

Maria's Backbuch



**Zusammengestellt von:
Maria Brielmann**

Dessert, Nachspeisen

"Errötendes Mädchen" Holsteiner Art

Zutaten:

1/2 l Buttermilch
abgeriebene Schale und Saft von 1 Zitrone
80 g Zucker
4 El. Preiselbeerkompott
5 Blatt rote Gelatine
250 g süße Sahne
Eventuell Preiselbeeren

Zubereitung:

Buttermilch mit Zitronenschale und -saft, Zucker und Preiselbeeren verrühren.

Gelatine nach Anweisung auflösen, unter die Buttermilch rühren und kühl stellen, bis die Masse halbsteif ist.

Sahne steif schlagen und unterheben.

Die Süßspeise eventuell mit Preiselbeeren garnieren.

"Jüdischer" Apfelkuchen

Zutaten:

Apfelfüllung:

1 kg Kochäpfel, geschält, entkernt
und in dünne Scheiben geschnitten

4 El Zucker

1 Tl Zimt

1 Zitrone, abgeriebene Schale und Saft von

Teig:

4 Eier

250 g feiner Zucker

250 g Pflanzenöl

250 g Mehl

2 Tl Backpulver

1 Tl Vanilleextrakt

Zucker zum Bestreuen

Zubereitung:

Den Backofen auf 180° vorheizen. Eine 23,5 x 32,5 cm große Kuchenform (eine runde von 24 cm Durchmesser geht auch) ausfetten. In einer großen Schüssel die Apfelstückchen in Zucker, Zimt, Zitronenschale und -saft wenden.

In einer großen Schüssel die Eier und den Zucker mit einem Handrührgerät 3-5 Min. schaumig schlagen, bis sie dick und zitronenfarben sind und beim Herausheben der Quirle Fäden ziehen. Das Öl sorgfältig unterschlagen. Mehl und Vanille einrühren, bis die Mischung gut verrührt und glatt ist.

Die Hälfte der Masse in die vorbereitete Form gießen. Mit einem Löffel die Hälfte der Äpfel über den Teig geben. Die Apfelstückchen mit der restlichen Teigmischung bedecken, und darüber weitere Apfelstücke verteilen. Mit ca. 2 El Zucker bestreuen.

1 1/4 bis 1 1/2 Stunden backen, bis die Äpfel weich sind, der Kuchen goldbraun und aufgegangen ist, und die Oberfläche zurückspringt, wenn sie vorsichtig mit dem Finger eingedrückt wird. Falls die Oberfläche beim Backen zu schnell bräunt, mit Alufolie bedecken. Zum Abkühlen auf ein Kuchengitter stellen. Den Kuchen in Quadrate schneiden und bei Zimmertemperatur servieren.

Aus: Elizabeth Wolf Cohen, Jüdische Küche, Könemann 1995

Als kleine Info stand noch dabei:

"Ein Apfelkuchen, der mit Öl zubereitet wird, ist an Chanukka besonders beliebt, weil das Öl das Wunder dieses Tages symbolisiert.

Die Schicht saurer Äpfel, die in einem feuchten, süßen, mit Zitrone gewürzten Teig gebacken werden, macht diesen Kuchen besonders delikant."

"schlanke" Quarktorte

Zutaten:

Zutaten:

200 g Mehl

120 g Margarine

70 g Zucker

1 Eigelb

etwas Mehl zum Ausrollen

Margarine zum Einfetten der Backform

Füllung:

500 g Magerquark

500 g Dosenpfirsich

(Mandarinen, Kirschen o.ä. gehen auch)

1/4 l Milch (1,5% Fett)

8 Blatt weisse Gelatine

2 Eigelb

3 Eiweiss

abgeriebene Zitronenschale

Süsstoff

Zubereitung:

Aus den Zutaten einen geschmeidigen Teig kneten, an kühlem Ort etwas ruhen lassen. Eine runde Platte (26cm) ausrollen, auf einem gefetteten Blech 12-15 Minuten bei 200 Grad (Umluft 180 Grad) backen. Für die Füllung Quark mit Milch, Eigelb, Süsstoff und Zitronenschale glattrühren. Gelatine nach Anweisung zubereiten und unter die Quarkmasse rühren, diese an einen kühlen Ort stellen. Einen Tortenring um den erkalteten Tortenboden legen. Sobald die Quarkmasse dicklich geworden ist, das steifgeschlagene Eiweiss unterrühren und 1/3 davon auf den Boden verteilen. Das Obst auflegen und kurz mit fest werden lassen. Den Rest der Quarkmasse auffüllen, im Kühlschrank fest werden lassen.

#rdbeerschaum-Eis

Zutaten:

1/4 l Erdbeerpüree
1/4 l Ungeschlagene Sahne
1 Vanillezucker
1 Pk. Gemahlene Gelantine für 1/2
- Liter Flüssigkeit
100 g Zucker

Zubereitung:

Dieses Eis ist leichter, weniger kompakt als das vorherige und wird Ihnen sicherlich auch gut munden. Die gemahlene Gelantine wird nach Vorschrift mit Wasser angerührt und zum Ausquellen beiseite gestellt. Inzwischen können Sie die Erdbeeren im Mixer zusammen mit dem Zucker pürieren oder durch ein Sieb streichen und dann mit dem Zucker vermischen. Die Gelantine in ein heisses Wasserbad stellen, bis sie sich vollständig aufgelöst hat und zum Erdbeerpüree giessen. Sahne unterziehen und die Masse in den Eisbehälter füllen.

Aachener Printenauflauf mit Apfel-Zimt-Schaum

Zutaten:

100 g Butter
6 Eigelb
50 g Puderzucker
50 g Bitterschokolade
6 Eiweiss
50 g Zucker
100 g Mandeln (fein gemahlen)
5 g Printengewürz
50 g Butter (zerlassen)
1/2 l Apfelsaft
8 Eigelb
Zimtpulver

Zubereitung:

1. Butter in einer Schüssel schaumig rühren.
2. Eigelb und Puderzucker ebenfalls schaumig rühren und dann zu der Butter geben. Miteinander mischen.
3. Kleingehackte Bitterschokolade in einem Gefäss im Wasserbad schmelzen lassen.
4. Die nicht zu heisse Schokolade unter die Eier-Butter-Masse rühren.
5. Eiweiss sehr steif schlagen, dabei den Zucker einrieseln lassen. Vorsichtig unter die übrige Masse heben.
6. Gemahlene Mandeln und das Printengewürz unterheben.
7. Zehn kleine Portionsförmchen mit zerlassener Butter auspinseln und die Auflaufmasse randvoll hineinfüllen.
8. Im vorgeheizten Backofen in einem Wasserbad bei 220 Grad etwa 15 Minuten backen.
9. In der Zwischenzeit den Apfelsaft mit Eigelb und Zimtpulver in einem Wasserbad zu einer dicklich-schaumigen Masse aufschlagen.
10. Die Printenaufläufe auf Teller stürzen, den Apfel-Zimt-Schaum angiesen. Eventuell mit halbsteif geschlagener Sahne anrichten und mit Zimtpulver bestäuben.

Aachener Printen

Zutaten:

300 g Zucker
250 g brauner Kandiszucker
500 g Mehl
1 Ei
1 Eigelb
1 Tl. Zimt
abger. Zitronenschale
125 g Honig
1 El. Rum oder Milch
1 Tl. Pottasche
6 El. Wasser

Zubereitung:

Zucker in einer Pfanne karamelisieren, mit dem Wasser glattrühren. Nach dem Erkalten mit den Eiern 10 min. schaumig rühren. Pottasche in Milch oder Rum auflösen, mit dem flüssigen Honig zur Zuckermasse geben und mit allen anderen Zutaten gründlich verarbeiten. In einem Steintopf mit zugedecktem Tuch 8 Tage kühlstellen. Dann nochmals kneten, ca. 2 - 3 cm dick ausrollen und in ca. 10 cm lange und 2 cm breite Streifen schneiden. Mit Eiweiß bepinseln, bei milder Hitze backen.

Aachener Printen II

Zutaten:

500 g Sirup
3 El. Wasser
5 g Pottasche
150 g Kandiszucker
100 g Zucker
600 g Mehl
50 g Orangeat, gewürfelt
1 Spur Piment
3 Tl. Anis; gehäuft
2 Tl. Koriander
2 Tl. Zimt; gehäuft
1 Spur Nelkenpfeffer
1 Spur Kardamom
1 Spur Muskatnuss
1 Spur Natron

Zubereitung:

Das bekannte Aachener Gebäck, das es in vielen Variationen, vor allen zur Weihnachtszeit zu kaufen gibt, sollten Sie mal selbst backen.

Und zwar so:

Sirup mit Wasser erhitzen. Pottasche in etwas Wasser auflösen. Mit kleingeschlagenem Kandiszucker und den übrigen Zutaten zum Sirup geben. Teig gut kneten. Am besten über Nacht stehen lassen. 3 mm dick ausrollen. 3x8 cm grosse Rechtecke ausschneiden. Backblech mit Wasser bestreichen. Teigstücke drauflegen, backen.

Backzeit: etwa 15 Minuten

Elektroherd: 220 Grad

Gasherd: Stufe 5

Aargauer Rübli torte

Zutaten:

250 g Zucker; (*)
250 g Mandeln; geraspelt
250 g Rübli; d.h. Möhren o.
- Karotten, geraspelt
6 Eier
1/2 Zitrone; Saft und abgeriebene Schale
50 g Mehl
1 El. Kirsch
1 Tl. Backpulver
1 Spur Salz

Zubereitung:

(*) Mit dieser Menge ist der Kuchen ziemlich süß: man kann die Zuckermenge durchaus um 1/5 bis 2/5 reduzieren: am besten, ausprobieren !

Kuchenform (24 cm) ausbuttern und leicht bemehlen.

Eigelb und Eiweiss trennen. Eigelb mit dem Zucker schaumig schlagen, bis der Zucker sich weitgehend aufgelöst hat, nacheinander Zitronenschale, Mandeln, Rübli, Zitronensaft, Mehl mit Salz und Backpulver, Kirsch zugeben, gut mischen.

Eiweiss steif schlagen, vorsichtig unterziehen. Sofort in der Kuchenform einfüllen und im auf 165 °C vorgeheizten Ofen während 1 Stunde backen.

Nach Belieben mit Puderzucker bestäuben.

Oder mit einem Zuckerüberzug aus 150 g Puderzucker mit 1 Esslöffel Zitronensaft glatt verrührt), und mit Karotten aus Marzipan dekoriert.

Oder mit einer Mischung aus Puderzucker und gemahlene Haselnüssen.

Aargauer Rüebliorte

Zutaten:

Kleinteile:

6 St Eier
200 g Zucker
150 g Puderzucker
250 g rohe Rüebli (Möhren)
250 g Mandeln, gemahlen
70 g Zwieback
1/2 Tl. Zimt
1 Pr. Nelkenpulver
1 1/2 St Zitrone
1 St Springform 26cm

Zubereitung:

Verwurstelung:

Eigelb und Zucker schaumig rühren, die abgeriebene Zitronenschale und den Saft dazurühren. Die Rüebli reiben (Kartoffelreibe) und mit den gemahlenden Mandeln darunterrühren; hinterher Zimt & Nelken. Den Zwieback fein zerstoßen und dazumischen. Eiweiss zu Schnee schlagen, und -vorsichtig- darunterziehen. Springform gut fetten (Butter) und bemehlen (Griess tut's auch), den Teig eingiessen und flachrühren. Im vorgeheizten Ofen bei Mittelhitze (ca. 200øC [390øF, 160øR, 475K]) 3/4 h backen. Den ausgekühlten Kuchen mit einer Zitronenglasur aus 150 g Puderzucker und Saft+Schale von 1/2 Zitrone überziehen.

Der Kuchen schmeckt nach 2 Tagen besser als frisch!

Bevor dumme Sprüche kommen: statt 1 1/2 Zitronen kann man auch 2 kleine nehmen, oder etwas gegen eine drohende Erkältung tun. Das Temperaturproblem ist wohl gelöst.

Abbedatsch - Kuche (Saarland)

Zutaten:

Hefeteig:

250 g Mehl

20 g Hefe

125 ml Milch; lauwarm

40 g Zucker

1 Spur Salz

40 g Butter

Abbedatsche:

1 1/2 kg Äpfel

1 El. Wasser

1 Eigelb

Zubereitung:

Hefeteig:

2/3 des Mehls in eine Schüssel sieben, in der Mitte eine Mulde eindrücken und die Hefe darin zerbröseln. Mit wenig Zucker und lauwarmer Milch zu einem Vorteig verrühren und aufgehen lassen. Anschliessend mit den restlichen Teigzutaten verarbeiten, zudecken und gehen lassen.

Abbedatsche:

Der aufmerksame Leser wirds sich gedacht haben - es handelt sich um Apfelkompott!

Äpfel waschen, schälen, vierteln, Kerngehäuse entfernen und mit dem Wasser bei schwacher Hitze weich dünsten. Anschliessend durch ein Sieb streichen.

Backen:

Eine Springform fetten, mit drei Vierteln des Teigs auslegen und einen Rand hochziehen.

Das Apfelmus auf den Teig geben, glattstreichen. Den Rest des Teigs ausrollen, Streifen ausradeln, gitterförmig auf das Apfelmus legen und mit Eigelb am Rand befestigen. Die Teigstreifen mit Eigelb bestreichen und backen.

E-Herd 170 °C, Umluft 150-160 °C, Gas Stufe 2. Backzeit 30-40 min. Den Kuchen in der Form erkalten lassen.

Adamapfel

Zutaten:

4 Äpfel
1/2 Zitrone
1/2 l ;Wasser
1/4 l Weisswein
2 El. Zucker
4 Tl. Erdbeerkonfitüre
50 g Mandelstifte
4 cl Calvados
1/8 l Sahne
1/2 Spur Vanillinzucker
4 Torteletts
2 El. Zucker
2 El. Erdbeeren
Zucker

Zubereitung:

Adamsäpfel schmecken fabelhaft. Kinder essen sie gern, weil sie so lustig aussehen.

Äpfel schälen. Kerngehäuse ausstechen. Mit Zitrone beträufeln. Wasser mit Wein aufkochen. Zucker reingeben. Dann die Äpfel darin 10 Minuten dünsten. Rausnehmen. Abtropfen und abkühlen lassen. Mit Erdbeerkonfitüre füllen. Mit Mandelstiften spicken. Mit Calvados übergießen Sahne mit Vanillinzucker steif schlagen. Auf die Torteletts spritzen. Darauf die Äpfel setzen. Dann kommen geputzte, geviertelte, gezuckerte Erdbeeren obendrauf. Und Sahnetuffs

Adventskuchen

Zutaten:

250 g Butter
150 g brauner Rohrzucker (Reformhaus)
4 Eier
1 Päckchen Vanillezucker
1 EL Honig (flüssig)
250 g Mehl
1 Messerspitze Salz
3 TL Backpulver
je 1/2 TL Zimt, gem. Nelken, gem. Ingwer
100 g getrocknete, ungeschwefelte,
geschnittene Aprikosen
oder andere Früchte (Reformhaus)
200 g flüssige Sahne

Zubereitung:

Aus den Zutaten einen Rührteig herstellen und diesen in einer gut gefetteten Kasten- oder Springform (26 cm) bei 175 Grad 75 (1,15 Std.) bis 100 (1,40 Std.) Minuten backen.

Nach dem Auskühlen mit Schokoguß bestreichen und mit gehackten Mandeln bestreuen oder mit weihnachtlichen Motiven verzieren.

Tip:

Schwartau dunkle Kuchenglasur

Aprikosen klein geschnitten in Rum 40% einweichen - bevor sie in den Teig kommen in Mehl wälzen (mehlieren), damit sie beim backen nicht nach unten sinken

Man kann auch Marzipan zerkleinert dazu geben

Rührteig: Alle trockenen Zutaten, dann das Fett - es muß streichfähig sein -, die Eier und alle übrigen Zutaten in die Rührschüssel geben. Mit dem Rührbesen zuerst alles auf der niedrigsten, dann auf der höchsten Einstellung etwa 2 Min. verrühren. Der Teig ist fertig, wenn er eine cremig-sahnige Beschaffenheit hat.

Adventskuchen I

Zutaten:

300 g Margarine
400 g Mehl
200 g Zucker
5 Eier
100 g Nüsse; gemahlen
1 Pk. Backpulver
2 El. Rum
1 El. Kakao
1 El. Kaffee
1 Tl. Gemahlene Nelken
1 El. Zimt
Semmelbrösel
Zitronenglasur
Pistazien; gehackt
Bunter Streuzucker

Zubereitung:

Eier trennen, Margarine, Zucker und Eigelb schaumig rühren. Nüsse, Rum, Kakao, Kaffee, Nelken und Zimt unterrühren. Eiweiss zu steifem Schnee schlagen. Mehl mit Backpulver mischen, sieben und unterrühren. Eischnee zur Schaummasse geben und unterheben. Den Teig in eine gut gefettete und mit Semmelbröseln ausgestreute "Julia"-Form füllen. Im vorgeheizten Backofen bei 175 °C ca. 45 Minuten backen. In der Form abkühlen lassen, auf ein Kuchengitter stürzen und vollständig auskühlen lassen.

Verzierung:

Zitronenglasur im warmen Wasserbad schmelzen und den erkalteten Kuchen damit bestreichen. Pistazien und Streuzucker über den Kuchen verteilen.

Adventspotpourri auf Weinschaum mit Walnusseis

Zutaten:

Butterschmalz
100 g Getrocknete Aprikosen
100 g Getrocknete Pflaumen
50 g Marzipanrohmasse
Walnusseis
Pistazien; gehackt

Für Den Weinteig:

150 g Mehl
2 Eigelb
2 Eiweiss
2 El. Öl
1/8 l Weisswein
2 El. Zucker
1 Spur ;Jodsalz

Für Den Weinschaum:

1/8 l Rotwein
3 Eigelb
60 g Zucker
1/2 Zitrone; den Saft
1/2 Orange; den Saft
1 Spur Zimt

Zubereitung:

Für den Weinteig Eigelb mit Öl und Wein verrühren, nach und nach das Mehl untermischen. Eiweiss mit Zucker und Salz zu steifem Schnee schlagen und vorsichtig unter die Eiermasse heben.

Butterschmalz in einem Topf erhitzen. Aprikosen und Pflaumen in der Mitte längs durchschneiden. Marzipanrohmasse in kleine Scheibchen schneiden und zwischen die Aprikosen- und Pflaumenhälften legen, zusammenklappen, in Weinteig tauchen und in heissem Butterschmalz ausbacken.

Für den Weinschaum alle Zutaten in einen Kessel geben und über Wasserbad solange aufschlagen, bis es kurz aufpufft.

Den Weinschaum auf einen Teller geben, in die Mitte ein bis zwei Kugeln Walnusseis daraufgeben und ringsum mit den gebackenen Trockenfrüchten belegen.

Zum Schluss noch mit gehackten Pistazien bestreuen und servieren.

Adventsstollen - Quarkstollen

Zutaten:

600 g Mehl
1 Pk. Backpulver
200 g Zucker
1 Pk. Vanillezucker
1 Spur Salz
2 cl Rum
4 Tropfen Bittermandelöl
2 Eier
175 g Butter
250 g Quark
150 g Rosinen
100 g Mandeln; gemahlen
150 g Mandeln; gehobelt
60 g Orangeat
60 g Zitronat
1 Zitrone; die abgeriebene
- Schale davon
1 Tl. Butter
2 El. Semmelbrösel; für die
- Form

Zubereitung:

Das Mehl wird mit dem Backpulver auf ein Backblech gesiebt. Mit der Hand stellt man eine Mulde her, gibt Eier, Quark, weiche Butter, Zucker, Salz, Vanillezucker, Zitronenschale und Bittermandelöl dazu und verknetet alles rasch zu einem glatten Teig. Zum Schluss werden die gemahlene sowie gehobelte Mandeln, Orangeat, Zitronat und die mit Rum getränkten Rosinen flott untergeknetet. Eine Stollenbackform wird ausgebuttert und mit Semmelbröseln ausgestreut. Der vorbereitete Teig kommt hinein und wird gut angedrückt.

Ein Backblech mit Pergamentpapier auslegen, und die Form daraufstürzen. Im Backofen wird bei ca. 200 Grad ca. 30 Minuten gebacken, dann die Temperatur auf 180 Grad zurückdrehen und nochmals ca. 40-45 Minuten backen. Es ist ratsam, kurz bevor der Stollen fertig ist, die Form abzunehmen, damit noch eine schöne Farbe entsteht.

Den Stollen mit Puderzucker bestreuen.

After Eight Torte

Zutaten:

Teig:

6 Eier

6 El. ; Wasser

300 g Zucker

1 Pk. Vanillezucker

300 g Mehl

2 El. Kakao

1/2 Pk. Backpulver

Füllung:

2 Pk. After Eight

800 ml Sahne; (1)

3 Pk. Sahnesteif

2 Pk. Vanillezucker

Verzierung:

200 ml Sahne; (2)

-After Eight Stücke

Zubereitung:

Aus den gesamten Teigzutaten einen Biskuitteig herstellen. Diesen Teig in eine vorbereitete Springform geben und backen. Backzeit ca. 50 min. bei 175 Grad.

Vorher noch die Anzahl der Tortenstücke feststellen und eine entsprechende Stückzahl After Eight halbieren und zur Seite legen.

Für die Füllung die restlichen After Eight mit der Sahne (1) einmal kurz aufkochen, abkühlen lassen und über Nacht in den Kühlschrank legen. Am nächsten Tag die Masse mit Sahnesteif und Vanillinzucker steif schlagen.

Den Tortenboden waagrecht halbieren und mit der Creme füllen.

Zum Schluss die Sahne (2) schlagen, auf die Torte auftragen und mit den halbierten After Eight Stücken garnieren.

Ahorn-Caramel-Creme

Zutaten:

3 Eier; ganz frische nehmen!
70 g Ahornsirup
300 ml Milch
1 Vanilleschote
1 Spur Zitronenschale; gerieben

Für Die Förmchen:

100 g Ahornsirup; auf 2/3
-eingekocht
Erdnussöl; zum Ausstreichen

Dekoration:

100 g Süsse Sahne
120 g Himbeeren
Pfefferminze od. Melisse;
-frische Blätter zum
-Dekorieren

Zubereitung:

Die Förmchen (ersatzweise Kaffeetassen) mit wenig Erdnussöl einfetten.
Den reduzierten Ahornsirup auf die Förmchen verteilen.

Den Backofen auf 110 °C vorheizen.

Die Eier mit dem Ahornsirup gut verschlagen.

Die Milch mit der aufgeschlitzten Vanilleschote und der Zitronenschale auf 80 °C erhitzen, das Mark aus der Schote schaben und zurück in die Milch geben.

Die heisse Milch zu der Eier-Ahornsirupmasse giessen und alles gut mit einem Schneebesen verschlagen. Durch ein feines Sieb in eine Schüssel abseihen und anschliessend mit einem Schöpflöffel auf die Ahornsirupschicht in den Förmchen geben.

Die Förmchen im Wasserbad in den Backofen schieben und ca. eine Stunde pochieren. Den Caramelpudding auskühlen lassen und gestürzt servieren.

Für die Dekoration die schönsten Himbeeren beiseite legen, die restlichen Himbeeren mit Sahne und evtl. noch etwas Ahornsirup glattrühren und durch ein Sieb streichen. Die gestürzten Caramelpuddings in die Mitte der Teller geben, Himbeeren daneben verteilen, die Himbeersahne auf die Himbeeren geben und alles mit Pfefferminz- oder Melissenblättern dekorieren.

Ahornkekse mit Walnuß

Zutaten:

(ca. 120 Stück):

300 g Mehl

1 Prise Backpulver

50 g feingehackte Walnüsse

1/2 Tl. Zimt

150 g Puderzucker

100 g Ahornsirup

200 g Butter oder Margarine

Mehl zum Ausrollen

Walnußhälften zum Garnieren (ca. 200 g)

Zubereitung:

Mehl mit dem Backpulver mischen, die restlichen Zutaten hinzufügen und alles zu einem festen Teig verkneten. In Folie verpackt über Nacht im Kühlschrank ruhen lassen. Den Teig auf leicht bemehlter Arbeitsfläche 0,5 cm dick ausrollen, kleine Herzen und Rosetten ausstechen. Plätzchen auf mit Backpapier ausgelegte Bleche setzen. Jeweils mit einer Walnußhälfte garnieren. Eventuell kurz kühl stellen. Im vorgeheizten Backofen bei 175 Grad (Gas: Stufe 2) 12 - 15 min. backen.

Albertle

Zutaten:

125 g Butter
4 Eier
250 g Zucker
1 Pck. Vanillezucker
500 g Mehl
250 g Stärkemehl
3 El. Rahm
1 Pck. Backpulver
Backfett

Zubereitung:

Unter die schaumig gerührte Butter abwechselnd die ganzen Eier, Zucker und die übrigen Zutaten untermischen - (zum Auswellen 125 g Mehl zurückbehalten).

Auf dem Backblech alles zu einem glatten Teig verkneten und etwa 1 Stunde ruhen lassen; dann messerrückendick auswellen, mit dem Reibeisen ein Muster aufdrücken, runde Plätzchen oder beliebige Förmchen ausstechen und auf gefettetem Backblech bei mässiger Hitze goldgelb backen.

Allgäuer Fladen

Zutaten:

Teig:

300 g Mehl

1 Päckchen Backpulver

150 g Quark

6 El. Öl

6 El. Milch

Salz

Belag:

1 Zwiebel

1 Knoblauchzehe

30 g Butter

1 Tomate

200 g Krabben

Salz

gemahlener Piment

Thymian

200 g geriebener Emmentaler Käse

Zubereitung:

Aus den angegebenen Zutaten einen Knetteig bereiten, vierteln und vier Fladen von etwa 15 cm • daraus formen.

Je zwei Fladen auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen und im vorgeheizten Backofen vorbacken.

E: Mitte. T: 200 °C / 12 bis 15 Minuten.

Zwiebel und Knoblauchzehe in feine Würfel schneiden. Butter erhitzen. Zwiebel und Knoblauch darin andünsten. Tomate in Würfel schneiden, mit Krabben dazugeben und 10 Minuten dünsten. Mit Salz, Piment und Thymian abschmecken.

Fladen mit Käse bestreuen, wieder in den Backofen setzen und weitere 5 bis 7 Minuten backen.

Krabbenmasse auf die Fladen verteilen und sofort servieren.

Allgäuer Försterfreunde mit Camembert gefüllte Birnen

Zutaten:

1 Camembert
2 El. Butter
2 El. Butter
Etwas Mehl
1 Eier
Etwas Paniermehl
Etwas Butter
2 Birnen
Etwas Preiselbeeren

Zubereitung:

Zubereitungszeit: 10 Minuten Camembert und Butter mit einer Gabel zerdrücken und vermengen. Masse zu einer Kugel formen, Mehl, Ei und Paniermehl auf einen Teller vermischen. Die Kugel darin rollen.

Etwas Butter in einer Pfanne erhitzen. Die Birnen halbieren, Kerngehäuse entfernen und an den Schnittflächen anbraten. Die heißen Kugeln in die Mitte der Birnen setzen und mit Preiselbeeren garnieren. Heiss servieren.

Portionen: 4

Alpenflorentiner

Zutaten:

Version 1:

1 El Butter
100 g Zucker
1 P Vanillezucker
75 g Orangeat
160 g Mandelblättchen
Backoblaten

Version 2:

1 1/2 El Butter
125 g Zucker
1 P Vanillezucker
1 Fläschchen Alpensahne
100 g Orangeat oder
1/2 Zitronat oder
1 Zitroback
200 g Mandelblättchen

Zubereitung:

Butter, Zucker und Vanillezucker unter Rühren leicht in der Pfanne bräunen. Alpensahne gut unterrühren. Orangeat und Mandelblättchen untermengen, bis die Masse fest wird. Auf Backoblaten verteilen und bei 200°C etwa 10 Minuten backen.

Altbierparfait mit Walnußsauce

Zutaten:

Zutaten:

1 dl Altbier
125 g Zucker
6 Eigelb
1 El. Rum
1 Tl. Vanillezucker
200 g Sahne
50 g Puderzucker
Minze

Zutaten für die Walnußsauce:

100 g Zucker
50 g gehackte Walnüsse
2 dl flüssige Sahne
2 cl Nußlikör

Zubereitung:

Für das Parfait die 125 g Zucker in einer Kasserolle goldgelb schmelzen und mit dem Altbier ablöschen. Solange auf dem Feuer lassen, bis sich der Zucker aufgelöst hat. Die Kasserolle vom Herd nehmen und etwas abkühlen lassen.

Nun die Eigelbe, den Rum und den Vanillezucker zufügen und die Masse warm aufschlagen, bis sie cremig wird. Dann in die Rührmaschine geben und 10 Minuten bei mittlerer Geschwindigkeit laufen lassen.

200 g Sahne schlagen und mit 50 g Puderzucker süßen. Die gesüßte Sahne nun unter Altbiermasse heben. Eine Form von 3/4 Liter Inhalt mit Klarsichtfolie auslegen und die Masse einfüllen. Über Nacht im Gefrierschrank lassen.

Für die Walnußsauce die 100 g Zucker in einer Kasserolle schmelzen, bis er goldgelb ist. Mit der Sahne ablöschen und langsam kochen lassen, bis sich alles aufgelöst hat.

Dann die gehackten Walnüsse zugeben und auch den Nußlikör. Abkühlen lassen.

Zum Anrichten auf vier kalte Teller je 2 Eßlöffel Walnußsauce geben und je 2 Scheiben vom Altbierparfait daraufsetzen. Mit etwas Minze garnieren und mit etwas Puderzucker die Teller bestäuben.

Altdeutscher Napfkuchen

Zutaten:

500 g Mehl
1 Würfel Hefe (40 g)
1 Tl. Zucker
1/8 l Milch
180 g Butter
120 g Zucker
3 Eier
2 Eigelb
1/2 Zitrone (abgeriebene Schale von)
1/2 Tl. Salz
3 El. süße Sahne
50 g Korinthen
50 g Rosinen
50 g gehackte Mandeln
50 g Orangeatwürfel
3 El. Rum
30 g Puderzucker

Zubereitung:

Mehl in eine Schüssel geben, in die Mitte eine Mulde drücken, Hefe hineinbröckeln und Zucker darüberstreuen. Milch erwärmen, mit Hefe und etwas Mehl zu einem Vorteig verrühren und zugedeckt 20 Minuten gehen lassen.

Butter mit Zucker schaumig rühren, Eier, Eigelb, Zitronenschale, Salz und Sahne unterrühren.

Korinthen mit Rosinen, Mandeln und Orangeatwürfel mischen, mit Rum begießen und beiseite stellen.

Hefevorteig mit Mehl und Butter-Eiermasse zu einem glatten Teig verrühren, Früchte-Mandelmischung unterrühren. Teig in eine gefettete Napfkuchenform füllen und zugedeckt 20 bis 30 Minuten gehen lassen.

Form in den vorgeheizten Backofen setzen.

E: Unten. T: 175' C / 50 bis 60 Minuten, 5 bis 10 Minuten 0

Kuchen auf einem Kuchengitter abkühlen lassen. Mit Puderzucker bestäubt servieren.

Der Kuchen schmeckt nach 2 bis 3 Tagen am besten.

Altdorfer Beerlikuchen

Zutaten:

500 g Blätterteig
300 g Sultaninen
1/8 l Rotwein
1 Eigelb

Zubereitung:

Sultaninen 30 Minuten in Wein einlegen. Blätterteig etwa 3mm dick ausrollen. Backform damit auslegen und Teigboden mit einer Gabel einstechen. Eingeweichte Sultaninen verteilen.

Rand mit Wasser befeuchten, einen Teigdeckel darüber geben, gut andrücken und mit Eigelb bestreichen. Mit einer Gabel kreisförmige Verzierungen eindrücken.

Kuchen 25 Minuten in vorgeheiztem Backofen bei 200 Grad backen.
Lauwarm servieren.

Altländer oder Allgäuer Zwetschgenmus

Zutaten:

3 1/2 kg Zwetschgen
8 Gewürznelken; nach
- Geschmack auch etwas mehr
5 Stangen Zimt
600 g Zucker

Zubereitung:

Zwetschgen waschen und gut abtropfen lassen. Früchte halbieren, entsteinen und mit den Gewürzen in einen Bräter legen.

100 g Zucker darüberstreuen und unterrühren. Im vorgeheizten Backofen bei 150 °C 30 Minuten schmoren lassen.

In Abständen von 30 Minuten jeweils 75 g Zucker mit einem Bratenwender unter die Früchte rühren. Zwetschgen insgesamt vier Stunden kochen lassen.

Fertiges Mus in Gläser füllen und gut verschliessen.

Altniederunger Pfefferkuchen

Zutaten:

500 g Zucker
250 g Honig
250 g dunklen Sirup
10 g Pottasche
10 g Hirschhornsalz
Rosenwasser
1250 g Mehl
2 Eiern
250 g Butter
1 Päckchen Stäsz-Pfefferkuchengewürz
Nach Belieben Kakao
1 Prise Salz
Kaffee
Pfeffer

Zubereitung:

Zucker, Honig und dunklen Sirup erwärmen bis alles gut gelöst ist, etwas abkühlen lassen, Pottasche und Hirschhornsalz in Rosenwasser auflösen und alles mit Mehl, Eiern, Butter und Stäsz-Pfefferkuchengewürz gut vermengen. Nach Belieben zu je 1 Pfund Mehl einen Esslöffel Kakao hinzufügen. 1 Prise Salz gehört wie bei jedem Kuchen dazu. Um den Geschmack zu verfeinern, kann man 1/2 bis 1 Tasse Kaffee und eine gute Prise Pfeffer hinzufügen. Der fertige Teig sollte sehr zäh sein und schön glänzen. Der Teig wird vor dem backen mit Eigelb bestrichen und nach Geschmack mit beliebig vielen halben Mandeln belegt. Der Kuchen muss warm geschnitten werden, um Bruch zu vermeiden.

Backzeit: 40-50 min. auf mittlerer Schiene

Temperatur: 180 Grad, Gas bei Stufe 4

P.S. Rezept ergibt 2 Bleche .

Dessert, Nachspeisen

Altnürnberger Lebkuchenhalbgefrorenes m. Glühwein

Zutaten:

100 g Schokoladenlebkuchen ohne Oblaten
1 Ei
1 Eigelb
75 g Zucker
1 Tl. Lebkuchengewürz
1/4 l Sahne

GLUEHWEINSCHAUM:

1/2 l Glühwein
1 Scheibe Orange (unbehandelt)
1 Scheibe Zitrone (unbehandelt)
1 Zimtstange
2 Gewürznelken
5 Eigelb
80 g Zucker

SCHLOSSERBUBEN:

12 Pflaumen getrocknet und entkernt
12 Mandeln süß und geschält
150 g Mehl
2 Eier
Bier hell
500 g Butterschmalz
100 g Blockschokolade (geraspelt)

Zubereitung:

1. Lebkuchen in kleine Würfel schneiden.
2. Ei, Eigelb und 50g Zucker zuerst im heissen, dann im kalten Wasserbad schaumig schlagen. Dabei das Lebkuchengewürz zugeben.
3. Die Lebkuchenstücke unterheben.
4. Sahne steif schlagen, dabei den übrigen Zucker einrieseln lassen. Ebenfalls unter die Masse heben.
5. In vier Portionsförmchen füllen und für 3 Stunden in das Gefriergerät stellen.
6. Vor dem Servieren wenige Sekunden in heisses Wasser tauchen und auf Teller stürzen.
7. Glühwein mit Orangen- und Zitronenscheibe, Zimt und Nelken aufkochen. Auf etwa 0,1 l einkochen lassen. Durch ein Sieb giessen (Glühwein auffangen).

8. Eigelb und Zucker in ein wasserbadgeeignetes Gefäss geben.

9. Unter ständigem Rühren zusammen mit dem eingekochten Glühwein schaumig aufschlagen. Wenn der Glühweinschaum kalt serviert werden soll, muss er unter ständigem Rühren in einem kalten Wasserbad (mit Eiswürfeln) abgekühlt werden.

10. In jede getrocknete Pflaume eine Mandel hineinstecken. Die Pflaumen in 2 El. Mehl wälzen.

11. Eigelb, übriges Mehl und Bier verrühren, so dass ein glatter, dickflüssiger Teig entsteht. Eiweiss steif schlagen und unterheben. Butterschmalz in einem Fritiertopf oder in einer Friteuse auf ca. 180 Grad erhitzen. Pflaumen durch den Teig ziehen und abtropfen lassen.

12. Im heissen Fett goldbraun ausbacken. Gut abtropfen lassen und in Schokoladenraspeln wälzen. Mit dem Halbgefrorenen und dem Glühweinschaum anrichten. Mit frischen Pfefferminzblättchen garnieren.

Anmerkung des Erfassers: Das Dessert kann auch sehr gut ohne die Schlosserbuben (Schritt 10-12) serviert werden.

Dessert, Nachspeisen

Altnürnberger I Lebkuchenhalbgefrorenes mit Glühw.

Zutaten:

100 g Schokoladenlebkuchen; ohne
-- Oblaten
1 Ei
1 Eigelb
75 g Zucker
1 Tl. Lebkuchengewürz
1/4 l Sahne

GLUEHWEINSCHAUM:

1/2 l Glühwein
1 Scheibe Orange unbehandelt
1 Scheibe Zitrone unbehandelt
1 Zimtstange
2 Gewürznelken
5 Eigelb
80 g Zucker

Schlosserbuben:

12 Pflaumen, getrocknet
-- entkernt
12 Mandeln süß; geschält
150 g Mehl
2 Eier
Bier, hell
500 g Butterschmalz
100 g Blockschokolade; geraspelt

Zubereitung:

1. Lebkuchen in kleine Würfel schneiden.
2. Ei, Eigelb und 50 g Zucker zuerst im heissen, dann im kalten Wasserbad schaumig schlagen. Dabei das Lebkuchengewürz zugeben.
3. Die Lebkuchenstücke unterheben.
4. Sahne steif schlagen, dabei den übrigen Zucker einrieseln lassen. Ebenfalls unter die Masse heben.
5. In vier Portionsförmchen füllen und für 3 Stunden in das Gefriergerät stellen.
6. Vor dem Servieren wenige Sekunden in heisses Wasser tauchen und auf Teller stürzen.
7. Glühwein mit Orangen- und Zitronenscheibe, Zimt und Nelken

aufkochen. Auf etwa 0,1 l einkochen lassen. Durch ein Sieb giessen (Glühwein auffangen).

8. Eigelb und Zucker in ein wasserbadgeeignetes Gefäss geben.

9. Unter ständigem Rühren zusammen mit dem eingekochten Glühwein schaumig aufschlagen. Wenn der Glühweinschaum kalt serviert werden soll, muss er unter ständigem Rühren in einem kalten Wasserbad (mit Eiswürfeln) abgekühlt werden.

10. In jede getrocknete Pflaume eine Mandel hineinstecken. Die Pflaumen in 2 El. Mehl wälzen.

11. Eigelb, übriges Mehl und Bier verrühren, so dass ein glatter, dickflüssiger Teig entsteht. Eiweiss steif schlagen und unterheben. Butterschmalz in einem Fritiertopf oder in einer Friteuse auf ca. 180 Grad erhitzen. Pflaumen durch den Teig ziehen und abtropfen lassen.

12. Im heissen Fett goldbraun ausbacken. Gut abtropfen lassen und in Schokoladenraspeln wälzen. Mit dem Halbgefrorenen und dem Glühweinschaum anrichten. Mit frischen Pfefferminzblättchen garnieren.

Anmerkung des Erfassers: Das Dessert kann auch sehr gut ohne die Schlosserbuben (Schritt 10-12) serviert werden.

Altwestfälischer Brotpfannekuchen

Zutaten:

6 Eigelb
6 Eiweiss
40 g Butter
500 g Trockenes Weißbrot
1 Zitrone; Schale davon
- unbehandelt
1 El. Mehl
1/2 El. Zimt

Zum Ausbacken:
Schmalz

Zubereitung:

Eiweiss kühl stellen (Kühlschrank). Die Butter in einem Topf bei schwacher Hitze zerlassen und das Eigelb einrühren. Den Topf vom Herd nehmen.

Weißbrot zerreiben und in die Butter-Eigelb-Masse rühren. Von der Zitrone die Schale abraspeln, mit Mehl und Zimt in den Topf einrühren.

Das gekühlte Eiweiss zu Schnee schlagen und vorsichtig unter die Teigmasse heben. In einer Pfanne das Schmalz erhitzen. Mit einem Eßlöffel Teig in die Pfanne geben und kleine Pfannkuchen bilden. Die Pfannkuchen auf beiden Seiten goldbraun backen und heiß mit Apfel- oder Rübenkraut servieren.

Amandes à la Siamoise

Zutaten:

500 g Zucker
1/8 l Wasser
125 g Puderzucker
500 g Mandeln, abgezogen, halbiert und leicht geröstet

Zubereitung:

Dieses Rezept für glasierte Mandeln entstammt einem Buch, das 1698 von Massialot, dem Küchenchef Ludwigs XIV, verfaßt wurde.

Den Zucker bei mittlerer Hitze im Wasser auflösen und den Sirup bis ca. 125° erhitzen. Den Topf von der Kochstelle nehmen und die gerösteten Mandeln hineingeben. Die Mischung auf einen mit Butter oder Öl bestrichenen, auf einem Rost ausgebreiteten Bogen Pergamentpapier geben und hart werden lassen. Oder aber die Mandelhälften einzeln mit einem Löffel aus dem Sirup heben, in Puderzucker wälzen und auf Pergamentpapier trocknen lassen.

Amandine mit Sommerfrüchten und Beeren

Zutaten:

150 g Weiche Löffelbiscuits
-- Oder, besser
150 g Biskuitboden
100 g Butter
120 g Zucker
200 g Mascarpone
175 g Mandeln; geschält und
-- gemahlen
3 Eigelbe
3 Eiweisse; steif geschlagen
1 Zitrone; Saft
1/2 Zitrone; abgeriebene Schale

Kompott:

750 g Gemischte Beeren
Zucker; nach Belieben
1 El. Stärkemehl

Coulis:

400 g Gemischte Beeren
Puderzucker

Zum Garnieren:

Minzeblätter

Zubereitung:

Die Beeren kurz mit dem Zucker - nach Belieben dosiert - aufkochen. Das Stärkemehl in wenig Wasser auflösen und unter die Früchte rühren. Vom Feuer nehmen und das Kompott kalt stellen.

Die Löffelbiskuit - oder den Biskuitboden - der Länge nach in dünne lange Scheiben schneiden.

Die Butter mit Zucker und Eigelbe tüchtig schlagen, bis die Masse weiss und schaumig ist. Langsam auch die Mandeln, Zitronenschale und Zitronensaft dazurühren. Nach und nach - löffelweise - den Mascarpone und den Eischnee daruntermischen und diese Mandelmasse vor dem Verarbeiten kalt stellen.

Eine Terrineform mit einer dünnen Schicht Butter bestreichen und mit einer Klarsichtfolie auskleiden (sorgfältig in die Ecken gestossen, damit die Terrine gut gestürzt werden kann, genügend Folie zum

Zudecken der Form berechnen). Mit einem Spachtel eine gleichmässig dicke Lage der Mandelmasse in der Form verteilen. Dann wird eine Schicht Biskuit auf dem Boden und an den Wänden gut angedrückt. Darüber verteilt man eine Lage Früchtekompott und eine Lage Mandelcreme. Fortfahren, bis die Zutaten verbraucht sind und mit Mandelmasse abschliessen. Die Form mit der Folie abdecken und wenn möglich beschweren. Die Amandine kurz ins Tiefkühlfach stellen, damit sie sofort fest wird, dann mindestens 18 Stunden in den Kühlschrank.

Vor dem Servieren sorgfältig stürzen, mit Messer und Spachtel nicht zu dünne Scheiben schneiden und auf kalte Teller geben.

Für den Coulis die Beeren pürieren, wenn nötig durch ein Sieb drücken, mit Puderzucker nach Belieben süssen und zur Amandine servieren.

Kuchen, Gebäck, Pralinen

Amaranth Konfekt (mit gepuffter Amaranth)

Zutaten:

2 El. Ahornsirup
1 Tas. Amaranth gepufft
1 El. Pflanzenmargarine

Variante 1:

Gemahlene Erdnusskerne
-- oder
Kokosraspel

Variante 2:

2 El. Kakaopulver
1 Spur Kaffeepulver

Zubereitung:

Alle Zutaten in eine Schüssel geben und gut verkneten. Bei Bedarf noch etwas mehr an Ahornsirup.

Die Masse auf ein kleines, angefettetes Blech oder einer Form verstreichen und im Kühlschrank fest werden lassen. Vor dem Abkühlen die Masse mit einem feuchten und scharfen Messer in kleine Quadrate schneiden. Im Kühlschrank aufbewahren.

Variante 1: Je nach Belieben kann man der Konfektmasse auch grob gemahlene Erdnusskerne oder Kokosraspel begeben.

Variante 2: Oder aber wenn es schokoladig sein soll, Kakaopulver und Kaffee dazugeben.

Gepufften Amaranth bekommt man im Bio-Laden oder Reformhaus. Man kann ihn aber auch selbst machen - relativ unkompliziert:

Gepuffter Amaranth:

Einen leeren möglichst dünnwandigen Topf mit Stiel heiss werden lassen. 1 El. Amaranth bei leicht gehobenem Deckel in den Topf streuen und den Deckel sofort wieder schliessen. Den Topf von der Platte nehmen. Wenn dann das Zischen und Prasseln im Topf nachlässt, den Topf leicht schütteln. Wenn das Zischgeräusch abgeklungen ist, den gepufften Amaranth in eine Schüssel geben und den Vorgang nach Bedarf wiederholen. Der gepuffte Amaranth sollte fast weiss sein. Mit etwas Übung hat man bald raus, welche Temperatur der Topfboden beim Einstreuen haben muss, damit alle Körner gleichmässig platzen.

Amaretti

Zutaten:

Geräte:

Mandelmühle

Backblech

Backpapier

Zutaten:

250 g Mandeln

2 Eiweiss

1 Prise Salz

200 g Zucker

8 Tropfen Bittermandelöl

Zubereitung:

Mandeln schälen, dann im Ofen bei 100 Grad 1 Std. trocknen lassen.
Anschliessend fein reiben.

Eiweiss mit Salz steifschlagen, dabei Zucker einrieseln lassen,
2 Min. weiterschlagen. Mandeln untermischen und Bittermandelöl zugeben.
Mit zwei Teelöffeln Makronen auf Backpapier setzen.

Im vorgeheizten Backofen bei 130 Grad auf der mittleren Schiene
25 Min. backen.

Amaretti - Mandelplätzchen

Zutaten:

Für 30 Stück:
250 g geschälte Mandeln
1 Tl. Bittermandelaroma
200 g Zucker
4 Eiweiss
1 El. Butter
1 El. Mehl

Zubereitung:

1. Mandeln fein mahlen, mit 150 g Zucker und 1 Tl. Bittermandelaroma mischen.
2. 4 Eiweiss zu steifem Schnee schlagen, restliche 50 g Zucker einrieseln lassen. Die Mandelmasse löffelweise unter den Eischnee ziehen und zu einer glatten Masse verrühren.
3. Ein Backblech mit Backpapier auslegen. Mit einem Teelöffel walnussgrosse Häufchen von der Mandelmasse auf das Blech setzen.
4. Backofen auf 150 Grad vorheizen und die Mandelplätzchen etwa 1 Std. eher trocknen lassen als backen (Gas: Stufe 1). Wenn sie abgekühlt sind, mit Puderzucker bestäuben.

Amaretti aus Italien

Zutaten:

300 g süße Mandeln, gemahlen
250 g Zucker
2 Eiweiß
kleine Oblaten

Zubereitung:

Das Eiweiß mit dem Zucker steifschlagen. Die Mandeln dazugeben. Nußgroße Häufchen formen und auf die Oblaten setzen. Bei 150 Grad 15 - 20 min. backen.

Quelle: Treff Schülermagazin

Amaretti di Saronno (Mandelkekse)

Zutaten:

200 g Süsse Mandeln
200 g Zucker
2 Eiweiss
2 El. Zitronensaft
Puderzucker

Zubereitung:

Die Mandeln überbrühen, schälen und im Ofen bei schwacher Hitze trocknen lassen. Danach zusammen mit der Hälfte vom Zucker in einem Mörser zu feinem Pulver zerstoßen.

In einer kleinen Schüssel das Eiweiss zu Schnee schlagen, den restlichen Zucker löffelweise einrieseln lassen und untermischen.

Wenn sich der Zucker aufgelöst hat, das Mandelmehl und den Zitronensaft hinzufügen und die Masse in einen Spritzbeutel mit Lochtülle füllen.

Ein Backblech einfetten und mit Mehl bestäuben.

Nussgrosse Teighäufchen in genügendem Abstand draufsetzen, damit sie nicht aneinanderkleben. Die Häufchen mit dem Daumen leicht eindrücken.

Mit Puderzucker bestreuen und zwei Stunden ruhen lassen.

Bei mittlerer Hitze backen: Die Amaretti gehen auf und werden innen hohl.

entnommen: Grosses Buch der Italienischen Küche, Herausgegeben in Zusammenarbeit mit der "Accademia Italiana della Cucina", Schiessl Fachvertriebs-GmbH, ohne Ort, 1993 (Italienisches Original herausgegeben bei Mondadori, Mailand, 1986)

Amaretti I

Zutaten:

2 Eiweiss
100 g Zucker
200 g Mandeln; gemahlen
100 g Zucker
1 Spur Zimt
1/2 Bittermandelöl
Puderzucker

Zubereitung:

Eiweiss sehr steif schlagen. Zucker einrieseln lassen und weiterschlagen. Mandeln, Zucker, Zimt und Bittermandelöl gut vermischen. Vorsichtig unter den Eischnee heben. Masse in einen Spritzbeutel füllen. Auf ein Blech nussgrosse Portionen spritzen. Bei 160 Grad 15 min. backen. Plätzchen sollen hell bleiben. Dick mit Puderzucker bestäuben.

Amaretti-Pudding auf Aprikosensauce

Zutaten:

90 g Amaretti; gerieben
2 El. Dörraprikosen
-- fein gewürfelt
3 El. Amaretto
50 g Butter; weich
25 g Zucker; (1)
1/2 El. Abgeriebene Orangenschale
1/2 El. Abgeriebene Zitronenschale
1 Spur ;Salz
4 Eigelb
20 g Mandeln; gerieben
3 Eiweiß
25 g Zucker; (2)

Sauce:

80 g Dörraprikosen
2 El. Zucker
2 El. Zitronensaft
2 dl ;Wasser
3 El. Aprikosen-Brandy
2 El. Mandelstifte

Zum Garnieren:

Pfefferminzblätter

Für Die Formen:

Butter
Zucker

Zubereitung:

Die Puddingsformen ausbuttern und auszuckern.

Die Aprikosenwürfel mit dem Amaretto aufkochen. Die Butter mit Zucker (1), der Orangen- und Zitronenschale sowie dem Salz schaumig rühren. Eigelb, die Aprikosenwürfel samt Einkochflüssigkeit, die Amarettibrösel und die geriebenen Mandeln unter die Buttermasse mischen. Eiweiß zusammen mit Zucker (2) zu Schnee schlagen und unter die Masse ziehen. In die Formen füllen und im vorgeheizten Ofen bei 220 Grad im Wasserbad 20 bis 25 Minuten backen.

Inzwischen die Sauce zubereiten: die Aprikosen zusammen mit Zucker,

Zitronensaft und Wasser kochen, bis sie weich sind. Pürieren, passieren, den Aprikosen-Brandy und die Mandelstifte untermischen.
Die Puddings stürzen, mit der Sauce umgeben auf Teller anrichten und mit Pfefferminzblätter garnieren.

Amaretti-Torte (Torta di Amaretti)

Zutaten:

Mürbeteig:

250 g Mehl
1 Prise Salz
1/4 Tl Backpulver
125 g Butter
75 g Zucker
3 Eigelb; verklopt
2 El Milch (Menge anpassen !!)

Füllung:

250 g Harte Amaretti
1 1/2 dl Amaretto
50 g Pinienkerne; geröstet
--(beim Vorheizen des Ofens
--auf dem Backblech rösten)

Meringuemasse:

3 Eiweiss
1 Prise Salz
5 El Zucker

Zubereitung:

Teig

Mehl, Salz und Backpulver in einer Schüssel mischen; Butter in Stücke schneiden, mit dem Mehl leicht verreiben, bis eine gleichmässig krümelige Masse entsteht; Zucker daruntermischen. Eigelb eins nach dem anderen zugeben, mit einer Kelle nur so lange mischen, bis die Masse zusammenhält. Milch begeben und kurz zu einem weichen Teig zusammenfügen, nicht kneten!

1/2 Stunde kühl stellen.

Auswallen und eine ausgebutterte Pieform (24 bis 26 cm Durchmesser) damit auslegen, Boden dicht einstechen.

Ca. 20 Minuten auf der untersten Rille des auf 200°C vorgeheizten Ofens blind backen. Während des Backens nochmal einstechen. Herausnehmen und Ofen auf 150°C einstellen.

Füllung

Die Hälfte der Amaretti grob zerkleinern, auf dem Teigboden verteilen, die andere Hälfte gleichmässig verteilen. Mit dem Amaretto beträufeln und die Pinienkerne zwischen den Amaretti streuen.

Meringue

Eiweiss mit dem Salz steif schlagen, Zucker beifügen und weiterschlagen, bis die Masse glänzt. Masse über die Amaretti geben und glattstreichen (oder ein Muster anbringen).

Ca. 25 Minuten auf der untersten Rille des auf 150°C zurückgeschalteten Ofens backen.

05.12.1993

Menge: 1 Torte

Amaretti-Vanille-Eiskugeln

Zutaten:

Eis:

4 Eigelb

2 Pk. Vanillezucker

150 g Zucker

5 dl Rahm

2 El. Orangensaft

150 g Amaretti, grob zerkleinert

Glasur:

200 g Dunkle Schokolade

50 g Butter

100 g Mandelsplitter

Zubereitung:

Diese Eiskugeln müssen gleich oder am nächsten Tag vernascht werden: sonst sind die Amaretti nicht mehr 'krokant' genug !

Eigelb, Vanillezucker und Zucker zu einer hellen, schaumigen Creme verrühren, bis der Zucker sich aufgelöst hat.

Rahm steifschlagen und vorsichtig unterrühren. Tiefkühlen.

Sobald die Masse fest aber noch gerade rührfähig geworden ist, Amaretti mit dem Orangensaft leicht tränken und im Eis einarbeiten.

Daraus <servings> Kugeln formen (falls nötig, vorher im Tiefkühler etwas fester werden lassen).

Im Tiefkühler tun, schön hart werden lassen.

Inzwischen Mandelsplitter hacken und rösten.

Schokolade zerbröckeln und mit der Butter in eine Schüssel geben. Im nicht zu heissem Wasserbad schmelzen.

Eine Eiskugel nach der anderen aus dem Tiefkühler nehmen, auf einen Löffel legen und gleichmässig mit der Schokoladenglasur übergießen. Die Mandelsplitter sofort daraufverteilen und festpressen. Die Eiskugeln bis zum Verzehr im Tiefkühler legen.

Etwas 15 Minuten vor dem Servieren aus dem Tiefkühler herausnehmen.

Amarettini

Zutaten:

2 Eiweiß
1 Prise Salz
200 g Zucker
200 g gemahlene Mandeln
1 Fläschchen Bittermandelöl
Puderzucker zum Bestäuben

Zubereitung:

Eiweiß, Salz, 100g Zucker steif schlagen. Restlichen Zucker, Mandeln und Bittermandelöl vermengen und unter den Eischnee heben. Aus einem Blech haselnußgroße Tupfen spritzen. 15 bis 20 Min. backen (E-Herd: 150ø; Gasherd: Stufe 1).
Anschließend mit Puderzucker beträufeln.

Amaretto

Zutaten:

50 ml Espresso
200 ml Heisse Milch
2 El. (-3) Schokoladeflocken
2 cl Amaretto
2 El. Steifgeschlagene Sahne

Zubereitung:

Amaretto, Espresso, heisse Milch und ca. 3/4 der Schokoladeflocken mischen. Das Ganze muss heiss sein. Die Sahne und die restlichen Schokoflocken darübergeben. Mit Strohhalm servieren.

Ich reiche Amaretto als Nachtisch oder zum Kaffee anstatt Kaffee oder Kakao.

16.01.1994

Amaretto-Creme

Zutaten:

5 Eigelb
4 El. Zucker
4 cl Amaretto
1/4 l Sahne
1 Tl. San Apart

Zubereitung:

Eigelb und Zucker cremig schlagen. Amaretto unterrühren. Sahne schlagen und unter die noch flüssige Sahne das San Apart unterrühren, Sahne endgültig steif schlagen. Sahne unter die Eigelb/Zucker Mischung unterziehen. Als Sosse sofort servieren. Als Dessert wird es fester, wenn es ca. 2-3 Stunden im Kühlschrank war.

Ich reiche Amaretto-Creme als Nachtisch oder auch als Sosse zu Pudding.

16.01.1994

Amaretto-Trüffel-Torte

Zutaten:

Für Den Biskuit:

2 Eier; Gewichtsklasse 3
2 El. ; Wasser
75 g Zucker
1 Pk. Vanillinzucker
50 g Mehl
50 g Speisestärke
20 g Kakaopulver
1 Tl. Backpulver

Für Cremes und Verzierung:

75 g Zucker
100 ml ; Wasser
200 g Halbbitter-Kuvertüre
200 g Schlagsahne;(1)
300 g Schlagsahne;(2)
100 g Schlagsahne;(3)
3 Scheibe Gelatine, weiss
2 Eigelb; Gewichtsklasse 3
70 ml Amaretto
6 Aprikosenhälften
3 Florentinerkekse
1 El. Kakaopulver; bis zur
-- doppelten Menge
1 El. Pistazienkerne

Zubereitung:

Teig

Eier trennen, Eiweiss und Wasser steif schlagen. Zucker und Vanillinzucker einrieseln lassen. Eigelb unterschlagen. Mehl, Speisestärke, Kakao und Backpulver mischen, drübersieben und unterheben. Masse in eine mit Backpapier ausgelegte Springform streichen und im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 175 Grad / Gas: Stufe 2) 20-25 Minuten backen.

Cremes

Zucker und Wasser aufkochen und rühren bis sich der Zucker gelöst hat, abkühlen lassen. Kuvertüre schmelzen. Lauwarme Zuckerlösung nach und nach bis auf 2 tb (je Torte), unterrühren. Vom ausgekühlten Biskuit einen sehr dünnen Deckel abschneiden. Formrand um den dickeren Boden legen. Sahne (1) steif schlagen, unter die

Kuvertüremischung heben. Auf den Boden streichen und ca. 30 min. kühl stellen.

Gelatine einweichen. Eigelb und restliche Zuckerlösung schaumig rühren. Gelatine ausdrücken, auflösen und mit dem Amaretto verrühren. Unter die Eigelbmasse rühren. Sahne (2) steif schlagen und unterheben. Auf die Kuvertüremasse streichen. Dünnen Deckel auflegen. Torte ca. 4 Stunden kalt stellen.

Verzierung

Aprikosen in Spalten schneiden, Florentiner halbieren. Sahne (3) steif schlagen. Torte mit Kakao bestäuben. Mit Sahnetuffs, Florentinerecken, Aprikosenspalten verzieren. Pistazien mahlen und darüberstreuen.

1 Torte = 12 Stück = ca. 410 Kcal/1720 Joule

Amarettocreme (Emilia)

Zutaten:

300 g Amarettomakronen
2 dl Milch
2 dl Amarettolikör; (1)
2 Eier
100 g Zucker
500 g Ricotta
1 El. Amarettolikör; (2)

Zum Garnieren:

4 Amarettomakronen
Zartbitterschokolade

Zubereitung:

Während die Hälfte der Makronen in Milch und Amarettolikör (1) eingeweicht werden, die Grundlage für die Creme herstellen.

Dazu die Eier trennen und die Eigelbe mit dem Zucker in einer grossen Schüssel schaumig schlagen. Die Ricotta mit der Eimasse verrühren. Die trockenen Makronen zerreiben oder zerbröseln und unter die Creme rühren. Das Eiweiss zu Schnee schlagen und vorsichtig unter die Creme ziehen.

Die eingeweichten Makronen aus der Flüssigkeit heben, gut abtropfen lassen und ebenfalls in die Creme rühren. Das Ganze mit dem Amarettolikör (2) aromatisieren und in Portionsschälchen füllen. Auf jede Portion ein Makrönchen setzen, die Schokolade raspeln und die Creme damit bestreuen.

Vor dem Servieren etwa 2 Stunden kühl stellen.

Amarettokugeln

Zutaten:

2 El. Sahne
80 g Butter
200 g Weisse Schokolade
6 Scheibe Zwieback
4 El. Amaretto
6 El. Mandeln; gehackt
Mandelblättchen; geröstet
-- zum Verzieren

Zubereitung:

Sahne im Wasserbad erhitzen und Butter dazugeben. Weisse Schokolade darin schmelzen lassen. Zwiebacke fein zerbröseln, mit Amaretto beträufeln. Die abgekühlte Schokoladenmasse unterrühren und die Mandeln untermischen. Etwa eine Stunde kühl stellen. Dann aus der Masse kleine Kugeln formen. Nach Belieben in Mandelblättchen wenden. Im Kühlschrank aufbewahren - höchstens eine Woche lang.

Als Variante kann man auch für die weisse Schokolade Zartbitterschokolade und gleichzeitig für den Amaretto Weinbrand nehmen. So erhält man Weinbrandkugeln. Zum Verzehren eignen sich hier ebenfalls Mandelblättchen oder aber Kokosraspeln.

Amatretti-Mousse mit Rhabarber

Zutaten:

125 g weiße Kuvertüre
1 Vanilleschote
1 Blatt weiße Gelatine
1 Ei (Gew. - Kl. 2)
1 El. Orangenlikör
1/4 l Schlagsahne
50 g Amaretti (ital. Mandelkekse)
500 ml Orangensaft
40 g Zucker
8 g Speisestärke
4 El. Campari
450 g Rhabarber

Zubereitung:

1. Kuvertüre grob hacken und über Wasserdampf schmelzen. Schote längs aufschneiden, das Mark herauskratzen, unter die Kuvertüre mischen. Gelatine in kaltem Wasser einweichen.
2. Das Ei mit dem Orangensaft über dem Wasserdampf zu einer dicklichen Creme aufschlagen. Gelatine gut ausdrücken und in der Creme auflösen. Die Sahne steif schlagen.
3. Amaretti grob zerkleinern. Die Kuvertüre unter die Eicreme rühren und die Sahne und die Amaretti nach und nach unterheben. Die Mousse mindestens 5 Std. kalt stellen.
4. Orangensaft mit dem Zucker und der ausgekratzten Vanilleschote aufkochen lassen. Stärke mit dem Campari glattrühren, in den Saft einrühren und 8 Min. köcheln lassen.
5. Rhabarber waschen, putzen, schräg in 3 cm lange Stücke schneiden und zum Orangensaft geben, einmal kurz aufkochen, dann kalt werden lassen. Vanilleschote herausnehmen.
6. Zum Servieren das Kompott auf 4 Dessertteller verteilen. Aus der Mousse mit einem in heißes Wasser getauchten Eßlöffel 8 glatte Nocken formen, auf dem Kompott anrichten.

Ambrosia

Zutaten:

1/2 l Saure Sahne
200 g Zucker
1/2 Glas Arrak
1 Pck. Vanillinzucker
6 Blatt rote Gelatine
1 Glas Kaiserkirschen oder frische entsteinte
Kirschen
1/4 l Süsse Sahne
Etwas Zucker

Zubereitung:

Saure Sahne schaumig schlagen. Zucker, Arrak und Vanillinzucker reingeben.
Gelatine einweichen, ausdrücken, im Topf auflösen. Leicht abkühlen lassen.
Mit der Sahnemasse gut verrühren. Kirschen gut abtropfen lassen.
Süsse Sahne mit etwas Zucker steif schlagen. Sahnemasse, Kirschen und
steifgeschlagene Sahne abwechselnd in Gläser schichten. Obendrauf kommt
gespritzte Sahne und darauf eine Kirsche.
Kal. p. Person: 510/2135 J

Ameisenkuchen

Zutaten:

250 g Butter
180 g Zucker
1 Pk. Vanillezucker
4 Eier; getrennt
250 g Mehl
1 Pk. Backpulver
2 El. Rum
3/4 Tas. Eierlikör
100 g Blockschokolade; gerieben

Zubereitung:

Butter, Zucker, Vanillezucker und Eigelb schaumig rühren, dann nacheinander die geriebene Blockschokolade, den Eierlikör, Rum, Mehl und Backpulver dazurühren. Zuletzt den steif geschlagenen Eischnee unterheben.

Den Teig in eine gefettete Springform geben. Bei 170 Grad ca. 60 Minuten backen. Erkalten lassen und mit Puderzucker bestreuen.

Amerikaner

Zutaten:

Für den Teig:
100 g Margarine
100 g Zucker
1 Pck. Vanillinzucker
2 Eier
1 Prise Salz
3 El. Milch
1 Pck. Vanillepuddingpulver
250 g Mehl
3 Gestr. Tl. Backpulver
Milch zum Bestreichen
Für den Guss:
100 g Puderzucker
1 Tl. Kakao
Heisses Wasser

Zubereitung:

Margarine schaumig rühren. Nach und nach Zucker, Vanillinzucker, Eier, Salz, und mit Milch angerührtes Puddingpulver dazugeben. Masse gut schlagen. Mehl und Backpulver mischen und reinrühren. Der Teig muss fest sein. Falls er nicht fest genug ist, noch etwas Mehl dazugeben. Mit dem Esslöffel grosse Portionen von etwa fünf cm Durchmesser aufs Blech sitzen.

Backzeit: 15 bis 20 Minuten. Nach 10 Minuten die Oberfläche mit Milch bestreichen.

Elektro: 190 Grad, Gas Stufe 3 bis 4

Amerikaner kalt werden lassen. Für den Guss: Puderzucker mit etwas heissem Wasser dickflüssig und glattrühren. Die Hälfte mit Kakao würzen.

Unterseite des Gebäcks bestreichen.

Amerikaner (mit Zitronenzuckerguß)

Zutaten:

125 g Butter
160 g Zucker
1 Spur ; Salz
3 Eier
1 Zitrone
500 g Mehl
1 Pk. Backpulver
1/4 l Milch

Zuckerguß:

250 g Puderzucker
1 El. Zitronensaft
3 El. ; Wasser

Zubereitung:

Butter, Zucker und Salz schaumig rühren. Eier und abgeriebene Zitronenschale nacheinander zugeben. Mehl mit Backpulver mischen, wechselweise mit Milch unterrühren. Der Teig soll ziemlich fest sein.

Auf ein gefettetes Blech mit einem Eßlöffel Teighäufchen geben, bei 200 C 20 Min. goldbraun backen. "Amerikaner" vom Blech lösen, die glatte Unterseite mit heißem Zuckerguß bestreichen.

Amerikaner I

Zutaten:

125 g Margarine
125 g Zucker
4 Eier
1 Pck. Vanillepudding
1/8 l Milch
500 g Mehl
1 Pck. Backpulver
250 g Puderzucker
1 Zitrone

Zubereitung:

Rührteig herstellen. Backblech einfetten und bemehlen. Mit 2 Esslöffeln den Teig kreisförmig auf das Backblech setzen.

Backzeit : 15-20 Minuten

Backtemperatur : 160°C

Nach dem Backen den Teig sofort mit einem Bratenwender vom Blech nehmen

Puderzucker und Zitronensaft zu einem dicklichem Brei verrühren und flache Seite des Gebäcks mit der Glasur bestreichen.

Mag man allerdings *schwarze* Gebäckstücke , so sollte man in die Glasur etwas Blockschokolade geben.

Amerikaner li

Zutaten:

1000 g Weizenmehl
200 g Fett
500 g Zucker
1 Tl. Salz
2 Eier
700 g Milch
20 g Hirschhornsalz
Zitronenaroma
500 g Puderzucker
Wasser

Zubereitung:

Das Fett mit dem Zucker und dem Ei glattrühren.
Aromen und Salz hin zufügen.
Das Hirschhornsalz in der kalten! Milch auflösen und sofort mit dem Mehl unterschlagen.
Auf gefettete und bemehlte Bleche aufdressieren und backen bei:
250o ca. 15 min. Nach dem Backen sofort vom Blech nehmen.
Den Puderzucker mit soviel Wasser glattrühren, bis eine dickliche Masse entsteht damit die glatte Seite der Amis überziehen.

Amerikaner nach Peter's Art

Zutaten:

100 g Butter
100 g Zucker
1 Pk. Vanillezucker
2 Eier
250 g Mehl
1 Pck. Puddingpulver
2 Tl. (leicht gehäuft) Backpulver
6 El. Milch
125 g Puderzucker
etwas Zitrone
bei Bedarf etwas heißes Wasser

Zubereitung:

Butter sahnig rühren, Zucker, Vanillezucker, Eier abwechselnd hinzugeben und solange rühren bis der Zucker geschmolzen ist. Mehl Puddingpulver und Backpulver durchsieben, löffelweise zum Teig geben, abwechselnd mit Milch verrühren. Mit zwei El. kleine Portionen auf ein gefettetes Backblech geben (Abstand halten, denn die Portionen zerfließen etwas). Bei 200 C 10 bis 15 min. backen, dann sofort mit Zuckerguß bestreichen. Dieser ist mit Puderzucker, Zitrone und wenn nötig etwas heißem Wasser dickflüssig angerührt.

Kommentar:

Amerikaner sind zwar etwas kleiner als im Laden, aber gut!

Amerikanische Pralinen

Zutaten:

25 g Kokosfett
300 g Vollmilchschokolade
200 g Zartbitterschokolade
200 g Corn-flakes
Alufolie

Zubereitung:

1. Das Kokosfett und die Schokolade im Wasserbad schmelzen und dabei gut miteinander verrühren.
2. Die Corn-flakes unter die Schokoladenmasse rühren, mit 2 Teelöffeln Häufchen auf die Alufolie setzen und im Kühlschrank fest werden lassen.
Kleiner Tip noch zum Schluss: macht die "Häufchen" lieber etwas kleiner.

Amerikanischer Apfelkuchen

Zutaten:

Teig:

500 g Weizenvollkornmehl
1 Pck. Trockenhefe
30 g brauner Zucker
1 Pr. Salz
abger. Schale von 1/2 Zitrone
100 g Butter
1/2 l Milch
100 g frische USA-Erdnusskerne
(= ca. 200 g Erdnüsse in Schale)

Belag:

1,5 kg säuerliche Äpfel (Cox Orange od. Glockenapfel)
Saft von 1/2 Zitrone
1 kl. Glas ungesüßtes Preiselbeerkompott
70 g brauner Zucker
100 g frische USA-Erdnusskerne
(= ca. 200 g Erdnüsse in Schale)
50 g Rosinen

Zubereitung:

Mehl, Hefe, braunen Zucker, Salz, Zitronenschale, flüssige Butter und lauwarme Milch vermischen und mit Knethaken etwa 5 Minuten kneten, bis der Teig Blasen bildet. Zugedeckt ruhen lassen, bis sich das Volumen des Teiges verdoppelt hat.

Die USA-Erdnüsse schälen und die roten Kernhäutchen entfernen. Den Teig mit den gehackten Erdnüsse mischen und ein gefettetes Backblech damit auslegen.

Die Äpfel schälen, vierteln, vom Kerngehäuse befreien. Die Apfelviertel auf dem Teigboden verteilen. Mit Zitronensaft und 3 El. Saft vom Preiselbeerkompott beträufeln. Die abgetropften Preiselbeeren, den braunen Zucker, die gehackten USA-Erdnüsse und die Rosinen darüber verteilen.

Bei 180 Grad etwa 45 Minuten backen.

Amerikanischer Apfelkuchen I mit Erdnüssen

Zutaten:

500 g Weizenvollkornmehl
1 Pck. Trockenhefe
30 g brauner Zucker
1 Prise Salz
abgeriebene Schale von 1/2 Zitrone
100 g Butter
1/2 l Milch
100 g frische Erdnuskerne

Für den Belag:

1,5 kg säuerliche Äpfel
(Cox Orange oder Glockenapfel)
Saft von 1/2 Zitrone
1 kleines Glas ungesüßtes Preiselbeerkompott
70 g brauner Zucker
100 g frische Erdnuskerne
50 g Rosinen

Zubereitung:

Das Mehl, die Hefe, den braunen Zucker, das Salz, die Zitronenschale, die flüssige Butter und die lauwarme Milch vermischen und mit den Knethaken des Handrührgerätes etwa 5 min. kneten, bis der Teig Blasen bildet. Zugedeckt ruhen lassen, bis sich das Volumen des Teigs verdoppelt hat. Die Erdnüsse schälen und die roten Kernhäutchen entfernen. Den Teig mit den gehackten Erdnüssen mischen und ein gefettetes Backblech damit auslegen. Die Äpfel schälen, vierteln, vom Kerngehäuse befreien. Die Apfelviertel auf dem Teigboden verteilen. Mit dem Zitronensaft und 3 El. Saft vom Preiselbeerkompott beträufeln. Die abgetropften Preiselbeeren, den braunen Zucker, die gehackten Erdnüsse und die Rosinen darüber verteilen. Bei 180 Grad C etwa 45 min. backen.

Ein Stück (von 20) enthält: 7 g E; 11 g F; 33 g Kh; 260 kcal; 1090 kJ.

Amerikanischer Kranzkuchen

Zutaten:

200 g Butter
250 g Zucker
1 Vanillinzucker
Salz
3 Eier
1-2 Tl Zimt
300 g Mehl
2,5 Tl Backpulver
100 g grob gehackte Walnüsse
350 g Äpfel (Boskop)
100 g Puderzucker
1 EL Rum

Zubereitung:

Butter schaumig rühren, Zucker, Vanillinzucker und eine Prise Salz hinzufügen. 3 Eier nacheinander unterrühren. Zimt hinzufügen und rühren bis der Zucker gelöst ist. Mehl und Backpulver mischen und unterrühren. Walnüsse und Äpfel unterheben. Teig in eine gefettete Kranzform geben und bei 180° ca. 80 Minuten backen.

Puderzucker und Rum verrühren und über den Kuchen geben.

Amerikanischer Käsekuchen

Zutaten:

Boden:

200 g Zwiebäcke oder Butterkekse
125 g weiche Butter
2 El. (-3) Puderzucker

Füllung:

200 g körniger Frischkäse
400 g Doppelrahm- Frischkäse
100 g Crème fraîche
2 El. Zucker
-abger. Schale / 1 Zitrone

Garnierung:

250 g Erdbeeren
- einige Blätter Zitronenmelisse

Zubereitung:

1. Zuerst den Frischkäse in einem Sieb abtropfen lassen.
 2. Die Zwiebäcke oder die Butterkekse in der Küchenmaschine fein zerkleinern oder zwischen zwei Lagen Klarsichtfolie mit dem Nudelholz fein zerdrücken.
 3. Fett und Puderzucker schaumig rühren. Die zerkleinerten Brösel unterrühren.
 4. Die Mischung in eine 24 cm grosse Tarteform geben und diese damit auskleiden. Die Form kalt stellen.
 5. Den körnigen Frischkäse mit dem Frischkäse und der Crème fraîche zu einer cremigen Masse verrühren. Mit Zucker und Zitronenschale abschmecken.
 6. Die Erdbeeren waschen, putzen und halbieren oder in Scheiben schneiden. Die Frischkäsemischung auf den Tortenboden geben, mit Erdbeeren und Zitronenmelisse garnieren.
- Pro Stück etwa 330 kcal / 1386 kJ

Amerikanischer Obstsalat

Zutaten:

250 g Erdbeeren
1 Apfelsine
1 Grapefruit
2 Bananen
50 g Kirschen
3 Scheiben Ananas
50 g Walnusskerne
Zucker nach Geschmack
2 Gläser Weisswein
1 Glas Rum Gross

Zubereitung:

Erdbeeren waschen und entstielen. Abtropfen lassen, halbieren oder vierteln. Apfelsinen und Grapefruit quer halbieren. Fruchtfleisch vorsichtig auslösen und würfeln.

Bananenschalen längst schlitzten. Frucht rausnehmen, in Scheiben schneiden. Kirschen waschen, entsteinen. Ananas würfeln. Walnusskerne grob hacken.

Alles miteinander mischen. Mit Zitronensaft begiessen. Nochmal mischen. Nach Geschmack zuckern. Mit Weisswein und Rum begiessen. 30 Minuten stehen lassen. In Apfelsinen-, Grapefruit- und Bananenschalen füllen und servieren.

Kal. p. Person : 280/1172 J

Beilagen: Vanille-Schlagsahne und Löffelbiskuits.

Portionen: 4

Amerikanisches Ingwerbrot

Zutaten:

1/2 Tasse Butter
1/2 Tasse brauner Zucker (feucht)
1/2 Tasse Melasse
1/2 Tasse goldgelber Sirup (eventuell Ahornsirup)
1/4 Tasse Koch-Sherry
3 Tassen feines, normales Mehl,
durchgeseiht mit einem El. Weinstein
1 Tasse Sultaninen oder Rosinen
1/2 Tasse warme Milch
2 Tl. gemahlener Ingwer (Pulver)
1 1/2 Tl. Zimt, gemahlen
1 1/2 Tl. Mazis (mace)
1 1/2 Tl. Muskatnuss, gerieben
3 Eier, gut geschlagen
Saft und geriebene Schale einer grossen Orange
1 Tl. Natronwasser
(aufgelöst in 2 El. warmem Wasser)

Zubereitung:

Butter sämig schlagen, Zucker dazugeben, gut durchrühren. Melasse und Sirup zufügen, ebenso Milch, Gewürze und Sherry. Gut vermengen. Weinstein mit Mehl sieben und abwechselnd mit den geschlagenen Eiern zur Butter-Zucker-Mischung geben. Orangensaft und die geriebene Orangenschale dazutun sowie das aufgelöste Natronwasser und die Rosinen. In eine gut gefettete Form (12 x 9 x 3 Inches, entspricht ca. 30 x 23 x 7,5 cm) geben.

Backzeit: Im Originalrezept ist von 350 Grad die Rede. Umgerechnet auf unsere Masseinheit dürfte die Temperatur bei 180 Grad (ähnlich wie bei Honigkuchen) liegen. Den Ofen mässig vorheizen und etwa 45 bis 50 min. backen.

Die Masseinheit ist im amerikanischen Originalrezept mit Tassen angegeben, das entspricht im Englischen etwa folgenden Einheiten: 1 cup flour = vier Unzen = etwa 120 g; 1 cup fat = acht Unzen = etwa 240 ml.

Weinstein und Natron können durch ein Päckchen Backpulver ersetzt werden, da dieses aus kohlsaurem Natron und weinsaurem Kalium besteht. Anstelle von Melasse wurde Honig verwendet. Alle etwas "exotischeren" Backzutaten sind in grossen Supermärkten oder Kaufhaus-Lebensmittelabteilungen

erhältlich.

Amerikas Christmas-Cookies

Zutaten:

(ca. 50 Stück):

150 g Butter oder Margarine

100 g Zucker

80 g brauner Rohrzucker (Farinzucker)

2 Päckchen Vanillinzucker

1 Ei

180 g Mehl

1/2 Tl. Backpulver

1/4 Tl. Salz

100 g gehackte Haselnüsse

2 Päckchen Schokoladentröpfchen = 150 g

Zubereitung:

Butter oder Margarine mit dem Zucker schaumig rühren, Vanillinzucker hinzufügen, mit dem Ei unterschlagen. Das mit Backpulver und Salz gemischte Mehl unterrühren, die gehackten Haselnüsse und die Schokoladentröpfchen einarbeiten. Mit einem Teelöffel kleine Häufchen auf ein ungefettetes Backblech setzen. Im vorgeheizten Backofen bei 175 Grad (Gas: Stufe 2) 12 - 14 min. backen, bis sie auseinandergesungen und goldbraun sind. Nach kurzem Abkühlen mit einem Spachtel vom Blech nehmen. In einer Blechdose aufbewahren.

Amerikatorte

Zutaten:

Teig:

125g Butter

125 g Zucker

4 Eigelb

1 Päckchen Vanillinzucker

2 Tl. Backpulver

150 g Mehl

4 El. Milch

Baiser:

4 Eischnee

200 g Zucker

Füllung:

1/2 l Sahne

Obst

Zubereitung:

Aus den Teigzutaten 2 Tortenböden herstellen und beide mit der Baisermasse bestreichen; und anschließend bei 175°C 1/2 Std. backen.

Für die Füllung 1/2 l Sahne steif schlagen und mit dem Obst vermischen. Je nach Geschmack noch mit Sahnetupfern verzieren.

Alle Arten von Beeren wie Erdbeeren o. ä. oder Sauerkirschen

Amrumer Mehlpudding

Zutaten:

3-4 Eier
300 gr. Mehl
ca. 1/4 l Milch
ca. 1 Tasse Rosinen
1 Tüte Vanillezucker
1 Prise b. Teelöffel Backpulver
1 Prise Salz
2 El. Zucker
1/4 Pfund Butter o. Margarine
Heller Sirup
Mehlpuddingform

Zubereitung:

1. Eiweiß steif schlagen.
 2. Milch, Zucker, Salz & Eigelb in Schüssel geben und durchrühren.
 3. Mehl einrühren bis der Teig dickflüssig ist.
 4. Vanillezucker & Backpulver zugeben.
 5. Zuletzt die Rosinen zugeben und unterrühren.
 6. Butter in der Form erhitzen (nur dickflüssig)
- Form ausschwenken oder mit Pinsel Butter verstreichen, Rest in Teig geben. Rühren.
7. Etwas Sirup in die Form geben (das der Boden bedeckt ist).
 8. Teig daraufgeben.
 9. Form in Wasserbad erhitzen (Voll). Wenn das Wasser sprudelt zurückstellen auf etwa die Hälfte Dann so kochen lassen.

Gesamte Kochzeit etwa 1 Std. Guten Appetit.

Das wärs, ich finde übrigens es schmeckt am besten mit (süßem) Apfelmus.

Man kann aber auch nachher noch Sirup drübertun.

Hoffe ich habe alles korrekt wiedergegeben. Meine Oma macht den Mehlpudding übrigens so aus dem Gefühl heraus.

Variationen sind daher kein Thema.

Ananans-Beignets

Zutaten:

1 Ananas
100 ccm Milch
2 Eier
100 g Mehl
2 P. Vanillinzucker
Kokosfett
250 g Schlagsahne
6 El. Eierlikör

Zubereitung:

Ananas köpfen, dick schälen, in sechs Scheiben schneiden, harten Kern herausschneiden. Milch, Eier, Mehl und Vanillinzucker verrühren. Kokosfett zum Ausbacken in einem hohen Topf erhitzen. Ananasscheiben in den Teig tauchen, im Fett 4 Min. ausbacken.

Schlagsahne steif schlagen, mit Eierlikör vermischen, zu den Beignets servieren.

Pro Portion ca. 314 kcal / 1313 kJ

Ananas auf Guinness-Bier-Sabayon

Zutaten:

4 Scheibe Ananas
Butter; zum Braten
1 Tl. Grüne Pfefferkörner

Brombeersauce:

100 g Brombeeren
Zucker; nach Belieben
1 El. Brombeerlikör; o. Kirsch

Sabayon:

1 dl Guinness-Bier
2 Eigelb
40 g Sucre

Zubereitung:

Für die Sauce die Brombeere mit Zucker aufkochen und pürieren, durch ein Sieb streichen und mit Brombeerlikör oder Kirschwasser parfümieren.

Die Ananasscheiben in wenig Butter mit den Pfefferminzkörnern auf beiden Seiten kurz anbraten.

Inzwischen für den Sabayon alle Zutaten in einer Schüssel mit dem Schwingbesen gut vermischen, im knapp siedenden Wasserbad so lange schlagen, bis ein fester Schaum entsteht.

Zum Anrichten den Sabayon auf Teller verteilen. Die Ananasscheiben darauflegen und mit der Brombeersauce dekorativ umgeben. Mit Ananasblättern garnieren.

Ananas Romanoff

Zutaten:

1 Mittelgrosse, reife Ananas
3 El Puderzucker
3 El Cointreau
3 El Rum
200 g Süsser Sahne
3 El Kirschwasser
Abger. Schale einer Orange

Zubereitung:

Das obere Ende der Ananas abschneiden und beiseite legen. Mit einem scharfen Messer an der Innenwand der Schale entlang schneiden (ca. 1 cm Fruchtfleisch an der Schale lassen). Dabei vorsichtig vorgehen, so dass die Schale nicht verletzt wird.

Die Ananas am unteren Ende (in ca. 2-3 cm Höhe) an 2 Stellen mit der Messerspitze einstechen und das Fruchtfleisch von unten lösen, so dass es sich in einem Stück herausnehmen lässt. Dazu das Messer durch die Schlitzlöcher schieben (aufpassen, dass diese nicht grösser werden) und vorsichtig nach rechts und links bewegen. Darauf achten, dass die Schale nicht verletzt wird.

Das Fruchtfleisch in 8-12 Scheiben schneiden, aus jeder Scheibe den harten Kern heraustrennen, dann die Ringe in gleichmässige Stücke schneiden. Die Stücke in Puderzucker wenden, in eine Schüssel geben und eine Mischung aus Cointreau und Rum darüber giessen. Früchte und Schale im Kühlschrank durchkühlen.

Eine Stunde vor dem Servieren die Sahne schlagen und mit Kirschwasser abschmecken. Die Sahne über die Ananasstücke geben, und wenden, bis sie ganz mit Sahne bedeckt sind. Eventuell noch mit etwas Puderzucker abschmecken. Bis zum Servieren kalt stellen. Kurz vor dem Servieren die Ananas-Sahne-Mischung in die Schale füllen, mit der abgeriebenen Orangenschale garnieren und den oberen Teil wieder aufsetzen.

* Benannt wurde dieses Dessert nach den Romanoffs, der Zarenfamilie, die bis 1917 über Russland herrschte.

Menge: 4 Portionen

Ananas-Beignets mit Rumsahne

Zutaten:

für 4 Portionen:

1/4 l Milch

110 g Hartweizengrieß

1 Ananas (ca. 1,5 kg)

20 g gehackte Mandeln

1 Ei

3 El. Zucker

Salz

50 g gemahlene Mandeln

120 g Butterschmalz

1/4 l Schlagsahne

1 Paket Vanillinzucker

1-2 El. Rum

Zubereitung:

1. Milch zum Kochen bringen. Kochend über 50 g Grieß gießen, ausquellen lassen.
2. Inzwischen die Ananas in Ringe schneiden, schälen und mit einem runden Ausstecher den Strunk entfernen. Die gehackten Mandeln ohne Fett in einer Pfanne hellbraun rösten.
3. Ei mit Zucker und einer Prise Salz schaumig rühren und mit den gemahlene Mandeln unter die Grießmasse rühren.
4. Ananasscheiben nacheinander in dem restlichen Grieß wenden, in dem Grießteig wälzen und die überschüssige Teigmenge abtropfen lassen. Ananasscheiben in dem heißen Butterschmalz von jeder Seite ca. 2 Minuten goldbraun braten. Zum Abtropfen auf Küchenpapier legen.
5. Sahne mit dem Vanillinzucker halbfest schlagen, mit Rum würzen und mit den gehackten Mandeln bestreut zu den Ananasscheiben reichen.

Als Menüvorschlag:

Vorspeise: Petersiliensuppe

Hauptspeise: Lende im Wurzelsud

Dessert: Ananas-Beignets mit Rumsahne

Dessert, Nachspeisen

Ananas-Beignets mit Eierlikörsahne

Zutaten:

1 Frische Ananas
100 ml Milch
2 Eier
2 Pk. Vanillezucker
100 g Mehl
Fett; zum Ausbacken
250 g Schlagsahne
6 El. Eierlikör

Zubereitung:

Von der Ananas die Krone abschneiden und die Frucht so dick schälen, dass die dunklen Stellen entfernt werden. Die Ananas in Scheiben schneiden, pro serving eine Scheibe. Den harten inneren Kern herauschneiden.

Für den Teig die Milch, die Eier, den Vanillezucker und das Mehl verrühren.

Das Fett in einem hohen Topf erhitzen. Die Temperatur ist richtig, wenn an einem Holzstäbchen kleine Blasen aufsteigen. Die Ananasscheiben in den Teig tauchen und in dem heißen Fett etwa vier Minuten ausbacken. Auf Küchentrepp abtropfen lassen.

Die Sahne steif schlagen, mit dem Eierlikör vermischen und zu den heißen Beignets servieren.

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten. Pro Portion ca. 314 kcal.

Ananas-Creme mit Rum

Zutaten:

1 kleine Ananas; a ca. 1,5 kg
150 ml Brauner Rum
120 g Brauner Zucker
1/2 Vanilleschote
1/8 l Maracujasaft
3 Scheibe Weisse Gelatine
1/4 l Schlagsahne
25 g Pistazien; gehackt
100 ml ;Wasser

Zubereitung:

Ananas schälen, in 1 cm dicke Scheiben schneiden, den Strunk entfernen. Ananasringe in einem flachen, grossen Topf mit Rum, Zucker, dem ausgekratzten Vanillemark und Wasser in zwei Portionen jeweils 10 Minuten offen kochen. Ananasringe herausnehmen.

Anschliessend das Rumgemisch so lange weiterkochen, bis es karamelisiert. Den Karamel mit dem Maracujasaft loskochen. Gelatine einweichen, ausdrücken und in dem noch warmen Karamel-Maracuja-Gemisch auflösen. Kalt stellen.

Wenn die Masse zu gelieren beginnt, die Sahne schlagen und unterheben. Eine weitere Stunde kalt stellen. Mit den Ananasringen und Pistazien garniert servieren.

Pro Portion ca. 510 kcal/2133 kJ.

Ananas-Creme-Torte

Zutaten:

Zutaten:

160 g Mehl

180 g Zucker

4 Eier

80 g Butter oder Margarine

2 El. Johannisbeermarmelade

1 dünner Biskuitboden ohne Rand

2 El. Weinbrand

10 Scheiben Ananas aus der Dose

1 Päckchen Vanillepuddingpulver

gut 1/2 l Milch, Salz

40 g geröstete Mandelblättchen

1/4 l frische Sahne

1 Päckchen Sahnesteif

1 El. gehackte Pistazien

Zubereitung:

Mehl, 50 g Zucker, 1 Eigelb und kalte Butter oder Margarine rasch zu einem glatten Teig verkneten. 30 Minuten kalt stellen. Dann auf dem Boden einer Springform (26cm) ausrollen, mehrmals einstechen.

Bei 200°C etwa 20 Minuten backen. Sofort vom Blech lösen, abkühlen lassen.

Mit Johannisbeermarmelade bestreichen, Biskuitboden darauflegen, gut andrücken und mit Weinbrand beträufeln. Ananasscheiben abtropfen lassen.

Puddingpulver mit 3 El. Milch und 3 Eigelb verquirlen. 4 Eiweiß steif schlagen. Dabei 100 g Zucker einschlagen. 1/2 l Milch mit 1 Prise Salz und 1 El. Zucker aufkochen. Puddingpulver einrühren. Eischnee darunterheben. Pudding kurz aufkochen.

Etwas Creme auf den Tortenboden streichen. 7 Ananasscheiben darauflegen. Springformrand mit einem Alufolienstreifen auslegen, darübersetzen. Creme einfüllen, glatt streichen und erkalten lassen. Springformrand entfernen. Den Tortenrand mit Mandelblättchen bewerfen. Sahne mit 1 El. Zucker und Sahnesteif schlagen. Die Torte damit garnieren. Mit Ananasstückchen und Pistazien schmücken.

16 Stück mit je etwa 315 K

Ananas-Rahm-Eis

Zutaten:

1/2 Dose Ananas
Etwas Orangensaft
50 g Zucker; nach Belieben
-- die Hälfte mehr
4 dl Sahne
2 Eiweiß; zu Schnee geschlagen
Kandierte Kirschen

Eventuell:

Himbeermark; leicht gesüßt

Zubereitung:

Ananasstücke mit Orangensaft im Mixer pürieren, Zucker, geschlagene Sahne und Eischnee darunterziehen. Diese Creme in eine Eisschale, die kalt ausgespült wurde, füllen. Mindestens 3 Std. im Tiefkühlfach des Kühlschranks gefrieren lassen.

Fertiges Eis mit Ananasstückchen und mit roten kandierten Kirschen garnieren, evtl. mit frischem, leicht gesüßtem Himbeermark servieren.

Ananas-Rose auf Kiwi-Coulis

Zutaten:

1 Baby-Ananas
Kirschwasser
1 Kiwi
1 El. Zucker
2 Pfefferminzblättchen

Zubereitung:

Die Baby-Ananas schälen, längs halbieren und den Strunk herauschneiden. Nun mit einem sehr scharfen Messer hauchdünne Scheiben längs abschneiden und diese blumenförmig - wie eine Rose - aufwickeln. Für die Kiwi-Coulis die geschälte Kiwi auf langsamer Stufe mit dem Stabmixer pürieren, ohne die kleinen Kerne zu zerstören (diese geben sonst Bitterstoffe in das Fruchtpüree ab).

Die Ananas-Rosen mit wenig Kirschwasser beträufeln und auf Kiwis-Coulis anrichten. Zuletzt die Minzenblättchen in feine Streifen schneiden und über die Rosen streuen.

Ananas-Sahne-Torte

Zutaten:

Bisquitboden:

6 Eier

180 g Zucker

180 g Mehl

2 Tl. Backpulver

Füllung:

1 Dose Ananas; grosse Dose

3 Pk. Süsse Sahne

3 Pk. Sahnesteif

Zubereitung:

Zuerst wird der Bisquitboden 30 Min. bei 175°C gebacken und abkühlen lassen.

Den erkalteten Tortenboden zweimal durchschneiden. 1 Scheibe Ananas zurückbehalten und in 16 Stücke schneiden. Die restlichen Ananas im Mixer pürieren. 2 Becher Sahne mit 2 Packungen Sahnesteif schlagen und unter die Ananasmasse ziehen. Man gibt die Hälfte dieser Masse auf den unteren Tortenboden, dann wird der 2. Boden aufgesetzt und mit der restlichen Masse bestrichen. Deckel auflegen. Nun den restlichen Becher Sahne mit Sahnesteif schlagen und die Torte rundherum damit bestreichen. Auf die Oberseite 16 Rosetten spritzen und mit den zurückbehaltenen Ananasstückchen belegen.

Ananas-Torteletts aus Blätterteig

Zutaten:

350 g Blätterteig; (z.B. TK)
; Mehl für die Arbeitsfläche
200 g Konditor-Creme
1 1/2 El. Rum
300 g Ananas; in Scheiben
5 Kandierte Kirschen
100 g Aprikosenmarmelade;
- durchpassiert, nach
- Belieben

Zubereitung:

Den Ofen auf 220 Grad vorheizen.

Den schon vorbereiteten Blätterteig auf leicht bemehlter Unterlage 2 mm dick ausrollen. Aus dieser Platte mit einer Ausstechform von 9 cm Durchmesser pro Stück 2 Scheiben ausschneiden. Die Hälfte mit einer Gabel mehrmals einstechen, damit sie beim Backen nicht zu stark aufgehen. Aus den anderen Platten mit einer Ausstechform von 6 cm Durchmesser die Mitte ausstechen und herausnehmen.

Die Böden rundum mit einem feuchten Pinsel einstreichen und die Ringe daraufsetzen und leicht festdrücken.

Die ungefüllten Blätterteigformen auf das Backblech legen. Bei 220 Grad 20 Minuten backen, dabei darauf achten, dass der Teig nicht zu braun wird. Herausnehmen und abkühlen lassen.

Während des Backens die Konditor-Creme bereiten, mit dem Rum aromatisieren und ebenfalls abkühlen lassen.

Die fertigen und erkalteten Torteletts mit einer Schicht Creme bedecken und mit in Viertel oder Achtel geschnittenen Ananasscheiben in Fächerform belegen und in die Mitte eine halbe Kirsche legen.

Nach Belieben mit Hilfe eines Pinsels mit durchpassierter Aprikosenmarmelade überziehen.

So schnell wie möglich servieren, denn der Blätterteig wird sehr rasch weich.

Ananascaske

Zutaten:

CAKEFORM 28 BIS 30 CM LAENGE:

250 g Butter

250 g Rohzucker

4 Eier

150 g Zwieback; fein gemahlen o. Paniermehl

50 g Aprikosenkonfitüre

1 dl Orangensaft

250 g Ananas; frisch, klein geschnitten

250 g Mehl

1 1/2 Tl. Backpulver

GUSS:

1 dl Orangensaft

100 g Aprikosenkonfitüre

Zubereitung:

Die Cakeform ganz mit Blechreinpapier (Backpapier) auslegen, Ofen auf 180 Grad vorheizen.

Butter weichrühren, 250 g Rohzucker darunterrühren. Rühren, bis der Zucker aufgelöst (zumindest teilweise !) ist. Eier - eines nach dem andern - darunterrühren; weiterrühren, bis die Masse heller und luftig geworden ist.

Zwieback, Aprikosenkonfitüre und Orangensaft darunterrühren, gut homogenisieren. Ananas begeben.

Backpulver mit Mehl vermischen, sieben, unter die Masse rühren und in die vorbereitete Form füllen.

Ca. 60 Minuten auf der untersten Rille des auf 180 Grad vorgeheizten Ofens backen.

In der Form etwas auskühlen lassen, dann vorsichtig herausheben.

Orangensaft mit der Konfitüre heiss werden lassen, durch ein Sieb streichen und die Oberfläche des noch leicht warmen Cakes damit bestreichen.

Haltbarkeit: in Folie eingepackt und im Kühlschrank aufbewahrt 1 Woche.

Mit der Backzeit muss man etwas vorsichtig sein: mit Holzstab prüfen ! Bei mir lag die Backzeit bei rd. 75 Minuten.

Ananascreme

Zutaten:

1 kleine Dose Ananasscheiben
1 Tl. Gelatine
1/8 l Weisswein
2 Eier
40 g Zucker
1 El. Kirschwasser

Zubereitung:

Die Gelatine in ein 1/8 l Ananassaft und Weisswein quellen lassen. Die Eier und den Zucker dazurühren und das Ganze unter ständigem Schlagen mit dem Schneebesen im Wasserbad zu einer dicken Creme abschlagen (nicht kochen lassen). Unter häufigem Rühren abkühlen. Die Ananasscheiben - bis auf 2 - kleinschneiden und mit dem Kirschwasser unter die Creme rühren. Zuletzt die steifgeschlagene Sahne einziehen. Die Creme in Glasschüsseln füllen und mit Ananasstücken und etwas Sahne garnieren.

Ananasdessert

Zutaten:

2 El. Kokosraspel
2 Scheibe Ananas frisch, geschält
2 El. Sahne süß

Zubereitung:

Die Kokosraspel in einer beschichteten Pfanne ohne Fettzugabe leicht rösten. Die Ananasscheiben in den Kokosraspeln wenden und auf einen Teller legen.

Die Sahne schlagen und dazugeben.

Ananasringe

Zutaten:

Geräte:

Friteuse

Teesieb

Zutaten:

125 g Mehl

1 Msp. Backpulver

2 Eier

2 El. Honig

4 Ananasscheiben

etwas Mehl

1 kg Pflanzenfett

1/2 Tasse Puderzucker

Zubereitung:

Mehl, Backpulver, Eier und Honig verrühren. Ananasscheiben zuerst in etwas Mehl dann im Teig wenden.

Pflanzenfett in der Friteuse auf 170°C erhitzen. Ananasscheiben in 4 Min. fritieren und gut abtropfen lassen. Puderzucker darübersieben.

Ananassahnetorte

Zutaten:

Biskuit:

5 Eiweiß und Eigelb
150 g Zucker
1 P. Vanillinzucker
1 geh. Tl Backpulver
150 g Mehl
Aprikosenkonfitüre

Füllung:

3/4 l Sahne
2 mittlere Dosen Ananas
2 P. Gelantine (weiß)

Zubereitung:

Biskuitrolle und -boden:

Eigelb schaumig schlagen, Zucker und Vanillinzucker hinzugeben. Eiweiß steif schlagen und unter die cremige Masse heben. Das mit Backpulver gemischte Mehl darüber sieben und alles vorsichtig unter die Eigelbcreme ziehen.

2/3 des Teiges auf ein mit Backpapier belegtes Backblech streichen und bei 200° etwa 12 Minuten backen. Restlichen Teig auf dem Boden einer Springform backen (ca. 6 Minuten).

Die Biskuitplatte mit Zucker bestreuen und auf ein Küchentuch stürzen, vorsichtig einrollen. Nach kurzem Abkühlen ausrollen, mit Marmelade bestreichen und wieder einrollen.

Füllung:

Sahne steif schlagen, Ananasstücke mit Saft hineingeben und die aufgelöste Gelantine noch warm unterrühren.

Die Biskuitrolle in 1 cm Streifen schneiden, den Rand der Springform auslegen, die Füllung hineingeben und mit den restlichen Röllchen bedecken. Torte kalt stellen.

Ananasscheiben mit Schinkencreme

Zutaten:

100 g Käse (Gouda, Edamer oder Emmentaler)
100 g gekochter Schinken
1 Ei
4 Scheiben Ananas

Zubereitung:

Käse reiben, Schinken in kleine Würfel schneiden, Ei hinzufügen und alles miteinander verrühren.

Ananasscheiben auf ein Backblech legen und unter dem vorgeheizten Grill von jeder Seite 2 bis 3 Minuten grillen. Mit Käsecreme bestreichen und 2 bis 3 Minuten überbacken, bis der Käse schmilzt.

Ananaspalten mit Himbeerpüree

Zutaten:

Für 4 Portionen:

- 1 Ananas (etwa 1 kg)
- 2 Pakete Himbeeren (TK, à 250 g)
- 4 El. Zucker
- 1/4 l Schlagsahne
- 1 Paket Vanillinzucker
- 2 Tl. Himbeergeist

Zubereitung:

1. Den Strunk der Ananas abschneiden, die Ananas vierteln. Den holzigen Mittelteil herausschneiden. Das Fruchtfleisch Knapp unter der Schale lösen, aber auf der Schale liegenlassen, und quer in mundgerechte Stücke schneiden. Kühl stellen.

2. Himbeeren auftauen lassen, durch ein Sieb streichen und mit Zucker verrühren.

3. Die Sahne mit dem Vanillinzucker steif schlagen und mit Himbeergeist verrühren.

4. Die eisgekühlten Ananaspalten mit Himbeergeistsahne und Himbeerpüree anrichten.

Als Menüvorschlag:

Vorspeise: Forellenfilets mit zwei Saucen

Hauptspeise: Hasenragout mit Wacholderbeeren

Dessert: Ananaspalten mit Himbeerpüree

Ananastorte mit Crème fraîche

Zutaten:

Für den Mürbeteig:

200 g Mehl

1 Ei

70 g Zucker

1 Pk. Vanillinzucker

100 g Butter

Für den Belag:

1 Ds. Ananas (850 g)

1 Ds. Ananas (580 g)

abgeriebene Schale einer halben
unbehandelten Zitrone

300 g Crème fraîche

80 g Zucker

1 Pk. Vanillinzucker

4 Eigelb

30 g Speisestärke

1 El. Ananas-Konfitüre

Puderrucker zum Bestäuben

Zubereitung:

Mehl auf ein Backbrett geben. In die Mitte eine Mulde drücken. Ei, Zucker und Vanillinzucker hinzugeben. Kaltes Fett in Flöckchen darauf verteilen.

Alle Zutaten rasch zu einem Teig verkneten. In Folie wickeln und 30 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen. Pie- oder Tortenform (26 cm Durchmesser) fetten. Mürbeteig auf leicht bemehlter Fläche rund ausrollen und die Form damit auslegen. Teigboden mehrmals mit einer Gabel anstechen.

Im vorgeheizten Backofen (200 Grad) ca. 15 Minuten vorbacken. Inzwischen Ananas abtropfen lassen. Zitronenschale, Crème fraîche, Zucker, Vanillinzucker, Eigelb und Speisestärke verrühren. Creme auf dem vorgebackenen Tortenboden verstreichen. Ananasringe halbieren und fächerartig auf die Creme legen. Bei gleicher Temperatur noch ca. 30-35 Minuten backen. Ananaskonfitüre erwärmen, durch ein Sieb streichen und den warmen Kuchen damit glasieren.

Auf einem Kuchengitter auskühlen lassen. Vor dem Servieren mit Puderrucker bestäuben.

Zubereitungszeit: ca. 1 Stunde (ohne Wartezeit)

Pro Stück ca. 360 Kalorien.

Für 12 Stücke

Ananastorte mit Mandelcreme

Zutaten:

Hoher Biskuit (1x schneiden)

Für Die Füllung:

100 g Süsse Mandeln
6 Bittere Mandeln
200 g Doppelrahmfrischkäse
2 Eigelb
50 g Honig
1 1/2 Zitronen; nur die Schale
3 El. Zitronensaft
3 El. Vanillerum
800 g Ananas (unvorbereitet)

Zum Garnieren:

50 g Mandeln
1 Tl. Butter
150 g Sahne

Zubereitung:

Die Ananas wird in tropischen gebieten (Hawaii, Mexiko, Australien, den Azoren, Brasilien, Jamaica, Afrika) kultiviert. Für den Export werden die Früchte im allgemeinen unreif geerntet. Sie machen während der langen Schiffsreise eine Art "Nachreife durch. Am aromatischsten sind die aus Kenia stammenden Früchte Für diese festliche Torte kommt es darauf an, dass die Ananas ganz ausgereift ist, denn nur reife Früchte schmecken süß und aromatisch. Man erkennt sie an Ihrer dunkelorange bis kupferroten Farbe und ihrem köstlichen Duft Eine Ananas lässt sich am besten bei einer Temperatur von 18 Grad aufbewahren.

Die Mandeln so fein wie möglich reiben, denn nur dann wird die Creme dick genug. Den Frischkäse mit den Eigelben und dem Honig verrühren. Die Zitronenschale, den -saft, den Vanillerum und die Mandeln dazugeben. Die Creme zugedeckt in den Kühlschrank stellen.

Die Ananas wie einen Apfel achteln und den Strunk herausschneiden. 3/8 zugedeckt zum Garnieren beiseite stellen. Bei den übrigen Stücken die schale mit einem scharfen Messer ablösen und das Fruchtfleisch in Scheiben schneiden. Den Biskuitboden einmal quer durchschneiden. Den unteren Boden mit 2/3 der Mandelcreme bestreichen. Die Ananasstücke darauf verteilen. Die restliche Creme aufstreichen. Den oberen Boden auflegen. Die Torte mit einer tortenplatte beschweren und mindestens

4 stunden besser über Nacht im Kühlschrank durchziehen lassen.

Vor dem Servieren die ungeschälten Mandeln hobeln und in der Butter goldgelb dünsten, dann kalt werden lassen. Die zurückbehaltenen Ananas von der schale lösen, in Dreiecke schneiden. Die Sahne steif schlagen. Die Torte rund herum damit bestreichen. Auf der Oberseite der Torte einen etwa 3 cm breiten Rand aus Mandelblättchen streuen. Die Mitte mit den Ananasdreiecken verzieren. Gut gekühlt servieren.

Tip:

Süssspeisen und Tortenfüllungen für die frische Ananas verwendet wird, kann man nicht mit Gelatine zubereiten. Die frische, nicht erhitzte Frucht enthält das eiweisspaltene Ferment Bromelin. Es verhindert, dass Gelatinespeisen steif werden.

Angelatante - Torte

Zutaten:

Zutaten:

6 / 4 Eier

420 / 280 g Zucker

1 / 0.5 P. Backpulver

2 / 1 P. Vanillezucker

360 / 240 g Mehl

1/8 + 1/16 / 1/8 l Öl

1/8 + 1/16 / 1/8 l Wasser

Nüsse

Kakao

Zubereitung:

30 Minuten bei 170 Grad backen. ????????

Anisbrötli

Zutaten:

4 Eier
400 g Puderzucker
1 El. Anis; ganz
1 Spur ;Salz
500 g Weissmehl
-- Menge evtl. anpassen

Zubereitung:

Eier und Puderzucker sehr schaumig rühren, Anis und Salz beimischen. Mehl portionsweise begeben, daruntermischen und zu einem glatten Teig verarbeiten. Zugedeckt ca. 1 Stunde kühlstellen.

Den Teig ca. 15 mm dick auswallen, Gützlimodel leicht bemehlen, auf den Teig drücken, dann die Brötli ausschneiden und auf ein befettetes Blech legen.

Während mindestens 36 Stunden bei Zimmertemperatur trocknen lassen. Anschliessend bei 130 °C etwa eine Stunde backen.

Anismousse mit Stachelbeerkompott

Zutaten:

für 6 Personen:

1/2 l Milch

75 g Zucker

15 g Sternanis

6 Eigelb

40 g Zucker

8 Blatt weiße Gelatine

3 El. Pernod

400 g süße Sahne

Kompott:

140 g Puderzucker

2 El.

Sherry

2 El. Wasser

1 Vanilleschote

750 g grüne Stachelbeeren

Zubereitung:

Milch mit Zucker und Sternanis aufkochen, 60 Minuten zugedeckt ziehen lassen.

Eigelb mit Zucker verrühren. Anismilch wieder erwärmen, durch ein Sieb zur Eigelbmasse gießen. Unter ständigem Rühren abschlagen, bis sie anfängt zu binden.

Gelatine nach Anweisung einweichen und in die heiße Milch rühren.

Pernod dazugeben und die Masse kühl stellen, bis sie halb steif ist.

Sahne steif schlagen, unter die Creme heben und 4 Stunden kühl stellen.

Für das Kompott den Puderzucker karamelisieren, mit Sherry und Wasser ablöschen. Karamel loskochen, bis er aufgelöst ist, aufgeschlitzte Vanilleschote und Stachelbeeren dazugeben und 10 Minuten dünsten. Vanilleschote entfernen.

Anismousse portionieren und mit dem warmen Kompott servieren.

Anisplätzchen

Zutaten:

5 Eigelb
400 g Puderzucker
1 Tl. gem. Anis oder
2 Tl. Anissamen
1/2 Tl. Hirschhornsalz
Zucker zum Bestreuen

Zubereitung:

Eigelb und Puderzucker schaumig rühren. Anis und Hirschhornsalz unterrühren, mit 2 Teelöffeln Teighäufchen auf ein mit Backpapier belegtes Backblech setzen, mit wenig Zucker bestreuen.

Schaltung:

180 - 200°, 2, Schiebeleiste v.u.

160 - 180°, Umluftbackofen

8 - 10 Minuten

Tip: Statt Anis Ingwer oder Vanille verwenden.

Anisringe

Zutaten:

Für etwa 45 Stück:

2 Eier

250 g Zucker

200 g Mehl

1 Tl. Anispulver

1 Zitrone

Zubereitung:

Eier und Zucker sehr schaumig schlagen. Mehl, Anispulver und abgeriebene Zitronenschale unterrühren. Den Teig in einen Spritzbeutel mit grosser Sterntülle füllen. Ringe auf vorbereitete Backbleche spritzen. Über Nacht stehenlassen. Blech in den Backofen schieben, auf 175 Grad schalten und etwa 25 Minuten backen; das zweite Blech nur 20 Minuten.

Apfel auf Blätterteig

Zutaten:

1 Apfel
1/8 l Weißwein
25 g Zucker
2 Scheiben tiefgefrorenen Blätterteig
1 Eigelb
1/8 l Sahne
Puderzucker

Für das Parfait:

2 Eigelb
50 ml geschlagene Sahne
30 g ungesüßtes Hagebuttenmark
40 g Zucker

Für die Vanillesoße:

2 Eigelb
25 g Zucker
1/2 Vanillestange
1/8 l Milch

Zum Garnieren:

2 EL Hagebuttenmarmelade

Zubereitung:

Für das Parfait Eigelb und Zucker warm schlagen, bis zum Erkalten weiterschlagen. Das Hagebuttenmark unterrühren und die Sahne unterheben. Die Masse in Portionsförmchen füllen und gefrieren lassen.

Den Apfel schälen und in 16 Spalten schneiden, Weißwein und Zucker in einem kleinen Topf aufkochen, die Apfelspalten hineingeben und darin erkalten lassen.

Inzwischen den Blätterteig ausrollen, eine Apfelschablone auflegen und mit einem kleinen Messer die Konturen nachziehen. Den Blätterteigapfel vorsichtig aus der Platte herauslösen, die Schablone abziehen und den Vorgang wiederholen.

Die gedünsteten Apfelspalten rosettenförmig auf die Blätterteigäpfel auflegen, Ei und Sahne verrühren und alles damit bepinseln. Dann ca. 10 Minuten bei 180 Grad im vorgeheizten Backofen backen.

Die Vanillestange der Länge nach aufschneiden und das Mark herauskratzen. Die Milch mit der Hälfte des Zuckers und dem Vanillemark aufkochen. Das Eigelb mit dem übrigen Zucker schaumig

schlagen. Die Vanillemilch etwas abkühlen lassen und nach und nach dazugeben. Falls das Eigelb noch nicht cremig geworden sein sollte, erneut erhitzen, zur Rose abziehen und abkühlen lassen.

Die Blätterteigäpfel auf die Teller legen, das Parfait jeweils daneben geben, Vanillesoße angießen und mit etwas Hagebuttenmarmelade verzieren.

Als Dinner for Two (Weihnachten 1995):

Aperitif

Vorspeise: Gebundene Ochsenschwanzsuppe

Hauptspeise: Gefüllte Kalbsbrust mit Pfifferlingen, Selleriepüree und Bohnen-Möhren-Gemüse

Nachspeise: Apfel auf Blätterteig mit Hagebuttenparfait

Apfel im Hefeteig

Zutaten:

500 g Mehl
100 g Zucker
1/8 l lauwarme Milch
1 Würfel Hefe
75 g Butter
2 Eier
300 g säuerliche Äpfel
50 g Sultaninen
50 g Korinthen
75 g Orangeat
Biskin
200 g Zucker

Zubereitung:

Mehl und Zucker in eine Schüssel geben. In die Mitte eine Vertiefung drücken. Die Hälfte der Milch mit der Hefe verrühren und in die Vertiefung geben. 15 Minuten quellen lassen. Butter in der restlichen Milch schmelzen, die verquirlten Eier zufügen und alles zu einem Teig verkneten. Zugedeckt ca. 30 Minuten gehen lassen.

Äpfel schälen, das Kerngehäuse herausschneiden, fein würfeln. Mit den Sultaninen, Korinthen und dem Orangeat unter den Teig kneten. Nochmals 15 Minuten gehen lassen. Mit Hilfe von zwei Eßlöffeln kleine Krapfen abstechen und im Fett bei 175° ca. 4 Minuten goldbraun ausbacken. Abtropfen lassen und in Zucker wälzen. Ergibt etwa 16 Stück.

Äpfel im Schlafrock

Zutaten:

1 Packung Blätterteig
4 Äpfel
1 El. Rosinen
1 Eigelb
Zucker
Zimt
Dosenmilch

Zubereitung:

Äpfel schälen, Kerngehäuse ausstechen. Blätterteig 5 mm dick ausrollen, in 15-cm-Quadrate ausschneiden. Äpfel drauflegen, etwas Zucker reinstreuen, mit Rosinen füllen und mit Zimt bestäuben. Teig über den Äpfeln zusammenschlagen; Eigelb mit etwas Dosenmilch verrühren, Teig damit bestreichen.

Im auf 220 °C vorgewärmten Ofen 40 Minuten backen.

Portionen: 4

Apfel in Bierteig

Zutaten:

4 grosse Äpfel
40 g Zucker
1 Tl. Zimt
3 El. Rum
125 g Mehl
1/2 Tl. Backpulver
100 ml Bier
1 Ei
Öl; zum Ausbacken

Zubereitung:

Äpfel schälen, Kerngehäuse ausstechen und Äpfel in 1 cm dicke Scheiben schneiden. Mit Zucker und Zimt bestreuen sowie mit Rum beträufeln.

Mehl und Backpulver vermischen. Ei und Bier verquirlen, langsam unter das Mehl rühren, bis ein glatter Teig entsteht. Apfelscheiben in den Teig tauchen und von beiden Seiten goldbraun backen. Heiss servieren.

Äpfel in Blätterteig

Zutaten:

1 Pk. Blätterteig; a 450g
10 kleine Äpfel
1 Eigelb
1/2 Pk. Orangenmarmelade
50 g Pistazien, gehackt

Zubereitung:

Blätterteig auftauen, in quadratische Scheiben aufteilen. Äpfel schälen, halbieren, entkernen. Jeweils zwei Apfelhälften auf ein Blätterteigquadrat legen. Zwei gegenüberliegende Teigecken nach innen schlagen, Teig mit dem gequirlten Eigelb bestreichen. Bei 200°C die Blätterteig-Teilchen ca. 15 min. backen. Orangenmarmelade mit Wasser glattrühren und die heißen Teilchen mit bestreichen. Mit den Pistazien bestreuen.

Äpfel mit Käsecreme

Zutaten:

4 Äpfel
Saft von 2 Zitronen
3 Päckchen Frischrahmkäse (a 62,5 g)
Zucker
2 El. geröstete Mandelblättchen

Zubereitung:

Die Äpfel schälen, Kerngehäuse herausstechen und bis auf einen schmalen Rand aushöhlen. Mit dem Zitronensaft beträufeln. Das Fruchtfleisch pürieren und mit dem Frischkäse und Zucker cremig schlagen. Abschmecken, in einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen und in die Äpfel spritzen. Mit den Mandelblättchen bestreuen.

Als Sommermenü

Vorspeise: Kressesuppe

Hauptspeise: Gegrillte Forellen mit Maiskolben

Nachspeise: Äpfel mit Käsecreme

Äpfel mit Preiselbeeren

Zutaten:

2 Äpfel
Preiselbeeren im Glas
250 g Zucker
1 l ;Wasser
1/2 Zitrone; den Saft davon

Zubereitung:

Äpfel schälen, halbieren, Kerngehäuse entfernen. Apfelhälften in Zuckerwasser mit Zitronensaft weich-pochieren, mit Preiselbeeren füllen und warm servieren.

Äpfel, bulgarisch

Zutaten:

4 Schöne Äpfel
3/8 l Rotwein
50 g Zucker
1/8 l Vanillepudding
1 El. Mandeln, geröstet, gehackt
1 El. Haselnüsse, geröstet, gehackt
50 g Blaue Trauben
1 El. Johannisbeergelee
1 Tl. Maisstärke (o.ä.)
4 Kleine Tortelettsböden
Zucker

Zubereitung:

Kerngehäuse ausstechen. In Rotwein mit Zucker und etwas Wasser ca. 10 Minuten dünsten. Darauf achten, dass die Äpfel nicht platzen !

Gut abtropfen lassen. Vanillepudding mit Mandeln, Haselnüsse und geviertelten, entkernten Trauben mischen, Äpfel damit füllen. Obendrauf in Zucker gewälzte Trauben legen.

Kochflüssigkeit einkochen, mit Johannisbeergelee mischen und mit Maisstärke binden. Äpfel auf Tortelettsböden mit der Sauce anrichten.

Portionen: 4

Äpfel, überbacken

Zutaten:

4 Schöne Äpfel
3/8 l Weisswein
6 El. Zucker
1/2 Zitrone, geriebene Schale

Füllung:

4 El. Mandeln, gerieben
4 El. Zucker
4 El. Rosinen

Creme:

1/4 l Milch
1 El. Speisestärke
40 g Zucker
1 Prise Salz
1 Päckchen Vanillezucker
2 Eigelb

Überzug:

2 Eiweiss
40 g Zucker

Zubereitung:

Äpfel schälen, Kerngehäuse ausstechen, in Weisswein mit Zucker und Zitronenschale 5 Minuten dünsten.

Feuerfeste Form ausbuttern, Äpfel reinsetzen und füllen.

Milch mit Speisestärke, Zucker, Salz und Vanillezucker unter Rühren aufkochen. Vom Feuer nehmen. 2 Esslöffel davon mit den Eigelb verrühren, dann in die übrige Creme geben und gut verrühren. Unter Rühren wärmen darf nicht kochen !! - bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist.

Über die Äpfel giessen.

Eiweiss steif schlagen, Zucker zugeben und kurz weiterschlagen. Auf die Äpfel verteilen.

Im auf 180 °C vorgewärmten Ofen 15 Minuten überbacken.

Portionen: 4

Apfel- oder Kirschkrapfen

Zutaten:

75 g Butter
50 g Zucker
1 Pk. Vanillezucker
1/2 El. Zimt
2 Eigelb
250 g Mehl
2 Tl. Backpulver, gestrichen
125 ml Milch
2 cl Kirschwasser
2 Eiweiss
250 g Sauerkirschen, entsteint
---oder Apfelstückchen

Zubereitung:

Butter, Zucker, Vanillezucker, Zimt und Eigelb cremig rühren.
Das Mehl-Backpulver Gemisch und die Milch und das Kirschwasser
unterrühren. Das steifgeschlagene Eiweiss und die gut
abgetropften Kirschen oder Apfelstückchen unterheben.

Jeweils die Menge eines Esslöffels in auf mindestens 180 °C
erhitztes Fritierfett gleiten lassen und goldbraun backen.

Auf Haushaltspapier trocknen, mit Zucker bestreuen.

16.02.1994

Kuchen, Gebäck, Pralinen

Apfel- oder Zwetschgenkuchen (Quark-Ölteig)

Zutaten:

Quark-Ölteig wie Grundrezept

zum Blech und zum Bestreichen:

Butter

zum Belegen:

1-1 1/2 kg Äpfel oder Zwetschgen

zum Bestreuen:

Zucker

Zubereitung:

Grundrezept Quark-Ölteig herstellen, auf gefettetem Backblech dünn (etwa 1/4 cm dick) auswellen bzw. ausdrücken, mit zerlassener Butter gut bestreichen, mit geschälten, geachtelten Äpfeln oder entsteinten, eingeschnittenen Zwetschgen dicht belegen, bei guter Mittelhitze (200-220 Grad Celsius) etwa 25-30 Minuten backen, Apfelkuchen evtl. mit Aluminiumfolie für die erste Hälfte der Backzeit abdecken; kurz abkühlen lassen, vom Blech nehmen, dann mit Zucker bestreuen. Schmeckt am besten frisch. Günstig ist es, Teig auf gebutterter Aluminiumfolie auf das Blech zu geben und zu backen, dadurch bleibt Blech sauber, Menge reicht für 1 mittelgrosses Backblech.

Apfel-Avocado-Speise

Zutaten:

Für 1 Baby AB 6. Monat:
4 El. Instant-Haferflocken
100 ml Apfelsaft
1 kleine Apfel
1/4 Avocado
1 Tl. Zucker

Für Die Ganze Familie:
4 Äpfel
3/4 Avocado
2 El. Zitronensaft
60 g Honig
40 g Haferflocken
40 g Rosinen
150 g Vollmilchjoghurt
1/8 l Süße Sahne

Zubereitung:

Für Babys und Kleinkinder: Nachmittagsbrei

Avocados sind besonders mild und verträglich. Durch ihren hohen Gehalt an mehrfach ungesättigten Fettsäuren kann Avocado im Brei als Ersatz für den üblichen Stich Butter oder den Löffel Keimöl dienen. Außerdem enthält sie viel Vitamin A, C und E. Ihr Geschmack ist so neutral, das sie sich süßen und salzigen Gerichten anpaßt. Bei diesem Rezept wird die Avocado in den milchfreien Getreide-Obst-Brei gerührt, den Ihr Baby jetzt nachmittags bekommt. Die restliche Avocado kommt ins Familiendessert.

Für das Baby die Haferflocken im Apfelsaft 1 Stunde einweichen. Den Apfel schälen und reiben. Das Avocadofleisch aus der Schale kratzen und mit dem Pürierstab pürieren. Alle Zutaten rasch miteinander vermischen, mit dem Zucker süßen und dem Kind sofort geben: Wenn der Brei länger steht, verfärbt sich die Avocado bräunlich.

Für die Großen die Äpfel ebenfalls schälen und raspeln. Die restliche Avocado aus der Schale heben. Das Fruchtfleisch mit Zitronensaft und Honig mit dem Pürierstab feinpürieren. Die Raspeläpfel, Haferflocken, Rosinen und den Joghurt untermischen. Sahne steifschlagen und unterziehen.

Pro Babyportion ca. 383 kcal.

Pro Familienportion ca. 378 kcal.

Apfel-Bananen-Tarte

Zutaten:

Teig:

250 g Mehl
30 g Zucker
125 g Butter
1 Päckchen Vanillin
1 Eigelb
1 El. Eiswasser (evtl. mehr)

Belag:

500 g Äpfel
2 große Bananen
1 Zitrone
3 El. Calvados

Guss:

30 g Butter
2 Eier
30 g Zucker
100 g Marzipanrohmasse
2 El. Calvados

Zubereitung:

Einen Mürbeteig bereiten, eine gerettete Pieform (í 28 cm) damit auslegen und 30 Minuten kühlstellen. Die Form in den Gasbackofen einschieben und vorbacken. Äpfel und Bananen schälen, in Scheiben schneiden. Mit Zitronensaft und Calvados marinieren und auf den Teigboden verteilen. Butter, Eier und Zucker schaumig rühren. Marzipan in kleinen Stücken dazugeben, zuletzt den Calvados unterrühren. Den Guß über das Obst streichen und den Kuchen im Backofen fertigbacken. (8 - 10 Stücke)

Vorbereitungszeit.- ca. 30 Minuten

Backen: Stufe 3 (200°C)

Vorbacken: ca. 10 Minuten

Fertigbacken: ca. 25 Minuten

Apfel-Bananen-Toffee

Zutaten:

2 grosse Kochäpfel
3 Bananen
100 g Mehl
Pflanzenöl zum Ausbacken
0,1 l Erdnussöl
150 g Zucker
25 g Sesamsamen
Eiswasser

Zubereitung:

Die Äpfel schälen, entkernen und in Spalten schneiden. Die Bananen schälen, ebenfalls vierteln, zuerst der Länge nach, dann quer. Das Mehl mit genügend kaltem Wasser zu einem glatten Teig verarbeiten.

Das Pflanzenöl in einem Wok rauchend heiss werden lassen. Die Bananen- und Apfelstücke durch den Ausbackteig ziehen und im Öl ca. 2-3 min. goldbraun ausbacken.

In einem Topf das Erdnussöl erhitzen und den Zucker darin zergehen lassen und mit etwas kaltem Wasser ablöschen. Aufkochen lassen und zu einem Sirup reduzieren.

Die ausgebackenen Apfel- und Bananenstücke durch den Sirup ziehen, bis sie gleichmässig davon überzogen sind. Mit Sesamsamen bestreuen und kurz in das Eiswasser tauchen, damit der Sirup sofort fest wird.

Ergibt 6 Portionen

Apfel-Birnenkuchen

Zutaten:

200 g Butter
200 g Zucker
1 Unbehandelte Zitrone; die
- abgeriebene Schale davon
1 Pk. Vanillezucker
1 Spur Salz
3 Eier
400 g Mehl
1 Pk. Backpulver
300 g Rote Äpfel
300 g Birnen
1 Zitrone; den Saft davon
Pfirsichlikör; nach
- Geschmack
120 g Weinbeeren
50 g Mandelblättchen
2 El. Zimtzucker

Zubereitung:

Butter in einer Schüssel schaumig rühren. Zucker, Vanillezucker, Zitronenschale und Salz zugeben und nach und nach die Eier kräftig unterrühren. Das gesiebte und mit Backpulver vermischte Mehl unter die Buttermasse rühren und gut vermengen. Diesen Teig in eine grosse Springform oder auf ein Blech geben.

Die geschälten Äpfel und Birnen vom Kernhaus befreien und in Schnitze schneiden. Mit Zitronensaft und Pfirsichlikör beträufeln und abwechselnd auf den Teig legen. Die gut gewaschenen Weinbeeren und die Mandelblättchen über alles verteilen, im vorgeheizten Backofen bei ca. 180 Grad etwa 35 Min. Anschliessend mit Zimtzucker bestreuen.

Apfel-Dinkel-Törtchen

Zutaten:

150 g Butter; oder hochwertige
-Margarine
120 g Vollrohrzucker
1 Spur Meersalz
3 Eier
200 g Dinkel; fein gemahlen
1 Tl. Weinstein-Backpulver
100 g Mandeln; geschält
3 Sauerliche Äpfel
2 El. Zitronensaft

Zubereitung:

Die Butter oder Margarine schaumig rühren, den Rohrzucker und das Meersalz dazugeben und weiter rühren. Nach und nach ein Ei nach dem anderen unterschlagen. Den gemahlene Dinkel mit dem Backpulver mischen und darunterrühren. Die Mandeln in einer Pfanne goldbraun rösten, die Hälfte der Mandeln unter den Teig rühren. Die Äpfel grob raspeln, mit dem Zitronensaft beträufeln und sofort unter den Teig mischen.

Kleine Papierförmchen auf ein Backblech legen, den Teig in die Förmchen verteilen, die restlichen Mandeln darüberstreuen.

Im auf 175 °C vorgeheizten Backofen ca. 25 Minuten backen.

Apfel-Erdbeer-Kompott

Zutaten:

für fünf Gläser a 1/2 Liter:

1 kg säuerliche Äpfel

Salz

500 g Erdbeeren

300 ccm Weisswein oder Marsala;

ersatzweise Traubensaft

2 El. Vanilleextrakt

200 g Zucker

Zubereitung:

Geschälte Äpfel vierteln oder achteln und entkernen. Kurz in Salzwasser tauchen. Erdbeeren entstielen, grosse halbieren. Weisswein mit Vanilleextrakt und Zucker eine Minute kochen. Äpfel zugeben und unter Rühren eine Minute kochen. Erdbeeren zugeben und einmal aufkochen. Sofort in die vorbereiteten Gläser füllen und verschliessen.

Apfel-Graupen-Grütze mit Kiwis

Zutaten:

50 g Gerstengraupen
2 Kiwis
2 Äpfel a 150 g
2 El. Apfeldicksaft
150 g Magermilchjoghurt (1 Becher)

Zubereitung:

Die Graupen in 150 ml Wasser ca. 20 Minuten garen. Kiwis schälen, halbieren und in Scheiben schneiden. Die Äpfel waschen, entkernen und scheideln. Graupen, Obst und Apfeldicksaft mischen. Das Ganze mit Joghurt servieren.

Apfel-Ingwer-Kompott

Zutaten:

für DAS KOMPOTT:

650 g Äpfel
1 Walnussgrosses Stück Ingwer
50 g Zucker
100 ml Apfelsaft
1 Zitrone; Saft davon
1 El. Speisestärke

für DEN QUARK:

200 g Schlagsahne
1 Pk. Vanillinzucker
250 g Magerquark

GARNITUR:

1 El. Pistazien; gehackt
Evtl. Zironenmelisse

ZUBEREITUNG:

Zubereitung:

Kompott:

Äpfel und Ingwer schälen, Äpfel vierteln, entkernen und kleinschneiden. Ingwer würfeln. Äpfel, Ingwer, Zucker, Apfel- und Zitronensaft in einen Topf geben und aufkochen. Ca. 10 Minuten einkochen lassen. Speisestärke in etwas kaltem Wasser glattrühren, unter das Kompott rühren, erneut aufkochen, dann abkühlen lassen.

Quark:

Sahne und Vanillin-Zucker steif schlagen und unter den Quark heben.

Apfel-Ingwer-Kompott und Quarkcreme auf Dessertgläser verteilen.

Zum Schluss die Pistazien darüberstreuen.

Nach Belieben mit Apfelspalten und Melisseblättchen verzieren.

Dazu schmeckt feines Gebäck

Apfel-Knöpfle

Zutaten:

6 Semmeln
3/4 l heiße Milch
750 g Äpfel
Salz
150 g Zucker
Zimt
100 g Weinbeeren
1 Ei
50 g Mehl
50 g Mondamin
reichlich Fett zum Braten

Zubereitung:

Die Semmeln zerkleinern, mit heißer Milch übergießen und weich werden lassen. Die Äpfel schälen und sehr klein schneiden. Die weichen Semmeln mit den übrigen Zutaten verrühren und zuletzt die vorbereiteten Äpfel daruntermischen. Klöße in der Fettpfanne im Backofen backen oder in der Bratpfanne braten.

Apfel-Korinthen-Sahne-Kuchen

Zutaten:

75 g Zucker
1 Ei
1/8 l Crème fraîche oder Sahne
300 g Säuerliche Äpfel
20 g Korinthen; oder Rosinen
20 g Butter; für die Form
40 g Butter; zerlassen

Zubereitung:

Den Ofen auf 200 Grad vorheizen.

In einer Rührschüssel den Zucker und das Ei weiss-schaumig schlagen. Die Crème fraîche oder Sahne hineinziehen und schliesslich das daraufgesiebte Mehl gut untermischen.

Die Äpfel schälen, kleinschneiden und mit den Korinthen vermischen.

Von der Zucker-Ei-Sahne-Mischung bei einem Rezept für 6 Personen 100 g abnehmen und beiseite stellen.

Die Apfel-Korinthen-Mischung in die verbliebene Masse rühren - dazu am besten einen Spachtel oder einen Kochlöffel nehmen. Diese Masse in die ausgebutterte Form füllen und bei 200 Grad im vorgeheizten Ofen 15 Minuten backen.

Währenddessen die zurückbehaltene Ei-Sahne-Mischung mit der zerlassenen Butter vermengen und diese Mischung mit der Kuchenpalette auf die schon vorgebackene Apfelfülle streichen. Wieder in den Ofen schieben und weitere 15 Minuten im sehr heissen Ofen backen.

Lauwarm servieren.

Apfel-Mandel-Schnee

Zutaten:

2 Äpfel
2 Eiweiss,
2 El. Zucker
100 g geschlagene Sahne
Zitronensaft
geröstete Mandelblättchen

Zubereitung:

Äpfel raspeln, mit Zitronensaft beträufeln. Eiweiss zu steifem Schnee schlagen Zucker langsam zufügen. Die Sahne zu den Äpfeln geben und den Eischnee vorsichtig unterheben.

Portionsweise aufteilen und mit den Mandelblättchen bestreuen.

Apfel-Napfkuchen (Dinkelvollkornmehl)

Zutaten:

500 g Dinkelvollkornmehl
250 ml Orangensaft; oder
- Buttermilch
1/2 Würfel Hefe
100 g Butter
100 g Wildblütenhonig
1 Tl. Vanillepulver
1/2 Tl. Meersalz
150 g Äpfel; kleingewürfelt
50 g Walnüsse oder Mandeln;
- gehackt
Fett; für die Form

Zubereitung:

Mehl in eine Schüssel geben, Hefe darin zerbröseln, die nicht zu kalte Flüssigkeit zugeben, kurze Zeit stehenlassen und dann zu einem geschmeidigen Hefeteig verarbeiten. Die anderen Zutaten unterheben. An einem warmen Ort zugedeckt stehenlassen.

Nach einer Stunde den Teig nochmals durcharbeiten und in eine gefettete Napfkuchenform geben. Nochmals kurz gehenlassen.

Im vorgeheizten Backofen bei Mittelhitze ca. 40 bis 50 Minuten backen. Auf einem Gitter auskühlen lassen.

Apfel-Nuß-Kuchen

Zutaten:

200 g Vollkornmehl
120 g Butter oder Margarine
2 El. Sauerrahm (10% Fett)
1 Spur Salz
1 El. Vollrohrzucker
100 g Geriebene Haselnüsse
100 g Honig
100 ml Süße Sahne
5 Delicious-Äpfel (ca. 600 g)
2 El. Haselnußblättchen

Zubereitung:

Für die Familie: Vollwertrezept

Nüsse und Äpfel gibt es jetzt aus neuer Ernte. Frische Haselnüsse sollten Sie im Ganzen rösten und dann erst mahlen. Bei Äpfeln sollten Sie Sorten bevorzugen, die nicht braun werden, z.B. Delicious.

Mehl mit Butterflöckchen, Sauerrahm, Salz und Zucker zu einem geschmeidigen Teig verkneten, am besten über Nacht im Gemüsefach des Kühlschranks ruhen lassen. Dann die Springform einfetten. Den Teig ausrollen und die Form damit auslegen, einen kleinen Rand hochziehen und den Boden mit einer Gabel mehrfach einstechen. Die Nüsse in einer Pfanne ohne Fett behutsam rösten, bis sie duften. Mit Sahne und Honig mischen. Die Äpfel schälen und halbieren, das Kerngehäuse entfernen, die Hälften auf der Oberseite parallel einschneiden. Die Nußmasse auf dem Boden verteilen, die Apfelhälften mit der Schnittfläche nach unten darauflegen: rundherum eine Reihe und in die Mitte die letzte Hälfte. Den Ofen auf 200 Grad (Gas Stufe 3) vorheizen. Den Kuchen auf der unteren Schiene etwa 40 Minuten backen, bis die Äpfel gar sind. Nach Wunsch mit gerösteten Haselnußblättchen bestreuen.

Tip:

Der Kuchen schmeckt auch ohne Obst. Verdoppeln Sie die Nußfüllung, und backen Sie den Kuchen in einer rechteckigen Form. Schneiden Sie ihn in Streifen als Kleingebäck.

12 Stücke a ca. 293 kcal.

Apfel-Pastete

Zutaten:

Teig:

175 g Mehl

75 g Mondamin

175 g Margarine

1-2 El Wasser

Füllung:

750 g Äpfel

100 g Rosinen

125 g Zucker

1/2 Tl Zimt

einige Butterflöckchen

zum Bestreichen:

Milch

Eigelb

Zubereitung:

Mehl und Mondamin auf ein Backbrett sieben und mit der Margarine und dem Wasser zu einem geschmeidigen Teig verkneten, der kurz kalt gestellt werden muß.

Die Äpfel schälen, entkernen und in feine Scheiben schneiden. Die gewaschenen Rosinen, Zucker, Zimt und Butterflöckchen unter die Äpfel mischen. Eine gefettete Auflaufform mit 2/3 des Teiges auslegen, die Äpfel hineingeben und mit den restlichen Teig zudecken. Die Pastete mit Milch oder Eigelb bestreichen, die Ränder vorher gut zusammendrücken und im heißen Ofen in 40 Minuten goldgelb backen.

Kann heiß oder kalt zu Tisch gegeben werden.

Apfel-Pie

Zutaten:

500 g Kuchenteig
Butter; für die Förmchen
1 kg Säuerliche Äpfel
200 g Zucker
2 El. Rosinen
1 Spur Salz
1 Tl. Zimt
Muskatnuss; wenig !
1 Zitrone; abgeriebene Schale
1 El. Zitronensaft
Puderzucker; zum Bestäuben

Zubereitung:

Den Teig auswallen und <servings> ausgebutterte kleine Pieförmchen (ca. 10-12 cm Durchmesser) mit Teig so auslegen, dass der Teigrand ca. 1 cm überlappt. Mit der Gabel mehrmals einstechen und kalt stellen.

Für die Deckel entsprechende Teigrendellen mit Hilfe eines Tellers zuschneiden (auch 1 cm grösser als die Form) und kalt stellen.

Die Äpfel schälen, halbieren, entkernen und in feine Scheiben schneiden. Zucker, Rosinen, Salz, Zimt, Muskat, Zitronenschale und Zitronensaft in eine grosse Schüssel geben, gut rütteln, bis die Apfelschnitze ganz von der Mischung überzogen sind.

Die Apfelscheiben kreisförmig auf die Teigböden anordnen. Weitere Lagen Apfelscheiben auf dieselbe Weise einschichten, bis die Formen gefüllt sind. Die Teigländer mit Wasser anfeuchten, mit den Deckeln abdecken. Die Ränder fest zusammendrücken. Die Teigdeckel mehrmals einstechen, damit der Dampf entweichen kann.

Im auf 200 Grad vorgeheizten Backofen in 45 Minuten goldbraun backen.

Die Apfel-Pie mit wenig Puderzucker bestäuben und noch lauwarm mit Schlagrahm oder Vanillecreme servieren.

Apfel-Pie I

Zutaten:

05.01.1994 (o. 1993 ?)
Erfasst von Rene Gagnaux
1 kg Säuerliche Äpfel
200 g Zucker
2 El. Rosinen
1 Spur Salz
1 ts Zimt
Muskatnuss; wenig !
1 Zitrone; abgeriebene Schale
1 tb Zitronensaft
Puderzucker; zum Bestäuben

Zubereitung:

Den Teig auswallen und <servings> ausgebutterte kleine Pieförmchen (ca. 10-12 cm Durchmesser) mit Teig so auslegen, dass der Teigrand ca. 1 cm überlappt. Mit der Gabel mehrmals einstechen und kalt stellen.

Für die Deckel entsprechende Teigronellen mit Hilfe eines Tellers zuschneiden (auch 1 cm grösser als die Form) und kalt stellen.

Die Äpfel schälen, halbieren, entkernen und in feine Scheiben schneiden. Zucker, Rosinen, Salz, Zimt, Muskat, Zitronenschale und Zitronensaft in eine grosse Schüssel geben, gut rütteln, bis die Apfelschnitze ganz von der Mischung überzogen sind.

Die Apfelscheiben kreisförmig auf die Teigböden anordnen. Weitere Lagen Apfelscheiben auf dieselbe Weise einschichten, bis die Formen gefüllt sind. Die Teigränder mit Wasser anfeuchten, mit den Deckeln abdecken. Die Ränder fest zusammendrücken. Die Teigdeckel mehrmals einstechen, damit der Dampf entweichen kann.

Im auf 200 Grad vorgeheizten Backofen in 45 Minuten goldbraun backen.

Die Apfel-Pie mit wenig Puderzucker bestäuben und noch lauwarm mit Schlagrahm oder Vanillecreme servieren.

Apfel-Pie II

Zutaten:

ZUTATEN:

250 g Mehl
150 g Butter
1 Spur Salz
5 El. ; Eiswasser
750 g Äpfel
1 Zitrone; Saft und
- geriebene Schale
2 El. Zucker
1 Pk. Vanillezucker
1 Spur Zimt
1 Spur Ingwer
2 Tl. Speisestärke

ZUM BESTREICHEN:

Aprikosenmarmelade

ZUBEREITUNG:

Zubereitung:

Das Mehl mit der Butter, Salz und dem Eiswasser gut verkneten und sofort ausrollen, so dass eine grössere und eine kleinere Teigplatte für eine Obsttortenform ausgeschnitten werden können. Die Tortenform mit der grösseren Teigplatte auslegen, alle Äpfel schälen, entkernen und in kleine Spalten schneiden. Diese mit der Zitronenschale und dem ~saft, Zucker und Vanillezucker sowie dem Gewürz und der Stärke gut vermengen und den Teig gleichmässig belegen.

Nun alles mit der kleineren Teigplatte abdecken und den Teig an den Rändern fest zusammendrücken.

Im Backofen bei 200°C ca. 40 Minuten backen und den noch heissen Apfel-Pie mit Aprikosenmarmelade sowie dem im heissen Wasser gelösten Puderzucker bestreichen.

Möglichst schnell servieren.

Guten Appetit!

Apfel-Preiselbeerkuchen

Zutaten:

Teig:

250 g Mehl
1 Tl. Backpulver
125 g Butter oder Margarine
70 g Zucker
1 Päckchen Vanillinzucker
1 Ei

Belag:

3/8 l Milch
30 g Zucker
1 Päckchen Vanille-Puddingpulver
750 g Äpfel
3 El. Zitronensaft
100 g Preiselbeerkonfitüre
3 El. Aprikosenkonfitüre
2 El. geröstete Mandelblätter

Zubereitung:

Aus den angegebenen Zutaten einen Knetteig bereiten und 30 Minuten kühl stellen.

Für den Belag Milch und Zucker ankochen mit angerührtem Puddingpulver andicken, abkühlen lassen, dabei ab und zu umrühren, damit sich keine Haut bildet.

Teig auf dem Boden einer gefetteten Springform ausrollen, einen etwa 4 cm hohen Rand andrücken und Teigboden mehrmals einstechen. In den vorgeheizten Backofen setzen.

E: Mitte. T: 200°C / 10 Minuten.

Äpfel schälen, vierteln, Kerngehäuse entfernen, die Oberfläche mehrmals einschneiden und mit Zitronensaft beträufeln.

Teigboden mit Preiselbeerkonfitüre bestreichen. Pudding darübergeben und Apfelviertel hineinsetzen. Wieder in den Backofen setzen.

T : 200°C / 35 bis 40 Minuten, 5 Minuten 0.

Aprikosenkonfitüre erhitzen- durch ein Sieb streichen und den warmen Kuchen damit bestreichen. Mandelblätter darüberstreuen.

Apfel-Quark-Auflauf

Zutaten:

750 g Äpfel, herb-säuerlich
1 Unbehandelte Zitrone
-- Saft und Schale
4 cl Calvados
75 g Sultaninen; heiss ab gespült
3 El. Frischer Ingwer; gerieben
50 g Zucker; (1)
4 Eier
500 g Magerquark
50 g Cashewnüsse
75 g Hartweizengriess
1 Pk. Backpulver
1 Pk. Vanillinzucker
75 g Zucker; (2)
1 Spur ;Salz
Semmelbrösel

Zubereitung:

Äpfel schälen, vierteln, entkernen, in Spalten schneiden.

Apfelspalten mit Zitronensaft und -schale, Calvados, Sultaninen, Ingwer und Zucker (1) vermischen. Ca. 1 Stunde durchziehen lassen.

Eier trennen. Quark mit Eigelben, gehackten Nüssen, Griess, Backpulver und Vanillinzucker verrühren. Eiweiss mit Salz und Zucker (2) steif schlagen. Eischnee unter die Quarkmasse heben. Marinierte Äpfel unter die Quarkcreme mischen, dabei einige Scheiben für die Garnitur aufheben.

Die Creme in eine eingefettete, mit Semmelbröseln ausgestreute Auflaufform füllen. Die Oberfläche mit Apfelspalten belegen. Den Auflauf im auf 180 °C vorgeheizten Backofen auf der untersten Schiene ca. 45 Min. backen. Bei zu starker Bräunung mit Alufolie abdecken.

Apfel-Quark-Kuchen

Zutaten:

375 g Mehl
175 g Butter oder Margarine
125 g Zucker
2,5 kg saftige Äpfel
4 Eier
150 g Zucker
500 g Sahnequark
2 Pck. Vanille-Puddingpulver
1 Tl. Zimt

Zubereitung:

Mehl, Fettstückchen und Zucker mit einer Gabel zu Streuseln verarbeiten. 2/3 Tasse kaltes Wasser mit gekühlten Händen rasch unterkneten. Teig in Alufolie wickeln und 30 min. in den Kühlschrank legen. Inzwischen Äpfel schälen, entkernen und in Spalten schneiden. Die Eier trennen und Eiweiss zu steifem Schnee schlagen. Zucker 2 min. unterschlagen, danach Quark, Puddingpulver und die Eigelbe locker unter den Schnee heben. Ein gefettetes Blech mit dem Mürbeteig auskleiden, die Quarkmasse darübergeben, die Apfelspalten auf der Creme verteilen und mit Zimt bestreuen. Den Apfelkuchen bei 180 Grad (Gas Stufe 2) 50 min. backen.

Apfel-Quark-Torte

Zutaten:

150 g Marzipanrohmasse
150 g Butter, oder Margarine
75 g Zucker; (1)
1 Spur ; Salz
3 Eier, Gewichtsklasse 3
125 g Mehl
1 Tl. Backpulver
9 Scheibe Gelatine, weiss
750 g Äpfel
2 El. ; Zitronensaft; (1) von
100 ml Zitronensaft; (2) abgenommen
100 ml ; Wasser
500 g Speisequark, Magerstufe
100 g Zucker; (2)
1 Pk. Vanillin-Zucker
150 ml Zitronensaft; (3)
1 Zitrone, unbehandelt; die
-- abgeriebene Schale
250 g Schlagsahne

Zubereitung:

Marzipan würfeln, mit Fett, Zucker (1) und Salz cremig rühren. Eier nacheinander unterrühren. Mehl und Backpulver mischen, kurz in die Masse rühren. Teig in eine gefettete Springform füllen und glattstreichen. Im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 175 Grad / Gasherd: Stufe 2) 30-35 Minuten backen.

Gelatine einweichen. Äpfel waschen. Von den Äpfeln jeweils aus der Mitte zwei dünne Scheiben ausschneiden (Stiele und Kerngehäuse an den Scheiben lassen). Apfelhälften entkernen, zwei (je Torte) in Spalten, Rest in Würfel schneiden. Die Würfel mit Zitronensaft (1) beträufeln. Wasser und Zitronensaft (2) aufkochen. Apfelscheiben und ~spalten portionsweise darin ca. 3 Minuten bei schwacher Hitze dünsten, gut abtropfen lassen.

Quark, Zucker (2), Vanillin-Zucker, Zitronenschale und Zitronensaft (3) verrühren. Gelatine ausdrücken, auflösen und unter die Quarkmasse rühren. Sahne steif schlagen. Abgekühlten Tortenboden mit Springformrand umlegen. Sobald die Quarkmasse fest zu werden beginnt, Sahne und Apfelwürfel unterheben. Creme auf den Marzipanboden streichen. Torte ca. 2 Stunden kalt stellen. Vor dem Servieren mit gedünsteten Apfelscheiben und -spalten belegen.

1 Torte = 16 Stück = pro Stück 320 Kalorien / 1340 Joule.

Apfel-Sorbet

Zutaten:

1 Tasse Apfelsaft-Konzentrat
1/3 l trockener Weisswein
2 Eiweiss
evtl. 2-3 Tropfen grüne Speisefarbe

Zubereitung:

Zum Ausklang der Sommersaison servieren wir nochmals etwas sehr Kaltes zum Dessert. Unter Sorbet versteht man ursprünglich nicht etwas Halbgefrorenes. Das Wort kommt vom arabischen Wort "scharbat" (Trank) und bezeichnet im Orient ein Getränk, bei dem im einfachsten Fall frisches Wasser über zerquetschte Rosinen gegossen wird. In Europa hat sich daraus das Wort "Scherbet" oder "Sorbet" gebildet und bezeichnet Halbgefrorenes mit Weinzusatz, von dem es unzählige Varianten gibt.

Besonderheiten: Das Dessert muss insgesamt 90 Minuten gekühlt werden. Saft mit dem Wein vermischen, evtl. etwas Speisefarbe zugeben. Eiweiss zu sehr steifem Schnee schlagen und behutsam unter den Saft heben. Zugedeckt 1 Stunde ins Tiefkühlfach stellen.

Das halbgefrorene Sorbet mit dem Quirl schaumig schlagen und bis zum Servieren zurück ins Gefriergerät stellen. Gläser oder Schalen, in denen das Sorbet gereicht werden soll, 30 Minuten im Kühlschrank vorkühlen.

Weinempfehlung (von Nikos Tavridis)

Ich würde das Sorbet als Geschmacks-Zäsur einsetzen und danach den Abend mit einem Glas

1990 Welschriesling Ruster Eiswein von Peter Schandl ausklingen lassen.

Karamel- und Honigton , würzige Süsse 0,5 l 29 DM

Dinner for Two (31.8.94)

Vorspeise: Erbsensuppe mit Zitronenmelisse

Hauptgericht: Roastbeef in Salzteig

Beilage: Fritierter Brokkoli

Dessert: Apfel-Sorbet

Apfel-Streuselkuchen

Zutaten:

700 g Äpfel
100 ml Zitronensaft
375 g Mehl
175 g Zucker
250 g Butter oder Margarine
2 EL Mehl
2 Eier
1 Pkt. Vanillinzucker
250 g Magerquark
50 g Zucker
25 g Grieß
Puderzucker

Zubereitung:

Äpfel waschen, vierteln, Kerngehäuse herausschneiden. Äpfel mit Zitronensaft ca. 3 Min. dünsten. Streuselteig: Mehl und Zucker mischen. Fett schmelzen und darüber gießen. Zutaten mit den Knethaken des Handrührgerätes zu Streusein verarbeiten. 2 EL Mehl über die Streusel streuen, alles in der Schüssel durchschütteln. Eier trennen. Eiweiß und Vanillinzucker steif schlagen. Eigelb, Quark, Zucker und Grieß verrühren. Eischnee unterheben. Boden einer Springform (o 24 cm) fetten. Die Hälfte der Streusel einfallen und fest andrücken. Zuerst Äpfel dann Quark darauf verteilen. Restliche Streusel darüber streuen. Backen.

Schaltung:

170 - 190°, 1. Schiebeleiste v.u.

160 - 180°, Umluftbackofen

50 - 55 Minuten

Mit Puderzucker bestäuben.

Apfel-Tiramisu

Zutaten:

Biskuit:

2 Eigelb
2 Eiweiss
70 g Zucker
70 g Mehl
1 unbehandelte Zitrone,
geraspelte Schale
4 tb Calvados

Creme:

750 g Äpfel, geschält und
geputzt, in Scheiben
1 1/2 dl Apfelsaft
1 1/2 tb Zitronensaft
1 Beutel Vanillezucker
3 Eigelb
75 g Zucker
300 g Mascarpone
3 Eiweiss

zum Garnieren:

1 Apfel, geschält, geputzt,
in Scheiben
Mandelscheiben, geröstet

Zubereitung:

Biskuit

Eine 24 cm-Springform mit Backpapier auskleiden, Rand ausbuttern und bemehlen.

Eigelb mit Zucker und Zitronenschale schlagen, bis die Mischung weißlich wird. Eiweiß steif schlagen; portionsweise mit dem Mehl vorsichtig unterziehen. Form mit der Masse sofort füllen und ca. 20 Minuten im auf 180°C vorgewärmten Ofen backen (zweitunterste Rille). Aus der Form nehmen und abkühlen lassen.

Creme

Apfelsaft mit dem Zitronensaft und dem Vanillezucker aufkochen, die Apfelschnitten darin weich kochen; anschliessend pürieren. Eigelb mit Zucker schlagen, bis die Mischung weißlich wird; Mascarpone und Apfelpüree zugeben. Eiweiß steif schlagen, vorsichtig unterziehen.

Tiramisu

Biskuit mit dem Calvados beträufeln, in 8 Stücke schneiden und eine Schüssel damit auskleiden. Mit der Creme füllen und mindestens 1 Stunde kühl stellen.

Vor dem Servieren, mit Apfelschnitten und Mandeln garnieren.

Portionen: 8

Apfel-Tiramisu I

Zutaten:

Biskuit:

2 Eigelb

2 Eiweiß

70 g Zucker

70 g Mehl

1 unbehandelte Zitrone - geraspelte Schale

4 El. Calvados

Creme:

750 g Äpfeln; geschält und geputzt, in Scheiben

150 ml Apfelsaft

1 1/2 El. Zitronensaft

1 Päckchen Vanillezucker

3 Eigelb

75 g Zucker

300 g Mascarpone

3 Eiweiß

Zum Garnieren:

1 Apfel; geschält, geputzt, in Scheiben

Mandelscheiben; geröstet

Zubereitung:

Biskuit

Eine 24 cm-Springform mit Backpapier auskleiden, Rand ausbuttern und bemehlen.

Eigelb mit Zucker und Zitronenschale schlagen, bis die Mischung weißlich wird. Eiweiß steif schlagen; portionsweise mit dem Mehl vorsichtig unterziehen. Form mit der Masse sofort füllen und ca. 20 Minuten im auf 180 Grad C vorgewärmten Ofen backen (zweitunterste Rille). Aus der Form nehmen und abkühlen lassen.

Creme

Apfelsaft mit dem Zitronensaft und dem Vanillezucker aufkochen, die Apfelschnitte darin weich kochen; anschließend pürieren. Eigelb mit Zucker schlagen, bis die Mischung weißlich wird; Mascarpone und Apfelpüree zugeben. Eiweiß steif schlagen, vorsichtig unterziehen.

Tiramisu

Biskuit mit dem Calvados beträufeln, in 8 schneiden und eine Schüssel damit auskleiden. Mit der Creme füllen und mindestens 1 Stunde kühl stellen.

Vor dem Servieren, mit Apfelschnitte und Mandeln garnieren.
(8 Portionen)

Apfel-Topinambur-Mousse

Zutaten:

300 g Topinamburs; geschält, mit
-- Zitrone eingerieben
300 g Äpfel; geschält, entkernt
2 El. Birnendicksaft
2 El. Süssmost
1 El. Zitronensaft
2 dl Sahne; geschlagen
2 Minzeblätter
2 Blutorangen; filetiert
40 g Mandeln

Zubereitung:

Die Mandeln hobeln und rösten. Süssmost, Zitronensaft und Birnendicksaft vermischen und glattrühren. Die mit der gehackten Minze vermengte Schlagsahne dazugeben. Topinamburs und Äpfel mit grober Raspel in das Sahnegemisch raspeln und immer wieder umrühren, damit nichts braun wird.

In hübsche Gläser einfüllen, mit den Orangenfilets garnieren und mit den gerösteten Mandeln garnieren.

Apfel-Wein-Torte

Zutaten:

Für Den Teig:

100 g Butter
200 g Mehl
100 g Zucker (1)
1 Tl. Backpulver
1 Pk. Vanillezucker
1 Ei

Belag:

1/2 l Weißwein
3/4 l ;Wasser (1)
200 g Zucker
2 Pk. Vanillepudding
10 El. ;Wasser (2)
500 g Apfel
1 Pk. Sahne
1 Pk. Sahnesteif
Mandelblättchen

Zubereitung:

Quelle: Rezeptsammlung meiner Oma

Erfasst: Marcel Transier@2:2468/6002.42

Aus Mehl, Butter, Zucker (1), Backpulver, Vanillezucker, Ei einen Knetteig herstellen.

Wein, Wasser (1), Zucker (2) zum Kochen bringen. Puddingpulver in Wasser (2) auflösen, einrühren.

Äpfel würfeln und unterheben. Die Masse auf den Boden geben und eine Stunde backen.

Sahne mit Sahnesteif steifschlagen und auf den kalten Kuchen geben und mit gerösteten Mandeln bestreuen.

Apfel-Zimt-Salat

Zutaten:

4 mittl. Äpfel
1 Zitrone; Saft davon
5 El. Sahne
1 Tl. Honig
4 El. Weinbeeren
1/2 Tl. Zimt
1 El. Mandelstifte

Zubereitung:

Die Äpfel waschen, die Kerngehäuse entfernen. Mit der Schale in feine Scheiben schneiden. Sofort mit Zitronensaft beträufeln, damit sie nicht braun werden.

Die Sahne mit dem Honig mischen, die Weinbeeren ca. 10 Minuten darin einweichen.

Die Äpfel mit der Weinbeeren-Sahne mischen, mit Zimt abschmecken und mit Mandelstiften bestreuen.

Apfel-Zimttorte

Zutaten:

Für den Teig:

150 g Butter

175 g Zucker

225 g Mehl

1 Ei

1/2 Päck. Backpulver

Für den Belag:

5-6 Äpfel (Boskoop, Jonagold oder Cox Orange)

1/2 l süße Sahne

Mandeln, geraspelt

Zimt

Zucker

1/4 l Weißwein

1 Päck. Tortenguß, klar

Zubereitung:

Mehl mit Backpulver vermischen. Butter und Zucker schaumig rühren, Ei hinzugeben und verrühren. Mehl nach und nach zugeben.

Teig teilen und in zwei Springformen (24 cm ø) füllen. Bei 180°C in ca. 15 min. zwei Böden backen. Böden aus der Form nehmen und jeden mit Mandeln, Zimt und Zucker bestreuen.

Die Äpfel schälen, Kerngehäuse entfernen und in Spalten schneiden. Weißwein erhitzen, die Apfelspalten hinzugeben und ca. 3 Minuten darin dünsten.

Apfelspalten herausnehmen und den Wein-Saft mit dem Tortenguß andicken, dann auf einem Boden verteilen. Die Apfelspalten darauf legen.

Sahne steif schlagen, auf Apfelspalten geben und mit dem zweiten Boden bedecken.

Apfel-Zwieback Auflauf

Zutaten:

1 Paket Kokoszwieback
1/4 l Milch
800 g Äpfel
125 g Zucker
1 Tl Zimt
3 Eier
1/4 l saure Sahne
50 g Paniermehl
40 g Butter

Zubereitung:

Zwieback mit Milch beträufeln. Äpfel waschen und grob raspeln.
Die Hälfte des Zuckers und Zimts unter die Äpfel mischen.
Die Eier, saure Sahne und den restlichen Zucker und Zimt verquirlen.
Zwieback und Äpfel nun schichtweise in eine gefettete Jena-Form geben, d.h. unten Zwieback dann Äpfel, wieder Zwieback dann Äpfel usw..
Mit Zwieback abschließen.
Zum Schluß die verquirlten Eier darübergießen und das Paniermehl ausstreuen. Bei 200° backen.
Anschließend mit Butterflöckchen besetzen.
Beim Servieren Vanillesoße reichen.

Apfel-Zwiebel-Quiche I

Zutaten:

200 g Mehl
1/2 Tl. Salz
1 Tl. Backpulver
100 g Speisequark 20%
4 El. Milch
4 El. Soja-Öl
Für den Belag:
150 g Durchw. Speck
400 g Zwiebeln
1 El. Butter
3 Äpfel (z.B. Boskop)
200 ml Saure Sahne
4 El. Creme fraîche
3 Eier
50 g Gehackte Walnüsse
80 g gerieb. Emmentaler
Pfeffer

Zubereitung:

Das Mehl mit den Salz und dem Backpulver vermischen. Quark, Milch und Öl hinzugeben und alles kräftig zu einem geschmeidigen Teig durchkneten, ca. 20 Minuten kühl stellen. In der Zwischenzeit den Speck in Streifen schneiden. Die Zwiebeln schälen und in dünne Ringe schneiden. Den Speck ohne Fett in einer Pfanne anbraten, herausnehmen, die Butter schmelzen lassen, die Zwiebelringe einige Minuten dünsten. Die Äpfel schälen, vierteln, das Kerngehäuse entfernen und in dünne Spalten schneiden, mit den Zwiebeln, saurer Sahne, Creme fraîche, Eiern, Walnüssen, Käse, Salz und Pfeffer mischen. Den Backofen auf 200 Grad vorheizen. Den Teig ausrollen und in eine gefettete Spring- oder Quicheform legen (Durchm. 26 cm) dabei einen 2 cm hohen Rand formen. Die Füllung auf den Teig geben, den Speck darauf verteilen. 40 Minuten auf der untersten Schiene (E-Herd) backen.

Apfelaufbau

Zutaten:

1 1/2 kg Äpfel
150 g Butter
200 g Zucker
1 P Vanillinzucker
abgeriebene Schale einer Zitrone
375 g Schlagsahne
4 Eigelb
4 Eiweiß
12 Zwiebäcke

Zubereitung:

Die Äpfel schälen, vierteln, entkernen, achteln, mit Butter, Zucker, Vanillinzucker und der Zitronenschale leicht dünsten. Die Schlagsahne mit dem Eigelb verschlagen. Eiweiß steif schlagen und darunter heben. Die Zwiebäcke in etwas von der Sahnecreme einweichen, sie dann lagenweise mit Äpfeln und Sahnecreme in eine gefettete Auflaufform schichten. Die oberste Schicht muß aus Zwiebäcken und Sahnecreme bestehen.

Apfelauflauf mit Vanilleeis

Zutaten:

6 Äpfel
1 Zitrone; Saft
60 g Amaretti; (italienische
- Bittermandel-Makrönchen)
- fein zerbröckelt
75 g Marzipan-Rohmasse
75 g Mandeln; gemahlen
3/4 Tl. Zimt
40 g Butter
Vanilleeis

Zubereitung:

Die Äpfel schälen, vierteln, putzen und in Schnitze schneiden.
Sofort mit dem Zitronensaft beträufeln oder bepinseln.

Das Marzipan grob raspeln, mit den Mandeln und dem Zimt mischen.
Apfelschnitze abwechselnd mit Amaretti und
Marzipan-Mandeln-Mischung in eine ausgebutterte Gratinform
schichten. Die Butter in kleinen Flocken darüber verteilen.

Im auf 200 °C vorgewärmten Ofen (Mitte) während ca. 20 Minuten
hellbraun backen.

Lauwarm auf Teller anrichten und mit je einer Kugel Vanilleeis
servieren.

Nach: D'Chuchi, 1/1994, S.39
24.01.1994

Apfelbeignets

Zutaten:

8 große feste Äpfel
50 g Zucker
1 Tl Zimt
Öl oder Fett zum Fritieren
250 g Mehl
1/2 Päckchen Backpulver
1 Messerspitze Salz
2 Eier, verschlagen
1 dl Milch
1 1/2 dl Bier (Pils)
Puderzucker

Zubereitung:

Äpfel waschen, abtrocknen, schälen und das Kernhaus ausstechen. In nicht zu dünne Scheiben schneiden. Die Apfelscheiben mit Zimtzucker bestreuen.

Öl oder Fett auf 180° erhitzen. Mehl mit Backpulver, Salz, Eiern, Milch und Bier zu einem glatten Teig verrühren, die Apfelscheiben durch den Teig ziehen, in der Friteuse goldbraun backen, abfetten lassen und mit Puderzucker bestreut zum Nachtisch servieren.

Apfelbeignets II

Zutaten:

4 Äpfel (Cox Orange)
150 g Mehl
250 ml Milch
3 Eigelb
1 Spur ;Salz
3 Eiweiss

Ausserdem:

Butterschmalz zum Fritieren
Zucker
Zimt

Zubereitung:

Äpfel schälen. Kerngehäuse ausstechen. Äpfel in Ringe schneiden.
Mehl, Milch, Eigelb, Salz verrühren. Zugedeckt 20 Minuten quellen lassen.

Eiweiss steif schlagen und unterheben. Die Apfelscheiben in den Teig tauchen.

In heissem Butterschmalz (175 Grad) goldgelb ausbacken. Im Zucker- und Zimtgemisch wenden.

Apfelbettelmann

Zutaten:

800 g Äpfel
300 g Altbackenes Schwarzbrot
- mit Rinde, in Scheiben
60 g Zucker
1/4 Tl. Zimt
4 cl Rum
100 g Rosinen
Butter oder Margarine für die Form
50 g Butter in Flöckchen
Puderzucker

Zubereitung:

1. Aus den Äpfeln ein dickes Mus kochen und abkühlen lassen (evtl. Apfelmus guter Qualität aus dem Glas).
2. Das Schwarzbrot reiben, auf ein Blech streuen und im vorgeheizten Herd bei 180 °C bräunen, dabei öfter umrühren. Abgekühlt mit Zucker, Zimt und Rum vermischen.
3. Eine kleine Backform (1,5 l Inhalt) mit Butter (Margarine) ausstreichen und schichtweise mit Bröseln, Rosinen und Apfelmus füllen. Die unterste und oberste Schicht sollten Brösel sein. Die letzte Schicht mit den Butterflöckchen belegen.
4. Im vorgeheizten Herd bei ca. 180 °C (unterste Schiene) etwa 20 Min. backen. Vor dem Anrichten mit Puderzucker besieben und mit Vanillesauce servieren.

Apfelcharlotte (Scharlotka s jablokami)

Zutaten:

500 g Äpfel
50 g Butter; (1)
5 Brötchen; altbacken
150 g Zucker
150 g Butter; (2)
2 Eigelb
1/8 l Milch
Rum

Zubereitung:

Geschälte, entkernte Äpfel in Streifen schneiden und in Butter (1) mit Zucker und Rum weich dünsten.

Die eine Hälfte der altbackenen Brötchen in Scheiben, die andere Hälfte in Streifen schneiden, mit etwas Milch anfeuchten.

Eine hohe, feuerfeste Form buttern und den Boden eventuell mit Backpapier auslegen. Mit der Hälfte der Brötchenscheiben dicht belegen und die Brötchenstreifen aufrecht an den Rand stellen (die Streifen vorher kurz in verquirltes Eigelb tauchen, damit sie aneinanderkleben).

Brötchenreste würfeln und in Butter rösten. Abgekühlt mit den Äpfeln mischen und die Masse einfüllen. Mit den restlichen Brötchenscheiben vollständig bedecken, mit zerlassener Butter beträufeln und bei Mittelhitze etwa 1 Stunde backen.

Die Charlotte stürzen und warm oder kalt mit Fruchtsirup o.ä. servieren.

Apfelcrêpes mit Karamelsoße

Zutaten:

Crêpes:

80 g Mehl
2 Eier
1 Eigelb
1 El. Zitronensaft
1/8 l Milch
30 g flüssige Butter
30 g Zucker
Salz
30 g Butterschmalz

Füllung:

500 g Äpfel
20 g Butterschmalz
Saft von 1/2 Zitrone
2 El. Calvados (Apfelschnaps)

Karamelsoße:

100 g Zucker
1/8 l kochendes Wasser
1/2 l Milch
1 bis 2 El. Speisestärke
1 Eigelb
1 Päckchen Vanillinzucker

Zubereitung:

Aus den angegebenen Zutaten (bis auf den Butterschmalz) einen Pfannkuchenteig bereiten und 20 Minuten quellen lassen. Butterschmalz in einer kleinen Pfanne erhitzen und nacheinander acht Crêpes darin backen.

Für die Füllung Äpfel schälen, Kerngehäuse entfernen, Äpfel in Spalten schneiden. Butterschmalz erhitzen und Apfelspalten mit Zitronensaft darin andünsten (nicht zerfallen lassen). Calvados dazugeben. Crêpes mit den Äpfeln füllen und je zwei Crêpes auf einem Teller anrichten.

Für die Karamelsoße Zucker im offenen Kochtopf bräunen. Topf von der Kochstelle nehmen und den Zucker mit kochendem Wasser ablöschen.

Milch (etwas zum Anrühren der Speisestärke zurücklassen) zum Karamel geben und ankochen. Speisestärke mit Eigelb, Vanillinzucker und Milch verquirlen, einrühren und in der Nachwärme fertigaren.

Die Karamelsoße zu den Crêpes reichen.

Apfelcreme

Zutaten:

4 Blatt weisse Gelatine
4 Eier
100 g Zucker
1 Spur Salz
1/2 Zitrone
100 ml Apfelsaft
100 g Schlagsahne

Zubereitung:

Gelatine einweichen. Eier trennen. Eigelb mit Zucker und Salz schaumig schlagen. Zitrone auspressen. Saft mit Apfelsaft unterrühren. Gelatine ausdrücken, auflösen, zur Creme geben. Kalt stellen, bis sie zu gelieren beginnt. Eiweiss und Schlagsahne getrennt steif schlagen, beides unter die Creme heben. 1 Std. kalt stellen.
Pro Portion ca. 280 kcal/1170 kJ

Apfeldessert

Zutaten:

4 Äpfel
1/2 Zitrone
4 El. Walnüsse; feingehackt
2 El. Zucker
2 El. Rosinen
200 g Joghurt
4 Walnusshälften

Zubereitung:

Äpfel schälen, Kerngehäuse entfernen und in Spalten schneiden, mit Zitronensaft beträufeln und mit Walnüssen, Zucker und Rosinen vermischen. Im Kühlschrank 1/2 Std. ziehen lassen.

Vor dem Servieren Joghurt unterheben. Portionsweise in Schälchen füllen, mit Walnusshälften garnieren.

Apfeldessert Tosca®

Zutaten:

4 Äpfel
1/2 Zitrone (Saft von)
1/8 l Portwein
50 g Mandeln, gehackt
50 g Rosinen
1 El. kernige Haferflocken
2 El. Honig
1/8 l Milch
3 Eigelb
2 El. Zucker
1 El. Speisestärke
1 Vanilleschote (herausgeschabtes Mark von)
125 g süße Sahne
3 Eiweiß
3 El. Zucker
30 g Mandelblätter

Zubereitung:

Äpfel schälen, Kerngehäuse ausstechen, Äpfel quer halbieren und in eine gefettete Auflaufform setzen. Äpfel mit Zitronensaft und Portwein begießen.

Mandeln mit Rosinen, Haferflocken und Honig mischen und die Masse in die Äpfel füllen. Form in den vorgeheizten Backofen setzen.

E: Mitte. T: 200°C / 10 Minuten.

Milch mit Eigelb, Zucker, Speisestärke und Vanillemark unter Rühren aufkochen und abkühlen lassen.

Sahne steif schlagen und unterheben. Creme auf die Apfelhälften füllen.

Eiweiß mit Zucker steif schlagen und darübergeben.

Mit Mandelblättern bestreuen und Form wieder in den Backofen setzen.

E: Mitte. T: 175°C / 25 bis 30 Minuten.

Sofort servieren.

Apfeldessert mit Mascarponecreme

Zutaten:

800 g Äpfel; süß-säuerlich (z.B. Gloster)
1 Pk. Bourbon-Vanillezucker
1/8 l Apfelwein; oder Weisswein
50 g Rohrzucker
1/2 Zitrone; nur Schale unbehandelt
500 g Mascarpone
2 Eier; nur Eigelbe
50 g Puderzucker
Rum oder Calvados zum Aromatisieren

Zubereitung:

Äpfel schälen, in dicke Spalten schneiden und vom Kerngehäuse befreien. Die Spalten mit dem Wein, dem Vanille-, dem Rohrzucker und der abgeriebenen Zitronenschale bei mittlerer Hitze ca. 12 Min. garen (bis die Äpfel weich sind).

Nun die Eigelbe mit dem Puderzucker schaumig rühren und mit Mascarpone vermischen.

Jetzt die erkalteten Apfelspalten abwechselnd mit der Mascarponecreme in einer Schüssel schichten.

Apfelgratin mit Walnüssen

Zutaten:

5 Säuerliche Äpfel (Boskop)
150 g Creme fraîche
250 g Süße Sahne
100 g Walnußkerne; gehackt
Zitronensaft
Butter; zum Ausbuttern der
-- Form

Zubereitung:

Äpfel schälen, entkernen und in Scheiben schneiden. Eine Gratinform mit flachem Rand mit Butter auspinseln. Creme fraîche mit süßer Sahne verrühren. Nun die Apfelscheiben schuppenartig in die Gratinform legen, mit Zitronensaft beträufeln. Über die erste Apfelschicht gehackte Walnußkerne streuen und erneut eine Apfelschicht drauflegen, wieder mit Zitrone säuern und die restlichen Walnußkerne darüber streuen. Alles mit der etwas festen Creme fraîche-Sahnmischung begießen.

Mit Butterflocken besetzen und in den vorgeheizten Backofen (200 °C Umluft ohne Grill) für 20-25 Minuten schieben. Die Creme fraîche-Sahnmischung stockt auf, umhüllt alle Apfelscheiben und verbindet alles zu einem leckeren Gratin.

Aus dem Ofen nehmen, leicht auskühlen lassen und zu Wild, Geflügel oder solo, lauwarm als Dessert servieren.

Apfelhälften mit Mandelbaiser

Zutaten:

Für 4 - 6 Portionen:

1 Pk. Vanillesaucenpulver

1/2 l Milch

2 El. Zucker

Fett für die Form und zum Bestreichen

4 - 5 Äpfel (800 g)

1 Eiweiß

1 Pk. Vanillinzucker

75 g gemahlene Mandeln

Zubereitung:

1. Vanillesauce mit Milch und Zucker nach Packungsanweisung zubereiten und auskühlen lassen.
2. Eine flache Auflaufform ausfetten. Äpfel waschen, quer durchschneiden und mit dem Kugelausstecher die Kerngehäuse entfernen. Die Schnittflächen mit Fett bestreichen.
3. Eiweiß steif schlagen, Vanillinzucker unter Rühren langsam zum Eischnee geben. Mandeln unterheben.
4. Apfelhälften mit der Mandelmasse füllen, in die Form setzen und im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad (Gas 3) auf der 2. Einschubleiste von unten 15 - 20 Minuten backen. Mit der Vanillesauce servieren.

Pro Portion (bei 6 Portionen) ca.

6g E, 11 g F, 28g KH = 242 kcal (1011 kJ)

Als Menüvorschlag:

Vorspeise: Gebackene Rote Bete

Hauptspeise: Rotzungenfilet mit Champignonsauce

Nachspeise: Apfelhälften mit Mandelbaiser

Apfelhirse Mit Nüssen

Zutaten:

120 g Hirse
300 ml ;Wasser
5 El. Sahne
1 1/2 El. Honig
2 Tl. Zitronenschale
Eventuell etwas Ceylonzimt
Oder gemahlene Vanille
1 Apfel
2 El. Haselnüsse oder Mandeln
1 Banane oder beliebiges
Anderes Obst

Zubereitung:

Die Hirse heiß abspülen. Das Wasser aufkochen und die Hirse hineinrühren. Etwa 5 Minuten bei schwacher Hitze kochen und etwa 15 Minuten auf der ausgeschalteten Kochplatte ausquellen lassen.

Die Sahne, den Honig und die Zitronenschale unter die Hirse rühren. Nach Wunsch mit dem Zimt oder Vanillepulver würzen.

Den Apfel entkernen und mit den Nüssen oder Mandeln im Blitzhacker grob zerkleinern. Die Apfel-Nuß-Mischung unter die Hirse rühren.

Die Hirse auf 2 Teller geben. Die Banane in Scheiben schneiden, auf der Hirse verteilen und eventuell mit etwas Zimt bestäuben.

Tips: Statt Hirse können Sie auch groben Maisgrieß (Kukuruz) verwenden. Für Berufstätige - zum Mitnehmen: Das gesamte Obst erst vor dem Essen unter die Hirse mischen.

Apfelklößchen in Vanillesosse

Zutaten:

1000 g Äpfel
1/2 Zitrone
250 g Löffelbiskuit
250 g Haselnüsse, gemahlen
1 Spur Zimt
1 Spur Nelkenpulver
2 El. Zucker
3 Eigelb
Fett zum Ausbacken

ERFASST DURCH PETER MESS:

- Fido : 2:2487/3008.6
- Cooknet : 535:270/110

Zubereitung:

Äpfel waschen, schälen, in feine Würfel schneiden und mit dem Zitronensaft beträufeln.

Biskuits zerbröseln und mit den Haselnüssen, Zimt, Nelkenpulver, Zucker und den Apfelwürfeln vermischen. Eigelb verquirlen und dazugeben. Mit angefeuchteten Händen kleine runde Kugeln formen.

Zwischenzeitlich das Fett erhitzen und die Klößchen darin 5 - 8 Minuten ausbacken.

Heiß in kalter Vanille- oder Fruchtsoße servieren.

Apfelkompott

Zutaten:

Für 4 Personen:

vier mittelgrosse Golden Delicious

1/2 Glas Weisswein

1 El. Lavendelhonig

4 Nelken

1 El. frischen Ingwer

eine Prise Thymianblüten (war nicht aufzutreiben,
Blätter tun's auch)

1 Messerspitze Safran

Zubereitung:

Die geschälten Äpfel werden in kleine Würfel geschnitten, der Ingwer fein gehackt und in einer Kasserolle zusammen mit dem Wein, dem Honig, den Nelken und dem Thymian aufgesetzt. Den Safran unterrühren und alles garen lassen. Dabei wird noch abgeschmeckt (eher mit Zitronensaft als mit Honig).

Apfelkrapfen

Zutaten:

1/4 l Bier
250 g Mehl
3 Eier
1 Prise Salz
1 kg säuerliche Äpfel
Fett zum Ausbacken
80 g brauner Rohrzucker

Zubereitung:

Bier, Mehl, Eier und Salz miteinander verrühren und 30 Minuten quellen lassen. Falls der Teig nicht fest genug ist, noch etwas Mehl zugeben. Äpfel schälen, Kerngehäuse ausstechen und in 1 cm dicke Scheiben schneiden. Fett zum Ausbacken auf mittlerer Gasflamme erhitzen. Die Apfelringe in den Teig tauchen und im Fett schwimmend ausbacken. Abtropfen lassen und noch heiß im Zucker wenden. (ca. 30 Stück)

Vorbereitungszeit: ca. 20 Minuten

Garzeit: ca. 45 Minuten

Apfelkuchen

Zutaten:

Teig:

200 g Mehl

100 g Butter

1 Ei

Salz

30 g Zucker

Belag:

1 kg Äpfel (Boskop)

25 g Zucker

Zimt

Guß:

2 Eier

1 Topf Sahne

100 g Zucker

1 P. Vanillinzucker

Zubereitung:

Die Zutaten für den Teig verkneten, Boden und Rand einer gefetteten Springform damit auslegen.

Äpfel schälen, in Stücke schneiden und den Boden damit belegen. Dann mit Zucker und Zimt bestreuen. Bei 200° (nicht Umluft) 25 Min. backen.

In der Zwischenzeit Eier, Sahne, Zucker und Vanillinzucker verquirlen und dann über den halbfertigen Kuchen gießen.

Dann noch 20 Min. weiterbacken.

Apfelkuchen auf die schnelle Art

Zutaten:

250 g Margarine
250 g Zucker
5 Eier
1 Pk. Vanillezucker
350 g Mehl
1 Pk. Backpulver
1000 g Äpfel
1 Pk. Puderzucker

Zubereitung:

Äpfel schälen und in feine Scheiben schneiden. Margarine schaumig rühren. Eier, Zucker und Vanillezucker zugeben und gut verrühren. Mehl und Backpulver sieben und unterrühren. Die Apfelscheiben unter den Teig heben. Die Mischung auf ein gefettetes Blech streichen und bei 200-220 Grad ca. 30 Minuten backen. Puderzucker mit etwas kaltem Wasser zum Guss verrühren und auf dem noch heißen Kuchen verteilen.

Apfelkuchen aus der Bretagne

Zutaten:

Für Den Teig:

150 g Butter o. Margarine

4 Eier

150 g Zucker

2 cl Calvados

1 Spur Salz

1 Spur Backpulver; Messerspitze

150 g Mehl

Für Die Füllung:

500 g Äpfel; süsse Sorte

--z.B. Delicious

1 El. Puderzucker

1 Pk. Vanillezucker

Zubereitung:

Butter oder Margarine schmelzen und abkühlen lassen.

In der Zwischenzeit Eier, Zucker, Calvados u. Salz schaumig schlagen.

Abgekühltes Fett, Backpulver und durchgesiebtes Mehl untermischen.

Backofen auf 200 Grad vorheizen.

Äpfel schälen, vierteln, entkernen. In dünne Scheiben schneiden und

400g davon unter den Teig heben.

Die Springform einfetten und den Teig einfüllen. Die restlichen

Apfelscheiben auf dem Teig verteilen.

Kuchen in den vorgeheizten Ofen auf die untere Einschubleiste stellen

und 40-50 Minuten bei 200 Grad backen. Nach 20 Minuten Backzeit

eventuell abdecken.

Kuchen aus dem Ofen nehmen und vorsichtig aus der Form lösen. Auf

einen Kuchendraht legen.

Puderzucker und Vanillezucker vermischen und den Kuchen damit

bestreuen.

pro Stück 240 kcal

Apfelkuchen einmal anders

Zutaten:

125 g Margarine
125 g Zucker
1 P Vanillinzucker
3 Eier
1 Prise Salz
4 Tr. Backöl Zitrone,
bzw. Zitronensaft o. Zitronenzucker
200 g Weizenmehl
2 gestr. Teelöffel Backpulver Backin
750 g Apfelscheiben entspr. ca. 1 kg Äpfel
(genau auswiegen)
3 El. Milch
50 g Butter
3 El. Zucker
1 gestr. Teelöffel Zimt

Zubereitung:

Margarine, Zucker, Vanillinzucker, Eier, Salz, Backöl Zitrone, Mehl gemischt mit dem Backin, Rührteig bereiten.

Springform Durchm. 28 cm gut einfetten und dann 2/3 des Teiges hineingeben.

Jetzt die Apfelscheiben (vorher mit etwas Zitronensaft beträufeln und etwas Vanillinzucker drüberstreuen) in kleine Stücke geschnitten einfüllen.

Zu dem restlichen Teig etwas Milch zufügen und anschliessend über die Äpfel verteilen.

Zum Schluss Zucker und Zimt darüber streuen und die Butter in Butterflöckchen mit einem Tl. verteilt draufgeben.

Backen: 175 - 200 Grad ca. 50 Minuten

Apfelkuchen I

Zutaten:

Hefeteig
1.50 kg Äpfel
100 g Geriebenes Weissbrot
1 Tl. Zimt
150 g Zucker
50 g Butter

Zubereitung:

Die Äpfel werden geschält, halbiert, das Kernhaus entfernt, in Schnitze geschnitten mit 150 g. Zucker eingezuckert.

Man belegt eine gefettete Kuchenform mit dem Hefeteig, rädelt den Rand gleichmässig ab, streut das mit 2 El. Zucker und Zimt vermischte Weckmehl $\frac{2}{3}$ auf den Boden, legt die Äpfel schuppenförmig auf, streut den Rest des Weckmehls obenauf. Zuletzt die Butterstückchen draufgeben und bei 180° 45 Minuten backen.

Nach dem Herausnehmen aus der Form mit dem rest Zucker betreuen.

Apfelkuchen mit Eiercreme

Zutaten:

Teig:

150 g Mehl
1 Tl. Backpulver
60 g Zucker
1 Päckchen Vanillinzucker
75 g Butter
2 Eier
1 El. Zitronensaft

Eiercreme:

4 Eigelb
2 El. Zucker
1 Päckchen Vanille-Puddingpulver
1/4 l Milch
100 g Butter
4 Eiweiß

Belag:

1 kg Äpfel
2 El. Zitronensaft
75 g Zucker

Zubereitung:

Aus den angegebenen Zutaten einen Rührteig bereiten. Teig in eine gefettete Springform (28 cm ø) geben und in den kalten Backofen setzen.

E: Mitte. T: 200 °C / 15 bis 20 Minuten

Für die Eiercreme Eigelb, Zucker und Puddingpulver mit Milch verrühren und einmal aufkochen.

Butter in der heißen Creme schmelzen. Eiweiß steif schlagen und unter die Creme heben.

Äpfel schälen und Kerngehäuse entfernen. Äpfel in dünne Scheiben schneiden, mit Zitronensaft und Zucker mischen und auf dem vorgebackenen Teig verteilen. Eiercreme darüberstreichen und die Form wieder in den Backofen setzen.

E: Unten. T: 200 °C / 40 bis 45 Minuten, 5 Minuten O.

Apfelkuchen mit Eier-Möhrenguß

Zutaten:

200 g Mehl
125 g Butter oder Margarine
50 g Haselnüsse, gemahlen
125 g Zucker
1 Prise Salz
etwas Paniermehl
200 g Möhren
800 g Äpfel
1 Becher Crème fraîche
3 Eier
1 P. Vanillezucker
50 g Zucker
2 El. Haselnüsse, gemahlen
2 El. Haselnüsse, gehobelt

Zubereitung:

Fett, Zucker, Mehl, Nüsse mit 3 El. Kaltem Wasser schnell verkneten. Dann kalt stellen.

Äpfel schälen, halbieren, entkernen und außen mehrmals einschneiden. Eier mit Vanillezucker und Zucker und gemahlene Haselnüssen verrühren.

Den Teig ausrollen und in eine Pie-Form legen. Ränder gut auslegen. Den Boden mehrmals einstechen und mit Paniermehl bestreuen. Die Apfelhälften darauflegen. Möhrenraspel unter den Eieguss heben und auf die Äpfel verteilen. Mit den gehobelten Nüssen bestreuen. Dann im vorgeheizten Ofen 30-40 Minuten backen lassen.

Apfelkuchen mit Sahne

Zutaten:

Teig:

250 g Mehl

100 g Zucker

100 g Butter/Margarine

1 Ei

1 Pack. Backpulver

Belag:

6 bis 7 Äpfel

Zucker

Zimt

3 Becher Sahne

Milch

2 Pk. Puddingpulver

100 g Zucker

Zubereitung:

Aus den Zutaten für den Teig einen Mürbeteig kneten, eine gefettete Springform (28 cm Durchmesser) damit auskleiden.

Ca. 6 bis 7 Äpfel (am besten sind Boskop) schälen, die Kerngehäuse ausstechen. Die Äpfel in Zucker und Zimt wälzen und in die Springform geben.

Sahne mit Milch zu 1 Liter Flüssigkeit aufstocken. Daraus mit Puddingpulver und 100 g Zucker Pudding kochen.

Den Pudding über die Äpfel in die Form geben. Das ganze in einen vorgeheizten bei 170 Grad ca. 70 Minuten backen lassen.

Nach Möglichkeit sollte der Kuchen Gelegenheit zum AUSKUEHLEN haben. (gierige Schleckermäuler können ihn natürlich auch warm essen)

Apfelkuchen mit Sahne-Ingwer-Guss

Zutaten:

375 g. Mehl
30 g. Hefe, frisch
100 g. Zucker
50 g. Fett
200 ml Milch
1 Prise Salz
4 Eier
2 kg Äpfel
Saft u. Schale von 2 abgeriebenen, unbeh. Zitronen
50 g. Ingwer, kandiert
1 Pk. Vanillin-Zucker
1 Msp. Zimt
1 Tl. Speisestärke, gestrichen
250 g. Sahne
50 g. Aprikosen-Konfitüre

Zubereitung:

Mehl in eine Rührschüssel geben.

Hefe in eine Schale bröckeln, mit 1 El. Zucker verrühren, gehen lassen.

Fett zerlassen, kalte Milch, 50 g. Zucker, Salz, 1 Ei zufügen, mit dem Mehl leicht verrühren. Den Hefevorteig zufügen und alles kräftig durchkneten. Zugedeckt an einem warmen Ort ca. 20 Minuten gehen lassen.

Äpfel waschen. Kerngehäuse entfernen, Äpfelin ca. 1/2 cm dicke Scheiben schneiden. Mit Zitronensaft beträufeln.

Ingwer fein hacken. Restliche Eier, übrigen Zucker und Vanillin-Zucker cremig schlagen. Ingwer, Zimt, Zitronenschale, Speisestärke und Sahne unterrühren.

Hefeteig nochmals durchkneten und auf der gefetteten Fettpfanne des Backofens ausrollen.

Apfelscheiben abtropfen lassen, den Teig damit belegen. Mit Rahmguss übergießen. Teig nochmals 10-15 Minuten gehen lassen. Im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 175 Grad/Gasherd: Stufe 2) 40-45 Minuten backen.

Aprikosen-Konfitüre erwärmen, durchsieben und die Apfelscheiben damit bestreichen. Kuchen auskühlen lassen und aufschneiden. Ergibt ca. 24 Stücke.

Info: Zubereitungszeit ca. 1 1/2 Stunden

Pro Stück ca. 890 Joule/210 Kalorien

Apfelkuchen mit Sauerrahm

Zutaten:

Teig:

1 Ei
80 g Zucker
80 g Butter
200 g Mehl
1 1/2 Tl. Weinsteinbackpulver
1 El. Kakao

Belag 1:

750 g Äpfel
1 Pk. Vanillepuddingpulver
1/2 l Apfelsaft

Belag 2:

200 g Sauerrahm
3 Eigelb
125 g Zucker
3 Eiweiss

Zubereitung:

Aus den Zutaten einen Teig bereiten, und in einer Springform (26 cm) verteilen. Dabei einen Rand von ca. 3 cm hochdrücken.

Die Äpfel in kleine Würfel schneiden und auf dem Teig verteilen. Den Vanillepudding mit Apfelsaft kochen, etwas abkühlen lassen und über die Äpfel geben.

Bei 180 Grad 30 Minuten backen.

Den Sauerrahm mit Eigelb und Zucker verquirlen, die Eiweiss steifschlagen und unter die Rahmmasse heben. Diese Masse über die Äpfel geben und weitere 20 - 25 Minuten backen.

Kuchen, Gebäck, Pralinen

Apfelkuchen mit selbstgemahlenem Mehl

Zutaten:

Boden:

250 g Weizen

125 g Butter

1 Ei

2 El. Honig

-Salz

Belag:

3 Äpfel

100 g Honig

2 Eier; getrennt

100 g Haselnüsse; gehackt

1 Pk. Creme fraîche

50 g Buchweizenmehl

Zubereitung:

Weizen fein mahlen, mit Butter, Ei, Honig, 1 Prise Salz zu einem Mürbeteig verkneten. In Frischhaltefolie ca. 1 Std. in den Kühlschrank legen. Äpfel in dünne Scheiben schneiden, mit Honig, Eigelb, Nüssen, Creme fraîche, Buchweizenmehl verrühren. Steifgeschlagenes Eiweiss unterziehen. Teig ausrollen, in eine Springform geben, Äpfel darauf verteilen, bei 200 °C ca. 45 Min. backen.

Apfelkuchen mit Kokosstreusel

Zutaten:

Teig:

200 g Butter

200 g Zucker

4 Eier

1 Vanillinzucker

400 g Mehl

1/2 Backpulver

Belag:

1,5 kg Äpfel (säuerlich)

Streusel:

180 g Butter (kalt)

180 g Zucker

200 g - 250 g Mehl

80 g - 100 g Kokosflocken

Zubereitung:

Aus allen Teigzutaten einen festen Rührteig herstellen, auf ein gefettetes und mit Semmelbrösel ausgestreutes Backblech geben.

Äpfel schälen und grob raffeln, auf dem Teig verteilen.

Die Streusel aus den Zutaten herstellen, über die Äpfel bröseln und bei ca. 175°C 30-40 min. backen.

Apfelkuchen mit Zimt

Zutaten:

200 g Butter
250 g Zucker
1 Pk. Vanillezucker
3 Eier
275 g Mehl
2 El. Backpulver
6 mittl. Äpfel
3 Tl. Zimt

Zubereitung:

125 g weiche Butter mit 150 g Zucker und Vanillezucker schaumig rühren. Nach und nach die Eier darunterschlagen. Mehl mit Backpulver mischen, zur Schaummasse sieben. Gut verrühren. Milch zugeben, bis der Teig schwer reißend vom Löffel fällt. Boden und Rand einer Springform (28cm) mit 5g Butter ausstreichen. Teig in die Form geben, glatt streichen.

Äpfel waschen, schälen, vierteln, entkernen. Die runde Seite der Apfelviertel der Länge nach mehrfach einschneiden, mit der eingeschnittenen Seite nach oben in den Teig drücken. Restlichen Zucker mit Zimt mischen, die Hälfte auf den Kuchen streuen. Die Hälfte der Butter in Flocken auf den Kuchen geben. Im vorgeheizten Backofen (E: 200 °C) auf der zweiten Schiene von unten 35-40 Minuten backen. Aus dem Ofen nehmen, mit restlichem Zimt-Zucker und restlicher Butter in Flocken bestreuen. Besonders gut schmeckt der Kuchen, wenn er noch warm serviert wird.

Apfelkuchen mit Gitter

Zutaten:

150 g Magerquark
3 El. Milch
6 El. Öl
75 g Zucker
1 Pk. Vanillezucker
1 pt (...1/2l) Salz
300 g Mehl
1 Pk. Backpulver
1 Großes Glas Apfelkompott

Zubereitung:

Quark, Milch, Öl, Zucker und Salz verrühren. Mehl und Backpulver vermischen und eßlöffelweise unter die Quarkmasse rühren. Dann den Teig mit bemehlten Händen gut durchkneten.

2/3 des Teiges ausrollen und in eine Springform (28 cm Durchmesser) mit einem Rand geben. Gut mit Apfelkompott belegen. Den restlichen Teig dünn ausrollen und in Streifen schneiden. Als Gitter auf den Kuchen geben.

Eventuell ein Eigelb mit 1 Tl Sahne verrühren und das Gitter damit bestreichen.

Im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad auf der untersten Schiene ca. 30 Minuten backen.

Apfelkuchen mit Nußcreme

Zutaten:

100 g Zucker
200 g Butter
400 g Mehl
1 Ei
Bourbon-Vanille
1 Spur Salz

FUER DIE NUSSCREME:

25 g Walnüsse gemahlen
25 g Butter
25 g Mehl
25 g Zucker
1 Ei

FUER DEN BELAG:

Biskuitbrösel
1200 g Äpfel, geschält
50 g Zucker
Zimt

FUER DEN GUSS:

80 g Honig
80 g Mandeln, gehackt
1 Spur Mehl
50 g Schlagsahne
20 g Butter
* ERFAS El. URCH PETER MESS
- Fido : 2:2487/3008.6
- Cooknet : 535:270/110

Zubereitung:

Den Mürbteig kneten, dünn auswellen und in eine runde Backform legen.

Die Nußcremezutaten zu einer glatten Masse verrühren und auf dem Teig verstreichen. Die Biskuitbrösel darüberstreuen.

Geschälte Äpfel hacken, Zucker und Zimt daruntermischen und in die Backform geben und verteilen.

Im Backofen bei 200 Grad 15 Minuten backen, dann bei 170 Grad 30 Minuten weiterbacken.

Zwischenzeitlich Honig, Rahm und Butter kochen bis die Masse Fäden

zieht. Mandeln und Mehl darunterheben.

Die Masse nach 45 Minuten Backzeit über die Äpfel verteilen und den Kuchen weitere 15 Minuten backen.

Apfelkuchen vom Blech

Zutaten:

Für den Teig:

250 g Mehl
125 g Zucker
125 g Butter
1 Prise Salz
1 Prise Nelken (gemahlen)
0.5 Pck. Backpulver
1 Pck. Vanillezucker
1 Ei

Für den Belag:

6 grosse Äpfel
(z.B. Boskop, Granny Smith o.ä.)
Zimt
Zitronensaft
Zucker
1 Pck. Vanillezucker
Butterflöckchen

Für die Streusel:

Zu gleichen Teilen reichlich
Butter
Weckmehl (Semmelbrösel)
Zucker/Vanillezucker

Zubereitung:

In einer Schüssel - Mehl, weiche Butter, Ei, Zucker, Vanillezucker und Salz zu einem Teig zusammenkneten. Dann aus dem Teig einen Kloss formen und diesen für mindestens 1 Stunde im Kühlschrank ruhen lassen. In der Zwischenzeit werden die Äpfel geschält und sehr klein geschnitten. Dann werden sie in einer Schüssel mit Zimt, Zucker (Vanillezucker) bestreut, mit dem Zitronensaft beträufelt und alles gut vermischt.

So, jetzt kann der Backofen auf ca. 200°C vorgeheizt werden, derweil machen wir mit den Streuseln weiter. Hierzu werden Butter, Weckmehl und Zucker (Vanillezucker) mit der Hand zu *krümeligen* Streuseln geknetet (das ist ein rein empirischer Vorgang, der sich nur schwer zu Papier bringen lässt. Also einfach ausprobieren).

Nun wird der kalte Teig auf dem zuvor bemehlten Tisch (oder Backbrett) unter Zuhilfenahme von etwas Mehl ausgerollt, bis er die Grösse des

Backbleches erreicht hat, und auf das zuvor mit Backpapier belegte Blech gebracht.

Jetzt werden die Äpfel darauf verteilt und mit Butterflöckchen bestreut. Zum Schluss werden die Streusel auf den Äpfeln verteilt und alles in den Ofen geschoben. Bei 200°C ca. 40 Min. backen. Es kann nötig sein, den Kuchen für die ersten 10-15 Minuten mit Alufolie abzudecken; ins besondere wenn mit Unterhitze gebacken wird.

Nach ca. 40 Minuten wird der Kuchen aus dem Ofen geholt, und ein paar Minuten auskühlen gelassen. Dann wird er zum letztendlichen Auskühlen auf einen Gitterrost gelegt.

In einer Pfanne werden nun 2 El. Butter mit ca. 3 El. Zucker geschmolzen, und in diesen Karamel ca. 100 g gestiftelte Mandeln eingerührt (das muss sehr schnell gehen, wenn der Karamel nicht zu dunkel werden soll) und diese Masse sofort auf dem noch warmen dem Kuchen verteilt. Ganz auskühlen lassen, mit Puderzucker bestreuen und servieren.

Apfelkuchen vom Blech I

Zutaten:

600 g Mehl
1 Pck. Backpulver
200 g Butter
100 g Zucker
1 Prise Salz
abgeriebene Schale einer unbeh. Zitrone
1/4 l Milch

Belag:

1,5 kg fein-säuerliche Äpfel
Zitrone
150 g Zucker
1 Tl. Zimt
250 g Rosinen
100 g gehackte Haselnusskerne

Ausserdem:

Mehl zum Ausrollen
Eigelb zum Bestreichen
1 El. Sahne

Zubereitung:

Das Mehl mit dem Backpulver in eine Rührschüssel mischen. In die Mitte eine Mulde drücken. Butter in Flöckchen auf dem Mehl verteilen. Zucker, Salz, Zitronenschale und Milch in die Mulde geben, leicht verrühren, dann verkneten. In Folie verpackt 60 min. kalt stellen.

Inzwischen Äpfel schälen, raspeln und sofort in einer Schüssel mit Zitronensaft und -schale, Zucker, Zimt, Rosinen und gehackten Haselnusskernen mischen. Dreiviertel des Teiges ausrollen, das gefettete Backblech damit auslegen, einen Rand formen. Die Apfelmischung darauf verteilen.

Den restlichen Teig ausrollen und in Streifen schneiden. Die Apfelmischung gitterförmig damit belegen, die Streifen mit dem mit Sahne verquirlten Eigelb bestreichen.

Im vorgeheizten Backofen 30 min. bei 225 Grad auf mittlerer Schiene backen.

Apfelkuchen, sehr fein

Zutaten:

100 g (-125 g) Butter oder
- Margarine
125 g Zucker
2 (-3) Eier
4 Tropfen Zitronensaft
Etwas Salz
200 g Weizenmehl
6 g Backpulver
1 El. (-4 El) Milch
500 g (-750 g) Äpfel

Zubereitung:

Man rührt das Fett schaumig und gibt nach und nach Zucker, Eier und Gewürze hinzu. Das mit dem Backpulver gemischte Mehl wird nach und nach untergerührt. Wenn der Teig fester wird, gibt man soviel Milch hinzu, dass er schwer vom Löffel fällt. Er wird in eine gefettete Springform gefüllt und mit einem Esslöffel, den man häufig ins Wasser taucht, glatt gestrichen. Für den Belag schält man die Äpfel, schneidet sie in Viertel, ritzt sie mehrmals der Länge nach ein und legt sie kreuzförmig auf den Teig. Anschliessend den Kuchen bei 200 °C 45 Min. lang backen und nach Belieben mit Puderzucker bestreuen oder mit Aprikosenglasur bestreichen.

01.04.1994 (Kf)

Apfelkücherl mit Vanilleeis

Zutaten:

2 Eigelb
1/8 l helles Bier
100 g Mehl
1 Spur ; Salz
1/2 Vanilleschote; ausgekratztes
-- Mark davon
2 Tl. Zucker
2 Eiweiß
2 El. flüssige Butter
2 große aromatische Äpfel; Boskop
Butterschmalz; z. Ausbacken
Zucker
Zimt; gemahlen
2 große Kugeln Vanilleeis

- Quelle -:
- Liebesmenü Winter-4
- Gepostet von
- K.-H. Boller

Zubereitung:

Eigelb und Bier verquirlen und Mehl, Salz, Vanillemark und die Hälfte des Zuckers unter Rühren dazugeben. Das Eiweiß zu steifem Schnee schlagen und dabei den Zucker einrieseln lassen. Den Eischnee mit der flüssigen Butter vorsichtig unter den Teig mischen.

Das Ausbackfett auf 180 Grad erhitzen. Am einfachsten geht das Ausbacken natürlich in einer elektrischen Friteuse, bei der man die Temperatur exakt einstellen kann. Eine tiefe Pfanne mit reichlich Ausbackfett eignet sich aber auch. Prüfen Sie die Temperatur auf altbewährte Weise - mit dem Kochlöffelstiel. Bilden sich um den Stiel kleine Blasen, dann ab mit den Apfelscheiben ins Fettbad.

Die Äpfel schälen und das Kerngehäuse mit einem Ausstecher entfernen. Die Äpfel in etwa ein Zentimeter dicke Scheiben schneiden. Erst in Mehl wenden, dann in den Teig tauchen und im heißen Fett goldbraun backen.

Mit einem Schaumlöffel herausheben, auf Küchenpapier abfetten lassen und noch heiß in Zimtzucker wenden. Mit je einer Kugel Vanilleeis servieren.

Intensivieren Sie fertig gekauftes Vanilleeis zusätzlich mit frischem Vanillemark. Das schmeckt und macht Lust.

Apfelküchlein

Zutaten:

4 ReINETTEÄpfel
3 El. Zucker
1 Tl. Zimt

AUSBACKTEIG:

2 Eier
2 El. Bier;
oder stark kohlenSÄurehaltiges Mineralwasser
2 El. Zucker
3 El. Milch
4 El. Mehl
1 Prise Backpulver
1 Spur Salz
50 g Butter
Fritieröl

ZUM BESTREUEN:

Zimt; mit
Zucker; vermischt

Zubereitung:

Die Äpfel schälen, Kernhaus ausstechen, in 1 cm dicke Ringe schneiden, mit der Zimt-Zuckermischung bestreuen, zugedeckt 1/2 Stunde stehen lassen.

Inzwischen den Ausbackteig machen: die Eier gut verklopfen, die restlichen Zutaten in der angegebenen Reihenfolge beifügen, Butter geschmolzen (aber nicht heiss).

Die marinierten Apfelringe in den Teig tauchen, in heissem Fritieröl goldbraun backen, noch warm mit Zucker und Zimt bestreuen.

Warm oder kalt servieren. Am besten schmecken die allerdings warm.

Apfelküchlein mit Himbeerquark

Zutaten:

Für 2 Kinderportionen:

2 kleine Kochäpfel

70 g Weizenvollkornmehl

50 ml Milch

1 Ei

1 Prise Salz

1 Schuss Mineralwasser

etwa 70 g Butterschmalz

Puderzucker

1/2 reife Banane

150 g Magerquark

50 g Himbeeren aus dem Glas

Zubereitung:

Diese Apfelküchlein sind schnell gemacht, also auch als Abendessen gut geeignet. Die Früchte sorgen für Kohlenhydrate und Vitamine, der Quark liefert zu allem noch Eiweiss.

Für den Ausbackteig das Mehl nach und nach mit Milch verrühren. Dann das Ei und eine Prise Salz zufügen, verquirlen. 15 Minuten quellen lassen, mit einem Schuss Mineralwasser aufschäumen. Banane in den Quark schneiden, mit dem Pürierstab cremig rühren. Die nur leicht abgetropften Himbeeren (Sie können auch tiefgefrorene Beeren nehmen) unterziehen. Äpfel waschen, mit dem Ausstecher das Kerngehäuse herausstanzen, Äpfel in fingerdicke Ringe schneiden. Fett 5 mm hoch in einer kleinen Pfanne zerlassen, bis es siedet. Jeweils einen Apfeling durch den Teig ziehen und ins heisse Fett legen. Von beiden Seiten goldbraun backen, auf Küchenpapier gut abtropfen lassen. Das Fett in der Pfanne ergänzen. Die abgetropften Ringe mit Puderzucker bestäuben und mit dem Quark zu Tisch geben. Vom Teigrest einen kleinen Pfannkuchen backen. (Pro Portion ca. 640 kcal/2690 kJ)

Apfelkügelchen

Zutaten:

Geräte:

Kartoffelausstecher

Friteuse

Teesieb

Zutaten:

125 g Mehl

1 Ei

1/8 l Milch

2 Tropfen Backöl Zitrone

1 Prise Salz

1 Pck. Vanillezucker

4 Äpfel

etwas Zitronensaft

1 kg Pflanzenfett

1 Tasse Puderzucker

Zubereitung:

Mehl mit Ei, Milch, Backöl Zitrone, Salz und Vanillezucker verrühren und etwas ausquellen lassen.

Äpfel schälen, mit etwas Zitronensaft beträufeln. Mit einem Kartoffelausstecher kleine Kugeln ausstechen. Diese mit einem Löffel im Teig wenden.

Pflanzenfett in der Friteuse auf 180°C erhitzen. Apfelkugeln portionsweise in 3 Min. fritieren. Gut abtropfen lassen und mit Puderzucker besieben.

Apfellebkuchenglöckchen

Zutaten:

TEIG:

300 g Honig
50 g Zucker
1 Tl. Hirschhornsalz
200 g Weizenmehl
120 g Roggenmehl
1 Tl. Pottasche
1 Eigelb
2 Tl. Zimt; gemahlen
1 Tl. Kardamom; gemahlen
1 Tl. Piment
3 El. Apfelbrand
20 g Getrocknete Äpfel; gehackt
Mehl; zum Ausrollen
Milch; zum Bestreichen

FUELLUNG:

1 El. Getrocknete Äpfel; gehackt
2 El. Apfelbrand
80 g Marzipanrohmasse
1 1/2 El. Apfelgelee

GLASUR:

400 g Bitterkuvertüre

ZUM BESTREUEN:

50 g Pistazienkerne; grob gehackt

Zubereitung:

Für die Füllung, die getrockneten, gehackten Äpfel in dem Apfelbrand einweichen.

Honig und Zucker in einem Topf bei milder Hitze langsam unter Rühren auflösen, nicht kochen und anschliessend 2 Stunden bei Zimmertemperatur stehen lassen.

Hirschhornsalz in wenig Wasser auflösen und zusammen mit dem Weizenmehl unter die Zucker-Honig-Mischung kneten. Das Roggenmehl, die ebenfalls in etwas Wasser aufgelöste Pottasche sowie die übrigen Zutaten unterkneten, den Lebkuchenteig 1 Stunde kalt stellen.

Für die Füllung die zerbröckelte Marzipanmasse mit dem

Apfelgelee und den eingeweichten Trockenäpfeln zu einer glatten Masse verrühren.

Den Lebkuchenteig in kleinen Portionen auf einer mit Mehl bestäubten Arbeitsfläche 3 bis 4 mm dick ausrollen; mit einer Aussteckform 65 x 35 mm grosse Glocken ausstechen, sollte etwa 50 Stück ergeben.

Die Füllung in einen Spritzbeutel geben und auf die Hälfte der Teigglocken spritzen, dabei den Rand frei lassen. Die andere Hälfte der Teigglocken vorsichtig darauflegen und am Rand festdrücken. Die Glocken leicht mit Milch bepinseln.

Ein Backblech mit Backpapier auslegen und die Glocken vorsichtig darauflegen. Im auf 180 Grad vorgeheizten Ofen ca. 10 Minuten backen.

Auskühlen lassen, die Glasur zubereiten, die Glöckchen damit überziehen und mit den Pistazien verzieren. Beachten: Die Lebkuchen in eine Gebäckdose schichten, jeder Schicht mit Pergamentpapier abdecken. Gut verschlossen aufbewahren: je länger die Lebkuchen lagern, umso würziger werden sie.

Erklärungen: Piment: auch Allzweckgewürz oder Weihnachtsgewürz genannt Hirschhornsalz: Backtriebmittel Ammoniumkarbonat, in Apotheken erhältlich Pottasche: Backtriebmittel, in Apotheken erhältlich

Apfelmousse

Zutaten:

3 Äpfel, mittelgroß
1/2 Zitrone, Saft davon
1 El. Butter
2 El. Honig
300 g Schlagsahne
2 Pk. Sahnesteif
5 El. Mandelkrokant

ERFASST DURCH PETER MESS:

- Fido : 2:2487/3008.6
- Cooknet : 535:270/110

Zubereitung:

Äpfel waschen, schälen und in kleine Würfel schneiden. Mit Zitronensaft beträufeln und gut vermischen.

Butter in der Pfanne erhitzen, Apfelwürfel und Honig da zugeben, unter Rühren 5 Minuten weich dünsten. Das Ganze in den Kühlschrank stellen.

Sahne schlagen, Sahnesteif dazugeben. Die gekühlte Apfelmasse und das Mandelkrokant vorsichtig unter die steife Sahne mischen.

Die Mousse in Dessertschalen füllen, nach Belieben noch mit weiterem Krokant und Honig verzieren.

Sofort servieren.

Apfelmus pikant

Zutaten:

4 Äpfel; (Boskop, Jamba,
-- Jena)
200 ml Apfelsaft
4 Schalotten; geviertelt
2 cl Apfelbrand oder Calvados
-- sonst Grappa
Zitronensaft
1 kleine Rote, scharfe Chilischote
1 Nußgroßes Stück Ingwer
Butter; zum Andünsten

Zubereitung:

Äpfel schälen, entkernen und in mundgerechte Würfel schneiden. In Butter andünsten, Schalotten, Chili und Ingwer dazugeben und mit Apfelsaft und Schnaps aufgießen.

Alles bei kleinster Hitze ca. 15 Minuten köcheln lassen, die Apfelwürfel sollten noch etwas Biß haben. Ingwer und Chili haben ihr ganzes Aroma verteilt, dann nur noch mit etwas Zitronensaft abschmecken.

Schmeckt traumhaft lecker zu Kalbsleber, Grützwurst oder rosa-gebratenem Kalbsfilet.

Apfelmus-Nuss-Kuchen (Walnussteig)

Zutaten:

TEIG:

150 g Butter; weich
150 g Zucker
1 Spur ;Salz
1 Ei
1 Prise Nelkenpulver
1/4 Tl. Zimt
150 g Walnüsse; gerieben
150 g Mehl
Butter; für die Form
Mehl; für die Form

BELAG:

700 g Äpfel
1/2 Zitrone; Saft
30 g Butter
2 El. Weisswein

ZUM BESTREICHEN:

1 Eigelb
1 Tl. Rahm

Zubereitung:

Butter, Zucker, Salz, Ei, Nelkenpulver und Zimt schaumig rühren. Walnüsse und Mehl zugeben, alles zu einem glatten Teig kneten und 30 Minuten kühl stellen.

Äpfel Schalen und Kerngehäuse ausstechen. 1/3 davon kleinwürfeln, mit Zitronensaft mischen und beiseite stellen. Restliche Äpfel grob schneiden und in der Butter kurz dünsten. Zimt, Zucker und Weisswein zugeben. Zugedeckt zu Mus kochen. Die Apfelwürfelchen begeben und auskühlen lassen.

Die Hälfte des Teiges auf dem Boden der Springform auswallen. Den Formenrand aufsetzen. Aus der Hälfte des restlichen Teiges eine lange Rolle formen und damit einen ca. 3 cm hohen Rand bilden. Apfelmus auf den Teigboden verteilen. Aus dem restlichen Teig beliebige Formen ausstechen und auf der Füllung anordnen. Eigelb und Rahm verrühren, Teig damit bestreichen.

Den Kuchen im auf 200 °C vorgeheizten Ofen auf der zweituntersten Rille ca. 40 Minuten backen.

Haltbarkeit: in Alufolie locker gehüllt, 4 bis 5 Tage gekühlt

haltbar.

Apfelmuskuchen

Zutaten:

Für Den Teig:

400 g Mehl

200 g Zucker

100 g Butter

2 Eier

1/2 Tl. ;Salz

1/2 Tl. Nelken

1 Tl. Backpulver

1/2 Tl. Muskat

1 Tl. Zimt

1 Prise Schnaps

ausserdem:

1 grosse Tasse Apfelmus

150 g Rosinen

100 g Walnüsse; gehackt

Zubereitung:

Alle Teigzutaten gut miteinander verrühren und einige Minuten kneten. Dann Apfelmus, Rosinen und Walnüsse daruntermengen. Den Teig in eine ausgebutterte Form geben und bei mittlerer Hitze ca. 1 Std. backen.

Apfelmüsli

Zutaten:

100 g Vollkornhaferflocken
2 El. Rosinen
2 dl Apfelsaft
1 El. Zitronensaft
2 Karotten
4 Äpfel
200 g Hüttenkäse
2 El. Birnendicksaft
30 g Kürbiskerne; geröstet

Zubereitung:

Haferflocken und Rosinen in eine Schüssel geben, den Apfelsaft und den Zitronensaft darübergießen und 30 Minuten ziehen lassen.

Karotten und Äpfel schälen, mit der Röstiraffel dazu raffeln. Den Hüttenkäse und den Birnendicksaft daruntermischen. Mit den Kürbiskernen garnieren.

Apfelnachspeise

Zutaten:

Für 2 Personen:

2 mittelgroße Äpfel

etwas Honig

ein wenig Orangensaft *oder* Weißwein

1 Dotter

1/2 TL Honig

Vanille

8 El Schlagobers

Zum Bestreuen etwas grobgehackte Nüsse

Zubereitung:

Die Äpfel werden halbiert, geschält und das Kerngehäuse entfernt. Dann dünstet man sie mit etwas Honig und Orangensaft oder Weißwein kernigweich und läßt sie erkalten.

Den Dotter rührt man mit einem halben Teelöffel Honig sehr schaumig, gibt Vanille und das steif geschlagene Schlagobers dazu und bedeckt damit die Äpfel, die man in flachen Glasschalen angerichtet hat. Obenauf bestreut man sie mit gehackten Nüssen.

Vor dem Servieren stellt man die Apfelnachspeise für ungefähr 1 Stunde in den Kühlschrank.

Apfelnockerln mit Zimtsabayon

Zutaten:

Nockerln:

30 g Butter; (1)
1 Ei, Gew.-Kl.2
175 g Magerquark
75 g Saure Sahne
40 g Mehl
;Salz
1 Vanilleschote
6 Scheibe Toastbrot
1 Säuerliche Äpfel; (1)
-- a je 160 g
1 El. Zitronensaft; (1)
700 ml Apfelsaft

Apfel-Haselnuss-Garnitur:

40 g Haselnusskerne
1 Säuerliche Äpfel; (2)
-- a je 160 g
1 El. Zitronensaft; (2)
20 g Butter; (2)
10 g Zucker; (1)

Sabayon:

2 Eigelb, Gew.-Kl.2
125 ml Trockener Weisswein
25 g Zucker; (2)
1/2 Tl. Zimt; gemahlen

Zum Garnieren:

Zitronenmelisseblättchen

Zubereitung:

Das Toastbrot entrinden und in sehr kleine Würfel schneiden. Die Vanilleschote halbieren, das Mark herausschaben, Schote für später aufbewahren. Quark in einem Sieb abtropfen lassen. Apfel (1) schälen, grob raspeln und mit Zitronensaft (1) mischen.

Butter (1) mit den Quirlen des Handrührgerätes cremig rühren. Nach und nach zuerst Ei, dann den Quark, die saure Sahne, das Mehl, Salz und das Vanillemark untermischen. Dann die Toastwürfel und den geraspelten Apfel mit einem Spatel untermischen. Masse abgedeckt

mindestens 1/2 Stunde kühl stellen.

Die Haselnusskerne mittelfein hacken und in einer Pfanne ohne Fett unter Wenden goldbraun rösten.

Für die Garnitur, Apfel (2) schälen, vierteln, das Kerngehäuse herausschneiden und jedes Viertel in 3 Spalten schneiden.

Apfelspalten mit dem Zitronensaft (2) beträufeln.

Den Apfelsaft mit der Vanilleschote zum Kochen bringen.

Aus der Apfelnockerlmasse mit zwei Esslöffeln glatte, ovale Klösschen formen (3 pro Person) und in den Apfelsaft geben. Im leicht sprudelnden Apfelsaft ca. 10-12 Minuten garen, dabei einmal wenden.

Inzwischen in einer Pfanne Butter (2) aufschäumen lassen, die Apfelspalten mit Zucker (1) darin bei mittlerer Hitze auf jeder Seite 1 Minute glasieren.

Eigelb mit dem Weisswein, dem Zucker (2) und dem Zimt im Wasserbad oder auf der Automatikplatte ca. 5 Minuten schaumig aufschlagen.

Die Apfelnockerln mit einer Schaumkelle herausnehmen und auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Zum Servieren die Apfelnockerln mit den Apfelspalten und dem Zimtsabayon auf Tellern verteilen. Die Apfelnockerln mit den Haselnüssen bestreuen. Mit Zitronenmelisse garnieren.

Apfelpfannkuchen mit Walnusseis

Zutaten:

170 g Mehl
1/4 l Milch
3 Eier
1 El. Zucker
1 Spur Salz
2 Sauerliche Äpfel
1 l Walnusseis
60 g Butterschmalz
Zimt

Zubereitung:

Mehl mit Milch verrühren. Eier, Zucker, Salz unterrühren. Die Äpfel waschen, vierteln, grob raspeln, unter den Teig heben. Walnusseis antauen lassen.

Die Teigmasse in Portionen aufteilen und jede Portion in 15 g Butterschmalz etwa 3 Min. von jeder Seite backen. Das Eis zu Kugeln formen, auf den Pfannkuchen verteilen. Zimt darüberstreuen.

* Pro Portion ca. 756 kcal/3183 kJ *

Apfelpfannküchlein mit Zimtschaum

Zutaten:

Pfannküchlein:

90 g Mehl
1/8 l Milch
2 Eigelb
2 Eiweiß
1 Prise Salz
1 EL Zucker
4 EL Butter
2 Äpfel (entkernt u. in kleine Spalten geschn.)
1 Sträußchen Zitronenmelisse

Zimtschaum:

3 Eigelb
100 g Zucker
1 TL Zimt
130 ml Marsala

Zubereitung:

Gesiebtetes Mehl mit Milch, Eigelb, Salz und Zucker zu einem glatten Teig verarbeiten. 2 EL flüssige Butter einrühren. 2 Eiweiß mit etwas Zucker zu steifem Schnee schlagen und unter den Teig heben. In einer beschichteten Pfanne kleine, mit Äpfeln belegte Pfannküchlein ausbacken, abdecken und warm stellen.

Für den Zimtschaum: Eigelb mit dem Zucker und Zimt schaumig rühren. Den Marsala zufügen und über einem Wasserbad dick schaumig aufschlagen. Die Apfelpfannküchlein mit etwas Puderzucker bestreuen und mit dem Zimtschaum auf einen Teller geben. Mit Zitronenmelisse garniert servieren.

Apfelpie (ohne Zucker)

Zutaten:

Teig:

4 Tas. Mehl Type 1050
1 Spur Salz
3/4 Tas. Maiskeimöl; kalt
1 Tas. Wasser, kalt

Belag:

4 Äpfel; geraffelt
1 El. Mandelmus
4 El. Rosinen (Menge anpassen)
1 El. Reis- od. Gerstenmalz
--Zitronensaft
1/2 Vanilleschote

Zubereitung:

Teig für den Pie:

Teigzutaten mit einer Gabel schnell durchmischen, (Gabel nur hin- und herbewegen) Nicht kneten. Teig darf ruhig marmoriert aussehen.

Teig auf einem gefetteten Backblech ausrollen und mit der Gabel mehrmals einstechen, um eine Blasenbildung zu vermeiden.

5 Minuten bei 200 °C vorbacken.

Belag:

Alle Zutaten mischen und auf dem Kuchen verteilen.

Den Kuchen weitere 15 - 20 Minuten bei 200 °C fortbacken.

Quelle: Gabi Grotevent

Ins Mm-Format gebracht von Herbert Schmitt (2:2446/430.7)

Apfelpudding

1 Pfund Apfel, 310 Gr. Zucker, reichlich 1 Lt. Wasser, Schale u. Saft einer Zitrone, knapp 50 Gr. rote Gelatine. Die Apfelstücke (1/2 Pfund Äpfel) kocht man in dem Wasser mit Zucker und Zitronenschale gar, doch so, daß sie nicht zerfallen. Legt sie vermittels eines Löffels in [eine] Glasschale, so daß die runde Seite nach oben liegt. In dem zurückgebliebenen Saft gibt man den Saft der Zitrone u. kocht die Gelatine durch und gibt dann diese Masse über die Äpfel. Man reicht ihn ohne Sauce, nur mit steifer mit Vanillezucker gewürzter Schlagsahne.

Apfelreis

Zutaten:

Für 4 Portionen:

50 g Rosinen

250 g Langkornreis

1/2 l Apfelsaft

2 rote Apfel

20 g gehobelte Mandeln

Zubereitung:

1. Die Rosinen waschen und abtropfen lassen. Reis und Rosinen in den kochenden Apfelsaft geben und bei milder Hitze 15 Minuten vorgaren.

2. Inzwischen die Äpfel waschen, achteln und die Kerngehäuse entfernen. Die Apfelachtel in Scheiben schneiden und zum Reis geben. Das Ganze 5 - 10 Minuten garen.

3. Die Mandeln in einer Pfanne ohne Fett unter Rühren goldbraun rösten.

4. Den Apfelreis portionsweise heiß oder kalt anrichten und mit den Mandeln servieren.

Pro Portion ca. 6g E, 4g F, 84g KH = 394 kcal (1647 kJ)

Als Menüvorschlag:

Vorspeise: Rote-Bete-Suppe

Hauptspeise: Wirsingrouladen

Nachspeise: Apfelreis

Apfelringe in Rahmteig

Zutaten:

30 g Margarine
50 g Zucker
1 P. Vanillinzucker
2 Eier
125 g Mehl
1/8 l Sahne
25 geriebene Nüsse
2 El Rum
3 mittelgroße Äpfel
Mehl zum Wenden

Zubereitung:

Margarine, Zucker, Vanillinzucker und Eigelb schaumig rühren, abwechselnd Mehl und Sahne dazugeben, dann die Nüsse und den Rum hinzufügen. Zuletzt das zu steifem Schnee geschlagene Eiweiß unterheben. Die ausgestochenen und geschälten Äpfel in dicke Scheiben schneiden, diese in Mehl wenden und in den Teig tauchen. Sie müssen ganz damit überzogen sein. Je 2-3 Ringe gleichzeitig in 180 Grad heißem Fett ausbacken. Abtropfen lassen, mit Puderzucker überstäuben und heiß oder kalt servieren.

Apfelsalat I

Zutaten:

1 grosser saurer Apfel
2-3 El. Joghurt
1-2 El. Sahne
2 El. gehackte Nüsse
2 El. Rosinen
Zitronensaft
Honig oder Zucker

Zubereitung:

Apfel reiben und mit Zitronensaft beträufeln, mit Zucker oder Honig süssen. Joghurt und Sahne verrühren drüber gießen und mit Nüssen und Rosinen betreuen.

Apfelschaum

Zutaten:

100 g Apfelmus
150 g Joghurt
1 El. Sanddornsirup (evtl. mehr)
1 Eiweiß
1 Tl. Puderzucker
1 El. Preiselbeerkonfitüre
1 Tl. Orangenlikör
Suppenmakronen

Zubereitung:

Apfelmus mit Joghurt und Sirup verrühren. Eiweiß steif schlagen, Puderzucker unterschlagen, unter das Apfelmus heben und in Schälchen verteilen.

Konfitüre mit Likör verrühren und auf jede Apfelschaumportion einen Tupfen davon geben.

Mit Suppenmakronen garnieren und sofort servieren.

Apfelscheiben im Teig

Zutaten:

4 mittl. Äpfel
1 El. (geh.) Mehl
75 g Fett zum Braten
50 g Zucker
1 Tl. (gestr.) Zimt

AUSbackteig:

75 g Mehl
1 Eigelb
3 El. (-4) Milch
1 Spur Salz
2 El. Calvados
1 Eiweiss

Zubereitung:

Äpfel waschen, Kerngehäuse ausstechen, schälen und in 1 bis 1,5 cm dicke runde Scheiben schneiden. Zutaten für den Teig mit dem Handrührgerät verrühren, das steifgeschlagene Eiweiss unter den Teig ziehen. Die Apfelscheiben erst in Mehl wenden, dann durch den Teig ziehen. Fett in der Pfanne erhitzen, die Apfelscheiben auf 1 1/2, Automatik-Kochplatte 8-9 von beiden Seiten goldbraun braten. Warm mit Zimtzucker servieren, oder auch mit einer Vanillesauce.

Tip: Anstatt von Calvados (französischer Apfelbranntwein) kann auch Rum,

Weinbrand oder Arrak genommen werden.

22.11.1993

Apfelschnitten

Zutaten:

Mürbteig:

210 g Mehl

210 g Butter

1 Ei

150 g Puderzucker

100 g geriebene Mandeln

Zimt

geriebene Zitronenschale

Apfelfülle:

1 kg säuerliche Äpfel

12 St Würfelzucker

1/8 l Rum

Rosinen

Zubereitung:

Mürbteig:

Sämtliche Zutaten rasch zu einem Mürbteig verkneten, ca. 30 Minuten kühl stellen. Den Teig halbieren und zwei Mürbteigplatten in Blechgröße auswellen. Eine Platte auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen.

Äpfel schälen, entkernen und in Schnitze schneiden. Die Schnitze mit dem Rum, Zucker und Rosinen zusammen dünsten, bis der Saft ganz verdunstet ist. Wenn die Fülle kalt ist, wird sie auf den Teig gegeben, glattgestrichen und mit der zweiten Mürbteigplatte belegt. Mit einer Gabel Löcher hineinstechen und mit einem verquirlten Ei bestreichen. Bei ca. 180 Grad ca. 30 Minuten backen.

Tips: Für Kinder wohl weniger geeignet

Apfelsinencreme mit Walnüssen

Zutaten:

4 Apfelsinen
6 Blatt weisse Gelatine
1 Pk. Naturjoghurt
1 Ei; getrennt
2 El. Walnüsse; gehackt
1 Pk. Vanillinzucker

Zubereitung:

Apfelsinen halbieren und auspressen. Gelatine im Saft einweichen und unter Rühren erhitzen, bis sich die Gelatine aufgelöst hat. Joghurt mit dem Eidotter, Walnüssen, Zucker und Vanillinzucker verrühren und löffelweise unter den abgekühlten Saft rühren.

Eiweiss mit einer Prise Salz steif schlagen und unter die Masse heben. In den Kühlschrank stellen, bis eine feste Creme entsteht.

Apfelsinenrhomboide

Zutaten:

250 g Rohmarzipan
2 Eier
8 Eidotter
80 g Puderzucker
Vanillezucker
100 g Maizena
250 g Aprikosenmarmelade
1/16 l Apfelsinensaft
Fondant
orange Lebensmittelfarbe

Zubereitung:

Rohmarzipan mit Eiern glatt abarbeiten und mit den Eidottern, gesiebt Puderzucker und Vanillezucker schaumig rühren. Maizena einmelnieren, die Masse auf ein mit Backpapier belegtes Blech (40 x 35 cm) streichen und im vorgeheizten Backrohr bei 200 Grad ca. 12 Minuten backen. Einen Kapselrahmen (??) (20 x 16 x 3 cm) auf ein mit Backpapier belegtes Blech stellen. Von der ausgekühlten Mandelmasse das Papier abziehen, in vier gleich große Teile schneiden und einen Teil in den Kapselrahmen legen. Aprikosenmarmelade mit Apfelsinensaft aufkochen und davon etwas auf die Masse streichen. Abwechselnd Mandelmasse einlegen und die Marmelade aufstreichen. Mit Mandelmasse abschließen, ein Backpapier auflegen, beschweren (pressen) und in den Kühlschrank stellen (am besten über Nacht). Backpapier abziehen, dünn mit kochendheißer Aprikosenmarmelade bestreichen und in 3 cm breite Streifen schneiden. Diese Streifen leicht versetzen und schräg in 3 cm Abständen schneiden, so daß Rhomboide entstehen. In erwärmten (ca. 40 Grad), mit Läuterzucker verdünnten (die Konsistenz sollte dickflüssig sein) und leicht orange gefärbtem Fondant tunken. Auf einem Glasiergitter trocknen lassen, in Papierkapseln setzen und eventuell mit Spritzschokolade und kandierten Apfelsinenschalen (die man in bestimmten Formen aussticht) dekorieren.

Apfelsorbet I

Zutaten:

2 dl Apfelsaft
200 g Zucker
1/2 Zitrone; Saft
1 kg Äpfel
2 El. Calvados
-- nach Belieben

ZUM SERVIEREN:

4 El. Calvados
-- nach Belieben

Zubereitung:

Apfelsaft mit dem Zucker in einer Pfanne verrühren, aufkochen lassen, unter Rühren 2 Minuten köcheln lassen, dann Zitronensaft beifügen.

Äpfeln schälen, putzen, in Schnitze schneiden, um Zuckersirup geben und darin zugedeckt 5 bis 10 Minuten weichkochen. Etwas auskühlen lassen, dann die ganze Masse pürieren.

Ganz auskühlen lassen, Calvados beimischen.

In eine Schale füllen und für 1 Stunde in den Tiefkühler stellen.

Masse mit dem Schwingbesen durchrühren, wieder in den Tiefkühler stellen. Nach einer weiteren Stunde wieder durchrühren. Den Vorgang noch zweimal wiederholen, so dass ein gleichmässiges Sorbet entsteht.

Nach Belieben mit 1 Esslöffel Calvados beim Servieren übergiessen.

Apfelstrudel

Zutaten:

500 g Mehl
200 g Zucker
250 g Butter
3 Eier
1 Prise Salz
1 Tl. Vanille Aroma
1 Pk. Backpulver
1 kg Äpfel
2 Pk. Vanillezucker
30 g Geriebene Mandeln
100 g Sultaninen
Etwas Zimt

Zubereitung:

Mehl mit Backpulver mischen, in eine grosse Schüssel sieben und den Zucker darauf verstreuen. Eine Mulde formen und Butter, Salz, Eier, Aroma hineingeben und zu einem geschmeidigen Teig kneten.

Teig halbieren und jedes Teil auf einem Tuch nicht zu dünn ausrollen.

Äpfel raspeln und gleichmässig auf den Teighälften verteilen.

Vanillezucker, Sultaninen, geriebene Mandeln und Zimt aufstreuen und beide Teile zusammenklappen und zu einer Rolle formen, Teigenden zusammendrücken und auf ein gefettetes Backblech legen.

Im vorgeheiztem Backofen bei 200° ca. 60 min. backen. Anschliessend mit Puderzucker bestreuen.

Apfelstrudel I

Zutaten:

500 g Mehl
200 g Zucker
250 g Butter
3 Eier
1 Spur Salz
1 Butter-Vanille-Aroma
1 Pk. Backpulver
Für die Füllung:
1 kg Äpfel
2 Pk. Vanillinzucker
30 g Mandeln, gerieben
100 g Sultaninen
Zimt

Zubereitung:

Mehl mit Backpulver mischen, in eine grosse Schüssel sieben und den Zucker darauf verteilen. Eine Mulde formen und die restlichen Zutaten hineinfüllen. Einen festen Knetteig bereiten. Teig halbieren und jedes Teil auf einem Tuch nicht zu dünn ausrollen. Äpfel raspeln und gleichmässig auf den Teighälften verteilen. Vanillezucker, Sultaninen, Mandeln, Zimt aufstreuen und beide Teile zu einer Rolle formen, die Enden des Teiges zusammendrücken und auf ein gefettetes Backblech legen. Im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad ca. 60 Minuten backen. Anschliessend mit Puderzucker bestreuen.

Apfelstrudel mit Ingwer-Sahne

Zutaten:

Strudelteig:

75 g Butter

250 g Mehl

1 Pr. Salz

2 Eigelbe

50 g gehackte Mandeln

1 unbeh. Zitrone

1 kg säuerliche Äpfel

75 g Zucker

100 g Rosinen

1/2 TL Zimt

Butter zum Bestreichen

50 g Paniermehl

1 Stck. frischer Ingwer

1 1/2 B. (à 200 g) Sahne

1 gestr. TL Zucker

1 EL Puderzucker

Zubereitung:

Mehl, Wasser, Salz mit dem Handrührgerät vermischen, dann Eigelb und das flüssige, aber nicht heiße Fett zufügen. Den Teig so lange kneten, bis er geschmeidig und glänzend ist. Mit Öl bestreichen. Den Backofen 5 Min. auf 50° vorheizen, ausschalten, abgedeckten Teig darin 30 Min. ruhen lassen. Mandeln in einer Pfanne ohne Fett rösten. Zitronenschale abreiben. Saft 1/2 Zitrone auspressen. Äpfel schälen, vierteln, Kerngehäuse entfernen, in dünne Scheiben schneiden. Mit Zitronensaft und -schale, Zucker, Mandeln, gewaschenen Rosinen und Zimt mischen. Den Teig auf einem bemehlten Geschirrtuch erst ausrollen, dann hauchdünn ausziehen. Mit Butter bestreichen, mit Paniermehl bestreuen. Äpfel darauf so verteilen, daß rundherum ein 3 - 4 cm breiter Rand bleibt. Längsseiten nach innen schlagen, den Strudel mit Hilfe des Tuches aufrollen. Auf ein vorbereitetes Backblech heben. Mit Butter bestreichen, backen.

Schaltung:

170 - 190°, 1. Schiebeleiste v.u.

160 - 180°, Umluftbackofen

ca. 45 Minuten

Während der Backzeit mehrmals mit Butter bestreichen. Ingwer schälen, sehr fein hacken. Sahne halbfest schlagen, dabei Zucker einriegeln lassen. Ingwer unterrühren. Strudel warm, mit Puderzucker

bestreut, servieren. Ingwer-Sahne dazureichen.

Apfeltarte

Zutaten:

300 g Weizenvollkornmehl und/oder Buchweizen
150 g Schichtkäse
2-3 Eigelb, gut geschlagen
60 ml Öl
etwas Milch od. Sahne
Prise Salz
1 Tl. brauner Zucker
kein Backpulver

Zubereitung:

Durchkneten. 1 Stunde in den Kühlschrank.
Reichlich Äpfel kleinschneiden (15-20 St., je nach Grösse und Schähl-Laune); event. 1 Tl. Zucker drüberstreuen und kurz in Butter schwenken. Rosinen und Zimt nicht vergessen.
Teig ein wenig vorbacken. 200 Grad sind OK.

Apfeltaschen (Quark-Ölteig)

Zutaten:

Quark-Ölteig wie Grundrezept
zum Bestreichen: Butter

zur Fülle:
20 g Butter
3/4 kg Äpfel
80 g Zucker
Zitronensaft
50 g Rosinen

Sonstiges:
zum Bestreichen: Ei
zum Blech: Butter
zum Besieben: Puderzucker

Zubereitung:

Quark-Ölteig nach Grundrezept herstellen, dünn auswellen, Plätzchen von 8-10 cm Durchmesser ausstechen, mit zerlassener Butter bis 1 cm breiten Rand bestreichen, mit erkalteter Apfelfülle belegen, Rand mit Ei bestreichen, überklappen, Rand andrücken, auf gebuttertes Blech legen, mit Ei streichen, bei Mittelhitze (180-200 Grad Celsius) etwa 20-30 Minuten backen, erkaltet mit Puderzucker besieben.

Fülle: Äpfel schälen, Kernhaus entfernen, in Scheibchen schneiden, mit etwas Butter, Zitronensaft und Zucker bei schwacher Hitze leicht dünsten, gewaschene, gebrühte, gut abgetropfte Rosinen untermengen, erkalten lassen.

Apfeltaschen mit Kartoffelteig

Zutaten:

300 g ältere, mehligere Kartoffeln
- am Vortag gekocht
150 g Weizen und
100 g Buchweizen; fein gemahlen
80 g Mandeln; fein gerieben
80 g Haselnüsse; fein gerieben
100 g Vollrohrzucker
1/2 Tl. Backpulver
1/4 Tl. Zimt
60 g Kalte Butter
1 Ei
450 g Äpfel; vorbereitet gewogen
50 g Rosinen; grob gehackt
1 Zitrone; nur Schale
1 El. Zitronensaft
1 El. Rum
1 El. Milder Blütenhonig
4 El. Milch; anpassen

Zum Bestreuen:

Mandel- o Haselnussblättchen

Zubereitung:

Die Kartoffeln schälen, durchpressen und mit den Mandeln und Nüssen, mit dem Vollrohrzucker, Backpulver und Zimt in einer Backschüssel mischen. Die Butter in Flöckchen teilen und mit dem Mehl fein verkrümeln. Die Kartoffeln und das Ei unterkneten. Den Mürbteig 2-3 Stunden kühlen.

Für die Füllung die Äpfel entkernen und möglichst mit der Schale grob raspeln. Die Rosinen, die Zitronenschale, den Zitronensaft, den Rum und den Honig mit den Äpfeln mischen. Den Teig durchkneten und 2 mm dick ausrollen. Kreise von 12 cm Durchmesser ausstechen. Das geht am besten mit dem Körbchen der Moulinette. Jeweils 1 El. der Füllung drauf geben und zu Taschen zusammenklappen. Die Ränder mit einer Gabel zusammendrücken. Die Tasche mit Milch bestreichen und mit Mandel- oder Haselnussblättchen bestreuen. Auf das Blech legen. Die Apfeltaschen in den kalten Backofen (Mitte) schieben und bei 220 °C etwa 25 Minuten backen.

Apfeltorte

Zutaten:

FUER DEN TEIG:

250 g Mehl
150 g Zucker
1 Ei
150 g Butter
8 Säuerliche Äpfel
2 El. Zitronensaft

FUER DEN GUSS:

150 g Butter
125 g Zucker
100 g Mehl
1 Ei
1 Geriebene Zitronenschale
250 g Sahne
100 g Gehackte Mandeln
1 El. Zucker

ERFASST DURCH PETER MESS:

- Fido : 2:2487/3008.6
- Cooknet : 535:270/110

Zubereitung:

Aus Mehl, Zucker, Ei und Fett einen Teig kneten und 30 Min. kühlstellen. Die Springform damit belegen, die geschälten Äpfel vierteln, mit dem Zitronensaft beträufeln und kranzförmig auf den Teigboden legen.

Für den Guß Butter, Zucker, Ei und Zitronenschale verrühren, das Mehl zufügen und die steif geschlagene Sahne zugeben.

Masse gleichmäßig auf den Apfelspalten verteilen. Anschließend mit Mandeln und Zucker bestreuen.

Ca. 55 - 60 Minuten bei 190 Grad backen.

Schmeckt am besten, wenn die Torte lauwarm und mit Vanilleeis serviert wird.

Apfeltorte mit Rahmguß

Zutaten:

Für den Teig:

125 g Butter oder Margarine

125 g Zucker

1 P. Vanillinzucker

1 Prise Salz

3 Eier

1 EL Rum

2 EL (50 g) Sahne-Dickmilch

300 g Mehl

2 gestr. TL Backpulver

Für den Belag:

750 g säuerliche, feste Äpfel

50 g Rosinen

Saft einer Zitrone

Für den Guß:

2 Eier

1 P. Vanillinzucker

1 Becher (175 g) Sahne-Dickmilch

Zubereitung:

Butter mit Zucker schaumig rühren, Vanillinzucker, Salz und Eier unter Rühren dazugeben. Rum und Sahne-Dickmilch zufügen und das mit Backpulver vermischte Mehl unterrühren. Den Teig in eine gut gefettete Springform geben und glattstreichen. Äpfel schälen, vom Kernhaus befreien und in Spalten teilen. Ringförmig auf den Teig verteilen, dabei etwas eindrücken, evtl. mit Zitronensaft beträufeln. Gewaschene Rosinen darüberstreuen. Den Kuchen im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad C etwa 20 Min. backen. Eier mit dem Schneebesen verquirlen und Sahne-Dickmilch sowie Vanillinzucker unterrühren. Eßlöffelweise auf den vorgebackenen Kuchen geben und den Kuchen noch 25-30 Min. bei 200 Grad C fertigbacken. Gegen Ende der Backzeit (Hölzchenprobe) evtl. mit Alufolie abdecken, damit er nicht zu braun wird. In der Form erkalten lassen.

Kuchen, Gebäck, Pralinen

Apfeltorte mit Rosinen, Korinthen, Mandeln

Zutaten:

Für den Teig:

250 g Mehl

1/2 Päckchen Backpulver

1 Prise Salz

1 Päckchen Vanillezucker

125 g Zucker

125 g Margarine oder Butter

3 Eigelb

(Eiweiß für die Grießmasse (Eischnee) aufheben)

1 kg Äpfel (z.B. Boskop)

Für die Grießmasse:

1/2 l Milch

50 g Grieß

2 El gehackte Mandeln

50 g Zucker

1 Eigelb

(Eiweiß für die Grießmasse (Eischnee) aufheben)

Für die Müslimasse:

Saft 1 Zitrone

je 1 El Rosinen, Korinthen, gehackte Mandeln

1 Tl Zimt

1 Tl Zucker

etwas Rum

Für die Streusel:

100 g Margarine oder Butter

150 g Zucker

1/2 Teelöffel Zimt

1 Päckchen Vanillinzucker

1 Teelöffel Backpulver

100 (150) g Mehl

Zubereitung:

Alle Zutaten für die Müslimasse mischen und ziehen lassen.

Aus den Zutaten einen Rührteig bereiten. Alle trockenen Zutaten, dann das Fett - es muß streichfähig sein -, die Eier und alle übrigen Zutaten in die Rührschüssel geben. Mit dem Rührbesen zuerst alles auf

der niedrigsten, dann auf der höchsten Einstellung etwa 2 Min. verrühren. Rührschüssel dabei auch schräg halten. Zwischendurch das Gerät abschalten und mit einem Spachtel den Teig vom Schüsselrand und -boden lösen. Der Teig ist fertig, wenn er eine cremig-sahnige Beschaffenheit hat.

Springform (26 cm Durchmesser) fetten, mit Semmelbrösel ausstreuen. Auf den Teig evtl. Obstkuchen-Oblaten legen (gegen Durchweichen). Äpfel in dünne Scheiben schneiden. Für die Grießmasse Milch zum Kochen bringen. Grieß, Mandeln, Zucker einstreuen, kurz quellen lassen. Dann Eigelb unterrühren und steifgeschlagenen Eischnee unterziehen.

- (Müslimasse) -

Die Zutaten für die Streusel miteinander vermengen: Fett schaumig rühren, nach und nach Zucker, Zimt, Vanillezucker, Salz zugeben. 2/3 mit Backpulver gemischtes Mehl eßlöffelweise unterrühren. Den Rest des Mehles zugeben und mit den Händen unterarbeiten, bis eine krümelige Masse entsteht. Die Hälfte der Äpfel auf den Teig geben. Darauf die Grießmasse verteilen. Darüber die restlichen Äpfel, die Müslimasse und die Streusel geben. Im vorgeheizten Backofen bei 165 (175) Grad ca. 90 Min. backen. Evtl. mit Pergament-(Butterbrot)-papier oder Alufolie (glänzende Seite nach oben) abdecken, sollten die Streusel schon eher braun sein.

Einfrieren: Ausgekühlt in Alufolie verpacken und Beschriften.

Tips & Tricks:

- Eischnee wird besser steif bleiben, wenn man eine Prise Salz hinzutut.

- Ein Guß aus Puderzucker mit Zitronensaft, Rum oder Eiweiß trocknet schneller, wenn er auf das noch etwas warme Gebäck aufgetragen wird.

- Kuchen lauwarm verpackt und nach dem Auskühlen eingefroren, dann schmeckt es nach dem Auftauen wie frisch gebacken.

- Kuchen (Torten), die mit einem Überzug aus Schokolade, Zuckerguß oder Marzipan eingefroren wurden, sollten in der Verpackung oder auf einer Tortenplatte mit Abdeckhaube aufgetaut werden. So vermeidet man das fleckige Feuchtwerden und Beschlagen.

Apfeltorte mit Wein

Zutaten:

Füllung:

3/4 l Weisswein
1 Pk. Vanillezucker
250 g Zucker; (evtl. Weniger)
2 Pk. Vanillepudding
1 kg Äpfel; (*)

Teig:

125 g Butter
125 g Zucker
250 g Mehl
1 Ei
1 Pk. Vanillezucker
1 Tl. Backpulver

Zubereitung:

Aus Weisswein, Vanillezucker, Zucker und Puddingpulver einen Pudding kochen. Äpfel schälen, in feine Scheiben schneiden und unter den Pudding heben. (*) Ich nehme immer so viele Äpfel, wie der Pudding aufnehmen kann; das ist wahrscheinlich mehr als ein Kilo.

Aus den "Teigzutaten" einen Mürbeteig zubereiten und in eine Springform (28cm) geben. (Rand hochdrücken).

Apfel-Puddingmasse darauf verteilen und 90 Minuten (in unserem Gasherd reichen 50 Minuten) bei 200 Grad backen. (Folie darüber, wenn es zu braun wird.)

In der Form erkalten lassen (1 Tag).

Zwei Becher Sahne schlagen und auf der Apfelmasse verteilen, mit Kakao bestäuben und kalt servieren (schmeckt besser). Wenn jemandem der Kuchen zu mächtig erscheint, kann die Schlagsahne auch weggelassen werden.

Apfeltorte Tatin

Zutaten:

TEIG:

125 g Mehl
1 Spur Salz
1 El. Zucker; (1)
75 g Butter; (1)
1 Eigelb
1 El. ; Wasser; evtl. doppelte Menge

Außerdem:

1 1/2 kg Säuerliche Äpfel
200 g Butter; (2)
300 g Zucker; (2)

Zubereitung:

Für den Teig das Mehl auf eine Arbeitsfläche geben, mit Salz und Zucker (1) mischen. Butter (1) dazugeben und den Teig mit den Händen verbröseln. Eigelb und Wasser dazugeben und alles zu einem geschmeidigen Teig verkneten. Mindestens 1 Stunde ruhen lassen. Die Äpfel schälen, vierteln und das Kerngehäuse herausschneiden. Die Äpfel in eine feuerfeste, runde Form geben, mit der Butter (2) und Zucker (2) gleichmässig bedecken. Die Äpfel bei mittlerer Hitze 5 Minuten im Ofen braten. Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche ausrollen. Er soll den Durchmesser der Backform haben. Die Äpfel vom Feuer nehmen und mit dem Teig abdecken. Im auf 200 Grad vorgeheizten Backofen ca. 20 Minuten backen, herausnehmen, auf einen Teller stürzen und kalt oder warm servieren.

Apfeltraum I

Zutaten:

3 säuerliche Äpfel
1/4 l Apfelwein oder -saft
1 Pk. Vanillezucker
10 g Butter
30 g Mandelblättchen
250 g Vanille-Eiscreme

Zubereitung:

Äpfel schälen, Kerngehäuse mit einem Äpfelausstecher entfernen, Apfelwein oder -saft, Vanillezucker und Äpfel zum Kochen bringen und 10 - 12 Min. auf 1 oder Automatik-Kochstelle 3 - 4 vorsichtig kochen. (Sie sollen noch bißfest sein.) Danach auskühlen lassen.

Butter in einem Pfännchen erhitzen, Mandelblättchen darin unter ständigem Rühren goldgelb rösten.

Einen gedünsteten Apfel fein hacken, mit der angetauten Vanilleeiscreme verrühren. Die anderen beiden Äpfel auf 2 Portionsteller geben, mit der Apfel-Eiscreme überziehen und mit den gerösteten Mandelblättchen garnieren. Sofort servieren.

15 g Eiweiß, 54 g Fett, 1389 g Kohlenhydrate, 4778 kJ, 1140 kcal.

Apfeltraum II

Zutaten:

100 g Löffelbiskuits
4 El. Calvados
1 Glas Apfelmus (700 g)
250 g Magerquark
250 g Mascarpone
1/8 l Milch
100 g Zucker
200 g süße Sahne
Kakao

Zubereitung:

Eine große flache Form mit Löffelbiskuits auslegen, mit Calvados beträufeln. Apfelmus darauf verteilen.

Quark mit Mascarpone, Milch und Zucker verrühren. Sahne steif schlagen und unterheben. Quarkcreme über das Apfelmus streichen, kühl stellen und durchziehen lassen.

Vor dem Servieren mit Kakao bestäuben.

Apfelwaffeln aus Vollkornmehl

Zutaten:

100 g Butter oder Margarine
50 g Honig; oder Vollrohrzucker
4 Eier; getrennt
250 g Dinkel oder Weizen; fein
-gemahlen
1 Tl. Backpulver
1/8 l Milch; lauwarm, evtl. mehr
300 g Äpfel; gewürfelt
50 g Haselnüsse oder Mandeln;
in kleinen Stücken
1/2 Tl. Zimt
1/2 Zitrone; Schale davon

Zubereitung:

Butter bzw. Margarine mit Honig bzw. Zucker schaumig schlagen, nach und nach die Eigelbe dazugeben. Das Mehl mit dem Backpulver mischen und zusammen mit der lauwarmen Milch einrühren.

Die Apfelwürfel, Nüsse bzw. Mandeln, Zimt und Zitronenschale vorsichtig unter den Teig mischen und zum Schluss die steifgeschlagenen Eiweisse darunterrühren.

Das Waffeleisen gut einfetten, knusprige Waffeln backen und mit etwas Zimt oder Zucker bestreuen.

Apfelwaffeln mit Nußsahne

Zutaten:

Teig:

200 g Mehl

75 g Zucker

1 Päckchen Vanillinzucker

200 g Butter oder Margarine

2 Eier

1/8 l lauwarmes Wasser

2 säuerliche Äpfel

Saft von 1 Zitrone

Nußsahne:

200 g süße Sahne

2 Päckchen Vanillinzucker

50 g geriebene Haselnußkerne

Zubereitung:

Aus den angegebenen Zutaten einen Rührteig bereiten.

Äpfel schälen, Kerngehäuse entfernen, Äpfel in kleine Würfel schneiden und mit Zitronensaft beträufeln, unter den Teig rühren und Waffeln backen.

Sahne mit Vanillinzucker steif schlagen und Nüsse locker unterheben. Zu den Apfelwaffeln servieren.

Apfelweinkuchen

Zutaten:

Teig:

125 g Butter

125 g Zucker

250 g Mehl

1 Ei

1/2 Pk. Backpulver

Belag:

1 kg Äpfel

2 Pk. Vanillepudding

200 g Zucker

3/4 l Apfelwein

Zubereitung:

Alle Teigzutaten miteinander zu einem kräftigen Teig rühren.

Springform mit Backpapier auslegen, Knetteig ausrollen.

Äpfel schälen, kleinschneiden. Vanillepudding, Zucker und Apfelwein zusammen kochen. Die Apfelstücke auf den Teigboden legen, Vanillepudding/ Apfelweinmasse drüber, dann 90 min. bei 175

°C im Backofen backen. Anschliessend über Nacht erkalten lassen.

13.01.1994

Appenzeller Alpenbitter-Parfait

Zutaten:

5 Eigelb
150 g Zucker
1 dl Appenzeller Alpenbitter
1/2 Scheibe Gelatine
30 g Walnüsse; grob gehackt
70 g Gedörrte Aprikosen
-- gewürfelt
1/2 Tl. Lebkuchengewürz
330 g Rahm, 35 o/o

Zubereitung:

Eigelbe schaumig rühren. Zucker zusammen mit Appenzeller Alpenbitter aufkochen und heiss zum Eigelb geben, kalt rühren.

Inzwischen Gelatine einweichen, auflösen und unter obige Masse geben.

Die grob gehackten Walnüsse anrösten, zusammen mit den gewürfelten Aprikosen und dem Lebkuchengewürz der Parfaitmasse beimischen.

Rahm steifschlagen und unter die obige Masse melieren, in Parfaitstangen abfüllen und gefrieren.

Serviertip: mit Rotweinsabayon und Cognaczwetschgen servieren.

Apple Cinnamon Muffins

Zutaten:

ca. 12 Medium-Muffins:
2 Eier
85 g brauner Zucker
125 ml Sonnenblumenöl
125 ml Apfelmus
225 g kleingeschnittene Äpfel
40 g Rosinen
1 Tl Vanillinzucker

mischen mit:

140 g Weizenvollkornmehl
140 g Weizenmehl
1 1/2 Tl Backpulver
(würde lieber ein bißchen mehr nehmen!)
1/2 Tl Salz
1 Tl Zimt
60 g zerkleinerte Walnüsse

Zubereitung:

In die mit Papier-Muffin-Förmchen ausgelegte Muffin-Form füllen und im vorgeheizten Ofen bei 200°C ca. 20-25 min backen.

Apple Crisp

Zutaten:

500 g Äpfel; geschält, entkernt
180 g Sauerrahm
3 Eier
1 El. Zucker
Zimt
1 Zitrone; abgeriebene Schale

Bröseln:

90 g Mehl
60 g Zucker
30 g Butter

Zubereitung:

Die Äpfel in Scheiben schneiden und in eine flache Gratinplatte geben. Den Sauerrahm mit den Eiern, dem Zucker, Zimt und der Zitronenschale verquirlen. Über die Äpfel geben und vermischen.

Im Backofen bei 200 °C etwa 20 Minuten backen, bis die Eimasse leicht gestockt ist.

In der Zwischenzeit das Mehl mit dem Zucker vermischen und mit der Butter zu Bröseln verreiben. Über den Apple Crisp streuen und im Ofen weiterbacken, bis die Streusel goldgelb sind.

Aprikose-Buttermilch-Sorbet

Zutaten:

8 Aprikosen
250 g Buttermilch
75 g Zucker
2 El. Zitronensaft
1 Zweig Pfefferminz

Zubereitung:

Die Aprikosen blanchieren, häuten, halbieren und entkernen.
Buttermilch, Zucker und Zitronensaft zugeben und alles pürieren.
Pfefferminze fein hacken, unterrühren.

In eine metallische Schüssel füllen, ca. 2 Stunden ins Gefrierfach stellen. Alle 30 Minuten kräftig durchrühren, um das Sorbet cremiger zu machen.

Aprikosen mit Vanillequark

Zutaten:

für 4 Portionen:

750 g Aprikosen

25 g Puderzucker

2 Vanilleschoten

250 g Magerquark

2 El. Zucker

1 Becher Schlagsahne (200 g)

1 Tafel Zartbitterschokolade (100 g)

1/8 l Schlagsahne

1/2 Beutel Borkenschokolade

Zubereitung:

1. Die Aprikosen in kochendem Wasser blanchieren, herausnehmen, unter kaltem Wasser abschrecken, häuten, halbieren und entsteinen. Die Aprikosenhälften auf eine Platte legen und mit dem Puderzucker bestäuben.

2. Vanilleschoten der Länge nach halbieren, das Mark herauskratzen. Quark abtropfen lassen und mit dem Vanillemark und dem Zucker verrühren. Sahne steif schlagen und unterheben.

3. Die Quarkcreme in einen Spritzbeutel mit Sterntuelle füllen und in die Aprikosenhälften spritzen.

4. Für die Schokoladensauce die Schokolade in Stücke brechen, in einen kleinen Topf geben und im Wasserbad oder bei ganz milder Hitze schmelzen lassen. Sahne einrühren. Schokoladensauce auf eine Platte gießen und die Aprikosenhälften daraufsetzen. Mit Borkenschokolade verzieren.

Als Menüvorschlag:

Vorspeise: Broccoli-Tarte

Hauptspeise: Schellfischfilet mit Sellerie-Möhren-Gemüse

Dessert: Aprikosen mit Vanillequark

Aprikosen-Käse-Kuchen

Zutaten:

Teig:

150 g Mehl

1 Zitrone

1 Tl. Backpulver

100 g Zucker, fein

75 g Butter

75 g Mandeln, geschält, gemahlen

1 kleine Ei

; Fett für die Form

40 g Mandeln, gehobelt

Belag:

500 g Schichtkäse

4 Eier

1 kleine Dosenaprikosen

200 g Butter

200 g Zucker, fein

1 Pk. Vanillepuddingpulver

1 El. Rum

Zubereitung:

Aus den Teigzutaten mit dem elektrischen Handrührer einen glatten Teig herstellen. Teig kühl stellen. Eine Springform einfetten. Den Rand mit Mandelblättchen ausstreuen, die Blättchen ringsum fest andrücken

Den Schichtkäse in einem Tuch ausdrücken, Eier trennen, Aprikosenhälften abtropfen lassen. Geschmeidige Butter cremig schlagen und Zucker und Eigelbe nach und nach kräftig unterrühren. Schichtkäse, Zitronensaft, Vanillepuddingpulver und Rum unterrühren. Eiweiss steif schlagen und locker unterheben.

Zwei Drittel des Teiges auf bemehlter Arbeitsfläche zu einer runden Platte von gut 26 cm Durchmesser auswellen. Den Teig in die Form geben. Rand etwas andrücken. Käsemasse auf den Teigboden geben und die Oberfläche glattstreichen. Danach mit den abgetropften Aprikosen (Wölbung nach oben) belegen. Dazwischen Streusel vom restlichen Teig setzen. Den Käsekuchen im auf 180 Grad vorgeheizten Backofen ca. eine Stunde backen. Kuchen in der Form abkühlen lassen.

Aprikosen-Mandel-Kuchen

Zutaten:

Mürbteig:

130 g Mehl

40 g Zucker

1 Eigelb

Prise Salz

1/2 Zitrone, abgeriebene Schale von (unbeh.)

70 g kalte Butter

Rührteig:

200 g weiche Butter

3 Eier

Prise Salz

abgerieben Schale einer unbehandelten Zitrone

200 g Puderzucker

230 g Mehl

Sonstiges:

1 kg Aprikosen

150 g Mandelstifte (mind.)

2 Päckchen Vanillezucker

Zubereitung:

Mürbteig:

Zutaten verkneten, zwei Stunden im Kühlschrank ruhen lassen

Mürbteig bei 170° ca. 12-15 Minuten backen

Rührteig:

Butter und Zucker verrühren bis keine Zuckerkrystalle mehr knirschen, nach und nach die Eier zugeben, restliche Zutaten unterrühren;

Variante: ein Stamplerl Aprikosenlikör, dann rührt sich's leichter (evtl. auch eines für den Rührteig).

Die Aprikosen müssen wirklich reif sein, grüne Aprikosen enthalten zuviel Wasser, so daß der Kuchen ein einziger Matsch wird.

Aprikosen waschen und entsteinen. Aprikosen auf den (logischerweise bereits gebackenen) Mürbteigboden legen, Rührteig darauf verteilen.

Keine Panik: es sieht immer so aus, als wäre es viel zu wenig

Rührteig, um das alles zusammenzuhalten.

Auf den Rührteig ca. 150 g Mandelstifte verteilen (etwas mehr schadet auch nicht), anschließend 2 Päckchen Vanillezucker

drüberstäuben, backen bei 175° ca. 75 Minuten. Da es bei diesem

Kuchen mit dem feuchten Inhalt schwierig ist, zu prüfen, ob er durch

ist, lieber etwas länger warten, evtl. abdecken, daß die Mandelstifte nicht schwarz werden.

Um den Kuchen vom Boden der Springform zu holen, empfiehlt sich die Verwendung eines Kuchenretters, da ich davon ausgehe, daß er beim ersten Versuch Probleme mit der Konsistenz macht. Die Aprikosen-Menge läßt sich bis 1.2 oder 1.3 Kilo steigern, daß muss allerdings nicht beim ersten Versuch passieren.

Sowohl beim Rühr- als auch beim Mürbteig wird etwas Buchweizenmehl verwendet, etwa im Verhältnis mind. 4 Teile Weizen zu max. 1 Teil Buchweizen, dann schmeckt der ganze Krempel etwas nussiger.

Aprikosen-Marsala-Sorbet

Zutaten:

1 kg Aprikosen; vollreif
2 dl Marsala
1/2 Zitrone; Saft
250 g Zucker

Zubereitung:

Statt Marsala kann man auch Madeira oder roter Portwein nehmen.
Die Aprikosen entsteinen und vierteln. Mit dem Marsala, dem Zitronensaft und dem Zucker aufkochen, zugedeckt 3 Minuten leise köcheln lassen. Auskühlen lassen.

Etwa 1/4 der Aprikosen in Würfelchen schneiden und beiseitelegen. Die restlichen Aprikosen mitsamt Garflüssigkeit pürieren. Die Aprikosenwürfeln mit dieser Sorbetmasse mischen und diese gefrieren.

Während des Gefrierprozesses 4 bis 5 mal mit einem Gummispachtel vorsichtig durcharbeiten, damit sich keine Eiskristalle bilden.

Aprikosen-Marzipan-Pizza

Zutaten:

Für den Teig:

400 g Mehl

1 Pr. Salz

20 g Hefe; frisch oder 1 Tütchen Trockenhefe

190 ml Wasser; lauwarm

2 El. Butterschmalz

Maismehl; fürs Blech

Für den Belag:

250 g Marzipan-Rohmasse

150 g Creme double

2 El. Amaretto; oder Aprikosenlikör

2 El. Zitronensaft

300 g Aprikosen; frische, od. 250 g aus der Dose

100 g kandierte Früchte, gemischt,

- kleingeschnitten

Zubereitung:

Mehl in eine grosse Schüssel sieben, Salz hinzufügen, eine Mulde drücken, die Hefe hineinbröckeln oder -streuen; mit 7 El. lauwarmem Wasser verrühren. Etwas Mehl darüberstreuen und zugedeckt an einem warmen Platz gehen lassen, bis sich Risse zeigen.

Butter schmelzen, etwas abkühlen lassen und flüssig zusammen mit dem restlichen lauwarmen Wasser zu Mehl und Hefeansatz geben, alles zu einem Teig verarbeiten. Etwa 10 Minuten kneten, bis der Teig elastisch ist und nicht mehr klebt.

Zugedeckt an einem warmen Ort 20-30 Minuten gehen lassen, bis sich sein Volumen verdoppelt hat.

Ofen auf 250 Grad vorheizen.

Blech einmehlen. Den Teig ausrollen und auf das Blech legen, am Rand einen kleinen Wulst bilden.

Marzipan mit Creme double, Likör und Zitronensaft zu einer cremigen Masse verrühren, auf den Teig streichen und gleichmässig verteilen.

Aprikosen waschen, halbieren, entkernen und in dünne Spalten schneiden. Konservenfrüchte gründlich abtropfen lassen, ebenfalls in dünne Spalten schneiden.

Mit den Aprikosenspalten auf der unteren Längsseite der Pizza eine halb untergegangene Sonne legen, mit weiteren Spalten

nach allen Seiten Strahlen hochziehen. Parallel zu diesen Strahlen dünne Reihen kandierte Früchte legen. Die Pizza 20-25 Minuten goldgelb backen. Am besten schmeckt sie noch warm und mit einer Kugel Vanilleeis.

TIP: Man kann natürlich mit den bunten Zutaten nach eigenem Geschmack sein Phantasiebild oder -muster auf die Creme legen. Eine Prise Puderzucker darüber und die Kreation ist perfekt.

Aprikosen-Mascarpone-Creme

Zutaten:

250 g Aprikosen
1 Tl. gem. Gelatine
1 El. Aprikosenlikör
2 Eigelb
2 El. Puderzucker
175 g Mascarpone
4 dünne Schokoladentäfelchen

Zubereitung:

Aprikosen - eine halbe Frucht zurückbehalten - überbrühen, abziehen, entsteinen und pürieren.

Gelatine nach Anweisung auflösen und mit dem Likör unter die Fruchtmasse rühren.

Eigelb mit Puderzucker schaumig rühren, nacheinander Fruchtmasse und Mascarpone unterrühren, in eine Glasschale füllen und kühl stellen.

Vor dem Servieren mit Schokoladentäfelchen und Aprikosenspalten garnieren.

Aprikosen-Müsli-Soufflé

Zutaten:

100 g Butter oder Margarine
60 g KleeHonig
6 Eier
700 g Frische Aprikosen
75 g Fertige Früchte-Müsli-Mischung
1 Msp. Zimt
Abgeriebene Schale einer Zitrone
30 g Gelbe Rosinen

für DIE FORM:

Fett
Rohrzucker

Zubereitung:

Für die Familie: Vollwertrezept

Ein Soufflé ist einfacher, als Sie denken: Es muß nur sofort nach dem Backen aufgetischt werden, sonst fällt es in sich zusammen. Die Aprikosen in diesem Rezept versorgen mit Eisen, das Müsli mit B-Vitaminen und Ballaststoffen: eine gesunde Hauptmahlzeit für Süßschnäbel!

Eine Souffléform (18 cm Durchmesser) mit Fett gleichmäßig ausstreichen, den inneren Rand mit Zucker ausstreuen. Backofen auf 190 Grad (Gas Stufe 3) vorheizen. Butter oder Margarine mit Honig schaumig rühren. Eier trennen, die Eigelbe nach und nach zu der Honig-Fettmasse geben. Aprikosen waschen, halbieren und den Stein herausnehmen. Müslimischung mit Zimt, Zitronensaft und den gewaschenen, abgetropften Rosinen mischen. Die Mischung unter die Eigelbmasse ziehen. Eiweiß zu einem schnittfesten Schnee schlagen. Eischnee vorsichtig unter die Eigelbmasse heben. Die Hälfte Aprikosen mit der Schnittfläche nach unten in die Form legen. Die Schaummasse in die Form füllen, glattstreichen. Restliche Aprikosenhälfte daraufsetzen. Die Form in den vorgeheizten Backofen stellen. Das Soufflé etwa 45 bis 50 Minuten backen. Wenn das Soufflé aus dem Ofen kommt, muß es sofort zu Tisch gegeben werden.

Pro Portion ca. 570 kcal.

Aprikosen-Nuss-Schnitten

Zutaten:

Boden:

250 g Mehl
1 Tl. Backpulver
140 g Zucker
1 Prise Salz
5 Eigelb
120 g Butter

Belag:

1/2 Glas Aprikosenkonfitüre
5 Eiweiss
200 g Zucker
150 g Haselnüsse; gemahlen oder
- gestossen

Zubereitung:

Alles in eine Rührschüssel, verkneten und auf einem Backblech ausrollen.

Den Boden dann mit der Aprikosenkonfitüre bestreichen. Das Eiweiss, Zucker und die Haselnüsse verrühren und alles über die Aprikosenkonfitüre auftragen.

Dann ab in den Backofen: Backzeit: 30 Minuten bei 230 Grad.

Zubereitungszeit: 15 Minuten

Aprikosen-Quark-Eis

Zutaten:

500 g reife Aprikosen
100 g 40% Quark
250 g Zucker
1/8 l Sahne
5 cl Orangen oder Aprikosen-Likör

Zubereitung:

Man entkernt die Aprikosen und legt 10 schöne Hälften zurück. Den Rest püriert man und vermischt das Püree mit dem Quark, der Sahne und 200 g Zucker.

Diese Mischung wird wie üblich in der Eismaschine verarbeitet.

In der Zwischenzeit lässt man die 10 Aprikosenhälften mit den restlichen 50 g Zucker und 100 ccm Wasser bei geringer Hitze ca. 10 min. garen. Dann nimmt man die Früchte heraus, lässt den Saft noch einige Minuten köcheln und gibt dann noch den Likör zu.

Aprikosen-Quark-Wähe

Zutaten:

400 g Mürbeteig

Füllung:

500 g Aprikosen

1/2 Zitrone; unbehandelt

250 g Quark, halbfett

150 g Rahmquark

3 Eier

;Zucker, nach Bedarf

Zum Bestreuen:

1 Tl. Puderzucker

Zubereitung:

(Für eine Springform von 24 cm Durchmesser)

Boden:

2/3 des Teigs direkt auf dem Formenboden auswallen, Ring daraufsetzen. Den restlichen Teig zu einer langen Rolle bilden und dem Rand nach auf den Teigboden legen. Nun den Teigrand an den Formenrand hochdrücken, bis er ca. 4 cm hoch ist. Mit einer Gabel den Boden dicht einstechen.

Boden mit Backpapier abdecken, die Form 10 Minuten kühlstellen. Das Backpapier in der Form mit Kerne, Bohnen o.ä. beschweren und im unteren Teil des auf 225 °C vorgeheizten Ofens 10 Minuten vorbacken. Herausnehmen, Backpapier und Kerne/Bohnen entfernen und den Boden auskühlen lassen.

Ofen auf 200 °C einstellen.

Füllung:

Die Aprikosen halbieren, entsteinen. 2/3 davon kleinwürfeln, 1/3 beiseite legen.

Die Zitronenschale fein abreiben und die Frucht zu Saft auspressen. Schale und Saft sowie kleingewürfelte Aprikosen unter die übrigen Zutaten mischen, Masse auf dem Teig verteilen.

In der unteren Hälfte des Ofens 20 Minuten backen.

Die restlichen Aprikosen in Schnitze schneiden, auf der Wähe hübsch anordnen und diese weitere 30 Minuten backen.

Noch warm mit Puderzucker überstreuen.

Aprikosen-Sahne-Torte

Zutaten:

Für Den Biskuitteig:

4 Eier
1/2 Tl. Zitronenschalengewürz
200 g Zucker
150 g Mehl
25 g Speisestärke

Für Den Quark-Sahne-Belag:

500 g Quark
1/2 Tl. Zitronenschalengewürz
1 Pk. Vanillinzucker
125 g Zucker
6 Blatt helle Gelantine
1 Dose Aprikosen
125 g Himbeeren
2 Pk. Sahne (à 200 g)
4 Pk. Sahnesteif
50 g Zucker

Zubereitung:

Biskuitteig: Eier, Zitronenschalengewürz, Zucker und 4 El. warmes Wasser in eine Rührschüssel geben und mit dem elektrischen Handrührgerät zu einer schaumigen Masse schlagen. Dann Mehl und Speisestärke darübersieben und unterheben. Teig in eine mit Backpapier ausgelegte Springform (26 cm Durchmesser) füllen. Im Backofen bei 175 °C (Gas Stufe 2) ca. 30 Minuten backen. Belag: Quark, Zitronenschalengewürz, Vanillinzucker und Zucker verrühren. Gelantine einweichen. Aprikosen abtropfen lassen. Fruchtsaft erhitzen, ausgedrückte Gelantine darin auflösen, unter die Quarkmasse rühren. Erkalteten Biskuit mit Aprikosen belegen. Quarkmasse kurz vor dem Stocken (kann bis zu 3 Stunden dauern) kuppelförmig darüberstreichen, Beeren zerdrücken. Sahne mit Sahnesteif und Zucker steifschlagen, Beerenmark unterrühren. Beerensahne auf die Quarkmasse streichen. Torte kühl stellen.

Aprikosen-Sushi

Zutaten:

ZUTATEN:

250 g Rundkornreis
1 1/4 l Milch
1 Vanilleschote
1 El. oder 2tb Zitronensaft
2 El. oder 3tb Zucker
2 Eier
100 g Mehl
1 Spur Salz
1 kl. Dose (580ml) Aprikosen
1 Töpfchen Zitronenmelisse
Öl für die Pfanne
Evtl. kleine blaue
-Weintrauben zum Garnieren
Klarsichtfolie

Zubereitung:

Reis in 1 Liter kochende Milch streuen, Vanilleschote der Länge nach aufschlitzen und das Mark mit dem Messerrücken herausschaben, beides zusammen mit Zitronensaft und Zucker zur Milch geben. Ca. 45 min. bei schwacher Hitze ausquellen lassen. Zwischendurch mehrmals umrühren, damit der Reis nicht anbrennt. Vanilleschote entfernen.

In der Zwischenzeit für den Crèpeteig restliche Milch, Eier und Mehl glattrühren. Salz zufügen. Teig ca. 20 min. ausquellen lassen.

Eine beschichtete Pfanne mit Öl ausstreichen. Dann darin nacheinander 8 dünne Crèpes von jeder Seite ca. 1 min. abbacken. Abkühlen lassen.

Aprikosen in einem Sieb gut abtropfen lassen und in Spalten schneiden. Melisseblättchen abzupfen.

Crèpes einzeln auf Klarsichtfolie legen. Milchreis dünn auf die Crèpes streichen. Je eine Reihe Aprikosenspalten und Melisseblättchen darauf verteilen. Mit Hilfe der Folie fest aufrollen und anschliessend in ca. 3 cm dicke Scheiben schneiden. Nach Belieben mit halbierten Weintrauben und Melisseblättchen garnieren.

Aprikosen-Tarte

Zutaten:

125 g Weizenvollkornmehl
2 Tl. Puderzucker
1 Prise Salz
75 g weiche Butter
2 El. Sauerrahm (10 % Fett)
125 g Magerquark
1 Tl. Speisestärke
1 El. Zucker
2 kg frische Aprikosen
75 g Aprikosen-Konfitüre
20 g gehackte Pistazien

Zubereitung:

Mehl, Puderzucker und Salz in eine Schüssel sieben. In die Mitte eine Mulde drücken, das weiche Fett und den Sauerrahm hineingeben, zu einem krümeligen Teig verarbeiten. Falls notwendig, vorsichtig einige Tropfen Wasser dazugeben, damit der Teig zusammenhält. Eine Kugel formen, in Folie einschlagen und mindestens 30 Minuten in den Kühlschrank legen. Den Backofen auf 180 Grad vorheizen. Den Boden einer Springform (26 cm Durchmesser) einfetten und mit Mehl bestäuben. Aprikosen waschen, halbieren und die Steine entfernen. Quark mit Stärke und Zucker glattrühren. Den Teig rund ausrollen, so dass der Durchmesser des Teiges ca. 2 cm grösser ist als die Form. Auf den Springformboden legen und den Rand zur Mitte hin vorsichtig einrollen. Quark auf dem Boden gleichmässig verteilen und mit den Aprikosenhälften belegen. Den Kuchen ca. 25 Minuten backen. Konfitüre durch ein Sieb streichen und erwärmen, auf den noch heissen Kuchen streichen. Rand mit Pistazien bestreuen.

Bei 12 Stücken pro Stück ca. 170 kcal

Dieser Obstkuchen ist kalorienarm, aber durch den Quark und den Sauerrahm reich an Eiweiss. Und die Aprikosen sorgen für Eisen.

Aprikosen-Weincreme

Zutaten:

6 Blatt weiße Gelatine
500 g Aprikosen (Dose)
100 g Zucker
1/4 l Weißwein
200 g Schlagrahm
4 cl Aprikosenlikör
4 Tl. Pistazien; gehackt

Zubereitung:

Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Die abgetropften Aprikosen mit Zucker und Wein aufkochen. Durch ein Haarsieb streichen. Die eingeweichte Gelatine im Wasserbad auflösen und unter den Aprikosenbrei rühren. Abkühlen, aber noch nicht fest werden lassen. Rahm steif schlagen. Etwas zum Garnieren abnehmen und den Rest mit Likör unter den Aprikosenbrei rühren. Die Creme in eine Glasschüssel oder in Portionsschälchen füllen. Kalt stellen. Mit Rahm und gehackten Pistazien verzieren.

Aprikosenäpfel

Zutaten:

5 Äpfel
40 g Butter
400 g Aprikosen
5 El. Honig
80 g Mandelsplitter
Süße Sahne
;Wasser

Zubereitung:

Äpfel schälen, Gehäuse ausstechen. Eine feuerfeste Form ausbuttern und die Äpfel hineinlegen. Geschälte und entkernte Aprikosen, Wasser und Honig in der Küchenmaschine pürieren und über die Äpfel geben. Mandelsplitter darüber verteilen und im vorgeheizten Ofen bei 200 °C etwa 40 min. schmoren.

Sahne schlagen und zu den heißen Äpfeln servieren.

Aprikosenäpfel mit Zimtsahne

Zutaten:

4 große Äpfel
8 getrocknete Aprikosen
evtl. etwas Rum
4 EL Mandelsplitter
1 Becher Sahne
1 TL Honig
Zimt

Zubereitung:

Die Aprikosen in Wasser (evtl. mit Rum) einweichen. Das Gehäuse aus den Äpfeln entfernen, die Aprikosen kleinhacken, mit den Mandeln mischen und die Äpfel damit füllen. Im Ofen bei 200 Grad 10-20 Minuten backen. Sahne mit Honig und Zimt steifschlagen und zu den heißen Äpfeln reichen.

Quelle: Schrot&Korn

Aprikosenauflauf aus dem Römertopf

Zutaten:

250 g Sahnequark
250 g Entsteinte Aprikosen
50 g Zucker
50 g Mandeln, gestiftelt
40 ml Rum
1 Pk. Schokoladengefüllte
Doppelkekse *
1/4 l Milch
1 Pk. Vanillezucker
2 Eier

Zubereitung:

*= gemeint sind diese runden mit Schokolade gefüllten Kekse, die es z.B. von der Fa. Debeukeler als Prinzenrolle gibt.

Die Aprikosen in feine Schnitzel schneiden. Mit dem Quark, der Milch den Mandeln, Rum und Zucker verrühren. In den gewässerten Römertopf zuerst eine Lage Kekse, dann eine Schicht Quark geben. Noch einmal wiederholen. Den obersten Quark mit den beiden Eigelb, die mit dem Vanillezucker verrührt wurden, bestreichen. Römertopf schliessen und den Auflauf bei 200 Grad in ca. 40 Minuten garen. Schmeckt auch kalt.

Aprikosenbeignets an Sabayon

Zutaten:

400 g Aprikosen; klein

AUSBACKTEIG:

90 g Weissmehl

1 dl Weisswein

1 El. Apricot Brandy

1 Eigelb

1 Eiweiss

1/4 Tl. Zitronenschale; abgerieben

1 Spur Salz

1 El. Zucker

SABAYON:

2 Eigelb

60 g Zucker

6 El. Weisswein

3 El. Apricot Brandy

1 El. Zitronensaft

ZUM FRITIEREN:

Öl

3 El. Zimtzucker

Zitronenmelisse

Zubereitung:

Die Aprikosen waschen, halbieren und die Steine entfernen.

Ausbackteig:

Mehl in eine Schüssel sieben. Wein, Apricot Brandy, Eigelb, Zitronenschale und Salz zugeben, glattrühren. Kurz vor dem Ausbacken, Eiweiss steif schlagen, dabei den Zucker einrieseln lassen, unter der Mischung ziehen.

Aprikosenbeignets:

Friteuse auf 180 Grad einstellen. Die Aprikosen durch den Ausbackteig ziehen, in der Friteuse bei 180 Grad 2 bis 3 Minuten backen. Auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Sabayon:

Eigelbe zusammen mit dem Zucker cremig rühren. Wein, Apricot Brandy und Zitronensaft zufügen; im heissen, jedoch nicht kochenden Wasserbad aufschlagen, bis der Sabayon cremig wird.

Anrichten:

Die noch lauwarmen Aprikosenbeignets im Zimtzucker wälzen und portionsweise auf einem Sabayonspiegel anrichten. Zum Garnieren die Zitronenmelisseblätter durch den restlichen Ausbackteig ziehen und ausbacken.

Aprikosenblume mit roten Johannisbeeren

Zutaten:

12 große Feste Aprikosen
Butter
12 Tl. Lavendelhonig
-- oder Akazienhonig
Frischer Lavendel
300 g Rote Johannisbeeren
250 ml Muscadet
2 Scheibe Gelatine

Zubereitung:

Die Aprikosen übers Kreuz einschneiden und sorgfältig so öffnen, daß sie unten noch zusammenhalten. Die Steine vorsichtig herauslösen. Die Aprikosen nebeneinander in eine bebutterte ofenfeste Form setzen und 5 bis 7 Minuten in der Mitte des auf 200 Grad vorgeheizten Backofen vorbacken, damit sie sich wie eine Blume öffnen.

Je 1 Teelöffel Honig in die Mitte der Früchte träufeln und Lavendelblüten darüberstreuen. Die Johannisbeeren von den Rispen streifen und möglichst in die Mitte der geöffneten Früchte streuen. Mit Wein übergießen und nun bei 175 Grad 12 bis 15 Minuten backen.

In der Zwischenzeit die Gelatine in kaltem Wasser quellen lassen.

Die Aprikosen mit den Beeren - aber ohne den Weinsud - in Schälchen verteilen.

Gelatine gut auspressen und im noch heißen Weinsud auflösen. Auskühlen lassen, dann über die Früchte gießen. Kalt servieren.

Tip: Anstelle von Lavendelhonig Rosmarinhonig und Rosmarinblüten verwenden.

Aprikosencake

Zutaten:

150 g Butter oder Margarine
100 g Zucker
3 Eier
1 Prise Salz
200 g Mehl
1 Tl. Backpulver
250 g Aprikosen (entsteinte)
150 g Marzipan-Rohmasse

Zubereitung:

Fett, Zucker, Eier und Salz mit dem Handrührgerät schaumig rühren. Mehl mit Backpulver mischen, Aprikosen und Marzipan in kleine Würfel schneiden, alles zusammen kurz unter die Ei-Fett-Masse rühren. Eine Kastenform (26 cm lang) ausfetten, den Teig einfüllen, backen.

Schaltung:

170 - 190°, 1 . Schiebeleiste v.u.

160 - 180°, Umluftbackofen

ca. 60 Minuten

55 g Eiweiß, 167 g Fett, 377 g Kohlenhydrate, 13980 kJ, 3337 kcal.

Aprikosencrepes auf Vanillesahne

Zutaten:

Teig:

80 g Mehl
1 Spur ;Salz
1 Spur Zucker
2 Eier
2 dl Milch

Füllung:

120 g Aprikosen; getrocknet
1 dl Weisswein; süss !
2 El. Orangenmarmelade; englische,
--mit dicken Schalenstücken
20 g Marzipanrohmasse

Crepes:

2 El. Öl
Butter

Guss:

1/8 l Schlagsahne
2 Eigelb
1/2 Vanilleschote
-- ausgekratztes Mark
1 El. Zucker
30 g Butter
* Garnieren
20 g Pistazienkerne
Schlagsahne

Zubereitung:

Das Mehl mit Salz und Zucker, den Eiern und der Milch verquirlen. Den Crepesteig 30 Minuten ausquellen lassen.

Inzwischen die Aprikosen fein würfeln und im Wein bei milder Hitze 5 Minuten offen kochen. Die Orangenmarmelade grob durchhacken. Das Marzipan fein zerzupfen. Beides unter die Aprikosen rühren und abkühlen lassen.

Eine Pfanne (16 cm Dmr) dünn mit Öl auspinseln. Darin nacheinander und bei milder Hitze <3xservings> Crepes backen (von jeder Seite 1-2 Minuten). Die Crepes zum Auskühlen nebeneinanderlegen.

Etwas Butter schmelzen, eine kleine ofenfeste Gratinform oder

<servings> Portionsförmchen damit dünn auspinseln.

Die Füllung auf die Mitte der Crepes häufen. Die Crepes zu Halbkreisen zusammenschlagen, aufstellen und die beiden Enden vorn übereinanderlegen. Die Crepes dicht an dicht in die Form setzen, damit sie sich nicht öffnen können.

Sahne, Eigelb, Zucker und Vanillemark verquirlen und warm werden lassen, aber nicht kochen. Die Mischung vorsichtig in die Form giessen. Mit der restlichen Butter beträufeln.

Die Crepes im vorgeheizten Backofen auf der untersten Einschubleiste bei 175 °C (Gas 2) 10-12 Minuten backen, bis die Ränder hellbraun und knusprig sind (Umluft 150 °C, etwa 15 Minuten).

Die Pistazien längs halbieren und über die Crepes streuen, dann servieren.

Dazu passt eiskalte, halbsteif geschlagene Sahne.

Aus: Essen & Trinken 1/1993 (Rg)

17.04.1994

Aprikoseneis

Zutaten:

1/2 Fruchteis-Grundmischung
75 g Passiertes Aprikosenmark

Zubereitung:

Das Rezept ergibt etwa 600 g Eis.

Das Aprikosenmark wird hergestellt, indem man reife Aprikosen durch ein Sieb streicht. Dazu kein Metallsieb verwenden!

Die Grundmischung herstellen.

Das Fruchtmark direkt nach dem Erhitzen der Grundmischung zugeben und ungefähr zehn Minuten mit einem Schneebesen einarbeiten.

Abkühlen lassen.

Vor dem Gefrieren noch einige Minuten durchmischen.

Pfirsicheis lässt sich genauso herstellen.

Menge: 3 Portionen

Aprikoseneis (mit Honig)

Zutaten:

400 g Aprikosen; voll ausgereift
80 g Akazienhonig
1 El. Apricot Brandy
250 ml Sahne

Zubereitung:

Zubereitung ohne Eismaschine:

Die Aprikosen mit Honig und Apricot Brandy pürieren und unter die steifgeschlagene Sahne heben.

In Gefrierboxen einfüllen und 1 Tag gefrieren lassen.

Zubereitung mit Eismaschine:

Die Aprikosen mit Honig und Apricot Brandy pürieren und die flüssige Sahne unterrühren.

In die Eismaschine einfüllen und nach Anweisung gefrieren lassen.

Aprikoseneis A La Maus

Zutaten:

1/2 Dose Aprikosen (ohne den Saft,
-möglichst die kleinen,
-aromatischen Aprikosen.
1/4 l Süsse Sahne
1 Vanillezucker
3 El. Zucker
2 Eigelb
1/2 Zitrone; Saft

Zubereitung:

Die Aprikosen abtropfen lassen und im Mixer gründlich pürieren oder durch ein Sieb streichen. Die Sahne mit dem Vanillezucker schlagen. Eigelb und Zucker miteinander verrühren, bis sich der Zucker aufgelöst hat, das Aprikosenpüree und den Zitronensaft dazufüllen und gut verrühren, das Ganze unter die Schlagsahne ziehen. Eine Kostprobe? Man könnte die Creme Löffelweise naschen - ungefroren - so gut schmeckt sie. Sie füllen die Creme aber doch in den Eisbehälter und lassen sie gefrieren. Die Familie wird den Genuss zu schätzen wissen . Zur Erntezeit der Aprikosen verwenden Sie natürlich frische Früchte und schmecken die Creme mit etwas mehr Zucker ab.

Aprikoseneis I

Zutaten:

1/2 Fruchteis-Grundmischung
75 g Passiertes Aprikosenmark

Zubereitung:

Das Rezept ergibt etwa 600 g Eis.

Das Aprikosenmark wird hergestellt, indem man reife Aprikosen durch ein Sieb streicht. Dazu kein Metallsieb verwenden!

Die Grundmischung herstellen. Das Fruchtmarm direkt nach dem Erhitzen der Grundmischung zugeben und ungefähr zehn Minuten mit einem Schneebesen einarbeiten. Abkühlen lassen. Vor dem Gefrieren noch einige Minuten durchmischen.

Pfirsicheis lässt sich genauso herstellen.

Nach: Fernanda Gosetti: Köstliches Eis. Südwest Verlag München 1987.

Aprikosengrütze mit Zimtsahne

Zutaten:

1 kg reife Aprikosen
1 Zitrone
1/4 l Weißwein
80 g Zucker (evtl. mehr)
6 Blatt weiße Gelatine
4 cl Aprikosenlikör
250 g Sahne
1 TL gem. Zimt
1 EL Zucker (evtl. mehr)

Zubereitung:

Aprikosen halbieren, entkernen, die Hälfte davon mit Weißwein und Zucker in einen Topf geben, auf 3, Automatik-Kochstelle 9 oder 1 2 zum Kochen bringen, dann ausschalten, ausgaren, danach den Saft 1 Zitrone zufügen. Die restlichen Aprikosen vierteln. Gelatine in reichlich kaltem Wasser einweichen. Die gekochten Aprikosen mit dem Zerkleinerungsstab pürieren, die eingeweichte, gut ausgedrückte Gelatine unter Rühren in dem heißen Aprikosenpüree auflösen, die Aprikosenviertel und Likör untermischen. Die Grütze in eine Glasschüssel füllen und kalt stellen.

Sahne steif schlagen, nach und nach Zimt und Zucker hinzufügen. Die Zimtsahne zur Aprikosengrütze reichen.

25 g Eiweiß, 75 g Fett, 19 g Kohlenhydrate, 1944 kJ, 218 kcal.

Aprikosenherzen

Zutaten:

175 g Weiche Butter
100 g Zucker
1/2 Zitrone; Schale
2 Eigelb
300 g Mehl
Aprikosenkonfitüre
Puderzucker

Zubereitung:

Butter, Zucker und Zitronenschale cremig rühren. Eigelbe schlagen, bis sie weiss sind, hinzufügen. Mit Mehl vermengen. Kühl stellen, bis der Teig fest ist. Ausrollen und Herzen ausstechen. Aus der Hälfte ein Loch in der Mitte ausstechen. Alle bei 180 °C 10 min. backen. Ganze Herzen mit Konfitüre bestreichen, Rest mit Puderzucker bestreuen, zusammenkleben.

Aprikosenkonfekt

Zutaten:

75 g Aprikosen, getrocknet
75 g Korinthen
6 El. Apricot-Brandy
75 g Walnusskerne
200 g Weisse Schokolade
2 El. Pistazienkerne, halbiert

Zubereitung:

Die getrockneten Aprikosen und die Korinthen im Apricot-Brandy 2 Stunden ziehen lassen. Etwas abtropfen lassen.

Aprikosen und die Walnusskerne grob zerkleinern und wieder mit den Korinthen mischen.

Die weisse Schokolade im Wasserbad auflösen, über die Früchte und Nüsse geben und gut verrühren. Kleine Häufchen abstechen, auf ein mit Alufolie ausgelegtes Backblech setzen und mit den Pistazien verzieren. Im Kühlschrank fest werden lassen und in Papiermanschetten setzen.

Aprikosenkuchen

Zutaten:

500 g Mehl
1/4 l Milch
30 g Hefe
1 Prise Salz
60 g Butter
1 Ei
2 Tl. flüssigen Süßstoff
2 große Dosen Aprikosen
500 g Quark
3 Eier
3 El. Stärkepolver
Saft + Schale einer 1/2 Zitrone
3 Tl. flüssigen Süßstoff
2 El. gehobelte Mandeln

Zubereitung:

Das Mehl in eine Schüssel geben und warm stellen. Die Milch erwärmen und die zerbröckelte Hefe in die Milch rühren. Eine Vertiefung in das Mehl drücken; die angerührte Hefe hineingeben und zugedeckt 15 min. gehen lassen. Dann die Butter auflösen, das Ei, das Salz und den Süßstoff zum Hefeteig geben, gut durchschlagen und nochmals 10 Min. zugedeckt gehen lassen. In der Zwischenzeit die Aprikosen gut abtropfen lassen. Den Quark mit allen anderen Zutaten außer den Mandeln gut verrühren. Den Hefeteig auf einem Kuchenblech ausrollen, mit der Quarkmasse bestreichen und mit den Aprikosen belegen. Die Mandeln darüberstreuen und 10 Min. gehen lassen. Bei 220°C etwa 35-40 Min. backen.

Kuchen, Gebäck, Pralinen

Aprikosenkuchen mit Sonnenblumenkruste

Zutaten:

Teig:

100 g Weizenvollkornmehl
50 g Maizena
2 TL Backpulver
100 g gemahlene Haselnüsse
60 g brauner Zucker
125 g Margarine
1 Pr. Salz
3 Eier
2 EL Milch

Belag:

1 Ds. Aprikosen
30 g Butter oder Margarine
40 g Honig
2 EL Zitronensaft
100 g Sonnenblumenkerne

Zubereitung:

Alle Zutaten für den Teig mit dem Handrührgerät oder der Küchenmaschine zu einem Rührteig verarbeiten. Eine Springform (o 28 cm) am Boden fetten, den Teig einfüllen. Gut abgetropfte Aprikosen auf dem Teig verteilen.

Fett und Honig in einem Topf schmelzen, Zitronensaft und Sonnenblumenkerne zufügen, auf den Kuchen geben, backen.

Schaltung:

170 - 190°C, 1. Schiebeleiste v.u.

160 - 180°C, Umluftbackofen

30 - 35 Minuten

Tip: Als Blechkuchen wird das doppelte Rezept benötigt.

79 g Eiweiß, 178 g Fett, 431 g Kohlenhydrate, 15615 kJ, 3725 kcal.

Aprikosenkuchen mit Mascarpone

Zutaten:

Teig:

300 g Mehl

1 Würfel Hefe

50 g Zucker

Salz

100 ml lauwarme Milch

1 Ei

100 g flüssige, abgekühlte Butter

Belag:

500 g Mascarpone (ital. Frischkäse)

250 g Magerquark

20 g Speisestärke

3 Eier

100 g Zucker

nach Belieben Aprikosenlikör zum Abschmecken

2 Ds. Aprikosen

50 g Mandelblättchen

Zubereitung:

Aus den ersten Zutaten einen weichen Hefeteig zubereiten. Den Teig auf ein gefettetes Backblech streichen und aufgehen lassen. Für den Belag Mascarpone, Quark, Speisestärke, Eier, Zucker und Aprikosenlikör verrühren. Aprikosen auf einem Sieb gut abtropfen lassen und auf den Hefeteig legen. Die Mascarponemasse gleichmäßig über die Aprikosen verteilen und mit Mandelblättchen bestreuen. Das Blech zur Mitte in den Backofen schieben und abbacken. (25 Stücke)

Vorbereitungszeit: ca. 45 Minuten

Backen: Stufe 3 (200°C)

Backzeit: ca. 45 Minuten

Aprikosenkuchen mit Marzipan

Zutaten:

Geräte:

Topf

Springform

Zutaten:

125 g Magerquark

5 El. Milch

5 El. +l

75 g Zucker

250 g Mehl

3 Tl. Backpulver

1/2 Pck. Vanillepuddingpulver

1/4 l Milch

1 El. Zucker

1 El. Speisestärke

50 g Marzipan - Rohmasse

750 g Aprikosen

100 g Aprikosenmarmelade

50 g Mandelblättchen

Zubereitung:

Magerquark mit 5 El. Milch, 5 El. +l und Zucker verrühren.

Mehl mit Backpulver mischen und unter die Quarkmasse mengen.

Vanillepuddingpulver mit Milch, Zucker und Speisestärke nach Anleitung kochen und Marzipan - Rohmasse darin auflösen.

Den Teig auf ein gefettetes Backblech ausrollen und mit dem abgekühlten Pudding bestreichen. Aprikosen entsteinen und auf den Kuchen legen.

Kuchen im vorgeheizten Backofen bei 200°C auf der mittleren Schiene 45 Min. backen.

Aprikosenmarmelade erhitzen und den Kuchen damit bestreichen. Mandelblättchen darüberstreuen.

Aprikosenkugeln

Zutaten:

Teig:

250 g Honig

125 g Zucker

100 g Butter

1 Päckchen Lebkuchengewürz

600 g Mehl

2 Tl. Backpulver

1 Prise Salz

1 Ei

200 g getrocknete Aprikosen

Oblaten (5 cm •)

1 Eigelb

1/2 El. Wasser

25 g gehackte Haselnußkerne

25 g gehackte Pistazienkerne

Zubereitung:

Honig mit Zucker, Butter und Gewürz unter Rühren erwärmen und abkühlen lassen.

Mehl, Backpulver, Salz und Ei zur Honigmasse geben und zu einem Knetteig verarbeiten. Teig zugedeckt über Nacht ruhen lassen.

Aprikosen fein hacken. Teig 3 mm dick ausrollen. Plätzchen von 5 cm • ausstechen, jeweils 1 Tl. Aprikosen daraufgeben und zu Kugeln formen. Auf Oblaten oder auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen.

Eigelb mit Wasser verquirlen, Kugeln damit bestreichen und mit Haselnüssen und Pistazien bestreuen. In den vorgeheizten Backofen setzen.

E: Mitte. T: 200 °C / 18 bis 20 Minuten.

Abgekühlt in eine Blechdose geben. Nach etwa 20 Tagen sind die Kugeln weich.

Aprikosenlebkuchen

Zutaten:

6 Eier
300 g Honig
Salz
3 Tl. Lebkuchengewürz
1 Tl. Zimt
4 El. Aprikosenkonfitüre
100 g Weizen
250 g Mandeln
100 g Haselnußkerne
50 g Zitronatwürfel
50 g Orangeatwürfel
Honig

Zubereitung:

Eier mit Honig, Gewürzen und Konfitüre schaumig schlagen.
Weizen, Mandeln und Nüsse mahlen und hinzufügen. Zitronat- und Orangeatwürfel dazugeben und alles vermengen. Teig auf ein mit Backpapier belegtes Backblech streichen, mit einem feuchten Messer glätten und über Nacht antrocknen lassen. Backblech in den vorgeheizten Backofen setzen.

E: Mitte. T: 200 °C / 15 bis 20 Minuten.

Den heißen Lebkuchen mit Honig bestreichen und in Streifen oder Rhomben schneiden.

Aprikosenmousse im Schokoladenschälchen

Zutaten:

200 g frische Aprikosen
Zucker nach Geschmack
1 El. Madeira
100 g Schlagsahne
2 Schokoladenschälchen
Aprikosensaft
Aprikosengeist
gehackte Pistazien zum Garnieren

Zubereitung:

Die Aprikosen kurz in kochendes Wasser tauchen, mit einem Schaumlöffel herausnehmen und abschrecken. Die Aprikosen häuten, halbieren und entsteinen. Eine zur Dekoration zurückbehalten und in Spalten schneiden. Restliche Aprikosen zur Hälfte mit Zucker und Madeira pürieren, andere Hälfte in kleine Stückchen schneiden.

Die Schlagsahne steif schlagen. Etwas von der Sahne für die Dekoration zurückbehalten. Die Aprikosenmasse mit den Aprikosenstückchen unter die Schlagsahne ziehen und kalt stellen. Mit einem Esslöffel Nocken ausstechen und diese in die Schokoladenschälchen setzen. Mit Sahnehäufchen und Aprikosenspalten garnieren. Die Sahnehäufchen mit gehackten Pistazien bestreuen und das Ganze mit Aprikosensaft, gemischt mit etwas Aprikosengeist, umgiessen.

Dinner for two vom 3.8.94

Vorspeise: Eier im Tomatennest

Hauptspeise: Frischlachs mit Gurken und Dill

Nachspeise: Aprikosenmousse im Schokoladenschälchen

Kuchen, Gebäck, Pralinen

Aprikosenrührteigkuchen mit Meringue

Zutaten:

Rührteig:

150 g Butter
130 g Zucker
2 Eigelb
1 Zitrone; abgeriebene Schale
1 Spur ;Salz
150 g Weissmehl

Belag:

1 kg Aprikosen
2 El. Zucker

Meringue:

2 Eiweiss
1 Spur ;Salz
90 g Puderzucker

Zubereitung:

Butter, Zucker und Eigelbe schaumig schlagen, Zitronenschale und Salz begeben. Mehl zufügen und rasch zu einem halbflüssigen Teig verrühren (nicht schlagen!).

Die Springform befetten (oder mit Backpapier auskleiden), Teig hineingeben und glattstreichen. Die Form für mindestens 15 Minuten kühl stellen.

Backofen auf 200 °C vorheizen.

Aprikosen halbieren, entsteinen, dann die Hälften nochmals halbieren.

Aprikosen auf den Teig verteilen. Kuchen während 30 bis 35 Minuten im unteren Drittel des auf 200 °C vorgeheizten Ofens vorbacken.

Inzwischen Eiweisse mit dem Salz zu Schnee schlagen, unteriterrühren nach und nach den Puderzucker einrieseln lassen, bis die Masse fest und glänzend ist. In einen Spritzsach füllen.

Kuchen aus dem Ofen nehmen und die Meringue darauf spritzen. Zurück in den Ofen geben und weitere 15 bis 20 Minuten backen, bis die Meringue leicht zu bräunen anfängt.

Vor dem Servieren auskühlen lassen.

Aprikosenschaum

Zutaten:

für vier Portionen:

200 g getrocknete Aprikosen

2 El. Weinbrand (eventuell weglassen)

2 Eiweiss

Zubereitung:

Aprikosen über Nacht einweichen. Abtropfen lassen und im Mixer oder mit dem Schneidestab des Handrührgerätes pürieren. Mit Weinbrand abschmecken. Eiweiss schnittfest schlagen und unter das Püree heben.

Aprikosenschaum I

Zutaten:

200 g Getrocknete Aprikosen
2 El. Weinbrand evtl. weglassen
2 Eiweiss

Zubereitung:

Zubereitung: Aprikosen über Nacht einweichen. Abtropfen lassen und im Mixer oder mit dem Schneidstab des Handrührgerätes pürieren. Mit Weinbrand abschmecken. Eiweiss schnittfest schlagen und unter das Püree heben. (Pflanzliches Eiweiss 10 g / tierisches Eiweiss 8 g; pro Portion ca. 175 Kalorien / 733 kJ)

Aprikosenschnitten

Zutaten:

Teig:

250 g Mehl

125 g Margarine

65 g Zucker

1 Ei

1 Pr. Salz

2 D. Aprikosen (à 850 ml)

500 g Quark

150 g Zucker

1 Zitrone (unbeh.), Schale und Saft von

1/4 l Sahne

6 BL weiße Gelatine

1 Pkt. weißer Tortenguß

Aprikosensaft

Zubereitung:

Alle Teigzutaten mit dem Handrührgerät zu einem Mürbeteig zusammenkneten. Als Teigkugel geformt zugedeckt mindestens 1/2 Stunde ruhen lassen. Den Teig auf Backpapier dünn ausrollen, mit einer Gabel mehrmals einstechen, auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen, backen.

Schaltung:

180 - 200°, 2. Schiebeleiste v.u.

160 - 180°, Umluftbackofen

ca. 30 Minuten

Teigplatte vom Blech nehmen und abkühlen lassen. Gut abgetropfte Aprikosen auf dem Boden verteilen (einige zum Garnieren beiseite legen). Quark, Zucker, Zitronensaft und -schale mit dem Handrührgerät schaumig rühren. Gelatine in kaltem Wasser quellen lassen, gut ausdrücken und im Topf auf 1 oder Automatik-Kochstelle 1 - 2 flüssig werden lassen. Nach und nach 3 - 4 EL Quarkcreme zur Gelatine rühren, dann alles zusammengehen und gut verrühren. Sahne steif schlagen und unterheben. Die Masse auf die Aprikosen geben und fest werden lassen. Tortenguß mit Aprikosensaft nach Packungsanweisung zubereiten und über den Kuchen geben. Mit Aprikosenspalten garnieren.

Aprikosensorbet

Zutaten:

750 g Aprikosen
300 g Zucker
150 ml Wasser
0,25 l Weißwein
1 Zitrone
1 Eiweiß

Zubereitung:

Aprikosen überbrühen, entkernen, häuten. Wasser und Zucker unter Erhitzen auflösen, den Zitronensaft hinzufügen und kaltrühren. Aprikosen und Wasser im Mixer fein pürieren. Weißwein hinzugeben und aufgeschlagenes Eiweiß unterheben. In der Eismaschine rühren bis das Sorbet cremig-fest ist.

Aprikosentapiokagrütze

Zutaten:

400 g Aprikose

Sud:

250 ml Muscadet; (*)

2 El. Akazienhonig

1 Zimtstengel

2 Nelken

45 g Tapioka-Mehl

Zubereitung:

(*) Muscadet: Weisswein aus der Gegend um Nantes. Parfümiert, jedoch trocken.

Für den Sud den Wein, Honig, Zimt und Nelken aufkochen und 5 Minuten bei kleiner Temperatur köcheln.

Die Aprikosen halbieren, entsteinen und in Schnitzchen schneiden. Im leicht kochenden Sud weich kochen.

Die Früchte mit einer Schaumkelle herausnehmen und die Hälfte pürieren.

Die Tapioka in den verbliebenen Sud einrieseln und bei kleiner Hitze 10 Minuten köcheln. Fruchtpüree beifügen, mischen. Am Schluss die Fruchtschnitzchen sorgfältig darunterziehen und die Grütze auskühlen lassen.

Mit Zimtjoghurt oder Mandelmilch servieren.

Aprikosentorte

Zutaten:

Zutaten:

200 g Mehl

1 Tl Backpulver

75 g Zucker

1 P. Vanillezucker

1 Eigelb

100 g Butter

Belag:

100 g abgezogene, gemahlene Mandeln
oder Haselnüsse

100 g Zucker

1/8 l süße Sahne

1 Eiweiß

Sonstiges:

1 - 1 1/2 Pfd. Aprikosen

halbe, geschälte Mandeln

Zubereitung:

Aus den Zutaten einen Mürbeteig kneten und in einer Springform hochdrücken.

Die Aprikosen halbieren und entsteinen (sollten frische und nicht aus der Dose sein). Restliche Zutaten für den Belag vermischen und auf den Teig geben. Die halbierten Aprikosen mit den Innenflächen nach oben auf den Teig drücken, halbe, geschälte Mandeln in die Aprikosen drücken und mit abgeriebener Apfelsinenschale bestreuen.

Bei 200°C ca. 60 min. backen.

Aprikosentorte I

Zutaten:

Teig:

200 g Weizenvollkornschrot

75 g brauner Zucker

1 Pr. Salz

1 Tl. Backpulver "Backin"

125 g Sanella

1 Ei

Belag:

500 g vorbereitete Aprikosen

30 g gemahlene Mandeln

3 Eier

3 El. Honig

1 El. Speisestärke

1/2 Tl. Lebkuchengewürz

200 g Schlagsahne

30 g Mandelblätter

Zubereitung:

Alle Zutaten für den Mürbeteig auf einmal mit dem Handrührgerät zusammenkneten. Den Teig mindestens 1/2 Stunde ruhen lassen.

Eine Springform (Ø 26 cm) nur am Boden fetten. Den Teig ausrollen, die Form damit auskleiden, einen 3 cm hohen Rand formen.

Den Teigboden mit einer Gabel mehrmals einstechen, vorbacken.

Schaltung:

170-190°C, 1. Schiebeleiste v. u.

160-180°C, Umluftbackofen

ca. 10 Minuten

Den vorgebackenen Boden mit den Mandeln bestreuen und mit Aprikosenhälften belegen. Eier, Honig, Stärke, Lebkuchengewürz und Schlagsahne miteinander verschlagen, über die Aprikosen gießen und Mandelblätter darüberstreuen. Die Torte so lange weiterbacken, bis die Eiersahne gestockt ist (ca. 30 Minuten).

Tip: Statt Aprikosen kann man auch Pfirsiche, Zwetschen, gedünstete Birnen oder Äpfel verwenden.

62 g Eiweiß, 216 g Fett, 464 g Kohlenhydrate, 17518 kJ, 4181 kcal.

Aprikosentrüffel

Zutaten:

1/2 Glas Aprikosen-Konfitüre extra
Saft einer halben Zitrone
150 g Kokosraspeln
2 Stücke kandierten Ingwer
50 g Walnußkerne
Kakao
ca. 30 Minuten Zubereitung (ohne Kühlzeit)

Zubereitung:

Aprikosen-Konfitüre mit Zitronensaft, Kokosraspeln, gewürfeltem Ingwer und grobgehackten Walnußkernen verkneten. Diese Masse ca. 1 Stunde kaltstellen, danach walnußgroße Kugeln formen und in Kakao wälzen. Trüffel in passende Pralinen-Papierhülsen setzen und hübsch verpacken.

Die beschriebene Menge reicht für ca. 30 Kugeln.

Aprikot-Schoko-Schälchen

Zutaten:

ZUTATEN:

2 Eier `getrennt`
50 g Zucker
250 g Mascarpone
1 Dose Aprikosen (nur 1/2 cn)
3 Scheibe Gelatine
6 Schokoladenschälchen

GARNIERUNG:

Aprikosen
Himbeeren
Himbeersauce

ZUBEREITUNG:

Zubereitung:

Eigelb und Zucker gut verrühren. Mascarpone zufügen, und alles miteinander vermischen. Aprikosen abtropfen lassen und pürieren. Aprikosenpüree in die Mascarpone Masse einrühren. Gelatine nach Packungsanleitung auflösen, etwas abkühlen lassen und unter die Creme rühren. Eiweiss zu sehr steifem Schnee schlagen und unterziehen. Creme im Kühlschrank kalt stellen. Beginnt sie zu gelieren, in einen Spritzbeutel mit großer Tülle füllen und in die Schokoschälchen spritzen. Mit Aprikosenpalten und Himbeeren dekorieren, mit Himbeersauce begießen.

Aprimarniercreme

Zutaten:

500 g Reife Aprikosen
4 Eigelb
75 g Puderzucker
100 ml Trockener Weisswein
100 ml Grand Marnier

Zubereitung:

Die Aprikosen halbieren, entsteinen und pürieren. Anschliessend durch ein feines Sieb streichen. Eigelbe und Puderzucker schaumig rühren. Aprikosenpüree nach und nach beifügen. Weiterschlagen, bis eine dickflüssige Creme entsteht.

Nach und nach Grand Marnier beifügen. Dabei weiterschlagen. Die Creme dann in Portionsförmchen verteilen, zudecken und für zwei Stunden in den Kühlschrank stellen. Kalt servieren.

Arabischer Honigkuchen

Zutaten:

Geräte:

kl. Topf

Springform

Zutaten:

75 g Margarine

3 Eier

125 g Zucker

1 Pck. Vanillezucker

3 El. Sahne

150 g Mehl

1/2 Pck. Backpulver

100 g Margarine

80 g Zucker

80 g Honig

2 El. Sahne

150 g Mandelblättchen

1/2 Tl. Zimt

Zubereitung:

Margarine schmelzen lassen. Eier, Zucker und Vanillezucker schaumig rühren. Die abgekühlte Margarine und Sahne unter die Eimasse rühren. Mehl und Backpulver unterheben. Den Teig in eine gefettete Springform füllen und glattstreichen. Im vorgeheizten Backofen bei 175°C auf der zweiten Schiene von unten 10 Min. backen.

Margarine in einem Topf zerlassen. Zucker, Honig, Sahne, Mandelblättchen und Zimt dazugeben und unter Rühren einmal aufkochen lassen. Masse auf den Kuchen streichen und weitere 15 Min. backen. Kuchen aus der Form nehmen und auf einem Kuchengitter erkalten lassen.

Arme Ritter (Pofesen, Österreich)

Zutaten:

4 Schneidesemmeln
-- oder Weissbrotschnitten
-- Milchstollen
60 g Powidl; Pflaumenmus
1/4 l Milch
Vanillezucker
1 El. Rum
Zimt
2 Eier
Fett; zum Backen

Zum Bestreuen:

Vanillierter Staubzucker

Zubereitung:

Arme Ritter: So nennt man in der Donaumetropole die "Pofesen" - im Ei gebackenes, mit Powidl (Pflaumenmus) gefülltes Weißbrot oder Brioche.

Semmeln (Brot) entrinden, waagrecht halbieren, mit Powidl bestreichen, zusammensetzen und in mit Rum, Vanille und mit Zimt gewürzter Milch erweichen, in versprudelte Eier tauchen und in heißem Fett rasch knusprig backen, abtropfen lassen und anzuckern.

Ebenso können "Arme Ritter" vor dem Backen in Mandel- oder Pistaziensplitter gedrückt werden. Meist wird den Pofesen eine Fruchtsauce beigegeben.

Arme Ritter 4

Zutaten:

8 Brötchen; altbacken
1 Ei
1/4 l Milch
125 g Mehl
; Salz
; Backfett

Zubereitung:

Brötchen 1 cm dick schneiden.
Aus den übrigen Zutaten einen Pfannenkuchenteig rühren, die Schnitten eintauchen (ältere Brötchen etwas darin ziehen lassen), in rauchheissem Fett backen.
Kompott oder Salat dazu servieren.

Arme Ritter mit Trauben

Zutaten:

50 g Gehobelte Mandeln
1/4 l Traubensaft, hell
2 Eier
12 Zwieback
Trauben
100 g Saure Sahne
100 g Creme fraîche
Margarine; zum Braten
Mandeln
Zimtzucker

Zubereitung:

Gehobelte Mandeln ohne Fett goldbraun rösten. Traubensaft und 2 Eier verquirlen. Zwieback mit der Eimasse übergießen, nach 10 Min. wenden. Trauben halbieren, entkernen. Saure Sahne Creme fraîche schaumig schlagen.

Jeweils 4 Stück Zwieback in Margarine von jeder Seite 4 Min. braten. Jeweils mit Trauben, Mandeln und Zimtzucker servieren.

Pro Portion 701 kcal/2936 kJ

Arme Ritter mit Apfel

Zutaten:

Für 2 Personen:

2 Eier

200 ml Milch

1 Pck. Vanillezucker

1/2 Tl. Zimt

Prise Salz

4-5 Scheiben Weiss- oder Weizenbrot

2 Äpfel

1-2 El. Zitronensaft

2 El. Butter

2 El. Preiselbeeren (aus dem Glas)

Evtl. Hagelzucker u. Zimt zum bestreuen

Zubereitung:

Eier, Milch, Vanillezucker, Zimt und Prise Salz in einer Schüssel verquirlen. Die Brotscheiben hineinlegen bis sie sich mit der Eiermilch ganz vollgesogen haben. Äpfel waschen, Kerngehäuse ausstechen und in Scheiben schneiden(den Apfel natürlich), mit Zitronensaft beträufeln. Fett in der Pfanne erhitzen. Apfelringe darin kurz andünsten. Brotscheiben darauf verteilen. 2-3 Min. bei mittlerer Hitze von jeder Seite anbraten. Arme Ritter mit Preiselbeeren anrichten. Evtl. mit Hagelzucker u. Zimt bestreuen.

Astronautenkuchen

Zutaten:

100 g Butter
100 g Zucker
4 Eigelb
1 P Vanillezucker
125 g Mehl
1 Tl Backpulver
2 B Sahne
Stachelbeeren
100 g Mandeln
2 Becher Sahne
Mondamin

Zubereitung:

Den Teig teilen und jeden Boden für sich backen. Vor dem Backen jeden Boden mit Eischnee von 2 Eiweiß und 100 g Zucker bestreichen und mit 50 g Mandeln bestreuen.
30 Minuten bei 180° backen.

Nach dem Backen einen Boden sofort in 12 Stücke schneiden. Den 2. Boden erkalten lassen. Die Stachelbeeren mit Mondamin andicken und auf den Boden streichen. 2 Becher Sahne schlagen, darüber streichen und mit den 12 Stücken bedecken.

Auberginenkuchen

Zutaten:

500 g Auberginenscheiben
-- fein geschnitten
200 g Zwiebel; in feine Ringe
1 El. Sultaninen
1 Tl. Mandeln; geschält, gerieben
2 Prise Zimt
Weisser Pfeffer
;Salz
1 Tl. Zitronensaft
1 Tl. Maisstärke
2 Eier
1 El. Sesamsamen
Olivenöl

Zubereitung:

Die Auberginenscheiben gut salzen und mindestens eine Stunde ausweinen lassen. Gut abspülen, abtrocknen und zusammen mit den Zwiebelringen und viel Olivenöl in eine Bratpfanne geben. Gut durchdämpfen (eigentlich fast braten), bis die Auberginenscheiben zerfallen und durch und durch weich sind - eigentlich ein Gemüsemus. Pfeffern (mit Salz aufpassen, die Auberginen behalten eigentlich genügend Salz vom Ausweinen"), Rosinen, Zimt und Zitronensaft beifügen und in eine Schüssel geben.

Die Eier verklopfen, Maisstärke und Mandeln darunterühren und mit dem Gemüse gut vermischen. Eine flache, möglichst rechteckige Gratinform mit wenig Öl auspinseln und die Mischung flach in diese Form streichen. Der Fladen sollte nicht höher als 3 cm sein. Den Backofen auf 220 °C vorheizen, den Fladen mit Sesamkörner und Pfeffer bestreuen und den Fladen bei 200 °C mindestens 30 Minuten goldbraun backen.

Der Fladen kann lauwarm oder kalt, ganz in der Form oder in kleine Viereckli aufgeschnitten zum Aperitif serviert werden.

Ausgebackene Holunderblüten

Zutaten:

10 Holunderblüten
200 g Mehl
250 ml Milch
2 El. Rum
1 Spur Salz
2 Tl. Honig
1 Ei
Butterschmalz oder Öl zum Ausbacken
1 Tl. Zimt
3 Tl. Zucker

Zubereitung:

1. Holunderblüten in eine Schüssel mit Wasser legen, vorsichtig hin und her schwenken, damit der Staub entfernt wird. Auf einem Tuch zum Trocknen ausbreiten. Falls die Blüten noch feucht sind, nehmen sie den Teig später nicht an.

2. Mehl, Milch, Rum, Salz, Honig und Ei zu einem flüssigen Teig verquirlen. 30 Minuten zum Quellen stehen lassen.

3. In der Friteuse oder einem flachen Topf das Fett auf 180 Grad erhitzen. es ist heiss genug, wenn an einem hineingetauchten Holzlöffelstiel kleine Blasen aufsteigen. Eventuell die Temperatur mit einigen Tropfen vom Teig prüfen.

4. Die Holunderblüten in den Teig tauchen und im heissen Fett nacheinander goldgelb ausbacken. Auf Küchentrepp abtropfen lassen.

5. Zimt und Zucker mischen und die Blüten mit Zimtzucker bestreut servieren.

Tip: Holunderblüten sind - je nach Witterung - von Mitte Mai bis Juni in Gärten, Parks und an Feldrändern zu finden. Besser nicht an Strassenrändern

sammeln, dort sind zuviel Abgase in der Luft. Die Blüten mit der Schere abschneiden und noch ein Stück vom Stengel an der Blüte lassen. So kann man sie später besser in den Teig eintauchen.

Schwierigkeitsgrad: Einfach

Preisstufe: Nicht teuer

Pro Portion

Kalorien: 288

Joule: 1202

Eiweiss: 7 g

Fett: 8 g

Kohlenhydrate: 42 g
Besondere Geräte: Friteuse
Beilagen-Tip: Vanillesauce

Ausgebackene Pfirsiche

Zutaten:

500 g ger. Mandeln
30 g Zucker
2 El Kirschwasser
4 große Pfirsiche
Mehl
2 Eier
125 g geh. Mandeln

Zubereitung:

Die geriebenen Mandeln mit Zucker und Kirschwasser vermengen. Pfirsiche abziehen, halbieren und den Kern herausnehmen. Mit der Mandelmasse füllen, die Schnittstellen in Mehl tauchen und die Hälften wieder zusammenfügen (fest andrücken) und nacheinander in Mehl, verschlagenen Eiern und den gehackten Mandeln wenden. In 175 Grad heißem Öl 3.5 Minuten fritieren.

Ausgebackene Vanillecreme

Zutaten:

1/2 l Sahne
1 Stange Vanille
140 g Zucker
2 Eier, ganz
6 Eigelb
Butter; zum Ausfetten der
-- Formen
Backteig französische Art
Fett; zum Ausbacken

Zubereitung:

Sahne mit einer der Länge nach aufgeschnittenen Stange Vanille mit Zucker aufkochen, dann erkalten lassen. Unterdessen die ganzen Eier und Eigelb mit dem Schneebesen gut schlagen und mit Vanille-Sahne-Masse vermischen. In Förmchen füllen. Im Wasserbad zugedeckt ca. 25 Min. bei 180 °C stocken lassen. Danach Vanille-Sahne erkalten lassen und aus der Form stürzen.

Teile in Backteig auf französische Art tauchen und im heißen Fett goldgelb ausbacken. Zum Entfetten auf Küchenpapier legen.

Ausstecherle

Zutaten:

Teig:

600 g Mehl

200 g Zucker

120 g Butter

3 Eier

3 El. Milch

1 P Vanillinzucker

1 P Backpulver

Salz

abgeriebene Zitronenschale

Zitronenguß:

200 g Puderzucker

2 El. Zitronensaft

2 El. Wasser

Zubereitung:

Der Ausstecherteig wird bearbeitet wie ein Mürbteig.

Das Mehl mit der Butter verbröseln, den Zucker, den Vanillezucker, das Salz, die abgeriebene Zitronenschale und die Eier daruntermischen, gut durchkneten. Teig zu einer Rolle formen und ca. 1/2 Stunde im Kühlschrank ruhen lassen, portionsweise 2-3 mm dick ausrollen und mit Ausstecherle Plätzle ausstechen. Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech setzen und in einem auf 180 Grad erhitzten Rohr in 10-20 Minuten goldgelb backen.

Zitronenguß:

Zucker, Zitronensaft und Wasser verrühren und auf gebackene Plätzle streichen.

Tips: Ausstecherle können mit Schokolade- oder Zitronenguß überzogen werden oder auch mit Marmelade gefüllt (Ischler)

Avocado süß, mit Himbeeren

Zutaten:

2 Avocados; reif
1 Zitrone; Saft davon
2 El. Honig
Zimt

Für DIE SAUCE:

250 g TK-Himbeeren; bis 1/5 mehr
2 1/2 El. Zucker

Zubereitung:

Avocados schälen und halbieren, Kerne entfernen. Quer in feine Spalten schneiden. Je eine Avocadohälfte so auf einem Teller anrichten.

Sofort mit Zitronensaft, verrührt mit Honig, übergießen und mit Zimt bestäuben.

Für die Sauce die aufgetauten Himbeeren im Mixer mit Zucker pürieren. Jeweils einen dicken Klecks neben die marinierten Avocadospalten geben.

Avocado-Eis

Zutaten:

für acht Portionen:

3 Avocados

1 Dose Kokoscreme (Einwaage 350 ml)

75 ccm Rum

1 Zitrone

eventuell Zucker

40 g Pinienkerne (ersatzweise Mandeln)

Zubereitung:

Avocados halbieren, entkernen und das Fruchtfleisch herauslösen. Avocadofleisch durch ein Sieb streichen, Mit Kokoscreme, Rum und Zitronensaft verrühren. Eventuell mit Zucker abschmecken. In eine Schale füllen und für etwa drei Stunden in das Gefrierfach stellen; dabei öfter mit einem Schneebesen durchrühren, damit das Eis cremig wird. Inzwischen Pinienkerne unter Rühren in einer Pfanne ohne Fett hellbraun rösten. Aus dem Eis mit einem Eisportionierer oder Esslöffel Kugeln formen. Mit Pinienkernen bestreut servieren.

Dazu: Melonen, Orangen oder gezuckerte Beeren

Avocado-Eis mit Mangospalten

Zutaten:

2 Scheibe Gelatine; weiss
125 ml Limettensaft; (1)
75 ml Limettensaft; (2)
160 g Brauner Rohrzucker
5 dl Weisswein; trocken
4 El. Tequila
4 Avocados; reif
2 Mangos

Zubereitung:

Eis herstellen

Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Limettensaft (1) mit Zucker, Weisswein und Tequila aufkochen. Gelatine ausdrücken, im Weingemisch auflösen, abkühlen lassen.

Drei Avocados halbieren, Steine entfernen, Fruchtfleisch herauschaben und zum Weingemisch geben, pürieren.

Diese Mischung in der Eismaschine gefrieren lassen, in eine Schüssel geben und ins Gefriergerät stellen.

Anrichten

Das Eis mit einem Spritzbeutel in Gläser füllen, die restliche Avocado und die Mangos schälen und entsteinen, das Fruchtfleisch in schmale Spalten schneiden. Mit Limettensaft (2) beträufeln und zum Eis servieren.

Avocado-Frischkäse-Nocken

Zutaten:

Für vier Portionen:

1/2 reife Avocado

2 Pakete Doppelrahm-Frischkäse a 62,5 g

1 Tl. Zucker

1/2 Zitrone

4 El. Ahornsirup

1 El. Pistazienkerne

einige Blätter Zitronenmelisse oder Minze

Zubereitung:

Aus der Avocadohälfte mit einem Esslöffel das Fleisch herauslösen. Pürieren oder durch ein feinmaschiges Sieb streichen. Püree mit Frischkäse, Zucker und einem Esslöffel Zitronensaft cremig rühren.

Für eine Stunde in den Kühlschrank stellen. Zum Servieren mit zwei Teelöffeln zwölf Nocken abstechen und auf Portionstellern verteilen. Je einen Esslöffel Ahornsirup darüberträufeln, die Nocken mit Pistazien bestreuen und mit Blättchen garnieren.

Pflanzliches Eiweiss: 4 g; tierisches Eiweiss: 17 g; pro Portion ca. 274 Kalorien / 1151 kJ

Als letztes das siebte vegetarische Menü. Es ist als Sonntagsessen gedacht, die Zutaten sind deshalb ein wenig erlesener als die bisher verwendeten.

1. Vorspeise: Gefüllte Baguette-Schnitten

2. Vorspeise: Artischocken mit Steinpilz-Füllung

Hauptspeise: Risotto mit Zucchini

Nachspeise: Avocado-Frischkäse-Nocken

Avocado-Litschi-Kompott

Zutaten:

1 Dose Litschis
2 Orangen
2 Avocados
1 Zitrone; Saft davon
4 El. Quittenmarmelade
5 El. ; Litschisirup; aufgefangen

Zum Garnieren:
Hippenröllchen
Nußkrokant

Zubereitung:

Litschis abtropfen, Sirup aufbewahren.

Orangen filetieren. Avocado schälen, Fruchtfleisch würfeln, sofort mit Zitronensaft beträufeln.

Quittenmarmelade mit Litschisirup verrühren und bei geringer Hitze schmelzen Obststücke darin erhitzen.

Mit Hippenröllchen servieren und kurz vor dem Verzehr mit Krokant bestreuen.

Avocado-Pudding

Zutaten:

3 Orangen
8 Blatt helle Gelatine
80 g Flüssiger Honig
300 g Naturjoghurt
2 Avocados
1 Spur Zimt

Zubereitung:

Für die Familie: Vollwertkost

In Südamerika wird Avocado häufig als Nachtisch gegessen. Durch den hohen Fettgehalt ist sie etwas mächtig. Wir haben sie deshalb mit magerem Joghurt und Früchten kombiniert. Die erhalten mit ihrer Fruchtsäure auch die grüne Avocadofarbe.

1/3 der Orangen auspressen. Gelatine in kaltem Wasser einweichen, dann tropfnaß in einem kleinen Topf bei kleiner Hitze behutsam auf dem Herd auflösen.

Löffelweise den Orangensaft zugeben. Honig darin lösen. Joghurt in einen Rührbecher geben. Avocados halbieren, Schale abziehen, Kern entfernen und das Fruchtfleisch zum Joghurt geben.

Mit dem Pürierstab sehr fein pürieren, mit dem Zimt unter den Orangensaft ziehen.

Die Form mit kaltem Wasser ausschwenken, die Masse einfüllen und 6 Stunden kalt stellen. Die übrigen Orangen bis aufs Fruchtfleisch abschälen, die Früchte halbieren und quer in dünne halbe Scheiben schneiden. Den Pudding auf eine Platte stürzen und mit den Orangenscheiben umlegen.

Tip:

Falls Ihre Kinder keine Avocados mögen, pürieren Sie statt dessen zwei reife Bananen mit 2 El Zitronensaft und halb soviel Honig. Schön gelb wird der Pudding, wenn Sie ihn mit Safran (vorher in etwas Wasser auflösen) einfärben.

Bei 4 Personen je ca. 340 kcal.

Avocado-Sorbet auf Kokos

Zutaten:

3 Avocados; vollreif
2 El. Kokoscreme; bis 50 % mehr
-- od. frisches Kokosfleisch
-- mit Zucker und etwas
-- Wasser im Mixer pürieren
1/4 l Milch
1 Zitrone; Saft davon
2 cl Kokoslikör
Frische Kokosschnitze

Zubereitung:

Avocados schälen, das Fruchtfleisch würfeln, mit Kokoscreme, Milch und Zitronensaft im Mixer pürieren, mit dem Kokoslikör nach Belieben abschmecken. In eine Metallschüssel füllen und gefrieren, dabei öfter mit dem Schneebesen kräftig durchrühren.

30 Minuten vor dem Servieren in den Kühlschrank stellen, damit es cremig wird.

Frisches Kokosfleisch mit einem Kartoffel-Sparschäler dünn abraspeln, die Späne auf Tellern auslegen und jeweils eine Sorbet-Kugel daraufsetzen.

Avocado-Weincreme

Zutaten:

für zwei Portionen:

1 Avocado

100 ccm Weisswein

1 Zitrone

50 - 75 g Zucker

150 g Weintrauben

Zubereitung:

Avocado halbieren und entkernen. Das Fruchtfleisch bis auf einen etwa einen halben Zentimeter breiten Rand herauslösen. Avocadofleisch durch ein Sieb streichen. Weisswein, Zitronensaft und Zucker zugeben. Mit dem Schneebesen so lange verrühren, bis die Masse glänzt. Durchkühlen lassen. Weintrauben waschen, halbieren und entkernen. (Einige ganze Trauben zum Garnieren zurücklassen.) Traubenhälften in die Avocados geben. Die Weincreme darauf verteilen. Gut gekühlt, eventuell auf Eiswürfeln, anrichten und sofort servieren.

Baba (Savarins) mit Rum

Zutaten:

250 g Mehl
4 Eier
8 g Salz
15 g Hefe
100 ml Milch
150 g Butter
50 g Zucker

Rum-Sirup:

500 ml Wasser
200 ml Rum
250 g Zucker

Zubereitung:

Zubereitung: 30 Min., Backen: 40 Min.

Mehl in eine Schüssel geben. Ein Loch in die Mitte machen, Hefe in der lauwarmen Milch auflösen und mit den aufgeschlagenen Eiern in das Loch geben. Bearbeiten, bis ein homogener Teig entsteht. Die Butter in kleinen leicht aufgewärmten Würfeln dazugeben und rühren. Den Teig an einem mäßig warmen Ort aufgehen lassen, bis sich sein Volumen verdoppelt hat. Dann Salz und Zucker dazugeben und kneten. Die Formen (kranzförmig) mit Butter bepinseln und bis zur halben Höhe füllen. Warm stellen, bis der Teig bis zum Rand gestiegen ist. Im warmen Ofen 35 bis 40 Min. backen (250 °C bzw. Stufe 7 bis 8 beim Gasherd müssten passen). Mit dem Rumsirup durch und durch tränken. In die Mitte des Kranzes kommt Schlagsahne (nach Abkühlung).

Rumsirup: Alle Zutaten zusammen erhitzen bis kurz vor dem Kochen.

Der Kuchen wird warm mit dem warmen Sirup getränkt.

Ginette Mathiot, "Je sais faire la Pâtisserie" Editions Albin Michel, Paris, 1938.

Übersetzt.

21.11.1993

Kuchen, Gebäck, Pralinen

Bacheschnitte (Fasnachtsgebäck aus Appenzell)

Zutaten:

30 Honigleckerli

Für Den Teig:

200 g Mehl

50 g Maizena; Speisestärke

150 ml Milch

150 ml Rahm

3 Eier

1/2 Tl. ;Salz

1 El. Öl

Zum Ausbacken:

800 g Kokosfett; oder Erdnussöl

Zum Bestreuen:

Zimt; mit

Zucker; vermischt

Zubereitung:

Mit den Teigzutaten einen festen Omelettenteig herstellen, der ziemlich dickflüssig sein sollte. Diesen Teig zugedeckt einige Stunden ruhen lassen.

Die Honigleckerli in diesem Teig wenden und im heissen Fritierfett schwimmend auf beiden Seiten backen.

Gut abtropfen lassen und im Zimtzucker wenden.

Am besten schmecken sie, wenn sie einige Tage gut verschlossen an einem kühlen Ort aufbewahrt wurden.

Backäpfel auf Hirsesauce

Zutaten:

4 Äpfel
Süßmost; Apfelsaft
2 El. Birnendicksaft

Füllung:

40 g Haselnüsse; gemahlen
40 g Korinthen
1 Spur Anis
1 Spur Zimt
10 g Vanillezucker

Sauce:

250 ml Milch
250 ml ;Wasser
1/2 Vanillestengel
30 g Hirseschrot
1 Spur ;Salz
1 El. Rahm
3 El. Birnendicksaft
1 Tl. Zitronenschale; abgerieben
1 Spur Nelkenpulver
1 Spur Kardamom

Zubereitung:

Äpfel waschen und Kerngehäuse ausstechen. Für die Füllung alle Zutaten gut vermischen, in die ausgehöhlten Äpfel füllen. Die Äpfel in Auflaufform setzen.

Süßmost 1 bis 1,5cm hoch um die Äpfel giessen. Die Äpfel mit dem Birnendicksaft beträufeln.

Im vorgeheizten Backofen bei 220 °C ca. 20 Minuten zugedeckt weichdämpfen.

Für die Sauce Milch, Wasser und Vanillestengel in eine Kasserolle geben und aufkochen. Hirseschrott und Salz einrühren und 10 Minuten köcheln lassen. Vom Herd nehmen und abkühlen lassen. Die übrigen Zutaten in die Kasserolle geben und sorgfältig umrühren.

Die Sauce auf Teller verteilen und die Äpfel darüber anrichten.

Backblech-Schokoladenkuchen

Zutaten:

250 g dunkle Kuvertüre
100 g Butter
120 g Zucker
2 Eier
2 El. Milch
30 g Mehl
1/2 Tl. Backpulver
250 g Schlagsahne
1 Pk. Vanillinzucker
1 El. Rum
3 El. Aprikosenkonfitüre
Backpapier

Zubereitung:

Ein Viertel der Kuvertüre schmelzen. Die Butter und 80 g Zucker schaumig schlagen. Nacheinander Kuvertüre Eier und Milch unterrühren. Nun Mehl und Backpulver unterheben. Die Hälfte eines Backblechs mit Backpapier auslegen. Den Teig darauf streichen. Aus Alufolie eine Schiene Kniffen und an die offene Seite setzen. Bei 175 Grad Gas: Stufe 2 20 Minuten backen. Auskühlen lassen. Für die Creme 100 g Kuvertüre schmelzen. Von der Kochstelle nehmen. Nach und nach 200 g Sahne restlichen Zucker und Vanillinzucker und Rum unterrühren. Erkalten lassen. Dann die Masse aufschlagen bis sie heller wird. Kühl stellen bis die Creme streichfähig ist. Teigplatte halbieren und eine Hälfte mit Konfitüre bestreichen und auf die Creme setzen. Kühl stellen. Für den Guß in der restliche Sahne die restliche Konfitüre schmelzen. Kühl stellen bis die Masse streichfähig ist. Den Kuchen damit gleichmäßig bestreichen und mit einer Gabel wellenförmig verzieren.

Backen für Ostern (Osterlamm)

Zutaten:

3 Eier
1 Eigelb
125 g Zucker
1 Pk. Vanillezucker
125 g Mehl
25 g Speisestärke
75 g Butter

Zum Verzieren:

Kuvertüre oder Staubzucker

Zubereitung:

Die Eier, das Eigelb, den Zucker und den Vanillezucker schaumig schlagen. Das Mehl mit der Speisestärke vermischen, auf den Eischaum sieben und vorsichtig unterheben. Die Butter erwärmen, wieder abkühlen lassen und tropfenweise unter den Teig ziehen.

Die Osterlammform mit Butter ausfetten und mit Mehl und Semmelbröseln bestäuben. Bei 180 °C ca. 35-40 Min. backen.

Zum Verzieren Schokoladenkuvertüre oder Staubzucker verwenden.

Backobstcreme

Zutaten:

400 g getrocknete Aprikosen oder
300 g Apfelringe
400 ml Weißwein
150 g Quark
1 B. Joghurt (150 g)
5 El. Zucker
1 Pck. Vanillezucker
200 ml Sahne
2 Eiweiß

Zubereitung:

Aprikosen oder Apfelringe mit dem Weißwein aufkochen, ca. 7 Minuten auf 1 oder Automatik-Kochstelle 4 - 5 sanft kochen lassen, bis nur noch wenig Flüssigkeit zurückbleibt. Mit dem Schnellmixstab oder abgekühlt im Mixer pürieren.

Quark, Joghurt, Zucker und Vanillezucker mit dem Backobstpüree mischen. Sahne und Eiweiß getrennt steif schlagen, unter die Creme ziehen. Bis zum Servieren in den Kühlschrank stellen.

Tip: Statt Weißwein Apfelsaft verwenden, dann muß die Zuckermenge auf 2 - 3 El. reduziert werden.

64 g Eiweiß, 66 g Fett, 374 g Kohlenhydrate, 10912 kJ, 2604 kcal.

Backobsttorte

Zutaten:

200 g Mehl
1/2 Päckchen Backpulver
1 Prise Zucker
ca. 1 Tl. Salz
1 kleines Ei
125 g Margarine
100 g getrocknete Pflaumen (ohne Kerne)
75 g getrocknete Apfelringe
200 g rohes, geräuchertes Kasseler (ohne Knochen)
250 g kleine Birnen (evtl. auch größere)
150 g durchw., geräucherter Speck in Scheiben
etwas Zimt
etwas Zucker
etwas Rauchsatz

Zubereitung:

Als erstes für den Belag Pflaumen und Apfelringe über Nacht einweichen. Mehl und Backpulver mischen. Zucker, Salz, Ei und Margarineflöckchen zufügen und alle Zutaten mit dem Knethaken des Handrührgerätes durchkneten. Mit den Händen schnell zu einem glatten Teig verarbeiten. 30 Minuten kalt stellen. In der Zwischenzeit das Kasseler in der Küchenmaschine oder mit dem Fleischwolf zerkleinern. Birnen waschen, je nach Größe halbieren oder vierteln und in Scheiben schneiden. Speck in Streifen schneiden und in einer Pfanne leicht anbraten.

Mürbeteig ausrollen. Eine am Boden gefettete Springform (26 cm Durchmesser) damit auslegen und am Rand drei Zentimeter hochziehen. Mehrmals einstechen. Bei 200 Grad auf unterer Schiene, Rostkrümmung nach oben, ca. 15 Minuten backen. In der Springform erkalten lassen.

Kasselerfarce auf den Boden streichen und mit dem abgetropften Backobst und Birnenscheiben belegen, würzen, Speck darauf verteilen und alles auf der zweiten Schiene von unten, Rostkrümmung nach unten bei 225° ca. 10 Minuten backen.

Backpflaumen in Whisky-Gelee

Zutaten:

500 g Backpflaumen, ohne Stein
6 Scheibe Gelatine, weiss
100 g Zucker
100 ml Whisky
175 g Creme fraîche;
-- oder
175 g -- leicht gesüsste, halbfest
-- geschlagene Sahne

Zubereitung:

Backpflaumen über Nacht in Wasser einweichen. Gelatine in etwas Wasser einweichen. Die Backpflaumen mit Einweichwasser und Zucker vier Minuten kochen, Saft durch ein Sieb ablaufen lassen.

Whisky abmessen, den heissen Pflaumensaft dazugeben (bis zur Marke 500 ml/je 6 Portionen evtl. mit etwas Wasser auffüllen). Die eingeweichte Gelatine gut darin verrühren.

In eine Puddingform (16,5 cm Durchmesser, Höhe 13,5 cm) zuerst die Pflaumen geben, dann den Saft (muss bis zum Rand der Form reichen).

Auskühlen lassen und über Nacht im Kühlschrank erstarren lassen.

Puddingform kurz in heisses Wasser tauchen, stürzen.

Das Dessert mit Creme fraîche oder Sahne servieren.

Backpflaumenauflauf

Zutaten:

100 g Backpflaumen, entsteint
; Wasser, zum Aufquellen der
-- Backpflaumen
1 El. Zucker
1 kleine Zimtstange
1 cl Weinbrand
1 Tl. Butter
1 El. Semmelbrösel
20 g Mandeln, gehackt
1 Eigelb
1 Tl. Zitronensaft
1 Tl. Vanillezucker
1 El. Mehl
2 Eiweiss
1 El. Puderzucker

Zubereitung:

Die Pflaumen in wenig Wasser quellen lassen. Dann die Pflaumen mit dem Zucker und dem Zimt im Aufquellwasser erhitzen und ca. 10 Minuten kochen lassen.

Den Saft durch ein Sieb giessen und abkühlen lassen. Den Weinbrand zu den Pflaumen geben.

Eine flache Auflaufform mit der Butter ausstreichen, mit Semmelbröseln ausstreuen und die Pflaumen mit den Mandeln hineingeben.

Das Eigelb mit Zitronensaft und Vanillezucker schaumig rühren, Mehl und Pflaumensaft zugeben.

Das Eiweiss zu steifem Schnee schlagen und unter die Eigelbmasse heben, auf die Pflaumen geben und etwas glatt streichen.

Im vorgeheizten Backofen bei 175 Grad ca. 20 Minuten backen.

Vor dem Servieren mit Puderzucker bestäuben.

Kuchen, Gebäck, Pralinen

Badischer Rahmkuchen (Zwiebelkuchen)

Zutaten:

350 g Weizenmehl; Type 1050
150 g Weizenschrot
40 g Hefe
1/4 l ;Wasser
1 Tl. ;Salz
100 g Margarine
5 Zwiebeln
2 El. Öl
450 g Saure Sahne
-Salz
-Pfeffer
2 Bd. Schnittlauch
Margarine; zum Einfetten

Zubereitung:

Mehl, Schrot, Salz und Margarine in die Schüssel geben. Hefe in lauwarmem Wasser auflösen und zu übrigen Zutaten geben. Dann glatten Teig herstellen, zugedeckt an warmem Ort ca. 1 Std. gehen lassen.

Zwiebeln schälen, in Ringe schneiden, mit saurer Sahne vermischen und mit Salz und Pfeffer würzen. Hefeteig auf gefettetem Blech ausrollen, Zwiebeln darauf verteilen, saure Sahne darüber geben und im vorgeheizten Ofen bei 200 °C 20 Min. backen.

Kuchen, Gebäck, Pralinen

Badischer Zwetschkuchen "Die Glücklichen"

Zutaten:

2 kg Zwetschgen
500 g Mehl
1 Pk. Hefe
120 g Zucker
1/8 l Milch
100 g Butter
1 Zitrone; abgeriebene Schale
1 Spur Salz
3 Eier
Mehl; zum Kneten
Zucker; gemischt mit
Zimt; zum Bestreuen
Sahne; geschlagen, zum Servieren

Zubereitung:

Burkard Schoof: Nachdem Chris kürzlich hier ein Rezept aus dem "Kuckucksei" gepostet hatte, fiel mir ein, dass in P.P.Zahl's "Die Glücklichen" doch auch ein Rezept eingearbeitet ist. Eingearbeitet ist wirklich der richtige Ausdruck, auf ein paar Sätze, die sich um's Rezept drehen, folgen wieder ganz andere Abschnitte über die SAVAK oder Ähnliches ... Ich hoffe, ich habe das Herauslösen des Rezeptes dennoch halbwegs hinbekommen ... Ist zwar nicht ganz jahreszeitgemäss, aber bis zum Herbst würde ich nicht mehr dran denken.

Badischer Zwetschkuchen

Sie waschen und entkernen über vier Pfund bester, fester, reifer Zwetschgen, wobei Jörg Martha den Trick beibringt, die Früchte an den Spitzen leicht einzuschneiden. So lassen sie sich gut aufklappen, sagt er, und ziehen sich beim Backen nicht zusammen.

Fünfhundert Gramm Mehl siebt Jörg in eine Schüssel, drückt eine Vertiefung in die Mitte und bröckelt ein Päckchen Hefe hinein.

Jörg streut ein wenig Zucker über Mehl und Hefe und verteilt etwa hundert Gramm davon am Schüsselrand. Vorsichtig verrührt er die Hefe mit lauwarmer Milch. Dann bedeckt er die Schüssel mit einem sauberen Geschirrspültuch, stellt den Vorteig in die Nähe der Heizung und lässt ihn dort aufgehen.

Jörg geht zum Tisch in der Nähe der Heizung und schaut nach, ob der Vorteig genügend gegangen ist. Wenn er sich verdoppelt hat, sagt er erläuternd zu Martha, die fasziniert all seinen Handreichungen und

Bewegungen zuschaut, verteilt etwa einhundert Gramm Butter auf dem Rande des Vorteigs, fügt die abgeriebene Schale einer Zitrone und eine Prise Salz hinzu, verquirlt den Rest des Achtelliters Milch mit drei Eiern, rührt die Zutaten von der Teigmitte nach aussen und giesst langsam die Eiermilch hinzu.

Jörg knetet den Teig mit dem Quirl so lange, bis er geschmeidig ist, glänzt und, schau her, schlaf nicht ein, solange bis sich der Teig als zusammenhängendes Ganzes, als Entität, als Kloss von der Schüssel lösen lässt.

Jörg formt den Teig mit den Händen zu einer glatten Kugel, stäubt etwas Mehl darüber und lässt sie wiederum in einer Schüssel in der Nähe der Heizung eine halbe Stunde lang aufgehen.

Er nimmt den Teig aus der Schüssel, bemehlt sich die Hände und knetet ihn gut durch.

Jörg rollt den Teig auf einem gefetteten Blech dünn aus und drückt die Ränder an. In dichten Reihen legt er die entsteinten Zwetschgen mit den Innenseiten nach oben auf. Siehst Du, sagt er, darum habe ich den Ofen vorher angestellt. Auf zweihundertzwanzig Grad vorgeheizt.

So, nun nur noch dreissig Minuten bei zweihundertzwanzig Grad, und dann.

Ich schlage derweilen die Sahne.

Zwetschgenkuchen wie in Baden, mit Sahne natürlich. Oder soll ich, fragt er tückisch, noch Zitronenguss selber machen? Und Kirschgeist dazu servieren?

Badischer Zwiebelkuchen

Zutaten:

Für den Teig:

300 g Mehl

20 g Hefe

1/8 l lauwarme Milch

1 Tl. Salz

Für den Belag:

1 kg Zwiebeln (knapp)

100 g durchwachsenen Speck

1/4 l saure Sahne (knapp)

4 Eier

1 El. Kümmel

1 Prise Salz

150 g geriebenen Käse

Für das Backblech:

Margarine

Zubereitung:

Das Backblech mit Margarine bestreichen.

Das Mehl in eine Schüssel sieben, in die Mitte eine Vertiefung drücken, die Hefe hineinbröckeln und mit der Milch und wenig Mehl verrühren. Den Vorteig zugedeckt 15 Min. gehen lassen. Die Butter zerlassen, mit dem Salz zum Vorteig geben und alles mit dem gesamten Mehl so lange schlagen, bis der Teig Blasen wirft. Den Hefeteig nochmals 15 Minuten gehen lassen. Den Backofen auf 200 Grad vorheizen. Die Zwiebeln in Scheiben schneiden, den Speck würfeln und in einer Pfanne ausbraten, die Zwiebelringe zugeben und glasig werden lassen. Den Teig auf einer bemehlten Fläche ausrollen und das Backblech damit auslegen. Die Sahne mit den Eiern, dem Salz und dem Kümmel verquirlen, Zwiebeln und Speckwürfel daruntermischen und die Masse auf dem Teig verteilen. Den Kuchen weitere 15 min. gehen lassen, dann auf der mittleren Schiene 45 Min. backen.

Nach Möglichkeit heiß servieren.

Badischer Zwiebelkuchen I

Zutaten:

Für den Teig:

200 g Mehl

8 g Hefe

1/8 l ; lauwarmes Wasser

1 El. Traubenkernöl

5 g ; Salz

Für den Belag:

1250 g Zwiebeln

1 El. Gänseschmalz

1/4 l Crème fraîche

2 kleine Eier

; Salz

; Pfeffer

; gemahlene Muskatnuß

Zubereitung:

Hefe in lauwarmen Wasser auflösen. Mit den anderen Zutaten zu einem geschmeidigen Teig verkneten. Zugedeckt 3 Stunden ruhen lassen.

Die Zwiebeln in kleine Würfel schneiden und im erhitzten Gänseschmalz glasig dünsten. Abkühlen lassen, dann mit den anderen Zutaten vermischen.

Den Teig ausrollen und auf ein gefettetes Backblech geben. Die Zwiebelmasse darauf verteilen. Bei 250 Grad ca. 20 Minuten backen

:Pro Person ca. : 200 kcal

:Pro Person ca. : 840 kJ

Badischer Zwiebelkuchen II

Zutaten:

150 g Mehl
75 g Sanella
1 Eigelb
1 Tl. ; Salz
100 g Brotaufstrich "Gemüse ...
... Julienne
1 Ei
100 ml Sahne
75 g Gouda; mittelalt, gerieben
1 Bd. Petersilie; gehackt

Zubereitung:

Mehl, Sanella, Eigelb und Salz zu einem Mürbeteig verkneten und 30 Minuten durchkühlen lassen.

Inzwischen für die Füllung Brotaufstrich mit den restlichen Zutaten verquirlen. Quiche-Förmchen (Anzahl s.o.) (8 cm Durchmesser) einfetten und mit dem Teig auslegen. Die Gemüsefüllung darauf verteilen. Im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 200 Grad / Gas: Stufe 3) ca. 25 Minuten goldbraun backen.

Die Quiche vorsichtig aus dem Förmchen lösen und servieren.

Dazu schmeckt ein bunter Blattsalat.

:Pro Person ca. : 332 kcal

:Pro Person ca. : 1388 kJ

Baguette, Back-Grundrezept

Zutaten:

750 g Weizenmehl, Type 550
3 Tl. Salz
1 Pk. Trockenhefe
1/2 l ;Wasser
Mehl; zum Bestäuben
1 Ei; verquirlt
Fett; zum Einfetten

Zubereitung:

Das Mehl in eine grosse Schüssel sieben, das Salz und die Hefe mit dem Mehl vermischen. Das Wasser handwarm unter das Mehlgemisch rühren, bis sich der Teig von der Schüssel löst. Den Teig zu einem Ball formen und auf einer bemehlten Arbeitsplatte 10-15 Minuten kräftig mit der Hand kneten, bis er Blasen wirft. Den Teigball wieder auf den mit Mehl bestäubten Boden der Schüssel legen. Mit einem feuchten Küchentuch bedeckt an einem warmen Ort etwa eine 3/4 Stunde aufgehen lassen, bis sich sein Umfang verdoppelt hat. Den Teig in Portionen aufteilen. Jedes Teil für sich tüchtig durchkneten und dann 40 cm lange Rollen daraus drehen, auf ein einge- fettetes Blech legen. Mit einem Küchentuch bedeckt eine weitere 1/2 Stunde gehen lassen. Mit dem Ei bestreichen und die Oberfläche schräg einschneiden.

Den Backofen auf 220 °C vorheizen. Eine feuerfeste Schale mit kochendem Wasser in den Backofen stellen, die Baguettes auf der 2. Schiebeleiste von oben 35 Minuten backen.

Baisers

Zutaten:

4 Eiweiß
250 g feiner Zucker
etw. Zitronensaft
etwas Vanillezucker
Backoblaten

Zubereitung:

Eiweiß sehr steif schlagen. Zucker unter ständigem Schlagen sehr langsam hinzufügen. Zum Schluß Vanille und den Zitronensaft unterrühren.

Die Backoblaten auf einem Backblech verteilen und die Masse als kleine Häubchen darauf spritzen oder tupfen. Bei 140° langsam im Backofen trocknen.

Baked Doughnut Puffs (nicht frittier

Zutaten:

1 Tl. Backfett (Shortening)
0.5 c. Zucker
1 Ei gründlich
1 Tl. Backpulver
0.5 Tl. gemahlene Muskatnuss
0.5 Tl. Salz
2 c. gesiebtes Mehl
0.5 c. Milch
Ggf. 0.5 c. Walnüsse
Puderzucker
Zimt

Zubereitung:

Backfett, Zucker und Ei gründlich verquirlen. Backpulver, gemahlene Muskatnuss (??? Ground Nutmeg), Salz und gesiebtes Mehl vermischen und in Wechsel mit Milch mit der Ei-Masse verrühren. Gibt einen festen Teig.

Ggf. Walnüsse untermischen. In gefetteten Muffin-Förmchen bei 400 F 20 Minuten backen. Danach in geschmolzene Butter tunken und danach in einem Tütchen mit Puderzucker und Zimt schütteln.

Bakes

Zutaten:

225 g Mehl
25 g Butter
1/2 Tl. ; Salz
2 Tl. Backpulver
2 Tl. Zucker
150 ml Milch
Öl; zum Fritieren

Zubereitung:

Mehl Salz, Backpulver und Zucker in eine Schüssel sieben, dann mit einem Messer die Butter einarbeiten, bis die Mischung gleichmäßig krümelig wird. Die Milch dazugießen und rühren, bis ein weicher Teig entstanden ist. Auf der bemehlten Arbeitsfläche etwa fünf Minuten kneten, dann für 30 Minuten in den Kühlschrank stellen. Den Teig in zitronengroße Stücke teilen, zu Kugeln formen und auf ein Zentimeter Dicke flachdrücken, dann im heißen Öl goldbraun fritieren.

Baklava

Zutaten:

500 g Mehl
300 g Butter (geschmolzen)
4 Eier
75 g Joghurt
2 Tas. Wasser
250 g Pistazien (gemahlen)
1 kg Zucker
Wasser
1 El. Zitronensaft
1 El. Honig

Zubereitung:

Das Mehl auf eine Platte sieben. Die Eier, den Joghurt, die geschmolzene Butter und das Wasser in die Mitte geben und alles zu einem Teig verkneten. Eine Rolle formen und ca. 20 Scheiben schneiden. Jede Scheibe auf ca. 1 mm Dicke ausrollen.

Eine Teigplatte auf ein gefettetes Backblech legen, mit Pistazien bestreuen und die nächste Platte darauflegen, bestreuen usw. Zu Oberst muss zum Schluss eine Teigplatte liegen.

Alles in Rechtecke von etwa 2 mal 4 cm schneiden und im Ofen bei mittlerer Hitze ca. 30 Minuten backen.

Den Zucker in einen Topf geben und mit Wasser bedecken. Zitronensaft und Honig hinzufügen. Alles kochen bis sich der Zucker aufgelöst hat. Den Sirup erkalten lassen.

Den Sirup auf die lauwarme Baklava giessen und einziehen lassen. Evtl. nochmal mit Pistazien bestreuen und kalt servieren.

Ballbäuschen Gebäck für die Silvesternacht

Zutaten:

80 g Margarine
75 g Zucker
1 Prise Salz
4 Eier
400 g Mehl
1 Tl. Backpulver
1 kg Plattenfett
100 g Zucker
2 Tl. Zimt

Zubereitung:

Margarine mit Zucker schaumig rühren. Salz und Eier nacheinander unterrühren. Mehl mit Backpulver mischen und löffelweise unterrühren. Plattenfett in der Friteuse auf 180 Grad erhitzen. Vom Teig mit zwei bemehlten Teelöffeln kleine Bällchen abstechen und je 8 Stück in 5 Min. goldbraun backen; dabei nach der halben Backzeit wenden.

Die fertigen Ballbäuschen abtropfen lassen und noch warm mit Zucker gemischt mit Zimt bestreuen.

Bananas com Vinho, Bananen in Wein

Zutaten:

6 Bananen
2 Tas. Zucker
1 Tas. ;Wasser
1 Tas. Rotwein
1 Stange Zimt
6 Nelken
2 dl Schlagsahne

Zubereitung:

Zucker, Wasser und Wein mit feingemahlenem Zimt und Nelken zum Kochen bringen, bis eine dünnflüssige Sauce entsteht. Die in dicken Scheiben geschnittenen Bananen hinzufügen und weich kochen.

Vom Herd nehmen, abkühlen lassen und in den Kühlschrank stellen. Kurz vor dem Servieren in Schälchen oder Gläser füllen, die geschlagene Sahne darübergerben und bis zum Servieren nochmals in den Kühlschrank stellen.

Info:

Die Banane - *Musa paradisiaca* - war ursprünglich nicht in Brasilien beheimatet. Die ersten Arten stammen aus Indien, China und von den Molukken. Sie wurden von den Soldaten Alexanders des Grossen entdeckt und vermutlich durch arabische Händler nach Afrika gebracht, von dort nach Brasilien. Die Banane ist - dem brasilianischen Gelehrten Camara Cascudo zufolge - der grösste Beitrag des afrikanischen Erbes zur brasilianischen Ernährung.

Die Banane ist die bekannteste tropische Frucht. Sie ist von grosser wirtschaftlicher Bedeutung und hat einen hohen Nährwert, da sie unter anderem viele Spurenelemente (beispielweise Magnesium) enthält. Ihr Ertrag pro Hektar ist wesentlich höher als bei der Mehrzahl der kultivierten Pflanzen.

In Brasilien gilt sie als beliebteste Frucht und wächst in unterschiedlichen Arten, Geschmacksrichtungen und Grössen: die 'Banana Dagua' (Wasserbanane) entspricht der in Europa bekannten Art und wird auch 'Banana Nanica' (Zwergbanane) genannt, was sich jedoch nicht auf die Grösse der Frucht, sondern auf die der Bananenstaude bezieht. Neben ihr kennt man die 'Banana Prata', die in Brasilien am meisten verwandt wird, die 'Banana Ouro', die winzig kleine Früchte von der Grösse eines Fingers trägt, die 'Banana Maca' (Apfelbanane), die einen delikaten Geschmack hat, aber nur in sehr reifem Zustand gegessen werden sollte, und die 'Banana da Terra' (Kochbanane), die zwischen 25 und 30 Zentimeter wird und nicht roh,

sondern nur gekocht verzehrt werden darf (etwa 30 Minuten in der Schale).

In Brasilien werden Bananen in den unterschiedlichsten Zubereitungsarten gegessen: roh, gekocht, gebraten, frittiert, (in der Sonne) getrocknet, süß oder salzig, als Nachtisch oder als Gemüse, in Puddings und süßen Kuchen, im Auflauf oder in Faroja. Für viele Brasilianer ist sie nicht nur eine Zwischenmahlzeit, sondern eine der Grundlagen der täglichen Nahrung.

Banane in Honig

Zutaten:

1 Banane
1 Tl. Honig
etwas Öl

Zubereitung:

Das Öl im Wok (zur Not auch in der Pfanne) erhitzen, die in mundgerechte Stücke geschnittenen Bananen ca. 1 min. pfannenrühren, den Honig hinzugeben und vorsichtig umrühren, so dass die Bananenstücke mit Honig umhüllt sind.

Banane mit Limettensabayon

Zutaten:

1 Vanilleschote
2 El. Honig (= ca. 50 g)
6 kleine Bananen
6 Reispapierblätter, je 20 cm Durchmesser
25 g Kokosfett

LIMETTENSABAYON:

100 ml Trockener Weisswein
1 Limette; Saft und abgeriebene Schale davon
30 g Zucker
3 Eigelbe

Zubereitung:

Vanillestange der Länge nach aufschneiden, das Mark herauskratzen und mit dem Honig verrühren. Die Bananen schälen und rundherum in dieser Vanille- Honig-Masse wenden. 5 Minuten darin ziehen lassen.

Die Reispapierblätter nacheinander in kaltem Wasser einweichen, jeweils ca. 1 Minute quellen lassen, bis das Blatt weich ist. Die Blätter auf Küchentüchern ausbreiten und in jedes Blatt eine Banane wickeln.

Das Fett in einer Pfanne oder einem Wok zerlassen, die Bananen bei mittlerer Hitze pro Seite etwa 3 Minuten backen, bis sie gerade eben weich sind. Herausnehmen und warmstellen.

Alle Zutaten für das Sabayon in eine Schüssel geben und über einem warmen Wasserbad zu einer schaumigen Creme aufschlagen.

Bananen und Sabayon auf Tellern anrichten und sofort servieren.

Banane mit Limettensabayon I

Zutaten:

1 Vanilleschote
2 El. Honig
6 kleine Bananen
6 Reispapierblätter
-- je 20 cm Durchmesser
25 g Kokosfett

Limettensabayon:

100 ml Trockener Weisswein
1 Limette; Saft und
-- abgeriebene Schale
30 g Zucker
3 Eigelbe

Zubereitung:

Vanillestange der Länge nach aufschneiden, das Mark herauskratzen und mit dem Honig verrühren. Die Bananen schälen und rundherum in dieser Vanille-Honig-Masse wenden. 5 Minuten darin ziehen lassen.

Die Reispapierblätter nacheinander in kaltem Wasser einweichen, jeweils ca. 1 Minute quellen lassen, bis das Blatt weich ist. Die Blätter auf Küchentüchern ausbreiten und in jedes Blatt eine Banane wickeln.

Das Fett in einer Pfanne oder einem Wok zerlassen, die Bananen bei mittlerer Hitze pro Seite etwa 3 Minuten backen, bis sie gerade eben weich sind. Herausnehmen und warmstellen.

Alle Zutaten für das Sabayon in eine Schüssel geben und über einem warmen Wasserbad zu einer schaumigen Creme aufschlagen.

Bananen und Sabayon auf Tellern anrichten und sofort servieren.

Banane Surprise

Zutaten:

4 Mittelgrosse Bananen
4 El. Frisch gepresster Zitronensaft
50 g Mandelblätter
300 g Seidiger Tofu
(oder 300 ml einfacher Joghurt)
2 T Apfelsaftkonzentrat

Zubereitung:

1. Bananen schälen und in Stücke von 2,5 cm Grösse schneiden. In eine feuerfeste Form geben und mit dem Zitronensaft begiessen.
2. Mandeln unter dem vorgeheizten Grill 5-10 Minuten leicht anrösten. Über die Bananen streuen. Das Gericht zugedeckt 15 Minuten im vorgeheizten Rohr bei 180 Grad (Gas Stufe 4) garen.
3. Tofu oder Joghurt mit dem Apfelsaftkonzentrat verrühren. Bei der Verwendung von Tofu muss dieser püriert werden.
4. Masse über die Bananen geben. Das Gericht sofort mit Zitronenscheiben garniert servieren.

Nährwert

Der Pudding liefert Kupfer, Kalzium, Magnesium, Vitamin B6, C und E.
Pro Portion sind enthalten: Kohlenhydrate: 79,6 g; Protein: 11,4 g;
Ballaststoffe: 5,8 g; Fett: 5,4 g
Kalorien: 390 = 1638 Joule

Bananen

Zutaten:

Für ca. 4 Personen.:
3 Bananen
3/4 Blockschokolade
200 g Schlagsahne

Zubereitung:

Die Bananen völlig zerrühren, die Blockschokolade schmelzen (im Wasserbad oder ganz vorsichtig in der Mikrowelle) und die Sahne steif schlagen.

Die geschmolzene Schokolade unter die Bananen rühren (am besten mit dem Mixer) und danach die Sahne darunterheben.

Etwas abkühlen lassen und essen.

Bananen "Copacabana"

Zutaten:

2 cl Rum
1 gehäufter EL Zucker
2 Bananen
1 TL Kakao
30 g Schokolade
1 Msp. Pulverkaffee
150 g Vanille-Eiscreme

Zubereitung:

Wem bei der Nachspeise die Bananen nicht zusagen: Man kann sie ohne weiteres durch Ananas ersetzen.

60 ml Wasser, Rum und Zucker aufkochen und beiseite stellen.
Geschälte Bananen in diese Zuckerlösung schneiden, 1 Minute kochen.
Dann mit einem Sieblöffel herausheben und auf 2 Glasteller verteilen.
Kakao, zerbröckelte Schokolade und Pulverkaffee in den Sirup geben und unter Rühren auflösen. Einen Esslöffel in heisses Wasser tauchen und damit von der Vanille-Eiscreme dicke Späne schaben, zu den Bananen geben und das Dessert mit der Sauce übergiessen.

"Dinner for two" vom 8.6.94

Vorspeise: Roher Spargelsalat mit Ei

Hauptgericht: Kräuter-Hähnchen

Dessert: Bananen "Copacabana"

Bananen - Joghurt

Zutaten:

Für ca. 4 Gläser:
1/2 l Trinkjoghurt
4 Tl. gehackte Mandeln
Zucker
1 sehr reife Banane
4 Eiswürfel

Zubereitung:

Die geschälte Banane im Elektromixer pürieren. Dann die gehackten Mandeln, die Eiswürfel und den Trinkjoghurt hinzugeben und alles abermals gut durchschlagen. Das Getränk mit Zucker abschmecken.

Bananen - Salat oder Dessert?

Zutaten:

Für 4 Personen:

1/8 Tl. Muskat

1/8 Tl. Zimt

3 El. Bienenhonig

125 g Joghurt

4 x Bananen

Zubereitung:

Da haben wir den Salat, sagte die Banane, als sie in Scheiben geschnitten wurde ...

Bananen in Scheiben schneiden. Gewürze, Honig und Joghurt mischen. Bananen dazugeben. Kühlen.

Ein Rezept, von dem man nicht so schnell loskommt.

Bananen au Caramel

Zutaten:

250 g Erdbeeren
100 g Zucker
25 g Butter
4 mittl. Bananen
25 g Pistazien; gehackt

Zubereitung:

Erdbeeren waschen, sehr gründlich abtropfen lassen und entkelchen. Je nach Grösse halbieren oder ganz lassen.

Den Zucker bei nicht zu starker Hitze in einem Stieltopf unter Rühren zuerst schmelzen und dann langsam goldbraun werden lassen. Den Topf vom Herd nehmen, die Butter in kleinen Stücken hineingeben und sofort mit einem Lochlöffel solange unterrühren, bis eine glatte cremige Sosse entstanden ist.

Die Bananen schälen, der Länge nach halbieren, jeweils zwei Hälften auf einem Dessertteller anrichten und mit der Caramelsauce überziehen. Mit Pistazien bestreuen und mit Erdbeeren umlegen.

Bananen im Ofen

Zutaten:

6 Bananen
100 g Zucker; (1)
1 El. Zimt
1 Zitrone; Saft
Butter

Guß:

3 Eier
5 dl Milch
3 El. Stärkemehl
4 El. Zucker; (2)
Abgeriebene Zitronenschale

Zubereitung:

In eine eingefettete feuerfeste Form die in Scheiben geschnittenen Bananen schichtweise hineinlegen und jede Schicht mit einer Mischung aus Zucker (1) und Zimt bestreuen. Etwas Zitronensaft darüberträufeln und Butterflöckchen daraufsetzen.

Eigelb, Milch und Stärkemehl verquirlen und über die Bananen gießen. Eiweiß steif schlagen, dabei Zucker (2) und Zitronenschale hinzufügen. Unterziehen und über die Bananenschichten gießen.

Im vorgeheizten Backofen bei 175 °C 20 bis 30 Minuten goldbraun backen.

Bananen im Teigmantel (Glüi Tod)

Zutaten:

2 Bananen; gross, fast reif
50 g Tempuramehl
125 ml Wasser
1 El. Zucker
1 Spur Salz
3 El. Kokosflocken
1 El. Helle Sesamsamen
1 l Pflanzenöl
4 El. Honig; flüssig

Zubereitung:

Bananen schälen, der Länge nach halbieren und jede Hälfte noch einmal quer in 2 gleiche Teile schneiden.

Tempuramehl mit Wasser und Salz in einem tiefen Teller so anrühren, dass ein zähflüssiger Teig ohne Klumpen entsteht. Kokosflocken und Sesamsamen hinzugeben und alles gut verrühren.

Öl in einem grossen Topf erhitzen. Es ist heiss genug, wenn an einem hölzernen Kochlöffelstiel, den man ins heisse Fett taucht, kleine Bläschen aufsteigen. Bananenstücke im Teig wenden und portionsweise schwimmend im Fett bei starker Hitze in etwa 2 Minuten goldbraun ausbacken.

Mit dem Schaumlöffel aus dem Öl heben, gut abtropfen lassen und auf Küchenpapier entfetten. Bananen auf einer Platte anrichten, mit Honig beträufeln und servieren.

Man soll unbedingt Tempuramehl für dieses Dessert nehmen, da es mit anderem Mehl, wie z.B. Weizenmehl, völlig anders schmeckt !!

Dessert, Nachspeisen

Bananen im Teigmantel Glüi Tod

Zutaten:

2 St Bananen; groß, fast reif
50 g Tempuramehl
125 ml Wasser
1 El. Zucker
1 Pr. Salz
3 El. Kokosflocken
1 El. helle Sesamsamen
1 l Pflanzenöl
4 El. Honig; flüssig

Zubereitung:

Bananen schälen, der Länge nach halbieren und jede Hälfte noch einmal quer in 2 gleiche Teile schneiden.

Tempuramehl mit Wasser und Salz in einem tiefen Teller so anrühren, daß ein zähflüssiger Teig ohne Klumpen entsteht. Kokosflocken und Sesamsamen hinzugeben und alles gut verrühren.

Öl in einem großen Topf erhitzen. Es ist heiß genug, wenn an einem hölzernen Kochlöffelstiel, den man ins heiße Fett taucht, kleine Bläschen aufsteigen. Bananenstücke im Teig wenden und portionsweise schwimmend im Fett bei starker Hitze in etwa 2 Minuten goldbraun ausbacken.

Mit dem Schaumlöffel aus dem Öl heben, gut abtropfen lassen und auf Küchenpapier entfetten. Bananen auf einer Platte anrichten, mit Honig beträufeln und servieren.

Du solltest unbedingt Tempuramehl für dieses Dessert nehmen, da es mit anderem Mehl, wie z.B. Weizenmehl, völlig anders schmeckt!!

Bananen in Schale

Zutaten:

4 Bananen
30 g Butter
Saft einer Zitrone
1 Päck. Vanillinzucker

Zubereitung:

Bananen gut waschen, der Länge nach halbieren und jede Hälfte mit Butter bestreichen. Im Backofen bei 200°C etwa 15 Minuten backen.

Mit Zitronensaft beträufeln, mit Vanillinzucker bestreuen und heiß servieren. Die Bananen werden aus der Schale gelöffelt.

Tip: Vorheizen ist überflüssig. Stellen Sie die Speisen in den kalten Backofen. Das Garen dauert so etwas länger, dafür ist der Energieverbrauch geringer.

Bananen mit Schokoladensosse

Zutaten:

Für 2 Personen:

200 ml Sahne
3 El. Schokoladenpulver
1 Päckchen Vanillinzucker
1 Prise gemahlener Piment
2 El. Sonnenblumenkerne
1 Tl. Zucker
1 grosse oder 2 kleine Bananen
1 El. Zitronensaft

Zubereitung:

1. Die Sahne in einen Topf giessen und das Schokoladenpulver einrühren.
2. Den Vanillinzucker dazugeben und alles miteinander verrühren, bis sich der Zucker vollständig aufgelöst hat.
3. Die Schokosahne unter ständigem Schlagen mit dem Schneebesen aufkochen. Es soll eine schaumige Sosse entstehen.
4. Die Sonnenblumenkerne mit einem Messer fein hacken und in einer Pfanne bei mittlerer Hitze goldbraun rösten. Etwas abkühlen lassen und dann mit dem Zucker vermischen.
5. Die Banane schälen, der Länge nach halbieren und sofort mit Zitronensaft beträufeln. In mundgerechte Stücke schneiden.
6. Die Banane in der Sonnenblumenkern-Mischung wenden und auf Tellern anrichten. Mit der Schokoladensosse übergiessen.

Bananen mit Schokolade

Zutaten:

4 Bananen
4 Riegel Schokolade
(Bitter oder Vollmilch)
Zitronensaft

Zubereitung:

Bananen einmal der Länge nach durchschneiden und mit der Schneidefläche nach oben auf 4 flache Schüsselchen verteilen. Schokolade in kleinere Stücke brechen und auf den Bananen verteilen, etwas Zitronensaft darübergeben. 3-4 Minuten bei 600 Watt in der Mikrowelle wärmen.

Tips: Zweitschnellster Nachtisch

Bananen- Zitronentarte

Zutaten:

100 g Dinkel und
70 g Weizen, fein gemahlen
50 g Vollrohrzucker
2 Prise Gem. Vanille
80 g Gut gekühlte Butter
1 Ei

Für Die Füllung:

2 grosse Unbehandelte Zitronen
500 g Nicht zu reife Bananen
100 g Sahne
1 Ei
1 Eigelb
30 g Akazienhonig
1 g Johannisbrotkernmehl
40 g Mandeln, fein gemahlen
1 El. Mandelblättchen

Zubereitung:

Das Mehl mit dem Vollrohrzucker und der Vanille mischen. Die Butter auf der grossen Reibe hineinraspeln und alles mit den Knethaken der Küchenmaschine fein zerkrümeln. Das ei dazugeben und alles rasch zu einem glatten Teig verrühren. Zugedeckt 30-60 Minuten kühlen.

Inzwischen einen Tarteboden mit herausnehmbaren Boden oder eine Springform einfetten. Die Zitronen heiss abwaschen, abtrocknen und abreiben. Eine Zitrone auspressen. Den Backofen auf 200 °C vorheizen. Die Form mit dem Teig auslegen. Dabei einen Rand von 2,5 cm hochziehen. Den Boden mehrfach mit einer Gabel einstechen. Auf der 2. Schiene von unten 15 Minuten vorbacken.

Die Bananen schälen und in Scheiben schneiden. Dann dachziegelartig auf den vorgebackenen Boden legen und mit etwas Zitronensaft beträufeln. Die Sahne steif schlagen. Das Ei, das Eigelb, den Honig, 4 El. Zitronensaft die Zitronenschale und das Johannisbrotkernmehl schaumig schlagen. Die Mischung auf die Sahne geben. Die Mandeln darüber streuen und alles vorsichtig mischen. Die Creme auf den Bananen verteilen und mit Mandelblättchen bestreuen. Die Tarte im Backofen(Mitte) noch etwa 25 Minuten backen, bis die Oberfläche goldgelb ist und sich fest anfühlt.

Bananen-Dessert

Zutaten:

2 El. Butterfett
1 Tl. Senfkörner
6 El. Kokosnuss, frisch
- gerieben; event bis
- 30% mehr
300 g Joghurt
1 Tl. Salz
2 Bananen
2 Tl. Petersilie

Zubereitung:

Butterfett erhitzen, Senfkörner und die frisch geriebene Kokosnuss hineingeben. Nach kurzer Zeit vom Herd nehmen und drei Esslöffel Joghurt unterrühren.

Die Bananen kleinschneiden, in einer Schüssel mit dem restlichen Joghurt vermischen und die abgekühlte, obige Mischung dazugeben.

Mit Salz und Petersilie abschmecken und bis zum Servieren kaltstellen.

Quelle: Südwest-Text (Indien-Reise)

07.04.1994 (UF)

Bananen-Eis

Zutaten:

ca. 500 g Bananen
1/4 l Sahne
150 g Honig

Zubereitung:

Die Bananen pürieren und die Sahne sehr steif schlagen. In das Bananenpüree den Honig geben und kurz durchrühren. Die Sahne unterheben und alles gründlich vermischen. Diese Masse gefrieren lassen.

Hinweise:

Sahne enthält kein Eiweiss mehr, daher ist es den meisten, die kein tierisches Eiweiss dürfen, erlaubt. Ebenso verhält es sich mit Butter. Daher ist es kein Widerspruch, wenn Rezepte ohne tierisches Eiweiss Sahne enthalten.

Wir haben uns extra Stieleisformen angeschafft, um auch unseren Kindern im Sommer für den Garten Eis anbieten zu können. Wie bereits oben erwähnt: Sie waren begeistert.

Ein Problem hatten wir allerdings:

Das oben angegebene Rezept reicht für ca. 16-20 Eisformen und wir hatten nur 12 :) Also füllten wir noch andere Formen und schleckten das Eis im Roh-Zustand...

Abwandlungen:

Abwandlungen sind natürlich möglich. Dieses Rezept kann für alle denkbaren Obstsorten verwandelt werden. Hier zwei Abwandlungen (eigentlich sind das die originalen Rezepte, das Bananeneis die Abwandlung)

Erbeereis: 500 g Erdbeeren, Zimt, Vanille-Mark

Orangeneis: 500 g Orangen, geriebene Orangenschale

Die beiden letzten Rezepte sind dem Buch "kochen ohne tierisches Eiweiss" entnommen.

Bananen-Gewürz-Kuchen

Zutaten:

250 g Butter
250 g Zucker
4 Eier
100 g Nüsse
2 Tl. Zimt
1 Tl. gemahlene Nelken
2 El. Kakao
2 El. Rum
3 Bananen
150 g Rosinen
300 g Mehl
1 Päckchen Backpulver

Zubereitung:

Die Butter mit dem Zucker schaumig rühren. Nach und nach die Eier einzeln darunterrühren. Die Nüsse, die Gewürze und den Kakao zugeben. Die sehr gut zerdrückten Bananen zur Masse geben und verrühren. Die Rosinen im Rum einweichen.

Das Mehl mit dem Backpulver vermischen und auf den Teig sieben. Die Rosinen dazugeben und alles gut verrühren. Den Teig in eine gefettete und ausgebröselte Form geben und im vorgeheizten Backofen bei 180°C 70 min. lang backen. Stäbchenprobe!

Bananen-Häppchen mit Kokosflocken

Zutaten:

4-5 feste Bananen
3 El. Kokosflocken
1 El. Zuckerrohrgranulat
4 El. Öl zum Backen

Zubereitung:

Bananen in Stücke schneiden. In einer Mischung aus Kokosflocken und Granulat wälzen. Im Öl knusprig ausbraten. Auf Küchenkrepp abtropfen lassen. Noch warm servieren.

Bananen-Käsekuchen

Zutaten:

Teig:

240 g Vollweizenmehl

80 g Butter

2 El. Honig

2 El. Sahne

100 ml Wasser

1 El. Backpulver

1/2 El. Zimtvanille

Belag:

1 kg Magerquark

4 grosse Bananen

2 El. Sahne

3 El. Honig

2 El. Vollweizenmehl

1 El. Naturvanille

1 El. Butter

3 El. Mandelblättchen

Zubereitung:

Das Mehl mit dem Gewürz und dem Backpulver durchsieben, die Butter, den Honig und die Flüssigkeiten dazugeben und alles schnell und gründlich verkneten.

Eine gefettete 26cm-Form mit dem Teig füllen und einen Rand von ca. 3cm ziehen. Die Form 30 min. in den Kühlschrank stellen.

Für den Belag den Quark gut abtropfen lassen, mit Sahne, Gewürz, Butter, Honig, Mehl und den geschälten Bananen im Mixer gut verquirlen. Backofen 200° vorheizen, den Teigboden 10 min. vorbacken, herausnehmen und die Füllung daraufgeben. Mit den Mandelblättchen bestreuen. Ca. noch eine halbe Stunde weiterbacken.

Den Kuchen bis zum völligen Erkalten im Herd lassen, sonst fällt er zusammen.

Bananen-Kirsch-Grütze

Zutaten:

250 g Sauerkirschen
1/4 l Wein
100 g Zucker
1 Spur Salz
1/2 Unbeh. Zitrone; abgeriebene
- Schale
4 Bananen
4 cl Rum
1 Spur Zimt
20 g Speisestärke
1/2 Pk. Sahne

Zubereitung:

Kirschen waschen und entkernen. Weisswein mit 1/2 l Wasser auffüllen. Flüssigkeit mit Zucker, Salz und Zitronenschale verrühren.

Zusammen mit den Kirschen kurz aufkochen lassen, dann bei milder Hitze ca. 10 Minuten garen.

In der Zwischenzeit Bananen schälen und in Scheiben schneiden. Mit Rum beträufeln. Zucker und Zimt mischen und über die Bananen streuen.

Speisestärke mit 3 Essl. kaltem Wasser anrühren. Heisse Kirschsuppe damit binden und einmal kurz aufkochen lassen. Zwei Drittel der Bananenscheiben darunter heben.

Danach die fertige Grütze zwei Stunden kühl stellen.

Sahne steif schlagen, als Sahnetupfer auf die Grütze stellen. Mit den restlichen Bananenscheiben verzieren.

Quelle: Bayerntext (Koch- U. Backkünste Der Landfrauen Des Parksteiner Landes)

Erfasst und gepostet von Ulli Fetzer @ 2:246/1401.62 am 12.04.1994

Bananen-Kokos-Pudding (Nigeria)

Zutaten:

2 kleine Kokosnüsse; (*)
4 Eier
2 El. Zucker
4 Reife Bananen

Zubereitung:

(*) Beim Kauf der Kokosnüsse darauf achten, dass die Kokosmilch noch enthalten ist: schütteln!!

Kokosnüsse öffnen, Saft auffangen, Fruchtfleisch raffeln.

Eier mit Zucker schaumig schlagen, Kokosmilch dazugiessen.

Bananen zerdrücken, mit Kokosraspeln sowie Eiermischung vermengen, in eine feuerfeste Form geben und bei mittlerer Hitze backen, bis der Pudding fest ist.

Der Pudding kann heiss oder kalt serviert werden.

Bananen-Kokos-Pudding

Zutaten:

2 kleine Kokosnüsse
(beim Kauf darauf achten, daß der Saft noch in
der Frucht ist - schütteln)
1/2 l Kokosmilch
4 reife Bananen
2 Eßlöffel Zucker
4 Eier

Zubereitung:

Das Fleisch der Kokosnuß - nachdem der Saft entnommen wurde - fein raspeln. Die geschlagenen Eier mit Zucker zur Kokosmilch geben. Die Bananen schälen, zerdrücken und mit Kokosraspeln sowie Eimixtur vermischen. Gut vermischen und in eine feuerfeste Schüssel geben. Im Backofen bei mittlerer Hitze backen, bis Pudding fest ist (*). Er kann heiß oder kalt serviert werden. Dieser Pudding ist ein sehr nahrhafter Nachtisch.

Bananen-Nuss-Rührkuchen

Zutaten:

180 g Butter oder Margarine
3 Eier
220 g Zucker
1 Pk. Vanillezucker
3 Bananen
150 g Haselnüsse; gemahlen
300 g Mehl
1 Pk. Backpulver
Schokoladenkuvertüre

Zubereitung:

Butter oder Margarine schaumig rühren, nach und nach die Eier, Zucker und Vanillezucker unterrühren.

Die Bananen mit einer Gabel zerdrücken und dazugeben.

Die gemahlene Haselnüsse mit dem gesiebten Mehl und dem Backpulver in einer zweiten Schüssel mischen.

Die zuerst geschlagene Teigmasse darunterheben und den Teig in eine gefettete Napfkuchen- oder Gugelhupfform füllen.

Im vorgeheizten Backofen bei 190°C oder Gas Stufe 2-3 ca. 1 1/2 Stunden backen.

Den Kuchen erkalten lassen und mit Schokoladenkuvertüre überziehen.

Tip: Der Kuchen lässt sich gut einfrieren.

Bananen-Schoko-Kuchen

Zutaten:

500 g Kokosfett
4 Eier
10 El. Zucker
4 Pck. Vanillezucker
12 El. Milch
2 El. Pulverkaffee
12 El. Kakao
4 Bananen
400 g Butterkekse

Zubereitung:

Kokosfett in einem Topf bei schwacher Hitze schmelzen lassen.
Eier, Zucker, Vanillezucker, Milch, Pulverkaffee und Kakao verrühren.
Das Kokosfett esslöffelweise unter die Creme rühren.

Eine Kastenkuchenform mit Backpapier auslegen und mit etwas Schokoladenmasse ausgiessen. Bananen schälen und in Stücke schneiden.
Abwechselnd mit Butterkeksen in die Form schichten. Mit einer Schokoladenschicht abschliessen.

Den Kuchen über Nacht im Kühlschrank fest werden lassen. Dann aus der Form stürzen und das Papier abziehen.

Bananen-Spießchen

Zutaten:

2 El. Zucker; gehäufte
1/8 l Kokosmilch
6 Bananen
Öl; zum Einpinseln
Schaschlick-Spieße;
-- in Wasser eingeweicht

Zubereitung:

-- posted by K.-H. Boller
-- modified by Bollerix

Den Zucker in der Kokosmilch völlig auflösen und zum schwachen Sirup kochen.

Die geschälten Bananen quer in fingerdicke Scheiben schneiden und auf Bambusspießchen fädeln (Schaschlick-Spießchen). Im Kokossirup wenden und auf gut eingeölten Grillstäben auf beiden Seiten über heißer Glut goldbraun rösten.

Da Bananen nicht unbedingt ausschließlich als Obst angesehen werden, kann man sie durchaus auch als pikante Häppchen zum Apperitiv reichen. In diesem Fall wird der Kokossirup mit etwas Fischsauce, Pfeffer, fein zerbröselten geröckneten Chilis, Kreuzkümmel und feingehacktem Ingwer kräftig gewürzt. Als Dip paßt dazu Nam plaa oder eine andere würzige Sauce.

Bananen-Spieße

Zutaten:

Für 4 Personen:

4 Bananen

4 El. Zuckerrohrgranulat

250 g frisch geriebene Kokosraspeln

1/4 l Wasser

Zubereitung:

Kokosraspeln mit 1/4 l kochendem Wasser übergießen. 2 Std. ziehen lassen. Abseien durch ein mit einem Tuch ausgelegtes Sieb. Mit Hilfe des Tuches kräftig auspressen. Einige Zeit stehen lassen; die sich an der Oberfläche absetzende Sahne abschöpfen.

Zügig verbrauchen, Kokossahne ist so gut wie nicht haltbar!!

Bananen in fingerdicke Scheiben schneiden, von der Schmalseite her auf Holzspiesse stecken.

Aus Granulat u. Kokossahne einen leichten Sirup kochen. Die Spiesse darin marinieren und auf dem Grill von beiden Seiten garen.

Bananeneis (mit Honig)

Zutaten:

400 g Bananen; reif
1 Zitrone; Saft
80 g Akazienhonig
250 ml Sahne

Zubereitung:

Zubereitung ohne Eismaschine:

Bananen pürieren, Honig und Zitronensaft dazugeben. Sahne steifschlagen und die Bananen unterheben.

In Gefrierbox einfüllen und 1 Tag gefrieren lassen.

Zubereitung mit Eismaschine:

Bananen pürieren, Honig und Zitronensaft zugeben. Zum Schluss die flüssige Sahne einrühren.

In die Eismaschine einfüllen und nach Anweisung gefrieren lassen.

Bananeneis I

Zutaten:

1/2 Fruchteis-Grundmischung
100 g Passierte Bananen

Zubereitung:

Für die passierten Bananen streicht man Bananenfleisch durch ein Sieb. Kein Metallsieb verwenden und die Bananen auch nicht im Mixer pürieren, weil sie sich sonst dunkel verfärben.

Die Grundmischung herstellen. Das Fruchtmark direkt nach dem Erhitzen der Grundmischung zugeben und ungefähr zehn Minuten mit einem Schneebesen einarbeiten. Abkühlen lassen. Vor dem Gefrieren noch einige Minuten durchmischen.

Bananeneis II

Zutaten:

3 überreife Bananen (geschält ca. 300 g)
200 ml Sahne
200 ml Vollmilch
1 Tl echter Vanille-Extrakt
(evtl. 1 Pk. Vanille-Aroma von Dr. Ö)
75 g Zucker, ca.

Zubereitung:

Die Zutaten werden jeweils im Mixer gemischt und zerkleinert (ich nehm da immer ganz einfach den Schneidstab). Sahne kann (teilweise oder ganz) durch Milch ersetzt werden (habs aber selbst noch nicht ausprobiert). Statt Sahne und Milch kann auch Joghurt, Magermilch, Sauermilch oder Quark verwendet werden. Die Mischung ins Gefrierfach stellen und alle 15 Minuten mit dem Handrührer durchrühren, bis sie fest wird. Besser geht es mit einer Eismaschine, die nimmt die lästige Arbeit ab, und das Eis wird besonders cremig.

Bananenkuchen

Zutaten:

200 g Butter (Margarine)
100 g Zucker
2 Eier
300 g Mehl
Zitronenschale
2 Bananen
Zimt

Zubereitung:

Zucker, Butter, Eigelb schaumig rühren. Zitronenschale reiben und mit dem Mehl und dem Eischnee abwechselnd unterheben. Teig auf ? verstreichen und mit den in Scheiben geschnittenen Bananen belegen. Mit Zucker, Zimt und Zitronensaft bestreuen. Bei ca. 200 Grad 30 Minuten backen.

Tips: Ein bißchen Rum schmeckt bestimmt auch nicht schlecht

Bananenkuchen I

Zutaten:

Für 15 Stücke:

4 Bananen

150 g Butter oder Margarine

100 g Honig

4 Eier

250 g Weizenvollkornmehl

40 g gehackte Mandeln

1 Prise Salz

2 Tl. Backpulver

Fett für die Form

1 Zitrone

1 Tl. Kokosraspeln und

1 Tl. gehackte Mandeln zum Bestreuen

2 El. Honig zum Beträufeln

Zubereitung:

Zwei Bananen mit einer Gabel zerdrücken. Bananenmus mit Fett und Honig verrühren. Nach und nach die Eier unterrühren. Den Teig in eine gefettete Kastenform (Länge 25 cm) füllen. Restliche Bananen in Scheiben schneiden, mit Zitrone beträufeln und auf den Teig legen. Form in den Backofen schieben, auf 200 Grad schalten und 40 Minuten backen. Kokosraspeln und Mandeln auf den Kuchen streuen. Noch zehn Minuten weiterbacken Mit Honig beträufeln und auf einem Kuchengitter erkalten lassen.

Bananenkuchen II

Zutaten:

250 g Margarine
300 g Zucker
4 Eier
375 g Mehl
30 g Speisestärke
4 Tl. Backpulver
200 g zerdrückte Bananen
100 g Mandelblättchen

Zubereitung:

Aus Margarine, 250 g Zucker, Eiern, Mehl, Stärke, Backpulver und Bananen einen Rührteig bereiten; in eine Kastenform füllen.

Mandelblättchen mit 50 g Zucker vermischen und auf den Kuchen streuen.
Im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad Celsius ungefähr 60 Minuten auf der unteren Schiene backen.

Bananenlasagne mit Orangen

Zutaten:

4 Lasagneblätter
600 g Magerquark
30 g Rosinen
3 Eigelb
25 g Weizengriess
2 Tl. Zucker
2 Tl. Zimt
1 Vanilleschote
3 Orangen; 600g
4 Bananen; 600g
20 g Haselnussblättchen; gehobelt
Zitronenmelisse; nach Belieben

Zubereitung:

Die Lasagneblätter nach Anweisung in kochendem Wasser garen, dann abtropfen lassen.

Die Vanilleschote der Länge nach aufschlitzen, das Mark herausschaben. Die Eigelbe mit dem Zucker cremig schlagen. Quark, Zimt, Vanillemark, Griess u Rosinen unterrühren.

Die Orangen schälen und von den weissen Häutchen befreien. Die Bananen ebenfalls schälen. Orangen und Bananen in dünne Scheiben schneiden.

Die gegarten Lasagneblätter halbieren, je eine Hälfte auf einen feuerfesten Teller (oder in ein feuerfestes Schälchen) legen.

Den Backofen auf 200 Grad C vorheizen.

Die Nudelblätter mit Quarkmasse bestreichen. Bananen und Orangenscheiben abwechselnd darauf anrichten. Den Vorgang wiederholen, mit den Früchten abschliessen.

Die Lasagne mit gehobelten Haselnussblättchen bestreuen. In den heissen Backofen stellen und etwa 10 min. überbacken. Nach Belieben vor dem Servieren mit Zitronenmelisse garnieren.

Bananenmüsli

Zutaten:

- 1 El. Zitronensaft
- 3 El. Orangensaft
- 3 x Bananen
- 2 x Joghurt (Becher)
- 4 El. Honig oder Zucker
- 4 El. Haferflocken, kernige

Zubereitung:

Den Zitronensaft und den Orangensaft mischen. Die Bananen schälen, in dünne Scheiben schneiden, in 4 Portionsschälchen verteilen und mit dem Zitronen- und Orangensaft begießen. Den Joghurt mit dem Honig bzw. Zucker verrühren und über die Bananenscheiben geben. Die Haferflocken in der Pfanne kurz anrösten und dann über den Joghurt streuen.

Bananenrollen

Zutaten:

Zutaten:

8 Platten tiefgefrorener Blätterteig

4 reife Bananen

2 El. Zucker

3 Tl. weißer Sesam

1/2 l Pflanzenöl zum fritieren

Für den Sirup:

150 g Rohrzucker

Zubereitung:

Die Bananen auf dem Bambusgestell im WOK zugedeckt 10 Minuten dämpfen lassen (oder im Backofen bei 150 Grad 10 Minuten grillen). Dann schälen, einmal quer durchschneiden und in längliche, dünne Scheiben schneiden. Den aufgetauten Blätterteig in mehrere etwa pfannkuchengroße viereckige Blätter ausrollen. Auf jedes Blatt mehrere Bananenscheiben legen und mit etwas Zucker und Sesam bestreuen. Den Teig von beiden Seiten her nach innen schlagen und von oben nach unten aufrollen (wie Frühlingsrollen). Den WOK heiß werden lassen, das Öl darin erhitzen, bis es raucht, Hitze reduzieren. Die Bananen darin goldgelb herausnehmen und auf Küchentrepp abtropfen lassen. Mit Zuckersirup (1/2 Tasse Wasser und Zucker aufkochen und etwa 10 Minuten köcheln lassen, bis der Sirup eindickt) servieren. (Vorbereitungszeit etwa 30 Minuten; Garzeit: 15 Minuten)

Übrigens, wenn Du die Bananen fritierst:

Fenster öffnen und alle sonstigen Zugänge zur Küche verschließen bzw. verstopfen.

Bananenschaum

Zutaten:

1/2 l Milch
30 g Mondamin
1 Pk. Vanillzucker
2 Eier
65 g Zucker
4 Bananen
30 ml Rum
Abgeriebene Apfelsinenschale

Zubereitung:

~-erfasst: K. Zöllner

Die zwei Eier aufschlagen und das Eigelb vom Eiweiss trennen. Mondamin und Eigelb in etwas Milch verrühren, die übrige Milch mit Zucker und abgeriebener Apfelsinenschale aufkochen. Mondamin hinein rühren, aufkochen lassen und sofort den sehr steif geschlagenen Eischnee unterheben.

Die abgezogenen Bananen mit einer Gabel zu glattem Mus zerdrücken, den Rum untermischen und alles unter die Creme ziehen.

Die fertige Creme in eine Schale oder besser in Portionsschälchen füllen und nach dem Erkalten mit Sahne garnieren.

Die sehr wohlschmeckende Creme erst kurz vor dem Verzehr herstellen, da sich die Bananen leicht verfärben.

Bananentaler

Zutaten:

(ca. 50 Stück):
100 g geschälte Banane
2 hartgekochte Eigelb
250 g Mehl
40 g Zucker
1 Prise Salz
100 g Butter
Mehl zum Ausrollen
150 g Puderzucker
3 El. (-4) grüner Bananenlikör
Kokosraspel zum Bestreuen

Zubereitung:

Banane und Eigelb mit dem Pürierstab pürieren, mit Mehl, Zucker, Salz und Butter zu einem festen Teig kneten. Sofort danach auf einer bemehlten Fläche etwa 7 mm dick ausrollen. Kleine runde Kekse ausstechen (Durchmesser ca. 3 cm). Die Bleche mit Backpapier auslegen, die ausgestochenen Kekse darauf verteilen. Im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad (Gas: Stufe 3) 10 - 12 min. goldgelb backen. Abkühlen lassen. Puderzucker mit Likör zu einer dicken Glasur rühren, auf die Kekse streichen und üppig mit Kokosraspeln bestreuen. Gut trocknen lassen, dann zwischen Pergamentpapier aufbewahren.

Bangkok-Melone

Zutaten:

1 kleine Honigmelone
140 g Rauke Salat
100 g Mandarinen; a.d. Dose,
-- abgetropft
240 g Bambussprossen
1 El. Öl
3 El. Sojasauce
1/4 Tl. Zucker
1/4 Tl. Sambal Oelek
200 g Gekochter Schinken

Zubereitung:

Melone halbieren, Kerne mit dem Löffel herausnehmen und mit dem Kugelausstecher das Melonenfleisch herauslösen. Wer keinen Kugelausstecher hat, kann das Fruchtfleisch auch mit dem Löffel herausnehmen, dann würfeln.

Danach mit dem geputzten Salat, Mandarinen, abgetropften Bohnenkeimen und Bambussprossen vermischen. Aus den restlichen Zutaten ein pikantes Dressing anrühren, mit dem Salatzutaten, vermengen, in die ausgehöhlten Melonenhälften oder dekorativen Schalen füllen. Schinken in Streifen schneiden, diese zu Röllchen oder zu kleinen Tüten drehen und den Bangkok Salat damit dekorieren.

Barbara-Kuchen

Zutaten:

200 g Butter oder Margarine
abgeriebene Schale von 1 Zitrone
250 g Zucker
4 Eier
125 g Mondamin
125 g Mehl
1/2 gestrichener Tl. Backpulver

Guß:

150 g Puderzucker
4 El. Zitronensaft
Belegkirschen zum Belegen

Zubereitung:

Weiches Fett in eine hohe Schüssel geben. Zitronenschale, Zucker, Eier, Mondamin, Mehl und Backpulver daraufgeben und alles mit einem Handrührgerät auf der höchsten Schaltstufe gut verrühren; Gesamtrühdauer etwa 2 Minuten. Den Teig in eine mit gefettetem Pergamentpapier ausgelegte Kastenform (30 cm Länge) füllen, in den vorgeheizten Backofen stellen und backen. Nach dem Backen den Kuchen in der Form belassen, das Papier lösen, den Guß über den heißen Kuchen streichen, einziehen lassen und mit Kirschen belegen. Für den Guß Puderzucker und Zitronensaft glattrühren. Den Kuchen nach dem Erkalten aus der Form nehmen.

Barbara-Kuchen I

Zutaten:

200 g Butter oder Margarine
abgeriebene Schale von 1 Zitrone
250 g Zucker
4 Eier
125 g Mondamin
125 g Mehl
1/2 gestrichener Tl. Backpulver

Guss:

150 g Puderzucker
4 El. Zitronensaft
Belegkirschen zum Belegen

Zubereitung:

Weiches Fett in eine hohe Schüssel geben. Zitronenschale, Zucker, Eier, Mondamin, Mehl und Backpulver daraufgeben und alles mit einem Handrührgerät auf der höchsten Schaltstufe gut verrühren; Gesamttrühdauer etwa 2 Minuten. Den Teig in eine mit gefettetem Pergamentpapier ausgelegte Kastenform (30 cm Länge) füllen, in den vorgeheizten Backofen stellen und backen. Nach dem Backen den Kuchen in der Form belassen, das Papier lösen, den Guss über den heißen Kuchen streichen, einziehen lassen und mit Kirschen belegen. Für den Guss Puderzucker und Zitronensaft glattrühren. Den Kuchen nach dem Erkalten aus der Form nehmen.

Barbarakuchen II

Zutaten:

200 g Butter o. Margarine
Abger. Schale 1 Zitrone
250 g Zucker
4 Eier
125 g Speisestärke
125 g Mehl
1/2 Tl. Backpulver
125 g Puderzucker
4 El. Zitronensaft
Rote Belegkirschen

Zubereitung:

Zutaten von "Butter" bis "Backpulver" zu einem geschmeidigen Rührteig bereiten. Den Teig in eine mit gefettetem Pergamentpapier ausgelegte Kastenform (30 cm) füllen und im vorgeheizten Backofen backen. Nach dem Backen den Kuchen in der Form belassen, das Papier lösen, den Guss über den heißen Kuchen streichen, einziehen lassen und den Kuchen mit Kirschen belegen. Den Kuchen nach dem Erkalten aus der Form nehmen. E-Herd: 175-200 Grad 70-80 Minuten
Gas: Stufe 2-3 70-80 Minuten

Bärentatzen

Zutaten:

500 g geriebene Mandeln
500 g Puderzucker
6 Eiweiss
180 g geriebene Schokolade
10 g Zimt
1 Zitrone

Zubereitung:

Eiweiss zu Eischnee schlagen, mit Zucker und Zitronensaft schaumig rühren. Geriebene Schokolade, Zimt und geriebene Mandeln dazugeben.

Kugeln formen, in die mit Zucker bestreute Form drücken, auf's Blech legen.

Bei ca. 160 Grad 5 bis 10 Minuten backen (genaue Zeit musst du selber probieren).

Kuchen, Gebäck, Pralinen

Barfi-Badam Mandel-Milchkonfekt

Zutaten:

1 l Milch
3 El. Milchpulver
3 El. Rosenwasser
1 Tl. Kardamom
1 Msp. Nelkenpulver
50 g Zucker
100 g gehackte Mandeln
50 g gehackte Pistazien
100 g Ghe (= Butterschmalz; ähnlich wie Butaris)
Fett für die Form

Zubereitung:

Milch aufkochen lassen. Bei kleiner Hitze im offenen Topf unter ständigem Rühren dicklich einkochen lassen, bis $\frac{3}{8}$ l Milch übrigbleibt. Das dauert etwa 40 Minuten. Milchpulver mit Rosenwasser, Kardamom und Nelkenpulver verrühren. Mit dem Zucker zur Milch geben. Mandeln und Pistazien im zerlassenen Ghee andünsten. Zur Milch geben und noch fünf Minuten kochen; dabei ständig umrühren. Die Masse sofort in eine gefettete flache Form füllen. Für mindestens drei Stunden in den Kühlschrank stellen, bis die Masse fest ist. In Rechtecke oder Rhomben schneiden.

Baseler Herzen

Zutaten:

4 Eiweiss
500 g Zucker
2 Pk. Vanillezucker
2 El. flüssige Butter
4 Tl. Kakao (gehäuft)
4 Tl. Zimt
1 Tl. gemahlene Nelken
1 Fläschchen Rum-Aroma
500 g gemahlene Mandeln
1 El. Backpulver

Für die Glasur:

250 g Puderzucker
1 Eiweiss (evtl. das Doppelte)
1 El. Rum

Zubereitung:

Eiweiss sehr steif schlagen, Zucker, Vanillezucker und Salz einrieseln lassen, bis der Eischnee glänzend und fest ist. Abgekühlte Butter unterrühren. Kakao mit Zimt, Nelken, Rumaroma, Mandeln, und Backpulver mischen und mit der Eiweissmasse verarbeiten, dass ein fester Teig entsteht. Sollte er kleben, noch eine kleine Menge Mandeln unterheben. Teig vorsichtig 1 cm dick ausrollen, Herzen ausstechen und mit einem Messerrücken auf der Oberfläche ein Rippenmuster einkerben. Auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen und in den vorgeheizten Backofen setzen (Mitte, 175 Grad, 15 - 20 Minuten). Puderzucker mit Eiweiss und Rum verrühren. Herzen vorsichtig vom Backpapier lösen und noch heiss mit der Glasur bestreichen. Tip: Die Baseler Herzen schmecken am besten, wenn sie mindestens 14 Tage gelagert wurden.

Quelle: Himmlisches Weihnachtsgebäck
Energie-Verlag GmbH, Heidelberg, 1994

Baseler Leckerli

Zutaten:

150 g ungeschwefelte Rosinen
200 g getr. Aprikosen
150 ml Wasser
2 El Rum
300 g Weizen, fein gemahlen
300 g Mandeln, fein gemahlen
2 gestr. Tl Backpulver
1,5 Tl Lebkuchengewürz
450 g Honig
abger. Schale von je 2 unbeh. Zitronen und Orangen

Zubereitung:

Aprikosen kleinschneiden und zusammen mit den Rosinen im Wasser mit Rum einweichen. (ca. 1-2 Stunden) (wichtig!) Zutaten zu einem Teig verrühren. Die eingeweichten Trockenfrüchte dazugeben und ca. 30 Minuten ruhen lassen. Backofen auf 190 Grad vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier auslegen oder einbuttern und bemehlen. Den Teig mit feuchtem Teigschaber auf dem Blech verstreichen und auf der mittleren Schiene ca. 25 Minuten backen. Das noch warme Gebäck in Streifen schneiden.

Baseler Leckerli

Zutaten:

Für zwei Backbleche:

750 g Bienenhonig

500 g Zucker

375 g Mandeln

875 g Mehl

1 Tl. Hirschhornsalz

75 g Orangeat

75 g Zitronat

30 g Zimt

1 Prise Nelken

1 gestr. Tl. Muskat

1/2 Stück Saft und Schale einer Zitrone
(ungespritzt)

2 El. Kirsch- oder Zwetschgenschnaps

Zuckerglasur mit Zitrone:

Zubereitung:

Vorbereitung:

Mandeln in 4 oder 5 lange Stifte schneiden, Orangeat und Zitronat in 3 mm große Stücke schneiden.

Honig und Zucker in einer Pfanne flüssig werden lassen, die Mandeln ungeschält in lange Stifte schneiden und zu der Honigmasse geben (nicht kochen lassen). Mehl mit dem Hirschhornsalz auf ein Backbrett sieben, in der Mitte eine weite Vertiefung machen und darin Orangeat, Zitronat (vorher auf 3 mm zerkleinern), die Gewürze, Zitronensaft und -schale, Kirsch- oder Zwetschgenschnaps und schließlich die warme Honigmasse zunächst mit wenig, dann mit dem restlichen Mehl mischen und verkneten. Den Teig in zwei Teilen auf gefettetem und bemehltem Backblech etwa 1/2 cm dick auswellen.

Bei mäßiger Hitze in etwa 15 Min. hellbraun backen, aus dem Ofen nehmen und auf dem Blech warm mit einem scharfen Messer in kleine Vierecke schneiden. Die Vierecke mit Zitronglasur bepinseln, die fertigen Leckerli vom Blech nehmen (Dies habe ich immer weggelassen).

Zuckerglasur mit Zitrone (ungekocht):

Den gesiebten Puderzucker mit Zitronensaft so lange rühren, bis eine dickflüssige Masse entsteht.

Nachbereitung:

Warten bis die Kekse weich werden. Lagert man sie mit einem halben Apfel, so geht es schneller. Wer zu Weihnachten sich nicht die Zähne ausbeißen

will, oder die Kekse erst langsam im Mund aufweichen will, sollte gestern schon angefangen haben.

Baseler Leckerli I

Zutaten:

280 g Honig
310 g Zucker
310 g grob gehackte Mandeln
2 Tl. Zimt
1 Tl. gemahlene Nelken
60 g Zitronat
60 g Orangeat
675 g gesiebtes Mehl
2 Tl. Kaliumcarbonat
125 ml Kirschwasser

Zubereitung:

Honig zur Siedehitze bringen und dann Zucker darin schmelzen. Wenn das glatt ist, vom Feuer nehmen und grob gehackte Mandeln, Zimt und gemahlene Nelken unterheben und verrühren. Den Honig mit den Mandeln überführst du in eine Teigschüssel und gibst noch Zitronat und Orangeat (fein zerkleinert) dazu. Um daraus einen Teig zu kriegen mischst du das Mehl immer wieder abwechselnd mit Pottaschelösung (2 Teelöffel Kaliumcarbonat in 3 bis 4 Teelöffel Wasser) und Kirschwasser mit dem Honigmandelgemisch. Das Verrühren oder kneten ist schon etwas Muskelarbeit, aber was hilft. Aus der Mischung resultiert ein u. U. recht klebriger Teig. Sollte er stark kleben, kannst du ihn aussen einmehlen. Den Klumpen packst du auf ein gefettetes und eingemehltes Backblech und rollst ihn flächendeckend aus. In der Form kommt er in den Ofen und verbleibt dort ca. 15 bis 20 Minuten bei 200 Grad. Der Teig sollte eine goldbraune Farbe annehmen. Nach dem Backen sofort eine Zuckerglasur aufbringen und gleich in mundgerechte Stücke zerteilen.

Basisinfos über Backtreibmittel li

Zutaten:

Backpulver
Natron
Hirschhornsalz
Pottasche
Hefe
Weinstein

Zubereitung:

Pottasche: Backtreibmittel, das durch seinen Kohlenstoffdioxidgehalt säurehaltige oder säurebildende Teige (Pottasche wirkt nur zusammen mit Säure) auflockert und diese beim Backen eher in die Breite als in die Höhe treibt. Die weisse Pottasche wird wie Hirschhornsalz mit etwas Wasser vermennt, damit sie sich im Teig besser verteilt. Pottasche wird nur für bestimmte Weihnachtsbäckereien auf Honigteigbasis (Lebkuchen, Honigkuchen) verwendet. Es treibt den Teig nicht so sehr in die Höhe, sondern eher in die Breite. In Apotheken erhältlich.

Hefe: sie muss frisch sein, von hellgrauer Farbe, angenehm säuerlich duftend und fest in der Konsistenz. Alte Hefe, die bereits schmierig, weich geworden ist, hat ihre Triebkraft verloren. Man erkennt frische Hefe an der seidig schimmernden Oberfläche und daran, dass man sie mit glatten Bruchstellen auseinanderbröckeln kann. Was nicht sofort gebraucht wird, kann man bis zu drei Monate lang einfrieren.

Instanthefe: ihre Treibwirkung ist etwas geringer als die von frischer Hefe, dafür kann man sie immer auf Vorrat haben.

Sauerteig: man kann einen Sauerteigansatz selbst machen, Sauerteig beim Bäcker kaufen, oder Instant-Sauerteigansatz oder Flüssig-Sauerteig verwenden.

Bemerkungen von Hartmut Brinkmann, 15.10.94, zu Backpulver:
Meistens besteht das Backpulver aus Natriumbicarbonat, Kaliumdiphosphat und Stärke, deshalb hat man nach dem Verzehr von Kuchen, die mit viel Backpulver gebacken sind, auch immer so ein stumpfes Gefühl wenn man mit der Zunge über die Zahnoberfläche fährt. Genauso wie z.B. bei Colagetränken, Schmelzkäse oder bei Bratwürstchen.

Phosphat ist als Lebensmittelzusatzstoff umstritten, deshalb verwendet man in der "Bioküche" auch nur Weinsteinbackpulver, das besteht aus Natriumbicarbonat, Kaliumbitartat (=Weinstein) und Stärke, davon bekommt man keine "stumpfen Zähne".

Ich verwende nur noch Weinsteinbackpulver und muss sagen, dass mir die Kuchen seitdem besser schmecken.

Basisinfos über Backtreibmittel I

Zutaten:

Backpulver
Natron
Hirschhornsalz
Pottasche
Hefe
Weinstein

Zubereitung:

Alle schwere Teige - schwer durch viel Fett wie ein butterreicher Hefeteig, oder durch klebberreiches Mehl, zum Beispiel Teig aus Vollkornschrott - brauchen Treibhilfe: bei vielen Teigarten kann man Luft durch tüchtiges Schlagen einarbeiten, dies gelingt aber bei schweren Teigarten nicht mehr. Man benötigt dann sogenannte Treibmittel, chemische oder biologische Mischungen, die im Teig eine Gärung in Gang setzen, ihn dadurch hoch treiben und luftig machen.

Je schwerer der Teig, desto stärker muss das Treibmittel sein.

Man darf aber auch nicht zuviel des Guten tun: an zuviel Luft, die durch das Treibmittel zugeführt wird, kann der Teig ersticken und wieder zusammensinken.

Man unterscheidet zwischen zwei Grundtypen:

- ~ chemische Lockerungsmittel (Backpulver, Hirschhornsalz, Pottasche)
- ~ biologische Treibmittel (Hefe, Sauerteig). Biologisch deshalb, weil es sich bei den Hefezellen um Lebewesen handelt, die bei ausreichender Nahrung mit ihrem Stoffwechsel die Gärung bewirken, die den Teig lockert.

Backpulver: besteht aus Natron, genauer aus Natriumbicarbonat und einer Säure, z.B. Weinstein. Beides zusammen entwickelt beim Feuchtwerden im Teig durch chemische Reaktion Kohlensäure, die den Teig aufgehen lässt und lockert.

Hirschhornsalz: aus verschiedenen Salzen des Ammoniaks und der Kohlensäure hergestellt. Das weisse Salz zersetzt sich in kaltem Wasser nicht: erst durch die Backhitze verwandelt es sich in verschiedene Gase und treibt dadurch das Gebäck auf. Hirschhornsalz ist nur zur Lockerung von trockenem, würzigem Flachgebäck geeignet, denn in grösseren Gebäckstücken kann ein Ammoniakgeschmack zurückbleiben. In Apotheken erhältlich.

Baskische Kirsch-Pastete

Zutaten:

Für Den Mürbeteig:

150 g Mehl

1 Tl. Backpulver

1 Spur ; Salz

60 g Zucker

1 grosse Ei

70 g Butter; kalt

1 Tl. Zitronenschale, unbehandelt

Für Die Füllung:

600 g Sauerkirschen; ersatzweise

500 g ; Schattenmorellen aus dem

-- Glas, entsteint

3 El. Zucker

2 El. ; Wasser

und ausserdem:

Butter; zum Einfetten

Mehl; zum Ausrollen

1 Eigelb; zum Bepinseln

1 Springform, 18 cm

Frischhaltefolie

Zubereitung:

Teig:

Mehl mit Backpulver vermischen, in eine Schüssel sieben. Eine kleine Mulde eindrücken. Salz, Zucker und Ei in die Mulde geben. Butter in Flöckchen am Rand verteilen. Zitronenschale über die Butterflöckchen streuen. Alle Teigzutaten mit dem Knethaken des Handrührers rasch miteinander verkneten. Ca. 2/3 des Teiges abtrennen. Beide Teigportionen zu Kugeln formen und in Folie gewickelt im Kühlschrank ca. 30 Minuten ruhen lassen.

Füllung:

Die Kirschen waschen, Stiele abzupfen und entsteinen. Kirschen mit Zucker und Wasser aufkochen. Ca. 5-10 Minuten dünsten, bis die Kirschen weich sind. Kirschen abgiessen, Saft gut abtropfen lassen.

Zubereitung mit Schattenmorellen aus dem Glas: Früchte abgiessen, Saft gut abtropfen lassen. Mit Zucker vermischen und kurz durchziehen lassen.

Backofen auf 180 Grad vorheizen. Springform einfetten.

Die grössere Teigkugel zwischen 2 Lagen bemehlter Frischhaltefolie ausrollen. Teigplatte locker um ein Nudelholz wickeln und so in die Form gleiten lassen. Teig bis zum Rand der Form hochziehen.

Die abgetropften Kirschen in der Form verteilen.

Die andere Teigkugel ausrollen und als Deckel auf die Kirschen geben. Teigreste können sie mit Teigausstechern formen und als Dekoration auf den Deckel legen. Teigränder fest Eindrücken. Deckel mit dem Eigelb bepinseln. Ca. 45 Minuten backen.

Kuchen in der Form abkühlen lassen, Springform ablösen. Vor dem Anschneiden vollständig auskühlen lassen.

- : Zubereitung: ca. 40 Minuten
- : Ruhezeit Teig: ca. 30 Minuten
- : Backzeit: ca. 45 Minuten
- : Pro Stück: ca. 180 kcal

Basler Brauns

Zutaten:

3 Eier
300 g Zucker
1 Pk. Vanillezucker
500 g Mandeln; abgezogen, gerieben
1 Tl. Zimt
125 g Schokolade; gerieben
4 cl Kirsch
1 Spur Salz
Butter; zum Einfetten

Zubereitung:

Eier mit Zucker und Vanillezucker schaumig rühren. Mandeln, Zimt, Schokolade, Kirsch und Salz zugeben. Teig kneten und im Kühlschrank ruhen lassen.

1/2 cm dick ausrollen und mit Bogenförmchen ausstechen.

Backblech einfetten und Plätzchen drauflegen. In den auf 160 Grad vorgeheizten Ofen schieben und 20 Minuten backen.

Die Basler Brauns sind in einer Blechdose gut verschlossen aufzubewahren.

Basler Brunzli I

Zutaten:

250 g Zucker
250 g Mandeln; gemahlen
1 Prise Zimt
2 El. Mehl
2 Eiweiss; steif geschlagen
100 g Bitterschokolade

Zubereitung:

Siehe auch Basler Brauns; diese Variante ist dadurch gekennzeichnet, dass nur Eiweiss verwendet wird und dass die Schokolade flüssig zugegeben wird.

Zucker, Mandeln, Zimt und Mehl in eine Schüssel geben und mischen. Eiweisse darunterziehen.

Schokolade schmelzen, begeben und gut mischen.

Teig auf Zucker 5 mm dick auswallen, mit kleinen Förmchen ausstechen, auf mit Backpapier belegtem Blech einige Stunden trocknen lassen.

5 Minuten bei guter Hitze (250 Grad) in der Mitte des vorgeheizten Ofens backen.

Kuchen, Gebäck, Pralinen

Basler Faschtewaije (Basler Fastenwähe)

Zutaten:

500 g Mehl
15 g Hefe
1 El. Zucker
250 ml Milch
100 g Butter
1 Tl. ;Salz

Zum Bestreichen:

1 Eigelb
1 Tl. ;Wasser

Zum Bestreuen:

Kümmel

Zubereitung:

Hefe mit Zucker verrühren. Milch erwärmen, Butter darin schmelzen. Alle Zutaten zu einem glatten Teig verarbeiten. Kneten, bis er sich von Arbeitsfläche und Händen löst und beim Durchschneiden kleine Bläschen aufweist.

An einem warmen Ort um das Doppelte aufgehen lassen. In Stücke aufteilen, diese oval auswallen, ca. 15 cm lang. Vier, sich gegenüberliegende ca. 5 cm lange Quereinschnitte anbringen.

Auf ein befettetes Blech legen und nochmals um das Doppelte aufgehen lassen (1/2 bis 1 Stunde).

Ofen auf 200 °C vorheizen. Die Fastenwähe mit Eigelb-Wasser bepinseln, mit Kümmel bestreuen und 15 bis 20 Minuten goldbraun backen.

Basler Leckerli

Zutaten:

Teig:

300 g Honig
200 g Zucker
1 El. gem. Zimt
1 Pr. gem. Nelken
1 Msp. geriebene Muskatnuß
150 g gehackte Mandeln
1 Tl. abger. Zitronenschale
75 g gewürfeltes Orangeat
75 g gewürfeltes Zitronat
8 El. Kirschwasser
400 g Mehl
1 Tl. Backpulver

Glasur:

100 g Puderzucker
3 El. Kirschwasser oder Wasser

Zubereitung:

Honig und Zucker unter Rühren auf 3 oder Automatik-Kochstelle 4 - 5 erhitzen, bis der Zucker gelöst ist. Zimt, Nelken und Muskat hineinrühren, den Topf von der Kochstelle ziehen und etwas abkühlen lassen.

Mandeln und Zitronenschale, Orangeat, Zitronat und Kirschwasser unter die warme Honigmasse rühren. Mehl und Backpulver zugeben und zu einem glatten Teig verkneten.

Ein Backblech fetten oder mit Backpapier auslegen. Den Teig darauf ca. 1/2 cm dick ausrollen, einige Stunden oder über Nacht stehen lassen, dann erst backen.

Schaltung:

180 - 200°, 2. Schiebeleiste v. u.

160 - 180°, Umluftbackofen

ca. 25 Minuten

Puderzucker mit Kirschwasser oder Wasser verrühren, das heiße Gebäck sofort nach dem Backen damit bestreichen. Den Kuchen in 2 x 6 große Streifen schneiden.

Kuchen, Gebäck, Pralinen

Basler Leckerli, Infos und Variante 1

Zutaten:

375 g Honig
250 g Zucker
12 g Pottasche; (*)
2 cl Kirsch
65 g Zitronat; gehackt
65 g Orangeat; gehackt
Zimt
1/2 Tl. Nelkenpulver
Muskatnuss
625 g Mehl

Zubereitung:

Basler Leckerli oder Lebkuchen auf Basler Art. Sie werden ohne Fett zubereitet: sie gehören also zu den fettlosen Plätzchen aus Honigkuchenteig. Eier sind auch nicht drin !

Basler Leckerli kennt man seit dem 14. Jahrhundert, als man in Europa den Zucker noch nicht kannte und statt dessen Backwerk mit Bienenhonig zubereitete: laut der überlieferten Schilderungen sind die Leckerli in der Zeit zwischen 1431 und 1439 'erfunden' worden.

Basler Leckerli werden während des ganzen Jahres, zu besonderen Anlässen, zubereitet, besonders aber natürlich in der Weihnachtszeit.

Mehr oder weniger dünn gebacken, kommen sie sehr knusprig aus dem Ofen, werden aber in einer Blechdose schön zart und weich, wenn man einen Apfelschnitz mit hineinlegt: Basler Leckerli werden in der Regel nicht frisch gegessen, sondern erst für eine gewisse Zeit 'gelagert'.

Die verschiedenen Rezepturen unterscheiden sich hauptsächlich durch die Honig/Zucker/Mehl-Verhältnisse, sowie durch die Verwendung von Backtreibmitteln.

1. Variante, mit Backtreibmittel:

Honig im Topf erhitzen, Zucker darin auflösen, jedoch ohne kochen zu lassen ! Die Mischung etwas abkühlen lassen. Pottasche mit dem Kirschwasser auflösen und dazugeben.

Nach und nach Zitronat, Orangeat, Mandeln, Gewürze und Mehl dazugeben. Zu einem Teig verarbeiten und über Nacht zugedeckt ruhen lassen.

Am anderen Tag, den Teig auf einem gefetteten Backblech messerdick ausrollen.

In den auf 200 Grad vorgeheizten Ofen während 20 Minuten backen.
Gleich nach dem Backen in Recht- oder Dreiecke schneiden.
Je nach Geschmack können die Basler Leckerli noch mit einer
Zuckerlasur überzogen werden.

(*) Pottasche: Backtreibmittel, das durch seinen
Kohlenstoffdioxidgehalt säurehaltige oder säurebildende Teige
auflockert und diese beim Backen eher in die Breite als in die Höhe
treibt. Die weisse Pottasche wird wie Hirschhornsalz mit etwas Wasser
vermengt, damit sie sich im Teig besser verteilt. In Apotheken
erhältlich.

Basler Leckerli, Variante 2

Zutaten:

500 g Honig
250 g Zucker
100 g Orangeat; gehackt
100 g Zitronat; gehackt
375 g Mandeln; gehackt
625 g Mehl
4 g Nelkenpulver
5 g Zimt
25 ml Kirsch
5 g Orangenschale; gerieben

Zubereitung:

2. Variante, ohne Backtreibmittel

Honig im Topf erhitzen, ohne kochen zu lassen: Mandeln zugeben, gut mischen; Zucker zugeben, mischen bis aufgelöst. Gewürze, Kirsch, die Hälfte vom Mehl, Orangeat, Zitronat und Orangenschale zugeben, gut mischen.

Restliches Mehl einarbeiten und zu einem glatten Teig durchkneten. Eine Zeitlang ruhen lassen.

Den Teig auf einem gefetteten und bemehlten Backblech 1 cm dick ausrollen.

In den auf 180 Grad vorgeheizten Ofen während 15 bis 20 Minuten backen.

Gleich nach dem Backen in Recht- oder Dreiecke schneiden.

Je nach Geschmack können die Basler Leckerli noch mit einer Zuckelglasur überzogen werden.

Basler Leckerli, Variante 3

Zutaten:

375 g Honig
175 g Zucker
250 g Mandelstifte
1 Prise Kardamom
1 Prise Zimt
1 Prise Muskat
1 Prise Koriander
50 g Zitronat; gehackt
50 g Orangeat; gehackt
2 El. Kirsch
375 g Mehl

Zubereitung:

Honig und Zucker unter Rühren erhitzen. Dann die restlichen Zutaten zufügen und einarbeiten.

Den Teig ca. 1 cm dick auf ein gefettetes, bemehltes Blech streichen.

Bei 180 °C 20 bis 25 Minuten backen.

Gleich nach dem Backen in kleine Rechtecke schneiden.

Kuchen, Gebäck, Pralinen

Basler Leckerli, Infos und Variante 1

Zutaten:

10.06.1994
250 g Zucker
12 g Pottasche; (*)
2 cl Kirsch
65 g Zitronat; gehackt
65 g Orangeat; gehackt
Zimt
1/2 Tl. Nelkenpulver
Muskatnuss
625 g Mehl

Zubereitung:

Basler Leckerli oder Lebkuchen auf Basler Art. Sie werden ohne Fett zubereitet: sie gehören also zu den fettlosen Plätzchen aus Honigkuchenteig. Eier sind auch nicht drin !

Basler Leckerli kennt man seit dem 14. Jahrhundert, als man in Europa den Zucker noch nicht kannte und statt dessen Backwerk mit Bienenhonig zubereitete: Laut der überlieferten Schilderungen sind die Leckerli in der Zeit zwischen 1431 und 1439 'erfunden' worden.

Basler Leckerli werden während des ganzen Jahres, zu besonderen Anlässen, zubereitet, besonders aber natürlich in der Weihnachtszeit.

Mehr oder weniger dünn gebacken, kommen sie sehr knusprig aus dem Ofen, werden aber in einer Blechdose schön zart und weich, wenn man einen Apfelschnitt mit hineinlegt: Basler Leckerli werden in der Regel nicht frisch gegessen, sondern erst für eine gewisse Zeit 'gelagert'.

Die verschiedenen Rezepturen unterscheiden sich hauptsächlich durch die Honig/Zucker/Mehl-Verhältnisse, sowie durch die Verwendung von Backtreibmitteln.

1. Variante, mit Backtreibmittel:

Honig im Topf erhitzen, Zucker darin auflösen, jedoch ohne kochen zu lassen ! Die Mischung etwas abkühlen lassen. Pottasche mit dem Kirschwasser auflösen und dazugeben.

Nach und nach Zitronat, Orangeat, Mandeln, Gewürze und Mehl dazugeben. Zu einem Teig verarbeiten und über Nacht zugedeckt ruhen lassen.

Am anderen Tag, den Teig auf einem gefetteten Backblech messerdick ausrollen.

In den auf 200 Grad vorgeheizten Ofen während 20 Minuten backen.
Gleich nach dem Backen in Recht- oder Dreiecke schneiden.
Je nach Geschmack können die Basler Leckerli noch mit einer
Zuckerlasur überzogen werden.

(*) Pottasche: Backtreibmittel, das durch seinen
Kohlenstoffdioxidgehalt säurehaltige oder säurebildende Teige
auflockert und diese beim Backen eher in die Breite als in die Höhe
treibt. Die weisse Pottasche wird wie Hirschhornsalz mit etwas Wasser
vermengt, damit sie sich im Teig besser verteilt. In Apotheken
erhältlich.

Basler Ruchbrot

Zutaten:

1 kg Weizenmehl (Typ 1050)
2 Tüten Trockenhefe
25 g ; Salz
550 g ; Wasser
1 El. Brotgewürz oder Kümmel

Zubereitung:

Mehl in Schüssel sieben, Hefe und Salz zugeben, alles gut mischen. Wasser portionsweise zugeben. Erst mit dem Kochlöffel, dann mit den Händen 10 Min. kneten. Zur Kugel formen, die in einer Schüssel mit feuchtem Tuch bedeckt am warmen Ort 2 Std. gehenlassen.

Wieder kneten, pro Brot den Teig in je ein Stück aufteilen. In ein Fladenstück Gewürz einkneten. Die Stücke zu länglichen Laiben formen, auf ein geöltes Backblech legen.

Backofen auf 200 Grad, Umluftofen 180 Grad, Gasofen Stufe 4 einschalten. Brote mit nassem Tuch bedeckt 30 Min. gehenlassen, mit kaltem Wasser bepinseln oder mit je 1 EL Mehl bestreuen. Laibe 3 bis 4 mal ca. 1 cm tief einschneiden. 1 Std. backen. Laibe umdrehen, nochmals 15 Min. backen (2 Monate tiefgekühlt haltbar).

Basler-Brunsli

Zutaten:

300 g Puderzucker
300 g gemahlene Mandeln
3 Eiweiß
1 El. Kirsch
100 g bittere Schokolade

Zubereitung:

Puderzucker, gemahlene Mandeln in eine Schüssel geben, mischen.
Eiweiss steifgeschlagen darunterziehen. Kirsch, Schokolade, geschmolzen begeben und mischen.

Formen:

Teig auf Zucker 5mm dick auswallen, mit kleinen Förmchen ausstechen, auf mit Blechreinpapier belegtem Blech einige Stunden trocknen lassen.

Backen:

5 Minuten, bei einer Hitze von 250 Grad Celsius in der Mitte des vorgeheizten Ofens.

Mit besonders viel Schokoladengeschmack, nach dem Rezept einer alter Basler Familie.

Bassumer Kugeln

Zutaten:

375 g Butter
250 g Zucker
2 Eier
1 Spur Salz
500 g Mehl
1 Pk. Backpulver
Hagelzucker; zum Bestreuen
Butter; zum Einfetten

Zubereitung:

Butter, Zucker, Eier und Salz schaumig rühren. Mehl mit Backpulver mischen und unterkneten, 30 Minuten in den Kühlschrank stellen.

Kleine Kugeln formen und zur Hälfte in Hagelzucker wenden. Mit der gezuckerten Seite nach oben auf ein gefettetes Backblech setzen und 12 Minuten in dem auf 175 °C vorgeheizten Ofen backen.

Bassumer Makronen-Kuchen

Zutaten:

1. Teigschicht (Teig):
 - 4 Eigelb
 - 100 g Margarine oder Butter
 - 100 g Zucker
 - 100 g Mehl
 - 1 Tl. Backpulver (gestrichen)
 - ;evtl. Aroma (Rum oder
 - ; Vanille oder Bittermandel)
2. Teigschicht (Makronemas):
 - 4 Eiweiss
 - 125 g Zucker
 - 125 g gemahlene Mandeln oder Haselnüsse

Zubereitung:

Das Rezept ist ganz einfach, auch wenn es sich zuerst nicht so liest.

Man nehme zwei Rührschüsseln. Die Eier werden getrennt, in eine Schüssel kommen die Eiweisse, in die andere die Eigelbe.

Zuerst wird das Eiweiss steif geschlagen, dann nach und nach 125 g Zucker dazugegeben. Wenn die Masse steif ist, werden die Mandeln oder Haselnüsse vorsichtig untergehoben, bis alles gut vermenget ist. Schüssel nun stehen lassen.

In der anderen Schüssel werden die Eigelbe mit 100 g Zucker, 100 g Margarine (Butter) schaumig gerührt. Dann evtl. das Aroma zufügen. Anschliessend nach und nach das mit Backpulver vermischte Mehl unterrühren.

Den Teig aus dieser Schüssel nun in eine Form (ca. 24-26 cm) streichen, schön glatt. Anschliessend die Makronemas aus der anderen Schüssel darüber geben.

Und ab in den Backofen. Bei 175 Grad braucht der Kuchen 45 min.

Tip: Ich rühre zuerst die Makronenschicht an, weil ich dann mit den Rührquirlen weiterarbeiten kann, um den Teig anzurühren, ohne sie zwischendurch zu waschen.

Die Backform lege ich einfach mit einem Stück Butterbrotpapier aus - das teure Backtrennpapier muss hier nicht sein. Aber nur die Form ausbröseln reicht nicht.

Nach dem Backen wird der Kuchen mit der Makronenschicht nach unten gelegt und die Teigschicht mit Kuvertüre überzogen.

Mmmmmhhhh.

Batatenkuchen mit Pekannüssen

Zutaten:

Mürbeteig:

100 g Mehl
1 Spur ;Salz
40 g Kalte Butter
40 g Kaltes Schweineschmalz
1 El. Zucker
3 El. Eiswasser

Füllung:

5 El. Brauner Zucker
3 El. Weißer Zucker
1 1/2 El. Butter
1 Ei; leicht verquirlt
1 1/2 El. Vanilleessenz; naturreine
1/4 Tl. Salz
1/4 Tl. Zimt
1/4 Tl. Piment; gemahlen
1/4 Tl. Muskatnuß; frisch gerieben
1/4 Tl. Ingwer; gemahlen
350 g Batatenpüree

Nusskruste:

50 g Brauner Zucker
50 g Weißer Zucker
4 El. Heller Zuckerrohrsirup;
-- Golden Sirup
1 Ei
15 g Butter; zerlassen
1 Tl. Vanilleessenz; naturreine
1 Spur ;Salz
100 g Pekannußhälften

Zubereitung:

In einer Schüssel Mehl, Salz, Butter und Schweineschmalz vermischen. Das Fett mit zwei Messern unter das Mehl hacken, bis grobe Streusel entstehen und noch einige erbsengroße Stücke Fett zu sehen sind. Eßlöffelweise das Eiswasser darüberträufeln und den Teig mit den Händen durchkneten, bis er zusammenhält. Der Teig läßt sich auch in der Küchenmaschine herstellen, darf dann jedoch nicht zu lange durchgeknetet werden, da er sonst zäh wird. Die letzten ein bis zwei Eßlöffel Eiswasser mit den Händen

unterarbeiten, um zu fühlen, wann der Teig die richtige Konsistenz hat.

In Klarsichtfolie wickeln und für wenigstens eine Stunde in den Kühlschrank nehmen. (Durch das Kaltstellen läßt er sich leichter verarbeiten.)

Den Teig auf der leicht bemehlten Arbeitsfläche zu einer runden Teigplatte von etwa 25 Zentimeter Durchmesser ausrollen. Dann über Kreuz zusammenfalten, in einer 20 Zentimeter große Obstkuchenform legen, in der Form auseinanderfalten und die Form mit dem Teig auskleiden.

Überstehenden Teig abtrennen.

Bei 200 Grad etwa fünf Minuten vorbacken, bevor man die Füllung darauf gibt, damit der Teig nicht durchweicht.

Für die Füllung den braunen und den weißen Zucker mit der Butter schaumig schlagen. Dann Ei, Sahne, Vanilleessenz und Gewürze unterheben. Das Batatenpüree hinzufügen und die Zutaten glattrühren.

Für die Nußkruste in einer Schüssel den braunen und weißen Zucker mit dem Zuckerrohrsirup verrühren. Ei, Butter, Vanilleessenz und Salz dazugeben und alles etwa eine Minute durchschlagen, bis die Masse schaumig ist. Die Pekannüsse unterrühren.

Die Batatenfüllung in der mit Mürbeteig ausgekleideten Backform verteilen. Den Nußsirup darübergießen und glattstreichen, damit die Füllung vollständig davon bedeckt ist. Etwa 100 bis 110 Minuten bei 160 Grad backen, bis ein in die Mitte hineingestochenes Messer sauber wieder herausgezogen werden kann.

Anmerkung: Für dieses Rezept können auch Bataten aus der Dose verwendet werden, doch dürfen sie nicht in Sirup eingelegt sein. Frische Bataten im Backofen garen und dann zu Püree verarbeiten.

Bauernpfanne

Zutaten:

2 geräucherte Mettwürstchen
450 g TK-Pfannengeremüse "Bauernart"
1 Bund Schnittlauch
60 g Goudakäse
2 El. Crème fraîche
2 Eier
Salz
Pfeffer

Zubereitung:

Würstchen in dünne Scheiben schneiden und in einer Pfanne knusprig anbraten. Ausgebratenes Fett abgießen. Gemüse zur Wurst geben, andünsten und 10 Minuten dünsten.

Schnittlauch in feine Röllchen schneiden, Käse reiben und mit Crème fraîche und Eiern verquirlen. Mit Salz und Pfeffer würzen, Masse über das Gemüse gießen und in der geschlossenen Pfanne 15 Minuten stocken lassen.

Baumkuchen

Zutaten:

200 g Butter
200 g Zucker
150 g Mehl
75 g Speisestärke
1 P Vanillinzucker
2 TL Backpulver
4 EL Zitronensaft
4-5 EL Milch
3 Eier

Zubereitung:

1/2 cm Teig backen bis die Oberfläche goldbraun ist, dann die nächste Schicht Teig drauf usw...

Gesamte Backzeit ca. 60 - 70 Minuten bei 220 Grad.

Baumkuchen vom Grill

Zutaten:

250 g Margarine
250 g Zucker
1 Spur Vanillezucker
2 Eier
4 Eigelb
1/2 Fläschchen Rumaroma
150 g Weizenmehl
100 g Speisestärke
3 Tl. Backpulver
4 Eiweiss

Zubereitung:

Fett schaumig rühren. Zucker und Vanillezucker zufügen. Eier, Eigelb und Rumaroma unterrühren. Dann mit dem Mehl, der Speisestärke und dem Backpulver mischen.

Die Eiweiße zu ganz steifem Eischnee schlagen und vorsichtig unterziehen. Die Fettpfanne des Grills mit Backpapier auslegen. Etwa 3-4 Eßlöffel Teig darauf verstreichen und ca. 20 cm von den Heizstäben etwa 2 Min. backen lassen. Diesen Vorgang wiederholen, bis der Teig aufgebraucht ist. Dabei darauf achten, daß die jeweilige Oberfläche nicht zu braun wird. Das Verteilen geht am besten mit einem Pinsel.

Wenn der Bräunungsgrad innerhalb der Fettpfanne unterschiedlich ist, evtl. nach der Hälfte der Zeit die Pfanne um 180 Grad drehen. Die Tür vom Grill dabei niemals schließen. Am Ende auf der untersten Schiene noch ca. 5 Min. bei ausgeschaltetem Grill nachbacken. Den erkalteten Kuchen auf der Ober- und Unterseite mit Kuvertüre bestreichen. Danach in ca. 3x3 cm große Quadrate zerschneiden.

Bei den angegebenen Mengen erhält man bei einem "normalen" also ca. mikrowellengrossen Grill ungefähr 10 Schichten. Die Höhe ist ja auch durch die Fettpfanne limitiert. Wer will kann höherstapeln, geht dann aber das Risiko ein, daß die fertigen Stücke hinterher auseinander brechen. Das ist auch der Grund, warum die Schichten nicht zu braun werden dürfen, dann pappt die nächste Schicht nicht mehr richtig.

Bay'risch Creme mit Himbeermark

Zutaten:

erfaßt: Tine Meierhoff:

1/4 l Milch

4 Vanilleschoten

4 Eigelb

100 g Puderzucker

4 Blatt Gelatine

1/2 l Schlagsahne

600 g Himbeeren

100 g Puderzucker

1 1/2 Pk. rote Gelatine

Zubereitung:

Vanille aus der Schote lösen und in der Milch aufkochen lassen.

Eigelb und Puderzucker schaumig schlagen u. in die (nicht kochende) Milch einrühren. Bei schwacher Hitze köcheln lassen, bis die Masse dicklich wird. Eingeweichte u. ausgedrückte Gelatine darin auflösen. Die Masse in Eiswasser kaltrühren, bis sie anfängt zu stocken.

Sahne schlagen und unterheben. Die Creme in eine Schüssel geben und kaltstellen.

Himbeeren pürieren und mit Puderzucker verrühren. Die eingeweichte und ausgedrückte Gelatine in ein paar Löffel des Pürees (heiß) auflösen und in den Rest rühren.

Man kann das Himbeermark dazu reichen oder auf die Creme schichten. Mit etwas mehr Gelatine ist auch ein mehrmaliges Schichten von Creme und Himbeermark möglich.

Bayerische Apfeltorte

Zutaten:

125 g Margarine
125 g Zucker
1 Pr. Salz
abgeriebene Schale 1/2 Zitrone
2 Eier
150 g Mehl
50 g Mondamin
2 gestr. Tl Backpulver
500 g geschälte Äpfel
Zucker zum Bestreuen

Zubereitung:

Margarine, Zucker, Salz und Zitronenschale schaumig rühren, nacheinander die Eier und das gesiebte Mehl-, Mondamin- und Backpulvergemisch darunterrühren. Den Teig in eine gefettete Springform füllen, mit geschälten fächerartig eingeschnittenen Äpfeln belegen, bei Mittelhitze etwa 35-40 Minuten backen und anschließend mit Zucker bestreuen.

Bayerische Creme

Zutaten:

2 Eigelb
50 g Puderzucker
1/4 l Milch
1/2 Vanilleschote, herausgeschabtes Mark von
3 Blatt weiße Gelatine
2 Eiweiß
250 g süße Sahne
300 g Himbeeren
50 g Puderzucker

Zubereitung:

Eigelb mit Puderzucker, Milch und Vanillemark verrühren und zu einer Creme abschlagen.

Gelatine nach Anweisung einweichen und unter die noch heiße Creme rühren. Kühl stellen, bis sie anfängt steif zu werden.

Eiweiß und Sahne getrennt steif schlagen und unter die Creme heben.

Himbeeren mit Puderzucker bestreuen, pürieren und durch ein Sieb streichen.

Die Hälfte der Creme in eine Glasschale oder in Portionsschälchen füllen, Himbeermark darübergeben und mit der restlichen Creme abdecken.

Bayerische Creme mit Erdbeeren

Zutaten:

250 g Erdbeeren
2 Blatt Gelatine
1 Vanilleschote
2 Eigelb
40 g Zucker
1 El. Kirschwasser
150 ml Schlagsahne

Zubereitung:

Die Erdbeeren waschen und halbieren. Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Vanilleschote der Länge nach halbieren und das Mark herauskratzen. Eigelb mit Zucker und Vanillemark in eine Schüssel geben und mit dem Handrührer so lange schlagen, bis eine dicke hell-schaumige Creme entstanden ist.

Ausgedrückte Gelatine in einem kleinen Topf mit Kirschwasser und einem Esslöffel Wasser auf kleiner Hitze auflösen. Sahne steif schlagen. Etwas Sahne mit der Gelatine mischen und unter die Eicreme rühren. Restliche Sahne und Erdbeeren unterheben.

Die Creme in mehrere kleine oder eine große kalt ausgespülte Form füllen und für mindestens 2 Stunden kaltstellen.

Zum Stürzen kurz in heißes Wasser tauchen und die Creme auf Tellern anrichten.

Dieses Rezept für Bayerische Creme ist nicht das Originalrezept. Es stammt von Alfons Schuhbeck und ist leichter und einfacher zuzubereiten als die klassische Creme bavaroise.

Diese Creme lässt sich vielfach variieren. Man kann statt Vanille auch Rum, Weinbrand oder einen aromatischen Likör verwenden. Oder neben den Erdbeeren geröstete Nüsse mit in die Creme geben. Oder auch anderes Obst verwenden. Der Phantasie sind keine Grenzen gesetzt.

Gepostet von Franz Betzel @ 2:2476/3 am 23.04.94

Bayerisches Buttergebäck

Zutaten:

Für den Teig:

250 g Mehl

125 g Butter

125 g Zucker

4 Eigelb

1/2 Zitrone; abgeriebene

- Schale davon

Eigelb; zum Bestreichen

Zum Bestreuen:

Mandeln, feingehackt

Hagelzucker

Zubereitung:

Alle Zutaten schnell zu einem Mürbeteig verkneten, kühl stellen.

Teig 1/2 cm dick ausrollen, beliebige Formen ausstechen.

Eigelb mit etwas Wasser verrühren, Plätzchen damit bepinseln,

Mandeln, mit Hagelzucker vermischen, daraufstreuen.

Auf ein ungefettetes Backblech legen.

In den auf 200°C vorgeheizten Backofen einschieben,

hellgelb backen.

Backzeit: 10-12 Minuten bei 200°C.

Becherkuchen

Zutaten:

1 Becher Sahne
2 Becher Zucker
3 Eier (ganz)
2 Becher Mehl
1 Päckchen Backpulver
250 g Butter schmelzen
3 El. Dosenmilch
3 kleine oder 1 grossen Beutel Mandeln

Zubereitung:

Sahne, 1 Becher Zucker, Eier, Mehl und Backpulver mischen und aufs Backpapier. Bei mittlerer Hitze (170-185°) 10-15 min. backen.

1 Becher Zucker, Butter, Dosenmilch und Mandeln verrühren und dann auf den angebackenen Kuchen. Nochmals 10 bis 15 min. (bei 170-185°) backen.

Der Kuchen schmeckt am ersten Tag wirklich lecker, am zweiten Tag aber noch besser.

Becherkuchen mit Preiselbeersahne

Zutaten:

Teig:

25 g Mandelblättchen (1)
200 g Sahne (1); =1 Becher
1 Becher Zucker
2 Becher Mehl
1 Backpulver; Päckchen
3 Eier
1 Zitronenschale; abgerieben
;Fett für die Form

Füllung:

1 Glas Preiselbeeren (370 g)
400 g Sahne (2)
20 g Mandelblättchen (2)

Zubereitung:

Die Springform fetten und den Rand mit Mandelblättchen (1) bestreuen. Sahne in eine Schüssel gießen. Dann mit dem Sahnebecher Zucker und Mehl abmessen und zur Sahne geben. Backpulver, Eier und Zitronenschale zufügen und alles gut verrühren. In die Springform geben, glattstreichen und im vorgeheizten Backofen bei 175 Grad ca. 25 Minuten backen.

Für die Füllung Preiselbeeren in einem Sieb abtropfen lassen. Den ausgekühlten Kuchen, bis auf einen ca. 2 cm breiten Rand, aushöhlen. Kuchenstückchen fein zerbröseln, Sahne (2) steif schlagen, Brösel und Preiselbeeren bis auf ein paar zur Dekoration, unterheben. Kuppelförmig in den Kuchen füllen. Restliche Preiselbeeren als kleine Häufchen auf der Sahnefüllung verteilen. Mandelblättchen (2) rösten, auskühlen lassen und auf den Sahnerand streuen. Kuchen bis zum Servieren kühl stellen.

Zubereitung ca. 60 Min. (ohne Wartezeit)

Ergibt etwa 18 Stücke.

Ca. 260 Kcal./Portion

: Ge<300

: bedeutet: Gebäck, zwischen 200 u. 300 kcal./Port.

: Ha= Hauptspeise, Na= Nachspeise, Ge= Gebäck, Su= Suppe, Sa= Salat

Beeren-Cocktail mit Quarksahne

Zutaten:

Für 4 Portionen:

3 El. Zitronensaft

30 g Puderzucker

1 Pk. Beeren-Cocktail (TK, 300 g)

250 g Quark (Magerstufe)

1/8 l Schlagsahne

2 Pk. Vanillinzucker

3 El. Eierlikör (nach Belieben)

Zubereitung:

1. Zitronensaft und Puderzucker verrühren, die Beeren darin kurze Zeit auftauen lassen.

2. Den Quark mit der Sahne, dem Vanillinzucker und, nach Belieben, dem Eierlikör mit den Quirlen des Handrührers aufschlagen (wie Schlagsahne).

3. Beeren und Quarkspeise abwechselnd in eine Schale (oder auch Portionsgläser) schichten, gleich servieren.

Pro Portion ca. 13g E, 14g F, 29g KH = 304 kcal (1274 kJ)

Als Menüvorschlag:

Vorspeise: Staudensellerie-Salat mit Früchten

Hauptspeise: Schweinefilet mit Kokosraspeln

Nachspeise: Beeren-Cocktail mit Quarksahne

Beeren-Creme

Zutaten:

250 g verschiedene Beeren (z. B.
Himbeeren
rote Johannisbeeren
Brombeeren),
500 g Joghurt (3,5 % Fett)
6 El. Himbeersirup
1 Tl. Himbeergeist

Zubereitung:

Beeren waschen. Mit Joghurt, Sirup und Himbeergeist verquirlen.
Creme in Schalen oder Gläser füllen.
4 Portionen mit je etwa 145 kcal

Beeren-Eis-Dessert

Zutaten:

400 g rote Beerenmischung, tiefgefroren
2-3 El Orangenlikör
3 El Puderzucker
2-3 El Zucker
20 g weiße Schokolade

Zubereitung:

1. Ein Drittel der Beeren aus der Packung nehmen, mit Orangenlikör und 1 El Puderzucker auftauen lassen.
2. Den Rand von 4 Dessertgläsern anfeuchten, in Zucker tauchen. Die Gläser kalt stellen. Schokolade raspeln.
3. Übrige Beeren etwa 10 Minuten antauen lassen. Mit dem Puderzucker pürieren und sofort in die Gläser verteilen. Marinierte Beeren darüber geben, mit Schokoladenraspeln bestreuen.

Beeren-Reis mit Joghurt

Zutaten:

Für 4 Personen:

125 g Natur- und Wildreismischung

1 Packung (300 g) TK-Beerencocktail

3 El Himbeergelee

evtl. 1 El Himbeergeist

2-3 El flüssiger Honig

1 Tl Zitronensaft

4 El Speisequark (20%)

4 El Vollmilch-Joghurt

evtl. Minze und Zitronenscheiben zum Verzieren

Zubereitung:

1. Reismischung in wenig kochendes Wasser geben und ca. 20 Minuten bei schwacher Hitze ausquellen lassen.

2. Beeren antauen lassen. Himbeergelee unter Rühren erwärmen, Himbeergeist und 1 El Honig unterrühren. Beerencocktail damit vermischen.

3. Den Reis kalt abspülen und auf einem Sieb gut abtropfen lassen. Mit den Beerenfrüchten mischen. Alles mit Zitronensaft abschmecken.

4. Quark und Joghurt verrühren. Beeren-Reis-Mischung auf Dessert-Tellern anrichten. Je einen Klecks Joghurt-Creme daraufgeben. Mit restlichem Honig beträufeln. Nach Belieben mit Minze und Zitronenscheiben verzieren.

Beeren-Sahnetorte

Zutaten:

Biskuitteig:

4 Eier
4 El. Wasser
100 g Zucker
1 Päckchen Vanillinzucker
100 g Grünkernmehl
1 Tl. Backpulver

Sonstiges:

2 Tl. Kakao
250 g süße Sahne
1 Päckchen Vanillinzucker
300 g Beerenobst
1 El. Zucker
2 bis 3 El. kernige Haferflocken
1 Tl. Kakao

Zubereitung:

Eier mit Wasser, Zucker und Vanillinzucker schaumig schlagen. Mehl und Backpulver unterheben. Teig in eine mit Butterbrotpapier ausgelegte Springform füllen und in den vorgeheizten Backofen setzen.

E: Unten. T: 200°C / 15 bis 20 Minuten.

Den erkalteten Tortenboden in zwei Platten schneiden.

Den unteren Boden mit Kakao bestäuben, Sahne mit Vanillinzucker steif schlagen. Beerenobst mit Zucker süßen, mit der Hälfte der Sahne mischen und auf den Tortenboden streichen. Zweiten Boden darauflegen und die Torte mit restlicher Sahne bestreichen.

Haferflocken in der trockenen Pfanne rösten, abkühlen lassen und den Tortenrand damit garnieren.

Torte mit Kakao bestäuben.

Dessert, Nachspeisen

Beeren-Terrine mit Frucht- und Rahmsauce

Zutaten:

Terrine:

400 ml Buttermilch mit Zitrone
4 El. Zucker
3 El. Grand Marnier oder Orangensaft
7 Blatt weiße Gelatine
250 ml Sahne
500 g Beeren (z. B. Walderdbeeren
Heidelbeeren,
Himbeeren,
Brombeeren)
einige Beeren für
die Garnitur

Brombeersauce:

200 g Brombeeren
2 El. Puderzucker
einige Tropfen Zitronensaft
2 El. Grand Marnier oder Orangensaft

Himbeersauce:

200 g Himbeeren
2 El. Puderzucker
einige Tropfen Zitronensaft
ca. 2 El. Himbeergeist oder Orangensaft

Rahmsauce:

100 g Schmand
2 El. Puderzucker
1 Tl. Vanillezucker
1-2 El. Milch.

Zubereitung:

Für 6 Portionen 1 Kastenkuchenform (30 cm lang ca. 1 1/2 l Inhalt)
Kastenkuchenform mit Klarsichtfolie auskleiden. Gelatine in kaltem Wasser einweichen.
Zitronenbuttermilch, Zucker, Grand Marnier oder Orangensaft in einer Schüssel verrühren. Gelatine gut ausdrücken, im Topf auf 1 oder Automatik-Kochplatte 1-2 flüssig werden lassen, mit 2-3 El. Buttermilch mischen und sofort unter die restliche Buttermilch rühren.

Schüssel in kaltes Wasser stellen. Wenn die Masse anfängt zu gelieren, steifgeschlagene Sahne sorgfältig darunterziehen. Vorbereitete Beeren zugeben, vorsichtig mischen, in die vorbereitete Form füllen.

Zugedeckt mindestens 4 Stunden im Kühlschrank fest werden lassen.

Für die Brombeer- und Himbeersauce jeweils alle Zutaten im Mixer pürieren und durch ein Sieb streichen. Für die Rahmsauce alle Zutaten verrühren.

Die Terrine auf eine Kuchenplatte stürzen, Folie entfernen, in Scheiben schneiden. Abwechselnd Brombeersauce, Himbeersauce und Rahmsauce mit einem Löffel kreisförmig auf Portionstellern anrichten. Je ein Stück Beeren-Terrine in die Mitte legen, mit einigen Beeren bestreuen.

50 g Eiweiß, 100 g Fett, 218 g Kohlenhydrate, 8735 kJ, 2085 kcal.

Beeren-Tiramisu

Zutaten:

8 Löffelbiskuits
4 Tl. Amaretto-Likör
125 g Beeren, z. B.
Heidelbeeren
1 El. Zucker
500 ml Dickmilch
150 g Pfirsichkonfitüre
Saft und abgeriebene Schale von 1 Zitrone
etwas Kurkuma (Gelbwurz)

Zubereitung:

Biskuits würfeln, mit Likör tränken. Beeren etwas zerdrücken, zuckern. Dickmilch und Konfitüre verquirlen. Die Hälfte der Dickmilch auf 4 Gläser verteilen. Biskuits und Beeren darauf schichten. Restliche Dickmilch mit Zitronensaft und -schale verrühren, mit Kurkuma gelb färben. Über die Beeren geben.
4 Portionen mit je etwa 270 kcal

Beerengrütze

Zutaten:

800 g gemischte frische Beeren
0.25 l ungesüsster Obstsaft
0.5 Tl. Agar-Agar
50 g Zuckerrohrgranulat
1 Zitronenschale
150 g Sahne
0.125 l Milch

Zubereitung:

Zubereitungszeit: Etwa 30 Minuten

Kühlzeit: Etwa 6 Stunden

1. Die Beeren verlesen, wenn nötig, vorsichtig waschen und trockentupfen. Die Stiele abzupfen. Die Beeren auf Dessertschälchen oder tiefen Tellern verteilen.

2. Drei Esslöffel Obstsaft mit dem Agar-Agar verrühren. Den restlichen Saft mit dem Zuckerrohrgranulat und der Zitronenschale aufkochen. Das angerührte Agar-Agar daruntermischen, aufkochen und dann etwa 1 Minute bei schwacher Hitze kochen. Die heiße Mischung über die Beeren giessen. Die Grütze zudecken, in den Kühlschrank stellen und etwa 6 Stunden kühlen.

3. Zum Servieren die kalte Sahne mit der gekühlten Milch mischen, in eine Kanne geben und zur Beerengrütze reichen.

Beerenpizza mit Pistazien

Zutaten:

400 g Beeren; gemischt aus Himbeeren,
-- Erdbeeren, schwarze und
-- rote Johannisbeeren, Brombeeren
75 g Crème fraîche
1 St Eigelb; Gew. Kl. 3
1 Tl Speisestärke
100 g Zucker
230 g TK-Pizzateig
50 g Haselnüsse; gehackt
Pistazien; gehackt

Zubereitung:

Die Beeren putzen. Die Erdbeeren vierteln. Die Crème fraîche mit Eigelb, Stärke und der Hälfte des Zuckers verrühren.

Die Teigplatte auf das Blech legen und mit Creme bestreichen. Die Teigplatte jetzt mit Früchten und Haselnüssen belegen.

Die Beerenpizza auf der 1. Schiene von unten bei 220 Grad 15 Minuten backen. Noch heiss mit dem restlichen Zucker und Pistazien bestreuen.

Beerensalat

Zutaten:

100 g Johannisbeeren
70 g Erdbeeren
100 g Himbeeren
100 g Stachelbeeren
70 g Brombeeren
80 g Heidelbeeren

Dressing:

50 g Bananen, zerdrückt
80 g Vanillecreme
(ja, die mit Eiern, Milch, echter Vanille etc.)
140 g Sahne, flüssig

Zubereitung:

Beeren mischen und in Portionsschalen geben; mit Dressing übergießen.

Beerentorte mit Mascarpone

Zutaten:

Biskuit:

3 Eier
120 g Zucker
1 Spur Salz
45 g Speisestärke
45 g Mehl
1/2 Tl. Backpulver
1 El. Kakaopulver
1 El. Lösliches Espressopulver
2 El. Mandellikör
Backpapier

Füllung:

250 g Himbeeren
400 g Brombeeren
4 Scheibe Gelatine
250 g Schlagsahne
500 g Mascarpone
250 g Magerquark
50 g Zucker
1 Pk. Vanillinzucker
1/2 Zitrone, unbehandelt; Saft

Zubereitung:

1. Für den Biskuit Eier cremig aufschlagen. Zucker und Salz dabei einrieseln lassen. Stärke, Mehl, Backpulver, Kakao- und Espressopulver auf die Eimasse sieben und unterheben. Teig in eine mit Backpapier ausgelegte Springform (26 cm) füllen und im vorgeheizten Backofen bei 200 °C ca. 20 Minuten backen. Auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.

2. Beeren verlesen. Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Sahne steif schlagen. Mascarpone, Quark, Zucker, Vanillinzucker und Zitronensaft verrühren. Die Gelatine bei schwacher Hitze auflösen und unter die Mascarponecreme rühren. Sahne unterheben. Ein Drittel der Creme beiseite stellen. Die Hälfte der Beeren unter die restliche Creme heben.

3. Biskuit aus der Form lösen und einmal durchschneiden. Die Böden mit Likör beträufeln. Unteren Boden mit der Beerencreme bestreichen. Mit dem zweiten Boden abdecken. Restliche Creme darauf streichen und mit den übrigen Beeren belegen. Im Kühlschrank ca. 30 Minuten fest werden

lassen.

Pro Stück ca. 400 kcal.

Beerentütchen

Zutaten:

Teig:

2 Eier

60 g Zucker

60 g Mehl

Füllung:

125 g süße Sahne

2 Tl. Puderzucker

1 Päckchen Vanillinzucker

200 g Johannisbeeren oder Himbeeren

Zubereitung:

Eier mit Zucker weiß-schaumig schlagen, Mehl dazugeben und zu einem glatten Teig verrühren. Kleine Teighäufchen auf ein mit Backpapier belegtes Backblech geben und zu Plätzchen flach drücken (etwa 10 cm •).

In den vorgeheizten Backofen setzen.

E: Mitte. T: 225°C / 6 bis 8 Minuten.

Plätzchen in heißem Zustand zu Tüten formen, einzeln in Trinkgläser stellen und abkühlen lassen.

Für die Füllung Sahne mit Puder- und Vanillinzucker steif schlagen. Beeren unterheben und die Tütchen damit füllen.

Beiss-Reis in Obst

Zutaten:

100 g Milchreis
25 g gehackte Pistazien
1 Stückchen Vanilleschote
1/4 l Milch
100 g fettarmer Frischkäse
1-2 El. Honig
20 g Sesamsamen
etwas Zimt
7 Pflaumen
7 Aprikosen

Zubereitung:

Mit den Fingern können Kleinkinder schon ganz alleine essen - deshalb macht ihnen dieses Rezept besonders Spass.

Milchreis mit Pistazien, Vanilleschote und Milch in einen Topf geben, aufkochen und bei kleiner Hitze etwa 30 Minuten köcheln lassen, gelegentlich umrühren. Dann vom Herd ziehen, etwas abkühlen lassen. Nun erst Frischkäse, Honig, Sesamsamen und Zimt zugeben. Alles verrühren und kaltstellen. Ist der Reis richtig ausgekühlt, in 14 Portionen teilen und Kugeln drehen.

Früchte waschen, nur an einer Seite einschneiden und den Stein herausholen. Die Reiskugel in die Öffnung legen, die Früchte leicht darüber zusammen- drücken. Der Beissreis in Obst wird mit den Händen gegessen! (Pro Frucht ca. 107 kcal/500 kJ)

Tip: Für Babys wird eine volle Mahlzeit daraus, wenn Sie die Früchte kleingeschnitten gleich die letzten Minuten zusammen mit dem Reis garen, 0,2 l mehr Milch nehmen und die Pistazien und den Frischkäse weglassen. Dann gibt's etwa 3 Portionen.

Und noch ein Tip: Wer von den Erwachsenen wild auf Eis ist, kann die fertigen Früchte eine Stunde ins Tiefkühlfach legen und als Dessert genießen.

Belga, Schokoladencreme aus Emilia

Zutaten:

10 dl Sahne
100 g Zartbitterschokolade
100 g Zucker
5 Eier
100 ml Maraschino
100 ml Grand Marnier

Für Den Karamel:

50 g Zucker
1/2 Tas. ;Wasser

Zubereitung:

Doris Goldoni: Ich gieße die Sahne in ein hohes Gefäß, reibe die Schokolade hinein und lasse den Zucker ebenfalls hineinrieseln. Dann erhitze ich alles ganz langsam im Wasserbad. In der Zwischenzeit verquirle ich die Eier mit dem Maraschino und den Grand Marnier. Ich nehme die heiße, aber nicht kochende Sahne wieder vom Herd, rühre die Eier unter (darauf achten, daß sie nicht gerinnen!) und fülle die gesamte Masse in eine Puddingform, die ich mit Karamel ausgekleidet habe. Ich gare die Creme eine halbe Stunde im Wasserbad im Ofen.

Zum Karamel, aus einem anderen Rezept: Ich lasse den Zucker leicht anbräunen, bespritze ihn mit Wasser und rühre ihn dabei ständig um. Wenn der Karamel dunkel und fest zu werden beginnt, kleide ich damit den Boden und die Wände der Puddingform aus, so daß sich eine gleichmäßig dünne Karamelschicht bildet.

Belgische Crepes

Zutaten:

Teig:

2 Eier

1/2 l Milch

250 g Weizenmehl

50 g Butter; geschmolzen

1 El. Öl

6 El. Puderzucker

1 Pk. geriebene Zitronenschale

Belag (nach Belieben):

1 Tl. Aprikosenkonfitüre

1 Tl. gemahlene Mandeln

Zubereitung:

Den Teig eine Stunde ruhen lassen, dann in wenig Fett (Butter) goldgelb backen: Pro Crêpe ein Eßlöffel Teig. Möglichst frisch essen.

Wer's sehr süß mag, kann Aprikosenkonfitüre daraufstreichen und das Ganze mit gemahlenden Mandeln bestreuen.

Belgischer Honigkuchen

Zutaten:

250 g Honig
2 Eier
100 g Puderzucker
400 g Mehl Typ 1050
15 g Natron
150 ccm Milch
25 g Lebkuchengewürz
200 g geschälte Mandeln
Margarine zum Einfetten
Mehl zum Bestäuben

Zubereitung:

Honig in einem Topf erwärmen. Rühren, bis er flüssig wird. Dann leicht abkühlen lassen. Zwischendurch hin und wieder umrühren, damit sich keine Haut bildet.

Eier mit Puderzucker in einer Schüssel schaumig schlagen. Mehl mit Natron mischen, in eine Schüssel geben und in die Mitte eine Mulde drücken. Den Honig, die Eischaummasse und die restlichen Zutaten hineingeben. Alles zu einem weichen Teig kneten.

Eine Kastenform (30 x 11 cm) einfetten, mit Mehl bestäuben und den Teig einfüllen. Form in den vorgeheizten Ofen auf die mittlere Schiene stellen. Ca. eine Stunde bei 180°C (Gas: Stufe 2 oder knapp 1/3 große Flamme) backen.

Honigkuchen schmeckt nach einigen Tagen luftdichter Lagerung am besten, weil dann das Aroma des Honigs richtig durchgezogen ist.

Belgischer Schokoladenkuchen

Zutaten:

300 g Mehl
300 g Zucker
125 g Butter
100 g Kakaopulver
200 g Kefir
100 g Kokosflocken
200 ml Wasser, heiss
1 Tl. Vanille(-pulver)
200 g Bitterschokolade
200 g Sahne
Schlagsahne

Zubereitung:

Kakao und heisses Wasser in die Schüssel geben und mit dem Schneebesen durchschlagen. Abkühlen lassen.

Im Topf die Butter auf kleiner Flamme schmelzen lassen. In einer Schüssel die Butter und den Zucker mit dem Schneebesen schaumig schlagen. Die Eier aufschlagen, dabei das Eiweiss in eine Schüssel und das Eigelb in die andere Schüssel geben. Eigelb mit dem Schneebesen verrühren. Den aufgelösten Kakao dazugeben und das Mehl einsieben. Salz, Vanille, Backpulver und Kefir zugeben und alles gut verrühren. Das Eiweiss zu Eischnee schlagen und vorsichtig unter den Teig heben.

Den Teig in ZWEI gefette Formen (rund, flach) füllen und bei 200 Grad ca. 30 Minuten backen.

Schokolade in einen Topf geben und in eine Pfanne mit kochendem Wasser auf den Herd stellen. Rühren, bis die Schokolade geschmolzen ist, vom Feuer nehmen und die Sahne dazugiessen.

Den ersten Kuchen auf die Platte stürzen. Ein Drittel der Schokoladencreme daraufstreichen und mit den Kokosflocken bestreuen.

Den zweiten Kuchen auf den ersten stürzen. Die restliche Schokoladencreme rundum verstreichen. In den Kühlschrank stellen.

Kurz vor dem Servieren die Schlagsahne auf den Kuchen geben.

Benedictine-Kuchen

Zutaten:

250 g Mandeln; gemahlen
250 g Feiner Zucker
4 Eier
12 Eidotter
3 El. Benedictine; (Likör)
-- Menge nach Belieben
100 g Mehl; gesiebt
100 g Stärkemehl
Fett; für die Form
Mehl; für die Form
50 g Aprikosenmarmelade; zum
-- Bestreichen; nach
-- Belieben bis zur
-- doppelten Menge
100 g Geröstete Mandeln; gehackt

Für Den Zuckerguss:

250 g Puderzucker
3 1/2 El. ; Heisses Wasser
50 g Pistazien oder Walnüsse
-- zum Verzieren; nach
-- Geschmack auch die
-- doppelte Menge

Zubereitung:

Aus Mandeln, Zucker, der Hälfte der ganzen Eier und den Eigelben einen geschmeidigen Teig rühren.

Danach die restlichen Eier und den Likör hinzufügen. Das Mehl und das Stärkemehl unter die Masse heben. Backform fetten, mit Mehl austauben und 2/3 mit dem Teig füllen. Den Kuchen im vorgeheizten Ofen bei 180 Grad je nach Grösse 20 bis 50 Minuten backen.

Sofort nach dem Backen die Kuchen aus den Formen nehmen und abkühlen lassen. Anschliessend mit Likör beträufeln und mit Aprikosenmarmelade bestreichen. Die Seiten mit den gerösteten Mandeln garnieren. Obenauf den aus Puderzucker und Wasser zubereiteten Zuckerguss streichen und mit Pistazien garnieren.

Kuchen, Gebäck, Pralinen

Bensone, Zitronenkuchen aus der Emilia

Zutaten:

150 g Butter
800 g Mehl
4 Eier
200 g Zucker
1 Spur ;Salz
1 Zitrone; abgeriebene Schale
1 Pk. Backpulver
1/2 Tas. Milch; ungefähre Menge

AUSserdem:

Fett; fürs Blech
1 Eigelb; zum Bestreichen
Hagelzucker

Zubereitung:

In einem kleinen Pfännchen wird die Butter geschmolzen und anschliessend mit dem Mehl vermengt. Dann werden die Eier und den Zucker in den Teig geknetet. Mit Salz und der abgeriebenen Zitronenschale würzen, das Backpulver einrühren und so viel Milch in den Teig giessen, bis er zäh vom Löffel fällt. Diesen Teig eine Stunde ruhen lassen (in ein bemehltes Küchentuch wickeln).

Vor dem Backen forme ich den Kuchen zu einem S oder einem Kringel und kerbe ihn der Länge nach ein. Ich setze den Bensone auf ein gefettetes Backblech und bestreiche ihn mit dem Eigelb.

Abschliessend bestreue ich ihn mit Hagelzucker.

45 Minuten bei 150 Grad backen.

Bergischer Stuten

Zutaten:

1000 g Mehl
60 g Hefe
2 Tl. Zucker
250 ml Milch; lauwarm
200 g Zucker
2 Eier
1 Spur -Salz
150 g Butter
250 g kernlose Rosinen
2 El. Mehl
Fett; für die Form

Zubereitung:

Für den Teig Mehl in eine Schüssel geben. In die Mitte eine Vertiefung drücken, Hefe hineinbröckeln, mit Zucker bestreuen. Etwas Milch zugeben und mit wenig Mehl vom Rand zum Vorteig verrühren.

Zugedeckt an einem warmen Ort 30 Minuten gehen lassen. Das Volumen muss sich verdoppeln.

Danach Zucker und restliche Milch dazugeben. Eier, Salz und Fett in Flocken auf dem Mehtrand verteilen. Alles zu einem glatten Hefeteig verarbeiten. So lange schlagen, bis sich der Teig vom Schüsselboden löst und Blasen wirft. Rosinen mit Mehl bestreuen, mischen und unter den Teig kneten.

Noch einmal 30 Minuten gehen lassen.

Eine grosse Zweifünder-Kastenform einfetten. Hefeteig hineinfüllen. Oberfläche mit dem Messerrücken längst einkerben.

Noch einmal an einem warmen Ort zugedeckt 20 Minuten gehen lassen, bis der Teig den Rand der Form übersteigt.

Im vorgeheizten Backofen bei 175 Grad (Gas: Stufe 2) 60 Minuten backen.

Bergtatsch

Zutaten:

2 El. Kräuterschnaps
-- oder Kirschwasser
-- oder Marc
2 El. Zucker
8 El. Mehl
1 Spur -Salz
2 dl -Wasser; kalt
-- evtl. mehr: Anpassen !
4 El. Butter; zum Backen

Zum Bestreuen:

Zimt; -- mit --
Zucker; vermischt

Zubereitung:

Bergtatsch ist genau genommen nicht eine Heuer-, sondern eine Wildheuerspeise. "Im Berg", also in der Wildheuerhütte, hatte man bloss die allereinfachsten und haltbaren Nahrungsmittel: Zucker, Mehl, Salz, Polenta, eingesottene Butter oder Schweineschmalz - und Schnaps gegen innerliche und äusserliche Gebresten. Oder eben für den Tatsch.

Karin Rüegg: "Tatsch wirkt vorbeugend für und gegen alles" behauptete Papa und zwinkerte mit dem linken Auge.

(Heuer: schweiz. für Heumacher; Wildheuer: Jemand, der an gefährlichen Hängen in den Alpen Heu macht; Gebresten: schweiz. oder veraltet für Gebrechen)

Schnaps mit Zucker vermischen, Mehl und Salz daruntermengen, Wasser begeben, zu einem dicken Teig rühren.

Die Hälfte der Butter in einer Bratpfanne heiss werden lassen, den Teig zugeben, die Unterseite goldbraun backen, die zweite Butterhälfte beifügen, die Omelette wenden. Wenn sie ebenfalls goldbraun geworden ist, mit einer Gabel in Stücke zerstochern, die schliesslich ringsum schön gebraten sein sollen.

Warm servieren. Zimt und Zucker darüberstreuen .

Kuchen, Gebäck, Pralinen

Berliner

Zutaten:

Teig:

500 g Mehl

20 g Hefe

50 g Zucker

50 g Fett

1 Prise Salz

1/4 l Milch

evtl. etwas Vanillezucker

Lasur + Füllung:

Zucker

Puderzucker

Glasur oder ähnliches zum Bestreuen

bzw. um die fertigen Berliner darin zu wenden.

Zur Füllung:

Gelee

Quark

Haselnusscreme oder Sahne (je nach Belieben)

Zubereitung:

In das gesiebte Mehl eine Grube machen, die zerbröckelte Hefe hineingeben.

Die Hefe mit einem Teelöffel Zucker und etwas lauwarmer Milch unter Zunahme von etwas Milch in der Grube zu einem dickflüssigen Vorteig anrühren

An einem warmen Ort zugedeckt etwa 1/2 Stunde gehen lassen.

Zucker, Salz und den Vanillezucker über das Mehl streuen. Die restliche Milch mit Butter erwärmen und lauwarm über das Mehl geben

Den Teig tüchtig abschlagen bis er Blasen zeigt und glatt von der Schüssel löst.

An einem warmen Ort zugedeckt erneut etwa 1/2 Stunde gehen lassen, bis sich der Teig um das doppelte seines Umfanges vermehrt hat.

Nun wen Teig auf dem Tisch etwa 1-1,5 cm ausrollen, und z.B. mit einem Glas runde Formen ausstechen. Diese ausgestochenen Formen erneut mit einem Tuch bedecken und zum 3. Mal gehen lassen.

Die ausgestochenen Scheiben nun in eine auf 200°C vorgeheizte Friteuse, oder einen Topf mit heißen Öl geben.

Nach ca. 8-10 min. aus der Friteuse nehmen, das Fett etwas abtropfen lassen.

Um den Berliner zu füllen, einen Spritzbeutel mit einer feinen Spitze und der Füllung in den Berliner stechen um die Füllung einzubringen. Anschliessend den Berliner im Zucker Puderzucker oder ähnliches wenden.

Berliner (Kreppel)

Zutaten:

Teig:

500 g Mehl

20 g Hefe

50 g Zucker

50 g Fett

1 Spur Salz

1/4 l Milch

Vanillezucker; je nach

-- Geschmack

Füllung Je Nach Belieben:

Gelee

Quark

Haselnusscreme

Sahne

Bestreuen:

Zucker

Puderzucker

Zubereitung:

In das gesiebte Mehl eine Grube machen, die zerbröckelte Hefe hineingeben. Die Hefe mit etwa der halben Menge Zucker und etwas lauwarmen Milch unter Zunahme von etwas Milch in der Grube zu einem dickflüssigen Vorteig anrühren. An einem warmen Ort zugedeckt etwa 1/2 Stunde gehen lassen.

Zucker, Salz und den Vanillezucker über das Mehl streuen. Die restliche Milch mit Butter erwärmen und lauwarm über das Mehl geben. Den Teig tüchtig abschlagen bis er Blasen zeigt und glatt von der Schüssel löst.

An einem warmen Ort zugedeckt erneut etwa 1/2 Stunde gehen lassen, bis sich der Teig um das doppelte seines Umfanges vermehrt hat.

Nun den Teig auf dem Tisch etwa 1-1,5 cm ausrollen, und z.B. mit einem Glas runde Formen ausstechen. Diese ausgestochenen Formen erneut mit einem Tuch bedecken und zum 3. Mal gehen lassen.

Die ausgestochenen Scheiben nun in eine auf 200 °C vorgeheizte Friteuse, oder einen Topf mit heißen Öl geben. Nach ca. 8-10 min. aus der Friteuse nehmen, das Fett etwas abtropfen lassen.

Um den Berliner zu füllen, einen Spritzbeutel mit einer feinen Spitze und der Füllung in den Berliner stechen um die Füllung

einzubringen.

Anschliessend den Berliner im Zucker, Puderzucker oder ähnliches wenden.

Berliner Brot

Zutaten:

Für ca. 60 Stück:

75 g Vollmilch-Schokolade

2 Eier

250 g brauner Zucker

70 g Apfelkraut

2 El. Rum

1 Msp. Piment

1 El. Zimt

250 g Mehl

1 Tl. Backpulver

125 g gehackte Mandeln

40 g gewürfeltes Zitronat

50 g Puderzucker

1 El. Zitronensaft

Zubereitung:

Schokolade raspeln. Eier und 2 El. Wasser schaumig rühren. Zucker nach und nach unterrühren, bis die Masse dickcremig ist. Apfelkraut, Rum, Gewürze, Mehl, Backpulver, Mandeln, Zitronat und Schokolade zufügen. Alles gut verrühren.

Backofen auf 200°C vorheizen. Teig auf ein Blech mit Backpapier streichen. Auf mittlerer Schiene 20 Minuten backen. Teigplatte stürzen. Papier anfeuchten, abziehen, Teig sofort in Rechtecke schneiden. Mit Zitronenglasur bestreichen.

Berliner Brot (Plätzchen)

Zutaten:

Für etwa 75 Stück:

250 g Butter

200 g Zucker

125 g heller Zuckersirup

75 g gehackte süße Mandeln

75 g Sukkade

1/2 Tl. Nelkenpulver

1/2 Tl. Zimtpulver

1/2 Tl. Ingwerpulver

1/2 El. Pottasche

500 g Mehl

150 g weiße Kuvertüre, zum Verzieren

Zubereitung:

Butter zusammen mit Zucker und Sirup in einem Topf unter ständigem Rühren bei milder Hitze erwärmen. Mandeln, Sukkade sowie Gewürze hinzufügen und einrühren. Die Sirupmasse etwas abkühlen lassen. Die Pottasche in warmen Wasser auflösen und unter die Sirupmasse rühren. Das Mehl hinzufügen und alles zu einem Teig verkneten. Daraus zwei Rollen formen.

Die in Alufolie wickeln und über Nacht im Kühlschrank lassen. Den Backofen auf 200 Grad C vorheizen. Die Teigrollen in 1/2 cm dicke Scheiben schneiden, auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen und im Ofen 8 bis 10 Min. backen. Dann abkühlen lassen. Die Kuvertüre im Wasserbad schmelzen, jeden Keks zur Hälfte hineintauchen und auf Pergamentpapier trocknen lassen.

(Pro Port. ca. 90 kcal/Stück)

Berliner Brot I

Zutaten:

250 g Butter
200 g Zucker
125 g Heller Zuckersirup
75 g Süsse Mandeln; gehackt
75 g Sukkade
1/2 Tl. Nelkenpulver
1/2 Tl. Zimtpulver
1/2 Tl. Ingwerpulver
1/2 El. Pottasche
500 g Mehl

Zum Verzieren:

150 g Weisse Kuvertüre

Zubereitung:

Butter zusammen mit Zucker und Sirup in einem Topf unter ständigem Rühren bei milder Hitze erwärmen. Mandeln, Sukkade sowie Gewürze hinzufügen und einrühren. Die Sirupmasse etwas abkühlen lassen. Die Pottasche in warmem Wasser auflösen und unter die Sirupmasse rühren.

Das Mehl hinzufügen und alles zu einem Teig verkneten. Daraus zwei Rollen formen. Die Rollen in Alufolie wickeln und über Nacht im Kühlschrank ruhen lassen.

Den Backofen auf 200 °C vorheizen. Die Teigrollen in 1/2 cm dicke Scheiben schneiden, auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen und im Ofen in 8 bis 10 Minuten backen. Dann abkühlen lassen. Die Kuvertüre im Wasserbad schmelzen, jeden Keks zur Hälfte hineintauchen und auf Pergamentpapier trocknen lassen. Ca. 90 kcal/Stück.

Berliner Luft

Zutaten:

3 Eigelb
125 g Zucker
1 Zitrone
4 Blatt weisse Gelatine
1/4 l Apfelsaft
3 Eiweiss
1 Pk. Vanillin-Zucker
1/8 l Süsse Sahne
4 Löffelbiskuits
; Wasser

Zubereitung:

Eigelb mit Zucker schaumig schlagen, Zitrone auspressen und den Saft zugeben. Gelatine in Wasser 10 min. quellen lassen, ausdrücken. Apfelsaft erwärmen und die Gelatine darin auflösen. Den warmen Apfelsaft nach und nach unter die Eimasse rühren. Die Masse kaltstellen, bis sie Strassen zieht, d.h. gerade beginnt, fest zu werden. Eiweiss mit Vanillinzucker steif schlagen und unter die Masse ziehen. In Glasschalen füllen, kaltstellen und fest werden lassen. Mit Löffelbiskuit und geschlagener Sahne verzieren.

Berliner Lufttorte

Zutaten:

100 g Margarine
100 g Zucker
150 g Mehl
1 P Vanillinzucker
4 Eigelb
100 g gehobelte Mandeln

Füllung:

1/2 l Sahne
2 P Sahnesteif
Obst nach Belieben
(Kirschen, Stachelbeeren, Erdbeeren)

zum Garnieren:

Puderzucker

Zubereitung:

Den Teig für 2 Böden teilen, für jeden Boden 2 Eiweiß mit Zucker steif schlagen, auf den Boden geben und mit 50 g Mandeln bestreuen. Bei 180° ca. 30 Minuten backen.

Den oberen Boden nach dem Backen noch warm in Stücke schneiden.

Die Sahne mit dem Sahnesteif schlagen und mit dem Obst mischen, auf den unteren Boden geben. Dann die Stücke darauf setzen. Zum Schluß mit Puderzucker überpudern.

Berliner Pfannkuchen

Zutaten:

350 g Mehl
150 g Mondamin
50 g Hefe
ca. 1/8 l Milch
100 g Margarine
75 g Zucker
2 Eier
Schale 1 Zitrone
Marmelade oder Pflaumenmus
Fett zum Ausbacken
125 g Zucker
1 P Vanillinzucker

Zubereitung:

Mehl und Mondamin in eine Schüssel sieben, in die Mitte in eine Vertiefung die Hefe bröckeln und mit lauwarmen Milch und etwas Mehl und Mondamin verrühren. Das weiche Fett und den Zucker auf dem Mehlsrand verteilen und den Hefeteig aufgehen lassen.

Nach dem Aufgehen des Vorteigs alles mit den Eiern und der abgeriebenen Zitronenschale zu einem Hefeteig verarbeiten und ausrollen. Auf der Hälfte der Platte mit einem Wasserglas Kreise andeuten. In die Mitte je einen Teelöffel Marmelade oder Pflaumenmus geben, die andere Teighälfte überklappen und die Teigplatten um die Marmeladenhäufchen zusammendrücken. Mit dem Glas beide Teigschichten so ausstechen, daß die Füllung in der Mitte bleibt. Gehen lassen und im heißen Fett schwimmend ausbacken, in Zucker und Vanillinzucker wenden und frisch zu Tisch geben.

Berliner Pfannkuchen II

Zutaten:

500 g Mehl
40 g Hefe
1/8 l Milch
100 g Zucker
Salz
40 g Fett
Schale einer Zitrone
1 Ei, etwas Eiweiss zurück-
-- lassen
Konfitüre zum Füllen
Zucker zum Wenden

Zubereitung:

Das Mehl in eine Schüssel geben. In die Mitte eine Mulde drücken und die Hefe hineinbröckeln. Die Hefe mit der lauwarmen Milch, etwas Zucker und Mehl zu einem Vorteig verrühren, etwa 15 Min. gehen lassen. Den Vorteig mit dem restlichen Zucker, dem Salz, dem zerlassenen Fett, der abgeriebenen Zitronenschale und dem Ei mischen und alles zu einem geschmeidigen Teig verarbeiten. Den Teig an einem warmen Ort gehen lassen, bis sich der Umfang verdoppelt hat. Den Hefeteig zu einer 1/2 cm dicken Teigplatte ausrollen. Mit einem Glas auf der Hälfte der Platte grosse Plätzchen markieren. Etwas Konfitüre in die Mitte der Kreise geben, die Ränder mit Eiweiss bestreichen. Die andere Hälfte der Teigplatte überklappen und dann die Plätzchen so ausstechen, dass jeweils die Konfitüre in die Mitte kommt. Die Ränder gut festdrücken. Die Pfannkuchen nochmals gehen lassen und in 180 °C heissem Fett in der Friteuse etwa 4 Min. ausbacken. Abtropfen lassen und noch heiss in Zucker wenden.

13.01.1994

Berliner Quarkstollen

Zutaten:

Teig:

550 g Mehl

1 Pk. Backpulver

1TL Kardamom (Zimt)

250 g Magerquark

200 g Zucker

175 g Butter (weich)

2 Eier

1 Prise Salz

abgeriebene Schale von 1 Zitrone

250 g Rosinen in Rum getränkt

50 g gewürfeltes Orangeat und Zitronat
(ich habe 100 g Trockenobst genommen)

100 g gemahlene Mandeln

Zum Bestreichen:

150 g flüssige Butter

Puderzucker

Zubereitung:

Rosinen, Trockenobst, Mandeln mischen und gemeinsam 1 Stunde ruhen lassen.

Quark, Zucker, Butter, Eier, Salz, Zitronenschale verrühren
Mehl, Backpulver und Kardamom in 1 Schüssel sieben und vermischen
Die Hälfte der Mehlmischung in die Quarkmischung rühren
Den Rest der Mehlmischung und die Rosinenmischung mit dem Quark verkneten.

Einen Stollen formen, auf Backpapier setzen und im auf 175 Grad vorgeheizten Backofen auf der zweiten Schiene von unten 70 Minuten backen.

Nach 25 Minuten den Stollen der Länge nach einschneiden und mit der Hälfte der flüssigen Butter bepinseln.

Nach der Backzeit den Stollen noch eine Weile im ausgeschalteten Ofen lassen; dann mit der restlichen Butter bepinseln und mit reichlich Puderzucker bestäuben.

Essen:

Am besten noch lauwarm; schmeckt auch prima mit Butter und Marmelade/Honig/Nutella(?)

Berner Haselnußleckerli

Zutaten:

300 g gemahlene Haselnüsse
3 Eiweiß
200 g gemahlene Mandeln
50 g feingehacktes Orangeat
50 g feingehacktes Zitronat
300 g Zucker
2 El. Zwetschgenwasser

Glasur:

5 El. Puderzucker
1 1/2 El. Zwetschgenwasser

Zubereitung:

Haselnüsse in einer Pfanne leicht rösten, in einer Schüssel auskühlen lassen. Eiweiß mit dem Handrührgerät leicht anschlagen, Nüsse, Mandeln, Orangeat, Zitronat, Zucker und Zwetschgenwasser zugeben und zu einem Teig zusammenrühren. Zugedeckt ca. 2 Stunden in den Kühlschrank stellen.

Den Teig zwischen Folien (z.B. aufgeschnittene Tiefkühlbeutel) 7 mm dick ausrollen. Obere Folie abziehen und 2 x 4 cm große Rechtecke schneiden. Mit kleinem Abstand auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen. Goldgelb backen.

Schaltung:

180 - 200°, 2. Schiebeleiste v.u.

160 - 180°, Umluftbackofen

6 - 7 Minuten

Nach dem Backen noch heiß mit Puderzucker-Zwetschgenwasser-Glasur bestreichen.

Kuchen, Gebäck, Pralinen

Berner Haselnussleckerli Variante 1

Zutaten:

350 g Haselnüsse; geröstet, geschält, gemahlen
350 g Mandeln; gemahlen
500 g Zucker
100 g Orangeat; gehackt
1 Tl. Zimt
1 Zitrone; abgeriebene Schale
2 El. Aprikosenmarmelade
4 Eiweiss; verklopft

Zubereitung:

Eine weitere Leckerli-Variante ! Diese ist durch die niedrigere Backtemperatur und die höhere Zuckermenge gekennzeichnet. Sie enthält daher kein Honig, ist also kein echtes Leckerli-Rezept !

Wegen der Verwendung von Eiweiss und der niedrigen Backtemperatur sind diese Leckerli nicht lange haltbar !

Alle Zutaten zu einem Teig zusammenfügen und 1 Tag ruhen lassen.

Auf Zucker 1 cm dick auswallen, in Rhomben ausschneiden.

20 bis 30 Minuten bei schwacher Hitze (120 bis 140 Grad) in der Mitte des vorgeheizten Ofens backen.

Berner Lebkuchen

Zutaten:

2 Eiweiss
250 g Puderzucker
75 g Orangeat
150 g Mandeln, gemahlen
150 g Haselnüsse, gemahlen
1 Tl. Zimt
1 El. Mehl
1 El. Honig

Zubereitung:

Die Eiweiss steif schlagen, dabei nach und nach den Zucker einrieseln lassen. Das Orangeat sehr fein schneiden und zusammen mit den Haselnüssen, den Mandeln, dem Zimt, dem Mehl und dem Honig begeben.

Alles zu einem Teig zusammenfügen.

Auf wenig Zucker auswallen und Lebkuchen ausschneiden, nach Belieben mit einem Model ein Muster anbringen.

Die Lebkuchen über Nacht trocknen lassen.

Am nächsten Tag die Lebkuchen im auf 120 °C vorbeheizten Ofen auf der zweituntersten Rille während 30 bis 40 Minuten backen.

Quelle: D'Chuchi, Heft 6/1993, S.12

28.11.1993

Berner Kuchen (Bern)

Zutaten:

200 g Mandeln; geschält und
-- gerieben
2 El. ;Wasser
200 g Zucker
100 g Mehl
Butter
Johannisbeerkonfitüre
100 g Puderzucker
3 Eiweisse

Zubereitung:

Die geriebenen Mandeln mit dem Wasser befeuchten und gut stossen. Den Zucker zugeben und kurz mitstossen, dann das Ganze in der Pfanne langsam rösten, bis sich die Masse von den Pfannenwänden löst. Erkalten lassen.

Das Mehl dazukneten und das bebutterte Kuchenblech mit dem Teig auslegen. Am Rand dabei den Teig etwas heraufziehen. Bei 180 °C langsam goldbraun backen.

Mit der Konfitüre bestreichen. Die Eiweisse steifschlagen, mit dem Puderzucker mischen und nochmals kurz aufschlagen. Über der Konfitüreschicht verteilen. Den Kuchen nochmals in den Ofen schieben und backen, bis der Eischnee fest ist.

Beschwipster Mohr im Hemd

Zutaten:

100 g Dunkle Schokolade
100 g Butter; zimmerwarm
60 g Zucker
1 Pk. Vanillezucker
6 Eigelb
6 Eiweiss
1 Spur ;Salz
100 g Mandeln; gemahlen

ZUM TRAENKEN:

100 g Dunkle Schokolade
6 El. Amaretto

HEMD:

300 ml Rahm
1 El. Zucker

FUER DIE FOERMCHEN:

Butter

Zubereitung:

(*) Je nach Größe der kleinen Förmchen vielleicht mehr.

Kleine Förmchen mit flüssiger Butter großzügig auspinseln, dann in den Kühlschrank stellen.

Schokolade zerbröckeln, in ein Schüsselchen geben und im Wasserbad schmelzen. Auskühlen lassen, so daß die Schokolade noch eben flüssig ist.

Inzwischen Butter so lange rühren, bis sie weißlich geworden ist und sich Spitzchen bilden; Zucker und Vanillezucker begeben und kurz weiterschlagen. Eigelbe eins nach dem anderen dazugeben, gut rühren, bis eine Creme entstanden ist. Schokolade einrühren. Eiweiße mit Salz steifschlagen, mit den Mandeln unter die Masse heben. In die Förmchen füllen.

Eine ofenfeste Form mit siedendem Wasser füllen, die Förmchen hineinstellen: sie sollte bis zu zwei Drittel im Wasser stehen. In den 180 Grad heißen Ofen schieben und 40 Minuten garen. Mit einem Hölzchen die Garprobe machen.

Zum Tränken Schokolade zerbröckeln und mit dem Amaretto in einem Pfännchen schmelzen und erwärmen.

Die Puddinge auf Teller stürzen und sogleich mit der Schokolade

tränken.

Rahm flaumig schlagen, großzügig über die Mohren verteilen und sofort servieren.

Bethmännchen

Zutaten:

150 g Marzipanrohmasse
1/2 Ei
50 g Puderzucker
2 El. Mehl
50 g Mandeln, gerieben

Zum Verzieren:

Halbierte Mandeln

Zum Bestreichen:

Eigelb

Zubereitung:

Marzipanrohmasse, Ei, Puderzucker, Mehl und gemahlene Mandeln zu einem glatten Teig verkneten und kleine Kugeln daraus formen. An jede Kugel seitlich 3 halbe Mandeln drücken und mit Eigelb bestreichen. Backen: 12-15 Minuten bei 180/200 Grad (Umluft/Normal).

Betmännchen

Zutaten:

100 g Marzipanrohmasse
2 Eiweiß
65 g Puderzucker
20 g Speisestärke
65 g abgezogene Mandeln

Zubereitung:

Marzipanrohmasse mit einem Eiweiß, Zucker und Speisestärke verkneten, 1 Stunde kühl stellen. Aus dem Teig kleine Kugeln formen, mit Eiweiß bestreichen, auf das mit gefettetem Pergamentpapier belegte Backblech setzen und je drei halbierte Mandeln ansetzen. Die Marzipankugeln goldgelb backen.

15-20 Min. bei 160-180°C

Betrunkene Kapuziner

Zutaten:

Kapuziner:

100 g Zucker

5 Eigelb

1 Zitrone; abgeriebene Schale

100 g Mehl

5 Eiweiss

Fritieröl

Weinsoße:

1/2 l Rotwein

2 1/2 dl ;Wasser

;Zucker; nach Belieben

1 Zimtstengel

1 Zitrone; Schale dünn abgeschält

2 Tl. Kartoffelstärke; o.ä.

Zubereitung:

Weinsauce

Wein, Wasser, Zucker und Gewürze miteinander aufkochen.

Die Kartoffelstärke mit etwas kaltem Wasser zu einem Teiglein rühren, beifügen, 5 Minuten kochen lassen, Zimtstengel und Zitronenschale entfernen.

Kapuziner

Zucker und Eigelb schaumig rühren. Zitronenschale beifügen, das Mehl portionsweise dazusieben, rühren, zuletzt die steifgeschlagenen Eiweisse darunterziehen.

Mit einem Suppenlöffel abgestochene Kugeln ins erhitzte Fritieröl geben und backen, bis sie sich hellgelb gefärbt haben.

Weinsauce dazu servieren.

Bibelkuchen

Zutaten:

Also - man nehme:

1,5 Tassen: 5. Mose 32,14
6 Stück: Jeremia 17,11
2 Tassen: Richter 14,18
4,5 Tassen: 1 Könige 5,2
2 Tassen: 1 Samuel 30,12
0,7 Tassen: 1 Korinther 3,2
2 Tassen: Nahum 3,12
1 Tasse: 4. Mose 17,23
1 Prise: 3. Mose 2,13
3-4 Teelöffel: Jeremia 6,20
3 Teelöffel: Backpulver

Zubereitung:

Man befolge den Spruch Salamos: Sprüche 23,14

Tips:

Ein 500-g-Glas Honig (= etwa zwei Tassen) braucht ein Päckchen Backpulver. Der Teig ist ziemlich flüssig.

Backzeit: Ca. 75-80 Minuten bei 175 Grad.

Grundsätzliches: Es gilt auf jeden Fall: Matthäus 19,12.

Und wenn es ans Kuchenessen geht, gilt Lukas 14,12-14!

Biberacher Kräpfle

Zutaten:

250 g Butter
250 g Weizenkornmehl
2 Eier
4 El. ;Wasser
1 Spur ;Salz
1 Abgeriebene Zitronenschale
2 Spur Vanille
Hägemark (Hagebuttenmus)

Zubereitung:

Aus Mehl, der Hälfte Eigelb, Wasser, Salz, Zitronenschale und Vanille einen Teig kneten. Etwa 1/2 Stunde kühl stellen.

Dann auswellen und die kleingeschnittenen Butterflocken darauf verteilen.

Von beiden Seiten her zur Mitte einschlagen und von oben nach unten wellen, ca. 20 Minuten ruhen lassen.

Das Ganze zweimal wiederholen.

Den Teig 1/2 cm dick auswellen und runde Laibe ausstechen. Die

Ränder mit Eiweiss bestreichen, in die Mitte einen Teelöffel

Hägemark setzen. Die eine Teighälfte drüberschlagen.

Die Kräpfle mit dem restlichen Eigelb bestreichen und im vorgeheizten Backofen bei ca. 200 °C 20 Minuten backen.

Bielefelder Schwarzbrot pudding

Zutaten:

3 Eier
2/3 Tas. Zucker
1 Tl. Vanille
1/2 Tl. Zimt
4 Tas. Feines Roggenbrot; in
- Würfel geschnitten
250 g Blaubeeren, frisch; oder
250 g ,Preiselbeeren
170 g Halbbittere Schokolade
- gerieben
Helles Bier
- und
Dunkles Bier
- gemischt, nach Wunsch

Zubereitung:

Man schlägt die Eiweiss schaumig, rührt nach und nach die Hälfte des Zuckers und die Vanille dazu und schlägt die Masse zu steifem, aber nicht trockenem Schnee.

Man rührt die Eigelb cremig, gibt unter Rühren nach und nach den Rest Zucker dazu und schlägt die Masse bis sie stark eindickt.

Beide Massen werden nun verrührt und mit den Brotwürfeln vermengt.

Man legt die Hälfte der Beeren in eine gebutterte Backform, gibt 1/3 der Brotwürfel darüber, streut die Hälfte der Schokolade darauf, belegt sie mit einem weiteren Drittel des Brotes, verteilt die restlichen Beeren darauf, schliesst alles mit einer Brotlage ab, bestreut sie mit der restlichen Schokolade und bäckt alles zugedeckt (auch mit einer Folie) 1 Stunde langsam im 160 °C heissen Ofen, bis ein tiefer Einschnitt mit einem Messer keinen Belag an ihm hinterlässt.

Man stürzt den Pudding und serviert ihn getrennt zu dem Mischbier.

Bienenstich

Zutaten:

Teig Version 1:

2 Eier
2 El Wasser
125 g Zucker
125 g Mehl
1/2 Tl Backpulver
100 g Mandelblätter
Butter

Teig Version 2:

3 Eier
4 El Wasser (warm)
185 g Zucker
185 g Mehl
1 Tl Backpulver
100 g Mandelblätter
Butter

Füllung:

2 B Sahne
1 P Galetta-Vanille-Pudding

Zubereitung:

Eier, Zucker und Wasser schaumig schlagen, das mit dem Backpulver gemischte Mehl unterrühren und in eine gefettete Form (24 cm) geben. Auf dem Teig die Mandelblätter verteilen und Butterflocken und etwas Zucker darüber streuen.

25-30 min. bei 180-200° backen

Für die Füllung Sahne kurz anschlagen und mit Vanillepudding steif schlagen. Den Kuchen nach dem Abkühlen vorsichtig halbieren, die Füllung auftragen und die Mandeldecke wieder aufsetzen.

Bienenstich I

Zutaten:

Für den Teig:

1 Würfel Hefe (42 g)
75 g Zucker
gut 1/4 l lauwarme Milch
500 g Mehl
50 g weiche Butter
1 Prise Salz

Für die Mandelkruste:

100 g zerlassene Butter
200 g Mandelblättchen
150 g Zucker
3 EL Milch

Für die Creme:

4 Blätter Gelatine
1/2 l Milch
75 g Zucker
1 EL Vanillezucker
50 g Speisestärke
1 Ei

Zubereitung:

Die Hefe mit etwas Zucker und Milch verrühren und 15 Minuten gehen lassen. Das Mehl mit der übrigen Milch, der Butter, dem restlichen Zucker und dem Salz unterkneten. 30 Minuten gehen lassen.

Die Butter mit den Mandeln, dem Zucker und der Milch mischen.

Den Teig auf einem leicht gefetteten Backblech ausrollen. Die Mandelmasse daraufstreichen und den Hefeteig nochmals 15 Minuten gehen lassen.

Den Backofen auf 200°C vorheizen. Den Bienenstich 30 Minuten backen.

Die Gelatine einweichen. Aus den übrigen Zutaten bis auf das Ei einen Pudding bereiten. Das Eigelb und die ausgedrückte Gelatine untermischen, das Eiweiss steif schlagen und unterziehen.

Die Teigplatte vierteln, quer durchschneiden und mit der Creme füllen. Die Teigdeckel vierteln.

Bienenstich II

Zutaten:

Zutaten für den Teig:

4 Eier mit der Schale wiegen
(sollten so 250g ausmachen)
gleiche Menge Zucker
halbe Menge Mehl
1 Teelöffel Backpulver

Zutaten für die Füllung:

2 Becher Sahne (je 200g)
1,5 Päckchen Paradiescreme Vanille von Dr. O*****

Zubereitung:

Mehl mit Backpulver gut mischen, mit den übrigen Zutaten gut verrühren.

Den Teig in eine gefettete und mit Semmelbrösel ausgestreute Springform füllen, glatt streichen, ca. eine halbe Tüte blättrige Mandeln darüber streuen und mit ein paar Butterflöckchen belegen.

Bei Mittelhitze etwa 40 Minuten backen. Nach dem Erkalten Kuchen 1x durchschneiden

Die beiden Zutaten für die Füllung verrühren, auf den Teig streichen und die obere "Hälfte" zuerst in Kuchenstückgröße zerschneiden und auf die Creme auflegen. Im Kühlschrank stocken lassen (die obere Hälfte deshalb schon vorher auf Stücke schneiden weil sich sonst die Creme beim Schneiden fürchterlich rausdrückt)

Viel Erfolg beim Backen

Bienenstich III

Zutaten:

TEIG:

1/8 l Milch
15 g Hefe
250 g Mehl
50 g Butter
1 Ei
25 g Zucker
1/2 Abgeriebene Zitronenschale
1 Spur Salz

BELAG:

100 g Sahne
175 g Butter
175 g Zucker
50 g Honig
175 g Gehobelte Mandeln

FUELLUNG:

4 Blatt weisse Gelatine
1/2 l Süsse Sahne
35 g Zucker
Vanillestangen-Mark

Zubereitung:

Hefe in warmer Milch auflösen, mit der Hälfte des Mehls verrühren, mit Mehl bestäuben und zugedeckt 15 min. gehen lassen. In einer 2. Schüssel die restlichen Teig-Zutaten schaumig rühren.

Masse mit Teig verkneten, bis er Blasen wirft und zugedeckt nochmal 20 min. gehen lassen. 1 1/2 cm dick ausrollen und auf gefettetem Blech weitere 20 min. gehen lassen.

Für Belag Sahne, Zucker, Butter und Honig unter ständigem Rühren erhitzen und 5 min. kochen lassen. Mandeln unterheben, auf den Teig streichen und 25 min. bei 180 °C backen.

Sahne schlagen. Zucker und Vanille zugeben. Eingeweichte und ausgedrückte Gelatine unterheben. Erkalten Kuchen durchschneiden, Füllung einbringen.

Kuchen, Gebäck, Pralinen

Bienenstich mit Sahne und Honigcreme

Zutaten:

Teig:

300 g Mehl

30 g Hefe

40 g Zucker

1/8 l Lauwarme Milch

1 Ei

1 Spur ;Salz

60 g Butter; oder Margarine

Vanillecreme:

1/2 l Milch

1 1/2 Pk. Vanillepuddingpulver

2 Eigelb

50 g Zucker

50 g Butter; oder Margarine

1 Spur ;Salz

1/4 l Schlagsahne

Ausserdem:

Mehl; zum Bearbeiten des

- Teiges

Fett; für das Blech

Mandelmasse:

1/8 l Schlagsahne

50 g Honig

50 g Zucker

1 Tl. Zitronenschale; unbehandelt,

- dünn abgerieben

350 g Mandelstifte

1 Tl. ;Mehl

Zubereitung:

Das Mehl in eine Schüssel geben, in die Mitte eine Mulde drücken und die Hefe hineinbröckeln. Zucker darüberstreuen, die Milch darübergiessen und die Hefe darin auflösen. Ei, Salz, Butter (oder Margarine) auf dem Mehland verteilen. Von der Mitte aus alle Zutaten zu einem glatten Teig verkneten. Den Teig zugedeckt an einem warmen Ort gehen lassen, bis sich das Volumen verdoppelt hat, etwa

30-40 Minuten.

Für die Creme ein Viertel der Milch abnehmen und mit dem Puddingpulver und dem Eigelb verrühren. Die übrige Milch mit Zucker, Butter (oder Margarine) und Salz zum Kochen bringen. Das angerührte Pulver mit dem Schneebesen unter die kochende Milch rühren, einmal aufkochen lassen. Die Creme in eine Schüssel füllen, mit etwas Zucker bestreuen, damit sich keine Haut bildet, und auskühlen lassen.

Den Teig noch einmal durchkneten und auf der bemehlten Arbeitsfläche zu einer Rolle formen. Die Rolle halbieren und jede Hälfte zu einer Kugel formen. Dann jede Kugel zu einem Oval von etwa 28x15 cm ausrollen und auf ein gefettetes oder mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen. Noch einmal etwa 10 Minuten gehen lassen.

Für die Mandelmasse Sahne, Honig, Zucker und Zitronenschale in einen Topf geben und 2-3 Minuten kochen. Dann Mandelstifte und Mehl unter die heiße Flüssigkeit rühren etwas abkühlen lassen. Die Mandelmasse auf die beiden Teigstücke verteilen, mit einer Palette oder einem breiten Messer gleichmässig verstreichen. Auf der 2. Einschubleiste von unten im vorgeheizten Backofen bei 200 °C (Gas: Stufe 3, Umluft: 175 °C) in etwa 20 Minuten goldgelb backen. Auf dem Blech auf einem Kuchengitter auskühlen lassen. Die Kuchenplatten mit einem Sägemesser waagrecht durchschneiden.

Die Vanillecreme durch ein feines Sieb streichen. Die Sahne steif schlagen und mit einem Schneebesen unter die Creme ziehen.

Die Sahnecreme gleichmässig auf die unteren Hälften der Kuchenplatten streichen. Die oberen Hälften leicht daraufdrücken.

1 - 1 1/2 Stunden kühl stellen. Mit einem Sägemesser vorsichtig in jeweils 8 Stücke schneiden.

Tip

Bienenstich kann man sehr gut auf Vorrat backen und ohne Füllung einfrieren. Während die Kuchenplatten bei Zimmertemperatur auftauen, bereitet man die Füllung zu.

Bierhappen

Zutaten:

4 St Toastscheiben
2 El Mayonnaise
4 St Zwiebel; mittelgroß
Kümmel; nach Belieben
150 g Gouda; alten
1 St Tomate
1 El Petersilie; feingehackt

Zubereitung:

Die Toastscheiben mit Mayonnaise bestreichen. Nebeneinander auf ein Backblech setzen. Die Zwiebeln schälen und in feine Ringe schneiden. Auf die Toastscheiben häufen. Kümmel daraufstreuen. Obenauf den frischgeriebenen Käse geben. Bei 200 Grad in 15-20 Minuten goldgelb backen.

Mit Tomatenscheiben und Petersilie garnieren und sofort servieren.

Zuhause hab' ich dann das Rezept nochmal probiert, aber auf meine Weise: Mit dem Vollkorn-Toast von G*ldenT*ast den ich vorher leicht angetoastet habe und der doppelten Menge Mayonnaise in die ich ein Knoblauchzehe püriert habe. Wer einen Backofen mit Grill hat, braucht dann nur 5-10 Minuten Überbacken; dafür darf man dann eine Prise schwarzen Pfeffer über die Tomate mahlen ;-)

Bierkrapfen

Zutaten:

2 Eier
125 g Zucker
600 g Mehl
2 Pk. Backpulver
1/2 l Weissbier
800 g Fett; zum Ausbacken
Puderzucker

Zubereitung:

Eier schaumig rühren, Zucker nach und nach zugeben, Mehl und Backpulver vermischen und dazugeben. Weissbier ebenfalls dazurühren. Den Teig sofort mit einem in Wasser getauchten Löffel abstechen und im 180 °C heissen Fett etwa 10 Minuten backen. Die Krapfen gehen sehr schön auf. Das Gebäck abkühlen lassen, dann mit Puderzucker bestäuben.

Tip: Die Krapfen mit einer Gabel im Fett wenden!

Bierteig, Grundrezept

Zutaten:

125 g Mehl
1/8 l Helles Bier
1 Eigelb
80 g Zucker; für Salziges
-- Zucker weglassen
1 Spur ;Salz
1 Spur ;Muskat
1 Tl. Öl
1 Eiweiss

Zubereitung:

Mehl, Bier, Eigelb, Zucker und Salz (Zucker weglassen falls für etwas Salziges) und Muskat zu einem dicken, flüssigen Teig verrühren. Öl reingeben. Eiweiss zu steifem Schnee schlagen und unterheben.

Jetzt wenden Sie das, was Sie fritieren wollen, im Bierteig und geben es in auf 175 Grad erhitztes Fritierfett. Goldgelb braten lassen.
Garzeit je nach Zutaten zwischen 10 und höchstens 20 Minuten.

Was fritieren ? Mit dem Bierteig kann man eine ganze Menge anfangen.

Zuerst die süsse Gruppe: Ananasscheiben, Birnenhälften, Apfelscheiben, Pfirsichhälften, Kirschen, Bananen.

Die pikante Gruppe (Zucker aus dem Teig weglassen): Selleriescheiben, Blumenkohlröschen, Rosenkohl, Schwarzwurzeln, alles vorgekocht. Rohe Auberginenscheiben, Zwiebelscheiben, Leberwürfel oder -scheiben, Fischfilets, Würstchen.

Birewegge (Birnenbrot)

Zutaten:

Hefeteig:

250 g Mehl
1 Spur ;Salz
30 g Fett
2 El. Zucker
20 g Hefe
Milch

Füllung:

200 g Gedörrte Birnen
100 g Gedörrte Pflaumen
100 g Gedörrte Apfelschnitze
50 g Feigen
50 g Weinbeeren
50 g Sultaninen
50 g Rosinen
75 g Nüsse; gehackt
1 Zitrone
50 g Zucker
4 cl Kirschwasser
1/2 Tl. Zimt; gemahlen
1/2 Tl. Ingwer; gemahlen
1/2 Tl. Kardamom; gemahlen
1/2 Tl. Nelken; gemahlen

Zum Bestreichen:

1 Ei

Zubereitung:

Aus den Hefeteigzutaten einen Hefeteig zubereiten.

Für die Füllung wird zunächst das eingeweichte Dörrobst langsam weichgekocht; dann alles mit den Nüssen, Rosinen, usw. durch den Fleischwolf drehen, zuckern, mit Gewürze bestreuen und mit Kirschwasser besprengen. Alles gut mischen.

Den gut aufgegangenen Hefeteig ausrollen und mit der Füllmasse bestreichen. Die Teigplatte einrollen, mit gequirtem Ei bestreichen und - nach nochmaligem Gehen - bei guter Mittelhitze backen (200 Grad während etwa 45 Minuten).

Dessert, Nachspeisen

Birnbrotparfait mit Zwetschgengkompott

Zutaten:

Parfait:

3 Eigelb
80 g Zucker
2 El. ;heisses Wasser
2 El. Birnbrotgewürze
300 ml Saucenrahm

Kompott:

500 g Zwetschgen
1 Orange; abgeriebene Schale
-- und Saft
35 g Zucker
1 Pk. Vanillezucker
1 Tl. Zimt

Zubereitung:

Eigelb, Zucker, Wasser und Gewürze zu einer hellen, schaumigen Creme verrühren. Saucenrahm zufügen und gut vermischen. Die Masse in Portionenförmchen oder Tassen füllen und im Tiefkühler gefrieren lassen.

Zwetschgen in Schnitze schneiden, mit allen Zutaten ein paar Minuten köcheln. Auskühlen lassen.

Mit den gestürzten Parfaitköppli auf Teller anrichten.

Birne Helene

Zutaten:

für 4 Personen:
1/8 l Weißwein
50 g Zucker
1 El Zitronensaft
1/2 Zimtstange
4 Birnen (ca. 800 g)
150 g Schokolade (Zartbitter)
500 ml Vanilleeis

Zubereitung:

1. 1/8 l Wasser mit dem Wein, Zucker, Zitronensaft und der halbierten Zimtstange aufkochen. Birnen schälen, halbieren, Kerngehäuse, Stiel und Blütenansatz herausschneiden.
2. Birnenhälften in den Sud geben und bei milder Hitze 10 Minuten darin ziehen lassen.
3. Birnen mit der Schaumkelle herausnehmen und abtropfen lassen. Schokolade in Stücke brechen und in 1/8 l Wasser langsam bei milder Hitze zergehen lassen.
4. Ausgekühlte Birnen auf Vanilleeis anrichten und mit der Schokolade übergießen.

Birne Helene I

Zutaten:

6 Saftige Birnen; a 110 g
3/8 l Weisswein
100 g Zucker
1 Vanilleschote;längs geteilt
Zitronenschale (ungespritzt)

Für Die Schokoladensauce:

1/4 l Sahne
30 g Honig
200 g Kuvertüre (bitter)
6 Kugeln Vanilleeis

Zubereitung:

Am Vortag die Birnen schälen, längs halbieren und die Kerngehäuse entfernen. Wein, Zucker, die eine Hälfte der Vanilleschote mit etwas Zitronenschale kurz aufkochen lassen, die Vanilleschote herausnehmen und das Mark abstreifen. Birnenhälften in den Sud legen, darin köcheln lassen, je nach Grösse und Sorte der Birnen etwa 6 bis 8 Minuten, so dass sie weich werden. Während der Garzeit einmal wenden. Im Sud erkalten lassen und abgedeckt kühlen.

Am Verzehrtag je zwei Birnenhälften mit Sud auf Teller verteilen, je eine Kugel Vanilleeis zufügen. Sahne mit Honig unter Rühren erhitzen, die zerteilte Kuvertüre darin auflösen und über die Teller verteilen.

Birne Helene II

Zutaten:

Für acht Portionen:

4 Birnen

60 g Zucker

1 Zitrone

1 Päckchen Schokoladensaucenpulver

1/2 l Milch

1 Tafel Zartbitterschokolade (100g)

1-2 El. Weinbrand (eventuell weglassen)

1 Packung Vanilleeis (500ml)

Zubereitung:

Halbierte Birnen in einem Viertelliter Wasser mit einem Esslöffel Zucker und Zitronensaft in fünf bis zehn Minuten (je nach Birnensorte) weich dünsten. Abtropfen lassen. Saucenpulver mit wenig Milch und restlichem Zucker glattrühren. Restliche Milch zum Kochen bringen. Saucenpulver und zerbröckelte Schokolade zugeben. Unter Rühren aufkochen lassen. Weinbrand unterrühren. Birnen und Eis auf Portionstellern anrichten und zum Essen mit der heißen Sauce übergießen.

Birnen - Brombeer - Kuchen

Zutaten:

500 g Mehl
50 g Zucker
1 Spur Jodsalz
1 Hefewürfel
150 ml Milch
125 g Butter ; oder Margarine
3 Birnen; ca. 600 g
100 g Quittengelee
500 g Brombeeren
Puderzucker

Zubereitung:

Für den Hefeteig Mehl, Zucker, Salz und zerbröckelte Hefe mischen. Lauwarme Milch hinzufügen, mit Handrührgerät zu einem geschmeidigen Teig verarbeiten. An einem warmen Ort abgedeckt 30 Minuten gehen lassen. Birnen schälen, das Kerngehäuse entfernen und in Spalten schneiden. Brombeeren verlesen, abspülen und abtropfen lassen. Teig auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech ausrollen. Obst darauf verteilen. Etwas in den Teig drücken. Nochmals 30 Minuten gehen lassen. Im Backofen (E: 200 Grad/G: Stufe 3) etwa 30 Minuten backen. Gelee mit 2 El. Wasser kurz aufkochen. Den noch warmen Kuchen damit bepinseln. Mit Puderzucker bestreuen.

Birnen - Info

Zutaten:

Birnen

Zubereitung:

Birne, Kernobst, Scheinfrucht von *Pyrus communis* L. (Rosaceen). Heimat Vorderasien, heute weltweit, besonders in mildwarmem Klima (ausser Tropen) im Anbau. Wärmeliebend, empfindlich gegen Blütenfröste und starke Sonnenhitze, in kühlen Jahren durch vermehrte Bildung von Steinzellen nicht durchweg zart schmeckend.

Der Spätsommer beschert uns die süssesten Birnen, frisch geerntet.

Inhaltsstoffe: Die Vitamine A, B1, B2 und C sowie die Mineralstoffe Kalium, Kalzium und Magnesium sind reichlich enthalten. Diese Kombination wirkt blutdrucksenkend und fettabbauend. Die Mehrzahl der Inhaltsstoffe versteckt sich übrigens dicht unter der Schale. 100 g Birnen enthalten 60 Kalorien.

Saison:

Von Anfang Juli bis Ende Februar gibt es Birnen aus dem Mittelmeerraum. Einheimische Ware ist von August bis Anfang Oktober auf dem Markt.

Aufbewahrung:

Frische Birnen sind sehr saftig und lassen sich darum schlecht lagern. Birnenkompott dagegen ist mehrere Monate haltbar.

Einkaufstip:

Birnen dürfen weder zu weich noch zu hart sein, sollten keine Druckstellen oder braune Flecken haben. Sandkorn-grosse Steinzellen sind ein Zeichen von Unreife.

Verwendung:

Birnen sind gedünstet bekömmlicher als roh. Da Birnen kaum Säure enthalten, vertragen sie sich gut mit intensiven Gewürzen wie Zimt, Nelken, Ingwer, Chili oder Pfeffer.

Birnen - Pudding

1 Liter recht schöne, saftige Birnen schält und halbiert man, nimmt die Stiele wie Kernhaus davon und kocht die Birnen in etwas Weißwein und Zucker, 1 Stück Zimt und der Schale einer halben Zitrone weich, doch dürfen sie nicht zerfallen. Mit etwas Milch rührt man dann 125 Gramm Gries an, schüttet ihn in, mit ein Stückchen Butter kochende Milch, etwa 1/4 Liter und brennt den Brei auf schwachem Feuer ab; ist er halb erkaltet, so rührt man nach und nach 3 Eidotter, Zucker nach Geschmack, die abgeriebene Schale einer halben Zitrone, feinen Zimt, gestossene Nelken, Salz und zuletzt Eierschnee dazu. Eine Puddingsform buttert man gut, streut sie mit Krumen aus, legt auf den Boden derselben eine Schicht Griesmasse, dann Birnenkompott u.s.w., schliesst die Form und kocht sie im Wasserbade reichlich 1/2 Stunde.

Birnen - Schokosahne - Torte

Zutaten:

1 Mürbeteigboden
1 Dose (gross) Birnen
600 g Sahne
100 g Vollmilch - Schokolade
2 Päckchen Sahnesteif

Zubereitung:

Am Vortag Sahne und Schokolade aufkochen, über Nacht abkühlen lassen.

Den Mürbeteigboden mit den in Spalten geschnittenen Birnen belegen. Sahne steif schlagen, dabei Sahnesteif nach Anleitung zufügen und auf den Birnen verteilen. Kalt stellen.

Wer möchte kann die Torte noch mit Schokostreusel und Sahne verzieren.

Birnen in Karamelsoße

Zutaten:

4 Birnen
50 g Butter
4 geh. EL. Zucker
125 g Schlagsahne
1 P Vanillinzucker

Zubereitung:

Die 4 Birnen schälen, halbieren und entkernen. 50 g Butter in einer länglichen Auflaufform erhitzen, Birnenhälften nebeneinander hineinlegen. Backofen auf 175°-200° vorheizen. Birnenhälften etwa 45 Minuten dünsten. Etwa 20 Minuten vor Beendigung der Dünstzeit 1 Msp. Butter und 4 gehäufte El. Zucker so lange erhitzen, bis der Zucker gebräunt ist, über die Birnen geben. Kurz vor dem Verzehr die Sahne mit dem Vanillinzucker schlagen und über die Birnen geben.

Birnen in Schokoladensauce

Zutaten:

1 l Wasser
Zitrone, Saft
1 Stengel Zimt
1 Orange, Schale
5 El. Zucker
6 Birnen (Abate oder Williams)
300 g Bittere Schokolade
1 Pk. Süsse Sahne
Pistazien
Vanilleeis nach Wunsch

Zubereitung:

Die Birnen im Zuckerwasser mit Zimt, Orangenschale und Zitronenschale gar kochen. Das dauert 15 Minuten bei mittlerer Hitze. Die Birnen aus der Flüssigkeit nehmen und leicht erkalten lassen. Die bittere Schokolade in einem Stieltopf schmelzen und mit der Sahne verrühren. Über die lauwarmen Birnen giessen und mit gehackten Pistazienkernen bestreuen. Wer möchte, gibt noch eine Kugel Vanilleeis bei.

Quelle: Nordtext (Videotext des Ndr).
18.12.1993

Birnen mit Amarettorahm und Mandelkrokant

Zutaten:

100 g Zucker; (1)
50 g Mandelblättche
3 dl Wasser
2 dl Weisswein
50 ml Amaretto
150 g Zucker; (2)
1 Stück Zitronenschale
4 Reife Birnen; geschält
-- halbiert und entkernt
1 dl Rahm

Zubereitung:

Zucker (1) zu hellbraunem Caramel schmelzen. Mandelblättchen untermischen. Auf Backpapier schütten und auskühlen lassen. Dann grob hacken.

Wasser, Weisswein, Amaretto, Zucker (2) und Zitronenschale ca. 5 Minuten kochen lassen. Die Birnen beifügen und knapp weichkochen. Leicht abkühlen oder auskühlen lassen.

2 dl Sud abmessen (bei 4 Portionen) und stark einkochen lassen. Rahm beifügen und nochmals etwas einkochen. Ebenfalls ab- oder auskühlen lassen.

Lauwarme oder kalte Birnen in tiefe Teller anrichten, mit Amarettorahm umgiessen und mit Mandelcroquant bestreuen.

Was man vorbereiten kann: Wenn Birnen und Amarettorahm kalt serviert werden, kann das Dessert bereits am Vortag zubereitet werden. Vor dem Anrichten Zimmertemperatur annehmen lassen. Möchte man sie lauwarm servieren, so belässt man die Birnen im Sud, kocht sie nochmals auf und bereitet die Sauce frisch zu.

Birnen mit Mandelglasur

Zutaten:

2 grosse, feste Birnen
1 Zitrone
50 g Zucker
15 cl Wasser
1/2 Vanilleschote
2 El. Aprikosenmarmelade
50 g Mandelblättchen

Zubereitung:

Die Birnen schälen, aber die Stiele nicht entfernen. Kaltes Wasser mit dem Saft einer halben Zitrone vermischen und die Birnen einlegen, damit sie nicht dunkel werden.

Aus Zucker, Wasser, Vanille und dem Saft der zweiten Zitronenhälfte Sirup kochen. Die Birnen darin bei schwacher Hitze weich kochen. Die Kochzeit kann je nach Grösse und Sorte der Birnen unterschiedlich sein, beträgt aber i.A. zwischen 10 und 20 Minuten. Man muss mit einem Zahnstocher o.ä. prüfen, ob sie weich sind. Sie dürfen aber nicht zerfallen.

Die Birnen mit einem Löffel herausheben und abkühlen lassen. Den Sirup im offenen Topf einkochen, abkühlen lassen und die Aprikosenmarmelade darunterühren. Die Birnen vorsichtig in dieser Masse wenden und in den Mandelblättchen rollen.

Birnen mit Quarkcreme

Zutaten:

4 Birnen
4 Gewürznelken
5 EL Zucker
6 dl Weisswein
2 EL Grand Marnier

Zubereitung:

4 schöne reife Birnen schälen, dabei den Stiel stehenlassen. Die Fliege herausschneiden und durch je 1 Gewürznelke ersetzen. In einer möglichst engen Pfanne die Birnen zusammen mit 5 EL Zucker, 1 Stück dünn geschält. Zitronenschale und 5-6 dl Weisswein bei mittlerer Hitze weich kochen (Wenn nötig, ab und zu mit Kochflüssigkeit begiessen). Die Birnen herausnehmen und in je 1 Portionenschale stellen. Den Kochsud bei starker Hitze auf ca. 1 1/2 dl einkochen. Erkalten lassen und 150 g Rahmquark und 2 EL Grand Marnier daruntermischen. Die Creme rund um die Birnen verteilen. Gut gekühlt servieren.

Birnen mit Rumsauce

Zutaten:

Für 3 Portionen:

1/4 l trockener Weißwein

1 EL Zitronensaft

3 reife Birnen

50 g Zucker

Rumsauce:

2 Eigelb

15 g Zucker

3 cl Rum

1/2 Vanilleschote

2 EL Sahne

Zubereitung:

Birnen schälen, Stiele nicht entfernen. Zucker im Topf auf 3 oder Automatik-Kochstelle 12 karamelisieren lassen (goldbraun), den Wein zugießen, kochen lassen, bis der Zucker sich aufgelöst hat. Birnen einlegen, auf 1 oder Automatik-Kochstelle 4 - 5 kochen, vorsichtig mehrmals wenden. Im Sud kalt werden lassen. Für die Sauce Eigelb, Zucker, 4 - 5 EL Karamelsud, Rum, ausgeschabtes Vanillemark und Sahne in einem Topf mit dem Schneebesen auf 2 oder Automatik-Kochstelle 3 - 4 so lange schlagen, bis die Sauce dicklich geworden ist. Gut abgetropfte Birnen auf Glasteller stellen, die heiße Sauce über die Birnen gießen, sofort servieren.

Birnen mit Schokoladensoße

Zutaten:

100 g Zucker
1/2 l Wasser
1 kg Kochbirnen
100 g Kochschokolade
Schlagsahne

Zubereitung:

Zucker mit Wasser aufkochen, Kochbirnen schälen, halbieren, in dieser Zuckerlösung weich kochen, auf einem Sieb abtropfen lassen und auf einer Platte anordnen. In der Zwischenzeit Kochschokolade im Wasserbad auflösen, heiß über die Birnen füllen und mit Schlagsahne garnieren. Sofort anrichten.

Birnen-Aprikosen-Mus

Zutaten:

für zwei Gläser a 1/2 Liter:

1 kg Birnen

etwa 100 g Zucker

2 Zitronen

1 Stange Zimt

250 g Aprikosen

Zubereitung:

Geschälte Birnen entkernen und kleinschneiden. Mit einem 1/4 l Wasser, Zucker, Zitronenschale und Zimt aufkochen. Bei kleiner Hitze im geschlossenen Topf 20 Minuten dünsten. Abgezogene und halbierte Aprikosen zufügen und etwa zehn Minuten mitgaren, bis sie weich sind. Gut durchrühren. Zimtstange und Zitronenschale entfernen, das Kompott sofort in vorbereitete Gläser füllen, verschliessen.

Birnen-Joghurt-Torte

Zutaten:

2 Eier
150 g Zucker
1 Prise Salz
1 Tl. Vanillin-Zucker
80 g gemahlene Haselnüsse
9 Blatt weiße Gelatine
900 g Vollmilch-Joghurt
3 Limetten
1 Dose (850 ml) Birnen
400 g Schlagsahne
1 Glas (370g) Preiselbeeren im Saft
Backpapier

Zubereitung:

Eier trennen, Eiweiß, 50g Zucker, Vanillin-Zucker und Salz steif schlagen, Eigelb und Nüsse unterrühren. In eine am Boden mit Backpapier ausgelegte Springform (26 cm) füllen. Im vorgeheizten Backofen (E-Herd : 175 Grad) (Gas : Stufe 2) ca. 20 Minuten backen. Gelatine einweichen. Joghurt und übrigen Zucker bis auf 1 El. verrühren. Limettenschalen abreiben. Mit der Hälfte des Joghurts verrühren. 4 Blatt Gelatine ausdrücken, auflösen, unterrühren. Birnen, bis auf eine Hälfte, auf den Biskuit legen. 300g Sahne steif schlagen. Die Hälfte unter den Limettenjoghurt heben. Auf den Birnen verteilen, kalt stellen. Preiselbeeren abtropfen lassen, Saft auffangen. 5-6 El. davon mit übrigem Joghurt verrühren. Übrige Gelatine ausdrücken, auflösen, unterrühren. Beeren, bis auf 1 El. und übrige geschlagene Sahne unterheben. Auf der Torte verteilen. 4 Std. kalt stellen. Restliche Sahne und Zucker steif schlagen, Torte mit Sahne und Beeren verzieren.

Zubereitung ca. 1 1/4 Std.

Birnen-Lebkuchen-Auflauf

Zutaten:

5 Birnen
1 Zitrone; abgeriebene Schale
-- und Saft
2 El. Zucker; (1)
500 g Halbfettquark
120 g Zucker; (2)
1 El. Lebkuchengewürz
3 Eigelb
3 El. Heisses Wasser
4 El. Speisestärke
1 El. Backpulver
4 El. Rosinen
4 Eiweiss
Puderzucker; zum Bestäuben

Zubereitung:

Birnen schälen, halbieren, Kerngehäuse ausstechen. Die Hälften in Schnitze, dann in Scheibchen schneiden. Mit dem Zitronensaft und Zucker (1) marinieren.

Quark, Zucker (2), Lebkuchengewürz, Eigelb, Zitronenschale und Wasser zu einer Creme verrühren. Speisestärke mit dem Backpulver dazusieben und gut vermengen. Rosinen und Birnen beifügen.

Eiweiss zu steifem Schnee schlagen und sorgfältig unter die Masse heben.

Die Masse in eine ausgebutterte Auflaufform füllen. Im auf 180 Grad vorgeheizten Ofen 30 Minuten backen.

Mit Puderzucker bestäuben. Heiss servieren.

Dessert, Nachspeisen

Birnen-Mousse mit Schokoladenschaum

Zutaten:

1 kl. Dose Williams-Christbirnen
2 Zitronen
75 g Zucker
2 Blatt weisse Gelatine
1 Eigelb
1/8 l süsse Sahne

Für den Schokoladenschaum:

1 Eigelb
1 El. Zucker
1 Tl. Kakao
6 El. Milch oder Sahne

Zubereitung:

Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Die Birnen vierteln und in einen Topf geben. Mit dem Zitronensaft säuern und mit der Hälfte des Zuckers süssen. Zugedeckt 5 Minuten bei geringer Hitze dünsten. Durch ein Sieb streichen und die ausgedrückte Gelatine in dem heissen Birnenpüree auflösen.

Eigelb und restlichen Zucker in einer Schüssel schaumig schlagen, bis der Zucker gelöst ist. Nach und nach das Birnenpüree unter ständigem Rühren mit dem Zuckerei mischen. Kühl stellen.

Sahne steifschlagen. Sobald die Birnen-Eier-Masse zu gerinnen beginnt, vorsichtig die Sahne unterheben, alles glattstreichen und etwa 2 Stunden in den Kühlschrank stellen.

Schokoladenschaum:

Eigelb, Zucker, Kakao und Milch oder Sahne in einen Wasserbadtopf geben. Bei mittlerer Hitze unter ständigem Rühren zu einer schaumigen Sauce aufschlagen. Die Masse muss leicht dicklich werden. In eine Schüssel giessen und unter ständigem Rühren abkühlen lassen.

Von der fertigen Mousse mit zwei in heisses Wasser getauchten Teelöffeln Nocken abnehmen und auf den Schokoladenschaum legen.

Als Dinner for Two (15.3.95):

Vorspeise: Reissalat "Bäuerin"

Hauptspeise: Milchlamm in Zitronensauce

Nachspeise: Birnen-Mousse mit Schokoladenschaum

Birnen-Quark-Creme mit Brombeeren

Zutaten:

100 g Brombeeren
1/2 Zitrone (unbehandelt)
1 Tl. Puderzucker
1 sehr reife grosse Birne
1 El. Zucker
125 g Sahnequark

Zubereitung:

Brombeeren finden eher selten als Dessert Verwendung, da sie auch relativ teuer sind. Sie werden zum Verkauf in grossen Plantagen gezüchtet, vor allem am Bodensee und in den Rheinniederungen. Aber die Erträge sind relativ gering, die Pflückkosten hoch, und ausserdem schimmeln Brombeeren relativ schnell. Das berühmteste Brombeerprodukt ist wohl der "Kroatzbeere"-Likör.

Brombeeren verlesen, mit kaltem Wasser überbrausen und sehr gut abtropfen lassen. Mit 1 El. Zitronensaft und Puderzucker etwa 10 Minuten marinieren.

Birne schälen, vierteln, das Kerngehäuse entfernen. Bis auf ein Birnenviertel mit Zitronensaft und Zucker pürieren. Den Quark unterziehen, mit etwas abgeriebener Zitronenschale abschmecken.

Die Birnen-Quark-Creme mit Brombeeren in Gläser schichten, mit Brombeeren und Birnenspalten garnieren.

Weinempfehlung (von Nikos Tavridis)

1990 Essinger Osterberg Scheurebe Trockenbeerenauslese, Weingut Winfried Frey, Essingen (Halbe Flasche 0,375 l DM 28.--).

Botrytis-geprägte Nase, extraktreich mit schöner Säure, die die Süsse gut puffert.

Dinner for Two (17.8.94)

Vorspeise: Melonen-Schinken-Salat

Hauptgericht: Pute mit Ricotta

Beilage Kartoffel-Gnocchi

Dessert: Birnen-Quark-Creme mit Brombeeren

Birnen-Quark-Törtchen

Zutaten:

400 g Birnen
1/2 Zitrone; Saft
500 g Halbfett-Quark
125 g Doppelrahm
-- oder Mascarpone
5 Eigelb
100 g Griess
100 g Zucker
100 g Pinienkerne
Butter; für die Förmchen
Mehl; für die Förmchen

Zubereitung:

Birnen nach Belieben schälen, halbieren und das Kerngehäuse ausstechen. Die Früchte klein würfeln und sofort mit dem Zitronensaft mischen.

Den Quark mit dem Doppelrahm oder Mascarpone glattrühren. Eigelb, Griess und Zucker beifügen und alles gut mischen.

Die Pinienkerne in einer trockenen Pfanne ohne Fettzugabe leicht rösten. Mit den Birnenwürfelchen zur Quarkmasse geben.

Portionen-Kuchenförmchen ausbuttern und mit etwas Mehl ausstäuben. Die Quark-Birne-Masse einfüllen und glattstreichen.

Die Birnentörtchen im auf 200 °C vorgeheizten Ofen auf der zweituntersten Rille ca. 35 Minuten goldbraun backen.

Möglichst frisch essen.

Birnen-Schokoladen-Kuchen

Zutaten:

Für 6 Portionen:

4 Birnen

Saft einer Zitrone

70 g Butter

50 g Zucker

2 Eier (getrennt)

50 g Speisestärke

1/2 Tl. Backpulver

1 Tl. Kakao

50 g geriebene Schokolade (Zartbitter)

3 El. Cognac

80 g gemahlene Mandeln

1 Tl. abgeriebene Zitronenschale

50 g Mandelsplitter

Zubereitung:

Birnen schälen, halbieren, Kerngehäuse entfernen und mit Zitronensaft beträufeln.

50 g Butter oder Margarine bei 600 W 2 1/2 min. zerlassen. Im Mixer die Butter mit Zucker, Eigelb, Speisestärke, Backpulver, Kakao, Schokolade, Cognac, den gemahlenden Mandeln und einer Prise Salz schaumig rühren.

Eiweiss steif schlagen und unter den Teig heben.

Eine Pie-Form ausfetten und den Teig hineinfüllen. Birnen darin versenken.

Restliche Butter bei 600 W 1 min. zerlassen, Zitronenschale dazugeben und die Birnen damit bestreichen.

Bei 600 W 11 min. backen. Die Mandelsplitter 2 min. bei 600 W auf einem Teller goldgelb rösten und den Kuchen damit bestreuen. Abkühlen lassen und aufessen!

Birnen-Schokoschaum

Zutaten:

2 El. Haferflocken; möglichst
Frisch gequetscht
2 El. Mandelblättchen
1/2 El. Butter
150 g Sahne
1 Eiweiß
3/4 El. Akazienhonig
3 Tl. Dunkler Kakao oder
4 Tl. Carob ,
2 Spur Serspitzen Ceylonzimt
4 Reife, Birnen
2 El. Birnendicksaft

Zubereitung:

Die Haferflocken und die Mandeln in der Butter unter Umwenden leicht rösten und beiseite stellen.

Die Sahne steif schlagen. Das Eiweiß steif schlagen. Den Honig langsam in den Eischnee hineinlaufen lassen, dabei weiterschlagen, bis eine dicke Schaummasse entstanden ist. Den Kakao oder das Carob und den Zimt darunterschlagen. Den Eischaum unter die Sahne heben und etwa 30 Minuten kalt stellen.

Vor dem Servieren die Birnen waschen, abtrocknen, vierteln und entkernen. Die Birnen in schmale Spalten schneiden und auf 4 Desserttellern fächerförmig anordnen. Mit dem Birnendicksaft beträufeln.

Den Schokoladenschaum über den Birnen verteilen und mit der Mandelmischung bestreuen.

Tip: Den Schokoladenschaum können Sie auch einfrieren und als Schokoladeneis servieren.

Dessert, Nachspeisen

Birnen-Sorbet (ohne Sorbetmaschine)

Zutaten:

50 g Sahne
50 g Zucker
4 Scheibe Gelatine
3 Williams-Christ-Birnen
-- entkernt und geschält

Zubereitung:

Sahne und Zucker verrühren. Mit der eingeweichten Gelatine leicht erhitzen, bis sie sich aufgelöst hat. Abkühlen lassen.

Birnen pürieren und unterziehen.

In Dessertgläser spritzen und 3 Stunden gefrieren.

Mit Starfruchtscheiben o.ä. vor dem Servieren dekorieren.

Birnen-Speck-Auflauf

Zutaten:

750 g Birnen; wahlweise
850 ml ; Birnen aus der Dose
1 Zitrone; unbehandelt
40 g Zucker
150 g Butter oder Margarine
1/4 Tl. Salz
3 Eier; Gew. Kl. 3
300 g Mehl
1 Pk. Backpulver
225 g Bacon; (Frühstücksspeck)
3/8 l ; Wasser
1/8 l ; Sud oder Saft

Außerdem:

2 l ; Auflaufform - Inhalt

Zubereitung:

Birnen waschen, schälen, halbieren und das Kerngehäuse entfernen. Zitronenschale abreiben, den Saft auspressen. Wasser, Zitronensaft und Zucker aufkochen. Birnen darin 5 bis 8 Minuten bei schwacher Hitze ziehen lassen. Herausnehmen und abkühlen lassen. Sud aufbewahren. Dosenbirnen abtropfen lassen. Saft auffangen.

Fett, Salz und Zitronenschale schaumig rühren. Eier unterrühren. Mehl und Backpulver zufügen. Mit dem Sud oder Saft zu einem glatten Teig verrühren.

Boden und Rand einer Auflaufform mit Speck auslegen. Scheiben dabei ca. 3 cm über den Formrand hängen lassen. Die Hälfte des Teiges in die Form geben. Birnen daraufschichten. Rest Teig darüber verstreichen. Speck zur Mitte hin über den Teig legen.

Den Auflauf im vorgeheizten Backofen ca. 1 Stunde backen. Herausnehmen und sofort servieren. Zu dem Birnenaufbau schmeckt eine fruchtige Soße, z.B. Zitronensoße.

:Pro Person ca. : 710 kcal
:Pro Person ca. : 2980 kJoule
:Zubereitungs-Z.: 1 3/4 Stunden
:E-Herd: Grad : 175
:Gas: Stufe : 2

Birnenauflauf mit Quark

Zutaten:

250 g Sahnequark
250 g Magerquark
4 p. Port. Eier
150 g Amaretti o. kleine Makronen
150 g Butter
Zitrone, unbehandelt
1 1/3 kg große Birnen, festkochende
Vanilleschote
60 g Zucker
Salz

Zubereitung:

Ein Sieb mit einem feuchten Tuch auslegen, den Quark darin etwa 1 1/2 bis 2 Stunden abtropfen lassen.

Die Eier trennen, ein Drittel der Amarettis grob zerdrücken. Eine ovale Auflaufform (2 1/2 Liter Inhalt) mit Butter ausstreichen. Die Zitrone dünn abreiben und auspressen. Die Birnen schälen, vierteln und entkernen. Das Mark aus den Vanilleschoten kratzen.

Eigelb und Zucker schaum-cremig kräftig aufschlagen. 100 g Butter, Zitronensaft und -schale, Vanillemark und den Quark unter die Eigelbmischung rühren. Das Eiweiß mit einer Prise Salz zu steifem Schnee schlagen und unter die Masse heben.

1/3 dieser Masse in die Form streichen. Die Hälfte Birnenviertel darauflegen. Darauf ein weiteres Drittel Masse streichen. Die Amaretti darauf verteilen, mit der restlichen Masse bedecken. Die restlichen Birnenviertel mit der runden Seite nach unten darauflegen, mit den Amarettibröseln bestreuen.

Im auf 175 °C vorgeheizten Backofen auf der 2. Einschubleiste von unten 55 bis 60 Minuten backen. Die restliche Butter schmelzen, den Auflauf nach 20 Minuten damit bestreichen.

Anschließend noch 10 Minuten im ausgeschalteten Ofen stehenlassen.
(Aus: Essen & Trinken, 9/93, S.91)

Birnendessert "Alma"

Zutaten:

2 Birnen
1 El. Zucker
ungespritzte Orangenschale
1/2 Tasse Wasser
2 cl Portwein oder Sherry
1 El. Zucker
1 Tl. Butter
2 El. Nüsse
150 g Sahne
1/2 Päckchen Vanillezucker

Zubereitung:

Zucker mit etwas Orangenschale und Wasser aufkochen. Die Birnen schälen, halbieren, aushöhlen und in Zuckersirup aufkochen. Portwein oder Sherry zugeben und die Birnen zugedeckt kalt werden lassen. Zucker und Butter goldgelb schmelzen, grobgehackte Nüsse zugeben und auf einem leicht geölten Porzellanteller kalt werden lassen und danach in einem Mörser zur Krokantmasse zerdrücken. Sahne steifschlagen, mit Vanillinzucker würzen, in 2 kalte Gläser spritzen, die Birnen mit etwas Krokant füllen, wieder zusammensetzen. Auf die Sahne stellen und mit dem restlichen Krokant bestreuen.

Das heutige Menü:

Vorspeise: Griechische Zitronensuppe

Hauptspeise: Frittierte Schwalbennester mit französischem Erbsengemüse

Nachspeise: Birnendessert "Alma"

Birneneis

Zutaten:

750 g Reife Birnen
mit zartem weissem Fruchtfleisch
150 g Zucker
1 Pk. Vanillezucker
150 g Sahne
1 Orange, mit unbehandelter Schale

Zubereitung:

Rezept ergibt ca. 1 kg Birneneis.

Die Birnen waschen, schälen, das Kerngehäuse entfernen und das Fruchtfleisch durch ein Sieb in eine Schüssel passieren. Das Birnenmus sollte 450 g betragen.

Mit einem Schneebesen oder elektrischen Rührer den Zucker, Vanillezucker, Sahne, abgeriebene Orangenschale und den durchgeseihten Orangensaft beimischen und alles zehn Minuten lang rühren.

Die Mischung in der Eismaschine gefrieren lassen.

Menge: 4 Personen

Birneneis 1

Zutaten:

300 g Birnenpüree; Birnen frisch pürrieren
75 g Zucker
1 Eigelb
1/8 l Rahm; süß
Etwas Likör; nach Belieben

Zubereitung:

Eigelb mit der Hälfte des Zuckers schaumig rühren. Pürierte Birnen mit dem Rest des Zuckers vermischen, beides miteinander vermengen.

Den steifgeschlagenen Rahm unterziehen, etwas Likör zugeben (optional).

Die Masse in die Eisschale füllen, zirka 2 Stunden gefrieren lassen

Nach Belieben garnieren

en güte!

Abgetippt und gepostet von a.heinzmann@inco.zer.sub.org (arthur heinzmann), 12.03.94

Menge: 2 servings

Birneneis 2

Zutaten:

250 g Birnen
75 g Zucker
3 Eiweiß
3 Blatt Gelatine
1 Tl Birnenlikör
1/8 l Rahm; süß (optional)
1 Prise Salz

Zubereitung:

Gelatine in kaltem Wasser 10 Minuten quellen.
Gelatine im Wasserbad erhitzen und lösen.
Birnen schälen, entkernen und klein würfeln. Birnen mit Zucker aufkochen und bei schwacher Hitze 5 - 10 Minuten ziehen lassen und passieren.
Mit der Gelatinebrühe mischen und abkühlen
Wenn die Masse zu gelieren beginnt, steifgeschlagenes Eiweiß und (optional) steifgeschlagener Rahm unterziehen
Mit einer Prise Salz und etwas Likör mischen, in Eisschale einfüllen und gefrieren lassen
Nach Belieben garnieren
en güte!
Abgetippt und gepostet von a.heinzmann@inco.zer.sub.org (arthur heinzmann), 12.03.94
Menge: 2 servings

Birnenfladen aus Appenzell

Zutaten:

300 g Kuchenteig
500 g Gedörrte Birnen
50 ml Rotwein
150 g Zucker
Zimt; nach Bedarf
1 Weggli; Milchbrötchen
3 Eier
3 dl Rahm
1 dl Milch

Zubereitung:

Dörrbirnen über Nacht in Wasser einweichen; im Einweichwasser weich kochen und durchpassieren. Mit dem Rotwein, ca. 1/3 vom Zucker und Zimt mischen.

Das Kuchenblech mit dem Kuchenteig auslegen und das Birnenmus darauf verteilen.

Das in etwas Milch eingeweichte Weggli gut ausdrücken und mit Eigelb, restlichem Zucker und Zimt mischen, Rahm und Milch zugeben, gut mischen. Eiweiss steifschlagen und unterziehen. Den Guss über die Birnen verteilen und im vorgeheizten Ofen langsam backen (180 °C, ca. 40 Minuten).

Birnenigel

1 Birne schälen (oder schälen lassen), dicht mit gestiftelten Mandeln spicken, mit Schokoladensauce (Flasche oder Vollmilch-Kuvertüre vorsichtig etwas erhitzt) übergießen. Augen: vielleicht Smarties o. ä. ?

Birnenkuchen

Zutaten:

4 Eiweiß
200 g Zucker
150 g gemahlene Haselnüsse
100 g gemahlene Mandeln
1 geh El Mondamin
1/2 Tl Backpulver
2 Dosen Birnenhälften
2 B Sahne
Sahnesteif
Tortenguß
Rumback

Zubereitung:

Eiweiß und Zucker steifschlagen. Die Nüsse mit Mondamin und Backpulver mischen und unter die Eiweißmasse heben. Teig in eine Form füllen und bei 175° 30-40 Minuten backen und anschließend abkühlen lassen.

Die abgetropften Birnen auf dem Boden verteilen und den Tortenguß darüber verteilen. Sahne, Sahnesteif und Rumback steifschlagen und über den Birnen verteilen.

Mit Schokoraspel und Eierlikör garnieren.

Birnenkuchen 2

Zutaten:

4 Eier
300 g Butter
250 g Zucker
300 g Mehl
80 g Rosinen
60 g gehackte Mandeln
4 El Rum
6 El Mohn
1 kg Birnen
3 El Zitronensaft
Fett für die Form
Puderzucker zum Bestäuben

Zubereitung:

Eier mit Butter und Zucker schaumig schlagen. Mehl nach und nach unterrühren. Rosinen, Mandeln, Rum und Mohn dazugeben und alles zu einem glatten Teig verarbeiten.

Birnen schälen, vierteln, entkernen und mit Zitronensaft beträufeln. Mit einer Gabel die Außenseite der Länge nach einkerben.

Den Rührteig in eine gut gefettete Springform (26 cm ø) geben und die Birnen locker auf den Teig legen. Im vorgeheizten Backofen bei 175° 50-60 Minuten backen.

Den Birnenkuchen vorsichtig aus der Form lösen, auf einem Kuchengitter auskühlen lassen und mit Puderzucker bestreuen.

Birnenkuchen I

Zutaten:

Teig:

300 g Mehl
1 Päckchen Backpulver
150 g Quark
6 El. Öl
6 El. Milch
75 Zucker
1 Päckchen Vanillinzucker
Salz

Füllung:

1 kg Birnen
4 El. Zitronensaft
1 Messerspitze gemahlener Zimt
1 Messerspitze gemahlene Nelken
80 g geriebene Haselnußkerne
1 El. Paniermehl
30 g Butter
2 El. brauner Zucker

Zubereitung:

Aus den angegebenen Zutaten einen Knetteig bereiten. Aus dem Teig Decke, Boden und einen 3 cm hohen Rand ausrollen. Boden und Rand in eine gefettete Springform (26 cm •) geben.

Für die Füllung Birnen schälen und Kerngehäuse entfernen, Birnen in Würfel schneiden und mit Zitronensaft beträufeln. Zimt, Nelken und Nüsse untermischen.

Teigboden mit Paniermehl bestreuen und die Masse daraufgeben. Teigdecke auflegen und am Rand andrücken.

Butter schmelzen und die Decke damit bestreichen. Mit Zucker bestreuen.

Form in den vorgeheizten Backofen setzen.

E: unten. T: 200 °C / 45 bis 50 Minuten, 5 Minuten 0.

Birnenkuchen II

Zutaten:

200 g Mehl
1 Tl. Kakaopulver
100 g Butter od. Margarine
4 Eier (Gewichtsklasse 3)
200 g Zucker
5 mittelgroße Birnen (ca. 1 kg)
Saft von 1 Zitrone
« Vanilleschote
150 g Schlagsahne
2 El. Aprikosen-Konfitüre
1-2 El. Hagelzucker
Fett für die Form
Mehl zum Ausrollen
Klarsichtfolie

Zubereitung:

Mehl und Kakao in einer Rührschüssel. Fett, 1 Ei und 3 Eßlöffel Zucker zufügen und mit den Knethaken des Handrührgerätes vermengen. Anschließend rasch mit den Händen zu einem glatten Teig verkneten. Teig in Folie gewickelt 1-2 Stunden im Kühlschrank ruhen lassen.

Inzwischen die Birnen waschen, schälen, halbieren und das Kerngehäuse herausschneiden. Birnenhälften mit einem spitzen Messer der Länge nach mehrmals einschneiden. \rightarrow 1 Wasser, ca. 50 g Zucker und Zitronensaft aufkochen lassen, Birnen zufügen und zugedeckt ca. 5 Minuten dünsten. Birnen mit einer Schaumkelle herausnehmen, abtropfen und auskühlen lassen.

Eine Quiche- oder Obstkuchenform (28 cm Durchmesser) leicht fetten. Mürbeteig zu einer runden Platte dünn ausrollen und damit die Form auslegen. Teigränder etwas hochdrücken. Boden mehrmals mit einer Gabel einstechen. Birnen in die Form legen.

Vanilleschote der Länge nach aufschneiden und das Mark herauskratzen. Vanillemark, Sahne, restliche Eier und Zucker mit einem Schneebesen verrühren. Über die Birnen gießen. Im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 200 C) auf der zweiten Schiene backen. Nach ca. 35 Minuten den Kuchen evtl. abdecken. Kuchen in der Form auf einem Kuchengitter auskühlen lassen. Aprikosen-Konfitüre in einem kleinen Topf erwärmen, durch eine Sieb streichen und den Kuchen damit bestreichen. Den Birnenkuchen mit Hagelzucker bestreut servieren.

Birnenkuchen III

Zutaten:

Mürb- oder Rührteig

KUCHENMASSE:

500 g Schichtkäse

200 g Natur-Joghurt

1 Sahnepudding

1/2 l Milch

4 Eigelb

175 g Zucker

1 Dose Williams-Christbirnen

BELAG:

4 Eiweiss

100 g Puderzucker

Zubereitung:

Eischnee und Zucker schaumig rühren, Schichtkäse und Joghurt daruntermischen. Pudding mit Milch anrühren (kalt, nicht kochen, wird ganz dünn!!!), Birnen auf Teigboden legen und die Masse darübergeben.

Achtung: Grosse Kuchenform mit hohem Rand verwenden (sehr viel Masse).

Bei 200 Grad ca. 45-60 min. backen, bis der Kuchen oben gelb wird.

Aus dem Eiweiss einen Eischnee herstellen und mit dem Puderzucker verrühren und anschliessend auf dem Kuchen verteilen.

Nochmals bei 170 Grad ca. 10 min. backen, bis der Eischnee eine leichte Farbe bekommt.

Birnenkuchen vom Blech

Zutaten:

250 g Mehl
1 Pk. Trockenhefe
2 El. Zucker
1 Pk. Vanillezucker
;Salz
1 Ei
50 g Butter
100 ml Milch
1200 g Birnen
1/2 Zitrone
300 ml Schmand
3 Eier
40 g Zucker
2 El. Rum; auf Wunsch
1 Tl. Speisestärke
50 g Walnusskerne
Fett; für das Blech

Zubereitung:

Für den Teig Mehl, Trockenhefe, Zucker, Vanillezucker und Salz mischen. Ei, weiches Fett und warme Milch zugeben und zuerst mit den Knethaken des Handrührers, dann mit den Händen verkneten. Abgedeckt an einem warmen Ort etwa eine Stunde gehen lassen.

Für den Belag Birnen schälen, entkernen und in Spalten schneiden. Mit etwas Zitronensaft beträufeln. Schmand, Eier, Zucker und evtl. Rum verrühren. Speisestärke daraufsieben und unterrühren. Teig nochmals durchkneten und ausrollen.

Auf ein gefettetes Backblech legen, dabei einen Rand hochziehen. Schmand-Mischung auf den Teig geben und mit Birnenspalten belegen. Walnüsse eventuell grob hacken und darüberstreuen. In den auf 175°C vorgeheizten Ofen schieben und etwa 30 min. backen.

Pro Stück ca. 365 kcal/1530 kJ.

Birnenschichtspeise

Zutaten:

Für 4 Portionen:

6 Birnen

12 El Zitronensaft

100 g Zucker

1/8 l Birnengeist

1 Vanilleschote

1-2 Tl Speisestärke

2 Eigelb

500 g Sahnequark

abgeriebene Schale einer unbehandelten Zitrone

100 g Puderzucker

40 g Mandelblättchen

etwas Öl für den Teller

Zubereitung:

1. Birnen waschen, schälen, vierteln und entkernen. Die Viertel in Scheiben schneiden und mit 6 El Zitronensaft, 30 g Zucker und Birnengeist etwa 15 Minuten leise kochen lassen. Vanilleschote längs aufschneiden, auskratzen und das Mark dazugeben. Speisestärke mit 4 El kaltem Wasser glattrühren und das Kompott damit binden. Einmal aufkochen lassen und kalt stellen.

2. Eigelb mit dem restlichen Zitronensaft und Zucker schaumig schlagen. Quark und Zitronenschale unterheben, kalt stellen.

3. Puderzucker in einem Topf bei milder Hitze schmelzen bis er goldbraun ist. Mandelblättchen dazugeben. Den Karamel auf einen geölten Teller gießen und flachdrücken. Nach dem Erkalten vom Teller lösen und hacken.

4. Kompott, Quark und 2/3 des Krokant - in dieser Reihenfolge - in vier Dessertschalen schichten. Mit dem restlichen Krokant bestreut servieren.

Birnensorbet mit roter Fruchtsoße

Zutaten:

Für 8 Personen:

1 kg reife Williams-Christ-Birnen

80 g Puderzucker

4 El. Zitronensaft

4 bis 6 El. Birnengeist

1 Eiweiß

Soße:

350 g Cranberries

200 g brauner Zucker

1 Zimtstange

1/4 l Holunderbeersaft

Zubereitung:

Birnen schälen, Kerngehäuse entfernen, Birnen mit Puderzucker, Zitronensaft, Birnengeist und Eiweiß pürieren. Masse in die Eismaschine füllen und so lange rühren lassen, bis sie fest ist.

Für die Soße Cranberries mit Zucker, Zimtstange und Holunderbeersaft ankochen und 15 Minuten fortkochen. Soße abkühlen lassen und Zimtstange entfernen.

Sorbet in Glasschalen füllen und mit der Soße servieren.

Tip: Wenn keine Eismaschine vorhanden ist, die Masse in das Gefriergerät stellen und alle 30 Minuten durchrühren, bis sie fest ist.

Birnenspalten in Orangen-Karamel

Zutaten:

4 Orangen
-- davon 1 mit unbehandelter
-- Schale
60 g Zucker
4 cl Orangenlikör
3 Birnen ;reif
1 El. Zitronensaft
4 Kugeln Schokoladeneis
Kandierte Rosenblätter
Veilchen

Zubereitung:

Die unbehandelte Orange heiss abwaschen und abtrocknen. Einen etwa 8 cm langen Schalenstreifen so dünn abschälen, dass nichts von der dünnen weissen Innenhaut mehr anhaftet. Die Schale in hauchfeine Späne hobeln. Alle Orangen auspressen und 100 ccm pro Orange Saft abmessen. Zucker in einen Topf mit dickem Boden zu goldbraunem Karamel schmelzen lassen. Likör und Saft untermischen, Orangenschale zugeben. Karamel im offenen Topf unter Rühren so lange kochen, bis er sich ganz gelöst hat, dann dickflüssig einkochen. Birnen schälen und vierteln. Die Kernhäuser vorsichtig herausschneiden. Die Viertel in dünne Spalten schneiden, mit Zitronensaft beträufeln. Die Birnen auf Teller verteilen und mit dem lauwarmen Karamel überziehen. Schokoladeneis zugeben, mit Rosenblättern und Veilchen dekorieren.

Birnenstrudel

Zutaten:

250 g Mehl
1 Ei
20 g Butter
7 El. Wasser (lauwarm)
9 Birnen (mittelgross)
200 g Rosinen
200 g Mandeln
150 g Zucker
1 Zitrone
4 cl Birnengeist
100 g Butter (zerlassen)
3 El. Semmelbrösel

ZIMTZUCKER:

50 g Zimtzucker =
50 g Zucker
1 Tl. Zimt

AUSSERDEM:

100 g Butter (zerlassen)
50 g Puderzucker
90 g Mandeln
3 dl Schokoladensauce
1 Prise Weinbrand

Zubereitung:

1. Mehl, Ei, Butter und Wasser schnell zu einem Teig verkneten und 1 Stunde kühl stellen.
2. Birnen schälen vierteln, entkernen und in feine Stücke schneiden.
3. Mit Rosinen, gehobelten Mandeln, Zucker, Zitronensaft und Birnengeist vermischen. Ebenfalls kühl stellen.
4. Den Strudelteig auf einem bemehlten Küchentuch dünn ausrollen und mit bemehltem Handrücken von der Mitte aus ca. 70 x 70 cm ausziehen. Der Teig muss fast durchsichtig sein.
5. Zerlassene Butter, Zimtzucker und Semmelbrösel mischen
6. Auf dem ausgezogenen Strudelteig verteilen und mit der Birnenmischung bestreuen.
7. Den Strudel wie eine Roulade aufwickeln und auf ein gefettetes Backblech setzen.

8. Bei 180 Grad im vorgeheizten Backofen ca. 25 - 30 Minuten backen und während der Backzeit mit zerlassener Butter bestreichen.

9. Das Backblech aus dem Backofen nehmen und den Strudel mit der Hälfte des Puderzuckers bestäuben.

10. Die gehobelten Mandeln in einer Pfanne braun anrösten und mit dem übrigen Puderzucker mischen.

11. Den Strudel in Scheiben schneiden. Auf warmer Schokoladensosse, die mit etwas Weinbrand abgeschmeckt wurde, mit den angerösteten Mandeln anrichten.

Birnentarte

Zutaten:

Teig:

100 g Mehl

50 g Feine Speisestärke

1 Eigelb

50 g Zucker

75 g Butter

Belag:

1 kg Reife Birnen

Zitronensaft

50 g Walnusskerne; gehackt

Zum Bestreichen:

1 El. Birnenkraut

1 El. Birnengeist

Zubereitung:

Mehl und feine Speisestärke in eine Schüssel geben. Eigelb, Zucker und das weiche Fett dazugeben. Alles zu einem Teig verkneten, kaltstellen. Birnen schälen, halbieren, entkernen und fächerförmig einschneiden. Mit Zitronensaft beträufeln. Teig ausrollen und eine Springform (26cm Durchmesser) damit auslegen, dabei einen kleinen Rand hochziehen. Den Boden mehrfach mit einer Gabel einstechen. Birnen mit der Schnittfläche nach unten auf den Teigboden legen. Die Lücken mit Walnußkernen füllen und im vorgeheizten Backofen (E:200-225°C/G:Stufe 3-4) 45-55 min. backen. Birnenkraut und Birnengeist verrühren. Den noch warmen Kuchen damit bestreichen.

Nährwertangaben:

1145kJ/274kcal, 3g Eiweiss, 34g Kohlenhydrate, 13g Fett pro Portion.

Birnentaschen mit Vanillesauce

Zutaten:

Für 16 Stück:

1 Pk. Beerencocktail (TK, 300 g)
2 Pk. Blätterteig (TK, à 300 g)
4 Zwiebäcke
50 g Butter oder Margarine
75 g Mandelblättchen
50 g Zucker
1 Pk. Vanillinzucker
1 große Dose Birnen (820 g)
1 kl. Dose Birnen (420 g)
Mehl zum Ausrollen
2 Eigelb
2 El. Milch
etwas Puderzucker zum Bestäuben

Zubereitung:

1. Beerencocktail auftauen lassen, Blätterteig ausgebreitet auftauen lassen. Zwieback in einen Kunststoffbeutel geben und mit der Kuchenrolle zerkrümeln.
2. Butter oder Margarine in einer Pfanne schmelzen, Zwieback und Mandeln darin anrösten. Zucker und Vanillinzucker darüberstreuen und goldbraun rösten. Abkühlen lassen.
3. Birnen in einem Sieb abtropfen lassen. 5 Blätterteigplatten aufeinanderlegen und auf der bemehlten Arbeitsfläche auf 40x40cm ausrollen. Teigländer mit einem Teiggrädchen nachschneiden. Das Quadrat kreuzweise diagonal und einmal senkrecht und waagrecht durchschneiden, so daß 8 Dreiecke entstehen.
4. Eigelb mit Milch verquirlen, die Kanten der Dreiecke damit bestreichen.
5. Die Hälfte der Zwiebackmasse und die Hälfte der Beeren in die Mitte der Teigstücke geben. Jeweils eine Birnenhälfte daraufsetzen. Teigecken übereinanderlegen, andrücken.
6. Birnentaschen dünn mit Eigelb bestreichen. Den Teig etwas oberhalb der Ecken mit einem Messer einritzen.
7. Aus den restlichen Teigplatten und Zutaten weitere 8 Taschen herstellen.
8. Birnentaschen auf ein mit Backtrennpapier belegtes Blech setzen, auf der 2. Einschubleiste von unten bei 200 Grad (Gas 3) 20 - 30 Minuten backen. Lauwarm mit Puderzucker bestäuben.
Dazu: Instant-Vanillesauce.

Pro Stück ca. 4g EI 18g F, 35g KH = 329 kcal (1387 kJ)

Als Menüvorschlag:

Vorspeise: Champignonsalat

Hauptspeise: Gefüllter Schweinebauch

Nachspeise: Birnentaschen mit Vanillesauce

Birnentorte

Zutaten:

Für 4 Personen:

200 g Vollweizenmehl

125 g kalte, in Würfel geschn. Butter

40 g gemahlene Walnüsse

50 g Vollrohrzucker

2 El. mit etwas Milch angerührtes Sojamehl

etwas Milch

Für die Füllung:

50 g Honig

0.3 l Wasser

4 x Birnen

150 ml geschlagene Sahne

Zubereitung:

Fett und (*Soja*-) Mehl nicht zu fein verreiben. Walnüsse und Zucker gut untermischen. Unter Zugabe von etwas Milch zu einem geschmeidigen Teig verarbeiten. In eine Folie wickeln mindestens 1/2 Stunde ruhen lassen.

In der Zwischenzeit aus Honig und Wasser einen Sirup kochen. Die geschälten, halbierten und vom Kerngehäuse befreiten Birnen darin weichkochen Birnen darin abkühlen lassen, dann den Sirup abgießen, Birnen abtropfen lassen.

2/3 des Teiges auf eine bemehlte Fläche ausrollen, eine kleine Springform damit auslegen. Die abgetropften Birnen in die Mitte legen Birnen mit Sahne übergießen. Den restlichen Teig zu einem Deckel ausrollen, auf die Birnen setzen. Die Ränder vorsichtig andrücken. Bei ca. 200°C 35 Minuten backen.

Birnentorte I

Zutaten:

Fett; für die Form
4 Birnen; (1 kg)
2 El. Zitronensaft
120 g Butter; oder Margarine
75 g Zucker
1 Spur Salz
1 Ei
175 g Mehl
1 Tl. Backpulver; gestr. voll
1 Spur Zimt
30 g kernige Haferflocken
50 g Rosinen

Zubereitung:

Eine Springform von 26 cm Durchmesser ausfetten. Die Birnen schälen, mit Zitronensaft beträufeln. Butter oder Margarine mit Zucker und Salz schaumig rühren. Das Ei unterrühren. Mehl mit Backpulver und Zimt mischen und unterrühren.

Eine Birne auf der groben Seite der Haushaltsreibe raspeln und mit den Haferflocken und den Rosinen unter den Teig heben. Den Teig in die Form füllen.

Die restlichen Birnen vierteln, entkernen und an der Aussenseite mit der Gabel einritzen. Die Birnenstücke auf den Teig legen.

Im vorgeheizten Backofen auf der 2. Einschubleiste von unten bei 175 Grad etwa 60-65 Min. backen.

Pro Stück ca. 217 kcal (905 kJ)

Biskuit-Beeren-Torte

Zutaten:

für DEN TEIG:

125 g Butter

6 Eier

150 g Zucker

1 Vanilleschote

150 g Mehl; (Typ 1050)

für DEN BELAG:

150 g Johannisbeergelee

600 g Beerencocktail

150 g Erdbeeren

für DIE GARNIERUNG:

Grüne Weintrauben

Karambola-Scheiben

Mango-Schnitze

Tortenguss; hell

3 El. Mandeln; gehobelt

Zubereitung:

Butter schmelzen.

Eier trennen. Eigelb mit dem Zucker im Wasserbad so lange schlagen, bis die Creme fast weiss ist. Vanillemark herausschaben, unter die Creme heben. Die Masse aus dem Wasserbad nehmen. Mehl darauf sieben und die abgekühlte Butter darauf geben. Nicht umrühren. Eiweiss sehr steif schlagen. 1/3 davon auf die Butter geben. Dann mit dem Mehl vorsichtig unter die Creme heben. Den restlichen Eischnee unterziehen.

Springform (26cm) mit Backpapier auslegen. Teig einfüllen.

Im vorgeheizten Ofen bei 175 Grad (Gas: Stufe 2) ca. 30 Minuten backen.

Teig aus der Form lösen und auskühlen lassen.

Tortenboden einmal durchschneiden. Beide Böden mit dem glattgerührten Johannisbeergelee bestreichen, aufeinanderlegen. Die aufgetauten, abgetropften Früchte auf der Torte verteilen und dekorativ garnieren. Tortenguss nach Vorschrift zubereiten. Etwas abkühlen lassen und über die Früchte verteilen. Tortenrand rundherum mit Johannisbeergelee bestreichen und mit den gerösteten Mandelblättchen bestreuen.

Biskuit-Napfkuchen

Zutaten:

7 Eiweiss
1 Spur Salz
1 Tl. Backpulver
200 g Zucker
1 Pk. Vanillezucker
125 g Mehl
Mandelblättchen

Zubereitung:

Eine Napfkuchenform (22 cm Durchmesser) fetten und mit Mandelblättchen ausstreuen. Den Backofen auf 175 Grad vorheizen.

Die Eiweisse mit dem Salz und dem Backpulver steifschlagen. Gegen Ende etwa die Hälfte des Zuckers einrieseln lassen und gründlich unterschlagen.

Den restlichen Zucker mit dem Vanillezucker und dem Mehl mischen und locker unter den Eischnee mengen.

Den Teig in die Form einfüllen und den Kuchen auf der untersten Schiene etwa 35 Minuten backen.

Einige Minuten in der Form ruhen lassen, dann auf ein Gitter stürzen und unter der Form auskühlen lassen.

Kuchen, Gebäck, Pralinen

Biskuitboden - Grundrezept hoher Boden (2x durchschneiden)

Zutaten:

5 Eier; getrennt
140 g Honig
3 El. ;lauwarmes Wasser
5 El. Vanillerum
1/4 Tl. Backpulver
180 g Weizen; fein gemahlen
Pergamentpapier und Butter
(für die Form)
Backzeit: 50 Minuten

Hoher Boden (1x schneiden):

4 Eier; getrennt
120 g Honig
2 El. ;lauwarmes Wasser
1 El. Vanillerum
1/4 Tl. Backpulver
150 g Weizen; fein gemahlen
Backzeit: 40 Minuten

Niedriger Boden-Obstkuchen):

3 Eier; getrennt
100 g Honig
1 El. ;Lauwarmes Wasser
1 El. Vanillerum
1/4 Tl. Backpulver
130 g Weizen; fein gemahlen
Backzeit: 30 Minuten

Zubereitung:

Vanillerum kann man sehr leicht selber herstellen. Ausgekratzte Vanillestangen ca. 2 Wochen in Rum durchziehen lassen. Fertig.

Den Springformboden mit gefettetem Pergamentpapier belegen. Den Rand nicht fetten. Die Eigelbe, den Honig und das Wasser mit dem Schneebesen der Küchenmaschine auf höchster Stufe zu einer dicken Creme schlagen. Den Vanillerum darunterühren.

Den Backofen auf 180 Grad vorheizen.

Die Eiweiße sehr steif schlagen. Die Hälfte des Eischnees auf die Eigelbcreme geben. Die Hälfte des mit dem Backpulver gemischten Mehls locker darüber streuen. Vorsichtig unterheben. Den restlichen

Eischnee und das restliche Mehl ebenso unterheben. Den Teig in die Springform füllen und glatt streichen.

Im vorgeheizten Backofen auf der untersten Leiste 30-50 Minuten backen. (s. o.) Bei den hohen Tortenböden evtl. nach 20 Minuten Backzeit die Oberfläche mit Pergamentpapier abdecken, damit die Böden nicht zu braun werden.

Gegen ende der Backzeit die Stäbchenprobe machen und evtl. noch einige Minuten nachbacken. Die Böden 10 Minuten in der Form abkühlen lassen. Dann mit einem Messer vorsichtig am Rand lösen. Den Springformrand abnehmen. Den Boden auf ein Kuchengitter stürzen und das Pergamentpapier vorsichtig abziehen. Die hohen Tortenböden erst am nächsten Tag durchschneiden und füllen.

Biskuitboden für Obstkuchen oder Torte

Zutaten:

4 Eier; getrennt
3 El. Kaltes Wasser
170 g Zucker
80 g Mehl
80 g Speisestärke
1 Tl. Backpulver

Zubereitung:

Den Boden einer Springform mit Papier auslegen. (Auf keinen Fall den Boden oder den Rand der Springform einfetten, da der Teig sonst beim Backen abrutscht.)

Eiweiss und das kalte Wasser mit den Quirlen des Handrührgerätes zu sehr steifem Schnee schlagen. Er soll luftig und zugleich fest genug sein, so dass ein Messerschnitt darin sichtbar bleibt. Dann den Zucker unter ständigem Weiterschlagen langsam einrieseln lassen und weiterrühren, bis es nicht mehr knirscht. Eigelb auf niedrigster Stufe unterziehen, bis vom Eigelb nichts mehr zu sehen ist. (Bei zu langem Rühren entweicht sonst zu viel Luft aus der schaumigen Masse.) Mehl, Speisestärke und Backpulver mischen und sieben, zur Eimasse geben und mit einem grossen Schneebesen kurz unterheben. Dabei nicht rühren, sondern den Schneebesen durch beide Schichten ziehen, über der Handkante abschlagen und neu ansetzen. Die Masse in die Springform füllen und glattstreichen.

Form in den Backofen schieben, auf Gas Stufe 2 / 180°C schalten und etwa 35-40 Minuten backen. Nach 35 Minuten ein Holzstäbchen in die Kuchenmitte stechen und herausziehen. Bleibt kein Teig daran haften, ist der Boden fertig, sonst noch etwa 5 Minuten backen. Tortenboden mit einem Messer vorsichtig vom Formrand lösen. Springformrand entfernen und den Tortenboden auf ein Kuchengitter stürzen. Papier abziehen (falls das schwer geht, etwas kaltes Wasser darauf träufeln und dann abziehen) und den Tortenboden auskühlen lassen.

Den Boden kann man in der Mitte durchschneiden (geht einfach mit einem Faden oder einem speziellen Tortenbodenschneider), er reicht für zwei Obstkuchen oder ergibt drei dünnere Böden für eine Torte.

Biskuitigel

Zutaten:

FUER DEN TEIG:

3 Eigelb
2 El. Arrak
1 Spur Salz
200 g Zucker
3 Eiweiss
200 g Mehl

FUER DIE CREME:

150 g Butter
3 Eigelb
6 El. Puderzucker
3 El. Kakao

ZUM GARNIEREN:

2 Pk. Dunkle Kuvertüre
50 g Mandelstifte
2 Mandelhälften
1 Kandierte Kirsche
1 Mandel, ganz

Zubereitung:

Stachelig, wie es sich für diesen Kuchen gehört, ist der schokoladeüberzogene Biskuitigel. Das ist etwas für eine Kinderparty (oder aber auch für Erwachsene!).

Für den Teig Eigelb, Arrak, Salz und Zucker schön schaumig rühren (kann bis 30 Minuten brauchen, muss aber schön schaumig sein!). Eiweiss zu steifem Schnee schlagen, auf die Eimasse gleiten lassen. Mehl darübersieben und unterheben.

Teig in eine gefettete Igelform (oder in andere ovale Formen, aus denen man später den Igel zuschneiden kann) füllen. In den auf 180 Grad vorgeheizten Ofen schieben und 45 Minuten backen. Erkalten lassen.

Für die Creme die Butter schaumig rühren. Eigelb, Puderzucker und Kakao reinmischen. Igel zweimal waagrecht durchschneiden und mit der Creme füllen. Igel mit Mandelstiften so bestecken, dass er schön stachelig aussieht!

Kuvertüre nach Vorschrift im Wasserbad auflösen, Kuvertüre über den Igel giessen. Je eine Mandelhälfte als Auge aufdrücken, darauf je eine halbe Kirsche kleben und als Schnäuzchen eine ganze Mandel

aufdrücken.

Igel bis zum Anschnitt kühl aufbewahren.

Biskuitkuchen

Zutaten:

4 große Eier
2 El heißes Wasser
150 g Zucker
1 Päckchen Vanillinzucker
100 g Mehl
2 gestrichene Tl Backpulver
100 g Schwartau 8-Kern-Mix

Zubereitung:

Eier schaumig schlagen, Wasser zugeben, luftig aufschlagen. Zucker und Vanillinzucker langsam einrieseln lassen und dabei solange schlagen, bis der Zucker gelöst ist und nicht mehr knirscht.

Mehl und Backpulver auf den Teig sieben und locker unterrühren.

Danach 8-Kern-Mix vorsichtig unterziehen.

Den Teig in eine mit Backpapier ausgelegte Springform füllen.

Im vorgeheizten Backofen auf 2. Schiene von unten, Rostkrümmung nach oben, bei 175-200°C ca. 30-40 Minuten goldgelb backen.

Danach den Rand mit einem Messer lösen, den Biskuit aus der Form heben und erkalten lassen.

Biskuitkuppel mit Erdbeeren

Zutaten:

3 Eiweiß
3 El. kaltes Wasser
Salz
100 g Zucker
1 P. Vanillezucker
3 Eigelb
50 g Maizena
50 g Mehl
1/2 Tl. Backpulver (gestr.)

Belag:

3 El. Maraschino
700 g Erdbeeren
2 El. Erdbeerkonfitüre
3/4 l Sahne
2 El. Zucker
1 El. gehackte Pistazien

Zubereitung:

Mit dem Handrührgerät oder der Küchenmaschine auf höchster Einstellung Eiweiß und Wasser schnittfest schlagen, Zucker und Salz einrieseln lassen, kurz unterschlagen, Eigelb bei niedrigster Stufe unterziehen, mit Backpulver vermisches Mehl und Maizena locker unterheben.

Den Boden einer Springform (o 24 cm) mit Pergamentpapier auslegen, den Teig einfüllen, die Oberfläche glatt streichen, backen.

Schaltung:

170 - 190°, 1 . Schiebeleiste v. u.

160 - 180°, Umluftbackofen

35 - 40 Minuten

Den Tortenboden vor dem Herausnehmen mit einem Hölzchen prüfen. Den Kuchen nach dem Backen einige Minuten ruhen lassen, dann aus der Form nehmen und über Nacht ruhen lassen.

Den Biskuitboden 2mal durch schneiden und mit dem Maraschino tränken. Erdbeeren waschen und entstielen. 2/3 davon in Stücke schneiden. Einen Boden mit Konfitüre bestreichen, den zweiten Boden darauflegen. Sahne mit Zucker steif schlagen. Die Hälfte davon mit den vorbereiteten Erdbeeren mischen, kuppelartig aufstreichen. Den dritten Boden bis zur Mitte einschneiden, auf die Erdbeersahne legen. Nur am Rand andrücken. Mit der übrigen Sahne die Kuppel bestreichen, mit Pistazien bestreuen

und mit einer Spritztüte Sahnetupfen aufsetzen. Mit den zurückbehaltenen Erdbeeren garnieren. Bald servieren.

60 g Eiweiß, 250 g Fett, 389 g Kohlenhydrate, 17655 kJ, 4203 kcal.

Biskuitrolle mit Aprikosenmarmelade

Zutaten:

5 Eier (getrennt, Gew.-Kl.2)
250 g Puderzucker (gesiebt)
3 El Wasser
125 g Mehl (gesiebt)
1 Prise Salz
1 Tl fein abgeriebene Zitronenschale (unbehandelt)
Mark aus 1 Vanilleschote
Butter oder Öl fürs Backblech
450 g Aprikosenkonfitüre
2-3 El Puderzucker zum Bestreuen

Zubereitung:

1. Das Eiweiß locker aufschlagen, bis es ungefähr das dreifache Volumen erreicht hat. 125 g Puderzucker dazugeben. Die Masse weiterschlagen, bis sie cremig und fest ist.
2. Eigelb und 3 El Wasser mit der halben Menge Mehl, 1 Prise Salz, abgeriebener Zitronenschale und Vanillemark glattrühren.
3. Die Eigelbmasse mit der Eiweißmasse verrühren. Das restliche Mehl vorsichtig unterheben.
4. Ein Backblech mit Butter oder Öl einpinseln und mit Backpapier auslegen. Den Biskuitteig darauf verteilen und mit einer Palette glattstreichen.
5. Den Teig im vorgeheizten Backofen auf der 2. Einschubleiste von unten bei 200 Grad etwa 10 Minuten backen (Gas 3, Umluft 180 Grad).
6. In der Zwischenzeit die Aprikosenkonfitüre im Topf leicht erwärmen und dabei glattrühren.
7. Ein Küchentuch auf die Arbeitsfläche legen und mit 2-3 El Puderzucker bestreuen.
8. Den Biskuit aus dem Ofen nehmen und die Ränder lösen. Den Biskuit mit dem Papier abheben und mit der Teigoberfläche auf den Puderzucker legen. Das Papier vorsichtig abziehen und wieder auf den Teig legen, damit der Biskuit nicht austrocknet.
9. Wenn der Biskuit abgekühlt ist, das Papier entfernen. Konfitüre auf den Teig streichen. Teig mit Hilfe des Handtuchs quer wie einen Strudel aufrollen. Biskuitrolle mit dem restlichen Puderzucker bestreuen und kurz vor dem Servieren in Scheiben schneiden.

Zubereitungszeit: 30 Minuten (+ Zeit zum Auskühlen)

Pro Scheibe (15 Stück sind gerechnet) 4 g E, 3 g F, 34 g Kh = 181 kcal

(758 kJ)

Biskuitroulade

Zutaten:

Zutaten:

4 Eidotter

4 Eiweiß

100 g Puderzucker

100 g Mehl

Salz

Zubereitung:

Eiweiß zunächst allein fest schlagen, dann mit 25 g Puderzucker weiterschlagen. Eigelb mit 75 g Puderzucker cremig schlagen.

Mehl und ein Viertel des Eischnees unter die Eimasse ziehen,

Am Schluß vorsichtig den restlichen Eischnee unterheben.

Backblech mit Backpapier auslegen, den Teig etwa 1/2 cm dick zu rechteckigen Form ausstreichen. Blech in den vorgeheizten Backofen geben und bei ca. 200 Grad ca. 10 Minuten hellbraun backen.

Die Biskuitplatte auf ein mit Puderzucker bestreutes Geschirrtuch stürzen, das Backpapier vorsichtig abziehen, sofort mit Marmelade bestreichen und schnell zusammenrollen. Mit Puderzucker bestreuen.

Tips: Die Ränder sollten nicht hart werden, falls dies doch passiert, kurz ein feuchtes Tuch auf die Biskuitplatte legen.

Bisquit-Rolle in Marzipan

Zutaten:

150 g Zucker
4 Eier
175 g Mehl
3 gestrichene Teelöffel Backpulver
Erdbeerkonfitüre
200 g Marzipan
150 g Puderzucker

Zubereitung:

Zucker und Eier sehr cremig aufschlagen. Mehl mit Backpulver mischen, nach und nach unter die Eimasse heben.

Ein Backblech mit Backpapier auslegen und den Teig aufstreichen. Ca. 15 Minuten bei 200°C backen. Papier sofort lösen, Boden mit Erdbeerkonfitüre bestreichen und einrollen. Marzipan mit Puderzucker anwirken, dünn ausrollen.

Mit etwas Konfitüre bestreichen und die Bisquitrolle darin einrollen.

Bisquitrolle mit Erbeersahne

Zutaten:

6 Eier
180 g Zucker
70 g Stärkemehl
70 g Mehl
1 Tl. Backpulver
2 Becher Sahne
2 Päckchen Sahnesteif
2 Päckchen Vanillin-Zucker
500 g Erdbeeren

Zubereitung:

Die Eier mit dem Mixer ca. 6 Min. schaumig schlagen. Den Zucker, das Stärkemehl, das Mehl und das Backpulver mischen. Mit einem Schneebesen unter die Eimasse heben. Auf ein mit Pergamentpapier ausgelegtes Backblech streichen. Im vorgeheizten Ofen bei 225°C 8-10 Min. backen. Auf ein mit Zucker ausgestreutes Handtuch stürzen und aufrollen. Abkühlen lassen. Für die Füllung Sahne mit Sahnesteif und Vanillin-Zucker steif schlagen. Die Erdbeeren waschen, putzen, in kleine Stücke schneiden. Unter die Sahne heben. Bisquitrolle wieder zurückrollen, mit der Sahne füllen und aufrollen. Nach Belieben mit geschlagener Sahne bestreichen. Mit Sahnetupfern und Erdbeerstücken verzieren.

Bisquitrolle mit Erdbeeren

Zutaten:

Bisquit:

5 Eier

75 g Zucker

1 Pk. Vanillezucker

1/2 Zitrone; die geriebene

-- Schale davon

1 Spur ;Salz

50 g Weizenmehl

50 g Stärkemehl

Füllung:

500 g Erdbeeren

Etwas Zucker

1/2 l Schlagsahne

Creme:

500 g Erdbeeren

Etwas Zucker

Zubereitung:

Das Eigelb mit dem Zucker, Vanillezucker, Zitronenschale und Salz verrühren, dann das Mehl dazu (durch ein Sieb). Das Eiweiss zu sehr steifem Schnee schlagen und vorsichtig unter die Creme rühren.

Das Backblech mit Pergamentpapier auslegen und Bisquitmasse gleichmässig darauf verteilen. In den 200 °C heissen Backofen legen und 15 Min. hellbraun backen. Den fertigen Teig auf ein Küchentuch legen.

Für die Füllung die Hälfte der Erdbeeren pürieren, den Rest vierteln und unter die geschlagene Sahne geben. Den Teig mit der Sahne-Erdbeermasse bestreichen und mit Hilfe des Handtuches zusammenrollen. Die Rolle zum Auskühlen in den Kühlschrank geben.

Die restlichen Erdbeeren pürieren, ebenfalls kaltstellen. Beides nach zwei Stunden servieren. Dazu einen "Spiegel" Erdbeerpüree auf einen Teller geben, eine dicke Scheibe Bisquit darauf, Champagner ins Glas, und los geht's!

Bisquitteig

Zutaten:

80 g Butter
5 Eier
160 g Zucker
abgeriebene Schale einer Zitrone
80 g Mehl
80 g Speisestärke

Zubereitung:

1. Die Butter vorsichtig erwärmen bis sie flüssig ist. Abkühlen lassen. Den Backofen auf 180; C vorheizen. Eine Springform buttern und leicht mit Mehl ausstäuben.
2. Ein Wasserbad vorbereiten. Die Eier und den Zucker in Schlagschüssel verrühren. In das heiße (nicht kochende) Wasserbad stellen und mit einem Handrührgerät aufschlagen bis die Masse hell und luftig ist. Aus dem Wasserbad nehmen und weiterschlagen bis die Masse abgekühlt ist.
3. Mehl und Stärke mischen und zusammen mit der Zitronenschale über die Eimasse sieben. Dann mit einem Schneebesen leicht darunterziehen.
4. Die abgekühlte Butter langsam zur Biskuitmasse träufeln und sorgfältig mischen. Sofort in die vorbereitete Springform füllen und auf der zweiten Schiene von unten ca. 55 Minuten backen.
5. Biskuit mit einem Messer vom Rand lösen und den Rand abnehmen. Auf einen Kuchenrost stürzen, den Boden abnehmen und ca. 60 Minuten vor dem Weiterverarbeiten auskühlen lassen.

Läßt sich gut einfrieren. Bei Zimmertemperatur auftauen lassen.

Alternativen

- Nußbiskuit: 100 g gemahlene Nüsse zur Eimasse geben.
- Schokobiskuit: 100 g gehackte Schokolade oder 140 g geschmolzene Kuvertüre zur Eimasse geben.
- Orangenbiskuit: Schale von 2 Orangen statt Zitronenschale.

Übrigens: Wenn Du keine Lust auf das Backen eines Biskuitbodens hast, läßt sich Trifle auch gut mit Löffelbiskuits herstellen.

Blanc-Manger

Zutaten:

550 ml Milch
100 g Mandeln; geschält, gemahlen
6 Tropfen Mandel-Essenz
4 El. Zucker
5 Scheibe Gelatine
2 dl Rahm

Zubereitung:

Milch und gemahlene Mandeln aufkochen, Hitze reduzieren und ca. 30 Minuten köcheln lassen. Durch ein feines Sieb giessen, dabei die Mandeln sehr gut auspressen (sollte 500 ml Mandelmilch für 550 ml Milch geben).

Mandelmilch in die Pfanne zurückgeben, Mandel-Essenz und Zucker zugeben, aufkochen, vom Feuer nehmen.

Gelatine - vorher kurz in kaltem Wasser eingelegt und abgetropft - unter Rühren zugeben, durch ein Sieb in eine Schüssel giessen, ca. 1 Stunde in den Kühlschrank stellen, bis die Masse nur am Rand leicht fest ist, dann glattrühren.

Rahm steifschlagen, dann sorgfältig unter die Masse mischen und in eine kalt ausgespülte Form füllen. Während 3 bis 5 Stunden im Kühlschrank fest werden lassen.

Servieren: vor dem Stürzen den Rand lösen, die Form kurz in heisses Wasser tauchen. Nach Belieben mit Erdbeersauce oder einer anderen Fruchtsauce servieren.

Beachten: kleine Portionenpuddings sehen nicht nur besonders hübsch aus, die 'Einsturzgefahr' - wie sie bei hohen Formen besteht - fällt weg. Am hübschesten sieht es aus in Formen, die mit einer mittigen Aussparung versehen sind: nach dem Stürzen wird die Aussparung mit der Sauce gefüllt.

Der Pudding kann 1 Tag im Kühlschrank aufbewahrt werden.

Mandelmilch kann man auch aus Milch und Mandelpüree machen (z.B. 3 Esslöffel Mandelpüree auf 5 dl Milch): die Menge Mandel-Essenz ist dann um etwa 1/3 zu reduzieren.

Dessert, Nachspeisen

Blancmange Mandelcreme

Zutaten:

300 g Mandeln (abgezogen)
600 ml (ungefähr) Milch
1/2 l Sahne (das gibt Kalorien !!!)
20 g Gelatine
200 g Zucker

Zubereitung:

Mandeln abziehen und mit etwas Milch feinreiben. Danach den Rest der Milch erhitzen (nicht aufkochen) und übergiessen.

Pause, und zwar eine halbe Stunde, zum Ziehen lassen. Sinnvollerweise sollte man in der Zeit schon mal die Sahne schlagen und mit dem Zucker verrühren. Nach der halben Stunde die geschlagene Sahne unterziehen. Nun das Ganze in leicht geölte Schälchen umfüllen und (hallo Kühlschrank !!!) irgendwie dafür sorgen, daß es um den Brei herum schön kühl wird.

Laut irgendeinem Ernährungsbuch aus meinem Regal hat die ganze Angelegenheit Pi mal Daumen 500 Kalorien .

Blätterteig

Für da Herstellen von Blätterteig gibt es verschiedene Methoden. Die bekanntesten sind die deutsche und die französische, daneben aber noch zahlreiche Kombinationen. Welche Methode auch verwendet wird: Grundsätzlich kommt es darauf an, die Butter beziehungsweise das verwendete Fett nicht mit dem Teig zu verkneten, sondern in hauchdünnen Schichten zwischen den Grundteig zu wirken, damit es beim Backen als Treibmittel die vielen Teigschichten blättrig voneinander trennen kann. Im Privathaushalt wird man am besten nach der deutschen Methode arbeiten. Für die französische Methode wäre beispielsweise eine kühle Marmorplatte nötig, um den Erfolg zu gewährleisten.

Unsere Tips

- * Blätterteig stets auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche ausrollen. Wichtig beim ausrollen: Den Teig niemals nur in einer Richtung rollen, sondern stets in zwei Richtungen, nämlich von unten nach oben und von links nach rechts. Wird Blätterteig nur in einer Richtung ausgerollt, so schrumpft er beim Backen ebenfalls nur an einer Seite zusammen.

- * Blätterteig mit einem scharfen Teigrädchen schneiden oder mit einem dünnen Messer. Sind Teigrädchen oder Messer nicht scharf genug, werden die Teigränder gedrückt statt geschnitten; die Ränder kleben dann leicht aneinander und können beim Backen nicht gleichmässig aufgehen.

- * Wenn Sie Blätterteig mit Eigelb bestreichen, so sparen Sie die Schnittkanten so sorgfältig wie möglich aus, da der Teig an den Kanten sonst zusammenklebt und das luftige aufgehen behindert wird; unter Umständen gerät das Gebäck dadurch schief.

- * Blätterteigreste können übereinandergelegt, locker zusammengedrückt und nochmals ausgerollt werden. Sie gehen allerdings nicht so stark auf, eignen sich aber gut für kleine Plätzchen oder Streifen, mit denen man das Gebäck verziert. Sie werden mit Eigelb auf das grössere Gebäck gesetzt.

- * Wird Blätterteig zum Auslegen von Förmchen oder von einer Springform verwendet, so sollte der Teig erst in Streifen oder Stücke geschnitten, locker zusammengedrückt und dann ausgerollt werden. Er wird dadurch zwar nicht so blättrig und leicht, ist aber stabiler und fällt nicht so leicht zusammen, wenn eine Füllung oder Obst drauf kommt.

- * Blätterteig stets auf ein mit kaltem Wasser abgspültes Backblech legen. (Förmchen oder Springform entsprechend behandeln) und vor dem Backen 15 Minuten ruhen lassen.

Blätterteig-Gemüse-Snacks

Zutaten:

1 Pk. TK-Blätterteig; ca. 450g
1 Ei

Für Den Belag:

250 g Brokkoli
250 g Blumenkohl
5 kleine Möhren
Jodsalz
1 El. Butter
Muskat
100 g Mittelalter Gouda

Zubereitung:

Die Blätterteigscheiben nach Packungsanweisung auftauen lassen. Ei trennen. Aus dem Blätterteig 10 Quadrate schneiden. Die Ecken der Quadrate nach innen klappen und mit Eigelb bestreichen. Gemüse putzen und waschen, Brokkoli und Blumenkohl in kleine Röschen teilen, Möhren schälen und in Scheiben schneiden.

Gemüse in kochendem Salzwasser ca. 3 Minuten blanchieren und abtropfen lassen. In der erhitzten Butter andünsten, mit Jodsalz und Muskat abschmecken. Das Gemüse in die Mitte der Blätterteigquadrate geben. Käse in schmale Streifen schneiden und jeweils zwei Käsestreifen über das Gemüse legen. Die Gemüsesnacks auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und im vorgeheizten Ofen (E:200oC) ca. 10 Minuten backen.

Blätterteig-Kekse

Zutaten:

250 g Mehl
250 g Magerquark
250 g Butter
1 Tl. Salz
Mehl zum Bestäuben
Eigelb zum Bestreichen
Sesamkörner
Kümmel
Mohn
geriebenen Käse zum Bestreuen

Zubereitung:

Das Mehl mit dem Quark, der in Flöckchen geschnittenen Butter und dem Salz locker verkneten. Länglich ausrollen und zu einem Drittel zusammenfalten. Von aussen gründlich mit Mehl bestäuben. Das Ganze noch zwei- bis dreimal wiederholen. Den Teig zwei bis drei Stunden in den Kühlschrank stellen. Auf der bemehlten Arbeitsfläche ausrollen und rund oder mit kleinen Konfektformen ausstechen (oder schmale Streifen ausrädeln). Mit verquirltem Eigelb bestreichen und mit Sesam, Kümmel, Mohn oder Käse bestreuen. Ein Backblech mit Backtrennpapier auslegen oder dünn einfetten. Die Plätzchen drauflegen. Im vorgeheizten Ofen bei 200 Grad zehn Minuten goldgelb backen. In Blechdosen aufbewahren.

Haltbarkeit: drei bis vier Wochen

Blätterteig-Nußstrudel

Zutaten:

600 g TK-Blätterteig

Füllung:

2 Eigelb

80 g Zucker

50 g geschmolzene Butter

200 g gemahlene Walnußkerne

100 g Biskuitbrösel

1/2 TL gemahlener Zimt

1/2 Zitrone

2 EL Rum

50 g Rosinen

3 bis 4 EL Milch

1 Eigelb

1 EL Wasser

Zubereitung:

Blätterteig auftauen lassen.

Für die Füllung Eigelb mit Zucker schaumig rühren, Butter, Nüsse, Brösel, Zimt, Zitronenschale, Rum, Rosinen und Milch dazugeben und zu einer festen Masse verarbeiten.

Neun Blätterteigplatten aufeinanderlegen und auf einer bemehlten Arbeitsfläche zu einer Platte von 35 x 40 cm ausrollen. Füllung darin einwickeln und Strudel auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen. Restlichen Teig ausrollen, in Streifen schneiden und Strudel damit garnieren. 15 Minuten ruhen lassen.

Eigelb mit Wasser verquirlen und Teig damit bestreichen. Backblech in den vorgeheizten Backofen setzen.

E: Mitte. T: 225 °C / 40 bis 45 Minuten.

Blätterteig-Pirogge

Zutaten:

450 g TK-Vollkorn-Blätterteig
2 Zwiebeln
150 g Gewürzgurken
200 g Schafskäse
1 Bund Dill
500 g gemischtes Hackfleisch
1 El. Senf
2 Eier
Salz
Pfeffer
1 Eigelb

Zubereitung:

Teig auftauen lassen, Teigscheiben aufeinanderlegen und auf einer bemehlten Arbeitsfläche zu einem Rechteck von 35 x 45 cm ausrollen.

Zwiebeln in Würfel, Gurken längs halbieren und in Scheiben, Schafskäse in Würfel schneiden, Dill hacken. Hackfleisch mit Dill, Senf, Eiern und Zwiebeln verkneten, mit Salz und Pfeffer würzen, zum Schluß Gurken und Käse untermischen.

Teig auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen. Hackmasse halbkreisförmig auf eine Hälfte des Teiges streichen, Teigränder mit Wasser bestreichen, andere Teighälfte überklappen und Ränder mit einer Gabel festdrücken, überstehende Kanten abschneiden. Eigelb mit etwas Wasser verquirlen und die Pirogge damit bestreichen. Backblech in den vorgeheizten Backofen setzen.

E: Mitte. T: 200 °C / 50 bis 55 Minuten.

Kuchen, Gebäck, Pralinen

Blätterteig-Säckchen zu Wein und Bier

Zutaten:

Blätterteig:

2 Pk. Tk-Blätterteig; a 300 g

Füllung:

200 g Lauch; schlanke Stangen

30 g Butter; oder Margarine

-Salz

Pfeffer; aus der Mühle

30 g Cashew-Nüsse

75 g Schweizer Emmentaler

- am Stück

1 Bd. Dill

1 Eigelb

2 El. Creme fraîche

Zum Bestreichen:

1 Eiweiss

1 Eigelb

Zubereitung:

Lauch = Porree

Die Blätterteigscheiben zum Auftauen nebeneinander ausbreiten. Inzwischen Lauch putzen, waschen, weisse und hellgrüne Teile in dünne Ringe schneiden. Abgetropft in heisser Butter oder Margarine 5 Minuten unter Rühren dünsten, salzen und pfeffern. Die Flüssigkeit bei starker Hitze verdampfen lassen. Den Lauch zum Auskühlen beiseite stellen.

Die Cashewnüsse in einer Pfanne ohne Fett hellbraun rösten, anschliessend grob hacken. Käse grob raffen. Dill hacken. Eigelb mit Creme fraîche verrühren. Alle vorbereiteten Zutaten mit dem Lauch mischen.

Pro Portion eine Blätterteigscheibe mit Eiweiss bepinseln. Auf jede Scheibe so viel Lauch häufen, dass etwa $\frac{2}{3}$ des Teiges bedeckt sind und noch ein Rand von ungefähr 1 cm frei bleibt. Mit je 1 Blätterteigscheibe bedecken. Die Ränder gut zusammendrücken. Die Blätterteigscheiben an einer Schmalseite hinter der Füllung so zusammendrücken, dass eine Sackform entsteht.

Die restlichen Scheiben längs in jeweils 4 Streifen schneiden. Je 2 Streifen zu zu einer lockeren Kordel zusammendrehen, um die

Sacköffnungen legen und die Enden auf den Oberseiten kreuzen. Die Säckchen mit Eigelb bepinseln, auf ein mit kaltem Wasser abspültes Backblech legen und auf der mittleren Einschubleiste bei 200 °C (Umluft: 175 °C, Gas: Stufe 3) in etwa 20 Minuten backen. Die Blätterteigsäckchen heiss servieren.

Beim Bestreichen mit Eiweiss muss darauf geachtet werden, dass das Ei nicht an den Schnittkanten der Stücke herunterläuft. Die Kanten verkleben sonst, und das Aufgehen des Teiges wird verhindert.

Kuchen, Gebäck, Pralinen

Blätterteig-Schnitten (2 Variationen)

Zutaten:

1 Pk. Tk-Blätterteig; je 450 g
1 Ei
3 El. Hagelzucker

Variation Wein-Zitr.-Joghurt:

1/8 l Trockener Weisswein
70 g Zucker
4 Scheibe Gelatine; weiss
2 Zitronen; Saft davon
150 g Joghurt
200 g Sahne

Variation Mascarpone-Erdbeer:

250 g Mascarpone
250 g Magerquark
70 g Zucker
Zitronensaft
400 g Erdbeeren; oder andere
- Beeren

Zubereitung:

Blätterteig auftauen. Oberfläche mit verquirltem Ei bepinseln und sofort mit Hagelzucker bestreuen. Backblech mit kaltem Wasser abspülen, Blätterteig in Dreiecke oder Quadrate schneiden und darauf legen. Im auf 200 Grad vorgeheizten Ofen ca. 15 Minuten backen. Noch heiss mit einem scharfen Messer vorsichtig waagrecht durchschneiden.

Wein-Zitronen-Joghurt-Creme:

Die Gelatine nach Packungsanweisung in kaltem Wasser einweichen. Zwischenzeitlich den Wein mit dem Zucker unter Rühren erhitzen, damit sich der Zucker auflöst. Die eingeweichte Gelatine ausdrücken und in dem heissen Wein auflösen. Den Zitronensaft und den Joghurt unterrühren. Die Masse kaltstellen.

Wenn die Masse beginnt, fest zu werden, die Sahne steif schlagen und unterziehen. Die Creme auf die unteren Blätterteighälften geben, die mit Hagelzucker bestreuten Hälften darüberlegen.

Mascarpone-Erdbeer-Creme:

Mascarpone, Quark, Zucker und Zitronensaft glattrühren. Die Erdbeeren bis auf wenige schöne, die zur Dekoration beiseite gelegt werden, klein schneiden und unter die Mascarpone-Creme heben.

Die Masse auf die unteren Blätterteighälften geben, die mit Hagelzucker bestreuten Hälften darüberlegen und mit Erdbeeren garnieren.

Kuchen, Gebäck, Pralinen

Blätterteig-Teilchen mit Mascarponefüllung

Zutaten:

1 Packung Blätterteig (300g 5 Platten)

Füllung:

500 g Erdbeeren

200 g Mascarpone

200 g Schlagsahne

1 Pack. Sahnesteif

Zubereitung:

Den Blätterteig nach Anleitung auftauen lassen und ausrollen - in beliebige Teilchenform (Dreiecke, Kreise, etc.) schneiden - auf Backpapier legen und bei 200 - 220 Grad 15 - 20 min. backen. Erkalten lassen und waagrecht halbieren.

350 g der Erdbeeren pürieren und mit der Mascarpone-Creme verrühren. Die Sahne mit dem Sahnesteif steif schlagen und unter die Creme ziehen.

Die Füllung auf den unteren Teil der halbierten Teilchen geben - mit den übrigen Erdbeeren garnieren und den oberen Teil des Gebäcks auf die Füllung setzen.

Mit Puderzucker garnieren und sofort servieren.

Blätterteig-Törtchen mit Feigen

Zutaten:

2 Scheiben TK-Blätterteig
4-6 große reife Feigen
Mehl zum Ausrollen
getrocknete Erbsen
(zum Blindbacken)
4 Eigelb
50 g Zucker
2 El. Orangenlikör
2 El. Zitronensaft
Butter für Flöckchen

Zubereitung:

1. Blätterteig auftauen lassen (das dauert etwa 20 Minuten). Vier flache Gratinförmchen (1/2 Zentimeter Durchmesser) bereitstellen. Die Feigen waschen, abtrocknen und in nicht zu dicke Scheiben schneiden.
2. Blätterteigscheiben auf leicht bemehlter Fläche so weit ausrollen, daß sich die Förmchen damit auskleiden lassen, überstehende Ränder abschneiden. Getrocknete Erbsen darauf verteilen und 15 Minuten bei 200°C im Backofen blindbacken. Währenddessen Eigelb und Zucker mit Orangenlikör und Zitronensaft schaumig rühren.
3. Aus den vorgebackenen Törtchen die Erbsen vorsichtig herausnehmen. Böden mit einer Lage Feigenscheiben fächerförmig auslegen, Eigelb-Zucker-Masse darüber verteilen und mit einer zweiten Lage Feigen bedecken. Butterflöckchen daraufsetzen und in 15 bis 20 Minuten bei 220 Grad fertig backen. Vor dem Servieren etwa 10 Minuten ruhen lassen.

Blätterteighörnchen

Zutaten:

450 g TK-Vollkorn-Blätterteig
50 g Marzipanrohmasse
50 g Rumrosinen
50 g gehobelte Mandeln
1 Eigelb

Zubereitung:

Teig auftauen lassen, Teigscheiben aufeinanderlegen und auf einer bemehlten Arbeitsfläche zu einem Rechteck von 35 x 30 cm ausrollen. Teig quer halbieren und aus jeder Hälfte vier Dreiecke schneiden.

Marzipanrohmasse zerkrümeln, mit Rosinen und Mandeln mischen und auf die Dreiecke verteilen. Dreiecke zu Hörnchen aufrollen.

Eigelb mit etwas Wasser verquirlen, Hörnchen damit bestreichen, auf ein Backblech legen und in den vorgeheizten Backofen setzen.

E: Mitte. T: 200°C / 25 bis 30 Minuten.

Blätterteigkranz mit Marzipan

Zutaten:

300 g TK-Blätterteig
60 g Rosinen
100 ml Rum
200 g Marzipanrohmasse
1/8 l Vanillesauce
1 El. Aprikosenkonfitüre; (1)
40 g Mandelblätter
2 El. Aprikosenkonfitüre; (2)
2 El. ; Wasser

Zubereitung:

Blätterteig auftauen lassen. Rosinen mit heissem Wasser abspülen, in Rum bei kleiner Hitze ca. 10 Min. köcheln, bis sie den Rum aufgesogen haben. Marzipanrohmasse mit Vanillesauce und Aprikosenkonfitüre (1) verkneten, Rosinen unterheben. Blätterteig zu einem Streifen von 60x15 cm ausrollen.

Marzipanfüllung in die Mitte geben. Teig zur Mitte umklappen, zum Ring formen, Enden mit Wasser bestreichen, zusammendrücken. Im vorgeheizten Backofen bei 220 Grad ca. 10-15 Minuten backen.

Mandelblätter ohne Fett goldbraun rösten. Aprikosenkonfitüre (2) mit Wasser verrühren. Kranz damit bestreichen, Mandeln darüberstreuen.

(Pro Stück 396 kcal/1663 kJ)

Blätterteigstangerln

Zutaten:

1 Paket Blätterteig
Salz
Pfeffer

Zubereitung:

Blätterteig ca. 0.7 cm auswellen, mit Salz und Pfeffer bestreuen und Teig bis auf 0.5 cm auswellen. Ca. 15 cm lange und gut 1 cm breite Stücke schneiden. Stücke wellenförmig drehen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes, feuchtes Blech legen. Bei mittlerer Hitze ca. 20 min. goldbraun backen.

Tips: Gut zum Aperitif oder einfach so zum Knabbern

Blätterteigtaschen mit Krabben und Spargel gefüllt

Zutaten:

300 g TK-Blätterteig
200 g Krabben
100 g Spargel
50 g Mandeln; gehackt
150 g Kräuter-Doppelrahmkäse
1 El. Semmelbrösel
1 El. Dill; gehackt
-Salz und Pfeffer
1 El. ; Wasser
1 Eigelb

Zubereitung:

Blätterteig auftauen, ausrollen, in Quadrate (15x15 cm) schneiden. Krabben, Spargel, Mandeln, Kräuter-Doppelrahmkäse, Semmelbrösel, gehackten Dill vermischen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Masse auf die Quadrate verteilen, Ränder mit Wasser bestreichen, zu Dreiecken zusammenklappen. Mit Eigelb bestreichen. Auf einem Backblech im vorgeheizten Backofen bei 200 °C ca. 20 Minuten backen.

Blätterteig

Blätterteigtaschen mit Käse dazu Ratatouille

Zutaten:

4 Scheibe Tk-Blätterteig
4 El. Sahne
1 Birne
150 g Pyrenäen-Käse
2 Knoblauchzehen
3 El. Olivenöl
1 Aubergine
1 Gelbe Paprikaschote
1 Tl. Kräuter der Provence
3 Fleischtomaten
Jodsalz
Weißer Pfeffer; a.d.M.

Zubereitung:

-- Vital Extra
-- posted by K.-H. Boller
-- modified by Bollerix

Blätterteig 15 Minuten auftauen lassen, auf einer bemehlten Fläche ausrollen. Jede Platte nochmals halbieren. Mit der Hälfte der Sahne bestreichen. Birne achteln. Käse in Streifen schneiden. Auf die Teigstücke verteilen. Zusammenklappen und mit der restlichen Sahne bestreichen. Auf ein nasses Backblech legen. Bei 225 °C ca. 15 Minuten backen.

Knoblauch in Scheiben schneiden und im Olivenöl andünsten. Aubergine und Paprika würfeln. Mit den Kräutern zum Knoblauch geben. Unter Rühren ca. 5 Minuten braten. Tomaten würfeln und dazugeben. Salzen, pfeffern und zugedeckt ca. 5 Minuten schmoren.

Zubereitung: ca. 1 Stunde

Pro Portion: ca. 460 kcal

Blätterteigtaschen

Zutaten:

1 Paket Tk-Blätterteig
100 g Schinken
100 g Zwiebeln
100 g Käse
1 El. Butter
Pfeffer
Salz

Zubereitung:

Blätterteigplatten auftauen. Schinken, Zwiebeln und Käse würfeln. Schinken und Zwiebeln in der Butter dünsten, mit Pfeffer und Salz abschmecken und abkühlen lassen. Käse daruntermischen und auf den Blätterteig geben, dabei einen Rand frei lassen. Zu Quadraten oder Dreiecke falten, den Rand gut andrücken. Bei 180 °C ca. 15-20 Minuten Backen. Die Blätterteigtaschen lassen sich gut Vorbereiten und einfrieren.

Blaubeer-Quarkspeise mit Krokant

Zutaten:

für 4 Portionen:

120 g Zucker

40 g Mandelstifte

Öl für das Backblech

500 g Magerquark

1 Becher Vollmilchjoghurt (150 g)

3 Pakete Vanillinzucker

abgeriebene Schale einer unbehandelten Zitrone

2 El. Zitronensaft

1/8 l Schlagsahne

500 g Blaubeeren

Zubereitung:

1. 80 g Zucker in einer trockenen Pfanne erhitzen, bis er zerfließt und hellbraun wird. Mandelstifte zugeben und unter Rühren mit dem Karamel überziehen.

2. Die Krokantmasse auf ein mit Öl eingepinseltes Backblech streichen. Auskühlen lassen und dann fein hacken.

3. Quark mit Joghurt, Vanillinzucker, Zitronenschale und -saft verrühren. Sahne steif schlagen und vorsichtig unterheben.

4. Die Blaubeeren waschen, verlesen, gut abtropfen lassen und mit dem restlichen Zucker mischen.

5. Die Quarkspeise in Gläsern anrichten, mit Blaubeeren und Krokant garnieren,

Als Menüvorschlag:

Vorspeise: Sesam- und Kümmel-Kartoffeln vom Blech

Hauptspeise: Chinakohl in Frischkäsesauce

Dessert: Blaubeer-Quarkspeise mit Krokant

Blaubeercrepes

Zutaten:

Crêpesteig:

3 ganze Eier

150 g Mehl

1/4 l Milch; (Zimmertemperatur)

1 Spur Backpulver

Blaubeeren

Sosse:

1 Pk. Vanilleeis

3 El. Grand Marnier/Cointreau

Zubereitung:

Der nachfolgende Pfannkuchen oder Crêpe ist köstlich und einfach, zudem bietet er höchsten Fruchtgenuss - also nicht mit Blaubeeren sparen.

ZUBEREITUNG:

Den Crêpeteig gut durchrühren und 20 Minuten ziehen lassen. Dann in eine beschichtete Pfanne geben, Blaubeeren dazu und ausbacken, und -natürlich- einmal wenden.

Diesen Crêpe mit der Vanillesosse servieren, dazu einfach Vanilleeis mit Grand Manier im Mixer verrühren.

Kommentar von RAINER SASS: Der Trick mit der Vanillesosse kommt vom Grossmeister Eckard Witzigmann, einer der grössten Köche dieses Jahrhunderts.

Blaubeermuffins

Zutaten:

1 Tas. Vollweizenmehl
2 Tas. Weißmehl
1/2 Tl. Natron
1 El. Backpulver
1 Tl. Salz
1/3 Tas. Brauner Zucker
1 Zitrone, abger. Schale
1 Banane, zerdrückt
3 Eier, schaumig geschlagen
1 1/3 Tas. Buttermilch
1/2 Tl. Vanille
1/2 Tas. Butter, zerlassen
2 Tas. Blaubeeren
1 El. Zimt
1 El. Zucker

Zubereitung:

Backofen auf 220°C vorheizen.

Mehl, Zucker, Natron, Backpulver und Salz in eine Schüssel sieben, die Zitronenschale und den braunen Zucker hinzufügen.

Die Banane mit den Eiern, der Buttermilch, der Vanille und der zerlassenen Butter vermengen. Das Gemisch zu den trockenen Zutaten geben und mit ein paar schnellen Schlägen (12 - 14) unterrühren. Der Teig wird klumpig, aber man darf dennoch nicht zu viel rühren, da die Muffins sonst hart werden!

Vorsichtig 3/4 der Blaubeeren darunter heben, wieder nur ganz kurz umrühren (5 - 6mal). Wenn der Teig vollkommen glatt ist, hat man zuviel gerührt.

Formen zu 3/4 füllen, mit den restlichen Blaubeeren verzieren und mit Zucker und Zimt bestreuen. Auf mittlerer Schiene bei 220°C 25 min backen.

Blaubeertorte

Zutaten:

Für Den Biskuitteig:

3 Eier
100 g Zucker
50 g Mehl
50 g Speisestärke
30 g Butter; flüssig

Für Den Belag:

600 g Blaubeeren
2 El. Zucker
5 Eiweiß
1 El. Puderzucker
500 g Sahne; steifgeschlagen
16 Scheibe Gelatine

Außerdem:

Schlagsahne
Frische Blaubeeren
Gehackte Pistazien

Zubereitung:

1. Eier und Zucker im warmen Wasserbad schaumig schlagen, vom Herd nehmen und bis zum Abkühlen weiterschlagen. Mehl und Speisestärke zusieben, vorsichtig unterheben, Butter zugeben.

2. Teig in der Springform im vorgeheizten Backofen bei 175 Grad 30 Minuten backen. Um den ausgekühlten Boden einen Tortenring legen.

3. Blaubeeren mit Zucker pürieren. Gelatine nach Packungsvorschrift einweichen, in wenig warmem Wasser auflösen und unterrühren.

4. Eiweiß mit Puderzucker steif schlagen. Schlagsahne und Eischnee unter die Beerenmasse heben. Auf dem Biskuitboden verteilen, kalt stellen. Mit Sahne, frischen Beeren und Pistazien verzieren.

Ergibt 12 Stück; pro Stück ca. 295 kcal.

Blitzblätterteig

Zutaten:

500 g Mehl
1/4 l Wasser
1/2 Tl. Salz
400 g Butter

Zubereitung:

Wer Blätterteig schneller und einfacher selbst herstellen möchte, kann es mit dem Blitzblätterteig versuchen. Er ist allerdings nicht von der selben Qualität wie der klassische Blätterteig (Anmerkung: Kann ich nur bestätigen). Der Blitzblätterteig eignet sich vor allem für Böden, die für Törtchen, Torten und Kuchen bestimmt sind.

Arbeitsablauf

- * Das Mehl auf ein Backbrett sieben und in die Mitte ein Mulde drücken.
- * Das Wasser hineingiessen und das Salz hineinstreuen, die Butter in Würfeln auf dem Mehland verteilen.
- * Mit möglichst kühlen Händen rasch zu einem Teig zusammenwirken; die Butterwürfel bleiben dabei als Klümpchen erhalten, dürfen also nicht völlig mit dem Mehl verbinden.
- * Den Teig zu einer Platte von 30 x 60 cm ausrollen, wie im klassischen Rezept für Blätterteig, dreimal in doppelten Touren zusammenschlagen und nach jeder Tour 5-10 Minuten in den Kühlschrank legen. Den Blätterteig nach dem letzten Lagern im Kühlschrank wie im Rezept beschrieben verarbeiten, dabei alle Regeln beachten, die auch für den klassischen Blätterteig gelten.

Blitzkonfekt

Zutaten:

2 Scheibe kandierte Ananas
dunkle Kuvertüre
grober Zucker

Zubereitung:

Die kandierte Ananas in Stücke schneiden und die spitzere Seite in erwärmte flüssige Kuvertüre eintauchen. Antrocknen lassen, dann die andere Seite in Zucker wälzen.

Quelle: Bild + Funk-Zeitschrift

Erfasst von: Barbara Theobalt 2:245/6823.6

Blitzkuchen

Zutaten:

Teig:

250 g Margarine

250 g Zucker

5 Eier

250 g Mehl

1 Tl. Backpulver

Für den Guß:

150-200 g Puderzucker

2 El. Zitrone

1 El. heißes Wasser

Zubereitung:

Rührteig wie sonst auch -) . Backzeit 20 Min.

Blüätchiächli, Äpfel in Pfannkuchenblutteilg (Uri)

Zutaten:

4 grosse Äpfel
1 1/2 Tas. Frisches Blut
1/2 Tas. Milch
4 El. Mehl
2 Eier
;Salz
Zimt
Zucker

Zubereitung:

Blüätchiächli: Blüät = Blut, Chiächli = in Fett gebackenes Festgebäck aus dünn gewalztem Teig.

Mehl, Blut, Milch, Eier und Salz werden mit dem Schneebesen zu einer glatten, dicklichen Masse verrührt. Die Äpfel werden vorbereitet wie für Apfelküchlein. Diese Apfelscheiben taucht man in den Teig und bäckt sie anschliessend schwimmend. Man richtet sie in einer Platte an, bestreut sie mit Zucker und Zimt und tischt sie sofort auf.

Blue Ribbon Cheesecake

Zutaten:

1 1/2 cups graham cracker crumbs
1 butter, melted
3 tablespoons sugar
3 8-ounce packages cream cheese, room temp
1 cup sugar
3 eggs, room temp
1/2 cup butter, melted and cooled
1/8 teaspoon orange extract
Grated orange peel for garnish

Zubereitung:

Combine crumbs, butter and sugar. Press mixture evenly onto bottom and sides of a 9 inch springform pan.

and fluffy. Add eggs, 1 at a time, beating after each addition. Blend in butter and orange extract. Turn mixture into pan and bake 15 minutes. Cool.

Garnish with grated orange peel. Serve chilled.

Blueberry Muffins

Zutaten:

130 g Heidelbeeren
250 g Weizenmehl
130 g Zucker
3 Tl. Backpulver
1/2 Tl. Salz
1 Ei
1 Tl. abgerieben Orangenschale
60 g zerlassene Butter
1/4 l Milch
(oder Milch und Buttermilch zu gleichen Teilen)

Zubereitung:

Backofen auf 190 Grad (Gas 3) vorheizen.
Beeren mit 30 g Mehl bestäuben.
Aus den restl. Zutaten einen Rührteig bereiten, Beeren dazugeben.
12 Formen eines Muffinblechs zu jeweils 2/3 füllen.
20-25 Minuten backen. 5 Minuten abkühlen lassen, aus den Formen nehmen.

Blütentorte mit Himbeersahne

Zutaten:

1 Biskuitboden
375 g Himbeeren
5 weiße Gelantine
1 Zitrone
650 g Schlagsahne
50 g gehackte Pistazien
80 g Zucker

Zubereitung:

Gelantine einweichen. Zitrone abwaschen, die Schale abreiben und Saft herauspressen. 2 Blatt Gelantine ausdrücken, auflösen und mit Zitronensaft und -schale verrühren.

250 g Schlagsahne und 40 g Zucker steif schlagen. Zitronengelantine unterrühren. Biskuit durchschneiden. Um den unteren Boden einen Springformrand legen. Zitronensahne daraufstreichen und mit dem anderen Boden bedecken.

Ca. 30 Minuten kühl stellen.

150 g Sahne und 10 g Zucker steif schlagen. Torte aus dem Rand lösen und die Seiten mit Sahne bestreichen. Restliche Sahne in einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen und kühl stellen.

Himbeeren pürieren und durchsieben, mit restlichem Zucker verrühren. Restliche Gelantine ausdrücken, auflösen und unter die pürierten Himbeeren rühren. Kalt stellen.

Den Rest Sahne steif schlagen und unters pürierte Gelee ziehen. Torte mit der Creme bestreichen. Vom Rand zur Mitte Blüten streichen. Tortenmitte mit Sahnetuffs verzieren, Himbeeren um die Tuffs legen.

Blutorangen-Creme

Zutaten:

ca. 5 unbeh. Blutorangen (1/4 l Saft)
4 Blatt weiße Gelatine
4 Eigelb
75 g Zucker
1/2 Stange Vanille
3 - 4 El. Orangenlikör
2 Eiweiß
1 B. Sahne (200 g)

Zubereitung:

1 Orange heiß waschen, die Schale mit einer Reibe fein abreiben.
1 Orange fein schälen, die Schale in feine Streifen schneiden.
Früchte auspressen, 1/4 l Saft abmessen. Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Eigelb, Zucker, ausgeschabtes Vanillemark und abgeriebene Orangenschale mit dem Handrührgerät zu einer dicklichen Creme aufschlagen. Gelatine ausdrücken, in einem kleinen Topf auf 1 oder Automatik-Kochplatte 1 - 2 flüssig werden lassen, mit Orangensaft mischen, unter die Eigelbmasse rühren, in den Kühlschrank stellen, bis die Speise anfängt zu gelieren (d.h., daß man mit dem Löffel eine Straße ziehen kann). Eiweiß und Sahne getrennt steif schlagen. Die Creme mit Orangenlikör gut verrühren. Eiweiß und die Hälfte der Sahne unterheben. Creme in eine Schüssel füllen, ca. 4 Stunden in den Kühlschrank stellen, mit restlicher Schlagsahne verzieren.
Orangenschalenstreifen auf die Sahne streuen.
40 g Eiweiß, 86 g Fett, 202 g Kohlenhydrate, 8173 kJ, 1950 kcal.

Blutorangen-Dessert

Zutaten:

10 Scheibe Gelatine
500 ml Blutorangensaft
Süßstoff
1 Orange, unbehandelt; Filets
-- und Schale davon
50 g Sahne; zum Garnieren

Zubereitung:

Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Den Blutorangensaft mit Süßstoff verrühren und leicht erwärmen. Die Gelatine darin auflösen.

Portionsschalen kalt ausspülen und zur Hälfte mit der Orangenmasse auffüllen. Etwas fest werden lassen, dann die Orangenfilets darübergeben. Dann die restliche Masse darübergießen. Erstarren lassen.

Mit Sahne und Orangenschale garnieren.

:Pro Portion ca.

: 4,6 g Eiweiss
: 16,4 g Kohlenhydrate
: 0,5 g Ballaststoffe
: 4,3 g Fett
: 121 kcal/507 kJ
: 1,4 BE

Blutorangen-Joghurtspeise

Zutaten:

2 Pk. Magermilchjoghurt, a 150g
4 El. Grenadinesirup
1 Blutorange; filetiert
1 Blutorange; Saft davon
6 Blatt Gelatine, rot
2 Eiweiss
1 Spur Salz
1 Tl. Pistazien, gehackt

Nährwerte (Pro Portion):

- 100 Kalorien
- 420 Joule

Zubereitung:

Joghurt mit Grenadinesirup verrühren. Den durchgeseihten Orangensaft erhitzen, darin die eingeweichte, ausgedrückte Gelatine auflösen, abkühlen lassen und die noch warme Flüssigkeit unter die Joghurtmasse rühren. Die Eiweisse mit Salz steifschlagen und vorsichtig unter die Joghurtmasse heben.

Zum Filetieren die Blutorange aufrecht auf ein Brett stellen; Schale in grosszügigen Streifen abschneiden.

Die weisse Haut muss völlig entfernt werden. Filets mit einem scharfen Messer zwischen den Häuten ausschneiden.

Eine runde Schüssel kalt ausspülen und die Blutorangenfilets auf den Boden der Schüssel verteilen. Die Joghurtcreme darüber verteilen und im Kühlschrank in etwa 2 Stunden fest werden lassen.

Vor dem Servieren die Schüssel kurz in heisses Wasser tauchen und die Joghurtspeise auf einen grossen Teller stürzen. Mit gehackten Pistazien bestreuen.

Blutorangengelee auf Vanilleschaum

Zutaten:

6 Blatt Gelatine
Saft von 10 Blutorangen
Saft von 1 Zitrone
100 g Zucker
4 El. Cointreau
1/2 Tl. Zimt
1/2 l Milch
1 Vanilleschote
2 Eier
80 g Zucker
2 El. Speisestärke
2 Blutorangen
etwas Orangenschale
grüne Minze
etwas Puderzucker

Zubereitung:

Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Orangen- und Zitronensaft, Zucker, Cointreau und Zimt in einem Topf erwärmen. Die Gelatine ausdrücken und in dem heißen O-Saft auflösen. Durch ein feines Sieb in Förmchen gießen und für mehrere Stunden kühl stellen. Den Rest erwärmen. Die Vanilleschote aufschlitzen, das Mark herauskratzen, beides in der Milch mit den Eiern, dem Zucker und der Stärke gut verrühren. Die Vanilleschote aus der Milch nehmen, diese zum Kochen bringen und die Stärkemischung unterrühren. Kurz aufkochen lassen, dann den Topf vom Herd ziehen.

Die Blutorangen filetieren, die Orangenschale in feine Streifen schneiden. Den Vanilleschaum auf Tellern verteilen. Die Orangengelees auf die Teller stürzen. Das übriggebliebene Orangengelee erwärmen, auf den Vanilleschaum geben, mit einem Holzstäbchen zu Herzen verzieren. Orangenfilets und -schale verteilen. Mit Minzeblättchen garnieren.

Böhmische Adventsplätzchen

Zutaten:

200 g Margarine
125 g Zucker
1 Pk. Vanillinzucker
2 Eidotter
1 El. Milch
1 Zitrone; abger. Schale davon
250 g Mehl
50 g Rosinen
50 g Mandeln; geschält, gehobelt
50 g Zitronat; gewürfelt
Oblaten

Zubereitung:

Die weiche Margarine mit Zucker und Vanillinzucker schaumig rühren.
Nach und nach Eidotter, Milch und Zitronenschale unterrühren.
Das gesiebte Mehl löffelweise zugeben.
Zuletzt Rosinen, Mandeln und Zitronat unterheben.
Oblaten auf ein Backblech legen. Teighäufchen daraufsetzen.
Im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad ca. 25 Minuten backen.
Insgesamt: ca. 15280 kJ / 3638 kcal

Böhmische Buchteln

Zutaten:

Teig:

500 g Mehl

30 g Hefe

50 g Zucker

1/4 lauwarme Milch

40 g Butter

2 Eier

1 gestr. TL Salz

abger. Schale 1 unbeh. Zitrone

75 g Butter

Puderzucker

Zubereitung:

Alle Zutaten für den Teig mit dem Handrührgerät zu einem geschmeidigen Hefeteig kneten. Teig im Backofen 15 Min. aufgehen lassen (5 Min. 50°, dann 0). Danach nochmals kurz durchkneten und in 50 g schwere Stücke teilen. Zu Kugeln formen. Butter in einer hohen Auflaufform flüssig werden lassen, Buchteln hineinsetzen und nochmals 15 Min. gehen lassen. Danach goldbraun backen.

Schaltung:

200 - 220°, 2. Schlebeleiste v.u.

170 - 190°, Umluftbackofen

35 - 40 Minuten

Mit Puderzucker bestäubt servieren. Dazu schmeckt Vanillesauce.

Böhmischer Mohnstriezel

Zutaten:

Für den Teig:

500 g Weizenmehl Typ 1050

30 g frische Hefe

1/8 Liter Milch

80 g Zucker

1 Prise Vollmehrsalz

1 Ei

etwas abgeriebene Zitronenschale

125 g ungehärtete Pflanzenmargarine

Für die Füllung:

1/2 Liter Milch

500 g gemahlener Mohn

200 g Zitronat

2 Eier

100 g Zucker

1 Päckchen Vanillezucker

100 g Rosinen

etwas zerlassene Margarine

Pudierzucker zum Bestäuben

Zubereitung:

Beim Mohn genau sagen, wie man ihn Mohn gemahlen haben will
- im Reformhaus erhältlich, aber in ca. ein bis zwei Tagen aufbrauchen
- wird sonst bitter/schlecht),

Das Mehl in eine Schüssel geben, in der Mitte eine Mulde drücken. Die mit etwas lauwärmer Milch angerührte Hefe in die Mulde gießen und mit etwas Mehl und Zucker zu einem Vorteig verrühren. Diesen Vorteig an einem warmen Platz zugedeckt 15 Minuten gehen lassen. Dann die restliche Milch, Zucker, Vollmehrsalz, das Ei, die abgeriebene Zitronenschale und die Margarine in Flöckchen dazugeben. Alles zu einem glatten, glänzenden Teig verarbeiten. Den Teig mit einem Tuch zudecken und an einem warmen Ort eine halbe Stunde gehen lassen. Für die Füllung die Milch zum Kochen bringen und den Mohn damit überbrühen. Dann Zitronat, die Eier, Zucker, den Vanillezucker und die Rosinen unter den gebrühten Mohn rühren.

Den gegangenen Hefeteig einmal kurz durchkneten und auf bemehltem Brett zu einem Rechteck ausrollen. Die Füllung daraufstreichen und dabei rundum einen 2 cm breiten Rand freilassen. Den Teig von der langen Seite her aufrollen. Den Striezel im vorgeheizten Backofen bei

200 Grad ca. 40 bis 50 Minuten backen,
mittlere Schiene, evtl. mit Pergamentpapier die letzten 10 Minuten
abdecken. Nach dem Backen **s o f o r t** mit flüssiger Margarine
bepinseln und mit Puderzucker bestäuben.

Bohnsopp

Zutaten:

250 g ungeschwefelte Rosinen
1 l Weinbrand
125 g brauner Zucker

Zubereitung:

Die Rosinen 1 Stunde in warmem Wasser einweichen, abtropfen lassen und in ein passendes Glas füllen. Den Zucker in etwas Weinbrand auflösen und über die Rosinen giessen. Mit dem übrigen Weinbrand auffüllen. Glas verschliessen und mindestens! eine Woche ziehen lassen.

"Bohnsopp" kann man als originellen Digestif geniessen, aber auch als Zutat für Desserts oder Kuchen verwenden.

Kuchen, Gebäck, Pralinen

Bouche de Noel Weihnachtsbaumstamm

Zutaten:

Für den Bisquitteig:

4 Eigelb

125 g Zucker

100 g Mehl

1 El. Weinbrand oder Cognac

6 Eiweiss

Butter oder Margarine zum Einfetten

Puderzucker

Für die Füllung:

400 g Butter

200 g Puderzucker

4 Eigelb

6 El. Kakao

Zum Verzieren:

Mokkabohnen

Marzipanblätter

Zubereitung:

Eigelb und Zucker in einer Schüssel schaumig rühren. Das Mehl und den Weinbrand oder Cognac hinzufügen. So lange weiterschlagen, bis die Masse weiss und cremig wird. Das Eiweiss zu steifem Schnee schlagen. Vorsichtig unter die Eigelbmasse heben, dabei nicht rühren.

Ein Backblech mit eingefettetem Pergamentpapier auslegen. Den Teig gleichmässig draufstreichen. Das Blech auf den auf 200 Grad vorgeheizten Backofen schieben. Den Bisquitteig in etwa 15 Minuten goldgelb backen. Die Teigplatte sofort auf ein mit Puderzucker bestreutes Tuch stürzen. Das Papier mit kaltem Wasser anfeuchten und abziehen. Den Teig von der breiten Seite her zusammen mit dem Tuch aufrollen. Auskühlen lassen. Für die Füllung die weiche Butter mit dem Puderzucker so lange schlagen, bis sich der Zucker vollständig aufgelöst hat. Das Eigelb und den gesiebten Kakao unterrühren. Den Bisquit vorsichtig wieder auseinanderrollen. Die Hälfte der Creme draufstreichen. Wieder zu einer Rolle formen. Rundherum mit der restlichen Creme bestreichen.

Mit Mokkabohnen, Marzipanblättern oder diversen anderen Gegenständen aus der dekorativen Küche zu einem Baumstamm gestalten, ein schönes Rindermuster einritzen o.ä.

Haltbarkeit: drei Tage

Brandteig

Zutaten:

Zubereitung:

1/4 l Wasser, 1 Prise Salz mit 50 g Margarine zum Kochen bringen, 150 g Mehl auf einmal hineinschütten und so lange rühren, bis sich die Masse als Kloß vom Topfboden löst. Den Topf von der Kochstelle nehmen, 1 Ei sofort unter die heiße Masse rühren, abkühlen lassen. Dann noch 3-4 Eier dazugeben. Jedes Ei sollte gut untergerührt sein, bevor das nächste hinzugefügt wird. Zuletzt 1 Tl. Backpulver unterrühren.

Dieser Teig ist besonders gut geeignet für Windbeutel, Sahnestücke, Spritzkuchen u. ä.

Da Brandteig stark aufgeht, sollte man auf ausreichend Abstand zwischen den einzelnen Gebäckstücken achten.

Brandteig - sehr einfach

Zutaten:

1/4 l Wasser
65 g Butter
1 Prise Salz
1 P. Vanillinzucker
150 g Mehl
4 - 6 Eier

Zubereitung:

Wasser, Butter, Salz und Vanillinzucker aufkochen. Topf von der Kochstelle nehmen, Mehl unterrühren. Weiterrühren, bis sich ein Kloß bildet und auf dem Boden eine weiße Schicht festbrennt. Den Kloß in eine Schüssel geben und nach und nach so viele Eier zugeben, bis der Teig in Spitzen vom Löffel hängt. Dann den Teig in einen Spritzbeutel füllen. Auf ein mit Mehl bestäubtes Backblech kleine Häufchen nebeneinander aufspritzen.

Im vorgeheizten Backofen, auf zweiter Schiene von unten, backen. Danach sofort Löcher für die Füllung bohren.(*)

Brandteig-Basisrezept

Zutaten:

1/4 l Wasser
1/2 Tl. Salz
100 g Butter
150 g Mehl
4 Eier

Zubereitung:

Das Wasser in einem ausreichend grossen Topf aufkochen und salzen. Die Butter zufügen und im heissen Wasser auflösen.

Das Mehl auf einmal in das Wasser schütten, dabei ständig rühren.

Auf mittlerer Hitze so lange rühren, bis sich ein Klumpen bildet.

Den Teigkloss noch zwei Minuten auf allen Seiten "abbrennen".

Den Teigkloss in eine Rührschüssel umfüllen und noch heiss nach und nach die Eier einzeln zufügen und mit dem Knethaken unterrühren.

Stets erst das nächste Ei zufügen, wenn das vorige untergerührt ist.

Tips:

Wie funktioniert Brandteig ? Das Mehl wird in einer exakt bemessenen Menge Wasser aufgelöst, das zuvor mit Fett angereichert wurde, und so lange gekocht, bis das Wasser absorbiert ist. Dabei wird die im Mehl enthaltene Stärke aufgeschlossen, es bildet sich dadurch eine zähe, feste Masse, in der sich beim Backen keine feinen Poren bilden können, wie man das sonst gewohnt ist. Eier, die man nun in diese Masse rührt, bewirken, dass dieses Teiggerüst aufgeplustert wird - statt Poren bilden sich dann grosse Luftkammern.

Brandteig-Tips

WICHTIG:

Niemals mit Augenmass arbeiten, sondern genau abwiegen und messen
Das Wasser rasch zum Kochen bringen, dann aber sofort vom Feuer nehmen, damit es nicht verdampft: sonst stimmt die Menge nicht mehr.

Das Mehl auf einmal in das siedende Wasser schütten, sonst gibt's Klümpchen.

Den Mehlbrei auf mittlerem Feuer stetig rühren, bis sich ein Teigkloss bildet und ein weisser Film den Topfboden überzieht.

Den heissen Brei in eine kühle Rührschüssel umfüllen: die Eier könnten sonst im zu heissen Topf gerinnen und ihre Bindefähigkeit verlieren.

Die Eier einzeln hinzufügen, denn ja nach Grösse kann das letzte bereits zu viel sein: der Teig muss glänzen und feste Spitzen bilden.

Für süsses Gebäck kann man den Teig zum Schluss süssen (jedoch nie mehr als 1 bis 2 Esslöffel Zucker - pro 100 g Butter gemessen), für salziges mit geriebenem Käse, grob geschrotetem Pfeffer, Kümmel, Paprika, usw. . Aber, Vorsicht mit der zugegebenen Menge !

Backpulver: die Eier tun die Lockerung meist genügend unterstützen. Wenn man damit Mühe hat, kann man Backpulver hineinkneten, aber erst wenn der Teig abgekühlt ist !

Beim Backen muss das Blech immer sehr gut eingefettet werden, am besten arbeitet man mit eingefettetem Backpapier. Die Teighäufchen mit ausreichend Abstand voneinander aufs Blech setzen: sie verdoppeln bis verdreifachen ihr Volumen beim Backen !

Ofen stets gut vorwärmen, Tür während der ersten Hälfte der Backzeit NIE OEFFNEN !! Sonst fällt das Teiggerüst sofort zusammen !

Wenn das Gebäck gefüllt werden soll, muss es noch heiss aufgeschnitten werden. Natürlich erst füllen, wenn alles abgekühlt ist.

Brandteig muss möglichst sofort verarbeitet werden; man kann ihn aber gut einfrieren: im eingefrorenen Zustand bis zu ein Jahr haltbar.

Brandteiggebäck muss man sofort essen: sonst verliert es rasch seine Knusprigkeit. Vor allem erst dann, wenn es gefüllt ist !!
Dafür kann man ungefülltes Brandteiggebäck ebenfalls gut einfrieren.

Bratapfel

Zutaten:

Apfel
Preiselbeeren
Mandeln
Rum

Zubereitung:

Ausgestochenen Apfel mit Preiselbeeren, Mandeln, Rum füllen,
20 Minuten backen.

Bratäpfel

Zutaten:

Zutaten:

8 grosse Äpfel

8 Scheibe Weissbrot, altbacken

125 g Brauner Zucker

250 g Butter

Zubereitung:

Bedingung sind gleichgrosse Äpfel. Die Kerngehäuse der Äpfel entfernen. Die Äpfel von oben und unten ca. 5 cm abschälen. Alle geschälten Stellen der Äpfel mit Zitronensaft einreiben, um das Braunwerden zu vermeiden. Das Weissbrot ca. 1 cm dick in der gleichen Grösse wie die Äpfel schneiden. Die Brotscheiben in eine mit Butter ausgestrichene feuerfeste Form legen und auf jede Brotscheibe einen Apfel stellen. Zucker mit Butter vermischen und etwas davon in jeden Apfel füllen. Im vorgeheizten Backofen bei 150°C (Gasherd Stufe 1) etwa 1 Stunde braten; von Zeit zu Zeit etwas Zucker-Butter-Mischung auf die Äpfel geben, um die geschmolzene Füllung zu ersetzen. Sehr heiss mit Schlagsahne servieren!

Bratäpfel einmal anders...

Zutaten:

Zutaten (pro Portion):

1 Apfel (eine saftige, nicht-mehlige Sorte, die auch ruhig etwas säuerlich sein kann - z.B. Granny Smith)

Kakao (schwach entölt)

Zucker (Rohrzucker, braun)

Marzipanrohmasse (Persipan müsste es auch tun)

1 Aprikose, getrocknet

Ahornsirup

Puderzucker

Zubereitung:

Zuerst den Apfel entkernen (nicht durchstechen!!).

Das Innere des Apfels mit Kakao auspudern und mit einem etwa 1-2

Fingerkuppen grossem Stück Marzipanrohmasse auskleiden.

Die getrocknete Aprikose hineindrücken, und den Apfel mit etwas Zucker bestreuen.

Den Apfel dann im vorgeheizten Backofen bei schwacher bis mittlerer Hitze etwa 20-30 Minuten lang garen lassen.

Mit 1-2 Teelöffel Ahornsirup übergossen und mit Puderzucker bestäuben.

Bratapfel I

Zutaten:

1 großer Apfel
1 El. Rosinen
1 Tl. Zucker
etwas Zimt
etwas Butter

Zubereitung:

Aus dem Apfel mit einem Apfelausstecher das Kerngehäuse entfernen. Apfel auf einen Teller setzen. Rosinen mit Zucker, Zimt und Butter vermengen, in die Apfelhölung füllen.
2 bis 3 Minuten bei 600 Watt garen.

Bratäpfel Kunigunde

Zutaten:

4 säuerliche Äpfel
Preiselbeerkompott
Zimt
Zucker
6 Butterflöckchen
kleingehackte Pistazienkerne

Zubereitung:

Äpfel schälen und das Kerngehäuse ausstechen, in einen gebutterten Bräter geben.

Die Äpfel werden mit Preiselbeerkompott gefüllt, mit Zimt und Zucker bestreut und ein Butterflöckchen wird obenauf gegeben.

Das Ganze gibt man bei 180° C in den Backofen und lässt sie weich backen. Wenn sie gar sind, einzeln auf einen Teller geben und abwechselnd ein Bällchen Vanilleeis und einen Sahnetupfer um den Apfel herum anrichten.

Mit Pistazienkernen bestreuen.

Bratäpfel mit Mandeln-Aprikose-Füllung

Zutaten:

4 Äpfel
200 g Aprikosen (aus der Dose) klein gewürfelt
4 El. Abgezogene Mandeln, gehackt
1 Tl. Zimt
50 g Butter

Zubereitung:

Kerngehäuse ausstechen, Äpfel etwas aushöhlen. Aprikose und Mandeln mischen, in die Äpfel füllen. Auf Alufolie setzen, Folie bis zur Hälfte der Äpfel hochziehen, Rand leicht nach aussen biegen. Äpfel aussen mit Butter bestreichen.

25 Minuten im auf 225 °C vorgewärmten Ofen backen.

Mit Zimt bestreuen, flüssige Butter über die Füllung träufeln und in der Folie servieren.

Portionen: 4

Bratäpfel mit Nussfüllung

Zutaten:

4 Äpfel
2 Eiweiss
1 Prise Salz
100 g Geriebene Haselnüsse
1/2 Tl. Abgeriebene Orangenschale
1 Prise Ingwerpulver
Zucker

Zubereitung:

Kerngehäuse ausstechen, etwas aushöhlen. Eiweiss mit Salz steifschlagen, Zucker zugeben, kurz weiterschlagen. Haselnüsse, Orangenschale und Ingwer vorsichtig unterziehen, in die Äpfel füllen.

Im auf 225 °C vorgewärmten Ofen etwa 20 Minuten backen (aufpassen, dass die Oberfläche der Eiweissfüllung nicht anbrennt !).

Aus: Meine Familie & Ich, Heft 12, 1993

Portionen: 4

Bratäpfel mit Nussvocaat

Zutaten:

4 Äpfel, mittelgross (Boskop)
150 g Haselnüsse
5 El. Honig
1/8 l Sahne
4 El. Nussvocaat
1 Pk. Vanillezucker
Zitronensaft
Zimt

Zubereitung:

Äpfel abreiben und Kerngehäuse herauslösen. Den Honig in eine Schüssel geben und mit den gemahlene Nüssen mischen. Mit Zimt und Zitrone abschmecken und in den Äpfeln verteilen. Die Äpfel mit einer Messerspitze einritzen, damit die Haut durch die Hitze nicht platzt. Die Früchte in eine feuerfeste Form setzen. Die Sahne mit Nussvocaat verrühren. Vanillezucker untermischen und mit Zimt abschmecken. Die Sosse zu den Äpfeln geben und bei 200° Celsius im vorgeheizten Backofen 20 min. garen.

Bratäpfel mit Sherry-Zabaione

Zutaten:

Für Die Bratäpfel:

50 g Aprikosen getrocknet

100 g Walnusskerne

1 kleine Ingwer

1 El. Honig

60 g Butter

4 Äpfel; mürb a 150g

Zitronensaft

Für Die Zabaione:

4 Eigelb

1/4 l Cream Sherry

1 El. Ahornsirup

Zum Garnieren:

Zimt

Minzeblätter

Zubereitung:

Aprikosen fein würfeln, die Hälfte der Nüsse zerbrechen und grob hacken. Ingwer schälen und fein würfeln. Aprikosen, Ingwer, Nüsse und Honig und 1/3 der Butter verrühren.

Äpfel waschen und das Kerngehäuse ausstechen. Obere Öffnung kegelförmig ausschneiden und mit Zitronensaft beträufeln. Die Honig-Nuss-Masse hineinfüllen.

Äpfel bei 200°C 25-30 min. in einem Bräter auf der untersten Einschubleiste des Ofens garen. Zwischendurch mit der restlichen, zerlassenen Butter begießen.

10 min. vor Ende der Garzeit der Äpfel für die Zabaione Eigelb mit Sherry und Ahornsirup gut verschlagen. Über heissem Wasserbad unter ständigem Schlagen so lange erhitzen, bis die Sauce bindet.

Äpfel auf Tellern anrichten, mit der Sauce umgiessen. Mit Zimt bestäuben, mit dem restlichen Walnusskernen und der Minze garnieren.

Bratäpfel zum Fastenbrechen

Zutaten:

4 Säuerliche Äpfel
2 El. Mandeln; gemahlen
2 El. Honig
1 Tl. Zimt

Zubereitung:

Kerngehäuse ausstechen und die Öffnung mit einer Mischung aus Mandeln, Honig und Zimt füllen. Im Backofen bei 200 Grad weich backen.

Bratäpfel, "Bolette"

Zutaten:

4 Schöne Äpfel
75 g Marzipanrohmasse
1 Eiweiss
3 El. Semmelbrösel
1 El. Zucker
1 El. Mandeln, gehackt
1 El. Wallnüsse, gehackt
Butter, zerlassen
Schlagsahne

Zubereitung:

Äpfel schälen, Kerngehäuse ausstechen (Äpfel nicht durchstechen !!).

Marzipan mit etwas Eiweiss kneten und in die Äpfel füllen. Äpfel mit zerlassenem Butter bepinseln; Semmelbrösel und Zucker mischen, Äpfel darin wälzen und in eine gefettete Auflaufform stellen.

15 Minuten im auf 200 °C vorgewärmten Ofen backen. Kurz vor Ende der Garzeit Mandeln und Wallnüsse darüberstreuen.

Mit eisgekühlter Schlagsahne heiss servieren.

Portionen: 4

Bratäpfel, bosnisch

Zutaten:

4 Schöne Äpfel
4 El. Zucker
2 Stück kandierter Ingwer, fein gewürfelt
2 El. Rosinen
1 1/2 dl Sliwowitz
Butter zum Braten

Zubereitung:

Kerngehäuse ausstechen. Butter in einer feuerfesten Form erhitzen, Äpfel reinstellen und mit Zucker bestreuen. Ingwer und Rosinen miteinander mischen, Äpfel damit füllen.

15 Minuten im auf 200 °C vorgewärmten Ofen backen.

Sliwowitz leicht wärmen, übergießen, anzünden und brennend servieren.

Portionen: 4

Bratäpfel, flambiert

Zutaten:

4 Schöne Äpfel
2 El. Wallnüsse, gehackt
2 El. Datteln, fein gewürfelt
1 El. Kandierte Kirschen, fein gewürfelt
1/4 l Weisswein
1 1/2 dl Rum (hochprozentig)
Puderzucker
Butter

Zubereitung:

Äpfel schälen, Kerngehäuse ausstechen, weit aushöhlen. Nüsse, Datteln und Kirschen mit Puderzucker mischen, Äpfel damit füllen. Form mit Butter einfetten, Äpfel reinsetzen, übrige Fruchtmischung drumherum legen. Weisswein angiessen.

In etwa 10 Minuten im auf 200 °C vorgewärmten Ofen beissfest backen.

Rum erhitzen, begiessen, anzünden und brennend servieren.

Portionen: 4

Bratapfelkuchen

Zutaten:

500 g Mürbeteig oder
-- Buttermürbeteig
-- Menge anpassen
Äpfel
Rosinen
Calvados
3/4 l Vanillepudding; Menge
-- anpassen

Zubereitung:

Bereite einen guten Mürbeteig zu, evtl. Buttermürbeteig.

Lege die Form mit dem Mürbeteig aus, etwa eine Hälfte für den Boden, die andere Hälfte für der Rand, gut an den Schnittpunkten zusammen drücken.

So, nun legst du deine mit Mürbeteig ausgelegte Form mit Äpfeln und in Calvados getränkten Rosinen aus.

Koche als nächstes Vanillepudding und schütte ihn über die Äpfel in der Form.

So, nun daß ganze in die Röhre und bei etwa 200 Grad ca. 40. Min. backen.

Bratapfeltorte

Zutaten:

125 g Butter
125 g Zucker
2 Eier
200 g Weizenmehl
1/2 Tl. Backpulver
8 Cox Orange
100 g Zucker
4 Becher Schlagsahne (je 200g oder 250g)
2 Päckchen Vanille-Puddingpulver

Zubereitung:

Einen Rührteig bereiten und damit Boden und Rand einer Springform gleichmäßig dick "beschichten". Zwischen Rand der Form und Teig einen Streifen Backpapier stecken, so daß der Rand um ca. 5 cm verlängert wird. Das soll später die Füllung am Rausklettern hindern.

Die Äpfel schälen und das Kerngehäuse ausstechen, dann die Äpfel in die Form stellen.

Für die Füllung 3 Becher Sahne mit 100g Zucker aufkochen. Das Puddingpulver mit 1 Becher Sahne auflösen und zu der gekochten Zucker-Sahne-Mischung geben. Die Creme über die Äpfel gießen.

Das Ganze bei 150 Grad C anderthalb Stunden backen. Nicht sofort herausnehmen, sondern erst im Backofen etwas abkühlen lassen.

Braun-Marzipan

Zutaten:

3 Eiweiss
300 g Mandeln, UNgeschält
100 g Zartbitterkuvertüre
200 g Zucker
2 El. Rosenwasser

Zum Garnieren:

Kandierte Früchte
Puderzucker

Zubereitung:

Beachten: Das Marzipan ist zum alsbaldigen Verzehr bestimmt (wegen der Eiweisse).

Mandeln sehr fein reiben, Zartbitterkuvertüre sehr fein reiben (je feiner, umso feiner ... !!).

Eiweiss steif schlagen. Mit geriebenen Mandeln, geriebenen Kuvertüre, Zucker und Rosenwasser vorsichtig jedoch gründlich mischen.

Zucker auf die Arbeitfläche streuen, portionsweise ausrollen. Beliebige Formen ausstechen, nach Belieben mit kandierten Früchte garnieren.

Auf ein mit Zucker bestreutes Backblech legen und im auf 140 °C vorgewärmten Ofen ca. 30 Minuten backen.

Nach: Karin Iden, Pralinen, Pralinen, Heyne, ISBN 3-453-06332-5
13.11.1993

Braune Gewürzecken

Zutaten:

150 g Butter
100 g Apfelkraut
125 g Brauner Rohrzucker
125 g Feine Haferflocken
200 g Weizenvollkornmehl
-- fein gemahlen
2 Eier
2 El. Nüsse; gerieben
1/2 Tl. Hirschhornsalz
1/2 Tl. Pottasche
1 Tl. Backpulver
2 Tl. Zitronensaft
2 Tl. Kardamom; gemahlen
3 Tl. Zimt

VERZIERUNG:

Halbierte Haselnüsse
-- ODER
Halbierte Mandeln
Sonnenblumenkerne
100 g Vollmilchkuvertüre
-- oder Schokolade

Zubereitung:

1 Blech ergibt ca. 100 Stück

Hirschhornsalz und Pottasche getrennt voneinander in wenig Wasser (doppelte bis vierfache Volumenmenge) anrühren und ca. 5 Minuten ruhen lassen.

Anschliessend sämtliche Zutaten zu einem cremigen Teig verarbeiten und auf einem gut gefetteten Blech ausstreichen.

Je nach beabsichtigter Eckengrösse mit halbierten Haselnusskernen, Mandeln oder Sonnenblumenkerne belegen oder unverziert lassen (und nach dem Backen mit Kuvertüre oder Schokolade bestreichen).

Im vorgeheizten Backofen bei 175 bis 200 Grad C ca. 30 Minuten backen.

Da der Teig sehr schnell sehr mürbe wird, sollte er so heiss wie möglich in Ecken geschnitten werden.

Wenn die Ecken nicht vor dem Backen verziert wurden, können Sie sie auch nach dem Erkalten der Plätzchen mit geschmolzener Kuvertüre oder Schokolade bestreichen und eventuell dann mit Nüssen und Mandeln belegen.

Die Ecken schmecken am besten wenn sie in einer fest schliessenden Dose mehrere Tage bis Wochen aufgehoben wurden.

Braune Kuchenfiguren

Zutaten:

Etwa 3 - 4 Bleche:
375 g dunkler Zuckerrübensirup
100 g Schmalz
(ohne Grieben! und ohne Knoblauch!)
50 g Zucker
500 g Mehl
125 g Stärkepulver
1 Päckchen Backpulver
1 Tl. Zimt
1 Tl. Nelken
1 Tl. Kardamom
abgeriebene Schale 1 Zitrone

Zubereitung:

Sirup, Schmalz und Zucker unter Rühren erhitzen, abkühlen lassen. Trockene Zutaten mischen. Sirup unterrühren und alles zu einem glatten Teig verkneten. Zwei bis drei Tage ruhen lassen (!) Teig messerrückendick ausrollen. Figuren ausstechen. Backblech mit Backtrennpapier auslegen und die Plätzchen darauf bei 20 Grad acht bis zehn Minuten backen.

Braune Pfeffernüsse

Zutaten:

1500 g Mehl
500 g Zucker
500 g Sirup; Zuckerrübensirup
-- auch Rübenkraut genannt
100 g Fett
18 g Nelkenpfeffer
1 grosse Zitrone; Saft
25 g Natron
1 Spur ;Salz
Milch

Zubereitung:

Klaus Wacker: Die Zubereitung war nicht beschrieben, das wusste meine Mutter aus dem Kopf. Auch die Menge Nelkenpfeffer und Zitrone hat sie nach Gefühl dosiert. Glücklicherweise habe ich noch einiges in Erinnerung. Es geht etwa so:

Sirup (Zuckerrübensirup, auch Rübenkraut genannt), Zucker und Fett (ich habe Butter genommen, aber Margarine wird wohl auch gehen) werden in einen Topf gegeben und langsam lauwarm gemacht. Dabei rühren. Die Butter schmilzt und das ganze muss eine homogene, dünnflüssige Masse ergeben.

Mehl mit Natron und Nelkenpfeffer vermischen und in eine grosse Rührschüssel geben. Nelkenpfeffer ist besser unter dem Namen Piment bekannt. Man kann bei den Gewürzen natürlich etwas Phantasie walten lassen. Ich glaube, meine Mutter hat immer noch etwas Kardamom dazu getan. Salz gehört wohl auch noch dazu.

In das Mehl eine Vertiefung machen und da das Sirup-Zucker-Butter-Gemisch hineingeben. Rühren. Zitronensaft dazu und weiterrühren. Der Teig wird sehr fest. An diesem Punkt bin ich mir nicht sicher, ob man noch Flüssigkeit dazutun soll, wenn der Teig zu fest erscheint.

Jetzt muss der Teig eigentlich mindestens eine Woche an einem kühlen Ort ruhen. Ich weiss aber, dass meine Mutter nicht immer so lange gewartet hat, und ich habe bei meine bisherigen Versuchen auch nur ein bis zwei Tage gewartet.

Wenn man den Teig von besagtem kühlen Ort hervorholt, stellt man fest, dass er steinhart ist. Man sollte ihm einige Stunden Zeit geben, um auf Zimmertemperatur zu kommen. Er ist dann aber immer noch zu hart. Mit einem achtel Liter Milch (bei einer Zubereitung mit 1500 g Mehl) lässt er sich so verarbeiten, wie ich es bei meiner Mutter in Erinnerung habe. Allerdings bilde ich mir ein, dass die

Plätzchen, die ich mühsam vor der Milchzugabe gemacht habe, herzhafter schmecken. Vielleicht geht es auch ohne, wenn man den Teig doch länger ruhen lässt und/oder wenn man bei höherer Zimmertemperatur arbeitet. Schliesslich wurde sowas früher in einer grossen Küche gemacht, wo ein gemauerter, mit Holz gefeuerter Herd eingeheizt hat.

Wie dem auch sei, der Teig wird dünn ausgerollt und es werden mit Formen Plätzchen ausgestochen. Die kommen auf ein gefettetes Backblech. Ich habe nach der Gebrauchsanweisung meines Herdes mit 130 bis 140 Grad und Umluft ca. 15 min. gebacken. Vorsicht, die Farbe ändert sich beim Garen kaum. Wenn sie doch in dunkel- oder schwarzbraun umschlägt, ist es eigentlich schon zu spät. Nach dem Backen kommen die Pfeffernüsse auf einen Rost zum Abkühlen und dann in eine fest verschliessbare Blechdose.

Man kann auch noch gehackte Mandeln unter den Teig mischen.

Braune Sahnepfeffernüsse

Zutaten:

150 g Butter
200 g Zuckerrübensirup
200 g Honig
160 g Sahne
1/4 Tl. Zimt
1/4 Tl. Nelken
1/4 Tl. Kardamom
1/4 Tl. Schwarzer Pfeffer
100 g Mandeln
50 g Orangeat
50 g Zitronat
7 g Pottasche
2 El. Rosenwasser
400 g Weizen; fein gemahlen

ZUM VERZIEREN:

100 Geschälte Mandelhälften

Zubereitung:

Die Butter bei milder Hitze zerlassen. Den Sirup und den Honig darin verrühren, aber nicht mehr weiter erhitzen. Die Sahne und die Gewürze unterrühren. Die Mandeln mit der schale fein reiben. Das Zitronat und das Orangeat fein hacken. Alles unter die Honigmasse rühren.

Die Pottasche in dem Rosenwasser auflösen und unterrühren. Zuletzt das Mehl unterarbeiten.

Den weichen Teig zugedeckt in den Kühlschrank stellen und 4-8 Tage ruhen lassen. Er wird während dieser Zeit noch fester.

Den Backofen auf 180 Grad vorheizen.

Das Blech sorgfältig einfetten.

Aus dem Teig kleine, etwa 2 cm goss im Durchmesser, Kugeln formen. Mit genügend Abstand auf's Blech setzen. Der Teig läuft beim Backen in die Breite.

Jede Kugel mit einer halben geschälten Mandel belegen.

Die Pfeffernüsse auf der mittleren Leiste ca. 15-20 Minuten backen.

Dann abkühlen lassen und in einer gut verschlossenen Dose aufbewahren.

Brauner Marillenkuchen

Zutaten:

10 dag frisch gemahlener Weizen
10 dag Honig
5 dag Reformmargarine *oder* Butter
3 Eier
2 El warmes Wasser
2 El (gestrichen) Kakao
1 El (gestrichen) Sojamehl
Vanille
15 dag Marillen

Zubereitung:

Man rührt die Dotter mit der Vanille und 2 El warmem Wasser sehr schaumig, am besten mit dem Schneebesen. Dann rührt man mit Honig, Sojamehl und Kakao weiter schaumig, fügt dann den feingemahlene Weizen dazu und hebt vorsichtig den sehr steif geschlagenen Schnee der 3 Eiweiß darunter. Die Butter oder Reformmargarine hat man inzwischen in einer kleinen Kasserolle zergehen lassen (sie darf aber nicht heiß sein !) und rührt sie leicht darunter.

Diesen Teig füllt man in eine gebutterte, mit Mehl ausgestaubte Tortenform, belegt ihn mit entkernten und in Viertel geteilten Marillen und bäckt den Kuchen zuerst mäßig warm, später bei guter Mittelhitze in ungefähr 35 Minuten.

Bremer Klaben

Zutaten:

Zutaten:

700 g Rosinen

80 g Zitronat

40 g Orangeat

60 g Mandeln

3 cl Rum

Teig:

1 kg Mehl

400 g weiche Butter

300 ml lauwarme Milch

80 g Hefe

80 g Zucker

1/2 Tl. Salz

1 unbehandelte Zitrone

1/2 Tl. gem. Kardamom

zum Bestreuen:

80 g Puderzucker

Zubereitung:

Am Vortag: Rosinen waschen, gut abtropfen lassen, mit fein gewürfeltem Zitronat, Orangeat und gehackten Mandeln in einer Schüssel mischen, mit Rum beträufeln und zugedeckt stehen lassen.

Am nächsten Tag alle Zutaten für den Hefeteig in die Rührschüssel der Küchenmaschine geben und mit den Knethaken in 5 Min. zu einem geschmeidigen Hefeteig verarbeiten. Den Backofen 5 Min. auf 50° vorheizen, ausschalten, den zugedeckten Teig 20 - 30 Min. im Backofen aufgehen lassen. Danach kurz durchkneten und die mit Rum befeuchteten Trockenfrüchte einarbeiten. Den Teig in eine gefettete große Kastenform geben. Zugedeckt noch einmal ca. 1 Stunde gehen lassen, dann backen.

Schaltung:

170 - 190°, 1. Schiebeleiste v.u.

160 - 180°, Umluftbackofen

ca. 1 Stunde

Den Klaben vor dem Herausnehmen aus dem Backofen mit einem Holzstäbchen prüfen. Den Klaben mit Puderzucker bestreuen.

Bremer Klaben I

Zutaten:

1 kg Mehl

1 kg Butter (!)

1 kg Rosinen (!)

250 g Korinthen

125 g Zitronat

125 g Orangeat

125 g Hefe (!)

1/4 l Milch

Rosenwasser, 1 ordentlicher Schuß

Kardamom, 1/2 - 1 TL.

Rum, wenn gewünscht

Salz, wenn gewünscht

Hefe in lauwarmer Milch anrühren und gehen lassen. gegangenen Hefe verrühren, die weiche Butter und d Zutaten unterkneten und den Teig schlagen. Auf ein ausgelegtes Blech legen und rundherum mit geknifft Ca. 1 Std. bei 180 Grad backen.

Das Ergebnis ist ein flacher Quader, etwa 5-7 cm d gut einwickeln. Hält sich einige Wochen und wird m besser. Für Weihnachten also fast zu spät, also an

Zubereitung:

Brennender Kirsch-Eis-Becher

Zutaten:

Für 8 Portionen:

1000 g Sauerkirschen

250 g Zucker

1 EL Speisestärke

2 Gläschen Cherry-Brandy oder Kirschlikör

1 Pkt. Eiskrem mit Rum (500 ml)

1 Pkt. Vanille-Eiskrem (500 ml)

8 Gläschen Johannisbeerlikör oder

16 EL Johannisbeersirup

8 Stück Würfelzucker

1 Glas 54%-iger Rum (2 cl).

Zubereitung:

Kirschen waschen, entkernen. Saft dabei auffangen. Kirschen mit Saft und Zucker aufkochen, mit der mit Wasser verrührten Speisestärke binden. Abkühlen lassen, etwa 1 Stunde in den Kühlschrank stellen. Dann mit Kirschlikör mischen. Die Hälfte der Kirschen in 8 Gläser verteilen. Rumeis darüber geben, mit Kirschen bedecken. Vanilleeiskugeln darauf setzen. Mit je 1 Gl. Johannisbeerlikör oder 2 EL Johannisbeersirup begießen. Würfelzucker in Rum tränken, darauf setzen. Den Zucker anzünden und brennend servieren.

Bretonischer Pflaumen-Far

Zutaten:

150 g Entsteinte Backpflaumen
4 El. Rum
3 Eier
75 g Zucker
1 Prise ;Salz
80 g Mehl
250 ml Milch; oder Sahne
20 g Butter; für die Form

Zubereitung:

(Far, fars, farz: bretonisch, für Eierkuchen, in der Auflaufform gebacken)

Die Backpflaumen mit Rum übergießen und mindestens 3 Stunden durchziehen lassen.

Die Eier mit Zucker verrühren, Salz und - esslöffelweise - Mehl zugeben. Nach und Nach die Milch zugiessen. Es sollte ein glatter, fast flüssiger Teig sein. Zum Schluss die Backpflaumen unterziehen.

Eine Auflaufform gut einfetten und in den auf 180 °C vorgeheizten Backofen etwa 35 bis 45 Minuten stellen.

Brioche f. Vorspeisen

Zutaten:

380 g Mehl
26 g Hefe
17 cl Milch
15 g Zucker
6 Eigelb
7 g Salz
70 g Butter; zerlassen

Zubereitung:

Das Mehl in eine Schüssel sieben. Hefe und Zucker in der lauwarmen Milch auflösen und zugeben. Dann Eigelb und Salz unterrühren, zum Schluss die Butter dazugeben und das Ganze mit einem Knetwerk bei hoher Tourenzahl zu einem geschmeidigen Teig schlagen. Den Teig zu einer Kugel formen, mit einem Küchentuch bedecken und ca. 1/2-1 Stunde gehen lassen, bis sich sein Volumen verdoppelt hat. Eine Kastenform von etwa 35cm Länge gut ausbuttern und mit Mehl bestäuben. Den Teig auf einem bemehlten Tisch noch einmal kräftig durcharbeiten und als dicke Rolle in die Kastenform legen. Wieder gehen lassen bis zur doppelten Größe. Die Oberfläche des Brioche sanft mit Eigelb bestreichen. Die Form in das vorgeheizte Rohr schieben und bei 220 Grad backen, bis die Oberfläche braun ist. Dann mit Alufolie abdecken, die Hitze auf 200 Grad herunterschalten und weitere 60 Minuten backen. Das Brioche soll am Ende recht trocken sein. Nun aus der Form lösen und auf einem Kuchengitter erkalten lassen.

Anmerkung:

Brioche, ein sehr lockeres Hefe-Butter-Gebäck, sollte mindestens einen Tag alt sein, dann wird er beim Toasten knuspriger. Einfach herrlich schmeckt er zu Leberterrinen. Ursprünglich ist Brioche ein süßes Gebäck, das aber in der feinen Küche gerne zu erlesenen Vorspeisen gereicht wird. Allerdings wird dann der Zuckeranteil sehr gering gehalten.

Brioche, Grundrezept

Zutaten:

1/2 Würfel Frischhefe
- ODER
1 Pk. Trockenhefe
2 El. Zucker
300 g Halbweissmehl
1/2 Tl. Salz
50 g Butter; (1)
150 ml Milch; Menge anpassen
1 Ei
50 g Butter; (2)

Zubereitung:

Die Frischhefe mit dem Zucker vermischen; Mehl mit Salz (und eventuell mit der Trockenhefe) in eine Schüssel mischen. Butter (1) schmelzen, Milch zufügen; Ei verquirlen, 1/4 davon zum Bepinseln beiseitelegen. Alles mit der Hefe-Zucker-Mischung zum Mehl geben und zu einem weichen Teig verarbeiten.

Den Teig auf wenig Mehl einige Minuten kräftig kneten, zugedeckt ca. 1 Stunde aufgehen lassen.

Teig ca. 1 cm dick auswallen. Die kalte Butter (2) in dünne Scheiben schneiden, auf dem Teig verteilen, dabei rundum einen Rand von 2 cm freilassen. Teig zu kleinem Päckchen zusammenfalten, dann einige Minuten kräftig durchkneten.

1/2 Stunde kühlstellen, dann bei Zimmertemperatur nochmals 1/2 Stunde aufgehen lassen.

Teig in 10 Teile (bezogen auf 9 Brioche) zerschneiden, aus 9 Teilen je eine Kugel formen und diese in befettete und bemehlte runde Förmchen geben. In die Mitte jeder Kugel ein Loch drücken. Aus dem restlichen Teig 9 kleine Kugeln formen und diese in die Mitte der grossen Kugeln drücken.

Die Brioche mit dem begelegten Ei bepinseln, dann in die Mitte des kalten Ofens schieben.

Die Backofentemperatur auf 200 Grad einstellen und die Brioche ca. 20 Minuten backen. Aus den Förmchen nehmen und auf Gitter abkühlen lassen.

Brischtener Birä

Zutaten:

100 g Gedörrte Birnen
-- ganze, fleischige
4 dl Rotwein
50 g Zucker
1 Stück Zimtrinde
1 Gewürznelke
100 g Birnenhonig
-- Obstsaftkonzentrat
3 dl Rahm

Zubereitung:

Die Birnen einige Stunden in kaltes Wasser einlegen.

Wein, Zucker, Zimt und Nelke aufkochen. Birnen mit einem Deziliter (bezogen auf 4 Portionen) Einweichwasser zugeben und etwa 40 Minuten kochen. In der Flüssigkeit erkalten lassen.

Durch ein Sieb giessen, den Saft auffangen. Birnenhonig dem Saft beifügen und ein wenig eindicken lassen.

Rahm steifschlagen, die Birnen auf Rahm anrichten und die Sauce dazu reichen.

Brischtner Nytlä, Gedörrte Birnen mit Rahm (Uri)

Zutaten:

100 g Gedörrte Birnen
80 g Zucker
2 dl Rotwein
5 dl Rahm

Zubereitung:

In Rotwein, Zucker und wenig Wasser werden die Birnen weich gekocht. Die Birnen müssen von der Flüssigkeit überdeckt sein. Wenn sie weich sind, nimmt man sie heraus, viertelt sie und schneidet Stiel und Kerne weg.

Den Fond lässt man sirupartig einkochen und gibt die Birnen wieder hinzu.

Nun schlägt man mit dem Schwingbesen den Rahm steif, verteilt ihn auf die Teller und legt die erkalteten Birnenschnitze darauf.

Broccoli-Feta-Quiche

Zutaten:

350 g Broccoliköpfe
200 g Feta, Würfel in Öl
- Abtropfgewicht
3 Eier
100 ml Sahne
100 ml Milch
;Gewürze

Zubereitung:

Broccoli 4 Minuten in kochendem Wasser blanchieren, abtropfen lassen.
Feta-Würfel abgießen, Öl auffangen und auf der Quicheform verteilen, den Broccoli darübergeben. Die Eier, Sahne, Milch und Gewürze mixen und über den Broccoli gießen.

Im vorgeheizten Ofen (200 Grad) 30 Minuten überbacken, bis die Oberfläche goldbraun wird.

Dazu passt gemischter Salat

Broccoli-Pie

Zutaten:

500 g Broccoli
1 kleine Blumenkohl
200 g Spinat; tiefkühl
1 Zwiebel
4 Eier
150 g Creme fraîche
50 g Parmesan; gerieben
;Salz
;Pfeffer
Muskat
50 g Butter

Für Den Mürbeteig:

200 g Mehl
125 g Butter
1 Ei
;Salz
1 El. ;Wasser, evtl. das doppelte

Zubereitung:

Für den Mürbeteig die Zutaten rasch zusammenkneten und ca. 1 Stunde eingepackt im Kühlschrank ruhen lassen, dann ausrollen.

Broccoli und Blumenkohl in Röschen teilen und waschen. Dann in Salzwasser blanchieren. Die Zwiebel in Würfel schneiden.

Mit dem Teig eine flache Form auslegen. Die Röschen, den aufgetauten Spinat und die Zwiebeln darauflegen. Creme fraîche mit den Eiern verrühren und abschmecken. Die Masse zu dem Gemüse geben, mit Parmesan bestreuen und Butterflocken obenauf legen.

Bei 175°C ca. 30 min. backen. Dazu passt z.B. Feldsalat.

Broccoli-Strudel

Zutaten:

300 g Weismehl; o. Halbweismehl
1/2 Tl. Salz
80 g Butter; weich
1 Ei
180 ml Sauerhalbrahm

FUELLUNG:

20 g Mu Err-Pilze; getrocknet
1 Rote Peperoni
500 g Broccoli
1/2 Bd. Petersilie
1/2 Bd. Basilikum
2 Knoblauchzehen
100 g Sojasprossen
50 g Pinienkerne
1 El. Öl
100 g Roquefort-Käse
; Pfeffer
; Paprika
; Salz

ZUM BESTREICHEN:

1 Ei

Zubereitung:

Mehl und Salz in eine Schüssel geben. Butter, Ei und sauren Halbrahm dazugeben und zu einem glatten, festen Teig verarbeiten (evtl. etwas Wasser zugeben). Schüssel mit einer Folie abdecken und Teig mindestens 1 Stunde im Kühlschrank ruhen lassen.

Pilze in lauwarmem Wasser ca. 15 Minuten einweichen.

Peperoni halbieren, entkernen, in kleine Würfelchen schneiden. Broccoli waschen rüsten, in kleine Röschen teilen. Kräuter fein schneiden. Knoblauch schälen, fein hacken, Sojasprossen kalt abspülen, Pilze waschen, gut ausdrücken. Pinienkerne ohne Fett in einer Pfanne goldbraun rösten, herausnehmen.

Öl in der Pfanne erhitzen, Knoblauch und Pilze darin kurz andämpfen. Peperoni und Broccoli zugeben, kurz mitdämpfen. Pfanne vom Herd ziehen, Gemüse etwas abkühlen lassen.

Roquefort würfeln, mit den Sojasprossen, den Pinienkernen und den Kräutern zum Gemüse geben, würzen, gut mischen.

Backofen auf 200 Grad vorheizen. Den Teig auf etwas Mehl ca. 1 Zentimeter dick auswallen, dann auf bemehltes Küchentuch geben und darauf so dünn wie möglich zu einem grossen Oval auswallen. Gemüsefüllung auf den Teig verteilen und glattstreichen, dabei rundum einen Rand von ca. 2 Zentimetern freilassen. Diesen Rand mit dem zerquirlten Ei bepinseln.

Den Strudel nun von der Längsseite her aufrollen, indem das Küchentuch auf einer Seite hochgehalten wird.

Grosses Blech mit Backpapier belegen, Strudel (mit der Naht nach unten) hufeisenförmig darauflegen. Strudel mit Ei bepinseln.

Blech in Ofenmitte schieben, Strudel während ca. 40 Minuten backen.

Broccoli-Torte

Zutaten:

Mürbeteig:

250 g Mehl

125 g Butter

1 Prise Zucker

1 Prise Salz

1 Ei

Ausserdem:

Mehl zum Ausrollen

Fett für die Form

Hülsenfrüchte zum Vorbacken

Backpapier

Belag:

750 g Broccoli

1 Knoblauchzehe

4 Eier

1/8 l Sahne

50 g frisch geriebener Parmesan

250 g gekochter Schinken am Stück

Zubereitung:

Das Mehl auf die Arbeitsfläche sieben und in die Mulde drücken. Das Fett in Flöckchen auf dem Mehland verteilen. Zucker, Salz und das Ei in die Mulde geben. Alle Zutaten mit einem grossen Messer grob durchhacken und dann zu einem glatten Teig verkneten. Den Teig zu einer Kugel formen und, in Klarsichtfolie verpackt, mindestens 30 Minuten kalt stellen. 2/3 des Teiges auf der leicht bemehlten Arbeitsfläche auf Grösse der Springform (26 cm Durchmesser) ausrollen und in die leicht gefettete Form legen. Den restlichen Teig zu einer Rolle formen und einen Rand von etwa 5 cm ausrollen, glattschneiden. Den Teigstreifen an den Springformrand legen und andrücken. Den Boden mehrfach mit der Gabel einstechen, Backpapier darauflegen, Hülsenfrüchte daraufschütten und im vorgeheizten Ofen (200 Grad) auf mittlerer Einschubleiste 20 Minuten vorbacken. Die Form herausnehmen, Hülsenfrüchte und Backpapier entfernen. Während der Backzeit den Broccoli putzen, waschen und zerteilen. Salzwasser mit der halben Knoblauchzehe zum Kochen bringen und den Broccoli darin 5-8 Minuten garen. In einem Sieb abtropfen lassen. Die Eier mit der Sahne und dem Parmesan verquirlen. Broccoli und den in Würfeln geschnittenen

Schinken auf dem vorgebackenen Boden verteilen, das Sahne-Ei-Gemisch darübergiessen und die Broccoli-Torte auf der mittleren Einschubleiste in weiteren 30 Minuten fertigbacken. Noch heiss als Abendessen oder als Imbiss zu Wein oder Bier servieren.

Brokkoli-Ei-Kuchen

Zutaten:

Quark-Öl-Teig:

100 g Magerquark

4 El. Milch

4 El. Öl

1/2 Tl. Salz

200 g Mehl

1/2 Päckchen Backpulver

Fett für die Form

Für den Belag:

250 g Brokkoli

175 g Zucchini

200 g Porree (Lauch)

Salz

2 hartgekochte Eier

1/2 Packung stückige Tomatensoße mit Kräutern

schwarzer Pfeffer

50 g ger. mittelalter Gouda

Zubereitung:

Quark, Milch, Öl und Salz verrühren. Mehl und Backpulver mischen und unter den Quark kneten. Eine Quicke-Form (28-30 cm ø) fetten. Teig etwas größer als die Form ausrollen und hinein legen. Mit der Gabel mehrmals einstechen.

Brokkoli, Zucchini und Porree putzen und waschen. Brokkolie in Röschen teilen. Zucchini und Porree schräg in Scheiben schneiden. Brokkoli ca 5 Minuten in kochendem Salzwasser, Zucchini und Porree 2-3 Minuten dünsten. Gemüse abtropfen lassen. Eier schälen und in Scheiben schneiden.

Kuchen mit Tomatensoße bestreichen. Das Gemüse darauf verteilen. Eischeiben auf das Gemüse legen und den Kuchen mit Pfeffer würzen.

Im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 200°C; Gasherd: Stufe 3) ca. 30 Minuten backen. 10 Minuten vor Ende der Garzeit mit Käse bestreuen.

Brokkoli-Lachs-Quiche

Zutaten:

Teig:

200 g Mehl
100 g Butter
3 El. Wasser
1/2 Tl. Salz

Belag:

250 g Brokkoliröschen
2 El. Wasser
200 g frischer Lachs

Guß:

3 Eier
150 g Frischkäse
250 g Schmand
1 Tl. Kräuter der Provence
Salz

Zubereitung:

Aus den angegebenen Zutaten einen glatten Teig kneten und etwa 30 Minuten kühl stellen.

Brokkoli in sehr kleine Röschen teilen, im Wasser etwa 5 Minuten dünsten und abkühlen lassen.

Lachs in schmale Streifen schneiden.

Eier mit Frischkäse und Schmand verquirlen, mit den Gewürzen abschmecken.

Teig ausrollen und eine gefettete Quicheform (26 cm •) damit auslegen, Rand fest andrücken, den Boden mit einer Gabel mehrmals einstechen. Form in den vorgeheizten Backofen setzen.

E: Mitte. T: 200 °C / 10 Minuten

Brokkoliröschen und Lachsstreifen auf dem Kuchenboden verteilen und Frischkäsemischung darübergießen. Wieder in den Backofen setzen, 25 bis 35 Minuten backen und 10 Minuten 0.

Brombeer-Kaltschale

Zutaten:

500 g Brombeeren
Weisswein; Menge je nach
-- Geschmack; ersatzweise
-- Wein mit Wasser;
-- oder nur Milch
1 Prise Sahne
Zucker; nach Geschmack

Zubereitung:

Brombeeren zerkleinern. Danach durch ein Sieb passieren, mit Weisswein (oder Weisswein mit Wasser) oder Milch verlängern, mit Sahne verfeinern. Nach Geschmack süssen und bis zum Servieren in den Kühlschrank stellen.

Statt der Brombeeren kann man auch Himbeeren oder Heidelbeeren nehmen.

Brombeercreme

Zutaten:

250 g Brombeeren; eventl. Tk-Ware
5 ;Stück davon zum Garnieren
-- beiseitelegen
4 Eigelb
40 g Puderzucker
2 El. Kirschwasser
1 El. Zitronensaft; mehr nach
-- Geschmack
30 g Sofort-Gelatine
3/8 l Schlagsahne

Zubereitung:

Die Brombeeren auftauen lassen. Eigelb mit Puderzucker, Kirschwasser und Zitronensaft mit dem Handrührgerät schaumig rühren. Einige Brombeeren beiseite legen, die restlichen Beeren mit dem Schneidstab pürieren und durch ein Sieb streichen.

Die Gelatine in das Püree rühren. Püree unter die Eicreme ziehen. Sobald die Creme zu gelieren beginnt, zwei Drittel der Schlagsahne steif schlagen und unter die Creme ziehen.

Eine Puddingform (1 Liter Inhalt bei 4 Portionen) kalt ausspülen, die Creme einfüllen und mindestens zwei Stunden kalt stellen. Die restliche Sahne ebenfalls steif schlagen. Die Form in warmes Wasser tauchen und die Creme auf eine Platte stürzen. Mit Sahne und den restlichen Brombeeren garnieren.

Pro Portion ca. 478 kcal/2003 kJ

Brombeermaistorte

Zutaten:

5 dl Milch
5 dl Wasser
1/4 Tl. Salz
250 g Maisgriess; fein
50 g Rosinen
4 El. Birnendicksaft
1/2 Tl. Zimt
50 g Butter; (1)
400 g Brombeeren
20 g Butter; (2)

Zubereitung:

Milch, Wasser und Salz aufkochen und Maisgriess unter Rühren einlaufen lassen, 15 Minuten köcheln lassen, oft rühren.

Rosinen, Birnendicksaft, Zimt und Butter (1) zugeben, gut vermischen und in die ausgebutterte Springform (Durchmesser 26 cm) einfüllen.

Die Brombeeren darauf verteilen, Butterflocken (2) darüberstreuen.

Im auf 220°C vorgewärmten Ofen 40 bis 45 Minuten backen.

(Kann sowohl warm wie auch kalt gegessen werden)

Menge: 1 Torte

Brombeerparfait mit Makrönli und Meringue

Zutaten:

50 g Haselnussmakrönli
2 El. Kirsch
500 g Brombeeren
80 g Puderzucker
3 Eigelb
80 g Zucker
1 El. Zitronensaft
3 1/2 dl Rahm
4 Meringueschalen

Zubereitung:

Die Makrönli etwas zerdrücken, in eine Schüssel mit dem Kirsch beträufeln.

Die Brombeeren mit dem Puderzucker sehr fein pürieren, durch ein Haarsieb streichen.

Die Eigelb mit dem Zucker und dem Zitronensaft sehr schaumig rühren.

Den Rahm steif schlagen, die eine Hälfte mit den Makrönli vermischen, die andere Hälfte mit dem Fruchtpüree und der Eicreme sorgfältig vermischen.

Die Hälfte dieser Creme in eine beschichtete Cakeform geben, die Hälfte der Meringueschalen zerdrücken und darüber verteilen. Die Makrönli-Rahm- Masse darüber verteilen und mit den restlichen, zerdrückten Meringueschalen überstreuen. Die restliche Brombeercreme darübergeben.

Die Form mit einer Folie abdecken und im Tiefkühler ca. 3 Stunden durchfrieren lassen.

Zum Servieren: die Form aus dem Tiefkühler nehmen und im Kühlschrank 15 bis 20 Minuten weich werden lassen; die Form kurz in heisses Wasser tauchen und das Parfait auf eine vorgekühlte Platte stürzen.

Auch möglich: Heidelbeeren, Himbeeren, Erdbeeren.

Brombeerpudding

Zutaten:

100 g Butter oder Margarine
100 g Honig
4 Eier
500 g Magerquark
50 g Weichweizengrieß
300 g Brombeeren (1)
200 g Brombeeren (2)
1/8 l Pflaumensaft
Zimt
1 Tl. Honig
Öl; für die Form

Zubereitung:

Für die Familie: Mikrowellenrezept

In der Mikrowelle stocken Milchspeisen besonders zart und ohne das lästige Anbrennen. Wichtig: Die Form muss offen sein, damit die Speise gleichzeitig "trocknen" kann. Lassen Sie die Form nach dem Garen noch etwa 4 Minuten im Gerät stehen: Der Pudding gart nach und "setzt" sich dann.

Die Zutaten reichen für eine 1,5-Liter-Form.

Butter mit Honig cremig schlagen. Die Eier trennen und die Dotter unterrühren. Dann den Quark und den Grieß unterziehen. Die Eiweiß steifschlagen, unter die Masse ziehen. Zum Schluß die geputzten, gewaschenen Brombeeren (1) unterheben. Eine mikrowellenfeste Gugelhupfform (1,5 l) mit Öl austreichen und den Teig einfüllen. In der Mikrowelle in der offenen Form bei 600 Watt 22 Minuten garen. 10 Minuten ruhen lassen, dann stürzen. Die restlichen Brombeeren mit dem Pflaumensaft in einer hohen Rührschüssel mit dem Pürierstab pürieren, durch ein mittelfeines Sieb geben, mit Zimt würzen und mit Honig abschmecken. Zum warmen Pudding reichen.

Tip:

Diesen Pudding, der eigentlich ein Auflauf ist, können Sie auch kalt essen. Dann fällt er allerdings etwas zusammen. Wer's ganz eilig hat, serviert ihn heiß noch in der Form. Im normalen Backofen können Sie ihn bei 200 Grad (Gas Stufe 3) in etwa 40 Minuten backen. Statt Brombeeren eignen sich auch Kirschen, Pflaumen oder Aprikosen.

Pro Portion ca. 606 kcal.

Kuchen, Gebäck, Pralinen

Brombeersables mit Vanille-Creme de la Gruyère

Zutaten:

Sables:

125 g Butter; zimmerwarm
60 g Zucker
1/2 Pk. Vanillezucker
180 g Mehl

BELAG:

500 g Brombeeren
80 g Zucker; (1)
1 El. Maisstärke
2 El. Kirschwasser
2 1/2 dl Creme de la Gruyère; (*)
1 Pk. Vanillezucker
50 g Zucker; (2)

Zubereitung:

(*) Creme de la Gruyère: eine in der Schweiz sehr bekannte Sorte Doppelrahm, sehr dick

Für den Teig die Butter während ca. 5 Minuten sehr weich rühren, bis sie weiss wird.

Zucker und Vanillezucker beifügen und solange kräftigiterrühren, bis sich der Zucker aufgelöst hat.

Mehl sorgfältig unterheben und den Teig kneten, bis er zusammenhält. 30 Minuten kühl stellen.

Den Teig sorgfältig etwa 6 mm dick auswallen - er ist sehr brüchig, daher aber auch mürbe. <servings> Rondellen von ca. 8-10 cm Durchmesser ausstechen. Im 180 Grad heissen Ofen 10 Minuten hellbraun backen.

Brombeeren und Zucker (1) in eine Pfanne geben, zugedeckt bei mittlerer Hitze kurz köcheln lassen, bis die Beeren Saft abgeben. Maisstärke und Kirschwasser verrühren, zu den Beeren giessen und kurz aufkochen.

Creme Gruyère mit Zucker und Vanillezucker leicht schaumigrühren.

Die Creme auf den Sableböden verteilen, die noch warmen Beeren mit der Sauce darauf anrichten. Sogleich servieren.

Brombeertraum

Zutaten:

400 g Brombeeren

2 El. Honig (evtl. mehr)

200 g süße Sahne

Honig

1/2 Tl. abgeriebene Zitronenschale

1/2 Vanilleschote (herausgeschabtes Mark von)

Zitronenmelisseblättchen

Zubereitung:

Brombeeren verlesen, waschen und abtropfen lassen. 2 El. Brombeeren zum Garnieren beiseite stellen, die restlichen Beeren pürieren, mit Honig süßen und in Glasschälchen füllen.

Sahne steif schlagen, mit Honig, Zitronenschale und Vanillemark abschmecken und über die Creme geben.

Mit Brombeeren und Zitronenmelisse garnieren.

Brot-Auflauf mit Kirschwasser

Zutaten:

1 Milchbrot; in Schnitten
Butter
Kirschwasser
2 El. Zucker
125 g Geschälte Mandeln,
-- feingestossen
8 Eier
1 Zitrone

Zubereitung:

Milchbrot in dicke Scheiben schneiden. In heisser Butter von jeder Seite goldgelb braten. Erkalten lassen und in Kirschwasser tauchen. Auf eine Platte legen. Zucker darüberstreuen. Die Mandeln mit Zucker rösten, in eine Schüssel geben und rühren, bis sie halb erkaltet sind. Das Eiweiss zu Schnee schlagen, mit geriebener Zitronenschale und Saft mischen und zu den Mandeln geben.

Die gerösteten Brotscheiben in eine ausgebutterte Auflaufform legen und darauf etwa halbfingerdick die Mandel-Ei-Masse geben. Im Wechsel bis die Zutaten aufgebraucht sind. Damit der Auflauf schön aufgehen kann, die Form in den auf 180 Grad vorgeheizten Backofen für etwa 20 Minuten stellen.

Brotbacken nach Pfadfinderart - Stockbrot

Zutaten:

Grundrezept Brotteig:

800 g Mehl; 800 g entsprechen

-- 2,5 Kochgeschirrdeckel

2 Pk. Backpulver; ersatzweise

-- Natron

-- Oder --

3 Tl. Hartholzasche vom Lagerfeuer

-- (Pottasche)

; Salz, Wasser

Zubereitung:

Das Mehl wird mit dem Backpulver und etwas Salz in trockenem Zustand sorgfältig vermischt. Das geschieht auf einem Brett oder einem flachen Stein, einem Stück Borke, notfalls auch auf einem Tuch über glattem Erdboden.

Ein kleiner Teil dieses Gemischs wird beiseite gelegt, der Rest auf die Unterlage gehäufelt und eine Mulde hineingedrückt, in die nach und nach Wasser eingegossen wird. Nach jedem Schuß Wasser sorgfältig kneten. Es entsteht ein Teig, der um so besser wird, je mehr und kräftiger man ihn durchwalkt.

Brotteig muss so feucht sein, dass er beim Durchbrechen nicht krümelt. Damit er nicht an den Händen oder auf der Unterlage kleben bleibt, pudert man ihn und die Finger ab und zu mit dem beiseite gelegten Mehl ein.

Einfacher als das Backen richtiger Brotlaibe ist die Herstellung von Stockbrot und Fladenbrot. Beim Stockbrot rollt man den Teig zu einer langen, 2 bis 3 Zentimeter starken Wurst aus und klebt diese spiralförmig um einen grünen, fingerdicken Stock (kein Nadelholz!). Zwischen den einzelnen Windungen muss drei Zentimeter Abstand bleiben, damit der Teig beim Aufgehen nicht zusammenwächst. Dieser Stockbrotstecken wird in fünfzehn Zentimeter Abstand über einem Glutbett (aus dem keine Flammen mehr schlagen; die Glut gewinnt man aus einem mindestens 1 1/2 Stunden brennenden Hartholz-Feuer) so lange gedreht, bis der Teig aufgegangen und die Aussenrinde gelbbraun gebacken ist. Das wird nach etwa zehn Minuten der Fall sein.

Backprobe: Man sticht mit einem abgeschälten Hölzchen vorsichtig in das Brot. Klebt beim Herausziehen Teig daran, muss es weiterbacken, da es innen noch "klitschig" ist.

Nach: Hans v. Gottberg. Fahrten, Ferne, Abenteuer. Das neue Survival-

und Fahrtenhandbuch für alle Pfadfinder, Waldläufer, Wildnisfahrer,
Backpacker, Outdoorer und Globetrotter. Ensslin & Laiblin, Reutlingen
1983. ISBN 3-7709-0538-5

Brotchüchli Vegetini

Zutaten:

250 g Ruchbrot von Vortag
100 g Haferflocken
30 cl Milch
3 Eier
1/2 Peperoni rot
1/2 Peperoni grün
1 große Zwiebel
3 El. eingesottene Butter
1 Knoblauchzehe
Salz
Pfeffer
Schnittlauch
Oregano
Thymian

Zubereitung:

Das kleingeschnittene Brot in warmem Wasser, die Haferflocken in der leicht vorgewärmten Milch einweichen. Das weiche Brot gut ausdrücken und mit den Haferflocken vermischen. Eier aufschlagen und in die Masse rühren.

Peperoni, Zwiebel und Knoblauchzehe fein zerkleinern, kurz dünsten, würzen und ebenfalls unter die Masse rühren. Falls diese zu weich ist, etwas Paniermehl beifügen.

Aus der Masse flache, etwa 7cm große Chüchli formen und diese in der eingesottenen Butter beidseitig gut braten. Nach Belieben mit frischen Kräutern garnieren.

Als Beigabe reicht man einen Saisonsalat.

Brotpudding

Zutaten:

75 g Vollkornbrot
1/2 Tas. Rotwein
50 g Rosinen
2 El. Rum
50 g Butter
50 g Zucker
3 Eier; getrennt
50 g Mandeln
1 Tl. Zimt
1 Zitrone, unbehandelt
- Schale davon
1 Spur Nelke

Zubereitung:

Brot mit dem Rotwein anfeuchten und gut durchziehen lassen.

Rosinen mit Rum beträufeln, Butter, Zucker und Eigelb schaumig schlagen, zusammen mit den Mandeln und den Brotbröseln vermischen.

Zimt, Nelken und abgeriebene Zitronenschale unter die Teigmasse heben, die Rosinen zufügen.

Zuletzt vorsichtig den Eischnee zugeben.

Die Puddingmasse in eine leicht gefettete Puddingform mit Deckel geben und im Wasserbad 30 Minuten kochen.

Den Pudding noch heiss servieren, am besten mit Himbeer- oder Erdbeerpüree.

Dessert, Süßspeisen

Brotpudding mit Whiskeysauce, Bread Pudding

Zutaten:

1 ovale Auflaufform; ca 1 l
-- fassend
Butter ; für die Form
200 g altbackenes Stangenweißbrot
400 ml Milch
2 Eier
150 g Zucker
75 g Sultaninen
1 Tl. echte Bourbon-Vanille

Für die Sauce:

70 g Butter
70 g Zucker
1 Ei
7 El. Bourbon-Whiskey

Zubereitung:

Den Backofen auf 200 Grad vorheizen. Die Auflaufform mit Butter ausstreichen. Das Brot in kleine Stücke zerrupfen und in eine Schüssel geben, mit Milch beträufeln und etwa 15 Minuten quellen lassen.

In einer Schüssel Eier mit Zucker dick-cremig schlagen. Sultaninen und Vanille verrühren.

Die Eiercreme zum Brot geben und alles gründlich verrühren. Die Masse in die vorbereitete Form umfüllen und darin glattstreichen.

Die Form in einen Bräter stellen. Soviel kochendes Wasser angießen, bis die Form zur Hälfte darin steht. Den Pudding im Ofen etwa eine Stunde backen.

Inzwischen für die Sauce die Butter würfeln und in einer Schüssel über einem warmen Wasserbad schmelzen lassen. Den Zucker und das Ei dazugeben, alles unter ständigem Rühren dicklich werden lassen. Nach und nach den Whiskey dazugeben. Die Schüssel vom Wasserbad nehmen und die Sauce lauwarm abkühlen lassen.

Den Brotpudding frisch gebacken servieren, die Whiskeysauce dazu reichen. Das Gericht reicht für 6 - 8 Portionen.

Brotsuppe mit Äpfeln und Pflaumen

Zutaten:

4 Scheibe Schwarzbrot
4 Äpfel
250 g Pflaumen
100 g Zucker
1 Zitrone
Zitronenaroma
-Salz
1 Nelke; oder doppelte Menge
1 1/4 l ;Wasser
1/8 l Weisswein
2 El. Butter
Zimt

Zubereitung:

Das Brot und die geschälten, vom Kerngehäuse befreiten Äpfel in kleine Würfel schneiden, die Pflaumen halbieren und entsteinen, alles in Wasser, mit Zucker, Zitronenaroma, Nelken und wenig Salz gewürzt, 20 bis 25 Minuten kochen und dann durch ein grobes Sieb streichen oder im Mixer pürieren. Die Suppe nochmals erhitzen, mit Weisswein und Zitronensaft abschmecken und mit einer Einlage von Apfelstückchen, in Butter angedünstet, und Pflaumenhälften, mit Zucker und Zimt bestreut, anrichten.

Brownies

Zutaten:

55 g Schokolade (ungesüßt)
115 g Butter
200 g Zucker
2 p. Port. Eier
1/8 Tl. Salz
65 g Mehl
40 g Wallnüsse, gehackt
1 Tl. Vanillezucker

Zubereitung:

Für eine Form von 228x228 mm.

Form ausbuttern, Boden mit Backpapier abdecken, Papier ausbuttern. Ofen auf 165°C vorheizen (Beachten: je nach Rezept variiert die Ofentemperatur zwischen 150 und 175°C, bei einem liegt sie sogar bei 220°C. Wichtig ist daß die Kekse nicht zu stark ausgebacken werden: die Brownies müssen etwas feucht und 'chewy' bleiben!).

Schokolade und Butter im nicht zu heißen Wasserbad unter Rühren aufschmelzen. Vom Wasserbad nehmen und alle übrigen Zutaten einrühren. In die Form füllen und während 30 bis 35 Minuten backen (gut überwachen !!). Auf einem Gitter stürzen, abkühlen lassen, Papier entfernen und in etwa 16 quadratischen Stücke schneiden.

Varianten:

a) 50 g Rosinen zugeben und in fingerdicken Stücke schneiden -> Sultana sticks.

b) 50 g candierte oder frische Orangenschale zugeben -> chocolate orange square.

Brune kager Dänische braune Kuchen

Zutaten:

250 g Butter
200 g Zucker
125 g heller Sirup
75 g geriebene Mandeln
75 g gehacktes Zitronat
1/2 Tl. gemahlene Nelken
2 Tl. Zimt
1/2 Tl. gemahlener Ingwer
7 g Pottasche
500 g Mehl

Zubereitung:

Butter, Zucker und Sirup ankochen Mandeln, Zitronat und Gewürze unterrühren.

Pottasche in etwas kochendem Wasser auflösen und in die Masse rühren.

Teig abkühlen lassen und mit Mehl verkneten. Rollen von etwa 2 cm •
formen und in Folie verpackt 24 Stunden kühl stellen. In dünne
Scheiben schneiden, auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen,
in den vorgeheizten Backofen setzen und hellbraun backen.

E: Mitte. T: 200 °C / 8 bis 10 Minuten.

Tip: Die Plätzchen haben nach 14 Tagen Lagerdauer in einem
geschlossenen Gefäß das beste Aroma.

Brunsli

Zutaten:

Für ca. 80 Stück:
250 g gemahlene Mandeln
250 g Puderzucker
50 g Kakao
1 Prise gemahlene Nelken
1 Prise Zimt
1 Pk. Vanillinzucker
2 El. Kirschwasser
2 Eiweiße
50 g Zucker zum Bestreuen

Zubereitung:

Mandeln in eine Schüssel geben, Puderzucker darübersieben, mit Kakao, Gewürzen, Vanillinzucker und Kirschwasser vermischen. Eiweiße steif schlagen, nach und nach so viel unter die Mandelmasse ziehen, daß ein fester Teig entsteht. Diesen in eine Folie wickeln und eine Stunde kühl stellen. Dann auf einer gezuckerten Fläche gut 1 cm dick ausrollen, Sterne von 4 cm Durchmesser ausstechen. Auf ein Blech mit Backpapier geben, 4 Stunden trocknen lassen.

Ofen auf 200°C vorheizen. Plätzchen 6 bis 8 Minuten backen. Sie sollen Innen noch etwas feucht sein. Abkühlen lassen. Mit Wasser bestreichen, mit Zucker bestreuen.

Bsoffni Öpfel mit Is

Zutaten:

1/2 Tas. Getrocknete Äpfel
20 g Rosinen
1 dl Calvados
2 El. Mango-Chutney
4 El. Magerquark
Zitronensaft
1 Spur Zimt
2 El. Puderzucker
Pfeffer
4 Gravensteineräpfel
1 Zitrone
40 g Zucker

Zubereitung:

Kleingeschnittene, getrocknete Apfelstücke und Rosinen mindestens 12 Stunden in Calvados einlegen. Dann mit Mango, Quark, etwas Zitronensaft, Zimt, Puderzucker und Pfeffer (aus der Mühle) gut verrühren. Die Äpfel schälen, mit Zitronensaft einreiben, einen Deckel abschneiden und sorgfältig aushöhlen. In einer Auflaufform zwei Minuten in den heißen Backofen schieben (240 Grad). Dann mit der vorbereiteten Masse füllen. Deckel aufsetzen, mit Zucker bestreuen und in 15-20 Minuten fertigbacken. Dazu mit Calvados abgeschmecktes Apfeleis servieren.

Kuchen, Gebäck, Pralinen

Buche de Nöl (Weihnachts-Baumstamm)

Zutaten:

5 Eier; getrennt
5 EL Wasser; kaltes
100 g Zucker
1 Prise Salz
150 g Mehl

Füllung:

150 g Schokolade
100 g Puderzucker
4 Eigelb
2 EL Cognac; oder Rum
250 g Butter; weiche, zimmerwarm
1 Prise Salz

Garnierung:

1 EL Pistazien; gehackt

Zubereitung:

Für den Teig die Eigelb mit dem Wasser in einer Schüssel schaumig schlagen und nach und nach etwa drei Viertel des Zuckers einstreuen. Schlagen, bis die Masse weissschaumig und sehr cremig ist. Eiweiß in einer zweiten Schüssel mit dem Salz zu schnittfestem Schnee schlagen, dann den restlichen Zucker langsam einrieseln lassen. Den Eischnee auf die Eigelbcreme gleiten lassen, das Mehl darübersieben und alles locker unterheben. Ein Backblech mit Pergamentpapier belegen und dieses am offenen Blechrand zusammenfalten, damit der Teig beim Backen nicht herunterläuft. Das Papier mit Butter einfetten und den Biskuit darauf verstreichen.

Sofort auf die mittlere Schiene des auf 200 Grad (Gas Stufe 3) vorgeheizten Ofens schieben und 10 - 15 Minuten backen lassen. Ein Küchentuch auf die Arbeitsfläche legen und gleichmäßig mit Zucker bestreuen. Die Biskuitplatte darauf stürzen, das Blech abnehmen und das Pergamentpapier mit kaltem Wasser bestreichen. Sofort abziehen und den Biskuit zusammen mit dem Tuch aufrollen. Abkühlen lassen. Für die Buttercreme die Schokolade zerbröckeln und unter Rühren im heißen aber nicht kochendem Wasserbad auflösen. Aus dem Wasserbad nehmen und wieder abkühlen lassen. Sie darf zum Schluß nicht wieder fest sein, aber auch nicht mehr als Körpertemperatur aufweisen. Mit dem Handrührgerät sehr schaumig schlagen und dabei nach und nach

wechselweise den Puderzucker und die Eigelb zusammen mit dem Cognac oder Rum hinzufügen. Anschließend flöckchenweise die weiche Butter und das Salz untermischen und weiterschlagen, bis die Masse sehr schaumig und locker ist. Die Biskuitrolle wieder auseinanderdrehen und etwa die Hälfte der Creme darauf glattstreichen. Nun mit Hilfe des Tuches erneut zur Rolle formen und die übrige Buttercreme in einen Spritzbeutel mit Sterntülle geben. Rolle und Spritzbeutel für etwa 2 Stunden in den Kühlschrank geben. Als Rinde dicht nebeneinander der Länge nach parallele Linien spritzen. Erneut für etwa 3 Stunden kühlen, dann ein oder zwei Scheiben abschneiden und als Äste anlegen. Die gehackten Pistazien mit Puderzucker bestäuben und als Moos und Schnee stellenweise auf den Baumstamm streuen. Kalt stellen.

Ich kenne von diesem Baumstamm noch einige Varianten. Diese hier ist die aufwendigste. Eine einfachere Variante kenne ich als Bismarck-Eiche. Hierbei wird die Buttercreme mit Vanillepudding, Butter und 1 - 2 TL aufgelöstem Instant-Kaffeepulver hergestellt. Die Rinde wird nicht gespritzt, sondern mit der Gabel werden Rillen gezogen. Wenn Du diese Art der Buttercreme möchtest, poste ich Dir beim nächsten mal die genaue Mengen- und Zubereitungsangabe zu.

Buchteln I

Zutaten:

Teig:

300 g Mehl

20 g Hefe

3/8 l Milch

50 g Zucker

3 Eigelb

Salz

Sonstiges:

Marmelade oder Pflaumenmus

200 g Butter

Puderzucker

Zubereitung:

Aus den ersten Zutaten einen Hefeteig bereiten, warm stellen. Wenn er aufgegangen ist, auf dem Tisch fingerdick ausrollen, in gleichmässige Quadrate schneiden, mit Marmelade oder Pflaumenmus füllen und die vier Teigecken übereinanderschlagen und den Teig schliessen. Die Buchteln reihenweise dicht nebeneinander in eine gefettete Pfanne schichten (mit dem Schluss nach unten). Immer wieder zerlassene Butter dazwischenstreichen oder jedes einzelne Stück in zerlassene Butter tauchen. Die Pfanne in die Wärme stellen und aufgehen lassen. 25 - 30 Minuten bei mittlerer Hitze backen. Etwas auskühlen lassen, aus der Pfanne stürzen und anzuckern. Eventuell müssen die Buchteln während des Backens mehrmals mit Butter bestrichen werden.

Insgesamt etwa 3950 Kalorien

Buchweizen-Waffeln mit Obstsalat

Zutaten:

80 g Butter
75 g Akazienhonig
2 Eier
1/2 Vanilleschote, Mark davon
90 g Buchweizenmehl
80 g Weizenvollkornmehl
1 Tl. Weinsteinbackpulver
150 ml Mineralwasser
100 g Quark
50 g Naturjoghurt
1 El. Ahornsirup
1 Apfel
1 Birne
250 g Beeren
Zitronensaft
1 Spur Ingwerpulver

Zubereitung:

Für die Familie: Vollwertrezept

In frisch gebackenen Waffeln schmecken vollwertige Mehlsorten besonders gut. Außerdem kommen sie mit wenig Fett aus. Kurz: eine gesunde Zwischenmahlzeit.

Butter mit Honig cremig rühren. Eier und das Vanillemark einrühren. Beide Mehlsorten mit Backpulver mischen. Die Mischung in die Eiermasse einrühren. So viel Mineralwasser zugeben, daß ein zähflüssiger Teig entsteht. Den Teig mindestens 15 Minuten quellen lassen. Bei Bedarf nochmals Mineralwasser zugeben und dann so lange aus 2 bis 3 EL Teig Waffeln backen, bis der Teig verarbeitet ist. Quark mit Joghurt glattrühren und mit der Hälfte des Ahornsirups süßen. Apfel, Birne und Beeren waschen. Apfel und Birne vierteln, das Kerngehäuse entfernen und würfeln. Die Würfel mit etwas Zitronensaft beträufeln. Beeren verlesen und mit dem anderen Obst mischen. Den Obstsalat mit dem restlichen Ahornsirup und Ingwerpulver abschmecken. Zwischen zwei Waffeln etwas Quark streichen, die "Waffeldoppeldecker" in Herzchen teilen und den Salat zu den Waffeln essen.

Tip:

Wer kein Buchweizenmehl im Haus hat, kann auch ausschließlich Vollkornmehl verwenden.

Pro Waffelportion ca. 340 kcal.

Dessert, Nachspeisen

Buchweizenpfannkuchen mit heissen Bananen und weissem Mou

Zutaten:

Mousse:

1 Eigelb
1 Ei
1 Tl. Zucker
2 Blatt weisse Gelatine
200 g Weisse Kuvertüre
2 cl Eierlikör
200 ml Sahne

Pfannkuchen:

150 g Gemahlener Buchweizen
100 ml Milch
1 Ei
90 g Butter
1 Tl. Vanillezucker
Salz
4 kleine Bananen
4 El. Honig
2 cl Bananenlikör
1 El. Pistazienkerne
** Event. Vanillesauce **

Zum Garnieren:

Schokoladenraspel
Johannisbeeren

Zubereitung:

Eigelb, 1 Ei und Zucker verschlagen und etwas erwärmen. Dann mit einem Mixer schaumig schlagen. Gelatine in Wasser quellen lassen. Kuvertüre im Wasserbad auflösen, Eierlikör erwärmen, ausgedrückte Gelatine darin auflösen. Aufgelöste Kuvertüre langsam in die Eimasse rühren, Eierlikörgelatine und steifgeschlagene Sahne unterheben. Mousse etwa 2 Stunden im Kühlschrank anstocken lassen.

Buchweizen mit Milch, 50 g aufgelöster Butter, Ei, Vanillezucker und Salz verrühren. In der erhitzten restlichen Butter 4 Pfannkuchen backen. Bananen schälen, Honig mit Likör erhitzen, die Bananen darin kurz erwärmen und auf die Pfannkuchen legen. Mit Pistazien bestreuen. Pfannkuchen

aufrollen und in 2-3 cm breite Stücke schneiden. Auf Tellern zusammen mit der weissen Mousse und nach Wunsch mit je 1 Löffel Vanillesauce anrichten. Mit Schokoladenraspeln und Johannisbeeren garnieren.

Aus: Chris-Revue 12/93

02.12.1993

Dessert, Nachspeisen

Buchweizenschnitten in Apfel-Bananencreme

Zutaten:

200 g Buchweizen
300 ml ;Wasser
100 g Getr. Feigen
70 g Mandeln
2 Eigelb
1 El. Quark
1 El. Zuckerrübensirup
1/2 Tl. Zimt
1 Spur Gem. Nelken
2 Eiweiss
400 g Bananen
300 g Joghurt
200 ml Milch
50 g Sahne
2 Tl. Zitronenschale
2 Spur Vanille
6 El. Zitronensaft
500 g Äpfel

Für Die Form:

-ungehärtetes Kokosfett

Zubereitung:

Den Buchweizen in das kochendes Wasser geben. 2 Minuten kochen und auf der ausgeschalteten Kochstelle ausquellen lassen, bis die Flüssigkeit aufgesogen ist. Die Feigen in kleine Würfel schneiden, Die Hälfte der Mandeln mittelgrob hacken und beides mischen. Die restlichen Mandeln blättrig schneiden. Den Backofen auf 180 °C vorheizen.

Die Eigelbe mit dem Quark, dem Zuckerrübensirup und den Gewürzen verrühren. Dann mit der Feigenmischung unter den Buchweizen heben. Die Eiweisse steif schlagen und unterziehen. In eine gefettete flache Auflaufform füllen. Die Mandelblättchen aufstreuen. Im Backofen, Mitte, etwa 50 Minuten backen, bis sich die Oberfläche etwas fest anfühlt.

Die Bananen mit dem Joghurt, der Milch, der Sahne, der Zitronenschale und der Vanille pürieren. Mit Zitronensaft abschmecken. Die Äpfel in die Creme raspeln und untermischen. Die Teigplatte zu Quadraten schneiden und mit der Apfel-Bananencreme servieren.

Buchweizentorte

Zutaten:

Teig:

4 Eier

150 g Zucker

60 g Mehl

90 g Buchweizenmehl

1 Päckchen Backpulver

Füllung:

750 g süße Sahne

30 g Zucker

1 bis 2 Päckchen Sahnesteif

500 g Preiselbeerkompott

Schokoladenstreusel

Zubereitung:

Aus den angegebenen Zutaten einen Biskuitteig bereiten, in eine mit Backpapier ausgelegte Springform füllen und in den vorgeheizten Backofen setzen. E: Mitte. T: 200 °C / 35 bis 40 Minuten. Torte erkalten lassen und in drei Platten schneiden.

Sahne mit Zucker und Sahnesteif steif schlagen. 1 El. Preiselbeeren beiseite stellen. Den unteren Tortenboden auf eine Tortenplatte legen und mit der Hälfte der Preiselbeeren bestreichen. Darauf ein Viertel der Sahne verteilen. Zweiten Boden auflegen und ebenso verfahren. Oberen Boden aufsetzen und die Torte ringsherum mit Sahne bestreichen. Tortenrand mit Schokoladenstreuseln bestreuen und Torte mit restlicher Sahne und restlichen Preiselbeeren garnieren.

Buchweizentorte II

Zutaten:

100 g Buchweizenmehl
100 g Mandeln, gemahlen
4 Eigelb
150 g Zucker
2 Tl. Weinsteinbackpulver
4 Eiweiss

Füllung:

250 g Quark
1 Dose Preiselbeeren, 340 g
400 g Sahne
6 Blatt Gelatine

Zubereitung:

Eigelb und Zucker schaumig rühren, Buchweizenmehl, Mandeln und Backpulver unterrühren. Eischnee unter den Teig heben. Teig in eine Springform 24 cm geben, (Backpapier) und bei 225 °C 10 - 15 Minuten backen.

Quark und Preiselbeeren glattrühren, die Sahne schlagen und unterheben, die Gelatine einweichen und im Wasserbad auflösen, dann die Quarkmasse in die Gelatine rühren.

Den erkalteten Bisquitteig einmal aufschneiden, mit einem Teil der Quarkmasse füllen, mit dem Rest den Kuchen oben und rundherum bestreichen.

Gut kühlen.

10.02.1994

Buchweizenwaffeln

Zutaten:

200 g Buchweizenmehl
150 g Weizenvollkornmehl
500 ml Buttermilch
30 g Butter; zerlaufen
3 Eier
1 Spur Meersalz
1 Pk. Vanillezucker
2 El. Honig
1 Tl. Backpulver
Öl; für das Waffeleisen

Zubereitung:

Die Zutaten zu einem glatten Teig verrühren. Eine Stunde quellen lassen. Das Waffeleisen vorheizen, leicht einölen und die Waffeln ausbacken.

Dazu passt Preiselbeerkompott.

Budapester Schokoladenrücken

Zutaten:

140 g Butter
150 g Zucker
100 g Blockschokolade
6 Eigelb
6 Eiweiss
50 g Mehl
50 g Biskuitbröseln
50 g gemahlene Mandeln
Butter oder Margarine zum Einfetten
Semmelbrösel zum Ausstreuen
100 g Kuvertüre
50 g Mandelstifte

Zubereitung:

Butter in einer Schüssel mit 50 g Zucker schaumig rühren. Blockschokolade in eine Schüssel bröckeln. Im warmen, nicht zu heißen Wasserbad schmelzen. Eßlöffelweise unter die Butter-Zucker-Masse ziehen. Dann einzeln die Eigelb reinrühren.

In einer anderen Schüssel das Eiweiss zu steifen Schnee schlagen. Dabei nach und nach den restlichen Zucker einrieseln lassen. Auch unter die Buttermischung ziehen. Mehl mit Biskuitbröseln und Mandeln mischen. Langsam unterheben.

Eine Rehrückenform mit Butter oder Margarine einfetten. Mit Semmelbröseln ausstreuen. Teig reinfüllen. Form in den vorgeheizten Ofen auf die untere Schiene schieben und backen.

Form aus dem Ofen nehmen, Kuchen auf eine Platte stürzen und mit Mandelstiften spicken.

Kuvertüre im Wasserbad auflösen. Kuchen damit überziehen.

Dessert, Nachspeisen

Budino di castagne, Maronenpudding (Piemont)

Zutaten:

250 g Getrocknete Maronen
-- getrocknete Kastanien
5 dl Frischmilch; (1)
5 dl ;Wasser
250 g Zucker
6 Frische Eier
5 dl Frischmilch; (2)
150 g Amaretto-Makronen
2 El. Cognac
1 El. Kakaopulver
50 g Bitterschokolade
-- fein gerieben

Für Den Karamel:

30 g Zucker

Zubereitung:

Die Maronen werden in Wasser oder Milch gekocht und sind ein beliebter winterlicher Imbiss in den Bergregionen Piemonts. In manchen Teilen der Region trocknete man die Maronen in speziellen Öfen, die man sogar heute noch vereinzelt sieht. Heute kann man diese getrockneten Maronen immer noch kaufen.

Elvira Rivella: Ich koche die getrockneten Maronen zwei Stunden in Milch (1) und Wasser und püriere sie anschliessend.

In der Zwischenzeit trenne ich die Eier und schlage das Eiklar zu festem Schnee. Das Eigelb rühre ich mit dem Zucker schaumig, gebe Kakao und die feingeriebene Schokolade hinzu.

In der Milch (2) löse ich die Amaretto-Makronen auf und gebe sie zum Maronenpüree; das Eigelb mit dem Kakao und der Schokolade, den Eischnee und den Cognac ziehe ich ebenfalls unter.

Den Karamel bereite ich aus dem restlichen Zucker: Ich lasse den Zucker leicht anbräunen, bespritze ihn mit Wasser und rühre ihn dabei ständig um. Wenn der Karamel dunkel und fest zu werden beginnt, kleide ich damit den Boden und die Wände der Puddingform aus, so dass sich eine gleichmässig dünne Karamelschicht bildet.

Dann gebe ich die Maronencreme hinein und gare sie im Wasserbad ca. 40 Minuten. Wenn ich ganz sicher gehen will, dass der Pudding gar ist, mache ich einen Test mit einer Messerklinge: es darf nichts an ihr haften bleiben, wenn ich sie in den Pudding steche.

Bugatsa

Zutaten:

3/4 l Milch
125 g Grieß
2 Eier
; Zucker
Zimt
Rosinen
2 Pk. Blätterteig
Butter oder Margarine

Zubereitung:

Aus Milch und Grieß einen dicken Grießbrei kochen und etwas abkühlen lassen. Eier, Zucker, Zimt und Rosinen unterrühren.

Aus dem Blätterteig zwei Teigplatten auswellen, die der Größe des Backblechs entsprechen.

Eine Teigplatte auf das gefettete Backblech legen und die Füllung gleichmäßig darauf verteilen. Die zweite Teigplatte darauflegen und mit Butter- oder Margarineflöckchen bestreuen.

Im Backofen etwa 40 Minuten backen. Nach dem Backen in Quadrate schneiden.

Bulgur-Früchte-Grütze

Zutaten:

Für 1 Baby ab 6. Monat:

20 g Bulgur

70 ml Wasser

1 Tl Rosinen

50 g Banane (ohne Schale gewogen)

1 Tl Butter

1 kleine Mandarine

Zubereitung:

Bulgur ist grob gebrochener, vorgekochter Weizen, der mildsüßlich schmeckt und weich, doch körnig kocht. Er ist in türkischen Läden zu bekommen. Wenn Sie sicher sein wollen, daß es Vollkorn ist, versuchen Sie es im Bioladen oder Reformhaus. Dieser Brei sollte mit Wasser gekocht werden. Wichtig: Vergessen Sie nicht die Butter - sonst stimmt der Nährstoffgehalt der Mahlzeit nicht mehr.

Den Bulgur mit dem Wasser in einem kleinen Topf aufkochen. Rosinen putzen und waschen, zugeben und bei geschlossenem Deckel 15 Minuten ausquellen lassen. Die Banane pürieren, mit Butter unterziehen. Die Mandarine schälen, Spalten von den Häutchen befreien und ebenfalls untermischen.

(Ca. 190 kcal bzw. 800 kJ).

Für Kinder, die Milch nicht gerne pur trinken, kann man den Brei mit Milch kochen. Dann wird er allerdings üppiger - eine Hauptmahlzeit.

Tip: Wenn Sie es sehr eilig sind, können Sie den Bulgur auch durch Instant-Haferflocken ersetzen: Dann muss der Brei nur mit heißem Wasser angerührt werden.

Buns, englische Teebrötchen

Zutaten:

280 g Mehl
-- davon für den Vorteig
4 El. -- Mehl (1)
75 g Zucker
50 g Butter
100 g Rosinen
10 g Hefe
2 Eier
125 ml Milch
1 Spur ;Salz
1 Spur Zimt

Zubereitung:

Mit dem Mehl (1), etwas warmem Wasser und der Hefe wird ein Vorteig angerührt und an einem warmen Ort zum Gehen gebracht.

Dann rührt man das restliche Mehl und alle anderen Zutaten ein und daraus wird ein nicht zu fester Teig gearbeitet, der jetzt eine Stunde gehen soll, dann noch einige Male fest geschlagen wird.

Der Teig wird in esslöffelgrosse Stücke geteilt, aus denen man Kugeln formt, die auf einem gefettetem Backblech nochmals - ca. 1/2 Stunde - aufgehen müssen, ehe man sie im gut vorgewärmten Backrohr bei ca. 200 °C fast fertig bäckt - ca. 1/4 Stunde - dann rasch herausnimmt, mit etwas flüssigem Butter bestreicht und sie nochmals ins Rohr schiebt, um sie kurz fertig zu backen.

Buns werden ganz frisch, noch warm serviert. Dazu Erdbeermarmelade und Butter.

Bunte Kinderpuddings

Zutaten:

Für 6 kleine Puddings:

600 ml Milch

2 Tl Agar-Agar

80 g Vollkorn Grieß

20 g Butter oder Margarine

ca. 4 Bananen (500 g Fruchtfleisch)

etwas Zitronensaft

alternativ 4 El Caropulver +

1 Tl Kakaopulver

oder 1 Stückchen unbeh. Zitronenschale +

4 El Zitronensaft

sowie 1/2 Briefchen Safran

Zubereitung:

Nachmittags bekommen Babys ab dem 7./8. Monat einen Getreide-Obst-Brei. Die etwas Größeren mögen meist etwas Süßes. Diese Puddings (Banane pur, Schoko oder Zitrone) sollen den Süßhunger stillen und mit den nötigen Nährstoffen versorgen.

Milch mit Agar-Agar verrühren, zum Kochen bringen, Grieß einrieseln lassen. Etwa 2 Minuten köcheln lassen, vom Herd ziehen, Butter einrühren.

Bananen mit etwas Zitronensaft pürieren und unter die Grießmasse ziehen. 6 Förmchen (a 150 ml Inhalt) mit kaltem Wasser ausschwenken. Grießmasse einfüllen. Über Nacht in den Kühlschrank stellen, am nächsten Tag stürzen.

(Je Pudding ca. 218 kcal bzw. 912 kJ).

Für den Zitronenpudding Safran in die Milch rühren, Zitronenschale mitkochen, dann entfernen und den Zitronensaft mit den Bananen pürieren. (Je ca. 220 kcal bzw. 920 kJ).

Für den Schokopudding beide Pulver in die Milch einrühren und mitkochen. (Je ca. 237 kcal bzw. 994 kJ).

Die Puddings kann man auch noch ein bißchen interessant servieren. Da gibt's verschiedene Puddingförmchen oder auch die Möglichkeit, den festen Pudding auf dem Teller gestürzt ein wenig zu arrangieren und zu garnieren.

Auf dem Bild dabei sah ich einen braunen runden Pudding mit Gesicht garniert und einen weißen bzw. gelben Pudding zurechtgemacht als Pullover. Dazu noch kleine rote Marmeladenkleckschen als Ohren... :-)

Ein bißchen Phantasie regt den Appetit der lieben Kleinen an (leider ab und zu auch den Spieltrieb zum Manschen) ;-)

Bunter Festgugelhupf

Zutaten:

300 g Butter
250 g Zucker
5 Eigelb (Gew.-Klasse 3)
200 g Mehl (Type 550)
1/2 Pk. Backpulver
100 g Blütenzarte Kölnflocken
150 g Walnüsse
100 g Kandierte Kirschen
100 g Rosinen
200 g Getrocknete Aprikosen
100 g Kölns Echte Kernige
5 Eiweiss (Gew.-Klasse 3)
100 g Zucker
50 g Puderzucker

Für die Form:

Butter
Köln Instant Flocken

Zubereitung:

Butter, Zucker und Eigelb schaumig rühren. Mehl, Backpulver und Blütenzarte Kölnflocken mischen und unter die Masse rühren.

Walnüsse, Kirschen, Rosinen und Aprikosen kleinschneiden. Zusammen mit Kölns Echten Kernigen unter die Kuchenmasse heben.

Eiweiss steif schlagen und unterziehen. Gugelhupfform mit etwas Butter fetten und mit Köln Instant Flocken ausstreuen. Den Teig hineinfüllen und 60 bis 70 Minuten im vorgeheizten Backofen backen (E-Herd: 180 Grad C, Umluft: 160 Grad C, Gas: Stufe 2). Gugelhupf abkühlen lassen und aus der Form stürzen. Grosszügig mit Puderzucker bestäuben.

Pro Stück = 388 Kalorien = 1682 Joule

Tip:

Der Gugelhupf kann auch mit Kuvertüre überzogen werden. Eine Verzierung mit Trockenfrüchten und Nüssen sieht besonders appetitlich aus.

Bunter Wintersalat

Zutaten:

425 g Artischockenherzen
350 g Spargelabschnitte
1 Kopf Eisbergsalat, klein
1 Radicchio
100 g Champignons, rosa
3-4 El. Estragon-Essig
2-3 El. Öl
Salz
Pfeffer

Zubereitung:

Die Artischockenherzen und die Spargelstücke auf ein Sieb geben und gut abtropfen lassen.

Den Eisbergsalat putzen, waschen und in Streifen schneiden. Den Radicchio putzen, waschen und grob zerpflücken. Dann die Champignons putzen, waschen und blättrig schneiden. Die Artischockenherzen vierteln.

Alle Salatzutaten zerkleinert, vorsichtig vermischen.

Essig in eine Schüssel geben, Öl zufügen, mit Salz und Pfeffer würzen und alles gut miteinander verrühren.

Die Marinade über den Salat geben und locker durchmischen.

Burgenländisches Erdbeerkoch

Zutaten:

500 g Erdbeeren
250 g Kristallzucker
3 Eiklar
1/2 Zitrone
50 g Butter
1 Pk. Vanillezucker
1/8 l Schlagobers (Schlagsahne)

Zubereitung:

Erdbeeren waschen, anschließend durch ein Sieb pressen und mit dem Zucker gut vermischen. Nun kocht man in einer Kasserolle die Masse zu einem dicklichen Brei auf und läßt ihn auskühlen. Aus den drei Eiklar einen sehr festen Schnee schlagen und mit dem Saft einer halben Zitrone unter die Erdbeermasse ziehen. Nun rührt man alles zusammen einige Minuten vorsichtig, aber gut durch (eventuell mit dem Mixer auf niedrigster Stufe) und gibt noch etwas feingehackte Zitronenschale dazu. Eine feuerfeste Schüssel mit Butter ausstreichen, die Masse einfüllen und bei mittlerer Temperatur langsam im Rost backen. Mit Vanillezucker bestreuen und mit gesüßtem Schlagobers servieren. Dazu passen Biskotten (Löffelbiskuits) besonders gut.

Butter-Honigkuchen

Zutaten:

Teig:

200 g Butter

450 g Bienenhonig

200 g Zucker

1 Prise Salz

abgeriebene Schale 1 Zitrone

5 El Rum

5 Eier

50 g Kakao

550 g Mehl

1 P Backpulver

1 gehäufter Tl Honigkuchengewürz

100 g feinwürfeliges Zitronat

100 g feinwürfeliges Orangeat

100 g gehackte Mandeln

Guß:

100 g Schokoladenglasur

Zubereitung:

Butter, Honig und Zucker erhitzen, bis der Zucker völlig gelöst ist, und wieder abkühlen lassen. In die noch lauwarne Masse Salz, Zitronenschale und Rum geben, nacheinander auch die Eier unterrühren. Kakaopulver, Mehl, Backpulver und Honigkuchengewürz mischen, sieben und nach und nach zufügen. Zum Schluß Früchte und Mandeln unterheben und den Teig in eine gebutterte Kastenform oder zwei kleine Formen à 24 cm Länge füllen. Bei ca. 190° etwa 60 Minuten backen. Auf einem Drahtgitter völlig erkalten lassen. Die aufgelöste Schokoladenglasur über den ganzen Kuchen ziehen und fest werden lassen.

Butter-S

Zutaten:

4 p. Port. Eier
500 g Mehl
250 g Zucker
250 g Butter
Hagelzucker;
- zur Dekoration

Zubereitung:

Eier trennen, das Eigelb, Mehl, Zucker und Butter verrühren und im Kühlschrank kalt stellen. Wenn der Teig kalt geworden ist, in fingerdicke Stücke rollen. Die Stücke dann zu einem S formen, mit Eiweiss bestreichen und mit Hagelzucker bestreuen. Bei ??? Grad Celsius backen, nicht zu dunkel werden lassen.

Kuchen, Gebäck, Pralinen

Buttercreme für Solothurner Nusskuchen

Zutaten:

Buttercreme:

250 g Butter; zimmerwarm
150 g Haselnüsse; geröstet und
-- erst dann gemahlen !
5 Eiweiss
30 g Zucker; (1)
1 dl ;Wasser
160 g Zucker; (2)

Buttercreme, einfach:

250 g Butter; zimmerwarm
200 g Zucker
150 g Haselnüsse; geröstet und
-- erst dann gemahlen !

Zubereitung:

Butter solange rühren, bis sie weiss wird, sich Spitzchen bilden und das Volumen sichtlich zugenommen hat. Nüsse dazugeben.

Eiweiss zu steifem Schnee schlagen und Zucker (1) einrieseln lassen. Weiterschlagen, bis ein sehr steifer, schnittfester Schnee entstanden ist.

Zucker (2) mit dem Wasser aufkochen und solange unter Rühren kochen lassen, bis die Masse sirupartig von der Kelle fliesst, d.h. die letzten zwei Tropfen an der Kelle hängenbleiben und der Sirup in der Pfanne schäumt. Den Sirup im Strahl unter kräftigem Rühren mit dem Schwingbesen in den Eischnee einlaufen lassen.

Sofort in ein kaltes Wasserbad stellen.

Sobald der Schnee und die Buttermasse dieselbe zimmerwarme (wichtig!) Temperatur haben, die Butter auf einmal zur Schneemasse geben, sorgfältig und kurz unterrühren. Sofort zwei Stunden in den Kühlschrank stellen.

Diese Buttercreme ist relativ schwierig zu machen: darum darf man auch eine einfachere Buttercreme machen, ohne Eiweisse !

Nach: Orella, Heft 4, 1994, S. 72 sowie H. u. G. Albonico, Plaisirs de la table suisse, 1972 (RG)

Butterkuchen

Zutaten:

Teig:

- 1 Becher Sahne
- 1 Becher Zucker (Sahnebecher)
- 2 Becher Mehl
- 1 Päckchen Backpulver
- 3 Eier
- 1 Pr. Salz

Belag:

- ¼ Pf. Butter
- 1 Becher Zucker (knapp)
- 3 El. Milch
- 150 g geh. Mandeln oder mehr

Zubereitung:

Die Zutaten für den Teig verrühren, auf Backpapier bei 200°
10 Minuten vorbacken.

Die Butter zerlassen und alle Zutaten für den Belag
heiß verrühren, auf den Teig streichen und weitere
10 Minuten backen.

Butterkuchen I

Zutaten:

Teig:

500 g Mehl

1/2 Tl. Salz

40 g Hefe

1/4 l lauwarme Milch

100 g Butter

1 Ei

1/2 Zitrone, abgeriebene Schale von

60 g Zucker

60 g Rosinen oder Korinthen

Belag:

200 g Butter

180 g Zucker

1 Tl. Zimt

120 g Mandelblätter

Zubereitung:

Aus den angegebenen Zutaten einen Hefeteig bereiten und 30 Minuten gehen lassen.

Rosinen oder Korinthen unterkneten und den Teig, auf einem gefetteten Backblech ausrollen.

Butterflöckchen, Zucker, Zimt und Mandeln auf dem Teig verteilen, noch einmal 30 Minuten gehen lassen, dann in den vorgeheizten Backofen setzen.

E: Mitte. T: 225 °C / 25 bis 30 Minuten.

Butterkuchen mit Kiwis

Zutaten:

Für 10 Stücke:

200 g Mehl (und Mehl zum Ausrollen)

2 Tl. Backpulver

2 El. Zucker

50 g Butter

1 Ei

3 - 4 El. Milch

3 Kiwis (ca. 300 g)

Für die Glasur:

75 g Butter

50 g Zucker

50 Haselnuß- oder Mandelblättchen

1 1/2 El. Mehl

1 1/2 El. Milch

Zubereitung:

Für den Teig das Mehl in einer Schüssel mit dem Backpulver und dem Zucker mischen. Die Butter würfeln, mit dem Ei und 3 El. Milch dazugeben. Alles zu einem glatten Teig verkneten. Den Backofen auf 175 Grad vorheizen. Den Teig auf der leicht bemehlten Arbeitsfläche zu einem etw. 25 cm großen Kreis ausrollen. Auf ein mit Backpapier belegtes Backblech heben.

Die Kiwis schälen, in Scheiben schneiden und auf den Tortenboden legen, leicht in den Teig drücken. Den Kuchen auf der unteren Schiene in den Ofen stellen und etwa 10 min. backen. Inzwischen die Zutaten für die Glasur in einen kleinen Topf geben, unter ständigem Rühren einmal aufkochen. Den Kuchen aus dem Ofen nehmen, den Butterguß darüber verteilen. Die Ofenhitze auf 200 Grad reduzieren, den Kuchen noch etwa 10 min. backen.

Den Kuchen kann man im ganzen oder stückweise einfrieren. Haltbarkeit etwa 2 Monate.

Butterkuchen Spezial

Zutaten:

Zutaten:

Teig

375 g Mehl

30 g Hefe

200 ml Milch

2 Prise Salz

30 g Zucker

1 Ei

1 Eigelb; Gew.-Kl. 3

Mehl;

-- zum Bearbeiten des Teiges

Belag

250 g weiche Butter

100 g Puderzucker

100 g Haselnusskerne

100 g gehobelte Mandeln

50 g Zucker

1 Tl. Zimt; zum Bestreuen

Zubereitung:

Für den Teig das Mehl in eine Schüssel geben und eine Mulde hineindrücken. Die Hefe in die Mehlmulde krümeln. Die Milch leicht erwärmen. Salz, Zucker, Ei und Eigelb auf dem Mehtrand verteilen. Die Hefe in der Milch auflösen, von der Mitte aus alle Zutaten zu einem glatten Teig verarbeiten. Den Teig auf der bemehlten Arbeitsfläche zu einer Kugel formen. Kugel leicht mit Mehl bestäuben und die Schüssel darüberstülpen. Den Teig bei Raumtemperatur 30-40 Minuten gehen lassen.

Für den Belag Butter und Puderzucker mit den Quirlen des Handrührers schaumig rühren. Haselnusskerne in Scheiben schneiden oder grob zerdrücken.

Die Saftpfanne des Backofens (Kuchenblech) mit Backpapier belegen. Den Backofen auf 200 °C (Gas 3) vorheizen. Den Teig leicht zusammendrücken und auf der bemehlten Arbeitsfläche in Grösse der Saftpfanne ausrollen. Den Teig gleichmässig auf die Saftpfanne legen, weitere 10-15 Minuten gehen lassen.

Mit den Fingern (Zeige-, Mittel- und Ringfinger gleichzeitig) dicht an dicht Vertiefungen in den Teig drücken. Der Teig kann dabei auch ganz durchstossen werden. Mit der Gabel den Teig mehrmals einstechen.

Die Buttermischung in einen Spritzbeutel mit Lochtülle Nr.8 füllen und in die markierten Löcher spritzen. Die Hälfte der Fläche mit Mandeln bestreuen, die andere Hälfte mit Haselnussscheiben. Zucker und Zimt mischen und gleichmässig über Mandeln und Haselnüsse streuen.

Den Teig auf der 2. Einschubleiste von unten im vorgeheizten Backofen 15-20 Minuten backen (Umluft 10 Min. bei 180 °C). Die Oberfläche soll goldbraun sein. Den Kuchen auf einem Rost etwas abkühlen lassen, noch lauwarm mit einem Wellenschliffmesser in Stücke schneiden.

Wer keinen Zimt mag, kann auch eine Vanillin-Zucker-Mischung zum Bestreuen verwenden.

Info:

Pro Portion: 1169kJ/280kcal

E 5g, F 17g, Kh 25g

ts=Tl, ds=Prise,

Bon appetit und

...möge die Übung gelingen

Kuchen, Gebäck, Pralinen

Butterkuchen, Zuckerkuchen (Quark-Ölteig)

Zutaten:

Quark-Ölteig wie Grundrezept
80 g Rosinen nach Belieben

Belag:

80-100 g Butterflocken
100-125 g grober Zucker
50-100 g Mandeln oder Nüsse

zum Blech und Bestreichen:
Butter

Zubereitung:

Quark-Ölteig herstellen, nach Belieben zuletzt gewaschene, gebrühte, gut abgetropfte und mit wenig Mehl bestäubte Rosinen unterkneten, auf gebuttertem Backblech nicht zu dünn auswellen, Teigplatte mit zerlassener, lauwarmer Butter bestreichen, mit Butterflocken belegen, mit grobem Zucker und geschälten, grob gehackten Mandeln bestreuen; ein mehrfach gefaltetes, gebuttertes Pergamentpapier oder Aluminiumfolie als Teigschiene vor den Teigrand legen, damit Teig nicht abfließen kann, bei Mittelhitze (180-200 Grad Celsius) etwa 25-30 Minuten backen.

Buttermilch Pudding

(schwer zu lesen, wohl flüchtig hingekritzelt]

Ein Liter Buttermilch und 17 Blatt rote Gelatine und Zucker nach dem Geschmack, die Gelatine wird in bißchen Wasser aufgekocht und dann gießt man es in die kalte Buttermilch und setzt man ihn hin bis das er steif ist, eigentlich muß der Pudding Tag [Teig?] vorher gemacht werden.

Buttermilch-Beeren-Cocktail

Zutaten:

0,5 l Buttermilch
80 g Zucker
Saft einer Zitrone
6 Blatt rote Gelatine
4 El. roter Johannisbeersaft
1 Pack = 250 g Tiefkühlbeeren (Waldbeermix)
im Sommer frische Beeren (Himbeeren, Brombeeren,
Erdbeeren, Johannisbeeren, o.a.)

Zubereitung:

Aus Kefir wird ein erfrischender und dekorativer Gelee-Ring zubereitet und zwar folgendermassen.

1/2 l Kefir mit 80 g Zucker und dem Saft einer Zitrone verquirlen. 6 Blatt rote Gelatine in 4 El. rotem Johannisbeersaft auflösen (leicht erwärmen). Kefir unterrühren, in eine kalt ausgespülte flache Schüssel füllen. 2 bis 3 Stunden im Kühlschrank gelieren lassen, dann stürzen (Form kurz in heisses Wasser tauchen). Beeren dann auf den Kefir-Gelee-Ring legen und mit Puderzucker bestreut servieren.

Buttermilch-Kaltschale

Zutaten:

1 l Buttermilch
4 Scheibe Zitrone, unbehandelt; dünn
-- bis Hälfte mehr
2 El. Rosinen; gehäufte

Zum Bestreuen:

Pumpernickel; gerieben
Rohrzucker, braun

Zubereitung:

In der Buttermilch die Zitronenscheiben und die abgspülten Rosinen mindestens 1 Stunde im Kühlschrank durchziehen lassen.
Zum Servieren mit geriebenem Pumpernickel und Rohrzucker bestreuen.

Buttermilch-Pie

Zutaten:

Teig:

200 g Mehl
30 g Zucker
1 Spur ;Salz
100 g Butter
4 El. ;Wasser

Füllung:

50 g Mandeln
50 g Butter; flüssig
120 g Zucker
2 Eier
2 Eigelb
1/2 Zitrone; abgeriebene Schale
1 Pk. Vanillezucker
1 Pk. Vanillepuddingpulver
500 ml Buttermilch

Zubereitung:

Mehl, Zucker und Salz in eine Schüssel geben. Die kalte Butter in Stücke schneiden und beifügen. Alles zwischen den Fingern schnell zu einer krümeligen Masse verreiben. Wasser begeben, den Teig schnell kneten, jedoch nur solange, bis er zusammenhält. Kalt stellen.

Den Teig auswallen, in die mit Backpapier ausgelegte Form legen und ein Rand formen, gut andrücken. Im 200 °C heißen Ofen 15 Minuten blind vorbacken.

Mandeln feinhacken und mit Butter, Zucker, Eier, Zitronenschale, Vanillezucker, Puddingpulver und Buttermilch sehr gut verrühren. Auf den Teigboden giessen. Im 180 °C heißen Ofen 60 Minuten backen. Auskühlen lassen.

Dazu: Früchtecoulis.

Buttermilch-Savarin mit Erdbeersauce

Zutaten:

200 ml Buttermilch
2 El. Honig
1 El. Zitronensaft
3 Blatt weiße Gelatine
150 ml Sahne

Sauce:

500 g Erdbeeren
1 El. Kirschwasser
1 El. Pistazienkerne

Zubereitung:

Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Die Buttermilch erhitzen, Honig und Zitronensaft dazugeben, kurz mit erwärmen.

Gelatine gut ausdrücken, in der heißen Buttermilch auflösen. Den Topf in kaltes Wasser stellen.

Sobald die Masse anfängt zu gelieren, d. h. wenn man mit dem Löffel eine Spur durch die Speise ziehen kann, steifgeschlagene Sahne unterrühren und in 4 kleine Savarin oder Gratinförmchen füllen. Für 3 - 4 Stunden in den Kühlschrank stellen.

Für die Sauce die Erdbeeren waschen und putzen, die Hälfte davon mit dem Kirschwasser im Mixer pürieren. Nach Belieben süßen. Die restlichen Erdbeeren kleinschneiden und beiseite stellen.

Die Förmchen mit der Buttermilchspeise kurz in heißes Wasser tauchen, anschließend auf Teller stürzen. Mit Erdbeerstückchen belegen, mit der Sauce umgießen, mit gehackten Pistazien bestreuen.

24 g Eiweiß, 58 g Fett, 81 g Kohlenhydrate, 4066 kJ, 970 kcal.

Buttermilcheis

Zutaten:

375 Buttermilch
2 El. Honig
Schale Zitrone
Schale Orange
1/8 l Schlagsahne

Zubereitung:

Buttermilch, Sahne, Honig und fein abgeriebene Schale von je einer halben Zitrone und Orange vermischen und gut durchkühlen lassen.

Dann in die Eismaschine geben und warten bis die Masse cremig fest ist.

Tips: Mit feinen Orangen- und Zitronenschalenfäden verzieren

Buttermilchgötzln

Zutaten:

5 grosse Kartoffeln
1 kleine Flasche Buttermilch
Kümmel
-Salz
Zwiebel; geschnitten
2 Eier
Speck

Zubereitung:

Kartoffeln schälen und mit der Zwiebel durch eine Reibe lassen, alle anderen Zutaten zugeben, umrühren und abschmecken.

Jetzt wird der Speck in Würfel geschnitten und gebraten. Man nimmt zwei grosse ältere Tiegel, legt den Speck mit etwas Leinöl hinein und obendrauf den Kartoffelteig, der etwas verrührt werden kann. Alles schön bei Mittelhitze in der Röhre durchbacken und braun werden lassen.

Buttermilchkuchen II

Zutaten:

Zutaten für den Teig:

4 Tassen Mehl
3 Tassen Zucker
2 Tassen Buttermilch
3 Eier
1 1/2 Päckchen Backpulver

Zutaten für den Belag:

1 Tasse Zucker
1 El. Zimt
125 g Butter (zerlassen)
Kokosraspeln

Zubereitung:

aus den Zutaten einen Rührteig herstellen, auf ein mit Backpapier belegtes Blech streichen und 20 Minuten bei 175-200°C auf der mittleren Schiene backen.

Den Zucker mit Zimt und der zerlassenen Butter mischen, auf den fertigen, heißen Kuchen pinseln und mit den Kokosraspeln bestreuen.

Buttermilchkuchen

Zutaten:

3 1/2-4 Tassen Mehl
1 Paket Pudding
1 Prise Salz
2 Eier
1/2 l Buttermilch
200 g Kokosflocken
1 Vanillin-Zucker
2 Becher Sahne
1 1/2 Backpulver
1 1/2 Tassen Zucker

Zubereitung:

Backblech mit Backpapier auslegen. Bei 190-200°C 20 Min. backen.
Anschließend 2 Becher Sahne über den Kuchen gießen.

Buttermilchkuchen I

Zutaten:

Teig:

3 Tas. Zucker; etwas weniger

4 Tas. Mehl

2 Tas. Buttermilch

3 Eier

1 Spur Salz

1 Pk. Backpulver

Belag:

1 Tas. Kokosraspeln

Zimt

1/2 Tas. Zucker

125 g Butter

Zubereitung:

Zucker mit Eigelb verrühren, Mehl und Buttermilch zufügen. Eiweiss steif schlagen und unterheben. Teig auf einem gefetteten Backblech verteilen. Kokoraspeln, Zimt und Zucker mischen und auf dem Teig verteilen. Bei 200°C für 20 Minuten auf der untersten Schiene backen. Butter zerlassen und über den fertigen Kuchen geben.

Buttermilchpudding mit Feigen

Zutaten:

Pudding:

2 Eiweiss
100 g Zucker
5 dl Buttermilch
1 Zitrone; Saft
1/2 dl Milch
7 Scheibe Gelatine; in kaltem Wasser
-- eingelegt
2 dl Rahm

Sauce:

1 El. Ingwerwurzel; frisch,
-- fein gerieben
100 g Zucker; (1)
1 dl ;Wasser
2 El. Weinessig
6 Tropfen Tabasco
4 Feigen
250 g Beeren; Brombeere,
-- Heidelbeeren, usw.
-- frisch o. tiefgefroren
2 El. Zucker; (2)

Zubereitung:

Eiweiss mit Zucker steifschlagen; Rahm steifschlagen.

Buttermilch mit Zitronensaft mischen und aufkochen. Pfanne vom Feuer nehmen und ausgedrückte Gelatine beifügen; rühren, bis sie sich aufgelöst hat.

Zuerst Rahm, dann Eiweiss sorgfältig unterziehen, in Förmchen giessen.

Ein paar Stunden in den Kühlschrank stellen.

Sauce:

Zucker (1) karamelisieren, mit Wasser und Essig ablöschen. Ingwer und Tabasco zufügen, kurz köcheln lassen.

Feigen halbieren, in der Sauce ein paar Minuten ziehen lassen, herausnehmen und in Schnitze schneiden.

Beeren mit Zucker (2) pürieren (eventuell durch ein Sieb streichen) und mit der Sauce mischen.

Pudding, Sauce und Feigen auf Teller anrichten.

Tip: Pudding kann ruhig am Vortag zubereitet werden und die Sauce

einige Stunden vor dem Servieren.

Nach: Spezialheft Orella, Für Gäste kochen, Teil 2, Schlemmen ohne Fleisch, Habegger Verlag Zürich, ISBN 3 85724 350 8, abgetippt und gepostet von Rene Gagnaux@2:301/212.19, 24.04.1994

Buttermilchspeise mit Kiwi

Zutaten:

4 Kiwis
1/2 Unbehandelte Zitrone
3 El. Zucker
350 ml Buttermilch
4 Blatt weisse Gelatine
2 1/2 El. ; Wasser
4 Walnusskerne

Zubereitung:

Kiwis schälen und halbieren, die Hälfte davon mit Zitronensaft im Mixer pürieren. Fruchtpüree mit Zucker, abgeriebener Zitronenschale und Buttermilch verrühren. Eingeweichte, ausgedrückte Gelatine in heissem Wasser auflösen. Teelöffelweise unter die Buttermilch rühren. Im Kühlschrank fest werden lassen.

Walnusskerne feinhacken und die Buttermilchspeise damit bestreuen. Mit restlichen Kiwis garnieren.

Buttermilchtaler mit Waldbeeren-Cassi

Zutaten:

1/4 l Buttermilch
2 El. Sahne
4 Blatt Gelantine
1 Vanillezucker
150 g Beeren
1/8 l Sahne
4 El. Crème fraîche

Zubereitung:

Die Sahne mit Vanillezucker steif schlagen. Die Gelantine einweichen und erwärmen (nicht kochen!). Dann alles unter die Buttermilch heben. Die Masse in Formen füllen. 2 Stunden kalt stellen.

Für die Sosse einen El. Zucker mit Creme fraîche mischen, und auf Teller geben. Die Hälfte der Beeren passieren und zu der Creme geben. Mit einer Gabel durchziehen. Die restlichen Beeren dazu garnieren.

Kuchen, Gebäck, Pralinen

Buttermilchwaffeln mit heißer Kirschsoße

Zutaten:

Teig:

250 g Mehl

1 Tl. Backpulver

50 g Zucker

1 Päckchen Vanillinzucker

125 g Butter oder Margarine

4 Eier

1/8 bis 1/4 l Buttermilch

Kirschsoße:

1 Glas Sauerkirschen

(Abtropfgewicht etwa 370 g)

Saft von 1/2 Zitrone

1 Päckchen Vanillinzucker

2 Tl. Speisestärke

30 ml Kirschwasser

Zubereitung:

Aus den angegebenen Zutaten einen Rührteig bereiten. Die Buttermilchmenge so dosieren, daß ein dickflüssiger Teig entsteht. Waffeln backen.

Für die Soße Kirschen mit Saft, Zitronensaft und Vanillinzucker aufkochen. Speisestärke mit Kirschwasser verrühren, die Soße damit binden und in der Nachwärme fertigaren. Zu den warmen Waffeln reichen.

Buttermilchwaffeln

Zutaten:

250 g Mehl
20 g Frischhefe
2 Tassen reine Buttermilch
125 g Butter
Salz,
3 Eier

Zubereitung:

Selbstgebackene Waffeln sind nicht nur bei Kindern heiss begehrt. Für aromatische Buttermilchwaffeln 250 g Mehl in eine Schüssel geben, in die Mitte eine Mulde drücken. 20 g Frischhefe hineinbröckeln. Eine Tasse Buttermilch (zimmerwarm) dazugeben, mit der Hefe verrühren. Zugedeckt 15 Minuten gehen lassen. Eine weitere Tasse Buttermilch, eine Prise Salz, 125 g flüssige Butter und 3 Eier unterrühren. Aus je 2 El. Teig eine Waffel backen. Mit Zucker und Zimt bestreuen.

Butterringel

Zutaten:

250g Butter
125g Zucker
1 Ei
375g Mehl
1 Vanillezucker

Zubereitung:

Kneten, (mit Fleischwolf
Streifen drehen, formen
oder Gebäckspritze

Buttertrüffel

Zutaten:

25 g Kokosplattenfett
250 g Nußnougat
50 g Butter
5 El. Kirschwasser
250 g weisse Kuvertüre
25 Pistazienkerne
Backpapier

Zubereitung:

1. Kokosfett schmelzen und wieder abkühlen lassen. Nußnougat cremig rühren. Butter und Kokosfett unterrühren. Mit Kirschwasser aromatisieren. Kalt stellen, bis die Masse fest ist.

2. Nougatmasse nochmals hellschaumig aufschlagen, dann in einen Spritzbeutel mit Lochtülle füllen und 25 Häufchen auf ein mit Backpapier ausgelegtes Brett spritzen. Über Nacht durchkühlen lassen.

3. Kuvertüre auflösen, die Nougathäufchen damit überziehen. Mit Pistazien verzieren. Bis zum Verschenken im Kühlschrank aufbewahren.

Buttertrüffel (Nougat)

Zutaten:

25 g Kokosplattenfett
250 g Nuss-Nougat
50 g Butter
5 El. Kirschwasser
250 g Weisse Kuvertüre
25 Pistazienkerne
Backpapier

Zubereitung:

Kokosfett schmelzen und wieder abkühlen lassen. Nuss-Nougat cremig rühren. Butter und Kokosfett unterrühren. Mit Kirschwasser aromatisieren. Kalt stellen, bis die Masse fest ist.

Nougatmasse nochmals hell-schaumig aufschlagen, dann in einen Spritzbeutel mit Lochtülle füllen und Häufchen auf ein mit Backpapier ausgelegtes Brett spritzen.

Über Nacht durchkühlen lassen.

Kuvertüre auflösen, die Nougathäufchen damit überziehen. Mit Pistazien verzieren.

Bis zum Verschenken im Kühlschrank aufbewahren.

Kuchen, Gebäck, Pralinen

bwz

Zutaten:

Für ca. 50 Stück:

Zubereitung:

Cafe 'casa Blanca'

Zutaten:

- 4 Tas. 'Café Oriental'
- (Wünschelburger's)
- 1 El. Sahne, geschlagen
- 1 El. Kaffee- oder Kakaopulver

Zubereitung:

'Cafe Oriental' ist die schönste Art, Kaffee zu geniessen. Der herbaromatische Mokka-Likör im Kaffee ist ein Erlebnis wie 1001 Nacht. Doch auch Eis, Torte und Desserts werden mit 'Cafe Oriental' zu Freuden des Morgenlandes.

'Cafe Oriental' in der Mikrowelle erhitzen. Anschliessend die Sahne daraufgeben und mit Kaffee- oder Kakaopulver bestäuben.

Salemaleikum.

Gepostet: Joachim M. Meng @ 2:245/6606.6 am 22.04.94

Cake "Colboni"

Zutaten:

60 g Korinthen
60 g Rosinen
60 g Malagatrauben, getrocknet
50 g Orangeat
50 g Zitronat
250 g Butter
220 g Puderzucker
5 Eier
2 El. spanischer Cognac
2 El. Honig
300 g Mehl
1 Tl. Backpulver
1 Spur Salz
1/2 Tl. Zimt
1/4 Tl. Muskatnuß
1 Tl. Zitronenessenz
1 El. Zitronensaft
100 g geschälte Mandeln
Milch

Nach Belieben:

2 El. Aprikosenkonfitüre
Kandierte Kirschen
-- zum verzieren

Zubereitung:

(*) Cakeform 30cm

Korinthen, Rosinen und Weinbeeren (Malagatrauben) waschen, trocknen und in Cognac einlegen. Weiche Butter schaumig schlagen. Zucker beifügen und zu einer gleichmäßigen Masse mischen. Eier einzeln darunterarbeiten. Cognac abgießen und zugeben.

Mehl, Backpulver und Salz mischen und gesiebt zugeben. Honig, Orangeat, Zitronat, getrocknete Traubenbeeren, Zimt, Muskatnuß, Zitronenessenz und -saft zugeben und die Masse zu einem Teig rühren. Sollte der Teig zu fest sein, etwas Milch zugeben; Der Teig darf aber nicht flüssig werden!

Teig in die Form geben. Mandeln auf der Oberfläche mit der Spitze nach unten leicht eindrücken.

Bei 170 Grad etwa 1 1/4 Stunden backen. (Nadelprobe)

Nach Belieben, den gebackenen Kuchen mit passierter Aprikosenkonfitüre bestreichen und mit kandierte Kirschen verzieren.

Cake Neige

Zutaten:

Zutaten (für 6-8 Pers.):

3 Eier

125 g Zucker

75 g Mehl

1/2 p. Backpulver

ca. 12 Löffelbiskuits

300 ml starker Kaffee

125 g Bitterschokolade; (mind. 60 % Kakao)

40 g Butter

2 El. Wasser

Verzierung (kandierte Früchte, trockenes Obst)

Zubereitung:

Cake Neige ist eine Kreuzung aus Tiramisu und Biskuitkuchen, die mir ausgezeichnet geschmeckt hat und relativ einfach zu machen ist.

Kaffee kochen (mindestens Espresso-Stärke).

Eier trennen, Eiweiss zu steifem Schnee schlagen.

Eigelb und Zucker so lange schlagen, bis die Masse sehr hell wird (fast weiss), Mehl und Backpulver untermischen (geht besser mit Knethaken).

Eischnee vorsichtig unterheben.

Eine längliche Kastenform (flache Auflaufform geht auch) einfetten und bemehlen.

Backofen auf 190 Grad vorheizen.

1/3 des Teiges in die Form geben, dann 1/2 der in den Kaffee getunkten Löffelbiskuits darauflegen, wieder 1/3 Teig, 1/2 der getunkten Biskuits, 1/3 Teig, Teigschichten jeweils glattstreichen, oben muss alles mit Teig bedeckt sein.

Form in den Ofen schieben (unterhalb der Mitte), ca. 50 min. backen (mit Messerspitze prüfen, ob es gar ist).

Den fertigen Kuchen aus der Form nehmen und etwas erkalten lassen.

Inzwischen Schokolade in Stücke brechen und mit dem Wasser im Wasserbad schmelzen lassen. Wenn sie weich ist, den Topf von der Platte nehmen und die in Stücke geschnittene Butter nach und nach daruntermischen.

Den Kuchen damit glasieren und die Verzierungen in die noch weiche Glasur anbringen.

Erkalten lassen (lässt sich im Kühlschrank beschleunigen).

Vorbereitungs- und Backzeit: 70 min.

Calvados-Trüffel

Zutaten:

200 g Vollmilchschokolade
50 g Sahne
30 g ; Zucker
3 El. Calvados
Bitteres Kakaopulver

Umhüllung:

100 g Blockschokolade
1 El. Öl
100 g Schokolade

Zubereitung:

Die Vollmilchschokolade im Wasserbad (oder ganz vorsichtig in der Mikrowelle) schmelzen. Die Sahne zum Kochen bringen, den Zucker einrühren. Die Zucker-Sahne auf die geschmolzene Schokolade giessen und die beiden Massen gut vermischen. Es ist am Anfang nicht einfach, da die Massen ziemlich fest und körnig sind. Den Calvados nach und nach zufügen.

Die Masse mind. eine halbe Stunde im Kühlschrank etwas fest werden lassen. Auf einer Platte Backtrennpapier auslegen und von der Masse ungefähr nussgrosse Kugeln daraufspritzen. Im Kühlschrank abkühlen lassen.

Die Blockschokolade mit dem Öl zu einer Glasur schmelzen. Die Schokolade für die Umhüllung reiben.

Die Trüffelkugeln zwischen den Handflächen nachformen, mit der geschmolzenen Blockschokoladen-Glasur umhüllen und auf die geriebene Schokolade setzen. Jeweils ein paar Kugeln mit Hilfe einer Gabel in dieser geriebenen Schokolade wälzen.

Die Calvados-Trüffel halten sich im Kühlschrank ungefähr eine Woche.

Tip: Wenn man den Calvados durch Whisky und die Vollmilchschokolade durch Kochschokolade ersetzt, erhält man schottische Trüffel.

Calvadossorbet

Zutaten:

Für ca. 15 Personen:

1 l Apfelsaft

1/2 l Zitronensaft

1/4 l Calvados

1/8 l Sekt

1 El. Glukosesirup

250 g Zucker

Zubereitung:

Apfelsaft, Zitronensaft, Calvados, Sekt, 1 El. über Flamme aufgelöster Glukosesirup und Zucker mischen.

Camembert-Preiselbeer-Ecken

Zutaten:

1 Pk. TK-Blätterteig; 450g, 10
- Scheiben
1 Ei
5 Pk. Runder Camembert
1 El. Milch
50 g Mandeln, gehackt
1 Dose Preiselbeeren

Zubereitung:

Blätterteigscheiben nach Packungsanleitung auftauen lassen. Ei trennen. Die Ränder der Blätterteigscheiben mit Eiweiß bestreichen. Je Scheibe mit einer Camemberthälfte belegen und zu einem "Brief" zusammenfalten. Alle Ecken gut andrücken, damit der Camembert nicht ausläuft. Eigelb und Milch verquirlen und die "Briefe" damit bestreichen. Mit gehackten Mandeln bestreuen und im Backofen (E:200 °C) ca. 20 Minuten backen. Mit jeweils einem Eßlöffel Preiselbeeren garnieren. Warm mit einem Salat servieren.

Camembertkugeln in Pumpernickel

Zutaten:

1 Zwiebel
200 g Camembert
50 g Butter
100 g Pumpernickel

Zubereitung:

Zwiebel in feine Würfel schneiden, Camembert zerdrücken, mit Butter zu einer geschmeidigen Masse verarbeiten und kleine Kugeln formen.
Pumpernickel zerbröseln und die Camembertkugeln darin wälzen.

Kuchen, Gebäck, Pralinen

Cannoli alla siziliana (Süsse gefüllte Hüppen)

Zutaten:

Teig:

500 g Mehl

1 Eigelb

1 Spur Zimt

50 g Zucker

50 g Butter; flüssig

1 El. Kakaopulver

1 1/2 dl Schwacher Kaffee

Kokosfett; zum Ausbacken

Füllung:

500 g Magerquark

150 g Zucker

1 Pk. Vanillezucker

150 g Dunkle Schokolade

1 Zitrone; abgeriebene Schale

Zubereitung:

Alle Zutaten für den Teig vermengen, zu einem glatten Teig kneten und ein paar Stunden kühl stellen.

Teig 3 mm dick auswallen, Ovale von ca. 9 x 12 cm ausschneiden oder ausstechen. Um ein bemehltes Holz- oder Metallröhrchen wickeln, so dass die Enden etwas überlappen, diese gut zusammendrücken. Im heissen Fett fritieren.

Für die Füllung die Schokolade grobhacken, alle Zutaten mischen und in die Cannoli einfüllen.

In Haushaltgeschäften gibt es spezielle Röhrchen für die Herstellung von Cannoli. In italienischen Geschäften sind die Hüppen auch fertig zu kaufen. Die Füllung kann jedoch in jede Hüppenart gefüllt werden.

Nach: Beatrice Äpli, Orella, Heft 2, 1994

04.03.1994

Cantuccini, Mandelgebäck aus der Toskana

Zutaten:

300 g Süsse Mandeln
400 g Zucker
4 Eier
;Salz
500 g Mehl
1 Pk. Backpulver
1 Pk. Vanillezucker; nach Belieben
1 Zitrone; abgeriebene Schale
1 El. Anissamen

ausserdem:

Fett: für das Backblech
1 Ei; verquirlt mit
30 g Zucker; zum Bestreichen

Zubereitung:

Cantuccini sind die klassischen Mandelkekse der Toskana, die man meistens als Dessert oder zwischendurch zu einem Glas Vin Santo serviert. Besonders köstlich schmecken sie, wenn man sie vor dem Verzehr in den Wein stippt. Ihr knusprig-harter Teig ist dafür bestens geeignet, denn er löst sich beim Eintauchen nicht auf. Cantuccini lassen sich sehr gut auf Vorrat backen, denn sie bleiben lange frisch.

Die Mandeln mit heissem Wasser überbrühen und häuten. Die Mandeln dann ohne Fett in einer weiten Pfanne kurz anrösten. Herausnehmen, etwas abkühlen lassen und grob zerhacken. Einige Mandeln ganz lassen. Nach und nach mit den übrigen Zutaten vermischen. Nach Geschmack mit Vanillezucker, abgeriebener Zitronenschale oder Anis aromatisieren.

Backrohr auf 160 °C vorheizen. Den Teig zu Rollen mit ungefähr 50 mm Durchmesser formen. In grosszügigem Abstand auf ein gefettetes Backblech setzen, mit dem verquirlten Ei bestreichen und goldgelb backen (ca. 30 Minuten).

Rollen aus dem Ofen nehmen und etwa fingerdicke Cantuccini abschneiden. Die Kekse flach auf das Backblech legen und weitere 15 bis 20 Minuten goldbraun backen.

Cappuccino-Creme

Zutaten:

Für 8 Portionen:

2 Becher Mascarpone à 250 g
1 Becher Magermilch-Joghurt (150 g)
1 El. Zucker
1 Päckchen Vanillezucker
1 Tütchen lösliches Cappuccinopulver
1/2 Becher Schlagsahne (125 g)
1/2 Tl. Kakao
evtl. 50 g Amaretti

Zubereitung:

Mascarpone, Joghurt, Zucker, Vanillezucker und Cappuccinopulver mit den Quirlen des Handrührers verrühren. Sahne steif schlagen und unterziehen. Cappuccino-Creme in Portionsschälchen füllen und mit Kakao bestäuben. Eventuell mit Amaretti servieren. (Für mich ein Muss und dann die Feinen vom Italiener).

Tip: Die Cappuccino-Creme in kleine Förmchen gegeben und im Tiefkühlgerät zu Parfait gefrieren lassen (so wird daraus ein Dessert, das sich gut vorbereiten läßt). Mindestens 30 Minuten vorm Servieren herausnehmen, aus der Form lösen und antauen lassen.

Cappuccino-Käsesahne mit Feigen

Zutaten:

Für Den Biskuitteig:

; Fett und gemahlene Mandeln

; für die Form

3 Eier

80 g Zucker

1 Prise Salz

50 g Mehl

40 g Gemahlene Mandeln

Für Die Füllung:

6 Blattgelatine, weiß

4 Eigelbe

100 g Zucker, fein

1 Vanillinzucker

500 g Speisequark 20 %

500 g Vollmilchjoghurt

300 ml Espresso

250 g Schlagsahne

6 Frische Feigen

Zum Garnieren:

40 g Dunkle Kuvertüre

Zubereitung:

Elektroherd vorheizen auf 200 Grad. Die Springform am Boden fetten und dünn mit Mandeln bestreuen.

Den Biskuitteig anrühren, in die vorbereitete Form umfüllen und auf der zweiten Schiene von unten etwa 15 Minuten backen. In der Form auskühlen lassen.

Für die Füllung die Gelatine einweichen. Eigelbe, Zucker und Vanillinzucker dickcremig aufschlagen, mit Quark und Joghurt verrühren. Die Gelatine in heißem Espresso auflösen und unterziehen. Kalt stellen bis die Creme leicht geliert, dann die Sahne steif schlagen und unterheben.

Den Biskuit quer halbieren, den unteren Boden auf eine Platte setzen, einen Tortenring oder den Springformrand darum befestigen.

Die Feigen abreiben, halbieren und mit den Schnittflächen nach außen als Kranz auf den Rand des Bodens in die Form legen.

Die Quarkcreme in die Form füllen, den zweiten Boden auflegen und leicht festdrücken, einige Stunden oder über Nacht in den Kühlschrank

stellen.

Die Kuvertüre hacken, schmelzen lassen, ein feines Graffitimuster auf die Torte spritzen oder träufeln.

Caramel-Creme

Zutaten:

3 El. Mehl
2 El. Butter
1/4 l ; Wasser
10 Eigelb
300 g Zucker
1/2 Tl. ; Salz
1 l Milch
8 cl Süßen Portwein
1/2 Zitrone; die Schale

Zubereitung:

Mehl in einem großen Topf mit Wasser erhitzen, glattrühren. Butter, Salz und die geriebene Zitronenschale dazugeben. Rühren.

Verschlagen Sie die Eigelb miteinander, und rühren Sie diese darunter (den Topf immer auf kleiner Flamme halten!). Zucker unter ständigem Rühren einstreuen. Den süßen Portwein und schließlich die Milch dazugießen und so lange rühren, bis alle Zutaten gleichmäßig eingedickt sind.

Die Creme im Kühlschrank erkalten lassen, in Dessertschalen abfüllen und mit dem restlichen Zucker bestreuen.

Karamelisieren Sie den Zucker mit einem glühenden Eisen (z.B. einem Kartoffelstampfer). Während sich der Rauch entwickelt, werden Sie Zeuge, wie sich dieser Nachtsch in einem Traum verwandelt...

Caramel-Creme (Südhessen)

Zutaten:

1/4 l Milch
90 g Zucker
1 Ei; ganz
3 Eier; getrennt
15 g Gelatine

Zubereitung:

Milch mit 2/3 des Zuckers, dem Eigelb und einem ganzen Ei in einer Schüssel schlagen. Den Rest Zucker in einer Pfanne dunkelgelb rösten. Milchmasse dazugeben und zum Kochen bringen. In Wasser gelöste Gelatine unterrühren und kurz aufkochen. Im Wasserbad kalt schlagen. Das Eiweiss zu Schnee schlagen und vorsichtig unter die Masse heben.

Caramelisierte Mangotarte

Zutaten:

4 kleine Tarteformen; 8 cm Durchmesser
100 g Zucker
50 g Butter
2 Mangos; vollreif
1 Tl. Zitronensaft

TEIG:

40 g Zucker
50 g Butter
1 kleine Ei
1 1/2 dl Rahm
125 g Feines Mehl
1 Spur Salz
Mehl; zum Auswallen

GARNITUR:

1 dl Rahm
1 Spur Vanillezucker

Zubereitung:

Zucker in einer Pfanne schmelzen, bräunen und einmal aufschäumen lassen. Den Boden der Tarteförmchen damit ausgiessen; auskühlen lassen.

Teig: Butter, Zucker, Ei und Rahm schaumig rühren. Das Mehl mit dem Salz begeben und alles sorgfältig zusammendrücken. Den Teig in Folie schlagen und 30 Minuten kühl stellen.

Die Mangos schälen und in feine Scheiben schneiden. Den festgewordenen Zucker in den Förmchen mit Butter bestreichen, die Mangoscheiben dachziegelartig und dicht darauflegen. Mit Zitronensaft beträufeln.

Den Teig in <servings> Teile schneiden und 2 bis 3 mm dick auswallen, so dass die Teigronellen gerade in die Tarteförmchen passen. Die Mangoschnitze damit abdecken und etwas andrücken.

Auf die unterste Rille in den auf 200 Grad vorgeheizten Backofen schieben und etwa 25 bis 30 Minuten backen. Die Küchlein sofort stürzen.

Nach Belieben mit geschlagenem, mit Vanillezucker aromatisierten Rahm garnieren und noch warm servieren.

Kuchen, Gebäck, Pralinen

Carmarthen Yeast Cake (Hefekuchen Carmarthen)

Zutaten:

250 g Mehl
1 Tl. Gewürzmischung aus:
Zimt
Nelken
Muskat
Kardamom
1 Msp. Salz
1 1/2 Tas. Gemischte Trockenfrüchte
45 g Butter
45 g Schweineschmalz
1/3 Tas. Zucker
2 Tl. Sirup, goldbraun
1 Ei
2/3 Tas. Erwärmte Milch
15 g Frischhefe
1/2 Tl. Natron

Zubereitung:

Rezept aus dem Ty Mawr in Brechfa, Wales

- Quelle: "Die Küche Europas"
- Manfred Pawlak Verlagsgesellschaft mbH
- ISBN: 3-88199-159-X
- gepostet von Anne Caldas

Mehl, Gewürzmischung und Salz durch ein Sieb in eine große Schüssel geben. Die Trockenfrüchte zugeben.

In einer zweiten Schüssel Butter, Schweineschmalz, Zucker und Sirup verrühren, bis die Mischung cremig ist. Ei zugeben und gut verrühren. Die Hefe in der Hälfte der erwärmten Milch auflösen und das Natron in der zweiten Hälfte der Milch. Beide Mischungen der Buttermischung zugeben und gründlich verrühren. Diese Butter-Hefe-Mischung unter das Mehl ziehen und zu einem weichen Teig verrühren.

Backofen auf 220°C (Gas Stufe 7) vorheizen.

Den Teig in eine ausgebutterte Brotform geben und an einem warmen Ort aufgehen lassen, bis er sein Volumen verdoppelt hat.

1 1/2 bis 2 Stunden backen oder bis ein Fleischspieß, den man in den Teig sticht, ohne daran anhaftende Krümel herausgezogen werden kann.

Auf einem Kuchengitter abkühlen lassen und in Scheiben geschnitten mit Butter servieren.

Cassata siciliana

Zutaten:

1 P. gemischte kandierte Früchte (150 g)
4 El. Maraschino
1 Eiweiß
50 g Puderzucker
3/8 l Schlagsahne
12 Belegkirschen

Zubereitung:

1. Die kandierten Früchte mit dem Messer teilen, hacken und in Maraschino einweichen.
 2. Eiweiß und Puderzucker mit den Quirlen des Handrührers zu sehr steifem Schnee schlagen.
 3. Die Früchte mit dem Likör und mit 50 g Schokoblättchen zum Eischnee geben und vorsichtig unterheben.
 4. 1/4 l Sahne steif schlagen und ebenfalls unter die Masse heben.
- Das Ganze in eine Eisbombenform von 1 l Inhalt füllen und mindestens 3 Stunden gefrieren lassen, nicht umrühren! Cassata 1/2 Stunde vor dem Servieren in Kühlschrank antauen lassen. Restliche Sahne schlagen. Cassata aus der Form stürzen, mit der Sahne, den Belegkirschen, und restlichen Schokoladenblättchen garnieren.

Cassata Siciliana

Zutaten:

700 g Ricotta-Käse
250 g Zucker
1/8 l Maraschino
100 g Feingehackte Schokolade (zartbitter)
200 g Zitronat und Orangeat
400 g Biskuitboden (in 1 cm dicken Steifen)

Zubereitung:

Den Ricotta-Käse durch ein Sieb drücken, in eine Schüssel geben, mit dem Zucker und mit 7 Esslöffeln Maraschino, der Schokolade, dem gehackten Zitronat und Orangeat gut verrühren. Eine Form (mindestens ein einhalb Liter) mit Folie auskleiden, mit ein paar Tropfen Maraschino bestreichen. Die Biskuitsstreifen mit Maraschino beträufeln und damit Boden und Rand der Form auslegen. Die Käse-Mischung auf den Teig geben, mit einem Löffel glattstreichen. Den restlichen Biskuit auf die Käse-Mischung legen und etwas andrücken. Mit Folie abdecken, die Folie dabei fest über den Rand der Form ziehen.

Die Cassata mindesten 2 Stunden in den Kühlschrank stellen, dann auf eine Platte stürzen und die Folie abziehen. Sehr kalt servieren.

- Hinweis -

Maraschino ist ein Likör aus der Maraskakirsche. Alkohol 30-35 Vol.-%

- Hinweis -

Ricotta-Käse. Der weiche weisse Käse mit etwas krümeliger Konsistenz wird aus Kuh- oder Schafsmilch gemacht. Er wird hauptsächlich zum Kochen verwendet, und zwar in süßen und pikanten Gerichten. Wie Quark oder Frischkäse läßt er sich gut mit anderen Zutaten mischen. Es gibt verschiedene Ricotta-Arten, frisch, gesalzenen, trockenen oder reifen. Dieser Käse ist auch ausserhalb Italiens relativ leicht zu bekommen; wenn nicht, kann man ersatzweise auch Quark oder Frischkäse verwenden.

Cassata Siziliana

Zutaten:

200 g gemischte gehackte kandierte Früchte
4 El. Maraschino
600 g süße Sahne
2 Päckchen Vanillinzucker
1 Zitrone (abgeriebene Schale von)
4 Eigelb
einige ganze kandierte Früchte
Eiswaffeln

Zubereitung:

Früchte mit Likör begießen, abdecken und mindestens 3 Stunden durchziehen lassen.

Sahne mit Vanillinzucker steif schlagen, Zitronenschale dazugeben und Eigelb unterrühren. Marinierte Früchte unterheben, Masse in eine Eisbombenform oder in eine Metallschüssel füllen und mindestens 5 Stunden gefrieren lassen.

Eis aus der Schüssel lösen, auf einer Glasplatte anrichten und mit Früchten und Eiswaffeln garnieren.

Cassatacreme

Zutaten:

100 g gemischte candierte Früchte
6 El. brauner Rum
4 Blatt Gelatine
3 Eier (getrennt)
40 g Puderzucker
1/4 l Schlagsahne
50 g Belegkirschen

Zubereitung:

Candierte Früchte mit 2 El. Rum mischen. Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Eigelb mit restlichem Rum und Puderzucker so lange schlagen, bis die Masse fast weiß geworden ist.

Gelatine tropfnaß bei milder Hitze auflösen und in die Eigelbmasse rühren. Früchte unterrühren.

Eiweiß und Sahne getrennt steif schlagen und unterheben.

Dessert mindestens 1 Stunde kühl stellen. Dann mit 2 Teelöffeln Nocken abstechen.

Tips: Noch nicht ausprobiert!

Cassissorbet

Zutaten:

Für 6 bis 8 Personen:

100 g Zucker

100 ml Wasser

200 ml Johannisbeersaft

100 ml Rotwein

5 El. Cassis (schwarzer Johannisbeerlikör)

2 Eiweiß

Eventuell Wein oder Sekt

Zubereitung:

Zucker mit Wasser aufkochen zu Sirup fortkochen und abkühlen lassen.
Johannisbeersaft, Wein und Cassis unterrühren.

Eiweiß steif schlagen, ebenfalls unterrühren. Masse in die
Eismaschine füllen und so lange rühren lassen, bis sie fest ist.

In Portionsgläsern anrichten und nach Geschmack mit trockenem Wein
oder Sekt aufgießen.

Tip: Wenn keine Eismaschine vorhanden ist, die Masse in das
Gefriergerät stellen und alle 30 Minuten durchrühren, bis sie gefroren
ist.

Kuchen, Gebäck, Pralinen

Castagnaccio, Kastanienkuchen aus der Toskana

Zutaten:

500 g Kastanienmehl
Milch
1 Orange; Schale
60 g Walnusskerne
2 Rosmarinzweige
50 g Pinienkerne
Öl; für die Form

Zubereitung:

Das Kastanienmehl in eine Schüssel sieben und mit so viel Milch verrühren, bis ein cremiger, relativ flüssiger Teig entsteht. Die Orangenschale fein hacken bzw. abreiben, die Walnusskerne hacken und beides in den Teig rühren.

Ofen auf 180 °C vorheizen. Eine Pieform mit geschlossenem Boden (eine Springform ist weniger gut geeignet, da der flüssige Teig unten herauslaufen kann) einölen und den Teig etwa 2 cm hoch hineinfüllen. Mit Rosmarinblättchen und Pinienkerne bestreuen. Ein paar Tropfen Öl darüberträufeln und 45 Minuten backen.

Vor dem Servieren auf einen Kuchengitter abkühlen lassen.

Castagnaccio, Maronenfladen

Zutaten:

500 g Kastanienmehl
3/4 l Milch
1/4 l ;Wasser, ungefähre Menge
1 Tas. Eingeweichte Rosinen
1/2 Tas. Pinienkerne
Mehl
Öl

Zubereitung:

Damit der Fladen nicht krümelig, sondern schön glatt wird, muss man das Mehl zunächst sieben. In einer Schüssel wird das Mehl mit der Milch verrührt und, wenn nötig, mit Wasser, bis ein gleichmässiger, dickflüssiger Teig entsteht. Die exakte Menge Flüssigkeit hängt nicht zuletzt vom Augenmass ab, denn je nach Luftfeuchtigkeit, Beschaffenheit des Mehls usw. wird einmal etwas mehr, manchmal etwas weniger benötigt.

Nun werden die Rosinen, die gut abgetropft sind, in Mehl gewendet, bevor man sie unter den Teig rührt. Das ist wichtig, denn sonst sinken die schweren Rosinen auf den Boden des Fladens. Jetzt kann der Teig in eine geölte Kuchenform gegossen werden. Hierzu keine Springform verwenden, sondern eine Form, die unten dicht geschlossen ist, damit kein Teig austreten kann.

Den Castagnaccio etwa eine Dreiviertelstunde bei 180 Grad backen.

Kurz bevor der Fladen gar ist, ihn mit Pinienkernen bestreuen, die auf diese Weise kurz mitrösten. Der Fladen ist fertig, wenn sich auf der Oberfläche kleine Risse zeigen.

Ceylon-Kuchen

Zutaten:

200 g Cashewnüsse
175 g ungeschälte Mandeln
6 Eier
200 g Puderzucker
200 g Zucker
2 El. Rosenwasser
1/2 Tl. gemahlener Koriander
1 Prise Zimt
1 Prise Nelkenpulver
1 Prise Salz
250 g kalifornische Rosinen
1 Tl. Backpulver
250 g Puderzucker
2 El. Orangensaft
einige Tropfen Rum-Aroma
Saft und geriebene Schale einer Zitrone

Zubereitung:

1. Cashewnüsse und Mandeln im Mixer mahlen.
 2. Eier trennen, Eigelb mit Zucker und 200 g Puderzucker schaumig aufschlagen. Nüsse, Mandeln, Zitronensaft, Zitronenschale, Rosenwasser, Zimt, Koriander und Nelkenpulver zufügen.
 3. Eiweiss mit Salz zu steifen Schnee schlagen und abwechselnd mit Griess locker und gleichmässig unter den Teig heben.
 4. Zum Schluss Rosinen und Backpulver zufügen.
 5. Backblech mit Backtrennpapier belegen und das offene Ende mit einem gepfaltten Streifen Alufolie schliessen.
 6. Teig auf das Blech streichen und im vorgeheizten Ofen bei 180°C etwa 40 Minuten backen.
 7. Kuchen auf dem Blech lassen und mit einer Glasur aus 250 g Puderzucker, Orangensaft und Rum-Aroma bestreichen.
 8. Kuchen nach Wunsch mit Rosinen verzieren.
 9. Kuchen noch warm in Rechtecke oder Rhomben schneiden und abkühlen lassen. Ergibt etwa 20 St.
- pro Stück : 1283 Joule Rezept Nr. : 36

Kuchen, Gebäck, Pralinen

Chaes-Chiechjini, Käseküchlein aus dem Wallis

Zutaten:

400 g Reifer Bergkäse
-- oder Greyerzer
Mehl

AUSBACKTEIG:

150 g Mehl
2 dl Milch
2 Eier

ZUM FRITIEREN:

Öl

Zubereitung:

Am besten, den Ausbackteig am Vortag vorbereiten: Mehl und Salz in einer Schüssel mischen, Milch und Eier verquirlen, mit dem Mehl zu einem glatten Teig rühren, zugedeckt im Kühlschrank ruhen lassen. Wenn nötig, vor der Verwendung etwas verdünnen.

Käse in 1 cm dicke Rechtecke von ca. 60 x 30 mm schneiden. Öl in einem Bratopf auf 180 C erhitzen. Käsestücke im Mehl wenden, portionsweise im Ausbackteig legen, mit zwei Gabeln einzeln herausnehmen, ins heiße Öl geben, goldbraun braten, mit Friture-Kelle herausnehmen und auf Haushaltspapier abtropfen lassen.

Sofort servieren. Dazu Gschwellti oder Salat, ist aber auch als Beilage zum Apero gut geeignet.

Champagner - Sabayon

Zutaten:

4 Eigelb
120 g Zucker
170 ml Champagner
je Portion 2 frische Minzeblättchen

Zubereitung:

Eigelb und Zucker in einer Rührschüssel cremig rühren. Danach auf ein Wasserbad setzen. Das Wasser darf auf keinen Fall zum Kochen kommen. Den Champagner zur Eiermasse giessen und mit dem Schneebesen kräftig schlagen, bis die Creme ungefähr das Doppelte an Volumen erreicht hat und schaumig ist.

Hinweis:

Soll der Sabayon nicht sofort serviert werden, ist es ratsam, 2 Tl Stärkepulver mit wenig Champagner glattzurühren und vor dem Schlagen zur Eier-Zuckermasse zu geben.

Champagner-Sabayon I

Zutaten:

4 Eigelb
120 g Zucker
170 ml Champagner
8 Minzblätter; frisch

EVENTUELL:

2 Tl. Maisstärke

Zubereitung:

Eigelb und Zucker in einer Rührschüssel cremig rühren. Danach auf ein Wasserbad setzen. Das Wasser darf auf keinen Fall zum Kochen kommen. Den Champagner zur Eiermasse giessen und mit dem Schneebesen kräftig schlagen, bis die Creme ungefähr das Doppelte an Volumen erreicht hat und schaumig ist.

Hinweis:

Soll der Sabayon nicht sofort serviert werden ist es ratsam, Stärkepulver mit wenig Champagner glattzurühren und vor dem Schlagen zur Eier-Zuckermasse zu geben. Man sollte es aber vermeiden und immer sofort servieren.

Champagnercreme

Zutaten:

3 Eier
75 g Zucker
1 Packung Vanillezucker
geriebene Zitronenschale
v. ungespritzter Zitrone
4 Blatt helle Gelantine
2 Gläser Champagner
25 Waffelröllchen

Zubereitung:

Eier, Zucker, Vanillezucker und abgeriebene Zitronenschale im heißen Wasserbad schaumig schlagen. Gelantine im kalten Wasser einweichen, ausdrücken und unter den warmen Eierschaum schlagen. Kalt stellen.

Bevor die Creme zu stocken beginnt, 2 Glas Champagner untermischen. Dann die Creme in bauchige Schalen oder Gläser abfüllen.

Vor dem Servieren mit den Waffelröllchen garnieren.

Festliches 4-Gang-Menü

- Rahmsuppe vom frischen Zwiebellauch
- Sautierte Entenleber auf Apfel-Zwiebel-Confit an Potweinjus
- Seewolf "Bohemien"
- Champagnercreme

Champagnermousse mit Baiser und Stachelbeerkompott

Zutaten:

BAISER:

1 Eiweiss
60 g Zucker; (1)

MOUSSE:

3 Scheibe Weisse Gelatine; (1)
50 g Zucker; (2)
6 Eigelb (Ei Gew.-Kl. 2)
125 ml Champagner; ersatzweise
-- trockener Rieslingsekt
1/4 Limette; abgeriebene Schale
1/2 Limette; Saft
125 ml Schlagsahne

Kompott:

300 g Stachelbeeren
1/2 Scheibe Weisse Gelatine; (2)
200 ml Apfelsaft
100 g Zucker; (3)
10 g Frische Ingwerwurzel
Pudierzucker (zum Bestäuben)
Zitronenmelisse (zum Dekorieren)

Zubereitung:

Baiser:

Das Eiweiss steif schlagen, Zucker (1) nach und nach einrieseln lassen und alles auf höchster Stufe 4 Minuten weiterschlagen, bis der Zucker sich gelöst hat. Die Masse in einen Spritzbeutel mit mittelgrosser Lochtülle füllen (ersatzweise in einen Plastikbeutel füllen und eine untere Ecke abschneiden).

Ein Backblech mit Backpapier belegen. Aus der Eiweissmasse drei Stränge (ca. 35 cm lang, 2 cm breit) auf das Backblech spritzen. Den Backofen auf 130 Grad vorheizen. Auf der 2. Einschubleiste von unten ca. 1 Stunde (Gas 1, Umluft 50 Minuten bei 110 Grad) trocknen. Anschliessend mit einem Sägemesser in ca. 2 cm lange schräge Stücke schneiden.

Mousse:

Gelatine in kaltem Wasser einweichen.

Zucker (2), Eigelb und Champagner im Wasserbad ca. 5 Minuten

dick-cremig aufschlagen. Limettensaft und -schale dazugeben. Die Gelatine (1) ausdrücken und unterrühren. Die Eimasse im kalten Wasserbad kaltrühren.

Die Sahne steif schlagen und unter die Eimasse heben, sobald diese zu gelieren beginnt. Anschliessend 1/3 der Baiserstücke mit dem Spatel vorsichtig untermischen.

Die Moussemasse in <servings> runde Souffléförmchen (125 ml Inhalt) füllen, glattstreichen und mindestens 4 Stunden kühl stellen.

Kompott:

Für das Stachelbeerkompott die Stachelbeeren waschen und putzen. Die Gelatine (2) in kaltem Wasser einweichen. Den Apfelsaft mit den Stachelbeeren und dem Zucker (3) zum Kochen bringen. Den Ingwer schälen und fein reiben, in den kochenden Apfelsaft geben, von der Herdplatte nehmen und die tropfnasse Gelatine darin auflösen. Das Kompott mindestens 4 Stunden kühl stellen.

Fertigstellen:

Zum Stürzen der Champagnermousse die Förmchen kurz in heisses Wasser tauchen und auf Teller stürzen. Die restlichen Baiserstücke auf der Mousseoberfläche verteilen und mit Puderzucker bestäuben.

Mit Stachelbeerkompott und Zitronenmelisse anrichten.

Champagnertorte

Zutaten:

Für Den Mürbeteig:

100 g Mehl

40 g Puderzucker

1 Eigelb; Gewichtsklasse 3

50 g Butter

1/2 Vanilleschote; Mark davon

Für Den Biskuit:

50 g Butter

4 Eier; Gewichtsklasse 3

150 g Zucker

1 Zitrone, unbehandelt; die
-- abgeriebene Schale davon

100 g Mehl

100 g Speisestärke

Für Füllung und Verzierung:

2 El. Himbeer-Gelee

6 Scheibe Gelatine, weiss

2 Eier; Gewichtsklasse 3

2 Eigelb; Gewichtsklasse 3

50 g Zucker

125 ml Champagner

1 Zitrone, unbehandelt; Saft
-- und abgeriebene Schale

400 g Schlagsahne

75 g Baiser

75 g Kuvertüre, weiss

100 g Himbeeren, Tk-Ware

Zum Bestäuben:

1 Tl. Puderzucker

Zubereitung:

Für den Mürbeteig Mehl, Puderzucker, Eigelb, Butter und Vanillemark
glatt verkneten. In Folie gewickelt ca. 30 min. in den Kühlschrank
legen.

Für den Biskuit Butter schmelzen. Eier trennen. Eiweiss steif
schlagen. Zucker dabei einrieseln lassen. Eigelb und Zitronenschale
unterrühren. Mehl und Speisestärke auf den Eischaum sieben,

unterheben, Butter unterziehen. In eine mit Backpapier ausgelegte Springform füllen. Im vorgeheizten Backofen (E-Herd:175 Grad/Gas: Stufe 2) 20-25 Minuten backen.

Mürbeteig auf dem Springformboden ausrollen, mit einer Gabel mehrfach einstechen. Im vorgeheizten Backofen (E-Herd:200 Grad/Gas: Stufe 3) 10-15 Minuten backen.

Gelee erwärmen, auf den Mürbeteigboden streichen. Ausgekühlten Biskuit in 2 Böden teilen. Einen Boden auf den Mürbeteig legen. Springformrand darumlegen.

Für die Champagnercreme Gelatine einweichen. Eier trennen. Alle Eigelb und Zucker cremig schlagen. Champagner, Zitronensaft, und -schale unterrühren. Gelatine ausdrücken, auflösen und unterrühren. Kurz kaltstellen. 1/4 der Sahne und Eiweiss getrennt steif schlagen, unterheben, wenn die Creme beginnt dicklich zu werden. Die Hälfte auf den Biskuit streichen. Zweiten Biskuit drauflegen, restliche Creme draufstreichen. Ca. 1 Stunde kalt stellen.

Baiser zerbröseln. Kuvertüre in Späne schneiden. Restliche Sahne steif schlagen, Torte rundherum damit bestreichen. Rand mit einigen Schokospänen bestreuen. Baiser auf die Torte geben. Restliche Späne dazwischen streuen, mit Himbeeren verzieren. Mit Puderzucker bestäubt servieren.

Zubereitung ca. 2 1/4 Std. ohne Wartezeit; Arbeitszeit ca. 1 3/4 Std.

1 Torte = 16 Stück = ca. 360 kcal/1510 Joule pro Stück

Tip: Biskuit nach dem Backen immer auf ein Kuchengitter gestürzt auskühlen lassen. So bekommt er Luft, bleibt schön trocken und klebt nicht.

Champagnertrüffel

Zutaten:

80 g Butter
80 g Puderzucker
575 g weisse Kuvertüre
100 ccm trockener Sekt oder Champagner
1 El. Zitronensaft
etwa 400 g Zucker

Zubereitung:

Weiche Butter und Puderzucker mit den Quirlen des Handrührers schaumig rühren. 175 g Kuvertüre schmelzen und unter ständigem Rühren zugeben. Sekt und Zitronensaft zugiessen und weiterrühren, bis die Masse fest und spritzfähig ist. Creme in einen Spritzbeutel mit kleiner Lochtülle füllen und Tupfen auf Pergamentpapier spritzen. Dann kalt stellen. Für den Überzug 400 g Kuvertüre schmelzen. Die Trüffel mit einer Pralinengabel (geht aber auch mit einer normalen Gabel) in die Kuvertüre tauchen und abtropfen lassen. In Zucker wälzen. Trüffel im Kühlschrank aufbewahren, schmecken frisch am Besten.

P.S.: Und so geht das mit dem Schmelzen der Kuvertüre: Kuvertüre grob hacken. Zwei Drittel davon in eine Schüssel geben. Schüssel in ein heisses Wasserbad stellen und die Kuvertüre gelegentlich umrühren. Kein Wasser hineinspritzen lassen, gibt sonst Klumpen. Wenn die Kuvertüre geschmolzen ist, die Schüssel aus dem Wasserbad nehmen. Restliche Kuvertüre zugeben und unter Rühren schmelzen.

Champagnertrüffel I

Zutaten:

Trüffelmasse:

100 g Butter; erweicht
100 g Puderzucker
200 g Weisse Kuvertüre
1 dl Champagner; (Brut)
1 El. Zitronensaft

Überziehen:

500 g Weisse Kuvertüre

Zum Wälzen:

Feinster Streuzucker

Zubereitung:

Butter und Puderzucker mit dem Schneebesen schaumig schlagen. Kuvertüre im Wasserbad schmelzen und abkühlen lassen. Unter ständigem Rühren zu der Butter-Puderzucker-Mischung zugeben, Champagner und Zitronensaft unter ständigem Rühren zugiessen,iterrühren, bis die Masse halbfest, jedoch noch spritzfähig ist.

Masse in einen Spritzbeutel (kleine Lochtülle) füllen, Tupfen auf ein mit Pergamentpapier ausgelegtes Backblech spritzen, kalt stellen.

Für den Überzug, Kuvertüre im Wasserbad schmelzen und abkühlen lassen. Die Trüffel mit Hilfe einer Pralinengabel (eine Gabel für Schnecken geht notfalls auch !!) in die Kuvertüre tauchen. In Streuzucker wälzen und kühl stellen.

Champignon-Käsetorte

Zutaten:

Teig:

250 g Mehl

100 g Butterschmalz

1 El. Wasser

1 Prise Salz

Belag:

1 kleine Stange Porree

250 g Champignons

1 El. Butterschmalz

200 g Crème fraîche

150 g geriebener Emmentaler

2 El. gehackte Kräuter

1/4 Tl. gemahlener Pfeffer

1/2 Tl. Salz

Zubereitung:

Die Zutaten für den Teig verkneten und eine gefettete Springform damit auslegen. Einen Rand andrücken und den Teig mehrmals mit einer Gabel einstechen.

Porree in Ringe, Champignons in Scheiben schneiden, Butterschmalz erhitzen und beides 5 Minuten darin andünsten. Crème fraîche mit Käse, Kräutern, Pfeffer und Salz mischen und unter das Gemüse heben, auf den Teigboden füllen und in den vorgeheizten Backofen setzen.

E: Mitte. T: 200°C / 25 bis 30 Minuten.

Champignon-Spinat-Kuchen

Zutaten:

Für den Teig:

150 g Butter

2 Eigelb

300 g Weizen, fein gemahlen

100 g Gerste, fein gemahlen

0.5 El. Vollmeersalz

1 Spur Pfeffer und Curry

;pro Portion

2 Tl. Weinsteinbackpulver

100 ml Milch

100 ml Wasser

2 Eiweiss

Für den Belag:

350 g Champignons

750 g Spinat

2 El. Olivenöl, kaltgepresst

Curry, Kräutersalz, Pfeffer

150 g Hartkäse

Zubereitung:

Butter schaumig schlagen und Eigelbe nacheinander unterrühren, bis die Masse cremig ist.

Vollkornmehle, Gewürze und Backpulver miteinander vermischen und abwechselnd mit der Milch und dem Wasser unter den Teig heben. Eiweiss steif schlagen und ebenfalls unter die Masse heben.

Teig gleichmässig auf ein gefettetes Backblech streichen und 15-20 Minuten bei 180 °C vorbacken.

Pilze in dünne Scheiben, Spinat in Streifen schneiden und in Olivenöl 3-5 Minuten dünsten. Mit Curry, Kräutersalz und Pfeffer abschmecken.

Gemüse auf dem vorgebackenen Teig verteilen und weitere 20 Minuten backen.

Käse reiben, über den pikanten Kuchen streuen und die letzten 5 Minuten mitbacken lassen.

Tips:

Zu diesem pikanten Kuchen schmeckt eine würzige Tomatensosse sehr gut. Statt mit Käse können Sie den Kuchen auch mit saurer Sahne, die mit etwas Curry gewürzt ist, überbacken. Streichen Sie die saure Sahne bereits vor dem Backen über das Gemüse.

Champignonkuchen mit Speck

Zutaten:

Für 12 Stücke:
1 Rezept Mürbeteig

Belag:

100 g durchwachsenen Speck
3 Stangen Porree
500 g Champignons
Salz
Rosenpaprika
1 Mozzarella (150 g)
1 Bund Basilikum
(ersatzweise glatte Petersilie)

Zubereitung:

Teig zubereiten und kalt stellen. Speckwürfel bei mittlerer Hitze langsam ausbraten. Aus der Pfanne nehmen. Porreeringe und Champignonscheiben im Speckfett dünsten, bis die Flüssigkeit verdampft ist. Gemüse mit dem Speck in einer Schüssel mischen. Mit Salz und Rosenpaprika würzen. Kalt stellen.

Zum Backen den Teig mit den Händen zu einem Kreis (etwa 30 cm Durchmesser) auseinanderdrücken. Einen kleinen Rand formen. Auf ein mit Backtrennpapier ausgelegtes Backblech legen und in den Backofen schieben. Auf 200 Grad schalten und 20 Minuten vorbacken. Champignonmischung auf den Teigboden geben und mit Mozzarellastücken belegen. Wieder in den Backofen schieben und noch 20 Minuten weiterbacken. Den Kuchen mit geschnittenem Basilikum bestreuen.

Champignonquiche

Zutaten:

Mürbeteig:

250 g Mehl
1/2 Tl. Salz
125 g Butter
1 Ei

Füllung:

400 g Champignons
2 Zwiebeln
2 El. Butter
3 Eier
300 g Crème fraîche
Salz
Pfeffer
einige Tomatenachtel
Petersilie

Zubereitung:

Mehl, Salz, Butterflöckchen und Ei mit dem Knethaken des Rührgerätes, dann mit den Händen schnell zu einem Teig kneten. Teig in ein feuchtes Tuch wickeln und im Kühlschrank ca. 30 Minuten ruhen lassen.

Dann den Teig ausrollen und in eine gefettete Springform (26 cm ø) legen. Einen Rand hochziehen, den Teig mehrmals einstechen und etwa 10 Minuten bei 200°C (vorgeheizt) vorbacken.

Champignons in dünne Scheiben schneiden. Zwiebeln würfeln und in Butter glasig braten. Pilze mitdünsten, bis die Flüssigkeit verdunstet ist. Eier mit Crème fraîche, Salz und Pfeffer verrühren und die Champignon-Zwiebel-Mischung darunterheben. Masse auf dem Teigboden verteilen und die Quiche etwa 20 min. backen.

Mit Tomaten und Petersilie garnieren.

Champignonquiche II

Zutaten:

Teig:

150 g Mehl (Type 1050)

75 g Magerquark

4 El. Milch

3 El. Öl

1/2 Pk. Backpulver

Belag:

1 kg Champignons

400 g Sauerrahm (20 % Fett i.Tr.)

125 g Mittelalter Gouda

150 g Zwiebeln

20 g Butter oder Margarine

4 Eier

10 Blättchen Salbei

;Salz, Pfeffer, Muskat

Zubereitung:

Zwiebeln feinhacken und in Butter oder Margarine glasig dünsten. Champignons putzen und in feine Scheiben schneiden. Besser noch: nur sehr kleine Köpfe kaufen und ganz lassen. Pilze zu den Zwiebeln geben und so lange in offener Pfanne dünsten, bis die Flüssigkeit verkocht ist. Alles leicht anbräunen lassen, beiseite stellen.

Sauerrahm, Eier, geriebenen Käse und feingeschnittenen Salbei vermischen und mit den Gewürzen sehr kräftig abschmecken.

Mehl und alle anderen Teigzutaten verkneten. Den Teig ausrollen und eine gefettete Tarteform (28 cm Durchmesser - bei einer Zubereitung für 8 Portionen) damit auslegen. Die gebräunten Champignons darauf verteilen. Zum Schluss die Eier-Rahmmischung über den Pilzen verstreichen.

Im Backofen auf der untersten Einschubleiste bei 200 °C (Ober- und Unterhitze, keine Umluft) 30 bis 40 Minuten backen.

Nährwert pro Portion: Eiweiss: 15,5 g, Fett: 20 g, Kohlenhydrate: 17 g, Ballaststoffe: 3,5 g, 1365/325 kJ/kcal.

Küchentips

Wasser laugt Pilze aus. Da Champignons als Zuchtpilze im allgemeinen sehr sauber sind, reicht oft das gründliche trockene Abputzen mit einem Küchentuch.

Sie können Pilze dünsten, schmoren, braten oder grillen. Werden sie gebraten, muss die Pilzflüssigkeit, die beim Garen austritt, wieder

vollständig eingekocht sein. Das dauert etwa 15 Minuten. Auf oder unter einem Grill ist die Garzeit wesentlich kürzer. Die Pilze sind in wenigen Minuten essfertig und zudem besonders aromatisch.

Champignons, andere Zuchtpilze (Austernpilze) und Steinpilze, können auch roh gegessen werden. Sehr gut schmecken sie in einer leichten Marinade aus Olivenöl, etwas Balsamessig, Salz, Pfeffer, frischen Kräutern, viel Knoblauch.

Anders als oft zu lesen, dürfen Reste von Pilzgerichten wieder aufgewärmt werden. Allerdings sind sie leicht verderblich. Vor allem bei der bakteriellen Zersetzung des Pilzeiweisses können schädliche Abbauprodukte entstehen. Lassen Sie die Reste deshalb nicht bei Zimmertemperatur herumstehen, sondern bringen Sie sie möglichst rasch in einem geschlossenen Gefäß im Kühlschrank unter.

Auch das Tiefkühlen frischer Pilze ist erlaubt. Kleine Pilze bleiben ganz, grosse sollten vor dem Einfrieren in Scheiben geschnitten werden. Blanchieren ist nicht nötig.

Kuchen

Champignonstrudel mit Rotweinzwiebeln

Zutaten:

300 g Weizenmehl; Type 1050
1 Ei
2 El. Öl
1 Tl. Jodsalz
1/8 l Wasser
400 g Champignons
schwarzer Pfeffer; f.a.d.M.
1 Bd. Schnittlauch
3 El. Knoblauch-Creme-Fraîche
? Gemüsezwiebeln; a 250 g
1/8 l halbtrockener Rotwein
4 Zweige Majoran
2 El. Honig

Zubereitung:

Mehl, Ei, Öl, Salz und lauwarmes Wasser zu einem geschmeidigen Teig verkneten. Unter einer Schüssel ca. eine Stunde ruhen lassen.

Champignons in dünne Scheiben schneiden, in der Butter anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Schnittlauch in Röllchen schneiden und zufügen.

Teig auf einem bemehlten Tuch hauchdünn ausrollen und ziehen. Mit Creme-Fraîche bestreichen. Pilzmischung darauf verteilen. Ränder freilassen. Den Teig mit Hilfe des Tuches aufrollen und auf ein Backblech legen. Bei 250 °C ca. 15 Minuten backen.

Zwiebeln in Ringe schneiden, im Pilzfett andünsten. Mit Rotwein ablöschen. Majoranblättchen zufügen. Salzen und pfeffern. Ca. 5 Minuten schmoren. Mit Honig abschmecken. Zum Strudel servieren.

Chantilly-Sahne

Zutaten:

125 ml Sahne
2 Tl Zucker
125 ml Crème d'ouble
1 El Orangenlikör
Schokospäne

Zubereitung:

Sahne mit Zucker steif schlagen, Crème d'ouble und Orangenlikör zuletzt unterziehen. Als Häubchen auf die Mousse Noel spritzen, mit Schokoladenspänen verzieren.

Chapati

Zutaten:

Für 12 Stück:

150 g Mehl

150 g Vollkornmehl

Salz

50 g Butter oder Ghee (das ist geklärte Butter),
geschmolzen, zum Servieren

Zubereitung:

Mehl und Salz in eine Rührschüssel sieben. Mit etwa 185 ml Wasser zu einem weichen Teig verrühren.

Den Teig auf einer bemehlten Fläche etwa 5 Minuten kneten, bis er glatt und elastisch ist. Dann mit nassen Händen noch eine weitere Minute kneten, damit er völlig weich ist. In Frischhaltefolie wickeln und 30 Minuten kühlen.

Den Teig in 12 Portionen teilen und jede auf einer bemehlten Fläche zu einem Fladen (Durchmesser 12 cm) ausrollen.

Eine Pfanne auf mittlerer Flamme aufheizen und die Teigfladen nacheinander 1 bis 2 Min. ausbacken (bemehlte Seite nach unten), bis der Teig an der Oberseite Blasen wirft. Dann wenden und die zweite Seite 1/2 bis 1 Min. backen. (Dabei mit einem trockenen Tuch in die Pfanne drücken). Die fertigen Chapatis sofort in ein trockenes Tuch wickeln. Mit Butter oder Ghee bestreichen und warm servieren.

Charlotte `Hawaii«

Zutaten:

4 Eiweiß
250 g süße Sahne
4 Eigelb
100 g Zucker
1/4 l Ananassaft
1 Zitrone (Saft von)
6 Blatt weiße Gelatine
8 Scheiben Ananas aus der Dose
20 Löffelbiskuits

Sonstiges:

Orangenlikör, Kirschwasser oder Weinbrand
zum Beträufeln
Ananasstückchen,
geschlagene Sahne zum Garnieren

Zubereitung:

Eiweiß und Sahne getrennt steif schlagen Eigelb mit Zucker schaumig rühren, Ananassaft, Zitronensaft und die nach Anweisung aufgelöste Gelatine unterrühren und kühl stellen, bis die Masse halbsteif ist.

Sahne, Eischnee und in Stücke geschnittene Ananasscheiben unterheben.

Biskuits mit Alkohol tränken, eine Glasschale damit auslegen und Creme in die Mitte füllen.

Mit Ananasstückchen und Schlagsahne garnieren. Gekühlt servieren.

Charlotte Royal

Zutaten:

4 Eier
225 g Zucker
1 P. Vanillezucker
1 P. Puddingpulver (Vanille)
100 g Mehl
1 gestr. Tl. Backpulver
300 - 350 g Brombeermarmelade
6 El. Rum (40%)
12 Blatt Gelatine
1/4 l Orangensaft
1/4 l Weisswein
2 Becher Schlagsahne (a' 200 g)
1 P. Sahnfestiger
Ein Schuss Zitrone

Zubereitung:

4 Eier trennen, Eiweiss mit 4 El. kaltem Wasser schaumig schlagen, 125 g Zucker, Vanillezucker dazugeben, dann das Eigelb unterheben. Puddingpulver, Mehl, Backpulver dazugeben, und das Ganze verrühren. Backblech mit Backpapier auslegen und mit Margarine austreichen. Die Teigmasse auf dem Blech verteilen und 12-15 Minuten im Elektroherd bei 225 Grad backen. Vorsicht ! Der Teig sollte lieber etwas kürzer, als zu lange im Backofen sein, weil er sich sonst schlecht rollen lässt.

Den fertigen Teig auf ein feuchtes Küchentuch stülpen und das Backpapier vorsichtig abziehen. Den Teig an der Längsseite mit dem Küchentuch einrollen und ein paar Minuten abkühlen lassen. Die Marmelade mit 4 El. Rum verrühren, den Teig wieder ausrollen und die Marmelade auf dem Teig verteilen und diesen dann wieder neu rollen (ohne das Küchentuch selbstverständlich :-). Der Teig sollte jetzt etwas länger auskühlen, damit er sich besser schneiden lässt.

Die Bisquitrolle wird jetzt in etwas 0,5 - 1cm dicke Scheiben geschnitten und mit den Scheiben wird eine mittelgrosse Schüssel ausgelegt. Zwischen den Scheiben darf kein Zwischenraum sein (sonst löst sich der Kuchen nachher nicht). Notfalls mit Reststücken "flicken". Es müssen genügend Stücke (ca. 8) überbleiben, die nachher den Boden des Kuchens bilden. Orangensaft, Weisswein, Zitronensaft, 100 g Zucker und 2 El. Rum verrühren. 12 Blatt Gelatine im Wasserbad auflösen und danach (am besten in der Mikrowelle) erhitzen, dann zu der Orangensaft-Mischung dazugeben und das Ganze einige Minuten in den Kühlschrank stellen. 2 Becher

Sahne schlagen und den Sahnefestiger dazugeben. Die O-Saft-Mischung unter die Sahne rühren und das Ganze wieder in den Kühlschrank (5 - 10 Minuten). Die Masse aus dem Kühlschrank wird in die ausgelegte Schüssel gefüllt, und auf die Masse kommen die übrigen Bisquitstücke. Das ganze kommt dann mehrere Stunden in den Kühlschrank. Der Kuchen kann mehrere Stunden vor dem Verzehr aus dem Kühlschrank genommen und auf einen Teller gestülpt werden.

Wenn nichts von der Masse an den Schüsselrand gelangt ist, sollte der Kuchen sich von alleine lösen, funktioniert das nicht, hilft folgender Trick: die Schüssel wird mit einem heißen Handtuch etwas erhitzt, und gestülpt. Hilft auch das nicht, muss mit einem Messer der Kuchen vom Rand gelöst werden.

Charlotte von Kürbisgelee und Quarkcreme

Zutaten:

800 g Kürbisfleisch
-- klein gewürfelt
5 dl Milch
1 Vanilleschote; (1)
500 g Magerquark
300 g Zucker
5 dl Doppelrahm
1 Vanilleschote; (2)
12 Scheibe Weisse Gelatine
20 Löffelbiskuits

Zubereitung:

Kürbisfleisch knapp mit Wasser bedeckt aufkochen, 15 Minuten garen und sehr gut abtropfen lassen.

Die Milch mit 1/3 des Zuckers und längs halbierte Vanilleschote (1) aufkochen, die Kürbiswürfel zufügen und so lange köcheln lassen, bis die Milch verdampft ist. Die Vanilleschote entfernen, den Topfinhalt pürieren und warm halten.

Die Hälfte der Gelatine 5 Minuten in kaltem Wasser einweichen, ausdrücken und in dem Püree auflösen. Kalt stellen und leicht gelieren lassen.

Die Sahne mit dem restlichem Zucker steifschlagen. Die Vanilleschote (2) aufschlitzen, auskratzen und das Mark mit der Hälfte der Schlagsahne unter den Quark mischen. Die restliche Gelatine einweichen, ausdrücken und in wenig heissem Wasser auflösen, unter den Quark mischen.

Die übrige Schlagsahne unter das leicht gelierte Kürbisgelee rühren.

Eine Charlottenform mit den Löffelbiskuits auslegen und die Kürbiscreme abwechselnd mit der Quarkmischung in vier Schichten hineinfüllen. Mit Löffelbiskuits bedecken und die Charlotte über Nacht im Kühlschrank ganz fest werden lassen.

Am nächsten Tag stürzen, mit hauchdünnen Kürbisstreifen garniert servieren.

Cheesecake Supreme

Zutaten:

3/4 cup all purpose flour
3 tablespoons sugar
1 teaspoon grated lemon peel
6 tablespoons butter
1 slightly beaten egg yolk
1/2 teaspoon vanilla
3 8-ounce packages cream cheese, softened
1 cup sugar
2 tablespoon all-purpose flour
1/4 teaspoon salt
2 eggs
1 egg yolk
1/4 cup milk
Cherry Sauce

Zubereitung:

To prepare crust, combine the 3/4 cup flour, the 3 tablespoons flour, the 3 tablespoons sugar, and the 1/2 teaspoon of the lemon peel. Cut in butter till crumbly. Stir in 1 slightly beaten egg yolk and 1/4 teaspoon of the vanilla. Pat 1/3 of the dough onto the bottom of an 8 or 9 inch springform pan (with side golden. Cool.

of pan to a height of 1 3/4 inches; set aside.

cheese, remaining lemon peel, and remaining vanilla till fluffy. Stir together the 1 cup sugar, the 2 tablespoons flour, and the salt; gradually stir into cream cheese mixture. Add the 2 eggs and 1 egg yolk all at once, beating at low speed just till combined. Stir in milk. Turn into crust-lined pan. Bake in a 450F oven for 10 minutes. Reduce heat to 300F; bake 50 to 55 minutes more or till center appears set and a knife comes out clean. Cool 15 minutes. Loosen sides of cheesecake from pan with a spatula. Cool 30 minutes; remove sides of pan. Cool about 2 hours longer. Chill thoroughly. Top with Cherry Sauce.

and dash salt. Stir in 1/3 cup water. Stir in 4 cups fresh or frozen unsweetened pitted tart red cherries, thawed. Cook and stir till thickened and bubbly. Cook and stir 1 to 2 minutes more. Cover. Chill without stirring. (Or, use one 21 ounce can cherry pie filling instead of sauce.)

Cherimoya ausgebacken

Zwei bis drei Früchte schälen, halbieren, Kerne vorsichtig entfernen und in dicke Scheiben schneiden (die Frucht zerfällt leicht). Mit etwas Puderzucker übersieben, durch einen Backteig ziehen (wie für Eierkuchen), in heissem Öl schwimmend goldgelb backen, abtropfen lassen und mit Puderzucker bestäubt auftragen.

Cheschtelepudding (Bern)

Zutaten:

500 g Kastanien
200 g Zucker
125 g Butter
1 Zitrone; abgeriebene Schale
6 Eier
Weißwein
Butter

Sauce:

5 dl Weißwein
125 g Zucker
1 Zitrone; abgeriebene Schale
8 Eigelb
8 Eiweiß; nach Belieben

Zubereitung:

Die Kastanien sieden und schälen; durch Passe-vite drehen und mit Zucker, Butter und Zitronenschale verrühren. Nach und nach die Eier darunterziehen. Eine große Serviette mit Butter bestreichen und die Kastanienmasse hineingeben. Die Serviette gut zubinden und an einem Kellenstiel in den leicht kochenden Wein hängen. 1 1/2 Stunden kochen.

Für die Creme den Wein - man verwendet den übriggebliebenen Wein - nochmals kurz mit Zucker und Zitronenschale aufkochen. Die Eigelb verklopfen und den Wein unter ständigem Rühren darübergießen. Das Ganze wieder aufkochen, bis es leicht eindickt. Sofort zum Kastanienpudding servieren.

Will man die Creme kalt servieren, kann man nach dem Erkalten noch die steifgeschlagenen Eiweiß darunterziehen, was die kalte Creme besonders luftig macht.

Chicoree-Birnen-Pizza

Zutaten:

Teig:

20 g Frische Hefe
200 ml ;Wasser, lauwarm
3 El. Olivenöl
330 g Mehl
;Salz
1 El. Schwarzer Pfeffer
-- grobgemahlen

Belag:

250 g Chicoree
250 g Feste Birne
200 g Gorgonzola
50 g Walnusskerne
80 g Gruyere; gerieben

Zum Garnieren:

10 Zitronenmelisseblätter

Zubereitung:

Der herb-bittere Chicoree ist das ideale Gemüse für die Winter- und die Frühjahrsküche. Denn Chicoree enthält den Bitterstoff Intybin (er sitzt überwiegend im Blattboden). Und der regt die Galle an. Deshalb ist Chicoree im Winter ein guter Ausgleich für deftige Genüsse. Im Frühjahr bringt er den Stoffwechsel in Schwung und hilft mit, Giftstoffe aus dem Körper zu befördern. Kalorien fallen dabei kaum ins Gewicht: 11 kcal/100 g Chicoree.

Die Hefe zerbröckeln, mit lauwarmem Wasser und dem Öl glattrühren. Mit den Knethacken unter das Mehl rühren, salzen, pfeffern, verkneten, abgedeckt 20 Minuten an einem warmen Ort gehen lassen.

Teig noch mal kräftig durchkneten, auf Backpapier zu einem Kreis ausrollen und, bis auf 1 cm Rand, mit einer Gabel mehrmals einstechen. 20 Minuten gehen lassen

Den Chicoree längs achteln. Birne schälen und halbieren, entkernen und in 8 Spalten schneiden (Angaben bezogen auf 1 35cm Pizza). Gorgonzola entrinden und fein würfeln. 2/3 davon auf dem Teigboden verteilen. Chicoree und Birnen kreisförmig im Wechsel auf den Teig legen. Nüsse dazulegen, mit dem restlichen Gorgonzola und Gruyere bestreuen.

Die Pizza im vorgeheizten Backofen auf der 2. Einschubleiste von

unten bei 200 °C 30 bis 35 Minuten (Gas 3, Umluft 20 Minuten bei 180 °C) backen. Eventuell mit Alufolie abdecken.

Zitronenmelisse in feine Streifen schneiden und die Pizza vor dem Servieren damit bestreuen.

Chinesische glasierte Orangen

Zutaten:

4 Orangen, mittelgross und unbehandelt
4 cl Orangenlikör
100 ml Wasser
150 g. Zucker

Zubereitung:

Die Orangen waschen, abtrocknen und mit einem scharfen Messer hauchdünne Streifen abschälen.

In einem kleinen Topf Wasser zum Kochen bringen und die Orangenschalen 5 Minuten darin kochen, danach abgiessen und kalt abschrecken.

Die Orangen mit einem Messer bis auf das Fleisch schälen, es darf keine weisse Haut mehr daran sein, anschliessend in 4 Glasschüsselchen setzen, den Orangenlikör darübergiessen und beiseite stellen.

Das Wasser mit dem Zucker zum Kochen bringen und 20 Minuten köcheln lassen, bis ein hellbrauner Sirup entstanden ist.

Die Orangenstreifen kreuz und quer über die Orangen legen und den heissen Karamel Sirup vorsichtig darüberlaufen lassen.

Gut gekühlt servieren!

Source: Chinesische Küche

Chippewa-Dessert

Zutaten:

110 g Wildreis
1 Spur ;Salz
250 ml ;Wasser
80 g Walnüsse
2 Äpfel; Boskop
225 g Ahornsirup
1 Spur Muskat
1 Prise Zimt
340 g Süße Sahne

Zum Garnieren:

Zimt
Walnußkerne; halbiert

Zubereitung:

In diesem Dessert finden sich zwei Lieblingszutaten der Indianer des Nordostens: Ahornsirup und der knusprige Wildreis.

Backofen auf 200 Grad vorheizen.

Reis mit Wasser und Salz in einen Topf geben, aufkochen und anschließend eine halbe Stunde lang kochen.

Die Walnüsse grob zerkleinern, die Äpfel in kleine Schnitze schneiden. Die Hälfte vom Ahornsirup mit Muskat, Zimt, Apfel und Walnüsse vermischen, das Ganze mit dem gegarten Wildreis verrühren. Diese Mischung in eine große, leicht eingefettete feuerfeste Form geben und eine Viertelstunde lang im vorgeheizten Backofen backen.

Die Sahne mit dem restlichen Ahornsirup steif schlagen, die Sahnehäubchen kurz vor dem Servieren auf das warme Dessert geben, mit Zimt bestreuen und das Ganze mit halbierten Walnußkerne garnieren.

Chirsitschu, Kirschen-Brot-Torte (Bern)

Zutaten:

200 g Weggli; oder Weißbrot
-- gewürfelt
350 ml Milch
4 Eigelb
4 El. Birnendicksaft
1 Spur Zimt
75 g Butter; weich
100 g Haselnüsse; gemahlen
1 kg Kirschen; entsteint
4 Eiweiss
1 Spur ;Salz
1 Prise Backpulver

Zubereitung:

Die Milch aufkochen und über die Weggliwürfel gießen. Etwa 10 bis 15 Minuten weichen lassen. Dann mit einer Gabel fein zerdrücken.

Eigelb mit dem Birnendicksaft und dem Zimt zu einer dicklichen Creme aufschlagen. Die Butter beifügen und kurz weiterschlagen. Dann die Brotmasse und die Haselnüsse beifügen. Zuletzt die Kirschen unterziehen.

Eiweiss mit Salz und Backpulver steifschlagen. Eischnee mit einem Gummischaber unter die Brot-Kirschen-Masse ziehen, in die gut ausgebutterte und bemehlte Springform füllen.

Auf der untersten Rille im auf 200 Grad vorgeheizten Ofen eine Stunde backen. Sollte die Torte zu rasch bräunen, mit Alufolie abdecken.

Chnöiblätze (Fastnachküchlein)

Zutaten:

400 g Mehl
3 Eier
20 g Zucker
60 g Kochbutter
2 El. Kirschwasser
20 g Sahne
Puderzucker; zum Bestäuben

Zubereitung:

In einer Schüssel das Mehl zu einem Ring formen. Die restlichen Zutaten gut verrühren und in die Mitte des Mehlrings geben. Das Ganze zu einem glatten Teig vermengen, in eine Klarsichtfolie einpacken und etwa 1 Stunde im Kühlschrank ruhen lassen.

Den Teig zu 3 mm dicken Wurst formen und in gleich lange Teile schneiden. Hauchdünn (0.75 mm) zu runden Plätzchen ausrollen, eventuell ausziehen.

Die Plätzchen bei 170 Grad im schwimmenden Öl ausbacken, auf Küchentrepp abtropfen lassen. Mit Puderzucker bestreuen.

Choco Crossies

Zutaten:

Zubereitung:

- 170 g Corn-flakes kleinbröseln
- 3 Tafeln Vollmilch- und 2 Tafeln Zartbitterschokolade im Wasserbad schmelzen
- 1 Päckchen Vanillezucker und etwas Butter dazu
- 150 g Kokosraspeln und die Corn-flakes (s.o.) daruntermischen
- etwas abkühlen lassen, per Löffel in Häufchenform auf Alufolie verteilen und kalt werden lassen

Choco-Crossies mit Kokosflocken oder Haselnüssen

Zutaten:

200 g Vollmilchschokolade
200 g Halbbitterschokolade
100 g Palmin
1/2 grosse Paket Cornflakes
Kokosflocken
-- oder --
Geriebene Haselnüsse
Papierförmchen

Zubereitung:

Schokolade und Palmin schmelzen, Kokosflocken bzw. Haselnüsse einrühren. Die Masse portionsweise in die Förmchen füllen. Festwerden lassen (ca. 2 Stunden).

Choco-Crossies mit Zucker

Zutaten:

400 g Schokolade (Vollmilch,
- Halbbitter, nach Belieben)
200 g Bratfett
100 g Puderzucker
500 g Cornflakes

Zubereitung:

Fett mit der Schokolade zusammen schmelzen lassen, Zucker dazugeben, Cornflakes dazu und alles gut mischen. Mit 2 Esslöffeln (für den grossen Hunger) oder mit 2 Teelöffeln (für den kleinen Hunger zwischendurch...) grössere oder kleinere Häufchen formen und auf dem Backblech trocknen lassen.

Chocolate Cake Doughnuts

Zutaten:

2 Eier
1.5 c Zucker
0.25 c geschmolzene Butter
1 c kalte, gemanschte Kartoffeln
3 c Mehl
2 Tl. Backpulver
1 Tl. Salz
1 Tl. Muskat
0.5 c Kakao
0.5 c Milch

Zubereitung:

Eier, Zucker, Butter und Kartoffeln cremig rühren. Mehl, Backpulver, Salz, Muskat und Kakao darübersieben. Mit Milch glattrühren. 2 Stunden ruhen lassen. Die Doughnuts dann in 365 F heissem Fett 3 min. fritieren.

Chocolate Carmel Pecan Cheesecake

Zutaten:

Crust:

2 Cups Vanilla waver crumbs
6 Tbl Margarine or butter, melted

Filling:

24 KRAFT Caramels (about 7 ounces)
1/4 cup Evaporated milk
1 cup toasted, chopped pecans
16 oz. PHILADELPHIA BRAND Cream Cheese, softened
1/2 cup sugar
1 tsp vanilla
2 eggs
6 sq. BAKER'S Semi-Sweet Chocolate, melted

Zubereitung:

Heat oven to 350 deg. F.

onto bottom and 1 1/4 inches up sides of pan. Bake for 10 minutes.

1 1/2 minutes. Stir; microwave 1 minute longer. Stir until caramels are completely melted and smooth.

Mix in chocolate; pour over pecans.

Garnish as desired.

Chocolate Cheesecake

Zutaten:

3/4 cups finely crushed graham cracker crumbs
1 tablespoon sugar
2 tablespoons butter, melted
1 package chocolate pudding and pie filling
3/4 cup sugar
1 cup milk
1 square Baker's unsweetened chocolate
3 8 ounce package cream cheese, softened
3 egg yolks
2 teaspoons vanilla
1/4 teaspoon salt
3 egg whites
1 cup sour cream

Zubereitung:

Combine graham cracker crumbs, sugar and melted butter. Press on bottom and sides of a greased 9 inch springform pan. Combine pudding mix, sugar and milk in saucepan. Add chocolate. cook and stir over medium heat until mixture comes to a full boil. Remove from heat. Cover surface with waxed paper and set aside.

Fold in egg whites. (Odd. Says nothing about beating the egg whites first. Hm. Well, I would.) Pour over crumbs in pan. Bake on lowest rack at 425F for about 35 minutes or until center is set lightly when touched. Cool 4 hours. Spread top with sour cream.

Chocolate St.Emilion

Zutaten:

225 g Amaretti, grob zerkleinert
3/4 dl Cointreau
450 g Schokolade (Bitter)
115 g Butter
2 Eigelb
4 1/2 dl Doppelrahm

Garnieren:

Puderzucker

Zubereitung:

Die Amaretti im Cointreau kurz marinieren lassen.

Die Schokolade im Wasserbad aufschmelzen; aus dem Wasserbad nehmen und Butter und Eigelb langsam unter Rühren zugeben.

Abkühlen lassen.

Doppelrahm halb-steif schlagen, vorsichtig unterziehen.

In einer Springform (ca. 20 cm Durchmesser) Amaretti und Schokolade- Mischung abwechselnd schichten.

Im Kühlschrank während einigen Stunden fest werden lassen.

Kurz vor dem Servieren, mit Puderzucker bestäuben.

Quelle: Felicity & Roald Dahl, Memories with food at Gipsy House, Viking/Penguin 1991, ISBN 0-670-83462-9

29.11.1993

Chocolate-Muffins

Zutaten:

200 g Weizenmehl
25 g Haferflocken
2 Tl. Backpulver
1/2 Tl. Salz
1 P. Vanillezucker
2 Eier
75 g Zucker
150 g Butter oder Margarine
2 kleine Bananen, reife
100 g Schokoladenplätzchen

Zubereitung:

Mehl, Haferflocken, Backpulver, Salz und Vanillezucker in einer Schüssel mischen. Eier und Zucker mit dem Handrührgerät schaumig rühren, dann flüssige, wieder abgekühlte Butter und mit der Gabel zerdrückte Bananen dazurühren. Zu der Mehlmischung geben, nur kurz mischen. Schokoladenplätzchen darunter geben.

Ca. 2 El. Teig in kleine Papierförmchen (í 5 cm) füllen, backen.

Schaltung:

170 - 190°C, 1. Schiebeleiste v.u.

160 - 180°C, Umluftbackofen

30 - 35 Minuten

Muffins zum Frühstück servieren. Ergibt ca. 15 Stück.

Abwandlung: je 50 g getrocknete Äpfel und Aprikosen anstelle von Schokoladenplätzchen.

Von Judith Kalnbach, Hamburg

Chokocrossies

Zutaten:

1 Packung Frosties (ca. 250g)
125 g gehackte Mandeln
Herbe- oder Vollmilchkuvertüre
(in handelsüblicher Verpackung 2 1/2 st.)
etwas Kakaobutter

Zubereitung:

Man löst die Kuvertüre im Wasserbad auf und die Kakaobutter auch (extra Topf). Wenn die Kuvertüre aufgelöst ist, gibt man etwas Kakaobutter dazu, aber nicht viel, so daß die Kuvertüre nicht mehr so dickflüssig ist (also nicht über treiben). Die Kuvertüre vorher aus dem Wasserbad nehmen. Derweil röstet ihr die gehackten Mandeln (goldbraun). Nun temperiert ihr die Kuvertüre, d.h. sie wird solange kalt gerührt (nicht mit dem Mixer!!!) bis man noch etwas Wärme in der Kuvertüre spürt. Macht eine Probe, ob die Kuvertüre auch anzieht, wenn nicht, weiter runtertemperieren, wenn ja, alle Zutaten in die Kuvertüre und portionieren. Mit der Menge der Kuvertüre müsst ihr mal gucken, ich habe es immer nach meinem Holzauge gemacht.

Chokocrossies I

Zutaten:

2 Tafeln Vollmilchschokolade
2 Tafeln Halbbitterschokolade
100 g Palmin
1/2 gr. Pck. Cornflakes
Kokosflocken oder geriebene Haselnüsse
Papierförmchen

Zubereitung:

Schokolade und Palmin schmelzen, Kokosflocken bzw. Haselnüsse dazutun. Die Masse portionsweise in die Förmchen füllen.
Festwerden lassen (ca. 2 Stunden)
PS: Eignet sich auch als nettes Mitbringsel.

Chokocrossies II

Zutaten:

400 g Schokolade
(Vollmilch, Halbbitter, nach Belieben)
200 g Palmin oder Biskin
100 g Puderzucker
500 g Corn-flakes

Zubereitung:

Fett mit der Schokolade zusammen schmelzen lassen, Zucker dazugeben, Corn-flakes dazu und alles gut mischen.
Mit 2 Esslöffeln (für den grossen Hunger) oder mit 2 Teelöffeln (für den kleinen Hunger zwischendurch...) grössere oder kleinere Häufchen formen und auf dem Backblech trocknen lassen.

Chokoladevla met mandarijntjes(Schokoladencreme m.Ma

Zutaten:

3/4 l Milch
25 g Kakao
30 g Stärkemehl
60 g Zucker
1 Ei
1 Eigelb
Mandarin-Orangenspalten
Curacao

Zubereitung:

Den Kakao und das Stärkemehl mit etwas Milch anrühren und den Zucker und die Eier daruntermischen.

Die restliche Milch zum Sieden bringen und nach und nach unter die Kakao-Mischung rühren.

In die Kasserolle zurückgiessen und unter fortwährendem Rühren 3 Minuten kochen lassen.

In Schüsseln füllen und kaltstellen.

Mit den Mandarin-Orangenspalten garnieren und vor dem Servieren mit etwas Curacao beträufeln.

Chouera, Gemüsepastete mit Äpfeln und Käse aus Goms

Zutaten:

500 g Blätterteig
400 g Pellkartoffeln; vom Vortag
400 g Zwiebeln; in Ringe
400 g Lauch; in Ringe
400 g Raclettekäse; jung
800 g Äpfel; Canada-Reinette in Schnitze
1 Ei
Pfeffer

Zubereitung:

Zum Namen dieses Gerichtes aus Goms: je nach dörflich geprägtem Dialekt wird es auch Choleri oder Chollera genannt. Womit hoffentlich ein für allemal die irreführende Bezeichnung 'Cholera' aus der Welt geschaffen ist !

Teig auswallen, mit der einen Hälfte ein Kuchenblech auslegen, gut einstechen (Teig am Formrand etwas hochstehen lassen, damit man es nach Einlegen der Füllung etwas nach innen umlegen kann: damit kann man den Teigdeckel dann besser befestigen).

Pellkartoffeln schälen, in feine Scheiben schneiden und den Teigboden damit belegen.

Zwiebel- und Lauchringe in wenig Wasser andämpfen, etwas auskühlen lassen und über die Kartoffeln verteilen.

Raclettekäse an der Röstiraffel reiben - oder in feine Scheibchen schneiden - und das Zwiebel-Lauch-Gemüse damit bedecken.

Äpfelschnitze darüber verteilen, die Füllung leicht andrücken, den restlichen Blätterteig als Deckel auf die Füllung legen und am Rand gut andrücken.

Ei und Pfeffer zusammen verquirlen, den Deckel damit bestreichen, mit einer Gabel tief einstechen.

Im auf 220 Grad vorgeheizten Ofen, untere Hälfte, 45 Minuten backen. Die Hitze dann auf 180 Grad zurücknehmen und 15 weiteren Minuten backen. Ofen ausschalten, die Chouera noch ungefähr 30 Minuten im geschlossenen Ofen ziehen lassen.

Dazu: gemischter Salat im Sommer; Randen, Rübli, Kabis im Herbst und Winter.

Getränk: Milchkaffee oder Rotwein.

Christmas Pudding (Plumpudding)

Zutaten:

175 g Rindernierenfett
100 g Mehl
175 g Farinzucker
1/2 Tl. Salz
200 g Semmelbrösel
100 g Backpflaumen, entsteint
100 g Rosinen
100 g Korinthen
100 g Zitronat
100 g Orangeat
100 g Mandeln
4 Eier
1/4 l Milch
2 Äpfel
1 dl Arrak
1/2 Tl. Zimt
1/2 Tl. Piment
1/4 Tl. Ingwer, gemahlen
1 Spur Muskat
1 Spur Nelken, gemahlen
3 El. Rum 54%

für die Brandy Sauce:

250 g Butter
150 g Puderzucker
1 dl guter Weinbrand
1 Prise Zitronensaft

Zubereitung:

Das Rindernierenfett von Sehnen und Häuten befreien und durch den Fleischwolf drehen. Das Fett mit dem Mehl gründlich verreiben.

Zucker, Salz Semmelbrösel vermischen, das gehackte Zitronat und Orangeat, die kleingeschnittenen Backpflaumen, die gewaschenen und getrockneten Rosinen und Korinthen, geriebene Mandeln und die trockenen Gewürze untermengen.

Die Äpfel schälen und raspeln, den Arrak dazugeben, die Eier mit der Milch verquirlen und alles mit der Mehl-Fettmasse gründlich vermengen. Eine Puddingform gut fetten und die Masse einfüllen. Im Wasserbad 3-4 h kochen. Den fertigen Pudding etwas ruhen lassen, aus der Form stürzen, und mit dem leicht angewärmten Rum begießen, anzünden und brennend servieren.

Für die Sauce Butter mit Puderzucker schaumig rühren. Den Weinbrand langsam dazugeben, mit Zitronensaft abschmecken.

(In meinem dtv-Küchenlexikon steht, dass die Sauce warm serviert wird. Ich weiss zwar nicht, wie sich diese Mischung beim Anwärmen benimmt, aber vielleicht weiss hier jemand Rat?)

Der Plumpudding soll sich übrigens jahrelang halten! Da kannst Du ihn also unbesorgt schon jetzt backen :-)

Christrosen

Zutaten:

Für den Teig:

180 g Mehl

120 g Butter oder Margarine

60 g Zucker

1 Eigelb

etwas abgeriebene Zitronenschale

1 Messerspitze Zimt

etwas Mehl zum Ausrollen

Butter oder Margarine zum Einfetten

Für die Nusskugeln:

1 Eiweiss

60 g Puderzucker

60 g geriebene Nüsse

1 El. Rum

1-2 El. Paniermehl

fertige Schokoladenglasur

(im Wasserbad auflösen)

Zubereitung:

Mehl, Butter oder Margarine in Flöckchen, Zucker, Eigelb, Zitronenschale und Zimt in eine Schüssel geben. Die Zutaten schnell zu einem glatten, geschmeidigen Teig verkneten. Auf einer bemehlten Arbeitsfläche dünn ausrollen. Aus dem Teig Blumenformen ausstechen. Auf ein gefettetes Backblech legen. Für die Nusskugeln das Eiweiss mit dem gesiebten Puderzucker schaumig schlagen. Die Nüsse und den Rum darunter mischen. So viel von dem Paniermehl dazugeben, dass eine feste Masse entsteht. Daraus kleine Kugeln formen und in die Mitte der Teigblumen setzen. Das Blech in den auf 175 Grad vorgeheizten Backofen schieben und die Christrosen in ca. zehn Minuten hellgelb backen.

Nach dem Erkalten die Ränder der Christrosen mit aufgelöster Schokoladenglasur bestreichen. Trocknen lassen.

Christstollen

Zutaten:

Für etwa 40 Stücke:

50 g Zitronat

50 g Orangeat

100 g Rosinen

175 g gehackte Mandeln

6 El. Rum

500 g Mehl

3 Päckchen Trockenhefe

1/2 Tl. Kardamom

1/2 Tl. Zimt

1 Messerspitze Nelkenpulver

100 g Zucker

1 Ei

100 g Butter oder Margarine

50 g Pflanzenfett oder Schweineschmalz

1/8 l Milch

Mehl zum Formen

100 g Butter zum Bestreichen

Puderrucker oder Zucker zum Bestreuen

Zubereitung:

Orangeat, Zitronat, Rosinen und Mandeln mit Rum vermischen und über Nacht stehenlassen. Mehl mit Trockenhefe, Salz, Kardamom, Zimt, Nelkenpulver und Zucker in einer Schüssel mischen. Alles mit dem Knethaken des Handrührgerätes zu einem glatten Teig verkneten. Zugedeckt etwa eine Stunde an einem warmen Ort gehen lassen. Den Teig nochmals auf einer bemehlten Arbeitsfläche mit den Händen durchkneten, dabei die Fruchtmischung nach und nach unterkneten. Teig zu einem Rechteck (etwa 30 x 25 cm) ausrollen. Die eine Teigseite zu dreiviertel über die andere schlagen. Mit der Handkante so nachformen (Kung-Fu), dass die typische Stollenform entsteht. Stollen auf ein vorbereitetes Backblech legen. Nochmals etwa 45 Minuten gehen lassen. Blech in den Backofen schieben, auf 175 Grad schalten und etwa eine Stunde backen. Eventuell nach dreissig Minuten mit Pergament abdecken. Den noch heissen Stollen mit flüssiger Butter bestreichen. Stollen abkühlen lassen und mit Puderrucker bestreuen.

TIP: Eine dicke Zuckerschicht hält den Stollen lange frisch und macht ihn noch gehaltvoller. Dafür wird das Gebäck mehrmals hintereinander mit flüssiger Butter beträufelt und mit Puderrucker bestäubt. Die Kruste wird fester, wenn man für den ersten Schritt feinen Kristallzucker statt

Puderzucker verwendet.

P.S.: Meine Mutter machte zu Kinderzeiten in Bremen jedes Jahr einen solchen Stollen. Wir Knaben mochten ihn nicht so besonders, Orangeat und Zitronat war nicht so unsere Sache. Aber es war eben Tradition, und das haben wir immer schon so gemacht, und wo kämen wir denn da hin. Also haben wir ihn immer treu und brav gegessen - wenn wir mussten. Ausser in einem Jahr, da hat die Dame des Hauses den armen Stollen versehentlich mit einer Salzkruste überzogen statt des Puderzuckers. Obwohl der Stollen dann gnadenlos unter fließendem Wasser abgewaschen wurde, war er eigentlich nicht mehr zumutbar; er landete in Alufolie eingewickelt auf dem Balkon, und wir Männer (Vater eingeschlossen) hofften darauf, dass er allmählich dem Vergessen anheimfallen möge. Doch findige Vögel haben einen Weg durch das Stanniol gefunden und gewaltige Kerben hineingehauen. Dann waren wir für dieses Jahr befreit. Als meine Mutter dann im Spätherbst 1974 gestorben war - ich war damals schon Student in Göttingen -, war die männliche Restfamilie das Opfer wohlmeinender Hausfrauen. Wir, die wir uns vom alljährlichen Stollenzwang befreit wähnten, wurden mit insgesamt fünf dieser Magenbeschwerer bedacht; haben sich bis weit nach Ostern gehalten und kamen dann wohl in den Sperrmüll...

Christstollen I

Zutaten:

Ergibt: ca. 3 kg:

400 g Rosinen
400 g Korinthen
250 g Mandelstifte
100 g Zitronatwürfel
1/8 l Rum
1 kg Mehl
100 g Hefe
150 g Zucker
1/4 l Milch, lauwarm
500 g Butter
100 g Schweineschmalz
Salz
1 Zitrone, unbehandelt
2 Vanillinzucker, Päckchen
Puderzucker

Zubereitung:

Rosinen und Korinthen gründlich waschen und in eine Schüssel geben. Mandelstifte und Zitronat zufügen, den Rum unterrühren. Je nach Geschmack der Rumfrüchte kann bis zu 1/4 l Rum zufügen. Die Mischung einige Stunden oder auch einige Tage abgedeckt gut durchziehen lassen. Mehl in eine Schüssel sieben. In der Mitte eine Mulde drücken, die Hefe hineinbröckeln, mit 1 El. Zucker, 1/8 l Milch und etwas Mehl verrühren. Zugedeckt etwa 30 Minuten gehen lassen. Hat sich der Vorteig verdoppelt restliches Mehl unterrühren. Zucker, Milch, 250 g Butter, Schmalz, 1 Prise Salz und die abgeriebene Schale der Zitrone zufügen und so lange kneten, bis sich der Teig von der Schüssel löst. Nochmals 30 Minuten gehen lassen, Hefeteig ausrollen, Rumfrüchte fest draufdrücken, aufrollen und wieder 30 Minuten gehen lassen. Ein Backblech mit Pergamentpapier ausschlagen, die Teigrolle darauflegen und mit beiden Händen zum Stollen formen. Nun noch einmal 5 Minuten zugedeckt ruhen lassen. Den Backofen vorheizen auf 250 Grad Celsius. Den Stollen hineinschieben und bei 175 - 200 Grad Celsius etwa 15 Minuten, vielleicht etwas länger, backen. Aus dem Ofen nehmen und noch heiss mit 125 g zerlassener Butter bepinseln. Dann den Vanillinzucker und anschliessend Puderzucker überstreuen und restliche Butter tröpfchenweise darübergiessen. Erkalten lassen und den Stollen noch einmal dick mit Puderzucker bestreuen.

Wegen der Kalorienmenge lasse ich aber meist die Puderzuckerschicht

weg.

Christstollen mit Marzipanfüllung

Zutaten:

200 g Mandeln
100 g Orangeat
100 g Zitronat
500 g Rosinen
200 g Korinthen
2 Zitronen; abger. Schale davon
1 Tl. Salz
1 Tl. Zimt
1 Spur Kardamom
3 Vanilleschoten; Mark davon
1 Spur geriebene Muskatnuss
125 ml Rum
1500 g Mehl
100 g Hefe
500 ml Milch
250 g Zucker
500 g Butter
2 Eier
750 g Marzipanruhmase
200 g Butter
2 Pk. Vanillinzucker
200 g Puderzucker

Zubereitung:

Am Vortag die Mandeln abziehen und fein reiben. Orangeat und Zitronat fein würfeln, Rosinen und Korinthen waschen und abtropfen lassen. Mandeln, Orangeat, Zitronat, Zitronenschale, Rosinen und Korinthen mit den Gewürzen mischen, mit Rum übergießen. Alles über Nacht gut durchziehen lassen. Am nächsten Tag die Hefe mit einer Tasse warmer Milch, 2 Tl. Zucker und 3 El. Mehl zu einem Vorteig verrühren. Zugedeckt warm stellen, bis er Blasen wirft. Übriges Mehl und den Zucker in eine Rührschüssel geben, Vorteig dazu. Butter schmelzen, mit der restlichen Milch und den Eiern unter den Teig rühren. Alles gut durchkneten. Den Teig 30 Minuten gehen lassen. Die gut durchgezogenen Zutaten (Mandeln usw.) vorsichtig unter den Teig kneten. Aus dem Teig drei gleichgrosse Kugeln formen, daraus mit einem Nudelholz der Länge nach Rinnen. Aus der Marzipanrohmasse drei Rollen formen, diese in die Rinnen legen. Teig so übers Marzipan legen, dass Stollen entstehen. Diese auf ein Blech mit gut gefetteter Alufolie legen, noch mal 30 Minuten gehen lassen. Bei 220 Grad im Backofen ca. 1 Stunde backen. Noch heiss mit flüssiger Butter bepinseln. Mit Puderzucker und Vanillinzucker

bestreuen.

Churer Fleischkuchen

Zutaten:

450 g Teig; Mürbe- o. Kuchenteig
500 g Rindfleisch; gehackt
50 g Speckwürfeli
1 Zwiebel; gehackt
1 Karotte; geraffelt
1 Bd. Petersilie; gehackt
1 El. Bratbutter
1 dl Rotwein
1 dl Sauerrahm
Salz
Pfeffer
Muskat
Majoran
1 Ei

Zubereitung:

Die gehackte Zwiebel in der heissen Butter dünsten, die Speckwürfeli dazugeben und kurz mitbraten. Fleisch und Karotte dazugeben und unter Wenden gut anbraten. Mit dem Rotwein ablöschen, etwas einkochen lassen.

Den Sauerrahm zufügen und würzen. Auf kleinem Feuer etwa 5 Minuten köcheln lassen.

Vom Herd nehmen und in der Pfanne erkalten lassen.

Zwei Drittel des Teiges auswallen und auf ein ausgebuttertes Kuchenblech von 24 cm Durchmesser (bezogen auf 4 servings) legen, Rand etwas überhängen lassen. Die ausgekühlte Füllung auf dem Teigboden verteilen.

Den Teigrand des Bodens leicht zurückbiegen und mit Eiweiss anfeuchten. Aus dem letzten Drittel des Teiges den Deckel auswallen und gut andrücken.

Den Deckel mit Eigelb bestreichen und eventuell mit ausgestochenen Teigresten verzieren. Den Deckel mit einer Gabel mehrmals einstechen.

Bei mittlerer Hitze (180-200 Grad) ca. 50 Minuten goldbraun backen und warm zu Salat servieren .

Citronen Pudding

Zur einer Citrone gehört 4 Eier, 4 Eßlöffel voll Zucker und 4 Blatt weiße Gelatine, Zubereitung erst nimmt man dem Eigelb und rührt das Zucker dadurch, dann die Schale der Citrone und dann kocht man die Gelatine in ganz bißchen Wasser und gießt das hinzu durch ein Sieb und dann den geschlagenen Schnee.

Clementinen mit Schneehaube

Zutaten:

8 Getrocknete Datteln
4 Getrocknete Feigen
4 El. Honig
2 El. Rum
250 ml Wasser
50 g Lebkuchenreste; oder
-- Leckerlireste
2 Clementine
2 Eiweiss
100 g Zucker

Zubereitung:

Die Datteln entkernen und zusammen mit den Feigen in kleinste Würfelchen schneiden. Honig, Wasser und Rum aufkochen. Die Fruchtwürfelchen zugeben und 5 Minuten köcheln lassen. Absieben und den Sirup auffangen. Beides auskühlen lassen. Die Lebkuchenreste hacken.

Die Clementinen schälen und quer halbieren. Mit der Schnittfläche nach unten auf ein mit Backpapier belegtes Blech setzen.

Eiweiss und die Hälfte des Zuckers zu Schnee schlagen. Zuerst den restlichen Zucker, dann die Dattel-Feigen-Mischung und die Lebkuchen sorgfältig darunterziehen. Die Masse in einen Spritzsack mit glatter Tülle füllen. Die Clementinen spiralförmig von unten nach oben mit der Meringuage überdecken. In der oberen Hälfte in den 180 Grad heißen Ofen schieben und ca. 10 Minuten überbacken.

Clementinen mit einem Spachtel auf die Teller anrichten und mit dem Sirup umkränzen.

Cognac Muffins

Zutaten:

240 g Mehl Typ 450
1 El Backpulver
135 g brauner Zucker
150 g Butter
3 Eier
75 ml Milch
100 g gemahlene Mandeln
50 g Blockschokolade, geraspelt
4 El Cognac

Zubereitung:

Mehl und Backpulver mischen. In einer separaten Schüssel Butter und braunen Zucker schaumig schlagen, Eier hinzufügen und weitere 3 min. schlagen. Schokolade, Milch und Mandeln unterrühren, anschließend Mehl/ Backpulver zugeben.

Teig reicht für circa 12 Muffins.

Backzeit: circa 25 min. bei 190°C.

Cognac-Scheiben

Zutaten:

320 g gesiebtetes Mehl
120 g Zucker
200 g weiche Butter
100 g geschälte und geriebene Mandeln
2 Eigelb
geriebene Schale von 1/2 unbehandelten Zitrone

Füllung:

200 g geriebene Mandeln
300 g Staubzucker
2 Pck. Vanillezucker
5 El. Cognac

Verzierung:

geschälte und halbierte Mandeln
2 Eigelb

Zubereitung:

Die Zutaten werden auf einem Brett zu einem Knetteig verarbeitet. Den Knetteig für eine Stunde kühl stellen und ruhen lassen. Anschließend wird der Teig messerrückendick ausgerollt. Hiervon werden Scheiben mit einem Durchmesser von ca. 4 cm ausgestochen. Die Hälfte der ausgestochenen Scheiben wird vor dem Backen mit Eigelb bestrichen und mit einer halbierten und geschälten Mandel belegt. Die übrigen Scheiben werden leer gebacken.

Backzeit: 10 - 15 min. bei 175 Grad (Backofen),
160 Grad (Heißluft)

Nach dem Backen auf einem Kuchengitter auskühlen lassen. Für die Füllung Mandeln, Staubzucker und Vanillezucker in einer Schüssel mit dem Cognac zu einem Brei vermengen. Die gebackenen Scheiben (jeweils 2 Scheiben - als Oberseite diejenige, die mit der Mandel verziert wurde) werden mit der Füllung zusammengeklebt.

Die fertiggestellten Cognac-Scheiben sollten in einer Blechdose aufbewahrt werden.

Cognac-Torte

Zutaten:

250g Margarine
250g Zucker
1 Paket Vanille-Zucker
1 Prise Salz
5 Tropfen Bittermandelöl
2 El. Rum
6 Eier
250g Mehl
2 gestr. Tl. Backin
150g geraspelte Bitter-Schokolade
150g geriebene Mandeln
1/4l Cognac
4 El. Aprikosenmarmelade
200-300 g halbbittere Kuvertüre
Mandelblätter oder
gehackte Pistazien zum Verzieren.

Zubereitung:

Aus den Zutaten einen Rührteig herstellen und die Schokoladenraspeln und die ger. Mandeln kurz unterheben. In eine am Boden gefettete Springform füllen und bei 180-190 ca. 60-70 min. backen. Torte etwa 20 min. abkühlen lassen. Aus der Form nehmen, und auf einer Tortenplatte nach und nach mit Cognac begiessen, so dass sie sich gleichmässig damit vollsaugt. In der Hälfte aufschneiden und mit der Marmelade bestreichen. Danach die Torte wieder zusammenfügen und die geschmolzene Kuvertüre auftragen und glattstreichen. Mit Mandeln oder Pistazien verzieren. Erst nach 2-3 Tagen anschneiden! Das Aroma hat sich nach einer Woche voll entfaltet.

Soll mind. 14 Tage frisch bleiben, hat sie bei mir aber noch nicht geschafft, war immer vorher alle.

Cointreau-Creme auf Ingwer-Bananen

Zutaten:

Für die Ingwer-Bananen:

3 Bananen

3 Ingwerpflaumen (aus dem Glas)

3-4 El Apfelsinensaft

2-3 El Cointreau

Für die Cointreaucreme:

1 gehäufter Tl Gelatine gemahlen, weiss

2 El kaltes Wasser

125 ml Milch

1/2 Vanillestange

2 Eigelb

1 El Zucker

3 El Cointreau

250 ml Schlagsahne

Borkenschokolade

Zubereitung:

Zubereitung der Ingwer-Bananen

Die Bananen schälen, längs halbieren, in Scheiben schneiden.

Ingwerpflaumen in kleine Würfel schneiden, mit den Bananenscheiben, dem Apfelsinensaft und dem Cointreau vermengen, gut durchziehen lassen.

Zubereitung der Cointreaucreme

Die Gelatine mit dem Wasser anrühren, 10 Minuten zum Quellen stehenlassen. Die Milch zum Kochen bringen, die Vanillestange aufritzen, das Mark herausschaben. Vanillestange und -mark in die Milch geben, aufkochen lassen, die Milch etwas abkühlen lassen, in einen Simmertopf geben. Die beiden Eigelb hinzufügen, unter Rühren erhitzen, bis die Masse dicklich wird, die gequollene Gelatine hinzufügen, unter Rühren darin auflösen.

Den Topf mit der Vanille-Masse in kaltes Wasser stellen, die Masse ab und zu durchschlagen und sobald sie dicklich wird den Cointreau unterrühren. Die Schlagsahne steif schlagen, unter die Cointreau-Masse heben.

Erhitzungszeit. 6-7 Minuten

Die Ingwer-Bananen auf Gläser verteilen, die Creme darüber geben, kalt stellen und mit Borkenschokolade garnieren

Colomba Pasquale (Ostertaube)

Zutaten:

1 Hefewürfel
100 g ; Wasser
550 g Mehl (Type 405); (1)
180 g Butter
3 Eier; a 60 g mit Schale
120 g Orangeat
1 El. Mehl; (2)
120 g Zucker
1 Spur ; Salz
1 Unbeh. Zitrone; die
-- abgeriebene Schale

Zubereitung:

Hefewürfel in Wasser auflösen und 10 Min. stehen lassen. Mehl in eine Schüssel sieben. In der Mitte eine Vertiefung machen. Aufgelöste Hefe hineinschütten. Mit etwas Mehl zu einem dünnen Brei verrühren, 15 Min. stehen lassen.

Butter weich werden lassen. Eier (Gewicht korrigieren entweder durch Wegnahme von Eiweiß oder Zugabe von Milch) mit einer Gabel verquirlen.

Orangeat mit Mehl (2) überpudern, damit es nicht auf den Boden des Backwerks rutscht. Alle Zutaten miteinander vermischen, zuerst mit dem Backhorn oder Kochlöffel, dann von Hand gut durchkneten. Evtl. die Arbeitsfläche mit etwas Mehl bestäuben. Teig zu einer Kugel formen, diese in die Teigschüssel zurückgeben und mit einem feuchten Tuch bedeckt an einem warmen Ort 2 Stunden gehen lassen.

Teig nochmals durchkneten. Zu einer Kugel formen. 1/4 abtrennen, beiseite legen. Großes Teigstück zu einem länglichen Leib (Körper der Taube) formen.

Auf ein gefettetes oder mit Backpapier bedecktes Kuchenblech legen. Aus dem kleineren Teigstück zwei Kugeln drehen. Diese so an den Leib legen, daß das Ganze mit etwas Fantasie als Vogel gelten kann. Mit einem nassen Tuch bedeckt 1/2 Std. gehen lassen.

Zwei Rosinen als Augen in den Teig drücken. Die "Taube" mit einem Eigelb bestreichen. Mit einer Gabel Zierstriche (Federn) anbringen.

Bei 200Y C ca. 25 Min. backen. Danach auf einem Gitter auskühlen lassen. Möglichst frisch servieren.

Cookies

Zutaten:

Teig:

1 Tasse Butter
1 1/2 Tassen Farinzucker
1 Päckchen Vanillinzucker
1 Eier (evtl. mehr)
2 1/4 Tassen Mehl
2 Tl. Backpulver
1 Tasse grob gehackte Haselnußkerne
2 1/2 Tassen grob gehackte Schokolade
Schokoladenglasur

Zubereitung:

(alle Zutaten werden mit einer Tasse abgemessen)

Aus den angegebenen Zutaten einen Rührteig bereiten. Mit zwei Teelöffeln haselnußgroße Häufchen auf ein mit Backpapier belegtes Backblech geben und in den vorgeheizten Backofen setzen.

E: Mitte. T: 200 °C / 10 bis 12 Minuten.

Schokoladenglasur schmelzen und die Cookies damit bestreichen.

Coppa Banana

Zutaten:

2 Bananen reif
100 g Sahne süß flüssig
2 El. Frutilose
1 Vanilleschote
2 El. Sahne süß geschlagen
2 Tl. Mandeln gehackt
150 ml Wasser

Zubereitung:

Die Bananen schälen, das Fruchtfleisch etwas zerkleinern und in ein hohes Gefäß geben. Die flüssige süße Sahne, das Wasser und die Frutilose begeben. Die Vanilleschote aufschlitzen, das Mark herauskratzen und begeben. Alles mit dem Schneidestab pürieren.

Das Bananenpüree in eine Schüssel füllen, diese verschließen und für 2 bis 3 Stunden ins Gefrierfach stellen. Das Püree zwischendurch öfters sorgfältig umrühren. Das Eis in Dessertgläser geben, je einen Sahnetupfer darauf setzen und mit den gehackten Mandeln garnieren.

Cornish Pasties

Zutaten:

60 g Kartoffeln
125 g Hackfleisch
1 kleine Zwiebel
; Salz, Pfeffer
4 El. Wasser oder Brühe
250 g Mehl
125 g Schmalz

Zubereitung:

Die Kartoffeln schälen und in Würfel schneiden. Die Zwiebel fein hacken, mit den Kartoffeln und dem Fleisch vermischen, mit Salz und Pfeffer würzen. Wasser oder Brühe zufügen und die Masse glattrühren. Das Mehl in eine Schüssel sieben und den Schmalz in Stückchen dazufügen. Eine Prise Salz zugeben und unter Zugabe von etwas kaltem Wasser zu einem festen Teig kneten. Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche ungefähr 6mm dick ausrollen. Kreise von 10 bis 15 cm Durchmesser ausschneiden. Etwas von der Fleischmasse auf jeden Kreis geben, die Ränder anfeuchten, in die Mitte einschlagen und wellenförmig zusammenpressen. Auf einem gefetteten Backblech bei 200 Grad für ungefähr eine Stunde backen, eventuell nach 20 Minuten die Hitze etwas reduzieren.

Couscous-Käse-Stäbchen

Zutaten:

125 g Couscous
1/2 l Wasser
1 Tl. Meersalz
125 g Schichtkäse
1 Tl. Muskatnuss, frisch gerieben
1/4 Tl. Basilikum, getrocknet
1/4 Tl. Chilipulver
100 g Sesam
Olivenöl zum Ausbacken

Zubereitung:

Den Couscous mit dem Wasser in einen Topf geben und kurz aufkochen. Das Meersalz dazugeben und zugedeckt bei schwacher Hitze etwa 15 Minuten quellen lassen. Dann den Topf von der Herdplatte nehmen.

Den Schichtkäse zu dem Couscous geben, den Muskat, das Basilikum und das Chilipulver hinzufügen und alles gut miteinander verkneten. Die Masse 10-15 Minuten abkühlen lassen.

Dann jeweils 1 Esslöffel davon abnehmen und auf ein Brett geben. Mit zwei nassen breiten Messern oder feuchten Brettchen zusammendrücken und rechteckige Stäbchen (etwa 10 cm lang) daraus formen.

Wenn die Masse klebt, noch weiter abkühlen lassen.

Den Sesam auf einen Teller geben, die Couscous-Stäbchen darin wenden und die Sesamkörner mit der flachen Messerseite etwas andrücken. Dadurch haften die Körner beim Braten besser.

Eine schwere Pfanne etwa 1/2 cm hoch mit Olivenöl füllen und die Stäbchen bei mittlerer Hitze in etwa 5 Minuten von beiden Seiten goldbraun braten.

Crème Caramel

Zutaten:

200 g Zucker
8 Eier
1 l Milch
1 Prise Salz
1/2 Vanillestange

Zubereitung:

Zucker karamelisieren lassen, 1/2 Tasse (mit einer Idee Essig darin) zugeben, kochen lassen, bis der Caramel aufgelöst ist. Vom flüssigen Caramel jeweils 1 guten Eßlöffel in 8 feuerfeste Förmchen gießen. Den restlichen Caramel mit der Milch und der aufgeschlitzten Vanillestange erhitzen. Die Eier miteinander verquirlen (nicht gar zu fest) und gut mit der heißen Milch vermischen. Diese Eiermilch in die Förmchen füllen. Entweder in der Mikrowelle im Wasserbad stocken lassen oder im konventionellen Herd.

Tips: Macht schon ein bißchen Arbeit. Ist nur für Süßmäuler geeignet

Crêpes mit Spinat und Edelpilzkäse

Zutaten:

1 Crêpe-Grundrezept
400 g Spinat
1 Knoblauchzehe
2 Schalotten
2 El. Butter
250 g Edelpilzkäse

Zubereitung:

1. Zwölf Crêpes nach dem Grundrezept herstellen, warm stellen.
2. Den Spinat verlesen, waschen und blanchieren. Knoblauch abziehen und durchpressen. Schalotten abziehen und fein würfeln. Beides in Butter dünsten.
3. Den Spinat zufügen und kurz dünsten. Käse darüberbrökeln, zudecken und schmelzen lassen. Die Crêpes damit füllen und servieren.

Crêpes mit Ziegenkäse und Äpfeln

Zutaten:

1 Crepe-Grundrezept
2 Äpfel; Jonathan, Elstar o.ä.
2 El. Butter
200 g Ziegencamembert

Zubereitung:

1. Zwölf Crêpes wie im Grundrezept zubereiten.
2. Die Äpfel waschen und entkernen. Die Äpfel in dünne Spalten schneiden. Butter in einer Pfanne zerlassen und die Äpfel darin braten.
3. Den Ziegencamembert (oder Kuhmilchcamembert oder Ziegenkäse) in Scheiben schneiden und zu den Äpfeln geben. Die Pfanne zudecken und den Käse schmelzen lassen. Die Crêpes damit füllen und servieren.

Cranberry-Kokos-Creme

Zutaten:

Cranberry-Kompott:

340 g Cranberries

250 g Zucker

1/4 l Wasser

1 El. Mondamin

Kokoscreme:

1 P. Vanillepuddingpulver

3/8 l Milch

1/8 l Creme of Coconut

1 P. Vanillezucker

1/4 l Sahne

75 g Kokosraspel

1 El. Kokosraspel zum Bestreuen

Zubereitung:

Die gewaschenen Früchte mit Zucker und Wasser zum Kochen bringen, ca. 10 Min. auf 1 oder Automatik-Kochstelle 4 - 5 kochen, bis die Beeren aufplatzen. Dann mit wenig Wasser angerührtes Mondamin hineinrühren, noch einmal aufkochen.

Von der Milch etwas abnehmen, das Vanillepuddingpulver damit anrühren. Restliche Milch mit Creme of Coconut und Vanillezucker zum Kochen bringen. Puddingpulver einrühren, einmal aufkochen, unter gelegentlichem Umrühren auskühlen lassen.

Sahne mit dem Handrührgerät steif schlagen, Kokosraspel und Sahne unter den abgekühlten Pudding rühren. Cranberry-Kompott und Kokoscreme abwechselnd in eine Glasschüssel schichten, mit Kokosraspeln bestreuen.

27 g Eiweiß, 168 g Fett, 374 g Kohlenhydrate, 13205 kJ, 3151 kcal.

Crema al mascarpone

Zutaten:

3 Eier
3 El. Zucker
1 Vanilleschote, nur Mark
250 g Mascarpone
1 El. Rum (muss nicht sein !)

Zubereitung:

Eigelb mit Zucker schaumig rühren, bis sich der Zucker aufgelöst hat, gegen Ende Vanillemark zugeben.

Mascarpone (und Rum) mit der Eigelbmasse verrühren.

Eiweiss steif schlagen und vorsichtig unterziehen.

Für mindestens 2 Stunden in den Kühlschrank stellen.

Sie wird in der Regel allerdings nicht allein gegessen, da ziemlich sättigend, sondern mit einem Kompott, Fruchtsalat oder frische Beeren serviert.

Portionen: 4

Dessert, Nachspeisen

Crema frita, Gebackene Creme (Venetien)

Zutaten:

3 Eigelbe
120 g Zucker
1 Zitrone; abgeriebene Schale
120 g Mehl
1 Spur ;Salz
5 dl Milch

Zum AUSbacken:

1 Ei
Neutrales Öl
Vanillezucker

Zubereitung:

"Fritolin" heisst die venezianische Version einer Frittenbude. Diese volkstümlichen Ladengeschäfte sind inzwischen leider fast vollständig aus der Lagunenstadt verschwunden. Sie verkauften in erster Linie fritierten Fisch, Sarde in saor, und ergänzten ihr Angebot mit der süssen Crema frita.

Die Eigelbe mit dem Zucker zu einer dicken, hellgelben Creme aufschlagen. Die Zitronenschale unterrühren, das Mehl durchsieben und nach und nach zufügen. Salzen. Die Milch leicht erwärmen und damit die gesamte Masse zu einer gleichmässigen Creme verrühren.

Crema in einen Topf giessen und unter ständigem Rühren bei milder Hitze einkochen lassen - ca. 15 Minuten - bis ein Holzlöffel eine sichtbare Spur hinterlässt.

Die Creme in einer 3 bis 4 Zentimeter dicken Schicht auf einen Teller oder eine Serviettenplatte streichen. Auskühlen und fest werden lassen.

Ei verquirlen. Creme in Rauten schneiden und kurz in das Ei tauchen. Das Öl in einer Pfanne erhitzen und die Creme darin goldbraun ausbacken. Überschüssiges Fett auf Küchenkreps abtropfen lassen. Cremehäppchen auf einer Servierplatte anrichten und mit Vanillezucker bestäuben.

Crema Milanese

Zutaten:

Zutaten für 4 Personen:
250 g Mascarpone Cremissimo
4 Eigelb
1 Glas Likörwein (z. B. Marsala)
8 El. Vanillezucker
4 El. bitteren Kakao
grob gehackte Nüsse und Mandeln

Zubereitung:

Die Eigelb gründlich schlagen, den Zucker, den Kakao und den Likörwein langsam hinzufügen bis Sie eine schaumige Masse erhalten. Diese im Wasserbad für ca. 10 Minuten kochen. Wenn die Masse gut abgekühlt ist, den Mascarpone ganz langsam und vorsichtig mit einem Holzlöffel unterrühren bis alles gut vermischt ist. In Pokale füllen und mit den gehackten Nüssen und Mandeln bestreuen. Kalt servieren und nach Belieben mit trockenen Plätzchen garnieren.

Creme 'Fürst Pückler«

Zutaten:

200 ml Milch
1/2 Vanilleschote (Mark und Schote)
Salz
3 Eigelb
75 g Puderzucker
6 Blatt weiße Gelatine
300 g Himbeeren
50 g Zucker
100 g Zartbitterschokolade
3 Eiweiß
250 g süße Sahne
Himbeeren
geschlagene Sahne
Zitronenmelisse

Zubereitung:

Milch mit Vanillemark, -schote und Salz aufkochen, Vanilleschote herausnehmen Eigelb mit Puderzucker schaumig rühren, Milch langsam unter Rühren dazugeben und abschlagen, bis die Creme dickschaumig ist.

Eingeweichte Gelatine unter die Masse rühren und kühl stellen, bis die Creme halbsteif ist.

Himbeeren pürieren und mit Zucker verrühren.

Schokolade schmelzen Eiweiß und Sahne getrennt steif schlagen Vanillecreme in drei Schalen verteilen. Unter die eine Creme Schokolade, unter eine andere das Himbeermark heben. Jeweils ein Drittel des Eischnees und der Schlagsahne unterheben. Alle drei Cremearten in eine Schale schichten.

Mit Himbeeren, Schlagsahne und Zitronenmelisse garnieren.

Crème Anglaise

Zutaten:

250 g Zucker
8 Eigelb
500 ml Milch
3 Zitronen; grün

Zubereitung:

Die Eigelb und der Zucker werden in einer Schüssel solange verrührt bis die Masse weiss wird. Man bringt die Milch mit den in Scheiben geschnittenen Zitronen zum Kochen, entfernt die Zitronenscheiben und giesst das Ganze zur Zucker/Ei-Masse. Nun wird die flüssige Masse durch ein feines Tuch in eine Casserole geseiht und bei schwacher Hitze gerührt, ohne das es dabei zum Gerinnen kommen darf. Es wird solange erhitzt bis die Masse die richtige Konsistenz hat. Nun lässt man die Crème mit einem Tuch abgedeckt abkühlen.

Dazu schmecken Früchte oder auch ein Reispudding aus der Camarque. Man reicht einen trockenen, gut gekühlten Sekt dazu.

Quelle: Savoir Préparer Les Entremets, Crealivres, ISBN 2-86721-016-4
Gepostet und übersetzt von: Norbert 'Dr. No' Reuter

Crème brûlée (Gebrannte Crème)

Zutaten:

80 g Griesszucker; (1)
1 dl ;Wasser
5 dl Milch
60 g Griesszucker; (2)
1 Vanilleschote; der Länge
-- nach aufgeschlitzt
1 El. Maisstärke
4 Eigelbe
4 dl Vollrahm

Zubereitung:

Zucker (1) dunkel karamelisieren, sofort von der Platte nehmen und mit dem Wasser auflösen; köcheln lassen, bis alles aufgelöst ist.

Der Karamel muss eine honigartige Konsistenz haben.

4/5 der Milch dazugeben, Vanilleschote auskratzen, Mark und Schote dazugeben und aufkochen.

Zucker (2), Maisstärke und Eigelb mit der restlichen Milch verrühren. Die heisse Milch - Vanilleschote vorher entfernen - unter Rühren dazu geben. In die Kasserolle zurückgiessen, unter Rühren bis knapp vor dem Kochen erhitzen, bis die Crème etwas dicker geworden ist. Anschliessend sofort in Eiswasser abkühlen.

Rahm steifschlagen und unter die erkaltete Crème ziehen.

Kuchen, Gebäck, Pralinen

Crème d'amandes (pour la Galette des Rois)

Zutaten:

60 g Butter
50 g Puderzucker
50 g Mandeln; gemahlen
10 g Mehl
1 Ei
10 g Rum; fakultativ

Zubereitung:

Mandeln mit dem Puderzucker trocken mischen.

Butter sehr weich bearbeiten, Mandeln-Zucker-Mischung einarbeiten, Ei zugeben, gut verarbeiten bzw. schlagen, bis die Mischung leicht und hell aussieht. Rum zugeben.

Die Crème d'amandes kann bis 5 Tage im Kühlschrank aufbewahrt werden, zugedeckt (es sei sogar besser, die Crème 1 bis 2 Tage im Kühlschrank ausquellen zu lassen). 30 Minuten vor dem Gebrauch aus dem Kühlschrank nehmen.

Menge: 2 Portionen

Crème d'Else

Zutaten:

125 g Kastanienpüree
2 El. Birnendicksaft
300 ml Kefir
100 ml Rahm; geschlagen
2 El. Hagebuttenmark

Zubereitung:

Kastanienpüree mit dem Gabel glattrühren, Birnendicksaft und Kefir nach und nach begeben und mit dem Schneebesen glattrühren. Schlagrahm sorgfältig unterziehen und die Crème in Portionsschalen verteilen. Mit dem Hagebuttenmark dekorieren.

Crème fraîche Waffeln

Zutaten:

2 Becher Crème fraîche
3 Eigelb
100 g Zucker
1 P. Vanillin-Zucker
Salz
etwas abgeriebene Zitronenschale
250 g Weizenmehl
1 gestr. Tl. Backpulver

Zubereitung:

Zutaten verrühren, Mehl mit Backpulver vermischen und unterheben.
Waffeln backen.

Crème-Schnitten

Zutaten:

300 g Weizenmehl
1 Tl. Backpulver
130 g Zucker
1 Pk. Vanillezucker
2 kleine Eier
130 g Butter; oder Margarine

Pudding:

1 l Milch
80 g Stärkemehl
7 El. Zucker
2 Eier
2 Pk. Vanillezucker
säuerliche Marmelade
200 g Puderzucker
1 Zitrone; den Saft davon

Verfeinerung des Puddings:

2 Tl. weisse Gelatine; gemahlen
2 El. ; Kaltes Wasser
1/4 l süsse Sahne

Zubereitung:

Aus den zuerst genannten Zutaten einen Mürbteig herstellen. Den Teig in zwei gleiche Hälften teilen. Dann zwei Teigplatten auf Backpapier ausrollen. (ca. 28 x 40 cm, je nach Blechgrösse), ca. 20 min. bei guter Mittelhitze goldgelb backen. Aus Milch, Stärkemehl, Zucker, Eiern und Vanillezucker einen Pudding kochen. Auf dem ersten Boden verteilen. Den zweiten Boden darauf legen und mit säuerlicher Marmelade bestreichen.

Mit Puderzucker und Zitronensaft einen Guss bereiten und gleichmässig über die Marmelade verteilen.

Abwandlung:

Um den Pudding noch mit Schlagsahne zu verfeinern, geht man folgendermassen vor: Die Gelatine mit kaltem Wasser anrühren und 10 min. quellen lassen. In den Pudding nur die Eigelb mit einkochen. Die gequollene Gelatine wird unter den heissen Pudding gegeben. Man rührt solange bis alle Zutaten gelöst sind. Das zu steifem Schnee geschlagene Eiweiss wird sofort danach unter den noch heissen Pudding gegeben.

Man rührt ihn während des Erkalts oft um, damit sich keine Haut bildet. Die Sahne wird steif geschlagen und unter den erkalteten Pudding gehoben.

Creemespeise aus Kichererbsenmus

Zutaten:

250 g gekochte Kichererbsen
5 El. Olivenöl
100 ml frischer Zitronensaft
4 Knoblauchzehen
150 g ungezuckerter Tachi
evtl. etwas Kichererbsenwasser
feingehackte, frische Petersilie
Salz

Zubereitung:

Die gekochten und abgetropften Kichererbsen mit dem Öl und dem Zitronensaft pürieren. Die Knoblauchzehen zerdrücken und hinzufügen. Sollte die Tachi(*) sich abgesetzt haben, vor dem Benutzen aufrühren. Alle Zutaten vermischen und zu einer glatten Paste verrühren. Falls erforderlich, die Konsistenz mit etwas Kichererbsenwasser regulieren und salzen.

Vor dem Servieren mindestens eine Stunde ziehen lassen. Mit der Petersilie garnieren.

Varianten:

Für Tachinosalata werden die Kichererbsen weggelassen.
250 g Tachi nehmen, die Petersilie untermischen und mit schwarzen Oliven garnieren.

Die getrockneten Kichererbsen, die über Nacht eingeweicht und gekocht werden müssen, können durch Kichererbsen aus der Dose ersetzt werden.

Diese Sauce passt zu gegrilltem und gebratenem Fleisch.

Tjä... Und jetzt kommt's, das dicke Ende:

(*) Tachi (Sesampaste) ist eine Paste aus gemahlener Sesamkörnern. Die festen Bestandteile sinken zu Boden, das Öl setzt sich darüber ab. Die gezuckerte Variante wird bei der Zubereitung türkischer Süßigkeiten benutzt. Kein Ersatz möglich!

Falls also kein Türke, Grieche oder Zypriote in der Gegend Tachi im Angebot hat, dann sieht's schlecht aus. Ich lasse mir mein Tachi meist aus Zypern mitbringen.

Cremespeise mit Ahornsirup

Zutaten:

1 Tl. Gelatinepulver
1 El. Zitronensaft
1 El. Wasser
200 ml Sahne
3 El. Ahornsirup
60 g Creme fraîche

Zubereitung:

Zitronensaft und Wasser in eine kleine Schüssel geben und die Gelatine daraufstreuen. 2-3 Minuten weichen lassen. Die Sahne in einer Schüssel schlagen und die Hälfte des Ahornsirups dazugeben.

Die Schüssel mit der Gelatine auf ein heisses Wasserbad stellen und rühren, bis die Gelatine ganz aufgelöst ist. Den restlichen Ahornsirup dazugeben und die Mischung dann zu der Sahne giessen. Schlagen, bis die Sahne steif ist.

Die Creme fraîche unterheben und die Creme in Dessertschälchen füllen. Im Kühlschrank fest werden lassen. Etwas Ahornsirup darauf verteilen und servieren.

Cremiger Birnenkuchen

Zutaten:

Teig:

300 g Mehl
150 g Zucker
150 g Butter
3 Eiweiss

Creme:

40 g Speisestärke
5 dl Milch
1 Vanilleschote
6 Eigelb
150 g Zucker

Belag:

1 kg Birnen; bevorzugt Williams
2 Zitronen

Zubereitung:

Aus den Teigzutaten einen Mürbeteig zubereiten, indem man das Mehl auf ein Backblech siebt, in die Mitte eine Vertiefung macht, Zucker hineingibt, Butter als Flöckchen auf den Mehtrand verteilt. Zum Schluss Eiweiss zugeben und alles rasch verkneten. Teig zur Kugel formen und in Pergamentpapier gewickelt eine Stunde im Kühlschrank ruhen lassen.

In der Zwischenzeit die Creme zubereiten. Die Speisestärke mit etwas Milch anrühren, die restliche Milch mit der aufgeschlitzten Vanilleschote zum Kochen bringen, dann die Speisestärke hineinrühren. Eigelb mit Zucker verquirlen und in die vom Herd genommene Creme vorsichtig einrühren. Zurück auf die Platte stellen und unter Rühren vorsichtig erhitzen, nicht kochen lassen. Die Creme soll nur andicken, nicht gerinnen.

Vanille entfernen, Creme kalt werden lassen.

Die Birnen schälen, halbieren, putzen, in Fächer schneiden. Gut mit Zitronensaft beträufeln, damit sie weiss bleiben.

Teig dünn auswellen, auf ein vorbereitetes Viereckblech geben, zuerst die Creme gleichmässig darauf verteilen, dann die Birnen. Auf der mittleren Schiene bei 200 Grad etwa 30 Minuten backen.

Crepe-Grundrezept

Zutaten:

250 g Weizenmehl
Salz
2 Eier
200 ml Milch
250 ml Wasser; oder Bouillon
50 g Butter

Zubereitung:

1. Mehl, Salz, Eier in die Schüssel geben, verühren und nach und nach Flüssigkeit und zerlassene Butter zufügen.
2. Den Teig mit einem kleinen Saucenlöffel, Fassungsvermögen ca. 4 Esslöffel, in die heisse Pfanne geben. Den Teig durch vorsichtiges Schwenken gleichmässig verteilen.
3. Die Crepe bei mässiger Temperatur backen, sie sollte nicht zu dunkel werden. Sobald sich die Ränder von der Pfanne lösen, kann die Crepe mit einer Palette o.ä. gewendet werden. Fertige Crepes bis zum Füllen warm stellen.

Crepes in Pfirsichcaramel

Zutaten:

150 g Mehl
1 Ei
1 Eigelb
1 Tl. Öl
1 Tl. Zucker
1/2 Tas. Milch
1 Tl. Butterschmalz

Pfirsichcaramel:

1 El. Butter
2 El. Zucker
1 Orange; die Schale davon
1 Tas. Pfirsichsaft
1 1/2 Pfirsiche
1 Zitrone; den Saft davon
2 El. Pfirsichlikör
2 El. Walnüsse; gehackt

Zubereitung:

Aus Mehl, Ei, Eigelb, Milch und Öl wird ein geschmeidiger Backteig hergestellt. Von diesem Teig werden in einer kleinen Pfanne mit etwas Butterschmalz ganz dünne, helle Crepes ausgebacken.

Butter in einer Pfanne erhitzen, Zucker hinzugeben und das ganze caramolisieren lassen. Mit Pfirsichsaft aufgiessen, abgeriebene Orangenschale und Zitronensaft dazugeben und kurz durchkochen. In dieses Pfirsichbad kommen die zusammengelegten Crepes. Die Pfirsichstücke sowie den Pfirsichlikör dazugeben und alles noch einmal kurze Zeit erhitzen.

Zum Schluss werden die Crepes mit gehackten Walnüssen bestreut.

Crepes mit Erdbeeren

Zutaten:

200 g Erdbeeren
4 El. Cassis
1/8 l Milch
1 Ei
1 El. Mehl
1 El. Zucker
Salz
Margarine
2 längs halbierte Vanilleschoten ohne Mark

für die Sauce:

20 g Margarine
1 El. Zucker
2 Orangen (200 ml), Saft von
1 Limone, Saft von
2 El. Cognac
1 Tl. Speisestärke
Zitronenmelisse

Zubereitung:

Erdbeeren in Scheiben schneiden, Cassis zugeben, 1 Stunde ziehen lassen. Milch mit Ei, Mehl, Zucker und Salz verquirlen, 30 Minuten ruhen lassen. In einer beschichteten Pfanne 4 Crêpes backen. In deren Mitte je einen Eßlöffel der Erdbeeren geben. Crêpes zu Beuteln verschließen, mit Vanilleschotenhälften zusammenbinden. Für die Orangensauce Fett mit Zucker erhitzen, bis der Zucker aufgelöst ist. Orangen- und Limonensaft sowie Cognac zufügen, 1 Minute einkochen lassen. Speisestärke mit Wasser glattrühren, Sauce binden. Crêpes mit der Sauce auf Tellern anrichten, mit Erdbeeren und Melisse garnieren.

Crepes mit Lauch und Lachs

Zutaten:

1 Crepe-Grundrezept
4 Stangen Lauch
2 El. Butter
Salz
Weisser Pfeffer
4 El. Crème fraîche
2 El. Grüner Pfeffer; eingelegt
8 Scheibe Räucherlachs

Zubereitung:

1. Zwölf Crepes nach dem Grundrezept herstellen, warm stellen.
2. Den Lauch putzen, waschen und in Scheiben schneiden. Die Butter zerlassen und den Lauch darin dünsten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Die Crème fraîche und die grünen Pfefferkörner untermischen. Den Lachs in Stücke schneiden, dazugeben und heiss werden lassen.
3. Die Crepes damit füllen und servieren.

Crescionda, Umbrischer Schokoladenkuchen

Zutaten:

120 g Zucker
60 g Maismehl
50 g Blockschokolade; gerieben
1 Zitrone; abgeriebene Schale
2 Eier
1 Spur ;Salz
250 ml Vollmilch
Butter; für die Form
-- oder Öl

Zubereitung:

Die Crescionda ist in der Gegend von Spoleto schon seit dem Mittelalter bekannt. Sie wird hauptsächlich im Karneval, genau gesagt am Donnerstag vor Fastnacht und an Fastnacht selbst gegessen. Im Lauf der Jahrhunderte haben sich zahlreiche Varianten entwickelt. Im untenstehenden Rezept ist die Grundversion vorgestellt. Man kann diese noch mit Äpfeln anreichern, oder mit Semmelbröseln anstelle des Maismehls backen.

Letizia Pucci: In einer Schüssel schlage ich die Eier und Zucker schaumig, dann rühre ich nach und nach das Mehl, die Schokolade, die Zitronenschale und die Milch unter. Sind alle Zutaten sorgfältig miteinander vermischt, fette ich eine Kuchenform und fülle den Teig hinein. Ich backe den Kuchen 30 Minuten bei 200 Grad und serviere ihn kalt.

Crespelle mit Pilzfüllung

Zutaten:

1 Pk. Fix-Teig für Pfannkuchen;
- alternativ ein Crêpe-
- grundrezept, siehe ges.
- Rezept
150 ml Fettarme Milch
350 ml Mineralwasser
1 Tl. Öl

Für Die Füllung:

10 Getrocknete Steinpilze
1/8 l Weißwein
500 g Champignons
250 g Austernpilze
1 Zwiebel
1 El. Öl
1/2 Zitrone; Saft
Salz
Pfeffer
1/8 l Brühe
3 El. Soßenbinder
1 El. Creme fraîche, 30g
1 Topf Basilikum

Außerdem:

20 g Halbfettbutter; o. Margarine
20 g Mehl
1/8 l Brühe
1/8 l Fettarme Milch
1 Ecke Schmelzkäse; 9%Fett
2 El. Parmesankäse, geraspelt

Nährwerte:

- 410 kcal
- 18g Eiweiß
- 14g Fett
- 43g Kohlenhydrate
- 5g Ballaststoffe
- Vit: B2, B12, D, Niacin,
-- Pantothersäure
- Mineralien: Kalium,
-- Calcium, Phosphor

Zubereitung:

1. Für die Füllung Steinpilze in Wein einweichen. Champignons und Austernpilze waschen, putzen, kleinschneiden.
2. Zwiebel abziehen, hacken, im heißen Öl andünsten. Pilze und Zitronensaft zugeben, würzen. Steinpilze mit Einweichflüssigkeit und Brühe zugeben, ca. 5 Minuten köcheln lassen.
3. Hälfte der Pilze herausnehmen, abtropfen lassen. Restliche Pilze ca. 5 Minuten weiterköcheln lassen, pürieren, binden. Creme fraîche zugeben und unterrühren.
4. Fix-Teig-Pulver mit Milch und Mineralwasser verrühren. Alternativ Crepeteig wie im Grundrezept angegeben anrühren. Eine antihaf-versiegelte Pfanne mit 1/2 Teelöffel Öl auspinseln, 8 dünne Pfannkuchen (ca. 18cm Durchmesser) backen.
5. Basilikum hacken, mit Pilzpüree und Pilzen verrühren, abschmecken. Pfannkuchen damit bestreichen, aufrollen, in eine mit dem restlichen Öl ausgepinselte Form legen.
6. Fett zerlassen, Mehl anschwitzen. Brühe und Milch zugießen. Schmelzkäse unterrühren, abschmecken. Über die Röllchen gießen, mit Käse bestreuen. Bei 200 Grad 20-25 Minuten überbacken.

Croissants

Zutaten:

225 g Mehl
15 g Hefe
1/2 TL ;Salz
1 EL Zucker
110 g Butter
3 EL Milch
;Mehl f. d. Arbeitsfläche
2 EL Schlagsahne

Zubereitung:

Das Mehl in eine Schüssel sieben und in die Mitte eine Mulde drücken. Die zerbröckelte Hefe in lauwarmem Wasser auflösen (pro 15 g Hefe ca. 2 bis 3 Eßlöffel Wasser), in die Mulde gießen, mit 1/4 des Mehls vermengen und zu einer kleinen Kugel formen. Die Teigkugel kreuzweise einschneiden, in eine große Schüssel legen und mit lauwarmem Wasser bedecken.

Inzwischen das restliche Mehl mit Salz, Zucker, der Hälfte der Butter und der Milch zu einem geschmeidigen Teig verkneten. Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche kneten und schlagen, bis er glatt und elastisch ist.

Wenn die Hefeteigkugel an die Wasseroberfläche gestiegen ist und ihr Volumen verdoppelt hat, die Kugel aus dem Wasser heben, abtropfen lassen und sorgfältig mit dem anderen Teig vermengen. Den Teig zu einer Kugel formen, in eine mit Mehl bestäubte Schüssel legen und zugedeckt an einem kühlen Ort über Nacht ruhen lassen.

Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche zu einem Rechteck ausrollen. Die restliche Butter zu einer flachen Platte formen und in die Mitte des Teigs legen. 1/3 des Teigs über die Butter falten und den Rest so darüber schlagen, daß der Teig in 3 Schichten übereinander liegt. Das Teigpaket um 90 Grad drehen, in Richtung der offenen Ränder ausrollen, wie zuvor falten, umdrehen und nochmals ausrollen. Den Teig wieder falten, in ein Tuch wickeln und 15 Minuten kühl ruhen lassen. Ausrollen und wie zuvor zusammenfalten, diesen Vorgang noch zweimal wiederholen.

Den Teig zu einem etwa 3 mm dicken Rechteck ausrollen. Der Länge nach teilen und jeden Streifen in Dreiecke schneiden. Die Dreiecke von der breiten Seite her aufrollen, zu Hörnchen biegen und auf ein bemehltes Backblech legen.

Die Hörnchen mit der Schlagsahne bestreichen und im vorgeheizten Backofen bei 220 Grad 5 Minuten backen. Dann die Hitze auf 200 Grad

reduzieren und weitere 10 Minuten goldbraun backen. Die fertigen Croissants auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.

Crumpets

Zutaten:

25 g Hefe
1 El. Zucker
350 g Mehl
1 Spur ;Salz
4 dl Milch; warm
2 Eier
30 g Butter; zum Braten

Zum Bestreichen:

Butter
Aprikosenkonfitüre

Zubereitung:

Hefe und Zucker flüssigrühren. Alle Zutaten in eine Schüssel geben und während ca. 10 Minuten sehr gut verrühren. Es entsteht ein zähflüssiger Teig. Den Teig während einer Stunde gehen lassen, dann nochmals gut verrühren.

Runde Ausstecher oder Ringe von etwa 7 cm Durchmesser gut einfetten. In einer grossen Pfanne wenig Butter zergehen lassen. Die Ausstecher oder Ringe in die Pfanne stellen, in jedes Förmchen etwa 2 Esslöffeln Masse geben. Bei knapper Mittelhitze 8 Minuten backen. Die Crumpets wenden und auf der anderen Seite wieder etwa 6 Minuten backen. Sobald sie fest und wenig braun sind, aus der Pfanne nehmen und die Ringe entfernen. Die nächste Portion backen.

Die Crumpets nach dem Abkühlen in der Mitte durchschneiden, toasten und grosszügig mit Butter und Konfitüre bestreichen.

Cyflaith

Zutaten:

1.5 kg brauner Rohrzucker
15 cl kochendes Wasser
1 Zitrone, der Saft ausgepreßt
250 g weiche, gesalzene Butter

Zubereitung:

Noson Cyflaith (Toffee-Abend) war in den ersten Jahrzehnten dieses Jahrhundert traditioneller Bestandteil des Weihnachts- oder Neujahrsfestes in Wales.

Eine Marmorplatte mit Butter bestreichen. Den Zucker und das Wasser in einen Topf geben und den Zucker auflösen, dabei ständig mit einem Holzlöffel rühren. Das dauert 20-30 Minuten. Den Topf vom Herd nehmen und den Zitronensaft und die Butter unter den Sirup rühren. Ohne zu Rühren 15 Minuten bei großer Hitze (etwa 135-145°C) weiterkochen. Den Sirup langsam auf die gefettete Platte geben.

Keine Reste aus dem Topf kratzen, weil dadurch der Sirup auszukristallisieren könnte. Die Hände mit Butter einfetten. Das Toffee zu langen goldfarbenen Strängen ausziehen, solange es noch warm ist. In kleinere Stücke schneiden.

Dampfnudeln im Römertopf

Zutaten:

500 g Mehl
40 g Hefe
375 ml Milch
4 Eier
1 Pk. Vanillezucker
;Salz

Zubereitung:

~-von K. Zöllner

Einen Teig aus 500 g Mehl, 40 g Hefe, 250 ml warmer Milch 10 Minuten gehen lassen, dann mit 4 Esslöffeln Butter, 4 Eiern und etwas Salz verrühren. In den gewässerten Römertopf 125 ml Milch 5 Esslöffel Butterflocken, 1 Päckchen Vanillezucker geben. Dampfnudeln formen, hineinsetzen, Topf fest zudecken und im Backofen bei 250 Grad dreiviertel Stunde garen.

Ergibt etwa 13 Dampfnudeln (normalgrosser Römertopf)

Zu den heissen Dampfnudeln passen Zimt und Zucker, Backobst oder kalte Vanillesosse.

Dänische Apfeltörtchen

Zutaten:

Teig:

250 g Mehl

150 g Butter

60 g Puderzucker

1 Eigelb

1 1/2 Tassen Apfelmus

2 El. Mandeln, geröstet und gerieben

2 El. Puderzucker

Zubereitung:

Aus den angegebenen Zutaten einen Knetteig bereiten und mindestens 60 Minuten kühl stellen. 2/3 des Teiges dünn aufrollen, acht Kreise ausstechen und gefettete Förmchen mit Zackenrand damit auslegen.

Apfelmus mit Mandeln verrühren und etwa 2 El. davon in jedes Förmchen geben.

Vom restlichen Teig mit einem leeren Förmchen acht Deckel ausstechen. Teigländer mit kaltem Wasser bestreichen, Teigdeckel auf die gefüllten Förmchen legen und andrücken. Förmchen in den vorgeheizten Backofen setzen.

E: Unten. T: 175°C / 20 bis 30 Minuten.

Die noch heißen Törtchen mit einem Messer am Rand lockern, aber in den Förmchen auskühlen lassen.

Törtchen vor dem Servieren mit Puderzucker bestäuben.

Dänische Zimtsterne

Zutaten:

4 Eiweiss
1 Spur Salz
300 g Puderzucker
1 El. Zitronensaft
500 g Mandeln; mit Schale gerieben
2 Tl. Zimt
Oblaten
200 g Puderzucker
4 El. Rum
Cocktailkirschen

Zubereitung:

Eiweiss mit Salz sehr steif schlagen. Unter ständigem Schlagen langsam den gesiebten Puderzucker einrieseln lassen und tropfenweise den Zitronensaft zugeben. 450 g Mandeln und Zimt vorsichtig unter den Eisschnee heben.

Arbeitsfläche mit den restlichen Mandeln bestreuen. Da der Teig leicht reist muss man ihn vorsichtig und in kleinen Portionen 1/2 cm dünn ausrollen. Sterne ausstechen (Teig gut ausnutzen, da er nicht wieder ausgerollt werden kann).

Oblaten auf ein Backblech legen, Sterne daraufsetzen.

Im vorgeheizten Backofen auf Mittelschiene bei 160 Grad ca. 25 Minuten backen

Puderzucker und Rum glattrühren, die abgekühlten Sterne damit bestreichen.

Je 1/2 Kirsche aufsetzen.

Zimtsterne in gut schliessender Blechdose aufbewahren.

Insgesamt ca. 20176 kJ / 4804 kcal

Dänischer Apfelkuchen

Zutaten:

1 kg Äpfel; Boskop
5 El. Zucker; (1)
1 Tl. Zimt
75 g Butter
100 g Zucker; (2)
200 g Frischkäse; z.B. Buko
3 Eier
100 g Toastbrot
100 g Mandeln; gehackt

Zubereitung:

Äpfel schälen und in Scheiben schneiden. Die Äpfel mit Zimt und Zucker (1) mischen und in eine gefettete Auflaufform geben. Die Eier trennen und das Eiweiss steif schlagen. Butter, Zucker (2), Frischkäse, Eigelb, Mandeln und das zerkrümelte Toastbrot zu einer Masse rühren. Den Eischnee unterheben und auf die Äpfel geben. Bei 200°C für ca. 30 Minuten backen.

Danziger Kirschesuppe

Zutaten:

500 g Sauerkirschen
1 Zimtstange
3 Gewürznelken
1 El. Bindemittel pflanzlich
4 El. Frutilose
1/4 l Wasser

Zubereitung:

Sauerkirschen entsteinen und zusammen mit Wasser, Zimtstange und Nelken in einen Topf geben. Aufkochen und 4 Minuten köcheln lassen. Die Suppe nach Belieben binden, mit Frutilose süßen und vom Herd nehmen. Auskühlen lassen und vor dem Verzehr kalt stellen.

Dessert, Nachspeisen

Das Rezept der Gräfin: gebratene Quitten

Zutaten:

600 g Quitten
1 El. Butterschmalz; zum Dünsten
125 g Mehl
1 Tl. ;Zucker
1 Spur ;Salz
1 Prise Vanille; gemahlen
1/4 Zitrone; abgeriebene Schale
125 ml Dunkles Bier
2 Eier

ZUM BRATEN:

Butterschmalz
-- ODER
Kokosfett
-- ODER
Öl

ZUM BESTREUEN:

2 El. Brauner Zucker

Zubereitung:

Laut B. Rias-Bucher wurde das Rezept aus dem Kochbuch der Philippine Welser, das um 1545 in Augsburg aufgeschrieben wurde, entnommen. Die 20 jährige legte es zu ihrer Aussteuer, als sie 1557 den Erzherzog Ferdinand von Österreich, Statthalter in Böhmen, heiratete. Die Heirat blieb vorerst geheim. Ald Ferdinand von Habsburg senior, Philipines Schwiegervater, 1564 den Kaiserthron bestieg, hat er von der 'Mesalliance' seines Sohnes erfahren und entsprechend getobt. Doch die Romanze zwischen Augsburg und Habsburg fand ein Happy-End: Im Jahr 1567 erkannte der Kaiser die Heirat und machte Philippine zur Gräfin.

Quitten wie Äpfel schälen, längs vierteln und das Kerngehäuse herausschneiden. Viertel in Spalten schneiden und im heissen Butterschmalz zugedeckt bei schwacher Hitze 15 Minuten dünsten.

Mehl mit Zucker, Salz, Vanille, Zitronenschale und Bier verrühren. Eier untermischen. Abgekühlte Quitten zugeben und die Schüssel etwas rütteln, damit die Quitten vom Teig überzogen sind.

Quittenspalten mit einer Gabel herausnehmen und portionsweise im heissen Fett bei mittlerer bis schwacher Hitze in etwa vier Minuten

goldgelb braten. Auf Küchenpapier abtropfen lassen und mit Zucker bestreut heiss anrichten.

Datel-Rosen-Monde

Zutaten:

Für den Teig:

400 g Mehl

1 Pr. Salz

20 g Hefe; frisch oder 1 Tütchen Trockenhefe

190 ml Wasser; lauwarm

2 El Butterschmalz

Maismehl; fürs Blech

Für den Belag:

50 g Pinienkerne

200 g Datteln; frische, ersatzweise getrocknete

150 g Creme fraîche

1/3 Tl Kardamom; = 2 Messerspitzen

Butter; zum Einpinseln

2 El Rosenwasser; gibt's beim Türken

1 El Puderzucker

Zubereitung:

Mehl in eine grosse Schüssel sieben, Salz hinzufügen, eine Mulde drücken, die Hefe hineinbröckeln oder -streuen; mit 7 El lauwarmem Wasser verrühren. Etwas Mehl darüberstreuen und zugedeckt an einem warmen Platz gehen lassen, bis sich Risse zeigen.

Butter schmelzen, etwas abkühlen lassen und flüssig zusammen mit dem restlichen lauwarmen Wasser zu Mehl und Hefeansatz geben, alles zu einem Teig verarbeiten. Etwa 10 Minuten kneten, bis der Teig elastisch ist und nicht mehr klebt.

Zugedeckt an einem warmen Ort 20-30 Minuten gehen lassen, bis sich sein Volumen verdoppelt hat.

Ofen auf 225 Grad vorheizen.

Pinienkerne ohne Fett in der Pfanne goldgelb rösten. Datteln halbieren, entkernen, in kleine Stückchen schneiden, dann mit den Pinienkernen und der Creme fraîche verrühren und mit Kardamom würzen.

Den Teig zu einer grossen rechteckigen Fläche ausrollen, daraus etwa 16 gleichgrosse Rechtecke schneiden. Einen längliche Streifen Füllung in der Mitte jedes Rechteckes geben, Teigländer anfeuchten. Die kürzere Seite des Teiges über die Füllung klappen, Ränder fest andrücken, dann den Teig aufrollen, die Teigenden fest zusammendrehen und die

Rollen halbmondförmig biegen.

Blech einmehlen. Die Halbmonde, wenn nötig eingemehlt, vorsichtig mit dem Teigheber auf das Blech heben. Mit etwas geschmolzener Butter einpinseln. 20-25 Minuten backen.

Rosenwasser und Puderzucker gut verrühren und die noch heißen Halbmonde damit einpinseln. Eine Prise Puderzucker darüber macht sich sehr gut.

Dattel- und Walnuss-Meringuetorte

Zutaten:

120 g Walnuskerne; grob gehackt
150 g Datteln; entsteint
-- in 5 mm grosse Stücke
5 Eiweiss
1 Spur Salz
225 g Zucker
25 g Kakaopulver

Mokka-Buttercreme:

450 g Puderzucker; gesiebt
90 g Butter; weich
45 g Kakaopulver
5 El. Kaffee; heiss

Zum Bestreuen:

Puderzucker

Zubereitung:

In einer Bratpfanne die Walnüsse goldbraun rösten. Vom Feuer nehmen.

Auf 2 Backpapiere je einen 24-cm-Kreis auf jedes Papier zeichnen.

Mit dem Mixer auf grösster Geschwindigkeit die Eiweisse ganz steif schlagen. Löffelweise den Zucker einstreuen und jedesmal wieder gut schlagen, bis sich der Zucker aufgelöst hat und das Eiweiss glänzende Spitzen bildet.

Ofen auf 180 Grad vorheizen.

Die Datteln pürieren; etwa 4 Esslöffel Meringuemasse (Menge bezogen auf 150 g Datteln) zufügen und vorsichtig aber gut mischen. Mit einem Gummischaber das Kakaopulver, die gerösteten Walnüsse und die Datteln-Mischung unters Eiweiss ziehen.

Die Meringuemasse in jedem der Kreise ausstreichen. Die Backpapiere auf je einen Blech setzen und auf zwei verschiedenen Höhen 15 Minuten backen. Backbleche austauschen und nochmals 15 Minuten backen, bis die Meringuemasse aussen knusprig, aber innen noch weich ist.

Die Meringuekreise vom Papier vorsichtig ablösen und auf Kuchengittern abkühlen lassen (sie können auch gut einen Tag aufbewahrt werden).

Inzwischen die Mokka-Buttercreme zubereiten: Puderzucker, Butter, Kakaopulver und heissen Kaffee mit dem Mixer gut verarbeiten. Solange schlagen, bis die Creme streichfähig wird, nach Bedarf eventuell

Kaffee zugeben.

Einen Meringue-Boden mit der flachen Seite nach oben auf eine Platte legen: Mokka-creme bis zu 1 cm vom Rand auftragen. Den zweiten Boden aufsetzen, flache Seite nach unten, und leicht andrücken. Zudecken und an der Kühle die Füllung fest werden lassen.

Vor dem Servieren, Puderzucker darüber streuen.

Dattel-Erdnuß-Ecken

Zutaten:

Teig:

200 g Mehl

1 Tl. Backpulver

75 g Zucker

2 Pck. Vanillinzucker

1 Ei

3 Tropfen Bittermandelöl

75 g Butter oder Margarine

Belag:

3 El. Konfitüre (z.B. Ananas, Brombeer u.s.w.)

100 g getrocknete Datteln

150 g Erdnüsse

60 g Zucker

3 El. Schlagsahne (oder Sojamilch)

100 g Butter oder Margarine

200 g Halbbitter Kuvertüre

Zubereitung:

Mehl, Backpulver, Zucker, Vanillinzucker, Ei, Mandelöl und Fett verkneten. Ofen auf 200 Grad vorheizen. Teig auf ein mit Backpapier belegtes Blech streichen. Mit der Konfitüre bestreichen. Datteln in kleinen Würfeln darüberstreichen. Nüsse schälen. Fein hacken. Mit Zucker und Sahne in die zerlassene Butter rühren. Einmal aufkochen und abkühlen lassen. Glatt auf den Teig streichen, und 25-30 min. backen. Teig noch warm in Dreiecke schneiden und abkühlen lassen.

Ecken eventuell in Kuvertüre tauchen.

Dattel-Rauten (L'halua dial tmer)

Zutaten:

1000 g Datteln
7 El. Öl
2 El. Orangenblütenwasser
2 Tl. Zimt
1000 g Feiner Weizengriess
4 El. Zucker
Honig
1 Spur ;Salz
Öl; zum Fritieren

Zubereitung:

Die Datteln entkernen und im Mixer pürieren. 3/7 vom Öl, das Orangenblütenwasser und den Zimt zugeben und zu einer gleichmässigen Masse verrühren. Zur Seite stellen.

Den Weizengriess mit dem restlichen Öl vermischen. Den Zucker und Salz zugeben und zu einem geschmeidigen Teig kneten.

Die Hälfte des Teigs ausrollen und mit der Dattelmasse bestreichen. Die andere Hälfte des Teigs ausrollen und auf die Dattelmasse legen. Gut zusammendrücken und Rauten ausschneiden.

Das Öl erhitzen und die Rauten darin goldbraun werden lassen. Honig erwärmen. Die Rauten aus dem Öl nehmen, gut abtropfen lassen und in den Honig tauchen. Herausnehmen, wieder gut abtropfen lassen und zum Erkalten auf ein Gitter legen.

Dattel-Schümli

Zutaten:

3 Eiweiss
75 g Zucker; (1)
75 g Zucker; (2)
150 g Datteln; fein gehackt
150 g Mandeln; in Stifte

Zubereitung:

Eiweiss sehr steif schlagen, Zucker (1) begeben, darunterschlagen, bis die Masse glänzt. Zucker, Datteln und Mandelstifte gut vermischen, begeben, sorgfältig darunterziehen.

Mit zwei Teelöffeln Häufchen formen, aufs Blech setzen, ca. 30 Minuten bei 180 °C in der Mitte des vorgeheizten Ofens backen.

Dattelbusserln

Zutaten:

400 g Datteln getrocknet
3 Eiweiss
200 g Puderzucker
130 g Mandeln gemahlen
120 g Mandelstifte
Saft einer Zitrone
Backoblaten 40mm
50 g Halbbittere Kuvertüre

Zubereitung:

Die Datteln längs aufschneiden, die Steine herausnehmen. Die Datteln in dünne Stifte schneiden, 50 g zum Verzieren beiseite stellen. Eiweiss mit Zitronensaft zu steifem Schnee schlagen. Puderzucker langsam dazugeben und solange schlagen, bis sich der Puderzucker ganz aufgelöst hat. Die Mandel- und Dattelstifte unterheben. Oblaten auf das Backblech legen, mit zwei Teelöffeln Häufchen auf die Oblaten setzen. Die Busserln bei Umluft 20 Minuten lang backen und im warmen Wasserbad schmelzen. Einen Tupfen auf die Plätzchen setzen, die restlichen Dattelstifte darauflegen.

Dattelcreme

Zutaten:

10 grosse Naturdatteln
2 dl Milch
1/2 Pk. Vanillezucker
300 g Joghurt nature

Zubereitung:

Datteln entsteinen und in kleine Stücke schneiden. Mit der Milch und dem Vanillezucker mischen und über Nacht im Kühlschrank quellen lassen.

Alles feinmixen und mit dem Joghurt vermischen. Kühl stellen.

Menüvorschlag: Eiern in Töpfchen, Kutteln in Tomatensauce, Miesmuscheln mit Reis, Dattelcreme, Arabischer Kaffee

Dattelcreme-Speise

Zutaten:

250 g Dattel, getrocknet
1/4 l Wasser
500 g Dickmilch
1 El. Kokosraspel
1 El. Akazienhonig
1/4 Tl. Zimt
1 Spur Vanille

ZUM GARNIEREN:

Kokosraspel
Ganze Mandeln

Zubereitung:

Die Datteln mit dem Wasser aufkochen und zugedeckt bei mittlerer Hitze 5 Minuten quellen lassen.

Die Kochstelle ausschalten und die Datteln auf der noch warmen Herdplatte weitere 5 Minuten ziehen lassen. Dann in den Mixer geben und pürieren.

Die Dickmilch, die Kokosraspel, den Honig, den Zimt und die Vanille dazugeben und alles nochmal kurz pürieren.

Die Dattel-Creme in Portionsschälchen füllen und mit Kokosraspeln und Mandeln garnieren.

TIP:

Das Dessert kann nach Belieben vor dem Servieren auch noch gekühlt werden, wodurch es eine etwas dickere Konsistenz bekommt.

Dattelkonfekt

Zutaten:

200 g Datteln ohne Stein
200 g Kokosflocken
5 Eiweiß
2 El. Zitronensaft
30 g Honig
1/2 Tl. ger. Vanille
1 Zitrone, Schale von
100 g gehobelte Haselnüsse

Zubereitung:

Datteln in feine Streifen schneiden, mit Kokosflocken mischen. Eiweiß steif schlagen, Zitronensaft und Honig unter den Eischnee schlagen, Vanille und Zitronenschale dazugeben. Kokos-Dattelmischung und Haselnüsse untermengen.

Kirschgroße Kugeln formen. Im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad 20 Minuten auf der mittleren Schiene backen.
(ca. 50 kcal/210 kJ pro Stück)

Dattelkuchen (Djamilah)

Zutaten:

300 g Datteln, frisch
150 g Mandeln, abgezogen
150 g Zucker
3 El. Butter
4 Eier
1/2 Vanilleschote
3 El. Speisestärke
2 cl Cointreau (Orangenlikör)

Für Die Form:
Butter

Zubereitung:

Die Datteln entsteinen und feinhacken. Mandeln mit 2/3 des Zuckers im Mörser zerstoßen oder im Mixer pürieren. Die Butter zerlassen.

Den Backofen auf 230 °C vorheizen.

Die Eier in Eigelbe und Eiweiße trennen.

Die Eigelbe mit dem restlichen Zucker und dem Mark der Vanilleschote schaumig rühren. Die Speisestärke, die Datteln, die Mandeln, die zerlassene Butter und den Cointreau unter die Eigelb-Schaummasse rühren.

Die Eiweiße zu steifem Schnee schlagen und unter die Dattelmasse heben.

Springform von 26 cm Durchmesser mit Butter ausstreichen, die Dattelmasse einfüllen und im Backofen auf der mittleren Schiebeleiste 20 Minuten backen.

Den Backofen dann auf 200 °C schalten und den Kuchen in weiteren 10-15 Minuten fertig backen.

Dattelmakronen

Zutaten:

125 g Butter
250 g kernige Haferflocken
250 g getrocknete Datteln
2 Eier
100 g Zucker
1 Päckchen Vanillezucker
1/2 Tl. Backpulver

Zubereitung:

Butter erhitzen, Haferflocken unterrühren, dann abkühlen lassen. Datteln entsteinen und in kleine Würfel schneiden. Eier, Zucker, Vanillezucker und Backpulver miteinander verrühren. Datteln und Haferflocken zugeben, alles gut vermischen und mit zwei Teelöffeln kleine Häufchen auf ein gefettetes Backblech setzen. Im vorgeheizten Ofen bei 175 Grad 15 - 20 min. backen.

Dattelmakronen III

Zutaten:

2 Eiweiß
100 g Puderzucker
250 g Mandelstifte
250 g in Streifen geschnittene Datteln

Zubereitung:

Eiweiß sehr steif schlagen. Gesiebten Puderzucker einrieseln lassen und weiterschlagen, bis der Eischnee glänzend und fest ist.

Mandeln und Datteln unterheben und mit zwei Teelöffeln kleine Häufchen auf ein mit Backpapier belegtes Backblech geben. In den vorgeheizten Backofen setzen.

E: Mitte. T: 150°C / 20 bis 30 Minuten.

Dattelmakronen I

Zutaten:

(ca. 70 Stück):

4 Eiweiß

450 g Puderzucker

200 g Datteln

150 g Mandelstifte

abgeriebene Schale einer ungespritzten Zitrone

Fett fürs Blech

Zubereitung:

Das Eiweiß zu sehr steifem Schnee schlagen. Puderzucker eßlöffelweise zufügen. Datteln entkernen und in schmale Streifen schneiden, mit den Mandeln und der Zitronenschale unter den Eischnee heben. Ein Blech einfetten oder mit Backpapier auslegen. Mit einem angefeuchteten Teelöffel kleine Häufchen abstechen und mit genügend Abstand aufs Blech setzen. Im auf 150 Grad vorgeheizten Backofen 15 - 20 min. backen.

Dattelmakronen II

Zutaten:

250 g Getrocknete Datteln
3 Eiweisse
180 g Zucker
1 Prise Salz
2 El. Vanillezucker
75 g Geriebene Mandeln
75 g Geriebene Haselnüsse
100 g Schokoladen-Fettglasur
50 Backblaten (4 cm)

Zubereitung:

Den Backofen auf 170° vorheizen. Die Oblaten auf dem Backblech verteilen. Die Datteln entsteinen und das Fruchtfleisch in feine Streifen schneiden. Ein Viertel der Streifen zum Garnieren beiseite stellen. Die Eiweisse zu steifem Schnee schlagen, nach und nach den Zucker, das Salz und den Vanillezucker einrieseln lassen und weiterschlagen, bis der Eischnee steif ist und glänzt. Die Mandeln, die Haselnüsse und die Dattelstreifen miteinander mischen und mit dem Schneebesen unter den Eischnee heben. Mit zwei feuchten Teelöffeln kleine Häufchen von der Schaummasse abnehmen und auf die Oblaten setzen. Die Makronen auf der mittleren Schiene im Backofen etwa 20 Minuten backen. Die Dattelmakronen auf einem Kuchengitter abkühlen lassen. Die Schokoladen-Fettglasur im heissen Wasserbad schmelzen lassen. Auf jede Makrone ein Schokoladenhäubchen setzen und darauf je 2 Dattelstreifen über Kreuz anrichten.

Dattelpralinen

Zutaten:

Datteln
Walnüsse (zu gleichen Teilen)
Kokosflocken

Zubereitung:

Datteln entkernen und mit den Walnüssen pürieren. Mit den Kokosflocken vermengen.

Dattelpudding mit Butterscotch-Sauce

Zutaten:

300 ml ;Wasser
300 g Datteln
2 Tl. Natron; Natriumbikarbonat
250 g Butter
250 g Zucker
250 g Mehl
2 Tl. Backpulver
4 Eier

Sauce:

150 g Butter
150 g Brauner Zucker
100 ml Sahne
Zitronensaft; nach Geschmack
1 Tl. Vanillearome

Zubereitung:

Wasser zum Kochen bringe, Natron darin auflösen und Datteln darin etwas einweichen. Herausnehmen, pürieren und zur Seite stellen.

Butter, Zucker, Mehl und Backpulver gut verrühren, dabei die Eier einzeln zugeben. Die Puddingformen mit Butter einfetten und mit Mehl bestäuben. Die Masse einfüllen, in ein Wasserbad stellen und im Backofen bei 175 °C 45 Minuten garen.

Für die Sauce die Butter zerlassen, Zucker zugeben und zum Kochen bringen. Sahne zufügen, nochmals aufkochen, Zitronensaft und Vanille hinzufügen, eventuell mit etwas Wasser verflüssigen.

Den Pudding mit der Sauce übergießen.

Delikater Gelbe-Rüben-Kuchen Anno 1840

Nimm 5 Eigelb und rühre sie mit 14 Lot (245 g) Zucker recht schaumig, gibt dazu 14 Lot geschabte, feingeriebene gelbe Rüben, ein wenig Zimt, 1 El. Kartoffelmehl (oder Stärkemehl) und 14 Lot abgezogene, geriebene Mandeln, sowie ein El. Rum.

Zum Schluss gibt man behutsam den steifen Schnee von 5 Eiweiss dazu und bäckt den Kuchen in einer gefetteten Form eine Stunde.

Der Hermann Kuchen

Zutaten:

Grundteig:

1/2 Pk. Trockenhefe
1 El. Zucker
2 Tasse lauwarmes Wasser
3 Tasse Weizenmehl
2 Tasse

Hermann:

1/3 Teig
2 Eier
Tasse Zucker
2 Tassen Mehl
1/2 Tasse geschmolzene Butter
1/2 Tasse Öl
1 Tl. Zimt
1 Tasse gehackte Nüsse
1 Tasse Rosinen
1 Päckchen Backpulver
1/4 Tasse brauner Zucker

Zubereitung:

Grundteig:

Man löst 1/2 Pk. Trockenhefe und 1 El. Zucker in 1 Tasse lauwarmem Wasser auf und rührt 1 Tasse Weizenmehl unter. Diese Mischung lässt man an einem warmen Ort 2 Tage gären. Die Masse jeden Tag umrühren. Danach stellt man diesen Grundteig für weitere 2 Tage in den Kühlschrank. Dann gibt man 1 Tasse Wasser und 1 Tasse Mehl zu und stellt den Teig für weitere 6 Tage in den Kühlschrank. Am insgesamt 10. Tag ist der Grundteig fertig. Diese Menge wird jetzt in 3 Teile geteilt.

Mit einem der Drittel verfährt man folgendermassen:

Dem Teigdrittel fügt man 1 Tasse Milch, 1 Tasse Mehl und 1/2 Tasse Zucker zu. Diese Mischung gibt man in einer grossen Schüssel (wegen der Ausdehnung) in den Kühlschrank (täglich 1x umrühren!). Am 5. Tag gibt man wieder 1 Tasse Milch, 1 Tasse Mehl und 1/2 Tasse Zucker zu. Am 10. Tag teilt man diesen Teig wieder in 3 Teile. Einer wird zum Hermannkuchen verarbeitet, einer dient dem nächsten Ansatz und einen Teil kann man mit der Anleitung verschenken.

Hermann

Dies alles wird gut durchgerührt (keinen Mixer verwenden!) und in eine Kasten-Form gefüllt. Gebacken wird der Kuchen auf der unteren Schiene

bei 180 Grad 45-60 Minuten.

Der Rheinische Christstollen

Zutaten:

Für den Vormischung:

200 g Mandeln (gemahlen)
500 g Rosinen
250 g Korinthen
100 g Zitronat (gewürfelt)
100 g Orangeat (gewürfelt)
2 Zitronen, die abgeriebene Schale von
1/8 l Kirschwasser

Für den Teig:

1 Teelöffel Salz
1 Teelöffel Zimt
1 Messerspitze Kardamom
3 Vanilleschoten, das Mark aus
1 Prise Muskat
1/8 l Kirschwasser
100 g Hefe
1/2 l Milch
250 g Zucker
1500 g Mehl
250 g Rindertalg
250 g Margarine
2 Eier
750 g Marzipanrohmasse

nach dem Backen:

200 g Butter
2 Päckchen Vanillezucker
200 g Puderzucker

Zubereitung:

Ob sie einen oder 10 Stollen backen ist im Prinzip egal. Wichtig ist nur, frühzeitig mit dem Backen zu beginnen, damit der Stollen bis zum Verzehr noch ein oder mehrere Wochen ruhen und reifen kann. Diese Zutaten reichen für drei Stollen.

Alle Zutaten für die Vormischung miteinander vermengen und schon mal über Nacht zugedeckt durchziehen lassen!

Für den Teig wird die Hefe mit 1 Tasse lauwarmer Milch, 2 Eßlöffeln Zucker und 3 Eßlöffeln Mehl zu einem Vorteig verrührt und zugedeckt warmgestellt.

Wirft der Vorteig blasen, geht's weiter.

Das Fett (Margarine, Rindertalg (sollten Sie keinen Rindertalg bekommen können, geht's auch mit insgesamt 500 g Margarine!)) wird inzwischen schon mal erhitzt und warmgestellt, da es im folgenden flüssig untergerührt werden muss.

Den Rest des Mehl und den Zucker in einer großen Schüssel mit dem Vorteig vermischen. Das flüssige (nur leicht warme!) Fett, sowie die restliche lauwarme Milch und die Eier werden untergeknetet, bis der Teig weich und geschmeidig ist und Nicht mehr klebt. Die eingelegten Zutaten Vorsichtig unterkneten, damit der Teig nicht grau wird.

Alles 30 Minuten gehen lassen und aus dem Teigklumpen 3 gleichgroße Kugeln formen. Die Kugeln werden zu dicken, langgestreckten ovalen Fladen ausgerollt und der Länge nach mit dem Nudelholz eine Rille in den Teig gedrückt. In diese Rille kommt jeweils ein Drittel, des zu einer Rolle geformten Marzipans.

Je eine Seite des Teiges überschlagen, so daß längliche Stollen entstehen. Die Stollen auf Backblechen nochmals eine halbe Stunde gehen lassen und dann etwa eine Stunde bei 175-200°C backen.

Anschließend mit der heißgemachten Butter bestreichen, dann mit Vanillinzucker und dick mit Puderzucker bestreuen.

Die Stollen werden nach dem Auskühlen in Cellophan eingewickelt und kühl ein bis mehrere Wochen gelagert.

Dessert-Tips

Tips & Tricks:

Schlagsahne bekommt einen fruchtigen Geschmack, wenn sie mit Gelierzucker aufgeschlagen wird.

Werden Süßspeisen mit Gelatine zubereitet, dürfen sie danach nicht mehr kochen, weil die Gelatine dann ihre Bindefähigkeit verliert.

Soll Pudding, Gelee oder ähnliches gestürzt werden: Die Form kurz in heisses Wasser tauchen. Das Dessert löst sich dann problemlos von der Form.

Eier und Zucker werden schneller zu feinem Schaum, wenn man gleich die im Rezept angegebene Backpulvermenge darunterührt.

Wird Schlagsahne mit Zucker geschlagen, sollte dieser direkt in die flüssige Sahne gegeben werden, damit er sich gut auflöst.

Pudding bekommt auch nach dem Kochen keine Haut, wenn man die Oberfläche mit zerlassener Butter bestreicht.

Milchreis schmeckt besonders gut und wird schön locker, wenn man kurz vor dem Anrichten den geschlagenen Schnee von einem bis zwei Eiweiss unterhebt.

Desserts werden im Allgemeinen kühl serviert, sollten aber 10 Minuten vor dem Servieren aus dem Kühlschrank genommen werden.

Feine Cremes niemals in Aluminiumgefäßen kochen oder auch nur anmachen, sie werden sonst unappetitlich grau!

Dessert, Nachspeisen

Dessert-Variationen von Wildfrüchten

Zutaten:

500 g Beeren; Heidelbeeren,
-- Johannisbeeren,
-- Stachelbeeren,
-- Himbeeren und Brombeeren
6 Scheibe Gelatine
1/4 l Fruchtsaft; Johannisbeersaft
-- oder Apfelsaft

Für Die Vanillesauce:

1/4 l Milch
1 Vanilleschote; das Mark davon
3 Eigelb
2 El. Zucker
Zitronenmelisse

Zubereitung:

Beeren verlesen, waschen, von den Stielen befreien. Eine Guglhupf- oder andere Sturzform mit den Beeren füllen. Fruchtsaft aufkochen lassen, die aufgelöste Gelatine hineingeben. Diese Flüssigkeit noch warm über die Beeren giessen, so dass alles bedeckt ist. Dann im Kühlschrank 4-5 Stunden fest werden lassen.

Für die Vanillesauce die Milch mit der Vanilleschote aufkochen. Eigelbe mit dem Zucker in einer Schüssel gut verrühren, langsam die heisse Milch unterrühren. Sauce am besten über einem warmen Wasserbad schlagen, bis sie eine leicht sämige Bindung hat, dann kaltstellen.

Beerenguglhupf in heisses Wasser tauchen und auf einen Teller stürzen. Mit Vanillesauce leicht angiessen, mit Zitronenmelisse garnieren. Dazu die Restsauce servieren.

Desserttorte

Zutaten:

4-5 Zitronen
1 P. Zitronendessert ohne Kochen (200 ccm Flüss.)
100 g Butter
325 g Zucker
3 Eier
150 g Mehl
1 1/2 Tl Backpulver
1 Msp. Hirschhornsalz
50 g Mandelblättchen
2 B. Sahne (500 g)

Zubereitung:

150 ccm Zitronensaft abmessen und mit dem Dessertpulver verrühren.
Im Kühlschrank fest werden lassen.

Für den Teigboden weiches Fett, 100 g Zucker und Eigelb schaumig schlagen. Mehl mit Backpulver mischen und unterheben. Den Teig in zwei mit Backpapier ausgelegte Springformen (26 cm) verteilen. Eiweiß steif schlagen. Hirschhornsalz und 150 g Zucker unter ständigem Weiterschlagen einrieseln lassen. Die Baisermasse wolkenartig auf beide Böden verteilen, mit Mandeln bestreuen und mit Backpapier bedecken. Die Form in den auf 200° vorgeheizten Backofen stellen (Gas vorheizen), 20 Minuten backen. Den zweiten Boden ebenfalls 20 Minuten backen. Die Kuchen aus den Formen lösen und auf Gittern auskühlen lassen.

Sahne mit restlichem Zucker steif schlagen und das Zitronendessert eßlöffelweise nach und nach unterheben. Die Creme sofort auf einen Teigboden streichen. Den zweiten Boden daraufsetzen und etwas festdrücken. Die Torte in den Kühlschrank stellen.

Deutsche Waffeln

Zutaten:

375 g feines Mehl
250 g gute, nicht salzige Butter
reichlich 1/2 l lauwarme Milch
7 frische Eier
50 g frische Hefe mit etwas Milch aufgelöst
1 Theelöffel (kein Schreibfehler!) Arrak oder Rum
Muskatblüte oder Citronenschale.

Zubereitung:

Die Butter wird zu Sahne gerieben, abwechselnd die ganzen Eier, Mehl, Milch, Hefe nebst Gewürzen hinzugerührt, der Teig geschlagen, bis er Blasen wirft, mit dem Branntwein durchmischt und zugedeckt so hingestellt, daß er erst in 3-4 Stunden aufgegangen ist.

Sobald die Masse stark gärt, fängt man bei gleichmäßigem, nicht starkem Feuer zu backen an, wobei man zuweilen das Eisen mit einem Stück Speck gut bestreicht. Dann gibt man einen kleinen Rührlöffel voll Teig hinein, hält das Eisen eine kleine Weile auf beiden Seiten ins Feuer, öffnet und klappt es zum Loslassen zusammen und bestreut die gelb gewordenen Waffeln beim Herausnehmen mit Zucker.

Anmerkung. Beim Ankaufe eines Waffeleisens sehe man darauf, ein solches zu nehmen, welches keine zu flachen Vertiefungen hat und worin man 6 Stück zugleich backen kann.

Sehr gut dazu schmeckt richtig steif geschlagene Sahne mit Vanillezucker und dazu leicht herbes Fruchtgelee.

Diabetiker-Quarkschnecken

Zutaten:

250 g Mehl
60 g Margarine
4 g Salz
20 g Hefe
50 g Wasser
100 ml Magermilch

Füllung:

250 g Magerquark
85 g Fructose
45 g Mehl
1 Ei
40 g Margarine
Zitronenschale

Zum Bestreichen:

50 g Diabetiker Marmelade
--Aprikose

Zubereitung:

Hefe und lauwarme Milch mit etwas Fructose auflösen und kurze Zeit gehen lassen. Mehl, Margarine, Salz und die vorbereitete Hefe mit soviel Milch und Wasser verarbeiten, bis ein glatter Teig entsteht. Den Teig zwei Stunden zugedeckt in einem warmen Raum stehen lassen. Für die Füllung alle Zutaten miteinander vermengen. Danach den Teig zu einem Rechteck ausrollen, die Füllung darauf verteilen und den Teig von der Breitseite her aufrollen, in drei-vier cm dicke Scheiben schneiden und auf ein gefettetes Backblech legen. Bei 200 °C ca. 20 Minuten hellgelb backen. Die gebackenen Schnecken mit heisser Aprikosenmarmelade dünn bepinseln. Das Rezept ergibt 10 Schnecken, wovon jeweils eine 9 g Eiweiss, 8 g Fett, 35 g Kh = 3 Be; 270 kcal=1134 Kj enthalten soll.

Wer jetzt mal für eine(n) Diabetiker(in) diese Schnecken backt wird enttäuscht sein. Relativ viel Geschmiere, extra Marmelade und Fructose geholt und er/sie darf Nachmittags davon nur eine halbe Schnecke wegen seine Broteinheiten (Be) essen... Aber auf die Person Rücksicht genommen zu haben, wird von ihr hoch anerkannt :-)))
Aber allen anderen schmeckt es auch. Wer nicht speziell für einen Diabetiker backt kann natürlich auch "normalen" Zucker und Marmelade verwenden. Wenn man nicht so genau mit den Gramm hantiert gelingt der

Teig auch besser...

Dickmilchcreme mit Erdbeerpüree

Zutaten:

Für 4 Portionen:

1 Pk. Erdbeeren (TK, 300 g)

2 Blatt weiße Gelatine

3 Eigelb

2 El. Zucker

1 Pk. Vanillinzucker

2 El. Zitronensaft

abgeriebene Schale 1/2 Zitrone (unbehandelt)

250 g Dickmilch

1/8 l Schlagsahne

1 El. Puderzucker

frische Erdbeeren zum Garnieren

Zubereitung:

1. Die Erdbeeren auftauen lassen, Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Eigelb mit Zucker, Vanillinzucker, Zitronensaft und -schale schaumig schlagen.

2. Gelatine tropfnass in ein Töpfchen geben und unter Rühren bei milder Hitze schmelzen, dann unter die Eigelbmasse rühren. Dickmilch ebenfalls unterrühren, die Masse ca. 30 Minuten in den Kühlschrank stellen.

3. Die Sahne steif schlagen und unter die gelierende Masse heben. Creme bis zum Servieren kalt stellen.

4. Die aufgetauten Erdbeeren mit dem Schneidstab des Handrührers pürieren, dabei den Puderzucker dazugeben. Die Creme mit den frischen Erdbeeren garnieren, das Erdbeerpüree dazu servieren.

Pro Portion ca. 10 g E, 16g F, 20 g KH = 257 kcal (1077 kJ)

Als Menüvorschlag:

Vorspeise: Mandelsuppe

Hauptspeise: Sauerbraten in Rosinensauce

Nachspeise: Dickmilchcreme mit Erdbeerpüree

Kuchen, Gebäck, Pralinen

Die Engadiner Nusstorte (Tuorta da nuschn, Graubünden)

Zutaten:

Teig:

350 g Mehl

250 g Butter

200 g Zucker

1 Spur ;Salz

1 Zitrone; abgeriebene Schale

1 Ei

Füllung:

250 g Zucker

300 g Walnüsse; grob geschnitten

200 ml Rahm

3 El. Honig

Zubereitung:

Die Tuorta da nuschn ist heute zum beliebtesten Exportprodukt der Engadiner Konditorei geworden. Sie führt die lange Zuckerbäckertradition des Engadins weiter, ja beweist eigentlich, dass mit der Rückkehr der Ausgewanderten fremde Einflüsse im Engadin Boden gefasst haben, weil Walnüsse in den alpinen Hochtälern unbekannt waren. Der Ursprung der Engadiner Nusstorte ist in Frankreich zu suchen.

Aus den Zutaten für den Teig rasch einen Mürbeteig zusammenfügen (nicht kneten), zu einer Kugel formen und zugedeckt eine halbe Stunde kühl stellen und ruhen lassen.

In der Zwischenzeit den Zucker zu hellblondem Karamel schmelzen. Die gehackten Walnüsse mitrösten (*), mit dem Rahm ablöschen und den Honig darunterühren. Gut mischen und etwas auskühlen lassen (die Füllung muss halbwarm bleiben, sonst kann man sie nachher nicht richtig verteilen).

Zwei Drittel des Teiges dünn auswallen, die ausgebutterte Springform damit auslegen, Rand etwas hochziehen. Die Nussfüllung auf dem Boden verteilen. Aus dem restlichen Teig einen passenden Deckel auswallen, mit einer Gabel mehrmals einstechen, auflegen und rundherum gut andrücken.

Die Torte bei 180 Grad etwa eine Stunde backen.

Diese Nusstorte darf nicht frisch gegessen werden: sie muss mindestens 1 Tag stehen.

(*) Je nach Geschmack gibt es Varianten, bei welchen die Walnüsse

nicht mitgeröstet werden, sondern ganz zum Schluss, nach der Honigzugabe, dazugegeben werden.

Kuchen, Gebäck, Pralinen

Dilber dudagi Lippen der schönen Frau

Zutaten:

150 g Butter
5 1/2 Gläser Wasser (frag mich nicht wie große Glä
450 g Mehl
8 Eier
1/2 l Olivenöl
1 1/4 kg Zucker
2 El Zitronensaft
1 Prise Salz

Zubereitung:

Butter in einem Topf schmelzen, 3 Gläser Wasser hinzufügen und kochen. Dann Mehl und eine Prise Salz zugeben und bei schwacher Hitze unter ständigem Rühren 10 Minuten kochen. Von der Kochstelle nehmen und abkühlen lassen (lauwarm).

Dann die Eier nach und nach in die Masse hinzufügen und verquirlen. Aus dieser Masse walnussgrosse Kugeln formen. Die Hände einölen und aus den Kugeln ovale Stücke formen, welche man in der Mitte mit dem Finger eindrückt. In dem erhitzten Olivenöl bei mittlerer Hitze braten. 2 1/2 Gläser Wasser mit Zucker und Zitronensaft ungefähr 2 Minuten zu einem Sirup kochen und kaltstellen. Die heißen Teigstücke in den kalten Sirup werfen. Nach 15 Minuten herausnehmen und servieren.

Dinkel-Gemüse-Pizza

Zutaten:

Teig:

300 g Feine Dinkelflocken

1/3 Würfel Hefe

1 Spur Zucker

1 El. Sonnenblumenöl, kaltgepreßt

1/4 l ; warmes Wasser

Belag:

750 g Geputztes Gemüse

-- (nach Saison)

1 Zwiebel

1 Knoblauchzehe

Butter

; Salz

Galgant

Bertram

Bachminze

Kreuzkümmel

Muskat

Dill

Petersilie

300 g Käse; gerieben

Zubereitung:

Die Dinkelflocken mit Hefe und Zucker in etwas lauwarmes Wasser anrühren. Das Öl zufügen und alle Zutaten zu einem geschmeidigen Hefeteig kneten. Etwa 45 Minuten gehen lassen.

Gemüse grob raspeln. Zwiebel und Knoblauch schälen, hacken und in Butter andünsten. Das Gemüse zufügen und ca. 10 Minuten mitdünsten. Mit den Gewürzen und gehackten Kräutern abschmecken.

Teig rechteckig ausrollen, auf ein Backblech legen. Die Gemüsemasse aufstreichen, mit dem Käse bestreuen und bei 200 Grad etwa 45 Minuten backen.

Variation: 1 Becher Sauerrahm, 2-3 Eier mit dem Gemüsebelag vermengen.

Dinkel-Waffeln

Zutaten:

250 g Dinkel; feingemahlen
300 ml Milch
1 Ei
50 g Butter
50 g Honig
1 Tl. Anis; gemahlen
1 Tl. Zimt
1 Prise Vanillepulver
1 Spur Salz

Zubereitung:

Alle Zutaten mit zerlassener Butter verrühren, den Teig 10 Minuten beiseite stellen.

Im Waffeleisen ausbacken. Die Waffeln auf einem Berg aufgeschichtet mit Preiselbeeren oder einer säuerlichen Marmelade servieren.

Dinkelzimtherzli

Zutaten:

150 g Butter
100 g Vollrohrzucker
1 Tl. Zimt
1 Prise Nelkenpulver
1 Spur Salz
3 El. Sauerrahm
250 g Dinkelmehl

Zubereitung:

(* Wald: Schweizerische Ortschaft)

Butter und Zucker in eine Schüssel geben und schaumig rühren.

Alle restlichen Zutaten (ausser Dinkelmehl) dazugeben und gut verrühren.

Mehl dazugeben und zu einem Teig verarbeiten; 20 Minuten ruhen lassen.

Den Teig 1/2 cm dick auswallen und Herzen ausstechen. Auf Backblech legen und im vorgeheizten Ofen bei 200 °C ca. 15 Minuten backen.

Diplomate a l'ancienne

Zutaten:

100 g Kandierte Früchte;
je nach Grösse in Würfel schneiden
50 g Rosinen; eingelegt in
50 ml Rum; (1)
100 ml Rum; (2)
50 ml Rum; (3)
100 ml Rum; (4)
50 ml Rum; (5)
2 1/2 Scheibe Gelatine
1 dl Creme patissiere; oder
-- dicke Vanillecreme
500 ml Rahm; (1)
150 ml Rahm; (2)
6 Biskuit-Würfel; 3x3x3cm
3 grosse Makronen

Zubereitung:

Die eingeweichte und ausgedrückte Gelatine in einer kleinen Pfanne in Rum (2) bei kleiner Hitze auflösen und sorgfältig mit der leicht aufgeschlagenen 'Creme patissiere' verrühren. Rahm (1) sehr steif schlagen und vorsichtig unterheben (mit einem Spachtel bei gleichzeitigem Drehen der Schüssel).

Rum (3) in einen tiefen Teller giessen und die Biskuitwürfel sowie die Makronen darin kurz wenden.

Rahm (2) leicht schlagen und Rum (4) unterrühren.

Sobald die Vanille-Rum-Creme zu stocken beginnt, die Masse mit einem Spritzbeutel mit grosser Tülle füllen und 1/3 davon in den Stielgläser dressieren. Jeweils die Hälfte der kandierten Früchte, der zerbröselten Makronen, der in Rum eingelegten Rosinen sowie 1 Biskuitwürfel pro Glas darauflegen, mit einem weiteren Drittel der Creme bedecken und die restlichen kandierten Früchte, zerbröselten Makronen und in Rum eingelegten Rosinen darüber verteilen. Die letzte Schicht Creme hineindressieren und mit der Rahm-Rum-Mischung abschliessen.

Für mindestens 3 Stunden in den Kühlschrank stellen.

Wie?! Rum (5) bleibt übrig?! Na, dann Prost !!

Diplomate a l'ancienne I

Zutaten:

100 g Kandierte Früchte; je nach
-- Grösse in Würfel schneiden
50 g Rosinen; eingelegt in
50 ml Rum; (1)
100 ml Rum; (2)
50 ml Rum; (3)
100 ml Rum; (4)
50 ml Rum; (5)
2 1/2 Scheibe Gelatine
1 dl Creme patissiere; oder
-- dicke Vanillecreme
500 ml Rahm; (1)
150 ml Rahm; (2)
6 Biskuit-Würfel; 3x3x3cm
3 grosse Makronen

Zubereitung:

Die eingeweichte und ausgedrückte Gelatine in einer kleinen Pfanne in Rum (2) bei kleiner Hitze auflösen und sorgfältig mit der leicht aufgeschlagenen 'Creme patissiere' verrühren. Rahm (1) sehr steif schlagen und vorsichtig unterheben (mit einem Spachtel bei gleichzeitigem Drehen der Schüssel).

Rum (3) in einen tiefen Teller giessen und die Biskuitwürfel sowie die Makronen darin kurz wenden.

Rahm (2) leicht schlagen und Rum (4) unterrühren.

Sobald die Vanille-Rum-Creme zu stocken beginnt, die Masse mit einem Spritzbeutel mit grosser Tülle füllen und 1/3 davon in den Stielgläser dressieren. Jeweils die Hälfte der kandierten Früchte, der zerbröselten Makronen, der in Rum eingelegten Rosinen sowie 1 Biskuitwürfel pro Glas darauflegen, mit einem weiteren Drittel der Creme bedecken und die restlichen kandierten Früchte, zerbröselten Makronen und in Rum eingelegten Rosinen darüber verteilen. Die letzte Schicht Creme hineindressieren und mit der Rahm-Rum-Mischung abschliessen.

Für mindestens 3 Stunden in den Kühlschrank stellen.

Wie?! Rum (5) bleibt übrig?! Na, dann Prost !!

Dippe-Kuchen

Zutaten:

6 grosse Kartoffeln
1 Brötchen
375 ml Milch ;warm
250 g Butter
3 Zwiebeln
Öl
2 Eier
Salz
Pfeffer
Muskat

Zubereitung:

Die Kartoffeln reiben.
Brötchen in der warmen Milch einweichen.
In diese warme Masse die Butter, die kleingeschnittenen Zwiebel, die Eier dazugeben, mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken.
Alles zu den geriebenen Kartoffeln geben.
Den Rand einer Auflaufform einfetten.
Auf den Boden ca. einen cm Öl geben.
Die Masse hineinfüllen.
Bei ca. 250 °C 45 Minuten backen, dann die Hitze auf 120 °C reduzieren und noch weitere 30 Minuten weiterbacken.
Anmerkung des Erfassers:
Ein "Dippe" ist hier in der Gegend (Grenzgebiet zwischen Hessen und Bayern) ein Topf. Obwohl in dem Rezeptbuch nicht extra vermerkt, nehme ich an das rohe Kartoffeln gemeint sind.
Quelle : Das Obernauer Kochbuch
ABgetippt Von: Alfons Grundl 2:244\6301

Donauwelle

Zutaten:

Rührteig:

250 g Butter oder Margarine

250 g Zucker

360 g Mehl

6 Eier

2 Tl. Backpulver

1 Pk. Vanillezucker

Belag:

1 Glas Sauerkirschen

3 Pk. Sahne

3 Pk. Sahnesteif

Schokoglasur

Zubereitung:

Einen Rührteig herstellen und die Hälfte davon mit etwas Kakao färben. Zuerst den weissen, dann den dunklen Teig auf ein Backblech streichen. Ein Glas entsteinte Sauerkirschen abtropfen lassen und den Kuchen damit belegen. Nun bei 180 °C eine 3/4 Stunde backen.

3 Becher Sahne mit 3 Päckchen Sahnesteif schlagen und auf den erkalteten Kuchen streichen.

Mit Schokoglasur überziehen und kaltstellen.

Rezeptautorin: Monika Götz

Quelle: Bayerntext - Koch- UND Backkünste Der Landfrauen Des Parksteiner Landes

08.04.1994 (UF)

Donauwellen

Zutaten:

Teig:

250 g Margarine

250 g Zucker

4 Eier

1 Prise Salz

250 g Mehl

1/2 Päckchen Backpulver

1 Glas Schattenmorellen

Belag:

1/2 l Milch

100 g Zucker

1 Tüte Vanillepudding-Pulver

250 g Butter

Guß:

2 El. Kakao

3 El. Puderzucker

2 El. Milch

2 Eier

250 g Kokosfett (Palmin)

Zubereitung:

Aus den ersten Zutaten einen Rührteig bereiten, auf ein gerettetes Backblech streichen und die abgetropften Kirschen darauf verteilen. Das Blech zur Mitte in den Gasbackofen einschieben und backen. Für den Belag aus Milch, Zucker und Puddingpulver einen Vanillepudding kochen und erkalten lassen. Dann die Butter nach und nach unterrühren. Den Belag gleichmäßig auf den gebackenen Kuchen streichen und mit dem Guß versehen. Dafür Kakao, Puderzucker, Milch und Eier gut verrühren. Das Kokosfett erwärmen bis es geschmolzen ist, dann langsam unter die Kakaomasse rühren. Über den Puddingbelag streichen und kaltstellen. (20 - 25 Stücke)

Vorbereitungszeit: ca. 50 Minuten

Backen: Stufe 3 (200°C)

Backzeit: 25 - 30 Minuten

Donauwellen

Zutaten:

Teig:

250 g Margarine oder Butter

250 g Zucker

6 Eier

350 g Mehl

1 P. Backpulver

3 El. Kakaopulver

1 Glas Sauerkirschen

2 P. Kuchenglasur

Creme:

250 g Butter

1,5 P Vanillepudding

1/2 l Milch

Zubereitung:

Teig

Zucker, Butter (Margarine) und Eigelb schaumig rühren. Mehl und Eischnee abwechselnd unterziehen. Die Hälfte des Teigs mit Kakao mischen.

Das Backblech mit Backpapier auslegen. Zuerst den hellen Teig und dann den dunklen Teig auf dem Blech verstreichen. Abgetropfte Sauerkirschen darüber geben. Bei 200 Grad ca. 30 min. backen.

Creme: ??

Donauwellen I

Zutaten:

Rührteig:

250 g Butter
200 g Zucker
1 Pk. Vanille-Zucker
1 Spur Salz
5 Eier
375 g Mehl
3 Tl. Backpulver

Füllung:

20 g Kakao
1 El. Milch
2 Gläser Sauerkirschen

Buttercreme:

1 Pk. Vanille-Puddingpulver
1/2 l Milch
100 g Zucker
250 g Butter

Schokoladenguss:

200 g Vollmilchschokolade
30 g Kokosfett

Zubereitung:

Aus allen Zutaten einen Rührteig herstellen. Die Hälfte des Teiges auf ein eingefettetes Backblech streichen.

Füllung:

Unter den Restteig den Kakao, die Milch rühren und auf den weissen Teig verteilen. Die Sauerkirschen gut abgetropft auf den Teig streuen.

Bei ca. 175 °C 35-40 min. backen und gut abkühlen lassen.

Dazwischen die Buttercreme vorbereiten:

Aus Pudding-Pulver, Milch und Zucker einen Vanille-Pudding kochen. Gut abkühlen lassen (dazwischen immer wieder kräftig mit dem Schneebesen umrühren).

Anschliessend die Butter verrühren (am besten mit einer Küchenmaschine). Den Pudding esslöffelweise hineinrühren (man sollte sich wirklich Zeit nehmen, sonst gerinnt die Butter !!!!)
Jetzt fertige Buttercreme auf den kalten Kuchen streichen.

Jetzt fehlt nur noch der Schokoladenguss:
Schokolade in Stücke brechen und mit dem Fett in einer kleinen
Schüssel im Wasserbad erwärmen. Ist alles schön geschmolzen auf
der Buttercreme verteilen und das ganze mindestens über Nacht in den
Kühlschrank verfrachten.

Donauwellen II

Zutaten:

:
500 g Butter
500 g Zucker
5 Eier
375 g Mehl
1 Päckchen Backpulver
2 Gläser Sauerkirschen
2 El. Kakao

Schokoladenüberzug:

4 El. Kakao
4 El. Zucker
5 El. Milch
1 Eigelb
1 Platte Palmin minus 2 Rippen

Zubereitung:

Den Teig in 2 Teile teilen und in eine Hälfte 2 El. Kakao geben. Erst den weißen Teig auf die Platte legen, danach die Kirschen und zum Schluß den dunklen Teig. Bei dem Schokoladenüberzug den Eischnee erst zum Schluß unterheben. Wenn der Kuchen kalt ist, die Buttercreme, die aus 1/2 l Milch herzustellen ist, gleichmäßig darüber verteilen und die Creme dann mit dem Schokoladenüberzug bedecken.

Donauwellenrezept

Zutaten:

Teig:

200 g Butter

200 g Zucker

5 Eier

300 g Mehl

2 Tl. Backpulver

1 El. Kakao

700 g Sauerkirschen

Belag:

500 ml Milch

1 P. Vanillepudding

2 El. Zucker

250 g weiche Butter

Schokoladenglasur

Zubereitung:

Butter mit Zucker schaumig rühren. Nach und nach Eier unterrühren.

Mehl mit Backpulver vermischt, unterheben. Ein Backblech mit Backpapier auslegen, 2/3 des Teiges gleichmässig darauf verteilen.

Den restlichen Teig mit Kakao mischen und auf den hellen Teig streichen. Sauerkirschen gut abgetropft auf dem Kuchen verteilen.

Im vorgeheizten Backofen bei 175 Grad ca. 30 Min. backen.

Milch mit Vanillepudding und Zucker verrühren. Nach Anweisung einen Pudding kochen und abkühlen lassen. Butter Schaumig rühren und den abgekühlten Pudding eßlöffelweise dazugeben. Die Mischung auf den

Kuchen (abgekühlt) streichen und mit Schokoladenglasur überziehen.

Mit einem scharfen Messer in gleich grosse Stücke schneiden und bis zum Servieren kühlstellen.

Donoughts-Rezept

Zutaten:

25 g Hefe
40 g Zucker
1/8 l Milch
375 g Mehl
Prise Salz
2 Eigelb
60 g Butter oder Margarine
Pflanzenfett zum Ausbacken
Puderrucker, zum Bestäuben

Zubereitung:

Die Hefe zerbröckeln und mit 1 Tl. Zucker und 2 El. lauwarmer Milch verrühren, 10 Minuten gehen lassen.

Das Mehl in eine Schüssel geben, die angesetzte Hefe, Zucker, Milch, Salz und Eigelb hinzugeben und alles gut durchkneten.

Zuletzt die Butter in Flöckchen unterkneten und den Teig solange schlagen, bis er sich gehen lässt. Dann auf einer mit Mehl bestäubten Arbeitsfläche 1 cm dick ausrollen.

Ringe formen und im siedenden Fett goldgelb ausbacken. Das Gebäck abtropfen lassen und noch warm mit Puder bestäuben.

Donuts

Zutaten:

50 g Hefe
1/2 l Milch
150 g Butter
100 ml Zucker
2 Tl. Salz
4 Eier
1 kg Mehl

Zubereitung:

Das Mehl in eine Schüssel geben, in der Mitte eine Vertiefung bereiten und dort hinein die Hefe zerbröseln und mit Zucker überstreuen. In die äußere Vertiefung die restlichen Zutaten geben und dann die Schüssel, mit einem Geschirrtuch überdeckt, 1/2 Stunde bei 50 °C gehen lassen. Aus dem Teig Kringel machen (ein Stück Teig nehmen, den Finger in der Mitte durchstecken und den Teigbatzen um dem Finger herumwirbeln) und 1 Stunde ruhen lassen.

In der Friteuse hellbraun backen.

Donuts (Doughnuts)

Zutaten:

60 g Butter
1 Spur Salz
200 g Zucker
2 Eier
4 El. Sahne
500 g Mehl
1 Pk. Backpulver
1/8 l Milch
Puderzucker zum Bestäuben

Zubereitung:

Butter schaumig rühren, Salz und abwechselnd Zucker und Eier dazugeben und so lange weiterrühren, bis sich der Zucker gelöst hat.

Sahne zufügen und abwechselnd das mit Backpulver gemischte Mehl und die Milch unterrühren.

Den Teig in einen Spritzbeutel mit grosser Tüte füllen.

Aus Pergamentpapier einige etwa 10 cm breiter Streifen schneiden. Die Streifen fetten und kleine Teigringe daraufspritzen.

Die Ringe mit der Oberseite nach unten ins Fettbad (Friteuse) halten, bis sich der Teig vom Papier löst.

Die Doughnuts in 180 Grad heissem Fett etwa 4 Minuten ausbacken. Abtropfen lassen und mit Puderzucker bestäubt servieren.

Backzeit: Etwa 4 Minuten Temperatur: 180 Grad

Donuts (mit Hefe)

Zutaten:

50 g Hefe
1/2 l Milch
150 g Butter
100 ml Zucker
2 Tl. Salz
4 Eier
1 kg Mehl

Zubereitung:

Das Mehl in eine Schüssel geben, in der Mitte eine Vertiefung bereiten und dort hinein die Hefe zerbröseln und mit Zucker überstreuen. In die äussere Vertiefung die restlichen Zutaten geben und dann die Schüssel, mit einem Geschirrtuch überdeckt, 1/2 Stunde bei 50 Grad gehen lassen.

Aus dem Teig Kringel machen (ein Stück Teig nehmen, den Finger in der Mitte durchstecken und den Teigbatzen um dem Finger herumwirbeln) und 1 Stunde ruhen lassen.

In der Friteuse hellbraun backen.

Dessert, Nachspeisen

Dörrfrüchte-Kompott, mit Wein sowie alkoholfrei

Zutaten:

Kompott, Mit Wein:

150 g Gedörrte Aprikosen
150 g Entsteinte Zwetschgen
125 ml Dunkler Portwein; oder
-- Sherry, nach Geschmack
150 ml Rotwein
3 Orangen; Saft
1/2 Orange; abgeriebene Schale
1/2 Zitrone
-- in kleine Schnitze
3 El. Rohzucker
1 kleine Stück Sternanis; fakultativ
1 Zimtstengel

Kompott, alkoholfrei:

4 Feigen
16 Aprikosen
12 Entsteinte Pflaumen
8 Apfelringe
2 El. Zucker
4 dl Apfelsaft; Menge anpassen
1 Tl. Maizena
1 El. ;Wasser

Zubereitung:

Dörrfrüchte-Kompott, mit Wein: die Dörrfrüchte über Nacht in genügend Wasser einlegen. Am nächsten Tag die Früchte im Einweichwasser weichkochen und auf die Seite stellen.

Die restlichen Zutaten in einer Pfanne zusammen aufkochen und auf kleinem Feuer etwas einkochen lassen, bis ein würziger Geruch aus der Pfanne steigt. Dann mindestens 3 dl (bezogen auf 4 Portionen) Kochwasser der Früchte beifügen. Nochmals aufkochen und über die Früchte giessen.

Dörrfrüchte-Kompott, alkoholfrei: die Dörrfrüchte über Nacht einweichen. Abgiessen, in eine Pfanne geben, mit Apfelsaft bedecken, Zucker begeben und kochen, bis die Früchte weich sind.

Durch ein Sieb giessen, den Saft auffangen. Maizena mit Wasser verrühren, zugeben und unter Rühren zu Sirup kochen. Über die Früchte giessen.

Beide Kompotts können warm zu Blanc Manger, Griessflammeri o.ä., sowie kalt zu einem Panettone, Weihnachtsstollen oder Cake serviert werden.

Dessert, Nachspeisen

Dörrzwetschgenknödel mit Joghurtsauce (Österreich)

Zutaten:

Für Den Topfenteig:

250 g Topfen; (Quark)

150 g Mehl

55 g Butter

1 Ei

1 Spur Salz,

1 Spur Vanillezucker

Staubzucker; (Puderzucker)

Zitronensaft

Für Die Fülle:

250 g Dörrzwetschgen; (oder
- Früchte der Saison)

125 g Rohmarzipan

2 1/2 El. Vollzucker

Für Die Butterbrösel:

100 g Semmelbrösel

100 g Butter

50 g Vollzucker

50 g Haselnüsse; gerieben

Für Die Joghurtsauce:

1/4 l Joghurt natur

25 g Feinkristallzucker

Zitronensaft

Zubereitung:

Die weiche Butter (Zimmertemperatur) mit dem Ei, Salz, Vanille und etwas Zitronensaft schaumig rühren. Topfen, Mehl dazugeben und zu einem glatten Teig kneten. Ca. 1/2 Stunde rasten lassen. Sind die Dörrzwetschgen sehr trocken, sollten sie ganz kurz in kochendem Wasser aufkochen, damit sie prall werden. Abtropfen lassen und mit einem kerngrossen Stück Marzipan füllen. Wird Rohmarzipan verwendet, kann es mit Vollzucker verknetet werden, das verstärkt das Mandelaroma des Marzipans. Den Teig zu einer Rolle formen und in 24 Stücke teilen.

Jedes Stück etwas plattdrücken, die gefüllten Dörrzwetschgen einsetzen und zu Knödel formen. In kochendes, leicht gesalzenes

Wasser einlegen und ca. 12 Minuten ganz leicht kochen lassen.

Herausnehmen und gut abtropfen lassen. Die Brösel in Butter hellbraun rösten und mit geriebenen Haselnüssen und Vollzucker vermengen (nicht mehr rösten). Die Knödel darin wälzen. Für die Sauce Joghurt glattrühren, mit Zucker und etwas Zitronensaft abschmecken. Die Knödel mit Staubzucker bestreuen und mit der Sauce servieren.

Doughnuts (Donuts)

Zutaten:

60 g Margarine
1 Spur Salz
200 g Zucker
2 Eier
4 El. Sahne
500 g Mehl
1 Pk. Backpulver
1/8 l Milch
Puderzucker zum Bestäuben

Zubereitung:

1. Margarine schaumig rühren, eine Prise Salz und abwechselnd Zucker und Eier dazugeben und so langeiterrühren, bis sich der Zucker gelöst hat.
2. Sahne zufügen und abwechselnd das mit Backpulver gemischte Mehl und die Milchiterrühren.
3. Den Teig in einen Spritzbeutel mit großer Tüte füllen.
4. Aus Pergamentpapier einige etwa 10 cm breiter Streifen schneiden. Die Streifen fetten und kleine Teigringe daraufspritzen.
5. Die Ringe mit der Oberseite nach unten ins Fettbad (Friteuse) halten, bis sich der Teig vom Papier löst.
6. Die Doughnuts in 180 °C heißem Fett etwa 4 Minuten ausbacken. Abtropfen lassen und mit Puderzucker bestäubt servieren.
Backzeit: etwa 4 Minuten Temperatur: 180 °C

Drambuie Creme

Zutaten:

3 1/2 dl Milch
85 g Zucker
15 g Gelatinepulver
2 grosse Eier
2 1/3 dl Doppelrahm
1 1/8 dl Drambuie
2 El. Wasser, kalt

ZUM GARNIEREN:

Himbeeren

Zubereitung:

Die Milch bis knapp vor dem Kochpunkt erhitzen. Eier mit Zucker verschlagen, etwas von der Milch unter ständigem Rühren mit dem Schneebesen zu den Eiern geben; wenn die Mischung schön cremig geworden ist, den Rest der Milch zugeben und **UNTER STAENDIGEM RUEHREN** langsam erhitzen bis die Creme dicklich geworden ist (**DARF NICHT KOCHEN !!**). Etwas abkühlen lassen.

Inzwischen die Gelatine im kalten Wasser 10 Minuten einweichen lassen. Anschliessend zu der noch warmen Creme zugeben und rühren, bis die Gelatine aufgelöst ist. Warten, bis die Creme etwas fest wird.

Rahm nicht allzu steif schlagen (sollte die gleiche Konsistenz wie die Eiercreme haben), Drambuie vorsichtig unterziehen, alles mit der Eiercreme vorsichtig mischen.

In eine Schüssel giessen und über Nacht festwerden lassen.

Am nächsten Tag auf eine Platte umstürzen und mit Himbeeren garnieren.

Drambuie-Souffle mit Himbeersauce

Zutaten:

Soufflé:

4 grosse Eier; Eiweiss und Eigelb
-- getrennt
30 g Butter
30 g Mehl
1 1/8 dl Milch
85 g Zucker
4 El. Drambuie
Vanillezucker

SAUCE:

450 g Himbeeren
110 g Puderzucker (ca.),
-- (Menge anpassen)

Zubereitung:

Sauce

Himbeeren durch einen Sieb streichen, Püree mit Puderzucker je nach Geschmack süssen.

Soufflé

Eine ofenfeste Form ausbuttern, mit Zucker bestreuen.

Butter schmelzen, Mehl einrühren. Von der Platte nehmen und Milch langsam einrühren. Anschliessend bis knapp an die Kochgrenze erhitzen, dabei ständig rühren. Ein Eigelb nach dem anderen mit dem Schneebesen einrühren, Zucker, Drambuie und Vanillezucker zugeben, mit dem Schneebesen kurz schlagen.

Eiweiss steif schlagen, vorsichtig unterziehen.

Sofort in die Form füllen und sofort im auf 190 °C vorgewärmten Ofen während 40 Minuten (bzw. bis gold braun) backen. Mit etwas Puderzucker bestreuen und sofort servieren.

Drei-Beeren-Torte

Zutaten:

Teig:

40 g Mehl
40 g Kakao
70 g Zucker
80 g Mandelblättchen
60 g Marzipanrohmasse
30 g Butter
5 Eier
1 El. Rum
1 Tl. Zimt

Belag:

1 Glas rotes Johannisbeergelee (450 g)
8 Blatt rote Gelatine
500 g Johannisbeeren
500 g Brombeeren
500 g Himbeeren

Zubereitung:

Aus den angegebenen Zutaten einen Rührteig bereiten, in eine gefettete Springform füllen und in den vorgeheizten Backofen setzen.

E: Unten. T: 175°C / 30 bis 35 Minuten

Johannisbeergelee aufkochen, nach Anweisung eingeweichte Gelatine darin auflösen, Früchte dazugeben und mischen. Die ausgekühlte Fruchtmasse auf dem Tortenboden leicht kuppelförmig verstreichen.

Drei-Farben-Götterspeise

Zutaten:

1 Päckch. Götterspeise
Waldmeister-Zitrone-Kirsch
150 g Zucker
315 ml Mandarinen-Orangen (1 Dose)

Zubereitung:

Den Inhalt der Päckchen Götterspeise in 3 kleine Töpfe geben. Mit je 1/2 l kaltem Wasser verrühren und 10 min. quellen lassen. Dann jeweils 50 g Zucker zufügen und unter ständigem Rühren erhitzen. Zuerst das Waldmeister-Gelee etwa 1/3 hoch in Gläser füllen. Im Kühlschrank erstarren lassen. Die beiden anderen Gelees bei Zimmertemperatur abkühlen lassen. Mandarinen inzwischen abtropfen lassen und auf das erstarrte Waldmeister-Gelee geben. Nun das Zitronen-Gelee 1/3 hoch daraufgiessen und ebenfalls erstarren lassen. Dann das restliche Drittel vorsichtig mit dem Kirsch-Gelee auffüllen und erstarren lassen. Das restliche Gelee grob würfeln und die Süßspeise damit verzieren. Mit reichlich geschlagener Sahne servieren.

Dreifarbige Mousse au chocolat

Zutaten:

Dunkle Schokoladenmousse:

200 g Dunkle Schokolade
2 Eigelb
3 dl Rahm
1 Pk. Vanillezucker

Milchsokoladenmousse:

200 g Milchsokolade
1 Pk. Vanillezucker
2 Eigelb
3 dl Rahm
4 El Grand Marnier
1 Blatt Gelatine; in kaltem Wasser eingelegt

Weisse Schokoladenmousse:

100 g Weisse Schokolade
3 El Wasser
1 1/2 dl Rahm
2 Blatt Gelatine; in kaltem Wasser eingelegt
4 El Wodka; oder Arak
2 Eiweiss

Zum Anrichten:

1 Pk. Schokoladeglasur

Zubereitung:

Für eine Cakeform von ca. 24 cm Länge.

Die verschiedenen Schokoladen getrennt hacken.

Für die dunkle Mousse die dunkle Schokolade in einem Pfünnchen auf den Herd stellen und bei minimaler Temperatur schmelzen. Auskühlen, aber noch nicht festwerden lassen.

Eigelb in eine Schüssel geben und im heissen Wasserbad - es darf nicht sieden. Zu einer festen Creme verrühren. In ein kaltes Wasserbad stellen, rühren, bis die Creme ausgekühlt ist.

Rahm mit Vanillezucker steifschlagen, Eigelb, dann die Schokolade beifügen und sorgfältig vermengen.

Sogleich in eine mit Klarsichtfolie ausgelegte Cakeform füllen und in den Kühlschrank stellen.

Milchsokoladenmousse auf die gleiche Weise herstellen. Dann den Grand Marnier aufkochen, das Pfünnchen vom Feuer ziehen und das

ausgedrückte Gelatineblatt beifügen. Sogleich unter die Schokoladecreme rühren.

Auf die dunkle Mousse ausstreichen.

Weisse Schokolade mit dem Wasser bei schwacher Hitze schmelzen und auskühlen lassen.

Rahm steifschlagen und unterziehen.

Gelatineblätter im Wodka auflösen, wie oben beschrieben, und gut mit der Creme vermengen. Eiweiss steifschlagen, unter die Creme ziehen.

Auf die Milkschokoladenmousse ausstreichen und während ein paar Stunden im Kühlschrank festwerden lassen.

Anrichten: Für die Verzierung die Schokoladeglasur nach Vorschrift zubereiten. In eine kleine Plastiktüte füllen, 1 mm Spitze wegschneiden. Mousse in Tranchen schneiden und auf Teller anrichten. Die Schokolade mit Schwung über den Teller und die Moussetranchen spritzen.

Nach: Beatrice Äpli, Orella, Heft 3, 1994 (RG)

Menge: 12

Dreistöckige Pflaumentorte

Zutaten:

Für Den Belag:

500 g Pflaumen, reif
200 ml ; Wasser
250 ml Schlagsahne
150 g Zucker
50 g Mandeln, grob gehackt

Für Den Teig:

300 g Mehl
200 g Butter, oder Margarine
50 g Zucker
10 g Hefe
4 El. ; Wasser; bis 1/4 mehr

Zubereitung:

Belag:

Wasser und Zucker einige Minuten kochen. Pflaumen halbieren, entsteinen, ins Zuckerwasser geben. Bei schwacher Hitze kurz ziehen, im Wasser abkühlen lassen.

Teig:

Butter im Mehl zerkrümeln, Zucker zufügen. Hefe in kaltem Wasser anrühren. Zum Mehl geben, zu einem Teig verarbeiten. 30 Minuten kalt ruhen lassen. Teig in 3 Portionen (je Torte) teilen. Jede Portion zu einem dünnen, runden Boden ausrollen, auf ein gefettetes Backblech legen. Böden mit einer Gabel einstechen. Jeden Boden bei 200 Grad (E-Herd), Stufe 3 (Gas) oder 170 Grad Umluft 10 bis 12 Minuten hellbraun backen.

Belag:

Sahne steif schlagen, auf jeden Boden mit gut abgetropften Pflaumen geben, mit Mandeln bestreuen. Böden zusammensetzen. Sofort servieren.

Wichtig:

Der Teig soll nicht aufgehen. Deshalb muss er kalt ruhen.

1 Torte = 8 Stücke = pro Stück ca. 607 kcal / 2549 kJ

Dresdner Christstollen

Zutaten:

Für 2 Stollen:

750 g Mehl

1/4 l Milch

60 g Hefe

130 g Zucker

300 g Butter

1 Vanilleschote

1 Tl Salz

2 Eigelb

1 Zitrone, abgeriebene Schale von

1/3 Tl Kardamom

1/3 Tl Musaktblüte

100 g Zitronat

100 g Orangeat

100 g Korinthen

2 El Rum

100 g Mandelstifte

100 g Puderzucker

Zubereitung:

1. Das Mehl in eine Schüssel geben. In die Mitte eine Mulde drücken. Die Milch lauwarm erhitzen. Die Hefe zerbröckeln und in der Mulde mit 4 El Milch, 2 Tl Zucker und etwas Mehl verrühren. Diesen Vorteig 15 Minuten zugedeckt gehen lassen.

2. 250 g Butter in der restlichen Milch zerlassen. Vanilleschote aufschneiden und das Mark herauskratzen. Den Vorteig mit dem Mehl verrühren. Die Milch-Butter-Mischung, das Vanillemark, das Salz, die restlichen Gewürze und die zimmerwarmen Eigelb hinzufügen. Alles 10 Minuten mit den Händen kneten bis der Teig Blasen wirft. Dann für 2 Stunden warm stellen bis sich der Teig verdoppelt hat.

3. Zitronat und Orangeat sehr fein hacken. Korinthen waschen und im Rum ziehen lassen. Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche kräftig durchkneten. Zitronat, Orangeat, Korinthen und Mandeln rasch unterkneten. Den Teig zugedeckt bei Zimmertemperatur weitere 20 Minuten gehen lassen.

4. Backblech fetten. Den Teig in 2 Portionen teilen. Jede Portion zu einer langen Rolle formen und mit dem Nudelholz in der Mitte eindrücken, so daß zwei Wülste entstehen. Den einen Wulst halb über den anderen schlagen, leicht andrücken. Den Stollen auf das Blech legen und 30 Minuten ruhen lassen.

5. Den Stollen bei 180°C (Gas Stufe 2 - 2 1/2) ca. 1 1/2 Stunden backen. (Stäbchenprobe) Dann sofort mit der zerlassenen Butter bestreichen und dick mit Puderzucker bestreuen.

Dresdner Eierschecke

Zutaten:

Zutaten für 1/2 Backblech:

für den Hefeteig:

250 g Mehl
1/8 l Milch; lauwarm
20 g Hefe
1 Ei
50 g Butter
50 g Zucker
1 Spur Salz

für die Fertigstellung:

;Fett für's Backblech
125 g Butter; zum Klären
150 g Zucker
3 Eigelb
1 Pk. Vanillezucker
50 g Mandeln; gehackt
100 g Sultaninen; ODER grosse
- Rosinen ohne Kerne

Zubereitung:

Einen Hefeteig zubereiten. Ein Backblech gut einfetten, den Hefeteig darauf ausrollen und noch einmal an einem warmen Platz gut aufgehen lassen.

Inzwischen die Butter klären.

Die Eigelb mit Zucker und Vanillezucker schaumig rühren, die geklärte Butter zugiessen.

Die Masse auf den Teig giessen. Darauf die gehackten Mandeln und die Sultanine geben. Blech in den vorgeheizten Ofen auf die mittlere Schiene stellen.

Die Eierschecke bei 200 Grad (Gas Stufe 3) 20-25 min. backen.

Dresdner Eierschecke I

Zutaten:

500 g Mehl
40 g Hefe
80 g Zucker
1/4 l Milch; lauwarm
80 g Butter; zerlassen
1 Ei
1 Spur Salz
;Butter für's Backblech

für den Belag:

500 g Quark
125 g Zucker
1 Ei
1 unbeh. Zitrone; abgerieben
50 g Rosinen

zum Bestreichen:

150 g Butter; weich
150 g Zucker
1 El. Mehl
4 Eier

zum Bestreuen:

110 g Mandelblättchen

Zubereitung:

Das Mehl in eine Schüssel sieben, in die Mitte ein Mulde drücken. Die Hefe hineinbröseln und mit 1 Tb Mehl und der Milch zu einem Vorteig verrühren. Mit einem Tuch zugedeckt an einem warmen Platz 15-20 min. gehen lassen.

Den restlichen Zucker, die zerlassene Butter das Ei und Salz auf den Mehlsrand geben, alles gut verkneten und solange schlagen, bis der Teig sich vom Schüsselrand löst und Blasen wirft und solange gehen lassen, bis er das doppelte Volumen erreicht hat (25-30 min.).

Den Quark mit Zucker, Ei und Zitronenschale geschmeidig rühren. Rosinen heiß waschen und auf einem Küchentuch trocknen lassen.

In einer zweiten Schüssel die Butter mit dem Zucker schaumig rühren, das Mehl und die Eier (einzeln) untermischen.

Das Backblech einfetten, den Backofen auf 200 Grad vorheizen.

Den Hefeteig auf dem Blech ausrollen, rundherum einen Rand formen. Die Quarkmasse auf den Boden streichen und die Rosinen darüberstreuen. Die

Butter-Eiermasse gleichmässig auf den Teigboden streichen und die Mandelblättchen darüber verteilen.

Den Kuchen auf der 2. Schiene von unten 25-30 min. backen, auf dem Blech etw abkühlen lassen, in 20 Stücke schneiden und auf ein Kuchengitter legen.

Dresdner Eierschecke II

Zutaten:

FUER DEN HEFETEIG:

250 g Mehl
1/8 l Milch; lauwarm
20 g Hefe
1 Ei
50 g Butter
50 g Zucker
1 Spur Salz

FUER DIE FERTIGSTELLUNG:

;Fett für's Backblech
125 g Butter; zum Klären
150 g Zucker
3 Eigelb
1 Pk. Vanillezucker
50 g Mandeln; gehackt
100 g Sultaninen; ODER grosse
-- Rosinen ohne Kerne

Zubereitung:

Einen Hefeteig zubereiten.

Ein Backblech gut einfetten, den Hefeteig darauf ausrollen und noch einmal an einem warmen Platz gut aufgehen lassen.

Inzwischen die Butter klären.

Die Eigelb mit Zucker und Vanillezucker schaumig rühren, die geklärte Butter zugiessen. Die Masse auf den Teig giessen. Darauf die gehackten Mandeln und die Sultaninen geben.

Blech in den vorgeheizten Ofen auf die mittlere Schiene stellen.

Die Eierschecke bei 200 Grad (Gas Stufe 3) 20-25 min. backen.

Dresdner Eierschecke (mit Quark)

Zutaten:

500 g Mehl
-- DAVON
1 El. Mehl; (1) für die Hefe
40 g Hefe
80 g Zucker
1/4 l Milch; lauwarm
80 g Butter; zerlassen
1 Ei
1 Spur Salz
;Butter für's Backblech

FUER DEN BELAG:

500 g Quark
125 g Zucker
1 Ei
1 Unbeh. Zitrone; abgerieben
50 g Rosinen

ZUM BESTREICHEN:

150 g Butter; weich
150 g Zucker
1 El. Mehl
4 Eier

ZUM BESTREUEN:

110 g Mandelblättchen

Zubereitung:

Das Mehl in eine Schüssel sieben, in die Mitte ein Mulde drücken. Die Hefe hineinbröseln und mit Mehl (1) und der Milch zu einem Vorteig verrühren. Mit einem Tuch zugedeckt an einem warmen Platz 15-20 min. gehen lassen.

Den Zucker, die zerlassene Butter, Ei und Salz auf den Mehtrand geben, alles gut verkneten und solange schlagen, bis der Teig sich vom Schüsselrand löst und Blasen wirft und solange gehen lassen, bis er das doppelte Volumen erreicht hat (25-30 min.).

Den Quark mit Zucker, Ei und Zitronenschale geschmeidig rühren.

Rosinen heiss waschen und auf einem Küchentuch trocknen lassen.

In einer zweiten Schüssel die Butter mit dem Zucker schaumig rühren, das Mehl und die Eier (einzeln) untermischen.

Das Backblech einfetten, den Backofen auf 200 Grad vorheizen.

Den Hefeteig auf dem Blech ausrollen, rundherum einen Rand formen. Die Quarkmasse auf den Boden streichen und die Rosinen darüberstreuen. Die Butter-Eiermasse gleichmässig auf den Teigboden streichen und die Mandelblättchen darüber verteilen.

Den Kuchen auf der 2. Schiene von unten 25-30 min. backen, auf dem Blech etwas abkühlen lassen, in Stücke schneiden und auf ein Kuchengitter legen.

Dresdner Stollen

Zutaten:

300 g Rosinen
2 Tassen Rum
1 kg Mehl
2 Würfel frische Hefe oder 2 Tütchen Trockenhefe
200 g Zucker
1/4 l Milch
400 g Butter oder Margarine
1 Tl. Salz
abgeriebene Schale einer Zitrone
1/2 Tl. gemahlene Macisblüte (also Muskatblüte)
1/2 Tl. Kardamom
75 g Korinthen
100 g gehacktes Zitronat
75 g gehacktes Orangeat
75 g gehackte süsse Mandeln
15 g gehackte bittere Mandeln
Mehl zum Bestäuben
Butter oder Margarine
zum Einfetten und Bestreichen
Puderzucker zum Bestäuben

Zubereitung:

Die Rosinen über Nacht in dem Rum einweichen. Gut abtropfen lassen. Das Mehl in eine grosse Schüssel schütten oder sieben. In die Mitte eine Vertiefung machen. Die frische Hefe hineinbröckeln und mit etwas Zucker und lauwarmer Milch zu einem Brei verrühren. Den Vorteig zugedeckt an einem warmen Ort gehen lassen, bis er sich verdoppelt hat. Den restlichen Zucker, die restliche Milch, das in Flöckchen geschnittene Fett, Salz und Gewürze dazugeben, alles vermischen und so lange kräftig durchkneten, bis der Teig Blasen wirft und sich vom Schüsselrand löst. (Trockenhefe einfach mit dem Mehl vermischen und mit den übrigen Zutaten zu einem Teig verarbeiten.) Die Schüssel zudecken und den Teig 30 bis 40 Minuten gehen lassen. Die Rosinen, die Korinthen, Zitronat, Orangeat und die Mandeln unter den Teig kneten. Noch einmal 30 bis 40 Minuten gehen lassen. Auf eine bemehlte Arbeitsflächen geben und mit der Teigrolle zu einem dicken Oval auseinanderdrücken. Den Teig der Länge nach zusammenklappen, so dass ein Stollen entsteht; das untere Teigstück soll dabei etwas vorstehen. Den Stollen auf ein gefettetes Backblech legen und bei 190 bis 200 Grad etwa 70 bis 90 Minuten backen. Noch warm mit zerlassener Butter oder Margarine bepinseln und dick mit Puderzucker bestäuben.

Anmerkung: Wenn ihr im Besitz von Stollenformen seid, könnt ihr die natürlich auch verwenden. Die Teigmenge reicht dann für eine grosse und eine kleine Form. Ihr müsst aber daran denken, dass sich die Backzeit in der Form um etwa 15 Minuten verlängert!

Haltbarkeit: Nach drei bis vier Wochen ist er gut durchgezogen und schmeckt von da an am besten. Dann hält der Stollen noch mindestens acht Wochen.

Dresdner Stollen I

Zutaten:

FRUECHTE:

500 g Rosinen
60 g Orangeat
30 g Zitronat
2 El. Rum
30 g Mandelsplitter

VORTEIG:

100 ml Milch
50 g Hefe
50 g Honig
200 g Mehl, Type 550

HAUPTTEIG:

210 g Butter; kalt
1 1/2 Tl. Salz
80 g Marzipanrohmasse
1/2 Zitrone; abgeriebene Schale
1/2 Vanilleschote; Mark
200 g Mehl, Type 550

FERTIGSTELLUNG:

200 g Butter; (1)
60 g Butter; (2)
Zucker; zum Wälzen

Zubereitung:

Am Vortag:

Rosinen, Orangeat und Zitronat mischen, mit Rum beträufeln und durchziehen lassen. Nicht kalt stellen !!

Vorteig: Milch mit der Hefe und dem Honig verrühren. Das Mehl zugeben und durch starkes Kneten einen festen Teig erstellen. Abgedeckt, mit Mehl bestäubt, im Kühlschrank gehen lassen, bis die Mehldecke stark gerissen ist.

Hauptteig: Butter, Salz, Marzipanrohmasse, Zitronenschale, Vanillemark und Mehl zu einer glatten Masse verarbeiten.

Vor- und Hauptteig mischen und kneten, bis ein glatter Hefeteig entstanden ist.

Die Früchte und Mandelsplitter zügig und ohne viel kneten unter den Teig mengen, damit sie nicht zerdrückt werden. Den Teig teilen, zu

Kugeln formen und 20 Minuten kühl stellen.

Die Teigkugeln jeweils in eine längliche Form - ca. 20 cm - bringen und erneut 20 Minuten kühl stellen.

Die Ruhepausen sind wichtig, da sie ein Reißen des Hefeteiges verhindern.

Den Teigrollen die typische Stollenform geben: mit einem Rollholz ein Drittel der Rolle längs flachdrücken, nach oben klappen und andrücken.

Die Stollen werden im vorgeheizten Ofen 15 Minuten bei 200 Grad, dann weitere 45 Minuten bei 170 Grad gebacken.

Nach dem Backen die Stollen sofort mit zerlassener Butter (1) bestreichen und in Zucker wälzen. Vorgang am nächsten Tag mit Butter (2) und Zucker wiederholen.

In Alufolie gewickelt und bei 10 bis 12 Grad gelagert, ist dieser Stollen sehr gut haltbar. Er gewinnt mit der Zeit am Geschmack.

Duckefett

Zutaten:

Speck
Zwiebeln
Schmand
Salz

Zubereitung:

Speck auslassen und Zwiebeln darin goldgelb braten. Den fest geschlagenen Schmand zugeben und aufwallen lassen. Zum Schluss mit Salz abschmecken.

Dazu süsssauer eingelegte Kürbisse und Pellkartoffeln.

Duftkuchen

Zutaten:

Teig:

300 g Mehl

20 g Hefe

1/8 l Milch

1 Ei

40 g Butter

60 g Zucker

1 Pr. Salz

Fett und Semmelmehl für die Form

Birnenkompott:

8 - 10 Birnen

300 ml Wasser

3 Zimtstangen

etwas Zucker

etwas Speisestärke

1 P. Vanillesaucenpulver

1/2 l Milch

Zucker

Zubereitung:

Aus den angegebenen Zutaten einen Hefeteig bereiten. Eine Kochpuddingform gut einfetten und mit Semmelmehl bestreuen. Hefeteig einfallen und 30 Min. gehen lassen. Form fest verschließen, im Wasserbad ca. 40 Min. garen.

In der Zwischenzeit Birnen schälen, vierteln, Kerngehäuse entfernen. Mit Wasser, Zimtstangen und Zucker auf 3 ankochen, auf 1 oder Automatik-Kochplatte 4 - 5 dünsten. Wenn die Birnen weich sind, vorsichtig mit einer Schaumkelle aus dem Topf nehmen, und den Birnensaft mit etwas Speisestärke andicken. Aus Milch, Vanillesaucenpulver und Zucker eine Vanillesauce bereiten.

Den fertigen Pudding aus der Form stürzen, dazu das Birnenkompott und die Vanillesauce reichen. Alles wird heiß gegessen.

Meike Brockmann, Hamburg

Frau Brockmann schreibt: "Dies Rezept stammt von meiner Großmutter. Es ist bei uns traditionell ein süßes Mittagstischgericht."

Dundee cake

Zutaten:

110 g Sultaninen-Rosinen
110 g Korinthen-Rosinen
110 g Rosinen
50 g Orangeat und Citronat, gemischt, gehackt
75 g Kandierte Kirschen, gehackt
50 g Mandeln, gemahlen
250 g Mehl
225 g Butter
1 Tl. Backpulver
225 g Zucker
3 Eier
3 El. Drambuie
3 El. Mandeln, ganz, blanchiert
und geschält, halbiert
1 Zitrone, abgeriebene Schale

Zubereitung:

(Für eine 18 cm Durchmesser Springform)

Form fetten, mit Backpapier sorgfältig auskleiden (Papier aus der Form herausragen lassen, da der Cake beim Backen durchaus über den Formrand steigen kann !), Backpapier fetten. Wichtig, sonst klebt's an !

Sultaninen, Korinthen, Rosinen, Orangeat, Zitronat und kandierte Kirschen mischen, gemahlene Mandeln zugeben und gut durchmischen: die Früchte dürfen keine Klumpen mehr bilden !

Butter mit den Knethaken weich rühren, Zucker und Zitronenschale zugeben, zuerst mit den Knethaken weiterrühren, dann mit dem Besen weiterschlagen, bis die Mischung cremig und luftig wird (kann durchaus 20 bis 30 Minuten brauchen: es lohnt sich aber, da dadurch der Cake luftiger wird !).

Eier verschlagen, portionsweise zugeben, zwischen jeder Zugabe Teig mit dem Besen sehr gut durchschlagen.

Drambuie sowie Mehl mit Backpulver portionsweise zugeben, zwischen jeder Zugabe mit den Knethaken gut mischen.

Früchte zugeben und mit einer (starken !) Holzlöffel gut durchmischen.

In die mit Papier ausgekleideten Springform füllen. Oberfläche mit Mandelhälften dekorieren (z.B. sternförmig).

Im auf 160 °C vorgewärmten Ofen während 2.5 bis 3 Stunden backen. Während der zwei ersten Stunden, Ofen ja nicht öffnen ! Dann mit einer metallischen Stricknadel (oder mit einem Holzstab) prüfen, ob durchgebacken.

15 Minuten abkühlen lassen, aus der Form nehmen und auf einem Gitter abkühlen lassen.

Der Dundee cake gibt zwar viel Arbeit, das Ergebnis wird aber geschätzt !!
Zwischen gestern und heute, habe ich 4 Stück davon gebacken !!

Portionen: 12

Dunkles Schokoladenfondü

Zutaten:

Fondü:

2 dl Sahne
200 g Vollmilchschokolade
200 g Zartbitterschokolade
1 Tl. Orangenschale; gerieben
1 Orange; Saft
1 Pk. Vanillezucker
4 cl Orangenlikör

Beilagen:

1 Banane; geschält
1 Apfel; geschält
2 Scheibe Ananas
100 g Erdbeeren
2 Kiwis; geschält
4 Kugeln Fruchteis
2 Tas. Sahne; geschlagen, gesüsst
1 Tas. Himbeeren, püriert
2 cl Himbeergeist

Zubereitung:

Die Sahne in einem Topf erhitzen, die Schokolade zerbröckeln und darin auflösen. Mit der Orangenschale, dem Orangensaft, dem Vanillezucker und dem Orangenlikör aromatisieren.

Banane, Apfel und Ananasscheiben in mundgerechte Stücke schneiden. Die Kiwis kleinschneiden.

Den Fruchteis anrichten, die geschlagene Sahne unter das Himbeerpüree ziehen und mit dem Himbeergeist aromatisieren. Diese Himbeersahne über das Fruchteis geben und zum Schokoladenfondü servieren.

Die auf Tellern angerichteten Früchte werden durch die geschmolzene Schokoladenfondü gezogen .

Dutch Apple Pie

Zutaten:

500 g Mehl
1/2 Tl Salz
4 El Wasser; 3-4
250 g Butter
6 St Äpfel; große
1 St Zitrone; davon der Saft
150 g Rosinen
4 El Rum
125 g Mandeln
150 g Zucker
1 St Eigelb

Zubereitung:

Aus Mehl, Salz, Wasser und kleingewürfelter Butter einen Mürbeteig zubereiten. In Folie gewickelt eine halbe Stunde kalt stellen.

Inzwischen die Äpfel schälen, halbieren und die Kerngehäuse entfernen. Die Oberseiten der Äpfel 3-4 mal einschneiden und mit Zitronensaft beträufeln. Die Rosinen in dem Rum einweichen.

Die Hälfte des Teiges ausrollen und eine gebutterte Pie-Form oder eine rechteckige Auflaufform damit auskleiden. Die Äpfel mit der Schnittfläche nach unten hineinsetzen. Mit Rosinen, Mandeln und Zucker bestreuen. Die andere Teighälfte ausrollen und darauf legen. An den Seiten gut am Teigrand festdrücken.

Die Oberfläche mit verquirltem Eigelb bestreichen. Mehrmals mit einer Stricknadel o.ä. einstechen. Oder in der Mitte einen kleinen Kamin aus Alufolie einsetzen.

Den Pie im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad 50-60 Minuten backen.

Ebbelauf (Apfel-Auflauf)

Zutaten:

1/2 l Milch
30 g Butter
100 g Zucker
1 Spur Salz
1 Pk. Vanillezucker
60 g Griess
500 g Äpfel
200 ml Rieslingwein
2 Eier
30 g Sultaninen
2 El. Sahne
1 Zitrone; den Saft davon
Zimt

Zubereitung:

Milch aufkochen, Butter, Zucker, Vanillezucker und Salz zugeben. Gries mit Schneebesen unterrühren. Auf kleiner Flamme 10 min. köcheln und dann abkühlen lassen.

Äpfel schälen, Gehäuse entfernen, vierteln und in dünne Scheiben schneiden. Mit Wein und Zitronensaft begießen.

Sultaninen 10 Min. in Wasser einweichen, klein hacken und mit etwas Zucker 15 Min. ziehen lassen. Zusammen mit den Äpfeln, zwei Eigelb und der Sahne unter den Milchbrei rühren. Eischnee schlagen und darunter heben.

Alles in eine gebutterte Form füllen und 40 min. bei 180 °C im Ofen backen. Mit Zimt und Zucker bestreuen.

Eberswalder Spritzgebäck

Zutaten:

1/4 l Wasser
50 g Butter oder Margarine
Salz
100 g Mehl
50 g Mondamin
4-6 Eier (je nach Größe)
Backfett
200 g Puderzucker
6 El Wasser

Zubereitung:

Wasser mit Butter oder Margarine und Salz zum Kochen bringen. Mehl und Mondamin mischen, sieben und auf einmal in die kochende Flüssigkeit schütten, so lange rühren, bis sich der Teig als Kloß vom Topf löst und sich auf dem Topfboden ein weißer Pelz gebildet hat. Den Teig in eine Schüssel geben und nacheinander einzeln die Eier unterrühren. Von dem Teig jeweils einen Ring auf ein in heißes Fett getauchtes Pergamentpapier spritzen und das Papier so lange in das heiße Fett halten bis der Ring sich löst. Das Spritzgebäck hellbraun werden lassen, abtropfen lassen und mit Zuckerguß überziehen. Für den Guß Puderzucker sieben und mit Wasser verrühren.

Echter Blätterteig (Grundrezept)

Zutaten:

250 g Mehl
250 g Butter
1 Spur Salz
1/10 l Essigwasser; ODER Wein

Zubereitung:

Zur Zubereitung von Blätterteig müssen alle Zutaten kalt sein. Der Konditor verwendet Ziehbutter, die aber wohl nicht jedermann kaufen kann. (Ziehbutter wird durch Kneten von 1/3 des Mehls mit der Butter hergestellt)

Das Mehl auf eine Platte (wenn man denn eine Stein- oder Marmorplatte hat) sieben. In die Mitte eine Vertiefung machen. Salz und nach und nach das Wasser (Wein) hineingeben und verarbeiten.

Den Teig schnell durcharbeiten und zu einem Ballen formen, der oben kreuzweise eingeschnitten und mit einer Schüssel zugedeckt an einem kühlen Ort (Kühlschrank) ruht. Er soll die Festigkeit der Butter haben und darf nicht kleben.

Während der 5 min. Ruhezeit wird die Butter zu einem flachen Quadrat geformt, indem man sie zwischen Pergamentpapier mit der Teigrolle flachrollt. Dann rollt man den Teig zu einem Quadrat aus dessen Kantenlänge das Dreifache des Butterquadrates haben muss.

Die Butter wird in die Mitte auf den Teig gelegt und der Teig von rechts und von links darüberschlagen.

Dann rollt man den entstandenen Streifen in Längsrichtung, so dass er noch ein gutes Stück länger wird, und schlägt dann das obere und das untere Teigstück jeweils über den Teig/Butterteil.

Den Teig 1 h kaltgestellt ruhen lassen.

Jetzt den Teig so hinlegen, dass die "offene Seite" zur arbeitenden Person liegt (also die Seite, auf der man die Teigschichten sehen kann).

Zum Ausrollen mit wenig Mehl überstäuben.

Die Teigrolle nur leicht auf den Teig drücken und immer nur in *eine* *Richtung*!, nämlich von sich fort, rollen. Dieser Arbeitsgang wird als eine Tour bezeichnet.

Den Blätterteig dabei möglichst wenig mit den Händen anfassen, damit er nicht warm wird.

Ist wieder eine lange Bahn ausgerollt, wird der Teig wieder zusammenschlagen: von oben bis zur Mittellinie, von unten bis zur Mittellinie. Dann beide Hälften (in der Mittellinie gefaltet) übereinanderklappen.

Nochmals genauso ausrollen und wieder zusammenklappen.

Jetzt wieder 1 h kaltstellen, um den Teig für die nächste Tour zu kühlen.

Zu Kuchen genügen 3-4 Touren, zu Pasteten 5-6 Touren.

Übrigens: nach 6 Touren hast Du angeblich 730 Schichten Teig mit 729 Schichten Butter dazwischen!

Für Kleingebäck wird der Teig gleichmässig hoch, ca. 1 cm ausgerollt. Vor dem Backen mit Eigelb bestreichen, von dem aber nichts über die Ränder des Backwerks laufen darf, weil der Teig dann an dieser Stelle nicht aufgeht.

Das Kuchenblech nicht einfetten, sondern leicht mit Wasser benetzen.

Backzeit: ca. 20 min. bei 225 Grad. Dabei darf man in der ersten Viertelstunde auf keinen Fall die Ofentür öffnen!

Das fertige Backwerk mit Zuckerglasur bestreichen, wenn es sich um süsses Gebäck handelt.

Edelpilz-Nusstörtchen

Zutaten:

150 g tiefgekühlter Blätterteig
75 g Edelpilzkäse
25 g gehackte Walnusskerne
2 Eigelb
70 g Speisequark
Fett

Zubereitung:

Den Blätterteig auftauen lassen und anschliessend etwa 3 mm dick ausrollen. Kleine Törtchenformen fetten. Den Teig rund ausstechen (um ein Drittel grösser als der Durchmesser der Förmchen) und die Förmchen damit auslegen. Den Käse durch ein Sieb streichen und mit Nüssen, Eigelben (1 Tl. zurückbehalten) und Quark verrühren. In die Teigförmchen füllen.

Aus den Teigresten dünne Streifen schneiden und als Gitter über die Füllung legen. Restliches Eigelb mit 1 Tl. Wasser verschlagen und die Teigoberfläche damit bestreichen. Die Törtchen auf unterer Schiene im vorgeheizten Backofen bei 225 Grad etwa 30 Minuten backen.

Dazu passt eine Sauce Cumberland

Das heutige Menü:

Vorspeise: Kartoffelsuppe mit Avocado

Hauptspeise: Schnitzel Holstein

Nachspeise: Edelpilz-Nusstörtchen

Eierauflauf

Zutaten:

2 Eigelb
50 g Zucker
2 Eiweiss
10 g Speisestärke
10 g Puderzucker

Zubereitung:

Die Eigelbe mit dem Zucker cremig schlagen. Die Eiweisse steif schlagen, auf die Eigelbcreme geben, Speisestärke darauf sieben, alles vorsichtig unter die Eigelbcreme ziehen (nicht rühren).

Die Masse in zwei kleine gefettete Auflaufformen geben, auf dem Rost in den auf 180 Grad vorgeheizten Backofen schieben. Backzeit ca. 25-30 Minuten.

Den Auflauf nach dem Backen mit dem Puderzucker bestreuen und sofort servieren.

Als Dinner for Two (2. August 1995)

Vorspeise: Zucchini-Kaltschale

Hauptspeise: Hackfleisch-Torte

Nachspeise: Eierauflauf

Eierkränze

Zutaten:

250 g Mehl
40 g Zucker
1 Päckchen Vanillin
5 Tropfen Backöl Zitrone
1 Tl. Weinbrand
2 hartgekochte Eigelbe
175 g Butter

Zum Bestreichen:

1 Eigelb
1 Tl. Wasser

Zum Bestreuen:

100 g gehackte Mandeln
Zucker
Zimt

Zubereitung:

Für den Teig alle Zutaten schnell verkneten und ca. 30 Minuten kalt stellen. Dann den Teig ca. 1/2 cm dick ausrollen und mit einer runden, gezackten Form (í 5 cm) ausstechen. Die Plätzchen in der Mitte nochmals ausstechen (í 2 cm). Die Ringe auf ein vorbereitetes Backblech legen, mit verquirltem Eigelb bepinseln, mit Mandeln und Zimt-Zucker bestreuen. Das Blech in den Gasbackofen einschieben und backen. (ca. 30 Stück)

Vorbereitungszeit: ca. 10 Minuten

Backen: Stufe 4 (220°C)

Backzeit: ca. 12 Minuten

Eierkuchen in Passionsfruchtsirup

Zutaten:

Teig:

1/4 l Milch

2 Eier

30 g Kokosraspel

100 g Mehl

40 g flüssige Butter

Sonstiges:

5 Passionsfrüchte

1 Orange

75 g Zucker

2 El. Orangenlikör

20 g Butterschmalz

2 El. Kokosraspel

Zubereitung:

Aus den angegebenen Zutaten einen Teig rühren und 30 Minuten stehen lassen.

Passionsfrüchte halbieren, Fruchtfleisch herauslösen und durch ein Sieb passieren. Orange abreiben und auspressen.

Zucker karamelisieren, mit Passionsfruchtsaft, Orangensaft und -schale ablöschen und bei milder Wärmezufuhr etwas reduzieren. Likör hinzufügen.

Butterschmalz erhitzen und darin aus dem Teig vier dünne Eierkuchen backen.

Aufgerollt in eine tiefe Platte legen, mit dem heißen Fruchtsirup begießen und mit Kokosraspeln bestreut servieren.

Eierkuchen mit Erdbeersauce

Zutaten:

Sauce:

500 g Erdbeeren
2 El. Zucker
1 El. Orangenlikör

Eierkuchen:

100 g Mehl
1/4 l Milch
1 Prise Salz
abgeriebene Schale von 1/2 Zitrone (unbehandelt)
3 Eier (getrennt)
2 El. Zucker
60 g Butter oder Margarine
Puderzucker zum Bestäuben

Zubereitung:

Für 4 Stück:

1. Erdbeeren waschen, putzen und 250 g mit dem Schneidstab des Handrührers pürieren. Mit Zucker und Orangenlikör würzen. Die restlichen Erdbeeren in Scheiben schneiden, in das Püree geben und kalt stellen.

2. Mehl, Milch, Salz, Zitronenschale und Eigelb in einer Schüssel glattrühren.

3. Eiweiß zu steifem Schnee schlagen, dabei den Zucker nach und nach zugeben. Den fertigen Eischnee unter den Teig ziehen.

4. In jeweils 15 g Butter oder Margarine nacheinander 4 Eierkuchen backen. Jeweils mit 1/4 der Sauce füllen. Einmal überklappen, mit Puderzucker bestäuben und warm servieren.

Pro Stück ca. 1/ g E, 20 g F, 52 g KH = 470 kcal (1967 kJ)

Als Menüvorschlag:

Vorspeise: Mangoldsuppe mit Käseklößchen

Hauptspeise: Lammragout mit Aprikosen

Nachspeise: Eierkuchen mit Erdbeersauce

Eierlikör-Rührkuchen

Zutaten:

5 Eier
250 g Puderzucker
2 Pk. Vanillinzucker
250 ml Speiseöl
250 ml Eierlikör
125 g Mehl
125 g Stärke
1 Pk. Backpulver

Zubereitung:

Die Eier werden mit dem Puderzucker und dem Vanillinzucker schaumig gerührt. Dann gibt man Speiseöl und Eierlikör dazu. Das Mehl, die Stärke und das Backpulver werden gemischt und unter die flüssige Masse gerührt. Eine (kleine) Napfkuchenform wird damit gefüllt und bei 175 °C 50 - 60 Minuten im vorgeheizten Backofen gebacken.

Quelle: Mündliche Überlieferung von Tina Zapf
getestet und gepostet von Norbert 'Dr. No' Reuter

Eierlikör-Sandkuchen

Zutaten:

5 Eier
250 g Puderzucker
1 Pk. Vanillezucker
1 Tas. Eierlikör
1 Tas. Öl
250 g Kartoffelmehl
3 El. Mehl
1/2 Pk. Backpulver
Schokoladenguss

Zubereitung:

Eier, Puderzucker und Vanillezucker sehr dickschaumig rühren.
Eierlikör und Öl zugeben. Kartoffelmehl, Mehl und Backpulver kurz unterrühren.
Den Teig in eine mit Pergament oder Alu-Folie ausgelegte Kastenform füllen und sofort bei 175 °C 60 Min. backen.
Nach dem Erkalten mit Schokoladenguss überziehen.

Eierlikörkuchen

Zutaten:

5 Eier
250 g Puderzucker
1/4 l Öl
1/4 l Eierlikör
125 g Mehl
125 g Speisestärke
1 Päckchen Backpulver
2 Päckchen Vanillin-Zucker

Zubereitung:

Eier + Puderzucker + Vanillin-Zucker cremig rühren. Öl und Eierlikör unterrühren. Mehl + Speisestärke + Backpulver untermengen bis der Teig glatt ist. In einer Kranzform im vorgeheizten Backofen backen.
E-Herd 175°C 30 Min. Gas-Herd 2. Stufe 40 Min.

Eierlikörtorte

Zutaten:

Teig:

80 g Butter

80 g Zucker

1 P Vanillinzucker

5 Eier

2 Tl Backpulver

100 g ger. Schokolade (halbbitter)

200 g gemahlene Mandeln

1 El Rum

Belag:

2 B. süße Sahne

2 Beutel Sahnesteif

2 Tl Zucker

zum Bestreichen:

1/2 Tasse Eierlikör

Zubereitung:

Butter, Zucker, Vanillinzucker und Eigelb rühren. Mandeln, Backpulver, Schokolade und Rum dazugeben und den Eischnee unterziehen. Bei 200° ca. 60 Minuten backen.

Wenn der Boden erkaltet ist, die geschlagene Sahne aufstreichen und den Eierlikör darüberstreichen.

Eierlikörtorte à la Christa

Zutaten:

3 Eier
125 g Zucker
150 g gemahlene Mandeln
1/2 TL Backpulver
3 EL Weinbrand
1 Glas Stachelbeeren
1 gehäufter EL Maizena
1/2 l Sahne
4 EL Eierlikör (evtl. mehr)
Borkenschokolade

Zubereitung:

Eier trennen, Eigelb und Zucker mit dem Handrührgerät schaumig rühren, Mandeln und Backpulver zufügen, zum Schluß steitgeschlagenes Eiweiß unter den Teig heben. Den Teig in eine mit Pergamentpapier ausgelegte Springform (o 26 cm) geben, backen.

Schaltung:

170 - 190°, 1. Schiebeleiste v.u.

160 - 180°, Umluftbackofen

20 - 30 Minuten

Den abgekühlten Tortenboden mit Weinbrand beträufeln. Stachelbeeren in ein Sieb schütten, den Saft in einem Topf auffangen, zum Kochen bringen und mit angerührtem Maizena andicken, die Stachelbeeren zufügen und alles etwas abgekühlt auf dem Tortenboden verteilen. Sahne mit dem Handrührgerät ganz steif schlagen, die ganz und gar abgekühlte Torte damit rundum bestreichen. Etwas Sahne in einen Spritzbeutel füllen und als dichten Rand oben auf die Torte spritzen. In die Mitte der Tortenoberfläche den Eierlikör geben, vorsichtig glattstreichen. Den Rand der Torte mit Borkenschokolade garnieren. Die Torte 1 Tag im Kühlschrank durchziehen lassen.

61 g Eiweiß, 261 g Fett, 262 g Kohlenhydrate, 16376 kJ, 3908 kcal.

Eierlikörtorte II

Zutaten:

Teig:

400 g Butter ; gekühlt
400 g Mehl
1 Tl. Zucker
160 g Saure Sahne; stichfest
;Salz
;Mehl zum Ausrollen

Füllung:

4 Eigelb; Gew. Klasse 2
55 g Speisestärke
1/8 l Milch (1)
5/8 l Milch (2)
100 g Zucker
400 g Aprikosenkonfitüre
4 El. Wasser
150 ml Eierlikör
1 El. Puderzucker
;Salz

Zubereitung:

Für den Teig die Butter grob würfeln. Mehl, Zucker, etwas Salz und saure Sahne in eine Schüssel geben. Die Butterwürfel darauf geben und alle Zutaten zu einem Teig verkneten. Den Teig zu einer Kugel formen, in Klarsichtfolie wickeln und 1 1/2 Stunden in den Kühlschrank legen.

Für die Creme Eigelb, Speisestärke und Milch (1) mit dem Schneebesen glattrühren. Die Milch (2) mit Zucker und 1 Prise Salz zum Kochen bringen. Die Stärke-Eigelb Mischung mit dem Schneebesen in die kochende Milch rühren. Die Mischung 1-2 Minuten aufkochen lassen, dabei ständig kräftig rühren, damit das Eigelb nicht gerinnt.

Die Mischung in eine Schüssel umfüllen und ganz kalt werden lassen. Dabei gelegentlich umrühren damit sich keine Haut bildet. Nochmals 20-25 Minuten im Kühlschrank gut durchkühlen lassen.

Den Teig in 5 gleich grosse Teile schneiden. Jedes Teigstück auf der bemehlten Arbeitsfläche möglichst rund zu einem Boden von 26 cm Durchmesser ausrollen. Mit einem Springformrand in Form bringen. (überstehenden Teig wieder mitverwenden).

Die Böden auf Backbleche legen, mit einer Gabel dicht an dicht einstechen und etwa 45 Minuten ruhen lassen.

Jeden Boden im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad auf der 2.

Einschubleiste von unten 15 Minuten goldbraun backen. (Umluft 15 Minuten bei 180 Grad)

Die Aprikosenkonfitüre mit dem Wasser in einen Topf geben, die Fruchtstücke mit dem Schneidstab zerkleinern. Die Konfitüre 3-4 Minuten kochen.

Die Böden sofort nach dem Backen dünn mit der heißen Konfitüre bepinseln und nebeneinanderliegend auskühlen lassen.

Den Eierlikör mit einem Schneebesen unter den kalten Pudding rühren.

Einen Boden mit der bestrichenen Seite nach oben auf eine Kuchenplatte legen und 1/4 der Creme fast bis zum Rand darauf verstreichen. Den 2. Boden leicht daraufdrücken, so dass die Creme bis zum Rand herausgedrückt wird. Die Torte auf diese Weise zusammensetzen, den 5. Boden mit der bestrichenen Seite nach unten als Abschluss darauf drücken und leicht mit Puderzucker bestäuben.

Eierschnecke

Zutaten:

Teig:

350 g Mehl

150 g Mondamin

30 g Hefe

knapp 1/4 l Milch

1 Prise Salz

80 g Fett

80 g Zucker

Belag:

4 Eier

200 g Zucker

1 P Vanillesoßenpulver

75 g Rosinen

75 g Mandeln

75 g Butter für Flöckchen

Zubereitung:

Mehl und Mondamin in eine Schüssel sieben, in die Mitte in eine Vertiefung die Hefe bröckeln und mit einem Teil der lauwarmen Milch und etwas Mehl und Mondamin verrühren. Salz, Fett in Flöckchen, Zucker und Vanillinzucker auf dem Mehrlrand verteilen. Nach dem Aufgehen des Hefevorteigs alle Zutaten mit der restlichen Milch zu einem geschmeidigen Teig verkneten, ausrollen, ein Blech damit belegen und den Teig danach gehen lassen.

Für den Guß die Eier schaumig schlagen, den Zucker einrieseln lassen und schlagen, bis der Zucker gelöst ist, Vanillesoßenpulver darübersieben und leicht unterheben. Die Schaummasse auf den gegangenen Teig streichen, Rosinen, abgezogene, gehackte Mandeln und Butterflöckchen darüber verteilen und im vorgeheizten Ofen bei guter Mittelhitze abbacken. Der Kuchen schmeckt frisch am besten.

Kuchen, Gebäck, Pralinen

Eiertörtchen mit Frankfurter Grüner Sauce

Zutaten:

Mürbeteig:

100 g Mehl

1 Eigelb

50 g Butter

; Jodsalz

; Muskatpulver

Semmelbrösel

GEMÜSEFÜLLUNG:

100 g Paprikaschoten

-- grün, gelb, rot

1/2 Frühlingszwiebel

60 g Zucchini

1 Tl. Butter

60 g Schinken- und Speckwürfel

Rosa Beeren

; Pfeffer

; Jodsalz

2 Eier

5 El. Milch (oder Sahne)

60 g Allg. Emmentaler

Grüne Sauce:

150 g Kräuter; Petersilie,

-- Schnittlauch, Kerbel

-- Sauerampfer, Dill

-- Borretsch, Kresse

-- Estragon, Liebstöckel

-- Zitronenmelisse

1/8 l Schmand; oder saure Sahne

75 g Joghurt

; Zucker, Salz und Pfeffer

EVENT. WEITERE SAUCENZUTATEN:

1 Zwiebel; fein gehackt

2 Eier; hartgekocht

1/2 El. Essig

1 El. Öl

Zubereitung:

Die Zutaten für den Mürbeteig mischen und zu einem glatten Teig kneten. Im Kühlschrank etwa eine 1/2 Stunde zugedeckt ruhen lassen. Eine kleine Springform mit dem Mürbeteig auslegen, mit Semmelbrösel bestreuen und mit der Gabel leicht einstechen.

Das geputzte und gewaschene Gemüse in feine Würfel schneiden und in Butter leicht andünsten. Die Schinken- und Speckwürfel sowie rosa Beeren hinzufügen und alles gut durchmischen. Mit Jodsalz und Pfeffer aus der Mühle würzen. Diese Masse in die Springform füllen.

Die Eier in einer Schüssel gut verschlagen, die Milch oder Sahne unterrühren und dann über die Gemüsemasse gießen. Zum Schluß den geriebenen Emmentaler über die Törtchen geben, und im Backofen bei einer Temperatur von ca. 180 C ca. 20-25 Minuten backen.

Für die Sauce alle Kräuter verlesen, gründlich waschen und abtropfen lassen. Zusammen mit abgezogener Zwiebel recht fein wiegen oder hacken und in eine große Schüssel geben. Mit Essig, Öl, Schmand und Joghurt verrühren, mit Salz und Pfeffer würzen. Zugedeckt an einem kühlen Ort mindestens (!) 1 Stunde durchziehen lassen. Danach die hartgekochten Eier grob hacken und unterrühren. Nochmals mit Salz, Pfeffer und eventuell etwas Zucker abschmecken, etwa 15 Minuten durchziehen lassen.

Für eine einfachere Variante kann hier event. auf Zwiebeln, Essig, Öl und die hartgekochten Eier verzichtet werden.

Die Eiertörtchen aus dem Ofen nehmen. In kleine Kuchenstücke schneiden und auf einem Teller zusammen mit der Joghurtsauce anrichten.

Fitneß-Gesundheits-Check:

Das Hühnerei gehört zu den nährstoffreichsten und zugleich kostengünstigsten Nahrungsmitteln. Es liefert erhebliche Mengen an Calcium, Phosphor, Magnesium und Kalium sowie in nennenswerter Höhe Aluminium, Eisen, Kupfer, Mangan, Zink, Jod und Fluor. Das Hühnerei enthält außerdem alle B-Vitamine in erheblichen Mengen sowie die Vitamine A, E und K.

Eiertorte mit Tomaten und Schinken

Zutaten:

BODEN:

170 g Butter
270 g Mehl
5 g Salz
4 El. ;eiskaltes Wasser

EIMASSE:

5 Eier
500 g Tomaten
200 g Gekochter Schinken
1 Tasse Creme fraîche
60 g Gruyère
1/2 Tl. Salz
1 1/3 Spur Pfeffer

Zubereitung:

Mehl, Butter, Salz und das Wasser in der Küchenmaschine schnell miteinander verkneten. Den fertigen Teig mindestens eine Stunde im Kühlschrank ruhen lassen. Danach dünn ausrollen und eine ungefettete Springform mit 26 cm Durchmesser (bei 4 Portionen) damit ausfüttern. Dabei einen ca. 3 cm hohen Rand bilden. Im vorgeheizten Ofen bei 250 Grad 10 Minuten vorbacken.

Inzwischen die Tomaten in heisses Wasser tauchen, abziehen, die Samenkörner entfernen und das Tomatenfleisch im Mixer pürieren. Die Eier mit der Creme fraîche gut verschlagen, Salz und Pfeffer hinzufügen. Tomatenpüree und geriebenen Gruyère hinzutun. Den Schinken in kleine Streifen schneiden und auf den vorgebackenen Tortenboden legen. Dann die Eimasse vorsichtig darübergiessen. Das Ganze ca. 35 Minuten bei 250 Grad backen.

Einfache Kartoffelpizza

Zutaten:

Teig:

300 g Mehl

1 Pk. Trockenbackhefe

1/2 Tl. ;Salz

1/8 l ;Wasser

5 El. Sojaöl

Belag:

1 1/2 kg Festkochende Kartoffeln

5 Tomaten

1/8 l Sojaöl

1 Tl. ;Grobes Salz

1 Tl. Getrockneter Oregano

Zubereitung:

Teig: Mehl, Hefe und Salz in einer Rührschüssel vermischen. Lauwarmes Wasser und Sojaöl zufügen, alles mit den Knethaken des Handrührgerätes gut verkneten. Den Hefeteig 30 Min. an einem warmen Ort gehen lassen.

Belag: Die Kartoffeln schälen und in 1 cm dicke Scheiben schneiden. Tomaten waschen, Blütenansatz ausschneiden, Tomaten in Scheiben teilen.

Hefeteig auf gefettetem Backblech ausrollen, mehrmals mit einer Gabel einstechen. Kartoffeln auf Küchentrepp trocknen lassen, Kartoffel- und Tomatenscheiben abwechselnd dachziegelartig auf dem Teig verteilen. Mit Sojaöl beträufeln, mit Salz und Oregano bestreuen. Pizza in den kalten Backofen schieben und bei 200 °C ca. 40 Min. backen. Heiß in Stücke geschnitten servieren.

Pro Stück ca. 240 kcal/1010 kJ

Backen

Einfache Orangen-Muffins (ohne Ei, mit Tofu)

Zutaten:

1 grosse Orange; Saft und Schale
30 g Tofu
3/4 Tas. Zucker; weniger geht auch
3 El. Öl
1/2 Tas. Wasser; kann durch Orangen-
-- saft ersetzt werden
2 Tas. Mehl
1 Tl. Backpulver
1 Tl. Cream of tartar (*)
1/4 Tl. Salz

Zubereitung:

Karen: "I've tried an eggless blüberry muffin just the other day, and it turned out better than I expected. I wanted the muffins to be Very moist, sweet, and rather dense. " [siehe Heidelbeere-Muffins] " These " [d.h. die Orangen-Muffins] " came out nicely also, but a little lighter in texture."

Ofen auf 180 °C vorheizen, Muffins-Formen ausbuttern.

Orangenschale fein abreiben, Saft ausdrücken.

Tofu mit dem Zucker gut verkneten (oder im Mixer mischen).

Orangenschale, Orangensaft, Öl und Wasser einrühren.

Mehl, Backpulver, Cream of tartar und Salz miteinander vermischen, mit der Tofu-Orange-Öl-Wasser-Mischung verrühren.

Muffins-Formen füllen (2/3 voll) und ca. 15 Minuten backen (bis die Muffins leicht braun werden, bzw. mit Holznadel prüfen: diese muss nach dem Einstechen sauber herauskommen).

Karen's Bemerkungen: "I always use tofu as an egg-replacer in baked goods, with excellent results. It may only be luck, or coincidence, so if you don't have a piece of tofu handy, try omitting it.

These muffins are pretty sweet, so you may want to decrease the amount of sugar used. The sugar dös seem to act as a humectant though, so the muffins will stay a little moister in storage if you use more sugar".

(*) Laut Wörterbuch: "Cream of tartar": gereinigter Weinstein, doppelweinsteinsaures Kali.

From the kitchen of Karen Mintzias @ 1:102/125, 17.04.94

Gepostet von Rene Gagnaux @ 2:246/1401.58 am 19.04.94

Kuchen, Gebäck, Pralinen

Einfache Orangen-Muffins (ohne Ei, mit Tofu)

Zutaten:

1 grosse Orange; Saft und Schale
30 g Tofu
3/4 Tas. Zucker; weniger geht auch
3 El. Öl
1/2 Tas. Wasser; kann durch Orangen-
-- saft ersetzt werden
2 Tas. Mehl
1 Tl. Backpulver
1 Tl. Cream of tartar (*)
1/4 Tl. Salz

Zubereitung:

Karen: "I've tried an eggless blüberry muffin just the other day, and it turned out better than I expected. I wanted the muffins to be Very moist, sweet, and rather dense. " [siehe Heidelbeere-Muffins] " These " [d.h. die Orangen-Muffins] " came out nicely also, but a little lighter in texture."

Ofen auf 180 °C vorheizen, Muffins-Formen ausbuttern.

Orangenschale fein abreiben, Saft ausdrücken.

Tofu mit dem Zucker gut verkneten (oder im Mixer mischen).

Orangenschale, Orangensaft, Öl und Wasser einrühren.

Mehl, Backpulver, Cream of tartar und Salz miteinander vermischen, mit der Tofu-Orange-Öl-Wasser-Mischung verrühren.

Muffins-Formen füllen (2/3 voll) und ca. 15 Minuten backen (bis die Muffins leicht braun werden, bzw. mit Holznaedel prüfen: diese muss nach dem Einstechen sauber herauskommen).

Karen's Bemerkungen: "I always use tofu as an egg-replacer in baked goods, with excellent results. It may only be luck, or coincidence, so if you don't have a piece of tofu handy, try omitting it.

These muffins are pretty sweet, so you may want to decrease the amount of sugar used. The sugar dös seem to act as a humectant though, so the muffins will stay a little moister in storage if you use more sugar".

(*) Laut Wörterbuch: "Cream of tartar": gereinigter Weinstein, doppelweinsteinsaures Kali.

From the kitchen of Karen Mintzias @ 1:102/125, 17.04.94

Gepostet von Rene Gagnaux @ 2:246/1401.58 am 19.04.94

Einfache Pralinen

Zutaten:

Gebraucht werden:

2 100 g Tafeln Schokolade ohne Füllung

62,5 g Butter (ein viertel Stück)

1 Schnapsglas Flüssigkeit

(Sahne, Rum oder egal nach Geschmack)

(Ich nehme am liebsten Rum)

75 g Puderzucker

Zubereitung:

Eine Tafel Schokolade relativ fein zerkleinern und zur Seite stellen.

Die zweite Tafel grob brechen und mit der Butter im Wasserbad schmelzen. Nun die Flüssigkeit und den P-Zucker zugeben. Topf aus dem Wasserbad nehmen und die restliche Schokolade zugeben und so lange rühren bis auch diese geschmolzen ist. Wenn die Masse nun zähbreiig ist das ganze in einen Spritzbeutel geben und mit der Sterntuelle kleine Spritzer auf Alufolie machen. Zur gänze erkalten lassen und genießen.

Eins A Weihnachtskaramellen

Zutaten:

120 g Kristallzucker
150 g Gestiftete Mandeln
100 g Gehackte Walnüsse
1 El. Orangeat; feingehackt
1 El. Rosinen
3 El. Honig
1 El. Milch

Zubereitung:

Kristallzucker mit $\frac{2}{3}$ des Honigs in einer Pfanne goldgelb werden lassen. Vorsicht, nicht zu dunkel werden lassen - weniger ist hier mehr! Die gerösteten Mandeln und die Walnüsse unterrühren. Hitze reduzieren, die Milch und den restlichen Honig zugeben. Noch eine Minute weiterrühren, zum Schluß das feingehackte Orangeat und die Rosinen zugeben und verrühren.

Das noch nicht abgesteifte Karamel auf ein geöltes Backblech geben und mit einem eingeölten Rollholz auf 1 cm Stärke gleichmäßig ausrollen.

Kurz vor dem absteifen in 3 cm Quadrate schneiden.

Das Konfekt kann in Fettpapier, dünnem Weihnachtspapier oder buntes Staniol eingepackt werden und als Schmuck für den Christbaum dienen. Auch kann man sie in geschmolzene Schokolade tunken und mit ganz dünnen Streifen heller Schokolade verzieren.

Einsiedler Gützli

Zutaten:

110 g Butter
170 g Rohrzucker
2 Eier
1 Tl. Zimt
1/2 Tl. Muskat
1/2 Tl. Nelkenpulver
100 g Walnüsse; gehackt
150 g Sultaninen
2 El. Milch
220 g Mehl
2 Tl. Backpulver

Zubereitung:

Butter geschmeidig rühren, Rohrzucker und Eier begeben und schaumig rühren. Die übrigen Zutaten begeben, gut rühren.

Nussgrosse Kugeln formen, mit genügend Abstand - läuft auseinander!
~ aufs Blech setzen. Ca. zwölf Minuten bei guter Mittelhitze - 200 Grad - in der Mitte des vorgeheizten Ofens.

Gut verschlossen aufbewahren.

Variante: eine Rolle formen (Durchmesser 30 mm), kühlstellen, in 5 mm dicke Scheiben schneiden. Weiter wie oben.

Dessert, Nachspeisen

Eis

Für Eis:

- Eigelb und 1/2 vom Zucker kalt aufschlagen (schaumig)
- Milch/Sahne + Prise Salz + Geschmacksträger aufkochen
- 1/4 der kochenden Flüssigkeit unter RUEHREN auf die Eimasse geben
- Eimasse in die heisse Flüssigkeit rühren und auf dem Herd unter Rühren 'zur Rose abziehen' (wird leicht dickflüssig, darf aber auf keinen Fall kochen !!!)
- den ganzen Krempel auskühlen lassen, und dann in die Eismaschine...

Parfait:

- Eigelb, Eiweiss und Zucker mit Flüssigkeit und Geschmacksträger warm aufschlagen (wird fest, hell und luftig)
- bei schwererer Einlage 1-2 Blatt eingeweichte Gelatine zugeben (setzt sich nicht ab)
- Masse kaltschlagen (wirklich kalt, sonst gerinnt die Sahne)
- Einlage und geschlagene Sahne unterheben
- In geeignete Form füllen und in den Gefrierschrank...

Sämtliche Klarheiten beseitigt??? (Habe nicht gewusst, dass Erklären per Tastatur so schwer sein kann...)

Eisbecher "Marokko"

Zutaten:

1/2 Frischer Schlagrahm
1/2 Aprikose
1 Kugel Schokoladeneis
1 Kugel Aprikoseneis
1 Kugel Schokoladeneis
2 EL Ananas, geraspelt, mit Saft
20 ml Cointreau
ein guter Klecks Sahne
1 TL geröstete Kokosflocken

Zubereitung:

Pro Portion nimmt man einen Eiskelch und baut den Eisbecher der Reihe nach mit obigen Zutaten auf.

wer mag: 1 Waffel oder nochmals ein Stück Aprikose als Dekoration.

Menge: 1 Portion

Eisbecher Rasputin

Zutaten:

Eiskrem und Früchte
- nach Wahl
Schlagsahne
Bourbon-Vanille
1 Glas Portwein
Gehackte Pistazien
Wenig Butter

Zubereitung:

Sahne schlagen, süßen und die Vanille und den Portwein darunterquirlen. Währenddessen Butter flüssig werden lassen. Dann das Eis und die Früchte (nehmt, was ihr wollt: Erdbeeren, Blaubeeren, Kirschen, Mandarinen, Ananas, Pfirsiche, es ist alles toll) in Schalen geben, Sahne drauf, dann ein wenig Butter darüberfließen lassen und die gehackten Pistazien obendrauf. Voila!
Dazu reiche man einen guten Espresso oder Café.

Eischwerkuchen (mit Rosinen)

Zutaten:

Du brauchst:

5 Eier

250 g Mehl

250 g Zucker

250 g Margarine

(100 g Rosinen)

1 Prise Salz

Handrührgerät/Schneebeesen

Waage/Messbecher

hohe Rührschüssel

Teigschaber

Backpinsel

Backform

Zubereitung:

Eier (einzeln) aufschlagen. Mehl, Zucker, Salz, Margarine, Eier in dieser Reihenfolge in eine Rührschüssel tun, mit dem Handrührgerät erst auf Stufe 2 verrühren, dann auf Stufe 3 bis der Teig hell und cremig ist (etwa 3 Minuten).

Backofen auf 180 Grad vorheizen.

Wenn mit Rosinen: Rosinen warm waschen und abtrocknen, einmehlen (verhindert Einsinken) und in den Teig rühren.

Backform einfetten. Teig mit Teigschaber einfüllen und mit Gabel glattstreichen.

In den Ofen (unterste Stufe) stellen. 60 Minuten backen. Garprobe mit Stricknadel (oder Holzstab) machen. Wenn kein Teig mehr kleben bleibt, ist der Kuchen gar. Er kann abkühlen und dann gestürzt werden. Fertig.

Warum 'Eischwer'kuchen?

Alle Zutaten sind so schwer wie Eier. 1 Ei wiegt etwa 50g. Wenn Du also einen Puppenkuchen machen willst, so nimm 2 Eier und von allem anderen 2x50g = 100g. Für ein Blech voller Apfel- oder Zwetschgenkuchen braucht man 8 bis 9 Eier. (8 Eier/400g Zucker/400g Mehl/400g Fett)

Mit freundlicher Empfehlung von Melium, die den Kuchen nur nicht mehr essen mag, weil sie zuviel davon hatte (10 Jahre!) :-)

Eischwerkuchen oder Quatre Quarts

Zutaten:

4 Eier
Zucker
Butter oder Margarine
Mehl
1/2 P Puddingpulver
Zitronenschale

Zubereitung:

Der Kuchen heißt auf Französisch Quatre Quarts. Alle 4 Hauptbestandteile wiegen soviel wie die 4 Eier, d.h. Eier wiegen.

Eier trennen. Eigelb mit Zucker und Butter schaumig rühren.

Mehl/Puddingpulver und Eischnee abwechselnd unterziehen. Kastenform (30 cm lang) gut schmieren und mit Bröseln ausstreuen.

Bei knapp 200 Grad ca. 35 - 40 Minuten backen. Garprobe mit einer Stricknadel machen.

Tips: Eischwerkuchen kann mit kandierten Früchten und Nüssen verfeinert werden

Eischwerteig

Zutaten:

Zutaten: Gleiche Gewichtsteile

- Ei,
- Zucker und
- Mehl

(also zum Beispiel drei Eier wiegen und genausoviel Zucker und Mehl nehmen).

Zubereitung:

Das ganze gut miteinander verrühren (Wenn Du magst kannst Du auch das Eiweiss vorher steif schlagen und hinterher darunterziehen, ist aber nicht nötig).

In eine Springform füllen, mit Obst nach Wahl belegen und ab in den Ofen.

Beim Backen geht der Teig dann auf und das Obst beginnt darin zu versinken. Fertig ist er, wenn bei der Stricknadelprobe nichts mehr hängenbleibt.

Schnell, einfach, gelingt immer und kommt gut an!

Kuchen, Gebäck, Pralinen

Eiskuchen = Krullkuchen = Neujahr

Zutaten:

Für ca. 100 Waffeln:

125 g Butter

1 Ei

250 g Kandis

1/4 Liter Wasser

1/2 Liter Milch

500 g Mehl

nach Geschmack:

Zimt oder

Zitrone oder

Kardamom oder

Zimt & Anis.

Zubereitung:

Zucker und Butter in warmem Wasser auflösen.

Abkühlen lassen. Die übrigen Zutaten unterrühren und 1 Tag stehen lassen.

Pro Waffel einen großen Eßlöffel Teig.

Soviel zum Rezept.

Das Problem, wie man die zangenförmigen Rundeisen, die traditionellerweise in der Glut des Herdfeuers erhitzt und deren Backflächen vor dem Auftragen des Teigs mit einer Speckschwarte eingerieben werden, in der konventionellen Küche ersetzt, ist mir auch nicht ganz klar. Der Autor des Artikels, Hans Drunkenmölle, empfiehlt elektrische Waffeleisen, obwohl ich das Gefühl habe, daß der Plattenabstand da deutlich größer ist als bei den hier verwendeten Rundeisen.

Die Backdauer entspricht nach Expertinnenmeinung 1 Vaterunser-Länge :-). Dann wird die Waffel mit der Gabel abgehoben und sofort zu einem kleinen Trichter gerollt.

Eisgekühlte Wein-Melone

Zutaten:

Für vier Portionen:

1 Wassermelone (etwa 1 kg)

1/4 l trockener Weiss- oder Rotwein

Fenchelhonig zum Süßen (aus der Apotheke)

Zubereitung:

Kerne aus der Melone entfernen. Fruchtfleisch pürieren. Püree mit Wein und mit Honig mischen. Für mindestens zwei Stunden in das Gefriergerät stellen. Vor dem Servieren mit dem Schneebesen durchrühren.

(Pflanzliches Eiweiss: 5 g; tierisches Eiweiss: 0 g; Pro Portion ca. 125 Kalorien / 523 kJ)

Als vegetarisches Menü 3 mit

Vorspeise: Radicchiosalat mit Kapernsoße und Oliven-Kräuter-Toast

Hauptspeise: Gemüseplatte mit Safranklößchen

Nachtisch: Eisgekühlte Wein-Melone

Eisgugelhupf

Zutaten:

Für ca. 12 - 16 Stück.:
100 g Löffelbiscuits
100 g Butter
je 50g Orangeat und Zitronat
(150g Dörrobst,
ich kann das andere Zeug nicht leiden)
brauner Rum
100 g Sultaninen
4 Blatt weisse Gelatine
4 Eigelb (Gew.-Kl. 3)
3 El. Wasser
100 g Zucker
0.75 l Schlagsahne
noch mal 50g Löffelbiscuits
1 El. Kakaopulver

Zubereitung:

1. Eine Gugelhupfform mit Öl auspinseln und glatt(!) mit Klarsichtfolie auskleiden. Die Folie sollte 10 cm. überstehen.
2. 100 g Löffelbiscuits in daumenbreite Stücke schneiden. Butter schmelzen und die Löffelbiscuits darin leicht rösten.
3. Dörrobst (Zitronat/Orangeat) fein hacken
4. Sultaninen in [ausreichend] Rum quellen lassen.
5. Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Eigelb mit Wasser und Zucker überm heissen Wasserbad zu einer dicklich-cremigen Massen aufschlagen. (*) Aus dem Wasserbad nehmen und solange weiter schlagen, bis die Masse nur noch lauwarm ist. Die ausgedrückte Gelatine mit dem Schneebesen unterziehen.
6. Sahne steif schlagen. Mit dem Schneebesen unter die Ei/Zucker-Masse heben. Die Löffelbiscuits, das Dörrobst und die Sultaninen mit einem Holzspatel vorsichtig unterheben.
7. Allen in die Gugelhupfform füllen; die Form zwischendurch aufstossen, um die Masse gleichmässig zu verteilen. Mind. 6 Stunden gefrieren.
8. Zum Servieren die Form kurz in ein warmen Handtuch packen, dann das Eis an den überstehenden Folienöhrchen rausziehen und auf einer Platte anrichten. Mit dem Kakaopulver bestäuben.
Schmeckt sehr gut mit Schokoladensauce: 100g dunkle Schokolade in 1 Becher Sahne auflösen.
(*) Das Aufschlagen über heissem Wasser soll wohl etwaige Salmonellen

killen. Das Org. Rezept sieht kochendes Wasser vor, was dazu führen würde, dass die Eigelb gerinnen. Ich hab's deswegen auch nicht ausprobiert. Ich kann mich jedoch erinnern, in rec.food.cooking (oder war's alt.folklore.?) gelesen zu haben, dass der Zucker das Gerinnen verhindert.

Dessert, Nachspeisen

Eisgugelhupf Fürst-Pückler mit flambierten Erdbeeren

Zutaten:

200 g Schokoladen-Eiscreme
250 g Erdbeerfruchteis
350 g Vanille-Eiscreme
500 g Frische Erdbeeren
100 ml Himbeersaft
200 ml Schlagsahne
1 Tl. Feinster Zucker; zum Süßen der Sahne
3 cl Schwarzwälder Kirschwasser
3 El. Zucker
2 El. Raspelschokolade

Zubereitung:

Das Rezept ist für eine Gugelhupfform mit 18 cm Durchmesser ausgelegt (keine dünne Blechform nehmen).

Gugelhupfform in den Tiefkühlschrank stellen. Die Eissorten in drei getrennte Schüsseln geben und etwa 10-15 Minuten stehen lassen, dann cremig rühren. Zuerst die Schokoladen-Eiscreme in die Gugelhupfform einfüllen und glatt streichen. Darauf das Erdbeer-Fruchteis geben und zuletzt die Vanille-Eiscreme. Jede Sorte gleichmässig in der Form verteilen und glattziehen. So erhält man einen dreischichtigen Gugelhupf. Das Eis mit Pergamentpapier abdecken, die Form mit Alufolie fest verschliessen und etwa 4 Stunden in den Tiefkühlschrank stellen.

Servieren:

Ein Rechaud und eine Flambierpfanne mit 24 cm Durchmesser bereitstellen. In der Flambierpfanne den Zucker karamelisieren, bis er eine hellbraune Farbe angenommen hat. Mit dem Himbeersaft ablöschen und von der Kochstelle nehmen. Die Gugelhupfform aus dem Tiefkühlschrank nehmen, kurz in lauwarmes Wasser halten und den Eisgugelhupf auf einen vorgekühlten flachen Teller stürzen. In Portionen aufschneiden und auf gekühlte Dessertteller verteilen. Das Rechaud auf den Tisch stellen, Brenner anzünden und die Flambierpfanne daraufstellen. Die Erdbeeren hineingeben und mit Kirschwasser übergiessen. Die Pfanne ein wenig schräg halten und das Kirschwasser anzünden. Die flambierten Erdbeeren neben der Scheibe Eisgugelhupf anrichten. Mit dem Spritzbeutel eine Sahnerosette formen und mit Raspelschokolade bestreuen.

Eisgugelhupf I

Zutaten:

2 Eier
80 g Zucker
2 cl Grand Marnier
4 dl Geschlagene Sahne

SCHOKOLADENSAUCE:

1/8 l Wasser
70 g Zucker
100 g Blockschokolade
Rum
30 g Rosinen
1 cl Rum
30 g Geröstete Mandeln

Zubereitung:

Die Eier mit dem Zucker (im Wasserbad) bis zur Bindung aufschlagen. Danach kaltrühren. Mit etwa 2 cl Grand Marnier vermengen und dann die geschlagene Sahne darunterziehen. 1/3 der Masse in eine Gugelhupfform geben. 1/3 mit der Schokoladensauce, den Rosinen, die einen Tag in Rum eingelegt worden sind, vermengen und in die Form geben. Zum Schluss das restliche Drittel darübergießen und etwa 6 Stunden bei minus 18 Grad gefrieren lassen.

Danach stürzen und mit gerösteten Mandeln bestreuen. Die Schokoladensauce wird wie folgt gefertigt: Wasser kochen lassen, Zucker dazugeben, Blockschokolade einkochen lassen und mit etwas Rum abschmecken.

Quelle: Kulinarische Streifzüge durch Schwaben

Dessert, Nachspeisen

Eisgugelhupf mit Schokolade und Rumrosinen

Zutaten:

Schokoladensauce:

1/8 l Wasser

70 g Zucker

100 g Blockschokolade

Rum

Eis:

2 Eier

80 g Zucker

2 cl Grand Marnier

4 dl Geschlagene Sahne

Zum Fertigstellen:

30 g Rosinen

1 cl Rum

30 g Geröstete Mandeln

Zubereitung:

Am Tag vorher: Rosinen im Rum einlegen.

Die Schokoladensauce:

Wasser kochen lassen, Zucker dazugeben, Blockschokolade einkochen lassen und mit etwas Rum abschmecken.

Eis:

Die Eier mit dem Zucker (im Wasserbad) bis zur Bindung aufschlagen.

Danach kaltrühren.

Mit Grand Marnier vermengen und dann die geschlagene Sahne darunterziehen.

Eisgugelhupf:

1/3 der Eismasse in eine Gugelhupfform geben. 1/3 mit der Schokoladensauce, den Rosinen, die einen Tag in Rum eingelegt worden sind, vermengen und in die Form geben. Zum Schluss das restliche Drittel darübergießen und etwa 6 Stunden bei minus 18 Grad gefrieren lassen.

Danach stürzen und mit gerösteten Mandeln bestreuen.

Eisknödel mit Ananas-Orangen-Kompott

Zutaten:

8 Orangen; à 300 g,
-- möglichst unbehandelte
-- davon
550 ml ; Orangensaft
50 ml brauner Rum
50 ml Kokoslikör
15 g Speisestärke
1 Ananas; ca. 850 g
40 g Mandelblättchen
60 g Nußkrokant
25 g Baiser
1 El. Mohn; gestrichener El,
-- ungemahlen
50 g brauner Zucker
500 g Walnußeis
500 g Aprikosen-Pfirsich-Eis
500 g Vanilleeis

- Quelle -:
- Gulaschparty
- Gepostet von
- K.-H. Boller

Zubereitung:

Die Schale von einem Viertel der Orangen fein abreiben und die Früchte auspressen. Die restlichen Orangen schälen, dabei die weiße Haut entfernen. Die Filets zwischen den Trennhäuten ausschneiden. Die Orangentrüffel gut ausdrücken und mit dem Saft der abgeriebenen Orangen mischen: Insgesamt sollen sich die oben angegebene Menge ergeben.

Orangensaft mit Rum und Kokoslikör aufkochen. Die Stärke mit etwas kaltem Wasser verrühren, zur Saftmischung geben und zehn Minuten bei milder Hitze kochen lassen.

Von der Ananas den Schopf und den Stielansatz abschneiden. Die Ananas dick schälen, längs achteln, dann den harten Mittelteil ausschneiden. Das Fruchtfleisch quer in fünf Millimeter dünne Stücke schneiden.

Die Ananas, Orangenschalen und -filets zur Orangensauce geben, mischen und kalt werden lassen.

Die Mandelblättchen in einer trockenen Pfanne unter Wenden goldbraun rösten und mit dem Krokant in einer Schale mischen. Baiser zerkleinern

und in eine Schale geben. Mohn und brauner Zucker in einer Schale mischen.

Das Walnußeis mit einem kleinen Eisportionierer zu 12 Kugeln formen und im Mandelgemisch wälzen. Die Kugeln nebeneinander auf ein Backblech setzen und wieder einfrieren.

Aprikosen-Pfirsich-Eis und Vanilleeis ebenfalls zu Kugeln portionieren. Aprikoseneis im Baiser, Vanilleeis in der Mohnmischung wälzen und 30 Minuten einfrieren.

Die Eisknödel in einer Schüssel anrichten und mit Ananas-Orangen-Kompott servieren.

Eiskrapfen mit Erdbeerpüree

Zutaten:

Pfirsicheis

Teig:

40 g Butter; weich
30 g Zucker
1 Pk. Vanillinzucker
1 Ei, Gew.-Kl. 3
100 g Schmand
225 g Mehl
1 Tl. Backpulver

Erdbeerpüree:

250 g Erdbeeren
15 g Zucker

Zum Bepinseln:

1 Ei, Gew.-Kl. 3
1 El. Wasser
* ausserdem

Mehl; zum Ausrollen

2 kg Fett; zum Ausbacken

Zitronenmelisse; z. Garnieren

Puderrucker; zum Bestäuben

Zubereitung:

Mit einem Eisportionierer Kugeln Eis ausstechen (1 Kugel pro Person). Nebeneinander auf ein Tablett legen und so lange einfrieren, bis sie ganz hart sind.

Die Butter mit Zucker und Vanillinzucker schaumig rühren. Ei, Schmand, Mehl und Backpulver dazugeben und alles zu einem glatten Teig verarbeiten. Den Teig 30 Minuten ruhenlassen.

Die Erdbeeren waschen. Eine Erdbeere pro Person mit dem Grün halbieren und zur Seite legen. Die übrigen putzen, halbieren und mit dem Zucker pürieren. Durch ein feines Sieb streichen und kalt stellen.

Den Teig in gleich grosse Stücke (1 pro Person) teilen. Ein Stück auf der mit Mehl bestäubten Arbeitsfläche zu einem Quadrat von 20x20 cm ausrollen.

Ei mit Wasser verquirlen und das Quadrat dünn damit bepinseln. Eine tiefgefrorene Eiskugel in die Mitte der unteren Teighälfte setzen.

Die obere Teighälfte über das Eis legen und rund um die Kugel festdrücken. Einen 1 cm breiten Rand stehenlassen, den übrigen Teig abschneiden. Den Teigrand mit einer Gabel fest zusammendrücken. Wichtig: Der Teig muss rundherum völlig unversehrt sein, damit das Eis beim Backen nicht ausläuft! Den Eiskrapfen sofort einfrieren.

Die übrigen Eiskrapfen auf die gleiche Weise herstellen und mindestens 1 Stunde einfrieren.

Das Fett in einer Friteuse oder in einem breiten Topf auf 200 Grad erhitzen. Nacheinander die Krapfen goldbraun backen und auf Küchenpapier legen (das Fett können Sie noch mehrmals zum Fritieren benutzen). Die Eiskrapfen mit dem Erdbeerpüree, den halbierten Erdbeeren und etwas Zitronenmelisse anrichten und mit Puderzucker bestäuben. Sofort servieren.

Tip: Die Eiskrapfen sind ein Dessert, das sich sehr gut vorbereiten lässt. Sie können sie fix und fertig mehrere Tage im Gefriergerät aufbewahren und backen sie dann nur noch aus.

Eispinocchio

Zutaten:

- 1 Scheibe Ananas
- 1 Kugel Vanilleeis
- 1 Waffelröllchen
- 2 Rosinen
- 1 Waffeltüte

Zubereitung:

Auf einen Teller gibt man die Ananasscheibe, in deren Mitte die Kugel Vanilleeis gesetzt wird. Das Waffelröllchen dient als Nase, die Rosinen als Augen und die Waffeltüte bildet Pinocchios Hut.

Eispudding mit Mandeln

125 Gramm süsse und 15 Gramm bittere Mandeln brüht man, schält sie und stösst sie mit einigen Löffeln Rosenwasser, kocht sie in 1/4 Liter Milch auf und giebt diese nach dem Erkalten durch ein feines Sieb. Dann kocht man 1/8 Liter süsse Sahne mit 100 Gramm Zucker und 1/2 Esslöffel Vanillezucker auf, zerquirlt 5 Eidotter in dem Rahm, verrührt dies mit der Mandelmilch und zieht den steifen Schnee von 3 Eiern unter die Masse. Man füllt das Ganze dann in eine Gefrierbüchse und bearbeitet die Masse so lange wie Gefrorenes, bis sie butterartig dick ist, darauf füllt man sie in eine Form, stellt diese noch einige Stunden ins Eis, taucht sie rasch einen Augenblick in kochend Wasser und stürzt den Pudding, um ihn mit kleinem Gebäck zu Tisch zu geben.

Eisrezepte

Zutaten:

Grundrezept:

5 Eigelb
125 g Zucker
1/2 l Sahne

Zimteis:

1 El. Zimt
2 El. Amaretto
100 g Schokostreuseln

Himbeereis:

75 g Himbeeren
1-2 El. Red Orange oder
2 Tl. Himbeergeist (muss aber nicht sein)
1/2 El. Zitronensaft

Schoko- bzw. Nugateis:

75 g Schokolade
2 El. Baileys oder
anderer Schokolikör
75 g Nutella
2 El. Schokolikör verfeinern

Zubereitung:

Grundrezept:

Eigelb mit Zucker schaumig und sehr hellgelb schlagen.
In einer anderen Schüssel Sahne sehr steif schlagen.
Diverse Geschmacksrichtungen werden immer zur Eimasse gegeben und dann so lange verrührt, bis sich der Zucker fast aufgelöst hat, dann die Eimasse und die Sahne vermischen und in eine Schüssel, oder Dose füllen und für 4 Stunden in den Eisschrank.

Ergibt ca. 1.5 l

Zimteis:

Zimt und Amaretto zum Grundrezept zufügen. Je nach Lust und Laune schmecken auch noch 100 g Schokostreuseln im Eis sehr gut.

Himbeereis:

Himbeeren zu Saft zerdrücken, Red Orange und Zitronensaft zum Grundrezept zufügen. (Erdbeer-, Brombeer-, Kirscheis nach der selben Methode)

Reines Zitroneneis wird mit 0.1 l Zitronensaft gemacht

Schoko- bzw. Nugateis:

Schokolade schmelzen und wieder abkühlen lassen, bis sie nur noch lauwarm ist, dann erst unter die Eimasse, sonst gerinnt das Ei.

Baileys oder ein anderer Schokolikör zufügen.

Nutella leicht erwärmen, damit es flüssig ist, zum Grundrezept zufügen und auch mit 2 El. Schokolikör verfeinern.

Eisrolle Surprise

Zutaten:

1 Rolle Eiskrem
4 Eiweiss
125 g Zucker
100 g Puderzucker
1 El. Speisestärke
10 Löffelbiskuits

Sosse:

1/8 l Weisswein
2 El. Zitronensaft
3 Gewürznelken
175 g Aprikosenkonfitüre

Zubereitung:

Zuerst die Eischneemasse zubereiten. Dazu das Eiweiss anschlagen, Zucker beim Schlagen langsam hineingleiten lassen und weiterschlagen, bis die Schneespitzen fest stehen.

Puderzucker und Speisestärke mit dem Kochlöffel unterziehen.

Die Löffelbiskuits auf einer feuerfesten Platte auslegen, darauf die Eiskremrolle - möglichst direkt aus der Gefriertruhe - setzen und mit der Eischneemasse überziehen.

Bei 250 °C Oberhitze im Backofen etwa 4 Minuten lang goldgelbe Farbe annehmen lassen. Das Eis schmilzt durch die Eischnee-Isolierung nicht.

Für die Sosse den Weisswein mit Zitronensaft und Gewürznelken etwas erhitzen. Darin die Aprikosenkonfitüre auflösen und noch warm zur Surprise-Rolle servieren.

22.11.1993

Eissplittertorte

Zutaten:

200 g Baiser
150 g Blockschokolade
600 ml Sahne

Zubereitung:

Baiser und Schokolade grob zerkleinern, nicht mahlen, und die Sahne schlagen. Wenn alle drei Zutaten fertig vorbereitet sind, ganz, ganz schnell in einer genügend grossen Schüssel mischen(das ist wichtig da ansonsten der Baiser aufweicht), alles in eine Springform, 28 cm Durchmesser, füllen und in der Kühltruhe einfrieren. Am nächsten Tag hat man dann eine wohlschmeckende Eistorte.

Eisterrine mit Früchten

Zutaten:

450 ml Mangoeis
50 g kandierte Ananasstücke
50 g kandierte Kirschen
250 ml Pistazieneis
250 ml Kokoseis
1 Kiwi
1 kleine Ananas
1 Papaya
4 Litschis
1 cl Grand Marnier
200 ml Sahne
50 g Puderzucker
1 cl Kirschwasser
25 g gehackte Pistazien
10 g Schokoladenraspeln

Zubereitung:

Eine Terrinenform etwa 2 Stunden einfrieren. Terrine mit etwas angetautem Mangoeis ausstreichen. Ananasstücke und Kirschen in das Mangoeis drücken. 1 Stunde einfrieren. Danach eine Schicht Pistazieneis in die Terrine streichen und 1 Stunde einfrieren lassen. Für den Kern das Kokoseis in die Terrine geben. Mit Pistazieneis und Mangoeis abschließen. Über Nacht einfrieren. Früchte je nach Sorte waschen, schälen, kleinschneiden und mit Grand Marnier beträufeln. Sahne mit Puderzucker aufschlagen, mit Kirschwasser abschmecken, in einen Spritzbeutel füllen. Eisterrine kurz in heißes Wasser tauchen und auf eine gekühlte Platte stürzen. Mit Sahne und Früchten verzieren. Mit Pistazien und Schokostreuseln bestreut servieren.

Eistorte

Zutaten:

Boden:

4 Eiweiß

100 g Haselnüsse, gemahlen

100 g Walnüsse, gemahlen

200 g Zucker

Füllung:

3/4 l Sahne

5 El. Zucker

3 El. Rum

200 g Blockschokolade, bitter

Zubereitung:

Eiweiß sehr steif schlagen. Zucker und gemahlene Nüsse unterheben. Aus diesem Teig 2 Böden backen (28er Form). Backzeit: 15 min. bei 180°C. Anschließend einen Tag auskühlen lassen.

Für die Füllung Schokolade raspeln, Sahne cremig schlagen (nicht steif). Die Zutaten und die geraspelte Schokolade unterheben. Auf den unteren Boden gut 2/3 der Füllung geben, dann den zweiten Boden darauf legen. Die restliche Füllung darüber verteilen.

Mit Schoko-Streuseln verzieren.

Nach 2 Std. Kühlung den Kuchen schneiden (dann ist er noch nicht zu fest) und anschließend weiter kühlen.

Eistorte II

Zutaten:

Teig:

50 g Mehl

50 g Geriebene Haselnüsse

1 x Messerspitze Backpulver

50 g Zucker

50 g Margarine

1. Füllung:

375 ml Sahne

100 g Puderzucker

2 El. Kakao

4 El. Raspelschokolade

2. Füllung:

375 ml Sahne

50 g Puderzucker

2 c Kirschwasser o.ä.

Zubereitung:

Aus den ersten Zutaten einen Mürbeteig herstellen und in einer mit Backpapier ausgelegten Springform 10 min. bei 225° backen und abkühlen lassen.

Dann die Füllung (nur eine von beiden :-): steif schlagen, abschmecken und auf den Mandelboden geben.

Torte dann 2-3 Stunden einfrieren und danach mit Raspelschokolade garnieren.

Elfie's Zwiebelkuchen

Zutaten:

Für 2 Personen:
200 g Kuchenteig
weiche Butter
1 kleine Zwiebel
40 g Frühstücksspeck
2 Eier
50 g Magerquark
1 dl Rahm
1 dl Milch
Salz
Pfeffermühle
Cayenne
Muskatnuß

Zubereitung:

Kuchenteig (vgl. Zwiebelkuchen) auf einer bemehlten Fläche ausrollen. Ein Backblech von ca. 20 cm Durchmesser mit weicher Butter auspinseln und mit dem Teig auslegen. Damit die Rahm-Eier-Mischung nicht unter den Teig fließen kann, sollten Sie den Teig über den Rand des Blechs hinausziehen und am äußeren Rand gut andrücken. Teig anschließend mit einer Gabel dicht einstechen und bis zum Gebrauch kaltstellen.

Den Backofen auf 200° vorheizen.

Zwiebel und Speck in feine Streifen schneiden. Weil der Speck genügend eigenes Fett besitzt, kann er in einer trockenen, beschichteten Pfanne problemlos knusprig gebraten werden. Speck anschließend auf einem Küchenpapier entfetten.

Die Zwiebelstreifen im zurückgebliebenen Fett goldgelb dünsten. Sollte dafür das Fett nicht ausreichen, kann mit wenig Butter nachgeholfen werden. Dann auch die Zwiebelstreifen auf Küchenpapier entfetten und auskühlen lassen.

Eier, Magerquark, Rahm und Milch mit einem Schneebesen zu einer glatten Masse rühren und vorsichtig mit Salz, wenig weißem Pfeffer aus der Mühle, ein Hauch Cayenne sowie frisch geriebener Muskatnuß würzen.

PS Die Quiche kann nach Belieben mit anderen Zutaten hergestellt werden. Wenn Sie Zwiebeln nicht mögen, dann ersetzen Sie diese durch 100 g gedünstete Lauchstreifen oder durch 100 g sautierten Spinat oder gar durch blanchierte Spargelspitzen. Auch mit 50 g geriebenem Crème fraîche schmeckt der Kuchen köstlich und läßt die Zeit durch den behaglichen Duft aus Großmutter's Küche gleichsam stillstehen.

Elisenlebkuchen

Zutaten:

TEIG:

470 g Zucker
6 Eier; a 55 g
1 Tl. Vanillezucker
240 g Haselnüsse; grob gemahlen
240 g Haselnüsse; fein gemahlen
50 g Walnüsse; grob gehackt
100 g Orangeat; fein geschnitten
100 g Zitronat; fein geschnitten
1 Zitrone; abgeriebene Schale
1 Orange; abgeriebene Schale
1 El. kandiertes Ingwer; fein
-- gehackt
1/2 Tl. Zimt; gemahlen
1/2 Tl. Gewürznelke; gemahlen
1/2 Tl. Koriander; gemahlen
1/2 Tl. Piment; gemahlen
1/2 Tl. Muskatblüte; (Macis),
-- gemahlen
1/2 Tl. Kardamom; gemahlen
1/2 Tl. Muskatnuss; gemahlen
150 Backoblaten; (50 mm Dmr)

Punchglasur:

130 g Puderzucker
2 El. Rum
2 El. Rotwein

Schoko-Glasur:

200 g Bitterkuvertüre; oder
- Vollmilchkuvertüre
* ZUM VERZIEREN

Nüsse

Kandierte Früchte

Zubereitung:

Zucker, Eier und Vanillezucker so lange schaumig rühren, bis der Zucker sich aufgelöst hat. Nüsse, Orangeat, Zitronat, Zitronen- und Orangenschale, Ingwer und Gewürze untermischen.

Abgedeckt an einem kühlen Ort 24 Stunden ruhen lassen.

Kleine, etwa 15 bis 17 g schwere Kugeln aus der Lebkuchenmasse formen und so auf die Oblaten setzen, dass ein 3 bis 5 mm breiter Rand frei bleibt. Die Oblaten auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech setzen.

Im auf 200 Grad vorgeheizten Ofen 12 bis 15 Minuten lang hellbraun backen (die Lebkuchen sollten innen nicht ganz gar sein). Auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.

Nach Belieben mit Glasur versehen:

Punchglasur: Puderzucker mit Rum und Rotwein glatt rühren.

Schoko-Glasur: die Kuvertüre schmelzen, temperieren.

In beiden Fällen, die Lebkuchen einzeln mit der oberen Seite in die Glasur tauchen, trocknen lassen. Solange die Glasur noch weich ist, nach Belieben mit Nüsse und/oder kandierten Früchte verzieren.

Empfehlung zur Aufbewahrung:

Die Lebkuchen in einer Blechdose mit einem Stück Pergamentpapier abdecken und einige Apfelschalen darüberlegen. So bleiben die Lebkuchen weich und saftig. Nach etwa 10 Tagen haben die Lebkuchen die optimale Beschaffenheit.

Elisenlebkuchen a la Hobbythek

Zutaten:

120 g Zucker oder Xylit
50 g Apfelsüsse Ht
95 g Honig
200 g Nüsse; gehackt
55 g Zitronat
40 g Orangeat
80 g Hafer-Crispies Ht Super
95 g Weizenvollkornmehl
3 g Hirschhornsalz
15 g Lebkuchengewürz
4 Eier
55 Oblaten; a 70 mm Durchmesser

Zur Dekoration:

Puderzucker
Kuvertüre
Nüsse; gehackt; nach
-- Belieben

Zubereitung:

Orangeat, Zitronat, Nüsse, Hafer-Crispies Ht Super und Gewürze mit auf 40-45 °C erwärmten Honig vermengen. Eier, Zucker und Apfelsüsse Ht schaumig schlagen und das in wenig Wasser aufgelöste Hirschhornsalz hinzufügen, in eine grosse Schüssel umfüllen und nach und nach obige Mischung und Mehl unterarbeiten. Die Masse 10 Minuten ruhen lassen.

Gefäss mit gleichem Durchmesser wie Oblaten umgedreht in eine Hand nehmen, Oblate auflegen, mit einer Hand festhalten, den Teig so daraufstreichen, dass die Mitte höher ist als die Ränder, auf Backblech setzen und mit Puderzucker bestäuben. Backblech in den Ofen schieben, eine Stunde bei 60 °C trocknen, danach 12 bis 16 Minuten bei 180 °C backen. Mit geschmolzener Kuvertüre bepinseln und nach Geschmack mit Nüssen bestreuen.

Elisenlebkuchen I

Zutaten:

70 g Butter
2 Eier
150 g Zucker
1 Tl. Zimt
1 El. Kakao
1 Msp. gem. Nelken
100 g Zitronat
100 g Orangeat
100 g Rosinen
Schale einer Zitrone
200 g Nüsse
250 g Mehl
1 P. Backpulver
1/8 l Milch
Backoblaten
Schokoglasur

Zubereitung:

Butter, Zucker und Eier schaumig rühren.

Zimt, Kakao, Nelken und die abgeriebene Zitronenschale dazugeben.
Zitronat, Orangeat und die Rosinen im Moulinex zerkleinern und ebenfalls unterrühren.

Die gemahlene Nüsse, das Mehl und das Backpulver untermengen.
Die Milch dazurühren.

Die Masse ca. 1 cm dick auf runde Oblaten streichen.
Die Lebkuchen auf ein vorbereitetes Backblech geben und langsam backen.

Backzeit: 160 Grad / ca. 20 - 25 Min.

Die erkalteten Lebkuchen mit Schokoglasur überziehen.

Elsässer Flamekuchen

Zutaten:

Hefeteig:

300 g Mehl

30 g Hefe

1 Tl. Zucker

1/2 Tl. Salz

30 g Butter

1/8 l lauwarmes Wasser

Belag:

250 g geräucherter Speck

300 g Zwiebeln

3 Eigelb

250 g Schmand oder Crème fraîche

Pfeffer

zum Bestreichen:

Ei oder Dosenmilch

Zubereitung:

Alle Zutaten für den Teig in eine Rührschüssel geben und mit dem Handrührgerät in 5 Min. zu einem glatten Hefeteig verarbeiten. Den Backofen 5 Min. bei 50° aufheizen, dann ausschalten. Den abgedeckten Teig ca. 15 Min. aufgehen lassen. Noch einmal durchkneten und weitere 15 Min. aufgehen lassen.

Speck würfeln, in einer Pfanne auf 3 oder Automatik-Kochstelle 8-10 ausbraten. Zwiebeln pellen, fein würfeln und im Speckfett glasig dünsten; abkühlen lassen. Eigelb, Schmand oder Crème fraîche und Pfeffer verrühren.

Den Teig durchkneten, halbieren und jeweils auf einem bemehlten Backbrett etwas größer als ein halbes Backblech rechteckig ausrollen. Auf das Blech legen, den Rand ca. 5 cm rundum überhängen lassen. Die Hälfte der Speckmischung und die Hälfte der Eiersahne darauf verteilen. Die Teigränder über die Speckfüllung schlagen. Aus der zweiten Hälfte des Teiges und der Füllung einen weiteren Flammkuchen bereiten. Nach Belieben die Ränder mit Ei oder Dosenmilch bestreichen, backen.

Schaltung:

180 - 200°, 2. Schiebeleiste v.u.

160 - 180°, Umluftbackofen

30 - 35 Minuten

Harald Barkleit, Schwarzenbek

Elsässer Flammeküche

Zutaten:

500 g Brotteig (bzw. ein Hefeteig wie für Pizza)
0,4 l dicker Rahm (Crème épaisse)
1 El. Öl (das Originalrezept besteht auf Rapsöl)
50 g gehackte Zwiebeln
80 g geräucherter Brustspeck
50 g Butter
Salz
Muskatnuss

Zubereitung:

Die Zwiebeln in der Butter dünsten und sie mit dem Rahm vermischen; würzen. Den geräucherten Speck in kleine Würfel schneiden und sie etwas anrösten.

Den Teig sehr dünn auf einem grossen Pflaumenkuchenblech ausrollen. Die Rahm- und Zwiebelmasse auf dem Teig verteilen, die Oberfläche mit Rapsöl begiessen und mit Speckwürfeln bestreuen. Im sehr heissen Ofen (so heiss wie möglich) backen.

Kuchen, Gebäck, Pralinen

Elsässer Flammekuchen, mit Egerlinge

Zutaten:

Teig:

100 g Schweineschmalz
1/8 l Wasser
120 g Mehl
1 Tl. Salz
Sonnenblumenöl; für die
- Bleche

Belag:

200 g Schalotten; oder Lauch-
- zwiebeln; geschält und
- in Scheiben geschnitten
250 g Egerlinge; geputzt und in
- Scheibchen geschnitten
1 El. Butter
150 g Rahm
150 g Sauerrahm
2 Eier
150 g Speck; mager, geräuchert
- fein gewürfelt
Salz
Pfeffer; aus der Mühle
1 Spur Muskatnuss

Zubereitung:

Schmalz mit Wasser aufkochen, abkühlen lassen. Mehl in eine Schüssel sieben, Salz darüberstreuen, nach und nach das aufgelöste Fett unterkneten, bis ein fester, glatter Teig entsteht. Zugedeckt 1 Stunde kühl stellen.

Butter in der Pfanne erhitzen, Zwiebel und Egerlinge kurz dünsten.

Rahm, Sauerrahm und Eier verquirlen, mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken.

Speck, Sahne-Eier-Mischung, die abgekühlte Zwiebeln-Egerlinge-Mischung miteinander vermischen.

Teig sehr dünn ausrollen, zwei eingefettete Kuchenbleche damit belegen.

Belag darauf verteilen.

Im auf 200 °C vorgeheizten Ofen 15 bis 20 Minuten backen.

Elsässer Flammekuchen, mit Quark

Zutaten:

250 g Mehl
15 g Hefe
1/4 Tl. Zucker
1/8 l Milch; lauwarm
Salz
150 g Räucherspeck; mager
150 g Zwiebeln
200 g Quark
200 g Saure Sahne; dick
1 El. Mehl
4 El. Rapsöl; o. Distelöl
Mehl; zum Ausrollen
Öl; zum Einfetten

Zubereitung:

Aus Mehl, Hefe, Zucker, Milch und einer winzigen Prise Salz wie gewohnt einen Hefeteig bereiten und etwa 20 Min. gehen lassen.

Den Räucherspeck und die geschälten Zwiebeln in ganz feine Streifen schneiden.

Quark, saure Sahne, das gesiebte Mehl und das Öl mit dem Schneebesen zu einer glatten Creme verrühren und mit Salz abschmecken. Den Teig in zwei Portionen auf der bemehlten Arbeitsfläche hauchdünn ausrollen, auf das gefettete Blech legen, mit Creme bestreichen, mit Speck und Zwiebeln bestreuen und im auf 250 °C vorgeheizten Ofen (Gas: Stufe 5) 12 - 15 Min. backen.

Heiss servieren und einen trockenen Elsässer Riesling oder Edelzwicker dazu reichen.

Elsässer Schinkenkuchen

Zutaten:

Teig:

250 g Mehl

2 Tl. Salz

1 Ei

5 El. Wasser

125 g Butter

Belag:

400 g gek. Schinken

250 g Emmentaler (gerieben)

Guß:

250 g saure Sahne

4 Eier

Salz

Pfeffer

Zubereitung:

Aus den Zutaten für den Teig einen Mürbteig herstellen.

Teig zuerst mit Schinken, dann mit Käse belegen, verquirlten Überguß darübergeben. 2. Schiene von unten bei 250 Grad ca. 30 Min. backen.

Elsässer Zwiebelkuchen

Zutaten:

Für den Teig:

250 g Mehl

250 g Speisequark

1/8 l Wasser

Salz

Für den Belag:

8 St Zwiebeln; grosse = ca. 750 g

125 g Butter

Öl; zum Einfetten

150 g Speck; gut durchwachsener

150 g Gouda; mittelalter

1/4 l Sahne

1 Becher Joghurt; Br=Becher

3 St Eier

Salz

Pfeffer

Paprikapulver; rosenscharf

1 Tl Kümmel

3-4 Tl Speisestärke

Zubereitung:

Für den Teig Mehl in eine Schüssel sieben, Speisequark darüberkrümeln, mit Mehl vermischen. Wasser dazugiessen, Salz daraufstreuen. Alles zu einem glatten Teig kneten. Eine Stunde lang zugedeckt im Kühlschrank ruhen lassen.

In dieser Zeit den Belag zubereiten: Zwiebeln schälen, grob würfeln. In der Butter glasig dünsten. Die Zwiebeln sollen aber nicht ganz weich werden. Abkühlen lassen.

Den Speck in kleine Würfel schneiden. Sahne, Joghurt, Eier Gewürze und Speisestärke miteinander verquirlen (gut schmeckt es auch, wenn man noch 1-2 Knoblauchzehen mitpüriert).

Teig auf einem bemehlten Backbrett ausrollen. Springform mit eingefettem Backpapier auslegen. Teig in die Form geben. Einen Teigstreifen an den Rand der Springform drücken.

Zwiebeln gleichmässig auf dem Teig verteilen. Den Speck auf die Zwiebeln gleichmässig verteilen und mit geriebenem Käse bestreuen. Darüber nun die Sahne-Masse giessen.

Auf der unteren Schiene in den vorgeheizten Backofen stellen und bei 250 Grad 25 Minuten backen, bis der Kuchen goldgelb

ist.

Kuchen, Gebäck, Pralinen

Elsässer Zwiebelkuchen (Tarte € l'oignon alsacienne)

Zutaten:

TEIG:

200 g Mehl
5 g Salz
125 g Butter
3 1/2 El. Wasser; kalt

BELAG:

1/4 l Sahne
1/4 l Milch
3 Eier
2 Eigelb
Salz
Pfeffer
Cayennepfeffer
4 grosse Zwiebeln
60 g Butter

Zubereitung:

Teig

Das Mehl sieben, salzen, Butter in Stücke schneiden, mit Mehl zerkrümeln, mit etwas Wasser zu einer festen Masse verarbeiten und eine Stunde im Kühlschrank ruhen lassen.

Anschliessend ausrollen, eine eingefettete Springerform damit auskleiden, den Teig mehrmals einstechen, mit einem passend zugeschnittenen Pergamentpapier bedecken und 15 Minuten bei 200 Grad Celsius im Backofen vorbacken.

Belag

Sahne, Milch, Eier, Eigelb, Salz, Pfeffer und Cayennepfeffer mit einem Schneebesen schaumig schlagen, die feingehackten Zwiebeln in Butter dünsten, unterrühren und die Zwiebelmasse in die noch warme Teigform füllen (Papier vorher entfernen!). Im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad Celsius etwa 25 Minuten überbacken. Zwiebelkuchen heiss ~ zu einem würzigen Weisswein - servieren.

Elsässischer Flammekuchen

Zutaten:

Für den Teig:

100 g Schweineschmalz
125 ml Wasser
120 g Mehl
1 Tl Salz; gestrichen voll
Sonnenblumenöl; fürs Blech
Maismehl; ist meistens besser

Für den Belag:

200 g Schalotten; oder Lauchzwiebeln
250 g Egerlinge
1 El Butter
150 g Creme fraîche
150 g Sahne; saure
2 St Eier
Salz; weniger ist mehr
Pfeffer; schwarz, a.d.M. reichlich
1/2 Tl Muskat; frisch gerieben
2000 g Speck; mager, geräuchert

Zubereitung:

Schmalz mit Wasser aufkochen, abkühlen lassen. Mehl in eine Schüssel sieben. Salz darüberstreuen. Nach und nach das aufgelöste Fett unterkneten, bis ein fester, glatter Teig entsteht. Mit Frischhaltefolie zugedeckt 1 Stunde kühl stellen.

Ofen auf min. 250 Grad vorheizen, die Bleche einfetten (besser ist bemehlen).

Schalotten oder Lauchzwiebeln schälen und in Scheiben schneiden. Egerlinge putzen und trocken abreiben, in Scheibchen schneiden.

Butter in der Pfanne erhitzen, Zwiebeln und Egerlinge kurz darin andünsten. Creme fraîche, saure Sahne und Eier verquirlen, mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. Speck fein würfeln (ich brat ihn noch an).

Speck, Sahne-Eier-Mischung und die abgekühlten Egerlinge vermischen. Den Teig halbieren und sehr dünn ausrollen, zwei Kuchenbleche damit belegen. Den Belag darauf verteilen. 15-20 Minuten backen.

Emmentaler Käseschnitten

Zutaten:

8 Scheibe Brot
Butter
8 Tl. Weisswein
8 Scheibe Emmentaler
8 Pfirsichhälften; aus der
-- Dose oder eingemachte

Zubereitung:

Die Brotscheiben werden mit Butter bestrichen und mit der Butterseite auf das Backblech gelegt, mit Weisswein befeuchtet, Käsescheiben darauflegen, in den auf starker Oberhitze vorgewärmten Ofen schieben, ca. 5 Minuten backen, bis sich goldene Blasen auf dem Käse zeigen.

Die Pfirsichhälften im eigenen Saft erhitzen, und damit die fertig gebackenen Käseschnitten belegen.

Empanadas (Gefüllte Teigtaschen - Südamerika)

Zutaten:

250 g Mehl
100 g Butter
2 El. Saure Sahne
1 Ei
1 Tl. Salz
250 g Rinderhackfleisch
1 kleine Zwiebel
1 El. Öl
2 Tomaten
8 Grüne Oliven
2 Eier; hartgekocht
2 El. Rosinen
1/2 Tl. Salz
1 Tl. Chilipulver; bis doppelte Menge
1 Tl. Majoran; frisch gehackt; bis
- doppelte Menge

Zubereitung:

Aus Mehl, Butter, saurer Sahne, Ei und Salz einen Mürbeteig herstellen und 2 Std. kühl stellen. Zwiebel schälen, feiwürfeln und in heissem Öl andünsten. Hackfleisch zugeben und gut anbraten.

Tomaten über Kreuz einritzen, mit heissem Wasser überbrühen, enthäuten und kleinschneiden. Ebenso Oliven und hartgekochte Eier kleinschneiden. Zum Hackfleisch geben und kurz aufkochen.

Zuletzt Rosinen, Gewürze und Kräuter zufügen und abschmecken. Teig in vier Stücke teilen und zu je einem Kreis von ca. 15 cm Durchmesser ausrollen. Fleischmasse auf eine Kreishälfte geben, Teigränder mit Wasser anfeuchten, zu einem Halbmond zusammenklappen und fest andrücken.

Die Oberfläche mehrmals mit einer Gabel einstechen. Auf ein gefettetes Blech setzen und im vorgeheizten Ofen bei 200 °C ca. 30 Min. backen.

Engadiner Nußtorte

Zutaten:

Teig:

375 g Mehl

150 g kalte Butter

1 Ei (Gew.-Kl. 3)

1 Eigelb

Salz

150 g Puderzucker

Mark von 1 Vanilleschote

Mehl zum Bearbeiten

Füllung:

250 g Puderzucker

25 g Honig

1/4 l Schlagsahne

300 g Walnußkerne

Außerdem:

Puderzucker zum Bestäuben

Zubereitung:

1. Für den Teig das Mehl auf die Arbeitsfläche sieben und eine Mulde hineindrücken. Die Butter in Flocken auf dem Mehtrand verteilen. Ei und zusätzliches Eigelb mit 1 Prise Salz, Puderzucker und Vanillemark in die Mehlmulde geben. Alle Zutaten zu einem glatten Teig verkneten, zur Kugel formen, in Alufolie oder Pergamentpapier wickeln und für etwa 1 Stunde in den Kühlschrank legen.

2. 2/3 der Teigmenge auf der bemehlten Arbeitsfläche zu einem Kreis von etwa 35 cm ø ausrollen. Eine Tarte-Form (30 cm ø) damit auslegen. Den Teig dabei am Rand etwas andrücken und in kleinen Abständen mit einer Gabel einstechen. Den überstehenden Teig mit einem scharfen Messer schräg nach innen abschneiden. Die Teigreste mit dem zurückbehaltenen Teigdrittel verkneten und eingewickelt in den Kühlschrank legen.

3. Für die Füllung den Puderzucker mit dem Honig in einen Topf mit schwerem Boden geben und bei mittlerer Hitze zu braunem Karamel schmelzen lassen. Ab und zu umrühren. Die Schlagsahne dazugießen und die Mischung unter ständigem Rühren 5-6 Minuten einkochen lassen. Die Walnußkerne unterrühren. Den Topf von der Kochstelle nehmen und kurz in kaltes Wasser tauchen. Die Karamelmasse mit den Nüssen abkühlen lassen, bis sie nur noch lauwarm ist.

4. Die Füllung in die mit Teig ausgelegte Form geben und gleichmäßig verteilen. Den restlichen Teig auf der bemehlten Arbeitsfläche zu einem Kreis

von etwa 30 cm \varnothing ausrollen und auf die Füllung legen. Den Rand des Teigbodens rundherum ein wenig von der Form lösen und über den Teigdeckel ziehen. Beide Teigschichten mit einer Gabel rundherum zusammendrücken. Die Oberfläche der Torte mit der Gabel mehrfach einstechen.

5. Nußtorte auf der 2. Einschubleiste von unten bei 200°C (Gas 3, Umluft 25 Minuten bei 180°C) 20-25 Minuten backen. In der Form auf einem Kuchengitter erkalten, dann aus der Form gleiten lassen (den Rand evtl. vorher mit einem scharfen Messer lösen) und dünn mit Puderzucker bestäuben.

Für 14-16 Stücke

Pro Stück (bei 16 Stücken) 6 g E., 26 g F., 48 g KH = 456 kcal (1910kJ)

Engels-Pausbäckchen, Papos de Anjo

Zutaten:

2 Eiweiß
8 Eigelb
2 El. Butter

Zubereitung:

(* Für Pastetenförmchen von 5 cm Durchmesser.

Backofen auf 220 °C vorheizen, Pastetenförmchen mit Butter einfetten.

Eiweiß zu steifem Schnee schlagen. Eigelb sehr gut verquirlen und das Eiweiß vorsichtig unter die Eigelbmasse ziehen. Weitere 10 Minuten schlagen und die Masse gleichmäßig in Förmchen verteilen.

Die Förmchen auf ein tiefes Backblech setzen. Dieses auf der mittleren Schiene in den Backofen schieben und kochendes Wasser in die Backpfanne gießen, so daß die Förmchen etwa bis zur Hälfte im Wasser stehen.

Ca. 20 Minuten bei 220 °C backen lassen (Probe mit einem Holzstäbchen machen). Das Wasser soll ständig kochen.

Förmchen aus dem Ofen nehmen und 2 bis 3 Minuten abkühlen lassen. Die Papos de Anja aus der Form nehmen und auf einem Teller anrichten. Man kann die Papos de Anjo ohne oder mit einer Sauce servieren.

Mit einer Karamelsauce folgendermaßen servieren: die Papos de Anjo in der lauwarmen, sirupartigen Sauce legen und mit einem Löffel wenden, so daß sie von allen Seiten mit dem Sirup überzogen sind. Die Schüssel abdecken und mit den Bällchen bis zu 3 Stunden in den Kühlschrank stellen. Entweder in Portionsschälchen füllen oder alle zusammen mit dem Sirup in einer Glasschüssel servieren.

Engelsaugen

Zutaten:

Teig:

120 g Mehl

75 g Butter

1 Eigelb

35 g Puderzucker

1 Tl. Vanillezucker

abger. Schale 1/2 Zitrone

1 Pr. Salz

Füllung:

2 El. Himbeerkonfitüre

Glasur:

50 g Kuvertüre

Puderzucker zum Bestäuben

Zubereitung:

Alle Zutaten für den Teig in eine Rührschüssel geben und mit dem Handrührgerät zu einem glatten Teig verkneten. 1 Stunde in den Kühlschrank stellen. Danach aus dem Teig ca. 25 kleine Kugeln formen, auf ein mit Backpapier belegtes Blech setzen. Mit einem Kochlöffelstiel eine Vertiefung in die Mitte der Teigkugeln drücken. Den Löffelstiel jedesmal vorher in Mehl tauchen, damit kein Teig daran kleben bleibt.

Himbeerkonfitüre glattrühren, in einen Spritzbeutel mit kleiner Lochtülle geben und in die Vertiefung der Teigkugeln spritzen. Die Plätzchen hellgelb backen.

Schaltung:

180 - 200°, 2. Schiebeleiste v.u.

160 - 180°, Umluftbackofen

ca. 15 Minuten

Die Engelsaugen nach dem Backen abkühlen lassen. Kuvertüre schmelzen lassen, nur die Unterseite der Plätzchen hineintauchen, auf Pergamentpapier setzen. Die Oberseiten der Engelsaugen mit Puderzucker bestäuben. Nach dem Trocknen der Kuvertüre das Gebäck in eine Dose schichten, kühl aufbewahren.

Engelspeise

Zutaten:

8 Zwiebäcke
125 ml Schlagsahne
200 g Preiselbeerkompott

Zubereitung:

Zwiebäcke in kleine Stücke brechen. Sahne nicht allzu fest schlagen und Preiselbeerkompott unterheben.

Zwieback in eine Schüssel füllen und die Preiselbeersahne darüber geben.

15 Minuten zugedeckt in den Kühlschrank stellen, so dass der Zwieback von der Sahne ein wenig weich wird.

Variation:

Statt Preiselbeerkompott und Zwieback frisches, leichtgezuckertes Himbeermark und Kuchenkrümel verwenden. Oder Mandarinen oder gewürfeltes Apfelsinenfleisch unter die Sahne heben.

Englische Ingwerkeks

Zutaten:

150 g Butter
150 g Honig
1 Eigelb
50 g Mandeln
50 g eingelegte Ingwerpflaumen
2 Tl. geriebener Ingwer
1/2 Tl. Delifrut
250 g Weizen;fein gemahlen
1/4 Tl. Backpulver

Glasur:

1 Eigelb
1 El. Wasser
60 g geschälte Mandelhälften
Butter für das Blech

Zubereitung:

Zubereitungszeit:

Ruhezeit für den Teig: 3-4 Stunden

Backzeit: 20 Minuten

Die Butter mit dem Honig und dem Eigelb schaumig rühren. Die ungeschälten Mandeln zusammen mit dem Ingwer feinhacken und unter den Teig mengen. Die Gewürze dazugeben. Das Mehl mit dem Backpulver mischen und unterarbeiten. Den weichen Teig 3-4 Stunden im Kühlschrank ruhen lassen.

Danach den Backofen auf 150 C vorheizen.

Den Teig 1/2 cm dick ausrollen und in 5x7 cm Rechtecke schneiden. Das Eigelb mit dem Wasser verrühren und die Kekse damit bestreichen. Die Plätzchen mit den Mandelhälften verzieren und dicht nebeneinander auf das gefettete Blech legen. Auf der mittleren Leiste etwa 20 Minuten backen, bis die Kekse hellbraun sind.

Die Ingwerkekse auf einem Kuchengitter auskühlen lassen und in einer Dose aufbewahren.

Portionen: 2

Englische Kirschtorte

Zutaten:

175 g Butter
175 g Zucker
2 Eier
1/2 Zitrone; Saft und Schale
65 g Mondamin
125 g Mehl
1 Tl. Backpulver; gestrichen voll
125 g Mandeln; gehackt
750 g Kirschen; entsteint
Puderzucker; zum Bestreuen

Zubereitung:

Butter schaumig rühren, Zucker löffelweise dazugeben, nach und nach Eier, Zitronensaft und feingeriebene Zitronenschale dazurühren. So lange rühren, bis der Zucker gelöst ist.

Mondamin, Mehl, Backpulver mischen, sieben, unterrühren, abgezogene Mandeln dazugeben. Den Teig in eine nur am Boden gefettete Form (26 cm Durchmesser) füllen, abgetropfte Kirschen verteilen und 60 Minuten bei guter Mittelhitze backen. Danach mit Puderzucker bestreuen.

Englischer Christmas-Cake

Zutaten:

300 g Rosinen, in Rum eingelegt
200 g Zitronat
200 g Orangeat
150 g Haselnüsse, gehackt
150 g Mandeln, gehackt
50 g Mehl
250 g Butter oder Margarine
200 g Zucker, (wenn möglich
-- brauner)
4 Eier
250 g Mehl
1 Pk. Backpulver
1 Tl. Ingwer
1 Tl. Zimt
1/4 Tl. Kardamon
1/4 Tl. Salz
1/2 Tas. Whisky oder Weinbrand

Zubereitung:

Mandeln, Nüsse und die Früchte mit 50 gr Mehl mischen. Fett, Zucker und Eier schaumig rühren, gesiebtes Mehl und Backpulver, Gewürze und Salz zu einem glatten Teig verrühren.

Die Früchte-Nuss-Masse darunter mengen und den Whisky dazugeben. Alles gut mischen. In eine Springform (Durchmesser 26 cm) geben (event. mit Backpapier auslegen) und glattstreichen.

Bei 180 °C auf der untersten Schiene ca. 100-120 Minuten backen.

Erst nach 30 Minuten aus der Form nehmen. In Alufolie einschlagen und 3 Tage ruhen lassen, danach mit weisser Glasur überziehen, z.B 200 gr Puderzucker mit etwas Whisky anrühren, und mit kandierten Früchten verzieren. Den Kuchen wieder in Alufolie einpacken und mindestens 3 Wochen (!!!) aufbewahren. Je länger er liegt, um so besser schmeckt er.

Viel Spass beim Zählen der Kalorien, und versteckt am besten die Waage. Falls jemand ebenfalls ein Alternativrezept zu Stollen kennt, her damit.

12.11.1993

Englischer Kuchen

Zutaten:

250 g Butter
200 g Zucker
4 Eier
Ger. Zitronenschale
500 g Weizenmehl
1/4 l Milch
1 Pk. + 1 gestr. Tl. Backpulver
200 g Sultaninen
100 g Zitronat
50 g Orangeat
50 g Gehackte Mandeln

Zubereitung:

Aus dem Fett, Zucker, Eiern, der geriebenen Zitronenschale, dem Mehl und der Milch einen Rührteig herstellen. Zum Schluss das mit etwas Mehl vermischte Backpulver untermengen. Die vorbereiteten Früchte in Mehl wälzen und mit den Mandeln über den Teig geben. Den Teig in eine gefettete Backform füllen und bei 175 °C ca. 80 Minuten backen. (hjp)

03.03.1994

Englischer Pudding

Zutaten:

3 altbackene Weissbrötchen
1/2 l Milch
6 Eier
1 Zitrone; unbeh., Schale
125 g Korinthen
125 g Rosinen
50 g Zitronat; fein gehackt
2 El. Zucker
90 g Mark; - *oder* Butter
1/4 Tl. Zimt
;Butter für die Form
Weckmehl (Paniermehl)

für die Sauce:

4 Eier
3 Tl. Mehl
Wein; nach Gutdünken
Zucker; nach Gutdünken

Zubereitung:

Mmmmm-----Quelle=====

"Urgrossmutter's Kochbuch"
aus dem Kochbuch der Frau
- Schlosser, hrsgg. V.
- Alexander v. Bernus

Die Weissbrötchen schneidet man recht dünn, weicht sie in der Milch ein, nachher [fügt man hinzu] die Eier, die [geriebene] Zitronenschale, die Korinthen, die Rosinen, das kleingewiegte Mark oder Butter, den Zimt; die Form mit Butter bestrichen, mit Weckmehl bestreut, die Masse hineingetan und 2 h i heissem Wasser kochen lassen.

Hierzu eine Weinsauce: Die Eier mit Mehl verrührt, mit Wein und Zucker auf de Feuer verrühren, bis es dick wird.

Englischer Weihnachtskuchen

Zutaten:

280 g Butter
280 g Zucker
4 Eier
1 Spur Salz
280 g Mehl
2 El. Rum
1 Unbehandelte Zitrone; Saft
-- und Schale davon
250 g Sultaninen
100 g Zitronat und Orangeat
-- (Menge insgesamt)
250 g halbe Walnusskerne

Zubereitung:

Butter, Zucker und Eier schaumig rühren, alle weiteren Zutaten dazugeben und zum Schluss die Walnusskerne vorsichtig unterheben.

Den Teig in eine grosse, mit Butter ausgepinselte Königskuchenform füllen und 2 Stunden bei 160 Grad (Langsam!) backen, evtl. noch mit Alufolie abdecken.

Backen

Ensaimadas (Spanische Hefeschnitten)

Zutaten:

1/4 l ;Wasser
200 g Zucker
3 Eier
25 g Hefe
600 g Mehl
;Salz
200 g Schmalz
Puderzucker; zum Bestäuben

Zubereitung:

Für den Teig das Wasser mit dem Zucker, den Eiern und der Hefe mit dem Elektroquirl verschlagen. Dann das Mehl darunter wirken. Alles mit dem Schmalz verkneten. Es soll ein sehr leichter, lockerer Hefeteig entstehen.

Den Teig entweder zu einer langen Wurst ausrollen oder aber in ca. 12 Stücke schneiden und daraus kleinere, dünnere Würste formen. Schneckenförmig auf gefettete Backbleche legen und dabei aufpassen, dass zunächst zwischen den Windungen reichlich Abstand besteht, weil sonst das Gebäck nicht gleichmässig aufgehen kann. Mit einem Geschirrtuch abdecken und nach spanischer Manier sieben Stunden zum Gehen beiseite stellen.

Dann die Oberfläche vorsichtig mit Wasser bepinseln. Auf der zweitobersten Schiene im vorgeheizten Backofen bei mässiger Hitze (Elektro 175 °C, Gas Stufe 2 1/2) etwa 25 Minuten goldgelb backen.

Vom Blech heben und gleichmässig mit Puderzucker bestäuben.

Entenbrust im Altbier-Teigmantel mit Pflaumensauce

Zutaten:

4 Entenbrüste, a ca. 400 g
-- ausgelöst
Butterschmalz

Für Den Teig:

300 g Roggenmehl
200 g Weizenvollkornmehl
2 Pk. Trockenhefe
2 Tl. Zucker
1 Spur ; Salz
300 ml Altbier; Zimmertemperatur

Für Die Sauce:

5 Trockenpflaumen
100 ml Fleischbrühe
3 El. Pflaumenmus
3 El. Altbier
1 El. Rotweinessig
Cayennepfeffer
; Pfeffer
; Salz

Zubereitung:

Teig aus den angegebenen Zutaten kneten und 15 Minuten gehen lassen. Entenbrüste in Butterschmalz rundherum anbraten, pfeffern und salzen. Teig durchkneten und 1 cm dick ausrollen. In Rechtecke (in der Anzahl der Portionen) schneiden und die Entenbrüste darin einwickeln. Mit etwas Wasser bestreichen und bei 200 Grad ca. 40 Minuten backen.

Für die Sauce den Bratenfond mit Fleischbrühe loskochen, Pflaumenmus, Rotweinessig und Altbier zugeben. Mit Salz, Pfeffer und Cayennepfeffer würzen. Die in Streifen geschnittenen Pflaumen kurz miterhitzen.

Pro Portion ca. 821 kcal / 3479 kJ

Erbeerkuchen

Zutaten:

Boden:
Mürbteig

Belag:
500 g Erdbeeren pürieren
1 Pk. Vanillin-Zucker
60 g Zucker
10 Blatt Gelantine (o. 2 Beutel)
3 Becher Joghurt

Zubereitung:

Aus den Zutaten eine Masse rühren, wobei die Zutaten zur Gelantine gemischt werden, nicht umgekehrt, am Besten in einer Springform im Kühlschrank erstarren lassen, mit Erdbeerhälften verzieren.

Erdbeer - Eistorte

Zutaten:

Eistorte:

1 Springform 22 cm Durchmesser,
Randhöhe 5 - 6 cm
Alufolie zum Einschlagen der Springform
300 g. Vanille Eiscreme
1 Biskuitboden 22/24 cm Durchmesser 1,5 cm dick
40 g. Schwartz Erdbeerkonfitüre
250 ml süsse Sahne
40 g. Eiweiss
70 g. Zucker
200 g. Erdbeermark von
frischen oder tiefgekühlten Erdbeeren

Garnitur:

300 ml süsse Sahne
2 TL. Zucker
Sahnesteif
12 Erdbeerhälften
1 EL. Schwartz Schokoladen -Blättchen
12 Stück Bahlsen Waffeln
Ohne Gleichen Mandelfein.

Zubereitung:

Sahne schlagen und abgedeckt in den Kühlschrank stellen. Vanille - Eiscreme etwa 15 Minuten in den Kühlschrank stellen, damit sie streichfähig wird. Formenrand der Springform auf eine Tortenplatte setzen. Den Biskuitboden hineinlegen und mit Erdbeerkonfitüre bestreichen. Die Tortenplatte abgedeckt in den Kühlschrank stellen. Das Eiweiss mit dem gesamten Puderzucker schnittfest schlagen und mit Erdbeermark und die Sahne unterziehen. Die Tortenplatte aus dem Kühlschrank nehmen, Vanille-Eiscreme gut 1 cm dick auf die Erdbeerkonfitüre streichen. Darauf die Erdbeer-Sahnefüllung geben und glattstreichen. Mit Pergamentpapier abdecken, mit der Alufolie die Form fest verschliessen und für etwa 4 Std. in den Gefrierschrank stellen.

Garnitur:

Sahne mit dem Zucker und Sahnesteif schlagen. Den Formenrand vorsichtig mit einem Messer von der Eistorte lösen, dabei den Rand öffnen abnehmen, Torte mit der geschlagenen Sahne vollständig überziehen. Tortenoberfläche in 12 Stücke einteilen. Restliche Sahne in einen Spritzbeutel mit Sterntülle geben und die Tortenoberfläche damit garnieren. Auf jedes Stück

eine Erdbeerhälfte setzen. Schokoladen - Blättchen auf der Tortenmitte verteilen und die Torte zugedeckt in den Gefrierschrank stellen.

10 Minuten vor dem Servieren die Eistorte herausnehmen, aufschneiden und auf gekühlte Dessertteller legen. Die Waffeln neben dem Stück Eistorte anrichten.

Erdbeer-Ananas-Dessert

Zutaten:

500 g Erdbeeren
1 Ananas

Soße:

1 EL. Erdbeerkonfitüre
2 EL. Orangenlikör
1 TL. abgeriebene Orangenschale
Einige Blättchen Zitronenmelisse

Zubereitung:

Erdbeeren halbieren, Ananasfruchtfleisch in Würfel schneiden.
Die Hälfte der Erdbeeren mit Konfitüre, Likör und Orangenschale pürieren. Restliche Erdbeeren mit Ananas mischen und in Glasschälchen verteilen. Erdbeersoße darübergießen.
Dessert mit Zitronenmelisse garniert servieren.

Erdbeer-Baisers

Zutaten:

Für 8 Baisers:
750 g Erdbeeren
2 El. Zucker
1 Pk. Vanillinzucker
250 ml Erdbeereis
8 Baiserschalen (fertig gekauft)

Zubereitung:

1. Die Erdbeeren waschen und putzen. 2/3 mit dem Schneidstab des Handrührers pürieren, die restlichen in Scheiben schneiden.
2. Das Püree mit Zucker und Vanillinzucker würzen, Erdbeerscheiben dazugeben.
3. Eis zu Kugeln formen, in die Baiserschalen geben und mit der Erdbeersauce begießen. Das ganze sofort servieren.

Pro Baiser ca. 2 g E, 5 g F, 33 g KH = 229 kcal (951 kJ)

Als Menüvorschlag:

Vorspeise: Avocados mit Zwiebel-Vinaigrette

Hauptspeise: Spargeleintopf mit Fleischklößchen

Nachspeise: Erdbeer-Baisers

Erdbeer-Bisquit-Traum

Zutaten:

1 kg Erdbeeren
100 g Zucker
2 Pk. Vanillezucker
2 Orangen; unbehandelt
3/4 l Milch
35 g Speisestärke
2 Eigelb
40 g Mandeln; gemahlen
4 Tropfen Bittermandelöl
60 g Mandelblättchen
100 g Löffelbiskuits

Zubereitung:

Erdbeeren klein schneiden, mit der Hälfte des Zuckers und der Hälfte des Vanillezuckers mischen.

Orangenschale fein abreiben, Früchte filetieren, den abtropfenden Saft auffangen. Alles unter die Erdbeeren mischen, kalt stellen.

Milch mit Eigelben, dem restlichen Zucker und dem verbleibenden Vanillezucker in einem Topf unter ständigem Rühren bei schwacher Hitze köcheln, bis sie dicklich wird. Vom Herd nehmen.

Gemahlene Mandeln und reichlich die Hälfte der Mandelblättchen in einer trockenen Pfanne ohne Fettzugabe rösten und unter die Creme rühren. Mit Bittermandelöl aromatisieren.

Eine grosse Schüssel mit der Hälfte der Löffelbiskuits auslegen. Die Hälfte der Erdbeer - Orangen - Mischung darauf verteilen.

Restliche Löffelbiskuits zerkleinern, einen Teil davon auf die Früchte streuen, die Creme darüber füllen. Restliche Erdbeer-Orangen-Mischung und die übrigen Löffelbiskuits darüber verteilen.

Erdbeer-Buchweizentorte

Zutaten:

Biskuitteig:

6 Eier

100 g Zucker

1 Pk. Vanillezucker

100 g Buchweizenmehl

100 g Speisestärke

3 Tl. Backpulver (gestr. Tl.)

Füllung:

500 g Erdbeeren, gewaschen, geputzt

500 ml Schlagsahne

100 ml Apfelsaft

1 Pk. Sahnetorten-Hilfe m. Zitronen

Guss:

1 Pk. Tortenguss, rot

25 g Zucker

250 ml Apfelsaft

Für den Rand:

100 g Buchweizenkörner, über Nacht

Eingeweicht u. abgetrocknet

Zubereitung:

Aus Eiern, Zucker, Vanillezucker, Buchweizenmehl, Speisestärke und Backpulver einen Teig herstellen. In eine auf dem Boden gefettete, mit Backpapier ausgelegte Springform (26 cm) füllen. Im vorgeheizten Ofen bei 175-200 Grad 30-35 Minuten backen. Boden stürzen, auskühlen lassen und zweimal in der Breite durchschneiden.

Für die Füllung 200 g Erdbeeren pürieren, den Rest für den Belag halbieren. Die gut gekühlte Sahne in einer ebenfalls gekühlten Schüssel steif schlagen. Sahnetorten-Hilfe erst mit der Zitronensäure verrühren, dann laut Packungsanweisung mit dem Wasser in eine Rührschüssel geben. Mit dem Schneebesen in etwa 1/2 Minute zu einer einheitlichen Masse verrühren und zum Schluss die pürierten Erdbeeren unterheben. Böden mit der Erdbeermasse zusammensetzen und den Rand mit Buchweizenkörnern bestreuen. Die Erdbeeren fächerartig auf dem oberen Boden verteilen. Den Inhalt des Tortengusspäckchens mit dem Zucker in einem Topf mischen. Nach und nach mit dem Apfelsaft anrühren. Das Ganze unter Rühren zum Kochen bringen und die Erdbeeren damit bepinseln. Torte kalt stellen.

Erdbeer-Eis-Gugelhupf

Zutaten:

1.5 kg Erdbeeren
4 El. Puderzucker
250 g Mascarpone
350 g Sahne-Dickmilch
6 El. Zucker
400 g Sahne
1 unbehandelte Orange;
-- Schale davon
50 g Pistazien
Zitronenmelisse-Blättchen

Zubereitung:

Von den Erdbeeren einen Teil (600g) waschen, trockentupfen. Stielansätze entfernen. Früchte pürieren, durch ein Haarsieb streichen. Mit Puderzucker verrühren.

Mascarpone mit Dickmilch und Zucker verrühren. Sahne steif schlagen. Mit Orangenschale unter die Mascarpone-Masse ziehen. Mascarpone-Masse und Erdbeermark abwechselnd in eine Gugelhupf-Form (2,5l Inhalt) einfüllen. Masse mit einer Gabel durchziehen, so dass eine Marmorierung entsteht. Gugelhupf über Nacht gefrieren.

Zum Servieren den Rand mit einem Messer ablösen. Einen Teller auf die Form legen, Form samt Teller umdrehen. Bei Zimmertemperatur 1/2 - 3/4 Stunde antauen lassen. Gugelhupf aus der Form stürzen. In den Gefrierer stellen, damit die äussere Schicht wieder fest wird.

Restliche Erdbeeren waschen, putzen, vierteln.

Eis in Scheiben teilen. Mit Früchten auf Tellern anrichten. Mit Pistazien und Kräuterblättern dekorieren.

Erdbeer-Eissavarin

Zutaten:

600 g Erdbeeren
160 g Honig
1 Tl. gerieben. frischer Ingwer
1/2 l Sahne

Zum Garnieren:
Schlagsahne u. Erdbeeren

Zubereitung:

Zubereitungszeit: 25 Minuten

Gefrierzeit: 70 Minuten und 4 Stunden

Die Erdbeeren zerkleinern und mit der Gabel fein zerdrücken. Den Honig und den Ingwer einrühren.

Die Sahne steif schlagen, das Erdbeerpüree darunterheben. Die Creme in eine Metallschüssel füllen und bei höchster Gefrierstufe 20 Minuten kühlen. Dann mit dem elektrischen Handrührgerät schaumig schlagen. Das gleiche noch zweimal nach jeweils 25 Minuten wiederholen.

Danach die Eiscreme in eine Savarin-(Reisrand-)form füllen. Mit doppelter Alufolie verschließen und mindestens 4 Stunden tiefgefrieren.

Dann die Form kurz in kaltes Wasser tauchen und auf eine gekühlte Platte stürzen. In die Mitte des Eissavarins Schlagsahne und frische Erdbeeren füllen.

Portionen: 8

Erdbeer-Flocken-Torte

Zutaten:

Für Den Brandteig:

1/8 l Wasser

50 g Butter

1 Spur Salz

100 g Mehl

3 Eier

1 Spur Backpulver

Für Die Füllung:

1 kg Erdbeeren

11 Scheibe Weisse Gelatine

200 g Sahne (12% Fett)

500 g Magerquark

1/8 l Eierlikör

60 g Zucker

2 Pk. Vanillezucker

Zur Dekoration:

Schokoladenspäne

Zitronenmelisseblättchen

Backtrennpapier

Zubereitung:

Wasser mit Butter und Salz zum Kochen bringen. Das Mehl auf einmal zugeben und mit einem Holzlöffel abrühren. Der Teig muss sich vom Topf lösen, am Topfboden bildet sich eine weisse Schicht.

Den Teig in eine Schüssel geben, mit einem Ei verrühren, etwas abkühlen lassen. Restliche Eier und Backpulver darunterkneten, so dass ein glänzender, zäher Teig entsteht. Ein Drittel des Teigs auf Backtrennpapier kreisrund 24 cm im Durchmesser aufstreichen und im vorgeheizten Backofen bei 225 °C 10-15 Minuten backen. Mit den übrigen zwei Teigdritteln ebenso verfahren. Böden auskühlen lassen. Während der Backzeit Erdbeeren waschen und entstielen. 8 kleinere Erdbeeren zurückhalten, die übrigen halbieren oder vierteln. Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Sahne, Quark, Eierlikör, Zucker und Vanillinzucker verrühren. Nach 10 Minuten die Gelatine aus dem Wasser nehmen, bei mittlerer Hitze in einem Topf schmelzen und unter die Sahnemasse geben. Halbfest werden lassen.

Die Hälfte der Sahnemasse auf einem Tortenboden verstreichen. Die Hälfte der Erdbeeren sofort darauf verteilen, so dass sie in die

Creme sinken. Den zweiten Tortenboden auflegen, mit der übrigen Creme bestreichen und Erdbeeren darüberstreuen. Den letzten Tortenboden auflegen, mit den zurückbehaltenen halbierten Erdbeeren, Schokospänen und Melisseblättchen garnieren. Sofort servieren. Zum Zerschneiden empfiehlt sich übrigens ein Elektromesser - sonst gibts Erdbeertortenmatsch!

Erdbeer-Knuspertorte

Zutaten:

100 g Mandelblätter
250 g weiße Kuvertüre
100 g Corn-flakes
250 g süße Sahne
750 g Erdbeeren

Zubereitung:

Mandeln in der trockenen Pfanne goldgelb rösten.

Kuvertüre schmelzen. Corn-flakes und Mandel unter die Kuvertüre rühren. Masse auf den Boden einer mit Backpapier ausgelegten Springform (26 cm •) streichen und leicht andrücken. 24 Stunden kühl stellen, damit sie sich besser schneiden läßt.

Sahne steif schlagen und auf den Corn-flakes-Boden streichen.

Mit Erdbeeren belegen und Knuspertorte sofort servieren.

Erdbeer-Mascarpone-Schnitten

Zutaten:

500 g Rhabarber
2 El Zucker
1 Prise Zimt
150 g Löffelbiskuits
5 El Cointreau
Saft einer Orange
800 g Erdbeeren
3 Eigelb
2 El Zucker
500 g Mascarpone
3 Eiweiß

Zubereitung:

Rhabarber putzen, waschen, in dünne Scheiben schneiden. Mit Zucker, Zimt und 3 El Wasser etwa 5-7 Minuten bei großer Hitze unter Rühren moussig zerkochen. Vom Herd nehmen, abkühlen lassen.

Eine Auflaufform (21x35 cm) mit Löffelbiskuits auslegen. Cointreau und Orangensaft mischen, über die Biskuits träufeln. Durchziehen lassen.

Erdbeeren waschen, trockentupfen, entkelchen. Die Hälfte der Erdbeeren pürieren. Rest in dünne Scheiben schneiden. Die Hälfte des Erdbeerpürees auf dem Biskuit verteilen, mit der Hälfte der Erdbeerscheiben belegen. Eigelb und Zucker aufschlagen, bis die Masse cremig ist. Mascarpone, Rhabarbermus und restliches Erdbeerpüree unterrühren. Mit Zucker abschmecken. Eiweiße zu Schnee schlagen, unter die Creme ziehen. Diese in die Auflaufform geben. Die restlichen Erdbeerscheiben darauflegen. Form 6 Stunden in den Gefrierschrank stellen, bis die Creme gefroren ist.

Eine Stunde vor dem Servieren zum Auftauen in den Kühlschrank stellen. In längliche Stücke schneiden.

Erdbeer-Mousse

Zutaten:

2 1/2 Blatt helle Gelatine
1 El. Orangensaft
200 g Erdbeeren
1 Eiweiss
200 g Vollmilch-Joghurt
20 g Vollrohrzucker (Reformhaus)

Zubereitung:

Die Gelatine 10 Minuten in kaltem Wasser einweichen. Dann bei kleiner Hitze in 1 El. Orangensaft auflösen. Nach und nach den zimmerwarmen Joghurt und den Zucker zugeben. Die Erdbeeren waschen, das Grün abzupfen. 100 g weniger schöne Beeren mit einem Pürierstab in der Joghurtmasse zermusen, kalt stellen. Wenn sie beginnt zu gelieren, das Eiweiss steif schlagen und unterziehen. Eine 0,5 l Puddingform mit kaltem Wasser ausschwenken, Masse einfüllen und über Nacht im Kühlschrank erstarren lassen. Zum Stürzen die Form einen Augenblick in heisses Wasser tauchen, dann löst sich die Speise besser. Die übrigen Erdbeeren als Dekoration verwenden.

Tip: Nach dem gleichen Rezept können Sie auch Mousse aus allen anderen weichen Beeren und Obstarten zubereiten. (Ca. 310 kcal bzw. 1300 kJ)

Diese Speise ist sehr reich an Eiweiss und Vitamin C, der besondere Zucker steuert ebenfalls Vitamine und Mineralstoffe bei. So können Sie sich einmal richtig an Süßem sattessen!

Erdbeer-Mousse I

Zutaten:

für 4 Personen:

300 g frische Erdbeeren

100 g Zucker

1 Vanillin Zucker

1 Tüte Gelatinepulver

200 g Schlagsahne

150 ml Wasser

(für alle, die nach dem Verzehr nicht mehr fahren müssen: man kann auch Rotwein nehmen!!)

Zubereitung:

Für alle, die sich die Mühe machen wollen, das ganze nach Fertigstellung wunderhübsch zu verzieren (das Auge sieht mit):

- etwas geschlagene Sahne
- einige besonders gut geratene Erdbeeren

Als erstes lassen wir die Gelatine in einer Tasse mit 4 El.

Wasser aufquellen, das dauert ca. 10 min.

In der Zwischenzeit pürieren wir die Erdbeeren (natürlich gewaschen und entstöpselt) mit dem Zucker und dem Vanillinzucker in einer Rührschüssel. Das geht am besten, wie der Name schon sagt, mit einem Pürierstab. Man kann aber auch einen Mixer nehmen (Achtung, das spetter!!) oder im Notfall einen vorsintflutlichen Kartoffelstampfer, dann werden die Erdbeeren allerdings nicht so fein, wie sie eigentlich sein sollten.

Als nächstes erhitzen (nicht kochen) wir das Wasser bzw. den Rotwein, lösen die Gelatine darin auf und verrühren es mit dem Erdbeermatsch.

Danach schlagen wir die Sahne, die wir ebenfalls unterrühren.

Jetzt füllen wir die fertige Mousse in hohe Dessertgläser (nobel geht die Welt zugrunde) und lassen sie im Kühlschrank fest werden.

Sollte das aus irgendwelchen ominösen Gründen nicht passieren, so kann man das Ganze immer noch ein paar guten Freunden als Milchshake andrehen!

Für den Fall, dass wir jedoch Glück haben und die Mousse eine cremige Konsistenz angenommen hat, verzieren wir sie mit einem Sahnetupfer und einer wohlproportionierten Erdbeere.

Erdbeer-Orangen-Zauberei

Zutaten:

200 g Erdbeeren
2 Orangen; Saft
1 Dose Kefir
2 El. Honig
1 El. Zitronensaft
8 Kugeln Vanilleeis

Zum Verzieren:

4 Erdbeeren, ganz

Zubereitung:

Erdbeeren waschen, putzen und grob zerpfücken. Orangen auspressen, Saft zusammen mit dem Erdbeermus in den Mixer geben und pürieren. Kefir, Honig und Zitronensaft zufügen und alles kräftig durchmischen. Vanilleeis in vier hohe Gläser füllen, mit Erdbeershake auffüllen und jeweils mit einer gewaschenen Erdbeere garnieren.

:Pro Person ca. : 258 kcal

:Pro Person ca. : 1077 kJoule

:Eiweiß : 7 Gramm

:Fett : 4 Gramm

:Kohlenhydrate : 44 Gramm

Erdbeer-Quark-Auflauf II

Zutaten:

Streusel:

50 g Butter

50 g Zucker

1 Päckchen Vanillinzucker

abgeriebene Schale von 1/2 Zitrone

100 g Mehl

Quarkmasse:

50 g Butter

80 g Zucker

1 Päckchen Vanillinzucker

500 g Magerquark

abgeriebene Schale von 1/2 Zitrone

20 g Grieß

1 Päckchen Vanille-Puddingpulver

Sonstiges:

4 Eiweiß

300 g Erdbeeren

Zubereitung:

Für die Streusel die Butter mit den angegebenen Zutaten verkneten. Den Boden einer gefetteten Auflaufform mit der Hälfte der Streusel belegen.

Für die Quarkmasse Butter mit Zucker und Vanillinzucker schaumig rühren, restliche Zutaten unterrühren.

Eiweiß steif schlagen und unterheben. Erdbeeren kleinschneiden, vorsichtig mit der Quarkmasse mischen und in die Auflaufform geben. Restliche Streusel gleichmäßig darüber verteilen. Form in den kalten Backofen setzen. E: Mitte, T: 200 °C / 45 bis 55 Minuten.

Mit Vanilleeis servieren.

Erdbeer-Quark-Auflauf

Zutaten:

Für 4 Personen:

1 Tl. Margarine

1 Apfel (150 g)

4 Eier

500 g Speisequark (20% Fett)

4 El. Speisestärke

1 Vanilleschote

5 El. Ahornsirup

1 El. Zucker

1 Pck. tiefgefrorene Erdbeeren

2 El. gehackte Pistazien

Zubereitung:

Eine runde oder ovale Auflaufform (25 bzw. 27 cm lang) mit Margarine ausfetten. Apfel schälen, vierteln, Kerngehäuse entfernen. Apfelspalten in Scheiben schneiden. Eier trennen. Eigelb, Quark, Speisestärke, Mark der Vanilleschote und 2 El. Ahornsirup verrühren. Eiweiß mit Zucker zu steifen Schnee schlagen und unter den Quark heben. Davon die Hälfte in die Auflaufform geben. Apfelscheiben und tiefgefrorene Erdbeeren gleichmäßig darauf verteilen. Mit dem restlichen Ahornsirup beträufeln und mit der restlichen Quarkmasse bedecken. Die Form auf den niedrigen Rost mit Mikrowelle und Heißluft bei 595 und 525 Watt plus 180 Grad 20 Minuten, bei 455 Watt plus 180 Grad 22 Minuten backen. Den Auflauf nach Ende der Backzeit mit Alufolie zudecken und noch etwa 5 min. im Mikrowellengerät ruhen lassen.

Tip: Ihr könnt für diesen Auflauf auch tiefgefrorene Himbeeren oder Brombeeren verwenden.

Erdbeer-Quark-Torte "Karen"

Zutaten:

Für die Quarkcreme:

500 g Speisequark 20%

100 g Puderzucker

1 Pk. Vanillezucker

4 cl Kirschwasser

4 Gelatineblätter, weiß

1/4 l Süße Sahne

; Butterschmalz zum Einfette

Für den Belag:

500 g Erdbeeren

Außerdem:

1 Bisquit-Tortenboden

Erfasst durch Peter Mess:

- Cooknet : 235:570/110

- Fido : 2:2487/3008.6

Zubereitung:

Für die Creme müssen Sie Quark, Puderzucker und Vanillezucker mit Kirschwasser gut verrühren, dann die Gelatine in kaltem Wasser einweichen, gut ausdrücken und mit etwas Wasser bei kl. Hitze auflösen.

Sahne sehr steif schlagen. Mit Gelatine vorsichtig verrühren und unterheben
Erdbeeren abbrausen. 3-4 schöne mit Grün übrig lassen. Die restlichen Erdbeeren entstielen, trockentupfen und halbieren.

Einen Tortenboden mit den Erdbeerhälften belegen, die Hälfte der Creme darauf verteilen. Den zweiten Boden daraufsetzen. Restliche Quarkmasse darüber verteilen und glattstreichen.

Mit Erdbeeren garnieren.

Kühlstellen. Dann in 12 Stücke teilen.

Erdbeer-Quarkkuchen

Zutaten:

Für den Teig:

250 g Mehl

125 g Butter

100 g Zucker

1 Eigelb

Springform (26 cm ø)

500 g getr. Erbsen zum Blindbacken

Für den Belag:

250 g Quark

100 g Zucker

1 P. Vanillepuddingpulver

abgeriebene Schale einer Zitrone

4 Eier

1 Eiweiß

1/4 l Sahne

400 g Erdbeeren

1 P. roter Tortenguß

Zubereitung:

Das gesiebte Mehl mit der Butter, dem Zucker und dem Eigelb verkneten. Den Teig in Alufolie oder Pergamentpapier gewickelt 2 Std. im Kühlschrank ruhen lassen.

Den Backofen auf 190° vorheizen. Den Teig auf einer bemehlten Fläche ausrollen und Boden und Rand einer gefetteten Springform damit auslegen. Den Kuchenboden mehrmals mit einer Gabel einstechen, mit Pergamentpapier auslegen und Erbsen einfüllen. Den Kuchen auf der zweiten Einschubleiste von unten 10 Min. vorbacken. Erbsen ausschütten.

Den Quark mit Zucker, Puddingpulver, Zitronenschale und Eiern verrühren. Sahne steif schlagen und unterheben. Den Kuchenboden mit der Quarkmasse füllen und weitere 60 Min. backen. (Sollte der Kuchen zu schnell bräunen, evtl. Form mit Folie abdecken.) Etwas abkühlen lassen.

Erdbeeren waschen, abtropfen, halbieren und Torte damit belegen. Den Tortenguß bereiten und Erdbeeren damit überziehen.

Erdbeer-Rhabarber-Kuchen

Zutaten:

Grundteig:

1 Becher Schlagsahne (250 g)
1 Becher Zucker
1 P Vanillezucker
4 Eier
2 Becher Mehl
1 P Backpulver
1 Priese Salz
dünn abgeriebene Schale einer unbeh. Zitrone
Fett und Mehl fürs Blech

Belag:

500 g Rhabarber
1 kg Erdbeeren
3 Eier
1/2 Becher Zucker

Zubereitung:

1. Für den Grundteig die Sahne in eine Rührschüssel gießen. Den Becher ausspülen und abtrocknen.
2. Zucker abmessen, mit Vanillezucker und Eiern zur Sahne geben und verrühren.
3. Mehl, Backpulver, Salz und Zitronenschale unterrühren.
4. Den Teig auf ein gefettetes, bemehltes Blech streichen und bei 200° auf der mittleren Einschubleiste 10 Minuten backen.
5. Für den Belag Rhabarber und Erdbeeren waschen und putzen. Rhabarber in Stücke schneiden, Erdbeeren vierteln.
6. Die Eier trennen. Eigelb und Zucker schaumig rühren. Eiweiß steif schlagen und unterziehen.
7. Die Eimasse auf den warmen Kuchen streichen.
8. Die Früchte darauf verteilen.
9. Den Kuchen nochmals bei 200° auf der mittleren Einschubleiste 15 Minuten backen.

Erdbeer-Rhabarber-Tiramisu

Zutaten:

Rhabarberkompott:

250 g Rhabarber
2 1/2 EL Zucker
1 Vanillezucker
1 EL Wasser
2 1/2 EL Grand Marnier
150 g Erdbeeren
1 - 2 TL Zucker

Mascarponecreme:

4 Eigelb
4 EL Zucker
500 g Mascarpone
4 Eiweiß
ca. 200 g Löffelbiskuits
einige Erdbeeren zum Garnieren

Zubereitung:

Kompott: Geputzten Rhabarber in kleine Stücke schneiden, mit Zucker, Vanillezucker und Wasser im geschlossenen Topf auf 3 oder Automatik-Kochstelle 4 - 5 zum Kochen bringen und auf der ausgeschalteten Kochstelle weich garen. 100 ml der entstandenen Flüssigkeit abgießen und mit Grand Marnier mischen. Rhabarberkompott zur Seite stellen. Erdbeeren in Scheiben schneiden, mit Zucker bestreuen, zur Seite stellen.

Eigelb und Zucker mit dem Handrührgerät verrühren, bis die Masse hell ist. Mascarpone zugeben und gut vermischen. Eiweiß steif schlagen, sorgfältig darunterziehen.

Den Boden einer Form mit der Hälfte der Löffelbiskuits belegen, die Hälfte der Rhabarberflüssigkeit darauf träufeln. Das Kompott darüber verteilen, dann die Hälfte der Mascarponecreme darüber geben. Vorgang wiederholen, jedoch anstelle des Kompotts die Erdbeeren ohne Saft auf die Biskuits verteilen. Mit Mascarponecreme abschließen, glatt streichen.

Im Kühlschrank mindestens 1 Stunde kalt stellen. Vor dem Servieren mit Erdbeeren garnieren.

119 g Eiweiß, 185 g Fett, 315 g Kohlenhydrate, 14953 kJ, 3569 kcal.

Dessert, Nachspeisen

Erdbeer-Rhabarber-Terrine mit Erdbeermark

Zutaten:

150 g Erdbeeren; grob gewürfelt
500 g Rhabarber; geschält in feine Scheiben
1/4 l ; Wasser
9 El. Kleehonig
2 Zitronen; Saft
2 Tl. Agar-Agar; gestrichen (1)
3 Tl. Agar-Agar; gestrichen (2)
- Gelierpulver aus Algen
1/2 l Rahm; flüssig
1/2 l Rahm; steifgeschlagen
1/4 l Joghurt
1 Zitrone; abgeriebene Schale

ERDBEERMARK:

150 g Erdbeeren
Kleehonig
Zitronensaft

Zubereitung:

Den Rhabarber in feine Scheiben schneiden, mit dem Wasser, die Hälfte vom Honig und dem Zitronensaft einmal kurz aufkochen, gleich wieder vom Feuer nehmen und in ein Sieb geben. Die aufgefangene Flüssigkeit falls nötig mit Wasser auf 1/2 Liter verlängern (bezogen auf 10 servings), mit Agar-Agar (1) verrühren, einmal aufkochen und vom Herd nehmen.

Eine Terrinenform oder kleinere Förmchen bzw. Tassen mit Wasser ausspülen und mit Klarsichtfolie auskleiden.

Den flüssigen Rahm mit Agar-Agar (2) und dem restlichen Kleehonig verrühren, einmal aufkochen lassen, nach kurzem Abkühlen den Joghurt sowie die Zitronenschale untermischen und den geschlagenen Rahm locker unterziehen, aber nicht miteinander verrühren.

Jetzt muss alles sehr schnell gehen: Die Erdbeerwürfel in die Form (oder Förmchen) füllen und mit der Rahm-Joghurt-Mischung übergießen.

Sobald sich nach kurzem Warten an der Oberfläche eine noch zarte, aber doch genügend feste Haut gebildet hat, sehr vorsichtig die Rhabarberstücke darauflegen und mit einem Löffel den Rhabarberfond darübergeben.

Die Terrine zugedeckt für 3 bis 4 Stunden kalt stellen.

Erdbeermark: fünf besonders schöne Erdbeeren reservieren (bezogen auf 10 servings), den Rest mit etwas Zitronensaft und Klee Honig im Mixer pürieren und durch ein feines Sieb passieren.

Die Terrine stürzen, mit einem heißen Messer 1 bis 1 1/2 cm dicke Scheiben abschneiden (was bei Verwendung kleiner Formen natürlich nicht nötig ist) und mit dem Erdbeermark und den halbierten Erdbeeren dekoriert anrichten.

Erdbeer-Sahne Torte

Zutaten:

1 Tortenboden
1/2 l Sahne
2 P. Vanillezucker
500 g Erdbeeren
6 El. Zucker
4 El. Weinbrand
2 P. Gelatine

Zubereitung:

Sahne schlagen, mit Vanillezucker süßen, Erdbeeren mit einer Gabel zerdrücken, Weinbrand und Zucker zugeben, Gelatine nach Vorschrift auflösen. Erdbeeren und Sahne mischen, Gelatine schnell unterheben. Mischung auf den Tortenboden geben und ca. 2 Std. im Kühlschrank ruhen lassen.

Erdbeer-Sahne-Kuppel

Zutaten:

Für die Böden:

65 g Butter

5 St Eier

Salz

3 Tr. Bittermandelöl; Tr.=Tropfen

150 g Zucker

100 g Mehl

100 g gemahlene Mandeln

Für Füllung und Verzierung:

5 El Erdbeerkonfitüre

3 El Mandellikör; 2-3 je nach Geschmack

100 g Marzipan-Rohmasse

1 kg Erdbeeren; vollreife Früchte

80 g Mandelmakronen; fertig gekauft

800 g süße Sahne

1 P Vanillezucker

2 Tl Puderzucker

2 P Sahnestandmittel; P=Päckchen

3 Zw Zitronenmelisse; Zw=Zweig

Zubereitung:

Die Butter schmelzen - ohne zu bräunen (Mikrowelle) - und auf Handwärme abkühlen lassen. Eier mit 4El Wasser, Salz und Mandelöl in einer großen Metallschüssel im heißen Wasserbad schaumig schlagen. Dabei den Zucker einstreuen und weiterschlagen, bis alles weißschaumig und dickcremig ist. Elektro-Ofen auf 175 Grad vorheizen.

TIP: Wenn man Eiercreme im Wasserbad aufschlägt, sind einige Punkte zu beachten. Verwendet zum Aufschlagen der Creme immer eine metallene Rührschüssel und einen weichen Schneebesen. Während des Schlagens darf das Wasserbad niemals kochen, sonst gerinnt das Ei. Wenn die Masse den Rücken eines Holzlöffels überzieht und darauf durch Anblasen eine Rosette entsteht, hat sie genau die richtige Konsistenz. Sie ist nun "zur Rose aufgeschlagen" - wie es in der Küchensprache heißt.

Das Mehl auf die Masse sieben, die Mandeln hinzufügen und beides locker unterheben. Die Butter unterziehen, sofort in eine mit Backtrennpapier ausgelegte Springform von 26cm Durchmesser geben und im heißen Ofen auf der unteren Schiene

etwa 40 Minuten backen.

Biskuit kurz in der Form ausdampfen lassen, auf ein Kuchengitter stürzen und ohne Form über Nacht auskühlen lassen.

Die Erdbeerkonfitüre mit dem Likör bei sanfter Hitze glattrühren und die Früchte dabei zerdrücken. Durch ein Sieb streichen und mit fein zerbröselten Marzipan glattkneten.

Den Biskuit zweimal waagrecht teilen. (Am besten mit einem Zwirnfaden.) Eine Platte mit dem Erdbeermarzipan bestreichen, die zweite auflegen und leicht andrücken.

Erdbeeren abbrausen, trockentupfen, entkelchen. Ein Drittel der Früchte längs in gleichmäßige Scheiben schneiden, die restlichen grob würfeln.

Die Makronen in einer Plastiktüte mit dem Nudelholz grob zerbröseln. Die Sahne mit Vanille- und Puderzucker sowie Sahnestandmittel sehr steif schlagen. Zwei Drittel kühl stellen, unter den Rest die zerkleinerten Beeren und Makronen heben und die Masse kuppelartig auf die gefüllten Biskuitböden streichen.

Aus dem dritten Boden bis zur Mitte einen Keil ausschneiden und den Boden leicht auf die Erdbeerfüllung drücken, so daß die Kuppel erhalten bleibt. Mit restlicher Sahne bestreichen und dachziegelartig mit Erdbeerscheiben belegen. (Oben anfangen, die Spitzen der Scheiben immer nach oben.) Die Blättchen der abgespülten, trockengetupften Melisse abzupfen und die Torte damit verzieren. Zum Verzieren kann man noch auf der Tortenplatte einen Streifen Sahne um die Kuppel spritzen. Sofort servieren oder bis zum Anschneiden kühlen.

Erdbeer-Schlemmertorte

Zutaten:

Mürbeteigboden:

50 g Puderzucker
100 g Butter
150 g Mehl
1 Prise Salz
1 Pck. Vanillinzucker
einige Tropfen Backöl Zitrone

Heller Biskuitboden:

6 Eier
170 g Zucker
5 El kochendes Wasser
1 Pck. Vanillinzucker
1 Prise Salz
100 g Mehl
75 g Speisestärke

Bayrische Creme:

300 ml Milch
70 g Zucker
30 g Butter
1/2 Pck. Vanillepudding
1 Eigelb
1 Prise Salz
6 Blatt weiße Gelatine
400 ml Sahne

Garnierung:

200 ml Sahne
2 Blatt Gelatine
350 g Erdbeeren
1 Pck. Tortenguß
6 El gehackte Pistazien

Zubereitung:

1. Mürbteigboden

Kalte Butter mit Puderzucker, Vanillinzucker, Salz und Backöl verkneten. Dann Mehl zugeben und verkneten. Teig mindestens 1/2 Stunde kühl stellen. in eine ungefettete Springform geben und einige Male mit der Gabel einstechen. Boden bei 180°C in ca. 10 Minuten goldgelb backen.

2. Heller Biskuitboden

Backofen auf 175°C vorheizen. Eigelb mit 120 g Zucker, Vanillinzucker, Salz und dem heißen Wasser aufschlagen. In extra-Schüssel Eiweiß aufschlagen und den restlichen Zucker nach und nach einrieseln lassen. Eischnee unter die Eigelbmasse ziehen. Gesiebttes Mehl und Speisestärke unterheben. Den Boden einer Springform mit Backpapier auslegen, Teig einfüllen und 45-50 Minuten backen.

3. Für die Bayerische Creme Gelatine einweichen. Puddingpulver, Eigelb und etwas Milch kalt anrühren. Restliche Milch, Zucker, Butter und Salz zum Kochen bringen. Mit dem angerührten Puddingpulver binden. Die ausgedrückte Gelatine unter die heiße Creme rühren. Masse auf ca 35°C abkühlen lassen. Steifgeschlagene Sahne unterziehen.

4. Den Mürbteigboden dünn mit Erdbeerkonfitüre bestreichen. eine Scheibe Biskuitteig auflegen. Einen Tortenring mit Öl einpinseln, mit Puderzucker besieben und um die Tortenböden stellen. Etwa Dreiviertel der Creme einfüllen. Zweite Biskuitscheibe auflegen, restliche Creme einfüllen. Torte mindestens zwei Stunden kalt stellen.

5. Für die Garnierung Gelatine einweichen. Erdbeeren waschen, in dünne Scheiben schneiden. Sahne steif schlagen und die aufgelöste Gelatine vorsichtig unterrühren. Torte aus dem Ring lösen und rundum dünn mit der Sahne bestreichen. Erdbeerscheiben auf der Torte kreisförmig anordnen. Zum Rand hin 1 cm frei lassen, auch in der Tortenmitte einen kleinen Kreis unbedeckt lassen. Tortenguß herstellen und die Torte damit überziehen. Die unbedeckten Flächen und den unteren Rand der Torte mit Pistazien bestreuen.

Erdbeer-Tarte

Zutaten:

Für den Teig:

200 g Mehl

60 g Zucker

Salz

150 g Butter; gekühlt

1 St Ei

2 El Eiswasser

Mehl; zum Ausrollen

Fett

Semmelbrösel; für die Form

1 kg Hülsenfrüchte; zum Blindbacken

Für die Füllung:

750 g Erdbeeren; vollreife Früchte

200 g Erdbeerkonfitüre

150 g rotes Johannisbeergelee

40 g blättrige Mandeln

Zubereitung:

Das Mehl mit Zucker, Salz und in Flöckchen geteilter Butter auf die Arbeitsfläche geben, eine Mulde hineindrücken und das Ei samt Eiswasser hineingeben. Alles mit zwei Messern bröselig hacken, dann schnell von außen nach innen zum glatten Teig verkneten. Diesen zur Kugel formen und in Folie verpackt 30 Minuten kühlen.

Elektro-Ofen auf 200 Grad vorheizen. Den Teig auf bemehlter Arbeitsfläche sehr dünn ausrollen und eine gefettete, mit Bröseln ausgestreute Tarte- oder Springform (28cm Durchmesser) damit auskleiden, so daß ein 3 cm hoher Rand entsteht. Den Boden mehrfach mit einer Gabel einstechen, mit einem zugeschnittenen Bogen Pergamentpapier belegen und die Hülsenfrüchte einfüllen. (So sinkt beim Backen der Rand nicht herab.)

Den Boden auf der Mittelschiene des heißen Ofens 15 Minuten backen, dann Hülsenfrüchte und Pergament entfernen, den Boden weitere 10-15 Minuten backen. Zum Auskühlen auf ein Kuchengitter gleiten lassen.

Die Erdbeeren abbrausen, trockentupfen, entkelchen und sehr große Beeren halbieren. Den Tortenboden üppig damit füllen. Die Konfitüre mit dem Gelee bei sanfter Hitze etwas einkochen

lassen, durch ein Sieb streichen und die Erdbeeren damit überziehen.

Die Mandeln in einer trockenen Pfanne goldgelb rösten und leicht abgekühlt über die Erdbeeren streuen. Die Tarte möglichst sofort servieren und eine große Schale mit leicht gesüßter Schlagsahne dazu reichen. Auch Creme fraîche und Vanilleeis sind köstlich dazu.

Erdbeer-Tiramisu

Zutaten:

4 kg Erdbeeren
700 g Zucker
1 Zitrone; Saft davon
4 fertige Biskuitböden; a 250g
16 Eigelbe
1 kg Mascarpone
1 kg Speisequark; 20%
200 g Zartbitterschokolade

Zubereitung:

Erdbeeren waschen, putzen. Früchte halbieren. Mit 400g Zucker und Zitronensaft mischen. Zugedeckt 1 Stunde ziehen lassen.

Biskuitböden in Streifen schneiden.

Eigelbe mit dem restlichen Zucker schaumig schlagen. Mascarpone und Quark mit dem Schneebesen unterziehen.

Zwei eckige Auflaufformen (a 4 l Fassungsvermögen) mit der Hälfte des Biskuits auslegen. Hälfte der Erdbeeren mit dem entstandenen Saft darauf verteilen. Darüber ein Drittel der Mascarpone-Creme streichen. Übrige Biskuit daraufschichten. Mit Erdbeeren bedecken. Mascarpone daraufstreichen, kühlen.

Schokolade in grössere Stücke teilen. Mit dem Sparschäler in Locken hobeln.

Tiramisu in Stücke teilen. Schokolade aufstreuen. Mit Erdbeeren verzieren.

Getränke:

Sekt oder Kaffee

Info:

Pro Portion: 2500kJ/600kcal

Erdbeer-Traumspeise

Zutaten:

1 kg Erdbeeren
150 ml Orangensaft
3 Eier
2 El. Zucker
1 Tl. abgeriebene Orangenschale
250 g Mascarpone
200 g Löffelbiskuits
20 g Mandelblättchen

Zubereitung:

Erdbeeren waschen, putzen und halbieren, Orangensaft darübergießen und ziehen lassen. Eier trennen, Eigelb mit Zucker, Orangenschale und Mascarpone cremig rühren. Eiweiss steif schlagen, unterziehen. Eine grosse rechteckige Form mit der Hälfte der Biskuits auslegen. Erdbeeren abtropfen lassen. Die Hälfte der Beeren mit dem Saft pürieren. Die Hälfte von diesem Saft über den Biskuits verteilen. Die Hälfte der Erdbeeren darüberstreuen und mit der Hälfte der Creme bedecken. Nun wieder Biskuits, Saft, Beeren und zum Schluss Creme einschichten. Die Mandelblättchen in einer Pfanne ohne Fett rösten, abkühlen lassen und auf die Speise streuen, kalt stellen.

Pro Person ca. 490 kcal

Erdbeer-Yoghurt-Parfait

Zutaten:

400 g Erdbeeren; gerüstet
1/2 Zitrone; Saft
100 g Puderzucker
350 g Yoghurt
1 1/2 dl Rahm

Zubereitung:

Die Erdbeeren mit dem Zitronensaft pürieren, mit dem Zucker und dem Yoghurt verrühren. Den Rahm steif schlagen und unter die Creme ziehen.

In der Schüssel in den Tiefkühler stellen, anfrieren lassen.

Dann mit dem Stabmixer oder einem starken Schwingbesen kräftig durchrühren. Fertig gefrieren lassen.

10 bis 20 Minuten vor dem Servieren auftauen lassen.

Nach: D'Chuchi, 3/1991, S.47

24.01.1994

Erdbeerbaiser mit Vanilleparfait

Zutaten:

500 g Erdbeeren
100 g Läuterzucker
20 ml Zitronensaft; evtl. mehr
1 El. Honig; evtl. mehr
20 ml Grand Manier; evtl. mehr
4 Kugeln Vanilleparfait
10 Baiser
-- kleine Meringueschalen
2 dl Schlagobers: Schlagsahne
Minzeblätter
Vanilleparfait
2 Eidotter
1 Ei
80 g Zucker
1 dl Schlagobers; Schlagsahne
Vanillezucker
10 ml Eierlikör

Zubereitung:

Als "spanischen Wind" bezeichnet man in Österreich die Eiweiß-Zuckermasse, aus der dieser süße Kuss (= Baiser) besteht. Serviert wird er mit Vanille- und Erdbeer-Eis oder Halbgefrorenem, dem Parfait.

Erdbeeren waschen, gut abtropfen lassen, mit Läuterzucker, Zitronensaft, Honig und Grand Manier marinieren.

Je 1 Kugel Vanilleparfait auf der Mitte eines Tellers anrichten, obenauf die marinierten Erdbeeren geben, links und rechts etwas geschlagenes Obers dressieren und je ein Baiser andrücken. Mit Minzeblättern garnieren.

Vanilleparfait: Eier und Eidotter mit Vanille- und Zucker über Dampf schaumig schlagen, kalt schlagen, geschlagenes Obers und Likör unterziehen und einfrieren.

Erdbeerbecher

Zutaten:

250 g frische Erdbeeren
30 g Zucker
1/8 l Schlagsahne
20 g Puderzucker
40 g abgezogene, gemahlene Mandeln
120 g gekochten Milchreis

Zubereitung:

Die Erdbeeren vorsichtig waschen, halbieren und mit Zucker bestreuen. Sahne steif schlagen und mit Puderzucker süßen. Mandeln vorsichtig unterheben. Milchreis, Erdbeeren und Mandelsahne in Dessertgläser schichten und mit Mandelsahne und Früchten verzieren.

Als Dinner for Two (7.6.95)

Vorspeise: Makkaroni mit Krabbensauce

Hauptspeise: Gefüllte Rotbarschfilets

Nachspeise: Erdbeerbecher

Erdbeerbecher mit Joghurt-Eis

Zutaten:

Zutaten:

3 Blatt rote Gelatine
250 g Erdbeeren
20 g Zucker
1 El. Zitronensaft
2 cl Cointreau
1/2 l Buttermilch
1 Pk. Vanillezucker
4 Kugeln Joghurt- o. Vanille-Eis

Zubereitung:

Zubereitung:

Gelatine einweichen, Erdbeeren waschen, putzen und trockentupfen, kleinschneiden und zuckern. Im Mixer oder mit dem Mixstab pürieren, Zitronensaft und Cointreau darunterühren. Gelatine ausdrücken, tropfnass bei milder Hitze auflösen, unter das Erdbeerpüree mischen. In vier hohe Gläser füllen, fest werden lassen. Buttermilch mit Vanillezucker glattschlagen, in die Gläser giessen, je eine Eiscremekugel dazugeben, mit Erdbeeren garnieren.

* Quelle: HOERZU Fernsehzeitschrift

Erdbeercreme mit Weinschaum

Zutaten:

3 Blatt weisse Gelatine (1)
1 Blatt weisse Gelatine (2)
500 g Erdbeeren
50 g Puderzucker (1)
30 g Puderzucker (2)
100 ml Schlagsahne
150 ml Weisswein
2 Eigelb (Kl. 3)
Schokoladenraspeln

Zubereitung:

1. Gelatine kalt einweichen. Die Erdbeeren waschen, ein paar davon zur Seite legen, den Rest putzen. 1/3 der Erdbeeren vierteln.

2. Die übrigen Erdbeeren mit Puderzucker (1) pürieren. Gelatine (1) lauwarm auflösen und in das Püree rühren. Die Sahne steif schlagen. Das Püree und die Erdbeerviertel unter die Sahne heben. Die Creme in Gläser füllen und 1/2 Std. kaltstellen.

3. Weisswein, Eigelb sowie Puderzucker (2) im heissen Wasserbad aufschlagen, bis die Masse cremig ist. Gelatine (2) darin auflösen. Die Weincreme im Eiswasserbad kalt schlagen, auf die Erdbeercreme in den Gläsern geben und ungefähr 3-4 Std., kaltstellen. Vor dem Servieren mit den beiseitegelegten Erdbeeren und Schokoladenraspeln garnieren.

Erdbeereis

Zutaten:

300 g pürierte Erdbeeren
100 g Zucker
1 EL Zitronensaft
150 g Mascarpone
50 ml Milch

Zubereitung:

Alles mischen und dann in die Eismaschine!

Erdbeereis, Ganz Einfach

Zutaten:

1/8 l Erdbeerpüree
1/4 l Ungeschlagene, süsse Sahne
Vanillezucker
Zucker nach Geschmack, (das
-richtet sich danach, ob das
-Erdbeerpüree gesüsst ist
-oder nicht)

Zubereitung:

Alles untereinanderziehen und in den Eisbehälter füllen.
Das ist schon die ganze Zubereitung.

Erdbeereisrezept

Zutaten:

200 g Erdbeeren
70 g Zucker
1 Eigelb
175 ml Vollmilch
50 g Sahne

Zubereitung:

Die Erdbeeren werden püriert und mit der Milch, dem Zucker und dem Eigelb gründlich vermischt. Die Sahne wird fast steif geschlagen und dann dazugegeben.

Aus diesem Rezept habe ich auch andere Fruchteisrezepte abgeleitet. So auch das Kirscheis. Einfach die 200g Erdbeeren durch 200g (entsteinte) Kirschen ersetzen.

Erdbeereisrezept I

Zutaten:

150 g Erdbeeren
70 g sehr feinen Zucker
125 ml Vollmilch
50 ml süße Sahne
2 El. Zitronensaft

Zubereitung:

Die Erdbeeren waschen mit Zucker Zitronensaft und Milch pürieren.
Die Sahne fast steif schlagen und unter die Erdbeermischung heben.
20-35 Min. in der Eismaschine rühren.

Alternativ kann man auch 150 g Heidelbeeren, Himbeeren oder rote Johannisbeeren nehmen.

Erdbeeren auf Kardinalsart

Zutaten:

4 El Zucker
1 El Amaretto; Mandellikör
1 Tl Zitronensaft
2 El blättrige Mandeln
700 g Erdbeeren
4 St Vanilleeis; Kugeln

Zubereitung:

3 El Zucker mit 5 El Wasser 1 Minute kochen und abkühlen lassen, dann mit Amaretto und etwas Zitronensaft mischen. Die Mandeln in einer trockenen Pfanne goldgelb rösten.

Die Erdbeeren abbrausen, trockentupfen und entkelchen. 200 g mit der Zuckerlösung pürieren und durch ein Sieb streichen. Die restlichen Beeren vierteln und mit dem übrigen Zucker vermischt 15 Minuten ziehen lassen.

Etwas Sauce auf 4 Teller gießen und je eine Eiskugel daraufsetzen. Die Erdbeeren drumherum anrichten und die übrige Sauce darüber verteilen. Mit den Mandeln bestreut servieren.

Erdbeeren in Bordeaux

Zutaten:

500 g Erdbeeren
3 El Zucker
150 ml roter Bordeaux

Zubereitung:

Die Erdbeeren abbrausen, trockentupfen, entkelchen und halbieren. Mit Zucker bestreuen, mit Wein begießen und zugedeckt 2 Stunden kühlen.

Die Erdbeeren in ein Sieb geben, den Wein auffangen und zu Sirup einkochen. Abkühlen lassen und die Erdbeeren damit vor dem Servieren begießen.

Wenn Ihr die Beeren als Beilage zu Wild serviert, nur 1 El Zucker nehmen.

Erdbeeren in Glühwein

Zutaten:

800 g Erdbeeren
100 g Schwarze Johannisbeere

Glühwein:

700 ml Rotwein
200 g Schwarze Johannisbeerensaft
1 Zimtstange
200 g Zucker
10 Pfefferkörner; zerdrückt
1/2 Orange
1/2 Zitrone

Zubereitung:

Wein mit Zucker, Orangensaft und -schale, Zitronensaft und -schale, schwarzem Johannisbeerensaft, Pfeffer und Zimt aufkochen.

Die geputzten Erdbeere in zwei teilen. In einer flachen Schüssel hübsch anordnen, die schwarzen Johannisbeeren darüber streuen und mit warmem Glühwein übergiessen.

Achtung: der Glühwein darf nicht kochend heiss sein, sonst würden die Erdbeeren völlig erweichen!

Abdecken und zwei Stunden im Kühlschrank ziehen lassen. Kühl, jedoch nicht kühlchränkalt, servieren.

Erdbeeren in Rotwein

Zutaten:

600 g Frische Erdbeeren
1/2 l Rotwein
1 kl. Bund frische Minze
5 El. Puderzucker
1 Stück unbehandelte Zitronenschale

Zubereitung:

Erdbeeren waschen, den Stengelansatz abzupfen und die Früchte in eine Schüssel geben. Rotwein in einen Topf giessen. Minze abbrausen, die Hälfte davon in den Rotwein legen. Puderzucker und Zitronenschale dazugeben. Alles langsam aufkochen und im offenen Topf 5 min. köcheln lassen. Dann durch ein Sieb über die Erdbeeren giessen. Im Kühlschrank mindestens 1 Stunde durchziehen lassen. Mit der restlichen Minze garniert servieren.

Dazu passt: Vanilleeis oder Sahne

Erdbeeren in warmer Orangenbutter

Zutaten:

500 g Erdbeeren
150 ml Orangensaft
1/2 St Limette; den Saft davon brauchen wir
4 cl Orangenlikör
1 Tl Himbeersirup
2 El Zucker
50 g Krokant; Fertigprodukt
50 g Butter; eiskalt
100 g Mascarpone; ital. Doppelrahm-Frischkäse

Zubereitung:

Die Erdbeeren abbrausen, trockentupfen, entkelchen, in Scheiben teilen und fächerförmig auf 4 Tellern anrichten.

Orangen- und Limettensaft mit Likör, Sirup und Zucker auf ein Viertel einkochen. Den Krokant grob zerstoßen.

Die Butter in Stücken nach und nach unter die leicht abgekühlte Flüssigkeit rühren und über die Erdbeeren gießen. Mit Mascarpone und Krokant anrichten und nach Wunsch verzieren

Erdbeeren mit Bananenschaum

Zutaten:

1 kg Erdbeeren
Zucker
300 g Magerquark
2 Pk. Joghurt
1 Banane
2 Eiweiss

Zubereitung:

Erdbeeren halbieren, 3 El. Zucker darüberstreuen und kalt stellen.

Quark, Joghurt, Banane und 3 El. Zucker im Mixer pürieren und ebenfalls kalt stellen. Eierschnee schlagen und vorsichtig unter die Bananenmasse heben.

Erdbeeren auf Teller verteilen und Bananenschaum daraufgeben.

Quelle: hessentext

Erfasst und gepostet von Ulli Fetzer @ 2:246/1401.62 am 11.04.1994

Erdbeeren mit Eis und Schaumsauce

Zutaten:

500 g. Erdbeeren
4 Eigelb
100 g. Zucker
200 ml Weißwein
2 cl Himbeergeist
4 Vanilleeis-Kugeln
Minzeblättchen

Zubereitung:

Die Erdbeeren unter fließendem Wasser kurz abspülen und zum Trocknen auf Küchenpapier legen.

Für die Sauce Eigelb, Zucker, Wein und Himbeergeist im heißen Wasserbad cremig aufschlagen. Herausnehmen und weiterschlagen, bis die Masse abgekühlt ist. Den Schaum auf die Teller verteilen.

Die Erdbeeren in Scheiben schneiden. Auf dem Schaum verteilen. Je eine Kugel Eis daraufgeben und mit Minze garniert servieren.

Zubereitungszeit: 30 Minuten

Erdbeeren mit Grappa

Zutaten:

1 kg Erdbeeren
1 Bd. Minze
4 cl Grappa
1 Orange; den Saft davon

Zubereitung:

Das nachfolgende Rezept ist einfach köstlich. Die Erdbeeren harmonieren wunderbar mit Grappa und Minze. Dazu passt ein Glas kühler Sekt oder Cidre (Apfelsekt aus der Normandie).

Erdbeeren säubern und zuckern. Etwa 20 Minuten ziehen lassen, dann in eine flache Schüssel oder Pfanne geben. Die Erdbeeren leicht erhitzen, Minze begeben, den Grappa hinzu - wenn möglich anstecken, damit der Alkohol verfliegt. Nun mit Orangensaft ablöschen und servieren.

Schmeckt mit Eis - oder auf Crêpes oder Pfannkuchen gelegt - wunderbar.

Erdbeeren mit Grießschaum

Zutaten:

1 kg Erdbeeren
5 El. Zucker
2 El. Mandelblättchen
1 Vanilleschote
1/2 l Milch
1 Spur Salz
1 Unbehandelte Zitrone
-- (abgeriebene Schale)
30 g Grieß
1 Eigelb
2 Eiweiß

Zubereitung:

1. Erdbeeren halbieren, mit 2-3 Eßlöffeln Zucker bestreuen und durchziehen lassen. Mandeln in einer Pfanne goldbraun rösten, herausnehmen und abkühlen lassen.

2. Vanilleschoten aufschneiden, das Mark herauskratzen. Beides mit Milch, 2 Eßlöffeln Zucker, Zitronenschale und Salz aufkochen lassen. Grieß einstreuen und unter Rühren ca. 5 Minuten ausquellen lassen. Eigelb mit wenig Wasser verquirlen und unter den Grieß rühren. Grieß etwas abkühlen lassen. Eiweiß steif schlagen und unter den Grieß heben. Vanilleschote entfernen. Erdbeeren in eine Schale geben und den Grieß darübergießen. Mit Mandelblättchen bestreut servieren.

Erdbeeren mit Mascarponesauce

Zutaten:

Sauce:

3 Eigelb

75 g Zucker

150 g Mascarpone (ital. Frischkäse)

200 ml Sahne

1 kg Erdbeeren

50 g brauner Zucker

6 El. Amaretto-Likör

Zum Bestreuen:

2 El. brauner Zucker

100 g Mandelblättchen

Zubereitung:

Eigelb mit Zucker schaumig schlagen, den Mascarpone unterrühren, die geschlagene Sahne unterheben und kalt stellen. Erdbeeren waschen, putzen und vierteln. 30 Minuten vor dem Servieren den Zucker überstreuen und mit Amaretto übergießen. Mandelblättchen in einer trockenen Pfanne auf kleiner Gasflamme hellbraun rösten. Die Sauce auf Portionsteller geben, darauf die Erdbeeren. Mit braunem Zucker und Mandelblättchen bestreut servieren.

(6 - 8 Portionen)

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten

Erdbeeren mit Mandellikör

Zutaten:

250 g Erdbeeren
1 El. Zitronensaft
1 Tl. Butter
1 Tl. Zucker
100 ml süsse Sahne
20 ml Mandellikör
einige Pistazienkerne

Zubereitung:

Die Erdbeeren waschen, entstielen und gut abgetropft mit dem Zitronensaft beträufelt ziehen lassen.

Die Butter in einem Topf schmelzen lassen, den Zucker zugeben und unter Rühren goldgelb karamelisieren. Keinesfalls dunkel werden lassen, da er sonst einen strengen Geschmack bekommt. Den karamelisierten Zucker mit der Sahne aufgiessen und gut verrühren.

Abkühlen lassen und mit dem Mandellikör abschmecken. Über die in Portionsgläsern angerichteten Erdbeeren giessen und mit einigen Pistazienkernen verzieren.

Als Dinner for Two (5.4.95)

Vorspeise: Klare Kräuterbrühe mit Wachtelei

Hauptspeise: Hasenbraten mit Champagnersauce

Nachspeise: Erdbeeren mit Mandellikör

Erdbeeren mit Pistaziencreme

Zutaten:

Erdbeeren:

500 g Erdbeeren

-- gewaschen, geviertelt

2 El. Zucker; (1)

1/2 Orange; Saft

Creme:

40 g Pistazienkerne

1 dl Milch

3 El. Zucker; (2)

2 dl Rahm

Zubereitung:

Erdbeeren mit dem Zucker (1) und dem Orangensaft mischen und kühl stellen.

1/4 der Pistazienkerne grob hacken

Die restlichen Pistazien fein mahlen oder im Cutter zerstoßen, zur Milch geben und den Zucker (2) beifügen. Unter Rühren aufkochen. Auskühlen lassen, dann mit dem steig geschlagenem Rahm vermischen.

Die Erdbeeren in Schälchen verteilen und die Creme darüber geben. Mit den gehackten Pistazien bestreuen.

Erdbeeren mit Sternanis

Zutaten:

800 g Erdbeeren
150 g Zucker
150 g ;Wasser
3 Sternanis
1 Tl. Pastis

Zubereitung:

Wasser mit Zucker und Sternanis aufkochen. Pastis zugeben und im Kühlschrank lauwarm werden lassen.

In einer flachen Schüssel, die in zwei geschnittenen Erdbeeren hübsch anordnen, mit dem lauwarmen Sirup begießen, kühl stellen und etwas ziehen lassen.

Kühl, jedoch nicht kühlchränkalt, servieren.

Erdbeeren mit Waldmeister

Zutaten:

Zutaten für 4 Portionen:

750 g Erdbeeren

1/2 Bund Waldmeister

2 Limetten

100 g Puderzucker

2 - 3 El Weißwein

Zubereitung:

Die Erdbeeren waschen, die Stielansätze entfernen. Waldmeister kurz abspülen, Blätter von den Stielen zupfen und grob hacken.

Die Limetten auspressen, den Saft mit Puderzucker, Wein und gehacktem Waldmeister verrühren.

Die vorbereiteten Erdbeeren vorsichtig mit der Marinade mischen, dann abgedeckt in Kühlschrank mindestens eine Stunde durchziehen lassen.

Als Menüvorschlag:

Vorspeise: Makkaroni mit Chilisauce

Hauptspeise: Zucchini mit Hackfleischsauce

Dessert: Erdbeeren mit Waldmeister

Erdbeeren mit Zitronencreme

Zutaten:

500 g Erdbeeren
1 1/2 Blatt Gelatine
100 g Creme double
100 ml Zitronensaft
4 Eier; getrennt
50 g Zucker; (1)
20 g Mehl
150 g Zucker; (2)
100 ml ;Wasser
2 El. Puderzucker

Zubereitung:

Erdbeeren putzen, waschen, und vierteln, Gelatine einweichen. Creme double und Zitronensaft zusammen aufkochen. Eigelb, Zucker (1), Mehl verrühren, Creme double-Gemisch zugeben, unter Rühren aufkochen lassen, Gelatine abtropfen lassen, darin auflösen.

Zucker (2) mit Wasser 5 Min. kochen. Eiweiss steif schlagen, den heissen Zuckersirup langsam zufügen. Die Masse weitere 2 Min. schlagen, Eischnee unter die Creme heben, 1/3 der Masse in eine ofenfeste Form füllen, Erdbeeren darauf verteilen (einige beiseite legen). Mit der restlichen Creme bedecken und 2 Std. kalt stellen. Dann den Puderzucker darübersieben. Im vorgeheizten Ofen auf der 2. Einschubleiste von unten 4-5 Min. gratinieren. Mit den restlichen Erdbeeren garnieren.

* Pro Portion ca. 318 kcal/1333 kJ *

Erdbeeren nach Teufelsart

Zutaten:

600 g Erdbeeren; geputzt
2 El Zucker
4 Spritzer Pernod
Schwarzer Pfeffer adM.
4 Blättchen Minze;
in feine Streifen geschnitten
4 Blättchen Minze zum Dekorieren

Zubereitung:

Die gewaschenen, getrockneten und geviertelten Erdbeeren in vier Suppenteller verteilen. Mit Zucker bestreuen und mit Pernod beträufeln. Die Minzestreifen daruntermischen und mit den ganzen Minzeblättchen garnieren.

Auf den Tisch stellen Sie eine Pfeffermühle mit schwarzem Pfeffer. Jeder gibt nach seinem Geschmack Pfeffer über die Erdbeeren.

Menge: 4 Personen

Erdbeeren Romanow

Zutaten:

500 g Erdbeeren

1 1/3 El Zucker

175 ml Portwein; roter wenn's geht

200 ml süße Sahne

kandierte Veilchen zum Verzieren; wenn

- jemand weiß, woher oder wie - bitte PM

Zubereitung:

Die Erdbeeren abbrausen, trockentupfen, entkelchen und zerteilen. Mit Zucker und Portwein mischen, 15 Minuten bei Zimmertemperatur, dann 45 Minuten im Kühlschrank ziehen lassen.

Die Sahne nicht ganz steif schlagen. Die Erdbeeren mit dem Portwein in eisgekühlte Gläser füllen und mit Sahne und den kandierten Veilchen verzieren.

Erdbeeren und Melonenkugeln

Zutaten:

Für 4 Portionen:

2 Ogen- oder Netzmelonen (à ca. 900 g)

500 g Erdbeeren

6 El. Orangensaft

3 El. Zitronensaft

2 El. Orangenlikör

3 El. Zucker

50 g Mandelsplitter

1 Becher Schlagsahne (200 g)

Zubereitung:

1. Melonen quer halbieren, Kerne mit einem Löffel herauskratzen, dann mit einem Kugelausstecher Kugeln aus dem Fleisch lösen, den Saft dabei auffangen. Das restliche Fruchtfleisch mit einem Löffel aus lösen.

2. Erdbeeren waschen, putzen, halbieren oder vierteln und mit den Melonenkugeln in die ausgehöhlten Melonenhälften füllen.

3. 4 El. Melonensaft mit dem Orangensaft, Zitronensaft, Orangenlikör und Zucker verrühren und über die Erdbeeren und Melonenkugeln gießen. 1 Stunde kühl stellen.

4. Mandeln in einer trockenen Pfanne goldbraun rösten, die Sahne steif schlagen. Die Sahne auf die Melonenhälften verteilen und mit Mandelsplittern bestreuen.

Pro Portion ca. 5 g E, 23 g F, 41 g KH = 460 kcal (1926 kJ)

Als Menüvorschlag:

Vorspeise: Selleriesuppe

Hauptspeise: Schweinegulasch

Nachspeise: Erdbeeren und Melonenkugeln

Erdbeergelee mit Weißwein

Zutaten:

Für 6 Portionen:

500 g Erdbeeren

100 g Zucker

6 Blatt weiße Gelatine

1 Blatt rote Gelatine

500 ml trockener Weißwein

Zubereitung:

Erdbeeren waschen, putzen, in Scheiben schneiden, mit Zucker bestreuen und 1 Stunde ziehen lassen. Gelatine in kaltem Wasser 5 Minuten einweichen, gut ausdrücken. 125 ml Wein erhitzen, Gelatine in heißem Wein auflösen. Den restlichen Wein, die Erdbeeren und den Erdbeersaft hinzufügen, alles gut vermischen. Eine Form mit kaltem Wasser ausspülen, die Erdbeeren mit Gelatineflüssigkeit einfüllen.

Zugedeckt im Kühlschrank fest werden lassen. Vor dem Stürzen die Form kurz in heißes Wasser tauchen.

Dazu schmeckt leicht geschlagene Sahne.

15 g Eiweiß, 48 g Fett, 141 g Kohlenhydrate,
3875 kJ, 925 kcal.

Erdbeerkaltschale

Zutaten:

400 g Erdbeeren
1 Messerspitze Zimt
1 El. Gelierzucker
1 El. Zitronensaft
1 Tl. Minzeblättchen, gehackt

Zubereitung:

1. Erdbeeren in stehendem Wasser waschen, putzen, gut abgetropft in Stücke schneiden und mit Zimt bestreuen.
 2. Erdbeerstückchen im Mixer pürieren und anschliessend durch ein Haarsieb streichen.
 3. Mit Gelierzucker verrühren und mit Zitronensaft abschmecken.
- Die Suppe für 2 Stunden kalt stellen und vor dem Servieren mit Minzeblättchen garnieren.
- Zubereitungszeit: 20 Minuten

Kuchen, Gebäck, Pralinen

Erdbeerkuchen mit Tofucreme (Mürbeteig)

Zutaten:

Teig:

150 g Weizenvollkornmehl
60-75 g Pflanzenmargarine
Fett für die Form

Belag:

1/2 Tl Agar-Agar-Pulver
120 ml Wasser
170 g Cashewkerne, grob zerstoßen
225 g fester oder mittelfester Tofu
280 ml Sojajoghurt
4 Tl Zitronensaft
2 Tl Vanilleessenz
4 El Rohrzucker
frische Erdbeeren zum Belegen
(oder Obst je nach Jahreszeit)

Zubereitung:

Aus Mehl und Margarine einen elastischen Teig (evtl. unter Zugabe von etwas Wasser) kneten. Gefettete Tortenform damit auskleiden. Bei 200°C etwa 15 Minuten backen. Erkalten lassen und aus der Form nehmen. Agar-Agar in Wasser auflösen, zum Kochen bringen und 1 Minute wallen lassen. Cashewkerne im Mixer fein mahlen. Agar-Agar-Wasser, Tofu, Joghurt, Zitronensaft, Vanilleessenz und Zucker zufügen, gut durchmischen, auf den Kuchenboden gießen und im Kühlschrank erstarren lassen. Vor dem Servieren mit Obst belegen.

Erdbeerpastete mit Ricotta

Zutaten:

400 g Erdbeeren
1 El Zucker
9 El Marsala; ital. Süßwein
1 El Puderzucker
200 g Ricotta; ital. Frischkäse
100 g süße Sahne
3 El Aprikosenkonfitüre
4 St Blätterteigpastetchen; Fertigprodukt
1 St Baiser; am besten vom Konditor
1 El grünes Zitronat; gehackt

Zubereitung:

Erdbeeren abbrausen, trockentupfen, entkelchen, würfeln.
Mit Zucker und 6 El Wein mischen, 30 Minuten ziehen lassen.

2 El Marsala samt Puderzucker unter den Ricotta rühren. Die Sahne steif schlagen und darunterheben.

Die Konfitüre mit dem übrigen Wein erhitzen, glattrühren und die Pastetchen damit bestreichen. 5-10 Minuten im auf 175 Grad vorgeheizten Ofen backen und abwechselnd mit Creme (etwas zurücklassen), zerbröseltem Baiser und abgetropften Beeren füllen.

Die Pastetchen auf Teller setzen, die übrige Creme mit Erdbeeren und Baiserbröseln darübergerben, mit Zitronat verzieren, dann die Deckel auflegen.

Erdbeerquark

Zutaten:

500 g Erdbeeren - gewaschen,
geputzt, in kleine Stücke geschnitten
500 g Magerquark
250 g Schlagsahne
100 g Zucker (Geschmackssache,
kann auch mehr oder weniger sein.)
2 Päckchen Vanillinzucker
2 El. Erdbeermarmelade

Zubereitung:

Alles verrühren und eiskalt servieren! ----- Uns schmeckt es
püriert noch besser...

Erdbeerroulade

Zutaten:

BISKUITMASSE:

6 Eier
40 g Mehl
40 g Weizenstärke
60 g Zucker
1 Zitrone; Schale

FUELLUNG:

250 g Erdbeeren
1/2 l Sahne
80 g Zucker
6 Blatt Gelatine

Zubereitung:

Eier sauber trennen, das Eigelb mit der Hälfte des Zuckers cremig aufschlagen. Eiweiss ebenfalls steifschlagen und zum Schluss den restlichen Zucker dazugeben. Erneut kräftig schlagen. Eigelb mit dem Eischnee und der Zitronenschale vorsichtig vermengen und das gesiebte Mehl sowie die Weizenstärke unterheben. Die Masse auf Backpapier aufstreichen und im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad ca. 12 - 15 Minuten backen.

Nach dem Backen die Roulade in ein feuchtes Tuch einrollen. Erdbeeren waschen, abzupfen und in kleine Stücke schneiden; einige davon fein pürieren. Sahne mit dem Zucker steifschlagen, die pürierten Erdbeeren unterrühren und die aufgelöste Gelatine darunter geben, gut verrühren und zum Schluss die restlichen Erdbeeren unterheben. Diese Erdbeersahnemasse auf die gebackene Roulade aufstreichen, zusammenrollen und 2 - 3 Stunden in den Kühlschrank stellen.

Erdbeersahnetorte

Zutaten:

3 Becher	Sahne
4 Eßl.	Zucker
1/2 Pfund	Erdbeeren
10 Blatt	Gelatine
1/2 Schoppen	trockenen Wein
1 kl. Glas	Himbeergeist
2 Schichten	Biskuittortenb.

Zubereitung:

Die Erdbeeren pürieren, mit der im Wein aufgelösten Gelatine und dem Himbeergeist kurz aufkochen, erkalten lassen. Die Sahne steif schlagen, mit der Erdbeermase vorsichtig vermischen. 2/3 der Masse auf 1 Schicht BTB verteilen, die 2. Schicht BTB daraufsetzen und mit dem Rest der Masse die Torte oben und am Rand bestreichen, dekorieren.

Erdbeersalat mit Teecreme

Zutaten:

5 Gelatine-Blätter, weiss
4 Tl. Tee, schwarzer
125 g Zucker
3 Eigelb
100 ml Milch
200 g Schlagsahne
500 g Erdbeeren

Zubereitung:

Gelatine einweichen. Schwarzer Tee mit 1/8 l kochendem Wasser aufbrühen und fünf Minuten ziehen lassen.

100 g Zucker und Eigelb schaumig schlagen. Milch und Tee verquirlen, unter die Eimasse heben und bei milder Hitze schlagen, bis eine dicke Creme entsteht.

Gelatine ausdrücken, in der Creme auflösen und dann kalt stellen. Sobald die Creme zu gelieren beginnt, Sahne steif schlagen und unterziehen. Creme wieder kalt stellen.

In Scheiben geschnittene Erdbeeren mit dem restlichen Zucker bestreuen und auf Tellern anrichten. Aus der Teecreme Kegel stechen und auf den Erdbeeren anrichten.

Erdbeerschaum

Zutaten:

1 Ei
1/2 Tl. Gelatine, gemahlen
1 Tl. Weinbrand
Zucker; oder Süsstoff
- nach Geschmack
100 g Erdbeeren

Zubereitung:

Ei, Gelatine, Weinbrand und Süsstoff in eine Schüssel geben. Alles im heissen Wasserbad schaumig rühren. Erdbeeren waschen, putzen und in Achtel zerteilen.

Eischaum über den Erdbeeren verteilen, in den Kühlschrank stellen und fest werden lassen.

Erdbeerschaum I

Zutaten:

500 g Erdbeeren
50 g Zucker
1 Pk. Vanillinzucker
200 g Süsses Sahne
3 Eiweiss
1 Spur Salz

Zubereitung:

Erdbeeren, waschen, putzen und halbieren. Pro Portion eine Erdbeerhälfte zum Garnieren zurücklegen, den Rest mit einer Gabel zerdrücken. Erdbeerpüree mit Zucker und Vanillinzucker vermischen. Sahne steif schlagen, unter das Püree mengen.

Eiweiss mit Salz steif schlagen und vorsichtig unterheben. Erdbeerschaum in 1 Schälchen pro Portion füllen und mit den Erdbeerhälften garnieren.

Erdbeerschaum mit Sahne und Eischnee

Zutaten:

500 g Erdbeeren
50 g Zucker
1 Pk. Vanillinzucker
200 g Süsses Sahne
3 Eiweiss
1 Spur Salz

Zubereitung:

Erdbeeren, waschen, putzen und halbieren. Pro Portion eine Erdbeerhälfte zum Garnieren zurücklegen, den Rest mit einer Gabel zerdrücken. Erdbeerpüree mit Zucker und Vanillinzucker vermischen. Sahne steif schlagen, unter das Püree mengen.

Eiweiss mit Salz steif schlagen und vorsichtig unterheben. Erdbeerschaum in 1 Schälchen pro Portion füllen und mit den Erdbeerhälften garnieren.

Erdbeerschnitten

Zutaten:

Bisquitmasse:

2 Eiweiss

2 El. Kaltes Wasser

100 g Zucker

1 Pk. Vanillezucker

2 Eigelb

40 g Mondamin

40 g Mehl

1 Tl. Backpulver

Füllung:

1/4 l Schlagsahne

250 g Frische Erdbeeren

Verzierung:

Mandelblättchen; geröstet

Zubereitung:

Eiweiss und Wasser in einer hohen Schüssel mit einer Küchenmaschine sehr steif schlagen. Zucker und Vanillezucker unter Rühren einrieseln lassen. Den Mixer etwas langsamer laufen lassen, die Eigelb unterziehen, zuletzt Mondamin, Mehl und Backpulver unterheben.

Die Masse auf ein gefettetes und mit Pergamentpapier ausgelegtes Backblech geben, gleichmässig verstreichen und im vorgeheizten Backofen bei 200 °C backen.

Danach Biskuitmasse auf ein Tuch stürzen. Das Papier abziehen und nach dem Erkalten in 3 gleiche Teile schneiden. 2 Kuchenplatten mit Obstsahne bestreichen und aufeinandersetzen, die dritte darüberdecken. Die Platte mit der restlichen Sahne verzieren, diese in längliche Schnitten aufteilen und den zurückbehaltenen Erdbeeren verzieren. Mandelblättchen darüberstreuen.

Erdbeersorbet mit Sekt

Zutaten:

250 g frische Erdbeeren
100 g Zucker
100 ml Wasser
Saft von einer Zitrone
2 El. Mineralwasser
1 El. Weinbrand
1/2 Flasche Sekt

Zubereitung:

Erdbeeren waschen, entstielen, 150 g Erdbeeren in den Mixbecher geben und pürieren. Zucker und Wasser zusammen aufkochen und wieder abkühlen lassen.

Zuckerlösung, Fruchtpüree, Zitronensaft, Mineralwasser und Weinbrand vermischen und im Gefrierfach des Kühlschranks unter gelegentlichem Rühren erstarren lassen. Das Erdbeersorbet in Portionsschalen oder Sektschalen füllen, mit Sekt übergießen und den restlichen Erdbeeren verzieren.

(die doppelte Menge und eine ganze Flasche Sekt reicht für 8 Portionen)

Erdbeersuppe mit Griessflameri

Zutaten:

FLAMMERI:

250 ml Milch
2 El. Eierlikör
60 g Griess
2 Blatt Gelatine
1 Eigelb
1 Unbehandelte Zitrone (Schale und Saft)
250 g Geschlagene Sahne

ERBEERSUPPE:

200 g Erdbeeren (1)
800 g Erdbeeren (2)
1 El. Fruchtzucker
2 El. Himbeergeist (1)
4 El. Himbeergeist (2)
250 ml Sekt, Weisswein oder Traubensaft
2 El. Dünflüssiger Honig
50 g Butterflöckchen

GARNITUR:

Zitronenmelisse und gehackte Pistazien

Zubereitung:

1. Für den Flammeri die Milch erhitzen. Eierlikör und Griess einrühren. Das Ganze unter Rühren aufkochen, vom Herd nehmen und die vorgeweichte Gelatine, Eigelb sowie Zitronensaft und -schale zugeben.
2. Kurz vor dem Festwerden der Masse die geschlagene Sahne unterheben.
3. Den Flammeri in kalt ausgespülte Timbaleförmchen oder Tassen füllen und mindestens 4 Stunden kühlen.
4. Für die Suppe die Erdbeeren waschen (nur wenn nötig) und putzen. Erdbeeren (1) mit Fruchtzucker und Himbeergeist (1) marinieren.
5. Erdbeeren (2) mit Sekt, Honig und Himbeergeist (2) weichdünsten. Im Mixer pürieren und durch ein Sieb streichen. Mit der Butter binden.
6. Zum Anrichten die lauwarme Suppe sowie die marinierten Erdbeeren auf tiefe Teller verteilen. Die Flammeris stürzen, in die Mitte setzen und mit gehackten Pistazien und Melisse garnieren.

Erdbeertörtchen

Zutaten:

1/2 l Milch
3 Eigelb
60 g Zucker
1/2 Vanilleschote
5 Blatt Gelatine
1/4 l Sahne
30 g Zucker
250 g Frische Erdbeeren

Zubereitung:

Milch mit der aufgeschnittenen Vanilleschote zum Kochen bringen. Eigelbe mit dem Zucker glatt verrühren und die noch heisse Milch - Vanilleschote vorher herausnehmen und ausschaben - rasch mit den Eigelben verrühren, so dass eine leichte Emulsion entsteht. Die eingeweichte Gelatine dazugeben und diese Masse jetzt im Zimmer auskühlen lassen.

Knapp die Hälfte (2/5) der Erdbeeren in kleine Stücke schneiden, den Rest pürieren. Sahne mit dem Zucker steif schlagen und zusammen mit 1/3 des Erdbeerpürees und den Erdbeerstückchen vorsichtig unter die fast ausgekühlte Masse heben. Sofort die Creme in kalt ausgespülte Tassen oder Förmchen abfüllen und in den Kühlschrank stellen. Wenn die Creme fest ist - nach ca. 2 - 3 Stunden - auf Erdbeermarkspiegel stürzen und dekorativ ausgarnieren.

Erdbeertorte "Prinzess"

Zutaten:

Für Den Teig:

100 g Butter; weich

100 g Honig

2 Eigelb

1 El. Rum

125 g Süsse Mandeln

5 Bittere Mandeln

125 g Weizen; fein gemahlen

Für Den Belag:

750 g Erdbeeren

1/2 El. Honig

2 El. Cointreau (Orangenlikör)

300 g Sahne

1 El. Mandelblättchen

Zubereitung:

Die Butter mit dem Honig, den Eigelben und dem Rum schaumig rühren. Die Mandeln fein reiben und mit dem Mehl unter den Teig rühren. Die Form leicht einfetten. Den Teig in der Form verteilen, mit dem Löffel glattstreichen. Dabei einen Rand formen. Den Teigboden mit einer Gabel mehrmals einstechen und 30 Minuten stehen lassen, damit das Mehl ausquellen kann.

Den Kuchen auf der zweiten Leiste von unten in den kalten Backofen schieben und bei 200 Grad 30-35 Minuten backen. Etwas abkühlen lassen und vorsichtig aus der Form nehmen.

Die Erdbeeren kurz waschen und den Blütenansatz entfernen. 1/3 der Beeren mit einer Gabel zerdrücken, mit dem Honig und dem Orangenlikör verrühren und auf den Tortenboden streichen. 30 Minuten durchziehen lassen. Die Sahne steif schlagen, auf der Torte verteilen und die restlichen Erdbeeren hineinsetzen.

Die Mandelblättchen in einer trockenen Pfanne hellbraun rösten und über die Sahne streuen.

Die Torte gut gekühlt servieren.

Erdbeertorte mit Käsecreme

Zutaten:

Für den Teig:

175 g Mehl

80 g Zucker

50 g gemahlene Mandeln

100 g Butter; gekühlt

Salz

1 St Ei

Mehl; zum Ausrollen

Fett

Semmelbrösel; für die Form

1 Kg Hülsenfrüchte; zum Blindbacken

Für Füllung und Verzierung:

500 g kleine Erdbeeren

3 St weiße Gelantine; Blatt

1/2 l süße Sahne

1 St Vanillezucker; Päckchen

2 El Puderzucker

250 g Doppelrahm-Frischkäse

1/8 l Eierlikör

Zubereitung:

Das Mehl mit Zucker, Mandeln, Salz, Ei und in Flöckchen geteilter Butter auf die Arbeitsfläche geben. Alles mit zwei Messern bröselig hacken, dann schnell zum glatten Teig verkneten. In Folie verpackt 30 Minuten kühlen.

Elektro-Ofen auf 200 Grad vorheizen. Den Teig auf bemehlter Arbeitsfläche sehr dünn ausrollen und eine gefettete, mit Bröseln ausgestreute Springform (26cm Durchmesser) damit auskleiden, so daß ein 4 cm hoher Rand entsteht. Den Boden mehrfach mit einer Gabel einstechen, mit einem zugeschnittenen Bogen Pergamentpapier belegen und die Hülsenfrüchte einfüllen. (So sinkt beim Backen der Rand nicht herab.)

Den Boden auf der Mittelschiene des heißen Ofens 10-15 Minuten backen, dann Hülsenfrüchte und Pergament entfernen, den Boden weitere 10 Minuten backen. Zum Auskühlen auf ein Kuchengitter gleiten lassen.

Anschließend die Erdbeeren abbrausen, trockentupfen und entkelchen. Die Gelantine einweichen, auflösen und lauwarm werden lassen.

Die Sahne mit Vanille- und Puderzucker steif schlagen. Den Frischkäse mit Likör verrührt schaumig schlagen, die noch flüssige Gelatine darunterrühren und die Sahne locker unterheben.

Diese Masse auf den Tortenboden füllen und die Oberfläche glattstreichen. Die Erdbeeren darauf dekorativ verteilen und leicht in Crème einsinken lassen. Die Erdbeertorte möglichst rasch servieren oder bis zum Anschneiden in den Kühlschrank stellen.

Erdbeertorte mit Vanillecreme

Zutaten:

500 g Erdbeeren
3 El. Zucker; oder 1/3 mehr
1/2 l Milch
2 Pk. Mousse a la Vanille
3 Blatt weisse Gelatine
1 Hellen Biskuitboden
50 g Weisse Schokolade

Zubereitung:

2/3 der Erdbeeren halbieren, den Rest mit dem Zucker pürieren.
Zimmerwarme Milch mit dem Cremepulver 3 Min. cremig schlagen, kühl stellen.

Gelatine einweichen, bei milder Hitze auflösen und mit dem Erdbeerpüree verrühren, kalt stellen.

Den Biskuitboden zweimal waagrecht durchschneiden. Den unteren Boden mit der Hälfte der Creme bestreichen, zweiten Boden daraufsetzen, mit dem Erdbeerpüree bestreichen und mit 3/4 der Erdbeeren belegen, den letzten Boden daraufsetzen.

Die Torte mit der restlichen Creme bestreichen. Schokolade auf die Torte raspeln, mit den restlichen Erdbeeren garnieren, mindestens 1 Stunde kalt stellen.

~ pro Stück ca. 134 kcal/567 kJ -

Quelle: ARD/ZDF - 30.04.94

Erfasst und gepostet: Ulli Fetzer @ 2:246/1401.62 (30.04.94)

Erdbeertorte mit Nußkrokant

Zutaten:

1 kg Erdbeeren

Für Den Mürbeteig:

100 g Mehl

1 Spur Backpulver

60 g Butter; oder Margarine

30 g Zucker

1 Eigelb

Für Den Biskuitboden:

3 Eier

120 g Zucker

1 Pk. Vanillezucker

45 g Stärke

45 g Mehl

1/2 Tl. Backpulver

Für Die Füllung:

100 g Gehackte Haselnüsse

3 El. Zucker

Öl; fürs Backblech

400 ml Schlagsahne

2 Vanilleschoten; Mark davon

50 g Zucker

3 Blatt weiße Gelatine

* Außerdem

2 El. Erdbeermarmelade

200 g Schlagsahne

1 Pk. Vanillinzucker

Zubereitung:

Erdbeeren waschen, putzen und halbieren. Mürbeteigzutaten mit drei Eßlöffel kaltem Wasser verkneten. 30 Minuten kalt stellen. Ausrollen und in eine mit Backpapier ausgelegte Springform (24cm Durchmesser) legen. Mehrmals mit einer Gabel einstechen. Im Backofen (E-Herd 200 C, Gas Stufe 3) ca. 20 Minuten backen. Abkühlen lassen. Einmal durchschneiden.

Für den Biskuitboden Eier trennen. Eiweiß mit drei Eßlöffel kaltem Wasser steif schlagen. Zucker, Vanillezucker und Eigelb unterrühren. Restliche Zutaten unterheben. In eine mit Backpapier ausgelegte

Springform (24cm Durchmesser) füllen, im Backofen (E-Herd 180 C, Gas Stufe 2) ca. 30 Minuten backen. Abkühlen lassen und einmal durchschneiden.

Für die Füllung Nüsse in einer Pfanne ohne Fett rösten, herausnehmen. Drei Eßlöffel Zucker in der Pfanne schmelzen, Nüsse unterrühren, bis sich der Zucker gut verteilt hat. Die Krokantmasse auf ein Blechstreichen, abkühlen lassen, zerbröseln. Sahne mit Vanillemark und Zucker steif schlagen. Gelatine 10 Minuten in kaltem Wasser einweichen, gut ausdrücken, in einem Topf auflösen. Zwei bis drei Eßlöffel der geschlagenen Sahne unter die Gelatine rühren, dann die Gelatine vorsichtig unter die restliche geschlagene Sahne heben. Nußkrokant unterheben.

Den Mürbeteigboden auf eine Tortenplatte legen, mit Erdbeermarmelade bestreichen. Ein Biskuitboden darauf legen. Einen Tortenring oder den Ring der Springform um die Böden legen. Krokantsahne auf den Biskuitboden streichen. Die Hälfte der Erdbeeren auf der Sahne verteilen. Den zweiten Biskuitboden darauf legen. Mindestens eine Stunde kühl stellen.

Restliche Sahne mit Vanillinzucker steif schlagen. Tortenring entfernen. Torte mit der Sahne bestreichen. Restliche Erdbeeren auf der Torte verteilen. Evtl. noch mit Melisseblättern verzieren.

Erdnusseis mit gratinierten Äpfeln

Zutaten:

Zutaten:

500 ml Vanille-Eis
100 g Erdnüsse; mit Schale
50 g Schokoladen-Mürbeteigkekse
500 g säuerliche Äpfel
50 g Fett; für die Form
1/2 Zitrone
2 El. Ahornsirup
2 El. brauner Zucker
25 g Butter

Zubereitung:

Eis etwas antauen lassen. Erdnüsse aus der Schale lösen und grob hacken. In einer Pfanne ohne Fett goldgelb rösten.

Kekse in grobe Stücke brechen. Beides unter das Eis rühren, im Gefrierfach wieder fest werden lassen.

Äpfel waschen vierteln, entkernen, schälen und in Spalte schneiden.

Eine Pie-Form ausfetten und die Äpfel einschichten. Zitronensaft, Sirup und Zucker darüber verteilen, Butterflöckchen darauf geben.

Die Äpfel unter dem vorgeheizten Grill so lange überbacken, bis der Zucker geschmolzen ist.

Heiss zum Eis servieren.

Erdnusshöckerli

Zutaten:

140 g Weizen; fein gemahlen
1/2 Tl. Zimt
1/2 Tl. Ingwer; gemahlen
120 g Vollrohrzucker
80 g Haferflocken
2 El. Milch
1 Ei
4 El. Öl
150 g Erdnüsse; gehackt

Zubereitung:

Alle Zutaten zu einem Teig kneten.

Von hand oder mit 2 Teelöffeln Häufchen auf ein gefettetes Blech setzen. Bei 225 Grad ca. 8-12 Minuten auf der 2. Leiste von unten backen.

Erfrischende Obsttorte

Zutaten:

125 g Weizenvollkornmehl
100g gemahlene Mandeln
40g Honig
1 Prise Salz
100g Sanella
1 Eigelb
1 El. Crème fraîche
4 El. Zitronengelee
1 Tl. Rosenwasser
2 El. Himbeergeist
3 Nektarinen oder Pfirsiche
2 Kiwis
200 g Himbeeren oder Erdbeeren
Weisswein
1/2 Packung Tortenguss, klar
1 El. Ahornsirup
geröstete Mandelblättchen

Zubereitung:

Das Mehl mit 50 g gemahlenden Mandeln, Honig, Salz, Sanella, Eigelb und Crème fraîche zu einem Knetteig verarbeiten. Mindest. 1 Std. kühl stellen. Den Teig ausrollen, den Boden einer Springform (Durchmesser 24 cm) so damit auslegen, dass der einen fingerbreiten Rand bildet. Mit einer Gabel mehrmals einstechen.

Im vorgeheizten Ofen bei 200 Grad (E) oder Stufe 3 (G) 10 Min. backen. In der Zwischenzeit die restlichen Mandeln mit 2 El. Zitronengelee, Rosenwasser und dem Himbeergeist verrühren und auf den abgekühlten Tortenboden streichen. Die Nektarinen oder Pfirsiche überbrühen, abziehen, halbieren, entsteinen und in Spalten schneiden. Die Kiwis schälen und in Scheiben schneiden. Das Obst zusammen mit den Himbeeren oder Erdbeeren beliebig auf dem Tortenboden anordnen. 2 El. Zitronengelee und dem Weisswein auf 1/8 l. Auffüllen, mit dem Tortenguss und dem Ahornsirup verrühren. Nach Anweisung einen Tortenguss bereiten und die Früchte damit überziehen. Den äusseren Tortenrand mit erwärmten Zitronengelee bepinseln und mit gerösteten Mandelblättchen verzieren.

Nährwerte pro Stück (bei 16 Stücken):

kcal. 160, kJ 665, Eiweiss 3 g, Fett 9 g, Kohlenhydrate 13 g

Erntedankzopf

Zutaten:

500 g Mehl
6 El. Milch; (1)
1 Spur Zucker; (1)
42 g Hefe; (ein Würfel)
1/4 l Milch; (2)
100 g Butter
50 g Zucker; (2)
1 Spur Salz
1 Ei
1/2 Zitrone; die abgeriebene
- Schale davon
1 El. Rum
1 Pk. Vanillezucker
1 Eigelb; oder zerlassene
-- Butter; (zum Bestreichen)
2 El. Milch; (zum Bestreichen)

Verzierung:

-Strohblumen
-Ähren

Zubereitung:

Mehl in eine Schüssel sieben. In die Mitte eine Vertiefung drücken und die Hefe hineinbröckeln. Milch (1) erhitzen (lauwarm) und zusammen mit Zucker (1) und etwas Mehl zu einem Vorteig verrühren. Zugedeckt an einem warmen Ort ca. 15 min. "gehen" lassen.

Butter zerlassen, Milch (2) erhitzen (lauwarm). Beides mit Zucker (2), Salz, Ei, abgeriebener Zitronenschale, Rum und Vanillinzucker zu einem grossen geschmeidigen, mittelfesten Teig kneten.

Zugedeckt an einem warmen Ort ca. 20 min. "gehen" lassen, bis der Teig ungefähr den doppelten Umfang angenommen hat.

Den "gegangenen" Hefeteig auf einem leicht bemehlten Backbrett in drei gleich grosse Teile schneiden. Jedes Teil zu einem ca. 40 cm langen Strang rollen. Aus den drei Strängen einen Zopf flechten und zu einem Kranz formen. Die Enden miteinander verkneten. Auf ein vorher gut gefettetes Backblech legen.

Noch einmal 10 min. "gehen" lassen. Ei trennen (Eigelb anderweitig verwenden). Das Eigelb mit der Milch verquirlen und den Zopf damit bestreichen.

Im vorgeheizten Backofen bei 175 Grad ca. 30 min. backen.

Verzierung: Ausgekühlt kann man die zusammengesetzten Enden noch mit Strohlumen und Ähren schmücken.

Tip: Den Teig während des "Gehens" einmal leicht durchschlagen - dann wird er feinporiger.

Erzgebirgische Buttermilchgetzen I

Zutaten:

1 1/2 kg Kartoffeln; roh, geschält
500 g Kartoffeln; gekocht
1/2 l Buttermilch
; Salz
125 g Speck; gewürfelt

Zubereitung:

Die geschälten, rohen Kartoffeln reiben, das austretende Wasser etwas abgiessen, ohne es - wie bei der Klosszubereitung - völlig aus der Masse auszudrücken; vom abgegossenen Wasser die Stärke auffangen, in die Masse zurückgeben.

Die gekochten Kartoffeln reiben, alles mit der Buttermilch gut durchmischen, etwas salzen. Die Menge Buttermilch ggbfls anpassen: die Masse soll dick, aber noch flüssig sein.

Der Getzen wird in einer rechteckigen eisernen Pfanne bereitet. Den gewürfelten Speck auslassen, die Masse etwa 1,5 cm dick einfüllen und in der möglichst heissen Röhre - ohne Wenden - backen, bis der Getzen insgesamt schön knusprig ist.

Espresso-Krokant-Eis

Zutaten:

für 4 Personen:

1/2 Vanilleschote

1/2 l Milch

1 1/2 leicht gehäufte El löslicher Kaffee

6 Eigelb

100 g Zucker

1 B. Schlagsahne (200 g)

1 P. Haselnuß-Krokant (100 g)

zum Verzieren:

1/2 B. Schlagsahne (100 g)

1 Tl Zucker

4 Cocktailkirschen

etwas gemahlenes Kaffeepulver

Zubereitung:

1. Vanilleschote längs aufschneiden und das Mark herauskratzen. Milch, Vanilleschote und -mark und löslichen Kaffee erhitzen.

2. Eigelb und

Zucker mit dem Schneebesen des Handrührgerätes schaumig rühren. Nach und nach unter Rühren die heiße Milch zugießen. Alles zurück in den Topf geben und bei schwacher Hitze so lange unter Rühren erhitzen, bis die Masse leicht andickt.

3. Danach durch ein feines Haarsieb gießen und in einem kalten Wasserbad unter gelegentlichem Rühren die Creme erkalten lassen.

4. Inzwischen die Sahne steif schlagen. Zusammen mit dem Krokant (etwas zum Verzieren aufbewahren) unter die Espresso-Creme ziehen. Die Masse im Tiefkühlgerät unter gelegentlichem Rühren in ca. 6 Stunden fest werden lassen.

5. Vor dem Servieren das Eis etwas antauen lassen. Sahne mit Zucker steif schlagen und in einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen.

6. Mit einem Eiskugelformer 1-2 Kugeln pro Person ausstechen und auf Teller anrichten. Mit Sahne und Cocktailkirschen und Krokant verzieren. Zum Schluss leicht mit Kaffeepulver überstäuben und sofort servieren.

Espresso-Parfait

Zutaten:

6 Eigelb
200 g Zucker
0.25 l süsse Sahne
2 Tassen Espressokaffee
1 Gläschen Orangenlikör

Zubereitung:

Eigelb mit Zucker zu einer dicken schaumigen Masse schlagen.
Erkalteten Espresso und Orangenlikör dazugeben und aufschlagen.
Dann die steif geschlagene Sahne unterheben. Alles in Gläser oder Schalen füllen und im Eisfach gefrieren lassen.

Espresso-Schoko-Plätzchen

Zutaten:

Für ca. 50 St.:
100 g Butter oder Margarine
100 g Zucker
100 g brauner Zucker
1/4 Tl. Salz
1/2 Tl. gemahlene Vanille
1 Ei
150 g Mehl
1 Tl. Backpulver
2 El. Espresso-Pulver (Instant)
100 g gehackte Mandeln
50 g weisse Kuvertüre
50 g halbbittere Kuvertüre

Zubereitung:

Weiche Butter mit beiden Zuckersorten schaumig schlagen.
Salz, Vanille u. Ei zugeben, weiterschlagen.

Mehl, Backpulver, Kakao u. Espresso-Pulver mischen, unter den Teig rühren. Zuletzt die Mandeln u. grob zerhackte Kuvertüre mit dem Rührlöffel unter den Teig heben.

Mindestens 30 Min. kühl stellen.

Dann knapp walnussgrosse Kugeln formen, mit genügend Abstand nebeneinander auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech setzen. Im vorgeheizten Backofen bei 180° (E), Stufe 2 (G) oder 160° Umluft etwa 12 bis 15 Min. backen.

Espresso-Zabaione mit Vanilleeis

Zutaten:

1/8 l Espresso (instant)
4 Eigelb
100 g Zucker
4 cl Amaretto (Mandellikör)
4 Portionen Vanilleeis
Schokoladenraspel

Zubereitung:

Den Espresso mit kochendem Wasser übergießen und abkühlen lassen, bis er lauwarm ist. Eigelb und Zucker im warmen Wasserbad aufschlagen, den Amaretto und abgekühlten Espresso zugeben und mit den Quirlen des Handrührers etwa 5 Minuten kräftig aufschlagen, bis die Masse cremig wird.

Das Eis in Portionsgläser füllen, die Zabaione darübergießen, mit Schokoladenraspeln bestreuen.

Sofort servieren.

Exotenrolle

Zutaten:

Teig:

4 Eier, getrennt
3 El. warmes Wasser
1 Pr. Salz
125 g Zucker
40 g Kokosraspel
50 g Mehl
40 g Gustin
1 Tl. Backpulver "Backin"

Füllung:

1 Ds. Mangofrüchte in Scheiben (450 g)
4 Kiwis
abger. Zitronenschale
4 El. Zitronensaft
evtl. etwas Wasser
75 g Quittengelee
50 g Zucker
2 P. Tortenguß (klar)
150 g Schlagsahne
geröstete Kokosraspel
Kiwi- und Mangoscheiben

Zubereitung:

Eigelb, Wasser, Salz und Zucker mit dem Handrührgerät dickcremig schlagen. Kokosraspel unterheben. Eiweiß zu steifem Schnee schlagen, auf die Eigelbmasse geben. Mehl, Gustin und Backpulver mischen, auf den Eischnee sieben, alles locker miteinander vermischen. Auf ein mit Pergamentpapier belegtes Backblech streichen, backen.

Schaltung:

180 - 200°, 2. Schiebeleiste v.u.

160 - 1 80°, Umluftbackofen

20 - 25 Minuten

Nach dem Backen den Teigrand mit einem Messer vom Blech lösen, den Kuchen auf ein leicht feuchtes Geschirrtuch stürzen, da Pergamentpapier abziehen, die Biskuitplatte mit einem zweiten feuchten Tuch belegen. Abkühlen lassen.

Für die Füllung Mangofrüchte im Sieb abtropfen lassen, in Streifen schneiden. Kiwis schälen, vierteln in Scheiben schneiden.

Zitronenschale und -saft mit dem Mangosaft und Wasser auf knapp 1/4 l auffüllen, zusammen mit Quittengelee, Zucker und Tortengußpulver in einem Topf verrühren und den Guß nach Anweisung zubereiten. Etwas abgekühlt mit den Früchten vermengen. Einige Früchte zum Garnieren zurückstellen. Auf die abgekühlte Biskuitplatte streichen und aufrollen. Kalt stellen.

Die Biskuitrolle mit Schlagsahne, Kokosraspeln, Kiwi- und Mangoscheiben garnieren.

38 g Eiweiß, 103 g Fett, 399 g Kohlenhydrate, 11415 kJ, 2724 kcal

Exotische Früchte mit Mangosorbet

Zutaten:

150 g Zucker
1/4 l ;Wasser
4 Mangos
1 Eiweiss
1/8 l Weisswein
2 Karambole
3 Kiwis
1 kleine Melone
3 Frische Feigen
100 g Lychees
1 kleine Ananas
1 kleine Papaya
100 g Kumquats (Zwergorangen)

Zubereitung:

Für das Sorbet den Zucker mit Wasser aufkochen, bis der Zucker geschmolzen ist. Erkalten lassen.

Zwei Mangos schälen und vom Stein befreien. Das Mangofleisch zuerst würfeln, dann pürieren und anschliessend durch einen Sieb streichen.

Das Eiweiss halbstreif schlagen. Mit dem Mangopüree, dem Weisswein und dem Zuckersirup gut vermischen und in einer Eismaschine oder Sorbetiere gefrieren. Steht keine Eismaschine zur Verfügung, das Sorbet während des Gefrierprozesses mehrere Male aus dem Gefrierfach nehmen, gut durchrühren. (Gefrierzeit 3-4h)

Vor dem Servieren die angegebenen Früchte in Scheiben, Fächer oder Schnitze schneiden. Kumquats nur halbieren und Lychees nur schälen und mit einer Klarsichtfolie abdecken.

Die exotischen Früchte dekorativ auf eine flache Platte anordnen. Vom Sorbet Kugeln abstechen und diese in die Mitte geben. Sofort servieren.

Exotische Obsttorte

Zutaten:

Biskuitteig:

5 Eier

2 Eigelb

150 g Zucker

1/2 Tl. abgeriebene Zitronenschale

150 g Mehl

30 g Speisestärke

90 g lauwarme Butter

Füllung:

4 reife Tamarillos

Schale und Saft von 1 Orange

Saft von 1 Limette

140 g Zucker

80 ml Rotwein

6 Blatt Gelatine

250 g Joghurt

500 g süße Sahne

40 g Zucker

Schokoladenstreusel

Zubereitung:

Aus den angegebenen Zutaten einen Biskuitteig bereiten.

Zuletzt die Butter langsam einlaufen lassen und unterziehen. Teig in eine am Boden mit Backpapier ausgelegte Springform füllen und in den vorgeheizten Backofen setzen.

E: Mitte. T: 200 °C / 30 bis 35 Minuten.

Für die Füllung die Tamarillos dünn schälen. Für die Garnierung acht gleichmäßige Scheiben schneiden und beiseite legen. Restliche Tamarillos pürieren und passieren. Orangenschale und -saft, Limettensaft, Zucker und Rotwein dazugeben, ankochen, 7 Minuten fortkochen und passieren. Masse wieder aufkochen. Gelatine nach Anweisung auflösen und in die Masse rühren. Das lauwarme Tamarillopüree mit Joghurt verrühren.

Sahne mit Zucker steif schlagen und die Hälfte unter das erkaltete Püree ziehen.

Den ausgekühlten Kuchen in drei Böden teilen. Zwei Böden mit Tamarillopüree bestreichen und aufeinandersetzen, dritten Boden auflegen. Oberfläche und Torte ringsum mit restlicher Sahne bestreichen.

Mit Schokoladenstreuseln und Tamarilloscheiben garnieren.

Exotischer Fruchtsalat an Kokos-Joghurt-Sauce

Zutaten:

2 Mangos; reif
1 Avocado
1 Kiwi
100 g Litschis
-- ODER
100 g Rambutan
2 El. Zucker

SAUCE:

1 Stück Ingwerwurzel; frisch
50 g Kokosnussraspeln
2 El. Zucker
360 g Joghurt; nature
Zitronenaroma

Zubereitung:

Mangos, Avocado und Kiwi schälen, das Fruchtfleisch in Würfel oder Schnitze schneiden. Litschis oder Rambutan schälen, frische halbieren und entsteinen.

Alle Früchte in eine Schüssel geben und mit dem Zucker bestreuen.

Ingwerwurzel schälen und feinreiben. Zucker und Kokosraspeln mischen, dann hellbraun rösten. Auskühlen lassen und mit Joghurt, Zitronenaroma und Ingwerwurzel verrühren.

Die Sauce separat zum Fruchtsalat servieren.

Exotischer Fruchtsalat mit Erdbeeren

Zutaten:

2 Scheibe Ananas
3 Kiwis
400 g Erdbeeren
1 Unbehandelte Zitrone
2 El. Apfelsaft
30 g Erdnuskerne; gehackt

Zubereitung:

Ananas stückeln, Kiwis schälen und in dünne Scheiben schneiden. Erdbeeren waschen, putzen und halbieren. Zitronenschale abreiben. Obst und Zitronenschale vorsichtig miteinander mischen. Zitronen- und Apfelsaft vermischen und über die Salatzutaten giessen, alles durchmischen. Salat mit den Erdnüssen bestreuen. Zugedeckt im Kühlschrank 1 Std. ziehen lassen.

Exotischer Obstsalat

Zutaten:

1 kl. Ananas
1 - 2 Mango-Früchte
2 Orangen
4 Kiwis
1 - 2 Papaya
1/2 Tl. Rosenwasser
1/2 Ds. Kokosnußcreme (100 g)
Kokosflocken zum Bestreuen
Minze zum Garnieren

Zubereitung:

Die Ananas in 1 1/2 cm dicke Scheiben schneiden, anschließend die einzelnen Scheiben schälen, den harten, holzigen Kern entfernen, die Ananas in mundgerechte Stücke schneiden.

Mango dünn schälen, das Fruchtfleisch um den Kern herum abschneiden und würfeln.

Orangen schälen und filetieren. Kiwis schälen, in Scheiben schneiden und diese halbieren. Papaya dünn schälen, halbieren, die dunklen Kerne mit einem Löffel herausschaben, das Fruchtfleisch in Würfel schneiden. Alles zusammen auf Tellern anrichten.

Kokoscreme in der Dose gut verrühren, mit Rosenwasser vermischen und über die Früchte geben. Den Obstsalat mit Kokosflocken bestreuen, mit Minzeblättchen garnieren.

11 g Eiweiß, 62 g Fett, 117 g Kohlenhydrate, 4528 kJ, 1081 kcal

Tip: Kokosnußcreme ist eine dickflüssige, weiße, gesüßte Creme, die für Obstsalate oder Mixgetränke Verwendung findet.

Exotischer Obstsalat I

Zutaten:

Für 8-10 Personen:

1 kg Bananen

4 Orangen

2 Papayas

2 Mangos

2 Karambolen

Saft 1 Limette

Zucker nach Belieben

ein Stück oder eine ganze Kokosnuß

Zubereitung:

Bananen schälen und in Scheiben schneiden. In eine große Schüssel tun. Orangen schälen, auch die weiße Haut entfernen. Früchte je nach Größe in ganze oder halbierte Scheiben teilen. Mitsamt dem Saft über die Bananen geben.

Papayas schälen, längs halbieren. Mit einem Löffel schwarze Kerne herausschaben. Fruchtfleisch würfeln. Mangos schälen, das Fleisch am Stein entlang abschneiden und zerkleinern. alles zum übrigen Obst geben. Karambolen quer in dünne Scheiben schneiden. Zusammen mit dem Limettensaft unter den Salat mischen. Nach Belieben süßen.

Das Fleisch der Kokosnuß mit einem Zestenschneider in Spänen herauskratzen. Oder auf einer Reibe fein abhobeln.

Den Salat gut gekühlt in der Schüssel servieren. Die Kokosraspeln separat reichen.

Siehe: Karnevals-Bufferet für 8-10 Personen

Fächertorte

Zutaten:

Teig:

180 g Mehl
180 g gemahlene Mandeln
180 g Butter oder Margarine
180 g Zucker
1 Päckchen Vanillinzucker
1 Ei

Zum Bestreichen:

100 g halbbittere Kuvertüre

Füllung:

500 g süße Sahne
2 Päckchen Vanillinzucker
2 Päckchen Sahnesteif

Zubereitung:

Aus den angegebenen Zutaten einen Knetteig bereiten und etwa 20 Minuten kühl stellen. 1/4 des Teiges auf dem gefetteten Springformboden ausrollen und in den vorgeheizten Backofen setzen.

E: Mitte. T: 200°C / 10 bis 15 Minuten.

Drei weitere Böden ebenso backen. Nach dem Backen sofort vom Blech lösen.

Einen Boden auf dem Blech sofort in 16 Stücke teilen und mit geschmolzener Kuvertüre bestreichen.

Für die Füllung Sahne mit Vanillinzucker und Sahnesteif steif schlagen. Zwei Böden mit Sahne bestreichen, aufeinandersetzen und dritten Boden darauflegen. 16 Kuchenstücke markieren. Restliche Sahne in einen Spritzbeutel füllen und die markierten Stücke mit dicht gespritzten Schlingen ausfüllen. Die Kuvertüre-Tortenstücke so anlegen, daß die Torte wie ein Fächer aussieht.

Falsche Apfelpizza

Zutaten:

400 g Äpfel, mittelgross,
-- rotbackig; z.B. Elstar
-- geviertelt und entkernt,
-- in 2-3 mm-Spalten
75 g Zucker
1/8 l ; Wasser

Für Die Karamelfäden:

60 g Zucker
1 El. Pflanzenöl
3 El. ; Wasser

Für Die Creme:

5 Eigelb
125 g Zucker
1 Pk. Vanillinzucker
1 Zitrone; abgeriebene Schale
4 Scheibe Gelatine, weiss
750 g Sahnequark
200 g Schlagsahne

Zubereitung:

In einem flachen Topf Wasser und Zucker zum Kochen bringen. Unter häufigem Umrühren köcheln lassen, bis sich der Zucker gelöst hat. Äpfel zufügen und etwa 2 Minuten garen, sie sollten noch bissfest sein. Äpfel abtropfen lassen, Saft und Äpfel getrennt beiseite stellen.

Für die Karamelfäden eine Platte einölen (Das Öl sorgt dafür, dass sich erkaltet das Karamel besser ablösen lässt). Zucker mit Wasser in ein Töpfchen geben. Unter Rühren zum Kochen bringen, bis sich der Zucker gelöst hat. Das Zuckerwasser unter ständigen Rühren erhitzen, bis ein bräunlicher Sirup entstanden ist. Vom Herd nehmen und teelöffelweise in dünnen Fäden auf die Platte giessen.

Für den "Pizzaboden" die Amarettini in einen grossen Gefrierbeutel geben und mit einer Teigrolle darüber fahren. Die Brösel in einer Schüssel mit 1-2 Esslöffel Apfelsirup (je "Pizza") und Butter verkneten. Einen Springformrand auf eine Kuchenplatte stellen. Die Masse hineindrücken und kühl stellen.

Für die Creme Eigelb mit Zucker, Vanillinzucker und Zitronenschale so lange schlagen, bis sich der Zucker gelöst hat und eine dickliche

Creme entstanden ist. Die Gelatine nach Anweisung einweichen.

Quark mit der Eigelbmasse glattrühren. Gelatine tropfnass in ein Töpfchen geben. Unter Rühren bei kleiner Hitze auflösen. 2 Esslöffel der Quarkmasse einrühren, Herd ausschalten und weitere 6 Esslöffel Quarkmasse (Mengenangaben je "Pizza") unterziehen.. Dann alles unter den Quark mischen. Im Kühlschrank etwa 10 Minuten anziehen lassen.

Sahne steif schlagen und unter die Creme rühren. Masse in die Form füllen, glattstreichen und 20 Minuten kühl stellen.

Oberfläche kreisförmig mit den Apfelspalten belegen. Für mindestens 4 Stunden in den Kühlschrank stellen. Kurz vor dem Servieren die Karamelfäden grob zerteilen und darauflegen.

Pro Portion ca. 470 kcal / 1970 kJ

Als Getränke eignen sich dazu Cappuccino oder Espresso. Dazu evtl. Brandy oder Grappa.

Falsche Salami

Zutaten:

170 g getrocknete Datteln
70 g getrocknete Feigen
200 g Blockschokolade
100 g gestiftelte Mandeln
100 g geriebene Haselnüsse
70 g geriebene Walnüsse
1 El. Rum
1 Eiweiss
100 g Puderzucker

Zubereitung:

Datteln und Feigen in sehr kleine Stückchen schneiden oder fein hacken. Die Blockschokolade fein reiben. In einer Schüssel Datteln, Feigen, Schokolade, Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse und Rum gut miteinander vermischen. Das Eiweiß zu steifem Schnee schlagen. Aus der Masse eine Rolle von ca. 4 cm Durchmesser formen. Die Rolle so lange in gesiebttem Puderzucker wälzen, bis sich rundum eine nicht zu dünne Schicht gebildet hat. Die Rolle vorsichtig in Pergamentpapier einwickeln. Mindestens fünf Tage an einem kühlen Ort ruhen lassen. Dann in ein Zentimeter dicke Scheiben schneiden.

Falscher Blätterteig

Zutaten:

250 g Mehl
3 gestrichene Tl Backpulver
250 g Quark
250 g Butter

Zubereitung:

Auch der falsche Blätterteig ist schneller zubereitet als der klassische. Er enthält weniger Fett, dafür aber Quark.

Arbeitsablauf:

* Das Mehl mit dem Backpulver auf ein Backbrett sieben und in die Mitte eine Mulde drücken.

* Den Quark und die in Stücke geschnittene Butter in die Mulde geben. Quark und Butter mit wenig Mehl zudecken und mit kühlen Händen von innen nach aussen alles glatt zu einem Teig verarbeiten.

* Den Teig auf einer schwach bemehlten Arbeitsfläche zu einem Rechteck von 30 x 60 cm ausrollen, zweimal in doppelten Touren zusammenschlagen und dannach locker über Nacht im Kühlschrank ruhen lassen.

* Den Teig am nächsten Tag auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche zu einer Platte von 30 x 60 cm ausrollen und beliebiges Gebäck daraus formen. Beim Verarbeiten des falschen Blätterteiges ebenfalls die Grundregeln beachten, die für den klassischen Blätterteig gelten.

Fantakuchen

Zutaten:

Teig:

4 Eier

1 Tasse Öl

4 Tassen Mehl

2 Tassen Zucker

1 Tasse Fanta

2 P Vanillezucker

1 P Backpulver

Belag:

3-4 Dosen Mandarinen

Zubereitung:

Die Zutaten für den Teig gut vermengen und auf ein Backblech geben. Mandarinen darüber verteilen und bei 180°-200° ca. 15-20 Minuten backen. Nach dem Abkühlen mit Puderzucker bestreuen.

Fantakuchen II

Zutaten:

3 Eier
2 Tassen Zucker (Kaffeetassen)
1 Pck. Vanillezucker
1 Pck. Backpulver
1 Tasse Öl
2 Tassen Fanta
4 Tassen Mehl
200 g Puderzucker
2-4 El. Zitronensaft

Zubereitung:

Aus den Zutaten einen Rührteig zubereiten. Auf das Backblech Backpapier legen, und darauf den Teig ca. 2cm dick verteilen. Den Kuchen im vorgeheizten Ofen bei 180. C 15-20 min. backen. Die Zutaten für die Glasur vermischen und auf dem kalten Kuchen auftragen.

Hinweis: der Kuchen ist sehr süß

Far Breton

Zutaten:

3/4 l Milch
200 g Mehl
150 g Zucker
1 Prise Salz
4 Eier
50 g Butter
250 g getrocknete Pflaumen
1 Tl. Vanillezucker
2 El. Rum
1 Tl. Zimt

Zubereitung:

Form mit der Hälfte der Butter einfetten, die Pflaumen auf der Butter verteilen. Mehl, Salz und Zucker mischen. Die Eier mit den Rum vermischen, das Mehlgemisch einrühren, langsam die handwarme Milch zuschütten und gut verrühren. Das Ganze vorsichtig in die Form gießen und die Oberfläche mit Zimt pudern. Die restliche Butter in kleinen Flocken auf der Oberfläche verteilen. Bei mittlerer Hitze 50-60 Minuten backen bis alles goldbraun und aufgegangen ist.

Kuchen, Gebäck, Pralinen

Far Breton (Bretonischer Leuchtturm)

Zutaten:

300 g Zucker
300 g Mehl
4 Eier
1 l Milch
Backpflaumen

Zubereitung:

Im Sommer (Gott hab ihn selig) war ich in der Bretagne, und hatte dort Gelegenheit, eine Spezialität der Region kennenzulernen und mehr als einmal zu geniessen: Den Far Breton (etwa: bretonischer Leuchtturm).

Es handelt sich hierbei um einen Kuchen, der wie folgt hergestellt wird:

Man vermenge Zucker und die gleiche Menge Mehl und gebe die Eier dazu. Das ganze wird gut mit der kochenden Milch verrührt.

Diese ziemlich flüssige Teigmasse wird auf ein gefettetes Backblech gegossen und muss etwa 45 min. bei mittlerer Hitze backen (Ofen vorheizen).

Nach 5-10 min. Backzeit werden Backpflaumen in die Masse geworfen. Der Teig ist dann unten schon etwas fest, sodass die Pflaumen etwa auf der Hälfte liegenbleiben.

Die Pflaumen sollten vorher mit kochenden Wasser übergossen, und darin etwa eine halbe Stunde eingeweicht worden sein.

Den Far aus dem Ofen nehmen, wenn seine Oberfläche schön goldbraun (was immer das sein mag) ist. Kalt oder warm zu geniessen.

Far breton (Rosinenpudding)

Zutaten:

Für 4 Portionen:

125 g kernlose Rosinen

100 ml Rum

6 Eier

150 g Zucker

250 g Mehl

1 l Milch

etwa 50 g Butter

2 El. Puderzucker

Zubereitung:

Rosinen etwa 30 min. in Rum einlegen.

Eier in einer Teigschüssel aufschlagen. Zucker dazugeben und mit den Eiern schaumig rühren. Nach und nach Mehl dazugeben. Gut verrühren, damit es keine Klümpchen gibt. Milch erhitzen und darunterühren.

Backofen auf 200 Grad (Gas Stufe 3) vorheizen.

Eine feuerfeste Form mit Butter austreichen. Ein Viertel des Teiges einfüllen. Im Backofen (Mitte) etwa 10 Min. stocken lassen.

Form aus dem Ofen nehmen. Rosinen auf die leicht gestockte Masse legen. Rest des Teiges einfüllen. Pudding in etwa 50 Min. fertigbaken.

Form aus dem Ofen nehmen. Pudding mit Puderzucker bestäuben, warm in der Form servieren.

Variante: Backpflaumen statt/zusammen mit Rosinen.

Info: Ein traditionelles Dessert aus der Bretagne, Vorläufer des englischen Puddings (z.B. Plumpudding). Man serviert ihn gern als 'Entremets' zwischen Käse und Obst.

Faschingskrapfen

Zutaten:

150 g Fett
125 g Zucker
Salz
3 Eier
300 g Mehl
200 g Mondamin
1 P Backpulver
Fett zum Backen
Zucker zum Bestreuen

Zubereitung:

Fett, Zucker, Salz und ganze Eier recht schaumig rühren. Mehl, Mondamin und versiebtetes Backpulver dazurühren. Von dem Teig mit einem Eßlöffel längliche Klöße abstechen und schwimmend in Fett ausbacken. Die Krapfen mit einem Schaumlöffel herausnehmen, auf Saugpapier abtropfen lassen und mit Zucker bestreuen. Am besten sofort nach dem Backen zu Tisch geben.

Faschingskrapfen (Berliner)

Zutaten:

500 g Mehl
42 g Hefe; 1 Würfel
200 ml Lauwarme Milch
50 g Zucker
5 Eigelb
70 g Butter; oder Margarine
Salz
Mehl; für die Arbeitsfläche

Außerdem:

1 Pk. Puddingpulver Vanille-
- geschmack
Milch
Zucker
Fett; zum Ausbacken
Feste Konfitüre nach
- Geschmack
Puderzucker zum Bestäuben

Zubereitung:

1. Mehl in eine Schüssel geben, Mulde eindrücken, die Hefe hineinbröckeln. Mit 3 Eßlöffel Milch und einem Teelöffel Zucker einen Vorteig bereiten. Mit Mehl bestäubt 15 Minuten an einem warmen Ort gehen lassen.
2. Restliche Milch, übrigen Zucker, Eigelbe, Butter oder Margarine und eine Prise Salz hinzufügen und mit den Knethaken des Rührgerätes einarbeiten. Zu einem geschmeidigen Teig verkneten, bis dieser Blasen wirft, sich vom Schüsselrand löst. Je länger sie schlagen, desto mehr Luft bekommt der Teig, um so schöner geht er auf. Den Teig nochmals kurz mit den Händen durchkneten, zur Kugel formen, abgedeckt an einem warmen Ort bis zur circa doppelten Größe gehen lassen. Das dauert je nach Zimmertemperatur 30 bis 60 Minuten.
3. Den aufgegangenen Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche durchkneten, dann etwa 2 cm dick ausrollen. Kreise von etwa 7cm Durchmesser ausstechen und nochmals 10 Minuten gehen lassen.
4. Für die Füllung nach Packungsanweisung, aber mit etwas weniger Milch, einen Pudding kochen, Oberfläche mit Zucker bestreuen damit sich keine Haut bildet, abkühlen lassen.
5. Fett in einem großen Topf erhitzen. Wenn es 180 °C hat (Kochlöffelprobe) je 2-3 Krapfen mit der Oberseite zuerst in das Fett

geben. Kurz den Deckel auflegen, dadurch gehen die Krapfen nochmals auf, es bildet sich eine helle "Naht". Wenden, sobald die eine Seite goldbraun gebacken ist.

6. Mit einer Schaumkelle aus dem Fett nehmen, auf Küchenpapier abtropfen lassen. Fett wieder erhitzen, dann die nächsten Krapfen backen.

7. In die leicht abgekühlten Krapfen mit der Kuchenspritze oder dem Spritzbeutel mit langer dünner Tülle den Pudding oder nach Belieben Konfitüre füllen, mit Puderzucker bestäuben.

8. Alternative: Rosinen in den gegangenen Teig kneten, Krapfen mit einer Schere oben über Kreuz einschneiden.

Faschingsschleifen

Zutaten:

500 g Weizenmehl
1 Tl. Backpulver, gestrichen
100 g Zucker, fein
Zitronenschale, abgerieben
1 Pk. Rum-Backaroma
3 Eier
4 El. Milch
125 g Butter
Salz

Zubereitung:

Mehl und Backpulver mischen und auf die Tischplatte sieben. In der Mitte eine Mulde eindrücken. Zucker, eine Prise Salz, Eier und Milch hineingeben und mit einem Teil des Mehls zu einem dicken Brei verarbeiten. Butter in kleinen Flöckchen auf den Brei geben und mit etwas Mehl bedecken. Von der Mitte her schnell zu einem glatten Teig verkneten. Teig zu einer Kugel formen und in einer Schüssel zugedeckt 30 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen.

Den Teig auf einer mit Mehl bestäubten Platte etwa 3 cm dick ausrollen. Mit dem Teiggrädchen ca. 10 cm lange und 2 cm breite Streifen ausradeln. Teigstreifen in der Mitte einschneiden. Durch diese Öffnung wird ein Ende durchgezogen, so dass ein lockerer Knoten bzw. Schleife entsteht. Im auf 180 °C erhitzten Fritierfett ca. 6 Minuten backen, auf Küchenkrepp trocknen und mit Puderzucker bestreut servieren.

16.02.1994

Fasnetszöpfe (Schwäbisch)

Zutaten:

2 Eier
75 g Zucker
1 Spur Salz
1/8 l Sahne
400 g Mehl
Kokosfett oder Öl
-- zum Fritieren
Puderzucker; zum Bestäuben

Zubereitung:

Eier und Zucker mit der Prise Salz schaumig rühren. Sahne dazugeben und dann nach und nach das Mehl. Man muss den Teig gut kneten können. Falls er zu weich ist, noch etwas Mehl dazugeben.

Ein Backbrett oder die Arbeitsfläche mit Mehl bestäuben und den Teig 1/2 cm dick ausrollen. 12 cm lange, 1 cm breite Streifen davon abschneiden und zu Spiralen drehen, so dass Zöpfchen entstehen.

Ins heisse Fritierfett geben und bei etwa 180 °C (es gibt Fritierthermometer, mit denen man die Temperatur messen kann) etwa 5 Minuten backen.

Mit dem Schaumlöffel aus dem Fritiertopf nehmen. Auf Haushaltspapier abtropfen lassen und noch heiss mit Puderzucker bestäuben. Abkühlen lassen.

* Ob es sich um Fasching, Fastnacht, Karneval oder die schwäbische Fasnet handelt, überall, wo man die ausgelassenen Narrentage feiert, gibt es Gebäck. Typisch ist auch für dieses schwäbische Rezept, dass es in Fett schwimmend ausgebacken wird. Vielleicht deshalb, weil es durch den Fettgehalt eine gute Grundlage für Trinkfreudige ist.

Feigen - Info

Zutaten:

Feigen

Zubereitung:

Feige, Scheinfrucht (fleischige Blütenstandachse) des weiblichen zweihäusigen Feigenbaumes (oder -strauches) *Ficus carica* L. Fruchtet nach etwa 8 Jahren, trägt etwa 40 Jahre.

Birnenförmige, grüne, auch purpurrote bis bräunlich-violette Frucht, süß und zart aromatisch; nach dem Trocknen in der Sonne oder in Spezialöfen kreisrund flach, braungrau, Geschmack honigartig.

Wer an der Weinstrasse wohnt oder am Bodensee, der kann im Spätsommer schon mal ein Feigenbäumchen mit frischen Früchten an den Ästen entdecken. Ansonsten muss man nach Italien, Spanien (Juni/Juli), Frankreich (September bis Mitte November) oder in die Türkei reisen, um Feigen, am Baum hängend, zu bestaunen. Doch frisch kann man die Früchte auch hier kaufen, meist in kleinen Papierförmchen, in denen man sie nach Hause transportieren sollte. Denn Feigen sind sehr empfindlich und dürfen nicht einfach in einer Tüte übereinandergelegt werden. Was muss man sonst noch beachten?

~ Je dunkler frische Feigen sind, um so reifer sind sie.

~ Die Schale wird nicht mitgegessen! Deshalb werden Feigen auch nicht gewaschen - sie würden bei dieser Prozedur matschig werden.

~ So werden Feigen vor dem Essen halbiert und das Fruchtfleisch ausgelöffelt.

~ Frische Feigen enthalten neben Zucker viel Eiweiss, Mineralstoffe (Calcium, Phosphor und Eisen) sowie verdauungsfördernde Ballaststoffe.

Feigen al forno

Zutaten:

500 g Feigen, frisch
25 g Butter
50 g Mandeln, gemahlen
50 g Haselnuss, gemahlen
35 g Pistazien, gehackt
2 El. Cognac
--- oder
2 El. ;Weinbrand
4 El. Sahne, süß
1 Pk. Vanillezucker

Zubereitung:

Feigen waschen, halb auf-, aber nicht durchschneiden.

Butter in einer feuerfesten, flachen Form schmelzen, Feigen hineinsetzen.

Mandeln, Haselnüsse und Pistazien (einige zum Garnieren übriglassen) mit Cognac, Sahne und Vanillezucker verrühren. Mit einem Teelöffel die Nussfüllung in die Feigen geben, restliche Pistazien darüberstreuen und im vorgeheizten Backofen bei 225 - 250 °C (Gas: Stufe 4-5) 10 Minuten überbacken.

Warm als Nachspeise servieren, evtl. Mürbeteigplätzchen dazu reichen.

Feigen in Johannisbeergelee

Zutaten:

100 g Rotes Johannisbeergelee
2 El. Creme de Cassis
12 Frische Feigen
500 ml Walnusseis

Zubereitung:

Das Gelee in einer Pfanne bei milder Hitze unter Rühren schmelzen lassen. Creme de Cassis zugeben und das Ganze offen 2-3 Min. bei starker Hitze einkochen lassen. Dabei mehrmals rühren. Von den Feigen Spitzen und Blütenansatz abschneiden und von den Feigen die Haut abziehen, Feigen achteln und im lauwarmen Gelee schwenken. Walnusseis mit einem Portionierer zu Kugeln formen und auf Tellern anrichten.

Pro Portion ca. 347 kcal/1467 kJ

Feigen in Weisswein

Zutaten:

Zutaten für 1 l Glas:

500 g. Feigen, frisch

500 ml Weisswein, trocken

etwas unbehandelte Zitronenschale

5 El. Streusüsse

Einmachhilfe

Zubereitung:

Die Feigen verlesen und den Stiel kappen. Weisswein mit Zitronenschale und 3 El. Streusüsse erhitzen. Feigen einlegen. Einmal kurz aufkochen, Früchte im Sud 3 Minuten ziehen lassen, noch einmal aufkochen und die restliche Streusüsse dazugeben.

Einmachhilfe nach Gebrauchsanweisung zufügen, Sud und Früchte heiss in das vorbereitete Glas füllen. Glas sofort! verschliessen.

Info: Pro 100 g ca. 70 kcal/293 kJ.

Feigen mit Mandelsahne

Zutaten:

8 Feigen
4 cl Kirschlikör
250 ml Schlagsahne
1 Pk. Vollmilch-Joghurt
1 Pk. Vanillinzucker
4 Tropfen Bittermandelöl
2 El. Zucker; bis zur Hälfte mehr
2 El. Mandeln, gemahlen
Zitronenmelisse

Zubereitung:

Feigen vorsichtig abspülen, vierteln, mit Likör beträufeln und 1 Stunde im Kühlschrank marinieren lassen. Sahne steif schlagen, Joghurt, Vanillinzucker, Bittermandelöl, Zucker und Mandeln unterrühren. Die Mandelsahne zu den Feigen servieren, mit Zitronenmelisse anrichten.

Tip: Zarte, weiche Feigen lassen sich nur schlecht schälen. Besser dann darauf verzichten und beim Essen das Fruchtfleisch herauslöffeln. Wer keine frischen Früchte bekommt, kann auch Feigen aus der Dose nehmen. Allerdings sind sie längst nicht so aromatisch.

Pro Portion ca. 370 Kalorien / 1554 Joule

Dessert, Nachspeisen

Feigen überbacken mit Mandelschaum auf Cassis-Sauce

Zutaten:

4 Feigen
;evtl. Zucker

Mandelschaum:

3 Eigelb
60 g Zucker (1)
1 Zitrone; nur Schale
1 Tl. Vanillezucker
30 g Mondamin
40 g Mandeln; geröstet
3 Eiweiss
20 g Zucker (2)

Cassis-Sauce:

200 g Johannisbeeren; schwarz
2 El. Zucker; je nach Säure
1 El. Cassis Likör

Garnitur:

Puderzucker; etwas

Zubereitung:

Feigen schälen, halbieren und je nach Süsse etwas zuckern.

Mandelschaum:

Eigelb mit dem Zucker (1) sehr schaumig schlagen, dann die geriebene Zitronenschale, Vanille, Mandeln und Mondamin zugeben. Eiweiss mit Zucker (2) schaumig schlagen und zum Schluss unterheben.

Cassis-Sauce:

Alle Zutaten mixen und durch ein Haarsieb streichen. Falls die Sauce etwas zu dick wird, mit etwas Johannisbeersaft verdünnen.

Fertigstellung:

Die halbierten Feigen auf ein Backblech legen und jeweils mit 1 El. Mandelschaum bedecken. Bei 240 Grad reiner Oberhitze backen, bis der Schaum leicht bräunt.

Cassis-Sauce auf flache Teller giessen, die Feigen daraufsetzen und mit Puderzucker bestäuben.

Feigen-Oblaten

Zutaten:

250 g weiche Feigen
250 g ungeschälte Mandeln
200 g Puderzucker
3 Eiweiss
1 El. Zitronensaft
1 Prise Salz
ca. 50 kleine runde Backoblaten

Zubereitung:

Die Feigen in kleine Würfel schneiden. Die Mandeln in schmale Stifte schneiden. Beides in einer Schüssel mischen. Puderzucker, Eiweiss, Zitronensaft und Salz zufügen. Die Zutaten gründlich miteinander verrühren (am besten mit dem Knethaken des Handrührgerätes). Ein Backblech mit Oblaten auslegen. Mit zwei Teelöffeln kleine Häufchen aus der Masse formen. Auf die Oblaten setzen und im vorgeheizten Ofen bei 150 bis 175 Grad etwa 30 Minuten backen. In Blechdosen aufbewahren.

Feigen-Weintrauben-Gratin

Zutaten:

10-12 Feigen
500 g helle Trauben
1 Vanillestange
60 g Zucker
4 Eier
200 ml Schlagsahne

Zubereitung:

Feigen waschen und halbieren. Weintrauben von den Stielen zupfen, waschen, halbieren und entkernen. Vanillestange längs halbieren, Mark herauskratzen, mit Zucker und Eiern in der Sahne verquirlen. Die Früchte in eine Auflaufform geben, Eiersahne darübergießen und im vorgeheizten Backofen bei 175° 15-20 Minuten gratinieren. Sie können das Gratin heiß oder kalt servieren.

Feigeneis

Zutaten:

6 Eigelb
30g Zucker
2 Pk. Vanillin-Zucker
400 ccm Milch
200 g getrocknete Feigen
200 g Schlagsahne

Zubereitung:

Eigelb, Vanillin und Zucker in die Milch rühren. Diese Mischung unter Rühren auf dem Wasserbad langsam erwärmen bis die Masse eindickt. Auf keinen Fall zu heiss werden lassen !!!!!

Wenn die Mischung einmal aufkocht gerinnt sofort alles, deshalb unbedingt mit Wasserbad arbeiten (oder Simmertopf). Dann läßt man die Mischung abkühlen. Die Feigen püriert man in der Küchenmaschine mit einem Teil dieser Mischung, schlägt die Sahne steif, rührt alles zusammen und gibt es in die Eismaschine.

Feigenkonfekt

Zutaten:

150 g Cashewkerne (1); davon (2)
20 ;Cashewnüsse beiseite legen
50 g Zartbitterschokolade
1 Spur Zimt
1 Spur Nelken
1 Spur Piment
1 El. Rum
20 große Feigen; getrocknet
250 g Vollmilchkuvertüre
50 g weiße Kuvertüre

Haltbarkeit:
ca. 3 Wochen

Zubereitung:

Die Cashewnüsse (2) beiseite legen, den Rest mahlen.

Zartbitterschokolade zerkleinern und im heißen Wasserbad schmelzen. Mit den gemahlenden Nüssen, Zimt, Nelken, Piment und Rum vermengen.

Den Stilansatz der Feigen nach oben ziehen, ab schneiden und mit einem Kochlöffelstil eine Mulde in die Früchte drücken. Nuss-Schokoladen-Mischung einfüllen.

Kuvertüre zerkleinern und getrennt im Wasserbad schmelzen. Die Feigen mit der Vollmilchkuvertüre überziehen. Weiße Kuvertüre in eine kleine Pergamentpapiertüte füllen, eine winzige Spitze abschneiden und feine Streifen auf die überzogenen Feigen spritzen.

Zubereitungs-Z.: 45 Minuten

Feigenschäumchen

Zutaten:

160 g getrocknete Feigen
160 g Mandelstifte
2 Eiweiß
120 g Puderzucker
40 - 50 Backoblaten (o 5 cm)

Zubereitung:

Feingewürfelte Feigen und Mandelstifte in einer Pfanne auf 2 oder Automatik-Kochstelle 5 - 6 unter ständigem Rühren leicht bräunen, danach abkühlen lassen.

Eiweiß mit dem Handrührgerät ca. 15 Min. sehr steif schlagen, dabei den gesiebten Puderzucker einrieseln lassen. Feigen und Mandeln kurz unter den Eischnee heben.

Mit zwei Teelöffeln kleine Teighäufchen auf die Oblaten setzen, backen; aber nur ganz leicht bräunen lassen.

Schaltung:

160 - 170°, 2. Schiebeleiste v. u.

140 - 150°, Umluftbackofen

ca. 25 Minuten

Die Feigenschäumchen ausgekühlt in eine Gebäckdose schichten, gut verschlossen aufbewahren.

Feigentorte

Zutaten:

Teig:

250 g Puderzucker

250 g Feigen

80 g Semmelbrösel

8 Eier

Zitronenschale

Fett; für die Form

Semmelbrösel; für die Form

Füllung:

400 g Äpfel

150 ml Schlagsahne

100 g Raffinadezucker

50 g Rosinen

70 g Puderzucker

Zitronensaft

Zitronenglasur

Zubereitung:

Eigelb und Eiweiss trennen. Die Eigelb mit dem Puderzucker und der abgeriebenen Zitronenschale schaumig rühren, mit dem steifgeschlagenen Eiweiss vermischen, die Semmelbrösel und die kleingeschnittenen Feigen dazugeben. In zwei gefettete und mit Semmelbrösel ausgestreute Springformen geben, die Oberfläche glätten und bei Mittelhitze backen (180 °C, 30 bis 40 Minuten, gegen Ende mit Holzstab prüfen).

Die Äpfel waschen, schälen, halbieren, das Kerngehäuse entfernen, auf der groben Reibe zerkleinern und mit dem Raffinadezucker vermischen. Anbraten, bis die Äpfel glasig sind, dabei häufig umrühren. Vom Feuer nehmen, Rosinen und Zitronensaft dazugeben, abkühlen lassen; mit der steifgeschlagene Sahne und dem Puderzucker vermischen. Auf eine Tortenscheibe gleichmässig verteilen, die zweite Tortenscheibe darauflegen und glasieren.

Feine Cranberrycreme

Zutaten:

340 g Cranberries (1 Beutel)
125 g Zucker
abgeriebene Schale und Saft von 1 Orange
1 Zimtstange
1/8 l Rotwein
4 Blatt weiße Gelatine
4 El. Orangenlikör
2 Eiweiß
200 g süße Sahne

Zubereitung:

Früchte mit Zucker, Orangenschale und -saft, Zimtstange und Wein ankochen und fortkochen, bis die Cranberries aufgeplatzt sind.

Früchte durch ein Sieb passieren.

Gelatine nach Anweisung einweichen, mit Likör in die heiße Masse rühren und kühl stellen.

Eiweiß steif schlagen, Sahne steif schlagen. Sobald die Masse dicklich wird, Eischnee und Sahne unterziehen. Creme in Gläser füllen und kühl stellen.

Feine Cremespeise mit Himbeersauce

Zutaten:

Für 4 Portionen:

1 B. Creme fraîche

1 B. Magerjoghurt

1-2 Zitronen

75-100 g Zucker

3 Blatt weiße Gelatine

1 B. Sahne

300 g TK-Himbeeren

Zucker zum Abschmecken

einige Blättchen Zitronenmelisse

Zubereitung:

Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Crème fraîche, Joghurt, Zitronensaft und Zucker mit dem Handrührgerät verrühren. Gelatine gut ausdrücken, in einem Töpfchen auf 1 oder Automatik-Kochplatte 1-2 flüssig werden lassen. 4-5 El. Creme fraîche-Joghurtmischung nach und nach zur Gelatine rühren, dann beides miteinander mischen.

Im Kühlschrank halbfest werden lassen (bis man mit dem Löffel "eine Straße" ziehen kann). Nun steifgeschlagene Sahne unterheben, in eine Glasschüssel füllen und im Kühlschrank 2-3 Stunden stehen lassen.

Aufgetaute Himbeeren mit dem Schnellmixstab oder dem Mixer pürieren, anschließend durch ein Sieb streichen, mit Zucker abschmecken.

Die Cremespeise mit Melissenblättchen garnieren. Die Himbeersauce dazu reichen.

Feine Cremespeise mit Himbeersauce

Zutaten:

Für 4 Portionen:

1 B. Crème fraîche

1 B. Magerjoghurt

1 Zitronen (evtl. mehr)

75 g Zucker (evtl. mehr)

3 BL weiße Gelatine

1 B. Sahne

300 g TK-Himbeeren

Zucker zum Abschmecken

einige Blättchen Zitronenmelisse

Zubereitung:

Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Crème fraîche, Joghurt, Zitronensaft und Zucker mit dem Handrührgerät verrühren. Gelatine gut ausdrücken, in einem Töpfchen auf 1 oder Automatik-Kochstelle 1 - 2 flüssig werden lassen. 4 - 5 EL Crème fraîche Joghurtmischung nach und nach zur Gelatine rühren, dann beides miteinander mischen. Im Kühlschrank halbfest werden lassen (bis man mit dem Löffel "eine Straße" ziehen kann). Nun steifgeschlagene Sahne unterheben, in eine Glasschüssel füllen und im Kühlschrank 2 - 3 Stunden stehen lassen. Aufgetaute Himbeeren mit Schnellmixstab oder Mixer pürieren, anschließend durch ein Sieb streichen, mit Zucker abschmecken. Die Cremespeise mit Melissenblättchen garnieren. Himbeersauce dazu reichen.

Feine Glückskuchen aus China

Zutaten:

Für den Teig:

250 g Mehl

1/2 Tl gemahlene Anis

1 Msp. Kardamom

1 Msp. Nelkenpulver

1 Msp. Salz

75 g brauner Zucker

3 frische Eier

2 El Öl

Dazu:

kleine Glücksfigürchen oder

Briefchen mit Sinnsprüchen

Fett zum Ausbacken

Zubereitung:

Das Mehl auf eine Arbeitsfläche sieben, den Anis, den Kardamom, das Nelkenpulver und das Salz darüberstreuen.

Den braunen Zucker dazugeben und eine Mulde eindrücken. Die Eier und das Öl in diese Mulde geben.

Die Zutaten von außen nach innen mit bemehlten Händen zu einem kompakten Teig verkneten. Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche dünn ausrollen und Quadrate ausschneiden. Jedes Quadrat mit einem Glücksfigürchen oder einem Briefchen belegen und die Ecken in der Mitte übereinanderschlagen.

Das Fett in einem Topf erhitzen und die Glückskuchen darin goldgelb ausbacken, herausnehmen und gut abtropfen lassen.

Feine Hafercrossies

Zutaten:

200 g Vollmilchkuvertüre
-- oder Vollmilch und
-- Zartbitter gemischt
10 g Butter
60 g Mandeln; gehackt
1 Pk. Vanillezucker
60 g Kölln Haferfleks

Zubereitung:

Vollmilchkuvertüre im Wasserbad (o. Mikrowelle) zergehen lassen.

In einer Pfanne Butter, Mandeln und Vanillezucker goldbraun rösten und etwas abkühlen lassen.

Haferfleks mit einer Kuchenrolle zerkleinern und alle Zutaten mit der flüssigen Schokolade verrühren. Von der Schokoladenmasse mit zwei Teelöffeln kleine Häufchen auf ein Stück Pergamentpapier setzen und die Hafercrossies einige Stunden an einem kühlen Ort erstarren lassen.

Anmerkung: Zum Verschenken sollten Sie die Hafercrossies in gekauften Pralinhüllen oder kleinen selbstgebastelten Förmchen aus Alufolie erstarren lassen.

Feine Haferplätzchen

Zutaten:

Teig:

125 g Butter

200 g grobe Haferflocken

1 Ei

100 g Zucker

Salz

Belag:

20 g Butter

1 El. Zucker

1 El. Honig

40 g Mandeln, gehackt

Zubereitung:

Butter erhitzen, Haferflocken hinzufügen, unter Rühren leicht bräunen und abkühlen lassen.

Ei mit Zucker und Salz schaumig rühren, Haferflocken unterheben und etwa 30 Minuten quellen lassen. Mit zwei Teelöffeln kleine Teighäufchen nicht zu dicht nebeneinander auf ein mit Backpapier belegtes Backblech geben.

Für den Belag Butter schmelzen, Zucker und Honig hinzufügen, aufkochen und Mandeln unterrühren. Mandelmasse auf die Teighäufchen verteilen und in den vorgeheizten Backofen setzen.

E: Mitte. T: 200°C 10 bis 15 Minuten.

Feine Herrentorte

Zutaten:

4 Eier; getrennt
4 El. Wasser
200 g Zucker
1 Pk. Vanillezucker
200 g Mehl
1 Tl. Backpulver

für DIE FUELLUNG:

1 Tas. Starken Kaffee
200 g Blockschokolade
2 cl Rum
3 Pk. Sahne
Zucker
Schokobohnen

Zubereitung:

Einen Biskuitteig herstellen, in eine Springform geben und backen.

Wenn der Boden ausgekühlt ist, das obere Drittel abschneiden, den restlichen Boden aushöhlen, so dass ein Rand und ein Boden stehen bleibt. Den ausgehöhlten Teig zerkrümeln, Schokolade raspeln und im Kaffee auflösen, Rum dazugeben und mit den Krümeln vermischen.

Diese Masse in den ausgehöhlten Boden füllen, Sahne steifschlagen, die Hälfte davon auf die Füllung streichen. Den Tortenboden aufsetzen und die Torte mit der restlichen Sahne bestreichen.

Mit Sahnetuffs und Schokobohnen verzieren.

Feine Hirseplätzchen

Zutaten:

150 g Butter; weich
1 Eigelb; (1)
3 El. Ahornsirup
150 g Weizenvollkornmehl
150 g Hirse; fein gemahlen
1/2 Zitrone, Schale davon
1 Eigelb; (2)
1 El. Milch; oder 2
60 g Mandelhälften; abgezogen
Butter; für das Backblech

Zubereitung:

Die Butter mit dem Eigelb (1) und dem Ahornsirup schaumig rühren. Das Weizenmehl, das Hirsemehl und die Zitronenschale darüber streuen und alles zu einem glatten Teig verkneten. Den Teig zu einer Rolle formen, in Pergamentpapier wickeln und eine Stunde in den Kühlschrank legen. Den Backofen auf 180 Grad vorheizen. Das Backblech mit Butter bestreichen. Von der Teigrolle gleich dünne Scheiben abschneiden und auf das Backblech legen. Das Eigelb (2) mit der Milch verquirlen, die Plätzchen damit bestreichen und mit je einer Mandelhälfte verzieren. Die Hirseplätzchen auf der mittleren Schiene in etwa 20 Minuten goldgelb backen. Die Plätzchen auf einem Kuchengitter abkühlen lassen.

Feine Pfirsichcreme

Zutaten:

3 Eier; getrennt
1/4 l Pfirsichsaft
80 g Zucker
5 Blatt Gelatine
1/4 l Sahne

Zum Garnieren:

2 Pfirsiche; halbiert
Sahne
Schokoraspeln

Zubereitung:

Eigelb, Zucker und Pfirsichsaft in Topf geben. Unter kräftigem Schlagen erhitzen, kurz aufwallen lassen. Topf von der Herdstelle wegziehen. Die in kaltem Wasser eingeweichte und gedrückte Gelatine in die heiße Speise geben, gut verrühren. Speise kühl stellen, bis sie halbfest ist, dann Eischnee und steifgeschlagene Sahne unterheben.

In Glasbecher füllen, je einen halben Pfirsich daraufsetzen und mit Sahne und Schokoraspeln verzieren.

Feine Schokoladenwürfel

Zutaten:

300 g Puderzucker
150 g Mehl
30 g Kakaopulver
1 1/2 Tl. Backpulver
150 g Halbbitterkuvertüre
100 g Butter
2 El. Melasse; Rohrzuckersirup a.d. Reformhaus
3 Eier; kl. 3
1 Pk. Vanillinzucker
1 Pr. Salz
4 Tr. Bittermandelöl; Tr.=Tropfen
Butter zum Einfetten

Zubereitung:

Puderzucker, Mehl, Kakaopulver und Backpulver in eine Schüssel sieben. Kuvertüre grob zerkleinern. Kuvertüre und Butter in einem Topf bei milder Hitze unter ständigem Rühren schmelzen. Von der Kochstelle nehmen, die Melasse einrühren und die Masse etwas abkühlen lassen. Die Eier nach und nach mit einem Holzlöffel unterrühren. Vanillinzucker, eine Prise Salz, Bittermandelöl und die Mehlmischung unterrühren.

Eine flache Metallform (35x20cm) so mit Alufolie auslegen, dass diese an den zwei Seiten etwas übersteht. Die Folie mit weicher Butter bestreichen. Die Masse in die Form füllen und glattstreichen. Im vorgeheizten Backofen auf der 2. Einschubleiste von unten bei 180 Grad 25-30 Minuten backen. Auf ein Kuchengitter stellen und auskühlen lassen.

Den Kuchen mit einem scharfen Messer vom Rand der Form lösen. Mit Hilfe der überstehenden Folie aus der Form heben und auf eine Arbeitsplatte stürzen. Folie abziehen, den Kuchen wenden und mit einem scharfen Messer in 100 kleine Quadrate schneiden. (Haltbarkeit ca. 10 Tage. Für längere Lagerung einfrieren.)

Feine Spargeltorte I

Zutaten:

Belag:

1 kg Spargel
1/4 l Wasser
Salz
Zucker
200 g gekochter Schinken

Teig:

300 g Mehl
1 Päckchen Backpulver
150 g Quark
6 El. Öl
6 El. Milch
Salz

Guß:

4 Eigelb
250 g süße Sahne
Salz
Pfeffer

Zubereitung:

Spargel in Stücke schneiden, im Wasser mit Salz und Zucker ankochen und 10 Minuten fortkochen. Spargel aus der Flüssigkeit nehmen und abtropfen lassen.

Schinken in Streifen schneiden.

Aus den angegebenen Zutaten einen Knetteig bereiten, auf dem Boden einer gefetteten Springform (26 cm •) ausrollen und einen etwa 4 cm hohen Rand andrücken. Teigboden mit einer Gabel mehrmals einstechen.

Spargel daraufgeben und Schinken darüber verteilen.

Eigelb mit Sahne, Salz und Pfeffer verquirlen und über den Spargel gießen. Form in den vorgeheizten Backofen setzen.

E: unten. T: 200 °C / 45 bis 50 Minuten, 5 Minuten 0.

Feine Zitronencreme

Zutaten:

1 unbehandelte Orange
2 unbehandelte Zitrone
3 Eier
1 Eigelb
150 g Creme d'ouble
100 g Zucker
1 P Vanillinzucker
fein gemahlene Muskatblüte
2 cl Orangenlikör
Zitronenscheiben zum Garnieren

Zubereitung:

1. Den Elektroofen auf 150° vorheizen.
2. Saft einer Orange und der Zitronen auspressen.
3. Mit einem Schneebesen die Eier, das Eigelb mit Creme d'ouble, Zucker, Vanillinzucker, Muskatblüte, Alkohol, Orangen- und Zitronensaft verrühren, bis die Masse schaumig geworden ist. Creme in ein feuerfestes, mittelhohes Gefäß oder Topf füllen, mit Alufolie abdecken und im vorgeheizten Ofen bei 150° und etwas geöffneter Backofentür 35 bis 40 Minuten stocken lassen (Gas Stufe 1).
4. Creme mit dem Schneebesen noch einmal durchrühren, dann in breite Sektkelche (vorher evtl. mit Zuckerrand verzieren) füllen, etwas abkühlen lassen. Mit Zitronenscheibe garnieren, noch lauwarm servieren.

Feine Zitronenschnitten

Zutaten:

Teig:

375 g Butter

375 g Zucker

5 Eier

1 Zitrone (unbeh.), ger. Schale von

250 g Mondamin

250 g Mehl

375 g Puderzucker

2 Zitronen

20 g Palmin.

Zubereitung:

Butter, Zucker, Eier und Zitronenschale mit dem Handrührgerät ca. 3 Min. rühren, danach Mondamin und Mehl zugeben, nur noch kurz unterrühren. Den Teig auf einem geretteten Blech glatt ausstreichen, backen.

Schaltung:

180 - 200°, 2. Schiebeleiste v.u.

160 - 180°, Umluftbackofen

ca. 25 Minuten

Puderzucker, Zitronensaft und flüssiges Palmin zu einem glatten Guß verrühren und den noch warmen Kuchen damit bestreichen.

Feiner Apfelkuchen

Zutaten:

Für die Füllung:

200 ml Wasser
75 g Zucker
1 El. abger. Zitronenschale
3 El. Zitronensaft
1 Zimtstange
500 g säuerliche Äpfel

Für den Teig:

200 g weiche Butter oder Margarine
150 g Zucker
4 Eier
1 El. abger. Zitronenschale
200 g Mehl

Außerdem:

Fett und 2 El. Semmelbrösel für die Form
1 - 2 El. Puderzucker zum Bestäuben

Zubereitung:

Zunächst die Füllung vorbereiten. Das Wasser mit dem Zucker, Zitronenschale, -saft und der Zimtstange aufkochen, den Herd ausschalten. Nach und nach die Äpfel schälen, entkernen, in Spalten schneiden und sofort in den Zitronensud geben, damit sie nicht braun werden. Den Sud wieder aufkochen, die Äpfel zugedeckt etwa 2 min. köcheln lassen. Auskühlen lassen.

Für den Teig das Fett und den Zucker schaumig rühren. Die Eier und die Zitronenschale, zuletzt das Mehl unterrühren. Den Backofen auf 175 Grad vorheizen. Eine 24 cm große Springform fetten und mit Semmelbröseln ausstreuen.

Die Hälfte des Teiges in die Form füllen und glattstreichen. Die Apfelstücke gut abtropfen lassen, die Zimtstange entfernen. Die Äpfel gleichmäßig auf dem Teig verteilen, den restlichen Teig darüberstreichen. Den Kuchen auf einem Gitter auf der untersten Schiene in den Ofen stellen, 40 min. backen. Den Kuchen etwas stehen lassen, dann vorsichtig aus der Form lösen. Mit Puderzucker bestreut servieren.

Für 12 Stücke

Feiner Bratapfel-Kuchen

Zutaten:

Teig:

250 g Mehl

100 g Zucker

1/2 P. Backpulver

1 Ei

150 g Butter

Füllung:

50 g Rosinen

11-13 säuerliche Äpfel

1 P. Puddingpulver "Vanille-Geschmack"

750 g Sahne

125 g Zucker

1 P. Vanillezucker

2 El. Mandelblättchen

Zubereitung:

Mehl, Zucker und Backpulver mischen. Ei und Fett in Flöckchen zugeben. Alles zu einem glatten Teig verarbeiten und 30 Min. kühl stellen.

Rosinen waschen und mit etwas Rum beträufeln. Äpfel schälen und das Kerngehäuse ausstechen.

Die Hälfte des Teiges auf einem gefetteten Springformboden ausrollen.

Formrand schliessen. Rest des Teiges zur Rolle formen, an den Rand legen und hochdrücken. Äpfel darauf verteilen. Mit Rosinen füllen.

Puddingpulver und 150 g Sahne glattrühren. 600 g Sahne, Vanillezucker und 125 g Zucker aufkochen. Puddingpulver unter Rühren zugießen und nochmal aufkochen lassen. Über die Äpfel giessen.

Kuchen im vorgeheizten Backofen E-Herd 175 Grad ca. 1 1/4 Std. backen. Mandeln kurz vor Ende der Backzeit darüber streuen. Kuchen über Nacht in der Form auskühlen lassen.

Dessert, Süßspeisen

Feiner Grieß-Flammeri auf Kiwi-Soße

Zutaten:

1/4 l Milch
30 g Grieß
30 g Zucker
1/2 Orange; die Schale davon
Bittermandel-Aroma
100 g Schlagsahne
2 Kiwis
2 Feigen

Zum Garnieren:

Minze
Orangenschale

Zubereitung:

Milch aufkochen. Grieß und Zucker einrühren, Orange und Mandelaroma zufügen. Aufkochen. Ohne Hitzezufuhr ca. 5 Minuten ausquellen und etwas abkühlen lassen.

Sahne steif schlagen, unter den Grieß ziehen. In 4 kalt ausgespülte Portionsförmchen füllen. Ca. 3 Stunden kühlen.

Kiwis schälen und pürieren. Feigen waschen, in Spalten schneiden.

Grieß vorsichtig vom Formrand lösen. Flammeri stürzen. Erst kurz vor dem Servieren mit Kiwisoße und Feigenpalten anrichten. Evtl. mit Minzeblättchen und Orangenschale verzieren.

Pro Person ca. : 210 kcal / 880 kJoule

Zubereitungs-Z.: 30 Minuten ohne Wartezeit

Feiner Honigkuchen auf dem Blech

Zutaten:

Teig:

375 g Honig
125 g Zucker
1 P. Vanillezucker
100 g Butter
100 g Schmalz

Weiteres:

2 Eier
3 gestr. Teel. Zimt
1/2 Tl. Kardamom
1/2 Tl. gem. Nelken
4 Tropfen Bittermandelöl
1 Fl. Rumaroma
abger. Schale 1 unbehandelten Apfelsine
500 g Mehl
1 P. Backpulver
3 gestr. El. Kakao
knapp 1/8 l Milch
100 g grobgehackte Haselnußkerne
100 g kleingewürfeltes Zitronat
150 g Korinthen

Guß:

150 g Puderzucker
3 gestr. El. Kakao
ca. 2 El. heißes Wasser
20 g flüssige Butter
200 g Kuvertüre

Zubereitung:

Für den Teig Honig, Zucker, Vanillezucker, Butter und Schmalz langsam im Topf erwärmen, dann in eine Rührschüssel gießen und kalt stellen.

Unter die fast erkaltete Masse Eier, Gewürze, abger. Apfelsinenschale und nach und nach, abwechselnd mit Milch, das Backpulver-Kakao-Mehl-Gemisch rühren. Zum Schluß Haselnüsse, Zitronat und die gewaschenen, gut abgetrockneten Korinthen unterrühren. Den Teig mit einem Teigschaber gut 1 cm dick auf ein gefettetes Blech streichen. Ein mehrfach umgekniffenes, gefettetes Papier vor den Teig

legen, ca. 30 Minuten backen.

Schaltung:

175-195°, 2. Schiebeleiste v. u.

160-180°, Umluftbackofen

Den Kuchen auf dem Blech abkühlen lassen. Für den Guß den mit Kakao gesiebten Puderzucker mit so viel heißem Wasser glattrühren, daß eine dickflüssige Masse entsteht, dann die flüssige Butter dazugeben.

Gleichmäßig auf den Kuchen auftragen, fest werden lassen.

Die Kuvertüre in einem kleinen Topf im Wasserbad so lange erwärmen, bis sie sich glattrühren läßt. Zum Schluß auf den Kuchen streichen.

Tip: Wenn selbstgemahlenes Mehl verwendet wird, sollte die Kleie herausgesiebt werden, sonst wird der Teig zu trocken.

Von Klara Baumgarten, Apensen

Dessert, Nachspeisen

Feiner Käsekranz (Mousse au fromage)

Zutaten:

200 g Gorgonzola-Käse
100 g Frischrahmkäse
5 El. Halbtrockener Sherry
1/8 l Sahne, süß
1 Pk. Sahnesteifmittel

Zum Garnieren:

1 El. Gehackte Pistazien
Weintrauben, grün oder blau

Zubereitung:

Gorgonzola-Käse durch ein Sieb streifen, mit Frischrahmkäse und Sherry cremig rühren. Sahne mit Sahnesteifmittel steif schlagen, die Käsecreme löffelförmig unterziehen. Käsecreme mit Salz u. Pfeffer abschmecken, in eine gefettete kleine Ringform füllen. Im Gefrierfach ca. 2 Std. frosten lassen. Zum Anrichten kurz in heisses Wasser tauchen, Käse-Mousse auf eine Platte stürzen, obenauf mit Pistazien bestreuen. Trauben in die Kranzmitte füllen.

Beilage: Frisches Weissbrot oder Pumpernickel.

Schmeckt auch hervorragend anstelle eines süßen Desserts nach einem guten Essen.

29.01.1994

Feiner Quarkkuchen

Zutaten:

Für die Streusel:

250 g Mehl
150 g Zucker
1 Eigelb
4 El. Zitronensaft
125 g Butter
1/2 Päckchen Backpulver
1 El. Vanillezucker

Für die Creme:

125 g Butter
250 g Zucker
1 El. Vanillezucker
1 El. Griess abgeriebene Schale einer
- Zitrone
5 Eigelb
750 g Quark
5 Eiweiss

Zubereitung:

Mehl, Zucker, Eigelb, Zitronensaft, kleingeschnittene Butter, Backpulver und Vanillezucker in eine Schüssel füllen. Mit den Fingerspitzen zu Streuseln verarbeiten. Kurz kalt stellen.

Eine Springform (28 cm) gut ausbuttern. Die Hälfte der Streusel einfüllen und festdrücken.

Die Butter schaumig rühren. Zucker, Vanillezucker, Griess, Zitronenschale und Eigelb zufügen. Alles gut verrühren. Den Quark untermischen.

Eiweiss ganz steif schlagen. Unter die Quarkmasse ziehen. Diese Creme über die Streusel füllen und glattstreichen. Mit den restlichen Streuseln bedecken.

Bei 180 Grad 60 Minuten backen. Ofen öffnen, erkalten lassen.
Niederländisches Büro für Milcherzeugnisse, Aachen.

Feines Birnengratin

Zutaten:

4 reife Birnen
1 unbeh. Zitrone (Saft)
Butter zum Einfetten
50 g Butter
50 g frisch gemahlene Vollkorn-Weizenmehl
1 - 2 El Honig
4 El Sahne
150 g Sauerrahm
1 Ei
2 Msp. Vanillepulver
50 g Sesam

Zubereitung:

Birnen waschen, achteln und das Kerngehäuse entfernen. Mit dem Zitronensaft beträufeln und in wenig Wasser ca. 2 - 3 min kochen, dann abtropfen lassen. Eine flache Auflaufform mit Butter einfetten und die Birnen hineinlegen. Butter in einem Topf erhitzen, Mehl darin kurz andünsten und den Topf von der Platte nehmen. Honig, Sahne, Sauerrahm, Ei und Vanillepulver hineinrühren. Sesam ohne Fett kurz anrösten und ebenfalls zugeben. Die Masse auf den Birnen verteilen. Den Auflauf auf der mittleren Einschubleiste ca. 25 - 30 min bei 180 °C im vorgeheizten Backofen backen.

Als Vollwertmenü mit

Vorspeise: Mandelbällchen in Gemüsebrühe

Hauptspeise: Wirsingröllchen mit Gemüsefüllung und Kartoffelgratin

Nachspeise: Feines Birnengratin

Feines Buttergebäck

Zutaten:

500 g Mehl
190 g Zucker
375 g Butter
1 Pck. Vanillezucker
5 Eigelb

Für die Verzierung:

Kleingehackte Mandeln oder
Zuckerguss mit Zitrone bzw. Rum

Zubereitung:

Aus den angegebenen Zutaten einen Knetteig bereiten. Evtl. eine Nacht kalt stellen. Den Teig portionsweise ausrollen und mit Förmchen ausstechen. Die ausgestochenen Teile mit einem Gemisch aus Eigelb und Dosenmilch bestreichen und in kleingehackte Mandeln tunken; Figuren auf das vorbereitete Blech legen. Wahlweise kann man statt Mandeln die Plätzchen auch nach dem Backen mit Zitronen- oder Rumzuckerguss bestreichen. Backzeit: 10 - 15 min. bei 175 - 200 Grad (Strom).

Feines Zitronengebäck

Zutaten:

125 g Butter
125 g Zucker
2 El. Zitronensaft
100 g Mehl
125 g Mandelblättchen

Zum Bestreichen:

100 g Zartbitter-Kuvertüre

Zubereitung:

Butter und Zucker schaumig rühren. Zitronensaft dazugeben, zuletzt Mehl und Mandelblättchen unterheben. Mit 2 Teelöffeln kleine Teighäufchen auf ein vorbereitetes Backblech setzen. Das Blech in den Gasbackofen einschieben und backen. Die Zitronenplätzchen etwas abgekühlt vorsichtig vom Blech lösen und die Unterseite mit aufgelöster Kuvertüre bestreichen. (ca. 30 Stück)

Vorbereitungszeit: ca. 15 Minuten

Backen: Stufe 4 (220°C)

Backzeit: ca. 12 Minuten

Fencheleis

Zutaten:

3 dl Milch
2 dl Sahne
80 g Fenchel; fein gewürfelt
1 Prise Anispulver
130 g Zucker
2 Eier
4 Eigelb
2 Bd. Fenchelgrün; vom
- Herzstück

Zubereitung:

Milch und Sahne mit den Fenchelwürfelchen und dem Anispulver aufkochen.

Zucker und Eier glattrühren. Das gekochte Fenchelgemisch unter ständigem Rühren in die Eimasse einlaufen lassen.

Auf dem Wasserbad rühren, bis die Masse bindet.

Alles durch ein feines Sieb passieren, damit die eventuell geronnenen Eiweissstückchen entfernt werden können. Abkühlen lassen.

Das feingehackte Fenchelgrün begeben und gefrieren lassen.

Dazu: Orangen, Mandarinen, Ananas, Datteln oder Kumquats, frisch kandiert.

Fenchelschnitten (Bern)

Zutaten:

150 g Mandeln; geschält,
-- blättrig geschnitten
6 Eier
250 g Zucker
1 Zitrone; abgeriebene Schale
80 g Zitronat; fein gehackt
1 Fenchelknolle; fein gehackt
-- junge Knolle!
180 g Mehl

Zubereitung:

Die Mandeln auf einer Alufolie im Ofen hellgelb rösten. Inzwischen die Eier leicht schaumig schlagen, mit dem Zucker verrühren. Zitronenschale, Zitronat, Fenchel und die leicht ausgekühlten Mandeln daruntermischen. Zuletzt das Mehl dazurühren und die Masse ca. 3 cm hoch in eine bebutterte viereckige Backform füllen.

Bei 180 °C im vorgeheizten Ofen goldgelb backen, etwa 25 Minuten. Backprobe mit einem Streichholz machen.

Mit einem scharfen Messer aus der Form herauslösen und in kleine Schnitten teilen. Diese nochmals, diesmal mit grossem Abstand, aufs Blech legen und 5 Minuten beidseitig im heissen Ofen rösten.

Fenchelsorbet

Zutaten:

80 g Zucker
1 1/2 dl ; Wasser
1 El. Fenchelsamen
400 g Fenchelknollen
2 dl Weisswein
Salz
1 El. Zitronensaft

Zubereitung:

Zucker, wasser und Fenchelsamen zu einem Sirup kochen, dann passieren. Vom Fenchel 4 bis 6 schöne Blätter mit Stiel als Schale für das Sorbet beiseite legen. Den Rest grob schneiden und mit Wein und wenig Salz weich kochen. Gemüse mit Zitronensaft und Sirup im Mixer pürieren. Masse 40 bis 60 Minuten in der Tiefkühltruhe gefrieren lassen. Mehrmals umrühren. Das Sorbet in einen Dressiersack mit gezackter Tülle geben und die Fenchelschalen damit füllen.

Ferrero-Rocher-Torte

Zutaten:

16 Rocher
3 Becher Sahne
3 P. Sahnesteif
1 Schicht Biskuittortenboden

Zubereitung:

Rocher zerkleinern, mit der geschlagenen Sahne und Sahnesteif vorsichtig verrühren und auf Biskuittortenboden verteilen, dekorieren.

Ferrero-Rocher-Torte II

Zutaten:

Bisquitboden:

4 Eier
4 El. Wasser
150 g Honig
1/4 Tl. Vanillepulver
1 Spur Salz
160 g Weizenmehl
1 Tl. Backpulver

Kirschenbelag:

1 Glas Schattenmorellen
Zucker bzw. Gelierzucker:
- (nach Geschmack)
60 g Schokolade oder Kuvertüre

Sahne:

500 ml Sahne
Etwas Zucker
1 Tütchen Sahnesteif
10 Kugeln Ferrero Rocher

Zubereitung:

Eier mit Wasser und Honig in der Küchenmaschine schaumig schlagen (dann erübrigt sich das Trennen der Eier). Mehl mit Backpulver, Salz und Vanillepulver mischen und dann vorsichtig unter die Masse geben. Sofort in eine gefettete und mit Backpapier ausgelegte Springform geben. In den auf 180 °C vorgeheizten Backofen, unterste Leiste, schieben und etwa 35-40 Min. backen. Notfalls nach der halben Backzeit abdecken.

Den fertigen Bisquitboden mit geschmolzener Schokolade (Kuvertüre) bestreichen. Schattenmorellen mit etwas Saft und Zucker (nach Geschmack) aufkochen und sirupartig andicken lassen. Den Bisquitboden damit belegen. Gut abkühlen lassen.

Die Rocher-Kugeln kleinhacken. Die Sahne mit Sahnesteif und Zucker schlagen und die gehackte Rocher-Masse unterheben. Die Torte damit krönen. Stichworte: Kuchen, Pralinen, Torten, Kirschen, Sahnertorten

Statt Ferrero Rocher kann man auch eine andere Nuss-Krokant-Schokolade verwenden.

Statt Bisquit- kann man auch einen Mürbeteigboden nehmen.

04.03.1994

Festliche Orangentorte

Zutaten:

4 Eier
200 g Zucker
1 Päckchen Vanillinzucker
100 g Mehl
100 g Speisestärke
2 gestr. Tl. Backpulver
1 Päckchen Back-Kakao (10 g)
Backpapier
6 El. Orangenmarmelade
4 cl klarer Orangenlikör
4 unbehandelte Orangen
500 g Schlagsahne
25 g Fett
100 g dünne Schokoladentäfelchen "edelbitter"

Zubereitung:

Eier trennen. Eiweiß steif schlagen. Nach und nach 175 g Zucker einrieseln lassen. Eigelb vorsichtig unterrühren. Mehl, Speisestärke, Backpulver und Kakao mischen und über die Eischaummasse sieben. Mit einem Schneebesen vorsichtig unterheben. Springformboden (24 cm Durchmesser) mit Backpapier auslegen und die Biskuitmasse einfüllen. Glattstreichen und im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 175 Grad/Gasherd: Stufe 2) ca. 25 - 30 min. backen. Springformrand lösen und den Biskuitboden auf ein Kuchengitter stürzen. Springformboden abnehmen und sofort das Backpapier abziehen. Biskuitboden gut auskühlen lassen. In der Zwischenzeit Orangenmarmelade und -likör glattrühren. Eine Orange heiß abwaschen, abtrocknen und die Schale abreiben. Sahne steif schlagen und die Orangenmarmelade gleichmäßig unterrühren. 3 El. davon zum Verzieren in einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen und kalt stellen. Biskuitboden in drei Teile teilen. Auf den unteren Boden eine Hälfte Orangenmarmelade streichen und ein Drittel Orangensahne darauf verteilen. Den mittleren Boden daraufsetzen und wieder Marmelade und Sahne daraufstreichen. Mit dem letzten Boden abdecken und die Torte rundum mit der restlichen Sahne bestreichen. Orangen dick schälen. Dabei die weiße Haut mit entfernen. Früchte in dünne Scheiben schneiden. Fett erhitzen. Orangenscheiben hineingeben, restlichen Zucker überstreuen und unter mehrmaligem

Wenden 1 - 2 min. glasieren. Orangenscheiben aus der Pfanne nehmen und abkühlen lassen. Die Torte obenauf mit Orangenscheiben belegen. Dabei einen ca. 1 cm breiten Rand lassen. Die Torte rundherum mit Schokoladentäfelchen verzieren. An den Rand Sahnetupfer spritzen. Orangentorte vor dem Servieren kalt stellen. In 12 Stücke schneiden.

Festliche Schokoladentorte

Zutaten:

TEIG:

6 Eier
150 g Butter oder Margarine
150 g Zucker
150 g Mehl
150 g Mandeln; gemahlen
1 Pk. Backpulver
150 g Schokoladenstreusel

FUELLUNG:

100 g Blockschokolade
220 g Aprikosenmarmelade
750 g Schlagsahne
100 g Dunkle Kuvertüre
2 El. Kakaopulver

Zubereitung:

Die Eier trennen. Eiweiss steif schlagen.
Das weiche Fett mit Zucker, Eigelb, Mehl, Mandeln, Backpulver und Schokoladenstreuseln verrühren.
Das geschlagene Eiweiss unterheben.
Den Boden einer Springform (Durchmesser: 24 cm) mit Papier auslegen.
Etwa drei Esslöffel Teig darauf streichen.
Im auf 200 Grad oder Gas Stufe 3 vorgeheizten Backofen 15 Minuten backen.
Nacheinander aus dem Teig fünf weitere Böden backen.
Die Kuvertüre auflösen (geht schnell in der Mikrowelle) und einen Tortenboden damit überziehen.
Die Blockschokolade mit einem Messer fein schneiden.
Die Aprikosenmarmelade glattrühren, zwei Böden damit bestreichen.
Die Sahne steif schlagen. Zwei Esslöffel für die Dekoration beiseite stellen.
Feingeschnittene Schokolade unter die restliche Sahne rühren.
Drei Böden damit bestreichen, etwas Schokoladensahne als Dekoration für den Rand der Torte zurücklassen.
Die Böden zusammensetzen. Erst einen mit Schokosahne, dann mit Aprikosen, dann wieder Schokosahne usw.
Den Rand der Torte mit der restlichen Schokoladensahne bestreichen.
Den mit der Kuvertüre überzogenen Tortenboden darüberlegen.
Die restliche, für die Dekoration zurückbehaltene Sahne mit dem Kakaopulver verrühren und auf ein Gitter oder eine andere

Dekoration auf die Oberfläche der Torte spritzen.

Die Torte schmeckt gut, wenn sie ein paar Stunden im Kühlschrank durchgezogen hat.

Feuerkuchen

Zutaten:

Für einen Kuchen 2-3 Personen:

250 g Mehl

150 g Zucker

3 B Vanillezucker

2 Eier Klasse 0

oder 3 Eier Klasse 4

150 g Margarine

ca. 1/4 l Stroh 80%

Zubereitung:

Mehl, Zucker, Vanillezucker, Eier und Margarine zu einem "Krümelteig" verarbeiten. Soviel Rum zugeben, bis der Teig `Zäh durch eine Gabel` tropft (ca. 1/4 l).

Der Teig sollte in eine gut gefettete, und mit viel Semmelmehl bestreute Form gegeben werden.

Mittlere Schiene im Ofen, Gasherd (leider hab ich nichts anderes) auf kleinster Stufe (1) nicht vorgeheizt !!! backen.

Nach einer Stunde sollte der Kuchen außen goldfarben sein, und innen noch `klitschig` !!!

Nach dem Herausnehmen aus dem Ofen, sofort aus der Form stürzen, einmal in der Hälfte durchschneiden, sofort auf die Kaffeetafel bringen, und anzünden. (sollte mit kleiner blauen Flamme brennen) Nicht ablöschen. Wenn der Kuchen nicht brennen will, weil zu lange im Ofen (aller Alkohol verflogen), mit ca. 2cl Strohrum übergießen und anzünden. Nachdem die Flamme erloschen ist aufschneiden und verteilen. Der Kuchen sollte so heiß wie möglich gegessen werden

(Achtung: das Einatmen während dem Abbeißen vermeiden!!!)

Sollte jemand mit dem Auto kommen, möge er die Fahrzeugschlüssel bitte beim Gastgeber hinterlegen!!!

Fiadone (Käsekuchen aus Korsika)

Zutaten:

500 g Brocciu; (*) o. Ricotta
200 g Zucker
1/2 Zitrone, nur ausgeriebene Schale
1/2 Zitrone; Saft und ausgeriebene Schale
4 El. Grappa Weintrester-Branntwein
6 Eier
20 g Butter
10 g Mehl

Pfefferminzsauce:

1/2 l Milch
1 Bd. Pfefferminze; frisch
5 Eigelb
150 g Zucker

Zubereitung:

(*) Brocciu: 'le roi des rois des fromages de la Corse', ein milder Frischkäse aus Schafs- und manchmal Ziegenmilch, eine Art Quark, ähnlich dem Ricotta, doch unverkennbar in seinem Geschmack. Seine Verwendung in der korsischen Küche ist unbegrenzt: gesalzen (als Füllung von Crêpes oder Canneloni), gezuckert für kleine Krapfen, oder eben für den Käsekuchen, den fiadone.

Kuchen:

Den Brocciu mit einem Holzlöffel zerdrücken, den Zucker, geriebene Zitronenschale, den Zitronensaft sowie den Grappa dazugeben und nacheinander die Eier unterrühren.

Die Masse in eine mit Butter ausgestrichene und mit Mehl bestäubte Kuchenform geben und im auf 180 °C vorgeheizten Ofen 35 Minuten backen.

Die Oberfläche vom Kuchen soll goldgelb-bräunlich (Zentrum) bis braun (Rand) sein.

Sauce:

Die Milch aufkochen und - abseits vom Feuer - die Pfefferminze darin ziehen lassen.

Das Eigelb und den Zucker mit dem Schneebesen zu einer weißlichen Creme schlagen, die durch ein feines Sieb passierte Milch dazugeben und bei kleiner Hitze solange rühren, bis die Creme leicht dicklich wird und den Rücken des Holzlöffels fein überzieht.

Den Topf sofort vom Feuer nehmen und die Sauce erkalten lassen.

Der Fiadone schmeckt kalt serviert mit und ohne Pfefferminzsauce

ausgezeichnet.

Der Fiadone kann im Kühlschrank bis zu einer Woche aufbewahrt werden.

Finnische Kokostorte

Zutaten:

Teig:

2 Tassen Mehl

2 Eier

1/2 Tasse Milch

2 Tassen Zucker

2 Tl. Backpulver

1 El. Kakao

150 g zerlassene Butter

Creme:

150 g Butter

4-5 El. Puderzucker

1/2 Tasse kalter Kaffee

1 El. Kakao

5-6 El. Kokosraspeln

Zubereitung:

in Springform backen, Kuchen mit Messer teilen
Creme zwischen die Hälften

Finnischer Gewürzkuchen

Zutaten:

100 g Weiche Butter
250 g Brauner Zucker
3 Eier
300 g Säuerliche Äpfel
400 g Mehl
2 Tl. Backpulver
5 Tl. Lebkuchengewürz
100 ml Buttermilch

Zubereitung:

Den Backofen auf 175 Grad vorheizen. Eine 25 cm lange Kastenform (etwa 1,5 Liter Inhalt) gründlich fetten.

Die Butter cremig rühren. Zucker und Eier dazugeben und alles schaumig aufschlagen. Die Äpfel schälen und ohne die Kerngehäuse grob raspeln, sofort unter die Zuckercreme rühren, damit sie sich nicht verfärben.

Das Mehl mit dem Backpulver und dem Lebkuchengewürz mischen, abwechselnd mit der Buttermilch unter die Zuckercreme rühren. Den Teig in die vorbereitete Form umfüllen und glattstreichen.

Die Form auf einem Rost auf der untersten Schiene in den Ofen stellen und den Kuchen etwa 1 Stunde backen. Einige Minuten in der Form abkühlen lassen, dann auf ein Gitter stürzen und unter einem Tuch auskühlen lassen.

Firepointbrot

Zutaten:

100 g Sauerteig reif
1700 g Roggenmehl (1)
1100 g Roggenmehl (2)
1100 g Weizenmehl
1700 g Wasser (1)
970 g Wasser kochend (2)
750 g Wasser (3)
370 g Haferflocken
610 g Leinsamen
4 Tl. Teel.Salz
2 Hefewürfel
Zum Bestreuen: Mohn

Zubereitung:

Aus dem Roggenmehl (1), Wasser (1) lauwarm und dem Sauerteig einen Teig rühren und ca. 24h stehen lassen. Am nächsten Tag davon 150g abnehmen und aufbewahren. (Kühlschrank 3Tage, einfrieren 3 Monate haltbar)

Leinsamen und Haferflocken mit kochendem Wasser (2) übergießen und ebenfalls 24h stehen lassen.

Am nächsten Tag die Hefe im Wasser (3) auflösen und mit der Körnermischung, sowie den restlichen Zutaten zu einem Teig verkneten. Den Teig ca. 10 min. ruhen lassen und in 10 Teile teilen. Zu glatten Kugeln formen.

Die Kugeln mit Wasser einstreichen und in Mohn wälzen. Über Kreuz einschneiden und auf eine Backbleche verteilen.

Nochmals ca. : 1/2h stehen lassen, bis sie etwa um die Hälfte größer geworden sind.

Backen: Mittlere Schiene 275° 15 min. dann herunterstellen.
175° 30 min.

.

Fladenbrot (Pide)

Zutaten:

42 g Hefe
1/8 l Wasser; lauwarm (1)
500 g Weizenmehl
1/8 l Wasser; warm (2)
1/2 Tl. Salz
Öl; für Hände und Blech

Zum Bepinseln:

1 Eigelb
1 Tl. Zucker
1 Tl. Olivenöl
1 El. Wasser; (3)

Zum Bestreuen:

2 El. Sesamsamen
1 Tl. Schwarzer Kümmel

Zubereitung:

(*) 1 Rezept ergibt 2 bis 3 Fladen.

Hefe in lauwarmes Wasser (1) auflösen, Mehl in eine grosse Schüssel geben, mit den Händen lockern. In die Mitte eine Vertiefung drücken und die Hefemischung hineingeben, Salz an den Rand streuen. Von der Mitte aus die Hefe mit dem Mehl verrühren, warmes Wasser (2) zugiessen, erst rühren, dann verkneten.

Hände etwas einölen, damit der Teig nicht an den Fingern klebt. Er sollte weich und geschmeidig sein.

Teig an einem warmen Platz bedeckt 30 Minuten gehen lassen, bis er sich verdoppelt hat.

Runde, flache Fladen formen, wobei die Ränder etwas dicker sein sollten als die Mitte, und auf ein gefettes Blech legen. Mit dem nassen Zeigefinger regelmässige Vertiefungen eindrücken, so dass ein Rautenmuster entsteht.

Eigelb, Zucker, Olivenöl und Wasser (3) verrühren. Fladen damit einpinseln, mit Sesam und schwarzem Kümmel bestreuen.

Nochmals 15 Minuten gehen lassen, dann im vorgeheizten Ofen bei 225 °C 20-30 Minuten backen, bis sich das Brot golden färbt.

Bemerkungen

Nach einer anderen Quelle (Erika Casparek-Türkkan: Türkisch kochen) wird statt Wasser Milch genommen und ein Ei (bei einer Zubereitung mit 500 g Mehl) eingeknetet. Zum Bepinseln wird eine

Ei-Öl-Milch-Zucker- Mischung verwendet. Die Fladen werden bei 275 °C während 10 Minuten gebacken.

Flambierte Äpfel

Zutaten:

4 Schöne Äpfel
1/2 Zitrone, Saft
1/4 l Wasser
1/4 l Weisswein
2 El. Zucker
4 El. Orangenmarmelade
50 g Mandelstifte
1 1/2 dl Calvados
Eventuell Saisonfrüchte
Eventuell Schlagsahne

Zubereitung:

Äpfel schälen und Kerngehäuse ausstechen, sofort mit Zitronensaft beträufeln. Wasser mit Wein aufkochen, Zucker zugeben und Äpfel 10 Minuten darin dünsten.

Herausnehmen, abtropfen und abkühlen lassen.

Mit Orangenmarmelade füllen, mit Mandelstiften spicken.

Auf Tellern anordnen (je nach Geschmack, mit Saisonfrüchtestückchen dekorieren).

Calvados etwas aufwärmen, übergiessen und zünden.

Nach Geschmack mit Schlagsahne dekorieren.

Portionen: 4

Flambierte Bananen

Zutaten:

2 Bananen
1 El. Butter
1 El. Zucker
1 gr. Glas Obstbranntwein mind. 40%

Zubereitung:

Bananen schälen, der Länge nach in 2 Hälften teilen.
Butter in der Pfanne schmelzen, bis sie schäumt. Bananenhälften hinzugeben, mit Zucker überstreuen. Während der Zucker karamelisiert, Banane auf beiden Seiten durchbräunen lassen. Sind sie weich - ohne zu zerfallen - Branntwein dazugiessen und anzünden.

Ist die Flamme heruntergebrannt, auf Desserttellern servieren und mit dem Saft aus der Pfanne übergiessen.

Die ganze Prozedur kann auch mit Spiritusbrennern etc. am Tisch erfolgen.

Flambierte Bananen I

Zutaten:

2 kleine Bananen
2 EL Butter
1 TL Zucker
1 Limette (ersatzweise Zitrone)
Saft von 1/2 Orange
3 EL weissen Rum
1 EL flüssiger Honig
(vorzugsweise Akazienhonig)

Zubereitung:

Die Bananen schälen, in 1 EL Butter von beiden Seiten kurz anbraten. Aus der Pfanne heben und warm stellen. Restliche Butter und Zucker im Bratfond unter Rühren schmelzen. Die Limettenschale abreiben und mit dem Limettensaft und dem Orangensaft in die Pfanne geben, ca. 3 Minuten einkochen. Die Bananen wieder in die Pfanne legen, Rum darüber giessen, anzünden (Vorsicht! Kopf nicht über die Pfanne halten!) und unter leichtem Schütteln ausbrennen lassen. Den Honig über die Bananen träufeln.

Als Menüvorschlag: Böhmisches Knoblauchsuppe, Jambalaja, Flambierte Bananen

Flambierte Erdbeeren

Zutaten:

4 El. Zucker
4 cl Burgunder, rot
4 cl Kirschwasser
300 g Erdbeeren
Mandeln, gehobelt

Zubereitung:

In einer Pfanne die 4 El. Zucker zugeben, unter Rühren goldgelb, aber nicht braun werden lassen (!). Mit 4 cl rotem Burgunder ablöschen. Darin die 300 g Erdbeeren erhitzen, 4 cl aufgewärmtes Kirschwasser darübergießen und flambieren. Mit gehobelten Mandeln bestreut servieren. Dazu passen sämtliche Eissorten.

Flambierte Mangos Mangos Flameados - Kuba -

Zutaten:

4 Mangos
30 g Butter
30 g Zucker
Schale von einer 1/2 Orange
2 El. Triple Sec
2 Orangen
2 Zitronen
2 El. Rum

Zubereitung:

Mangos schälen, halbieren und den Stein entfernen. Butter in einer Flambierpfanne schmelzen, Zucker und die abgeriebene Orangenschale hinzufügen, Triple Sec darübergießen und anzünden. Nach dem Erlöschen der Flamme den Orangen- und Zitronensaft zugiessen und die Flüssigkeit kurz aufkochen. Mangohälften einlegen, 5 Minuten ziehen lassen. Rum in einer zweiten Pfanne erhitzen, über die Mangos giessen, anzünden und sofort servieren.

Tip: Dieses Dessert lässt sich wunderbar mit Zitroneneis ergänzen.

Flambiertes Birnenkompott zu Lafers Käsekuchen

Zutaten:

500 g Birnen; am besten
- Williams
1 Zitrone; Saft
50 g Butter
60 g Zucker
100 ml Orangensaft; frisch aus-
- gepreßt
150 ml Weißwein
1 Vanilleschote; Mark davon
4 cl Birnengeist
ohne den
Die
Birnengeist

Zubereitung:

* Ein Rezept für 6-8 Personen, ebenso wie der Käsekuchen von J.Lafer

1. Die Birnen schälen, entkernen, in Spalten schneiden und mit etwas Zitronensaft beträufeln.
2. Die Butter mit dem Zucker in einer Pfanne schmelzen. Die Birnen Zitronensaft zugeben und darin andünsten.
3. Orangensaft, Weißwein und die Flüssigkeit von den Birnen zugießen. Birnen in 10 Minuten bißfest garen.
4. Kurz vor dem Servieren das Vanillemark unterrühren. Den zugießen und flambieren.

Das flambierte Birnenkompott zum Käsekuchen servieren.

:Pro Person ca. : 127 kcal

:Pro Person ca. : 531 kJoule

:Eiweiß : 0 Gramm

:Fett : 5 Gramm

:Kohlenhydrate : 16 Gramm

:Zubereitungszeit : 45 Minuten

Flämische Waffeln

Zutaten:

350 g Mehl
30 g frische Hefe
oder 1 Eßlöffel Trockenhefe
30 cl lauwarme Milch
175 g Butter, zerlassen
Salz
4 Stück Würfelzucker
2 Orangen
6 Eier, 4 Eigelb vom Eiweiß getrennt,
Eiweiß steifgeschlagen
30 cl Sahne, geschlagen
Geklärte Butter, zerlassen
Orangen-, Zitronen- oder Vanillezucker

Zubereitung:

Das Mehl in eine 5 l fassende Schüssel geben und eine Mulde in die Mitte drücken. Die Hefe in der lauwarmen Milch auflösen, in die Mehlmulde gießen und nach und nach mit dem Mehl verrühren. Den Rührlöffel beiseite legen, den Teig mit einem Messer vom Schüsselrand abschaben, mit Pergamentpapier bedecken und an einem warmen Platz gehen lassen.

Sobald der Teig sein ursprüngliches Volumen etwa verdoppelt hat, die zerlassene Butter und eine Prise Salz hineinarbeiten. Die Würfelzuckerstücke an der Schale der Orange reiben, die Stücke zerdrücken und zusammen mit den beiden ganzen Eiern zum Teig geben. Den Teig gut durcharbeiten. Dann die geschlagene Sahne, das Eigelb und zum Schluß den Eischnee unter den Teig ziehen. Den Teig an einem warmen Platz noch einmal gehen lassen, bis er sein ursprüngliches Volumen wiederum verdoppelt hat.

In der Zwischenzeit das Waffeleisen bei niedriger Temperatur erhitzen. Sobald es heiß ist, mit einem Backpinsel etwas zerlassene, geklärte Butter auf den Innenflächen verstreichen. Den Teig mit einem Schöpflöffel auf eine Seite des Waffeleisens geben, das Eisen schließen und wenden, damit sich der Teig auch auf der zweiten Eisenseite verteilen kann. Das Waffeleisen bei schwacher Hitze auf die Kochstelle setzen.

Wenn die Waffeln nach etwa 3 Minuten auf einer Seite goldgelb sind, das Waffeleisen umdrehen und die Waffel auf der zweiten Seite goldgelb backen. Die Waffel sofort aus dem Eisen herausnehmen und die Kanten mit einer Schere glattschneiden. Die fertigen Waffeln

nebeneinander auf ein Backblech, mit Pergamentpapier abdecken und im Backofen warm halten. Den Vorgang wiederholen, bis der Teig aufgebraucht ist. Die warmen Waffeln mit Orangen-, Zitronen- oder Vanillezucker bestreuen, auf einem mit einer Serviette belegten Teller anrichten und servieren.

Flämisches Mandelgebäck

Zutaten:

250 g Mehl
100 g Stärkemehl
100 g Puderzucker
1 P. Vanillezucker
1 Prise Salz
250 g Margarine
125 g abgezogene ganze Mandeln

Zubereitung:

Mehl, Stärkemehl und Puderzucker auf ein Backbrett sieben und Gewürze, Fettflöckchen und die ganzen Mandeln darauf verteilen. Alle Zutaten miteinander vermischen und rasch verkneten.

Aus dem Teig Stangen von 3 cm Dicke formen und 2-3 Stunden im Kühlschrank ruhen lassen. Anschließend mit einem scharfen Messer etwa 1/2 cm dicke Scheiben schneiden und ca. 20 Minuten backen.

Dessert, Nachspeisen

Flammeri aus Reismehl (Mehallabia) - Ägypten

Zutaten:

50 g Rosinen
1 l Milch
100 g Zucker
120 g Reismehl
2 El. Speisestärke
1 Vanilleschote
2 El. Pistazien, gehackt
2 El. Rosenwasser; ersatzweise
; Zimtpulver

Zubereitung:

Die Rosinen in heissem Wasser quellen lassen.

Die Milch erhitzen.

In einem Topf den Zucker mit dem Reismehl und der Speisestärke mischen.

Unter Rühren nach und nach die heiße Milch zugeben und weiterrühren, bis ein glatter Brei entstanden ist. 15 Minuten kochen lassen.

Den Backofen auf 210 °C vorheizen.

Die Rosinen abtropfen lassen, trockentupfen und mit dem Mark der Vanilleschote und den Pistazien unter den Reismehlflammeri mischen.

Den Flammeri im Ofen 15 - 20 Minuten überbacken, bis sich eine braune Kruste gebildet hat.

Die Speise gut durchrühren und abkühlen lassen.

Mehallabia mit dem Rosenwasser beträufeln und einige Stunden in den Kühlschrank stellen.

Flammkuchen

Zutaten:

Teig:

500 g Mehl

1 Klumpen Hefe (42g)

3 El. Milch

1 Tl. Zucker

Wasser

1 Tl. Salz

4 El. Öl

Belag:

ca. 200 g Bauchspeck

2-4 Zwiebeln

ca. 300 g Crème fraîche

ca. 200 g geriebener Emmentaler o.ä.

Pfeffer aus der Mühle

Salz

frisch geriebene Muskatnuss

Zubereitung:

Aus der Hefe, der Milch (lauwarm wenn's geht) und dem Zucker einen dünnflüssigen homogenen Vorteig anrühren. Diesen mit allen anderen Zutaten ausser dem Wasser vermischen (am besten mit dem Knethaken oder der Küchenmaschine). Solange Wasser (ca. 200-250g) hinzugeben, bis sich der Teig von der Schüssel (und von den Fingern ;-)) löst und sich trotzdem noch feucht anfühlt. Teig zu einem Klumpen formen, mit Mehl bestreuen und mit einem Handtuch abgedeckt ca. 1h gehen lassen. Diese Gehzeit ist recht temperaturabhängig, wenn er in der geheizten Küche auf einen hohen Schrank gestellt wird, reichen manchmal auch nur 30-40 Minuten. Das Teigvolumen sollte sich danach verdoppelt haben. Generell gilt, dass der Teig eher länger als zu kurz gehen sollte.

In der Zwischenzeit wird der Speck gewürfelt, die Zwiebeln in feine Ringe geschnitten und der Käse gerieben. Die Crème fraîche wird flüssig gerührt und mit Pfeffer, Muskatnuss und nicht zuviel Salz (max. 3/4TL, der Rest ist ja schon in Speck, Käse und Teig) gewürzt. Mit dem Pfeffer und der Muskatnuss nicht zu sparsam sein, die Creme sollte hinterher schon gut würzig sein.

Wenn der Teig gegangen ist, kann man schon mal den Ofen einschalten. (Volle Lotte und bloss kein Schnickschnack wie Heissluft oder so...). Der Teig wird nun in zwei Teile aufgeteilt (eins wieder zurücklegen). Den Teigklumpen nochmal kurz von Hand durchkneten (vorher die Hände und den

Teig leicht bemehlen) und dann auf einer bemehlten Fläche auf Blechgröße ausgerollt. Dabei wird der Teig sehr dünn, je dünner um so besser. Den Teig auf das bemehlte Blech legen und mit der Hälfte der Creme bestreichen. Danach den Speck und die Zwiebeln und zum Schluss den Käse drauf und ab in den Ofen (bei meinem Herd, zweite Reihe von oben). Wenn der Flammkuchen gut gebräunt ist, ist er fertig. (ca. 10 Minuten) Dazu gibt's Bier oder Wein.

Für ca. 2 Backbleche

Anmerkungen:

Der oben beschriebene Teig eignet sich auch hervorragend für Pizza. Auch hier gilt, dass der Ofen auf der grössten Hitze stehen muss. Die Öfen in der Pizzeria machen um die 350 Grad! Wer das Blech lieber einölt, als es dünn zu bemehlen (Mehl drauf, mit der Hand verreiben und wieder abschütten!) ist selbst schuld.

Achtung: Flammkuchen schmeckt nach mehr! Im Skiurlaub hab ich immerhin 8 Bleche gebraucht um 10 Leute satt zu machen!

Gibt es z.B. im Elsass in verschiedenen Gastwirtschaften. Dort setzt man sich und bekommt dann solange ein Brett mit Flammkuchen drauf bis man entweder unter dem Tisch liegt (was wohl eher am Getränk (z.B. Elsässer Riesling oder auch ein Edelzwicker) liegt ;-)) oder stop sagt.

Wer einen Holzbackofen Zuhause hat, kann sich sogar einen echten Flammkuchen zubereiten. Ich muss mich leider auf den Elektrokuchen beschränken.

Flammkuchen, klassisch

Zutaten:

Teig:

500 g Weissmehl

40 g Frischhefe

3 El. Milch

1 Tl. Zucker

;Wasser

1 Tl. Salz

4 El. Öl

Belag:

200 g Bauchspeck; nach Bedarf mehr

-- oder weniger

3 Zwiebeln; dito !

3 dl Creme fraîche

200 g Käse; gerieben

Pfeffer; aus der Mühle

-Salz

Muskatnuss; frisch gerieben

Zubereitung:

Aus der Hefe, der Milch (lauwarm wenn es geht) und dem Zucker einen dünnflüssigen homogenen Vorteig anrühren. Diesen mit allen anderen Zutaten ausser dem Wasser vermischen (am besten mit dem Knetbalken oder der Küchenmaschine). Solange Wasser (ca. 2 bis 2 1/2 dl für 500 g Mehl) hinzugeben, bis sich der Teig von der Schüssel (und von den Fingern) löst und sich trotzdem noch feucht anfühlt.

Teig zu einem Klumpen formen, mit Mehl bestreuen und mit einem Handtuch abgedeckt ca. 1 Stunde gehen lassen.

Diese Gehzeit ist recht temperaturabhängig, wenn er in der geheizten Küche auf einen hohen Schrank gestellt wird, reichen manchmal auch nur 30-40 Minuten. Das Teigvolumen sollte sich danach verdoppelt haben. Generell gilt, dass der Teig eher länger als zu kurz gehen sollte.

In der Zwischenzeit wird der Speck gewürfelt, die Zwiebeln in feine Ringe geschnitten und der Käse gerieben. Die Creme fraîche wird flüssig gerührt und mit Pfeffer, Muskatnuss und nicht zuviel Salz (Salz ist ja schon in Speck, Käse und Teig) gewürzt. Mit dem Pfeffer und der Muskatnuss nicht zu sparsam sein, die Creme sollte hinterher schon gut würzig sein.

Wenn der Teig gegangen ist, kann man schon mal den Ofen einschalten.

Der Teig wird nun in zwei Teile aufgeteilt (einen Teil wieder zurücklegen). Den Teigklumpen nochmal kurz von Hand durchkneten (vorher die Hände und den Teig leicht bemehlen) und dann auf einer bemehlten Fläche auf Blechgröße ausgerollt. Dabei wird der Teig sehr dünn, je dünner um so besser. Den Teig auf das bemehlte Blech legen und mit der Hälfte der Creme bestreichen. Danach den Speck und die Zwiebeln und zum Schluss den Käse daraufgeben und den Kuchen im Ofen (bei meinem Herd die zweite Reihe von oben) garen. Wenn der Flammkuchen gut gebräunt ist, ist er fertig. (ca. 10 Minuten).

Dazu gibts Bier oder Wein.

Kommentar von detig@iti.informatik.th-darmstadt.de (Christine Detig):
Ich mag es lieber, wenn die Zwiebeln nicht roh verwendet werden, sondern vorher in Öl (oder der Kalorien halber: In Brühe) gedünstet werden. Finde ich verträglicher. Der Geschmack wird dadurch etwas ins süssliche verschoben, das kann durch (Cayenne)Pfeffer oder ggf. Ersetzen eines Teils der Creme fraiche durch saure Sahne/Schmand ausgeglichen werden.

Flan

Zutaten:

500 ml Milch
4 Eier
3 El. Zucker (1)
2 El. Zucker (2)
1 Vanilleschote
1 Prise Zitronenschale

Zubereitung:

Zucker (1) in eine grosse Puddingform aus Weissblech geben (keine Form aus Keramik - Bruchgefahr!). Form auf den Herd stellen und Zucker bei starker Hitze karamelisieren lassen. Form vom Herd nehmen und erkalten lassen. Die Karamelmasse dabei am Rand der Form verstreichen.

Vanilleschote aufschneiden, auskratzen und zusammen mit der ausgekratzten Masse in die Milch geben. Zitronenschale in die Milch reiben. Milch auf dem Herd kurz aufkochen lassen, vom Herd nehmen und Vanilleschote entfernen.

Eier mit dem Zucker (2) zusammen mit dem Schneebesen schaumig schlagen. Masse unter Schlagen langsam in die Milch geben (Vorsicht, Masse sollte nicht gerinnen!). Masse in die mit Karamel vorbereitete Form geben. Form in eine mit Wasser gefüllte, hitzefeste Schüssel oder in ein mit Wasser gefülltes Backblech stellen. Bei 180°C ca. 20 min. backen.

Masse abkühlen lassen und dann mindestens 2-3 Std. in den Kühlschrank stellen (Besser über Nacht im Kühlschrank lassen).

Den fertigen Flan aus der Form herauslösen (mit einem spitzen Messer nachhelfen), auf einen Teller stürzen und servieren.

Quelle: Mündliche Überlieferung einer guten Bekannten, die in Spanien lebt.

Fleischkäse im Vollkorn-Blätterteig

Zutaten:

Für Das Butterstück:

250 g Frische, kühle Butter; in
-- Scheiben geschnitten
70 g Weizenvollkornmehl; gesiebt

Für Den Teig:

180 g Weizenvollkornmehl; fein
1 kleine Ei
1/4 Tl. Jodsalz
100 ml ; Kaltes Wasser
1 El. Obstessig

Für Die Füllung:

2 Zwiebeln
200 g Champignons
2 El. Butter
1 El. Körniger Senf
800 g Fleischkäse

Zubereitung:

Butter und Mehl auf einem Backbrett mit einem grossen Messer verhacken, verkneten und zu einem Ziegel formen. Dieses Butterstück für ca. 30 Minuten kalt stellen. Von den Teigzutaten einen Nudelteig herstellen. Dazu Ei mit Wasser und Obstessig verquirlt in die Mitte des Mehls giessen. Einen glatten Teig kneten, der sich gut von der Arbeitsfläche lösen muss und dünn ausrollen. Kaltes Buttermehlstück darauflegen, die Teigseiten von rechts und links überschlagen und die Ränder andrücken. Dieses Paket wieder ausrollen, und zwar vorsichtig in einer Richtung, dabei das Rollholz immer wieder absetzen. Dann nochmals die Teigseiten von rechts und links übereinanderschlagen. Diese sogenannten Touren dreimal wiederholen und den Teig dazwischen kaltstellen.

Zwiebeln und Champignons jeweils fein würfeln und anbraten, mit Butter und Senf vermischen. Die Mischung auf den Fleischkäse geben, mit dem Brotteig umhüllen und im Ofen (E: 200-225 °C) 30-35 Minuten auf mittlerer Schiene backen. Warm oder kalt servieren.

Dazu passt grüner Salat.

Pro Portion: 2977/711 kJ/kcal, 17 g E, 23 g Kh, 58 g F, 1,8 Be (auch für Diabetiker).

Fleischkäse im I Vollkorn-Blätterteig

Zutaten:

Für Das Butterstück:

250 g Frische, kühle Butter; in
-- Scheiben geschnitten
70 g Weizenvollkornmehl; gesiebt

Für Den Teig:

180 g Weizenvollkornmehl; fein
1 kleine Ei
1/4 Tl. Jodsalz
100 ml ; Kaltes Wasser
1 El. Obstessig

Für Die Füllung:

2 Zwiebeln
200 g Champignons
2 El. Butter
1 El. Körniger Senf
800 g Fleischkäse

Zubereitung:

Butter und Mehl auf einem Backbrett mit einem grossen Messer verhacken, verkneten und zu einem "Ziegel" formen. Dieses Butterstück für ca. 30 Minuten kalt stellen. Von den Teigzutaten einen Nudelteig herstellen. Dazu Ei mit Wasser und Obstessig verquirlt in die Mitte des Mehls giessen. Einen glatten Teig kneten, der sich gut von der Arbeitsfläche lösen muss und dünn ausrollen. Kaltes Buttermehlstück darauflegen, die Teigseiten von rechts und links überschlagen und die Ränder andrücken. Dieses Paket wieder ausrollen, und zwar vorsichtig in einer Richtung, dabei das Rollholz immer wieder absetzen. Dann nochmals die Teigseiten von rechts und links übereinanderschlagen. Diese sogenannten Touren dreimal wiederholen und den Teig dazwischen kaltstellen.

Zwiebeln und Champignons jeweils feinwürfeln und anbraten, mit Butter und Senf vermischen. Die Mischung auf den Fleischkäse geben, mit dem Brotteig umhüllen und im Ofen (E: 200-225 °C) 30-35 Minuten auf mittlerer Schiene backen. Warm oder kalt servieren.

Dazu passt grüner Salat.

Pro Portion: 2977/711 kJ/kcal, 17 g E, 23 g Kh, 58 g F, 1,8 Be (auch für Diabetiker).

Fleischstrudel

Zutaten:

Teig:

250 g Mehl

;Salz

3 El. Öl

1/8 l ;Wasser, lauwarm

Füllung:

750 g Champignons, frisch

750 g Hackfleisch, gemischt

3 Zwiebeln

50 g Margarine

2 Bd. Petersilie

;Salz

;Pfeffer

Basilikum

Majoran

2 El. Öl

75 g Semmelbrösel

Zubereitung:

Teig:

Mehl und Salz mischen und nach und nach Öl und Wasser darunterkneten, bis der Teig geschmeidig ist. Den Teigkloss unter einer heissen Schüssel ruhen lassen.

Belag:

Champignons waschen, putzen, in dünne Scheiben schneiden. Hackfleisch und Zwiebelwürfel in 2/3 der Margarine 5 Minuten braten. Vom Herd nehmen, mit der Petersilie vermischen und würzen.

Teig auf bemehltem Geschirrtuch zu einem grossen Rechteck ausrollen. Mit der Hälfte des Öls bestreichen. Mit dem Handrücken unter den Teig fassen und den Teig zum Rand hin rundherum ganz hauchdünn ausziehen.

Semmelbrösel auf den Teig streuen. Die Pilz-Fleisch-Mischung darauf verteilen.

Den Strudel von der breiten Seite her durch Anheben des Handtuchs aufrollen. Vorsichtig auf ein mit Margarine gefettetes Backblech legen. Mit dem restlichen Öl bestreichen und im vorgeheizten Ofen bei 225 °C ca. 45 - 50 Minuten backen.

Ein Strudel hat gesamt ca. 3830 Kalorien und reicht für 4 - 6 Portionen.

Fleischtorte mit Trockenfrüchten

Zutaten:

Mürbeteig:

- 350 g Mehl
- 7 g Salz
- 170 g Butter; gekühlt
- in Würfel geschnitten
- 1 Ei
- 1 El. Wasser; kalt
- Menge ANpassen

Füllung:

- 1 1/2 kg Schweineschulter; in grosse Stücke geschnitten
- 1 Tl. Salbei; gehackt
- 1 Tl. Lebkuchengewürz
- 2 El. Petersilie; gehackt
- 250 g Datteln; entkernt und
- fein gehackt
- 250 g Korinthen
- 45 g Pistazien; grob gehackt
- 30 g Zucker
- 1 Tl. Ingwer; gemahlen
- 1 Tl. Salz
- 1 Prise Safranpulver
- vermischt mit
- 1 El. Wasser
- 7 Eigelb
- 1 1/2 dl Sahne

Zubereitung:

(Ergibt 2 Kuchen von 20 cm Durchmesser)

Für den Teig Mehl und Salz mischen, die Butter hinzufügen, mit den Fingerspitzen in das Mehl reiben, so dass eine krümelige Masse entsteht.

Das Ei in die Mitte des Gemischs geben.

Mit Wasser zu einem Teig wirken, eventuell noch etwas Wasser dazugeben. Den Teig leicht kneten, dann in Klarsichtfolie einschlagen und vor dem Ausrollen 1 Stunde kühlen.

Für die Füllung das Schweinefleisch mit Wasser bedeckt etwa 1 1/2 Stunden köcheln lassen, bis es schön weich ist, dann in kleine Würfel schneiden.

3 dl Garflüssigkeit durch ein Sieb giessen, mit Salbei und Petersilie zum Kochen bringen. Das Fleisch mit den Datteln, Korinthen und Pistazienkernen dazugeben und vermischen, vom Feuer nehmen. Zucker, Salz, Eigelb, Sahne und die restlichen Zutaten miteinander aufschlagen und gut unter die Fleischmasse mischen.

Den Teig ausrollen und zwei Kuchenformen damit auslegen.

Im vorgeheizten Backofen bei 190 °C etwa 10 Minuten blind backen, bis er fest ist, aber noch keine Farbe angenommen hat (Teigboden mit einem gleich grossen Pergamentpapier belegen, mit getrockneten Bohnen beschweren - damit der Teig keine Blasen wirft. Nach dem Backen Papier mit den Bohnen herausnehmen).

Teigböden mit der fertiggestellten Masse füllen.

Nochmals bei 190 °C etwa 40 Minuten weiterbacken. Die fertige Fleischtorte 5 Minuten abstehen lassen und anschliessend servieren.

Nach: Oskar Marti, Ein Poet am Herd, Winter in der Küche, Hallwag 1993, ISBN 3-444-10415-4

13.02.1994

Flockenringe

Zutaten:

100 g Zucker
1/2 Tasse Milch
50 g Butter
abgeriebene Schale von 1/2 Zitrone
100 g Mehl
1/2 Päckchen Backpulver
200 g Haferflocken
50 g süße gemahlene Mandeln

Zubereitung:

Fett, Milch und Zucker gut schaumig rühren. Die Zitrone, Mandeln, Haferflocken und das mit Backpulver gemischte und gesiebte Mehl hinzufügen und kleine Ringe auf ein gefettetes Backblech spritzen. Backblech auf die zweite Einschubleiste von unten einsetzen. Bei 200 - 210 Grad 20 - 25 min. backen.

Flockentorte

Zutaten:

175 g Weizenmehl
25 g Zucker
2 P. Vanillezucker
100 g Butter
45 g Speisestärke
500 g entsteinte Sauerkirschen (Glas)
1/2 l Sahne
25 g Puderzucker
2 P. Sahnesteif

Zubereitung:

Knetteig:

100g Weizenmehl auf die Tischplatte sieben, in die Mitte eine Vertiefung drücken. 25 g Zucker, 1 P. Vanillezucker, 75 g kalte Butter oder Margarine hineingeben (in Stücke geschnitten). Mit Mehl bedecken und von der Mitte aus alle Zutaten zu einem glatten Teig verarbeiten; sollte er kleben, dann eine Zeit lang kalt stellen) Teig auf dem Boden einer gefetteten Springform (Durchm. ca. 26 cm) ausrollen, mehrmals mit einer Gabel einstechen.

Backen : Strom: 200-225/Gas: 5 Min. vorheizen 3-4, backen 3-4

Backzeit: etwa 15 Minuten

Sofort nach dem Backen den Boden vom Springformboden nehmen, aber ihn erst, wenn er kalt ist, auf eine Tortenplatte legen.

Brandteig:

125 ml (1/8 l) Wasser, 25 g Butter, Margarine oder Schweineschmalz am besten in einem Stieltopf zum Kochen bringen. 75 g Weizenmehl mit 15 g Speisestärke mischen, sieben, auf einmal in die von der Kochstelle genommene Flüssigkeit schütten, zu einem glatten Kloss rühren, den heißen Kloss sofort in eine Schüssel geben, nach und nach 2-3 Eier unterrühren, weitere Eizugabe erübrigt sich, wenn der Teig stark glänzt und so vom Löffel abreisst, daß lange Spitzen hängenbleiben 1 1/2 g (1/2 gestr. Tl.) Backpulver in den erkalteten Teig rühren. Aus dem Teig 3 Böden backen, dazu jeweils 1/3 des Teiges auf einen gefetteten, mit Weizenmehl bestäubten Springformboden (Durchm. ca. 26 cm) streichen. Darauf achten, daß die Teiglage am Rand nicht zu dünn ist, damit der Boden nicht zu dunkel wird). Jeden Boden ohne Springformrand backen, bis er hellbraun ist.

Backen : Strom: 200-225/Gas: 5 Min. vorheizen 4-5, backen 4-5

Backzeit: 20-25 Minuten Das Gebäck nach dem Backen sofort vom Springformboden lösen, auf einem Kuchenrost erkalten lassen (wichtig, da der Dampf entweichen muss).

Für die Füllung:

Sauerkirschen abtropfen lassen, von dem Saft 250 ml (1/4 l) abmessen (evtl. mit Wasser ergänzen), die restliche Stärke mit 4 El. von dem Saft anrühren, den übrigen Saft zum Kochen bringen. In den von der Kochstelle genommenem Saft die angerührte Speisestärke rühren, einmal kurz aufkochen lassen, die Kirschen darunter geben, evtl. mit Zucker abschmecken, die Masse kalt stellen. Sahne 1/2 Min. steif schlagen, gesiebten Puderzucker mit Sahnesteif und Vanillezucker mischen, einstreuen, die Sahne steif schlagen, den Knetteigboden dünn mit rotem Johannisbeergelee bestreichen, mit einem Brandteigboden bedecken, diesen zunächst mit der Kirschcreme, dann mit etwa 1/3 der Schlagsahne bestreichen, darauf den zweiten Brandteigboden legen, mit der restlichen Sahne bestreichen, den dritten Boden zerbröckeln, auf der Sahne verteilen und mit Puderzucker bestäuben.

Flockentorte I

Zutaten:

TEIG für Böden:

250 ml Wasser

125 g Mehl

125 g Butter

4 Eier

Füllung:

200 g Puderzucker

250 g Quark

4 Pk. Vanillezucker

2 Pk. Gelatine

1/2 l Sahne

1 Obst; aus Gläschen

;z.B. Heidelbeeren

Zubereitung:

Aus Wasser, Mehl, Butter und den Eiern einen Teig mischen, der auf 3 Springformböden verstrichen wird. Bei ca. 200 °C abbacken.

Sahne schlagen, mit Quark, Vanillezucker und einem Grossteil des Puderzucker vermengen. Gelatine auflösen und mit der Quark- Sahne- Masse vermischen.

Nun einen Boden mit der Hälfte des Obstes bestreichen, anschliessend die Hälfte der Quark- Sahne- Masse auf den Boden geben und gleichmässig verteilen. den 2. Boden darauf legen und ebenfalls mit Obst und der Quark- Sahne- Masse bestreichen. Der 3. Boden bildet den oberen Abschluss.

An einem kühlen Ort fest werden lassen.

Vor dem Kredenzen mit dem Rest des Puderzuckers bestreuen.

Florentinchen

Zutaten:

TEIG:

1 Tl. Backpulver
100 g Margarine
80 g Zucker
1 Ei

BELAG:

80 g Zucker
1 Pk. Vanillinzucker
2 El. Honig
1/8 l Süsse Sahne
100 g Orangeat
250 g Blättrige Mandeln

GLASUR:

100 g Kuvertüre

Zubereitung:

Einen Knetteig bereiten, kühlstellen. Teig dünn auf einem Backblech auswellen. Butter, Zucker und Vanillinzucker unter Rühren karamelisieren, nicht zu dunkel werden lassen. Masse etwas auskühlen, Honig und Sahne unterrühren. Orangeat und Mandeln unterheben, auf den Teig streichen.

Im vorgeheizten Ofen bei 200 °C ca. 15 Min. backen. Dann in Vierecke schneiden, Ecken mit Kuvertüre überziehen.

Florentiner

Zutaten:

Teig:

150 g Mehl
50 g Zucker
1 P. Vanillezucker
2 El. Wasser
65 g Margarine (Sanella)

Belag:

50 g Butter
100 g Zucker
2 El. Honig
1/8 l Sahne
100 g Mandeln gehobelt
100 g Haselnußkerne gehobelt
25 g Weichselkirschen
(Schnapskirschen oder Kandierte Kirschen)

Guß:

75 g dunkle Kuchenglasur (kaufen)

Zubereitung:

Die Zutaten für den Teig wie einen Mürbteig zubereiten, eine Zeitlang kalt stellen, ca. 3 mm ausrollen und etwa 5 cm große Plätzchen ausstechen. Auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen und bei 200 Grad im vorgeheizten Backofen ca. 5-8 Minuten hellgelb vorbacken.

Butter, Zucker, und Honig unter Rühren so lange erhitzen, bis die Masse leicht bräunlich ist. Die Sahne hinzufügen und rühren, bis der Zucker gelöst ist. Mandeln, Haselnußkerne und Belegkirschen dazugeben und so lange unter Rühren schwach kochen lassen, bis die Masse gebunden ist. Den Belag mit 2 Teelöffeln auf die vorgebackenen Plätzchen verteilen. Im vorgeheizten Backofen ca. 10 min. bei 175-200 Grad backen.

Die Kuchenglasur nach Vorschrift auf dem Beutel auflösen und die erkalteten Plätzchen auf der Unterseite damit bestreichen.

Tips: Schmeckt v.a. von Mama an Weihnachten gut

Kuchen, Gebäck, Pralinen

Florentiner (Variante ohne Mehl und mit Honig)

Zutaten:

100 g Butter
150 g Zucker
5 El. Flüssiger Honig
125 g Sahne
200 g Mandelblättchen
50 g Orangeat; fein gehackt
40 Papierbackförmchen (6 cm)
100 g Zartbitterkuvertüre

Zubereitung:

Den Backofen auf 200 °C vorheizen. Butter, Zucker und Honig in einem Topf unter ständigem Rühren erhitzen, bis eine zähflüssige Masse entstanden ist. Die Sahne dazugiessen, kurz aufkochen lassen, Mandelblättchen und Orangeat hinzufügen und alle etwa 5 Minuten unter Rühren köcheln lassen.

Je einen gehäuften Teelöffel der Masse in die Papierbackförmchen geben, auf ein Backblech stellen und 10 bis 15 Minuten backen.

Die Plätzchen in den Förmchen abkühlen lassen, dann herauslösen und mit der Unterseite nach oben auf ein Kuchengitter legen. Die Kuvertüre im Wasserbad schmelzen und die Unterseite der Florentiner mit einem Backpinsel dick mit Kuvertüre bestreichen. Auf dem Gitter trocknen lassen. Nach Wunsch können Sie in die weiche Kuvertüre ein Wellenmuster ziehen.

Florentiner I

Zutaten:

120 ml Rahm
50 g Butter
125 g Zucker
40 g Kandierte Früchte
100 g Orangeat; fein zerschnitten
100 g Mandeln; gestiftelt
100 g Mandeln; gemahlen
60 g Mehl

Glasur:

200 g Zartbitterschokolade
3 El. Wasser

Zubereitung:

Den Rahm in einen Topf geben, die Butter und den Zucker beifügen und unter Rühren aufkochen. Die Flüssigkeit mit den übrigen Zutaten in der angegebenen Reihenfolge gründlich vermischen.

Die Masse teelöffelweise mit genügend grossem Abstand auf ein gefettetes Blech setzen. Jedes Häufchen mit einer angefeuchteten Gabel zu einem runden Teigblättchen von etwa 5 cm Durchmesser drücken.

Die Florentiner im 180 °C heissen Ofen 5 bis 6 Minuten backen. Mit einem Spatel vom Blech lösen und auf einem Kuchengitter abkühlen lassen.

Inzwischen die feingeriebene Zartbitterschokolade mit dem Wasser vermischen und im heissen Wasserbad schmelzen.

Die glatte Unterseite der Florentiner mit der Schokolade bestreichen; bevor die Schokolade hart wird, mit einer Gabel ein Muster in die Schokoladenfläche ziehen.

Florentiner II

Zutaten:

275 g ganze Haselnüsse
40 g Orangeat, ganz klein gehackt
40 g Zitronat, ganz klein gehackt
60 g Butter
50 g Honig
100 g brauner Zucker
2 Pk. Vanillezucker
1 Becher Schlagsahne (125 g)
150 g gemahlene Mandeln
150 g Zartbitterkuvertüre

Zubereitung:

Haselnüsse in dem auf 200 vorgeheizten Backofen 10 Min. rösten. Nüsse in ein Geschirrtuch geben, fest zusammen drehen und kräftig reiben, bis die braune Haut der Nüsse abgerubbelt ist.

Fett, Honig, Zucker, Vanillezucker und Sahne aufkochen. Mandeln, Haselnüsse, Orangeat und Zitronat dazugeben. Etwas köcheln lassen. Mit 2 Tl. kleine Häufchen nicht zu eng auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech setzen.

In den auf 175 vorgeheizten Backofen schieben und etwa 8 Min. backen. Plätzchen sofort mit Hilfe eines gefetteten Glases in Form bringen und etwas zusammenschieben. Florentiner abkühlen lassen. Plätzchen auf der Unterseite mit geschmolzener Kuvertüre bestreichen.

Florentiner III

Zutaten:

100 g Butter
180 g Zucker
60 g Traubenzucker
60 g Honig
1/16 l Sahne
200 g gehackte und 60 g ganze, geschälte Mandeln
60 g fein gehacktes Orangeat

Zum Verzieren:

kandierte Kirschen
Zartbitter-Kuvertüre

Zubereitung:

Alle Zutaten in einen Topf geben und so lange kochen, bis sich der Zucker zum Faden zieht. Die Masse vom Feuer nehmen und auf ein gefettetes Blech kleine, gleichmäßige Häufchen setzen und bei Mittelhitze nur halbgar backen.

Das Blech aus dem Ofen nehmen und rasch die Plätzchen mit einer runden Ausstechform zusammenschieben, mit einer kandierten Kirsche belegen und fertig backen. Dann sofort vom Blech nehmen, die Unterseite zweimal mit Kuvertüre bestreichen.

Florentiner Kuchen

Zutaten:

Teig:

100 g Hirse; fein gemahlen
200 g Dinkel; fein gemahlen
1/2 Tl. ;Salz
75 g Zucker
50 g Butter
1 Ei
250 ml Milch
20 g Hefe

Belag:

1 kg Zwetschgen; entsteint
50 g Butter
50 g Heller Honig
3 El. Zucker
100 g Mandelblättchen
50 g Orangeat

Zubereitung:

Für den Teig Mehl, Salz und Zucker in einer Schüssel mischen. Butter, Ei und die in der Milch angerührte Hefe zugeben. Erst jetzt mischen. Mit den Knethaken des Rührgerätes 3-4 Minuten kneten. Den Teig in das gefettete, bemehlte Blech giessen, verteilen. Zugedeckt bei Raumtemperatur aufgehen lassen.

Für den Belag die Zwetschgen mehrmals so einschneiden, dass sie an einem Ende noch zusammen hängen. Ziegelartig auf den Teig legen.

Die Butter und Honig in eine Pfanne geben. Unter Rühren warm werden lassen. Restliche Zutaten darunter mischen. Über die Zwetschgen verteilen und sofort backen.

Backen: 40-50 Minuten in der Mitte des auf 200 Grad vorgeheizten Ofens.

Florentiner Kugeln

Zutaten:

100 g Mandeln
50 g Zitronat
50 g Orangenat
50 g ungehärtete Pflanzenmargarine
1 El. Zucker oder Honig
1 Päckchen natur Vanillezucker
2 bis 3 El. Sahne
1/2 bis 1 El. Weizenmehl Type 1050

Zubereitung:

Mandeln mit kochendem Wasser überbrühen, nach wenigen Minuten das Wasser abgießen und die Schale entfernen. Dann die Mandeln in Stifte schneiden. Die Mandelstifte mit Zitronat, Orangeat, Margarine, Zucker oder Honig, Vanillezucker und Sahne in einem Topf unter Rühren dicksähmig kochen. Evtl. noch etwas Sahne zugeben. Das Mehl darüberstreuen und kurz mitrösten. Die Masse abkühlen lassen. Mit einem Teelöffel etwa 30 Portionen abstechen und zu kleinen Kugeln formen. Auf einem Brett trocknen lassen.

Florentiner Törtchen

Zutaten:

Teig:

150 g Mehl
1/2 Tl. Backpulver
1 Tütchen Vanillezucker
2 El. Wasser
65 g Margarine

Belag:

50 g Margarine
100 g Zucker
1 Tütchen Vanillezucker
2 El. Honig
1/8 l süsse Sahne
100 g Spaltmandeln
100g Haselnusskerne in Scheiben
(25 g rote Belegkirschen in Würfeln,
lasse ich meistens weg)
5 Tr. Rum-Aroma

Zubereitung:

Aus den Zutaten für den Teig einen Mürbeteig herstellen, kaltstellen, ca. 3 mm dick ausrollen, runde Plätzchen ausstechen und auf einem mit Backpapier ausgelegtem Blech ca. 10 Min. bei 220°C vorbacken.

Für den Belag werden Margarine, Zucker, Vanillezucker und Honig so lange erhitzt, bis die Masse leicht gebräunt ist.

Die Sahne zugeben und rühren, bis der Zucker gelöst ist. Dann die Spaltmandeln, die Haselnusskerne (und die Belegkirschen) zugeben und so lange kochen, bis die Masse gebunden ist. Zuletzt das Rum-Aroma zugeben.

Die Masse mit 2 Teelöffeln auf die vorgebackenen Plätzchen verteilen und noch 10 - 12 Min. bei 200°C backen.

Nach dem Erkalten die Unterseite mit Schokoladenguss (Kuvertüre zartbitter) überziehen.

Florentinerkuchen

Zutaten:

Teig:

100 g geriebene Nüsse

3 Eier

150 g Zucker

1 EL Kakao

1,5 Tl Backpulver

3 geriebene Zwiebäcke

Belag:

Kirschwasser

0,5 l Sahne

Sahnesteif

Vanillezucker

2-3 El Preiselbeeren

Zubereitung:

Eier schaumig schlagen. Zucker langsam zufügen und mit schlagen. Nüsse, Kakao, Backpulver und Zwieback vermengen und eßlöffelweise dazurühren. Teig in eine mit Pergamentpapier ausgelegte Springform geben und 25-30 Minuten bei mittlerer Hitze backen.

Erkalteten Boden mit Kirschwasser betupfen, Sahne schlagen und die Beeren unterziehen. Alles auf dem Boden verteilen.

Fluffy Sponge Cake

Zutaten:

6 Eigelb
1 1/2 Tas. Zucker
1 1/2 Tas. Mehl
1 Tl. Backpulver
1/2 Tl. Cream of Tartar
1/2 Tl. Salz
1/3 Tas. Wasser; kalt
2 Tl. Vanilla
1 Tl. Zitronensaft
1 Tl. Zitronenschale
6 Eiweiss

Zubereitung:

Den Backofen auf 180 Grad vorheizen.

Eigelbe verrühren bis sie schön dick und cremig sind, ca. 5 Minuten danach langsam den Zucker unterrühren. Dann nacheinander, Mehl Backpulver, Salz, Wasser, Vanille und Zitronenschale unterrühren.

In einer anderen Schüssel, die Eiweisse mit Cream of Tartar schlagen bis sie Spitzen bilden. Die Eigelbmischung vorsichtig unterheben und die Mischung in eine ungefettete Kuchenform (mit Mittelkamin) geben.

60-65 Minuten backen, wenn der Kuchen durchgebacken ist, die Form zum Abkühlen umgekehrt über eine Flasche stülpen.

Man serviert die Kuchenstücke mit frischen Früchten und oder Schlagsahne.

Kuchen, Gebäck, Pralinen

Fondant au chocolat mit Vanillesauce

Zutaten:

200 g Dunkle Schokolade
-- möglichst Sorte Cremant
200 g Butter
5 Eigelb
200 g Zucker
1 dl Cognac
2 El. Mehl
5 Eiweiss
-- halbsteif geschlagen

Für Die Vanillesauce:

5 dl Milch
3 Eigelb
1 El. Maisstärke
50 g Zucker
1 Vanillestengel
Puderzucker
Schokoladenspäne

Zubereitung:

Die Springform ist mit Backpapier zu belegen und zu buttern.

Die Schokolade zusammen mit der Butter im Wasserbad schmelzen, gut durchrühren und vom Wasserbad nehmen. Eigelb und Zucker schaumig rühren und dazumischen. Den Cognac begeben, das darübergesiebte Mehl unterheben und am Schluß das Eiweiss unterziehen. Die Masse in die Springform füllen und etwa 40 Minuten im vorgeheizten Ofen bei 160 Grad backen.

Den Kuchen auskühlen lassen, aus der Form nehmen und mit Puderzucker bestäuben. (Es ist normal, daß der Kuchen wieder leicht zusammenfällt; er soll nicht luftig sein.)

Für die Sauce Milch, Eigelb, Maisstärke, Zucker, ausgeschabte Vanillemark und Vanillestengel unter ständigem Rühren mit dem Schneebesen vor den Siedepunkt bringen und eindicken lassen. Noch einige Minuteniterrühren, den Topf herunternehmen und die Sauce unter Rühren abkühlen lassen.

Den Kuchen in Stücke schneiden, mit der Vanillesauce anrichten und mit Schokoladenspänen dekorieren.

Bemerkungen

Den "Fondant au chocolat" gibt es in unzähligen Varianten und mit

fast ebenso vielen Namen. Einmal schreibt das Rezept ein bißchen mehr Zucker vor, ein anderes Mal etwas weniger Butter. Wichtig ist einzig, der Versuchung zu widerstehen, daraus ein leichtes Gebäck zu kreieren. Das wäre unverzeihlich und würde den ganzen Reiz zerstören. Zur Reduktion der Kalorienzahl ist nur ein Weg empfehlenswert: kleinere Portionen servieren.

Gut in Folie verpackt ist dieses Gebäck bis zu einer Woche haltbar. Kenner behaupten, es schmecke nach einigen Tagen im Kühlschrank noch besser. Auch die Sauce übersteht einige Tage in gekühlter Umgebung anstandslos.

Forellen-Tarte

Zutaten:

Teig:

200 g Vollkornmehl

1/2 Tl. ;Salz

20 g Hefe

1 Tl. ;Zucker

150 ml ;Wasser (1)

Zum Einpinseln:

1 Eigelb

3 El. ;Wasser (2)

Füllung:

250 g Geräucherte Forellenfilets

4 Eier

200 g Frischkäse

; z.B. Philadelphia

6 El. Rahm

;Salz

;Pfeffer

Dill

1 Zitrone

Zubereitung:

Aus den angegebenen Zutaten einen Hefeteig zubereiten. Gehen lassen.

Teig auswallen und die mit Backpapier ausgelegte Form damit belegen. Einen Rand formen und etwas andrücken.

Eigelb mit Wasser verquirlen und den ausgewallten Teig damit einpinseln. Gehen lassen, bis die Füllung zubereitet ist.

Forellenfilets in kleine Stücke zerpfücken, Gräte entfernen.

Fischstücke, Eier, Frischkäse und Rahm verrühren, etwas pürieren und würzen. Mischung auf den Teigboden giessen. Die Tarte in den 220 °C heißen Ofen schieben und 25 Minuten backen.

Mit Dill und halbierten Zitronenscheiben garnieren, lauwarm servieren.

Förtchen (*)

Zutaten:

1/4 l Milch
1/8 l Schlagsahne
5 Eier
65 g Fett
320 g Mehl
1 Spur ; Salz
1 Spur Kardamom
1 Spur Muskatnuß, gemahlen
1 Würfel frische Hefe
1 1/4 El. Zucker
1 Pk. Vanillezucker
50 g Mandeln, gehackt
125 g Rosinen
Fett; zum Ausbacken
Zucker; zum Bestreuen
Zimt; zum Bestreuen

Zubereitung:

(*) auch Futtjens, Förn, Fortiis, Pförtchen und Ballbäuschen genannt.

Aus sämtlichen Zutaten rührt man einen schwer fließenden Hefeteig.
Warm stellen und 20 Minuten gehen lassen.

Eine Förtchenpfanne ausfetten, den Teig hineingeben und beiderseits gut bräunen. Mit Zucker und Zimt bestreuen.

Variante: Rosinen und Mandeln weglassen, statt dessen die Förtchen mit Apfelstücken oder mit Apfelmus oder Pflaumenmus füllen.

Gut schmeckt es auch, wenn man Apfelmus und Pflaumenmus zu gleichen Teilen mischt und dieses nach dem Backen der ersten Seite auf die Mitte des Teiges gibt. Umdrehen und fertigbacken.

Fotzelschnitten

Zutaten:

12 Scheibe Vollkornbrot vom Vortag
-etwa 1 cm dick
20 cl Milch
4 Eier
Zimt
Zucker
ingesottene Butter

Zubereitung:

Eier verquirlen, Brotscheiben erst kurz in die Milch tunken und dann in den Eiern wenden.

Etwas eingesottene Butter in einer Pfanne erhitzen und die Brotscheiben beidseitig goldgelb backen.

Zimt und Zucker mischen und die Fotzelschnitten damit bestreuen.

Heiß servieren.

Dazu reich man ein Glas Weißwein und Früchtekompott.

Fragole al balsamico, Erdbeeren an Balsamessig

Zutaten:

800 g Erdbeeren
-- oder Walderdbeeren
2 Tl. Balsamessig; evtl. etwas mehr
Zucker

Zubereitung:

Auf den ersten Blick mag es vielleicht verwundern, doch das zarte und nuancereiche Aroma des mild gereiften Balsamessigs paßt wunderbar zu frischen Erdbeeren.

Italo Pedroni erzählt, wie er sie zubereitet:

Ich wasche die Erdbeeren unter fließendem Wasser und lasse sie gut abtropfen. Ich zupfe die Blütenansätze heraus und schneide die Erdbeeren zurecht. Die Waldbeeren lasse ich ganz - sie sind schon klein genug! Ich gebe die Früchte in eine Schüssel und benetze sie mit dem Balsamessig. Ich hebe sie vorsichtig um und lasse sie etwa eine Viertelstunde durchziehen, bevor ich sie mit etwas Zucker süße. Ich verteile sie auf Portionsschälchen und serviere sie.

Dessert, Süßspeisen

Fragole al vino rosso, Erdbeeren in Rotwein

Zutaten:

Für 4 Portionen:
500 g Erdbeeren; schöne
3 El. Puderzucker
350 ml guter Chianti
1 Zweig Zitronenmelisse

Zubereitung:

Die Beeren waschen, putzen, verlesen und halbieren, in eine Schüssel geben, mit dem Zucker bestreuen und kurz ziehen lassen. Mit Wein begießen. Melisse bis auf einige Blättchen in dünne Streifen schneiden und daruntermischen. Mindestens 2 Stunden ziehen lassen. Erdbeeren mit etwas Wein und Melissenblättchen servieren.
p.P.: 90 kcal / 380 kJ

Frankfurter Apfelkuchen

Zutaten:

Teig:

300 g Mehl

1 Eigelb

200 g Zucker

Paniermehl

1/2 Unbehandelte Zitrone;

- abgeriebene Schale

Spur Salz

200 g Butter

Belag:

1500 g Saure Äpfel

Creme:

1/4 l Milch

1/4 l Sahne

150 g Zucker

3 Eigelb

1/2 Vanillestange;

- ausgekratztes Mark

30 g Stärkemehl

Zubereitung:

Mehl in Schüssel streuen, in die Mitte eine Vertiefung formen und Eigelb, Zucker, Zitronenschale und Salz hineingeben.

Butterflöckchen auf dem Rand verteilen.

Alles von aussen nach innen gut verarbeiten, danach 1 Std. kühl stellen. Eine Hälfte des Teigs in einer gefetteten Springform auslegen, mit der anderen den Rand auskleiden. Boden mit Paniermehl bestreuen und dicht mit geschälten und geviertelten Äpfeln belegen.

Creme

3/4 der Milch, Sahne, Zucker und Vanillemark aufkochen. Stärke und Eigelb mit der restlichen Milch verrühren, in die kochende Flüssigkeit giessen und dick kochen lassen. Ständig rühren!

Heiss auf den Apfelkuchen giessen und im vorgeheizten Ofen bei 180 °C rund 1 Std backen.

Quelle: hessentext

30.03.1994 (UF)

Frankfurter Bethmännchen

Zutaten:

Für den Marzipanteig:
250 g Marzipanrohmasse,
60 g Puderzucker,
1 Eiweiß,
30 g Mehl.

Außerdem:

Ca. 45 geschälte ganze Mandeln (50 g).

Für die Glasur:

3 El. Zucker,
3 El. Rosenwasser

Zubereitung:

Marzipanrohmasse, Puderzucker, Eiweiß und Mehl verkneten. Mit feuchten Händen ca. 30 Kugeln formen. Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech setzen. Mandeln halbieren. 3 halbe Mandeln in jede Kugel stecken. Im vorgeheizten Backofen bei 150 Grad (normal), 130 Grad (Umluft) oder Stufe 1 (Gas) ca. 20 Min. backen. Zucker und Rosenwasser aufkochen und die Bethmännchen sofort nach dem backen damit bepinseln. Für ca. 30 Stück

Frankfurter Brenten

Zutaten:

500 g Marzipan-Rohmasse
150 g Puderzucker
einige Tropfen Rosenwasser
abgeriebene Schale
von 1 ungespritzten Zitrone

Zubereitung:

Die Marzipan-Rohmasse mit dem gesiebten Puderzucker verkneten und mit dem Rosenwasser und der Zitronenschale würzen.

Etwa 1 cm stark den Marzipan auf eine mit Mehl bestäubte Arbeitsplatte ausrollen. Die verwendeten Holzmodelle(oder Metallsterne)
ebenfalls mit Mehl ausstäuben. Die Modelle dann auf das Marzipan drücken, dann wieder abziehen und die Brenten dann in Form des Abdruckes ausschneiden. Über Nacht antrocknen lassen und dann im vorgeheizten Backofen bei 150 Grad, auf mittlerer Schiene hellbraun backen. Dies dauert ca. 15 Minuten.

Frankfurter Kranz

Zutaten:

TEIG:

200 g Butter oder Margarine
300 g Zucker
6 Eier
1 Prise Salz
Abgeriebene Zitronenschale
100 g Speisestärke
300 g Weizenmehl
1 Pk. Backpulver
Etwas Paniermehl

FUELLUNG:

1 Pk. Mandelpuddingpulver
1/2 l Milch
100 g Zucker
280 g Butter
250 g Geschälte, grobgeriebene
-Mandeln
100 g Geschälte Haselnüsse

Zubereitung:

Das Fett schaumig rühren, Zucker, Eigelb, Salz und Zitronenschale dazugeben. Speisestärke, Mehl und Backpulver mischen und durch ein Sieb schubweise in die Buttermasse rühren. Das Eiweiss zu Schnee schlagen und zum Schluss unter den Teig heben. Eine Ringform ausfetten und mit Paniermehl austreuen. Den Teig einfüllen und im vorgeheizten Backofen bei ca. 180 bis 190°C in ca. 40 bis 45 Minuten backen. Nach der Garprobe den Kuchen aus der Form stürzen. Für die Füllung einen Mandelpudding aus den angegebenen Zutaten kochen, in kaltem Wasser unter mehrmaligem Rühren abkühlen lassen. Die Butter schaumig rühren und löffelweise den Pudding mit der Butter mischen. Den erkalteten Kranz zweimal durchschneiden. Die Hälfte der Creme auf der unteren und mittleren Lage verteilen, beide Lagen zusammensetzen und die dritte Lage obenauf legen. Mit der restlichen Creme den Kuchen rundherum bestreichen, mit den etwas angerösteten, geriebenen Mandeln sorgfältig bestreuen und die Haselnüsse als Garnitur in mehreren Reihen obenauf setzen.

29.04.1994 (BF)

Frankfurter Kranz mit Krokant

Zutaten:

Rührteig:

100 g Weiche Butter
150 g Zucker
3 Eier
Salz
4 Tropfen Backöl Zitrone
oder
1/2 Fläschchen Rum Aroma
150 g Weizenmehl
50 g Speisestärke
2 Tl. Backpulver

Buttercreme:

1 Pk. Pudding-Pulver Vanille
100 g Zucker
1/2 l Milch; kalt
200 g Butter; weich

Krokant:

1 Prise Butter
60 g Zucker
125 g Mandeln; abgezogen, gehackt
Speiseöl
Kirschenkonfitüre oder rote Konfitüre

Zubereitung:

Zubereitung des Rührteiges:

Die Butter geschmeidig rühren und nach und nach Zucker, Eier, Salz, Backöl oder Rum Aroma unterrühren. Mehl mit Speisestärke und Backpulver mischen, sieben, esslöffelweise unterrühren.

Den Teig in eine gefettete Kranz Form (Durchmesser 24 cm) füllen, die Form in den auf 175-200 Grad vorgeheizten Backofen schieben und 25-45 Minuten backen lassen.

Zubereitung der Buttercreme:

Vanille Puddingspulver mit Zucker und Milch nach Vorschrift auf der Packung zubereiten, kalt stellen und ab und zu etwas durchrühren.

Die Butter geschmeidig rühren, den Pudding Esslöffelweise darunter geben.

Zubereitung für den Krokant:

Butter zerlassen, Zucker zufügen, unter Rühren solange erhitzen bis

der Zucker schwach gebräunt ist. Die Mandeln hinzufügen, unter Rühren solange erhitzen bis der Krokant genügend gebräunt ist.

Die Masse auf einer mit Speiseöl bestrichenen Platte erkalten lassen, in kleine Stücke zerstossen.

Das Gebäck zweimal durchschneiden, mit Buttercreme füllen, bestreichen, mit Krokant bestreuen und mit der übrig gebliebenen Creme verzieren.

Nach Belieben mit Kirschen oder roter Konfitüre garnieren.

Frankfurter Pudding

Zutaten:

Pudding:

150 g Haferflocken
125 ml Milch
1 Spur Salz
150 g Haselnüsse
50 g Schokoraspel
70 g Butter
120 g Zucker
5 Eier
1/2 Tl. Backpulver

Für die Form:

3 El. Butter

Zubereitung:

Eier trenne und Eischnee mit Zucker steif schlagen.

Alle übrigen Zutaten zu dem Eischnee geben, gut durchrühren und in die gefettete Form füllen.

Bei 600 Watt ca. 9 Minuten offen garen.

Frankfurter Pudding (Mikrowelle)

Zutaten:

Pudding:

150 g Haferflocken
125 ml Milch
1 Spur Salz
150 g Haselnüsse
50 g Schokoraspel
70 g Butter
120 g Zucker
5 Eier
1/2 Tl. Backpulver

Für Die Form:

3 El. Butter

Zubereitung:

Eier trennen und Eischnee mit Zucker steif schlagen.

Alle übrigen Zutaten zu dem Eischnee geben, gut durchrühren und in die gefettete Form füllen.

Bei 600 Watt ca. 9 Minuten offen garen.

Frankfurter Pudding mit Äpfeln

Zutaten:

4 Scheibe Schwarzbrot
2 Eier
1 El. Butter
3 El. Zucker
3 Mandeln; gerieben
1 Zitronenschale; abgerieben
500 g Äpfel

Zubereitung:

Das trockene Brot reiben, Äpfel in kleine Würfel schneiden. Mit dem Eigelb und den übrigen Zutaten vermengen. Eiweiss schlagen und vorsichtig unterziehen. Alles in eine gut gefettete Puddingform füllen und eine Stunde im Wasserbad kochen.

Frankfurter Teebrezeln

Zutaten:

150 g Mehl; (1)
410 g Mehl; (2)
70 g Zucker
6 Eier
280 g Butter
1/2 Vanillestange
Salz
125 g Rahm
4 El. Hefe

ZUM BESTREUEN:

Mandeln; gehackt
Grober Zucker

Zubereitung:

Mehl (1) mit Hefe und Sahne aufgehen lassen. Vanille mit Zucker fein stossen, mit Mehl (2), Eiern, Salz und Butter zu Teig kneten. Hefe begeben, mit Mehl bestäuben. Teig kühl stellen und 3 bis 4 Stunde gehen lassen.

Kleine Brezeln formen, auf ein bebuttertes Blech legen und an einem warmen Ort nochmals gehen lassen. Mit etwas Ei bestreichen, mit gehackten Mandeln und grobem Zucker bestreuen und goldgelb backen.

Fränkischer Zwiebelkuchen I

Zutaten:

375 g Mehl
1 Trockenhefe
1/2 Tl. Zucker
100 g Margarine
1/8 l Milch
2 El. Öl
1 1/2 kg Zwiebeln
3 El. Butter
6 El. Mehl
3 Eier
1 Saure Sahne
150 g Speck
Salz, Kümmel

Zubereitung:

Für den Teig:

Die Trockenhefe mit dem Zucker vermischen und zum Mehl geben. Margarine schmelzen und mit dem Ei, der Milch und dem Öl zum Mehl geben. Kneten bis der Teig die richtige Konsistenz zum Ausrollen hat. Auf ein bemehltes Blech ausrollen.

Für den Belag:

Die gewürfelten Zwiebeln in der Butter dämpfen, bis sie leicht braun sind. Mehl mit den Eiern und der sauren Sahne glattrühren. Mit den Zwiebeln vermengen. Mit Salz und Kümmel abschmecken (von beidem darf's reichlich sein).

Nun die Zwiebelmasse auf dem ausgerollten Teig verteilen. Obendrauf noch den gewürfelten Speck verteilen und für ca. 30 Minuten bei 200 Grad in den Ofen.

Je nachdem, ob's eine Hauptmahlzeit oder was anderes sein soll, langt die Menge für mehr als 4 Personen. Auf jeden Fall wird's ein Blech voll.

Übrigens: Dieser 'Turbo'-Hefeteig eignet sich auch für Zwetschkuchen (natürlich mehr Zucker) und alles andere hefige.

Menge: 4

Franzbrötchen mit Rosinen

Zutaten:

Hefeteig:

500 g Mehl

1 Prise Salz

100 g Zucker (1)

200 ml Milch

1 Würfel Hefe (42 g)

75 g Butter (1)

; Mehl zum Ausrollen

Belag:

50 g Butter (2)

50 g Zucker (2)

100 g Rosinen

1 El. Zimt

; Fett fürs Backblech

Bestreichen:

1 Eigelb

Zubereitung:

Mehl, Salz und Zucker (1) in eine Schüssel geben. Milch leicht erwärmen und die Hefe darin auflösen. Fett (1) in der Milch schmelzen lassen. Alles zum Mehl geben und mit den Knethaken des Handrührgerätes zu einem glatten Teig verarbeiten. Zugedeckt ca. 30 Min. an einem warmen Ort gehen lassen.

Hefeteig nochmals durchkneten. Auf einer bemehlten Arbeitsfläche zu einem Rechteck von etwa 45 x 30 cm ausrollen. Fett (2) schmelzen und auf den Teig streichen. Rosinen, restlichen Zucker und Zimt darauf verteilen.

Hefeteig von der Längsseite her fest aufrollen und in ca. 2,5 cm dicke Scheiben schneiden. Die Scheiben hochkant hinstellen. Die Mitte mit einem Kochlöffelstiel kräftig eindrücken. Franzbrötchen auf ein gefettetes Backblech setzen und weitere 30 Minuten gehen lassen.

Eigelb und 1 Esslöffel Wasser verrühren. Auf die Franzbrötchen streichen, im vorgeheizten Backofen (E-Herd 200 Grad, Gas Stufe 3) 10 - 15 Min. backen.

Zubereitung ca. 50 Min. ohne Wartezeit.

Ca. 320 Kcal. pro Stück.

Erfasst von Petra Hielscher, Fido 2:240/5058.6

Französische Bischofstorte

Zutaten:

500 ml starker Kaffee
2 El. Rum
1 Ei
3 Eigelb
100 g Zucker
150 g dunkle Schokolade
2 El. Wasser
3 El. Rahm
1 El. Orangen-Essenz
Butter für die Form

Ferner:

1 leichtes Biskuit in der Größe der Form

Glasur:

150 g dunkle Schokolade
4 El. Kaffee
130 g Puderzucker
20 g frische Butter

Zubereitung:

(*) Cakeform 25cm

Diese Schokoladentorte der französischen Meisterköche hat längst die Runde durch alle Drei-Stern-Restaurants gemacht. Ob sie von Alexandre Dumain in Saulieu oder von Fernand Point im kulinarisch nicht minderberühmten Vienne stammt, kann nicht mehr mit Sicherheit ermittelt werden.

Den noch warmen, starken Kaffee mit Rum mischen und erkalten lassen. Das Ei und die Eigelbe mit dem Schwingbesen verrühren. Den Zucker mit gleich viel Wasser zu einem dicken Sirup kochen. Die Schokolade mit dem Wasser im Wasserbad auflösen.

Den Rahm halbsteif schlagen und mit der Eimasse, dem Zuckersirup, der geschmolzenen Schokolade und der Orangen-Essenz zu einer Creme mischen.

Biskuit quer in sehr dünne Scheiben schneiden. Eine Scheibe auf den Boden der Form geben, mit Kaffe befeuchten und mit der Creme begießen. Dann so weiterfahren, bis die Form gefüllt ist.

Den Cake für 24 Stunden in den Kühlschrank stellen. Cake stürzen und mit der Glasur bestreichen.

Für die Glasur die Schokolade mit dem Kaffe im Wasserbad schmelzen, den

gesiebten Puderzucker und die Butter beifügen; Gut mischen.

Französische Schokoglasur

Zutaten:

250 g Kochschokolade = Kuvertüre
3 El. Puderzucker
1 El. Butter
1/8 l Wasser

Zubereitung:

Man läßt die zerbrochene Schokolade im Wasserbad bei schwacher Hitze schmelzen und bereitet in der Zwischenzeit einen Zuckersirup, den man bis zum Faden gekocht hat, (aus Puderzucker und Wasser, beides kochen lassen, es schäumt und wenig später bildet sich, wenn du etwas Zucker auf den Holzlöffel nimmst und mit dem Finger hineintunkst und hochhebst, ein kleiner Faden) rührt vorsichtig unter die Schokolade und zum Schluß die Butter stückchenweise darunter. Dann mit einem erhitzten Messer auf der Kuchenoberfläche verteilen. An der Luft trocknen lassen, dann wird sie glänzend. Dies ist also "Fondant au chocolat".

Palmin in den Wasserbadtopf geben, 2 - 4 Rippen, dann Kuvertüre dazu und alles langsam und nicht zu heiß schmelzen lassen, dabei verrühren, evtl. Puderzucker unterrühren und viel Glück, schmeckt, wenn es gelingt auch ganz gut. Wichtig ist das Cocosfett, was bei den Deutschen Glasuren immer dabei ist, sie wird dadurch geschmeidiger, aber nicht zu viel, schmeckt sonst dünn.

Französischer Weihnachtskuchen

Zutaten:

Teig:

6 Eigelb

80 g Zucker

Abgeriebene Schale von 1/2

Unbehandelten Zitrone

4 Eiweiss

80 g Mehl

Buttercreme:

150 g Blockschokolade

3 Eigelb

250 g Butter

125 g Puderzucker

2 cl Cointreau

Zubereitung:

Teig:

Eigelbe mit 1 Esslöffel Zucker und der Zitronenschale schaumig rühren. Eiweisse mit dem restlichen Zucker steifschlagen und mit dem Mehl unter die Eigelbmasse unterheben.

Diesen Bisquitteig auf das mit Pergamentpapier ausgelegte Backblech streichen und im vorgeheizten Backofen bei 230 Grad etwa 10-12 Minuten backen. Auf ein mit Zucker bestreutes Tuch stürzen, das Papier abziehen und den Bisquit mit einem feuchten Tuch bedecken.

Buttercreme:

Die Blockschokolade schmelzen. Butter und Eigelbe mit dem gesiebten Puderzucker schaumig rühren und drei El. davon abnehmen. Unter die restliche Buttercreme die Schokolade und den Likör mischen.

Weitere Zubereitung:

Den Bisquit mit 2/3 der Creme bestreichen und aufrollen. Dabei einen etwa 5 cm breiten Streifen vorher abschneiden und zu zwei Stücken aufrollen. Mit der restlichen Creme die Rolle einstreichen. Die beiden kleinen Rouladen als 'abgesägte Äste' ansetzen. Die Roulade mit Zuckerblumen und gehackten Pistazien verzieren.

Pro Stück 360 Kalorien = 1500 Joule

Portionen: 12

Fricktaler Nußschiffli

Zutaten:

500 g Walnüsse; gemahlen
500 g Zucker
5 Eiweisse
3 El. Kirschwasser
2 Tropfen Bittermandelaroma

Zubereitung:

Alle Zutaten in eine Schüssel geben, vermischen, bis der Teig zusammenhält.

Mit 2 Teelöffeln "Schiffli" formen, eventuell mit Baumnüsse garnieren, über Nacht trocknen lassen.

In 15 bis 20 Minuten bei schwacher Mittelhitze (160 Grad) in der Mitte des vorgeheizten Ofens.

Beachten: sind die Walnüsse sehr fein gemahlen, braucht es etwas weniger Eiweiss.

Fridolin (Butterbiskuit)

Zutaten:

7 Eigelb
4 El. warmes Wasser
300 g Zucker
1 Päckchen Vanillinzucker
180 g Mehl
1 Päckchen Backpulver
125 g geriebene Haselnußkerne
7 Eiweiß
200 g Zartbitterschokolade
300 g Butter
2 El. Puderzucker

Zubereitung:

Eigelb, Wasser und Zucker schaumig schlagen, Vanillinzucker, Mehl, Backpulver und Nüsse locker unterheben.

Eiweiß steif schlagen und unterziehen.

Schokolade und Butter schmelzen und unterheben. Teig in eine am Boden gefettete Springform (28 cm $\hat{=}$) füllen und in den vorgeheizten Backofen setzen.

E: Unten. T: 175 °C / 70 bis 75 Minuten, 5 bis 10 Minuten 0

Den abgekühlten Kuchen mit Puderzucker bestäuben.

Friesentorte

Zutaten:

2 Pakete tiefgekühlter Blätterteig (à 300g)
2 Eigelb zum Bestreichen

Für die Füllung:

750 g festes Pflaumenmus
4 El Zwetschgenwasser
500 g Schlagsahne
2 Päckchen Vanillezucker
Backpflaumen ohne Stein zum Verzieren

Zubereitung:

Blätterteigplatten einzeln hinlegen und antauen lassen. Dann wieder aufeinander legen und zwei Quadrate ausrollen. Mit Hilfe des Springformbodens zwei Kreise von 23 cm Durchmesser ausschneiden. Aus den Teigresten kleine Halbmonde zum Verzieren ausstechen.

Böden und Halbmonde auf ein kalt abgspültes Blech legen. Böden mit einer Gabel dicht an dicht einstechen. 30 Minuten ruhen lassen. Mit Eigelb bestreichen, im vorgeheizten Backofen bei 225 Grad in 10 bis 12 Minuten goldbraun backen.

Pflaumenmus mit dem Zwetschgenwasser verrühren, einen Boden damit bestreichen. Schlagsahne mit dem Vanillezucker steif schlagen. Die Hälfte davon auf das Pflaumenmus streichen, den zweiten Boden darauflegen, leicht andrücken. Mit der restlichen Sahne bedecken und mit den Backpflaumen und den Blätterteighalbmonden verzieren.

Übrigens, das Rezept ist sehr gut für das Backen mit Kindern geeignet.

Friesische Krümelorte

Zutaten:

200 g Butter; sehr weiche
475 g Mehl
1 Tl. Backpulver
1 Ei; Gkl.3
200 g Zucker
1 Pk. Citroback
2 Tl. Mandelblättchen
400 g Schlagsahne
1 Pk. Sahnefestiger
1 Pk. Vanillinzucker
450 g Pflaumenmus
1 Tl. Puderzucker

Zubereitung:

Butter schmelzen. Mehl und Backpulver mischen. Ei, Zucker und Citroback zufügen. Butter zugießen und alles krümelig verkneten. 150 g Teig abnehmen, restlichen Teig in drei Portionen teilen.

Je eine Portion auf einen umgedrehten, gefetteten Springformboden drücken. Im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad 12 bis 15 Minuten backen. Ca. fünf Minuten abkühlen lassen, dann vom Boden lösen. Auf den dritten Teigboden restliche Krümel und Mandelblättchen streuen und bei gleicher Temperatur ca. 20 Minuten backen.

Sahne, Sahnefestiger und Vanillinzucker steif schlagen. Glatte Böden erst mit Pflaumenmus, dann mit Sahne bestreichen und aufeinander setzen. Dritten Boden darauflegen und mit Puderzucker bestäuben.

Damit sich die Torte besser schneiden läßt, sollten Sie sie schon drei bis fünf Stunden vor dem Servieren füllen und kühl stellen.

Aus dem gleichen Grund den obersten Boden sofort nach dem Backen in Stücke teilen und auf die Torte legen.

Friesische Teecreme

Zutaten:

3 Blatt weiße Gelatine
4 El Teeblätter "Ostfriesenmischung"
100 g Zucker
3 Eigelb
100 ml Milch
200 g Schlagsahne
1 Vanilleschote

Zubereitung:

Gelatine in kaltem Wasser einweichen, Teeblätter mit 1/8 Liter kochenden Wasser überbrühen und 5 Minuten ziehen lassen. Durch ein Sieb gießen, dabei die Teeblätter gut ausrücken. 50 ml Tee abmessen.

Zucker und Eigelb schaumig schlagen. Milch, 50 ml Schlagsahne, Tee und das Mark der Vanilleschote aufkochen und unter ständigem Schlagen zur Eimasse gießen. In einem Topf im Wasserbad bis kurz vor dem Kochen schaumig aufschlagen. Keinesfalls kochen lassen.

Gelatine gut ausdrücken und unter Rühren in der Creme auflösen. In ein Eiswasserbad stellen und abkühlen lassen, dabei öfter umrühren.

Wenn die Creme zu gelieren beginnt, die restliche Sahne steif schlagen und unterheben. In eine Schüssel füllen und kalt stellen.

Friesische Torte

Zutaten:

Teig:

125 g Mehl
45 g Puderzucker
1 Tl. Vanillinzucker
1 Prise Salz
1 Eigelb
60 g Butter
300 g TK-Blätterteig
500 g süße Sahne
3 Päckchen Vanillinzucker
3 Blatt weiße Gelatine
300 g Pflaumenmus
100 g gehackte Walnußkerne
8 Walnußhälften (oder mehr)

Zubereitung:

Aus den angegebenen Zutaten einen Knetteig bereiten und 2 Stunden kühl stellen. Teig auf dem Boden einer gefetteten Springform (24 cm •) ausrollen und mit einer Gabel mehrmals einstechen. In den vorgeheizten Backofen setzen.

E: Mitte. T: 225°C / 15 Minuten

Blätterteigscheiben auftauen lassen. Jeweils 1 1/4 Teigscheiben locker zusammenkneten und zu vier Platten von 26 cm • ausrollen. Auf ein mit kaltem Wasser abgespültes Backblech legen, 15 Minuten ruhen lassen und die vier Böden nacheinander im vorgeheizten Backofen backen.

E: Mitte. T: 225°C / 15 Minuten.

Böden abkühlen lassen.

Sahne mit Zucker steif schlagen. Etwas Sahne zum Garnieren beiseite stellen. Gelatine nach Anweisung auflösen und unter die Sahne ziehen.

Den Mürbeteigboden mit Pflaumenmus bestreichen, mit Walnüssen bestreuen. Einen Blätterteigboden darauflegen und mit Pflaumenmus und 1/3 der Sahne bestreichen. Zwei weitere Böden daraufsetzen und jeweils mit Pflaumenmus und Sahne bestreichen. Den vierten Boden in 8 oder 12 Tortenstücke schneiden und auflegen.

Torte mit Sahne, Walnußhälften und etwas Pflaumenmus garnieren.

Dessert, Süßspeisen

FrISChe Feigen in Bierteig auf PunschsaUCE

Zutaten:

Für 4 Portionen:

Sauce:

150 ml Rotwein

150 ml Orangensaft

4 cl Rum

4 cl Kirschwasser

Schale von einer Orange

1 Stange Zimt

1 Vanilleschote

1 Gewürznelke

50 g Honig

20 g Pfeilwurzels- oder Stärkemehl

Bierteig:

200 g Mehl

2 Eigelb

2 Eiweiß

200 g Bier

Salz

4 frISChe Feigen

Zubereitung:

Sauce:

Rotwein, Saft, Rum, Kirschwasser und die Gewürze einmal aufkochen lassen. Das Pfeilwurzels- oder Stärkemehl mit kaltem Wasser anrühren und zusammen mit dem Honig zugeben. Auf kleiner Flamme einmal durchkochen.

Bierteig:

Mehl, Eigelb und Bier mischen, Salz zugeben. Eiweiß steif schlagen und unterheben. Die Frischen Feigen vierteln. Die Viertel einzeln in den Teig tauchen und im 180° heißen Öl ausbacken.

Die heiÙe PunschsaUCE auf Teller verteilen. Jeweils 4 Feigenstücke daraufsetzen, evtl. mit Vanilleeis oder mit Schlagsahne garnieren.

Als vegetarisches Menü für 4 Personen mit

Vorspeise: Kürbis-Cremesuppe

Hauptspeise: Kartoffelsäckchen mit Morchelsauce und gemischtem Gemüse

Dessert: FrISChe Feigen in Bierteig auf PunschsaUCE

FrISChe FrÜchte mit süSSer Käsesauce

Zutaten:

6 FrISChe Pfirsiche
3 Kiwis
250 g Erdbeeren
2 Bananen
1 El. Honig; auf Wunsch auch die
-- doppelte Menge
50 g Geröstete Mandeln

SAUCE:

2 Tolko-Frischkäsekränze
- 'Ananas mit Mandeln' (à 125 g)
400 ml Sahne
300 g Leichter Joghurt
Zitronensaft
Honig

Zubereitung:

Früchte waschen, in grobe Stücke schneiden, vorsichtig vermischen und zum Schluss die Mandelblättchen darüberstreuen. Für die Sauce die Tolko-Frischkäsekränze 'Ananas mit Mandeln' zerdrücken, den Frischkäse mit der Sahne, dem Joghurt und dem Zitronensaft zu einer sämigen Sauce verrühren und je nach Geschmack mit etwas Honig abschmecken.

Dessert, Nachspeisen

Frischkäse mit Honig und Walnüssen

Zutaten:

150 g Süssrahm-Frischkäse (Philadelphia etc.)
50 g Schlagsahne
20 Walnusshälften
150 g Honig
evtl. Zitronenmelisse

Zubereitung:

Den Frischkäse mit der geschlagenen Sahne vermischen. Die Masse dekorativ auf zwei Teller verteilen. Zitronenmelisse-Blättchen abzupfen und um den Käse herumlegen. Die Walnusshälften auf den Käse setzen. Kurz vor dem Servieren den Honig darüberlaufen lassen.

Wer's mag, kann anstelle des Süssrahm-Frischkäses auch Ziegen-Frischkäse verwenden. Wenn man 200 g Mascarpone statt Frischkäse nimmt, kann man sich die Schlagsahne sparen.

Frischkäse-Torte I

Zutaten:

36 Löffelbiskuits
2 Pakete Frischkäse
1 Paket Götterspeise, Zitronengeschmack
1/2 l Schlagsahne
80 g Butter
7 El Zucker
2 El Zitronensaft
1 Tasse Wasser
2 Pakete Vanillezucker

Zubereitung:

Götterspeise in 1 Tasse Wasser quellen lassen, mit 4 El Zucker erhitzen, aber nicht kochen lassen; wieder abkühlen lassen.

30 Löffelbiskuits mittelfein zerkleinern (z.B. in einem Geschirrtuch einschlagen und mit dem Rollholz zerdrücken). Butter zerlassen, mit den zerdrückten Löffelbiskuits vermengen. Das Ganze auf dem Boden einer Springform (ca. 24 cm Durchmesser) verteilen, oder im inneren eines Tortenrings entsprechenden Durchmessers.

Frischkäse + 3 El Zucker + Zitronensaft verrühren. Lauwarme Götterspeise drunterrühren. Sahne mit Vanillezucker schlagen, unter die Masse ziehen, auf den zerstampften Löffelbiskuits verteilen.

(Mindestens) 8 Stunden im Kühlschrank kaltstellen, danach restliche 6 Löffelbiskuits fein mahlen und drüberstreuen.

Das Ergebnis sieht (je nach Götterspeise, die man erwischt) möglicherweise ziemlich "leuchtfarben" aus, schmeckt aber wirklich gut.

Frischkäsebällchen mit Früchten

Zutaten:

Für vier Portionen:

1 l Milch

100 ccm Buttermilch

10 Tropfen oder

1/2 Tablette Lab (Milchferment;
gibt es beides in der Apotheke)

1 El. Vanille-Extrakt

300 g gemischte Beeren nach Wahl

etwa 50 g Zucker

1 El. gehackte Mandeln

Zubereitung:

Beide Milchsorten aufkochen und abkühlen lassen. Lab und Vanille-Extrakt unter die lauwarml Milch rühren und zugedeckt über Nacht bei Zimmertemperatur stehen lassen. Ein Sieb mit einem möglichst feinmaschigen Mulltuch (Windel, gewaschen!) auslegen. Die geronnene Milch hineingießen und abtropfen lassen, bis ein fester Frischkäse entstanden ist. Das kann bis zu fünf Stunden dauern und ergibt gut 200 g Käse. Bälle formen. Früchte nach Geschmack zuckern. Zum Käse geben und mit Mandeln bestreuen.

Die Mühe, Frischkäse selbst zu machen, lohnt - er schmeckt vorzüglich (die Molke kalt trinken). Eine schnelle Variante des Desserts könnt ihr auch mit gekauftem Schichtkäse zubereiten.

Pflanzliches Eiweiss 5 g; tierisches Eiweiss 36 g; pro Portion
ca. 245 Kalorien / 1026 kJ

Als 4. vegetarischen Menü bestehend aus:

Geschichtete Gemüseterrine

Salatviertel mit Radieschen

Vollkornnudeln mit Walnussauce

Frischkäsebällchen mit Früchten

Dessert, Nachspeisen

Frischkäsecreme mit Holunderbeeren

Zutaten:

200 g Doppelrahm-Frischkäse
1 Limette
20 g Fruchtzucker (1)
50 ml Sahne
125 ml Holundersaft
20 g Fruchtzucker (2)
500 g Holunderbeeren
2 El. Portwein (nur auf Wunsch)

GARNITUR:

50 g Walnusshälften

Zubereitung:

1. Den Doppelrahm-Frischkäse (Zimmertemperatur) mit dem Saft der Limette und Fruchtzucker (1) verrühren.
 2. Die Sahne schlagen und unterziehen.
 3. Holundersaft mit dem Fruchtzucker (2) aufkochen, die abgezupften Holunderbeeren dazugeben und 1 Minute köcheln lassen.
 4. Die Frischkäsecreme in einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen; Rosetten auf die Servierteller spritzen.
 5. Die Beeren in der Sauce dazu anrichten und das Dessert mit den Walnusshälften garnieren.
- Tip: Die Sauce bekommt durch die Zugabe von Portwein einen besonderen Pfiff.

Frischkäsepudding mit Beerenpüree

Zutaten:

100 g Butter
5 Eigelb
250 g Frischkäse
-- z.B. Philadelphia
250 g Magerquark
3 Tropfen Zitronenaroma
5 Eiweiss
75 g Puderzucker
50 g Paniermehl
30 g Korinthen
400 g Beeren
100 g Zucker

Zubereitung:

Eine Puddingform sowie deren Deckel grosszügig mit Butter ausstreichen und beides mit Zucker austreuen. Form kalt stellen.

Butter während ca. 10 Minuten zu einer weissen Creme verrühren, d.h. solange, bis das Volumen sichtlich zugenommen hat. Eigelb unter Rühren nach und nach zugeben. Frischkäse, Quark und Zitronenaroma unterrühren. Die Eiweiss wenig schaumigrühren, Puderzucker beifügen, dann sehr steif schlagen. Mit dem Paniermehl unter die Eigelb-Frischkäse-Creme heben. Korinthen untermischen.

Die Masse in die Form füllen und im Wasserbad garen: eine Pfanne mit soviel siedendem Wasser füllen, dass die Form zu zwei Dritteln im Wasser steht. Die Pfanne in den 180 °C heissen Ofen schieben und ca. 70 Minuten garen, d.h. solange, bis die Masse stockt.

Die Beeren mit dem Zucker pürieren. Den Pudding stürzen und noch warm oder ausgekühlt mit dem Beerenpüree servieren.

Kuchen, Gebäck, Pralinen

Frischkäsetörtchen auf Brombeersauce

Zutaten:

FUER DEN BODEN:

200 g Löffelbiskuit
30 g Mandelblättchen; geröstet
2 El. Vanillezucker
1 Unbehandelte Zitrone; die
- abgeriebene Schale davon
90 g Butter

FUER DEN BELAG:

200 g Doppelrahm-Frischkäse
2 Unbehandelte Zitronen; Saft
- und Schale davon
1/2 Vanilleschote; das
- ausgekratzte Mark davon
1 Ei
1 Eigelb
80 g Zucker
1 Blatt Gelatine
150 ml Sahne
250 g Erdbeeren
100 g Aprikosen-Konfitüre
90 g Butter

FUER DIE SAUCE:

200 g Brombeeren
50 g Zucker
3 El. Roter Portwein
1/2 Zitrone; den Saft davon

Zubereitung:

Die feingeriebenen Löffelbiskuits mit Mandelblättchen, Vanillezucker, Zitronenschale und Butter verrühren. Die Masse in kleine Ringe von 5 cm Durchmesser drücken und kalt stellen.

Den Frischkäse mit Zitronensaft, -schale und Vanillemark glattrühren. Ei, Eigelb und Zucker mit dem Schneebesen eines Handrührgeräts schaumig schlagen. Das Gelatineblatt in kaltem Wasser einweichen. Sahne steif schlagen. Gelatine warm auflösen und vorsichtig unter die Käsemasse rühren. Die steif geschlagene Sahne locker und gleichmässig unterziehen. Käsemasse auf Törtchenböden

verteilen.

Erdbeeren waschen, entstielen und halbieren. Aprikosen-Konfitüre erhitzen. Die Käsecreme mit den Erdbeeren belegen und mit der Konfitüre glasieren. Mindestens 2 Stunden kalt stellen.

Brombeeren mit Zucker, Portwein und Zitronensaft aufkochen. Anschliessend im Mixer fein pürieren, durch ein Sieb streichen und abkühlen lassen. Die Tortenringe entfernen und die Käsetörtchen mit der Brombeersauce servieren.

Getränkeempfehlung: Kaffee oder Tee oder edelsüssen Wein, wenn die Küchlein als Dessert dienen.

Frischkäsetorte

Zutaten:

Der Boden:

75 g Butter

75 g Zucker

ein Päckchen Vanillezucker

vier Eier

1 gestr. Tl. Backpulver vermengt mit

40 g Mehl

150 g gemahlene Haselnüsse

1 El. Kakao

Die Füllung:

200 g (-300) Frischkäse

ein Becher Joghurt (150g)

125 g Zucker

Saft einer Zitrone

fünf Blatt Gelatine

zwei Becher Sahne

Die Himbeerhaube:

eine Dose Himbeeren

eine Packung gefrorene Himbeeren

1 Päckchen Tortenguß

Zubereitung:

1. Der Boden:

Die Butter und der Zucker werden schaumig gerührt. Unter Rühren werden der Vanillezucker, die Eier, das Mehl mit dem Backpulver die Nüsse und der Kakao zugegeben. Ist alles gut verrührt, kann die Teigmasse in eine gefettete und mit Pergamentpapier ausgelegte Springform gefüllt werden.

Die Backzeit beträgt 30 Minuten bei 175 Grad (Gas ca. 3-4).

2. Die Füllung:

Die beiden Becher Sahne werden in einer Rührschüssel steif geschlagen und anschließend auf einem Teller beiseite gestellt. In der selben Rührschüssel können nun der Frischkäse, der Joghurt, der Zucker und der Zitronensaft verrührt werden. Die fünf Blatt Gelatine werden nach Anleitung aufgelöst. Es wird am besten ein Wasserbad verwendet, da die Gelatine auf keinen Fall kochen darf. Die aufgelöste Gelatine wird ebenfalls mit verrührt und abschließend die steifgeschlagene Sahne untergehoben. Der abgekühlte Boden wird auf eine Tortenplatte

gelegt und mit einem Edelstahlring umspannt. Die noch warme Masse wird nun eingefüllt und gleichmäßig verteilt.

3. Die Himbeerhaube:

Die Dose Himbeeren wird abgegossen und der Saft mit dem Tortenguß angesteift. Die abgegossenen, sowie die gefrorenen Himbeeren werden zu dem noch heißen Tortenguß gegeben und noch heiß auf die ebenfalls noch warme Füllmasse gegeben und gleichmäßig verteilt. Abschliessend die Torte erst bei Raumtemperatur, und später dann ruhig etwas kälter abkühlen lassen!!!! Wer zu voreilig ist, dem haut die Füllung ab!

Kuchen, Gebäck, Pralinen

Frischkosttorte mit Sellerie und Möhren

Zutaten:

Für Den Teig:

150 g Weizen; fein gemahlen
40 g Walnüsse; fein gerieben
1/2 Tl. Meersalz
70 g Sehr kalte Butter
40 g Trockener Quark
4 El. ;kaltes Wasser

Für Die Füllung:

300 g Trockener Quark
3 El. Saure Sahne
5 El. Zitronensaft
1/2 Tl. Meersalz
2 g Johannisbrotkernmehl
14 Walnusshälften
150 g Sellerie
300 g Möhren
1 Handvoll Kerbel
2 Tl. Meerrettich

Zubereitung:

Das Mehl, die Nüsse und das Salz mischen. Die Butter auf einer groben Reibe hineinraspeln und alles mit den Knethaken fein zerkrümeln. Dann den Quark und anschliessend das Wasser unterarbeiten. Alles zu einem glatten Teig verkneten. Den Teig in einer Edelstahlschüssel zugedeckt 60-70 Minuten kühlen. Dann den Teig zusammenkneten und ausrollen. Eine gefettete Form mit herausnehmbarem Boden mit dem Teig auslegen. Einen Rand von 3 cm hochziehen. Den Teigboden mit einer Gabel mehrmals einstechen. Den Kuchenboden in den kalten Backofen (Mitte) schieben und bei 200 Grad etwa 20 Minuten backen. Dann auf einem Kuchengitter auskühlen lassen und aus der Form nehmen.

Für die Füllung den Quark mit der Sahne, 3 El. Zitronensaft und Salz cremig rühren. Das Johannisbrotkernmehl unterrühren. Die Hälfte der Masse in eine zweite Schüssel füllen. 10 Walnusshälften mittelgroß hacken. Den Sellerie mittelfein reiben. Einige Sellerieblättchen beiseite legen. 2/3 des Sellerie und den Senf unter die eine Hälfte der Quarkcreme rühren. Den übrigen Sellerie mit 1 El. Zitronensaft mischen und beiseite stellen. Einen Tortenring aus Kunststoff auf einen Durchmesser von 13 cm zusammenschieben und am oberen Rand mit

mehreren Büroklammern sichern. Den Tortenring in die Mitte des Tortenbodens setzen. Den Selleriequark hineinfüllen. Die Möhren fein reiben. Den Kerbel fein hacken. Einige Blättchen zurücklegen. Den Meerrettich, den Kerbel und 1 El. Zitronensaft gründlich mit der restlichen Quarkcreme verrühren. Gut 2/3 der Möhren unterrühren. Diese Masse in den äusseren Tortenrand füllen und glatt streichen. Den Tortenring entfernen. Den Übergang zwischen beiden Füllungen mit dem Messer glätten. Die zurückgelassenen Möhren auf den Möhrenquark, den Sellerie auf den Selleriequark streuen. In der Mitte der Torte einige kleine Sellerieblättchen stecken. Die restlichen Walnüsse grob zerbrechen und den Sellerie damit bestreuen. Den Möhrenrand mit Kerbelblättchen garnieren. Die Torte 20-30 Minuten zugedeckt kühl durchziehen lassen.

Als Vorspeise oder für ein kaltes Büfett für 8-10 Portionen

Frittierte Mäuschen

Zutaten:

Für 35 Stück:

500 g Mehl

42 g Hefe

1/8-1/4 l lauwarme Milch

100 g Zucker

100 g Korinthen

1 Prise Salz

1 Prise Kardamom

1 Prise Zimt

abgeriebene Schale 1/2 Zitrone

1 Ei

1 Eigelb

50 g weich Butter

zum Wenden und Verzieren:

1/2 Tl. Zimt

4 El. Zucker

64 abgezogene Mandeln

zum Fritieren:

1 l Öl

Zubereitung:

Das Mehl in eine Schüssel schütten und eine Mulde eindrücken. Die Hefe hineinbröckeln, mit etwas Milch, Mehl und 1 Tl. Zucker verrühren und zugedeckt 25 Minuten gehen lassen.

Die Korinthen heiss waschen, abtropfen lassen und 64 Beeren beiseite legen. Den übrigen Zucker, die Gewürze, die Zitronenschale, das Ei, das Eigelb, die Butter, die Korinthen und soviel Milch unter den Vorteig rühren, daß ein knetbarer Teig entsteht.

Den Teig zugedeckt 40 Minuten gehen lassen.

Dann in 32 Kugeln teilen, zu mäuschenähnlichen Ovalen formen und 15 Minuten gehen lassen.

Das Öl auf 175 erhitzen.

Jeweils 4-5 Mäuschen im heißen Öl von jeder Seite etwa 3 Minuten goldbraun ausbacken. Dann auf saugfähigem Papier gut abtropfen lassen. Den Zimt mit dem Zucker mischen, die Mäuschen darin wenden.

Jedem Mäuschen aus Mandelhälften Ohren und die restlichen Korinthen als Augen aufstecken.

Info: pro Stück: 600 kJ / 140 kcal; 4 g Eiweiss; 6 g Fett;

19 g Kohlenhydrate

Frittierte Obstküchlein

Zutaten:

Teig:

300 g Mehl
1 Päckchen Backpulver
150 g Quark
6 El. Öl
6 El. Milch
75 g Zucker
1 Päckchen Vanillinzucker
Salz

Füllung:

500 g Äpfel
1 Eiweiß
3 El. Pflaumenmus
12 kleine Salbeiblätter
Fett zum Fritieren
70 g Puderzucker
1 Päckchen Vanillinzucker

Zubereitung:

Aus den angegebenen Zutaten einen Knetteig bereiten, 1/2 cm dick ausrollen und 24 Plätzchen von 10 cm • ausstechen.

Kerngehäuse der Äpfel ausstechen und Äpfel in insgesamt 12 Ringe schneiden. Die Hälfte der Plätzchen mit Eiweiß bestreichen, mit je einem Apfelring belegen. In die Mitte etwas Pflaumenmus füllen und mit einem Salbeiblatt belegen. Restliche Teigplätzchen daraufsetzen und festdrücken.

Fett erhitzen und Obstküchlein darin goldgelb fritieren.

Puderzucker mit Vanillinzucker mischen, die Küchlein darin wenden.

Fritierter Rosenkohl

Zutaten:

750 g Rosenkohl
;Salz
2 Zwiebeln
50 g Geräucherten Speck
-- durchwachsen
250 g Packung Tomatensosse mit
-- Tomatenstückchen
2 El. Hot-Chili-Sosse
Rosenpaprika
1 kleine Apfel
2 kleine Gewürzgurken
250 g Remoulade mit Kräutern
Weisser Pfeffer
2 Eier
1/4 l Weisswein
;Muskatnuss; gerieben
125 g Mehl
1 kg Fritierfett
Petersilie

Zubereitung:

Rosenkohl putzen, waschen, in Salzwasser ca. 10 Minuten kochen.

Für die 1. Sosse: Zwiebeln schälen, würfeln. Speck würfeln, kross ausbraten. Zwiebeln zufügen, glasig dünsten. Tomatensosse zugiessen, 5-10 Minuten einkochen lassen. Mit Chilisosse, Paprika und Salz abschmecken.

Für die 2. Sosse: Apfel waschen, vierteln, entkernen. Apfel und Gurken würfeln, unter die Remoulade mischen, pfeffern.

Für den Teig: Eier trennen. Eigelb, Wein, etwas Salz und Muskat verrühren. Drei Fünftel des Mehls unterrühren, 5-10 Minuten ausquellen lassen. Eiweiss steif schlagen, unterheben.

Fett erhitzen. Rosenkohl im restlichen Mehl, dann im Teig wenden. Portionsweise im Fett 1-2 Minuten ausbacken, mit Petersilie garnieren.

Pro Portion ca. 910 kcal/3820 kJ

Frucht-Creme-Torte

Zutaten:

48 Löffelbiscuits
7 El. Zucker
1 Päckchen Zitronen-Götterspeise
1/2 l Schlagsahne
200 g Philadelphia-Frischkäse
2 Päckchen Vanillezucker
2 Zitronen
125 g Butter
1 Dose Mandarinen

Zubereitung:

Einmal im Jahr (zu meinem Geburtstag) hole ich die Springform raus und dann gibt's eine Frucht-Creme-Torte, die ist einfach phantastisch erfrischend und nicht zu sahnig. Es ist bald wieder soweit. Laßt es Euch schmecken!

32 Löffelbiscuits fein zerstampfen oder (leichter) durch eine Mandelmühle drehen und mit der zerlassenen Butter vermengen. Das ganze in eine mit Öl gefettete Springform geben, leicht (!) andrücken und 15 Minuten in den Kühlschrank stellen.

Die Götterspeise mit einer Tasse Wasser verrühren und 10 Minuten stehen lassen. 4 El. dazugeben und bis zum Auflösen erhitzen.

Auf Zimmertemperatur abkühlen lassen.

Sahne schlagen.

Käse, 3 El. Zucker, Vanille-Zucker und Zitronensaft verrühren. Dann die abgekühlte Götterspeise und die geschlagene Sahne dazugeben.

Zuletzt die gut abgetropften Mandarinen unterheben. Die fertige Creme dann auf den Boden geben. Die 16 übrigen Löffelbiscuits zerstampfen und über die Torte streuen.

Torte im Kühlschrank fest werden lassen.

Fruchtcreme

Zutaten:

500 g Früchte nach Wahl/keine Kiwi
150 g Puderzucker
7 Blatt Gelantine
3/4 l Sahne
4 Eigelb
3 Tl. Grand Marnier
;oder Wasser

Zubereitung:

Quelle:

Kochkurs in einer Hotelküche, Rezept ist getestet und für saulecker befunden.

Gepostet von: Hartmut Smietana

Die Gelantine einweichen.

Den Puderzucker in das Eigelb sieben und mit dem Grand Marnier (oder Wasser, bäh!) schaumig rühren.

Die Früchte aufkochen und durch ein Sieb passieren, den Fruchtsaft, die Gelantine und die Ei-Zucker-Mischung zusammenrühren.

Die geschlagene Sahne mit einem Gummilöffel (bloss keinen Schneebesen nehmen!!!) unterheben.

Das Ganze im Kühlschrank aufbewahren.

Zum Servieren einen Esslöffel in kochendes Wasser tauchen und dann Kugeln aus der Creme abstechen. Evt. mit Fruchtsossen dekorieren.

Die Eier müssen natürlich frisch sein, und man muss seinem Eierhändler vertrauen können, um sich keine Salmonellvergiftung einzuhandeln.

Ideal ist es, wenn man die Hühner mit Vornamen kennt :-)

Früchte in Folie

Zutaten:

- 1 Banane
- 1 Apfel
- 1 Orange
- 1 El. Zucker
- 2 El. Orangenlikör
- 1 El. gehobelte Mandeln
- 1 Tl. Butter

Zubereitung:

Den Backofen auf 250 Grad vorheizen. Die Banane schälen und in Scheiben schneiden. Den Apfel waschen, vierteln, entkernen und in Spalten schneiden. Die Orange schälen und die Filets aus den Trennhäuten schneiden.

Das Obst in eine Schüssel geben und mit dem Zucker, dem Likör und den Mandeln vermischen.

Zwei Alufolienstücke jeweils auf einer Seite mit der Hälfte der Butter bestreichen und das Obst darauf verteilen. Die Folienstücke zu Päckchen verschliessen und die Früchte im Backofen etwa 10 Minuten garen.

Die Päckchen herausnehmen und nur oben aufreissen. In der Folie auf zwei Tellern servieren. Dazu passt Vanille- oder Zimtsahne.

Früchte in Sirup

Zutaten:

250 g brauner Zucker

1 Zimtstange

12 große saure Weißdornfrüchte

4 Stücke Zuckerrohr ... 7 cm,
geschält und in Streifen geschnitten

Orangen, geschält und in Scheiben geschnitten

6 Guaven, halbiert und entkernt

Zubereitung:

1. Ein Liter Wasser mit dem Zucker und dem Zimt etwa 15 Minuten kochen, bis der Sirup etwas eindickt. Die Früchte hineingeben und etwa 15 Minuten pochieren, bis sie weich sind. Vom Herd nehmen und erkalten lassen.

Früchte in Weingelee

Zutaten:

Für 4 Portionen:

2 Birnen

200 g Himbeeren (oder statt Birnen und Himbeeren
etwa 500 g andere Früchte)

30 - 50 g Zucker

1 Zitrone

8 Blatt weisse Gelatine

3/8 l Rotwein

Zubereitung:

Halbierte Birnen in einem Achtelliter Wasser mit Zucker in etwa fünf Minuten weich dünsten. Abgetropfte Birnen und Himbeeren in eine Schale legen. Eingeweichte, ausgedrückte Gelatine in der heissen Dunstflüssigkeit (in der die Birnen gegart wurden) auflösen. Rotwein unterrühren, über die Früchte rühren und in etwa vier Stunden im Kühlschrank fest werden lassen. Die Form kurz in heisses Wasser tauchen. Gelee auf eine Platte stürzen.

Dazu: flüssige Schlagsahne oder Crème fraîche

Früchte-Gemüse-Salat

Zutaten:

125 g (*) Klementinen
200 g Blaue Trauben
150 g (*) Birnen
1/2 Zitrone; Saft
100 g Feste Tomaten
100 g Grüne Paprika
100 g (*) Eisberg- oder
- Endiviensalat
100 g (*) Sellerie
100 g Kresse, frisch gekeimt

Salatsauce:

250 g Biohurt
4 El. Sauerrahm
1 El. (gestr.) Honig
1 Tl. (gestr.) Kräutersalz
1 Spur Weißer Pfeffer
1 El. Zitronensaft

Zubereitung:

(*) = netto

Die Klementinen schälen, die weißen Häute entfernen, die Früchte in Spalten zerlegen und je nach Größe eventuell halbieren. Trauben waschen, halbieren und entkernen. Die Birnen schälen, das Kerngehäuse sorgfältig entfernen, die Früchte würfeln und mit Zitronensaft beträufeln. Die Tomaten waschen, achteln und würfeln. Paprika putzen, achteln und in feine Streifen schneiden. Den grünen Salat waschen und 1 cm breit aufschneiden. Die Sellerie schälen, den zarten Teil fein reiben. Die Kresse leicht abspülen, in Küchenkrepppapier ganz leicht ausdrücken. Alle Zutaten - außer Kresse - mit zwei Gabeln leicht vermengen.

Alle Saucenzutaten mit dem Schneebesen gut verrühren und pikant abschmecken. Kurz vor dem Servieren die Sauce unter den Salat ziehen und die Kresse aufstreuen.

Quelle

Glücklicher Leben mit Vollwertkost
v. Hildegard Hölzle, 176 Seiten mit über 400 Rezepten
Schnitzer-Verlag, St. Georgen

Früchte-Kücheln

Zutaten:

40 g Mehl
100 ml Milch, Bier oder Wein
1 Tl. Öl
2 Eiweiss
5 g Zucker
500 g Butterschmalz
Früchte; wie Ananas
-- Bananen, Birnen, Äpfel,
-- Pfirsiche oder Aprikosen

Zubereitung:

Mehl sieben, mit Milch, Bier oder Wein verrühren und ruhen lassen.
Anschließend Eiweiss mit Salz, Öl und Zucker steifschlagen und unter die Mehlmasse geben.

Die Früchte in den Teig tunken und im 180 °C heissen Butterschmalz herausbacken. Mit Zimt und Zucker bestreuen.

Man kann auch Fruchtsauce oder Vanillesauce dazu reichen.

Früchte-Lebkuchen

Zutaten:

50 g Honig
50 g Fett
3 Eier
150 g Zucker
100 g Datteln
100 g Feigen
1 Tl. Hirschhornsalz
1/2 Tl. Pottasche
1 Tasse kalten Kaffee (Pulverkaffee)
200 g Mehl
200 g Haferflocken "blütenart"
2 1/2 Tl. Lebkuchengewürz
100 g Rosinen
abgeriebene Schale von einer unbeh. Zitrone
50 g Zitronat
50 g Orangeat
50 g gehackte Haselnüsse
50 g gehackte Mandeln

Zuckerguß:

250 g Puderzucker
2 El. Wasser
3 El. Zitronensaft

Zubereitung:

Honig und Fett zusammen erwärmen und wieder erkalten lassen. Eier und Zucker schaumig rühren. Datteln und Feigen fein würfeln. Hirschhornsalz und Pottasche jeweils getrennt in kaltem Kaffee auflösen. Alle Zutaten schnell miteinander verarbeiten. Die ganze Masse am besten mit nasser Hand auf ein gut gefettetes Backblech streichen. Bei 190 Grad, mittlere Einschubleiste, ca. 25 - 30 min. backen. Noch heiß mit Zuckerguß überziehen. Nach dem Abkühlen in kleine Stücke schneiden. Hält sich in einer Blechdose gut frisch.

Früchte-Tiramisu

Zutaten:

500 g Erdbeeren
500 g Nektarinen
3 Kiwis
1 Bd. Zitronenmelisse
5 cl Orangenlikör; Cointreau
1 Zitrone; Saft
3 El. Zucker; (1)
200 g Löffelbiskuits
3 Eigelb
1 Pk. Vanillinzucker
2 El. Zucker; (2)
500 g Mascarpone
20 g Pistazien, gemahlen

Zubereitung:

Erdbeeren putzen, halbieren. Nektarinen waschen, vom Stein lösen, kleinschneiden. Kiwis schälen, in Stücke schneiden. Die Früchte mischen, gehackte Melisse zugeben. Orangenlikör, Zitronensaft und Zucker (1) darüber verteilen. Im Kühlschrank ca. 2 Stunden marinieren.

Ein Drittel der Löffelbiskuits in eine rechteckige Auflaufform legen, mit etwas Marinade beträufeln. Die Hälfte der Früchte darauf verteilen.

Eigelb mit Vanillinzucker und Zucker (2) dickschaumig aufschlagen. Mascarpone unterrühren und ein Drittel auf die Früchte streichen. Den Vorgang wiederholen und mit Mascarpone abschliessen. Pistazien darüberstreuen.

Pro Portion ca. 455 Kalorien/1911 Joule.

Früchtebrot

Zutaten:

Fruchtmischung:

500 g getrocknete Pflaumen ohne Stein
250 g Feigen
500 g getrocknete Aprikosen
250 g entsteinte Datteln
250 g getrocknete Birnen
250 g Rosinen
1/4 l Rum
150 g gehackte oder gemahlene Haselnüsse
100 g dunkle Blockschokolade

Für den Hefeteig:

200 g Mehl
25 g frische Hefe (oder 1 Tütchen Trockenhefe)
1 El. Zucker
knapp 1 Tasse lauwarme Milch
2 grosse oder drei kleine Eier

Ausserdem:

9 viereckige Backoblaten
1 Ei zum Bestreichen
halbierte Mandeln zum Verzieren

Zubereitung:

Die getrockneten Früchte in feine, nudelartige Streifen schneiden. Mit den Rosinen vermischen. In einer Schüssel mit dem Rum übergiessen und über Nacht zugedeckt ziehen lassen. Am nächsten Tag, wenn nötig, abtropfen lassen und mit den Haselnüssen und der kleingeschnittenen Schokolade vermischen. Für den Hefeteig das Mehl in eine Schüssel schütten. In die Mitte eine Vertiefung machen. Die frische Hefe hineinbröckeln (Trockenhefe mit dem Mehl vermischen) und den Zucker und die lauwarme Milch hinzufügen. Alles zu einem glatten Teig verarbeiten. Die Schüssel zudecken und den Teig gehen lassen, bis er sich verdoppelt hat. Dann die Eier unter den Teig kneten. Den Hefeteig gut mit der vorbereiteten Mischung aus Früchten, Nüssen und Schokolade verrühren. Mit nassen Händen neun längliche kleine Brote aus der Masse formen. Ein Backblech mit den Oblaten auslegen und die Früchtebrote draufsetzen. Mit verquirltem Ei bestreichen und mit halbierten Mandeln verzieren. Im vorgeheizten Ofen bei 180 Grad gut eine Stunde backen. In Alufolie gewickelt aufbewahren.

Haltbarkeit: etwa zwei Monate.

Früchtebrot I

Zutaten:

3 Eier
125 g Zucker
150 g Haferflocken "Instant"
6 g Backpulver (1 geh. Tl.)
1 Fläschchen Rumaroma
125 g Trockenpflaumen
125 g getrocknete Aprikosen
125 g Haselnüsse
250 g Rosinen
60 g Mandeln
kernige Haferflocken

Zubereitung:

In die mit Zucker schaumig geschlagenen Eier die Haferflocken und das Backpulver mischen und das Rumaroma dazugeben. Alle anderen Zutaten kleinschneiden und mit dem Rührteig vermischen. Die fertige Masse in eine gut gefettete, mit kernigen Haferflocken ausgelegte Kastenform geben. Es empfiehlt sich, die Oberfläche des Früchtebrottes glatt zu drücken, da sonst die Spitzen verbrennen. Im vorgeheizten Backofen den Teig ca. 1,5 Stunden bei Mittelhitze (180 Grad) backen. Dieser Kuchen kann in Alufolie verpackt (vorher gut auskühlen lassen) sehr lange aufbewahrt werden.

Früchtebrot II

Zutaten:

250 g Trockenobstmischung
(Feigen, Datteln, Sultaninen,
Korinthen, Belegkirschen)
75 ml Rum
50 g ganze Haselnüsse
50 g Mandelstifte
1 Paket "Fruchtiger Vollkornkuchen"
(Fertigbackmischung)
100 g Butter oder Margarine
3 Eier
50 ml Milch
Fett für die Form

Zubereitung:

Das Trockenobst in kleine Stücke schneiden und mit Rum anfeuchten. Zugedeckt ziehen lassen. Haselnüsse grob zerteilen und mit den Mandelstiften bereitstellen. Backmischung mit weichem Fett in eine Rührschüssel geben. Eier und Milch zufügen und verrühren. Dann mit dem Schneebesen des elektrischen Rührgeräts auf höchster Stufe 3 - 4 min. cremig rühren. Vorbereitetes Trockenobst mit den Nüssen und Mandeln einarbeiten. Den Teig in eine gefettete Kastenform (25 cm lang) füllen. Mit der Dekormischung aus dem Paket bestreuen und bei 175 Grad (Gas: Stufe 2) etwa 60 min. backen. Auf einem Rost abkühlen lassen. Bis zum Anschnitt mindestens einen Tag kühl aufbewahren.

Früchtebrot III

Zutaten:

125 g brauner Zucker
125 g Zitronat
3 Eier
65 g Orangeat
60 g Mandeln
250 g Weinbeeren
1 Prise Zimt
125 g Feigen
125 g Haselnußkerne
125 g Weizenmehl
1/2 Päckchen Backpulver

Zubereitung:

Brauner Zucker und Eier werden schaumig geschlagen bis zur cremartigen Beschaffenheit, dann die ungeschälten, nur gespaltenen Mandeln, die geviertelten Haselnüsse, die in dünne Steifen geschnittenen Feigen, das zerkleinerte Zitronat, Weinbeeren, Zimt und das mit dem Backpulver gemischte und gesiebte Mehl hinzugeben. Man arbeitet alles gut durcheinander und backt das Früchtebrot in einer gefetteten Kastenform. Backzeit: 60 Minuten bei ca. 180 Grad

(Zwei bis drei Wochen ziehen lassen - in Alufolie verpackt)

Früchtebrot mit getrockneten Früchten (ungeschwefelt)

Zutaten:

225 getrocknete (getr.) Pflaumen
250 getr. Aprikosen
150 g getr. Birnen
125 g getr. Feigen
125 g getr. Datteln
100 g Sultaninen
25 g Korinthen
75 g Mandeln oder Walnüsse
50 ml Rum
50 ml Marillenschnaps
300 g Dinkel
30 g Frischhefe
150 ml Milch
1 El. Honig
3 Eier
1 Eigelb
100 g geschälte halbierte Mandeln

Gewürze: (Brecht):

2 Tl. Delifrut
2 Msp. Safran gemahlen
1 Beutel Bourbon-Vanillezucker

Zubereitung:

Die ungeschwefelten, getrockneten Früchte in Streifen schneiden. Nüsse grob hacken, Delifrut und Safran dazugeben, mit Schnaps und Rum übergießen, mischen und zugedeckt z w e i Tage ziehen lassen. Täglich umrühren.

Dinkel mehlfein mahlen. Die Hefe in die lauwarme Milch bröckeln, den Honig und Vanillezucker dazugeben und verrühren. Dieses Gemisch mit den Eiern zum Dinkelmehl geben und den Teig schlagen, bis er Blasen wirft. 45 Minuten gehen lassen.

Nun die Hälfte des Hefeteiges unter die Früchte mischen. Fünf längliche, kleine Brote formen. Die zweite Teighälfte auf bemehlter Unterlage ausrollen, in fünf Teile teilen und die Brote darin einpacken. Auf ein gefettetes Backblech legen, mit Eigelb bestreichen und mit den halbierten Mandeln verzieren. Nochmals 30 Minuten gehen lassen. Im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad etwa 1 Stunde backen. Gut ausgekühlt in Alufolie verpacken.

Früchtebrote 2 bis 3 Wochen durchziehen lassen, damit sie ihr Aroma voll entfalten können.

Fruchteis

Zutaten:

1/8 l süsse Sahne
75 g Zucker
1 Eigelb
300 g Fruchtpüree
etwas Rum (nach Belieben)

Zubereitung:

Eigelb und die Hälfte des Zuckers schaumig rühren, pürierte frische Früchte mit dem Rest des Zuckers vermischen, beides miteinander vermengen, die steifgeschlagene Sahne unterziehen und die Masse in die Eisschale füllen. Im Eisfach des Kühlschranks bei höchster Kältestufe in etwa 2 Stunden gefrieren lassen. Die Masse nach Belieben mit etwas Rum verfeinern, bevor sie in die Eisschale gefüllt wird.

Je nach der Fruchtart (Aprikosen, Bananen, Erdbeeren, Himbeeren, Johannisbeeren und Pfirsiche eignen sich besonders gut) kann man die Eismasse auch mit etwas Likör verfeinern.

Fruchteis mit Sekt

Zutaten:

1 Flasche Sekt
Fruchteis nach Wahl
(Himbeer,- Zitrone,- oder auch Orangensorbet)

Zubereitung:

Wenn Ihr jetzt noch könnt (bei Lucy, Biber und Blue habe ich da keinerlei Bedenken) könnt Ihr das ganze mit einem guten Fruchteis, serviert in etwas Sekt, abschließen (den Sekt solltet Ihr ca. 2h in der Tiefkühltruhe gelagert haben. Dann ist er noch nicht gefroren (hoffe ich jedenfalls, kommt nämlich auch auf die Truhe an) aber schon so kalt, daß das Eis nicht mehr darin schmilzt und unästhetische Schlieren hinterlässt.

Fruchteis-Grundmischung

Zutaten:

200 g Frischer Schlagrahm
600 ml Vollmilch
150 g Zucker
1/2 Tl. Honig

Zubereitung:

Das Rezept ergibt ca. 1 kg.

Den Schlagrahm und die Milch in eine Kasserolle giessen und auf den Herd stellen. Langsam zum Kochen bringen.

Zucker und Honig in einer Schüssel mischen. Unter stetem Umrühren die kochende Milch-Sahne-Mischung zugiessen.

Wenn alles gut vermischt ist, die Masse zurück in die Kasserolle giessen und unter stetem Rühren zwei Minuten erhitzen. Dabei darf die Masse nicht aufkochen!

Die Masse in eine Schüssel giessen und zehn Minuten schlagen.

Abkühlen lassen.

Bevor die Masse in die Eismaschine gegeben wird, nochmals einige Minuten schlagen, damit eine glatte Creme entsteht.

Menge: 8 Portionen

Früchtekuchen

Zutaten:

250 g Backpflaumen ohne Stein
125 g Getrocknete Apfelringe
100 g Getrocknete Aprikosen
100 g Walnusskerne
250 g Weiche Butter
250 g Brauner Rohrzucker
5 Tl. Pfefferkuchengewürz
1 Pk. Vanillezucker
Schale einer unbeh. Zitrone
1 Prise Salz
6 Eier
500 g Weizenmehl mit Weizenkeimen
1 Pk. Backpulver
4 El. Pflaumenschnaps
100 g Sonnenblumenkerne
100 g Rosinen

Sonstiges:

Butter
Semmelbrösel
125 g Puderzucker

Zubereitung:

Backpflaumen, Apfelringe und Aprikosen in Würfel schneiden. Walnüsse grob hacken. Butter schaumig rühren. Zucker, Pfefferkuchengewürz, Vanillezucker, Zitronenschale und Salz nach und nach zufügen und die Eier unterrühren.

Erst Mehl und Backpulver mischen und mit dem Pflaumenschnaps, dann die Früchte, Sonnenblumenkerne und die Rosinen unterrühren.

Zwei Kastenkuchenformen (26 cm lang) mit Butter ausstreichen, und mit Semmelbröseln ausstreuen. Den Teig etwa bis 2/3 Höhe einfüllen. Im Backofen 70-75 Minuten backen (E-Herd: 175 Grad C, Umluft: 160 Grad C, Gas: Stufe 2). Kuchen 15 Minuten in der Form ruhen lassen, dann zum Abkühlen stürzen. Mit Puderzucker bestäuben.

Pro Scheibe 370 Kalorien = 1550 Joule

Portionen: 24

Früchtekuchen mit Mandeln

Zutaten:

4 Eier
4-6 El. Honig
1 Päckchen Naturvanillezucker
1 Tl. Zimt
1 Messerspitze Nelken
150 g ganze Haselnüsse
250 g getrocknete Feigen
150 g Weinbeeren
100 g gewürfeltes Zitronat
175 g Weizenvollkornmehl (sehr fein gemahlen)
1 gehäufter Tl. Backpulver
ca. 100 g halbierte Mandeln

Zubereitung:

Aus Eiern, Honig, Vanillezucker und den Gewürzen eine Schaummasse rühren (es ergibt eine dickliche, zähe Creme). Die Haselnüsse, die geschnittenen Feigen, die Weinbeeren und das gewürfelte Zitronat (oder Zitronenaroma wer kein Zitronat mag) zugeben. Das Mehl mit dem Backpulver vermischen und gründlich mit der Schaummasse verrühren. In eine gefettete Springform füllen, die Oberfläche glattstreichen und mit den halbierten Mandeln dicht belegen. Im vorgeheizten Backofen bei 175 Grad 60 Minuten auf der Mittelschiene backen. Den Teig nach ca. 35 bis 45 Minuten mit Alufolie/Butterbrotpapier abdecken - er könnte zu braun werden!!!
Hinweis: Der Kuchen entfaltet sein Aroma erst nach ca. 2 Tagen.

Früchtequark

Zutaten:

Für vier Portionen:

500 g Speisequark (20%)

1 Ei

4-5 El. Fenchelhonig

150 g schwarze Johannisbeeren

Zubereitung:

Quark, Ei und Honig in eine Schüssel geben und mit einem Schneebesen cremig schlagen. Johannisbeeren mit einer Gabel von den Stielen streifen, dabei einige Rispen zum Verzieren des Desserts übriglassen. Johannisbeeren im Mixer oder mit dem Schneidestab des Handrührgerätes pürieren. Quark teilen und unter eine Hälfte das Fruchtpüree rühren. Helle und dunkle Quarkcreme in eine Schale oder vier Dessertgläser füllen und mit Beerenrispen garnieren.

Pflanzliches Eiweiss: 3 g; tierisches Eiweiss: 70 g; pro Portion
ca. 270 Kalorien / 1130 kJ

Im Rahmen der Vegetarischen Menüs nun Folge 6, hier:

Eröffnung: Buttermilch-Flip

Vorspeise: Champignon-Salat

Hauptgericht: Kartoffel-Bohnen-Pfanne

Nachtisch: Früchtequark

Früchtestreifen

Zutaten:

Teig:

3 Eier
5 El. Wasser
2 Tl. Zimt
1 Msp. gemahlene Nelken
1 Msp. Koriander
1 Msp. Kardamom
2 Zitronen, abgeriebene Schale von
1 Orange, abgeriebene Schale von
1 Päckchen Vanillinzucker
200 g Mehl
2 Tl. Backpulver
150 g entkernte Datteln
100 g Feigen
150 g Rosinen
100 g Zitronatwürfel
100 g Orangeatwürfel
200 g gehackte Haselnußkerne
100 g gehackte Mandeln

Guß:

250 g Puderzucker
1 Zitrone, Saft von
1/2 Orange, Saft von

Zum Garnieren:

abgezogene Mandeln
kandierte Früchte

Zubereitung:

Eier mit Wasser schaumig schlagen. Gewürze, Zitronen- und Orangenschale und Vanillinzucker hinzufügen. Mehl mit Backpulver mischen und unterrühren.

Datteln und Feigen kleinschneiden und mit Rosinen, Zitronat, Orangeat, Haselnüssen und Mandeln unter die Teigmasse kneten. Den Teig auf einem gefetteten Backblech daumendick ausrollen und in den vorgeheizten Backofen setzen.

E: Mitte. T: 175°C / 20 bis 25 Minuten.

Aus Puderzucker, Zitronen- und Orangensaft einen Guß bereiten und den heißen Kuchen damit bestreichen.

Mit Mandeln und Früchten garnieren und nach dem Abkühlen in Streifen schneiden.

Früchtetarte

Zutaten:

Für etwa 8 Stück:

200 g Mehl
20 g Kakaopulver
50 g Puderzucker
90 g Butter oder Margarine
1 Ei
Mark einer Vanilleschote
1 Prise Salz
Mehl zum Ausrollen
Fett für die Form

Creme:

2 Eier
100 g Zucker
150 g Butter oder Margarine
abgeriebene Schale und Saft von 2 Zitronen
200 g Mascarpone

Belag:

5 Kiwis
250 g Erdbeeren
5 Orangen

Zubereitung:

1. Mehl mit Kakao und Puderzucker in eine Schüssel geben. Fett in Flöckchen, Ei, Vanillemark und Salz dazugeben. Zu einem glatten Teig verkneten, in Klarsichtfolie gewickelt 15 Minuten kaltstellen.
2. Für die Creme Eier und Zucker in einem Topf verrühren. Fett in Flöckchen, Zitronenschale und -saft dazugeben. Bei milder Hitze zu einer glatten Creme verrühren. Auskühlen lassen.
3. Teig auf der mit Mehl bestäubten Arbeitsfläche etwa 4 mm dick ausrollen, in eine gefettete Tarte-Form (28 cm ø) legen. Boden und Rand mit einer Gabel mehrmals einstechen. 15 Minuten kalt stellen.
4. Auf der 2. Einschubleiste von unten in dem auf 200ø vorgeheizten Backofen 12 Minuten backen (Gas 3, Umluft 10 Minuten bei 180ø). Auskühlen lassen.
5. Mascarpone unter die Creme rühren und auf den Boden streichen. Kiwi und Erdbeerscheiben und Orangenfilets auf der Creme verteilen.

Dessert, Nachspeisen

Früchteteller 'Palm Beach' (auch f. Diabetiker geeignet)

Zutaten:

1 Banane, mittelgross (ca. 100 g)
150 g Joghurt, 1,5% Fett, (1 Becher)
Zitronensaft
1 El. Honig ODER Fruchtzucker für Diabetiker
1 El. Mohnsamen (10 g)
1 Pink Grapefruit (240 g)
1 Babyananas (200 g)
1 Kiwi (100 g)

Zubereitung:

Die Banane schälen und zusammen mit dem Joghurt pürieren.

Mit etwas Zitronensaft und dem Honig abschmecken. Zuletzt den Mohn unterrühren.

Die Pink Grapefruit und die Ananas schälen und in Scheiben schneiden. Die Kiwi halbieren und das Fruchtfleisch mit einem Kugelausstecher herauslösen oder die Kiwi schälen, längs halbieren und in Scheiben schneiden.

Die Früchte auf zwei Tellern dekorativ verteilen. Mit der Bananen-Mohn-Sauce servieren.

ACHTUNG: Diabetiker tauschen den HONIG gegen FRUCHTZUCKER aus!!!

Fruchtgelee

Zutaten:

1/4 l Fruchtsaft
Saft einer halben Zitrone
2 Blatt weisse Gelatine
1 Tl. Zucker
250 g Dosenfrüchte
Sahne

Zubereitung:

Die Gelatine in kaltem Wasser 5 Minuten einweichen. Die Hälfte des Fruchtsafts erhitzen (nicht kochen!), die Gelatine gut ausdrücken, zugeben und auflösen. Den restlichen Fruchtsaft zugeben und Zitronensaft und Zucker unterrühren. Die Früchte in kleine Förmchen verteilen, mit dem Fruchtsaft auffüllen und einige Stunden kalt stellen.

Die Förmchen kurz in heisses Wasser eintauchen, das Fruchtgelee stürzen und mit geschlagener Sahne garnieren.

Als Dinner for Two (21.6.95)

Vorspeise: Kräutercremesuppe

Hauptspeise: Hähnchenherzen mit Reis

Nachspeise: Fruchtgelee

Fruchtige Buttermilchspeise

Zutaten:

8 Gelatineblätter weiß
300 g Erdbeeren
300 g Buttermilch
5 El. Frutilose
6 Erdbeeren zum garnieren

Zubereitung:

Die Gelatine etwa 10 Minuten in kaltem Wasser quellen lassen. Inzwischen die Erdbeeren mit dem Schneidstab pürieren. Das Erdbeerpüree mit der Buttermilch und der Frutilose verrühren.

Die Gelatine ausdrücken und in einem Topf bei geringer Hitze auflösen, der Buttermilchmischung begeben und gut untermischen.

Das Dessert in Gläser füllen und im Kühlschrank erstarren lassen. Mit frischen Erdbeeren garnieren.

Fruchtige Grütze

Zutaten:

Für 1 Portion:

1/8 l Holundersaft

1/8 l Wasser

40 g Gerstengraupen

1 Birne

100 g Quark; Magerstufe

1 Tl. Weizenkeimöl

1 Tl. Akazienhonig

etwas Zitronenmelisse (1 handvoll)

Zubereitung:

Den Holundersaft mit dem Wasser mischen, die Graupen hinzufügen und bei schwacher Hitze etwa 15 Minuten kochen lassen.

Inzwischen die Birne waschen, schälen und in Spalten schneiden. Dabei das Kerngehäuse und den Stiel entfernen. Die Spalten in den letzten 2 Minuten mitkochen lassen.

Den Quark mit dem Öl und dem Honig cremig rühren. Die Melissenblätter waschen, in feine Streifen schneiden und unter den Quark ziehen.

Die heiße Grütze in einen Teller füllen und mit dem Quark anrichten.

ca. 1500 kJ/360 kcal; 21 g Eiweiß; 5 g Fett; 69 g Kohlenhydrate

Ich empfehle, weniger Zitronenmelisse zu nehmen. Sie schmeckt sehr herzhaft raus. Und mach nicht den Fehler wie ich, es mit Perlgraupen zu versuchen. Die sind kleiner und somit schneller weich. Ich hatte eine undefinierbare Pampe auf dem Teller :-((

Fruchtige Joghurttorte

Zutaten:

100 g Mehl Typ 405
60 g Kölln blütenzarte Flocken
40 g Kölln Instant Flocken
1 Ei
50 g Zucker
1/2 Pk. Vanillezucker
100 g Butter
1 Spur Salz
Fett und blütenzarte Flocken
- für die Form

Füllung:

3 mittl. Eier
150 g Zucker
3 Dose Vollmilchjoghurt; je 150g
2 Zitronen; unbehandelt
9 Scheibe Weisse Gelatine
2 Dose Mangofrüchte; je 425g,
- ersatzweise Pfirsiche
4 Kiwi

Zubereitung:

Mehl und die beiden Haferflockensorten mischen und auf die Tischplatte geben; in die Mitte eine Vertiefung drücken für das Ei, den Zucker und den Vanillezucker. Die kleingeschnittene Butter und das Salz am Rand verteilen, alles zu einem glatten Teig verkneten, den 30 Minuten kaltstellen. Eine 24cm - Springform einfetten, mit blütenzarten Köllnflocken ausstreuen und mit 2/3 des ausgerollten Teigs bedecken. Vom restlichen Teig eine Rolle formen und am Rand verteilen, etwas hochdrücken. Den Mürbeteig mit einer Gabel etwas einstechen und auf mittlerer Schiene bei 200 °C 20 min. backen.

Die Eier für die Füllung trennen und Eigelb mit dem Zucker schaumig schlagen. Joghurt, abgeriebene Zitronenschale, Zitronensaft, 2/3 der Mangofrüchte kleingeschnitten und die nach Anweisung aufgelöste Gelatine unter die Masse rühren und kaltstellen. Beginnt die Creme fest zu werden, den steifgeschlagenen Eischnee unterrühren und die Masse auf dem Teigboden verteilen.

Die Torte in den Kühlschrank stellen - mindestens 2 Stunden - und den Springformrand erst dann vorsichtig lösen, wenn die Creme richtig fest geworden ist.

Kiwis schälen und in Scheiben schneiden. Die Torte mit den Kiwischeiben und den restlichen Mangostücken garnieren.

Fruchtige Quark-Sahne-Torte

Zutaten:

1 Pk. Tiefkühl-Blätterteig
Mehl; zum Ausrollen
3 El. Puderzucker
1 Pk. Tiefkühl-Himbeeren
250 g Schichtkäse
50 g Zucker
1 Tl. Vanillinzucker
1 Eigelb
6 Blatt weisse Gelatine
1/2 l Schlagsahne
1 Zitrone; unbehandelt, abgeriebene Schale

Zubereitung:

Der Blätterteig wird hier etwas atypisch verarbeitet. Nicht erschrecken! Aufgetaute Scheiben mit Messer in grobe Streifen schneiden. Streifen locker zu einer Stange zusammendrücken und in 3 gleich grosse Teile schneiden. Jedes Teigstück rund ausrollen. Springformboden 26cm Durchmesser auflegen, überstehenden Rand abschneiden. Böden auf Pergamentpapier legen, mehrfach einstechen und 15 min. ruhen lassen.

Nacheinander auf ein Blech legen, mit je 1 Teelöffel Puderzucker bestreuen und in der Mitte des vorgeheizten Backofens 10-12 min. backen. Temperaturen: E-Herd 200 Grad Celsius; Gas-Herd Stufe 3; Umluft 170 Grad Celsius.

Einen Boden in 12 Stücke schneiden. Böden auskühlen lassen.

Für die Füllung Himbeeren antauen lassen. Schichtkäse mit Zucker, Vanillinzucker, Eigelb und Zitronenschale schaumig rühren.

Eingeweichte aufgelöste Gelatine zugeben, etwas anziehen lassen.

Sahne steifschlagen. Die halbe Menge unter die Quarkmasse heben.

Auf einem Boden die Hälfte der Quark-Sahne-Creme und Himbeeren geben (12 Stk. zum Garnieren aufheben). Darauf den zweiten Boden und die restliche Creme geben. Mit dem zerschnittenen Boden belegen, mit Sahnetupfen und Himbeeren garnieren.

Fruchtige Weihnachtssterne

Zutaten:

Teig:

500 g Mehl
30 g Hefe
1 Tl. Zucker
1/4 l Milch
80 g Zucker
80 g Mandeln; gemahlen
1 Zitrone
1/2 Tl. Salz
3 Eigelb
100 g Margarine

Belag:

80 g Belegkirschen
50 g Zitronat
80 g Mandeln; geschält
50 g Trockenpflaumen; gewürfelt

Zubereitung:

Mehl in eine Schüssel geben, in die Mitte eine Vertiefung drücken. Da hinein zerbröckelte Hefe, Zucker und Milch geben. Zugedeckt am warmen Ort 15 Min. gehen lassen. Restlichen Zucker, Zitronenschale, Salz, Eigelb und Margarine zugeben und einen Hefeteig schlagen. Mandeln unterkneten, weitere 20 Min. gehen lassen.

Dann auf einer bemehlten Arbeitsfläche Teig ausrollen und Sterne ausstechen.

Sterne auf ein gefettetes Backblech legen und mit Eigelb bestreichen. Belegkirschen halbieren, Zitronat würfeln. Sterne mit den Zutaten für den Belag verzieren.

Im vorgeheizten Backofen bei 220 °C etwa 10 Minuten backen.

Fruchtiger Mohn-Blechkuchen

Zutaten:

250 g Butter; weich; od. Margarine
150 g Zucker
6 Eier
100 ml Dickmilch
250 g Mohn-Back
-- oder
75 g ; Mohn; frisch gemahlen; +
75 g ; Zucker; da das Mohn-Back
-- auch Zucker enthält
300 g Mehl
75 g Speisestärke
2 1/2 Tl. Backpulver
1 Dose Aprikosenhälften; a 480 g
1 grosse Glas Schattenmorellen; ... 370 g
60 g Mandelblättchen;
-- oder
60 g ; Haselnussblättchen
150 g Puderzucker

Zubereitung:

Die Butter mit dem Zucker mit dem Handrührer hellcremig schlagen. Nacheinander die Eier gründlich unterrühren. Die Dickmilch und die Mohnmischung unter den Teig rühren. Das Mehl mit der Speisestärke und dem Backpulver mischen, ebenfalls unterrühren.

Ein Backblech einfetten, den Teig gleichmässig darauf verstreichen.

Die Aprikosen und die Sauerkirschen nacheinander im Sieb abtropfen lassen, Saft dabei auffangen. Die Früchte so auf dem Teig verteilen, dass eine dekorative Oberfläche entsteht. Backofen auf 200 Grad vorheizen. Die Mandelblättchen über den Kuchen streuen.

Das Blech auf der mittleren Schiene etwa 30 Minuten backen. Auskühlen lassen.

Puderzucker sieben, damit keine Klümpchen entstehen, dann jeweils eine Hälfte mit Kirsch- bzw. Aprikosensaft dickflüssig anrühren. Den Zuckerguss dünn über die entsprechenden Früchte träufeln.

1 Blech = 20 Stücke = ca. 310 kal/Stück

Fruchtkuchen (Fruit Cake)

Zutaten:

2 Tas. Sultaninen
2 Tas. Korinthen
1 Tas. Getrocknete Datteln
1/2 Tas. Kandierte Kirschen
125 g Butter
1 Tas. Brauner Zucker
1/2 Tl. Zimt; gemahlen
1/2 Tl. Ingwer; gemahlen
1/2 Tl. Muskat; gemahlen
1/4 Tl. Nelken; gemahlen
125 ml Tee oder Wasser; abgekühlt
2 grosse Eier
125 ml Süsser Sherry
2 El. Marmelade
2 Tas. Mehl
1 Tl. Backpulver
1/4 Tl. ;Salz

Zubereitung:

Für eine Zubereitung mit je 2 Tassen Sultaninen und Korinthen eine 23 cm grosse quadratische oder 25 cm grosse runde Backform mit einer doppelten Lage Backpapier auslegen, das 5 cm über den Rand hinausragt.

Sultaninen, Korinthen und Datteln hacken, Kirschen halbieren. Alles in einem Topf mit Butter, Zucker, den gemahlenden Gewürzen und Tee verrühren. Auf den Herd stellen unditerrühren, bis die Butter zergangen ist. Aufkochen und ohne Deckel 5 Minuten unter gelegentlichem Rühren kochen.

Vom Herd nehmen und völlig abkühlen lassen. Die Eier schlagen. Sherry, Eier und Marmelade zugeben, alles gut vermischen. Mehl, Backpulver und Salz hineinsieben, den Teig wiederum gut vermischen. Gleichmässig in die Backform geben und bei etwa 160 °C eineinhalb bis zwei Stunden backen.

Herausnehmen und bis zum völligen Abkühlen in Aluminiumfolie einpacken. Anschliessend aus der Form stürzen und bis zum Anschnitt in der Folie aufbewahren.

Fruchtsalat (schnell)

Zutaten:

12 Karotten (Möhren) aus der Truhe
2 reife Bananen
1/2 Tasse Mandarinen (Dose)
1 Orange
1 Birne
1 Apfel
12 Walnusskernhälften
4 El. Mayonnaise
1 Zitrone
1 Gestrichenen Tl. Zucker
2 El. Orangensaft
2 El. Sahne oder Dosenmilch

Zubereitung:

Das Obst schälen in dünne Streifen schneiden, alles mischen. Die Mayonnaise mit Orangen- und Zitronensaft und restlichen Zutaten verrühren und über den Salat giessen.

Fruchtsalat mit Likör

Zutaten:

Für 4 Portionen:

100 ml Wasser

3 El. Zucker

1 El. Fruchtlikör (z. B. Maraschino)

8 frische Feigen

1 Honig-Melone

1 rote Grapefruit

250 g blaue Weintrauben

250 g grüne Weintrauben

einige Pfefferminzblättchen zum Garnieren

Zubereitung:

Wasser und Zucker zusammen aufkochen, bis sich der Zucker aufgelöst hat. Abkühlen lassen, mit dem Likör aromatisieren.

Feigen schälen, in Scheiben schneiden, Melone in Würfelchen schneiden, Grapefruit bis auf das Fruchtfleisch schälen und filieren.

Weintrauben halbieren und entkernen.

Die Früchte auf Tellern anrichten, mit der Likörsauce übergießen, kurz ziehen lassen, mit den Pfefferminzblättchen dekorieren.

Dessert, Nachspeisen

Fruchtsalat mit Sabayon (Weinschaum)

Zutaten:

1 Papaya; reif
1 Karambole (Sternfrucht)
2 Kaktusfeigen
8 Litschis
1 Baby-Ananas
2 El. Puderzucker
50 ml Zitronensaft

Für Das Sabayon:

3 Eigelbe
60 g Puderzucker
1 Pk. Vanillinzucker
150 ml Trockener Weisswein

Zubereitung:

Papaya schälen, halbieren, Kerne mit einem Löffel ausschaben.

Frucht in dünne Spalten schneiden, diese quer halbieren. Karambole waschen, in dünne Scheiben (Sterne) schneiden.

Kaktusfeigen schälen (mit Handschuhen), halbieren. Litschis schälen.

Ananas schälen, vierteln, den harten Mittelteil entfernen. Die Viertel quer in Scheiben schneiden.

Das Obst gemischt auf 4 Tellern anrichten, mit Puderzucker bestäuben, mit Zitronensaft beträufeln.

Für das Sabayon Eigelbe, Puderzucker und Vanillinzucker in einer Metallschüssel im warmen Wasserbad schaumig schlagen. Nach und nach den Wein dazugeben, zu einer Creme aufschlagen.

Sabayon sofort über die Früchte giessen und servieren.

Fruchtsalat Pompadour

Zutaten:

1 Pfirsich, reif, saftig
200 g Erdbeeren
1/2 Honigmelone
1 Kiwi
1/8 l Schlagsahne
2 El. Cognac
1 Pk. Vanillezucker
2 El. Zartbitterschokolade, ger.

Erfasst durch Peter Mess:

- Cooknet : 235:570/110
- Fido : 2:2487/3008.6
- 11.06.96

Zubereitung:

Pfirsich schälen, halbieren und entsteinen. Die Hälften in dünne Scheiben schneiden. Die Erdbeeren vorbereiten, große Früchte halbieren. Das Fruchtfleisch der Honigmelone herauslösen und würfeln. Die Kiwi schälen und in Scheiben schneiden, zum Garnieren zurückbehalten.

Das übrige Obst in eine Schüssel geben oder in hohe Gläser füllen.

Die Sahne mit Weinbrand verrühren, nach Belieben mit Vanillezucker abschmecken und über die Früchte verteilen.

Das Dessert mit den Kiwischeiben und der geraspelten Schokolade garnieren.

Fruchtsalat Windsor

Zutaten:

1 Banane
4 Birnenhälften, aus der Dose
4 El. Himbeeren
1 El. Zitronensaft
8 El. Eierlikör

Erfasst durch Peter Mess:

- Cooknet : 235:570/110
- Fido : 2:2487/3008.6
- 11.06.96

Zubereitung:

Die Banane schälen und in Scheiben schneiden.

Je eine Birnenhälfte in ein Cocktailglas legen, darüber je 1 El Himbeeren und die Bananenscheiben verteilen.

Mit Zitronensaft beträufeln und zuletzt dem Dessert mit dem Eierlikör den besonderen Pfiff geben.

Fruchttaler (Pralinen)

Zutaten:

Für 16 Stück:

50 g getrocknete Bananenscheiben

50 g Kürbiskerne

125 g gemischte Trockenfrüchte

2 El. Zitronensaft

2 El. Honig

30 g gemahlene Mandeln

16 Mandeln

Zubereitung:

Bananen und Kürbiskerne im Blitzhacker fein zerkleinern. Mit den gewürfelten Früchten, Zitronensaft, Honig und Mandeln vermischen. Kugeln formen und flachdrücken. Mit einer Mandel belegen.

Fruchttörtchen mit Baiser

Zutaten:

Teig:

120 g Mehl

120 g Butter oder Margarine

2 El. Wasser

Baisermasse:

4 Eiweiß

200 g Puderzucker

herausgeschabtes Mark von 1/2 Vanilleschote

500 g Beeren (z. B.

Himbeeren, Heidelbeeren, Brombeeren,
Erdbeeren)

Zubereitung:

Aus den angegebenen Zutaten einen Knetteig bereiten und 20 Minuten kühl stellen.

Teig dünn ausrollen, gefettete Tortelettförmchen damit auslegen und in den vorgeheizten Backofen setzen.

E: Mitte. T: 225°C / 10 bis 12 Minuten.

Etwas abkühlen lassen und aus den Formen lösen.

Für die Baisermasse Eiweiß mit Puderzucker und Vanillemark steif schlagen.

Beeren in die Teigförmchen füllen und die Baisermasse mit einem Spritzbeutel in Tupfen oder Rosetten darufspritzen, die Früchte sollen nicht ganz bedeckt sein. Im vorgeheizten Backofen überbacken, bis die Baisermasse leicht bräunt.

E: Oben. T: 225°C.

Frutta cotta, geschmortes Obst (Venezien)

Zutaten:

200 g Gedörrte Pflaumen
-- o. gedörrte Zwetschgen
4 Äpfel
4 Birnen
1 Zitrone
2 Orangen
1 l Kräftiger Rotwein
-- ungefähre Menge
40 g Zucker

Zubereitung:

Obst waschen, in eine Gratinform geben. Zitrone und Orange abreiben, gut waschen, mit der Schalen in Scheiben schneiden, auf die Früchte legen. Rotwein über die Früchte gießen, bis sie mindestens zur Hälfte bedeckt sind. Zucker darüberstreuen und im auf 180 Grad vorgeheizten Backofen ca. eine Stunde schmoren lassen.

Mit Joghurt oder Rahm ein besonderes Dessert, wird aber auch als Beilage zu Fleisch gereicht.

Funkenküchle (Österreich)

Zutaten:

500 g Mehl
2 Pr. Salz
1 El Zucker
ca. 250 ml Sahne

Zubereitung:

Aus diesen Zutaten einen Teig kneten und diesen dann nicht zu sehr dünn, fladenweise ausrollen.

Mit einem " Rädler " rechteckige Kiechle ausschneiden.

Die Rechtecke im heißen Fett schwimmend backen.

Die fertigen Kiechle (so nennt man die Dinger in Schwaben und im Allgäu) jetzt noch mit Zimtzucker bestreuen und schon sind die Funkenküchle fertig!

Dessert, Nachspeisen

Fürst-Pückler-Eisgugelhupf mit flambierten Erdbeeren

Zutaten:

1 Gugelhupfform mit 18 cm Durchmesser
(Keine dünne Blechform nehmen).
200 g Schokoladen - Eiscreme
250 g Erdbeerfruchteis
350 g Vanille- Eiscreme
500 g frische Erdbeeren
100 ml Himbeersaft
200 ml mit Tl. feinsten Zucker
geschlagene süsse Sahne
30 ml Schwarzwälder Kirschwasser
3 El. Zucker
2 El. Schwartau Raspelschokolade

Zubereitung:

Gugelhupfform in den Tiefkühlschrank stellen. Die Eissorten in drei getrennte Schüsseln geben und etwa 10-15 Minuten stehen lassen, dann cremig rühren. Zuerst die Schokoladen-Eiscreme in die Gugelhupfform einfüllen und glatt streichen. Darauf das Erdbeerfruchteis geben und zuletzt die Vanille-Eiscreme. Jede Sorte gleichmässig in der Form verteilen und glattziehen. So erhält man einen dreischichtigen Gugelhupf. Das Eis mit Pergamentpapier abdecken, die Form mit Alufolie fest verschliessen und etwa 4 Stunden in den Tiefkühlschrank stellen.

Servieren :

Ein Rechaud und eine Flambierpfanne mit 24 cm Durchmesser bereitstellen. In der Flambierpfanne den Zucker karamelisieren, bis er eine hellbraune Farbe angenommen hat. Mit dem Himbeersaft ablöschen und von der Kochstelle nehmen. Die Gugelhupfform aus dem Tiefkühlschrank nehmen, kurz in lauwarmes Wasser halten und den Eisgugelhupf auf einen vorgekühlten flachen Teller stürzen. In Portionen aufschneiden und auf gekühlte Dessertteller verteilen. Das Rechaud auf den Tisch stellen, Brenner anzünden und die Flambierpfanne daraufstellen. Die Erdbeeren hineingeben und mit Kirschwasser übergiessen. Die Pfanne ein wenig schräg halten und das Kirschwasser anzünden. Die flambierten Erdbeeren neben der Scheibe Eisgugelhupf anrichten. Mit dem Spritzbeutel eine Sahnerosette formen und mit Raspelschokolade bestreuen.

Fürstenbrot

Zutaten:

Zutaten:

5 Eier
250 g Zucker
150 g Mandelblättchen
150 g Sultaninen
150 g Korinthen
1/2 unbehandelte Zitrone
1 Prise Kardamom
1/2 Tl. Zimtpulver
250 g Mehl
Fett fürs Blech

Zum Glasieren:

250 g Puderzucker
3 El. Orangensaft
1 El. Rum

Zubereitung:

Vier Eigelb und ein ganzes Ei mit dem Zucker schaumig rühren. Mandeln, Sultaninen und Korinthen unterheben, mit der fein abgeriebenen Zitronenschale, Kardamom und Zimt würzen. Mehl und Backpulver unterheben, erst zuletzt Eiweiß steif schlagen und ganz locker unterziehen. Ein Backblech gut einfetten, Teig gleichmäßig daraufstreichen. Im vorgeheizten Backofen bei 150 - 175 Grad (Gas: Stufe 1 - 2) ca. 45 min. backen. Inzwischen Puderzuckerglasur mit Orangensaft und Rum anrühren. Fertig gebackenes Fürstenbrot aus dem Ofen holen, noch heiß in Rauten oder Streifen schneiden. Mit dem Zuckerguß bestreichen und trocknen lassen.

Fürstenspeise

Zutaten:

4 Eigelb
125 g Zucker
Vanillezucker
1 Spur Salz
1/2 Zitrone, Saft
4 Blatt weisse Gelatine
2 Blatt rote Gelatine
1/2 l Buttermilch
1 Pk. Sahne

Zubereitung:

Eigelb und Zucker schaumig rühren, Prise Salz und Zitronensaft unterrühren. Gelatine in Kaltwasser einweichen. Ein wenig Buttermilch erhitzen, abgetropfte Gelatine darin schmelzen. Buttermilch und Gelatine unterrühren. Wenn die Creme im Kühlschrank fest wird, geschlagene Sahne unterziehen und kalt stellen.

Quelle: hessentext (Videotext des Hr): Aus dem Büdinger Land.
29.12.1993

Fürstinnencreme

Zutaten:

1/4 l Milch
1 P. Vanillezucker
4 Eigelb
100 g Zucker
1/2 l süße Sahne
in Rum eingelegte Rosinen
4 Eiweiß
etwas Zitronensaft
Amaretti
3 El. Gelatine (weiß)

Zubereitung:

Eiweiß mit Zitronensaft zu Eischnee schlagen.

Eigelb, Zucker und Vanillezucker schaumig rühren. Milch zum Kochen bringen. Gelatine auflösen.

Milch und flüssige Gelatine zu dem Eischaum geben. Sobald die Masse geliert, Rosinen, den Eischnee und die geschlagene Sahne dazugeben.

Eine Schüssel mit Amaretti auslegen, mit Rum beträufeln, Creme darüber geben und mit Amaretti verzieren.

Galette des Rois

Zutaten:

130 g Blätterteig (1)
220 g Blätterteig (2)
Mehl; zum auswallen
100 g Creme d'amandes
1 Eigelb gemischt mit
1 El. Milch
Puderzucker

Zubereitung:

(Für ein Blech von (mind.) 22 cm Durchmesser)

Boden: Teig (1) zu einem Kreis von 22 cm Durchmesser, Dicke 2 mm auswallen, auf dem Blech tun.

Deckel: Teig (2) zu einem Kreis von 26 cm Durchmesser, Dicke 3 mm, auswallen; die Oberfläche kreuzweise leicht einritzen (sieht nicht nur hübscher aus, der Teig kann beim Backen besser und regelmässiger aufgehen).

Die Creme d'amandes gleichmässig auf den Teigboden verteilen, dabei ein Rand von 15 mm freilassen. Bohne (vorher im Ofen getrocknet) irgendwo einlegen (wenn überhaupt erwünscht !). Rand mit kaltem Wasser bepinseln, Deckel darauf legen (geritzte Oberfläche nach oben), Rand mit den Fingern gut zusammendrücken.

Im Kühlschrank 30 Minuten ruhen lassen.

Inzwischen Ofen auf 220 °C vorheizen.

Die Oberfläche mit der Ei-Milch-Mischung bepinseln, mit einem Messer zusätzliche Oberflächenmuster einritzen, nach Belieben.

Im auf 220 °C vorgeheizten Ofen während 25 Minuten backen.

Ofentemperatur auf 240 °C erhöhen, Oberfläche mit Puderzucker bestreuen und weitere 5 bis 7 Minuten backen (so dass die Oberfläche eine schöne Glasur erhält).

Vom Blech vorsichtig nehmen und auf einem Gitterrost abkühlen lassen.

Die 'Galette des rois' wird oft lauwarm gegessen.

Aus: ?? (Stammt aus der französischen Region 'Ile de France')

Menge: 1 Kuchen

Ganz schnelle Beeren-Törtchen

Zutaten:

Für 4 Portionen:

8 Mürbeteig-Törtchen (fertig gekauft)

etwa 500 g Vanillepudding (fertig gekauft)

1 Paket Beeren-Cocktail

1/2 Glas (ca. 250g) rotes Johannisbeergelee

Zubereitung:

1. Den Boden der Mürbeteig-Törtchen mit einer etwa 1 cm hohen Schicht Vanillepudding überziehen. (Es gibt sehr gute Fertig-Puddings, aber Sie können auch, wenn Sie genug Zeit haben, selbst einen kochen - vor dem Aufstreichen gut abkühlen lassen!) Die Pudding-Schicht verhindert, daß die Törtchen aufweichen.

2. Die noch tiefgefrorenen Beeren auf den Törtchen verteilen.

3. In der Zwischenzeit das Johannisbeergelee in einem Töpfchen bei milder Hitze schmelzen und etwas einkochen lassen. Heiß über die noch gefrorenen Beeren gießen, es erstarrt sofort.

Als Menüvorschlag:

Vorspeise: Kohlrabirohkost

Hauptgericht: Nudelauflauf mit Spinat

Dessert: Ganz schnelle Beeren-Törtchen

Kuchen, Gebäck, Pralinen

Gateau Basque, Kuchen aus dem Baskenland

Zutaten:

"Creme Patissiere"-Füllung:

2 Eigelb

40 g Zucker

15 g Mehl

165 ml Milch

1 El. Rum

1/3 Vanilleschote; aufgeschnitten

Teig:

160 g Butter

160 g Zucker

2 Eier

240 g Mehl

1 Tl. Backpulver

1 Tl. Geriebene Orangenschale

Zum Bestreichen:

1 Eigelb; mit

1 El. Milch; verrührt

Zubereitung:

Für die Füllung: Die Milch mit 2/3 vom Zucker und der Vanilleschote aufkochen, das Vanillemark auskratzen und in die Milch rühren, Rum zugeben. Eigelb mit dem restlichen Zucker in einer Schüssel cremig aufschlagen, dann das Mehl untermischen. 1/3 der kochenden Milch in die Eicreme rühren, diese Mischung dann zurück in den Topf zur restlichen Milch giessen, auf kleiner Flamme unter ständigem Rühren eindicken lassen (etwa 2 Minuten). Nicht kochen lassen! Die Creme dann durch ein Sieb streichen, abkühlen lassen, dabei die Oberfläche dünn mit Zucker bestreuen, damit sich keine Haut bilden kann.

Springform bebuttern und bemehlen, Ofen auf 200 °C vorheizen.

Für den Teig Butter schaumig rühren; Zucker zugeben, während 3 Minuten weiterrühren. Unter ständigem Rühren Eier zugeben (ein Ei nach dem anderen). Schliesslich Mehl, Backpulver und Orangenschale untermischen.

Etwa die Hälfte der Masse in einen Spritzsack mit mittelgrosser Lochtülle (6mm) füllen und spiralförmig auf den Springformboden spritzen. Zwischen den einzelnen Spiralen darf kein Spalt vorhanden

sein. Die "Creme Patissiere" so darauf verteilen, dass ringsum ein 2 cm breiter Rand frei bleibt. Den gefüllten Teigboden nun mit dem restlichen Teig spiralförmig vollständig abdecken.

Die Oberfläche mit der Eigelb-Milch-Mischung bestreichen, nach Belieben Muster mit einer Gabel anbringen und während 45 Minuten im 200 °C heißen Ofen backen.

Erst nach dem Erkalten aus der Form heben.

Beim Servieren Johannisbeergelee dazu reichen.

Gateau de Payerne

Zutaten:

Teig:

150 g Butter
125 g Zucker
1 Prise Salz
125 g gemahlene Haselnüsse
150 g Mehl

Füllung:

100 g Zucker
125 g gemahlene Haselnüsse
1 Päckchen Vanillinzucker
1,5 bis 2 dl Rahm

Zubereitung:

Teigzutaten rasch zu einem Teig zusammenfügen und etwa 1/4 Stunde kalt stellen. Teig halbieren und von Hand auf zwei Blechreinapierrondellen (Springform 24 cm Durchmesser) gleichmässig ausdrücken (von Hand, weil der Teig sehr "zerbrechlich" ist !!).

Die Zutaten der Füllung zu einer feuchten Masse mischen. Achtung mit der Rahmmenge ! Die Masse darf nur leicht fließen !

Der eine Teigboden samt Papier auf den Springformboden heben, die Füllung so verteilen, dass ringsum ein Rand frei bleibt (Rand möglichst schmal lassen !!), diesen mit Wasser bestreichen.

Der zweite Teigboden als Deckel daraufstürzen (etwas schwierige Operation), Rand andrücken und die Oberfläche mehrmals einstechen. Springformring schliessen.

Ca. 45 Minuten auf der untersten Rille, Ofen vorgeheizt auf 180 Grad.

Bei uns isst man diesen Kuchen nicht zu Kaffee, sondern zu einem Glas herben Weisswein !!

Ein Rezept aus meiner Heimatstadt Payerne (im Kanton Vaud/Waadtl).

Gaspacho von Früchten

Zutaten:

350 g Erdbeeren
150 g Himbeeren
150 g Johannisbeeren, rot
1/2 Ananas
1 Mango
1 Kiwi
100 g Blaubeeren
1 Tl. Zitronenzeste
1 Tl. Orangenzeste
4 El. Orangensaft
50 g Zucker
3/4 Tasse Wasser

Für das Sorbet:

1 El. Puderzucker
1 Eiklar
1/8 l Mineralwasser
300 g Himbeeren

Zubereitung:

Zucker und Wasser miteinander verkochen und auskühlen lassen.

Die Hälfte der Erdbeeren und 150 g Himbeeren mit dem Orangensaft pürieren. Durch ein Haarsieb passieren, die Zitronenzeste zugeben und die Sauce in den Kühlschrank stellen.

Ananas, Mango, Kiwi sowie die restlichen Erdbeeren kleinwürfeln.

Für das Sorbet die Himbeeren pürieren und mit dem Puderzucker abschmecken.

Mineralwasser mit dem Püree mischen. Das Eiklar leicht steifschlagen und unterziehen.

Die Mischung in das Tiefkühlfach stellen und unter gelegentlichem Rühren geschmeidig gefrieren lassen.

In einem Suppenteller einen Saucenspiegel setzen und die kleingewürfelten Früchte sowie die Blaubeeren darauf verteilen.

Mit einem Esslöffel das Sorbet abstechen und auf das Früchte-Gaspacho setzen.

Gebäck Mini-Calzoni

Zutaten:

300 g Mehl
1/2 Hefewürfel; 20 g
1 Tl. Jodsalz
175 ml ;Wasser, lauwarm
1 Spur Zucker
50 g Margarine; zerlassen
200 g Schafskäse
100 g Speisequark, 20%
2 Eier
1 Zwiebel; feingehackt
1 Topf Basilikum; feinge-
- schnitten
Pfeffer

Zubereitung:

Das Mehl mit dem Jodsalz in eine Schüssel sieben und eine Mulde hineindrücken. Hefe mit 4 El. lauwarmem Wasser und Zucker glattrühren und hineinsieben. Etwas Mehl mit der Hefe verrühren, den Teig bedeckt mit einem Tuch 20 Minuten gehen lassen. Dann nach und nach das restliche Wasser, die Margarine und das Mehl unter den Vorteig kneten, bis sich Blasen bilden. Den Teig weitere 30 min. gehen lassen, bis er sich verdoppelt hat.

Schafskäse, 1 Ei und Quark gut miteinander verrühren und mit Zwiebeln, Basilikum und Pfeffer pikant abschmecken.

Teig auf bemehlter Fläche dünn ausrollen, 15 Kreise, Durchmesser je 15cm, ausstechen. Je einen gehäuften Löffel Käsemasse auf die Teigkreise geben, Ränder mit verquirltem Ei bestreichen. Die Teigkreise je zur Hälfte zusammenklappen, Ränder zusammendrücken. Aus Teigresten kleine Rollen formen, je 20 cm lang. Je 2 Rollen miteinander verschlingen. Teigländer damit verzieren.

Calzoni auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und im vorgewärmten Backofen, mit Ei bepinselt, ca. 20 min. backen (E:225 °C; Gas: Stufe 4).

Warm servieren.

Dessert, Nachspeisen

Gebackene Ananasringe, Sapparot Tod

Zutaten:

Zutaten:

8 Ananasringe; aus der Dose

10 El. Tempuramehl

3/8 l Ananassaft

1 Prise Salz

5 El. Honig

1 El. Zitronensaft

1 l Pflanzenöl;

-- geschmacksneutrales

Zubereitung:

Die Ananasringe abtropfen lassen, den Saft dabei auffangen. Das Tempuramehl mit dem Ananassaft (wenn nötig, mit Wasser auf die benötigte Menge auffüllen) und Salz klumpenfrei anrühren, bis ein zähflüssiger Teig entsteht. Bei Bedarf noch etwas Wasser untermischen.

Den Honig mit dem Zitronensaft verrühren.

Das Öl in einem Topf erhitzen. Es ist heiss genug, wenn an einem hölzernen Kochlöffelstiel, den man ins heisse Fett taucht, kleine Bläschen aufsteigen. Die Ananasringe in dem Tempuramehl wenden und schwimmend im Fett in etwa 2 Minuten ausbacken.

Die Ananasringe mit einem Schaumlöffel herausnehmen, gut abtropfen lassen und auf Küchenpapier abfetten lassen. Die Ananasringe mit dem angerührten Honig servieren.

Variation:

Man kann statt Ananas auch einmal geschälte und in Scheiben geschnittene Äpfel verwenden. Das Kerngehäuse aus der Mitte herausstechen.

Info:

Pro Portion: 2100kJ/500kcal

E 3g, F 28g, Kh 60g

tb=El, ds=Prise

Gebackene Apfelringe

Zutaten:

12 Schöne mürbe Äpfel
; Zucker, ; zum Bestreuen
2 cl Kirschwasser
Backteig französische Art
Fett; zum Ausbacken

Zubereitung:

Äpfel schälen, Kernhaus entfernen, in ca. 1 cm dicke Scheiben schneiden. Mit Zucker bestreuen und mit Kirschwasser beträufeln. Eine Stunde ziehen lassen.

Vor dem Anrichten Apfelscheiben im Backteig auf französische Art tauchen und im heißen Fett goldgelb ausbacken. Zum Entfetten auf Küchenpapier legen.

Gebackene Aprikosen oder gebackene Zwetschgen

Zutaten:

12 Reife Aprikosen
-- oder Zwetschgen
-- event. 1/4 mehr
Zucker
Backteig französische Art
Öl; zum Ausbacken

Zubereitung:

Aprikosen bzw. Zwetschgen halbieren, Kerne herausnehmen und die Haut abziehen. Mit Zucker bestreuen und eine Stunde ziehen lassen. Vor dem Anrichten Früchte im Backteig auf französische Art tauchen und im heißen Fett goldgelb ausbacken. Zum Entfetten auf Küchenpapier legen.

Gebackene Banane

Zutaten:

Butter, jede Menge

Banane (-nhälfte)

sollte 1/3 bis 1/2 darin untergehen

Zubereitung:

Butter schmelzen. Die Bananen aber nicht sofort reinlegen sondern erst wenn die Butter leicht anfängt Blasen zu bilden. Übrigens, das Aroma ist besser, wenn von Anfang an ein kleines bißchen Honig beigegeben wird. Wenn die Banane dann anfängt und so gelblich glänzend wird, ein gute Portion Honig drüber geben und anschliessend mit etwas Zitrone beträufeln. Nach nicht mal 'ner Minute ist darauf dann die Banane fertig. Das ganze schmeckt übrigens auch mit Ahornsirup, anstelle Honig, dann sollte allerdings keine Zitrone dran. Wenn die Banane etwas fester besser bei Euch ankommt, dann entsprechend weniger Butter (übrigens, nur echte Butter, aber das muss ich wohl nicht betonen), die Temperatur höher drehen (fast wie beim Braten). Hier gibt sich dann noch die Möglichkeit, die Banane kurz vor dem Servieren in Eiswasser zu legen, wird darin dann auch serviert, allerdings, die Banane muss dazu durch "drangebratenen" eine Art Glasur haben.

Gebackene Bananen

Zutaten:

4 Teile Wasser
4 Teile Wasserkastanienmehl
1 Teil Backpulver

Zubereitung:

Zutaten zu einem Teig verrühren, Bananenstücke darin wälzen, in Öl ausbacken.

Gebackene Birnentaschen

Zutaten:

100 g Mehl
150 ml Milch
1 Ei
Salz
500 g Birnen, mittelfest
0,5 Zitrone (unbeh.)
1 P. Vanillezucker
1 El Rosinen
100 g Butterschmalz
1 Glas Kiwisaucе
Puderzucker

Zubereitung:

1. Mehl mit Milch, Ei, Salz und 1-2 El Wasser zu einem dünnen Pfannkuchenteig verrühren, quellen lassen.
2. Birnen schälen, entkernen und klein würfeln. Mit abgeriebener Zitronenschale, Zitronensaft, Vanillezucker und Rosinen vermengen.
3. 1 El vom Teig abnehmen, aus dem Rest in wenig Butterschmalz 4 große, dünne Pfannkuchen backen. Birnenfüllung jeweils in die Mitte geben. Zu 4 Päckchen schließen; diese an den Rändern dünn mit übrigem Teig bestreichen und aufeinanderdrücken.
4. Die Taschen in reichlich Butterschmalz von beiden Seiten knusprig braun braten, dabei zuerst die Seiten mit den Öffnungen in das Fett legen.
5. Die Birnentaschen mit Kiwisaucе anrichten, mit Puderzucker bestäuben und warm servieren.

Dessert, Süßspeisen

Gebackene Brombeeren auf zweierlei Saucen, weißes Schokoladeneis

Zutaten:

Weißes Schokoladeneis:

1/2 l Milch
1/4 l Sahne
80 g Zucker
1 Prise Salz
300 g weiße Kuvertüre
8 Eigelb
80 g Zucker

Vanillesauce:

1/4 l Sahne
1/4 l Milch
40 g Zucker
1 ausgeschabte Vanilleschote
1 Prise Salz
6 Eigelb
40 g Zucker
15 g Creme- oder Puddingpulver

Brombeersauce:

500 g reife Brombeeren
100 g feinen Kristallzucker

Backteig:

200 g Mehl
20 g Zucker
1 Prise Salz
1/2 geriebene Zitronenschale
320 g Sahne
4 Eigelb
4 Eiklar
50 g Butter
40 Stk. schöne, reife Brombeeren

Zubereitung:

Weißes Schokoladeneis: Milch, Sahne, Zucker und Salz zusammen in einem Topf aufkochen, weiße Kuvertüre darin auflösen, Eigelb, Zucker schaumig rühren und das Milch-Sahne-Gemisch unter ständigem Rühren dazu geben, auf dem Wasserbad bis zur Rose abziehen, in der

Eismaschine gefrieren.

Vanillesauce: Sahne, Milch, Zucker, ausgeschabte Vanilleschote und 1 Prise Salz auskochen lassen, Eigelb, Zucker, Creme- oder Puddingpulver gut glatt rühren. Die kochende Flüssigkeit unter ständigem Rühren zum Eigelb geben. Die Masse auf dem Wasserbad bis zur Rose abziehen, auf Eis kalt rühren und durch ein feines Spitzsieb passieren.

Brombeersauce: Brombeeren und Kristallzucker pürieren und passieren.

Backteig: Mehl, Zucker, Salz und Zitronenschale in eine Schüssel geben. Sahne und Eigelb dazu rühren. Eiklar zu Schnee schlagen und unter den Teig heben. Butter, leicht gebräunt, ebenfalls dazu geben. Brombeeren in Mehl wenden, dann in den Backteig tauchen und in der Friteuse goldgelb ausbacken. ACHTUNG!!! Nicht zu lange, fritieren!

Dessert, Nachspeisen

Gebackene Erdbeeren mit Waldmeister-Sabayon

Zutaten:

400 g Erdbeeren
1 Pk. Vanillezucker
5/8 dl Cointreau
Erdnussöl; zum Ausbacken
40 g Puderzucker; zum Bestäuben

Ausbackteig:

40 g Butter
2 Eiweiss
40 g Zucker
2 Eigelb
250 g Mehl
2 1/2 dl Weisswein; trocken

Sabayon:

1 Ei
2 Eigelb
1/2 dl Waldmeistersirup
1/2 dl Weisswein
1 Zitrone; Saft und Schale

Zubereitung:

Die Erdbeeren samt Stiel waschen und gut abtropfen lassen.

Vanillezucker und Cointreau vermischen, die Früchte darin kurz schwenken, dann abtropfen lassen.

Die Butter verflüssigen und etwas abkühlen lassen

Das Eiweiss steif schlagen.

Zucker und Eigelb schaumig schlagen und die flüssige Butter zufügen
Mehl darübersieben und zusammen mit dem Wein zu einem flüssigen Teig verarbeiten. Zuletzt den Eischnee unterziehen.

Die Früchte mit Puderzucker bestäuben. Am Stiel anfassen und durch den Teig ziehen. In heissem Erdnussöl bei 170 Grad schwimmend ausbacken. Die fertigen Erdbeeren auf Küchentrepp abtropfen lassen.

Für das Sabayon Ei, Eigelb, Waldmeistersirup, Weisswein, Zitronensaft und -schale in einen Schneekessel geben. Im heissen Wasserbad schaumig schlagen.

Die gebackenen Erdbeeren auf Plattenpapier anrichten und das Waldmeistersabayon separat dazu servieren.

Menge: 4 Personen

Gebackene Feigen

Zutaten:

Für 4 Personen:

8 frische Feigen

150 g Mehl,

1 Eigelb

125 ml Weisswein

1 El. Öl

2 Eiweiss

30 g Zucker oder Süsstoff

200 g Joghurt(1,5%)

150 g Himbeeren

Zitrone

Salz

Zucker oder Süsstoff

frische Minze

Zubereitung:

Mehl, Eigelb, Weisswein, Öl und Salz zu einem glatten Teig rühren und 20 Min. quellen lassen.

2 Eiweiss mit Zucker steif schlagen und unter den Teig heben. Feigen schälen, durch den Teig ziehen und fritieren. Himbeeren pürieren, Joghurt zugeben und mit Zucker abschmecken. Zitronensaft, Joghurt und Zucker verrühren.

Himbeerpüree und Zitronenjoghurt mit gebackenen Feigen anrichten.

Als Menue (Winterliches Salatbouquet, Entenbrust auf Honig-Pfeffersauce, Gebackene Feigen), besonders geeignet für Osteoporosepatienten

Gebackene Gemüse-Teigtaschen

Zutaten:

250 g Trockener Magerquark
250 g Weizenmehl
250 g Butter
1 Tl. Salz
1 Spur Gemahlener Kümmel
250 g Möhren
250 g Zucchini
2 Stangen Sellerie
1 Zwiebel
1 Bd. Schnittlauch
2 El. Olivenöl
2 El. Crème fraîche
3 El. Parmesan, gerieben
1 Tl. Schwarzer Pfeffer
1/2 Tl. Paprikapulver, edelsüß
1 Spur Cayennepfeffer
1 Ei; getrennt
Backpapier für das Blech

Zubereitung:

Den Quark mit dem Mehl, der Butter, Salz und Kümmel verkneten. Den Teig zu einer Kugel formen und in Folie einschlagen., 30 Minuten in den Kühlschrank legen. Gewaschene und geschälte Möhren und die geputzten Zucchini feinraspeln. Den Sellerie waschen, putzen und klein würfeln. Zwiebel pellen und feinhacken. Zwiebel im Öl glasig dünsten, die Gemüseraspel 5 Minuten mitbraten, nach 3 Minuten die Selleriewürfel hinzufügen. Das Gemüse vom Herd nehmen, mit Schnittlauch, Crème fraîche, Parmesan und den Gewürzen mischen. Backblech mit Backpapier auslegen, den Teig messerrückendick ausrollen. 25 Kreise mit 8 cm Durchmesser ausstechen. Die Gemüsefüllung darauf verteilen, Ränder mit verquirltem Eiweiß einstreichen und die Kreise zusammendrücken. Teigtaschen mit einer Gabel einstechen und mit Eigelb bestreichen. Auf das Backblech geben und im vorgeheizten backofen bei 180 oC auf der mittleren Schiene 20-25 Minuten backen.

Gebackene Orangenschnitten (Beignets d'oranges)

Zutaten:

6 Orangen
Orangenlikör
Backteig französische Art
Öl; zum Ausbacken

Zubereitung:

Orangen schälen, in Schnitze teilen und die weiße innere Haut sorgfältig abnehmen, so daß nichts daran bleibt. Kerne entfernen. Orangenschnitze mit Orangenlikör ca. 1 Stunde marinieren.

Kurz vor dem Anrichten Orangenschnitze abtropfen lassen, in den Backteig tauchen und im heißen Fett goldgelb backen. Zum Entfetten auf Küchenpapier legen.

Gebackene Päckchen

Zutaten:

3 Eier
190 g Zucker
1/2 Vanilleschote
150 g Mehl
1 El. Backpulver (gestrichen)
50 g Margarine
1 Pk. Vanille-Mandel-Puddingpulver
400 ml Milch
1 Tl. Zimt (gehäuft)
10 Tropfen Bittermandelöl
150 g weiße Kuvertüre
150 g dunkle Kuvertüre
100 g Marzipanrohmasse
50 g Puderzucker
bunte Speisefarbe

Zubereitung:

Eier mit 15/19 des Zuckers und dem Mark der Vanilleschote schaumig rühren. Mehl mit Backpulver mischen und unterheben. Margarine zerlassen, abkühlen und unterrühren. Teig auf ein mit Backpapier belegtes Backblech geben, glattstreichen und in den vorgeheizten Backofen setzen (Mitte, 175 Grad, etwa 25 Minuten).

Pudding mit restlichem Zucker, Milch, Zimt und Bittermandelöl nach Anweisung zubereiten und abkühlen lassen.

Die ausgekühlte Kuchenplatte stürzen und halbieren. Eine Hälfte mit Pudding bestreichen, die zweite Hälfte draufsetzen und etwa 2 Stunden kühl stellen.

Kuchen vorsichtig in Würfel von etwa 3,5 cm schneiden.

Kuvertüren getrennt schmelzen. Eine Hälfte der Würfel mit weißer Kuvertüre,

die zweite Hälfte mit dunkler Kuvertüre überziehen und fest werden lassen.

Marzipanrohmasse mit Puderzucker verkneten, jeweils ein Drittel der Rohmasse mit roter, gelber und grüner Speisefarbe einfärben.

Marzipanmasse ausrollen und in 4 mm breite Streifen schneiden.

Marzipanstreifen um die Päckchen binden und kleine Schleifen aufsetzen.

Ergibt etwa 25 Päckchen.

Gebackene Schüsseln (Mexiko)

Zutaten:

Zutaten:

225 g Roggenmehl

1 Tl. Backpulver

1 Tl. Salz

1 Prise Kreuzkümmel

50 g Butter

125 g Magerquark

5 El. Milch

5 El. Öl und Mehl für die Formen

Zubereitung:

Mehl, Backpulver und Kreuzkümmel in einer Schüssel mischen. Butterflöckchen darauf setzen, Quark zugeben. Alles verrühren, nach und nach Milch zufügen.

Teig gut verkneten, zugedeckt 45 Minuten ruhen lassen.

Sechs ofenfeste Portionsschüsseln (etwa 12 cm Durchmesser) umgekehrt auf ein Backblech setzen. Mit Öl bepinseln und dünn mit Mehl bestäuben. Elektro-Ofen auf 200 Grad vorheizen.

Teig halbieren, 3 mm dick ausrollen. 3 Platten (etwa 20 cm Durchmesser) ausschneiden, locker über die Schüsseln legen. Mit restlichem Teig ebenso verfahren.

Etwa 20 Minuten backen (Gas: Stufe 3). Herausnehmen, etwas abkühlen lassen die Schalen vorsichtig lösen.

Einen Tag trocknen lassen.

Füllen z.B. mit Würzigem Bohneneintopf.

* Quelle: Meine Familie und Ich, ins Mm-Format erfasst und gepostet von Peter Mackert, 2:246/8105.0

Erfasser: P. Mackert

Datum: 14.01.1995

Stichworte: Mexiko, Teig, Pikant, P6

Gebackene Weihnachtskarten

Zutaten:

Für den Teig (für 9 Karten):

200 g Butter oder Margarine

500 g Honig

250 g Zucker

1 Päckchen Lebkuchengewürz

15 g Kakao

1 kg Mehl

1 Päckchen Backpulver

1 Prise Salz

2 Eier

Butter oder Margarine zum Einfetten

Zum Verzieren:

3 Eiweiss

etwa 500 g Puderzucker

verschiedene Lebensmittelfarben

bunte Süßigkeiten

Liebesperlen

Zubereitung:

Das Fett mit Honig, Zucker, Gewürz und Kakao erhitzen, bis der Zucker aufgelöst ist. Die Masse abkühlen. Mehl, Backpulver und Salz vermischen. Zu der Honigmasse geben und die verschlagenen Eier hinzufügen. Alles zu einem glatten Teig verkneten. Zugedeckt mindestens eine Stunde in den Kühlschrank stellen. Etwa 1/2 cm dick ausrollen und Rechtecke (etwa 21 mal 15 cm) ausschneiden. Auf eine gefettetes Backblech legen. Bei 200 bis 225 Grad etwa zehn bis zwölf Minuten backen. Noch warm vom Blech lösen und auskühlen lassen. Aus Eiweiss und Puderzucker einen dickflüssigen Guss rühren. Mit Lebensmittelfarben verschieden färben. Die Rechtecke damit beschriften und verzieren. Mit weißem Zuckerguss Süßigkeiten aufkleben.

Haltbarkeit: sechs bis acht Wochen

Gebackene Zimtbrötchen mit Erdbeer

Zutaten:

4 altbackene Milchbrötchen
180 g Zucker
1 l Milch
1/2 Tl. Zimt
3 Eier
1 El. Reibbrot
1 El. Biskuitbrösel
40 g Butter
2 El. Zucker
1/2 Tl. Zimt

Für die Erdbeersauce:

250 g vollreife Erdbeeren
60 g Zucker
6 cl Wasser
Schale einer halben Orange,
in Streifen geschnitten
2 cl brauner Rum

Für die Garnitur:

2 El. Sahne
6 Erdbeeren
4 Erdbeerblättchen

Zubereitung:

Für die Zimtbrötchen die Brötchen abreiben, Zucker, Milch und Zimt verrühren, die abgeriebenen Brötchen 20 min. einweichen, vorsichtig ausdrücken, damit die Form erhalten bleibt, zuerst in den verquirlten Eiern, dann in der Reibbrot-Biskuitbrösel-Mischung wälzen und in der heissen Butter rundum in 10 min. goldbraun in der Pfanne backen. Nach dem Backen in der Zucker-Zimtmischung wälzen und separat zu der Erdbeersauce reichen.

Für die Erdbeersauce die Erdbeeren putzen, ganz kurz waschen, pürieren und durch ein Sieb streichen. Den Zucker mit Wasser zum Kochen bringen, die Orangenstreifen zugeben und 2 min. kochen lassen. Dann den Rum zugeben. Die Orangenschale entfernen und die erkaltete Mischung mit dem Erdbeerpüree verrühren. Die Erdbeersauce in 4 kleine Suppenteller verteilen, mit der Sahne dünne kleine Ringe anbringen und dann mit

einem Holzstäbchen die Sahne zum Ornament verziehen. Mit geviertelten Erdbeeren und Blättchen garnieren.

Gebackener Apfeltimbale

Zutaten:

8 Äpfel, mittelgross
160 g Walnüsse
160 ml Ahornsirup
Zimt
Zucker
Butter

für DEN TEIG:

150 g Mehl
100 g Butter
50 g Zucker
1 Eigelb
Salz
Eigelb zum Bestreichen

ZUBEREITUNG:

Zubereitung:

Die Walnüsse auf einem Blech rösten und anschliessend hacken. Es sollten allerdings noch Stücke zu erkennen sein.

Die Äpfel schälen und in je 12 Spalten teilen. Mit einem kleinen Messer das Kerngehäuse entfernen und die dicken Kanten abschrägen (tournieren sagt der Fachmann dazu). Die Kerngehäuse können weg, die anderen Abschnitte hacken und aufheben.

Die Apfelspalten mit etwas Butter anschwitzen und mit Zucker und Zimt bestäuben. Sie sollten goldbraun werden.

Anschliessend die Apfelspalten in gebutterte Formen einsetzen.

Die Formen sollten feuerfest sein und ungefähr 0,1-0,15 l Volumen haben und möglichst nicht konisch zulaufen (Tassengrösse halt).

Ragout-fin Formen heissen die Dinger im Handel, soweit ich weiss...

Die Apfelspalten werden nur am Rand versetzt aufgeschichtet. Die Mitte bleibt frei!

Die Apfelabschnitte werden in der Pfanne, die hoffentlich noch nicht im Abwasch gelandet ist, angeschwitzt und die Walnüsse zugegeben.

Anschliessend wird mit Ahornsirup angegossen und das Ganze lässt man dann einkochen. Wenn ein grosser Teil der Flüssigkeit eingekocht ist füllt man die Masse in die Mitte der Formen. Vorsicht, kochender Zucker kann ohne weiteres über 150°C haben! evtl. noch etwas abwarten.

Für den Teig werden alle Zutaten verknetet, ca. 5 mm dünn ausgerollt (nicht mit Mehl sparen, sonst klebt es) und für die

Formen passend ausgestochen. Anschliessend wird der Teig auf die gefüllten Formen gelegt, mit Eigelb nochmal bepinselt und das Ganze bei 180-200°C in Ofen ca. 15 Minuten gebacken. Die fertigen Apfeltimbales noch 1-2 Minuten stehen lassen, evtl. den Teig am Rand lösen und auf Teller stürzen. Sie sollten auf jeden Fall heiss gegessen werden!

Dazu passt Vanillesauce mit etwas Ahornsirup verfeinert und Vanilleeis, Walnusseis oder Zimteis.

Tip: Den restlichen Teig kann man ohne weiteres fertig ausstechen, in Klarsichtfolie einpacken (aber Backpapier zwischen die einzelnen Stücke) und einfrieren für die nächsten. Die Timbals halten sich ungebacken 1-2 Tage im Kühlschrank, lässt sich also auch vorbereiten. Oder man friert die gebackenen Timbals ein und schiesst sie in der Mikrowelle heiss. Geht hervorragend (allerdings erstmal auf Auftaustufe und dann richtig Feuer dahinter)!

Gutes Gelingen... Und lasst es Euch schmecken!

Gebackener Frischkäsekuchen

Zutaten:

FUER DEN MUERBTEIG:

250 g Mehl
1 Spur Salz
60 g Zucker
1 Ei
125 g Butter

FUER DEN BELAG:

500 g Frischkäse, 30% Fett in Tr.
1/2 l Saure Sahne
3 Eigelb
40 g Zucker
40 g Magermilchpulver
40 g Mehl
1/2 Unbehandelte Zitrone; die
- abgeriebene Schale davon
1/2 Vanilleschote; das
- ausgekrazte Mark davon
1 Spur Salz
6 Eiweiss
170 g Zucker

AUSSERDEM:

Fett; für die Form

Zubereitung:

Aus den angegebenen Zutaten rasch einen Mürbeteig kneten und mit Folie umhüllt kalt stellen.

Frischkäse, saure Sahne, Eigelb, Zucker, Magermilchpulver, Mehl, Zitronenschale, Vanillemark und Salz gründlich miteinander verrühren. Eiweiss steif schlagen, dabei den Zucker einrieseln lassen und zu einem cremigen Schnee schlagen.

Den Backofen auf 200 °C vorheizen. Den Mürbeteig ausrollen und Boden und Rand einer Springform von 26 cm Durchmesser auskleiden. Den Teig mehrmals mit einer Gabel einstechen und 10 min. blind backen. Den Backofen auf 160 °C zurückstellen. Eischnee locker und gleichmässig unter Käsecreme ziehen. Masse auf Teig verteilen, Oberfläche glattstreichen. Ca. 90 min. backen.

Tips:

* Käsefüllung nach 15 min. Backzeit mit Messer am Rand einschneiden,

damit Oberfläche keine Risse bekommt.

* Gebackenen Kuchen vor dem Anschneiden gut auskühlen lassen.

* Frischkäse gibt es als Doppelrahmstufe zwischen 60 und 85 % Fett in Tr. Der schlanken Linie zuliebe wird das Angebot an fettärmeren Frischkäsen immer grösser. Für diesen Kuchen sollte der Fettgehalt nicht über 40 % in Tr. liegen.

Getränkeempfehlung: Tasse Kaffee oder Tee

Gebackener Käsekuchen

Zutaten:

Zutaten:

=für den Teig=

140 g kalte Butter/Margarine

140 g Zucker

2 Eier; Gew.-Kl. 3

300 g Mehl

2 Tl. Backpulver

Fett; fürs Blech

=für Belag und Guss=

6 Eier; Gew.-Kl. 3

240 g Zucker

2 El. Zitronensaft

3/4 l Milch

2 Päckchen Puddingpulver;

- Vanille Geschmack

1 kg Magerquark

350 ml Öl

Puderezucker; zum Bestäuben

Zubereitung:

Für den Teig Fett in Flöckchen, Zucker, Eier, Mehl und Backpulver in eine Rührschüssel geben. Zuerst mit den Knethaken des Handrührgerätes krümelig verkneten. Dann mit den Händen schnell zu einem glatten Teig verarbeiten.

Backofen einschalten und auf 200 °C stellen.

Eine Fettpfanne (35x40cm) gut fetten. Den Teig darauf mit den Händen gleichmässig verteilen.

Für den Belag 4 Eier trennen. Die Eigelbe und 2 ganze Eier, 200g Zucker und Zitronensaft verrühren. Milch, Puddingpulver, Quark und Öl nacheinander verrühren.

Quarkcreme auf den Teig giessen und glattstreichen. Den Kuchen im vorgeheizten Backofen auf der zweiten Schiene von oben ca. 30 Minuten backen. In der Zwischenzeit das übrige Eiweiss mit dem Handrührgerät sehr steif schlagen. 40g Zucker dabei einrieseln lassen.

Kuchen aus dem Ofen nehmen und den Eischnee vorsichtig mit dem Teigschaber gleichmässig auf die Quarkmasse streichen. Nun auf der zweiten Schiene von unten ca. weitere 10 Minuten bei gleicher Temperatur backen. Nach Belieben vor dem Servieren mit Puderezucker bestäuben

Info:

Zubereitungszeit ca. 1 1/4 Std.

Pro Stück ca. 380 kcal / 1590 kJ

E 10 g, F 23 g, Kh 31 g

Gebackenes Apfelmus

Zutaten:

1 kg Äpfel; Boskop o. Golden
Zucker
1/2 Zitrone; Saft
1 Spur Zimt
3 Eiweiße
4 El. Zucker
2 El. Butter; flüssig

Zubereitung:

Fliege und Stiel der Äpfeln herausschneiden. Die Früchte werden gewaschen, in Schnitze geteilt, mit etwas Zucker - nach Belieben, dem Zitronensaft und ganz wenig Wasser weichgekocht. Wohlgermerkt: die Schale und das Kerngehäuse bleiben dran! Durchs Passevite treiben, mit Zimt würzen, wenn nötig nachsüßen.

Eiweiße steifschlagen, Zucker beifügen, weiterrühren, bis die Masse schön fest ist.

Apfelmus und Eischnee abwechslungsweise in eine bebutterte, feuerfeste Form füllen, mit einer Eiweißschicht abschließen. Das Ganze darf auch in kleinen Portionenförmchen geschehen.

Flüssige Butter darübergeben, ein wenig Zimt und Zucker darüberstreuen und ab in den auf 200 °C vorgeheizten Ofen. Nach 15 bis 20 Minuten ist das Apfelmus perfekt.

Dessert, Nachspeisen

Gebackenes Lindenhonigeis mit Moseleisweinsplittern

Zutaten:

4 Eigelb
75 g Puderzucker
2 dl Vollmilch
2 dl Creme double
50 g Lindenblütenhonig
2 cl Weinbrand
150 g Biskuitbrösel

FUER DEN WEINTEIG:

70 g Mehl
30 g Puderzucker
5 cl Weisswein
2 Eier
500 g Butterschmalz
Salz

Zubereitung:

1. Eigelb und Puderzucker schaumig rühren.
2. Milch und Creme double kurz aufkochen. Nach und nach unter die Eiermasse rühren.
3. Im heissen, nicht kochenden Wasserbad aufschlagen, bis sich eine Rose abziehen lässt.
4. Mit Honig und Weinbrand abschmecken in einer Eismaschine ca. 30 Minuten gefrieren lassen.
5. Den Wein ca. 1/2 cm hoch in ein flaches Blech giessen und im Gefrierfach lassen.
6. Vor dem Eis mit einem Eiskugelportionierer Kugeln formen und in den Biskuitbröseln rollen.
7. Auf eine Platte legen und für 2 Stunden in das Gefriergerät stellen.
8. Von dem gefrorenen Eiswein mit einem Esslöffel Splitter abschaben, auf vier geeiste Suppenteller verteilen und die Teller wieder in Gefriergerät stellen.
9. Das Mehl mit dem Puderzucker, einer Prise Salz und dem Wein zu einem glatten Teig rühren.
10. Eigelb unterrühren
11. Das Eiweiss sehr steif schlagen und vorsichtig unter den Teig heben.
12. Das Butterschmalz in einem Frittiertopf oder in einer Friteuse auf

160 Grad erhitzen.

13. Je ein Holzspiesschen in die Eiskugeln stechen und diese durch den Weinteig ziehen. Dann im heissen Butterschmalz goldbraun ausbacken.

14. Sofort auf die Eisweinsplitter setzen und schnell servieren.

Gebrannte Creme (Creme brulee)

Zutaten:

150 g Brauner Zucker
1 Vanilleschote
4 Eigelb
1/3 l Milch
1/4 l Süsse Sahne

Zubereitung:

1. Den Zucker mit dem ausgeschabten Mark der Vanilleschote vermischen.
2. Das Eigelb in eine Schüssel geben und mit dem Vanillezucker gut verrühren.
3. Die Milch und die Sahne unterziehen.
4. Diese Masse auf vier feuerfeste Formen verteilen, in den auf 170 Grad vorgeheizten Backofen geben und etwas 60 Minuten backen.
5. Herausnehmen und sofort servieren.

Süssspeise

Gebrannte Creme auf Amaretti und Erdbeeren

Zutaten:

10 Amaretti, kleine harte Sorte
2 El. Kirsch
6 Erdbeeren
-- in dünne Scheiben

Creme:

6 Eigelb
75 g Zucker
1/2 Vanillestengel
250 ml Rahm
1 El. Doppelrahm
2 dl Vollmilch

Zum Bestreuen:

75 g Zucker

Für Die Förmchen:

Butter

Zubereitung:

Die Amaretti zerbröckeln, damit die bebutterten Auflaufförmchen belegen. Mit Kirsch beträufeln und die Erdbeerscheiben darauflegen. Die Förmchen in den Kühlschrank stellen.

In einer Schüssel die Eigelbe mit dem Zucker weiss und schaumig schlagen, langsam die Milch und dann den Rahm unter ständigem Rühren dazugießen. Die Masse in einer schweren Pfanne mit dickem Boden im Wasserbad langsam unter ständigem Rühren erhitzen, die Creme darf allerdings nicht kochen. So lange rühren, bis sie die hölzerne Kelle dick überzieht. Sofort aus dem Wasserbad nehmen und unter öfterem Rühren erkalten lassen.

Die lauwarme Creme in die Förmchen giessen und sie für eine Viertelstunde im Tiefkühlfach stellen, um das Eindicken zu beschleunigen und um zu verhindern, dass die Erdbeeren Wasser ziehen. Dann für mindestens 6 bis 8 Stunden in den Kühlschrank stellen.

Vor dem Servieren, die Grillschlange im Backofen auf höchster Stufe stellen. Die Förmchen nochmals für ein paar Minuten in den Tiefkühler stellen, dann dick mit Zucker bestreuen und direkt unter die glühende Grillschlange stellen. Der Zucker sollte sofort karamelisieren und knusprig werden: nicht zu lange unter der Hitze

stellen, sonst gerinnt die Creme. Dies ist auch der Grund, warum die Förmchen vorerst nochmals in den Tiefkühler gestellt werden. Nochmals kurz kalt stellen und in den Förmchen servieren.

Gebrannte Mandeln

Zutaten:

250 g Stückenzucker
250 g abgeriebene ungeschälte Mandeln
2 g Zimt oder Vanillezucker

Zubereitung:

Bei meiner Ma entdeckte ich ein altes Kochbuch von 1935 in dem ich dieses Rezept fand.

Selber habe ich es noch nicht ausprobiert, weil ich erst nach einem alten Topf suchen muss (hört sich nämlich topfschädigend an) :-)

250 g Stückenzucker tut man in Wasser und kocht ihn auf. 250 g abgeriebene ungeschälte Mandeln gibt man hinein, würzt mit 2 g Zimt oder Vanillezucker und rührt beständig, biss die Mandeln den Zucker völlig aufgenommen haben. Den Topf vom Feuer nehmen, die Mandeln rühren, bis sie trocken sind, wieder aufsetzen, rühren, bis sie glänzen.

Gebrannte Mandeln I

Zutaten:

500 g Mandeln
500 g Zucker
0,2 l Wasser
1 Tl. Zimt
2 El. Rosenwasser

Zubereitung:

Zucker und Wasser zu Sirup kochen, die Mandeln und den Zimt dazugeben. Wird der Zucker gelb, das Rosenwasser hinzugeben. So lange weiterkochen, bis der Zuckersirup an den Mandeln kleben bleibt. Dann die Mandeln schnell auf ein mit Butterbrotpapier ausgelegtes und gut eingöltes Backblech schütten und ganz schnell mit zwei Gabeln voneinander trennen und trocknen lassen.

Gebrannte Mandeln II

Zutaten:

100 g Kristallzucker
3 El Wasser
1/2 Vanilleschote
200 g Mandeln
1 nußgroßes Stück Butter

Zubereitung:

In einem Topf bringt man Zucker, Wasser und die gespaltene Vanilleschote zum Kochen und läßt das Ganze 3 Minuten sieden. Auf kleinster Flamme oder neben dem Feuer fügt man die ungeschälten Mandeln hinzu. Das ganze bekommt ein sandiges Aussehen - keine Panik, sondern ca. 30 Sekunden ohne Hast weiterrühren. Den Topf auf mittelgroßes Feuer setzen und den Zucker karamelisieren lassen. Die Mandeln beginnen zu knacken. Sobald der ganze Zucker karamelisiert ist, neben dem Feuer die Butter hinzufügen. Umrühren und den Topfinhalt auf ein göltes Backblech verteilen. Auskühlen lassen - fertig.

Gebrannte Mandeln (Mikrowelle)

Zutaten:

200 g Mandeln
4 El. Zucker
1 Prise (...1/2l) Zimt
2 El. Wasser

Zubereitung:

Alle Zutaten in eine Mikrowellenform oder eine Jena-Glasschüssel geben und durchrühren. Bei 600 Watt 2 mal 3 Minuten in die Mikrowelle geben, zwischendurch umrühren. Sofort aus der Schüssel auf einen Teller geben und umrühren, bis sich eine Kruste bildet.

Gebrannte Zimtmandeln

Zutaten:

375 g Mandeln
250 g Zucker
1/8 l Rosenwasser
2 gestr. Tl. Zimt

Zubereitung:

Die ungeschälten Mandeln in den warmen Backofen geben und ganz trocken werden lassen. Zucker mit Rosenwasser und Zimt 3 Minuten kochen, die Mandeln hineingeben, 1 Minute kochen und dabei umrühren. Dann auf eine große Porzellanplatte geben, erkalten lassen und in mundgerechte Stücke brechen.

Gedeckte Apfeltorte

Zutaten:

Teig:

300 g Mehl
1/2 Tl. Backpulver
100 g Zucker
1 Päckchen Vanillinzucker
1 Ei
200 g Butter oder Margarine

Füllung:

1 kg Äpfel
1 El. Rosinen
50 g Zucker
Zimt

Zum Bestreichen:

1 Eigelb
2 El. Milch

Zubereitung:

Aus den angegebenen Zutaten einen Knetteig herstellen. 2/3 des Teiges gleichmäßig in eine gefettete Springform (í 26 cm) drücken und vorbacken (bei der Einstellung "Intensivbacken" entfällt das Vorbacken).

Die geputzten, in Scheiben geschnittenen Äpfel mit Rosinen, Zucker und Zimt andünsten. Auf den (vorgebackenen) Boden füllen. Restliches Teigdrittel dünn ausrollen und auf die Apfelfüllung legen.

Ca. 10 Minuten vor Backzeitende mit verquirltem Eigelb bestreichen.

Einstellung:

Heißluft 150-170 ° C auf der 1. Schiene von unten;

Vorbacken: 15-20 min.; Backen: 30-35 min.

Intensivbacken 150-170 ° C auf der 1. Schiene von unten;

Backen: 40-45 min.

Ober-/Unterhitze 180-200 ° C auf der 2. Schiene von unten

Vorbacken: 10-15 min. + Vorheizen; Backen: 30-35 min.

Gedeckter Apfelkuchen

Zutaten:

Für den Mürbeteig:

100 g gemahlene Mandeln
400 g Weizenmehl (Type 405)
250 g Butter
150 g Zucker
1 Päckchen Vanillinzucker
1 Prise Salz
2 Eigelb

für die Füllung:

1 Päckchen Rum-Rosinen (125 g)
ca. 1 kg säuerliche Äpfel (z.B. Boskop)
50 g Zucker
2 Päckchen Vanillinzucker
¼ Tl Zimt
50 g Mandelblättchen

Außerdem:

100 g Puderzucker
4-5 El Mandellikör
25 g geröstete Mandelblättchen

Zubereitung:

Der Mürbeteig: 1. Mandeln, Mehl und in Stückchen geschnittenes Fett in eine Rührschüssel geben. Zucker, Vanillinzucker, Salz und Eigelb zufügen. Mit den Knethaken des Handrührgerätes schnell zu einem Mürbeteig verkneten.

2. Teig zu einer Kugel formen, in Klarsichtfolie einschlagen und ca. 1 Stunde kalt stellen. (Inzwischen die Füllung vorbereiten, siehe Punkte 1 + 2)

3. Ein Drittel vom Teig abnehmen. Restlichen Teig zwischen zwei Lagen bemehlter Folie (z.B. Folienschlauch) etwas größer als die Form ausrollen.

4. Die Folie von der oberen Teigseite abziehen. Den ausgerollten Teig umgedreht in eine gefettete Springform (26 cm ø) legen.

5. Teig am Rand etwa 4 cm hochdrücken. Folie vorsichtig abziehen. Teigboden mehrmals einstechen.

6. Restliches Teigdrittel ebenfalls zwischen 2 Lagen bemehlter Folie zu einer Teigplatte (26 cm ø) ausrollen. Kalt stellen.

Die Füllung: 1. Rum-Rosinen auf einem Sieb abtropfen lassen. Äpfel schälen, vierteln und jeweils das Kerngehäuse herausschneiden. Äpfel würfeln.

2. Apfelwürfel, Zucker, Vanillinzucker, Zimt, abgetropfte Rum-Rosinen und Mandelblättchen in einer Schüssel mischen.
3. Füllung auf den Teig in der Form geben.
4. Die vorbereitete Teigplatte aus dem Kühlschrank nehmen, Folie von der oberen Seite abziehen. Ausgerollten Teig mit Hilfe der unteren Folie auf die Füllung legen und am Rand etwas andrücken. Folie abziehen.
5. Teigoberfläche einige Male mit einer Gabel einstechen. Im vorgeheizten Backofen auf den Rost auf der zweiten Schiene von unten 1,5 Stunden backen. Mit Pergament- oder Backpapier abdecken, falls die Kuchenoberfläche zu stark bräunt.
6. Kuchen herausnehmen und in der Form auf einem Kuchengitter 20 Minuten abkühlen lassen. Kuchen vorsichtig mit einem spitzen Messer vom Springformrand lösen, den Rand entfernen.
7. Puderzucker und Mandellikör glattrühren. Kuchen mit dem Guß bepinseln und mit Mandelblättchen bestreuen. Vollständig auskühlen lassen. Apfelkuchen nach Wunsch mit Schlagsahne oder Vanillesoße servieren.

Gedeckter Apfelkuchen II

Zutaten:

Zutaten:

300 g Mehl

150 g Butter

150 g Zucker

1 Päckchen Vanillezucker

1 Ei

1 kg Boskop Äpfel

Zimt

Zubereitung:

Aus den Zutaten einen Knetteig herstellen. Dann ein wenig mehr als die Hälfte des Teiges ausrollen und in eine gefettete, mit Semmelbrösel ausgestreute Springform oder runde Auflaufform geben.

Die fein geschnittenen Äpfel auf dem Teig verteilen und mit Zimt und Zucker bestreuen. Dann den restlichen Teig ausrollen und als obere Teigplatte auf die Äpfel geben.

Bei 200° ca. eine Stunde backen.

Je nach Geschmack mit Zimt und Zucker bestreuen, oder nach dem Erkalten des Kuchens mit Puderzucker übersieben.

Gedeckter Apfelkuchen III

Zutaten:

Teig:

300 g Mehl

100 g Zucker

1 Päckchen Backpulver

1 Ei

200 g Margarine

Fülle:

1 kg mürbe Äpfel

50 g Zucker

1 Tl. Zimt

etwas Butter

etwas Wasser

Zubereitung:

Die Zutaten für den Teig zu einem Mürbeteig verkneten. Einen Tag im Kühlschrank ruhen lassen. Teig für eine runde Form auswellen, 2/3 Boden und Rand, 1/3 Deckel.

Die Zutaten für die Fülle zusammen weich dünsten und auf den Boden geben, Teigdeckel darauf geben und mit Eigelb bestreichen. Bei 150°C 45 Minuten backen.

Gedeckter Apfelkuchen I

Zutaten:

400 g Mehl
1 Pk. Backpulver
200 g Margarine
200 g Zucker
1 Pk. Vanillezucker
1 Ei
1 kg Äpfel
(oder ca. 600-700ml Apfelkompott oder -mus)
Dosenmilch
1 Ei

Zubereitung:

Das Mehl mit dem Backpulver in eine Rührschüssel geben und in der Mitte eine Mulde bilden. Den Zucker und Vanillezucker hineinschütten und mit dem Ei verrühren, danach die Butter hinzugeben und alles zu einem festen Teig verkneten. 2/3 des Teiges ausrollen und in eine gefettete Springform legen und einen Rand formen. Die gedünsteten Äpfel auf den Teig legen. Den restlichen Teig ausrollen und auf die Füllung legen. Den Teigdeckel mit dem mit Dosenmilch verquirltem Ei bestreichen.

Bei 150 Grad im Umluftherd 50-60 Minuten backen.
(E-Herd 175-200 Grad = 70 Minuten)

Gedeckter Apfelkuchen IV

Zutaten:

TEIG:

100.00 g Margarine
100.00 g Zucker
1.00 Pk. Vanillezucker
2.00 Eier
1.00 Spur Salz
4.00 Tropfen Rum Aroma
4.00 Tropfen Zitronen Aroma
150.00 g Mehl
2.00 Tl. Backpulver
4.00 El. Milch (oder Rum)

BELAG:

500.00 g Äpfel

STREUSEL:

100.00 g Mehl
75.00 g Zucker
1.00 Pk. Vanillezucker
75.00 g Margarine

Zubereitung:

Teig:

In der Reihenfolge der Zutaten verrühren.

Streusel:

Zutaten mit der Hand zu einer bröseligen Masse kneten.

Äpfel in kleine Viertel schneiden, mit Zitronensaft beträufeln (damit sie nicht braun werden) und einritzen.

Den Teig in eine gefettete Springform geben, mit Äpfeln belegen, Streusel drauf.

Im Backofen bei 175° 45 min. backen und 15 min. auf Nachhitze ruhen lassen.

Gedeckter Apfelkuchen III (Oberschwaben)

Zutaten:

300 g Mehl
200 g Zucker; (1)
50 g Zucker; (2)
150 g Butter
1 Spur Salz
750 g Äpfel
1 Zitrone; den Saft davon
1 Tl. Zimt
50 g Korinthen
50 g Haselnüsse; gemahlen
50 g Mandelblättchen
3 El. Aprikosenmarmelade
4 El. Puderzucker
4 cl Kirschwasser

Zubereitung:

Das gesiebte Mehl, Zucker (1), Butter, Ei und Salz verkneten und im Kühlschrank 2 Stunden ruhen lassen. 2/3 des Teiges ausrollen, Boden und Rand einer Springform belegen. Boden mehrmals mit einer Gabel einstechen und 15 Min. backen.

Äpfel schälen, vierteln und mit dem Zucker (2), Zitronensaft, Zimt, Korinthen, Nüssen und Mandeln und nur wenig Wasser 10 Min. dünsten.

Den restlichen Teig rund ausrollen. Den vorgebackenen Kuchenboden mit den Äpfeln füllen, Teigplatte auflegen, 30 Min. backen und anschliessend erkalten lassen. Mit der erhitzten Marmelade bestreichen und trocknen lassen. Puderzucker mit Kirschwasser verrühren und damit den Kuchen glasieren.

Kuchen, Gebäck, Pralinen

Gedeckter Apfelkuchen nach Ihssens Art

Zutaten:

Für den Teig:

375 g Mehl

175 g Zucker

3/4 Tüte Backpulver

400 g Margarine

1 Ei

1 Eidotter

Für die Apfelfüllung:

1 kg Äpfel, säuerlich, mürbe

Zimt

Zum Garnieren:

Mandelsplitter

Zuckerguss

Zubereitung:

Mehl, Zucker, Backpulver, Margarine, Ei und zusätzliches Eidotter schnell zu einem Teig verarbeiten. Äpfel in dünne Scheiben schneiden.

Zwei Drittel des Teiges in eine gefettete Springform geben. Äpfel darauf geben und mit etwas Zimt bestreuen. Mit dem restlichem Drittel des Teiges die Springform so abdecken, dass zunächst der Teig über den Rand reicht. Das Nudelholz über den Rand rollen und so den überstehenden Teig entfernen.

ca. 1 Stunde bei 180 Grad backen

Mit Mandelsplittern bestreuen und mit Zuckerguss bestreichen.

* Überliefertes Rezept der Bauernfamilie Ihssen

Gedünstete Äpfel mit Vanilleeis

Zutaten:

1 kg Äpfel
1/4 l Apfelsaft
80 g Zucker
1 Unbehandelte Zitrone; die
-- Schale davon
1/8 l Calvados
1/2 l Vanilleeis

Zubereitung:

Äpfel schälen, vierteln, das Kerngehäuse entfernen, in Spalten schneiden.

Apfelsaft, Zucker und die Zitronenschale aufkochen, Äpfel dazugeben, ca. 5 Minuten dünsten, abkühlen lassen. Zitronenschale entfernen, Calvados über die Äpfel giessen.

Vanilleeis leicht antauen lassen, dazu reichen.

Geeiste Berliner Luft mit Weissbier Sabayon

Zutaten:

2 1/2 Gelatineblätter; weiss (1)
4 Gelatineblätter; weiss (2)
330 g Himbeeren (1)
220 g Himbeeren (2)
60 g Zucker (1)
100 g Zucker (2)
4 El. Himbeergeist
3 Zitronen; unbehandelt
6 Eigelb (Gew. Kl. 2) (1)
4 Eigelb (Gew. Kl. 2) (2)
450 ml Schlagsahne
50 g Rohrzucker; braun
100 ml Berliner Weisse
50 ml Apfelsaft
1 Vanilleschote; Mark

Zubereitung:

Gelatineblätter 1 in kaltem Wasser einweichen. Himbeeren 1 und Zucker 1 fein pürieren und durch ein Sieb streichen. Gelatine ausdrücken, in lauwarmem Himbeergeist auflösen, schnell ins Püree rühren, 20 Minuten ins Gefrierfach stellen.

Eine Kuppelform (1l Inhalt) mit Frischhaltefolie auslegen. Von 2 Zitronen die Schale abreiben und insgesamt 12 El. Saft auspressen. Gelatine 2 einweichen.

Zitronensaft und -schale, restlichen Zucker und Eigelb 1 über heissem Wasserdampf in 10 Minuten cremig aufschlagen. Gelatine ausdrücken, unter Rühren darin auflösen und fast ganz abkühlen lassen. Sahne steif schlagen, unter die Masse heben.

Himbeerpüree durchrühren. Zuerst etwas Parfaitmasse dann etwas Himbeerpüree in die Kuppelform einschichten. Den Vorgang wiederholen so dass 4 Parfait- und 3 Püreeschichten entstehen. Das Parfait über Nacht gefrieren lassen.

20 Minuten vor dem Servieren die Kuppelform stürzen, nach dem Antauen mit der Folie abheben.

Eigelb 2 mit Rohrzucker, Bier, Rum, Apfelsaft und Vanillemark über dem heissen Wasserbad in 10 Minuten schaumig schlagen.

Das Parfait in Scheiben mit den restlichen Himbeeren und dem Sabayon anrichten.

Geeiste Himbeer-Charlotte

Zutaten:

Biskuit:

3 Eiweiss

1 Spur ;Salz

1 El. Kleehonig

3 Eigelb

Zitronenschale; abgerieben

50 g Hirsemehl

Mehl

Zum Bestreichen:

1 Tas. Himbeermarmelade; passiert

-- oder Himbeermark

Füllung:

200 g Himbeere; püriert (1)

250 g Kleehonig

1 Vanilleschote; Mark

10 dl Rahm; steif geschlagen

250 g Himbeere; (2)

Zubereitung:

Für das Biskuit Eiweiss mit Salz steifschlagen. Nach und nach den Honig hinzufügen und weiter schlagen, bis die Masse zu glänzen beginnt. Eigelb dazugeben und so lange schlagen, bis die Schaummasse hellgelb glänzt. Zitronenschale und Hirsemehl locker unterheben, auf ein mit Backtrennpapier belegten Blech dünn ausstreichen und bei 200 Grad im vorgeheizten Ofen 10 Minuten backen, Danach sofort auf ein mit Mehl bestäubten Küchentuch stürzen, Papier entfernen, zusammen mit dem Tuch einrollen und abkühlen lassen.

Das Biskuit auseinanderrollen, mit Marmelade bestreichen, eng einrollen, in dünne Scheiben schneiden und eine grosse, mit kaltem Wasser ausgespülte Schüssel damit auslegen.

Himbeermark (1), Honig und Vanillemark vermischen, den Rahm marmoriert unterziehen und die Himbeere (2) unterheben. Die Masse in die Schüssel giessen und mit den restlichen Biskuitrollen bedecken. Mit Alufolie verschliessen und im Tiefkühler einige Stunden kalt stellen.

Die Charlotte stürzen und in Stücke schneiden. Kalt servieren.

Geeister Cappuccino

Zutaten:

250 ml ;Wasser
5 Tl. Kaffeemehl
75 g Zucker
1 Ei
2 Eigelb
250 ml Sahne
Kaffeelikör oder Rum

Für Den Schaum:

150 ml Milch
30 g Zucker

Zum Bestäuben:

Kakaopulver

Zubereitung:

Aus Wasser und Kaffeemehl einen Kaffee kochen.

Dermacht garantiert munter...

Den ausgekühlten Kaffee mit Zucker, Eigelb und Ei im Wasserbad warm aufschlagen, anschliessend wieder kalt schlagen. Mit Rum oder Kaffeelikör nachschmecken und die inzwischen geschlagene Sahne unter den kalten Kaffeeschaum heben.

Das Ganze dann in vorher kaltgestellte Kaffeetassen füllen (3/4 voll) und in den Tiefkühlschrank stellen.

Wenn der Kaffeeschaum richtig gefroren ist die Milch mit dem Zucker (aus der Milchschaumrezeptur) erhitzen und dann mit dem Stabmixer aufschäumen. Die Milch sollte heiss sein, aber nicht kochen. Den heissen (!) Schaum dann vorsichtig mit einem Löffel auf den gefrorenen Kaffeeschaum geben und das Ganze wieder einfrieren.

Zum Servieren die Tassen entweder rechtzeitig (15 Minuten sollten reichen) aus dem Tiefkühlschrank herausnehmen oder aber in der Mikrowelle mit kleiner Leistung antauen. Das Parfait sollte weich, aber nicht flüssig sein.

Serviervorschlag:

Mit Kakaopulver bestäuben und dann wie einen richtigen Cappuccino servieren (mit Feingebäck und so, wie beim Italiener um die Ecke)

Tip: Den Auftauzustand des Parfaits kann man wunderbar mit einer Rouladennadel kontrollieren...

Wie kommt man zu so einem Rezept?

Mein Chef kam auf die Idee, mal irgendwas Ausgefallenes zu machen.

Ein Eis in der Kaffeetasse oder so. Mmfind spuckte dann 'Geeistes vom Kaffee' oder so aus, und damit fing ich dann an. Vom Originalrezept ist inzwischen nichts mehr über... :-)

Geeistes vom Kaffee

Zutaten:

Für Das Kaffeeparfait:

40 g Zucker; (1)

30 g Zucker; (2)

2 El. ; Wasser

3 Eigelb

1 1/3 El. Löslicher Kaffee

2 El. ; heisses Wasser oder Kaffee

2 El. Rum

200 ml Sahne

Für Den Kaffeeschaum:

3 Eigelb

60 g Zucker

1 El. Löslicher Kaffee

4 El. ; heisses Wasser oder Kaffee

2 El. Rum

1 Blatt weisse Gelatine

1/8 l Sahne

Zubereitung:

Zucker (1) und das Wasser in einen kleinen Topf geben und aufkochen lassen.

Eigelb und Zucker (2) schaumig schlagen, die heisse Zuckerlösung dazugeben. So lange weiterschlagen, bis die Masse kalt ist.

Löslichen Kaffee in heissem Wasser oder Kaffee und Rum auflösen und unterrühren. Die steif geschlagene Sahne unterziehen. Mit dieser Creme Kaffee- oder Espressotassen zu zwei Drittel füllen. Im Gefrierschrank etwa 2 Stunden gefrieren lassen.

Für den Schaum die Eigelb mit der Hälfte des Zuckers dickschaumig schlagen. Löslichen Kaffee in heissem Wasser oder Kaffee auflösen und mit der Hälfte des Rums unter die Schaummasse schlagen.

Gelatine kalt einweichen. Die gut ausgedrückte Gelatine im restlichen erhitzten Rum auflösen, unterrühren und kalt stellen, bis die Creme leicht geliert. Sahne steif schlagen. Sahne gleichmässig unterziehen und mit dem Kaffeeschaum die Tassen mit dem Kaffeeparfait auffüllen. Mit etwas löslichem Kaffee bestäubt auftragen.

Tips:

* Dieses Dessert zählt seit langer Zeit zu den Favoriten unter den Süßspeisen im Kurhausüberl.

* Das Parfait etwa 15 Minuten vor dem Servieren aus dem Gefriergerät

nehmen, damit das Eis nicht zu hart ist!

* Mit löslichem Kaffee wird das Aroma dieses Dessert wesentlich intensiver, als mit frischgebrühtem Kaffee aus Bohnen. Durch neue Konservierungsverfahren, wie der Gefriertrocknung, bleiben nämlich alle aromabestimmenden Bestandteile erhalten, ebenso das Koffein, sowie wichtige Mineralstoffe und Spurenelemente.

Wer besonders starken Kaffeegeschmack möchte, greift auf löslichen Espresso zurück.

* Zum Auflösen übergießt man den löslichen Kaffee mit heissem, aber nicht sprudelnd kochendem Wasser, da dies die Aromastoffe zerstört.

* Löslicher Kaffee ist im geschlossenen Glas zwar bis zu 2 Jahren haltbar, sobald das Glas aber mal geöffnet ist, sollte der Inhalt innerhalb von 4 Wochen - dem Geschmack zuliebe - verbraucht werden.

Gefrorene Schokoladensahne

Zutaten:

Zutaten:

50 g Raspelschokolade

1 El. Zucker

Milch; zum Anrühren

1/4 l Sahne

Verzierung:

1 El. Raspelschokolade

Zubereitung:

Raspelschokolade, Zucker und die Milch auf der Kochstelle zu einem dicken glatten Brei verrühren. Wenn sich alle Zutaten aufgelöst haben, wird der Brei unter häufigem Umrühren zum Erkalten gebracht. Diese Masse mit der steif geschlagenen Sahne vermischen. In eine Form geben und im Eisschrank gefrieren.

Vor dem Verzehr mit Schokoraspeeln verzieren.

Gefrorener Zitronenschaum

Zutaten:

1/8 l Zitronensaft (3 grosse
-Zitronen)
2 Eiweiss
1 Dose Gemahlene Gelatine (für 1/2
-Liter Flüssigkeit)
200 g Zucker
1/2 l Wasser

Zubereitung:

Die gemahlene Gelatine nach Vorschrift in etwas Wasser ausquellen lassen. Den halben Liter Wasser mit dem Zucker und dem Abgeriebenen von einer Zitronenschale zu Zuckersirup verkochen. Von dem Zucker lassen Sie allerdings einen gehäuften Esslöffel voll zurück für den Eischnee. - Wenn der Zuckersirup nicht mehr kocht, aber noch heiss ist, die gemahlene Gelatine darin auflösen. Kaltstellen. Eiweiss und Zucker zu steifem Schnee schlagen. Zitronensaft und den Zuckersirup durch ein Sieb zum Eischnee giessen. Das Durchsiehen ist vor allem für den Zuckersirup wichtig, weil die abgeriebene Zitronenschale nur Geschmack geben soll, im Eis hat sie nicht mehr zu suchen. Alles zusammen mit dem Handmixer gründlich verquirlen, ehe Sie es in den Eisbehälter füllen. Die Masse ergibt ein leichtes, köstlich erfrischendes Zitronenschaum-Eis.

Dessert, Süßspeisen

Gefrorenes Soufflee mit Chivas und Früchten

Zutaten:

Für 10 Personen:

3 Eier
3 Eigelb
110 g Zucker
1/4 Kaffeetasse Chivas Regal
1/4 Tasse Drambuie (Whisky-Likör)
1/4 l geschlagene Sahne
Mangoscheiben
Ananasscheiben
Orangenfilets
Minzeblätter
Staubzucker

für die Whiskysauce:

65 g Zucker
1/2 l passierter Orangensaft
1 Tl Kartoffelmehl
1/16 l Chivas Regal

Zubereitung:

Vorbereiten:

6 Eigelb mit 35g Zucker gut schaumig rühren. 3 Eiweiß mit 75g Zucker zu Eischnee schlagen.

Zubereiten:

3 Eßlöffel schaumige Eiermasse vorsichtig in den Eischnee mischen. Whisky und Likör zugeben, die restliche Eigelbmasse unterheben und zum Schluß die geschlagene Sahne.. In Förmchen geben (z.B. Kaffeetassen) und im Gefrierschrank mindestens 5 Std. ziehen lassen.

Whiskysauce:

Zucker mit 2 El Wasser karamelisieren lassen. Wenn die Flüssigkeit leicht Farbe angenommen hat, mit dem Orangensaft ablöschen und bei kleiner Hitze einkochen. Ist der Saft auf 1/4 reduziert, vorsichtig mit dem Kartoffelmehl binden. Zum Schluß den Chivas dazugeben, durch ein feines Sieb gießen und abkühlen lassen.

Anrichten:

Mangoscheiben, Ananasscheiben und Orangenfilets auf einem großen Teller anrichten. Das Soufflee am Förmchenrand mit einem Messer auslösen, die Form kurz in heißes Wasser tauchen, abtrocknen und das Soufflee in die Mitte des Tellers stürzen. Die Früchte mit der Sauce

nappieren. Mit Minzeblättern garnieren und mit Staubzucker bestreuen.

Gefüllte Äpfel

Zutaten:

Für 4 Portionen:

4 große Äpfel (z. B. Boskop).

Füllung:

100 ml Sahne,

1 TL Vanillezucker

1 Eigelb

150 g Kokosmakronen

8 getrocknete Aprikosen

2 EL Pinienkeme

1 Eiweiß

150 ml Apfelsaft

150 ml geschlagene Sahne.

Zubereitung:

Kokosmakronen zerkrümeln, Aprikosen in kleine Würfel schneiden. Sahne, Vanillezucker und Eigelb verrühren. Makronen und Aprikosenwürfel zugeben, 15 Min. quellen lassen. Pinienkerne in einer Pfanne anrösten, abgekühlt zur Füllung geben. Steifgeschlagenes Eiweiß untermischen. Äpfel quer halbieren, mit dem Apfelausstecher entkernen. Füllung in die Äpfel verteilen, etwas andrücken. In eine Gratinform stellen. Apfelsaft angießen. Im Backofen goldbraun überbacken.

Schaltung:

170 - 190°, 2. Schiebeleiste v.u.

160 - 180°, Umluftbackofen

30 - 35 Minuten

Heiß oder lauwarm mit geschlagener Sahne servieren.

Gefüllte Äpfel mit Karamelsauce

Zutaten:

1/4 l Weisswein; trocken
50 g Zucker (1)
50 g Zucker (2)
2 El. Zitronensaft
6 g Äpfel; gleich gross
70 g Butter
125 g Puderzucker
2 El. Calvados
200 g Magerquark
2 Eier; getrennt
1 Zitrone; nur Schale
;Salz

Zubereitung:

Weisswein, Zucker 1 und Zitronensaft aufkochen.

Äpfel schälen ,mit einem Apfelausstecher grosszügig ausstechen und entkernen.

Äpfel im Weinsud bei mittlerer Hitze zugedeckt 10 Minuten pochieren. aus dem Sud nehmen und abtropfen lassen. Den Sud auf die Hälfte einkochen.

Eine passend grosse feuerfeste Form mit Butter ausfetten und die ausgehöhlten Äpfel hineinssetzen.

Puderzucker karamelisieren, mit Weinsud ablöschen, so lange aufkochen bis sich der Karamel gelöst hat. Die Sauce kalt werden lassen und mit Calvados würzen.

Quark ausdrücken, mit Eigelb, Zitronenschale . 1 Prise Salz und der Butter 2 glattrühren. Eiweiss mit Zucker 2 steif schlagen, unter die Quarkmasse ziehen, in einen Spritzbeutel (grosse Lochtülle) geben und in die Äpfel spritzen.

Die Äpfel im vorgeheizten Backofen auf der 2.Leiste von unten bei 200 Grad 25-30 Minuten garen, nach 10-12 Minuten mit Alufolie abdecken.

Die Äpfel mit der karamelisierten Sauce servieren.

11/95

Gefüllte Apfel-Nußtorte

Zutaten:

Für Den Biskuit:

4 Eier; Gew.klasse 3
100 g Zucker
1 Spur Salz
160 g Haselnüsse; grob gemahlen

Für Füllung U. Verzierung:

1 kg Säuerliche Äpfel
150 g Zucker
1 Zimtstange
2 Zitronen; Saft davon
1 Zitrone, unbehandelt; dünn
- abgeschälte Schale davon
1 1/2 El. Speisestärke
25 g Rosinen
3 Blatt weiße Gelatine
1 Vanilleschote
250 g Mascarpone
250 g Speisestärke, Magerstufe
4 El. Milch
350 g Schlagsahne
50 g Haselnußblättchen

Zubereitung:

1. Eier trennen. Eiweiß zu steifem Schnee schlagen. Zucker und Salz einrieseln lassen. Eigelb nacheinander unterschlagen. Haselnüsse unterziehen. Boden einer Springform (Durchmesser 26cm) mit Backpapier auslegen, Schaummasse einfüllen und glattstreichen. Im vorgeheizten Backofen (E:175 °C/G: Stufe 2) ca. 30 Minuten backen. Am besten über nacht ruhen lassen.

2. Für das Kompott 800g der Äpfel schälen, vierteln und das Kerngehäuse entfernen. Fruchtviertel in Scheiben schneiden und mit 50g Zucker, 1/8l Wasser, Zimtstange, Saft einer Zitrone und der Zitronenschale aufkochen. Zwei bis drei Minuten kochen. Speisestärke mit wenig Wasser glattrühren und in das Apfelkompott rühren. Nochmals aufkochen. Rosinen zufügen, Zimtstange und Zitronenschale entfernen. Auskühlen lassen.

3. Gelatine einweichen. Vanilleschote längs aufschneiden, das Mark herauskratzen. Vanillemark, Mascarpone, Quark, Milch und 50g Zucker

glattrühren. Gelatine ausdrücken, auflösen und unter die Creme rühren. 10 Minuten kaltstellen.

4. Biskuit einmal waagrecht durchschneiden. Mit Apfelkompott und Mascarponecreme füllen. Ein bis zwei Stunden kalt stellen.

5. Restliche Äpfel waschen und jeweils eine dünne Scheibe aus der Mitte schneiden. Aus dem Rest Spalten schneiden. Restlichen Zitronensaft und zwei Eßlöffel Zucker aufkochen. Äpfel ein bis zwei Minuten darin dünsten, abtropfen und auskühlen lassen. Sahne und restlichen Zucker steif schlagen und die Torte mit 2/3 der Sahne einstreichen. Rand mit Haselnußblättchen bestreuen. Restliche Sahne in einen Spritzbeutel mit Sterntuelle füllen. Torte mit Sahne locker verzieren. Mit Apfelscheiben, Apfelspalten und evtl. Minze verzieren.

Gefüllte Aprikosen (Praline)

Zutaten:

Für 25 Stück:
250 g Aprikosen
1/2 Tafel Carob (50 g)
30 g gemahlene Haselnüsse
2 1/2 El. Ahornsirup

Zubereitung:

25 Aprikosen aussortieren. Restliche Aprikosen und Carob im Blitzhacker zerkleinern. Mit Nüssen und Sirup vermischen. Aprikosen halbieren und mit der Carobmasse wieder zusammensetzen.

Gefüllte Avocados

Zutaten:

Für 4 Portionen:

2 Avocados (à ca. 300 g)

1 Tl. Zitronensaft

200 g Doppelrahmfrischkäse

100 g Crème fraîche

abgeriebene Schale einer unbehandelten Zitrone

4 El. Zitronensaft

1 - 2 El. Zucker

2 Zitronenscheiben

Zubereitung:

1. Avocados waschen, trockentupfen, längs halbieren. Fruchtfleisch mit einem Eßlöffel herauslösen. Dabei einen Rand von ca. 1/2 cm stehenlassen, mit Zitronensaft einreiben.

2. Avocadofleisch mit dem Frischkäse, Crème fraîche, Zitronenschale und -saft und Zucker in eine Arbeitsschale geben und mit dem Schneidstab des Handrührers pürieren.

3. Die Masse in einen Spritzbeutel füllen und in die Avocadoschalen spritzen. Früchte etwa 30 Minuten in das Gefriergerät stellen.

4. Zitronenscheiben halbieren und die Avocados damit garnieren.

Pro Portion ca. 1/ g E, 48 g F, 16 g KH = 557 kcal (2330 kJ)

Als Menüvorschlag:

Vorspeise: Kartoffelsuppe mit Radieschen

Hauptspeise: Mangold-Rouladen

Nachspeise: Gefüllte Avocados

Gefüllte Birnen

Zutaten:

4 Birnen; (a 250 g)
50 g Korinthen
5 El. ; Wasser
3 El. Erdnusscreme
Fett; für die Form
Puderzucker

Zubereitung:

Birnen abwaschen, eine Kappe abschneiden, mit einem Apfelausstecher die Kerngehäuse entfernen. Korinthen waschen, in Wasser aufkochen, erkalten lassen, hacken, mit Erdnusscreme mischen, mit Spritzbeutel in die Birnen füllen.

Birnen aufrecht in eine gefettete Auflaufform setzen und im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad (Gas Stufe 3) 25-30 Minuten garen. Dann mit Puderzucker bestäuben.

Dazu Vanillesauce.

Pro Portion 359 kcal/1496 kJ.

Gefüllte Birnen mit Brombeersauce

Zutaten:

Für 2 Portionen:
2 kleine Birnen
Saft 1/2 Zitrone
1/2 El. Zucker
125 g Brombeeren
1/2 El. Brombeer-Konfitüre
100 g Sahnequark
1 P. Vanillezucker
evtl. Minze und
Puderzucker

Zubereitung:

Geschälte Birnen halbieren, entkernen. 1 Tasse Wasser, einige Tropfen Zitronensaft und Zucker aufkochen, die Birnenhälften auf 1 oder Automatik-Kochplatte 4-5 darin ca. 12 Minuten im geschlossenen Topf dünsten. Abtropfen und abkühlen lassen.

Brombeeren waschen und verlesen, einige zum Verzieren beiseite legen. Beeren mit restlichem Zitronensaft und Konfitüre im Mixer pürieren, durch ein Sieb streichen.

Quark mit Vanillezucker verrühren, auf die Birnenhälften geben. Brombeersauce über die Birnen gießen, evtl. mit Minzeblättchen und Puderzucker verzieren.

15 g Eiweiß, 12 g Fett, 72 g Kohlenhydrate, 1929 kJ, 460 kcal.

Gefüllte Birnenhälften

Zutaten:

Für 4 Portionen:
100 g Doppelrahmfrischkäse
100 ml Schlagsahne
75 g Roquefort
Salz
Pfeffer aus der Mühle
2 Birnen (ca. 400 g)
1/2 Tl. grober Pfeffer

Zubereitung:

1. Frischkäse und Sahne pürieren, dann den Roquefort flöckchenweise einarbeiten. Masse mit Salz und Pfeffer abschmecken.

2. Birnen waschen und halbieren. Kerngehäuse und Stielansätze herausschneiden. Birnen an der runden Seite etwas flachschneiden, damit sie stehen können.

3. Abgeschnittene Stücke in dünne Stifte schneiden. Roquefortcreme in einen Spritzbeutel mit glatter Tülle füllen. Masse in die Birnen spritzen und mit Birnenstiften und grobem Pfeffer garnieren.

Dazu passen Cracker.

Pro Portion ca. 8 g E, 22 g F, 10 g KH = 277 kcal (1157 kJ)

Als Menüvorschlag:

Vorspeise: Chicoreesalat mit Thunfisch

Hauptspeise: Mexikanischer Chili-Auflauf

Nachspeise: Gefüllte Birnenhälften

Gefüllte Datteln

Zutaten:

100 g Marzipanrohmasse
50 g Puderzucker
1 El. Zitronensaft
250 g Getrocknete Datteln

Zubereitung:

Marzipanrohmasse mit gesiebttem Puderzucker zu einer glatten Masse verkneten. In den geschmeidigen Teig den Zitronensaft unterkneten.

Datteln entkernen. Aus der Marzipanmasse dattelkerngrosse, längliche Röllchen drehen, die Datteln damit füllen. Die Fruchthälfte so über der Füllung zusammendrücken, dass noch ein kleiner weisser Streifen sichtbar ist. Kühl aufbewahren.

Gefüllte Dukaten

Zutaten:

FÜR DEN TEIG:

250 g Mehl
1 Tl. Backpulver
75 g Zucker
1 Pk. Vanillinzucker
1 Ei
125 g Butter ;oder Margarine

FÜLLUNG UND VERZIERUNG:

125 g Pflanzenfett
220 g Puderzucker
2 El. Kakao
1/2 Rum-Aroma
1 Ei
1 Eiweiss
2 El. Mandelplättchen
2 El. Pistazien ;gehackt
2 El. Bunte Zuckerstreusel

Zubereitung:

Alle Zutaten für den Teig verkneten. Ca. 30 Min. kalt stellen. Teig auf etwas Mehl ausrollen. Plätzchen (4 cm Durchmesser) ausstechen. Auf einem gefetteten Backblech im vorgeheizten Backofen (225 Grad) ca. 10 Min. backen. Auf einem Kuchenblech erkalten lassen.

Fett schmelzen. 1/3 des Puderzuckers, Kakao, Rum-Aroma und Ei verrühren. Fett langsam unterrühren. Hälfte der Plätzchen mit Schokocreme bestreichen. Restliche Plätzchen daraufsetzen. Rest Puderzucker und Eiweiss glattrühren. Plätzchen damit bestreichen. Mit gerösteten Mandeln, Pistazien oder bunten Zuckerstreuseln bestreuen.

Gefüllte Eis-Äpfel

Zutaten:

Für 8 Portionen:

8 mittelgrosse Äpfel (z.B. Golden Delicious)

1/4 l Wasser

1/2 l Weisswein

Saft von 1 Zitrone

4 El. Zucker (kann durch Honig ersetzt werden)

2 El. rote Marmelade oder rotes Gelee

2 Familienpackungen Eiscreme

(z.B. Fürst-Pückerl-)

Zubereitung:

Äpfel schälen, einen Deckel abschneiden und das Innere aushöhlen. Wasser, Weisswein, Zitronensaft und Zucker/Honig aufkochen. Äpfel darin 5 Minuten ziehen lassen und dann in dem Sirup kalt werden lassen. Danach aus dem Saft heben, gut abtropfen lassen, auf Glasteller legen und in den Kühlschrank stellen. Den Saft mit der Marmelade oder Gelee verrühren und nach Belieben noch mit Rum, Brombeerlikör oder Orangenlikör abschmecken. Äpfel mit Eiscreme füllen, mit der roten Fruchtsosse umgiessen.

Gefüllte Eismelone

Zutaten:

Zutaten:

1 reife, grosse Honigmelone
1 Kiwi
1 Banane
50 g. Lychees
5 Kumquats (Zwergorangen)
1 Mandarine
1 Mango
2 Scheiben Ananas
3 Stücke eingelegter Ingwer
1 Tl. Ingwersirup
3 El. Zucker
4 cl süsser Sherry
zum Garnieren
Pistazien
etwas frische Pfefferminze

Zubereitung:

Die Melone zickzackartig in der Mitte aufschneiden. Die Kerne mit einem Löffel herausnehmen.

Mit einem Kartoffelausstecher so viele kleine Kugeln aus dem Melonenfleisch herausstechen, dass die Melone ausgehöhlt ist.

Die Kugeln wieder in die Melonenhälften zurückgeben und kaltstellen.

Die Kiwi und die Banane schälen und in Scheiben schneiden. Die Lychees schälen und entkernen.

Die Kumquats waschen und in Scheiben schneiden.

Die Mandarine schälen und in Spalten aufteilen.

Die Mango schälen, den Kern entfernen und das Fruchtfleisch würfeln.

Die Ananas in Stücke schneiden und den Ingwer fein würfeln.

Das Obst und die Melonenkugeln in eine Schüssel geben, die Ingwerwürfel, den Sirup und den Zucker zugeben, alles durchmischen.

Den Sherry darübergießen und kaltstellen.

Die Pistazien grobhacken.

Die beiden Melonenhälften auf Eiswürfel stellen und mit dem Obstsalat füllen, dann die Pistazien darüber streuen und mit der frischen Pfefferminze garnieren.

Dazu passt die Joghurt Orangen Sauce.

Source: Chinesische Küche

Gefüllte Himbeersterne

Zutaten:

(ca. 50 Stück):

1 Vanillestange
200 g Mehl
100 g Zucker
120 g Butter oder Margarine
1 kleines Ei
1 El. Sahne

Für die Füllung:

100 g Himbeerkonfitüre
50 g Butter
1 Tl. Orangensaft
50 g gemahlene Mandeln

Für den Guß:

100 g Puderzucker
1 El. Zitronensaft
gelbe Speisefarbe oder
1 Tl. (-2) Himbeersirup

Zubereitung:

Vanillestange aufschlitzen, das Mark mit einem spitzen Messer herauskratzen und mit Mehl, Zucker, Fett und Ei zu einem festen Teig verkneten. Im Kühlschrank ruhen lassen. Teig messerrückendick ausrollen, mit einer mittelgroßen Form Sternchen ausstechen. Aus der Hälfte der Sterne mit einer kleineren Form das Innere ausstechen, so daß nur noch ein Rahmen stehen bleibt. Geschlossene Sterne und Rahmen sowie auch die kleinen Sterne auf mit Backpapier belegte Bleche legen. Sternrahmen mit Sahne bestreichen. Im vorgeheizten Backofen bei 175 Grad (Gas: Stufe 2) etwa 15 min. backen. Konfitüre durch ein Sieb streichen, mit Butter, Orangensaft und den Mandeln cremig rühren. Auf die großen Sterne streichen und die Rahmen darauf setzen. Puderzucker mit Zitronensaft und Speisefarbe oder Himbeersirup cremig rühren, die kleinen Sternchen damit glasieren.

Gefüllte Honigmelone

Zutaten:

2 Honigmelonen
2 El. Creme fraîche
2 El. Kokosraspel
1 El. Mandelmus
3 El. Korinthen, ungeschwefelt
1/4 Tl. Zimt
1 Spur Vanille (aus der Schote)

ZUM GARNIEREN:

200 g Sahne
4 El. Pinienkerne
4 Frische Kirschen

Zubereitung:

Die Honigmelonen durch den Stielansatz halbieren und zuerst mit einem Esslöffel die Kerne herausschälen. Dann das Fruchtfleisch so herausnehmen, dass ein etwa 1 cm breiter Rand stehen bleibt.

Das Fruchtfleisch in Stücke schneiden und in einer Schüssel mit der Creme fraîche, den Kokosraspeln, dem Mandelmus und den Korinthen vermengen. Den Saft vorher abgiessen und auffangen (als Getränk verwenden).

Mit dem Zimt und der Vanille abschmecken. Dann die Masse wieder in die Melonenschalen einfüllen.

Die Sahne steif schlagen, daraufgeben und die Melonen mit Pinienkernen und den frischen Kirschen garnieren.

Gefüllte Lebkuchen

Zutaten:

750 g Mehl
1 Ei
250 g Zucker
1 Tasse Milch
250 g Kunstharzhonig
20 g Margarine
1 Tüte Backpulver
1 Tl. Hirschhornsalz
1 Tüte Lebkuchengewürz
1 1/2 Glas Pflaumenmus (750g)
100 g Sukade
100 g gehackte Mandeln
100 g Rosinen
1 Paket Schokoladenguss
gehobelte Mandeln

Zubereitung:

Zuerst im heissen Wasserbad den Kunsthonig auflösen und abkühlen lassen. Dann Mehl, Ei, Zucker, Milch, Margarine, Backpulver, Hirschhornsalz und Lebkuchengewürz mit dem Honig zu einem Knetteig verarbeiten. Die Hälfte des Teigs ausrollen und auf ein gefettetes Backblech legen.

Für die Füllung Pflaumenmus, Sukade, gehackte Mandeln und Rosinen miteinander vermischen und auf den Teig streichen. Jetzt wird die andere Teighälfte ausgerollt und auf die Füllung gelegt. Nun im VORGEHEIZTEN Ofen 20 min. bei 220 C auf der mittleren Schiene backen. Nach dem Backen sofort mit Schokoladenguss bestreichen und die Mandeln darauf legen. Anschliessend sofort aufschneiden und auf den Kuchenrost abkühlen lassen.

Füllung: Die Sauerkirschen abtropfen lassen, von dem Saft 250 ml (1/4 l) abmessen (evtl. mit Wasser ergänzen) mit 4 El. von dem Saft 30 g Speisestärke anrühren, den übrigen Saft zum Kochen bringen. In den von der Kochstelle genommenen Saft die angerührte Speisestärke rühren, einmal kurz aufkochen lassen, die Kirschen darunter geben, evtl. mit Zucker abschmecken, die Masse kalt stellen.

500ml (1/2 l) Sahne 1/2 Min. steif schlagen, gesiebten Puderzucker mit 2 P. Sahnesteif, 1 P. Vanillezucker mischen, einstreuen, die Sahne steif schlagen, den Knetteigboden dünn mit rotem Johannisbeergelee bestreichen, mit einem Brandteigboden bedecken, diesen zunächst mit der Kirschcreme, dann mit etwa 1/3 der Schlagsahne bestreichen, darauf den zweiten Brandteigboden legen, mit der restlichen Sahne bestreichen, den dritten

Boden zerbröckeln, auf der Sahne verteilen ... Und ... mit Puderzucker bestäuben.

Gefüllte Marzipan-Pralinen

Zutaten:

1 Scheibe kandierte Ananas
150 g Marzipanrohmasse
50 g Puderzucker
Tropfen Zitronensaft
Kuvertüre
Zuckerguß

Zubereitung:

Ananasring in 20 kleine Stücke schneiden. Das Marzipan mit Puderzucker und Zitronensaft verkneten und jedes einzelne Ananasstück mit Marzipanrohmasse gut umhüllen. Die Pralinen mit Kuvertüre bestreichen und mit Zuckerguß verzieren.

Quelle: Bild + Funk-Zeitschrift

Erfaßt von: Barbara Theobalt 2:245/6823.6

Gefüllte Mürbchen

Zutaten:

Teig:

350 g Mehl

250 g Butter oder Margarine

125 g Zucker

1 Päckchen Vanillin

3 Eigelb

Zum Bestreuen:

50 g gehackte Mandeln

50 g Hagelzucker

Füllung:

100 g Schokoladen-Glasur oder Kuvertüre

Zubereitung:

Aus den ersten Zutaten einen Mürbeteig bereiten und 30 Minuten kühlstellen. Dann den Teig zu Rollen formen, in walnußgroße Stücke schneiden und Kugeln daraus formen. In Mandeln und Hagelzucker wenden, auf ein vorbereitetes Backblech setzen und mit einem Rührlöffelstiel eine Vertiefung in die Mitte drücken. Das Blech in den Backofen einschieben und die Mürbchen goldgelb backen. Für die Füllung die Schokoladen-Glasur im heißen Wasserbad auflösen. Nach dem Backen in die Vertiefungen gießen und trocknen lassen. (ca. 50 Stück)

Vorbereitungszeit: ca. 10 Minuten

Backen: Stufe 3 (200°C)

Backzeit: ca. 20 Minuten

Gefüllte Nußtaler

Zutaten:

Zutaten:

100 g Haferflocken "blütenart"
20 g Butter (2 El.)
300 g Mehl
2 Päckchen Vanillezucker
180 g Butter
150 g Zucker
1 Ei

Füllung:

3 El. Speisestärke (gestr.)
1 Eigelb
1/4 l Milch
75 g Zucker
150 g Butter
120 g gemahlene Haselnußkerne
15 ganze Haselnüsse als Verzierung

Guß:

200 g Puderzucker
3 El. (-4) heißes Wasser
1 El. (-2) Pulverkaffee

Zubereitung:

Haferflocken in 2 El. heißer Butter hellgelb rösten und in eine Schüssel füllen. Die restlichen Zutaten hinzufügen und alles zu einem glatten Teig kneten. Den Teig zwischen zwei Bogen Pergamentpapier oder Frischhaltefolie ausrollen. Taler ausstechen und diese auf ein gefettetes Backblech legen, in den vorgeheizten Backofen schieben und bei 200 Grad, mittlere Einschubleiste, in 10 min. hellbraun backen. Danach das Gebäck auf einem Rost abkühlen lassen. Für die Creme Speisestärke und Eigelb in genügend kalter Milch verrühren. Die restliche Milch und Zucker zum Kochen bringen, die angerührte Stärke unter Rühren dazugießen und kurz aufkochen lassen. Erkalte Creme löffelweise unter das schaumig gerührte Fett rühren. Zuletzt gemahlene Haselnüsse untermischen. Die Hälfte der Taler mit Creme bestreichen, die anderen Taler mit Guß überziehen (dafür alle Zutaten glattrühren), mit Haselnußkernen verzieren und auf die Cremetaler setzen.

Gefüllte Pfannkuchen-Tüten

Zutaten:

Für Den Teig:

200 ml Milch

75 ml ;Wasser

120 g Weizenvollkornmehl; Type 1050

2 Eier

Kräutersalz; bei pikanter

- Füllung

1 El. Honig; bei süßer Füllung

2 El. Butter; zum Ausbacken

Fleisch-Gemüse-Füllung:

200 g Hähnchenbrustfilet

1 El. Butter

1 Dose Mais; 230 g

100 g Erbsen; frisch oder TK-Ware

1/8 l Gemüsebrühe

1 El. Sojasoße

1/2 Bd. Petersilie

Pilzfüllung:

250 g Champignons

100 g Magerer, gekochter Schinken

1 Tl. Butter

50 g Frischkäse

1 El. Sahne

1 El. Sauerrahm

Kräutersalz

Obstfüllung:

2 Bananen

3 Kiwis

2 El. Orangensaft

1 El. Zitronensaft

2 El. Haselnüsse, gehackt

Zubereitung:

Pfannkuchen:

Milch und Wasser in einer Schüssel mit dem Mehl verrühren. Je nach Füllung leicht salzen oder mit dem Honig süßen. Mindestens 45 Minuten quellen lassen. (In der Zwischenzeit die Füllung zubereiten.)

Eier trennen. Eigelb unter den Teig rühren. Eiweiß steifschlagen und kurz vor dem Backen unterheben. Etwas Butter in einer beschichteten Pfanne erhitzen. Nacheinander vier Pfannkuchen backen, nach Wunsch füllen und zu Tüten aufrollen.

Fleisch-Gemüse-Füllung

Fleisch in mundgerechte Stücke schneiden. Ein Eßlöffel Butter in einer Pfanne erhitzen. Hähnchenstücke darin in zwei Portionen kurz anbraten. Abgetropften Mais und die Erbsen dazugeben. Gemüsebrühe angießen und 6 bis 8 Minuten köcheln lassen. Mit Sojasoße und Kräutersalz abschmecken, die feingehackte Petersilie unterrühren.

Pilzfüllung

Pilze putzen und in feine Scheiben schneiden. Schinken fein würfeln, Butter in einer Pfanne erhitzen. Champignons darin anbraten. Sahne und Sauerrahm unterrühren. Frischkäse darin schmelzen lassen. Schinken unterheben. Abschmecken.

Obstfüllung

Kiwis schälen, vierteln und in Scheiben schneiden. Banane ebenfalls in Scheiben schneiden. Die Früchte in einer Schüssel mit Orangen- und Zitronensaft und mit den Nüssen vermischen.

Gefüllte Pfirsiche

Zutaten:

2 Pfirsiche
150 g Camembert
50 g Creme fraîche
1 El. Grüner Pfeffer; gehackt
Blätter vom Eisbergsalat

Zubereitung:

Pfirsiche kurz in kochendes Wasser legen, abschrecken, häuten, halbieren und entsteinen. Camembert entrinden, mit Creme fraîche und gehacktem grünen Pfeffer verrühren. Die Masse in die Pfirsiche spritzen und auf Blätter vom Eisbergsalat anrichten.

Gefüllte Schmalfladen - Tigelle

Zutaten:

500 g Mehl
30 g Hefe
75 g Schmalz
75 g fetter Speck
1 Rosmarinzweig
1 Knoblauchzehe
Schmalz; zum Fritieren
;Salz

Zubereitung:

Mehl mit etwas Salz und der in warmen Wasser gelösten Hefe verkneten und zu einem glatten Teig verarbeiten. Zu einer Kugel formen und etwa eine Stunde gehen lassen. Teig 3mm dick ausrollen und Kreise von 10cm Durchmesser ausstechen.

Speck mit Rosmarinblättern und Knoblauch in einem Mörser zerstampfen oder sehr fein wiegen.

Teigfladen in reichlich Schmalz ausbacken und auf Küchenpapier abtropfen lassen. Von den Fladen einen Deckel abschneiden, den unteren Teil mit Speckpaste bestreichen und Deckel wieder aufsetzen.

Klassisch zubereitet bäckt man die Teigkreise auf mit Schmalz bestrichenen Tonscheiben - Tigelli genannt. Die Tigelli legt man in den Kamin, so daß der Teig in der Hitze der Kohlenglut gebacken wird.

Gefüllte Schokoladenherzen

Zutaten:

Für 30 Stück:

125 g Butter

125 g Zucker

125 g gehackte Mandeln

125 g geriebene Vollmilchschokolade 200 g Mehl

50 g Stärkepulver

3 Eigelb

1/2 Tl. Backpulver

etwas Mehl zum Ausrollen

Füllung:

50 g Butter

40 g Puderzucker

1 El. Rum

1 El. Kakao

50 g geriebene Vollmilchschokolade

Guss:

50 g Vollmilch-Kuvertüre

10 g Kokosfett

zum Bestreuen:

1 El. Schokoladenstreusel

Zubereitung:

Butter, Zucker, Mandeln, Schokolade, Mehl, Stärkepulver, Eigelb und Backpulver zu einem glatten Mürbeteig verkneten. Auf wenig Mehl messerrückendick ausrollen und mittelgrosse Herzen ausstechen. Auf mit Backtrennpapier ausgelegtes (oder gefettetes) Blech im vorgeheizten Backofen bei 195 Grad 15 bis 20 Minuten backen. Für die Füllung Butter und Puderzucker schaumig rühren, die restlichen Zutaten hinzufügen. Die Hälfte der Herzen damit bestreichen. Kuvertüre im Wasserbad schmelzen, die restlichen Kekse damit überziehen und mit Schokoladenstreuseln bestreuen. Je zwei Herzen zusammensetzen.

(Pro Stück ca. 280 Kalorien / 1164 kJ)

Eigentlich wollte ich ja heute abend in ein Konzert gehen, bei welchem meine liebe Frau mitsingt; es ist dies ein kleines Ensemble, sechzehn Leute, die vornehmlich Renaissancemotetten bringen. Nur ist leider der Babysitter wegen einer akuten Infektion ausgeschieden (genauso wie die Tagesmutter übrigens, was uns in dieser hektischen Zeit

auch nicht gerade in Heiterkeitsausbrüche ausbrechen lässt, aber das nur nebenbei; momentan ist ja sowieso jeder am Klagen...), und nun will ich noch, etwas frustriert, ein paar passende Rezepte in diese stimmungsvolle und beschauliche Vorweihnachtszeit zu werfen...

Gefüllte Sommer-Fladen

Zutaten:

300 g Dinkelvollkornmehl
1 Pk. Trockenhefe
200 ml Lauwarmes Wasser
Salz
3 El. Olivenöl
Fett; für das Blech
1 El. Sesamsamen
1 Tl. Kreuzkümmel

Für Die Füllung:

150 g Zucchini
200 g Kirschtomaten
1 Bd. Schnittlauch
100 g Feta
150 g Saure Sahne (10% Fett)
1 Knoblauchzehe
Kräutersalz
Pfeffer
1 El. Olivenöl
6 Schöne Salatblätter

Zubereitung:

Für die Familie: Vollwertkost

Im Nahen Osten sind solche Fladen ein beliebter Imbiß - genau richtig für einen Sonnentag auf der Terrasse.

Mehl mit Trockenhefe und Salz mischen. Nach und nach Wasser und Öl zugeben, bis ein weicher, geschmeidiger Teig entsteht. In einer Schüssel, abgedeckt mit einem feuchten Küchentuch, an einer warmen Stelle etwa 1 Stunde gehen lassen. Den Backofen auf 200 Grad (Gas Stufe 3) vorheizen. Mit bemehlten Händen 6 flache Fladen formen, auf ein gefettetes Blech legen und mit Sesam und Kreuzkümmel bestreuen. Die Fladen nochmals 20 Minuten gehen lassen, dann im heißen Ofen 20 Minuten goldbraun backen. Inzwischen die Füllung vorbereiten: Das Gemüse waschen, Ende der Zucchini abschneiden, Zucchini feinwürfeln. Die Tomaten waschen, putzen und halbieren. Schnittlauch in Röllchen schneiden, den Feta würfeln. Saure Sahne mit gehacktem Knoblauch, Kräutersalz, Pfeffer und Olivenöl verrühren. Dieses Dressing mit allen übrigen Zutaten vermischen. Die warmen Fladen aufschneiden, jeweils mit einem Salatblatt auskleiden und das Gemüse einfüllen. Aus der Hand essen.

Pro Fladen ca. 376 kcal.

Dessert, Süßspeisen

Gefüllte Teebirne im Schokoladenmantel

Zutaten:

800 g ; Wasser
1/2 l Wein
150 g Zucker
1 Vanilleschote
Zimt
2 El. Grüne Teeblätter
4 Birnen
100 g Marzipan
1/4 l Vanillesauce
Mandeln, gehobelt
Pistazien, gehackt

Für Den Schokoladenüberzug:

450 g Kuvertüre
200 g Sahne

Zubereitung:

Für den Schokoladenüberzug die Kuvertüre im Wasserbad auflösen, die aufgekochte Sahne darüber geben und gut verrühren.

Die Birnen:

Das Wasser, den Wein, den Zucker und die Vanilleschote aufkochen lassen. Die Birnen schälen, den Stiel dabei nicht abschneiden, das Kernhaus entfernen und in den kochenden Fond geben. Von der Herdplatte nehmen und den Tee hinzugeben. Mit einem Tuch abdecken und einen Tag lang ziehen lassen. Die Birnen gut abtropfen lassen und mit Küchenkrepp abtupfen. Mit dem Marzipan füllen.

Am Stiel anfassen und die ganze Birne in den Schokoladenüberzug tauchen. Auf eine Folie setzen und den Vorgang bei zu dünner Schokoladenschicht nochmals wiederholen. Die Birnen im Kühlschrank zwei Stunden auskühlen lassen.

Anrichten:

Vanillesauce auf einen Teller gießen. Birne in die Mitte setzen und mit gehobelten Mandeln und Pistazien ausgarnieren.

Gefüllte Walnußtaler

Zutaten:

Teig:

250 g Mehl

65 g Zucker

1 Prise Salz

1 Päckchen Vanillinzucker

125 g Butter oder Margarine

1 Ei

Orangenmarmelade

200 g Marzipanrohmasse

125 g Puderzucker

1 bis 2 El. Rum

150 g Kuvertüre

etwa 250 g Walnußhälften

Zubereitung:

Aus den angegebenen Zutaten einen Knetteig bereiten und kühl stellen.

Teig zwischen zwei Folien etwa 2 mm dick ausrollen, Plätzchen von etwa 4 cm ø ausstechen und auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen. In den vorgeheizten Backofen setzen und goldbraun backen.

E: Mitte. T: 200 °C 12 bis 15 Minuten

Die Hälfte der Plätzchen auf der flachen Seite mit verrührter Marmelade bestreichen.

Marzipanrohmasse mit Puderzucker und Rum verkneten zwischen Folien ausrollen, in Größe der Plätzchen ausstechen und auf die Marmelade legen. Die restlichen Plätzchen daraufsetzen und vorsichtig andrücken.

Kuvertüre schmelzen, Taler damit bestreichen und mit Nüssen garnieren.

Gefüllte Wickeläpfel

Zutaten:

Für 6 Stück:

1/2 Würfelhefe

50 g Zucker

1/8l lauwarme Milch

1 Prise Salz

50 g Margarine

250 g Mehl

6 kleine säuerliche Äpfel (Cox Orange)

Mehl zum ausrollen

1/2 Pack Rum-Rosinen

3 Tl Apfelkraut

Puderzucker zum Bestäuben

Zubereitung:

Die zerbröckelte Hefe mit 1 Tl Zucker in die Milch rühren und 10 Minuten gehen lassen. Die Hefemilch mit dem restlichen Zucker, Salz und Margarine zum Mehl geben und zu einem glatten Teig verkneten. An einem warmen Ort ca. 30 Minuten gehen lassen.

Die Äpfel schälen, das Kerngehäuse ausstechen. Den Teig auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche zu einem Rechteck (20*30cm) ausrollen und in sechs Quadrate schneiden. Je einen Apfel darauf setzen. Die Äpfel mit der Hälfte der Rosinen füllen, jeweils einen halben Teelöffel Apfelkraut dazugeben und die restlichen Rosinen darüber verteilen. Die Teigecken über den Äpfeln gut zusammendrücken. Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech setzen und im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad (Gas Stufe 3) ca. 25 Minuten goldgelb backen. Mit Puderzucker bestäubt servieren.

Gefüllte Windbeutel

Zutaten:

Windbeutel:

40 g Butter oder Margarine

80 g Mehl

2 kleine Eier oder nur 1 großes

Salz

Fülle:

1 P Frischkäse (z.B. Philadelphia)

Kaviarcreme aus der Tube

oder Lachscreme aus der Tube

Zubereitung:

Windbeutel

Butter, Salz, und 1/8 l Wasser aufkochen. Topf vom Feuer nehmen und das Mehl hineinschütten und rühren, bis sich ein Kloß vom Topfboden löst.

Schnell 1 Ei hineinrühren, etwas abkühlen lassen, dann das 2. Ei

hineinrühren. Mit zwei Kaffeelöffeln kleine nußgroße Häufchen auf

Backpapier setzen. Bei 225 Grad 25 Minuten backen und abkühlen lassen.

Fülle

Frischkäse mit Crème aus der Tube fest verrühren. Windbeutel aufschneiden und mit der Mischung füllen.

Tips: Schmeckt gut zum Aperitif. Die Windbeutel können auch süß gefüllt werden. Siehe Profiteroles bei den Desserts.

Es empfiehlt sich, nie mehr als die doppelte Menge zu machen.

Gefüllter Hefekranz

Zutaten:

1 25cm Ringform
500 g Hefeteig, siehe Grundrezept
1 Eigelb, zum Bestreichen

FUELLUNG:

3 El. Aprikosenkonfitüre
150 g Haselnüsse gerieben
50 g Zucker
1 El. Rahm
50 g Sultaninen entkernt

GLASUR:

50 g Puderzucker
1 El. Wasser
1 Tl. Zitronensaft
Mandelplättchen zum
- Bestreuen

Zubereitung:

Den Teig etwa 3mm dick zu einem Rechteck auswallen. Drei lange, etwa 10cm breite Streifen schneiden. Mit erwärmter Konfitüre bestreichen.

Haselnüsse, Zucker, Rahm und Sultaninen mischen und auf die drei Streifen verteilen, glatt streichen, etwa 1cm vom Rand frei lassen. Rand mit Wasser bestreichen und die Streifen längs aufrollen. Ränder gut zudrücken.

Die Rollen zu einem Zopf flechten und in die vorbereitete Ringform legen, Naht immer nach unten. Mit etwas Eigelb bestreichen. Nochmals etwa 30 Minuten aufgehen lassen.

Im vorgeheizten Backofen, bei 200 Grad etwa 45 Minuten backen.

Für die Glasur den Puderzucker, das Wasser und den Zitronensaft miteinander verrühren. Den Kranz noch heiß, mit der kalten Zuckerglasur bestreichen und mit den Mandelplättchen bestreuen.

Gefüllter Honigkuchen

Zutaten:

Für 20 Stück:

500 g Honig oder Kunsthonig
250 g Zucker
80 g Schweine- oder Gänseschmalz
10 g Zimt
5 g gemahlene Nelken
5 g gemahlener Ingwer
5 g gemahlener Kardamom
2 Eier in
2 El. Milch verquirlt
1125 g Mehl
25 g Pottasche in
3 El. kaltem Wasser gelöst
Mehl zum Ausrollen

Füllung:

1/2 Glas Aprikosenmarmelade
(für Diabetiker > 225 g)
100 g gehackte Mandeln
100 g gewürfeltes Zitronat
100 g gewürfeltes Orangeat

zum Belegen:

125 g abgezogene Mandeln

Zubereitung:

Honig, Zucker und Schmalz unter Rühren im Topf schmelzen. Abkühlen lassen. Die restlichen Zutaten für den Teig mischen und mit der Honigmasse zu einem glatten Teig verkneten. Abgedeckt über Nacht bei Zimmertemperatur stehenlassen. Auf wenig Mehl zu zwei blechgrossen Platten ausrollen. Eine davon auf ein mit Backtrennpapier ausgelegtes oder eingefettetes Blech legen, mit Marmelade bestreichen und mit Mandeln, Orangeat und Zitronat gleichmässig bestreuen. Die zweite Teigplatte drauflegen. Vorsichtig Stücke von 7 x 7 cm Grösse markieren und diese mit ganzen Mandeln belegen. Mit ganzen Mandeln belegen. Im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad etwa 30 bis 40 Minuten hellbraun backen. Abkühlen lassen und dann in die vorgezeichneten Stücke schneiden.

(Pro Stück ca. 500 Kalorien / 2095 kJ)

Gefüllter Honigkuchen I

Zutaten:

500 g Honig
125 g Schmalz
75 g Butter oder Margarine
200 g Zucker
700 g Mehl
1 1/2 Päckchen Backpulver
2 Tl. Zimt
1/2 Tl. gemahlene Nelken
1/2 Tl. gemahlener Kardamom
1/2 Tl. gemahlener Anis
40 g Kakao

Für die Füllung:

125 g getrocknete Pflaumen
125 g getrocknete Aprikosen
125 g getrocknete Apfelringe
125 g getrocknete Feigen
(oder 500 g anderes gemischtes Backobst)
150 g Marzipanrohmasse
1/2 Glas Preiselbeeren (von fester Konsistenz)
100 g gehackte Mandeln
125 g Rum-Rosinen
-- Außerdem
50 g Butter

Für den Guß:

1 Eiweiß
250 g Puderzucker
Saft einer Zitrone

Zum Verzieren:

50 g bunte Belegkirschen
100 g gehackte Mandeln

Zubereitung:

Trockenfrüchte für die Füllung einige Stunden in kaltem Wasser einweichen. Für den Teig Honig, Fett und Zucker in einem Topf erwärmen (aber nicht kochen lassen). In eine Schüssel geben. Mehl mit Backpulver, Gewürzzutaten und Kakao mischen und dazugeben. Alles mit den Knethaken des Handrührgerätes

verkneten. Danach mit den Händen zu einem glatten Teig verarbeiten. Bei Bedarf noch etwas Mehl unterkneten, falls der Teig sich nicht ausrollen läßt. Den Teig halbieren und eine Hälfte auf einem gefetteten Backblech ausrollen. Abgetropfte Früchte klein schneiden und in eine Schüssel geben. Marzipanrohmasse mit Preiselbeeren und Mandeln verrühren. Rumrosinen untermengen. Alles mit den Früchten mischen. Als Füllung gleichmäßig auf dem Blech verteilen. Restlichen Teig auf bemehlter Arbeitsfläche in Größe des Bleches ausrollen und die Füllung damit abdecken. Fest andrücken. Im vorgeheizten Backofen (E-Herd 175 Grad/Gasherd: Stufe 2) 50 - 60 min. backen. Danach den heißen Kuchen mit zerlassener Butter bestreichen und auskühlen lassen. Dann 20 Stücke daraus schneiden. Für den Guß Eiweiß mit Puderzucker steif schlagen, Zitronensaft untermischen. Kuchenstücke damit bestreichen und fest werden lassen. Belegkirschen sehr fein würfeln. Mandeln goldbraun in einer Pfanne rösten. Honigkuchen damit verzieren.

Gefüllter Knoblauch-Kräuter-Kranz

Zutaten:

Für den Teig:

400 g Mehl
1 Würfel Hefe (40 g)
1 Tl. Zucker
1 Prise Salz
knapp 1/4 l lauwarme Milch
100 g Butter

Für die Füllung:

je 2 Bund Schnittlauch, Basilikum und Petersilie
1/2 Bund Frühlingszwiebeln
300 g griechischer Schafskäse (Feta)
3 Eigelb
1 Ei
150 g Crème fraîche
8 Knoblauchzehen
schwarzer Pfeffer adM.

Für die Form:

Fett
2 Eigelb zum Bestreichen

Zubereitung:

Für den Teig das Mehl in eine Schüssel geben, in die Mitte eine Mulde drücken. Die Hefe hineinbröckeln und mit dem Zucker, dem Salz und der Hälfte der lauwarmen Milch zu einem Vorteig verrühren. Zugedeckt an einem warmen Ort gehen lassen, bis sich der Teig verdoppelt hat.

Dann die in Flöckchen geschnittene Butter und die restliche Milch dazugeben und alles zu einem glatten Teig verarbeiten. Diesen zugedeckt weitere 30 Minuten gehen lassen.

Für die Füllung die Kräuter abbrausen und fein hacken. Die Frühlingszwiebeln putzen, waschen und kleinschneiden.

Den Backofen auf 180 Grad vorheizen.

Den Schafskäse zerbröckeln und mit den Kräutern, den Eigelben, dem Ei und der Crème fraîche mischen. Den Knoblauch schälen und durch die Knoblauchpresse dazudrücken. Mit Pfeffer würzen.

Den Teig zu einem Rechteck ausrollen und mit der Masse belegen, dabei einen Rand freilassen. Den Teig von der Längsseite her zusammenrollen.

Die Springform und den Einsatz einfetten und den Kräuterkranz hineinlegen. Die Eigelbe verquirlen und den Kranz gleichmässig damit

bestreichen.

Im Backofen (Mitte) etwa 1 Stunde backen. Falls der Kranz zu dunkel wird, mit Alufolie abdecken. Der Kranz schmeckt lauwarm und kalt.

Varianten:

Die Füllung kann auch mit Gemüse zubereiten. Dann sollte man die Menge des Schafkäse und der Kräuter reduzieren.

Anstelle von 300 g Feta nimmt man nur noch 200 g und die Hälfte der angegebenen Kräuter, dafür 250 g Zucchini, Möhren, Lauch oder Frühlingszwiebeln.

Zucchini oder geschälte Möhren raspeln und in 2 El. Butter ca. 8 Minuten dünsten, mit Salz und Pfeffer würzen und unter den Käse mischen.

Lauch oder Frühlingszwiebeln waschen und kurz in kochendem Salzwasser blanchieren, eiskalt abschrecken und sehr gut abtropfen lassen.

Anstelle des Schafkäse kann man auch einen kräftigen Roquefort verwenden oder beide Käsesorten zu gleichen Teilen mischen.

Wer es sehr deftig mag, kann unter das Gemüse ausgebratene Speck- oder Salamistreifen (etwa 100 g) mischen. Dann aber beim Salzen sehr vorsichtig sein.

Zutaten für eine Springform mit Gugelhupfeinsatz von 26 cm Durchmesser

Bei 8 Personen pro Portion ca. 2200 kJ/520 kcal

6 g Eiweiss - 32 g Fett - 42 g Kohlenhydrate

Gefüllter Marmorkuchen

Zutaten:

Für Den Teig:

250 g Butter; oder Margarine
150 g Zucker; (1)
4 Eier
1 Spur Salz
1 Pk. Vanillin-Zucker
500 g Mehl
1 Pk. Backpulver
150 ml Milch; (1)
3 El. ;Milch; (2) davon abnehmen
100 g Zucker; (2)
2 El. Kakaopulver
50 g Haselnüsse, gemahlen
Fett; für die Form

Füllung und Verzierung:

1 Dose Ananas in Stücken; a 580 ml
200 g Marzipan-Rohmasse
4 El. Rum
300 g Schlagsahne
2 Pk. Sahnesteif
1 Pk. Vanillin-Zucker
100 g Haselnußkrokant

Zubereitung:

Teig:

Für den Teig Fett und Zucker (1) schaumig schlagen. Eier, Salz, Vanillin-Zucker unterrühren. Mehl und Backpulver mischen, sieben und unter den Teig rühren. Milch (1) zugießen und alle Zutaten zu einem glatten Teig verrühren. Teigmenge in zwei Hälften teilen und einen Teil davon zunächst beiseite stellen.

Die zweite Hälfte mit dem restlichen Zucker (2), Kakao, Nüssen und der restlichen Milch (2) verrühren. In eine gefettete Napfkuchenform füllen. Den hellen Teig drauf geben und die Teigschichten mit einer Gabel spiralförmig ineinander ziehen. Dann den Kuchen im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 175 °C / Umluft-Herd: 150 °C / Gasherd: Stufe 2) etwa 1 Stunde backen.

Füllung:

Für die Füllung Ananas abtropfen lassen, den Saft dabei auffangen. Marzipan mit dem Mixstab des Handrührgerätes pürieren. Rum und so

viel Ananassaft zufügen, bis das Marzipan streichfähig ist.
Ananasstücke untermischen.

Den Kuchen waagrecht durchschneiden und das Marzipan auf dem unteren Ring verstreichen. Obere Kuchenhälfte draufsetzen.

Verzierung:

Sahne steif schlagen, Sahnesteif und Vanillin-Zucker dabei einrieseln lassen. Den Kuchen rundherum mit Sahne bestreichen und mit Krokant bestreuen.

Zubereitungszeit: ca. 2 Stunden

1 Kuchen = 16 Stücke = 460 Kalorien/Stück

Gefüllter Napfkuchen

Zutaten:

300 g Butter oder Margarine
250 g Zucker
1 Pk. Vanillinzucker
1 Spur Salz
5 Eier
250 g Weizenmehl
125 g Speisestärke
2 Tl. Backpulver (gestr. Tl.)
Für die Füllung:
250 g Gemahlene Haselnüsse
75 g Zucker
1 Ei
3 El. Rum
4 El. Wasser

Zubereitung:

Aus den Zutaten von "Butter" bis "Backpulver" einen Rührteig bereiten und in eine gefettete Napfkuchenform füllen. Nun die Haselnusskerne leicht anrösten und dann mit den restlichen Zutaten vermischen. Die Füllung auf den Teig geben und spiralförmig unterziehen.

E-Herd: 175-200 Grad

Gas: Stufe 3-4

Backzeit: 70-80 Minuten

Gefülltes Sandgebäck

Zutaten:

Teig:

250 g Mehl

100 g geriebene abgezogene Mandeln

100 g Zucker

150 bis 200 g kalte Butter

100 g Nuß-Nougat

150 g dunkle Kuvertüre

100 g Puderzucker

2 El. Wasser

Perlenzucker

Zubereitung:

Aus den angegebenen Zutaten einen Knetteig bereiten und 20 Minuten kühl stellen. Teig etwa 3 mm dick ausrollen, beliebige Formen ausstechen, auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen und in den vorgeheizten Backofen setzen.

T: 200 °C / 10 bis 12 Minuten

Nuß-Nougat schmelzen die Hälfte der Plätzchen damit bestreichen und mit dem Gegenstück zusammensetzen. Kühl stellen.

Kuvertüre schmelzen, Puderzucker mit Wasser glattrühren. Gebäck damit bestreichen und mit Perlenzucker bestreuen.

Gegrillte Grapefruit

Zubereitungszeit ca. 20 Minuten

Zutaten:

2 Grapefruits

4 El. Sherry

4 El. Brauner Kandiszucker, gestossen

30 g Butter

Zubereitung:

Die halbierten Grapefruits wie folgt vorbereiten:

Mit einem spitzen Sägemesser oder einem Grapefruit-Messer die Kerne und das weisse Mark aus der Mitte herauslösen.

Dann das Fleisch rundherum von der Schale trennen und die Segmente, entlang der dünnen Trennhäutchen, ausschneiden.

Die Hälften mit Sherry beträufeln und in eine feuerfeste Form setzen.

Den Grill vorheizen.

Kandiszucker über die Hälften streuen und Butterflöckchen darüber verteilen.

Grapefruihälften so lange grillen, bis der Zucker leicht karamelisiert (bräunt, aber nicht anbrennt).

Die gegrillten Grapefruits heiss servieren.

Gegrillter Schichtkuchen

Zutaten:

250 g Butter
250 g Zucker
1 El. Vanillezucker
2 Eier; ganz
4 Eier; getrennt
1 El. Rum; nach Geschmack
150 g Weizenmehl
100 g Speisestärke
3 El. Backpulver; gestrichen

Zubereitung:

Butter schaumig rühren, nach und nach Zucker, Vanillezucker, die ganzen Eier, das steifgeschlagene Eigelb und den Rum hinzugeben. Mehl, Stärke und Backpulver mischen, sieben und eßlöffelweise unterrühren. Das Eiweiß steif schlagen und vorsichtig unterheben.

Den Teig mit einem Eßlöffel in eine mit Backpapier ausgelegte Form streichen und in dünnen Schichten hell grillen. Den fertigen Kuchen noch etwa 5 Minuten in den heißen Ofen stellen, bis er die übliche Garprobe mit dem Holzstäbchen besteht.

Geistreiche Birnen

Zutaten:

500 g getrocknete Birnen
1 l Birnengeist
2 Nelken
1 Zimtstange
250 g weisser Kandis

Zubereitung:

Die Birnen in warmes Wasser einlegen. Nelken und Zimtstange in einem Nesseltüchlein verschnüren. Birnen abtropfen lassen und zusammen mit dem Kandis in ein Glas schichten. Mit Birnengeist auffüllen. Den Gewürzbeutel zugeben und mindestens! zwei Monate durchziehen lassen. Gewürzbeutel entfernen.

Ideal als Beigabe zu Desserts! Schmeckt aber auch solo! :-)

Dessert, Nachspeisen

Gelato al cocomero, Wassermeloneneis (Sizilien)

Zutaten:

500 g Wassermelonenfleisch
300 g Zucker
2 El. Orangenblütenessenz
120 g Schokoladenraspel
25 g Orangeat; gewürfelt
25 g Zitronat; gewürfelt
1/2 Tas. Pistazien; gehackt
Zimt

Zubereitung:

Das Melonenfleisch entkernen und pürieren. Die Hälfte des Zuckers und die Orangenblütenessenz hinzufügen, in der Eismaschine gefrieren lassen, bis die Masse fast fest ist.

Aus der Maschine nehmen und den restlichen Zucker, die Schokoladenraspel, Orangeat und Zitronat sowie Pistazien und Zimt rasch unterrühren. In eine Model- oder Pudingform füllen und im kältesten Teil des Kühlschranks - nicht im Gefrierfach! - mehrere Stunden durchkühlen.

Vor dem Servieren stürzen und mit Zimt bestäuben.

Gelber Wackelpeter

Zutaten:

Für 1 Kleinkind (ab 8. Monat):

150 g Karotten

2 Tl. Honig

1 Blatt weisse Gelatine

2 Mandarinen

1/2 Tl. Keimöl

2 El. Sahne-Dickmilch

Zubereitung:

Karotten haben eine natürliche Süsse, die sich auch in einem Nachtisch gut macht. Prima für Kinder, die Gemüse sonst ablehnen. Das Öl sorgt für eine gute Vitamin-A-Verwertung.

Die Karotten waschen, schälen, kleinschneiden und in 3 bis 4 El. Wasser bei kleiner Hitze weich dünsten. Inzwischen die Gelatine 10 Minuten in kaltem Wasser einweichen, eine Mandarine schälen, den Saft auspressen und auf- fangen. Die Karotten mit dem Pürierstab fein zermusen, Honig dabei zugeben, die Gelatine darin auflösen und zum Schluss den Saft und das Öl zugeben. In ein 1/4-Liter-Förmchen giessen und 6 Stunden in den Kühlschrank stellen. Dann stürzen. (Das Förmchen kurz in warmes Wasser halten, dann löst sich der Wackelpeter leichter.) Die zweite Mandarine in saubere Spalten teilen, Wackelpeter damit garnieren. Die Dickmilch als Sauce um den Pudding giessen, eventuell mit etwas Zucker süssen. (Ca. 200 kcal bzw. 860 kJ)

Tip: Wenn es schnell gehen soll, können Sie auch Karotten aus dem Gläschen nehmen.

Geleefrüchte - Erntezeit das ganze Jahr

Zutaten:

Geleefrüchte

Zubereitung:

Diese Geleefrüchte sind im nu fertig. Nach dem Kochen gelieren sie sofort und sind dann genussfertig. Stundenlanges oder tagelanges trocknen sind überflüssig. Der Fruchtgeschmack wird deshalb nicht mit frischen Früchten erreicht, sondern mit völlig natürlichen, getrockneten Fruchtpulvern. Sie stehen das ganze Jahr zur Verfügung und zwar in allen Variationen. Vom einheimischen bis zum exotischen Fruchtpulver. Damit können Sie auch im Winter nach Herzenslust Geleefrüchte kochen. Selbstverständlich haben wir auf die üblichen, künstlichen Aromastoffe verzichtet.

Bei allen Süßigkeiten lohnt es sich in jedem Fall, die zahnschonenden Zuckeraustauschstoffe zu nehmen. Empfehlenswert ist eine Sorbit-Xylit Mischung. Aber wir lassen Ihnen da natürlich die freie Wahl.

Wenn Sie wollen, können Sie die Geleefrüchte auch mit der tollen zuckerfreien Schokoglasur überziehen, die wir ebenfalls für Sie entwickelt haben. Und zwar auf der Basis von Kakaopulver und natürlicher Kakaobutter. Das Rezept der Geleefrüchte baut auf Pektin auf. Und zwar auf hochverästertem Pektin, weil man in diesem Rezept sehr viel Zucker bzw. Zuckeraustauschstoff verwenden muss. Dieses Pektin wird Pektin Hvg, d. h. Pektin hochverästert für Geleefrüchte. Es ist das Gleiche, mit dem man auch Marmeladen, die viel Zucker benötigen, kochen kann.

Geleefrüchte mit Zucker

Zutaten:

180 ml ;Wasser
5 g Pektin Hvg =
3 1/2 Hobbythek-Messlöffel voll
240 g Zucker
50 g Glucosesirup oder
40 g Traubenzucker
16 g Fruchtpulver =
9 Hobbythek-Messlöffel voll
15 g Zitronensäure; evtl. 1/3 r
- mehr =
5 Hobbythek-Messlöffel voll;
- evtl. 1/3 mehr als Lösung
- 1 zu 1

Zubereitung:

Zunächst rühren Sie die Zitronensäurelösung lauwarm an. Und zwar kristalline Zitronensäure mit Wasser zu gleichen Gewichtsanteilen. Z. B. 10 g Zitronensäure und 10 g Wasser. Diese Lösung können Sie auch auf Vorrat anrühren. Sie ist sehr lange haltbar.

Herstellung er Früchte:

Einen kleinen teil des Zucker abnehmen und trocken mit dem Pektin vermischen, damit das Pektin nicht klumpt.

Unter Rühren mit dem Schneebesen ins warme Wasser geben und ca. 3 Minuten kochen lassen, bis das Pektin gelöst ist. Erst dann den restlichen Zucker dazu geben.

Die Geleefrüchte enthalten viel Zucker Würde man die gesamtzuckermenge sofort ins Wasser geben, so entstünde eine gesättigte Lösung. Das Pektin könnte sich darin nicht mehr auflösen. Die Geleefrüchte erreichten dann nicht die gewünschte Festigkeit.

Glucosesirup oder Traubenzucker unterrühren, um eine nachträgliche Kristallisation des Zuckers zu verhindern.

Kochen bis 115 °C Celsius. (Mit dem Thermometer kontrollieren)

Fruchtpulver klumpenfrei unter die Zitronensäurelösung rühren, in die kochende Flüssigkeit geben und das Gelee sofort aufgiessen. Z. B. in eine gefettete Kuchenform. Das Gelee wird in dem Moment fest, wenn Sie die Zitronensäurelösung zugeben.

Geleefrüchte schneiden und in Zucker bzw. Zuckeraustauschstoffen rollen oder besonders empfehlenswert: Mit Schokoglasur überziehen. Dann erhalten sie eine Art Geleebananen.

Die Geleefrüchte lassen sich nicht mit Süsstoff herstellen, weil ihr

Hauptbestandteil nun einmal Zucker oder Zuckeraustauschstoff ist.

Gemüse in Kokosmilch

Zutaten:

150 g Kokosflocken
1/4 l Sojamilch
1 kleine Zwiebel
1 Knoblauchzehe
100 g Möhren
1 Bleichselleriestange
1 Zucchini
100 g Champignons
1/2 El. Zitronensaft
100 g Mungobohnensprossen
1/2 Pfefferschote; rot frisch
2 El. Sonnenblumenöl
1 El. Weisswein
;Salz
;Pfeffer weiss
1 El. Petersilie; gehackt

Zubereitung:

Von den Kokosflocken 1 tb abnehmen, den Rest mit der Sojamilch einmal aufkochen, dann zugedeckt ziehen lassen. Die Zwiebel und die Knoblauchzehe fein hacken. Die Möhren und den Zucchini in dünne Stifte schneiden, die Sellerie in dünne Streifen schneiden. Die Pfefferschote halbieren und die Kerne und die Trennwände entfernen. Die Kokosflocken mit der Sojamilch durch ein Küchentuch giessen, die Kokosflocken gründlich ausdrücken. Die Zwiebeln und die Knoblauchzehe im Öl glasig dünsten. Die Möhren und den Sellerie zugeben und etwa 1 Minute andünsten. Dann die Zucchini und die Champignons zufügen und solange braten, bis die Flüssigkeit verdampft ist. Die Sprossen und die Pfefferschote zugeben, die Kokosmilch und den Weisswein angiessen und bei schwacher Hitze 4 Minuten garen, bis das Gemüse bissfest ist. Mit Salz und Pfeffer abschmecken, die Pfefferschote herausnehmen und das Gemüse mit Petersilie und den restlichen Kokosflocken bestreut servieren.

Gemüse- oder Lauchtorte

Zutaten:

Für Quark-Öl-Teig:

(Teig für ein Backblech
oder *2* Springformen)

150 g Magerquark

50 ml Magerquark

50 ml Milch (3 EL.)

75 g Öl (5 El.)

1 Ei

1 Tl. Salz

300 g Weizenvollkornmehl

1 Päckchen (Weinstein-)Backpulver

Belag:

(für *1* Springform !)

1 kg Lauch

1 Zwiebel

300 g frische Champignons

1 Becher Saure Sahne

2 Eier

250 g geriebener Käse

Salz

Pfeffer

Muskat

Zubereitung:

1. Quark, Milch, Öl, Ei und Salz miteinander verrühren, das mit Backpulver vermischte Mehl zugeben und (mit dem Handmixer) kneten, bis ein glatter Teig entsteht.
2. Den Teig im Kühlschrank abgedeckt eine Stunde quellen lassen.
3. Die Hälfte des Teiges in eine Springform geben und einen Rand von ca. 1 cm Höhe formen. Der Rest des Teiges kann bei Bedarf für die nächste Gemüsetorte eingefroren werden.
4. Zwiebel in Ringe schneiden. Pilze kleinschneiden und mit Zwiebeln anbraten. Lauch waschen, in 1-2 cm breite Streifen schneiden und in wenig gesalzenem Wasser dünsten, die Brühe abgessen.
5. Lauch nach Geschmack mit Salz und Pfeffer würzen und auf dem Teig verteilen.
6. Eier mit saurer Sahne, Salz, Pfeffer, Muskat verrühren. Käse reiben und ebenfalls mit verrühren. Die zähflüssige Sosse über den Lauch gießen und gut verteilen.

7. Im vorgeheizten Backofen ca. 45 Minuten bei 200-220 Grad auf mittlerer Schiene backen.

Tip:

Noch bunter und optisch attraktiver wird das Ganze, wenn man noch eine rote Paprikaschote mit verwendet.

Natürlich kann man auch andere Gemüsesorten (je nach Jahreszeit) verwenden. Der Phantasie sind dabei kaum Grenzen gesetzt.

Kuchen, Gebäck, Pralinen

Gemüsekuchen mit einem Vollkornteig

Zutaten:

Teig:

250 g 5-Korn-Getreidemischung;

- oder Weizen-Roggen-Mix,

- sehr fein geschrotet

250 g Magerquark

125 g Butter

Belag:

1 kg Gemüse; (es eignen sich

- Karotten, Zucchini, Kohl,

- Blumenkohl, Broccoli,

- Zwiebeln, Paprika, etc.)

3 El. Öl

100 ml Sahne

100 ml Joghurt

1 Ei

- Salz und Pfeffer

Verschiedene Kräuter

1 Dose Tomaten; (oder frische,

- schmackhafte Tomaten)

150 g Käse; gerieben

Zubereitung:

Den Backofen auf ca. 200 °C vorheizen.

Das feingeschrotete Getreide mit dem Quark und der Butter zerkneten (das geht am besten mit den Händen) und auf einem Backblech oder in einer grossen Auflaufform ausrollen oder hindrücken. Auch den Rand mit Teig belegen. Den Teig 10 Minuten vorbacken.

Währenddessen das Gemüse putzen und in Streifen, Würfel oder sonstwas schneiden. In dem Öl ca. 5 bis 10 Minuten andünsten (evtl. etwas Wasser hinzugeben).

Das Gemüse auf den Teig geben, die Tomaten in Scheiben schneiden und darüber verteilen. Die Sahne mit dem Joghurt, dem Ei, den Gewürzen und Kräutern vermischen und über das Gemüse giessen. Den Käse darauf geben. Das Ganze ca. 30 Minuten backen.

Schmeckt warm mit einer Portion Salat oder einfach so.

Gemüsekuchen mit Schinken

Zutaten:

3 Platten Tiefkühl-
- Blätterteig
1 Bd. Frühlingszwiebeln
250 g Zucchini
250 g Möhren
; Salz
100 g gekochter Schinken
3 Eier
125 g Schlagsahne
; schwarzer Pfeffer
; Mehl zum Ausrollen

Zubereitung:

Die Blätterteigplatten aus der Packung nehmen und nebeneinander auftauen lassen. Den Elektro-Ofen auf 225 Grad vorheizen.

Das Gemüse putzen, waschen und kleinschneiden. Nach Sorten getrennt in Salzwasser 3 - 6 Minuten blanchieren. Gut abtropfen lassen. Schinken in Steifen schneiden. Eier und Sahne verquirlen, kräftig pfeffern.

Den Blätterteig auf der leicht bemehlten Arbeitsfläche nicht zu dünn ausrollen. Einen gut 25 cm grossen Kreis ausschneiden. Teigreste zu langen Streifen zurechtschneiden.

In eine mit kaltem Wasser ausgespülte Tarte- oder Springform heben. Am Rand vorsichtig festdrücken, überstehenden Teig bei einer Tarteform abschneiden.

Gemüse und Schinken in die Form geben, die Eiersahne darüber verteilen. Die teigstreifen auflegen, mit etwas Eiermilch aus der Form bepinseln. Auf der mittleren Schiene im Ofen etwa 35 Minuten backen (Gas: Stufe 4)

Ideal als Imbiss:

Der Gemüsekuchen schmeckt kalt ebenso gut. Sie können ihn also für den Mittagsimbiss im Büro, als Pausenbrot für Ihre Kinder oder als Snack für ein Picknick zubereiten.

Gemüsepizza

Zutaten:

Teig:

400 g Weizen; feingemahlen
20 g Frischhefe; (oder
-1/2 Pk. Trockenhefe)
2/10 l Wasser; lauwarm
25 g Kaltgepresstes Olivenöl
1/2 Tl. Ahornsirup
1/2 Tl. jodiertes Meersalz
1 Eigelb
Weizenmehl; zum Verarbeiten

Belag:

2 Zucchini; in dünnen
- Scheiben
2 kleine Grüne Paprikaschoten;
- halbiert, entkernt,
- länglich geschnitten
1 Blumenkohl; geputzt,
- in 8 Rosen geteilt
4 Tomaten; enthäutet,
- entkernt und geviertelt
80 g Champignons; in Scheiben
120 g Austernpilze (jung)
16 Schwarze Oliven
200 g Mozzarella oder anderen
- geriebenen Weichkäse
- zum Überbacken
1/4 l Tomatensosse; (siehe Extra-
- rezept)
Oregano
jodiertes Meersalz
Frisches Basilikum
; weisser Pfeffer

Tomatensosse:

4 El. Kaltgepresstes Olivenöl
100 g Zwiebel; fein gehackt
2 Zehen Knoblauch; geviertelt
400 g Reife Tomaten; geschält,
- entkernt, gewürfelt
1/8 l Kräftiger Gemüsefond;

- (evtl. aus Extrakt)
2 Tl. Frisches Basilikum
jodiertes Meersalz
; Pfeffer aus der Mühle

Zubereitung:

Sosse:

Zwiebel und Knoblauch in Olivenöl anschwitzen und das Tomatenfleisch begeben. Den Gemüsfond zugliessen und 10 bis 15 Minuten leicht kochen lassen. Tomatenfleisch zerdrücken, Sosse abschmecken und zum Schluss das Basilikum hinzugeben.

Pizza-Zubereitung

Schritt 1: Das Mehl in eine Schüssel geben. Das Öl hineinträufeln und in der Mitte eine Grube bilden. Etwas warmes Wasser mit feingebröckelter Hefe und Süßungsmittel hineinfüllen und zu einem dickflüssigen Brei anrühren. Diesen Vorteig zugedeckt angären lassen. Nun das restliche Wasser und alle Zutaten zugeben und den Teig gut 5 Minuten kneten, bis er geschmeidig ist.

Bei Trockenhefe alle Zutaten auf einmal verkneten - Vorteig entfällt.

Schritt 2 + 3: Teig anschliessend an der Oberfläche einölen und mit einem Tuch abgedeckt an einem warmen Ort gehen lassen, bis sein Volumen mindestens um die Hälfte zugenommen hat.

Schritt 4: Den Teig etwas zusammendrücken, zu vier Kugeln formen, tellergross ausrollen (oder in der Grösse eines ganzen Backblechs), mit Tomatensosse bestreichen und mit dem Gemüse belegen. Dabei soll ein ca. zwei Zentimeter breiter Rand frei bleiben. Käse darüber streichen, auf das Backblech setzen und bei 220 Grad in das vorgeheizte Backrohr schieben. Die Backzeit beträgt 20 Minuten.

Tip: Anstatt Tomatensosse kann auch die gleiche Menge püriertes, gewürztes Tomatenfleisch verwendet werden.

Gemüsepuffer mit Spinatfüllung

Zutaten:

1 Pk. Tk-Blattspinat
2 Zwiebeln
25 g Margarine
Salz
weißer Pfeffer
200 g Schmelzkäse mit Knoblauch;
- Originalrezept:
- Milkana Frischeschale
8 mittl. Kartoffeln
1 große Möhre
1 Ei
3 El. Kernige Haferflocken
Öl; zum Backen

Zubereitung:

Den Spinat auftauen lassen. Eine Zwiebel pellen, fein würfeln und in der heißen Sanella andünsten. Nun den Spinat hinzufügen und solange bei mittlerer Hitze garen, bis die Flüssigkeit verdampft ist. Spinat mit Salz und Pfeffer abschmecken. Den Käse hinzufügen und alles solange erwärmen, bis er geschmolzen ist. Den Spinat nach Bedarf nochmals abschmecken.

Für die Gemüsepuffer die Kartoffeln und die Möhre waschen und schälen, die zweite Zwiebel pellen. Alles fein raspeln. Das Ei und die Haferflocken sowie 1/2 Tl Salz unterrühren. Öl in einer großen Pfanne erhitzen und aus dem Kartoffel-Möhrenteig acht Puffer von beiden Seiten knusprig braten. Vier Gemüsepuffer auf vier Tellern schön anrichten und die Spinatfüllung daraufgeben. Das ganze mit den anderen vier Gemüsepuffern abdecken. Diese Doppeldecker mit rohem Schinken und Salat umlegen und sofort servieren.

Gepfefferte Ananas

Zutaten:

1 Baby-Ananas
etwas frischgemahlener schwarzer Pfeffer
40 g Butter,
2 cl Creme de Cacao (Kakaolikör)
2 Portionen Vanille-Eis
50 g Zucker
2 cl Orangensaft
abgeriebene Zitronenschale
1 cl Zitronensaft
3 cl Creme de Cacao

Zubereitung:

Ananas schälen, in fingerdicke Scheiben schneiden und das Mark entfernen. Jede Scheibe mit etwas Pfeffer bestreuen.

Die Hälfte der Butter in der Pfanne erhitzen, bis sie braun wird. Aus der Pfanne giessen und aufheben. Restliche Butter erhitzen, Ananasscheiben hineinlegen und mit 2 cl Creme de Cacao flambieren. Beiseite stellen.

Zucker schmelzen und leicht karamelisieren. Zitronen- und Orangensaft hinzufügen. Kakaolikör dazugeben und einkochen lassen. Die braune Butter hineinrühren. Die abgeriebene Orangenschale blanchieren.

Sauce über die Ananasscheiben giessen und sachte erhitzen.

Zum Anrichten das Vanilleeis in die Mitte der Ananasscheiben geben und mit etwas heisser Sauce übergiessen.

Dinner for Two (9.11.94)

Vorspeise: Spinatsuppe mit Lachs

Hauptspeise: Spaghetti nach Fürstenart

Nachspeise: Gepfefferte Ananas

Gepfefferte Erdbeeren mit Gouda-Rädchen

Zutaten:

1 kg Erdbeeren
400 g Junger Gouda; in Scheiben
1 Tl. Pfeffer; grob geschrotet
4 El. Zitronensaft
2 El. Ahornsirup
2 El. Sherry, trocken
1 Spur Jodsalz
1 Bd. Zitronenmelisse

Zubereitung:

Erdbeeren putzen, waschen, grössere halbieren oder vierteln. aus den Käsescheiben mit einer Ausstechform Rädchen von ca. 2cm Durchmesser ausstechen. (Käsereste für ein anderes Gericht verwenden.) Auf vier Portionstellern anrichten und mit grob geschrotetem Pfeffer bestreuen. Für das Dressing Zitronensaft, Ahornsirup, Sherry, Jodsalz und evtl. 2 El Wasser verrühren. Über die Früchte gießen, 15min ziehen lassen. Vor dem Servieren mit gewaschenen, gezupften Zitronenmelisseblättchen bestreuen. Dazu schmeckt

geröstetes Toastbrot.

:Pro Person ca. : 385 kcal

:Pro Person ca. : 1610 kJ

:Eiweiß : 21 Gramm

:Fett : 23 Gramm

:Kohlenhydrate : 20 Gramm

Geraniensorbet

Zutaten:

375 g Zucker
625 ml ; Wasser
6 Zitronen; Saft und Schale
4 Geranienblätter; etwas
-- gekrüllt
1 Eiweiß

Für Die Dekoration:

Geranienblüten
Geranienblätter

Zubereitung:

(*) Ein Rezept ist für 2 bis 4 Portionen gedacht.

Zucker, Wasser und die Zitronenschale in einem mittleren Topf aufsetzen und den Zucker bei kleiner Temperatur unter Rühren auflösen lassen. Dann Aufkochen.

Zerkrümelte Blätter zugeben. 6 Minuten kochen lassen, abkühlen.

Zitronensaft zum abgekühlten Sirup geben. Die ganze Mischung dann in einen Gefrierbehälter geben und in die Tiefkühltruhe stellen, bis sie zu gefrieren beginnt.

Herausnehmen und in eine Schüssel umfüllen. Die Blüten herausnehmen. Mit einem Schneebesen schlagen bis die Masse geschmeidig geworden ist, aber sie nicht wieder schmelzen lassen.

Das Eiweiß steif schlagen und unterziehen. In den Gefrierbecher zurückfüllen. Zudecken. Frieren lassen.

Das Sorbet in eisgekühlte Gläser einlöffeln. Mit Geranienblüten und -blättern dekoriert servieren.

Ein kühles Dessert, das die ideale Ergänzung zu einem würzigen Mahl darstellt.

Germkipferl

Zutaten:

700 g Mehl
500 g Margarine
1 Pk. Hefe
Milch oder Zucker
500 g Puderzucker
Vanillezucker
;Salz

Zubereitung:

Hefe mit etwas Milch oder Zucker anrühren, aber nicht gehen lassen. Mehl, Margarine, Salz und Hefe in eine Schüssel geben und zu einem Teig kneten, der über Nacht ins Wasser gelegt wird. Der Teig soll mit Wasser bedeckt sein. Den Teig am nächsten Tag aus dem Wasser nehmen und mit etwas Mehl durchkneten. Eine Rolle formen, kleine Stücke abschneiden und die Kipferl auf ein Backblech legen; goldgelb backen. Puderzucker mit Vanillezucker mischen und die heißen Kipferl im Puderzucker wenden.

Germknödel (Österreichische Art)

Zutaten:

250 g Weizenmehl; Typ 405
250 g Weizenmehl; Typ 550
15 g Hefe
2 Eier
50 g Butter
50 g Zucker
1/2 Tl. Salz
Milch; nach Bedarf
Zwetschenmus
-- möglichst festes

Zum Anrichten:

50 g Mohn; gemahlen
50 g Butter

Zubereitung:

Die Hefe mit Milch und etwas Zucker zum Vorteig anstellen. Aufgehen lassen und alle Zutaten zu einem festen Teig verarbeiten. Dieser muss seidig glatt sein und beim Schlagen Blasen werfen. Kurz ruhen lassen.

Eine Rolle formen und in nahtlose Knödel teilen. Diese flachdrücken, mit dem Zwetschenmus füllen, gut schliessen und mit der Nahtseite nach unten auf ein gemehltes Brett legen. Um ein Drittel höher aufgehen lassen.

Die Knödel in kochendes Salzwasser legen, 5 bis 6 Minuten zugedeckt kochen lassen, umdrehen, jeden Knödel mit einer Nadel mehrmals einstechen und noch einmal 5 Min. in offenem Topf kochen. Die Knödel sind gar, wenn ein Nadeleinstich trocken bleibt.

Die Knödel herausheben, mit brauner Butter übergiessen und mit gezuckertem, gemahlenen Mohn bestreuen. Sofort anrichten.

Geröstetes Anisbrot

Zutaten:

5 Eigelb
4 El. ;Wasser
180 g Zucker
1 El. Vanillezucker
1 Spur ;Salz
200 g Mehl
1/2 El. Sternanis; gemahlen
15 g Anissamen
5 Eiweiss

Zubereitung:

(*) Vorgesehen für eine halbrunde Pastetenform, 30 cm lang und 3 1/2 cm hoch: die für 90 Stück vorgesehene Menge füllt 3 solchen Pastetenformen. Falls man nur eine Form hat, kann man die Kuchen auch nacheinander backen. In diesem Fall den restlichen Teig in der Zwischenzeit kühl stellen.

Eigelb, Wasser, Zucker, Vanillezucker und Salz mit dem Handrührgerät auf höchster Stufe in 5 Minuten sehr schaumig rühren. Das Mehl zusammen mit dem Sternanis darübersieben, den Anissamen beifügen und alles zu einem glatten Teig rühren. Das steifgeschlagene Eiweiss unterheben, den Teig in den mit Backpapier ausgelegten Pastetenformen füllen und im 200 Grad heissen Ofen auf der zweiten Rille von unten 5 Minuten backen.

Die Formen herausnehmen. Ein scharfes Messer mit kaltem Wasser benetzen und den Teig der Länge nach in der Mitte einschneiden; so geht er schöner auf. Die Kuchen weitere 15 Minuten backen, dann herausnehmen und 2 Stunden auskühlen lassen.

Den Grill des Ofens einschalten. Von den Kuchen 1 cm dicke Scheiben abschneiden, auf einem Blech unter dem Grill beidseitig goldbraun rösten. Das Anisbrot auf einem Gitter auskühlen und eventuell austrocknen lassen. In luftdicht verschliessbaren Dosen aufbewahren.

Gesalzener Rahmkuchen

Zutaten:

Für den Teig:

200 g Mehl

60 g Fett; evtl. Schweineschmalz

1 Prise Salz

100 ml Milch

Für den Belag:

2 Becher Saure Sahne

3 Eigelb

Salz

Schnittlauch

Kümmel

Zubereitung:

Die Zutaten für den Teig zu einem glatten Mürbeteig kneten, 30 Minuten kaltstellen, dann eine gefettete Form damit auslegen. Auch die Zutaten des Belags glattrühren und die Masse auf den Teig verteilen, reichlich Schnittlauch und etwas Kümmel darüberstreuen und Butterflöckchen aufsetzen.

Backzeit: ca. 30 Minuten bei 200°C.

Der Rahmkuchen sollte sehr heiss serviert und gegessen werden.

Geschichtete Apfelcharlotte aus Roggenbrot

Zutaten:

500 g Trockenes Roggenbrot
500 g Äpfel
150 g Zucker; evtl. etwas mehr
150 g Butter; (1)
50 g Butter; (2)
2 El. Konfitüre
2 cl Portwein
1 El. Orangeat; gehackt
Zitronenschale; gerieben
Zimt
Nelkenpulver

Zubereitung:

Scharlotka is tschörnogo chleba s jablokami

Geriebenes Brot unter ständigem Rühren in Butter (1) rösten und abgekühlt mit Zucker, Portwein, Orangeat, Zitronenschale, Zimt und Nelken mischen.

Geschälte, entkernte Äpfel in feine Scheibchen schneiden.

Eine hohe Auslaufform buttern und mit Zucker ausstreuen (evtl. den Boden mit Backpapier belegen). Lagenweise Brot, Äpfel und Konfitüre einschichten und mit Brot abschliessen. Etwas zusammendrücken, mit zerlassener Butter beträufeln und etwa 1 Stunde bei Mittelhitze backen.

Die Charlotte stürzen, mit Puderzucker bestreuen und mit Sahne servieren.

Geschmorte Früchte

Zutaten:

2 Birnen
16 frische Pflaumen; oder Backpflaumen
2 Äpfel; (Boskop)
2 Orangen; geschält und in Scheiben
1/2 l Rotwein; (Cote du Rhone/Chianti)
1 Stange Zimt
1 El. Honig
1 El. Rum

Zubereitung:

Kommentar von RAINER SASS: Ideal für herbstliche Abende, aber leider nicht für Kinder geeignet, denn Rum und Wein gehören unbedingt dazu.

Birnen und Äpfel schälen und vierteln. Frische Pflaumen entkernen und halbieren, Backpflaumen ohne Kerne ganz lassen. Orangen schälen und mit einem scharfen Messer die weisse Haut entfernen, dann in 2 cm dicke Scheiben schneiden.

Alle Früchte mit den Aromastoffen Zimt und Honig, den Rum und den Wein (Früchte bedecken) in einen Topf geben und im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad bei geschlossenem Deckel 1 Stunde schmoren lassen.

Gesminus

Zutaten:

300 g geschälte Mandeln;
-- blanchiert
Öl; zum Fetten
300 g Puderzucker; zweifach
-- gesiebt
4 Eiweiß; Raumtemperatur
1 Zitrone; Saft davon
50 ml Orangenblütenwasser; das
-- gibt es bei *censored*

Zubereitung:

Ein Backblech mit Backpapier auslegen und fetten. Die Mandeln im heißen Ofen etwa drei Minuten lang goldgelb rösten und dann in Streifen schneiden.

Eiweiß steif schlagen, den Zucker einrieseln lassen und schlagen, bis ein leichter, trockener Eischnee entsteht. (Diese langwierige und ermüdende Arbeit kann man sich mit einem elektrischen Mixer sehr erleichtern!) Zuerst die Mandeln, dann Zitronensaft und das Orangenblütenwasser unter die Eiweißmasse heben.

Löffelweise die Mischung in kleinen Hügeln auf das Backblech geben. Mit geringer Hitze (100 °C) zwei bis drei Stunden trocknen lassen. Auf einem Rost abkühlen lassen.

Gestürzte Ananascreme

Zutaten:

1 dl Rahm
2 Blatt Gelatine
2 Eigelb
2 El Zucker (ca. 30 g)
1 dl Milch
1 Ananas
zwei Auflaufförmchen (ca. 1,25 dl Inhalt)
Limonensaft
Puderzucker
Mineralwasser

Zubereitung:

Rahm in einer kalten Schüssel mit dem Schneebesen von Hand steifschlagen und bis zum Gebrauch kaltstellen.

Gelatine in wenig kaltem Wasser einweichen.

Eigelb und Zucker in einer Schüssel mit dem Schneebesen oder Handmixer weiß- und schaumig schlagen. Die Milch zum Kochen bringen, zur Eier-Zucker-Masse geben, kurz durchmischen und zurück in die Kasserolle gießen. Nun soll die Masse bei mittlerer Hitze und unter ständigem Rühren mit einem Holzlöffel verdicken, ohne zu kochen, was die Gerinnung der Eier zur Folge hätte. Sobald ein leiser Widerstand zu spüren ist, muß die Crème deshalb sofort vom Herd gezogen werden. Die Crème durch ein feines Sieb passieren und auskühlen lassen.

Von der geschälten Ananas aller kleinste Würfelchen (Brunoise) zuschneiden, von denen Sie ungefähr 2 gehäufte Eßlöffel brauchen.

Gelatine mit ein paar Tropfen Wasser in einem Pfännchen bei milder Hitze auflösen, langsam unter die Crème mischen, die Ananaswürfelchen sowie den geschlagenen Rahm vorsichtig unterheben.

Die Crème in die Auflaufförmchen füllen und während mindestens 3 Stunden sehr kalt stellen.

Vom restlichen Ananas Würfel schneiden. Die Hälfte davon im Mixer oder mit dem Handmixer fein pürieren. Je nach Zuckergehalt der Frucht Puderzucker zufügen, mit Limonensaft aromatisieren und mit wenig Mineralwasser zu einer dickflüssigen Sauce verlängern.

Die Förmchen vor dem Servieren kurz in heißes Wasser stellen, damit der Inhalt besser auf große Teller gleitet. Die restlichen Ananaswürfel dekorativ dazulegen und mit der Ananassaucen umgießen.

Dieses Dessert ist für alle Weltenbummler mit Fernweh geeignet, aber auch die Daheimgebliebenen, denen der Traum von einer Insel und die Ananascreme dazu völlig genügen. Eine kleine Hürde ist bei dieser Ananascreme zu nehmen:

achten Sie darauf, daß kein Fruchtsaft zur Crème kommt; denn seine Säure würde die Wirkung der Gelatine aufheben und eine Bindung unmöglich machen.

Gestürzte Apfeltorte

Zutaten:

Füllung:

500 g Äpfel
75 g Korinthen
1-2 El Zucker
etwas Rum

Teig:

80 g Butter
160 g Zucker
1 P. Vanillinzucker
2 Eier
100 g Mondamin
80 g Mehl
3 Tl Backpulver

Zubereitung:

Backform mit Alufolie auskleiden. Äpfel, Korinthen und Zucker mit Rum beträufeln und in die Form geben.

Den Teig zubereiten und über die Füllung geben. Kuchen im Ofen auf den Boden stellen und bei 175° 60-70 Min. backen.

Gestürzte Apfeltorte I

Zutaten:

Für 12 Stücke:

125 g Mehl

100 g Butter

175 g Zucker

1 Eigelb

1 kg mürbe Äpfel

1/4 l Schlagsahne

Zimt

Zubereitung:

1. Mehl in einer Schüssel mit 50 g Butter in Flöckchen, 25 g Zucker und Eigelb zu einem glatten Teig verkneten, kühl stellen.

2. Geschälte Äpfel ohne Kerne achteln. Restliche Butter auf dem Herd in einer feuerfesten Form (28-30cm Ø) schmelzen. Restlichen Zucker darin unter Rühren schmelzen. Äpfel fächerförmig in den Karamel legen.

3. Teig etwas größer als die Form ausrollen. Mit dem Nudelholz über die Äpfel legen. Teigrand andrücken. Oberfläche mit einer Gabel mehrmals einstechen.

4. Torte im vorgeheizten Ofen auf der mittleren Leiste bei 200 Grad (Gas 3) 30 - 35 Minuten backen, sofort auf einen Teller stürzen, mit Zimt bestreuen, warm mit steifer Sahne servieren.

Pro Stück ca. 2 g EI 14g F, 32 g KH 291 kcal (1220 kJ)

Pro Portion ca. 24g E, 24g F, 16 g KH = 391 kcal (1641 kJ)

Als Menüvorschlag:

Vorspeise: Hühnerbrühe mit Kokosraspeln

Hauptspeise: Zucchini-Curry mit Schweinefilet

Nachspeise: Gestürzte Apfeltorte

Gestürzter Apfelpudding

Zutaten:

12 mittl. Äpfel
1 El. Zitronensaft
500 g Zucker
1/2 Zimtstange
1 El. Kartoffelmehl
3 El. Wasser
30 g Butter
6 Eier
3 El. Semmelbrösel; evtl. mehr

Dazu:

3 dl Geschlagene Sahne

Zubereitung:

Die Äpfeln schälen, vierteln und entkernen, in Scheiben schneiden und diese mit Zitronensaft marinieren.

Zusammen mit dem Zucker und dem Zimt in einen Topf geben, bei mittlerer Temperatur zugedeckt garen, bis die Äpfel zerkocht sind und zu Mus verrührt werden können. Die Zimtstange herausnehmen, die Apfelmasse durch ein Sieb in einen Kochtopf passieren. Das Kartoffelmehl mit kaltem Wasser anrühren und mit der Butter ins Apfelmus geben. Bei schwacher Hitze und unter ständigem Rühren einkochen, bis es ganz dick ist. Zum Abkühlen beiseite stellen.

Die Eier aufschlagen und mit dem Apfelmuss vermengen. Eine entsprechend grosse Form (1 1/2 Liter-Form bei der Zubereitung mit 6 Eier) mit Butter ausstreichen und mit Semmelbrösel austreuen. Nicht haftende Brösel herausschütteln. Die Apfelmasse einfüllen.

Im vorgeheizten Backofen bei 180 °C etwa 45 Minuten backen, bis sich der Pudding fest anfühlt.

Vor dem Stürzen etwa 15 Minuten abkühlen lassen. Dazu geschlagene Sahne servieren.

Gestürzter Rhabarberkuchen

Zutaten:

500 g Rhabarber
100 g Korinthen
Haferflocken
--zum Ausstreuen der Form
80 g Butter
100 g Honig
2 Eier
200 g Vollkornweizenmehl
1 Tl. Backpulver
1/4 Tl. Vanille; gemahlen
1 Pk. Vanillinzucker

Zubereitung:

Geputzten Rhabarber in kleine Stücke schneiden und in eine gefettete und ausgestreute Form gleichmässig einfüllen. Gewaschene, abgetropfte Korinthen darüberstreuen.

Butter und Honig verrühren, Eier zugeben und alles schaumig rühren.

Mehl mit Backpulver und Vanille vermengen, zur Schaummasse geben und zu einem weichen Teig verarbeiten, dabei evtl. etwas Milch zufügen.

Teig mit einem nassen (wichtig!) Löffel auf den Rhabarber streichen.

In den kalten Backofen schieben und auf der mittleren Schiene bei 200 °C ca. 40 Minuten backen. Danach den Kuchen kurz abkühlen lassen und ganz, ganz vorsichtig stürzen. Nach Geschmack mit Vanillezucker überstreuen.

Tip: Man kann die gefettete Form auch mit geriebenen Nüssen oder Mandeln austreuen.

Getestet Ostern 1995 von Petra Seidel

Gesundheitsgebäck

Man rühre 100 g Butter und 100 g Zucker recht schaumig, tue nach und nach 4 Eigelb und 4 Eßlöffel voll Milch und etwas Citronenschale hinzu, schlage 4 Eiweiß zu Schnee und menge das Ganze mit 250 g Mehl. Ist dies geschehen, so streue man ein Paket Dr. Ötkers Backpulver darüber und ziehe es leicht durch die Masse, fülle dieselbe in die mit Butter ausgestrichene Form und stelle dieselbe schnell in den heißen Ofen. 1/2 Stunde Backzeit.

GEWUERZBIRNEN

Zutaten:

2 kg Birnen; klein, fest
1 Zitrone
1/2 l Weißweinessig
1/2 l Weisswein
1 kg Zucker
6 Zimtstangen
2 El. Nelken
1 Tl. Senfkörner; gemahlen

Zubereitung:

Birnen ganz lassen, nur schälen und die grüne Haut von den Stielen schaben. Sofort in Wasser mit Zitronensaft legen, damit sie nicht braun werden. Essig, Weisswein, Zucker und Gewürze aufkochen und 5 Minuten sieden lassen. Birnen immer portionsweise darin glasig werden lassen und anschliessend in ein Sieb geben. Abgetropft werden sie in Gläser geschichtet, möglichst ohne grosse Zwischenräume. Der Sirup wird noch 10 Minuten brausend weiter gekocht und dann über die Birnen gegeben. Verschliessen und kühl stellen.

Tip: Passen zu Kalbfleisch und Wild, oder mit geriebenen Walnüssen bestreut zur Käseplatte.

Gewürz-Mandel-Stern

Zutaten:

150 g Puderzucker
60 g Butter
2 Eier
125 ml Multivitaminbuttermilch
1 El. Lebkuchengewürz
1 Tl. Zimt
1 Spur Jodsalz
50 g Geschälte gehackte Mandeln
1 Tl. Backpulver
125 g Mehl
Fett;für die Form

Zum Verzieren:

Geschälte ganze Mandeln
Kandierte Kirschen

Zubereitung:

Puderzucker und weiche Butter in einer Schüssel cremig rühren, dann Eier mit dem Schneebesen schlagen, nun Buttermilch, Lebkuchengewürz, Zimt, Salz, gehackte Mandeln, Backpulver und gesiebtes Mehl unterheben und die Teigmasse in eine gefettete Sternform füllen. Im Backofen bei 175 °C ca. 45 Minuten backen. Nach dem Erkalten nach Wunsch verzieren.

Gewürz-Spekulatius

Zutaten:

250 g Butter
200 g Zucker
500 g Mehl
1/2 Tl. Kardamom
1 Tl. Zimt
1/2 Tl. gem. Nelken
1/2 Tl. Backpulver
1/2 Tl. Wasser

Zubereitung:

Butter und Zucker schaumig rühren, die restlichen Zutaten (Gewürze, Mehl, Backpulver, Wasser) dazugeben und gut durchkneten.

Den zubereiteten Teig ruhen lassen und mind. 1 Std., besser 12 Std. kaltstellen. Das leicht geölte Spekulatiusbrett dünn mit Mehl bestäuben. den Teig kräftig in die Form drücken, und mit einem scharfen Messer oder Draht den überstehenden Teig abziehen.

Über einem Tuch oder einer bemehlten Fläche wird die Spekulatiusform mit einer Schmalseite fest auf die Unterlage geschlagen, so daß sich die geformten Spekulatius lösen. Die Unterseiten der Spekulatius können mit Eigelb bestrichen und mit Mandelblättchen belegt werden.

Auf einem gefetteten Backblech bei 200°C ca. 10-15 min. auf der mittleren Schiene gold-braun backen.

Gewürzbirnen mit Lebkuchencreme

Zutaten:

4 Birnen
4 dl Apfelsaft
100 g Birnendicksaft
1 Zimtstengel
2 Nelken
1 Spur Muskat
1/2 Orange; abgeriebene Schale
1/2 Zitrone; abgeriebene Schale

Lebkuchencreme:

150 g Rahmquark
1 Tl. Lebkuchengewürz
-- oder Zimt
2 El. Birnendicksaft

Zubereitung:

Die Birnen schälen, halbieren, das Kerngehäuse ausstechen.

Alle Zutaten miteinander aufkochen, die Birnen darin weichkochen.

Die Birnen herausnehmen, abkühlen lassen; den Saft einkochen, bis er sirupartig dick ist.

Die Zutaten für die Creme verrühren.

Die Creme mit dem Sirup nebeneinander auf Teller verteilen, die Birnen dazulegen.

Gewürzbrote nach indischer Art

Zutaten:

300 g Vollkorn-Weizenschrot
350 g Weissmehl
1 El. ; Salz
125 g Butter
360 g Sauermilch
-- oder Joghurt Nature

Zum auswallen:

100 g Weizenschrott

Zum Bestreichen:

50 g Butter
1 El. Currypulver
Chilipulver; Cayennepfeffer
2 Eigelbe
1 El. ; Wasser

Zubereitung:

(*) Fladen von ca. 24 cm Durchmesser

Schrot, Mehl und Salz vermischen, mit der kalten Butter zu einer griessartigen Mischung zerreiben, Sauermilch zugeben und zu einem geschmeidigen Teig verkneten. Eine Stunde ruhen lassen.

Teig in gleichgrossen Teile teilen, diese zu grossen Rondellen auf dem Schrot auswallen. Rondellen auf Kuchenblech legen.

Butter schmelzen und mit Curry und Chilipulver (Menge nach Geschmack...) Mischen, wenig auskühlen lassen. Eigelbe und Wasser verrühren und zur Currymischung geben. Die Fladen grosszügig damit bestreichen.

Im 180 Grad heissen Ofen 20 Minuten hellbraun backen.

Warm oder kalt servieren.

Gewürzecken

Zutaten:

Teig:

240 g Honig
240 g Zucker
300 g Butter oder Margarine
2 Eier
2 Tl. Zimt, gemahlen
2 Tl. Ingwer, gemahlen
2 Tl. Nelken, gemahlen
2 El. Kakao
100 g geriebene Haselnußkerne
750 g Mehl
1 Päckchen Backpulver
6 El. Milch

Füllung:

500 g Aprikosenkonfitüre

Zum Bestreichen:

200 g Kuvertüre

Zum Garnieren:

Mandelstifte
Puderzucker
kandierte Früchte
Nußkerne

Zubereitung:

Honig mit Zucker und Butter oder Margarine unter Rühren erhitzen und abkühlen lassen.

Die übrigen Zutaten für den Teig nach und nach unterrühren. Teig über Nacht ruhen lassen.

Die Hälfte des Teigs auf einem gefetteten Backblech ausrollen und mit glattgerührter Konfitüre bestreichen. Zweite Teighälfte in Backblechgröße ausrollen. Teigplatte aufrollen und auf der Konfitüre wieder abrollen. Backblech in den vorgeheizten Backofen setzen.

E: Mitte. T: 200°C /25 bis 30 Minuten.

Den heißen Kuchen sofort mit geschmolzener Kuvertüre überziehen, in Drei- oder Vierecke schneiden und garnieren. Auf dem Blech erkalten lassen.

Gewürzecken mit Sonnenblumenkern-Krokant

Zutaten:

Für Den Teig:

125 g Weiche Butter

150 g Zucker

1 Vanilleschote

1/2 Zitrone; unbehandelt, Schale

2 Eier

125 g Mehl

1 Tl. Backpulver

75 g Geriebene Schokolade

1/2 Tl. Zimt

1 Spur Kardamom; gemahlen

1 Spur Nelke; gemahlen

1 Spur Muskatblüte; gemahlen

1 Prise Rotwein

Krokant

Fett; für das Backblech

Für Das Krokant:

10 El. Zucker

4 El. Wasser

200 g Sonnenblumenkerne

Für Die Glasur:

200 g Puderzucker

4 El. Zitronensaft

Zubereitung:

Die Butter schaumig schlagen. Zucker, ausgekratztes Vanillemark, Zitronenschale und Eier zu einer Creme verarbeiten. Das Mehl mit dem Backpulver, der Schokolade und den Gewürzen gut mischen. Abwechselnd mit dem Rotwein unter die Creme rühren. Den Teig auf ein gefettetes Backblech streichen und im vorgeheizten Backofen bei 200 °C ca. 25 Minuten auf mittlerer Schiene backen.

Für den Sonnenblumenkrokant Zucker und Wasser in einem schweren Edelstahltopf so lange kochen, bis sich der Zucker hellbraun färbt. Die Sonnenblumenkerne zufügen und rühren, bis sie vollständig vom Zucker umschlossen sind. Die Masse auf ein gefettetes Blech geben und abkühlen lassen. Mit dem Nudelholz darübergehen, bis alles in Krümel zerbrochen ist. Den fertig gebackenen Teig stürzen und auf einem

Gitter abkühlen lassen.

Puderzucker und Zitronensaft zu einer Glasur verrühren. Den Teig mit der Glasur bestreichen, Krokant darüber streuen und in kleine Dreiecke schneiden.

Gewürzkuchen

1 Pfund Mehl, 1 Pfund Zucker, 1/2 Pfund Butter, 1/2 Pfund Korinthen, 4 Eier, 1 gute Tasse Milch, 1 Teelöffel Natron in etwas warmer Milch auflösen, 6-8 gestoßene Nelken, einen Teelöffel Kaneel u. etwas abgeriebene Zitronenschale. Die Butter wird etwas warmgemacht u. dann zu Sahne [?] gerührt, nach u. nach das Gelbe von den Eiern, Zucker und Gewürz hinzugetan, nach und nach Mehl u. die Milch, darauf die Milch mit dem Natron, dann die Korinthen (vorher abwaschen) u. zuletzt den Schnee von 4 Eiern. Der Kuchen muß im ganzen 1 Stunde immer nach einer Seite hin gerührt werden, (man rechnet vom Rühren der Butter an) der Schnee darf höchstens 9 Minuten mit der Masse verrührt werden. Wenn der Schnee gut durchgerührt ist, muß die Masse sofort in eine mit Butter ausgestrichene u. Zwieback bestreute Form in den heißen Ofen gestellt werden. Backzeit 1 bis 1 1/2 Stunden.

Gewürzkuchen 1

Zutaten:

125 g Butter
300 g Zucker
5 Eier
125 g gem. Haselnüsse
125 g ger. Blockschokolade
1 Tl. Zimt
1 Tl. Nelken
8 El. Milch
125 g Mehl
1 El. Backpulver
1 Spur Salz

Glasur:

500 g Puderzucker
8 El. Kakao
8 El. heisse Milch
5 El. Rum

Zubereitung:

250 g Palmin

1. Butter mit Zucker und Eigelb schaumig rühren.
2. Haselnüsse, Blockschokolade, Zimt, Nelken und Milch dazugeben. Das Mehl mit Backpulver vermischen und ebenfalls unterheben.
3. Eiweiss mit einer Prise Salz zu Schnee schlagen und locker unterheben.
4. Den Teig in eine gefettete Kastenform füllen und ca. 50 min. bei 180°C backen.
5. Den abgekühlten Kuchen mit Schokoladenglasur überziehen. Dazu Puderzucker und Kakao zusammen sieben, mit Milch und Rum verrühren. Palmin auflösen, dazugeben und nochmals gut verrühren. Kuchen überziehen.
6. Den Kuchen gut eingepackt 3-4 Tage durchziehen lassen, da der Kuchen dann würziger schmeckt.

Gewürzkuchen 2

Zutaten:

175 g Butter
225 g Zucker
1 Pk. Vanillezucker
4 grosse Eier
1 Spur Salz
1/2 Tl. Nelken
1 Tl. Zimt
1 Spur Muskatnuss
300 g Weizenmehl
1 Pk. Schokopuddingpulver (40 g)
4 Tl. Backpulver
100 g ger. Schokolade
;nach Bedarf etwas Milch

Garnierung:

;Puderzucker nach Bedarf

Zubereitung:

1. Butter schaumig rühren, nach und nach Zucker, V-Zucker, Salz und Eier zufügen. Die Gewürze gut unterrühren.
2. Mehl sieben, mit Schokoladenpuddingpulver, Backpulver und geriebener Schokolade vermischen und esslöffelweise unter den Teig geben.
3. Sollte der Teig zu fest sein, nach Bedarf etwas warme Milch unterrühren
4. Den fertigen Teig in eine gut gefettete Kastenform füllen, bei 180°C 50 bis 60 Minuten backen.
5. Nach dem Erkalten den Kuchen nach Geschmack mit Puderzucker bestäuben.

Gewürzkuchen I

Zutaten:

125 g Butter oder Margarine
200 g Zucker
1 Pk. Vanillezucker
3 - 4 Eier
etwas Salz
das abgeriebene einer halben Zitrone
1 Msp. gemahlene Nelken
1 gestr. Tl. Zimt
200 g Mehl
150 g Stärkemehl
50 g Kakao
4 gestr. Tl. Backpulver
etwas Milch

Zubereitung:

Butter oder Margarine sahnig rühren und mit Zucker, Vanillezucker, den ganzen Eiern und den Gewürzen schaumig rühren. Nach und nach das gesiebte Gemisch aus Mehl, Stärkemehl, Kakao und Backpulver abwechselnd mit so viel Milch dazugeben, dass ein reissender Teig entsteht. In eine gefettete Spring- oder Kastenform füllen und bei mässiger Hitze (ca. 175 Grad) etwa 60 Min. backen.

Den Kuchen nach dem Erkalten mit Puderzucker bestreuen. Er kann auch erkaltet durchgeschnitten und mit Marmelade gefüllt werden.

Gewürzkuchen II

Zutaten:

180 g Margarine
125 g Rohrzucker
3 Eier
300 g Weizen
100 g Nüsse
1 Paket Weinsteinbackpulver
2 El. Milch
Saft einer Zitrone
1/2 Zitronenschale (unbehandelt)
2 Birnen (ca. 500 g)
200 ml Wasser

Gewürze (Brecht):

1/2 Zimtstange
Muskatnuß aus der Mühle (ca. 1 Tl.)
1 Tl. gem. Ceylonzimt
2 Msp. gem. Nelken

Zubereitung:

Birnen schälen, vierteln, entkernen und im Wasser mit der Zimtstange garen. Die Birnen dürfen jedoch nicht zerfallen. Weizen und Nüsse fein mahlen und abkühlen lassen. Weiche Margarine, Zucker und Eier schaumig rühren. Mehl, Nüsse, Backpulver und Gewürze unterrühren. Die Zitrone waschen, abreiben, Zitronensaft pressen und mit der Schale und der Milch ebenfalls an den Teig geben. Die Birnen in ca. 1 cm lange Würfel schneiden und unter den Teig mischen. Eine Kastenform ausfetten oder mit Backpapier auslegen. Den Teig in die Form füllen und ca. 70 Minuten bei 180 Grad backen. Den Kuchen die letzten 25 Minuten evtl. abdecken, damit er nicht zu dunkel wird.

Gewürzkuchenrezept

Zutaten:

250 g Margarine
250 g Zucker
4 Eier
1 Tl. Zimt
1 Msp. Nelken
400 g Mehl
1 Backpulver
Muskat
Kakao

Zubereitung:

Alles gut verrühren, und bei 275 Grad (vorgeheizt) 1 Stunde backen.

Gewürzschnitten

Zutaten:

Teig:

300 g Honig
1/8 l Öl
100 g Zitronat
100 g Orangeat
75 g Korinthen
150 g kleingeschnittene Datteln
250 g gehackte Mandeln
1 gestr. Tl. Zimt
1 Msp. Salz
1 Msp. gem. Nelken
1/2 Tl, gem. Piment
1 P. Vanillezucker
1 Stl. Citro-back
350 g Weizenvollkornmehl
150 g gem. Haselnüsse
1/2 P. Backpulver
2 Eier

Dekor:

1 Tube Fondant Glasur
(Vanille oder Zitrone)
1 Pk. Kandierete Früchte

Zubereitung:

Honig und Öl erhitzen und abkühlen lassen, dann alle Zutaten für den Teig dazugeben, mit dem Handrührgerät zu einem glatten Teig verkneten, 2 Stunden ruhen lassen, dann ausgerollt auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen und backen.

Schaltung:

180 - 200°, 2. Schiebeleiste v.u.

160 - 180°, Umluftbackofen

ca. 30 Minuten

Den abgekühlten Kuchen mit Fondant Glasur bestreichen, Rhomben markieren, mit kandierten Früchtewürfeln belegen und fest werden lassen. Danach in Stücke schneiden.

Gewürzsterne

Zutaten:

250 g Mehl
50 g Kakaopulver
10 g Instantkaffee
1 Pr. Salz
1 Tl. Kardamom
1 Tl. Nelken
1 Tl. Ingwer; alles gemahlen
1 Ei; Kl. 3 getrennt
2 El. Weinbrand
300 g Puderzucker; gesiebt
200 g Butter; kalte oder Margarine
Mehl; zum Bearbeiten
300 g Halbbitterkuvertüre
12.5 g Kokosplattenfett; 1/2 Würfel
2 El. Zitronensaft

Zubereitung:

Mehl, Kakao- und Kaffeepulver mischen und auf die Arbeitfläche schütten. Eine Mulde in die Mitte drücken, Salz, Gewürze, Eigelb und Weinbrand hineingeben.

100g Puderzucker und die Butter oder Margarine in Stücken auf dem Mehtrand verteilen. Von der Mitte aus alles schnell zu einem glatten Teig verkneten. Zur Kugel formen und, in Klarsichtfolie gewickelt, 30 Minuten kalt stellen.

Teig kurz durchkneten und auf der dünn mit Mehl bestäubten Arbeitsfläche 3mm dick ausrollen. Mit einem Sternausstecher Sterne ausstechen und auf 2-3 mit Backpapier belegte Bleche setzen. Jedes Blech vor dem Backen 5 Minuten sehr kalt stellen.

Die Sterne im vorgeheizten Backofen auf der 2. Einschubleiste von unten bei 180 Grad 10-12 Minuten backen und auf Kuchengittern abkühlen lassen. Inzwischen die Kuvertüre gleichmässig fein hacken. Etwa 2/3 davon im warmen Wasserbad unter ständigem Rühren schmelzen.

Restliche Kuvertüre und das Kokosfett unter die warme Kuvertüre rühren. Die Sterne damit bestreichen, auf Kuchengittern fest werden lassen. Eiweiss, restlichen Puderzucker und Zitronensaft mit den Quirlen des Handrührers steif schlagen.

Von einem Gefrierbeutel eine Ecke abschneiden (die Öffnung soll sehr klein sein!), den Zuckerguss einfüllen und die Sterne damit verzieren. Etwa 2 Stunden kühl gestellt trocknen lassen,

(Haltbarkeit: 4 Wochen)

Gewürztaler

Zutaten:

125 g Honig
200 g Zucker
150 g Fett
50 g geriebene Mandeln
50 g Orangeat, fein gehackt
200 g zarte Haferflocken
250 g Mehl
15 g Pfefferkuchengewürz
5 g Hirschhornsalz (1 geh. Tl.)
Eigelb
gehackte oder ganze Nüsse oder Mandeln

Zubereitung:

Alle Zutaten miteinander verkneten (festen Honig etwas erwärmen, damit er verflüssigt, und das Hirschhornsalz in wenig Wasser aufgelöst dazugeben). Dann den gut durchgearbeiteten Teig auf bemehlter Arbeitsunterlage ca. 1/2 cm dick ausrollen. Taler ausstechen, auf ein gefettetes Backblech legen, mit Eigelb bestreichen und mit gehackten oder ganzen Nüssen oder Mandeln verzieren. Bei 190 Grad ca. 10 min. backen.

Gewürzte Rum-Pflaumen

Zutaten:

1000 g frische Pflaumen
(ohne Druckstellen, fest u. reif)
150 g Zucker
1 1/2 l Rum (54%)
6 Nelken
2 Muskatblüten
2 Zimtstangen
1 Tl Pfefferkörner
1/2 Tl Korianderkörner
1 Stck. Sternanis

Zubereitung:

Die Pflaumen waschen, halbieren und entkernen. Mit einer Nadel mehrmals einstechen. In ein passendes Glasgefäß füllen. Die Früchte zuckern und mit dem Rum übergießen. Die Gewürze in ein Tüchlein aus Nessel geben und fest verschnüren. Zu den Pflaumen geben. Das Glas verschliessen und mindestens (!) 8 Wochen bei kühler Temperatur durchziehen lassen. Dann den Gewürzbeutel entfernen und das Glas wieder verschliessen.

Die Pflaumen, die sich etwa 1 Jahr halten, passen vorzüglich zu Vanilleeis oder Griesspudding. Eine Art Wein-Cocktail kann man natürlich auch daraus machen:

Pflaumenhälften kleinschneiden, in ein Weinglas geben, 1-2 EL des Rumfonds darüberlöffeln und mit trockenem Rotwein auffüllen.

Gewürzter Frischkäse

Zutaten:

250 g Frischkäse
150 g Dicker Yoghurt, nature
125 g Puderzucker
1/4 Tl. Safranfäden
2 El. Milch
1/4 Tl. Muskatnuss, geschaben
6 Kardamomschoten, Samen,
-- zerdrückt

Zubereitung:

Safran zerdrücken und 10 Minuten in heisse Milch einlegen, dann abseihen.

Frischkäse mit Yoghurt und Zucker verrühren. Safranmilch und Muskatnuss hineinrühren und Kardamomsamen daraufstreuen.

Kalt servieren.

Aus: Jill Norman, Das grosse Buch der Gewürze, AT Verlag,
1991, ISBN
3-85502-395-6
01.01.1994

Gewürztorte

Zutaten:

2 Tas. Mehl
2 Tas. Zucker
1 1/2 Tas. Pflanzenöl
2 Tas. Äpfel, gerieben
4 Eier
1 1/2 Tas. Instant Haferflocken
1 Spur Salz
1 Tl. Backpulver
1 Tl. Natron
1 Tl. Zimt, gemahlen
1 Tl. Nelken, gemahlen
80 g Mandeln, gehackt

FUER DIE FORM:

1 El. Butter
3 El. Instant Haferflocken

DEKORATION:

20 Mandeln, ganz, ohne Haut

Zubereitung:

Aus allen Zutaten einen lockeren Teig rühren.

Eine Springform mit der Butter ausfetten und mit den Instantflocken ausstreuen.

Den Teig einfüllen und mit den abgezogenen Mandeln garnieren.

bei 175 Grad ca. 60 bis 70 Minuten von unten backen.

Gewürztorte mit Äpfeln

Zutaten:

2 Tas. Mehl
2 Tas. Zucker
1 1/2 Tas. Pflanzenöl
2 Tas. Äpfel; gerieben
4 Eier
1 1/2 Tas. Instant Haferflocken
1 Spur Salz
1 Tl. Backpulver
1 Tl. Natron
1 Tl. Zimt; gemahlen
1 Tl. Nelken; gemahlen
80 g Mandeln; gehackt

Für Die Form:

1 El. Butter
3 El. Instant Haferflocken

Dekoration:

20 Mandeln; ganz, ohne Haut

Zubereitung:

Aus allen Zutaten einen lockeren Teig rühren.

Eine Springform mit der Butter ausfetten und mit den Instantflocken ausstreuen.

Den Teig einfüllen und mit den abgezogenen Mandeln garnieren.

bei 175 Grad ca. 60 bis 70 Minuten von unten backen.

Gezuckerte Orangenschalen

Zutaten:

ergibt: 250 g:
5 Orangen
600 g Zucker
3 El. Golden Syrup
310 ml Wasser

Zubereitung:

Die Orangen vierteln, das Fruchtfleisch herausholen und die weisse Haut von der Schale abschaben. Die Viertel, die jetzt nur aus Schale bestehen, in eineinhalb cm breite Streifen schneiden. Die Schalen in einen Topf mit Wasser geben, zum Kochen bringen und 10 Minuten köcheln. Abgiessen und den Vorgang zweimal wiederholen.

500 g Zucker, Sirup und Wasser in einem schweren Topf unter Rühren zum Kochen bringen. 20 Minuten ohne zu Rühren kochen. Falls sich Zuckerkristalle an der Seite absetzen, diese mit einem nassen Pinsel abstreifen. Die Schalen in den Topf geben und 15 Minuten mitköcheln. Rühren, damit der Sirup nicht ansetzt. Der Sirup darf von den Schalen fast ganz aufgesogen werden. Nicht anbrennen lassen.

2 Backbleche mit Pergamentpapier auslegen und mit dem restlichen Zucker bestreuen. Mit einer Gabel einzelne Stücke der Schale aus dem Topf herausholen und auf dem Zucker wenden. Die Schalen nebeneinander auf dem Blech über Nacht liegen lassen. In luftdichte Behälter schichten. Die einzelnen Schichten mit Pergamentpapier trennen.

Gibanica, Mohn-Apfel-Strudel

Zutaten:

STRUDELTEIG:

150 g Weismehl
1/4 Tl. ; Salz
1 Ei
1 El. Öl
; Wasser

FUELLUNGEN:

* Nussfüllung
50 g Nüsse; Haselnuss oder Walnuss,
je nach Belieben gerieben
4 El. Sauerrahm
50 g Zucker
* Apfelfüllung
3 Äpfel; in feine Scheiben
Zucker
1 Tl. Zimt
1 Zitrone; geriebene Schale
* Quarkfüllung
200 g Quark
1 Ei; verquirlt
2 El. Sauerrahm
50 g Zucker
1 Tl. Vanillezucker
50 g Rosinen; eingeweicht
* Mohnfüllung
50 g Mohn
1 Tl. Vanillezucker
Milch

AUSSERDEM:

Butter
Sauerrahm

Zubereitung:

Gibanica, Mohn-Apfelstrudel aus den Julischen Alpen.
Weismehl in eine Schüssel geben, eine Mulde formen; Salz, Ei und Öl
mischen und mit dem Mehl rasch zusammenkneten.
1/2 Stunde ausruhen lassen.
Nussfüllung: alle Zutaten vermischen.

Apfelfüllung: die Apfelscheiben in wenig Zucker andünsten, mit Zimt und Zitronenschale würzen.

Quarkfüllung: alle Zutaten vermischen.

Mohnfüllung: Mohn und Vanillezucker mit wenig Milch aufkochen.

Den Strudelteig dünn auswallen, 8 Teigblätter in Formgrösse ausschneiden.

Ein Blatt in die Form legen. Die vier Füllungen abwechseln mit den Strudelblätter einfüllen, zuerst in der Reihenfolge Nüsse - Apfel - Quark - Mohn. Jede Teigschicht jeweils mit wenig geschmolzener Butter bestreichen. Die restliche Füllung in umgekehrter Reihenfolge einschichten. Die letzte Schicht mit etwas Sauerrahm übergiessen.

Im auf 180 bis 200 Grad vorgeheizten Ofen ca. 1 Stunde backen. Öfters kontrollieren, ob die Oberfläche goldbraun bleibt.

Gingkonüsse mit Kirschen (Mila yinren, Beijing)

Zutaten:

500 g Gingkonüsse; (1)
200 g Zucker
1 Tl. Osmanthuspaste; (2)
50 g Honig
3 El. Schweineschmalz

Zum Garnieren:

5 Rote Kirschen

Zubereitung:

Die Gingkonüsse schälen und häuten, die Kerne entfernen. Die Nüsse in kochendem Wasser weichen.

In einem Wok etwas Wasser, Nüsse und Zucker schnell zum Kochen bringen. Den Schaum abschöpfen. Bei schwacher Hitze köcheln, bis ein dickes Sirupwasser entsteht. Osmanthuspaste und Honig beifügen, ausgelassenes Schmalz darüber träufeln und durchrühren.

Mit den Kirschen garniert servieren.

(* Stefan Ullmann, Chinesisch kochen, Gerichte und ihre Geschichte, Edition dia, 1993, St.Gallen/Berlin/Sao Paulo, ISBN 3 86034 125 1.

(1) Gingkonüsse: Fruchtkerne des Ginkgobaumes, werden als Beilage zu Gerichten oder geröstet zum Knabbern gereicht.

(2) Osmanthuspaste: Die Blüten des Osmanthus (Guihua) werden in kandierter Form oder als Paste (Guihuajiang) zum Aromatisieren verwendet.

Gipfel mit Apfelfüllung

Zutaten:

Teig:

500 g Mehl

1 Spur ;Salz

1 Tl. Backpulver

75 g Zucker

1 Pk. Vanillezucker

150 g Butter

1 Ei

4 El. Milch

Füllung:

100 g Rosinen

2 El. Rum

3 El. Butter; flüssig

4 El. Zucker

3 El. Paniermehl

500 g Äpfel

1 Tl. Zimt

Puderrucker; zum Besieben

Zubereitung:

(*) große Gipfel

Mehl, Salz, Backpulver, Zucker und Vanillezucker in eine Schüssel geben, vermischen. Die in Stücke geschnittene Butter beifügen, zwischen den Fingern schnell zu einer krümeligen Masse verreiben. Ei und Milch zufügen, Teig kurz kneten, bis er zusammenhält. 30 Minuten ruhenlassen.

Für die Füllung Butter flüssig werden lassen, Zucker und Paniermehl unter Rühren kurz darin erhitzen, abkühlen lassen. Äpfel schälen und in dünne Scheiben schneiden. Paniermehlstreusel etwas zerkrümeln und zusammen mit den in Rum eingelegten Rosinen zu den Apfelscheiben geben. Mit Zimt würzen.

Teig auswallen, große Dreiecke daraus schneiden. Füllung darauf verteilen. Zu Gipfeln formen. Im 180 Grad heißen Ofen 35 Minuten backen. Mit Puderrucker besieben.

Gisas-Erdbeertorte

Zutaten:

Für die Böden:

5 St Eier
1 Pr. Salz
125 g Zucker
125 g Mehl

Für Füllung und Verzierung:

700 g Erdbeeren; vollreife
4 St weiße Gelantine-Blätter
5 St Eigelb
1 Pr. Salz
80 g Zucker
150 ml Milch
Rum; zum Tränken
500 ml süße Sahne
1 Tl Puderzucker
16 St Schokoladenblätter; Fertigprodukt
100 g Pistazien; sehr fein gehackt

Zubereitung:

Die Eier mit Salz schaumig schlagen, nach und nach den Zucker einstreuen und weiterarbeiten, bis die Masse weißschaumig und dickcremig ist. Das Mehl darübersieben und locker unterheben. Währenddessen Elektro-Ofen auf 175 Grad vorheizen.

Die Masse in einer mit Backtrennpapier ausgelegten Springform von 26cm Durchmesser im heißen Ofen auf der unteren Schiene 55-60 Minuten backen. Kurz in der Form ausdampfen lassen, auf ein Kuchengitter stürzen und ohne die Form über Nacht auskühlen lassen.

Die Erdbeeren abbrausen, trockentupfen und entkelchen. 16 kleine Beeren beiseite legen, die übrigen fein würfeln. Die weiße Gelantine in kaltem Wasser einweichen.

Eigelb mit Salz, Zucker und Milch im heißen Wasserbad schlagen, bis die Masse cremig gebunden ist. Die ausgedrückte Gelantine darin auflösen, dann die Creme im Eiswasserbad kalt rühren, aber nicht schlagen (s.o.).

Den Biskuit zweimal waagrecht teilen und die Böden mit Rum beträufeln. Gut die Hälfte der Sahne steif schlagen und unter die gelierende Creme heben.

Die Hälfte der Erdbeerwürfel dicht auf den ersten Boden legen

und mit der Hälfte der Creme bedecken. Den zweiten Boden auflegen, ebenso bedecken und den dritten Boden leicht andrücken.

Übrige Sahne mit Puderzucker steif schlagen, die Torte damit überziehen und den Rest in einen Spritzbeutel geben. Die Torte mit Sahne, Beeren, Schokoladenblätter und Pistazien verzieren; ungefähr so: Innen ein 5-cm-Kreis feingehackter Pistazien, darum werden die Schokoblätter gelegt, um diese dann 16 Erdbeer-Hälften und ganz außen 16 Sahne-Häubchen, die mit einer Pistazie und längs halbierten Erbeervierteln garniert werden. Außen am Tortenrand werden die feingehackten Pistazien an den Rand leicht angedrückt.

Gitterkuchen mit Pflaumenmus

Zutaten:

Für Das Pflaumenmus:

- 6 Nelken
- 1 Zimtstange
- 2 Teebeutel Früchtetee
- 300 g Getrocknete Zwetschgen

Für Den Teig:

- 200 g ältere mehligte Kartoffeln
- 100 g Süße Mandeln
- 3 Bittere Mandeln
- 175 g Dinkel; fein gemahlen
- 1 Tl. Backpulver
- 1/2 Tl. Ceylonzimt
- 100 g Vollrohrzucker
- 100 g Kalte Butter
- 1 El. Sahne
- 1 El. Mandelblättchen

Zubereitung:

Für das Pflaumenmus die Nelken, die zerbröckelte Zimtstange und den Früchtetee in 1/4 l Wasser aufkochen und 15 Minuten auf der ausgeschalteten Platte ziehen lassen. Dann absieben. Die Zwetschgen in dem Tee ca. 3 Stunden quellen lassen und anschließend auf einem Sieb abtropfen lassen. Dabei die Flüssigkeit auffangen. Die Früchte im Blitzhacker portionsweise zu Mus verarbeiten. 1-2 Tb der abgetropften Flüssigkeit unterrühren. Das Mus sollte fest sein. Für den Teig die Kartoffeln kochen, schälen und durchpressen. 150 g abwiegen und völlig auskühlen lassen. Die Mandeln fein mahlen. Das Mehl mit dem Backpulver, dem Zimt, dem Vollrohrzucker und den Mandeln mischen. Dann mit den Kartoffeln locker vermengen. Die Butter in Flöckchen auf die Kartoffelmasse setzen und alles mit den Fingern rasch verkrümeln, dann mit dem Knethaken der Küchenmaschine zusammenkneten, in einer Edelstahlschüssel, zugedeckt etwa 1,5 Stunden im Kühlschrank und noch etwa 30 Minuten im Gefriergerät ruhen lassen. Den Backofen auf 200 Grad vorheizen. 2/3 des Teiges ausrollen und die gefettete Springform damit auslegen. Einen Rand von ca. 1,5 cm hoch ziehen. Den Teigboden mehrmals mit einer Gabel einstechen. Den restlichen Teig in der Größe der Springform ausrollen. Etwa 1,5 cm breite Streifen ausrädeln. Mit der Sahne bestreichen, mit den Mandelblättchen bestreuen und diese leicht andrücken. Die Teigstreifen kühl stellen. Den Boden etwa 15

Minuten im Backofen (Mitte) vorbacken. Dann 300 g Pflaumenmus auf dem Kuchen verstreichen und die Teigstreifen im Gittermuster auflegen. Den Kuchen im Backofen (Mitte) bei 180 Grad noch 25 Minuten backen, bis das Gitter leicht gebräunt ist.

Glacemaronen

Zutaten:

450 g Kastanien, geschält
450 g Zucker
2 El. Glukose
100 ml Wasser

Zubereitung:

1. Die Kastanien in Wasser (sie sollten bedeckt sein) köcheln, bis eine Nadel leicht ganz durchgestochen werden kann. Das dauert etwa 40 Minuten.
2. Zucker, Glukose und Wasser in einem Topf langsam erhitzen. Rühren, bis sich der Zucker ganz aufgelöst hat.
3. Zum Kochen bringen und auf 101 Grad erhitzen.
4. Die Kastanien gut abtropfen lassen, in eine feuerfeste Schüssel geben und mit Sirup übergießen. 24 Stunden stehen lassen.
5. Die Schüssel über ein kochendes Wasserbad stellen und langsam bis zum Siedepunkt erhitzen. Die Maronen mit einem Schlitzlöffel so herausheben, dass überschüssiger Sirup in die Schüssel zurücktropfen kann. Den Sirup auf 102 Grad erhitzen.
6. Die Maronen wieder in den Sirup legen, die Schüssel vom Wasserbad nehmen und 12 Stunden stehen lassen.
7. Die Schritte 5. und 6. wiederholen, den Sirup auf 103 Grad, 104 Grad und zuletzt auf 106 Grad erhitzen.
8. Die Maronen herausheben und auf einem Rost über einem Teller abtropfen lassen, dann einzeln in Zellophan einwickeln.
Für die Prozedur sollte man sich ein Zuckerthermometer zulegen, und ganz behutsam erwärmen, da der Zuckersirup sonst schnell zu heiss wird.

Glerner Birebrot

Zutaten:

Hefeteig:

500 g Roggenmehl

3 El. Zucker

1 Spur ;Salz

30 g Hefe

Milch

Füllung:

250 g Dörrbirnen

80 g Saure getr. Apfelschnitze

80 g Süsse getr. Apfelschnitze

80 g Getrocknete Zwetschgen

80 g Feigen

80 g Weinbeeren

50 g Zitronat

80 g Nüsse

50 g Zucker

1 Tl. Anis; gemahlen

1 Tl. Zimt; gemahlen

1 Tl. Nelken; gemahlen

4 cl Kirschwasser

2 El. Rahm

Zum Bestreichen:

1 Ei

Zubereitung:

Aus den Hefeteigzutaten einen Hefeteig zubereiten.

Das weichgekochte Dörrobst mit den kurz eingeweichten Feigen und Weinbeeren, Zitronat und Nüssen durch den Fleischwolf drehen und mit Zucker, Kirschwasser, Rahm und den Gewürzen zu einer geschmeidigen Masse verarbeiten.

Auf den ausgerollten Hefeteig die Füllmasse ca. 1 cm dick aufstreichen. Wenn man Teigplatten von ca. 30 cm Länge und Breite nimmt, reicht die für ein Rezept angegebene Menge für 2 bis 3 Birebrote.

Bei guter Mittelhitze langsam backen (etwa 200 Grad während etwa 45 Minuten).

Glasierte Mandeln

Zutaten:

250 g Mandeln

250 g Zucker

1 Tl. Zimt

1 Messerspitze gemahlene Muskatnuss

Zubereitung:

Die Mandeln mit den übrigen Zutaten in einer grossen Pfanne so lange rösten, bis der Zucker schmilzt und an den Mandeln hängenbleibt. So langeiterrühren, bis sich Mandeln und Zucker zu einer zähflüssigen Masse verbinden. Die Masse auf Alufolie ausbreiten, abkühlen und trocknen lassen. Dann die mit Zucker überzogenen Mandeln einzeln losbrechen. In Dosen oder Gläser füllen und gut verschliessen.

Haltbarkeit: zwei Monate

Glasierte Schokoladenplätzchen

Zutaten:

Für den Teig:

300 g Mehl

250 g Zucker

250 g feingeriebene Schokolade

250 g geriebene Mandeln

125 g Butter oder Margarine

4 Eiweiss

Mehl zum Ausrollen

Butter oder Margarine zum Einfetten

Für die helle Glasur:

250 g gesiebter Puderzucker

1-2 El. heisses Wasser

1 Tl. Kirschwasser

Für die dunkle Glasur:

125 g gesiebter Puderzucker

1 El. heisses Wasser

2-3 Tl. Kakaopulver

Zubereitung:

Mehl, Zucker, Schokolade und Mandeln in eine Schüssel geben. Butter oder Margarine in kleinen Flöckchen obenaufgeben. Das Eiweiss zu steifen Schnee schlagen. In die Schüssel geben. Alle Zutaten zu einem glatten, geschmeidigen Teig verarbeiten. Zugedeckt 30 Minuten im Kühlschrank ruhenlassen. Den Teig auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche dünn ausrollen. Beliebige Formen ausstechen und auf ein gefettetes Backblech legen. In den auf 175 Grad vorgeheizten Backofen schieben und in 10-15 Minuten backen. Auskühlen lassen.

Aus den angegebenen Zutaten eine helle und eine dunkle Glasur rühren. Die Schokoladenplätzchen damit verzieren.

Glasierte Walnüsse

Zutaten:

300 g Walnüsse
200 g Zucker
5 Tas. Erdnußöl; zum Fritieren

Zubereitung:

Die Walnüsse in kochendem Wasser einweichen, häuten, nochmals überbrühen und trocken lassen.

In einem Wok das Öl erhitzen und die Nüsse bei geringer Hitze darin fritieren, bis sie eine leicht gelbe Farbe annehmen. Herausnehmen und zur Seite stellen.

Ein wenig Öl im Wok belassen, den Zucker hineingeben und bei steigender Temperatur auflösen. Wenn er eine braune Farbe annimmt, rasch die Nüsse unterrühren, so daß sie gleichmäßig mit einer Zuckerschicht bedeckt sind. Auf ein Brett geben und mit Stäbchen (Achtung... heiß...) voneinander trennen.

Vor dem Servieren abkühlen lassen.

Stefan Ullmann, Chinesisch kochen, Gerichte und ihre Geschichte, Edition dia, 1993, St.Gallen/Berlin/Sao Paulo, ISBN 3 86034 125 1.

Glocken und Sterne

Zutaten:

250 g Honig
250 g Zucker
100 g Margarine
1 Tl. Zimt
1/2 Tl. Kardamom
1/2 Tl. Anis, gemahlen
1 Fläschchen Zitronenaroma
2 Eier
500 g Mehl
2 El. Kakao
10 g Pottasche
1 Glas Kirschwasser

Zubereitung:

Honig, Zucker und Margarine unter Rühren erhitzen, bis sich der Zucker gelöst hat. Dann die Gewürze: Zimt, Kardamom, Anis, und Zitronenaroma nach dem Abkühlen unterrühren.

Die verquirlten Eier, Mehl, und Kakao dazugeben und vermischen. Zum Schluß Pottasche, aufgelöst in Kirschwasser, unterziehen. Teig mit Mehl bestäuben, eine Nacht stehen lassen, danach auf bemehltem Brett ausrollen.

Mit Hilfe von Papp-Schablonen Sterne und Glocken aus dem Teig schneiden. Die Figuren werden 10 - 15 min. bei 200 Grad gebacken. Nach dem Auskühlen werden sie mit Zuckerguß verziert und schließlich mit kleinen Fäden als Schmuck in den Baum gehängt.

Quelle: Kalenderblatt

Gloriatorte

Zutaten:

Teig:

4 Eier

4 El. Wasser

200 g Zucker

200 g Mehl

1 Tl. Backpulver

Füllung:

750 g süße Sahne

50 g Zucker

2 Päckchen Vanillinzucker

2 Tl. Instant-Kaffee

2 El. Rum

100 g geriebene Zartbitter-Schokolade

1 El. Kakao

4 Blatt weiße Gelatine

20 g zartbittere Kuvertüre

Zubereitung:

Eier mit Wasser und Zucker schaumig schlagen, Mehl und Backpulver locker unterheben. Den Teig auf ein mit Backpapier belegtes Backblech streichen und in den vorgeheizten Backofen setzen.

E: Mitte. T: 225 °C / 10 bis 15 Minuten.

Biskuitplatte auf eine mit Zucker bestreute Arbeitsfläche stürzen, Papier sofort abziehen. Die Platte der Länge nach in 4 cm breite Streifen schneiden und abkühlen lassen.

Für die Füllung Sahne mit Zucker und Vanillinzucker steif schlagen. Instant-Kaffee im Rum auflösen, mit Schokolade und Kakao unter die Sahne rühren. Gelatine nach Anweisung auflösen und unterrühren.

2/3 der Füllung auf den Biskuit streichen. Einen Streifen zu einer Schnecke rollen und in die Mitte einer Tortenplatte setzen. Die nächsten Streifen anschließen, bis die Torte gleichmäßig rund ist.

Oberfläche und Rand mit der restlichen Sahnefüllung bestreichen.

Die Kuvertüre mit einem Sparschäler auf die Oberfläche schaben.

Glücksbringer

Zutaten:

400 g Mehl
1 Tl. Backpulver
75 g Zucker
10 g Vanillezucker
1 Spur Salz
2 Eier
150 g Butterschmalz

Zum Garnieren:

Puderzucker
Zitronensaft
Kandierte Früchte; gehackt

Zubereitung:

Das Mehl mit dem Backpulver auf die Arbeitsfläche sieben, eine Mulde eindrücken, Zucker, Vanillezucker, Salz und Eier in die Mulde geben. Butterschmalz in Flöckchen daraufsetzen und alles schnell zu einem glatten Teig kneten. Zugedeckt im Kühlschrank ca. 1 Stunde ruhen lassen.

Auf etwas Mehl dünn ausrollen und Sterne ausstechen; mit gehackten kandierten Früchte garnieren. Auf ein gefettetes Blech legen. Im auf 180 Grad vorgeheizten Ofen ca. 15 Minuten backen.

Puderzucker mit etwas Zitronensaft zu einem Zuckerguss verrühren. Die abgekühlten Plätzchen damit bestreichen.

Glühweingugelhupf

Zutaten:

5 El. Rotwein
1 Stückchen Zimtstange
1/2 unbehandelte Orange; Schale
-- davon
1/2 unbehandelte Zitrone; Schale
-- davon
100 g Zucker
125 g Butter
2 Eigelb
50 g Zartbitterschokolade
1 Spur Zimt; gemahlen
2 Eiweiß
1/2 Tl. Backpulver
110 g Mehl
Butter; für die Förmchen
Puderzucker; zum Bestäuben

- Quelle -:
- Liebesmenü Winter-5
- Gepostet von
- K.-H. Boller

Zubereitung:

Einen Glühwein aus Rotwein, Zimtstange, Zitronen- und Orangenschale sowie einem Fünftel des Zuckers erhitzen, aber nicht aufkochen lassen. Kalt stellen. Es muß nicht gerade ein alter Bordeaux sein, den Sie dafür verwenden, aber ein guter Qualitätswein mit kräftigem Aroma soll es schon sein.

Die weiche Butter mit dem Eigelb cremig rühren. Nach und nach drei Fünftel Zucker einrieseln lassen und die feingeriebene Schokolade, Zimt und den abgekühlten durchgeseibten Rotwein hinzufügen. Eiweiß zu steifem Schnee schlagen und dabei den restlichen Zucker einrieseln lassen. Der Schnee muß schnittfest sein und glänzen. Den Eischnee auf die Schaummasse häufen, das mit Backpulver vermischte Mehl darübersieben und alles vorsichtig und locker unterheben.

Eine Gugelhupfform ausfetten und zu zwei Drittel mit Teig füllen. Im heißen Backofen in 25 bis 30 Minuten goldbraun backen.

Die Kuchen etwa fünf Minuten in der Form abkühlen lassen, dann stürzen und in Stücke geschnitten mit Schlagsahne servieren.

Parfümieren Sie die geschlagene Sahne - nach Lust und Laune - mit

Kirschwasser, Aprikosengeist, Orangenlikör, Kaffeelikör...

Gold des Granatapfels

Zutaten:

2 Granatäpfel, vollreif
2 El. Mandeln, gemahlen
1 El. Sesamsamen
1 El. Kürbiskerne
1 El. Pinienkerne
1 El. Sake

Zubereitung:

Auf zartem Nuss- oder Vollkorn-Gebäck entfaltet diese Mixtur ihr belebendes, stärkendes oder inspierendes Aroma. Eine exotisch-erotische Köstlichkeit.

Die Granatäpfel schälen und in waagerechte Scheiben schneiden, so dass sich das Fruchtfleisch leicht von den Kernen trennen lässt. Die Kerne fein hacken und mit den Mandeln, Sesamsamen, Kürbiskernen und Pinienkernen mischen. Den Sake sowie den Fruchtfleisch dazugeben; im Kühlschrank maximal eine Woche haltbar.

Portionen: 2

Golden Corn Bread

Zutaten:

1 Tas. Mehl
3/4 Tas. Maisgrieß
2 El. Zucker; nach Geschmack 4T
1 El. Backpulver
1 Tl. Salz
1 Ei
2/3 Tas. Milch
1/3 Tas. Butter; o. Margarine
--geschmolzen

Zubereitung:

Den Ofen auf 200 Grad vorheizen, eine quadratische Backform 20x20 cm (o.ä.) ausfetten.

In einer Schüssel die trockenen Zutaten gut mischen.

Die flüssigen Zutaten mischen und zusammen in die trockene Mischung rühren bis diese gut feucht ist, nicht mehr.

Teig in die Form geben und in 25 Minuten goldbraun backen.

Variation 2

Heidelbeer Corn Muffins

16 Muffinförmchen ausfetten und in den Teig eine Tasse Heidelbeeren mischen. Die Förmchen nur zu 2/3 füllen und ausbacken.

Variation 3

Corn Bread Ring

Teig in eine Ringform füllen und backen. In die Mitte dann das Chilli geben, oder was auch immer.

Goldfadenäpfel oder -bananen

Zutaten:

3 Äpfel; oder nicht ganz
-- reife Bananen
1 El. Mehl
Planzenöl; zum Fritieren
6 El. Ernussöl; oder Maiskeimöl
9 El. Zucker
4 Tl. Sesamsamen

Für Den Teig:

100 g Mehl
-- mit Backpulver versetzt
1 Ei; gross, leicht geschlagen
8 El. Wasser
1 El. Erdnussöl; oder Maiskeimöl

Zubereitung:

Den Teig zubereiten: Das Mehl in eine Schüssel sieben und das Ei einrühren. Nach und nach das Wasser zugeben und zu einem cremigen Teig verrühren. 15 Minuten stehenlassen und dann das Öl unterrühren.

Die Äpfel oder Bananen schälen; Äpfel in 8 Segmente schneiden, Bananen rollschneiden d.h. diagonal anschneiden eine viertel Umdrehung weiterdrehen, wieder diagonal schneiden. Die Stücke rundum gleichmässig mit Mehl bestäuben.

Die Wok zur Hälfte mit Öl füllen und auf 180 Grad erhitzen. Nacheinander die Fruchtstücke in den Teig tauchen und 2-3 Minuten fritieren, bis sie anfangen Farbe anzunehmen. Mit dem Sieb herausholen und auf Küchenpapier abtropfen lassen. (Dies kann Stunden vorher gemacht werden.) Das Öl wieder auf 180 Grad erhitzen und die Stücke ein zweites Mal etwa 1 Minute fritieren, bis sie goldbraun und knusprig sind. Auf Küchenkrepp abtropfen lassen.

Eine grosse Schüssel mit Wasser füllen, ein paar Eiswürfel hineingeben und bereithalten.

Eine gut gesäuberte Wok stark erhitzen. Das frische Öl zugeben und erhitzen, bis es raucht. Den Zucker dazuschütten und bei mässiger Hitze unter ständigem Rühren in dem Öl auflösen. Der Zucker wird braun, sobald er aufgelöst ist. Dann sofort alle fritierten Obststücke hineingeben und den Sesamsamen darüberstreuen. Die Stücke in dem karamelisierten Zucker wenden, damit sie ringsum bedeckt sind. Dies muss schnell und sorgfältig geschehen. Auf eine

Platte geben und dann Stück für Stück mit Stäbchen in das Eiswasser tauchen. Die Zuckerhülle wird dann Fäden ziehen.

Goldplätzchen

Zutaten:

250 g Weizenmehl
2 Tl. Backpulver (gestr. Tl.)
200 g Zucker
1 Pk. Vanillezucker
2 Spur Backöl Zitrone
1 Spur Salz
3 Eigelb
125 g Butter
50 g Gem. Mandeln
Mandelhälften, abgezogen

Zubereitung:

Aus den Zutaten einen Knetteig bereiten. 1/2 cm dick ausrollen und runde Plätzchen mit 5 cm Durchmesser ausstechen. Diese auf ein Backblech legen und jeweils mit einer Mandelhälfte belegen.

Strom: 175-200 Grad

Gas: Stufe 3-4

Backzeit: ca. 12 Minuten

Goldtaler nach Frau Sauter

Zutaten:

200 g Butaris
200 g Butter
1 g Prise Salz
1 Eigelb
1 Päckchen Vanille-Zucker
andere Gewürze nach Wahl
300 g Mehl
1 Prise Backpulver

Zubereitung:

Aus den Zutaten einen Teig bereiten und diesen 1/2 Stunde kühl stellen. 2 cm dicke Rollen formen und nochmal 10 min. in den Kühlschrank stellen. Anschließend Scheiben von ca. 1 cm schneiden und auf einem Backblech wenige Minuten bei 200 Grad backen, bis die Plätzchen gelb-braun sind.

Gorgonzola-Pfannkuchen

Zutaten:

Für Den Teig:

1 Pk. Mondamin-Fix-Teig für
herzhafte Pfannkuchen
-oder e.ä. Produkt
250 ml ;Milch
75 ml ;Wasser
;Öl

Für Die Füllung:

1 Zwiebel
1 Knoblauchzehe
250 g Champignons
;Öl
;Salz
;Pfeffer
4 El. Sahne
einige Salbeiblätter
200 g Gorgonzola

Zum Überbacken:

125 g Mozzarella-Käse

Zubereitung:

Zubereitung:

Den Teig nach Anweisung mit Milch und Wasser zubereiten und in heissem Öl (6*Rezept) Pfannkuchen ausbacken. Für die Füllung Zwiebel und Knoblauch fein hacken. Champignons putzen und in Scheiben schneiden. Zwiebel und Knoblauch in heissem Öl andünsten. Pilze dazugeben und solange dünsten, bis alle Flüssigkeit verbraucht ist. Die Mischung mit Salbei, Salz und Pfeffer abschmecken. Gorgonzola mit der Sahne glattrühren und die Pilzmischung dazugeben. Pfannkuchen mit der Käsemischung bestreichen, zu Vierteln zusammenklappen und in eine gefettete Auflaufform setzen. Mozzarella in Scheiben schneiden und über die Pfannkuchen verteilen. Bei 175-200°C 10 Minuten im Backofen gratinieren.

Quelle: Journal "Zur klugen Hausfrau" Nr.33 - 18.08.95
erfasst von Uwe Chmelirsch

Götterspeise selbstgemacht

Zutaten:

Weinschaumsosse:

2 Eier; getrennt

1 Ei; ganz

75 g Zucker

1/4 l Weisswein

Zitronenschale; abgerieben

2 El. Zitronensaft

Weitere Zutaten:

150 g Löffelbiskuits; oder

- Gebäckreste

250 g Weiche Früchte; auch

- Rumfrüchte sind möglich

Zum Tränken:

Sherry

1/8 l Schlagsahne

Zubereitung:

Eigelb, ganzes Ei und Zucker mit dem Schneebesen schaumig rühren. Wein, Zitronensaft und abgeriebene Zitronenschale dazugeben. Bei mässiger Hitze abschlagen, bis die Masse dickschaumig ist (nicht kochen lassen!). Eiweiss zu steifem Schnee schlagen. Die heisse Sosse unter den Eischnee mischen.

Eine Glasschale abwechselnd mit Biskuits (oder Gebäckresten) und eingezuckerten oder sterilisierten Früchten füllen. Die Biskuits jeweils mit Sherry tränken. Mit heisser Weinschaumcreme überziehen, kalt stellen. Vor dem Anrichten mit Schlagsahne garnieren.

Man kann die Speise ohne Früchte zubereiten, die Biskuits üppig mit Sherry oder Rum tränken, mit Schlagsahne überziehen.

Götterspeisentorte

Zutaten:

250 g Pumpernickel
4 El. Orangensaft
500 g Joghurt
500 g Erdbeeren
200 g körniger Frischkäse
40 g Zucker
flüssiger Süsstoff nach Geschmack
8 Blatt weisse Gelatine

Zubereitung:

Diese Torte wird kalt zubereitet, enthält viel Kalzium durch die verwendeten Milchprodukte, doch wenig Fett. Der Vollkornboden sorgt für Ballaststoffe und B-Vitamine. Eine ideale Zwischenmahlzeit! Einfrieren verträgt sie nicht.

Für 1 Torte von etwa 24 cm Durchmesser:

Pumpernickelscheiben zerbröseln, in die Springform streuen und mit Orangensaft beträufeln. Erdbeeren waschen, putzen, 250 g kleine, schöne Früchte beiseite legen, die übrigen pürieren. Joghurt, Frischkäse, Erdbeerpüree und Zucker verrühren, bis sich der Zucker gelöst hat. Nach Geschmack mit Süsstoff nachsüßen. Gelatine in kaltem Wasser 10 Minuten einweichen, bei kleiner Hitze vorsichtig auflösen, vom Herd nehmen. Joghurtcreme löffelweise zur Gelatine geben, bis sie abgekühlt ist. Die Masse so lange in den Kühlschrank stellen, bis sie zu gelieren beginnt. Dann in die Springform auf den Pumpernickelboden giessen, mit den restlichen Erdbeeren belegen, kaltstellen. Nach etwa 6 Stunden ist die Torte schnittfest. Den Rand mit einem Messer lösen, den Ring abnehmen und die Torte behutsam auf eine Platte schieben. Wer es üppiger mag, serviert Schlagsahne dazu.

(12 St. je ca. 132 kcal/553 kJ)

Gougere-Ring

Zutaten:

Brandteig:

2 dl Wasser

75 g Butter

1 Spur ;Salz

150 g Mehl

3 Eier

150 g Gruyere-Käse; gerieben

;Salz

;Pfeffer

Füllung:

50 g Schabziger-Käse

2 Bd. Schnittlauch

150 ml Rahm

150 g Frischkäse

250 g Halbfettquark

;Salz

;Pfeffer

Zubereitung:

Ein Ring reicht für 10 bis 12 Portionen.

Brandteig wie üblich zubereiten: Wasser, Butter und Salz aufkochen. Das Mehl in die kochende Flüssigkeit geben. Mit einer Kelle sehr gut verrühren, bis sich am Pfannenboden ein Klumpen bildet. Pfanne vom Feuer ziehen und ein Eigelb nach dem andern unter kräftigem Schlagen unterrühren. Zu einem glatten Teig verarbeiten. Nun den Käse beifügen und so lange rühren, bis er vollständig mit der Masse vermengt ist. Die Masse in einen Spritzsack mit grosser runder Tülle füllen.

Auf einem Backpapier einen Kreis zeichnen. Darauf dicht nebeneinander etwa 5 cm grosse Häufchen (Ofenküchlein) spritzen. Im auf 200 Grad vorgeheizten Ofen 30 Minuten backen. Auskühlen lassen.

Sorgfältig von jedem Küchlein einen Deckel abschneiden. Für die Füllung Schabziger raffeln, Schnittlauch fein schneiden, Rahm steif schlagen. Frischkäse und Quark gut verrühren, alle Zutaten beifügen und sorgfältig vermengen. Würzen. In einen Spritzsack füllen und die Küchlein damit füllen.

Grahamlaibchen

Zutaten:

1/4 l Wasser
1/16 l Wasser
40 g Hefe
400 g Weizenschrotmehl
20 g Diamalt (Backmalz)
40 g Öl
5 g Salz
Mehl zum Stauben

Zubereitung:

Wasser auf ca. 30 Grad erwärmen, die Hefe in der halben Wassermenge auflösen und mit etwas Mehl zu einem dickbreiigen Teig verrühren. Ein wenig Mehl darüberstauben und diesen Vorteig zugedeckt an einem warmen Ort (ca. 30 Grad) stellen und aufgehen lassen.

Bekommt die Mehloberfläche Risse, so ist der Vorteig reif und wird mit den restlichen Zutaten zu einem glatten Teig gemischt (geknetet). Den Teig auf einem bemehlten Brett zugedeckt ca. 15 Minuten rasten lassen.

Danach in 50 g Stücke auswiegen, diese zu Kugeln schleifen, leicht mit Mehl stauben und auf ein Backblech legen.

An einem warmen Ort (ca. 30 Grad) ca. 15 Minuten aufgehen lassen und im vorgeheizten Backrohr bei 210 Grad ca. 20 Minuten backen.

Granatapfel-Sherry-Sorbet

Zutaten:

2 mittl. Reife Granatäpfel
8 cl Trockener Sherry
50 g Zucker
8 El. ;Wasser
1/2 Zitrone; den Saft davon
Minze; oder Zitronenmelisse
-- zum Garnieren

Zubereitung:

Die Granatäpfel quer halbieren und die Fruchthälften mit einer Zitronenpresse auspressen. Es sollte bei 4 Portionen etwa 0,25 Liter Saft ergeben. Den Granatapfelsaft durch ein feines Sieb giessen und den Sherry dazugeben.

Den Zucker mit dem Wasser in einen kleinen Topf geben, unter Rühren aufkochen und köcheln lassen, bis sich der Zucker ganz aufgelöst hat.

Den heissen Sirup mit dem Granatapfel-Sherry-Saft mischen. Alles am besten in eine Metallform füllen und für mindestens 3 Stunden in den Tiefkühler stellen. Immer wieder mit dem Schneebesen durchrühren, damit sich keine Eiskristalle bilden.

Das Sorbet in einen Spritzbeutel füllen und in Dessertschalen verteilen. Mit Minze oder Zitronenmelisse garnieren.

Granduro Muffins

Zutaten:

150 g Granduro-Käse; zerdrückt
1 Roter Paprika;
-- sehr kleingehackt
200 g Mehl
2 kleine Eier
1 Tl. Backpulver
1 Spur Salz
2 Spur Pfeffer
50 ml Milch
3 El. Butter; geschmolzen
8 Backförmchen; eingefettet

Zubereitung:

Das Mehl mit dem Backpulver durch ein Sieb in eine Schüssel sieben. Den Granduro und den Paprika unter das Mehl mengen.

Eier, Milch und geschmolzene Butter verquirlen und unter das Mehlgemisch rühren. Nötigenfalls mehr Milch hinzufügen.

Die Backförmchen bis kurz unter den Rand füllen. In einen vorgeheizten Ofen stellen und bei 175 Grad in ca. 20 Minuten goldbraun backen.

Tip: Muffins sind ein leckeres Gericht für ein festliches Sektfrühstück

Grapefruit-Limetten-Creme (für Diabetiker geeignet)

Zutaten:

4 Scheibe Gelatine
3 Grapefruit
2 Limetten
200 g Frischkäse, kalorienreduz.
250 g Dickmilch, 1,5 % Fett
3 Tl. Streusüsse; z.B. Canderell
2 El. Pistazien, gehackt

Zubereitung:

Gelatine in kaltem Wasser einweichen.. 2/3 der Grapefruit einschließlich der weißen haut dick schälen und filetieren. Rest Grapefruit auspressen. Schale von der Hälfte der Limetten abraspeln, dann alle auspressen.

Frischkäse mit Grapefruit- und Limettensaft glattrühren. Dickmilch und Limettenschale unterrühren. Gelatine ausdrücken, auflösen und unterrühren. Mit Streusüsse abschmecken. Die Creme ca. 1 1/2 Stunden im Kühlschrank kaltstellen.

Grapefruitfilets kleinschneiden und auf die Gläser verteilen. Creme in einen Spritzbeutel mit Sterntuelle füllen und in die Gläser spritzen. Mit gehackten Pistazien bestreuen.

Gratinierte Erdbeeren

Zutaten:

Für 4-6 Personen:

500 g Erdbeeren

1 1/2 Blatt weiße Gelatine

100 g Crème d'ouble

100 ml Zitronensaft

4 Eier (getrennt)

200 g Zucker

20 g Mehl

2 EL Puderzucker

einige Zitronenmelisseblättchen

Zubereitung:

1. Erdbeeren putzen, waschen und vierteln. Gelatine einweichen. Crème d'ouble und Zitronensaft zusammen aufkochen.

2. Eigelb, 50 g Zucker und Mehl cremig verrühren. Crème d'ouble Gemisch zugeben, unter Rühren einmal aufkochen lassen. Gelatine abtropfen lassen und darin auflösen.

3. Restlichen Zucker mit 100 ml Wasser 5 Minuten kochen. Eiweiß steif schlagen, heißen Zuckersirup langsam zufügen, Masse weitere 2 Minuten schlagen.

4. Eischnee unter die Creme heben. Ein Drittel der Masse in eine ofenfeste Form füllen. Erdbeeren darauf verteilen, einige beiseite stellen. Mit restlicher Creme bedecken. 2 Stunden kalt stellen. Dann den Puderzucker darübersieben.

5. Im vorgeheizten Grill auf der 2. Einschubleiste von unten 4-5 Minuten gratinieren, mit Melisse und restlichen Erdbeeren garnieren.

Gratinierte Erdbeeren 2

Zutaten:

Für 4 Personen:
750 g Erdbeeren
150 g Zucker
100 g gemahlene Haselnüsse
Saft 1/2 Zitrone
3 Eier (getrennt)
1 Tl Zimt
Butter
Puderzucker

Zubereitung:

1. Erdbeeren putzen, waschen, halbieren und mit einem Drittel des Zuckers mischen.
2. Eigelb mit der Hälfte des restlichen Zuckers zu einer cremigen Masse verquirlen. Eiweiß mit dem restlichen Zucker zu steifem Schnee schlagen.
3. Die Erdbeeren mit der Eigelbmasse, Zimt und Haselnüssen mischen, dann Eischnee gleichmäßig unterheben.
4. Eine feuerfeste Auflaufform einbuttern und die Masse hineinfüllen. Auf der mittleren Schiene des vorgeheizten Backofens 35 bis 40 Minuten bei 200° garen.

Gratinierte Käsetaler mit Tomaten und Kräutern

Zutaten:

1/2 l Milch
30 g Butter; (1)
-Salz
-Pfeffer; frisch gemahlen
-Muskatnuss; frisch gerieben
75 g Hartweizengriess
2 Eigelb
1 Ei
150 g Weichkäse, min. 45% F.i.Tr.
2 El. Hartkäse; gerieben; z.B.
- Emmentaler
2 Fleischtomaten
2 El. Gemischte gehackte Kräuter
- z.B. Petersilie, Thymian,
- Basilikum
1 El. Semmelbrösel
Butter; zum Ausfetten
Butterflöckchen

Zubereitung:

Die Milch mit Butter (1), Salz, Pfeffer und Muskat zum Kochen bringen. Den Griess einstreuen und unter Rühren kurz durchkochen lassen. Von der Kochplatte nehmen und nach und nach die Eigelb, das Ei und den in kleine Würfel geschnittenen Weichkäse dazugeben. Die heisse Masse etwa 1 1/2 cm dick auf eine geölte Platte oder ein Backblech streichen, mit geriebenem Käse bestreuen, festdrücken und kalt stellen.

Die Tomaten blanchieren, häuten, halbieren und entkernen. Das Fruchtfleisch in kleine Würfel schneiden und mit den Kräutern vermischen. Den Backofen auf 200 Grad vorheizen.

Aus der Griess-Käsemasse mit einem Ausstecher Taler im Durchmesser von 6 cm ausstechen und schuppenförmig in eine mit Butter ausgefettete Auflaufform setzen. Die Tomaten-Kräutermischung und die Semmelbrösel darüberstreuen und mit Butterflocken belegen.

Im heissen Backofen in wenigen Minuten goldbraun überbacken. Mit buntgemischtem Salat servieren.

Tips

* Nehmen Sie für diese herzhaft Mehl speise unbedingt den kleberreichen Hartweizengriess, denn nur damit hält die Masse

zusammen und die Taler bleiben in Form.

* Griess ist das körnig gemahlene Produkt aus dem Mehlkern, vorwiegend aus Weizen. Griess hat einen hohen Eiweissgehalt und eine gute Quellfähigkeit.

* Hartweizengriess aus dem harten Durumweizen wird in erster Linie für Nudeln verwendet aber auch für Speisen wie diese, die in Form bleiben sollen, wie Flammeris, Suppen oder Cremes.

* Maisgriess wird aus Maiskörnern gewonnen - vorwiegend macht man Polenta daraus.

Getränke-Empfehlung

Dazu passt neben Mineralwasser eigentlich am besten ein Glas Wein - z.B. ein spritziger Riesling Kabinett vom Weingut Hupfeld im Rheingau! Der halbtrocken ausgebaute Riesling harmoniert gut mit dem würzigen Käse, ohne die Frische der Tomaten und Kräuter zu übertönen.

Gratinierte Pfirsiche

Zutaten:

4 Schöne reife Pfirsiche
- oder Nektarinen
4 El. Mandeln; gerieben
4 Tl. Honig
40 g Zartbitterschokolade
Butter; für die Form
2 Tl. Rum
100 g Schlagsahne
4 El. Brauner Zucker; (gestrichen voll)

Zubereitung:

Den Backofen auf 200 Grad vorheizen. Die Pfirsiche oder Nektarinen rundum mehrmals mit einer Gabel einstechen, mit kochendem Wasser übergießen, eine Minute stehen lassen, kalt abschrecken, häuten. Früchte in der Mitte rundum bis zum Stein einschneiden. Die beiden Fruchthälften leicht gegeneinander drehen, dann lassen sie sich trennen. Die Steine auslösen.

Mandeln mit Honig in ein Schüsselchen geben. Die Schokolade fein raspeln, dazugeben. Alles mit der Gabel zu einer festen Paste verkneten, jede Fruchthälfte damit füllen. Jeweils zwei Fruchthälften wieder zusammensetzen.

Eine Gratinform mit Butter einpinseln. Die Pfirsiche oder Nektarinen nebeneinander hineinsetzen, mit dem Rum beträufeln. Die Sahne halbfest schlagen und auf den Früchten verteilen. Jeweils einen Esslöffel braunen Zucker überstreuen. Die Form in die Ofenmitte setzen und die Pfirsiche oder Nektarinen 20 Minuten backen. Warm als Dessert servieren.

Gratinierter Beerencocktail

Zutaten:

500 g TK-Beerencocktail
2 El. Cassis (evtl. mehr)
(schwarzer Johannisbeerlikör)
3 Eigelb
60 g Puderzucker
2 El. Zitronensaft
1 El. abgeriebene Zitronenschale
3 Eiweiß
100 g Quark
100 g Crème fraîche

Zubereitung:

Beeren mit Cassis beträufeln.
Eigelb mit Puderzucker, Zitronensaft und -schale schaumig rühren.
Eiweiß steif schlagen. Quark, Crème fraîche und Eischnee unter die Eigelbmasse heben.
Beeren in Schälchen verteilen, Quarkmasse daraufgeben und unter dem vorgeheizten Grill gratinieren.

Gräubichüchle, Griebenkuchen (Bern)

Zutaten:

500 g Mehl
1/2 Tl. ;Salz
150 g Butter
300 g Grieben; feingehackt (*)
150 g Zucker
1 Tl. Zimt
100 g Sultaninen
2 dl Milch
1 Eigelb

Zubereitung:

(*) Gräubi, Grieben: ausgeschmolzte Fettwürfel.

Mehl, Salz, Zucker, Grieben und Butter reiben. Die Sultaninen daruntermischen und mit der Milch schnell zu einem geschmeidigen Teig kneten. Gut mit Mehl bestäuben und zugedeckt 1/2 Stunde ruhen lassen.

Auf dem Kuchenblech 5 mm dick auswallen, in Rhomben schneiden, aber die Stücke nicht voneinander rücken. Mit Eigelb bestreichen und bei 220 °C ca. 20 Minuten backen.

Grenge (Kringel)

Zutaten:

1000 g Mehl
375 g Butter
375 g Rosinen
70 g Hefe
1/4 l Milch
5 Eier
1/2 Tl. Zimt

Zubereitung:

Wichtig ist, dass die Zutaten alle zimmerwarm sind.

Mehl in eine Schüssel sieben und eine Mulde hineindrücken.

In die Mulde die Hefe hineinbröckeln, mit einer Tasse lauwarmer Milch und einem Teelöffel Zucker übergießen. Mit etwas Mehl vom Muldenrand zu einem Vorteig verrühren.

Den Vorteig eine halbe Stunde gehen lassen.

Dann Vorteig mit dem Mehl, der restlichen Milch, lauwarmer Butter, Eiern und Zucker zu einem zähen Teig verkneten.

Teig zu einem Rechteck etwa 1/2 cm dick ausrollen, mit den zuvor gewaschenen Rosinen, Zucker und Zimt bestreuen. Teig von der Längsseite her aufrollen.

Die Rolle nochmals eine halbe Stunde gehen lassen.

Die Rolle zu einem "Grenge" ringförmig auf ein gefettetes Backblech legen und auf der mittleren Schiene bei 225 °C in etwa einer Stunde goldbraun backt.

Quelle: - Riewekooche und Schmatzbäckel

: - Vom Essen und Trinken im Siegerland

: - Trutzhard Irle

: - Ins Mm-Format gebracht von

: - Herbert Schmitt (2:2426/2070.16)

Griebenzettel

Zutaten:

500 g Mehl
1/4 l Milch
20 g Hefe
75 g Zucker
100 g Butter
1 Spur Salz
150 g Grieben

Zubereitung:

Hefeteig kneten. Erwärmte Grieben durch den Fleischwolf drehen und in den Hefeteig geben. Teig ausrollen und in beliebig grosse Stücke ("Zettel") schneiden. Die Griebenzettel gehen lassen, mit Eigelb bestreichen und hellbraun backen.

Für Kinder kann man sie auch vor dem Backen mit Zucker bestreuen.

Griechischer Osterkuchen

Vorbereitungszeit ca. 1 1/2 Stunden zweites Aufgehen 30

Minuten Backzeit ca. 30 Minuten

Temperatur 200 °C mittlere Schiene

Zutaten:

500 g Mehl

50 g Hefe

1/4 l Buttermilch

1 El. Öl

1 ts. Salz

2 ts. Zucker

4 Eier

1 Eigelb

Zubereitung:

Aus Mehl, Hefe, Buttermilch, Öl, Zucker und Salz einen Hefeteig bereiten und 1 Stunde gehen lassen.

2/3 des Teiges in eine mit Mehl ausgestreute Springform von ca. 24 cm Durchmesser geben.

Den restlichen Teig zu 6 fingerdicken Streifen ausrollen.

2 Streifen über Kreuz auf den Teig in der Form legen, die restlichen Streifen in Ringen in die entstandenen 4 Segmente legen.

Teig 30 Minuten gehen lassen.

Teig mit geschlagenem Eigelb bestreichen und den Osterkuchen im vorgeheizten Backofen 30 Minuten bei 200 °C backen.

Nach 15 Minuten Backzeit in jeden Teigring 1 rohes Ei setzen.

Griechisches Mandelgebäck

Zutaten:

200 g Weiche Butter
40 g Puderzucker
1 Spur Salz
1 Eigelb
1 Tl. Ouzo oder Pernod
-- (Anisschnaps)
100 g Abgezogene, gemahlene
-- Mandeln
200 g Mehl
50 ml Rosenwasser
50 g Zucker
50 g Puderzucker
Puderzucker zum Bestreuen

Zubereitung:

Mit dem Handrührgerät Butter, Puderzucker, Salz, Eigelb und Ouzo schaumig rühren, bis die Masse hell ist. Mandeln und Mehl zugeben und kurz unterrühren. Den Teig halbieren und auf Mehl 2 ca. 35 cm lange Rollen formen, in Klarsichtfolie wickeln und im Kühlschrank mindestens 2 Stunden ruhen lassen. Rollen etwas schräg in ca. 2 cm breite Stücke schneiden. Im Abstand von 3 cm auf ein mit Backpapier belegtes Bleck setzen, backen.

Schaltung: 125 °C mittlere Schiebeleiste / 100 °C Umluftbackofen

Backzeit: ca. 30 Minuten

Das Gebäck soll die helle Farbe behalten. Rosenwasser in ein Schüsselchen giessen. Zucker und Puderzucker auf einem Teller mischen. Das fertige Gebäck kurz in Rosenwasser tauchen, dann in der Zuckermischung wälzen. Das Gebäck kurz vor dem Servieren mit Puderzucker bestäuben. In Dosen verschlossen, kühl aufbewahrt, ist dieses mürbe Gebäck 4 Wochen haltbar.

46 g Eiweiss, 228 g Fett, 339 g Kohlenhydrate. 15645 kJ, 3734 kcal.
22.11.1993

Grieß Pudding

Man nimmt ein Liter Wasser, 1/2 Pfund Zucker, 1/4 Pfund Grießmehl und die Schale von einer Zitrone und zuletzt den Saft, und dann muß es eine Zeitlang mit dem Schaumschläger geschlagen werden.

Grieß-Soufflé

Zutaten:

Zutaten für 6-8 Personen:

1/4 l Milch

50 g Butter

50 g Grieß

1/2 Vanilleschote

4 Eigelb

5 Eiweiß

70 g Zucker

Butter und Zucker für die Form

Puderrucker zum Bestreuen

Zubereitung:

* In einem Topf die Milch, Butter und Grieß zusammen mit der längs aufgeschlitzten Vanilleschote unter Rühren aufkochen und den Grieß einige Minuten ausquellen lassen.

* Den Backofen auf 200°C vorheizen. Die Grießmasse auf Handwärme abkühlen lassen, die Vanilleschote entfernen, Eigelb sowie ein Eiweiß einrühren.

* In einer Rührschüssel die restlichen 4 Eiweiß steif schlagen, dabei nach und nach den Zucker einrieseln lassen. Eine Auflaufform ausbuttern und mit Zucker austreuen.

* Den Eischnee locker unter die Grießmasse heben und in die Auflaufform füllen. Sie sollte nur zu dreiviertel voll sein. Die Souffléform in einen größeren Topf stellen, der mit etwa 90°C heißem Wasser gefüllt wird (natürlich nur soweit, daß kein Wasser in die Auflaufform fließen kann). Vorsichtig in den Backofen schieben und 40 Minuten backen.

* Vor dem Servieren mit Puderrucker bestreuen. Dazu schmecken, je nach Jahreszeit, kurz geschmorte Zwetschgen oder Aprikosen, aber auch Tiefkühlobst wie Himbeeren oder Beerenmischung.

Tip: Im Gegensatz zu anderen Soufflés fällt dieses nicht so schnell zusammen. Wer süße Hauptgerichte mag, serviert das Grießsoufflé für 4 Personen.

Grießchalva

Zutaten:

Zutaten:

200 ccm Wasser

130 g Zucker

65-70 g Butter

130 g Grieß

65-70 g geriebene Mandeln

viel Zimt

geschälte Mandeln zum Garnieren

Zubereitung:

Wasser erhitzen, wenn es kocht, Zucker hineinschütten und unter Rühren 7-8 Minuten kochen lassen, bis sich der Zucker auflöst hat.

In einem anderen Topf die Butter bei mäßiger Hitze zerlassen, den Grieß hineingeben und kräftig umrühren. Nach 5 Minuten die geriebenen Mandeln unterrühren und mit Zimt würzen. Weiterrühren bis die Masse goldgelb und dick wird. Jetzt das Zuckerwasser dazugeben und kräftig unterrühren bis die Masse fester wird.

Den Topf vom Herd nehmen, mit einem Tuch und Deckel bedeckt 15 Minuten ausquellen lassen.

Chalva in eine flache Schüssel streichen, mit reichlich Zimt bestreuen und mit Mandeln dekorieren. Nach dem Abkühlen in kleine Stücke schneiden.

Tips: Einer von Claus' Lieblingsnachtischen

Grießflammeri mit Mirabellen

Zutaten:

Für 4 Personen:

1 l Milch

2 Eigelb

50 g Zucker / 50 g Diätzucker

1 Prise Salz

(1 EL Rum)

120 g Weichweizengrieß

1 Glas (420 g) Mirabellen

(oder Sauerkirschen)

1 1/2 l Puddingform

Zubereitung:

Milch, Zucker/Zuckeraustauschstoff, Zitronenschale und Salz in einem Topf zum Kochen bringen. Rum und Grieß unter Rühren dazugeben und bei schwacher Hitze ca. 5 Min. ausquellen lassen. Eigelb und EL Wasser verrühren und unter den Grieß ziehen. Puddingform kalt ausspülen. Flammeri einfüllen, darin erkalten lassen. Den Grießflammeri aus der Form auf einen Teller stürzen und mit den Mirabellen servieren.

Zubereitungszeit: ca. 45 Minuten

Grießflammeri mit Rhabarbergrütze

Zutaten:

Zutaten:

Flammeri

1/2 l Milch

75 g Hartweizen Grieß

50 g Zucker

1 El. Zitronensaft

abger. Zitronenschale

1 Tütchen gemahlener Safran (125 mg)

2 Eier getrennt[0.2cm]

Grütze

500 g Rhabarber

1 Glas Johannisbeermarmelade

1-2 Bananen

1/4 l Wasser oder Saft (z.B. Johannisbeersaft)

1/10 l Cassis

10 Blatt Gelatine (evtl. rote)

Zucker oder Süßstoff nach Bedarf

Zubereitung:

Flammeri

Die Milch aufkochen lassen, den Grieß langsam einstreuen lassen und unter mehrmaligem Rühren 7 - 8 Minuten ausquellen lassen. Den Zucker, Salz, Zitronenschale und -saft, Safran und Eigelbe unterrühren. Eiweiß steif schlagen und unter den heißen Flammeri heben. Mit etwas Zucker bestreuen, damit sich keine Haut bildet.

Die Masse in eine feuerfeste Form geben und in der Microwelle (oder Herd) bei Stufe 4 ca. 4 Min. nochmals aufkochen, damit das Eiweiß besser bindet. Dabei immer wieder leicht umrühren.

Grütze

Rhabarber putzen, waschen in ca. 2 cm lange Stücke schneiden. Mit Marmelade und Wasser (Saft) gar kochen. Zuckern, eingeweichte Gelatine, Cassis und klein geschnittene Bananen begeben. Alles gut umrühren und in einer Schüssel zum Erkalten in den Kühlschrank geben.

Tips: Vorsichtig zuckern, da die Marmelade u.U. schon sehr süß ist.

Grießklößchen mit Apfelkompott

Zutaten:

1 Tl. Meersalz

Klößchen:

40 g Mandeln gehobelt

4 El. Sahne süß

120 g Vollkorn Grieß

1 Eigelb

1 El. Honig

200 ml Wasser

Kompott:

5 Äpfel mürbe

1 kleine Zimtstange

1 El. Honig

1 Tl. Zimt gemahlen

150 ml Wasser

Zubereitung:

Die Mandeln ohne Fettzugabe in einer Pfanne goldbraun rösten. Das Wasser und die Sahne angießen und alles aufkochen lassen. Grieß unter Rühren hineinrieseln lassen und bei geringer Hitze und unter ständigem Rühren so lange ausquellen lassen, bis die Masse fest und formbar ist. (etwa 5 Minuten)

Den Grieß etwas abkühlen lassen und dann das Eigelb und den Honig darunterühren. Leicht gesalzenes Wasser zum Kochen bringen. Mit 2 Teelöffeln von der Grießmasse kleine Klößchen ausstechen und diese im siedenden Wasser so lange garziehen lassen, bis sie an der Oberfläche schwimmen. (etwa 10 Minuten)

In der Zwischenzeit das Kompott zubereiten. Dafür die Äpfel vierteln, schälen und die Kerngehäuse entfernen. Die Apfelstücke mit dem Wasser in einen Topf geben, Zimtstangen hinzufügen und alles etwa 10 Minuten köcheln lassen. Die Apfelstücke zerstampfen und das Kompott mit dem Schneebesen locker aufschlagen. Das Kompott etwas abkühlen lassen und mit dem Honig süßen.

Die Grießklößchen mit dem Kompott auf einer Platte anrichten und mit dem Zimt bestäuben.

Grießklöße mit Kompott

Zutaten:

Für 4 Portionen:

1 Orange
300 g gemischtes Backobst
1 Zimtstange
3/4 l Orangensaft
40 g gehobelte Mandeln
200 ml Milch
40 g Butter
120 g Vollkorn Grieß
2 Eier
2 El. Honig
2 Tl. Speisestärke
1/8 l Birnendicksaft
Salz

Zubereitung:

1. Orange heiß waschen, die Hälfte dünn schälen. Backobst, Zimt und Orangenschale zugedeckt im Orangensaft ca. 30 Minuten köcheln lassen.

2. Die Mandeln goldbraun rösten. Milch und Butter aufkochen, Grieß zugeben, bei milder Hitze so lange rühren, bis sich der Grieß zu einem Kloß formen läßt.

3. Eier und Honig unterrühren. Abkühlen lassen.

4. Stärke mit 1 El. Wasser anrühren, Kompott aufkochen, Stärke einrühren und aufkochen lassen. Das Kompott mit Dicksaft süßen und kalt stellen.

5. Mit Löffeln 8 Klöße formen und in leicht gesalzenem Wasser gar ziehen lassen, bis sie oben schwimmen. Mit dem Kompott servieren.

Pro Portion ca. 14g E, 20 g F, 1/0 g KH = 689kcal (2880kJ)

Als Menüvorschlag:

Vorspeise: Waldorfsalat

Hauptspeise: Goldbarschfilet auf Gemüsestreifen

Nachspeise: Grießklöße mit Kompott

Griess-Gratin mit Erdbeersauce

Zutaten:

Für 4 Portionen:
3/4 l Milch
1 Stückchen Zimtstange
200 g Vollkorngruess
5 El Honig
4 Eier
Fett für die Form
500 g Erdbeeren

Zubereitung:

Diesen Auflauf können auch schon Babys essen: Er entspricht einem abendlichen Milchbrei. Die Erdbeersauce wird roh verwendet, damit die Vitamine nicht zu kurz kommen. Die Erwachsenen essen das Gratin als Dessert.

Milch mit der Zimtstange zum Kochen bringen. Griess einlaufen lassen und etwa 5 Minuten dickkochen. 3 El Honig untermischen, im Wasserbad etwas abkühlen lassen. Eier trennen, Eigelb untermischen. Eiweiß steifschlagen und unterziehen. eine flache Auflaufform (etwa 28 x 10 cm) ausfetten. Die halbe Griessmasse einfüllen, glattstreichen. Erdbeeren, waschen abtropfen lassen, entstielen. Die Hälfte der Beeren in die Griessmasse stecken, mit der übrigen Griessmasse bedecken, glattstreichen. Im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad (Gas Stufe 3) 15-20 Minuten backen. Inzwischen die restlichen Erdbeeren mit dem Pürierstab pürieren, mit dem übrigen Honig abschmecken. Den fertigen Auflauf in Stücke schneiden und auf eine Platte geben. Evtl. mit etwas Puderzucker überstäuben. Sauce darüber.

(Pro Person ca. 550 kcal bzw. 2311 kJ)

Tip: Sie können den Griess auch als Tortenboden in einer Springform backen, auf eine Platte schieben, abkühlen lassen, mit Erdbeeren belegen.

Griess-Halva

Zutaten:

1/2 Zitrone; abgeriebene Schale
1 Nelken
1/2 Zimtstange
250 g Zucker
250 g Grober Griess
60 g Mandeln; gehackt
1 Tl. Zimt
1 Tl. Puderzucker

Zubereitung:

1/2 Liter Wasser mit der Zitronenschale, den Nelken der Zimtstange und dem Zucker zum Kochen bringen. Inzwischen die Butter im Topf zerlassen und bei schwacher Hitze und ständigem Rühren leichte Farbe annehmen lassen. Die Mandeln zufügen (rühren, rühren und nochmals rühren) leicht goldgelb bräunen. Den Sirup durch ein Sieb giessen und langsam unter ständigem Rühren zum Griess geben. Das Ganze in einem grossen Topf bei schwacher Hitze so lange kochen, bis die Flüssigkeit aufgebraucht ist, das dauert etwa 15-20 min.

In eine Schüssel geben, 1 Stunde ruhen lassen, stürzen, mit Zimt und Puderzucker bestreuen.

Gepostet: Kerstin Klein @ 2:2444/5005.21 - 23.04.94

Textlich etwas angepasst.

Griess-Halwa (Sudji ka halwa)

Zutaten:

300 g feinkörniger Griess
5 dl ;Wasser
25 g Mandeln; blanchiert und
-- gehobelt
1/4 Tl. Kardamomsamen
-- im Mörser zerstossen
5 El. Ghi; Ghee
150 g Zucker
2 El. Sultaninen; evtl. mehr
-- je nach Geschmack

Zubereitung:

In einer grossen Pfanne Ghee erhitzen; die Mandelsplitter in das heisse Fett geben und rühren, bis sie eine goldgelbe Farbe annehmen. Mit einem Bratenwender herausnehmen und auf einen mit saugfähigem Papier ausgelegten Teller geben.

In einer Saucenpfanne Wasser aufkochen. Wenn es heftig kocht, die Hitze verringern.

Den Griess in die Pfanne mit dem Fett geben, die Hitze verringern und unter Rühren 8 bis 10 Minuten anrösten, bis er eine warme, goldgelbe Farbe annimmt, jedoch nicht braun wird. Den Zucker zugeben und einrühren.

Das kochende Wasser unter Rühren so langsam in die Pfanne giessen, dass dieser Vorgang gut 2 Minuten dauert. Ist das ganze Wasser untermischt, die Hitze weiter verringern und das Halwa unter ständigem Rühren weitere fünf Minuten dünsten lassen. Die Sultaninen, die Mandeln und den Kardamom zufügen und 5 Minuteniterrühren.

Heiss, warm oder bei Zimmertemperatur servieren.

Griess-Schmarrn mit Orangenkompot

Zutaten:

125 g Hartweizengriess
200 ml Milch
1 Spur Salz
2 grosse Eier
50 g Zucker
1 Spur Geriebene Zitronenschale
30 g Butter
4 El. Mandelblättchen; geröstet
1 Blutorange
1 Saftorange
1 Tl. Speisestärke
1 El. Orangelikör; nach Geschmack

Zubereitung:

Griess mit kalter Milch begießen, leicht salzen, 2-3 Stunden quellen lassen, dabei ab und zu umrühren.

Eigelb, gezuckerten Eischnee und Zitronenschale unterziehen.

In eine großen Pfanne Butter schmelzen. Griessmasse eingießen und bei milder Hitze backen.

Wenn der Boden goldbraun wird, Schmarrn in Stücke reißen.

Wenden und von der anderen Seite bräunen.

Orangen filetieren, Saft auffangen und mit der Stärke erhitzen.

Vom Herd nehmen und Orangenfilets darin ziehen lassen. Evtl. mit Likör aromatisieren.

Mit Puderzucker, Mandelblättchen und Orangenkompott anrichten.

Griess-Soufflee mit frischen Früchten

Zutaten:

400 ml Milch
60 g Butter
50 g Zucker
Zitrone
Ingwer
Salz
70 g Griess
4 Eier; getrennt
Butter; für die Formen
Zucker; für die Formen
Puderzucker
1/2 Zitrone; unbehandelt, Schale
250 g Erdbeeren
4 Feuerfeste Förmchen a 6-8 cm

Zubereitung:

Den Backofen auf Mittelhitze vorheizen. Ein tiefes Backblech mit Küchenpapier auslegen und soviel Wasser einfüllen, dass die Formen später zu etwa einem Drittel im Wasser stehen. Die Formen ausbuttern, mit Zucker ausstreuen und kalt stellen.

Für das Soufflee die Milch mit der Butter und der Hälfte des Zuckers, etwas Zitrone, Ingwer und einer Prise Salz aufkochen. Den Griess dazugeben und ähnlich einer Brandteigmasse abrösten. Die Eigelbe unter die Masse rühren.

Die Eiweisse mit dem restliche Zucker aufschlagen. Erst ein Drittel des Eischnees, dann den Rest vorsichtig unter die Griessmasse heben.

Das Wasserbad auf der Herdplatte vorsichtig zum Kochen bringen, die Souffleemasse in die Förmchen füllen und diese ins Wasserbad setzen. Im Ofen 20-25 Minuten garen.

Tip: Vor dem Stürzen das Soufflee etwas ruhen lassen, damit es stabil wird.

Beim Anrichten das gestürzte Soufflee mit Erdbeeren umlegen. Gut passt dazu auch ein Rhabarberkompott.

Griessauflauf mit Bananen

Zutaten:

4 Eier
80 g Zucker
2 Becher Joghurt
1/4 l Sahne
150 g Weizengriess [kein
Hartweizengriess]
4 mittelgrosse Bananen
6 El. Eierlikör
Fett für die Form
3 El. Mandelplättchen
Puderzucker zum Bestäuben

Zubereitung:

Die Eier trennen, Eigelbe mit dem Zucker in einer Schüssel zu einer dicken Masse rühren. Joghurt, Sahne und Griess dazumischen. Bananen schälen, in dickere Scheiben schneiden und mit dem Eierlikör übergiessen (marinieren lassen).

Die Eiweisse zu sehr steifem Schnee schlagen und mit den marinierten Bananen unter die Griessmasse heben.

Eine feuerfeste Form einfetten, mit Mandelplättchen bestreuen und bei 180 Grad 45 min. garen.

Die Form herausnehmen und den Auflauf mit Puderzucker bestreuen.
Warm servieren.

Dessert, Süßspeisen

Grießschnitten mit Stachelbeerkompott

Zutaten:

350 ml Milch
4 El. Vollrohrzucker
; Salz
100 g Vollkorn Grieß
400 g Halbreife Stachelbeeren
100 ml Apfelsaft
1/2 Zitrone; nur Schale
1 g Johannisbrotkernmehl
1 El. Milder Blütenhonig
1 Ei
50 g Vollkornzwiebäcke
20 g Haselnüsse
1/2 Tl. Zimt; evtl. etwas weniger

Zubereitung:

Als Hauptmahlzeit für 2, als Dessert für 4-5 Personen:

Die Milch und 1/4 des Zucker, 1 Prise Salz und den Grieß in einen Topf geben. Unter Rühren 2-3 Minuten kochen. 5 Minuten auf der ausgeschalteten Kochstelle ausquellen lassen. 1 flache Platte oder 1 Backblech mit Butter einfetten. Den Grießbrei darauf 1 cm dick verstreichen. Etwa 20-25 cm am besten mit einem eingeölten Teigschaber. Die Masse völlig auskühlen lassen. Inzwischen die Stachelbeeren waschen und putzen. Den Apfelsaft mit der Zitronenschale aufkochen, die Beeren hineingeben. Etwa 5 Minuten bei schwacher Hitze kochen. Dabei den Topf gelegentlich rütteln. Dann den Topf von der Kochstelle nehmen. Die Zitronenschale entfernen. Das Johannisbrotkernmehl unterrühren. Nach Geschmack mit Honig oder Zucker süßen. Das Kompott kühl stellen. Das Ei mit 1 Tb Wasser verquirlen. Die Zwiebäcke mit den Nüssen zusammen im Elektrohacker zerkleinern. Die Grießmasse in Rauten oder Vierecke schneiden und mit dem Teigschaber von der Platte heben. Zuerst in dem Ei, dann in der Zwiebackmischung wenden und von beiden Seiten bei mäßiger Hitze hellbraun backen. Die Schnitten mit dem Kompott anrichten. Vollrohrzucker mit etwas Zimt mischen und dazu servieren.

Griessflammeri mit Kiwis

Zutaten:

8 Kiwis
2 El. Zitronensaft
3 El. Kiwi-Likör
2 1/2 El. Speisestärke
1 Vanilleschote
6 El. Zucker
3/4 l Milch
100 g Weizengriess
1 Ei; getrennt
1 Eiweiss; (1)
20 g Mandelblättchen

Zubereitung:

Kiwis schälen, fünf Früchte pürieren, restliche Kiwis in Scheiben schneiden. Püree mit Zitronensaft und Likör 2 Min. köcheln lassen. Speisestärke mit etwas kaltem Wasser verrühren, unter das Püree mischen, 2 Min. kochen lassen. Vanilleschote auskratzen, Mark mit zwei Dritteln des Zuckers zur Milch geben, einmal aufkochen lassen.

Griess hineinrühren und aufkochen lassen. Ei(er) trennen, Eigelb unter den Griess rühren, Topf vom Herd nehmen. Das Eiweiss steif schlagen und ebenfalls unterheben.

Griessflammeri und Kiwipüree in eine feuerfeste Form schichten und mit den Kiwischeiben belegen. Das Eiweiss (1) mit dem restlichen Zucker steif schlagen, in einen Spritzbeutel füllen und ein Gitter auf die Kiwischeiben spritzen. Mit Mandeln bestreuen. Unter dem vorgeheizten Grill etwa 1-2 Min. überbacken.

Pro Portion ca. 266 kcal/1109 kJ.

Griesspfannkuchen mit Topfencreme gefüllt

Zutaten:

Für Die Pfannkuchen:

100 g Butter; geklärt
75 g Butter
1 Tl. Vanillezucker
1 Unbehandelte Zitrone;
- Schale
3 Eier
100 g Griess
125 ml Sahne

Für Die Topfencreme:

2 Eier
30 g Vollrohrzucker
1 Unbehandelte Zitrone;
- Schale
250 g Magerquark; (Magertopfen)
50 g Crème fraîche
1 Vanilleschote
1 g Agar-Agar; bis 3fache Menge,
- je nach Angaben des
- Herstellers
- ersatzweise
4 Scheibe Gelatine

Dazu:

Fruchtsauce; aus Himbeeren,
- Johannisbeeren und
- Erdbeeren

Zubereitung:

Agar-Agar oder Gelatine nach Packungsanweisung einweichen.

Für die Pfannkuchen Butter mit Vanillezucker und Zitronenschale schaumig rühren. Eiweiss steif schlagen. Eigelb, Griess und Sahne zu der Buttercreme geben und durchmischen. Den Eischnee unterheben.

Die geklärte Butter in einer Pfanne erhitzen, nacheinander grosse Pfannkuchen backen, je Portion einen. Aus jedem Pfannkuchen mit einem Ausstecher 3 kleine Pfannkuchen ausstechen.

Eigelb, Vollrohrzucker, Zitronenschale, Quark, Crème fraîche und Vanillemark schaumig rühren. Mit Agar-Agar oder Gelatine binden.

Eiweiss steif schlagen und unter die Quarkmasse heben.

Pro Person 3 Pfannkuchen mit Topfencreme füllen und mit Fruchtsaucen anrichten.

Tips:

Agar-Agar muss eine Stunde in etwas Wasser eingeweicht werden, damit es aufquillt. Dann kochen, bis sich alles aufgelöst hat. Falls dabei zu viel Flüssigkeit verdampft, etwas Wasser nachgiessen. Abkühlen lassen, mit ca. einem Viertel der Quarkmasse verrühren, dann rasch unter den restlichen Quark heben.

Statt Griess kann man auch gemahlene Hirse oder Weizen verwenden.

Griesspudding mit Holunderkompott

Zutaten:

Holunderkompott:

500 g Holunderbeeren; ohne Stiele
8 dl Wasser
120 g Honig
1 Zitrone; Saft davon
2 El. Speisestärke; zum Binde
-- evtl. etwas mehr

Griesspudding:

1 l Milch
Vollrohrzucker
-- nach Belieben
1 Vanillestengel
-- längs aufgeschlitzt
1 Spur Salz
40 g Butter
220 g Vollweizengriess
3 Eigelb

Ausserdem:

Butter; zum Braten

Zubereitung:

Anzahl Portionen: falls als Dessert serviert, als kleine Mahlzeit die Anzahl halbieren.

Holunderkompott: Beeren, Wasser und Honig auf kleinem Feuer 15 Minuten kochen. Mit dem Zitronensaft abschmecken. Speisestärke in wenig Wasser aufrühren, zum Kompott geben und solange weiter köcheln, bis die Maisstärke bindet. Der Holunderkompott kann kalt oder warm serviert werden.

Griesspudding: Milch, Zucker, Vanillestengel, Salz und Butter aufkochen. Den Griess im Strahl zur Flüssigkeit geben und ca. 15 Minuten auf sehr kleinem Feuer kochen.

Vanillestengel entfernen, Eigelb unter dem Griess rühren. Masse in einer flachen Schüssel erkalten lassen.

Griesspudding entweder stürzen und in Scheiben schneiden, oder mit dem Esslöffel Klösse abstechen. In wenig Butter goldgelb braten.

Anrichten: den Holunderkompott auf die Teller verteilen. Griesspudding darauf setzen. Wenig Vollrohrzucker darüber streuen.

Griessschmarrn I

Zutaten:

60 g Griess
125 ml Milch
2 Eier
2 Tl. Zucker oder Ahornsirup
1 Spur ; Salz
1 El. Butterschmalz

Zubereitung:

Den Griess mit der Milch einmal aufkochen lassen, dann zugedeckt bei schwacher Hitze gut 10 Minuten ausquellen lassen.

Die Eier trennen. Die Eigelb mit dem Zucker oder dem Ahornsirup unter den Griessbrei rühren. Die Eiweiss mit dem Salz zu steifem Schnee schlagen, unter den Griessbrei heben.

Das Butterschmalz in einer Pfanne zerlassen, die Griessmasse hineingeben und backen lassen. Wenn sie auf einer Seite fertig ist, wenden und auf der anderen Seite ebenfalls backen.

Mit zwei Gabeln in Stücke reißen und noch eine Minute weiterbacken.

Dazu passt Zwetschgenkompott.

Grissini

Zutaten:

500 g Mehl
1 Tl. Salz
50 g Hefe
1/4 l Lauwarmes Wasser
1 ts Zucker
6 tb Olivenöl

Zubereitung:

Pro Stange etwa: 145 kJ/35 kcal

1 g Eiweiss
1 g Fett
6 g Kohlenhydrate

Vorbereitungszeit: 40 Minuten

Ruhezeit: 1 Stunde

Backzeit: 15 Minuten

Das Mehl mit dem Salz in einer Schüssel mischen. In die Mitte eine Vertiefung drücken, die Hefe hineinbröckeln und diese mit dem Wasser, dem Zucker und etwas Mehl verrühren. Den Vorteig bei Raumtemperatur zugedeckt 20 Minuten gehen lassen.

Den Hefevorteig mit dem gesamten Mehl und dem Olivenöl zu einem glatten Teig verkneten, der sich gut vom Schüsselrand löst. Den Hefeteig zugedeckt 30 Minuten gehen lassen.

Den Teig auf einer leicht bemehlten Arbeitsplatte etwa 2 cm dick ausrollen und in 10 cm lange Streifen schneiden. Die Streifen zu 20 bis 25 cm langen Rollen formen.

Das Backblech mit Fett bestreichen. Den Backofen auf 220°C vorheizen. Die Grissini auf das Backblech legen, zugedeckt 10 Minuten gehen lassen und mit Milch bepinseln.

Die Stangen im Backofen auf der oberen Schiene in 15 Minuten goldgelb backen.

Kuchen, Gebäck, Pralinen

Groffbroat (Siegerländer Schwarzbrot)

Zutaten:

2 kg Roggenschrot, Type 1800, fein
500 ml ;lauwarmes Wasser(1)
300 g Sauerteig, aus Type 1370
1 l ;lauwarmes Wasser(2)
250 g Weizenmehl, Type 1050
60 g ;Salz

Zubereitung:

Zwölf Stunden vor dem Backen vermischt man die Hälfte des Roggenschrot mit lauwarmen Wasser(1) und dem Sauerteig, bedeckt die Masse mit einem Tuch und läßt sie an einem warmen Ort gären. Salz in Wasser(2) auflösen.

Dann verknetet man das übrige Mehl mit dem Wasser(2) und dem aufgegangenem Teig und formt drei längliche Brotlaibe. Brotlaibe mit Wasser bepinseln und auf einem Backblech im Backofen bei 230 °C etwa 60-70 Minuten backen.

Große Feuerwerksmusik für Apfel, Teig und Flamme

Zutaten:

Füllung:

4 mittelgroße Äpfel
75 g Rohmarzipan
1 Eigelb
30 g Weinbeeren

Teig:

75 g Speisequark
50 ml Milch
50 ml Speiseöl
40 g Zucker
1 Päckchen Vanillinzucker
1 Beutel Vanillearoma
etwas Salz
150 g Weizenmehl
12 g Backin

Zubereitung:

Füllung:

Äpfel schälen, Kerngehäuse mit einem Apfelbohrer ausstechen. Rohmarzipan mit einem Eigelb verrühren Weinbeeren hinzufügen und die Äpfel damit füllen. Bis zur weiteren Verarbeitung mit einem feuchten Tuch abdecken.

Teig:

Speisequark, Milch, Speiseöl, Zucker, Vanillinzucker, Vanillearoma und etwas Salz mit einem Handrührgerät zu einer glatten Masse verarbeiten.

Weizenmehl und Backin mischen, sieben, zunächst auf niedrigster, dann auf höchster Stufe unterkneten (nicht zu lange, sonst klebt der Teig).

Den Teig ausrollen, in 4 Quadrate (20*20cm) schneiden. Je ein Apfel auf ein Quadrat stellen, in den Teig einschlagen und auf ein Backblech legen. Aus dem restlichen Teig vier runde Plättchen (2-3cm) ausstechen und auf die Teigenden (Spitzen) legen. Alles mit Eigelb bestreichen. Backen: 175-200 Grad, ca. 25 Minuten.

Großer Eierkranz

Zutaten:

500 g Mehl
1 Würfel (42 g) frische Hefe
ca. 1/8 l lauwarme Milch
75 g Zucker
1 Vanillezucker
1 Pr. Salz
125 g Butter oder Margarine
2 Eier
60 g Pistazien
100 g Rosinen
50 g Orangeat
1 Eigelb
200 g Puderzucker
ca. 6 EL Zitronensaft
50 g gehackte Pistazien
hartgekochte, gefärbte Eier

Zubereitung:

Mehl, zerbröckelte Hefe, Milch, Zucker, Vanillezucker, Salz, Fett und Eier in eine Rührschüssel geben und mit dem Handrührgerät oder der Küchenmaschine etwa 5 Minuten zu einem Teig verarbeiten. Den Backofen 5 Minuten auf 50° vorheizen, ausschalten, den zugedeckten Teig 15 Minuten im Backofen aufgehen lassen. Pistazien, gewaschene Rosinen und gewürfeltes Orangeat zufügen, nochmals kurz durchkneten und weitere 15 Minuten gehen lassen. Teig auf der bemehlten Arbeitsfläche zu 2 langen Rollen formen, zu einer Kordel verdrehen und zu einem Kranz zusammenfügen. 20 Minuten gehen lassen.

Eigelb mit Wasser verquirlen, den Kuchen damit bestreichen. Den Kranz auf ein vorbereitetes Blech legen. In die Mitte eine Porzellan oder Metallschüssel setzen, backen.

Schaltung:

170 - 190°, 1 . Schiebeleiste v.u.

160 - 180°, Umluftbackofen

ca. 40 Minuten

Puderzucker evtl, sieben, mit Zitronensaft verrühren, den Kranz damit bestreichen, mit Pistazien bestreuen. Gefärbte Eier in die Mitte setzen.

103 g Eiweiß, 190 g Fett, 818 g Kohlenhydrate, 23268 kJ, 5553 kcal.

Großmutter Marys Frühstückskuchen

Zutaten:

60 g Hefe
1 Tas. Milch
1 Tas. Butter
1 Tas. Zucker
1 Tl. ;Salz
3 Eier, schaumig geschlagen
4 1/2 Tas. Mehl
1 Tl. Muskat, fr. gemahlen
1 Tas. Rosinen, mit
1/2 Tas. Mehl - bestäubt

BELAG:

1/4 Tas. Mehl
1/4 Tas. Zucker
2 1/2 El. Butter
1 El. Zimt

Zubereitung:

Backofen auf 190C vorheizen. Hefe in warmem Wasser auflösen. Milch mit der Butter erhitzen, bis diese schmilzt und in eine Rührschüssel gießen. Zucker und Salz hinzufügen. Wenn die Mischung nicht mehr heiß ist, die Eier hineinschlagen (1 EL zurückbehalten). Bei max. 40C die Hefe zugeben. Mehl, Muskat und die bestäubten Rosinen dazugeben und etwa 5 min kräftig schlagen, damit der Teig glatt, glänzend und geschmeidig wird.

Teig in eine saubere, leicht gebutterte Schüssel geben. Mit einem feuchten Tuch bedecken und gehen lassen. Aufräumen und Pause machen.

Nach ca. 45 min, wenn der Teig zu doppelter Größe aufgegangen ist, mit einem Löffel ziehen, dabei die Schüssel langsam drehen. Zudecken und nochmals gehen lassen. Nach 30-40 min den Teig auf ein bemehltes Brett geben und in die gewünschte Anzahl Stücke teilen.

Stücke kurz durchkneten und zu einem Laib formen. Jeden Laib in eine gut gefettete Kastenform legen und dabei aufpassen, daß der Teig nicht mehr als die Hälfte der Form einnimmt, denn diese Brote gehen sehr auf. Beiseite stellen und ein drittes Mal gehen lassen.

Zutaten für den Belag mit den Händen zusammenkneten. Wenn der Teig gegangen ist, mit geschlagenem Ei bepinseln, die Oberfläche etwas einritzen und den Belag daraufstreichen.

Bei 190C eine Stunde backen bis die Brote fest und goldbraun sind.

Großmutter's Spritzgebäck Linger Brötchen

Zutaten:

Teig:

1 kg Mehl

400 g Zucker

3 Päckchen Vanillinzucker

1 Prise Salz

500 g Butter oder Margarine

7 Eigelb

Johannisbeer- oder Brombeergelee

150 g Kuvertüre

Zubereitung:

1 Teig für 2 Plätzchensorten.

Aus den angegebenen Zutaten einen Knetteig bereiten. Die Hälfte des Teigs durch einen Fleischwolf mit Spritzgebäckvorsatz drehen, Spritzgebäck formen und auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen.

Für die „Linger Brötchen« aus dem restlichen Teig walnußgroße Kugeln formen und auf ein mit Backpapier belegtes Backblech geben. Mit einem Holzlöffelstiel in jede Kugel eine Vertiefung drücken und mit Gelee füllen. Backbleche nacheinander in den vorgeheizten Backofen setzen.

E: Mitte. T: 200 °C / 10 bis 12 Minuten

Kuvertüre schmelzen und das abgekühlte Spritzgebäck damit bestreichen.

Tip: Die Menge der Zutaten eignet sich zur Teigzubereitung in einer Küchenmaschine.

Für die Zubereitung mit den Knethaken des Handrührgeräts sollte sie halbiert werden.

Grosse Apfelschnecken

Zutaten:

Für etwa 20 Stück:

50 g getrocknete Apfelringe

2 El. Rum

100 g Butter oder Margarine

1 Tl. Süsstoff

1 Eigelb

200 g Mehl

2 El. Aprikosenmarmelade, kalorienreduziert

50 g Mandeln

Zubereitung:

Apfelringe im Blitzhacker fein zerkleinern und mit Rum beträufeln. 20 Minuten stehenlassen. Mit Fett, Süsstoff, Eigelb und Mehl verkneten. Den Teig zwischen Klarsichtfolie zu einem Rechteck (30 x 45 cm) ausrollen. Mit Konfitüre bestreichen und mit Mandeln bestreuen. Teigplatte von beiden Längsseiten zur Mitte hin aufrollen. Teigrolle in Scheiben schneiden und auf ein vorbereitetes Backblech legen. In den Backofen schieben, auf 175 Grad schalten und etwa 25 Minuten backen.

Grufti Torte

Zutaten:

1 Ei
150 g Zucker
1 Päckchen Vanillezucker
150 g Palmin (Kokosfett)
60 g Kakao
1-2 El. Rum
30-35 Butterkekse oder
120 g - 150 g Löffelbiskuits

Zubereitung:

Das Ei mit Zucker und Vanillezucker verrühren. Palmin auflösen und abkühlen lassen. Mit Kakao und dem Rum zur Ei-Zucker-Masse geben. Eine kleine Kastenform mit Papier auslegen. Abwechselnd Kekse und Creme einfüllen, letzte Schicht Creme. Im Kühlschrank fest werden lassen. Mit Schokolinsen verzieren.

Kuchen, Gebäck, Pralinen

Grundansatz für Sauerteig, Basisinformationen

Zutaten:

Sauerteigansatz

Zubereitung:

Der Grundansatz mit Backferment

Das Sekowa Spezialbackferment ist ein trockenes Granulat. Bevor damit gebacken werden kann, müssen die eingetrockneten Gärungsorganismen wieder aktiviert werden.

Das geschieht, indem man das Backferment mit warmem Wasser und frisch gemahlenem Weizen verrührt und das Ganze an einem warmem Platz gären lässt. So entsteht der Grundansatz, also eine besondere Art von Sauerteig.

Das ist wichtig für den Grundansatz:

Für die Grundansatzbereitung eignet sich am besten ein schmales, hohes Gefäß (z. B. ein Gurkenglas mit Schraubdeckel von ca. 700 ml Inhalt), weil in einem breiten Gefäß der Teig verläuft und die Gärung dadurch beeinträchtigt wird.

Die Teigoberfläche darf während des ganzen Gärungsvorganges nicht trocken werden, weil sonst die Gärung unterbunden wird. Deshalb muss das Gefäß mit einem Teller oder Deckel abgedeckt werden. Doch sollte dabei noch ein geringer Luftaustausch möglich sein. Das Glas sollte also nicht zu fest zugeschraubt werden.

Die günstigste Temperatur für die Grundansatzbereitung liegt zwischen 25 und 30 Grad. (auf keinen Fall unter 20 Grad) Diese Temperatur erreicht man am besten, indem man das Glas in den Backofen stellt und nur die Backofenleuchte anstellt, ohne Temperaturzuschaltung) Bei wem das nicht geht, der kann auch eine 25 Watt Glühbirne mit einem Verlängerungskabel in den Backofeninnenraum legen.

Der fertige Grundansatz hält sich im Kühlschrank, am besten in einem Glas (jetzt fest zugeschraubt, mehrere Monate. Da er auch im Kühlschrank noch etwas gärt, darf das Glas höchstens bis 3/4 gefüllt werden. Bei längerer Aufbewahrung zeigt sich an der Oberfläche manchmal eine graue Verfärbung. Sie stammt von arteigenen Hefezellen, die von Natur aus grau sind. Die Gärfähigkeit wird dadurch nicht beeinträchtigt. Wasser, das sich oben absetzt, sollte abgegossen werden.

Wenn der erste Grundansatz aufgebraucht ist, nehme ich beim Brotbacken jedesmal 1-2 Esslöffel vom Vorteig ab und hebe ihn als Grundansatz für's nächste Backen auf.

Da die Gärkraft des Grundansatzes nach einiger Zeit nachlässt, sollte er 1-2 mal jährlich frisch zubereitet werden. Zwischendurch frischt man ihn wie folgt auf:

2 El. Grundansatz mit 1 Tl. Backferment und 40 ml warmem Wasser (40 Grad) verrühren. 2 El. fein geschroteten Weizen untermengen, sodass ein dicker Brei entsteht. Danach bei Zimmertemperatur zugedeckt gären lassen. Am nächsten Tag ist der Grundansatz gebrauchsfertig.

Grundansatz für Sauerteig, I Zubereitung

Zutaten:

1. Stufe:

40 ml Wasser

1 Tl. Backferment

-- gehäufte Teelöffel

35 g Weizen; fein geschrotet

2. Stufe:

50 ml Wasser

75 g Weizen; fein geschrotet

Zubereitung:

Für die erste Stufe das Wasser auf 40 Grad erwärmen. Das Backferment darin verrühren. Soviel Weizenschrot darin verrühren, dass ein ziemlich weicher Teig entsteht. Dabei soll sich aber kein Wasser absetzen. Das Gefäß zudecken und bei etwa 30 Grad gären lassen.

Nach 15-18 Stunden ist der Teig reif.

Man erkennt es an vielen Gärbläschen.

Für die 2. Stufe das Wasser auf 40 Grad erwärmen. Mit dem Weizenschrot zusammen unter den ersten Ansatz mengen. Den mittelfesten Teig zugedeckt gären lassen, bis sich der Teig um das 2,5-3-fache vermehrt hat und eine lebhaft Gärung zu beobachten ist.

Bei einer Temperatur von ca. 30 Grad ist das nach ca. 5 Stunden der Fall.

Bei 20 Grad kann die Gärzeit bis zu 24 Stunden betragen. Dann ist der Grundansatz gebrauchsfertig. Ein späteres Zusammenfallen mindert seine Qualität nicht.

Wichtig:

Der Grundansatz muss wirklich gut ausgereift sein, denn nur dann hat man die Gewähr, dass das Gebäck auch gut gelingt.

Grundeisrezept

Zutaten:

2 Eigelb
250 ml Vollmilch
150 ml Sahne
75 Zucker
1 P. Vanillinzucker

Zubereitung:

Man schlägt das Eigelb mit dem Zucker und dem Vanillinzucker bis alles schön schaumig ist und gibt dann die Milch dazu. Die Sahne schlägt man in einer anderen Schüssel, bis sie fast steif ist und gibt sie dann zu der Mischung dazu.

Hier kann man dann die verschiedensten Eissorten zubereiten, wie das Cocoseis, oder auch Stracciatella (hier gibt man einfach Schokostückchen dazu).

Was auch hervorragend schmeckt ist das Zimteis. Hier wird zum Grundeisrezept einfach Zimt nach Belieben dazugegeben.

Beim Vanilleeis mache ich da auch keinen größeren Aufwand. Ich gebe einfach ein bißchen echtes Vanille dazu (hat dann auch die schönen schwarzen Pünktchen)!

Unser Kühlbehälter faßt 0,8l.

Grundrezept für Blätterteig nach der deutschen Methode.

Zutaten:

500 g Mehl
1/8 l Wasser
1/2 Tl. Salz
550 g Butter
100 g Mehl

Zubereitung:

* Das Mehl auf ein Backbrett sieben und eine Mulde in die Mitte drücken. Das Wasser und das Salz hineingeben und mit den Händen sehr rasch von innen nach aussen Wasser und Mehl zu einem festen Teig mit glänzender Oberfläche verkneten.

* Den Teig zu einem Ballen formen und diesen an der Oberfläche kreuzweise einschneiden; durch die Einschnitte kann sich der Teig während der Ruhezeit gut entspannen. Den Teig zugedeckt 15 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen.

* Die möglichst kalte Butter mit kühlen Händen (mehrmals in kaltes Wasser tauchen) mit dem gesiebten Mehl verkneten, ebenfalls zu einem Ballen formen und zugedeckt 15-20 Minuten in den Kühlschrank stellen.

* Den Mehl-Wasser-Teig auf einer schwach bemehlten Platte zu einem 30 x 50 cm grossen Rechteck ausrollen.

* Den Butter-Mehl-Teig auf Pergamentpapier zu einer Grösse von 22 x 25 cm ausrollen.

* Diesen Butterblock auf die linke Seite des grösseren Teigblatts legen und die Ränder rundherum mit Wasser betreiben.

* Den freien Teil des Teigs über den Butterblock klappen und die Ränder gut zusammendrücken.

* Das Teigblatt nun abwechselnd von unten nach oben und von links nach rechts ausrollen, bis ein Rechteck von 30 x 60 cm Grösse entstanden ist.

* 20 cm der linken Teighälfte zur Mitte hin umklappen und die 20 cm der rechten Hälfte darüberschlagen. Dieses Formen nennt der Fachmann eine einfache Tour. Den so geschlagenen Teig locker in Pergamentpapier einwickeln und 15-20 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen.

* Nach der Ruhezeit den Teig wieder zu einer Platte von 30 x 60 cm ausrollen; dabei stets von unten nach oben und von links nach rechts rollen. Von dieser Teigplatte den linken und den rechten äusseren Teil 15 cm nach innen schlagen, so dass sich die zusammengeslagenen Teigenden fast in der Mitte berühren. Den Teig dann nochmal falten. Dieses Zusammenschlagen nennt der Fachmann die doppelte Tour. Den

Teig wiederum locker in Pergamentpapier einwickeln und 15-20 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen.

* Den Teig danach wiederum von unten nach oben und von links nach rechts zu einer Platte von 30 x 60 cm ausrollen. Den Teig in der einfachen Tour zusammenschlagen und im Kühlschrank ruhen lassen. Den Teig danach erneut ausrollen, in der doppelten Tour zusammenschlagen und im Kühlschrank ruhen lassen.

* Nach der letzten doppelten Tour hat der Teig ein Format von 15 x 30 cm. Den Teig auf einer schwach bemehlten Arbeitsfläche nun nach den Angaben im Rezept ausrollen, die gewünschte Form zurechtschneiden oder ausstechen. Gegebenenfalls formt man den Teig auch mit der Hand.

* Ein Backblech oder die nötige Backform mit kaltem Wasser ab- und ausspülen, die Teigstücke darauf- oder hineinlegen und mindestens 15 Minuten möglichst kalt lagern (ideal wäre eine Lagerung im Kühlschrank). Das kalte Abspülen des Backblechs oder der Backform

Grundrezept für Weizenkleingebäck

Zutaten:

Etwa 30 Stück:

60 g Hefe

1 Tl. Zucker

1/2 Tasse lauwarmes Wasser (30 Grad)

1 kg Weizenmehl Typ 550

(normales ausgemahlene Mehl)

1/2 l (ca.) lauwarmes Wasser (30 Grad)

1-2 El. Salz

Mehl zu Bestäuben

Fett für das Backblech

1 Tasse heisses Wasser

Zubereitung:

Die Hefe zerbröckeln und mit Zucker in der halben Tasse Wasser auflösen. Das Mehl in eine Schüssel sieben, in die Mitte eine Vertiefung drücken, die aufgelöste Hefe hineinschütten und von der Mitte aus mit dem Mehl vermengen. Nach und nach Wasser und Salz zugeben und den Teig kräftig durchkneten. Wenn er Blasen wirft und sich leicht von der Schüssel löst, mit etwas Mehl bestäuben, mit einem Tuch zudecken und an einem warmen Ort 30-40 Minuten gehen lassen. Hat sich das Teigvolumen verdoppelt, wird der Teig nochmals kräftig durchgeknetet, rund gewirkt und zu einer langen Rolle ausgerollt. Diese in ca. 30 Stücke teilen, auf ein bemehltes Brett legen, zudecken und nochmals 10 Minuten an einem warmen Ort gehen lassen. Dann die Teiglinge auf das heisse, gefettete Backblech legen, in der Mitte einritzen, mit etwas Wasser bestreichen, und in den, auf 250 Grad (Ober- Unterhitze, bei Umluft nur ca. 200 Grad) vorgeheizten Backofen, mittlere Schiene, schieben. Eine Tasse heisses Wasser dazustellen (sonst werden die Brötchen nicht braun) und ca. 10-15 Minuten backen.

Kuchen, Gebäck, Pralinen

Grundrezept für Tofukuchen (ohne Eier)

Zutaten:

250 g Weizenmehl; frisch gemahlen
2 Tl. Backpulver
1 Tl. Vanillezucker
1 Spur ;Salz
75 ml Apfelsaft
25 ml Maiskeimöl
100 g Vollrohrzucker
-- oder Birnendicksaft
-- oder Honig
100 g Tofu

VARIANTEN:

50 g Nüsse; gehackt o. gerieben
4 El. Kakaopulver
1/2 Zitrone; abgeriebene Schale
50 g Rosinen

Zubereitung:

Eine Kuchenform einfetten. Den Backofen auf 200 Grad vorheizen.
Mehl, Backpulver, Vanille und Salz in einer Backschüssel mischen. Die übrigen Zutaten im Mixer oder mit dem Stabmixer pürieren. Sorgfältig unter die Mehlmischung heben und sofort in die Kuchenform gießen. 35 bis 40 Minuten backen.
Varianten: dem Mehl eine oder mehreren der genannten Zutaten beimischen.

Grundrezept Hefeteig

Zutaten:

200 g Mehl
1/2 Tl Salz
10 g Hefe; frisch
125 ml Wasser; lauwarm
1 El Olivenöl; kaltgepresstes
Maismehl; fürs Blech

Zubereitung:

Das Mehl in eine grosse Schüssel sieben und Salz darauf streuen. Eine Mulde drücken und die Hefe hineinbröckeln oder -streuen. Mit der Hälfte des lauwarmen Wasser verrühren. Etwas Mehl darüber streuen, zugedeckt an einem warmen Platz 15 Minuten gehen lassen, bis sich an der Oberfläche Risse zeigen.

Mehl, Hefeansatz, das restliche Wasser und Olivenöl zu einem Teig durcharbeiten. Etwa 10 Minuten kräftig weiterkneten, bis der Teig elastisch ist und nicht mehr klebt. Zugedeckt an einem warmen Platz erneut 20-30 Minuten gehen lassen, bis sich das Volumen verdoppelt hat.

Erneut durchkneten, auf die gewünschte Grösse ausrollen und nach gewähltem Rezept weiterverarbeiten.

Im vorgeheizten Ofen bei 250 Grad backen.
(für 1/2es Backblech oder 32er Form)

Grundrezept Quark-Öl-Teig

Zutaten:

200 g Mehl
1/2 Tl Mehl
1 Tl Backpulver; gestrichen voll
100 g Speisequark; 10% Fett i.Tr.
4 El Milch
4 El Olivenöl; kaltgepresstes
Butterschmalz; fürs Blech

Zubereitung:

Mehl in eine Schüssel sieben, mit Salz und Backpulver vermischen. Die restlichen Zutaten dazugeben und mit dem Handrührgerät auf höchster Stufe kräftig durchkneten. Wird der Teig bröckelig, von hand weiterkneten, bis er glatt und geschmeidig ist.

Teig ausrollen und nach gewähltem Rezept weiterverarbeiten.

Im vorgeheizten Ofen bei 175-200 Grad backen.

TIP: Beide Teigarten können statt mit weissem Mehl auch mit Vollkornmehl gebacken werden. Dann eventuell etwas mehr lauwarmes Wasser oder Milch dazugeben.

(für 1/2es Backblech oder 32er Form)

Grundrezept Quark-Ölteig I

Zutaten:

150 g Quark (trocken)
6 El. Öl
1 ganzes Ei
2 El. Milch nach Bedarf
75 g Zucker
1 Prise Salz
Zitronenschale oder Vanille
300 g Weizenmehl
3/4 - 1 Backpulver

zum Blech:

Butter

Zubereitung:

1. Quark, falls sehr feucht, in Tuch gut auspressen, nur wenn nötig durch Sieb streichen.
 2. Quark mit Öl, Ei, Milch, Zucker, wenig Salz und etwas abgeriebener Zitronenschale oder Vanillezucker gut verrühren, bis Masse gleichmässig gebunden ist; soll Ei eingespart werden, Milchmenge auf 6 Esslöffel erhöhen.
 3. Die Hälfte des mit Backpulver gemischten und gesiebten Mehles unterrühren.
 4. Rest der Mehl-Backpulvermischung rasch unterkneten, bis Teig glatte und gleichmässige Beschaffenheit hat.
 5. Teig je nach Verwendung auswellen bzw. auf gebuttertem Blech ausdrücken, zerlassener Butter bestreichen, belegen oder füllen oder nach Belieben formen.
 6. Backen auf gefettetem Blech bei Mittelhitze von 180-200 Grad Celsius, mit Obstbelag bei 200-220 Grad Celsius. Backdauer für Plattenkuchen 20-30 Minuten, für Kranzkuchen etwa 45 Minuten, je nach Dicke des Kuchens.
 7. Nach dem Backen Kuchen nur kurz abkühlen lassen, dann vom Blech oder aus Form lösen, auf Kuchengitter erkalten lassen.
 8. Gebäck aus Quark-Ölteig schmeckt am besten frisch!
- Verwendungsmöglichkeiten:
- Quark-Ölteig ist rasch, einfach und wenig arbeitsaufwendig in der Herstellung und auch sehr vielseitig zu verwenden, z.B. an Stelle von mittelfestem Hefeteig für Blechkuchen verschiedener Art wie Butter- und Zuckerkuchen, Streuselkuchen, Apfelkuchen, Zwetschkuchen, Nusskranz, Apfeltaschen, Schnecken u.a.m.

Verwendung auch zu salzigem gefülltem Gebäck, z.B. in Teig gebackenen Würstchen oder Schinkenrollen - dafür Teig ohne Zucker und ohne Vanille oder Zitronenschale herstellen!

Gebäck aus Quarkölteig kann nach dem Backen durch Tiefgefrieren haltbar gemacht werden, mögliche Lagerdauer 4-6 Monate.

Tischfertigmachen durch Auftauen bei Zimmertemperatur oder in Aluminiumfolie verpackt in der Röhre bei etwa 180-200 Grad Celsius 10-20 Minuten aufbacken.

Grüne Milchnudeln mit Rhabarber

Zutaten:

Für vier Portionen:

1 kg Rhabarber
100 g getrocknete Aprikosen
Salz
250 g Zucker
1 Prise Zimt
250 g grüne Bandnudeln
1 El. Öl
1 l Milch
1 Prise Salz
40 g Mandelblättchen
1 Stiel Minze

Zubereitung:

Rhabarber putzen, waschen und in Stücke schneiden. Aprikosen in Streifen schneiden. Zusammen mit Rhabarber, einer Prise Salz, etwa 200 g Zucker (eventuell einen Teil des Zuckers durch flüssigen Süsstoff ersetzen), Zimt und einen 1/4 l Wasser zehn Minuten kochen. Inzwischen die Bandnudeln in Milch mit Öl, restlichem Zucker und Salz acht bis zehn Minuten kochen. Vorsicht, kocht leicht über! Abtropfen lassen. Die Milch dabei auffangen. Nudeln zusammen mit dem Rhabarberkompott anrichten und warm stellen. Mandelblättchen in einer Pfanne ohne Fett hellbraun rösten. Zusammen mit den abgezupften Minzeblättchen auf das Gericht streuen. Zum Essen etwas Milch über die Nudeln giessen.

Grünes Spargeleis

Zutaten:

3/4 l Milch
12 Eigelb
180 g Zucker
1 Spur Salz
200 g Creme fraîche
400 g Weisser Spargel
300 g Grüner Spargel

Zubereitung:

Zubereitung:

Den weissen Spargel schälen und weichkochen. Der Fond kann für Spargelsuppe verwendet werden, da er hier nicht mehr benötigt wird. Von dem grünen Spargel nur die Endstücke abschneiden und mit Schale weichkochen.

Den gesamten Spargel fein pürieren und falls nötig durch ein Sieb streichen. Es sollte ca. 2/3 des Rohgewichtes übrigbleiben.

Milch und Zucker aufkochen, die Eigelb mit dem Salz glattrühren und ca. 1/3 der kochenden Milch unter Rühren in die Eier geben.

Anschliessend die Eimasse in die kochende Milch geben (unter Rühren) und so lange weitererhitzen, bis die Flüssigkeit andickt. Das geht relativ schnell und die Masse darf dabei auf keinen Fall kochen!

Sofort aus dem Topf in ein anderes Gefäss umfüllen (durch ein Sieb, um die Hagelschnüre rauszufiltern) und kaltstellen (in Eiswasser).

Unter die kalte Eisgrundmasse die Creme fraîche und das Spargelpüree geben und die Masse in einer Eismaschine frieren.

Passt hervorragend zu Erdbeeren...

Tip: Wer weitere Infos zur Speiseeisherstellung sucht (auch ohne Eismaschine) sollte sich mal in einer Bücherei oder Buchhandlung das Hobbythek-Buch Nr. 6 anschauen...

Grünkohlquiche

Zutaten:

150 g Weizen; fein gemahlen
100 g Hartweizen; fein gemahlen
1/2 El. Hefeflocken
130 g Sehr kalte Butter (1)
20 g Butter (2)
100 ml ;Wasser oder Molke
100 ml ;Wasser (2)
1100 g Grünkohl
150 g Zwiebeln
1 El. Gekörnte Gemüsebrühe
Schwarzer Pfeffer
Muskatnuss, frisch gerieben
2 Eier
100 g Sahne
80 g Appenzellerkäse, gerieben

Für Die Form:

Kokosfett und Alufolie

Zubereitung:

Das Mehl mit den Hefeflocken und 1/2 Tl. Salz mischen. Die Butter (1) darüberraaspeln. Mit den Knethaken der Küchenmaschine alles fein verkümmeln. Das Wasser oder die Molke dazugießen und alles zu einem glatten Teig verkneten. 30-40 Minuten zugedeckt kühl stellen.

Inzwischen den Grünkohl mehrmals gründlich lauwarm waschen. Die Blätter von den Rippen streifen und grob hacken. Die Zwiebeln grob würfeln und in der Butter (2) und wenig Wasser glasig dünsten. Den Grünkohl, die gekörnte Brühe und das Wasser (2) dazugeben. Das Gemüse zugedeckt in 8-10 Minuten dünsten, dabei einmal umwenden. Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Den Backofen auf 200 Grad vorheizen. 2/3 des Teiges ausrollen und die gefettete Form damit auslegen. Dabei einen Rand von 4 cm hochziehen. Den Teigboden mehrfach mit einer Gabel einstechen. Ein Stück Alufolie von 87 cm Länge mehrmals längs zu einem festen Streifen zusammenfalten. Die Folie an den Teigrand drücken. (Der Folienrand kann viele Male verwendet werden) Den Boden im Backofen Mitte 12 Minuten vorbacken. Den Folienrand abnehmen.

Inzwischen den restlichen Teig ausrollen und Blätter ausstechen. Für den Guss die Eier mit Sahne, Muskat, Pfeffer und Salz verquirlen. Die Teigblätter mit etwas Eisahne bestreichen. Das Gemüse in die Teigkruste füllen, den Guss darüber verteilen und den Käse aufstreuen.

Die Verzierungen am Rand auflegen. Die Quiche auf der 2. Schiene von unten etwa 35 Minuten backen, bis die Oberfläche goldgelb ist.

Grüschbrötli

Zutaten:

250 g Mehl
125 g Butter
250 g Zucker
1 Spur ;Salz
1 Tl. Zimt
125 g Mandeln; gemahlen
1 Ei

Zubereitung:

Grüschbrötli für Geräuschbrötli: Da sie knusprig sind, macht es beim Essen eben Geräusche!

Mehl in eine Schüssel geben, Butter in kleine Stücke schneiden, begeben, reiben bis homogen. Alle übrigen Zutaten daruntermischen, zusammenfügen.

Teig direkt auf gut gefettetem Blech 5 mm dick auswallen, mit Ei bestreichen und mit einer Gabel diagonal Kreuzmuster einritzen.

Ofen auf 200 °C vorheizen, ca. 20 Minuten in der Mitte des Ofens backen. Noch heiss in kleine Quadrate schneiden, mit dem Spachtel sofort lösen.

Gugelhopf (einfacher und besserer)

Zutaten:

Für Einfachen Gugelhopf:

125 g Butter

250 g Zucker

3 Eier

Zitronenschale

Für Besserer Gugelhopf:

200 g Butter

200 g Zucker

4 Eier

1 Pk. Vanillin oder Zitronenschale

Für Beide Noch:

500 g Mehl

1 Spur Salz

1 Pk. Backpulver

250 ml Milch

Zubereitung:

Das Fett wird schaumig gerührt, hierauf Zucker, Eigelb und Gewürze mitgerührt, dann abwechselnd das mit Backpulver vermischte 1-2 mal durchgeseibte Mehl und die Milch daruntergeschafft; zuletzt der steife Schnee untergezogen. Die Masse wird in eine gut gefettete Form gefüllt und in Mittelhitze gebacken (etwa 1 Stunde). Der Kuchen ist innen gar, wenn beim Einstechen mit einem spitzen Hölzchen keine Teigkrümelchen mehr an diesem hängen bleiben. Während der ersten 45 Minuten darf der Kuchen weder eine Erschütterung noch eine Abkühlung erfahren, sonst sinkt er zusammen und wird schwer und "speckig". Nach dem Backen lässt man alle gerührten Kuchen in der Form noch ein Weilchen stehen, stürzt sie dann vorsichtig auf ein Kuchengitter und lässt sie langsam auskühlen.

Quelle: Haarer, Kochen und Backen nach Grundrezepten

Erfasser: P. Mayer

Gugelhupf

Zutaten:

Zutaten:

200 g Puderzucker

120 g Butter oder Margarine

3 Eigelb

3 Eiweiß

3 El. Quark

1/8 + 1/16 l Milch

1 P Vanillinzucker

1 P Backpulver

Rosinen

Nüsse etc.

evtl. Kakao

Zubereitung:

Puderzucker, Butter und Eigelb schaumig rühren. Quark unterrühren.

Langsam abwechselnd Milch und Mehl/Backpulver hineinrühren.

Schnee schlagen und ganz vorsichtig unterheben.

Wenn man einen marmorierten Kuchen möchte, muß man ca. 1/3 der Masse mit Kakao vermischen.

Backform gut fetten und mit Bröseln ausstreuen. Ca. 35 -40 Minuten bei knapp 200 Grad backen. Garprobe mit einer Stricknadel machen.

Tips: Mit Puderzucker anstauben

Gugelhupf oder Napfkuchen

Zutaten:

400 g Mehl
1/2 Würfel Hefe
100 g Milch
150 g Zucker
150 g Butter
6 Eier
Prise Salz
100 g Rosinen
50 g Rum

Zubereitung:

Die Rosinen und den Rum vermengen.

Hefe, lauw. Milch, 1 Tl. Zucker und 1/3 der Mehlmenge verrühren.

Die restliche Zutaten schaumig rühren.

Wenn der Hefeansatz gut aufgegangen ist, alles zusammen rühren
zum Schluss die Rumrosinen dazurühren.

Der Teig kommt dann in eine Gugelhupfform und man lässt ihn dann
nochmals etwas aufgehen so bis zum Rand.

Backen bei 200° so etwa 40 min.

Danach warm aus der Form nehmen, abkühlen lassen und mit Puderzucker
besieben und sich schmecken lassen.

Viel Spass beim Backen und tschüss

Gugelhupf ohne Ei

Zutaten:

100 g Weiche Butter
200 g Zucker
1 Pk. Vanillezucker
250 g Mehl
3 Tl. Backpulver
200 ml Milch

Zubereitung:

Den Backofen auf 175 Grad vorheizen. Eine Gugelhupf gründlich fetten und mit Paniermehl ausstreuen.

Die Butter mit dem Zucker und dem Vanillezucker schaumig rühren.

Das Mehl mit dem Backpulver vermischen, abwechselnd mit der Milch unter den Teig rühren.

Den Teig in die Form geben und glattstreichen. Den Kuchen auf der untersten Schiene etwa 45 Minuten backen.

Einige Minuten in der Form ruhen lassen, dann auf ein mit Backpapier ausgelegtes Kuchengitter stürzen. Die Backform wieder über den Kuchen stülpen und diesen auskühlen lassen.

Tip: Für eine goldgelbe Farbe etwas Safran unter den Teig rühren.

Backen

Gugelhupf, Gugelhopf, Kugelhopf, Kuglhupf

Zutaten:

Teig:

500 g Mehl

40 g Hefe

60 g Zucker; evtl. mehr

-- je nach Geschmack

1 Spur ;Salz

3 Eier

250 g Butter; evtl. weniger

250 ml Milch

Füllungen:

* Traditionelle "Füllung" *

200 g Rosinen

75 ml Rum; evtl. mehr

100 g Geschälte Mandeln

* Zum Bestäuben *

50 g Puderzucker

* Füllungvariante Sukkade *

100 g Rosinen

50 g Zitronat

50 g Orangeat

* Füllungvariante Marzipan *

200 g Marzipan; in

125 ml Milch; aufgelöst

100 g Mandeln; grob gehackt

* Füllungvariante Nuss *

200 g Walnüsse; gehackt

2 Tl. Ingwer; gemahlen

5 El. Rum

4 El. Zucker

Zubereitung:

Gugelhupf oder -hopf, Kugelhopf, Kuglhupf oder französisch Kougel- oder Gougelhof (Kouglof für die Amerikaner) - niemand weiss mit Sicherheit wie die richtige Schreibweise lautet, woher der Name eigentlich stammt. Sicher ist nur, dass es sich dabei um einen Hefekuchen handelt, der in einer speziellen Form gebacken wird: Rund, hoch, seitlich gerippt, in der Mitte mit einem Schornstein versehen, der dem Teig auch im Innern gleichmässig die Hitze mitteilt (die

Gugelhupfformen können in ihrer Aussenrippung variieren, haben aber stets in der Mitte einen Schornstein).

Der Gugelhupf stammt aus dem süddeutschen Raum, wozu in diesem Fall das Elsass ausnahmsweise zu zählen ist. Es ist anzunehmen, dass sich der Name von der Form ableitet: Rund und hoch, wie ein Kegel (auf süddeutsch Kogel). Das Hüpfen in -hopf oder -hupf bezieht sich möglicherweise auf das Gehen des Hefeteiges.

Die Teigzutaten abmessen und auf Zimmertemperatur erwärmen.

Die Milch auf kleiner Flamme erwärmen und die Hefe in die lauwarme Milch bröckeln. 4 Esslöffel Mehl (Menge bezogen auf Rezept mit 500 g Mehl) zufügen und alles zu einem dicken Brei verrühren. Eine Prise Zucker hinzufügen und Hefebrei unter einem Tuch 30 Minuten gehen lassen.

Restliches Mehl mit Zucker und Salz mischen, eine Mulde hineindrücken, die Eier aufschlagen und dort hineingleiten lassen. Die Butter in Flöckchen schneiden und obenauf geben. Zum Schluss den Hefebrei hinzugiessen.

Alles miteinander zu einem glatten Teig verarbeiten, mit einem Tuch abdecken und zwei bis drei Stunden gehen lassen. Den Teig nochmals energisch durchkneten.

Inzwischen die Rosinen im Rum einweichen und die Mandeln grob hacken.

Den Teig auf der bemehlten Arbeitsfläche zwei Zentimeter dick zu einem Rechteck ausrollen. Die Rosinen und die Mandeln darauf verteilen. Den Teig von der Längsseite her locker aufrollen und die Teigrolle ringförmig in die ausgebutterte Form legen. Mit einem Tuch zugedeckt eine Stunde gehen lassen.

Im 180 °C heißen Ofen 50 bis 60 Minuten backen (Nadelprobe machen).

Noch warm auf eine Platte stürzen, mit Puderzucker bestäuben.

Am besten noch lauwarm servieren, mit Butter und einem Kleks Marmelade. Im Elsass trinkt man gerne ein Glas frischen Sylvaner oder blumigen Gewürztraminer dazu.

Aber auch 2 bis 3 Tagen später schmeckt der Gugelhupf noch immer gut: In Scheiben geschnitten, leicht getoastet, mit Butter bestrichen und mit Puderzucker bestäubt.

Für die Füllungsvarianten: Wie oben beschrieben verfahren, statt Rosinen und Mandeln eine der aufgeführten Füllungsvarianten verwenden.

Gugelhupf kann tiefgefroren werden: Nach dem Backen und Abkühlen, in Plastiksack einpacken. Mindestens 2 bis 3 Stunden vor dem Servieren aus dem Tiefkühlfach nehmen.

Guinness Kuchen

Zutaten:

125 g Butter
1 1/2 Tassen brauner Zucker
3 Eier (leicht verquirlt)
3 Tassen Mehl mit Backpulver
1 Messerspitze Salz
1 Messerspitze gemischte Kuchengewürze
(Zimt, Muskat, Kardamom, Nelke)
125 g gewässerte Rosinen
60 g geraspelte Obstschalen (gewässert)
250 g Sultaninen (gewässert)
60 g kandierte Kirschen
1/2 Tasse Guinness-Bier

Zubereitung:

1. Ofen auf 180 Grad vorheizen
2. Butter und Zucker verrühren, bis der Zucker sich aufgelöst hat. Eier einrühren, Mehle, Salz, Gewürze und die gewässerten Trockenfrüchte zugeben. Einrühren. Schliesslich Guinness-Bier unterziehen.
3. Die Mischung in eine gefettete Backform geben.
4. Form in den vorgeheizten Ofen stellen und 2 Stunden backen. Um ein Anbrennen zu vermeiden, die Oberseite während der letzten 30 bis 45 Minuten des Backens mit Aluminiumfolie zudecken.
5. Abkühlen lassen, aus der Backform nehmen und in Portionen schneiden.

Soweit das Originalrezept. Ich lasse die Obstschalen weg, und nehme dafür mehr Rosinen und statt des Wässerns lege ich das Trockenobst schon in Guinness ein, was das Aroma verstärkt. Dann noch guten Appetit, denn der Kuchen sättigt ziemlich und wieviele Kalorien sich darin verstecken möchte ich auch gar nicht wissen.

ergibt einen Kuchen von 20 cm Länge

Guldentaler

Zutaten:

ergibt ca. 30 Stück:

65 g Butter

65 g Zucker

1 Ei

1 hartgekochtes Eigelb,
durch ein Sieb gestrichen

120 g Mehl

1/2 Tl. Hirschhornsalz (siehe unten)

etwas Mehl zum Formen

Zubereitung:

Butter und Zucker wie üblich schaumig rühren, bis der Zucker völlig aufgelöst ist. Ei und hartgekochtes Eigelb untermischen, Mehl dazugeben, Hirschhornsalz in wenig Wasser auflösen und untermischen.

Alles zu einem glatten Teig verarbeiten, kühl stellen.

Den gekühlten Teig zu einer Rolle von ca. 3 cm formen, in Klarsichtfolie wickeln und erneut für 1 Stunde kühl stellen.

Backblech mit Pergamentpapier, die Teigrolle in 1/2 cm dicke Scheiben schneiden und auf das Backblech legen.

Zum Bestreichen:

1 Eigelb mit 1 Tl. süsse Sahne und 1 El. Eierlikör mischen.

Die Plätzchen damit bestreichen und mit Farinzucker überstreuen.

Im auf 200 Grad vorgeheizten Ofen ca. 10 Minuten backen.

Die Guldentaler in einer Gebäckdose verschlossen aufbewahren: nach etwa 10 bis 14 Tagen Lagerung werden sie schön mürbe.

Nun die speziellen Begriffe:

Hirschhornsalz

Backtreibmittel, das aus den verschiedenen Salzen des Ammoniaks und der Kohlensäure hergestellt wird. Früher tatsächlich aus Hornabfällen gewonnen.

Das weisse Salz zersetzt sich in kaltem Wasser nicht. Erst durch die Backhitze verwandelt es sich in verschiedene Gase und treibt dadurch das Gebäck auf.

Hirschhornsalz ist nur zur Lockerung von trockenem, würzigen Flachgebäck geeignet, denn in grösseren Gebäckstücken kann ein Ammoniakgeschmack zurückbleiben. In Apotheken erhältlich.

Farinzucker

Auch brauner Zucker genannt. Farinzucker ist ein gelblich-brauner Zucker, der aus karamelisiertem Zuckersirup hergestellt wird. Durch seinen angenehm malzigen Geschmack eignet er sich ausgezeichnet für die

Weihnachtsbäckerei.

Gummibärchen

Zutaten:

450 g Glukosesirup
400 g Zucker
200 g Gelatine
100 g Traubenzucker
30 g Fruchtpulver
2 El. Zitronensäure
2 El. Bienenwachs
3 kg Mehl

Zubereitung:

Zunächst in einem kleinen separaten Topf die Gelatine mit etwa 200 ml Wasser verrühren und mindestens 15 min. quellen lassen.

In der Zwischenzeit werden Zucker, Traubenzucker, Glukosesirup und das Fruchtpulver mit einer Tasse Wasser solange gekocht, bis sich ein heisser Brei ergibt (Temperatur nicht über 120 Grad Celsius!).

Zum Schluss geben Sie in die zähflüssige, klebrige Zuckermasse die Zitronensäure für den richtigen fruchtig-säuerlichen Geschmack.

Danach wird die aufgequollenen Gelatine mit der übrigen Masse vermischt und etwa zwanzig Minuten handverrührt.

Während die Gummimasse auf dem Herd weiter vor sich hin köchelt, wird auf einer hölzernen Küchenplatte das Mehl zu einer 3 cm hohen Fläche ausgebreitet.

Die Backformen (idealerweise Bären!) werden mit der Rückseite eingedrückt, so dass ein Abdruck entsteht. In die Bärchenkuhlen wird jetzt die noch heisse Flüssigkeit gegossen.

Etwa fünf Tage an der Luft bei Zimmertemperatur trocknen lassen. Auf keinen Fall in den Backofen schieben, weil dadurch die Feuchtigkeit entzogen wird.

Nach fünf Tagen können Sie die Bärchen aus der Mehlfläche herausnehmen und mit einem feuchten Küchenpinsel säubern. Anschliessend jedes Tierchen einzeln für den richtigen Glanz mit Bienenwachs bepinseln.

Das Säubern der Töpfe könnte zu einem Problem werden (mindestens sechs Tage einweichen).

Guß

Zutaten:

1 Becher Creme Fraiche
Orangenlikör
Orangen- oder Aprikosenkonfitüre

Zubereitung:

Konfitüre mit Likör verrühren, ein Drittel beiseite stellen. Creme Fraiche mit Likör cremig rühren. Kuchen mit Konfitüre glasieren. Creme Fraiche darübergeben, mit restlicher Konfitüre ... garnieren.

Hackfleisch-Hirsekuchen mit Mais

Zutaten:

300 g Hirse
3/4 l Gemüsebrühe
500 g Hackfleisch, gemischt
2 Zwiebeln
2 Dose Gemüsemais
2 Eier
150 g Emmentaler Käse
1 Bd. Petersilie
;Salz
Pfeffer; frisch gemahlen
Tabasco
2 El. Öl
50 g Durchwachsenen Speck

Zubereitung:

Hirse auf einem Sieb abspülen, in die kochende Brühe geben. Bei kleiner Hitze etwa 10 Min. kochen. Hackfleisch, abgezogene, gewürfelte Zwiebeln, abgetropften Mais, Eier, grob geraffelten Käse, gehackte Petersilie und gut abgetropfte Hirse vermengen.

Mit Salz, Pfeffer, Tabasco abschmecken. Backblech mit Öl bestreichen. Hirse- Hackfleisch- Mischung daraufgeben. Mit restlichem Öl bestreichen. Speck in Streifen schneiden und darübergeben. Im Backofen bei 220 °C (Gas Stufe 4) etwa 20 Min. backen. In Rauten schneiden.

Pro Portion ca. 530 kcal/2080 kJ.

Hackfleischkuchen mit Salami

Zutaten:

300 g gefrorener Blätterteig
1 rote Zwiebel
50 g roher Schinken
500 g Rinderhackfleisch
175 g Bratwurstmett
50 g Semmelbrösel
2 Eier
Salz
frisch gemahlener schwarzer Pfeffer
1 Prise getrockneter Majoran
50 g Salami in dünnen Scheiben
Butter
Backtrennpapier

Zubereitung:

Den Blätterteig auftauen lassen.

Die Springform (26 cm Durchmesser) mit Butter ausstreichen oder mit Backtrennpapier auskleiden.

Die Zwiebel und den Schinken würfeln, dann bei Mikrowellenleistung 600 Watt in einem mikrowellengeeigneten Gefäß zugedeckt 4 Minuten dünsten.

Das Hackfleisch mit dem Mett und den Semmelbröseln vermengen. Die Zwiebel-Schinken-Masse und die Eier hinzufügen. Die Mischung mit Salz, Pfeffer und dem Majoran abschmecken und zu einer glatten Masse verkneten.

Den Blätterteig ausrollen und die Springform damit auskleiden. Dabei einen etwa 3 cm hohen Rand formen. Die Hackfleischmasse auf den Teig geben und glattstreichen. Die Salamischeiben dekorativ darauf verteilen.

Den Hackfleischkuchen mit dem Rost in die untere Schiene des Gerätes geben und bei Mikrowellenleistung 360 Watt und Ober- und Unterhitze 200° C (Umluft 180° C) 25-30 Minuten backen, bis der Teig gebräunt ist. Den Hackfleischkuchen heiss servieren.

Dazu schmeckt Tomatensalat. Schmeckt gut zu Wein und Bier.

Hackfleischtorte mit Schlemmersoße

Zutaten:

1/2 kg Mett
1 kg Rindergehacktes
6 Eier
3 Zwiebeln
1 Tl. Senf
450 g Tiefkühl Erbsen
1 große Dose Champignons
2 Becher Sahne
1 großes Glas Tomatenpaprika
1 Packet Tiefkühl gem. Kräuter
1 Glas Zigeunersoße
Salz
Pfeffer
Paprika

Zubereitung:

Mett, Rindergehacktes, Eier, Zwiebeln und Senf miteinander verkneten und pikant mit Salz, Pfeffer und Paprika abschmecken. Die aufgetauten Erbsen und die Champignons dazugeben und untermischen. In eine Auflaufform geben und bei 200°C 1 1/2 Std. backen. Für die Soße:

Sahne, Tomatenpaprika, Zigeunersoße und die gemischten Kräuter vermengen und einmal aufkochen lassen.

Hafer - Spekulatius

Zutaten:

300 g Weizenmehl; Typ 550
200 g Haferflocken; Schmelzflocken
2 Tl. Backpulver
250 g Zucker
1 Pk. Vanillezucker
1 Prise Bittermandelöl
2 Spur Kardamom; gemahlen
2 Spur Nelken; gemahlen
1 Tl. Zimt
2 Eier
200 g Butter
100 g Mandeln; gehackt
100 g Kernige Haferflocken
1 Ei
2 El. Milch

Zubereitung:

Mehl, Schmelzflocken, Backpulver, Zucker, Vanillezucker, Bittermandelöl, Gewürze, Eier, Butter und gemahlene Mandeln zu einem glatten Teig verkneten. 20 Minuten kühl ruhen lassen. Arbeitsplatte dicht mit kernigen Haferflocken bestreuen, Teig darauf dünn ausrollen, beliebige Formen ausstechen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech setzen. Ei mit der Milch verrühren und die Spekulatius damit bestreichen. Im vorgeheizten Backofen (E:180°C/U:160°C) auf mittlerer Einschubhöhe 10 Minuten goldbraun backen.

Hafer-Kirschkuchen

Zutaten:

100 g Bittere Schokolade
125 g Mandeln, gemahlen
200 g Butter
180 g Zucker
4 Eier, getrennt
3 El. Rum
1 Spur Zimt
100 g Instant Haferflocken
1/2 Pk. Backpulver
1 Glas Sauerkirschen entsteint
50 g Weizenmehl, Typ 405

FUER DIE FORM:

1 El. Butter
3 El. Instant Haferflocken

DEKORATION:

2 El. Puderzucker

Zubereitung:

Sauerkirschen abtropfen lassen. Schokolade reiben. Butter mit dem Zucker schaumig rühren, Rum und Zimt zugeben. Dann Schokolade, Mandeln, Backpulver und die Instantflocken unterrühren.

Eiweiss steif schlagen und unter den Teig heben.

Sauerkirschen in Mehl wälzen und ebenfalls unterheben.

Eine Springform ausfetten und mit Instantflocken ausstreuen. Den Teig einfüllen. Im vorgeheizten Backofen bei 175 Grad von unten ca. 60 Minuten backen. 5 Minuten im ausgeschalteten Ofen ruhen lassen. Dann erst aus der Form nehmen. Nach dem Abkühlen mit dem Puderzucker bestreuen.

Haferfleksstangen

Zutaten:

Für etwa 30 Stangen:
100 g Butter oder Margarine
50 g Vollrohrzucker
1 Prise Salz
Zimt
100 g Mehl
80 g zarte Haferflocken
20 g Haferfleks (Reformhaus)

Für den Guß:
100 g Puderzucker
1-2 El. Rosenwasser (Apotheke)

Zubereitung:

Fett mit Zucker, Salz und Zimt cremig rühren. Mehl, Haferflocken und -fleks unterrühren. Eine Stunde im Gemüsefach des Kühlschranks kalt stellen. Den Teig in etwa 30 Portionen teilen. Stangen formen. Auf ein mit Backtrennpapier ausgelegtes Backblech setzen und im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad etwa 12 Minuten backen, abkühlen lassen. Guss aus Rosenwasser und Puderzucker auf die Stangen streichen.

(Pro Keks ca. 70 Kalorien / 290 kJ)

Haferflocken-Käse-Waffeln

Zutaten:

Für ca. 8 große Herzwaffeln:
100 g Butter oder Margarine
150 g mittelalter, feingeriebener Gouda
4 Eier
1 Prise Salz
150 g Schmelzflocken
100 g kernige Haferflocken
0,3 l Milch
1 Bund Schnittlauch

Zubereitung:

Kinder lieben Waffeln: Das Zusehen, der Duft ist schon der halbe Ess-Spass. Jetzt, in der süßen Saison, sollten Sie es einmal mit salzigen Waffeln versuchen. Da sie sehr nahrhaft sind, können sie auch das Abendbrot ersetzen. Für Kinder ab dem ersten Lebensjahr. Fett mit Käse und Eiern cremig schlagen. Nur sehr leicht salzen (bei Kindern unter 2 Jahren das Salz weglassen, die Großen können ja nachsalzen). Die Schmelzflocken einrühren, dann die Milch zugeben. Die Kernigen in der Pfanne rösten, Schnittlauch in Röllchen schneiden. Beides unter den Waffelteig ziehen. Nacheinander in einem beschichteten Waffeleisen goldgelbe Waffeln backen. Die Waffeln werden nicht so dunkel wie süße, denn es fehlt der bräunende Zucker. Das Eisen nach jedem Backen leicht ölen. Zu den Waffeln gibt's statt Sahne Kräuterquark und auf Spießchen Apfel- und Mandarinspalten, Radieschen und Gurkenscheiben. Etwas größere Kinder dürfen auch saure Gurken, Rote Bete, Mixes Pickles oder Oliven dazu knabbern.
(Pro Waffel ca. 360 kcal bzw. 1520 kJ).

Haferflocken-Krokant

Zutaten:

5 El. Zarte Haferflocken
5 El. Zucker
;Zimt

Zubereitung:

Den Zucker in eine Pfanne geben und bei leichter Hitze schmelzen lassen. Unter Rühren leicht karamelisieren lassen. Sobald der Zucker bräunlich wird die Haferflocken (und den Zimt) zugeben. Alles noch einmal kurz rösten, bis die Haferflocken grösstenteils mit dem Zucker umgeben sind. Beim Rühren darauf achten, dass kein grosser Klumpen, sondern kleine Brösel entstehen.

Haferflocken-Kuchen mit Birnen

Zutaten:

150 g Margarine oder Butter
150 g Zucker
3 Tl. Backpulver
3 Eier
300 g Mehl
50 g Haferflocken
0,125 l Milch
100 g Zartbitter-Schokolade
1 gehäufter El. Kakao
1 El. Rum
etwas Zimt und Muskat
1 kg weiche Birnen
oder 1 gr. Dose Birnen
Puderzucker zum Verzieren

Zubereitung:

Fett schaumig rühren. Zucker zufügen, und die Eier nacheinander unterrühren. Weiterschlagen, bis der Zucker gelöst ist. Mehl und Backpulver mischen und zusammen mit den Haferflocken dazugeben. Danach Milch, zerbröckelte Schokolade, Kakao, Rum und Gewürze zufügen. Birnen schälen, halbieren, Kerngehäuse entfernen.

Eine Springform (26 cm) am Boden fetten und 2 Drittel des Rührteiges hineinfüllen. Dann die Birnenhälften kranzförmig in den Teig drücken und den restlichen Teig darübergeben. Alles gleichmässig verstreichen. Den Kuchen im vorgeheizten Backofen auf zweiter Schiene von unten backen. Danach aus der Form lösen und erkalten lassen. Puderzucker mit Wasser oder Rum verrühren und die Kuchenoberfläche damit bestreichen.

Backen

E-Herd: 200 Grad.

G-Herd: Stufe 3.

Umluftherd: siehe Hersteller.

ca. 60 Minuten.

Der Kuchen hat insgesamt ca. 18980 kJ = 4520 kcal.

Haferflocken-Nußgebäck

Zutaten:

2 El. Mehl
1 gestrichener Tl. Backpulver
100 g Zucker
1 Päckchen Vanillinzucker
100 g geriebene Nußkerne
150 g kernige Haferflocken
125 g Butter oder Margarine
1 Ei

Zubereitung:

Aus den angegebenen Zutaten einen festen Rührteig bereiten. Kleine Kugeln formen, auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen, mit einer Gabel etwas flach drücken und in den vorgeheizten Backofen setzen.

E: Mitte. T: 200 °C / 10 bis 15 Minuten.

Haferflocken-Rhomben (Praline)

Zutaten:

für 50 Stück:

100 g kernige Haferflocken
100 g ungesalzene Erdnusskerne
200 g Marzipanrohmasse
1-2 El. Zitronensaft
1/2 Paket Haselnussglasur (50 g)

Zubereitung:

Haferflocken in einer Pfanne rösten. Nüsse im Blitzhacker zerkleinern. Beides mit Marzipan und Zitronensaft verkneten. Zwischen Klarsichtfolie etwa einen Zentimeter dick ausrollen. Rhomben daraus schneiden und halb in geschmolzene Glasur tauchen.

Haferflockenkekse

Zutaten:

Für 30 Stück:
150 g Haferflocken, geröstet
50 g Weizenvollkornmehl
100 g Nüsse, gerieben
1 Ei
3 El. Wasser
80 g Akazienhonig
1 Msp. Salz
1/2 Tl. Vanille
1 Tl. Weinsteinbackpulver
125 g weiche Butter
Rosinen
Mandeln

Zubereitung:

Alle Zutaten bis auf die Rosinen und Mandeln in angegebener Reihenfolge gut verkneten. 10 - 15 Minuten ruhen lassen. Mit zwei Teelöffeln kleine Teighäufchen formen und auf ein gefettetes Backblech legen (oder auf Oblaten setzen) . Die Teighäufchen mit Rosinen und Mandeln verzieren.

Haferflockenkekse I

Zutaten:

150 g Haferflocken
50 g Weizenvollkornmehl
100 g Nüsse, gemahlen
1 Ei
3 El. Wasser
80 g Zucker
1 Spur Salz
1/2 Tl. Vanillemark oder -pulver
1 Tl. Backpulver
125 g Margarine

ZUM VERZIEREN:

Rosinen
Mandeln

Erfasst:

Zubereitung:

Alle Zutaten in angegebener Reihenfolge zugeben und gut vermischen. 10-15 Minuten ruhen lassen. Mit zwei Teelöffeln kleine Teighäufchen formen und auf ein gefettetes Blech legen. Evtl. mit Rosinen und Mandeln verzieren. Backzeit: 10-15 Minuten bei 200 Grad

Haferflockenkekse mit Datteln

Zutaten:

125 g Butter
250 g kernige Haferflocken
250 g getrocknete Datteln
2 Eier
100 g Zucker
1 Pk. Bourbon-Vanillezucker
1/2 El. Backpulver

Zubereitung:

Butter erhitzen, Haferflocken hineingeben, leicht bräunen, umrühren und abkühlen lassen.

Datteln entkernen und in sehr kleine Würfel schneiden.

Eier mit Zucker, Vanillezucker und Backpulver cremig rühren. Datteln und Haferflocken dazugeben und gut verrühren. Auf ein mit Backpapier belegtes Backblech kleine Häufchen geben. Backblech in den vorgeheizten Backofen schieben (Mitte, 175 Grad, 20 bis 25 Minuten).

Ergibt etwa 75 Kekse.

Quelle: Strom 4/95 (Kundenzeitschrift der Badenwerk AG)

Haferflockenkekse (mit Honig)

Zutaten:

200 g Margarine
120 g Rohrzucker
4 El. Honig
1/4 Tl. ;Salz
275 g Haferflocken
125 g Walnüsse; grob gehackt

Zum Bestreuen:
Puderzucker

Zubereitung:

Die Margarine in einer Bratpfanne schmelzen. Rohrzucker, Honig und Salz daruntermischen. Vom Herb nehmen, die übrigen Zutaten gut mischen und begeben.

Die Masse etwa 1 cm dick auf einem Backblech verstreichen und glatt drücken (ideale Blechgröße bei einer Zubereitung mit 200 g Butter: 29 x 43 cm). Dann in der Mitte des vorgeheizten Ofens 12 bis 15 Minuten bei 180 Grad backen. Kurz abkühlen lassen und noch warm in rechteckige Kekse schneiden (etwa 1 x 3 cm). Vor dem Servieren mit Puderzucker bestreuen.

Haferflockenplätzchen

Zutaten:

für 40 Stück:
125 g Butter
125 g Zucker
1 Ei
50 g Mehl
125 g Haferflocken
1 Tl Backpulver
50 g Schokoladenraspeln
0,5 Pk. dunkle Kuchenglasur

Zubereitung:

1. Butter und Zucker schaumig rühren, das Ei unterziehen. Mehl mit Haferflocken und Backpulver mischen, unter die Fettmischung rühren. Zum Schluß die Schokoladenraspeln unterheben.
2. Vom Teig mit zwei Teelöffeln etwa 40 Häufchen abstechen und auf mit Backpapier belegte Bleche setzen.
3. Die Häufchen mit einem nassen Teelöffel flachdrücken. Im vorgeheizten Ofen auf der 2. Einschubleiste von unten bei 200° 10-12 Minuten goldbraun backen. Auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.
4. Die Kuchenglasur nach Anweisung schmelzen. In eine kleine Spritztüte füllen und die Plätzchen mit der Glasur verzieren. Die Glasur trocknen lassen.

Haferflockenplätzchen II

Zutaten:

60 g Haferflocken
60 g Mehl
80 g Zucker
80 g Fett
1 Msp. Salz
1 Msp. Backpulver
500 g Äpfel
50 g Rosinen
1 El. Zucker etwas Zimt

Zubereitung:

40 min. auf Stufe 4 ???

Dessert, Süßspeisen

Haferflockenpudding mit heißer Aprikosensauce

Zutaten:

100 g Feine Haferflocken
1 dl Rotwein
2 El. Rum
70 g Butter; weich
60 g Zucker
1 Tl. Orangenschale; abgerieben
1 Spur Zimt; gemahlen
1 Spur Lebkuchengewürz
1/2 El. Kakaopulver
3 Eigelbe
40 g Mandeln; gemahlen
2 El. Sultaninen
3 Eiweiße

Für Die Sauce:

80 g Dörraprikose
2 El. Zucker
2 El. Zitronensaft
3 dl ;Wasser
4 El. Aprikosenbrandy
2 El. Pinienkerne

Für Die Formen:

Butter
Zucker

Zubereitung:

Die Haferflocken mit dem Rotwein und dem Rum mischen. Die Formen ausbuttern und auszuckern.

Die Butter mit der Hälfte des Zuckers, der Orangenschale, dem Zimt, dem Lebkuchengewürz und dem Kakaopulver schaumig rühren. Die Eigelbe, die Mandeln und die Sultaninen untermischen.

Die Eiweiße zu Schnee schlagen, dabei den restlichen Zucker hinzugeben.

Die getränkten Haferflocken und den Einschnee unter die Butter-Zucker-Masse mischen. Die Puddingmasse in die Formen füllen und im vorgeheizten Ofen bei 180 °C im Wasserbad etwa 25 bis 30 Minuten backen.

Inzwischen die Aprikosen zusammen mit dem Zucker, dem Zitronensaft

und dem Wasser etwa 5 Minuten kochen. Den Aprikosenbrandy dazugeben, pürieren, passieren und die Pinienkerne in die Sauce rühren.

Die Puddings stürzen, zusammen mit der Sauce anrichten und sofort servieren.

Haferflockensterne

Zutaten:

250 g Hafer
2 El. Honig; (1)
180 g Honig; (2)
100 g Öl
Zimt
Abgeriebene Zitronenschale
1 Zitrone; Saft
140 g Weizenmehl
1/2 Pk. Backpulver

Zubereitung:

Hafer grob schroten, mit Honig (1) in der Pfanne kurz rösten, etwas abkühlen lassen.

Honig (2) mit Öl schaumig rühren, dann mit Zimt und Zitronenschale würzen und Zitronensaft einrühren. Weizenmehl, Backpulver und Hafer zugeben, alles gut verkneten.

Den Teig nicht zu dünn ausrollen und Sterne ausstechen. Im vorgeheizten Ofen bei 180 °C goldbraun backen.

Beachten: der Teig ist etwas schwierig zu bearbeiten, da er keine sehr feste Konsistenz hat. Wenn nötig Pfeilwurzelmehl oder - besser geeignet - Guarkernmehl, das schon im kalten Zustand eindickt, zugeben, um eine festere Konsistenz zu schaffen und so den Teig leichter auswellen zu können.

Haferflockentaler

Zutaten:

150 g Haferkörner
100 g Dinkelvollkornmehl
1 Tl. Weinsteinbackpulver
125 g Butter kalt
125 g Honig
1 El. Zitronenschale gerieben
50 g Mandeln gemahlen
50 g Sesamkörner
1 El. Butter für das Blech

Zubereitung:

Haferkörner mit dem Flocker zu Flocken quetschen. (Es können auch kernige Haferflocken verwendet werden) Flocken, Dinkelmehl und Backpulver mischen und auf Arbeitsfläche geben. In der Mitte eine Vertiefung drücken, Honig, zerstückelte Butter, Zitronenschale, Mandeln und Sesam hineingeben und rasch zu einem geschmeidigen Teig kneten.

Teig zu einer Rolle von etwa 4 cm Durchmesser formen und etwa 1 cm dicke Scheiben schneiden. Taler mit einigem Abstand auf gefettetes Blech legen und in auf 160 Grad vorgeheizten Backofen schieben. Taler etwa 10 Minuten backen.

Hafermakronen

Zutaten:

500 g grobe Haferflocken
250 g Butter
200 g Zucker
3 Eier
1 Tl Backsches Pulver
50 g Mehl

Zubereitung:

Butter in einem großen Topf zerlassen; Eier, Zucker... unterrühren, dann die Haferflocken reinmischen - ein echtes Zusammenkipp-Präparat! Mit Teelöffel auf gefettetes Backblech Häufchen setzen & hellgelb backen (180°C, 10 Minuten oder so) - sollen noch weich sein.

Das Aroma entfaltet sich erst nach 1 - 2 Wochen Lagerung, soweit die Plätzchen den gefährlichen Augenblick, wenn sie frisch aus dem Ofen gezogen werden, ungegessen überstanden haben.

Hagebutten-Lebkuchen

Zutaten:

(ca. 70 Stück):
4 Eier
150 g Zucker
50 g Mandelblättchen
50 g Orangeat
1 Prise Kardamom
1 Msp. Hirschhornsalz
150 g Mehl
eckige Backoblaten
100 g Hagebuttenmus
Puderzucker zum Bestäuben
Vollmilch-Kuvertüre

Zubereitung:

Eigelb mit dem Zucker cremig schlagen, nach und nach die Mandelblättchen, feingehacktes Orangeat, Kardamom und Hirschhornsalz zufügen. Eiweiß steif schlagen und unterziehen. Das Mehl sieben und vorsichtig unterheben. Backblech mit eckigen Oblaten auslegen. Oblaten mit Hagebuttenmus bestreichen. Die Teigmasse darauf verteilen und glattstreichen, mit Puderzucker bestäuben. Im vorgeheizten Backofen bei 150 Grad (Gas: Stufe 1) etwa 15 min. backen. Lebkuchen noch heiß in Rauten (Kantenlänge ca. 4 cm) schneiden, auf einem Gitter auskühlen lassen. Kuvertüre schmelzen, die Lebkuchen an einer Seite etwas hineintauchen, trocknen lassen.

Hagebuttencreme

Zutaten:

500 g Hagebutten
500 ml ; Wasser
3 El. Honig
500 g Sahne

Zubereitung:

Die Hagebutten entkernen und im Wasser weich kochen. Den Saft abseihen und die Früchte passieren. Das Fruchtmarm mit dem Honig mischen.

Die Sahne steif schlagen und abwechselnd mit dem Hagebuttenmark schichtweise in Glasschälchen füllen.

Hagebuttenkuchen

Zutaten:

80 g Butter
140 g Honig
2 Eier
1/4 Tl. Zimt
150 g Weizen; fein gemahlen
1 Tl. Backpulver

Für Den Belag:

50 g Haselnüsse
125 g Kokosflocken
3 Eiweiss
125 g Honig
200 g Hagebuttenmus

Zubereitung:

Zuerst alle Zutaten für den Teig vermengen. Den Teig 30 Minuten in den Kühlschrank stellen. Die Springform mit dem Teig auslegen und dann bei 180 °C etwa 15 Minuten backen.

Die Nüsse grob hacken und dann zusammen mit den Kokosflocken in einer trockenen Pfanne leicht rösten. Abkühlen lassen. Die Eiweisse sehr steif schlagen. Den Honig langsam zugeben und dann noch so lange weiterschlagen, bis eine dicke Schaummasse entsteht. Die Nuss-Kokosflockenmischung unterheben.

Das Hagebuttenmus auf dem vorgebackenen Boden verteilen. Dabei vom Rand her etwa 1/2 cm frei lassen.

Die Eiweissmasse darauf verteilen.

Bei 180 °C (Umluft) auf der unteren Leiste etwa 20 Minuten backen, bis die Eiweissmasse fest ist.

Wenn der Kuchen 1 Tag durchgezogen ist, schmeckt er noch besser.

Hagebuttentaler

Zutaten:

Für etwa 50 Stück:

200 g Weizenmehl (Type 1700)

125 g Roggenmehl (Type 1370)

1 El. Sojamehl

100 g ungeschälte gemahlene Mandeln

150 g Butter

1 Ei

7 El. Hagebuttenmark

Mehl zum Ausrollen

1 Messerspitze Zimt

1 Messerspitze Nelken

2 El. Honig

Zubereitung:

Alle Mehlsorten, Mandeln, Butter, Ei und drei Esslöffel Hagebuttenmark verkneten. Den Teig 30 Minuten kalt stellen. Auf wenig Mehl etwa einen halben Zentimeter dick ausrollen und Kreise (Durchmesser 5 cm) ausstechen. Restliches Hagebuttenmark mit Zimt und Nelken würzen. Auf die Kreise streichen. Teigreste in feine, etwa 5 Zentimeter lange Streifen schneiden und ungeordnet auf die Plätzchen legen. Honig mit zwei Esslöffel Wasser verrühren und die Plätzchen damit bestreichen. Auf vorbereitete Backbleche legen und in den Backofen schieben. Auf 175 Grad schalten und 20 Minuten backen; das zweite Blech nur 15 Minuten.

Hägenmakronen (Hegebuttermakronen)

Zutaten:

7 Eiweiss
500 g Puderzucker
500 g Mandeln
;geschält + feingehackt
2 El. Hägenmark
--Hagebuttenmarmelade
--evtl. 3T

Zubereitung:

Eiweiss steifschlagen und Zucker einrieseln lassen und gut mit einarbeiten, dann das Hägenmark und anschliessend die Mandeln unterrühren. Dann setzt man längliche Makronen auf Oblaten oder Backpapier und lässt sie über Nacht trocknen.
Am nächsten Tag bei 180 Grad ca. 15 Minuten backen.

Halbgefrorenes mit Sauerkirschen

Zutaten:

Für 4 - 6 Portionen:

6 Eigelb

6 El. Puderzucker

1 Pk. Vanillinzucker

500 g Sahnequark

2 - 3 El. Kirschwasser

1/8 l Schlagsahne

1 Glas Schattenmorellen (600 g Ew.)

2 Tl. Speisestärke

Zubereitung:

1. Eigelb mit Puderzucker, Vanillinzucker und 2 El. warmem Wasser schaumig rühren (Handrührer). Quark in einem Geschirrtuch gut ausdrücken und zusammen mit dem Kirschwasser darunterrühren.

2. Die Sahne steif schlagen und mit dem Schneebesen locker unter den Quark ziehen. In eine Form füllen und für gut 3 Stunden ins Gefriergerät stellen. Zwischendurch mehrmals durchrühren.

3. Die Kirschen mit Flüssigkeit zum Kochen bringen. Speisestärke mit 3 El. kaltem Wasser anrühren, zu den Kirschen geben und kräftig aufkochen lassen.

4. Kirschen kalt stellen und zum Halbgefrorenen servieren.

Gefrierzeit: 3 Stunden

Pro Portion (bei 6 Portionen) ca.

13g E, 22g F, 36g KH = 421 kcal (1761 kJ)

Als Menüvorschlag:

Vorspeise: Endiviensalat mit geräucherter Forelle

Hauptspeise: Hähnchen mit Spinatfüllung

Nachspeise: Halbgefrorenes mit Sauerkirschen

Halbgefrorenes von Birnen mit Rote-Bete-Schaum

Zutaten:

1 kg Reife Birnen
1/8 l Rheingauer Riesling
1/8 l Mineralwasser ohne Kohlens.
1/2 Vanillestange
1/2 Zimtstange
2 Gewürznelken
1 Zitrone (Saft)
1 Ei
4 Eigelb
60 g Zucker
1/4 l Sahne
8 cl Birnengeist

ROTE:

1/8 l Rote-Bete-Saft
1/8 l Rieslingsekt
1 Ei
1 Eigelb
40 g Zucker
1/2 Zitrone (Saft)
Muskat
Roter Pfeffer

Zubereitung:

1. Die geschälten, halbierten Birnen entkernen.
2. Wein, Mineralwasser, Gewürze und Zitronensaft aufkochen. Die Birnen darin etwa 2 Minuten ziehen lassen.
3. Vier halbe Birnen herausnehmen. Die übrigen Birnen weich kochen und mit der Flüssigkeit in einem Mixer pürieren.
4. Durch ein Sieb streichen, dickflüssig einkochen und abkühlen lassen.
5. Ei, Eigelb und Zucker im Wasserbad schaumig aufschlagen, herausnehmen und kaltrühren.
6. Sahne steif schlagen. Den Eischaum mit dem Birnenpüree und dem Birnengeist mischen, die Sahne unterheben.
7. In einer Kastenform 6 Stunde gefrieren.
8. Rote-Bete-Saft und Sekt auf 1/8 l einkochen.
9. Mit den übrigen Zutaten im heißen Wasserbad schaumig aufschlagen und alles abschmecken.

10. Das Birneneis stürzen und in Scheiben geschnitten mit dem Rote-Bete-Schaum und aufgefächerten Birnenhälften anrichten.

Halva

Zutaten:

5 Eiweiss
300 g Puderzucker
100 g kandierte Früchte
150 g Honig
150 g Mandeln
2 grosse Oblaten

Zubereitung:

Eiweiss zu Schnee schlagen, Zucker dazugeben und weiterschlagen, bis der Zucker aufgelöst ist. Sodann den dünnflüssigen Honig hineingeben und den Topf im Wasserbad 25 Minuten lang unter ständigem Rühren kochen. Die grobgehackten Mandeln und feingehackten kandierten Früchte dazugeben. Diese Creme auf eine Oblate aufstreichen, mit der zweiten Oblate zudecken, etwas zusammendrücken und erkalten lassen. Die Halva in längliche Würfel schneiden.

Halvah

Zutaten:

- 1 Tas. Sesamsamen
- 2 El. Honig
- 1 Tl. Vanilleextrakt; optional
- 1 El. Kakaopulver; optional

Zubereitung:

Sesamsamen mahlen und "zu einem Nussbutter verarbeiten", also ähnlich wie eine Marzipanmasse (Original: "Grind sesame seeds past meal stage into a nut butter").

Honig tropfenweise einarbeiten, bis man eine klebrig-feuchte Masse hat.

Je nach Geschmack, Vanille einarbeiten.

"Schokolade-Halvah": Kakaopulver einarbeiten, jedoch nicht vollständig durchmischen, so dass die Masse marmoriert aussieht.

Eine 100x75mm-Form mit Wachspapier auskleiden, die Mischung einpressen.

Im Kühlschrank für mindestens eine Stunde lassen.

Servieren: in Würfeln geschnitten.

Halvah (ohne Sesam)

Zutaten:

3 Tas. ;Wasser
2 Tas. Zucker
1 Zimtstange
3 Gewürznelken
1 Zitrone; nur die Schale
-- oder
1 El. Zitronensaft
1/2 Tas. Butter
1 Tas. Grober Weizengriess
4 El. Pinienkerne
2 El. Mandeln; blanchiert und
-- gehackt
3 El. Mandeln; blanchiert
Zimt

Zubereitung:

In einem schweren Topf Wasser, Zucker, Zimtstange, Gewürznelken und Zitronenschale (oder Saft) zusammen aufkochen, Sirup 10 Minuten kochen lassen, abkühlen lassen.

In der Zwischenzeit, Butter in einem schweren Topf langsam aufschmelzen, während einige Minuten kochen lassen, jedoch nicht braun werden lassen. Unter ständigem Rühren mit einem Holzlöffel, Weizengriess zugeben. Bei kleiner Hitze kochen lassen, bis die Mischung eine "goldige Kastanienfarbe" erhält, nicht bräunen lassen !

Im Original: "(...) Meanwhile, slowly melt the butter in a heavy saucepan, and cook for several minutes, without browning. Stirring constantly with a wooden spoon, slowly add the semolina or farina. Cook over low heat until the mixture turns a golden chestnut color; do not brown. (...)"

Die Hälfte der Pinien und die gehackten Mandeln zugeben, 1 Minute kochen lassen.

Zimtstange, Gewürznelken und Zitronenschale aus dem abgekühlten Sirup entfernen; Sirup langsam - unter ständigem Rühren mit einem langen Holzlöffel - zur Griessmischung zugeben. Aufpassen: die Mischung wird heftig brodeln ! Bei kleinstmöglicher Hitze köcheln lassen, bis der Sirup vollständig absorbiert worden und die Mischung dicklich geworden ist.

Von der Hitze nehmen, mit einem sauberen Tuch drapieren und 10 Minuten stehen lassen.

In eine Form giessen, mit einer Spachtel glätten und abkühlen lassen.

Auf einer Platte entformen, mit Zimt bestreuen und mit den restlichen Pinienkerne und den ganzen Mandeln garnieren.

Zum Servieren, in kleinen, rautenförmigen Stücke schneiden.

Halvah Fudge

Zutaten:

2 Tas. Brauner Zucker
2/3 Tas. Milch
2/3 Tas. Sesame Tahini
1 Tl. Vanilleextrakt

Zubereitung:

Milch mit Zucker bei mittlerer Hitze bis kurz vor dem Kochen aufheizen (Originalangabe: "to just under the soft-ball stage, to 230 degrees F").

Vom Feuer nehmen, Tahini und Vanille zugeben, aber nicht gleich mischen ! Zuerst 2 Minuten abkühlen lassen, und erst dann mit einem Löffel während einigen Sekunden gut durchschlagen.
Sofort in einer gebutterten Form giessen.

Hamantaschen

Zutaten:

Für einen Strudelteig:

250 g Mehl
2 Tl. Backpulver
100 g Zucker
1 Prise Salz
100 g Margarine
2 Eier
1 Tl. Vanilleextrakt (Mark)
1-2 El. Milch
2 Eigelb

Mohnfüllung:

1 Glas Mohnsamen
1 Stückchen Butter
1/2 Glas gehackte Nüsse
1/2 Glas gehackte Rosinen
1 Glas Milch
2 El. Honig, in der Milch aufgelöst
Schale von 1 Zitrone oder Orange

Pflaumenfüllung:

250-300 g Dörrpflaumen
1-2 Tl. Zitronensaft
Schale von 1 Zitrone
evtl. etwas Zucker

Zubereitung:

Man verwendet einen Hefe- oder einen Strudelteig und füllt diesen mit Mohn, Früchten oder Schokoladencreme. Mehl und Backpulver zusammen sieben, mit Zucker und Salz in eine Schüssel geben. Die weiche Margarine in Flöckchen obenauf setzen. Aus den Zutaten mit den Händen Streuseln mischen. Eier und Vanilleextrakt beifügen, unter die Streusel rühren. Wiederum mit den Händen einen geschmeidigen Teig kneten. Falls nötig, etwas Milch zugeben. Den Teig eine halbe Stunde im Kühlschrank ruhen lassen. Den Teig, egal ob Strudel- oder Hefeteig, am besten in zwei Hälften teilen. Eine Hälfte dünn ausrollen; die andere Hälfte weiterhin kühl stellen. Aus dem ausgerollten Teig Dreiecke schneiden oder mit einem Glas Kreise ausstanzen. Die Teigteile mit Füllung belegen, zur Hälfte umklappen. Die Ränder mit einer Gabel gut aufeinanderdrücken, und jedes Stück

mit Eigelb bestreichen. Auf ein gefettetes Blech legen. Die Ofentemperatur der Art des Teiges anpassen, etwa 20 Minuten backen, bis die Hamantaschen goldgelbe Farbe angenommen haben. Die zweite Hälfte Teig ausrollen und Hamantaschen für das zweite Blech zubereiten. Mohn, Butter, Nüsse und Rosinen vermischen, in einen Topf geben, die Honigmilch darüber giessen, umrühren, langsam dicklich kochen lassen. Mit Zitronenschale abschmecken.

Die Pflaumen einen Tag oder eine Nacht einweichen. Im Weichwasser kochen. Abkühlen lassen, entkernen und in kleine Stücke schneiden, eventuell mit einer Gabel zu Mus drücken. Mit Zitronensaft oder Zitronenschale, vielleicht auch ein wenig Zucker abschmecken.

Hamelner Torte

Zutaten:

T E I G:

100 g Marzipan-Rohmasse
80 g Butter
7 Eigelb
80 g Zucker
1 Pk. Vanillezucker
Salz
Zitronenschale; abgerieben
1/4 Tl. Zimt; gemahlen
7 Eiweiss
100 g Zucker
100 g Ingwer; feingehackt
80 g Weizenmehl
60 g Kakao
3 g Backpulver

F U E L L U N G:

3 El. Himbeerkonfitüre
1 El. Himbeergeist

G U S S:

100 g Halbbitter-Kuvertüre
Kokosfett

Zubereitung:

Für den Teig :

Marzipan, Butter, Eigelb, Zucker, Vanillezucker und die Gewürze zu einer cremigen Masse schlagen.

Das Eiweiss mit dem Zucker steif schlagen und auf die Marzipan-Eigelbmasse geben. Darauf das Ingwer geben.

Das mit Kakao und Backpulver gemischte Mehl darübersieben.

Alles vorsichtig miteinander vermengen.

Den Teig in eine Springform (Durchmesser 26 cm, Boden gefettet) füllen. Im vorgeheizten Backofen bei 175-200 Grad etwa 20 Minuten backen. Das ausgekühlte Gebäck einmal waagrecht durchschneiden.

Für die Füllung:

Die Konfitüre mit dem Himbeergeist verrühren und auf den unteren Boden streichen. Den oberen Boden darauf legen.

Für den Guss:

Die Kuvertüre und etwas Kokosfett in einem kleinen Topf bei schwacher

Hitze zu einer geschmeidigen Masse verrühren.
Das Gebäck damit überziehen.

Haselnuß-Konfekt (mit Rum)

Zutaten:

150 g zartbittere Schokolade
100 g Puderzucker
200 g Haselnuß-Krokant (100 g davon zum Wälzen)
5 El. Rum (40 Prozent)

Zubereitung:

Zartbitter-Schokolade im Wasserbad schmelzen lassen. Puderzucker, Krokant und Rum unterrühren. Die Masse etwa 2 Stunden im Kühlschrank abkühlen. Nach 1 Stunde einmal durchrühren.

Kleine, etwa walnuß-große Kugeln formen. Kugeln anschließend im Haselnuß-Krokant wenden, kalt stellen.

Zum Verschenken in kleine Pralinenmanschetten setzen.

Variation mit Zugabe von Haferflocken/Kleie oder anderen Zutaten ausprobieren. Geschmäcker sind zum Glück verschieden.

Haselnuß-Pudding

Zutaten:

Für 4 Portionen:

150 g gemahlene Haselnüsse
3 Eier (getrennt, Gew.-Kl. 2)
80 g Zucker
4 El. Rum
25 g Mehl, Salz
Fett für die Form
1 Pk. Vanillesaucenpulver
1/2 l Milch
1 El. gehackte Haselnüsse
14 Haselnußkerne

Außerdem:

Alufolie

Zubereitung:

1. Gemahlene Haselnüsse in einer trockenen Pfanne goldbraun rösten. Saftpfanne des Backofens auf die untere Einschubleiste des Backofens schieben und zu Dreiviertel mit lauwarmem Wasser füllen. Backofen auf 200 Grad (Gas 3) vorheizen.
 2. Eigelb mit 50 g Zucker und 2 El. Rum zu einer cremigen Masse aufschlagen.
 3. Das Mehl und gemahlene Nüsse mischen und unterheben. Eiweiß mit einer Prise Salz steif schlagen und unter die Masse ziehen.
 4. Den Teig in eine ausgefettete Kuchenform von 1 1/8 l Inhalt füllen und mit Alufolie abdecken. Form ins Wasserbad stellen und 1 Stunde garen.
 5. Inzwischen die Vanillesauce nach Packungsanweisung herstellen und mit dem restlichen Rum würzen.
 6. Pudding aus der Form auf eine Platte stürzen und mit den gehackten und den ganzen Haselnüssen garnieren. Mit etwas Vanillesauce übergießen, den Rest dazu servieren.
- Pro Portion ca. 16 g E, 38 g F, 39 g KH = 608 kcal (2544 kJ)
Als Menüvorschlag:
Vorspeise: Rote Bete mit Meerrettich-Schmand
Hauptspeise: Gurkengemüse in Senf-Kapern-Sauce
Nachspeise: Haselnuß-Pudding

Haselnuß-Schnitten

Zutaten:

100 g Haselnußkerne, gemahlen
5 Eier; getrennt
4 El. ; Lauwarmes Wasser
80 g Honig; (1)
20 g Honig; (2)
150 g Weizenvollkornmehl
1 Unbehandelte Zitrone
-- die abger. Schale davon
150 g Hagebuttenmus; (1)
50 g Hagebuttenmus; (2)
3/8 l Schlagsahne
50 g Mandeln, gehobelt
Backpapier

Zubereitung:

Gemahlene Nüsse in einer Pfanne ohne Fett goldbraun rösten. Backblech mit Backpapier auslegen. Eier trennen. Eigelb mit lauwarmem Wasser und Honig (1) aufschlagen. Eiweiß steif schlagen, auf die Eicreme geben. Mehl darübersieben, geröstete Nüsse und die Hälfte der Zitronenschale daraufgeben.

Das Ganze vorsichtig mit dem Schneebesen unterheben. Den Teig gleichmäßig auf das Blech streichen, im vorgeheizten Backofen bei 175°C 10-15 Min. auf der 2. Einschubleiste von unten backen. Biskuit auf ein Gitter stürzen, abkühlen lassen, das Papier abziehen. Den Biskuit halbieren. Eine Hälfte mit Hagebuttenmus (1) bestreichen. Sahne steif schlagen, Honig (2) und Zitronenschale unterrühren. Die Hälfte davon auf das Mus streichen, mit der 2. Biskuitplatte bedecken. Das Ganze mit der restlichen Sahne bestreichen. Mit gehobelten Mandeln und Hagebuttenmus (2) garnieren.

Pro Stück ca. 327 kcal.

Haselnußgebäck mit Holunderguß

Zutaten:

(ca. 80 Stück):

350 g Mehl

280 g Zucker

200 g gemahlene Haselnüsse

2 Eier

1 Prise Zimt

1 Prise gemahlener Kardamom

280 g Butter oder Margarine

2 Eigelb

Zucker und Kuvertüre zum Garnieren

100 g Puderzucker

2 El. Holundersaft aus dem Reformhaus

Zubereitung:

Das Mehl mit dem Zucker und den gemahlene Haselnüssen auf eine Arbeitsfläche häufen. In die Mitte eine Mulde drücken und die Eier, den Zimt und den Kardamom hineingeben. Die Butter oder Margarine in kleinen Würfeln rundum legen. Alles mit einem großen Messer gut durchhacken, dann mit den Händen zu einem gleichmäßigen Teig verkneten. Zu einer Kugel formen, in Alufolie wickeln und im Kühlschrank mindestens eine Stunde ruhen lassen. Den Teig anschließend etwa 4 mm dick ausrollen und je nach Belieben Sterne, Monde, Kreise und andere Formen ausstechen. Die Plätzchen auf ein ausgelegtes oder eingefettetes Backblech setzen und im auf 175 Grad vorgeheizten Backofen 10 - 12 min. backen. Einige Plätzchen vor dem Backen mit verquirltem Eigelb bestreichen. Die anderen auskühlen lassen und mit anderer Garnitur dekorieren. Für den Holunderguß den Puderzucker mit dem Holundersaft verrühren und die abgekühlten Plätzchen damit bestreichen.

Haselnußmakronen I

Zutaten:

(ca. 30 Stück):

4 Eiweiß

2 El. Orangensaft

2 - 2 1/2 Tl. Flüssigsüßstoff

120 g gemahlene Haselnüsse

einige Tropfen Rumaroma

1 Tl. Speisestärke

1 gestr. Tl. stark entöltes Kakaopulver

ca. 28 - 30 Backoblaten

15 ganze Haselnüsse (ca. 20 g)

Zubereitung:

Eiweiß mit Orangensaft und Flüssigsüßstoff schaumig schlagen. Die Haselnüsse, Rumaroma, Speisestärke und Kakao unterziehen. Mit zwei Teelöffeln kleine Häufchen auf die Backoblaten setzen. Die Haselnüsse halbieren und je eine in die Mitte der Makronen setzen. Bei 175 Grad (Gas: Stufe 2) ca. 15 min. backen. Für Diabetiker geeignet.

Haselnußparfait

Zutaten:

70 g Zucker
200 g Haselnüsse, gehackt
100 ml ; Heißes Wasser
5 Eigelb
2 Eier
1 Tl. Zimtpulver
50 g Zucker
50 g Nougat; geraspelt
2 El. Rum
2 El. Schokoladenlikör
300 g Sahne, geschlagen

Zubereitung:

Den Zucker in einer Pfanne leicht karamelisieren lassen. Gehackte Haselnüsse dazugeben, kurz schwenken und mit heißem Wasser ablöschen. Das Ganze etwas einkochen lassen.

Eigelb, Eier, Zimtpulver, Zucker über einem Wasserbad aufschlagen. Geraspelten Nougat dazugeben und alles verrühren.

Rum, Schokoladenlikör und die karamelisierten Nüsse daruntermischen und alles zunächst im heißen Wasserbad aufschlagen, danach kalt schlagen.

Geschlagene Sahne anschließend darunterheben.

Eine kleine Kastenform mit Klarsichtfolie auskleiden und die Parfaitmasse hineinfüllen. Das Ganze für einige Stunden in den Gefrierschrank stellen.

Haselnuss-Bananen-Torte

Zutaten:

6 Eier
3 El. ; warmes Wasser
200 g Zucker
225 g Nüsse, gemahlen
110 g Mehl
2 El. Rum
1 Zitrone; die abgeriebene
-- Schale davon
2 Tl. Backpulver
Semmelbrösel
Backpapier

F_ LLUNG:

Marmelade (beliebig)
125 g Nuß-Nougat-Creme

VERZIERUNG:

400 g Sahne
2 Pk. Sahnesteif
2 Tl. Zucker
9 El. Bananenlikör

Zubereitung:

Teig:

Eier trennen. Eigelb, Wasser und Zucker schaumig rühren. Mehl, Backpulver, gemahlene Nüsse, Rum und die abgeriebene Zitronenschale dazugeben und kurz miteinander verrühren.

Eiweiß steif schlagen und unter die Masse heben. In eine gefettete und mit Semmelbrösel ausgestreute Springform (28 cm) geben (Rand mit einem Streifen Backpapier auslegen).

Im vorgeheizten Backofen bei 170 °C 45 Minuten backen. Den Tortenboden in der Form 15 Minuten auskühlen lassen und auf ein Kuchengitter stürzen. Über Nacht vollständig auskühlen lassen.

Füllung:

Nuß-Nougat-Creme im Wasserbad erwärmen. Den Tortenboden einmal waagrecht durchschneiden.

Zuerst mit der Marmelade und dann mit der erwärmten Nuß-Nougat-Creme bestreichen. Den Deckel wieder aufsetzen.

Verzierung:

Sahne mit Sahnesteif und Zucker steif schlagen. Die Torte rundum mit

Sahne bestreichen. Die restliche Sahne in einen Spritzbeutel füllen und gleichmäßig einen Kranz spritzen. Bananenlikör mit einem Eßlöffel gleichmäßig über die Torte verteilen. Den Tortenrand mit Schokoraspeln verzieren.

Haselnuss-Pofesen

Zutaten:

4 Altbackene Semmeln
1/4 l Milch
40 g Erdbeermarmelade
2 Eier
120 g Haselnüsse, gemahlen
50 g Butterschmalz
75 g Zucker

Zubereitung:

Semmeln in 1 cm dicke Scheiben schneiden und kurz durch die Milch ziehen. Danach je 2 Scheiben mit Marmelade füllen und zusammenlegen. Die Eier in einem Teller verschlagen und die Pofesen darin wenden. Danach mit den Haselnüssen panieren und ausbacken. Zum Schluss mit Zucker bestreuen.

Quelle: Bayern-Text (Videotext des Br).
18.12.1993

Kuchen, Gebäck, Pralinen

Haselnuss-Spritzgebäck mit Schokolade-Überzug

Zutaten:

125 g Butter: zimmerwarm
125 g Puderzucker
5 g Kardamompulver
1 Spur ;Salz
1 Ei
1 Eigelb
50 g Haselnüsse; gemahlen
200 g Mehl

Überzug:
Schokolade

Zubereitung:

Butter weich rühren, Puderzucker, Kardamom und Salz zufügen, schön schaumig schlagen. Eier untermischen, gut durchschlagen. Haselnüsse zugeben und zuletzt das Mehl unterrühren. Die Masse soll eine cremige Konsistenz haben.

Den Teig in einen Spritzbeutel mit Sternhülle füllen, 5 bis 6 cm langen Streifen auf ein ausgebuttertes Blech spritzen und im 175 °C heissen Ofen etwa 15 Minuten backen.

Nach dem Auskühlen das Gebäck zur Hälfte in geschmolzene Schokolade tauchen.

Haselnusscreme

Zutaten:

Für 4 Portionen:

250-300 g Haselnusskerne

reichlich 1/4 Liter Milch

3 Eigelb (wird mehr oder weniger roh verwendet, Vorsicht! Nur frische Eier verwenden.)

100 g Zucker

1 Tl. Vanilleextrakt

1/4 Liter Schlagsahne

2 Tl. weisse Gelatine (oder entsprechende Mengen Blattgelatine)

2 El. kaltes Wasser.

Zubereitung:

Die Haselnusskerne sollten vor dem Mahlen abgezogen werden; dazu wirft man sie ein paar Minuten in kochendes Wasser und "häutet" sie nach dem Abtropfen noch heiss.

Zum Mahlen der Nüsse verwende ich eine kleine Handmühle; es geht sicher einfacher mit einer entsprechenden Küchenmaschine.

Die Gelatine in dem kalten Wasser ein paar Minuten weichen lassen und dann im siedenden Wasserbad unter Rühren aufschmelzen (als Gefäss dafür verwende ich eine kleine Abdampfschale; es muss halt irgendein kleines Gefäss sein, dass im Wasserbad nicht umkippt; hinterher das Wasserbad vom Herd nehmen, die Gelatine aber darin stehenlassen, auf dass sie nicht abkühle.

Gemahlene Nüsse und die Milch werden in einem grossen Topf unter Rühren erhitzt, bis die Mischung kurz vorm Kochen steht. Runter vom Herd damit.

In einer Schüssel Eigelb und Zucker mit dem Schneebeesen verschlagen, bis das ganze hellgelb und "dick" ist. Dann ganz gemächlich die heisse Nussmilch unter ständigem Rühren dazugeben; wenn beides gut vermischt ist, zurück in den Topf und wieder erhitzen, bis die Masse dickflüssig wird. Bloss nicht kochen; dann gerinnt das Zeug.

Nun den Topf vom Herd nehmen und die Gelatine und den Vanilleextrakt unterrühren; dann zum Abkühlen in eine Schüssel umfüllen; weil im nächsten Schritt das ganze im Eisbad kaltgerührt wird, ist eine Edelstahlschüssel das beste. Bevor die Masse fest wird, wird die steif geschlagene Sahne untergehoben.

Dann in Schälchen portionieren und abgedeckt mind. 3 Stunden in den Kühlschrank. Zur Verzierung halt irgendwas passendes: ein paar ganze ungehäutete Nüsse oder Schokoraspel...

Das ganze Rezept müsste eigentlich problemlos auch mit Walnüssen

machbar sein und schmeckt um etliches besser als gleichnamige
Produktionen von Dr. *tker et al.

Aktion: Fresst den Eichhörnchen das Winterfutter weg!

Haselnüsse in Honig

Zutaten:

200 g Haselnusskerne

1 Glas Akazien- oder anderer flüssiger Honig

Zubereitung:

Die Haselnüsse in ein Glas füllen, den Honig darübergießen.
Mindestens 14 Tage durchziehen lassen.

Haselnussflammeri

Zutaten:

40 g Stärkemehl
1 Ei
1/2 l Milch
75 g Zucker
1 Pk. Vanillezucker
125 g Haselnüsse

Zubereitung:

Stärkemehl und Eigelb in etwas kalter Milch glattquirlen, die restliche Milch mit Zucker und Vanillezucker zum Kochen bringen und unter Rühren einige Male aufkochen lassen. Die geriebenen Haselnüsse unterziehen und - wenn der Flammeri etwas abgekühlt ist - auch den steifen Eierschnee. In Gläser oder Glasschälchen füllen und mit grob geraspelten Nüssen verzieren.

Haselnusskuchen

Zutaten:

200 g Butter; oder Margarine
150 g ; Zucker
1 Pk. Vanillezucker
3 Eier
200 g Mehl
50 g Speisestärke
2 Tl. Backpulver
100 g Haselnüsse; gemahlen
2 El. Rum

Zubereitung:

Butter, Zucker, Vanillezucker und die Eier schaumig rühren. Das Mehl mit der Speisestärke und dem Backpulver mischen und unter die Teigmasse heben. Zum Schluss die gemahlene Nüsse und den Rum unterrühren.

Den Kuchen in eine Gugelhupf-Form füllen und bei 180 °C (Gas Stufe drei) 50 bis 60 Minuten backen.

Haselnussmakronen

Zutaten:

200 g Eiweiss
500 g Zucker
500 g Nuss
2 P. Vanillezucker

Zubereitung:

Eiweiss mit Zucker steif schlagen etwas für Glasur wegnehmen.
Gemahlene Nuss daruntermengen. Häufele machen (Spritzbeutel!)
bei 170°C ca. 15 min. backen.

Haselnussmarzipan

Zutaten:

125 g Mandeln, gehäutet
125 g Haselnüsse, leicht
-- geröstet
250 g Puderzucker
6 Tropfen Bittermandelaroma
3 El. Rosenwasser

Zubereitung:

Mandeln und Haselnüsse sehr fein mahlen. Puderzucker untermischen und alles nochmals im Mixer pürieren. Mit Bittermandelaroma und Rosenwasser mischen, alles mit den Händen fest verkneten, vor der Weiterverarbeitung mindestens 1 Stunde kühl stellen.

Verarbeitungsbeispiel:

Die Arbeitsfläche mit Zucker bestäuben, die Marzipanmasse gut 1 cm dick ausrollen, in Würfel schneiden.

Dunkle Kuvertüre nach Vorschrift vorbereiten (für die obige Menge Marzipan: etwa 200 g Kuvertüre), abkühlen lassen. Die Marzipan-Würfel mit Hilfe einer Pralinengabel in die Kuvertüre tauchen, auf ein Pralinen-Abtropfgitter setzen, Kuvertüre gut einziehen lassen. Mit halbierten Mandeln garnieren. Kühl stellen.

Nach: Karin Iden, Pralinen, Pralinen, Heyne, ISBN 3-453-06332-5
13.11.1993

Haselnussparfait Windsor

Zutaten:

Für 5-20 Personen:

4 ganze Eier

2 Eigelbe

150 g Zucker

200 g Nougat

Läuterzucker

Maraschino

400 g geriebene Nüsse

200 g Keksbrösel

Zubereitung:

1. Eier, Eigelbe und Zucker warm (erst auf der Flamme) und dann kalt schlagen. Eine richtige Supercrème, die gut hoch geht.
2. Nougat, Läuterzucker und Maraschino mischen und in (1) kippen.
3. Geriebene Nüsse und Keksbrösel mischen und dann mit dem Übrigen mischen.

Haselnusspudding

Zutaten:

PUDDING:

3 Eier, getrennt
3 El. Wasser
150 g Zucker
1 Pk. Vanillezucker
50 g Mehl
50 g Speisestärke
1 Tl. Backpulver
150 g Haselnüsse, gerieben

FUER DIE FORM:

3 El. Butter

Zubereitung:

Eiweiss mit kaltem Wasser steifschlagen. Zucker und Vanillezucker einrieseln lassen, kurz unterschlagen und das Eigelb unterziehen.

Mehl, Speisestärke und Backpulver mischen, darübersieben, gerieben Haselnüsse darüberstreuen und leicht unterheben.

Den Teig in eine gefettete Form geben.

Bei 600 Watt ca. 8 Minuten abgedeckt garen.

Haselnusspudding (Mikrowelle)

Zutaten:

Pudding:

3 Eier; getrennt
3 El. Wasser
150 g Zucker
1 Pk. Vanillezucker
50 g Mehl
50 g Speisestärke
1 Tl. Backpulver
150 g Haselnüsse; gerieben

Für Die Form:

3 El. Butter

Zubereitung:

Eiweiss mit kaltem Wasser steifschlagen. Zucker und Vanillezucker einrieseln lassen, kurz unterschlagen und das Eigelb unterziehen.

Mehl, Speisestärke und Backpulver mischen, darübersieben, gerieben Haselnüsse darüberstreuen und leicht unterheben.

Den Teig in eine gefette Form geben.

Bei 600 Watt ca. 8 Minuten abgedeckt garen.

Haselnussstangen

Zutaten:

250 g Puderzucker
125 g gemahlene Haselnüsse
125 g gemahlene Mandeln
4 Eiweiss
1 Tl. Vanillezucker
2 Tl. Zimt
1 Tl. Nelken
gemahlene Nüsse zum Ausrollen

Zubereitung:

Eiweiss steif schlagen. Puder- und Vanillezucker dazugeben und 5 min.iterrühren. 1 Tasse für die Glasur wegtun. Mit den Nüssen und Mandeln mischen.

Den Teig auf Puderzucker und gemahlene Nüssen 1/2 cm dick ausrollen. In Stangen schneiden. Glasieren und trocknen lassen.

Bei mässiger Hitze 10 - 20 min backen.

Backen

Haselnusstorte nach Art meiner Schwiegermutter

Zutaten:

10 Eier
400 g Haselnüsse, gemahlen
375 g Zucker
30 g Semmelbrösel
1 Pk. Vanillezucker
** ODer **
2 El. Rum

Für Die Glasur:

Puderzucker
Zitronensaft
** ODer **
Rum

Zum Garnieren:

Haselnüsse, ganz

Zubereitung:

Eier trennen. Eigelb mit Zucker schaumig rühren, dann die Haselnüsse und die restlichen Zutaten unterheben. Das Eiweiss zu Schnee schlagen und Vorsichtig unterheben. Tortenform mit Backpapier auslegen, nach Wunsch etwas einfetten, die Masse einfüllen. Bei leichter Hitze (etwa 180 °C) 45-60 Minuten backen. Mit einer Nadel eine Garprobe machen. Die Torte ist fertig, wenn nichts mehr an der Nadel hängen bleibt.

Die Torte vorsichtig aus dem Rohr nehmen und etwas abkühlen lassen. Auf ein Brett stürzen. Aus Puderzucker, dem Zitronensaft oder Rum und etwas heissem Wasser eine Glasur bereiten und die Erkalte Torte damit überziehen. Mit ganzen Haselnüssen garnieren.

28.03.1994 (UF)

Haselnußtorte

Zutaten:

Teig:

7 Eier
150 g Zucker
300 g gemahlene Haselnußkerne
40 g geriebener Zwieback
1 Messerspitze Zimt

Füllung:

1/2 l Milch
2 Päckchen Vanillinzucker
4 Eigelb
100 g Zucker
6 Blatt weiße Gelatine
2 El. Rum
400 g süße Sahne
125 g süße Sahne
20 g Zucker
50 g geraspelte dunkle Schokolade
12 Haselnußkerne

Zubereitung:

Eier mit Zucker schaumig rühren, Haselnüsse, Zwieback und Zimt locker unterheben. Teig in eine am Boden mit Backpapier ausgelegte Springform (26 cm ø) füllen und in den vorgeheizten Backofen setzen.

E: Unten. T: 200°C / 25 bis 30 Minuten.

Den ausgekühlten Kuchen in drei Platten schneiden.

Für die Füllung Milch mit Vanillinzucker ankochen. Eigelb und Zucker schaumig schlagen, heiße Milch unterrühren. Eimasse in den Kochtopf geben und bei geringer Wärmezufuhr so lange rühren, bis die Creme dicklich ist. Eingeweichte, ausgedrückte Gelatine in die Eimasse rühren, Rum dazugeben und kühl stellen.

Sahne steif schlagen, unter die Creme heben, Tortenböden damit bestreichen und aufeinandersetzen.

Sahne mit Zucker steif schlagen. Etwa die Hälfte in einen Spritzbeutel mit großer Sterntuelle füllen. Torte mit restlicher Sahne bestreichen und mit Schokoladenraspeln bestreuen. 12 Rosetten an den Rand der Torte spritzen und diese mit Haselnüssen garnieren.

Hasenohren (Bayern)

Zutaten:

500 g Mehl
1 Prise Backpulver
;Salz
1 Zitrone; abgeriebene Schale
50 g Butter
50 ml ;Kaltes Wasser
1 Ei
6 El. Saurer Rahm
Butterschmalz; zum Fritieren
-- oder Öl, oder Kokosfett
50 g Feiner Zucker
1 Tl. Zimtpulver

Zubereitung:

Mehl mit Backpulver, Salz und Zitronenschale mischen. Butter zerlassen und dabei leicht bräunen. Etwas abgekühlt zum Mehl geben. Wasser, Ei und saure Sahne zufügen und alles mit dem Knethaken zu einem glatten Teig vermischen. In Folie gewickelt 15 Minuten kühlen.

Teig in Portionen teilen und etwa messerrückendick ausrollen. Mit dem Teigradchen in Dreiecke mit zwei langen und einer kurzen Seite schneiden.

Fett zum Fritieren erhitzen. Hasenohren portionsweise darin etwa vier Minuten backen, bis sie schön goldbraun sind. Herausnehmen und auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Zucker und Zimt mischen. Heisse oder lauwarme Hasenohren damit bestreuen und servieren.

Bemerkung von B. Rias-Bucher: statt Zucker und Zimt schmeckt gemischter Salat wunderbar zu den Hasenohren, denn der Teig enthält keinen Zucker. Wie viele andere bayerische Mehlspeisen waren auch Hasenohren früher ein kräftiges Essen, das die Bäuerin mit Sauerkraut serviert hat. Zimt-Zucker zum Bestreuen kam erst später hinzu, als eine bürgerliche Köchin die Hasenohren zum zarten Kaffeegebäck erklärte.

Hasenöhrl

Zutaten:

75 g Butter
150 g Zucker
2 Eier
1 Spur ;Salz
1 dl Sahne
1/2 Zitrone; abgeriebene Schale
1/2 Orange; abgeriebene Schale
2 El. Kirschwasser
400 g Mehl

Zum Ausbacken:

Öl

Zubereitung:

Die Butter schaumig schlagen, langsam und abwechselnd Zucker und Eier daruntermischen. Danach Salz, Sahne, abgeriebene Zitrone- und Orangenschale sowie den Kirsch unter die Masse rühren. Zuletzt das gesiebte Mehl dazu mischen. Zu einem Teig verkneten und etwa 1 1/2 Stunden im Kühlschrank ruhen lassen.

Knapp 5 mm dick ausrollen und etwa 10 cm lange Rauten ausschneiden. Jedes Teigstück in der Mitte längs einschneiden und einen Zipfel des Vierecks durch die Öffnung ziehen. Die so entstandenen Öhrli in 170 Grad heißem Öl etwa 4 bis 5 Minuten ausbacken und auf einem Gitter gut abtropfen lassen.

Haslitaler Nydelchüche (Bern)

Zutaten:

300 g Kuchenteig
100 g Dörrzwetschgen
50 g Mehl
5 dl Rahm
2 Eier
50 g Zucker
1 Spur ;Salz

Zubereitung:

Haslitaler Nydelchüche: Rahm-Dörrzwetschgen-Kuchen.

Den Kuchenteig auswallen und den Wähenblech damit auslegen. Den Teigboden mit einer Gabel gleichmäßig einstechen.

Die Dörrzwetschgen fein hacken. Mehl und Rahm in einer Schüssel glattrühren, Eier, Zucker, Salz und Zwetschgen beifügen. Die Masse auf den Kuchenboden gießen.

Den Kuchen auf der untersten Rille im auf 200 Grad vorgeheizten Ofen etwa 30 Minuten golden backen. Vor dem Servieren nach Belieben mit Zimtzucker bestreuen.

Hausfreunde

Zutaten:

Für den Teig:

175 g Mehl

75 g Stärkepulver

65 g Zucker

2 El. Vanillezucker

1 Ei

165 g Butter

Für den Belag:

etwas Aprikosenkonfitüre

200 g Rohmarzipan

150 g Puderzucker

125 g Schokoladenglasur

125 g Walnußhälften oder ganze Mandeln

Zubereitung:

Mehl und Stärkepulver auf die Tischplatte sieben; Zucker und Vanillezucker zufügen. Eine Vertiefung in die Zutaten drücken, das Ei hineingeben, und die Butter als Flöckchen an den Rand setzen. Rasch zusammenkneten; in Folie gepackt ca. 1 Stunde in den Kühlschrank legen.

Auf leicht bemehlter Tischplatte ca. 3 mm dick ausrollen. Runde Plätzchen, etwa 4 cm Durchmesser, ausstechen, auf gebuttertes Blech legen und im vorgeheizten Ofen bei 220°C 5-8 min. goldgelb backen.

Rohmarzipan mit gesiebttem Puderzucker durchkneten, 3 - 4 mm dick ausrollen und in der gleichen Größe wie die Teigplätzchen ausstechen. Die ausgekühlten Plätzchen mit Konfitüre dünn bestreichen, Marzipanplätzchen darauf setzen, in Schokoladenglasur tauchen und eine Walnußhälfte aufsetzen.

Hausleckerli

Zutaten:

500 g Dunkler Honig
250 g Rohrzucker; fein
500 g Halbweissmehl oder Ruchmehl
1 1/2 Tl. Zimt
1/4 Tl. Nelkenpulver
150 g Orangeat; gehackt
150 g Mandelstifte; fein gehackt
1 Tl. Triebssalz; (*)
2 El. Kirsch

Zubereitung:

(*) Hirschhornsalz o. Ammoniumcarbonat.

Honig mit Zucker unter Rühren auf 60 Grad erwärmen (mit Thermometer prüfen).

Inzwischen alle übrigen Zutaten - ausser Triebssalz und Kirsch - in einer Schüssel mischen.

Triebssalz mit Kirsch anrühren, der Honiglösung zugeben; mit der Mehlmischung zu einem Teig zusammenfügen.

Teig zugedeckt bei Zimmertemperatur etwa 1 Stunde stehen lassen.

Den noch leicht warmen Teig auf Mehl 4 mm dick auswallen. Rechtecke (3 x 4 cm) schneiden. Im Abstand von 2 cm auf ein mit Backtrennpapier belegtes Blech legen.

Ca. 8 Minuten in der Mitte des auf 180 Grad vorgeheizten Ofens backen.

Hawla

Zutaten:

200 g Griess
100 g Butter
1/2 l Wasser
200 g Zucker
100 g Honig
50 g geriebene Nüsse oder Mandeln.

Zubereitung:

Butter zerlassen, Griess einschütten und unter ständigem Rühren rösten, bis er goldgelb wird. Wasser, Zucker und Honig so lange kochen, bis ein zähflüssiger Sirup entsteht, in den Griess einmengen, rühren, weiterkochen, bis das Ganze eine ziemlich feste Masse ist. Jetzt die in der Pfanne leicht angerösteten Nüsse untermischen. In eine mit kaltem Wasser ausgespülte Form geben. Nach einer Viertelstunde stürzen. Kalt (nicht gekühlt) servieren.

Diese Rezept ist aus Bulgarien.

Kuchen, Gebäck, Pralinen

Hazir Yufkadan "Baklava" (Türkischer Nusskuchen)

Zutaten:

Für Den Sirup:

3 Tas. Zucker

3 Tas. Wasser

1/2 Zitrone; Saft

Für Den Teig:

500 g Yufka: vorgebackene

- Teigplatten

250 g Fett

2 Tas. Geriebene Walnüsse

Zubereitung:

Wasser und Zucker zum Kochen bringen, Zitronensaft zufügen und 10 Minuten weiterkochen lassen. Schaum mit dem Schaumlöffel abschöpfen. Abkühlen lassen.

Eine grosse Auflaufform oder die Fettpfanne des Backofens einfetten. Fett in einem Topf zerlassen. 1 Platte Yufka auf die Fettpfanne legen, überstehende Ränder abschneiden und mit verwenden. Die Teigplatte mit dem Fett bestreichen und so fortfahren, bis die Hälfte der gesamten Teigplatten verbraucht ist. Die Nüsse darüber streuen.

Backofen auf 180 °C vorheizen. Die restlichen Platten jeweils auf die Nüsse legen und je Lage wieder mit Fett bestreichen, auch die oberste Platte.

Mit einem scharfen Messer 3 x 3 cm grosse, rechteckige Stückchen anschneiden. In den Backofen schieben und ca. 20-25 Minuten backen, bis die Oberfläche goldbraun ist. Das Gebäck aus dem Ofen nehmen und noch heiss mit dem abgekühlten Sirup begiessen.

Abkühlen lassen und vorsichtig die vorgeschnittenen Vierecke durchschneiden und servieren.

26.03.1994 (Wa)

Hefebrezeln

Zutaten:

250 g Mehl
20 g frische Hefe
125 ml Milch
40 g Zucker
40 g Butter
1 Ei
1 Spur ; Salz

Zum Bestreichen:

1 Eigelb
1 EL Kondensmilch

Zubereitung:

Mehl in eine Schüssel geben, in der Mitte eine Mulde drücken. Hefe hineinbröckeln. Milch erwärmen und zur Hefe gießen. Mit etwas Mehl und 1 Teelöffel Zucker zu einem Brei verrühren. Ca. 15 Minuten zugedeckt an einem warmen Ort gehen lassen. Fett zerlassen und mit Ei, Zucker und Salz verschlagen. Zum Vorteig geben und alles mit den Knethaken zu einem geschmeidigen Teig verarbeiten. Nochmals 15 Minuten gehen lassen. Hefeteig in 24 ca. 10 cm lange Rollen teilen. Jede Rolle zu einer kleinen Brezel drehen und auf ein gefettetes Backblech legen. Eigelb und Kondensmilch verquirlen und die Brezeln damit bestreichen. Im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 200 Grad / Gasherd: Stufe 3) 15 bis 20 Minuten backen und noch lauwarm servieren.

Hefekranz mit Marzipan-Johannisbeerfüllung

Zutaten:

250 g Mehl
100 g Zucker
1 Spur ;Salz
1/2 Pk. Trockenhefe
100 ml Lauwarme Milch
100 g Butter
2 Eier
500 g Rote Johannisbeeren
200 g Marzipanrohmasse
Mehl; für die Arbeitsfläche
100 g Mandeln, gehobelt
1 Eigelb
3 El. Puderzucker
1 1/2 Tl. Zitronensaft

Zubereitung:

Mehl mit einem Drittel des Zuckers, Salz, Trockenhefe mischen, Milch, die Hälfte des Butters und die Hälfte der Eier zugeben. Mit dem Knethaken zu einem glatten Teig verarbeiten. Teig zugedeckt an einem warmen Ort ca. 30 Min. gehen lassen. Johannisbeeren waschen, von den Rispen streifen. Marzipan in Flöckchen teilen.

Den restlichen Zucker, restliche Eier und restliches Fett zugeben, verquirlen. Den Teig kräftig durchkneten und zu einem Rechteck von 40x50 cm ausrollen. Marzipan auf den Teig streichen, erst Mandeln, dann Johannisbeeren draufstreuen.

Teig aufrollen, zu einem Ring schliessen, auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen, 10 Min. gehen lassen. Eigelb mit Wasser verrühren. Hefekranz mit einem Messer einschneiden, mit Eigelb bestreichen. Im vorgeheizten Ofen bei 200 °C ca. 30 Min. backen. Puderzucker mit Zitronensaft verrühren, damit den abgekühlten Kuchen verzieren.

Pro Stück ca. 353 kcal/1476 kJ.

Hefekuchen mit kandierten Früchten

Zutaten:

Für zwölf Stücke:

400 g Mehl

1 Päckchen Trockenhefe

150 ccm Milch

2 Eier

50 g Butter oder Margarine

50 g Schweineschmalz

140 g Zucker

1 Prise Anis

1/2 Tl. Zimt

1/2 Zitrone

Mehl zum Formen

Fett für das Blech

75 g Pinienkerne (ersatzweise Mandelstifte)

150 g kandierte Früchte

(z.B. Kirschen, Ananas, Orangen)

Zubereitung:

125 g Mehl, Trockenhefe und Milch zu einem weichen Teig verkneten. Zugedeckt bei Zimmertemperatur etwa 30 Minuten gehen lassen, bis sich der Teig im Volumen verdoppelt hat. Restliches Mehl, Eier, beide Fettsorten, 75 Gramm Zucker, Anis, Zimt und abgeriebene Zitronenschale erst mit dem Knethaken des Handrührgerätes, dann mit den Händen durchkneten. Beide Teigsorten miteinander verkneten. Den Teig mit bemehlten Händen auf dem gefetteten Backblech zu einem flachen Fladen formen. Bei Zimmertemperatur nochmal 45 Minuten gehen lassen. Fladen mit Wasser bestreichen, mit Pinienkernen und kleingeschnittenen Früchten belegen und mit restlichem Zucker bestreuen. In den Backofen schieben, auf 180 Grad schalten und etwa 25 Minuten backen.

Kuchen, Gebäck, Pralinen

Hefekuchen mit Quark und Kirschen (mit Gitter)

Zutaten:

Für den Hefeteig:

400 g Mehl

20 g Hefe

50 g Zucker

200 ml lauwarme Milch

70 g Butter oder Margarine

1 Ei

1 Prise Salz

Belag und Dekoration:

1500 g Sauerkirschen

2 Eier

350 g Sahnequark

40 g Zucker

1 Päckchen Vanillinzucker

2 El. Rum-Rosinen (Fertigprodukt)

2 El. Puderzucker

Zubereitung:

Für den Hefeteig: Mehl in eine Schüssel füllen. Die Hefe in die Mulde bröckeln, mit etwas Zucker, einem Schluck lauwarmen Milch und ein wenig Mehl vom Rand einen Vorteig rühren. 15 Minuten zugedeckt gehen lassen.

Butter oder Margarine zerlassen, abkühlen lassen und dann zusammen mit dem restlichen Zucker, der Milch, dem Ei und Salz in die Teigschüssel geben. Alles mit Vorteig und Mehl verkneten. Kräftig durchwalken. Mit einem Geschirrtuch zugedeckt gehen lassen, bis der Teig sein Volumen verdoppelt hat.

Für den Belag die Kirschen entsteinen. Saft auffangen. (Man kann auch entsteinte Kirschen aus dem Glas nehmen). Eier trennen. Eigelb mit Quark, Zucker, Vanillinzucker verrühren. Eiweiss steifschlagen, mit den Rosinen unterheben.

Elektroofen auf 200 Grad vorheizen. Ein Backblech einfetten. Zwei drittel des Teigs auf das Blech rollen. Die Kirschen diagonal als sechs Zentimeter breite Streifen darauf verteilen. Zwischen den Kirschstreifen drei Zentimeter Abstand lassen und dort hinein den Quark füllen. Aus dem restlichen Teig mit den Händen zwei Millimeter dicke Rollen formen und als Gitter auf den Kuchen legen. Ungefähr 30 Minuten backen (Gas: Stufe 3).

Den Kuchen abkühlen lassen. Aus Puderzucker und dem aufgefangenen Kirschsafte einen rosa Zuckerguss rühren und auf das Gitter streichen.
(Pro Stück: ca. 260 kcal/1100 kJ für Figur"bewusste")

Hefenuskranz

Zutaten:

Teig:

300 g Mehl

75 g Mondamin

20 g Hefe

gut 1/8 l Milch

60 g Zucker

60 g Fett

1 Prise Salz

abgeriebene Schale einer Zitrone

Füllung:

2 El Wasser

100 g Puderzucker

125 g gemahlene Haselnüsse

30 g feingeschnittene Haselnüsse zum Bestreuen

Guß:

200 g Puderzucker

3-4 El Rum oder Wasser

Zubereitung:

Aus den ersten Zutaten einen gut knetbaren Hefeteig herstellen und 1/2 cm dick zu einem Rechteck ausrollen. Für die Füllung Wasser und Zucker aufkochen, die Nüsse dazugeben und evtl. 1 Ei unterrühren, damit die Nußmasse geschmeidiger wird. Diese Füllung auf den Teig streichen, von der Längsseite her aufrollen und als Kranz auf ein gefettetes, bemehltes Blech legen. Mit feingeschnittenen Haselnüssen bestreut nochmals gehen lassen. Bei Mittelhitze hellbraun backen und mit Zuckerguß überziehen.

Hefeplinsen

Zutaten:

25 g Hefe
1/2 l Milch
250 g Mehl, knapp
2 Eier
50 g Zucker
1 Spur Salz
1 El. Butter; flüssig
Schmalz; zum Braten
- oder Margarine
Zimt-Zucker
- oder Pflaumenmus
- oder Marmelade

Zubereitung:

Die Hefe in eine Schüssel bröckeln, mit etwas lauwarmer Milch flüssig rühren. Dann die übrige Milch, das Mehl, die Eier, den Zucker, das Salz und die flüssige Butter zugeben. Alles gründlich verschlagen, bis der Teig Blasen wirft und zähflüssig ist. Den Teig zugedeckt an einen warmen Platz stellen und rund 20 min. gehen lassen. Jetzt Schmalz in einer Pfanne erhitzen. So viel Teig hinengeben, dass handtellergrosse Plinsen entstehen. Die Plinsen auf beiden Seiten hellbraun backen. Dann warm stellen, bis der ganze Teig verbraucht ist. Die Plinsen mit Zimt-Zucker, Pflaumenmus oder Marmelade servieren.

Heferad

Zutaten:

2 Pakete Trockenhefe
80 g Zucker
600 ccm lauwarme Milch oder Wasser
1 kg Mehl
10 El. Öl
2 Tl. Salz
1 Eigelb und
1 El. Wasser zum Einpinseln

Zubereitung:

Hefe nach Anweisung gehen lassen. Mit den restlichen Zutaten zu einem geschmeidigen Hefeteig verkneten. Zugedeckt gehen lassen. Den Teig durchkneten. und dreimal teilen. Aus einem Teil eine runde Teigplatte von etwa 30 cm Durchmesser ausrollen und auf ein gefettetes Backblech legen. Aus einem zweiten Teigteil zwei Zöpfe flechten und diese über Kreuz auf die Teigplatte legen. Aus dem letzten Teig 13 grosse und 12 kleine Bällchen formen. Ein grosses Bällchen in die Mitte, die restlichen grossen und kleinen abwechselnd rundherum an den Teigrand legen. Jedes grosse Bällchen am Rand und das in der Mitte mit einer Schere rundherum einschneiden. Zuletzt alles mit in dem Wasser verquirlten Eigelb einpinseln. In den auf 300 Grad (!) vorgeheizten Backofen schieben. sofort die Hitze auf 200 Grad reduzieren und vierzig Minuten backen.

Hefeschnecken

Zutaten:

Teig:

500 g Mehl
1/4 l Milch
42 g Hefe; 1 Würfel
Salz
50 g Zucker
80 Butter; weiche
2 Eigelb
Mehl; zum Bestäuben

Füllung:

280 g Marzipanrohmasse
50 g Zucker
2 El. Brauner Rum
1 Ei
1 Unbehandelte Zitrone;
-- abgeriebene Schale davon
30 g Mehl
1 Eigelb
3 El. Milch
100 g Rosinen
100 g Zitronat

Glasur:

150 g Aprikosenkonfitüre
100 g Puderzucker
2 El. Zitronensaft

Zubereitung:

-- posted by K.-H. Boller

-- modified by Bollerix

Für den Teig das Mehl in eine Schüssel sieben und eine Mulde hineindrücken. Die Milch erwärmen. Hefe in die Mehlmulde krümeln. Eine Prise Salz, Zucker, Butter und Eigelbe auf dem Mehtrand verteilen. Die Hefe in der Milch auflösen und von der Mitte aus alle Zutaten zu einem glatten Teig verkneten. Den Teig u einer Kugel formen und leicht mit Mehl bestäuben, mit einem Tuch bedeckt bei Raumtemperatur gehen lassen.

Für die Füllung die Marzipanrohmasse mit Zucker verkneten. Rum, Ei und Zitronenschale dazugeben. Zum Schluss das Mehl unterrühren.

Den Teig auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche zu einem Rechteck von

ca. 42 x 32 cm ausrollen. Die Marzipanmischung gleichmässig auf das Teigstück streichen. Dabei an der vorderen Längsseite einen ca. zwei Zentimeter breiten Rand frei lassen. Eigelb mit Milch verquirlen und die Teigkante damit bestreichen. Rosinen und Zitronat gleichmässig auf den bestrichenen Teig streuen. Das gesamte Teigstück von der hinteren Längsseite her aufrollen.

Zwei Backbleche mit Backpapier belegen oder leicht fetten. Mit dem Wellenschliffmesser die Teigrolle in 20 Scheiben (Schnecken) schneiden. Die Scheiben auf die Backbleche verteilen, dabei zwischen den einzelnen Teigstücken 5 bis 6 Zentimeter Platz lassen, damit sie während des Backens ihre Form behalten. Sollten die Schnecken beim Schneiden ihre runde Form verloren haben, kann man sie etwas nachformen. Die Schnecken auf der Oberfläche dünn mit der restlichen Eigelb-Milch-Mischung bestreichen.

Schnecken im auf 200 °C vorgeheizten Backofen auf der zweiten Einschubleiste von unten 20 bis 25 Minuten backen. Die Aprikosenkonfitüre mit vier Esslöffel Wasser in einen Topf geben, mit dem Schneidestab zerkleinern und ein bis zwei Minuten durchkochen. Die gebackenen Schnecken sofort mit der heissen Konfitüre bepinseln. Puderzucker mit Zironensaft glattrühren, die warmen Schnecken damit glasieren.

Zubereitung: Ca. 45 Minuten (plus Gehzeit für den Teig)

Pro Portion: Ca. 310 kcal

Hefetaschen mit Quittenfüllung

Zutaten:

Für Den Teig:

2 El. Honig
375 ml Milch
30 g Hefe
500 g Weizenvollkornmehl
100 g Haferflocken
1 Ei
100 g Butter; weich
1 Spur ;Salz
1 Pk. Safran, gemahlen

Für Die Füllung:

1 kg Quitten
2 El. Honig
1 dl ;Wasser

Zum Bestäuben:

Puderzucker

Zubereitung:

Honig und lauwarmer Milch verrühren, Hefe hineinbröckeln. Die restliche Zutaten in eine Schüssel geben, in die Mitte eine Vertiefung drücken. Die lauwarmer Hefemilch vorsichtig in die Mulde gießen und alles zu einem glatten Teig verkneten. Zugedeckt 45 Minuten gehen lassen.

Quitten waschen, schälen und vierteln. Kerngehäuse entfernen und Quittenviertel quer in Scheiben schneiden. Mit Honig und Wasser ca. 10 Minuten dünsten. Auf einem Sieb abtropfen lassen, dabei den Sud auffangen. Sud sirupartig einkochen und mit den gedünsteten Quitten mischen.

Teig kneten, zu einer Rolle formen und in gleich große Stücke schneiden. Zu Kreisen von ca. 15 cm Durchmesser ausrollen, Füllung daraufgeben. Zu dreieckförmigen Taschen zusammenklappen und die Kanten zusammendrücken.

Weitere 30 Minuten gehen lassen.

Bei 200 Grad 25 bis 30 Minuten backen. Abkühlen lassen und mit Puderzucker bestäuben.

Hefeteig (Grundrezept)

Zutaten:

350 g Mehl
0,5 Tl Salz
1 Prise Zucker
0,5 Würfel frische Hefe o. 1 P. Trockenhefe
1/8 Liter Wasser
1 Ei
50 g Butter oder Margarine
20 g Butter oder Margarine für Form

Zubereitung:

Mehl in eine Schüssel sieben. In die Mitte eine Vertiefung eindrücken, Hefe hineinbröckeln, mit lauwarmem Wasser, Salz, Zucker, und etwas Mehl verrühren. Diesen Vorteig quellen lassen. Ei hinzufügen und alles zu einem festen Teig verkneten. Teig am warmen Ort aufgehen lassen.

Teig in die Form geben, nach Belieben belegen.

Im vorgeheizten Ofen (180°-200°, Heißluft 20° weniger, Gasstufe 4) auf mittlerer Schiene einschieben und 30-40 Minuten backen.

Hefeteig-Grundrezept

Zutaten:

400 g Mehl
1 gestr. Tl. Salz
20 g frische Hefe
2 dl Wasser, lauwarm
2 bis 4 El. Öl

Zubereitung:

Das Mehl in eine grosse Schüssel sieben und Salz darauf streuen. Eine Mulde drücken und die Hefe hineinbröckeln, mit 1/3 des Wassers verrühren. Etwas Mehl darüber streuen und zugedeckt an einem warmen Platz 15 Minuten gehen lassen, bis sich an der Oberfläche Risse zeigen. Mehl, Hefeansatz, das restliche Wasser und - je nach Geschmack - das Olivenöl (kann auch weggelassen werden) zu einem Teig durcharbeiten. Etwa 10 Minuten kräftig weiterkneten, bis der Teig elastisch ist und nicht mehr klebt. Zugedeckt an einem warmen Platz erneut 20 bis 30 Minuten (oder länger: schadet nichts !) gehen lassen, bis sich das Volumen etwa verdoppelt hat.

Hefeteig-Käsestangen

Zutaten:

Teig:

350 g Mehl
25 g Hefe, frisch
1/8 l Milch; lauwarm
1 Spur Zucker
1 Tl. Salz
125 g Sanella; oder Butter

Zum Bepinseln:

2 Eigelb
2 El. ;Wasser

Füllung:

100 g Käse, Emmentaler

Zum Garnieren:

Kümmel
Paprikapulver
Salz, grobkörnig

Zubereitung:

Mehl, Hefe, lauwarme Milch, Zucker, Salz und Sanella zu einem glatten Hefeteig verkneten. Den Teig abgedeckt an einem warmen Ort aufgehen lassen. Dann etwa 4 mm dick zu einem Rechteck ausrollen.

Die Eigelbe (Yield/20) mit (Yield/20) Esslöffeln Wasser verrühren, eine Hälfte der Teigplatte damit bestreichen, etwas Eigelb zurücklassen.

Den Käse fein reiben und auf den bestrichenen Teil der Teigplatte streuen. Die andere Hälfte der Teigplatte darüberschlagen und wieder etwa 4 mm dick ausrollen.

Die Teigplatte in etwa 2,5 cm breite und 15 cm lange Streifen schneiden, mit dem restlichen Eigelb bepinseln, mit Kümmel, Salz oder Paprikapulver bestreuen. Die Streifen um ihre Längsachse zu Spiralen (Wendeln wäre in diesem Zusammenhang richtiger!) Drehen und auf ein gefettetes Blech legen. Im vorgeheizten Backofen backen.

E-Herd : 225 °C

G-Herd : Stufe 4

Backzeit : 15-20 Minuten

Hefewaffeln

Zutaten:

250 g Mehl
90 g Butter
15 g Hefe
2 Eier
50 g Zucker
1 Spur Salz
1/2 Unbeh. Zitrone; abgeriebene Schale

Zubereitung:

Butter schaumig rühren, nacheinander Eier, Milch, Mehl, die mit lauwarmem Wasser und Zucker angesetzte Hefe sowie Salz und Zitronenraspel dazugeben. Teig schlagen, bis er Blasen wirft. Zugedeckt gehen lassen und im Waffeleisen backen.

Hefewaffeln II

Zutaten:

Teig:

375 g Mehl

75 g Zucker

150 g Butter oder Margarine

1 Päckchen Vanillinzucker

1 Prise Salz

25 g Hefe

125 g saure Sahne

75 ml lauwarmes Wasser

Zucker

Zimt

Zubereitung:

Aus den angegebenen Zutaten einen Hefeteig bereiten. Im Backofen 10 Minuten bei 50°C gehen lassen und 10 bis 20 Minuten bei 0, dann Waffeln backen.

Warm mit Zucker und Zimt bestreut servieren.

Hefezopf mit Marzipan

Zutaten:

FUER DEN HEFETEIG:

250 g Milch
100 g Marzipanrohmasse
500 g Weizenmehl
1 Spur Salz
1 Pk. Trockenbackhefe
1 Pk. Vanillezucker
1/2 Zitrone, Schale gerieben
100 g Butter

ZUM BESTREICHEN:

60 g Butter
1 Eigelb
4 El. Schlagsahne

ERFASST DURCH PETER MESS:

- Fido : 2:2487/3008.6
- Cooknet : 535:270/110

Zubereitung:

Marzipanrohmasse in die erwärmte Milch einbröckeln und pürieren. Dann den Hefeteig damit herstellen und gehenlassen.

Danach Teig nochmals durchkneten. In drei gleich große Stücke teilen und diese zu 35 cm lange Rollen formen. Einen Zopf flechten. Die Butter zergehen lassen, den Zopf mit einem Drittel der Butter bepinseln. Auf der 2. Schiene im Backofen 30 Minuten backen.

Nach 15 Minuten mit der restlichen Butter bepinseln.

Eigelb und Sahne verquirlen und den Hefezopf damit bepinseln.

10 bis 15 Minuten weiterbacken.

Man kann auch je 75 g Rosinen, Sultaninen und Korinthen sowie 25 g gehackte Pistazienkerne und 40 g gehackte Mandeln unter den Teig kneten.

Hefezopf mit Nußfüllung

Zutaten:

FUER DEN HEFETEIG:

500 g Weizenmehl
1 Spur Salz
1 Pk. Trockenhefe
1 Pk. Vanillezucker
50 g Zucker
250 ml Milch
1 Ei
50 g Butter

FUER DIE FUELLUNG:

175 g Haselnüsse gemahlen
50 g Mandeln gehackt
100 g Honig
50 g Butter
8 El. Milch
1 Eigelb
4 El. Schlagsahne
Puderzucker

ERFASST DURCH PETER MESS:

- Fido : 2:2487/3008.6
- Cooknet : 535:270/110

Zubereitung:

Hefeteig herstellen und gehenlassen. Nach dem Gehen nochmals durchkneten und in 3 gleich große Stücke teilen, zu Rechtecken im Format 15 x 35 cm ausrollen.

Die Zutaten für die Füllung miteinander vermischen und zu gleichen Teilen auf den Teigstücken verstreichen.

Dabei einen 1 - 2 cm breiten Rand frei lassen.

Die bestrichenen Teigstücke aufrollen und die Teigränder gut zudrücken. Aus diesen 3 Strängen einen Zopf flechten und auf dem Blech nochmals ca. 15 Minuten gehen lassen.

Eigelb und Sahne verquirlen und den Zopf damit bepinseln.

Auf der 2. Einschubleiste ca. 35 Minuten backen.

Nach dem Auskühlen mit Puderzucker bestreuen.

Hegauer Dinne

Zutaten:

300 g Mehl
75 g Mondamin
20 g Hefe
50 g Zucker
50 g Fett
knapp 1/4 l Milch
3/4 - 1 kg Obst der Jahreszeit
3 Eigelb
100 g Zucker
1 P Vanillesoße
abgeriebene Schale einer halben Zitrone
3/8 l süße oder saure Sahne
3 Eiweiß
reichlich Zucker zum Bestreuen

Zubereitung:

Aus den ersten Zutaten einen weichen Hefeteig schlagen und in eine gefettete Grillpfanne streichen. Das Obst säubern, darüber verteilen und den Kuchen gehen lassen. Sehr saures Obst mit Zucker bestreuen. Eigelb mit Zucker schaumig schlagen, Vanillesoße, Zitronenschale und Sahne nach und nach hinzugeben und zuletzt das zu festem Schnee geschlagene Eiweiß unterziehen. Diesen Guß über den Kuchen verteilen, im vorgeheizten Ofen ca. 30 Minuten abbacken und noch warm mit Zucker bestreuen.

Heidelbeer-Kaltschale

Zutaten:

100 g Heidelbeeren
1/4 l Milch
Süsstoff

Zubereitung:

Die abgetropften Heidelbeeren in zwei Schälchen verteilen, mit der Milch übergießen und evtl. mit Süsstoff abschmecken - gut durchkühlen lassen.

Pro Portion 1 BE

Quelle:

Gong: Das Diabetiker-Rezept der Woche
29.10.94

Heidelbeer-Quark-Mousse

Zutaten:

75 g TK-Heidelbeeren
125 g Speisequark (20% Fett)
0,5 Zitrone (unbeh.)
1 Ei
25 g Zucker
2 Bl. weiße Gelatine
0,5 Bl. rote Gelatine

Zubereitung:

1. 50 g Heidelbeeren pürieren und mit Quark, etwas abgeriebener Zitronenschale, Zitronensaft, Eigelb und Zucker verrühren. Die eingeweichte, aufgelöste Gelatine unterziehen. Kalt stellen, bis die Creme gerade zu gelieren beginnt. Eischnee schlagen und unterheben. 2-3 Stunden in den Kühlschrank stellen.

2. 8 Nocken abstechen, je 2 mit ein paar Heidelbeeren auf Tellern anrichten.

Heidelbeer-Quark mit Pistazienkrokant

Zutaten:

5 El. Zucker
30 g Geschälte Pistazien
1 El. Öl; für das Backblech
450 g Frische Heidelbeeren
-- ersatzweise tiefgekühlt
1/8 l ;Wasser
500 g Sahnequark
1 Pk. Vanillezucker

Zubereitung:

2/5 vom Zucker in einem Topf bei mittlerer Hitze zu einem hellbraunen Karamel schmelzen lassen. Pistazien grob hacken und zugeben. Ein Backblech mit Öl einpinseln und die Masse daraufstreichen, auskühlen lassen.

Heidelbeeren verlesen, waschen, abtropfen lassen. Heidelbeeren und 1/5 vom Zucker mit Wasser bei milder Hitze 10 bis 15 Minuten leise kochen lassen. Mit dem Schneidstab fein pürieren und kalt stellen.

Quark mit dem restlichen Zucker und dem Vanillezucker vermischen. Kalt stellen.

Zum Servieren Quark und Heidelbeerpüree schichtweise in Gläser füllen. Mit den restlichen Beeren garnieren und die Gläser kalt stellen. Kurz vor dem Servieren den Pistazienkrokant hacken und über die Heidelbeeren streuen.

Backen

Heidelbeere-Muffins (ohne Ei, mit Tofu)

Zutaten:

2 Tas. Mehl
1 El. Backpulver
1/8 Tl. Salz
3/4 Tas. Zucker
30 g Tofu
1/2 Tas. Wasser
3 El. Öl
1 Tas. Heidelbeere; frisch
-- o. tiefgefroren

Zubereitung:

Karen: "I've tried an eggless blüberry muffin just the other day, and it turned out better than I expected. I wanted the muffins to be Very moist, sweet, and rather dense. Here's the basic recipe, as I can recall it..."

Ofen auf 180 °C vorwärmen, Muffin-Formen ausbuttern.

Mehl, Backpulver, Salz und Zucker miteinander mischen.

Tofu gut zerdrücken, mit Wasser und Öl sorgfältig vermischen (kann auch im Mixer gemacht werden).

1/4 Tasse der Mehlmischung (bezogen auf Menge für 12 Muffins) beiseite legen, restliche Mehlmischung mit der Tofu-Wasser-Öl-Masse vermischen.

Heidelbeere mit der beiseite gelegten Mehlmischung gut vermischen, im Teig vorsichtig einrühren.

Muffins-Formen zu 2/3 füllen und backen, ca. 20 Minuten (mit Holznadel prüfen: diese muss nach dem Einstechen sauber herauskommen).

From the kitchen of Karen Mintzias @ 1:102/125, 17.04.94

Gepostet von Rene Gagnaux @ 2:246/1401.58 am 19.04.94

Heidelbeerkuchen auf dem Blech

Zutaten:

Teig:

6 Eigelb
6 El. Heisses Wasser
200 g Zucker
200 g Margarine
200 g Mehl
3 Tl. Backpulver

Belag:

750 g Sahnequark
7 El. Zucker
2 El. Weinbrand
500 ml Schlagsahne
3 Dose Heidelbeeren; a 750ml Glas
1/2 l Heidelbeersaft; aus Glas
2 Pk. Tortenguss

Zubereitung:

Teig:

Eigelb mit heissem Wasser und Zucker schaumig schlagen. Margarine auflösen und erkaltet mit Mehl und Backpulver unterrühren. Eischnee steif schlagen und vorsichtig unterheben. Bei 200 °C ca. 20 Minuten abbacken.

Belag:

Sahnequark mit Zucker und Weinbrand verrühren. Sahne steif schlagen und unterheben. Die Masse gleichmässig auf dem Boden verteilen. Heidelbeeren abtropfen lassen und auf den Quark geben. Heidelbeersaft mit Tortenguss aufkochen und die Heidelbeeren damit überziehen.

Heidelbeerkuchen

Zutaten:

300 g Mehl
1/2 Würfel Hefe
Zucker; (1)
Milch
60 g Zucker; (2)
1/8 l Milch; lauwarm
1 Ei; (1)
60 g Butter; zerlassen
750 g Heidelbeeren
600 g Creme fraîche
5 Ei; (2)
125 g Zucker; (3)
1 Zitrone; die abgeriebene
-- Schale

Zubereitung:

Mehl in eine Schüssel geben, eine Vertiefung hineindrücken, Hefe hineinbröckeln. Mit etwas Zucker (1) und Milch verrühren, bis sich die Hefe auflöst.

Zugedeckt 20 Minuten gehen lassen. Zucker (2), lauwarme Milch, Ei (1) und zerlassene Butter mit dem Rührgerät verkneten. bis sich der Teig vom Rand löst.

Zugedeckt 20 Min. gehen lassen. Backblech einfetten, mit Backpapier auslegen. Hefeteig dünn darauf ausrollen.

Heidelbeeren abtropfen lassen. Creme fraîche, Eier (2), Zucker (3), abgeriebene Zitronenschale verquirlen, auf den Teig giessen, mit den Beeren bestreuen. Im Backofen bei 180 °C 40 Min. backen.

Heidelbeermix

Zutaten:

2 Eiswürfel
300 g Buttermilch
100 g Heidelbeeren frisch
2 El. Frutilose

Zubereitung:

Das Eis zu Splintern zerstoßen und zusammen mit der Buttermilch und den Heidelbeeren in einem Mixer mixen. Den Drink mit der Frutilose süßen und in hohen Gläsern servieren.

Heidelbeerspeise

Zutaten:

250 g Quark
4 El. Milch (evtl. mehr)
Zimt
abgeriebene Zitronenschale
2 El. Honig (evtl. mehr)
200 g Heidelbeeren
2 El. ungesüßter Sanddornsaft (evtl. mehr)
125 g süße Sahne
2 Tl. Pistazien

Zubereitung:

Quark mit Milch verrühren, mit Zimt Zitronenschale und Honig abschmecken.

Heidelbeeren verlesen, waschen, einige zum Garnieren beiseite stellen, die restlichen Beeren pürieren. Mit Sanddornsaft mischen und in Glasschälchen füllen Quarkcreme daraufgeben, mit den restlichen Beeren, steifgeschlagener Sahne und gehackten Pistazien garnieren.

Heidelbeersuppe

Zutaten:

300 g Heidelbeeren, frisch oder tiefgekühlt
1/2 l Wasser
1/2 l Weißwein
100 g Zucker
1 Zitrone
2 Tl. Speisestärke

Zum Garnieren:

125 ml Sahne
etwas Vanillezucker

Zubereitung:

Frische Heidelbeeren waschen und verlesen. TK-Beeren auftauen. Wasser, Weißwein, Heidelbeeren, Zucker und Zitronensaft auf mittlerer Gasflamme 4 Minuten kochen lassen. Speisestärke mit etwas kaltem Wasser verrühren, in die Suppe rühren und kurz aufkochen lassen. Dann die Suppe abkühlen lassen. Fast erkaltet in Suppentassen füllen und mit geschlagener Sahne garniert servieren.

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten

Heidelbeertorte

Zutaten:

Für Den Boden:

3 Eier
100 g Zucker
50 g Mehl
50 g Speisestärke
30 g Butter; flüssig

Für Den Belag:

16 Scheibe Gelatine
; Wasser
600 g Heidelbeeren
2 El. ; Zucker
5 Eiweiss
1 El. ; Puderzucker
500 g Sahne

als Dekoration:

Sahne; steifgeschlagen
Heidelbeeren
Pistazien; gehackt

Zubereitung:

Für den Biskuit die Eier mit dem Zucker im warmem Wasserbad schaumig schlagen, vom Herd nehmen und bis zum Abkühlen weiterschlagen. Mehl und Speisestärke darüber sieben und vorsichtig unterheben. Die Butter zugeben.

Den Teig im auf 175 Grad vorgeheizten Backofen ca. 30 Minuten backen. Auskühlen lassen.

Die Gelatine in kaltem Wasser ca. 10 Minuten einweichen, ausdrücken und in einem Topf mit etwas Wasser erhitzen und auflösen. Die Heidelbeeren mit dem Zucker pürieren. Die aufgelöste Gelatine unter die Heidelbeeren rühren.

Das Eiweiss steif schlagen, Puderzucker dazufügen und weiter schlagen, bis das Eiweiss sehr steif ist. Die Sahne schlagen, mit dem Eischnee zusammen unter die Heidelbeermasse heben.

Um den ausgekühlten Biskuitboden einen Tortenring legen. Die Masse auf dem Boden verteilen und kalt stellen. Mit Sahne, einigen frischen Beeren und Pistazien dekorieren.

Eine Torte ergibt 12 Stück. Pro Stück ca. 295 kcal.

Heidesand

Zutaten:

275 g Butter
250 g Zucker
375 g Mehl
1 P. Vanillezucker
2 El. Milch
3 g Backpulver (= 1 gestr. TL)

Zubereitung:

Die Butter wird zerlassen, stark gebräunt und kalt gestellt. Das erstarrte Fett schaumig rühren.

Nach und nach Zucker, Vanille und Milch hinzugeben und weiss-schaumig rühren. 2/3 des mit Backin gemischten und gesiebten Mehls löffelweise unterrühren. Den Rest des Mehls mit dem Teigbrei zu einem glatten Teig verkneten.

Daraus etwa 3 cm dicke Teigrollen formen, und diese solange kaltstellen, bis sie hart geworden sind. 1/2 cm dicke Scheiben abschneiden und auf ein Backblech legen.

Etwa 15 min. bei schwacher Mittelhitze hellgelb backen.

Noch heiss in Zucker wälzen.

Heidesand I

Zutaten:

160 g Butter
100 g Puderzucker
1 Eigelb
1 Pk. Vanillezucker
1 Spur Salz
1/2 Pk. Backaroma Zitrone
1/2 Pk. Backaroma Butter-Vanille
250 g Weizenmehl
1/2 Tl. Backpulver
Etwas Zucker
1 Ei

Zubereitung:

Butter, Eigelb, Zucker und Gewürze schaumig rühren. Mehl und Backpulver sieben, hinzufügen und zu einem Mürbeteig verarbeiten. 10 Minuten kaltlagern und zu Rollen formen. Mit verquirltem Ei bestreichen und mit Zucker bestreuen. 3/4 Stunde in einem Gefrierfach lagern, danach in Scheiben schneiden und auf gefettete Backbleche legen und ca. 10-12 Minuten goldgelb backen. Mittelschiene 200 Grad

Heidesand II

Zutaten:

Für ca. 65 Stück:

250 g weiche Butter

80 g Zucker

50 g Puderzucker

1 Päckchen Vanillinzucker

125 g geschälte, gemahlene Mandeln

400 g Mehl

1 Vanilleschote

3 El. Zucker

Zubereitung:

Fett mit Zucker, Puderzucker und Vanillinzucker cremig aufschlagen.

Mandeln und Mehl vermischen und unter die Masse kneten. Teig zu daumendicken Rollen formen. In Folie gewickelt ca. 1 Stunde kühlen.

Backofen auf 150°C vorheizen. Teigrollen in 1 cm dicke Scheiben schneiden. Auf ein Backblech mit Backpapier setzen, 20 Minuten backen. Zucker mit Vanillemark mischen. Die heißen Plätzchen hineindrücken.

Heidesand III

Zutaten:

250 g Butter
1 Vanillestange
250 g Puderzucker
1 Prise Salz
1 El. Milch
375 g Mehl
50 g Zucker
1 Pck. Vanillezucker

Zubereitung:

Butter zerlassen, bräunen, kalt stellen. Erstarrte Butter schaumig rühren. Eine Prise Salz zufügen. Nach und nach den gesiebten, mit dem Mark der Vanilleschote vermischten Puderzucker unterrühren, bis die Masse weissschaumig ist. Milch und Mehl nach und nach unterarbeiten. Vier dicke Rollen von etwa 3 cm Durchmesser oder Barren von entsprechender Kantenlänge formen, in mit Vanillezucker vermischem Zucker wenden, einzeln in Klarsichtfolie verpackt so lange kaltstellen, bis die Rollen ganz fest geworden sind (am besten über Nacht im Kühlschrank). Teigstücke mit scharfem Küchenmesser in 4 mm dicke Scheiben schneiden, auf mit Backtrennpapier ausgelegtes Blech legen. Backen: 10 - 15 min. im 175 Grad heißen Ofen (Gas Stufe 2). Hinterher gut auskühlen lassen.

Und noch ein paar Tips:

Erst alle Teigstücke in Scheiben schneiden, auf Backtrennpapier legen, kühl stellen und zum Schluss nacheinander backen. Nicht sklavisch an die angegebene Backzeit halten - jeder Ofen bäckt anders, deshalb lieber öfter mal nachschauen.

Beim ersten Blech dauert es meist länger.

Heidi's Bierkuchen

Zutaten:

250 g Butter; weich
200 g Zucker
1 Pk. Vanillezucker
1 Pk. Backpulver
4 Eier
1 Spur ;Salz
500 g Mehl
125 g Sultaninen
125 g Rosinen
50 g Zitronat; fein gehackt
1/8 l Helles Bier
Kandierte Kirschen
-- Menge nach Geschmack

Zubereitung:

Butter, Zucker, Vanillezucker, Eier und Salz schaumig rühren.

Das gesiebte Mehl, das Backpulver und das reine Bier dazugeben, bis ein nicht allzu flüssiger Teig entsteht. Die gewaschenen, gut getrockneten und gemehlten Rosinen und Sultaninen (*), das Zitronat und die halbierten kandierte Kirschen in den Teig mengen.

Der Teig wird nun in eine gut gefettete Kastenform gegeben und etwa 90 Minuten im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad gebacken.

(*) Mehlen ist wichtig, sonst sinken die Rosinen im Teig und befinden sich dann alle unten !

Heiligabend-Plätzchen

Zutaten:

Teig:

125 g Zucker

250 g Butter

370 g Mehl

200 g Gemahlene Mandeln

Belag:

250 g Marzipanrohmasse

1 Eiweiss

125 g Puderzucker

Füllung:

1/4 l Sahne

1 Vanilleschote

100 g Kuvertüre

Zubereitung:

Zucker, Butter, Mehl und Mandeln verrühren und zu einem Teig kneten. 30 Minuten kühlen.

Auf ein wenig Mehl ausrollen (nicht zu dünn), Teigstücke von 7 cm Durchmesser ausstechen und auf das Backblech legen.

Die Marzipanrohmasse mit Eiweiss und Puderzucker cremig rühren. In einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen. Auf die Hälfte der Plätzchen einen Marzipanrand spritzen. 10-15 Minuten bei 180 Grad C backen.

Sahne mit der Vanilleschote aufkochen. Gehackte Kuvertüre zugeben und rühren, bis die Masse dick wird, dann abkühlen lassen.

Danach auf die Plätzchen ohne Marzipanrand streichen und jeweils ein Plätzchen mit Rand aufsetzen.

Pro Plätzchen 200 Kalorien = 836 Joule

Portionen: 40

Heiße Steppentaschen

Zutaten:

Teig:

300 g Mehl

1 Päckchen Backpulver

150 g Quark

6 El. Öl

6 El. Milch

Salz

1 Eiweiß

Füllung:

12 Scheiben Corned beef

12 Scheiben Steppenkäse

Paprika edelsüß

1 Eigelb

1 El. Milch

Zubereitung:

Aus den angegebenen Zutaten einen Knetteig bereiten, 1/2 cm dick ausrollen und in 12 Quadrate von 10 x 10 cm schneiden. Quadrate am Rand mit Eiweiß bestreichen.

Corned beef und. Käse in Streifen schneiden, in die Mitte der Quadrate legen und mit Paprika bestreuen. Quadrate zu Rechtecken zusammenklappen und auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen.

Eigelb mit Milch verquirlen und die Taschen damit bestreichen.

Backblech in den vorgeheizten Backofen setzen.

E: Mitte. T: 200 °C / 20 bis 25 Minuten.

Heisse Früchte mit Granatapfel

Zutaten:

Für 4 Portionen:

2 Kiwis

1 Mango

1 Banane

1 Sternfrucht

2 El. Butter

brauner Rohrzucker

etwas Zitronensaft

etwas Rum

2 Granatäpfel, Fruchtkerne

Zubereitung:

Kiwis, Mango und Banane schälen und in Scheiben schneiden. Sternfrucht waschen und in Scheiben schneiden. 2 El. Butter erhitzen und das Obst darin dünsten, mit braunem Rohrzucker bestreuen und etwas Zitronensaft und Rum darüber träufeln. Die Fruchtkerne darüberstreuen und heiss servieren. Nach Belieben mit Minzeblättchen garnieren.

Heisse Laubfrösche

Zutaten:

1 p. Port. Bleistift
1 p. Port. Teig-Rädchen
Pappe
250 g Blätterteig; TK
3 Äpfel; so gross, dass je
-- eine Hälfte auf die
-- Froschschablone passt
-- 3-4 Stück
1 Glas Mincemeat
1 Eidotter; mit
1 El. Milch; verrührt
12 grosse Rosinen; kernlose in
Orangensaft; gequollen
1 p. Port. Krug Vanillesauce; oder
;Sahnequark; oder
;Schlagsahne; nach Belieben
-- mit ein paar Tropfen
Grüne Speisefarbe;
-- grasgrün gefärbt

Zubereitung:

Als erstes die Rosinen ein paar Stunden im Orangensaft quellen lassen.

Auf die Pappe eine Frosch in der Draufsicht malen und zwar so, dass die Apfelhälfte ohne Rand auf den Rumpf passt. Sauber ausschneiden.

Den aufgetauten Blätterteig markstückdünn ausrollen.

Mit der Schablone so viele Frösche wie möglich aus dem Teig rädern, etwa sechs bis sieben.

Die Froschbäuche ein paarmal mit der Gabel durchstechen.

Die Äpfel senkrecht in Hälften schneiden.

Die Apfelhälften mit einem scharfen Teelöffel aushöhlen.

Jede Apfelhälfte grosszügig mit Mincemeat füllen.

Die Teigfrösche mit einem Backpinsel mit der Eiermischung bepinseln

Die Apfelhälften mit der Wölbung nach oben auf die Froschbäuche setzen.

Die Rosinenaugen einsetzen.

Ein Backblech mit Backtrennpapier auslegen und die Frösche darauf setzen.

Etwa 15 bis 20 Minuten im auf 200 Grad vorgeheizten Ofen backen, oder bis der Teig aufgegangen und goldbraun ist.

Die fertigen Frösche auf ein grünes Bett aus Entengrüze setzen (die grün Schlagsahne).

"Die gab's als Geburtstagsessen, mit Laubfroschsteaks, nicht zu

vergessen!" sang der Tausenfüssler.
(aus "James und der Riesenpfirsich" von Roald Dahl)

Heisser Fruchtsalat mit Vanilleeis

Zutaten:

300 g Honigmelone
2 Scheibe Ananas
100 g Kaiserkirschen
200 g Lychees
1 Pk. Vanillinzucker
2 El. Honig
Etwas Orangenlikör
Etwas Zitronensaft
1 El. Grüne Pfefferkörner

Ausserdem:

4 Port. Vanilleeiscreme
4 Port. gesüßte, geschlagene
Sahne
Kräuterzweige zum Garnieren
2 El. Gehackte Pistazienkerne

Zubereitung:

1. Die Honigmelone halbieren, entkernen, das Fruchtfleisch herauslösen und in feine Würfel schneiden.
2. Die Ananasscheiben ebenfalls fein würfeln.
3. Die Kaiserkirschen abwaschen, gut abtropfen lassen und entkernen.
4. Die Lychees schälen, den Kern herauslösen und je nach Grösse halbieren oder vierteln.
5. Die Früchte in ein mikrowellengeeignetes Geschirr geben und mit Vanillinzucker bestreuen.
6. Den Honig, etwas Orangenlikör, Zitronensaft und die Pfefferkörner unter die Früchte ziehen.
7. Im Kühlschrank 10-15 Minuten ziehen lassen.
8. Bei 600 Watt Leistung 5-6 Minuten erhitzen.
9. Sobald die Früchte heiss sind, das Vanilleeis portionsweise anrichten.
10. Die heissen Früchte rund um das Eis dekorativ anrichten.
11. Das Ganze mit geschlagener Sahne, Kräuterzweigen und Pistazienkernen garniert servieren.

Heisses Granatapfel-Dessert

Zutaten:

3 Ungespritzte Blutorangen
1 Granatapfel
10 g Butter
4 El. Grenadine-Sirup
4 El. Orangenlikör; nach Belieben
-- Cointreau oder
-- Grand Marnier

Zubereitung:

In der orientalischen Küche sind Granatäpfel Bestandteil vieler, auch deftig-pikanter Rezepte. Hierzulande am ehesten ist der aus den Früchten hergestellte rote Sirup bekannt: Grenadine verleiht alkoholischen Drinks Süsse, Farbe und Aroma und wird von Cocktailfreunden sehr geschätzt. Für unser Dessert verwenden wir auch die Kerne der Frucht. Sie können nach Gusto mitgegessen oder ausgekaut und beiseite gelegt werden.

Zubereitung

Orangen waschen. Einen breiten, dünnen Streifen von der Schale schälen und in feine, schmale Rippen schneiden.

Alle Orangen dick schälen - das heisst, die weisse Haut vollständig mit entfernen. Die Früchte in dickere Scheiben schneiden. Kerne herausnehmen.

Den Granatapfel rundherum mit den Fingern weichkneten, dann halbieren. Eine Granatapfelhälfte auf der Zitronenpresse auspressen, Saft ohne Kerne auffangen, beiseite stellen. Die andere Hälfte umgedreht auf einen Teller legen, mit einem Messerrücken oder einem schweren Löffel daraufklopfen. So fallen die Kerne aus den weisslichen Zwischenhäuten heraus. Kerne ebenfalls beiseite stellen.

Butter in einer Pfanne leicht bräunen. Den Grenadine-Sirup, die Orangenschalenstreifen und den frischgepressten Saft dazugeben, einmal aufkochen lassen.

Orangenscheiben in den heissen Sud legen, einmal wenden, dann, wenn gewünscht, mit dem Alkohol beträufeln.

Orangenscheiben auf Tellern oder einer vorgewärmten Platte anrichten, die Granatapfelkerne darübergerben, heiss servieren.

Nährwert

Eine Portion enthält: 470 kJ/114 kcal,
: Eiweiss: 1 g, Fett: 2 g, Kohlenhydrate: 20 g, Ballaststoffe: 3 g

Küchentips

Wenn es bei einem festlichen Mahl einmal üppig zugehen darf und

Kalorien keine Rolle spielen, servieren Sie zu unserem heissen Granatapfel-Dessert Pistazien- oder Walnusseis, eine Vanille- oder Orangencreme.

Granatapfelgenuss (fast) pur: Früchte aufschneiden. Nach Geschmack mit Zitronensaft, Likör oder Cognac beträufeln und auslöffeln.

Mit den von rotem Fruchtfleisch umhüllten, feinsäuerlich schmeckenden Granatapfelkernchen bestreut man im Orient nicht nur bunte Blattsalate, sondern auch kräftig gewürzte Hackfleischgerichte, selbst Fischspeisen. Zur Nachahmung empfohlen.

Wer die vielen Kerne nicht herunterschlucken mag, kann das Fruchtfleisch rundherum auskauen und dann die Kerne beiseite legen.

Beim Kochen mit Granatäpfeln ist Vorsicht geboten: Der Saft hinterlässt hartnäckige Flecken, ebenso die gerbsäurehaltige Schale.

Helgas Eistorte

Zutaten:

Teig:

3 Eiweiß

1 El. Wasser

250 g Zucker

250 g Haselnußkerne, gemahlen

Eismasse:

4 Eiweiß

500 g süße Sahne

4 Eigelb

125 g Zucker

1 Päckchen Vanillinzucker

1 Tl. Instant-Kaffee, gehäuft

250 g süße Sahne

Zubereitung:

Eiweiß mit Wasser steif schlagen, Zucker nach und nach einrieseln lassen und weiterschlagen, bis eine feste Masse entsteht, Nüsse unterheben. 1/3 des Teiges in einer am Boden mit Backpapier belegten Springform verstreichen und in den vorgeheizten Backofen setzen.

E: Mitte. T: 175°C / 12 bis 15 Minuten.

Zwei weitere Böden ebenso backen und abkühlen lassen.

Für die Eismasse Eiweiß und Sahne getrennt steif schlagen. Eigelb mit Zucker, Vanillinzucker und Instant-Kaffee schaumig rühren, Sahne und Eischnee unterheben.

Einen Tortenboden auf eine Tortenplatte legen, Springformrand darumsetzen und mit Butterbrotpapier auslegen. Die Hälfte der Eismasse auf dem Boden verteilen, zweiten Boden darauflegen, mit restlicher Eismasse bestreichen und dritten Boden daraufsetzen. Torte in das Gefriergerät stellen und etwa 5 Stunden gefrieren lassen.

Springformrand vor dem Servieren entfernen und Torte mit steifgeschlagener Sahne garnieren.

Hermann-Kuchen

Zutaten:

1/3 Teig
2 Eier
1 Tas. Zucker
2 Tas. Mehl
1/2 Tas. Butter; geschmolzen
1/2 Tas. Öl
1 Pk. Backpulver
1/4 Tas. Brauner Zucker

Alternative 1:

1 Tl. Zimt
1 Tas. Nüsse; gehackt
1 Tas. Rosinen

Alternative 2:

1 Tas. Kokos-Raspel
1 Tafel Zartbitterschokolade
-- gehackt
1 Tas. Kandierte Früchte
-- Citronat, Orangeat,
-- Kirschen, Melonenstücke

Zubereitung:

Alle Zutaten werden gut durchgerührt (keinen Mixer verwenden!) und in eine Kasten-Form gefüllt.

Gebacken wird der Kuchen auf der unteren Schiene bei 180 °C ca. 45 - 60 Minuten. Nach der regulären Backzeit sticht man den Kuchen mit einem Holzspieß an. Kommt er feucht heraus, muss der Kuchen noch ein wenig weiterbacken.

Herrencreme

Zutaten:

5 Eigelb
100 g Zucker
40 g Mehl
1/2 l Milch
1 Vanilleschote
200 ml Süsser Sahne
50 g Bittere Schokolade
1 El. Rum

Zubereitung:

Eigelb mit Mehl und Zucker schaumig rühren. Vanilleschote auskratzen und in der Milch 10 Minuten ausköcheln lassen.

Dann die Schote entfernen und die Vanillemilch in die Ei-Mischung rühren, nach und nach, so dass eine sämige Konsistenz entsteht.

Dazu die Ei-Mischung in einen Topf geben, Vanillemilch dazu und einmal leicht aufköcheln lassen.

Diesen Pudding 2 Std. im Kühlschrank stehend erkalten lassen. Sahne leicht zuckern, Schokolade raspeln und mit der Sahne unter den Pudding geben. Mit Rum verfeinern.

Herrentorte

Zutaten:

4 Eiweiß
130 g Margarine
130 g Zucker
4 Eigelb
80 g Kaba (oder ähnliches)
200 g gemahlene Haselnüsse
1 1/2 Tl. Backpulver
1 Glas Preiselbeer- oder Johannisbeergelee

Zubereitung:

Eiweiß mit dem Handrührgerät zu festem Schnee schlagen. Alle anderen Zutaten für den Teig in eine Rührschüssel geben und mit dem Handrührgerät verrühren, zum Schluß den Eischnee locker unterheben.

Den Boden einer Springform mit Pergamentpapier auslegen. Den Teig hineinstreichen und ca. 40-45 min. backen.

Schaltung:

170-190°, 1. Schiebeleiste v. u.

160-180°, Umluftbackofen

Auf den noch warmen Kuchen Preiselbeer- oder Johannisbeergelee verteilen. Dazu Schlagsahne servieren.

Von A. Wejda, Hamburg

Herrentorte Adria

Zutaten:

Zutaten:

100 g tiefgefrorene Langustinos
150 g tiefgefrorener Blätterteig
240 g Artischockenherzen
20 g rotgefüllte Oliven
1/2 c Tomatenpaprika aus dem Glas
1 El. Weinessig
1 Pk. klarer Tortenguss
2 El. geriebener Pumpernickel
etwas Mayonnaise, aus der Tube
2 Eier, hartgekocht
2 Tl. Garnier-Kaviar

Zubereitung:

Die Langustinos zugedeckt 2-3 Stunden auftauen lassen. Den Blätterteig 30 Minuten auftauen lassen. Ein Backblech kalt abspülen. Den Backofen auf 250 Grad vorheizen. Den Blätterteig zu einem runden Boden von 28 cm Durchmesser ausrollen und auf dem Backblech 15 Minuten ruhen lassen. Dann auf der mittleren Schiebeleiste 10-15 Minuten backen. Den Boden abkühlen lassen und den Ring einer Springform daraufstellen. Die Artischockenherzen vierteln. Die Oliven in Scheibchen schneiden. Den Tomatenpaprika in Streifen schneiden. Den vorbereiteten Belag mit den Langustinos auf der Torte verteilen. Den Essig mit Wasser zu 1/4 l auffüllen. Den Tortenguss damit bereiten und die Torte überziehen. Den Guss erstarren lassen. Die Springform entfernen und den Tortenrand mit Pumpernickel bestreuen. Die Torte mit Mayonnaisetupfen, Eiachteln und Kaviar verzieren.

Herrnsheimer Aprikosenkuchen

Zutaten:

Teig:

200 g Mehl
1 Tl. Backpulver
150 g Butter
100 g Zucker
1 Päckchen Vanillinzucker
1 Ei

Belag:

1 Dose Aprikosen (Abtropfgewicht etwa 450 g)
3/8 l Aprikosensaft
1 Päckchen Vanille-Puddingpulver

Guß:

3 Eigelb
90 g Zucker
150 g saure Sahne
3 Eiweiß

Zubereitung:

Aus den angegebenen Zutaten einen Knetteig bereiten und 30 Minuten kühl stellen. Teig auf dem Boden einer gefetteten Springform ausrollen, einen etwa 4 cm hohen Rand andrücken und Teigboden mehrmals einstechen.

Für den Belag Aprikosen abtropfen lassen und auf dem Teigboden verteilen.

Aprikosensaft ankochen, mit angerührtem Puddingpulver andicken und über die Aprikosen verteilen. Form in den kalten Backofen setzen.

E: Mitte. T: 175 °C / 40 bis 45 Minuten

Für den Guß Eigelb mit Zucker und Sahne verrühren. Eiweiß steif schlagen, unterheben und auf dem vorgebackenen Kuchen verteilen.

Weitere 25 bis 30 Minuten backen, 5 bis 10 Minuten 0. Den Kuchen in der Form abkühlen lassen.

Herzfelder Stippmilch

Zutaten:

500 g Quark
100 g Pumpernickel
3 El. Zucker
1 El. Zimt
- Milch zum Anrühren

Zubereitung:

Quark mit etwas Milch glattrühren.

Pumpernickel zerreiben und mit dem Zucker und Zimt verrühren.

Die Pumpernickelmasse unter den Quark ziehen und in eine Schüssel füllen.

Die Stippmilch kühl stellen und vor dem Servieren mit etwas Zimt bestäuben.

Quelle: - Westfälisches Pumpernickelbrot

: - Alte und neue Rezepte rund um das

: - westfälische Bauern-Schwarzbrot

: - Elisabeth Schulte Huxel

: - Werner Bockholt

: - Warendorf 1994

: - ISBN 3-87716-894-9

: - Ins Mm-Format gebracht von

: - Herbert Schmitt (2:2426/2070.16)

Herzhafter Gemüsekuchen

Zutaten:

460 g Fix-Teig; für Pizza,
-- oder Teigrezept für ein Blech
250 ml Wasser; lauwarm
500 g Möhren
750 g Broccoli
500 g Erbsenschoten
Salz
Pfeffer; weiss
300 g Zucchini
250 g Kirschtomaten
Fett; fürs Blech
200 g Schlagsahne
200 ml Milch
150 g Mozzarella
4 St Eier
Muskat

Zubereitung:

Fix-Teig und Wasser glatt verkneten.

Gemüse putzen und waschen. Möhren in Scheiben, Broccoli in Röschen teilen, Erbsen enthülsen. Alles in Salzwasser ca. 5 Minuten vorgaren, in Eiswasser abschrecken. Abtropfen lassen. Zucchini waschen und kleinschneiden. Tomaten waschen, halbieren und Stielansatz entfernen.

Ofen auf 200 Grad vorheizen. Teig mit den Händen nochmals durchkneten und auf einem gefettetem Backblech dünn ausrollen, dabei einen kleinen Wulst lassen. Gemüse dekorativ darauf verteilen.

Sahne, Milch und Eier verquirlen. Mozzarella kleinschneiden und mit dem Handpürierer in die Sahne-Mischung mixen. Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Über das Gemüse giessen. bei 200 Grad ca. 30 Minuten backen.

Mit einem kühlen Landwein servieren.

Herzhafter Wirsingkuchen

Zutaten:

Teig:

400 g Weizenvollkornmehl
50 g Dinkelflocken
1 Pk. Trockenhefe
1 Tl. Salz
1/4 l Milch
1/4 l Wasser
2 El. Olivenöl

Belag:

700 g Wirsingkohl
1 Fenchelknolle
1 Zwiebel
2 El. Olivenöl
1 Bd. Petersilie
3 Eier
150 g Emmentaler
200 ml Milch
1/2 Tl. gem. Koriander
Salz
Cayennepfeffer
gem. weißer Pfeffer
Muskatnuß
400 g Tomaten

Zubereitung:

Mehl, Dinkelflocken, Hefe und Salz in einer Schüssel vermischen. Milch und Wasser lauwarm erwärmen, zusammen mit Öl zum Mehl geben. Alles mit dem Handrührgerät ca. 5 Min. kneten, bis der Teig blank ist und sich von der Schüssel löst. Den Backofen 5 Min. auf 50°C vorheizen, ausschalten, den zugedeckten Teig ca. 30 Min. im Backofen aufgehen lassen. Da nach kurz durchkneten und nochmals 10 - 15 Min. gehen lassen.

In der Zwischenzeit den vorbereiteten Wirsingkohl vierteln, in 2 cm breite Streifen schneiden. Fenchelknolle halbieren, den Strunk herausschneiden, die Hälften quer zur Faser in dünne Streifen schneiden. Zwiebel fein würfeln.

Öl in einem Topf erhitzen, das Gemüse portionsweise auf 2 oder Automatik-Kochplatte 4 - 5 darin andünsten, herausnehmen und in einer Schüssel lauwarm abkühlen lassen. Petersilie und Fenchelblätter

fein hacken, mit Eiern, geriebenem Käse und Milch unter das Gemüse mischen. Den Belag mit Koriander, Salz, Cayennepfeffer, Pfeffer und 1 Prise Muskat abschmecken. Den Teig auf einem gefetteten Backblech ausrollen.

Den Belag darauf verteilen. Tomaten überbrühen, häuten, in Scheiben schneiden und auf dem Belag verteilen, backen.

Schaltung:

180 - 200°C, 2. Schiebeleiste v.u.

160 - 180°C, Umluftbackofen

ca. 45 Minuten

Tip: Der Wirsingkuchen schmeckt heiß, aber auch lauwarm oder kalt.

148 g Eiweiß, 136 g Fett, 404 g Kohlenhydrate, 15189 kJ, 3625 kcal.

Herzogintorte

Zutaten:

1 Biskuitboden; von 20 cm
- Durchmesser, oder
- Butterbiskuit
140 g Zucker
12 El. ; Wasser
1/2 Tl. Vanille-Extrakt; oder
- Pulver
450 g Konditor-Creme m. Schokolade
5 El. Schlagsahne
25 g Butter
250 g Schokoladen-Glasur

Zubereitung:

Den Biskuit am Vortag backen.

Am Tag der Zubereitung selbst zunächst den Zucker-Sirup bereiten: Dafür Zucker und Wasser in einem kleinen Topf erhitzen und kochen, bis der Zucker vollständig geschmolzen ist. Abkühlen lassen und mit Vanille aromatisieren.

Dann die Konditor-Creme mit Schokolade abrühren und mit etwas Butter bestrichen abkühlen lassen, damit sich keine Haut bilden kann.

Den Biskuit mit dem Messer waagrecht in drei gleich dicke Böden aufschneiden. Den ersten Boden auf eine Kartonscheibe setzen und mit Hilfe eines Pinsels mit dem Sirup tränken. Mit der Kuchenpalette eine dünne, gleichmässige Schicht Schokoladen-Konditor-Creme auftragen. Den zweiten Boden daraufsetzen und ebenfalls mit Vanille-Sirup tränken. Auch diesen Boden mit Creme bestreichen, den dritten Boden auflegen und ebenfalls mit Sirup tränken.

Die verbliebene Schokoladen-Konditor-Creme mit der cremig gerührten Butter aufschlagen und die Biskuit-Böden der Torte mit Hilfe einer Kuchenpalette rundum damit einstreichen. 1 Stunde in den Kühlschrank stellen.

Dekoration: Die Schokoladen-Glasur bereiten und die Torte damit überziehen. Auf der Glasur mit Hilfe der Spritztüte eine hübsche Verzierung aus Schlagsahne aufbringen.

Bis zum Servieren kaltstellen.

Variation: Die Torte schmeckt auch gut als Kaffee-Torte. Den Sirup dafür mit Kaffee aromatisieren und eine Konditor-Creme mit Kaffee verwenden. Gut dazu passt auch eine Kaffee-Glasur.

Hessische Kartoffeltorte

Zutaten:

500 g Kartoffeln (festkochend)
9 Eier
250 g Zucker
Saft von 3 Zitronen
abgeriebene Schale von 1 1/2 Zitrone
50 g Mandeln, gehackt
1 geh. El. Grieß
Butter zum Einfetten
1-2 El. Semmelbrösel oder gehackte Mandeln
Puderzucker

Zubereitung:

Kartoffeln schälen und ohne Salz halbgar kochen, Reiben. Eiweiß von 9 Eiern mit der Hälfte des Zuckers steif schlagen. Eigelb mit der anderen Hälfte des Zuckers schaumig schlagen. Zitronensaft und -schale, gehackte Mandeln und Grieß zum Eigelb geben. Kartoffeln und Eischnee zuletzt unterziehen.

Eine Springform (26 cm) mit Butter einfetten und mit Semmelbrösel oder gehackten Mandeln ausstreuen. Teig in eine Form füllen, im vorgewärmten Backofen bei 170 Grad ca. 1 1/2 Stunde backen. Evtl. mit Backpapier oder Folie abdecken.

Nach dem Backen mit Puderzucker bestreuen.

Himbeer - Sahne Torte

Zutaten:

250 g Onken Joghurt Himbeer, oder
Trinkjoghurt Himbeer
375 g Tiefkühl Himbeeren
1 Platte weiße Gelantine
3 Becher Sahne
2 Pk. Sahnesteif
3 Pk. Vanillezucker
200 g Marzipanrohmasse
100 - 150 g Puderzucker
1 Biskuitboden

Gelantine nach Anweisung auflösen und unter die Himbeeren antauen lassen und ebenfalls unterheben.

Einen Ring um den Biskuitboden legen, die Joghur Die Sahne mit Sahnesteif und Vanillezucker steif s kuppelförmig auf den Boden streichen.

Marzipanrohmasse mit Puderzucker verkneten, auf ausrollen und auf den Boden legen, kühl stellen.

Vor dem Servieren mit Kakao bestäuben.

Zubereitung:

Himbeer-Aprikosen-Dessert

Zutaten:

400 g Himbeeren
1 El. Himbeergeist
500 g Quark
1 Pk. Sahne
500 g Aprikosen
1 El. Honig
1/2 Vanilleschote
2 El. Zartbitterschokolade;
-gehobelt

Zubereitung:

4 Himbeeren für die Dekoration beiseite legen, die restlichen in vier Glasschälchen verteilen und mit Himbeergeist beträufeln.

Quark, Aprikosen, Honig und ausgekratztes Vanillemark im Mixer pürieren. Sahne steif schlagen und bis auf einen kleinen Rest, der zur Dekoration benötigt wird, unter die Aprikosen-Quark-Masse rühren. Diese Masse über die Himbeeren verteilen.

Die Desserts mit je einem Sahnetupfer, einer Himbeere und Schokoladenraspeln verzieren und gut gekühlt servieren.

Himbeer-Eis A La Maus

Zutaten:

1 Pk. Tiefkühl-Himbeeren oder die
-entsprechende Menge frische
-Himbeeren
2 Eigelb
50 g Zucker
1 Vanillezucker
1/4 l Süsse Sahne

Zubereitung:

Sie lassen die Tiefkühl-Himbeeren auftauen und streichen sie durch ein Sieb.
Das bleibt Ihnen auf keinen Fall erspart, denn die Kernchen der Himbeeren müssen zurückbleiben - im Eis wären sie kein ungetrübter Genuss. Das Tiefkühlpäckchen ergibt gerade 1/8 l feinstes Himbeerpüree. Bei frischen Himbeeren brachen Sie die gleiche Menge und können etwas mehr Zucker verwenden. Eigelb, Zucker und Vanillezucker werden mit dem Handmixer (aufgesetzter Quirl) schaumig geschlagen, bis die Masse dickcremig ist und keine Zuckerkörnchen mehr zeigt. Jetzt wird die Sahne zu fester Schlagsahne verarbeitet. Die Zutaten untereinander mischen und in den Eisbehälter füllen. - Ein Eis, das im Geschmack nicht so rasch zu überbieten ist!

Himbeer-Frischkäsetorte

Zutaten:

Für Den Teig:

150 g Butter; oder Margarine

150 g Zucker

3 Eier, Gewichtsklasse 3

150 g Mehl

1 El. Kakaopulver; gehäuft

Für Die Frischkäsecreme:

8 Scheibe Gelatine, weiss

2 Zitronen, unbehandelt

2 Eier, Gewichtsklasse 3

200 g Doppelrahm-Frischkäse

125 g Zucker

200 g Schlagsahne

Für Die Himbeerschicht:

500 g Himbeeren

1/4 l Wasser; zum Aufkochen der
-- Himbeeren

100 g Zucker

1 Pk. Vanillinzucker

60 g Speisestärke

8 Zitronenmelisseblättchen

Zum Verzieren:

150 g Schlagsahne

1 El. Zucker

2 Scheibe Zitrone

Zubereitung:

Teig:

Fett und 2/3 des Zuckers schaumig rühren. Eier trennen. Eigelb nach und nach unter die Fettmasse rühren. Mehl und Kakao mischen und kurz unterrühren. Eiweiss steif schlagen, dabei den restlichen Zucker einrieseln lassen. Eiweiss locker unter den Teig heben. Springform fetten, den Teig einfüllen und glattstreichen. Im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 200 Grad / Gasherd: Stufe 3) 25-30 Minuten backen.

Creme:

Für die Creme Gelatine einweichen. Zitronen gründlich waschen, abtrocknen und die Schale abreiben. Früchte halbieren, Saft

auspressen. Eier trennen. Zitronensaft und -schale, Eigelb, Frischkäse und 4/5 des Zuckers verrühren. Gelatine ausdrücken, auflösen und unter die Frischkäsecreme rühren. Eiweiss steif schlagen, dabei den restlichen Zucker einrieseln lassen. Sahne ebenfalls steif schlagen. Sahne und Eiweiss locker unter die Frischkäsecreme rühren.

Torten- oder Springformrad um den abgekühlten Schokoladenboden legen und die Frischkäsecreme aufstreichen. Im Kühlschrank fest werden lassen.

Inzwischen Himbeeren waschen und verlesen, 12 besonders schöne Himbeeren (je Torte) beiseite legen. Restliche Himbeeren und Wasser kurz erhitzen, durch ein Sieb streichen und mit Zucker und Vanillinzucker wieder in den Topf geben. Nochmals aufkochen. Speisestärke mit wenig kaltem Wasser glattrühren und in das kochende Fruchtpüree rühren. Nochmals aufkochen, dann zum ABkühlen beiseite stellen. Lauwarmes Himbeerpüree auf die feste Frischkäsecreme streichen. Einen Kranz Melisseblättchen in die Mitte legen und sofort wieder in den Kühlschrank stellen.

Zum Verzieren Sahne und Zucker steif schlagen. In einen Spritzbeutel mit Sterntuelle füllen und 12 Sahnetuffs auf die Tortendecke spritzen. Zitronenscheiben in kleine Ecken schneiden und die Tuffs mit den zurückgelegten Himbeeren und Zitronenecken verzieren.

1 Torte = 12 Stück = ca. 480 Kalorien / 2020 Joule pro Stück

Himbeer-Johannisbeer-Eis

Zutaten:

100 g Johannisbeeren rot
100 g Himbeeren
125 g feiner Kristallzucker
1 Tl. Vanillezucker
1 Spritzer Zitronensaft
100 ml Schlagsahne ungeschlagen
100 ml frische Vollmilch

Zubereitung:

Johannisbeeren und Himbeeren waschen und zusammen mit Zucker und dem Vanillezucker pürieren. Ein Spritzer Zitronensaft dazugeben. Durch ein Sieb streichen, damit die Kerne hängenbleiben und unter die Sahne und die Milch ziehen. Gut verrühren und dann in die Eismaschine einfüllen.

Himbeer-Joghurt-Eis

Zutaten:

Für 4 Personen:
300 g Himbeeren
Saft einer halben Limette
3 Eigelb
100 g Zucker
250 g Vollmilchjoghurt
Minzeblättchen zum Garnieren

Zubereitung:

Himbeeren verlesen, mit Limettensaft pürieren und durch ein Sieb streichen. Eigelb und Zucker in einem Wasserbad cremig rühren, dann unter Rühren erkalten lassen.

Das Himbeerpüree unter den Joghurt ziehen. In der elektrischen Eismaschine gefrieren lassen oder bis zum Festwerden ins Gefriergerät(-fach) stellen, ab und zu durchrühren.

Portionieren und mit Minzeblättchen garniert anrichten.

Himbeer-Käsesahne-Torte

Zutaten:

1 Biskuitboden

BELAG:

1 kg Magerquark

500 g Himbeeren

14 Blatt Gelatine

125 g Zucker

1/2 Zitrone; Saft davon

1/2 l Süsse Sahne

1 Pk. Vanillezucker

1 Pk. Sahnefestiger

Zubereitung:

Himbeeren mit einer Gabel zerdrücken, ein paar schöne zur Dekoration beiseite legen.

Gelatine in kaltem Wasser ca. 5 Minuten einweichen, ausdrücken und in einem Topf mit etwas Wasser erhitzen und auflösen.

Quark cremig rühren. Zucker und Zitronensaft unter den Quark rühren und die Gelatine dazufügen.

Sahne mit Vanillezucker und Sahnefestiger steifschlagen und unter den Quark heben. Etwas Sahne für die Dekoration zurückbehalten.

Die Quark-Sahne-Masse mit dem Himbeermus vermischen.

Um den Biskuitboden herum eine Springform oder einen Tortenring legen, die Himbeer-Quark-Sahne-Masse einfüllen.

Die Torte mindestens 4 Stunden kühl stellen.

Vor dem Servieren mit der Sahne und den zurückbehaltenen Himbeeren verzieren.

Himbeer-Makronen-Törtchen

Zutaten:

150 g Mehl
2 Eier (Gew.-Kl. 3)
75 g kalte Butter oder Margarine
125 g Puderzucker
300 g Marzipan-Rohmasse
50 g Kokosraspel
400 g Himbeeren
100 g Himbeer-Gelee

Zubereitung:

1. Für den Mürbeteig, Mehl, 1 Ei, Fett in Flöckchen und 50 g Zucker mit den Knethaken zu einem glatten Teig verkneten. Zugedeckt 30 Minuten kalt stellen.
2. Mürbeteig auf etwas Mehl ca. 1 cm dick ausrollen. Mit einem Ausstecher (ca. 8 cm Durchmesser) 10 Kreise ausstechen. Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen. Mehrmals mit einer Gabel einstechen.
3. Marzipan, Kokosraspel, 1 Ei und übrigen Puderzucker, bis auf 1 El, gut verkneten. Marzipanmasse in einen Spritzbeutel mit Sterntuelle füllen. Auf den Rand der Böden kleine Tupfen spritzen. Törtchen im vorgeheizten Backofen 200 Grad (Gas: St. 3) ca. 25 Minuten backen. Auskühlen lassen.
4. Kurz vor dem Servieren Himbeeren verlesen. Evtl. vorsichtig waschen und gut abtropfen lassen. Törtchen mit Himbeeren füllen. Gelee erwärmen. Himbeeren damit überziehen. Rand mit restlichem Puderzucker bestäuben.

Himbeer-Melonen-Eis

Zutaten:

1 kleine Honigmelone: entkernt
150 g Honig
400 g Magerquark
500 g Himbeeren
150 ml Sahne
1 Pk. Vanillezucker
100 g Haferkleie-Knusperflocken

Zubereitung:

Melonenfleisch pürieren. Honig und Quark mit dem Pürierstab unterrühren und cremig schlagen. Die Hälfte der Himbeeren zugeben und mitpürieren. Sahne mit Vanillin steifschlagen und unter die Creme ziehen. Restliche Beeren mit den Haferflocken untermischen. Eine grosse Kastenform (25x11) mit kaltem Wasser ausspülen, die Masse einfüllen und mindestens 6 Stunden im Gefrierfach gefrieren lassen. Zum Stürzen kurz in heisses Wasser tauchen, in Scheiben schneiden und portionsweise in Tiefkühlbeutel schweissen. So ist das Eis immer griffbereit, wenn der süsse Hunger kommt.

Himbeer-Mousse

Zutaten:

Zutaten:

500 g Himbeeren, frisch oder TK

- Zucker nach Geschmack

5 Eiweiss

200 g Schlagsahne

Zubereitung:

Tiefgefrorene Früchte langsam auftauen lassen. Die Himbeeren zerdrücken, dann durch ein Haarsieb streichen, mit Zucker nach Geschmack süßen. Eiweiss und Schlagsahne in 2 Schüsseln getrennt mit etwas Zucker steif schlagen.

Fruchtmus, Eischnee und Schlagsahne ganz vorsichtig vermischen. Bis zum Servieren kühlen.

* Quelle: nach Alfred Biolek, Zeitschrift Stern, ins Mm - Format erfasst und gepostet von Peter Mackert, 2:246/8105.0

Erfasser: P. Mackert

Datum: 14.01.1995

Stichworte: Mousse, Dessert, P4

Himbeer-Pfirsich-Creme

Zutaten:

1 Dose Pfirsiche (Abtropfgewicht etwa 470 g)
4 El. Pfirsichlikör
500 g Himbeeren
2 El. Zucker
6 Blatt weiße Gelatine
400 g süße Sahne
20 g Pistazien, gehackt

Zubereitung:

Pfirsiche abtropfen lassen, pürieren und Likör unterrühren.

Himbeeren pürieren und Zucker unterrühren.

Gelatine nach Anweisung auflösen und je zur Hälfte unter das Pfirsich- bzw. Himbeerpüree rühren. Kühl stellen, bis die Fruchtpürees halb steif sind.

Sahne steif schlagen und jeweils zur Hälfte unter die beiden Fruchtpürees heben.

Cremes zusammen in Glasschalen anrichten. Mit einer Gabel jeweils einmal durchziehen, so daß sie sich leicht vermengen.

Mit Pistazien garnieren.

Dessert, Süßspeisen

Himbeer-Pudding und Heidelbeer-Quarkspeise

Zutaten:

Für den Pudding:

150 g Vollmilch-Joghurt natur

1 Tl. Öl

1 El. Zucker

40 g Trockenreisschleim Instant (z.B. von Töpfer)

80 g Himbeeren

Für die Quarkspeise:

100 g Magerquark

100 ml Vollmilch

1 Tl. Öl

20 g Instant-Haferflocken

80 g Heidelbeeren

1 El. Zucker

Zubereitung:

Roh zubereitete Obstspeisen können Babys schon ab dem 10. Monat vertragen, wenn die Früchte nicht zu herb sind. Vorteil:

Ballaststoffe und Vitamine bleiben zum grössten Teil erhalten.

Für 1 Baby ab 10. Monat

Für den Pudding den Joghurt mit Öl, Zucker und Reisschleim verrühren.

Die Beeren durch ein Sieb streichen und unterziehen. Die Masse mit dem Pürierstab gut glattrühren. Diese Mischung in ein Förmchen von 250 ml Inhalt giessen und 6 Stunden im Kühlschrank quellen lassen.

Dann stürzen. Für die Quarkspeise den Quark mit Milch und Öl cremig rühren. Die Beeren mit dem Pürierstab pürieren und mit Haferflocken und Zucker unter die Quarkspeise ziehen. Möglichst frisch zu Tisch bringen.

Pudding ca. 388 kcal

Quarkspeise ca. 377 kcal

Für etwas ältere Kinder müssen Sie die Beeren nicht mehr durchpassieren: Sie können sie im ganzen unterziehen.

Tip: Frieren Sie jetzt Obstvorräte für den Winter ein: Pürieren Sie Beeren oder kurz gedünstete Steinfrüchte und geben Sie pro kg Früchte 150 g Zucker oder Honig zu, um Aroma, Farbe und Vitamine zu erhalten. Das Püree in Eiswürfelbehälter einfrieren.

Himbeer-Quarkauflauf

Zutaten:

Für 4 Personen:

500 g Speisequark

2 Eier

1 P. Vanillepuddingpulver,

2 El. Honig

2 Eiweiss

250 g Himbeeren

4 Zwiebäcken

Zubereitung:

Quark mit Eigelb, Puddingpulver und Honig verrühren. Eiweiss steifschlagen, unter die Quarkmasse heben. Himbeeren mit Quark und Zwieback in eine gefettete ofenfeste Form schichten. Im Backofen bei 200 Grad/Gas Stufe 3 ca. 30 min. backen. Heiss oder kalt essen.

Himbeer-Sahne-Creme II

Zutaten:

Für 4 Portionen:

2 Pakete Himbeeren (TK, à 250 g)

3 Blatt weiße Gelatine

3 El. Zucker

1 - 2 El. Zitronensaft

1 - 2 El. Himbeergeist

250 g Schlagsahne

1 Päckchen Vanillinzucker

Zubereitung:

1. Himbeeren auftauen lassen, Gelatine in kaltem Wasser einweichen.
2. Ein Paket Himbeeren durch ein Sieb streichen, mit Zucker, Zitronensaft und Himbeergeist verrühren. Gelatine tropfnaß bei milder Hitze auflösen und ebenfalls darunterrühren. Kalt stellen.
3. Die Sahne mit dem Vanillinzucker steif schlagen.
4. Zwei El. Himbeeren beiseite legen. Wenn die Himbeercreme zu gelieren beginnt, zuerst die restlichen Himbeeren, dann die Sahne unterziehen. Nochmals 30 Minuten kühl stellen. Kurz vor dem Servieren mit den restlichen, abgetropften Himbeeren belegen.

Pro Portion ca. 3 g E, 20 g F, 59 g KH 514 kcal (2153 kJ)

Als Menüvorschlag:

Vorspeise: Spargel-Salat

Hauptspeise: Scholle mit Speckstippe

Nachspeise: Himbeer-Sahne-Creme

Himbeer-Sahne-Creme

Zutaten:

600 g Tiefkühlhimbeeren ungezuckert
75 g Zucker
1 Vanillezucker
4 Blatt Gelantine
300 ml Sahne

Zubereitung:

2/3 Himbeeren tauen lassen, Früchte mit einer Gabel zerdrücken, Zucker und Vanillezucker dazugeben. So lange rühren, bis sich der Zucker gelöst hat.

Gelantine in kaltem Wasser einweichen, leicht ausdrücken, in ganz wenig Flüssigkeit, in einem Topf bei geringer Hitze auflösen und zur Himbeermasse geben. Halbsteif werden lassen. Sahne schlagen und unter die Masse heben. In eine Form füllen und kühlstellen. Kurz vor dem Servieren wird die Masse mit den noch kühlen gezuckerten Himbeeren dekoriert.

Himbeer-Sekt-Sorbet

Zutaten:

500 g Himbeeren
4 El. Zitronensaft
50 g Zucker
100 ml Sekt, trocken

Zubereitung:

Himbeeren pürieren, durch ein Sieb streichen. Zitronensaft, Zucker und Sekt zufügen.

In eine metallische Schüssel füllen, ca. 2 Stunden ins Gefrierfach stellen. Alle 30 Minuten kräftig durchrühren, um das Sorbet cremiger zu machen.

Himbeer-Sorbet

Zutaten:

750 g Himbeeren

250 g Zucker

1/8 l Orangensaft

5 El. Himbeergeist; nach Belieben

1/4 l Sahne

Zubereitung:

4 von 5 Teilen der Himbeermenge in eine Schüssel füllen. Zucker, Saft, zufügen, mischen, 2 Std. ziehen lassen.

Im Mixer pürieren, durch ein Sieb streichen. Masse in eine flache Schale füllen. Ca. 1 Std. im Tiefkühlfach gefrieren lassen, dabei öfter herausnehmen und mit dem Schneebesen kräftig durchschlagen.

Zum Servieren Sahne auf die Teller giessen, mit dem Eisportionierer Kugeln formen, in die Sahne legen, die restlichen Himbeeren darauf verteilen.

Himbeer-Tiramisu

Zutaten:

Für den Biskuit:

50 g Butter
3 Eier
80 g Zucker
70 g Mehl
30 g Raspelschokolade

Für die Creme:

3 Eier
60 g Zucker
2-3 El. Zitronensaft
250 g Mascarpone
170 g Speisequark (20%)
150 g Himbeeren
3 El. weisser Rum
Kakao zum Bestäuben

Zubereitung:

- 1) Elektro-Ofen auf 175 vorheizen.
- 2) Ein Backblech mit Backpapier auslegen. Butter schmelzen und abkühlen lassen.
- 3) 3 Eier trennen, Eiweiss steif schlagen. Eigelbe mit dem Zucker schaumig rühren. Mehl darübersieben, Butter zugießen, alles locker verrühren. Eischnee und Schokolade unterheben.
- 4) Teig in einem Rechteck von 30 x 25 cm auf das Blech streichen und 12 Minuten backen (Gas: Stufen 2). Auf einen Rost stürzen, Papier abziehen, abkühlen lassen.
- 5) Für die Creme die Eier mit Zucker und Zitronensaft schaumig rühren. Mascarpone und Quark unterrühren.
- 6) Himbeeren verlesen, kalt abbrausen, ein paar zum Garnieren wegnehmen. Rest leicht andrücken, unter die Creme heben.
- 7) Biskuit einmal quer halbieren, mit Rum tränken. Um den einen Boden einen 4 cm hohen Rand aus Alufolie legen. Dann etwa die Hälfte der Creme einfüllen, den zweiten Boden daraufsetzen, die übrige Creme aufstreichen, kühl stellen.
- 8) Vor dem Servieren mit Kakao bestäuben, in kleine Rechtecke teilen, mit Himbeeren garnieren.

Himbeer-Tiramisu I

Zutaten:

Biskuit:

50 g Butter
3 Eier
80 g Zucker
70 g Mehl
30 g Raspelschokolade

Creme:

3 Eier
60 g Zucker
2 El. Zitronensaft
250 g Mascarpone
170 g Speisequark; (20%)
150 g Himbeeren
3 El. Weißer Rum
Kakao; zum Bestäuben

Zubereitung:

Zubereitung:

Elektro-Ofen auf 175 vorheizen.

Ein Backblech mit Backpapier auslegen. Butter schmelzen und abkühlen lassen..

Eier trennen, Eiweiß steif schlagen. Eigelbe mit dem Zucker schaumig rühren. Mehl darübersieben, Butter zugießen, alles locker verrühren. Eischnee und Schokolade unterheben.

Teig in einem Rechteck von 30 x 25 cm auf das Blech streichen und 12 Minuten backen (Gas: Stufen 2). Auf einen Rost stürzen, Papier abziehen, abkühlen lassen.

Für die Creme die Eier mit Zucker und Zitronensaft schaumig rühren. Mascarpone und Quark unterrühren.

Himbeeren verlesen, kalt abbrausen, ein paar zum Garnieren wegnehmen. Rest leicht andrücken, unter die Creme heben.

Biskuit einmal quer halbieren, mit Rum tränken. Um den einen Boden einen 4 cm hohen Rand aus Alufolie legen. Dann etwa die Hälfte der Creme einfüllen, den zweiten Boden daraufsetzen, die übrige Creme aufstreichen, kühl stellen.

Vor dem Servieren mit Kakao bestäuben, in kleine Rechtecke teilen, mit Himbeeren garnieren.

Himbeerauflauf

Zutaten:

100 g Zucker
2 Eiweiss
150 g frische Himbeeren
100 g Sahne

Zubereitung:

Als Dessert haben wir Himbeeren ausgesucht, weil wir einen ganzen Strauch voll haben und schon nicht mehr wissen, wohin mit den Dingen. Man kann für dieses Rezept aber auch Erdbeeren, Heidelbeeren oder sogar Preiselbeeren verwenden.

Zucker in einem Topf oder in einer Pfanne bei mittlerer Wärmezufuhr schmelzen lassen. Er darf nicht braun werden, sonst wird er bitter. In der Zwischenzeit die Eiweisse und die Sahne steif schlagen. Die Himbeeren pürieren. Die heisse Zuckermasse tropfenweise schnell unter das Eiweiss heben. Himbeerpüree und geschlagene Sahne vorsichtig unter die Eiweiss-Zucker-Masse heben.

Die Masse in 2 Formen füllen und im Gefrierfach frosten. Vor dem Servieren stürzen, evtl. mit geschlagener Sahne garnieren.

Besonderheiten: Tja, da gibt's eine, und zwar muss das Dessert ins Gefrierfach. Aber leider ist im Originalrezept nicht angegeben, wie lange. Wir werden's mit etwa zwei Stunden probieren, wenn ihr andere Zeitvorgaben wählt, dann wäre es toll, wenn ihr uns sagen würdet, wie's geschmeckt hat.

Noch ein Tip, wenn ihr auch zuviele Himbeeren habt: Die Himbeeren mit 200 g Zucker pro kg aufkochen, pürieren und durch ein Sieb streichen, damit die Kerne zurückbleiben. Etwas Zitronensaft zugeben, in Portionsbecher geben und einfrieren. Kann man als kalte oder heisse Sauce zu Eis, Pudding und Gebäck verwenden.

Als Dinner for two vom 20.7.94

Vorspeise: Kalte Gurken-Cremesuppe

Hauptspeise: Schweinehackfleisch im Netz

Dessert: Himbeerauflauf

Himbeercreme Luise

Zutaten:

500 g Himbeeren
250 g Puderzucker
1 Eiweiss
1 El. Zitronensaft
8 El. Himbeergeist
1/8 l Süsses Sahne

Zubereitung:

Himbeeren entstielen und kurz unter fließendem Wasser waschen (einige schöne Exemplare zum Garnieren zurückbehalten), durch ein Sieb drücken und den Puderzucker unterrühren. Eiweiss steif schlagen und unterheben. Zitronensaft und den Himbeergeist zugeben. Die Sahne schlagen und unterziehen. Die Creme auf vier Glasschalen verteilen und mit den zurückbehaltenden Himbeeren garnieren.

Himbeeren mit Weissweincreme

Zutaten:

Für 4 Personen:

500g Himbeeren,

6 Eigelb

75 g Puderzucker

150 ml Weisswein (lieblich)

2 El. Himbeergeist

Saft von 1 Limette

Zubereitung:

Himbeeren verlesen und auf 4 Dessertschalen verteilen. Eigelb, Puderzucker, Wein, Himbeergeist und Limettensaft in einer Schüssel mit einem Schneebesen verrühren. Einen Topf Wasser zum Kochen bringen, Schüssel daraufstellen und die Masse solange schlagen, bis sie cremig ist. Warm über die Himbeeren geben.

Himbeergratin

Zutaten:

Für 4 Personen:

10 g Butter

400 g Himbeeren

1/2 Vanillestengel

2 Eier

1 dl Halbrahm

4 ES Puderzucker

30 g Mandelblättchen

1 Minzezweig

Zubereitung:

Feuerfeste Portionenformen mit Butter ausstreichen. Die Himbeeren nicht waschen (werden sofort wässrig) sondern nur verlesen und in den Formen gleichmässig verteilen.

Vanillestengel der Länge nach aufschneiden und das Mark mit einem Messerrücken herauslösen. Mit Eiern, Rahm und 2 El. Puderzucker in ein Gefäss geben und die Masse schaumig rühren. Über die Himbeeren giessen, Mandelblättchen darauf verteilen und mit dem restlichen Puderzucker bestreuen.

In der Mitte in den 220°C heissen Ofen einschieben und ca. 10 min. gratinieren.

Minze drauf und heiss servieren.

Pro Person ca. 215 kcal. / 900 kJ

Himbeerhimmelstorte

Zutaten:

Teig:

125 g Mehl
1/2 Tl. Backpulver
100 g Zucker
1 Päckchen Vanillinzucker
100 g Butter oder Margarine
4 Eigelb
4 Eiweiß
200 g Zucker
100 g Mandelblätter

Füllung:

600 g süße Sahne
3 Päckchen Vanillinzucker
6 Blatt weiße Gelatine
300 g Himbeeren

Zubereitung:

Aus den angegebenen Zutaten einen Rührteig bereiten. Die Hälfte des Teiges auf den gefetteten Boden einer Springform streichen.

Eiweiß steif schlagen, Zucker unterrühren. Die Hälfte der Baisermasse auf dem Rührteig verteilen und mit der Hälfte der Mandeln bestreuen. In den vorgeheizten Backofen setzen.

E: Mitte. T: 200°C / 20 bis 25 Minuten.

Sofort aus der Form lösen und zum Abkühlen auf ein Kuchengitter setzen. Mit der zweiten Teig-, Baiser- und Mandelhälfte ebenso verfahren.

Für die Füllung Sahne mit Vanillinzucker steif schlagen. Gelatine nach Anweisung auflösen, unterrühren und Himbeeren unterziehen.

Einen Boden auf eine Tortenplatte legen, einen Rand darumsetzen und die Füllung auf den Boden geben. Den zweiten Boden in 16 Stücke teilen, Stücke auflegen und leicht andrücken. Torte etwa 2 Stunden kühl stellen. Vor dem Servieren Rand entfernen.

Himbeermousse auf Himbeersauce

Zutaten:

1 dl Rahm
1 Blatt Gelatine
200 g Himbeeren
60 g Puderzucker
Zitronensaft
Mineralwasser

Zubereitung:

Rahm in einer kalten Schüssel mit dem Schneebesen von Hand steif schlagen und bis zum Gebrauch kaltstellen.

Gelatine in wenig kaltem Wasser einweichen.

Himbeeren verlesen und im Mixer oder mit dem Mixstab fein pürieren, dann durch ein feines Drahtsieb in eine Schüssel streichen, was am besten mit der Rundung eines kleinen Schöpflöffels geschieht.

Puderzucker zum Himbeerpüree geben und mit ein paar Tropfen Zitronensaft aromatisieren. Die Hälfte dieses Pürees mit wenig Mineralwasser zu einer dickflüssigen Sauce verlängern und kaltstellen.

Gelatine mit ein paar Tropfen Wasser in einem Pfännchen bei milder Hitze auflösen und langsam unter das restliche Himbeerpüree mischen. Erst jetzt den geschlagenen Rahm sorgfältig unterheben, die Crème in eine Schüssel füllen und während mindestens 3 Stunden kalt stellen.

Sauce auf kalte Teller ausgießen, die Himbeermousse mit einem heißen Löffel ausstechen und auf die Sauce legen.

Dieses Dessert ist zweifelsohne auch mit allen anderen Beeren eine Sünde wert. Stellen Sie sich beispielsweise einen romantischen Spaziergang im Frühsommer vor, den Sie mit der aufregenden Suche nach Walderdbeeren verbinden - welch süße Offenbarung! Sei es nun aber eine Beerenmousse oder eine Schokoladenmousse: eine so fragile Sache ist immer eine Schleckerei, an die sich die meisten Schleckermäuler sehr gerne und sehr schnell gewöhnen. Jedenfalls ist eine Mousse ein wunderbares Mittel, junge Freundschaften anzuheizen und alte wieder aufzuwärmen.

Himbeerparfait auf Himbeersauce

Zutaten:

für 2 Personen:

1 dl Rahm

200 g Himbeeren

2 Eigelb

50 g Zucker

1 El Himbeerliqueur

eine Parfait oder Terrinenform (ca. 2,5 dl)

Puderzucker

Zitronensaft

Mineralwasser

Zubereitung:

Rahm in einer kalten Schüssel mit dem Schneebesen von Hand steifschlagen und bis zum Gebrauch kaltstellen.

Himbeeren verlesen und im Mixer oder mit dem Mixstab fein pürieren, dann durch ein feines Drahtsieb in eine Schüssel streichen, was am besten mit der Rundung eines kleinen Schöpflöffels geschieht.

Eigelb und Zucker mit dem Schneebesen oder Handmixer weiss- und schaumig schlagen. Himbeerliqueur und die Hälfte des Himbeerpüree zufügen und den geschlagenen Rahm vorsichtig unterheben.

Die Masse in die Form füllen, die Oberfläche glattstreichen, mit dem Deckel oder einer Alufolie verschließen und die Form während mindestens 6 Stunden ins Tiefkühlfach stellen.

Je nach Zuckergehalt der Früchte Puderzucker zu den restlichen pürierten Beeren geben, mit ein paar Tropfen Zitronensaft aromatisieren und mit wenig Mineralwasser zu einer Sauce verlängern.

Vor dem Servieren die Form kurz in heißes Wasser stellen, damit sich das Parfait besser auf ein Schneidbrett stürzen läßt. An sich genügt schon ein heißer Lappen, der für einen kurzen Augenblick um die Form gelegt wird.

Himbeersauce in die Mitte von großen Tellern ausgießen, das Parfait in Scheiben schneiden und auf die Sauce legen.

PS Auch mit anderen frischen Beeren wie Erdbeeren Brombeeren u.a.

Himbeersahnetorte

Zutaten:

Für den festen Boden:

50 g Butter

50 g Zucker

50 g Mehl

50 g gemahlene Nüsse

2 Schokobiskuit-Böden

100 g Himbeermarmelade oder

selbstgem. Gelee aus dem Himbeersaft

50-80 ml Himbeersaft (mit Geist)

Füllung:

600 ml Sahne

Sahnesteif für 1/4 l Sahne

5 Blatt Gelantine

max. 100 ml Himbeersaft

250 g abgetropfte Himbeeren aus der Dose

2 cl Himbeergeist (oder Kirschwasser)

Zubereitung:

Die Gelantine einweichen und dann flüssig machen, etwas abkühlen. Die Sahne mit dem Sahnesteif schlagen. Etwas Sahne zur Garnierung beiseite stellen, ebenso 12 schöne Himbeeren. Restliche Himbeeren zerdrücken und alles gut vermischen, in den Kühlschrank zum Ankühlen.

Für den festen Boden die Zutaten gut verkneten und auf Alufolie in der Springform (Größe wie Biskuitböden) bei 175° (Heißlufttherd) ca. 12-18 Min. backen, herausnehmen und sofort die Alufolie entfernen (Vorsichtig : a:heiß, b:bricht leicht)

Gut auskühlen lassen

In der Zwischenzeit den oberen Boden mit 50-80 ml Himbeersaft (und -geist) leicht saftig machen

Den abgekühlten festen Boden mit dem Gelee bestreichen, den unteren Biskuitboden darauflegen. Mit Hilfe eines Tortenrandes die Himbeersahne daraufgeben, mit dem oberen Boden abdecken
12 Stücke mit Sahne und Himbeeren markieren.

Himbeersahnetorte I

Zutaten:

Biskuit:

6 Eigelb

150 g Zucker

6 Eiweiß

Salz

170 g Mehl

80 g Speisestärke

2 Tl. Backpulver

Füllung und Garnierung:

50 g Mandelblätter

250 g Quark

abgeriebene Schale von 1/2 Zitrone

3 El. Ahornsirup

1 Päckchen Vanillinzucker

500 g süße Sahne

1 El. Zitronensaft

2 El. Wasser

6 Blatt weiße Gelatine

600 g Himbeeren

3 El. Puderzucker

4 El. Himbeerkonfitüre

2 El. Himbeergeist

25 g gehackte Pistazienkerne

Zubereitung:

Eigelb mit Zucker schaumig rühren, Eiweiß mit Salz steif schlagen. Mehl, Speisestärke, Backpulver und Eischnee locker unter die Eigelbmasse heben. Teig in eine am Boden mit Backpapier ausgelegte Springform (26 cm •) füllen und in den vorgeheizten Backofen setzen.

E: Mitte. T: 175 °C / 30 bis 35 Minuten.

Auf ein Kuchengitter stürzen, Papier abziehen und erkalten lassen.

Mandeln in der trockenen Pfanne goldgelb rösten. Quark mit Zitronenschale, Sirup und Vanillinzucker verrühren. Sahne steif schlagen und 100 g unter den Quark heben.

Zitronensaft mit Wasser erhitzen, die nach Anweisung eingeweichte Gelatine darin auflösen. Jeweils die Hälfte davon unter den Quark und unter die Sahne ziehen.

250 g Himbeeren mit Puderzucker pürieren. Ein Drittel Sahne in einen Spritzbeutel mit Sterntuelle füllen, restliche Sahne mit

Himbeerpüree mischen. Biskuit in drei Platten schneiden. Konfitüre mit Himbeergeist glattrühren, die Hälfte auf eine Kuchenplatte streichen, zweite Platte darauflegen, andrücken und mit dem Rest bestreichen. Quarkmasse darauf verteilen, dritte Platte auflegen und andrücken. Oberfläche und Rand der Torte mit Himbeersahne bestreichen und Rand mit Mandeln bestreuen. Himbeeren auf der Torte verteilen, 12 Sahnerosetten daraufspritzen und mit Pistazien garnieren.

Himbeertörtchen

Zutaten:

150 g Haferflocken
50 g Butter oder Margarine
2 Eier
50 g Honig
3 El. Wasser
1 El. Öl
100 g Aprikosen-Quark
200 g Frische Himbeeren (ersatz-
Weise Brombeeren oder
Heidelbeeren)

Zubereitung:

Für Schwangere und Stillende: Leichtes Gebäck

Während der Schwangerschaft und Stillzeit müssen Sie nicht auf Süßes verzichten. Es sollte nur reich an wertvollen Nährstoffen sein. Damit Sie im ersten Heißhunger nicht wahllos zu Zuckerzeug greifen, sollten Sie immer eine gesunde Leckerei im Vorrat haben. Diese Torteletts regen die Verdauung an, sind mild und unterstützen die Milchbildung. Ganz Empfindliche können die Torteletts mit Kompottobst statt mit frischen Früchten belegen.

Den Backofen auf 200 Grad (Gas Stufe 3) vorheizen. Die Haferflocken in einer Pfanne ohne Fett behutsam anrösten. Dann vom Herd ziehen, das Fett zugeben und schmelzen lassen, kalt stellen. Die Eier trennen. Eigelb mit Honig und dem Wasser schaumig rühren, unter die Haferflocken ziehen. Dann Eiweiß steif schlagen und unterziehen. 8 Tortelettförmchen mit Öl ausstreichen, den Teig auf die Förmchen verteilen und verstreichen. Im heißen Backofen auf der Mittelschiene 20 Minuten backen. Dann stürzen und abkühlen lassen. Den Quark auf die Törtchen streichen, mit Himbeeren belegen.

Tip:

Die Torteletts können Sie nach Lust und Laune mit frischen Früchten der Saison belegen - am besten immer nur eines auf einmal. Sie lassen sich luftdicht verpackt im Kühlschrank bis zu 2 Wochen aufbewahren. Wer selten süßen Hunger hat: Im Tiefkühlfach bleiben die Torteletts bis zu 2 Monate frisch.

Pro Tortelett ca. 204 kcal.

Himbeertorte

Zutaten:

Zubereitung:

250 g Magerquark, 1 Tasse Puderzucker, Saft einer halben Zitrone - alles gut vermengen. 3 Becher Sahne (200 g), 3 Päckchen Sahnesteif schlagen. Quarkmasse unter die Sahne heben, dann auf dem Tortenboden verteilen, und anschließend mit den gefrorenen Himbeeren belegen.

1/4 l Himbeersaft, 1/4 l Wasser, 2 Päckchen roten Tortenguß aufkochen, löffelweise auf den Himbeeren verteilen und danach kaltstellen.

Dessert, Süßspeisen

Himmelsk Lapskaus (Himmlischer Labskaus)

Zutaten:

1 Banane; geschnitten
1 Apfel; geschält, gewürfelt
1 Orange; gewürfelt
4 Tas. Trauben; halbiert, entkernt
1/2 Tas. Walnüsse; gehackt

für DIE SAUCE:

5 Eigelb
2 Eiweiß
5 El. Puderzucker
2 El. Rum oder Weinbrand; bis zu
-- 150 % mehr, nach Geschmack
Sahne; frisch

Zubereitung:

Die Norweger kennen eine Süßspeise, die sie "Lapskaus" nennen. Vergeblich wird man bei ihr nach Kartoffeln, Pökelfleisch und Salzheringen suchen. Dieser Lapskaus, der kaum in der Kombüse eines Smutjes entstanden sein dürfte, ist ein Obstsalat mit einer Rum- oder Weinbrandeiersauce. Darum heißt er auch "Himmlischer Labskaus".

Entweder mit dem Mixer Eigelb, Eiweiß und Zucker verrühren oder mit dem Schneebesen Eigelb und Eiweiß schaumig schlagen und dann den Zucker hinzufügen. In beiden Fällen den Rum oder Weinbrand erst zum Schluß zugeben. Die gut vermischten Früchte unterziehen und mit frischer Sahne servieren.

Himmelstorte

Zutaten:

FUER DEN TEIG:

100 g Butter

100 g Zucker

4 Eier

1 Pk. Vanillezucker

125 g Mehl

1/2 Pk. Backpulver

FUER DEN BELAG:

200 g Zucker

100 g Mandelblättchen

500 g Sahne

Sahnefestiger

1 Dose Mandarinen

ERFASST DURCH PETER MESS:

- Fido : 2:2487/3008.6

- Cooknet : 535:270/110

Zubereitung:

Butter schaumig rühren, Zucker und Eigelb unterrühren, Mehl auf die Schaummasse sieben. Rührteig in zwei gefettete Springformen geben. Eiweiss steif schlagen, Zucker langsam einrieseln lassen. Den schnittfesten Schnee auf beiden Böden verteilen, Mandelblättchen darüber streuen.

Bei 180 Grad ca. 30 Minuten backen.

Für die Füllung die Sahne schlagen, mit den Mandarinen mischen. Diese Mischung auf einen der Böden geben.

Den zweiten Boden in Stücke schneiden und auf den ersten Boden wieder aufsetzen.

Himmeltorte

Zutaten:

Rührteig:

250 g Margarine
200 g Zucker
1 Pk. Vanillin-Zucker
4 Eigelb
250 g Weizenmehl
2 gestr. Tl. Backpulver

Belag:

4 Eiweiß
50 g Zucker
1 Pk. Vanillin-Zucker
1 Tl. Zimt
100 g abgezogenen, gehobelten Mandeln

Füllung:

400 g Johannisbeeren
125 g gesiebter Puderzucker
500 g Schlagsahne
3 Pk. Sahnesteif

Zubereitung:

Aus den Zutaten für den Rührteig eine solchen zubereiten.
Für 4 Böden jeweils 2 El. Teig auf gefetteten Springformboden
(Durchmesser 28 cm) streichen.

Eiweiß steif schlagen. 1/4 von dem Eischnee auf dem Teigboden
verteilen. Zucker, Vanillin-Zucker, Zimt mischen. 1/4 davon und
1/4 von der Mandeln auf jeden Boden streuen (ohne Springformrand
backen).

Strom: 175-200 (vorgeheizt).

Gas: 5 Min. vorheizen 3 - 4, backen 3 -4.

Backzeit: 15 - 20 Min.

Böden nach einigen Minuten lösen, erkalten lassen.

Füllung: Johannisbeeren vorbereiten und mit Puderzucker bestäuben.
Schlagsahne, Sahnesteif nach Anleitung - ohne Zucker - steif schlagen.
Johannisbeeren unterheben. Böden mit Füllung zusammensetzen.

Himmlisches Gericht

Zutaten:

Für 4 Personen:

1 Bisquitboden

5 Eier

0,15 Liter Sahne

150 g geriebene Schokolade

200 g Puderzucker

60 g Aprikosenmarmelade

etwas Milch und

Rum

Zubereitung:

Tortenboden in Würfel schneiden und diese in eine gefettete, feuerfeste Glasform geben. Reichlich mit Milch-Rum-Gemisch begiessen. Aus 5 Eigelb, der Sahne, der geriebenen Schokolade und dem Puderzucker im Wasserbad eine dicke Creme rühren und über die Tortenwürfel giessen.

Aus Eiweiss, etwas Puderzucker und Marmelade einen Schnee schlagen und auf die Creme gleiten lassen.

Im Backofen bei ca. 170 Grad überbacken, bis die Eiweisshaube hellbraun wird. Warm oder kalt servieren.

Gutes Gelingen und Guten Appetit!

Hippenröllchen

Zutaten:

100 g Marzipanrohmasse
50 g Puderzucker
1 ds Zimt
1 Prise Salz
30 ml Milch
1 Ei (Gew.-Kl. 3)
25 g Mehl
Fett; für die Backbleche
Mehl; für die Backbleche
100 g Mandeln; gehackt

Zubereitung:

Marzipanrohmasse, Puderzucker, Zimt und Salz in einer Schüssel glatt verkneten. Die Milch mit dem Ei verquirlen und mit den Quirlen des Handrührers nach und nach darunterühren. Zum Schluß das Mehl einrühren. 20 Minuten ausquellen lassen.

Aus Pappe ein 13 x 13 cm grosses Quadrat ausschneiden, dabei an einer Seite ein 3 x 3 cm grosses Stück als Griff dranlassen. Aus der Mitte ein 9 x 9 cm großes Quadrat herausschneiden. 2 Backbleche dünn fetten und leicht mit Mehl bestäuben oder mit Backpapier belegen.

Die Schablone auf das Backblech legen. 1 Esslöffel der Hippenmasse in die Mitte geben und mit einer Palette glatt verstreichen. Die Schablone abheben, danebenlegen und weitere 11 Quadrate aufstreichen. Die Mandeln gleichmäßig auf die Quadrate streuen.

Beide Bleche mit den Hippen im vorgeheizten Ofen bei 200 Grad (Gas 3, Umluft nicht empfehlenswert) auf der 2. Einschubleiste von unten 4-5 Minuten vorbacken (sie dürfen noch nicht gebräunt sein), herausnehmen. Zuerst nur ein Blech wieder in den Ofen schieben. Sobald eine der Hippen hellbraun ist, das Blatt mit einem Spachtel vom Blech lösen und diagonal über ein Rollholz biegen. Nacheinander alle Hippenblätter in der Reihenfolge ihres Bräunungsgrades herausnehmen und in Form bringen. Die Blätter lassen sich nur in heißem Zustand biegen. Der Backprozess kann selbstverständlich jederzeit unterbrochen werden, falls man mit dem Formen nicht nachkommt; die Hippenblätter hinterher wieder kurz erhitzen.

Aus: Essen und Trinken, Heft 6, 1993, S.99 (RG)

Menge: 12 Stück

Hippenrollen

Zutaten:

Hippenmasse:

125 g Rohmarzipan

90 g Puderzucker

35 g Mehl

2 Eiweiß

1/16 l Schlagsahne (flüssig)

Vanillezucker

Zimt

Öl & Mehl für das Backblech

Zubereitung:

Alle Zutaten gut verrühren, durch ein Sieb passieren und mindestens eine halbe Stunde im Kühlschrank rasten lassen.

Masse auf ein mit Öl leicht bestrichenes, mit Mehl bestäubtes Blech hauchdünn streichen und im vorgeheizten Backrohr bei 180 Grad ca. 3 Minuten anbacken. In Rechtecke von 10 x 8 cm schneiden und weiterbacken, bis sie goldgelb sind.

Mit einer Palette einzeln vom Blech nehmen, in heißem Zustand über ein Rundholz (Durchmesser 2,5 cm) drehen und das Ende festdrücken. Vom Holz schieben, auskühlen lassen und mit temperierter Tunkmasse (Schokolade) bestreichen.

Die mit Kristallzucker geschlagene Sahne in einen Dressiersack geben und die Rollen damit füllen.

Hirse-Quiche

Zutaten:

1 El. Butter
250 g Lauch; längs halbiert
-- in sehr feinen Streifen
1/2 El. Curry
200 g Hirse
6 dl Gemüsebouillon
1 Ei
75 g Parmesan; gerieben
;Muskat
;Salz
2 El. Haselnüsse; gehackt

Zubereitung:

(4 servings -> Gratinform von 24 cm Durchmesser)

Butter warm werden lassen, Lauch darin andämpfen; Curry zugeben, mitdämpfen, bis der Lauch etwas zusammengefallen ist. Hirse zugeben, kurz mitdünsten.

Gemüsebouillon dazugiessen und zugedeckt auf kleinem Feuer ca. 20 Minuten unter gelegentlichem Rühren köcheln. Masse etwas auskühlen lassen.

Ei, verklopft, 2/3 vom Parmesan, Muskat und Salz unter die Masse mischen, in die leicht gefettete Form geben und glattstreichen.

Haselnüsse und restlicher Parmesan darüberstreuen.

15 Minuten in der Mitte des auf 200 Grad vorgeheizten Ofens backen.

Hirse-Souffle mit Quarksauce

Zutaten:

150 g Hirse
1/2 Tl. Vollmeersalz
2 Eier (Gewichtsklasse 2)
2 El. Honig
100 g Gehackte Mandeln
Butter für die Auflaufform
250 g Sahnequark
1/8 l Schlagsahne
2 Vanilleschoten
500 g Erdbeeren
4 El. Ahornsirup

Zubereitung:

Die Hirse heiss abwaschen und in 1/2 Liter Wasser mit dem Salz zugedeckt bei milder hitze 20 - 25 min. ausquellen lassen. Dann alles abkühlen lassen.

Eier trennen. Eigelb und Honig unter die Hirse rühren. Mandeln anrösten und zugeben.

Das Eiweiss sehr steif schlagen. Ein Drittel davon mit einem Schneebesen unter die Masse rühren. Restlichen Eischnee mit einem Spatel unterheben. Eine flache, ofenfeste Form mit Butter ausfetten, die Masse einfüllen. Bei 175 °C auf der mittleren Einschubleiste ca. 30 min. backen. Quark mit der Sahne und dem ausgekratzten (!) Mark der Vanille mischen. Die Erdbeeren waschen, putzen und vierteln und im Ahornsirup wenden. Mit der Quarksauce zum heissen Souffle servieren.

Tip:

Schmeckt besonders lecker, wenn bei jedem Biss Erdbeeren, Quark und Hirse gleichzeitig auf dem Löffel sind.

Quelle:

Schöner Essen, Das grosse Buch der Vollwertküche, Verlag Naumann & Göbel

Gepostet von Christoph Jünger @ 2:244/1332.5 am 21.04.94

Hirseauflauf mit Stachelbeeren

Zutaten:

180 g Hirse (1)
50 g Hirse (2)
350 ml ; Wasser
500 g Halbreife Stachelbeeren
60 g Haselnüsse
50 g Butter
100 g Milder Blütenhonig
4 El. Rosinen
3 Eigelb
1 Zitrone; nur Schale
1/4 Tl. Zimt
3 Eiweiß

Zubereitung:

Die Hirse (1) in einem Sieb heiß ausspülen und in das kochende Wasser schütten. 2 Minuten bei schwacher Hitze kochen und etwa 15 Minuten auf der ausgeschalteten Kochstelle ausquellen lassen, bis die Flüssigkeit aufgesogen ist.

Inzwischen die Stachelbeeren waschen und gut abtropfen lassen. Die Hirse (2) fein mahlen. 3/4 der Nüsse mittelgrob hacken. Den Rest blättrig schneiden und beiseite stellen.

Die Form einfetten. Den Backofen auf 200 Grad vorheizen. Die Butter in Stückchen teilen und auf der warmen Hirse schmelzen lassen. Den Honig, die Rosinen und die Eigelbe unterrühren. Das Hirsemehl, die gehackten Nüsse, die Zitronenschale, den Zimt und anschließend die Stachelbeeren unter die Hirse mengen. Die Eiweiße nur so steif schlagen, daß sich die Spitzen noch umbiegen und unter den Auflauf heben. Die Masse in die Form füllen und mit den Haselnußblättchen bestreuen. Den Auflauf auf der unteren schien 45-50 Minuten backen, bis die Oberfläche hellbraun ist und sich fest anfühlt. Evtl. nach etwa 20 Minuten Backzeit mit Pergamentpapier abdecken, falls die Oberfläche zu dunkel wird.

Hirsecreme mit Obst

Zutaten:

80 g Hirsemehl
250 ml Milch
2 El. Honig
1 Tl. Zitronenschale; gerieben
250 g Obst der Saison
80 ml Schlagsahne
2 Scheibe Orangen; als Garnitur

Zubereitung:

Das Hirsemehl in die kalte Milch einrühren und dann langsam unter ständigem Rühren aufkochen lassen. Den Honig und die geriebene Zitronenschale zugeben und die Masse auskühlen lassen.

Das Obst in kleine Stücke schneiden und mit der geschlagenen Sahne unter dem Hirsebrei heben. In Dessertschälchen füllen und mit je eine Orangenscheibe garnieren.

Hirsegrütze mit Erdbeerpudding

Zutaten:

Für 1 Person:

120 g Erdbeeren

1 Tl. Ahornsirup

1 Tl. Agar-Agar

(Geliermittel aus dem Naturkostladen)

1 Stückchen Vanilleschote

200 ml Milch

50 g Hirse

50 g Sahne

2 El. flüssiger Honig

einige Blättchen frische Minze

Zubereitung:

Die Erdbeeren abbrausen, gut abtropfen lassen und putzen. Pürieren, mit Ahornsirup süßen (Ich nahm statt dem Ahornsirup Ur-Süße).

Das Erdbeerpüree mit dem Agar-Agar verrühren, erhitzen und etwa 5 Min. köcheln lassen.

Eine Tasse kalt ausspülen. Die Erdbeermasse hineingießen und mindestens 3 Std. kalt stellen.

Einen Topf kalt ausspülen. Die Vanilleschote aufschlitzen und mit der Milch zum Kochen bringen. Die Hirse heiß abbrausen, einstreuen und bei schwacher Hitze in etwa 45 Minuten garen. Vom Herd ziehen, abkühlen und ausquellen lassen.

Die Hirse pürieren. Die Sahne steif schlagen und mit dem Honig unterziehen. Die Hirse-Vanille-Creme auf einen Teller geben. Den Erdbeerpudding in die Mitte stürzen, mit Minzeblättchen garnieren.

Tip: Wenn Ihnen der Pudding zu lange dauert, ziehen Sie die geputzten Erdbeeren einfach roh unter den Hirseschaum.

14 g Eiweiß, 25 g Fett, 88 g Kohlenhydrate

Hirse enthält neben Eisen und Flour auch viel Kieselsäure: besonders gut für Zähne, Haut und Haar.

Hirsegugelhupf mit Schnittlauch-Sauce

Zutaten:

250 g Hirse
1 El. Olivenöl
400 ml Gemüsebrühe
200 g Magerquark
; Pfeffer
Paprikapulver
Meersalz
2 kleine Rote Paprikaschoten
2 kleine Grüne Paprikaschoten
1 kleine Lauchstange
4 Eier
150 g Schafskäse
300 g Joghurt
1 El. Crème fraîche
2 Bd. Schnittlauch
Fett; für die Form

Zubereitung:

Die Hirse in dem Olivenöl andünsten, mit der Brühe angießen und aufkochen lassen. Den Quark unterziehen, mit Pfeffer, Paprikapulver und Meersalz abschmecken. Alles 20 Minuten bei kleiner Hitze garen. Abkühlen lassen.

Paprikaschoten und Lauch waschen und würfeln bzw. in Scheiben schneiden. Die Eier trennen. Die Eigelbe mit dem Gemüse unter die Hirse ziehen. Das Eiweiss steifschlagen und unterheben.

Eine Napfkuchenform einfetten, die Hirsemasse hineingeben und im vorgeheizten Backofen bei 200 °C (Gas Stufe 3) ca. 50 Minuten backen. Stürzen.

Schafskäse und Joghurt pürieren und cremig rühren. Schnittlauch hacken und mit Crème fraîche darunterziehen. Mit Pfeffer, Paprikapulver und Meersalz abschmecken.

Den Hirse-Gugelhupf mit der Sauce servieren.

Pro Person ca. 583 kcal/2449 kJ, 29,4 g Eiweiss, 26,7 g Fett, 57,4 g Kohlenhydrate, Be: 4,8.

Hirsehäufchen mit Kokos

Zutaten:

50 g Sonnenblumenkerne
50 g Pinienkerne
100 g Butter oder Margarine
80 g Honig
250 g gemahlene Hirse
2 El. Mehl
1 Tl. Backpulver
2 El. weißer Rum
6 El. Kokosflocken
1 Prise Zimt
1 Prise Nelkenpulver
1 Prise Kardamom
Fett oder Backpapier für das Blech

Zubereitung:

Die Sonnenblumen- und die Pinienkerne fein mahlen. Das Fett mit dem Honig in eine Schüssel füllen und mit dem Handrührer schaumig schlagen. Die gemahlene Sonnenblumen- und Pinienkerne, die Hirse, das Mehl und das Backpulver eßlöffelweise unterrühren. Den Rum und die Hälfte der Kokosflocken zufügen. Mit Zimt, Nelkenpulver und Kardamom würzen. Ein Backblech einfetten oder mit Backpapier auslegen. Mit einem angefeuchteten Teelöffel kleine Teigmengen abstechen und als Häufchen auf das Blech setzen, dabei genügend Abstand dazwischen lassen. Das Blech auf die mittlere Schiene des auf 180 Grad vorgeheizten Backofens setzen und die Hirsehäufchen 15 min. backen. Auf einem Gitter abkühlen lassen. Die Hälfte davon mit etwas Honig bestreichen und in die restlichen Kokosflocken tauchen.

Hirsekekse

Zutaten:

Für etwa 70 Stück:

150 g Hirseflocken

100 g Weizenmehl (Type 550)

120 g gemahlene Haselnüsse

100 g Dattelmarm

100 g Butter oder Margarine

1 Eiweiss

Pinienkerne oder andere Nusskerne zum Belegen

Zubereitung:

Hirseflocken, Mehl, Nüsse, Dattelmarm und Fett verkneten. Den Teig 30 Minuten kalt stellen. Zwischen Klarsichtfolie etwa einen halben Zentimeter dick ausrollen. Kleine Quadrate ausschneiden. Jedes Quadrat mit Eiweiss bestreichen und mit Pinienkernen belegen. Auf vorbereitete Backbleche legen und in den Backofen schieben. Auf 175 Grad schalten und etwa 15 Minuten backen; das nächste Blech nur 10 Minuten.

Hirsepudding

Zutaten:

210 g Frisch gemahlene Hirsemehl
140 g Butter
250 ml Sahne
1 Vanilleschote
1 Eiweiss (1)
8 Eigelb
6 Eiweiss (2)
70 g Fruchtzucker
Geklärte Butter und Zucker für die Formen

Zubereitung:

1. Die Butter zerlassen. Die Sahne mit der Vanilleschote und ihrem ausgekratzten Mark aufkochen.
2. Das Hirsemehl in die Butter einrühren, ausquellen lassen und mit der Vanillesahne (ohne die Schote) ablöschen. In eine Schale umfüllen.
3. In die auf Handwärme abgekühlte Masse Eiweiss (1), dann nach und nach das ganze Eigelb einarbeiten.
4. Aus Eiweiss (2) und Fruchtzucker den Eischnee herstellen und portionsweise unter die abgekühlte Hirsemasse heben.
5. Timbaleförmchen buttern, mit Zucker ausstreuen und zu drei Viertel mit der Puddingmasse füllen. Im auf 200 °C vorgeheizten Ofen 25-30 Minuten im Wasserbad pochieren.
6. Pudding aus der Form stürzen und mit in Portwein gedünsteten Kirschen, Vanillesauce mit Kirschwasser und Moccaeis servieren.

Hirsesouffle mit Quarksauce und Obststückchen

Zutaten:

Für Das Soufflé:

75 g Hirse

1/4 l ; Wasser

Meersalz

1 Ei

1 El. Honig

50 g Mandeln; gestiftelt und
-geröstet

Butter; in Flöckchen

Für Die Quarksauce:

125 g Quark

200 g Sahne

1/2 Tl. Vanille

1 El. Ahornsirup

Für Die Fruchtbeilage:

250 g Obst; z.B. Erdbeeren

1 El. Ahornsirup

Zubereitung:

Für das Soufflé die Hirse heiss abwaschen und in dem Salzwasser kurz aufkochen und ca. 25 Minuten ausquellen lassen. Auskühlen lassen.

Das Ei trennen. Eigelb, Honig und Mandelstifte unter die Hirsemasse rühren. Das Eiweiss steif schlagen und unterheben. Die Masse in eine ausgebutterte Form geben, Butterflöckchen daraufgeben und auf der unteren Leiste bei 175 Grad im vorgeheizten Backofen ca. 35 Minuten backen.

Für die Quarksauce Quark, Sahne, Vanille und Ahornsirup glattrühren.

Das Obst waschen, putzen, zerkleinern und die Obststücke in dem Ahornsirup wenden.

Das heisse Soufflé mit der Quarksauce und den Obststücken servieren.

Hirsetarte

Zutaten:

70 g Hirseflocken
70 g Weizenmehl
80 g Butter
1 El. ;Wasser
3 Zwiebeln; in Ringe geschnitten
500 g Champignons; in Scheiben geschnitten
200 g Zucchini; in Scheiben geschnitten
2 El. Öl
50 g Gruyère; gerieben
2 Tomaten; in Spalten geschnitten
1 Ei
5 El. Schlagsahne
Salz
Pfeffer
Basilikum; zum Garnieren

Zubereitung:

Hirseflocken, Weizenmehl, Butter, Salz mit Wasser zu einem Teig verkneten, 20 Min. kalt stellen.

Zwiebeln in Öl andünsten, Pilze zugeben, dünsten, bis die Flüssigkeit verdunstet ist. Zucchini zugeben, mit Salz, Pfeffer würzen, beiseite stellen.

Teig auf bemehlter Fläche ausrollen, in eine gefettete Tarteform geben.

Ei, Schlagsahne verquirlen, mit Salz, Pfeffer würzen.

Gemüsemischung auf den Teig geben, Tomaten, Gruyère und Eimasse darauf verteilen, im vorgeheizten Backofen bei 200 °C auf dem Ofenboden 20 Min. backen, dann 10 Min. auf der 2. Schiene von oben. Die Tarte mit Basilikum garnieren.

* Pro Portion ca. 987 kcal/4131 kJ *

Kuchen, Gebäck, Pralinen

Hobelspäne (Schmalzgebackenes)

Zutaten:

500 g Mehl
1 Tl Backpulver
3 Eier
Saft einer halben Zitrone
Schale einer halben Zitrone
125 g Zucker
125 g Butterflocken
Alufolie
Mehl zum Ausrollen
reichlich Fett zum Ausbacken
Puderzucker

Zubereitung:

Das Mehl vermischt mit dem Backpulver auf ein Brett sieben. In der Mitte eine Vertiefung drücken. Die Eier, den Zitronensaft, Die Zitronenschale und den Zucker hineingeben. Die Butterflocken auf den Mehtrand setzen und alles zu einem geschmeidigen Teig kneten. Zu einem Laib formen und in Alufolie wickeln. 30 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen.

Den Teig auf dem bemehlten Brett dünn ausrollen. Mit dem Teigrädchen ca. 8 cm lange Streifen ausradeln. In die Mitte jedes Streifens einen Schnitt machen. Die Hobelspäne in heißem Fett schwimmend herausbacken. Sie sollten knusprig braun werden. Mit dem Schaumlöffel herausnehmen und abtropfen lassen. Vor dem Servieren mit Puderzucker bestäuben.

Hobelspäne

Zutaten:

350 g Mehl

1 Ei

1 El. Honig

;Salz

3 El. Saure Sahne, evtl. 1/3 mehr

Zum Bestreuen:

Zucker

Zimt

Fett, zum Ausbacken

Zubereitung:

Aus den Zutaten einen geschmeidigen Teig herstellen.

Dünn ausrollen und sehr lange, fingerbreite Streifen schneiden.

In heissem Fett bräunen lassen.

Die fertigen Späne mit Zucker und Zimt überstreuen.

Hohlhippen mit Rhabarber

Zutaten:

Teig:

50 g Butter

50 g Puderzucker

50 g Mehl

1 Eiweiss

Karamel:

75 g Zucker

Füllung:

8 Stangen Rhabarber

1/8 l Cream Sherry oder Portwein
(ersatzweise Apfelsaft)

1 El. Zucker

Zubereitung:

Weiche Butter mit Puderzucker, Mehl und Eiweiss zu einem streichfähigen Teig verrühren. Ein Backblech mit Backtrennpapier auslegen. Aus dem Teig vier Rechtecke von 10 x 15 cm Grösse streichen. Dabei braucht ihr etwa die halbe Menge Teig. Das Blech in den Backofen schieben. Auf 200 Grad schalten und in 10 bis 15 Minuten hellbraun backen. Die Teigplatten lassen sich zu Rollen formen, wenn ihr sie 20 bis 30 Sekunden abkühlen lasst, mit einer Palette vom Papier löst und noch heiss mit den Händen zu Rollen formt. Wer nicht so geübt ist, backt lieber vier mal zwei Teigplatten. Die fertigen Hohlhippen nebeneinander auf ein Stück Pergamentpapier legen.

Für den Karamel den Zucker in einer Pfanne schmelzen lassen, bis er hellbraun ist. Von der Kochstelle nehmen und etwa zwei Minuten stehen lassen, bis der Karamel leicht Fäden zieht. Nun mit einem Löffel den flüssigen Karamel auf die Hippen geben, dabei den Löffel hin und her bewegen, damit Fäden entstehen.

Rhabarber putzen, waschen und in etwa 10 cm lange Stücke schneiden. Mit Cream Sherry und Zucker etwa acht Minuten im offenen Topf dünsten, bis die Flüssigkeit fast verdampft ist.

Abgekühlte Rhabarberstangen in die Hohlhippen füllen.

Dazu: Schlagsahne oder Vanilleeis

Holderküchlein a la Lotte

Zutaten:

16 Holunderblütendolden
175 g Mehl
125 g Milch
4 Eier
1 Prise Salz
1 Pk. Vanillezucker
125 g Puderzucker
Fett zum Ausbacken
Zucker-Zimt-Mischung

ERFASST DURCH PETER MESS:

- Fido : 2:2487/3008.6
- Cooknet : 535:270/110

Zubereitung:

Die voll erblühten Dolden gut ausschütteln, nicht waschen!

Die Eier trennen und das Eiweiss steifschlagen. Puderzucker unterziehen, gesiebtes Mehl unterziehen, die Eigelb mit Milch, Vanillezucker und Salz verrühren und mit der Eischnee-Puderzuckermasse vermischen.

Fett in einer Pfanne erhitzen. Dolden in Teig eintauchen, 4 - 5 Minuten goldgelb backen, wenden und dann auf Küchentrepp abtropfen lassen. Zucker und Zimt in ein Mehlsieb geben und die Küchlein zart bestreuen.

Hollerkiachel (Holunderkücherl)

Zutaten:

6-8 Holunderdolden
80 g Mehl
8 cl Weisswein
1 Prise Salz
2 Eier
2 EL Rum
Fritierfett
Puderzucker

Zubereitung:

Im Mai und im Juni blüht wieder der Holunder (oder, wie wir in Bayern sagen, der Holler). Seine gelb-weißen Dolden sind überall in Deutschland zu finden, und das im wahrsten Sinne des Wortes: Der zur Familie der Geißblattgewächse gehörende Strauch wächst nicht nur in Wald und Feld, sondern ist auch in vielen Gärten und sogar auf Geröllhalden zu finden.

In früheren Zeiten ersetzten die Blüten und Blätter, die Rinde und die Wurzeln so manche Hausapotheke, hauptsächlich als Tee.

Für das Dessert unseres heutigen "Dinner for two" braucht ihr etwa 6-8 voll aufgeblühte, frisch geschnittene Hollerblüten. Beim Sammeln bitte möglichst Büsche wählen, die abseits der Strassen stehen. Die Dolden (sie müssen wirklich voll aufgeblüht sein) nicht abreißen, sondern abschneiden.

Hollerkiacherl werden meistens mit Pfannkuchen- oder Bierteig zubereitet. Wir werden diesmal aber ein Rezept mit einem Weinteig ausprobieren. Ob das Fritierfett die richtige Temperatur hat, könnt ihr herausfinden, indem ihr den Stiel eines Holzkochlöffels in das Fett haltet. Wenn kleine Luftbläschen aufsteigen, ist das Fett heiss genug. Aber Vorsicht, dass ihr nicht gleich anschliessend den Stiel in den Mund nehmt, um das Fett abzuschlecken!

Wusstet ihr eigentlich, dass man aus Hollerblüten auch Sekt selbst machen kann? Getrunken wird er als erfrischende Limonade, weil er nur einen geringen Alkoholgehalt hat.

Die Holunderdolden etwas ausschütteln, um evtl. zwischen den Blüten sitzende Insekten zu entfernen. Wenn ihr am Schluss nur noch den Stiel in der Hand habt, dann habt ihr zu fest geschüttelt. Bitte die Holunderdolden nicht waschen!

Mehl, Weisswein und Salz verrühren, 1/2 Stunde ausquellen lassen, danach die Eier und den Rum unterrühren. Der Teig soll dünnflüssig sein, falls nötig, kann man noch etwas Wein unterrühren.

Das Fett auf 180 Grad erhitzen (am besten in einer Friteuse).
Holunderdolden am Stiel fassen und einzeln durch den Backteig ziehen,
sofort ins heisse Fett geben und in 2 bis 3 Minuten ausbacken. Danach
kurz auf einem Küchentuch abtropfen lassen, mit Puderzucker bestäuben
und sofort servieren.

Als Dinner for two (22.6.94)

Vorspeise: Avocado cremesuppe

Hauptspeise: Kalbsleberwürfel mit Basilikum

Dessert: Hollerkiachel (Holunderkücherl)

Hollerkiacherl (Holunderkücherl)

Zutaten:

8 Holunderdolden
80 g Mehl
8 cl Weisswein
1 Spur Salz
2 Eier
2 El. Rum
Fritierfett
Puderzucker

Zubereitung:

Im Mai und im Juni blüht wieder der Holunder (oder, wie wir in Bayern sagen, der Holler). Seine gelb-weißen Dolden sind überall in Deutschland zu finden, und das im wahrsten Sinne des Wortes: Der zur Familie der Geißblattgewächse gehörende Strauch wächst nicht nur in Wald und Feld, sondern ist auch in vielen Gärten und sogar auf Geröllhalden zu finden. In früheren Zeiten ersetzten die Blüten und Blätter, die Rinde und die Wurzeln so manche Hausapotheke, hauptsächlich als Tee.

Für das Dessert unseres heutigen "Dinner for two" braucht ihr voll aufgeblühte, frisch geschnittene Hollerblüten. Beim Sammeln bitte möglichst Büsche wählen, die abseits der Strassen stehen. Die Dolden (sie müssen wirklich voll aufgeblüht sein) nicht abreißen, sondern abschneiden.

Hollerkiacherl werden meistens mit Pfannkuchen- oder Bierteig zubereitet. Wir werden diesmal aber ein Rezept mit einem Weinteig ausprobieren. Ob das Fritierfett die richtige Temperatur hat, könnt ihr herausfinden, indem ihr den Stiel eines Holzkochlöffels in das Fett haltet. Wenn kleine Luftbläschen aufsteigen, ist das Fett heiss genug. Aber Vorsicht, dass Ihr nicht gleich anschliessend den Stiel in den Mund nehmt, um das Fett abzuschlecken!

Die Holunderdolden etwas ausschütteln, um evtl. zwischen den Blüten sitzende Insekten zu entfernen. Wenn Ihr am Schluss nur noch den Stiel in der Hand habt, dann habt Ihr zu fest geschüttelt. Bitte die Holunderdolden nicht waschen!

Mehl, Weisswein und Salz verrühren, 1/2 Stunde ausquellen lassen, danach die Eier und den Rum unterrühren. Der Teig soll dünnflüssig sein, falls nötig, kann man noch etwas Wein unterrühren.

Das Fett auf 180 Grad erhitzen (am besten in einer Friteuse).

Holunderdolden am Stiel fassen und einzeln durch den Backteig ziehen, sofort ins heisse Fett geben und in 2 bis 3 Minuten ausbacken. Danach

kurz auf einem Küchentuch abtropfen lassen, mit Puderzucker bestäuben und sofort servieren.

Hollerküchle

Zutaten:

15 St Holunderblüten; frisch gepflückt
250 g Mehl
125 ml Wasser
1 Pr. Salz
3 St Eier

Zubereitung:

Mehl, Wasser und Salz verrühren, die Eier darunterschlagen und 30 Minuten quellen lassen. Die frisch gepflückten Holunderblüten (ca. 1cm Stiel dranlassen) in den Teig tauchen und in heißem Fett 2-3 Minuten ausbacken. Man kann die Blüten auch von den Dolden zupfen, in den Teig einrühren und so ausbacken, was allerdings lange nicht so dekorativ aussieht.

Hollis Echte (Bonbons)

Zutaten:

1 Herd
1 Teflonpfanne (zunächst die kleine)
1 großes Stück eingeölte Alufolie
1 Holzkochlöffel
1/2 Fl. Vanillien Aroma
50 g Zucker
50 g Butter
30 g Sahne
7 g geh Mandeln oder Kokosflocken oder
Haferflocken oder nix davon
6 g Krokant
1 Prise Salz (Messerspitze)

Zubereitung:

Nu Freunde, kann datt losgehen.

1. Alufolie schön ausbreiten und einölen.
 2. Zucker, Butter und übrige Zutaten alle bereitstellen.
 3. Jetzt das wichtigste! Pfanne auf Herd und auf 2 1/2 stellen.
 4. Wenn Pfanne heiß, Butter dazugeben und warten, bis Butter völlig aufgelöst ist.
 5. Nun den Zucker dazugeben und 1 Minute rühren.
 6. Sahne dazugeben und 3 Minuten weiterrühren.
- Masse sollte jetzt etwas aufschäumen. Dann die Hitze auf 2 zurücknehmen.

7. Jetzt die restlichen Zutaten mit hineinschmeißen.
Nicht zu heiß, lieber etwas weniger Dampf. Jetzt die Dunstabzugshaube einschalten. Jetzt nach draußen gucken und zuschauen wie die Leute alle mit der Nase in der Luft rumwurschteln. Aufpassen! Nicht das Rühren dabei vergessen. Nicht zu heiß werden lassen und immer schön rühren, rühren und rühren. Wichtig: verbrannte Zuckermasse ist giftig, also immer schön langsam und nicht zu heiß. Keine Panik. Ich bin ja bei Euch! (Zumindest im Geiste) Nach etwa 10 Minuten (Tja, solange müßt Ihr schon rühren) wird die Karamelmasse dann etwas braun. Wenn der Farbton richtig schön mittelbraun ist, dann die Masse auf die Alufolie kippen und etwa 5 Minuten abkühlen lassen. Nun könnt Ihr versuchen die Masse in kleine appetitliche Häppchen zu schneiden. Nicht vergessen mir die Resultate mitzuteilen, sonst bin ich Euch böse.

Holsteiner Pfeffernüsse

Zutaten:

Zutaten:

250 g Fett

250 g Haferflocken "blütenart"

2 Eier

250 g Zucker

1 ungespritzte Zitrone (Saft und Schale)

8 g Kardamom (2 geh. Tl.)

125 g geriebene Mandeln

350 g Mehl

5 g Pottasche (1 geh. Tl.)

5 g Hirschhornsalz (1 geh. Tl.)

Zuckerglasur:

250 g Puderzucker

2 El. Rum

1 El. (-2) Wasser

Zubereitung:

Das Fett zusammen mit den Haferflocken erhitzen und wieder auskühlen lassen. In der Zwischenzeit die Eier mit dem Zucker schaumig rühren, die übrigen Zutaten (Pottasche und Hirschhornsalz getrennt voneinander in etwas Wasser aufgelöst und die Haferflocken-Fett-Mischung hinzugeben und alles gut durchkneten. Den Teig zu daumendicken Rollen formen, die in 2 cm große Stücke geschnitten auf einem gefetteten Backblech im vorgeheizten Ofen bei 190 - 200 Grad ca. 12 min. abgebacken werden. Anschließend mit Zuckerglasur aus den angegebenen Zutaten bestreichen und trocknen lassen.

Holunder-Apfel-Speise

Zutaten:

Für 4 Portionen:

6 Blatt weiße Gelatine

Saft u. Schale 1/2 unbehandelten Zitrone

1/2 l Holunderbeersaft

50 g Zucker

1 Tl. gem. Zimt

2 Gewürznelken

2 mittelgroße Apfel

1/8 l Wasser

1/2 Zitrone

100 ml Apfelsaft

20 g Zucker

1 El. Vanille-Puddingpulver

100 ml Sahne

Zubereitung:

Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Holunderbeersaft mit dünn abgeschälter Zitronenschale, Zitronensaft, Zucker, Zimt und Nelken bis kurz vor dem Kochpunkt erwärmen. Gelatine gut ausdrücken, unter Rühren im Holunderbeersaft auflösen. Zitronenschale und Nelken entfernen, den Saft in Gläser füllen und ca. 2 Stunden kalt stellen.

Geschälte Äpfel vierteln, entkernen, in Spalten schneiden, mit Wasser, Apfel- und Zitronensaft und Zucker dünsten, Apfelstücke herausnehmen. Puddingpulver und 2 El. Wasser glattrühren, in den Sud einrühren, auf 3 oder Automatik-Kochplatte 4-5 kurz aufkochen. Äpfel wieder zufügen. Abkühlen lassen.

Apfelkompott auf dem Holundergelee verteilen. Sahne steif schlagen, die Speise damit verzieren und mit Zimt bestäuben.

20 g Eiweiß, 30 g Fett, 166 g Kohlenhydrate, 4306 kJ, 1028 kcal.

Holunder-Buttermilch-Creme

Zutaten:

Für 4 Portionen:
100 ml Holunderbeersaft
100 g saure Sahne
200 ml Buttermilch
60 g Zucker
1/2 Zitrone, Saft von
1 EL Rum
4 Bl. weiße Gelatine
150 g Sahne

Zubereitung:

Gelatine in kaltem Wasser quellen lassen. Holunderbeersaft, saure Sahne, Buttermilch und Zucker verrühren, bis sich der Zucker gelöst hat. Mit Zitronensaft und Rum abschmecken. Gelatine gut ausdrücken, in einem Töpfchen auf 1 oder Automatik-Kochstelle 1 - 2 flüssig werden lassen. 5 - 6 EL des Holunderbeersaft-Buttermilch-Gemisches zur Gelatine rühren, dann beides miteinander vermischen. Sahne steif schlagen. Sobald die Creme anfängt zu gelieren, Sahne unterheben. Creme in Schälchen füllen, ca. 3 - 4 Stunden in den Kühlschrank stellen. Nach Wunsch mit Sahnetupfen garnieren.

Holunder-Buttermilch-Creme

Zutaten:

100 ml Holundersaft
100 g Saure Sahne
200 ml Buttermilch
60 g Zucker
1/2 Zitrone, nur Saft
1 El. Rum
4 Blatt weiße Gelatine
150 g Schlagsahne

Zubereitung:

Zubereitungszeit ca. 30 Minuten Kühlzeit ca. 3-4 Stunden ca. 289
Kalorien / 1210 Joule

Holundersaft, saure Sahne und Buttermilch in eine Schüssel geben, mit dem Zucker verrühren, bis sich dieser gelöst hat. Zitronensaft und Rum zugeben. Nach Vorschrift aufgelöste Gelatine vorsichtig unterrühren. Sahne steif schlagen. Sobald die Creme anfängt zu stocken, sie Sahne unterheben. Creme in Schälchen füllen und ca. 3-4 Stunden kalt stellen. Nach Wunsch mit Sahnetupfen garnieren und mit Schokoladenraspeln bestreuen.

Dessert, Nachspeisen

Holunder-Maultaschen mit Birnenkompott

Zutaten:

Holunderragout:

700 g Holunderbeeren; abgezupft
80 g Gelierzucker
4 Zwetschgen; gut reif
1 Orange; nur Schale
1 Zitrone; nur Schale
1/2 Zimtstange

Birnenkompott:

1/2 l Birnensaft; Dose
100 ml Champagner
1/2 Zitrone
1/2 Vanillestange
1 El. Stärkemehl
1 Spur Williamsbirnenschnaps
4 Williamsbirnen

Maultaschen:

700 g Magerquark
50 g Butter; warm
3 Eier
; Salz
1/2 Zitrone; Saft + Schale
3 El. Zucker
150 g Weissbrot; ohne Rinde
; 2 Tage alt, gerieben

Butterbrösel:

120 g Butter
100 g Semmelbrösel
1 Tl. Zimt
80 g Zucker

Zubereitung:

Holunderragout:

Die Hälfte der Holunderbeeren mit allen anderen Zutaten ca. 10-15 Minuten bei schwacher Hitze zugedeckt ziehen lassen. Dann den Saft durch ein Sieb abpassieren und darin die restlichen Beeren kurz weichdünsten. 2 Stunden im Kühlschrank abkühlen.

Birnenkompott:

Den Birnensaft mit dem Champagner, Zitronensaft und dem ausgeschabten Mark aus der Vanillestange aufkochen und mit der kalt angerührten Stärke leicht binden. Birnen schälen, vierteln und entkernen und in Scheiben schneiden. In dem Sud garen und anschliessend leicht mit Williamsschnaps parfümieren. Die Zubereitungszeit so berechnen dass die Birnen noch lauwarm sind, wenn sie serviert werden.

Maultaschen:

Den Quark in einem Tuch sehr trocken ausdrücken oder in die Salatschleuder geben, dann durch ein Sieb passieren. Butter und Eier schaumig rühren und mit dem Quark mischen, ca. 20 Minuten ruhen lassen, währenddessen mehrmals kräftig durchschlagen.

Jetzt ein Prise Salz, Zitronensaft und -schale und das Weissbrot zufügen und wieder eine halbe Stunde unter gelegentlichem Rühren ruhen lassen. Ein nasses Tuch auf den Tisch legen. Aus dem Teig Knödel von ca. 80g rollen und auf eine Hälfte des Tuches setzen. Die andere Stoffseite darüberklappen und die Knödel zu Scheiben von 12cm breitdrücken. Das Tuch von der Oberfläche abziehen, auf jedes Teigplätzchen einen Esslöffel Holunderragout setzen und das Ganze zu einer Maultasche zusammenklappen. Die Nahtstellen fest andrücken und die Taschen in leicht gesalzenem Wasser 5-6 Minuten sanft köcheln lassen.

Butterbrösel:

Die Butter in einer flachen Sauteuse schmelzen und die Brösel darin goldbraun rösten. Zum Schluss Zucker und Zimt einrühren.

Fertigstellung:

Die Maultaschen aus dem Wasser heben und leicht abtrocknen und von beiden Seiten in den Butterbröseln wälzen.

Auf Teller verteilen, mit Puderzucker bestäuben und das lauwarme Birnenkompott daneben arrangieren.

Mit Holunderbeeren und Pfefferminze ausgarnieren.

Holunderbeer-Mousse

Zutaten:

4 Blatt weiße Gelatine
3 Eigelb
75 g Puderzucker
1/8 l Holunderbeersaft
1 Zitrone
200 ml Sahne
500 ml weißes Schokoladeneis (Fertigprodukt)

Zum Garnieren:

etwas Holunderbeersaft
einige frische Pfefferminzblättchen

Zubereitung:

Gelatine in kaltem Wasser einweichen und in wenig kochendem Wasser auflösen. Eigelb mit 3 El. heißem Wasser und Puderzucker solange schaumig schlagen, bis die Masse fast weiß ist. Holunderbeersaft und Zitronensaft unterrühren, dann die aufgelöste Gelatine dazugeben. Die Creme kühl stellen. Wenn sie beginnt zu gelieren, die geschlagene Sahne unterziehen. Wieder kühl stellen. Vor dem Servieren das Eis auftauen lassen. Das Eis sollte fast gießfähig sein. Dann das Eis als "Spiegel" auf gekühlte Dessertteller verteilen. Mit einem großen Eßlöffel von der Mousse "Nocken" abstechen und auf das Eis setzen. Den Löffel zwischendurch immer wieder in heißes Wasser tauchen. Mit Holunderbeersaft beträufeln und mit den Minzblättern garniert servieren. (6 Portionen)

Zubereitungszeit: ca. 20 Minuten

Holunderbeercreme mit Apfelspalten

Zutaten:

für 4 Portionen:

5 Blatt weiße Gelatine

1/4 l Holunderbeersaft (aus dem Reformhaus)

175 g Zucker

3 - 4 El. Zitronensaft

1/4 l Schlagsahne

2 Eiweiß

500 g Äpfel

3/8 l Weißwein

4 Gewürznelken

2 Zimtstangen

Zimt zum Bestäuben

Zubereitung:

Gelatine kalt einweichen. Holunderbeersaft mit 1/8 l Wasser, 90 g Zucker und dem Zitronensaft verrühren. Leicht erwärmen.

Gelatine darin auflösen. So lange kalt stellen, bis es zu gelieren beginnt.

Sahne und Eiweiß getrennt steif schlagen. Zuerst die Sahne, dann das Eiweiß unter die Masse ziehen. Noch 2 Stunden kalt stellen.

Inzwischen die Äpfel schälen, vierteln, vom Kerngehäuse befreien und in Spalten schneiden.

Wein mit Nelken, Zimtstangen und restlichem Zucker zum Kochen bringen. Die Äpfel darin 3 - 5 Minuten leise kochen lassen. Kalt stellen.

Äpfel mit einer Schaumkelle aus dem Sud nehmen, mit der Creme anrichten. Mit Zimt bestäuben.

Als Menüvorschlag:

Vorspeise: Räucherlachs mit Kartoffelpuffer

Hauptspeise: Putenkeule in Orangensauce

Dessert: Holunderbeercreme mit Apfelspalten

Holunderbeercreme

Zutaten:

Für 4 Portionen:

1/4 l Holunderbeersaft

5 Blatt weiße Gelatine

6 Eigelb

60 g Zucker

1/8 l Weißwein

2 El. Johannisbeerlikör

1/4 l Sahne

Zubereitung:

Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Eigelb, Zucker, Holundersaft und Weißwein in einen Kochtopf geben, mit dem Schneebesen und dem Handrührgerät bei niedrigster Einstellung verschlagen, die Kochplatte auf 2 oder Automatik-Kochplatte 4-5 einschalten. Schlagen, bis eine dickliche Creme entsteht, dann die eingeweichte, gut ausgedrückte Gelatine zugeben. Den Topf in kaltes Wasser stellen und ab und zu umrühren, bis die Creme zu gelieren beginnt. Dann den Johannisbeerlikör und danach die steifgeschlagene Sahne unterheben (etwas zum Garnieren zurücklassen). In eine Glasschüssel füllen und nach 2 Stunden im Kühlschrank zugedeckt kalt stellen. Vor dem Servieren mit Sahnetupfern garnieren, diese mit Johannisbeerlikör beträufeln.

42 g Eiweiß, 123 g Fett, 88 g Kohlenhydrate, 7600 kJ, 1814 kcal.

Holunderbeermousse auf Vanillecreme

Zutaten:

Für 4 bis 6 Personen:

3 Eigelb
50 g Puderzucker
3 El. heißes Wasser
1/8 l Holunderbeersaft
3 El. Zitronensaft
4 Blatt
weiße Gelatine
200 g süße Sahne

Vanillecreme:

300 ml Milch
40 g Puderzucker
2 Eigelb
herausgeschabtes Mark von 1 Vanilleschote
3 Blatt weiße Gelatine
2 Eiweiß
200 g süße Sahne

Zum Garnieren:

3 bis 4 El. Holunderbeersaft
Zitronenmelisse

Zubereitung:

Eigelb mit Puderzucker und Wasser schaumig schlagen, Holunderbeersaft und Zitronensaft unterrühren. Gelatine nach Anweisung auflösen, unterrühren und kühl stellen, bis die Masse halb steif ist.

Sahne steif schlagen und unterheben. Mousse kühl stellen.

Für die Vanillecreme Milch mit Puderzucker, Eigelb und Vanillemark unter Rühren abschlagen. Gelatine nach Anweisung einweichen, ausdrücken, unterrühren und kühl stellen, bis die Masse halb steif ist.

Eiweiß und Sahne getrennt steif schlagen und unterheben. Creme auf Portionsteller verteilen und fest werden lassen.

Holunderbeermousse mit einem Eßlöffel abstechen und auf der Vanillecreme anrichten. Mit Holunderbeersaft und Zitronenmelisse garnieren.

Dessert, Nachspeisen

Holunderbeersuppe mit Grießklößchen

Zutaten:

Für 4 Portionen:

2 Flaschen Holunderbeersaft (à 330ml)

2 - 3 gestrichene Ei Speisestärke

1 Zimtstange

2 Nelken

abgeschälte Schale von 1/2 unbehandelten Zitrone

5 El. Zucker

2 Äpfel (à 200 g)

3 El. Zitronensaft

40 g Butter oder Margarine

Salz

90 g Hartweizengrieß

2 Eier

Zubereitung:

1. Etwas von dem Holunderbeersaft abnehmen und mit Stärke verrühren. Restlichen Saft mit Wasser auf knapp 1/ auffüllen. Zimt, Nelken, Zitronenschale und 4 El. Zucker zugeben. Aufkochen, angerührte Stärke unterrühren, 2 Minuten kochen.

2. Äpfel schälen, mit dem Ausstecher entkernen, in Ringe schneiden.

3. 1/8l Wasser mit Zitronensaft aufkochen. Äpfel darin 2 Minuten ziehen lassen.

4. 1/4 l Wasser mit Butter oder Margarine, 1 Prise Salz und restlichem Zucker aufkochen, Grieß einstreuen und so lange rühren, bis sich der Teig vom Boden löst.

5. Topf vom Herd nehmen. Nach und nach die Eier unter den Teig rühren. Mit 2 Teelöffeln 24 Klößchen aus dem Teig stechen, in siedendes Salzwasser geben, bei milder Hitze 5-8 Minuten garen. Abgetropft mit den Apfelringen in die Suppe geben. Zimt, Zitronenschale und Nelken vorm Servieren entfernen.

Pro Portion ca. 6 g E, 12 g F, 69 g KH = 423 kcal (1770 kJ)

Als Menüvorschlag:

Vorspeise: Chicoreesalat mit Krabben

Hauptspeise: Pytt i Panna

Nachspeise: Holunderbeersuppe mit Grießklößchen

Holunderblütenmousse

Zutaten:

180 g Weisse Schokoladenkuvertüre
200 g Mascarpone
150 g Magerquark
2 dl Holunderblütensirup; (1)
6 Scheibe Gelatine
2 El. Holunderblütensirup; (2)
400 g Sahne; geschlagen
150 g Eiweiss; geschlagen

Zubereitung:

Kuvertüre in einer Schüssel im Wasserbad nach Vorschrift zum Schmelzen bringen.

Mascarpone, Magerquark und Holunderblütensirup (1) vermengen und mit der Kuvertüre vermischen.

Die in kaltem Wasser eingelegten und gut ausgedrückten Gelatineblätter mit Holundersirup (2) in einer Schüssel ins heisse Wasserbad stellen, verflüssigen und in die obige Masse einrühren. Bis kurz vor dem Stocken abkühlen lassen.

Das Eiweiss und die Sahne sorgfältig unter die Masse heben. Sofort in geeignete Formen füllen und im Kühlschrank 3 bis 4 Stunden durchkühlen lassen.

Dazu passen ausgezeichnet frische Walderdbeeren, Heidelbeeren, Johannisbeeren oder Stachelbeeren.

Holundergefrorenes

Zutaten:

500 g Äpfel
125 ml Trockener Weißwein
5 Gewürznelken
1 Zimtstange
3 El. Zucker
125 ml Holundersaft
4 El. Blütenhonig
1 Zitrone; Saft und Schale
2 cl Apfelschnaps
1 Piccolo Sekt
8 cl Wodka; (2 cl=ein Schnapsglas)

Zubereitung:

Die Äpfel schälen, vierteln, entkernen und in Scheiben schneiden.

Weißwein mit Gewürznelken, Zimtstange und Zucker in einem Topf aufkochen. Apfelspalten dazugeben und bei milder Hitze fünf Minuten weich dünsten. Anschließend auskühlen lassen und pürieren.

Den Holundersaft mit Honig, der abgeriebenen Zitronenschale und dem Zitronensaft aufkochen. Die pürierten Äpfel mit Flüssigkeit darunterziehen und mit Apfelschnaps versetzen. Vom Feuer nehmen und auskühlen lassen.

Eiweiß zu steifem Schnee schlagen, vorsichtig unter die Masse heben und in eine Form füllen. Im Gefrierschrank mindesten 12 Stunden frosten.

Vor dem Servieren herausnehmen, in eine Rührschüssel stürzen. Sekt und Wodka dazugeben und mit einem Schneebesen oder einem Rührgerät verschlagen. Anschließend in vorgefrosthete Sektkelche oder -schalen füllen und sofort servieren.

Holunderküchlein mit gebackenen Erdbeeren

Zutaten:

4 Holunderblütendolden
20 mittl. Erdbeeren
Zucker
Butterschmalz, o.Erdnussöl
2 dl Sahne; halbgeschlagen
Puderzucker

Ausbackteig:

375 g Mehl
2 1/2 dl Bier
1 1/2 dl Wasser
1 El. Öl
1 Spur Salz
1 Spur Zucker
2 Eigelb
3 Eiweiss; steifgeschlagen

Zubereitung:

Das Mehl in eine Schüssel sieben. Mit Bier, Wasser, Öl, Salz und Zucker sowie dem Eigelb zu einem glatten Teig rühren.

Kurz vor dem Backen den Eischnee sorgfältig darunterziehen.

Die Holunderblüten in den Teig tauchen, etwas abtropfen lassen und im heissen Fett bei 160 bis 180 Grad backen.

Die zuvor leicht gezuckerten Erdbeeren ebenfalls bis zum Stielansatz in den Teig tauchen und kurz ausbacken.

Holunderblüten und Erdbeeren nach dem Backen in Puderzucker wenden und mit halbgeschlagener Sahne servieren.

Holundersuppe

Zutaten:

150 g Holunderbeeren (vorbereitet gewogen)
1/2 l Wasser
250 g Äpfel
1/2 l Wasser
1 Stück Zitronenschale
20 g Speisestärke
Zitronensaft
Zucker

Zubereitung:

Holunderbeeren waschen, mit Wasser ankochen, 5 bis 10 Minuten fortkochen und pürieren.

Äpfel schälen, in Scheiben schneiden, mit Wasser und Zitronenschale ankochen und 5 bis 10 Minuten fortkochen.

Zitronenschale entfernen und Suppe mit angerührter Speisestärke binden, mit Holunderpüree vermengen und mit Zitronensaft und Zucker abschmecken.

Einlage: Grieß- oder Schneeklößchen.

Suppe warm oder kalt servieren.

Honig Bananen

Zutaten:

Für den Teig:

4 El Mehl
1 Prise Backpulver
2 Eier
1 Prise Salz
4 mittelgrosse Bananen
1 El Zitronensaft

Außerdem:

4 El Honig
2 El Sesamsamen

Zum Fritieren:

750 ml Pflanzenfett

Zubereitung:

Das Mehl mit dem Backpulver vermischen, die Eier und das Salz zufügen, dann alles zu einem dickflüssigen Teig verarbeiten, je nach Grösse der Eier eventuell etwas Wasser zusetzen.

20 Minuten ruhen lassen.

Inzwischen die Bananen schälen und mit der Zitrone beträufeln.

Das Öl im Wok erhitzen und die Bananen in den Teig tauchen und bei 190°C 3 Minuten fritieren, auf Küchenpapier abtropfen lassen.

In einer Pfanne den Honig und den Sesamsamen erhitzen und die fritierten Bananen darin wenden.

Sofort heiss servieren.

Source: Chinesische Küche

Honig Bananen (China)

Zutaten:

Teig:

4 El. Mehl
1 Spur Backpulver
2 Eier
1 Spur Salz
4 mittl. Bananen
1 El. Zitronensaft

ausserdem:

4 El. Honig
2 El. Sesamsamen

Frittieren:

750 ml Pflanzenfett

Zubereitung:

Das Mehl mit dem Backpulver vermischen, die Eier und das Salz zufügen, dann alles zu einem dickflüssigen Teig verarbeiten, je nach Grösse der Eier eventuell etwas Wasser zusetzen.

20 Minuten ruhen lassen.

Inzwischen die Bananen schälen und mit der Zitrone beträufeln.

Das Öl im Wok erhitzen und die Bananen in den Teig tauchen und bei 190 C 3 Minuten fritieren, auf Küchenpapier abtropfen lassen.

In einer Pfanne den Honig und den Sesamsamen erhitzen und die fritierten Bananen darin wenden.

Sofort heiss servieren.

Honig-Busserln

Zutaten:

Für ca. 120 Stück:

2 Eier

2 El. Honig

250 g Zucker

1 Tl. Zimt

1/2 Tl. gemahlene Nelken

100 g gehackte Mandeln

350 g Mehl

1 El. Backpulver

Mehl zum Formen

1 1/2 Tl. Instant-Kaffeepulver

1 El. Rum

40 g Puderzucker

Zitronat ? (fehlte)

Zubereitung:

Zitronat fein hacken. Eier mit Honig, Zucker, Zimt und Nelken schaumig rühren. Mandeln und Zitronat unterrühren. Mehl und Backpulver mischen, nach und nach unterkneten.

Ofen auf 180°C vorheizen. Aus dem Teig mit bemehlten Händen kirschgroße Kugeln formen. Auf ein Blech mit Backpapier setzen und 13 Minuten backen. Herausnehmen und abkühlen lassen. Kaffeepulver in Rum mit 1 El. Wasser auflösen. Gesiebten Puderzucker unterrühren. Honigbusserln mit Glasur bestreichen und trocknen lassen. Mit Kaffeebohnen verzieren.

Kuchen, Gebäck, Pralinen

Honig-Canache (Basisrezept mit Pralinenkapsel-Herstellung)

Zutaten:

Für Die Förmchen:

60 Metallpralinenkapseln
300 g Halbbitterkuvertüre

Für Die Pralinenmasse:

250 g Sahne
100 g Honig
300 g Halbbitterkuvertüre

Zum Verschließen:

100 g Halbbitterkuvertüre

Zubereitung:

Metallkapseln ausgießen

Die Pralinenkapseln werden portionsweise ausgegossen, denn die Zeit spielt eine große Rolle ! Dazu die Förmchen dicht nebeneinanderstellen.

Die Kuvertüre nach Vorschrift temperieren und in eine Spritztüte aus Pergamentpapier gießen. Nacheinander jeweils 10 Kapseln damit ausfüllen. Die Metallkapseln nach 1 Minute auf ein Pralinen-Abtropfgitter stürzen; 2 bis 3 Minuten später zurückdrehen. Die Kuvertüre, die in dieser Zeit erstarrt ist, bleibt am Kapselrand haften. Eventuell das Abtropfgitter etwas hochheben und auf die Arbeitsfläche zurückfallen lassen. So läuft überschüssige Kuvertüre aus den Kapseln heraus. Die abgetropfte Kuvertüre kann wiederverwendet werden.

Füllung der Pralinen

Sahne mit dem Honig kräftig aufkochen, die grob zerkleinerte Halbbitterkuvertüre unterrühren, darin auflösen und kalt stellen.

Diese Masse mit dem Schneebesen kräftig aufschlagen. Portionsweise in einen Spritzbeutel füllen, in die ausgekleideten Metallkapseln spritzen und kalt stellen. Beachten: die Pralinekapsel darf nicht ganz voll gemacht werden, bis etwa 1 mm unter dem Rand der Schokoladenauskleidung.

Die Kuvertüre und die Reste vom Ausgießen der Pralinenkapseln schmelzen, die Kapseln damit verschließen. Trocknen lassen und kühl stellen.

Honig-Safran-Birnen

Zutaten:

Für 4 Portionen:
4 Williamsbirnen
Saft von 3 Zitronen
25 Bratfett (Biskin special)
1 El. Akazienhonig
1 Pck. Safranfäden
8 Waffelröllchen
Minze zum Garnieren

Zubereitung:

Birnen waschen, schälen, Blüte entfernen. Zitronensaft bis auf 1 El. in 1 l Wasser geben, aufkochen, Birnen darin 7 Minuten dünsten.

Bratfett mit dem Honig, den Safranfäden und dem verbleibenden Zitronensaft zum Kochen bringen. Birnen aus dem Wasser nehmen, abtropfen lassen, zum Honig-Safran-Gemisch geben, unter Wenden 5 Minuten darin garen, so daß sie eine schöne gelbe Farbe bekommen. Birnen leicht abkühlen lassen, mit der Honig-Safran-Soße auf Tellern anrichten.

Mit Waffeln und Minze garnieren.

Als Menüvorschlag:

Vorspeise: Forellenmousse

Hauptspeise: Entenbrust mit Pfifferling-Soße

Nachspeise: Honig-Safran-Birnen

Honig-Safran-Birnen

Zutaten:

4 Williamsbirnen
3 Zitronen; Saft
25 g Butterfett
1 El. Akazienhonig
1 Pk. Safranfäden

ZUM GARNIEREN:

8 Waffelröllchen
Minzeblättchen

Zubereitung:

Birnen waschen, schälen und die Blüte entfernen. Zitronensaft bis auf einen Eßlöffel in einen Liter Wasser geben, zum Kochen bringen und die Birnen darin ca. 7 Minuten garen. Butterfett schmelzen, mit dem Honig, den Safranfäden und dem verbliebenen Zitronensaft zum Kochen bringen. Die Birnen aus dem Wasser nehmen, gut abtropfen lassen und zum Honig-Safrangemisch geben. Unter mehrmaligem Wenden ca. 5 Minuten darin garen, so daß sie eine schöne gelbe Farbe bekommen. Die Birnen leicht abkühlen lassen und mit der Honig-Safransauce auf Desserttellern anrichten. Mit jeweils zwei Waffelröllchen und etwas Minze garniert servieren.

Honig-Sahne-Eis

Zutaten:

100 g Honig
3 Eigelb
Saft und abgeriebene Schale einer Zitrone
200 ml Sahne
200 g Joghurt
50 g gehackte Pistazien
2 g Alevita binde-fix

Zubereitung:

Den Honig mit den Eigelben, dem Zitronensaft und der abgeriebenen Zitronenschale in einen Mixer geben oder mit dem Handrührgerät sehr schaumig schlagen. Die Sahne, den Joghurt und das binde-fix dazugeben und aufschlagen. Zum Schluß die Pistazien untermischen. Die Masse in eine Alu-Schale füllen und im Gefrierfach oder in der Eismaschine fest werden lassen, dabei immer wieder umrühren.

Zum Servieren mit frischen oder tiefgekühlten Beeren garnieren.

Honig-Salz Brot

Zutaten:

Für Den Ersten Ansatz:

500 ml ;Wasser

1 Tl. Meersalz

1 Tl. Honig

500 g Roggen; mittelgrob geschrotet

Für Den Zweiten Ansatz:

500 ml ;Wasser

1 Tl. Meersalz

1 Tl. Honig

350 g Roggen; fein gemahlen

150 g Weizen; fein gemahlen

Für Den Hauptteig:

500 g Weizen

1 El. Kümmel

1 El. Koriander

2 Tl. Fenchel

2 Tl. Anis

1 Tl. Salz

Zum Bestreuen:

- Haselnüsse,

- Sesam

Zubereitung:

Für den ersten Ansatz das Wasser abends auf 40 Grad erwärmen. Das Salz und den Honig darin auflösen. Das Roggenschrot in die Backschüssel geben. Das Wasser damit verrühren. Den weichen breiartigen Teig mit einem feuchten Tuch und einer Plastiktüte zudecken, damit die Oberfläche nicht trocken wird. Über Nacht, mindestens 12 Stunden im Backofen mit Licht gehen lassen.

Am nächsten Morgen ist schon deutlich zu erkennen, daß die Gärung eingesetzt hat. Der Teig ist lockerer und voluminöser. Wenn man die Oberfläche aufreißt, sind kleine Gärbläschen sichtbar.

Für den zweiten Ansatz das Wasser auf 40 Grad erwärmen und das Salz und den Honig darin auflösen. Das Honig-Salzwasser und das Mehl unter den ersten Ansatz rühren. Die Backschüssel wieder so zudecken, daß die Oberfläche des Teiges nicht trocken wird. Nochmals 4-6 Stunden im Ofen gehen lassen. Eine längere Gärzeit schadet nicht.

Den Römertopf wässern. Wenn der Teig gut aufgegangen und gelockert ist, den Weizen für den Hauptteig mit den Gewürzen zusammen fein mahlen oder die Gewürze ganz lassen. Das Salz auf den Teig streuen und das gewürzte Mehl darunterühren.

Den Römertopf aus dem Wasser nehmen und gründlich mit flüssiger Butter einpinseln. Mit Sesamsamen ausstreuen.

Den Teig in die Form füllen. Mit einem nassen Löffel fest zusammendrücken und glatt streichen. Mit einem scharfen Messer ein Kreuz oder ein anderes Muster einschneiden. Mit Haselnüssen verzieren oder die Oberfläche dicht mit Sesam bestreuen. Die Körner mit einem nassen Löffel andrücken und mit Ausstechförmchen ein Muster eindrücken. Den Deckel auflegen.

Das Brot mindestens 6 Stunden oder auch länger (bis zum nächsten Morgen oder Mittag) im Ofen gehen lassen.

Die Gärzeit ist beendet, wenn der Teig um etwa 1/4 aufgegangen ist, so daß er den Römertopf fast ausfüllt. Das Brot auf der untersten Leiste in den Backofen schieben und bei 150 Grad 3 Stunden backen. Dann den Deckel abnehmen. Das Brot weitere 40 Minuten bei 200 Grad backen. Anschließend noch 20 Minuten im ausgeschalteten Backofen stehen lassen.

Das Brot auf dem Kuchengitter eine Stunde abkühlen lassen, aus der Form stürzen und 1 Tag auf dem Kuchengitter ausdünsten lassen, damit die Rinde abtrocknet. Im Römertopf aufbewahrt bleibt das Brot längere Zeit frisch.

Honigbananen

Zutaten:

4 Bananen
1/2 Glas Honig
etwas Öl

Zubereitung:

Die Bananen schälen und der Länge nach halbieren.
In einer Pfanne etwas Öl erhitzen, die Bananen zugeben und auf einer Seite anbraten. Nun Honig auf die andere Seite der Bananen geben und sie dann wenden. nun auch die bereits gebratenen Seiten der Bananen mit dem restlichen Honig gut bestreichen und noch ein bißchen in der Pfanne lassen (Honig darf ruhig etwas karamelisieren). Nun auf einen Teller geben und servieren

Dessert, Nachspeisen

Honigbananen - dazu ein guter süsser Tokaier

Zutaten:

4 Bananen
1/2 Glas Honig
etwas Öl

Zubereitung:

Die Bananen schälen und der Länge nach halbieren.
In einer Pfanne etwas Öl erhitzen, die Bananen zugeben und auf einer Seite anbraten. Nun Honig auf die andere Seite der Bananen geben und sie dann wenden. Nun auch die bereits gebratenen Seiten der Bananen mit dem restlichen Honig gut bestreichen und noch ein bisschen in der Pfanne lassen (Honig darf ruhig etwas karamelisieren). Nun auf einen Teller geben und servieren

Honigbananen mit Schokoladensahne

Zutaten:

2 Bananen
2 Tl. Zitronensaft
1 El. Orangensaft
2 El. Honig
1 El. Rosinen
1 El. Rum
25 g Halbbittere Schokolade
1/8 l Sahne
1 El. Walnüsse

Zubereitung:

Die Bananen schälen und in schräge Scheiben schneiden. Den Zitronensaft, den Orangensaft und den Honig miteinander verrühren. Die Bananenscheiben auf Portionstellern anrichten und mit dem Honigsaft beträufeln. Die Rosinen mehrmals heiß waschen, abtropfen lassen und mit dem Rum übergießen. Die Schokolade auf einem Reibeisen reiben. Die Sahne steif schlagen und mit der geriebenen Schokolade mischen. Die Rum-Rosinen und die Walnüsse über die Bananen streuen und auf jede Portion ein viertel der Schokoladensahne geben.

Honigberge (Pralinen)

Zutaten:

Für 25 Stück:

100 g Butter

100 g Honig

30 g Sesam

100 g kernige Haferflocken

40 g gehackte Mandeln

25 Oblaten, Durchmesser 4 cm

Zubereitung:

Fett und Honig kochen lassen (etwa 4 Minuten), bis die Masse anfängt dick zu werden. Sesam, Flocken und Mandeln unterrühren. Abkühlen lassen. Häufchen auf Oblaten setzen. Trocknen lassen.

Honigeis mit Rumtopfrüchten

Zutaten:

2 Eigelb
1 Ei
1 Tl. Zucker
50 g Waldhonig
200 ml Schlagsahne

Zubereitung:

Wasserbad vorbereiten: In einem weiten Topf etwas Wasser erhitzen. Eine passende Schüssel so in den Topf hängen, dass der Boden die Wasseroberfläche nicht berührt.

Eigelb, Ei, Zucker und 1 El. Honig in die Schüssel geben und die Mischung auf dem leise siedenden Wasserbad so lange schlagen, bis sie dick und schaumig geworden ist.

Die Schüssel in Eiswasser setzen und schlagen, bis die Masse handwarm ist. Den restlichen Honig unterschlagen.

Sahne steif schlagen und unter die abgekühlte Eiscreme heben. In kleine Auflaufformen füllen und mindestens 4 Stunden im Tiefkühler gefrieren lassen. Mit Rumtopfrüchten servieren.

Dinner for Two (21.12.94)

Vorspeise: Gefüllte Tomaten

Hauptspeise: Forellen mit Kräuter-Weinbrand-Sauce

Nachspeise: Honigeis mit Rumtopfrüchten

Honigeisparfait mit Beerensauce

Zutaten:

Für Das Parfait:

9 Eigelb, Gewichtsklasse 2

200 g Lavendelhonig

500 ml Schlagsahne

Für Die Sauce:

250 g TK-Beeren

2 El. Zucker

4 cl Brauner Rum

Zubereitung:

Parfait:

Eigelb mit dem Honig im Schlagkessel über heißem Wasserbad in etwa 5 Minuten cremig-schaumig aufschlagen, vom Wasserbad nehmen und kalt schlagen.

Sahne steif schlagen und unter die Parfaitmasse geben.

Masse in eine Gugelhupfform (1 1/4 l Inhalt bei 4 servings) füllen, mit Klarsichtfolie bedecken und 6-8 Stunden ins Gefrierfach stellen.

Die Form vor dem Anrichten kurz in heißes Wasser tauchen. Die Folie abziehen. Die Form kopfüber auf eine gut gekühlte Platte stürzen und vom Parfait abheben.

Das Parfait mit der Beerensauce servieren.

Beerensauce:

Beeren unaufgetaut mit Zucker in einem Topf bei milder Hitze erwärmen, damit sie nicht anbrennen. Dann 15 Minuten bei stärkerer Hitze durchkochen, anschließend durch ein Sieb streichen und mit braunem Rum würzen.

Honigherzen aus Vollkornmehl

Zutaten:

450 g Weizenvollkornmehl
1/2 P. Backpulver
1 Tl. Ingwerpulver
8 El. Weizenkeime
100 g Honig
150 g Sirup
150 g Margarine

Zubereitung:

Ein Backblech mit Margarine bestreichen. Das Mehl mit dem Backpulver in eine Schüssel sieben und mit dem Ingwerpulver und den Weizenkeimen mischen. Den Honig mit dem Sirup und der Margarine unter ständigem Rühren bei milder Hitze erwärmen, bis sich die Margarine mit dem Sirup und dem Honig völlig verbunden hat. Die Masse abkühlen lassen, und wenn sie lauwarm ist, die Mehlmischung löffelweise unterrühren. Alles gut verkneten und den Teig in Alufolie gewickelt 1 Stunde im Kühlschrank ruhen lassen. Den Backofen auf 180 Grad vorheizen. Den Honigteig auf einer bemehlten Fläche 1/2 cm dick ausrollen, Herzen ausstechen und auf das vorbereitete Backblech legen. Die Plätzchen auf der mittleren Schiebeleiste 10-12 Minuten backen. Auf einem Kuchengitter abkühlen lassen.

Tip: Nach dem Backen sind die Herzen hart und werden in einer gut verschlossenen Blechdose nach 1 - 2 Tagen weich.

Honighütchen

Zutaten:

FUER DIE FUELLUNG:

125 g Mandeln; gemahlen

125 g Puderzucker

1 Eiweiss

FUER DEN TEIG:

250 g Mehl

1 Tl. Backpulver

75 g Zucker

1 Pk. Vanillinzucker

1 Ei

125 g Margarine

ZUM BESTREICHEN:

1 Eigelb

Honig

Zubereitung:

Die Zutaten für die Füllung bei schwacher Hitze so lange erwärmen, bis eine gleichmässige Masse entstanden ist. Nachdem die Masse erkaltet ist, knapp haselnussgrosse Kugeln daraus formen.

Aus den Teigzutaten einen Knetteig herstellen. Den Teig dünn ausrollen und runde Plätzchen mit 4 cm Durchmesser ausstechen.

Auf jedes Plätzchen etwas Honig streichen und eine Kugel in die Mitte legen. Den Teigrand leicht anheben und an drei Stellen so an die Kugel drücken, dass ein Dreispitz entsteht.

Plätzchen auf ein gefettetes Backblech setzen und mit dem Eigelb bestreichen. Im vorgeheizten Backofen bei 200 °C etwa 15 Minuten backen.

Honigkekse am Band

Zutaten:

Etwa drei Bleche:

250 g Honig

125 g Zucker

Salz

65 g Butter

65 g Schmalz

500 g Mehl

3 gestr. Tl. Backpulver

1 Beutel Lebkuchengewürz

(gibt es fertig zu kaufen)

30 g gemahlene Haselnüsse

Zubereitung:

Honig mit Zucker, einer Messerspitze Salz, Butter und Schmalz unter Rühren erhitzen. Abkühlen lassen. Mehl mit Backpulver, Lebkuchengewürz und Haselnüssen mischen. Abgekühlten Honig untermischen, alles zu einem glatten Teig verkneten. Zwei bis drei Tage stehenlassen. Auf wenig Mehl ganz dünn ausrollen und Kekse ausstechen. Für die Kekse zum Aufhängen mit einem Schaschlikspiess in gleichmässigen Abständen in die Ränder Löcher stechen.

Kekse auf dem Blech auf Baktrennpapier bei 200 Grad acht bis zehn Minuten backen lassen. Die Kekse zum Aufhängen mit Bändchen und mit Zuckerguss aufgeklebten Oblaten verzieren.

Honigkuchen

Zutaten:

500 g Honig
1 Päckchen Vanillinzucker
100 g Butter oder Margarine
2 El. Milch
2 Eier
1 Prise Salz
1 gestr. El. Zimt
1/2 Tl. gemahlene Nelken
1/2 Tl. gemahlene Ingwer
1/2 Tl. Kardamom
1 Tl. löslicher Kaffee
2 Tropfen Bittermandelöl
1 Päckchen Backpulver
500 g Mehl
100 g gehackte Haselnüsse
50 g kleingewürfeltes Zitronat
Fett Für das Backblech (Baktrennpapier!)
50 g abgezogene halbierte Mandeln zum Verzieren
75 g Zucker
3 El. Wasser zum Bestreichen

Zubereitung:

In einem Topf Honig, Zucker, Vanillinzucker, Butter oder Margarine und Milch unter Rühren langsam erwärmen und schmelzen lassen. Die Masse in eine Rührschüssel füllen und kalt stellen. Unter die abgekühlte Masse nach und nach die Eier, das Salz, die Gewürze und das mit Backpulver gemischte Mehl rühren. Die Haselnüsse und das Zitronat unter den Teig heben. Den Teig etwa 1 cm dick auf ein gefettetes oder mit Baktrennpapier ausgelegtes Backblech streichen. Ein Stück Alufolie oder Pergamentpapier zu einem Streifen schneiden, einfetten und vor den Teig legen. Auf der Teigfläche mit einem Messer Quadrate von ca. 8 x 8 cm andeuten. Die Quadrate mit geschälten, halbierten Mandeln verzieren. Das Blech in den vorgeheizten Backofen schieben und den Honigkuchen bei 175 bis 200 Grad etwa 25 bis 30 Minuten backen. Zucker und Wasser unter Rühren zum Kochen bringen. Den heißen Honigkuchen sofort mit der Zuckerglasur bestreichen. Nach dem Erkalten in Quadrate schneiden. In Blechdosen aufbewahren.

Haltbarkeit: zwei bis drei Wochen

Honigkuchen I

Zutaten:

40 g Rosinen
50 g Orangeat und Zitronat
-- kleingewürfelt
1 Tl. -Mehl; (1) zum Bestäuben
200 g Mehl; (2)
3 Eier; getrennt
50 g Butter
60 g Zucker
1 Unbehandelte Zitrone; die
-- Schale davon
200 g Honig
4 Tl. Pulverkaffee
-- AUFGELOEST IN
1/2 Tas. ; heisses Wasser
150 g Haferflocken; z.B. blüten-
-- zarte Köllnflocken
1 Pk. Backpulver
1/4 Tl. Zimt
1/4 Tl. Gem. Piment
1 Spur Gem. Nelken
1 Spur Salz

ZUM VERZIEREN:

100 g Mandelkerne; ganz, abgezogen
100 g Rote Belegkirschen

Zubereitung:

Rosinen und Orangeat in eine Tasse geben, mit Mehl (1) bestäuben und vermischen. Butter, Zucker und Eigelb schaumig rühren.

Zitronenschale, Honig und Kaffee unter ständigem Rühren zufügen. Mehl (2), Haferflocken, Backpulver, Zimt, Piment, Nelken und Salz vermengen, nach und nach unterrühren. Eiweiss steif schlagen, zusammen mit der Rosinen-Orangeat-Mischung unter den Teig heben.

Ein tiefes Backblech gut einfetten, mit Haferflocken ausstreuen. Den Teig einfüllen, glattstreichen, mit ganzen (abgezogenen) Mandeln und Kirschen belegen. Im vorgeheizten Backofen auf mittlerer Einschubleiste bei 190 °C ca. 40 Min. backen. Nach dem Abkühlen in Stücke schneiden.

Pro Portion 380 kcal/1588 kJ

Honigkuchen II

Zutaten:

Teig:

250 g Mehl
175 g Honig
50 g Zucker
50 g Margarine
2 El. Wasser
1 Eigelb
1 P. Zitroback
1 El. Kakao
1 Msp. gemahlene Nelken
1 Msp. Kardamom
3 Tl. Backpulver
150 g gemahlene Mandeln
50 g Orangeat (feingehackt)
50 g Korinthen (feingehackt)

Verzierung:

1/8 l Wasser
100 g Puderzucker
etwas Zitronensaft
Mandeln
Belegkirschen
o.a.

Zubereitung:

Honig, Zucker, Margarine und Wasser langsam erhitzen bis alles aufgelöst ist.

Eigelb unterrühren und dann etwas abkühlen lassen.

Gewürze, Mehl und Backpulver miteinander vermischen und 2/3 davon in das Honig-Gemisch unterrühren. Anschliessend Mandeln, Orangeat und Korinthen reinmachen und gut verkneten. Den Rest des Mehlgemisches reinmachen.

Backen

Teig ungefähr 1/2 cm ausrollen. Backzeit 12-15 Minuten bei 180 Grad
Noch warme Plätzchen mit dem Wasser-Zuckergemische bepinseln

Honigkuchen vom Blech

Zutaten:

Teig:

3 Eier

700 g Honig

3 El. Rum

750 g Weizen; fein gemahlen

10 Pimentkörner

1/2 Tl. Ganzer Anis

1 1/2 Tl. Ganzer Fenchel

1 Tl. Kardamom; geschält, ganz

1 Tl. Ganze Nelken

2 Tl. Zimt

2 Zitronen; unbehandelt

120 g Mandeln; fein gemahlen

7 g Pottasche

7 g Hirschhornsalz

3 El. Rosenwasser

Zum Bestreichen:

1 Eigelb

1 El. Sahne

30 Mandeln; abgezogen

120 Pistazien

Zubereitung:

Die Eier mit dem Honig und dem Rum schaumig schlagen. Den Weizen zusammen mit den Gewürzen schaumig schlagen. Die Mandeln fein reiben. Die Schale der Zitronen abreiben. Die Pottasche und das Hirschhornsalz getrennt in je der Hälfte des Rosenwassers auflösen. Zusammen mit der Zitronenschale, dem Mehl und den Mandeln unter die Ei- Honigmasse mischen. Den Teig gut abdecken und 1 Woche lang an einem kühlen Ort durchziehen lassen.

nach der Teigruhe den Backofen auf 180 grad vorheizen. Ein Blech einfetten. Den Teig auf das Backblech geben. Die Folie darüber legen und mit einem Wellholz den Teig gleichmässig verteilen.

Eigelb und Sahne miteinander verquirlen und den Teig damit bestreichen. Auf dem Teig mit einem Messer 30 Quadrate markieren. In die Mitte der Quadrate eine Mandel und in die Ecke jeweils eine Pistazie setzen. Das Blech im vorgeheizten Backofen (Mitte) 20 Minuten backen. Den Honigkuchen noch warm gemäss der Mandelverzierung in Quadrate schneiden und auf dem Blech auskühlen lassen.

Mindestens 1 Woche in einer Blechdose durchziehen lassen.

Honiglebkuchen auf dem Blech

Zutaten:

500 g Weizen; fein gemahlen
400 g Honig
2 El. Öl
1 El. Nelken, gemahlen
2 El. Zimt, gemahlen
1 Spur Meersalz
50 g Zitronat
100 g Gehackte Mandeln
2 Eier
10 g Pottasche, in einem El
- Wasser gelöst

Zum Bestreichen:

1 Ei; verquirlt

Zum Belegen:

Geschälte Mandeln
Zitronat

Zubereitung:

Honig und Öl erwärmen, nicht kochen. Mehl, Gewürze, Mandeln, kleingeschnittenes Zitronat in einer Schüssel mischen, den flüssigen Honig, die verquirlten Eier und die aufgelöste Pottasche zugeben. Alles zusammen gut kneten und eine Stunde zugedeckt ruhen lassen.

Den Teig auf bemehltem Brett ausrollen und auf ein gefettetes Backblech legen. Dann dünn mit verquirltem Ei bestreichen und mit dem Messer einkerben, um die Stücke anzudeuten, als Zierde geschälte Mandeln und geschnittenes Zitronat auflegen.

Im vorgeheizten Ofen bei 180 °C etwa 35 bis 40 Minuten backen, einige Minuten auskühlen lassen, schneiden und die Stücke auf ein Kuchengitter legen. In geschlossener Dose aufbewahren.

Honigleckerli

Zutaten:

300 g Honig
200 g Rohrzucker
200 g Wallnüsse; gehackt
50 g Orangeat; gehackt
50 g Zitronat; gehackt
1 Tl. Zimt
1 Spur Nelkenpulver
1 Spur Ingwerpulver
2 El. Kirsch
375 g Mehl; Menge anpassen

GLASUR:

100 g Puderzucker
1 El. Zitronensaft
1 El. Kirsch

Zubereitung:

Diese Variante ist durch die Verwendung von Walnüsse und durch die Gewürzmischung gekennzeichnet.

Honig und Zucker in eine grosse Pfanne geben, unter Rühren aufkochen, vom Feuer ziehen.

Alle übrigen Zutaten begeben, mischen und leicht zusammenkneten.

Noch warm, portionsweise, 3 mm dick auswallen und Leckerli schneiden.

1 bis 2 Stunden trocken lassen.

10 bis 15 Minuten bei Mittelhitze (180 Grad) in der Mitte des vorgeheizten Ofens backen.

Für die Glasur, Zucker, Zitronensaft und Kirsch glattrühren. Die noch heissen Leckerli damit glasieren.

Honigmarzipan

Zutaten:

250 g süsse Mandeln
35 g bittere Mandeln
2 El. Rosenwasser
125 g Honig (bis 20% mehr)

Zubereitung:

Die Mandeln kurz in kochendes Wasser legen. Dann abziehen und ausgebreitet über Nacht sehr gut trocknen lassen. Die Mandeln im Mixer oder in der Moulinette mehlfein zerkleinern. Das Rosenwasser und den Honig dazugeben und gründlich verkneten. Das Marzipan in ein Schraubglas füllen und im Kühlschrank aufbewahren. Es wird mit der Zeit noch fester.

Zubereitungszeit: etwa 25 Minuten

ca. 2230 Kalorien

Im Kühlschrank etwa 8 Wochen haltbar.

Variante: Noch schneller geht es, wenn man das Marzipan mit ungeschälten Mandeln zubereitet. Es ist dann etwas dunkler gefärbt und kräftiger im Geschmack. Statt mit Rosenwasser kann man auch mit Rum oder Aprikosen- oder Orangenlikör aromatisieren.

Dieses Honigmarzipan eignet sich nicht nur zum Füllen von Kuchen und Plätzchen, man kann auch feines Mandelkonfekt daraus zubereiten. Rosenwasser kann man in Apotheken und Drogerien kaufen.

Dessert, Nachspeisen

Honigmelone mit Kokosmilch, Täng Thai Naam Gatih

Zutaten:

1 Honigmelone; oder
Kantalupmelone
1 Dose Kokosmilch; 400 ml
5 El. Palmzucker; oder
-- brauner Zucker
1 Pk. Vanillinzucker

Zubereitung:

Die Melone schälen, längs in Viertel schneiden und die Kerne entfernen. Die Viertel in mundgerechte Stückchen schneiden und etwa eine Stunde in den Kühlschrank stellen.

Die Kokosmilch mit dem Palm- oder braunen Zucker sowie dem Vanillinzucker unter Rühren leicht erhitzen, bis sich der Zucker auflöst. Die Kokosmilch abkühlen lassen und ebenfalls in den Kühlschrank stellen.

Die gekühlten Melonen in eine Schüssel geben und mit der Kokosmilch übergießen.

Tip! Du kannst die Melone auch längs halbieren und mit einem Kugelaustecher runde Kugeln aus dem Fruchtfleisch herausdrehen. Die Melonenkugeln und die Kokosmilch später dann in der Fruchtschale auf zerstoßenem Eis servieren.

Honigmirabellen

Zutaten:

1 kg Mirabellen
7 dl Weisswein; trocken
1 Zimtstengel
2 Nelken
6 Sternanis
9 El. Honig

Zubereitung:

Die Mirabellen mit Stecknadel einige Male einstechen (damit sie nicht aufplatzen).

Wein, Gewürze und 1/3 vom Honig aufkochen, Mirabellen begeben und 2 bis 3 Minuten ziehen lassen (bis die Fruchthaut zu reissen beginnt).

Früchte herausnehmen, in eine Schüssel tun.

Flüssigkeit bis fast zur Hälfte einkochen lassen, vom Feuer nehmen.

Restlicher Honig zugeben, verrühren und lauwarm über die Mirabellen giessen.

Mindestens 1 Tag ziehen lassen.

Im Kühlschrank können diese Mirabellen gut eine Woche aufbewahrt werden.

Mit geschlagenem Rahm oder mit Sauermilch servieren, oder zu Hefengebäcken.

Honigquitten

Zutaten:

125 g Honig
125 g Zucker
1/2 unbeh. Zitrone
2 Gewürznelken
1 Zimtstange
2 große reife Quitten
1 TL Rosenwasser
1 EL Sauerkirschkonfitüre (evtl. mehr)
1/2 B. (100 g) Sahne

Zubereitung:

Honig, Zucker, dünn abgeschälte Zitronenschale, Zitronensaft, Nelken, Zimt und 1/2 l Wasser zusammen aufkochen, evtl. abschäumen. Quitten gut waschen, halbieren, das Kerngehäuse herausschneiden. Die Quittenhälften in dem Honigsud zum Kochen bringen, auf 1 oder Automatik-Kochstelle 3 - 4 im offenen Topf garen, nicht sprudelnd kochen lassen. Im Sud über Nacht auskühlen lassen.

Danach die Quitten im Sieb gut abtropfen lassen. Den Sud im offenen Topf auf 3 oder Automatik-Kochstelle 5 - 6 sprudelnd kochen, ca. auf die Hälfte reduzieren, dann das Rosenwasser zugeben, Quitten mit dem Sud übergießen, auskühlen lassen. Die Quittenhälften mit etwas Sauerkirschkonfitüre füllen.

Dazu schmeckt halbsteif geschlagene, ungezuckerte Sahne.

3 g Eiweiß, 30 g Fett, 312 g Kohlenhydrate, 6426 kJ, 1534 kcal.

Hosechnöpf (Geduldzeltli)

Zutaten:

3 Eiweiss
1 Spur Salz
125 g Zucker
1 Tropfen Zitronenaroma
1 Tl. Rosenwasser
110 g Mehl

Zubereitung:

Eiweiss und Salz in eine Schüssel geben und sehr steif schlagen. Die Hälfte vom Zucker begeben, gut daruntermischen, dann den restlichen Zucker mit dem Gummischaber darunterziehen. Zitronenaroma und Rosenwasser begeben, Mehl gesiebt begeben, mischen.

Teig in einen Spritzsack füllen (mit glattem Einsatz) und grössere Tropfen mit 2 cm Abstand auf das Blech spritzen. Über Nacht antrocknen lassen.

Ofen auf 150 °C vorheizen, 10 bis 15 Minuten auf der untersten Rille backen. Die Hosechnöpfe sollten oben keine Farbe annehmen.

Hosechnöpfe können aufbewahrt werden, wenn sie ganz erkaltet in gut verschliessbarer Dose oder Glas versorgt werden. Sie sollten hart bleiben, so dass es beim Essen - genauer beim Zergehenlassen im Munde - Geduld braucht! Darum heissen sie ja auch Geduldzeltli!

(Chnöpf: schweizerisch für Knopf, Zeltli: Schw. für Bonbon)

Hosechnöpf (Geduldzeltli)

Zutaten:

3 Eiweiss
1 Spur Salz
125 g Zucker
1 Tropfen Zitronenaroma
1 Tl. Rosenwasser
110 g Mehl

Zubereitung:

Eiweiss und Salz in eine Schüssel geben und sehr steif schlagen. Die Hälfte vom Zucker begeben, gut daruntermischen, dann den restlichen Zucker mit dem Gummischaber darunterziehen. Zitronenaroma und Rosenwasser begeben, Mehl gesiebt begeben, mischen.

Teig in einen Spritzsack füllen (mit glattem Einsatz) und grössere Tropfen mit 2 cm Abstand auf das Blech spritzen. Über Nacht antrocknen lassen.

Ofen auf 150 °C vorheizen, 10 bis 15 Minuten auf der untersten Rille backen. Die Hosechnöpfe sollten oben keine Farbe annehmen.

Hosechnöpfe können aufbewahrt werden, wenn sie ganz erkaltet in gut verschliessbarer Dose oder Glas versorgt werden. Sie sollten hart bleiben, so dass es beim Essen - genauer beim Zergehenlassen im Munde - Geduld braucht! Darum heissen sie ja auch Geduldzeltli!

(Chnöpf: schweizerisch für Knopf, Zeltli: Schw. für Bonbon)

Hot Ice Cream

Zutaten:

3 Antillen-Chillies
-- oder Rocoto-Chilies
-- scharf
400 ml Dicke Kokosmilch
100 g Rohzucker; gemahlen
2 Limetten; Saft
1/2 Tl. Limettenschale; gerieben
2 Eiweiß; steif geschlagen

Zubereitung:

Die Chilies entkernen und fein hacken. Mit Kokosmilch, Rohzucker, Limettenschale und -saft gut vermischen, Eiweiß unterziehen, in die Eismaschine rühren und gefrieren.

Nach asiatischen Gerichten servieren.

Plätzchen

Hsing-Jen-Ping (Mandelplätzchen)

Zutaten:

225 g Schweineschmalz
100 g Zucker
50 g Speisestärke
1 verquirltes Ei
Mandelaroma
275 g Mehl
1 Prise Salz
1 1/2 Tl Backpulver
75 g abgezogene Mandeln
1 Eigelb
2 El Wasser

Zubereitung:

Schmalz, Wasser und Speisestärke schaumig schlagen. Ei und Mandelaroma zufügen und gut verrühren. Das mit Salz und Backpulver gemischte Mehl einrühren. Auf einer bemehlten Platte den Teig zu kleinen Bällchen formen, die mit einer Mandel in der Mitte leicht flachgedrückt werden. Das Eigelb mit dem Wasser mischen und die Plätzchen damit bestreichen. Bei 180 C 12-15 Min. backen.

Hundekuchen (Grundrezept)

Zutaten:

3 Tl. Öl
1/3 Tas. Wasser
1 Tas. Vollkornweizenmehl
1/4 Tas. Sojamehl

Zubereitung:

Zunächst Wasser und Öl vermischen, dann die zwei Mehlsorten vermischen und in die Wasser/Öl-Mischung glatt einrühren.

Daraus einen flachen Teig ausrollen und auf dem Backblech in rechteckige Kekse schneiden oder mit einem Glas oder einer Tasse runde Kekse ausstechen.

Bei 150 °C backen, bis die Hundekuchen braun sind.

Noch besser schmeckt es den Schlappohren, wenn man anstatt Wasser salzarme Fleischbrühe nimmt oder etwas geriebenen Käse dazugibt.

Husaren-Hütchen

Zutaten:

140 g Butter
70 g Zucker
100 g Mehl
70 g Instant-Haferflocken
2 Eigelb
1 Tl. Backpulver
Marmelade oder Belegkirschen

Zubereitung:

Alle Zutaten gut durchkneten (Knethaken). Kugeln formen und auf ein gefettetes Blech setzen. Mit einem Teelöffel eine kleine Mulde in die Mitte drücken und mit dickflüssiger Marmelade oder einer halben Belegkirsche füllen. Die Backzeit beträgt ca. 15 min. bei 180 - 190 Grad im vorgeheizten Ofen.

Husarenkrapfen

Zutaten:

Teig:

300 g Mehl

1 Tl Backpulver

60 g Zucker

1-2 Tropfen Bittermandelöl

1 Eigelb

1 Prise Salz

100 g geriebene Haselnüsse

200 g Margarine

Füllung:

1 Glas einfache, rote Marmelade

Zucker

Vanillezucker

Zubereitung:

Aus den Zutaten einen Mürbeteig arbeiten und gut verkneten. Aus dem Teig Rollen formen, davon walnußgroße Stücke schneiden, diese zu Kugeln drehen und auf das Backblech setzen. In der Mitte jeder Kugel eine Vertiefung eindrücken, die mit Marmelade gefüllt wird. Im heißen Backofen bei starker Hitze 20 Minuten hellgelb backen. Die Husarenkrapfen noch heiß in Zucker, vermischt mit Vanillezucker, wenden.

Husarenkrapferl

Zutaten:

150 g Butter
125 g Zucker
1 Vanillestange
2 Eier
250 g Mehl
60 g gemahlene Mandeln
; 1 Prise Salz

Backzeit:

- 15 Minuten bei Mittelhitze

Zubereitung:

Blech fetten.

Vanilleschote auskratzen, Butter schaumig rühren und samt Mark der Vanilleschote mit den anderen Zutaten verkneten. Teig eine halbe Stunde ruhen lassen.

Kleine Kugeln formen - ergibt zirka 30 Stück - und auf das gefettete Blech setzen. In die Mitte jeder Kugel eine kleine Kuhle drücken und mit etwas Marmelade füllen. Goldgelb backen.

Hutzi-Parfait

Zutaten:

Dörrobstmischung:

50 g Getrocknete Aprikosen
-- ungeschwefelt
250 g Getrocknete Birnen
125 g Getrocknete Feigen
50 g Korinthen
125 g Rosinen
100 ml Zwetschgenwasser oder
-- Kirschwasser
125 g Zucker; (1)
100 ml ;Wasser

Parfaitmasse:

6 Eigelb
150 g Zucker; (2)
1 Zitrone; Saft
1/2 l Sahne

Zubereitung:

Am Vortag:

Die Aprikosen, die Birnen und die Feigen in Würfel schneiden und in einen grosse Schüssel geben. Die Korinthen und die Rosinen dazugeben. Die Früchte mit dem Schnaps und dem Zucker (1) vermischen und zugedeckt im Kühlschrank mindestens 8 Stunden, am besten über Nacht, marinieren.

Am nächsten Tag:

Die Früchte mit der Marinade in einen Kochtopf umfüllen. Wasser angiessen. Alles erhitzen und etwa 5 Minuten kochen lassen. Die Früchte in ein Sieb abgiessen, die Kochflüssigkeit auffangen, alles abkühlen lassen.

Eigelb mit dem Handrührer dick und hell schlagen, dabei 2/3 vom Zucker (2) unterrühren.

Dörrobst fein hacken, mit dem restlichen Zucker (2), Zitronensaft und etwa der Hälfte der Kochflüssigkeit mischen und unter die Eiercreme mischen.

Sahne steif schlagen und vorsichtig -aber gleichmässig - unter diese Masse heben.

Parfaitmasse in entsprechender Form mindestens zwei Stunden, besser über Nacht im Gefrierfach fest werden lassen.

Idiotenpudding mit Vanillecreme

Zutaten:

Für Den Pudding:

9 Scheibe Rote Gelantine

500 ml Milch(1)

250 ml Sahne(1)

100 g Zucker(1)

Für Die Vanillecreme:

2 Pk. Vanillesauce Instant

500 ml Milch(2)

125 ml Sahne(2)

Dekoration:

Bunte Gummibärchen

Zubereitung:

Blattgelatine etwa 5 Minuten in kaltem Wasser einweichen.

Milch(1), Sahne(1) und Zucker(1) erhitzen, bis sich der Zucker gelöst hat. Die Gelatine ausdrücken und unter die Masse rühren. Die Masse hat jetzt eine leicht rötliche Farbe angenommen.

Sternförmige Puddingformen oder eine grosse seesternförmige Sandkastenform mit kaltem Wasser ausspülen, mit der Masse füllen und im Kühlschrank gelieren lassen. Es dauert etwa 2-3 Stunden.

Vanillesauce nach Angabe auf der Packung zubereiten, geschlagene Sahne(2) vorsichtig unterheben.

Vanillecreme auf Dessertteller verteilen, die Puddingform stürzen und auf der Vanillecreme anrichten. Den Idiotenpudding mit Gummibärchen verzieren.

Ilona's Salzbrezel

Zutaten:

500 g Mehl
250 g Wasser
1 Würfel Hefe
1 Tl. (-2) Zucker (damit die Hefe
-- was zu tun hat)
2 Tl. (-3) Salz
4 El. (-6) Öl,
-- (z.B. Sonnenblumenöl)
1 El. (-2) Natron
1 l Wasser
Grobes Salz, zum Bestreuen

Zubereitung:

Aus Mehl, Wasser, Hefe, Zucker und Salz einen Teig kneten. Den Teig so lange kneten, bis er "Fäden zieht", d.h. min. ca. 5 min. kneten, kneten, kneten, ...

Den Teig abgedeckt an einem warmen Ort ca. 1 - 2 Stunden gehen lassen. Der Teig vergrößert sein Volumen mind. auf das doppelte.

Das Öl in den Teig einkneten, nochmals gut durchkneten. Brezen formen und in kochende Natronlauge geben. Wenn die Brezen an die Oberfläche kommen, mit einer Schaumkelle herausnehmen und auf ein gefettetes Backblech legen. Mit grobem Salz bestreuen. Bei 200 °C im vorgeheizten Ofen backen, bis sie die gewünschte Farbe erreicht haben (ca. 10 - 15 min). Am besten schmecken die Brezen, wenn sie hellbraun sind.

22.11.1993

In Cassis eingelegte Feigen

Zutaten:

150 g Zucker
600 g Schwarzer Johannisbeersaft
2 Gewürznelken
1 Stange Zimt
1 Unbehandelte Orange; Saft und Schale
6 Feigen

Zubereitung:

Den Zucker in einem Topf karamelisieren, mit Johannisbeersaft ablöschen, Nelken, Zimt, Orangensaft und -Schale begeben und auf 3/4 reduzieren.

Die geschälten Feigen in die Flüssigkeit geben, einmal aufwallen lassen, vom Feuer nehmen und ca. 4 Stunden ziehen lassen.

Als Beilage empfehle ich ihnen weisses Schokoladeneis in einem Mandelkörnchen serviert.

Hinweis des Erfassers (Bildbeschreibung):

Die Cassissauce auf jeweils einem flachen Teller anrichten und pro Portion eine längs in zwei Hälften zerlegte Feige (Innenseite nach oben) auf die Sauce legen. Auf das Eis mit etwas Sauce ein Muster aufbringen (Optik) und mit dem obligatorischen Minzeblatt garnieren.

Dessert, Nachspeisen

In Rotwein-Sekt marinierten Erdbeeren

Zutaten:

2 Vanilleschoten
5 Stück Sternanis
1 Zimtstange
1 El. Fenchelsaat
225 g Brauner Rohrzucker
1 1/2 l Beaujolais
500 g Erdbeeren
7 dl Sekt; trocken

Zubereitung:

Vanilleschoten aufschlitzen und zusammen mit allen Gewürzen, dem Zucker und dem Rotwein einkochen lassen, bis ein dicklicher Sirup entsteht (ca. 25 Minuten).

Sirup durch ein feines Sieb giessen und kalt stellen.

Die gewaschenen und geputzten Erdbeeren halbieren und 1/2 Stunde in dem Sirup marinieren lassen.

In Gläser füllen und mit eiskaltem Sekt auffüllen.

Der Sekt MUSS übrigens trocken sein: sonst wird es wirklich zu süß schmecken !

In Wein gedünstete Äpfel

Zutaten:

Für 10 Personen:

10 große Äpfel
10 Eßlöffel Johannisbeergelee
100 g Sultaninen
50 g gestiftete Mandeln
10 Teelöffel Butter
1 l Weißwein
10 Teelöffel Zucker
2 Teelöffel Zimt

Zubereitung:

Die Äpfel nicht schälen, aber waschen oder gut abreiben und Kerngehäuse so herausstechen, daß der Boden der Äpfel nicht verletzt wird. Das Johannisbeergelee mit den Sultaninen und den gestifteten Mandeln vermengen und in die Äpfel füllen. Auf jeden Apfel einen Teelöffel Butter geben. Den Wein in eine Auflaufform gießen, die Äpfel hineinstellen und im vorgeheizten Backofen (E: 200 Grad, G: Stufe 3) solange (ca. 20 Minuten) braten, bis sie einmal aufplatzen. Herausnehmen, anrichten, mit Zimtzucker bestreuen und heiß servieren.

Indian Pudding

Zutaten:

5 Tas. Milch
2/3 Tas. Maismehl
1/2 Tl. Salz
1 Tas. Ahornsirup
4 El. Butter
1/2 Tl. Ingwer
1/2 Tl. Zimt
1 Tas. Rosinen oder feingehackte
;Datteln

Zubereitung:

Den Ofen auf 150 Grad Celsius vorheizen. Eine flache ca. 20 x 30 cm große Form ausbuttern.

In einer großen Pfanne mit dickem Boden Milch auf mittlere Hitze bringen. Unter umrühren langsam das Maismehl einstreuen und 10 Minuten weiterrühren, bis die Mischung dick geworden ist. Die Hitze reduzieren, die restlichen Zutaten begeben und weitere 2 Minuten rühren. Die Mischung in die Form geben und während 2 1/2 Stunden backen. Warm mit viel Vanilleeis servieren.

"Indian pudding, from what I understand, is the oldest New England dessert on record. One taste of this soft, creamy maple version and you'll quickly understand why this dessert has a history behind it. A number of restaurants have built their reputations on their version of Indian pudding, including the famous Durgin Park in Boston. I've had theirs; this one's better" - Ken Hädrich

Indische Nußhäufchen

Zutaten:

Teig:

100 g kandierter Ingwer

100 g Cashewkerne

80 g Mehl

80 g Butter oder Margarine

90 g Zucker

1 Prise Salz

2 Eigelb

1 Msp. gemahlener Ingwer, gemahlener

1 Msp. Kardamom, gemahlener

Kandierte Kirschen

Zubereitung:

Ingwer in sehr kleine Würfel schneiden, Cashewkerne mahlen. Alle Zutaten zu einem glatten Teig verkneten, Rollen von 2 cm o formen und kühl stellen.

Von den Rollen 2 cm lange Stücke abschneiden, zu Kugeln formen, auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen und mit Kirschstückchen belegen. In den vorgeheizten Backofen setzen.

E: Mitte. T: 200 °C / 10 bis 15 Minuten.

Rezeptmenge ergibt etwa 65 Stück.

Dessert, Nachspeisen

Indischer Nudelpudding (Seway ki khir)

Zutaten:

75 g Vermicelli; (*)
1/4 Tl. Kardamomsamen
50 g Butter
1250 ml Milch
2 El. Sultaninen
25 g Mandeln; gehackt
100 g Zucker; je nach Geschmack
15 g Pistazien; gehackt
-- als Ersatz: mehr Mandeln

Zubereitung:

(*) In Indien werden für diesen Pudding sehr feine Fadennudeln verwendet, die "seway" heißen. Da sie nur in indischen oder pakistanischen Läden erhältlich sind, werden hier "Vermicelli", italienische Fadennudeln verwendet.

Den Kardamom im Mörser zerstoßen.

In einem schweren Topf die Butter bei mittlerer Hitze schmelzen. Die in etwa 3 cm langen Stücke zerbrochenen Nudeln hineingeben und einige Sekunden rühren, bis sie eine goldgelbe Farbe annehmen (wobei unvermeidlich ist, dass einige Stückchen dunkler werden). Die heiße Milch zugießen und aufkochen. Den Kardamom, die Sultaninen und die Mandeln hinzufügen. Die Hitze verringern, so dass die Milch zwar kocht, aber nicht überläuft.

Alles etwa 20 Minuten kochen, dabei häufig umrühren.

Den Zucker zugeben und alles weitere 5 Minuten kochen lassen, bis reichlich 1 Liter Pudding (bei ursprünglich 1250 ml Milch) entsteht.

Den Pudding in eine Schüssel gießen und abkühlen lassen, bis er lauwarm ist. Dabei einige Male umrühren und die Haut, die sich an der Oberfläche bildet, unterrühren.

Den Pudding in eine Servierschüssel oder in Schalen füllen, mit den Pistazien garnieren, mit Frischhaltefolie abdecken und in den Kühlschrank stellen. Kalt servieren.

Indisches Dessert

Hier ein indisches Dessert (Menge für 4 Personen), schmeckt einfach genial (finde ich), allerdings muss man Kardamom mögen...

550ml Milch zusammen mit einer Drittel Tasse Basmati aufkochen lassen und 20min. köcheln lassen. Dann nochmal 550ml Milch dazu sowie einen Drittel Teelöffel gemahlene oder frisch gehackte Kardamomschoten (die Kerne natürlich nur...). Das ganze 1 1/4 Stunden köcheln lassen, bis es eine etwas sahnige Konsistenz bekommt. Dann 1/3 Tasse Zucker und 2 Esslöffel Kokosflocken hinein und nochmal 20 min. köcheln lassen. Nach all dieser Kocherei in eine flache Schüssel geben (ich nehme immer eine Auflaufform) und mit einem Esslöffel Mandelscheibchen und einem Esslöffel Rosinen bestreuen und kalt stellen. Es ergibt sich ein köstliches Dessert, das besonders gut passt, wenn die Hauptspeise sehr würzig war (wie z.B. indisches Essen). Beim Köcheln schön regelmässig umrühren, damit nichts festsetzt, das Säubern ist sonst reichlich mühsam... Viel Spass und gutes Gelingen,

Info Pumpernickel

Zutaten:

Pumpernickel

Zubereitung:

Eine Besonderheit des Pumpernickels ist die typische Dunkelfärbung des Brotes die ins Schwarzbraune reicht. Diese ist darauf zurückzuführen, dass der Teig sehr lange bei relativ niedriger Temperatur von 140 bis 220 Grad Celsius gebacken, eher gegart wird. Den leicht süsslichen Geschmack erhält es durch eine leichte Karamelisierung der zugefügten Melasse. Im industriellen Bereich dauert der Backvorgang bis zu 24 Stunden bei niedrigen Temperaturen, die während des Backvorganges auf 110 Grad Celsius zurückgehen. Der Backofen muss fest verschlossen sein, damit die Feuchtigkeit im Backofen verbleibt und eine Krustenbildung vermieden wird.

Der Westfale betrachtet das Pumpernickel nicht nur als Trägerelement für leckeren Belag, sondern die dünnen Scheiben werden oft und gerne selbst zum Belag heller Brotsorten, was aber nicht ausschliesst, dass man hier auch den alten Bibelspruch "Der Mensch lebt nicht vom Brot allein" eigenwillig ergänzt zu "es muss auch was dazwischen sein!" Und bitte nicht zu wenig, getreu eines Spruches aus dem westlichen Münsterland: "Ih söllt noit mähr äten as wat ih unbedingt un met Gewalt herunter könnt kriegen." Für alle, die des Sandplatts nicht mächtig sind: Ihr sollt nicht mehr essen, als was ihr unbedingt und mit Gewalt herunter kriegen könnt!"

Ingwer Fudge

Zutaten:

450 g Zucker
50 g Butter
150 ml Kondensmilch
150 ml Milch
5 Tropfen Vanilleessenz
75 g Ingwer, eingelegt

Zubereitung:

1. Eine quadratische Form (ca. 20 cm) mit Öl bestreichen.
2. Zucker, Butter und beide Milchsorten in einem Topf erhitzen. Mit einem Holzlöffel rühren, bis der Zucker gelöst ist und die Butter geschmolzen ist.
3. Zum Kochen bringen, zudecken. 3 Minuten kochen.
4. Aufdecken und kochen, bis die Temperatur des weichen Balls, 110 Grad erreicht ist. Gelegentlich umrühren.
5. Den Topf auf eine kalte Unterlage stellen. Die Vanilleessenz und den gehackten Ingwer dazugeben und die Mischung rühren, bis sie steif wird.
6. In die Form giessen und etwas fest werden lassen.
7. Mit einem eingeölten Messer Quadrate einschneiden und die Masse ganz fest werden lassen.
8. In Stücke schneiden oder brechen. Zwischen Pergamentpapier schichten und kühl lagern

Ingwer-Feigen mit Honig

Zutaten:

8 Feigen
1 Stück Ingwerwurzel
(geschält ca. 10 g)
20 g Butter
2 Tl. Honig
Zitronensaft, je nach Geschmack

Zubereitung:

1. Feigen waschen und mit Küchenpapier abtrocknen, Stiel und Blütenansatz wegschneiden, Früchte vierteln. Ingwerwurzel schälen und sehr fein würfeln.

2. Butter in einem Topf aufschäumen lassen, Ingwer, Honig und 1 El. Zitronensaft hineingeben. Die Feigenviertel darin wenden und dann auf der Hautseite etwa fünf Minuten garen. Wenn sie sich in der Mitte zu öffnen beginnen, mit einem Löffel vorsichtig aus dem Topf nehmen. Die Flüssigkeit einkochen lassen, bis sie sirupartig wird. Mit Zitronensaft abschmecken. Über die Feigenviertel geben.

Paßt zu Putenschnitzel, gebratenen Hähnenkeulen, auch zu Rotbarschfilet in Eihülle.

Ingwer-Kokos-Törtchen

Zutaten:

25 g Kokosraspel
125 g Butter; oder Margarine
100 g Zucker
1 Spur ;Salz
2 Eier, Gewichtsklasse 3
100 g Mehl
50 g Speisestärke
1 Tl. Backpulver
3 El. Milch
25 g Ingwer, kandiert
1/2 Pk. "Feine Orangenfrucht"
2 El. Kokoslikör; bis Hälfte mehr
2 El. Orangenlikör
1/2 Zitrone; Saft
1/2 Orange; Saft
125 g Puderzucker
20 Papierbackförmchen; ca. 5 cm
-- Durchmesser

Zubereitung:

Kokosraspel in einer Pfanne goldbraun rösten. Auf einem Teller abkühlen lassen. Fett, Zucker und Salz cremig rühren. Eier nacheinander zufügen und schaumig rühren. Mehl, Speisestärke und Backpulver darübersieben und unterrühren. Milch und Kokosraspel, bis auf einige zum Bestreuen, zufügen.

Ingwer fein würfeln. Päckcheninhalt "Orangenfrucht" und 2/3 des Ingwers in den Kokostein rühren. Je zwei Papierförmchen ineinanderstellen und jeweils zur Hälfte mit Teig füllen. Im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 200 Grad/ Gasherd: Stufe 3) ca. 20 Minuten goldbraun backen.

Liköre und Säfte mischen und, bis auf 2-3 Esslöffel, mit 50 g Puderzucker (je 10 Törtchen) verrühren. Die noch warmen Törtchen an der Oberfläche mit einem Holzspießchen mehrmals einstechen. Mit der gesüssten Saft-Likör-Mischung beträufeln und abkühlen lassen.

Übrigen Puderzucker und restlichen Saft zu einem Guss verrühren. Törtchen damit bestreichen. Mit übrigen Kokosraspeln und Ingwer bestreuen.

Zubereitungszeit: ca. 1 1/2 Stunden (ohne Wartezeit)

Arbeitszeit: ca. 40 Minuten

Pro Törtchen: ca. 300 Kalorien / 1260 Joule

Ingwer-Mokkakugeln

Zutaten:

Für etwa 50 Stück:

150 g geschälte Mandeln

50 g kandierter Ingwer

250 g Mehl

1 Prise Salz

50 g Instant-Kakaopulver

2 El. Instant-Kaffee

50 g Puderzucker

1 Päckchen Vanillinzucker

125 g Butter oder Margarine

100 g Doppelrahm-Frischkäse

Puderzucker

Zubereitung:

Mandeln grob hacken. Gut abgetropfte Ingwerstücke sehr fein hacken (eventuell im Blitzhacker). Mehl, Salz, Kakaopulver, Kaffee, Puderzucker und Vanillinzucker vermischen. Weiches Fett, Frischkäse, gehackte Mandeln und Ingwer zugeben und zu einem glatten Teig verkneten. Etwa walnussgrosse Kugeln aus dem Teig formen und auf ein vorbereitetes Backblech legen.

In den Ofen schieben, auf 200 Grad schalten und etwa 20 Minuten backen. Vom Blech nehmen und sofort mit Puderzucker bestäuben.

Ingwer-Päckchen

Zutaten:

Zutaten:

100 g Eingelegter Ingwer
350 g Mehl
175 g Butter oder Margarine
80 g Zucker
1 Spur Salz
2 Tl. Gemahlener Ingwer,
-- evtl. die Hälfte mehr
1 Pk. Bourbon-Vanille-Zucker
150 g Weisse Kuvertüre
150 g Halbbitter-Kuvertüre

ZUBEREITUNG:

Zubereitung:

1. Die Hälfte Ingwer fein hacken, mit Mehl, kühlem Fett, Zucker, Salz, gemahlenem Ingwer und Vanillin-Zucker zu einem glatten Rührteig verkneten. In Klarsichtfolie wickeln und ca. 30 Minuten kühl stellen. 2. Teig auf bemehlter Arbeitsfläche ca. 1/2 cm dick ausrollen. Mit einem Teigrädchen ca. 4x5 cm grosse Rechtecke ausradeln. Ein Drittel der Rechtecke diagonal zu Dreiecken schneiden. Im vorgeheizten Backofen auf mit Backpapier ausgelegten Blechen (E-Herd: 200 Grad / Gas: Stufe 3) 12 - 15 Minuten backen. 3. Restlichen Ingwer in Scheiben schneiden, daraus Herzen, Sternchen oder Dreiecke ausstechen oder in Streifen schneiden. Kuvertüren getrennt schmelzen. Gebäck eintauchen, je ein Dreieck auf ein Rechteck legen. Mit Ingwer verzieren.

Ingwer-Quarkmousse

Zutaten:

200 g Speisequark
3 El. Rahm
3 El. Ahornsirup
-- oder Honig
3 El. Orangensaft
100 g Saurer Halbrahm
10 Kandierte Ingwerstückchen
2 Eiweiss

Zum Garnieren:

Mandelblättchen; geröstet

Zubereitung:

Alle Zutaten - ausser dem Eiweiss - im Mixer schaumig schlagen. Das Eiweiss steif schlagen und vorsichtig unter die Masse ziehen. Mit gerösteten Mandelblättern garnieren.

Ingwerbrezeln

Zutaten:

(ca. 75 Stück):

2 Eier

180 g Farinzucker

60 g Honig

200 g Buchweizenmehl

200 g Weizenmehl

1/2 Päckchen Backpulver

1 Prise gemahlener Kardamom

30 g kandierter Ingwer

1 Eigelb

2 El. Milch

gehackte Mandeln

Zubereitung:

Eier mit Zucker und Honig sehr schaumig schlagen. Nach und nach beide Mehlsorten mit Backpulver und dem Kardamom unterkneten. Den Ingwer fein hacken und unter den Teig kneten. Den Teig zu dicken Rollen von etwa 4 cm Durchmesser formen. Davon jeweils zentimeterbreite Scheiben abschneiden, diese zu dünnen Rollen formen und zu Brezeln legen. Mit Eigelb und Milch bestreichen und mit gehackten Mandeln bestreuen. Im vorgeheizten Backofen bei 175 Grad (Gas: Stufe 2) etwa 12 min. backen. Auskühlen lassen, gut verschlossen aufbewahren.

Ingwercreme mit Rum

Zutaten:

2 dl Milch
3 Eigelb
50 g Zucker; (1)
4 Scheibe Weiße Gelatine
80 g In Sirup eingelegter Ingwer
20 ml Ingwersirup
80 ml Rum
3 Eiweiß
250 ml Sahne
60 g Zucker; (2)

Zum Garnieren:

Schlagsahne
Schokolade

Zubereitung:

Milch aufkochen. Eigelb und Zucker (1) schaumig rühren und die heiße Milch langsam zu der Eiercreme rühren. Die Creme zurück in den Topf gießen und unter ständigem Rühren vorsichtig erhitzen: die Creme darf nicht mehr kochen, sie sollte nur gut abbinden und auf dem Kochlöffel leicht angedickt liegenbleiben. Vom Herd nehmen und die eingeweichte, gut ausgedrückte Gelatine darin auflösen. Dann die Creme durch ein Sieb streichen. Den in feine Würfel geschnittenen Ingwer zugeben.

Sirup zum Rum gießen, in einem Pfännchen erhitzen, anzünden und abbrennen lassen. Abgekühlt unter die Creme ziehen. Eiweiß sowie Rahm mit Zucker steifschlagen und unterziehen. In Portionschälchen im Kühlschrank erstarren lassen.

Ingwergebäck

Zutaten:

250 g Weizenmehl
200 g Zucker
125 g Safrane
250 g Rosinen
1 P Vanillezucker
2 Tl. gemahlene Ingwer
4 Eier
1 gestr. Tl. Backpulver
150 g Kuvertüre, halbbitter

Zubereitung:

Rosinen waschen, gut abtropfen lassen und kleinschneiden (z.B. hacken). Teigzutaten mischen, zuletzt die Rosinen unterheben. Den Teig auf ein gefettetes Backblech streichen und 20-25 min. backen. Nach dem Backen die Kuvertüre darauf verteilen. Gut sieht z.B. auch weiße Kuvertüre aus und darauf gehackte Pistazien.

Ingwerherz

Zutaten:

250 g Mehl
250 g Honig
125 g Butter
60 g brauner Zucker
60 g geriebene Haselnüsse
4 El. Milch
1 Ei
2 Tl. Ingwerpulver
1 Tl. Zimt
1/2 Tl. Backpulver
40 g Puderzucker

Zubereitung:

Honig, Zucker und die lauwarne Butter gut schwingen. Die Milch und das verquirlte Ei begeben und wieder rühren. Nach und nach die Gewürze, das gesiebte Mehl Backpulver zugeben und dann die geriebenen Nüsse darunterziehen.

Die Masse in die gebutterte Herzform füllen und bei 180 Grad im vorgeheizten Backofen 60 Minuten backen. Nach etwa 20 Minuten mit Alufolie gut abdecken.

Nach dem Erkalten die gewölbte Seite des Biskuits gerade schneiden, damit das Herz nach dem Stürzen gerade liegt.

Aus Papier einen Scherenschnitt oder eine Schablone vorbereiten, auf das Herz legen und mit dem Puderzucker bestreuen.

Ingwerplätzchen

Zutaten:

125 g Butter
125 g Puderzucker
75 g Rübenkraut (Rübensirup)
200 g Mehl
1/2 Päckchen Backpulver
1 Tl. Nelkenpulver
1 Tl. Zimt
1/2 Tl. Ingwerpulver

Zum Belegen:

240 g ganze Mandeln, abgezogen

Zubereitung:

Butter schaumig rühren, Zucker und Rübenkraut unterrühren. Mehl mit Backpulver und Gewürzen vermengen und unterkneten. Aus dem Teig Rollen formen (í 3 cm), auf ein Brett legen und abgedeckt in den Kühlschrank stellen. Nach 2 Stunden in 1/2 cm dicke Scheiben schneiden, auf ein vorbereitetes Backblech legen. Jede Scheibe mit einer halbierten oder ganzen Mandel belegen. Das Blech in den Backofen schieben und bei 200°C (Stufe 3) ca. 8-10 min. backen.

Ingwerplätzchen II

Zutaten:

ZUTATEN:

1 Ei
3 Eigelb
250 g Puderzucker
250 g Mehl
1 El. Ingwer, gestossen

ZUBEREITUNG:

Zubereitung:

Puderzucker, Eigelb und Ei im Wasserbad zu einem dicken Brei verrühren, vom Feuer nehmen und unter ständigem Rühren erkalten lassen. Diese Creme unter den mit Mehl vermischten Ingwer rühren und alles möglichst schnell verarbeiten.

Den Teig nun auf einer bemehlten Tischplatte ca. 1/2 cm dick ausrollen und, wenn möglich mit einer Ingwergebäckform, die Plätzchen ausstechen. Den Teig auf einem gefetteten Blech ca. 60 Minuten gehen lassen und dann bei 180°C ca. 15 Minuten hellgelb backen.

Das noch heiße Gebäck vorsichtig vom Blech lösen und einige Tage aufbewahren, denn unmittelbar nach dem Backen sind die Ingwerplätzchen noch sehr hart.

Irische Scones

Zutaten:

250 g Weizenmehl
1/2 Tl. ; Salz
1/2 Pk. Backpulver
30 g Butter
1/8 l Milch oder Buttermilch
Rosinen; evtl.

Zubereitung:

Mehl, Salz und Backpulver in eine Schüssel sieben. Butter in Flocken zugeben. Mit Milch zu einem glatten Teig kneten. Im Kühlschrank 15 Minuten ruhen lassen.

Den Herd auf 250 °C (Gas Stufe 6) vorheizen.

Den Teig auf einer bemehlten Fläche 2 cm dick ausrollen. Mit einem Glas runde Stücke (5 cm Durchmesser) ausstechen. Auf's Backblech setzen und 5 Minuten ruhen lassen. Mit Milch bestreichen. In den vorgeheizten Ofen auf die obere Schiene stellen. 10 Minuten bei gleichbleibender Temperatur backen.

Noch warm in zwei Hälften schneiden und mit Erdbeerkonfitüre und/oder Sahne verzehren.

Irmis Walnussstanitzel

Zutaten:

Teig:

125 g Mehl

2 Eigelb

1/2 El. Saure Sahne

125 g Butter; kalt

;Mehl; zum Ausrollen

1 Eigelb; zum Bestreichen

Füllung:

2 Eiweiss

125 g Zucker

125 g Walnüsse; gemahlen

Glasur:

50 g Puderzucker

2 El. Rum; oder Wasser

Zum Verzieren:

50 g Kuvertüre

Zubereitung:

Am Vortag: Teig zubereiten.

Das Mehl in eine Schüssel sieben und eine Mulde in die Mitte drücken. Eigelb und saure Sahne miteinander verrühren und in die Mehlmulde giessen. Die kalte Butter in kleine Flöckchen auf den Mehlsrand setzen. Mit dem Knethaken schnell zu einem glatten Teig verkneten. Mit Klarsichtfolie abgedeckt über Nacht in den Kühlschrank ruhen lassen.

Am nächsten Tag die Füllung zubereiten: Eiweiss steif schlagen, dabei den Zucker einrieseln lassen und so lange schlagen, bis eine cremartige Masse entstanden ist. Die Walnüsse dann vorsichtig unterheben.

Den gekühlten Teig auf einer mit Mehl bestäubten Arbeitsfläche etwa 3 mm dünn ausrollen, Kreise von 7 cm Durchmesser ausstechen.

Das Eigelb mit etwas Wasser verquirlen, die Kreise damit bestreichen. In die Mitte jeweils ein kleines Häufchen von der Füllung setzen. Den Teig so um die Füllung herumlegen, dass kleine Tütchen entstehen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen. Möglichst noch einmal kühl stellen, damit die Stanitzel beim Backen ihre Form behalten.

Im vorgeheizten Backofen bei 170 °C ca. 15 Minuten backen. Auskühlen lassen.

Für die Glasur den gesiebten Puderzucker mit dem Rum (oder Wasser) glattrühren. Die Gebäcktütchen bis auf die Füllung mit der Glasur überziehen und zum Trocken auf Pergamentpapier legen.

Zum Verzieren die Kuvertüre schmelzen, temperieren und in ein Pergamentpapiertütchen füllen. Eine winzige Spitze von dem Tütchen abschneiden: die Ränder an der Füllung sowie die Spitzen der Walnussstanitzel damit verzieren.

Ischler

Zutaten:

200 g Mehl
1 Spur ; Salz
200 g Butter
100 g Zucker
100 g Nüsse, gemahlen
1/2 Zitrone; abgeriebene Schale
1/2 Tl. Backpulver
Backpapier

F_ LLUNG:

Johannisbeergelee

VERZIERUNG:

Schokokuvertüre

Zubereitung:

Teig: Butter mit Zucker in einer Schüssel schaumig schlagen. Die restlichen Teigzutaten dazugeben und untermengen, ca. 30 Minuten kalt stellen (damit der Teig fester wird und sich besser ausrollen läßt).

Den Teig in mehrere Portionen teilen und etwa zwei Messerrücken dick ausrollen. Ovale oder runde Plätzchen ausstechen und auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen.

Im vorgeheizten Backofen bei 175 °C ca. 10 Minuten vorsichtig auf der mittleren Schiene backen. Auskühlen lassen.

Füllung: Jeweils zwei Plätzchen (Unterseiten) mit Johannisbeergelee bestreichen und zusammensetzen. Die Plätzchen eng zusammenstellen.

Verzierung: Schokokuvertüre im warmen Wasserbad schmelzen. Einen Pinsel in die Kuvertüre tauchen und diesen über die Plätzchen kreuz und quer ausschütteln, oder die Plätzchen zur Hälfte in Schokokuvertüre tauchen.

Ischler Schokowürfel

Zutaten:

150 g Butter
100 g Kristallzucker
4 Eier
150 g Bitterschokolade
150 g Weizenmehl
150 g Haselnüsse, gerieben
400 g Johannisbeermarmelade

Für Die Glasur:

120 g Schokolade
150 g Zucker
1 El. Butter
4 El. ;Heisses Wasser

Zubereitung:

Rühren Sie die geschmeidige Butter mit dem Kristallzucker gut schaumig. Die Eier geben Sie nach und nach bei, damit sich die Masse gut vermischt. In der Zwischenzeit lösen Sie die Bitterschokolade im Wasserbad auf.

In die aufgeschlagene Buttermasse mischen Sie nun die auf Körpertemperatur abgekühlte Schokolade unter. Zum Schluss heben Sie vorsichtig die geriebenen Haselnüsse und das gesiebte Mehl unter.

Das Backblech wird mit Backpapier ausgelegt und darauf streichen Sie die Masse ca. 2 cm dick auf. Den Kuchen backen Sie nun im vorgeheizten Backrohr bei 190 Grad ca. 15 Minuten lang. Lassen Sie ihn auskühlen und lösen Sie dann das Backpapier vom Kuchen. Schneiden Sie ihn einmal quer durch. Den Kuchen füllen Sie mit der passierten Johannisbeermarmelade und setzen ihn wieder zusammen. Auch die Oberfläche bestreichen Sie dünn mit der Marmelade.

Für die Glasur rühren Sie in das heiße Wasser alle Glasur-Zutaten ein. Bei mässiger Hitze rühren Sie die Glasur noch ca. 10 Minuten, ohne die Flüssigkeit zum Kochen zu bringen. Die Schokoladeglasur verteilen Sie gleichmässig über den Kuchen.

Im abgestreiften Zustand schneiden Sie den Kuchen in Würfel. Sie können anschliessend die Würfel festlich ausschmücken, indem Sie sie zum Beispiel mit weissen Marzipansternen belegen.

Israelischer Zupfkuchen

Zutaten:

Teig:

200 g Margarine

200 g Zucker

400 g Mehl

50 g Kakaopulver

1 Ei

1 Päckchen Backpulver

Füllung:

200 g Margarine

250-300 g Zucker

500 g Magerquark

3 Eier

1 Päckchen Vanillezucker

1 Tütchen Vanillepudding

(den richtigen, zum Kochen...)

Zubereitung:

Teig:

Die Margarine zerlassen und mit dem Zucker mischen. Das Ei hinzuschlagen, dann Mehl, Backpulver und Kakao dazugeben und vorsichtig unterkneten. Den Teig in zwei etwa gleich große Teile aufteilen.

Füllung

Die weiche Margarine mit dem Zucker und den Eiern aufrühren bzw. 'schaumig' schlagen. Den Quark unterheben, Vanillezucker und - Puddingpulver untermischen und alles gut verrühren.

Bauplan:

Eine Springform sehr gut einfetten (Mit Margarine geht's wohl am besten) und mit reichlich Semmelbrösel ausstreuen. Die erste Hälfte des Teiges auf dem Boden der Form auslegen, dabei den Rand etwas hochziehen. Darauf die Füllung geben.

Die zweite Hälfte des Teiges in kleine Stücke zupfen (daher der Name) und als Decke auf der Füllung verteilen.

Hey, nicht zuviel naschen!

Den Kuchen auf unterer Schiene bei 175 Grad etwa 90 Minuten backen.

Den Israelischen Zupfkuchen lasse ich danach im geschlossenen Ofen einfach auskühlen, ehe ich ihn aus der Form löse. Jedenfalls sollte der fertige Kuchen einen Tag lang 'durchziehen', bevor er angeschnitten wird.

Alternative:

Sehr lecker ist es auch, wenn man nur die obere Hälfte des Teiges mit Kakao (dann aber nur 25 g!) vermischt. Persönlich gefällt mir diese Variante besser; sie ist aber auch mit etwas mehr Aufwand verbunden...

Italienische Mandelbiskuittorte

Zutaten:

4 Eigelb
herausgeschabtes Mark von 1 Vanilleschote
100 g Puderzucker
4 Eiweiß
50 g Mehl
1 Tl. Backpulver
100 g gemahlene Mandeln
8 El. Amaretto (Mandellikör)
50 g Mandelstifte
100 g Puderzucker
2 El. Zitronensaft
1 Eiweiß

Zubereitung:

Eigelb mit Vanillemark und gesiebttem Puderzucker schaumig schlagen. Eiweiß steif schlagen. Mehl, Backpulver, Mandeln und Eischnee locker unter die Eigelbmasse heben. Teig in eine am Boden mit Backpapier ausgelegte Springform füllen und in den vorgeheizten Backofen setzen.

E: Mitte. T: 175 °C / 30 bis 35 Minuten.

Auf ein Kuchengitter stürzen, Papier abziehen und erkalten lassen.

Biskuit mit Likör tränken. Mandeln in der trockenen Pfanne goldbraun rösten und abkühlen lassen. Aus Puderzucker, Zitronensaft und Eiweiß einen dickflüssigen Guß bereiten und die Torte damit bestreichen. Torte mit Mandeln bestreuen.

Kuchen, Gebäck, Pralinen

Italienische Schokoladenmakronen Brutti ma buoni

Zutaten:

250 g Haselnusskerne
200 g Mandeln; gemahlen
200 g Mandeln; gehackt
500 g Puderzucker
2 Pk. Vanillinzucker
6 Tr. Bittermandelöl; Tr.=Tropfen
1 Tl. Zimt
1 El. Orangenschale; dünn abgeriebene
1 Tl. Instantkaffee
50 g Kakaopulver
200 g Eiweiss; ca. 7 Eier Kl. 3
85 Backplatten; kleine runde

Zubereitung:

Die Haselnusskerne auf einem Backblech verteilen und im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad 10-12 Minuten rösten. Die Nüsse in einem Sieb abkühlen lassen. Die braunen Häutchen abreiben, die Nusskerne grob hacken.

Gemahlene und gehackte Mandeln, Puderzucker, Vanillinzucker, Bittermandelöl, Zimt Orangenschalen, Instantkaffee, Kakaopulver und Eiweiss in einen Schneekessel geben und mit einem Holzlöffel gut durchrühren. Im Wasserbad bei mittlerer Temperatur unter ständigem Rühren 8-10 Minuten erwärmen. Den Schneekessel aus dem Wasserbad nehmen, die Masse mit dem Holzlöffel so lange rühren, bis sie erkaltet ist. Nüsse unterrühren.

Die Backplatten auf 2 Backbleche verteilen. Jeweils 1 gehäuften Tl. der Masse auf eine Oplade geben (man muss mit dem Daumen ein bisschen nachhelfen). Im vorgeheizten Backofen auf der 2. Einschubleiste von unten bei 180 Grad 20 Minuten backen.

Jägerlatein

Zutaten:

Für den Teig:

125 g Mehl
75 g Speisestärke
1 Eigelb
125 g Butter
4 El. kaltes Wasser
1 Prise Salz

Für den Belag:

250 g Jagdwurst in Scheiben
2 Eier
1 Becher Magermilchjoghurt (150 g)
etwas Paprika (edelsüß oder rosenscharf)
1 Tl. Speisestärke
250 g geriebener Gouda oder Emmentaler
100 g Zwiebeln
20 g Butter
1 Dose Champignons in Scheiben (Einwaage: 230 g)
(hätte der Kandidat frische Champignons genommen,
wäre es wohl ein erster Preis geworden...)

Zubereitung:

Mehl, Speisestärke, Eigelb, Butterflöckchen, Wasser und Salz in eine Schüssel geben und mit dem Knethaken des Handrührgerätes verkneten. Danach mit den Händen schnell zu einem glatten Teig verarbeiten. Etwa dreissig Minuten kalt stellen.

Teig in eine am Boden gut gefettete Springform (26 cm Durchmesser) geben und am Rand hochziehen. Den Boden mehrfach einstechen und mit Wurstscheiben belegen. Eier, Joghurt, Paprikapulver und Speisestärke verrühren. Geriebenen Käse daruntermengen und alles über die Wurst geben. Zwiebeln in Scheiben schneiden, in heisser Butter andünsten und mit den abgetropften Champignons vermischen. Ebenfalls darauf verteilen. Auf unterer Schiene, Rostkrümmung nach oben, bei 25 Grad ca. 25 Minuten backen.

Jamaikakekse

Zutaten:

100 g Sultaninen
4 El. Rum
50 g Kokosflocken; (1)
100 g Weizenvollkornmehl
100 g Hirse; fein gemahlen
1 Tl. Weinstein-Backpulver
1 El. Orangenschale; gerieben
50 g Butter; weich
3 1/2 El. Honig
1 Ei
100 ml Sahne
30 g Kokosflocken; (2)

Zubereitung:

Die Sultaninen heiß waschen, gut abtropfen lassen, fein hacken und mit dem Rum beträufeln. Die Kokosflocken (1) darüber streuen und alles zugedeckt eine Stunde quellen lassen. Beide Mehlsorten mit dem Backpulver und der Orangenschale mischen. Die Butter mit dem Honig schaumig rühren. Nach und nach die Mehlmischung, das Ei, die Sahne und die gequollenen Zutaten unterrühren. Den Teig zugedeckt eine Stunde ruhen lassen. Den Backofen auf 200 Grad vorheizen. Das Backblech mit Butter bestreichen. Die Kokosflocken (2) auf eine Platte schütten. Aus dem Teig walnußgroße Kugeln formen, diese in den Kokosflocken wenden und auf der mittleren Schiene in etwa 15 Minuten goldbraun backen. Die Kekse auf einem Kuchengitter abkühlen lassen.

Jiao Zi Xiang Jiao I Flambierte Bananen

Zutaten:

4 Bananen
4-5 El. Butter
2-3 El. Zucker (Puderzucker)
125 ml Reiswein (oder trockener Sherry)

Zubereitung:

Zunächst heizen wir den Backofen auf 220°C vor, dann lösen wir den Zucker im Reiswein auf und kochen diese Lösung ein, bis ein dicklicher Sirup entsteht. Nun werden die Bananen einmal längs, dann die entstehenden Stücke nochmals quer zerteilt.

Im Guo werden jetzt 4-5 El. Butter erhitzt (mit Butterfett geht das noch viel besser; siehe Glossar) und darin die Bananen goldgelb angebraten.

Nach dem Anbraten richten wir die Bananen auf einer feuerfesten Servierplatte (oder feuerfesten Portionsschälchen) an, übergießen sie mit dem Sirup, bestreuen sie mit etwas Puderzucker und schieben sie zum Karamelisieren noch einmal für ca. 5-10 Min. (die Zeitdauer muß man ausprobieren, da gibt es nur vage Richtwerte) in den Backofen. Sie sind fertig, wenn der Zucker eine hellbraune Farbe angenommen hat.

Wir servieren und flambieren bei Tisch mit ca. 50 ml Grand Marnier.

Rezept für 4 Personen

Gehalt pro Portion in g: Eiweiß:2; Fett:13; Kohlenhydrate:27;
Kilokalorien:203; kJ:852

Jiao Zi Xiang Jiao II Flambierte Bananen

Zutaten:

4 Bananen
2 Eier
1 Tasse Weizenmehl
1 Tasse Stärkemehl
2 El. Honig

Zubereitung:

Zunächst rühren wir aus den Eiern, Honig, Weizen- und Stärkemehl einen Teig an, den wir aber noch für mindestens 10 Min. ausquellen lassen sollten.

In der Zwischenzeit schneiden wir die Bananen in Stücke ca. 4 cm Länge und heizen die Friteuse auf ca. 190°C vor.

Die Bananenstücke werden jetzt einzeln durch den Ausbackteig gezogen (der übrigens durch Zugabe von ein wenig Backpulver und 2 Tl. grob zerstoßener Corn-flakes noch leckerer wird), dann bei 190°C goldbraun ausfrittiert und auf Küchenpapier abgefettet.

Wir servieren und flambieren bei Tisch mit ca. 50 ml Grand Marnier.

Tip:

Obwohl dieser "Nachtisch" schon alleine für sich hervorragend schmeckt, kann die Zugabe einer Kugel bester Vanille-Eiscreme diesen Genuß aufs Vortrefflichste ergänzen.

Rezept für 4 Personen.

Gehalt pro Portion in g: Eiweiß:6; Fett:4 Kohlenhydrate:38;
Kilokalorien:202; kJe:741

Joghurt mit Beeren und Hirse

Zutaten:

Für 2 Personen:

160 g Hirse

50 g Pinienkerne

400 g Joghurt

200 g gemischte Beeren

1 El. gehackte Zitronenmelisse

Saft von einer Zitrone

Honig nach Belieben

Zubereitung:

1. Die Hirse am Vortag einweichen; dann im Schnellkochtopf 10-15 Minuten garen, abkühlen lassen.
2. Die Pinienkerne kurz in einer beschichteten Pfanne ohne Fett anrösten.
3. Den Joghurt mit der Hirse, drei Viertel der Beeren und der Melisse mischen; mit Zitronensaft und Honig abschmecken.
4. Auf Tellern anrichten, mit den verbliebenen Beeren und der restlichen Melisse garnieren. Die Pinienkerne darüberstreuen.

Joghurt mit Honig und Mandeln

Zutaten:

Zutaten:

500 g feiner Joghurt

4 El. flüssiger Honig

25-30 Mandeln

Zubereitung:

Joghurt in flache Schälchen verteilen. Mit Mandeln verzieren. Honig drüberziehen. Fertig.

Tips: Der schnellste Nachtisch

Joghurt-Amarettini-Torte

Zutaten:

für den Mürbeteig:

125 g Mehl
50 g Zucker
60 g Butter oder Margarine
1 Eigelb
3 Tropfen Bittermandelöl

für die Füllung und zum Verzieren:

1 Glas (370 ml) Schattenmorellen
1-2 Teelöffel Speisestärke
Schale von 1/2 unbehandelten Zitrone
2 Esslöffel Zucker
6 Blatt weisse Gelatine
120 g Amarettini
(kleine italienische Makronen)
600 g Vollmilch-Joghurt
125 g Mascarpone
(italienischer Doppelrahm-Frischkäse)
2 Päckchen Vanillin-Zucker
1 1/2 Becher (... 200 g) Schlagsahne
ca. 12 Zitronenmelisseblättchen

Zubereitung:

Mehl, Zucker, Fett in Flöckchen, Eigelb, Bittermandelöl und einen Esslöffel Wasser rasch zu einem glatten Mürbeteig verkneten. In Folie wickeln und ca. 30 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen.

Teig auf einem gefetteten Springformboden (24 cm Durchmesser) ausrollen. Im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 200 °C Celsius / Gasherd: Stufe 3) 15-20 Minuten goldbraun backen. Auskühlen lassen.

Kirschen abtropfen lassen, dabei den Saft auffangen. 12 Kirschen beiseite legen. 4 Esslöffel Kirschsafte und Speisestärke glattrühren.

Restlichen Kirschsafte, Zitronenschale und einen Esslöffel Zucker aufkochen. Speisestärke einrühren, nochmals kurz aufkochen, und die Kirschen unterheben. Zitronenschale entfernen.

Kompott abkühlen lassen.

Formrand um den Mürbeteigboden legen, und das Kompott darauf verteilen.

Gelatine einweichen. Amarettini, bis auf 8 Stück, zerbröseln. Joghurt, Mascarpone, Vanillin-Zucker und restlichen Zucker verrühren. Gelatine ausdrücken, auflösen und unter die Joghurtcreme rühren. Kühl

stellen.

125 g Schlagsahne steif schlagen, unter die gelierende Joghurtcreme ziehen, und die Amarettinibrösel unterheben. Auf die Kirschen streichen. Mindestens 5 Stunden kühl stellen.

Restliche Sahne steif schlagen. Torte mit Sahne, kleinen Makrönchen, Kirschen und Zitronenmelisseblättchen verzieren.

Ergibt ca. 12 Stücke.

Joghurt-Aprikosen-Creme

Zutaten:

100 g Gedörrte Aprikosen
1 dl Orangensaft
500 g Aprikosen
120 g Zucker
180 g Naturjoghurt
Bittermandelaroma
1 1/2 dl Rahm
3 El. Mandelblättchen für die Garnitur

Zubereitung:

Gedörrte Aprikosen im Orangensaft 10 Minuten weichkochen und auskühlen lassen.

Falls nötig, Aprikosen halbieren und entsteinen; in Schnitze schneiden und mit Zucker, Joghurt und Bittermandelaroma pürieren.

Rahm steifschlagen und mit dem Aprikosenpüree vermengen.

Mandelblättchen hellbraun rösten und die Creme damit garnieren.

Joghurt-Erdbeertorte

Zutaten:

400 g Frische Erdbeeren
300 g Naturjoghurt
1/4 l Sahne
4 El. Zucker
3 cl Fruchtlikör
8 Blatt Gelatine

GARNIEREN:

1/8 l Sahne
Schokostreusel
1/2 Biskuitboden - weiss
1/2 Schokobiskuitboden

Zubereitung:

Erdbeeren waschen, 8 kleinere wegnehmen zum Ausgarnieren, die restlichen abzupfen, halbieren. Springform mit dem Biskuitboden auslegen, mit etwas Likör "parfümieren", Erdbeeren darauf: vom Rand ca. 1,5 cm Abstand. Innenrand der Springform mit Pergamentpapierstreifen auslegen, so dass er oben etwas übersteht.

Joghurt in einer Schüssel mit etwas Zucker glattrühren, einige pürierte Erdbeeren und die geschlagene Sahne darunter. Zum Schluss die eingeweichte, aufgelöste, ausgedrückte Gelatine. Kurz verrühren, 2/3 dieser Masse in die Springform füllen.

Schokobiskuitboden darauf, dann die Restmasse.

Im Kühlschrank 3-4 Std. gut auskühlen. Springform ab, Papier vorsichtig runter, in 16 Stücke teilen mit je 1 Sahnerosette. Die 8 Erdbeeren mit Grün halbieren, an die Rosetten ansetzen. Mit Schokoladenstreusel noch ausgarnieren.

Joghurt-Frucht-Dessert

Zutaten:

120 g Zucker
1/8 l Weisswein
1/2 Zitrone
3 Blatt weisse Gelatine
175 g Joghurt
1/8 l Schlagsahne
400 g Früchte oder
-- Kompottfrüchte

Zubereitung:

Zucker mit knapp der Hälfte des Weines zu hellbraunem Karamel kochen, mit restlichem Wein und Zitronensaft ablöschen. Gelatine ausdrücken, in der Flüssigkeit auflösen, Joghurt zugeben, gut verrühren und abkühlen lassen. Kurz bevor die Masse fest wird, geschlagene Sahne unterziehen, im Kühlschrank fest werden lassen. Vor dem Servieren mit den Früchten garnieren.

Joghurt-Gelee mit Früchten

Zutaten:

Für 4 Portionen:

1 P. gem. weiße Gelatine

2 B. Magerjoghurt

Saft

1/2 Zitrone

1 EL Zucker (evtl. mehr)

3 Eiweiß

1 kl. Ds. Fruchtcocktail

Zubereitung:

Gelatine mit etwas kaltem Wasser anrühren, 10 Min. quellen lassen. Unter ständigem Rühren auf 1 oder Automatik-Kochstelle 1 - 2 erwärmen. Joghurt mit Zitronensaft und Zucker glattrühren, abgekühlte Gelatine darunterrühren. Eiweiß mit dem Handrührgerät sehr steif schlagen. Sobald die Joghurtmasse zu gelieren beginnt, Eischnee unterheben. Zusammen mit abgetropftem Fruchtcocktail in Gläser füllen.

Joghurt-Kiwi-Torte

Zutaten:

Teig:

100 g Butter

80 g Zucker

100 g Weizenmehl; Type 405 od. 550

100 g Mandeln; gemahlen

1 Spur Backpulver

Fett; für die Form

Belag:

600 g Joghurt; (3,5 % Fett)

3 Eier; getrennt

180 g Zucker

1 Unbehandelte Zitrone

12 Blatt weisse Gelatine

4 El. ; heisses Wasser

400 g Schlagsahne

4 Kiwis

Zubereitung:

Eine Springform von 24 cm Durchmesser leicht fetten.

Alle Zutaten für den Teig mit den Knethaken der Küchenmaschine verkneten. Das ergibt einen krümeligen Teig.

Den Teig auf den Boden der Springform drücken, in den kalten Backofen schieben, auf 200 °C / Gas Stufe 3 schalten und etwa 25 Minuten backen.

Den Boden von der Form lösen und abkühlen lassen.

Joghurt mit den Eigelb, dem Zucker, dem Zitronensaft und der abgeriebenen Zitronenschale verrühren. Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen, ausdrücken und in dem heissen Wasser auflösen. Vorsichtig unter die Joghurtmasse rühren.

Die Joghurtmasse kalt stellen, bis die Creme halbfest ist (Test: ein Messerstich sollte so gerade sichtbar bleiben).

Die Eiweiss steif schlagen. Getrennt 3/4 der Schlagsahne steif schlagen. Beides unter die Joghurtmasse ziehen.

Die Kiwis schälen und in Scheiben schneiden, die Hälfte der Kiwischeiben vierteln.

Den Tortenboden mit den Kiwischeiben belegen. Einen Springformring darumlegen und die Joghurtcreme auf dem Boden verteilen. Im Kühlschrank fest werden lassen.

Den Tortenring vorsichtig lösen. Die Torte mit der restlichen steif

geschlagenen Sahne und den geviertelten Kiwischeiben garnieren.

Joghurt-Kuchen

Zutaten:

1 Becher Joghurt
1 Becher Öl
1.5 Becher Zucker
1 Beutel Vanillezucker
3 Becher Mehl
4 Eier
1 Backpulver
Prise Salz
Gehackte Zartbitterschokolade

Zubereitung:

Alle Zutaten verrühren und anschließend 45 Minuten bei 150 Grad backen. Und obendrauf Schokoguss.
Lasst es euch schmecken !!

Joghurt-Mousse mit Himbeersoße und Kiwi

Zutaten:

2 Eigelb
50 g Zucker
450 g Pfirsich-Maracuja-Joghurt
6 Blatt weiße Gelatine
100 g süße Sahne
1 Tl. Zucker

Soße:

300 g Himbeeren
50 g Zucker
2 El. Orangenlikör

Sonstiges:

4 Kiwis
Schokoladenraspel
Minzeblätter

Zubereitung:

Eigelb mit Zucker cremig rühren, Joghurt unterrühren.

Gelatine nach Anweisung auflösen, ebenfalls unterrühren. Masse kühl stellen. Sobald sie anfängt fest zu werden, Sahne mit Zucker steif schlagen und unterheben. 2 Stunden kühl stellen.

Für die Soße Himbeeren mit Zucker pürieren und durch ein Sieb streichen, Likör unterrühren.

Mousse mit zwei Eßlöffeln portionieren und auf Tellern anrichten. Kiwis in Scheiben schneiden, dazulegen und Soße um die Mousse gießen. Mit Schokoladenraspeln und Minze garnieren.

Joghurt-Pfirsich-Eis

Zutaten:

450 g Vollmilchjoghurt
2 Tl. Zitronensaft
40 g Zucker
5 Pfirsiche

Zubereitung:

Vollmilchjoghurt mit Zitronensaft und Zucker verrühren, in eine Metallschüssel füllen, ca. 1 Std. gefrieren lassen. Alle 15 Minuten durchrühren.

Pfirsiche überbrühen, häuten, halbieren, entsteinen. 2 Hälften würfeln. Den Rest pürieren, mit den Würfeln unter das Eis rühren. 2 Std. gefrieren lassen. Eiskugeln formen.
(Pro Portion 200 kcal/840 kJ)

Joghurt-Sahne-Torte mit Früchten

Zutaten:

150 g weiche Butter oder Margarine
175 g Zucker
2 Eier (Gew.-Kl. 3)
100 g Mehl
50 g Speisestärke
1/2 Tl Backpulver
6 Blatt weiße Gelatine
300 g Magermilch-Joghurt
200 g Schlagsahne
1 Päckchen Vanillin-Zucker
2 El gehackte Pistazien
1 Päckchen Tortenguß
1/4 l roter Johannisbeersaft
500 g gemischte Früchte
(z.B. Himbeeren, Brombeeren und Kirschen)
Saft von einer Zitrone

Zubereitung:

1. Butter oder Margarine und 150 g Zucker sehr schaumig rühren. Eier unterrühren. Mehl, Stärke und Backpulver mischen und unterrühren. Eine Springform (24 cm Durchmesser) mit Backpapier auslegen. Teig darin verstreichen. Im vorgeheizten Backofen 200 Grad (Gas: Stufe 3) ca. 25 Minuten backen. Auskühlen lassen.

2. Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Joghurt, 25 g Zucker und Zitronensaft verrühren. Gelatine ausdrücken, bei milder Hitze auflösen und unter den Joghurt rühren. Kalt stellen.

3. Sahne und Vanillin-Zucker steif schlagen. Sobald die Joghurt-Creme fest zu werden beginnt, Sahne und Pistazien unterziehen. Formrand um den Boden schließen. Creme daraufstreichen. Mindestens 3 Stunden kalt stellen.

4. Früchte verlesen und waschen. Kirschen entstielen und entsteinen. Früchte auf die Creme geben. Tortenguß und Saft verrühren. Aufkochen und etwas abkühlen lassen. Früchte damit überziehen.

Joghurt-Souffle

Zutaten:

200 g Heidelbeeren oder Himbeeren
100 g Zucker
200 g süße Sahne
1 Pck. Sahnefestiger
300 g Joghurt (3,5 % Fett)
2 Likörgläser (4 cl) Obstwasser

Zubereitung:

Beeren im Mixer fein pürieren oder mit einer Gabel gut zerdrücken. 75 g Zucker untermischen. Sahne mit Sahnefestiger und dem restlichen Zucker sehr steif schlagen. Joghurt, Beerenpüree und Obstwasser vorsichtig unter die Sahne heben. Die Masse in vier kleine Förmchen füllen. Zu kleine Förmchen können Sie mit Pergamentpapier auskleiden, so daß ein Papierrand etwa 2 cm übersteht. Dann die Masse einfüllen.

Förmchen mindestens 3 Stunden im Tiefkühlfach frosten lassen. Das Joghurt-Soufflé vor dem Servieren beliebig mit frischen Beeren und Blättchen hübsch garnieren.

4 Portionen mit je etwa 320 kcal

Joghurt-Terrine mit Sanddornsoße

Zutaten:

4 Blatt weiße Gelatine
2 Eier, getrennt
80 - 100 g Zucker
1/2 Pck. Vanillezucker
500 g Joghurt
200 ml Sahne
1 El. Zucker
3 El. gesüßter Sanddorn
einige Löffelbiskuits
2 - 3 El. Milch

Zubereitung:

Eine Kastenkuchen- oder Rehrückenform (28 cm) mit Klarsichtfolie auslegen.

Gelatineblätter in kaltes Wasser legen. 5 Minuten aufquellen lassen, ausdrücken und im Topf auf 1 oder Automatik-Kochstelle 1 - 2 flüssig werden lassen. Topf zur Seite stellen. Eigelb und Zucker mit dem Handrührgerät verrühren, bis der Zucker sich gelöst hat, Vanillezucker und Joghurt zugeben, vermischen.

2 - 3 El. Joghurtmasse langsam zur aufgelösten Gelatine rühren, dann dieses zur Joghurtmasse rühren. Sahne und Eiweiß getrennt steif schlagen, 1 El. Zucker langsam zum Eiweiß geben, kurz weiterschlagen. Alles sorgfältig mit der Joghurtmasse vermischen und in die vorbereitete Form füllen. Die Oberseite der Löffelbiskuits mit Sanddorn bestreichen. Diese auf die Joghurtmasse legen, leicht eindrücken. Mindestens 2 - 3 Stunden oder über Nacht in den Kühlschrank stellen.

Servieren: Terrine aus der Form stürzen, Klarsichtfolie entfernen, Terrine in Scheiben schneiden. Gesüßten Sanddorn mit Milch vermischen, Soße auf Portionstellern verteilen, jeweils eine Scheibe darauflegen.

Tip: 1 - 2 El. Sanddorn unter die Joghurtmasse mischen.

53 g Eiweiß, 95 g Fett, 226 g Kohlenhydrate, 8349 kJ, 1993 kcal.

Joghurt-Törtchen mit Aprikosen

Zutaten:

2 Scheibe Gelatine, weiss
75 g Zitronenjoghurt
125 g Magerquark
1 El. Ahornsirup
4 Scheibe Vollkorn-Zwieback
30 g Butter
1 Spur Geriebene Zitronenschale
300 g Aprikosen

Zubereitung:

Gelatine 10 Minuten in kaltem Wasser einweichen. Zitronenjoghurt und Quark glattrühren. Mit dem Ahornsirup recht süß abschmecken, da die Gelatine einen Teil der Süße wegnimmt. Tropfnasse Gelatine im Wasserbad auflösen, mit einem El. Quark-Joghurt-Creme angleichen und dann in die Creme rühren.

Zwiebäcke zwischen den Fingern fein zerbröseln, mit Butter und Zitronenschale verkneten. Aus der Bröselmasse auf Pergamentpapier zwei Böden von 8 bis 10 cm Durchmesser formen. Zwei Schälchen von etwa demselben Durchmesser mit kaltem Wasser ausschwenken. Wenn die Creme zu gelieren beginnt, in die Schälchen füllen und im Kühlschrank 6 bis 8 Stunden gelieren lassen.

Aprikosen waschen und entsteinen. Je nach Größe in 6 bis 8 Segmente teilen. Je eine Joghurtkuppel auf einen Bröselboden stürzen. Die Aprikosensegmente in die Creme drücken.

Pro Törtchen etwa 345 Kcal.

Tip: Sie können auch Naturjoghurt und etwas mehr Ahornsirup nehmen.

Joghurtcreme mit Preiselbeeren

Zutaten:

3 Blatt weiße Gelatine
450 g Joghurt
1 Eigelb
3 - 4 EL Zitronensaft
50 g Puderzucker
125 g Sahne
1 Glas Preiselbeeren in Sirup (350 g)
2 cl Kirschwasser
Borkenschokolade
evtl. Minzblätter zum Garnieren

Zubereitung:

Gelatine 5 Minuten in reichlich kaltem Wasser einweichen. Joghurt, Eigelb, Zitronensaft und Puderzucker mit dem Handrührgerät glatt rühren.

Gelatine tropfnaß in einen kleinen Topf geben, auf 1 oder Automatik-Kochstelle 1 - 2 flüssig werden lassen. 2 - 3 EL Joghurtmasse nach und nach zur Gelatine rühren und diese Mischung dann in die Joghurtmasse einrühren.

Sahne steif schlagen, unter die Joghurtmasse heben. Die Masse in kalt ausgespülte Förmchen oder Tassen füllen und 3 - 4 Stunden in den Kühlschrank stellen.

Preiselbeeren mit Kirschwasser verrühren. Die Förmchen kurz in heißes Wasser tauchen, dann auf Portionsteller stürzen, Mit Preiselbeeren anrichten. Mit Schokolade und Minze garniert servieren.

39 g Eiweiß, 81 g Fett, 279 g Kohlenhydrate, 8606 kJ, 2053 kcal.

Joghurtcreme mit Erdbeeren

Zutaten:

1/2 Vanilleschote
2 Blatt weiße Gelatine
1 B. (150 g) Magermilchjoghurt
40 g Crème fraîche
60 g Puderzucker
2 EL Zitronensaft
2 EL Grand Marnier (Orangenlikör)
75 ml Sahne
1 Eiweiß
250 g Erdbeeren
evtl. einige Minzblättchen zum Verzieren

Zubereitung:

Vanilleschote der Länge nach aufschneiden, das Mark heraus schaben. Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Joghurt, Crème fraîche, 30 g Puderzucker, Vanillemark und Zitronensaft glattrühren. Gelatine gut ausdrücken, in einem kleinen Topf auf 1 oder Automatik-Kochstelle 1 - 2 flüssig werden lassen, den Topf von der Kochstelle ziehen und den Orangenlikör zur Gelatine rühren, ebenso 2 EL der Joghurtmasse. Nun die Gelatinemischung in die Joghurtmasse rühren.

Sahne und Eiweiß getrennt steif schlagen. Zuerst die Sahne, dann den Eischnee nach und nach unter die Joghurtmasse rühren. Diese Creme auf 2 Portionsteller verteilen und kalt stellen.

Erdbeeren putzen und waschen. Die Hälfte der Erdbeeren mit dem restlichen Puderzucker im Mixer oder mit dem Zerkleinerungsstab pürieren, Die restlichen Erdbeeren vierteln. Beides auf die Joghurtcreme geben, mit Minzblättchen garnieren.

19 g Eiweiß, 34 g Fett, 93 g Kohlenhydrate, 3437 kJ, 820 kcal.

Joghurtcreme mit Himbeermark

Zutaten:

Creme:

4 Scheibe Weiße Gelatine
500 g Joghurt
100 g Puderzucker
1 Unbehandelte Zitrone; Saft
- und abgeriebene Schale
- davon
250 ml Schlagsahne

Himbeermark:

600 g Himbeeren
4 El. Puderzucker
3 El. Zitronensaft
1 Topf frische Minze

Zubereitung:

Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Joghurt mit Puderzucker, Zitronensaft und -schale verrühren. Gelatine bei milder Hitze auflösen und unter die Joghurtmasse rühren. Kalt stellen.

Währenddessen das Himbeermark vorbereiten. Dafür Himbeeren, Puderzucker und Zitronensaft kurz pürieren, die Himbeermasse durch ein Sieb streichen.

Die Sahne steif schlagen und unter die gelierende Joghurtcreme ziehen.

Creme und Himbeermark in Gläser schichten. Bis zum Servieren kalt stellen. Mit Minzeblättchen garnieren.

Joghurteis

Zutaten:

500 g Joghurt

200 g Beeren

(Himbeeren, Erdbeeren, Brombeeren ...)

Zucker

Zubereitung:

Beeren mit Pürierstab pürieren. Mit Joghurt vermischen und nach Belieben zuckern. Gut kalt werden lassen. In die Eismaschine geben und cremig werden lassen.

Tips: Ein paar Beeren aufheben zum Dekorieren

Joghurteis I

Zutaten:

4 Eier
4 El. Zucker
2 Becher Fruchtjoghurt

Zubereitung:

- * Die Eigelbe mit dem Zucker schaumig rühren, die Eiweiße zu steifem Schnee schlagen.
- * Den Fruchtjoghurt mit den Eigelben verrühren, den Eischnee daruntermischen.
- * Diese Masse in Becher oder Portionsschalen füllen und eine Stunde ins Gefriergerät stellen.
- * 10-15 min vor dem Servieren aus dem Gerät nehmen und antauen lassen.
Ich werde es mal mit viel rühren probieren, vielleicht wird das Eis dann cremiger.

Joghurtkranz mit Rhabarber-Erdbeer-Kompott

Zutaten:

Für 6 bis 8 Personen:

600 g Joghurt
80 g Puderzucker
1 Päckchen Vanillinzucker
abgeriebene Zitronenschale
4 El. Zitronensaft
7 Blatt weiße Gelatine
200 g süße Sahne
500 g Rhabarber
6 El. Himbeersirup
1 Päckchen Vanille-Soßenpulver
6 El. Wasser
3 El. Zucker
250 g Erdbeeren
Süße Sahne
Erdbeeren

Zubereitung:

Joghurt mit Puderzucker, Vanillinzucker, Zitronenschale und -saft verrühren. Gelatine nach Anweisung auflösen, unterrühren und kühl stellen, bis die Masse halb steif ist.

Sahne steif schlagen und unterheben. Creme in eine mit kaltem Wasser ausgespülte Kranzform (1 l Inhalt) füllen und mindestens 3 Stunden kühl stellen.

Rhabarber in Stücke schneiden, mit Sirup ankochen und 5 bis 7 Minuten fortkochen.

Soßenpulver mit Wasser und Zucker anrühren, in das Kompott rühren und aufkochen.

Erdbeeren in Viertel schneiden und in das heiße Kompott geben.

Form kurz in heißes Wasser halten und Joghurtkranz auf eine Platte stürzen. Kaltes Kompott einfüllen und mit geschlagener Sahne und Erdbeeren garnieren.

Joghurtmousse auf Erdbeer- und Kiwi-Sauce

Zutaten:

Zutaten:

2 ungespritzte Orangen
100 g Zucker
8 Blatt Gelatine
1 El Orangenlikör
300 g Joghurt
200 g Sahne

Sauce:

250 g Erdbeeren
100 g Gelierzucker
1 El Benediktiner-Likör
4 Kiwis

Zubereitung:

Schale der Orangen abreiben, Früchte auspressen. Orangensaft mit Zucker zu Sirup einkochen. Eingeweichte und ausgedrückte Gelatine im warmen Sirup auflösen, Orangenlikör unterziehen und mit Joghurt verrühren. Masse leicht anstocken lassen und die geschlagenen Sahne unterheben. Joghurtmousse in vier Förmchen füllen und zum Erstarren ca. eine Stunde in den Kühlschrank stellen.

Für die Saucen die Erdbeeren waschen, putzen und bis auf vier Stück kleinschneiden. Die kleingeschnittenen Erdbeeren zusammen mit 50 g Zucker und Benediktiner-Likör im Mixer pürieren und anschließend durch ein Sieb passieren. Kiwis schälen, kleinschneiden und zusammen mit dem restlichen Zucker ebenfalls im Mixer pürieren.

Joghurtmousse auf vier Teller stürzen, Saucen angießen und mit Erdbeerscheiben, Sahne, Orangenfilets und gehackten Pistazien garnieren.

Tip: Achten Sie darauf, daß die Joghurtmasse abkühlt, bevor Sie sie in den Kühlschrank stellen.

Joghurtpudding

Zutaten:

Zutaten:

30 g Butter

4 Eier (getrennt)

80 g Zucker

3 Becher Sahnejoghurt (a 150 g)

80 g Mehl

Kardamom

Zubereitung:

Butter bei 600 Watt in einer Rührschüssel 2 Minuten zerlassen. Eigelb, Zucker, Zitronenschale und 3 Becher Joghurt zugeben und verrühren. Mehl und Kardamom unterziehen.

Eiweiß steif schlagen und unterheben. 6-8 Förmchen ausfetten, Masse einfüllen. Mit Klarsichtfolie abdecken und bei 600 Watt 8 Minuten garen, stürzen.

Tips: Vorsicht, geht ordentlich auf. Mit Früchten servieren.

Joghurtschaum mit Preiselbeeren

Zutaten:

3 Blatt weiße Gelatine
450 g Vollmilchjoghurt
1 Eigelb
3 El. Zitronensaft (evtl. mehr)
50 g Puderzucker
125 ml Sahne
350 g Wildpreiselbeeren (Glas)
2 cl Kirschwasser
12 Stücke Borkenschokolade
einige Minzeblätter zum Garnieren

Zubereitung:

Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Joghurt mit Eigelb, Zitronensaft und Puderzucker verrühren. Gelatine tropfnaß auf kleiner Gasflamme auflösen, unter die Joghurtmasse rühren und die geschlagene Sahne unterziehen. Die Masse in mit kaltem Wasser ausgespülte Förmchen oder Kaffeetassen füllen und einige Stunden kaltstellen. Preiselbeeren mit Kirschwasser verrühren. Die Formen kurz in heißes Wasser tauchen und den Joghurtschaum auf Portionsteller stürzen. Mit Preiselbeeren, Borkenschokolade und Minzeblättern garnieren.

(6 Portionen)

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten

Johannisbeer-Kuchen

Zutaten:

200 g Mehl
75 g Zucker
1 Pk. Vanillezucker
1 Ei
125 g Butter
500 g Johannisbeeren
6 Eiweiss
250 g Zucker
125 g Geriebene Haselnüsse

ERFASST DURCH PETER MESS:

- Fido : 2:2487/3008.6
- Cooknet : 535:270/110

Zubereitung:

Mürbteig zubereiten, Eischnee schlagen, nach und nach Zucker zugeben. Nüsse dazu, Masse halbieren.

Eine Hälfte mit den Johannisbeeren vermischen, mit der anderen Hälfte den Kuchen bestreichen, dann 50 Min. bei mittlerer Hitze backen.

Johannisbeer-Sorbet mit Sekt

Zutaten:

500 g Johannisbeeren
1/8 lieblicher Rotwein
3 El. Johannisbeerlikör
2 Eiweiß
100 g Zucker
1 Fl. Sekt (0,7 l)

Zubereitung:

Johannisbeeren im Mixer pürieren. Wein und Johannisbeerlikör zugießen. Durch ein Sieb streichen. Eiweiß steif schlagen. Zucker unter ständigem Weiterschlagen einrieseln lassen. Johannisbeermischung unterziehen. Für etwa vier Stunden in das Gefriergerät stellen, hin und wieder mit einem Schneebesen durchrühren, damit das Sorbet cremig wird. Sorbet portionsweise in Gläser füllen und mit Sekt auffüllen.

Johannisbeercreme

Zutaten:

Für 2 Personen:

250 g Johannisbeeren

2 El Zucker

1 P Pudding-Creme-Pulver Vanille-Rum-Geschmack oK

1/4 l Milch

Zubereitung:

Johannisbeeren gründlich waschen und abtropfen lassen. Mit einer Gabel von den Stielen zupfen. In eine Schüssel geben, mit Zucker bestreuen und durchziehen lassen. Zwischendurch die Creme zubereiten. Dafür die nicht zu kalte Milch in eine Schüssel gießen. Die Hälfte des Puddingpulvers dazugeben und mit einem Schneebesen ca. 1 Minute schnell durchschlagen. Die Johannisbeeren - einen Rest zum Verzieren zurückbehalten - in Gläser verteilen. Die Creme darüberfüllen. Ca. 20 Minuten in den Kühlschrank stellen. Vor dem Servieren mit den Restlichen Johannisbeeren garnieren.

Johannisbeeren in Dickmilch

Zutaten:

500 g Reife Johannisbeeren
500 g Dickmilch
60 g (bis 80g) Zucker
3 Blatt weisse Gelatine
1/8 l Süsse Sahne
25 g Kernige Haferflocken
25 g Gehobelte Mandeln
5 g Butter oder Margarine (1 Tl.)
10 g Honig (1 Tl.)

Zubereitung:

Johannisbeeren waschen, mit einer Gabel von der Rispe streifen, in eine Glasschale füllen.

Das Fett in eine Pfanne geben, die Haferflocken und Mandelblättchen darin leicht bräunen, den Honig in die Pfanne geben. Diese Krokantmasse erkalten lassen und über die Beeren streuen.

Gelatine in kaltem Wasser etwa 10 Minuten quellen lassen, dann tropfnass in eine Schüssel geben und im Wasserbad oder in der Mikrowelle schmelzen lassen. Die Dickmilch mit Zucker abschmecken und die Sahne schlagen. Gelatine und Dickmilch verrühren, kurz in den Kühlschrank stellen, damit die Masse leicht geliert.

Zum Schluss die geschlagene Sahne unterheben und die Masse über die Johannisbeeren und den Krokant geben. Vor dem Servieren mit etwas restlichem Krokant und einigen Johannisbeeren garnieren.

Nährwert pro Portion:

Eiweiss: 6g, Fett: 12g, Kohlenhydrate: 29g, Ballaststoffe: 4g
kJ/Kilokalorien: 1114/262

Wenn Sie unsere Johannisbeerspeise für Gäste zubereiten und nicht mit Fett geizen wollen, können Sie statt des Dickmilchgelees auch eine feine Creme aus Frischkäse, Eigelb, Eisschnee und Puderzucker über sie Johannisbeeren geben.

Wegen ihres herb-sauren Aromas passen Johannisbeeren auch sehr gut zu herzhaften Gerichten. Bekanntes Beispiel ist die Cumberland-Sauce, die vor allem zu Wild gereicht wird. Sie wird hergestellt aus verrührtem Johannisbeergelee, etwas Südwein und Orangensaft, Salz, Pfeffer, Senfpulver, geriebener Orangenschale.

Johannisbeeren lassen sich problemlos einfrieren. In den Wintermonaten machen sie sich dann optisch und geschmacklich gut zu einem Obstsalat. Schwarze Johannisbeeren sind inhaltsreicher als ihre roten Schwestern. Mit rund 140mg Ascorbinsäure pro 100g enthalten sie etwa

viermal soviel Vitamin C.

Johannisbeeren:

Johannisbeeren sind gesund. Durch ihren hohen Fruchtsäuregehalt regen sie die Verdauungsorgane an. Während die roten Beeren harntreibend und leicht abführend wirken, soll der reine, ungesüsste Saft der schwarzen Beeren bei Durchfallerkrankungen helfen. Zurückgeführt wird dies auf einen hohen Gehalt an bestimmten Gerbsäuren und auf den speziellen schwarzvioletten Farbstoff.

13.10.94

Johannisbeeren mit Eierlikör

Zutaten:

500 g Johannisbeeren
3 gut geh. El Zucker
1 P Vanillinzucker
4 El Eierlikör
250 g Schlagsahne

Zubereitung:

Johannisbeeren putzen, waschen und abtropfen lassen. Anschließend mit Zucker, Vanillinzucker und Eierlikör mischen, gut durchziehen lassen und in Gläser füllen.

Die Schlagsahne etwas anschlagen und kurz vor dem Verzehr über die Johannisbeeren geben.

Johannisbeerkuchen mit Mandelhaube

Zutaten:

Boden:

200 g Mehl
1/2 Pk. Backpulver
100 g Butter
5 El. Zucker
1 Ei
; Fett für die Form

Belag:

500 g Johannisbeeren

Mandelhaube:

3 Eigelb
100 g Zucker
125 g gemahlene Mandeln
3 Eischnee
; Puderzucker

Backzeit:

- 50-60 Minuten bei 190 Grad

Zubereitung:

Springform mit Margarine auspinseln, Teig ausrollen, hineinlegen und einen Rand hochdrücken.

Johannisbeeren waschen, entstielen und auf dem Boden verteilen.

Eigelb mit Zucker schaumig schlagen, Mandeln hinzufügen, Eischnee unterziehen. Mandelmasse auf die Johannisbeeren streichen.

Nach dem Auskühlen mit Puderzucker bestreuen.

Johannisbeerkuchen I

Zutaten:

Für den Belag:

500 g rote Johannisbeeren

Für den Teig:

150 g Margarine

100 g Zucker

1 Pk. Vanillinzucker

4 Eier

etwas Salz

4 Tropfen Backöl Zitrone

250 g Mehl

3 Tl. Backpulver (gestrichen)

Für die Füllung:

300 g saure Sahne

2 Eigelb

50 g Zucker

1 Pk. Vanillinzucker

Zubereitung:

Ein Backblech fetten. Den Backofen auf 200 Grad (Gas Stufe 3) vorheizen. Die Johannisbeeren für den Belag waschen, abtropfen lassen und von den Stielen zupfen.

Die Margarine mit dem Zucker, dem Vanillinzucker und den Eiern schaumig rühren. Das Salz und das Backöl unterrühren. Das Mehl mit dem Backpulver mischen, über die Schaummasse sieben und unterrühren. Den Teig auf das vorbereitete Blech streichen. Für die Füllung die saure Sahne mit den Eigelben, dem Zucker und dem Vanillinzucker verrühren. Die Sahnemasse auf den Rührteig streichen. Das Obst auf der Füllung verteilen. Den Johannisbeerkuchen im heißen Backofen 30-40 Minuten backen.

Quelle: Iris Maul im Ratgeber Heft 7/1996

Johannisbeerküchlein Caziser Art (Graubünden)

Zutaten:

2 Eigelb
1 El. Zucker
1/2 Spur ;Salz
30 ml Kaffeerahm, 15 o/o Fett
60 g Mehl
2 Eiweiß; steifgeschlagen
1 El. Butter
100 g Johannisbeeren; abgelesen
Vanillesauce

Zubereitung:

Am besten hierzu geeignet sind Förmchen aus leichtem Alublech, denn so kann man die Küchlein am besten herausnehmen. Die Förmchen ausbuttern.

Eigelb mit dem Zucker schaumig schlagen. Salz zugeben, Kaffeerahm darunterrühren. Gesiebtes Mehl und steifgeschlagenes Eiweiß abwechslungsweise sorgfältig darunterheben. Biscuitmasse in die Förmchen füllen, Johannisbeeren darauf verteilen. Bei 220 Grad im vorgeheizten Ofen ca. 10 Minuten backen.

Warmes Küchlein in der Tellermitte anrichten und mit Zucker bestreuen. Nach Belieben Vanillesauce um das Küchlein gießen, mit einigen Johannisbeeren, im Zucker gewendet, garnieren.

Johannisbeerschaum

Zutaten:

Für 4 Portionen:

3 Blatt rote Gelatine
1/4 l roter Johannisbeersaft
1/8 l Schlagsahne
1 Eiweiß
30 g Zucker
1 Apfel
50 g rotes Johannisbeergelee
100 g rote Johannisbeeren (TK)

Zubereitung:

1. Gelatine in kaltem Wasser einweichen, dann in 1/8 l heißem Johannisbeersaft auflösen. Den restlichen Saft dazugeben. Das ganze 40 Minuten kalt stellen.
2. Die Sahne steif schlagen. Das Eiweiß zu steifem Schnee schlagen und dabei nach und nach den Zucker zugeben.
3. Erst die Sahne, dann das Eiweiß unter den leicht gelierten Johannisbeersaft ziehen. Noch einmal 1 Stunde kalt stellen.
4. Den Apfel waschen, vierteln und das Kerngehäuse herausschneiden. Apfel in Spalten schneiden.
5. Das Johannisbeergelee bei milder Hitze auflösen und mit den aufgetauten Johannisbeeren über die Apfelspalten geben. Zum Johannisbeerschaum servieren.

Pro Portion ca. 4 g E, 10 g F, 33 g KH = 239 kcal (999 kJ)

Als Menüvorschlag:

Vorspeise: Marinierte Mangospalten

Hauptspeise: Chop-suey mit Weißkohl

Nachspeise: Johannisbeerschaum

Johannisbeerschaumspeise

Zutaten:

1 Bl. rote Gelatine
1 Kleines Eiweiss
50 g Zucker
5 El. roter Johannisbeersaft
1-2 El. Zitronensaft
100 g Schlagsahne
1 Tl. Johannisbeergelee

Zubereitung:

Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Eiweiss, Zucker, Johannisbeer- und Zitronensaft mit den Schneebesen des Handrührgeräts so lange schlagen, bis eine feste schaumige Masse entstanden ist. Gelatine ausdrücken, im heissen Wasserbad auflösen und unter die Schaumspeise rühren. Dann sofort in Gläser füllen und im Kühlschrank fest werden lassen. Die Schlagsahne steif schlagen und in einen Spritzbeutel mit Sterntuelle füllen. Wenn die Johannisbeerspeise fest ist, mit Sahne und Johannisbeergelee garnieren.

Zubereitungszeit ca. 20 Minuten
Pro Portion ca. 1260 Joule / 300 Kalorien

Johannisbeerschnitten

Zutaten:

6 Eier; getrennt
150 g Zucker
1 El. Mehl
180 g Haselnüsse; gemahlen
1 El. Semmelbrösel
225 ml Schwarze Johannisbeermarmelade
Schokoladenglasur
Haselnüsse; zum Garnieren

Zubereitung:

Eiweiss zu Schnee schlagen. Dotter mit Zucker, gemahlenen Nüssen, Mehl und Semmelbröseln mischen, unter den Eischnee heben. Gleichmässig auf einem gefetteten Blech verteilen, bei 180 °C 10-15 Min. backen.

Nach dem Abkühlen halbieren, eine Hälfte mit Marmelade, die andere mit der geschmolzenen Glasur bepinseln, aufeinandersetzen und mit Nüssen garnieren.

Johannisbeertorte

Zutaten:

Teig:

150 g Buchweizenmehl
120 g Weizenmehl (Typ 1050)
1 Prise Salz
150 g Butter oder Margarine
2 EL Orangenblütenhonig
2 Eigelb
Paniermehl

Belag:

375 g rote Johannisbeeren
4 EL Wasser
6 Blatt weiße Gelatine
100 g Quark
Zucker oder Honig n. Geschmack
1/4 l Sahne

zum Garnieren:

12 Johannisbeerrispen

Zubereitung:

Teigzutaten in der angegebenen Reihenfolge in eine Rührschüssel geben, mit dem Handrührgerät oder der Küchenmaschine zusammenkneten, den Teig etwa 30 Minuten ruhen lassen, danach ausrollen. Eine Tortenbodenform (28 cm) fetten, mit Paniermehl ausstreuen, mit dem Teig auslegen und den Boden mit einer Gabel mehrmals einstechen; backen.

Schaltung:

180 - 200 , 2. Schiebeleiste v.u.
160 - 180 , Umluftbackofen
20 - 25 Minuten

Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Johannisbeeren mit Wasser garen, in ein Sieb geben, die Früchte etwas ausdrücken, den Saft auffangen (ergibt ca. 200 ml), Gelatine darin auflösen. Quark süßen, abgekühlten Saft unterrühren und in den Kühlschrank stellen, Sahne steif schlagen, unter die Masse ziehen, sobald diese zu gelieren beginnt. Creme auf den abgekühlten Tortenboden streichen. Mit Johannisbeeren garnieren, bis zum Servieren kalt stellen.

62 g Eiweiß, 220 g Fett, 337 g Kohlenhydrate, 15675 kJ, 3740

kcal.

Josie's Toffee Apples

Zutaten:

6 Äpfel
1 El. Wasser
225 g Zucker
60 g Butter
6 Holzstäbchen
Neutrales Speiseöl

Zubereitung:

Vorbemerkungen:

~ Um die Zuckerhaut glasklar und durchscheinend zu erhalten, muss der Zucker exakt auf dem richtigen Punkt eingekocht werden: deshalb ist hier

ein Zuckerthermometer unerlässlich.

~ Es wird nicht empfohlen, mehr als 6 Äpfel auf einmal zu machen, denn der

Zucker wird sehr schnell teigig.

Äpfel waschen, sehr gut abtrocknen, Stiel entfernen, Holzstäbchen einstecken.

Abtropfblech mit geöltes Backpapier belegen.

Wasser, Zucker und Butter in einem Topf sehr langsam aufheizen, auf 140 °C bringen und sofort vom Herd wegnehmen.

Äpfel so rasch wie möglich mit dem Sirup belegen, auf dem geölten Backpapier abkühlen und austrocknen lassen.

Aus: Felicity & Roald Dahl, Memories with food at Gipsy House, Viking,

Penguin 1991, ISBN-0-670-83462-9

06.12.1993

Josie's Toffee Apples

Zutaten:

6 Äpfel
1 EL Wasser
225 g Zucker
60 g Butter
6 Holzstäbchen
Neutrales Speiseöl

Zubereitung:

Vorbemerkungen:

* Um die Zuckerhaut glasklar und durchscheinend zu erhalten, muss der Zucker exakt auf dem richtigen Punkt eingekocht werden: deshalb ist hier ein Zuckerthermometer unerlässlich.

* Es wird nicht empfohlen, mehr als 6 Äpfel auf einmal zu machen, denn der Zucker wird sehr schnell teigig.

Äpfel waschen, sehr gut abtrocknen, Stiel entfernen, Holzstäbchen einstecken.

Abtropfblech mit geöltes Backpapier belegen.

Wasser, Zucker und Butter in einem Topf sehr langsam aufheizen, auf 140 °C bringen und sofort vom Herd wegnehmen.

Äpfel so rasch wie möglich mit dem Sirup belegen, auf dem geölten Backpapier abkühlen und austrocknen lassen.

Kuchen, Gebäck, Pralinen

Joulutortut Pflaumentaschen u. Weihnachtssterne

Zutaten:

für den Teig:

200 g Butter

125 g Weizenmehl

1/2 Tasse (0,1 l) kaltes Wasser

1 Tl Weinessig

für die Füllung:

süßes Pflaumenmus

Zubereitung:

1. Alle Zutaten in eine Schüssel geben. (Das Fett muß weich sein.)
 2. Mit der Hand rasch zu einem Teig verarbeiten, ohne allzu stark zu kneten.
 3. Den Teig an einem kühlen Ort fest werden lassen.
 4. Auf einem bemehlten Brett ausrollen. Mehrfach zusammenfalten und wieder ausrollen. Wie Blätterteig behandeln.
 5. 1/2 cm dick ausrollen. 7 x 7 cm Quadrate ausstechen. Die Ecken jedes Quadrates einschneiden.
 6. Etwas Pflaumenmuß in die Mitte setzen. Jede zweite Ecke zur Mitte hin einschlagen und so einen Stern formen.
 7. Mit geschlagenen Ei bestreichen.
 8. Bei 250° hellbraun backen.
- Für Pflaumentaschen runde Plätzchen ausstechen, füllen und die eine Hälfte umschlagen und andrücken. Mit Ei bestreichen und wie oben backen.

Dessert, Nachspeisen

Juddu

Zutaten:

6 Blatt weisse Gelatine
1/2 Liter Creme double
Salz
120 g Zucker
1 Pk. Vanille-Zucker
1/2 l Vollmilchjoghurt

Zitronen Wodka:

2 cl Wodka
1 Tl. Zucker
1 El. Zitronensaft
(verrühren)

Sossen:

Kiwi:

4 Kiwis (schälen, pürieren)
etwas Puderzucker und
4 El. Kiwilikör unterrühren

Himbeer:

300 g Himbeeren mit
Puderzucker und
6 El. Himbeerlikör pürieren
(Die Fertigsossen aus dem Supermarkt
kann man auch nehmen)

Zubereitung:

Gelatine in kaltem Wasser einweichen.

Creme-double, Prise Salz, Zucker und Vanillezucker erhitzen (nicht Kochen). Die Ausgedrückte Gelatine in der heissen Creme-double auflösen.

Joghurt mit Zitronenwodka, kräftig verrühren und dann auch zur Creme-double und Gelatine geben.

Die ganze Masse in einer Form im Kühlschrank abkühlen lassen und dann stürzen. (Erst stürzen wenn's fest ist)

Mit den Sossen servieren.

Jüdische Bagel

Zutaten:

400 g Hartweizenmehl
15 g Hefe; frisch
1/4 l Milch
50 g Butter
30 g Zucker; fein
1/2 Tl. ; Salz
1 Ei
Mohn, Sesam oder grobes Salz

Zubereitung:

Die Milch zum Kochen bringen, den Topf von der Kochstelle nehmen und Butter, Zucker und Salz hineigeben. Rühren, bis die Butter geschmolzen ist. Die Milchmischung in eine Schüssel geben und abkühlen lassen, bis sie nur noch lauwarm ist. Die Hefe darin auflösen und die Mischung etwa 10 Minuten stehen lassen bis sich Blasen bilden.

Das Eiweiß und die Hefemischung schlagen, nach und nach das Mehl dazugeben und zu einem glatten, weichen Teig verarbeiten, Den Teig auf die mit Mehl bestreute Arbeitsfläche geben und etwa 15 Minuten kneten, bis er geschmeidig ist und nicht mehr klebt. Den Teigball in einen mit Öl ausgestrichenen Plastikbeutel geben; etwa 1 Stunde an einem warmen Platz liegenlassen, bis sich sein Volumen verdoppelt hat.

Den Teig in 24 Stücke (pro Rezept) teilen und jedes Stück zu einem etwa bleistiftlangen, fingerdicken Strang mit spitz zulaufenden Enden rollen. Aus den Strängen gleichmäßige Ringe formen und die Enden fest zusammendrücken. Die Ringe auf der mit Mehl bestreuten Arbeitsfläche etwa 10 Minuten gehen lassen, bis sich ihr Volumen zu vergrößern beginnt. In einem großen Topf Wasser zum Kochen bringen und jeweils ein paar Bagel für etwa 15 Sekunden hineingeben, bis sie größer werden und an die Oberfläche kommen. (Bei zu langem Kochen verlieren sie ihre Form; sie sollten daher rasch und vorsichtig mit einem Schaumlöffel herausgehoben werden.)

Die Bagel auf ein mit Butter bestrichenes Backblech legen, mit Eigelb bestreichen und nach Belieben mit Mohn, Sesam oder wenigen Salzkristallen bestreuen.

Im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad etwa 20 Minuten backen, bis sie braun sind. Auf Kuchengittern abkühlen lassen.

Jütländer Traumkuchen

Zutaten:

Für den Teig:

200 ccm Milch

50 g Butter oder Margarine

4 Eier

200 g Zucker

1 P Vanillinzucker

250 g Mehl

4 gestr. Tl Backpulver

Für den Belag:

125 g Butter oder Margarine

100 g Kokosraspeln

50 ccm Milch

250 g brauner Zucker

Zubereitung:

Milch und fett erhitzen und von der Kochstelle nehmen. Inzwischen Eier, Zucker und Vanillinzucker schlagen, bis der Zucker sich gelöst hat. Mehl und Backpulver daraufsieben. Milch-Fett-Gemisch zufügen und kurz untermengen.

Den Teig in eine gefettete Fettfangschale gießen. Im vorgeheizten Backofen auf 2. Schiene von unten bei 200ø (Elektro) oder Stufe 3 (Gas) ca. 20 Minuten backen.

Fett, Kokosraspeln, Milch und Zucker erhitzen. Gleichmäßig auf dem gebackenen Kuchen verteilen und weitere 5-8 Minuten bei 225ø (Elektro) oder Stufe 4 (Gas) backen.

Kabinettpudding

Zutaten:

500 ml Weisswein
12 Eigelb
5 Würfelzucker; an einer
-- Orange gerieben
1 Orange; den Saft
1 Zitrone; den Saft
30 g Gelatine
1/2 l Schlagrahm
100 g Biscuits; (z.B.
-- Löffelbiscuits)
100 g Makronen
Maraschino od. Orangenlikör
60 g Sultaninen
60 g Zitronat

Zubereitung:

Wein, Eigelbe, Würfelzucker, Orangen und Zitronensaft werden auf dem Feuer zu einer steifen Masse geschlagen. Zum Abkühlen in eine Schüssel geben. Die in Wasser aufgelöste Gelatine gut mit der Masse vermischen. Die geschlagene Sahne darunter geben.

Diese Masse bildet den sogenannten "Stand". Auf einer Palette die Biscuits und Makronen mit Maraschino oder Orangenlikör tränken. Die Sultaninen mit etwas Wein und Zucker aufkochen und abkühlen lassen. Das Zitronat dazugeben.

Eine Glasschale oder andere Form mit einem Teil des "Standes" füllen. Darauf getränkte Biscuits und Makronen legen und die Sultaninen und das Zitronat darüberstreuen. Dann wieder "Stand" darüber geben, wieder Biscuits, etc. bis die Form gefüllt ist. Kalt stellen und vor dem Servieren stürzen.

Kaffee-Baiser-Torte

Zutaten:

Fett für die Form
4 Eiweiße
125 g Zucker
100 g gemahlene Haselnüsse

Füllung:

4 Eigelbe
3 El Puderzucker
100 ml starker Kaffee
100 g Zartbitterschokolade
50 ml Rum
300 g Schlagrahm

Garnierung:

50 g Zartbitterschokolade
200 g Schlagrahm
1 P. Vanillezucker

Zubereitung:

Backofen auf 200 Grad vorheizen.

Boden einer Springform (20 cm Durchmesser) fetten.

Eiweiss steifschlagen, Zucker einrieseln lassen, Haselnüsse unterheben, Masse in der Form glattstreichen; auf der mittleren Backofenschiene zirka 25 Minuten backen, dann einige Minuten abkühlen lassen, dann den Springformrand lösen.

Eigelb, Puderzucker und Kaffee über heissem Wasserbad schaumig schlagen, gehackte Schokolade nach und nach darin schmelzen lassen, Rum hinzufügen; vom Wasserbad nehmen, unter Rühren auskühlen lassen. Rahm steif schlagen und unterheben. Tortenring um den Baiserboden befestigen, Kaffeesahne darauf glattstreichen, kühlstellen.

Schokolade zum Garnieren schmelzen lassen, Linien daraus auf Backpapier träufeln.

Zum Servieren den restlichen Rahm steif schlagen, mit Vanillezucker süßen, als dicken Rand auf die Torte spritzen, alles mit den "Schokolinien" verzieren.

(Pro Stück etwa 330 kcal.)

Kaffee-Eis

Zutaten:

1/8 l Milch
1/4 l Schlagsahne
65 g Zucker
60 g grob gemahlene Kaffeebohnen
2 Eigelb
1 Ei

Zubereitung:

Milch und Sahne mit der Hälfte des Zuckers aufkochen und kochend heiss auf das Kaffeemehl giessen. 10 Minuten ziehen lassen und durch ein feines Sieb giessen. Noch einmal aufkochen.

Für das Wasserbad etwa handbreit Wasser in einem weiten Topf erhitzen oder einen speziellen Wasserbadtopf bereitstellen.

In einer zum Topf passenden Schüssel Eigelb und Eier mit dem restlichen Zucker hell-schaumig schlagen. Die kochendheisse Kaffeesahne unter Schlagen zugiessen.

Die Schüssel so in den Topf hängen, dass der Boden die Wasseroberfläche nicht berührt. Die Creme auf dem leise siedenden Wasserbad schlagen, bis sie dicklich und gebunden ist.

Die Creme durch ein Sieb streichen und im kalten Wasserbad schlagen, bis sie abgekühlt ist. Die Mischung in der Eismaschine oder unter gelegentlichem Umrühren im Gefrierschrank gefrieren lassen.

Als Dinner for Two vom 10.5.95

Vorspeise: Kartoffelsuppe mit Nordseekrabben

Hauptspeise: Rinderroulade mit Bratwurstfülle

Nachspeise: Kaffee-Eis

Kaffeekekuchen

Zutaten:

250 g Margarine oder Butter,
300 g Mehl
5 Eier
1 Tl. Zimt
125 g Haselnüsse
2 Tl. Kakao
250 g Mehl (davon die Hälfte Vollkornmehl)
3/4 Backpulver
2 Tl. Kaffeepulver
in einer kleinen Tasse heissem Wasser aufgelöst

Zubereitung:

Weichen Rührteig herstellen, Backen bei 175 Grad eine Stunde.

Kaffeesatz-Kuchen

Zutaten:

Satz von 20 Tassen Kaffee
250 g Mehl
200 g Margarine
2 Eier
150 g Rosinen
100 g Zucker
1 Päckchen Vanillezucker
2 gestr. Tl. Backpulver

Zubereitung:

Margarine, Eier und Zucker nacheinander in eine Schüssel geben, und alles mit einander vermischen. Das Backpulver unter das Mehl mischen und das mit einem Sieb in den Teig rühren. Anschl. Löffelweise den Kaffeesatz (nicht koffeinfrei) hinzugeben (falls der Teig zu fest wird, etwas Milch dazu), und immer umrühren. Zu guter letzt noch vorsichtig die Rosinen dazu und das ganze in die gefettete Kastenform geben. Im Backofen bei 220 Grad 50 bis 60 min. backen. Nach dem abkühlen den Kuchen aus der Kastenform stürzen und mit Zimt und Zucker bestreuen.

Kaffekuchen

Zutaten:

250g Margarine oder Butter,
300g Mehl
5 Eier
1 Teelöffel Zimt
125g Haselnüsse
2 Teelöffel Kakao
250g Mehl (davon die Hälfte Vollkornmehl)
3/4 Backpulver
2 Teelöffel Kaffepulver in einer kleinen Tasse heißem Wasser aufgelöst

Zubereitung:

weichen Rührteig herstellen, Backen bei 175 Grad eine Stunde.

Kaiserschmarren mit Vanillesauce

Zutaten:

für 4 Portionen:

2 Eier (Gew.-Kl. 2)

160 g Mehl

3/4 l Milch

1 Prise Salz

1 El. Zucker

80 g Rosinen

40 g Mandelstifte

80 g Butter oder Margarine

2 Päckchen Vanillesaucenpulver (ohne Kochen)

2 El. Puderzucker

Zubereitung:

1. Eier trennen. Mehl mit 1/4 l Milch, dem Eigelb, Salz, Zucker, Rosinen und 30 g Mandelstiften verrühren.

2. Eiweiß zu sehr steifem Schnee schlagen und vorsichtig unterziehen.

3. 20 g Butter oder Margarine in einer Pfanne aufschäumen und 1/4 des Teiges darin goldbraun braten, bis die Oberseite fast völlig gestockt ist. Teig mit 2 Gabeln in Stücke reißen, weitere 3 Minuten braten. Die anderen 3 Portionen ebenso zubereiten.

4. Saucenpulver mit der restlichen kalten Milch mit den Quirlen des Handrührers 5 Minuten schaumig rühren.

5. Kaiserschmarren mit der Vanillesauce servieren. Mit den restlichen Mandelstiften und Puderzucker garnieren.

Als Menüvorschlag:

Vorspeise: Orangensalat mit Haselnußsauce

Hauptspeise: Hähnchen in Weißwein

Dessert: Kaiserschmarren mit Vanillesauce

Kaiserschmarren I

Zutaten:

80 g Rosinen
4 El. Rum
6 Eier
300 g Mehl
1/2 l Milch
Salz
50 g Butter, zerlassen
Fett zum Backen
Puderzucker

Zubereitung:

Die gewaschenen Rosinen in den Rum einlegen. Eier trennen. Aus Eigelben, Mehl und nach und nach zugefügter Milch einen Teig rühren. Rumrosinen und Butter unterrühren. Eiweisse sehr steif schlagen. Unter den Teig heben. Fett in einer Pfanne schmelzen. Teig in 4 Portionen jeweils 1/2 cm hoch einfüllen. Goldbraun braten, wenden, andere Seite ebenfalls braun werden lassen. Den Schmarren mit zwei Gabeln zerreißen. Auf Teller verteilen und mit Puderzucker bestäuben. Dazu Kompott servieren.

Kaki-Eis

Zutaten:

6 Kakifrüchte
1 Zitrone, Saft
3 Eigelb
80 g Puderzucker
1 Vanilleschote, Samen
2 El. Heisses Wasser
3 dl Rahm

Variante:

3 Eiweiss

Zubereitung:

1/3 der Kaki schälen, in Schnitze, dann in Würfelchen schneiden. Die restlichen Kaki halbieren, wenn nötig die Kerne entfernen und das Fruchtfleisch mit einem Löffel aus der Haut schaben. Mit dem Zitronensaft pürieren.

Die Eigelb mit dem Zucker und dem heissen Wasser zu einer hellen, dicklichen Creme aufschlagen; die ausgekratzten Samen der Vanilleschote zugeben, gut mischen. Das Kakipüree und die -würfelchen untermischen.

Rahm steif schlagen, vorsichtig unterziehen.

Variante:

Zusätzlich: die Eiweisse steif schlagen, etwas Zucker zugeben, noch etwas weiterschlagen, vorsichtig unterziehen.

Mindestens 4 Stunden gefrieren lassen.

Beachten: die Kaki müssen reif sein, d.h. sehr weich, fast musig sein. Sonst schmecken sie unangenehm herb (Ausnahme: die israelische Neuzüchtung Sharon ist genussreif, wenn das Fruchtfleisch noch fest ist).

Nach: D'Chuchi, 6/93

26.11.1993

Kakicreme mit Rotweibirne

Zutaten:

3 Kakifrüchte, reif
1 Pk. Vanillezucker
2 El. Zucker
3 Scheibe Gelatine
250 ml Schlagsahne
2 Birnen
750 ml Rotwein, trocken
2 El. Johannisbeergelee
Minze; oder
Zitronenmelisse, ersatzweise

Zubereitung:

Kakifrüchte schälen, pürieren. Vanillezucker und Zucker untermischen. Gelatine einweichen, in wenig heissem Wasser auflösen und unter das Püree rühren. Die steifgeschlagene Sahne unterheben. Die Masse in Förmchen füllen und 1 Stunde in den Kühlschrank stellen.

Birnen Schälen, halbieren und vom Kernhaus befreien. In einen Topf legen und mit dem Rotwein übergießen. Je nach Reife der Birnen 15 bis 20 Minuten zugedeckt köcheln lassen. Birnen aus dem Sud nehmen und abkühlen lassen. Johannisbeergelee in den Wein rühren und um die Hälfte einkochen lassen.

Die Birnen fächerförmig schneiden und auf Teller verteilen. Die Förmchen mit der Kakicreme kurz in heisses Wasser halten und die Creme neben die Birne auf den Teller stürzen. Birne mit etwas Sauce begießen. Mit Minze oder Melisse garnieren.

Pro Portion ca. 435 kcal / 1830 kJ

Kuchen, Gebäck, Pralinen

kalender

Zutaten:

Zum Belegen:

240 g ganze Mandeln, abgezogen

Zubereitung:

Kalte Schnauze

Zutaten:

Butterkekse
Kastenform (auslegen)
3 Eier
200 g Puderzucker
4-5 Löffel Kakao
8-9 Würfel Palmin
Rum nach Geschmack (notfalls Rum-Aroma)

Zubereitung:

Für die Schokomasse werden die Eier mit dem Puderzucker, dem Kakao, dem Puderzucker und dem Rum aufgeschlagen.

Das Palmin wird auf dem Herd (Topf nicht vergessen) aufgelöst und langsam! mit viel Rühren zu der Schokoladenmasse gegeben. Die ganze Masse sollte dickflüssig sein.

Dann geht's ans Schichten, abwechselnd Schokoladenmasse und Kekse. Danach den "Kalten Hund" unbedingt kaltstellen, da er sonst nicht fest wird.

Kalte Schnauze oder Kalter Hund

Zutaten:

4 Eier
250 g Zucker
125 g Kakao
250 g Palmin
Leibnizkeks

Zubereitung:

Eier und Zucker schaumig rühren, Palmin auflösen und löffelweise unter den Teig rühren. Königskuchenform mit Pergamentpapier auslegen und 1 Schicht Teig und eine Schicht Leibnizkeks abwechselnd schichten und erkalten lassen.

24.01.1994

Kalten Hund

Zutaten:

2-3 Eier
250 g Zucker
6 El. Milch
1 P. Vanillezucker
1 Fl. Backaroma "Rum"
125 g dunklen Kakao
190 g Kokosfett (ca.) (3/4 Platte Palmin)
250 g Margarine
1 P. Schokoladenpudding-Pulver
Butterkekse
Buntstreusel

Zubereitung:

Eier, Zucker, Milch, Vanillezucker und Rum-Aroma miteinander verrühren, dann den Kakao dazugeben. Kokosfett und Margarine bei niedriger Temperatur schmelzen und etwas abkühlen lassen. Fett nach und nach dem Teig zufügen und vorsichtig unterheben. Danach das Pudding-Pulver unterrühren. Eine Kastenform mit Pergamentpapier auslegen und abwechselnd den Teig und Butterkekse hineinschichten. Zum Schluss mit Buntstreusel bestreuen und einige Stunden kalt stellen.

Kalter Griesspudding

Zutaten:

1/2 l Milch
; Salz
Zitronenschale
Butter
70 g Griess
1 Eigelb
2 Eiweiss
80 g Puderzucker
Himbeersaft

Zubereitung:

Milch, Salz, Zitronenschale und Butter aufkochen lassen, den Griess darin einkochen.

Wenn die Masse noch warm ist, das Eigelb einrühren. Die Eiweisse mit dem Puderzucker steif schlagen und ebenfalls unter die Masse mischen.

Den Griesspudding in Puddingförmchen füllen, die zuvor mit kaltem Wasser ausgespült wurden und für mindestens 2 Stunden kalt stellen.

Den Griesspudding vorsichtig stürzen und mit etwas Himbeersaft umkränzen.

Kalter Hund

Zutaten:

250 g Kokosfett
250 g Puderzucker
50 g Kakao
1 Tl. Pulverkaffee
1 Prise Salz
2 Eier
1 Tl. Rum
1 Pk. Butterkekse

Zubereitung:

Das Kokosfett in Stücke brechen und diese bei schwacher Hitze schmelzen. Nebenbei Puderzucker, Kakao, Pulverkaffee, Salz, Eier und den Rum in einer Schüssel verrühren. Wenn das Fett zerlaufen ist, dieses abkühlen lassen und dann der Masse zugeben.

Nun eine Kastenform mit Pergamentpapier auslegen und abwechselnd von der Masse und den Keksen einschichten.

2-3 Stunden in den Kühlschrank stellen, danach den Kuchen auf eine Platte stürzen und los geht's.

Kalter Hund mit Walnüssen

Zutaten:

250 g Kokosfett
2 Eier
180 g Puderzucker
1 Spur Salz
40 g Kakao; schwach entölt
1 El. Instantkaffee
2 El. Walnuskerne; feingehackt
24 Butterkekse
20 Walnuskerne
- in Hälften zum Garnieren

Zubereitung:

Das Kokosfett zerlassen und abkühlen lassen.

Eier, Puderzucker und Salz schaumig rühren, Kakao, Instantkaffee und gehackte Walnüsse zufügen.

Das Kokosfett nach und nach dazurühren.

Eine Kastenform mit Alupapier auslegen, den Boden mit Keksen auslegen und dann abwechselnd Kokosfettmasse und Keksschichten einfüllen.

Im Kühlschrank fest werden lassen. Das dauert...

Dann wird der Kuchen aus der Form gestürzt, und an den Seiten mit einem Fön ganz leicht erwärmt, und die Walnusshälften aufgesetzt.

Kalter Kuchen (Kalter Hund)

Zutaten:

1 Pf. Palmin
4 Eier
3/4 Pf. Zucker
80 - 150 gr. guten Kakao
2 - 3 Päckchen Butterkekse
evtl. 1 Schuss Rum oder 2 - 3 Kaffeelöffel Nescafe
2 Päckchen echten Vanillezucker

Zubereitung:

Eier und Zucker schaumig rühren. Kakao durch ein Sieb dazugeben, sowie je nach Wunsch die Geschmackszutaten.

Das flüssige, warme Palmin (man lässt es in einem Topf auf kleiner Flamme schmelzen) nach und nach darunterrühren.

Eine kleine Kastenform (30 cm) mit Pergamentpapier auslegen. Eine Lage Butterkekse, dann die Schokoladenmasse abwechselnd einfüllen. Die oberste Schicht sowie Seiten und Boden sind Schokoladenmasse.

Kaltstellen, nach 2 - 5 Tagen aus der Form nehmen und je nach Wunsch in kleine Scheiben schneiden.

So, das war's. Mir schmeckt er mit einem guten Schuss Rum am besten, für Kindergeburtstage natürlich ohne Alkohol (Kinder sind ganz heiss auf diesen Kuchen - meine Mutter macht ihn mir Heute noch zu jedem Geburtstag.

Kaltschale mit Gries

Zutaten:

Milch
1 Pk. Grieß
1 Glas Sauerkirschen
Mondamin
Zucker/Diätzucker

Zubereitung:

Milch erhitzen
das Grießmehl unter Rühren hinzugeben, auf kleiner Flamme kochen lassen
(möglichst morgens zubereiten und bis mittags kaltstellen)
die Kirschen kochen
mit Wasser, Mondamin und Zucker/Diätzucker die Kirschoße andicken

Kandierte Früchte

Zutaten:

450 g Vorbereitete Früchte
700 g Zucker

Zubereitung:

1. Die Früchte in ausreichend Wasser pochieren, dass sie gerade weich sind. Bei kleinen oder weichen Stücken dauert das etwa 2-4 Minuten, bei grösseren, festeren, wie etwa Aprikosen, etwa 10-15 Minuten.
2. Die Früchte auf einen Rost über ein tieferes Tablett legen und abtropfen lassen.
3. 300 ml des Pochierwassers und 175 g Zucker erhitzen. Mit einem Holzlöffel rühren, bis der Zucker aufgelöst ist. Zum Kochen bringen.
4. Die Früchte nebeneinander in eine flache Schüssel legen. Den kochenden Sirup darauf giessen, dass die Früchte ganz bedeckt sind.
5. Die Früchte mit Pergamentpapier bedecken, dass sie ganz eingetaucht bleiben. 24 Stunden an einem warmen Platz stehen lassen.
6. Mit einem Schlitzlöffel aus dem Sirup nehmen, auf einem Rost über einem tiefen Tablett abtropfen lassen.
7. Den Sirup aus der Einweischüssel in einen Topf giessen, 50 g Zucker dazugeben und erhitzen. Mit einem Holzlöffel rühren, bis der Zucker aufgelöst ist. Zum Kochen bringen.
8. Die Früchte wieder in die Schüssel legen, den Sirup darüber giessen, mit Pergamentpapier bedecken und wieder 24 Stunden stehen lassen.
9. Die Schritte 6, 7, 8 noch fünfmal wiederholen.
10. Schritt 6, dann Schritt 7 mit 75 g Zucker wiederholen. Schritt 8 wiederholen, die Früchte aber 48 statt 24 Stunden stehen lassen.
11. Schritt 10 wiederholen und alles 4 Tage stehen lassen. Sollen die Früchte sehr süss sein, auch länger.
12. Die Früchte auf einen Rost über einem tiefen Tablett legen und abtropfen lassen.
13. Die Früchte an einem warmen luftigen Ort legen, bis sie ganz trocken sind.
14. In Kartons oder Holzkistchen zwischen Pergamentpapier legen oder mit Zucker bestreuen.

Kandierte Früchte I

Zutaten:

ergibt ca. 750 g:

140 g Zucker

5 El. Wasser

Warmes Wasser

Etwa 185 g gemischte frische Früchte

z.B. Trauben, Mandarinschnitze und Erdbeeren

Zubereitung:

Früchte waschen.

Zucker und Wasser in einen schweren Topf geben. Bei niedriger Temperatur erhitzen. Gelegentlich umrühren, bis der Zucker ganz aufgelöst ist.

Ohne Umrühren zum Kochen bringen. Kochen, bis der Sirup eine blasse Karamelfarbe annimmt. Den Topf sofort vom Herd nehmen und in eine Schüssel mit warmem Wasser stellen.

Die einzelnen Früchte oder Fruchtstücke vorsichtig in den Sirup tauchen. Auf ein leicht gefettetes Kuchengitter oder Backblech legen. Auskühlen und hart werden lassen. Zum Servieren in kleine Petit-fours-Formen legen.

Die Früchte innerhalb von 24 Stunden verzehren. Nicht im Kühlschrank lagern.

Kandierte Walnüsse

Zutaten:

100 g Walnusshälften
220 g Zucker
1 Orange; den Saft davon
-- mit Wasser auf
150 ml ;aufgefüllt
1 Unbehandelte Orange; die
-- abgeriebene Schale davon
1 Tl. Zimtpulver

Zubereitung:

Backofen auf 180 °C vorheizen (Gas: 2-3). Die Walnüsse etwa 15 Minuten im Ofen rösten.

Den Zucker zusammen mit dem Orangensaft langsam erhitzen, bis sich der Zucker aufgelöst hat.

Dann kräftig kochen lassen, bis ein Zuckerthermometer 115 °C anzeigt. Probe von Hand: Mit einem Löffel etwas kochenden Sirup entnehmen und sofort in Daumen und Zeigefinger verreiben. Wenn sich eine kleine, weiche Kugel bildet, die sich von den Fingern lösen lässt, ist das richtige Stadium erreicht.

Topf von der Kochstelle nehmen, Orangenschale, Zimt und Walnüsse hinzufügen. Die Masse durchrühren, bis sie cremig wird. Auf einen Teller giessen, Walnüsse voneinander trennen. Vollständig auskühlen lassen.

Kuchen, Gebäck, Pralinen

Kandil-Simidi Kandil-Ringe mit Sesam

Zutaten:

Für 20 Plätzchen:

25 g Hefe

1/8 l lauwarmes Wasser

500 g Mehl

60 g zerlassene Butter

1 Prise Salz

2 El. warmer Honig

1 El. Mahlep (Pulver aus Steinweichseln,
also Wildkirschen,

in trk. Geschäften erhältlich)

ca. 1 l kochendheisses Wasser

2 Eigelb

10 Tl. Sesam

Zubereitung:

Dieses nur wenig süsse Gebäck wird vor allem während der moslemischen Kandil-Feiertage angeboten; daher der Name.

Die Hefe zerbröckeln und in das lauwarme Wasser einrühren. Mehl und Hefewasser in eine Schüssel geben und gründlich verarbeiten. Die zerlassene Butter, Salz, Honig und das Mahlep einkneten. Zugedeckt 3/4 Stunde bei Zimmertemperatur gehen lassen. Den Teig in 20 gleich grosse Stücke aufteilen und zu Würstchen rollen. Mit einer Schaumkelle jedes Plätzchen einzeln 1/2 Minute in das kochendheisse Wasser eintauchen, danach zuerst in Eigelb und dann im Sesam wälzen. Den Backofen auf 175 °C Celsius einschalten und die Plätzchen in ca. 30 Minuten knusprig braun backen.

Kuchen, Gebäck, Pralinen

Kandil-Simidi (Kandil-Ringe mit Sesam)

Zutaten:

25 g Hefe
1/8 l ;lauwarmes Wasser
500 g Mehl
60 g Butter; zerlassen
1 Spur ;Salz
2 El. Honig; warm
1 El. Mahlep
-- Pulver aus Steinweichseln
-- also Wildkirschen
1 l ;kochendheißes Wasser
-- ca. Menge
2 Eigelb
10 Tl. Sesam

Zubereitung:

Dieses nur wenig süße Gebäck wird vor allem während der moslemischen Kandil-Feiertage angeboten; daher der Name.

Die Hefe zerbröckeln und in das lauwarme Wasser einrühren. Mehl und Hefewasser in eine Schüssel geben und gründlich verarbeiten. Die zerlassene Butter, Salz, Honig und das Mahlep einkneten. Zugedeckt 3/4 Stunde bei Zimmertemperatur gehen lassen.

Den Teig in gleich große Stücke aufteilen und zu Würstchen rollen. Mit einer Schaumkelle jedes Plätzchen einzeln 1/2 Minute in das kochendheiße Wasser eintauchen, danach zuerst in Eigelb und dann im Sesam wälzen. Den Backofen auf 175 Grad Celsius einschalten und die Plätzchen in ca. 30 Minuten knusprig braun backen.

Kapuzinerklösse

Zutaten:

500 ml Milch
50 g Rosinen
50 g Zucker
400 g Brotwürfel
20 g Mehl
2 Eier
Zimt
Zucker

Zubereitung:

(*) Wie andere nahrhafte Süßspeisen, kann auch dieses Gericht nicht nur als Dessert (1 Rezept entspricht dann in etwa 4 Personen), sondern, zusammen mit Milchkaffee, auch als Nachtessen aufgetischt werden (1 Rezept entspricht dann eher 2 Personen).

Dem Namen nach brachte ein Kapuziner dieses Rezept in die mehr nach Fleisch, denn nach Fastenspeisen lechzenden Bauernfamilien auf der Ibergereg (oberhalb von Schwytz).

Die Milch wird mit den gewaschenen Rosinen und Zucker aufgekocht. Dann gibt man das in Würfel geschnittene Brot dazu und kocht dies unter ständigem Rühren zu einem festen Brei.

Wenn die Masse noch warm ist, vermischt man sie mit dem Mehl und den verklopften Eiern. Nach dem Erkalten schneidet man den "Kuchen" in nicht zu kleine Klösse, backt diese schwimmend im rauchheissen Fett und serviert sie, bestreut mit Zucker und Zimt.

Karamel-Flammeri auf Vanillesauce

Zutaten:

Zutaten:

50 ml Milch, (1)

450 ml ;Milch, (2)

40 g Speisestärke

100 g Zucker, (1)

4 El. ;Wasser

1 Pk. Saucenpulver mit Vanillegeschmack

40 g ;Zucker, (2)

25 ml ;Milch, (3)

50 g ;Zucker, (3)

475 ml ;Milch, (4)

1 El. Butter

40 g Mandelstifte

35 g ;Zucker, (4)

Nährwert:

490 p. Port. Kalorien

2060 p. Port. Joule

Zubereitung:

Milch (1) mit der Speisestärke glattrühren.

Milch (2) erhitzen.

Zucker (1) in einem breiten Topf goldbraun karamelisieren. Mit kochendheissem Wasser ablöschen. Dann die heisse Milch (2) und Zucker (2) zufügen und alles aufkochen. Speisestärke unter die kochende Milch rühren und nochmals aufkochen. Flammeri sofort in mit kaltem Wasser ausgespülte Puddingförmchen füllen. Einige Stunden (am besten über Nacht) kaltstellen.

Für die Sauce Milch (3) mit Saucenpulver und Zucker (3) verrühren. Milch (4) aufkochen, Saucenpulver einrühren und unter Rühren kurz aufkochen. Damit sich keine Haut bildet, Oberfläche mit Klarsichtfolie abdecken und abkühlen lassen.

Für den Krokant Zucker (4) in einem Topf goldbraun karamelisieren. Butter und Mandelstifte unterrühren, alles auf eine geölte Alufolie streichen. Auskühlen lassen. Dann den Krokant etwas zerklopfen. Flammeri auf Teller stürzen, mit Vanillesauce übergossen. Mit dem zerkleinerten Krokant bestreuen.

Karamel-Whisky-Pudding

Zutaten:

0.5 l Milch
6 El. Whisky
1 Pk. Puddingpulver Vanille
125 g Zucker
150 g Schlagsahne
1 Pk. Vanillinzucker
1 Tl. Puderzucker
0.5 Tl. Kakao

Zubereitung:

1/8 Liter Milch, Whisky, Puddingpulver und 2 Eßlöffel Zucker glattrühren. Restlichen Zucker und 4 Eßlöffel Wasser in einem Topf so lange erhitzen, bis der Zucker geschmolzen und hellbraun ist. Dabei nicht umrühren! Restliche Milch zugießen, aufkochen und das verquirlte Puddingpulver zufügen. Alles unter Rühren nochmals aufkochen, dann in eine Schüssel gießen und auskühlen lassen.

Sahne und Vanillinzucker halbsteif schlagen. Erst kurz vor dem Servieren auf den Pudding geben. Mit Puderzucker und Kakao bestäubt servieren.

Zubereitungszeit/Arbeitszeit ca. 20 Minuten (ohne Wartezeit)
Pro Portion ca. 400 Kalorien/1680 Joule.

Karamelbonbons

Zutaten:

etwa 60 bis 70 Stück:
3/8 l süsse Sahne
200 g Zucker
3 - 4 El. Honig
30 g Butter
Öl

Zubereitung:

Sahne etwa eine dreiviertel Stunde lang unter Rühren zu knapp einem Viertelliter Flüssigkeit einkochen lassen. Zucker, Honig und Butter zugeben. So lange unter Rühren weiterkochen, bis Bonbontropfen in einem Glas mit kaltem Wasser halbfest werden. Jetzt müsst ihr schnell arbeiten. Masse auf ein geöltes Blech oder eine Porzellanplatte giessen, etwa abkühlen lassen. Streifen von drei Zentimetern Breite von der Bonbonmasse abschneiden. Hände etwas einölen. Die Streifen ziehen, kneten, wieder ziehen, zusammenklappen, wieder ziehen und kneten. Je öfter ihr das macht, desto weicher werden die Bonbons. Dabei tritt viel Fett aus. Küchenpapier bereitlegen. Die abgekühlten Streifen mit der Schere in Bonbons schneiden, einzeln in Glaspapier wickeln.

Karamelbonbons II

Zutaten:

1 l Vollmilch
1 kg Zucker

Zubereitung:

(und einen Dummen. Wir nehmen dafür meistens unsere Nachbarin, die während unserer Backerei oft "zufällig" zum Probieren vorbeischaute...)

Milch und Zucker in einen Topf geben. Die Flüssigkeit unter ständigem Rühren (hierfür braucht Ihr den Dummen, dauert nämlich ca. 3 h) eindampfen lassen. Unterdessen ein Backblech mit Backpapier belegen. Wenn die Masse gerade noch als cremig zu bezeichnen ist (erfordert etwas Fingerspitzengefühl), zügig auf das Backpapier streichen (1,5 cm dick) und in mundgerechte Quadrate schneiden (Die Masse wird ziemlich schnell hart!). Fertig.

Karamelleis

Zutaten:

1 Vanillestange
250 g Schlagsahne
1/4 l Milch
150 g Zucker
12 Eigelb

Zubereitung:

Vanillemark, Sahne, Milch aufkochen. Zucker unter ständigem Rühren schmelzen, goldbraun karamelisieren. Abgekühlten Zucker mit der heissen Sahne-Milch ablöschen und darin auflösen. Alles langsam in schaumig gerührte Eigelbe rühren. Nicht kochen, sonst gerinnt das Eigelb! Die dickliche Masse sieben, in einer Eismaschine gefrieren lassen.

Karamelfondü

Zutaten:

Zutaten:

250 g Sahnetoffees;

- od. Karamelbonbons

8 El. Sahne; oder Wasser

1 El. Rum

Zubereitung:

Die Bonbons unter ständigem Rühren in der Sahne oder dem Wasser auf kleiner Hitze auflösen.

Die Sauce über einer Kerzenflamme immer sehr warm halten. Beim Stippen immer gut umrühren.

Beilagen

Apfelstücke, Walnüsse (lassen sich schlecht aufspiessen, schmecken aber sehr gut), Makrönchen und Bananenstücke stippen.

tb=El

Karamelisierte Birnencreme

Zutaten:

8 Nicht zu reife Birnen
200 g Zucker
100 ml Marsala; eventuell Madeira
3 El. Zitronensaft
300 ml Rahm
1 Pk. Vanillezucker

Zubereitung:

Birnen schälen, halbieren, Kerngehäuse entfernen. Die Hälften klein schneiden. Zucker in einer Pfanne bei mittlerer Hitze karamelisieren. Birnenstücke begeben, so lange darin wenden, bis der festgewordene Karamel sich wieder aufgelöst hat und die Stücke damit überzogen sind. Marsala und Zitronensaft beifügen, zugedeckt köcheln lassen, bis die Birnenstücke so weich sind, dass sie zerfallen. Birnen und Saft pürieren, anschliessend vollständig auskühlen lassen.

Rahm und Vanillezucker steif schlagen und mit der Creme vermengen. Kühl servieren.

Vorbereiten: Birnencreme am Vortag zubereiten und kühl stellen. Ein oder zwei Stunden vor dem Servieren Rahm schlagen, untermischen und bis zum Servieren kühlstellen.

Karamalisierte Orangen- und Kiwischeiben

Zutaten:

für 2 Personen:

1 El Mandelblättchen

1 mittelgroße Orange

1 Kiwi

50 g Zucker

4 cl Orangenlikör

Zubereitung:

1. Mandelblättchen in einer Pfanne ohne Fett bräunen. Auf einen Teller schütten. Orange und Kiwi schälen und in Scheiben schneiden.

2. Zucker in der Pfanne schmelzen und leicht bräunen lassen. Likör und ca. 2 El Wasser zugeben und unter Rühren so lange kochen, bis sich der Zucker gelöst hat. Obstscheiben darin wenden, auf Tellern anrichten. Übrige Soße darauf verteilen und Mandeln darüberstreuen.

Karamelreis mit Rhabarbersirup

Zutaten:

Für sechs Portionen:

1 kg Rhabarber

350 g Zucker

gut 1/2 l Milch

200 g Reis

4 Blatt weisse Gelatine

Fett für die Form

1/2 Ogenmelone

Zubereitung:

Rhabarber putzen, waschen und in Stücke schneiden. Mit 100 ccm Wasser 20 Minuten bei kleiner Hitze kochen. Durch ein Küchentuch giessen und gut abtropfen lassen. Einen halben Liter Saft abmessen. Mit 250 g Zucker vermischen und etwa zehn Minuten im offenen Topf kochen, bis der Saft dickflüssig und sirupartig geworden ist. Restlichen Zucker in einem Topf schmelzen, bis er hellbraun ist. Von der Kochstelle nehmen und sofort die Milch zugießen. (Vorsicht, es spritzt und brodel!) Milch aufkochen und Reis zufügen. Bei kleinster Hitze im geschlossenen Topf 20 Minuten aufquellen lassen. Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Ausdrücken und unter den heissen Reis rühren. In eine gefettete Form füllen und abkühlen lassen. Auf einen Teller stürzen. Mit dem Rhabarbersirup übergießen und mit Melonenkugeln oder -stückchen servieren.

Kardamom-Küsse

Zutaten:

Teig:

5 Eiweiss
200 g Zucker
80 g Mandelblättchen
20 g Kardamom
3 El. Rosenwasser
100 g Kartoffelmehl

Guss:

200 g Puderzucker
Saft einer Zitrone
5 El. Rum
1 Glas Hagebuttenmus

Garnitur:

Walnusshälften

Zubereitung:

Eiweiss steif schlagen, Zucker einrieseln lassen und alles schnittfest schlagen.

Mandelblättchen, Kardamom, Rosenwasser und Kartoffelmehl mit dem Rührlöffel vorsichtig unterheben.

Im Abstand von 8 cm walnussgrosse Häufchen auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech setzen. Im vorgeheizten Backofen, zweite Schiene von unten, bei 200 Grad C (E-Herd, Gasherd Stufe 3, 175 Grad C Umluft) 20 Minuten backen.

Inzwischen für den Guss Puderzucker, Zitronensaft und Rum verrühren. Die fertig gebackenen Makronen damit bestreichen, 1 kleinen Teelöffel Hagebuttenmus darauf geben. Mit Walnusshälften garnieren.

Pro Stück: 105 Kalorien = 441 Joule

Kardamom-Nuß-Eis

Zutaten:

2 l Milch
12 grüne Kardamomschoten, zerstoßen
100 g Zucker
50 g gehackte, blanchierte Mandeln, geröstet
50 g gehackte Pistazienkerne
Minzezweige zum Garnieren

Zubereitung:

Milch und Kardamomschoten in einem Topf zum Kochen bringen. Die Hitze reduzieren und die Milch offen etwa 30 min. köcheln lassen, bis sie um etwa $\frac{2}{3}$ reduziert ist. Häufig umrühren. Die Kardamomschoten entfernen.

Zucker, Mandeln und die Hälfte der Pistazien einrühren und die Milch weitere 5 min. köcheln lassen. Abkühlen lassen. Die Milch in einen Plastikbehälter füllen und 2-3 Std. gefrieren lassen. Wenn die Ränder fest sind, die Milch in einen Mixer füllen und zu einer glatten Creme verrühren. Wieder in den Behälter füllen, zudecken und eine Stunde einfrieren.

Inzwischen 6 einzelne Formen (185 ml) in die Gefriertruhe stellen.

Die halbgefrorene Mischung in die Formen drücken, zudecken und 2 bis 3 Stunden in der Gefriertruhe hart werden lassen. Zum Servieren die Formen kurz in heisses Wasser tauchen und stürzen. Das Eis mit Pistazien bestreuen und mit Minze servieren.

Kardinalschnitten

Zutaten:

BAISER:

4 Eiweiss
160 g Zucker
Zitronensaft

BISKUIT:

3 Eier
75 g Mehl
75 g Zucker

FUELLUNG:

2 Pk. Schlagsahne
150 g Beerenobst
Puderzucker

Zubereitung:

Die Baisermasse anrichten und in Streifen auf ein Backblech spritzen.
Bei 100 °C Heissluft leicht hellgelb backen (trocknen).

Die Biskuitmasse zwischen den getrockneten Baiser spritzen. Bei 160 °C Heissluft wieder backen.

Abgekühlte Kuchen halbieren, mit der steifgeschlagenen Sahne und dem Beerenobst füllen und mit Puderzucker besieben.

Kardinalstorte

Zutaten:

Biskuitteig:

75 g Mehl

3 Eiweiß

150 g Zucker

1 Prise Salz

3 Eigelb

1 Päckchen Vanillepudding

1 gestr. Tl. Backpulver

Füllung:

250-300 g Glas Sauerkirschen

2 El. Rum

6 El. rotes Johannisbeergelee

1 Päckchen Rotwein-Creme

Garnierung:

Schokoladenraspeln

1/8 l Sahne

Sauerkirschen

Zubereitung:

Den Boden einer 26er Springform einfetten und mit Pergamentpapier auslegen. Das Eiweiß zu festem Schnee schlagen; Zucker und Salz hinzufügen und so lange weiter schlagen, bis der Schnee wieder fest ist. Das verquirlte Eigelb leicht damit vermischen. Puddingpulver und das mit Backpulver gemischte Mehl darübersieben und locker unterziehen. Den Teig in die vorbereitete Springform füllen und sofort auf der mittleren Schiene bei guter Mittelhitze backen. Bei 200°C (Stufe 3-4) ca. 30 min. backen.

Die gut abgetropften Sauerkirschen in Rum tränken. Den erkalteten Biskuitboden einmal durchschneiden. Den unteren Boden mit 4 El. Gelee bestreichen und die abgetropften Rumkirschen darauf verteilen. Rotwein-Creme laut Beschreibung herstellen, jedoch 1/4 l steifgeschlagene Sahne darunterziehen.

Anschließend auf die Kirschen geben, glattstreichen und auch den Tortenrand damit bestreichen. Die Oberfläche mit geraspelter Schokolade bestreuen, mit Sahnetupfen garnieren und jeweils eine Sauerkirsche daraufsetzen. Am Besten gekühlt servieren.

Karibik-Baisers

Zutaten:

(ca. 40 Stück):

1 Eiweiß

1 Tl. Limettensaft

140 g feiner Zucker

30 g Kokosraspel

40 kleine Oblaten

ca. 180 g kandierte Ananasstückchen

Zubereitung:

Eiweiß steif schlagen, den Saft sowie allmählich den Zucker zugeben, dabei weiterschlagen. Zuletzt die Kokosraspel unterziehen. Backbleche mit den Oblaten auslegen. 20 Ananasstückchen längs halbieren, jeweils eines davon auf jede Oblate legen. Die restliche Ananas in feine Streifen schneiden. Mit einem Teelöffel gehäufte runde Kleckse der Baisermasse auf die Oblaten streichen. Jeweils mit ein paar feinen Ananasstreifen garnieren. Bei 150 Grad (Gas: Stufe 1) ca. 20 min. hellgelb backen. Auf einem Gitter auskühlen lassen, die Ränder der Oblaten eventuell wegbrechen. Baisers kühl und trocken aufbewahren.

Karibiktraum

Zutaten:

3 El. Kokosraspel
1/8 l Kokoslikör
3 Eigelb
4 Blatt weiße Gelatine
250 g süße Sahne
1 Päckchen Vanillinzucker
4 El. feine Ananaswürfel

Zubereitung:

Kokosraspel in der trockenen Pfanne rösten und abkühlen lassen.

Likör mit Eigelb verrühren Gelatine nach Anweisung auflösen, unter den Likör rühren und kühl stellen, bis die Masse halb steif ist.

Sahne steif schlagen, mit Vanillinzucker süßen und unterheben.

Ananaswürfel ebenfalls unterheben.

Creme in Gläser füllen und mit Kokosraspeln bestreuen.

Karibische Kokos-Charlotte

Zutaten:

Biskuitrolle:

4 Eier
100 g Zucker
40 g Mehl
80 g Kokosraspel
250 g Erdbeerkonfitüre
Zucker; zum Bestreuen

Füllung:

500 g Ananas in Stücken,
- aus der Dose
2 Eier
125 g Zucker
2 Pk. Vanillinzucker
200 g Mascarpone (italienischer
- Doppelrahm-Frischkäse,
- ersatzweise normaler
- Doppelrahm-Frischkäse
500 g Magerquark
3 El. Kokosraspel
1 1/2 Zitronen; Saft
10 cl Kokosnusslikör mit
- weißem Rum
11 Blatt weisse Gelatine
200 g Schlagsahne

Zubereitung:

Elektro-Ofen auf 200 °C vorheizen.

Eier trennen, Eiweisse steif schlagen, die Eigelbe mit dem Zucker sehr schaumig rühren, den Eischnee daraufsetzen, Mehl und Kokosraspel darübergeben und alles alles mit dem Schneebesen locker unterziehen.

Ein Backblech (40x35 cm) mit Backpapier auslegen, Teig darauf verteilen, im Ofen 10 bis 12 Minuten backen (Gas: Stufe 3).

Die Konfitüre erwärmen und durch ein Sieb streichen.

Ein sauberes Küchentuch mit Zucker bestreuen, Biskuit darauf stürzen, das Papier abziehen. Biskuit dünn mit der Konfitüre bestreichen. Sofort von der langen Seite her eng einrollen.

Abkühlen lassen.

Die Ananas abtropfen lassen, Saft aufheben. Etwa 20 Stück beiseite

legen. Übrige Ananas pürieren.

Die Eier mit dem Zucker und dem Vanillinzucker zu einer hellen cremigen Masse aufschlagen. Nach und nach den Mascarpone, den Quark, die Kokosraspel, den Zitronensaft und den Kokoslikör einrühren, dann das Ananaspüree unterziehen.

Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen, leicht ausdrücken. Mit 5 El. Ananassaft in einen kleinen Topf bei milder Hitze auflösen. Mit einigen Esslöffeln Quark-Masse verrühren, unter die übrige Quark-Masse rühren. Im Kühlschrank etwas gelieren lassen.

Einen Springformrand (Durchmesser 26 cm) auf eine Tortenplatte stellen. Biskuitrolle in etwa 1 cm dünne Scheiben schneiden. Den Boden (Tortenplatte) und den Rand der Springform eng mit den Röllchen auslegen, dann etwa 2/3 der angelierten Creme gerade so hoch einfüllen, dass sie nicht über die Zwischenräume der Röllchen hinausläuft. Die Torte im Kühlschrank fest werden lassen (das dauert etwa 2 Stunden).

Springformrand vorsichtig entfernen, die Sahne steif schlagen und unter die übrige Quark-Creme ziehen, auf die Torte geben und mit einem Löffel Spitzen ziehen. Mit den restlichen Ananasstückchen verzieren.

Tip Keine frische Ananas verwenden, sonst wird die Creme unangenehm bitter. Frische Ananas und Sahne, Quark oder Joghurt vertragen sich nicht. Das in der Ananas enthaltene Enzym Bromelin spaltet Eiweiss, macht Milchprodukte bitter und lässt Gelatine nicht fest werden. Das gleiche passiert auch bei frischen Kiwis und Sahne bzw. Gelatine.

03.04.1994 (Tj)

Karibische Kokos-Charlotte

Zutaten:

Biskuitrolle:

4 Eier
100 g Zucker
40 g Mehl
80 g Kokosraspel
250 g Erdbeerkonfitüre
Zucker; zum Bestreuen

Füllung:

500 g Ananas in Stücken,
- aus der Dose
2 Eier
125 g Zucker
2 Pk. Vanillinzucker
200 g Mascarpone (italienischer
- Doppelrahm-Frischkäse,
- ersatzweise normaler
- Doppelrahm-Frischkäse
500 g Magerquark
3 El. Kokosraspel
1 1/2 Zitronen; Saft
10 cl Kokosnusslikör mit
- weißem Rum
11 Blatt weisse Gelatine
200 g Schlagsahne

Zubereitung:

Elektro-Ofen auf 200 °C vorheizen.

Eier trennen, Eiweisse steif schlagen, die Eigelbe mit dem Zucker sehr schaumig rühren, den Eischnee daraufsetzen, Mehl und Kokosraspel darübergeben und alles alles mit dem Schneebesen locker unterziehen.

Ein Backblech (40x35 cm) mit Backpapier auslegen, Teig darauf verteilen, im Ofen 10 bis 12 Minuten backen (Gas: Stufe 3).

Die Konfitüre erwärmen und durch ein Sieb streichen.

Ein sauberes Küchentuch mit Zucker bestreuen, Biskuit darauf stürzen, das Papier abziehen. Biskuit dünn mit der Konfitüre bestreichen. Sofort von der langen Seite her eng einrollen.

Abkühlen lassen.

Die Ananas abtropfen lassen, Saft aufheben. Etwa 20 Stück beiseite

legen. Übrige Ananas pürieren.

Die Eier mit dem Zucker und dem Vanillinzucker zu einer hellen cremigen Masse aufschlagen. Nach und nach den Mascarpone, den Quark, die Kokosraspel, den Zitronensaft und den Kokoslikör einrühren, dann das Ananaspüree unterziehen.

Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen, leicht ausdrücken. Mit 5 El. Ananassaft in einen kleinen Topf bei milder Hitze auflösen. Mit einigen Esslöffeln Quark-Masse verrühren, unter die übrige Quark-Masse rühren. Im Kühlschrank etwas gelieren lassen.

Einen Springformrand (Durchmesser 26 cm) auf eine Tortenplatte stellen. Biskuitrolle in etwa 1 cm dünne Scheiben schneiden. Den Boden (Tortenplatte) und den Rand der Springform eng mit den Röllchen auslegen, dann etwa 2/3 der angelierten Creme gerade so hoch einfüllen, dass sie nicht über die Zwischenräume der Röllchen hinausläuft. Die Torte im Kühlschrank fest werden lassen (das dauert etwa 2 Stunden).

Springformrand vorsichtig entfernen, die Sahne steif schlagen und unter die übrige Quark-Creme ziehen, auf die Torte geben und mit einem Löffel Spitzen ziehen. Mit den restlichen Ananasstückchen verzieren.

Tip Keine frische Ananas verwenden, sonst wird die Creme unangenehm bitter. Frische Ananas und Sahne, Quark oder Joghurt vertragen sich nicht. Das in der Ananas enthaltene Enzym Bromelin spaltet Eiweiss, macht Milchprodukte bitter und lässt Gelatine nicht fest werden. Das gleiche passiert auch bei frischen Kiwis und Sahne bzw. Gelatine.

03.04.1994 (Tj)

Karlsbacher - Zitronenplätzchen (Spitzbuben)

Zutaten:

150 g Butter
150 g Mehl
100 g Zucker
100 g geschälte, geriebene Mandeln
1 Tl. Zitronensaft
1 Tl. abgeriebene Zitronenschale
Johannisbeergelee

Zitronenglasur:

100 g Puderzucker
Zitronensaft

Zubereitung:

Butter, Mehl, Zucker und Mandeln, sowie Zitronensaft und Zitronenschale zu einem glatten Teig verarbeiten. So viele volle Plätzchen wie Ringe ausstechen. Die Plätzchen sehr hell backen. Die vollen Plätzchen mit Gelee bestreichen, je einen Ring auflegen, mit Glasur bestreichen.

Karlsbader Dattelkuchen

Zutaten:

1 Tafel Zartbitterschokolade
10 Datteln; (Menge anpassen)
2 Karlsbader Oblaten
150 g Mandeln; gerieben
Schokoladenglasur; evtl.
- Bitterschokoladenglasur
Pistazien
Kandierte Kirschen
Marzipanrohmasse; evtl.

Zubereitung:

Die Schokolade im Wasserbad schmelzen lassen und glattrühren.

Die Hälfte der Schokolade auf der Hälfte der Oblaten verteilen und die entkernten Datteln darauf anordnen. Die Zwischenräume mit den geriebenen Mandeln bestreuen und darüber die restliche Schokolade gießen.

Mit der zweiten Hälfte der Oblaten abdecken, die Torte leicht zusammendrücken und kalt stellen.

Eine sehr dicke Schokoladenglasur, am besten aus Bitterschokolade, auf dem Kuchen verteilen und auch den Rand damit verschließen. Mit Pistazien und kandierten Kirschen verzieren.

Evtl. aus Marzipanrohmasse eine Verzierung formen und auf die noch weiche Glasur legen.

Karotten-Orangen Pudding

Zutaten:

600 g Karotten
4 Tl. Zuckerrohrgranulat
-ersatzweise brauner Zucker
4 Blatt Gelatine
2 Orangen
4 Bund Zimt
2 El. Keimöl; für Erwachsene weg lassen

Zubereitung:

Die Karotten gründlich waschen, die Wurzelenden und Stielansätze abschneiden, die Karotten schälen und in Scheiben schneiden.

In einem Topf etwa 24 Esslöffel Wasser zum Kochen bringen, die Karotten und das Zuckerrohrgranulat hinzufügen und bei mittlerer Hitze 10 bis 15 Minuten garen.

Inzwischen die Gelatine etwa 10 Minuten in kaltem Wasser einweichen.

Die Orangen auspressen, den Saft mit dem Zimt und dem Öl vermischen.

Die noch heißen Karotten pürieren und die Gelatine im heißen Mus auflösen. Den Orangensaft unterrühren.

4 Puddingformen (Inhalt etwa 1/4 Liter) mit kaltem Wasser ausschwenken, das Karottenmus einfüllen und in den Kühlschrank stellen. Nach etwa 3 Stunden kann man den Pudding stürzen.

Aus: Was Babys schmeckt und gut bekommt, GU Verlag

Karottenhalve

Zutaten:

450 g Karotten, gerieben
850 ml Milch
125 g Zucker
3 Kardamomkapseln
4 El. Ghee
2 El. Rosinen
2 El. Pistazienkerne

Zubereitung:

Karotten, Milch, Zucker und Kardamom in einen grossen Topf füllen und zum Kochen bringen. Die Hitze stark reduzieren und unter gelegentlichem Rühren kochen, bis die Milch verdampft ist. Ghee in einer grossen Pfanne auf mittlerer Stufe erhitzen, Karotten, Rosinen und Pistazien beimengen und unter Rühren 15-20 Minuten braun braten, bis die Mischung trocken und rötlich aussieht. Heiss oder kalt servieren.

Karottenkuchen

Zutaten:

5 Eier Klasse 3
50 g Fruchtzucker
40 g Diabetikersüsse
200 g Haselnüsse o. Mandeln
300 g Möhren
80 g Weizenmehl (Typ 1050)
3 El. Zitronensaft

Zubereitung:

Eier trennen, Eigelb u. Zucker u. Diabetikersüsse zu einer schaumigen Masse schlagen. Nüsse o. Mandeln fein reiben. Möhren raffeln (fein hobeln). Nüsse o. Mandeln, Möhren und das Mehl zur Eimasse geben, jedoch Nicht vermengen. Das Eiweiss steif schlagen, auf die Mischung geben und alle Zutaten kurz miteinander vermischen (vorsichtig unterziehen). In eine mit Backpapier ausgelegte Kastenform füllen.

Auf mittlerer Hitze (ca 170?) im vorgeheizten Backofen 50-60 Min. backen. Zum Schluss mit Zitronensaft beträufeln.

(Wann der Kuchen fertig ist, bestimmt die Holzprobe. Mit Zahnstocher oder Schaschlikspiess in den Kuchen stechen. Wenn Holz ohne Teiganhaftung herausgezogen werden kann, ist der Kuchen fertig)

04.01.1994

Karottenpudding an Joghurt-Mohn-Sauce

Zutaten:

Pudding:

100 g Karotten
5 dl Milch
1/2 Tl. Zitronenschale; gerieben
1 Vanilleschote
1 Spur Safran
4 Eier
6 El. Zucker

Sauce:

1 El. Mohnsamen
350 g Naturejoghurt
3 El. Zucker

Zubereitung:

Karotten feinraffeln und zusammen mit Milch, Zitronenschale, ausgekratztem Vanillemark und -stengel sowie dem Safran aufkochen.

Die Eier mit dem Zucker verrühren, die heisse Milch unter Rühren dazugiessen.

Die Masse in kleine hitzefeste Förmchen füllen, diese in einem mit heissen Wasser gefüllten Wasserbad stellen (sie sollen bis zu 2/3 im Wasser stehen).

In den auf 130 °C vorgeheizten Ofen schieben und 90 Minuten im Wasserbad garen.

Erkalten lassen und stürzen.

Für die Sauce den Mohn im Mörser zerstoßen und mit den anderen Zutaten verrühren.

Nach: Beatrice Äpli, Orella, Heft 2, 1994

04.03.1994

Kärscheplotzer (Saarland)

Zutaten:

4 Milchbrötchen
350 ml Milch
3 Eier
50 g Butter
50 g Zucker
20 g Mandeln; gehackt
750 g Kirschen
1 Zitrone; unbehandelt, Schale
-- abgerieben
Zimt

Zubereitung:

Milch erwärmen. Die Rinde der Brötchen abreiben, den Rest in Scheiben schneiden und mit der angewärmten Milch übergießen. Eier trennen. Butter, Zucker und Eigelb schaumig schlagen, mit der Zitronenschale, den Mandeln, den Kirschen und den eingeweichten Brötchen vermengen. Eiweiss steif schlagen und vorsichtig unter die Masse heben. Eine Auflaufform fetten, die Kirschmasse einfüllen und bei 200 °C im vorgeheizten Backofen ca. 35-40 Minuten backen. Mit Zucker und Zimt bestreut servieren.

Dazu passt gut Vanillesosse.

Ach so. " Kärsche " sind logischerweise Kirschen. " Plotzer " , von plotze" müssten wortwörtlich " Knaller " sein. Warum das Gericht so heisst, ist mir aber auch nicht klar. Hauptsache es schmeckt.

Kartoffel-Apfel-Strudel

Zutaten:

300 g Pellkartoffeln; vom Vortag
250 g Mehl
1 Pk. Backpulver
125 g Zucker
100 g Butter; zimmerwarm
1 Pk. Vanillezucker
1 Ei

Füllung:

750 g Äpfel
4 El. Zitronensaft
80 g Rosinen
80 g Zucker
1 El. Zimt
30 g Butter; flüssig

Zubereitung:

Kartoffeln schälen und durchs Passevite treiben. Mit dem Mehl, Backpulver, Zucker, Butter, Vanillezucker und Ei mischen. Zu einem festen Teig verkneten. Ist der Teig noch zu feucht, mischt man ihm noch etwas Mehl bei. Eine Stunde kühl stellen.

Äpfel schälen, achteln, Kerngehäuse entfernen, in dünne Scheibchen schneiden. Sogleich mit dem Zitronensaft vermengen. Rosinen, Zucker und Zimt beifügen, mischen.

Den Teig auf einem bemehlten Tuch zu einem Rechteck von ca. 30 x 40 cm auswallen. Die Füllung darauf verteilen, dabei auf den beiden Längsseiten einen 5 cm breiten Rand frei lassen und diesen über die Füllung schlagen. Den Teig mit Hilfe des Tuches zu einem Strudel aufrollen. Mit flüssiger Butter bestreichen und im 200 °C heißen Ofen 40 Minuten backen. Von Zeit zu Zeit mit Butter bestreichen.

Kuchen, Gebäck, Pralinen

Kartoffel-Gipfeli (Kartoffel-Hörnchen)

Zutaten:

450 g Blätterteig

Füllung:

250 g Kartoffeln

1 mittl. Zwiebel; fein gehackt

10 g Butter

10 Oliven; schwarz, entkernt

- und grob gehackt

100 g Formaggini; zerbröckelt

1 Bd. Petersilie; fein gehackt

Salz

Pfeffer

Zum Bestreichen:

1 Eigelb

1 Tl. Rahm

Zubereitung:

Die Kartoffeln in der Schale weich kochen. Noch warm schälen und durch ein Sieb drücken.

Die Zwiebel in der Butter glasig dünsten.

Oliven, Formaggini, Petersilie und Zwiebeln zu den passierten Kartoffeln geben und alles gut mischen.

Mit Salz und Pfeffer würzen.

Den Blätterteig dünn auswallen und in Stücke von 18x10 cm schneiden, diese wiederum diagonal halbieren.

Auf die Breitseite jedes Teigstückes etwas Füllung geben und zur Spitze hin aufrollen. Die Enden einschlagen und zu Gipfeli formen.

Mindestens 20 Minuten kühl stellen.

Das Eigelb mit dem Rahm verquirlen und die Gipfeli damit bepinseln.

Im auf 200 °C vorgeheizten Ofen auf der mittleren Rille während ca. 20 Minuten goldbraun backen.

Nach: D'Chuchi, Heft 6, 1991

02.02.1994

Kuchen, Gebäck, Pralinen

Kartoffel-Pastete (mit Schinken-Käse-Füllung)

Zutaten:

Für Den Teig:

300 g Mehl

150 g Butter

1/2 Tl. ;Salz

1/8 l ;Wasser

2 Eier

Für Die Füllung:

500 g Mehliges Kartoffeln

1/8 l Milch

;Salz, Pfeffer, Muskat

50 g Mehl

200 ml ;Wasser

100 ml Milch

200 g Mittelalter Gouda

100 g Gekochter Schinken

2 Eier; getrennt

Zubereitung:

Mehl, Butter, Salz, Wasser und Eier zu glattem Teig verarbeiten. Auf einer bemehlten Fläche ausrollen. Eine Springform damit belegen.

Gekochte Kartoffeln zerdrücken, mit Milch zu Püree verrühren, würzen.

Mehl, Wasser, Milch und Eigelb ins Püree rühren. Käse und Schinkenwürfel zugeben. Steifgeschlagenes Eiweiß unterheben.

Die Masse in die Springform geben und im vorgeheizten Ofen bei 200 °C 30-40 Min. goldgelb backen.

Dazu: Salat und Cidre.

Kartoffel-Peperoni-Quiche

Zutaten:

3 Rote Peperoni; Paprika
3 Gelbe Peperoni; Paprika
1 Zwiebel
1 dl Bouillon
;Salz
;Pfeffer
750 g Kartoffeln
150 g Gruyere; gerieben
1 Pk. Blätterteig

Zubereitung:

Die ganzen Peperoni direkt auf den Rost in den auf 220 °C vorgeheizten Ofen legen. Ca. 20 Minuten rösten lassen, d.h. bis die Haut platzt und das Gemüse grosse braunen Blasen bekommt. Aus dem Ofen nehmen und in einen Plastic-Sack legen und gut verschliessen. Das Gemüse darin 30 Minuten liegen lassen. Abschliessend schälen.

Die geschälten Peperoni halbieren, Kerne entfernen; Peperoni klein würfeln. Zwiebel in heissen Öl dünsten. Peperoni-Würfel zufügen, gut durchdünsten, mit Bouillon ablöschen und 30 Minuten zugedeckt kochen lassen. Dann auskühlen lassen.

Die Kartoffeln in der Schale weichkochen, wenig auskühlen lassen, schälen und in Scheibchen schneiden.

Das eingefettete Kuchenblech mit dem Teig auslegen, darauf das Peperoni-Mus verteilen. Die Kartoffelscheibchen dachziegelartig darauf anordnen, mit Salz und Pfeffer würzen und mit der Käse grosszügig bestreuen.

Im auf 220 °C vorgeheizte Ofen 40 Minuten garen. Heiss servieren.

Dessert, Nachspeisen

Kartoffel-Pudding mit Hagebuttensauce

Zutaten:

Für Den Pudding:

250 g Kartoffeln

50 g Butter

1 El. Streusüsse; z.B. Huxolin

2 Eier

1 El. Griess

50 g Mandeln, gemahlen

1 Tl. Zitronenschale, abgerieben

-- von unbehandelter Zitrone

Fett; für die Form

Griess; zum Ausstreuen

Für Die Sauce:

4 Aufgussbeuten Hagebuttentee

500 g Hagebutten

1 Zimtstange

1/2 Zitrone, unbehandelt

-- abgeriebene Schale davon

2 El. Streusüsse

1 El. Kartoffelstärke; bis zur

-- doppelten Menge

Zubereitung:

Pudding

Kartoffeln in kochendem Wasser 20 Minuten garen. Kartoffeln durch eine Presse geben (die Schale bleibt in der Presse zurück und kann weggeworfen werden).

Butter und Streusüsse schaumig rühren. Eier trennen und Eigelb unter die Butter-Mischung rühren. Griess, Mandeln, durchgedrückte Kartoffeln, Zitronenschale und steifgeschlagenes Eiweiss unterheben.

Puddingform einfetten, mit etwas Griess ausstreuen und die Kartoffelmasse einfüllen. Im heissen Wasserbad (die Form muss zu 3/4 bedeckt sein) 40-45 Minuten garen.

Sauce

Hagebuttentee mit kochendem Wasser übergossen und 10 Minuten ziehen lassen. Hagebutten waschen und putzen, dann mit dem Tee und Streusüsse 30 Minuten kochen. Durch ein Sieb streichen und nochmals kurz aufkochen. Kartoffelstärke mit wenig Wasser verrühren und die Sauce damit binden.

pudding stürzen und mit der Hagebuttensauce servieren.
 Pro Person 320 Kalorien = 1340 Joule = 2,3 Be

Kartoffel-Quark-Küchlein mit Beeren

Zutaten:

250 g Pellkartoffeln
50 g Mehl
4 El. Zucker
1 Eigelb
1 Spur ;Salz

Belag:

1 Ei
80 g Zucker
125 g Quark
150 g Beeren; z.B. Heidelbeeren
1 El. Paniermehl
Puderzucker

Zubereitung:

Kartoffeln schälen und durchs Passevite treiben. Mehl, Zucker, Eigelb und Salz beifügen, zu einem Teig verkneten. Ist der Teig noch zu feucht, mischt man ihm noch etwas Mehl bei. Den Teig 30 Minuten kühl stellen.

Ei und Zucker zu einer hellen, schaumigen Creme verrühren, den Quark untermischen. Die Beeren sorgfältig unterziehen.

Kleine Portionenförmchen gut einfetten und mit Paniermehl austreuen. Den Teig zwischen Klarsichtfolien auswallen und Rondellen ausstechen. Die Förmchen damit auslegen, die Beerenmasse einfüllen und im 200 °C heissen Ofen 25 Minuten backen. Auskühlen lassen, dann mit Puderzucker bestreuen.

Kartoffel-Quiche mit Sauerkraut

Zutaten:

600 g Kartoffeln; mehligkochend
25 g Butter
--oder Margarine
140 g Mehl
200 g Speck; durchwachsen
1 Dose Sauerkraut; 300g Einwage
1 Tl. Kümmel
250 g Schmand
1 Eigelb
100 g Emmentaler; gerieben
1 Bd. Schnittlauch; in Röllchen
;Salz
;Pfeffer
;Muskatnuß

Zubereitung:

Kartoffeln mit Schale kochen, auskühlen lassen und pellen. Die Hälfte in Scheiben schneiden, die andere Hälfte mit der Kartoffelpresse in eine Schüssel pressen und mit Salz, Pfeffer, Muskat, Fett und dem Mehl ganz glatt verkneten.

Eine Quicheform von 26cm Durchmesser ausfetten. Teig mit der Kuchenrolle passend etwa 1 cm dick ausrollen, die Form damit auslegen und kühl stellen.

Speck fein würfeln und in einer beschichteten Pfanne knusprig ausbraten. Sauerkraut ausdrücken und dazugeben. Mit Kümmel, Salz und Pfeffer würzen und 3 Min. schmoren. Abkühlen lassen, mit Schmand und Eigelb vermengen. Quiche auf dem Boden des heißen Ofens bei 220 Grad 15 Min. vorbacken. Kurz abkühlen lassen, dann Füllung darauf verstreichen. Kartoffelscheiben auf der Quiche verteilen und mit Käse bestreuen. 15 Minuten auf der 2. Schiene von unten backen. Mit Schnittlauch bestreut servieren.

Pro Portion 866 kcal.

Kartoffel-Speck-Käse-Stollen

Zutaten:

350 g Mehliges Kartoffeln; gekocht
40 g Hefe
1 El. ;Zucker
350 g Mehl
3 Eier
1 El. ;Salz

Füllung:

1 Bd. Petersilie; gehackt
2 Zwiebeln; in Ringe
200 g Speck; in Scheiben, dann
-- in Streifen geschnitten
150 g Raclette-Käse
-- klein gewürfelt

Zum Garnieren:

1 Eigelb
50 g Kürbiskerne

Zubereitung:

Kartoffeln schälen und in Salzwasser weichkochen. Auskühlen lassen und durchs Passivite treiben. Hefe mit dem Zucker flüssigrühren. Alle Teigzutaten gut vermengen und während ca. 10 Minuten zu einem geschmeidigen Teig verkneten. Zugedeckt an einem warmen Ort um das Doppelte gehen lassen.

Speck ohne Fettzugabe braun braten. Zwiebeln und Petersilie beifügen und kurz mitdünsten. Auskühlen lassen.

Den Teig auf einem bemehlten Tuch zu einem Rechteck von ca. 50 x 35 cm auswallen. Zwiebel-speckmischung und Käse darauf verteilen (dabei rundherum einen 5 cm breiten Rand freilassen). Den Teig von beiden Längsseiten her zur Mitte hin aufrollen und eine Rolle leicht über die andere legen (leicht andrücken, sonst fällt die Rolle beim Backen hinunter).

Den Stollen auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen, mit verquirltem Eigelb bestreichen und mit Kürbiskernen spicken. Im auf 200 °C vorgeheizten Ofen 60 Minuten backen. Warm servieren.

Kartoffel-Stengelchen

Zutaten:

150 g Kartoffeln
200 g Mehl
150 g Butter
1 Tl. Salz

Zum Bestreichen:

1 Eigelb
2 El. Rahm

Zum Bestreuen:

Mohn
Sesam
Kümmel

Zubereitung:

Die Kartoffeln in der Schale weich kochen. Noch warm schälen und durch ein Sieb passieren. Auskühlen lassen.

Das Mehl in eine Schüssel sieben. Die Butter in kleinen Flocken dazuschneiden. Zwischen den Fingern zu einer bröseligen Masse reiben.

Die Kartoffeln und das Salz beifügen und alles zu einem glatten Teig kneten.

Mindestens 30 Minuten kühl stellen.

Den Teig in zwei Portionen teilen, die eine gleich wieder kühl stellen. Die andere zu einem gut 5 mm dicken Rechteck auswallen und daraus etwa 50 mm lange und 5 mm breite Stengelchen schneiden.

Auf ein mit Backpapier belegtes Blech geben.

Mit der zweiten Teigportion gleich verfahren.

Die Stengelchen auf dem Blech nochmals ca. 20 Minuten kühl stellen.

Das Eigelb mit dem Rahm verquirlen und die Stengelchen damit bepinseln.

Mit Mohn, Sesam oder Kümmel bestreuen.

Die Stengelchen auf der zweituntersten Rille des auf 200 °C vorgeheizten Ofens während ca. 15 Minuten golden backen.

Am besten lauwarm servieren.

Nach: D'Chuchi, Heft 6, 1991

02.02.1994

Kartoffel-Walnuss-Pudding

Zutaten:

200 g Kartoffeln
-- in der Schale gekocht
200 g Walnusskerne; (1)
150 g Walnusskerne; (2)
1/2 Tl. Lebkuchengewürz
280 g Zucker
4 Eier
60 g Butter
1 Tl. Kirschwasser
150 ml Sahne: Halbsteif geschlagen

Zubereitung:

Die abgekühlten Kartoffeln schälen und fein reiben. Walnüsse (1) mahlen und mit dem Lebkuchengewürz und dem Zucker mischen. Die Mischung zum geschlagenen Eigelb geben. Eiweiss steig schlagen und darunterziehen.

Die Masse in eine gebutterte Form füllen, diese mit Alufolie bedecken und in ein Wasserbad stellen. Im Ofen bei 160 bis 170 °C während 1 1/2 Stunden garen.

Die Butter in einer Pfanne zerlassen. Die Walnusskerne (2) darin braun braten, Kirschwasser dazu geben und die Nüsse erkalten lassen.

Den abgekühlten Pudding stürzen, mit der Sahne bedecken und mit den Walnusskernen verzieren.

Kartoffelbloatz

Zutaten:

1 kg Brotteig
1 1/2 kg Gekochte Kartoffeln
-- vom Vortag
2 Eiweiss
Milch
;Salz

Zum Bestreichen:

Öl
Rahm
2 Eigelb
Kümmel

Zubereitung:

Den Teig auf einem Blech ausrollen und gehen lassen. Die geriebenen Kartoffeln mit kochender Milch, Eischnee und Salz nach Geschmack zu einer geschmeidigen Masse vermengen und auf den Teig geben. Öl, Rahm, Eigelb und Kümmel verrühren und auf den Bloatz streichen. 1 Stunde bei 200 °C backen.

Kartoffelhörnchen

Zutaten:

Zutaten:

250 g Kartoffeln

Salz

Für den Teig:

300 g Mehl

1 Päckchen Backpulver

100 g Zucker

1 Päckchen Vanillinzucker

1 Prise Salz

2 Eier

75 g Margarine

75 g geriebene Haselnüsse

Außerdem:

Mehl zum Ausrollen

1/2 Glas Aprikosenmarmelade (225 g)

Margarine zum Einfetten

1 Eigelb

2 El. Milch

Zubereitung:

Kartoffeln am Vortag schälen, waschen und in einem Topf mit gesalzenem Wasser bedeckt 20 Minuten kochen. Abgießen, trockendämpfen und abkühlen lassen. Zugedeckt an einen kühlen Ort stellen.

Am nächsten Tag die Kartoffeln auf einer feinen Reibe in eine Schüssel reiben. Für den Teig Mehl mit Backpulver mischen. Auf ein Backbrett geben. In die Mitte eine Mulde drücken. Darin Vanillinzucker, Salz und die Eier geben. Margarine in Flöckchen auf den Mehtrand setzen. Haselnüsse und geriebene Kartoffeln drüberstreuen und alles schnell von außen nach innen zu einem glatten Teig kneten. Teig 30 Minuten zugedeckt in den Kühlschrank stellen. Die Hälfte des Teigs auf einem bemehlten Backbrett 1/2 cm dick zu einer runden Platte ausrollen (Durchmesser 30 cm). Platte wie eine Torte in 12 Stücke schneiden. Auf jedes Stück an dem breiten Ende 1/2 Teelöffel Aprikosenmarmelade setzen und den Teig zur Spitze hin zu Hörnchen aufrollen. Mit dem restlichen Teig ebenso verfahren.

Backblech mit Margarine einfetten und die Hörnchen draufsetzen. Eigelb und Milch in einem Becher verquirlen. Die Hörnchen damit bestreichen. Blech in den vorgeheizten Ofen auf die mittlere Schiene

schieben.

Backzeit: 25 Minuten

Elektroherd: 200 Grad

Blech aus dem Ofen nehmen. Hörnchen vorsichtig mit einem Pfannenmesser ablösen und auf einem Kuchendraht abkühlen lassen.

Ergibt ca. 35 Stück.

Kartoffelkuchen

Zutaten:

500 g Mehl
25 g Hefe
75 g Butter
70 g Zucker
1 P. Vanillezucker
1 Ei
5 g Salz
500 g gekochte Kartoffeln
1/4 l warme Milch
Rosinen
Orangeat
Zitronat
gehackte Mandeln

Zubereitung:

Die Hefe mit etwas warmen Wasser, mit einer Prise Mehl und einer Prise Zucker zum Quellen an einen warmen Ort stellen. Die anderen Zutaten in eine Schüssel geben, ebenfalls an einen warmen Ort stellen. Nachdem die Hefe gequollen ist, mit in die Schüssel geben, gut durchmengen, etwas Mehl darüber streuen, mit einem Tuch abdecken und gehen lassen. Wenn der Teig gut gegangen ist, auf ein gefettetes Blech geben und bei Mittelhitze, etwa 20 bis 25 min. backen. Nach dem Backen mit etwa 100 g guter Butter (zerlassen) bestreichen und mit Zimtzucker bestreuen. Nach Belieben kann nach Erkalten des Kuchens dieser mit Puderzucker oder mit Zimtzucker bestreut werden.

Kartoffelkuchen II

Zutaten:

250 g Kartoffeln
1/2 Tl. Salz
50 g getrocknete Aprikosen
5 Eier
abgeriebene Schale v. 1/2 Zitrone
1 Tl. Rum
150 g Zucker
50 g geriebene Haselnüsse
25 g Griess
Fett und Mehl für die Form, Puderzucker

Zubereitung:

Kartoffeln schälen und in Salzwasser ca. 20 Min. kochen. Aprikosen fein würfeln. Eier trennen. Eigelb, Zitronenschale, Rum und Zucker mit dem Schneebesen schaumig schlagen. Kartoffeln reiben, mit Haselnüssen, Aprikosenwürfeln und Griess mischen und mit der Eigelbmasse verrühren. Eiweiss steif schlagen und vorsichtig unter den Teig heben. In eine gefettete und mit Paniermehl leicht ausgestreute Form füllen. Im vorgeheizten Rohr (E-Herd 200 Grad Gasherd: Stufe 3) ca. 1 Stunde backen. Vor dem servieren mit Puderzucker bestreuen, schmeckt köstlich.

Liebe Grüsse aus Göblasbruck

Kartoffelkuchen III

Zutaten:

1 kg Mehl
1 kg Pellkartoffeln
250 g Zucker
250 g Butter
1 Würfel Hefe
1 Zitrone (nur die abgeriebene Schale)
1/4 l lauwarme Milch
ca. 200 g Butter
Zucker
Puderzucker

Zubereitung:

Mehl in eine Schüssel sieben und in die Mitte eine Mulde drücken. Zucker und Zitronenschale am Rand verteilen. Hefe in die Mulde bröckeln und mit der Milch und etwas Mehl zu einem Vorteig verrühren. 15 min. an einem warmen Ort gehen lassen. Gekochte Pellkartoffeln schälen und durch eine Kartoffelpresse quetschen. Butter schmelzen nicht heiss werden lassen. Den Vorteig mit der Kartoffelmasse, der zerlassenen Butter und dem restlichen Mehl zu einem geschmeidigen Teig verkneten. Dabei darauf achten, dass alle Zutaten möglichst die gleiche Temperatur haben (also Kartoffeln rechtzeitig kochen und pressen). Den Teig weitere 20 min. gehen lassen. In der Zwischenzeit ein Backblech einfetten. Den Teig darauf ausrollen und bei 180C auf mittlerer Einschubhöhe backen. Die Butter auskochen auf den noch heissen Kuchen verstreichen und anschliessend gleich mit Zucker bestreuen. Vor dem Servieren Puderzucker darüberstäuben und mit Schlagsahne lauwarm geniessen.

Kartoffelkuchen, einfach

Zutaten:

500 g Kartoffeln; gerieben
250 g Mehl
125 g Butter; (1)
3 Eier
2 El. Zucker
50 g Butter; (2)
; Butter
; Zucker
; Zimt

Zubereitung:

Aus den Kartoffeln, Mehl, Butter (1), Eiern und den 2 Esslöffeln Zucker einen Teig bereiten.

Den Teig ganz dünn ausrollen und auf ein gefettetes Backblech legen.

Butter (2) darüberstreichen und bei 225 °C 25 Minuten backen. Dann etwas Butter daraufstreichen sowie Zucker und Zimt darüberstreuen.

Kartoffelpudding (süss)

Zutaten:

100 g Butter
100 g Zucker
500 g Kartoffeln; gekocht und
- durchgepresst
40 g Weissbrot; gerieben
60 g Mandeln, geschält
5 Eigelb
5 Eiweiss
Griess

Zubereitung:

Butter und Zucker schaumig rühren, nach und nach mit Eigelb, den erkalteten Kartoffeln, den Mandeln und zum Schluss mit den steifgeschlagenen Eiweiss vermischen.

In eine ausgebutterte, mit ganz feinem Griess ausgestaubte Puddingform füllen, ca. 30-40 Minuten im Dunst kochen.

Dazu Sauerkirschen oder Kirschenkompott servieren.

Kartoffelstrudel

Zutaten:

Zutaten:

300 g Blätterteig

100 g durchwachsener Speck

1 Zwiebel

1 nußgroßes Stück Butter

750 g gekochte (24 Std. vorher) Kartoffeln

3 Eigelb

1/8 l Sahne

1 Bund Schnittlauch

2 Bund glatte Petersilie

Salz

Pfeffer

Majoran

Kümmel

Zubereitung:

Speck und Zwiebel fein würfeln. Speck anbraten, die Zwiebelwürfel darin glasig dünsten. Abkühlen lassen. Kartoffeln schälen und grob raffeln.

2 Eigelb und Sahne verquirlen. Kartoffeln, Eigelb-Sahne,

Schnittlauch, Petersilie, Speck-Zwiebel, Gewürze miteinander vermischen und alles gut verkneten.

Blätterteig ausrollen (nicht zu dünn) mit der Kartoffelmasse bestreichen und rollen. Teigränder mit Ei bepinseln, den Strudel mit der Naht nach unten auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen. Mit dem restlichen Eigelb bepinseln. In den Teig oben einige Löcher stechen.

10 Minuten bei 200 Grad und weiter 10 Minuten bei 175 Grad backen.

In Scheiben schneiden.

Tips: Kann als kleines Hauptgericht mit Salat gegessen werden oder als Beilage zu Fleisch

Kartoffelstrudel mit Äpfeln

Zutaten:

300 g Kartoffeln
250 g Mehl; evtl. etwas mehr
125 g Zucker
100 g Butter; o. Margarine
1 Pk. Backpulver
1 Pk. Vanillezucker
1 Ei

Füllung:

750 g Äpfel; säuerliche Sorte
65 g Rosinen
65 g Zucker
1 Tl. Zimt
;Butter zum Bestreichen

Zubereitung:

Kartoffeln am Vortag kochen u. pellen. Am nächsten Tag reiben und mit Mehl und Backpulver mischen.

Dann mit Zucker, Fett Vanillinzucker und Ei kräftig und rasch zu einem festen Teig verkneten, falls nötig noch etwas mehr Mehl unterkneten, damit der Teig nicht klebrig ist.

Eine saubere Fläche mit Mehl bestäuben und den Teig zu einem grossen Rechteck mindestens 30x40 cm ausrollen.

Für die Füllung:

Äpfel schälen und in feine Scheiben schneiden. Mit den Rosinen, Zucker und Zimt mischen und gleichmässig auf dem Teig verteilen.

Rechteck zusammenrollen, mit flüssiger Butter bestreichen und in einer grossen Auflaufform oder auf dem Backblech bei 200 Grad etwa 30 Minuten backen.

Warm servieren evtl. mit Vanillesauce oder Schlagsahne.

Kartoffeltorte

Zutaten:

250 g Kartoffeln
1 Salz; Prise
100 g Mandeln, gerieben
100 g Haselnüsse, gehackt
6 Eier
200 g Honig
Zitronenschalenaroma
15 g Kakao

Zubereitung:

Kartoffeln gut abwaschen und in wenig kochendem Salzwasser 20 - 25 Minuten garen. Dann schälen, abkühlen lassen und durch die Kartoffelpresse drücken.

Mandeln, Nüsse, Eigelb und Honig cremig rühren, Zitronenschalenaroma hinzufügen und alles mit einem Schneebesen gut verrühren. Eiweiss steif schlagen und unterheben.

Eine Springform mit Backpapier auslegen, den Kuchenteig einfüllen und glattstreichen.

Bei 200 °C ca. 45 Minuten backen. Die abgekühlte Torte mit Kakao bestäuben.

Kartoffeltorte I

Zutaten:

375 g Pellkartoffeln
4 Eier
300 g Zucker
1 Pr. Salz
1 Vanille-Zucker
100 g gemahlene Haselnüsse
150 g Griess
1 Msp. Backpulver
etwas Margarine und Griess
zum Ausfetten der Springform
200 g halbbittere Schokolade

Zubereitung:

1. Die Kartoffeln (am Vortag kochen) grob raspeln.
2. Eigelb mit Zucker, Salz und V-Zucker schaumig rühren. Die Kartoffeln dazugeben und ca. 5 min. mitrühren.
3. Haselnüsse, Griess und Backpulver vermischen, nach + nach unter die Kartoffelmasse ziehen.
4. Eiweiss zu Schnee schlagen und unterheben.
5. Springform von 26 cm Durchmesser einfetten, mit Griess bestreuen. Den Teig einfüllen und im auf 175-200°C vorgeheizten Ofen 50-60 min. backen.
6. Die Schokolade zerbröckeln, mit heissem Wasser übergiessen, etwas stehenlassen, das Wasser bis auf 2 El. abgiessen und verrühren. Die Torte mit dem Guss überziehen.

Kartoffeltorte mit Mandeln und Honig

Zutaten:

250 g Kartoffeln
1 Spur Salz
100 g Mandeln; gerieben
100 g Haselnüsse; gehackt
6 Eier
200 g Honig
Zitronenschalenaroma
15 g Kakao

Zubereitung:

Kartoffeln gut abwaschen und in wenig kochendem Salzwasser 20 - 25 Minuten garen.

Dann schälen, abkühlen lassen und durch die Kartoffelpresse drücken.

Mandeln, Nüsse, Eigelb und Honig cremig rühren, Zitronenschalenaroma hinzufügen und alles mit einem Schneebesen gut verrühren. Eiweiss steif schlagen und unterheben.

Eine Springform mit Backpapier auslegen, den Kuchenteig einfüllen und glattstreichen.

Bei 200 °C ca. 45 Minuten backen. Die abgekühlte Torte mit Kakao bestäuben.

Käse-Kakao-Torte

Zutaten:

6 Eier
275 g Zucker
30 g Mehl
20 g Speisestärke
3 El. Kakaopulver
1 Tl. Instant-Kaffeepulver
2 El. Puderzucker
Backpulver
1/4 l Milch
1/2 l Sahne
8 Blatt Gelatine
600 g Speisequark (20% Fett)
Salz
Zitronenschale

Zubereitung:

Zuerst der Boden:

2 Eiweiß mit 2 El. eiskaltem Wasser zu sehr steifem Schnee schlagen. Nach und nach 75 g Zucker dazurieseln lassen. 2 Eigelb verquirlen und untermischen.

Mehl mit Speisestärke, 1 El. Kakaopulver und 1 Tl. Kaffee-Pulver verrühren. 1 Msp. Backpulver zufügen und den Eischnee vorsichtig unterheben. Eine Springform (24 cm) mit Backtrennpapier auslegen und den Teig einfüllen. In das vorgeheizte Rohr schieben und bei 175 Grad Celsius (Gas: Stufe 2) 20-30 Min. backen.

Dann die Cremes:

4 Eigelb mit 200g Zucker und der abgeriebenen Zitronenschale schaumig rühren. In einen Topf füllen und mit 1/4 l Milch auffüllen. Mit einem Schneebesen aufschlagen.

Bei milder Hitze unter ständigem Rühren mit einem Holzspatel die Masse langsam erhitzen. Sie soll merklich dicker werden. Die Creme vom Herd nehmen und 8 Blatt Gelatine darin auflösen. Die abgekühlte Eiercreme mit dem Quark verrühren. Die Masse in zwei Hälften teilen. Die eine mit 2 El. Kakaopulver und 1-2 El. Puderzucker verrühren. 1/2 l Sahne mit einer Prise Salz sehr steif schlagen und auf beide Cremes verteilen. Locker unterheben.

Jetzt zusammenbauen:

Den fertigen Boden mit einem Tortenring umstellen, die Cremes einfüllen und glattstreichen. Die Torte mindestens fünf Stunden kühl stellen. Dann aus der Form nehmen und die Oberfläche mit etwas

dunklem Kakaopulver bestreuen.

Käse-Königsküchlein

Zutaten:

Blätterteig

FUER DIE FUELLUNG:

4 Eiweiss

80 g Zucker

50 g Butter

80 g Schnittkäse

50 g Walnüsse; geröstet

50 g Kandierte Kirschen

50 g Rosinen

110 g Mehl

100 g Aprikosen-Konfitüre

50 Mandelstifte

Zubereitung:

Den Blätterteig dünn ausrollen und kalt ausgespült, konische Formen von 8 cm Durchmesser damit auskleiden. Den restlichen Teig in schmale Streifen schneiden.

Für die Füllung Eiweiss und Zucker zu steifem Schnee schlagen. Backofen auf 180 °C vorheizen.

Die Butter cremig rühren. Käse reiben oder in kleine Würfel schneiden, Walnüsse und Kirschen grob hacken und mit den Rosinen und dem Mehl unter die cremige Butter rühren.

Zum Schluss den steifgeschlagenen Schnee unterziehen und in die Masse in Förmchen füllen. Die Oberfläche gitterförmig mit Blätterteigstreifen belegen.

Im Backofen 18 bis 20 min. backen. Die Aprikosen-Konfitüre erhitzen, die Küchlein damit apricotieren und mit den Mandelstiften bestreuen.

Getränkeempfehlung:

Dieses ungewöhnliche Käsegericht verlangt nach einem besonderen Wein, etwa einer Beerenauslese. Sonst ist eigentlich nur noch weisser Traubensaft dazu empfehlenswert.

Käse-Kümmel-Kekse

Zutaten:

250 g Mehl
100 g Margarine
100 g Gouda; gerieben
5 El. Sauerrahm
-Salz
-Paprikapulver, edelsüß
1 Eigelb; zum Bestreichen
Kümmel; zum Bestreuen

Zubereitung:

Zutaten zu einem festen Teig verkneten, zugedeckt 30 Minuten kalt stellen. Dann etwa 1/2 cm dick ausrollen, runde Plätzchen ausstechen. Plätzchen mit Eigelb bestreichen und mit Kümmel bestreuen. Im vorgeheizten Ofen bei 200 °C 15 Minuten backen.

Käse-Sahne-Torte

Zutaten:

Biskuitboden:

3 Eigelb
150 g Zucker
1 Tasse heißes Wasser
150 g Mehl
150 g Kartoffelmehl
1 Tl. Backpulver
3 Eiweiß
150 g Zucker

Füllung:

125 g Butter oder Margarine
250 g Zucker
3 Eigelb
2 Zitronen
500 g Magerquark
2 Dosen Mandarinen
2 Tüten gemahlene weiße Gelatine
3 Eiweiß
1/4 l Sahne

Zubereitung:

Eigelb und Zucker mit dem Handrührgerät schaumig rühren, heißes Wasser tropfenweise dazugeben. Mehl, Kartoffelmehl und Backpulver vermischen und locker unter die Eigelbmasse mischen. Eiweiß steif schlagen, Zucker unterrühren, zum Schluß unter den Teig heben.

Eine Springform am Boden mit Pergamentpapier auslegen, den Teig einfüllen und glattstreichen, backen.

Schaltung:

170 - 190°, 1. Schiebeleiste v.u.

160 - 180°, Umluftbackofen

ca. 30 Minuten

Nach dem vollständigen Erkalten, Biskuitboden 2mal durchschneiden. Fett, Zucker und Eigelb sehr schaumig rühren. Zitronensaft und Magerquark unterrühren, zum Schluß die gut abgetropften Mandarinen zugeben. Im Saft von 1 Dose Mandarinen die Gelatine ca. 10 Min. quellen lassen, dann auf der Automatik-Kochplatte 1-2 unter Rühren auflösen, Wieder etwas abgekühlt mit 1-2 El. der Quarkmasse verrühren, dann alles miteinander vermischen.

Steifgeschlagenes Eiweiß und steifgeschlagene Sahne unter die Quarkfüllung rühren.

Einen Biskuitboden auf eine Tortenplatte legen, den mit Pergamentpapier ausgelegten Rand einer Springform darumsetzen. Einen Teil der Quarkmasse auf den Biskuitboden streichen, dann den 2. Boden auflegen, etwas andrücken, mit Quarkmasse bestreichen, den letzten Biskuitboden auflegen. Die Torte über Nacht im Kühlschrank fest werden lassen.

Am nächsten Tag den Ring um die Torte entfernen und das Papier abziehen. Die Torte evtl. noch mit Sahne und Mandarinstückchen garnieren.

Von Elke Överdieck, Tellingstedt

Käse-Sahne-Torte I

Zutaten:

4 Eigelb
180 g Zucker
1/2 l Milch
1/2 l Sahne
500 g Quark
1 Vanillezucker
2 P. Gelatine

Zubereitung:

Eigelb, Zucker und Vanillezucker zur cremartigen Masse schlagen. Milch kochen von der Kochstelle nehmen. Die Creme hineinrühren und aufkochen lassen, die eingeweichte und aufgelöste Gelatine dazugeben und gut durchrühren. Wenn alles abgekühlt, aber noch nicht fest ist mit Quark verrühren und zum Schluss die steifgeschlagene Sahne unterheben.

Einen Tortenboden in eine Springform legen und die Quarkmasse darauf geben, im Kühlschrank fest werden lassen.

Käse-Sahnetorte

Zutaten:

Boden/Deckel:

3 dl Weizenmehl

125 g Butter

1 dl Zucker

gerieben Schale von einer Zitrone

(kann man weglassen oder

durch Aroma ersetzen)

eine Prise Salz

1 El. Wasser

Füllung:

2 1/2 dl Milch

2 dl Zucker

eine Prise Salz

gerieben Schale von zwei Zitronen

(kann man weglassen oder

durch Aroma ersetzen)

4 Eigelb

500 Quark oder Schichtkäse

9 Gelatineblätter

3 dl Schlagsahne

ca. 425g Pfirsiche oder Mandarinen oder ...

Puderrucker zum Garnieren

Zubereitung:

Eine Springform (24cm Durchmesser)

Den Ofen auf 225°C vorheizen.

Das Mehl, Butter und Zucker zusammenkneten, Zitrone, Salz und Wasser hinzugeben und (wenn der Teig fertig ist) ca. 30 min. im Kühlschrank liegen lassen.

Den Teig in zwei Teile teilen und zu dem Deckel und Boden formen.

Entweder schneidet man Backpapier in der richtigen Form aus und backt die beiden Teile darauf oder man nimmt den Boden der Form, breitet den Teig dort aus und backt ihn auf dem Boden. Der Teig soll ca. 8 - 10 min. in der Mitte des Ofens backen und sollte nicht zu dunkel werden.

Die Gelatineblätter in kaltem Wasser für ca. 5 min. legen. Milch, Zucker, Salz, Zitrone und die Eigelb in einem Topf verrühren. Unter andauerndem Rühren die Mischung erhitzen, bis sie sich ein wenig verdickt. Dann den Topf vom Herd nehmen und den Quark gut unterrühren.

Die Gelatineblätter werden ausgedrückt und in einigen Esslöffeln heißer

Milch geschmolzen. Dann die Gelatinesosse schnell in die Füllung rühren.
Die Schlagsahne steif schlagen und unter die Füllung heben. Die Pfirsiche (oder ...) gut abtropfen lassen und in dünne Scheiben schneiden.

Einen der Böden in die Form legen, dann die Hälfte der Füllung dazu, die Pfirsiche drauf und den Rest der Füllung drüber. Zum Schluss den anderen Boden drauflegen und mind. 4 Stunden im Kühlschrank lassen.

Dann den Springrahmen abnehmen und mit Puderzucker garnieren.

Käse-Schinken-Röllchen mit Salat

Zutaten:

300 g TK-Blätterteig
60 g Emmentaler; gerieben
100 g Gekochter Schinken
Krause Petersilie
1 Ei

Salat:

1 Fenchelknolle
8 Kirschtomaten
120 g Bohnenkeimlinge
2 El. Obstessig
1 El. Keimöl
Schnittlauch
1 Frühlingszwiebel
Grüne Pfefferkörner
-- zerhackt
;Jodsalz

Zubereitung:

Den Blätterteig antauen lassen, dünn ausrollen und in Rechtecke - ca. 8x15 cm - schneiden. Den Emmentaler sowie den in feine Streifen geschnittenen Schinken auf dem Blätterteig verteilen (die Ränder freilassen). Die Petersilie in kleine Röschen zupfen und ebenfalls auf den Blätterteig geben. Die Ränder mit Eistreiche bestreichen und das Ganze zu einer Rolle formen. Das untere Ende gut andrücken und die Seiten auch leicht verschließen. Im Backrohr bei einer Temperatur von 200 °C 12-15 Minuten backen.

In der Zwischenzeit den Fenchel putzen, waschen und in Streifen schneiden. Die Kirschtomaten waschen und vierteln.

Den Fenchel und die Tomaten zusammen mit den Bohnenkeimlingen und der feingehackten Frühlingszwiebel in eine Schüssel geben und mit einer Marinade aus Obstessig, Keimöl, Schnittlauchröllchen, grünen Pfefferkörnern und Jodsalz anmachen.

Den Salat auf Tellern anrichten, die Käse-Schinken-Röllchen dazulegen und servieren.

Käse-Schnitten mit Aprikosen

Zutaten:

Teig:

400 g Mehl
1 Tel. Backpulver
200 g Margarine
100 g Zucker
2 Eier
1 P Vanillezucker

Käsebelag:

200 g Butter
300 g Zucker
50 g Mehl
1500 g trockener Magerquark
6 Eier
abgeriebene Zitronenschale
3 Dosen Aprikosen

Streusel:

250 g Mehl
125 g Margarine
125 g Zucker
Vanillezucker

Zubereitung:

Von den Zutaten für den Teig einen Mürbeteig kneten und ruhen lassen. Dann auf einem Blech dünn ausrollen, in den vorgeheizten Ofen schieben und halb gar backen.

Für den Käsebelag Butter, Zucker und Eier schaumig rühren, abgeriebene Zitronenschale, Mehl und durchgestrichenen Quark hinzufügen. Alles gut vermengen und auf den vorgebackenen Mürbeteig streichen. Etwa 30 Minuten bei starker Hitze backen.

Für die Streusel die angegebenen Zutaten mischen und zu Streuseln kneten.

Dann den Kuchen mit den abgetropften Aprikosen und den Streuseln belegen und bei Oberhitze backen, bis die Streusel braun sind.

Käse-Semmelschmarrn

Zutaten:

250 g Emmentaler
350 g Altbackene Semmeln
-- oder Knödelbrot
1/2 l Milch
1 Zwiebel
3 El. Butter

Zubereitung:

Den Emmentaler hobeln, die altbackenen Semmeln (oder das Knödelbrot) in Scheiben schneiden. Käse und Semmeln vermischen und mit Milch übergießen. Gut durchziehen lassen.

Jetzt die feingeschnittene Zwiebel mit der Butter in einer Pfanne andünsten.

Haben die Semmeln und der Käse die Milch aufgenommen, die Masse in die Pfanne geben und 30 bis 40 Minuten rösten. Dabei häufig wenden. Wenn der Schmarrn schön braun ist, wird er mit grünem Salat serviert.

Kuchen, Gebäck, Pralinen

Käse-Spinat-Kuchen nach Greyerzer Art

Zutaten:

500 g Blätterteig

Füllung:

300 g Spinat

1 Zwiebel

20 g Butter

1 Dose Pelati; a 400 g

150 g Greyerzer Käse, dezent

-- gerieben

150 g Greyerzer Käse, mild

-- gerieben

1 Ei

Salz

Pfeffer

Ausserdem:

1 Eigelb; vermischt mit

1 El. Rahm

Zubereitung:

(*) Für ein Kuchenblech von 26 cm

Spinat waschen, rüsten, trockenschleudern und grobhacken.

Zwiebel in Butter dünsten, Spinat beifügen und dünsten, bis er zusammengefallen ist. Auskühlen lassen, dann die Spinatflüssigkeit abgiessen.

Die Pelati gut abtropfen lassen und grobhacken. Spinat, Käse, Pelati und Ei vermischen, die Masse würzen.

Den Teig in zwei Rondellen auswallen, eine vom Kuchenblechdurchmesser, eine um 4 cm im Durchmesser grösser.

Die grössere Rondelle in ein eingefettetes Kuchenblech legen, die Füllung darauf verteilen und glattstreichen. Den überstehenden Teigrand über die Füllung legen und mit dem mit Rahm verquirten Eigelb bepinseln.

In den Teigdeckel mit einem kleinen runden Förmchen ein 'Dampfloch' ausstechen, den Deckel auf die Füllung legen, den Teigrand andrücken. Aus dem restlichen Teig Verzierungen anbringen. Mit Eigelb bestreichen.

Im 220 Grad heissen Ofen ca. 35 Minuten backen.

Käse-Tart - Crostata al Formaggio

Zutaten:

1 Pk. Blätterteig
200 g Ricotta
200 g Mascarpone
20 g Butter
2 Eier
50 g Käse; gerieben
150 ml Sahne
1 Ingwerstück; gerieben
Mehl
;Salz

Zubereitung:

Ricotta durch ein Sieb passieren. Mascarpone, Salz, Sahne, Käse und Ingwer damit verrühren. Den Ofen auf 180°C vorheizen.

Den Teig dünn ausrollen und eine gefettete, bemehlte Kuchenform damit auslegen. Die Ricottacreme in die Kuchenform geben und glattstreichen. Den Rand des Teiges nach innen klappen und rundherum mit einem Messer oder einer Gabel zacken.

Ca. 40 Minuten backen. Die Tart einige Minuten im Ofen ruhen lassen. Heiß oder kalt servieren.

Käse-Terrine mit Rhabarber-Kompott

Zutaten:

400 g Cambozola
200 g Mascarpone
100 g Trockenfrüchte; gemischt
-- in Würfel geschnitten
100 g grob gehackte Mandeln
100 g grob gehackte Haselnüsse
100 g grob gehackte Pistazien
1 Zitrone; Saft davon
20 g Puderzucker
1 cl Amaretto
2 Scheibe Gelatine
400 g Rhabarber
80 g Zucker
1/2 l Weißwein
50 g geröstete Mandelblättchen;
-- oder Mandelhälften

Zubereitung:

Cambozola am Vortag aus dem Kühlschrank nehmen. Den Käse entrinden und mit dem Mascarpone glattrühren. Trockenfrüchte und gehackte Nüsse darunter geben und mit Zitrone abschmecken. Amaretto erhitzen und die Gelatine darin auflösen, anschließend unter die Masse rühren. Nun in eine Form geben und über Nacht im Kühlschrank erkalten lassen.

Zucker karamelisieren und mit Weißwein ablöschen. Rhabarber schälen und schräg in grobe Stücke schneiden, anschließend dazugeben und sirupartig einkochen. Die gerösteten Mandelblättchen dazugeben und ebenfalls erkalten lassen.

Die Terrine aus der Form nehmen und in Scheiben schneiden (Dreiecke sehen ganz gut aus) und auf dem Rhabarber servieren.

Käse-Zwiebel-Kuchen

Zutaten:

Für Den Käse-Mürbeteig:

225 g Mehl
1 El. Puderzucker
1/2 Tl. Salz
100 g Kalte Butter oder Margarine,
- 1/2 cm gross gewürfelt
3 El. Geriebener Parmesankäse
2 El. Eiswasser
2 El. El. Zitronensaft
1 El. Eiweiss, verquirlt

Für Die Füllung:

1 Eigelb
1/2 l Süsse Sahne
1 Tl. Hühnerbrühe (Instant)
2 El. Trockener Wermut
Salz
Schwarzer Pfeffer
Geriebene Muskatnuss
1 Spur Cayennepfeffer
3 Lauchzwiebeln, fein gehackt

Zubereitung:

Für den Teig Mehl, Puderzucker und Salz in eine Schüssel geben. Fett und Käse zufügen und alles mit dem Knethaken des Handrührgeräts zu feinen Krümeln verarbeiten.

Eiswasser und Zitronensaft zufügen und zu einem glatten Teig verkneten. Mit den Händen zu einer Kugel formen und in Folie wickeln. Im Kühlschrank mindestens 1 Std. kühlen.

Backofen auf 200 °C (Gas 3) vorheizen. Den Teig ausrollen und eine Springform (22 cm) damit auslegen. Den Boden mit der Gabel mehrmals einstechen. Boden mit Alufolie bedecken und mit Hülsenfrüchten beschweren. 10 Min. 'blind' backen. Dann Folie und Hülsenfrüchte herausnehmen. Die Temperatur auf 180 °C (Gas 2) einstellen und den Boden weitere 5-8 Min. backen. Mit dem Eiweiss bestreichen, damit er nicht aufweicht. Inzwischen Eigelb und Sahne verschlagen. Instant-Brühe, Wermut, Salz, Pfeffer, Muskat und Cayenne zufügen. Lauchzwiebeln untermischen. Die Mischung auf den Teigboden füllen und alles 30-35 Min. backen. Sofort servieren.

Serviervorschlag: Kombinieren Sie diesen Imbiss mit dem
Orangen-Zwiebel- Salat zu einem interessanten vegetarischen Imbiss.
(Nächstes Rezept)
03.03.1994

Käse-Zwiebel-Kuchen

Zutaten:

Für Den Käse-Mürbeteig:

225 g Mehl
1 El. Puderzucker
1/2 Tl. Salz
100 g Kalte Butter oder Margarine,
- 1/2 cm gross gewürfelt
3 El. Geriebener Parmesankäse
2 El. Eiswasser
2 El. El. Zitronensaft
1 El. Eiweiss, verquirlt

Für Die Füllung:

1 Eigelb
1/2 l Süsse Sahne
1 Tl. Hühnerbrühe (Instant)
2 El. Trockener Wermut
Salz
Schwarzer Pfeffer
Geriebene Muskatnuss
1 Spur Cayennepfeffer
3 Lauchzwiebeln, fein gehackt

Zubereitung:

Für den Teig Mehl, Puderzucker und Salz in eine Schüssel geben. Fett und Käse zufügen und alles mit dem Knethaken des Handrührgeräts zu feinen Krümeln verarbeiten.

Eiswasser und Zitronensaft zufügen und zu einem glatten Teig verkneten. Mit den Händen zu einer Kugel formen und in Folie wickeln. Im Kühlschrank mindestens 1 Std. kühlen.

Backofen auf 200 °C (Gas 3) vorheizen. Den Teig ausrollen und eine Springform (22 cm) damit auslegen. Den Boden mit der Gabel mehrmals einstechen. Boden mit Alufolie bedecken und mit Hülsenfrüchten beschweren. 10 Min. 'blind' backen. Dann Folie und Hülsenfrüchte herausnehmen. Die Temperatur auf 180 °C (Gas 2) einstellen und den Boden weitere 5-8 Min. backen. Mit dem Eiweiss bestreichen, damit er nicht aufweicht. Inzwischen Eigelb und Sahne verschlagen. Instant-Brühe, Wermut, Salz, Pfeffer, Muskat und Cayenne zufügen. Lauchzwiebeln untermischen. Die Mischung auf den Teigboden füllen und alles 30-35 Min. backen. Sofort servieren.

Serviervorschlag: Kombinieren Sie diesen Imbiss mit dem
Orangen-Zwiebel- Salat zu einem interessanten vegetarischen Imbiss.
(Nächstes Rezept)
03.03.1994

Käsebrod mit Schnittlauch

Zutaten:

25 g Trockenhefe
1 Tl. Zucker
50 ml Wasser
450 g Mehl
110 g Vollkornmehl
1 Spur Salz
350 ml ;warmes Wasser
50 g Butter
250 g Reibkäse
3 El. Schnittlauch; gehackt
1 Ei

Zubereitung:

Hefe in eine Tasse geben, 50 ml Wasser und Zucker begeben. An einen warmen Platz stellen, bis die masse schaumig ist. Beide mehlsorten und Salz in grosse Schüssel füllen. Hefemischung in die Mitte giessen, mit Messer gut vermischen, etwas warmes Wasser hinzufügen. Restliches Wasser hinzugeben, Teig gut durchkneten.

Teig zu einer Kugel formen, mit Mehl bestäuben. Mit feuchtem Tuch bedecken, an warmem Ort aufs Doppelt gehen lassen (1 1/2 bis 2 Stunden). Teig leicht kneten, zu Viereck formen und Butterflocken daraufgeben. Dreifach zusammenlegen und wieder auf ursprüngliche Grösse ausrollen. Mit Käse und Schnittlauch bestreuen, 2,5 cm breiten Rand freilassen. Einrollen. In gefettete Kuchenform legen, oben mit scharfem Messer einkerben. An warmem Ort 30 Minuten gehen lassen. Ofen auf 220 °C vorheizen. Laib mit geschlagenem Eigelb bestreichen. 35 bis 40 Minuten backen. Warm essen.

Käsefladen - Focaccia al Formaggio

Zutaten:

350 g Mehl
80 g Gruyère
80 g Parmesan; am Stück
40 g Pecorino; als Scheibe
20 g Hefe
2 Eier; verquirlt
Olivenöl
;Salz

Zubereitung:

Hefe in ein wenig warmen Wasser auflösen und mit 1/3 des Mehls zu einer Kugel formen. Kreuzweise einschneiden, mit einem Tuch bedeckt an einen warmen Ort aufgehen lassen.

Gut die Hälfte des Parmesans und des Gruyère reiben, den Rest würfeln. All mit den Eiern mischen. Ofen auf 190°C vorheizen.

Restliches Mehl, Salz, etwas Öl und etwas Wasser mischen, den Hefeteig und die Ei-Käse-Mischung zugeben. Kräftig kneten bis der Teig sich von der Arbeitsfläche löst. Eine Kugel formen und in eine mit Mehl bestäubte Schüssel legen. Mit einem Tuch bedecken und an einem warmen Ort aufgehen lassen.

Teig in eine flache, mit Öl gefettete Form geben und flach drücken bis er ca. 1/2cm dünn ist. Oberfläche mit etwas Öl bestreichen, 30 bis 40 min backen. Herausnehmen und heiß servieren.

Käsegebäck

Zutaten:

125 g Mehl
125 g geriebener Schweizer Käse
1 Msp. Backpulver
125 g Butter
1 Eigelb
2 El. Wasser

Zubereitung:

Mehl mit Käse, Backpulver und Butter zu einem glatten Teig verkneten und kühl stellen.

Teig dünn ausrollen, Streifen ausrädeln und auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen. Eigelb mit Wasser verquirlen, Teigstreifen damit bestreichen. In den vorgeheizten Backofen setzen.

E: Mitte. T: 200 °C / 10 bis 12 Minuten.

Käsehappen

Zutaten:

125 g Magerquark
50 ml Milch
50 ml Öl
1 Ei
1/2 gestrichener Tl. Salz
75 g geraspelter Goudakäse
250 g Mehl
1 Päckchen Backpulver
1 Eigelb
2 El. Milch
50 g Gorgonzola
100 g geraspelter Käse
(z. B. Greyerzer)
Paprika

Zubereitung:

Quark mit Milch, Öl, Ei und Salz verrühren. Goudakäse und das mit Backpulver gemischte Mehl unterkneten. Den Teig dünn ausrollen und 48 Plätzchen (7 cm •) ausstechen.

Eigelb mit Milch verrühren, 24 Plätzchen am Rand damit bestreichen. Je ein Stück Gorgonzola auf die Plätzchen geben und mit den übrigen Plätzchen bedecken. Ränder andrücken.

Happen auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen, mit Eigelbmilch bestreichen, mit Käse und Paprika bestreuen und in den vorgeheizten Backofen setzen.

E: Mitte. T: 175 °C / 25 bis 30 Minuten.

Käsekranz

Zutaten:

125 g Mehl
4 Eier (Zimmertemperatur)
125 g Wasser
125 g Butter
100 g Emmentaler
1 Eigelb zum Bestreichen

Zubereitung:

Eine Hälfte des Käses würfeln, die andere fein reiben. Wasser und Butter zum Kochen bringen und salzen. Topf vom Herd nehmen und das Mehl mit einem Schwung hinzugeben und umrühren. Topf wieder auf die Herdplatte setzen und den Teig rühren, bis er sich löst.

Topf wieder vom Herd nehmen und Eier nach und nach langsam einzeln unterrühren. Dann erst den geriebenen, anschließend den gewürfelten Käse unterrühren.

Kleine Häufchen auf ein Backblech mit Backpapier als einen Kranz setzen. Den Backofen auf 200° - 220° vorheizen und den Kranz 20 bis 25 Minuten backen. Kurz vor Ende der Backzeit mit Eigelb bestreichen und zum Schluß noch (evtl.) mit etwas Emmentaler bestreuen.

Schmeckt zu Wein und Salat.

Käsekuchen

Zutaten:

250 g Mehl
1 gestr. Tl. Backpulver
250 g Zucker
6-7 El. Zucker
4 Eier
125 g Butter
500 g Sahnequark
1 Tasse Öl
1 Paket Vanille Pudding
1 Paket Vanillin
Saft einer Zitrone
1/2 Liter Milch

Zubereitung:

Mürbeteig aus Mehl, Backpulver, 100 g Zucker, 1 Ei und der Butter bereiten (Kochbuch !). Den Teig so ausrollen, daß er in der Springform bis fast an den Rand geht.

Quark, Öl, Puddingpulver, Zitronensaft, Vanillinzucker, Milch und 2 Eigelb glattrühren und auf den Boden geben. 50 Minuten bei 190° auf der unteren Schiene backen.

2 Eiweiß steif schlagen, dann nach und nach Zucker unterrühren. Diese Masse vorsichtig auf die Füllung geben (wirklich vorsichtig, die Füllung ist noch sehr weich). Weitere 20 Minuten bei 190° backen.

Nach dem Ausschalten den Kuchen noch 10 bis 15 Minuten im Ofen lassen.

Käsekuchen (Berliner Art)

Zutaten:

Für den Teig:

150 g Mehl
3 Eigelb
120 g Zucker
1 Prise Salz
100 g Butter

Für die Käsemasse:

75 g Korinthen
4 cl Rum (oder mehr)
500 g Speisequark
100 g Butter
100 g Zucker
abgeriebene Schale einer Zitrone
4 Eier
Mehl zum Bestäuben und Ausrollen

Zubereitung:

Korinthen in einem Sieb gründlich abspülen. Gut abtropfen lassen und in einer Schüssel mit Rum quellen lassen.

Für den Teig Mehl auf ein Backbrett geben. In die Mitte eine Mulde drücken, Eigelb reingeben. Zucker und Salz auf den Mehtrand streuen. Butter in Flöckchen draufsetzen. Mit einem großen Messer alle Zutaten hacken und mischen. Dann mit kühlen Händen schnell einen geschmeidigen Teig kneten. Teig zu einer Kugel formen und zugedeckt 30 Minuten in den Kühlschrank stellen.

Während der Kühlzeit die Käsemasse zubereiten. Speisequark durch ein Sieb in eine Schüssel streichen. Butter in Flöckchen dazu. Zucker und Zitronenschale darüberstreuen. So lange rühren bis die Butter vollständig untergemischt ist. Dann die Eier dazugeben und weiterrühren, bis eine cremige Masse entsteht.

Mürbeteig auf dem bemehlten Backbrett rund ausrollen. Eine Springform (Durchmesser 26 cm) damit auslegen. Teig am Rand etwas hochziehen, ungefähr die halbe Höhe der Form. Käsemasse nochmals kurz rühren und den Rum hinzugeben, dann einfüllen.

Korinthen abtropfen lassen. Auf ein Backbrett schütten und trockentupfen. Mit etwas Mehl bestäuben in die Käsemasse geben.

Form auf die unterste Schiene in den vorgeheizten Ofen stellen.
Backzeit: 70 min., Elektroherd: 180 °C, Gasherd: Stufe 3 oder große Flamme.

Kuchen aus dem Ofen nehmen. Springform öffnen. Kuchen auf einem Kuchendraht auskühlen lassen.

P.S.: Käsekuchen darf nicht älter als 3 Tage werden. Nur gut zugedeckt an einem kühlen Ort aufheben.

350 Kalorien / 1465 Joule

Käsekuchen (mit Mürbteig)

Zutaten:

F_R DEN M_RBTEIG:

300 g Mehl

1 Spur ; Salz

100 g Zucker

200 g Butter

1 Ei

F_R DIE F_LLUNG:

500 g Magerquark

1/2 l Saure Sahne

3 Eigelb

50 g Zucker; (1)

40 g Magermilchpulver

40 g Mehl

1/2 Unbehandelte Zitrone; die

-- abgeriebene Schale davon

5 Eiweiß

170 g Zucker; (2)

Hülsenfrüchte; wie Linsen

-- oder getrocknete Erbsen

-- zum Blindbacken

Fett; für die Form

Zubereitung:

Mehl, Salz, Zucker, die in kleine Stücke geschnittene Butter und das Ei mit den Knethaken eines Handrührgerätes zu einen Mürbeteig (Knetteig) verkneten. Oder: Mehl auf ein Backbrett sieben, in die Mitte eine Vertiefung drücken, das Ei hineingeben und mit etwas Mehl verquirlen. Die Butter in Stückchen auf dem Mehland verteilen und dann rasch mit einem breiten Messer zerhacken.

Mit möglichst kalten Händen von außen nach innen zu einem glatten Teig verkneten! Mit Folie umhüllt im Kühlschrank 1 Stunde ruhen lassen. (Wichtig bei der Zubereitung von Knet- oder Mürbteig ist, daß die Butter kalt ist und daß möglichst rasch gearbeitet wird. Anschließend sollte der Teig ruhen, und das an einem kalten Platz! Beachtet man diese Punkte nicht - klebt der Teig und ist schwierig zu verarbeiten.)

Für die Füllung den Quark in eine Schüssel geben. Saure Sahne und das Eigelb unterrühren und unter ständigen Weiterrühren Zucker (1), Magermilchpulver (bitte erklären warum - ich weiß es nicht - aber es würde mich aber, wie sicherlich alle Zuschauer, sehr interessieren),

Mehl und Zitronenschale hinzufügen. Zu einer glatten Creme verrühren.

Den Backofen auf 200 YC vorheizen.

Den Mürbteig auf einem bemehlten Backbrett rund ausrollen und Boden und Rand einer gefetteten Springform von 26 cm Durchmesser damit auskleiden. Am besten geht das wenn man die Teigplatte über den Nudelwalker rollt und über der Springform wieder ausrollt. Dadurch hat man keine Schnittstellen zwischen Boden und Rand - und die Quarkmasse kann nicht auslaufen! Den Boden mit Hülsenfrüchten belegen (das heißt in der Fachsprache "Blindbacken"). Welche Hülsenfrüchte man nimmt, ist gleichgültig. Der Vorteil beim Blindbacken ist, daß die äußere Form schon etwas gefestigt ist bevor die Quarkfüllung hineinkommt. Die feuchte Masse weicht nicht so leicht durch, die Teigumhüllung wird knuspriger und kompakter.

Im heißen Backofen 10 Minuten vorbacken. Dann die Hülsenfrüchte entfernen und die Backofentemperatur auf 160 YC zurückschalten.

Die Eiweiß steif schlagen, dabei nach und nach den Zucker (2) einrieseln lassen und so lange weiterschlagen bis die Masse glänzend und schnittfest ist. Den Eischnee locker und gleichmäßig unter die Quarkmasse heben und auf den vorgebackenen Mürbeteig verteilen. Den Kuchen auf die mittlere Schiene des Backofens stellen.

In etwa 1 1/2 Stunden goldbraun backen.

Nach 15 Minuten ringsherum den Rand mit einem Messer leicht einschneiden, damit der Käsekuchen in der Mitte keine Risse bekommt.

Käsekuchen (Riesenblech)

Zutaten:

Für Den Teig:

400 g Mehl
80 g Zucker
100 g Butter
1/2 Tl. Salz
1 Pk. Hefe
1/4 l Milch

Belag:

1 kg Schichtkäse
1 1/2 kg Quark
4 Eier
300 g Zucker
1/2 l Sahne
125 g Butter
1 Vanilleschote
3 El. Mehl
1 Spur Salz
250 g Rosinen

Zubereitung:

Alle Teigzutaten zusammen verkneten und bei angenehmer Konsistenz ausrollen und mit einer Gabel einstechen.

Ein Eigelb mit 3-4 El Sahne und 2 El Zucker (Mengen bezogen auf das Originalrezept) verrühren. Die restlichen Zutaten mischen, am Schluß die geschmolzene Butter zugeben. Gleichmäßig auf dem Hefeteig verteilen und glattstreichen. Die Eigelb/Sahnemischung darüber verteilen. Das Ganze nach Geschmack mit Zimt und Zucker bestreuen.

Backzeit 40 min bei 170 Grad.

Achtung!! Die Mengenangabe bezieht sich auf eines der riesigen runden Kuchenbleche. Für ein normales Haushaltsbackblech ca. halbieren!

Käsekuchen - schnell und einfach

Zutaten:

4-6 Eier (Also 5)
250 g Margarine
1 kg Magerquark
180 g Zucker
2 Päckchen Vanillezucker
1 Spritzer Zitrone
(Ich nehme immer eine halbe)
100 g Mehl
Paniermehl

Zubereitung:

Alles in eine Rührschüssel (bis auf das Mehl und das Paniermehl) drei mal kräftig rühren, bis alles vermischt ist. Nu das Mehl vorsichtig untermischen (vorsichtig nur deshalb, weil sonst bekanntlich alles zustaubt :-)). Das war's eigentlich schon für den Teig. Wenn man Lust hat, kann man noch jede Art von Obst untermischen (naja vielleicht nicht gerade Erdbeeren...) Man sollte nur darauf achten, daß das Obst nicht mehr soviel Flüssigkeit hat. Ich nehme gerne Sauerkirschen in diesen Kuchen, presse sie vorher aber aus, dadurch zermatschen sie zwar, aber immer noch besser als ein zerfließender Kuchen. Nun noch die Springform gut fetten und mit (reichlich) Paniermehl ausschwenken. Das Paniermehl soll den Boden darstellen ... :-). Alles zusammen bei sehr kleiner Hitze mehr oder weniger "trocknen lassen". Ich stelle den Gasherd so auf Stufe 2-3 und lasse den Kuchen ca.90 min drin Dann ist er auch oben schön goldgelb gebacken. Bei höheren Temperaturen wird er oben schnell dunkel - schwa... Danach noch etwas auskühlen lassen, doch dazu kommt es meistens nicht mehr :-).njam, njam, njam....

Käsekuchen I

Zutaten:

Teig:

125 g Margarine

80 g Zucker

1 Ei

250 g Mehl

1/2 P. Backpulver

Belag:

500 g Quark

180 g Zucker

2 Eier

1 Vanillepudding

1/2 l Milch

1 Tasse Öl

1 Dose Mandarinen ohne Saft

Zubereitung:

Den Teig in eine Springform geben und den Rand etwas hochdrücken

Belag:

Diese Mischung (sie ist sehr dünnflüssig) auf den Teig geben und bei 190 Grad ca. 60 Min. backen. Wenn der Kuchen braun wird mit Papier abdecken.

Käsekuchen II

Zutaten:

1 Pfd. Mehl
1 Pfd. Zucker
1/2 Pfd. Butter
5 Eier
1 Pck. Backpulver
2 Pfd. Magerquark
1 * Zitronenaroma
1/2 l Milch
1/4 Pfd. helle Rosinen
100 ml Rum (54%)
1 Pck. Vanillezucker

Zubereitung:

Mehl, Zucker, Butter und die 5 Eier miteinander verrühren.

1 Päckchen Backpulver hinzugeben und alles gut miteinander vermengen (am besten 5 Minuten auf höchster Stufe).

Die Rosinen vorher (über Nacht) in den Rum einlegen (das gibt erst mal das Aroma).

Quark, Zitronenaroma (oder den Saft 1/2 ungespritzten Zitrone sowie der geraspelten Schale), Vanillezucker und die eingelegten Rosinen mit der Milch vermengen.

Den Teig auf den Boden einer Springform verteilen. Die Quarkmasse darübergeben.

Den Kuchen in den vorgeheizten Backofen (200°C/Umluft nur auf 180°C) geben und gut 1 Stunde backen.

Tip1: mit einer Stricknadel, Schaschlickstäbchen ... prüfen, ob der Kuchen wirklich fertig ist (dann darf kein Teig daran kleben).

Tip2: den Kuchen nur ganz, ganz langsam abkühlen, sonst fällt er ineinander!

Allerdings ist es eine echte Kalorienbombe!

Ein uraltes, von meinem Vater, überliefertes Rezept aus Sachsen.

Käsekuchen III

Zutaten:

TEIG:

150 g Margarine
1 Pk. Vanillinzucker
2 Eier
4 Tl. Backpulver; (gestr. Tl.)
150 g Zucker
Salz
300 g Mehl

FUELLUNG:

150 g Margarine
1 Pk. Vanillinzucker
2 Eier
2/3 Pk. Vanillepuddingpulver
200 g Zucker
3 tb Zitronensaft
500 g Magerquark

Zubereitung:

Zubereitung : Fett schaumig rühren und nach und nach Zucker, Vanillinzucker, Salz, Eier, sowie Mehl und Backpulver einrühren. Die Hälfte des Teiges in eine gefettete Springform füllen. Für die Füllung Margarine, Zucker, Vanillinzucker, Zitronensaft und Eier schaumig rühren. Quark und Puddingpulver zugeben. Quarkmasse auf dem Teigboden verteilen, den restlichen Teig häufchenweise daraufsetzen. Bei 175 Grad (Umluft 145-160 Grad) ca. 60 min. backen.

Ich nehme selbstgemahlenes Mehl dazu und rühre noch ca. 50 g gehackte Haselnüsse darunter. Wer auf den Teigdeckel verzichten will nimmt halt nur die Hälfte vom Teig.

Käsekuchen IV

Zutaten:

für DEN TEIG:

400 g Mehl

80 g Zucker

100 g Butter

1/2 Tl. Salz

1 Päckchen Hefe

1/4 l Milch

BELAG:

1 kg Schicktkäse

1 1/2 kg Quark

4 Eier

300 g Zucker

1/2 l Sahne

125 g Butter

1 Vanille Schote

3 tb Mehl

1 Salz; Prise

250 g Rosinen

Zubereitung:

Alle Teig-Zutaten zusammen verkneten und bei angenehmer Konsistenz ausrollen und mit einer Gabel einstechen.

Ein Eigelb mit 3-4 El. Sahne und 2El. Zucker verrühren.

Die restlichen Zutaten mischen, am Schluss die geschmolzene Butter zugeben. Gleichmässig auf dem Hefeteig verteilen und glattstreichen.

Die Eigelb/Sahne-Mischung darüber verteilen. Das ganze nach Geschmack mit Zimt und Zucker bestreuen.

Backzeit 40 min. bei 170 Grad.

Achtung!! Die Mengenangabe bezieht sich auf eines der riesigen runden Kuchenbleche. Für ein normales Haushaltsbackblech ca. halbieren!

Käsekuchen IV

Zutaten:

Für Den Teig:

250 g Mehl
125 g Butter
1 Spur Salz
1 Eigelb
2 El. Wasser

Für Die Quarkmasse:

750 g Quark (20%)
1/2 Tas. Sonnenblumenöl
300 g Zucker
3 Eigelb
40 g Speisestärke
125 ml Milch
3 Eiweiss
1/2 Vanillestange

Zubereitung:

Zubereitung vom Teig

Mehl sieben ,mit der Butter, Salz, Zucker, Eigelb, und Wasser verkneten. Den Mürbteig in Alufolie gewickelt im Kühlschrank ruhen 1 Std. lassen.

Zubereitung vom der Quarkmasse

Quark mit Öl, Zucker dem Eigelb, Speisestärke und der Vanille gut mit einem Schneebesen verrühren, dann vorsichtig das steifgeschlagene Eiweiss unter die Masse heben.

Mürbteig in einer Springform bis zum Rand auslegen und die Quarkmasse einfüllen. Den Kuchen im vorgeheizten Backofen bei 180 °C 50 bis 60 Minuten backen. Wichtig den Kuchen im Backrohr auskühlen lassen, sonst fällt er zusammen.

Käsekuchen mit Baiserhaube

Zutaten:

200 gMehl(ich nehm' Vollkornweizenmehl)
75 gZucker
75 gMargarine
1Ei
1 P Backpulver
500 gQuark
1Ei
3Eigelb
175 gZucker
1 PdckchenVanillezucker
1 PdckchenVanillepudding
1 PriseSalz
= 1Milch
3Eiweiß
150 gPuderzucker

Zubereitung:

Mehl, Zucker, Margarine, Ei und Backpulver zu einem Knetteigboden vermengen und eine Springform damit planieren. Rand nicht vergessen, sonst stimmt die Statik nicht. Quark, Ei, Eigelb, Zucker, Vanillezucker, Vanillepudding und Salzverrühren. Milch dazugeben, nochmals verrühren. Die Masse auf den Knetteigboden geben und ca. 1 Stunde bei 180-200°C backen. Eiweißschlagen und Puderzucker zugeben. („Normaler“ Zucker tut's auch.) Diese Masse auf den Kuchen geben und nochmals ca. 10-15 Minuten backen, bis es goldbraun ist.

Käsekuchen mit Himbeeren

Zutaten:

Fett für die Form
250 g Mehl
150 g Butter
200 g Zucker
Salz
5 Eier (Gew.-Kl. 3)
Mehl zum Bearbeiten
100 g Kokosflocken
450 g Himbeeren (TK)
1 kg Magerquark
1/8 l Schlagsahne
1 Pk. Vanillepuddingpulver
1 Beutel Aprikotierback (Fertigprodukt)

Zubereitung:

Eine Springform (26 cm Durchmesser) ausfetten. Mehl, Butter, 100 g Zucker, 1 Prise Salz und 1 Ei in eine Schüssel geben und zu einem Teig verkneten.

Die Hälfte des Teiges auf der bemehlten Arbeitsfläche auf Springformgröße ausrollen und in die Form legen. Den restlichen Teig 4 cm breit ausrollen und an den Rand setzen.

Nacheinander Kokosflocken und Himbeeren auf dem Boden verteilen.

Restliche Eier mit dem übrigen Zucker schaumig schlagen. Quark, Schlagsahne und Puddingpulver unterrühren. Die Quarkmasse in die Form geben.

Im vorgeheizten Backofen und der untersten Einschubleiste bei 200 Grad 40-45 Minuten backen. Den heißen Kuchen mit Aprikotierback bestreichen.

Pro Stück ca. 360 kcal

Für 16 Stücke

Käsekuchen mit Himbeeren I

Zutaten:

250 g Mehl
150 g Butter oder Margarine
200 g Zucker
Salz
5 Eier (Gewichtsklasse 3)
Mehl zum Bearbeiten
100 g Kokosflocken
450 g Himbeeren (TK)
1 kg Magerquark
125 ml Sahne
1 Pk. Vanillepuddingpulver
1 Btl. Aprikotierback

Zubereitung:

Für eine Springform mit 26 cm Durchmesser = 16 Stücke
Zubereitung des Teiges: Springform ausfetten, Mehl, Butter oder Margarine, 100 g Zucker und 1 Ei mit einer Prise Salz zu einem Teig verarbeiten. Die Hälfte des Teiges auf Backformgröße ausrollen und in die Form legen - den restlichen Teig ca. 4 cm breit ausrollen und als Rand verwenden.

Belag: Nacheinander Kokosflocken und Himbeeren auf dem Boden verteilen. Die restlichen Eier mit dem übrigen Zucker schaumig schlagen - Quark, Sahne und Puddingpulver unterrühren und auf die Himbeeren geben.

Im Backofen auf der untersten Schiene bei 200°C 40-45 Minuten backen
Ach ja, der Backofen sollte vorgeheizt sein.

Letztendlich den heißen Kuchen mit dem Aprikotierback bestreichen.

Käsekuchen mit Krokant

Zutaten:

Kandierte Pekannüsse:

50 g weißer Zucker
50 g heller brauner Zucker
3 El. ;Wasser
50 g Pekannußhälften

Kuchenboden:

125 g Weizenvollkorn-Kekse;
-- zerkrümelt
50 g Pekannüsse; gemahlen
50 g brauner Zucker
5 El. Butter; zerlassen

Füllung:

275 g Zucker
625 g Quark
225 g Ricotta
2 Tl. Zitronensaft; frisch
-- gepreßter
1 Tl. Vanilleessenz; naturreine
3 Eier

Nuss-Sirup:

50 g Butter
100 g heller brauner Zucker
4 El. Creme double
2 El. Golden Syrup; heller
-- Zuckerrohrsirup
25 g Pekannüsse; feingehackt
1/2 Tl. Vanilleessenz; naturreine
* Glasur
175 ml saure Sahne
25 g Puderzucker
1/2 Tl. Vanilleessenz; naturreine

Zubereitung:

Den weißen und braunen Zucker mit dem Wasser in einen kleinen Topf geben und unter ständigem Rühren zum Kochen bringen. Den Sirup eine Minute im geschlossenen Topf kochen lassen, damit sich die Zuckerkristalle am Topfrand auflösen. Den Deckel abnehmen und den Zucker unter ständigem

Rühren kochen, bis seine Temperatur 110 Grad erreicht hat. Die Pekannüsse hinzufügen und rühren, bis sie gleichmäßig überzogen sind. Die Nüsse aus dem Sirup nehmen und auf ein ungefettetes Backblech legen. Vom Blech entfernen, sobald der Zuckerüberzug fest geworden ist, da die Nüsse sonst am Backblech festkleben.

Für den Kuchenboden alle Zutaten gründlich vermengen. Die krümelige Masse in eine 23 Zentimeter große Springform füllen und gegen den Boden und die Seiten drücken. Der Rand der Springform muß mindestens 6,5 Zentimeter hoch, der Teigrand jedoch nicht ganz so hoch sein. Den Boden acht Minuten backen. Dann abkühlen lassen.

Nun zur Füllung. Zucker, Quark und Ricotta mit dem Handrührgerät verrühren. Zitronensaft und Vanilleessenz einrühren. nacheinander die Eier unterrühren. Die Füllung beiseite stellen.

Für das Nuss-Sirup wird nun in einem schweren mittelgroßen Topf die Butter bei niedriger Temperatur zerlassen. Sobald sie flüssig ist, Zucker, Sahne und Zuckerrohrsirup hinzufügen. Wenn sich der Zucker aufgelöst hat und die Mischung glatt ist, die Pekannüsse zugeben. Bei mittlerer Hitze unter häufigem Rühren köcheln lassen. Den Topf von der Kochstelle nehmen und die Vanilleessenz einrühren.

Ein Drittel der Quarkfüllung auf dem Teigboden in der Springform verteilen und mit einem Drittel des Nußsirup beträufeln. Der Sirup soll die Füllung nicht gleichmäßig überziehen, sondern kleine Rinnsale bilden. Ein weiteres Drittel der Quarkmasse einfüllen und mit dem Sirup beträufeln. Das Ganze mit der restlichen Füllung und dem verbliebenen Sirup wiederholen. Den Kuchen etwa eine Stunde bei 180 Grad backen, bis er leicht gebräunt ist. Auf Raumtemperatur abkühlen lassen, dann aus der Springform nehmen und in den Kühlschrank stellen.

Für die Glasur alle Zutaten miteinander verrühren. Den abgekühlten Käsekuchen mit der Glasur überziehen und mit den kandierten Pekannüssen verzieren

Käsekuchen mit Mandarinen

Zutaten:

FUER DEN MUERBETEIG:

150 g Mehl
1 Tl. Backpulver
65 g Butter
60 g Zucker
1 Ei

QUARK:

750 g Quark
150 g Zucker
5 Eier
2 EL. Mondamin
1 Becher Sauerrahm
1 Becher Sahne
(muss vorher geschlagen werden !)
Saft einer Zitrone
1 Dose Mandarinen

Zubereitung:

Mehl, Backpulver miteinander mischen. Dann das Ei aufschlagen und darunter ziehen; anschliessend Butter und Zucker zum Teig dazugeben und alles gut durchkneten. Der Teig bildet in der Kuchenform den Boden für die Quark-Auflage.

Der Quark wird in eine Schüssel mit Zucker und den Eiern vermengt. Dieser Masse gibt man noch 2 EL Mondamin, 1 Becher Sauerrahm und den Saft von einer Zitrone hinzu.

Darunter wird die Sahne gezogen und alles leicht durchgerührt.

Mandarinen auf den Mürbeteig-Boden legen und das Ganze mit 200 Grad 60 Min. lang backen.

Käsekuchen mit Rosinen

Zutaten:

Für 18 Stücke:

350 g Mehl

20 g frische Hefe

140 g Zucker

170 ml lauwarme Milch

Salz

4 Eier (Gew.-Kl. 3)

1 kg Magerquark

1/4 l Schlagsahne

100 g Orangeat

100 g Rosinen

Fett fürs Blech

Mehl zum Bearbeiten

1 Beutel Aprikotierback (Fertigprodukt)

Puderrucker zum Bestäuben

Zubereitung:

300 g Mehl in eine Schüssel geben, in die Mitte eine Mulde drücken. Hefe und 40 g Zucker in die Mulde geben. Milch und 1 Prise Salz zugeben und alles zu einem glatten Teig verkneten. Den Teig zugedeckt 30 Minuten gehen lassen.

Eier mit restlichem Zucker schaumig schlagen. Quark und Sahne unterrühren. Das restliche Mehl mit Orangeat und Rosinen mischen unter die Quarkmasse heben.

Ein Backblech fetten. Den Hefeteig noch einmal durchkneten, auf der Arbeitsfläche ausrollen, auf das Blech legen und mit einer Gabel mehrmals einstechen. Die Quarkmasse auf den Teig streichen.

Im vorgeheizten Backofen auf der 2. Einschubleiste von unten bei 200 Grad 25-30 Minuten backen. Den heißen Kuchen mit Aprikotierback bestreichen. Ausgekühlt mit Puderrucker bestäuben.

Pro Stück ca. 270 kcal

Käsekuchen mit Streusel

Zutaten:

HEFETEIG:

500 g Mehl
40 g Hefe
250 ml Milch
100 g Zucker
100 g Butter
1 Ei
Salz

BELAG:

1000 g Weisskäse
60 g Butter
3 Eier
125 g Zucker
15 g Weizenmehl
15 g Kartoffelmehl
70 g Korinthen

STREUSEL:

400 g Mehl
200 g Butter
200 g Zucker

Zubereitung:

Der Hefeteig wird hergestellt. Während er aufgeht, streicht man den Weisskäse durch ein Sieb, mischt ihn mit den übrigen Zutaten und bereitet die Streusel. Den auf gefettetem Blech ausgerollten Teig bestreicht man mit der Quarkmasse, bedeckt sie mit Streusel und lässt den Kuchen aufgehen.

Bei Mittelhitze braucht er 30 bis 40 Minuten Backzeit.

Eugenie Erlewein, Hauswirtschaftslehre (1952)

16.11.1993

Käsekuchen nach Josef Imbach's Art

Zutaten:

500 g Blätterteig
250 g Lötschentaler Käse
-- notfalls eine Mischung
-- Emmentaler und Greyerzer
100 g Hüttenkäse; cottage cheese
3 kleine Gekochte Kartoffeln
2 Eier
250 ml Sahne
;Salz
;Pfeffer
Muskat

Zubereitung:

Den Teig auswellen und auf mit Mehl bestäubte Kuchenbleche legen. Mit der Gabel mehrmals einstechen und im vorgeheizten Ofen bei 250 Grad acht bis zehn Minuten anbacken. Bleche herausnehmen und etwas auskühlen lassen.

Inzwischen Käse grob reiben und über den angebackenen Teig streuen. Die gekochten und geschälten Kartoffeln mit dem Hüttenkäse pürieren, die leicht schaumig geschlagene Eier und die Sahne darunterziehen, mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. Über den Käse gießen und im auf 200 Grad vorgeheizten Ofen ca. dreissig Minuten backen.

Käsekuchen ohne Boden

Zutaten:

250 g Butter
400 g Zucker
3 Eier
1 P. Vanillinzucker
Saft einer Zitrone
3 El Grießmehl
1 kg Quark
1 P. Vanillepudding
1 P. Backpulver
evtl. Rosinen

Zubereitung:

Butter, Zucker und Eier schaumig rühren. Vanillinzucker, Zitronensaft und Grieß hinzugeben. Danach den Quark mit Vanillepudding und Backpulver hinzufügen. Alles gut durchrühren und in eine gefettete Springform füllen.

Käsekuchen ohne Boden

Zutaten:

350 g Butter
300 g Zucker
8-10 Eier (je nach Größe)
(Eigelb und Eischnee getrennt)
1 kg Quark
2 Päckchen Puddingpulver (Vanillegeschmack)
1 Päckchen Käsekuchenhilfe
2 Päckchen Vanillezucker

Zubereitung:

Butter, Zucker und Eigelb schaumig schlagen, bis es fast wie Buttercreme ist, dann Quark, Puddingpulver und Käsekuchenhilfe dazugeben und gut verrühren. Eischnee mit 2 Päckchen Vanillezucker so steif schlagen bis er fast wie Meringenguss aussieht. Eischnee vorsichtig unter den Teig heben (nicht mehr schlagen). Die Springform mit Backpapier auslegen.
Backzeit : Bei 200o 1 Std. bis 1,15 Std. backen. (Stechprobe mit Holzstäbchen)

Käsekuchen V

Zutaten:

Teig:

150 g Mehl
1 gestr. Tl. Backpulver
65 g Zucker
3 Eigelb
75 g Butter

Füllung:

1/2 l Milch
200 g Zucker
2 Päckchen Vanillepuddingpulver
750 g Schichtkäse (oder Quark)
3 Eiweiss und wenn man möchte
30 g Rosinen

Zum Bestreichen:

1 Eigelb

Zubereitung:

Den Teig machen, Boden und Rand einer Springform (28 cm) auslegen und mit einer Gabel öfters einstechen. Vorbacken 10 min. bei 200 °C.

Für die Füllung von Milch, Zucker und Puddingpulver einen Vanillepudding kochen, von der Kochstelle nehmen und den glattgerührten Quark einrühren. Noch einmal kurz aufkochen lassen. In eine Schüssel geben, (Rosinen) und den steifen Eischnee unterheben. Die Quarkmasse auf den gebackenen Tortenboden glätten und mit Eigelb bestreichen. Im vorgeheizten Ofen auf unterer Schiene backen, 90 min. bei 150 °C (Ober-/Unterhitze). Wenn er zu stark aufgeht, am Rand mit einem Messer einschneiden. Den Kuchen in der Form auskühlen lassen.

Viel Spass beim backen und guten Appetit.

Käsekuchen VI

Zutaten:

Teig:

180-200 g Mehl
1 Pk. Backpulver
65-70 g Zucker
65-70 g Butter
2 Eigelb

Belag:

2 Päckchen Vanille-Puddingpulver
1/2-3/4 Liter Milch
1 Ampulle Zitronenaroma
200 g Zucker
750 g Quark
50 g Rosinen
3 Eiweiß

zum Bestreichen:

1 Eigelb
1 El. Milch

Zubereitung:

Den Boden einer Springform mit Backpapier auslegen. Die Teigzutaten gut durchkneten zu einem Mürbeteig (nichts ist besser, als das mit der Hand zu machen!). Diesen auswalzen und den Boden der Springform damit bedecken, wer will, kann ihn am Rand ein bißchen hochziehen. Die Springform in dieser Form kaltstellen (Kühlschrank). Dadurch werden die kleinen Fettklumpchen fest und der Teig wird 'mürbe'. Natürlich könnte man den Teig auch erst kühlen und dann auswalzen, aber das geht wesentlich schwerer und das tut doch nicht Not... ;-))

Nach ca. einer halben Stunde nimmt man die Form aus dem Kühlschrank und backt sie im Ofen bei ca. 180 Grad, bis der Teig goldgelb ist.

Währenddessen kann man den Belag fertigstellen:

Puddingpulver, Zucker und Milch verrühren und einmal unter rühren aufkochen. Dann den Topf vom Herd nehmen und den Quark und das Zitronenaroma zugeben und sorgfältig glattrühren. Den Eischnee steif schlagen und zusammen mit den Rosinen vorsichtig in die leicht abgekühlte Masse einrühren.

Inzwischen sollte der Boden fertig zur Weiterverarbeitung sein. Man nimmt die Form aus dem Ofen und verteilt vorsichtig und gleichmäßig

die Masse auf dem Boden (dem Mürbeteigboden natürlich... ;-))

Das Ganze wird dann noch bei gleicher Temperatur (so 180-190 Grad) ca. 60-70 Minuten gebacken. 10 Minuten vor Backschluß verrührt man noch das übriggebliebene Eigelb mit dem Eßlöffel Milch und bepinselt die Oberfläche damit, so daß sie schön bräunt.

Den Kuchen läßt man am besten in der Form erkalten und verzehrt ihn noch am gleichen Tage.

Ergänzungen:

Ich habe mangels Quark 250g des Quarks durch Mascarpone ersetzt. Ich hatte den Eindruck, daß der Kuchen dadurch besonders cremig wurde, aber ich bin mir nicht sicher, ob das wirklich das Geheimnis des Erfolges war. Ich bitte um Rückkopplung.

Sorry, daß ich manchmal nur leicht ungenaue Angaben mache. Aber ich koche und backe halt einfach 'aus dem Bauch heraus', selbst, wenn ich ein Rezept vorliegen habe. Und so schreibe ich aus der Erinnerung, was ich denn nun so gemacht habe.

Käsekuchen VII

Zutaten:

Teig:

125 g Mehl

1 Ei

50 g Zucker

1 Prise Salz

1 Msp. Backpulver

50 g Butter oder Margarine

Füllung:

1 kg Magerquark

200 g Zucker

2 El Rosinen

1 Pckg. Vanille-Pudding-Pulver

3 Eier

2 El Paniermehl

125 g Butter oder Margarine

Zubereitung:

Mehl und Backpulver auf ein großes Backbrett oder auf eine abwaschbare Tischplatte sieben.

In die Mitte eine Vertiefung drücken und 50g Zucker, 1 Prise Salz und das Ei hineingeben.

Verteile die Butter flöckchenweise am Rand der Mehlkuhle entlang.

Ziehe von der Mitte aus mit einem Messer Zucker, Ei und Salz zusammen und verknete den Teig schnell mit kalten Händen.

Das geht noch schneller und besser, wenn Du die Hände mit etwas Mehl einpuderst. Der Teig darf dabei jedoch nicht warmgeknetet werden, da er sonst an Bindekraft verliert.

Den Teig 30 Min. warmstellen.

Rand und Boden einer Springform gut einfetten.

Den Boden der Form mit Paniermehl einstreuen.

Den Teig zu einer runden Platte ausrollen, damit den Boden der Springform auslegen und zum Rand hochkneten.

Backofen auf 175 Grad Elektro (Stufe 2-3 Gas) vorheizen.

Magerquark, 200 g Zucker, 125 g wachsweiße Margarine oder Butter, Vanille-Pudding-Pulver, 3 Eier und die Rosinen miteinander verrühren.

Die cremige Masse auf den Teig streichen.

Backe den Käsekuchen 60-65 Min. auf der untersten Schiene im Backofen bei 175 Grad Elektro (Stufe 2-3 Gas)

Besonders gut sieht er aus, wenn Du ihn mit gesiebt Puderzucker

überstreust. Öffne die Springform jedoch erst, wenn der Kuchen abgekühlt ist.

Kuchen, Gebäck, Pralinen

Käsekuchen wie es die Frau Lenz hat's gemacht

Zutaten:

1 kg Magerquark
6 mittelgroße Eier
1 unbehandelte Zitrone
(Saft und geraspelte Schale)
200 g Zucker
eine Prise Salz
2 Päckchen Vanillezucker
250 g weiche Butter
100 g Weizengrieß
1 Paket Backpulver
Grieß und Butter zum Fetten
und Bestreuen der Form

Zubereitung:

Käsekuchen für eine Springform von 26 cm Durchmesser
Quark abtropfen lassen. Eier trennen. Zitrone abraspeln und Saft ausdrücken. Quark, Eigelb, Zitronensaft + -schale, 100 g Zucker, Salz, Vanillezucker und Butter mit dem Rührgerät oder von Hand cremig schlagen. Grieß und Backpulver mischen. Eiweiß mit restlichem Zucker steif schlagen. Grieß und Eiweiß vorsichtig unter die Quarkmasse mischen. Springform mit Butter fetten, mit Grieß bestreuen. Alles hineinfüllen, bei 190 Grad 70-85 min backen, evtl. oben mit Alufolie abdecken, damit die Oberfläche nicht zu dunkel wird. Die Torte ist gar, wenn an einem hineingestochenen Zahnstocher nichts mehr kleben bleibt.

Kuchen, Gebäck, Pralinen

Käsekuchen-Zwerge (Kinderbäckerei)

Zutaten:

50 g Butter
50 g Zucker
1 Ei
100 g Mehl
1/2 Tl. Backpulver
1 El. Milch

Füllung:

15 kleine Erdbeeren
200 g Sahnequark
100 g Zucker
1 Ei
1 Eigelb
1 El. Speisestärke
Puderzucker; zum Bestreuen

Zubereitung:

Schlage die Butter mit dem Zucker cremig. Gib das mit Backpulver vermischte Mehl dazu und rühre die Milch ein. Den Teig verteilst Du auf zehn Papier-Backförmchen. Wasche und putze die Beeren. Tupfe sie trocken und drücke je eine der Beeren in die Förmchen. Dann rührst Du den Quark mit Zucker, dem Ei, dem Eigelb und der Stärke schön glatt und verteilst die Füllung ebenfalls auf die Förmchen. Im vorgeheizten Backofen lässt Du sie bei 220 °C zehn Minuten backen. Dann nochmals bei 200 °C 15 bis 20 Minuten fertig backen. Nach dem Abkühlen bestäubst Du das Gebäck mit Puderzucker und legst bei jedem Förmchen je eine halbe Beere obenauf. Und fertig sind sie, Deine Käsekuchen-Zwerge.

Käseplätzchen

Zutaten:

250 g Gouda; mittelalt, gerieben
250 g Butter; oder Margarine
250 g Mehl
1 Eigelb
1 Eiweiss
Salz

Zubereitung:

Alle Zutaten miteinander verkneten, eine halbe Stunde kühl stellen, ausrollen und in Streifen schneiden oder ausstechen, dann bei 200°C für ca. 12 Minuten backen.

Käsesahne

Zutaten:

Der Boden:

3 Eier
2 El. warmes Wasser
175 g Zucker
175 g Mehl
1 Spur Backpulver

Die Füllung:

375 ml Milch
180 g Zucker
1.5 Pk. Gelantine; weiss gemahlen
3 Eigelb
500 g Quark
1 Pk. Vanillinzucker
1 Zitrone; Saft davon
250 ml Sahne
;Eischnee von den 3 Eier

Zubereitung:

Zubereitung: der Teig:

Die Eier mit dem Wasser verrühren. Dann den Zucker schrittweise dazugeben. Das Ganze dann gut verrühren. Zum Schluss das Mehl durch ein Sieb dazugeben und das Backpulver zur Masse geben. Mehl und Backpulver unterheben. Der Teig kommt dann in eine Springform und wird dann ca. 20-30 Minuten bei 160° gebacken, bis der Teig schön braun wird.

Die Füllung:

Die Milch mit dem Zucker und der Gelantine in einem Topf heiss werden lassen. Achtung, nicht kochen lassen! Wenn sich die Gelantine aufgelöst hat, vom Herd nehmen und erkalten lassen. Den Quark schaumig schlagen, die Eigelb, den Vanillinzucker, den Zitronensaft und den Eischnee und die geschlagene Sahne darunterziehen.

Den ausgebackenen Boden auskühlen lassen. Dann aus der Kuchenform nehmen und in 2 Hälften teilen (Boden und Deckel daraus machen). Den Boden zurück in die Springform geben. Den Rand der Kuchenform mit Pergamentpapier umgeben. Die Form zusammenbauen. Die Füllung jetzt in die Kuchenform geben und anschliessend die 2. Hälfte des Bodens obenauf legen. Das Ganze kommt dann für mehrere Stunden in den Kühlschrank, bis die Füllung fest geworden ist.

Anmerkung: Die Backtemperatur und -Zeit bezieht sich auf einen E-Herd mit Umluft.

Käsestangen

Zutaten:

250 g Magerquark
250 g Mehl
250 g Kalte Butter oder Margarine
Salz
Frisch gemahlener Pfeffer
Frisch geriebene Muskatnuss
250 g Greyerzer oder alter Gouda
2 Eigelb
4 El. Milch oder Sahne

Zubereitung:

Zutaten ergeben etwa 30 Stück

Zubereitungszeit: 3 Stunden,
davon Arbeitszeit: 35 Minuten

Den Magerquark in ein Sieb geben und mindestens 1 Stunde abtropfen lassen.

Dann das Mehl, das Fett und den Quark auf die Arbeitsfläche häufen. Salz, Pfeffer und Muskat hinzufügen. Alles zuerst mit einem grossen Messer durchhacken, dann mit den Händen zu einem festen Teig verkneten.

In Folie gewickelt etwa 1 Stunde im Kühlschrank ruhen lassen.

Den Käse auf der Rohkostreibe grob raffeln.

Den Teig auf der leicht bemehlten Fläche 3-4 mm dick ausrollen. Mit dem Teigrädchen in etwa 20 cm lange und 2 cm breite Streifen schneiden.

Die Eigelbe mit der Milch oder Sahne gründlich verquirlen. Die Streifen damit bepinseln. Den Käse darauf streuen und ganz leicht andrücken.

Den Backofen auf 200 °C vorheizen. Das Backblech einfetten.

Die Streifen spiralförmig aufdrehen und auf das Blech legen.

Die Käsestangen im heissen Ofen (Mitte; Gas Stufe 3) in etwa 20 Minuten goldbraun backen.

Quelle: Backvergnügen wie noch nie. Gräfe und Unzer 1994. S. 203

Erfasst von: Sonja Meier

Käsestangen I

Zutaten:

350 g ältere mehlig-kartoffelige Kartoffeln
1/2 Würfel Hefe
100 ml ;Wasser
1 1/2 Tl. Meersalz
250 g Weizen mit
75 g Hirse; fein gemahlen
125 g Emmentaler, frisch gerieben
1/2 Tl. Curry
1/4 Tl. Cayennepfeffer

Zum Bestreuen:

Kümmel oder Thymian

Zubereitung:

Die Kartoffeln in wenig Wasser kochen, schälen, durchpressen und 250 g (für 20 Stück) abwiegen.

Inzwischen die Hefe und das Salz in dem Wasser auflösen und mit etwas Mehl zu einem weichen Vorteig verrühren. Die lauwarmen Kartoffeln, den Käse, die Gewürze anschliessend das restliche Mehl unterarbeiten und zu einem elastischen Teig verkneten. Zugedeckt 30-40 Minuten gehen lassen. Den Teig durchkneten. 2 Rollen formen und jede in 8-10 Stücke teilen. Die Teigstücke zu fingerdicken Stangen rollen und auf das Blech legen. Das Gebäck mit Wasser besprühen (mit dem Wäschesprenger). Mit Kümmel oder Thymian bestreuen und andrücken. Die Käsestangen in den kalten Backofen (Mitte) und bei 220 °C 20-25 Minuten backen, bis sie hellbraun sind.

Käsestangen I

Zutaten:

350 g ältere mehlig-kartoffelige Kartoffeln
1/2 Würfel Hefe
100 ml ;Wasser
1 1/2 Tl. Meersalz
250 g Weizen mit
75 g Hirse; fein gemahlen
125 g Emmentaler, frisch gerieben
1/2 Tl. Curry
1/4 Tl. Cayennepfeffer

Zum Bestreuen:

Kümmel oder Thymian

Zubereitung:

Die Kartoffeln in wenig Wasser kochen, schälen, durchpressen und 250 g (für 20 Stück) abwiegen.

Inzwischen die Hefe und das Salz in dem Wasser auflösen und mit etwas Mehl zu einem weichen Vorteig verrühren. Die lauwarmen Kartoffeln, den Käse, die Gewürze anschliessend das restliche Mehl unterarbeiten und zu einem elastischen Teig verkneten. Zugedeckt 30-40 Minuten gehen lassen. Den Teig durchkneten. 2 Rollen formen und jede in 8-10 Stücke teilen. Die Teigstücke zu fingerdicken Stangen rollen und auf das Blech legen. Das Gebäck mit Wasser besprühen (mit dem Wäschesprenger). Mit Kümmel oder Thymian bestreuen und andrücken. Die Käsestangen in den kalten Backofen (Mitte) und bei 220 °C 20-25 Minuten backen, bis sie hellbraun sind.

Käsestreuselkuchen

Zutaten:

Streusel:

300 g Mehl

150 g Butter

150 g Zucker

1 P. Vanillinzucker

Füllung:

1 Dose Pfirsichhälften

150 g Butter oder Margarine

abgeriebene Schale einer Zitrone

1 El. Zitronensaft

2 Eier

500 g Magerquark

1 P. Vanillepuddingpulver

Zubereitung:

Mehl, Fett und Zucker so lange verkneten, bis Streusel entstehen.

Die Springform fetten, 2/3 der Streusel einfüllen und am Boden fest andrücken.

Pfirsiche abtropfen lassen, in Scheiben schneiden und auf dem Boden verteilen.

Für die Füllung Fett schaumig rühren, Zucker, Zitronenschale und Saft zugeben, Eier zufügen, Quark mit dem Puddingpulver unterrühren. Quarkmasse auf den Pfirsichen verteilen, glattstreichen und die restlichen Streusel darüberbröseln.

Im vorgeheizten Backofen 50 min. bei 200° goldgelb backen; erkaltet mit Puderzucker bestäuben.

Käsetörtchen

Zutaten:

Mürbeteig:

200 g Mehl

100 g Butter

;Jodsalz

; -Muskat

Zwiebelmasse:

80 g Speck oder Schinken

60 g Zwiebeln

Sauce:

1 Eigelb

1 El. Sahne

1 El. Sauerrahm

1 Tl. Schnittlauch

;Jodsalz

; Pfeffer; aus der Mühle

60 g Allgäuer Emmentaler

-- grob gerieben

Schnittlauch; zum Bestreuen

Zubereitung:

Aus Mehl, Butter und Gewürzen einen Mürbeteig herstellen und ca. 1/2 Stunde kaltstellen.

Anschliessend Teig ausrollen und kleine Tortenförmchen damit auslegen.

Den Speck in kleine Würfel schneiden und in der Pfanne leicht auslassen. Die klein geschnittene Zwiebel darin dann dünsten. Die Zwiebelmasse in die Förmchen füllen.

Eigelb, Sahne und Sauerrahm miteinander verrühren, den Schnittlauch dazugeben und mit Jodsalz und Pfeffer würzen.

Mit einem Esslöffel auf die Zwiebelmasse geben. Zum Schluss gut mit Emmentaler bestreuen und im Ofen bei einer Temperatur von 180-200 °C ca. 20 Minuten backen.

Die Käsetörtchen aus der Form nehmen und mit Schnittlauch bestreut servieren.

Käsetörtchen

Zutaten:

Mürbeteig:

200 g Mehl

100 g Butter

;Jodsalz

; -Muskat

Zwiebelmasse:

80 g Speck oder Schinken

60 g Zwiebeln

Sauce:

1 Eigelb

1 El. Sahne

1 El. Sauerrahm

1 Tl. Schnittlauch

;Jodsalz

; Pfeffer; aus der Mühle

60 g Allgäuer Emmentaler

-- grob gerieben

Schnittlauch; zum Bestreuen

Zubereitung:

Aus Mehl, Butter und Gewürzen einen Mürbeteig herstellen und ca. 1/2 Stunde kaltstellen.

Anschliessend Teig ausrollen und kleine Tortenförmchen damit auslegen.

Den Speck in kleine Würfel schneiden und in der Pfanne leicht auslassen. Die klein geschnittene Zwiebel darin dann dünsten. Die Zwiebelmasse in die Förmchen füllen.

Eigelb, Sahne und Sauerrahm miteinander verrühren, den Schnittlauch dazugeben und mit Jodsalz und Pfeffer würzen.

Mit einem Esslöffel auf die Zwiebelmasse geben. Zum Schluss gut mit Emmentaler bestreuen und im Ofen bei einer Temperatur von 180-200 °C ca. 20 Minuten backen.

Die Käsetörtchen aus der Form nehmen und mit Schnittlauch bestreut servieren.

Käsetörtchen I

Zutaten:

Teig:

200 g Mehl

1 Prise Salz

2 El. saure Sahne

1 Ei

125 g Butter

Käse:

200 g Schmelzkäse

2 Eigelb

je 1 Prise Pfeffer

Muskat

Salz

2 El. Weisswein

Zubereitung:

Die Zutaten für den Teig zu einem Mürbeteig verarbeiten und diesen 30 Minuten kalt stellen. Danach gefettete Tortelettförmchen damit auskleiden und den Boden mehrmals einstechen.

Den Käse mit den Eigelben, dem Pfeffer, Muskat, Salz und Weisswein glattrühren und in die Törtchen geben. Im vorgeheizten Ofen ca. 15 Minuten bei 200 °C backen.

Auch dieses Rezept lässt sich gut vorbereiten und im Ofen nochmal kurz aufbacken, ein echter Geheimtip.

Käsetorte aus dem Taunus

Zutaten:

MUERBETEIG:

200 g Mehl
80 g Zucker
1 El. Rahm
1 Ei
140 g Butter
1 El. Arrak
Zitronenschale

FUELLUNG:

750 g Schichtkäse
80 g Zucker
4 Eier; getrennt
Zitronenschale
80 g Korinthen
300 g Milch
30 g Mehl
1 El. Butter

Zubereitung:

Aus den Teigzutaten einen Mürbeteig rühren. Teig in Springform geben.

Milch mit Mehl und Butter aufkochen, kaltstellen, dann alle Zutaten der Füllung ausser Eischnee und Korinthen mischen und durch ein Sieb streichen. Eischnee und Korinthen zugeben und auf dem Teig verteilen. 30 Minuten bei 200 °C backen, am Rand einschneiden, 15 Minuten backen, abkühlen und nochmals 15 Minuten backen.

Käsetorte mit Birnen

Zutaten:

100 g Mascarpone
150 g Ricotta
150 g Gorgonzola
200 g Walnüsse
500 g Weiche Birnen
1 Sellerieherz
1 El. Grappa

Zubereitung:

In einer großen Schüssel die mit einer Gabel zerdrückten Käsesorten, die grob gehackten Walnüsse, die in Würfel geschnittenen Birnen und das zerteilte Sellerieherz mit einem Holzlöffel vermischen und mit Grappa abschmecken.

Dann die Masse in vier mit Alufolie ausgelegte Förmchen füllen und in den Kühlschrank stellen. Vor dem Servieren die Törtchen auf einen Teller stürzen und eventuell als Dekoration in ein Weinblatt hüllen.

Käsetorte mit Kirschen

Zutaten:

TEIG:

250 g Mehl
1 Spur Backpulver
125 g Margarine
65 g Zucker
1 Ei
20 g Gemahlene Mandeln
1 Glas Sauerkirschen

FUELLUNG:

750 g Magerquark
200 g Zucker
Abgeriebene Zitronenschale
2 El. Zitronensaft
3 Eier
75 g Margarine; zerlassen
65 g Mehl

Zubereitung:

Mürbeteig zubereiten und teilen. Die eine Hälfte ausrollen und in eine 24er Form legen. Mit Teilen der zweiten Hälfte einen Rand formen. Sauerkirschen abtropfen lassen und zusammen mit den Mandeln auflegen.

Füllung verrühren und über die Kirschen geben.

Restlichen Teig ausrollen und in 1 cm breite Streifen schneiden (aber bitte genau! B-) und als Gitter auflegen.

Backzeit 60 min. bei 200°, nach 50 min. mit Eigelb bestreichen.

Käsetorte ohne Böden

Zutaten:

150 g Butter oder Margarine
1 Tüte Vanillepuddingpulver
1 Tüte Vanillezucker
250 g Zucker
4 Eier
1 kg Quark
3 El Grieß
1 Tüte Backpulver
125 g Rosinen
1 Zitrone, Saft von
etwas Paniermehl

Zubereitung:

Backofen auf 175°C vorheizen

Butter, Zucker schaumig rühren; nach und nach die ganzen Eier dazu geben und verrühren. Dann den Quark und den Zitronensaft unterrühren. Grieß, Puddingpulver, Backpulver und Rosinen vermengen und unter die Masse ziehen.

Eine Springform gut fetten und das Paniermehl darauf streuen. Die Quarkmasse darauf verteilen.

Bei 175°C 60-70 Minuten backen und anschließend in der Form auskühlen lassen.

Mit einem Messer den Rand lösen und auf einen Kuchenteller stürzen.

Käsetorte ohne Boden

Zutaten:

1 kg Schichtkäse
250 g Zucker
1 Pk. Vanillezucker
1 Pk. Vanillesosspulver
125 g Margarine
3 Eier (ca. 230 g)
5 El. Griess
1 El. Puderzucker

Zubereitung:

Schichtkäse, Zucker, Vanillezucker und Vanillesosspulver gut verrühren.

Margarine etwas erwärmen und unter den Käse rühren. Die Eigelbe und den Griess ebenfalls daruntermischen. Das Eiweiss steif schlagen und vorsichtig unterheben.

Eine Springform fetten und die Masse hineinfüllen. In den vorgeheizten Ofen (200°C) schieben und in der Mitte auf dem Gitterrost etwa 60 Minuten backen, abkühlen lassen und mit Puderzucker (durchs Teesieb) bestreuen.

Vorbereitungszeit: < 1/2 h Backzeit: 1 h

26.11.1993

Käsetorten mit Pflaumen

Zutaten:

Teig:

250 g Mehl
125 g Butter; oder Margarine
1 Ei
75 g Zucker
1 Pk. Vanillinzucker

Für Die Form:

Fett
Paniermehl

Belag:

850 g Pflaumen
5 Eier
250 g Magerquark
250 g Schmand
150 g Zucker
50 g Butter, weich; oder
- Margarine
1 Zitrone, unbehandelt; ab-
- geriebene Schale
1 El. Mehl
1 El. Speisestärke
2 El. Puderzucker

Zubereitung:

1. Für den Teig Mehl, Fett, Ei, Zucker und Vanillinzucker zu einem geschmeidigen Teig verkneten. Zugedeckt ca. 30 Minuten kalt stellen.
2. Pflaumen halbieren, entsteinen und in Spalten schneiden. Eier trennen, Eiweiß sehr steif schlagen. Je 2 Eßlöffel Quark und Quark verrühren, beiseite stellen. Restlichen Quark und Schmand mit Eigelb, Zucker, Fett, Zitronenschale, Mehl und Stärke verrühren. Eischnee unterheben.
3. 2/3 des Mürbeteigs in Größe einer Springform (26 cm) ausrollen und in die gefettete und mit Paniermehl ausgestreute Form legen. Aus dem restlichen Teig eine Rolle formen und ca. 4 cm hoch als Rand in die Form drücken. Den Boden mit einer Gabel mehrfach einstechen.
4. Pflaumen, bis auf 24 Spalten zum Verzieren, auf den Teig geben. Quarkmasse darüber gießen. Im vorgeheizten Backofen bei 200 °C ca. 30 Minuten auf der unteren Schiene backen. Dann weitere 15 bis 20

Minuten auf der mittleren Schiene weiterbacken. Kuchen in der Form etwas abkühlen lassen. Aus der Form lösen und auf einem Kuchengitter vollständig auskühlen lassen.

5. Den Kuchenrand mit Puderzucker bestäuben. Restliche Quark-Schmand-Masse in eine Spritztuelle mit Lochtülle füllen und die Torte mit 12 Tupfen verzieren. je zwei Pflaumenspalten auf die Tupfen setzen.

Pro Stück ca. 430 kcal.

Käsetraube

Zutaten:

1/8 l Wasser
1 Prise Salz
40 g Butter
100 g Mehl
3 Eier
50 g geriebener Käse

Zubereitung:

Wasser mit Salz und Butter ankochen, das Mehl auf einmal hineinschütten und so lange rühren, bis sich der Teig vom Topfboden löst, zu einem Kloß zusammenballt und ein weißer Belag am Topfboden sichtbar wird. Topf von der Kochstelle nehmen, ein Ei sofort in die heiße Masse rühren, die beiden anderen Eier nach und nach dazu geben. Jedes Ei muß gut verrührt werden, ehe das nächste hineinkommt. Zum Schluß Käse hinzufügen. Aus dem Teig mit zwei Teelöffeln walnußgroße Kugel formen, auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen, mit Wasser bespritzen und in den vorgeheizten Backofen setzen.

E: Mitte. T: 225 °C / 10 bis 15 Minuten.

Nach dem Abkühlen die Kugeln zu einer Traube zusammenlegen.

Käsewähe I

Zutaten:

Für Den Teig:

250 g Mehl

4 El. Saure Sahne

; Salz

150 g Butter

Mehl; zum Ausrollen

Für Den Belag:

8 Tomaten

200 g Emmentaler

8 Scheibe Weissbrot; dünne Scheiben

1/2 l Saure Sahne

4 Eier

; Salz

Muskatnuss; frisch gerieben

Paprika edelsüss

30 g Butter

Zubereitung:

Das Mehl in eine Schüssel sieben, in die Mitte eine Mulde drücken, Saure Sahne und Salz hineingeben. Die Butter in Flöckchen auf dem Mehland verteilen. Von innen nach aussen einen glatten Teig kneten.

Den Teig eine halbe Stunde im Kühlschrank ruhen lassen, dabei mit Folie oder einer Schüssel bedecken, damit er nicht austrocknet.

Währenddessen die Tomaten waschen, von den Stielansätze entfernen und in dünne Scheiben schneiden, den Emmentaler in dünne Scheiben hobeln, das Weissbrot entrinden.

Die Arbeitsfläche mit Mehl bestäuben, den Teig darauf geben und etwas grösser als eine Springform von 30 cm Durchmesser ausrollen. Die Springform damit auslegen, den Rand hochdrücken.

Abwechselnd mit Tomaten, Käse und Weissbrot belegen. Mit Weissbrot abschliessen.

Die Sahne mit den Eiern, Salz, Muskat und Paprika verquirlen und die Masse über die Wähe giessen. Butterflöckchen darübergeben.

Im vorgeheizten Backofen auf der mittleren Schiene bei 200 °C (Gas Stufe 4) ca. 30 Minuten backen.

Heiss servieren. Dazu passt ein grüner Salat.

Kastanien-Eis

Zutaten:

3 dl Doppelrahm
450 g Kastanienpüree; ungesüsst
120 g Zucker
2 El. Weinbrand
zum Garnieren
Dunkle Schokolade-Locken

Zubereitung:

Rahm steifschlagen.

Kastanienpüree mit einer Gabel zerdrücken, Zucker und Weinbrand dazurühren, bis die Masse glatt ist.

Steifgeschlagene Sahne vorsichtig unterheben; in Folien- oder gefrierfeste Ramequinförmchen giessen.

Mindestens 3 Stunden tiefrieren.

Etwa 10 Minuten vor dem Servieren aus dem Tiefkühlfach nehmen und bei Raumtemperatur stehen lassen. Mit Schokoladelocken garnieren.

Menge: 6

Kastanien-Ingwer-Creme

Zutaten:

4 Eigelb
3 El. Puderzucker
225 g Kastanienpüree
50 g Ingwerwurzel, frisch, gerieben
4 El. Cointreau
1 El. Zitronensaft
3 dl Schlagsahne

Zubereitung:

Eine erstaunlich erotisierende Wirkung, wegen des hohen Energiegehalts sind nur kleine Portionen bekömmlich.

Eigelb und Zucker schaumig schlagen und mit dem Ingwer unter das Kastanienpüree ziehen. Mit Cointreau und Zitronensaft aromatisieren. Die Sahne steif schlagen und unter das Püree heben.

Auf zwei Schälchen verteilt kaltstellen und nach einem kleinen Imbiss servieren.

Portionen: 2

Kastanien-Marmorgugelhupf

Zutaten:

150 g Butter
175 g Zucker
1 Prise Salz
3 Eier
300 g Mehl
2 Tl. Backpulver
1 dl Milch
400 g Kastanienpüree; frisch
- gemacht o. fertig gekauft
4 El. Rahm
2 El. Kirsch

Zubereitung:

Butter weich rühren, Zucker und Salz darunterrühren; Ein Ei nach dem anderen hineinrühren, weiterrühren, bis die Masse hell ist.

Mehl mit Backpulver mischen und abwechslungsweise mit der Milch unter die Masse rühren.

Die Hälfte davon in die vorbereitete Form füllen (Gugelhupfform von 22 cm Durchmesser, eingefettet und bemehlt).

Kastanienpüree, Rahm und Kirsch gut mischen und in die Form füllen: mit einer Gabel spiralförmig unter der ersten Teighälfte ziehen, dann die zweite Teighälfte darauf verteilen.

Im auf 180 °C vorgeheizten Ofen, ca. 55 Minuten auf der untersten Rille backen.

Nach dem Entformen, nach Belieben mit Schokoladepulver oder mit Puderzucker bestreuen.

Haltbarkeit: in Folie eingepackt und im Kühlschrank aufbewahrt 3 bis 5 Tage.

Menge: 1 Kuchen

Kastaniencake

Zutaten:

800 g Kastanien
5 dl Milch; eventuell mehr
3 El. Zucker; (1)
4 El. Kirsch
200 g Schokolade; dunkel
(Blockschokolade oder Cremant)
150 g Butter
Wasser; nach Bedarf
3 El. Zucker; (2), nach Belieben auch mehr
200 g Butterkekse; oder ähnliches

Zubereitung:

Die geschälten Kastanien mit der Milch weichkochen (ca. 40 Minuten).
Vorsicht: Anbrenngefahr !!.

Eventuell noch mehr Milch begeben. Zucker (1) und Kirsch beifügen,
pürieren und kalt stellen.

Die Schokolade in Brocken brechen, im Wasserbad schmelzen (nicht heiss
werden lassen, sondern gerade so warm, dass die Schokolade schmelzen
kann !).

Die zimmerwarme Butter und den Zucker (2) daruntermischen, zu einer
streichfähigen Masse verarbeiten. Eventuell etwas Wasser dazugeben.
Kalt stellen .

Eine 25 bis 30 cm Cakesform mit Backpapier auslegen. Boden der Form
mit einer Lage Schokolademasse ausstreichen, dann mit Butterkekse
auslegen.

Dann abwechslungsweise Kastanienpüree, Schokolademasse und Kekse
einfüllen.

Zuoberst Schokolademasse.

Über Nacht kalt stellen.

Vor dem Servieren, Cakeform rasch in heisses Wasser tauchen und Cake
stürzen.

Mit einem in heisses Wasser getauchten Messer abschneiden.

Menge: 1 cake

Kastaniencreme

Zutaten:

200 g Kastanienpüree
4 dl Milch
1 Vanilleschote; aufgeschlitzt
4 Eigelb
4 El. Zucker
3 El. Rum

Zubereitung:

Milch mit Kastanienpüree und Vanilleschote unter Rühren aufkochen.
Inzwischen Eigelbe und Zucker solange rühren, bis die Masse weisslich und homogen wird, Rum zugeben.
Kastanienmilch vom Feuer nehmen, langsam und unter kräftigem Rühren unter der Eigelb-Zucker-Mischung einrühren.
Im Topf zurückgeben und bis knapp unter dem Kochpunkt aufheizen (darf nicht kochen !!), Dabei ständig rühren, bis die Creme genügend dick geworden ist.
Vom Feuer nehmen und während mindestens 2 Minuten kräftig weiterrühren.
In eine Schüssel giessen und 2 bis 3 Stunden kühl stellen.
Vanilleschote entfernen und servieren.
Menge: 4

Dessert, Nachspeisen

Kastanieneis mit Schokoladensauce und Kumquats

Zutaten:

Kumquats:

750 g Kumquats

250 g Zucker

5 dl Wasser

Kastanieneis:

220 g Kastanienpüree

1 dl Kondensmilch, ungezuckert

2 El. Grand Marnier

80 g Schokolade (Frigor o. ä), fein gewürfelt

1 dl Rahm

Schokoladensauce:

1/2 dl Kondensmilch, ungezuckert

100 g Schokolade, gehackt

3 El. Grand Marnier

Zubereitung:

Kumquats

Die Kumquats der Länge nach in 4 teilen, in einem Topf mit dem Wasser und Zucker tun, aufkochen, 30 Minuten bei kleiner Hitze köcheln. Abkühlen lassen.

(Dies kann ein oder mehrere Tage vorher gemacht werden: es ist sogar besser, wenn die Kumquats nach dem Kochen noch eine Zeitlang im Zuckersirup marinieren !).

Schokoladensauce

Kondensmilch aufkochen, vom Feuer nehmen, Schokolade unter Rühren zugeben und schmelzen lassen, mit Grand Marnier parfümieren.

(Kann ebenfalls im voraus zubereitet werden).

Kastanieneis

Die Kastanienpüree durch einen Sieb streichen, Kondensmilch zugeben, gut mischen, mit Grand Marnier parfümieren, Schokoladenwürfeln zugeben. Rahm steifschlagen, vorsichtig unterziehen. In einer Form (etwa 17 bis 18 cm lang) tun und gefrieren lassen (nicht in einer Eismaschine, einfach im Tiefkühlfach !).

Servieren

Eis etwas auftauen lassen, in Scheiben schneiden . Schokoladensauce wärmen, auf Tellern verteilen und Eis darauf anrichten. Mit Kumquats garnieren.

Die restliche Sauce separat servieren.
Die kandierten Kumquats können natürlich auch ohne Eis vernascht werden !!
Portionen: 4

Kastanienkugeln nach Grossmutter's Rezept

Zutaten:

100 g Dunkle Schokolade
2 El. Doppelrahm
30 g Butter
150 g Kastanienpüree
75 g Puderzucker
1 Tl. Lösliches Kaffeepulver
60 g Dunkle Schokoladenstreusel

Zubereitung:

Die Schokolade zusammen mit dem Doppelrahm und der Butter im Wasserbad schmelzen. So lange rühren, bis eine glatte, geschmeidige Masse entsteht. Den Topf aus dem Wasser nehmen und den gesiebten Puderzucker, das Kaffeepulver und das Kastanienpüree hineinrühren. Danach die Masse für 24 Stunden in den Kühlschrank stellen.

Mit dem Pariserlöffel kleine Kugeln abdrehen und in Schokoladenstreusel wälzen. Die Kastanienkugeln in Pralinenkapseln füllen und gut gekühlt servieren.

Kastanienkugeln sollten nicht länger als 1 bis 2 Tage aufbewahrt werden.

Kastanienmousse mit Pflaumensauce

Zutaten:

4 Blatt weiße Gelatine
1 Vanilleschote
200 g Maronenpüree; a.d. Dose
6 El. Ahornsirup
5 El. Rum
3 El. Portwein
Zimt
400 g Schlagsahne

Für Die Pflaumensauce:

1 Dose Sauerkirschen; 300g
100 g Dörripflaumen
2 El. Rum
1 El. Stärkemehl

außerdem:

Puderzucker
Minze
Krokant

Zubereitung:

1. Die Gelatine im kalten Wasser einweichen. Vanilleschote aufschlitzen, das Mark herausnehmen und in eine große Schüssel geben. Maronenpüree, Sirup, Rum und Portwein und Zimt zugeben.
2. Die tropfnasse Gelatine in einem kleinen Topf auflösen, in das Maronenpüree einrühren.
3. Die Sahne steif schlagen. Beginnt das Maronenpüree zu gelieren, die Schlagsahne unterziehen. In eine Form füllen und 2 Stunden kühlen.
4. Die Sauerkirschen samt Flüssigkeit und Rum mit den Dörripflaumen in einem Topf zum Kochen bringen. Mit dem Stärkemehl binden, abkühlen lassen.
5. Die Sauce auf pudierzuckerbestäubte Teller verteilen. Von der Mousse Nocken abstechen und darauf anrichten. Mit frischer Minze und etwas Krokant garnieren.

Kastanienmousse-Terrine

Zutaten:

500 g Kastanienpüree
3 El. Kirsch
2 El. Pfefferminzblätter; gehackt
4 Scheibe Gelatine
250 ml Rahm; geschlagen
10 Eingelegte Kastanien

Biskuit:

4 Eigelb
4 Eiweiß
250 g Zucker
200 g Mehl
100 g Butter; flüssig

Zum Garnieren:

Pistazien
Pfefferminze

Zubereitung:

Den Backofen auf 200 Grad vorheizen.

Für das Biskuit Eigelb und $\frac{3}{5}$ vom Zucker schaumig schlagen. Eiweiß mit $\frac{1}{5}$ vom Zucker zu Schnee schlagen. Den restlichen $\frac{1}{5}$ Zucker dazugeben und beide Eimassen miteinander vermischen; das Mehl, dann die flüssige Butter unterziehen. Auf Backtrennfolie streichen und sofort backen.

Anschließend mit wenig Zucker bestreuen, mit dieser Zuckerseite nach unten auf eine Backtrennfolie stürzen und die Terrinenform damit auslegen (genügend Biskuit für den Deckel beiseite legen!). Erkalten lassen.

Das Kastanienpüree mit Kirsch verrühren. Die Gelatine nach Packungsanleitung in wenig Wasser unter Erwärmen auflösen und unter das Püree ziehen. Erkalten lassen und den Schlagrahm vorsichtig darunterheben. Die Terrinenform damit zur Hälfte füllen, die eingelegten Kastanien hineingeben und mit der restlichen Masse so weit auffüllen, daß der Biskuitdeckel noch obenauf paßt. Während drei Stunden anfrieren lassen.

Zum Anrichten eine Scheibe Terrine auf die Teller legen. Mit gehackten Pistazien und frischer Pfefferminze garnieren. Nicht zu kalt servieren.

Kastanienparfait

Zutaten:

3 dl Milch
1 Vanillestange
6 Eigelb
200 g Zucker
220 g Kastanienpüree
25 g Brauner Rum
3 Eiweiss; mit
4 El. Zucker; steif geschlagen
5 dl Sahne; geschlagen

Zubereitung:

Die Milch mit der Vanillestange aufkochen. Zucker und Eigelb verrühren, unter die heisse Milch rühren und kurz vor dem Kochen cremig rühren.

In eine Schüssel giessen, die Vanillestange herausnehmen und die Creme rühren, bis sie kalt ist. Kastanienpüree und Rum daruntermischen. Den gesüssten Eischnee mit der Schlagsahne unter die Kastaniencreme heben und sofort in vorgekühlte Formen füllen. Für 5 bis 6 Stunden in den Kühlschrank stellen.

Das Parfait stürzen und nach Belieben garnieren.

Kastanientorte mit Mandelsahne

Zutaten:

300 g Kastanien; gekocht
100 g Butter; weich
125 g Vollrohrzucker
100 g Süsse Mandeln; fein gerieben
3 Bittere Mandeln; fein gerieben
4 Eier; getrennt
30 g Dinkel; mit
2 Nelken; fein gemahlen
1 Tl. Weinsteinbackpulver
1 El. Carob
1 Prise Zimt
1/2 Tl. Vanille; gemahlen
50 g Mandeln; geschält
350 g Sahne (32% Fett)
100 g Schwarze Johannesbeermarmelade
4 El. Amaretto

Zubereitung:

Die Zutaten sind für eine Springform von 24 cm Durchmesser berechnet. Den Boden der Springform mit gefettetem Pergamentpapier auslegen. Den Rand einfetten.

Die Butter mit dem Vollrohrzucker cremig rühren.

Die geriebenen süßen und bitteren Mandeln unterziehen. Die Eigelbe nach und nach dazu geben und alles zu einer Schaumcreme rühren.

Die Kastanien im Blitzhacker fein pürieren und unter die Schaummasse geben. Den Backofen auf 180 Grad vorheizen.

Das Backpulver, das Carob, den Zimt und die Vanille unter den Dinkel mischen. Die Mehlmischung mit einem Holzlöffel kurz unter die Kastaniencreme heben.

die Eiweisse steif schlagen und unter die Kastanienmasse heben.

Den Teig in die Form füllen und glatt streichen. Auf der 2. Schiene von unten 35 Minuten backen. 10 Minuten abkühlen lassen. Dann auf eine Platte stürzen und das Pergamentpapier abziehen. . Am nächsten Tag einmal quer durchschneiden.

Die geschälten Mandeln längs in Stücke schneiden. In einer trockenen Pfanne hellgelb rösten und abkühlen lassen. Die Sahne steif schlagen. Die Mandeln und den Amaretto unter die Hälfte der Sahne mischen. Die Torte damit füllen. Die Marmelade glatt rühren und auf der Oberseite der Torte verteilen. Die Oberseite mit Mandelrosetten verzieren. Mit

der restlichen Sahne den Rand bestreichen.

Die Torte mindestens 2 Stunden durchziehen lassen. Noch besser bis zum nächsten Tag kühl durchziehen lassen.

Kastanientruffes

Zutaten:

600 g Kastanien
1/2 l Milch
1 Vanillestengel; der Länge
- nach aufgeschnitten
4 El. Puderzucker
2 El. Kakaopulver; (1)
75 g Butter
2 El. Rum
2 El. Kakaopulver; (2)

Zubereitung:

Die gewaschenen Kastanien auf der gewölbten Seite kreuzweise einschneiden. Milch, Salz und Vanillestengel aufkochen. Die Kastanien begeben und auf kleiner Flamme 40 Minuten kochen.

Die Kastanien so heiss wie möglich schälen. Durch ein Sieb streichen oder fein pürieren.

Zucker, Kakao (1), Butter und Rum daruntermischen. Mit kalten, nassen Händen Kugeln drehen, diese über Nacht in den Kühlschrank stellen.

In einen Glasschwenker Kakaopulver (2) geben. Eine Kugel nach der anderen hineingeben und durch einige Drehbewegungen des Glases gleichmässig rund formen und mit Kakaopulver überziehen.

Kalt servieren.

Menge: 6

Kastilische Schokoladencreme

Zutaten:

2 El. Kakaopulver, ungesüsst
1/8 l Wasser
3 El. Buchweizen, feingemahlen
4 El. Akazienhonig
1 l Milch

ZUM GARNIEREN:

50 g Mandeln, grob gehackt

Zubereitung:

Den Kakao mit etwas Wasser in einer Schale anrühren. Das Buchweizenmehl nach und nach unterziehen und mit dem restlichen Wasser glattrühren. Zum Schluss den Honig unterrühren.

Die Milch in einem Topf zum Kochen bringen und die Kakaomasse mit dem Schneebesen hineinrühren. Ein- bis zweimal kurz aufwallen lassen, dann in Portionsschälchen füllen.

Die Mandeln in der Pfanne kurz anrösten und sofort auf die Portionsschälchen verteilen. Die Schokoladencreme heiss servieren.

Käswehe

Zutaten:

2 Pckg Blätterteig ca. 600 gr. (tiefgefroren)
250 g Schinkenspeck
2 Gemüsezwiebeln
250 g Scheiblettenkäse
4 El Semmelmehl
2 Becher Schmand
3 Eier
1 gestr. Tl Paprikapulver
1 Bund Petersilie

Zubereitung:

Ein Backblech dünn einfetten, mit Wasser befeuchten und den Blätterteig auf das Backblech legen.

Nachdem der Blätterteig angetaut ist, die Ränder der einzelnen Blätterteigplatten zusammendrücken und am Backblechrand hochdrücken.

Die Zwiebeln in Ringe schneiden, glasig dünsten und abkühlen lassen.

Den Schinkenspeck und den Scheiblettenkäse in Streifen schneiden.

Nun 4 Esslöffel Semmelmehl über den Blätterteig streuen, die gedünsteten Zwiebelringe darüber verteilen.

Die Schinkenspeckstreifen gitterförmig über die Zwiebelringe verteilen, die Käsestreifen ebenfalls.

Anschließend die Eier mit dem Schmand verrühren und das Paprikapulver mit der gehackten Petersilie dazugeben. Das Ganze über das belegte Backblech giessen.

Backzeit: ca. 40 - 50 Minuten Gasherd Stufe 4 / E - Herd 195°C

Katzenzungen (Löffelbiskuits)

Zutaten:

5 Eigelb
120 g Zucker; (1)
180 g Zucker; (2)
2 El. ;Heisses Wasser
5 Eiweiss
125 g Mehl
Puderzucker; zum Bestäuben

Zubereitung:

Man nennt sie Katzenzungen, weil sie so zierlich und rund geformt sind, andere nennen sie Löffelbiskuits! Sie schmecken pur, mit Puderzucker bestäubt, zum Kaffee, zum Eisbecher oder zu cremigen Süßspeisen.

Eigelbe mit Zucker (1) im heissen Wasserbad dick aufschlagen. Bis die Creme weiss und dicklich ist, dauert es etwa 3 bis 4 Minuten.

Eiweisse zu steifem Schnee schlagen, Zucker (2) einrieseln lassen.

Eigelbe, Mehl und 1/3 des Eischnees vermischen. Erst dann den restlichen Eischnee unterheben. Die Masse in einen Spritzbeutel mit grosser Lochtülle füllen.

Katzenzungen auf das gebutterte Blech spritzen und bei 180 °C in 15 bis 20 Minuten backen.

Die Biskuits mit Puderzucker bestäuben.

Katzenzüngli

Zutaten:

300 ml Vollrahm
400 g Puderzucker
10 g Vanillezucker
360 g Eiweiss
500 g Weissmehl
Butter; für's Blech
Mehl; für's Blech

Zubereitung:

Backblech mit Butter ausstreichen und mit Mehl stäuben.
Rahm, Puderzucker und Vanillezucker vermischen.
Eiweiss zu Schnee schlagen. Mehl und Eischnee abwechselnd unter die Rahmmasse ziehen.
Mit einer kleinen Lochtuelle 6 cm lange Streifen auf das Backblech dressieren.
Bei 220 °C backen (bis gelb-gold-farbig) und sofort vom Blech lösen.

Kefircreme

Zutaten:

500 g Kefir
2 bis 3 EL Zucker
1/2 TL gemahlener Zimt
1/8 l Apfelsaft
4 Blatt weiße Gelatine
250 g Erdbeeren

Zubereitung:

Kefir mit Zucker und Zimt verrühren.

Apfelsaft erhitzen, Gelatine nach Anweisung darin auflösen und Saft unter den Kefir rühren.

Erdbeeren in Stücke schneiden, in eine Schüssel füllen, Creme darübergießen und kühl stellen.

Keks

Zutaten:

125 g Zucker
65 g Butter
2 Eier
1 Pk. Vanillezucker
1 Prise Natron
250 g Mehl
125 g Stärkemehl

Zubereitung:

Zucker und Butter schaumig rühren. Eier nach und nach zugeben. Vanillezucker und Natron zugeben, gut cremig rühren. Mehl und Stärkemehl unterkneten, 1 Stunde ruhen lassen, den Teig messerrückendick ausrollen. Mit einer Kartoffelreibe Muster aufdrücken, in 3 x 4 cm grosse Stücke schneiden. Bei 180 Grad ca. 12 Minuten backen.

Kekse zum Knabbern

Zutaten:

Für etwa 1 Backblech:
125 g Weizenvollkornmehl
1 El Puderzucker
1 El Vanillezucker
1 Prise Salz
75 g weiche Butter
25 g Sauerrahm (20% Fett)
Mehl zum Ausrollen
Fett und Mehl fürs Blech
1 Eigelb zum Bestreichen
Nüsse
Zuckerzeug zum Verzieren

Zubereitung:

Beim Backen ist das Naschen für die Kinder das größte Vergnügen. Doch wenn der rohe Teig länger in der warmen Küche steht, können sich Salmonellen entwickeln. Deshalb nur frische Eier verwenden (mit der Banderole "extra") und den Teig immer portionsweise aus dem Kühlschrank nehmen. Oder einen eifreien Teig wie diesen verwenden:

Alle Zutaten zu einem glatten Teig verkneten. Teig in Frischhaltefolie wickeln und mindestens 1 Stunde im Kühlschrank ruhen lassen. Backofen auf 180 Grad vorheizen. Backblech einfetten, mit Mehl bestäuben (manche nehmen lieber Backpapier). So viel Teig, wie ausgerollt werden soll, aus dem Kühlschrank nehmen, den Rest weiter kühlen. Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche etwa 1/2 cm dick ausrollen, Plätzchen ausstechen und auf das vorbereitete Backblech legen. Das Eigelb mit 1 El Wasser verrühren, die Plätzchen damit bestreichen, mit Nüssen und Zuckerzeug verzieren. Die Plätzchen im heißen Ofen in etwa 13 Minuten goldgelb backen.

(Bei 60 Keksen pro Stück etwa 20 kcal).

Tip: Bewahren Sie Kekse immer in Blechdosen auf. Dort sind sie luftdicht verschlossen und vor Feuchtigkeit geschützt.

Kekslöffel

Zutaten:

60 g Marzipan-Rohmasse
1 El. Milch
1 Eiweiß
15 g Mehl

Servier-Tip (1 Person):

Mokka-Eis
1/8 l Milch
1 El. Rum
Zucker
Kokaopulver

Zubereitung:

Die gewürfelte Marzipan-Rohmasse mit Milch, Eiweiß und Mehl verkneten. Aus Karton Löffelschablone ausschneiden, auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen. Teig hineinstreichen. Die Löffel bei 180°C drei bis fünf Minuten goldbraun backen.

Noch warm vom Papier lösen, sofort auf einen Kaffeelöffel legen, leicht andrücken. Abgekühlt vom Löffel lösen.

S E R V I E R - T I P:

Mokka-Eis in Cappucino-Tassen füllen. Milch mit Rum und Zucker schaumig aufschlagen und über das Eis gießen. Mit Kakao bestäuben, Kekslöffel dazulegen.

Kela halva

Zutaten:

5 grosse Bananen, reif
2 1/2 El. Butterfett, geklärt
310 ml Wasser
185 ml Zucker
1/4 Tl. Rosenessenz
1/2 Tl. Kardamom, gemahlen

Zubereitung:

Die Bananen schälen und in kleine Stücke schneiden. Butterfett in einer schweren Bratpfanne heiss werden lassen und die Bananen etwa 5 min. weich braten; oft umrühren, damit sie nicht bräunen. Die Pfanne vom Feuer nehmen und die Bananen zerdrücken. 60 ml Wasser zugeben und bei schwacher Hitze 3 min. kochen. Das übrige Wasser und den Zucker einrühren - den Zucker auflösen - dann weiterkochen und weiterrühren, etwa 15-20 min. lang, bis die Masse sehr dick ist. Wenn sie sich in einem Klumpen vom Topf löst, vom Feuer nehmen und Gewürz und Aroma untermischen. Auf eine gebutterte Platte geben, überschüssiges Butterfett abgiessen. Das abgekühlte halva in kleine Quadrate schneiden. Dieses halva kann man auch warm servieren.

Anmerkung: Weil dieses Rezept nur eine kleine Menge gibt, benutze ich eine rechteckige Platte von 20x7,5 cm - das ergibt gerade die richtige Dicke für das halva.

Kela halva indisch

Zutaten:

5 grosse Bananen; reif
2 1/2 El. Butterfett; geklärt
310 ml ;Wasser
185 ml Zucker
1/4 Tl. Rosenessenz
1/2 Tl. Kardamom; gemahlen

Zubereitung:

Die Bananen schälen und in kleine Stücke schneiden. Butterfett in einer schweren Bratpfanne heiss werden lassen und die Bananen etwa 5 min. weich braten; oft umrühren, damit sie nicht bräunen. Die Pfanne vom Feuer nehmen und die Bananen zerdrücken. 60 ml Wasser zugeben und bei schwacher Hitze 3 min. kochen. Das übrige Wasser und den Zucker einrühren - den Zucker auflösen - dann weiterkochen und weiterrühren, etwa 15-20 min. lang, bis die Masse sehr dick ist. Wenn sie sich in einem Klumpen vom Topf löst, vom Feuer nehmen und Gewürz und Aroma untermischen.

Auf eine gebutterte Platte geben, überschüssiges Butterfett abgiessen. Das abgekühlte Halva in kleine Quadrate schneiden. Dieses Halva kann man auch warm servieren.

Anmerkung: Weil dieses Rezept nur eine kleine Menge gibt, benutze ich eine rechteckige Platte von 20x7,5 cm - das ergibt gerade die richtige Dicke für das Halva.

Kernige Haferflocken-Plätzchen

Zutaten:

250 g Butter
500 g kernige Haferflocken
250 g Zucker (oder 140 g Fruchtzucker)
3 Eier (oder mehr,
falls die Kekse zu krümelig werden)
1 Tl Backpulver (gehäuft)

Zubereitung:

Butter kochend heiß werden lassen, Haferflocken zugeben und umrühren. Anschließend Zucker und Eier untermischen, danach das Mehl mit dem Backpulver untermischen. Aus der Masse flache Plätzchen formen und auf ein Backblech setzen. Im E-Herd bei 200 Grad ca. 10 - 15 Minuten backen.

Kernige Hafermakronen

Zutaten:

400 g Butter
400 g Zucker
2 Fl. Butter-Vanillin-Aroma
3 Eier
375 g Kölns Kernige
125 g Mandelblättchen
200 g Mehl (Type 405)
2 Tl. Backpulver

Zubereitung:

Weiche Butter, Zucker und Aroma schaumig schlagen und die Eier nach und nach unterrühren. Kölns Kernige, Mandelblättchen, Mehl und Backpulver mischen, dazugeben und unterrühren. Backblech mit Backpapier auslegen und jeweils 1/2 Tl. Teig in großen Abständen auf das Backblech setzen (4 Reihen à 4 Makronen). im vorgeheizten Backofen bei 190-200°C auf der zweiten Schiene von oben in ca. 10 min. goldbraun abbacken. Gleich vom Blech nehmen und die Makronen ganz auskühlen lassen, bevor sie in einer gut schließenden Dose aufbewahrt werden.

Kernige Plätzchen

Zutaten:

500 g kernige Haferflocken
250 g Butter
200 g Zucker
1 Päckchen Vanillezucker
2 - 3 Eier
1 Tl. Backpulver
50 g Mehl (2 - 3 El.)

Zubereitung:

Das Fett kochend heiß werden lassen, Haferflocken dazugeben, gut umrühren, erkalten lassen. In der Zwischenzeit Zucker, Vanillezucker und Eier schaumig schlagen, zusammen mit Mehl und Backpulver unter die Haferflocken rühren. Mit zwei Teelöffeln kleine Plätzchen auf das gefettete Backblech setzen. Bei 180 - 190 Grad, mittlere Einschubleiste, 15 min. backen. Die Plätzchen sollten hellgelb und noch weich sein. Sofort vom Blech nehmen.

Kuchen, Gebäck, Pralinen

Kerntaler Weise - die schönsten Plätzchen dieser Erde

Zutaten:

250 g Weizenmehl
6 g Backin
125 g Zucker
1 Päckchen Vanillinzucker
3 Tropfen Bittermandelbacköl
1 Ei und
125 g Butter
125 g sehr grob gehackte Haselnußkerne
2-3 El Kondensmilch
100 g gehackten Haselnüssen

Zubereitung:

Aus Weizenmehl, Backin, Zucker, Vanillinzucker, Bittermandelbacköl, Ei und Butter einen Knetteig bereiten. Sehr grob gehackte Haselnußkerne unterkneten.

Etwa 2,5cm dicke Rollen formen, mit Kondensmilch bestreichen, in 100 g gehackten Haselnüssen wälzen.

Die Rollen über Nacht kaltstellen oder einfrieren.

Die sehr kalten Rollen mit einem scharfen Messer in 1/2cm dicke Scheiben schneiden und auf ein gefettetes Backblech legen. Bei 175-200 Grad 10-15 Minuten backen

Keskuel (Milchdessert)

Zutaten:

250 g geriebene Mandeln
1 l Milch
100 g Reismehl
300 g Zucker
100 g Kokosraspel
etwas Salz
100 g gehackte Pistazien

Zubereitung:

150 g der Mandeln mit 1 Tasse kalter Milch verrühren. Die restliche Milch zum Kochen bringen. Das Reismehl mit etwas Wasser anrühren und in die kochende Milch geben, den Zucker und die kalte Mandelmilch unterrühren. Kokosraspel dazumischen und unter stetigem Rühren auf kleiner Flamme zu einem dicken Brei kochen und salzen. In Portionsschälchen geben, erkalten lassen. Die eine Hälfte jeder Portion mit geriebenen Mandeln, die andere mit den Pistazien bestreuen.

Kibbeh Mishwi

Zutaten:

1 1/2 Tassen Burghul, Bulgur,
oder cracked Wheat (geschroteter Weizen?)
1 Zwiebel gehackt
500 g Hackfleisch vom Lamm
1/4 Tl. Zimt
1/2 Tl. Baharat
Salz
Pfeffer
Öl zum Ausbacken

Füllung:

250 g Hackfleisch v. Lamm
1 Zwiebel
1/4 Tasse Pinienkerne
1/4 Tl. Baharat
1/4 Tl. Zimt
Salz
schwarzer Pfeffer

Zubereitung:

1. Den Burghul waschen und in Wasser 10 Minuten quellen lassen. Danach in ein Sieb abgiessen und mit der Hand gut ausdrücken. Auf einen Teller oder eine Platte streichen und 1 Stunde kühl stellen.
2. In der Zwischenzeit, das Fleisch und die ganz fein geschnittene Zwiebel zu einer homogenen Masse verkneten
3. Burghul, Gewürze, Salz und Pfeffer hinzufügen und nochmals gut durchkneten, es ist wichtig dass alles schön zusammenhält. Eine Stunde etwa im Kühlschrank kalt stellen.
Füllung
4. In der Zwischenzeit die Pinienkerne und die Zwiebel in Öl anbraten, das Fleisch und die Gewürze hinzugeben und durchbraten bis das Fleisch schön braun und krümelig ist.
Nun nimmt man die Basis Mixture aus dem Kühlschrank und formt ovale Bällchen in der Grösse eines Eies.
Mit dem Zeigefinger wird dann eine Öffnung in das "Ei" gebohrt und so weit vergrössert, dass es hinterher mit der Füllung gefüllt werden kann. Die Finger immer wieder mit kaltem Wasser anfeuchten. Man hat dann eine Hülle, ähnlich einem ausgeblasenen Ei in der Hand. Dieses wird nun mit der Füllung aufgefüllt, und sorgfältig an der Spitze zusammengedrückt.

Nun sollte es nochmals kühl gestellt werden.

Danach in heissem Öl, schwimmend ausbacken. Schmeckt auch noch wenn es abgekühlt ist.

Man dippt die Kibbeh's in Yoghurt oder Tzatziki.

Man kann sie auch mit Salat in Fladenbrot packen.

Sie können sehr gut vorbereitet uns sogar im rohen Zustand eingefroren werden.

Ein leckeres Partygericht.

Ein Versuch lohnt sich!!!!

Kichelblätze (Rennertehausen)

Zutaten:

1 Pk. Hefe
1500 ml Milch
6 Eier
1750 g Mehl
8 grosse Kartoffeln
500 g Butter
-Salz
Speckschwarte

Zubereitung:

Aus Mehl, Milch, Hefe und Eiern einen Teig rühren. Kartoffeln reiben und unter den Teig rühren. Flüssige Butter und etwas Salz dazu geben. Waffeleisen mit der Schwarte ausreiben und den Teig nach dem Gehen hineinschöpfen und backen.

Kichelblätze mit Butter bestreichen oder Mettwürste ausbacken und heiss dazu essen.

Kichererbsenkonfekt

Zutaten:

80 ml Öl; (1)
60 g Kichererbsenmehl; (*)
100 g Honig
60 ml Wasser
40 ml Öl; (2)

Zubereitung:

(*) Kichererbsenmehl: in indischen oder türkischen Läden. Falls die eigene Getreidemühle stark genug ist und eine genügend grosse Einlauföffnung hat, kann man es aber auch selbst herstellen.

Öl (1) erhitzen, Kichererbsenmehl einrühren und etwas köcheln lassen. Dann Honig und Wasser zugeben, sowie Öl (2) und 7 bis 10 Minuten kochen lassen.

Auf eine gefettete Platte giessen. Vor dem Erstarren in Rauten schneiden und ganz abkühlen lassen.

Kinderkekse

Zutaten:

Zutaten für drei Bleche:

250 g Mehl

125 g Butter oder Margarine

100 g Zucker

2 Eier

Für die Glasur:

200 g Puderzucker

3 El. heisser Apfelsaft

Speisefarben

Zuckerperlen etc.

Zubereitung:

Mehl mit Fett, Zucker und Eiern verkneten. Teig zwei Stunden ruhen lassen. Auf einer bemehlten Arbeitsfläche 5 mm dick ausrollen. Figuren ausstechen. Auf ein mit Backtrennpapier ausgelegtes Backblech legen, im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad etwa 12 Minuten backen. Auskühlen lassen und mit Guss und Zuckerzeug verzieren.

Und im Frühjahr treffen wir uns alle wieder beim Onkel Zahndoktor - mit soooooenen Löchern...

Kir-Royal-Creme

Zutaten:

1 Eigelb
50 g Zucker
0,2 l Sekt
Saft von 1 Zitrone
4 Blatt weiße Gelatine
1 Eiweiß
125 g süße Sahne
75 ml schwarzer Johannisbeersaft
75 ml schwarzer Johannisbeerlikör
2 Blatt weiße Gelatine
Zitronenmelisse

Zubereitung:

Eigelb mit Zucker schaumig rühren, Sekt und Zitronensaft hinzufügen.

Gelatine nach Anweisung auflösen, unterrühren und kühl stellen, bis die Masse anfängt fest zu werden.

Eiweiß und Sahne getrennt steif schlagen und beides unterheben.

Creme in Portionsschälchen füllen und fest werden lassen.

Johannisbeersaft mit -likör mischen. Gelatine nach Anweisung auflösen, unterrühren und vorsichtig auf die Sektkreme gießen.

So lange kühl stellen, bis die obere Masse fest ist.

Creme mit Zitronenmelisse garniert servieren.

Kirmesfladen

Zutaten:

Teig:

350 g Mehl

150 g Mondamin

25 g Hefe

reichlich 1/8 l Milch

1 Prise Salz

80 g Fett

80 g Zucker

Belag:

1,5 kg Äpfel

Pflaumen

Kirschen oder

Streuseln aus

250 g Butter oder Margarine

300 g Mehl

100 g Mondamin

200 g Zucker

1 P Vanillinzucker

1 Tl Zimt

Zubereitung:

Aus Mehl, Mondamin, Hefe, Milch, Salz, Fett und Zucker einen geschmeidigen Hefeteig kneten, ausrollen und ein Blech damit belegen. Geschälte, in dicke Scheiben geschnittene Äpfel oder gesäubertes, entsteintes, evtl. halbiertes Steinobst darauf verteilen. Den gut aufgegangenen Teig im vorgeheizten Ofen abbacken und sofort nach dem Backen mit Zucker bestreuen.

Anstatt mit Obst kann der Teig auch mit Streuseln belegt werden. Hierfür Fett zerlassen, Mehl und Mondamin in eine Schüssel sieben, mit Zucker, Vanillinzucker, Zimt und dem flüssigen Fett vermischen und mit den Fingern zu Streuseln verarbeiten.

Sehr gut schmeckt der Kuchen, wenn die Streusel noch über das Obst gelegt werden. Dann genügt jedoch das halbe Rezept.

Kirsch - Fruchteis

Zutaten:

250 g Kirschen (entsteint)
160 g Zucker
4 g Bindemittel
200 ml warmes Wasser
20 ml Zitronensaft
40 g Eiweiss
40 g Zucker

Zubereitung:

Kirschen pürieren und in eine Rührschüssel geben. Zucker mit Bindemittel sorgfältig mischen und dann im warmen Wasser auflösen. Mehrmals umrühren. Zuckerwasser und Zitronensaft zusammen unter die pürierten Früchte rühren. Sollte die Masse durch das Wasser noch zu warm sein abkühlen lassen. Vor dem Einfüllen in den Eiscreme-Automaten noch einmal durchrühren. Eiweiss mit Zucker schlagen, bis es schnittfest ist. Nach ca. 20 Minuten Gefrierzeit löffelweise zur Eismasse in den Eiscreme-Automaten geben.

Kirsch - Sahneeis

Zutaten:

500 ml süsser Kirschsafft
180 ml Weisswein
25 ml Cherry Brandy
3 El. Zitronensaft
80 ml geschlagene Sahne

Zubereitung:

Kirschsafft mit Weisswein und Cherry Brandy gut mischen. Mit Zitronensaft abschmecken. Die geschlagene Sahne unterheben und die Masse in den laufenden Eiscreme-Automaten giessen.

Kirsch-Kefir-Creme

Zutaten:

3 Eier
4 El. Zucker
500 g Kefir; fettarm
0.1 l Kirschsafft
6 Blatt weisse Gelatine
400 g dunkle Kirschen; entsteint
2 cl Cognac

Zubereitung:

Die Eier trennen.

Die Eigelb mit Zucker schaumig schlagen und langsam den Kefir und den Kirschsafft unterrühren.

Die Gelatine einweichen, in einem Töpfchen bei kleiner Hitze auflösen und unter Rühren in die Kefirmasse geben.

Die Masse im Kühlschrank dicklich werden lassen.

Inzwischen das Eiweiss sehr steif schlagen und gleichmässig unter die halb feste Kefirmasse ziehen.

Zuletzt die entsteinten Kirschen und den Cognac untermischen.

In Dessertgläser füllen und nach Belieben garniert servieren.

4 Dessert-Portionen oder 2 knappe P. als Hauptgang

Kirsch-Kuppeltorte

Zutaten:

Biskuit:

2 Eier
4 EL Wasser
100 g Zucker
75 g Mehl
30 g Speisestärke
1 EL Kakao
1/2 TL Backpulver

Knetteig:

100 g Mehl
50 g Butter oder Margarine
30 g Zucker
1 Ei

Füllung:

1 Glas
Sauerkirschen
(Abtropfgewicht etwa 370 g)
2 EL Speisestärke
2 EL Kirschwasser
200 g süße Sahne
2 Päckchen Vanillinzucker
250 g Magerquark
4 Blatt weiße Gelatine
1 EL Zitronensaft
400 g süße Sahne
2 Päckchen Sahnesteif
2 EL gehackte Pistazienkerne

Zubereitung:

Für den Biskuit Eier mit Wasser und Zucker schaumig schlagen, restliche Zutaten locker unterheben. Den Teig in eine am Boden mit Backpapier ausgelegte Springform (30 cm ø) füllen und in den vorgeheizten Backofen setzen. E: Mitte. T: 200 °C /10 bis 15 Minuten. Den noch heißen Biskuit in eine flache runde Schüssel drücken und Backpapier abziehen, auskühlen lassen.

Für den Knetteig alle Zutaten verkneten und in einer gefetteten Springform (26 cm ø) ausrollen. In den vorgeheizten Backofen setzen. E: Mitte. T: 200 °C /10 bis 15 Minuten.

Für die Füllung Kirschen abtropfen lassen, Saft auffangen. Mit etwas Saft die Speisestärke anrühren. Saft ankochen, angerührte Speisestärke hinzufügen und in der Nachwärme fertiggaren. Kirschen dazugeben und mit Kirschwasser abschmecken. Die etwas abgekühlte Kirschmasse auf den Knetteigboden geben.

Sahne mit Vanillinzucker steif schlagen. Quark unterrühren und die nach Anweisung aufgelöste Gelatine mit Zitronensaft hinzufügen. Masse in den Biskuit füllen und im Kühlschrank fest werden lassen.

Sahne mit Sahnesteif steif schlagen. Biskuit vorsichtig lösen und auf den Kirschboden stürzen. Kuppeltorte mit Sahne garnieren und mit Pistazien bestreuen.

Kirsch-Mandelkuchen

Zutaten:

Für den Teig:

150 g Weizenmehl

1/2 gestr. Tl. Backpulver

50 g Zucker

1 P. Vanillinzucker

1 Eiweiß

100 g kalte Butter oder Margarine

1 gehäufter El. Semmelmehl

Für den Belag:

500 g entsteinte Sauerkirschen aus dem Glas

1 Eigelb

75 g Zucker

1 P. Vanillinzucker

3 El. Sahne

15 g Speisestärke

100 g Mandelblättchen

Zubereitung:

Für den Teig Weizenmehl mit Backpulver mischen, auf die Tischplatte sieben, in die Mitte eine Vertiefung eindrücken. Zucker, Vanillinzucker und Eiweiß hineingeben, mit einem Teil des Mehls zu einem dicken Brei verarbeiten. Butter oder Margarine in Stücke schneiden, auf den Brei geben, mit Mehl bedecken, von der Mitte aus alle Zutaten schnell zu einem glatten Teig verkneten. 2/3 des Teiges auf dem Boden einer gefetteten Springform (Durchmesser etwa 26 cm) ausrollen, den Rest des Teiges zu einer Rolle formen, sie als Rand auf den Boden legen, so an die Form drücken, daß der Rand 1-2 cm hoch wird. Den Teigboden mehrmals mit einer Gabel einstechen, mit Semmelmehl bestreuen.

Für den Belag Sauerkirschen gut abtropfen lassen, auf dem Teigboden verteilen. Eigelb mit Zucker, Vanillinzucker, Sahne und Speisestärke verrühren. 100 g Mandelblättchen* unterrühren, die Masse auf die Kirschen verteilen. Bei 175-200 Grad C. etwa 45 Minuten backen.

Kirsch-Nuß-Kuchen

Zutaten:

200 g gem. Haselnüsse
4 Eier
2 Tl Backpulver
125 g Blockschokolade
1-2 Glas Kirschen
1 P roter Tortenguß

Zubereitung:

Haselnüsse, 4 Eigelb und Backpulver vermischen. Eiweiß schlagen und unter den Nußteig heben. Die Schokolade schmelzen und in den Teig geben. Den Teig 50 Minuten bei 180° backen.

Kirschen auf den ausgekühlten Boden geben. Den Saft mit Tortenguß angedickt auf den Kirschen verteilen. Evtl. mit Sahne verzieren.

Kirsch-Schmand-Kuchen

Zutaten:

Teig:

375 g Mehl
1 Pk. Trockenhefe
50 g Zucker
1 Spur ;Salz
1 Zitrone; abgeriebene Schale
200 ml Milch
75 g Butter
1 Ei
Backpapier

Belag:

3 Gläser Sauerkirschen
-- a 700 ml

Guss:

200 g Schmand
200 g Saure Sahne
3 Eier
80 g Zucker

Zubereitung:

Mehl, Trockenhefe, Zucker, Salz und die abgeriebene Zitronenschale miteinander gut vermischen. Die Milch erhitzen (lauwarm) und die Butter darin zergehen lassen. Das Ei mit untermischen. Das Milchgemisch zum Mehl giessen, mit dem Knethaken des Handrührgerätes durchkneten. Zugedeckt an einem warmen Ort ca. 25 Minuten gehen lassen. Kirschen abtropfen lassen und entsteinen. Den Teig auf ein Backbrett geben, kurz durchkneten und nochmals 5 Minuten gehen lassen. Mehl auf ein Kuchenbrett geben und den Teig auswalzen.

Anschliessend den Teig auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben und die Kirschen darauf verteilen.

Schmand, saure Sahne, Eier und Zucker miteinander gut verrühren. Die Masse über die Kirschen giessen und im vorgeheizten Backofen bei 175 °C ca. 45 Minuten backen.

Kirsch-Wickel-Torte

Zutaten:

Für Den Mürbeteig:

80 g Mehl
60 g Butter, oder Margarine
25 g Zucker
1 Eigelb
1 Pk. Vanillezucker
Mehl; zum Ausrollen

Für Den Biskuit:

75 g Kürbiskerne
4 Eier
4 El. ; Wasser, kalt
150 g Zucker
75 g Weizenvollkornmehl
75 g Speisestärke
2 Tl. Kakao
Zucker; zum Stürzen

Für Füllung Und Belag:

200 g Doppelrahm-Frischkäse
500 g Magerquark
150 g Magermilch-Joghurt
50 g Zucker
1/2 Zitrone; Saft davon
1 kg Süsskirschen
400 g Schlagsahne

Zubereitung:

Für den Mürbeteig alle Zutaten zunächst mit dem Knethaken des Handrührers, dann mit den Händen zu einem glatten Teig verkneten. 30 Minuten kaltstellen. Teig auf wenig Mehl ausrollen und den Boden einer Springform damit auslegen. Im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad (Umluft 170 Grad / Gas Stufe 3) etwa 12 Minuten backen. Aus der Form lösen und erkalten lassen.

Für den Biskuit die Kürbiskerne in einer Pfanne ohne Fett rösten, bis diese anfangen, leise zu knacken. Kürbiskerne herausnehmen, abkühlen lassen und fein hacken. Eiweiß und kaltes Wasser steif schlagen. Zucker unter Rühren einrieseln lassen. Eigelbe unterheben. Mehl, Stärke, Kakao und 2/3 der Kürbiskerne locker unterheben. Biskuit auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech streichen. Im

vorgeheizten Backofen bei 200 Grad (Umluft 170 Grad / Gas Stufe 3) etwa 12 Minuten backen. Den Biskuit auf ein mit Zucker bestreutes Geschirrtuch stürzen und sofort das Papier abziehen. Erkalten lassen.

Für die Füllung Frischkäse, Quark, Joghurt, Zucker und Zitronensaft verrühren. Etwa 2/3 der Kirschen entsteinen. Die Biskuitplatte mit der Käsecreme bestreichen. Die entsteinten Kirschen daraufstreuen. Biskuit in 6 cm breite Streifen schneiden.

Mürbeteigboden auf eine Tortenplatte legen. Einen Biskuitstreifen wie eine Schnecke aufwickeln und in die Mitte auf den Mürbeteigboden stellen. Die restlichen Teigstreifen nacheinander um die Schnecke wickeln, bis alle verbraucht sind. Einen Tortenring darumlegen und alles mindestens eine Stunde kalt stellen.

Die Schlagsahne steif schlagen. Den Tortenring abnehmen und die Torte rundherum mit Sahne bestreichen. Tortenrand mit den restlichen Kürbiskernen bestreuen und den restlichen Kirschen verzieren.

1 Torte = 16 Stück = 300 kcal, 12 g Fett pro Portion

Kirschauflauf

Zutaten:

Für 4 Personen:

5 El Mehl

1 Prise Salz

4 Eier

ca. 1/2 l Milch

100 g Nüsse

abgeriebene Schale von 1/2 Zitrone

500 g Kirschen

2 El Zucker

50 g Butter

einige Gläschen Kirschwasser

Zimt und Zucker zum Bestreuen

Zubereitung:

1. Mehl, Salz, Nüsse und die Eier gut miteinander vermischen. Mit der Milch zu einem glatten Teig verschlagen. Die Zitronenschale einer halben Zitrone zufügen.

2. Die gewaschenen Kirschen in einem Sieb abtropfen lassen. In den gewässerten, mit Butterflöckchen ausgelegten Römertopf geben, mit Zimt und Zucker bestreuen und mit Kirschwasser begießen. Den Teig darüber verteilen und mit Butterflöckchen belegen.

3. Ca. 1 Stunde bei 220° im offenen Römertopf backen, mit Puderzucker bestreuen und sofort heiß servieren.

Kirschauflauf französische Art

Zutaten:

10 g Butter
2 Eier
40 g Zucker
1 Vanilleschote
1/8 l Milch
1 Prise Salz
1 El. Rum
100 g Mehl
300 g Sauerkirschen
Puderzucker zum Bestäuben

Zubereitung:

Eine flache Form mit der Butter ausstreichen.
Die Eier mit dem Zucker Schaumig schlagen.
Vanilleschote aufschlitzen, das Mark herauskratzen und mit der Milch, dem Salz und dem Rum unter die Eiermasse rühren. Das Mehl darübersieben und untermischen. Die Hälfte des Teiges in die Form geben. Die Kirschen darauf verteilen und mit dem restlichen Teig bedecken. Bei 500 Watt 8 Minuten garen.
Lauwarm mit Puderzucker bestreut servieren.

Info

p.P. 2000 kJ / 480 kcal

Garzeit

500 Watt 8 Minuten

Kirschen-Royale

Zutaten:

200 g Brioche-Würfel; 1x1x1 cm
250 g Sauerkirschenkompott; (*)
60 g Mandelblätter; geröstet
40 g Korinthen
5 dl Rahm
120 g Zucker
1 Vanilleschote; Mark
7 Eier
1 Spur Zimt

Zubereitung:

(*) Zum Beispiel Portwein-Sauerkirschen nehmen.

Die Brioche-Würfel mit den abgetropften und trockengetupften Kirschen, den gerösteten Mandelblätter und den Korinthen in eine Schüssel geben. Rahm, Zucker, Vanillemark, Eier und Zimt mit einem Schneebesen gut verschlagen, durch ein feines Sieb passieren, mit den übrigen Zutaten vermischen.

Ca. 3 cm hoch in eine passende, gebutterte Gratinform füllen und im Wasserbad im vorgeheizten Ofen (150 Grad) während etwa 45 Minuten garen bzw. stocken lassen.

Die Form aus dem Wasserbad nehmen und auskühlen lassen.

Vor dem Servieren mit einem Ausstecher (7 cm Durchmesser) kleine Portionen ausstechen und auf einem Kuchenblech im Ofen lauwarm werden lassen.

Dazu mit Vanille parfümierten geschlagenen Rahm (oder Portwein-Kirschen-Creme) servieren.

Kirschentschu

Zutaten:

200 g Weißbrot
20 cl Milch
40 g Butter
4 Eier
90 g Zucker
80 g Mandeln gemahlen
1 Spur Zimt
600 g Kirschen entsteint

Zubereitung:

Das Brot zerkleinern, die Milch erhitzen und das Brot darin einige Minuten ziehen lassen. Die Butter zerlassen, Eier trennen, Eigelbe, Butter und Zucker miteinander verrühren, bis die Masse hell ist.

Mandeln und Zimt daruntermischen, das eingeweichte Brot fein zerdrücken und zugeben. Die Kirschen sachte beifügen und alles miteinander mischen.

Die Eiweiße schaumig schlagen und sorgfältig darunterziehen. In gefettete 24-26 cm Springform geben und in den auf 180 Grad vorgeheizten Backofen schieben. Etwa 50 Minuten backen, aus der Form trennen und auskühlen lassen.

Dessert, Nachspeisen

Kirschgelee garniert mit frischen Früchten und Zimtsahne

Zutaten:

Gelee:

100 ml Diät-Kirschnektar

50 g Wasser

5 g Zitronensaft

4 g weisse Gelatine

10 g Sahne (30%)

Zimt

Süßstoff

Früchte:

30 g Kiwi

30 g Mango

oder anderes Obst

Zubereitung:

Aufgelöste Gelatine zu Kirsch- und Zitronensaft geben, süßen. In Glasschälchen füllen und im Kühlschrank fest werden lassen.

Die geschlagene Sahne mit Zimt und Süßstoff abschmecken. Die Geleespeise auf einen Teller stürzen, mit Früchten und Zimtsahne garnieren.

Als Menue (Broccoli-Suppe, Putengeschnetzeltes, Endivien-Tomaten-Salat, Kirschgelee garniert mit frischen Früchten und Zimtsahne), besonders geeignet für Diabetespatienten

Kirschkaltschale mit Griessnocken

Zutaten:

KALTSCHALE:

100 g Zucker
500 g Kirschen
2 dl Weisswein
2 dl Kirschsafft
1 Spur Zimt
Vanillezucker
1/2 Zitrone
50 g Kirschen; entsteint und
- halbiert; (als Einlage)

VANILLIERTE GRIESSNOCKEN:

1/4 l Milch
1 El. Zucker
1 El. Vanillezucker
1/2 Vanilleschote
60 g Butter
80 g Griess
1 Vollei
Milch; zum Pochieren
Vanillezucker

Zubereitung:

Kaltschale

Zucker im Topf hell karamelisieren lassen. Weisswein, Kirschsafft und Kirschen dazugeben und ca. 5 Minuten köcheln lassen. Pürieren und passieren. Mit Zimt, Vanillezucker und Zitronensaft abschmecken.

Griessnocken

Milch mit Butter, Vanillezucker, Zucker und Vanillemark aufkochen. Griess zugeben, unter ständigem Rühren so lange kochen lassen, bis es "dickbreiig" wird (ca. 5-10 Minuten). In eine Schüssel geben und das Ei zugeben, dann 1/2 - 1 Stunde ruhen lassen.

Die Milch mit der ausgeschabten Vanilleschote erhitzen und mit Vanillezucker abschmecken. Vom Griessbrei Nocken abstechen und je nach Grösse 5-10 Minuten ziehen lassen. Als Einlage die halbierten Kirschen und Griessnocken in die Kaltschale geben.

Dessert, Nachspeisen

Kirschkaltschale mit Schneeklösschen

Zutaten:

500 g Sauerkirschen
500 g Süsskirschen
100 g Zucker
1 Zimtstange
1 Zitrone; Schale davon
1 Vanilleschote
800 ml ; Wasser
30 g Sago

Für Die Schneeklösschen:

50 g Puderzucker
2 Eiweiss
300 ml ; Wasser
2 El. ; Zucker
2 El. Pistazien; gehackt

Zubereitung:

Die Kirschen entkernen, pro serving 5 Süsskirschenhälften bis zum Servieren beiseite legen. Die anderen Kirschen mit Zucker bestreuen und 30 Minuten ziehen lassen.

Zimtstange, Zitronenschale und die aufgeschnittene, ausgekratzte Vanilleschote mit den gezuckerten Kirschen in dem Wasser bei mittlerer Temperatur 30 Minuten kochen.

Die gegarten Früchte mit der Flüssigkeit durch ein feines Sieb streichen, so dass alle Schalenreste entfernt werden. Den aufgefangenen Saft mit dem Sago 15 Minuten bei kleiner Hitze garen, bis die Sagokörner glasig gequollen sind. Dann die Suppe auf Zimmertemperatur abkühlen lassen und anschliessend im Kühlschrank rund drei Stunden kalt stellen.

Für die Schneeklösschen den Puderzucker durch ein feines Sieb streichen. Das Eiweiss sehr steif schlagen, dann den Puderzucker langsam einrieseln lassen, dabei gleichmässig und leicht weiterschlagen.

Das Wasser mit dem Zucker erhitzen. Mit einem Esslöffel vom Eischnee Nocken abstechen, in das heisse Wasser gleiten und etwa drei Minuten gar ziehen lassen.

Die Kaltschale in tiefe Dessertteller geben. Die beiseite gelegten Süsskirschenhälften hineinlegen. Die Schneeklösschen daraufsetzen und mit den gehackten Pistazien bestreuen.

Kirschkuchen

Zutaten:

200 g Butter
200 g Zucker
1 P. Vanillinzucker
1 Prise Salz
4 Eier
200 g Mehl
50 g Speisestärke
1 gestrichener Tl. Backpulver
100 g gemahlene Mandeln
750 g entsteinte Kirschen (Glas)
5 cl Kirschwasser (od. Rum) 54#ZB
125 g Puderzucker
kandierte Kirschen

Zubereitung:

Butter schaumig rühren, Zucker, Vanillinzucker und Salz unterrühren. Eier hinzufügen und rühren bis sich der Zucker gelöst hat. Mehl, Speisestärke, Backpulver u. Mandel mischen und unterrühren. Dann die abgetropften Kirschen unterheben. Teig in eine gut gefettete Napfkuchenform füllen. Im vorgeheizten Backofen auf der unteren Schiene bei 175 Grad ca. 100 min. backen. Kuchen aus der Form stürzen, sofort mit 4 cl Kirschwasser beträufeln und flambieren. 1 cl Kirschwasser und Puderzucker glattrühren und über den Kuchen giessen. Verzieren.

Kirschkuchen a la Luise

Zutaten:

125 g Butter
250 g Zucker
3 Eier
125 g Gemahlene Haselnüsse
100 g Geriebener Zwieback
125 g Mehl
3 El. Milch
30 g Schokolade
2 Tl. Zimt
1 Tl. Nelken gemahlen
2 El. Rum
3 Tl. Backpulver
500 g Entsteinte Kirschen

ERFASST DURCH PETER MESS:

- Fido : 2:2487/3008.6
- Cooknet : 535:270/110

Zubereitung:

Den Teig zubereiten, Eischnee und zum Schluß die Kirschen unterheben.

Kirschkuchen aus Quark-Öl-Teig mit Vanilleguss

Zutaten:

Grundrezept: Quark-ÖL-Teig:

250 g Mehl
3 Tl. Backpulver; gestrichen
125 g Magerquark
4 El. Milch
4 El. Rapsöl
60 g Zucker
1 Pk. Vanillin-Zucker
1 Spur ; Salz

Füllung und Guss:

1 Glas Sauerkirschen; a 720 ml
4 Eier
1/2 Zitrone; abgeriebene Schale
1 Pk. Vanillin-Zucker
500 g Vanille-Joghurt

Zubereitung:

Für den Teig:

Mehl und Backpulver mischen, in eine Rührschüssel sieben, zusammen mit dem Quark, der Milch, dem Rapsöl, Zucker, Vanillin-Zucker und dem Salz mit den Knethaken des Handrührers zu einem geschmeidigen Teig verarbeiten.

Springform mit Rapsöl austreichen, Teig mit 2 cm hohem Rand in die Form drücken. Abgetropfte Kirschen auf dem Teig verteilen.

Backofen auf 175 Grad vorheizen.

Für den Guss:

Eier trennen. Zitronenschale, Vanillin-Zucker und Eigelb unter den Joghurt rühren. Eiweiss steif schlagen, vorsichtig unterheben. Guss über die Früchte geben. Das Ganze im Backofen 50 bis 60 Minuten backen.

Kirschkuchen I

Zutaten:

Zutaten:

100 g Bitter-Schokolade
125 g Mandeln, gemahlen
200 g Butter oder Margarine
Fett; für die Form
180 g Zucker
4 Eier; getrennt Eigelb-Eiweiss
2 El. Rum; evtl. Menge anpassen
1/4 Tl. Zimtpulver
100 g Kölln-Instantflocken; zum
- Ausstreuen der Form
1/2 Pk. Backpulver
1 grosse Glas Sauerkirschen;
- à 500 g Rohgewicht
50 g Mehl, Type 405
Puderzucker; zum Bestäuben

Zubereitung:

Sauerkirschen abtropfen lassen. Schokolade reiben. Weiche Butter oder Margarine mit dem Zucker und dem Eigelb im Wechsel schaumig rühren, Rum und Zimt zugeben. Dann Schokolade, Mandeln und die mit dem Backpulver vermischten Kölln-Instantflocken unterrühren. Eiweiss steif schlagen und unter den Teig heben. Sauerkirschen in Mehl wälzen und ebenfalls unterheben. Eine Springform - 28 cm • - ausfetten und mit den Instantflocken ausstreuen. Den Teig einfüllen. Im vorgeheizten Backofen bei 175°C, zweite Einschubleiste von unten, ca. 60 Min. backen (Garprobe machen).

Falls der Kuchen zu dunkel wird, mit Alufolie abdecken. 5 Minuten im ausgeschaltetem Ofen ruhen und auskühlen lassen. Mit Puderzucker bestäuben und evtl. mit Kirschen garniert servieren.

Dazu Schlagsahne reichen.

Kirschkuchen mit Kokosbaiser

Zutaten:

Teig:

50 g Margarine
50 g Zucker
1 Ei
100 g Mehl
25 g Speisestärke
1 Tl Backpulver
2-3 El Milch

Kirschkompott:

1 Glas Kirschen
1/4 l Kirschsft
25 g Speisestärke

Makronenmasse:

3 Eiweiß
1 Prise Salz
150 g Zucker
150 g Kokosraspeln
1 El Kakaopulver

Zubereitung:

Margarine und Zucker schaumig schlagen. Ei unterrühren. Mehl, Speisestärke und Backpulver mischen und eßlöffelweise unter die Schaummasse heben, Milch unterrühren.

Teig in eine gefettete Springform (26 cm ø) füllen. Bei 175°C 20 Minuten backen. Herausnehmen und in der Form auskühlen lassen.

Kirschen abtropfen lassen, Saft auffangen. 1/4 l Kirschsft abmessen, aufkochen lassen. Speisestärke mit etwas Wasser glattrühren, in den Saft einrühren, aufkochen lassen und Kirschen zufügen.

Kirschkompott etwas abkühlen lassen und auf dem Boden verteilen. Kompott fest werden lassen.

Eiweiß mit einer Prise Salz steif schlagen. Zucker langsam einrieseln lassen und kräftig weiterschlagen. Kokosraspeln unterheben.

Makronenmasse auf dem Kirschkompott verstreichen.

Kuchen bei 175°C 25-30 Minuten backen und in der Form auskühlen lassen.

Mit dem Kakaopulver den ausgekühlten Kuchen bestäuben.

Kirschkuchen mit Mandeln und Weißwein

Zutaten:

5 Eier
100 g Zucker
1 P Vanillinzucker
abgeriebene Schale einer unbeh. Zitrone
140 g Semmelbrösel
70 g gemahlene Mandeln
375 g abgetropfte Kirschen
(oder Apfelstückchen)
1 Glas Weißwein

Zubereitung:

Die ganzen Eier schaumig schlagen. In kleinen Mengen den Zucker einstreuen und schlagen, bis der Zucker gelöst ist (etwa 10 Minuten). Vanillinzucker, Zitronenschale, Semmelbrösel und Mandeln unterziehen.

Den Teig in eine mit Pergamentpapier ausgelegte Springform (ø 23 cm) geben und die abgetropften Kirschen darauf verteilen.

Im vorgeheizten Backofen auf 2. Schiene von unten bei 180° ca. 45 Minuten backen. Danach mit Wein begießen und mit Zuckerguß verzieren.

Kirschkuchen mit Guß I

Zutaten:

Teig:

300 g Weizenmehl
200 g Butter oder Margarine
100 g Zucker
1 Vanillezucker
1/2 TL Backpulver
1 Ei
1 Pr. Salz

Belag:

500 g entsteinte Sauerkirschen
2 B. saure Sahne
150 g Zucker
4 Eier
1 P. Vanillesoßenpulver

Zubereitung:

Alle Zutaten für den Teig mit den Knetwendeln des Handrührgeräts zu einem Mürbeteig zusammenkneten. Den Teig ca. 30 Min. ruhen lassen. Mit 2/3 des Teiges den Boden einer Springform (o 26 cm) auslegen, den Rest des Teiges als Rand in die Form drücken. Die Kirschen darauf verteilen.

Saure Sahne mit Zucker, Eiern und Vanillesoßenpulver verrühren, über die Kirschen geben.

Schaltung:

170 - 190°, 1. Schiebeleiste v.u.

160 - 180°, Umluftbackofen

ca. 60 Min.

72 g Eiweiß, 222 g Fett, 612 g Kohlenhydrate, 20573 kJ, 4910 kcal.

Kirschkuchen mit Guß

Zutaten:

Rührteig:

1 Glas (680 ml) Schattenmorellen
200 g Butter oder Margarine
150 g Zucker
4 Eier
300 g Mehl
1 1/2 TL Backpulver

Buttercreme:

1/2 l Milch
2 EL Zucker
1 Pkt. Puddingpulver (Sahne-Geschmack)
250 g Butter
2 EL Puderzucker

Guß:

1/4 l Kirschsafft, knapp
2 Pkt. gezuckerter roter Tortenguß

Zubereitung:

Kirschen abtropfen lassen, Saft dabei auffangen. Fett, Zucker, Zitronenschale, Eier, Mehl und Backpulver mit dem Handrührgerät verrühren. Backblech fetten, mit Paniermehl bestreuen. Teig gleichmäßig darauf streichen, Kirschen darauf verteilen, etwas eindrücken und backen.

Schaltung:

180 - 200°, 2. Schiebeleiste v.u.

160 - 180°, Umluftbackofen

25 -30 Minuten

Inzwischen einen Pudding nach Packungsanweisung zubereiten. Abkühlen lassen, dazu mit Folie abdecken, damit sich keine Haut bildet. Butter und Puderzucker cremig aufschlagen. Pudding eßlöffelweise unterrühren. Buttercreme auf den abgekühlten Kuchen streichen, ca. 1 Stunde kühl stellen. Abgetropften Kirschsafft mit zusätzlichem Saft auf 1/2 l Flüssigkeit auffüllen. Tortenguß im Kirschsafft glattrühren. Unter Rühren aufkochen, kurz abkühlen lassen, eßlöffelweise auf der Buttercreme verstreichen. Nochmals ca. 20 Min. kühl stellen, in Dreiecke aufschneiden.

Kirschkuchen mit Guss

Zutaten:

Teig:

500 g Schattenmorellen
200 g Butter od. Margarine
150 g Zucker
abger. Schale 1 Zitrone
4 Eier
300 g Mehl
1 1/2 TL Backpulver
Fett und Paniermehl

Buttercreme:

1 Pck. Puddingpulver Sahnegeschmack
(für 1/2 l Milch)
1/2 l Milch
2 EL Zucker
250 g weiche Butter
2 EL Puderzucker
Klarsichtfolie (nicht zum Essen :-)

Guss:

1/2 l Kirschsafft
2 Pck. gezuckerter roter Tortenguss

Zubereitung:

Kirschen waschen, abtropfen lassen und die Steine entfernen. Fett, Zucker und Zitronenschale schaumig rühren. Eier nach und nach unterrühren. Mehl und Backpulver mischen und unter die Eimasse rühren. Backblech fetten und mit Paniermehl bestreuen. Den Teig gleichmässig darauf verteilen, dann die Kirschen darauf verteilen und leicht eindrücken. Im vorgeheizten Backofen (Elektro 200 Grad, Gas Stufe 3) ca. 20 Min. backen. Anschliessend auskühlen lassen.

Für die Buttercreme Puddingpulver und zwei Esslöffel Milch glattrühren. Restliche Milch aufkochen lassen und das angerührte Puddingpulver und den Zucker einrühren. Kurz aufkochen lassen, abkühlen und mit Folie abdecken, damit sich keine Haut bildet.

Butter und Puderzucker cremig aufschlagen. Pudding esslöffelweise unterrühren. Die Buttercreme auf den Kuchen streichen und rund eine Stunde kühl stellen.

Für den Guss Kirschsafft und Tortenguss glattrühren. Unter Rühren aufkochen, kurz abkühlen lassen und esslöffelweise auf der

Buttercreme verstreichen. Nochmals 20 Min. kühl stellen. Kurz vor dem Servieren in Dreiecke aufschneiden. Der Kuchen ergibt etwa 40 Stücke.

Statt frischer Kirschen kann man auch ein Glas Schattenmorellen (680 ml) verwenden.

Kirschkuchen mit Pinienkernen

Zutaten:

400 g Mehl
1 Pk. Trockenhefe
100 g Zucker
2 Pk. Vanillezucker
3 Eier
100 g Butter
6 El. Milch
500 g Sauerkirschen
2 El. Pinienkerne
Hagelzucker zum Bestreuen

ERFASST DURCH PETER MESS:

- Fido : 2:2487/3008.6
- Cooknet : 535:270/110

Zubereitung:

Hefeteig aus Mehl, Hefe, 2/3 des Zuckers, Vanillezucker, Eier, flüssige Butter und lauwarmer Milch herstellen, gehenlassen.

Auf das gefettete Kuchenblech geben, mit Kirschen und Pinienkernen belegen und mit dem restlichen Zucker bestreuen.

Bei 200 Grad ca. 50 Minuten backen.

Den Kuchen noch heiß mit dem Hagelzucker bestreuen. Dazu eiskalte geschlagene Sahne.

Kirschkuchen nach Schwäbischer Art (Mürbeteig)

Zutaten:

Für Den Teig:

180 g Mehl

80 g Zucker

100 g Fett

2 Eigelb

1 Spur Backpulver

Für Den Belag UND Guss:

1 Glas Sauerkirschen,

-- entsteint

2 Eigelb

2 Eiweiss

1 Tl. Mondamin

1 Pk. Süsse Sahne

2 El. (-3) Zucker

Zubereitung:

Teig

Aus den Teigzutaten einen Mürbeteig herstellen und diesen in eine Springform geben. Mit der Gabel einige Male einstechen. Belag UND Guss

Nun die entsteinten Kirschen abtropfen lassen und auf den Mürbeteigboden geben. Für den Guss die 2 Eigelb mit der Sahne, dem Zucker und Mondamin glatt rühren. Das Eiweiss steif schlagen und darunterziehen. Den Guss nun über die Kirschen geben und alles im Backofen bei ca. 175-200 °C backen, bis der Guss eine dunklere Färbung annimmt.

29.01.1994

Kirschkuchen vom Blech

Zutaten:

1 kg Sauerkirschen
(oder zwei Gläser à 460 g Einwaage)
300 g Zucker
1/8 l Weißwein
250 g Butter o. Margarine
4 Eier
knapp 1/8 l Milch
300 g Mehl (Type 150)
3 Tl Backpulver
200 g gemahlene Haselnüsse
3 Tl Kakao
3 Tl Speisestärke
6 El Kirschlikör

Zubereitung:

Kirschen waschen und entsteinen. Mit vier Eßlöffel Zucker bestreuen und mit Weißwein übergießen. Eine Stunde stehen lassen.

Das weiche

Fett, restlichen Zucker, Eier, Milch, Mehl, Backpulver, Haselnüsse und Kakao zu einem weichen Teig verrühren. Auf ein gefettetes Backblech streichen.

Die Kirschen abtropfen lassen. Die Flüssigkeit evtl. mit Wasser zu einem ¼ l auffüllen. Die Kirschen auf den Teig verteilen.

Im Backofen bei 200° etwa 40 Min. backen.

Für den Guß den Kirschsft mit angerührter Speisestärke binden, Kirschlikör unterrühren. Guß auf den Kuchen streichen, fest werden lassen.

Kirschkuchen, brauner

Zutaten:

650 g Mürbteig
175 g Zucker
9 Eigelb
Salz
Zitronenschale
1 Tl. Zimt
300 g Mandeln gerieben
225 g Mehl
9 Eiweiss
200 g Zucker
300 g Schokolade gerieben
800 g Kirschen ohne Stein

Zubereitung:

Ein Backblech von 43 x 33 cm Grösse mit 650 g Mürbteig auslegen und mehrmals einstechen. 300 g Butter mit 175 g Zucker schaumig rühren, nach und nach 9 Eigelb, eine Prise Salz, die abgeriebene Schale einer Zitrone, 1 Tl. Zimt, 300 g geriebene Mandeln und 225 g Mehl unterrühren. 9 Eiweiss mit 200 g Zucker steifschlagen und unter den Teig heben. Zuletzt 200 g gerieben Schokolade daruntermischen. Die Hälfte der Masse auf den Mürbteig streichen, 800 g vorbereitete Kirschen darauf verteilen, den restlichen Teig darübergeben, glattstreichen. Bei 200 Grad Celsius 55-60 Minuten backen. Abgekühlt mit Puderzucker besieben.

Kirschnitten

Zutaten:

125 g Butter
125 g Zucker
2 Eier
250 g Mehl
2 El. Backpulver; gestrichen
3 El. Milch
; Fett fürs Backblech
4 Glas Sauerkirschen;
- Einwaage 460 g

Belag:

1/2 l Milch
100 g Zucker
1 Pk. Puddingpulver Vanille
250 g Butter
1 Pk. Butterkekse
; Rum
2 Pk. Schokokuvertüre

Backzeit:

- 45 Minuten bei 200 Grad

Zubereitung:

Butter mit Zucker und Eiern schaumig rühren, Mehl und Backpulver dazugeben, Milch unterrühren, und den Teig auf ein gefettetes Backblech streichen. Die gut abgetropften Sauerkirschen daraufgeben; auf der zweiten Schiene backen.

Aus Milch, Zucker und Puddingpulver einen Pudding kochen und erkalten lassen. Dann allmählich die schaumig geschlagene Butter unterrühren, und die Masse auf den fertigen Kuchen streichen.

Den Kuchen mit Butterkekse belegen, diese mit Rum beträufeln. Mit Schokoladenkuvertüre bestreichen.

Schnitten im Kühlschrank durchziehen lassen.

Dessert, Nachspeisen

Kirschsuppe mit Crêpes und Vanilleeis

Zutaten:

KIRSCHSUPPE:

500 g Schattenmorellen
1 El. Zucker
1 Stück Ingwer; walnussgross
1 Stück Zimt; klitzeklein
1/2 Zitrone; Schale davon
2 Tasse Rotwein
1/2 Tasse ;Wasser
1/2 Tasse Portwein
Speisestärke

Crêpes:

1/4 l Milch
150 g Mehl
3 Eier
1 Spur Salz
1 Prise Kirschwasser

VANILLE:

500 ml Sahne
5 Eigelb
2 El. Zucker
1 Vanillestange

Zubereitung:

ZUBEREITUNG KIRSCHSUPPE:

Hälfte der Kirschen entsteinen, den Rest nur säubern und vom Stiel befreien. Kirschen mit Zucker bestreuen und 20 Minuten Saft ziehen lassen. Würzen mit frischem Ingwer, in Streifen geschnitten, Zitronenschale, Zimt, Rotwein, Portwein und Wasser. In einem Stieltopf 5 Minuten bei kleiner Hitze köcheln lassen.

Die Kirschen müssen von der Flüssigkeit bedeckt sein, also eventuell etwas mehr Wein oder Wasser begeben - je nach Geschmack. Kirschen auskühlen lassen und mit Eis und Crêpes servieren.

ZUBEREITUNG Crêpes:

Alle Zutaten in einer Schüssel verrühren, 20 Minuten ziehen lassen und die Crêpes in Butter ausbacken.

ZUBEREITUNG VANILLE-EIS:

Vanillestange und Zucker mit der Sahne 5-8 Minuten auskochen. Eigelb

und Zucker schaumig rühren, Vanillesahne nach und nach begeben, bis eine sämige Konsistenz entsteht. Vanillemasse in die Eismaschine geben und 20 Minuten zu Eis verarbeiten.

Kirschtörtchen

Zutaten:

TEIG:

60 g Margarine
1/4 l Wasser
120 g Mehl
4 Eier
Salz
1 El. Zucker

Füllung:

150 g Sauerkirschkonfitüre
400 ml Süsse Sahne
1 Pk. Vanillezucker
1 Pk. Sahnesteif
1 Dose Sauerkirschen

DEKOR:

Schokodekorblätter
Raspelschokolade
150 g Vollmilch-Kuvertüre

Zubereitung:

Margarine mit Wasser zum kochen bringen, Mehl zugeben und Teig so lange rühren bis ein fester Kloss entsteht, der sich leicht vom Topfboden löst. Etwas abkühlen lassen, mit Eiern, Salz und Zucker verrühren. Mit einem Spritzbeutel 12 etwa 10 cm lange Streifen auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech spritzen. Im vorgeheizten Backofen bei 220 Grad etwa 35 Minuten backen. Noch heiss mit einer Schere waagrecht durchschneiden (die obere Hälfte wird später als Dekor aufgesetzt), erkalten lassen. Inzwischen Kuvertüre im heissen Wasserbad schmelzen, obere Hälfte damit überziehen, trocknen lassen. Untere Hälfte mit Konfitüre bestreichen, dann mit den gut abgetropften Kirschen füllen, die 12 schönsten Kirschen beiseite legen. Sahne mit Zucker und Sahnesteif steif schlagen, mit dem Spritzbeutel auf die Kirschen spritzen. Leicht mit Raspelschokolade bestreuen. An einem Ende mit je einer Kirsche und einem Schokoladenblatt dekorieren, Deckel auflegen.

Kirschtorte

Zutaten:

Für Den Tortenboden:

200 g Butter
120 g Zucker
5 Eier
75 g Zwieback
50 g Bittere Schokolade
50 g Haselnüsse
50 g Kakao
1 Tl. Backpulver

Für Den Belag:

2 Dose Sauerkirschen
2 Pk. Roter Tortenguß

Zusätzlich:

Butter und Paniermehl für
-- die Form
Mandelblättchen
Evtl. etwas Rum

Zubereitung:

Der Tortenboden:

Haselnüsse, Zwieback und Schokolade ganz fein mahlen, z.B. in der Moulinette, und mit dem Kakao und dem Backpulver mischen. Die Butter mit dem Zucker schaumig rühren, danach die Eier und dann die restlichen Teigzutaten einrühren. Wer will, kann noch mit etwas Rum aromatisieren. Das ganze in einer 28er Springform ca. 30 Minuten bei 180 Grad Celsius im Backofen backen.

Der Belag:

Nachdem der Boden ausgekühlt ist, einen Tortenring um den Boden setzen. Die Kirschen in einem Sieb abtropfen lassen und den Saft dabei auffangen. Den Boden mit den Kirschen belegen und aus dem Saft und dem Gußpulver einen Tortenguß kochen und die Torte damit überziehen. Den fertigen Guß mit ein paar Mandeln verzieren.

Kirschtorte französisch

Zutaten:

4 Eier
200 g Butter
180 g Zucker
125 g Mehl
100 g Geriebene Mandeln
100 g Geriebene Schokolade
500 g Sauerkirschen (aus dem Glas)
1 El. Rum
1 El. Zimt
1 El. Backpulver

ERFASST DURCH PETER MESS:

- Fido : 2:2487/3008.6
- Cooknet : 535:270/110

Zubereitung:

Eigelb, Butter und Zucker schaumig rühren, dann Rum, Zimt, Mandeln und Schokolade dazugeben. Mehl und Backpulver sieben und untermischen. Eischnee untermischen. Die Masse in eine Springform füllen und die Kirschen auf den Teig legen.

Bei 180 Grad ca. 50 Minuten backen.

Nach dem Backen mit Puderzucker bestreuen.

Kirschtorte mit Eierlikör

Zutaten:

Für den Teig:

125 g weiche Butter / Margarine

150 g Zucker

Prise Salz

1 Pck. Vanillinzucker

3 Eier

4 El. Eierlikör

50 g Speisestärke

150 g Mehl

1/2 Tl. Backpulver

Für die Füllung:

370 g Sauerkirschen aus dem Glas

400 g Schlagsahne

2 Pck. Vanillinzucker

2 Pck. Sahnesteif

4 El. Eierlikör

Zubereitung:

Fett, Zucker, Salz und Vanillinzucker verrühren, Eier trennen und die Eigelbe nacheinander unterrühren. Likör, Speisestärke, das Mehl und das Backpulver zugeben. Das Eiweiss steifschlagen und vorsichtig unter den Teig heben.

Eine Springform fetten und den Teig einfüllen. Im Backofen bei 200 °C 30 Minuten backen. Anschliessend abkühlen lassen.

Nun die Sahne mit Vanillinzucker und dem Festiger steifschlagen. Auf der Torte verstreichen und mit dem Likör in Spiralform garnieren.

Kirschtrüffel

Zutaten:

Für ca. 40 Stück:
40 Schattenmorellen (aus dem Glas)
Rum
125 g weiche Butter
125 g Puderzucker
30 g Kakaopulver
125 g Zartbitterschokolade
2 El. gemahlene Mandeln
1 Päckchen Rumbäck
450 g weiße Kuvertüre
ca. 2 El. Kokosraspeln

Zubereitung:

Schattenmorellen abtropfen lassen und in Rum 1 Tag ziehen lassen. Butter, Puderzucker u. Kakao glattrühren. Schokolade im Wasserbad auflösen und etwas abkühlen lassen. Schokolade unter die Fett-Zucker-Mischung rühren. Mandeln und Rumbäck zufügen. Masse ca. 30 Min. kalt stellen, bis sie fest geworden ist.

Masse in einen Spritzbeutel mit Sterntülle geben. Ca. 40 walnußgroße Rosetten auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech spritzen. In die Mitte jeweils eine Kirsche geben. Trüffel ca. 1 Std. kalt stellen. 400 g weiße Kuvertüre auflösen, Trüffel damit überziehen. Kuvertüre fest werden lassen. Restliche Kuvertüre auflösen, Trüffel damit verzieren. Mit Kokosraspeln bestreuen.

Kiwi-Joghurt-Parfait

Zutaten:

250 g Kiwis, geschält
40 g Zucker (1)
3 dl Vollmilchjoghurt
2 Eigelb
100 g Zucker (2)
100 g Rahm

Zubereitung:

Kiwis pürieren, mit dem Joghurt vermischen und mit dem Zucker (1) abschmecken.

Eigelb mit der Hälfte vom Zucker (2) im Wasserbad aufschlagen, bis die Mischung cremig wird.

Die 2. Hälfte vom Zucker (2) mit Wasser aufkochen, köcheln lassen, bis die Mischung leicht karamelisiert. In die Eigelbmischung unter sehr kräftigem Rühren einschlagen, dies aber nur solange bis die Mischung homogen wird.

Mit der Kaki-Joghurt-Masse vermischen; Rahm steif schlagen, unterziehen. In eine entsprechende Form füllen und mindestens 3 Stunden gefrieren lassen.

20 Minuten vor dem Servieren aus dem Tiefkühlfach nehmen.

Portionen: 4

Kiwi-Salat mit Orangencreme

Zutaten:

6 Kiwi
2 EL Orangensaft
1 Schnapsglas Curacao
2 EL Zucker
6 EL Crème fraîche
Saft und abgeriebene Schale von 1 Orange
1 Msp. Ingwerpulver
1 Tl rosa Pfeffer

Zubereitung:

Kiwi schälen und in Scheiben schneiden, Orangensaft und Alkohol und Zucker verrühren, bis der Zucker aufgelöst ist. Marinade über Kiwis geben, 2 Stunden im Kühlschrank zugedeckt ziehen lassen.

Crème fraîche mit Orangensaft, Schale und Ingwer verrühren. Creme auf die Kiwis geben. Rosa Pfeffer darübergeben.

Kiwi-Scheiben in Kiwipüree

Zutaten:

Für 4 Portionen:

6 Kiwis

2 El. Zucker

abgeriebene Schale einer unbeh. Zitrone

2-3 El. Kiwi-Likör

250 ml Vanilleeis

Zubereitung:

1. Kiwis schälen. Zwei Kiwis in Scheiben schneiden.
2. Die restlichen Kiwis mit dem Schneidstab des Handrührers pürieren. Das Püree mit Zucker Zitronenschale und Kiwi-Likör verrühren.
3. Kiwi-Püree auf 4 Teller verteilen, die Kiwi-Scheiben darauf anrichten.
4. Das Eis Portionieren und auf die Teller verteilen. Sofort servieren.

Kiwibeignets

Zutaten:

100 g Mehl
1/2 Tl. Backpulver
2 Eier
1 dl Milch (Menge anpassen !!)
500 g Kiwis, geschält, in 4 mm
-- dicke Scheiben
Butter

Zubereitung:

Mehl mit Backpulver mischen, in der Mitte eine Vertiefung machen. Eier mit Milch verquirlen, in die Vertiefung geben und von der Mitte aus mit dem Mehl glatt rühren. Der Teig sollte ziemlich dickflüssig sein: daher wenig Milch nehmen und Milch zugeben falls nötig ! Mindestens 2 Stunden stehen lassen.

Kiwisscheiben im Teig wenden und in der heissen Butter portionsweise backen.

Aus: Die Jahreszeitenküche, Früchte und Beeren, Unionsverlag Bern
1988, ISBN 3-293-00143-2
20.12.1993

Kiwis mit Orangenschaum

Zutaten:

Kiwis:

- 8 Kiwis
- 1 El. Zucker
- 2 El. Orangensaft
- 2 El. Orangenlikör

Orangenschaum:

- 1 1/2 Blatt Gelatine
- 1 El. Orangenschale, abgerieben
- 1 1/4 dl Orangensaft
- 2 El. Zitronensaft
- 3 Eigelb
- 3 Eiweiss
- 3 El. Orangenlikör o. -brandy

Zubereitung:

Kiwis

Kiwis schälen, zwei davon in Scheiben schneiden, den Rest grob würfeln. Mit dem Zucker, dem Orangensaft und der Likör an einer kühlen Stelle marinieren lassen.

Orangenschaum

Gelatine zum Ausquellen in kaltes Wasser legen.

Orange- und Zitronensaft mit der Orangenschale in eine Schüssel geben. Mit den Eigelben und die Hälfte vom Zucker im Wasserbad (darf nicht kochen !!) aufschlagen, bis die Eier binden (5 bis 7 Minuten). Dann die Creme kalt schlagen.

Die Gelatine ausdrücken, mit dem Likör im Wasserbad auflösen und unter die Creme ziehen.

Eiweisse mit dem restlichen Zucker im Wasserbad (Temperatur: Körpertemperatur) aufschlagen. Kalt schlagen und unter die Orangencreme ziehen.

Anrichten

Die Früchte in Gläser anordnen und den Orangenschaum darauf verteilen. Im Kühlschrank für 2 bis 3 Stunden kalt stellen.

Portionen: 4

Kiwis mit Orangenschaum I

Zutaten:

8 Kiwis
1 El. Zucker
2 El. Orangensaft
2 El. Orangenlikör

Orangenschaum:

1 1/2 Scheibe Gelatine
1 El. Orangenschale; abgerieben
125 ml Orangensaft
2 El. Zitronensaft
3 Eigelb
70 g Zucker
2 El. Orangenlikör
3 Eiweiss

Zubereitung:

Die Kiwis schälen, 1/4 davon in Scheiben und den Rest in Stücke schneiden. Mit dem Zucker, dem Orangensaft und dem Likör marinieren. Kalt stellen.

Für den Orangenschaum, die Gelatine zum Quellen in kaltes Wasser legen. Die Orangenschale, den Orangen- und Zitronensaft in eine Schüssel geben. Mit den Eigelben und der Hälfte vom Zucker im Wasserbad (das Wasser darf nicht kochen) 5 bis 6 Minuten aufschlagen, bis die Eigelbe binden. Dann die Creme kalt schlagen.

Die Gelatine ausdrücken und mit dem Likör im Wasserbad auflösen, unter die Creme ziehen. Die Eiweisse mit dem restlichen Zucker im körperwarmen Wasserbad aufschlagen. Kalt schlagen und unter die Orangencreme ziehen.

Die marinierte Kiwis in Gläser anordnen und den Orangenschaum darauf verteilen. Im Kühlschrank für 2 bis 3 Stunden kalt stellen.

Kiwis mit Passionsfruchtsaft

Zutaten:

6 Kiwis, geschält und in Scheiben geschnitten
1 dl Passionsfruchtsaft
Zucker

Zubereitung:

Kiwisscheiben in eine Schüssel tun.
Passionsfruchtsaft in einer kleinen Pfanne mit Zucker nach Geschmack süßen, aufkochen und heiss über die Kiwisscheiben giessen.
Mindestens 3 Stunden im Kühlschrank marinieren lassen.
Allein oder mit Eis servieren (Erdbeereis passt gut hierzu).
Portionen: 4

Kiwisalat mit Kokosnusseis

Zutaten:

1 Frische Kokosnuss
5 dl Wasser (1)
100 g Zucker
3 El. Wasser (2)
4 Kiwis
1/2 Zitrone, Saft
Zitronenmelisse, frisch

Zubereitung:

Kokosnusseis

Kokosnuss öffnen, die Milch auffangen, das Fleisch aus den Schalen lösen und raspeln. Kokosraspel mit kochendheissem Wasser (1) übergossen und 10 bis 15 Minuten ziehen lassen.

Zucker mit Wasser (2) aufkochen.

Kokosmasse zusammen mit der frischen Kokosmilch durch ein Sieb ablaufen lassen, dabei die Kokosraspeln fest ausdrücken. Die gewonnene Milch mit dem Zuckersirup verrühren und in der Eismaschine oder im Gefrierfach gefrieren lassen (zwischendurch mehrmals mit einem Schneebesen durchschlagen, damit sich keine grosse Eiskristalle bilden können).

Anrichten

Kiwis schälen und in sehr dünne Scheiben schneiden. Auf Teller verteilen, mit Zitronensaft beträufeln und je eine oder zwei Kokoseiskugeln darauf setzen. Mit der Zitronenmelisse garnieren.

Bemerkung: das Eis kann auch mit Kokosnussmilch oder Kokosnusscreme (in Dosen in Spezialitäten-Geschäfte) hergestellt werden. Die Milch bzw. Creme muss i.d.R. Verdünnt werden. Achtung: beide sind meist schon gesüsst !!

Portionen: 4

Kiwisbeignets

Zutaten:

100 g Mehl
1/2 Tl. Backpulver
2 Eier
1 dl Milch (Menge anpassen !!)
500 g Kiwis, geschält, in 4 mm dicke Scheiben
Butter

Zubereitung:

Mehl mit Backpulver mischen, in der Mitte eine Vertiefung machen. Eier mit Milch verquirlen, in die Vertiefung geben und von der Mitte aus mit dem Mehl glatt rühren. Der Teig sollte ziemlich dickflüssig sein: daher wenig Milch nehmen und Milch zugeben falls nötig ! Mindestens 2 Stunden stehen lassen.

Kiwisscheiben im Teig wenden und in der heißen Butter portionsweise backen.

Portionen: 6

Kiwi Sorbet I

Zutaten:

150 g Zucker
1/8 l Wasser
450 g Kiwis
1 Eiweiss
1 Zitrone; Saft
1/4 l Riesling

Zubereitung:

Den Zucker mit dem Wasser kurz aufkochen und erkalten lassen.

Die Kiwis schälen und im Mixer pürieren. Die Hälfte durch ein Sieb passieren, wenn man nicht allzu viele Kerne im Sorbet mag.

Das Eiweiss schlagen, dann Fruchtmarmelade, Zitronensaft, Weisswein, Eischnee und Zuckersirup gut vermischen und in die Eismaschine geben.

Serviervariationen:

Cremig in Gläser spritzen und servieren.

In Gläser spritzen, fest gefrieren lassen, mit Gewürztraminer übergießen.

Das Sorbet nicht in eine Eismaschine, sondern in einer flachen Schale gefrieren lassen. Dann wie ein Granit mit dem Löffel abschaben, in Gläser füllen und mit trockenem Champagner aufgießen.

Klassischer Marmorkuchen

Zutaten:

250 g Weiche Butter
250 g Zucker
1 El. Vanillezucker
4 Eier
400 g Mehl
100 g Speisestärke
1 Pk. Backpulver
1 Spur Salz
100 ml Milch
30 g Kakaopulver
1 El. Puderzucker

Zubereitung:

Zutaten für 1 Gugelhupfform.

Vorbereitungszeit: 30 Minuten Backzeit: 1 Stunde

Die Butter schaumig rühren, dabei nach und nach den Zucker und den Vanillezucker hinzufügen. Die Eier einzeln aufschlagen und untermischen. Das Mehl mit der Speisestärke, dem Backpulver und dem Salz mischen, abwechselnd mit der Milch in die Schaummasse rühren.

Den Backofen auf 180 °C vorheizen. Die Form gut mit Butter ausstreichen.

Die Hälfte des Teiges in die Form füllen. Den Kakao unter den restlichen Teig mischen. Den dunklen Teig über den hellen füllen. Mit einer Gabel leicht mischen, so dass das Marmormuster entsteht.

Den Kuchen im Backofen auf der mittleren Schiene 1 Stunde backen; mit einem Holzspiesschen die Garprobe machen.

Den etwas abgekühlten Kuchen aus der Form stürzen und mit dem Puderzucker besieben.

Kleine Flußkrebspasteten

Zutaten:

375 g Tk-Mürbeteig; oder
-- Backmischung
24 kleine Flußkrebsschwänze; oder
12 große Ungekochte Garnelen
45 g Butter
40 g Mehl
1 große Zwiebel; fein gehackt
1 große Grüne Paprikaschote; fein
-- gehackt
2 Kurze Stangen Sellerie
-- fein gehackt
2 Tomaten; a.d. Dose, abgetropft
1 Tl. Cajun-Gewürz
1 Ei; leicht geschlagen

Dieses Rezept Wurde Für Dich:

- konvertiert & angepaßt von
- K.-H. Boller 2426/2270.7
- erfaßt am 21. Jul. 1996

Zubereitung:

Den Teig auftauen. Ofen auf 200°C vorheizen. Flußkrebsschwänze halbieren und grob hacken; vorher den Darm entfernen.

Die Butter in einem kleinen Topf erhitzen, das Mehl einrühren und unter Rühren anbräunen. Das Cajun-Gemüse (Zwiebel, Paprika, Selleriestangen) zugeben und weichdünsten.

Die zerdrückten Tomaten und die Gewürzmischung zugeben und zugedeckt kochen lassen, bis die Sauce dick wird. Gelegentlich umrühren.

Die Flußkrebsschwänze oder Garnelen in der Sauce circa zwei Minuten erhitzen. Sauce vom Herd nehmen und abkühlen lassen.

Den Teig dünn ausrollen und 24 Kreise mit einem Durchmesser von sieben Zentimeter ausstechen. Die Füllung mit einem Teelöffel auf die Teigkreise setzen.

Die Ränder mit Wasser anfeuchten, den Teig über die Füllung schlagen und die Ränder mit der Gabel zusammendrücken.

Die Pasteten auf ein Backblech legen, die Oberseite mit geschlagenem Ei bestreichen und 25 Minuten goldbraun backen. Heiß mit würziger Tomatensauce servieren.

Kleine Kuppeltorte

Zutaten:

für den Boden:

50 g Mehl
50 g gemahlene Mandeln
30 g Zucker
1 Eigelb
60 g Butter

für die Füllung:

150 g Marzipanrohmasse
2-3 Tropfen gelbe Lebensmittelfarbe
200 g Mascarpone
400 g Vollmilchjoghurt
1 P. Vanillinzucker
75 g Zucker
Saft und abgerieben Schale einer unbeh. Zitrone
300 g Pfirsiche aus der Dose
5 cl Mandellikör (zum Beisp. Amaretto)
10 Blatt weiße Gelatine
2 El Pfirsichkonfitüre
Schokospäne

Zubereitung:

1. Mehl, Mandeln, Zucker, Eigelb und Fett rasch verkneten. Teig in Klarsichtfolie wickeln, 30 Minuten kalt stellen.
2. Elektro-Ofen auf 175° vorheizen, Blech mit Backpapier auslegen.
3. Teig auf bemehlter Fläche dünn ausrollen. Eisbombenform (18cm ø / Inhalt 1,7 l) mit der Öffnung auf den Teig legen, Kreis ausschneiden.
4. Boden im vorgeheizten Ofen (Gas: Stufe 2) etwa 20 Minuten backen.
5. Form mit Klarsichtfolie auslegen. Marzipan und Lebensmittelfarbe verkneten, zwischen zwei Klarsichtfolien dünn ausrollen. Form damit auslegen.
6. Mascarpone, Joghurt, Vanillinzucker, Zucker, Zitronensaft und -schale verrühren. Pfirsiche abtropfen lassen, 100 ml Saft auffangen. Früchte würfeln. Saft und Amaretto unter die Creme rühren. Aufgelöste Gelatine rasch mit der Creme verrühren. Kalt stellen.
7. Wenn die Creme zu gelieren beginnt, Fruchtwürfel unterheben. Masse in die Form füllen, Teigboden auflegen und 3 Stunden kalt stellen.
8. Torte auf eine Platte stürzen, Folie abziehen. Konfitüre erhitzen, durchs Sieb streichen. Oberfläche der Torte damit bestreichen. Unteren Rand und Spitze der Torte mit Schokospänen verzieren, am selben Tag servieren.

Kleine Kuppeltorte

Zutaten:

Für den Boden:

50 g gemahlene Mandeln
50 g Mehl
30 g Zucker
1 Eigelb
60 g Butter

Für die Füllung:

150 g Marzipanrohmasse
2-3 Tropfen gelbe Lebensmittelfarbe
200 g Mascarpone (ital. Doppelrahmkäse)
400 g Vollmilchjoghurt
1 Päck. Vanillinzucker
75 g Zucker
1 Zitrone (unbeh.), Saft und abger. Schale
300 g Pfirsiche aus der Dose
5 cl Mandellikör
10 Blatt weiße Gelatine
2 El Pfirsichkonfitüre
Schokospäne

Zubereitung:

Mehl, Mandeln, Zucker, Eigelb und Fett rasch verkneten. Teig in Klarsichtfolie wickeln, 30 Min. kaltstellen. E-Backofen auf 175°C vorheizen. Blech mit Backpapier auslegen. Teig auf bemehlte Fläche dünn ausrollen. Eisbombenform oder entsprechend geformte Schüssel (Inhalt ca. 1,7l) mit der Öffnung auf den Teig legen, Kreis ausschneiden. Boden im vorgeheizten Ofen (Gas: Stufe 2) ca. 20 Min. backen.

Kuppelform mit Klarsichtfolie auslegen. Marzipan und Lebensmittelfarbe verkneten, zwischen zwei Klarsichtfolien dünn ausrollen. Form damit auslegen. Mascarpone, Joghurt, Vanillinzucker, Zucker, Zitronensaft und -schale verrühren. Pfirsiche abtropfen lassen, 100ml Saft auffangen. Früchte würfeln, Saft und Mandellikör unter die Creme rühren. Aufgelöste Gelatine rasch mit der Creme verrühren. Kalt stellen. Wenn die Creme zu gerinnen beginnt, Fruchtwürfel unterheben. Masse in die Form füllen, Teigboden auflegen und 3 Stunden kalt stellen. Torte auf eine Platte stürzen, Folie abziehen. Konfitüre erhitzen, durchs Sieb streichen. Oberfläche der Torte damit bestreichen. Torte mit Schokospänen verzieren. Am selben Tag

servieren.

Bei 16 Stücken pro Stück:

1015/242 kJ/kcal

6 g Eiweiss

22 g Kohlenhydrate

14 g Fett

Kleine Orangenrouladen

Zutaten:

2 Eigelb
40 g Zucker
1/2 Tl. Vanillezucker
1 Orange; abgeriebene Schale
1 El. ;Wasser, heiss
40 g Mehl
2 Eiweiss
1 Spur ;Salz

FUELLUNG:

50 g Orangeat; fein gehackt
2 El. Grand Marnier
100 g Butter; weich
2 Eigelb
70 g Puderzucker

Zubereitung:

Eigelb, Zucker, Vanillezucker, Orangenschale und Wasser zu einer hellen, dicken Creme aufschlagen. Mehl dazusieben. Eiweiss und Salz steifschlagen und beifügen. Alles sorgfältig mit einem Gummischaber unterziehen. Teig auf einem mit Backpapier ausgelegten Blech sehr dünn ausstreichen. Sofort im vorgeheizten Ofen bei 180 °C auf der zweituntersten Rille ca. 5 Minuten goldgelb backen.

Ein Küchentuch mit Zucker bestreuen. Das heisse Biskuit daraufstürzen und Backpapier entfernen. Biscuit sofort mitsamt Küchentuch satt aufrollen und auskühlen lassen.

Orangeat mit Grand Marnier marinieren. Butter schaumig rühren. Dann ein Eigelb nach dem anderen beifügen. Puderzucker dazusieben und Orangeat beifügen. Kühl stellen.

Biscuit entrollen und der Länge nach halbieren. Jede Platte mit Füllung bestreichen und erneut aufrollen. Kühl stellen.

Vor dem Servieren in längliche Stücke schneiden.

Gekühlt 1 bis 2 Tage haltbar.

Kleine Windbeutel mit Grand Marnier

Zutaten:

300 g Brandteig
Butter; oder Backtrennpapier
- für das Backblech
500 g Konditor-Creme
3 El. Grand Marnier
Puderzucker

Zubereitung:

Den Brandteig abrühren und den Ofen auf 220 Grad vorheizen.

Das Backblech mit Butter einstreichen oder mit Backtrennpapier belegen. Aus dem Spritzbeutel mit einer Tülle von 1 cm Durchmesser darauf Kugeln von 2,5 cm Durchmesser spritzen. In den vorgeheizten Ofen schieben und bei 220 Grad 10 Minuten, dann bei 200 Grad noch weitere 10 Minuten bei mit Hilfe eines Löffels einen Spalt offen gehaltenen Ofentür fertig backen. Herausnehmen und abkühlen lassen.

Während des Backens die Konditor-Creme zubereiten und mit Grand Marnier aromatisieren.

Die Unterseite der Windbeutelchen mit der Messerspitze durchbohren, mit einer Tülle von 0,3 cm Durchmesser hineinstossen und die Butter-Creme aus dem Spritzbeutel drücken.

Die Oberseite mit Puderzucker bestäuben. Vor dem Servieren im Kühlschrank kalt werden lassen.

Knecht-Ruprecht-Kuchen

Zutaten:

Zutaten:

375 g Zucker

3 Eier

375 g Mehl

175 g Mandelstifte

80 g Zitronat; geraspelt

1 Zitrone, unbehandelt; Schale

1 Pk. Pfefferkuchengewürz

5 g Hirschhornsalz (!)

3 El. Pulverkaffee

1 Spur ; Salz

Glasur:

100 g Schokoladenglasur

Zubereitung:

Zucker und Eier schaumig schlagen. Nach und nach alle Zutaten unterarbeiten.

(!) Das Hirschhornsalz vorher mit etwas kaltem Wasser verrühren, bevor es in den Teig gegeben wird.

Teig über Nacht kühl stellen.

Nochmals durcharbeiten.

Auf einer bemehlten Fläche etwa 1 cm stark ausrollen. In Rechtecke von 4 x 8 cm teilen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen. Bei 180 Grad ca. 10 Minuten backen.

Abkühlen lassen, anschliessend mit der im Wasserbad geschmolzenen Schokoladenglasur bestreichen.

Knoblauch Nuß Schokolade

Zutaten:

Für 10 Tafeln a 110 g:
700 g Blockschokolade
keine zart bitter Schokolade
150 g frischen Knoblauch
3 Frühlingszwiebeln
150 g Haselnüsse
100 ccm Milch
50 g Schweineschmalz

Zubereitung:

Eine Selbstgemachte Schokolade, mit Nuß- und Knoblauchgeschmack.
Milch mit der Blockschokolade erwärmen. Den frischen Knoblauch pressen und mit den kleingeschnittenen Frühlingszwiebeln in die Schokoladen-Milch-Masse rühren.

Die Nüsse zerstoßen und ebenfalls unterrühren.

Den Schweineschmalz in Flocken unterheben und die Masse von der Flamme nehmen.

Wenn diese auf Handwärme runtergekühlt ist, mit einen Spachtel in die Boxen einer Eisschale drücken und im Kühlschrank kühl stellen.

Eine Kerze anzünden, etwas guten Wein und die Schokoladenbrocken festlich arrangieren und sich der Gaumenfreude hingeben.

Knoblauch-Kräuter-Baguette

Zutaten:

1 kg Dinkel ;fein gemahlen
80 g Hefe ;frisch
650 ml Milch ;lauwarm
1 Tl. ;Salz
250 g Butter
2 Knoblauchzehen
2 Bd. Frische Kräuter

Zubereitung:

Das Mehl in eine Schüssel geben. Die Hefe zerbröckeln und mit wenig Milch verrühren. Mit der restlichen Milch und dem Salz zum Mehl geben und alles in etwa 5 Minuten verkneten. Den Teig zugedeckt an einem warmen Ort 30-40 Minuten gehen lassen, bis er sein Volumen verdoppelt hat.

Inzwischen die Butter schaumig rühren. Die Knoblauchzehen durch die Presse drücken und mit der Hälfte der Butter verrühren. Die Kräuter waschen, trockenschwenken und fein hacken. Die Kräuter mit der restlichen Butter verrühren und mit der Knoblauchbutter zugedeckt in den Kühlschrank stellen.

Den Backofen auf 220 Grad vorheizen. Den Teig noch einmal durchkneten und zu zwei gleich langen Rollen formen. Jede Rolle an der Oberfläche zickzack-förmig einschneiden und auf ein Backblech geben. Die Rollen mit Milch bestreichen und auf der oberen Schiene etwa 30 Minuten backen, dann etwas abkühlen lassen.

Die Rollen in Abständen von 2 cm einschneiden. Die Kräuterbutter in Scheiben schneiden und in die Einschnitte geben.

Die Brote in Alufolie wickeln und im heißen Ofen etwa 15 Minuten backen.

Knusper-Bratapfel mit Rum-Rosinen

Zutaten:

4 Äpfel (am besten Boskop)
3 El. Rosinen
3 El. Rum
30 g Butter
3 El. Haferflocken, blütenzarte
5 El. Zucker, braun
5 El. Sahne

Zubereitung:

Rosinen waschen, trockentupfen und eine Stunde zugedeckt in Rum quellen lassen. Butter in einer Pfanne geben und bei niedriger Temperatur zerlassen. Haferflocken und Zucker dazugeben und unter ständigem Rühren leicht bräunen.

Pfanne von der Herdplatte nehmen und die Sahne sowie die Rum-Rosinen unterrühren. Das Kerngehäuse der gewaschenen Äpfel ausstechen.

Die Äpfel in eine gefettete, mit Haferflocken ausgestreute Auflaufform setzen und mit der Knuspermischung füllen. Im vorgeheizten Backofen bei 220°C ca. 30 Minuten backen.

Dazu schmeckt dann hervorragend eine Vanillesauce oder Nusseis.

Info: Bei 4 Stück pro Portion ca. 1308kJ/313 kcal, 2 g E, 42 g KH, 11 g F

Knusper-Konfekt

Zutaten:

Für ca. 50 Stück:

100 g getrocknete Sauerkirschen

100 g getrocknete Aprikosen

150 g Frühstücks-Cerealien

(Getreidekost - u.a. im Reformhaus)

150 g Halbbitter-Kuvertüre

150 g weiße Kuvertüre

8 El. Kaffeesahne

Zubereitung:

Sauerkirschen grob hacken. Aprikosen in feine Streifen schneiden. 3 bis 4 El. Cerealien beiseite legen, den Rest mit Kirschen und Aprikosen mischen und die Menge halbieren.

Kuvertüren getrennt voneinander zerkleinern und im heißen Wasserbad in je 4 El. Kaffeesahne schmelzen, anschließend abkühlen, jedoch **n i c h t** fest werden lassen.

Dunkle und weiße Kuvertüre jeweils unter eine Hälfte der Frucht-Cerealien-Mischung heben. Mit 2 Tl. auf einem mit Backpapier ausgelegten Blech kleine Häufchen geben. Rest-Cerealien darauf setzen. Erkalten lassen.

Knusper-Pecans

Zutaten:

(ca. 30 Stück):

60 Pecannuß-Hälften

50 g weiße Schokolade

25 g Butter

30 g Honig

100 g gemahlene Pecannüsse

100 g Puderzucker

1 - 2 El. Zitronensaft

Zubereitung:

Die Nußhälften zu passenden Paaren zusammenlegen. Falls Sie die Nüsse selbst knacken, genügende Menge besorgen wegen des Bruchs - die Reste dann fein mahlen und für die Füllung verwenden. Die Schokolade in warmem Wasserbad schmelzen. Mit Butter, Honig und gemahlene Nüssen verrühren. Abkühlen lassen, bis die Masse streichfähig ist. Jeweils zwei Pecannußhälften mit etwas Schokomasse bestreichen und zusammensetzen. Einzeln auf Zahnstocher aufspießen. Den Puderzucker mit Zitronensaft zu einer cremigen Glasur verrühren. Aufgespießte Nüsse an beiden Enden etwas hineintauchen. Zum Trocknen eventuell auf einen Kohlkopf oder ähnliches stecken. Danach die Zahnstocher wieder entfernen.

Knusperapfel

Zutaten:

100 g Brauner Zucker
45 g Mehl
30 g Haferflocken
50 Butter; weich
400 g Äpfel

Zubereitung:

Zucker, Mehl und Haferflocken mit Zimt und Butter mit den Knethaken des Handmixers zu Streuseln kneten. Äpfel in dünne Spalten schneiden, in eine Gratinform geben und die Streusel darübergeben.

Im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad (Gas Stufe 2-3, Umluft 175 Grad) ca. 30 Minuten backen.

Knusperparfait auf Schokoladensauce

Zutaten:

25 g Zartbitter-Schokolade
25 g Krokant
25 g kandierte Orangenschale
1 1/4 dl Rahm
50 g Zucker
2 Eigelb
1 El Grand-Marnier (Orangenliqueur)
eine Parfait- oder Terrinenform (ca. 2,5 dl)
50 g Zartbitter-Schokolade
2 El Wasser
1/2 dl Rahm

Zubereitung:

Schokolade, Krokant und kandierte Orangenschale mit einem Messer feinhacken. (Krokant wird aus Mandeln und Zucker hergestellt und ist beim Confiseur erhältlich.)

Rahm in einer kalten Schüssel mit dem Schneebesen von Hand steifschlagen und bis zum Gebrauch kaltstellen.

Zucker und Eigelb in einer Schüssel mit dem Schneebesen oder Handmixer weiß- und schaumigschlagen. Dann Grand-Marnier, Krokant, Schokolade und kandierte Orangenschale zufügen und den geschlagenen Rahm sorgfältig unterheben.

Die Masse in die Form füllen, Oberfläche glattstreichen, mit Deckel oder Alufolie verschließen und während mindestens 6 Stunden ins Tiefkühlfach stellen.

Schokolade und Wasser in einem Pfännchen auf kleinstem Feuer schmelzen, Rahm zufügen und erkalten lassen.

Vor dem Servieren die Form kurz in heißes Wasser stellen, damit sich das Parfait besser auf das Schneidbrett stürzen läßt. Parfait in Scheiben schneiden, in die Mitte von großen kalten Tellern legen und mit der Schokoladensauce umgießen.

Knusprige Joghurtspeise

Zutaten:

Du brauchst dazu:

1 El Butter
1 El Honig
2 El Haferflocken, kernige
2 El Mandel, gehackt
250 g Joghurt
1 1/2 El Honig
1 Zitrone, Saft von
150 g Apfel
50 g Sahne, süß

Zubereitung:

So machst Du es:

Butter und Honig schmelzen, Haferflocken und Mandel dazugeben und unter ständigem Rühren rösten. Mandel-Karamelflocken abkühlen lassen.

Joghurt mit Honig und Zitronensaft verrühren. Apfel schälen, vierteln und das Kerngehäuse entfernen. Apfelviertel fein raspeln und unter den Joghurt rühren. Sahne steif schlagen und unter die Speise heben. Joghurtspeise in eine Schüssel füllen und mit den Mandel-Karamelflocken bestreuen.

Knusprige Kokosmakronen

Zutaten:

3 Eiweiß
2 EL Zitronensaft
1 Pr. Salz
200 g Zucker
300 g Kokosraspeln
1 Eigelb
4 EL Milch
75 g Halbbitterkuvertüre

Zubereitung:

1. Eiweiß, Zitronensaft und Salz mit dem Handrührgerät steif schlagen. Zucker, bis auf 2 EL, dabei langsam einrieseln lassen. Weiterschlagen, bis sich der Zucker gelöst hat und die Masse schnittfest ist.

2. Kokosraspeln und den restlichen Zucker mit einem Teigschaber vorsichtig und gleichmäßig unter die Eiweißmasse heben. In einen Spritzbeutel ohne den Tüllenaufsatz füllen.

3. Ein Backblech mit Backpapier auslegen. Ca. 10 gleichmäßig große Häufchen darauf spritzen. Dabei zwischen den Häufchen jeweils ca. 3 cm Abstand lassen. Eigelb und Milch verquirlen, die Kokoshäufchen damit bestreichen, backen.

Schaltung:

175°, 2. Schiebeleiste v.u.

150°, Umluftbackofen

25-30 Minuten

4. Kokosmakronen herausnehmen, auf einem Kuchengitter völlig auskühlen lassen. Kuvertüre mit einem Messer grob zerkleinern. Im heißen Wasserbad unter Rühren schmelzen. Die Kokosmakronen mit der Unterseite etwa 1/2 CM tief eintauchen. Auf einem Kuchengitter trocknen lassen.

Tip: Die Makronen schmecken besonders saftig, wenn sie nach dem Backen 1 - 2 Tage durchziehen. Nachdem die Kuvertüre ganz getrocknet ist, die Makronen in eine Vorratsdose legen, zwischen die Lagen Pergamentpapier geben.

34 g Eiweiß, 215 g Fett, 262 g Kohlenhydrate, 13040 kJ, 3111 kcal.

Knusprige Mandelhörnchen

Zutaten:

1 Packung (200 g) Marzipan-Rohmasse
2 Eiweiß
100 g Honig = 2 kräftige Löffel
1 Päckchen Vanillepulver
50 g Mehl
Fett und Mehl für das Blech
1 Packung (100 g) gehobelte Mandeln
50 g Butter
50 g Honig
2 El dunkler Kakao

Zubereitung:

Die Marzipan-Rohmasse in kleine Würfel schneiden und in eine Schüssel geben. Eiweiß dazugeben und alles mit den Schneebesens des Handrührgerätes zuerst auf kleinster Stufe, dann auf höherer Stufe langsam zu einer geschmeidigen Masse verrühren. Honig und Vanillepulver langsam einrieseln lassen und unterrühren. Mehl ebenfalls gut unterrühren. Ein Backblech mit Fett ausstreichen und dünn mit etwas Mehl bestäuben. Den Teig in einen Spritzbeutel mit großer Lochtülle füllen und den Teig in Hörnchenform gleichmäßig mit den Mandeln bestreuen und diese leicht andrücken. Im vorgeheizten Backofen auf 175 Grad ca. 15 Minuten goldbraun backen. Hörnchen auf ein Kuchengitter setzen und dort ganz auskühlen lassen. Einen Topf mit Wasser erhitzen. Aus der Butter, dem Honig und dem Kakao eine Kuvertüre herstellen. Die Hörnchen zuerst mit dem einen Ende, dann mit dem anderen in die flüssige Kuvertüre tachen. Erstarren lassen. Ergibt ca. 10 Stück. Zubereitungszeit ca. 45 Minuten.

Knusprige Reissterne

Zutaten:

125 g Naturreis
50 g Milder Honig; z.B. Linde
35 g Butter
50 g Nüsse; gemahlen
1 El. Apfelsaft; eventuell mehr
1 Prise Vanille; gemahlen
1/2 Tl. Backpulver
1/4 Zitrone; abgeriebene Schale

VERZIERUNG:

1 Tl. Honig
3 El. Nüsse; gerieben
-- oder ganze Nüsse

Zubereitung:

(Glutenfrei, milchfrei, eifrei)

Den Naturreis sehr fein mahlen und mit allen Zutaten zu einer saftig-bröseligen Masse verkneten. Damit er sich ausrollen lässt, mindestens 1 Stunde kühl, aber nicht zu kalt ruhen lassen.

Den Teig am besten nach und nach auf einem Stück Frischhaltefolie - oder speziellen Backfolie - ausrollen. Aus dem Teig Sterne ausstechen.

Für die Verzierung aus dem Honig und etwa der doppelten Menge Wasser eine Mischung rühren, die Sterne damit bestreichen und mit geriebenen oder halbierten Nüssen belegen. Bei ca. 180 °C ca. 10 bis 15 Minuten goldgelb backen.

Beachten: der Teig ist ziemlich schwer handzuhaben, da sehr weich. Wenn man Frischhaltefolie einsetzt, ist es am leichtesten, den Teig erst darauf auszurollen und dann mit der Folie auf eine leicht bemehlte Arbeitsfläche zu legen, so dass der Teig nach unten liegt. Nun die Folie abziehen und die Sterne ausstechen.

Knusprige Sprungfedern

Zutaten:

100 g Mehl
100 g Speisestärke
1 Prise Salz
60 g Zucker
3 Pk. Vanillin-Zucker
3 Eier
2 Becher saure Sahne (à 150 g)
Schale und Saft von einer unbehandelten Zitrone
1 kg Fritierfett

Zubereitung:

Mehl, Speisestärke, Salz, 1 El. Zucker, 1 Päckchen Vanillin-Zucker, Eier, saure Sahne, Zitronenschale und -saft verrühren.

Fett auf 170°C erhitzen.

Ein Sprungfedereisen im Fett heiss werden lassen. Dann zweimal in den Teig tauchen, dabei darauf achten, dass der obere Rand des Eisens frei bleibt. Das Sprungfedereisen nun ins heisse Fett tauchen, bis sich das Gebäck löst. Das Gebäck noch so lange im Fett schwimmen lassen, bis es von allen Seiten goldgelb ist.

Herausnehmen und etwas abtropfen lassen.

Restlichen Zucker und Vanillin-Zucker mischen und die Sprungfedern darin wenden.

Zubereitungszeit ca. 1 Stunde

Brennwert pro Portion: ca. 210 Joule / 50 Kalorien

Knuspriger Käsekuchen mit Sauerkirschen

Zutaten:

FUER DEN BODEN:

100 g Vollkorn-Butterkekse

60 g Butter; geschmolzen

FUER DIE FUELLUNG:

500 g Ricotta-Frischkäse

- ersatzweise Quark 20% Fett

4 Eier; getrennt

1 Pk. Vanille-Pudding

Saft einer Zitrone

1 Glas Sauerkirschen (370 g Abtropfgewicht)

50 g Zucker

100 ml Sahne

FUER DEN BELAG:

100 g Sonnenblumenkerne

50 g Butter

50 g Zucker

100 ml Sahne

Zubereitung:

Die Vollkornkekse mit dem Schneidestab des Handrührgerätes zerkleinern, mit der Butter verkneten. Gleichmässig auf den Boden einer Springform (24 cm Durchmesser) verteilen. Frischkäse mit den Eigelben, dem Zitronensaft, dem Zucker, der Sahne und dem Vanillepudding-Pulver schaumig schlagen. Eiweisse mit einer Prise Salz zu steifem Schnee schlagen, vorsichtig unter die Käsemasse ziehen. Die abgetropften Sauerkirschen unterheben. Für den Belag die Butter schmelzen, den Zucker drin auflösen, aber nicht bräunen. Die Sahne dazugiessen, kurz aufkochen. Die Sonnenblumenkerne hinzufügen. Die Masse abkühlen lassen. Dann die Käsefüllung auf den Tortenboden geben, glattstreichen. Die Mischung mit den Sonnenblumenkernen draufstreichen. Den Kuchen auf der mittleren Leiste im 170°C heissen Backofen ungefähr eine Stunde backen. Mit einem spitzen Messer vom Springformrand lösen, aber in der abgeschlossenen Form abkühlen lassen.

Knuspriger Nachtisch

Fertige eine hauchdünnen Teig aus Mehl mit ein bisschen Wasser. Schneide ca. 3 qcm grosse Stücke aus (auch Figuren möglich). Fritiere die Stücke in siedendem Öl. Die Stücke gehen auf wie Blätterteig. Achtung! Nicht anbrennen lassen. Übergiesse sie mit Honig und gib Pfeffer aus der Mühle über sie. Möglichst heiss servieren.

Knuspriger Orangenquark

Zutaten:

100 g Köllns Kernige Haferflocken
2 El. Zucker
4 unbehandelte Orangen
1/8 l Zuckerwasser (1 Tl. Zucker)
250 g Magerquark
1 El. Honig
200 g Sahne
1 Bd. Pfefferminze
50 g gehackte Pistazien

Zubereitung:

Köllns Kernige in einer Pfanne auf 2 oder Automatik-Kochstelle 9 oder 12 unter Rühren goldbraun rösten, zuletzt Zucker zugeben, danach die Flocken abkühlen lassen.

2 Orangen schälen, dabei die weiße Innenhaut mit entfernen. Die Fruchtfleits mit einem Messer aus den Zwischenhäutchen schneiden und zerkleinern, einige Orangenfilets zum Verzieren zurückbehalten.

Für die Dekoration die Schale einer Orange ganz dünn abschneiden und in feine Streifen schneiden, in Zuckerwasser 10 Min. dünsten. Die letzte Orange in Scheiben schneiden.

Die geschälte Orange auspressen, den Saft mit Quark und Honig verrühren, anschließend die steifgeschlagene Sahne sowie die Orangenstückchen unterrühren. Die Quarkspeise abwechselnd mit den gerösteten Haferflocken in hohe Gläser schichten. Mit je 2 Orangenfilets, den gedünsteten Orangenschalen, einer Orangenscheibe, gehackten Pistazien und Pfefferminzblättchen garnieren.

Tip: Die Orangen können auch durch rosa Grapefruit ausgetauscht werden.

75 g Eiweiß, 97 g Fett, 192 g Kohlenhydrate, 8325 kJ, 1987 kcal.

Koinonia-Granola

Zutaten:

Karamel:

0,5 Tasse Öl
250 g Margarine
2 El. Rübensirup
1 El. Vanillezucker
1 Tasse (brauner) Zucker
0,5 Tl. Salz

Nüsse:

1 kg Haferflocken
0,5 Tasse Sesam
1 Tasse geraspelte Nüsse
2 Tassen Grape-Nuts
1 Tasse Weizenkeime
500g Kokosnuss (oder Flakes)
1 Tasse Sonnenblumenkerne (geschält)

Zubereitung:

Alle Zutaten für den Karamel in einer grosser Pfanne schmelzen lassen. Wenn es gemischt ist, etwas abkühlen lassen und anschließend die Nusszutaten hinzufügen.

Sorgfältig umrühren. In flachen Formen im vorgeheizten Backofen bei 175 Grad 20-25 Minuten backen. Alle 5-7 Minuten umrühren. Nach Abkühlen 1 Tasse Rosinen begeben.

Ergibt 4,5-5 Liter.

Kokos-, Mandel oder Nußmakronen

Zutaten:

3 Eiweiß
150 g feiner Zucker
150 g Kokosraspel oder
150 g Mandeln, gerieben oder
150 g Nußkerne, gerieben
1 Messerspitze
Zimt
2 Tropfen Bittermandel-Aroma

Zubereitung:

Eiweiß sehr steif schlagen, Zucker einrieseln lassen und so lange weiterschlagen, bis der Zucker aufgelöst ist. Kokosraspel oder Mandeln oder Nüsse und Gewürze vorsichtig unterheben. Mit zwei Teelöffeln kleine Häufchen auf ein mit Backpapier belegtes Backblech geben und in den vorgeheizten Backofen setzen.

E: Mitte. T: 175°C / 25 bis 30 Minuten.

Kokos-Crisps

Zutaten:

Für ca. 45 Stück:

100 g Butter

1 Ei

150 g braunen Zucker

150 g Mehl

1/2 Tl. Backpulver

75 g Kokosflocken

50 g Haferflocken

2 El. (bis 3) Dosenmilch

Zubereitung:

Fett mit Ei und 125 g Zucker verrühren. Mehl, Backpulver, 50 g Kokosflocken und Haferflocken zufügen, untermischen. Teig 2 Stunden zugedeckt kühlstellen.

Backofen auf 175°C vorheizen. Blech mit Backpapier belegen. Restliche Kokosflocken und Zucker mischen. Aus dem Teig walnußgroße Häufchen formen. Die Oberseite mit Dosenmilch bestreichen und leicht in die Kokos-Zucker-Mischung drücken. Plätzchen auf das Blech setzen und auf der Mittleren Schiene ungefähr 15 Minuten backen.

Kokos-Eis, Aiskriim Gati

Zutaten:

1 Dose Kokosnussfleisch in Sirup;
-- ca 400 ml junges
2 Dose Kokosmilch; a 400 ml
100 g Zucker

Zubereitung:

Das Kokosnussfleisch abtropfen lassen, den Sirup dabei auffangen. Die Kokosmilch mit dem Sirup und dem Zucker vermischen und etwa drei Minuten unter ständigem Rühren bei schwacher bis mittlerer Hitze erwärmen, aber nicht kochen lassen.

Das Kokosnussfleisch in kleine Würfel schneiden und unter die Kokosmilch rühren. Das Eis in eine Eismaschine füllen und nach Vorschrift gefrieren lassen. Man kann das Eis auch im Gefrierfach des Kühlschranks gefrieren lassen. Dann sollte man das Eis ab und zu umrühren, damit sich die Kokosnussstückchen nicht am Boden absetzen.

Tip! Serviere das Eis mit frischen exotischen Früchten oder mit Kokoslikör.

Zubereitungszeit: ca. 20 Minuten, Gefrierzeit: ca. 5 Stunden

Pro Portion: ca. 450 kcal

Kokos-Napfkuchen

Zutaten:

für DEN TEIG:

250 g Butter; oder Margarine

250 g Zucker;(1)

1 El. ;Zucker;(2)

4 Eier

1 Pk. Vanillinzucker

500 g Weizenmehl

1 Pk. Backpulver

4 El. Milch

75 g Kokosraspel

für DEN GUSS:

250 g Puderzucker

4 El. ;Wasser

1 El. Kakaopulver

25 g Kokosfett

Kokosraspel; zum Bestreuen

ERFASST VON:

-- A. Bendig (2:240/5053.23)

Zubereitung:

Die Eier sauber trennen. Die Butter schaumig rühren. Den Zucker (1) und Vanillinzucker hinzufügen und die Eigelbe nach und nach unterrühren. Das mit Backpulver gesiebte Mehl abwechselnd mit der Milch unter ständigem Rühren dazugeben. Das Eiweiß mit etwas Zucker (2) zu Eischnee schlagen und zusammen mit den Kokosraspeln unter den Teig heben. Eine Kranzform ausfetten, den Teig einfüllen und im vorgeheizten Backofen bei ca. 175 °C ca. 60-70 Minuten abbacken. Nach dem Backen den Kuchen stürzen. Puderzucker sieben und mit Wasser, Kakaopulver und flüssigem Kokosfett glattrühren. Den Kuchen damit bestreichen und mit Kokosraspeln bestreuen.

Kokos-Orangen-Törtchen

Zutaten:

Für ca. 10 Stück:

100 g weiche Butter oder Margarine

175 g getrocknete Kokosraspel

1 Tl. abgeriebene Orangenschale (unbehandelt)

2 Eiweiß

1 Msp. Salz

75 g feiner Zucker

Zubereitung:

Den Backofen auf 200 Grad vorheizen. 10 Papier-Backförmchen auf ein Backblech setzen. Die Butter oder Margarine in eine Schüssel geben und cremig rühren. Die Kokosraspel und die Orangenschale dazugeben und unterrühren. Das Eiweiß in einer hohen Schüssel zu steifem Schnee schlagen, dabei das Salz und nach und nach den Zucker einrieseln lassen. Den Eischnee auf die Kokosmasse setzen und locker unterheben. Die Masse in die Papier-Backförmchen verteilen. Das Blech auf der mittleren Schiene in den Ofen stellen und die Törtchen etwa 12 min. backen. Die Törtchen schmecken frisch am besten, können aber mit einer Folie locker abgedeckt auch einen Tag aufbewahrt werden.

Kokos-Parfait

Zutaten:

250 g Sahne
3 Eigelb
1 Prise Salz
abger. 1/2 Zitrone
150 g Honig
100 g Kokosraspeln

Zubereitung:

Sahne steif schlagen. Eigelb unterziehen. Dann Salz, die abgeriebene Schale einer halben Zitrone und Honig zugeben. Schliesslich noch Kokosraspeln unterziehen (wenn es geht frische, sonst getrocknete mit heissem Wasser übergiessen und ein paar Stunden einweichen lassen) und ab damit in die Eismaschine.

Kokos-Parfait auf Eckes Chocolat

Zutaten:

2 Blatt Gelatine, weiss
1/2 Vanilleschote
6 El. Milch
2 Eier
2 El. Zucker; (1)
2 El. Zucker; (2)
80 g Kokosraspeln
120 ml Eckes Edelkirsch Chocolat
- (1)
320 ml Eckes Edelkirsch Chocolat
- (2)
250 g Schlagsahne

Nährwerte (Pro Portion):

- 387 Kalorien
- 1619 Joule

Zubereitung:

Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Mark der Vanilleschote langsam in der Milch erhitzen. Eier trennen, Eigelb und Zucker (1) in einem Kessel über einem heissen Wasserbad cremig aufschlagen, dabei wird das Eigelb deutlich heller.

Heisse Vanillemilch esslöffelweise unter die Eigelbmasse rühren und weiter aufschlagen, bis die Masse anfängt zu stocken.

Den Kessel vom Wasserbad nehmen und ausgedrückte Gelatine unterrühren. Anschliessend Kokosflocken und Likör (1) unterziehen, abkühlen lassen.

Eiweiss mit dem Zucker (2) und die Sahne getrennt steifschlagen. Mit einem Schneebesen zuerst den Eischnee und dann die Schlagsahne vorsichtig unter die gelierende Kokos-Kirschcreme ziehen. In eine grosse Form oder Portionsschälchen füllen. Sechs Stunden in das Gefriergerät stellen.

Auf flache Teller jeweils 40 ml Eckes Edelkirsch Chocolat (2) giessen und Parfaitscheiben darauf anrichten.

Kokos-Pie

Zutaten:

Für Den Teig:

300 g Mehl
200 g kalte Butter
100 g Zucker
1 Eigelb
evtl. etwas Wasser
1 Pie-Form von etwa 30 cm
Durchmesser

Für Den Belag:

900 g Kokosnuß (ganze Frucht
kaufen)
300 g Kokosfleisch (aus obiger
Frucht)
6 El. Kondensmilch (1)
50 g getrocknete Kokosflocken
4 Eier
2 El. Kondensmilch (2)
100 g Zucker
20 g zerlassene Butter
1 Spur Salz
Butter für die Form
Mehl für die Arbeitsfläche

Zubereitung:

Das Mehl in eine Schüssel füllen, die Butter in Flöckchen, den Zucker und das Eigelb daraufgeben und alles schnell zu einem glatten Mürbeteig verkneten. Eventuell etwas kaltes Wasser hinzufügen. Den Teig in Alufolie wickeln und etwa 30 Min. kalt stellen.

Inzwischen 2 der 3 "Augen" der Kokosnuß mit einem spitzen Messer anstechen und das Kokoswasser ablaufen lassen (dieses anderweitig verwenden). Die Kokosnuß nun mit der stumpfen Seite eines großen schweren Messers oder mit dem Hammer rundherum fest anklopfen, bis die Schale auseinanderbricht. Die äußere harte Schale entfernen und die innere braune Haut mit einem scharfen Sparschäler abschälen.

Das Kokosfleisch abwiegen und kleinschneiden (den Rest anderweitig verwenden). Mit der Kondensmilch (1) portionsweise im Blitzhacker grob pürieren. Die getrockneten Kokosflocken in einer trockenen Pfanne unter Rühren goldbraun rösten.

Die Eier mit dem Zucker und der Kondensmilch (2) schaumig rühren. Butter und

Salz unterrühren. Die pürierten und die getrockneten, gerösteten Kokosflocken hinzufügen und gut vermengen. Den Backofen auf 175 °C vorheizen.

Die Pie-Form mit etwas Butter einfetten. Den Teig auf einer bemehlten Fläche etwas größer als die Form ausrollen und Boden und Rand damit auskleiden. Die Kokosmischung einfüllen und im Backofen (Mitte: Umluft 160 °C) in 25-35 Min. goldbraun backen. Sollte die Oberfläche zu braun werden, mit Alufolie abdecken.

Tips: Wenn Sie die Kokosnuß kaufen, schütteln Sie sie vorher, um sicher zu gehen, daß sie viel Wasser enthält, ältere Exemplare schmecken oft seifig.

Übrig gebliebenes Kokosfleisch entweder solo essen oder dünn hobeln und über Süßspeisen streuen, oder aber auf Vorrat Kokosmilch herstellen und einfrieren. Die Kokosflüssigkeit schmeckt gut eisgekühlt mit Eiswürfeln und eventuell einem Schuß

Zubereitungszeit: 1 Std. (plus 30 Min. Ruhen)

Kokos-Sahne-Pie

Zutaten:

Teig:

200 g Mehl

50 g Zucker (normalen Raffinadezucker)

1 Prise Salz

150 g Butter

1 Eigelb

2 Tl. Eiswasser

Füllung:

4 Eier

400 ml Milch

50 ml dicke Sahne

125 g Zucker

75 g Kokosraspeln

Zubereitung:

In eine Rührschüssel Mehl, Zucker und Salz sieben. Die Butter weich werden lassen, in Würfel schneiden, zum Mehl geben und mit den Fingern einarbeiten, bis er durch ist. In einer separaten Schüssel das Eigelb mit dem Eiswasser verschlagen und allmählich in die Rührschüssel giessen, dabei fortfahren, mit den Fingerspitzen zu arbeiten, bis der Teig zusammenhält. Den Teig zu einer Kugel zusammendrücken, in fettdichtes (greaseproof) Papier (keine Alufolie!) einschlagen, das mit einem leicht angefeuchteten Tuch umwickelt für eine Stunde in den Kühlschrank gestellt wird. Wenn er gebrauchsfertig ist, wird der Teig ausgerollt auf ungefähr drei mm Dicke. Der Boden und die Seiten einer leicht flachen Pieform werden mit dem Teig ausgeschlagen (danke, liebes Lexikon!). Mit fettundurchlässigem Papier bedecken und mit einem Gewicht (beispielsweise mit Reis) beschweren. In dem auf 200 Grad vorgeheizten Backofen etwa 10 Minuten backen. Dann die Hitze leicht herunterdrehen, das Gewicht und das Papier entfernen und für weitere fünf bis zehn Minuten backen, dabei aufpassen, dass die Ränder nicht schwarz werden. Aus dem Ofen nehmen und vor der Füllung abkühlen lassen.

Für die Füllung werden die Eier in eine Saucenpfanne gebrochen und leicht geschlagen. Auf den Herd bei leichter Hitze stellen und allmählich Milch, Sahne und Zucker einfüllen, dabei ständig weiterschlagen. Die Hitze höherstellen bis kurz vorm Kochen - aber nicht kochen! -, dann die Kokosraspeln dazutun, rühren, bis alles gut vermischt ist, und für eine weitere Minute leise köcheln lassen. Die Masse wird nach dem Abkühlen in die Pieform gelöffelt. Zum Kochen in einen sehr kühlen (?) Ofen stellen und für zwanzig Minuten backen.

Kokos-Windbeutel

Zutaten:

250 ml Wasser
60 g Butter
1 Spur Salz
150 g Mehl
1 TL Zucker
4 Eier
50 g Kokosraspeln
1 Pk. Rum-back

Zum Bestreichen:

1 Ei
0.5 TL Wasser

Für die Rumsahne:

250 ml Sahne
1 EL Zucker
1 Pk. Vanillinzucker
1 Pk. Rum-back

Für die Sauce:

200 g Passionsfrüchte
125 ml Wasser
2 EL Zucker
Kumquats; nach Belieben

Zubereitung:

Das Ei mit dem 1/2 Teelöffel Wasser verquirlen.

Das Wasser mit Butter und Salz aufkochen, Mehl dazugeben und gut durchrühren, bis sich ein Kloß gebildet hat und sich der Teig vom Topfboden löst. Den Zucker unterrühren. Den Topf vom Herd nehmen und nacheinander die Eier unterarbeiten, bis der Teig glänzt. Nun die Kokosraspeln und das Rum-back unterrühren. Mit zwei Teelöffeln oder dem Spritzbeutel auf ein gefettetes Backblech gleich große Häufchen im Abstand von ca. 5 cm setzen. Mit der Wasser-Ei-Mischung bestreichen. Bei 220 Grad 10 Minuten backen, dann weitere 20 bis 25 Minuten bei 170 Grad. Erkalten lassen, in der Mitte aufschneiden und mit der steifgeschlagenen Sahne, die mit dem Zucker, Vanillezucker und Rum-back aromatisiert wurde, füllen. Früchte aufschneiden, Fruchtfleisch durch ein Sieb rühren und mit dem aufgekochten und wieder abgekühlten Zuckerwasser vermischen. Zum Servieren einige Löffel Fruchtsauce über die Kokoswindbeutel geben.

Kuchen, Gebäck, Pralinen

Kokosbiskuitschnitte mit Pfirsichcreme

Zutaten:

Teig:

2 Eiweiß
2 El kaltes Wasser
80 g Zucker
1 Pck. Vanillinzucker
30 g Mondamin Feine Speisestärke
30 g Mehl
1/2 gestr. Tl. Backpulver
50 g Kokosflocken

Pfirsichcreme:

25 g Mondamin
1/4 l Pfirsichsaft
50 g Zucker
8 Blatt Gelatine
3 Becher Sahnejoghurt (à150g)
3 reife Pfirsiche
oder 6 Pfirsichhälften aus der Dose
2-3 El Zitronensaft

Zum Verzieren:

3 reife Pfirsiche
oder 6 Pfirsichhälften aus der Dose
Kokosflocken
Zitronenmelisseblättchen

Zubereitung:

Eiweiß und Wasser in einer Schüssel auf der höchsten Schaltstufe sehr steif schlagen. Zucker und Vanillinzucker unter Schlagen einrieseln lassen. Das Gerät auf die niedrigere Schaltstufe umschalten. Eigelb leicht unter die Eiweißmasse ziehen und zuletzt das Gemisch aus Mondamin, Mehl und Backpulver sowie Kokosflocken darunterheben.

Backblech gut zur Hälfte mit Backpapier auslegen. Evtl. aus Alufolie einen stabilen Rand falten. Den Biskuitteig gleichmäßig darauf verstreichen und im vorgeheizten Backofen backen. Nach dem Backen die Biskuitplatte auf ein Tuch stürzen und das Papier abziehen.

Biskuitplatte nach dem Erkalten halbieren.

Eine Hälfte in eine rechteckige flache Form legen. Pfirsichcreme bis auf einen kleinen Rest darauf verteilen.

Die zweite Biskuitplatte darauflegen, mit der restlichen Creme bestreichen, mit Pfirsichspalten belegen und mit Kokosflocken bestreuen.

Biskuit im Kühlschrank etwa 4 Stunden kaltstellen. In Stücke schneiden und mit Zitronenmelisseblättchen dekorieren.

Für die Pfirsichcreme Mondamin in genügend Pfirsichsaft anrühren.

Restlichen Saft und Zucker zum Kochen bringen, das angerührte Mondamin dazugießen und unter Rühren kurz kochen lassen. Eingeweichte, ausgedrückte Gelatine unter die heiße Creme ziehen. Unter Rühren erkalten lassen und Sahnejoghurt nach und nach zugeben.

Pfirsiche mit heißem Wasser überbrühen, häuten, in Stücke schneiden und Pürieren. Pfirsichpüree unter die Sahnejoghurtmasse geben. Mit Zitronensaft abschmecken.

Backofeneinstellung:

E-Herd: 200-225°C 10-12 Minuten; G-Herd: 3-4 10-12 Minuten

Kokosbissen

Zutaten:

150 g Butter
125 g Puderzucker
1 Spur Salz
2 Tl. Abgeriebene Zitronenschale
3 Eiweiss
1 Ei
125 g Kokosraspel
250 g Mehl
100 g Haselnüsse; gehackt
100 g Kandierter Ingwer
-- fein gehackt
60 Reisoblaten; 5cm

Zubereitung:

Butter, Puderzucker, Salz und Zitronenschale schaumig rühren, Eiweiss und Ei unterrühren. Dann Kokosraspeln, Mehl, Ingwer + Haselnüsse dazugeben.
je 1 Teelöffel dieser Masse auf die Oblaten setzen, in den auf 200 °C vorgeheizten Ofen schieben und 20 - 25 Min. goldbraun backen.

Kokoscreme-Kuchen

Zutaten:

Teig:

170 g mit Pflanzenmargarine
hergestellte Kekse (Reformhaus)
50 g Pflanzenmargarine
Fett für die Form

Belag:

350 g mittelfester Tofu
4 El Pflanzenöl
1 Tl Vanilleessenz
1/4 Tl Meersalz
80-100 g Rohrzucker
100 g Kokosraspel

Zubereitung:

Kekse im Mixer fein mahlen oder mit einem Nudelholz zerdrücken. Margarine zerlassen und unter die Kekskrümel kneten. Masse in eine gefettete Springform pressen. Bei 190°C etwa 15 Minuten backen. Tofu, Öl, Vanilleessenz, Salz und Zucker in den Mixer geben und gut durchmixen. Von den Kokosraspeln 2 El abnehmen und beiseite stellen, die restlichen Kokosraspel unter die Creme rühren. Die Kokoscreme in den vorgebackenen Kuchenboden füllen, bei 180°C etwa 15 Minuten backen. Mit den restlichen Kokosraspeln bestreuen und nochmals 5 Minuten backen. Abkühlen lassen, vor dem Servieren im Kühlschrank kalt stellen.

Kokosflockenkuchen mit Quark

Zutaten:

Boden:

150 g Mehl
45 g Margarine
50 g Zucker
2 Tl Backpulver
1 Ei
1 Fläschchen Zitronenaroma

Mittlere Schicht:

1000 g Quark
150 g Zucker
1 El Speisestärke
1/8 l saure Sahne
4 Eier
1 El Vanillinzucker

Deckschicht:

150 g Kokosflocken
150 g Zucker
150 g Butter
2 Eier
3 El Pudding
1 Fläschchen Rumaroma

Zubereitung:

Zutaten für den Boden mit den Knetwendeln des Mixers zusammenmischen und auf eine gute gefettete und mit Grieß ausgebröselte runde Form verteilen. (Grieß ist besser als Semmelbrösel, weil feiner!)

Die Zutaten für die Mittlere Schicht ebenfalls miteinander mischen und auf dem Boden verteilen.

Das selbe macht man mit der Deckschicht.

Den Kuchen bei mittlerer Hitze auf der mittleren Schiene ca. 40-50 min backen, immermal nachschauen, falls er zu dunkel wird Alufolie drüberdecken und die Hitze drosseln.

Wenn das Holzstäbchen mit dem man prüft trocken bleibt ist der Kuchen gut.

Kokoshäufchen

Zutaten:

100 g Butter
140 g Birnendicksaft
2 Eier
etwas abgeriebene Zitronenschale
Saft einer Zitrone
200 g Kokosflocken
200 g Weizenvollkornmehl

Zubereitung:

Butter, Birnendicksaft und Eier schaumig rühren. Zitronenschale und -saft zufügen, zuletzt Kokosflocken und Weizenvollkornmehl unterrühren. Mit einem Teelöffel kleine Teighäufchen auf ein mit Backtrennpapier belegtes Blech setzen, zur Mitte in den Backofen schieben und bei 180°C (Stufe 2) ca. 20 min. backen.

Kokoskuchen

Zutaten:

3 Eier
4 1/2 Tassen Zucker
1 Tüte Backpulver
4 Tassen Mehl
2 Tassen Buttermilch
250 g Butter
2 Tassen Kokosflocken

Zubereitung:

Die Eier schaumig schlagen, 3 Tassen Zucker und die Buttermilch unterrühren. Das Mehl und das Backpulver sieben und dazugeben. Den Teig auf ein Backblech geben und ca. 15 min backen.
(Gas Stufe 3, E-Herd 190 Grad)

Die Butter zerlassen und mit dem restlichen Zucker und den Kokosflocken verrühren. Die Masse auf den Teig geben und nochmals ca. 15 min backen.

Kokoskuchen Itaparica

Zutaten:

250 g Butter
250 g Zucker
1/2 Zitrone, Schale von
1 Prise Salz
6 Eier
50 g gem. Mandeln
1 Tl Backpulver
250 g Kokosraspel

Zubereitung:

Butter weich rühren, Zucker, Zitronenschale, Salz daruntermischen. Eier eines nach dem anderen untermischen. Mandeln und Backpulver mischen, beifügen und Kokosraspel unterheben.

Eine 24 cm - Springform mit Backpapier auslegen und den Rand fetten und bemehlen. Die Masse einfüllen und im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad auf der untersten Rille ca. 55 min backen. Evtl. mit erwärmter Aprikosenkonfitüre bestreichen und mit gerösteten Kokosraspeln bestreuen.

Kokoskugeln

Zutaten:

100 g Kandierte Kirschen
100 g Zitronat
4 Dörripflaumen
1 Eiweiss
100 g Zucker
350 g Kokosflocken

Zubereitung:

Kirschen, Zitronat und Dörripflaumen sehr klein hacken.

Eiweiss steifschlagen, nach und nach den Zucker einstreuen.

Kokosflocken, Kirschen, Zitronat und Pflaumen vorsichtig unter die Masse heben.

Mit 2 Teelöffeln kleine Häufchen abstechen und auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech trocknen lassen.

Kühl stellen und aufbewahren.

Ergibt ca. 30 Stück.

Kokosmakronen

Zutaten:

4 Eiweiß
200 g Zucker
1 Messerspitze gemahlener Zimt
2 Tropfen Backöl Bittermandel
200 g Kokosmakronen

Zubereitung:

Das Eiweiß zu steifem Schnee schlagen. Er muß so fest sein, daß ein Messerschnitt sichtbar bleibt. Darunter nach und nach Zucker, Zimt und Backöl schlagen. Die Kokosmakronen vorsichtig unter den Eischnee heben (nicht rühren) und den Teig mit 2 Teelöffeln in kleinen Häufchen auf ein gefettetes Backblech setzen (oder auf Backblatzen oder Backpapier).

Kokosmakronen I

Zutaten:

Für den Makronenteig:

3 große Eiweiß

150 g feiner Zucker

75 g Puderzucker

2 Päckchen Vanillinzucker

200 g Kokosraspeln

50 g gemahlene Mandeln

Zubereitung:

Eiweiß ca. 8-10 Min. sehr steif schlagen. Zucker, Puderzucker und Vanillinzucker nach und nach kurz unterschlagen. Kokosraspeln und gemahlene Mandeln mischen und vorsichtig unterheben. Mit 2 Teelöffeln kleine Häufchen auf ein mit Backpapier belegtes Backblech geben. Im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad (normal), 180 Grad (Umluft) oder Stufe 3 (Gas) ca. 15 Min. goldgelb backen.

Für ca. 40-50 Stück

Kokosmakronen II

Zutaten:

100 g Eiweiss
260 g Zucker
1 El. Honig
170 g Kokosraspeln
50 g Mehl
1 Spur Salz

Zubereitung:

Eiweiss mit Salz steifschlagen, Zucker einrieseln lassen, Honig zugeben. Im heissen Wasserbad schaumig schlagen, bis die Masse warm und etwas zäh ist.

Aus dem Wasserbad nehmen und ca. 10 Minuten weiterschlagen, bis die Masse wieder abgekühlt ist.

Kokosraspeln und Mehl mischen, unter die Eischaummasse heben.

In einen Spritzbeutel mit Lochtülle geben. Backblech mit Backpapier auslegen und gut kirschgrosse Häufchen der Makronenmasse aufspritzen.

Im vorgeheizten Backofen bei ca. 190 Grad 12 bis 13 Minuten backen.

Kokosmakronen mit Quark

Zutaten:

5 Eiweiß
150 g Zucker
65 g Quark
1 Tl. Zitronensaft
250 g (-300) Kokosraspel

Zubereitung:

Das Eiweiß zu steifem Schnee schlagen, dabei den Zucker dazugeben. Dann Quark, Zitronensaft und Kokosraspeln hinzufügen. Mit zwei Teelöffeln werden kleine Häufchen auf das mit Backpapier belegte Blech gesetzt und bei 200 Grad ca. 15 min. gebacken.
Quelle: Kalenderblatt

Kokosnuss-Eis

Zutaten:

Zutaten:

1 Tas. Kokosraspeln; gesüsste
6 Eigelbe; rohe
225 g Zucker
450 ml Altbier
1 Tl. Kokosnussextrakt
450 ml Schlagsahne; fettreiche
Minzblättchen; z. Garnieren

Teigkelche:

120 g Mandeln geschälte
175 g Zucker
1 El. Orangenschale; geriebene od.
-- feingewiegte, von
-- unbehandelten Orangen
2 El. Mehl
6 El. Butter; geschmolzen
2 El. Milch

Himbeersauce:

350 g TK Himbeeren; aufgetaut
2 El. Puderzucker
3 El. Cognac

Zubereitung:

In einer ungefetteten Pfanne von ca. 25 cm Durchmesser die Kokosraspeln bei mittelhoher Hitze goldgelb rösten, ungefähr 2 Minuten. Beiseite stellen.

Die Eiercreme zubereiten: In einem Kupfer- oder Edelstahlgefäß die Eigelbe so lange mit dem Zucker verquirlen bis die Masse blassgelb und der Zucker völlig aufgelöst ist, das dauert etwa 3 Minuten. Den Kokosnussextrakt dazugeben und die Creme mindestens 2 Stunden kaltstellen.

Danach Schlagsahne und die Hälfte der gerösteten Kokosraspeln untermischen und die Creme in die Eismaschine gemäss Gebrauchsanweisung zu Eis verarbeiten. Die Ausbeute wird knapp zwei Liter betragen.

Die Teigbecher herstellen: Den Backofen auf 160 °C vorheizen und die Mandeln darin etwa 15 Minuten gold-gelb rösten. Dann vollständig abkühlen lassen und in einem Mixer fein mahlen;

die Ausbeute sollte etwa 225ml betragen. Das Mandelpulver in eine Ein-Liter-Schüssel füllen, Zucker, Orangenschale und Mehl hinzufügen und dann die geschmolzene Butter und die Milch einrühren. Den Backofen auf 190 °C vorheizen. Backpapier in zwölf Quadrate von 15cm Kantenlänge schneiden. Eines dieser Quadrate auf das Backblech legen und anderthalb El. von den Plätzchenteig in seine Mitte setzen. In etwa 8-12 Minuten gold-gelb backen; dabei sollte der Teig zu einer sehr dünnen, etwa 10cm breiten Scheibe aufgehen.

Die Backprobe aus dem Ofen nehmen, etwa 45 Sekunden abwarten, dann den noch heißen Teig zu einem Kelch formen, indem man den Teig um den Boden eines umgestülpten Wasserglases oder einer gewellten Form drückt.

Erweist sich dabei das Probestück als zu dünn für die Umformung, so knetet man zusätzlich Mehl in den Plätzchenteig ein. Ist der Teig hingegen beim Backen zu fest geworden, als dass man ihn bequem formen könnte, so muss der Plätzchenteig mit mehr Milch geschmeidiger gemacht werden.

Man backt Partien von jeweils 3 oder 4 Teigbechern. (Sie halten sich in einer Keksdose mehrere Tage, tiefgefroren fast unbegrenzt.)

Die angerührten Rezeptmengen ergeben normalerweise 12 Teigbecher.

Die Sauce zubereiten: Die Himbeeren in einem Mixer pürieren und dann durch ein feines Sieb passieren, um die Körner auszusondern. Zucker und Cognac einrühren. In den Kühlschrank stellen.

Acht Dessertteller mit Sauce bedecken.

In die Mitte eines jeden Tellers einen Teigbecher setzen, diesen mit einer grossen Kugel Kokosnuss-Eis krönen, mit den restlichen Kokosraspeln bestreuen und mit einem Minzblatt garnieren. Sofort auftragen.

Kokosplätzchen

Zutaten:

65 g Butter oder Margarine
30 g Fruchtzucker
1 Ei
65 g Mehl
30 g Mondamin
1 Tl. Backpulver
50 g Kokosraspel

Zubereitung:

Aus den angegebenen Zutaten mit dem Handrührgerät einen Rührteig bereiten. Mit 2 Teelöffeln 30 kleine Häufchen auf ein gerettetes oder mit Backpapier belegtes Blech setzen und backen.

Schaltung:

180 - 200°, 2. Schiebeleiste v.u.

160 - 180°, Umluftbackofen

10 - 12 Minuten

4 Kokosplätzchen = 1 BE

Kokospudding

Zutaten:

pudding:

1/2 l Milch
100 g Kokosraspeln
3 Eier
2 Eigelb
100 g Zucker
etwas Muskat

Soße:

1 Granatapfel
Saft einer Zitrone
1/8 l Grenadinesirup
1 gestr. El. Speisestärke
2 cl Rum

Dekoration:

geröstete Kokosraspeln
Minzeblättchen
4 Blüten

Zubereitung:

Milch erhitzen, Kokosraspeln damit übergießen und 30 Minuten ziehen lassen. Ein saubere Tuch in ein Sieb legen, Kokosmilch durchfiltern und dabei die Flüssigkeit aus den Kokosraspeln gut auspressen.

Eier, Eigelb, Zucker, Kokosmilch und Muskat verrühren, in eine gefettete Auflaufform füllen und im Wasserbad in vorgeheizten Backofen bei 160°C (Gas Stufe 1) etwas 1 Stunde stocken lassen.

Granatapfel aufschneiden, Kerne mit Löffel herausschaben und mit Zitronensaft und Sirup 1 Minute kochen. Stärke mit 1/8 l Wasser verquirlen, Sirupsoße damit binden und 1 Minute kochen. Abgekühlt mit Rum aromatisieren.

Pudding garnieren und mit Soße servieren.

4 Portionen mit je etwas 2535 kJ (605 kcal)

Kokossahne

Zutaten:

2 El Kokosflocken
1-2 cl Rum
1 P. Vanillinzucker
250 ml Sahne
1 P. Sahnesteif

Zubereitung:

Kokosflocken und Rum mischen, eine halbe Stunde ziehen lassen.
Schlagsahne mit Vanillinzucker und Sahnesteif schlagen und
die Kokosflocken unterziehen. Sahne in einen Spritzbeutel füllen und z.B.
in Miniwindbeutel füllen.

Kokostaler

Zutaten:

200 g Mehl
2 Eigelb
100 g Zucker
100 g Butterschmalz
100 g Kokosflocken
1 Tl. Ingwer; gemahlen
1 Spur Salz
Kandierte Früchte

Zubereitung:

Mehl auf die Arbeitsfläche sieben, eine Mulde eindrücken, Zucker und Eigelb hineingeben. Kaltes Butterschmalz in Flöckchen aufs Mehl setzen. Alles zu einem geschmeidigen Teig verkneten, dabei Kokosflocken, Ingwer und Salz einarbeiten. In Folie wickeln und ca. 30 Minuten kalt stellen.

Teig zu Rollen mit ca. 3 cm Durchmesser formen, davon ca. 1 cm dicke Scheiben abschneiden. Auf jede Scheibe kandierte Früchte drücken.

Plätzchen auf ein gefettetes Blech legen und im auf 175 °C vorgeheizten Ofen ca. 10 Minuten backen.

Kokostorte

Zutaten:

100 g Orangeat; klein gewürfelt
3 El. Rum
1 Kokosnuss
250 g Butter
200 g Zucker
5 Eier
1 Pk. Vanillezucker
1 Spur ;Salz
185 g Mehl
1 Tl. Backpulver

Zubereitung:

Orangeat im Rum marinieren. Inzwischen das Kokosfleisch mit der Bircherraffel reiben.

Butter zu einer weissen Creme verrühren, bis ihr Volumen sichtlich zugenommen hat (mit dem Handrührer etwa zehn Minuten). Zucker beifügen und gut verrühren. Ein Ei nach dem andern unter stetem Rühren beifügen. Dann Kokosraspel, Mehl, Backpulver, Vanillezucker und Salz beifügen, gut vermengen. Zuletzt die marinierten Orangenwürfeln untermischen.

Die Masse in die gefettete Springform füllen und im 180 Grad heissen Ofen 60 Minuten backen.

Kokoswaffeln

Zutaten:

125 g Mehl
125 g Speisestärke
125 g Kokosraspel
200 g Zucker
200 g Butter oder Margarine
4 Eier
etwa 1/8 l Wasser

Zubereitung:

Aus den angegebenen Zutaten einen Rührteig bereiten und Waffeln backen.

Kokoswaffeln I

Zutaten:

Zutaten:

40 g weiche Butter

20 g Zucker

3 Eier

1 El. Zitronensaft

30 g getrocknete Kokosraspel

80 g Mehl

1/2 Tl. Backpulver

Zum Servieren:

100 g Schlagsahne

100 g rote Johannisbeeren

einige Blättchen Zitronenmelisse

2 El. Puderzucker

Zubereitung:

Alle Zutaten für den Teig gründlich verrühren. Das Waffeleisen vorheizen. Eine kleine Schöpfkelle voll Teig in der Mitte auf das heiße Eisen geben. Das Eisen schnell schließen, die Waffel goldbraun backen. Nacheinander vier Waffeln backen. Die Waffeln mit Sahne, Johannisbeeren und Melisse anrichten, mit Puderzucker bestäuben.

Komteß-Kuchen

Zutaten:

250 g Butter oder Margarine
200 g Zucker
Schale von 1 großen, ungespritzten Orange
4 Eier
200 g Mondamin
100 g Mehl
1 gestrichener Tl. Backpulver

Füllung und Belag:

200 g Zartbitter- oder Mokka-Schokolade
Puderzucker zum Bestäuben

Zubereitung:

Fett schaumig rühren. Zucker, abgeriebene Orangenschale, Eier und das Gemisch aus Mondamin, Mehl und Backpulver daruntermischen. Den Teig in eine mit gefettetem Pergamentpapier ausgelegte Kastenform (30 cm Länge) füllen und backen. Den ausgekühlten Kuchen der Länge nach in 6 Teile schneiden, diese mit erwärmter Schokolade bestreichen und formgerecht wieder zusammensetzen. Die Oberseite des Kuchens mit Schokolade bestreichen und nach dem Erkalten mit Puderzucker bestäuben.

Backen: E-Herd: 75-90 Minuten, G-Herd: 75-90 Minuten

Einstellung: E-Herd: 175°C, G-Herd: 2-3

Komtess-Kuchen

Zutaten:

250 g Butter oder Margarine
200 g Zucker
Schale von 1 grossen, ungespritzten Orange
4 Eier
200 g Mondamin
100 g Mehl
1 gestrichener Tl. Backpulver

Füllung und Belag:

200 g Zartbitter- oder Mokka -Schokolade
Puderzucker zum Bestäuben

Zubereitung:

Fett schaumig rühren. Zucker, abgeriebene Orangenschale, Eier und das Gemisch aus Mondamin, Mehl und Backpulver daruntermischen. Den Teig in eine mit gefettetem Pergamentpapier ausgelegte Kastenform (30 cm Länge) füllen und backen. Den ausgekühlten Kuchen der Länge nach in 6 Teile schneiden, diese mit erwärmter Schokolade bestreichen und formgerecht wieder zusammensetzen. Die Oberseite des Kuchens mit Schokolade bestreichen und nach dem Erkalten mit Puderzucker bestäuben.

Backen: E-Herd: 75-90 Minuten, G-Herd: 75-90 Minuten

Einstellung: E-Herd: 175°C, G-Herd: 2-3

Konfekt mit Rum

Zutaten:

150 g getrocknete Marillen
150 g Kokosraspeln
50 g Puderzucker
1 Glas weisser Rum
Kokosraspeln zum Formen

Zubereitung:

Marillen durch den Fleischwolf drehen. In einer Schüssel mit Kokosraspeln, Puderzucker, Rum verkneten. Zugedeckt 20 Minuten ruhen lassen. Immer etwas Kokosraspeln in die Hände nehmen. Darin aus der Marillen-Kokosmasse Kugeln formen (2 cm). Die Kugeln noch einmal in Kokosraspeln wälzen und noch einmal rollen. In Alufolie trocknen.

Konfetti-Torte

Zutaten:

1 Päckchen rote Götterspeise
1 Päckchen gelbe Götterspeise
1 Päckchen grüne Götterspeise
1/4 l Wasser
4 El. Zucker
4 Becher Joghurt
150 g Zucker
1 Päckchen Vanillin-Zucker
1 1/2 Päckchen Gelatine
1 Becher Sahne
1 Bisquit Boden

Zubereitung:

Je 1 Päckchen rote, gelbe und grüne Götterspeise mit 1/4 l Wasser und 4 El. Zucker zubereiten. Erstarren lassen und in kleine Stücke schneiden. 4 Becher Joghurt, 150 g Zucker und 1 Päckchen Vanillin-Zucker verrühren. 1 1/2 Päckchen Gelatine auflösen und unterheben. 1 Becher Sahne schlagen und unterheben, sowie die gewürfelte Götterspeise.

Die Masse auf den mit einem Ring verschlossenen Boden streichen.

Königsberger Marzipan

Zutaten:

400 g Marzipanrohmasse
300 g Puderzucker
2 Eiweiss
1 Eigelb
Belegkirschen

Zubereitung:

Marzipanmasse und die Hälfte des Puderzuckers verkneten. Portionsweise zwischen Klarsichtfolie etwa 1 cm dick ausrollen und Herzen ausstechen. Marzipanreste zu dünnen Rollen formen. Mit Eiweiss bestreichen und als Rand auf die Herzen legen. Mit Hölzchen festdrücken und dabei Rillen eindrücken. Eigelb verschlagen und die Ränder dünn damit bestreichen. Herzen auf ein mit Backtrennpapier ausgelegtes Backblech legen. Bei 200 Grad 3-5 Min. backen, bis die Ränder der Herzen leicht braun sind. Herzen über Nacht stehenlassen. Restlichen Puderzucker und restliches Eiweiss verrühren. Die Mitte der Herzen damit bestreichen und mit halbierten Belegkirschen verzieren. Trocknen lassen.

Königskuchen

6 Eier, 1/4 Pfund Zucker, 1/4 Pfund Kartoffelmehl, eine halbe Zitrone. Eidotter mit Zucker schaumig rühren, die Hälfte des Kartoffelmehls darunter, sowie die abgeriebene Schale der Zitrone, dann das andere Kartoffelmehl, den Zitronensaft, alles 1/2 Stunde nach einer Seite rühren. Zuletzt den steifen Eierschnee darunterziehen, 1/2 Stunde bei Mittelhitze backen, am besten in Königskuchenform.

Königskuchen I

Zutaten:

250 g Butter oder Margarine
200 g Zucker
1 Pk. Vanillezucker
4 Eier
eine Prise Salz
350 g Mehl
150 g Stärkemehl
1 Pk. Backpulver
1/8 l Milch (gut)
4 El. Rum
40 g Zitronat
125 g Sultaninen
125 g Korinthen

Zubereitung:

Butter o. Margarine sahnig rühren. Nach und nach Zucker Vanillezucker, und die ganzen Eier (natürlich ohne Schale), Salz und das mit dem Backpulver gesiebte Mehlgemisch abwechselnd mit der Milch dazurühren, schliesslich Rum, das feingeschnittene Zitronat und die in etwas Mehl gewälzten Sultaninen und Korinthen. Der Teig darf nicht fließen, sondern muss reissen. Eine Kastenform einfetten, mit Papier auslegen und mit dem Teig füllen. Bei mässiger (ca. 175 Grad) Hitze etwa 1/4 Std. backen.

Königskuchen hält sich lange frisch und wird am besten einige Tage vor dem Verbrauch gebacken.

Königskuchen II

Zutaten:

100 g Rosinen
2 El. Rum
250 g Butter
200 g Zucker
1 Päckchen Vanillezucker
1 Prise Salz
4 Eigelb
abgeriebene Schale einer Zitrone
200 g Mehl
50 g Speisestärke
1/2 TL Backpulver
2 El. Milch
70 g gehackte Mandeln
70 g Zitronat
4 Eiweiß
Margarine zum Einfetten der Form
30 g Puderzucker

Zubereitung:

Rosinen mit heißem Wasser abspülen und sehr gut abtropfen lassen, in eine Schüssel geben, mit dem Rum beträufeln, zugedeckt 15 Minuten ziehen lassen.

Butter mit Zucker, Vanillezucker und Salz in einer Schüssel schaumig rühren.

Eigelb nach und nach unterrühren. Jetzt kommt die abgeriebene Zitronenschale rein. Mehl, Speisestärke und Backpulver mischen und abwechselnd mit der Milch in den Teig rühren.

Gehackte Mandeln, gewürfeltes Zitronat und abgetropfte Rosinen zufügen. Eiweiß in einer Schüssel steifschlagen und unterheben. Eine 34 cm lange Kastenform mit Margarine einfetten. Teig einfüllen, glattstreichen und in den vorgeheizten Ofen auf die mittlere Schiene stellen.

Backzeit: 60 Minuten, E-Herd 200 Grad. Nach 30 Minuten mit Pergamentpapier abdecken. Rausnehmen und vorsichtig aus der Form lösen. Auf einem Küchendraht abkühlen lassen. Vor dem Servieren Puderzucker drüberstäuben und in 20 Stücke schneiden.

Königskuchen, Variante 1

Zutaten:

300 g Butter
200 g Zucker; (1)
5 Eigelb
5 Eiweiss
300 g Mehl
100 g Zucker; (2)
125 g Korinthen
125 g Rosinen
100 g Zitronat
50 g Rote Belegkirschen
-- nach Belieben gehackt
50 g Gelbe Belegkirschen
-- nach Belieben gehackt
Butter; für die Form
Mehl; für die Form

Zubereitung:

Alle Zutaten bereitstellen: sie sollten gleiche Temperatur haben.

Die Kastenform mit Butter auspinseln, mit Mehl ausstäuben, was zuviel ist, herausschütteln.

Ofen auf 180 Grad vorheizen.

Die weiche Butter in eine grosse Rührschüssel geben und mit dem Handrührer schaumig schlagen; 2/3 des Zuckers (1) darin unter Rühren auflösen.

Eigelb zur aufgeschlagenen Butter geben, mit der restlichen Zucker (1) dick und goldgelb aufschlagen.

Das Mehl daraufsieben, mit den Rührschlägern nur kurz untermischen.

Eiweiss steif schlagen, dabei Zucker (2) einrieseln lassen.

Etwas Eischnee unter die Butter-Zucker-Eigelb-Masse rühren, um sie zu lockern. Den restlichen Eischnee erst jetzt behutsam untermischen, sowie die restlichen Zutaten.

Den Teig in die vorbereitete Form füllen, dabei glattstreichen und im auf 180 Grad vorgeheizten Ofen ca. 60 Minuten backen. Nach etwa 50 Minuten die erste Garprobe - mit einem Holzstäbchen: das Stäbchen muss absolut sauber bleiben - machen.

Den fertigen Kuchen aus der Form auf einen Rost stürzen und vor dem Anschneiden eine Stunde auskühlen lassen.

Korinthen-Plätzchen

Zutaten:

500 g Mehl
250 g Zucker
375 g Butter
2 gestr. Tl. Hirschhornsalz
Mark 1/2 Vanilleschote
abger. Zitronenschale
125 g Korinthen
2 Eigelb
4 El. Zucker
1 Tl. Zimt

Zubereitung:

Mehl, Zucker, Butter, in 1 Tl. Wasser aufgelöstes Hirschhornsalz und Gewürze mit dem Handrührgerät gut verkneten, zuletzt die gewaschenen Korinthen zugeben. Den Teig 2 Stunden kalt stellen. Danach ausrollen und Plätzchen (o ca. 4 cm) ausstechen. Eigelb verschlagen, die Plätzchen damit bestreichen, mit Zimt und Zucker bestreuen. Auf ein gerettetes Backblech oder mit Backpapier belegtes Blech legen und backen.

Schaltung:

180 - 200°, 2. Schiebeleiste v.u.
160 - 180°, Umluftbackofen
ca. 15 Minuten

Körnige Hörnchen mit zwei Dips

Zutaten:

750 g Magerquark
1/4 l Milch
150 ml Öl
Jodsalz
Weißer Pfeffer
500 g Mehl
1 Pk. Backpulver
50 g Sonnenblumenkerne
1 Eigelb
2 große Paprikaschoten
2 mittl. Zwiebeln
Paprikapulver, edelsüß
1 Bd. Frisches Basilikum
2 Stiele Thymian
2 Bd. Frischer Kerbel
1 Bd. Schnittlauch
2 Tl. Zitronensaft
Backpapier für das Blech

Zubereitung:

Ein Drittel des Quarks, die Hälfte der Milch, Öl und Jodsalz verrühren, anschließend Mehl und Backpulver unterkneten. Den Teig auf etwas Mehl einen halben Zentimeter dick ausrollen. Dreiecke ausschneiden und die Dreiecke in die Sonnenblumenkerne drücken. Von der Längsseite her aufrollen. Mit Eigelb bestreichen. Im vorgeheizten Ofen (200 °C) 20 Minuten backen.

Paprika putzen, waschen, halbieren, je eine Hälfte kleinwürfeln. Ebenso Zwiebeln schälen, hacken. Den restlichen Quark nochmals halbieren. Unter die eine Hälfte Milch und Zwiebeln und Paprikawürfel rühren, mit Jodsalz und Pfeffer und Paprikapulver abschmecken. Für den zweiten Dip Kräuter waschen, fein schneiden und unter den Rest Quark mischen. Mit Jodsalz, Pfeffer und Zitronensaft würzen. Abschließend die Dips in die Paprikahälften füllen und zu den Hörnchen reichen.

Köstliche Waffeln

Zutaten:

250 g Butter, zerlassen
300 g brauner Rohrzucker
4 Eier, Eigelb vom Eiweiß getrennt,
Eiweiß steifgeschlagen
300 g Mehl
1 1/2 Teelöffel "doppeltaktives Backpulver"
(Weinstein-Backpulver)
1/2 Teelöffel Rum oder Cognac
1/2 Teelöffel Vanilleextrakt

Zubereitung:

Die Butter mit dem Zucker cremig rühren. Das Eigelb schlagen und zur cremig gerührten Butter geben. Das Mehl zusammen mit dem Backpulver sieben. Die gesiebten Zutaten, den Rum oder Cognac und den Vanilleextrakt unterrühren. Zum Schluß den Eischnee unter den Teig ziehen. Die Waffeln im heißen, mit Öl bestrichenen Waffeleisen etwa 4 Minuten backen, bis sie knusprig sind. Die Waffeln während des Backens einmal wenden.

Kritik: Im Prinzip gutes Rezept, nur wahnsinnig üppig (Nach einer Waffel ist man schon ziemlich voll). Die Rohmasse ist ziemlich fest (dadurch nicht verunsichern lassen).

Kräcker-Schnitten

Zutaten:

Kräckerteig:

200 g Mehl
120 g Butter; zimmerwarm
100 g Sbrinz; gerieben
2 El. Kümmel
2 El. Mohn
1 El. Puderzucker
1 Tl. ;Salz
6 El. ;Wasser

Füllung:

100 g Butter; zimmerwarm
100 g Gruyere; gerieben
;Salz
;Pfeffer
Paprika

Zubereitung:

Alle Zutaten für den Teig gut vermengen, kurz kneten und 30 Minuten ruhenlassen. 2 mm dick auswallen. Mit einer Gabel regelmässig einstechen. Mit einem Förmlü Gützli ausstechen oder den Teig in Rechtecke schneiden. Im 200 Grad heissen Ofen ca. 10 Minuten hellbraun backen.

Für die Füllung die Butter mit dem Handrührgerät so lange rühren, bis ihr Volumen sichtlich zugenommen hat und sie weiss geworden ist. Dies dauert ca. 10 Minuten. Mit dem Käse vermengen, würzen. In einen Spritzsack füllen und auf die Hälfte der Gützli spritzen. Mit einem zweiten Gützli bedecken. Wenig Creme darauf spritzen und mit je einer Pistazie garnieren.

Kuchen, Gebäck, Pralinen

Kranzkuchen, Gundulakranz (Quark-Ölteig)

Zutaten:

Quark-Ölteig von:

200 g Quark (ausgepresst)

6 El. Milch

1 Ei

8 El. (1/8 l) Öl

100 g Zucker

Vanillezucker

1 Prise Salz

400 g Mehl

1 Backpulver

zum Bestreichen:

50 g Butter

zur Fülle:

100 g geschälte Mandeln

100 g Zitronat

50 g Zucker

Vanillezucker

zum Bestreichen:

Eirote

Zubereitung:

Quark-Ölteig nach Grundrezept herstellen. Falls Teig etwas weich sein sollte, bis 50 g Mehl zusätzlich unterkneten, Teig zu einem Rechteck von 50x55 cm auswellen, mit zerlassener Butter bestreichen, in der Mitte der Länge nach durchschneiden; vorbereitete Fülle gleichmässig auf beiden Teigstücken verteilen, jedes Teigstück von der Längsseite her von aussen nach innen locker aufrollen, beide Rollen umeinander schlingen, als Kranz auf gebuttertes Blech legen, mit Ei bestreichen, die oben liegenden Rollen etwa 1 cm tief einschneiden, im vorgeheizten Rohr bei Mittelhitze (180-200 Grad Celsius) etwa 35-45 Minuten backen. Fülle: Geschälte Mandeln grob hacken; Zitronat feinwürfelig schneiden; Rosinen und Sultaninen waschen, brühen, gut abtropfen lassen, evtl. zwischen Tuch leicht abtrocknen, alle Zutaten mit Zucker und Vanillezucker mischen. Kranzkuchen kann auch mit Nussfülle gefüllt werden.

Nussfülle: 150-200 g Haselnüsse, 150 g Zucker, Vanille oder Schale

von 1/2 Zitrone, Saft 1 Zitrone, 6-8 El. süßer Rahm oder 3 Eischnee (und evtl. blättrig geschnittene Nüsse). Haselnüsse nach Belieben schälen, reiben, mit Zucker und Geschmackszutaten nach Wahl sowie süßem Rahm verrühren. Oder sehr steifen Eisschnee schlagen, Zucker nach und nach einrieseln lassen, weiter schlagen, bis Masse sehr steif und glänzend ist, Geschmackszutaten nach Wahl unterschlagen, geriebene Haselnüsse untermengen, Masse aufstreichen.

Krapfen mit Marmelade (Sfenj maa confiture)

Zutaten:

500 g Weizenmehl
1 Spur ;Salz
20 g Hefe
1 Tas. ;Wasser, lauwarm
50 g Körniger Zucker
3 Eier
100 g Butter
Marmelade
Öl

Zum Bestreuen:
Körniger Zucker

Zubereitung:

Die Hefe in lauwarmem Wasser anrühren und etwas gehen lassen. Das gesiebte Mehl mit Salz in eine grosse Schüssel geben und mit der Hefe vermischen. Zucker, die geschlagenen Eier und die Butter zugeben, alles gut vermischen und fest kneten, bis ein geschmeidiger Teig entsteht. Die Schüssel zudecken und an einem geschützten Ort etwa anderthalb Stunden gehen lassen, bis der Teig etwa das doppelte Volumen erreicht hat.

Den Teig ausrollen, so dass er eine Dicke von etwa 1 Zentimeter hat. Mit einem Glas Kreise von 5 cm Durchmesser ausstechen. Die eine Hälfte der Kreise mit etwas Marmelade füllen. Den Rand mit wenig Wasser befeuchten, die zweite Hälfte über die erste klappen und mit den Fingern fest andrücken. Auf einen mit Mehl bestäubten Teller legen und nochmals 30 Minuten gehen lassen.

In einem Topf genügend Öl erhitzen. Jeweils 5 Krapfen hineingeben und goldbraun backen. Herausnehmen, mit körnigem Zucker bestreuen und heiss servieren.

Backen

Kräuter-Quark-Piroschki (Russland)

Zutaten:

Teig:

300 g Mehl

1/2 Tl. Backpulver

1/2 Tl. Salz

80 g Butter; zimmerwarm

1 Ei

100 g Rahmquark

Füllung:

250 g Quark

1 El. Maizena

1 Ei

1 El. Sauerrahm

Salz

3 El. Kräuter; gehackt

- (Petersilie, Dill,

- Liebstöckel, Thymian)

- zum Bestreichen

1 Ei

2 El. Milch

Zubereitung:

Kräuter-Quark-Piroschki = kleine Pasteten aus Russland

Mehl, Backpulver und Salz gut vermischen. Alle Zutaten für den Teig beifügen, gut vermengen und zu einem glatten Teig kneten. 1 Stunde kühl stellen.

Alle Zutaten für die Füllung gut vermengen.

Den Teig ca. 3 mm dünn auswallen. Quadrate von ca. 10 cm Seitenlänge ausschneiden. Jeweils etwas Füllung in die Mitte geben, die Ränder mit Eiweiss bepinseln, zu einem Dreieck zusammenlegen und gut andrücken.

Eigelb und Milch verquirlen, die Piroschki damit bepinseln.

Im auf 200 °C vorgeheizten Ofen 25 Minuten backen.

Nach: Orella, Heft 2, 1994, S. 54

17.02.1994

Kuchen, Gebäck, Pralinen

Kräuter-Quark-Piroschki (Russland)

Zutaten:

Teig:

300 g Mehl
1/2 Tl. Backpulver
1/2 Tl. Salz
80 g Butter; zimmerwarm
1 Ei
100 g Rahmquark

Füllung:

250 g Quark
1 El. Maizena
1 Ei
1 El. Sauerrahm
Salz
3 El. Kräuter; gehackt
- (Petersilie, Dill,
- Liebstöckel, Thymian)
- zum Bestreichen
1 Ei
2 El. Milch

Zubereitung:

Kräuter-Quark-Piroschki = kleine Pasteten aus Russland
Mehl, Backpulver und Salz gut vermischen. Alle Zutaten für den Teig beifügen, gut vermengen und zu einem glatten Teig kneten. 1 Stunde kühl stellen.

Alle Zutaten für die Füllung gut vermengen.

Den Teig ca. 3 mm dünn auswallen. Quadrate von ca. 10 cm Seitenlänge ausschneiden. Jeweils etwas Füllung in die Mitte geben, die Ränder mit Eiweiss bepinseln, zu einem Dreieck zusammenlegen und gut andrücken.

Eigelb und Milch verquirlen, die Piroschki damit bepinseln.

Im auf 200 °C vorgeheizten Ofen 25 Minuten backen.

Nach: Orella, Heft 2, 1994, S. 54

17.02.1994

Kräuterquiche

Zutaten:

Teig:

200 g Mehl

1 Ei

100 g Butter

1/2 Tl. -Salz

1 El. ;Wasser

Belag:

3 El. Greyerzerkäse; gerieben

5 Salbeiblätter

2 Stengel Thymian

Rosmarin

1 Bd. Petersilie

1 Bd. Schnittlauch

3 Eier

400 ml Sahne

1/2 Tl. Salz

-Pfeffer

150 g Brie Käse

Zubereitung:

Teig kneten und 1/2 Std. in den Kühlschrank stellen. Ausrollen, in gefettete Form legen und einstechen. Lauch in Röllchen schneiden, die anderen Kräuter kleinhacken. Mit Sahne, Eiern, Salz und Pfeffer verrühren und auf Teig giessen. Käse darauf verteilen und bei 225 Grad ca. 45 min. backen.

Kräutertarte

Zutaten:

120 g Weizen; fein gemahlen
40 g Roggen; fein gemahlen
1 El. Hefeflocken
1/2 Tl. Meersalz
70 g Sehr kalte Butter
7 El. ; kaltes Wasser
100 g Quark
100 g Sahne
100 g Schafskäse
2 Eigelb
3 Frische Knoblauchzehen
150 g Kräuter (Petersilie,
- Schnittlauch, Dill,
- Borretsch, Majoran,
- Estragon, Oregano, Boh-
-nenkraut, wenig Liebstöckl
; Meersalz
; Pfeffer
2 Eiweiss
25 g Sbrinz, gerieben
1 El. Kürbiskerne

Zubereitung:

Mehl, Hefeflocken und Salz mischen. Die Butter auf der grossen Reibe drüber raspeln und alles mit dem Knethaken der Küchenmaschine fein zerkrümeln. Das Wasser zugiessen und rasch unterkneten. Denteig zugedeckt 30-40 Minuten kühlen. Nicht länger, er wird sonst zu hart zum ausrollen. Eine Tarteform oder eine Springform von 24 cm Durchmesser einfetten. Den Backofen auf 220 °C vorheizen.

Inzwischen den Quark, die Sahne, den fein zerbröckelten Schafskäse und die Eigelbe verquirlen. Den Knoblauch dazupressen. Die Kräuter waschen, trocken schleudern und fein schneiden. Dann unter die Quarkmasse mischen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Die Form mit dem ausgerollten Teig auslegen, dabei einen Rand von 2-3 cm hochziehen. Den Teigboden mit einer Gabel mehrmals einstechen. Auf der untersten Schiene 12 Minuten vorbacken. Inzwischen die Eiweisse steif schlagen. Den Eischnee unter die Quarkmasse heben. Die Füllung gleichmässig auf dem vorgebackenen Boden verteilen. Den Käse und die Kürbiskerne darüberstreuen. Die Tarte auf der 2. Schiene von unten 18-20 Minuten backen, bis die Oberfläche hellbraun ist. Frisch aus dem Ofen oder

lauwarm servieren.

Kräutertarte

Zutaten:

120 g Weizen; fein gemahlen
40 g Roggen; fein gemahlen
1 El. Hefeflocken
1/2 Tl. Meersalz
70 g Sehr kalte Butter
7 El. ; kaltes Wasser
100 g Quark
100 g Sahne
100 g Schafskäse
2 Eigelb
3 Frische Knoblauchzehen
150 g Kräuter (Petersilie,
- Schnittlauch, Dill,
- Borretsch, Majoran,
- Estragon, Oregano, Boh-
-nenkraut, wenig Liebstöckl
; Meersalz
; Pfeffer
2 Eiweiss
25 g Sbrinz, gerieben
1 El. Kürbiskerne

Zubereitung:

Mehl, Hefeflocken und Salz mischen. Die Butter auf der grossen Reibe drüber raspeln und alles mit dem Knethaken der Küchenmaschine fein zerkrümeln. Das Wasser zugiessen und rasch unterkneten. Denteig zugedeckt 30-40 Minuten kühlen. Nicht länger, er wird sonst zu hart zum ausrollen. Eine Tarteform oder eine Springform von 24 cm Durchmesser einfetten. Den Backofen auf 220 °C vorheizen.

Inzwischen den Quark, die Sahne, den fein zerbröckelten Schafskäse und die Eigelbe verquirlen. Den Knoblauch dazupressen. Die Kräuter waschen, trocken schleudern und fein schneiden. Dann unter die Quarkmasse mischen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Die Form mit dem ausgerollten Teig auslegen, dabei einen Rand von 2-3 cm hochziehen. Den Teigboden mit einer Gabel mehrmals einstechen. Auf der untersten Schiene 12 Minuten vorbacken. Inzwischen die Eiweisse steif schlagen. Den Eischnee unter die Quarkmasse heben. Die Füllung gleichmässig auf dem vorgebackenen Boden verteilen. Den Käse und die Kürbiskerne darüberstreuen. Die Tarte auf der 2. Schiene von unten 18-20 Minuten backen, bis die Oberfläche hellbraun ist. Frisch aus dem Ofen oder

lauwarm servieren.

Krautkuchen mit Forellenstreifen

Zutaten:

250 g Mehl
0.5 Tl. Backpulver
0.5 Tl. Salz
70 g Butter
6 Eier
275 g Sauerrahm
400 g Weisskraut
100 g Lauch
1 El. Dill, gehackt
200 g Forellenfilet, geräuchert
200 g Schlagsahne
Pfeffer

Zubereitung:

Aus dem Mehl, dem Backpulver, der Butter, 1/6 der Eier, 1/3 des Sauerrahms sowie einer Prise Salz einen glatten Teig rühren und kalt stellen.

Für den Belag das Kraut und den Lauch in Streifen schneiden und kurz in kochendem Salzwasser brühen.

Eine Backform oder Tortelettförmchen mit dem Teig auslegen.

Kraut und Lauch mit dem gehackten Dill mischen und die Hälfte in die Form(en) geben, die in Streifen geschnittenen geräucherten Forellenfilets auf die Masse legen und mit dem restlichen Kraut abdecken.

Schlagsahne, restlichen Sauerrahm, restliche Eier mischen, mit Salz und Pfeffer abschmecken und über das Kraut giessen.

Bei 190-200 °C backen, grosse Form ca. 40-45 Minuten, Tortelettförmchen 20-25 Minuten.

Torteletts eignen sich auch als Mitternachtsimbiss zu Wein und Bier.

Krautstiel-Pie mit Kabeljau

Zutaten:

550 g Kuchenteig
10 g Butter; für die Form
2 El. Paniermehl

Füllung:

400 g Kabeljau
600 g Krautstiel
1 Zitrone; unbehandelt
250 g Champignons
1 Bd. Petersilie; fein gehackt
1 Tl. Bratbutter
1 Knoblauchzehe
; Salz
; Pfeffer

Zum Bestreichen:

1 Eiweiss
1 Eigelb
1 El. Milch

Zubereitung:

(Für eine Springform von 24 cm Durchmesser)

Springform ausbuttern, mit der Hälfte vom Teig auslegen, dabei den Rand hochziehen und grosszügig überhängen lassen. Teigboden mit dem Paniermehl bestreuen.

Aus dem restlichen Teig den Deckel in Durchmesser der Form auswallen, in der Mitte ein Dampfloch ausstechen. Aus den Teigresten Verzierungen ausstechen.

Form, Teigdeckel und Verzierungen kühlstellen.

Den Kabeljau in Würfeln scheiden. Zitrone abreiben, Saft auspressen. Die Hälfte des Saftes mit Schale und Fischwürfeln vermischen, zugedeckt kühlstellen.

Von den Krautstielen die Blätter wegschneiden. Die Stiele abfädeln wenn nötig und in Stücke schneiden, die Blätter hacken. Die Champignons in Scheiben schneiden und mit dem restlichen Zitronensaft vermischen.

Die Bratbutter erwärmen und Gemüse, Pilze und Petersilie unter gelegentlichem Wenden dünsten, bis alle Flüssigkeit verdunstet ist. Den Knoblauch dazupressen, mit Salz und Pfeffer würzen und in die Form geben. Den Fisch mit Haushaltspapier abtrocknen und darauf

verteilen.

Den Teigrand über die Füllung klappen und mit Eiweiss bestreichen. Teigdeckel darauflegen und die beiden Ränder mit einer Gabel gut zusammendrücken.

Eigelb und Milch verrühren und den Teigdeckel damit bepinseln. Die Teigmotive darauflegen und ebenfalls bestreichen.

Im unteren Teil des auf 200 °C vorgeheizten Ofens während 40 bis 45 Minuten backen.

Krautstiel (oder Stielmangold), verwandt mit Spinat, Randen und Zuckerrüben: Stengelgemüse mit breiten, fleischigen Rippen, besonders vitamin- (Beta-Carotin, Vitamin C) und mineralstoffreich (Kalium, Kalzium, Eisen). Der Geschmack der langen, weissen Blattrippen erinnert leicht an Nüsse. Essbar sind auch die grünen Blätter, sie sind natürlich nicht so zart wie diejenigen vom Blatt- oder Schnittmangolds.

Kabeljau: vor seiner Geschlechtsreife heisst er Dorsch. Seinen Namen verdankt er dem Reeder Aake Cabeljau, welcher zu Beginn des 16. Jahrhunderts in Göteborg die Oberaufsicht über die schwedische Fischgründe der Nord- und Ostsee innehatte. Er handelte hauptsächlich mit einem Fisch, eben dem Kabeljau.

Kuchen, Gebäck, Pralinen

Krendel mit Mandeln (Krendel s mindaljom)

Zutaten:

45 g Hefe
3 dl Milch
1 kg Mehl
300 g Butter
11 Eigelb; (1)
225 g Zucker
1/2 Pk. Vanillezucker
200 g Rosinen
2 El. Puderzucker
3/4 Tl. Salz

ZUM FERTIGBACKEN:

100 g Süsse Mandeln, in Blättchen
1 Eigelb; (2)

Zubereitung:

Die Hefe in der Milch auflösen, die Hälfte des Mehls zufügen, gut einrühren und an einem warmen Ort gehen lassen.

Die Butter schaumig schlagen. Eigelb (1) zusammen mit dem Zucker und dem Vanillezucker schlagen, bis die Masse schaumig-weisslich aussieht. Die Butter hineinrühren.

Wenn der Teig aufgegangen ist, die Butter-Eigelb-Zucker-Mischung, Salz und das restliche Mehl untermengen und gut durchkneten, bis der Teig nicht mehr an der Schüssel haften bleibt. Die verlesenen, gewaschenen und getrockneten Rosinen untermengen; warmstellen.

Wenn der Teig abermals aufgegangen ist, auf ein mit Mehl bestreutes Holzbrett legen, kneten und zu einer langen Rolle formen, deren Enden etwas dünner sind. Die Enden miteinander verflechten, so dass ein Kranz entsteht.

Auf ein Backblech legen und einige Minuten an einen warmen Ort stellen.

Mit Eigelb (2) bestreichen, mit den Mandeln bestreuen und 40 bis 50 Minuten in dem auf 180 °C vorgeheizten Ofen backen.

Den Krendel auf einen mit mehreren Papierschichten belegten Teller legen, damit er von unten abdampfen kann.

Vor dem Servieren mit Puderzucker bestäuben und auf einen mit Servietten ausgelegten Teller legen.

From: Rene_Gagnaux@p19.f212.n301.z2.schiele-ct.de (Rene Gagnaux)

Date: Wed, 23 Feb 1994 00:00:00 +0100

Newsgroups: fido.ger.kochen
Menge: 1 Kranz

Backen

Krendel mit Mandeln (Krendel s mindaljom)

Zutaten:

45 g Hefe
3 dl Milch
1 kg Mehl
300 g Butter
11 Eigelb; (1)
225 g Zucker
1/2 Pk. Vanillezucker
200 g Rosinen
2 El. Puderzucker
3/4 Tl. Salz

Zum Fertigbacken:

100 g Süsse Mandeln
- in Blättchen
1 Eigelb; (2)

Zubereitung:

Die Hefe in der Milch auflösen, die Hälfte des Mehls zufügen, gut einrühren und an einem warmen Ort gehen lassen.

Die Butter schaumig schlagen. Eigelb (1) zusammen mit dem Zucker und dem Vanillezucker schlagen, bis die Masse schaumig-weisslich aussieht. Die Butter hineinrühren.

Wenn der Teig aufgegangen ist, die Butter-Eigelb-Zucker-Mischung, Salz und das restliche Mehl untermengen und gut durchkneten, bis der Teig nicht mehr an der Schüssel haften bleibt. Die verlesenen, gewaschenen und getrockneten Rosinen untermengen; warmstellen.

Wenn der Teig abermals aufgegangen ist, auf ein mit Mehl bestreutes Holzbrett legen, kneten und zu einer langen Rolle formen, deren Enden etwas dünner sind. Die Enden miteinander verflechten, so dass ein Kranz entsteht.

Auf ein Backblech legen und einige Minuten an einen warmen Ort stellen.

Mit Eigelb (2) bestreichen, mit den Mandeln bestreuen und 40 bis 50 Minuten in dem auf 180 °C vorgeheizten Ofen backen.

Den Krendel auf einen mit mehreren Papierschichten belegten Teller legen, damit er von unten abdampfen kann.

Vor dem Servieren mit Puderzucker bestäuben und auf einen mit Servietten ausgelegten Teller legen.

Irina Carl, Russisch kochen, Gerichte und ihre Geschichte, Editions
d i a, 1993, ISBN 3 86034 112 X
04.03.1994

Kuchen, Gebäck, Pralinen

Krendel mit Mandeln (Krendel s mindaljom)

Zutaten:

45 g Hefe
3 dl Milch
1 kg Mehl
300 g Butter
11 Eigelb; (1)
225 g Zucker
1/2 Pk. Vanillezucker
200 g Rosinen
2 El. Puderzucker
3/4 Tl. Salz

Zum Fertigbacken:

100 g Süsse Mandeln
- in Blättchen
1 Eigelb; (2)

Zubereitung:

Die Hefe in der Milch auflösen, die Hälfte des Mehls zufügen, gut einrühren und an einem warmen Ort gehen lassen.

Die Butter schaumig schlagen. Eigelb (1) zusammen mit dem Zucker und dem Vanillezucker schlagen, bis die Masse schaumig-weisslich aussieht. Die Butter hineinrühren.

Wenn der Teig aufgegangen ist, die Butter-Eigelb-Zucker-Mischung, Salz und das restliche Mehl untermengen und gut durchkneten, bis der Teig nicht mehr an der Schüssel haften bleibt. Die verlesenen, gewaschenen und getrockneten Rosinen untermengen; warmstellen.

Wenn der Teig abermals aufgegangen ist, auf ein mit Mehl bestreutes Holzbrett legen, kneten und zu einer langen Rolle formen, deren Enden etwas dünner sind. Die Enden miteinander verflechten, so dass ein Kranz entsteht.

Auf ein Backblech legen und einige Minuten an einen warmen Ort stellen.

Mit Eigelb (2) bestreichen, mit den Mandeln bestreuen und 40 bis 50 Minuten in dem auf 180 °C vorgeheizten Ofen backen.

Den Krendel auf einen mit mehreren Papierschichten belegten Teller legen, damit er von unten abdampfen kann.

Vor dem Servieren mit Puderzucker bestäuben und auf einen mit Servietten ausgelegten Teller legen.

Irina Carl, Russisch kochen, Gerichte und ihre Geschichte, Editions
d i a, 1993, ISBN 3 86034 112 X
04.03.1994

Kressekuchen (aus der Bretagne)

Zutaten:

Für Den Teig:

100 g Buchweizenmehl

120 g Weizenmehl

1 Ei

1 Eigelb

100 g Gesalzene Butter

50 ml ;Wasser, ca. Menge

;Salz

Butter; für die Form

Belag:

225 g Kresse

120 g Petit-Breton-Käse

250 ml Sahne

5 Eier

;Salz

;Weisser Pfeffer

Muskatnuss

Zubereitung:

Beide Mehlarnten auf ein Backbrett häufen. In die Mitte eine Vertiefung drücken, Ei und Eigelb in die Mulde geben. Die kalte Butter in Stückchen mit wenig Salz auf das Mehl geben und alle Zutaten schnell miteinander verkneten. Nach Bedarf Wasser zufügen. Anschliessend mindestens eine Stunde kühlstellen.

Die Form einfetten, den Teig ausrollen und in die Form geben. Einen Rand hochziehen und mehrfach mit einer Gabel einstechen. Etwa 15 bis 18 Minuten bei 180 bis 190 °C im vorgeheizten Backofen blind backen.

Die Kresse waschen, von den Stielen zupfen und abtropfen lassen. Den Käse reiben.

Die Kresse pürieren. Sahne, Eier und Käse zufügen. Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen. Auf den Teig geben und diesen nochmals in den Backofen für 30 bis 40 Minuten stellen. Warm auftragen.

Krokant-Halbgefrorenes mit Fruchtsauce

Zutaten:

70 g Zucker
3 El. Orangenlikör
3 Eigelb
70 g Krokant (fertig gekauft)
1/4 l Sahne
4 El. Mandellikör
100 g Himbeeren (Tiefkühlprodukt)
etwas Puderzucker

Zubereitung:

1 El. Wasser und 1 El. Zucker aufkochen und mit Orangenlikör mischen. Die Eigelb mit restlichem Zucker in einer Schlagschüssel schaumig rühren.

Einen Topf handbreit mit Wasser füllen und erhitzen. Die Schüssel mit der Eicreme so in das Wasserbad stellen, dass der Boden die Wasseroberfläche nicht berührt. Die heiße Zucker-Likör-Mischung unter Schlagen hinzufügen und so lange weiterschlagen, bis die Creme dicklich geworden ist. Das Wasserbad darf dabei auf keinen Fall kochen.

Die Creme kaltrühren, das geht am schnellsten über einer Schüssel mit eiskaltem Wasser. 60 g grob gemahlene Krokant, Mandellikör und nach und nach vorsichtig die steifgeschlagene Sahne unterheben. Die Masse in eine kleine Puddingform füllen und etwa 4-6 Stunden im Tiefkühlgerät gefrieren lassen.

Die Hälfte der aufgetauten Himbeeren mit etwas Puderzucker kurz pürieren. Durch ein Sieb passieren und die Sauce als Spiegel auf zwei Teller verteilen. Pro Person 2 Scheiben von dem Eisparfait abschneiden und darauf anrichten. Mit den restlichen Himbeeren und etwas Krokant garnieren.

Als Dinner for Two (26.4.95)

Vorspeise: Forellennockerl auf Feldsalat

Hauptspeise: Gefüllte Kalbsleberschnitzel

Nachspeise: Krokant-Halbgefrorenes mit Fruchtsauce

Krokantbällchen

Zutaten:

100 g brauner Zucker
1 El. Honig
125 g Haselnuß-Krokant
40 g Butter
Vollmilchkuvertüre
Krokant zum Garnieren

Zubereitung:

Zucker und Honig schmelzen, Krokant einrühren und die Masse etwas abkühlen lassen. Dann Butter gut unterrühren und ca. 1 Stunde in den Kühlschrank stellen. Aus der noch knetbaren Masse Kugeln formen, dick mit Kuvertüre bestreichen und in Krokant wälzen.

In die Förmchen setzen und kühl aufbewahren.

Quelle: Bild + Funk-Zeitschrift

Erfasst von: Barbara Theobalt 2:245/6823.6

Krokantboden mit Himbeeren

Zutaten:

100 g Butter
200 g Zucker
150 g Corn-flakes
100 g Mandelblättchen
0,2 l süße Sahne
1 El Butter
3 El Schokoladenbrotaufstrich
500 g Himbeeren (frisch oder tiefgekühlt)
3 Blatt Gelatine
1/4 l Apfelwein
1 El Zucker
Hagelzucker zum Verzieren

Zubereitung:

Eine Springform mit Alufolie auslegen, dabei einen 2 cm hohen Rand rundherum hochziehen, Folie mit Butter einfetten. Butter (100 g) in einer Kasserolle schmelzen, Zucker darin lösen und unter ständigem Rühren erhitzen, bis er gänzlich aufgelöst ist und zu bräunen beginnt. Dann zügig Corn-flakes und Mandeln unterziehen, Topf von der Hitzequelle nehmen, rühren.

Nach und nach die Sahne hinzufügen, wieder erhitzen, bis die Masse dicklich eingekocht, aber nicht braun ist. In die vorbereitete Springform geben, mit einem nassen Löffel gleichmäßig auf dem Boden und dem 2 cm hohen Rand festdrücken. Erkalten lassen.

Schokoladenaufstrich schmelzen, auf den Boden und Rand pinseln. Himbeeren darauf verteilen. Gelatine 10 Minuten in kaltem Wasser einweichen, abtropfen lassen, mit 3 El Apfelwein vorsichtig auflösen. Zucker einrühren und nach und nach den restlichen Apfelwein dazugeben. Flüssigkeit abkühlen lassen, dann über die Beeren gießen und 1 Stunde kaltstellen.

Krokantboden mit Trauben und Weincreme

Zutaten:

100 g Butter
200 g Zucker
150 g Corn-flakes
100 g Mandelblättchen
0,1 l süsse Sahne
1 El. Zucker für die Form
4 El. Apfelgelee
1 Packung Weissweincreme
1/8 l Schlagsahne
500g helle Trauben

Zubereitung:

Die Butter in einer Kasserolle schmelzen und Zucker darin lösen.
Danach Corn-flakes und Mandeln hinein. Stück für Stück süsse Sahne
hinzufügen und dick einkochen.

In die Springform geben. Erkalten lassen.

Findet man den Boden zu weich, dann für 20 min. in ein 20 Grad(?)
heißes Backofen backen.

Dann den Boden mit Apfelgelee einreiben und mit Weincreme und
Sahne füllen. Trauben in Zucker wälzen und in die Creme drücken
Eine Stunde kaltstellen.

Krokanteis

Zutaten:

260 ml Vollmilch
3 Eigelb
70 g Zucker
75 g Sahne
35 g Krokant

Zubereitung:

Die Eigelbe und den Zucker in einer grossen Schüssel bearbeiten, bis die Eigelbe fast weiss geworden sind.

Zwischenzeitlich auf kleiner Hitze die Milch und 50 g Sahne erwärmen, bis alles zum erstenmal aufwallt.

Dann unter Rühren die restliche Sahne zu der Eigelb-Zucker-Mischung geben und nach und nach die fast kochende Milch zugiessen.

Wenn die Zutaten gut miteinander vermischt sind, die Creme in das Gefäss giessen, das zum Aufkochen der Milch benutzt wurde. Bei kleiner Hitze unter dauerndem Umrühren zwei Minuten erwärmen.

Darauf achten, dass die Mischung nicht zu kochen beginnt, da sonst das Eigelb stockt.

Nun die Mischung in die grosse Schüssel giessen und kräftig mit einem Schneebesen oder elektrischen Rührer schlagen, so dass sie schnell abkühlt.

Im Kühlschrank abkühlen lassen.

Während die Mischung abkühlt, den Krokant in feine Stückchen zerkleinern.

Nun die Eismasse ohne den Krokant noch einmal drei Minuten gut durchschlagen, in die Eismaschine geben und gefrieren lassen.

Kurz bevor das Eis fertig gefroren ist, den Krokant hinzufügen.

Wenn man den Krokant weglässt, ist dies das Grundrezept für Sahne- oder Vanilleeis.

Dessert, Nachspeisen

Krokanteis mit Likör (ohne Eismaschine herzustellen)

Zutaten:

1 1/2 El. Zucker; (1)
50 g Zucker; (2)
3 El. Orangenlikör
5 Eigelb
60 g Krokant
300 ml Schlagsahne
4 El. Mandellikör

Zubereitung:

Zucker (1) mit derselben Menge Wasser aufkochen und mit Orangenlikör mischen. Eigelb mit Zucker (2) in einer Schüssel hellschaumig aufschlagen. Für das Wasserbad etwa eine Handbreit Wasser in einem Topf erhitzen. Die Schüssel mit der Eicreme so in den Topf hängen, dass der Boden die Wasseroberfläche nicht berührt.

Die heiße Zucker-Likör-Mischung unter Schlagen zur Eicreme geben. Im leise siedenden Wasserbad weiterschlagen, bis die Creme dick geworden ist. Die Schüssel in Eiswasser stellen und schlagen, bis die Creme abgekühlt ist.

Grob gemahlene Krokant und 1/3 der steif geschlagenen Sahne unterziehen. Mandellikör und die restliche steife Sahne unterheben. Die Eismasse in eine Kastenform/Gugelhupfform füllen und 4-6 Std. im Tiefkühler gefrieren. In kleinen Portionen auf Tellern anrichten.

Krokantstapel mit Beeren

Zutaten:

150 g Haselnußkrokant; fein mahlen
400 g Marzipanrohmasse
2 St Eiweiß; von großen Eiern
150 g Schokoglasur; oder Schokolade

Zubereitung:

Haselnußkrokant mit der Marzipanrohmasse und dem Eiweiß verrühren.

Backpapier auf einem Backblech auslegen, mit großer Sterntülle 25-30 Stäbchen darauf spritzen.

Bei 200 Grad in 10-15 Minuten goldbraun backen.

Schokolade oder Kuvertüre schmelzen und die abgekühlten Stangen mit den Enden eintauchen (1-2cm). Trocknen lassen.

Krokantstäbchen jeweils paarweise zu einem Stapel auf einem Teller oder Platte zusammensetzen (a la Blockhaus). In die Mitte Beeren füllen. Rundherum ein paar Beeren streuen, einige vorher in die restliche Glasur tauchen ;

Krümelkuchen

Zutaten:

200 g Butter
200 g Zucker
1 Ei
1 Zitrone (unbeh.), abger. Schale von
500 g Mehl
1 Tl. Backpulver
450 g Sauerkirsch- oder
Aprikosenkonfitüre
50 g Mandeln, abgezogene, gemahlene
4 El. Puderzucker
Butter für die Form

Zubereitung:

Butter, Zucker und Ei mit dem Handrührgerät schaumig rühren, Zitronenschale zufügen. Mehl und Backpulver sieben und einige Löffel von dem Gemisch unter die Buttermischung rühren, Den Rest des Mehls darüber schütten und rasch mit den Fingerspitzen zu Krümeln verarbeiten.

Die Hälfte des Teiges in die Springform füllen, leicht in die Form drücken und die Konfitüre darüber streichen.

Den restlichen Teig mit den Mandeln mischen, über die Konfitüre krümeln; backen.

Schaltung:

170 - 190°C, 1. Schiebeleiste v.u.

160 - 180°C, Umluftbackofen

ca. 35 Minuten

Den Kuchen nach dem Backen mit Puderzucker besieben.

Von Silvia Kremer, Buseck

Kuchen, Gebäck, Pralinen

Krümelkuchen mit fruchtig gefülltem Streuselteig

Zutaten:

FÜR Den Streuselteig:

250 g Butter/Margarine

150 g Zucker

1 Pk. Vanillinzucker

1 Abgeriebene Zitronenschale,

-- unbehandelt

1 Eigelb

375 g Weizenmehl (Typ 405)

50 g Haselnüsse oder Mandeln,

-- gehackt

2 Tl. Backpulver (gestrichen voll)

FÜR Die Füllung:

1 Glas Schattenmorellen,

-- (370 gr. Abtropfgewicht)

1/2 Glas Schattenmorellen-

-- Konfitüre (ca 225 gr.)

Zum Bestreuen:

1 El. (-2) Puderzucker

Zubereitung:

Back-Temperatur

Elektro-Herd: 200 °C

Umluft: 175 °C

Gas-Herd: Stufe 3

Kalorien pro Stück: 480 Kcal

Zubereitung Streuselteig:

Weiche Butter oder Margarine in eine mittelgroße Rührschüssel geben. Mit dem elektr. Rührbesen cremig schlagen.

Zucker und Vanillinzucker gut mischen und unter ständigem Rühren ins cremig geschlagene Fett einrieseln lassen. Anschließend die abgeriebene Zitronenschale und das Eigelb zur Fett-Zucker-Masse geben und nur kurz unterrühren.

Mehl, Nüsse oder Mandeln und Backpulver mischen. Zwei Drittel dieser Mischung mit dem Rührbesen unter die vorbereitete Masse rühren. Das restliche Mehl-Nuß-Gemisch dazugeben und mit den Händen locker untermischen. Dabei etwas zusammenkneten, so daß ein krümeliger Teig entsteht.

Den Boden einer Springform (26 cm Durchm.) gut einfetten. Zwei Drittel des Streuselteigs gleichmäßig auf dem Springformboden verteilen. Zubereitung der Füllung:

Kirschen auf ein Sieb geben, abtropfen lassen (den Saft kannst Du trinken). Konfitüre in eine kleine Schüssel geben und etwas verrühren. Kirschen zufügen und vorsichtig untermischen.

Kirschfüllung mit einem Eßlöffel auf dem Streuselteig in der Springform verteilen - aber nicht glattstreichen !

Restlichen Streuselteig auf die Kirschfüllung geben.

Kuchen im vorgeheiztem Backofen auf dem Rost der untersten Schiene ca 45-50 Minuten backen.

Kuchen herausnehmen und in der Springform auf einem Kuchengitter ca. 30 Minuten abkühlen lassen.

Kuchen vorsichtig aus der Springform lösen und ganz auskühlen lassen und mit Puderzucker bestäuben.

13.11.1993

Krümeltorte

Zutaten:

Für den Teig:

300 g Mehl (ich nehme Vollkornmehl)

1 Tl. Backpulver

100 g Butter

150 g Zucker

1 verquirltes Ei

Prise Salz

Für die Füllung:

1 Glas Sauerkirschen (oder entsprechend viele frische, oder Waldbeeren, Himbeeren ...)

3 Eier

75 g Zucker

1 P. Vanillin

500 g Magerquark

abgeriebene Schale 1/2 Zitrone

2 El. Griess

Zubereitung:

Die Kirschen abtropfen lassen.

Den Teig mit Knethaken zu einer Krümelmasse verkneten. (Nicht zu einem grossen Klumpen!) Etwas mehr als die Hälfte des Teigs in eine gefettete Springform geben und andrücken, so dass er einen Boden bildet. Am Rand den Teig hochziehen.

Kirschen auf den Teig verteilen.

Eier mit Zucker und Vanillin schaumig schlagen, mit Quark und Zitrone verrühren, Griess einrieseln lassen. Füllung auf den Kirschen verteilen. Den restlichen Teig oben d'rauf krümeln.

Im vorgeheizten Backofen bei 200 C 45 min. backen.

Krummbierekuche (Kartoffelkuchen) mit Haselnüssen

Zutaten:

375 g Kalte, gekochte Kartoffeln
125 g Haselnusskerne; gemahlen
3 Eier
250 g Zucker
100 g Mehl
1 Tl. Backpulver
1 Spur Nelken; gemahlen
1 Tl. Zimt
75 g Zitronat; in Würfeln
1 Unbehandelte Zitrone
2 El. Butter
2 El. Paniermehl

GUSS:

200 g Puderzucker
1 Eiweiss
1 Tl. Zitronensaft
1 El. Arrak

Zubereitung:

Kartoffeln durch eine Presse drücken, Eier trennen, Eigelb und Zucker ca. 15 Minuten hellschaumig aufschlagen. Mehl, Backpulver, Nelken und Zimt in ein Sieb geben und über die Eischaummasse sieben. Zitronenschale abreiben und unterrühren.

Eiweiss sehr steif schlagen und zusammen mit den Kartoffeln, Haselnüssen und Zitronat unter die Eischaummasse heben.

Eine Springform dünn mit Fett ausstreichen, mit Paniermehl ausstreuen, Kartoffelmasse hineinfüllen und glattstreichen. In den Backofen bei 200 °C schieben und 45 bis 60 Minuten backen. Den Kuchen aus der Form lösen, abkühlen lassen.

Für den Guss: Puderzucker und Eiweiss kräftig durchschlagen, Zitronensaft und Arrak unterrühren. Den Guss auf den Kuchen giessen und glattstreichen.

Krustenbrot mit Varianten

Zutaten:

1. Ansatz:

400 g Roggen

600 g ;Wasser

1 Tl. Meersalz

1 Tl. Honig

2. Ansatz:

600 g Weizen oder Dinkel

1 El. Koriander

1 1/2 El. Kümmel

100 g ;lauwarmes Wasser

40 g Hefe

1 Tl. Meersalz

Zum Bestreuen:

- Kümmel, Koriander, Anis,

Zubereitung:

Abends den Roggen mittelfein schroten. Das Wasser auf 40 Grad erwärmen. Das Salz und den Honig darin auflösen. Das Wasser mit dem Roggen zu einem weichen Teig verrühren.

Den Teig über Nacht gären lassen. Die Backschüssel zudecken, damit die Teigoberfläche nicht austrocknet.

Am nächsten Morgen ist eine leichte Gärung des Teiges zu beobachten. Er riecht etwas säuerlich. Nun den Weizen mit den Gewürzen fein mahlen. In dem lauwarmen Wasser die Hefe und das Salz auflösen und alles mit dem ersten Ansatz zu einem weichen Teig verarbeiten. Etwa 1 Stunde zugedeckt gehen lassen, bis sich das Volumen verdoppelt hat.

Das Blech sorgfältig einfetten. Den Teig kurz durchkneten und in drei Teile teilen. Der klebrige Teig läßt sich besser bearbeiten, wenn man sich die Hände mit Wasser anfeuchtet.

Jedes Teigstück gleich auf dem Blech zu einer Rolle formen. Etwas kürzer als die Schmalseite eines Bleches und mit etwas Wasser bestreichen. Die Brote nach Belieben mit Gewürzen oder Nüssen bestreuen und diese etwas andrücken. Die Oberfläche der Brote einschneiden.

Die Brote noch etwa 30-40 Minuten zugedeckt gehen lassen.

Das Blech auf der untersten Leiste in den kalten Backofen schieben. Die Brote bei 220 Grad etwa 60-70 Minuten backen. Gleich zu Beginn eine flache Schale mit heißem Wasser auf den Backofenboden stellen.

Dann gehen die Brote besser auf.

Variante: Kümmelstangen. Unter 1/3 des Teiges Kümmel kneten. Den Teig zu einer Rolle formen und mehrmals schräg einschneiden.

Variante: Kräuterbrot Unter 1/3 des Teiges 3 El. feingehackte, frische Kräuter oder 1 El. getr. Provencekräuter kneten.

Variante: Nußrolle Unter 1/3 des Teiges 50-80 g Nüsse, ganz oder grob geschnitten kneten. Die Rolle mit gehackten Nüssen bestreuen und diese festdrücken.

Kücheln

Zutaten:

1 kg Mehl
100 g Zucker
100 g Butter
3 Eier
1/2 l Milch
3 El. Rum
2 El. Öl
50 g Hefe
1 Zitronenschale
Salz
Butterschmalz; zum Backen
Muskatblüte

Zubereitung:

Einen halbfesten Hefeteig herstellen. Teig zugedeckt an einem warmen Ort "gehen" lassen.

Aus dem Teig Kugeln formen oder ausstechen.

Nochmals zugedeckt "gehen" lassen, Küchlein "ausziehen" und backen.

Kuchen, Gebäck, Pralinen

Kugelhof aperitif (salziger Kuchen)

Zutaten:

25 g Bäckerhefe
1 dl Wasser
300 g Mehl
1 Ei
1 Tl. Salz
30 g Zucker
30 g Haselnusssplitter
70 g Butter
300 g durchwachsener Speck

Zubereitung:

Speck (eventuell 3 Minuten in kochendem Wasser entsalzen, abtropfen lassen und) in ganz kleine Stücke schneiden. Goldbraun brutzeln.

Hefeteig zubereiten: Hefe mit lauwarmem Wasser und einem Löffel von dem Zucker gut vermischen und etwas gehen lassen, Mehl in eine Schüssel, Ei und restlichen Zucker dazugeben, Hefemischung dazu, gut mischen, dabei noch das Salz dazugeben. Gut und lange kneten (mindestens 15 Minuten).

Weiche Butter dabei einarbeiten. Zum Schluss die Speckstücke mit unterkneten. Den Teig eine Stunde lang zugedeckt an einem warmen Ort stehen lassen.

Dann den Teig kräftig schlagen (=auf die Tischplatte pfeffern, damit die Luft rausgeht). Noch fünf Minuten kneten.

Eine Gugelhupfform (ca. 20 cm Durchmesser) fetten, gehackte Nüsse einstreuen und den Teig reinlegen. Alles nochmal zugedeckt am warmen Ort gehen lassen bis der Teig sein Volumen ungefähr verdoppelt hat. Im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad C ca. 45 Minuten backen.

Aus dem Elsass - Zum Aperitif oder für ein Buffet sehr lecker..)

Kuchen, Gebäck, Pralinen

Kugelhoff aperitif (salziger Kuchen)

Zutaten:

25 g Bäckerhefe
1 dl Wasser
300 g Mehl
1 Ei
1 Tl. Salz
30 g Zucker
30 g Haselnusssplitter
70 g Butter
300 g Durchwachsener Speck

Zubereitung:

Speck (eventuell 3 Minuten in kochendem Wasser entsalzen, abtropfen lassen und in ganz kleine Stücke schneiden. Goldbraun brutzeln.

Hefeteig zubereiten: Hefe mit lauwarmem Wasser und einem Löffel von dem Zucker gut vermischen und etwas gehen lassen, Mehl in eine Schüssel, Ei und restlichen Zucker dazugeben, Hefemischung dazu, gut mischen, dabei noch das Salz dazugeben. Gut und lange kneten (mindestens 15 Minuten). Weiche Butter dabei einarbeiten. Zum Schluss die Speckstücke mit unterkneten. Den Teig eine Stunde lang zugedeckt an einem warmen Ort stehen lassen.

Dann den Teig kräftig schlagen (=auf die Tischplatte schlagen, damit die Luft rausgeht). Noch fünf Minuten kneten.

Eine Gugelhupfform (ca. 20 cm Durchmesser) fetten, gehackte Nüsse einstreuen und den Teig reinlegen. Alles nochmal zugedeckt am warmen Ort gehen lassen, bis der Teig sein Volumen ungefähr verdoppelt hat.

Im vorgeheizten Backofen bei 200 °C ca. 45 Minuten backen.

(Aus dem Elsass - Zum Aperitif oder für ein Buffet sehr lecker..)

14.04.1994 (Gs)

Kugelhopf

Zutaten:

400 g Mehl
100 g Mondamin
30 g Hefe
150 g Zucker
1 Prise Salz
1/8 l Milch
150 g Fett
2 Eier
100 g Rosinen
1 El Kirschwasser

Zubereitung:

Mehl und Mondamin in eine Schüssel sieben, in die Mitte in eine Vertiefung die Hefe bröckeln und auf dem Rand Zucker und Salz verteilen. Die Hefe mit einem Teil der lauwarmen Milch und etwas Zucker anrühren und gehen lassen. Danach den Teig mit der restlichen Milch, mit warmen, weichen Fett und Eiern tüchtig schlagen, bis er Blasen wirft. Zuletzt die Rosinen und das Kirschwasser unterrühren. Den Teig in eine gefettete Kugelhupfform füllen, gehen lassen und etwa 1 Stunde bei schwacher Mittelhitze backen.

Kugelhopf

Zutaten:

1 kg Mehl
1/2 Tl. Salz
40 g Hefe
125 g Zucker
1/2 l Milch (ungefähr)
375 g Butter
4 Eier
150 g Ungeschwefelte Rosinen
Geschälte Mandeln
Puderzucker

Zubereitung:

Aus den angegebenen Zutaten einen Hefeteig herstellen. Eine Kugelhopfform fetten, in jede Rille einige Mandeln auf den Boden der Form legen. Den Teig einfüllen, gehen lassen und bei 175o bis 200oC auf der unteren Schiene des Backofens etwa 50 Minuten backen. Ausgekühlt mit Puderzucker bestäuben.

Aus: Elsässer Küchenschätze
Verlag Wolfgang Hölker, Münster

Kühle Sünde

Zutaten:

200 g Himbeeren (TK)
250 ml Sahne
125 ml Vollmilch
1 El. Zucker; (1)
1 El. Zucker; (2)
3 Blatt Gelatine, weiss
4 Kugeln Carte d'Or
- Pfirsich-Aprikose
4 Kugeln Carte d'Or Schokolade

Dekoration:

Minzblättchen

Nährwerte (Pro Portion):

- 487 Kalorien
- 2045 Joule

Zubereitung:

Himbeeren auftauen lassen

Sahne, Milch und Zucker (1) in einem Topf zum Kochen bringen und 15 Minuten einkochen lassen.

Inzwischen 1/4 der aufgetauten Himbeeren beiseite stellen. Die restlichen 3/4 mit einer Gabel zerdrücken, mit Zucker (2) süssen und durch ein Sieb streichen.

Gelatine in kaltem Wasser einweichen, ausdrücken und anschliessend in der Sahnemilch (Panna Cotta) auflösen. Die Flüssigkeit unter Rühren leicht abkühlen lassen, bis sie anfängt zu gelieren.

Die eine Tellerhälfte mit Panna Cotta, die andere mit Himbeerpüree ausgiessen und mit einem Holzstäbchen ineinander verziehen. Kühl stellen. Je eine Kugel Carte d'Or Pfirsich-Aprikose auf das Himbeerpüree und eine Kugel Carte d'Or Schokolade auf die erstarrte Panna Cotta geben. Nach Belieben mit Minzblättchen und den beiseite gestellten Himbeeren dekorieren.

Kühles Kastaniendessert (Mattonella di castagne)

Zutaten:

500 g Kastanien; geschält
-- und gekocht
150 g Mascarpone
100 g Bittere Schokolade
6 Amaretti; zerstoßen
3 El. Brandy
3 El. Rum
80 g Zucker
1 Pk. Vanillezucker
4 Amaretti; grob zerkrümmelt

Zubereitung:

Die Kastanien durch das feinste Sieb der Passiermaschine treiben und in eine Schüssel geben. Die Schokolade im Wasserbad schmelzen, unter das Kastanienpüree rühren. Zucker, Vanille und Mascarpone unter ständigem Rühren löffelweise beifügen. Brandy und Rum dazumischen, die zerstoßenen Amaretti unter die Masse ziehen. Eine Kastenform mit Klarsichtfolie auslegen und die Masse einfüllen. Gut schütteln, damit keine Luftlöcher entstehen. Mit Folie bedecken und 1 Stunde gefrieren lassen. Zum Anrichten auf eine Platte stürzen und mit den grob zerkrümmelten Amaretti garnieren. Das Halbgefrorene am Tisch in nicht zu dünne Scheiben aufschneiden.

Kulleraugen

Zutaten:

425 g Mehl
75 g Zucker
2 Pk. Vanillezucker
1 Tl. Geriebene Zitronenschale
4 Eigelb
325 g Butter; oder Margarine
1 kleine Glas Johannisbeergelee
Puderzucker; zum Bestäuben
Baktrennpapier; zum
- Unterlegen

Zubereitung:

Das Mehl auf eine Arbeitsfläche sieben, und den Zucker gleichmässig darüber streuen. Den Vanillezucker und die Zitronenschale darüber geben. Eine Mulde eindrücken, und das Eigelb hineingeben.

Die Butter oder Margarine in Flöckchen darauf setzen, und die Zutaten mit bemehlten Händen von aussen nach innen schnell zu einer kompakten Masse verarbeiten.

Den Teig in ein feuchtes Küchentuch wickeln, im Kühlschrank mindestens eine Stunde ruhen lassen. Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche dünn ausrollen, und runde Plätzchen ausstechen. In die Hälfte der Plätzchen mit einem Fingerhut ein Loch einstechen.

Die Plätzchen auf ein mit Baktrennpapier ausgelegtes Backblech setzen und im auf 180-200 Grad vorgeheizten Backofen 8 - 10 Minuten backen. Die Plätzchen mit Loch noch warm mit Puderzucker bestäuben und die ganzen Plätzchen mit dem Johannisbeergelee bestreichen.

Die Plätzchen zusammensetzen, vollständig abtrocknen und erkalten lassen. Zum weiteren Verzehr bereitstellen.

Kümmel- oder Salzspiralen

Zutaten:

Für Den Teig:

125 g Mehl

75 g Kölln Instant Flocken

100 g Butter

1 kleine Eigelb

1 Spur Salz

1 Spur Paprikapulver

62 1/2 g Sahne-Schmelzkäse (=eine
-Ecke des abgepackten :-)

Für Den Belag:

3 Eigelb

Kümmel

Grobes Salz

Zubereitung:

Aus den Teigzutaten einen Mürbeteig kneten. 30 min. kalt stellen. Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche etwa 1/2 cm dick ausrollen, in 1 cm breite und 10 cm lange Streifen ausradeln und zu Spiralen drehen. Auf ein gefettetes Backblech legen. Das Eigelb mit etwas Wasser verquirlen und die Käsespiralen damit einstreichen. Mit Kümmel oder Salz bestreuen. Im Backofen (E:200 °C), mittlere Einschubleiste, ca. 15 min. backen.

Kumquatquark an Kumquatsauce

Zutaten:

Quark:

10 Kumquats, gewaschen, in dünnen Scheiben
60 g Zucker
8 El. Wasser
300 g Speisequark
2 El. Orangensaft

Sauce:

12 Kumquats, gewaschen, in dünnen Scheiben
2 1/2 dl Orangensaft
30 g Zucker

Zubereitung:

Kumquatquark

Die Kumquatsscheiben mit dem Zucker und dem Wasser weichkochen (10 bis 15 Minuten) . Im Mixer zerkleinern oder fein hacken.

Den Quark gut mit dem Kumquatmus und dem Orangensaft verrühren, abgedeckt kalt stellen.

Kumquatsauce

Die Kumquatsscheiben in den Orangensaft geben, Zucker zufügen und ca. 10 Minuten kochen. Auskühlen lassen.

Servieren

Kumquatquark mit einem Esslöffel eiförmig abstechen, auf Teller anrichten, mit der Sauce umgiessen.

Je nach Geschmack mit Pfefferminzblätter und geraspelter Bitterschokolade bestreuen.

Nach: M. Kaltenbach, Meine liebsten Exoten-Gerichte, Migros Zürich

Portionen: 4

Kumquats im Schokoladenmantel

Zutaten:

30 Kumquats
200 g Marzipanrohmasse
2 cl Orangenlikör
70 g Puderzucker
100 g bittere Kuvertüre
Orangeat

Zubereitung:

Kumquats unter heißem Wasser abbürsten, trocknen, halbieren und eventuell Kerne entfernen.

Marzipanrohmasse mit Orangenlikör und Puderzucker vermengen und etwa 4 mm dick ausrollen. Plätzchen im Durchmesser der Kumquats ausstechen, jeweils eine halbe Frucht daraufsetzen und andrücken. 2 Stunden antrocknen lassen.

Kuvertüre schmelzen und die Kumquats darin eintauchen.

In Praline-Schälchen setzen und mit je einem Stückchen Orangeat garnieren.

Kuchen, Gebäck, Pralinen

Kumquats-Joghurt-Torte mit Marzipan

Zutaten:

Für die Biskuitmasse:

2 Eiweiss

2 El. kaltes Wasser

80 g Zucker

abgeriebene Schale

einer halben Orange (gibt's auch fertig)

2 Eigelb

30 g Mehl

30 g Mondamin

1 gestr. Tl. Backpulver

50 g gemahlene Mandeln

20 g abgekühlte, noch flüssige Butter

Für den Belag:

2 El. Orangenmarmelade

200 g Marzipan Rohmasse

75 g Puderzucker

250 g Kumquats

750 g Naturjoghurt (3,5 % Fett)

150 g Zucker

1 Päckchen Vanillezucker

5 El. Orangenlikör

12 Blatt weisse Gelatine (besser ist Pulver)

200 g Sahne

50 g Haselnusskrokant

Zubereitung:

Eiweiss und Wasser sehr steif schlagen. Zucker und Schale unter Schlagen einrieseln lassen. Gerät auf niedrigste Stufe stellen, Eigelb leicht unter die Masse ziehen und das Gemisch aus Mondamin, Mehl, Backpulver und Mandeln darunterheben. Zuletzt das Fett unter die Biskuitmasse ziehen. Die Masse in eine nur am Boden gefettete Springform (DM 26 cm) füllen und im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad (Gas Stufe 3, Umluft 170 Grad) 15-20 Min. backen. Nach dem Backen vom Rand lösen und in der Form erkalten lassen.

Boden mit Marmelade bestreichen. Marzipanmasse mit Puderzucker verkneten, zwischen Gefrierfolie dünn ausrollen, einen Kreis in Tortenbodengrösse ausschneiden (Springformrand nehmen) und auf den Tortenboden legen. Kumquats abspülen und in dünne Scheiben schneiden.

Joghurt, Zucker, Vanillezucker und Orangenlikör verquirlen . Die eingeweichte, ausgedrückte und aufgelöste Gelatine in die Joghurtmasse rühren. Sobald die Masse anfängt, steif zu werden, 200 g Kumquats und die steifgeschlagene Sahne unterheben. Joghurt Kumquats-Masse auf den Tortenboden geben und glattstreichen (Springformrand vorher wieder am Boden anklipsen). Die Torte im Kühlschrank festwerden lassen. Den Springformrand lösen und die Torte mit restlichem Marzipan (Formen ausstechen (Sternchen z. B.)), Kumquatsscheiben und Haselnusskrokant garnieren. (auf jedes Stück ein Sternchen und eine Kumquats, sowie Kumquats um den unteren Rand, Krokant oben und um dem Rand)

Klingt sehr süß, ist aber wegen des bitteren Kumquatsgeschmacks halb so schlimm.

Kuchen, Gebäck, Pralinen

Kumquats-Joghurt-Torte mit Marzipan

Zutaten:

1 Biskuitboden; mit
50 g Mandeln; gemahlen
20 g Butter; abgekühlt, noch
-flüssig
2 El. Orangenmarmelade
200 g Marzipan-Rohmasse
75 g Puderzucker
250 g Kumquats
750 g Naturjoghurt; (3,5 % Fett)
150 g Zucker
1 Pk. Vanillezucker
5 El. Orangenlikör
12 Scheibe Weisse Gelatine; (besser ist
-Pulver)
200 g Sahne
50 g Haselnusskrokant

Zubereitung:

Eiweiss und Wasser sehr steif schlagen. Zucker und Schale unter Schlagen einrieseln lassen. Gerät auf niedrigste Stufe stellen, Eigelb leicht unter die Masse ziehen und das Gemisch aus Mondamin, Mehl, Backpulver und Mandeln darunterheben. Zuletzt das Fett unter die Biskuitmasse ziehen. Die Masse in eine nur am Boden gefettete Springform (Dm 26 cm) füllen und im vorgeheizten Backofen bei 200 °C (Gas Stufe 3, Umluft 170 °C) 15-20 Min. backen. Nach dem Backen vom Rand lösen und in der Form erkalten lassen.

Boden mit Marmelade bestreichen. Marzipanmasse mit Puderzucker verkneten, zwischen Gefrierfolie dünn ausrollen, einen Kreis in Tortenbodengrösse ausschneiden (Springformrand nehmen) und auf den Tortenboden legen. Kumquats abspülen und in dünne Scheiben schneiden. Joghurt, Zucker, Vanillezucker und Orangenlikör verquirlen. Die eingeweichte, ausgedrückte und aufgelöste Gelatine in die Joghurtmasse rühren. Sobald die Masse anfängt, steif zu werden, 4/5 der Kumquats und die steifgeschlagene Sahne unterheben. Joghurt Kumquats-Masse auf den Tortenboden geben und glattstreichen (Springformrand vorherdem Boden anlinsen). Die Torte im Kühlschrank festwerden lassen. Den Springformrand lösen und die Torte mit restlichem Marzipan (Formen ausstechen (Sternchen z. B.)), Kumquatsscheiben und Haselnusskrokant garnieren. (Auf jedes Stück

ein Sternchen und eine Kumquat, sowie Kumquats um den unteren Rand, Krokant oben und um dem Rand) (klingt sehr süß, ist aber wegen des etwas bitteren Kumquatsgeschmacks halb so schlimm)

Kumquats sind kleine Zitrusfrüchte. Sie haben etwa die Grösse und Form von Eiern, die Zwerghühner legen. Hm, also sie sind orange, klein und eirig, relativ bitter, was aber angesichts der weiteren doch recht süßen Zutaten nur angenehm ist.

Kuppel-Torte

Zutaten:

Teig:

100 g Mehl
75 g Butter
40 g Zucker
1 Eigelb
Rum-Aroma

Füllung:

500 g Erdbeeren (oder andere Früchtchen)
22 Blatt weiße Gelatine
6 Blatt rote Gelatine
3/8 l roten Fruchtsaft oder Wein
150 g Zucker
800 g Joghurt
250 g Sahnequark
1 Beutel Rum-Rosinen
400 g Sahne
2 El Erdbeerkonfitüre
1 Beutel Pistazien, gehackt

Außerdem:

Mehl zum Ausrollen
zwei ineinander passende
Schüsseln mit gewölbtem Boden
D=23-24cm, d=21-22cm

Zubereitung:

Aus den Teigzutaten einen Mürbeteig kneten, zu einer Kugel gerollt und in Folie eingeschlagen etwa eine halbe Stunde kaltstellen. Dann zu einer runden Platte ausrollen.

Die Öffnung der großen Schüssel darauf drücken und so den Boden passend ausschneiden. Den Boden auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und mehrmals mit einer Gabel einstechen, damit er sich beim Backen nicht wölbt.

Backen: vorheizen auf 200 Grad, 15 Minuten bei 180 Grad.

Die Erdbeeren waschen und entstielen, gut abtropfen lassen.
12 Blatt rote und drei Blatt weiße Gelatine 10 Minuten im kaltem Wasser einweichen. Fruchtsaft oder Wein mit 1/4l Wasser und dem Zucker erhitzen, bis sich der Zucker gelöst hat. Die in der Hand etwas ausgedrückte Gelatine darin auflösen.

Diese Flüssigkeit in die große Schüssel gießen.
Die kleinere Schüssel hineinstellen, mit Wasser füllen. Die
Gelierflüssigkeit wird dadurch an den Rand der großen Schüssel
gedrückt. Im Kühlschrank erstarren lassen.

Nach dem Erstarren des Gelees das Wasser vorsichtig aus der kleinen
Schüssel gießen. Heißes Wasser hineinfüllen und sofort die kleine
Schüssel, die sich durch die Wärme gelöst hat, langsam herausnehmen.
Auf dieser Gelee-Fläche die Früchte verteilen.

Für die Creme die übrige Gelatine ganz auflösen. Joghurt, Quark und
Zucker verrühren und die Rum-Rosinen unterheben, kaltstellen.
Die Sahne steifschlagen.

Wenn die Masse anfängt steif zu werden, vorsichtig die Sahne
unterheben. Auf die Erdbeeren füllen und glattstreichen.
Den Tortenboden von einer Seite mit der Erdbeerkonfitüre bestreichen,
mit dieser Seite auf die Quarkmasse legen. Die Torte muß einige
Stunden gut durchkühlen.

Kurz vor dem Anrichten die Schüssel kurz in heißes Wasser halten und
die Torte vorsichtig auf eine Tortenplatte stürzen.

Dazu die Tortenplatte zuerst auf die Schüssel legen, dann beides
vorsichtig kippen.

Mit Erdbeeren dekorieren, den Rand mit Pistazien bestreuen.

Kuppeltorte

Zutaten:

für die Creme:

¼ l Milch

150 g Zucker

2 Eier

1 P. Vanillezucker

30 g Butter

6 El Rum

200 g Butter

1,5 P. Kuvertüre (Halbbitter)

Zubereitung:

1. Einen Bisquitboden backen.
2. Milch, Zucker, Eier, Vanillezucker und 30 g Butter aufkochen und abkühlen lassen.
3. 200 g Butter schaumig rühren und unter die abgekühlte Creme geben.
4. 2/3 des Bisquitbodens in Würfel schneiden, unter die Creme heben und kuppelartig auf den Boden geben. Schokoguß darüber streichen.

Kürbis-Apfel-Zwiebel-Wähe

Zutaten:

750 g Kürbis
2 Chilischoten
2 Knoblauchzehen
1 Stück Ingwer, walnussgross
15 ml Sojaöl
1 Dose Tomatenmark, klein
50 ml ;Wasser
300 g Blätterteig
2 Äpfel
2 Zwiebeln
150 g Creme fraîche
10 ml Currypulver
;Salz
4 Eier
50 g Speck; in dünnen Scheiben

Zubereitung:

Kürbis schälen, entkernen und grob würfeln.

Chilischote, Knoblauch und Ingwer fein hacken (Chili eventuell entkernen, je nach Geschmack !!). Im Öl andünsten. Tomatenmark zugeben und anschwitzen. Wasser zugeben, Kürbis zufügen und ca. 25 Minuten dünsten.

Blätterteig auswallen, eine Springform (26 cm Durchmesser bei 4 servings) damit auslegen.

Äpfel entkernen, in Spalten schneiden, Zwiebeln ebenfalls. Kürbis pürieren, Creme fraîche und Curry unterrühren und mit Salz abschmecken. Eier unterrühren.

Äpfel und Zwiebeln auf dem Teig verteilen, Kürbispüree darübergeben und mit Speck belegen.

Bei 200 °C auf der 2. Schiene von unten ca. 1 Stunde backen.

Kürbis-Apfel-Zwiebel-Wähe

Zutaten:

750 g Kürbis
2 Chilischoten
2 Knoblauchzehen
1 Stück Ingwer, walnussgross
15 ml Sojaöl
1 Dose Tomatenmark, klein
50 ml ;Wasser
300 g Blätterteig
2 Äpfel
2 Zwiebeln
150 g Creme fraîche
10 ml Currypulver
;Salz
4 Eier
50 g Speck; in dünnen Scheiben

Zubereitung:

Kürbis schälen, entkernen und grob würfeln.

Chilischote, Knoblauch und Ingwer fein hacken (Chili eventuell entkernen, je nach Geschmack !!). Im Öl andünsten. Tomatenmark zugeben und anschwitzen. Wasser zugeben, Kürbis zufügen und ca. 25 Minuten dünsten.

Blätterteig auswallen, eine Springform (26 cm Durchmesser bei 4 servings) damit auslegen.

Äpfel entkernen, in Spalten schneiden, Zwiebeln ebenfalls. Kürbis pürieren, Creme fraîche und Curry unterrühren und mit Salz abschmecken. Eier unterrühren.

Äpfel und Zwiebeln auf dem Teig verteilen, Kürbispüree darübergeben und mit Speck belegen.

Bei 200 °C auf der 2. Schiene von unten ca. 1 Stunde backen.

Kürbis-Eis

Zutaten:

400 g Kürbispüree; siehe Rezept
250 g Joghurt, nature
100 g Vanillecreme
1 Tl. Vanillezucker

ZUM SERVIEREN:

Beerencoulis

Zubereitung:

Alle Zutaten miteinander vermischen, nach Belieben nachsüßen.
In der Eismaschine gefrieren lassen.

Kürbis-Mais-Dessert der Pima-Indianer

Zutaten:

1 kleine Reifer Kürbis; a etwa 500 g
250 g Mais; tiefgekühlt o. Dose
2 El. Weizenvollkornmehl
100 g Zucker
2 El. Whisky

Zubereitung:

Dieses sehr sättigende Dessert vereint zwei Lieblingszutaten der Indianer der Südwestens: Mais und Kürbis - eine ungewohnte, aber schmackhafte Kombination.

Kürbis schälen und entkernen, in dünne Scheiben schneiden und etwa 20 Minuten in gesalzenem Wasser garen. Anschliessend pürieren.

Kürbispüree und Mais in einen Topf geben, das Weizenvollkornmehl unter ständigem Umrühren hinzufügen, bis die Mischung eingedickt ist. Mit Zucker und Whisky abschmecken und heiss servieren.

Kürbis-Möhren-Waffeln.

Zutaten:

100 g Weizen, fein gemahlen
150 ml Milch
1 Msp. Salz
1 Prise Muskat
1 Msp. Koriander
50 g Zwiebeln
250 g Kürbisfruchtfleisch
100 g Möhren
1 Ei
2 El. Erdnußmus (30 g)
etwas Kokosfett

Zubereitung:

Weizenvollkornmehl mit Milch, Salz, Muskat und Koriander verrühren und ca. 30 min. quellen lassen. Die Zwiebeln sehr fein würfeln, Kürbis und Möhren fein reiben, mit Erdnußmus und Ei unter den Teig mischen. Den recht dicken Teig portionsweise auf das gefettete, heiße Waffeleisen streichen und bei milder Hitze backen.

Dazu schmeckt leckerer Kräuterquark!

Kürbis-Pinienkern-Brot mit pikanter Kürbissauce

Zutaten:

Brot:

300 g Kürbis
120 g Pinienkerne
250 g Mehl
2 Tl. Backpulver
2 Tl. Zimt
150 g Zucker
1 Spur ;Salz
10 ml Milch
2 Eier
1 Tl. Sonnenblumenöl
1 Vanilleschote

Für Die Sauce:

100 g Kürbis
70 g Zucker
5 Eigelb
1 Vanilleschote
250 ml Milch
1 Prise Zimt
1 Prise Muskat
1 Prise Gewürznelkenpulver

Zubereitung:

Dieses weiche, süsse, kuchenähnliche Brot gehört zu den Lieblingsgerichten vieler Indianerstämme, vor allem im amerikanischen Südwesten. Dieses Kürbis- Pinienkern-Brot kann man ohne Sauce als süsses Teegebäck oder zum Frühstück essen; zusammen mit der Kürbissauce ergibt es ein köstliches Dessert.

Brot-Zubereitung: Kürbis würfeln, etwa 20 Minuten in Salzwasser garen und pürieren. Die Pinienkerne in eine Bratpfanne unter ständigem Rühren bei mittlerer Temperatur drei bis fünf Minuten rösten, so dass sie gleichmässig braun werden. Hierzu braucht man kein Fett, da die Pinienkerne reich an natürlichen Ölen sind.

Achtung! Pinienkerne brennen sehr leicht an!

Backofen auf 200 Grad vorheizen.

Mehl, Backpulver, Zimt, Zucker und Salz in eine Schüssel geben.

In einer anderen, grossen Schüssel Milch, verquirlte Eier, Öl und das Mark der Vanilleschote miteinander vermischen. Das Kürbispüree

dazu geben und den Inhalt der beiden Schüssel miteinander mischen. Die gerösteten Pinienkerne unterheben, den Teig in eine eingefettete feuerfeste Kastenform geben, und eine Stunde im vorgeheizten Ofen garen, bis das Brot bei Fingerdruck zurückschnellt.

Kürbissauce: Kürbis würfeln, etwa 20 Minuten in Salzwasser garen und pürieren.

Zucker und Eigelbe in einer grossen Rührschüssel miteinander vermischen.

Das Mark der Vanilleschote in die Milch geben, diese fast bis zum Siedepunkt erhitzen. Den Topf vom Herd nehmen und die heisse Vanillemilch mit dem Schneebesen langsam in die Eigelb-Zucker-Mischung einrühren. Diese Mischung nun in den Topf zurückgeben und etwa 10 Minuten unter ständigem Umrühren köcheln lassen, bis sie eingedickt ist. Die Sauce darf aber auf gar keinen Fall aufkochen, sonst gerinnt sie!

Sobald die Mischung so dick ist, dass sie am Rücken eines Löffels hängenbleibt, vom Herd nehmen und Kürbispüree sowie Gewürze dazugeben. Alle diese Zutaten gut miteinander verrühren.

Das Kürbis-Pinienkern-Brot mit der Sauce servieren (die Kürbissauce hält zugedeckt im Kühlschrank etwa drei bis fünf Tage).

Kürbis-Teegebäck

Zutaten:

150 g Vollrohrzucker
200 g Butter; weich
1 Ei
250 g Kürbispüree
2 Tl. Vanillemark
-- aus Schoten ausgekratzt
1 Spur Meersalz
80 g Walnüsse; grob gehackt
50 g Dunkle Schokolade
-- grob gehackt
2 El. Grand Marnier; fakultativ
250 g Dinkelmehl
-- sehr fein gemahlen
1 Tl. Weinsteinbackpulver

Zubereitung:

Kürbispüree zubereiten. Butter und Vollrohrzucker schaumig rühren. Ei und Kürbispüree darunter rühren, Vanillemark, Salz, Nüsse, Schokolade und Grand Marnier beifügen. Das mit Backpulver vermischte Mehl darunter ziehen.

Ein rechteckiges Blech mit Backpapier auslegen, Teig eßlöffelweise im Abstand von 5 cm auf das Blech geben. Kürbisgebäck im vorgeheizten Ofen bei 190 Grad auf mittlerem Einschub 15 Minuten goldgelb backen.

Kürbiskernkuchen

Zutaten:

TEIG:

5 Eigelbe
3 El. Honig; flüssig
3 El. Rum
1/2 Päckchen Backpulver
5 Eiweisse
60 g Zucker
140 g Kürbiskerne; gemahlen
70 g Bitterkuvertüre; gerieben
50 g Mehl
30 g Butter
Salz
Butter; für die Form
Mehl; für die Form

FUELLUNG:

150 g Preiselbeerkonfitüre
- oder Heidelbeerkonfitüre
- mit ganzen Früchten

BESTAEUBEN:

Puderzucker

Zubereitung:

Eigelbe, Honig, Rum, Backpulver und eine Prise Salz mischen und solange schaumig rühren, bis eine cremige Masse entstanden ist.

Eiweisse steif schlagen, dabei den Zucker langsam einrieseln lassen. Den Eisschnee vorsichtig unter die Eigelbmasse mischen.

Gemahlene Kürbiskerne, geriebene Kuvertüre und Mehl vorsichtig unterheben, anschliessend die flüssige, lauwarme Butter in den Teig laufen lassen und alles vorsichtig glattrühren.

Die Kastenform (20 cm lang) buttern, mit Mehl austreuen, überschüssiges Mehl entfernen. Den Teig hineingeben und im vorgeheizten Backofen bei 180 °C ca. 35 bis 45 Minuten backen.

In der Form auskühlen lassen, anschliessend stürzen.

Zweimal waagrecht durchschneiden, so dass drei gleichgrosse rechteckige Platten entstehen.

Die untere Kuchenplatte mit der Hälfte der Konfitüre bestreichen, die mittlere Platte daraufsetzen, die übrige Konfitüre darauf verteilen und die letzte Kuchenplatte obenauf setzen.

Den fertigen Kürbiskernkuchen dick mit Puderzucker bestäuben
und abgedeckt aufbewahren.

Nach: Backen für festliche Stunden
Weltbild-Verlag, 1992, ISBN 3-89350-194-0

Kürbiskuchen

Zutaten:

Teig:

400 g Kürbis (geputzt gewogen)

200 g Zucker

200 g Haselnüsse

200 g Weizenvollkornmehl

5 Eier

1/2 Zitrone (Saft)

1/2 P Backpulver

2 Tl. Zimt

1/2 Tl. Vanillemark

Prise Salz

Für die Form:

Margarine

Paniermehl oder feines Weizenschrot

Zubereitung:

Die Nüsse fein hacken. Den Kürbis putzen und fein hacken (oder reiben). Drei Eier teilen und das Eiweiss mit etwas Zucker zu Schnee schlagen. Alle anderen Zutaten - auch die Eigelbe - verrühren. Eischnee unterheben. Eine Springform ausfetten und mit dem Paniermehl oder Schrot auskleiden. Teig einfüllen und im nicht vorgeheiztem Backofen bei 180 C ca. 75 min. backen.

Kuchen, Gebäck, Pralinen

Kürbiskuchen (ohne Eier, ohne Butter)

Zutaten:

800 g Kürbis; geschält und
-- entkernt gewogen
350 g Weizen; fein gemahlen
4 Tl. Backpulver
100 g Honig
50 ml Öl
50 ml ;Wasser
100 g Rosinen
Zimt
Ingwer
Macis
1 El. Pfeilwurzelmehl

Zubereitung:

Kürbisfleisch grob würfeln, im Gemüsesieb knapp 10 Minuten weich dünsten. Dann durch eine Kartoffelpresse drücken.

Fein gemahlene Weizen mit dem Backpulver mischen. Honig mit Öl und Wasser gut verrühren, zum Weizenmehl geben. Kürbis und Rosinen zugeben. Das Ganze kräftig mit Zimt, Ingwer und Macis würzen und alles gut vermischen. Pfeilwurzelmehl unterrühren und in eine gefettete Springform geben, glattstreichen.

Bei 200 °C gut 40 bis 45 Minuten backen, den Ofen ausschalten und den Kuchen noch 5 Minuten im Ofen lassen. Dann erst herausnehmen und zunächst in der Form auskühlen lassen.

Dieser Kuchen ist saftig und kann daher gut schon einen Tag im voraus gebacken werden.

Kürbiskuchen I

Zutaten:

2 Eier
3 tb Birnendicksaft
1/2 ts Zimt
1 Prise Nelkenpulver
1 dl Rahm
100 g Baumnüsse, gemahlen
700 g Kürbis
200 g Mehl
80 g Butter
1/4 ts Salz
4 tb Wasser (Menge anpassen !)
1 tb Essig

Zubereitung:

a)

Teig (Kuchenblech 28...30 cm Durchmesser)

Mehl, Butter und Salz vermischen, rasch zu einer griessartigen Mischung verreiben.

Essig und Wasser zugeben und rasch zu einem feuchten Teig zusammenballen, nicht kneten.

Mindestens 1 Stunde kühl ruhen lassen, am besten 12 Stunden

b)

Die ausgebutterte Springform mit dem Teig auskleiden.

Eier, Birnendicksaft, Zimt, Nelken und Rahm zusammen schaumig rühren, die gemahlene Nüsse zugeben.

Kürbis grob raffeln, gut mischen, alles in die Springform füllen.

Im vorgeheizten Ofen bei 220 °C in der unteren Hälfte 50...60 Minuten backen.

Varianten:

1.- je nach Geschmack gezuckerte Kondensmilch zumischen

2.- anstelle von Zimt, Nelkenpulver, Birnendicksaft, eine gepresste Knoblauchzehe, Muskat und Salz zugeben

3.- anstelle von 700 g Kürbis nur 550 g und 2 gehackte Zwiebeln

Ob süß oder salzig, es ist eine reine Geschmacksfrage !

Kürbiskuchen II (souffliert)

Zutaten:

1 kg Kürbis
3 Eier
2 tb Birnendicksaft
1/2 ts Zimt
1 Prise Ingwer
1 Prise Muskat
50 g Mehl
1 Prise Salz

Zubereitung:

a) Teig: siehe Rezept Kürbiskuchen

b) Die ausgebutterte Springform mit dem Teig auskleiden.

Kürbis in Stücke schneiden und im Dampf sieden, 15 bis 20 Minuten, gut abtropfen lassen, passieren, auskühlen lassen.

Die Eigelbe mit dem Birnendicksaft schaumig rühren, Zimt, Ingwer, Muskat zugeben, Mehl beifügen, alles gut mischen.

Die Eiweisse mit der Prise Salz steif schlagen, sorgfältig unter die Masse ziehen.

In die Springform einfüllen und im auf 190 °C vorgewärmten Ofen 50 Minuten backen. Heiss (als Auflauf) oder kalt (als Kuchen) servieren.

Kürbiskuchen III

Zutaten:

200 g Zucker
4 Eier
1/2 Zitrone (Schale und Saft)
1 ts Zimt
1 Prise Salz
200 g Kürbis, fein geraffelt
120 g Mandeln, gemahlen
100 g Mehl
1 ts Backpulver
150 g Puderzucker
2 ts Kirsch
2 ts Zitronensaft
1 tb Wasser

Zubereitung:

Zucker und Eier mischen, so lange rühren, bis die Masse hell ist. Abgeriebene Zitronenschale und Saft, Zimt, Salz, Kürbis, Mandeln darunter rühren, Mehl mit Backpulver vermischen, unter die Masse rühren. In die vorbereitete Springform (Boden mit Backpapier, Rand eingefettet und bemehlt) füllen und auf der untersten Rille des auf 180 °C vorgeheizten Ofens ca. 55 Minuten backen.

Glasure:

Puderzucker, Kirsch, Zitronensaft und Wasser zu einer Glasur verrühren und über den leicht ausgekühlten Kuchen giessen.

Kürbiskuchen mit Baumnüsse

Zutaten:

2 Eier
3 El. Birnendicksaft
1/2 Tl. Zimt
1 Spur Nelkenpulver
1 dl Rahm
100 g Baumnüsse; gemahlen
700 g Kürbis
200 g Mehl
80 g Butter
1/4 Tl. Salz
4 El. Wasser; (Menge anpassen !)
1 El. Essig

Zubereitung:

a) Teig (Kuchenblech 28...30 cm Durchmesser) Mehl, Butter und Salz vermischen, rasch zu einer griessartigen Mischung verreiben. Essig und Wasser zugeben und rasch zu einem feuchten Teig zusammenballen, nicht kneten. Mindestens 1 Stunde kühl ruhen lassen, am besten 12 Stunden.

b) Die ausgebutterte Springform mit dem Teig auskleiden. Eier, Birnendicksaft, Zimt, Nelken und Rahm zusammen schaumig rühren, die gemahlene Nüsse zugeben. Kürbis grob raffeln, gut mischen, alles in die Springform füllen.

Im vorgeheizten Ofen bei 220°C in der unteren Hälfte 50...60 Minuten backen.

Varianten:

1. je nach Geschmack gezuckerte Kondensmilch zumischen
2. anstelle von Zimt, Nelkenpulver, Birnendicksaft, eine gepreßte Knoblauchzehe, Muskat und Salz zugeben
3. anstelle von 700 g Kürbis nur 550 g und 2 gehackte Zwiebeln
Ob süß oder salzig, es ist eine reine Geschmacksfrage !

Kürbiskuchen Tessiner Art

Zutaten:

350 g altbackene Brötchen
1 l warme Milch
500 g Kürbis
1 Spur Salz
125 ml Wasser
2 Eier
250 g Zucker
1 Orange, den Saft
abger. Schale v. 2 Orangen
150 g Sultaninen
70 g gehackte Pistazien
2 cl Rum
Butter zum Einfetten
2 El. Semmelbrösel
40 g Butter

Zubereitung:

Brötchen mit Milch in einer Schüssel einweichen.
Kürbis schälen, entkernen und grob zerkleinern. In einen Topf geben, mit Salz und Wasser in 10 Minuten weichkochen. Abgießen und noch etwas dämpfen lassen. Eier mit Zucker in einer Schüssel schaumig schlagen.
Orangensaft und -schale unterrühren.
Brötchen ausdrücken und durch ein Sieb passieren. In die Masse rühren.
Kürbis mit einer Gabel zerdrücken oder im Mixer pürieren. Auch zufügen.
Gut vermischen.
Sultaninen auf ein Sieb schütten, unter heißem Wasser waschen und gut abgetropft in die Masse geben.
Pistazien und Rum zufügen. Große feuerfeste Form mit Butter einfetten und mit Semmelbröseln austreuen. Die Kürbismasse reingeben und glattstreichen.
Die Form in den auf 180 Grad vorgeheizten Ofen auf die mittlere Schiene schieben und 95 Minuten backen.
Form aus dem Ofen nehmen, abkühlen lassen. Am nächsten Tag servieren, vorher in 12 Stücke schneiden.
etwa 330 Kalorien / 1381 Joule.

Kürbiskuchen, souffliert

Zutaten:

1 kg Kürbis
3 Eier
2 El. Birnendicksaft
1/2 Tl. Zimt
1 Spur Ingwer
1 Spur Muskat
50 g Mehl
1 Spur Salz

Zubereitung:

a) Teig: siehe Rezept Kürbiskuchen mit Baumnüsse.

b) Die ausgebutterte Springform mit dem Teig auskleiden.

Kürbis in Stücke schneiden und im Dampf sieden, 15 bis 20 Minuten, gut abtropfen lassen, passieren, abkühlen lassen.

Die Eigelbe mit dem Birnendicksaft schaumig rühren, Zimt, Ingwer, Muskat zugeben, Mehl beifügen, alles gut mischen.

Die Eiweiße mit der Prise Salz steif schlagen, sorgfältig unter die Masse ziehen.

In die Springform einfüllen und im auf 190°C vorgewärmten Ofen 50 Minuten backen. Heiß (als Auflauf) oder kalt (als Kuchen) servieren.

Kürbisstrudel

Zutaten:

2 Blätterteigplatten
-- a 50 g, tiefgekühlt
350 g Kürbis
100 g Schalotten
10 g Frische Ingwerwurzel
30 g Butter
15 g Zucker
1 El. Zitronensaft
;Salz
;Cayennepfeffer
Mehl; zum Bearbeiten
1 Ei

Zubereitung:

Blätterteig auftauen.

Kürbis grosszügig schälen, das Innere herausschaben. Fruchtfleisch grob raspeln (Haushaltsreibe, grobe Seite). Schalotten pellen und fein würfeln. Ingwer schälen und fein reiben.

Butter in einer Pfanne aufschäumen lassen. Schalotten und Kürbis dazugeben, den Zucker untermischen und ca. 6 Minuten dünsten. Ingwer und Zitronensaft dazugeben und mit Salz und Cayenne würzen.

Jedes Blätterteigstück auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche zu einem Rechteck von 19x15 cm ausrollen. Das Ei verquirlen und die Teigstücke damit bepinseln. Etwas Ei übriglassen.

Die Kürbisfüllung der Länge nach auf die Teigmitte verteilen. Das obere und untere Teigende von der Längsseite her über die Füllung klappen. Strudel auf die Nahtstelle wenden und die beiden Endstücke mit der Gabelspitze zusammendrücken.

Kürbisstrudel mit der Nahtstelle nach unten auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech setzen. Mit dem restlichen Ei bepinseln und auf der oberen Seite mehrmals mit einer Gabel einstechen. Im vorgeheizten Backofen bei 220 Grad auf der 2. Einschubleiste von unten ca. 20 Minuten backen (Gas 3-4, Umluft 20 Minuten bei 200 Grad).

Zum Servieren jedes Strudelstück mit einem Sägemesser schräg in Scheiben schneiden.

Kürbiswaffeln mit Vanille

Zutaten:

300 g Kürbisfruchtfleisch
4 cl Orangenlikör
150 g Butter; weich
4 Eier
1 Spur Salz
2 Vanilleschoten
250 g Mehl
1 El. Mandeln; gemahlen
250 ml Milch
Öl; zum Ausbacken
Puderzucker; zum Bestreuen

Zubereitung:

Den Kürbis fein raspeln und in kochendem Wasser kurz blanchieren, gut ausdrücken und mit dem Orangenlikör mischen.

Die Butter mit den Eiern und dem Salz verrühren, das Mehl, die Milch und die Mandeln langsam dazugeben. Die Vanilleschoten aufschlitzen, das Mark auskratzen, unter den Teig mischen und 30 Minuten gehen lassen.

Die Kürbisraspel unterheben und das vorgeheizte Waffeleisen einölen. Jeweils etwa drei Esslöffel des Teigs auf das Waffeleisen geben und so nacheinander die Waffeln ausbacken. Nach Belieben mit Puderzucker bestreuen.

Dazu: Konfitüre, süß eingelegte Kürbisse, Schlagsahne oder ein Glas Dessertwein.

Kuchen, Gebäck, Pralinen

La frangipane (Mandelfladen aus der Provence)

Zutaten:

400 g Blätterteig

Füllung:

100 g Mehl

100 g Puderzucker

1 Pk. Vanillezucker

2 Eier

3 Eigelbe

5 dl Milch

50 g Butter

50 g Mandeln; geschält und

-- fein gemahlen

Bittermandelaroma

Zubereitung:

Den Blätterteig portionieren und je ein Rechteck von 3 bis 4 mm ausrollen. Auf ein kalt abgespültes Backblech legen und im auf 220 °C vorgeheizten Ofen auf der untersten Rille während etwa 20 Minuten hellbraun backen.

Diese Blätterteigkissen noch warm so aufschneiden, dass Boden und Deckel entstehen. Auskühlen lassen.

Mehl, Puderzucker und Vanillezucker in einer Pfanne mischen. Eier und Eigelbe zusammen verquirlen und beifügen. Die Milch aufkochen und unter Rühren dazugiessen. Dann die Pfanne auf die Herdplatte geben und unter ständigem Rühren mit dem Schwingbesen aufkochen. Sobald die Creme zu binden beginnt, die Butter beifügen und kräftig unterrühren. Vom Feuer nehmen und die Creme in einem Eiswürfelbad kalt rühren. Erst jetzt die Mandeln und das Bittermandelaroma beifügen.

Die Creme auf die Blätterteigböden streichen und die Deckel aufsetzen.

Möglichst frisch essen.

Kuchen, Gebäck, Pralinen

La pissaladiere, Zwiebel-Oliven-Kuchen aus der Prove

Zutaten:

Teig:

250 g Mehl

1/4 Tl. ;Salz

15 g Frischhefe

150 ml ;Wasser, lauwarm, ca. Menge

2 El. Olivenöl

Belag:

1000 g Zwiebeln

50 ml Olivenöl

;Salz

;Schwarzer Pfeffer

10 Sardellenfilets

150 g Schwarze Oliven

Zubereitung:

Früher wurde diese Spezialität aus Nizza mit "Pissala", einem Fischpüree, bepinselt anstatt mit Sardellenfilets belegt. Daher auch der Name Pissaladiere.

Mehl und Salz in einer Schüssel mischen. Die Hefe mit einem Teil des lauwarmen Wassers anrühren und zum Mehl geben. Das restliche Wasser sowie das Olivenöl ebenfalls beifügen und alles zu einem glatten, glänzenden Teig kneten; er soll nicht zu trocken sein. Zugedeckt an einem warmen Ort etwa 3/4 Stunde gehen lassen.

Die Zwiebel schälen und in dünne Ringe schneiden. In einer weiten Pfanne das Olivenöl erhitzen und die Zwiebeln auf kleinem Feuer während ca. 40 Minuten zugedeckt weich dünsten. Erst am Schluss salzen und pfeffern.

Den Teig auswallen, zirka 1/2 cm dick ausrollen und auf ein grosses, rechteckiges Blech legen. Die Zwiebelmasse darauf verteilen, mit den Sardellenfilets und den Oliven belegen.

Im auf 200 °C vorgeheizten Ofen auf der untersten Rille während 35 bis 40 Minuten backen. Heiss oder lauwarm servieren.

Kuchen, Gebäck, Pralinen

La pissaladiere, Zwiebel-Oliven-Kuchen aus der Provence

Zutaten:

Teig:

250 g Mehl

1/4 Tl. ;Salz

15 g Frischhefe

150 ml ;Wasser, lauwarm, ca. Menge

2 El. Olivenöl

Belag:

1000 g Zwiebeln

50 ml Olivenöl

;Salz

;Schwarzer Pfeffer

10 Sardellenfilets

150 g Schwarze Oliven

Zubereitung:

Früher wurde diese Spezialität aus Nizza mit "Pissala", einem Fischpüree, bepinselt anstatt mit Sardellenfilets belegt. Daher auch der Name Pissaladiere.

Mehl und Salz in einer Schüssel mischen. Die Hefe mit einem Teil des lauwarmen Wassers anrühren und zum Mehl geben. Das restliche Wasser sowie das Olivenöl ebenfalls beifügen und alles zu einem glatten, glänzenden Teig kneten; er soll nicht zu trocken sein. Zugedeckt an einem warmen Ort etwa 3/4 Stunde gehen lassen.

Die Zwiebel schälen und in dünne Ringe schneiden. In einer weiten Pfanne das Olivenöl erhitzen und die Zwiebeln auf kleinem Feuer während ca. 40 Minuten zugedeckt weich dünsten. Erst am Schluß salzen und pfeffern.

Den Teig auswallen, zirka 1/2 cm dick ausrollen und auf ein großes, rechteckiges Blech legen. Die Zwiebelmasse darauf verteilen, mit den Sardellenfilets und den Oliven belegen.

Im auf 200 Grad vorgeheizten Ofen auf der untersten Rille während 35 bis 40 Minuten backen. Heiß oder lauwarm servieren.

Lachshörnchen

Zutaten:

300 g Tiefkühlblätterteig
100 g Räucherlachs
40 g Pistazien
125 g Pikantje von Gouda
3 Eigelb
(ergibt ca. 35 Stück)

Zubereitung:

Den Blätterteig auftauen lassen. Auf einer bemehlten Fläche 2 Millimeter dick ausrollen. Zuerst in Rechtecke, dann in spitze Dreiecke schneiden.

Den Lachs in feine Streifen schneiden. Pistazien grob hacken. Den Pikantje reiben. Alles in einer Schüssel mit zwei Eigelben vermischen.

Die Füllung auf die Teigdreiecke verteilen. Zu Hörnchen aufrollen und auf ein mit Wasser abgespültes Blech legen. Mit verquirltem Eigelb bestreichen. Im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad 15 - 18 Minuten backen.

Lachspastete mit Randenvinaigrette

Zutaten:

Pastetenmürbeteig:

350 g Weissmehl

-- oder Vollkornmehl

1 Tl. ;Salz

180 g Butter; oder Margarine

5 El. ;Wasser, evtl. mehr

1 Ei

Füllung:

800 g Salmscheiben

1 l Bouillon

1 Zwiebel; fein gehackt

40 g Butter

120 g Reis

3 dl Gemüsebouillon

200 g Champignons

1 Zitrone; Saft

1 Bd. Petersilie

3 Eier; hartgekocht

Sauce:

30 g Butter

30 g Mehl

250 ml Fischsud

;Salz

;Pfeffer

Muskatnuss

Dill

Zum Kleben:

1 Eiweiss

* Zum Bestreichen

1 Eigelb

3 El. Rahm

* Randenvinaigrette

1 kleine Gekochte Rande; Rote Bete

1 grosse Zwiebel

1 Knoblauchzehe

1 Bd. Petersilie

;Salz

;Pfeffer

7 El. Kräuterweinessig
1 dl Sonnenblumenöl

Zubereitung:

Mehl und Salz in eine Schüssel geben, kalte Butter in Stückchen schneiden und beifügen. Alles zwischen den Fingern schnell zu einer krümeligen Masse verreiben. Wasser und Ei beigeben, den Teig nur so lange kneten, bis er zusammenhält. Mindestens eine Stunde, besser über Nacht, in den Kühlschrank stellen.

Salm in der heissen Bouillon 10 Minuten sanft ziehen lassen. Fisch herausheben, die angegebene Menge Fischsud aufheben. Dann Mittelknochen mit den Gräten und der Haut entfernen, Fisch in kleine Stücke schneiden.

Zwiebel in wenig Butter dünsten, Reis zugeben, kurz dünsten und mit der Bouillon ablöschen. Zwanzig Minuten garen, dann auskühlen lassen.

Inzwischen Champignons rüsten, scheibeln, mit dem Zitronensaft beträufeln. Petersilie fein hacken, beides in der restlichen Butter fünf Minuten dünsten. Auskühlen lassen.

Eier grob hacken.

Für die Sauce Butter in einem Pfännchen schmelzen, Mehl beifügen. Unter Rühren leicht dünsten. Fischsud unter Rühren nach und nach beifügen. Dabei die Sauce aufkochen, bei schwacher Hitze kurz köcheln lassen, würzen. Sämtliche ausgekühlte Zutaten mit der Sauce in eine Schüssel geben und vorsichtig miteinander vermischen, gut würzen.

Den Teig 5 mm dünn auswallen. Zwei Fischformen ausschneiden, eine etwas grösser als die andere. Die Reismischung cakeförmig auf den kleineren Fisch geben, so dass rundherum ein 5 cm breiter Rand stehen bleibt. Diesen mit Eiweiss bestreichen, den anderen Fisch darüberlegen und die Teigländer gut zusammendrücken. Als Auge einen Dampfzug einsetzen. Rahm und Eigelb verquirlen und Pastete damit bestreichen. Aus Teigresten Schuppen aufkleben. Im auf 200 Grad vorgeheizten Ofen 50 Minuten backen und heiss servieren.

Die Randenvinaigrette dazu servieren.

Für die Randenvinaigrette: die Rande möglichst fein würfeln, Zwiebel, Knoblauch und Petersilie fein hacken. Alle Zutaten verrühren. Nach Belieben kann die Vinaigrette mit etwas Fischsud gestreckt werden.

Tips:

* Die Pastete kann ungebacken tiefgekühlt und vor dem Servieren gebacken werden.

* Dampfzug: in die Teigdeckel mit einem Förmchen ein oder zwei kleine Rondellen ausstechen, aus Alufolie kleine "Kamine" formen und

diese in die Löcher stecken. Sie dienen als Dampfabzug, ausserdem wird dort - falls nötig - nach dem Erkalten die Sülze eingefüllt.

Lachsquiche

Zutaten:

für den Teig:

200 g Mehl

100 g Margarine

3 EL Wasser

1/2 TL Salz

für den Belag:

1 Becher Schmand (200 g)

200 g Frischkäse

3 Eier

250 g Brokkoli-Röschen (frisch oder TK)

200 g Lachsabschnitte

schwarzer Pfeffer

Salz

Zubereitung:

Alle Teigzutaten zu einem glatten Teig kneten, flach geformt ca. 30 Minuten kaltstellen.

Für die Füllung zunächst Schmand, Frischkäse und Eier verquirlen. Pikant abschmecken.

Den Teig ausrollen, eine Quicheform (26 cm) damit auslegen, am Rand festdrücken. Mit einer Gabel mehrmals einstechen und im vorgeheizten Backofen bei 200° 10 Minuten vorbacken.

FrISCHE Brokkoli-Röschen kurz blanchieren, TK-Brokkoli-Röschen aufgetaut verwenden. Die Brokkoli-Röschen und die Lachsabschnitte auf dem Teig verteilen, die Frischkäsemischung darübergießen. Weitere 30 Minuten bei 200° fertigbacken.

Laddu, Konfekt mit Kokosnuss

Zutaten:

300 g Butter
400 g Kichererbsenmehl
4 El. Kokosflocken
1 Pk. Vanillezucker
1 Zitrone; unbehandelt
260 g Zucker

Zubereitung:

Die Butter schmelzen, das Kichererbsenmehl dazugeben. Sobald die Masse heiss ist, auf kleiner Flamme rösten, dabei ständig rühren, da die Masse leicht ansetzt.

Nach etwa 15 Minuten wird das Mehl leicht bräunlich und entfaltet seinen nussartigen Geschmack.

Die Kokosflocken hinzufügen, umrühren und vom Herd nehmen. Die abgeriebene Zitronenschale und der Vanillezucker dazugeben, den Puderzucker sieben und unterrühren.

Zur Weiterverarbeitung gibt es nun zwei Möglichkeiten:

a) entweder etwas warten, bis die Masse abgekühlt ist und dann zu Kugeln rollen, oder

b) die Masse auf ein Tablett streichen und im Kühlschrank erstarren lassen. Anschliessend die erstarrte Masse in Würfel schneiden.

Variante:

Anstatt Kokosflocken die gleiche Menge Sesam nehmen. Nach der Zugabe vom Sesam - und bevor man Zitronenschale, Vanillezucker und Puderzucker zugibt - wird die Masse 5 bis 10 Minuten geröstet, bis die Masse mittelbraun ist.

Lafers Käsekuchen

Zutaten:

Teig:

120 g Weizenstärke
200 g Mehl
1 Tl. Salz
1 Ei; Gewichtsklasse 2
1 Eigelb; dto.
1/2 Tl. Backpulver
120 g Puderzucker

Sonstiges:

;Mehl zum Arbeiten
;Fett für die Form
;gesiebter Puderzucker
--zum Bestreuen

Füllung:

800 g Magerquark
200 g Zucker
100 g Mehl
1 Pk. Vanillezucker
100 ml Milch
5 Eigelb
5 Eiweiß
1 Zitrone; nur Schale
300 g Schlagsahne
1 Spur Salz

Zubereitung:

Alle Zutaten für den Mürbeteig in eine Schüssel geben und mit bemehlten Händen (oder dem Handrührer) zu einem glatten Teig verkneten.

Den Mürbeteig zwischen einer bemehlten Klarsichtfolie 3mm dünn ausrollen. Eine Springform 28cm Durchmesser ausfetten. Den Boden mit Backpapier auslegen. Den Teig hineinlegen am Rand bis zu 3/4 der Höhe andrücken.

Für die Füllung, Zucker, Mehl, Vanillezucker und Milch zu einer zähflüssigen Masse verrühren. Eigelb, Magerquark und die abgeriebene Zitronenschale unterrühren.

Sahne steif schlagen, Eiweiß mit 1 Prise Salz steif schlagen. Sahne und Eiweiß unter die Füllung ziehen.

Die sehr flüssige Füllung in die Form gießen (bis kurz unter den Teigrand).

Die Form im vorgeheizten Ofen auf der 2. Leiste von unten einsetzen. Den Kuchen bei 170 Grad 50 Minuten backen.

Gas 1-2 Umluft nicht empfehlenswert.

Die Form nach 15 Minuten aus dem Ofen ziehen. Die aufgegangene Füllung mit einem Messer am Rand rundherum einritzen damit die Spannung verloren geht.

Einen 2. Springformrand auf die Form aufsetzen. Den Kuchen zu Ende backen.

Den fertig gebackenen Kuchen in der Form mindestens 3 Stunden abkühlen lassen, erst dann aus der Form nehmen und mit Puderzucker bestäuben.

Dazu ein flambiertes Birnenkompott servieren.

Lahmacun - Türkische Pizza I

Zutaten:

500 g Mehl
10 g Hefe
1 Ei
1/8 l Milch
1 Tl. Salz
2 Tl. Zucker
500 g Hammelhack
1 Zwiebel
1/2 Bund Petersilie
2 Peperoni
2 Fleischtomaten
50 g Fett
Salz, Pfeffer, Rosenpaprika

Zubereitung:

Das Mehl auf eine Arbeitsfläche sieben und in die Mitte eine Vertiefung drücken. Die zerbröckelte Hefe, das Ei, den Teelöffel Salz und den Teelöffel Zucker in die Vertiefung geben. Nach und nach mit dem Mehl unter der Zugabe von Milch zu einem Teig verkneten. Den Teig zugedeckt mit einem feuchten Küchentuch 20 Minuten stehen lassen. Den Teig in 10 Portionen teilen und jede zu einer ca. 1/2 cm Dicken Platte ausrollen.

Das Hackfleisch, die gehackte Zwiebel, die gehackte Petersilie, den zerschnittenen Peperoni, den gehäuteten und kleingeschnittenen Tomaten, Salz, Pfeffer und Paprikapulver gut vermischen. Die Hackfleischmischung auf die Teigplatten streichen und die Teigränder nach oben einschlagen. Die Butter zerlassen und auf die Pizzen träufeln. Die Pizzen im vorgeheizten Backofen bei 180 °C ca. 1/2 Stunde backen bis die Ränder knusprig sind. Heiss servieren.

Lamm-Pie mit Spinat und Feta

Zutaten:

250 g Kuchenteig
500 g Blattspinat; tiefgekühlt
500 g Lammragout; Schulter, in ca.
-- 1 cm breite Streifen
2 El. Sojasauce
2 Knoblauchzehen; gepresst
1 El. Thymian; frisch
; Pfeffer
; Salz
1 mittl. Zwiebel; fein gehackt
100 g Feta
1 El. Erdnussöl

ZUM BEPINSELN:

1 Ei

Zubereitung:

Spinat einige Stunden antauen lassen.

Sojasauce, Knoblauch, Thymian und wenig Pfeffer und Salz verrühren, zum Fleisch geben und alles mischen. Zugedeckt mindestens 1 Stunde marinieren lassen.

Fleisch aus der Marinade nehmen (Marinade beiseite legen) und im Öl unter Wenden kräftig anbraten. Zwiebeln und Spinat beifügen, ca. 5 Minuten dämpfen. Marinade begeben, eventuell nachwürzen, Flüssigkeit 10 Minuten einkochen lassen.

Die Mischung in eine feuerfeste Form geben. Feta in Würfel schneiden und unter das Fleisch mischen.

Backofen auf 180 Grad vorheizen.

Den Teig auf wenig Mehl etwas grösser als Formdurchmesser auswallen, als Deckel in die Form legen, Rand mit Wasser ankleben. Mit Teigresten Verzierungen ausstechen, diese mit Ei auf den Teig kleben. Ganzen Teigdeckel mit Ei bepinseln, mit Gabel einige Male einstechen.

Die Form in unteres Drittel des Ofens schieben, während 40 Minuten backen.

Mit einem Salat servieren.

Lammgipfel

Zutaten:

Teig:

300 g Mehl
1 Tl. Backpulver
100 g Butter
1 Tl. ;Salz
150 g Sauerrahm

Füllung:

1 Zwiebel; gehackt
2 Knoblauchzehen; gehackt
1 Bd. Petersilie; gehackt
20 entsteinte Oliven; gehackt
2 El. Öl
400 g Lammfleisch
50 ml Rahm
;Pfeffer
;Salz
1 Eigelb; zum Bestreichen
1 El. Kümmel

Zubereitung:

(*) große Gipfel

Mehl und Backpulver in eine Schüssel geben, mischen. In Stücke geschnittene Butter und Salz beifügen, zwischen den Fingern schnell zu einer krümeligen Masse verreiben. Sauerrahm zufügen, Teig kurz kneten bis er zusammenhält. 30 Minuten ruhenlassen.

Fleisch fein schneiden und anbraten, auskühlen lassen. Zwiebel, Knoblauch, Petersilie und Oliven mit dem Fleisch und dem Rahm vermengen, würzen.

Teig auswallen, große Dreiecke daraus schneiden. Füllung darauf verteilen. Zu Gipfeln formen. Mit verquirltem Eigelb bestreichen und mit Kümmel bestreuen. Im 180 Grad heißen Ofen ca. 35 Minuten backen.

Langos

Zutaten:

400 g Mehl
15 g Germ; = Hefe
Salz
Milch
Wasser
Fett
10 Knoblauchzehen

Zubereitung:

Aus der Germ, etwas Milch und einer handvoll Mehl bereitest Du ein "Dampfl" (Vorteig). Dieses lässt Du zugedeckt gehen.

Währenddessen drückst Du die Knoblauchzehen aus und verrührst sie mit ein paar Tropfen Öl und etwas mehr Wasser.

Wenn das Dampfl schön aufgegangen ist, vermengst Du es mit dem restlichen Mehl und salzt es leicht. Dann knetest Du es mit soviel warmer Milch, bis daraus eine brotteigähnliche Masse entsteht.

Mit etwas Mehl bestäuben und wieder gehen lassen.

Dann auf einem bemehlten Brett runde Fladen ausrollen und in heissem Fett beidseitig hell ausbacken.

Mit dem Knoblauch bestreichen, salzen und mampfen.

Lattweg ausm Saarland

Zutaten:

Zwetschgen

Geduld

Noch mehr Geduld

Zubereitung:

"Lattweg", sprich Lattwersch, heisst im Saarland das dicke Zwetschgenmus. Es wird ohne Zucker gekocht, man braucht dazu nur eine grosse Menge süsser, reifer Zwetschgen, einen grossen Topf und viel Geduld. Die Zwetschgen werden entkernt und gehackt oder durch den Fleischwolf gedreht. Nun lässt man sie mit dem Obstsaft und wenig Wasser auf dem Ofen mehrere Stunden kochen, bis sie eingedickt sind. Dabei auf keinen Fall umrühren, sonst brennt das Mus an. Das eingedickte Mus muss nun nochmals mehrere Stunden auf dem Ofen gerührt werden. Es kann zum Schluss nach Geschmack mit Zucker und Zimt gewürzt werden. Diese Arbeit macht sich heute kaum noch jemand. Früher trafen sich die Frauen zum Lattwegkochen nach der Zwetschgenernte in der Waschküche. Die Zwetschgen wurden in grossen Kupferkesseln gekocht und die Frauen nutzten die Zeit - zum Geschichtenerzählen, für Klatsch und Tratsch.

Lauch-Zwiebelkuchen mit Erdnüssen

Zutaten:

Für Den Teig:

30 g Hefe
300 g Buttermilch oder Joghurt
350 g Weizen
150 g Roggen
2 Tl. Kümmel
2 Tl. Koriander
1 Tl. Salz
50 g Butter
50 g Reibkäse

Für Den Belag:

300 g Zwiebeln
300 g Lauch
60 g Butter
4 El. ; Wasser
2 Tl. Gekörnte Gemüsebrühe
1 Tl. Delikata
2 Tl. Majoran; getrocknet
3 Tl. Thymian; frisch
; schwarzer Pfeffer
200 g Allgäuer Emmentaler

Für Den Guss:

4 Eier
200 g Creme fraîche
1/2 Tl. Kräutersalz

Zum Bestreuen:

150 g Erdnüsse

Zubereitung:

Die Hefe in der Milch auflösen. Den Weizen und den Roggen zusammen mit dem Kümmel und Koriander fein mahlen. 2/3 des Mehls unter die Hefemilch rühren.

die Butter zerlassen und lauwarm mit dem Salz unter den Teig arbeiten. Mit der Küchenmaschine so lange kneten, bis sich der Teig von der Schüssel löst. Dann zugedeckt 30-40 Minuten gehen lassen, bis der Teig sein Volumen fast verdoppelt hat.

Inzwischen die Zwiebeln in feine Streifen schneiden. Den Lauch in 1 cm

breite Ringe schneiden. Die Zwiebelstreifen in der Butter glasig braten. Den Lauch, das Wasser und die gekörnte Gemüsebrühe dazugeben. Bei geschlossenem Deckel etwa 10 Minuten dünsten. Das Delikata und die Kräuter unterrühren und mit schwarzem Pfeffer kräftig abschmecken.

Den Teig nochmals kurz durchkneten und auf dem gefettetem Blech ausrollen. Die Hälfte des geriebenen Käses darauf streuen. Das Gemüse darauf verteilen. Den restlichen Käse darüber streuen.

Die Zutaten für den Guss verquirlen und über den Käse giessen. Mit den Erdnüssen bestreuen.

Den Lauchkuchen in den kalten Backofen (unten) schieben und bei 200 Grad ca. 40 Minuten backen.

Tip:

Reste dieses Kuchens können Sie in streifen schneiden, bei 120 Grad knusprig backen und zu einer leichten Gemüsesuppe oder einer frischkostplatte reichen.

Aus dem Teig kann man auch knusprige Käsebrötchen backen. Brötchen formen, mit Ei bepinseln und in Sesam, Mohn o. ä. wälzen und bei 200 Grad ca. 35 Minuten auf der untersten Leiste backen.

Lauch-Zwiebelkuchen mit Nüssen

Zutaten:

FUER DEN TEIG:

250 g Weizen, feingemahlen
150 g Roggen, feingemahlen
1 Tl. Weinstein-Backpulver
1 Spur Salz
1/2 Tl. Majoran, getrocknet
250 g Quark
8 El. Milch
1 Ei
8 El. Öl

FUER DEN BELAG:

500 g Zwiebeln
2 Lauchstangen
2 El. Zitronensaft
40 g Butter
2 Knoblauchzehen
1/8 l Brühe
200 g Creme fraîche
150 g Emmentaler gerieben
4 Eier
Salz
Weißer Pfeffer
3 Thymian Zweige
Cayennepfeffer
60 g Cashewnüsse

ERFASST DURCH PETER MESS:

- Fido : 2:2487/3008.6
- Cooknet : 535:270/110

Zubereitung:

Teig zubereiten, gründlich verkneten und als Kugel geformt 30 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen.

Zwiebel schälen, in Ringe schneiden, Lauch putzen, waschen und in zwei Zentimeter lange Stücke schneiden.

Butter in einer Pfanne erhitzen, Zwiebeln rösten, Lauch untermischen und glasig braten. Knoblauch dazugeben. Mit der Gemüsebrühe ablöschen, Zitronensaft, Salz, Pfeffer, Thymianblättchen, Cayennepfeffer dazugeben, abschmecken, so lange kochen lassen, bis

die Flüssigkeit verdampft ist. Abkühlen lassen.

Cashewnüsse grob hacken. Eier mit Creme Fraîche und der Hälfte des geriebenen Käses verquirlen, mit Salz, Pfeffer und Cayennepfeffer abschmecken. Die gehackten Nüsse und den restlichen Käse unter die Zwiebel-Lauchmasse geben, Mischung auf dem Teig verteilen.

Eier-Käse-Mischung darüber gießen und mit Öl beträufeln.

Auf mittlerer Schiene etwa 35 Minuten hellbraun backen.

Heiß servieren.

Lauchkuchen

Zutaten:

Teig:

250 g Mehl
125 g Butter
2 Eigelb
Salz

Belag:

1,2 kg Lauch
3 El. Öl
3 El. Weißwein
3-4 Bund Basilikum
4 El. Olivenöl
1 Eigelb
2 Eier
150 g Schlagsahne
100 g Crème fraîche
1 El. Parmesan
50 g Frühstücksspeck

Zubereitung:

Das Mehl, die Butter in Flöckchen, Eigelb, etwas Salz und 2 El. Eiswasser schnell mit einem Messer zusammenhacken, dann schnell zu einem glatten Teig verkneten. Zu einer Kugel formen, in Folie wickeln und für mindestens 3 Stunden ins Gemüsefach des Kühlschranks legen.

Lauch putzen, nur das Weiße und Hellgrüne verwenden. Längs einschneiden, waschen und in ca. 0.5 cm große Stücke schneiden. In Öl andünsten, den Weißwein dazugießen. Mit Salz würzen. Zugedeckt 4 Minuten dünsten, dann in einem Sieb abtropfen lassen.

Das Basilikum von den Stielen zupfen und hacken. Mit dem Schneidestab des Handrührers in 4 El. Olivenöl pürieren. Mit Eigelb, Eiern, Sahne, Crème fraîche und Parmesan verrühren, mit Salz und Pfeffer würzen. Den Frühstücksspeck sehr fein würfeln.

Teig nochmals durchkneten und zu einer runden Platte (32 cm ø) ausrollen. Eine Tarte-Form mit 28 cm ø fetten und mit dem Teig auslegen. Den Teig am Rand leicht andrücken. Den Lauch auf dem Teig verteilen und mit der Sahne-Eimischung begießen. Mit Speck bestreuen und die Form auf den Boden des auf 200 Grad vorgeheizten Backofens stellen und den Ofen auf 150 Grad zurückschalten. 35 - 40 Minuten backen.

Tips: Klingt aufwendiger als es ist. Anstatt des selbstgemachten Teigs kann man auch einen fertigen nehmen.

Lauchkuchen I

Zutaten:

für den Teig:

500 g Mehl
1/4 l Milch
40 g Hefe
1 Prise Zucker
1 Prise Salz
2 Eier
5 EL Öl

Belag:

1 Kg Lauch (so steht's im Rezept.
Ich hatte das Gefühl, es war zu reichlich)
100 g hauchfeine Speckstreifen
1/2 l saure Sahne
1/4 l Milch
4 Eier
Salz
Pfeffer

Zubereitung:

Teig:

1. Milch in einem Topf auf kleine Flamme erwärmen - Hefe in die lauwarme Milch bröckeln - 4 EL Mehl zufügen - eine Prise Zucker dazu - alles verrühren - Brei unter einem Tuch 30 Min. gehen lassen.

2. Mehl mit Zucker und Salz mischen - Mulde reindrücken - Eier aufschlagen und in die Mulde - Butter in Flöckchen schneiden und oben drauf.

3. Hefebrei aus dem Topf (ja, ja, den von oben) dazugiessen - alles verkneten - Tuch drüber und 2-3 Stunden gehen lassen - nochmal durchkneten - einen halben cm dick ausrollen - auf ein gefettetes Blech breiten - mit einer Gabel ein paar mal pieksen - einen Rand mit einplanen, damit hinterher nichts ausläuft - noch mal 'ne halbe Stunde gehen lassen.

Und noch das Obendrauf:

1. Den Lauch in Ringe geschnitten und den Speck verteilen, auf dem Teig natürlich.

2. Saure Sahne, Milch und Eier verquirlen - Salz und Pfeffer dazu - nach Belieben geriebenen Käse mit einmischen.

3. Alles über den Kuchen und bei 190 Grad 45 Minuten backen, bei Heissluft so 160-170 Grad, sonst wird's dann zu dunkel.

Ach übrigens: Lauch ist dasselbe, was man im Supermarkt als Porree kaufen kann. Es reicht schliesslich, wenn ich mich mit dummen Fragen blamiere.
Wohl bekomm's!

Lauchtorte

Zutaten:

Für den Teig:

400 g Mehl

3 Eier

3 EL eiskaltes Wasser

1 TL Salz

180 g Butaris Butterschmalz

Für die Füllung:

1 kg Lauch

40 g Butaris Butterschmalz

¼ l heiße Fleischbrühe

1/8 l trockener Weißwein

2 Eier und 1 Eigelb extra

2 EL heller Soßenbinder

150 g Crème fraîche

100 g geriebener Käse

100 g durchwachsener Speck

Zubereitung:

Aus den Teigzutaten einen Mürbeteig kneten. Eine Quicheform (30 cm Durchmesser) ausfetten und mit dem ausgerollten Teig auslegen. Den Boden einstechen. Im vorgeheizten Backofen bei 220 Grad 10 Minuten vorbacken.

Für die Füllung das Gemüse putzen, in Ringe schneiden und gut waschen und abtropfen lassen. Butterschmalz erhitzen, die Lauchringe darin dünsten und später die Brühe und den Wein 5 Minuten dazugeben. Herausheben, abtropfen lassen.

Eier, Eigelb, Soßenbinder, Crème fraîche, Salz, Pfeffer und 50 g Käse verrühren. Den restlichen Käse auf den Mürbeteigboden streuen, darüber das Lauchgemüse und die Eier-Käsemilch gießen. Durchwachsenen Speck in Streifen schneiden und auf der Füllung verteilen. In den Backofen, mittlere Schiene, stellen und 45 Minuten backen bei 220 Grad.

Extra-Tip:

Statt Lauch kann man auch Gemüsezwiebeln verwenden.

Laugenbrezel

Zutaten:

25 g Hefe
1 1/2 Tl. ;Meersalz
200 g ;Wasser
360 g Weizen; fein gemahlen

Für Die Lauge:

1 l ;Wasser
1 El. Natron (10 g)

Zum Bestreuen:

- grobes Salz

Zubereitung:

Die Hefe und das Salz in dem Wasser auflösen. Das Mehl nach und nach dazu geben und alles zu einem festen Teig verarbeiten.

10 Minuten gründlich durchkneten, bis sich der Teig von der Schüssel löst. Eine Kugel formen und mit einem feuchten Tuch zugedeckt 2 Stunden bei Zimmertemperatur gehen lassen.

danach den Teig nochmals kräftig durchkneten. Im Gegensatz zu den üblichen, etwas feuchten Vollkornteigen, ist der Brezelteig glatt und trocken. Er klebt nicht.

Eine Rolle formen und 9 gleichgroße Stücke abschneiden. Jedes Stück zu einer etwa 50 cm langen Schnur rollen, die an den Enden allmählich dünner wird und zu einer Brezel formen.

Die übrigen Teigstücke inzwischen mit dem Tuch bedecken, damit sie nicht austrocknen.

Die Brezeln 10 Minuten gehen lassen.

Das Blech gründlich einfetten. Das Wasser mit dem Natron in einem breiten Topf zum Kochen bringen, umrühren, bis das Natron ganz aufgelöst ist. Jeweils 1-2 Brezeln 30 Sekunden in die Natronlauge legen. Mit dem Schaumlöffel immer wieder vorsichtig untertauchen, damit auch die Oberfläche befeuchtet wird. Die Brezeln herausnehmen. etwas abtropfen lassen und auf das Blech legen.

Zum Schluss mit grobem Salz bestreuen. Falls nötig, die Oberfläche vorsichtig mit Natronlauge einpinseln, damit das Salz besser haftet.

Die Brezeln auf der mittleren Leiste in den kalten Backofen schieben und bei 225 °C in 25-30 Minuten braun und knusprig braten.

Laugenbrezel

Zutaten:

25 g Hefe
1 1/2 Tl. ;Meersalz
200 g ;Wasser
360 g Weizen; fein gemahlen

Für Die Lauge:

1 l ;Wasser
1 El. Natron (10 g)

Zum Bestreuen:

- grobes Salz

Zubereitung:

Die Hefe und das Salz in dem Wasser auflösen. Das Mehl nach und nach dazu geben und alles zu einem festen Teig verarbeiten.

10 Minuten gründlich durchkneten, bis sich der Teig von der Schüssel löst. Eine Kugel formen und mit einem feuchten Tuch zugedeckt 2 Stunden bei Zimmertemperatur gehen lassen.

danach den Teig nochmals kräftig durchkneten. Im Gegensatz zu den üblichen, etwas feuchten Vollkornteigen, ist der Brezelteig glatt und trocken. Er klebt nicht.

Eine Rolle formen und 9 gleichgroße Stücke abschneiden. Jedes Stück zu einer etwa 50 cm langen Schnur rollen, die an den Enden allmählich dünner wird und zu einer Brezel formen.

Die übrigen Teigstücke inzwischen mit dem Tuch bedecken, damit sie nicht austrocknen.

Die Brezeln 10 Minuten gehen lassen.

Das Blech gründlich einfetten. Das Wasser mit dem Natron in einem breiten Topf zum Kochen bringen, umrühren, bis das Natron ganz aufgelöst ist. Jeweils 1-2 Brezeln 30 Sekunden in die Natronlauge legen. Mit dem Schaumlöffel immer wieder vorsichtig untertauchen, damit auch die Oberfläche befeuchtet wird. Die Brezeln herausnehmen. etwas abtropfen lassen und auf das Blech legen.

Zum Schluss mit grobem Salz bestreuen. Falls nötig, die Oberfläche vorsichtig mit Natronlauge einpinseln, damit das Salz besser haftet.

Die Brezeln auf der mittleren Leiste in den kalten Backofen schieben und bei 225 °C in 25-30 Minuten braun und knusprig braten.

Laugenbrezen

Zutaten:

ca. 15 Stück:
40 g Hefe
1/2 Tasse Wasser (30 Grad)
500 g Weizenmehl Typ 550
ca. 1/4 l lauwarmes Wasser (30 Grad)
1 El. Salz
Mehl zum Bestäuben
Fett für das Backblech
5 g Natron
1 l Wasser
25 g grobes Salz

Zubereitung:

Die Hefe zerbröckeln und in der halben Tasse Wasser auflösen. Das Mehl in eine Schüssel sieben, in der Mitte eine Vertiefung eindrücken, die aufgelöste Hefe hineingiessen und von der Mitte her mit dem Mehl vermengen.

Nach und nach Wasser und Salz zugeben. Den Teig gut durch arbeiten, bis er Blasen wirft und sich von der Schüssel löst. Auf eine mit Mehl bestäubten Arbeitsfläche heben, rund wirken und eine lange Rolle formen. In ca. 15 gleichlange Teile schneiden, die Teigstücke zu Rollen (ca. 30 cm) auslängen, die in der Mitte dick und an den Enden dünn sind. Brezel formen, zudecken und 10 Minuten gehen lassen.

Inzwischen das Wasser mit dem Natron zum Kochen bringen, die Brezeln hineingleiten lassen und nach einer halben Minute vorsichtig mit dem Schaumlöffel herausnehmen, auf das heisse, gefettete Backblech legen, mit Salz bestreuen und in den vorgeheizten Backofen - mittlere Schiene - schieben.

Die Brezen sind nach 25 - 30 Minuten gar. Herausnehmen und zu Bier, Wein, Leberkäs, Weisswürstl und so weiter essen.

PS Natronlauge nicht mit Aluminiumteile in Verbindung bringen da starke Korrosion an den Teilen entsteht und dann die Sachen recht unansehnlich werden! Es sollten alle Teile, auch aus Edelstahl die mit der Lauge in Berührung kamen, gründlich gereinigt werden.

Also, mmhh, ääh, es ist Natron und in Wasser wird es Natronlauge. Du kannst es in jedem Supermark in der Gewürzecke finden; ich habe zur Zeit keines im Haus aber meine es heisst Kaisers Hausnatron o.ä. und ist eine grün-weiße Packung ähnlich

einer Suppentüte und kostet weniger als 2Dm. Da steht auch die weitere Erklärung drauf. Übrigens man kann es sehr gut zum schnellen weichkochen von Tomaten verwenden. So eine Messerspitze davon in den Topf mit den Tomaten und spätestens nach 15 Minuten sind die Dinger zu Mus gekocht.

Wir haben die fertig geformten Teigwaren ;-)) in einen Topf mit einer kochenden Lösung aus 1 El. Salz und 2 El. Soda ("Kaiser"-Natron, weisse Tüte mit grünem Aufdruck ;-)) pro Liter getaucht und anschliessend 'ne halbe bis dreiviertel Stunde bei 200 Grad C im Backofen gebacken.

Lauterbacher Hessentorte

Zutaten:

200 g Mehl
1 Tl. Backpulver
185 g Zucker
5 p.Port. Ei
125 g Margarine
1 Dose Pfirsiche
1/2 l Pfirsichsaft
1 p.Port. Puddingpulver
1 p.Port. Saure Sahne (250g)

Zubereitung:

Mehl, Backpulver, 65 g Zucker, 1 Ei und 125 g Margarine zu einem Knetteig verarbeiten und ausrollen.

Pfirsiche auf den Boden legen. Den Saft mit dem Puddingpulver kochen und über die Pfirsiche geben.

45 min. bei 175-200° backen.

Saure Sahne mit 4 Eigelb mischen. 4 Eiweiß und 120g Zucker schlagen und unterziehen. Alles auf den Boden geben und 20 min. weiterbacken.

Kuchen, Gebäck, Pralinen

Le Nougat de Tours (Früchte-Mandel-Kuchen aus Tours)

Zutaten:

Für Den Teig:

100 g Mehl

25 g Puderzucker

50 g Butter

1 Ei

1 Spur ;Salz

Belag 1:

1 El. Aprikosenmarmelade

100 g Gemischte kandierte Früchte

Kirschwasser

Belag 2:

100 g Zucker

100 g Mandeln; Pulver

4 Eiweiss; evtl. mehr

-- je nach Grösse

Zum Bestreuen:

1 El. Puderzucker

Zubereitung:

Kandierte Früchte klein würfeln, mit Kirsch übergossen - so dass die Früchte eben bedeckt sind - und ziehen lassen.

Für den Teig Butter weich rühren. Mehl mit Zucker, Ei, Salz und Butter mischen, zu einem Teig kurz kneten, nur bis der Teig homogen ist. Mindestens eine Stunde kühl stellen.

Form bebuttern, Teig ausrollen und die Form damit belegen. Aprikosenmarmelade flüssigrühren (leicht erwärmen), Teigboden damit bepinseln. Kandierte Früchte darauf verteilen.

Zucker und Mandelpulver vermischen. Eiweiss sehr steif schlagen, portionsweise unter der Zucker-Mandel-Mischung ziehen. Diese Mischung dann über die kandierten Früchte verteilen.

Im auf 180 °C vorgeheizten Ofen ca. 40 Minuten backen.

Nach dem Abkühlen mit Puderzucker bestreuen.

Lebkuchen sehr fein

Zutaten:

6 Eier
500 g Farinzucker oder brauner Zucker
500 g gemahlene Haselnüsse
100 g sehr fein gemahlene Orangenschale
100 g sehr fein gemahlene Zitronenschale
1 El. Kakao
2 El. Mehl
1/2 Päckchen Lebkuchengewürz
runde Back-Oblaten

Zubereitung:

Alle Zutaten der Reihe nach zusammenrühren. Den Teig mit einem in kaltes Wasser getauchten Teelöffel auf Oblaten streichen (jedoch nicht bis zum Rand!!!) und bei 200 Grad 10 bis 15 Minuten backen.

Anschließend in Schokoladenglasur tauchen und eventuell mit abgezogenen Mandeln verzieren.

Lebkuchen-Auflauf

Zutaten:

80 g Butter
60 g Zucker; (1)
4 Eigelb
80 g Weiche Kochschokolade
140 g Lebkuchen-Oblaten
4 cl Lauwarme Milch
1 Spur Zitronenschale
60 g Walnüsse, gehackt
1 Spur Mondamin
4 Eiweiss
10 g Zucker; (2)
Butter
Griess-Zucker-Mischung; für
- die Förmchen

Zubereitung:

Butter und Zucker (1) schaumig schlagen, das Eigelb und die weiche Kochschokolade nach und nach hineinrühren. Die geraspelten Lebkuchen-Oblaten mit lauwarmer Milch anfeuchten und unter die Eigelbmasse mengen, ebenso die abgeriebene Zitronenschale und die gehackten Walnüsse.

Die kalten Eiweiss in einer fettfreien Schüssel mit dem Zucker (2) und einer Prise Mondamin steif schlagen. Eiweiss vorsichtig unter die Masse heben, in Auflaufförmchen füllen und bei 190 °C im Backofen im Wasserbad 25 Minuten garen. Dazu wird ein Rotweineis mit Früchten serviert.

Lebkuchen-Bananen-Creme

Zutaten:

3 Reife Bananen
1/2 Zitrone; Saft
3 dl Rahm
4 El. Zucker
3 Tl. Lebkuchengewürz
2 El. Rum
50 g Schokolade

Zubereitung:

Die Bananen mit dem Zitronensaft pürieren. Den Rahm mit dem Zucker steifschlagen, mit dem Bananenpüree und dem Lebkuchengewürz vermengen. Mit dem Rum parfümieren. Die Schokolade grobhacken, zur Creme geben und vermengen.

Lebkuchen-Figuren

Zutaten:

Zutaten:

200 g Margarine
500 g Bienenhonig (1 Glas)
250 g Zucker
1 P. Pfefferkuchengewürz
15 g Kakao
1 kg Mehl
1/2 P. Backpulver
1 Pr. Salz
2 Eier

Guß:

3 Eiweiß
550 g Puderzucker

Verzierung:

Bonbons
Mandeln usw.

Zubereitung:

Margarine, Honig, Zucker, Pfefferkuchengewürz und Kakao in einem Topf unter Rühren erhitzen bis der Zucker gelöst ist. Abkühlen lassen. Mehl, Backpulver und Salz in einer Schüssel vermengen. 2 Eier verschlagen, mit der Honigmasse verrühren, dazugeben und alles zu einem glatten Teig verkneten. Abgedeckt im Kühlschrank mindestens 1 Stunde ruhen lassen. Den Teig ca. 1/2 cm dick ausrollen, auf ein gefettetes Blech geben und nochmals glattrollen. Figuren nach Schablone ausschneiden.

Im vorgeheizten Ofen backen. Noch heiß vom Blech lösen und abkühlen lassen.

3 Eiweiß schlagen und so viel Puderzucker unterrühren, bis die Masse spritzbar ist. Die Figuren mit Guß auf Pappschablonen kleben und trocknen lassen. Aus festem Pergamentpapier kleine Spritztüten kleben. Den Guß in kleinen Mengen hineingeben, die Spitze nach Bedarf abschneiden.

Dann die Figuren nach Belieben bespritzen und mit Bonbons, Mandeln usw. verzieren.

E-Herd: 200 - 225°C

G-Herd: Stufe 3 - 4

Backzeit: ca. 10 Minuten

Persönliche Schlußbemerkung:

Wer nicht gerne mit Zuckerguß arbeitet, kann sich die Verzierungen natürlich sparen, die Lebkuchen schmecken auch ohne Guß sehr gut, besonders wenn man sie rechtzeitig vor Weihnachten (Mitte November) gebacken hat und sie 3-4 Wochen in der Keksdose lagert.

Lebkuchen-Rauten

Zutaten:

Zutaten:

1 Packung Gewürzkuchen (Fertigbackmischung)

75 ml Rotwein

100 g Butter oder Margarine

2 Eier

1 Tl. Zimt

1 Tl. Nelkenpulver (gestr.)

100 g Mehl

250 g Orangenmarmelade

Fett für ein Backblech

Glasuren und Dekor:

100 ml Rotwein

5 El. (-6) Puderzucker

Mandelblättchen

Zubereitung:

Aus der Backmischung mit Rotwein, weichem Fett, Eiern, Zimt, Nelken und Mehl einen festen Teig rühren. Die Hälfte davon auf das gefettete Backblech streichen. Orangenmarmelade mit 2 - 3 El. heißem Wasser anrühren und vorsichtig auf dem Teig verteilen. Mit einem Messer glatt streichen. Dann den restlichen Teig darübergeben. Bei 175 Grad (Gas: Stufe 2) etwa 25 min. backen. Noch heiß in Rauten schneiden. Glasurmischung aus der Fertigpackung mit Rotwein und Puderzucker zu einer streichfähigen Masse rühren. Die Stücke einzeln damit bedecken und mit Mandelblättchen verzieren. Nach dem Trocknen gut verpackt in Dosen aufbewahren.

Lebkuchen-Souffl, mit Rumsahne

Zutaten:

80 g Butter
40 g Puderzucker
1 Prise Salz
1 Vanillestange
4 Eigelb
70 g dunkle Kuvertüre
20 g feingeriebene Walnüsse
80 g geriebene Elisenkuchen
1 Tl. Zimt.
1 Tl. Lebkuchengewürz
1 Prise gemahlene Gewürznelken
3 Eiweiß
60 g Zucker
Butter zum Einfetten der Förmchen
groben Zucker
1/4 l Sahne
1 Tl. Puderzucker
4 cl Rum

Zubereitung:

1. Butter und Puderzucker mit dem Salz und dem ausgekratzten Vanillemark schaumigrühren. Eigelb nach und nach zugeben. Die aufgelöste Kuvertüre unterrühren, Geriebene Walnüsse und Lebkuchenbrösel mit den Gewürzen unter die Masse ziehen. Eiweiß mit Zucker zu sehr festem Schnee schlagen und vorsichtig unterheben (nicht mehr rühren).

2. Vier Auflaufförmchen (6-7 cm Durchmesser) buttern und mit grobem Zucker austreuen. Die Masse bis 1/2 cm unter den Rand einfüllen. Förmchen in ein fast kochendes Wasserbad setzen und im vorgeheizten Ofen (250 Grad) 20 Minuten backen. Die angegebene Hitze muß unbedingt erreicht sein, wenn die Förmchen in den Ofen kommen, da die Masse sonst nicht aufgeht.

3. In der Zwischenzeit die Sahne mit dem Zucker halbsteif schlagen, mit dem Rum aromatisieren und zu den heißen Souffl,s servieren, die auf tiefe Teller gestürzt werden.

Als Weihnachts-Menü:

Vorspeise: Lachs auf Kressesoße

Hauptspeise: Weihnachtsgans mit Bratapfel und Grießnocken

Nachspeise: Lebkuchen-Souffl, mit Rumsahne

Lebkuchenauflauf mit Honigschaum

Zutaten:

150 g Butter
3 Eier
200 g Lebkuchen
Vanillezucker

Für Die Förmchen:
Flüssige Butter
Kristallzucker

Honigschaum:
2 Dotter
6 El. Bienenhonig
Zimt

Zubereitung:

Butter schaumig rühren, nach und nach Dotter dazurühren, die in Würfel geschnittenen Lebkuchen untermischen, zuletzt Eischnee unterheben. Die Masse in die mit Butter ausgestrichenen und mit Zucker ausgestreuten Darioleförmchen (*) füllen und im Wasserbad im vorgeheizten Rohr bei 170 °C ca. 20 Minuten pochieren.

Für den Honigschaum die Dotter über Dunst schaumig rühren, nach und nach Honig dazurühren, zu einem homogenen Schaum aufrühren (die Masse soll dabei auf mindestens 72 °C erhitzt werden). Zum Schluss mit etwas Zimt abschmecken.

Den Lebkuchenauflauf auf vorgewärmte Dessertteller stürzen und mit dem heissen Honigschaum sofort servieren.

* Infos zu Dariolen:

Darioleförmchen (Dariolen): Kleine, glatte Becherformen für Dariolen, Eierstich, Aspiks, Gelee usw.

Dariolen (Becherpasteten): Feine Ragouts, Pürees usw. in kleinen, glatten Becherformen zubereitet, warm oder kalt gestürzt, meist mit einer passenden Sauce angerichtet. - Der Unterschied zu den Timbalen war früher deutlicher, denn während die Timbalen ursprünglich die Form kleiner Kesselpauken hatten, waren die Dariolen wie Pyramiden geformt. Ausserdem bestanden die Dariolen einst nur aus süssen Zutaten.

Lebkuchenbiskuits, einfache ...

Zutaten:

150 g Honig
75 g Brauner Zucker
25 g Butter
2 Tl. Ingwer, gemahlen
1 Spur Zimt, gemahlen
1 Spur Gewürznelken, gemahlen
1 Spur Schwarzer Pfeffer
1/2 Tl. Kardamon, gemahlen
375 g Mehl
1 Eigelb
1 Tl. Trieb Salz
50 g Puderzucker
1 Tl. Zitronensaft

Zubereitung:

Honig, Zucker und Butter in einer Pfanne mit dickem Boden (um Überhitzung zu vermeiden !) langsam erhitzen, dabei ständig rühren, bis die Mischung glatt ist und der Zucker sich aufgelöst hat. Gewürze hineinrühren, abkühlen lassen.

2/3 des Mehls in eine Schüssel sieben und Eigelb sowie Honigmasse dazugeben. Gut vermischen. Trieb Salz in einem Löffel voll warmem Wasser auflösen und dazugeben. Vom verbleibenden Mehl soviel hineinkneten, bis eine feste Masse entstanden ist, die sich von der Schüssel löst.

Lebkuchenteig auf bemehlter Fläche etwa 1 cm dick auswalzen, kleine Formen ausstechen und auf ein gefettetes und bemehltes Backblech legen.

Im vorgeheizten Ofen bei 160 °C 10 bis 12 Minuten backen.

Puderzucker und Zitronensaft mischen, mit etwas warmem Wasser strecken und die abgekühlten Biskuits damit überziehen.

Nach: J.Norman, Das große Buch der Gewürze
AT Verlag 1991, ISBN 3-85502-395-6)

Lebkuchencreme zu Zwetschgenkompott

Zutaten:

KOMPOTT:

3 dl Sehr starker Schwarztee
40 g Zucker
1 Nelke
1 Zimtstengel
250 g Gedörrte Zwetschgen
-- oder Pflaumen, entsteint

CREME:

150 ml Milch
50 g Zucker
1 El. Lebkuchengewürz
5 Eigelb
2 El. Rum

Zubereitung:

Tee, Zucker, Nelke und Zimtstengel aufkochen. Dörrfrüchte darin während ca. 20 Minuten bei schwacher Hitze sehr weich kochen.

Für die Creme Milch, Zucker und Gewürz aufkochen. Dann in eine Wasserbadschüssel geben. Diese in ein heisses Wasserbad stellen. Ein Eigelb nach dem andern unter Rühren beifügen. Unter Rühren vors Kochen bringen, bis eine schaumige Creme entstanden ist. Mit dem Rum parfümieren.

Kompott auf Teller verteilen, die Creme darübergiessen.

Dessert, Süßspeisen

Lebkuchencrepes mit karamelisierten Feigen

Zutaten:

Crepes:

100 g Ruchmehl; (*)
250 ml Milch
1 Ei
1/2 Zitrone; abgeriebene Schale
1 El. Honig
Butter; zum Backen

Lebkuchencreme:

200 g Mascarpone
50 ml Milch
1 El. Lebkuchengewürz
1 Pk. Vanillezucker
1 El. Honig

Feigen:

4 Feigen
4 El. Zucker
4 El. Wasser
2 El. Rum

Zubereitung:

(*) Ruchmehl hat einen Ausmahlungsgrad von 80 o/o.

Für die Crepes alle Zutaten zu einem glatten Teig verrühren. 30 Minuten ruhen lassen.

Alle Zutaten für die Creme verrühren.

Die Feigen in Schmitze schneiden. Den Zucker hellbraun karamelisieren, mit dem Wasser ablöschen und auflösen, mit dem Rum parfümieren, etwas einkochen lassen, die Feigen beifügen. Diese beidseits karamelisieren.

In wenig heißer Butter 1 große oder 2 kleine Omeletten pro Portion backen. Diese noch heiß mit der Lebkuchencreme füllen und zusammen mit den Feigen auf Teller arrangieren.

Lebkuchenhalbgefrorenes

Zutaten:

100 g Schokoladenlebkuchen
1 Ei
1 Eigelb
75 g Zucker
1 Tl. Lebkuchengewürz
250 ml Sahne

Zubereitung:

Lebkuchen in kleine Würfel schneiden.

Ei, Eigelb und $\frac{2}{3}$ vom Zucker zuerst im heissen, dann im kalten Wasserbad schaumig schlagen. Dabei das Lebkuchengewürz zugeben. Die Lebkuchenstücke unterheben. Sahne steif schlagen, dabei den übrigen Zucker einrieseln lassen. Ebenfalls unter die Masse heben.

In Portionsförmchen füllen und für 3 Stunden in das Gefriergerät stellen.

Vor dem Servieren wenige Sekunden in heisses Wasser tauchen und auf die Teller stürzen.

Lebkuchenherzen

Zutaten:

500 g Bienenhonig
250 g Zucker
100 g Haselnüsse, gemahlen
100 g Butter
2 Eier
1 Päckchen Lebkuchengewürz
1000 g Mehl
1 abger. Zitronenschale (oder Zitronenaromat)
3 Tl. Zimt
1 Tl. feinger. Nelken
20 g Pottasche
Schokoladenguß

Zubereitung:

Honig, Zucker und Butter zusammen erwärmen, bis die Masse handwarm ist. Das Mehl langsam in die Masse sieben und alle Gewürze und die Haselnüsse zugeben (die Pottasche zuvor in etwas Wasser auflösen). Den Teig gut durchkneten und zugedeckt einen ganzen Tag in der warmen Küche stehen lassen. Den Teig am nächsten Tag auf der bemehlten Arbeitsfläche zentimeterdick ausrollen. Große Herzen ausstechen und auf gefettetem Backblech bei mäßiger Hitze 15 - 20 min. backen. Noch warm mit dem Schokoladenguß überziehen.

Lebkuchenherzli

Zutaten:

100 g Zucker
1 Pk. Vanillezucker
2 Eier
180 g Honig
50 g Rosinen; gehackt
50 g Orangeat; gehackt
1 Zitrone; abgeriebene Schale
1 Tl. Zimt
1 Prise Nelkenpulver
500 g Mehl
2 Tl. Backpulver

Überzug:

Schokoladenglasur

Zubereitung:

Zucker mit Vanillezucker und Eiern schaumig rühren, dann Honig, Rosinen, Orangeat, Zitronenschale und Gewürze begeben. Am Schluß das mit dem Backpulver vermischte Mehl gut einarbeiten. Den Teig über Nacht an einem kühlen Ort ruhen lassen.

Kleinfingerdick ausrollen, Herzen ausstechen und auf einem gefetteten Blech im vorgeheizten Ofen bei 180 Grad ca. 15 Minuten hellbraun backen. Die Herzen auskühlen lassen und mit Schokoladenglasur überziehen.

Lebkuchenparfait mit warmen Orangenfilets

Zutaten:

8 Eigelb
150 g Zucker
; Eiswasser
1 Pk. Lebkuchengewürz
200 g Lebkuchen
600 g Sahne

ORANGEN MIT ORANGENSAUCE :

6 Orangen
200 ml Orangensaft
4 El. Grand Marnier
50 g Kalte Butter

Zubereitung:

Eigelb und Zucker mit dem Schneebesen oder Handrührgerät über einem Topf mit leicht köchelnden Wasser aufschlagen, bis eine cremige Masse entsteht. Dann sofort in Eiswasser kaltrühren. Die Masse wird dabei sehr zäh. Nun gehackte Lebkuchen und Gewürz dazugeben und nur noch mit dem Rührlöffel geschlagene Sahne darunterheben. Die Masse in Portionsförmchen einfüllen und gefrieren lassen. Das Parfait kann schon einige Tage zuvor zubereitet werden.

Für die Sauce die Orangen filieren, Saft von den Abschnitten auspressen. Dann mit Grand Marnier aufkochen und zum Abbinden kalte Butterflocken unterrühren.

Getränkeempfehlung: Portwein Niepoort Senior fine old Tawny.

Lebkuchenparfait mit Pernod

Zutaten:

100 g Zucker
10 g Zimt
30 g Marzipan
3 Eigelb
2 Eier
1 Orange, unbehandelt; Saft
- und abgeriebene Schale
40 g Lebkuchenwürfel
40 g Lebkuchen, gerieben
6 cl Pernod
1/2 l Süsse Sahne; geschlagen

Zubereitung:

Zucker, Zimt, Marzipan, Eigelbe, Eier und Orangensaft in eine Schüssel geben und im heissen Wasserbad aufschlagen. Die Schüssel anschliessend in eine mit Eis gefüllte grössere Schüssel stellen und die Masse bis zum völligen Erkalten weiter schlagen. Die restlichen Zutaten (ein Achtel Liter geschlagene Sahne beiseite stellen) vorsichtig unterziehen. Eine Kastenform mit Folie auslegen. Die Parfaitmasse einfüllen und zwei bis drei Stunden ins Tiefkühlfach stellen. Das gefrorene Eisparfait aus der Kastenform nehmen, in Scheiben schneiden und auf vorgekühlte Teller geben. Mit Sahne und feinen Früchten garnieren.

Lebkuchenrezept

Zutaten:

ca. 25 Stück:
5 Eier
500 g Zucker
1 Tl. Zitronensaft
1 El. Zimt
1/4 Tl. Nelken
1 Messerspitze Muskatblüte (gemahlen)
100 g Zitronat (gewürfelt)
100 g Orangeat (gewürfelt)
1 Prise Salz
etwas abgeriebene Zitronenschale
500 g Mandeln (grob gehackt)
200 g Mehl
2 g Hirschhornsalz
(oder 1 gestr. Tl. Backpulver)
Backoblaten (7 cm Durchmesser)
ca. 100g dunkle Kuchenglasur
100 g Puderzucker
50 g abgezogene ganze Mandeln
einige Pistazienkerne

Zubereitung:

Eier und Zucker schaumig rühren, bis der Zucker gelöst ist. Dann nacheinander die Zutaten - von Zitronensaft bis Hirschhornsalz - in der angegebenen Reihenfolge unterrühren, die Masse etwas ruhen lassen. Die Oblaten auf ein Backblech legen, die Masse daraufsetzen, Rand etwas freilassen, über Nacht trocknen lassen. Am nächsten Tag bei milder Hitze (150 Grad; Gas 1) 20 bis 25 Minuten backen, dabei einen Kochlöffel in die Backofentür klemmen, damit der Dampf entweichen kann. In der Zwischenzeit die Kuchenglasur im Wasserbad auflösen; für den Guß das Eiweiß steifschlagen und mit dem Puderzucker verrühren. Von den noch heißen Lebkuchen die eine Hälfte mit Glasur, die andere Hälfte mit Guß bestreichen, mit Mandeln und Pistazienkernen verzieren.

Lebkuchentarte mit Orangen

Zutaten:

150 g Fertiger Blätterteig; TK
1/8 l Milch
20 g Mehl
1 Tl. Lebkuchengewürz
1 Spur Zimt; gemahlen
2 El. Schokolade; feingehackte
2 Eiweiß
40 g Zucker
1 Eigelb
2 Orangen
2 El. Orangenmarmelade
2 El. Sahne; steifgeschlagene

Eventuell:

Orangenlikör
Pistazien; frisch gehackte

Zubereitung:

Blätterteig etwa zwei Millimeter dick ausrollen und mit Hilfe einer Schüssel vier gleichgroße rund Plätzchen ausstechen. Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und kalt stellen. Den Backofen auf 180 Grad vorheizen.

Drei Eßlöffel von der Milch abnehmen und das Mehl damit anrühren. Die restliche Milch mit den Gewürzen erhitzen und das angerührte Mehl in die kochende Milch gießen. Zwei bis drei Minuten kochen lassen. Eiweiß zu steifem Schnee schlagen, dabei den Zucker einrieseln lassen. Wie schon erwähnt - nicht zu rasch schlagen, denn je mehr Luft in den Eischnee gelangt, desto schaumiger wird er.

Das Eigelb unter die Creme rühren und zum Schluß das steifgeschlagene Eiweiß locker unterheben. Jeweils zwei bis drei Eßlöffel davon auf die Blätterteigplätzchen geben, dabei ein ein Zentimeter breiten Rand lassen. In 10 bis 12 Minuten goldbraun backen.

Die Orangen so dick schälen, daß die weiße Haut völlig entfernt ist, und die Fruchtsegmente mit einem scharfen Messer aus den Zwischenhäuten trennen. Den dabei entstehenden Saft auffangen, mit der Orangenmarmelade verrühren und erwärmen. Die Fruchtfilets in die heiße Marmelade legen und eins bis zwei Minuten marinieren.

Die fertig gebackenen Lebkuchentartes mit den Orangenspalten sternförmig belegen. Etwas abgekühlt mit eiskalt geschlagener Sahne servieren. Ein paar Tropfen Orangenlikör und etwas von der Marmelade unter die Sahne

Kuchen, Gebäck, Pralinen

Lebkuchentartes mit marinierten Orangenfilets

Zutaten:

Für Die Tartes:

200 g Blätterteig
1/8 l Milch
1 Spur Gemahlener Zimt
1 Tl. Lebkuchengewürz
20 g Speisestärke
1 Lebkuchen
2 El. Schokolade; feingehackt
1 Eigelb
2 Eiweiss
40 g Zucker

Für Die Marinierten Orangen:

2 Orangen
2 El. Orangenmarmelade
2 cl Orangenlikör

Zubereitung:

Den Backofen auf 180 °C vorheizen. Den Blätterteig etwa 2 mm dick ausrollen.

Mit einer runden Schüssel vier gleichgrosse Kreise markieren. Mit einem scharfen Messer ausschneiden und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen.

Kalt stellen! Zwei Drittel der Milch mit Zimt und Lebkuchengewürz zum Kochen bringen. Lebkuchen in winzig kleine Würfel schneiden.

Mit der restlichen kalten Milch die Speisestärke anrühren und unter Rühren in die kochende Milch einlaufen lassen. Einige Minuten kochen, dann von der Kochplatte nehmen.

Die Lebkuchenwürfel mit den Schokoladenstückchen und dem Eigelb unter die abgekühlte Creme mischen.

Das Eiweiss mit Zucker zu steifen Schnee schlagen. Den Eischnee gleichmässig unter die Lebkuchenmasse ziehen und jede Blätterteigscheibe so mit der Masse bestreichen, dass rundherum ein schmaler Rand bleibt.

Die Tartes im heissen Backofen in 10-12 Minuten goldbraun backen.

Die Orangen so dick schälen, dass die weisse Haut völlig entfernt ist. Die Fruchtsegmente mit einem scharfen Messer aus den Trennhäuten lösen.

Marmelade und Likör in einer Pfanne erhitzen und die Orangenfilets

darin etwa 10 Minuten ziehen lassen. Die gebackenen, noch heissen Tartes sternförmig damit belegen.

Tips:

* Dazu passt vanillegewürzte, halbsteif geschlagene Sahne.

* Ein köstliches Dessert für das Weihnachtsmenü! Wer sich am Weihnachtstag Arbeit sparen möchte, gefriert die fertigen Tartes ohne Orangenbelag ein. Kurz vor dem Servieren im heissen Backofen aufbacken und mit den glasierten Orangenspalten belegen.

* Blätterteig niemals kneten, sondern die Scheiben mit wenig Wasser bepinselt übereinanderlegen und dann ausrollen. Auch übrige Teigreste wieder übereinanderlegen und ausrollen, nur so wird der Teig richtig locker und blättrig.

Getränkeempfehlung:

Zu diesem Dessert kann man zwar einen Espresso oder Kaffee reichen, aber echte Feinschmecker bevorzugen einen edelsüssen Dessertwein, z.B. eine Riesling Beerenauslese Jahrgang 89 aus dem 6 ha grossen Weingut Ratzenberger in Bacharach, deren Süsse durch eine markante Säure gebrochen wird, so dass der Wein trocken im Abgang ist, passt er sehr gut zu diesen würzigen Tartes.

Lebkuchenteig

Zutaten:

500 g Honig
250 g Zucker
250 g Pflanzenfett
1 kg Mehl
50 g Dunkler Kakao
1 El. Zimt ;gemahlen
1 El. Lebkuchengewürz
1 El. Nelken ;gemahlen
2 Eier
10 g Pottasche
1 El. Rosenwasser

Zubereitung:

Den Honig, Zucker und das Pflanzenfett zusammen in einem Topf aufkochen, bis sich der Zucker aufgelöst hat. Danach abkühlen lassen.

Das Mehl, den Kakao und die Gewürze in eine grosse Schüssel sieben. Die abgekühlte Honigmasse, die Eier und die in Rosenwasser aufgelöste Pottasche dazugeben. Alles zu einem geschmeidigen Teig verarbeiten und möglichst einige Stunden kalt stellen.

Dann den Teig auf leicht bemehlter Unterlage ausrollen und die gewünschten Formen ausstechen oder mit Schablonen ausschneiden.

Die Lebkuchen im vorgeheizten Backofen (200-225 Grad) je nach Dicke der Stücke 15-20 Minuten backen.

Leicht verformtes Gebäck kann beschnitten werden, wenn es aus dem Backofen kommt und noch etwas weich ist.

Nach dem Backen werden die Lebkuchen mit Zuckerguss - verschieden eingefärbt mit Speisefarben, Fruchtsaft, Kakao, Eigelb usw. - bestrichen oder bespritzt oder mit Schokoladenglasur überzogen.

Verziert werden sie mit Liebesperlen, kleinen bunten Bonbons, Schokoladenplätzchen, Weihnachtskringeln oder Konfekt, Mandeln, Nüssen usw.

1 Lebkuchenrezept reicht für ein Hexenhaus oder für 10 grössere Gebäckstücke oder 100 - 120 Teile Kleingebäck.

Lebkuchentorte

Zutaten:

50 g Rosinen
50 g Walnüsse
10 g Hefe (frisch)
1/2 Tl. Zucker
5 El. Schlagsahne
1/4 Päckchen (5 g) Pottasche
125 g Zucker
60 g Butter oder Margarine
1 Ei
1/2 Päckchen Lebkuchengewürz
125 g Zuckerrübensirup
abgeriebene Schale 1/2 unbehandelten Zitrone
250 g Mehl
100 g Halbbitter-Kuvertüre
75 g abgezogene Mandeln
25 g rote Belegkirschen

Zubereitung:

Rosinen waschen, gut abtropfen lassen. Walnüsse grob hacken. Hefe und 1/2 Tl. Zucker verrühren. Pottasche und Sahne verrühren. Fett, Zucker, Ei, Gewürz, angerührte Hefe in eine Rührschüssel geben, mit dem Handrührgerät schaumig rühren. Sirup, Zitronenschale, Mehl, Pottasche-Mischung unterrühren, Rosinen und gehackte Nüsse zugeben, kurz unterheben.

Den Teig in eine gefettete Springform (• 26 cm) streichen und ca. 30-40 min. backen.

Schaltung:

170-190°, 1. Schiebeleiste v. u.

160-180°, Umluftbackofen

Kuvertüre schmelzen, auf die erkaltete Torte streichen, mit Mandeln und Belegkirschen verzieren.

Lebkuchentorte II

Zutaten:

200 g Butter
200 g Honig
100 g Zucker
5 Eier
300 g Mehl
50 g Kakao
3 Tl. (gestr.) Lebkuchen-
-- Gewürzmischung,
-- fertig (z.B. Ostmann)
1 Spur Ingwer gemahlen (getrocknet)
1 Tl. (gestr.) Backpulver
6 El. Kirschwasser
4 Blatt weisse Gelantine
1/2 l Schlagsahne
300 g Preiselbeerkompott
30 g Geraspelte Schokolade

Zubereitung:

Butter, Honig und Zucker in einem Topf unter Rühren schmelzen, einmal aufkochen und auskühlen lassen. Die Eier mit der Butter-Honig-Masse cremig aufschlagen. Mehl, Kakao, Gewürze und Backpulver unterrühren. Den Teig in eine Springform (ca 28 cm Durchmesser) streichen und im vorgeheizten Ofen bei 175 °C 40 - 45 Min. backen, auskühlen lassen.

Den Boden waagrecht durchschneiden. Die obere Hälfte mit Kirschwasser beträufeln. Gelatine einweichen und die Sahne steif schlagen. Die Gelatine tropfnass bei milder Hitze auflösen und mit 2/3 der geschlagenen Sahne sowie 100 g Preiselbeerkompott mischen.

150 g Preiselbeerkompott auf den unteren Boden streichen und die Preiselbeersahne darauf geben. Den zweiten Boden obenauf setzen. Restliche Sahne und Preiselbeerkompott darauf streichen. Mit der geraspelten Schokolade garnieren.

Torte mindestens 1 Stunde ziehen lassen.

04.12.1993

Lebkuchenwürfel

Zutaten:

250 g Honig
350 g Zucker
40 g Margarine
1/8 l ; Wasser
30 g Hirschhornsalz
1 Tl. Pulverkaffee
25 g Kakao
2 Eier
25 g Haselnüsse; gemahlen
1/2 Pk. Lebkuchengewürz
1 Spur Muskatnuss
750 g Mehl
500 g Marzipan
6 El. Johannisbeergelee
400 g Schoko-Glasur

Zubereitung:

Honig, Zucker und Margarine schaumig rühren. Kaffee, Hirschhornsalz und Kakao in Wasser auflösen und dazugeben.

Eier, Haselnüsse, Gewürze und Mehl zugeben, zu einem Teig verkneten. Möglichst über Nacht kühl stellen. Auf einem gefetteten Backblech 3 mm dick ausrollen. Mit einer Gabel mehrmals einstechen. Im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad 20 Minuten backen.

Aus dem Teig mehrere Platten backen. Jeweils eine Teigplatte mit Johannisbeergelee bestreichen und eine zweite Platte darauflegen.

Marzipan dünn ausrollen, auf die obere Platte legen und leicht andrücken. Die gefüllte Platten in 2 cm grosse Quadrate schneiden. Würfel mit Schokoglasur überziehen.

leckerer Kaffee-Reis

Zutaten:

1 Vanilleschote
4 Tl. löslicher Kaffee
200 g Vollkorn-Rundkornreis
50 g Kokosflocken
4 El. Honig
300 g Schlagsahne
Kakaopulver

Zubereitung:

Die Vanilleschote längs aufschneiden und das Mark herauschaben.
1 Liter Wasser in einem Topf aufkochen. Den Kaffee darin auflösen.
Reis, Kokosflocken, Vanilleschote und das Vanillemark hinzufügen
und den Reis bei schwacher Hitze etwa 45 Minuten ausquellen lassen.
Dabei gelegentlich umrühren.

Zum Schluss die Vanilleschote entfernen und den Reis mit Honig
süßen. Dann abkühlen lassen.

Die Sahne steif schlagen und bis auf einen kleinen Rest unter den
Reis heben.

Den Kaffee-Reis auf 4 Glasschälchen verteilen. Die restliche Sahne
in einen Spritzbeutel mit sternförmiger Tülle füllen und
Sahnetuffs auf den Reis spritzen. Die Sahnehäubchen dann mit dem
Kakao bestäuben.

Leckerle

Zutaten:

375 g Zucker
500 g Kunsthonig
125 g Margarine
750 g Mehl
1 1/2 Pck. Backpulver
2 Eier
250 g Haselnüsse
125 g Zitronat, gewürfelt
1 Tl. Zimt
1 Tl. Nelken
1 El. Kakao
1 El. Anis
2 cl Cognac

Für die Glasur:

2 Zitronen
Puderzucker

Zubereitung:

Zucker, Kunsthonig und Margarine erhitzen, gut verrühren und abkühlen lassen. Die erkaltete Masse mit den anderen Zutaten vermengen und alles gut durchkneten - am besten in der Küchenmaschine. Danach den Teig ca. 20 min. ruhen lassen. Die Masse kann ausgerollt oder per Hand auf das vorbereitete Blech als etwa fingerdicker Belag gedrückt werden. Backen: ca. 20 min. bei ca. 140 Grad (bezogen auf Heissluft und zwei Bleche) nicht zu hart backen. Nach dem Backen sofort den noch heissen Belag auf dem Blech in beliebig grosse Stücke schneiden. Anschliessend mit Zitronenglasur bestreichen.

Leinsamen-Haferbrot

Zutaten:

100 g Sauerteig reif
1700 g Roggenmehl (1)
1100 g Roggenmehl (2)
1100 g Weizenmehl
1700 g Wasser (1)
970 g Wasser kochend (2)
750 g Wasser (3)
370 g Haferflocken
610 g Leinsamen
4 Tl. Tl. Salz
2 Hefewürfel
Zum Bestreuen: Mohn

Zubereitung:

Aus den Roggenmehl (1), Wasser (1) Lauwarm und dem Sauerteig einen Teig rühren und ca. 24h stehen lassen. Am nächsten Tag davon 150g abnehmen und aufbewahren. (Kühlschrank 3Tage, einfrieren 3 Monate Haltbar) Leinsamen und Haferflocken mit kochendem Wasser (2) übergießen und ebenfalls 24h stehen lassen. Am nächsten Tag die Hefe im Wasser (3) auflösen und mit der Körnermischung, sowie den restlichen Zutaten zu einem Teig verkneten. Den Teig ca. 10 min ruhen lassen und in 10 Teile teilen. Zu glatten Kugeln formen. Die Kugeln mit Wasser einstreichen und in Haferflocken wälzen. über Kreuz einschneiden und auf ein Backblech verteilen. Nochmals ca. 1/2h stehen lassen. Bis sie etwa um die Hälfte größer geworden sind.
Backen: mittlere Schiene 275° 15 min dann herunterstellen.
175° 30 min .

Leinsamenkekse

Zutaten:

250 g Weizenschrot
125 g Leinsamen; fein gemahlen
2 El. Honig
1 Spur Meersalz
; Wasser oder Milch

Zubereitung:

Alle Zutaten mit soviel Wasser oder Milch vermischen, dass ein fester Teig entsteht, den man ausrollen kann. Ausrollen.

Runde Kekse ausstechen und bei 200 Grad in ca. 20 Minuten goldbraun backen.

Varianten: Man kann vor dem Backen noch ganze Leinsamenkörner oder Sesamkörner auf die Kekse streuen.

Leipziger Lerchen

Zutaten:

Teig:

150 g Mehl

150 g Butter

1 Ei

1 El. Weisswein

75g feinen Zucker

Marzipanmasse:

250 g geriebene Mandeln

125 g Zucker

1 Msp. Zimt

Zubereitung:

Aus den Zutaten für den Teig einen Mürbeteig zubereiten und über Nacht kühl stellen. Dann 1/2 cm dick ausrollen und in kleine, gefettete Förmchen drücken.

Für die Marzipanmasse geriebene Mandeln und Zucker in einem Topf bei mässiger Hitze erwärmen, bis sich der Ballen löst; mit einer Messerspitze Zimt abschmecken.

Die Marzipanmasse in die ausgelegten Förmchen füllen und Mürbeteigstreifen kreuzweise über die Masse legen. Die Törtchen werden bei mässiger Hitze etwa 30 bis 40 Minuten goldgelb gebacken.

Ich muss dazu sagen, dass ich die Lerchen bisher nur gegessen und noch nicht selbstgebacken habe. Aber die Dinger schmecken immer so gut, wenn eine Kollegin aus Leipzig mal bei uns reinschneit, dass ich Euch das Rezept nicht vorenthalten wollte.

Leipziger Osterfladen

Zutaten:

Teig:

250 g Mehl (Typ 405
1 Spur ; Salz
1 Ei
75 g Zucker
1 Pk. ; Vanillezucker
125 g Butter

Füllung:

100 g Korinthen
50 g Mandeln, abgezogen
4 Eigelb
100 g Zucker
50 g Butter; zerlassen
1 Unbeh. Zitrone; die
-- abgeriebene Schale
2 El. Arrak
1/8 l Sahne
500 g Sahnequark

Zum beträufeln Und Bestreuen:

1 Eigelb
2 El. Zucker

Zubereitung:

Mehl mit Salz auf die Arbeitsfläche sieben. In die Mitte eine Mulde drücken und das Ei, Zucker und Vanillezucker hineingeben. Butter in Flöckchen auf den Mehtrand schneiden.

Alles mit einem Messer krümelig hacken, dann mit kühlen Händen zu einem glatten Teig kneten. Teig in Alufolie wickeln und eine Stunde im Kühlschrank ruhen lassen.

Die Korinthen waschen und auf Küchentrepp trocknen.

Mandeln durch die Mandelmühle drehen. Eigelb mit Zucker schaumig rühren, zerlassene Butter, Zitronenschale, Arrak und Sahne hinzufügen. Korinthen, Mandeln und Sahnequark in die Schaummasse einarbeiten.

Arbeitsfläche mit Mehl bestäuben und den Mürbeteig darauf ausrollen. Die Form mit der Teigplatte auslegen, dabei einen Rand formen. Die Quarkmasse einfüllen, die Oberfläche glattstreichen. Eigelb verquirlen und über die Quarkfüllung träufeln.

Den Kuchen auf der mittleren Schiene ca. 1 Stunde backen. Osterfladen noch heiß mit Zucker bestreuen, etwas abkühlen lassen, dann aus der Form nehmen und auf einem Kuchengitter erkalten lassen.

Leite Biskuittorte

Zutaten:

4 Eiweiss
4 El. Wasser
150 g Zucker
1 Prise Salz
4 Eigelb
150 g Mehl
50 Speisestaerke
1 1/2 Tl. Backpulver
2 El. Kakao (gehaeuft)
1 El. fluessige Butter
1/4 l Milch
1 El. Zucker
abgeriebene Schale einer Zitrone
2 El. Speisestaerke gehaeuft
125 g Magerquark
125 g Butter
100 g Butter
100 g Puderzucker
1 Glas Preiselbeeren
Schokoladenraspel

Zubereitung:

Für den Bisquit Eiweiss und Wasser ganz steif schlagen, unter ständigem Weiterrühren Zucker und Salz einrieseln lassen. Das verquirlte Eigelb unterrühren. Das Mehl, Speisestärke, Backpulver und den Kakao vermischen und vorsichtig unterheben. Die Butter zum Schluss unter den Teig rühren.

Den Boden einer Springform mit Backpapier auslegen, den Teig einfüllen. Ganz glattstreichen und bei 180 Grad 35 - 40 Min. backen.

Für die Creme Milch, Zucker, Zitronenschale und Speisestärke in einem Topf verrühren. Erhitzen und unter Rühren einmal aufkochen und abkühlen lassen.

Den Quarkunterrühren, Butter und Puderzucker schaumig rühren, löffelweise die Milch-Quarkmasse daruntermischen. Kurz kalt stellen. Den Biskuitboden nach dem Abkühlen einmal durchschneiden. Mit 2/3 der Creme füllen Die Preiselbeeren darüber geben. Wieder zusammensetzen. Die Torte mit der übrigen Creme überziehen und mit Schokoladenraspel verzieren.

Lemon-glazed Cheesecake

Zutaten:

2 cups graham cracker crumbs

6 tablespoons butter; melted

2 tablespoons sugar

3 8-ounce packages cream cheese

3/4 cup sugar

3 eggs, room temperature

1/4 cup fresh lemon juice

2 teaspoons grated lemon rind

2 teaspoons vanilla

2 cups sour cream

3 tablespoons sugar

1 teaspoon vanilla

Lemon Glaze

Curled lemon strip, large strawberry and mint leaves for garnish

Zubereitung:

Preheat oven to 350F. Combine first 3 ingredients thoroughly. Press crust evenly onto bottom and sides of buttered 9 inch springform pan. Bake crust 5 minutes. Allow to cool.

one at a time, beating well after each addition. Mix in lemon juice, rind and vanilla. Blend well. Turn into pan and bake 35 minutes.

Remove cake from oven after baking 35 minutes. Gently spread sour cream mixture over top. Return to oven and bake 12 more minutes. Cool cheesecake on wire rack 30 minutes.

Refrigerate for several hours or overnight before removing sides of pan.

Lempeng Pisang

Zutaten:

Für vier Personen:

2 Eier

35 g weisser Zucker

100 g Mehl

100 ml dicke Kokosmilch (vgl. Rezept)

6 Bananen

75 g Butter

25 ml frischen Limonen- oder Zitronensaft

Zubereitung:

Nach diesen ganzen etwas schärferen Hauptgerichten zur Erholung von Gaumen und Zunge mit deren Geschmacksnerven nun ein paar Süßspeisen aus Malaysia.

Bei den Bananen lohnt es sich schon mal, in den Spezialitätenständen nach den Edelbananen zu forschen.

Eier zusammen mit dem Zucker schlagen, bis sie hell und cremig sind.

Langsam und portionsweise Mehl und Kokosmilch unterheben. Drei Bananen mit einer Gabel zerdrücken und vollständig unter den Teig mischen. Die übrigen Bananen der Länge nach durchschneiden und dann quer. In einer Bratpfanne ein Drittel der Butter erhitzen und zwei Teelöffel des Teigs hineingeben. Die Pfanne etwas schwenken, damit sich eine Schicht am Boden der Pfanne bildet, und ein paar Momentchen backen, einmal umdrehen, bis der Pfannekuchen auf beiden Seiten goldbraun ist. Auf einen Teller legen und diesen warm stellen. Das Ganze wiederholen, bis der Teig aufgebraucht ist und ihr einen Stapel Pfannekuchen habt. Den Rest der Butter in der Pfanne erhitzen und die Bananenviertel leicht braten. Die Pfannekuchen zu Vierteln falten, mit Zitronensaft besprenkeln und zu den gebratenen Bananen servieren.

Kuchen, Gebäck, Pralinen

Libanesische Gewürzkuchen (Zu: Libanesische Mezze)

Zutaten:

250 g Honig
250 g Roggenmehl
125 ml Milch
2 Eier
1 Eigelb
1 Eiweiss
10 g Backpulver
1 Tl. Ingwer; frisch geraffelt
1 Tl. Zimtpulver
1/2 Tl. Sternanis
1 Orange; abgeriebene Schale
1 Zitrone; abgeriebene Schale
Butter; für die Form
Puderzucker; für die Form

Zubereitung:

Den Honig etwas erwärmen, das Mehl, die Milch, Eier und Eigelb darunterziehen. Backpulver, Gewürze und Zitruschalen dazugeben und das Ganze zu einem glatten Teig verarbeiten.

Das Eiweiss steif schlagen und zum Schluss darunterheben.

Den Backofen auf 180 Grad vorheizen. Die Cakeform ausbuttern, mit Puderzucker bestäuben und den Teig hineingeben.

Eine Stunde im Ofen backen.

Siehe auch: Libanesische Mezze, Infos, Basisdips

Liebesäpfel

Zutaten:

6 Äpfel (grosse, säuerliche
-- Äpfel von möglichst
-- gleichmässiger gelber
-- Farbe, z.B. Golden)
6 Holzstäbchen
550 g Zucker
5/8 dl Wasser
1 Tl. Rote Speisefarbe
1 Tl. Essig

Zubereitung:

Vorbemerkungen:

~ Um die Zuckerhaut glasklar und durchscheinend zu erhalten, muss der Zucker exakt auf dem richtigen Punkt eingekocht werden: deshalb ist hier ein Zuckerthermometer unerlässlich.

~ Es wird nicht empfohlen, mehr als 6 Äpfel auf einmal zu machen, denn der Zucker wird sehr schnell teigig.

Äpfel waschen, sehr gründlich abtrocknen, Stiel entfernen, Holzstäbchen hineinstecken.

Ein Tablett zum Abtropfen vorbereiten: 4 Esslöffel Zucker darauf gleichmässig verteilen.

Zucker, Wasser, Speisefarbe und Essig in einem Edelstahl- oder Kupfertopf mit Dickem Boden rasch aufkochen und sprudelnd kochen lassen, bis das Thermometer 150 °C anzeigt.

Den Topf sofort vom Herd nehmen und die Äpfel nacheinander hineintauchen, drehen und wenden, bis sie völlig vom Sirup überzogen sind.

Kopfüber auf das vorbereitete Zuckerbett setzen und abkühlen lassen.

Auf der gleichen Weise können andere Früchte glasiert werden: Weintrauben, in Schnitze geteilte Birnen, Orangen oder feste Pfirsische.

Aus: Backen, Zabert Sandmann Verlag, Weltbild Augsburg 1993, ISBN 3-89350-201-7

Mon 06.12.1993

Liegnitzer Bomben

Zutaten:

Lebkuchenteig:

350 g Honig

100 g Zucker

100 g Butter

1 Ei

1 Zitrone, abgeriebene Schale

1 El. Kakao

1/2 Tl. Zimt

1/2 Tl. Nelken

1/2 Tl. Kardamom

1/2 Tl. Muskat

1/2 Tl. Piment

1/2 Tl. Koriander

1/2 Tl. Ingwer

1/2 Tl. Pottasche

1/2 Tl. Hirschhornsalz

1 El. Wasser

500 g Mehl

Füllung:

100 g Marzipanrohmasse

1/8 l Kirschwasser

125 g Rosinen

100 g Mandeln, gehackt

50 g Haselnüsse, gehackt

4 El. Aprikosenmarmelade

Zubereitung:

1. Honig, Zucker und Butter auf mittlerer Hitze unter stetem Rühren erwärmen, bis sich der Zucker völlig aufgelöst hat. Auf Handwärme abkühlen lassen.
2. Ei, Zitronenschale, Kakao und sämtliche Gewürze zufügen. Pottasche und Hirschhornsalz im Wasser auflösen. Zusammen mit dem Mehl unter die Honigmasse geben. Zu einem festen Teig kneten.
3. Den Teig in Folie gepackt einen Tag bei Zimmertemperatur ruhen lassen.
4. Zu einem Rechteck von 2 mm Stärke ausrollen.
5. Die Zutaten für die Füllung mischen und auf der Teigfläche verstreichen.
6. Den Teig von der Längsseite her aufrollen. Davon Scheiben (ca. 1 cm stark) abschneiden und mit der Schnittoberfläche nach oben auf ein

gefettetes Blech setzen.

7. Bei 180 Grad 35-40 Minuten backen.

Liegnitzer Törtchen

Zutaten:

Für etwa 15 Stück:

125 g Zucker

190 g Honig

70 g Butter

300 g Mehl

1/2 Tütchen Backpulver

30 g Kakao

65 g Korinthen

2 grosse Eier

1/2 Packung Lebkuchengewürz

65 g gewürfeltes Orangeat

100 g gehackte Mandeln

2 El. Rum

Fett zum Auspinseln der Form

125 g Puderzucker

2 El. Rum

eventuell Mandelblättchen

Zubereitung:

Zucker, Honig und Butter unter Rühren erhitzen, etwas abkühlen lassen. Mehl, Backpulver und Kakao mischen. Korinthen waschen und gut abtrocknen. Eier schaumig rühren und alle übrigen Zutaten nacheinander hinzufügen. Kleine Tortenförmchen oder selbstgefertigte aus starker Alufolie (dafür die Alufolie in doppelter Stärke über ein Wasserglas ziehen) ausfetten. Teig einfüllen und bei 180 Grad etwa 40 bis 50 Minuten backen. Stürzen und erkalten lassen. Puderzucker mit Rum glattrühren. Törtchen überziehen. Eventuell Mandelblättchen daraufstreuen.

(Pro Stück ca. 235 Kalorien / 984 kJ)

Likörpralinen

Zutaten:

ergibt 12 Pralinen:
je 100 g helle, zartbittere und weisse
Schokolade getrennt geschmolzen

Mousse:

100 g weisse Schokolade, gehackt
2 Eier, getrennt
1 El. Tia Maria
1 El. Creme de Menthe
1 El. Cointreau
Speisefarbe, falls gewünscht

Zubereitung:

Mit der geschmolzenen Schokolade gleichmässig 12 Papierpralinenhülsen ausstreichen. Umgekehrt auf eine Platte stellen und im Kühlschrank fest werden lassen. Das Papier vorsichtig abziehen.

Zubereitung Mousse:

Die weisse Schokolade schmelzen, vom Herd nehmen und die Dotter rasch einrühren. In einem anderen Gefäss die Eiweiss steif schlagen. Die Dottermischung auf drei Schüsseln verteilen und je einen der Liköre dazugeben. Zu Creme de Menthe gibt man grüne Speisefarbe, zu Cointreau gelbe. Jeweils ein Drittel des Eischnees unter die Mischung ziehen.

Diese Mischungen auf die Schokoladenhülsen verteilen und 2 Stunden in den Kühlschrank stellen. Innerhalb von 24 Stunden essen.

Die Schokoladenhülsen kann man im voraus herstellen und kühl lagern.

Lila Katzenzungen

Zutaten:

(ca. 65 Stück):
3 Eiweiß
125 g Zucker
1 Päckchen Vanillinzucker
1/8 l Schlagsahne
170 g Mehl
100 g Puderzucker
3 El. schwarzer Johannisbeersaft

Zubereitung:

Die Eiweiß steif schlagen, Zucker und Vanillinzucker einrieseln lassen. Sahne steif schlagen und unter den Eischnee ziehen. Das gesiebte Mehl zügig unterheben. Teig in eine Spritztüte mit glatter Tülle füllen. Auf die mit Backpapier belegten Bleche ca. 6 cm lange Streifen nicht zu dicht nebeneinander spritzen. Die Enden dürfen dabei etwas dicker ausfallen. Im vorgeheizten Backofen bei 175 Grad (Gas: Stufe 2) etwa 15 min. backen, bis sich die Ränder bräunlich färben. Die Mitte der Katzenzungen soll jeweils schön hell bleiben. Puderzucker mit Saft zu einer lilafarbenen Glasur rühren. In eine kleine Spritztüte aus Pergamentpapier füllen, damit zarte Linien auf die Katzenzungen spritzen.

Tip: Jeweils nur ein Blech vorbereiten, restlichen Teig in der Zwischenzeit kühl stellen.

Lime Cheesecake

Sept '88 Ch

Zutaten:

crust:

1/3 C sweetened flaked coconut
1/2 C sliced almonds
2 Tbs unsalted butter, softened

cheesecake:

2 lbs cream cheese, softened
1 1/2 C sugar
4 large eggs at room temperature
2 Tbs vanilla extract
1 C sour cream at room temperature
1/3 C heavy (whipping) cream
4 tsp freshly grated lime zest
1/3 C freshly squeezed lime juice

sauce:

2 10-oz pkgs frozen red raspberries
in light syrup, thawed
2 Tbs sugar
1 Tbs cornstarch

Zubereitung:

Make the crust: preheat oven to 350. Spread coconut in an even layer on a baking sheet and bake 6 - 8 minutes, stirring 2 or 3 times, until the coconut is a golden brown. Transfer coconut to a bowl to stop the cooking process. Spread almonds in an even layer on the baking sheet and bake 10 - 12 minutes, shaking pan several times, until almonds are golden. Toss almonds with coconut. Generously butter the bottom and side of a 9 x 3 round cake pan. Pour coconut/almond mixture into pan and tilt pan to spread the mixture so that it covers the sides and bottom on the pan, pressing gently if needed.

mixer at medium-high speed until smooth. While continuing to beat, gradually add sugar, beating until well-combined. One at a time, add the eggs. Beat in vanilla, sour cream and heavy cream one at a time, beating until smooth each time. Beat in lime juice and zest. (NOTE: I used key lime juice & zest ... seems to me I added more than 1/3 C of juice, too. I use the "add until it tastes good" method and like plenty of lime taste.) Gently pour batter into pan and bake 45 - 55 minutes, until the cheesecake has puffed nearly to the top of the pan and the edge is light brown. Remove from oven, set on wire

rack for 2 1/2 to 3 hours, until completely cooled. Preheat oven to 350 again and bake cheesecake a second time for 20 - 30 minutes, until the cheesecake is set and the surface is golden brown. Place on wire rack to cool completely. Cover pan with plastic wrap and refrigerate for at least 8 hours. With the tip of a sharp knife, loosen the edge of the cheesecake and tap bottom of pan on counter to loosen. Invert cheesecake onto a plate and then reinvert onto a serving dish.

liquified. Strain through a fine meshed sieve into a bowl. Combine the sugar, cornstarch and a small amount of puree in a saucepan, whisking to make a paste. Stir in the remaining puree. Cook over medium heat, stirring constantly for 3 - 4 minutes, until the sauce thickens slightly and comes to a rolling boil. Remove pan from heat and transfer to non-aluminum bowl. Set the bowl over a bowl of ice water and stir for 5 - 10 minutes until chilled.

Limetten-Minz-Sorbet

Zutaten:

150 ml trockener Weißwein
100 ml Apfelsaft
1 El. Pfefferminzlikör
1 Limette, Saft von
40 g Puderzucker

Zubereitung:

Weißwein, Apfelsaft, Likör, Limettensaft und 30 g Puderzucker verrühren, bis sich der Zucker gelöst hat. Eine flache Glasform mit restlichem Puderzucker ausstreuen. Flüssigkeit in die Form gießen und im Gefriergerät ca. 5 Stunden gefrieren lassen.

Sorbet kurz vor dem Servieren herausnehmen. Mit einem kräftigen Eßlöffel abschaben und in die vorbereiteten, gekühlten Gläser füllen. Evtl. mit Minze verzieren und sofort servieren.

Zubereitungszeit/Arbeitszeit ca. 20 Minuten (ohne Wartezeit)
Pro Portion ca. 240 Kalorien/1010 Joule

Limetten-Springerle

Zutaten:

(ca. 45 Stück):

250 g Zucker

1 unbehandelte Zitrone

2 Eier

3 Tl. Limettensaft (ersatzweise Zitronensaft)

350 g Mehl

1 Msp. Backpulver

Mehl für die Springerleformen

Zubereitung:

Mindestens eine Woche vorher schon den Zitronenzucker vorbereiten:

Zucker mit der in Streifen geschnittenen Schale

einer unbehandelten Zitrone eine Woche durchziehen lassen,

dann die Schale entfernen. Zitronenzucker mit den Eiern zu einer schaumigen Masse rühren, währenddessen den Limettensaft zufügen. Nach und nach Mehl und Backpulver untermengen.

Teig 5 mm dick ausrollen, gemehlte Springerleformen

daraufdrücken. Springerle auf mit Backpapier belegte Bleche

setzen. Mit einem Tuch bedeckt über Nacht trocknen lassen.

Danach im vorgeheizten Backofen bei 175 Grad (Gas: Stufe 2) etwa 25 min. hell backen.

Limetten-Tee-Gelee

Zutaten:

350 g kleine, blaue Trauben
3-4 Limetten
1/2 l Darjeeling-Tee
(oder anderer schwarzer Tee)
125 g Zucker
4 cl Orangenlikör
9 Bl. weiße Gelatine
100 g Schlagsahne
1-2 Msp. Bourbon-Vanillezucker

Zubereitung:

1. Trauben waschen, trockentupfen, alle Beeren ganz lassen.
2. Limetten auspressen. Saft durch ein Sieb geben. Abgekühlten, gesüßten Tee mit Limettensaft und Likör auf 3/4 l auffüllen.
3. Gelatine in kaltem Wasser einweichen, ausdrücken und bei milder Hitze auflösen. Dann in den Tee einrühren.
4. Sechs schöne Stiel-Gläser kalt ausspülen. Den Boden jeweils mit etwas Tee bedecken und fest werden lassen. Dann jeweils ein paar Trauben einschichten, restliches Gelee einfallen, im Kühlschrank fest werden lassen.
5. Sahne mit Vanillezucker steif schlagen. Das Gelee mit einem Sahneklecks und Limettenschale garnieren. Dazu paßt ein Gläschen Orangenlikör.

Als Weihnachts-Menü:

Vorspeise: Sherry-Cortomm, mit Schinken-Crepes

Hauptspeise: Würziger Gänsebraten mit Bratapfel

Nachspeise: Limetten-Tee-Gelee

Limetten-Torte

Zutaten:

150 g Mehl
100 g Butter
50 g Zucker
1 Eigelb
2 El. Milch; anpassen
1 Spur Salz
Linsen; zum Blindbacken

CREME:

4 Eigelb
30 g Zucker
2 El. Kondensmilch
100 ml Limettensaft
1 El. Mehl

AUSSERDEM:

3 Eiweiß
2 El. Zucker
1 Spur Salz

Zubereitung:

Für den Teig alle Zutaten rasch miteinander verkneten und eine halbe Stunde kalt stellen. Dann auf einer bemehlten Fläche rund ausrollen. Den Boden einer Springform mit Backtrennpapier auslegen, den Teig darauflegen, mit Pergamentpapier bedecken und mit Linsen beschweren. Im vorgeheizte Ofen bei 175 Grad etwa 45 Minuten vorbacken. Pergamentpapier und Linsen entfernen.

Eigelb mit Zucker, Kondensmilch, Limettensaft und Mehl im heißen Wasserbad so lange mit dem Mixer aufschlagen, bis eine dickliche hellgelbe Creme entstanden ist. **VORSICHT, SIE DARF NICHT KOCHEN!** Topf sofort in eiskaltes Wasser stellen und die Creme kalt rühren. Creme auf dem Teigboden ausstreichen. Eiweiß mit Zucker und Salz sehr steif schlagen und in Häufchen auf die Creme setzen.

Eischnee drei bis fünf Minuten goldbraun übergrillen und auskühlen lassen. Kuchen aus der Form nehmen und vor dem Servieren eine Stunde kalt stellen.

Limettencreme

Zutaten:

2 Limetten
4 Blatt weiße Gelatine
4 Eigelb
90 g Zucker
1 Päckchen Vanillin
200 ml Sahne
2 Eiweiß

Zum Garnieren:

100 ml Sahne
Zitronenmelisse
Pistazien

Zubereitung:

Limetten heiß waschen und abtrocknen. Schale von einer Limette fein abreiben, von beiden Limetten den Saft ausfressen. Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Eigelb mit Zucker und Vanillin sehr schaumig schlagen, dann Limettensaft und -schale dazugeben. Gelatine tropfnaß auf kleiner Gasflamme auflösen und unterrühren. Sahne und Eiweiß getrennt steif schlagen. Nacheinander unter die Limettencreme heben. In eine Schüssel füllen und kalt stellen. Mit Sahnetupfen, Melissenblättchen und gehackten Pistazien garniert servieren.

(6 Portionen)

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten

Limettencreme

Zutaten:

4 l Blatt weiße Gelatine
3 Limetten
2 Eier
75 g Zucker
1 Pk. Vanillinzucker
200 g Sahne
Zitronenmelisse

Zubereitung:

Gelatine nach der Packungsbeschreibung in reichlich kaltem Wasser einweichen.

Inzwischen die Limetten heiß abwaschen und abtrocknen. Von einer Frucht die Schale fein abreiben, von der zweiten die Schale mit einem Juliennereißer in feinen Spänen abziehen.

Den Saft der Früchte auspressen und etwa 100ml davon in einen kleinen Topf geben.

Limettensaft zusammen mit der fein abgeriebenen Limettenschale langsam erhitzen, jedoch nicht kochen lassen. Anschließend den Topf von der Kochstelle nehmen.

Gelatineblätter abtropfen lassen, in den heißen Limettensaft geben und unter Rühren darin auflösen.

Eier trennen. Eigelbe zusammen mit dem Zucker und dem Vanillinzucker hell- cremig aufschlagen.

Den noch warmen Limettensaft kräftig unter die Eiercreme schlagen.

Die Creme für etwa 15 Minuten kalt stellen, bis sie zu gelieren beginnt.

Eiweiß und Sahne getrennt steif schlagen und vorsichtig unter die Limettencreme heben.

Die Creme in Portionsschälchen geben und darin mindestens zwei Stunden zugedeckt im Kühlschrank gelieren lassen.

Zum Servieren die Creme mit der in Streifen abgezogenen Limettenschale sowie der Zitronenmelisse garnieren.

Limettensorbet

Zutaten:

500 g Zucker
1/2 Fl. Weisswein
1/2 l Limettensaft
1 El. Glukosesirup
1/2 l Wasser

Zubereitung:

Zucker, Weisswein, Limettensaft, Glukosesirup und Wasser mischen.

Lindenblüten-Weincreme mit Beeren

Zutaten:

3 dl Weisswein
1 Handvoll Lindenblüten; (*)
4 Eigelbe
2 Eier
150 g Zucker
3 El. Honig
2 Zitronen; Saft
3 Scheibe Gelatine
5 dl Sahne; steifgeschlagen
200 g Beeren;
(Himbeeren,
Heidelbeeren,
Walderdbeeren,
Johannisbeeren)

Zubereitung:

(*) frische Lindenblüten, falls getrocknet etwa 2/3 der Menge nehmen.

Den Wein mit den Lindenblüten aufkochen und zugedeckt 10 Minuten ziehen lassen, anschliessend die Lindenblüten entfernen.

Eigelb, Eier, Zucker, Honig und Zitronensaft mit dem aromatisierten Wein in einer Schüssel im Wasserbad bei nicht zu grosser Hitze schaumig schlagen.

Die in kaltem Wasser eingeweichten und ausgepressten Gelatineblätter unter die noch warme Schaumcreme mischen. Die Creme kaltschlagen.

Die Schlagsahne mit den Beeren (einige für die Garnitur aufbewahren) kurz vor dem Eindicken der Creme unterheben. Die Creme in passende Gläser füllen, kalt stellen und vor dem Auftragen mit Beeren ausgarnieren

Lindenblütentarte

Zutaten:

MUERBETEIG:

180 g Mehl
100 g Butter; (1)
1 Spur Salz
50 g Zucker
2 El. ; Wasser, vielleicht mehr

FUELLUNG:

100 g Butter; (2), flüssig
2 Zitronen; Saft
1 Orange; Saft
1 Handvoll Lindenblüten; (*)
-- ODER
8 Lindenblüten-Teebeutel
50 g Honig
150 g Puderzucker
5 Eier

Zubereitung:

(*) frische Lindenblüten: falls getrocknet, die Menge auf 2/3 reduzieren.

Das Mehl zu einem Kranz formen, Zucker und Salz darüberstreuen, die Butter (1) in Flocken dazugeben und das Ganze verreiben.

Zuletzt das Wasser beifügen und schnell zu einem Teig wirken. Diesen in einer Klarsichtfolie einwickeln an der Kühle 1 Stunde ruhen lassen.

Die Butter (2) verflüssigen und leicht erwärmen. Die Lindenblüten oder die Teebeutel hineingeben und an der Wärme 30 Minuten ziehen lassen.

Die übrigen Zutaten in die abgekühlte, leicht stockende Butter geben, gut aufrühren und nochmals 1 Stunde ziehen lassen.

Ein Kuchenblech dünn mit Mürbeteig auslegen, mit einer Gabel mehrmals einstechen und mit Mehl bestäuben. Das Mehl mit einer Mehlbürste auswischen.

Die Füllung abseihen und auf den Teig giessen.

Im vorgeheizten Backofen auf der zweituntersten Rille bei 160 Grad 35 bis 40 Minuten backen.

Diese Tarte schmeckt auch mit Minze oder Basilikum ausgezeichnet. Anstelle der Lindenblüten nehmen Sie 20 Minzeblätter oder 8 Basilikumblätter (bezogen auf 6 servings).

Linzer Gebäck

Zutaten:

150 g Haselnüsse

Teig:

150 g Vollkorn-Weizenmehl

100 g Honig

150 g Butter

1 Ei

1 1/2 El. Carob

Zimt

Nelken

Füllung:

30 g Butter

30 g Fein geriebene Haselnüsse

20 g Honig

Zubereitung:

Haselnüsse fein mahlen, mit Mehl, Butter, Honig, Ei, Carob, Zimt und Nelken zu einem Teig verkneten. Einige Stunden kühl stellen, dann auswellen und kleine Kekse ausstechen. Im vorgeheizten Backofen bei 175 Grad C 10-15 Minuten ausbacken.

Für die Füllung die entsprechenden Zutaten verrühren. Jeweils 1 Tl. der Masse auf einen Keks streichen und mit einem zweiten Keks bedecken.

Linzer Gebäck I

Zutaten:

150 g Haselnüsse
150 g Vollkorn-Weizenmehl
150 g Butter
100 g Honig
1 Ei
1-2 El. Carob
Zimt
Nelken
30 g Butter
30 g Fein geriebene Haselnüsse
20 g Honig

Zubereitung:

Haselnüsse fein mahlen, mit Mehl, Butter, Honig, Ei, Carob, Zimt und Nelken zu einem Teig verkneten. Einige Stunden kühl stellen, dann auswellen und kleine Kekse ausstechen. Im vorgeheizten Ofen bei 175 Grad 10 bis 15 Minuten ausbacken. Für die Füllung die Zutaten verrühren (30 g Butter, 30 g Haselnüsse, 20 g Honig). Jeweils 1 Tl. der Masse auf einen Keks streichen und mit einem zweiten Keks bedecken. Aus: Gong: Vollwert-Rezept der Woche

Linzer Herzen

Zutaten:

Für ca. 35 Stück:
300 g Mehl
150 g Puderzucker
1 Pk. Vanillinzucker
1 Prise Salz
200 g Butter
3 Eigelbe
2 El. gehackte Mandeln
100 g Himbeergelee

Zubereitung:

Mehl, 120 g Puderzucker, Vanillinzucker, Salz, Fett und 2 Eigelbe mit dem Knethaken des Handrührgerätes zu einem glatten Teig verkneten. In Folie gewickelt eine Stunde kühl stellen.

Backofen auf 200°C vorheizen. Teig auf einer bemehlten Fläche 3mm dick ausrollen. Große Herzen ausstechen. Aus der Hälfte der Herzen nochmals kleine Herzen ausstechen. Herzoberteile mit Eigelb bestreichen, mit Mandeln bestreuen. Auf ein Blech mit Backpapier legen, zehn Minuten backen. Die Herzunterteile noch warm mit Gelee bestreichen. Die ausgestochenen Herzen mit Puderzucker bestreuen und darauf setzen.

Linzer Kolatschen

Zutaten:

140 g Zucker
140 g Butter oder Margarine
100 g Butterschmalz
3 Eigelb
abgeriebene Schale einer Zitrone
270 g Mehl
4 El. Paniermehl
Mehl zum Bestäuben
450 g Johannisbeergelee
Puderzucker

Zubereitung:

In einer Schüssel Zucker, Butter oder Margarine und Butterschmalz schaumig rühren. Eigelb und Zitronenschale dazugeben. Mehl und Paniermehl unterrühren. Alles gut vermischen. Ein Backblech mit Mehl bestäuben. Aus dem Teig kirschgrosse Kugeln formen. Auf das Blech legen. In die Kugeln mit einem Kochlöffelstiel eine Vertiefung (nicht zu tief) drücken. Diese mit dem Johannisbeergelee füllen. Die Plätzchen in den auf 200 Grad vorgeheizten Backofen schieben und in 20 Minuten hellgelb backen. Nach dem Erkalten mit Puderzucker bestäuben.

Linzer Kuchen aus Vollkornmehl

Zutaten:

Teig:

250 g Mandeln; gemahlen
200 g Weizenvollkornmehl
1 1/3 Tl. Kakao
1 Tl. Zimt gemahlen
2 Spur Vanille
1 Spur Nelke gemahlen
2 Eier; getrennt, evtl. mehr
250 g Butter
200 g Honig

Belag:

1 Eigelb
200 g Pflaumen-Dattelmus; ohne
- Zucker

Zubereitung:

Mandeln, Mehl, Kakao, Zimt, Vanille und Nelkenpulver vermengen, in der Mitte eine kleine Mulde eindrücken, die Eigelb in die Mitte geben, Butter in Flöckchen auf den Rand setzen, Honig dazugeben und alles rasch zu einem Teig verkneten. Das Eiweiss zu Schnee schlagen und untermengen.

Den Teig zugedeckt im Kühlschrank ruhen lassen.

2/3 des Teiges auswellen und in eine gut gefettete Springform legen, dabei sollte ein 2 cm hoher Rand entstehen.

Das Pflaumen-Dattelmus auf den Teigboden streichen. Den restlichen Teig in eine Spritztuelle füllen und gitterartig auf die Füllung spritzen. Mit Eigelb bestreichen und im vorgeheizten Ofen bei 180 °C ca. eine Stunde backen.

Linzer Teeplätzchen

Zutaten:

250 g Mehl
150 g Butter oder Margarine
2 Tl. flüssiger Süßstoff
2 Eigelb
100 g gemahlene Mandeln
abger. Schale einer unbehandelten Zitrone
100 g Diät-Erdbeerkonfitüre

Zubereitung:

Mehl auf eine Arbeitsfläche geben. Kühles Fett in Flöckchen, Süßstoff, Eigelb, gemahlene Mandeln und Zitronenschale verarbeiten. In Frischhaltefolie wickeln und ca. 30 min. kühl stellen. Dann den Mürbeteig auf einem bemehlten Backbrett messerrückendick ausrollen. Plätzchen ausstechen und auf ein gefettetes Backblech legen. Im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 200 Grad/Gasherd: Stufe 3) ca. 10 min. backen. Hälfte der Plätzchen mit der Konfitüre bestreichen und die anderen Plätzchen daraufsetzen.

Das Rezept enthält 12040 Joule/2860 Kalorien, 19 1/2 BE.+
Für Diabetiker geeignet.

Linzer Teeplätzchen I

Zutaten:

250 g Mehl
150 g Butter; oder Margarine
2 Tl. Flüssiger Süsstoff
2 Eigelb
100 g Mandeln; gemahlen
1 Zitrone; abgeriebene Schale
100 g Diät-Erdbeerkonfitüre

Zubereitung:

Mehl auf eine Arbeitsfläche geben. Kühles Fett in Flöckchen, Süsstoff, Eigelb, gemahlene Mandeln und Zitronenschale verarbeiten. In Frischhaltefolie wickeln und ca. 30 min. kühl stellen.

Dann den Mürbeteig auf einem bemehlten Backbrett messerrückendick ausrollen. Plätzchen ausstechen und auf ein gefettetes Backblech legen. Im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 200 °C/Gasherd: Stufe 3) ca. 10 min. backen.

Die Hälfte der Plätzchen mit der Konfitüre bestreichen und die anderen Plätzchen daraufsetzen.

Das Rezept enthält 12040 kJ/2860 kcal, 19 1/2 Be. Für Diabetiker geeignet.

Linzer Törtchen

Zutaten:

200 g Mehl
1 Tl Backpulver
100 g Zucker
1 P Vanillezucker
1 Prise Zimt
1 Prise Nelkenpulver
2 Tropfen Bittermandel
100 g Mandeln
1 Ei
125 g Butter
150 g Himbeergelee

Zubereitung:

Aus den Zutaten einen Knetteig zubereiten und ca. 30 Minuten abgedeckt kalt stellen. Mit ca. 2/3 des Teiges 12 gefettete Förmchen auslegen und mit Himbeergelee bestreichen. Den restlichen Teig zwischen Klarsichtfolie ausrollen und mit dem Teigrädchen in schmale Streifen schneiden. Die Törtchen mit den Streifen gitterförmig belegen. Bei 175° ca. 30 Minuten backen.

Linzer Törtchen II

Zutaten:

170 g Butter oder Margarine
100 g Zucker
100 g Brauner Zucker
1 Ei
1 Tl. Vanillinzucker
1 Tl. Zimt
200 g Mehl
1 Tl. Backpulver
140 g Zarte Haferflocken
75 g Walnusskerne
50 g Gehackte Kuvertüre

Zubereitung:

c

Linzer Törtchen I

Zutaten:

170 g Butter oder Margarine
100 g Zucker
100 g Brauner Zucker
1 Ei
1 Tl. Vanillinzucker
1 Tl. Zimt
200 g Mehl
1 Tl. Backpulver
140 g Zarte Haferflocken
75 g Walnusskerne
50 g Gehackte Kuvertüre

Zubereitung:

c

Linzer Torte I

Zutaten:

250 g Mehl
250 g Mandeln, abgezogen, gerieben
250 g kalte Butter, in Stücken
1-2 Eier
250 g Zucker
1 TL Kirschwasser
1 Prise gemahlene Nelken
1 EL gemahlener Zimt
1-2 Zitrone, Schale abgerieben
1 EL Kakao
100 g Himbeermarmelade
1 Eigelb, leicht geschlagen

Zubereitung:

Mehl auf ein Backbrett sieben, die übrigen Zutaten außer Marmelade und Eigelb dazugeben und mit den Händen rasch zu einem glatten Teig verarbeiten. 1 Stunde kalt stellen. 2/3 des Teiges ausrollen und damit eine gefettete Springform auslegen. Mit Marmelade bestreichen. Den restlichen Teig ausrollen und in Streifen schneiden. Aus den Streifen einen Rand formen und ein Gitter auf die Marmelade legen. Rand und Gitter mit geschlagenem Eigelb bestreichen und den Kuchen im vorgeheizten Ofen bei 180 Grad etwa 35 Minuten backen, bis er hellbraun ist. Warm oder kalt servieren.

Linzerbäckerei

Zutaten:

Zutaten:

200 g Mehl

150 g Zucker

1 Ei

150 g Butter

60 g Nüsse

1 Kl. Backpulver

2 El. Milch

Zimt

Zitronenschale

Neugewürz

Zubereitung:

Butter wird mit Mehl abgebröseln und mit den übrigen Zutaten gemischt und geknetet. Mit 3/4 Teil des Teiges belegt man den Boden einer befetteten Form, streicht Ribiselmarmelade darauf, macht vom restlichen Teig ein Gitter darüber und bäckt bei mässiger Hitze ca. 3/4 Stunden.

Es kann auch die doppelte Menge genommen werden und auf ein Backblech gelegt werden.

Linzertorte

Zutaten:

400 g Mehl
300 g geriebene Mandeln
250 g Butter
20 g Zucker
1 Ei
1/2 Tl. Nelkenpulver
1 Tl. Zimt
Saft und Schale einer halben Zitrone
Oblaten von 8 - 10 cm Durchmesser oder
1 grosse Tortenoblate
375-400 g dicke rote unpassierte
Johannisbeermarmelade
1 Eigelb
40 g ungehobelte oder gestiftelte Mandeln

Zubereitung:

Mehl mit geriebenen Mandeln, Butterflocken, Zucker, Ei, Nelken, Zimt, Saft und Zitronenschale zu einem glatten Teig verkneten. Im Kühlschrank eine Stunde ruhenlassen. 2/3 dieses Teiges auf den Boden einer Springform (24 bis 26 Zentimeter Durchmesser) drücken. Teigmitte mit Oblaten belegen. Zwei Fingerbreit vom Rand freilassen. Marmelade in die Mitte auf die Oblaten füllen.

Aus dem restlichen Teig zehn dünne Rollen und eine lange dicke Rolle formen. Dünne Rollen gitterförmig über den Tortenboden legen. Dicke Rolle als Rand in die Form geben, mit den Zinken einer Gabel etwas verzieren. Teigrand und Gitter mit verquirltem Eigelb verstreichen. Mandelsplitter oder Stifte auf die Torte streuen. Im vorgeheizten Ofen 30 Minuten bei 185 Grad weiterbacken. Wird die Torte oben zu schnell braun, mit Pergamentpapier abdecken.

Lippischer Pickert

Zutaten:

375 g Kartoffeln
250 g Mehl
1/2 Tl. Salz
20 g Hefe
2 kleine Eier
60 g Rosinen
1 Tl. Öl
Zitronensaft
Fett zum Braten

Zubereitung:

Die Kartoffeln schälen, reiben und mit ein paar Tropfen Zitronensaft verrühren. Eier und krümelige Hefe zugeben, Rosinen, Mehl und Öl unterrühren. Den Teig an einem warmen Ort gehen lassen und nochmals durchrühren. In einer Pfanne Fett erhitzen, mit einem nassen Esslöffel Teighäufchen abstechen und in der Pfanne zu Piätzchen formen. Bei mittlerer Hitze von jeder Seite etwa 4 Min. backen. Nach Belieben mit Puderzucker bestreuen und mit Marmelade oder Butter servieren.

Aus: Bäckerblume 43/93 06.11.1993

Lippischer Pickert I

Zutaten:

375 g Kartoffeln
250 g Mehl
1/2 Tl. Salz
20 g Hefe
2 kleine Eier
60 g Rosinen
1 Tl. Öl
Zitronensaft
Fett; zum Braten

Zubereitung:

Die Kartoffeln schälen, reiben und mit ein paar Tropfen Zitronensaft verrühren. Eier und krümelige Hefe zugeben, Rosinen, Mehl und Öl unterrühren. Den Teig an einem warmen Ort gehen lassen und nochmals durchrühren. In einer Pfanne Fett erhitzen, mit einem nassen Esslöffel Teighäufchen abstechen und in der Pfanne zu Plätzchen formen.

Bei mittlerer Hitze von jeder Seite etwa 4 Min. backen.

Nach Belieben mit Puderzucker bestreuen und mit Marmelade oder Butter servieren.

Litschigratin

Zutaten:

28 Litschis
150 ml Orangensaft
1 Zitrone; Saft
2 El. Zucker
2 Orangen

Creme:

300 ml Milch
1/2 Vanillestange
3 Eier
60 g Zucker
15 g Puddingpulver
1 Spur Salz

Zum Gratinieren:

Puderzucker

Zubereitung:

Die Litschis schälen, halbieren und entkernen. Den Orangensaft mit dem Zitronensaft und dem Zucker aufkochen. Die Litschis zufügen und 1 bis 2 Minuten kochen, dann abkühlen lassen. Gut abtropfen lassen.

Die Orangen mit einem scharfen Messer schälen und die Schnitze zwischen den Trennwänden herausschneiden.

Die Milch mit der aufgeschlitzten Vanillestange aufkochen. Die Eigelbe mit der Hälfte des Zuckers und dem Puddingpulver verrühren. Die Eiweisse mit dem restlichen Zucker und dem Salz zu cremigem Schnee schlagen.

Die kochende Milch langsam, unter ständigem Rühren auf die Eigelbmasse giessen. Zurück in die Pfanne geben und unter stetem Rühren bis kurz vor dem Kochen kräftig durchkochen. Den Eischnee nach und nach unter die kochendheisse Creme heben.

Die Creme auf Schalen verteilen, die Früchte darauflegen und dünn mit Puderzucker bestäuben. Sofort unter der vorgeheizten Grillschlange bei 250 °C gratinieren, bis sich die Creme goldbraun verfärbt. Sofort servieren.

Londoner Schnitten

Zutaten:

Für den Teig:

300 g Mehl

150 g Margarine

3 Eigelb

120 g Zucker

1 Pk. Vanillezucker

Für den Belag:

200 g Haselnüsse

200 g Zucker

3 Eiweiss

1 Glas Johannisbeermarmelade

Zubereitung:

Aus den Zutaten für den Teig einen Knetteig zubereiten, etwas ruhen lassen, auf einem gefetteten Blech auswellen.

Für die Masse zum Bestreichen das Eiweiss zu Schnee schlagen, Zucker und Haselnüsse zugeben.

Auf Knetteig dünn Johannisbeermarmelade streichen, Haselnussmasse darüberstreichen, evtl. mit nassem Messer.

Bei 175 Grad backen.

Quelle: Mami :-)

Lori's Apple Pie

Zutaten:

200 g Mehl (1)
50 g Zucker
100 g Butter
2 Eigelb
2 Eiweiss
1 kg Kochäpfel
1 Tl. Zimt, gemahlen
1 1/2 Tl. Mehl (2)
85 g Sultaninen

Zubereitung:

Mehl (1) und Zucker miteinander vermischen, Butter - in Stückchen geschnitten - zugeben, mit den Fingern gut verreiben, muss wie grober Gries aussehen. Eigelb zugeben, zusammenfügen und nur leicht kneten. Etwa eine Stunde kühlstellen.

Äpfel schälen, putzen, in dünne Scheiben schneiden.

Teig möglichst dünn auswallen, die ausgebutterte Form damit auskleiden (Teig für den Deckel zurückbehalten).

Mehl (2) mit dem Zimt vermischen, ein Teil davon auf den Teigboden streuen. Ein Teil der Sultaninen darauf verteilen. Mit einer Schicht Äpfelscheiben bedecken. Wieder mit etwas Mehl-Zimt und mit Sultaninen bestreuen, eine Schicht Äpfelscheiben legen, usw., bis die Äpfelscheiben verbraucht sind (nicht wundern, wenn die Pieform überfüllt ist: es muss so sein, da der Pie beim Backen etwas zusammenfällt!).

Der restliche Teig dünn auswallen, in Streifen schneiden und damit den Pie gitterartig bedecken. Eiweiss leicht schlagen, darüber giessen (um die Teigstreifen miteinander zu verbinden und die 'Löcher' zu stopfen).

Im auf 190 °C vorgewärmten Ofen während 45 bis 60 Minuten backen (d.h. bis der Teig goldbraun und die Äpfel weich werden: mit einer Nadel prüfen). Anschliessend 10 bis 15 Minuten stehen lassen.

Und hier die schwierigste Operation: vorsichtig aus der Pieform herausnehmen und in Scheiben schneiden.

Mit Rahm oder einer hausgemachten Creme servieren.

Nach: Felicity & Roald Dahl, Memories with food at Gipsy House, Viking/Penguin 1991, ISBN 0-670-83462-9

26.11.1993

Losekuchen (Werra)

Zutaten:

1 kg Brotteig; (Sauerteig)
1/2 l Milch
Zucker
3 El. Mehl
1 kg mürbe Äpfel
750 g Schmand
1 Ei
Zimt
Sahne

Zubereitung:

Teig auswellen und mit der Gabel einstechen, um Blasen zu vermeiden. Milch aufkochen, mit Mehl und etwas Wasser verrühren. Teig mit dem Mehlbrei bedecken. Die geschälten, in Bröckchen geschnittenen, über Nacht gezuckerten Äpfel darauf verteilen. Schmand, Ei, Zimt und Sahne vermischen und den Kuchen damit bedecken.

Bei 200 Grad 1/2 Std. backen.

Löwenzahnhonig (Hummelhonig)

Zutaten:

200 Löwenzahnblüten
1 l ;Wasser
1 kg Zucker
4 El. Zitronensaft

Zubereitung:

Die Löwenzahnblüten etwas ausschütteln, damit die evtl. darin sitzenden Käfer herausfallen. Das Wasser mit den Blüten 15 Minuten kochen, auf ein Sieb schütten, etwas ausdrücken. Den aufgefangenen Saft mit Zucker und Zitronensaft 15 Minuten sprudelnd kochen lassen, Gelierprobe machen, sofort in Gläser füllen und verschliessen.

Lowzina b'Shakar

Zutaten:

150 g Mandeln (gemahlen, abgezogen)
250 g Butter
1/8 l Wasser
0,5 TL Zitronensaft
1 TL Rosenwasser
etwas Kardamon

Zubereitung:

Dieses Konfekt wird meist zu Hochzeiten hergestellt und mit Blattgold bedeckt. Die Familie der Braut schickt es als Geschenk an Verwandte und Freunde (Baghdad).

Den Zucker und das Wasser verrühren und 7 bis 8 Minuten bei etwa 106°C kochen. Den Zitronensaft dazugeben und 1 bis 2 Minuten weit erkochen. Das Rosenwasser hinzufügen und den Sirup wieder zum Kochen bringen. Den Topf von der Kochstelle nehmen und mit einem Holzlöffel rühren, bis der Sirup fast kalt ist. Etwas Kardamon und 100 g gemahlener Mandeln hinzufügen. Weiterrühren, bis die Masse weiß wird. Eine Prise gemahlener Kardamon mit dem Rest der gemahlener Mandeln vermischen und etwa die Hälfte davon in einer dünnen Schicht auf ein Tablett streuen. Die Sirup-Mandel-Masse auf diese Schicht geben. Den Rest der Mischung aus Mandeln und Kardamon nach und nach darüberstreuen und zu einer ca. 1 cm dicken Schicht flachklopfen. Etwa 5 Minuten abkühlen lassen, dann in etwa 2,5 große Rauten scheiden.

Das Konfekt in eine luftdicht schließende Blechdose legen und in den Kühlschrank stellen, damit es weich bleibt und sein Aroma behält.

Lübecker Kokosmakronen

Zutaten:

170 g Kokosraspeln
5 Eiweiss
400 g Marzipan-Rohmasse
250 g Puderzucker
1/2 Zitrone; abgeriebene Schale
2 El. Rum
Zucker; zum Bestreuen

ZUM GARNIEREN:

Kuvertüre

Zubereitung:

Kokosraspeln in einer Pfanne ohne Fett anrösten.

Eiweiss steif schlagen. Marzipan-Rohmasse zwischen den Händen zerbröckeln, mit der Hälfte des gesiebten Puderzuckers mischen und unter den Eischnee rühren. Die Kokosraspeln, restlichen Puderzucker, Zitronenschale und Rum zufügen, alles zu einem zähflüssigen Teig verarbeiten.

Masse in einem Spritzbeutel mit sternförmiger Lochtülle füllen und walnussgrosse Teighäufchen auf ein gefettetes Blech spritzen. Mit Zucker bestreuen und im auf 160 Grad vorgeheizten Ofen ca. 20 Minuten backen.

Zur Hälfte in geschmolzenen Kuvertüre tauchen und trocken lassen.

Lübecker Leckerli

Zutaten:

Teig:

250 g Butter
100 g Puderzucker
1 Päckchen Vanillinzucker
250 g Speisestärke
75 g Mehl
30 g Kakao
1 Msp. Lebkuchengewürz

Füllung:

150 g Marzipanrohmasse
75 g Puderzucker
1 Eigelb

Guß:

200 g Puderzucker
6 bis 7 EL Rum

Zum Garnieren:

Walnußkerne

Zubereitung:

Aus den angegebenen Zutaten einen Knetteig bereiten, zu Rollen von etwa 2 cm o formen und etwa 30 Minuten kühl stellen.

Rollen in etwa 1 cm dicke Scheiben schneiden. Marzipanrohmasse mit Puderzucker und Eigelb verrühren, zu kleinen Kugeln formen und auf die Teigscheiben legen. Teig darüber zusammenziehen, zu Kugeln formen, auf ein mit Backpapier belegtes Backblech geben und in den vorgeheizten Backofen setzen. E: Mitte. T: 200 °C /15 bis 20 Minuten.

Puderzucker mit Rum verrühren und die ausgekühlten Leckerli damit überziehen. Mit Walnüssen garnieren.

Luftiger Zitronenquark auf Erdbeerpüree

Zutaten:

250 g Sahnequark
150 g Zucker
2 EL Zitronensaft
130 g geschlagene Sahne
200 g Erdbeeren mit Puderzucker püriert
ein paar halbierte Erdbeeren
1 Sträußchen Minze

Zubereitung:

Sahnequark mit Zucker und Zitronensaft glattrühren, die geschlagene Sahne unterheben und mit dem Erdbeerpüree hübsch auf mit Puderzucker bestreuten Tellern anrichten. Mit den halbierten Erdbeeren und Minze garniert servieren.

Lusikkaleivät Löffelgebäck

Zutaten:

200 g Butter
125 g Zucker
2 Tl Vanillezucker
250 g Weizenmehl
1 Tl Soda

Zubereitung:

1. Die Butter bräunen, in eine Schüssel geben und den Zucker einrühren. Nicht schaumig werden lassen.
2. Die übrigen Zutaten vermengen, hinzugeben und den Teig ausarbeiten.
3. Mit einem Teelöffel Teigstücke formen und auf ein gefettetes Backblech setzen.
4. Bei 200° hellbraun backen. Abkühlen lassen.
5. Je zwei Stücke mit etwas Marmelade zusammendrücken. Beachten Sie, daß dieses Gebäck sehr mürbe ist.

Lussekater, Lucys Katzen

Zutaten:

1 g Safran
1 Tl. Zucker; (1)
50 g Hefe
150 g Butter
5 dl Milch
1 Tl. Salz
150 g Zucker; (2)
1500 g Mehl
100 g Rosinen
1 Ei

Zubereitung:

Zuerst den Safran mit dem Zucker (1) in einem Mörser zerstoßen. Milch in einem Topf erwärmen und die Butter darin schmelzen.

Die Hefe in eine Schüssel bröckeln und die warme Butter-Milch-Mischung darübergießen und dabei verrühren. Die Zucker-Safran-Mischung ebenfalls unterrühren. Ein Teil des Mehls auch dazurühren.

Dazu wird jetzt das Salz, der Zucker (2) und das restliche Mehl reingerührt bis sich der entstehende Teig von der Wand der Schüssel löst. Jetzt darf der Teig an einem warmen Ort zugedeckt für eine halbe Stunde ruhen.

Danach wird der aufgegangene Teig nochmals auf bemehlter Arbeitsfläche durchgeknetet, bis er schön geschmeidig ist. Nun den Teig halbieren, die entstandenen Hälften vierteln und die so entstandenen Viertel nochmals vierteln oder sechsteln ;-)

Aus den entstanden Teigstücke fingerdicke Röllchen formen, deren Enden dann so einrollen, daß ein "S" mit Kringeln entsteht. In den Kringel kommt dann eine Rosine. Wer mag kann auch zwei dieser "S" kreuzweise übereinander legen.

Die Gebäckstücke nun auf ein gefettetes Backblech legen und zugedeckt nochmals eine halbe Stunde gehen lassen. Anschließend werden Sie mit dem verquirlten Ei bepinselt und kommen für 10 Minuten in den auf 225 Grad vorgeheizten Ofen.

Traditionell werden sie mit weißen Mandeln, Rosinen und heißem gewürztem Rotwein gegessen.

Luxemburgerli (hell und dunkel)

Zutaten:

Teig:

4 Eiweiß

175 g Zucker

50 g geschälte, gemahlene Mandeln

1 Päckchen Vanillezucker

1 gestrichener El. Kakao

Zum Füllen:

100 g Butter

50 g Puderzucker

2 Eigelb

50 g Vollmilchkuvertüre

Saft und Schale

einer halben unbehandelten Limette

Zum Verzieren:

Kakao

50 g Puderzucker

1 Tl. Eiweiß

Lebensmittelfarbe

Zubereitung:

Eiweiß steif schlagen und den Zucker nach und nach einrieseln lassen. Mandeln und Vanillezucker unterheben, Masse halbieren und unter eine Hälfte Kakao mischen. Ein Blech mit Backpapier auslegen. Massen jeweils in einen Spritzbeutel mit Lochtülle Größe 4 füllen und damit Tupfen auf das Backblech spritzen. Plätzchen im Backofen bei 75 Grad (Ober- und Unterhitze, keine Heißluft!) etwa 2 Stunden trocknen und dabei die Backofentür etwas geöffnet lassen (Kochlöffelstiel dazwischenklemmen).

Für die Füllung die Butter cremig rühren. Puderzucker sieben und mit Eigelb unter die Butter rühren. Creme halbieren. Kuvertüre im warmen Wasserbad schmelzen und unter eine Cremehälfte mischen. Limettensaft samt Schale unter die zweite Cremehälfte mengen. Dunkle Luxemburgerli mit Schokocreme zusammensetzen, mit Kakao bestäuben. Die hellen mit Limettencreme füllen, Puderzucker mit Eiweiß und Speisefarbe verrühren, Plätzchen damit verzieren.

Luzerner Birnenwecken

Zutaten:

500 g Blätterteig
-- oder geriebener Teig
-- siehe Grundrezept
1 kg gedörrte Birnen
300 g gedörrte Zwetschgen
100 g Feigen
200 g Baumnüsse, grob gehackt
100 g Rosinen
150 g Zucker
1 El. Zimt
1/2 Tl. Anis
1/4 Tl. Nelkenpulver
6 El. Traesch (Obstbrandwein)
-- oder Kirschwasser
1 Eiweiß
1 Eigelb

Zubereitung:

Die gedörrten Früchte während mindestens 12 Stunden in kaltem Wasser einweichen, danach 30 Minuten im Einweichwasser kochen, abgießen und gut abtropfen lassen.

Stiele und Zwetschgensteine entfernen, alle Früchte fein hacken. Zucker, Traesch, Nüsse und Gewürze der Masse beifügen und gut mischen.

Den Teig zu einem Rechteck 3mm dick auswallen. Die Masse etwa 1cm dick darauf verteilen, bis 2cm an den Rand. Den Rand auf die Masse zurücklegen, den Teig zusammenrollen und ein flaches Rechteck formen. Die beiden Enden schließen und mit Eiweiß zusammenkleben. Die Oberfläche mit dem Eigelb bestreichen und mehrmals mit einer Gabel einstechen.

Den Wecken bei 180 Grad im vorgeheizten Backofen etwa 30 bis 40 Minuten backen.

Luzerner Lebkuchen

Zutaten:

250 ml Rahm
5 El. Honig
150 g Zucker
2 El. Zitronat
2 El. Orangeat
1/2 Tl. Zimt; gemahlen
1/2 Tl. Anis; gemahlen
1 Prise Nelken; gemahlen
1 Prise Muskat; gemahlen
1 Spur ;Salz
500 g Mehl
1 Tl. Backpulver
250 ml Milch
Honig; zum Bestreichen

Zubereitung:

Man schlägt den Rahm halbsteif und mischt den Bienenhonig, den Zucker, Zitronat, Orangeat, Anis, Zimt, Nelken und Muskat, sowie Salz darunter. Separat wird das Mehl abgeseibt und mit dem Backpulver vermengt und in den Rahmteig eingerührt. Schliesslich rührt man die leicht erwärmte Milch ein, so dass ein dickflüssiger Teig entsteht.

Diese Masse gibt man nun in eine bebutterte Springform und backt sie etwa 45 bis 60 Minuten im mittelheissen Ofen (ca. 200 Grad).

Solange die Oberfläche des Lebkuchens noch heiss ist, bestreicht man sie mit Bienenhonig, damit der Lebkuchen schön glänzend wird.

Madeira Cake

Zutaten:

250 g Butter
220 g Zucker
5 Eier
1 Tl. abger. Zitronenschale
200 g Mehl
1 Tl. Backpulver
1 El. Zitronat
1 El. Zucker
Fett und Mehl für die Backform

Zubereitung:

Butter, Zucker, Eier und Zitronenschale mit dem Handrührgerät schaumig rühren, Mehl und Backpulver unterrühren. Eine längliche Kastenform (ca. 22 cm lang) gut ausfetten, mit Mehl bestäuben. Den Teig hineinfüllen, glattstreichen, mit Zitronat bestreuen, backen.

Schaltung:

170 - 190°C, 1 . Schiebeleiste v.u.

170 - 190°C, Umluftbackofen

60 - 65 Minuten

Nach 20 Min. Backzeit den Kuchen mit 1 El. Zucker bestreuen. Madeira-Kuchen wird zum Nachmittagstee gereicht. Sein Name erklärt sich aus der Tradition, ihn zu einem Glas Madeira zu servieren.

52 g Eiweiß, 232 g Fett, 380 g Kohlenhydrate, 16560 kJ, 3952 kcal.

Madeleine

Zutaten:

Zutaten:

4 Eier (getrennt)

150 g Puderzucker

125 g Butter

125 g Mehl

5 g Backpulver

Zitronenschale

Zubereitung:

Eigelb mit Puderzucker schaumig rühren. Weiche Butter zugeben, Mehl und Backpulver miteinander vermischen und vorsichtig unterrühren.

Madeleinformen fetten und Masse einfüllen. Goldbraun backen.

Tips: Kandierte Früchte oder Schokostreusel dazugeben!

Madeleines mit Honig und Thymian

Zutaten:

250 g Zucker
5 Eier
250 g Butter; weich
250 g Mehl
10 g Backpulver
4 El. Honig
2 Zweige frischer Thymian

Zubereitung:

Eier und Zucker schaumig schlagen, die lauwarmer Butter unterrühren, das mit Backpulver gemischte Mehl darübersieben, Honig und Thymianblättchen zufügen und unterheben.

Den Teig bis zu 3/4 Höhe in ausgebutterte Madeleine-Förmchen (höhere Tartelette-Förmchen gehen auch) füllen und etwa 15 Minuten im 180 °C heißen Ofen backen (Probe mit einem hölzernen Zahnstocher machen).

Madeleines-Rezept

Zutaten:

100 g geröstete, gemahlene Haselnüsse
3 Eier
150 g Butter
1 Ms Naturvanille
1 Prise Salz
125 g Honig
1 El Rum
(für Kinder nehme ich immer Apfel- oder Orangensaft
150 g Weizenvollkornmehl
1 gestrichener Tl Backpulver
Papierförmchen

Zubereitung:

Haselnüsse rösten

Den Backofen auf 200 Grad C vorheizen und erst wenn die Temperatur erreicht ist, die Haselnüsse auf einem ungefetteten Backblech einschieben und ca. 6 - 8 Minuten rösten. Die Schalen dann zwischen den Händen abreiben. Die ausgekühlten Haselnüsse mahlen.

Die Eier trennen. Die Butter schaumig rühren, abwechselnd Eigelb, Naturvanille, Salz und den Honig zugeben. Das Eiweiss zu steifen Schnee schlagen. Dann die Haselnüsse, Rum oder Saft, Eischnee und das mit Backpulver vermischte Weizenvollkornmehl unter die Schaummasse heben. Papierförmchen etwa zur Hälfte mit Teig füllen.

Im vorgeheizten Backofen bei 175 Grad C ca. 25 Minuten backen

Nach Belieben kann man die ausgekühlten Madeleines mit Schlagsahne verzieren oder durchschneiden und mit honiggesüßter Schlagsahne, oder Marmelade füllen.

Mafia Torte

Zutaten:

1 kg Rindergehacktes
5 ganze Eier
1 kleine Dose Erbsen
1 kleine Dose Pilze
5 El. Paniermehl
4 mittelgroße Zwiebeln
1 El. Senf
3 El. Schaschlik-Soße
1 Glas Tomatenpaprika
200 g gewürfelten Gouda
Salz
Pfeffer
Knoblauch
1 Glas Zigeuner-Soße
1 Becher Sahne

Zubereitung:

Alles außer der Zigeuner-Soße und der Sahne in eine gefettete Springform legen und bei 200°C 1 1/2 Std. backen.
Die Zigeuner-Soße mit der Sahne in einem Topf langsam erhitzen.

Mailänder Marzipangebäck

Zutaten:

250 g Margarine
250 g Zucker
2 Eier
2 cl Rosenwasser
125 g Marzipanmasse
500 g Mehl
1 Tl. Backpulver
100 g Schoko-Fettglasur
Walnushälften
Mandelhälften
Liebesperlen
Alufolie

Zubereitung:

Das weiche Fett mit Zucker, Eier und Rosenwasser vermengen. Zerkrümeltes Marzipan, gesiebtes Mehl und Backpulver dazugeben und rasch einen Mürbeteig kneten.

Zur Kugel formen, in Alufolie wickeln und 1 Stunde in den Kühlschrank legen.

Teig ca. 1/2 cm dünn ausrollen, verschiedene Formen ausstechen und auf ungefettetem Backblech im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad 7 bis 10 Minuten backen. Schoko-Glasur im Wasserbad auflösen und die Plätzchen damit überziehen. Mit Walnuss- und Mandelhälften bzw. Liebesperlen garnieren.

Insgesamt ca. 23209 kJ / 5526 kcal

Maisbrot (Namibia)

Zutaten:

200 g Maismehl
600 g Weizenmehl
1 Pk. Trockenhefe
;Salz
1 Spur ;Zucker
50 g Butter
1 Ei
2 dl Milch

Zubereitung:

Alle trockenen Zutaten mischen, mit Butter vermengen. Ei und Milch vermischen und dazugeben.

Teig von Hand gut kneten und so lange Milch zugeben bis ein fester Teig entsteht (wie Brotteig).

2 Stunden ruhen lassen.

Im Backofen bei mittlerer Hitze ca. 45 Minuten backen.

Maiskuchen mit Kirschen

Zutaten:

100 g Butter; weich
180 g Honig
3 Eier; getrennt
1 Tl. Zimt
1 Spur Nelken
100 g Mais; fein gemahlen
2 Tl. Backpulver
150 g Weizen; fein gemahlen
600 g Sauerkirschen; evtl. mehr

Für Die Form:

- Butter
40 g Mandeln; grob gehackt

Zubereitung:

Die Butter mit dem Honig und den Eigelben schaumig rühren. Den Zimt, die Nelken und das Maismehl dazugeben. Danach das mit dem Backpulver gemischte Weizenmehl unterrühren und den Teig 40 Minuten quellen lassen. Inzwischen die Kirschen entkernen und abtropfen lassen.

Die Springform einfetten und mit den Mandeln ausstreuen.

Die Eiweiße sehr steif schlagen und unter den Teig ziehen. Die Kirschen vorsichtig unterziehen. Die Masse in die Springform füllen und glatt streichen. Den Kuchen auf der untersten Leiste in den kalten Backofen schieben und bei 200 °C 45-50 Minuten backen.

Dann auf einem Kuchengitter auskühlen lassen und aus der Form nehmen.

Maiskuchen mit Kirschen

Zutaten:

100 g Butter; weich
180 g Honig
3 Eier; getrennt
1 Tl. Zimt
1 Spur Nelken
100 g Mais; fein gemahlen
2 Tl. Backpulver
150 g Weizen; fein gemahlen
600 g Sauerkirschen; evtl. mehr

Für Die Form:

- Butter
40 g Mandeln; grob gehackt

Zubereitung:

Die Butter mit dem Honig und den Eigelben schaumig rühren. Den Zimt, die Nelken und das Maismehl dazugeben. Danach das mit dem Backpulver gemischte Weizenmehl unterrühren und den Teig 40 Minuten quellen lassen. Inzwischen die Kirschen entkernen und abtropfen lassen.

Die Springform einfetten und mit den Mandeln ausstreuen.

Die Eiweiße sehr steif schlagen und unter den Teig ziehen. Die Kirschen vorsichtig unterziehen. Die Masse in die Springform füllen und glatt streichen. Den Kuchen auf der untersten Leiste in den kalten Backofen schieben und bei 200 °C 45-50 Minuten backen.

Dann auf einem Kuchengitter auskühlen lassen und aus der Form nehmen.

Maisplätzchen

Zutaten:

1 kl. Ds. Maiskörner (425g)
100 g Mehl
3 Eier
Salz
Pfeffer
Öl zum Braten

Zubereitung:

Alles miteinander gut durchmischen (Pürrierstab oder so) und in kleinen Portionen in heißes(!) Fett in eine Pfanne geben (neutrales Öl) . Wie der Name schon sagt, sollten die Dinger klein sein (5cm Durchmesser, grob geschätzt). Dies Rezept stammt aus dem Buch von P. u. J.-P. Häberlin und es ist so genial wie es einfach ist. Es stört nicht mal, daß der Mais aus der Dose kommt.

Maizopf mit Sauerampfer

Zutaten:

400 g Mehl
1/2 Tl. Salz
30 g Hefe
2 El. Zucker
1 1/2 dl Lauwarme Milch; 35 °C
-- Menge anpassen
50 g Flüssige Butter
1 Ei
Butter; für das Blech

Füllung:

500 g Magerquark
6 El. Griess
7 El. Zucker
1 Eigelb
1 Zitrone
-- Schale fein abgerieben
50 g Sauerampfer; in feine
-- Streifen geschnitten
1 Eiweiss; zum Bestreichen

Glasur:

3 El. Puderzucker
2 El. Zitronensaft

Zubereitung:

Das Mehl in eine Schüssel geben, Salz beifügen, gut vermischen. Die Hefe mit dem Zucker und der Milch verrühren. Zusammen mit der Butter und dem Ei zum Mehl geben. Alles zu einem glatten, elastischen Teig kneten. An einem warmen Ort um das Doppelte aufgehen lassen.

Für die Füllung alle Zutaten gut verrühren und 30 Minuten stehenlassen.

Den Teig nochmals gut durchkneten und in drei Portionen teilen. Jedes Teilstück zu einem Rechteck von etwa 20 x 30 cm auswallen.

Auf jeden Teigstreifen ein Drittel der Quarkfüllung geben und verstreichen. Die Teigränder mit Eiweiss bepinseln. Die Rechtecke sorgfältig einrollen. Die drei Teigstreifen, mit der Nahtstelle nach unten, vorsichtig zu einem Zopf flechten.

Den Zopf auf ein gut gebuttertes Blech legen und 30 Minuten gehen lassen.

Das Blech in den auf 200 °C vorgeheizten Ofen schieben und während 50 Minuten backen.

Puderzucker und Zitronensaft verrühren, den heissen Zopf damit bestreichen und auskühlen lassen.

Nach: Oskar Marti, Ein Poet am Herd, Frühling in der Küche, Hallwag, Bern, 1994, ISBN 3-444-10416-2

(22.04.94, Rene Gagnaux@2:301/212.19)

Maizopf mit Sauerampfer

Zutaten:

400 g Mehl
1/2 Tl. Salz
30 g Hefe
2 El. Zucker
1 1/2 dl Lauwarme Milch; 35 °C
-- Menge anpassen
50 g Flüssige Butter
1 Ei
Butter; für das Blech

Füllung:

500 g Magerquark
6 El. Griess
7 El. Zucker
1 Eigelb
1 Zitrone
-- Schale fein abgerieben
50 g Sauerampfer; in feine
-- Streifen geschnitten
1 Eiweiss; zum Bestreichen

Glasur:

3 El. Puderzucker
2 El. Zitronensaft

Zubereitung:

Das Mehl in eine Schüssel geben, Salz beifügen, gut vermischen. Die Hefe mit dem Zucker und der Milch verrühren. Zusammen mit der Butter und dem Ei zum Mehl geben. Alles zu einem glatten, elastischen Teig kneten. An einem warmen Ort um das Doppelte aufgehen lassen.

Für die Füllung alle Zutaten gut verrühren und 30 Minuten stehenlassen.

Den Teig nochmals gut durchkneten und in drei Portionen teilen. Jedes Teilstück zu einem Rechteck von etwa 20 x 30 cm auswallen.

Auf jeden Teigstreifen ein Drittel der Quarkfüllung geben und verstreichen. Die Teigränder mit Eiweiss bepinseln. Die Rechtecke sorgfältig einrollen. Die drei Teigstreifen, mit der Nahtstelle nach unten, vorsichtig zu einem Zopf flechten.

Den Zopf auf ein gut gebuttertes Blech legen und 30 Minuten gehen lassen.

Das Blech in den auf 200 °C vorgeheizten Ofen schieben und während 50 Minuten backen.

Puderrucker und Zitronensaft verrühren, den heissen Zopf damit bestreichen und auskühlen lassen.

Nach: Oskar Marti, Ein Poet am Herd, Frühling in der Küche, Hallwag, Bern, 1994, ISBN 3-444-10416-2

(22.04.94, Rene Gagnaux@2:301/212.19)

Makkaronipudding mit Birnen

Zutaten:

125 g Makkaroni
-in sehr kleine Stücke
-gebrochen
60 cl Milch
30 cl Sahne
100 g Zucker; braun
60 g Butter
1 El. Zitronenschale; gerieben
60 g Mandeln; gemahlen
2 Eier; getrennt
6 Dessertbirnen
-geschält + halbiert
-Kerngehäuse entfernt

Zubereitung:

Die Makkaroni in Salzwasser 10 Minuten garen. Abtropfen lassen und mit Milch und Sahne in einen Topf geben; 20 Minuten simmern lassen. Den Topf von der Kochstelle nehmen und die Mischung ein wenig abkühlen lassen.
Den Zucker hinzufügen und so lange rühren, bis er sich aufgelöst hat. Butter, Zitronenschale, Mandeln und Eigelb dazugeben. Das Eiweiss zu Schnee schlagen und behutsam die Mischung unterziehen.
Die Hälfte der Makkaronimischung in eine mit Butter ausgestrichene Form geben, dann die Birnenhälften darauf verteilen und zuletzt noch eine Schicht Makkaronimasse darauf geben.
Im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad ca. 30 Minuten überbacken.
Heiss servieren.

Makronen-Früchte-Lebkuchen

Zutaten:

750 g Mehl
150 g Honig
100 g Zuckersirup
100 g Rohrzucker
100 g Kristallzucker; (1)
2 El. Kristallzucker; (2)
160 g Geriebene Haselnüsse
70 g Geriebene Mandeln
50 g Orangeat; feingehackt
7 g Zimt
5 g Lebkuchengewürz
1 Spur Nelken
1/8 l Milch
1 Ei
1 Eidotter
20 g Amonium
15 g Hirschhornsalz

Für Die Makronenmasse:

200 g Marzipanrohmasse
100 g Kristallzucker
1 Unbehandelte Zitrone
1 Eiklar

Für Den Belag:

Kandierte Früchte
Getrocknete Früchte
Geschälte Mandeln
Walnüsse
Powidlmarmelade; oder
Marmelade; nach Geschmack
Couvertüre

Zubereitung:

Den Honig mit dem Kristallzucker (1) und dem Zuckersirup unter ständigem Rühren auf 60 Grad erhitzen. Im Wasserbad abkühlen lassen.

Ei und Eidotter mit dem Kristallzucker (2) schaumig rühren.

Mehl auf ein Brett häufen, in der Mitte eine Mulde formen. Haselnüsse, Mandeln und kleingehacktes Orangeat innen an den Rand begeben.

Hirschhornsalz und Amonium getrennt in warmem Wasser auflösen.

Die Gewürze in die Mulde geben, angewärmte Milch dazugeben und mit einem Schneebesen verrühren. Danach die aufgeschlagene Eimasse zufügen und vermischen.

Wenn die Treibmittel dazugegeben werden, immer getrennt in Wasser auflösen und auch getrennt begeben. Also zuerst zum Verkneten das ein Triebmittel, dann nach dem Verkneten das andere Triebmittel zugeben und nochmals verkneten.

Alle Zutaten nun zu einem Teig verkneten, etwas ausbreiten. Honiggemisch begeben und nochmals gut durchkneten. In Haushaltsfolie einschlagen und an einem kühlen Ort mindestens zwei Tage rasten lassen.

Teig halbieren und auf bemehlter Fläche ca. 4 mm stark ausrollen. Eine Hälfte mit runden, 6 cm großen Austechern, die andere Hälfte mit 7 cm großen ausstechen

Lebkuchen auf ein leicht gefettetes und mit Mehl leicht bestäubtes Backblech legen. Heizen Sie den Ofen auf 180 Grad vor.

Für die Makronenmasse verkneten Sie alle Zutaten mit dem Abrieb einer unbehandelten Zitrone zu einer streichfähigen Masse. Am besten erst mit der Hand, dann mit einem Schneebesen.

Die kleine Lebkuchenscheiben bestreichen Sie nun mit der Makronenmasse. Diese mit der Makronenmasse bestrichenen Lebkuchen kann man dann beliebig mit kandierten, getrockneten Früchten und Nüssen sowie geschälten Mandelhälften verzieren. Im Backrohr bei 180 Grad 20 Minuten backen.

Powidlmarmelade oder Marmelade des Geschmacks in eine Spritztüte füllen und auf jeden ausgekühlten großen Lebkuchen eine Klecks geben, darauf die kleinen Lebkuchen geben und anschließend bis zum oberen Rand in Couvertüre tunken. Zum Abtropfen auf ein Glaciertgitter geben und erkalten lassen.

Makronentorte

Zutaten:

Für zwölf Stücke:

4 Eiweiss

300 g Puderzucker

2 Prisen Salz

200 g gemahlene Mandeln

100 g Kokosraspeln

1 El. Stärkepuder

Fett zum Bepinseln der Form

zum Füllen:

3 El. Armagnac

3 El. Pflaumenmus

1/4 l Schlagsahne

Zum Belegen:

8 - 12 Kurpflaumen

1/8 l Armagnac

Zubereitung:

Pflaumen über Nacht mit Armagnac bedeckt stehenlassen. Für den Teig Eiweiss sehr steif schlagen, Puderzucker und Salz langsam einrieseln lassen. Mandeln, Kokosraspeln und Stärkepuder vorsichtig unterheben und in eine gut gefettete Springform (Durchmesser 24 Zentimeter) füllen. Im vorgeheizten Backofen bei 175 Grad etwa 30 bis 40 Minuten backen. Vorsichtig aus der Form lösen und kalt werden lassen.

Die Torte waagrecht halbieren und auf die Schnittflächen das mit Armagnac verrührte Pflaumenmus streichen. Sahne sehr steif schlagen, mit zwei Drittel der Menge füllen und zusammensetzen. Mit dem Rest der Sahne die Oberfläche mittels einer Spitztüte dekorieren und mit abgetropften Armagnac-Pflaumen belegen.

(Pro Stück ca. 380 Kalorien / 1591 kJ)

Malakofftorte

Zutaten:

1/4 l süße Sahne
100 g geriebene Mandeln
200 g Butter
2 Eier
125 g feiner Zucker
400 g Löffelbiskuits
Rum zum Beträufeln
1/2 l süße Sahne
1 El. Puderzucker
1 Vanillin-Zucker
Mandarinen

Zubereitung:

1/4 l Sahne mit Mandeln aufkochen und erkalten lassen. Butter schaumig rühren, Eier und Zucker dazugeben. Alles unter die Sahnemasse rühren. Die Form mit Pergament auslegen, lagenweise Löffelbiskuit mit Rum beträufeln. oberste Lage Löffelbiskuit. Eine Nacht im Kühlschrank stehen lassen. Sahne überziehen, mit Sahnetupfen und Mandarinenpalten verzieren.

Malakow Torte

Zutaten:

BISKUITTEIG:

6 Eier
250 g Zucker
200 g Mehl

MANDELFUELLUNG:

150 g Butter
4 Eier
200 g Zucker
200 g Mandeln; gerieben
1 Pk. Sahne
3 El. Weinbrand

Zubereitung:

Teig:

Dotter werden mit Zucker schaumig geschlagen, mit steifem Eischnee und Mehl vermischt. Dieser Teig wird in einer gut gefetteten und bemehlten Tortenform gebacken.

Füllung:

Flaumig gerührte Butter wird mit Dottern, Zucker, geschälten und geriebenen Mandeln und (nicht geschlagener) Sahne verrührt.

Nach 1-2 Tagen Ruhe (so eine Torte muss sich schliesslich auch von der Hitze erholen B-) schneidet man den Teig in 5 waagerechte Teile. Diese dann abwechseln mit Füllung bestreichen (also Teig-Füllung-Teig-Füllung usw.)

Malayischer Fruchtsalat

Zutaten:

Für zwei Personen:

1 ganze Ananas
Saft einer Zitrone oder Limone
2 Bananen
1/2 Mango
100 g reife Papaya
100 g Honigmelone
100 g Wassermelone
4 Lychees aus der Dose
2 Kugeln Vanilleeis
25 g Kokosraspeln

Zubereitung:

Den Ananas längs halbieren und das Fruchtfleisch vorsichtig herauslösen, ohne die Schale zu beschädigen. Das harte Mittelteil der Ananas (im Rezept übrigens 'hard core', mensch lernt nicht aus) entfernen und das Fruchtfleisch in kleine Würfel schneiden. Den Limonen- oder Zitronensaft in die Ananashälften träufeln. Die übrigen Früchte häuten und entkernen, kleinschneiden und mit den Ananasfruchtwürfeln mischen und dann wieder in die Ananasschalen füllen. Mit etwas Saft aus der Lychee-Dose begießen. Eine Kugel Vanilleeis dazutun und mit den Kokosraspeln bestreuen.

Mallakoff-Torte

Zutaten:

1 Tortenboden
Etwas Bisquit
6 Pk. Sahne
6 Pk. Sahnesteif
Zucker nach Geschmack
1 Tas. Rum

Zubereitung:

Den Tortenboden halbieren und die untere Hälfte in eine Form geben. Die Sahne in ein Gefäss geben und nach und nach das Sahnesteif unterrühren. Wenn die Sahne langsam steif wird, den Zucker und den Rum dazugeben. Einen Teil der Masse auf den Tortenboden geben. Das Bisquit in kleine Stücke (1 cm) brechen und auf die Masse legen (bis diese ganz bedeckt ist). Den Rest der Masse auf dem Bisquit verteilen (etwas zum "Verputzen" aufheben !!!) Die andere Hälfte des Tortenbodens oben darauf setzen. Ein wenig der Creme-Masse auf den Tortenboden geben und verteilen; anschliessend mit dem Rest den Rand bedecken. Den Rand anschliessend mit Schokostreusel bedecken. Jetzt nach Laune und Geschmack die Torte verzieren (am Besten mit Spritzbeutel).

Die Torte mindestens einen Tag ziehen lassen, damit sich der Rum verteilen kann.

26.11.1993

Mandarinen - Schmand - Torte

Zutaten:

75 g Butter o. Margarine
150 g Mehl
75 g Zucker
1 El. Backpulver
1 Ei

Füllung:

3 Dose Mandarin - Orangen
1/2 l Milch
200 g Zucker
2 Pk. Puddingpulver Vanille
3 Pk. Schmand
1 Pk. Roter Tortenguss
30 g Mandelblättchen

Zubereitung:

Fett in Würfeln, Mehl, Zucker, Backpulver und Ei verkneten.
Mit bemehlten Händen in eine Springform (26 cm) drücken.
Dabei ca. 3 cm Rand hochziehen.

Teigboden mehrmals einstechen. Ca. 30 Minuten kühl stellen.

Mandarinen abtropfen lassen, den Saft dabei auffangen. 375 ml Milch und die 75 g Zucker aufkochen. Puddingpulver mit der restlichen Milch glattrühren. In die kochende Milch einrühren, aufkochen lassen.

Schmand unterrühren, sofort in die Springform geben und glattstreichen. Die Mandarinen darauf verteilen. Im vorgeheizten

Backofen:

E - Herd 175 °C

Gasherd Stufe II

ca. 75 Minuten backen. In der Form auskühlen lassen. 0.25 l

Mandarinensaft mit dem Tortengusspulver vermischen und unter Rühren aufkochen lassen. Über die Mandarinen verteilen. Mit Mandeln bestreuen.

Zubereitungszeit ca. 105 Minuten.

Pro Stück ca. 1.130 J / 270 cal.

Mandarinen-Joghurt-Torte

Zutaten:

1 Biskuitboden
50 g Aprikosenkonfitüre
1000 g Joghurt
8 Scheibe Gelatine; weiß
3 Dose Mandarinen; je 175 g
- Abtropfgewicht
Zitronensaft
Mandarinenlikör; nach
- Belieben
50 g Pistazien; gehackt

Zubereitung:

Den Biskuitboden auf eine Platte legen, die Oberfläche und den Rand mit der durch ein Sieb gestrichenen Aprikosenkonfitüre bestreichen.

Einen Tortenring oder den Springformrand um den Boden legen.

Gelatine 10 Minuten in kaltem Wasser einweichen, dann im Abtropfwasser unter Rühren bei kleiner Hitze auflösen. Unter den Joghurt rühren.

Joghurt mit Zitronensaft und Mandarinenlikör abschmecken.

Die Joghurtmasse auf dem Boden verteilen und im Kühlschrank fest werden lassen. Das dauert einige Stunden.

Währenddessen die Mandarinenfilets abtropfen lassen. Die Torte mit den Mandarinstückchen belegen. In der Mitte einen Kreis aussparen, dort einen Teil der Pistazien hineinstreuen. Die restlichen Pistazien an den Rand des Bodens drücken.

MANDARINEN-RUEHRKUCHEN

Zutaten:

4 Eier
2 Tas. Zucker
1 Pk. Vanillezucker
4 Tas. Mehl
1 Pk. Weinsteinbackpulver
1 1/2 Tas. Öl
Sonnenblumenkerne
2 Dose Mandarinen (kleine Dosen)
Puderzucker
Zitronensaft

Zubereitung:

Die Eier mit dem Zucker schaumig rühren, Mehl, Öl, Backpulver und eine Handvoll Sonnenblumenkerne mit der Eiermasse verrühren.
Die abgetropften Mandarinen unter den Teig heben.
In eine Kastenform füllen und bei 175 Grad ca. 1,5 Stunden backen.
Den heißen Kuchen mit einem Guss aus Puderzucker und Zitronensaft überziehen

Mandarinenkuchen

Zutaten:

4 Eier
250 g Butter
250 g Zucker
200 g gemahlene Haselnüsse
300 g Mehl
2 Dose Mandarinen
1 Pk. Backpulver

Zubereitung:

Butter und Zucker schaumig schlagen. Nach und nach die ganzen Eier dazugeben und dann die gemahlene Haselnüsse untermengen. Danach das gesiebte Mehl und das Backpulver dazugeben. Die Mandarinen abtropfen lassen und untermischen. Bei Flüssigkeitsbedarf den Saft der Mandarinen verwenden. Bei mittlerer Hitze ca. 1 Stunde backen.

Mandarinentorte

Zutaten:

Zubereitung:

Teig wie für Tortenboden etwas vorbacken. Von 1/2 l Milch einen Pudding kochen und 3 Becher Schmand unterrühren und [auf-] abbacken. Anschließend mit 2 Dosen Mandarinen belegen und Tortenguß überziehen.

Mandel- Zitronenschnitten

Zutaten:

4 Platten Blätterteig
200 g Gemahlene Mandeln
100 g Zucker
Zitronenschale
2 Saft von einer Zitrone
1 Eigelb
3 El. Zitronengelee
50 g Gehackte Mandeln

Zubereitung:

Teigplatten auf Mehl zur doppelten Größe ausrollen.
Zwei Platten auf ein Backblech legen.
Mandeln, Zucker, Zitronenschale und -Saft mischen auf den beiden Platten verteilen. Ränder mit Eigelb bestreichen. Mit den anderen Platten bedecken und andrücken. Den Teig mit einer Gabel einstechen. Im vorgeheizten Backofen auf mittlere Schiene 10 bis 15 Minuten Backen bei 225 °C.
Kuchen mit glattgerührtem Gelee bestreichen und mit gehackten Mandel verzieren. In Streifen schneiden.
Quelle: Meisterkochkarten

Mandel-Apfel-Rollen

Zutaten:

Für den Teig:

400 g Mehl
1 Pr. Salz
2 Tl Backpulver; gestrichen voll
200 g Speisequark; 10%er
8 El Milch
8 El Sonnenblumenöl
Butterschmalz; fürs Blech

Für den Belag:

50 g Mandeln
2 St Schwarzbrot; Scheiben
5 El Honig
1 Tl Zimt
300 g Äpfel; säuerliche nehmen
Butter; zum Einpinseln

Für die Vanille-Sahne:

1 St Vanillestange
1 El Zucker
1 St Schlagsahne; ein Becher

Zubereitung:

Mehl in eine Schüssel sieben, mit Salz und Backpulver vermischen. Die restlichen Zutaten dazugeben und mit dem Handrührgerät kräftig durcharbeiten. Wird der Teig bröckelig, von Hand weiterkneten, bis er glatt und geschmeidig wird.

Ofen auf 175 Grad vorheizen.

Mandeln grob hacken. Schwarzbrot fein zerbröckeln und ohne Fett in einer Pfanne anrösten, Mandeln kurz mitrösten. Pfanne vom Herd nehmen, dann Honig und Zimt unterrühren.

Den Teig zu einer rechteckigen Platte ausrollen und in 16 etwa gleichgroße Quadrate aufteilen. Jedes Quadrat mit der Mandel-Schwarzbrot-Masse bestreichen, dabei jeweils einen Rand von 2cm freilassen. Die Äpfel schälen, vierteln, Kerngehäuse, Blüten- und Stielansatz herausschneiden. Äpfel in feine Spalten schneiden und auf den Belag geben. Die Quadrate zu Rollen formen, an den Enden fest zusammendrücken.

Backblech mit Butterschmalz einfetten, die Rollen darauflegen

und mit flüssiger Butter einpinseln. 20-25 Minuten goldgelb backen.

Die Vanillestange der Länge nach aufschlitzen und mit einem spitzen Messer das Mark herauskratzen. Das Mark mit dem Zucker in die Schlagsahne geben und diese steif schlagen. Zu den noch warmen Mandel-Apfel-Rollen reichen

TIP: Zum Verzieren aus dem übriggebliebenem Teig Blätter formen und aufdrücken oder die Rollen mit Mandelblättern verzieren

Mandel-Äpfelkuchen

Zutaten:

1 Packung Blätterteig
3-4 säuerliche Äpfel
2 Eigelb
2 Eier
100 g Zucker
1 Päckchen Vanillinzucker
30 g Mehl
1/2 l Milch
50 g brauner Zucker
50 g gemahlene Mandeln
50 g zerlassene Butter

Zubereitung:

Den Blätterteig nach Anweisung auftauen lassen und ausrollen. Eine Springform (26 cm) damit auslegen, dabei einen Rand hochziehen. Den Boden mit einer Gabel mehrmals einstechen.

Für die Creme die Eigelb mit Zucker und Vanillinzucker schaumig rühren. Das Mehl hinzufügen, ein Ei unterrühren und dabei weiterschlagen. Inzwischen die Milch zu Kochen bringen und die heiße Milch nach und nach in die Eigelb-Zucker-Masse geben. In den Topf zurückgießen und nochmals unter Rühren 2 Minuten kochen. Die Creme abkühlen lassen, dabei öfter umrühren, damit sich keine Haut bildet. Die abgekühlte Creme auf den Tortenboden streichen.

Die Äpfel schälen, in dünne Schnitze schneiden und auf der Creme zu einem hübschen Muster anordnen. Im vorgeheizten Ofen bei 210 Grad 10 Minuten backen, dann die Hitze auf 180 Grad reduzieren und weitere 20 Minuten backen.

Braunen Zucker mit der Butter und einem Ei verrühren, über die Äpfel geben, mit Mandeln bestreuen und nochmals 10 Minuten backen.

Mandel-Baiser-Torte

Zutaten:

FUER DEN TEIG:

150 g Mehl
1/2 Tl. Backpulver
100 g Zucker
1 Pk. Vanillezucker
5 Eier
100 g Butter
1 Spur Salz

FUER DIE BAISERMASSE:

5 Eiweiss
200 g Zucker
80 g Mandelblättchen

FUER DIE FUELLUNG:

1 Dose Mandarinen
1 El. Zucker
2 Pk. Sahnesteif
1/2 l Schlagsahne

ERFASST DURCH PETER MESS:

- Fido : 2:2487/3008.6
- Cooknet : 535:270/110

Zubereitung:

Teigzutaten zu Teig verkneten und in zwei gefettete Springformen geben.

Eiweiss steif schlagen, Zucker dazugeben. Diese Baisermasse je zur Hälfte auf die Mürbteige geben und mit Mandelblättchen bestreuen. Bei 180 Grad backen.

Mandarinen abtropfen lassen. Zucker und Sahnesteif vermischen und beim Schlagen unter die Sahne geben. Mandarinen darunterheben.

Die ganze Füllung auf einen Boden streichen.

Den zweiten Boden vorsichtig in 12 Stücke schneiden und aufsetzen.

Mandel-Dessertkuchen

Zutaten:

325 g Zucker
200 ml Wasser
350 g gemahlene Mandeln
8 Eigelb
4 Tropfen Mandelaroma
1/2 Tl. abger. Zitronenschale
1 El. Paniermehl (evtl. mehr)

Zubereitung:

Zucker, Wasser und Mandeln unter ständigem Rühren aufkochen und abkühlen lassen.

Eigelb, Mandelaroma und Zitronenschale mit der abgekühlten Mandelmasse verrühren. Die Kochplatte auf 1 1/2 - 2 oder Automatik-Kochplatte 4 - 5 schalten und die Masse in ca. 12 Min. stocken lassen (nicht kochen).

Eine gefettete Springform (• 20 cm) mit Paniermehl ausstreuen, Mandelmasse hineingeben. Form in den vorgeheizten Backofen setzen.

Schaltung:

170 - 190°, mittlere Schiebeleiste

160 - 180°, Umluftbackofen

30 - 35 Minuten

Danach ausschalten, die Form noch 5 Min. im Backofen stehen lassen. Nach dem Backen den Kuchen 10 Min. ruhen lassen, dann erst aus der Form nehmen.

Tip: Der Mandel-Dessertkuchen kann sowohl warm als auch kalt serviert werden. Evtl. mit hochprozentigem Rum flambieren und mit Sahne garnieren.

98 g Eiweiß, 253 g Fett, 395 g Kohlenhydrate, 18366 kJ, 4383 kcal.

Mandel-Eis

Zutaten:

1/4 l Milch
1/4 l Sahne
1 Vanillestange
100 g Mandeln; geschält und
-- gemahlen
5 Eigelb
100 g Zucker

Zubereitung:

Je nach Appetit reicht das Gericht auch für die anderthalbfache Anzahl von Portionen.

Vanilleschote aufschlitzen und auskratzen. Sahne und Milch mischen, Mark und Schote hineingeben. Zum Kochen bringen und mit den Mandeln zehn Minuten ziehen lassen.

Eigelb mit dem Handrührer zu einer dicken Creme schlagen. Dabei langsam den Zucker hineinrieseln lassen.

Vanilleschote aus dem Milchgemisch nehmen, heiss unter ständigem Rühren zur Eimasse giessen.

Alles zurück in den Milchtopf giessen, bei mittlerer Hitze unter ständigem Rühren aufschlagen, bis die Eiermilch eben aufwallt. Den Topf vom Herd nehmen, sofort in kaltes Wasser setzen, damit die Eiermilch nicht gerinnt.

Unter Rühren abkühlen lassen. Wenn die Masse völlig kalt ist, in der Eismaschine gefrieren.

Tip: Wer keine Eismaschine hat, geht nach demselben Rezept vor, lässt die Sahne jedoch zunächst beiseite. Sie wird steifgeschlagen unter die abgekühlte Eiermilchcreme gezogen. Diese Masse dann in eine Gefrierschale füllen und im Tiefkühler fest werden lassen.

Mandel-Nuß-Hörnchen

Zutaten:

Für 16 Stück:

150 ml Milch

1/2 Würfel frische Hefe (21 g)

500 g Mehl (und Mehl zum Ausrollen)

2 Eier

75 g weiche Butter

40 g Zucker

Für die Füllung:

75 g Haselnußkerne

75 g Mandeln

100 ml Wasser

150 g Zucker

1 Eiweiß

Zum Bestreichen:

1 Eigelb

Zubereitung:

Die Milch lauwarm erhitzen. Die Hefe hineinbröckeln und unter Rühren auflösen. Das Mehl in eine Schüssel geben, die Hefemilch, die Eier, das Fett und den Zucker dazugeben und alles verkneten. Zugedeckt an einem warmen Ort etwa eine Stunde gehen lassen.

Inzwischen für die Füllung die Haselnüsse und die Mandeln fein hacken. Das Wasser und den Zucker in einem Topf zu einem dicklichen Sirup kochen. Die gehackten Nüsse und Mandeln unterrühren, die Masse abkühlen lassen.

Den Hefeteig in zwei Portionen teilen, zu 35 cm großen Kreisen ausrollen. Das Eiweiß steif schlagen, unter die Nußmasse heben, auf die Kreise streichen.

Jeden Teigkreis in acht Tortenstücke schneiden, jedes Stück von der breiten Seite zur Spitze hin aufrollen. Die Stücke zu Hörnchen formen und mit der Naht nach unten auf zwei mit Backpapier belegte Bleche setzen. Zugedeckt noch etwa 20 min. gehen lassen.

Den Backofen auf 225 Grad erhitzen. Das Eigelb verquirlen, die Hörnchen damit bestreichen. Nacheinander die Bleche auf der mittleren Schiene in den Ofen stellen, die Hörnchen etwa 10 min. backen.

Kuchen, Gebäck, Pralinen

Mandel-Nuss Kuchen mit Sahne und Bananen

Zutaten:

Boden:

3 Ei

200 g Zucker

200 g Nüsse; oder Mandeln, gemahl.

1 Tl. Backpulver

1 Tl. Vanillezucker

Belag:

4 Bananen; 3-5 Stück

500 ml Sahne; 300-500 ml

1 Schokoladentafel; Nuss

1 Pk. Vanillezucker

1 Tl. Zucker

Zubereitung:

Zubereitung:

Eier und Zucker schaumig rühren, Nüsse, Backpulver und Vanillezucker unterrühren und in einer Springform (Durchmesser 26 cm) auslegen.

30 - 40 Min. backen bei 200°C.

Die Sahne mit Zucker und Vanillezucker süßen und dann schlagen. Bananen in Scheiben schneiden und unterheben, dann Masse auf den ausgekühlten Boden geben.

Schokoladentafel hacken (Wiegemesser) und drüberstreuen.

Der Boden kann gut schon am Vortag gefertigt werden, dann ist am "Fertigungstag" die Zubereitungszeit sehr kurz.

Mandel-Orangen-Blätter

Zutaten:

100 g Mandeln; grobgehackt
100 g Zucker
1 Orange; Saft und
-- abgeriebene Schale
30 g Mehl
50 g Butter; flüssig

Zubereitung:

Mandeln, Zucker, abgeriebene Orangeschale und Orangensaft, Mehl und Butter in einer Schüssel während 5 Minuten gut miteinander verrühren und für 2 Stunden kühl stellen (Rühren und Kühlstellen MUESSEN eingehalten werden, sonst gelingen die Blätter nicht !).

Aus dem Teig 3 nussgrosse Kugeln pro serving formen, in GROESSEREN Abständen auf ein mit Pergamentpapier ausgelegten Backblech setzen, im auf ca. 200 Grad vorgeheizten Ofen während 12 bis 15 Minuten goldbraun backen. Herausnehmen und auf dem Blech auskühlen lassen. (Der Teig läuft beim Backen stark auseinander und ergibt hauchdünne Blätter)

Servieren zu: Früchtekompott, Eis u.ä.

Mandel-Plätzchen I

Zutaten:

125 g Butter
150 g Zucker
1 Päckchen Vanillezucker
1 Prise Salz
1 Ei
80 g gehackte Mandeln
90 g zarte Haferflocken
1 Tl. Backpulver
80 g Mehl
Fett fürs Blech

Zubereitung:

Butter, Zucker, Vanillezucker, Salz und Ei schaumig rühren. Die anderen Zutaten dazugeben und gut durcharbeiten. Mit feuchten Händen kleine Kugeln drehen und diese nicht zu dicht nebeneinander auf ein gefettetes Backblech setzen. Bei 190 Grad, mittlere Einschubleiste, ca. 15 min. backen.

Mandel-Pudding

Zutaten:

3/8 l Milch
30 g Langkornreis
100 g Zucker
30 g Mandeln
1 Msp. Kardamomsamen (gemahlen)
1/2 Tl. Rosenwasser
30 g Mandelblättchen

Zubereitung:

Die Milch zum Kochen bringen, Hitze reduzieren und 1/2 Stunde kochen lassen. Reis zugeben und unter Rühren 1/2 Std. kochen lassen.

Anschliessend Zucker, geriebene Mandeln unterrühren, nochmals 10 Minuten kochen lassen bis ein dicker Pudding entsteht.

Nun Gewürze dazugeben und in eine Form streichen. Mit den Mandelblättchen bestreuen und 4-5 Std. kaltstellen.

Quelle: SUEDWEST-TEXT (INDIEN-REISE)
06.04.1994 (UF)

Dessert, Nachspeisen

Mandel-Rosinen-Couscous (Couscous Hulw)

Zutaten:

500 g Couscous
1 1/2 l ; Wasser
100 g Mandeln
50 g Rosinen
1 Tl. Zimt; gemahlen
100 g Butter
3 El. Honig

Zubereitung:

Den Couscous in eine Schüssel geben, soviel Wasser zugeben, dass er knapp bedeckt ist und etwa 15 Minuten quellen lassen.

In der Zwischenzeit die Mandeln mit kochendem Wasser überbrühen und häuten.

In einem grossen Topf Wasser zum Kochen bringen.

Die Rosinen und den Zimt mit zwei Gabeln locker unter den Couscous mischen. Den Couscous in ein Sieb geben und über das kochende Wasser in den Topf hängen. Der Couscous darf aber nicht in die Flüssigkeit tauchen. Alufolie über den Topfrand ziehen, damit der Dampf nicht seitlich entweichen kann. Den Couscous bei starker Hitze etwa 30 Minuten dämpfen.

In der Zwischenzeit die Mandeln in einer trockenen Pfanne ohne Fett bei mittlerer Hitze goldbraun rösten.

Die Alufolie entfernen und die Butter in kleinen Stücken unter den Couscous rühren. Die Mandeln dazugeben. Den Couscous mit zwei Gabeln auflockern und noch einmal etwa 5 Minuten dämpfen.

Den Couscous auf einer grossen Platte zu einer Pyramide auftürmen und festdrücken. Nach Belieben mit frischem oder eingemachten Obst servieren.

Mandel-Sabayon auf Pflaumen

Zutaten:

2 El. Mandelblättchen
300 g Pflaumen; süß
3 El. Amaretto
2 Eigelb
50 g Zucker; oder Honig
5 El. Orangensaft; frisch gepreßt
1 El. Zitronensaft

Zubereitung:

Mandelblättchen in einer Pfanne goldbraun rösten.
Pflaumen halbieren, entsteinen und in Spalten schneiden. Auf 2 Desserttellern kreisförmig anrichten. Mit je 1/2 El Amaretto beträufeln. Eigelb, Zucker und Säfte in einer Metallschüssel verrühren und in einen Topf mit sehr heißem Wasser stellen. Die Masse im Wasserbad in ca. 5min zu einer hellen Creme aufschlagen. Den restlichen Amaretto unter die Creme rühren und alles über die marinierten Pflaumenspalten geben.
Mit den Mandelblättchen bestreuen und sofort servieren.
Pro Person: 343 cal.
Zubereitungszeit: 20 min.

Mandelbögli

Zutaten:

2 Eiweiss
2 El. Aprikosenmarmelade
1/2 Tl. Vanille; gemahlen
300 g Mandeln; fein gemahlen
5 Bittere Mandeln
120 g Vollrohrzucker; in der
- Kaffeemühle gemahlen

Zubereitung:

Alle Zutaten zu einem Teig verarbeiten und etwas kühl stellen.
Zentimeterdicke Rollen formen und diese in 4 cm lange Stäbchen schneiden. Diese noch etwas dünner rollen und zu hufeisenförmigen Bögen formen.

Nach Belieben in fein geriebenen Mandeln wälzen.

Backen: Die Plätzchen im vorgeheizten Ofen ca. 10 Minuten auf der 2. Schiene von unten backen.

Mandelbrot

Zutaten:

Für ca. 60 Stück:
250 g geschälte Mandeln
3 Eier
250 g Zucker
1/2 Tl. Piment
1 Tl. Zimt
Salz
325 g Mehl
1 Tl. Backpulver
etwas Mehl
100 g Puderzucker
3 El. Rum

Zubereitung:

Mandeln fein mahlen. Eier mit Zucker, Piment, Zimt und Salz schaumig schlagen. Mehl mit Backpulver mischen. Mit den Mandeln unter die Eimasse rühren, so daß ein fester Teig entsteht. 1/2 Stunde kaltstellen.

Backofen auf 180°C vorheizen. Teig vierteln und zu Rollen von je 25 cm Länge formen. Mit genügend Abstand auf ein Blech mit Backpapier setzen. Rollen etwas flachdrücken. Auf der mittleren Schiene 20 bis 25 Minuten goldgelb backen. Aus dem Ofen nehmen, etwas abkühlen lassen und mit einem Messer schräg in Dreiecke schneiden. Mandelbrote auskühlen lassen. Puderzucker mit Rum und 1 El. Wasser verrühren. Mandelbrote dünn damit bestreichen.

Mandelcreme

Zutaten:

125 g Mandeln; fein gemahlen
1 El. Mehl
4 Eigelb
250 g Zucker
etwas Zitronenschale
1 l Milch; warm

Zubereitung:

Alle Zutaten mit der warmen Milch anrühren. Unter ständigem Rühren bei geringer Hitze fest werden lassen.

Mandelcreme mit Sauerkirschen

Zutaten:

4 Blatt weiße Gelatine
150 g Mandeln, gemahlen
4 Eier; getrennt
50 g Zucker
8 El. Mandellikör
200 g Saure Sahne
350 g Schattenmorellen; aus dem
-- Glas, Abtropfgewicht
30 g Mandelblättchen
1/8 l Schlagsahne

Zubereitung:

Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Mandeln in einer Pfanne ohne Fett goldbraun rösten. Eigelb mit Zucker und Mandellikör schaumig schlagen. Mandeln und saure Sahne unterrühren. Gelatine ausdrücken.

In einem Topf unter Rühren auflösen und unter die Creme mischen, dann in den Kühlschrank stellen. Inzwischen die Kirschen abtropfen lassen und auf Küchenpapier legen. Eiweiß steif schlagen. Wenn die Mandelcreme zu gelieren beginnt, Eiweiß mit einem Schneebesen unterheben. Kirschen untermischen, einige zum Garnieren beiseite legen. 20 Minuten kalt stellen. Mandelblättchen in einer Pfanne hellbraun rösten, Schlagsahne steif schlagen. Creme mit Mandelblättchen, Sahne und den restlichen Kirschen garnieren.

Pro Portion ca. 479 kcal/2009 kJ

Mandelcreme mit Obstsalat

Zutaten:

150 g Mandelkerne (ungehäutet)
1/4 l Milch
6 Scheibe Weiße Gelatine
3 Eier
50 g Zucker
1 Spur ; Salz
500 g Kefir
1 Grapefruit
3 Orangen
2 Äpfel
3 Kiwis
3 Bananen
2 Granatäpfel

Zubereitung:

Zwei Drittel der Mandeln mahlen, in der Milch aufkochen und 15 Minuten bei milder Hitze köcheln lassen. Gelatine kalt einweichen. Eier trennen, Eigelb mit Zucker schaumig schlagen. Gelatine ausdrücken und in der Mandelmilch auflösen. Die Milch unter Rühren zum Eigelb geben, abkühlen lassen.

Sobald die Masse zu gelieren beginnt, Eiweiß mit Salz steif schlagen. Nacheinander Kefir und Eiweiß unter die Creme heben, kalt stellen. Grapefruit und Orangen schälen, Filets zwischen den Häuten ausschneiden, Saft auffangen. Äpfel vierteln, entkernen, in Spalten schneiden. Zu den Orangen geben.

Kiwis halbieren, in Spalten schneiden. Bananen in Scheiben schneiden. Granatäpfel quer aufschneiden, Kerne herausbrechen. Obst und aufgefangenen Saft mischen, etwas Zucker zugeben, kalt stellen. Restliche Mandeln hacken, ohne Fett goldbraun rösten. Obstsalat mit Creme anrichten, mit Mandeln bestreuen.

Pro Portion ca. 350 kcal/1465 kJ

Mandeleis mit Traubensauce

Zutaten:

Für 4 Personen:

100 g Meringues

3 bis 5 El. gemahlene Mandeln

1 Tl. Zimt

300 ml geschlagene Sahne dazugeben.

Zubereitung:

Zerdrückte Meringues, gemahlene Mandeln und Zimt mischen dann geschlagene Sahne dazugeben.

Die Masse stellt man in einer Form über Nacht ins Tiefkühlfach. Nimmt man sie wieder heraus, stürzt man sie: Es ist Mandeleis oder Mandel-Parfait.

Dazu passt nun saisongemäß eine Traubensauce.

Man nehme etwa ein Pfund blaue Trauben, die man mit einem Esslöffel Zucker aufkocht (zieht besser Saft) bis sie platzen.

Dann durch ein Sieb passieren. Den abgekühlten Saft mit einem Teelöffel Stärkemehl verdicken - das man mit kaltem Wasser, Süßmost oder Traubensaft anrühren kann.

Erwärmen, die Sauce muss sämig sein.

Wir haben noch etwas Apfelkonzentrat beigegeben und sie mit Ingwer gewürzt.

Es ist wirklich eine Frage des Geschmacks, man kann zum Süßen auch sehr gut Birnelli (Birnenendicksaft) dazugeben.

Gleichzeitig haben wir auch eine einfachere Variante ausprobiert, indem wir Traubensaft mit einem Teelöffel Maizena aufkochten, dann drei bis vier Teelöffel Johannisbeer-Gelee darunter zogen.

Es zeigte sich, dass die Geschmäcker tatsächlich verschieden sind, aber bekanntlich ist der eigene Geschmack der beste Koch, auch beim Variieren.

Wir haben über die Glace Mandelsplitter gestreut und die schönsten Traubenbeeren zum Dekorieren reserviert.

Mandeleis-Parfait

Zutaten:

80 g Mandeln; geschält
2 El. Zucker
1 Vanillestengel
4 Eigelb
80 g Mascarpone
2 dl Vollrahm; geschlagen

Zubereitung:

Eine Terrine (1 Liter Inhalt bei 6 servings) mit kaltem Wasser ausspülen, mit Klarsichtfolie auslegen.

Mandeln mit Zucker rösten, bis der Zucker karamelisiert, auskühlen lassen.

Vanillestengel halbieren, auskratzen, mit Eigelb vermischen. Im Wasserbad cremig aufschlagen, dann kaltrühren.

Mandeln fein hacken, mit der Eimasse gut mischen, Mascarpone unterrühren. Steifgeschlagener Rahm mit einem Gummispatel darunterziehen. Masse in die Terrineform füllen, im Tiefkühler 6 Stunden frieren lassen.

Mit einem Fruchtcoulis servieren.

Mandelgebäck

Zutaten:

200 g Dinkelvollkornmehl fein
1 Tl. Weinsteinbackpulver
1 Vanilleschote
1 El. Sahne süß
80 g Butter
100 g Mandeln gemahlen
75 g Honig
1 El. Butter für das Blech
3 El. Sahne süß zum Bestreichen
30 Mandelblättchen
3 El. Wasser

Zubereitung:

Dinkelmehl mit Backpulver mischen und auf Arbeitsfläche geben. In der Mitte eine Vertiefung drücken. Vanilleschote aufschlitzen und Mark herauskratzen. Mark, Wasser, Mandeln, Honig, Sahne und Butter in die Mulde geben und alles zu einem geschmeidigen Teig kneten. Teig zu einer Rolle (4 cm Durchmesser) formen, in Folie wickeln und 1 Stunde kalt stellen.

Rolle in etwa 1 cm dicke Scheiben schneiden, diese auf gefettetes Backblech legen, mit süßer Sahne bestreichen und auf jedes Plätzchen eine halbe Mandel legen. In auf 175 Grad vorgeheiztem Backofen etwa 10 bis 12 Minuten backen.

Süssspeisen

Mandelgelee mit Erdbeerkompott und Aprikosen

Zutaten:

Mandelgelee:

200 g Mandeln; gehäutet
200 g Zucker
1 Tropfen Bittermandelöl
6 Blatt weisse Gelatine
Öl für die Förmchen
1 El. Mandelblättchen

Erdbeerkompott Mit APrikosen:

80 g Trockenaprikosen
150 ml Schweren Wein;
- (Beerenauslese)
4 El. Mandellikör
1 Tl. Speisestärke
400 g Erdbeeren
1 El. Mandelblättchen

Zubereitung:

Die Mandeln am Vortag mahlen oder im Mixer stark zerkleinern, mit 1 Liter Wasser langsam erhitzen. 1 Stunde bei milder Hitze ohne Deckel ziehen lassen. Öfters umrühren.

Die Mandelmilch erst durch ein Sieb, dann durch ein Mulltuch ablaufen lassen und auffangen. Den Mandelbrei nur ganz sanft ausdrücken, er kann anderweitig verwendet werden (Kuchen, Plätzchen).

Die Mandelmilch ohne Deckel auf 1/2 Liter einkochen, 60 g Zucker und Mandelöl dazugeben. Gelatine einweichen und in der Mandelmilch auflösen.

4 Förmchen mit Öl auspinseln. Den restlichen Zucker zu goldgelbem Karamel schmelzen lassen und in die Förmchen geben. Die Mandelblättchen auf den Zucker geben und die Mandelmilch darübergiessen. Gelieren lassen (etwa 2-3 h).

Die Förmchen auf Portionsteller giessen und kalt stellen. Das Gelee nun mit dem Folgenden servieren:

Erdbeerkompott mit Aprikosen

Am Tag vorher die Aprikosen in 2 Hälften schneiden und über Nacht in den Wein einlegen.

Die Aprikosen mit dem Mandellikör im Wein bei milder Hitze 10 min zugedeckt ziehen lassen. Mit einer Schaumkelle aus dem Sud heben. Speisestärke in Wasser auflösen und solange im Sud aufkochen, bis er

leicht gebunden ist. Die Aprikosen wieder zum Sud geben und auskühlen lassen.

Die Erdbeeren waschen und putzen (gewaschen wird übrigens mit Stiel, sonst verwässern sie), evtl halbieren. Die Erdbeeren in den Sud geben 15 min. kalt ziehen lassen.

Inzwischen die Mandelblättchen ohne Fett hellgelb rösten. Das Kompott damit bestreuen und mit dem Mandelgelee servieren.

13.04.1994 (Rh)

Mandelhäufchen

Zutaten:

200 g Mandelstifte
2 El. Läuterzucker
90 g Vollmilchkuvertüre

Zubereitung:

- 1) Die Mandelstifte gut mit dem Läuterzucker mischen
- 2) Die Mischung auf einem Backblech oder in einer Pfanne mit hitzebeständigen Griffen verteilen.
- 3) Im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad in ca. 10 Minuten goldbraun anrösten. Die Mandeln während dieser Zeit gelegentlich umrühren und ständig beobachten, damit sie nicht zu stark bräunen.
- 4) Herausnehmen und auskühlen lassen. Ab und zu umrühren, damit sie nicht aneinander kleben.
- 5) Die Kuvertüre schmelzen, temperieren und die Mandelstifte dazugeben.
- 6) Beides gut miteinander vermengen, so dass alle Mandelstifte vollständig mit Kuvertüre überzogen sind.
- 7) Mit Hilfe von zwei Esslöffeln (Teelöffel sind meiner Meinung nach besser) kleine Häufchen von der Mandelsplittermasse abnehmen und zum Trocknen auf Backpapier setzen. Dabei sehr zügig arbeiten, weil die Kuvertüre verhältnismässig schnell fest wird.
- 8) Die festgewordenen Mandelhäufchen in eine Gebäckdose schichten; Jede Schicht mit Pergamentpapier abdecken.

Mandelhippen, Grundrezept

Zutaten:

200 g Marzipanrohmasse
1 Eigelb
1 Eiweiss
2 El. Mehl
1 dl Milch
4 El. Zucker
Butter; zum Einfetten
Mehl; zum Bestäuben

Zubereitung:

Mandelhippen müssen zart und knusprig sein: der viele Zucker im Teig lässt sie jedoch ziemlich rasch weich werden. Tip für diesen Fall: einfach nochmal kurz aufbacken !

Backblech ins Gefrierfach legen.

Alle Zutaten für den Teig mit dem Schneebesen zu einer glatten, fließenden Masse verrühren, anschliessend durch ein Sieb streichen.

Zum exakten Auftragen des Teiges Schablonen schneiden: aus fester Pappe Kreise beliebiger Grösse oder Blattformen so ausschneiden, dass die Pappe den Rand für die gewünschten Formen bildet.

Backblech mit Butter einpinseln und hauchdünn mit Mehl bestäuben.

Diese Pappeschablone auf das Blech legen. Jeweils in die Mitte der freien Fläche einen Klecks Hippenmasse setzen und mit der Palette glattstreichen, bis sie die Schablone genau ausfüllt. Die Schablone vorsichtig abnehmen.

Usw., bis das Blech voll ist.

Es ist nicht ganz einfach, mit der Schablone zu arbeiten ! Man kann die Masse natürlich auch freihändig auftragen ! In allen Fällen muss man die Masse gleichmässig flach streifen, sonst bräunen die Hippen unterschiedlich.

Das Blech sofort in den auf 180 °C vorgeheizten Ofen schieben und 2 bis 4 Minuten - bis hellbraun - backen.

Noch heiss und so rasch wie möglich die Blätter mit einem eingölten biegsamen Messer vom Blech abnehmen (sie kleben nämlich sehr schnell fest), nach Belieben formen und auskühlen lassen. Nach dem Auskühlen lassen sich die Hippen nicht mehr verformen !!

Frisch essen, nie offen herumstehenlassen, da die Hippen durch die Luftfeuchtigkeit sehr schnell weich werden !

Falls man Blätter backen möchte: 2 Esslöffel von der Masse mit

einem Esslöffel Kakaopulver braun färben und Blattrippen damit aufmalen. (Papierspritztüle mit dünnem Austritt nehmen). Nach dem Backen die Hippenblätter heiss auf ein Nidelholz legen, um sie leicht rund zu biegen.

Nach: Backen, Zabert Sandmann, 1993, ISBN 3-89350-201-7
04.03.1994

MANDELHOERNCHEN AUS DEM ORIENT

Zutaten:

250 g Mehl
1 Spur Salz
200 g Butter; weich, in Stücke
-geschnitten
150 g Mandeln
100 g Zucker
1 Ei
50 g Butter; weich
Zimt; gemahlen
3 El. Orangenblütenwasser
50 g Puderzucker

Zubereitung:

In einer grossen Schüssel Mehl, Salz und Zucker miteinander verrühren. Damit der Teig glatt und elastisch wird, ein paar Tropfen eiskaltes Wasser untermischen. An einem warmen Ort mindestens eine Stunde ruhen lassen. In der Zwischenzeit die Füllung zubereiten. Dazu die Mandeln rösten und im Mörser fein zerstoßen. Mit Zucker, Ei, Zimt und einem Esslöffel Orangenblütenwasser verrühren. Den Teig nicht zu dick, aber auch nicht extrem dünn ausrollen, Dreiecke ausschneiden. In die Mitte jedes Dreiecks ein kleines Röllchen Füllung setzen. Den Teig von der Breitseite her aufrollen und zu Hörnchen biegen. Den Teig mit einer Gabel einstechen und die Hörnchen auf einem gefetteten Backblech in den Ofen geben. Bei mittlerer Temperatur ca. 30 Minuten backen. Die Hörnchen während des Backens einige Male mit dem Orangenblütenwasser bestreichen. Mandelhörnchen aus dem Ofen nehmen, abkühlen lassen und mit Puderzucker bestreuen.

Mandelhörnchen

Zutaten:

250 g Marzipan-Rohmasse
125 g Puderzucker
1 Eiweiss
Zitronenschale; gerieben
100 g Mandeln, gehobelt
30 g Heisse Sahne
50 g Kuvertüre

Zubereitung:

Die Marzipan-Rohmasse mit gesiebttem Puderzucker, dem Eiweiss und der Zitronenschale glattarbeiten.

Kurze Stränge auf einer mit gehobelten Mandeln bestreuten Arbeitsfläche ausrollen. Die Stränge mit Wasser bestreichen und in den Mandeln wälzen. Zu kleinen Hörnchen formen. Auf Backpapier setzen und bei 180 °C 10 Minuten backen. Sahne erhitzen, Kuvertüre im Wasserbad schmelzen, Sahne und Kuvertüre mischen. Die Enden der erkalteten Hörnchen in die Schokolade tauchen.

Mandelkaramel

Zutaten:

Zutaten:

100-150 g Zucker

100-150 g gehobelte Mandeln

(gestiftelte gehen auch, schmecken aber anders)

1-2 El. Butterschmalz

Geräte:

1 unbeschichtete Pfanne

1 Rollholz (besser eine Rolle aus Marmor)

1 großes Back- oder Schneidbrett

Alufolie

Zubereitung:

Die Mandeln in dem Butterschmalz kurz anrösten - leichtes hellbraun genügt, dann die Mandeln aus der Pfanne nehmen, dabei darauf achten das keine Mandel zurückbleibt (die würde nämlich verbrennen und den Geschmack verderben).

Nun zu dem in der Pfanne befindlichen Fett nochmals einen El. Butterschmalz zugeben und wie oben geschildert einen Hartkaramel herstellen. Wenn dieser gerade keine Klümpchen mehr aufweist und leicht goldgelb bis braun ist, werden die Mandeln wieder zugegeben und schnell eingerührt (sie sollten möglichst gut mit Karamel überzogen sein). Dann sofort wieder auf das nun schon bekannte Backbrett und diesmal so dünn wie möglich ausrollen!

Dann in Dreiecke oder Rauten schneiden und abkühlen lassen. Ganz verwegene tauchen nach dem Abkühlen die Spitzen noch in dunkle Schokolade!

Kommt echt gut !

(Wer's mit ungesalzene Erdnüssen nachmacht erhält? ...Naa? Was wohl? ...Richtig Mr. T*m)

So, das war's - halt, da fällt mir noch was ein:

Vorsicht beim Umgang mit heißem geschmolzenem Zucker respektive Karamel! Wenn man die Masse auf die Haut bekommt, ist das fast wie Napalm! Fürchterlich heiß und verklebt sofort mit der Haut (am besten ein Gefäß mit kaltem Wasser bereithalten - für alle Fälle) ergibt üble Verbrennungen.

Mandelkonfekt

Zutaten:

50 g Butter
200 g Zucker
2 P Vanillezucker
250 ml Sahne
300 g geschälte, gehobelte Mandeln
150 g fein gewürfeltes Orangeat
Zartbitter-Kuvertüre

Zubereitung:

Butter, Zucker und Vanillezucker unter Rühren so lange erhitzen, bis der Zucker leicht gebräunt ist. Sahne hinzufügen, unter Rühren so lange erhitzen, bis der Zucker gelöst ist.

Mandeln und Orangeat unterrühren. Die Masse nochmals unter ständigem Rühren so lange erhitzen, bis sie gut gebunden und fest ist.

Mandelmasse in kleinen Häufchen, auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech setzen. Bei 175 - 200 ca. 10 Min. backen.
Gebäck auf der unteren Seite mit Kuvertüre bestreichen.

Mandelkuchen

Zutaten:

Für 16 Personen:

1 Becher Schlagsahne (250g)

4 Eier

200 g Zucker

280 g Mehl

1 Päckchen Backpulver

150 g Butter oder Margarine

4 El. Milch

1 Päckchen Vanillinzucker

200 g Mandelblättchen

Zubereitung:

Sahne, Eier, 100 g Zucker, Mehl und Backpulver verrühren. Ein Backblech mit Backpapier auslegen, den Teig darauf verteilen und 15 Minuten im vorgeheizten Backofen (200 Grad, Gas 3. Stufe) vorbacken.

Für den Belag Fett mit Milch in einem Topf erwärmen, restlichen Zucker, Vanillinzucker und Mandelblättchen dazugeben. Kurz aufkochen, dann etwas abkühlen lassen und auf den vorgebackenen Teigboden streichen. Nochmals 15 Minuten (wie oben) backen. Die Stücke lassen sich prima einfrieren und bei Bedarf einfach auf dem Brötchenröstaufsatz des Toasters auftauen.

Mandelkuchen I

Zutaten:

125 g Butter
7 Eier
200 g Zucker
300 g fein gemahlene Mandeln
4 Scheiben fein geriebener Zwieback
200 g kleingehackte Bitterschokolade 1. Qualität
4.5 EL Kirschwasser

Zubereitung:

Die sehr weich Butter mit dem Zucker und den Eigelb schaumig rühren. Die Mandeln, Schokolade, Zwieback und das Kirschwasser untermischen. Die Eiweis steif schlagen, 1 EL mit der Masse verrühren, den Rest vorsichtig unterziehen.

Eine 25-cm-Kastenform ausbuttern, die Masse einfüllen. Bei 180°C ca. 1 Stunde backen.

...Eine irre Kallorienbombe, aber LECKER!!

Mandelkuchen II

Zutaten:

Für 8 Stücke:

Fett und Semmelbrösel für die Form

75 g weiche Butter oder Margarine

125 g Zucker

4 Eier (getrennt)

5 Tropfen Bittermandelöl

100 g gemahlene Mandeln

125 g Semmelbrösel

1/8 l Milch

Zubereitung:

Den Backofen auf 150 Grad vorheizen. Eine 20 cm lange Kastenform fetten und mit Semmelbröseln ausstreuen. Die Butter oder Margarine cremig rühren, den Zucker dazugeben und beides zur hell-dicklichen Creme aufschlagen. Das Eigelb und das Bittermandelöl unterrühren. Die gemahlene Mandeln und die Semmelbrösel mischen, beides abwechselnd mit der Milch unter die Eiercreme rühren. Das Eiweiß zu steifem Schnee schlagen und unter den Teig heben. Den Teig in die vorbereitete Form umfüllen. Den Kuchen sofort auf der zweiten Schiene von unten in den Ofen stellen und etwa eine Stunde backen.

Mandellinchen

Zutaten:

Für etwa 25 Stück:
200 g Marzipanrohmasse
75 g geschälte gemahlene Mandeln
1 Tl. Zitronensaft
100 g Puderzucker
25 geschälte Mandeln
Puderzucker zum Bestäuben

Zubereitung:

Marzipanrohmasse, gemahlene Mandeln, Zitronensaft und Puderzucker verkneten. Aus dem Teig kleine Kugeln formen und auf ein vorbereitetes Backblech setzen. In jede Kugel eine Mandel drücken. In den Backofen schieben, auf 175 Grad schalten und 25 Minuten backen. Mit Puderzucker bestäuben.

Mandelmakrönchen

Zutaten:

500 g Ungeschälte Mandeln
375 g Feiner Zucker
5 Eiweiss
90 Runde Oblaten von 4 cm
-Durchmesser

Zubereitung:

Die Mandeln in eine Schüssel geben, mit kochend heissem Wasser übergießen und 3 min. darin ziehen lassen. Die Mandeln dann in ein Sieb schütten, mit kaltem Wasser abbrausen und die nun lockere braune Haut von den Mandeln streifen. Die Mandeln zum Trocknen auf ein ausgebreitetes Küchentuch legen. Die Mandeln durch eine Mandelmühle drehen oder im Mixer mahlen. Die gemahlene Mandeln in einer Schüssel mit dem Zucker mischen. Die Eiweisse zu steifem Schnee schlagen. Den Eischnee mit einem Rührlöffel unter die Mandelmasse heben. Den Backofen auf 140 Grad vorheizen. Die Backoblaten auf dem Backblech verteilen. Von der Makronenmasse mit einem nassen Teelöffel kleine Häufchen abstechen und auf die Oblaten setzen. Die Makrönchen im vorgeheizten Backofen auf der mittleren Schiene in 25 - 30 min. mehr trocknen als backen, sie sollen hellbraun sein. Die Makrönchen vom Blech heben, auf einem Kuchengitter abkühlen lassen und die Oblaten abziehen oder die Ränder so weit abbrechen, dass man sie nicht mehr sieht.

Vorbereitungszeit: ca. 1 Stunde
Pro Plätzchen ca. 220 kJ/50 kcal
1 g Eiweiss, 3 g Fett, 6 g Kohlenhydrate
Quelle: unbekannt

Mandelmakronen

Zutaten:

200 g Mandelblättchen
3 Eiweiß
160 g Zucker
1/4 Tl. Orange back (Fertigprodukt)
50 g Paniermehl
1 Tl. Orangenlikör

Zubereitung:

Mandelblättchen in einer trockenen Pfanne goldgelb rösten und abkühlen lassen. Eiweiß sehr steif schlagen, Zucker einrieseln lassen. Die Schüssel ins heiße Wasserbad stellen und so lange schlagen, bis die Masse glänzt und fest ist. Dann Orange back, Paniermehl, Orangenlikör und die Mandelblättchen unterheben. Mit 2 Teelöffeln kleine Teighäufchen auf ein vorbereitetes Backblech setzen. Das Blech in den Gasbackofen einschieben und backen. (ca. 30 Stück)

Vorbereitungszeit: ca. 15 Minuten

Backen: Stufe 1 (150°C)

Backzeit: ca. 25 Minuten

Mandelmakronen

Zutaten:

Teig:

250 g geschälte Mandeln, gemahlen

250 g Puderzucker

3 Eiweiss

Schale von 1/2 Zitrone

Glasur:

90 g Puderzucker

1 1/2+2 El. Zitronensaft

Zubereitung:

Das Eiweiss steif schlagen. Den Puderzucker dazugeben und 5 min. weiterrühren. Die Mandeln untermischen.

Kleine Portionen auf Oblaten setzen, mit dem kleinen Finger (nass) ein Loch eindrücken und mit Marmelade füllen.

Nicht trocknen. Mit schwacher Mittelhitze backen. Anschliessend mit Zitronenglasur verzieren.

Mandelnapfkuchen

Zutaten:

250 g Margarine oder Butter
300 g Zucker
6 Eier
1 Prise Salz
3 Tropfen Bittermandelöl
4 Tropfen Zitronenöl
300 g Mehl
100 g Speisestärke
3 Tl. Backpulver
200 g gemahlene Mandeln
Fett für die Form
Paniermehl zum Ausstreuen
Schokoglasur
gehackte Mandeln

Zubereitung:

Die Margarine oder Butter rühren bis sie cremig und weiss-schaumig ist. Nach und nach im Wechsel den Zucker einstreuen und die Eier zufügen. So lange schlagen, bis der Zucker aufgelöst ist. Salz sowie Bittermandel- und Zitronenöl einmischen. Mehl mit Speisestärke und Backpulver durchsieben. Mit den Mandeln esslöffelweise unter den Teig arbeiten. Dabei jedoch nur so lange rühren, bis alles vermischt ist. Eine Gugelhupfform einfetten und sorgfältig mit Paniermehl ausstreuen. Den Teig einfüllen, glattstreichen und in den vorgeheizten Ofen auf die untere Schiene schieben und backen.

MANDELPLAETZCHEN II

Zutaten:

125 g Butter
150 g Zucker
1 Pk. Vanillezucker
1 Spur Salz
1 Ei
80 g Mandeln; gehackt
90 g Haferflocken; im Original
- Kölln blütenzarte
1 Tl. Backpulver
80 g Mehl
Fett; fürs Backblech

Zubereitung:

Butter, Zucker, Vanillezucker, Salz und Ei schaumig rühren. Die anderen Zutaten dazugeben und gut durchkneten. Mit feuchten Händen kleine Kugeln formen und diese nicht zu dicht nebeneinander auf ein gefettetes Backblech legen. Bei 190°C, mittlere Einschubleiste, ca. 15 Min. backen. Tip von mir: Schmeckt auch Klasse mit Kokosflocken anstatt Mandeln!

Mandelplätzchen

Zutaten:

Teig:

350 g Mehl

280 g Zuckert

1 Tl. Zimt

200 g ungeschälte geriebene Mandeln

2 Eier

280 g Butter oder Margarine

Mehl zum Bestäuben

Zum Verzieren:

2 Eigelb

abgezogene, längs halbierte Mandeln

Zubereitung:

Mehl, Zucker, Zimt und geriebene Mandeln in eine Schüssel geben. In die Mitte eine Vertiefung machen. Da hinein die Eier geben. Butter oder Margarine in Flöckchen obenauf geben. Alle Zutaten schnell zu einem glatten, geschmeidigen Teig verkneten. Zugedeckt im Kühlschrank eine Stunde ruhen lassen. Den Teig auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche dünn ausrollen. Mit Ausstechformen Plätzchen ausstechen. Ein Backblech mit Mehl bestäuben. Die Plätzchen drauflegen und mit einem sauberen Küchentuch zugedeckt über Nacht stehenlassen. Am anderen Tag in den auf 175 Grad vorgeheizten Backofen schieben und goldgelb backen. Nach dem Erkalten mit verquirltem Eigelb bestreichen. Jedes Plätzchen mit einer längs halbierten Mandel verzieren.

Mandelplätzchen mit Haferflocken

Zutaten:

Zutaten:

125 g Butter

100 g Mehl

150 g Zucker

1 Tl. Backpulver

1 Ei

80 g gehackte Mandeln oder Nüsse

1 Pck. Vanillezucker

100 g feine Haferflocken

1 Prise Salz

Zubereitung:

Butter sahnig rühren, Zucker nach und nach hinzugeben, Ei, Vanillezucker, Salz hinzugeben und solange rühren bis der Zucker geschmolzen ist. Mehl durchsieben, löffelweise zum Teig geben, danach Mandeln und Haferflocken hinzugeben, mit einem Tl. kleine Portionen auf ein eingefettetes oder mit Backpapier belegtes Backblech geben und bei 200 C etwa 10-15 min. backen.

Kommentar:

Sehr lecker nicht nur zu Weihnachten

Mandelprinten

Zutaten:

(ca. 70 Stück):
75 g Kandiszucker
150 g Honig
100 g Butter oder Margarine
1 El. Rum
250 g Weizenvollkornmehl
2 Tl. Backpulver
1 Tl. Lebkuchengewürz
100 g Aprikosenkonfitüre
Mandelhälften zum Garnieren

Zubereitung:

Kandiszucker zwischen zwei Geschirrtüchern fein zerkleinern. Honig mit Fett und Rum erwärmen, verrühren, abkühlen lassen. Mehl mit Backpulver, dem Lebkuchengewürz und zerstoßenem Kandis mischen, unter die Honigmasse rühren. Über Nacht zugedeckt ausquellen lassen. Am nächsten Tag den Teig etwa 0,5 cm dick ausrollen, in breite Streifen (2,5 x 4 cm) schneiden und auf mit Backpapier belegte Bleche setzen. Die Aprikosenkonfitüre erhitzen, durch ein Sieb streichen und die Plätzchen damit glasieren. Auf jedes eine Mandelhälfte setzen. Im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad (Gas: Stufe 3) etwa 10 min. backen.

Mandelpudding

Zutaten:

Zutaten für 4-6 Personen:
200 g ungeschälte süße Mandeln
1/4 l Milch
1/4 l Sahne
2 El. Amaretto (Mandellikör)
4 Eier
3 El. Zucker
Butter für die Puddingform

Zubereitung:

* Mandeln mit kochendem Wasser übergießen, einige Minuten ziehen lassen, dann das Wasser abgießen, Mandeln kalt abschrecken und häuten. In einem Blitzhacker portionsweise pürieren, dabei mit etwas Wasser anfeuchten.

* Das Mandelpüree in eine Schüssel geben, die Milch aufkochen und darüber gießen. 30 Minuten quellen lassen, dann in ein mit einem Tuch ausgelegtes Sieb gießen, das Tuch fest ausdrücken (die Milch natürlich auffangen).

* Diese Mandelmilch mit Sahne und Likör verrühren und aufkochen. In einer Schüssel die Eier mit dem Zucker verrühren, bis sich der Zucker aufgelöst hat. Die kochende Milch-Sahne-Mischung unter ständigem Rühren langsam zugießen.

* Die Puddingform und den Deckel dick mit Butter ausstreichen, die Eiermischung einfüllen und den Deckel aufsetzen oder mit Alufolie verschließen. In einen Topf stellen, heißes Wasser bis 5 cm unter den Rand der Puddingform einfüllen. Bei schwacher Hitze zugedeckt etwa 45 Minuten im Wasserbad garen.

* In der Form abkühlen lassen, dann stürzen. Leichter geht das, wenn man die Form noch mal kurz in heißes Wasser hält.

* Nach Belieben noch mit Zucker und gemahlenem Zimt bestreuen. Man kann auch pürierte Himbeeren dazu servieren.

Mandelpudding mit Rumsirup

Zutaten:

100 g Weissbrot, zerpfückt
1/8 l Kaffeerahm
100 g Mandeln, gerieben
2 Eier
5 El Zucker
40 g Butter
5 Tropfen Bittermandelöl

Für den Rumsirup:

125 g Zucker
1 dl Wasser
5 EL RUM

Zubereitung:

100 g zerzupftes Weissbrot mit 1/8 l Kaffeerahm einweichen. 100 g geriebene Mandeln, 2 kleine verquirlte Eier, 5 EL Zucker, 40 g geschmolzene Butter und 5-6 Tropfen Bittermandelöl beifügen. 4 ofenfeste Portionenförmchen buttern und mit Zucker bestreuen. Die Masse einfüllen. Auf der Oberfläche 2 El Mandelsplitter verteilen. Im Wasserbad bei 200 °C 30 Min. backen. Für den Rumsirup 125 g Zucker mit 1 dl Wasser 3 Min. kochen lassen und 3-5 EL Rum beifügen. Die Puddings aus den Förmchen stürzen, mit einem Teil des Sirups beträufeln und lauwarm servieren. Den restlichen Sirup separat dazu reichen.

Mandelrahmkuchen

Zutaten:

Hefeteig:

500 g Mehl

50 g Zucker

1 Würfel Hefe

1/4 l warme Milch

60 g zerlassene Butter

Salz

Mandelguß:

100 g Würfelzucker

200 g Schmand

1/4 l Sahne

200 g geschälte Mandeln

Zubereitung:

Hefe in der Milch mit Zucker auflösen und etwas gehen lassen. Mit den übrigen Zutaten zu einem lockeren Teig verkneten. Den Teig gehen lassen bis er etwa das doppelte Volumen hat.

Hefeteig ausrollen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen. Am Rand etwas hochziehen. 20 Minuten an einem warmen Ort gehen lassen, dann mit einer Gabel einige Male einstechen. Mit den Fingern Vertiefungen in den Teig drücken, Würfelzucker in die Vertiefungen legen und das Sahne-Schmandgemisch darübergießen. Zuletzt die geschälten Mandeln darüber verteilen. Im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad 30-35 Minuten backen.

Tips: Schmeckt am besten noch lauwarm

Mandelrauten mit Rosmarin

Zutaten:

Für den Teig:

500 g Mehl

Salz

1 Tl Zucker

1 St Eigelb; Gew.-Kl.3

125 ml Wasser; lauwarm

250 g Butter; oder Margarine

Für den Belag:

8 St Eigelb

1 St Ei; Gew.-Kl.3

4 El Wasser

Pfeffer; weiss a.d.M.

1 St Knoblauchzehe

1 Bd. Frühlingszwiebeln

1 El Rosmarinnadeln

75 g Mandeln; gehackt

50 g Speck; gut durchwachsener

Zubereitung:

Das Mehl auf die Arbeitfläche schütten, in die Mitte eine Mulde drücken. Salz, Zucker, Eigelb und das Wasser in die Mulde geben. Butter in Stücken auf dem Mehtrand verteilen.

Von der Mitte aus alle Zutaten möglichst schnell mit einem schweren Messer zusammenhacken und kurz zu einem Teig zusammendrücken. Zu einer Kugel formen, in Klarsichfolie einschlagen und mindestens 2 Stunden (besser über Nacht) kalt stellen: Dann wird der Mürbeteig beim Ausrollen nicht so bröckelig. Teig auf Backblechgrösse ausrollen, auf das ungefettete Blech legen und dicht nebeneinander mit einer Gabel einstechen.

Backofen auf 200 Grad vorheizen.

Eigelbe und Ei mit dem Wasser verschlagen, mit Salz, Pfeffer und gepellter, durchgepresster Knoblauchzehe würzen.

Frühlingszwiebeln putzen - nur das Weisse und Hellgrüne verwenden - und in sehr dünne Ringe schneiden. Rosmarinnadeln sehr fein hacken. Frühlingszwiebeln, Rosmarin und Mandeln unter die Eier rühren und mit einem Gummispatel auf dem Teig verteilen.

Den Speck ohne Schwarte sehr fein würfeln und auf die Eier-

masse streuen. Im vorgeheizten Backofen auf der 2.
Einschubleiste von unten bei 200 Grad 12-15 Minuten backen.
Dann direkt auf dem Backofenboden weitere 5 Minuten backen.
Noch heiss in Rauten schneiden und lauwarm servieren.

Mandelreis mit Apfelspalten

Zutaten:

Für 4 - 6 Portionen:
100 g gemahlene Mandeln
1/2 l Milch
50 g brauner Zucker
1 Beutel 8-Minuten-Reis (125g)
30 g Mandelblättchen
700 g Apfel
1/8 l Weißwein
1 El. Zitronensaft
1 Zimtstange
1/8 l Schlagsahne

Zubereitung:

1. Gemahlene Mandeln in einem trockenen Topf goldbraun rösten. Die Milch zugeben und aufkochen, 20 g Zucker und den Reis ohne Kochbeutel zugeben.
2. Alles aufkochen und zugedeckt bei milder Hitze 8 - 10 Minuten garen, dabei mehrmals umrühren, dann auskühlen lassen.
3. Mandelblättchen in einer trockenen Pfanne goldbraun rösten und beiseite stellen. Äpfel schälen, vierteln, die Kerngehäuse entfernen und die Äpfel in Spalten schneiden.
4. Weißwein mit Zitronensaft, Zimt und restlichem Zucker aufkochen. Apfelspalten hineingeben und zugedeckt auf der ausgeschalteten Herdplatte ca. 10 Minuten ziehen lassen.
5. Die Zimtstange herausnehmen, Äpfel kalt stellen. Die Sahne steif schlagen und unter den ausgekühlten Reis heben.
6. Den Sahnereis mit dem Apfelkompott anrichten und mit Mandelblättchen bestreuen.

Pro Portion (bei 6 Portionen) ca.
10 g E, 22g F, 43g KH = 433 kcal (1809 kJ)

Als Menüvorschlag:

Vorspeise: Pürierte Gemüsecremesuppe

Hauptspeise: Petersilien-Frikadellen

Nachspeise: Mandelreis mit Apfelspalten

Mandelsauce

Zutaten:

50 g Mandelblättchen
1/4 l Milch
40 g Zucker
6 Eigelb
2 cl Mandellikör

Zubereitung:

Die Mandelblättchen ohne Fett goldbraun rösten, mit der Milch und dem Zucker aufkochen, mindestens 30 Minuten durchziehen lassen. Abkühlen lassen.

Die Eigelbe in einer Schüssel verrühren. Die abgekühlte Mandelmilch zugiessen, über dem Wasserbad cremig aufschlagen und auf Eiswasser kalt schlagen.

Die Sauce mit dem Mandellikör würzen.
Passt zu Schlosserbuben.

Mandelsauerrahmeis

Zutaten:

100 g Zucker
250 ml ;Wasser
100 g Creme fraîche; Vollsauerrahm
30 g Rohmarzipan
3 El. Zitronensaft
20 ml Mandellikör; o. Amaretto
3 Eiweisse

Zubereitung:

Den Zucker mit dem Wasser etwa 10 Minuten sirupartig einkochen, abkühlen lassen.

Marzipan mit Creme fraîche verrühren, mit Zitronensaft und Amaretto parfümieren und mit der Hälfte vom Zuckersirup glattrühren.

Eiweiss steif schlagen, nach und nach den übrigen Sirup dazugeben und 7 bis 8 Minuten cremig aufschlagen. Die Creme-Fraiche-Masse darunterziehen und in einem Gefrierbehälter etwa 4 Stunden gefrieren. Dabei mehrmals durchrühren, damit sich keine grobe Eiskristalle bilden können.

Mandelsavarin mit Früchten

Zutaten:

500 g Weizenvollkornmehl; oder
- Mehl Type 1050
1 Pk. Trockenhefe
250 ml Milch
3 El. Vollrohrzucker
175 g Butter
1 Spur Meersalz
4 Eier; evtl. mehr
75 g Mandeln; gehackt
Fett; für die Form
1 kg Beeren; gemischt
200 ml Aprikosennektar
2 Pk. Vanillezucker
50 g Aprikosenkonfitüre
Sahne; (nach Belieben)

Zubereitung:

Mehl und Hefe vermischen. Mit lauwarmer Milch, Zucker, zerlassener Butter, Salz und Eiern verrühren und am besten mit den Knethaken des Rührgeräts zu einem weichen Teig kneten. Zugedeckt an einem warmen Ort eine gute Stunde gehen lassen.

Die Mandeln zu dem Teig geben und kräftig unterkneten. Den Teig in eine gefettete Savarin- oder Napfkuchenform geben und nochmals eine halbe Stunde gehen lassen.

Im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad ca. 40 bis 50 Minuten backen. Auf ein Kuchengitter stürzen.

Zwischenzeitlich die Beeren waschen, mit 3/4 des Aprikosennektars und dem Vanillezucker verrühren.

Die Konfitüre mit dem restlichen Nektar mischen und den warmen Kuchen damit bestreichen. Auf eine Kuchenplatte geben.

Die Beeren in die Mitte des Kuchenringes füllen und evtl. mit Sahne servieren.

Pro Stück ca. 320 kcal/1280 kJ.

Mandelschnitten

Zutaten:

250 g Mehl
250 g Zucker
3 Eier
125 g ganze Mandeln
125 g Sultaninen
125 g Zitronat
125 g Orangeat
1 p. Vanillezucker
außerdem große Oblaten
etwas. Eigelb

Zubereitung:

Alle Zutaten zu einem Teig verarbeiten und 1 cm dick auf die Oblaten streichen. Mit Eigelb einpinseln.

Nach dem Backen in kleine Rauten schneiden. Nach Belieben mit Zuckerguß bestreichen.

Backzeit 15-20 Min. bei 150°

Mandelsplitter

Zutaten:

400 g Mandelstifte

100 g Vollmilch- oder Zartbitter-Kuvertüre

Zubereitung:

Die Mandelstifte vorsichtig in einer (Teflon-)Pfanne anrösten. Wenn sie zu dunkel werden, werden sie bitter. Abkühlen lassen. Mit der Kuvertüre überziehen. Mit zwei Tl. die Mandelsplitter formen und auf einem mit Pergamentpapier o.ä. ausgelegtem Blech 12h fest werden lassen.

Mandelstangen

Zutaten:

500 g Mehl
500 g Zucker
125 g Butter (zerlassen, nicht heiß)
125 g Mandeln
(am besten gemahlen und ein Teil gestiftet)
250 ml Milch
2 El. Kakao
(kann ruhig auch gehäuft oder sogar 3 El.)
2 Tl. Zimt
1/2 Tl. Nelken oder ca.
1/2 Tl. Lebkuchengewürz
1/2 Päckchen Backpulver

Zubereitung:

Alle trockenen Zutaten mischen und dann die Butter und die Milch unterrühren. Der Teig ist unheimlich klebrig und zäh, das ist in Ordnung so. Weiterrühren, bis alle Zutaten gut vermengt sind.

Backpapier so schneiden, daß ein Blech gut bis über den Rand bedeckt wird. Dann ca. die Hälfte des Teiges in die Mitte des Bleches schütten (naja, "schütten" wird man den Teig nicht können) und mit einem langen Messer ca. 1cm dick verteilen. Möglichst auf gerade und gleichmäßig dicke Ränder achten, damit sie nicht verbrennen. Backofen auf ca. 180-200° vorheizen. Blech ca. 20-25 Minuten backen. Wenn die Ränder anfangen braun zu werden, ist es Zeit. Je nachdem, wie gute Zähne man hat, kann man das Blech auch noch länger drin lassen.

Nachdem das Blech aus dem Backofen genommen ist, mit einem Messer (am besten Schmiermesser ohne Riffelung) Streifen von ca. 2cm Breite und 6cm Länge schneiden. Nach dem abkühlen werden die Plätzchen je nach dicke des Teiges und Länge der Backzeit mehr oder weniger hart.

Ist im Endeffekt so was ähnliches wie Berliner Brot, nur daß das Rezept hier mit Mandeln ist.

Mandeltarte

Zutaten:

Teig:

250 g Mehl
150 g Butter
20 g Zucker
1/2 Tl. Salz
1 Eigelb
2 El. Wasser

Belag:

100 g Marzipanrohmasse
150 g Butter
120 g Zucker
4 Eigelb
6 El. Mandellikör
4 Eiweiß
200 g geriebene Mandeln
250 g abgezogene ganze Mandeln
50 g Puderzucker
3 El. Wasser

Zubereitung:

Aus den angegebenen Zutaten einen Knetteig bereiten und mindestens 30 Minuten kühl stellen. Teig zu einer Platte von 32 cm • ausrollen, eine ungefettete Springform (28 cm •) damit auslegen und leicht andrücken. Teigboden mit einer Gabel mehrfach einstechen. Form in den vorgeheizten Backofen setzen.

E: Mitte. T: 200 °C / 10 bis 12 Minuten

Für den Belag Marzipanrohmasse mit Butter und Zucker schaumig rühren, nach und nach Eigelb und Mandellikör unterrühren.

Eiweiß steif schlagen und mit geriebenen Mandeln unter die Masse heben.

Belag auf die vorgebackene Tarte geben und glattstreichen. Ganze Mandeln ringförmig darauf verteilen. Form wieder in den Backofen setzen, Tarte 35 bis 40 Minuten backen und 5 Minuten 0.

Puderzucker karamelisieren, Wasser dazugeben und den Karamel auflösen. Mandeltarte etwas abkühlen lassen und mit Karamel bestreichen.

Tip: Die Mandeltarte hält sich in Alufolie verpackt mindestens 14 Tage.

Mandelzopf

Zutaten:

300 ml Milch
20 g Frische Hefe
80 g Zucker
600 g Mehl
100 g Mandeln; abgezogene
50 g Butter
2 Eigelbe
Salz
Mehl; zum Bearbeiten
Fett; für die Form
1 Ei
2 El. Hagelzucker
Backpapier

Zubereitung:

-- e&t
-- posted by K.-H. Boller
-- modified by Bollerix

Die Milch lauwarm werden lassen. Die zerbröckelte Hefe und ein Teelöffel Zucker darin auflösen. 500 g Mehl in eine Schüssel schütten, in der Mitte eine Mulde drücken und die Hefemilch hineingießen. Mit dem restlichen Mehl bestreuen und 5 Minuten ruhen lassen.

Inzwischen die Mandeln mahlen. Die Butter bei schwacher Hitze schmelzen. Mit Mandeln, Eigelb, einer Prise Salz und dem restlichen Zucker auf dem Mehtrand verteilen. Alles von der Mitte aus mit dem Knethaken des Handrührers zu einem Teig verarbeiten.

Die Arbeitsfläche mit Mehl bestäuben und den Teig darauf 5 Minuten durchkneten, zu einer Kugel formen und zugedeckt bei Zimmertemperatur etwa 25 Minuten gehen lassen. Kurz zusammenkneten und in drei Teile schneiden. Jedes Stück zu einer etwa 30 cm langen Rolle formen und auf Backpapier legen. Zugedeckt fünf Minuten gehen lassen.

Inzwischen eine Kastenform von 24 bis 26 cm Länge ausfetten. Den Backofen auf 180 °C vorheizen. Die Teigrollen lose zu einem Zopf flechten, die Enden unterschlagen. Den Zopf in die Form legen und weiter 10 Minuten gehen lassen.

Das Ei trennen, das Eigelb und die Hälfte vom Eiweiß verquirlen. Den Zopf damit bestreichen und dann mit Hagelzucker bestreuen. Auf der zweiten Einschubleiste von unten 35 bis 40 Minuten backen. Wenn nötig, nach 25 Minuten mit Backpapier abdecken. In der Form kalt werden lassen. Mit gewürzter Butter servieren

Zubereitung: ca. 105 Minuten
Pro Portion: ca. 348 kcal

Mango-Mousse mit Fruchtsoße

Zutaten:

Mousse:

1 1/2 Zitronen (ungespritzt)
3 frische Mangos (oder Mangos aus der Dose)
6 Blatt weiße Gelatine
3 EL Orangenlikör
3 Eier
1 1/2 EL brauner Zucker
150 g Vollmilchjoghurt
150 ml Sahne

Fruchtsoße:

450 g gemischte Beerenfrüchte
(frisch oder TK)
1 1/2 EL Puderzucker

Zitronenkrokant:

4 1/2 EL Zucker
4 1/2 EL Kölln Echte Kernige Haferflocken
2 EL Sahne

Zubereitung:

Gut gewaschene Zitronen dünn schälen und auspressen. Zitronenschale in ganz feine Streifen schneiden. Mangos schälen, das Fruchtfleisch vom Kern lösen, zusammen mit dem Zitronensaft im Mixer pürieren. Gelatine 5 Minuten in kaltem Wasser einweichen, danach ausdrücken, in einem kleinen Topf auf 1 oder Automatik-Kochstelle 1 - 2 flüssig werden lassen, Orangenlikör zufügen. Eigelb mit braunem Zucker schaumig rühren, die etwas abgekühlte Gelatine unter das Früchtepüree rühren. Eigelb und Joghurt hinzufügen. Eiweiß und Sahne getrennt steif schlagen, nacheinander unter die Creme rühren. Mousse im Kühlschrank ca. 2 Stunden erstarren lassen.

Für die Fruchtsoße Beerenfrüchte im Mixer pürieren, durch ein Sieb streichen, mit Puderzucker süßen.

Für den Krokant Zucker in einem Topf schmelzen und die Haferflocken darin bräunen, danach die Zitronenschale hinzufügen. Krokant mit Sahne ablöschen und auf einem gebutterten Teller erkalten lassen.

Mango-Mousse auf Fruchtsoße, mit Zitronenkrokant garniert, servieren.

51 g Eiweiß, 73 g Fett, 285 g Kohlenhydrate, 9131 kJ, 2179 kcal.

Mango-Parfait

Zutaten:

3 Eigelb
100 g Zucker
300 g Mangofleisch
1/2 Zitrone; abgeriebene Schale und Saft
1/4 l Sahne
Minze; zum Garnieren

Zubereitung:

Eigelb mit dem Handrührer dick und hell schlagen, dabei die Hälfte des Zuckers unterrühren.

Das Mangofleisch mit dem restlichen Zucker, Zitronenschale und -saft pürieren und unter die Eiercreme mischen.

Sahne steif schlagen und vorsichtig -aber gleichmässig - unter diese Masse heben.

Parfaitmasse in entsprechender Form mindestens zwei Stunden, besser über Nacht im Gefrierfach fest werden lassen.

Servieren: Parfait auf einem Spiegel von Himbeersauce anrichten, mit Minzeblätter garnieren.

(Himbeersauce: Himbeere mit etwas Zucker aufkochen, durch ein Sieb streichen und abkühlen lassen)

Mango-Parfait mit Kiwi-Sauce

Zutaten:

Für 4-6 Personen:

1 große reife Mango

3 Eigelb

75 g Puderzucker

2 Tl Zitronensaft

1 Prise Salz

200 ml Sahne

Für die Sauce:

3 Reife Kiwis

1 El flüssiger Honig

Zubereitung:

Eigelb und Puderzucker leicht verschlagen. Unter ständigem Rühren die Schüssel behutsam über einem Topf mit köchelndem Wasser stellen. Wenn die Masse gerade lauwarm ist, die Schüssel aus dem Topf nehmen und bis zum Erkalten weiterschlagen. Mango schälen, das Fruchtfleisch vom Stein entfernen und durch ein Sieb passieren. Mit etwas Zucker, Zitronensaft und einer Prise Salz abschmecken. Das Püree unter die Mousse ziehen und die geschlagene Sahne unterheben. Eine Kranz oder Kastenform mit Klarsichtfolie auslegen und die Mousse hineinfüllen. In Gefrierschrank erstarren lassen.

Für die Sauce die Kiwis halbieren. Das Fruchtfleisch mit einem Löffel herauslösen und mit dem Schneidestab des Handrührers fein pürieren. Honig unter das Püree rühren und die Sauce kaltstellen.

Mango-Pfirsich-Creme

Zutaten:

400 g Mangofleisch
4 Pfirsiche, gelbfleischig
1/2 Zitrone; Saft
2 El. Weisser Rum
60 g Puderzucker; (1)
1 dl Sahne
2 Eiweisse
1 Spur ;Salz
2 El. Puderzucker; (2)

Zum Garnieren:
Pfefferminzblätter

Zubereitung:

Pfirsiche kurz in kochendem Wasser tauchen, schälen. Pfirsich- und Mangofleisch klein schneiden, Zitronensaft, Rum und Zucker (1) zugeben und pürieren. Falls nötig, durch einen Sieb drücken. Etwa 1/2 Stunde kühl stellen.

Sahne steifschlagen, unterziehen. Eiweisse mit Salz steifschlagen, Zucker (2) zugeben und noch etwas weiterschlagen. Unterziehen.

Vor dem Servieren 1 bis 2 Stunden kühlstellen. Mit frischen Pfefferminzblätter garnieren.

Beachten: die Creme kann man maximal 1/2 Tag im Kühlschrank aufbewahren. Falls man Mango- u./o. Pfirsichfleisch aus der Dose verwendet, Zuckermenge reduzieren.

Mango-Quark-Creme mit Kardamom

Zutaten:

1 Mango; reife Frucht nehmen!
400 g Quark; (20% Fett)
100 ml Milch
3 El. Ahornsirup
Minzeblätter
1 Kardamomkapsel
- ODer -
1/4 Tl. Kardamom gemahlen
1/4 Tl. Vanille; gemahlen

Zubereitung:

Die Mango schälen und scheibenweise von dem Kern entfernen. Etwas für die Dekoration zur Seite legen. Die restliche Mango pürieren und mit Quark, Milch, Ahornsirup und den Gewürzen vermischen. Dazu die Kardamomsamen aus der Kapsel lösen, zerstossen und unterrühren.

Auf Tellern anrichten und mit den restlichen Mangostückchen und Minzeblättern garniert servieren.

Variationen:

- * Statt der Milch Kokosmilch nehmen.
- * Mango durch Banane ersetzen, und zwar je Mango drei Bananen nehmen.
- * Sesamsamen ohne Fett anrösten und darüberstreuen.

Mango-Sahne-Eiscreme

Zutaten:

2 reife, frische Mangos (ings. 600 g)
Saft einer Zitrone
3 Eigelb
80 g Zucker
200 ml Sahne
2 Eiweiß

Zubereitung:

Die Mangos schälen, halbieren, den Stein herauslösen. Das Fruchtfleisch mit dem Zitronensaft pürieren. Die Eigelbe mit dem Zucker im heißen Wasserbad dickschaumig schlagen, aus dem Wasserbad nehmen, bis zum Abkühlen weiterschlagen. Das Mangopüree und die Sahne unter die Eigelbcreme mischen, die Steifgeschlagenen Eiweiße darunterheben. Die Masse in eine Alu-Schale füllen und im Gefrierfach oder in der Eismaschine fest werden lassen, dabei immer wieder umrühren. Zum Anrichten mit Zitronen- oder Limettenscheiben garnieren.

Mango-Schaum

Zutaten:

2 Mangos; (a 250 g)
6 El. Orangensaft,
3 El. Zitronensaft
40 g Zucker
5 Blatt weisse Gelatine
3 Eiweiss
1 Spur Salz

Zubereitung:

Mangos schälen, würfeln, in einen Topf geben. Orangensaft, Zitronensaft und Zucker zugeben, zum Kochen bringen, 3 Minuten kochen, pürieren. Die Gelatine einweichen, ausdrücken, im Kompott auflösen, kalt stellen bis die Masse zu gelieren beginnt.

Eiweiss mit etwas Salz steif schlagen, unter die Creme heben, 1 Std. kalt stellen.

* pro Portion 80 kcal/335 kJ *

Mango-Sorbet

Zutaten:

Für 4 - 6 Portionen:

3 Mangos (je ca. 350 g)

3 El. Zitronensaft

5 El. Puderzucker

1 Paket Himbeeren (TK, 300 g)

Zubereitung:

1. Mangos schälen, das Fruchtfleisch vom Stein lösen und in Würfel schneiden. Mit dem Schneidstab des Handrührers pürieren.

2. Zitronensaft und 2 El. Puderzucker unterrühren. Für 3 - 4 Stunden in den Gefrierschrank stellen.

3. Ab und zu herausnehmen und mit dem Schneidstab des Handrührers zerkleinern. Himbeeren auftauen lassen, pürieren und durch ein Sieb streichen. Mit dem restlichen Puderzucker verrühren.

4. Die gefrorene Mango-Masse nochmals mit dem Schneidstab pürieren, schnell in einen Spritzbeutel füllen und in vorgekühlte Gläser spritzen. Mit der Himbeersauce umgießen.

Pro Portion (bei 4 Portionen) ca.

3g E, 0 g F, 59g KH = 252 kcal (1055 kJ)

Als Menüvorschlag:

Vorspeise: Vorspeisenplatte

Hauptspeise: Putenrouladen mit Salbei

Nachspeise: Mango-Sorbet

Mango-Sorbet I

Zutaten:

75 g Zucker
2 kleine
reife Mangos
1 kleines Eiweiß
Fruchtsauce aus dem Glas
(etwa Johannisbeere)

Zubereitung:

1. Zucker und 100 ml Wasser in einem Topf aufkochen. So lange rühren, bis der Zucker geschmolzen ist. Flüssigkeit erkalten lassen.
2. Mangos schälen, halbieren und den Stein entfernen. 3/4 des Fruchtfleisches grob würfeln, fein pürieren, Zuckersirup dazugeben und nochmals kurz pürieren.
3. Das Eiweiß halbsteif schlagen, in einer Edelstahlschüssel gründlich unter das Fruchtpüree mischen, Mindestens 3 Stunden im Gefrierfach gefrieren lassen. Zwischendurch mehrmals kurz durchrühren, damit sich keine großen Eiskristalle bilden können.
4. Übriges Mangofleisch in kleine Würfel schneiden oder Sterne ausstechen.
5. Sorbet in einen Spritzbeutel geben, in Deccorschälchen spritzen (oder Nocken abstechen). Mit Johannisbeer-Sauce und mit Mangowürfeln oder -sternen servieren. Nach Belieben mit TK-Johannisbeeren dekorieren.

Als Weihnachts-Menü:

Vorspeise: Tomaten-Consommé, mit Forellen-Klößchen

Hauptspeise: Gänsebrust mit Rotweibirnen

Nachspeise: Mango-Sorbet

Mangocreme

Zutaten:

1 reife Mango
2 Blatt Gelatine
1 Ei
30 g Zucker
1 El. Zitronensaft
1 El. Weinbrand
50 g Schlagsahne
10 g Pinienkerne

Zubereitung:

Mango halbieren, Stein herauslösen, Fruchtfleisch behutsam aus der Schale heben. Schalen aufheben, sie werden zum Anrichten gebraucht.

Die Hälfte des Fruchtfleisches pürieren, den Rest in Würfel schneiden. Gelatine in kaltem Wasser einweichen.

Ei trennen. Eigelb mit Zucker schaumig rühren, püriertes Fruchtfleisch zugeben, mit Zitronensaft und Weinbrand abschmecken. Gelatine tropfnaß bei milder Hitze auflösen. Unter die Eimasse rühren, Creme so lange kaltstellen, bis sie zu gelieren beginnt. Dann das zu Schnee geschlagene Eiweiß unterheben.

Mangoschalen mit der Creme füllen, Mangowürfel obenauflegen, mit Schlagsahne und gerösteten Pinienkernen garnieren.

Als Dinner for Two (30.8.95)

Vorspeise: Geflügelleber mit Selleriepüree

Hauptspeise: Schweinsfilet mit Tomaten-Pfeffer-Soße

Nachspeise: Mangocreme

Mangocreme mit Schokoladenspähne

Zutaten:

3 Mangos; vollreif
2 El. Limettensaft
-- oder Zitronensaft
4 El. Zucker; (1)
2 Eiweiss
1 El. Zucker; (2)
1 Spur Salz
2 dl Rahm
2 El. Schokoladenspähne

Zubereitung:

Die Mangos schälen, das Fruchtfleisch vom Stein lösen.

Die Hälfte des Fruchtfleisches in kleine Würfel schneiden. Das restliche Fruchtfleisch mit dem Limettensaft und Zucker (1) pürieren.

Eiweiss zu steifem Schnee schlagen, Zucker (2) und Salz darutermischen und den Eischnee so lange weiterschlagen, bis Einschnitte eines Messers auf der Oberfläche des Eischnees sichtbar bleiben.

Den Rahm ebenfalls steifschlagen, den Eischnee vorsichtig mit dem Schlagrahm mischen. Das Mangopüree unterheben und zuletzt das gewürfelte Fruchtfleisch unterziehen.

Die Creme für gut 30 Minuten in den Kühlschrank stellen und vor dem Servieren mit Schokoladenspähnen verzieren.

Mangoldrolle mit Pilz-Rahmsosse

Zutaten:

320 g ;Mehl
3 Eier (Gewichtsklasse 3)
3 El. ;ÖL
;Salz
1 kg Mangold
3 Zwiebeln
40 g Speck
-geräucherter durchwachsener
;Pfeffer
50 g junger Gouda
500 g Champignons
30 g ;Butter
1 Pk. Schlagsahne à 200 g
1/4 l Gemüsebrühe (Instant)
1/2 Bd. Petersilie

Zubereitung:

Zubereitung:

1. 15/16 des Mehls, Eier, Öl und etwas Salz verkneten. In Klarsichtfolie wickeln und ca. 30 min ruhen lassen.
2. Inzwischen Mangold putzen, waschen, gut abtropfen lassen und in Streifen schneiden. 2/3 der Zwiebeln würfeln. Speck ebenfalls würfeln und knusprig auslassen. Zwiebelwürfel zufügen und andünsten. Mangold zufügen, ca. 10 min unter gelegentlichem Rühren dünsten. Mit Salz und Pfeffer würzen.
3. Teig auf einem Geschirrtuch zu einem ca. 30 x 40 cm großen Rechteck ausrollen. Mangold-Mischung darauf verteilen. Käse darüberreiben. Teig mit Hilfe eines Tuches aufrollen. Tuch an den Enden mit Küchengarn verschnüren. Rolle in reichlich kochendem Salzwasser ca. 30 min garen.
4. Inzwischen restliche Zwiebeln hacken. Champignons putzen und halbieren. Fett anschmelzen. Zwiebel darin andünsten. Champignons zufügen und ca. 8 min unter ständigen Wenden braten. Mit dem restlichen Mehl bestäuben. Sahne und Brühe unter Rühren zufügen. Aufkochen und ca. 5 Minuten köcheln lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Petersilie hacken. Mangoldrolle aus dem Tuch nehmen und in Scheiben schneiden. Champignon-Rahmsosse dazureichen. Mit gehackter Petersilie bestreuen.

:Zubereitungs-/Arbeitszeit ca.: 1 1/2 Stunden

:Pro Portion ca. 870 kcal/3650 kJ

Mangoldtorte mit Quark und Eiern

Zutaten:

Teig:

600 g Mehl

2 El. Olivenöl

1 El. Essig

; wenig Salz

1/2 Tas. ; lauwarmes Wasser

Olivenöl; zum Bepinseln der

- Teigblätter und der Form

- Oder: Statt dieses Teiges

- ersatzweise

600 g ; Blätterteig

Füllung:

1 kg Mangold; ersatzweise Spinat

1 Tas. Weissbrot; ohne Rinde

1 Tas. Milch

500 g Speisequark

2 Eier

100 g Parmesan; gerieben

- oder Sbrinz

; Salz, schwarzer Pfeffer

1 Spur Muskat; frisch gerieben

3 El. Parmesan

Butter; in Flöckchen

6 Eier

Olivenöl

Zubereitung:

Eine Torte ist ausreichend für 6 bis 8 Personen.

Das Mehl in eine Schüssel sieben und eine Mulde hineindrücken.

Olivenöl, Essig, Salz sowie lauwarmes Wasser dazugeben und alles zu einem festen Teig verkneten. Wenn nötig, wenig Wasser nachgeben. Der Teig soll die Konsistenz eines Strudel- oder Nudelteiges haben. In Folie einwickeln und mindestens eine Stunde ruhen lassen.

Den Teig pro Rezept in 10 Stücke teilen. Jedes Stück kreisrund möglichst dünn auswallen. Die Teigscheiben leicht bemehlen, mit einem leicht feuchten Tuch zudecken und nochmals ca. 1 Stunde ruhen lassen.

Alle Teigscheiben nochmals leicht auswallen, bis sie ca. 3 cm über den Rand einer mittelgrossen Springform reichen.

Verwendet man Blätterteig, so entfällt das Auswallen in Teigblätter.

Der Teig wird in eine kleinere und eine grössere Portion geteilt. Die grössere Teighälfte so auswallen, dass man damit eine mittlere Springform auslegen kann und der Teig dabei ca. 3 cm über den Rand hinaus hängt. Die zweite Teigportion wird etwas grösser als der Springformdurchmesser ausgewallt und dient später als Deckel.

Für die Füllung die Mangoldblätter waschen und in Streifen schneiden.

In einer grossen Pfanne tropfnass ohne weitere Wasserzugabe weichdämpfen. Leicht salzen. In ein Sieb geben und alle Flüssigkeit gut ausdrücken.

Das Brot in Stücke zupfen und mit der heissen Milch übergossen. Einen Moment stehen lassen.

In einer grossen Schüssel den Quark mit den Eiern und dem geriebenen Käse verrühren.

Die ausgedrückten Mangoldblätter sowie das aufgeweichte und ausgedrückte Brot beifügen. Alles mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen.

Springform mit Öl auspinseln. Die vorbereiteten Teigscheiben ebenfalls mit Öl bestreichen.

Nun pro Torte fünf Teigblätter, Blatt für Blatt, so in die Springform legen, dass der Rand ca. 3 cm über die Form hinaus hängt. Dann die Füllung auf dem Teigboden verteilen und mit einem Löffelrücken sechs tiefe Mulden hineindrücken. In jede Vertiefung etwas Parmesan streuen und ein Butterflöckchen geben. Dann jeweils sorgfältig ein Ei hineingleiten lassen. Über jedes Ei nochmals etwas Käse sowie ein Butterflöckchen geben.

Die restlichen Teigblätter ebenfalls sorgfältig Blatt für Blatt auf die Torte legen oder, bei Verwendung von Blätterteig, den ausgewallten Blätterteig über die Füllung geben. Die überstehenden Ränder leicht zusammendrücken und zu einem Wulst entlang dem Springformrand rollen. Die Oberfläche der Torte mit etwas Olivenöl bepinseln und mit einer Gabel mehrmals einstechen. Darauf achten, dass dabei die Eigelbe der aufgeschlagenen Eier in der Torte nicht verletzt werden.

Die Mangoldtorte auf der untersten Leiste des auf 200 Grad vorgeheizten Ofens ca. 1 Stunde backen. Sie schmeckt sowohl warm als auch kalt.

Mangoparfait auf Himbeerpüree

Zutaten:

2 cn Mangospalten; je 425 ml
75 g Zucker
1 Ei
4 Eigelb
200 g Schlagsahne
250 g TK-Himbeeren
2 El. Creme fraîche
Minze; zum Verzieren

QUELLE:

- TV klar
- Erfasst und gepostet:
- Ulli Fetzner
- 2:246/1401.62 - 9.06.94

Zubereitung:

Mangospalten gut abtropfen lassen. Etwas zum Garnieren beiseite legen. Restliche Mangospalten pürieren. Zucker und 75 ml Wasser aufkochen. Ei und Eigelb verrühren und den heißen Zuckersirup mit dem Schneebesen unterschlagen. Dickcremig aufschlagen. Sahne steif schlagen. Mangopüree und Sahne unter die Eimasse heben. Pro Person 1 Förmchen mit kaltem Wasser ausspülen und die Mangomasse einfüllen. Ca. 1 Stunde tiefgefrieren lassen. Himbeeren auftauen lassen, durch ein Sieb streichen und pro Portion einen Spiegel auf einen flachen Teller gießen. Die Creme fraîche in einen Gefrierbeutel füllen und eine kleine Ecke abschneiden. Spiralförmig einen dünnen Streifen auf das Püree spritzen und mit einem Holzstäbchen sternförmig nach aussen ziehen. Mangoparfait stürzen und auf das Himbeerpüree setzen. Mit den Mangospalten und einigen Minzeblättchen verzieren.

Zubereitungszeit zirka 25 Minuten (ohne Wartezeit).

Pro Portion etwa 180 Joule/520 Kalorien.

Manicotti Marinara mit Minzsauce

Zutaten:

Marinarasauce:

2 Knoblauchzehen; fein gehackt
174 Tas. Olivenöl; kalt gepreßtes
800 g Tomaten; klein gehackt oder
-- aus der Dose
1/2 Tl. Knoblauchpulver
1/4 Tl. Senfpulver
1/4 Tl. Pfeffer
2 El. Basilikum; getrockneter
1 Tas. Hühnerbrühe

Crepes:

1 Tas. Mehl
2 Tas. ;Wasser; und
2 El. ;Wasser
2 Eier

Käsefüllung:

1 1/2 Tas. Vollmilch-Ricottakäse
115 g Mozzarellakäse; gewürfelt
1/2 Tas. Parmesankäse;
-- frisch gerieben
15 Minzblätter; frisch
-- gut gehackt
Pfeffer; nach Belieben
Salz; nach Belieben
Marinarasauce

Zubereitung:

Für die Marinarasauce den gehackten Knoblauch in einem kleinen Kochtopf bei geringer Hitze in Olivenöl ganz weich dünsten (nicht braun werden oder verbrennen lassen!!).

Gehackte Tomaten hinzufügen, umrühren und fünf Minuten köcheln lassen. Restliche Zutaten begeben, umrühren und ca. 25 bis 30 Minuten auf kleiner Flamme ziehen lassen. (Könnt Ihr auch für eure Lieblingspasta verwenden).

Für die Crepes Mehl, Wasser und Eier kräftig zu einem Teig schlagen.

Je 1/8 Tasse in die leicht erhitze, eingefette 25-cm Bratpfanne gießen (der Teig müßte acht bis zehn dünne Crepes ergeben). Pfanne rütteln, um den Teig gleichmäßig zu verteilen. Ausbacken, bis die Crepe-Unterseite

eben trocken ist und mit einem Pfannenwender herausgenommen werden kann (die Crepe-Oberseite soll feucht bleiben).

Crepes flach auf einer sauberen Arbeitsfläche auslegen, bis aller Teig aufgebraucht ist.

Für die Käsefüllung die drei Käsesorten, die gehackte Minzblätter, Salz und Pfeffer in einer Schüssel mischen. Gleichmäßig in der Mitte der Crepes verteilen. Crepes einrollen, die Enden unter die Naht falten.

Ein paar Eßlöffel Marinarasauce in eine Auflaufform geben und gleichmäßig verteilen.

Crepes mit der Naht nach unten in die Sauce legen und den Rest der Marinarasauce auf ihnen verteilen.

Im vorgeheizten Backofen 20 bis 25 Minuten bei 160 Grad überbacken.

Maracuja-Kiwi-Trifle

Zutaten:

8 Maracuja- oder
-- Passionsfrüchte
24 Löffelbiscuits
Zitronensaft
8 Kiwis
1 El. Puderzucker
4 cl Rum
2 Eier
75 g Zucker
100 g Speisequark (20 % Fett)
100 g Mascarpone

Zum Verzieren:
Zartbitter-Kuvertüre

Zubereitung:

Früchte halbieren, mit einem Löffel die gallertartige Masse herausschaben und durch einen Sieb streichen (ergibt etwa 100 ml Saft)

Biscuitstäbchen mit etwas Zitronensaft beträufeln. Kiwis schälen, in dünne Scheiben schneiden. Die Hälfte der Scheiben vierteln, den Rest halbieren. Kiwiviertel mit Puderzucker bestäuben, mit dem Rum beträufeln.

Eier trennen, Eigelbe mit 2/3 des Zuckers aufschlagen, mit dem Quark, dem Mascarpone und dem Maracujasaft verrühren. Eiweisse mit dem übrigen Zucker zu Schnee schlagen, unter die Creme heben.

Etwa die Hälfte der Maracujacreme auf 8 Dessertschalen verteilen, die Hälfte der Biscuitstäbchen darauf verteilen, die Kiwiviertel daraufgeben und wieder Biscuitstäbchen auflegen. Die restliche Creme darauf verteilen und etwa 2 Stunden im Kühlschrank durchziehen lassen.

Kurz vor dem Servieren die übrigen Kiwischeiben als letzte Schicht auflegen. Mit dem Sparschäler Locken von der Kuvertüre abziehen, die Desserts damit verzieren.

Maracuja-Sorbet

Zutaten:

Für 8-10 Personen:
0,7 l Maracujasaft
Saft einer Limette
2 El. Zucker
1/4 l Sahne

Zubereitung:

Alle Zutaten in eine große Schüssel geben, mit dem Schneebesen aufschlagen. Zugedeckt in den Gefrierer stellen. Nach der ersten und zweiten Stunde durchmischen. Fest werden lassen.

Vor dem Servieren etwas antauen lassen. Mit dem Eisportionierer Kugeln formen.

Pro Person zwei Kugeln in Gläser füllen.

Siehe: Karnevals-Buffer für 8-10 Personen

Maracuja-Torte

Zutaten:

1 Biskuitboden

Füllung:

200 g Frischkäse

250 g Quark

1 Pk. Maracuja-Aprikosen-Pudding

-- z.B. von Branca

220 ml Marcujasaft; (1)

2 El. Marcujasaft; (2)

150 g Zucker

400 ml Schlagsahne

6 Blatt Weisse Gelatine

-- aufgelöst

Guss:

1/4 l Maracujasaft

1 Pk. Tortenguss

Zubereitung:

Pudding mit Marcujasaft (1) anrühren und die aufgelöste Gelatine dazugeben. Käse, Quark und Zucker mit dem Marcujasaft (2) glattrühren und zum Pudding geben. Zum Schluss die steifgeschlagene Sahne unterheben.

Im Kühlschrank ganz fest werden lassen.

Aus den Zutaten einen Guss anfertigen und vorsichtig auf die Torte geben.

Margaretenkuchen

Zutaten:

300 g Butter
100 g Marzipanrohmasse
6 Eier
1 Pk. Vanillinzucker
1 Tl. Zitronenzucker
140 g Zucker
120 g Mehl
80 g Speisestärke
1 Tl. Backpulver

Für Den Guss:

150 g Schokoladenfettglasur
100 g Puderzucker
1 Tl. Wasser

Zubereitung:

Die Butter mit der zerbröckelten Marzipanmasse schaumig rühren. Die Eier trennen. Eigelb, Vanillinzucker und den Zitronenzucker unter die Butter-Marzipanmasse rühren. Das Eiweiss schaumig schlagen und den Zucker hineinrieseln lassen - den Eischnee vorsichtig unterheben. Mehl, Speisestärke und Backpulver sieben und mischen, ebenfalls unterheben. Den fertigen Teig in eine gefettete Springform geben und bei 175-200 °C ca. 50 Minuten backen.

Kuchen auf einem Gitter erkalten lassen. Die Glasur auflösen, den erkalteten Kuchen damit überziehen. Zum Schluss mit Puderzuckerguss verzieren. (hjp)

03.03.1994

Margrets Geburtstagstorte

Zutaten:

Teig:

350 g Butter

275 g Zucker

7 Eier

300 g Mehl

100 g Kartoffelmehl

2 El Rum

1 Tütchen Vanillezucker.

Crememasse:

1 kleine Apfelsine, Saft von

1 Zitrone, Saft von

3 Eier

125 g Butter

125 g Zucker

Zubereitung:

Teig:

Rührteig herstellen, von dem Teig 5-6 Böden abbacken.

Den Boden einer Springform vorbereiten, so viel Teig daraufstreichen, daß der Boden bedeckt ist. Auf der mittleren Schiene im

vorgeheizten Backofen ca. 15 Minuten bei 190-200 Grad C. abbacken.

Die Böden, noch warm, sofort nach dem Backen mit Creme bestreichen und aufeinander setzen, Crememasse zum Bestreichen zurücklassen.

Crememasse:

Alle Zutaten mischen und bei kleiner Flamme unter ständigem Schlagen zum Kochen bringen.

Im abgekühlten Zustand wird die Masse steif und spritzfähig. Die Torte ist sehr ergiebig und hält sich bei Kellertemperatur ca. 2-3 Wochen lang.

Hinweise:

Vor dem Verzehr sollte die Torte 1-2 Tage durchziehen.

Da die Torte sehr mächtig ist, schneidet man am besten die Mitte großzügig heraus. So können die Stücke oder besser die Scheiben, entsprechend schmal geschnitten werden. Die Mitte kann man mit etwas Konfekt oder Marzipanteilchen belegt werden, so sieht auch die angebrochene Torte dekorativer aus. Für besondere Anlässe kann die Doppelstocktorte hergestellt werden. Hierfür werden 1 1/2 Rezept eingesetzt. Der Aufsatz besteht aus 3 Böden mit einem Durchmesser von ca. 14 cm.

Die Torte ist dünn mit Creme zu umhüllen, Cremetupfer werden aufgespritzt. Der Übergang von Torte und Aufsatz wird mit kandierten Früchten hergestellt (um den Aufsatz drumherum gelegt).

Um die Geburtstagszahlen herzustellen kann man Teigreste etwa 30 Minuten bei 190 Grad C. backen.

Dann werden die Zahlen aus Papier ausgeschnitten, auf den gebackenen Teigrest aufgelegt und mit einem scharfen Messer entlang der Papierschablone ausgeschnitten. Bei der Doppelstocktorte kann man (vorausgesetzt es ist genug Teig da) das ganze zwei mal machen und die Zahlen übereinander legen. Anschließend mit warmer geschmolzener Schokolade bepinseln und nach dem Festwerden der Schokolade, auf die Torte gelegt.

Mariacron-Kuchen (Kranzform)

Zutaten:

300 g Margarine
300 g Zucker
6 Eier
1 Päckchen Vanillin-Zucker
1/3 Fläschchen Rum-Aroma
300 g Mehl
2 gestrichene Tl. Backpulver
200 g Schokolade für den Teig
50 g Schokolade für den Guß
100 g geriebene Mandeln

Zubereitung:

Bei 180°C 50-60 min. backen. Kuchen auskühlen lassen und 1/3 l Weinbrand darübergießen.

Guß : 50 g Schokolade mit 1 Block (Rippe) Palmin auflösen.

Wichtig : Der Kuchen muß 8 Tage vor dem Verzehr gebacken werden; er muß luftdicht (in Alufolie im Keller) verschlossen stehen.

Marillenknödel (Quarkteig)

Zutaten:

Teig:

5 El. Zerlassene Butter

250 g Speisequark

1 Spur ;Salz

2 Eier

125 g Mehl; evtl. bis 1/5 mehr

Marillen:

600 g Aprikosen; Marillen

Würfelzucker

3 l ;Wasser

1 Tl. ;Salz

Zum Überstreuen:

100 g Weisses Paniermehl

2 El. Zucker

80 g Butter; evtl. etwas mehr

Zubereitung:

Die Butter mit dem Quark, dem Salz, den Eiern und so viel Mehl verkneten, dass ein weicher Teig entsteht. Den Teig zu einem Laib formen und zugedeckt etwa 30 Minuten ruhenlassen.

Die Aprikosen waschen, abtrocknen, entsteinen und in jede Aprikose 1 Stück Würfelzucker stecken.

Wasser mit Salz zum Kochen bringen.

Den Quarkteig auf einem bemehlten Brett etwa 1 cm dick auswallen und 5 cm grosse Quadrate ausschneiden. Jede Aprikose in einem Teigstück hüllen und den Teig zusammendrücken. Die Knödel in das leicht kochende Salzwasser legen und 8 bis 10 Minuten gar ziehen lassen.

Inzwischen das Paniermehl mit dem Zucker in der Butter goldbraun braten und über die Knödel streuen.

Marillenkranz

Zutaten:

6 Bl. Gelantine
1 Dose Aprikosen
375 g Topfen
1/4 l Milch
2 El. Zitronensaft
100 g Zucker
1 P. Vanillinzucker
1/8 l Sahne

Zubereitung:

Die Gelantine einweichen. Die Marillen abtropfen lassen. Den Topfen mit Milch Zitronensaft, Zucker und Vanillinzucker verrühren. Die ausgedrückte Gelantine auflösen und 3 El. Topfenmasse in die flüssige Gelantine rühren, dann mit der übrigen Tropfenmasse verrühren. Kaltstellen, bis beim Durchziehen des Schneebesens Spuren sichtbar bleiben. Steifgeschlagene Sahne unterheben. Die Marillen mit der Wölbung nach unten in eine kalt ausgespülte Kranzform legen und die Topfenmasse darauffüllen. Im Kühlschrank festwerden lassen und stürzen. Eventuelle kann der Marillensaft als Sauce verwendet werden.

Marillenkuchen

Zutaten:

Zutaten:

30 dag Butter
30 dag Feinkristallzucker
30 dag Mehl
5 Eier
Vanillezucker
Zitronenschale
ca. 1 kg Marillen

Zubereitung:

Für die, die des Österreichischen nicht mächtig sind:

Marillen = Aprikosen

1 dag = 10 g

Die Butter schaumig rühren. Jedes Ei einzeln in die Butter einrühren, bis es ganz glatt vermischt ist, dann erst das nächste dazugeben.

Danach den Zucker dazugeben und so lange rühren, bis die Kristalle aufgelöst sind. (Wenn die Zutaten auf Raumtemperatur angewärmt sind, dauert das 5 - 10 Minuten mit dem Handmixer)

Sollte der Teig nicht glatt werden (passiert sehr selten), muss man ein bisschen Backpulver dazugeben.

Danach Mehl, Vanille und Zitronenschale unterrühren, aber nicht mehr lange mixen.

Den Teig auf ein mit Backpapier belegtes Blech streichen und die Marillen auflegen.

Man kann den Teig auch für Kirschkuchen verwenden.

Im auf 180 Grad vorgeheizten Backrohr ca. 1/2 Stunde backen.

Schleckermäuler können den fertigen Kuchen dann noch mit Zucker bestreuen.

Marillenkugeln

Zutaten:

200 g getrocknete Aprikosen
200 g Kokosflocken
2 El. Marillenlikör (Aprikosen)
1 Spur Orange-back
250 g Puderzucker, Hagelzucker

Zubereitung:

Aprikosen überbrühen und 3 - 4 Stunden einweichen. Gut ausdrücken, pürieren.

Püree mit restlichen Zutaten verkneten und aus dem Teig kleine Kugeln formen. In Hagelzucker wälzen und in Pralinenförmchen setzen. 2 Tage trocknen lassen.

Quelle: Bild + Funk-Zeitschrift

Erfasst von: Barbara Theobalt 2:245/6823.6

Dessert, Nachspeisen

Marinierte Erdbeeren mit Sahnesauce

Zutaten:

Für die Erdbeeren:

70 g Zucker

1/4 l roten Fruchtsaft

1 P. Vanillinzucker

evtl. 2 El Amaretto

500 g Erdbeeren

Für die Sauce:

1 Fl. (200g) Alpensahne (12% Fett)

1 Stück unbeh. Zitronenschale

2 Eier

2 El Zucker

Zubereitung:

Zucker im Topf schmelzen, Fruchtsaft aufgießen und 5 Minuten einkochen lassen. Die Marinade mit Vanillinzucker und evtl. mit Amaretto abschmecken.

Inzwischen die Erdbeeren waschen, entstielen, halbieren oder vierteln. Die Marinade etwas abkühlen lassen, Erdbeeren hineingeben und 1-2 Stunden ziehen lassen.

Die Sahne mit Zitronenschale langsam zum Kochen bringen. Den Topf von der Herdplatte ziehen, Die zwei Eigelbe und Zucker mit dem Schneebesen einrühren. Die Eiweiße steif schlagen. Sahnesauce (ohne Zitronenschale) unter den Eischnee heben und sofort zu den abgetropften Erdbeeren und zu zarten Bisquits servieren.

Marinierte Erdbeeren Mit Sahnesauce

Zutaten:

Für Die Erdbeeren:

70 g Zucker
1/4 l Roter Fruchtsaft
1 Pk. Vanillezucker
2 El. Amaretto
500 g Erdbeeren

Für Die Sauce:

200 g Sahne (12 % Fett)
1 Zitrone; 5 cm Schale davon
2 Eier
2 El. Zucker

Zubereitung:

Zucker in einem Topf schmelzen. Fruchtsaft aufgiessen und 35 Minuten einkochen lassen. Die Marinade mit Amaretto und Vanillezucker abschmecken. Erdbeeren waschen, entstielen, halbieren oder vierteln. Die Marinade etwas abkühlen lassen, Erdbeeren hineingeben und 1-2 Stunden ziehen lassen. Die Sahne mit der Zitronenschale langsam zum Kochen bringen. Den Topf von der Herdplatte ziehen, die Eigelbe und den Zucker mit dem Schneebesen einrühren. Die Eiweisse steif schlagen, Sahnesauce ohne Zitronenschale unterheben und sofort zu den abgetropften Erdbeeren servieren.

Marinierte Feigen mit Creme de la Gruyère

Zutaten:

4 Frische Feigen
2 El. Puderzucker
6 El. Marsala
2 1/2 dl Creme de la Gruyère; (*)
2 El. Birnendicksaft
Zitronenaroma

Zubereitung:

(*) Creme de la Gruyère: eine in der Schweiz sehr bekannte Sorte Doppelrahm, sehr dick

Feigen waschen und trockentupfen (falls nötig, harte Hautstellen entfernen), dann halbieren. Mit Puderzucker bestreuen, mit Marsala beträufeln und ein paar Stunden an einem kühlen Ort ziehen lassen, dabei regelmässig mit dem Marsala begiessen.

Die Creme de la Gruyère, Birnendicksaft und Zitronenaroma verrühren und zu den Feigen servieren.

Marinierte Feigen mit Creme de la Gruyère

Zutaten:

4 Frische Feigen
2 El. Puderzucker
6 El. Marsala
2 1/2 dl Creme de la Gruyère; (*)
2 El. Birnendicksaft
Zitronenaroma

Zubereitung:

(*) Creme de la Gruyère: eine in der Schweiz sehr bekannte Sorte Doppelrahm, sehr dick

Feigen waschen und trockentupfen (falls nötig, harte Hautstellen entfernen), dann halbieren. Mit Puderzucker bestreuen, mit Marsala beträufeln und ein paar Stunden an einem kühlen Ort ziehen lassen, dabei regelmässig mit dem Marsala begiessen.

Die Creme de la Gruyère, Birnendicksaft und Zitronenaroma verrühren und zu den Feigen servieren.

Marinierte Heidelbeeren mit Vanilleeis

Zutaten:

500 g Heidelbeeren
120 g Feiner Zucker
1 Pk. Vanillinzucker
4 cl Cognac oder Weinbrand
250 g Vanilleeis
1/8 l Sahne
8 El. Eierlikör

Zubereitung:

Die Heidelbeeren putzen, waschen und gut abtropfen lassen. Mit Haushaltspapier trockentupfen. In einer Schale geben. Den Zucker mit Vanillinzucker gut verrühren und darüberstreuen. Vorsichtig, damit die Früchte nicht verletzt werden, untermischen. Cognac oder Weinbrand dazugießen und ebenfalls unter die Heidelbeeren heben. Im Kühlschrank mindestens 20 Minuten durchziehen lassen. Kurz vor dem Servieren das Vanilleeis aus der Packung nehmen und in großzügige Würfel schneiden. Die Heidelbeeren in Dessertschälchen verteilen und das Vanilleeis draufsetzen. Die kühltschrankkalte Sahne steif schlagen und in einen Spritzbeutel mit großer Sterntülle füllen. Das Dessert damit garnieren und zum Schluß mit Eierlikör begießen. Sofort servieren, damit das Eis nicht zu schmelzen beginnt.

Marinierte Mangospalten

Zutaten:

Für 4 Portionen:

1 - 2 rote Chilischoten

3 - 4 El. Zitronensaft

Salz

Pfeffer aus der Mühle

1/2 Tl. Zucker

6 El. Öl

3 Mangos (je ca. 350 g)

1 Bund Schnittlauch

150 g Bündner Fleisch

Zubereitung:

1. Die Chilischoten längs halbieren, entkernen und waschen, dann sehr fein würfeln.
2. Zitronensaft mit Salz, Pfeffer, Zucker, Chilis und Öl verrühren.
3. Mangos schälen. Erst vom Stein schneiden, dann in Spalten teilen und auf einer Platte anrichten.
4. Schnittlauch in Röllchen schneiden und über die Mangos streuen. Die Salatsauce darüberträufeln und alles 30 Minuten im Kühlschrank durchziehen lassen.
5. Mit Bündner Fleisch servieren.

Pro Portion ca. 16 g E, 22g F, 31 g KH = 392 kcal (1640 kJ)

Als Menüvorschlag:

Vorspeise: Marinierte Mangospalten

Hauptspeise: Chop-suey mit Weißkohl

Nachspeise: Johannisbeerschaum

Marinierte Orangen mit Grand Marnier-Parfait

Zutaten:

Marinierte Orangen:

4 Orangen
1/4 l Wasser
250 g Zucker
3 Nelken
3 Zimtstangen
4 Wacholderbeeren

Grand Marnier-Parfait:

3 Eigelb
2 Volleier; sehr frisch!
1 Orange; den Saft
6 cl Grand Marnier
125 g Zucker

Zubereitung:

Das Wasser mit dem Zucker und den Gewürzen aufkochen. Über die geschälten Orangen geben und dann 3 Tage abgedeckt kaltstellen.

Alle Zutaten für das Parfait - ausser der Sahne - in einer Schale im heissen Wasserbad aufschlagen, bis eine cremige Masse entsteht.

Danach abkühlen lassen, die geschlagene Sahne unterheben, alles in eine Form füllen und ca. 5 Stunden gefrieren.

Die in Scheiben geschnittenen Orangen mit dem Parfait anrichten, nach Bedarf und Fantasie verzieren.

Markgräfer Apfelcroissant

Zutaten:

4 Croissants
4 Äpfel
1 Tl. Zitronensaft
4 El. Orangenlikör
4 Eier
4 El. Semmelbrösel
30 g Butter
Schwarzer Pfeffer

Zubereitung:

Die Äpfel schälen, entkernen, grob raspeln, dabei einige Apfelschnitze zum Garnieren zurücklassen. Die Hälfte der Butter erhitzen und die Apfelraspel unter Rühren darin andünsten. Mit Orangenlikör und Zitronensaft ablöschen und mit schwarzem Pfeffer würzen. Die Eier verquirlen, unter die Äpfel rühren und stocken lassen. Die Croissants aufschneiden und die Masse auf die untere Hälfte verteilen. Die restliche Butter erhitzen, die Semmelbrösel darin braun rösten und auf der Apfelmasse verteilen. Die Croissants mit den Oberteilen abdecken und mit den Apfelschnitzen servieren.

Tip: Das Rezept lässt sich süß oder pikant abwandeln, wenn man entweder etwas Zucker oder Reibekäse unter die verquirlten Eier mischt.

Marmorierte Quarkbombe

Zutaten:

750 g Quark
150 g Zucker
1 Zitrone (abgeriebene Schale von)
2 El. Weinbrand
1/8 l Milch
10 Blatt weiße Gelatine
250 g süße Sahne
450 g Johannisbeergelee

Zubereitung:

Quark mit Zucker, Zitronenschale, Weinbrand und Milch cremig rühren. Gelatine nach Anweisung auflösen und unter die Quarkmasse rühren. Sahne steif schlagen, 1/3 beiseite stellen und restliche Sahne unter die Quarkmasse ziehen.

In eine kalt ausgespülte Schüssel abwechselnd Quark und dünne Lagen Johannisbeergelee füllen. Mit einer Gabel einige Male durchziehen, bis eine Marmorierung entsteht. Creme kühl stellen.

Vor dem Servieren auf eine Platte stürzen und mit restlicher Sahne garnieren.

Marmorkuchen

Zutaten:

für den Kuchen:

125 g Butter

250 g feiner Zucker

500 g Mehl

4 Eier

1/4 l Milch

1 Päckchen Backpulver

abgeriebene Zitronenschale

40 g Kakao

Kakaoglasur:

250 g Puderzucker

25 g Kakao

1 Ei

4 El. heißes Wasser

2 El. Kokosfett

Zubereitung:

Schaumiges Fett mit Zucker, Eiern und Zitronenschale verrühren. Gesiebtes, mit Backpulver vermischtes Mehl und Milch nach und nach zugeben, den fertigen Teig in zwei Teile teilen. Eine Hälfte mit dem Kakao vermischen. Beide Teigmassen wechselnd kreisförmig in eine gefettete Napfkuchenform einfüllen.

Im vorgeheizten Ofen bei 180° 60 Minuten backen. Mit Kakaoglasur überziehen.

Kakaoglasur:

Puderzucker, Kakao, Ei und Wasser glatt verrühren. Dann Kokosfett auflösen und dazugeben. Das Gebäck gleichmäßig mit der Glasur überziehen.

Marmorkuchen a la Hedi

Zutaten:

125 g Butter
170 g Zucker
300 g Mehl
4 Eier
1 Spur Salz
3/4 Pk. Backpulver
3/4 Tas. Milch
2 El. Kakao

ERFASST DURCH PETER MESS:

- Fido : 2:2487/3008.6
- Cooknet : 535:270/110

Zubereitung:

Butter schaumig rühren, nach und nach den Zucker und die Eigelbe zugeben. Mehl mit Backpulver sieben, langsam einrieseln lassen, Salz und Milch hinzufügen.

Eiweiss zu steifem Schnee schlagen und zum Schluss unter den Teig rühren. 1/5 des Teiges mit dem Kakao verrühren und in der Kuchenform spiralförmig unterrühren.

Bei 180 C ca. 55 Minuten backen.

Marmorkuchen I

Zutaten:

250 g Butter
375 g Zucker
1 Päckchen Vanillezucker
2 - 4 Eier
500 g Mehl
1 Päckchen Backpulver
1 Tasse Milch
3 El. Kakao
2 El. Zucker
3 El. Rahm oder Milch

Zubereitung:

Die Butter schaumig rühren. Den Zucker, die Vanille und die Eigelb abwechselnd zugeben. Alles zusammen 15 Minuten rühren. Das mit dem Backpulver vermengte und gesiebte Mehl abwechselnd mit der Milch unterrühren. Den steifen Eierschnee lose unterziehen 1/3 des Teiges herausnehmen und mit dem mit Rahm oder Milch und Zucker angerührten Kakao vermengen. Beide Teigsorten abwechselnd in eine zugerichtete Form füllen und bei guter Mittelhitze in etwa 1 Stunde backen.

Marmorkuchen III

Zutaten:

Für 18 Stücke:

250 g weiche Butter oder Margarine

250 g Zucker

1 Pck. Vanillezucker

1 Prise Salz

6 Eier

400 g Mehl

100 g gemahlene Mandeln

1 Pck. Backpulver

ca. 1/8 l Milch

3 El. dunkles Kakaopulver

Für die Form:

Fett

3 El. Semmelbrösel

Zubereitung:

Eine Kranz- oder Gugelhupfform sehr gründlich fetten und mit Semmelbröseln ausstreuen. Die Butter oder Margarine zusammen mit dem Zucker, dem Vanillezucker und Salz sehr hell-schaumig schlagen. Nach und nach die Eier gründlich unterschlagen.

Den Backofen auf 175 Grad vorheizen. Das Mehl mit den Mandeln und dem Backpulver mischen. Abwechselnd mit der Milch unter die Eier-Zucker-Creme rühren. Dabei nur so viel Milch dazugeben, daß der Teig schwerreißend vom Löffel fällt. Etwa die Hälfte des Teiges in die vorbereitete Form umfüllen. Das Kakaopulver durchsieben, mit dem restlichen Teig verrühren. Diesen dunklen Teig über den hellen Teig in die Form geben. Mit einem Kochlöffelstiel leicht durch den Teig ziehen, um beide Teigsorten ein wenig miteinander zu vermischen. Die Form auf einen Rost auf der untersten Schiene in den Ofen stellen, den Kuchen etwa 75 min. backen.

Der Kuchen kann in einer gut verschlossenen Dose oder in Folie gewickelt gut 2 - 3 Tage aufbewahrt werden.

Marmorkuchen mit Mohn

Zutaten:

300 g Weizen-Vollkornmehl
2 Tl. Backpulver
1/2 Tl. Gemahlene Vanille
200 g Butter; erweicht
150 g Honig; (1)
25 g Honig; (2)
4 Eier
50 g Zitronat; gewürfelt
150 g Mohn; frisch gemahlen
1 El. Rosenwasser
1/2 Tl. Zimtpulver
2 Tl. Kakaopulver
2 El. Rum
2 El. Zitronensaft

Zubereitung:

Das Mehl mit dem Backpulver und der Vanille mischen. Die Butter mit Honig (1) schaumig schlagen. Die Eier und die Mehlmischung abwechselnd nach und nach unterrühren. Das Zitronat hinzufügen.

Den Backofen auf 180 °C vorheizen.

Die Kuchenkastenform gut mit Butter ausstreichen und mit der Hälfte des Teiges füllen. Unter den restlichen Teig den Mohn, das Rosenwasser, den Zimt, den Kakao und den Honig (2) rühren.

Den dunklen Teig auf dem hellen verteilen und mit einer Gabel spiralförmig untermischen.

Den Marmorkuchen auf der mittleren Schiene 1 Stunde backen. Den Kuchen noch 5 Minuten im ausgeschalteten Backofen stehen lassen.

Den Rum mit dem Zitronensaft mischen und gleichmässig über den Kuchen giessen. Den Marmorkuchen in der Form auskühlen lassen.

Nach 2 Tagen hat sich das Aroma des Kuchens erst richtig entfaltet.

Erfasst und gepostet von Carsten Wittwer@2:241/1052.14, 29.04.94, textlich etwas angepasst

Marmorkuchen mit Mohn

Zutaten:

300 g Weizen-Vollkornmehl
2 Tl. Backpulver
1/2 Tl. Gemahlene Vanille
200 g Butter; erweicht
150 g Honig; (1)
25 g Honig; (2)
4 Eier
50 g Zitronat; gewürfelt
150 g Mohn; frisch gemahlen
1 El. Rosenwasser
1/2 Tl. Zimtpulver
2 Tl. Kakaopulver
2 El. Rum
2 El. Zitronensaft

Zubereitung:

Das Mehl mit dem Backpulver und der Vanille mischen. Die Butter mit Honig (1) schaumig schlagen. Die Eier und die Mehlmischung abwechselnd nach und nach unterrühren. Das Zitronat hinzufügen.

Den Backofen auf 180 °C vorheizen.

Die Kuchenkastenform gut mit Butter austreichen und mit der Hälfte des Teiges füllen. Unter den restlichen Teig den Mohn, das Rosenwasser, den Zimt, den Kakao und den Honig (2) rühren.

Den dunklen Teig auf dem hellen verteilen und mit einer Gabel spiralförmig untermischen.

Den Marmorkuchen auf der mittleren Schiene 1 Stunde backen. Den Kuchen noch 5 Minuten im ausgeschalteten Backofen stehen lassen.

Den Rum mit dem Zitronensaft mischen und gleichmässig über den Kuchen giessen. Den Marmorkuchen in der Form auskühlen lassen.

Nach 2 Tagen hat sich das Aroma des Kuchens erst richtig entfaltet.

Erfasst und gepostet von Carsten Wittwer@2:241/1052.14, 29.04.94, textlich etwas angepasst

Kuchen, Gebäck, Pralinen

Marmorkuchen mit Preiselbeeren <400

Zutaten:

Teig:

300 g Butter

300 g Zucker

4 Eier

300 g Mehl

3 El. Kakao

1 Glas Preiselbeeren (370g)

;Puderrucker zum Bestäuben

;Fett u. Paniermehl

Zubereitung:

Fett und Zucker schaumig schlagen. Nach und nach die Eier unterrühren. Mehl eßlöffelweise zufügen. Teig halbieren. Unter eine Hälfte Kakao und gut abgetropfte Preiselbeeren rühren.

Napfkuchenform fetten und mit Paniermehl ausstreuen, hellen und dunklen Teig abwechselnd einfüllen.

Im vorgeheizten Backofen bei 175 Grad ca. 1 Stunde backen. 10 Minuten ruhen lassen. Vor dem Servieren mit Puderrucker bestäuben.

Zubereitung ca. 1 1/4 Stunden.

Gebacken in einer Napfkuchenform mit 1,5 l Inhalt, ergibt ca. 16 Stücke.

Ca. 320 Kcal. pro Portion

Maronen-Parfait

Zutaten:

4 Eigelb
150 g Zucker
100 ml Milch
1 Vanilleschote
500 g Maronenpüree; aus der Dose
3 El. Kirschwasser
2 Eiweiß
200 g Schlagsahne

Außerdem:

Mandelkrokant

Zubereitung:

1. Eigelb mit Zucker schaumig rühren. Die Milch mit dem ausgeschabten Vanillemark aufkochen und unter Rühren zur Eimasse geben. Die Creme unter ständigem Rühren erhitzen, bis sie dick wird. Sie darf nicht kochen! Die Creme erkalten lassen, Maronenpüree und Kirschwasser unterrühren.

2. Eiweiß und Schlagsahne steif schlagen und unter die Creme rühren. Die Masse in eine Form füllen und zugedeckt 6 Stunden tiefkühlen. Mit einem Eisportionierer Kugeln abstechen und mit Mandelkrokant bestreut servieren.

Maronencreme

Zutaten:

50 g geschälte Maronen (etwa)
Vanilleläuterzucker
2 Eigelb
100 g Zucker
50 g Stärkemehl
1 Prise Salz
1/4 l heißer Milch
50 g Butter
1 Glas Kirschwasser

Zubereitung:

Geschälte Maronen in Vanilleläuterzucker weich kochen und durch ein Sieb streichen. Eigelb mit Zucker, Stärkemehl und Salz verrühren, mit heißer Milch cremig schlagen, das Püree darunterziehen, die Creme mit Butter und Kirschwasser vollenden.

(Läuterzucker: Mischung aus Zucker und Wasser, die erhitzt wird. Ich würde es bei obenstehenden Rezept mit 100 g Vanillezucker und 1/4 l Wasser probieren.)

Maronenparfait mit Honigbutter

Zutaten:

Maronenparfait:

150 g Sirup; aus Hälfte Zucker
-- und Hälfte Wasser
6 Eigelb
2 Scheibe Gelatine
250 g Maronenpüree, ungezuckert
275 g Maronencreme; beide Maronen-
-- zutaten in guten Fein-
-- kostgeschäften auf
-- Bestellung
3 El. Rum; bis 1/3 mehr
350 g Sahne; geschlagen

Honigbutter:

90 g Honig
30 g Butter
1 Orange, unbehandelt; Saft
-- und abgeriebene Schale

Zum Bestäuben:

Kakao
Puderzucker

Zubereitung:

Sirup und Eigelb im Wasserbad aufschlagen und unter weiterem Schlagen abkühlen lassen. Gelatine einweichen, tropfnass bei milder Hitze unter Rühren auflösen. Etwas abkühlen lassen und unter die Eigelbmasse schlagen. Die Masse etwa eine Minute kräftig weiterschlagen.

Maronencreme und -püree verrühren, Rum und Sahne unterziehen. Die Masse in Terrinenform füllen und mindestens drei Stunden gefrieren lassen.

Für die Honigbutter den Honig bei geringer Wärme zehn Minuten erhitzen. Butter schmelzen und Orangenschale und -saft zugeben. Mit dem Honig verrühren und alles weitere zehn Minuten erwärmen.

ANrichten: Parfait auf eine Platte stürzen oder gleich in Portionen auf Tellern anrichten. Honigbutter angiessen und alles mit Kakao und Puderzucker bestäuben.

Maronenrolle

Zutaten:

Biskuitrolle:

3 Eier

75 g Zucker

75 g Mehl

Puderzucker

Füllung:

250 g Kastanienpüree, gesüsst

6 El. Sahne, geschlagen

Überzug:

3 El. Aprikosenmarmelade

1 El. Wasser

175 g Schokolade, geschmolzen

Zubereitung:

Eine flache, rechteckige Kuchenform mit Pergamentpapier auslegen, daß ein 2,5 cm breiter Rand übersteht, mit Fett ausstreichen. Eier und Zucker in einer tiefen hitzebeständigen Schüssel in ein heisses Wasserbad stellen und mit einem Schneebesen schlagen, bis die Eier cremig und hellgelb aussehen. Das Mehl noch einmal sieben und mit einem Metall-Löffel unterheben. Den Teig in die vorbereitete Form füllen und glattstreichen.

Im vorgeheizten Rohr bei 190 Grad 15 Minuten backen.

Ein grosses Stück Pergamentpapier auf ein feuchtes Geschirrtuch legen und mit Puderzucker bestreuen. Den Kuchen auf das Papier stürzen und abkühlen lassen.

Das Kastanienpüree und die Sahne verrühren und auf den Kuchen streichen. Den Kuchen mit Hilfe des Tuches zusammenrollen.

Aprikosenmarmelade und Wasser in einem Topf erhitzen, durch ein Sieb passieren und auf die Rolle streichen. Mit der geschmolzenen Schokolade überziehen und fest werden lassen. Die Rolle auf eine Kuchenplatte legen und mit Puderzucker bestreuen. Noch am gleichen Tag servieren. In dicke Scheiben schneiden und Sahne dazu reichen.

Zubereitungszeit: 30 Minuten. Für 6-8 Personen.

Maronenschaum aus der Bretagne

Zutaten:

100 g Zucker
50 ml ;Wasser
300 g Gekochte Kastanien
-- geschält
150 g Halbbittere Schokolade
250 ml Sahne
50 g Gesalzene Butter
2 Eigelbe
1 Eiweiß
1/2 Tl. Vanille; gemahlen
3 El. Cognac

Zubereitung:

Die Hälfte des Zuckers mit dem Wasser etwa 2 Minuten kochen lassen. Vom Herd nehmen, mit den Maronen fein pürieren.

Die Schokolade in Sahne und Butter schmelzen lassen.

Eigelbe mit dem restlichen Zucker und Vanille schaumig schlagen und die flüssige Schokolade-Rahm-Mischung unter Rühren zufügen. Diese Mischung dann unter die pürierten Maronen geben. Mit Cognac abschmecken. Eiweiß zu Schnee schlagen und unter die Masse ziehen. In eine Glasschüssel oder in Portionsgläser füllen, erkalten lassen.

Marronitorte aus dem Tessin

Zutaten:

4 Eigelb
100 g Zucker; (1)
1 Pk. Vanillezucker
100 g Butter
400 g Kastanienpüree; ungezuckert
1 El. Kirschwasser
4 Eiweiss
2 El. Zucker; (2)
1 Tl. Backpulver
200 g Mandeln; gemahlen
2 El. Maisstärke
2 dl Rahm
100 g Glasierte Kastanien
50 g Mandelsplitter

GLASUR:

150 g Puderzucker
2 El. Kirschwasser
-- eventuell etwas mehr
Glasierte Kastanien

Zubereitung:

Eigelb, Zucker (1), Vanillezucker und weiche Butter luftig rühren. Kastanienpüree und Kirschwasser untermischen.

Eiweiss schaumig schlagen, unter Weiterrühren löffelweise den Zucker (2) und das Backpulver beifügen; es soll eine glänzende, feinporige Masse entstehen. Mandeln und Maizena mischen. Abwechselnd mit dem Eischnee unter die Kastaniencreme ziehen.

Rahm steif schlagen. Glasierte Kastanien in Stücke schneiden. Beides zusammen mit Mandelsplittern unter den Teig mischen. Diesen in eine mit Backpapier ausgelegte Springform geben.

Im auf 180 °C vorgeheizten Ofen während 50 bis 50 Minuten backen. Unbedingt Garprobe mit Zahnstocher machen: es darf kein Teig daran kleben. Auskühlen lassen.

Puderzucker sieben. Mit dem Kirschwasser sowie eventuell etwas Wasser zu einer dickflüssigen Glasur rühren. Die Torte damit überziehen und mit glasierten Kastanien garnieren.

Die Torte schmeckt nach 2 bis 3 Tagen am besten, bleibt aber eine gute Woche frisch.

Marsala-Birnen mit Amaretto-Eis

Zutaten:

Amaretto-Eis:

50 g heller, weicher Honig
2 El. warmes Wasser
2 Eigelb
1 Messerspitze Zimt
2 El. Amaretto (Mandellikör)
2.5 dl Vollrahm

Birnen:

4 reife Birnen, geschält und halbiert
2.5 dl süsser "Marsala superiore"
(notfalls süsser Sherry nehmen)
6 El. Zucker
6 El. Wasser

Zubereitung:

Amaretto-Eis

Honig, Wasser und Eigelb gut verrühren, im knapp siedenden Wasserbad so lange schlagen, bis die Masse dicklich ist, ins kalte Wasser stellen und weiterschlagen, bis die Creme etwas ausgekühlt ist.

Zimt und Amaretto daruntermischen. Rahm steif schlagen, vorsichtig unterziehen. 2 bis 3 Stunden gefrieren lassen.

Birnen

Zucker und Wasser zusammen aufkochen, unter Rühren weiterkochen, bis der Zucker hellbraun ist. Vom Feuer nehmen und mit dem Marsala ablöschen, aufkochen, bis der Karamelzucker aufgelöst ist.

Die Birnen darin zugedeckt weichkochen (mind. einmal wenden), beiseite legen. Die Flüssigkeit sirupartig einkochen und abkühlen lassen.

Servieren:

Die Birne mit Sirup überziehen, Eis - zu Kugel geformt - dazulegen.
(Ob die Birne kalt oder lauwarm serviert wird, ist eine Geschmackfrage :-))

Marsala-Birnen mit Amaretto-Eis I

Zutaten:

Amaretto-Eis:

50 g heller, weicher Honig
2 El warmes Wasser
2 Eigelb
1 Msp. Zimt
2 El Amaretto (Mandellikör)
2.5 dl Vollrahm

Birnen:

4 reife Birnen, geschält und halbiert
2.5 dl süßer "Marsala superiore"
(notfalls süßer Sherry nehmen)
6 El Zucker
6 El Wasser

Zubereitung:

Amaretto-Eis

Honig, Wasser und Eigelb gut verrühren, im knapp siedenden Wasserbad so lange schlagen, bis die Masse dicklich ist, ins kalte Wasser stellen und weiterschlagen, bis die Creme etwas ausgekühlt ist.

Zimt und Amaretto daruntermischen.

Rahm steifschlagen, vorsichtig unterziehen. 2 bis 3 Stunden gefrieren lassen.

Birnen

Zucker und Wasser zusammen aufkochen, unter Rühren weiterkochen, bis der Zucker hellbraun ist. Vom Feuer nehmen und mit dem Marsala ablöschen, aufkochen, bis der Caramelzucker aufgelöst ist.

Die Birnen darin zugedeckt weichkochen (mind. einmal wenden), beiseite legen. Die Flüssigkeit sirupartig einkochen und abkühlen lassen.

Servieren: Die Birne mit Sirup überziehen, Eis - zu Kugel geformt - dazulegen.

(Ob die Birne kalt oder lauwarm serviert wird, ist eine Geschmackfrage)

Marsala-Birnen mit Amaretto-Eis II

Zutaten:

AMARETTO-EIS:

50 g Honig; hell, weich
2 El. Wasser; warm
2 Eigelb
1 Prise Zimt
4 El. Amaretto; (Mandellikör)
2 1/2 dl Vollrahm

BIRNEN:

4 Birnen; vollreif
- geschält und halbiert
2 1/2 dl Marsala superiore; süß
- (notfalls süßes Sherry)
6 El. Zucker
6 El. Wasser

Zubereitung:

*** Eis ***

Honig, Wasser und Eigelb gut verrühren, im knapp siedenden Wasserbad so lange schlagen, bis die Masse dicklich ist, in das kalte Wasser stellen und weiterschlagen, bis die Creme etwas ausgekühlt ist. Zimt und Amaretto darunterrühren. Rahm steifschlagen, vorsichtig unterziehen.

2 bis 3 Stunden gefrieren lassen.

*** Birnen ***

Zucker und Wasser zusammen aufkochen, unter Rühren weiterkochen, bis der Zucker hellbraun ist. Vom Feuer nehmen und mit dem Marsala ablöschen, aufkochen, bis der Caramelzucker aufgelöst ist. Die Birnen darin zugedeckt weichkochen (mind. einmal wenden), beiseite legen. Die Flüssigkeit sirupartig einkochen und abkühlen lassen.

*** Servieren ***

Die Birne mit Sirup überziehen, Eis - zu Kugel geformt - dazulegen. Ob die Birne kalt oder lauwarm serviert wird, ist eine Geschmackfrage.

Marzipan

Zutaten:

500 g feingeriebene Mandeln
10 g bitteres Mandelaromat
500 g Puderzucker
3 El. Rosenwasser (oder Orangenblütenwasser)

Zubereitung:

Die geriebenen Mandeln in einen Topf geben, dazu den Puderzucker sieben und mit dem Rosenwasser und dem Mandelaromat mischen. Die Masse bei schwacher Hitze mit einem Holzlöffel so lange erwärmen, bis sie sich gut vom Rührlöffel löst und auch nicht mehr an den Händen kleben bleibt. Die Arbeitsplatte mit Puderzucker bestreuen und Marzipanbrote oder -kartoffeln (in Kakaopulver rollen) formen.

Quelle: Treff Schülermagazin

Marzipan (selber herstellen)

Zutaten:

150 g geschälte Mandeln
150 g Puderzucker
1 El Rosenwasser
2 Tropfen Bittermandelöl

Zubereitung:

Mandeln sehr fein mahlen, mit Puderzucker gut vermischen, nochmals fein mahlen (ggf. mit Rührstab). Masse in eine Schüssel geben. Rosenwasser und Bittermandelöl dazugeben. Alles fest verkneten. Diese Rohmasse kann für Kuchen, Plätzchen, Pralinen usw. verwendet werden.

Marzipan - Hefekranz

Zutaten:

500 g Mehl
1 Pk. Hefe
80 g Zucker
200 ml Milch
80 g Butter
1 Ei
Salz
200 g Marzipanrohmasse
100 g gem. Nüsse
50 g geh. Nüsse
1 Glas Orangen - oder Aprikosenmarmelade (225 g)
2 cl Orangenlikör
50 g Puderzucker
1 Eigelb

Glasur:

150 g Puderzucker
1 Tl. Zimt

Zubereitung:

Mehl in eine Schüssel geben, in die Mitte eine Vertiefung drücken, Hefe hineinbröckeln, 1 Tl. Zucker daraufstreuen, Milch erwärmen und die Hälfte der Milch über die Hefe gießen. Hefe, Zucker und Milch etwas verquirlen, Schüssel mit einem Tuch abdecken. Den Vorteig an einem warmen Ort 12 - 15 Min. gehen lassen.

Fett in der restlichen Milch schmelzen lassen, restlichen Zucker, Ei und Salz zufügen, verrühren und alles zum Vorteig geben. Mit dem Knethaken des Rührgerätes zur geschmeidigen Teig verarbeiten. Teig wieder abdecken und nochmals 25 - 30 Min. gehen lassen.

Füllung:

Marzipanrohmasse, gemahlene und gehackte Nüsse, Marmelade und Likör, sowie Puderzucker verkneten und 3 rollen formen.

Hefeteig in 3 Portionen teilen, 3 Rechtecke (50 * 10 cm) ausrollen.

Auf jede Platte, je eine Marzipanrolle legen und getrennt aufrollen.

Aus den drei Rollen einen Zopf flechten und diesen zu einem Kranz formen. Nochmals 15 - 20 Min. gehen lassen. Eigelb und 1 El. Wasser verquirlen, den Kranz damit bestreichen.

Bei 200 in ca. 30 Min. goldgelb backen.

Puderzucker mit Zimt und Wasser zum dickflüssigen Guß verrühren, auf den noch warmen Hefeteig gießen, so daß die Zimtglassur unregel-

mäßig an den Seiten herunterläuft.

Marzipan - Zwerge

Zutaten:

250 g Rohmarzipan
150 g Puderzucker
einige Tr. Rosenöl
30 g Kakao
250 g Schokoladenkuvertüre
1 Eiweiß
200 g Puderzucker

Zubereitung:

Rohmarzipan, Puderzucker und Rosenöl verkneten. 1/5 der Masse für die Gesichter zurücklassen. Unter den Rest Kakao kneten und etwa daumendick ausrollen. Mit einem scharfen Messer 7 x 12 cm große Dreiecke ausschneiden. Die Reste für weitere Zwerge verarbeiten. Das helle Marzipan ca. 3 mm dick ausrollen. Mit einem Blütenformstecher (5 cm ø) die Gesichter ausstechen. Mit etwas Eiweiß auf die Dreiecke kleben. Kuvertüre in heißem Wasserbad auflösen. Müzenspitze eintauchen und auf einem Kuchengitter trocknen lassen. Die Augen ebenfalls aus Kuvertüre machen.

Für den Zuckerguß Eiweiß und Puderzucker glattrühren, in ein kleines Tütchen füllen und einen langen Bart spritzen. Für Nase eine dunkle Marzipankugel formen und mit Zuckerguß festkleben.

Marzipan-Lamm

Zutaten:

100 g frische Datteln (entsteinen)
60 g geschälte gemahlene Mandeln
40 g weisses Mandelmus (aus dem Reformhaus)
1 Tl. Rosenwasser (in der Apotheke erhältlich)
2 Eier
80 g Butter
1 Tl. Vanillepulver (Reformhaus)
1 Prise Salz
10 Tropfen Backöl Bittermandel
90 g Mehl
30 g Kartoffelmehl (oder Speisestärke)
1 gestr. Tl. Backpulver

Zubereitung:

Datteln mit dem Rosenwasser und einem Ei pürieren. Nach und nach Ei, Mandelmus, Gewürze, Butter und zum Schluss das mit dem Backpulver vermischte Mehl daruntermixen (Rührteig). Die Osterlammform einfetten, mit gehackten Mandeln ausstreuen, Teig einfüllen und auf dem Rost (unterste Schiene) bei 175 Grad ca. 45 Minuten backen. Nach Belieben glasieren und verzieren.

Das Rezept habe ich in ähnlicher Form von der Firma Zenker, allerdings mit Zucker. Seit einigen Jahren probiere ich statt Zucker Datteln in die Rezepte einzubauen und es kamen einige sehr leckere Ergebnisse zustande. Vielleicht kommst du mit diesem Rezept auch auf den Geschmack? (Der Aufwand ist natürlich grösser).

Marzipan-Orangen-Plätzchen

Zutaten:

100 g Marzipan-Rohmasse
4 Eigelb
100 g Puderzucker
200 g Butter oder Margarine
2 Orangen; abgeriebene Schale
200 g Mehl
50 g Halb bitter-Kuvertüre

Zubereitung:

Marzipan, Eigelb, Puderzucker und Fett glattrühren. Orangenschale und Mehl unterrühren. Den Teig in einen Spritzbeutel mit grosser Lochtülle füllen und

Häufchen auf ein gefettetes, bemehltes Backblech spritzen. Dabei grössere Abstände einhalten, da die Plätzchen auseinander laufen. Backofen (E-Herd: 180 Grad / Gasherd: Stufe 2) 8 bis 10 Minuten backen lassen. Kuvertüre in heissem Wasserbad auflösen und darüberlaufen lassen.

Marzipan-Petis-fours

Zutaten:

Für den Teig:

3 Eier

1 El. lauwarmes Wasser

60 g Zucker

75 g Mehl

15 g Speisestärke

1 Messerspitze Backpulver

1 kleines Glas Aprikosen-Marmelade

zum Verzieren:

200 g Marzipanrohmasse

1 El. gehackte Pistazien

bunte, kandierte Kirschen

ganze Pistazienkerne

Kuvertüre

Orangeade

Puderzucker

Orangenzucker

Zubereitung:

Eier trennen, Eigelb mit Wasser und Zucker schaumig schlagen. Mehl mit Stärkemehl und Backpulver vermischt darübersieben. Steifgeschlagenes Eiweiß darauf geben und lose unterheben. Teig auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech streichen und im vorgeheizten Backofen bei 220 Grad ca. 10 Minuten backen. Teigplatte auf ein frisches Backpapier legen, altes Backpapier abziehen. Über Nacht abkühlen lassen. Der Teig läßt sich dann besser schneiden. Teigplatte in 5 gleichgroße Streifen schneiden. 4 davon mit Aprikosen-Marmelade bestreichen, übereinandersetzen und mit dem nicht bestrichenen abdecken, etwas andrücken. Nun alles in ca. 2 cm große Würfel schneiden. Marzipanrohmasse dünn ausrollen, in passende Rechtecke schneiden und den Bisquit damit belegen bzw. umhüllen. Übriggebliebenes Marzipan mit den gehackten Pistazien verkneten und zum verzieren weiterverwenden. Petis fours mit den übrigen Zutaten verzieren und mit Puderzucker oder Orangenzucker bestreuen.

Vorbereitungszeit ca. 25 Minuten

Zubereitung ca. 60 Minuten

Marzipan-Rucksack

Zutaten:

150 g Marzipan-Rohmasse
70 g Puderzucker
Speisefarbe rot und grün
Alufolie

Zubereitung:

Marzipan mit Puderzucker verkneten. 40 g der Masse rot ein anfärben, den Rest grün. Die grüne Masse zu einem Quadrat ausrollen. Die Ecken herausschneiden, so daß ein großes Kreuz mit Kantenlängen von ca. 12 cm entsteht. Aus Alufolie ein faustgroßes Ei formen. Mit der Spitze nach oben in die Mitte des Marzipan-Kreuzes (als Stütze) setzen. Nun erst den hinteren Teil hochklappen, dann die Seiten einschlagen. Zuletzt das vordere Teil einschlagen und hochklappen. Das rot eingefärbte Marzipan ebenfalls ausrollen. Daraus einen ovalen Rucksackdeckel und eine halbrunde Tasche sowie zwei ca. 12 cm lange und 2 cm breite Träger schneiden. Dasselbe noch einmal in Grün, wobei die Teile 1/2 cm kleiner sein müssen. Nun wird grün auf rot gelegt und die roten Kanten zur besseren Festigkeit umgeschlagen. Alles am Rucksack gut andrücken. Mit einem Henkel und einer Schlaufe als Verschluss vervollständigen.
Zur Skifahrertorte.

Marzipan-Sahnetorte

Zutaten:

125 g Zucker
4 Eier
150 g Mehl
3 gestrichene Teelöffel Backpulver
50 g gehackte Haselnüsse
3/4 l Sahne
1 Päckchen Vanillinzucker
200 g Marzipan
150 g Puderzucker

Zubereitung:

Zucker und Eier sehr cremig aufschlagen. Mehl, Backpulver mit Haselnüssen mischen und vorsichtig unter die Eimasse heben. Den Boden einer Springform mit Backpapier auslegen. Teig einfüllen und ca. 20 Minuten bei 200°C backen. Ausgekühlten Boden quer aufschneiden. Sahne mit Vanillinzucker steifschlagen. Die Torte füllen, Boden und Rand ebenfalls dünn bestreichen. Marzipan mit Puderzucker anwirken, dünn ausrollen und über die gesamte Torte legen. Nach Belieben verzieren.

Marzipan-Spritzgebäck

Zutaten:

3 Eier
125 g Marzipanrohmasse
1 Vanilleschote
125 g Butter oder Margarine
125 g Puderzucker
250 g Mehl
1 Pck. Kakaoglasur (100g)

Zubereitung:

Eiweiss steifschlagen. Eigelb mit Marzipan, ausgekratztem Vanillemark, Fett und Puderzucker schaumig schlagen. Mehl unterheben. Eischnee unterziehen. Den Teig in einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen und Häufchen auf mit Backtrennpapier ausgelegte Backbleche spritzen. In den Backofen schieben, auf 200 Grad (Stufe 3) schalten und 15 min. backen (das nächste Blech nur 10 min.). die Kakaoglasur im Wasserbad schmelzen. Die Plätzchen zur Hälfte in die Glasur tauchen und trocknen lassen.

Marzipan-Stollen

Zutaten:

100 g Hefe
125 ml Milch
120 g flüssiger Honig
1000 g Mehl
400 g Margarine
1 gestr. Tl. Kardamom
1 gestr. Tl. Muskatnuss
1 Msp. gemahlene Nelken
400 g Rosinen
100 g Korinthen
100 g Orangat
1 El. Zitronenschale
200 g süsse Mandeln (gehackt)
200 g Marzipanrohmasse
100 g Puderzucker
50 g Margarine zum Bestreichen
Dekorschnee

Zubereitung:

Hefe, lauwarme Milch, etwas Honig und ein Tl. Mehl verrühren. Alles 10 Minuten gehen lassen. Mehl in eine grosse Schüssel geben, eine Vertiefung in die Mitte drücken. Hefe-Honig-Milch hineingiessen und restlichen Honig, weiche Margarine und die Gewürze hinzufügen. Alles zu einem glatten Teig verkneten. Den Teig zugedeckt an einem warmen Ort 30 Minuten gehen lassen. Rosinen, Korinthen, Orangat Zitronenschale und die gehackten Mandeln darunterkneten. Den Teig nochmal 15 bis 20 Minuten gehen lassen. Inzwischen die Marzipanrohmasse mit dem Puderzucker verkneten. Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche ca. 5 cm dick ausrollen und eine ovale Teigplatte formen. Mit der Kuchenrolle eine Vertiefung in die Mitte drücken. Marzipan zur Rolle formen und in die Vertiefung legen. Eine Teigseite darüberklappen, etwas andrücken und einen Stollen formen. Den Stollen auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen und ca. 15 Minuten gehen lassen. Alufolie um den Stollen legen und diesen im vorgeheizten Backofen bei 190 Grad etwa 70 bis 80 Minuten backen. Den Stollen noch heiss mit Margarine bepinseln und mit Dekorschnee bestäuben.

Marzipanboden mit süßen Kirschen

Zutaten:

125 g Butter
50 g Zucker
1 Prise Salz
3 Eigelb
125 g Mehl
1 Tl Backpulver
150 g Marzipanrohmasse
3 Tropfen Bittermandelöl
3 Eiweiß
1 El Butter für die Form
750 g frische Kirschen
1 El Butter
50 g Mandelblättchen
1 El Zucker

Zubereitung:

Butter mit Zucker schaumig rühren. Nach und nach Eigelb unterziehen. Mehl mit Backpulver sieben, mit dem Teig vermischen, kleingeschnittenes Marzipan und Mandelöl sowie Salz untermischen. Eiweiß steif schlagen, unter den Teig heben.

Eine Springform mit Alufolie ausschlagen, dabei 3 cm Rand hochziehen, mit zerlassener Butter fetten. Teig in die vorbereitete Springform füllen, entsteinte Kirschen darauf verteilen und bei 200° im vorgeheizten Backofen 40 Minuten backen.

Mandel mit Zucker in zerlassener Butter anrösten. Während des Abkühlens die Masse mit einem Holzlöffel zerstoßen, anschließend auf dem fertigen Kuchen verteilen. Abgekühlt aus der Form nehmen, Alufolie entfernen.

Tip: Schmeckt auch gut mit Stachelbeeren.

Marzipanbrot mit Früchten

Zutaten:

50 g Rosinen
2 El. Rum
500 g Rohmarzipan
Puderzucker
100 g Zitronat
100 g Orangeat
100 g kandierte Kirschen
50 g getrocknete Aprikosen
200 g fertige Schokoladenglasur

Zubereitung:

Die Rosinen in dem Rum einweichen und abtropfen lassen. Das Rohmarzipan eventuell mit dem Puderzucker geschmeidig kneten. Zitronat, Orangeat und Kirschen grob hacken. Mit den in Rum eingeweichten Rosinen und den kleingeschnittenen Aprikosen unter die Marzipanmasse kneten. Das Marzipan zu einer Rolle formen. Auf ein Stück Alufolie geben. Die Schokoladenglasur im Wasserbad schmelzen lassen und das Marzipanbrot rundherum damit bestreichen und überziehen. In Alufolie wickeln und im Kühlschrank aufbewahren.

Haltbarkeit: zwei Monate

Marzipanfrüchte

Zutaten:

ergibt ca. 250 g:

125 g Mandeln

125 g Puderzucker (oder mehr, je nach Geschmack)

1 Eiweiss

Rote, grüne, blaue und gelbe Speisefarbe

ein paar Nelken

Zubereitung:

Die Mandeln in einer feuerfesten Schüssel über ein heisses Wasserbad stellen. Langsam erwärmen und gelegentlich umrühren. Die Schüssel vom Wasserbad nehmen. Zucker und Eiweiss mit den Mandeln vermischen.

Die Mandelmischung zu einer glatten, ziemlich trockenen Paste kneten. Zu einer Kugel formen, mit einem Tuch bedecken und bei Zimmertemperatur 15 Minuten ruhen lassen.

Kleine Portionen abbrechen und daraus die gewünschten Früchte formen. Die Grösse sollte die einer Walnuss nie überschreiten. Man benötigt mehrere feine Pinsel, eine Untertasse zum Mischen der Farben, eine Tasse mit Wasser und ein Tuch, um die Pinsel abzuwischen. Denken Sie daran, dass rot und gelb orange ergeben und ein verwässertes Orange die Grundfarbe für Pfirsiche ist. Mit rot und grün erreicht man das Braun für die Streifen auf den Bananen. Die Nelken benutzt man als Blüten für Äpfel, Birnen und Orangen. Blätter kann man aus Marzipan formen, oder man verwendet Engelwurz.

P.S. Die Mandeln vielleicht vorher schälen, denn durch die Schalenteilchen kriegst Du keine saubere Farbe hin - ich hab auch schon auf diese Weise Marzipangegegenstände gemacht und die Farbe sah irgendwie dreckig aus.

Marzipanherzen

Zutaten:

Teig:

250 g Mehl

60 g Zucker

1 Päckchen Vanillinzucker

125 g Butter

1 Eigelb

1 Tl. Wasser

400 g Marzipanrohmasse

Puderzucker

2 El. Johannisbeergelee

200 g Schokoladenglasur

abgezogene Mandelhälften

Zubereitung:

Aus den angegebenen Zutaten einen Knetteig bereiten und 30 Minuten kühl stellen. Teig dünn ausrollen, kleine Herzen ausstechen und auf ein gefettetes Backblech legen. In den vorgeheizten Backofen setzen.

E: Mitte. T: 200°C / 10 bis 12 Minuten.

Marzipanrohmasse auf etwas Puderzucker ausrollen und ebenfalls kleine Herzen ausstechen.

Die ausgekühlten Teigherzen mit Gelee bestreichen, jeweils ein Marzipanherz darauflegen und andrücken.

Schokoladenglasur schmelzen, jeweils eine Herzhälfte damit bestreichen und mit einer Mandelhälfte garnieren.

Marzipankartoffeln

Zutaten:

500 g Marzipan-Rohmasse
8 El. Puderzucker
3 Tl. Rosenwasser
3 Tl. Orangenlikör
1 El. Weinbrand oder Cognac
1 Prise Vanillinzucker
2 El. Kakaopulver

Zubereitung:

Die Marzipanmasse mit Puderzucker, Rosenwasser, Orangenlikör, Weinbrand oder Cognac und Vanillinzucker gut verkneten. Von der Masse jeweils einen Esslöffel abstechen und zu einer Kugel formen. In Kakao wälzen. In Blechdosen aufbewahren.

Haltbarkeit: etwa zwei Monate

Marzipankartoffeln I

Zutaten:

(ca. 36 Stück):
300 g geschälte Mandeln (fein gemahlen)
2 Eiweiße
20 g Süßstoff (Streusüße)
2 TL Rum
2 TL Kirschwasser
20 g Kakao
ca. 36 Papierrosetten

Zubereitung:

Tip: Sie können auch normalen Zucker verwenden. Alkoholgehalt kann nach Geschmack ggf. erhöht werden - für Kinder ohne Alkohol!!!

Mandeln in eine Schüssel geben. Eiweiß und Streusüße zufügen. Mit den Knethaken des Handrührgerätes gut verkneten. Marzipanmasse halbieren, beide Hälften mit Rum und Kirschwasser aromatisieren. Mit den Händen jede Portion zu einem Kloß formen. Nun Portionen von je 10 g auswiegen und zu kartoffelähnlichen Kugeln formen. Diese in gesiebttem Kakao wälzen. Fertige Marzipankartoffeln in Papierrosetten setzen.

Marzipankonfekt

Zutaten:

500 g Marzipanrohmasse
250 g Puderzucker
etwas rote, grüne und gelbe Lebensmittelfarbe
100 g fertige Schokoladenglasur
kandierte Blüten
Walnusshälften
abgezogene Mandelhälften
Liebesperlen
bunte Zuckerstreusel

Zubereitung:

Die Marzipanrohmasse mit dem Puderzucker geschmeidig kneten. In Viertel teilen. Je einen Teil mit roter, grüner und gelber Lebensmittelfarbe nur schwach färben. Das vierte Teil weiss lassen. Aus dem Marzipan kleine Kugeln formen. Und zur Hälfte in die nach Vorschrift aufgelöste Schokoladenglasur tauchen. Kandierte Blüten, Walnüsse, Mandeln, Liebesperlen oder Zuckerstreusel auf die noch feuchte Schokoladenseite legen beziehungsweise streuen. Die Pralinen gut trocknen lassen. In gut schliessenden Blechdosen aufbewahren.

Haltbarkeit: etwa zwei Monate.

Marzipankonfekt I

Zutaten:

Zutaten:

125 g getr. Aprikosen

3 El. Apricot-Brandy

200 g Marzipan Rohmasse (kann auch zur Hälfte durch Nougatrohmasse ersetzt werden)

100 g Puderzucker

100 g halbe Wahnüsse

Guss:

100gr. Zerbitter Schokolade und Biskin

Zubereitung:

Aprikosen kleinschneiden, mit Apricotbrandy übergießen und zugedeckt ca. 2Std. ziehen lassen.

Marzipan (und oder Nougat) zufügen mit elektr. Rührgerät verrühren.

Puderzucker auf die Tischplatte sieben, das verrührte

Marzipan (Nougat) darauf geben und alles verkneten.

Aus der Masse 2 Rollen formen und 1 1/2cm dicke Scheiben schneiden, 1 Nussälfte darauflegen und die Scheibe nachformen.

Für den Guss die Schokolade zerkleinern und mit Biskin verrühren

Marzipanstücke ganz eintauchen und auf Pergament setzen.

Die Stücke nach einer Weile umsetzen (für glatte Unterseite).

Zur Konfektherstellung gibt es ein Set in Haushaltwarengeschäften mit Abtropfgitter, Gabeln zum eintauchen usw.

Marzipanmasse

Zutaten:

500 g Mandeln
500 g Puderzucker
1 El. Rosenwasser

Zubereitung:

Die Mandeln über Nacht in kaltem Wasser einweichen, am nächsten Tag abziehen, in einem Tuch trockenreiben, mit dem Puderzucker fünfmal durch die Mandelmühle geben bis sie ganz fein sind, dann gibt man das Rosenwasser dazu rührt die Masse auf dem Feuer, bis sie sich zusammenballt und ziemlich trocken ist. Erkalte gibt man die Marzipanmasse nochmals durch die Mandelmühle und knetet gut durch.

Marzipanmousse mit Aprikosensauce

Zutaten:

100 g Mandeln
100 g Puderzucker
2 ds Bittermandelaroma
4 El Maraschino
3 El Rahm; (1)
2 1/2 dl Rahm; (2)
4 Blatt Gelatine; in kaltem Wasser eingelegt
2 Eiweiss

SAUCE:

80 g Aprikosenkonfitüre
1 Zitrone; Saft

Zubereitung:

Mandeln im Cutter feinmahlen. Puderzucker und Bittermandelaroma zufügen und kurz weitermixen. Maraschino beifügen und solange mixen, bis eine zähflüssige Masse entsteht. In eine Schüssel geben und mit dem Rahm (1) zu einer Creme verrühren.

Rahm (2) steifschlagen und mit der Marzipan-Mischung vermengen.

Wenig Wasser in einem Pfännchen aufkochen. Die leicht ausgedrückten Gelatineblätter in einen Suppenschöpflöffel geben, diesen ins heisse Wasserbad stellen. Rühren, bis sich die Gelatine aufgelöst hat, zur Creme geben und gut vermengen.

Eiweiss zu steifem Schnee schlagen, sorgfältig unterziehen und in Förmchen füllen.

Im Kühlschrank festwerden lassen.

Für die Sauce Aprikosenkonfitüre und Zitronensaft kurz aufkochen, dann durch ein Sieb streichen.

Anrichten: Aprikosensauce auf die Teller verteilen, die Mousse-Köpfchen darauf stürzen.

Nach: Beatrice Äpli, Orella, Heft 3, 1994 (RG)

Menge: 6 Personen

Marzipanstangen

Zutaten:

Teig:

250 g Marzipanrohmasse

200 g Butter

100 g Zucker

1 P. Vanillezucker

1 Ei

250 g Mehl

100 g Speisestärke

Füllung:

4 El Aprikosenkonfitüre

Glasur:

250 g Halbbitter-Kuvertüre

Zubereitung:

Aus den angegebenen Zutaten einen Rührteig bereiten. Backblech einfetten, Teig in einem Spritzbeutel mit gezackter Tülle füllen und 5 cm lange Stangen darafspritzen. In den vorgeheizten Backofen setzen.

Nach dem Backen die Hälfte der Stangen auf der Unterseite mit Konfitüre bestreichen, restliche Stangen darauflegen und andrücken. Kuvertüre schmelzen und die Enden der Stangen hineintauchen.

Elektroherd: 175ø,

Heißlufttherd: 150ø,

Gasherd Thermostat Stufe 2-3.

Marzipanstangen I

Zutaten:

300 g Marzipanrohmasse
1 Eiweiß
50 g Zucker

Zum Panieren:

100 g Mandelblättchen

Zubereitung:

Marzipanrohmasse mit Eiweiß und Zucker zu einer geschmeidigen Masse rühren. Mit angefeuchteten Händen Rollen formen (í 1 cm, Länge 5 cm). In Eiweiß und Mandelblättchen wälzen, auf ein vorbereitetes Backblech legen und bei 200°C (Stufe 3) ca. 15 min. backen.

Marzipanstangen II

Zutaten:

300 g TK-Blätterteig (5 Platten) oder
1/2 Grundrezept selbstgemachter Blätterteig
75 g Marzipanrohmasse
2 gestrichene TL Zucker
2 TL Rum
2 TL Aprikosenkonfitüre
1 Eigelb
1 EL Wasser
gehackte Mandeln
Puderzucker

Zubereitung:

Blätterteig auftauen lassen, eine Platte längs halbieren.
Marzipanrohmasse mit Zucker, Rum und Konfitüre glattrühren.
Zwei ganze und eine halbe Teigplatte dünn mit der Masse
bestreichen, restliche Teigplatten darauflegen, leicht ausrollen, in
Streifen schneiden oder rädeln und zu Spiralen drehen. Auf ein mit
Backpapier belegtes Backblech legen. Eigelb mit Wasser verquirlen,
Spiralen damit bestreichen, mit Mandeln bestreuen und 15 Minuten ruhen
lassen. In den vorgeheizten Backofen setzen. E. Mitte. T: 225 °C /
15 bis 20 Minuten.
Spiralen abkühlen lassen und mit Puderzucker bestäuben.

Marzipanstangen II

Zutaten:

1 Pk. Blätterteig (TK)
75 g Marzipanrohmasse
2 Tl. Zucker; gestrichen
2 Tl. Rum
2 Tl. Aprikosenmarmelade
1 Eigelb; zum Bestreichen
Mandeln, gehackt
Puderzucker

Zubereitung:

Blätterteig auftauen lassen. Eine Scheibe längs halbieren. Marzipanrohmasse mit Zucker, Rum und Aprikosenmarmelade gut verrühren.

2 1/2 aufgetaute Teigscheiben dünn mit Marzipanmasse bestreichen. Mit den restlichen Teigscheiben abdecken und leicht ausrollen. In 2 cm breite Streifen schneiden und längs zu Wendeln drehen.

Wendeln auf ein Backblech legen, mit Eigelb bestreichen und mit gehackten Mandeln bestreuen. 15 Minuten ruhen lassen.

In der Mitte des vorgeheizten Backofens ca. 15 Minuten backen. (E-Herd: 220 °C, G-Herd: Stufe 4, Umluft 180 °C).

Nach dem Backen abkühlen lassen und mit Puderzucker bestreuen.

Tip:

Auf die gleiche Weise wie Marzipanstangen lassen sich auch Käsestangen herstellen. Statt mit Marzipan werden die Teigscheiben dann mit Eigelb bestrichen und mit geriebenem Käse bestreut.

Marzipanterriner mit Erdbeeren

Zutaten:

für 8 bis 10 Personen:

200 g Marzipanrohmasse

2 Eier

3 El. Zucker

6 El. Amaretto

7 Blatt weiße

Gelatine

250 g süße Sahne

1 Päckchen

Vanillinzucker

150 g Erdbeeren

Soße:

850 g Erdbeeren

2 El. Zitronensaft

50 g Zucker

30 g Puderzucker

Minzeblätter

Zubereitung:

Für die Terrinenform (1 l Inhalt) Marzipanrohmasse zwischen Klarsichtfolien ausrollen. Obere Folie entfernen. Terrinenform mit Klarsichtfolie und Marzipanplatte auslegen.

Eier mit Zucker und Amaretto cremig schlagen.

Gelatine nach Anweisung auflösen und unter die Eicreme rühren.

Sahne mit Vanillinzucker steif schlagen und unterziehen.

Die Hälfte der Masse in die Form geben, Erdbeeren darauf verteilen und mit restlicher Creme bedecken. Terrine 3 Stunden kühl stellen.

Für die Soße die Hälfte der Erdbeeren pürieren, mit Zitronensaft und Zucker verrühren.

Terrine stürzen, Klarsichtfolie entfernen und überstehende Marzipanenden abschneiden.

Teller mit Puderzucker bestäuben. Terrine in Scheiben schneiden und auf den Tellern mit der Soße anrichten, mit halbierten Erdbeeren und Minzeblättern garnieren.

Marzipantorte mit Schokoladenfüllung

Zutaten:

125 g Butter oder Margarine
125 g Zucker
1 Pck. Vanillinzucker
4 Eier
140 g (2 Rippen) zerlassene,
abgekühlte Halbbitterkuvertüre
100 g gemahlene Mandeln
125 g Mehl
2 gestr. Tl. Backpulver
1 Msp. Salz
1/8 l kalte Milch
Fett für die Form

Für die Creme:

140 g Halbbitterkuvertüre
400 g Crème fraîche

Für Belag und Garnitur:

200 g Marzipan-Rohmasse
150 g Puderzucker
100 g Sahne
12 Belegkirschen
1 Tl. Kakaopulver
1 Pck. Schokoladen-Dekorblätter

Zubereitung:

Zum Teig Butter oder Margarine, Zucker und Vanillinzucker schaumig rühren, nacheinander die Eier einrühren, dann die abgekühlte Kuvertüre, Mandeln, Mehl, Backpulver und Salz dazugeben. Zum Schluß die Milch zufügen und alles gut verrühren. Den Teig in eine gut gefettete Springform (26 cm Durchmesser) geben und bei 180 - 200 Grad (Gas: Stufe 3) 45 - 50 min. backen. Auskühlen lassen, dann zweimal durchschneiden. Inzwischen die Creme bereiten: Kuvertüre schmelzen, etwas abkühlen lassen. Eßlöffelweise Crème fraîche unterrühren, bis eine dicke Creme erreicht ist. Alle drei Tortenplatten mit der Creme bestreichen, aufeinander setzen. Für den Belag die Marzipan-Rohmasse mit dem Puderzucker gründlich verkneten, dünn ausrollen und so über die Torte legen, daß auch der Rand bedeckt ist. Mit steifgeschlagener

Sahne, Belegkirschen, Kakaopulver und Schoko-Dekorblättern
garnieren.

Ergibt 12 Stücke.

Mascarpone mit Früchten

Zutaten:

500 g Beeren der Saison (1)
125 ml Amaretto
500 g Mascarpone
4 El. Vollmilch
50 g Puderzucker

DEKORATION:

4 Blätter Zitronenmelisse
4 Schokoladefächer
4 El. Beeren (2)

Zubereitung:

Mascarpone, Amaretto, Milch und Puderzucker glattrühren. Die Beeren (1) unterheben.

In 4 Gläser verteilen und mit den Zitronenmelisseblättchen, den Schokoladefächern und den Beeren (2) garnieren.

Mascarpone-Creme mit Himbeeren

Zutaten:

Für 12 Personen:

3 Pck. tiefgefrorene Himbeeren (à 250 g)

250 g Löffelbiskuits

5-6 El Himbeergeist

1 kg Magerquark

500 g Mascarpone (italienischer Frischkäse)

150 g Zucker

Mark einer Vanilleschote

250 g Schlagsahne

100 g Zartbitter-Schokolade

ca. 1/8 l Milch

Zubereitung:

1. Himbeeren, bis auf ca. 15 Stück zum Verzieren, auf ein Tablett streuen und auftauen lassen. Löffelbiskuits halbieren und mit Himbeergeist beträufeln, etwas durchziehen lassen. Quark, Mascarpone, Zucker Vanillemark und Milch verrühren Sahne steif schlagen und vorsichtig unterheben.

2. Biskuits, aufgetaute Himbeeren und Mascarpone-Creme abwechselnd in eine Schüssel schichten. Kalt stellen. Von der Schokolade mit einem Sparschäler feine Röllchen abziehen. Übrige Himbeeren auftauen lassen. Die Creme mit Himbeeren und Schokolade bestreut servieren.

Pro Portion ca. 2100 Joule / 500 Kalorien.

Mascarpone-Eis

Zutaten:

250 g Mascarpone
2 Eigelb
2 TL Vanillezucker
100 ml Mandellik"or
200 ml Schlagsahne
2 EL Kakaopulver

Zubereitung:

Alle Zutaten bis auf die Sahne mischen. Sahne halbsteif schlagen und unterziehen. Und ab damit in die Eismaschine.

Viele Rezepte lassen sich übrigens "verbessern", wenn man die Sahne durch Mascarpone ersetzt (natürlich nicht bei obigem Rezept!).

Mascarpone-Himbeertorte

Zutaten:

Für den Teig:

250 g Butter
150 g Zucker
1 Pk. Vanillezucker
5 Eier
300 g Mehl
2 Tl. Backpulver

Für die Füllung:

4 Blattgelatine
500 g Mascarpone
75 g Zucker
2 cl Cointreau
250 g Himbeermarmelade
400 g Himbeeren

Zum Garnieren:

200 ml Schlagsahne
1 Pk. Vanillezucker
2 El. Schokoladenraspeln

Zubereitung:

Teigzutaten der Reihenfolge nach zu einem Rührteig verarbeiten.

Eine Springform (28cm-Durchmesser) mit Backpapier auslegen, den Teig einfüllen und im vorgeheizten Backofen bei 175 °C ca. 45-50 Minuten backen.

Auf ein Kuchengitter stürzen und abkühlen lassen, einmal waagrecht durchschneiden.

Gelatine nach Packungsanleitung auflösen. Mascarpone mit Zucker und Cointreau vermischen, Gelatine nach und nach unterrühren.

Marmelade glattrühren, die Hälfte auf einen Tortenboden streichen, die Mascarponecreme darauf verteilen.

Himbeeren putzen, waschen, gut abtropfen lassen. 3/4 davon auf die Creme geben. Den zweiten Boden darüberlegen, mit restlicher Marmelade bestreichen. Sahne mit Vanillezucker steif schlagen, Torte mit 2/3 der Sahne überziehen. Restliche Sahne in einen Spritzbeutel füllen und dekorativ auf die Torte spritzen.

Mit restlichen Himbeeren verzieren und mit Schokoladenraspeln bestreuen.

Mascarpone-Kirschcreme

Zutaten:

500 g Schwarze Kirschen; entsteint
-- entsteint gewogen
100 g Zucker
1 Pk. Vanillezucker
1000 g Mascarpone
200 g Süsse Sahne; evtl. Weniger

Zubereitung:

Kirschen entsteinen und mit Zucker bestreuen und durchziehen lassen, so dass sich Saft bildet.

Mascarpone mit der süssen Sahne verrühren - nicht zu dünn. Eventuell ist die angegebene Menge Sahne zuviel, also nach Gefühl.

In einer Schale Mascarpone und Kirschen schichten. Mit Mascarpone beginnen. Für zwei Stunden in den Kühlschrank stellen und servieren.

Eine Kalorienbombe, die an Köstlichkeit nicht zu überbieten ist.

Mascarpone-Pastete mit Erdbeeren

Zutaten:

Für 4 Portionen:

6 Blatt weiße Gelatine

750 g Erdbeeren

6 Eigelb

4 El. Puderzucker

1 Pk. Vanillinzucker

abgeriebene Schale einer unbehandelten Zitrone

2 El. Zitronensaft

500 g Mascarpone (italienischer Frischkäse;
ersatzweise gut abgetropfter Sahnequark)

2 Pakete Himbeeren (TK, à 250 g)

3 El. Zucker

Puderzucker zum Bestäuben

Zubereitung:

1. Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Die Erdbeeren waschen und putzen. 600 g davon in Stücke schneiden, die restlichen Früchte zur Dekoration beiseite legen.

2. Eigelb mit Puderzucker, Vanillinzucker, Zitronenschale und Zitronensaft mit den Quirlen des Handrührers zu einer dicklichen Creme aufschlagen.

3. Den Mascarpone unter die Eiercreme rühren. Die Gelatine bei milder Hitze auflösen und darunterrühren.

4. Die Erdbeerstücke vorsichtig unter die Creme heben. Eine Kastenform (1,5 l Inhalt) kalt ausspülen, die Masse hineinfüllen glattstreichen und ungefähr zwei Stunden kalt stellen.

5. Die aufgetauten Himbeeren mit dem Zucker pürieren und durch ein Sieb streichen.

6. Die Creme mit einem spitzen Messer vom Rand der Form lösen und kurz mit der Form in heißes Wasser halten. Dann die Pastete auf eine Platte stürzen. Die Dessertteller mit Puderzucker bestäuben.

Die Pastete in Scheiben schneiden und mit der Himbeersauce und den restlichen Erdbeeren auf den Tellern anrichten.

Pro Portion ca. 26g E, 50 g F, 49g KH = 771 kcal (3226 kJ)

Als Menüvorschlag:

Vorspeise: Antipasti-Platte

Hauptspeise: Gurken-Moussaka

Nachspeise: Mascarpone-Pastete mit Erdbeeren

Mascarponecreme mit Mokka

Zutaten:

2 Eigelb
50 g Zucker
2 EL Cognac
200 g Mascarpone
2 EL Sahne
50 ml Espresso
1 EL Kakaopulver
12 Kaffeebohnen aus Schokolade

Zubereitung:

Eigelb, Zucker und Cognac mit dem Handrührgerät zu einer dicklichen Creme aufschlagen. Mascarpone einrühren. 1/3 der Creme mit der Sahne glattrühren. Den Espresso mit den restlichen 2/3 der Creme verrühren. Das Kakaopulver darüber sieben und unterheben. Beide Cremes 1 Stunde kühlstellen.

Zum Servieren die braune Creme in 2 hohe Gläser einfüllen und mit weisser Creme bedecken. Mit den Kaffeebohnen garnieren.

Anstatt Mascarpone kann man auch normalen Frischkäse nehmen, dieser sollte aber vor Verwendung durch ein Sieb passiert werden.

Als Dinner for Two

Vorspeise: Spargel-Avocado-Salat mit Chantilly-Sauce

Hauptgericht: Kalbsmedaillons "Hohenzollern" mit Käsebällchen und grünem Salat

Dessert: Mascarponecreme mit Mokka

Mascarponecreme mit Grapefruit

Zutaten:

1 Grapefruit
200 g Mascarpone
Honig oder Zucker, nach
- Geschmack
Schokoladenstreusel

Zubereitung:

Die Grapefruit dick abschälen, die Filets aus den Häuten lösen.
Dabei über einer Schüssel arbeiten, um den Saft aufzufangen.

Die Filets in Stücke schneiden, zusammen mit dem Saft unter die Mascarpone ziehen. Nach Geschmack süßen und mit Schokostreusel dekorieren.

Mit frischen Hörnchen oder Brötchen servieren.

Zubereitungszeit: 10 Minuten Eine Portion enthält: 6 g E; 16 g F; 5 g Kh; 193 kcal/810 kJ

Quelle: Backnanger Wochenblatt (Exotische Canapes und fruchtige Dips).
02.04.1994

Mascarponecreme mit Erdbeeren

Zutaten:

250 g Erdbeeren
2 El. Puderzucker
2 El. Grappa
1 Ei
125 g Mascarpone
50 ml Sahne

Zubereitung:

Die Erdbeeren sorgfältig waschen und abtropfen lassen. Mit 1 El. gesiebttem Puderzucker und dem Grappa behutsam in einer Schüssel mischen.

Das Ei trennen. Das Eigelb mit dem restlichen Puderzucker schaumig rühren. Nach und nach den Mascarpone zum Eigelb geben unditerrühren, bis eine sämige Creme entstanden ist.

Das Eiweiss steif schlagen. Die Sahne ebenfalls steif schlagen und mit dem Eischnee unter die Mascarponecreme heben.

Die Creme abwechselnd mit den Erdbeeren in zwei Dessertgläser füllen, mit Creme abschliessen.

Als Dinner for Two (24.5.95);

Vorspeise: Lebernockersuppe

Hauptspeise: Spargelröllchen

Nachspeise: Mascarponecreme mit Erdbeeren

Massepains

Zutaten:

Figuren:

500 g Mandeln, abgezogen

3 Eiweiß

etwa 150 g Aprikosenmarmelade

etwa 500 g Puderzucker

einige Tropfen Orangenblütenwasser

Glasur:

1 Limette, entkernt und feingehackt

6 Eiweiß, leicht geschlagen

etwa 350 g Puderzucker

Zubereitung:

Menon war Küchenchef am Hof Ludwigs XV von Frankreich. Er schrieb mehrere Kochbücher. "La Cuisinière Bourgeoise", das Kochbuch, dem das folgende Rezept entnommen ist, erschien im Jahre 1746; es blieb mehr als 100 Jahre lang das populärste französische Kochbuch.

Die abgezogenen Mandeln im Mörser zerstoßen, dabei nach und nach das Eiweiß dazu geben. Die Mandeln mit der Aprikosenmarmelade, die nicht flüssig sein darf, und mit dem Orangenblütenwasser vermischen und gut verrühren. Danach die Masse mit etwa 250 g Puderzucker in einen Topf geben und bei mittlerer Hitze unter ständigem Rühren trocken und fest werden lassen. Die Masse auf die Arbeitsfläche geben und kneten bis sie schön glatt ist. Etwas Puderzucker hinzufügen, damit sie nicht an den Händen klebt. Dann die Masse nach Belieben zu Figuren formen.

Für die Glasur die feingehackte Limette zum leicht geschlagenen Eiweiß geben.

Die Marzipanfiguren hineintauchen und anschließend in Puderzucker wälzen, sie sollen möglichst dick mit Zucker überzogen sein. Die Figuren auf mit Pergamentpapier ausgelegte Backbleche legen und diese für 15 Minuten in den auf 150°C vorgeheizten Backofen schieben, bis die Glasur trocken, aber noch nicht braun ist.

Mäusenester

Zutaten:

(ca. 80 Stück):
200 g Butter
200 g Marzipan-Rohmasse
50 g Zucker
4 Eigelb
250 g Mehl

Zum Füllen und Dekorieren:

250 g Puderzucker
2 - 3 El. Zitronensaft
bunte Liebesperlen oder Streusel

Zubereitung:

Die Butter mit Marzipan, Zucker und Eigelb cremig rühren. Nach und nach das Mehl unterziehen. Die weiche Masse in einen Spritzbeutel mit Rosettentülle füllen. Auf die mit Backpapier belegten Bleche kleine Nester spritzen, dabei innen eine Vertiefung für die Füllung lassen. Im vorgeheizten Backofen bei 175 Grad (Gas: Stufe 2) etwa 15 min. backen. Auf ein Gitter legen, abkühlen lassen. Puderzucker mit Zitronensaft zu einer dicken Creme rühren, die abgekühlten Nester damit füllen. Mit einigen Liebesperlen oder bunten Streuseln verzieren.

Kuchen, Gebäck, Pralinen

Maustekakku Gewürzkuchen

Zutaten:

200 g Weizenmehl
225 g Zucker
2 Tl Ingwer
2 Tl Zimt
2 Tl Nelken
2 Tl Soda
1 Tasse Preiselbeerpüree oder Apfelmus
2 Tassen Milch (0,3 l)
1 Tasse zerlassene Butter

Zubereitung:

1. Alle trockenen Zutaten vermischen. Püree, Milch und Butter hinzufügen. Durchrühren.
2. Eine Kuchenform fetten und mit Semmelbröseln ausstreuen. Den Teig hineingießen.

Mazarintorte aus Schweden

Zutaten:

150 g Butter; oder Margarine
1 El. ;Zucker
1/2 Pk. Vanillinzucker
;Salz
3 Eigelb
200 g Mehl
125 g Butter
125 g Puderzucker
2 Eier
125 g Mandeln; gemahlen
2 El. Mehl
Zitronenschale; abgerieben

Zubereitung:

Butter oder Margarine, Zucker, Vanillinzucker und Salz schaumig rühren. Nach und nach Eigelb hinzufügen und unterrühren. Zum Schluß das Mehl unterkneten. Teig mit bemehlten Händen zu einer Kugel formen, in Pergamentpapier einwickeln und 30 Min. im Kühlschrank ruhen lassen.

Für die Füllung Butter, Puderzucker und Eier schaumig rühren. Esslöffelweise die Mandeln, dann Zitronenschale und Mehl reinrühren.

Für den Boden den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche im Durchmesser von 30 cm ausrollen. Die gefettete Springform damit auskleiden und einen 2 cm hohen Rand formen. Füllung daraufgeben und mit einem Pfannmesser glattstreichen.

Form in den vorgeheizten Ofen auf die untere Schiene stellen.

Backzeit: 45 Minuten. Elektroherd: 180 Grad

Torte aus dem Ofen nehmen und in der Form erkalten lassen.

Aus der Form nehmen und pro Torte in 16 Stücke teilen.

Vor dem Servieren die Torte mit Puderzucker bestäuben und mit Mandeln verzieren.

Mecklenburger braune Pfeffernüsse

Zutaten:

400 g Zuckerrübensirup
100 g Zucker
100 g Butter oder Margarine
5 g Gänseschmalz
50 g Orangeat
50 g Zitronat
10 g Pottasche
1 EL Rosenwasser
500 g Mehl
1 Msp. Zimt
1 Msp. Nelkenpulver
1/2 Zitrone, unbeh.
50 g gehackte Mandeln
500 g abgezogene Mandeln, ca.

Zubereitung:

Sirup, Zucker, Butter und Gänseschmalz erwärmen, bis sich der Zucker gelöst hat. Etwas abkühlen lassen. Orangeat und Zitronat sehr fein hacken. Pottasche im Rosenwasser auflösen. Mehl, Gewürze, abger. Zitronenschale, Mandeln, Orangeat und Zitronat in einer Schüssel mischen. Sirupmasse und Pottasche zugeben, alles mit der Küchenmaschine oder dem Handrührgerät verkneten. Den Teig zugedeckt mindestens 4 Tage an einem warmen Ort ruhen lassen. Zwischendurch mehrmals durchkneten. Teig auf wenig Mehl ca. 3 mm dick ausrollen. Verschiedene Formen ausstechen, auf ein vorbereitetes Backblech legen. (Oder den Teig zu Rollen von 3 cm o formen, in 1 cm dicke Scheiben schneiden.) Pfeffernüsse nach Belieben mit halbierten Mandeln verzieren.

Schaltung:

180 - 200°, 2. Schiebeleiste v.u.
160 - 180°, Umluftbackofen
8 - 12 Minuten

Mecklenburger Götterspeise

Zutaten:

300 g Pumpernickel
2 Likörgläser (4 cl) brauner Rum
75 g Zucker
1 Glas eingemachte Kirschen
1/2 l süße Sahne
evtl. Schokospäne zum Garnieren

Zubereitung:

Pumpernickel fein reiben. Brösel mit Rum und Zucker marinieren. Kirschen in ein Sieb gießen, abtropfen lassen. Eventuell etwas Kirschsafte abfangen und die Brösel damit beträufeln. Sahne steif schlagen. Brösel, Kirschen und Sahne in eine Glasschale schichten. Beliebig mit Schokospänen garnieren.

Medowyje prjaniki (Honiglebkuchen)

Zutaten:

500 g Honig
100 g Roggenmehl
1 El. Zucker
2 Eigelb
1 1/2 dl Sauermilch; eventuell
- etwas erhöhen
1/2 Tl. Backpulver
400 g Weizenmehl
1 Tl. Zimt; gemahlen
2 Kardamomkapseln; gemahlen
4 Gewürznelken; gemahlen
1/2 Tl. Sternanis; gemahlen
1 Tl. Zitronenschale; gerieben
1 1/4 dl Sahne
Butter; für die Form

Zubereitung:

Den Honig in einem niedrigen Topf bei geringer Hitze kochen, den Schaum abschöpfen. Einen Teil des Honigs herausnehmen, im verbleibenden Rest das Roggenmehl kochen und den zuvor entnommenen Honig wieder zugeben. Abkühlen lassen, bis die Masse lauwarm geworden ist. Daraufhin kräftig schlagen, bis der Teig weisslich aussieht.

Den Zucker in einem kleinen, dickwandigen Metalltopf erhitzen, bis er zu einem zähen Sirup verläuft. Bei mässiger Hitze ständig umrühren, bis dieser gelb wird. Die Temperatur verringern und weiterrühren, bis die Masse gelbbraun geworden ist. Der Zucker darf dabei nicht anbrennen, er muss nach Karamel duften.

Den karamelisierten Zucker mit den Eigelben verrühren. Die Sauermilch zugiessen, das mit dem Backpulver vermischte Weizenmehl, die Gewürze sowie die Zitronenschale beifügen; gut rühren.

Die Roggen-Honig-Masse mit der Sahne vermischen und den Weizenmehlteig zugeben. Sofort durchschlagen. Den fertig vorbereiteten Teig in eine mit Butter bestrichene Form oder auf ein Backblech 1 bis 2 cm dick auftragen, glätten und in dem auf 200 °C vorgeheizten Ofen backen.

Den Lebkuchen in Quadrate schneiden (nicht glasieren !).

Meikes braune Kuchen

Zutaten:

250 g Sirup
60 g Margarine
80 g Schmalz
200 g Zucker
500 g Mehl
1 Tl. Zimt
1 Tl. Nelken
1 Tl. Kardamom
6 g Hirschhornsalz
Etwas Wasser
Etwas Pottasche

Zubereitung:

Sirup, Fett und Zucker erwärmen, bis der Zucker gelöst ist. Wasser mit der Pottasche verrühren, Mehl mit den übrigen Zutaten vermischen und mit der nicht zu heißen Sirupmasse zu einem glatten Teig durchkneten. 30 Minuten kühl stellen. Den Teig nun sehr dünn ausrollen, Formen ausstechen und auf einem mit Backpapier ausgelegtem Backblech ca., 7- 10 Minuten bei 175 Grad im Umluftherd backen. Diese braunen Kuchen werden sehr schnell zu dunkel, andererseits müssen sie lange genug backen, damit sie nach dem Auskühlen auch kross genug sind -wurde der Teig zu dick ausgerollt, ist dieser Härtegrad schlecht zu erreichen.

Mein erstes Brot

Zutaten:

500 g Vollkornmehl
1 Tütchen Trockenhefe
12 g ; Salz
330 g ; Zimmerwarmes Wasser

Zubereitung:

Trockenhefe und Salz unter das Mehl mischen. Wasser portionsweise zufügen. Erst mit dem Teigschaber, dann von Hand vermengen. Kneten, bis der Teig sich von der Schüssel löst. Dann auf einer trockenen Arbeitsfläche 5 Min. durchkneten. Zu einer Kugel formen, in die Schüssel legen, die mit einem feuchten Tuch bedeckt an einen warmen Ort stellen. 2 Std. gehen lassen, bis sich der Teig um die Hälfte vergrößert hat.

Teig auf der Arbeitsfläche nochmals gut durchkneten und zu einem Fladen drücken. Zu einem länglichen Laib formen und in eine gefettete Kastenform legen. Mit feuchtem Tuch bedecken. Den Backofen 220 Grad, Umluftbackofen 200 Grad, Gasofen Stufe 4-5 vorwärmen.

Brot nochmals 30 Min. gehen lassen. Dann mit Öl bepinseln und in 65 Min. hellbraun backen. Aus der Form nehmen, auf einem Gitter auskühlen lassen. Kann tiefgekühlt werden (3 Wochen).

Melone - gesund und lecker - Info

Zutaten:

Kantalup-Melone
Honig-Melone
Netz-Melone
Ogen-Melone
Wasser-Melone

Zubereitung:

Kantalup-Melone:

Schale blaugrün und gerippt; Fleisch gelborange; Geschmack aromatisch und sehr süß.

Honig-Melone:

Schale gelb und gerippt; Fleisch weiss oder grün; Geschmack weniger süß als die Kantalup.

Netz-Melone:

Schale orange oder bräunlich und "benetzt"; Fleisch orange; Geschmack wie Honig-Melone

OGen-Melone:

Schale gelblich-grün und gestreift; Fleisch grün; Geschmack sehr süß und saftig

Wasser-Melone:

Schale dunkelgrün; Fleisch rot mit schwarzen Samen (entfernen!); Geschmack erfrischend süß, leicht wässrig.

Aufgeschnittene Früchte im Kühlschrank aufbewahren, eventuell in einem feuchten Tuch. Liegt die Melone so länger als einen Tag, die Schnittfläche grosszügig entfernen, weil sie dann schon viel Flüssigkeit verloren hat.

Im Saft der Melonen stecken die wichtigsten Vitalstoffe: Kalium für die Entwässerung, Vitamin A für die Haut sowie Vitamin C.

Melonen wirken harntreibend, sind deshalb gut für die Nieren.

Wissenschaftler haben aber noch eine Eigenschaft der Melone entdeckt, die fast wichtiger ist: Melonen können vor Herzinfarkt und Schlaganfall schützen, weil sie die Substanz Adenosin enthalten. Sie verhindert, dass sich Blutplättchen (Thrombozyten) zusammenballen und Gerinnsel bilden.

Melonen-Traubengrütze

Zutaten:

250 g Honigmelonenfleisch
-- 1/5 püriert; Rest
-- kleingeschnitten
200 g Weintrauben, grün, kernlos
-- 1/4 püriert; Rest
-- kleingeschnitten
50 g Zucker
50 ml Zitronensaft; frisch gepresst
1 El. Minzblätter; gehackt
1 Pk. Geliermittel, flüssig; z.B.
-- von Dr. **tker
Vanillesauce; oder Sahne

Zubereitung:

Melone, Weintraube, Zucker, Zitronensaft, Minzblätter, Geliermittel mit einem Rührlöffel verrühren. Ca. 30 Minuten kühl stellen.

Vor dem Verzehr nochmals umrühren. Vanille-Sauce oder angeschlagene Sahne begeben.

Melonencocktail

Zutaten:

2 El. Rosinen ungeschwefelt
1 Prise Doppelkorn
1 Netzmelone reif
1 große Orange
250 g Saisonfrüchte geputzt
1 El. Zitronensaft
1 El. Frutilose
1 Minzezweig

Zubereitung:

Rosinen mit Doppelkorn beträufeln und etwa 2 Stunden ziehen lassen. Melone halbieren, Kerne entfernen und mit Kugelstecher vom Fruchtfleisch kleine Kugeln ausstechen. Orange filetieren, verbleibende Fruchtreste von Hand auspressen und Saft auffangen. Orangenfilets und Melonenkugeln mischen und die zerkleinerten Saisonfrüchte begeben.

Zitronensaft und aufgefangenen Orangensaft mischen und mit der Frutilose süßen, eingelegte Rosinen hinzufügen und den Obstsaft mit den vorbereiteten Früchten mischen.

Cocktail in die Melonenschalen füllen, mit Minzblättchen dekorieren und vor dem Verzehr einige Zeit kühlstellen.

Meloneneis

Zutaten:

1 mittl. Melone; geschält, entkernt
-- gewürfelt
2 El. Zitronensaft
1/2 Tas. Zucker
1/4 Tas. Honig
3 Tas. Milch
1/2 Vanilleschote; Mark

Zubereitung:

Melone mit dem Zitronensaft pürieren.
Zucker, Honig und Milch miteinander vermischen, Melonenpüree und Vanillemark zugeben.
Gut mischen, bis der Zucker sich aufgelöst hat.
In der Eismaschine gefrieren lassen.

Melonensalat

Zutaten:

Zutaten für Salat:

4 Melonen (Cavaillon) a 600 g
0,5 dl Mascato d'Asti

Zutaten für das Eis:

0,5 dl Sahne
100 g Zucker
6 Eigelb
25 g gehackte weiße Schokolade
0,1 dl Pfefferminzlikör
5 g frische Pfefferminze

Zutaten für die Zabaione:

1 dl Mascato d'Asti
25 g Zucker
4 Eigelb
einige Tropfen Zitronensaft

Zubereitung:

Melonen halbieren, entkernen, in Stücke schneiden und mit Mascato d'Asti beträufeln.

Für das Eis die Sahne mit dem Zucker aufkochen, über das Eigelb gießen und kurz verrühren. Schokolade zufügen und mit Minzlikör abschmecken. Nach 20 Minuten durch ein feines Sieb passieren und in der Eismaschine cremig gefrieren. Im letzten Moment die Pfefferminzstreifen zugeben und das Eis etwa eine 1/2 Stunde ins Tiefkühlfach geben.

Für die Zabaione den Mascato d'Asti zusammen mit Zucker, Eigelb und Zitronensaft über einem 90° heißen Wasserbad schaumig schlagen.

Den Melonensalat auf kalten Tellern verteilen, die Zabaione darübergerben und jeweils eine Kugel Minzeis in die Tellermitte plazieren.

Melonensalat

Zutaten:

2 Honigmelonen
6 El. Rum
4 El. Weinessig
; Salz
; Pfeffer
; Zucker
1 El. Öl
125 g Perlzwiebeln
250 g Tomaten; geachtelt
250 g milder roher Schinken

Zubereitung:

Rum, Weinessig, Salz, Pfeffer, Zucker und Öl zur Soße verrühren.
Melone schälen und in Würfel schneiden. Mit der Soße übergießen.
Den rohen Schinken in Streifen schneiden. Mit den Perlzwiebeln und den geachtelten Tomaten zur Melone geben und alles zu einem Salat vermengen.
Kühl stellen.

Dessert, Nachspeisen

Melonensalat mit Beaume de Venise und Eis

Zutaten:

Verschiedene Zuckermelonen
-- z.B. Galia, Honig, Ogen
Vanilleeis
Mandelstifte; geröstet
1/2 l Beaume de Venise oder
-- ital. Vin Santo oder
-- weisser Portwein

Zubereitung:

Melonen halbieren, entkernen und mit einem Esslöffel mundgerechte Stücke auslösen - in eine gekühlte Schüssel geben und mit der Hälfte des Weines begiessen. Mandelstifte in Butter rösten und auf Küchentrepp entfetten.

Die marinierten Melonenstücke auf einen Teller geben. Mandeln und Vanilleeis dazu und mit jeweils einem Gläschen Beaume de Venice servieren.

Eiskalt schmeckt's am Besten!

Melonensorbet

Zutaten:

800 g Melone

100 g Zucker

3 Limetten; abgeriebene Schale und Saft

Zubereitung:

Melone in Schnitze schneiden, Kerne herausschaben, Schale wegschneiden. Schnitze in Stücke schneiden.

Limettensaft, -schale und Zucker aufkochen, mit den Melonenstücken in den Mixer geben und feinpürieren.

Auskühlen lassen und in die Sorbetmaschine weiterverarbeiten.

Sehr wichtig ist dass die Melone wirklich vollreif ist !! Welche Sorte: nach Geschmack ! Je aromatischer, natürlich umso besser !

Melonensorbet mit Erdbeeren

Zutaten:

1 Honigmelone
100 g Honig
1 Prise Zimt
500 g Erdbeeren

Zubereitung:

Die Melone halbieren, Kerne herausheben, das Fruchtfleisch mit einem Löffel auskratzen, mit dem Pürierstab fein zermusen. Dabei Honig und Zimt zugeben. In einer Metallschüssel gefrieren lassen. Kurz vor dem Essen die Erdbeeren waschen und putzen. Das Sorbet mit einem Eisportionierer aus der Schale kratzen, mit den Erdbeeren in Schälchen anrichten.

Pro Portion ca. 200 kcal

Melonentorte (ohne Eiweiss)

Zutaten:

150 g Weizen; fein gemahlen
70 g Haselnüsse; fein gemahlen
1 El. Honig; (1)
3 El. Öl
8 El. ;Wasser; evtl. etwas mehr(1)
1 Tl. Backpulver
800 g Honigmelonenfruchtfleisch
1 dl ;Wasser (2)
4 El. Pfeilwurzelmehl
4 El. Honig; (2)

Zubereitung:

Weizen, Haselnüsse, Honig (1), Öl, Wasser (1) und Backpulver zu einem Teig verrühren und in eine gefettete Springform geben. Einen Rand formen und den Teig bei 200 °C ca. 15 Minuten vorbacken.

Honigmelonenfruchtfleisch mit Wasser (2) pürieren, dann aufkochen. Pfeilwurzelmehl in wenig Wasser anrühren, ins heisse Püree einrühren, sowie Honig (2). Die Masse köcheln lassen, bis sie etwas eindickt, auf den vorgebackenen Boden geben und weitere 20 Minuten bei 200 °C backen.

Vor dem Aufschneiden ganz auskühlen lassen, die Füllung dickt dabei nach.

Mensch Ärgere Dich Nicht-Torte

Zutaten:

175 g Margarine
175 g Zucker
4 Eier
225 g Mehl
1 Pk. Vanillezucker
1 Tl. Backpulver
20 g Kakaopulver
Backpapier
Alufolie, extra stark
Himbeergelee

Dekoration:

400 g Marzipanrohmasse
200 g Puderzucker
Back- und Speisefarbe
-- rot, gelb, blau und grün
1 Tl. Kakao; bis doppelte Menge

Für Die Füllung:

2 Pk. Schlagsahne
2 Pk. Sahnesteif
500 g Himbeeren; frisch oder
-- tiefgefroren

Zubereitung:

Margarine in eine Schüssel geben und mit dem Zucker cremig rühren. Die Eier nach und nach darunterschlagen.

Das gesiebte Mehl mit Vanillezucker, Backpulver und Kakaopulver vermischen und unter die Margarine-Ei-Creme ziehen.

Ein Backblech mit Backpapier auslegen. Aus extra starker Alufolie ein Quadrat formen (24 x 24 cm). Auf das Backblech setzen. Teig hineinfüllen. Im auf 180 - 200 Grad vorgeheizten Herd (Gas: Stufe 2-3) ca. 35 Minuten backen. Abkühlen lassen.

Sahne mit Sahnesteif und Vanillezucker steifschlagen. Kuchen quer halbieren. Unteren Boden mit Sahne bestreichen. Himbeeren darauf verteilen. Zweiten Boden darauf setzen. Marzipan mit Puderzucker verkneten und 250 g (je Torte) beiseite legen. Restliches Marzipan in 5 Teile teilen und jeweils rot, gelb, blau, grün und braun einfärben. Dann das helle Marzipan zwischen zwei aufgeschnittenen Gefrierbeuteln zu einem Quadrat (24 x 24 cm) ausrollen.

Den oberen Tortenboden mit erwärmten Himbeergelee bestreichen und die Marzipandecke darauf legen. Gelbe Marzipanmasse dünn ausrollen und kleine Kreise (ca. 2 cm Durchmesser) ausstechen. Aus den restlichen Marzipanmassen jeweils 4 Mensch ärgere Dich nicht-Spielfiguren formen. Den Rest dünn ausrollen und kleine Kreise (ca. 1,5 cm Durchmesser) ausstechen. Spielsteine und Figuren aufsetzen.

Meringues (Merängge mit Nidle)

Zutaten:

Für 8 Personen:

6 Eiweiß

300 g Zucker und Zucker zum Bestäuben

60 g Stärkemehl

Butter

500 ml Schlagsahne

Zubereitung:

1. Eiweiß zusammen mit der Hälfte des Zuckers steif schlagen. Den restlichen Zucker und das Stärkemehl mischen und darunterheben. Ein Backblech gleichmäßig buttern und mit Hagelzucker bestreuen.
2. Masse portionsweise in einen Spritzbeutel füllen und gleichgroße Meringues auf das Blech spritzen. Im vorgeheizten Backofen bei etwa 50 Grad trocknen. Die Meringues sollten etwas Farbe bekommen haben.
3. Die Sahne steif schlagen und als kleines Matterhorn in die Mitte jeden Tellers setzen (auch jede Sorte Eis oder Sorbet wäre zulässig). Zum Schluß links und rechts eine Meringueschale dranklemmen.

Meringuetörtchen

Zutaten:

1 Grundrezept Baiser
200 g Erdbeeren
200 g Himbeeren
200 g Johannisbeeren
200 g Kirschen; entsteint
-- süss oder sauer

Zubereitung:

Ein Backblech mit Backpapier auslegen, den Ofen auf 150 Grad vorheizen.

Baisermasse zubereiten und in einen Spritzbeutel mit Sterntuelle füllen.

Kleine Rosetten direkt auf das mit Papier belegten Blech so nebeneinander, ringförmig angeordnet, spritzen, dass sie kleine Törtchenboden bilden (etwa 10 Rosetten, so gespritzt, dass sie sich in der Mitte des Ringes gerade berühren).

Das Blech in den Ofen schieben und die Temperatur auf 80 °C herunterschalten. Bei konventionellen Herdtypen die Ofentür einen Spalt offenhalten, bei Heissluftherden ist dies nicht nötig.

Die Törtchen drei bis vier Stunden lang eher trocknen als backen, sie müssen schneeweiss bleiben.

Die Törtchen abkühlen lassen und vorsichtig vom Papier lösen.

Die Früchte hübsch darauf verteilen, nach Belieben mit Gelee oder Tortenguss überziehen, Schlagsahne, Vanillecreme oder Eis dazu servieren.

Variante: Kakaobaiser

Unter das Grundrezept Baiser zum Schluss 2 Esslöffel Kakaopulver (Menge auf 4 Eiweiss bezogen) mischen. Weiter wie oben beschrieben.

Meterbrot mit Olivenfüllung

Zutaten:

1 "französisches" Meterbrot
250 g Butter
1 Tl. grüner Pfeffer
2 kleine Essiggurken
200 g Bierwurst
1/2 rote Paprikaschote
20 paprikagefüllte Oliven
1 Eidotter
1 Tl. Senf
1 Tl. Salz
1/4 Tl. Paprika

Zubereitung:

Das Weissbrot mit einem langen Messer aushöhlen. Essiggurken fein hacken, Bierwurst kleinwürfeln. Paprikaschote kleinschneiden und blanchieren. Die Butter im Mixer schaumig rühren und die gleingeschnittenen Gurken, Wurst und Paprikaschote sowie die ganzen Oliven unterziehen. Mit Eidotter, Senf, Salz und Paprika abschmecken und die fertige Füllung in das ausgehöhlte Brot stopfen. Mindestens 60 Minuten im Kühlschrank liegen lassen.

Mettwurst-Quiche

Zutaten:

Teig:

170 g Mehl

80 g Butter (Margarine)

;Salz

4 El. ;Wasser

Belag:

200 g Mettwurst

10 gefüllte Oliven

100 g Parmesan, gerieben

100 g Emmentaler, gerieben

2 Eier

160 ml Milch,

;Salz, Pfeffer, Muskat

Zubereitung:

Teig verkneten, 1 Std. im Kühlschrank ruhen lassen. Danach in einer Springform auslegen und einen Rand formen. Wurst in Würfel, Oliven in Scheibchen schneiden. Käse, Eier, Milch und Gewürze verschlagen, Wurst und Oliven kurz untermischen, auf dem Teig verteilen und im Ofen goldbraun backen.

Mexikanische Apfeltorte

Zutaten:

Teig:

150 g Butter oder Margarine
125 g Zucker
2 P. Vanillezucker
3 Eier
125 g blütenzarte Haferflocken
50 g Mehl
1 TL. Backpulver, geh.
1 Zitrone, unbeh.
1 Pr. Salz

Füllung:

500 g Äpfel
1/2 Zitrone
40 g Butter
75 g gehackte Mandeln
60 g Zucker

Zubereitung:

Für die Füllung die geschälten, geviertelten Äpfel mit dem Schnitzelwerk grob raspeln, mit dem Zitronensaft auf 2 oder Automatik-Kochstelle 4 - 5 unter Rühren andünsten. Danach erkalten lassen, mit Butter, Mandeln und Zucker vermischen.

Alle Zutaten für den Teig in eine Rührschüssel geben und mit dem Handrührgerät zu einem Rührteig zusammenrühren. Eine Springform (26 cm) einfetten, mit Mehl bestäuben, 3/4 des Teiges hineingeben und glattstreichen. Die Füllung darauf verteilen. Vom restlichen Teig mit einem Teelöffel kleine Häufchen auf die Füllung setzen, backen.

Schaltung:

170 - 190°, 1. Schiebeleiste v. u.

160 - 180°, Umluftbackofen

ca. 60 Min.

55 g Eiweiß, 221 g Fett, 398 g Kohlenhydrate, 16485 kJ, 3935 kcal.

Mexikanischer Mais Muffins

Zutaten:

140 g Maismehl
120 g Mehl
1 El Backpulver
1 Tl Salz
1/2 Tl Backsoda
1/2 Tl Zucker
1 mittlere Zwiebel
1/2 Tl scharfer Chili
1/2 grüne Paprika
2 Eier
250 ml Buttermilch
125 ml Pflanzenöl
ca. 200 g geriebener würziger Käse
1 kleine Dose Gemüse Mais

Zubereitung:

Maismehl, Mehl, Backpulver, Backsoda, Salz und Zucker vermengen.
Im Mixer Zwiebel, Paprika, Chili, Eier und Buttermilch püriere, diese Mischung mit Öl, Käse und Mais zu der "Mehlmischung" geben und mit der Hand gut vermischen (aber nie zu lange rühren).

Reicht für 12-18 Muffins.

Backzeit:ca.18 min. bei 210°C.

Kuchen, Gebäck, Pralinen

Miascia, Brotkuchen aus Mailand, Lombardei

Zutaten:

1 Tas. Rosinen
;Weinbrand
3 Altbackene Brötchen
Milch
4 Amarettomakronen
100 ml Amarettolikör
-- nach Belieben mehr...
3 Eier
5 El. Zucker
1 Zitrone; abgeriebene Schale
1/2 Tas. Pinienkerne

Für Die Form:
Butter
Semmelbrösel

Zubereitung:

Man beginnt mit dem Einweichen der verschiedenen Zutaten: Zunächst werden die Rosinen in Weinbrand eingeweicht. Dann werden die Brötchen zerpflückt und in Milch eingeweicht. Die Amarettomakronen werden in Likör eingeweicht (Dies ist nicht unbedingt notwendig, die Makronen können auch zerrieben und unter den Teig gemengt werden).

Sobald die Brötchen weich sind, werden sie ausgedrückt und mit den Eiern, dem Zucker und der Zitronenschale zu einem Teig vermengt. Die eingeweichten Rosinen und den Weinbrand werden nun eingearbeitet, ebenso die Amarettomakronen. Zum Schluss werden die Pinienkerne untergemischt.

Eine Springform wird mit Butter eingefettet und mit Semmelbröseln bestreut. Teig einfüllen und im vorgeheizten Ofen bei 180 Grad eine Stunde lang backen.

Vor dem Servieren auskühlen lassen.

Mignon-Torte

Zutaten:

Teig:

500 g Mehl
2 Tl. Backpulver, gestrichen
125 g Puderzucker
1 Päckchen Vanillinzucker
2 Eier
Salz
250 g Butter

Füllung:

2 Zitrone (abgeriebene Schale von)
50 g Zucker
1 Päckchen Vanillinzucker,
2 El. Speisestärke, gestrichen
150 ml Zitronensaft
3 Eier
200 g Butter

Guß:

250 g Puderzucker
4 El. Zitronensaft (evtl. mehr)
Gehackte Pistazien

Zubereitung:

Aus den angegebenen Zutaten einen Knetteig bereiten und etwa 30 Minuten kühl stellen. Etwas Teig dünn ausrollen und 32 Plätzchen von 2 cm ϕ ausstechen. Plätzchen auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen und in den vorgeheizten Backofen setzen.

E: Mitte. T: 200°C / 8 bis 10 Minuten

1/5 des restlichen Teiges in einer am Boden mit Backpapier belegten Springform ausrollen, mehrmals mit einer Gabel einstechen und in den Backofen setzen.

E: Mitte. T: 200°C / 12 bis 15 Minuten.

Vier weitere Böden ebenso backen. Böden sofort aus der Form nehmen und auskühlen lassen.

Für die Füllung Zitronenschale mit Zucker, Vanillinzucker und Speisestärke in einen Kochtopf geben, mit Zitronensaft verrühren und Eier darunterschlagen. Masse unter ständigem Rühren zum Kochen bringen. Topf von der Kochstelle nehmen, Butter nach und nach unterrühren. Creme auskühlen lassen, dabei ab und zu durchrühren.

Jeweils zwei Plätzchen sowie die Tortenböden mit Creme zusammensetzen.
Torte kühl stellen.

Puderzucker mit Zitronensaft verrühren.

Die zusammengesetzten Plätzchen auf der Oberseite damit bestreichen und mit Pistazien garnieren. Torte mit restlichem Guß überziehen und die Plätzchen auf den Tortenrand setzen. Torte durchziehen lassen.

Mikrowellenkuchen

Zutaten:

6 Eigelb
6 Eiweiss
100 ml Milch
40 ml Rum
100 g Zucker
40 g Butter
4 El. Kakao
80 g Paniermehl
50 g gehackte Mandeln o. Nüsse
50 g gemahlene Mandeln o. Nüsse
12 El. Schokoflocken

Zubereitung:

Das Eigelb mit der Milch, dem Rum, dem Zucker, der Butter und dem Kakao vermischen. Nach und nach das Paniermehl und die Mandeln (Nüsse) begeben. Das Eiweiss zu steifen Schnee schlagen, und mit den Schokoflocken unter den Teig rühren. Ist der Teig zu fest, kann man noch etwas mehr Milch nehmen. Den Teig in eine feuerfeste Glasschüssel geben und mit einem Deckel in der Mikrowelle auf Stufe 4 ca. 10 min. garen. Die Glasschüssel sollte einen Durchmesser von 23cm haben. Diese Angaben beziehen sich auf eine Mikrowelle mit 750 Watt Leistung

Milchfreier Apfelpudding

Zutaten:

8 Säuerliche Äpfel
Fett
125 g Semmelbrösel
85 g Zucker
1 Spur Salz
2 Tl. Zimt
100 g Zerlassene Butter

Zubereitung:

Äpfel schälen, achteln und entkernen, feuerfeste Form einfetten, Semmelbrösel, Zucker, Salz und Zimt mischen, Äpfel und Mischung in die Form füllen, 45 Min. bei 200 °C backen.

03.04.1994 (Hn)

Milchfreier Bananenauflauf

Zutaten:

4 Bananen
1 Unbehandelte Zitrone,
- abger. Schale
120 g Mehl
3 El. Zucker
1 Spur Salz
75 g Butter oder Margarine
75 g Haselnüsse oder Walnüsse,
- grob gehackt

Zubereitung:

Feuerfeste Form einfetten und mit Bananenscheiben auslegen und mit der ger. Zitronenschale bestreuen. Mehl, Zucker, Salz und Fett zu Streuseln verreiben (klappt gut mit zwei Gabeln), vorsichtig die Nüsse untermischen.

Die Streusel auf die Bananen geben und bei 225 °C 20 Min. backen.
03.04.1994 (Hn)

Milchrahmstrudel

Zutaten:

Strudelteig:

300 g Mehl

20 g Öl

1 Ei

Salz

2/10 l warmes Wasser

Überguss:

3/4 l Milch

50 g Butter

Fülle:

120 g Butter

5 Dotter

3 El. Zucker

1/4 l Rahm

30 g Rosinen

5 Klar Schnee

Zitronenschale

Zubereitung:

Zuerst macht man aus den angegebenen Zutaten einen Strudelteig und lässt ihn 1/2 Std. rasten.

Inzwischen stellt man die Fülle her: Aus Butter, Dotter und Zucker macht man einen Abtrieb und rührt Rahm, geriebene Zitronenschale und Rosinen mit ein und zum Schluss kommt der steifgeschlagene Eischnee dazu.

Nun streicht man die Fülle auf den ausgezogenen Strudel, rollt ihn ein und gibt ihn in eine mit Butter bestrichene Pfanne.

Der Strudel wird während des Backens mit 1/4 l Milch aufgegossen und bei starkem Feuer gebacken. Ist er schön braun, gibt man die restliche Milch mit Butter in die Pfanne, lässt sie mit dem Strudel aufkochen und serviert mit der Milch.

Milchreis mit Kirschkompott

Zutaten:

Für ein Baby ab 6. Monat:

30 g grobe Vollkorn-Reisflocken (Reformhaus)

150 ml Vollmilch

8-10 Süsskirschen

Zubereitung:

Reis ist besonders salzarm und mild und ist auch für Kinder mit Gluten-Unverträglichkeit (Zöliakie) erlaubt. Die Flocken quellen schnell und ergeben einen Löffelbrei. Wir geben gleichzeitig die Zubereitung mit Mikrowelle an - bei so kleinen Mengen ist Mikrowelle praktisch und der Reis brennt nicht an!

Die Flocken in die Milch geben und im zugedeckten Edelstahltopf behutsam zum Kochen bringen und bei sanfter Hitze in etwa 4 Minuten weichkochen. Inzwischen die Kirschen verlesen und gründlich waschen, mit 2 El. Wasser in einen Topf geben und in etwa 8 Minuten weichdünsten. Das Kompott durch ein grobmaschiges Sieb streichen, so dass die Kerne zurückbleiben. Als warme Sauce über den Milchreis giessen.

Für die Mikrowelle:

Reis in einem Glasgefäß mit der Milch bei 500 Watt zugedeckt in der Mikrowelle 1 Minute aufkochen. Dann umrühren und nochmals 2 Minuten bei 330 Watt fertigkochen. Die Kirschen gleichzeitig zubereiten: am besten mit 2 El. Wasser abgedeckt neben oder auf den Reistopf stellen. Das Kompott ist gleichzeitig mit dem Reis gar.

(Ca. 244 kcal bzw. 1022 kJ)

Tip: Statt Kirschen können Sie auch geschälten, kleingeschnittenen Apfel oder Birne nehmen. Auch Himbeeren vertragen Babys schon.

Milchreis Nofretete

Zutaten:

300 g Milchreis
8 dl Milch
6 dl Wasser
120 g Zucker
2 Pk. Vanillezucker
1 El. Stärkemehl
1 El. Rosenwasser

ZUM GARNIEREN:

Kokosflocken
Zimtpulver
Gehackte Nüsse

Zubereitung:

Den Reis im Wasser aufkochen. Wenn er gar ist, Zucker, Vanillezucker und Milch darin verrühren, bis sich der Zucker auflöst. Stärkemehl mit wenig Wasser auflösen und begeben. Unter ständigem Rühren weitere 5 Minuten kochen lassen. Pfanne vom Herd nehmen und das Rosenwasser einrühren.

Warm und mit Kokosflocken, Zimt und gehackten Nüssen bestreut, servieren.

Tip: Schmeckt auch kalt gut.

Menüvorschlag: Ramadan-Suppe, Gefüllte Gemüse mit Kichererbseneintopf als Beilage, Milchreis, Arabischer Kaffee

Milka-Torte

Zutaten:

5-6 Bananen
2 Becher Sahne
2 Päckchen Sahnesteif
1 Tafel Milka Vollmilch
1 Tafel Milka Zartbitter
3 Eier
150 g Butter
1 Päckchen Vanillezucker

Zubereitung:

Die halbierten Bananen auf dem Boden verteilen; die zusammen mit dem Sahnesteif geschlagene Sahne darauf verteilen. Die Schokolade im Wasserbad schmelzen. Eigelb, Butter und Vanillezucker schaumig schlagen, Schokomasse unterrühren. Eischnee schlagen und unterheben. Die Masse über der Sahne verteilen und kaltstellen.

Mineola-Gelee

Zutaten:

ZUTATEN:

9 Blatt weisse Gelatine
7 Mineolas (ersatzweise
Kleine Orangen)
1 Limette
100 g Zucker
Evtl. Zitronenmelisse
(zum Verzieren)

ZUBEREITUNG:

Zubereitung:

1. Gelatine einweichen. Von 1 1/2 Mineolas die Schale mit der weissen Haut abschneiden. Geschälte Früchte in 8 Scheiben schneiden. Restliche Mineolas auspressen. Limette waschen, die Schale abraspeln. Ebenfalls den Saft auspressen.

2. Säfte mischen, und durch ein feines Sieb giessen, 3/4 Liter abmessen, mit Zucker und der Hälfte der Limettenraspeln aufkochen. Etwas abkühlen, ausgedrückte Gelatine darin auflösen. Mit Fruchtscheiben in Gläser füllen. Kühl stellen. Nach Belieben mit Zitronenmelisse und den restlichen Limettenraspeln verzieren.

Zubereitungszeit/Arbeitszeit ca. 30 Minuten (ohne Wartezeit)

Pro Portion ca. 240 kcal / 1010 kJ

Ich habe das Rezept mit Orangen getestet. War wirklich gut.

Mini-Pizza "Scamorza"

Zutaten:

150 g Cocktail-Tomaten
100 g Scamorza; geräucherter
-- Mozzarella
2 El. Kapern
Stengel Basilikum; einige
5 El. Olivenöl
1 kleine Portion Pizzateig; siehe
-- Rezept Pizza-Grundteig

Zubereitung:

Tomaten waschen, trockentupfen. In drei Millimeter dicke Scheiben schneiden. Scamorza entrinden. In drei Zentimeter lange Stifte teilen. Kapern abtropfen lassen. Das Basilikum waschen und trockentupfen, Blätter abzupfen.

Backofen auf 225 Grad vorheizen. Backblech mit ein bis zwei Eßlöffel Öl fetten. Teig auf bemehlter Arbeitsfläche dünn ausrollen. Mit einem Ausstecher von vier Zentimeter Durchmesser 20 Fladen ausstechen. Auf das Blech legen, mit Öl bestreichen.

Mit Tomaten, Kapern und Käse belegen. Pizzen auf der zweiten Schiene von unten etwa 12 Minuten backen. Aus dem Ofen nehmen, mit Basilikumblättchen garnieren.

Mini-Törtchen

Zutaten:

220 g Mehl
1 Msp. Backpulver
1 Spur Salz
1 El. Zucker
200 g Magerquark
150 g Butter oder Margarine
1 Eigelb; zum Bestreichen
Fett; für das Blech

Für Den Belag:

150 g Vanillepudding
500 g Früchte (z.B. Himbeeren,
Kirschen, Brombeeren, Kiwi
Oder Mandarinscheiben)
4 El. Aprikosenkonfitüre

Zubereitung:

Für Babys und Kleinkinder: Fruchtiges Gebäck

Diese Törtchen schmecken mit allen zarten Obstsorten. Backen Sie auf Vorrat, und belegen Sie nach Bedarf!

Mehl mit Backpulver, Salz und Zucker mischen. Quark gut ausdrücken, mit den kalten Butterflöckchen zum Mehl geben und rasch verkneten. Wenn nötig, etwas Wasser zufügen. Mindestens 1 Stunde ruhen lassen. Den Teig 1/2 cm dick ausrollen, mit großen Ausstechförmchen Herzen, Halbmonde und Schiffchen ausstechen oder mit Schablone schneiden. Aus einem Drittel des Teigs dünne Rollen formen und als Rand auf die Formen setzen. Backofen auf 200 Grad (Gas Stufe 3) vorheizen. Die Törtchen auf das gefettete Backblech setzen, die Ränder mit dem Eigelb einpinseln. Im heißen Ofen etwa 13 Minuten goldgelb backen, gut auskühlen lassen. Törtchen mit Vanillepudding bestreichen. Beeren putzen und waschen, Kirschen waschen und entsteinen, Mandarinen abtropfen lassen, Kiwi schälen und in schmale Segmente teilen. Das Obst dicht an dicht auf die Törtchen setzen. Konfitüre mit einem Löffel heißem Wasser anrühren, durch ein Sieb streichen, Obst damit einpinseln.

24 Stück a ca. 120 kcal.

Dessert, Nachspeisen

Minzgelee mit weißer Schokoladensoße

Zutaten:

Für das Gelee:

1 Flasche weißer Traubensaft (0,7 l)

40 ml Waldmeistersirup

4 cl Pfefferminzlikör

1 Vanilleschote

10 Blatt weiße Gelatine

1 Bund Minze

Für die Schokosoße:

100 ml Milch

150 g weiße Kuvertüre

1/2 Paket Beerencocktail (TK)

Zubereitung:

Traubensaft, Sirup, Likör, Wasser und Vanillemark erhitzen. Gelatine in kaltem Wasser einweichen und in dem Saft auflösen. Minze waschen, trockenschütteln, die Blättchen von den Stielen zupfen und die Hälfte davon in Portionsförmchen verteilen. Die lauwarme Geleeflüssigkeit daraus gießen und im Kühlschrank erstarren lassen.

Für die Soße Milch erhitzen. Kuvertür hacken und darin auflösen, abkühlen lassen.

Portionsförmchen kurz in heißes Wasser tauchen und das Gelee auf Teller stürzen. Die Soße und die aufgetauten Beeren rundherum verteilen. Mit den restlichen Minzeblättchen garnieren.

Für 6 Porionen mit je ca. 290 Kalorien / 1218 Joule

Minzgelee mit weisser Schokoladensosse

Zutaten:

Für das Gelee:

1 Flasche weisser Traubensaft (0,7 l)
40 ml Waldmeistersirup
4 cl Pfefferminzlikör
1 Vanilleschote
10 Blatt weisse Gelatine
1 Bd. Minze

Für die Schokososse:

100 ml Milch
150 g weisse Kuvertüre
1/2 Paket Beerencocktail (TK)

Zubereitung:

Traubensaft, Sirup, Likör, Wasser und Vanillemark erhitzen. Gelatine in kaltem Wasser einweichen und in dem Saft auflösen. Minze waschen, trockenschütteln, die Blättchen von den Stielen zupfen und die Hälfte davon in Portionsförmchen verteilen. Die lauwarmer Geleeflüssigkeit daraus giessen und im Kühlschrank erstarren lassen.

Für die Sosse Milch erhitzen. Kuvertüre hacken und darin auflösen, abkühlen lassen.

Portionsförmchen kurz in heisses Wasser tauchen und das Gelee auf Teller stürzen. Die Sosse und die aufgetauten Beeren rundherum verteilen. Mit den restlichen Minzeblättchen garnieren.

Für 6 Portionen mit je ca. 290 Kalorien / 1218 Joule

* Aus dem Journal für die Frau 4/93

Mirabellengratin

Zutaten:

150 g Mirabellen
8 Löffelbiskuits
2 cl Orangenlikör
2 Eiweiss
1 El. Zucker; gehäuft

Zubereitung:

Die Mirabellen entsteinen, in einen Topf mit wenig Wasser geben und einige Minuten köcheln lassen.

Eine flache Auflaufform nehmen und mit den Löffelbiskuit füllen, diese dabei leicht zerbröseln und mit dem Orangenlikör beträufeln.

Die Mirabellen auf die Biskuits verteilen.

Das Eiweiss mit dem Zucker zu Eischnee schlagen, auf die Mirabellen geben und im vorgeheizten Backofen bei 175 Grad ca. 8-9 Minuten überbacken.

Mirabellenparfait

Zutaten:

300 g Mirabellen; diese Müssen
-- sehr reif sein !!
1/2 Tl. Vanillezucker
2 Eigelb
3 El. Honig
2 dl Rahm
2 Eiweiss

Zubereitung:

Mirabellen pürieren, Vanillezucker begeben.
Eigelbe mit dem Honig schaumig rühren, mit der Püree mischen.
Rahm steif schlagen, sorgfältig mit der Masse vermischen. Eiweisse
steif schlagen, sorgfältig unter die Masse ziehen.
In eine Form einfüllen und 4 bis 6 Stunden tiefkühlen. Etwa 1/2
Stunde vor dem Servieren in den Kühlschrank stellen.
Beachten: kann auch ungefroren als Creme serviert werden.

Mitternachtstorte

Zutaten:

1/2 Pk. Backmischung für
-- Roggenbrot (1,5 kg Brot)
3 Pk. Frischkäse (600 g)
5 El. Milch
3 Bd. Dill
1 Zwiebel
Salz
Pfeffer
10 Scheibe (dünne) Räucherlachs
-- (150 g)

Garniervorschlag:

1 Limette
1 Lauchzwiebel
Etwas roter und schwarzer
-- Kaviar

Zubereitung:

Backmischung nach Anweisung zubereiten und in einer gefetteten Springform Durchm. 24 cm bei E-Herd 200-225 °C, Gas: Stufe 3-4 ca. 30 Min. backen. Das Brot aus der Springform lösen und abkühlen lassen, einmal quer durchschneiden.

Den Frischkäse mit Milch glattrühren. Einige Zweige Dill zum Garnieren beiseitelegen. Restlichen Dill und Zwiebel fein hacken und unterrühren. Die Käsecreme mit Salz und Pfeffer pikant abschmecken.

Die Hälfte der Masse auf die untere Brothälfte streichen. Die zweite Hälfte daraufsetzen und den Rest der Masse darauf verstreichen. Auf jedes 'Tortenstück' dekorativ eine Scheibe Räucherlachs zur Rosette geformt legen. Die Frischkäsetorte mit Dill, Limettenscheiben, Zwiebelringen und dem Kaviar garnieren.

22.11.1993

Mocca-Amaretto-Eis

Zutaten:

200 ml Wasser
3 Tl löslicher Kaffee
2 El Honig
4 Eigelb
1 Becher Schlagsahne
200 ml Amaretto

Zubereitung:

Wasser erhitzen und darin den löslichen Kaffee und Honig auflösen. Eigelb mit 2 Eßlöffeln des Kaffees glattrühren und in den warmen Kaffee quirlen. Diese Mischung auf dem Wasserbad unter Rühren erwärmen, bis die Masse andickt. Schlagsahne steif schlagen und die erkaltete Ei/Kaffee-Masse unterziehen. Dann noch Amaretto zufügen und das ganze in die Eismaschine geben.

Mocca-Eiscreme Premium

Zutaten:

80 g Schwartz Halbbitter Kuvertüre
2 Tl. Instand-Kaffee
2 Tl. Schwartz Raspelschokolade

Zubereitung:

Kuvertüre in kleine Stücke schneiden und mit der Milch aufkochen. Weiter wie im Rezept Vanille-Eiscreme beschrieben. Den Instand-Kaffee in die Creme geben und vollständig auflösen. Erst die Eismasse, dann die Raspelschokolade in den laufenden Eiscreme-Automaten füllen.

Mocca-Halbgefrorenes

Zutaten:

2 Eigelb
60 g Zucker
1 Blatt weiße Gelatine
8 cl starker Kaffee oder Mocca
1 EL Cointreau
1 Eiweiß
100 ml Sahne, knapp
1 TL Zucker
Kakaopulver zum Besieben
1 kl. Souffléform

Zubereitung:

Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Eigelb und 30 g Zucker mit dem Handrührgerät cremig schlagen, gut ausgedrückte Gelatine zugeben und im Wasserbad unter ständigem Rühren erwärmen, bis die Masse so dick ist, daß sie einen Löffel überzieht. Von der Kochstelle nehmen, den kalten Kaffee und Cointreau einrühren. In eine größere Rührschüssel umfüllen, im Kühlschrank ca. 30 Minuten erkalten lassen (bis die Masse am Schüsselrand anfängt zu erstarren).

Eiweiß mit dem Handrührgerät steif schlagen, dabei die restlichen 30 g Zucker nach und nach einrieseln lassen. Sahne steif schlagen, zum Schluß 1 TL Zucker zugeben. Beides unter die halb steife Creme ziehen. Eine kleine Souffléform mit einer Pergamentpapiermanschette umlegen, die 4 - 5 cm höher sein sollte als die Form. Die Masse einfüllen und im Gefrierfach gefrieren lassen (ca. 2 - 3 Stunden). Dann herausnehmen, die Papiermanschette entfernen, das fertige Halbgefrorene vor dem Servieren noch mit gesiebttem Kakaopulver bestäuben.

15 g Eiweiß, 42 g Fett, 77 g Kohlenhydrate, 3379 kJ, 806 kcal.

Mocca-Mousse

Zutaten:

150 g Cremant-Schokolade
3 El. Mocca-Likör
2 El. Löslicher Pulverkaffee
3 El. ;Wasser
3 Eigelb
3 Eiweiß
40 g Zucker
200 ml Vollrahm

Zum Garnieren:
Doppelrahm

Zubereitung:

Zerbröckelte Schokolade mit dem Likör, dem Pulverkaffee und dem Wasser schmelzen. Eigelbe und Zucker schaumig rühren, mit der geschmolzenen Schokolade mischen und etwas auskühlen lassen.

Dann die steifgeschlagene Eiweiße und den steifgeschlagenen Rahm sorgfältig unter die Schokoladenmasse ziehen. Die Mousse in einer Schüssel anrichten und mindestens zwei Stunden in den Kühlschrank stellen.

Beim Anrichten die Mocca-Mousse mit einem Löffel ausstechen und mit aufgerührtem Doppelrahm servieren.

Moccacreme mit Grünkern

Zutaten:

400 ml Milch
100 g Grünkern; fein gemahlen
2 El. Pulverkaffee
1 Tl. Kakao
2 El. Vollrohrzucker
60 g Andeln; fein gemahlen
3 Bittere Mandeln oder einige
- Tropfen Bittermandelaroma
50 ml Amaretto
200 ml Sahne; steif geschlagen

Zubereitung:

Alle Zutaten, bis auf Amaretto und Sahne miteinander verrühren und unter ständigem rühren zum Kochen bringen. In eine Schüssel füllen und abkühlen lassen.

Nun Amaretto und die Sahne unterziehen.

Moccatorte Margaret

Zutaten:

Zubereitung:

3 Eier trennen, Eigelb, 3El lauwarmes Wasser, 1Prise Salz + 150g Zucker schaumig rühren. 50g Safrane zerlassen, abkühlen lassen und unterrühren. 3 Eiweiß steif schlagen, daraufgeben. 75g Mehl, 50g Stärkemehl und 1Tl Backpulver mischen, darübersieben und vorsichtig unterheben. Den Boden einer 24er Springform fetten, den Teig hineinfüllen und im vorgeheizten Ofen 25-30 min. bei 190°C backen. Pergamentpapier in Springformgröße ausschneiden und in 12 Tortenstücke knicken. Das Papier einfetten, auf das Blech legen. 1 Eiweiß steif schlagen, nach und nach 50g Zucker darunterschlagen.

Die Baisermasse in einen Spritzbeutel geben und Garnierungen für die Torte auf das Pergamentpapier spritzen. Im vorgeheizten Ofen bei 50°C ca. 40 min. trocknen lassen. Den abgekühlten Biskuitboden einmal quer durchschneiden. 1/8 l Eierlikör, 1 Tl. Pulverkaffee, 1 Tl. Kakao und 50g Puderzucker gut verrühren. 5 Blatt eingeweichte Gelatine im Tropfwasser bei schwacher Hitze auflösen und abkühlen lassen, unter den Eierlikör rühren. Schlagsahne steif schlagen und unter die halbsteife Masse heben. Den Springformrand um den Boden legen, die Hälfte der Tortenfüllung daraufgeben. Baisergarnierung und Zitronenmelisseblättchen darauf anordnen und die Torte kalt stellen. Ergibt 12 Stücke.

Mohn-Apfel-Kuchen

Zutaten:

Knetteig:

375 g Weizenmehl
3 Tl. Backpulver
75 g Zucker
1 Pk. Vanillin-Zucker
2 Eier
175 g Butter; kalt (1)

Belag:

400 g Pflaumenmus
625 g Gemahlener Mohn
1/2 l Wasser
3/8 l Schlagsahne
3 El. Honig
1 Tl. Zimt
3 Tropfen Backöl Bittermandel
125 g Rosinen
2 Eier
15 mittl. Äpfel
50 g Butter; zerlassen (2)
2 El. Honig

Zubereitung:

Zubereitung des Knetteiges:

Mehl mit dem Backpulver gut vermischen, auf eine Tischplatte sieben, in die Mitte eine Vertiefung drücken. Zucker, Eier und Vanillin-Zucker in die Mitte hineingeben, mit einem Teil des Mehls zu einem dicken Brei verarbeiten. Die Butter (1) in Stücke schneiden, auf den Brei geben, mit Mehl bedecken, von der Mitte aus alle Zutaten schnell zu einem glatten Teig verkneten, den Teig auf einem gefetteten Backblech ausrollen.

Zubereitung für den Belag:

Den Pflaumenmus auf den Teig geben, gleichmässig verstreichen. Mohn mit Wasser, Sahne, Honig, Zimt, und dem Backöl verrühren, zum Kochen bringen, von der Kochstelle nehmen und die Rosinen hinzufügen, etwas abkühlen lassen, die Eier unterrühren, die Masse auf den Pflaumenmus streichen. Die Äpfel schälen, längs halbieren, entkernen, die gewölbte Oberfläche der Äpfel gitterartig einschneiden die Apfelhälften auf die Mohnmasse legen, das Backblech in den auf 175 °C vorgeheizten Backofen schieben und 50 Min. backen

lassen. 15 Min. vor Beendigung der Backzeit die Äpfel mit einer Mischung aus Butter (2) und König bestreichen.

Gepostet: Karin Schmidt @ 2:2456/440.25 (24.04.94)

Mohn-Eis

Zutaten:

1/4 l Sahne
100 g frisch gemahlene Blaumohn
3 Eiklar
1/4 l Sahne
100 g Zucker
3 Eigelb,
2 El Weinbrand

Zubereitung:

Man erhitzt 1/4l Sahne und lässt anschließend darin den frisch gemahlene Blaumohn quellen. Nach dem Erkalten schlägt man das Eiklar steifen Eischnee. Dann schlägt man 1/4l Sahne mit Zucker steif. Schließlich vermischt man die Sahne, Eigelb, die Mohnmasse, den Eischnee und Weinbrand und gibt die Mischung in die Eismaschine.

Mohn-Griess-Kuchen

Zutaten:

300 g Butter oder Margarine
150 g Puderzucker
450 g Mehl
1 Ei
1 Spur Salz

Für Die Füllung:

1000 ml Milch
2 Pk. Vanillin-Zucker
1 Spur Salz
1 Zitrone, Schale davon
125 g Griess
4 Eier
500 g Mohnback
4 El. Aprikosenmarmelade
Puderzucker, zum Bestäuben
Mehl, zum Ausrollen

Zubereitung:

Fett, Puderzucker, Mehl, Ei und Salz in eine Rührschüssel geben. Zunächst mit Knethaken des Handrührgerätes vermengen und dann mit den Händen zu einem glatten Teig verarbeiten. In Folie wickeln, 30 Minuten kalt stellen.

Milch mit Vanillin-Zucker, Salz und Zitronenschale würzen und aufkochen lassen. Griess unter Rühren einrieseln lassen, nochmals aufkochen.

Die Eier trennen. Eiweiss steif schlagen. Eigelb mit 2 El. Wasser verrühren, mit dem Mohn zum Griess geben. Eischnee unterheben. Konfitüre erwärmen. 2/3 des Teiges auf einer bemehlten Arbeitsfläche ausrollen, damit die Fettpfanne des Backofens auslegen, mit 3 El. Konfitüre bestreichen. Mohn darauf glattstreichen.

Restteig ausrollen und ca. 2 cm breite Streifen ausradeln. Als Gitter auf die Mohnmasse legen. Im vorgeheizten Backofen (E-Herd 200 °C/ Umluftherd 180 °C/ Gasherd Stufe 3) ca. 45 Minuten backen, Kuchen abkühlen lassen. Gitter mit restlicher Konfitüre bestreichen, mit Puderzucker bestäuben.

Zubereitungszeit etwa 1 3/4 Stunden

Pro Stück ca. 320 kcal

Quelle: Mini 13/95

Mohn-Napfkuchen aus Vollkornmehl

Zutaten:

200 g Marzipanrohmasse
150 g Vollzucker
6 Eier
1 Spur Meersalz; (ggf. jodiert)
2 Pk. Natur-Vanillezucker
400 g Weizenvollkornmehl; leicht
- ausgesiebt
1/2 Pk. Weinstein-Backpulver
100 g Haselnüsse
100 g Haselnussmus
150 g Butter; weich oder
- hochwertige Margarine
150 ml Schlagsahne
120 g Mohn; (1) frisch gemahlen
30 g Mohn; (2) frisch gemahlen
150 g Aprikosenkonfitüre

Zubereitung:

Marzipanrohmasse mit Vollzucker, einem Drittel der Eier, Salz und Vanillezucker zu einer glatten Masse verkneten.

Mehl und Backpulver mischen. Haselnüsse grob hacken. Nussmus glattrühren.

Marzipanmasse und Butter oder Margarine mit dem Handrührgerät schaumig rühren. Die übrigen Eier, Mehl und die Sahne im Wechsel nach und nach zugeben.

Den Teig in drei gleiche Teile teilen. Ein Drittel in eine ausgefettete Napfkuchenform füllen. Das zweite Drittel mit Mohn (1) mischen und in die Form füllen. Das letzte Drittel mit den gehackten Haselnüssen und dem Nussmus verrühren und ebenfalls in die Form füllen.

Im vorgeheizten Backofen bei ca. 180 Grad eine Stunde backen. Den Kuchen auf ein Gitter stürzen, abkühlen lassen. Einige Stunden stehen lassen.

Die Konfitüre pürieren, mit wenig Wasser kurz aufkochen und auf den Kuchen streichen. Mohn (2) darüber streuen und leicht andrücken.

Mohn-Sahne-Biskuittorte

Zutaten:

Boden:

4 Eier
150 g Zucker
125 g Mehl
75 g Speisestärke
2 Tl. Backpulver

Belag:

2 Dosen Pfirsichhälften
; je 850 ml
1 Pk. Mohn-Back (250g)
300 g Schlagsahne
3 El. Pfirsichkonfitüre; oder
-- Aprikosenkonfitüre
; Backpapier

Zubereitung:

Eier trennen, Eiweiß und 4 Eßlöffel lauwarmes Wasser zu sehr steifem Schnee schlagen, dabei den Zucker einrieseln lassen. Eigelb darübergerben, Mehl, Speisestärke und Backpulver darübersieben und alles unterziehen.

Den Boden der Springform (26 cm) mit Backpapier auslegen. Schaummasse einfüllen und im vorgeheizten Backofen (175 Grad/Gas:Stufe2) 25-30 Minuten backen. Etwas abkühlen lassen, dann den Kuchen auf ein Kuchengitter stürzen und auskühlen lassen. Biskuit aushöhlen, dabei einen 2 cm breiten Rand stehen lassen, es sollten ungefähr 150 g sein. Herausgehobenen Teig zerbröseln. Pfirsiche abtropfen lassen, Saft dabei auffangen. Die Hälfte der Früchte in Spalten schneiden. Mohnback mit 5 Eßlöffel Pfirsichsaft verrühren. Sahne steif schlagen. Mohnback und Kuchenbrösel unterheben. Pfirsichhälften auf dem Tortenboden verteilen, Mohnsahne daraufgeben und glattstreichen, darauf die Pfirsichspalten legen. Konfitüre erwärmen, durch ein Sieb streichen, Pfirsichspalten und Biskuitrand gleichmäßig damit bestreichen. Ergibt ca. 16 Stücke. Pro Stück ca. 280 kcal.

Mohn-Sahne-Torte

Zutaten:

4 Eier
175 g Zucker
1 Päckchen Vanillin-Zucker
100 g Mehl
100 g Speisestärke
2 gestr. Tl. Backpulver
3 Blatt weiße Gelatine
200 g Mohn
abger. Schale 1 Zitrone
0,1 l Milch
3 Becher 200 g Schlagsahne
1 Dose (825ml) Aprikosen
2 cl. Aprikosenlikör
150 g Mandelstifte
8 Schokoladenblätter

Zubereitung:

Eier trennen. Eiweiß steif schlagen, dabei 150 g Zucker und Vanillin-Zucker einrieseln lassen. Eigelb unterziehen. Mehl, Speisestärke und Backpulver mischen, übersieben und unterheben. Teig in eine mit Backpapier ausgelegte 26er Springform füllen, im vorgeheizten Backofen bei 175°C (Stufe 2) ca. 30-35 min. backen. Formrand abnehmen, Biskuitboden aus der Form lösen und auskühlen lassen.

Mohn fein mahlen. In einer Schüssel mit dem restlichen Zucker und der Zitronenschale mischen. Milch kurz aufkochen, vom Herd nehmen und die eingeweichte, wieder ausgedrückte Gelatine darin auflösen. Dann gleichmäßig unter den Mohn rühren. Kalt stellen, bis er fest zu werden beginnt.

Abgetropfte Aprikosen, bis auf 3 Stück, halbieren. Biskuitboden einmal waagrecht durchschneiden. Unteren Boden auf eine Platte setzen und einen Tortenring darum schließen. Mit Likör beträufeln und mit Aprikosen belegen.

0,2 l Sahne steif schlagen und unter die Mohnmasse heben. Diese auf die Aprikosen streichen und mit dem zweiten Boden abdecken. Ca. 30 min. kalt stellen, bis die Mohnsahne fest ist.

Mandelstifte in einer Pfanne goldbraun rösten und abkühlen lassen. Restl. Aprikosen in 16 Spalten schneiden. Restl. Sahne steif schlagen. 1/3 in einen Spritzbeutel und bis zum Verzieren kalt stellen. Formrand abnehmen und die Torte rundherum mit Sahne bestreichen. Rand mit Mandelstiften verzieren. Auf der Torte 16 Stücke markieren, mit Sahnetupfen, Fruchtspalten und Schokoladenblättern verzieren.

Mohn-Schmand-Torte

Zutaten:

Teig:

1/4 l Milch
3/4 Tasse Griess
125 g Zucker
125 g Butter
125 g Zucker
1 Ei
250 g Vollkornmehl
1/2 P. Backpulver
175 g gemahlene Mohn
125 g Butter
1 Schuss Öl
1 B. Schmand
1 P. Vanillezucker

Belag:

3 El. Zucker
1 B. Schmand
2 Eigelb
2 Vanillezucker
2 Eischnee

Zubereitung:

Milch, Griess und 125 g Zucker kochen, abkühlen lassen.

Aus Butter, 125 g Zucker, 1 Ei, Vollkornmehl und Backpulver einen Teig bereiten, auf gefetteten, mit Paniermehl ausgestreuten Boden einer Springform geben, mit der Gabel einstechen

Gemahlene Mohn, Butter, 1 Schuss Öl, 1 B. Schmand und 1 P. Vanillezucker mit dem Gries verrühren, auf den Boden geben.

40 min. bei 180 C backen.

5 min. vor Ende der Backzeit 3 El. Zucker, 1 B. Schmand, 2 Eigelb, 2 Vanillezucker verrühren. 2 Eischnee unterheben, auf die Torte geben, 12 min. weiter backen.

Mohn-Streuselkuchen

Zutaten:

Mürbteig:

300 g Mehl
200 g Butter
100 g Zucker

Mohnmasse:

90 g Zucker
90 g Butter
200 g Gemahlene Mohn; oder bis
- 1/4 mehr
1/4 l Milch
2 Eier
1 Spur Zimt
1 Unbehandelte Zitronenschale
500 g Magerquark oder Topfen; oder
- das 1 1/2-fache

Streusel:

100 g Butter
100 g Zucker
100 g Mehl

Zubereitung:

* Mürbteig

Alle Teile möglichst schnell und kalt verkneten, anschließend im Kühlschrank kaltstellen (am besten am Vortag machen).

* Mohnmasse

Milch erhitzen und zum Kochen bringen, dann den gemahlene Mohn dazugeben und von der Platte nehmen und abkühlen lassen.

Eier, Butter und Zucker zu einer Schaummasse rühren und den erkalteten Mohn unterheben. Die nicht benötigte Mohnmasse kann bei Bedarf eingefroren werden.

* Füllung

Quark mit Mohnmasse mischen und in die Kuchenform einfüllen und Streusel darüberziehen. Mit Puderzucker bestäuben.

* Streusel

Alle Teile zu Streusel verkneten (Butter vorher erhitzen).

* Backzeit

ca. 50 - 60 min. bei 180 °C.

Gepostet: Rüdiger Kemmler @ 2:2480/3502.11 (29.04.94)

Möhnbrötchen

Zutaten:

175 ml Milch
10 g Frische Hefe
50 g Zucker
530 g Mehl
1 Unbehandelte Zitrone
2 Eier
1 Eigelb
Salz
100 g Butter; weiche
Mehl; zum Bearbeiten
Fett; für die Form
2 El. Mohnback; Fertigprodukt

Zubereitung:

-- e&t
-- posted by K.-H. Boller
-- modified by Bollerix

Lauwarme Milch (60ml) mit der zerbröckelten Hefe, Zucker (10g) und Mehl (30g) in einer Tasse verrühren. Zugedeckt 10 Minuten gehen lassen.

Inzwischen die Zitronenschale fein abreiben. Das restliche Mehl in eine Schüssel schütten, in die Mitte eine Mulde drücken. Eier und 1/2 Eigelb, den restlichen Zucker, eine Prise Salz, die Zitronenschale und die Butter in Stücken auf dem Mehtrand verteilen.

Die restliche Milch lauwarm werden lassen und mit dem Vorteig in die Mulde geben. Alles von der Mitte aus mit dem Knethaken des Handrührers zu einem Teig verarbeiten. Die Arbeitsfläche mit Mehl bestäuben und den Teig darauf so lange kneten, bis er glatt und elastisch ist. Zu einer Kugel formen und zugedeckt an einem warmen Ort ungefähr 20 Minuten gehen lassen.

Inzwischen die Saftpfanne oder zwei kleinere ofenfeste Formen gut ausfetten. Den Teig kurz zusammenkneten, zur Rolle formen und zugedeckt 10 Minuten gehen lassen. In 12 Scheiben schneiden und sofort nebeneinander auf die Arbeitsfläche legen. Jede Scheibe an den Rändern leicht rund formen und mit zwei bis drei Zentimeter Abstand in die Saftpfanne oder die Formen setzen. Weitere fünf Minuten gehen lassen.

Den Backofen auf 200 °C vorheizen. Das restliche halbe Eigelb mit dem Mohnback verrühren und die Brötchen damit bepinseln. Auf der zweiten Einschubleiste von unten 20 bis 25 Minuten backen und möglichst noch warm mit gewürzter Butter servieren.

Zubereitung: ca. 90 Minuten

Pro Portion: ca. 300 kcal

Mohncake mit Speck und Oliven

Zutaten:

150 g Grüne Oliven; entsteint
100 g Gruyère-Käse
200 g Bratspeck; gewürfelt
200 g Butter; weich
4 Eier
1 dl Weisswein
1/2 Tl. Salz
250 g Ruchmehl; oder feines
-- Vollkornmehl
1 Pk. Backpulver
150 g Mohnsamen
Butter; für die Form
Mehl; für die Form

Zubereitung:

Oliven in Streifen scheiden, dann mit dem Wiegemesser grob hacken. Gruyère an der Röstiraffel reiben.

Speckwürfelchen im eigenen Fett knusprig braten. Auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Die Butter schaumig rühren. Ein Ei nach dem anderen sowie den Wein dazurühren. Die Masse kräftig schlagen. Salz, Mehl und Backpulver mischen und beifügen. Zuletzt Oliven, Gruyère, Speck und Mohn unterheben. Den Teig in die ausgebutterte und bemehlte Cakeform füllen.

Den Mohncake im auf 180 °C vorgeheizten Ofen auf der zweitunterste Rille ca. 60 Minuten backen.

Möglichst frisch essen ! Der Cake schmeckt lauwarm oder kalt zu einem Glas Wein oder Bier. Mit Salat serviert ist er auch eine Mahlzeit.

Mohnklösse

Zutaten:

375 g Gemahlener Mohn
1/2 l Milch
3 El. Honig
100 g Zerlassene Butter
100 g Rum-Rosinen
3 Brötchen; oder 1/3 mehr
1 El. Zucker; oder doppelte Menge
5 El. Heisses Wasser oder Rum

Zubereitung:

Mohn mit kochender Milch übergiessen, etwa 10 min. quellen lassen. Honig, Butter und Rosinen unterrühren. Brötchen in Scheiben schneiden. Brötchen und Mohnmasse abwechselnd in eine Glasschüssel schichten. Die oberste Schicht soll aus Mohn bestehen, mit Zucker bestreuen, Wasser oder Rum darübergiessen, die Mohnklösse 10-12 Stunden kalt stellen.

Gepostet: Karin Schmidt @ 2:2456/440.25 (24.04.94)

Mohnkranz

Zutaten:

500 g Mehl
1 Pk. Hefe; frisch
80 g Zucker
200 ml Milch
80 g Butter oder Margarine
1 Pk. Citrobäck; oder
1 Zitrone; abger. Schale davon
1 Ei
1 Spur Salz

Für die Füllung:

250 g Mohn
100 g Walnusskerne
125 ml Milch
1 Ei
100 g Zucker
1 Pk. Vanillin-Zucker
Fett für die Form
2 El. Puderzucker

Zubereitung:

Mehl in eine Schüssel geben. In die Mitte eine Mulde drücken. Hefe hinein bröckeln und 1 Tl. Zucker darauf streuen. Milch leicht erwärmen und 1/3 davon zur Hefe giessen. Hefe, Zucker und Milch etwas verquirlen. Mit einem Tuch bedecken und den Hefevorteig an einem warmen Ort ca. 15 Minuten gehen lassen. Fett in der restlichen Milch schmelzen. Restlichen Zucker, Citrobäck, Ei und Salz zufügen und glattrühren. Alles zum Hefevorteig geben und mit den Knethaken des Handrührgerätes zu einem geschmeidigen Teig verarbeiten.

Den Hefeteig nochmals abgedeckt 25-30 Minuten gehen lassen. Für die Füllung Mohn fein mahlen. Walnüsse grob hacken. Milch erhitzen und über die Mohnmasse giessen. Ei, Zucker, Vanillin-Zucker und Nüsse zufügen und alles miteinander vermengen. Den Hefeteig kurz durchkneten und auf einem bemehlten Handtuch zu einem Rechteck von 45x30 cm ausrollen. Die Mohnmasse gleichmässig darauf verteilen und den Teig mit Hilfe des Handtuchs von der Längsseite aufrollen. Die Rolle vom Handtuch in eine gefettete Springform mit Schornstein legen und an den Enden zusammendrücken. Den Teig mit der Küchenschere oder einem Messer sternförmig einschneiden.

Im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 200 Grad / Gasherd: Stufe 3) 30 Minuten backen. Aus der Form nehmen, auskühlen lassen und mit Puderzucker bestäuben.

Pro Stück ca. 1120 Joule / 290 Kalorien.
Zubereitungszeit ca. 1 1/2 Stunden

Mohnkuchen

Zutaten:

Teig:

500 g Mehl
1 Würfel Hefe
125 g Zucker
1 Pr. Salz
125 g Butter
gut 1/8 l Milch
2 Eier
evtl. 1 Handvoll Rosinen
1 El. gem. Mandeln

Mohnbelag:

375 g gemahlener Mohn
50 g Butter
1 Pr. Salz
150 g Rosinen
100 g geraspelte Mandeln
50 g Zucker
100 g Kokosraspeln
1 Vanillezucker
1/4 l Milch

Streusel:

300 g Mehl
150 g Zucker
100 g Kokosraspel
1 Vanillezucker
1 Pr. Salz
1/4 Tl. Backpulver
250 g Butter
1-2 El. Öl

Zubereitung:

Alle Zutaten in der angegebenen Reihenfolge in die Schüssel geben und mit dem Handrührgerät oder der Küchenmaschine mindestens 5 Min. zu einem geschmeidigen Hefeteig verarbeiten. Evtl. Rosinen und Mandeln zufügen. Den Backofen 5 Min. auf 50°C vorheizen, ausschalten, den abgedeckten Teig 15 Min. im Backofen aufgehen lassen.

Für den Mohnbelag alle Zutaten in eine Schüssel geben, mit kochender Milch übergießen und 1/2 Stunde zugedeckt stehen lassen.

Den aufgegangenen Hefeteig auf ein gefettetes Backblech oder in die Fettpfanne streichen, den abgekühlten Mohnbelag gleichmäßig darauf verteilen.

Die Zutaten für die Streusel in eine Rührschüssel geben und zusammenkneten. Den Streuselteig mit den Fingern zerteilen und auf die Mohnschicht geben. Backen.

Schaltung:

170-190°C, 2. Schiebeleiste v. u. 40-45

160-180°C, Umluftbackofen Minuten

Von Elisabeth und Johann Draihan, Remscheid

Dies ist ein oberschlesisches Familienrezept.

Mohnkuchen (Hefeteig)

Zutaten:

Hefeteig, Grundrezept:

500 g Mehl

25 g Hefe

2 Eier

1 Spur Salz

100 g Butter

175 g Zucker

1 Tas. Milch; lauwarm

Mohnkuchen:

350 g Hefeteig

250 g Mohn

100 g Griess

Milch

4 Eigelb

4 Eiweiss

100 g Zucker

1 Ei; zum Bestreichen

Wasserglasur

Zubereitung:

Hefeteig:

Die Hefe muss sich zuerst in der lauwarmen Milch auflösen. Danach verrührt man 1/3 vom Mehl, Salz und diese Milch zu einem "Hefestück", das man so lange gehen lässt, bis es sich verdoppelt hat.

Danach verrührt man diesen Teig mit den restlichen Zutaten und schlägt alles gut durch, bis der Teig Blasen wirft. Er muss elastisch, aber nicht zu fest sein.

Mohnkuchen:

Von einfachem Hefeteig rollt man zwei gleichgrosse Platten aus, belegt mit der einen ein Blech und bestreicht sie mit der Mohnmasse.

Der gemahlene Mohn wird mit Milch gebrüht. Von dem Griess kocht man mit Milch einen dicken Brei und vermischt diesen mit dem Mohnbrei. Nun zieht man erst die Eigelb und dann den Schnee der Eiweiss, der mit Zucker vermischt wurde, darunter.

Über die aufgestrichene Mohnmasse deckt man die zweite Teigplatte, bestreicht sie mit Ei und stellt sie zum Gären an einen warmen Ort.

Der Kuchen wird bei guter Hitze gebacken, noch heiss mit Wasserglasur bestrichen und nach dem Auskühlen in 10 cm lange und 5 cm breite

Streifen geschnitten.

Erfasst und gepostet von Carsten Wittwer@2:241/1052.14, 29.04.94,
textlich angepasst, Titel abgeändert (Original: Mohnkuchen)

Mohnkuchen I

Zutaten:

200 g Weiche Butter
200 g Zucker
200 g Gemahlene Nüsse
250 g Mohn oder (!)
1 Pk. Mohnback (z.B. Schwartzau)
50 g Mehl
5 Eigelb
5 Eiweiß
2 El. Cognac
2 Prise Orangenaroma
1 Pk. Vanillezucker
1 Spur Backpulver
1 Spur Salz
1 ;Unbehandelte Orange, davon
;nur die abgeriebene Schale
Fett
Semmelbrösel für die Form
Schlagsahne, Puderzucker

Zubereitung:

Gepostet: Von Andreas Hofstetter

Quelle: Die Frau eines Arbeitskollegen

Zubereitung:

Weiche Butter, 1/4 des Zuckers und die Eigelbe mit dem Mixer zu einer dicklichen Creme aufschlagen.

Abgeriebene Orangenschale, Cognac und Orangenaroma sowie den Vanillezucker darunterühren. Den Mohn 2 Stunden tiefkühlen, anschließend in einer Mandelmühle mahlen.

Bei Verwendung des Mohnbacks einfach den Inhalt des Beutels unter die Eimasse rühren. Abschließend die Nüsse unter die Masse heben. Mehl und Backpulver mischen, unter die Schaummasse geben, gut verrühren. Eiweiß mit Salz steif schlagen. Den restlichen Zucker zugeben, schlagen bis die Masse glänzt. Unter den Teig heben, in eine gefettete Backform füllen.

Ofen auf 180 Grad vorheizen, Kuchen auf der untersten Schiene 1 Stunde backen. Abgekühlt mit Puderzucker bestäuben, mit Sahne servieren.

Man kann für diesen Kuchen eine Frankfurter-Kranz-Form oder eine kleine Napfkuchenform verwenden.

Mohnkuchen II

Zutaten:

250 g Mohn; gemahlen
1 Ei
170 g Zucker
1 l Milch
170 g Hartweizengriess
1 El. Butter
2 Pk. Vanillezucker
50 g Mandeln; gehackt
100 g Rosinen
125 g Butter
125 g Zucker
4 Eier
1/2 Pk. Backpulver
250 g Mehl

Zubereitung:

Den gemahlene Mohn mit dem Zucker und dem Ei vermischen. Aus Milch, Butter und dem Hartweizengriess einen Brei kochen. Vanillezucker, Mandeln, Rosinen und das vorbereitete Mohnmischung unterrühren. Die Butter mit dem Zucker schaumig rühren; nacheinander die vier Eier unterrühren. Dann das mit dem Backpulver gemischte Mehl sieben und unterrühren. Diesen Teig eine halbe Stunde stehen lassen. In dieser Zeit ein Backblech einfetten. Den Teig auf dem Blech verstreichen und darauf die vorbereitete Mohnmasse verteilen. In den auf 200 °C (bei Umluft 170 °C) vorgeheizten Backofen schieben und backen, bis der Teigrand schön braun ist (ca. 30 Min.).

Am besten schmeckt der Kuchen, wenn er noch etwas warm ist. Wer einen Umluftofen sein eigen nennt, sollte die Menge verdoppeln, und gleich zwei Bleche backen. Der Kuchen lässt sich prima Einfrieren.

Gepostet: Siegfried Breuer @ 2:2450/502.23 - 25.04.94

Backen

Mohnkuchen mit Apfelspalten in Calvadossirup

Zutaten:

3 Eier, Gew.-Kl. 3
1 Zitrone; abgeriebene Schale
100 g Puderzucker
2 Pk. Vanillezucker
1 El. Speisestärke
150 g Mohn; ungemahlen
Butter; für die Form

Kompott:

3 El. Zucker
6 El. Calvados
2 El. Zitronensaft; evtl. mehr
1 grosse Apfel
Zitronenmelisse
-- zum Garnieren

Zubereitung:

Die Eier trennen. Das Eiweiss mit der Zitronenschale steif schlagen. Das Eigelb mit Puderzucker und Vanillezucker aufschlagen, die Speisestärke dazugeben. Die Hälfte vom Eischnee unterrühren, den Mohn dazugeben und das restliche Eiweiss unterheben.

Den Boden einer Springform ausbuttern und den Teig in die Form geben. Den Kuchen im vorgeheizten Backofen auf der 2. Einschubleiste von unten bei 150 °C 40 Minuten backen (Gas 1, Umluft 35 Minuten bei 130 °C). Den Kuchen im spaltbreit geöffneten, ausgeschalteten Backofen abkühlen lassen.

Inzwischen für das Kompott Zucker, Calvados und Zitronensaft verrühren und bei milder Hitze aufkochen. Den Apfel halbieren, entkernen und in Spalten schneiden. Die Apfelspalten im Calvadossirup von jeder Seite 30 Sekunden dünsten. Das Kompott kalt stellen.

Die Apfelspalten im Calvadossirup auf Desserttellern anrichten. Den Mohnkuchen aus der Springform nehmen, in Portionen teilen, auf die Teller geben und vor dem Servieren mit Zitronenmelisse garnieren.

Variante: Frisch gemahlener Mohn nehmen, dies führt zu einem intensiveren Mohngeschmack. Da gemahlener Mohn schnell ranzig und bitter wird, immer frisch mahlen (lassen).

Mohnkuchen mit Aprikosenfüllung

Zutaten:

3 Eier
40 g Zucker; (1)
50 g Zucker; (2)
1 Pk. Vanillinzucker
1 Spur ;Salz
4 El. ;Wasser
40 g Speisestärke
40 g Mehl
100 g Gemahlene Mohn
2 Blatt weisse Gelatine
1 grosse Dose Aprikosen
6 ;Aprikosen beiseite legen
1 Tl. Zitronensaft; nach Geschmack
-- das Doppelte
400 ml Schlagsahne; (1)
300 ml Schlagsahne; (2)
20 g Zucker
1 Pk. Sahnesteif
Bunte Zuckerstreusel
2 El. Gemahlene Mohn
-- zur Dekoration

Zubereitung:

Die Eier trennen, Eiweiss und Zucker (1) steif schlagen, kalt stellen. Eigelb mit Zucker (2), Vanillezucker, Salz und lauwarmen Wasser zu einer cremigen Masse aufschlagen.

Den Eischnee auf die Creme geben, Mohn und Speisestärke unter das gesiebte Mehl mischen, ebenfalls darauf geben. Mit einem Schneebesen alles gründlich vermengen. Eine Kastenform mit Backpapier auslegen, Teig hineinfüllen, bei 175 °C ca. 25-30 Min. backen. Den Biskuit 10 Min. in der Form abkühlen lassen, dann aus der Form lösen und ganz auskühlen lassen.

Gelatine einweichen, Aprikosen abtropfen lassen, die angegebene Menge beiseite legen, die übrigen fein würfeln, mit Zitronensaft mischen. Gelatine bei milder Hitze auflösen, Aprikosenwürfel hineingeben.

Den Biskuit dreimal waagrecht durchschneiden, nebeneinander auf ein Brett legen. Sahne (1) mit Zucker und Sahnesteif steif schlagen, auf die drei unteren Böden streichen. Aprikosenwürfel darauf verteilen. Die Böden in ihrer Reihenfolge aufeinandersetzen, den obersten darauflegen.

Sahne (2) steif schlagen, den Kuchen rundherum dünn damit bestreichen. Die verbliebene Sahne in einen Spritzbeutel füllen. Ornamente auf den Kuchen spritzen, mit Aprikosenspalten, Streuseln und Mohn garnieren.

Pro Stück ca. 300 kcal/1250 kJ

Mohnkuchen mit Streuseln

Zutaten:

Hefeteig:

500 g Mehl
1 Pk. Trockenhefe
75 g Zucker
1 Pk. Vanillin-Zucker
-Salz
75 g Butter; zerlassen
1/4 l Milch

Belag:

500 g Gemahlener Mohn
125 g Zucker,
1 Pk. Vanillin-Zucker
4 Tropfen Backöl Zitrone
1/2 Tl. Zimt
75 g Butter; zerlassen
1/8 l Milch
1 El. Honig
75 g Rosinen

Streusel:

200 g Mehl
100 g Zucker
1 Pk. Vanillin-Zucker
1 Spur Zimt
100 g Butter; in Flöckchen

Zubereitung:

Zubereitung des Hefeteiges:

Mehl in eine Schüssel sieben und sorfältig mit der Hefe mischen. Zucker, Vanillin-Zucker, Salz, Butter und die Milch hinzufügen, die Zutaten mit einem Handrührgerät mit Knethaken zuerst auf niedrigster, dann auf höchster Stufe in etwa 5 Minuten zu einem Teig verarbeiten, sollte er kleben, noch etwas Mehl hinzufügen. Den Teig solange an einen warmen Ort stellen, bis er etwa doppelt so hoch ist, ihn dann auf höchster Stufe nochmals durchkneten. Den Teig auf einem gefetteten Backblech ausrollen.

Zubereitung für den Belag:

Mohn mit heissem Wasser überbrühen, etwas quellen lassen, gut abtropfen lassen und den Zucker, Vanillin-Zucker, Backöl, und Zimt

zufügen. Das Ganze mit der Butter, Milch und dem Honig mischen und zu einer streichfähigen Masse verrühren. Die Rosinen unterheben, die Masse abkühlen lassen und gleichmässig auf den Teig streichen.

Zubereitung für die Streusel:

Mehl in eine Schüssel sieben, Zucker, Vanillin-Zucker, Zimt und die Butter dazugeben, zu Streuseln vermengen, gleichmässig auf den Belag streuen.

Den Kuchen in den auf 175 °C vorgeheizten Backofen geben und 25 - 30 Min. backen lassen.

Gepostet: Karin Schmidt @ 2:2456/440.25 (24.04.94)

Mohnmousse mit Brombeermark

Zutaten:

25 g gemahlener Mohn
80 ml Portwein
100 g weiße Schokolade
1 Ei
3 Blatt weiße Gelatine
200 g süße Sahne
375 g Brombeeren
20 g Puderzucker

Zubereitung:

Mohn mit Portwein aufkochen und etwa 5 Minuten quellen.

Schokolade schmelzen und mit Ei zur Mohnmasse geben.

Gelatine nach Anweisung auflösen, unterrühren und kühl stellen, bis die Masse anfängt fest zu werden.

Sahne steif schlagen und unter die Mohnmasse heben, wieder kühl stellen.

Brombeeren aufkochen, passieren und Puderzucker dazugeben. Mit zwei Eßlöffeln Mohnmousseklöße abstechen und mit Brombeermark auf Portionstellern anrichten.

Mohnmousse mit Portweintrrauben

Zutaten:

3 Blatt weiße Gelatine
200 ml Sahne
1 Ei
2 Eigelb
25 g Honig
25 g Zucker
1 El. Zitronensaft
100 g Sahnequark
2 El. Back-Mohnmischung
200 g blaue Weintrauben
2 Tl. Vanille-Puddingpulver
3 El. Portwein
150 ml weißer Traubensaft

Zubereitung:

Gelatine kalt einweichen. Sahne steif schlagen, kalt stellen. Das Ei mit Eigelb, Honig und Zucker cremig schlagen, den Zitronensaft dazugeben. Den Quark unterrühren. Die Gelatine in wenig heißem Wasser auflösen und langsam zu der Eier-Quarkmasse geben. Sahne und Mohn unter die Creme ziehen. In Portionsschälchen oder Förmchen füllen und kalt stellen. Trauben waschen, halbieren und entkernen. Puddingpulver mit Portwein anrühren. Traubensaft aufkochen, das angerührte Puddingpulver einrühren und kurz aufkochen lassen. Zuletzt die Trauben untermischen. Die Mohnmousse mit den Trauben servieren.

(6 Portionen)

Zubereitungszeit: ca. 45 Minuten

Mohnrolle (Rulet s makom)

Zutaten:

30 g Hefe
300 ml Milch; lauwarm
1 kg Mehl
200 g Zucker
5 Eier
100 g Butter; Menge anpassen
3/4 Tl. Salz

Für Die Füllung:

300 g Mohn
150 g Honig
150 g Zucker

Zum Bestreichen:

1 Ei

Zubereitung:

Für den Teig die Hefe in der Milch auflösen, die Hälfte des Mehls zufügen, gut verrühren und an einem warmen Ort gehen lassen.

Wenn sich das Teigvolumen verdoppelt hat, Salz hinzufügen. Den Zucker mit den Eiern verschlagen, bis die Masse weiss ist. Der Hefemasse begeben. Nach und nach das restliche Mehl untermengen, gut durchkneten. Die zerlassene Butter hinzufügen und den Teig erneut kneten, bis er nicht mehr an den Händen kleben bleibt. Den Teig mit wenig Mehl bestreuen, mit einem Tuch abdecken und erneut gehen lassen.

Für die Füllung den Mohn in einer Kasserolle mit reichlich siedendem Wasser überbrühen, zudecken und 30 bis 40 Minuten bei Zimmertemperatur ziehen lassen. Das Wasser abschütten, den Mohn leicht ausdrücken und in einer Schüssel ein wenig zerstoßen. Dabei nach und nach den Honig hinzufügen. Schliesslich den Zucker begeben und alles zu einer festen Masse verrühren.

Wenn sich das Volumen des Teiges abermals verdoppelt hat, ihn auf einem Holzbrett zu einer Schicht von 1 cm Dicke ausrollen. Die Mohnmasse auf den Teig geben, gleichmässig verteilen und den Teig zusammenrollen. Die Rolle auf ein mit Butter bestrichenes Backblech legen und an einem warmen Ort gehen lassen.

Mit dem verschlagenen Ei bestreichen und 20 bis 30 Minuten in den auf 180 °C vorgeheizten Ofen backen.

Vor dem Servieren die Mohnrolle mit Puderzucker bestäuben und in

Stücke schneiden.

Mohnsamen-Eiscreme

Zutaten:

3 dl Milch
1 Vanilleschote
3 Eigelb
50 g Zucker
75 g Mohnsamen
125 g Honig
1 1/2 dl Rahm

Zubereitung:

Milch und Vanilleschote zusammen aufkochen, vom Feuer nehmen und 10 Minuten ziehen lassen.

Eigelb und Zucker in einer Schüssel schlagen, bis sie dick und cremefarbig sind. Schüssel dabei über eine Pfanne siedendes Wasser stellen.

Vanilleschote aus der Milch nehmen und diese auf die Ei-Zucker-Mischung giessen. Stetig rühren, bis die Sauce am Löffelrücken hängen bleibt, aber nicht kochen lassen (kann sonst gerinnen!).

Wenn die Creme dick genug ist, um in einem Faden vom Löffel zu fließen, die Schüssel auf eine kühle Fläche stellen.

Mohnsamen in trockener Bratpfanne rösten, Honig dazurühren, abkühlen lassen. Unter die Creme ziehen.

Rahm steifschlagen und vorsichtig unter die Creme ziehen, in eine Eiscreme-Maschine geben. Nach 1-2 Stunden die Eiscreme kurz schlagen, dann gefrieren lassen.

Nach:

Jill Norman, Das grosse Buch der Gewürze, AT Verlag,
ISBN 3-85502-395-6

Mohnsouffle

Zutaten:

Zutaten:
250 g Mehl
; Salz
1/2 l Milch
5 Eier
2 Eiweiss
100 g Butter

Zum Bestäuben:
Puderzucker

Zubereitung:

Die Eier trennen und das Eigelb schaumig schlagen.
Mehl, Salz, Milch und Eigelbe verquirlen.
4/5 der Butter zerlassen, abkühlen lassen und unter die Eiermasse ziehen. Alles Eiweiss zu steifem Schnee schlagen und unterheben.
Eine feuerfeste Form am Boden fetten und den Teig hineingiessen.
Im auf 220 Grad (Gas Stufe 4) vorgeheizten Ofen auf unterer Schiene 20-30 Minuten backen.

Heiss stürzen und mit Puderzucker bestäuben.

Enthält pro Portion ca.: 20 g Eiweiss
24 g Fett
57 g Kohlehydrate
= 2193 Kjoule
= 524 Kcal

Mohnsouffl, mit Erdbeermark

Zutaten:

140 g Mohn
1/4 l Milch
20 g flüssige Butter
70 g Honig
4 Eigelb
3 Eiweiß
500 g Erdbeeren
1 El. Honig
1 Zitrone, Saft von

Zubereitung:

Den Mohn fein mahlen, mit der Milch aufkochen, darin ausquellen und abkühlen lassen. Dann die Butter unterrühren. Honig und Eigelb schaumig schlagen, mit der Mohnmasse verrühren. Zuletzt den Eischnee vorsichtig unterheben. 4 - 6 Souffl,förmchen (... 125 ml Inhalt) mit Butter ausstreichen und mit Zucker ausstreuen. Die Fettpfanne unten in den Backofen einschieben und knapp 2 cm hoch mit heißem Wasser füllen. Den Backofen vorheizen. Die Masse in die Förmchen füllen und im Wasserbad backen. Erdbeeren putzen, waschen, kleinschneiden, mit Honig und Zitronensaft im Mixer pürieren. Einige Erdbeeren zum Garnieren zurückbehalten. Das Erdbeermark auf Teller verteilen, die Mohnsouffl,s daraufstürzen und mit Erdbeeren garnieren.

Vorbereitungszeit: ca. 30 Minuten

Backen: Stufe 2 (180°C)

Backzeit: ca. 30 Minuten

Mohnsterne auf Heidelbeersauce

Zutaten:

300 g Tk-Heidelbeeren
2 El. Zucker
300 ml Milch
1 Spur Salz
3 El. Butter
45 g Griess
30 g Mohn
3 Eier, getrennt
1 El. Butter
2 El. Zucker
4 Kugeln Vanilleeis

ausserdem:

Puderzucker
Heidelbeeren
Minze

Zubereitung:

1. Heidelbeeren auftauen lassen und mit Zucker und drei Esslöffel Wasser aufkochen. Durch ein Sieb streichen und kaltstellen.
2. Die Milch mit Salz und Butter aufkochen. Griess und Mohn einrühren. Unter Rühren bei schwacher Hitze so lange kochen, bis die Masse dick wird. Abkühlen lassen und die Eigelbe unterrühren. Das Eiweiss steif schlagen und mit dem Schneebesen unterheben.
3. Eine feuerfeste Form gut fetten und mit Zucker ausstreuen. Die Masse hineingeben und im vorgeheizten Backofen 20 Minuten backen. Auskühlen lassen, aus der Form stürzen und Sterne daraus ausstechen. Teller mit Puderzucker und Mohn bestreuen. Heidelbeersauce, Vanilleeis, Mohnsauce daraufgeben. Mit frische Minze garnieren.

Mohnstollen

Zutaten:

Hefeteig aus 500g Mehl
(wird wohl jeder noch hinkriegen)
500 g Mohn
200 g Zucker
50 g Honig oder Zuckersirup
4-5 Zwieback
2 Eier
etwas Milch
gehackte Mandeln und Rosinen nach Geschmack

Zubereitung:

Den Hefeteig bereiten und gehen lassen. Den Mohn mahlen und mit dem Zucker vermischen. Den Honig (bzw. Sirup) erwärmen. Die Zwiebacke mit heisser Milch brühen, so dass ein dicker Brei entsteht. Diesen Brei und den Honig in den Mohn geben und nochmals mit heisser Milch überbrühen. Die Eier, Mandeln und Rosinen zugeben.

Den Teig ausrollen (Breite=Länge Backblech; Länge etwas länger als die Breite). Die Mohnmasse so darauf verteilen, dass ringsum ein Rand frei bleibt(ca. 2cm). Diesen Rand mit Milch bestreichen. Das ganze aufrollen und dabei die Enden zusammendrücken. Dann das Ganze auf ein gefettetes Backblech legen (Helfer ist günstig) so, dass das Teigende unten liegt. Bei ca. 150°C ca. 45min. backen (muss schön braun werden).

Dann mit zerlassener Butter betreichen und mit Puderzucker bestreuen (eventuell mehrmals).

Bemerkung: Bei mir ist der Stollen meist an einer Seite aufgerissen, aber das tut dem Geschmack keinen Abbruch (im Gegenteil, mir schmeckt diese Kruste am besten).

Mohnstriezel

Zutaten:

Für etwa 20 Scheiben:

1000 g Mehl

100 g frische Hefe (oder 4 Tüten Trockenhefe)

1/4 l Milch

250 g Butter

150 g Zucker

abgeriebene Schale von 1 unbehandelten Zitrone

2 gestr. Tl. Salz

1/2 Tl. geriebene Muskatnuss

2 Eier

Füllung:

250 g Mohn

100 g kernlose Rosinen

100 g gewürfeltes Zitronat

75 g Zucker

1/4 l Milch

abgeriebene Schale von 1 unbehandelten Zitrone

1 El. Rum

1 Tl. gemahlener Zimt

30 g Griess

1 El. Milch und

25 g Butter zum Bepinseln

2 El. Puderzucker zum Bestäuben

Zubereitung:

Mehl in eine Backschüssel geben. Hefe mit etwas lauwarmen Milch verrühren. Mit weicher Butter in Flöckchen, Zucker, Zitronenschale, Salz, Muskat, restlicher lauwarmen Milch und Eiern zu einem glatten und nicht mehr klebenden Teig verkneten. Mit Mehl bestäuben, mit einem Tuch bedecken und so lange an einem warmen Platz stehen lassen, bis der Teig doppelt so hoch aufgegangen ist. Inzwischen für die Füllung den Mohn im Mixer mahlen (oder gemahlen kaufen...) und mit gewaschenen Rosinen, Zitronat, Zucker, Milch, Zitronenschale, Rum und Zimt unter Rühren zu einem dicken Brei kochen. Etwas abkühlen lassen. Griess und Ei hinzufügen. Den Hefeteig zu einem Rechteck von 2 cm Dicke ausrollen, die Füllung daraufstreichen, von den Schmalseiten jeweils zur Mitte hin aufrollen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes (oder gefettetes) Backblech setzen. Mit Milch bepinseln und sofort im vorgeheizten Backofen bei

190 bis 200 Grad etwa 60 bis 70 Minuten backen. Den Mohnstriezel noch heiss mit flüssiger Butter bestreichen und mit Puderzucker bestäuben.
(Pro Scheibe ca. 480 Kalorien / 2009 kJ)

Mohnstrudel

Zutaten:

Teig:

150 g Zucker

150 g Butter

2 Eier

370 g Mehl

Backpulver

Füllung:

3/4 l Milch

60 g Fett

75 g Gries

250 g Gemahlene Mohn

2 Eier; oder nur die Hälfte

150 g Zucker

Zubereitung:

Teig:

Einen Knetteig herstellen und diesen dann auf einem Geschirrtuch auswellen.

Füllung:

Milch und Fett zum Kochen bringen, Gries und Mohn einstreuen und quellen lassen. Danach Zucker und Ei zugeben. Das Ganze auf dem Teig verteilen, diesen dann zusammenrollen und auf einem gefetteten (oder auf einem mit Backpapier belegtem) Backblech ca. 1 h bei 170 bis 200 °C backen.

Tip: Nimm von den Zutaten für die Füllung jeweils ein kleines bisschen weniger (vor allen Dingen etwas weniger Milch). Die Füllung wird sonst zu schwer für den Teig, und aus dem Stollen wird eher ein Fladen.

Ausserdem kannst Du den Stollen noch mit Eigelb bestreichen bevor Du ihn in den Ofen schiebst. Dann bekommt er eine schöne Farbe.

Gepostet: Urte Hartmann @ 2:245/5514.2 (24.04.94)

Mohntorte

Zutaten:

3 Eigelb
4 El. Wasser
150 g Zucker
1 Vanillin-Zucker
100 g Mehl
3 Tl. Backpulver
100 g gemahlene Mohn
3 Eiweiß

Zubereitung:

Eigelb, Vanillin-Zucker, Wasser und Zucker cremig rühren. Anschließend Mehl und Backpulver unterheben; danach auch noch den Mohn unterheben. Zum Schluß die 3 Eischnee unterheben und bei 200°C 20-30 min. backen.
3/4 l Sahne zwischen zwei Böden streichen, auf dem oberen Boden nur dünn Marzipan ausrollen und die Torte damit bedecken.

Mohr im Hemd

Zutaten:

10 dag Butter
10 dag Schokolade
10 dag Staubzucker
10 dag geriebene Mandeln (oder Nüsse)
4 dag Semmelbrösel
2 dag Mehl
5 Eier
1/4 l Schokoladensauce

Zubereitung:

Butter, Zucker und erweichte Schokolade mit dem nach und nach dazugegebenen Eidottern sehr schaumig rühren.
Die Mandeln, die Semmelbrösel und das Mehl dazugeben und zuletzt den sehr steifen Eischnee unterziehen.
Die Masse in eine gebutterte, mit Zucker bestreute Puddingform füllen und ca. 1 Std. im Dunst kochen (ein Nadelstich muß rein bleiben). Der fertige Pudding wird gestürzt, mit Schokoladensauce übergossen und mit Schlagobers bekränzt.

Möhren-Kürbis-Quiche

Zutaten:

400 g Mehliges Kartoffeln
3 El. Butter oder Margarine
150 g Weizenvollkornmehl
1 Ei
Salz
Muskat
Weißer Pfeffer
300 g Kürbisfleisch
300 g Möhren
100 ml Gemüsebrühe
1 Spur Zucker
1 Spur Gemahlener Ingwer
1 Spur Koriander
100 g Reibekäse
2 El. Pinienkerne

Zubereitung:

Für Schwangere und Stillende: Milde Hauptmahlzeit

Möhren und Kürbis sind die magenfreundlichsten Wintergemüse - für Schwangere und Stillende genau das richtige.

Kartoffeln waschen und am besten in einem Siebeinsatz über Dampf garen. Die Kartoffeln pellen, durch die Kartoffelpresse drücken und etwas abkühlen lassen. Dann mit 2/3 der Butter, Mehl und Ei verkneten und den Teig mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken.

Die Quicheform fetten, mit dem Kartoffelteig auslegen. Kürbis schälen, Kerne und den faserigen Innenteil entfernen. Möhren waschen und schälen. Kürbis grob würfeln, Möhren in dünne Scheiben schneiden und beides in der Brühe weichdünsten. Das Gemüse mit der restlichen Butter pürieren, mit Zucker, Ingwer, Koriander, Salz und Pfeffer abschmecken. Die Masse auf dem Kartoffelteig verteilen, Käse und Pinienkerne darüberstreuen. Die Quiche in den vorgeheizten Ofen schieben und bei 200 Grad (Gas Stufe 3) 40 Minuten auf der zweiten Schiene von unten backen.

Tip:

Statt einer großen Quiche können Sie auch 6 kleine backen und einfrieren.

Bei 4 Portionen je ca. 543 kcal bei 6 Portionen je ca. 362 kcal.

Möhren-Thymian-Quiche

Zutaten:

200 g Mehl
Salz
5 Eier
1 El. Olivenöl
500 g Möhren
150 g Rote Zwiebeln
1 Bd. Thymian
100 g Bergkäse; gerieben
200 g Sahne
Cayennepfeffer
2 El. Sonnenblumenkerne
; Mehl, zum Ausrollen
; Öl, für die Form

Zubereitung:

1. Das Mehl mit einer kräftigen Prise Salz, zwei Eiern und dem Öl zu einem glatten geschmeidigen Teig verkneten. Den Teig zu einer Kugel formen und zugedeckt bei Zimmertemperatur etwa 30 Minuten ruhen lassen.
2. Die Möhren schälen, putzen und auf der Rohkostreibe mittelfein raspeln. Die Zwiebeln schälen und sehr fein hacken. Den Thymian waschen, trockenschwenken und die Blättchen von den Stielen streifen.
3. Die restlichen Eier mit dem Käse und der Sahne verquirlen und mit Salz und Cayennepfeffer abschmecken.
4. Den Teig nochmals durchkneten, dann auf wenig Mehl in Größe einer Form von 26 cm Durchmesser ausrollen. Die Form mit Öl ausstreichen und mit dem Teig auskleiden, dabei einen Rand von etwa 3 cm hochziehen. Den Backofen auf 200 Grad vorheizen.
5. Die Möhren mit den Zwiebeln und dem Thymian sorgfältig mischen, mit Salz und Cayennepfeffer würzen und auf dem Teigboden verteilen. Die Eiersahne darüber gießen und mit den Sonnenblumenkernen bestreuen.
6. Die Quiche im heißen Ofen in etwa 40 Minuten backen, bis sie schön gebräunt ist.

Möhrenhalva

Zutaten:

500 g Möhren
30 g Sultaninen
3 El. Butterschmalz; oder Ghee
- oder ungesalzene Butter
60 g Mandelsplitter
1 Tl. Kardamon
1/3 Tl. Macis
2 El. Flüssiger Honig
500 ml Milch
60 g Rohrzucker

Zubereitung:

Die Möhren waschen, putzen und grobraspeln. Die Sultaninen in warmen Wasser waschen.

Das Fett in einem grossen, tiefen Topf bei mittlerer Hitze schmelzen lassen. Die Mandelsplitter und die Sultaninen dazugeben und 2 Minuten rösten. Den Kardamon und den Macis unterrühren. Den Honig zufügen und nach 1 Minute die Möhren untermischen. Den Topf verschliessen und die Möhren dünsten, bis die Flüssigkeit verdampft ist (das dauert je nach Feuchtigkeitsgehalt der Möhren 10 ~ 20 Minuten); dabei gelegentlich umrühren und eventuell die Hitze reduzieren. Die Milch zugliessen und alles unter Rühren bei mittlerer Hitze aufkochen lassen. Den Rohrzucker zufügen und die Mischung unter gelegentlichem Rühren zur Hälfte einkochen lassen. Die Hitze reduzieren und die Halva-Mischung unter Rühren kochen lassen, bis sie so dick ist, dass sie sich vom Rand und Boden des Topfes löst und zu einer festen Masse zusammenzieht.

Den Topf vom Herd nehmen und die Halva gleichmässig auf einer grossen Platte verteilen. Die Oberfläche glattstreichen und die Halva entweder warm oder auf Zimmertemperatur abgekühlt servieren. Oder - nach der traditionellen Methode die Halva abkühlen lassen und in Rhomben schneiden. Kühl aufbewahren.

17.04.1994 (Hk)

Möhrenkekse

Zutaten:

225 g Pflanzenfett
150 g Zucker
2 Eier
200 g Möhrenpüree
1 Tl. Vanillearoma
300 g Mehl
1/2 Tl. Salz
2 Tl. Backpulver
75 g Kokosraspeln

Zubereitung:

Fett schaumig rühren, Zucker hinzufügen. Eier, Möhrenpüree und Vanille dazugeben. Kokosraspeln unterrühren. Teelöffelweise auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben. Bei 190 °C 10 bis 15 min. backen. Tip: Nach dem Abkühlen mit einer aus Puderzucker und Orangensaft angerührten Glasur bestreichen.

Mohrenkopf-Kuchen

Zutaten:

5 El Mehl
4 El Zucker
3 Eier
2 El Öl,
1 El Rum
1/2 Päckchen Vanillezucker
1/2 Päckchen Backpulver

Belag:

1/2 l Sahne
2 Päckchen Sahnesteif
250 g Magerquark
1/2 Päckchen Vanillezucker
12 Mohrenköpfe

Zubereitung:

Eier, Öl und Zucker zu einer Schaummasse verrühren, Rum und Vanillezucker dazugeben und zum Schluß das mit Backpulver vermischte, gesiebte Mehl unterheben. Den Teig in eine gefettete Springform füllen und ca. 30 Minuten bei 175 Grad C backen. Für den Belag die Sahne mit dem Sahnesteif und dem Vanillezucker schlagen. Die Waffeln von den Mohrenköpfen abnehmen, die Mohrenkopf-Masse mit dem Magerquark verrühren, dann die Sahne unterheben. Den Belag auf den erkalteten Boden geben und bergartig glattstreichen. Zuletzt die Waffeln der Mohrenköpfe auf den Kuchen legen.

Mohrenkopf-Torte

Zutaten:

Bisquit-Tortenboden; 3-fach

Füllung:

1 Pk. Mohrenköpfe; 10-12 Stück

500 g Magerquark

4 Pk. Süsse Sahne

Sahnesteif

1 El. Rum

Zubereitung:

Sahne steif schlagen, von den Mohrenköpfen die Unterseite (Waffeln) entfernen (Aufheben zum Garnieren), Magerquark und Mohrenköpfe dazugeben, Tortenböden mit verdünntem Rum tränken, und die Masse auf die Tortenböden verteilen, die Waffeln halbieren und die Torte damit garnieren.

Mohrenkuchen

Zutaten:

200 g Butter oder Margarine
250 g Zucker
4 Eier
125 g Mondamin
125 g Mehl
3 gestrichene El. Kakao
2 gestrichene Tl. Backpulver
3 El. Rum

Guß:

200 g Schokoladenfettglasur

Zum Bestreuen:

Mandelblättchen

Zubereitung:

Fett schaumig rühren und abwechselnd Zucker, Eier und das Gemisch aus Mondamin, Mehl, Kakao und Backpulver darunterrühren. Zuletzt den Rum unter den Teig mischen. Den Teig in eine mit gefettetem Pergamentpapier ausgelegte Kastenform (Länge: 30 cm) füllen und backen. Den Kuchen in der Form auskühlen lassen, danach herausnehmen und das Papier ablösen. Den Kuchen mit der aufgelösten Fettglasur überziehen und mit Mandelblättern bestreuen.

Backen:

E-Herd: 75-90 Minuten, Einstellung: 175° C

G-Herd: 75-90 Minuten, Einstellung: 2-3

Möhrenkuchen

Zutaten:

4 Eier
150 g Zucker
1 Tüte Backpulver
250 g Haselnüsse
250 g Möhren
3 El Wasser
Schokoladenguß

Zubereitung:

Das Eiweiß mit dem Wasser steifschlagen. Den Zucker untermischen. Die Nüsse und die Möhren fein reiben. Die Nüsse, die Möhren und das Backpulver unter das Eiweiß heben. Zum Schluß das Eigelb unter die Masse heben. Den Biskuit sofort in eine gefettete und mit Pergamentpapier ausgelegte Springform geben. Bei 180 Grad (Gas Stufe 3) ca. 45 min backen.

Möhrenkuchen (oder Rüblitorte)

Zutaten:

100g Honig
5 Eigelb + 5 Eiweiss
2 El. Kirschwasser
300 g feingeriebene Möhren
200 g geriebene Haselnüsse
80 g Vollkorn-Weizenmehl
1 Tl. Backpulver
Zitronensaft

Zubereitung:

Den Honig mit dem Eigelb schaumig rühren, danach das Kirschwasser zugeben. Dann die Möhren abwechselnd mit den Haselnüssen und dem Mehl und Backpulver langsam begeben. Mit einem Löffel den sehr steifen Eischnee unterziehen.

Die Teigmasse in eine ausgefettete oder mit Backpapier ausgelegte Springform (24cm) füllen. Eine gute viertel Stunde ruhen lassen.

Im vorgeheizten Backofen 40 Minuten bei 175-200 Grad backen.

Möhrenmakronen

Zutaten:

Für etwa 45 Kekse:
150 g Bundmöhren
100 g geriebene Mandeln
100 g blütenzarte Haferflocken
40 g Hagebuttenmark aus dem Reformhaus
1 Msp. Zimt
2 Eiweiss
einige Tropfen Zitronensaft
100 g Honig

Zubereitung:

Gegen Ende des ersten Jahres dürfen Babys knabbern. Aber zu bröselig, zu hart, zu süß und fett dürfen die Kekse nicht sein. Unsere Möhrenkekse sind nur leicht süß, weich und enthalten jede Menge Ballaststoffe - gerade richtig fürs Baby!

Möhren putzen, waschen, schälen und feinreiben. Mit Mandeln, Haferflocken, Hagebuttenmark und Zimt verrühren, etwa 20 Minuten ziehen lassen. Die Eiweiss mit Zitronensaft sehr steif schlagen, nach und nach den Honig einfließen lassen. Dann die Teigmischung unter den Eischnee heben. Ein Backblech mit Backpapier auslegen. Mit einem Teelöffel runde oder längliche Makronen auf das Blech setzen - zwischen ihnen jeweils etwas Abstand lassen. Im vorgeheizten Backofen bei 160 Grad (Gas Stufe 1) etwa 30 Minuten hellbraun backen. Dann das Papier vom Blech auf den Tisch ziehen. Nach einigen Minuten lassen sich die Makronen mit einem Messer gut vom Papier lösen.

(Pro Keks ca. 33 kcal bzw. 140 kJ)

Tip: Am besten (bis zu 3 Wochen) im Kühlschrank aufbewahren, denn durch den geringen Honiggehalt könnten die Kekse in der Dose schimmeln.

Möhrenplätzchen

Zutaten:

Für etwa 100 Stück:
100 g geputzte Möhren
200 g Mehl (Type 1050)
1 Ei
100 g Butter oder Margarine
2 El. Süsstoff
1 El. Zucker
1/2 Tl. Zimt
1 Prise Nelken
Mehl zum Ausrollen

Zubereitung:

Möhren fein raspeln und in einem Küchentuch gut auspressen. Mehl, Ei, Fett, Süsstoff, Zucker, Zimt und Nelken verkneten. Möhren unterkneten. Den Teig sofort auf wenig Mehl dünn ausrollen. Kleine Plätzchen (Durchmesser etwa 2,5 cm) ausstechen. Auf vorbereitete Backbleche legen und in den Backofen schieben. Auf 200 Grad schalten und etwa 20 Minuten backen; das zweite Blech nur 15 Minuten.

Möhrenpudding

Zutaten:

9 Brötchen à 40 g
Milch zum Einweichen
8 Eiweiß
1 Prise Salz
75 g Butter
8 Eigelb
2 El. Zucker
250 g geputzte Möhren
1 Päckchen Orangenback
30 g Mandelblättchen

Zubereitung:

Altbackene Brötchen mit einer Reibe abreiben, halbieren, in Milch einweichen. Eine Puddingform gut ausfetten, mit den abgeriebenen Bröseln ausstreuen. Eiweiß mit Salz ganz steif schlagen.

Butter, Eigelb, Zucker und Orangenback schaumig rühren. Brötchen fest ausdrücken, Möhren mit dem Schnitzelwerk fein raspeln, beides unter die Eigelbmasse rühren, zum Schluß das Eiweiß locker unterheben und in die vorbereitete Puddingform füllen. (Die Form darf nur 2/3 gefüllt sein.) Gut verschließen, in einen Kochtopf mit kochendem Wasser stellen. (Form sollte zur Hälfte im Wasser stehen). 1 1/2 Stunden im Wasserbad garen.

Nach dem Herausnehmen noch 5 Min. stehen lassen, dann erst stürzen. Mandelblättchen ohne Fett goldgelb rösten, über den Pudding streuen.

Dazu schmeckt eine Mangosauce.

Von Irene Platz, Kaiserslautern

Möhrentorte

Zutaten:

250 g Möhren
250 g Walnüsse
4 Eiweiss
200 g Zucker
4 Eigelb
1 Pck. Backpulver
2 EL Speisestärke
Saft einer Orange
100 g Puderzucker

Zubereitung:

Möhren waschen, raspeln, Walnüsse mahlen, Eiweiss mit 3 EL kaltem Wasser steifschlagen, Zucker einrieseln lassen, Eigelb unterziehen, Möhren, Nüsse, Backpulver, Speisestärke. unterheben. Teig in eine Springform füllen, bei 180°C ca. 60 Min. backen.

Saft einer Orange, Puderzucker. verrühren. Die abgekühlte Torte mit der Masse überziehen.

Möhrentorte

Zutaten:

400 g Möhren
3 Eier, getrennt
150 g Honig
250 g Nüsse oder Sonnenblumenkerne
4 El Weizen, fein gemahlen
1 Tl Backpulver
Zitronensaft

Zubereitung:

Möhren raspeln. Honig mit Eigelb schaumig schlagen, restl. Zutaten untermischen. Steifgeschlagenes Eiweiß unterheben. Kuchenform fetten, einfüllen, bei 160 Grad ca. 1 Std. backen. Abkühlen lassen.

Möhrentorte I

Zutaten:

500 g Möhren
200 g Kokosraspeln
100 g Gemahlene Haselnüsse
75 g Mehl (Type 405 oder 1050)
2 Tl. Backpulver
125 g Zucker oder Honig
6 Grosse Eier
1 Unbehandelte Zitrone
Etwas Zimt

Zubereitung:

Möhren putzen, grob raffeln (für die Küchenmaschine mittlere Scheibe wählen).

Eigelb und Eiklar trennen. Das Eigelb mit dem Zucker und dem Zitronensaft schaumig schlagen.

Geraffelte Möhren, Kokosraspeln, Mehl, Backpulver, Haselnüsse, Zimt, etwas geriebene Zitronenschale gut vermengen und unter die Eigelb/Zucker-Masse rühren.

Eiklar sehr steif schlagen, den Schnee unter die Teigmasse heben.

Backform (Springform: 26 cm) ausfetten, mit Teig füllen und 50 bis 60 Minuten bei 175 Grad (Ober/Unterhitze) backen.

Nährwert pro Portion:

Eiweiss: 6g, Fett: 19g, Kohlenhydrate: 19g, Ballaststoffe: 6g

kJ/Kilokalorien: 1133/271

Kokosraspeln schmecken auch zu Möhren/Gemüsebeilage. Schneiden Sie die Möhren in kleine Stifte und dünsten Sie sie kurz in Fett mit etwas

Currypulver. Zum Schluß mit Kokosraspeln bestreuen. Anstelle der Kokosraspeln können auch geröstete Mandelblättchen genommen werden.

Wichtig: Möhren immer nur so kurz wie möglich garen. Sie müssen bissfest bleiben. Breiweich gekocht, gehen Inhaltsstoffe und das Aroma verloren. Möhrengemüse braucht kein oder nur sehr wenig Salz. Gut bekommt dem Geschmack aber eine Prise Zucker. Besonders lecker: Das Gemüse in etwas Zucker oder Honig mit Butter glasieren.

Wer häufig Möhren isst - und putzt, sollte sich einen Spezialschäler, anschaffen. Am leichtesten schält es sich mit einem Spargelschäler.

Möhrentorte II

Zutaten:

500 g Möhren
200 g Kokosraspel
100 g Haselnüsse, gemahlen
75 g Mehl
2 Tl. Backpulver
125 g Honig
6 grosse Eier
1 Zitrone, unbehandelt
1 Spur Zimt

Zubereitung:

- 1) Möhren putzen, grob raffeln.
- 2) Eigelb und Eiklar trennen. Das Eigelb mit dem Zucker und dem Zitronensaft schaumig schlagen.
- 3) Geraffelte Möhren, Kokosraspel, Mehl, Backpulver, Haselnüsse, Zimt, etwas geriebene Zitronenschale gut vermengen und unter die Eigelb/Zucker-Masse rühren.
- 4) Eiweiss sehr steif schlagen, den Schnee unter die Teigmasse heben.
- 5) Die Backform (Springform: 26 cm) ausfetten, mit dem Teig füllen und 50 bis 60 Minuten bei 175 Grad (Ober/Unter-Hitze) backen.

Mohrrübentorte

Zutaten:

200 g Zucker
4 Eier
1 Zitrone, (Saft und Schale)
70 g Speisestärke
80 g Instanthaferflocken
1 Pk. Backpulver
150 g Gemahlene Mandeln
200 g Feingeriebene Mohrrüben

Zubereitung:

Die Eier trennen. Aus Eigelb, Zucker und Zitronensaft eine Creme rühren. Zitronenschale, Speisestärke, Instanthaferflocken, Backpulver und Mandeln vermengen, dazugeben und gut verrühren. Eiweiss zu Schnee schlagen und abwechselnd mit den feingeriebenen Mohrrüben unter den Teig heben. Den Teig in eine gefettete und mit Backpapier ausgelegte Springform (24 cm) füllen und 45 - 50 Minuten bei 200 °C, mittlere Einschubleiste, backen. Die Torte erkalten lassen, stürzen und nach Belieben mit Puderzucker bestäuben und mit kleinen Marzipan-Mohrrüben dekorieren. Leicht gesüsste Schlagsahne dazu reichen.

Mokka Creme I

Zutaten:

Für 4 Personen:

1 Tafel Mokka- oder Bitterschokolade

1/2 l Milch

40 g Stärke

80 g Zucker

4 Tl. Löslichen Kaffee

1/4 l Sahne

Mokkabohnen zum Verzieren

Zubereitung:

Schokolade grob raspeln.

Von der Milch 5 El. Abnehmen und die Stärke damit anrühren.

Die Milch zum Kochen bringen, Zucker, Kaffee und die Hälfte der Schokoladenraspeln zugeben.

Die Stärke unter Rühren in die Milch geben und aufkochen lassen
In einem Wasserbad erkalten lassen und öfter kräftig durchrühren.

Die Sahne steifschlagen. Die kalte Creme in Gläser verteilen und
mit der Sahne, den restlichen Raspeln und den Mokkabohnen garnieren.

Mokka-Amarettocreme

Zutaten:

2 El. Instant-Kaffee
4 El. warmes Wasser
1/4 l Milch
4 Eigelb
100 g Zucker
4 El. Amaretto (Mandellikör)
6 Blatt weiße Gelatine
4 Eiweiß
375 g süße Sahne
Mokkabohnen

Zubereitung:

Kaffee im Wasser auflösen und mit Milch mischen.

Eigelb mit Zucker schaumig rühren und mit dem Likör in die Mokka-Milch rühren.

Gelatine nach Anweisung auflösen, unterrühren und kühl stellen, bis die Masse halb steif ist.

Eiweiß und Sahne getrennt steif schlagen. 1/3 der Sahne abnehmen und beiseite stellen. Eiweiß und restliche Sahne unter die Masse heben.

Creme in Gläser füllen, mit Sahne und Mokkabohnen garnieren.

Mokka-Charlotte

Zutaten:

Für Die Biskuits:

2 Eier
125 g Zucker
1 El. ; Wasser, warm
125 g Mehl
1 Spur ; Salz
50 g Speisestärke
2 El. Zwiebackbrösel
1/2 Tl. Backpulver

Für Die Füllung:

5 Scheibe Gelatine, weiss
4 Eier
100 g Zucker
1 Pk. Vanillinzucker
1 Spur ; Salz
2 Tl. Kakao
4 El. Instantkaffee
4 El. ; Wasser
250 g Sahne

Für Die Dekoration:

250 g Sahne
2 El. Raspelschokolade
1 Tl. Kakao

Zubereitung:

Teig:

Eier trennen, Eigelb mit Zucker und warmem Wasser dickschaumig schlagen. Eiweiss mit Salz sehr steif schlagen.

Mehl mit Stärke, Zwiebackbröseln und Backpulver mischen. Über den Eischaum sieben, unterziehen. Eiweiss vorsichtig unter den Teig heben.

Backofen auf 225 Grad vorheizen. Ein Backbelch mit Backtrennpapier auslegen. Teig in einen Spritzbeutel mit Lochtuelle füllen.

Fingerlange Biskuits auf das Backblech spritzen. Bei 200-225 Grad 8-10 Minuten backen. Biskuits sofort vom Papier lösen und auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.

Füllung:

Gelatine nach Anweisung auf der Verpackung einweichen. Eier trennen. Eigelb mit Zucker, Vanillinzucker, Salz und Kakao schaumig schlagen.

Den Instantkaffee mit Wasser erhitzen. Ausgedrückte Gelatine darin auflösen. Unter die Kakaocreame ziehen. Kalt stellen.

Sahne steif schlagen. Unter die Creme heben, sobald sie zu gelieren beginnt.

Eine Charlotten-Form (oder eine hohe Glasschüssel) leicht einfetten, mit Backtrennpapier auslegen. Die Creme hineinfüllen. Mindestens zwei Stunden kalt stellen.

Fertigstellung:

Einen Teil der Biskuits halbieren. Die Sahne sehr steif schlagen, in einen Spritzbeutel mit Sternentülle füllen.

Die Creme aus der Form auf eine Tortenplatte stürzen. Die Biskuithälften sternförmig auf die Creme legen.

Am Rande der Creme ganze und halbe Biskuits vorsichtig andrücken. Die Sahne rund um die Charlotte spritzen, einige Tupfer auf die Biskuits setzen.

Sahnerand und Tortenoberfläche mit Raspelschokolade mit Raspelschokolade bestreuen. Kakaopulver über die Tortestäuben. Nach Wunsch können sie die fertige Torte noch mit einigen Blättchen Zitronenmelisse, einer dünnen Zitronenscheibe und frischen Johannisbeeren verzieren.

Mokka-Eis

Zutaten:

1/4 l süsse Sahne
75 g Zucker
3 Eigelb
3 Tl. Pulverkaffee
4 El. Milch

Zubereitung:

Eigelb mit Zucker schaumig schlagen, den in der Milch aufgelösten Pulverkaffee nach und nach dazugeben, die Flüssigkeit vorsichtig mit der steifgeschlagenen Sahne vermischen. In die Eisschale füllen, im Eisfach des Kühlschranks bei höchster Kältestufe in etwa 2 Stunden gefrieren lassen, mit beliebiger Garnitur zu Tisch geben.

Mokka-Trüffel

Zutaten:

Zutaten:
200 g Zartbitterschokolade
100 g Butter
150 g Puderzucker
1 Tl. Instant-Kaffepulver
1 El. Kaffeelikör
Pistazien; zum Verzieren
Pralinenförmchen
Spritzebeutel

Zubereitung:

Die Schokolade im Wasserbad schmelzen lassen und von der Kochstelle nehmen. Butter in einer Schüssel schaumig rühren. Den Puderzucker löffelweise dazugeben. Mit den Schneebesen des Handrührgerätes zu einer glatten Creme rühren. Kaffeepulver in Kaffeelikör auflösen und zufügen. Leicht abgekühlte Schokolade unter langsamem Rühren zugeben. Weiterrühren, bis eine gleichmässige dicke Creme entstanden ist. In einen Spritzebeutel mit Sterntülle füllen. Die Creme in die Pralinenförmchen spritzen. Jede Praline mit einer halbierten Pistazie verzieren. Verpackt kühl aufbewahren

Mokka-Trüffel

Zutaten:

Zutaten:
200 g Zartbitterschokolade
100 g Butter
150 g Puderzucker
1 Tl. Instant-Kaffepulver
1 El. Kaffeelikör
Pistazien; zum Verzieren
Pralinenförmchen

Zubereitung:

Die Schokolade im Wasserbad schmelzen lassen und von der Kochstelle nehmen. Butter in einer Schüssel schaumig rühren. Den Puderzucker löffelweise dazugeben. Mit den Schneebesen des Handrührgerätes zu einer glatten Creme rühren. Kaffepulver in Kaffeelikör auflösen und zufügen. Leicht abgekühlte Schokolade unter langsamem Rühren zugeben. Weiterrühren, bis eine gleichmässige dicke Creme entstanden ist.

In einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen. Die Creme in die Pralinenförmchen spritzen. Jede Praline mit einer halbierten Pistazie verzieren. Verpackt kühl aufbewahren.

Mokka-Trüffel-Eier

Zutaten:

für ca. 25 Stück:

1/8 l Schlagsahne

1 El Instant Espressopulver

125 g Butter

100 g Zartbitter-Kuvertüre

2 El Whisky-Sahne-Likör

Außerdem:

ca. 25 g Kakaopulver

ca. 50 g Vollmilch-Kuvertüre

ca. 25 g Mokkabohnen (aus Schokolade)

Zubereitung:

1. Sahne, Espresso und Butter aufkochen lassen, vom Herd nehmen.
2. Kuvertüre und Likör zufügen. So lange rühren, bis alles geschmolzen ist. In eine Schüssel gießen. Kalt stellen, bis die Masse stichfest ist.
3. Von der Trüffelmasse mit zwei Eßlöffeln Klößchen abstechen. Auf ein mit Backpapier belegtes Tablett geben, kalt stellen.
4. Klößchen in Kakao wälzen, dabei zu Eiern formen. Jeweils einen Tupfen aufgelöste Kuvertüre daraufgeben, Mokkabohne daraufsetzen. Kühl aufbewahren.

Mokkacreme

Zutaten:

2 Eigelb
4-5 gestr. Tl. Instant-Kaffee
2 El. Milch
1/2 l Milch
50 g Zucker
1 Pr. Salz
1 P. Vanillinzucker
6 Bl. weiße Gelatine
2 Eischnee
1/8 l Sahne
Mokkabohnen

Zubereitung:

Eigelb mit Instant-Kaffee und 2 El. Milch verrühren. Milch mit Zucker, Salz und Vanillinzucker aufkochen, von der Kochstelle nehmen und unter Rühren das verquirlte Eigelb hineingießen. Gelatine (eingeweicht u. ausgedrückt) in die Milch rühren und kalt stellen. Wenn die Masse geliert, Eischnee und steifgeschlagene Sahne unterziehen, in Schalen umfüllen, kalt stellen und vor dem Servieren mit Sahnetupfen und Mokkabohnen dekorieren.

Mokkacreme II

Zutaten:

für 4 Portionen:

3 Blatt weiße Gelatine

3 Eigelb

50 g Zucker

6 El. Milch

3 Tl. Kafferpulver (Instant)

1 Becher Schlagsahne (250 g)

1 Eiweiß

1 Tl. Zitronensaft

1 Prise Salz

Mokkabohnen zum Verzieren

Zubereitung:

1. Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Das Eigelb mit 40 g Zucker schaumig rühren.

2. Die Milch aufkochen, 1 Tl. Kaffeepulver darin auflösen. Die Kaffee-Milch-Mischung vom Herd nehmen und unter die Eigelbmasse rühren. Die Gelatine ausdrücken und unter Rühren in der Eier-Milch-Mischung auflösen. Die Masse kalt stellen.

3. Sobald die Masse zu gelieren beginnt, 1/8 l der Sahne steif schlagen und unterziehen.

4. Eiweiß mit Zitronensaft, Salz und dem restlichen Zucker steif schlagen, unter die Creme ziehen und kalt stellen.

5. Kurz vor dem Servieren die restliche Sahne steif schlagen und mit einem Spritzbeutel (Sterntuelle) auf der Creme verteilen. Die Sahnetupfer mit Mokkabohnen verzieren, die Creme mit dem restlichen Kaffeepulver bestäuben.

Als Menüvorschlag:

Vorspeise: Meerrettichcremesuppe

Hauptspeise: Hähnchenbrustfilet in Orangen-Senf-Sauce

Dessert: Mokkacreme

Mokkakonfekt

Zutaten:

150 g Margarine
200 g Puderzucker
2 EL Kirschwasser
100 g Vollmilchschokolade
100 g Zartbitterschokolade
1 EL Instantkaffee
2 EL heißes Wasser
Pralinenkapseln

Zubereitung:

Margarine und Puderzucker mit dem Handrührgerät schaumig rühren, Kirschwasser zufügen. Grob gebrochenen Schokolade in ein Gefäß geben, mit kochendem Wasser übergießen, bis sie ganz bedeckt ist. Einige Minuten stehen lassen und nicht rühren. Wasser wieder abgießen. Inzwischen Instantkaffee mit heißem Wasser auflösen. Aufgelöste Schokolade und Kaffee unter die Margarinemasse rühren und im Kühlschrank halbfest werden lassen. Dann in einen Spritzbeutel geben und in Konfekttüten oder Pralinenkapseln spritzen. Im Kühlschrank aufbewahren.

Ergibt etwas 70 Stück.

Mokkapudding mit Mascarpone-Amaretto-Sauce

Zutaten:

4 Eier
750 ml Milch
80 g Zucker
65 g Maisstärke
1 Spur ;Salz
5 Tl. Espresso-Pulverkaffee

Sauce:

250 g Mascarpone
4 El. Amaretto
50 g Mandelblättchen

Zubereitung:

Die Eier trennen. Die Eigelbe mit 1/3 der Milch, der Hälfte vom Zucker und der Maisstärke verquirlen.

Die restliche Milch mit Salz und dem Espresso-Pulverkaffee aufkochen. Die Eigelbe-Mischung mit dem Schneebesen in die kochende Milch rühren, kurz durchkochen und vom Herd ziehen.

Eiweisse mit dem restlichen Zucker zu steifem Schnee schlagen.

Die Pfanne wieder auf dem Herd stellen, den Eischnee mit dem Schneebesen unterrühren und einmal ganz kurz aufkochen lassen.

Eine Puddingform ohne Rohr mit kaltem Wasser ausspülen und die heiße Mischung einfüllen. Die Form für mindestens 2 bis 3 Stunden auskühlen lassen, dann auf einen Teller stürzen und mit nachstehender Mascarpone-Amaretto-Sauce servieren.

Mascarpone-Amaretto-Sauce: Den küchenwärmten Mascarpone und den Amaretto mit dem Schneebesen verschlagen. Die Mandelblättchen in einer beschichteten Pfanne ohne Fett unter Wenden goldbraun rösten, auskühlen lassen und unter die Sauce mischen.

Mokkasahne-Torte

Okay, ich gehe mal davon aus, dass Du weißt wie man einen Biskuitboden bäckt (ansonsten melden). Der Boden sollte so hoch sein, dass man ihn einmal durchschneiden kann (also von 3-4 Eiern). Am Vortag backen, dass er ganz auskühlt.

Ebenso am Vorabend:

2 Becher Sahne und 3 Tafeln Mokka- oder Zartbitterschokolade miteinander in einem Topf erhitzen bis die Schokolade vollkommen aufgelöst ist (nicht KOCHEN lassen, da man sonst hinterher die Sahne nicht mehr schlagen kann!) Die Mischung gut auskühlen lassen und kalt stellen. Am nächsten Tag Tortenboden durchschneiden, Sahnemischung (evtl. mit Sahnefestiger) steif schlagen und Boden füllen (mit einer Hälfte) mit dem Rest Torte aussen verzieren (z.B. in Spritzbeutel mit Sterntülle etwas geben und Tupfen aufspritzen; der Phantasie sind keine Grenzen gesetzt!)

Monde mit Anismütze

Zutaten:

(ca. 80 Stück):
200 g Butter oder Margarine
2 Eigelb
300 g Mehl
40 g Zucker
1 Päckchen Vanillinzucker
1 Prise Salz
Mehl zum Ausrollen

Für die Mütze:

2 Eiweiß
175 g feiner Zucker
1/2 Tl. gestoßene Anissamen

Zubereitung:

Fett kleinschneiden, mit den Eigelb in die Mitte des Mehles geben. Zucker, Vanillinzucker und Salz zufügen, hernach alles gut durchkneten. Über Nacht im Kühlschrank ruhen lassen. Den Teig 4 mm dick auf einer bemehlten Fläche ausrollen. Monde ausstechen und auf mit Backpapier belegte Bleche legen. Eiweiß steif schlagen, nach und nach den Zucker einrieseln lassen. Zuletzt die gestoßenen Anissamen unterheben. Eischnee in eine Spritztuelle füllen und auf die Monde aufspritzen. Im vorgeheizten Backofen bei 175 Grad (Gas: Stufe 2) 15 - 20 min. backen. Herausnehmen, auf einem Gitter abkühlen lassen.

Möppchen

Zutaten:

Teig:

250 g Margarine
125 g Puderzucker
1 P. Vanillezucker
abgeriebene Schale 1/2 Apfelsine
1 Msp. Kardamon
1 Msp. Nelken
1 Msp. Zimt
300 g Mehl
50 g Speisestärke

Füllung:

135 g Schokoladen-Mokkabohnen

Guß:

175 g Puderzucker
abgeriebene Schale 1/2 Apfelsine
1 El rotes Johannisbeergelee

Zum Bestreuen:

30 g Hagelzucker oder grober Zucker

Zubereitung:

Fett und Zucker schaumig rühren und nach und nach die Gewürze und 2/3 des mit Speisestärke und Backpulver gemischten Mehls untermischen. Den Rest des Mehls darunter kneten. Sollte der Teig kleben, so stellen Sie ihn einige Zeit kalt.

Den Teig zu Rollen formen (2 1/2 cm ø), etwa 1/2 cm dicke Scheiben davon abschneiden, auf jede Seite eine Mokka Bohne legen, den Teig darüberziehen, Kugeln formen und auf ein gefettetes Backblech setzen und etwa 15 Minuten backen.

Für den Guß Puderzucker mit Apfelsinenschale, Gelee und so viel Apfelsinensaft glattrühren, bis eine dickflüssige Masse entsteht.

Die gewölbte Seite der Plätzchen sofort nach dem Backen mit dem Guß bestreichen und mit Zucker bestreuen.

Morgeneibrioche

Zutaten:

DIE BRIOCHES:

250 g Weißmehl

1 Tl. ;Salz

1 Tl. Zucker

20 g Hefe

4 El. Milch

120 g Butter

2 Eier

1 Eigelb; zum Bestreichen

FUER DIE MORGENEIBRIOCHES:

10 Eigelbe

-- von sehr frischen Eiern

;Salz

;Pfeffer

Zubereitung:

Vorbereitung: die Brioche.

Das Mehl in eine Schüssel sieben, Salz beifügen und in der Mitte eine Mulde formen. Zucker und Hefe in der Milch auflösen. Nun die zerlassene und wieder abgekühlte Butter mit den Eiern verrühren und alles zu einem glatten Teig verarbeiten. Zugedeckt bis zum doppelten Volumen gehen lassen.

Die Briocheförmchen gut ausbuttern und mit Mehl bestäuben. Anschließend den Teig in der gleichen Anzahl großen und kleinen Kugeln formen. Die großen Kugeln in die Förmchen setzen, in die Mitte eine Vertiefung drücken, diese mit Eigelb anfeuchten und die kleine Kugel daraufsetzen. Die Brioche mit Eigelb bepinseln und nochmals 10 bis 15 Minuten gehen lassen.

Im auf 200 Grad vorgeheizten Ofen auf der mittleren Rille in 15 Minuten backen.

Die Morgeneibrioche.

Den Backofen auf 200 Grad Mittelhitze vorheizen.

Die kleinen Teigbälle der Brioche knapp unterhalb der Ansatzstelle abschneiden. Die Brioche mit einem Löffelchen aushöhlen. Etwas Salz und Pfeffer hineinstreuen, das rohe Eigelb vorsichtig hineingleiten lassen (Achtung! Darf nicht aufplatzen!), noch etwas würzen. Bällchen vorsichtig aufsetzen und die Brioche für 5 bis 8 Minuten in den Ofen schieben, je nach bevorzugter Garstufe des Eigelbes.

Mousse au Chocolat französische Schokoladencreme

Zutaten:

1 Becher Schlagsahne (250 g)
200 g Zartbitterschokolade
40 g Zucker
3 Eier

Zubereitung:

Eier trennen, Eiweiß und Sahne getrennt steif schlagen.
Schokolade schmelzen und etwas abkühlen lassen. Eigelb mit zwei Eßlöffeln heißem Wasser schlagen. Zucker einrieseln lassen und die Masse cremig schlagen. Die noch flüssige Schokolade unterrühren. Sofort die Sahne und den Eischnee unterheben. Die Mousse im Kühlschrank fest werden lassen.

Mousse au Chocolat V

Zutaten:

Für 4 Portionen:

200 g Bitterschokolade

6 Eier

1 Paket Vanillinzucker

300 ml Schlagsahne

50 g Borkenschokolade

Zubereitung:

1. Schokolade in 1/8 l Wasser bei milder Hitze schmelzen, dann abkühlen lassen.
2. Eier trennen, Eiweiß kalt stellen. Eigelb mit Vanillinzucker verrühren, nach und nach unter die Schokolade rühren. 5 Minuten kühl stellen.
3. 1/8 l Sahne und das Eiweiß (getrennt) sehr steif schlagen.
4. Zuerst die Sahne, dann das Eiweiß unter die Creme heben. Mindestens 2 Stunden durchkühlen lassen.
5. Die restliche Sahne steif schlagen, auf die Mousse geben und mit Borkenschokolade verzieren.

Läßt sich am Vortag zubereiten.

Als Menüvorschlag:

Vorspeise: Tomaten mit Mozzarella und Basilikum

Hauptgericht: Spargel und Kartoffeln in Pfefferbutter mit Spiegelei

Dessert: Mousse au Chocolat

Mousse au chocolat II

Zutaten:

100 g bittere Schokolade
50 ml Milch
2 El. süße Sahne
2 Eigelb
2 Eiweiß
50 g Zucker
200 g süße Sahne
Steifgeschlagene Sahne zum Garnieren

Zubereitung:

Schokolade in Stücke brechen, in der Milch schmelzen und abkühlen lassen. Sahne mit Eigelb verquirlen und zur Schokolade geben.

Eiweiß mit Zucker sehr steif schlagen, Sahne steif schlagen. Zuerst Sahne, dann Eischnee unter die Schokolade heben. Dabei rasch, aber vorsichtig arbeiten, damit der Schaum nicht zusammenfällt, aber auch keine weißen "Inseln" sichtbar bleiben. Mousse 2 bis 3 Stunden kühl stellen.

Mit zwei Eßlöffeln Mousse abstechen und mit Sahne auf Portionstellern anrichten.

Mousse au chocolat (2)

Zutaten:

100 g Toblerrone
100 g Bitterschokolade
6 Eier
2 cl Orangenlikör

Zubereitung:

Das Eigelb vom Eiweiß trennen. Das Eiweiß zu Schnee schlagen. Die Schokolade im Wasserbad schmelzen lassen und danach den Orangenlikör und das Eigelb untermischen. Etwas abkühlen lassen und den Eischnee behutsam unterheben. Alles erkalten lassen.

Die Mousse ist relativ leicht (soweit man das von Kalorienbomben überhaupt sagen darf). Die Sämigkeit kann man durch Veränderung des Eianteiles in großen Grenzen regeln. Falls du sie etwas mächtiger haben willst kannst du zusätzlich in die geschlossene Schokolade Butter hinzugeben (ca. 10-30 g pro 100 g Schokolade). Man kann auch geschlagene Sahne zu Schluß sehr behutsam unterheben. Dabei sollte die Mousse allerdings schon relativ kalt sein, da sonst die Sahne wieder zerfällt.

Bei weißer Mousse muß zusätzlich Gelatinen eingerührt werden. Ich weiß nur nicht genau wie viel -- einfach ausprobieren.

Mousse au Chocolat (3)

Zutaten:

100 g halbbittere Schokolade
oder Blockschokolade
(bzw. 50 g halbbittere und
50 g Vollmilkschokolade - schmeckt besser!)

- 1 El. Butter
- 3 Eigelbe
- 4 Eiweiß
- 1 Prise Salz
- 2 Tl. Puderzucker
- evtl. abgeriebene Schale von 1/4 Orange

Zubereitung:

Die Schokolade in Stücke brechen und mit Butter im Wasserbad schmelzen lassen und verrühren. Die Eigelbe im Wasserbad kräftig mit der Schokolade verrühren (das Wasserbad darf nicht kochen!).

Eiweiß mit dem Salz zu sehr steifem Schnee schlagen. Puderzucker in die Schokolade sieben (ggf. die Orangenschale beifügen) und alles gut mischen. Vom Eischnee ca. 3 Eßlöffel abnehmen und auch kräftig unter die Schokoladenmasse rühren - dadurch wird sie dünner.

Den restlichen Eischnee dann über die Schokoladenmasse füllen und mit dem Rührlöffel (nie mit dem Schneebesen) unter die Schokoladenmasse heben, bis alles gut gemischt ist.

Den Schokoladenschaum abkühlen lassen und bis zum Servieren in den Kühlschrank stellen.

Vor dem Servieren eventuell garnieren (Schlagsahne, Maraschinokirschen, ...)

Mousse au Chocolat II

Zutaten:

Zutaten:

75 g Milkschokolade

75 g Bitterschokolade

3 Eiweiß

3 Eigelb

200 g Sahne

Zubereitung:

Schokolade vorsichtig in der Mikrowelle schmelzen. Eiweiß steif schlagen. Eigelb einzeln unter die etwas abgekühlte Schokolade ziehen. Sahne steif schlagen. Zuerst Sahne und dann Eiweiß unter die Schokolademasse ziehen. In kleine Schälchen oder eine Schüssel füllen und mindestens 12 Stunden in den Kühlschrank stellen.

Tips: Schokolade darf nicht zu heiß werden, außerdem darf keine Flüssigkeit zur Schokolade kommen. Als Sicherheitsreserve immer noch 1 Tafel Schokolade bereithalten.

Mousse au Chocolat I

Zutaten:

Für 8 Personen:

2 Tafeln Feinbitterschokolade

1 Tl. Pulverkaffee

5 Eier

5 El. Vanillezucker (gestrichene EL, kein Vanillin

1/8 l Sahne

Zubereitung:

Die Schokolade mit 5 El. Wasser und dem Pulverkaffee im Wasserbad auflösen. Die Eidotter mit dem Vanillezucker schaumig schlagen. Die Eiweisse sehr steif schlagen. Die Sahne auch schlagen. Dann die Eidotter und die geschlagene Sahne unter die Schokolade rühren, danach den Eischaum unterheben. Die entstandene Mousse fülle ich in eine Steingutschüssel (aber Portionsgläser tuns auch) und lasse sie mindestens 1 Stunde im Kühlschrank stehen. Besser mehrere Stunden - aber nicht über Nacht, sonst wird sie zäh.

Dies ist zwar nicht die schlimmste Version des Rezeptes (nur wenig Sahne und ganz ohne Butter) aber man kann nicht aufhören zu essen, bevor alles alle ist.

Angeblich soll das Rezept für 8 Personen ausreichen. Es reicht auch für mich 8 Leute.

Mousse au Chocolat IV

Zutaten:

3-4 Eier (je nach Personen)
Zucker ca. 125 g
100-200 g Herbe oder
Vollmilch Schokolade (Kuvertüre)
Zwei Schüsseln, eine mittlere und eine grosse

Zubereitung:

Man trennt die Eier, das Eigelb in die mittlere Schüssel und das Eiweiss in die grosse Schüssel. Man beginnt mit dem Eigelb. Es wird über einem Wasserbad mit der Hälfte des Zuckers schaumig geschlagen. Wenn die Masse eine leichte Erwärmung zeigt (also immer eine Fingerprobe machen, wichtig!) sie vom Wasserbad entfernen und sie kalt ausschlagen, d.h. sie solange aufschlagen bis von der Erwärmung (fast) nichts mehr zu spüren ist. Derweil löst ihr die Kuvertüre im Wasserbad auf, d.h. Metall oder Hitze beständige Schüssel ins Wasserbad (das Wasser soll nur heiss sein, nicht kochen, sonst wärs ein Kochbad und kein Wasserbad). Wenn ihr die Masse kalt geschlagen habt, fügt ihr die flüssige Kuvertüre hinzu. Nun aber hurtig das Eiweiss steif schlagen. Erst mit etwas Zucker anschlagen, dann den Rest hinzu. Wenn das Eiweiss steif ist, die Schokoladenmassen hinzu fügen, vorsichtig darunter heben. Danach nur noch kalt stellen und abwarten. Es sollte aber am selben Tag verzehrt werden, da sich sonst das Eiweiss absetzt.

Mousse au Chocolate

Zutaten:

2 Tafeln Schokolade
2 El. Butter
2 Eigelb
1 El. Rum od. Weinbrand
2 Eiweiß
500 ml. Sahne

Zubereitung:

Schokolade (weiße, Zartbitter oder Vollmilch) im Wasserbad auflösen. Butter zugeben und mit auflösen. Eigelb vorsichtig unterrühren. Rum oder Weinbrand hinzufügen. Die Eiweiß steif schlagen und 1 El. davon zu der Masse geben und alles gut vermengen. Die Masse aus dem Wasserbad nehmen und den Eischnee vorsichtig unterheben. Die Sahne steif schlagen und unter die Schokoladenmasse mengen. Die Mousse 2 Std. kalt stellen.

Mousse au chocolat III

Zutaten:

100 g Bitterschokolade
2 Eier; getrennt
2 El. Zucker
2 dl Vollrahm

Zubereitung:

Eigelb mit Zucker schaumig schlagen, bis die Masse weisslich wird. Inzwischen die in Stückchen gebrochene Schokolade in einem Topf tun, mit heissem Wasser übergiessen (die Schokolade muss knapp abgedeckt sein) und solange stehen lassen, bis die Schokolade weich wird (sie darf jedoch nicht schmelzen !! Die Schokoladestückchen müssen ihre Form noch behalten, mit einem Zahnstocher kontrollieren !!).

Wasser vorsichtig abgiessen und Eimasse unter Rühren sofort zugeben, gut homogenisieren.

Vollrahm steifschlagen und vorsichtig unterziehen

Eiweiss steifschlagen (mit einer Prise Salz) und vorsichtig unterziehen

(Beide muss man wirklich vorsichtig - am besten mit einem flachen Gummischaber - unterziehen, sonst fällt nachher alles zusammen).

5 bis 6 Stunden im Kühlschrank lassen (2 bis 3 Stunden reichen, falls die Mousse in Portionsgläser abgefüllt wird).

Menge: 4

Mousse au Chocolat III

Zutaten:

125 g Zartbitterschokolade
60 g Butter
30 g Puderzucker
1 El. Kirschwasser
3 Eier

Zubereitung:

Schokolade (im Wasserbad) und Butter (getrennt) schmelzen, 3 Eier trennen, aus Eiweiss festen Eischnee schlagen.

Schokolade und Butter mischen, Puderzucker, Kirschwasser und Eigelb zugeben. Abkühlen lassen.

Eischnee unterheben und kalt stellen.

Mousse au chocolat IV

Zutaten:

Für 4-6 Personen:

250 ml Sahne

3 El. Zucker

150 g Zartbitterschokolade

3 Eier, getrennt

1 Tütchen Vanillezucker

Zubereitung:

Sahne, Zucker und Schokolade in einer Schüssel bei 600 W 3-4 min. erhitzen, bis die Mischung dicklich ist. Dabei nach jeder Minute kräftig umrühren. Nicht zum Kochen kommen lassen.

Eigelb mit Vanillezucker blassgelb und schaumig schlagen. Eiklar in einer anderen Schüssel steif schlagen (schnittfest). Die Schokoladenmischung mit dem Schneebesen (kein Mixer !) mit der Eigelbmasse verrühren. 1-2 min. bei 300 W erhitzen, danach vorsichtig den Eischnee unterziehen. In Dessertschalen füllen und mindestens 2 h kühl stellen.

Mousse au Chocolat Deluxe

Zutaten:

4 Eier -- teilen
200 g weisse Schokolade
150 g Bitter-Schokolade
2 Teelöffel Honig
400 g Sahne

Zubereitung:

Die 4 Eigelb zusammen mit 150 Gramm der weissen Schokolade und dem Honig in einem kleinen Topf erhitzen und dabei ständig schlagen, bis eine dickliche Masse entsteht. Diese Masse in eine Rührschüssel geben. 1 Töpfchen (200 gr.) Sahne schlagen und unterheben, sowie das Eigelb schlagen bis es steif ist (am besten eine Prise Salz in das Eigelb geben, dann wird es steifer) und ebenfalls unterheben. Das Ganze in 6 Becher verteilen (es muss noch Platz für die dunkle Schicht bleiben !) und für mind. 1 Stunde in den Kühlschrank stellen.

Bitter-Schokolade und das 2. Töpfchen Sahne bis auf einen kleinen Rest ebenfalls in einen kleinen Topf geben und unter ständigem Rühren erhitzen, bis eine gleichmässige Masse entstanden ist. Diese Masse auf das weisse Mousse verteilen.

Restliche weisse Schokolade und Sahne auflösen und je einen Teelöffel davon auf die Schälchen verteilen. Das ganze eine weitere Stunde kalt stellen.

Mousse au chocolat - ganz einfach!

Zutaten:

100 g Zartbitter-Schokolade
2 El. Butter
3 Eier
3 El. Zucker

Zubereitung:

Die Schokolade zusammen mit der Butter schmelzen. (Das geht am besten in der Mikrowelle!).

Die Eier trennen. Eigelbe mit 2 El. Zucker sehr schaumig rühren.
Eiweisse mit dem restlichen Zucker zu steifem Schnee schlagen.

Die leicht abgekühlte, aber noch flüssige Schokoladen-Butter-Masse unter den Eigelbschaum ziehen und den Eischnee unterheben.

In eine Schüssel füllen und im Kühlschrank mind. 60 Minuten fest werden lassen.

Die Mousse au chocolat hält sich im Kühlschrank mind. 24 Stunden.
Pro Person etwa 290 Kalorien/1210 Joule.

Gepostet: Barbara Furthmüller @ 2:2490/1988.5 (27.04.94)

Dessert, Nachspeisen

Mousse au Chocolat mit Kirschwasser

Zutaten:

125 g Zartbitterschokolade
60 g Butter
30 g Puderzucker
1 El. Kirschwasser
3 Eier

Zubereitung:

Schokolade (im Wasserbad) und Butter (getrennt) schmelzen, 3 Eier trennen, aus Eiweiss festen Eischnee schlagen.

Schokolade und Butter mischen, Puderzucker, Kirschwasser und Eigelb zugeben. Abkühlen lassen.

Eischnee unterheben und kalt stellen.

Mousse au Chocolat (ohne Eier)

Zutaten:

150 g Schokolade

300 g Sahne

Für Die Weisse Version:

30 g Pistazienkerne; zerdrückt

Zubereitung:

Die Schokolade in der Sahne auf dem Herd auflösen, ohne dass die Sahne kocht. Bei der weissen Version zerdrückte Pistazienkerne untermischen. Mindestens 24 Stunden im Kühlschrank stehen lassen. Mit dem Rührgerät so steif wie möglich schlagen. Löffel in heisses Wasser tauchen und Portionsbällchen.

Mousse au chocolat (bitter)

Zutaten:

120 g Blockschokolade (4 Rippen)
etwas Butter
4 ea Eigelb
4 ea Eiweiss

Zubereitung:

die Blockschokolade zerkleinern und in einer gebutterten Pfanne (vorzugsweise mit Teflonbeschichtung) zergehen lassen. Die Eigelb in die glattgerührte Schokolade geben. Die Schokoladenmasse etwas abkühlen lassen und die steif geschlagenen Eiweiss unter die Masse heben.

Mit Schlagsahne servieren und evtl. mit geraspelter Schokolade bestreuen.

Alternativ kann man die Schlagsahne auch mit etwas Eierlikör beträufeln.

Als Garnitur kann man auch halbe Kiwischeiben oder halbe Trauben verwenden.

Mousse au chocolat (weiss)

Zutaten:

200 g weisse Schokolade
50 g Zucker
3 p.Port. Eigelb
50 g Minzlikör oder Grand Manier
500 g Schlagsahne
3 ea Eiweiss

Zubereitung:

Die Eigelb und die Hälfte des Zuckers schaumig rühren; weisse Schokolade u Likör schmelzen. Eiermasse zugeben und das mit dem Zuckerrest geschlagene Ei weiss unterheben, ebenso die Schlagsahne.
Das ganze in Gläser füllen und mit geraspelter Schokolade (weiss oder schwarz) und einem Minzblatt oder frischen Früchten verzieren.

Mousse au chocolat (ohne Rahm)

Zutaten:

75 g Bitterschokolade
2 El. ;Wasser
3 Eigelbe
3 Eiweiße
75 g Zucker

Zubereitung:

Eiweiße sehr steif schlagen, Zucker einrieseln lassen und kurz weiterschlagen (ähnlich wie bei einer Meringuemasse, jedoch nicht so lange).

Die Schokolade klein hacken, mit dem Wasser bei sehr sanfter Hitze unter Rühren aufschmelzen. Vom Feuer wegnehmen, sobald die Mischung glatt ist.

Eigelbe unter ständigem Rühren zugeben.

Eiweiße vorsichtig unterziehen, in Schälchen oder Förmchen füllen und bis zum Servieren kühl stellen (mindestens 4 Stunden kühl stellen).

Mousse au chocolat, einfach

Zutaten:

3 große Riegel Backschokolade
3 Eier
3 El. Zucker
3 El. Schlagrahm

Zubereitung:

Die Schokolade zerkleinern und im Wasserbad unter Rühren schmelzen, bis ein geschmeidiger Brei entstanden ist. Vom Herd nehmen.

Eidotter mit Zucker und Schlagrahm verrühren, unter die Masse heben. Eiweiß sehr steif schlagen und unterziehen.

Vor dem Servieren mehrere Stunden kaltstellen.

Mousse au Toblerone blanc

Zutaten:

300 g weisser Toblerone

2 Eier

4 dl Vollrahm

Zubereitung:

Die Schokolade zerkleinern, im Wasserbad schmelzen, glatt streichen.

Die 2 verschlagenen Eier zugeben, rasch und gut durchmischen.

Die 4 dl Rahm steif schlagen, sehr vorsichtig unterziehen und gut mischen.

Mindestens 3 Stunden im Kühlschrank lassen.

Ich habe hier kein Zucker zugegeben, weil weisse Schokolade in der Regel sehr süß ist. Vielleicht nach der Eierzugabe prüfen.

Achtung: kein Halbrahm verwenden !!!

Zwischen der weissen und der schwarzen mousse au chocolat, gibt es noch eine 'mousse au chocolat claire', mit einer Mischung aus beiden

Schokoladesorten: Die macht man im Prinzip wie die 'mousse au chocolat noir' von SILKE@KBBS.ZER (Rezept 318, Seite 405 im Mailbox-Kochbuch), mit 150 g weisse und 150 g dunkle Schokolade macht.

Mousse aux Banane

Zutaten:

Für ca. 4 Personen:
3 Bananen
3/4 Blockschokolade
200g Schlagsahne

Zubereitung:

Die Bananen völlig zerrühren, die Blockschokolade schmelzen (im Wasserbad oder ganz vorsichtig in der Mikrowelle) und die Sahne steif schlagen.

Die geschmolzene Schokolade unter die Bananen rühren (am besten mit dem Mixer) und danach die Sahne darunterheben.

Etwas abkühlen lassen und essen.

Mousse de Chocolat

Zutaten:

200 g halbbittere Schokolade
2 Tl Pulverkaffee
5 El Wasser
5 Eier
4 El Vanillezucker
1/8-1/4 l Schlagsahne

Zubereitung:

Schokolade mit Wasser und Pulverkaffee bei ganz milder Hitze schmelzen und dann abkühlen lassen.

Eier trennen und Eiweiß steif schlagen. Eigelb mit Vanille-Zucker schaumig rühren. Sahne steif schlagen.

Schokoladenmasse mit Eigelbmasse vorsichtig mit Besen vermischen, Schlagsahne dazugeben und zuletzt Eiweiß zufügen.

Mindestens 2 Stunden in den Kühlschrank stellen, jedoch höchstens 24 Stunden.

Für 6-8 Personen

Mousse Noel

Zutaten:

175 g Zartbitterschokolade, gehackt
4 El starker Kaffee
4 Eier, getrennt
15 g Butter
3 El Orangenlikör
1/2 Tl gemahlener Zimt
1 Messerspitze gemahlene Nelken
1 Messerspitze Kardamon
45 g feiner Zucker

Zubereitung:

Schokolade im Kaffee unter Rühren schmelzen. Bei schwacher Hitze etwas eindicken. Die Masse muß noch leicht vom Löffel fallen. Abkühlen lassen. Eigelb nacheinander in die warme Schokolade rühren und schlagen, bis eine cremige Masse entsteht. Butter, Orangenlikör und Gewürze unterziehen. Auf Handwärme abkühlen lassen. Eiweiß zu steifem Schnee schlagen, Zucker dazugeben und 30 Sekunden weiterschlagen. Unter die lauwarme Schokomasse ziehen. In Gläser füllen, kühlstellen.

Dazu Chantilly-Sahne.

Mousse von Topfen und Mascarpone im Blätterteig

Zutaten:

MOUSSE:

3 Eigelb
25 g Zucker
1 Gelatine (Blatt)
50 g Mascarpone
50 g Quark
1 cl Rum weiss
2 cl Holunderlikör
30 g Sahne

SAUCE:

20 g Mascarpone
1/4 l Holundersaft
1 cl Holunderlikör
1 cl Rum weiss
10 g Zucker
1 cl Zitronensaft
Sahne

BLAETTERTEIG:

320 g Blätterteig

WEINTEIG:

100 g Mehl
5 g Zucker
2 g Salz
2 dl Weisswein
Öl
7 Eiweiss
4 Holunderzweige

Zubereitung:

* Mousse

Die Eigelb mit dem Zucker im Wasserbad warm aufschlagen, anschliessend auf Eis kalt rühren. Die Gelatine in Wasser einweichen. Mascarpone und Quark mit dem Rum auf dem Holunderlikör unter die kalte Eimasse rühren. Gelatine zerlaufen lassen und ebenfalls hinzugeben. Die Sahne steif schlagen und vorsichtig unter die Masse heben und zum Stocken kalt stellen.

* Sauce

Alle Zutaten miteinander verrühren und gleichfalls mit etwas geschlagener Sahne aufkochen.

* Blätterteig

Den Blätterteig einen Millimeter dick ausrollen und in vier gleichmässige Rechtecke schneiden, mit Eigelb bestreichen und bei 150 Grad goldgelb im Ofen backen. Erkalten lassen, halbieren und mit der Mascaronemousse füllen.

* Weinteig

Mehl mit Zucker, Salz, Weisswein und etwas Öl vermengen, anschliessend die steif geschlagenen Eiweiss unterheben, die Holunderzweige hineintauchen und in der Friteuse bei 140 Grad im Ofen ausbacken. Die Dessertteller mit der Sauce ausgiessen, die gefüllten Blätterteigschnitten hinzusetzen und mit den in Weinteig ausgebackenen Holunderzweigen garnieren.

Quelle: Junge deutsche Küche, Koch: Jürgen Kohlheber, Bad Liebenzell

Mousse von Walnüssen

Zutaten:

4 Eigelb
300 ml Milch
120 g Zucker
4 Eingeweichte Blattgelatine
50 g Walnusspaste
300 g Geschlagene Sahne
8 Lebkuchensterne
1/2 l Glühwein
15 g Mondamin
4 Blutorangen
Walnusskerne
Frische Minze
Schlagsahne

Zubereitung:

Kann am Vortage vorbereitet werden!

Eigelb und Zucker gut verrühren, kochende Milch unter ständigem Rühren vorsichtig hinzufügen. Im Wasserbad schaumig aufschlagen. Schüssel dem Wasserbad entnehmen, eingeweichte Blattgelatine und die Walnusspaste hinzufügen. Unter kräftigem Schlagen im geeisten Wasserbad abkühlen. Geschlagene Sahne vorsichtig unterziehen, in acht Förmchen einfüllen und kalt stellen.

Warmen Glühwein mit Mondamin andicken und kaltstellen.

Die Lebkuchensterne nach eigenem Wunsch vorbereiten, evtl. durch Ausstechen.

Anrichten:

Ein Förmchen mit Mousse auf einen Teller stürzen. Mit dem Lebkuchenstern dekorieren. Blutorangen wie einen Apfel einschliesslich Aussenhaut schälen. In Spalten zerlegen und auf dem Teller anrichten. Mit dem geeisten Glühwein ausgiessen. Mit Walnusskernen, Minze und Sahne dekorieren.

Mozartkugeln

Zutaten:

250 g Nougat
150 g Puderzucker
400 g Marzipanrohmasse
2-3 Tl. Rosenwasser
250 g Zartbitter-Kuvertüre

Zubereitung:

Den Nougatblock in 50 gleiche Stücke schneiden. Mit kühlen Händen Kugeln formen. (Ist auf jeden Fall ein ziemlich batzig)

Puderzucker sieben, mit Marzipanrohmasse und Rosenwasser zu einem nicht zu feuchten Teig kneten. Eine ca. 4 mm dicke Platte ausrollen, 50 Quadrate a 5x5 cm ausschneiden. Um die Nougatkugeln ein Marzipanstück rollen, 4h kühlen.

In die geschmolzene Kuvertüre (31 Grad) die Kugeln eintauchen, auf Pergament erstarren lassen, in Stanniol einwickeln. Kühl lagern.

Plätzchen

Mozartzöpfe

Zutaten:

250g Mehl (420)
150g Butter (250)
1 Ei (2)
1/4 Backpulver (1/2)

Zubereitung:

kneten bis weicher Teig,
bleistiftdicke Rollen formen,
drehen Zöpfe flechten o. ä.,
einseitig in Zucker legen

Mückenküchlein (Meggekichelcher)

Zutaten:

3 Eigelb
250 g Butter
200 g Zucker
150 g Korinthen
500 g Mehl
1/2 Tl. Backpulver

Zubereitung:

Eigelb, Butter und Zucker schaumig rühren. Korinthen, Mehl und Backpulver unterkneten, kleine Kugeln formen (2 cm Durchmesser) und bei 180 Grad hellbraun backen.

Muffins mit Räucherlachs

Zutaten:

300 g Weizenmehl
1 El. Backpulver
1 Tl. Salz
1 Ei
200 ml Buttermilch
- oder Joghurt mit
- Wasser verdünnt
100 g Cottage Cheese
1 El. Petersilie, gehackt
1 El. Dill, gehackt
Frischkäse
Räucherlachs

Zubereitung:

Backofen auf 200°C vorheizen.

Mit Buttermilch verschlagenes Ei zur Mischung aus Mehl, Salz und Backpulver geben. Nicht zuviel rühren. Cottage-Cheese und Kräuter einrühren. In die Formen geben und 20 Minuten backen. Auf einem Drahtgitter abkühlen lassen.

Zum Servieren einen runden Deckel ausschneiden. Das Loch mit Frischkäse füllen, eine Rosette Räucherlachs darauf legen und den Deckel wieder aufsetzen. Mit frischem Dill garnieren.

Mini-Versionen können als Cocktail-Happen gereicht werden. Große Muffins zum Frühstück mit extra Frischkäse und mehr Lachs reichen.

Muffins mit Speck und Zwiebeln

Zutaten:

200 g Speck
2 Tas. Mehl
3 Tl. Backpulver
1/2 Tl. Soda
1/2 Tl. Salz
2 große Eier, verschlagen
1 Tas. Sauerrahm
1/4 Tas. Zwiebeln, gehackt
1/3 Tas. Milch
Sesamsamen

Zubereitung:

Speck groß anbraten und auf einem Küchentuch abtropfen lassen.
Zwiebeln im ausgelassenen Fett anbraten, nicht braun werden lassen.
Mehl, Backpulver, Soda und Salz in einer großen Schüssel mischen.
Eier, Milch und Sauerrahm in einer kleinen Schüssel gut verrühren.
Zu den trockenen Zutaten geben und kurz verrühren. Speck und Zwiebeln unterheben. In gefettete Förmchen geben und mit Sesam bestreuen. Bei 190YC 18-20 min (oder bis sie braun sind) backen.
Heiß servieren mit Marmelade (!?).

Muffins, englische Teebrötchen

Zutaten:

15 g Hefe
500 ml Milch; lauwarm
500 g Mehl, Type 405
1/2 Tl. ;Salz
1 El. Öl

Zubereitung:

Die Hefe in der lauwarmen Milch auflösen.

Das Mehl mit dem Salz in einer Schüssel mischen. Die Hefemilch angießen und zu einem weichen Teig verarbeiten. Unter einem Tuch an einem warmen Ort eine Stunde gehen lassen.

Eine Muffin-Form (Backblech mit Vertiefungen) oder eine Pfitzauf-Form mit Öl auspinseln. Vom Teig mit zwei Esslöffeln Bällchen abstechen und in die Mulden setzen. Die Form wieder an einen warmen Ort stellen, den Teig erneut gehen lassen.

Die Muffins bei 180 °C 20 Minuten backen.

Die Muffins sollten noch warm zum Tee gereicht werden. Man bricht sie auf, gibt ein Löffelchen frischer Butter auf die Bruchstelle und fügt sie zum Essen wieder zusammen.

Muffins, mit Varianten

Zutaten:

2 Tas. Mehl
2 El. Zucker
1 El. Backpulver
1/2 Tl. ;Salz
1 Ei
1 Tas. Milch
1/4 Tas. Salatöl

Zubereitung:

Mehl, Zucker, Backpulver und Salz in einer großen Schüssel mischen. Ei, Milch und Öl in einer Tasse aufschlagen und auf einmal in die Mehlmischung geben. Mit einem Löffel nur leicht unterheben bis das Mehl feucht ist (Der Teig bleibt etwas klumpig).

Teig in Muffin-Förmchen löffeln und 20-25 Minuten bei ca. 180 °C backen . Mit Zahnstocher testen, wenn kein Teig mehr kleben bleibt sind sie fertig.

(Bei den Varianten beziehen sich die Mengenangaben auf eine Zubereitung mit 2 Tassen Mehl)

Variation Orange

Zubereiten wie beschrieben, aber 1/4 Tasse Zucker nehmen und die Milch auf eine 3/4 Tasse reduzieren + 1/4 Tasse Orangensaft und 1 Eßlöffel Orangenschale.

Variation Apple

Zubereiten wie beschrieben, zusätzlich 1/2 Teelöffel Zimt und 1 kleingeschnittene Apfel zugeben.

Variation Surprise

Die Muffinförmchen nur zur Hälfte füllen, dann einen Teelöffel beliebige Marmelade daraufgeben und mit Teig auffüllen.

Variation Blüberry

Zubereiten wie beschrieben, jedoch 1/2 Tasse Zucker und eine 3/4 Tasse gefrorene ungesüßte Heidelbeeren untermischen.

Münchener Rahmstrudel

Zutaten:

500 g Mehl
3 El. Öl
; Salz
; Etwas lauwarmes Wasser
1 kg Äpfel
Butter
Dicker saurer Rahm
-- (z.B. Schmand)
Rosinen
Zucker
Milch

Zubereitung:

Mehl, Öl, Salz und Wasser zu einem glatten Strudelteig verarbeiten. Gründlich kneten und schlagen, dann 1/2 Stunde bedeckt in einer Schüssel stehenlassen.

In der Zwischenzeit die Äpfel schälen, vierteln und fein hobeln.

Den Teig in vier Teile aufteilen. Jeden einzeln zu dünnen Blättern ausziehen (Anm.: Das geht am besten mit geschlossenen Fäusten über den Handrücken, zur Weiterverarbeitung auf ein mit Mehl bestreutes Küchentuch legen).

Lagenweise Teigblätter, Apfelschnitze, dicken Sauerrahm, Rosinen und Zucker aufeinanderschichten.

In einer Bratform 2 cm hoch Milch mit einem Stück Butter erhitzen. Den Strudel zusammenrollen und hineinlegen. Goldgelb backen, mit Zucker bestreut servieren.

Mürbe Käsetaler

Zutaten:

Teig:

250 g Mehl

50 g Mandeln, gerieben

Pfeffer

1 Tl. Salz

200 g Sanella; oder Butter

200 g Käse, Emmentaler; gerieben

Zum Bepinseln:

1 Eigelb; mit

1 El. ;Wasser; verquirlt

Zum Bestreuen:

50 g Käse, Emmentaler; gerieben

Kümmel

Paprikapulver

Salz, grobkörnig

Zubereitung:

Mehl, geriebene Mandeln Salz, Pfeffer, Sanella und Käse in eine Schüssel geben und zu einem glatten Teig verkneten. Rollen von ca. 4cm Durchmesser formen, in Pergamentpapier wickeln und etwa 2 Stunden kalt stellen.

Dann in gut messerrückendicke Scheiben schneiden, diese auf ein gefettetes Backblech legen, mit verschlagenem Eigelb bepinseln und mit geriebenem Käse und evtl. Kümmel, Salz oder Paprika bestreuen.

Im vorgeheizten Backofen backen.

E-Herd : 200 °C

G-Herd : Stufe 3

Backzeit : Ca. 15 Minuten

Mürbe Schokoladenplätzchen

Zutaten:

50 g Butter; weich
60 g Honig
1/2 El. Essig
1 El. Rum
1/4 Tl. Zimt
2 El. Kakao
1/4 Tl. Vanille
125 g Weizen; fein gemahlen

Zubereitung:

Alle Zutaten zu einem Teig verarbeiten. Je nach gewünschter Weiterverarbeitung kühl oder bei Zimmertemperatur quellen lassen.

Möchte man die Plätzchen mit Ausstechförmchen machen, muss er gekühlt sein. Wenn man sie mit der gebäckspritze machen möchte, sollte der Teig Zimmertemperatur haben.

Die Plätzchen auf ein gefettetes Blech legen und im vorgeheizten Backofen bei 180-200 Grad ca. 10-15 Minuten backen.

Mürbeplätzchen

Zutaten:

1000 g gesiebttes Mehl
1 Pk. Backpulver
250 g Zucker
250 g Puderzucker
2 Pk. Vanillezucker
500 g Butter
1 Prise Salz
2 Eier

Zubereitung:

Zucker, Vanillezucker, Salz und Butter zu einem Kloß verkneten. In die Mitte vom Mehl die Eier geben. Mehl, Eier und den Butter, Zucker - Kloß nach und nach verkneten. Den Teig mindestens zwei Stunden kalt stellen. Ausrollen, und beliebige Plätzchen ausstechen. Ein Backblech dick mit Butter einfetten, abbacken.

Kuchen, Gebäck, Pralinen

Mürbeteig-Plätzchen / Doppeldecker mit Schokocreame-Füllung

Zutaten:

150 g Mehl
50 g Gemahlene Haselnüsse
75 g Zucker
1 Ei
125 g Butter oder Margarine
Mehl zum Ausrollen
Backpapier
1 P. Haselnuss-Glasur
50 g Gehackte Haselnüsse
1/2 Glas (200g) schwarzweisse
Schokoladencreme oder
Nussnougatcreme

Zubereitung:

Mehl, gemahlene Nüsse, Zucker und Ei auf eine Arbeitsfläche geben. Fett in Flöckchen daraufgeben und alles zu einem glatten Teig verkneten. Im Kühlschrank ca. 30 Minuten abgedeckt ruhenlassen. Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche dünn ausrollen. Mit einer Ausstechform (6 cm Durchmesser) 24 Kreise ausstechen. Ein Backblech mit Backpapier auslegen. Teigtaler darauflegen und im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad, Gas: Stufe 3, 10 bis 12 Minuten goldgelb backen. Danach die Kekse auf einem Kuchengitter auskühlen lassen. Die Haselnuss-Kuchenglasur im heissen Wasserbad auflösen. Die Hälfte der Kekse mit der Glasur bestreichen und die gehackten Haselnüsse in die Mitte streuen. Restliche Kekse gleichmässig mit der schwarzweissen Schokoladencreme bestreichen und mit den anderen Plätzchen abdecken.

Zubereitungszeit ca. 1 1/2 Stunden
Pro Stück ca. 1240 Joule / 290 Kalorien

Mürbeteigboden mit Käsebelag

Zutaten:

200 g Butter
300 g Mehl
1 Spur ; Salz

Zum Blindbacken:
Hülsenfrüchte

Käsebelag:
30 g Mehl
4 1/2 dl Milch
150 g Käse; gerieben
3 Eier
; Muskat
1 1/2 dl Sauerrahm

Zubereitung:

Mehl auf Arbeitsfläche sieben, Salz darüberstreuen, gekühlte Butter in Stücke schneiden und ebenfalls dazugeben. Alles miteinander mit kalten Händen gut durchkneten. Teig zu einer Kugel formen und für ca. 30 Min. kühl stellen. Dann Teig auswällen, in eine Springform (26 cm Durchmesser) geben und den Rand ca. 2 cm hochziehen und "blind backen".

Backpapier auf den Teig geben und darauf Hülsenfrüchte legen. Den Boden im auf 220 °C vorgeheizten Backofen ca. 25 Min. backen. Der Boden bleibt flach, und der Rand kann nicht herunterrutschen. Wenn der Mürbeteig gebacken ist, Hülsenfrüchte und Papier entfernen und auskühlen lassen.

Käsebelag:

Mehl und Milch gut vermischen und unter ständigem Rühren aufkochen lassen. Dann Käse, Eier und Rahm dazugeben und mit Muskat würzen. Diese Käsemasse auf den ungebackenen Teigboden geben und im auf 200°C vorgeheizten Backofen ca. 30 Minuten backen lassen.

Mürbeteiggebäck

Zutaten:

300 g Mehl
2 Eigelb
150 g Zucker
200 g Butter oder Margarine
Fett fürs Blech
Marmelade
1 Eigelb

Zubereitung:

Das Mehl, das Eigelb, den Zucker und die kleingewürfelte Butter oder Margarine in eine Schüssel füllen und mit den Knethaken durcharbeiten. Dann mit den Händen kneten, eine Kugel formen und in Alufolie gepackt zwei Stunden kalt stellen. Anschließend ausrollen und je nach Geschmack ausstechen. Mit Marmelade zusammensetzen, mit Zucker oder anderer Dekoration verzieren. Mit Eigelb bestreichen und auf einem eingefetteten oder ausgelegten Blech im auf 180 Grad vorgeheizten Backofen ca. 12 min. backen.

Mürbteig

Zutaten:

250 g Mehl
125 g Zucker
125 g Butter o. Margarine
(kalt und in kleine Stücke geschnitten)
1 Ei
1 Vanillinzucker
1/2 Backpulver

Zubereitung:

Alle Zutaten vermengen und in eine gefettete und mit Semmelbrösel ausgestreute Springform drücken. Bei ca. 175 C 20-30 min. backen (bis Teig goldgelb ist).

Mit spitzen Messer vom Rand lösen, aus der Form nehmen und auskühlen lassen.

Belegen

Um ausgekühlten Boden Springformrand wieder anbringen.

Boden mit Obst nach Wahl (z. B. Pfirsiche aus der Dose, gemischte tiefgefrorene Beeren oder frischem, geputztem Obst belegen)

1-2 Tütchen Tortenguss nach Vorschrift zubereiten und über das Obst geben und fest werden lassen!

Muskatzinggli

Zutaten:

125 g Rohzucker
2 Eier
1/2 Tl. Muskat; gerieben
3 El. Sandelpulver
1 Tl. Zimt
2 El. Mehl
150 g Mandeln; gemahlen
150 g Haselnüsse; gemahlen

Zubereitung:

In eine Schüssel Eier mit Zucker schaumig rühren. Die übrigen Zutaten begeben, gut mischen.

Mit 2 Teelöffeln kleine Häufchen formen, eine Stunde antrocknen lassen. Ca. 5 Minuten bei sehr guter Hitze (250 Grad) in der Mitte des vorgeheizten Ofens backen.

Müsli-Apfel-Brötchen

Zutaten:

350 g Weizenvollkornmehl
150 g Buchweizenmehl
1 Würfel Hefe
1 Tl. Apfeldicksaft
200 ml Lauwarme Milch
1 Ei
150 g Müsli
150 g Geraspelten Apfel
1 Tl. Salz
Milch; zum Bestreichen
Buchweizenschrot; zum
Bestreuen

Zubereitung:

Für die Familie: Vollwertrezept
Kinder haben ungeheuren Spaß am Backen. Mit diesen leckeren Müsli-Apfel-Brötchen können Sie ihren Hunger auf Süßes auf gesunde Weise stillen.

Das Mehl in eine Schüssel geben. In die Mitte eine Mulde drücken. Hefe in die Mulde bröseln, den Apfeldicksaft darübertropfen und so viel Milch auf die Hefe gießen, bis sie bedeckt ist. Den Vorteig zugedeckt an einem warmen Ort ca. 20 Minuten gehen lassen. Danach die restlichen Zutaten zum Vorteig geben und alles gut verkneten. Der Teig sollte sich geschmeidig anfühlen und sich gut von der Schüsselwand lösen. Zugedeckt nochmals 30 Minuten gehen lassen. Aus dem Teig 12 gleich große Brötchen formen und auf ein gut gefettetes, bemehltes Backblech setzen. Mit Milch bestreichen und mit Buchweizenschrot bestreuen. Eine Tasse Wasser in den Backofen stellen, Backblech in den kalten Backofen geben und Brötchen bei 200 Grad (Gas Stufe 3) 25-30 Minuten backen. Während der Backzeit die Brötchen nochmals mit Milch bestreichen.

Tip:

Sie können den Teig auch am Abend zuvor fertig zubereiten und in einem gut verschließbaren Gefäß in den Kühlschrank legen. Er geht dann "kalt" und läßt sich am nächsten Tag wunderbar verarbeiten.

Pro Stück ca. 220 kcal.

Müsli-Kuchen

Zutaten:

125 g Margarine
125 g Rohrzucker
3 Eier
150 g Weizen-Vollkornmehl
2 Tl. Backpulver
150 g Müslimischung
1/8 l Milch
Margarine; für die Form

Zubereitung:

Die geschmeidige Margarine mit dem Rohrzucker schaumig schlagen. Die Eier nacheinander hinzufügen und verrühren. Das Mehl mit dem Backpulver vermischen und nach und nach unterrühren. Die Müslimischung mit der Milch zum Teig geben und glattrühren. Den Teig in eine gefettete Kastenform geben (26 cm) und im vorgeheizten Backofen (E:175°C/G:2) etwa 50-60 Minuten backen.

Müsli-Muffins

Zutaten:

Für etwa 20 Stück:

100 g Butter oder ungehärtete Margarine

80 g Honig

2 Eier

120 g Mehl

1 gehäufter Tl. Backpulver

150 g Müsli-Mischung ohne Zucker

200 g säuerliche Äpfel

1 Tl. Zitronensaft

50 ml kräftiger Früchtetee

etwa 20 Papierbackförmchen

Zubereitung:

Muffins sind in England ein beliebtes Frühstücksgebäck. Mit Müsli und frischem Apfel im Teig schmecken die Muffins schön kernig, ohne trocken zu werden. In Portionen gebacken, lassen sie sich prima in den Kindergarten oder zum Spielplatz mitnehmen. Wer es eilig hat, kann die Muffins auch als Kuchen in der Kastenform backen - das dauert etwa 10 Minuten länger. Durch die milde Süsse, viele Ballaststoffe und vor allem reichlich Kohlehydrate sind sie eine ideale Zwischenmahlzeit.

Backofen auf 200 Grad (Gas Stufe 3) vorheizen. Die Papierförmchen auf ein Backblech stellen. Fett mit Honig cremig rühren. Eier nacheinander unter die Fettmasse rühren. Mehl mit Backpulver und Müsli mischen, unter den Teig rühren. Äpfel waschen, vierteln und schälen, Kerngehäuse entfernen und die Äpfel grob raspeln. Apfelraspel mit Zitronensaft und Tee vermischen und unter den Teig heben. Wenn die Äpfel sehr saftig sind, brauchen Sie keinen Tee mehr in den Teig zu geben. Teig in die Förmchen füllen und die Muffins in etwa 35 Minuten goldbraun backen. Eventuell die letzten 5 Minuten abdecken. (Pro Stück etwa 100 kcal)

Tip: Die Muffins halten sich in einer gut schliessenden Dose etwa 1 Woche.

Müsliriegel I

Zutaten:

150 g Grobe Haferflocken
50 g Feine Haferflocken
50 g Weizenvollkornmehl
75 g Kokosflocken
75 g Gemahlene Mandeln
75 g Sesamsamen
50 g Sonnenblumenkerne
75 g Rosinen
1/2 Tl. Vanillepulver
1 Spur ;Salz
150 g Flüssiger Honig
-- evtl. 1/3 mehr
65 ml ;Wasser
65 ml Sonnenblumenöl

Zubereitung:

Die groben und die feinen Haferflocken, das Mehl, die Kokosflocken, die Mandeln, die Sesamsamen, die Sonnenblumenkerne, die Rosinen, das Vanillepulver und das Salz in einer Schüssel mischen. Den Honig, das Wasser und das Öl hinzufügen und alles gründlich verkneten.

Ein Blech einölen, die Masse auf dem Blech mit einem Nudelholz auswallen.

Bei 160 Grad im Ofen 30 bis 40 Minuten backen.

Die Hitze ausschalten und die Masse noch etwas nachtrocknen lassen, danach mit einem scharfen Messer in schmale Rechtecke (4,5 mal 10 cm) schneiden, vorsichtig auf ein Kuchengitter setzen und auskühlen lassen.

In einer Blechdose aufbewahren.

Die anfangs leicht brechenden Teigstücke werden nach dem Auskühlen fest.

Variante: Anstelle von groben Haferflocken Weizen- oder Dinkelflocken nehmen.

Mutzemandeln

Zutaten:

Für 35 Stück:

100 g Butter

200 g Zucker

5 Eier

400 g Mehl

100 g geriebene Mandeln

1 Päckchen Backpulver

1 TL gemahlener Kardamom

1 Prise Salz

1 kg Butterschmalz

5 EL Puderzucker

Zubereitung:

Die Butter mit dem Zucker schaumig rühren. Nach und nach die Eier, das Mehl, die Mandeln, das Backpulver, den Kardamom und das Salz untermischen und alles zu einem glatten Teig verrühren.

Das Butterschmalz auf 179 erhitzen.

Vom Teig mit zwei kleinen Teelöffeln kleine mandelförmige Nocken abstechen, ins heiße Fett gleiten lassen und in 3-4 Minuten fritieren. Das Gebäck dabei öfter wenden, damit es gleichmäßig bräunt. Die fertigen Mutzen auf saugfähigem Papier abtropfen lassen und vor dem Anrichten mit Puderzucker besieben.

Info: pro Stück: 160 kJ / 38 kcal; 1 g Eiweiss; 1 g Fett;
5 g Kohlenhydrate

Mutzen

Zutaten:

1 Brandteig; siehe Brandteigbasisrezept

Zubereitung:

Ofen auf 200 Grad vorwärmen.

Blech sehr gut einfetten oder mit gefettetem Backpapier arbeiten. Den Teig mit einem Teelöffel abstechen, mit dem Finger aufs Blech streifen: so bekommen sie ihre mondartige Form.

10 Minuten backen.

Mit Zucker bestreuen falls zum Tee, im Gewürzsalz gewälzt falls zum Sekt oder Champagner.

Portionen: 30 Mutzen

Mutzenmandeln

Zutaten:

100 g Butter oder Margarine
60 g Zucker
Schale einer 1/2 Zitrone
Salz
1 El Rum
2-3 Eier
250 g Mehl
100 g Mondamin
1 gestr. Tl Backpulver
Backfett
Puderzucker

Zubereitung:

Fett mit Zucker und abgeriebener Zitronenschale schaumig rühren. Die Fettmasse mit den übrigen Zutaten verkneten. Den Teig 1/2 Std. kaltstellen und dick ausrollen. Mit einer Mutzenmandelform oder einem Löffel teelöffelgroße Stücke ausstechen, in heißem Fett schwimmend goldbraun backen, schön abtropfen lassen und mit Puderzucker überstreuen.

Mutzenmandeln #2

Zutaten:

40 g Butter; oder Margarine
30 g Zucker
2 Eigelb
50 g Gemahlene Mandeln
2 El. Mandellikör; ersatzweise
- Rum
125 g Mehl
1/2 Tl. Backpulver
Mehl; zum Ausrollen
Fett; zum Ausbacken
Zimt und Zucker, zum Bestreuen

Zubereitung:

1. Butter oder Margarine mit Zucker und Eigelben schaumig schlagen. Mandeln und Likör unterrühren.
2. Mehl und Backpulver mischen, unter den Teig rühren und kräftig kneten, dann etwa 10 Minuten kalt stellen.
3. Teig auf dick bemehlter Arbeitsfläche etwa 1 cm dick auswellen, mit kleinen Förmchen "Mandeln" ausstechen, alternativ Rauten mit dem Teigrad ausschneiden.
4. Fett erhitzen. Wenn es 180 °C erreicht hat (Kochlöffel-Probe), die Mutzenmandel portionsweise braun backen. Mit dem Schaumlöffel herausnehmen. Auf Küchenpapier abtropfen lassen und noch heiß in Zimt und Zucker wälzen.

Mutzenmandeln I

Zutaten:

100 g Margarine
100 g Zucker
Schale einer Zitrone
3 Eier
100 g Stärkemehl
300 g Mehl
50 g Gemahlene Mandeln
1 Tl. Backpulver
1 El. Rum
Puderzucker

Zubereitung:

Die Margarine mit dem Zucker und der abgeriebenen Zitronenschale schaumig rühren. Nach und nach die Eier hinzufügen.

Stärkemehl, Mehl und Backpulver mischen und mit den Mandeln unterrühren. Zuletzt den Rum zugeben und den Teig 1 Stunde im Kühlschrank ruhen lassen. Danach mit zwei Teelöffeln vom Teig kleine Klösschen abstechen und formen. Die Mutzenmandeln in 180°C heissem Fett etwa 3 Minuten goldgelb backen. Abtropfen lassen und mit Puderzucker bestäuben.

17.02.1994

Mutzenmandeln II

Zutaten:

KNETTEIG:

500 g Weizenmehl

2 Tl. Backpulver (gestr.)

150 g Zucker

3 Spritzer Backöl Bittermandel

1 Fläschchen Rum-Aroma

3 Eier

150 g Kalte Butter

Fett zum Backen

- (Speiseöl, Schweineschmalz, Kokosfett)

Zucker

Zubereitung:

Mehl mit Backpulver mischen, auf die Tischplatte sieben und in die Mitte eine Vertiefung eindrücken. Zucker, Backöl, Aroma und Eier hineingeben, mit einem Teil des Mehls zu einem dicken Brei verarbeiten. Butter in Stücke schneiden, auf den Brei geben und mit Mehl bedecken. Von der Mitte aus alle Zutaten schnell zu einem glatten Teig verkneten, sollte er kleben, ihn eine Zeitlang kalt stellen. Den Teig etwa 1 cm dick ausrollen, Mutzenmandeln ausstechen und schwimmend in siedendem Backfett goldgelb backen. Mit einem Schaumlöffel herausnehmen, auf einem Kuchenrost gut abtropfen lassen und noch heiss in Zucker wälzen.

Menge: 1

Muzen

Zutaten:

100 g Butter
60 g Zucker
1 Zitronenschale
1 Prise Salz
2 Eier
2 El. Rum
100 g Mondamin
250 g Mehl
1 Tl. Backpulver
Backfett
Puderzucker

Zubereitung:

Die Butter zergehen lassen, mit dem Zucker, der abgeriebenen Zitronenschale, dem Salz und den Eiern schaumig rühren und den Rum hinzufügen. Mondamin, Mehl und Backpulver vermischen und nach und nach unter die anderen Zutaten rühren, bis ein glatter Teig entsteht. Diesen eine halbe Stunde ruhen lassen und anschliessend 1 cm dick ausrollen. Beliebige Formen (z. B. Quadrate, Rauten, Sterne usw.) ausstechen und in dem heissen Fett goldbraun ausbacken. Auf Küchentrepp entfetten und noch heiss mit Puderzucker bestreuen.

Menge: 1

Naan

Zutaten:

Für 8 Stück:

500 g Mehl

1 TL Backpulver

1/2 TL Speisesoda

Salz

1 Ei, geschlagen

6 EL Joghurt

50 g Butter oder Ghee, geschmolzen

Etwa 250 ml Milch

3 TL Mohnsamen

Zubereitung:

Mehl, Backpulver und Soda in eine Rührschüssel sieben, mit Salz würzen. Ei, Joghurt und 25 g Butter oder Ghee einrühren. Langsam soviel Milch hinzugiessen, bis ein weicher Teig entsteht. Mit einem feuchten Tuch bedecken und 2 Stunden an einem warmen Platz gehen lassen. Den Backofen vorheizen (200 Grad, Gas Stufe 6). Den Teig auf einer leicht bemehlten Fläche 2 bis 3 Minuten kneten dann in 8 Portionen teilen.

Jede Portion zu einer Kugel formen, dann zu ovalen Fladen (15 cm lang) ausrollen. Die Enden etwas ziehen. Die Fladen mit Wasser bestreichen und mit der nassen Seite auf eingefettete Bleche legen. Die andere Seite mit Butter oder Ghee bestreichen und mit Mohn bestreuen. 8 bis 10 Min. backen, bis die Fladen goldbraun und aufgegangen sind. Sofort servieren.

Nan (Fladenbrot aus Weizenmehl) - Indien

Zutaten:

500 g Weissmehl
1 Tl. Puderzucker
-Salz
30 g Butter; zerlassen
3 El. Milch
1 Tas. Joghurt
1 Ei; geschlagen
15 g Hefe; -- oder --
1 Pk. Trockenhefe

Zubereitung:

Mehl, Zucker und Salz in eine Schüssel geben. Wenn man Trockenhefe verwendet, wird auch diese unter das Mehl gemischt. (Frische Hefe wird in etwas Milch aufgelöst und in die Mitte des Mehls gegeben, mit ein wenig Mehl vermischt und zum Gehen stehen gelassen). Milch und Joghurt werden erwärmt, die Hefe (Frischhefe), Butter und das Ei daruntergemischt. Nun wird eine Vertiefung in das Mehl geformt und die Milch-Mischung in Etappen hineingegeben. Nach jeder Zugabe gut mischen. Sollte die Teigmasse zu klebrig sein, gibt man noch ein bisschen Mehl dazu. Nun den Teig ca. 15 Min. kneten, bis er weich und geschmeidig ist. Mit einem feuchten Tuch zudecken und zur Seite stellen, bis er zu doppelter Grösse aufgegangen ist. Teig in 2 Stücke/Portion teilen, zu Kugeln formen und abermals 15 Min. gehen lassen. Nun die Kugeln ausrollen (ca. 4 mm) dick. Die Fladen mit zerlassener Butter bestreichen (man kann noch einige Körner "Lengkuas"= schwarzer Zwiebelsamen darauf streuen). Bei 200 °C (Umluft 180 °C) ca. 10 Min. backen. Heiss servieren.

Nan kann auch kalt gegessen werden, es sollte aber noch frisch sein. Es schmeckt hervorragend zu Curry-Gerichten.

Dessert, Nachspeisen

Nationaltagsdessert (Grundlovsdessert)

Zutaten:

500 g Rotstieliger Rhabarber
60 g Zucker; (1)
4 Eier
3 El. Zucker; (2)
4 dl Schlagsahne
1/2 Vanillestengel
7 Scheibe Gelatine
Gestiftelte Mandeln

Zubereitung:

Björn: Da die skandinavische Küche hier bislang unterrepräsentiert ist, verschicke ich mal ein sehr leckeres, fruchtiges Dessert, das es am dänischen Nationaltag (dem 5. Juni) zum Nachttisch gibt. Schmeckt aber auch an anderen Tagen !

Die Rhabarberstengel spülen und in ca. zwei Zentimeter lange Stäbchen schneiden. In eine feuerfeste Schüssel schichten und je nach Geschmack mit Zucker bestreuen.

Wenn der Rhabarber Saft gezogen hat, legt man den Deckel auf die Schüssel und stellt sie 20-25 Minuten - oder bis das Obst weich ist ~ bei 175°C in den vorgewärmten Ofen.

Inzwischen bereitet man eine Creme aus den Eigelb zu, die mit Zucker (2) schaumig und weiss geschlagen werden.

Die Hälfte der Sahne mit der Vanille aufkochen; sobald der Vanillegeschmack genügend stark ist, den Stengel herausschöpfen. Die siedende Sahne unter ständigem Rühren langsam in die Eigelbmasse giessen.

Die Gelatine nach Anweisung auf der Packung schmelzen und in die Creme rühren.

Während des Erkaltes hin und wieder in der Masse rühren bis sie zu ersteifen beginnt.

Die Eiweiss zu Eischnee verquirlen und sorgfältig unter die erkaltete Masse ziehen.

Wenn die Creme am Ersteifen ist, die restliche, steifgeschlagene Schlagsahne (etwas beiseite legen) darunter ziehen.

Den Kompott in eine Schale schütten mit Ausnahme einiger schöner Rhabarberstäbchen zum Garnieren, und die fast ersteifte fertige Creme darüber verteilen.

Das Dessert mit der beiseitegelegten Schlagsahne, den übrigen Rhabarberstäbchen und evtl. einer handvoll gestiftelter Mandeln

garnieren.

Naturreis-Nüßchen

Zutaten:

200 g Naturreis; fein gemahlen
30 g Zuckerrohrgranulat
1/2 Tl. Gemahlene Vanille
1/2 Tl. Ingwerpulver
1 Spur Gemahlene Gewürznelken
70 g Butter
150 g Honig
50 g Hirseflocken; event. mehr
2 Tl. Kakaopulver

Zubereitung:

Das Reismehl mit dem Zuckerrohrgranulat, der Vanille, dem Ingwer und dem Nelkenpulver mischen und in einer trockenen schweren Pfanne unter ständigem Umrühren bei mittlerer Hitze rösten, bis die Mischung hellbraun wird und angenehm duftet. Die Butter in Flöckchen schneiden und mit dem Honig unter das Reismehl mischen. Die Pfanne sofort vom Herd nehmen und so viele Hirseflocken unter die Konfektmasse mischen, wie diese aufnimmt. Die Reismasse halbieren und eine Hälfte mit dem Kakaopulver vermengen. Sobald die Masse kühl genug ist, daß sie sich anfassen läßt, gut haselnußgroße Kugeln daraus formen und diese auf Pergamentpapier völlig abkühlen lassen. Das Konfekt in einer gut verschlossenen Blechdose aufbewahren. Es hält sich darin etwa 2 Wochen frisch.

Neapolitanischer Osterkuchen (Pastiera)

Zutaten:

Teig:

225 g Mehl

100 g Zucker

100 g Butter, zerlassen

3 Eigelb

1 Ei

1 El geriebene Zitronenschale

1 Prise Salz

Füllung:

450 g frischer Ricotta-Käse

150 g Zucker

3 Eier, getrennt

2 Prisen Zimt

6 El Orangeat

Saft einer Zitrone

geriebene Schale einer unbeh. Zitrone

5 El Rum

450 ml Milch

100 g sehr dünne Nudeln, wie Vermicelli,
Fedelini oder Tagliatelle

1 Prise Salz

Hagelzucker zum Bestreuen

Zubereitung:

1. Mehl auf eine Arbeitsplatte oder in eine große Schüssel sieben. Zucker darüberstreuen und in die Mitte eine Vertiefung hineindrücken. Butter hineingeben. Eigelb und ganzes Ei verquirlen und ebenfalls in die Mulde geben, das Ganze nach und nach vermischen. Geriebene Zitronen- oder Orangenschale und Salz hinzufügen und alles mit der Hand zu einem weichen geschmeidigen Teig kneten. Teig zu einer Kugel formen, in eine Folie wickeln und mindesten 30 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen.

2. Backofen auf 200° vorheizen.

3. Für die Füllung Ricotta in einer großen Schüssel cremig rühren. 110 g Zucker hinzufügen und die Eigelb nacheinander einrühren. Eine Prise Zimt, Orangeat, Zitronensaft, geriebene Zitronenschale und Rum Hinzufügen. In einer anderen Schüssel zwei Eiweiß mit 20 g Zucker zu Steifem Schnee schlagen und unterheben.

4. Milch in einem kleinen Topf zu kochen bringen und Nudeln zusammen mit

einer Prise Zimt, einer Messerspitze Salz und 20 g Zucker köcheln, bis die ganze Milch aufgenommen ist. Abkühlen lassen. Zum Schluß Nudeln unter die Ricotta-Masse rühren.

5. Arbeitsplatte mit Mehl bestäuben und zwei Drittel des Teigs kreisförmig ausrollen. Die Teigscheiben muß so groß sein, daß sie den Boden und den Rand einer Backform von 26 cm Durchmesser bedeckt. Backform mit Butter ausstreichen, Teig hineinlegen und am Boden und an den Wänden gut festdrücken. Teig mit einer Gabel mehrmals einstechen. Ricotta-Masse hineinfüllen. Arbeitsplatte erneut mit Mehl bestäuben und restlichen Teig ausrollen. Teig in lange, schmale Streifen schneiden und diese gitterförmig auf den Kuchen legen. Oberseite des Kuchens mit dem dritten, leicht verquirlten Eiweiß bestreichen.

6. Hitze des Backofen auf 190° herunterstellen und Kuchen eine Stunde backen, bis die Oberseite goldbraun ist. Kuchen abkühlen lassen, mit Hagelzucker bestreuen und servieren.

Tip: Kenner behaupten, daß Pastiera am besten schmeckt, wenn man den Kuchen einen Tag nach der Zubereitung isst. Also über Nacht im Kühlschrank aufbewahren.

Kuchen, Gebäck, Pralinen

Nega Maluca Verrückte Negerin

Zutaten:

2 Tassen Mehl
2 Tassen Zucker
1 Tasse Nesquik
1/2 Tasse pflanzenöl (neutral)
1 Tasse kochendes Wasser
3 ganze Eier schaumig geschlagen
1 El. Backpulver

Zubereitung:

alle trockenen Zutaten durchsieben, gut vermischen und aufhäufen. In die Mitte eine Mulde machen -- öl hineingeben -- kochendes Wasser zugeben und gut durchmischen. Die Eier zugeben und alles zu einer homogenen Masse verarbeiten. Ein Backblech mit Margarine ausstreichen und mit Mehl bestäuben. Kuchenrohmasse daraufgeben und ab damit in das auf 200 Grad vorgeheizte Backrohr

Negerkuchen

Zutaten:

2 Eier
2 Tassen Zucker
200 g Margarine
2 Tassen Joghurt oder saure Sahne
4 El. Kakao
4 Tassen Mehl
Saft einer Zitrone
2 Tl. Natron
1 Prise Zimt

Zubereitung:

Rührkuchen, Margarine mit Zucker verrühren, dann abwechselnd Eier oder Joghurt (1 Tasse) und Mehl dazurühren. Kakao durch ein Sieb und unterrühren. Das Natron in einer Tasse Joghurt anrühren und dazugeben. Als Blechkuchen backen und mit Zuckerglasur oder Staubzucker bepinseln/bestreuen.

Negerkusstorte

Zutaten:

Teig:

2 Eier

1 El. Wasser

75 g Zucker

50 g Mehl

50 g Speisestärke

1 Tl. Weinsteinbackpulver

1/2 Zitrone; abgeriebene Schale

Füllung:

250 Magerquark

1 El. Zitronensaft

250 g Negerküsse

400 g Schlagsahne

Zubereitung:

Für den Boden Eier und kaltes Wasser schaumig schlagen. Den Zucker nach und nach einrieseln lassen. Alles zu einer dickschaumigen Masse aufschlagen. Mehl, Stärke und Backpulver mischen und darübersieben. Zitronenschale unterheben.

Die Schaummasse in eine Obstbodenform (26 cm) füllen, glattstreichen und im vorgeheizten Backofen bei 175 °C 15 Minuten backen. Boden aus der Form nehmen und auskühlen lassen.

Für die Füllung Quark mit Zitronensaft verrühren. Schaummasse von den Negerküssen abstreifen und unter den Zitronenquark rühren. Negerkusswaffeln zum Verziehen beiseite legen.

Die Sahne steif schlagen und unter die Quarkmasse ziehen. Die Creme gleichmässig auf den Tortenboden streichen. Gut kühlen. Die halbierten Negerkusswaffeln am Rand hochkant in die Füllung drücken.

Gepostet: Hartmut Brinkmann @ 2:2449/414.4 am 23.04.94

Negerkußtorte «Lydia»

Zutaten:

1 Biskuitboden
400 g süße Sahne
2 Päckchen Vanillinzucker
12 Negerküsse
500 g Magerquark

Zubereitung:

Biskuitboden auf eine Tortenplatte legen und einen Rand darumsetzen.
Sahne mit Vanillinzucker steif schlagen.

Negerküsse von den Waffeln lösen, Waffeln beiseite legen. Negerküsse mit Quark verrühren, Sahne unterziehen und die Masse auf dem Biskuitboden verteilen. Torte mit den Waffeln garnieren und kühl stellen.

Tip: Die Torte kann auch schnell von Kindern zubereitet werden.

Neujahrkuchen

1 Pfund Mehl, 1 Pfund Zucker, 1/2 Pfund Butter, 3 Eier
20 Pfennig Kardamom, abgeriebene Citronenschale, soviel gekochtes,
abgekühltes Brunnenwasser, wie zu einem dünnen Teig erforderlich
(nach Belieben auch Melis als Gewürz).
Zum Durchziehen 1 Nacht stehen lassen. auch Rosenwasser.

Neunthouser Apfelspeise

Zutaten:

Zutaten für 4 bis 6 Personen:

1 kg säuerliche Äpfel

(zum Beispiel den besonders aromatischen Berlepsch

150 g Zucker

Saft einer Zitrone

1 EL Butter

100 g Walnüsse

1/4 l Schlagsahne

1 Tütchen Vanillezucker

75 g erstklassige Zartbitterschokolade

Zubereitung:

1. Die Äpfel ungeschält vierteln, lediglich Blütenansatz und Stiel entfernen. Grob zerkleinern. Kerngehäuse und Schale geben dem Apfelmus den nötigen Stand. In den Schnellkochtopf füllen, die Hälfte des Zuckers und den Saft der Zitrone zufügen. Fünf Minuten weich kochen (im normalen Topf etwa 20 bis 25 Minuten).
2. Die Äpfel durch ein Sieb streichen, das Mus in eine Servierschüssel füllen und abkühlen lassen.
3. Den restlichen Zucker in der Butter zum hellen Karamel schmelzen. Die grob gehackten Nüsse zufügen. Rösten, bis alles von hellbraunem Karamel überzogen ist. Auskühlen lassen, dann mit einem Nudelholz zerkrümeln. Gleichmäßig auf dem Apfelmus verteilen.
4. Vor dem Servieren die Sahne mit Vanillezucker steifschlagen und auf der Oberfläche verteilen.
5. Dick mit Schokoraspeeln bestreuen.

Kuchen, Gebäck, Pralinen

Nid d'Abeilles Bienenstich

Zutaten:

Für den Hefeteig:

250 g Mehl
100 g weiche Butter
1 Ei
6 EL warme Milch
15 g Trockenhefe
2 EL Zucker
3 Prisen Salz

Für den Belag:

70 g Butter
1 EL Honig
80 g Zucker
100 g Mandelblättchen

Für die Füllung:

0,5 l Milch
3 Eigelb
100 g Zucker
50 g Mehl
1 EL Kirschwasser

Für die Form:

10 g Butter

Zubereitung:

Den Hefeteig nach Rezept zubereiten; 100 g Butter und das Ei mit der Milch hinzufügen. Etwa 2 Stunden aufgehen lassen, bis sein Volumen sich verdoppelt hat.

Eine hohe Kuchenform von 26 cm Durchmesser mit 10 g Butter ausfetten. Den Teig wieder auf sein ursprüngliches Volumen zusammendrücken und mit der Hand gleichmässig verteilen, bis der Boden der Form damit ausgekleidet ist.

Den Belag zubereiten: Butter und Honig in einen Topf bei milder Temperatur erhitzen und rühren, bis die Butter geschmolzen ist. Den Zucker und die Mandeln unterrühren und von der Kochstelle nehmen. Diese Masse mit einem Teelöffel gleichmässig auf den Teig streichen. An einem warmen Ort etwa 30 min. aufgehen lassen, bis der Kuchen sein Volumen verdoppelt hat.

Den Backofen auf 200 Grad vorheizen. Den Kuchen 25 min. backen; falls er zu schnell bräunt, die Temperatur auf 190 Grad reduzieren. In der Zwischenzeit die Creme zubereiten: Die Milch in einem kleinen Topf zum Kochen bringen. In einem grossen Topf Eigelb und Zucker zu einer blassgelben Schaummasse schlagen. Das Mehl darübersieben und gut untermischen. Die kochende Milch unterrühren. Bei mittlerer Hitze schlagen, bis die Creme eindickt; noch 1 min. kochen lassen. Von der Kochstelle nehmen und das Kirschwasser hinzufügen. Abkühlen lassen und von Zeit zu Zeit umrühren, damit sich keine Haut bildet. Den Kuchen 5 min. in der Form abkühlen lassen. Um seinen goldenen Belag zu schützen, ihn mit einer Folie bedecken und auf eine Platte stürzen. Ihn dann wieder auf ein Kuchengitter stürzen (ohne selbst zu stürzen) und vollständig auskühlen lassen. Den Boden waagerecht durchschneiden, mit der Creme füllen und servieren (oder selbst mampfen).

Für 8 Personen

Nidelzeltli I, Tips und Varianten

Zutaten:

Zartschmelzendes Caramel:

1 Zitrone; oder Orange

1/3 Tl. Zitronensaft

125 g Zucker; (1)

4 El. ;Wasser

225 g Zucker; (2)

250 ml Vollrahm

60 g Flüssiger Honig

-- oder Traubenzucker

20 g Butter

Öl

Harte Nidelzeltli:

250 g Zucker

205 ml Milch

30 g Butter

Halbfeste Nidelzeltli:

250 g Zucker

150 ml Rahm

100 ml Milch

2 El. Flüssiger Honig

Mürbe Nidelzeltli:

250 g Zucker

250 ml Doppelrahm

2 El. Flüssiger Honig

Zubereitung:

Ob Nidelzeltli, Caramel, Toffees oder Rahmtäfelchen, gemeint ist immer eine Verbindung von caramelsierten Zuckerarten mit Milchbestandteilen (Rahm, Milch oder Kondensmilch, Butter). Je nach Rezept wird mit Fruchtexttrakten, gerösteten Nüssen, Vanille oder Schokolade ergänzt. Die verschiedenen Zeltlirezpte unterscheiden sich vor allem in der Konsistenz. Sie reicht von festen und halbfesten Zeltli bis zur bröcklig-mürben Variante. Ob bei der Zubereitung der Nidelzeltli flüssigen Honig, Traubenzucker oder Glukosesirup verwendet wird, bleibt der eigenen Vorliebe überlassen.

Ein Blech mit Backpapier belegen und leicht einölen. Mit einem Sparschäler die Zitruschale fein abschälen (ohne das Weiße) und

ganz fein hacken. Mit Zitronensaft, Zucker (1) und Wasser in einer kleinen Chromstahlpfanne aufkochen. Die Herdplatte ausschalten und den Zuckersirup zehn Minuten ziehen lassen.

In einer großen Chromstahlpfanne, am besten in einer Sauteuse, den Rahm aufkochen. Zucker (2) und Honig beifügen und fünf Minuten köcheln. Dabei gelegentlich rühren. Den Zuckersirup zum Rahmgemisch gießen und weitere acht bis zehn Minuten köcheln. Dann die Pfanne von der heißen Herdplatte ziehen und die Butter in Stückchen dazurühren.

Die Caramelmasse in das vorbereitete Blech gießen und so weit abkühlen lassen, bis sich die Masse anfassen läßt. Ein großes, scharfes Messer einölen. Die Caramelmasse in Quadrate oder lange Zeltli schneiden. Einzeln in Cellophan wickeln und in Cellophansäckli verpackt verschenken.

Diese Zeltli können ohne weiteres zwei Wochen im Kühlschrank (am besten in einer Plastikdose) aufbewahrt werden.

Nidelzeltli II, Tips und Varianten

Tips

Für gutes Gelingen von Nidelzeltli ist es wichtig, daß die Caramelmasse die richtige Temperatur hat. Nach rund 15 bis 20 Minuten Kochen sollte sie ungefähr 125 Grad erreichen. Mit dem Friteuse- oder einem speziellen Zuckerthermometer kontrollieren. Man kann auch einen Löffel voll Caramelmasse in kaltes Wasser tauchen: Läßt sich die Masse zu einer Kugel formen, ist der Kochpunkt erreicht. Obige Zeitangaben sind Durchschnittswerte: Es kommt darauf an, auf welcher Stufe die Caramelmasse gekocht wird. Je sprudelnder sie kocht, desto schneller geht's. Aber Achtung: dafür ist es schwieriger, den richtigen Moment zu erwischen, um den Kochvorgang zu stoppen. Ist der richtige Moment überschritten, wird die Masse körnig. In diesem Fall ein bis zwei Eßlöffel kalte Milch einrühren. Traubenzucker (Pulver) bewirkt, daß die Caramelmasse gleichmäßiger bräunt und geschmeidig wird. Am Nidelzeltli scheiden sich die Geister: die einen mögen es weich und caramelig, anderen wiederum schmecken nur die harten richtig gut, aber auch das mürbe Nidelzeltli, das einem im Munde zerfällt, hat unbestritten seine Fans.

Daher die Varianten:

Harte Nidelzeltli

Zucker mit Milch und Butter unter Rühren köcheln, bis der Zucker aufgelöst ist. Dann die Masse auf rund 115 Grad erhitzen. Die Pfanne sofort ins Eiswasser stellen und rühren, bis die Masse zähflüssig wird. In ein gefettetes Blech gießen und erkalten lassen. Dann in Würfel schneiden.

Halbfeste Nidelzeltli (Caramel mou)

Zucker mit Rahm, Milch und flüssigem Honig caramelang einkochen.

Mürbe Nidelzeltli

Zucker mit Doppelrahm flüssigem Honig caramelang einkochen.

Nidletäfelì

Zutaten:

1 dl Milch
5 dl Rahm
500 g Zucker
1 Tl. Vanilleextract

Zubereitung:

Milch, Rahm, Zucker und Vanilleextract in eine Pfanne geben. Unter stetem Rühren aufkochen lassen und so lange kochen, bis die Masse goldbraun wird, ca. 30 bis 40 Minuten. Die Masse auf ein bebuttertes Backblech gießen und ca. 1 cm dick ausstreichen. Auskühlen lassen, dann in 1 cm große Würfel schneiden.

Niederrheinische Stütchen

Vorbereitungszeit insg. ca. 1 1/4 Stunden Backzeit ca. 15 Minuten

Temperatur 200 °C mittlere Schiene

Zutaten:

500 g Mehl

30 g Hefe

1/4 l Milch

50 g Zucker

1 ts. Salz

60 g Butter

1-2 Eier

125 g Rosinen

etwas Zimt und Muskat

Zum Bestreichen:

etwa 30 g flüssige Butter

Stütchen schmecken besonders gut aufgeschnitten, mit Butter und Apfelkraut bestrichen und mit einer Scheibe Schwarzbrot oder Pumpernickel belegt.

Getränkervorschlag:

Milchkaffee

Zubereitung:

Aus den angegebenen Zutaten einen Hefeteig bereiten.

Teig zu kleinen Brötchen formen.

Die Oberseite kreuzweise leicht einschneiden und dick mit flüssiger Butter bestreichen.

Stütchen auf einem gefetteten Backblech noch einmal gehen lassen und im vorgeheizten Ofen bei 220 °C auf mittlerer Schiene goldgelb backen.

Nikolausfinger

Zutaten:

1 Honigkuchen
250 g Puderzucker
3 Eier
3 El. Kakao
3 El. Rum
250 g Kokosfett
250 g Kokosflocken

Zubereitung:

Den Honigkuchen in ca. 15 fingerdicke Scheiben schneiden, jede Scheibe in 4 Streifen schneiden.

Puderzucker mit Eiern, Kakao und Rum verrühren. Mit geschmolzenem Kokosfett zu einer glatten Masse verarbeiten.

Die Honigkuchenstreifen mit dieser Masse überziehen und gut abtropfen lassen.

Die Kokosflocken in einer beschichteten Pfanne ohne Fett anrösten und die Nikolausfinger darin wälzen.

Nikolaustorte

Zutaten:

1 Wiener Tortenboden; a 400 g
-- in 3 Teilen

Füllung:

6 Tl. Ananaskonfitüre
11 Scheibe Weisse Gelatine
500 g Ananas in Scheiben, (Dose)
-- natursüss; (Abtropfgew.)
2 Eigelb
75 g Puderzucker
2 Unbehandelte Zitronen
-- Schale und Saft
150 g Vollmilchjoghurt
1/4 l Schlagsahne

Verzierung:

3 El. Ananaskonfitüre
400 g Marzipanrohmasse
225 g Puderzucker

ausserdem:

50 g Pistazien; gehackt
25 g Butter
Rote Speisefarbe
100 g Puderzucker
1 Eiweiss
Walnüsse; halbiert

Zubereitung:

(*) 1 Torte ergibt 12 Stücke.

Für die Füllung den oberen und mittleren Biskuitboden mit Konfitüre bestreichen. Einen bestrichenen Boden auf eine Tortenplatte legen. Einen Springformrand oder einen Tortenring herumstellen.

Gelatine nach Packungsbeilage in kaltem Wasser einweichen. Ananas kleinschneiden. Mit dem Pürierstab pürieren. Eigelb und Puderzucker schaumig rühren. Zitronenschale, -Saft, Ananaspüree und Joghurt unterrühren.

Ausgedrückte Gelatine nach Packungsbeilage unter Rühren bei mittlerer Hitze auflösen. Zuerst pro Blatt Gelatine einen Teelöffel der Joghurt-Ananas-Masse untermischen, dann die Gelatine unter die

restliche Masse mischen. Kalt stellen.

Inzwischen die Sahne steifschlagen. Wenn die Creme zu gelieren beginnt, die Sahne mit einem Schneebesen unterziehen. Eventuell kurz kaltstellen. Die Hälfte der Creme auf den Biskuitboden im Springformrand füllen. Den zweiten bestrichenen Boden darauflegen und etwas andrücken. Restliche Creme daraufgeben und den letzten Biskuitboden darauf setzen. Ca. 2 Stunden kalt stellen.

Inzwischen für die Verzierung die Marzipanromasse vorbereiten und formen. Dann den Springformrand lösen und entfernen. Zuerst die Torte dünn mit zwei Dritteln der Ananaskonfitüre bestreichen. Marzipanrohmasse und Puderzucker verkneten. Ein Drittel (restliche Masse beiseite stellen) zu einer Kugel formen, zwischen Folie kreisförmig ausrollen.

Obere Folie entfernen. Teigrolle leicht mit etwas Puderzucker einreiben. Marzipan mit der unteren Folie locker darauf abwickeln. Mit Hilfe der Teigrolle das Marzipan über der Torte so abrollen, dass die Folie oben liegt.

Marzipan am Tortenrand gleichmässig andrücken. Tortenrand ca. 2 cm hoch mit restlicher Konfitüre bestreichen. Walnüsse daran festdrücken.

Nun die kleinen Nikoläuse herstellen. Dazu zwei Drittel des beiseite gestellten Marzipans mit roter Speisefarbe färben und pro Tortenstück eine Kugel (Körper) formen. Aus dem restlichen Marzipan ebenso viele kleine Kugeln (Kopf) formen. Diese dann so formen, dass sie eine Spitze (Zipfelmütze) erhalten.

Puderzucker und Eiweiss zu einem Guss verrühren, damit Körper und Köpfe zusammensetzen. Ebenfalls mit dem Guss Bärte und Gesichter auf die Köpfe spritzen. Etwas Guss mit roter Speisefarbe färben und die Zipfelmütze spritzen. Die entstandenen Nikoläuse mit Puderzucker ringsherum auf die Torte kleben. Dazwischen ebenfalls mit Guss die Walnusshälften festkleben. Nach Wunsch die Mitte der Torte mit Konfitüre bestreichen und mit gehackten Pistazien bestreuen.

Pro Stück 617 kcal/2579 kJ.

No Bake Cheesecake

Zutaten:

2 eggs separated
1 cup milk
2 envelopes unflavoured gelatin
1 cup sugar
1/4 teaspoon salt
1 teaspoon grated lemon peel
3 cups creamed cottage cheese
1 tablespoon lemon juice
1 teaspoon vanilla extract
unbacked crumb crust
1 cup heavy cream
chopped nuts or canned fruit for garnish

Zubereitung:

In small bowl, beat egg yolks with milk until mixed; in 2-quart saucepan, stir gelatin with sugar and salt.

until mixture thickens and coats spoon. Remove from heat; add lemon peel; cool. Into large bowl, press cottage cheese through sieve; add lemon juice and vanilla. Add gelatin mixture. Chill about 30 minutes, stirring until mixture mounds when dropped from spoon.

peaks form; spoon onto gelatin mixture. Beat cream until soft peak form; spoon onto egg whites; fold egg whites and cream into gelatin mixture. Pour gelatin mixture into prepared springform pan.

Nockerln auf Orangenkompott

Zutaten:

4 Orangen
1 El. Zucker
3 El. Grand Marnier

Nockerln:

3 Eiweiss
40 g Zucker
3 Eigelb
1/2 Pk. Vanillezucker
10 g Mehl

Zubereitung:

Die Orangen mit einem scharfen Messer blutig schalen (d.h. mitsamt weisser Haut, wie einen Apfel). In dünne Scheiben schneiden. Die Orangenscheiben in eine weite Pfanne legen und mit Zucker bestreuen. Langsam erhitzen und 5 Minuten leicht kochen lassen. Vom Feuer nehmen und mit Grand Marnier parfümieren. Den Backofen auf 200 °C vorheizen. Eine Gratinform ausbuttern, die gut abgetropften Orangenscheiben in die Form geben. Eiweiss sehr schaumig schlagen, dann den Zucker einrieseln lassen und die Masse so lange weiterschlagen, bis sie schnittfest und glänzend ist. Eigelb und Vanillezucker verrühren, dem Schlüsselrand entlang zum Eischnee geben, das Mehl darübersieben und alles mit einem Gummischaber sorgfältig unterziehen. Die Nockerlmasse über die Orangen geben und sofort auf der mittleren Rille des vorgeheizten Ofens bei 200 °C ca. 5 Minuten backen.

Nonas Sauerrahm-Pudding (Graubünden)

Zutaten:

360 g Sauerhalbrahm
200 g Zucker
8 El. Zitronensaft
6 dl Rahm
5 Scheibe Gelatine

SAUCE:

200 g Gedörrte Aprikosen
2 dl Weisswein

Zubereitung:

Rahm halbsteif schlagen. Sauerhalbrahm, Zucker und Zitronensaft verrühren, unter den Rahm ziehen.

Die eingeweichte Gelatine im Wasserbad erwärmen, bis sie sich aufgelöst hat. Einige Löffel der Rahmcreme unterrühren, dann diese Mischung unter die restliche Masse schlagen.

Förmchen mit kaltem Wasser ausspülen, die Rahmcreme einfüllen und mindestens 4 Stunden kalt stellen.

Die Aprikosen über Nacht im Weisswein einweichen. Mit der Flüssigkeit einmal aufkochen und erkalten lassen. Fein pürieren. Zu den gestürzten Puddingen servieren.

Beachten: falls eine grosse Form verwendet wird, muss mehr Gelatine verwendet werden.

Nonnenfürzle

Zutaten:

125 g Weizen, fein
50 g Butter
1/4 l Milch
1 Spur ;Salz
3 Eier
1 El. Honig
1 Spur Weinsteinbackpulver
Fett, zum Ausbacken

Zubereitung:

Aus Mehl, Butter, Milch wird ein Brandteig gefertigt: Milch mit Salz und Butter zum Kochen bringen, nach kurzem Aufwallen wird das Mehl im Ganzen eingerührt und zwar so lange bis sich der Teig im Topf löst. Vom Feuer nehmen, nun die Eier mit dem Honig und Backpulver mit etwas Mehl vermengt hinzugeben und alles verrühren. Mit einem Teelöffel kleine Bällchen formen, die schwimmend in heissem Fett goldgelb gebacken werden.

Nonplusultra

Zutaten:

Teig:

300 g Mehl

50 g Zucker

200 g Butter

1 Eigelb

3 Eiweiß

2 El. Zitronensaft

200 g Puderzucker

1 Päckchen Vanillinzucker

4 El. Johannisbeergelee (Eventuell)

Zubereitung:

Aus den angegebenen Zutaten einen Mürbeteig bereiten und 60 Minuten kühl stellen.

Eiweiß steif schlagen, Zitronensaft und nach und nach Puder- und Vanillinzucker hinzufügen und so lange schlagen, bis die Baisermasse glänzt.

Teig zwischen zwei Gefrierfolien dünn ausrollen, runde Plätzchen von maximal 3 cm • ausstechen und auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen. Baisermasse mit zwei Teelöffeln auf die Plätzchen geben. Backblech in den vorgeheizten Backofen setzen.

E: Unten. T: 150°C / 25 bis 30 Minuten.

Die ausgekühlten Plätzchen eventuell auf der Unterseite mit Gelee bestreichen und zusammensetzen.

Normannische Apfeltorte

Zutaten:

Für Den Teig:

150 g Mehl

3 El. Puderzucker

75 g Gesalzene Butter

1 Eigelb

Für Den Belag:

3 grosse Säuerliche Äpfel

Zitronensaft

1 El. Zucker

Butter

Calvados

Aprikosenmarmelade

Zubereitung:

Teigzutaten verkneten, zur Kugel geformt 1-2 Stunden ruhen lassen. 3 mm dünn ausrollen, über eine Tarte-Form abrollen. Andrücken, überstehende Ränder abschneiden. Auf dem Backofenboden 10 Min. bei 180 °C backen.

Äpfel schälen und in sehr dünne Spalten schneiden. Mit Zitronensaft und Zucker bestreuen und durchmischen.

Apfelstücke auf den vorgebackenen Boden schichten, mit flüssiger Butter bestreichen, ca. 30 Min. im obersten Drittel des Ofens backen. Mit Calvados oder Aprikosenmarmelade begiessen/bestreichen - warm servieren.

Zu diesem Menü empfiehlt Siebeck als Weine: Beaujolais Village zu Kürbis und Suppe, kalifornischen Chardonnay zum Huhn sowie den Dessertwein Chateau Rieussec.

Norwegische Weihnachtsringe

Zutaten:

3 Eier; hartgekocht
1 Eigelb; roh
150 g Puderzucker
250 g Butter
1/2 Vanilleschote; das Mark
-- davon
350 g Mehl
1 Eigelb; zum Bestreichen
50 g Hagelzucker

Zubereitung:

Eier hart kochen, abschrecken, schälen und halbieren. Eigelbe durch ein feines Sieb passieren und das rohe Eigelb und den Puderzucker hinzufügen, gut miteinander verrühren. Nach und nach die weiche Butter unterrühren. Vanilleschote zufügen. Mehl hinzugeben und zu einem Teig verkneten.

Den Teig zwei Stunden zugedeckt im Kühlschrank ruhen lassen.

Walnussgrosse Teigstückchen zu 12 cm langen Röllchen formen. Aus diesen Ringe formen. Ringe mit dem Eigelb bestreichen, mit Hagelzucker bestreuen und auf ein gefettetes Backblech setzen.

Im vorgeheizten Backofen bei 200 °C etwa 10 Minuten backen. Danach sofort vom Blech lösen und auf einem Drahtgestell auskühlen lassen.

Norwegischer Eisberg

Zutaten:

1 grosse Block Vanille-Eis; rechteckig
3 Scheibe Sandkuchen; fertig gekauft
5 Eiweiss
Zucker
Grand Marnier; Orangenliqueur
Obst; nach Geschmack; z.B.
-- Himbeeren; (erhält man
-- ganzjährig tiefgekühlt)

Zubereitung:

Den Backofen auf volle Hitze vorheizen. Die Eiweisse mit etwas Zucker schlagen, bis sie gut steif sind.

In eine flache Form (aus Porzellan) die Scheiben von dem Sandkuchen flach nebeneinander legen, mit etwas Grand Marnier übergiessen. Den Eisblock auf die Sandkuchenstücke stürzen und mit dem Eiweiss bestreichen, so dass das Eis ganz bedeckt ist.

Den "Eisberg" ca. 3 Minuten in den Backofen geben, bis die Sahne leicht angebräunt ist. Herausnehmen und mit z.B. Himbeeren garnieren.

Nougat

Zutaten:

400 g Puderzucker

250 g geschälte nudelig geschnittene Mandeln

Zubereitung:

Also ich konnte es kaum fassen, als ich im Kochbuch meiner Mutter ein Rezept für Nougat fand. Es ist zwar nicht das gleiche wie es für Konfekt verwendet wird, es hört sich aber ganz gut an. Ferner hab ich auch noch was für Marzipankonfekt mitgenommen, bei dem die Hälfte des Marzipans durch Nougatrohmasse ersetzt werden, was auch sehr gut schmeckt, und bei allen Leuten immer der Hit war. Ich warte noch immer auf ein paar Nougatrezepte von meinen Schwestern und meiner ehem. Nachbarin, die versprach welche aus Frankreich, aus dem Rhone Tal das ja bekannt ist für sein Nougat, mitzubringen.

In einer Pfanne Puderzucker unter fleissigem Umrühren hellgelb auflösen, mit den Mandeln vermischen und nochmals gut durchrösten. Auf einem geölten Backblech oder einer Marmorplatte die Masse fingerdick mit einem geölten Messer oder Rollholz gleichmässig auftragen und vor dem Erkalten in gleichmässige Stücke schneiden. Insges. Etwa 290 Kal. / 1213 Joule

Nougat Marzipan-Rollen

Zutaten:

500 g Rohmarzipan
250 g Puderzucker
3 El. Orangenlikör (Grand Marnier)
Puderzucker zum Bestäuben
600 g heller Nougat
150 g dunkle Kuvertüre
100 g fertige Schokoladenglasur

Zubereitung:

Marzipan in eine Schüssel geben. Puderzucker darübersieben. Mit so viel Orangenlikör verkneten, dass eine geschmeidige Masse entsteht. Auf einer mit Puderzucker leicht bestäubte Arbeitsfläche drei Rechtecke von 11 mal 23 cm Grösse 1/2 cm dick ausrollen (Klingt wie bei einer Dreisatzaufgabe...). Aus der Nougatmasse drei Rollen von 28 cm Länge und ca. 2 cm Durchmesser formen. Zum Festwerden in den Kühlschrank legen. Je eine Nougatrolle auf eine Marzipanfläche setzen und einrollen. Den Rand etwas flachdrücken. Die Rollen auf ein Kuchengitter legen. Rundherum dick mit Kuvertüre bestreichen. Gut trocknen lassen. Erst dann mit der nach Vorschrift aufgelösten Schokoladenglasur überziehen. Über Nacht gut fest werden lassen. In Alufolie eingewickelt im Kühlschrank aufbewahren.

Haltbarkeit: vier Wochen

Nougat Noir

Zutaten:

500 g Zucker
1 kg Mandeln, abgezogen und leicht geröstet
500 g Honig
1 EL Orangenblütenwasser

Zubereitung:

Dieser Nougat ist ein berühmtes provençalisches Konfekt; er gehört dort zu den traditionellen 13 Weihnachts-Desserts. Konditoren geben es zwischen zwei Oblatenwaffeln.

Zwei 20 mal 20 cm große Backformen mit Öl ausstreichen. Mandeln, Honig, Zucker und Orangenblütenwasser in einen Topf geben und unter häufigem Rühren bei schwacher Hitze zum Kochen bringen. Weiterkochen bis die Mandeln bei Rühren krachen und der Honig eine goldbraune Farbe angenommen hat. Die Masse in die Formen geben und erkalten lassen. Dann stürzen und in Stücke brechen.

Nougat-Eis mit Weisse-Schokoladen-Nuss-Sauce

Zutaten:

Nougat-Eis:

4 Eigelb

125 g Nuss-Nougat

(man kann auch Nougat-Creme nehmen)

100 ml Sahne

40 g Kakao-Pulver

1 Tl. Kaffepulver (ich nehme dafür löslichen)

500 ml Milch

Für die Sauce:

200 g weisse Schokolade (gehackt)

50 g gemahlene Nüsse (ich nehme am liebsten Mandel)

250 ml Sahne

Zubereitung:

Alles zusammenschmeissen (massiven Nougat kleinschneiden, damit er besser schmilzt), verquirlen und auf dem Wasserbad / Simmertopf langsam erhitzen bis die Masse eingedickt ist. Abkühlen lassen und dann in der Eismaschine gefrieren wie üblich.

Für die Sauce:

Diese Zutatenmischung langsam erhitzen (am besten Wasserbad / Simmertopf) bis die Schokolade geschmolzen ist. Schmeckt heiss oder kalt zum Eis und kann, je nach Geschmack, noch mit einem Schuss Himbeergeist, Cognac oder Nusslikör verfeinert werden.

Nougat-Marzipan-Eier

Zutaten:

Für 30 Stück:

200 g Nougatmasse
200 g Marzipanrohmasse
100 g Puderzucker
1 El Mandel-Likör
25 g gemahlene Pistazien

Außerdem:

200 g Puderzucker
1 Eiweiß
rote, gelbe, grüne Speisefarbe
Zuckerblümchen und -streusel

Zubereitung:

1. Von der Nougatmasse mit einem Teelöffel ca. 30 Stücke abstechen und kleine Eier formen. Kalt stellen, bis die Masse fest ist.
2. Marzipanrohmasse, Puderzucker, Likör und Pistazien verkneten. Eine Rolle (ca. 3 cm /O) formen, in 30 Stücke schneiden.
3. Scheiben etwas flach drücken, jeweils ein Nougatei hineingeben, Seiten überklappen und ein Ei formen. Eine Stunde kalt stellen.
4. Puderzucker und Eiweiß verrühren, dritteln. Jeweils rosa, hellgelb und -grün einfärben, dabei eventuell etwas Wasser zufügen, damit alles spritzfähig ist. Nougat-Marzipan-Eier damit überziehen und bespritzen. Mit Zuckerblümchen und -streuseln verzieren. Fest werden lassen.

Nougat-Pralinen-Eis

Zutaten:

500 ml Sahne
500 ml Milch
12 Eigelb
100 g Zucker
240 g Nougat
240 g Vollmilchschokolade
4 cl Amaretto
4 cl Cognac oder Rum
100 g Schokoraspel
Salz

Zubereitung:

Sahne und Milch mit dem Zucker aufkochen.
In der Zwischenzeit die Eigelb mit einer Prise Salz glattrühren und die Schokolade schmelzen.
1/3 der kochenden Milchlösung unter Rühren (!) in die Eigelbmischung geben und die restliche Milch wieder zum Kochen bringen. Die Eigelbmischung in die kochende Milch rühren und unter ständigem Rühren 'bis zur Rose' abziehen. (die Masse wird durch die Eiweißgerinnung gebunden und darf auf keinen Fall kochen --> RUEHREI! Am besten lässt sich das mit einem Holzlöffel kontrollieren. Wenn die Masse anzieht wird der Löffel gleichmäßig überzogen. Sobald die Masse anzieht sofort aus dem Topf in ein anderes Gefäß umfüllen (durch ein Sieb), da der Topf noch Resthitze hat, die zur 'Röhrebildung' ausreicht.)
Anschließend die Schokolade (flüssig) und den Alkohol zugeben und die Masse auskühlen lassen.
Die ausgekühlte Masse in der Eismaschine frieren und die Schokoraspel zugeben, wenn das Eis anfängt festzuwerden.

Nougat-Taler

Zutaten:

Teig:

350 g Mehl

280 g Zucker

1/2 Tl. Zimt

200 g geriebene Haselnüsse

2 Eier

280 Butter oder Margarine in Flöckchen

Mehl zum Ausrollen

Fett für das Blech

Ausserdem:

250 g Nougatmasse

feingehackte Pistazien zum Verzieren

Zubereitung:

Alle Zutaten für den Teig in eine Schüssel geben und zu einem glatten, geschmeidigen Teig verkneten. Auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche messerrückendick ausrollen. Mit einer Ausstechform Taler ausstechen. Auf ein gefettetes Backblech legen. In den auf 175 Grad vorgeheizten Backofen schieben und in ca. zehn Minuten goldbraun backen. Abkühlen lassen und mit der weichen Nougatmasse nicht zu dünn bestreichen. Je zwei Taler aufeinandersetzen. Die Oberfläche mit Nougat bestreichen und mit Pistazien verzieren.

Nougatcreme

Zutaten:

250 g Butter
3 El. Kakao
2 El. Karob
2 El. Nussmus
Honig nach Geschmack

Zubereitung:

Butter schaumig schlagen, dann restliche Zutaten unterrühren.

Nougathörnchen

Zutaten:

200 g Nougatmasse weich
100 g Butter oder Margarine weich
1 Ei
1 Pk. Vanillinzucker
2 g Salz
120 g Mehl
150 g Speisestärke
1/2 Tl. Backpulver
50 g Dunkle Kuchenglasur

Zubereitung:

Nougat in Stücke schneiden, mit der Butter oder Margarine mit dem Knethaken des Handrührers glattrühren. Ei, Vanillinzucker und Salz dazugeben und alles gut vermischen. Mehl, Speisestärke und Backpulver sieben und nach und nach unter die Nougatmasse kneten. Den Teig zu einer Kugel formen, in Klarsichtfolie wickeln und 1 Stunde im Kühlschrank ruhen lassen. Den Teig in ca. vier 20 cm lange Rollen formen und auf ein mit Backtrennpapier belegtes Blech setzen. Im vorgeheizten Ofen mit Umluft 25 Minuten bei 150 Grad backen. Die Hörnchen vorsichtig vom Blech nehmen, auf einem Kuchengitter auskühlen lassen. Die Kuchenglasur schmelzen, in eine Spritztülle füllen, die Nougathörnchen verzieren.

Nougatplätzchen

Zutaten:

250 g Mehl
125 g Fett
100 g Zucker
1 Ei
2 P. Nuß-Nougat

Zubereitung:

Aus den Zutaten einen Mürbeteig herstellen und ihn einige Zeit kühlstellen. Dann rollt man ihn dünn aus und sticht Plätzchen von 2 - 3 cm ø aus, die man auf einem gefetteten Blech goldgelb bäckt.

Nach dem Erkalten jeweils zwei Plätzchen mit Nougatmasse zusammensetzen und zum Schluß mit Puderzucker bestäuben.

Elektroherd: 200ø,

Heißlufttherd: 180ø,

Gasherd: Thermostat Stufe 4.

Nougatplätzchen II

Zutaten:

500 g Mehl
1 Pk. Backpulver
250 g Butter
200 g Zucker
1 Pk. Vanillinzucker
1 Ei
1 Pk. Nuss-Nougat
100 g Kuvertüre

Zubereitung:

Mehl und Backpulver in eine Rührschüssel geben, den Zucker darüberschütten und mit dem Ei verrühren. Die in Würfel geschnittene Butter hinzugeben, alles gut verkneten. Den fertigen Teig dünn ausrollen, kleine runde Plätzchen ausstechen und abbacken. Je 2 Plätzchen mit etwas Nuss-Nougat zusammensetzen und mit Kuvertüre verzieren. E-Herd: 200 Grad
Gas: Stufe 3-4
Backzeit: 12-15 Minuten
Heissluft: 170 Grad 10-12 Minuten

Nougatsahne

200 g Nuß-Nougat-Creme mit 1 El. Instant-Kaffee, 2 El. Rum und 1 El. Wasser verrühren. 1/4 l Sahne steifschlagen und unter die Creme heben, portionieren und mit gehackten Pistazien bestreuen.

Nougatsternchen

Zutaten:

300 g Mehl
1 Tl. Backpulver (gestrichen)
100 g Zucker
1 Pk. Vanillezucker
1 Ei
2 El. Rum
125 g Butter
250 g Nougatmasse
200 g Schokoladenkuvertüre
2 El. gehackte Pistazienkerne

Zubereitung:

Aus Mehl, Backpulver, Zucker, Vanillinzucker, Ei, Rum, Butter und $\frac{3}{5}$ der Nougatmasse einen Knetteig bereiten und zu einer Kugel formen. Teigkugel in Folie wickeln und 30 Minuten kühl stellen.

Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche ausrollen und Sterne ausstechen. Sterne auf ein leicht gefettetes Backblech legen und in den vorgeheizten Backofen setzen (Mitte, 200 Grad, 8 bis 10 Minuten).

Plätzchen vom Backofen nehmen und erkalten lassen.

Restliche Nougatmasse schmelzen und je ein Plätzchen damit bestreichen, mit einem unbestrichenen Plätzchen zusammensetzen.

Kuvertüre schmelzen, Sterne hineintauchen. Pistazien daraufstreuen und Plätzchen auf einem Kuchengitter abkühlen lassen.

Quelle: Strom 4/95 (Kundenzeitschrift der Badenwerk AG)

Nougattorte mit Tannenbäumchen

Zutaten:

Für den Teig:

4 Eigelb
4 El. warmes Wasser
125 g Zucker
1 Prise Salz
75 g Nougatmasse
50 g Butter oder Margarine
4 Eiweiss
75 g Mehl
50 g Speisestärke
1 Tl. Backpulver
Butter oder Margarine zum Einfetten
4 El. Rum zum Beträufeln

Für die Füllung:

1/4 l Sahne
25 g Zucker
2 Blatt weisse Gelatine
30 g gehackte Walnüsse

Für den Guss:

125 g Nougatmasse
150 g Kokosfett

Zum Verzieren:

30 g gehackte Pistazien
50 g Marzipanmasse
etwas Zuckerwasser

Zubereitung:

Eigelb und Wasser schaumig schlagen. Zucker und Salz hinzufügen und so lange weiterschlagen, bis eine cremartige Masse entstanden ist. Die Nougatmasse mit heissem Wasser übergießen, kurz stehenlassen und das Wasser wieder abgiessen. Mit der geschmolzenen, abgekühlten Butter oder Margarine unter die Eigelbmasse rühren.

Das Eiweiss zu steifen Schnee schlagen. Auf der Nougat-Eier-Masse verteilen. Mehl, Speisestärke und Backpulver darübersieben. Alle Zutaten vorsichtig miteinander vermischen, dabei nicht rühren. Den Boden einer Springform einfetten. Den Teig in die Form füllen und glattstreichen. Im vorgeheizten Ofen bei 175 Grad etwa

30 bis 45 Minuten backen. Die Torte aus der Form lösen und auf einem Kuchengitter auskühlen lassen. Zweimal waagrecht durchschneiden. Die Böden mit Rum beträufeln. Für die Füllung die Sahne mit dem Zucker steifschlagen. Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen, ausdrücken, unter Rühren erwärmen und auflösen. Mit den Walnüssen unter die Schlagsahne heben. Die Torte mit der Walnussahne füllen. Für den Guss die Nougatmasse im Wasserbad und das Kokosfett in einem Topf zerschmelzen lassen. Beides abkühlen lassen und dann miteinander verrühren. Die Torte damit überziehen. Den oberen Rand der Torte mit gehackten Pistazien betreuen. Die Marzipanmasse etwa 1/2 Zentimeter dick ausrollen. Zwölf kleine Tannenbäume ausstechen oder ausschneiden und auf ein Backblech legen. Mit aufgekochtem Zuckerwasser bepinseln und kurz unter den vorgeheizten Grill schieben. Die Torte mit den Tannenbäumchen verzieren.

Haltbarkeit: Drei Tage

Nudel-Broccoli-Kuchen

Zutaten:

300 g Broccoli
150 g Spaghetti
2 Eier
150 ml Milch
Jodsalz, Pfeffer
125 g Mozzarella-Käse

FUER DIE SAUCE:

3 El. Creme fraîche
1 Dose Tomaten
Kräuter nach Geschmack
da stand doch tatsächlich
Tomato al Gusto Kräuter

Zubereitung:

Broccoli putzen und waschen. In kleine Röschen teilen. Stiele in Stücke schneiden. Etwa 3 Minuten in Salzwasser garen. Die Spaghetti nach Anweisung kochen, abschrecken und abtropfen lassen. Eier und Milch verrühren. Mit Jodsalz, Pfeffer würzen, Broccoli, Spaghetti und Eiermilch mischen und in eine gut gefettete Kastenform füllen. Mozzarella in Scheiben schneiden und darüber verteilen. Im vorgeheizten Ofen (E-Herd 200-250°C) etwa 245-30 Minuten backen. Tomato al Gusto in einen Topf geben und erwärmen. Creme fraîche darunterühren.
Fertigen Brocolikuchen stürzen, in Scheiben schneiden und mit der Sauce servieren.

Nudelquiche

Zutaten:

200 g Mehl
Salz
100 ml Wasser; lauwarm
3 El. Öl
1 Eigelb
200 g Penne
300 g Tomaten
3 Frühlingszwiebeln
1 Bd. Majoran
200 g Gekochter Schinken
100 g Creme fraîche
150 g Hartkäse, frisch gerieben
Weißer Pfeffer
Öl; für die Form
Mehl; für die Arbeitsfläche

Zubereitung:

Das Mehl mit einer Prise Salz, dem lauwarmen Wasser, dem Öl und dem Eigelb zu einem Teig verkneten und etwa 30 Minuten bei Zimmertemperatur ruhen lassen.

Die Penne in kochendem Salzwasser etwa 6 Minuten garen, kalt abschrecken und abtropfen lassen. Die Tomaten häuten und würfeln. Die Frühlingszwiebeln putzen und mit dem zarten Grün in feine Ringe schneiden. Den Majoran waschen und fein hacken. Den Schinken klein würfeln. Alle diese Zutaten miteinander mischen.

Den Teig auf wenig Mehl in Größe einer Form von 28cm Durchmesser ausrollen. Die Form fetten und mit dem Teig auskleiden, dabei einen Rand von etwa 3 cm hochziehen. Den Backofen auf 200 Grad vorheizen.

Die Creme fraîche und den Käse unter die Nudelmischung heben, alles mit Salz und Pfeffer pikant abschmecken und auf dem Teig verteilen. Die Quiche im Backofen (Mitte, Gas Stufe 3) in etwa 40 Minuten backen, bis sie gebräunt ist.

Nürnberger Elisen-Lebkuchen

Zutaten:

250 g Zucker
3 Eier
1 El. Vanillezucker
250 g Mandeln
1/2 Tl. Nelken
Zimt
Zitronenschale
70 g Zitronat und Orangeat
12-15 Oblaten
150 g Puderzucker
2 El. Rum

Zubereitung:

Eier, Zucker und Vanillezucker in einer Schüssel im Wasserbad mit dem Schneebesen so lange schlagen, bis eine dickflüssig-schaumige Masse entsteht. Die Mandeln schälen (geht einfach, wenn Ihr sie vorher mit heissem Wasser verbrüht) und fein hacken. Zitronat und Orangeat klein würfeln und zusammen mit den Gewürzen und der abgeriebenen Zitronenschale mit der cremigen Masse verrühren. Den Teig etwa 1 cm dick auf runde Oblaten streichen und evtl. mit halbierten Mandeln verzieren. Einen schmalen Rand freilassen, weil der Teig beim Backen etwas auseinanderläuft.

Die Lebkuchen im vorgeheizten Backofen (ca. 180°) ungefähr 20-25 Minuten backen. Wenn sie fertig sind, sollte der Teig innen noch leicht feucht sein.

Ein weisser Guss wird mit Puderzucker und Rum oder Zitronensaft hergestellt. Meistens stehen die Leut aber eher auf einen Überzug aus Schokolade.

Mit dem Nürnberger Christkindles-Glühwein gibt das die Super-Stimmung. So richtig Weihnachten halt. Naja, ich brauch meinen Kitsch zuweilen...

Jede Lebkücherei hat ihre streng geheim gehaltenen Rezepte für die unterschiedlichsten Lebkuchenvariationen. Versucht Euch doch mal selbst am feinsten aller Nürnberger Lebkuchen, den Elisen-Lebkuchen. Es ist einfacher als Ihr denkt. Und wenn es Euch gelingt, Euere ureigene, unverwechselbare Gewürzmischung zu finden, habt Ihr die höchsten Weihen Nürnberger Koch- und Backkunst erreicht. Probiert doch mal mit Ingwer, Kardamom oder Muskatblüten herum...

Das Wichtigste am echten Nürnberger Lebkuchen: Er enthält kein bisschen Mehl.

Nürnberger Lebkuchen

Zutaten:

4 Eier
250 g Honig
2 El. Rum
2 Zitronen; nur Schale
1 El. Zitronensaft
2 Tl. Zimt
1 Tl. Lebkuchengewürz
1 Prise Muskatnuss; frisch gerieben
125 g Zitronat
125 g Orangeat
250 g Haselnüsse
50 g Nackthafer
200 g Weizen; oder ausgesiebte e
- Weizenkleie
- Backobladen von 5 cm Durchmesser

ZUM VERZIEREN:

- Haselnüsse
- Zitronat und Orangeat

Zubereitung:

Die Butter mit dem Honig und den Eiern schaumig rühren. Alle anderen Zutaten bis auf den Hafer und den Weizen dazu geben. Den Hafer und den Weizen fein mahlen und unterrühren. Den Teig mindestens 12 Stunden ruhen lassen.

Kleine Häufchen auf die Obladen setzen und mit Haselnüssen oder Orangeat und Zitronat verzieren.

Das Blech auf der mittleren Leiste in den Ofen schieben und bei 180 Grad ca. 20-25 Minuten backen. Die Lebkuchen sollen von innen noch feucht sein.

Nuß- oder Kokosecken

Zutaten:

300 g Mehl
1 Tl Backpulver
130 g Zucker
2 Pckg Vanillezucker
2 Eier
130 g Butter
4 El Aprikosenmarmelade

:

200 g Butter
200 g Zucker
2 P Vanillezucker
4 El Wasser
200 g gemahl. Haselnußkerne
200 g geh. Haselnußkerne
Schokoladenguß

Zubereitung:

Aus dem Mehl, Backpulver, Zucker, Vanillezucker, den Eiern und der Butter Knetteig herstellen. Teig ruhen lassen, dann auf Backblech ausrollen. Mit der Aprikosenmarmelade bestreichen.

Die Butter zerlassen und den Zucker, Vanillezucker, Wasser und die Nüsse unterrühren. Das ganze etwas abkühlen lassen und gleichmäßig auf den Teig verteilen. 20 - 30 Minuten bei 175-200 Grad backen.

Das Gebäck etwas abkühlen lassen, in Dreiecke schneiden. Mit Schokoladenguß bestreichen oder eintauchen (ergibt 32 Stücke).

Nuß-Möhren Kuchen

Zutaten:

120 g Honig
6 Eier
300 g Möhren
300 g Haselnüsse
1 Zitrone
2 Orangen

zum Verzieren :

1 Becher Sahne
1 Msp. Vanillepulver
2 Msp. Honig
Nüsse

Zubereitung:

Honig, Eigelb schaumig rühren. Die fein aber nicht musig ger. Möhren abwechselnd mit den fein ger. Nüssen begeben. Mit einem Löffel den sehr steifen Eischnee unterheben. Die Masse in eine gefettete Springform geben und im Backofen bei 180 Grad 40 Minuten backen. Zitrone und Orangen auspressen. Den Kuchen etwas auskühlen lassen. Mit einer dicken Nadel oder einem Holzstäbchen viele tiefe Löcher einstechen und den Saft langsam aufgießen. Torte mit Schlagsahne und Nüssen verzieren.

Nuß-Rosinen-Schnitten

Zutaten:

Zutaten:

500 g Mehl
2 Tl Backpulver
125 g Zucker
2 Eier
250 g Butter

Füllung:

250 g gehackte Mandeln
100 g gehackte Walnußkerne
100 g Rosinen
100 g Zucker
3 Tl Zitronensaft
8 El Rum
2 Eigelbe

Glasur:

200 g Puderzucker
2 Tl Zitronensaft

Zum Garnieren:

Haselnußkerne

Zubereitung:

Aus den angegebenen Zutaten einen Mürbeteig bereiten und 60 Minuten kühl stellen. Die Hälfte des Teiges auf einer bemehlten Arbeitsfläche in Größe des Backblechs ausrollen, mit Butterbrotpapier belegen und aufrollen. Backblech einfetten, restlichen Teig darauf ausrollen und mit einer Gabel mehrmals einstechen.

Für die Füllung die angegebenen Zutaten verrühren und auf den Teig streichen. Aufgerollten Teig darüberrollen und Backblech in den vorgeheizten Backofen setzen.

Elektroherd: 200ø

Heißlufttherd: 175ø

Gasherd: Thermostat Stufe 3

Backzeit: 20 bis 25 Minuten

Puderzucker mit Zitronensaft verrühren und das heiße Gebäck damit bestreichen. In Rechtecke schneiden und je eine Haselnuß daraufsetzen.

Nußbrot (mit Walnüsse und Haselnüsse)

Zutaten:

500 g Weißmehl
500 g Ruchmehl
150 g Walnüsse
100 g Haselnüsse; gemahlen
4 El. Walnußöl; o. Erdnußöl
3 Tl. ;Salz
600 ml Milchwasser; 1:1
40 g Hefe

Zubereitung:

Mehlmischung und Salz in einer großen Schüssel vermischen. Die mit etwas Milchwasser angerührte Hefe sowie das restliche Milchwasser und das Öl dazugeben. Die gemahlene Nüsse darunter ziehen. Mit einer Holzgabel zu einem feuchten Teig zusammenrühren.

Auf einer bemehlten Arbeitsfläche die Masse etwa 10 Minuten zu einem elastischen Teig kneten. Den Teig dabei mit den Handballen dehnen und dann überschlagen. Das geht natürlich sehr viel einfacher mit der Küchenmaschine! Die Walnüsse leicht hacken und darunter kneten. Den Teig zugedeckt bei Zimmertemperatur gehen lassen, bis sich das Volumen verdoppelt hat. Das dauert eine gute Stunde.

Laibe formen, nochmals gehen lassen und im 220 Grad heißen Backofen zirka 50 Minuten backen.

Nußgebäck

Zutaten:

150 g Sirup; dunkel
50 g Butter oder Margarine
150 g Grümmel-Kandis
2 Eier; Gewichtskl. 3
3 TL Lebkuchengewürz
1 Pk. Rum-back
500 g Mehl
1 Pk. Weinstein-Backpulver
6 EL Kondensmilch

Zum Verzieren:

Belegkirschen
Mandeln
Haselnüsse
Pinienkerne
Kürbiskerne
Sonnenblumenkerne

Und Backpapier:

Zubereitung:

Anmerkung: Weinstein-Backpulver gibt es im Reformhaus.

Sirup und Fett bei schwacher Hitze in einem Topf schmelzen. Abkühlen lassen
Kandis in einen Tiefkühlbeutel füllen. Mit der Teigrolle etwas zerdrücken.
Eier, Lebkuchengewürz, Rum-back, Mehl, Kandis und Weinstein-Backpulver
unter die Sirupmasse kneten. Teig zwischen Klarsichtfolie ca. 2 mm dick
ausrollen. Etwa 9x5 cm große Rechtecke ausschneiden. Auf zwei mit Backpapier
ausgelegte Bleche legen. Mit Kondensmilch bestreichen und unterschiedlich
mit den Zutaten verzieren. Im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 200 Grad /
Gasherd: Stufe 3) ca. 10 Minuten backen.

Zubereitungszeit ca. 1 Stunde.

Nußplätzchen

Zutaten:

1 Ei
250 g Haselnüsse / (Mandeln)
250 g Butter
250 g Mehl
225 g Zucker
1 Vanillezucker
oder abgeriebene Zitrone

Zubereitung:

Alle Zutaten kneten, zu mehr als daumendicken Rollen formen und über Nacht in den Kühlschrank.

In Scheiben schneiden, auf gefettetes Blech, mit Gabel eindrücken.
Backzeit 10 min. bei 175°C. Noch heiß vom Blech lösen und herunternehmen.

Nußplätzchen I

Zutaten:

ca. 50 Stück:
300 g Butter oder Margarine
100 g Zucker
1 Vanilleschote (Mark)
50 g Haselnüsse
50 g Mandeln
50 g Paranüsse
50 g Cashewkerne
350 g Mehl
2 gestr. Tl. Backpulver
Walnußhälften
1 Eiweiß

Zubereitung:

Fett, Zucker und Vanillemark so lange schaumig rühren, bis der Zucker gelöst ist. Nüsse in einer Küchenmaschine fein mahlen. Backpulver, Nüsse und Mehl unterarbeiten. Aus der Masse mit den Händen Kugeln formen, etwas andrücken und jeweils eine Walnußhälfte daraufsetzen. Eiweiß leicht verschlagen und die Plätzchen damit einstreichen. Im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 175 Grad/Gasherd: Stufe 2) ca. 15 min. backen.

Nußpudding

Zutaten:

Zutaten:

30 g Mehl

35 g Semmelbrösel

je 40 g gehackte Walnüsse, Haselnüsse, Paranüsse

50 g Pinienkerne

1 Tl. Zimt

30 g Butter

60 g brauner Zucker

1 El. Honig

1 El. Rum

Orangenschale

2 Eier (getrennt)

1 geschälter, geraspelter Apfel

Zubereitung:

Mehl, Zimt, Semmelbrösel und gehackte Nüsse mischen. Butter bei 600 Watt 2 Minuten zerlassen, mit Zucker verrühren. Mehl/Nußmischung, Eigelbe und Pinienkerne unterrühren. Geraspelten Apfel zugeben und geschlagene Eiweiß unterziehen.

6 Formen ausfetten, die Masse hineinfüllen. Bei 600 Watt 6 Minuten garen, dann stürzen. Mit Fruchtsoße servieren.

Tips: Noch nicht ausprobiert

Nußriegel mit Hagebuttenmark

Zutaten:

200 g Butter
200 g Honig
1 Tl. Zimt
200 g ungezuckertes Hagebuttenmark
200 g gehackte Erdnußkerne
100 g gehobelte Haselnußkerne
100 g geriebene Haselnußkerne
100 g Sonnenblumenkerne
60 g geschälter Sesam
6 große rechteckige Vollkorn-Backoblaten

Zubereitung:

Butter und Honig schmelzen.

Zimt, Hagebuttenmark, Nüsse, Sonnenblumenkerne und Sesam dazugeben und gründlich verrühren.

Auf ein mit Backpapier belegtes Backblech drei Oblaten legen.

Teigmasse daraufstreichen, mit den restlichen Oblaten belegen und etwa 15 Minuten mit einem Holzbrett beschweren. Backblech in den vorgeheizten Backofen setzen.

E: Mitte. T: 200°C / 30 bis 40 Minuten.

Das abgekühlte Gebäck in fingerdicke Riegel schneiden.

Nuss-Blätterteig-Pastete (Baklava)

Zutaten:

Zutaten für eine Auflaufform von 30:

600 g Blätterteig; 2 Packungen, tiefgekühlter
125 g Mandeln;abgezogene
100 g Haselnuskerne
100 g Walnuskerne
100 g Pinienkerne
175 g Butter
4 El. Honig
1 St Ei
1 Tl. Zimt; gemahlen
1 St Vanillezucker; ein Päckchen
200 g Zucker
1 St Zitrone; den Saft davon

Zubereitung:

Die Blätterteigscheiben nebeneinander auf einer bemehlten Arbeitsfläche auftauen lassen. In der Zwischenzeit die Nüsse im Blitzhacker o.ä. grob hacken oder mahlen und in eine Schüssel geben.

Die Butter bis auf 50g in einer kleinen Pfanne zerlassen und mit dem Honig, dem Ei, dem Zimt und dem Vanillezucker zu den Nüssen geben und alles gut vermischen. Den Backofen auf 200 Grad vorheizen.

Die restliche Butter in einem Topf zerlassen. Jeweils zwei Blätterteigscheiben aufeinanderlegen und auf bemehlter Arbeitsfläche auf die Grösse der Form dünn ausrollen.

Die Form mit flüssiger Butter einfetten. Eine Lage Blätterteig in die Form geben, mit flüssiger Butter bestreichen und ein Drittel der Nussmasse darauf glattstreichen. Es folgt wieder eine Lage Blätterteig, flüssige Butter, Nussmasse, Blätterteig, flüssige Butter, Nussmasse. Die oberste Schicht ist wieder eine Lage Blätterteig.

Die Baklava mit Wasser besprenkeln und im Backofen (Mitte) in etwa 30 Minuten goldbraun backen.

In der Zwischenzeit den Zucker mit 1/4l Wasser in einem Topf geben und in etwa 10 Minuten zu einem leicht dickflüssigen Sirup einkochen. Den Topf vom Herd nehmen und den Zitronensaft unter den Sirup rühren.

Den Sirup langsam mit einem Esslöffel über der Baklawa verteilen. Immer wieder warten, bis der Sirup aufgesogen ist, dann den restlichen Sirup nach und nach darüber verteilen. Die abgekühlte Baklawa in portionsgerechte Rauten oder Quadrate schneiden. Das Gebäck schmeckt nur ganz frisch!! ;-*

Variante:

Dafür wird nur die Hälfte der Nussmasse benötigt
Jedes Blätterteigstück einzeln ausrollen und in vier Quadrate schneiden. In der Mitte jedes Quadrates jeweils 1 Teelöffel der Nussmasse geben. Die Teigecken zur Mitte falten und festdrücken. Auf die Mitte eine ganze Haselnuss setzen. Ein Backblech mit Wasser besprenkeln. Die Nussnester darauf legen, mit Wasser bestreichen und etwa 20 Minuten bei 200 Grad backen. Noch warm mit Zuckersirup bestreichen.

Nuss-Eis I

Zutaten:

2 Pk. Schlagsahne a 250 Gramm
70 g Puderzucker
200 g gemahlene Haselnüsse
100 g Nougatschokolade
Haselnüsse zum Garnieren

Zubereitung:

Sahne steif schlagen. Puderzucker, Haselnüsse und gehackte Schokolade unterheben. In eine Schüssel füllen und für drei bis vier Stunden in das Gefrierfach stellen. Auf Portionstellern anrichten und mit Haselnüssen bestreut servieren.

Quelle: Zeitschrift Brigitte, Ausgabe unbekannt

Nuss-Halbmonde

Zutaten:

Für 100 Stück:

250 g Butter

80 g Zucker

200 g Mehl

250 g gemahlene Haselnüsse

1 Vanillinzucker

1 El. Rum oder Arrak

zum Ausrollen:

80 g geriebene Haselnüsse

3 El. Mehl

Zubereitung:

Butter, Zucker, Mehl, Haselnüsse, Vanillinzucker und Alkohol in einer Schüssel mit den Knethaken der Handrührmaschine durcharbeiten und mit gut gekühlten Händen einen Mürbeteig zusammenkneten. Haselnüsse und Mehl mischen, darauf den Teig 3 mm dick ausrollen. Halbmonde ausstechen. Auf einem mit Backpapier ausgelegten (oder eingefetteten) Blech im vorgeheizten Ofen bei 200 Grad 15 mit 20 Minuten hellbraun backen.

(Pro Stück ca. 50 Kalorien / 209 kJ)

Nuss-Hefezopf nach Maria

Zutaten:

Teig:

750 g Weizenmehl
1 Hefe, Würfel
150 g Fett
100 g Zucker
1 Spur Salz
1 Zitrone, unbehandelt, Schale
125 ml Milch
3 Eier

Füllung:

200 g Mandeln, grob gemahlen
3 El. Zucker
1 Pk. Vanillezucker
1/4 Tl. Zimt
2 El. Schokolade, gerieben
200 ml Sahne

Zubereitung:

Hefe zerdrücken, etwas Zucker darüber streuen und wenig lauwarmes Wasser darüber geben. Das Ganze circa fünf Minuten stehen lassen. Mehl in eine grosse Schüssel sieben, in der Mitte eine Vertiefung machen und mit der eingeweichten Hefe einen dicken Teig anrühren. Dann die Milch und das Fett zusammen lauwarm machen. Anschliessend Salz, Zucker, Eier und die erwärmte Milch in die Schüssel geben und sofort mit der Hand gut verarbeiten und schlagen. Der Teig muss ziemlich weich sein. Wenn erforderlich etwas Mehl oder Milch zugeben. Dann den Teig mit einem Tuch zudecken und mit einem Tuch zudecken und ca. eineinhalb bis zwei Stunden gehen lassen. Anschliessend drei gleiche Teile machen, ausrollen und mit der Füllung bestreichen. (Für die Füllung einfach alle Zutaten verrühren.) Danach die einzelnen Teigstücke jeweils zusammenrollen und daraus dann einen Zopf flechten. Zum Schluss nochmal 15 Minuten gehen lassen. Gebacken wird der Zopf im E-Herd bei 170 °C 40 Minuten oder im vorgeheizten Umluftherd bei 160 °C ca. 35 Minuten.

Nuss-Honig Konfekt (Gosinach, vereinfacht)

Zutaten:

250 g Baumnüsse; fein gehackt
200 g Honig; z.B. Akazienhonig
100 g Vollrohrzucker

Zubereitung:

Die gehackten Nüsse in einer Bratpfanne unter ständigem Rühren rösten - nicht dunkel werden lassen !

Honig und Zucker in einer Bratpfanne zusammen köcheln, dann die gerösteten Nüsse beifügen und unter häufigem Rühren 15 Min. köcheln lassen.

Kleines Blech mit Backpapier belegen, dieses leicht einölen und die Nussmasse darauf verteilen. Die Nussmasse sollte mind. 2 cm hoch sein. Auskühlen lassen, dann mit einem in heisses Wasser getauchten Messer in Rhomben schneiden.

Menge: 4

Nuss-Marzipantaler

Zutaten:

FUER DEN TEIG:

150 g Mehl
1/2 Tl. Backpulver
75 g Zucker
1 Pk. Vanillinzucker
2 El. ; Wasser
125 g Margarine
150 g Gemahlene Haselnüsse

FUER DAS MARZIPAN:

250 g Marzipan-Rohmasse
150 g Puderzucker

ZUM BESTREICHEN:

Johannisbeergelee

FUER DEN GUSS:

2 El. Zitronensaft
75 g Puderzucker
Feingehackte Pistazien; zum
- Verzieren

Zubereitung:

Mürbeteig herstellen, in kleinen Mengen ca. 2 cm dick ausrollen. Runde Plätzchen ausstechen. Im vorgeheizten Ofen bei 180 °C ca. 10 Min. backen. Die Marzipanmasse gut mit dem gesiebten Puderzucker verkneten, dünn auf gesiebtem Puderzucker ausrollen, Plättchen in der Grösse der Plätzchen ausstechen.

Plätzchen nach Erkalten mit Gelee bestreichen, Marzipan darauflegen. Puderzucker und Zitronensaft verrühren, die Plätzchen bestreichen.

Nuss-Pastete

Zutaten:

1 Gemüsezwiebel; ca. 200 g
250 g Möhren
3 Bleichselleriestangen
1 Bd. Petersilie
1/2 Tas. Nüsse; (je 1/4 c Mandeln
;und Cashewnüsse)
2 Tas. Sojamilch
1 Tl. Majoran
;Kräutersalz
Flüssigwürze

Zubereitung:

Zwiebel in grosse Würfel schneiden. Die Möhren grob auf der Reibe raspeln, Petersilie hacken, Nüsse mahlen. Alle Zutaten mischen und abschmecken. Die Masse in eine längliche Auflaufform füllen. Bei 200 Grad, 50-60 Min. im Backofen backen.

Pellkartoffeln und frischer Salat passen sehr gut dazu.

Nuss-Reis-Äpfel

Zutaten:

Für 4 Stück:

4 große säuerliche Äpfel (je 200 g)

2 Becher Milchreis (à 200 g)

1 gestr. El Zucker

1 Tl Zitronensaft

1 Ei, getrennt

50 g geriebene Haselnüsse

Zubereitung:

Von den Äpfeln die Deckel abschneiden und die Früchte mit einem Teelöffel vorsichtig aushöhlen. Das Fruchtfleisch mit Zitronensaft beträufeln und unter den Milchreis mischen. Eiweiß mit Zucker steifschlagen und die Nüsse unterheben. Das Eigelb unter den Milchreis mischen. Eischnee locker unter den Milchreis heben und die Masse dann in die ausgehöhlten Äpfel füllen. Die Äpfel in eine hitzefeste Form setzen und im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad etwa 25 Minuten backen. Heiß servieren.

Nuss-Schmoräpfel

Zutaten:

120 g Baumnusskerne
-- fein gehackt
100 g Vollrohrzucker; (1)
1 Tl. Zimt
8 grosse Äpfel; geschält,
-- Kerngehäuse
-- ausgestochen
1 Zitrone; Saft
70 g Butter; flüssig
60 g Vollrohrzucker; (2)
30 g Butter; kalt
40 g Rosinen
2 Zimtstengel
3 dl Apfelsaft

Zubereitung:

Nusskerne mit dem Zucker (1) und Zimt mischen.

Die Äpfel nach dem Schälen sofort mit Zitronensaft beträufeln, grosszügig mit der flüssigen Butter bestreichen und in der Nussmischung wälzen, fest andrücken.

Die Äpfel in eine Gratinform stellen.

Den Zucker und die kalte Butter mit einer Gabel vermischen, die Rosinen beifügen und gut vermengen. Die Äpfel damit füllen.

Jeweils eine halbe Zimtstengel in die Mitte der Füllung jedes Apfels setzen, die restliche Butter darüberträufeln.

Den Apfelsaft in die Form giessen, die Äpfel im 200 °C heissen Ofen 30 Minuten backen.

Warm servieren.

Abgetippt und gepostet von Rene Gagnaux@2:301/212.19, 24.04.1994

Nuss-Schnitten (baklavas)

Zutaten:

1 kg fertiger Blätterteig
1 kg grobgeriebene Mandeln
400 g Butter
2 El. Zimt
ganze Nelken

für den Sirup:

2 kg Zucker
6 Gläser Wasser
Vanillezucker
Zitronensaft

Zubereitung:

Die geriebenen Mandeln mit dem Zimt vermischen. Die Butter schmelzen. Eine Backpfanne mit der Butter bestreichen, die Blätter des Blätterteigs hineinlegen und jeweils mit Butter bestreichen. Nach den ersten drei Blättern, die weiteren jeweils auch dick mit Mandeln und Zimt bestreuen und mit dem nächsten Blatt bedecken. Alle Blätter müssen mit Butter bestrichen werden. Die Füllung so verteilen, dass vier Blätter übrig bleiben, die ohne Füllung darübergerlegt werden. Auch das oberste Blatt mit Butter bestreichen und mit einem scharfen Messer rautenförmig einschneiden. Auf jedes Stück in die Mitte eine Nelke legen. Im Backrohr bei mittlerer Hitze 60 Minuten backen. Den Sirup zubereiten, aber nicht sehr eindicken lassen. Sobald die Nussschnitten abgekühlt sind mit dem Sirup übergießen.

Ein Stück hat 590 kcal.

Hmmm, klingt echt lecker. Werd ich wohl auch mal probieren.

Nuss-Schoko-Würfel

Zutaten:

250 g Butter oder Margarine
200 g brauner Zucker (Farinzucker)
3 Eier
1/2 Tl. gemahlener Zimt
1 Messerspitze gemahlene Nelken
etwas geriebene Zitronenschale
250 g Mehl
250 g grob geriebene Schokolade
125 g gehackte Haselnüsse
125 g gehackte Walnüsse
Butter oder Margarine zum Einfetten
150 g Haselnussglasur
ca. 35 Walnusshälften

Zubereitung:

Die Butter oder Margarine in einer Schüssel mit dem Zucker schaumig rühren. Nach und nach die Eier dazugeben. Zimt, gemahlene Nelken und Zitronenschale unterrühren. Das Mehl in die Schüssel geben. Gründlich mit den Zutaten vermischen. Ein Backblech mit Butter oder Margarine einfetten. Den Teig gleichmässig auf das Blech streichen. In den auf 150 g vorgeheizten Ofen schieben und den Teig 35 bis 40 Minuten backen. Inzwischen die Haselnussglasur im Wasserbad flüssig werden lassen. Das Blech aus dem Ofen nehmen. Die Oberfläche des Teigs sofort mit der flüssigen Haselnussglasur bestreichen. In Würfel von drei Zentimetern Kantenlänge schneiden. Auf jeden Würfel eine Walnusshälfte setzen. In Blechdosen aufbewahren.

Nuss-Zimtwaffeln

Zutaten:

175 g Mehl
125 g Butter
125 g Haselnüsse; gemahlen
4 Eier
1 Tl. Backpulver
1/8 l Süsse Sahne
1 Tl. Zimt
1 Spur Salz
Öl; für das Waffeleisen

Zubereitung:

Die weiche Butter mit den Eigelb, dem Salz und dem Zucker cremig rühren. Das Mehl, die Haselnüsse, das Backpulver und den Zimt untermischen. Sahne und Eiweiss getrennt steif schlagen und vorsichtig unterheben. Im Waffeleisen backen.

Nussecken

Zutaten:

Teig:

300 g Mehl

1 Tl. Backpulver

1 x Vanillezucker

3 x Eier

130 g Margarine

Auflage/Füllung:

1/2 Tasse Aprikosenmarmelade

200 g Margarine

125 g Zucker

1 x Vanillezucker

200 g Gemahlene Haselnüsse

5 El. Wasser

400 g Schokoladenkuvertüre

Zubereitung:

Die Teigzutaten zu einem Knetteig verarbeiten und auf das gefettete Backblech ausrollen. Die Aprikosenkonfitüre darüber verteilen.

Die Zutaten für die Füllung kurz aufkochen lassen und danach über den Teig (und die Marmelade) verteilen.

Bei 200° ca. 30 min. backen und heiss in Ecken schneiden! Auskühlen lassen und die Ränder in heisse Schokoladenkuvertüre tunken. Auf Alufolie legen und auskühlen lassen.

Nussecken I

Zutaten:

Teig:

300 g Mehl

130 g Zucker

130 g Margarine

2 Eier

2 Pk. Vanillinzucker

1 Tl. Backpulver

Aprikosenmarmelade

Belag:

200 g Butter

200 g Zucker

2 Pk. Vanillinzucker

4 El. ; Wasser

200 g Haselnüsse; gemahlen

200 g Haselnüsse; gehackt

Schokoglasur

Zubereitung:

Teig:

Mehl, Backpulver, Zucker, Vanillinzucker, Eier und Margarine zu einem Knetteig verarbeiten. Auf einem gefetteten Backblech auswellen und mit Aprikosenmarmelade bestreichen.

Belag:

Butter, Zucker, Vanillinzucker und Wasser erwärmen und miteinander zerlaufen lassen, aufkochen und die gemahlene und gehackte Haselnüsse unterrühren. Die Masse gleichmäßig auf den Teig verteilen. Im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad ca. 25-30 Minuten backen. Abgekühlt in Dreiecke schneiden.

Verzierung:

Die Schokoglasur in einem kleinen Topf im warmen Wasserbad schmelzen und mit einem Pinsel vorsichtig am Rand auftragen.

TIPS

* Statt der gemahlene und gehackte Haselnüsse können auch die gleiche Menge Kokosraspeln oder gehobelte Mandeln für den Belag verwendet werden.

* Für die Verzierung kann man die Nussecken auch in die Schokoglasur eintauchen statt sie damit zu bestreichen.

* Verzierungsvariante: Nur die Ecken mit Schokoglasur bestreichen bzw. darin eintauchen.

Kuchen, Gebäck, Pralinen

Nussecken I - für normales rundes Backblech

Zutaten:

250 Gr. Mehl
1 Voll Ei
65 Gr. Zucker
1 Päckchen Vanille Zucker
125 Gr. Margarine
1 Teelöffel Backpulver
----- unterer Belag -----
Aprikosenmarmelade
----- Zwischenbelag -----
100 Gr. Margarine
120 Gr. Brauner Zucker
1 Päckchen Vanille Zucker
200 Gr. gemahl. Haselnüsse
100 Gr. gemahl. Mandeln
3 El. Cognac
2 El. Wasser
----- Oberbelag -----

Zubereitung:

erstellt: Carsten Kissel

Die Zubereitung für den Unterbelag:

Alle Zutaten in eine Schüssel geben und mit dem Rührgerät zu einem Mürbeteig verkneten. Teig auf ein Backpapier ausgelegtem Rundblech 1/2 cm dick ausdrücken und mit Aprikosenmarmelade bestreichen.

Die Zubereitung für den Oberbelag:

Butter mit dem Zucker langsam auf dem Herd zerlassen und in eine Schüssel geben.

Mandeln, Haselnüsse, Cognac und Wasser zugeben. Die Masse auf dem Mürbeteig streichen und bei ca.:200 Grad (Heissluft 170 Grad) 20 bis 25 min. backen lassen. Aus dem fertig gebackenen Teig sofort Dreiecke schneiden und dann im Backblech kalt werden lassen !

Als letztes, Nussecken nach Belieben in Schokolade tauchen.

Schmeckt ganz toll zum Kaffee oder nur so....

Nussecken II (ohne Alkohol)

Zutaten:

Teig:

375 g Weizenvollkornmehl

1 Pk. Backpulver

1 Spur Salz

180 g Margarine

1/2 Ei

100 g Brauner Zucker

Zwischenbelag:

Aprikosenmarmelade

Belag:

175 g Margarine

125 g Brauner Zucker

4 El. Wasser

450 g Haselnüsse; gemahlen

Nach Belieben:

Schokolade

Zubereitung:

Die Zubereitung des Teigs:

Alle Zutaten in eine Schüssel geben und mit dem Rührgerät zu einem Mürbeteig verkneten.

Teig auf ein Backpapier ausgelegtem Rundblech 1/2 cm dick ausdrücken und mit Aprikosenmarmelade bestreichen.

Die Zubereitung des Belags:

Margarine mit dem Zucker langsam auf dem Herd zerlassen und in eine Schüssel geben.

Haselnüsse und Wasser zugeben.

Die Masse auf dem Mürbeteig streichen und bei ca. 200 Grad (Heissluft 170 Grad) 20 bis 25 min. backen lassen.

Aus dem fertig gebackenen Teig sofort Dreieckeschneiden und dann im Backblech kalt werden lassen !

Als Letztes, Nussecken nach Belieben in Schokolade tauchen.

Kuchen, Gebäck, Pralinen

Nussecken II - für normales rundes Backblech

Zutaten:

375 Gr. Weizenvollkornmehl
1 Pack. Backpulver
1 Prise Salz
180 Gr. Margarine
1/2 Eier
100 Gr. brauner Zucker
^^^^- unterer Belag - ^^^^^
Aprikosenmarmelade
^^^^- Zwischenbelag -^^^^
175 Gr. Margarine
125 Gr. brauner Zucker
4 El. Wasser
450 Gr. gem. Haselnüsse
^^^^- Oberbelag-^^^^

Zubereitung:

Die Zubereitung für den Unterbelag:

Alle Zutaten in eine Schüssel geben und mit dem Rührgerät zu einem Mürbeteig verkneten. Teig auf ein Backpapier ausgelegtem Rundblech 1/2 cm dick ausdrücken und mit Aprikosenmarmelade bestreichen.

Die Zubereitung für den Oberbelag:

Butter mit dem Zucker langsam auf dem Herd zerlassen und in eine Schüssel geben.

Mandeln, Haselnüsse und Wasser zugeben. Die Masse auf dem Mürbeteig streichen und bei ca.:200 Grad (Heissluft 170 Grad) 20 bis 25 min. backen lassen. Aus dem fertig gebackenen Teig sofort Dreiecke schneiden und dann im Backblech kalt werden lassen !

Als letztes, Nussecken nach Belieben in Schokolade tauchen.

Schmeckt ganz toll zum Kaffee oder nur so....

Nusseis

Zutaten:

Für 10 Personen:

1 l Milch

1/2 l Sahne

200 g Zucker

5 Eier

8 Eigelb

50 g Zucker

Nüsse

kleingehackte Schokolade

Zubereitung:

1. Milch, Sahne und 200 g Zucker aufkochen.
2. Eier, Eigelb und 50 g Zucker verrühren.
3. (1) zur Hälfte in (2) und dann alles in (1) und bis zur Rose abziehen. Dann noch nach Sicht Nüsse und mikroskopisch kleingehackte Schokolade darunterühren.

Nusseis A La Maus

Zutaten:

100 g Haselnüsse
1/2 l Milch
3 Eigelb
150 g Zucker
1 Vanillezucker

Zubereitung:

Die Haselnüsse in der trockenen Pfanne unter ständigem Schütteln von allen Seiten goldbraun rösten. Nicht zu dunkel werden lassen, der Nussgeschmack leidet darunter. Die Haselnüsse noch heiss in einem trockenen Tuch gegeneinander reiben, damit die Häutchen abplatzen. Fein hacken oder - noch besser - im Mixer fein schlagen. Milch, Vanillezucker und die gehackten Haselnüsse zusammen aufkochen, auf kleiner Schaltung noch fünf Minuten ziehen lassen. Inzwischen Eigelb und Zucker zu einer glatten, dickflüssigen Creme verrühren. Langsam in die Milch einfliessen lassen und unter ständigem Rühren (Topfboden nicht vergessen, dort kann sich leicht etwas absetzen) erhitzen, bis die Masse ganz kurz aufkocht. Das mit Zucker verrührte Eigelb gerinnt nicht so leicht, aber aufpassen müssen Sie immerhin. Die Masse nach dem Auskühlen in den Eisbehälter füllen. Ob Sie übrigens die volle Haselnussmenge nehmen, bleibt Ihnen überlassen. Das Eis gelingt auch, wenn Sie nur 50 g Haselnüsse verwenden. Noch etwas: manche mögen nicht gern die Nussstückchen im Eis, es schmeckt ihnen zu "sandig". Falls Sie dazugehören, seihen Sie die Haselnussmilch nach gründlichem Ziehenlassen durch ein Sieb.

Nusskoch mit Weinchaudeau

Zutaten:

Nusskoch:

4 Semmeln vom Vortag
3 dl Milch; ca. Menge!
110 g Zucker
8 Eidotter
Zitronenschale
Vanillezucker
1 El. Rum
1 Spur Zimt
8 Eiklar
110 g Nüsse; gerieben
40 g Brösel
15 g Mehl

Weinchaudeau:

1/4 l Weißwein
3 Eidotter
1 Ei
120 g Zucker

Zubereitung:

Entrindete Semmeln würfelig schneiden, in Milch einweichen, gut ausdrücken und passieren. Butter und die Hälfte des Zuckers mit Vanillezucker, Rum, geriebener Zitronenschale, Zimt und den Eidottern schaumig rühren. Die Semmeln einrühren, Eiweiß mit der restlichen Zuckermenge zu Schnee schlagen und unterrühren. Zuletzt Nüsse, Brösel und Mehl vermischen und unter die Masse heben. In die gebutterte und gestaubte Form füllen und ca. 40 Minuten bei 180 Grad backen.

Portionieren, anzuckern und mit Weinchaudeau servieren.

Für den Weinchaudeau: Alle Zutaten im Schneekessel über Dunst dickschäumig schlagen.

Nusskuchen

Zutaten:

250 g Butter oder Margarine
200 g Zucker
4 Eier
2-3 Tropfen Backöl Bittermandel
250 g Weizenmehl
9 g (3 gestr. Tl) Backpulver
250 g gemahlene Haselnusskernen
50 g (Block)Schokolade

Zubereitung:

Butter oder Margarine schaumig rühren, nach und nach Zucker, Eier und Backöl Bittermandel hinzugeben. Weizenmehl und Backpulver mischen, sieben, mit gemahlene Haselnusskernen esslöffelweise unterrühren. Schokolade kleinschneiden, unter den Teig heben, ihn in die mit Butter oder Margarine gefettete Napfkuchenform füllen.

Gas: 2-3

Strom: 165-175

Backzeit: 50-65 Minuten

Den erkalteten Kuchen mit Puderzucker bestäuben

Ich nehme immer 'ne Kastenform; nachdem sie eingefettet ist, tue ich noch Paniermehl (Semmelbrösel) rein, dann lässt sich der Kuchen ganz einfach aus der Form holen.

Die Backzeit solltest Du auch kontrollieren; ich lasse ihn meistens etwas länger darin, so bis 75 Minuten.

Und anstatt den Kuchen mit Puderzucker zu bestäuben pinsele ich Vollmilchkuvertüre drauf; der Kuchen trocknet dann nicht so schnell aus. Und am besten schmeckt er, wenn er schon ein paar Tage alt ist, dann ist er so richtig schön durchgezogen.

Nusskuchen "Stockholm"

Zutaten:

6 Eier
250 g Zucker
1 Pck. Vanillezucker
400 g Nüsse, gemahlen
2 El. Semmelmehl, gehäuft
2 Tl. Backpulver, gestrichen

Zubereitung:

Eier, Zucker und Vanillezucker kurz verschlagen, Nüsse mit Semmelmehl und Backpulver vermischt zugeben und gut verrühren. Kastenform fetten, mit Pergamentpapier auslegen, fetten, Teig einfüllen, glattstreichen.

Backzeit: 55-65 Minuten mit 175°C.

Garprobe(*) machen, auf einen Rost stürzen, Papier abziehen.

Erkalten lassen, mit Staubzucker bestäuben.

Dieser Nusskuchen ist sehr schnell zubereitet und hält sich lange frisch.

(*) Garprobe: In den Kuchen nach der empfohlenen Backzeit mit Holzspiesschen einstechen. Wenn kein Widerstand mehr spürbar ist, ist der Kuchen fertig -, sonst weitere 5-10 Minuten backen.

Nusskuchen aus dem Mathebuch

Zutaten:

200 g Butter/Margarine
250 g gemahlene Haselnusskerne
200 g Zucker
250 g Mehl
1 Pk. Vanillezucker
1 Pk. Backpulver
2 Eier
1/8 l Milch

Zubereitung:

Die Zutaten zu einem Teig verrühren, diesen dann auf ein gut gefettetes Blech oder in eine gut gefettete Gugelhupfform geben. Das ganze gut 60 min. backen. Mittelhitze (Gas: Stufe 4/5). Den erkaltete Kuchen je nach Geschmack mit Glasur versehen. Da zu eignet sich am besten Schokoglasur. Guten Appetit!
PS: Meine Tochter bittet darum, das ihr mir ins Pm schreib, wie euch der Kuchen geschmeckt hat.

Nusskuchen I

Zutaten:

100 g Butter
150 g Zucker
3 Eier
200 g Nüsse
1 Tl Backpulver

Zubereitung:

Butter und Zucker schaumig rühren. Eier dazugeben Nüsse und Backpulver vermischen auch dazugeben. Den Teig in eine Springform geben und ca. 20 Min. bei 190 Grad backen. Den Kuchen nicht zu dunkel werden lassen.

1 Glas Sauerkirschen aufkochen und mit 1 P. Vanillepudding andicken. Wer möchte kann auch noch einen Schuss Rum hineingeben. Die Kirschen auf den Kuchen geben und kalt werden lassen. Dann 2 Becher Sahne schlagen und auf die Kirschen geben. Mandelscheiben in einer Pfanne mit wenig Fett rösten und auf der Sahne verteilen.

Nusskuchen II

Zutaten:

200 g Margarine
200 g Zucker
4 Eier
1 Pk. Vanillinzucker
1 Spur Salz
2 El. Weinbrand
250 g Mehl
3 Tl. Backpulver
50 g Raspelschokolade
125 g Haselnüsse, gemahlen
Semmelmehl für die Form
1 Pk. Dunkle Kuchenglasur

Zubereitung:

Margarine, Zucker und Eier schaumig rühren. Vanillin, Salz und Weinbrand dazugeben. Mehl und Backpulver mischen, nach und nach unterrühren. Zum Schluss Raspelschokolade und Nüsse unterheben. Eine Kastenform (Länge 26 cm) ausfetten und mit Semmelmehl ausbröseln. Den Teig hineinfüllen und im vorgeheizten Ofen backen. Den abgekühlten Kuchen mit erwärmter Kuchenglasur überziehen. Mit kandierten Früchten garnieren. Backzeit: ca. 60 Min.

E-Herd: 175 Grad C

Gas: Stufe 2

Nusskuchen mit Sauerkirschen

Zutaten:

100 g Butter
150 g Zucker
3 Eier
200 g Nüsse
1 Tl. Backpulver

Belag:

1 Dose Sauerkirschen
1 Pk. Vanillepudding
4 dl Sahne
Mandelscheiben

Zubereitung:

Butter und Zucker schaumig rühren. Eier dazugeben. Nüsse und Backpulver vermischen auch dazugeben.

Den Teig in eine Springform geben und ca. 20 Min. bei 190 Grad backen. Den Kuchen nicht zu dunkel werden lassen.

Sauerkirschen samt Saft aufkochen und mit Vanillepudding andicken. Wer möchte kann auch noch einen Schuss Rum hineingeben. Die Kirschen auf den Kuchen geben und kalt werden lassen.

Dann Sahne schlagen und auf die Kirschen geben.

Mandelscheiben in einer Pfanne mit wenig Fett rösten und auf der Sahne verteilen.

Nusslaiberl

Zutaten:

3 Eier
500 g Farinzucker (brauner Zucker)
500 g Walnüsse
Oblaten von 4 cm Durchmesser

Zubereitung:

Die Eier in einer Schüssel mit dem Farinzucker schaumig schlagen. Geriebene Walnüsse darunterheben. Die Oblaten in gleichmässigen Abständen auf ein Backblech legen. Aus dem Teig walnussgrosse Kugeln formen. Je eine Teigkugel auf die Mitte einer Oblate setzen. Das Blech in den auf 175 Grad vorgeheizten Backofen schieben und die Nusslaiberl in ca. 15 bis 20 Minuten goldbraun backen.

Nussmakronen

Zutaten:

300 g gemahlene Nüsse
300 g Puderzucker
4 Eiweiss
Saft von 1/4 Zitrone
Oblaten
Nüsse zum Verzieren

Zubereitung:

Eiweiss steif schlagen. Puderzucker und Zitronensaft dazugeben und 5 min. weiterschlagen. Die gemahlene Nüsse dazugeben.

Kleine Portionen auf Oblaten setzen, mit einer Nuss verzieren und trocknen lassen.

Bei schwacher Hitze mind. 1 Stunde backen.

Kuchen, Gebäck, Pralinen

Nussröllchen (Orechowyje trubotschki)

Zutaten:

FUER DEN TEIG:

150 g Butter
200 g Saure Sahne
600 g Mehl

FUER DIE FUELLUNG:

300 g Walnüsse
200 g Zucker
50 g Honig
1/4 Tl. Zimt

ZUM FERTIGBACKEN:

Butter
Eigelb
Puderzucker
Vanillezucker

Zubereitung:

Teig: die weiche Butter schaumig schlagen. Unter ständigem Rühren die saure Sahne beifügen. Nach und nach die Hälfte des Mehls untermischen und zu einem Teig kneten. Diesen auf eine mit Mehl bestreute Oberfläche legen, das restliche Mehl zufügen und weitere 7 bis 10 Minuten kneten, bis eine homogene Masse entsteht.

Füllung: die Walnüsse durch den Wolf drehen, den Zucker und den Honig zugeben, mit dem Zimt würzen und alles gut vermengen.

Den Teig in Stücke von etwa 50 g teilen. Jedes zu einem sich einseitig verjüngenden Streifen ausrollen.

Die Oberflächen mit Butter bestreichen, kleine Portionen der Füllung darauf verteilen und die Streifen vom breiteren Ende her zusammenrollen.

Die Röllchen auf ein mit Butter bestrichenes Backblech legen, mit Eigelb bestreichen und 20 bis 30 Minuten in den auf 180 °C vorgeheizten Backofen stellen.

Etwas Puderzucker mit Vanillezucker vermischen, die Röllchen damit bestreuen.

Variante Den Zimt durch gemahlene Kardamom ersetzen.

From: Rene_Gagnaux@p19.f212.n301.z2.schiele-ct.de (Rene Gagnaux)

Date: Wed, 23 Feb 1994 00:00:00 +0100

Newsgroups: fido.ger.kochen

Menge: 1 Rezept

Backen

Nussröllchen (Orechowyje trubotschki)

Zutaten:

Für Den Teig:

150 g Butter

200 g Saure Sahne

600 g Mehl

Für Die Füllung:

300 g Walnüsse

200 g Zucker

50 g Honig

1/4 Tl. Zimt

Zum Fertigbacken:

Butter

Eigelb

Puderzucker

Vanillezucker

Zubereitung:

Teig Die weiche Butter schaumig schlagen. Unter ständigem Rühren die saure Sahne beifügen. Nach und nach die Hälfte des Mehls untermischen und zu einem Teig kneten. Diesen auf eine mit Mehl bestreute Oberfläche legen, das restliche Mehl zufügen und weitere 7 bis 10 Minuten kneten, bis eine homogene Masse entsteht.

Füllung Die Walnüsse durch den Wolf drehen, den Zucker und den Honig zugeben, mit dem Zimt würzen und alles gut vermengen.

Den Teig in Stücke von etwa 50 g teilen. Jedes zu einem sich einseitig verjüngenden Streifen ausrollen.

Die Oberflächen mit Butter bestreichen, kleine Portionen der Füllung darauf verteilen und die Streifen vom breiteren Ende her zusammenrollen.

Die Röllchen auf ein mit Butter bestrichenes Backblech legen, mit Eigelb bestreichen und 20 bis 30 Minuten in den auf 180 °C vorgeheizten Backofen stellen.

Etwas Puderzucker mit Vanillezucker vermischen, die Röllchen damit bestreuen.

Variante: Den Zimt durch gemahlene Kardamom ersetzen.

Irina Carl, Russisch kochen, Gerichte und ihre Geschichte,

Editions dia 1993, ISBN 3 86034 112 X

04.03.1994

Nussschnitten

Zutaten:

100 g Butter
250 g Zucker
2 Eier
100 g Bitterschokolade
1/2 Tl. Zimt gemahlen
1/4 Tl. Nelken gemahlen
250 g Mehl
1 Tl. Backpulver
100 g Haselnüsse gemahlen
30 g Haselnüsse gehackt

FÜR DIE GLASUR:

125 g Puderzucker
6 Tl. Zitronensaft

FÜR DIE GARNITUR:

1 Pk. Schokoladenstreusel
1 Pk. Zuckerschrift

Zubereitung:

Butter mit Zucker schaumig schlagen. Eier untermischen. Schokolade und Gewürze einrühren. Backblech fetten und Teig 20 x 35 cm und 1,5 cm dick aufstreichen. Mit einem dreifach gelegten Streifen Alufolie die Teigmasse abgrenzen. Im auf 180 Grad vorgeheizten Backofen 40 Min. backen. Danach Alustreifen entfernen, Teigplatte vom Backblech lösen und auf fester Unterlage 5 Min. auskühlen lassen. Danach in Streifen von 2,5 x 5 cm schneiden. Puderzucker mit Zitronensaft glattrühren. Die Streifen damit an der Oberfläche bestreichen, mit Streuseln und Zuckerschrift garnieren. Wenn die Glasur fest geworden ist, Nussschnitten in Dosen verpacken, damit sie weich werden. Zwischen jede Lage ein Stück Pergamentpapier geben und obendrauf eine Apfelscheibe.

Nussspitzchen

Zutaten:

100 g Butter
125 g Zucker
3 El. Doppelrahm
150 g Nüsse; z. B. Pistazien,
- Cashew, Peekun in Stiften
2 El. Weizengries

Zubereitung:

Butter, Zucker und Doppelrahm in einer Pfanne aufkochen. Etwas einkochen. Nüsse und Gries daruntermischen.

Formen:

Je 1/2 Teelöffel Masse mit 8 cm Abstand auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen. Etwas flach drücken.

Backen:

5-7 Minuten in der Mitte des auf 175 Grad vorgeheizten Ofens.
Auskühlen und gut verschlossen trocken aufbewahren.

Nussplitter

Zutaten:

50 g Kuvertüre
40 g Grob zerkleinerte Nüsse
20 g Hafercrispies HT Super
20 g Rosinen
1 Tl. Honig
Vollkorn-Oblaten

Zubereitung:

Kuvertüre im Wasserbad schmelzen, alle Zutaten begeben und vermengen. Mit 2 Teelöffeln Portionen bilden.

Nusssterne

Zutaten:

Für etwa 50 Stück:

50 g geröstete Weizenkleie (Bran buds)

250 g Weizenmehl (Type 550)

75 g gemahlene Haselnüsse

1/2 Tl. Backpulver

2 Tl. Süsstoff

1/2 Vanilleschote

50 g Semmelbrösel

150 g Butter oder Margarine

1 Ei

1 1/2 El. Schlagsahne

Mehl zum Ausrollen

Zubereitung:

Kleie im Blitzhacker sehr fein zerkleinern. Mehl, Kleie Nüsse, Backpulver, Süsstoff, ausgekratztes Vanillemark, Semmelbrösel, weiches Fett, Ei und Sahne verkneten. Den Teig einige Stunden kalt stellen. Auf wenig Mehl ausrollen und Sterne ausstechen. Auf vorbereitete Bleche auslegen. In den Backofen schieben, auf 200 Grad schalten und etwa 17 Minuten backen; das zweite Blech nur 13 Minuten.

Nußstangen

Zutaten:

250 g Mehl
200 g Butter
150 g Zucker
1 Eigelb
1 El. Rum
125 g gem. Haselnüsse
100 g Zartbitter-Kuvertüre

Zubereitung:

Die Zutaten zu einem Mürbeteig verarbeiten und ihn eine Stunde kalt stellen. Den Teig zu gleichmäßigen Rollen formen und ihn in etwa 7 cm lange Rollen schneiden. Man kann den Teig auch zu dickeren Rollen formen und in Scheiben schneiden.

Bei 225 ca. 10 - 15 Min. backen.

Erkaltet zur Hälfte mit Kuvertüre bestreichen.

Nusstanne

Zutaten:

300 g Walnüsse; grob gehackt
350 g Dunkle Schokolade
250 g Butter
450 g Zucker
1 Pk. Vanillezucker
4 Eier
250 g Mehl

Zum Verzieren:

Marzipan, grün gefärbt
Zucker-Decor; Kugeln,
-- Sterne, Blumen, usw.

Zubereitung:

(*) von ca. 26 cm Höhe.

Butter bei schwacher Hitze flüssig werden lassen, Pfanne vom Feuer ziehen. Schokolade beifügen, unter Rühren aufschmelzen. Auskühlen lassen.

Zucker, Vanillezucker und Eier zufügen, alles gut verrühren. Zum Schluss das Mehl und die gehackten Nüsse zugeben und gut vermengen.

Die Masse auf einem mit Backblech ausgelegten Blech (von ca. 30 x 40 cm bei zwei Tannen) ausstreichen, im 180 Grad heißen Ofen ca. 30 Minuten backen.

Wenig auskühlen lassen, mit einer Schablone die Tannen ausschneiden. Diese nach Belieben mit dünn ausgewallten grünen Marzipan belegen und nach Lust und Laune mit Zucker-Decor verzieren.

Dessert, Nachspeisen

Nussteller (Haselnusseis mit Fruchtsalat)

Zutaten:

Haselnusseis
6 Getrocknete Datteln
1/2 Apfel
6 Haselnüsse
1 El. Rum

Zubereitung:

Für den Fruchtsalat die Datteln und das Apfelstück in kleine Stücke schneiden. Die Haselnüsse halbieren. Alles gut vermischen und mit Rum beträufeln.

Mit einem grossen Löffel aus dem Haselnusseis vier Stücke schaben und dekorativ auf einen Teller setzen. Den Fruchtsalat daneben anrichten.

Franz Betzel:

Im Mittelpunkt dieser Nachspeise steht die Haselnuss, die in ganz Europa und Nordasien verbreitet ist und auch im Garten gezogen werden kann. Der würzige Kern liefert ein lichtgelbes, ungemein fein und milde schmeckendes Öl. Die bedeutendsten Haselnuss-Sorten sind die Zellernuss (vom Kloster Zell bei Würzburg zuerst gezogen), die Römische (die aus dem Pontus nach Rom kam), die französische Lyoner und die spanische Barcelona-Nuss. Sie alle gehören zur Familie der Lamberts- oder Langbarts-Nuss. In Österreich und Ungarn kommen ausserdem Bestände der Baumhasel vor, die 1582 durch David v. Ungnad aus Konstantinopel nach Niederösterreich gelangte und deren ältester und grösster Stamm sich im Park von Merkenstein befindet. Durch seine biegsamen Ruten hatte der Haselnuss-Strauch früher auch eine grosse pädagogische Bedeutung.

Weinempfehlung von Nikos Tavridis:

Hier würde ich keinen Wein empfehlen, sondern eher zu einem guten Rum raten: Babancourt aus Haiti (Samtiger Geschmack).

Nusstrüffel

Zutaten:

Für 30 Personen:

75 g Butter

75 g gesiebter Puderzucker

1 P Vanillezucker

200 g Zartbitterschokolade

100 g gemahlene,

leicht geröstete Haselnusskerne

Zubereitung:

Butter schaumig rühren und Puder- und Vanillezucker dazugeben. Schokolade in kleine Stücke schneiden, in einem Topf im Wasserbad bei schwacher Hitze zu einer geschmeidigen Masse verrühren und unter die Butter-Zucker- Mischung geben. Mit der Hälfte der Haselnusskerne verrühren, kaltstellen, zu kleinen Kugeln formen und in den restlichen gemahlene Haselnusskernen wälzen.

Nusszopf

Zutaten:

Zutaten:

200 g Magerquark

6 El. Milch

100 g Zucker

8 El. Öl

1 Ei

1 Pk. Vanillinzucker

400 g Mehl

1 1/2 Pk. Backpulver; Menge anpassen

Füllung:

200 g Haselnüsse, gemahlen

1 Ei

100 g Zucker

4 El. ; lauwarmes Wasser

Bittermandelöl

Zubereitung:

Zutaten nach und nach miteinander vermengen, Mehl unterkneten, Teig auswellen, mit der Nussmasse bestreichen und aufrollen. Rolle in der Mitte durchschneiden und verschlingen.

Backzeit: ca. 50 Min. in dem auf 175°C vorgeheizten Backofen.

Noch heiss mit Zuckerguss oder Rumguss bestreichen.

Nußtaler

Zutaten:

200 g Nüsse, gemahlen
200 g Mehl
200 g Margarine
200 g Zucker

Zubereitung:

Aus den Zutaten einen Teig kneten. Rollen mit ca. 3cm Durchmesser formen. Diese ca. zwei Stunden kalt stellen. Scheiben von 3-4 mm abschneiden. auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und im vorgeheizten Backofen 10-12 Minuten bei 175 Grad im Umluftherd backen lassen.

Nußteller

Zutaten:

Haselnusseis
6 getrocknete Datteln
1/2 Apfel
6 Haselnüsse
1 El. Rum

Zubereitung:

Für den Fruchtsalat die Datteln und das Apfelstück in kleine Stücke schneiden. Die Haselnüsse halbieren. Alles gut vermischen und mit Rum beträufeln.

Mit einem grossen Löffel aus dem Haselnusseis vier Stücke schaben und dekorativ auf einen Teller setzen. Den Fruchtsalat daneben anrichten.

Weinempfehlung von Nikos Tavridis

Hier würde ich keinen Wein empfehlen, sondern eher zu einem guten Rum raten:

Babancourt aus Haiti. Samtiger Geschmack.

Dinner for Two (28.9.94)

Vorspeise: Geflügelleberschaum in Schalottensauce

Hauptgericht: Hirschfilet mit Nüssen und Kirschen

Dessert: Nußteller

Nußtorte

Zutaten:

Für Den Boden:

6 Eigelb
100 g Zucker
100 g Gemahlene Nüsse
1/2 Tafel Vollmilchschokolade
1/2 Tafel Zartbitterschokolade
6 Eiweiß

Für Den Belag:

2 Pk. Sahne (à 250 ml)
1 Pk. Vanillinzucker
Etwas Zucker zum Süßen
- der Sahne
2 Pk. Sahnesteif (Dr. Oetker)

Für Die Glasur:

1/8 l Sahne
1/2 Tafel Zartbitterschokolade
1/2 Tafel Vollmilchschokolade

Zubereitung:

Boden: Eigelb, Zucker schaumig rühren, Nüsse unter die Masse heben. Danach die Vollmilchschokolade und die Zartbitterschokolade im Wasserbad etwa 5 Minuten stehen lassen. In der Zwischenzeit das Eiweiß schlagen und nacheinander ebenfalls unter die Masse heben. Springform mit Papier auslegen und bei 170-200 °C ca. 30 Minuten backen. Erkalten lassen.

Belag: Nacheinander in eine Schüssel fügen und schlagen. Auf den erkalteten Boden kuppelförmig streichen.

Glasur: Zutaten in einen Topf geben, kurz aufkochen lassen und im Kühlschrank etwas fest werden lassen. Wenn die Glasur nicht mehr so flüssig ist auf die Sahnemasse streichen.

Nuszplätzchen

Zutaten:

1 Ei
250g Haselnüsse / (Mandeln)
250g Butter
250g Mehl
225g Zucker
1 Vanillezucker
oder abgeriebene Zitrone

Zubereitung:

alles kneten, zu mehr als
daumendicken Rollen formen
über Nacht in den
Kühlschrank
Scheiben schneiden, auf
gefettetes Blech, mit Gabel
eindrücken
Backzeit 10 Min bei 175 xC
Noch heisz vom Blech lösen und herunternehmen !!!

Oatcakes (Schottische Haferplätzchen)

Zutaten:

100 g Hafermehl, mittelfein
1 Spur Salz
2 Tl. Fett von ausgelassenem Speck
2 El. ;warmes Wasser; evtl. mehr
-- Menge anpassen

Zubereitung:

Hafermehl mit Salz in einer Schüssel mischen und in die Mitte des Mehls eine Mulde drücken. Dahinein das Fett geben, verrühren und soviel Wasser hinzufügen bis ein fester Teig entsteht.

Auf einer bemehlten Arbeitsfläche den Teig kräftig kneten und dann fingerdick ausrollen. Große runde Stücke ausstechen und diese kreuzweise in vier Segmente schneiden. Mit Hafermehl bestreuen.

Auf einer heißen Platte oder schweren Pfanne backen - aber nicht wenden -, bis sie sich aufbiegen.

Heiß oder kalt mit Butter oder Hüttenkäse (Crowdie - schottischer Hüttenkäse) servieren.

Oatmeal cookies

Zutaten:

350 g Mehl
1/2 Tl Backpulver (baking soda)
1 Tl Salz
230 g Butter
175 g brauner Zucker
125 g Zucker
1 Ei
1 Tl Vanilliegeschmack
100 g sour cream
400 g Haferflocken
400 g gehakte Schokolade (chocolate chips)

Zubereitung:

Super einfach. Alle Zutaten nacheinander langsam vermischen. Es entsteht ein fester Teig, den man mit Hilfe von zwei Löffeln in 2 cm große Kugeln / Haufen formt. Diese legt man auf ein mit Backpapier belegtes Backblech. Ab in den Backofen und fertig !
Backzeit: 190° C etwa 12 Minuten.

Oberpfälzer Brottorte

Zutaten:

125 g Vollkornbrot fein gerieben
150 g Rotwein
100 g Mandeln
5 Eigelb
180 g Honig
1 Tl. Zimt
2 Spur Nelken
2 Tl. Kakao
50 g Butter
5 Eiweiss

Zum Bestreuen:

2 El. Mandeln; gehackt

Für Die Füllung:

5 El. Rohe Preiselbeerkonfitüre

Zubereitung:

Die Brösel mit dem Rotwein übergießen und 20 Minuten zugedeckt ziehen lassen.

Inzwischen den Boden der Springform mit gefettetem Pergamentpapier auslegen. Den Rand nicht einfetten.

Die Mandeln mahlen. Die Eigelbe und den Honig mit dem Schneebesen der Küchenmaschine zu einer dicken Schaummasse schlagen. Den Zimt, die Nelken, den Kakao und die Brösel unterrühren.

Die Butter bei milder Hitze zerlassen und lauwarm unterziehen.,

Den Backofen auf 180 Grad vorheizen.

Die Eiweisse sehr steif schlagen. Die Hälfte des Eischnees auf die Eigelbmasse geben. Die Mandeln locker darüber streuen und vorsichtig unterheben.

Zum Schluss den restlichen Eischnee unterziehen. Die Masse in die Springform füllen, glatt streichen und mit gehackten Mandeln bestreuen.

Die Torte im vorgeheizten Backofen auf der untersten Leiste bei 180 Grad 40-45 Minuten backen.

10 Minuten auf einem Kuchengitter abkühlen lassen. Dann den Springformrand mit einem Messer lösen und abnehmen. Die Torte auf ein Kuchengitter stürzen und das Pergamentpapier vorsichtig abziehen.

Den Kuchen am nächsten Tag einmal quer durchschneiden, mit der Preiselbeerkonfitüre füllen und 3-4 Stunden kühl durchziehen lassen.

Oberschwäbische Krautkrapfen

Zutaten:

120 g Schweineschmalz
1 Zwiebel
1 Apfel
600 g Sauerkraut
3 cl Weisswein
250 g Mehl
3 Eier
Salz
100 g Schalotten
Butter

Zubereitung:

Zwiebel und Äpfel schälen, fein würfeln und in 2/3 des Schweineschmalzes glasig dünsten.

Das etwas zerkleinerte Sauerkraut dazugeben und ebenfalls leicht angehen lassen. Mit Weisswein ablöschen und ca. 30 Minuten bei schwacher Hitze dünsten.

Anschliessend erkalten lassen.

Aus dem Mehl, den Eiern und einer Prise Salz einen Nudelteig erstellen und ca. 1 Stunde ruhen lassen.

Dann dünn ausrollen und darauf das Sauerkraut verteilen.

Nun den Nudelfladen zusammenrollen und in ca. 5 cm dicke Scheiben schneiden.

In einer feuerfesten Backform das restliche Schweineschmalz schmelzen und die gehackten Schalotten darin leicht andünsten.

Die Krautkrapfen dazulegen, ohne dass sie sich berühren, und mit etwas Butter bestreichen.

Im vorgeheizten Backofen bei 150 °C ca. 25 Minuten ausbacken.

Vor dem Anrichten evtl. noch mit etwas kräftiger Bouillon ablöschen.

Oblatenlebkuchen

Zutaten:

(ca. 80 Stück):
4 Eier
250 g Zucker
40 g Orangeat
40 g Zitronat
200 g geriebene Mandeln
100 g gehackte Mandeln
3 g Hirschhornsalz
50 g Mehl
150 g Semmelbrösel
Salz
Zimt
Piment
Kardamom
Muskat
1 Fläschchen Bittermandelaroma
große, eckige Backoblaten

Zubereitung:

Die Eier sehr schaumig schlagen, dabei nach und nach den Zucker einrieseln lassen. Weiterschlagen, bis die Masse dickschaumig ist. Zitronat und Orangeat sehr fein hacken, zusammen mit den geriebenen und gehackten Mandeln und dem in 1 El. Wasser gelösten Hirschhornsalz zufügen. Mehl, Semmelbrösel und Gewürze mischen, locker unter den Teig arbeiten. Das Backblech mit Oblaten auslegen und die Masse darauf glattstreichen. Ca. 3 Stunden bei Zimmertemperatur trocknen lassen, dann 40 min. bei 160 Grad (Gas: Stufe 1) backen. Den Teig sofort in Quadrate schneiden. Anschließend auf einem Kuchendraht auskühlen lassen. Mit Schokoladen- oder weißem Zuckerguß überziehen.

Obst-Auflauf

Zutaten:

250 g Obst
(z. B. Zwetschen, Äpfel, Sauerkirschen)

Teig:

120 g Butter oder Margarine
120 g brauner Zucker
3 Eier
3 El. Milch
1 Tl. Zitronensaft
1/2 Tl. Zimt
100 g Weizenvollkornmehl
90 g Mehl
1 Tl. Backpulver
50 g gem. Nüsse

Belag:

2 El. Nuß- oder Mandelblätter
1/2 Tl. Zimt
3 - 4 El. brauner Zucker

Zubereitung:

Zwetschen halbieren und entsteinen, Äpfel schälen, vierteln, entkernen und in Scheibchen schneiden, Kirschen entsteinen. Für den Teig alle Zutaten mit dem Handrührgerät verrühren. Eine flache Auflaufform (o 25 cm) gut fetten, den Teig einfüllen, glatt streichen, das Obst darüber geben.

Die Zutaten für den Belag mischen, auf den Auflauf streuen. Offen mit 600 W ca. 8 Min., dann mit 450 W ca. 10 Min. im Mikrowellengerät garen.

Oder im Backofen:

200 - 220°, 2. Schiebeleiste v.u.

170 - 190°, Umluftbackofen

ca. 45 Minuten.

54 g Eiweiß, 164 g Fett, 354 g Kohlenhydrate, 13476 kJ, 3216 kcal.

Obst-Gemüse-Spiesse

Zutaten:

2 kleine Paprikaschoten, grün
8 Kirschtomaten
1 Dose Bambussprossen (230g)
1 Dose Lychees (565g)
1 Dose Mangos (425g)
3 El. pikante Sojasosse
2 El. Sonnenblumenöl
1 El. Sherry; trocken
1 Tl. Honig
1 Spur Sambal Oelek

Recipe via Meal-Master - Rezepteman:

Zubereitung:

Paprikaschoten und Kirschtomaten putzen und waschen. Paprikaschoten entkernen, in grobe Stücke schneiden. Bambussprossen, Lychees und Mangos abtropfen lassen, Fruchtsäfte auffangen. Sojasosse, Öl, Sherry, Honig, Sambal Oelek und jeweils 1 tb von dem Lychee- und Mangosaft zu einer Marinade verrühren. Obst und Gemüse ca. 30 Min. darin marinieren, danach abwechselnd auf Spiesse stecken. Über offenem Feuer (Rechaud) einige Minuten garen. Nach Wunsch dazu Erdnussosse oder Süß-Sauer-Sosse als Dip reichen.

Tip:

Die restlichen Lychees und Mangos können mit frischer Schlagsahne als Dessert gereicht werden.

Obst-Schmand-Torte

Zutaten:

- 1 Mürbteigboden
- 1 Becher Schmand
- 2 Becher süße Sahne
- 1 Päckchen Quensch (nach Geschmack)
(oder C-frisch)
- 2 Päckchen Sahnesteif
- 1 Dose Obst (Mandarinen, Pfirsich, o. a.)

Zubereitung:

Schmand mit Sahne und Quensch schlagen. Zum Schuß Sahnesteif hinzugeben.
Obst entweder auf den Boden geben oder unter die Masse heben.
Die Masse auf dem Boden verteilen und in den Kühlschrank stellen.
Kalt servieren.

Obstkuchen

Zutaten:

Zutaten:

5 Eier

200 g Zucker

200 g Mehl (oder 100 g Mehl und 100 g Mondamin)

1 Tl. Backpulver

Springform: ca. 28 cm

Zubereitung:

Eier trennen. 5 Eiweiß mit 5 Eßlöffel Wasser sehr steif schlagen. Zucker einrieseln lassen und wieder gut schlagen. 5 Eigelb kurz mitrühren (Stufe langsam). Mehl und Backpulver über die Schnee-Zucker-Masse sieben und vorsichtig unterheben.

Den Ofen vorheizen!

Backform mit gefettetem Pergamentpapier am Boden auslegen. Der Rand der Form darf nicht gefettet sein!

Bei 180 - 200 C ca. 30 - 35 min. backen.

Nach dem Backen herausnehmen und 2 Minuten abkühlen lassen und vorsichtig mit spitzem Messer am Rand der Backform den Kuchen lösen. Form öffnen und den Kuchen auf Kuchengitter stürzen. 1/2 Tag warten bevor der Kuchen belegt wird.

Tips: Tortenring um das Biskuit legen und mit Pudding (1 Päckchen mit 400 ml Milch), Früchten und Tortenguß (2 Päckchen sind auch gut) belegen:

Obstkuchen vom Blech

Zutaten:

300 g Zucker
4 Eier
1/8 l Wasser
1/8 l Öl
300 g Mehl
1/2 Pk. Backpulver
1 Pk. Vanillinzucker
1 1/2 Pfd frisches Obst z.B.
Aprikosen, Äpfel, Kirschen, Pflaumen

Zubereitung:

Zucker, Eier, Wasser und Öl schaumig rühren. Mehl mit Backpulver mischen, unterheben.

Masse auf ein eingefettetes, bemehltes Backblech streichen, mit dem Obst belegen.

Gut 1/2 Std. bei 180° - 200° backen.

Noch heiß in Stücke schneiden und mit Puderzucker bestäuben.

Die Teigmasse ergibt auch drei Tortenböden.

Obstmus für den süssen Brei

Zutaten:

Zutaten für 10 Portionen:

1 kg Erdbeeren,
Himbeeren oder
Blaubeeren oder
1,2 kg Süsskirschen oder
600 g Pfirsich mit
600 g reifen Aprikosen oder
1 kg entsteinte Eierpflaumen
100 g Honig oder Vollrohrzucker

Zubereitung:

Das Obst sollte reif, aber nicht überreif sein. Gründlich verlesen und waschen. Gut abtropfen lassen. Stein- und Kernobst entkernen. Die Pfirsiche erst direkt vor der Zubereitung mit heissem Wasser überbrühen, pellen und entsteinen. Aprikosen und Eierpflaumen waschen, einzeln trockenreiben und dann halbieren und entsteinen. Die Früchte mit Honig oder Zucker - er dient der besseren Vitaminerhaltung - am besten im Mixer pürieren. Wer keinen hat, nimmt den Pürierstab und muß in kleineren Portionen im hohen Rührgefäß. Dann das Obstmus auf 10 Gefrierbeutel verteilen und am besten verschweissen. Clipse halten auch! Dann die Beutel im Tiefkühlgerät einfrieren. Bei konstanten Temperaturen von mindestens -18 Grad behält das Obst 8-12 Monate seine Qualität. (Pro Portion ca. 92 kcal/390 kJ)

Obstquiche mit weichem Boden

Zutaten:

Für eine Quicheform von 24 cm í:
250 g Brombeeren
250 g Himbeeren
1/4 l Milch
50 g Vollkorn-Griess
4 Süßstoff-Tabletten oder 40 g Zucker
250 g Sahne-Quark
2 Eier
40 g gelbe Leinsamen (Reformhaus)
Fett für die Form
2 El. Puderzucker

Zubereitung:

Beeren haben neben viel Vitamin C und Eisen einen hohen Gehalt an Ballaststoffen. Sie helfen vor und nach der Entbindung gegen Darmträgheit. Gelbe Leinsamen unterstützen die Wirkung, ohne Kalorien zu liefern. Wichtig: Viel dazu trinken!

Beeren verlesen, behutsam waschen und abtropfen lassen. Milch mit Griess 1 Minute kochen lassen, vom Herd ziehen, Süßstoff oder Zucker zugeben und 10 Minuten stehen lassen. Quark, Eier und Leinsamen zugeben, kräftig durchrühren. Form leicht fetten und den Brei einfüllen, glattstreichen. Die Beeren darüber verteilen. Backofen auf 200 Grad (Gas Stufe 3) vorheizen, den Kuchen auf die untere Schiene schieben und etwa 20 Minuten backen. Warm oder kalt essen, den Puderzucker erst kurz vor dem Servieren aufstreuen, weil die Beeren sonst zuviel Wasser ziehen. (8 Stücke a ca. 196 kcal/824 kJ mit Zucker; 177 kcal/742 kJ mit Süßstoff)

Tip: Wer es besonders eilig hat, kann die gut gefettete Form auch mit 50 g feinen Haferflocken ausstreuen und eine Mischung aus 2 Eier, 200 g Sahnequark, 1 El. Honig und 0,1 l Milch darübergiessen. Die Früchte kommen obenauf, die Backzeit bleibt gleich.

Obstsalat

Zutaten:

Zutaten:

Diverse Früchte z.B.

Kiwi, Bananen, Äpfel,

Orangen, Ananas, Erdbeeren

Pfirsich, Mango

Cashewkerne oder auch Walnußkerne

Rosinen

Portwein oder Pfirsichlikör

Zucker oder Honig

Zubereitung:

Früchte klein schneiden, Rosinen gut heiß abwaschen. Alle Zutaten miteinander vermischen.

Tips: Kann es jeden Tag geben.

Obstsalat II

Zutaten:

Für 4 Portionen:

- 1 Ananas (1 kg)
- 2 Kiwis
- 2 Orangen
- 1/8 l Schlagsahne
- 2 El. Kokosraspeln
- 1 Pk. Vanillinzucker

Zubereitung:

1. Die oberen Blätter der Ananas mit einem scharfen Messer abschneiden, die Frucht dann quer in etwa 1 cm dicke Scheiben schneiden. Den holzigen Strunk in der Mitte mit einem Ausstecher herauslösen, Scheiben schälen und halbieren.
2. Die Kiwis dünn schälen und in Scheiben schneiden. Die Orangen wie Äpfel schälen, dabei die weiße Haut ganz entfernen. Filets aus den Häuten lösen.
3. Sahne sehr steif schlagen, Dann 1 El. Kokosraspeln und den Vanillinzucker unterschlagen.
4. Obst auf einer Platte anrichten, mit den restlichen Kokosraspeln bestreuen und mit der Sahne servieren.

Als Menüvorschlag:

Vorspeise: Porreesuppe mit Lachsschinken

Hauptgericht: Schweinefilet mit Nußfüllung

Dessert: Obstsalat

Obstsalat III

Zutaten:

Für 4 Portionen:

- 1 Ananas (1 kg)
- 2 Kiwis
- 2 Orangen
- 1/8 l Schlagsahne
- 2 El. Kokosraspeln
- 1 Pk. Vanillinzucker

Zubereitung:

1. Die oberen Blätter der Ananas mit einem scharfen Messer abschneiden, die Frucht dann quer in etwa 1 cm dicke Scheiben schneiden. Den holzigen Strunk in der Mitte mit einem Ausstecher herauslösen, Scheiben schälen und halbieren.

2. Die Kiwis dünn schälen und in Scheiben schneiden. Die Orangen wie Äpfel schälen, dabei die weiße Haut ganz entfernen. Filets aus den Häuten lösen.

3. Sahne sehr steif schlagen, Dann 1 El. Kokosraspeln und den Vanillinzucker unterschlagen.

4. Obst auf einer Platte anrichten, mit den restlichen Kokosraspeln bestreuen und mit der Sahne servieren.

Als Menüvorschlag:

Vorspeise: Porreesuppe mit Lachsschinken

Hauptgericht: Schweinefilet mit Nußfüllung

Dessert: Obstsalat

Obstsalat mit Bananen

Zutaten:

Für 4 Portionen:

3 Orangen

2 Kiwis

2 Äpfel (ca. 250 g)

4 Bananen

1 - 2 El. Honig

1 Becher Kefir (500 g)

1 - 2 Tl. Zitronensaft

75 g Erdnüsse in der Schale

Zubereitung:

1. Orangen wie Äpfel rundherum schälen, Saft auffangen. Die Filets zwischen den Trennhäuten herausschneiden und zum Saft geben.

2. Die Kiwis schälen, in Scheiben schneiden und zugeben.

3. Äpfel schälen, vierteln, Kerngehäuse herausschneiden, Viertel in Spalten schneiden und ebenfalls zum Salat geben.

4. Bananen schälen. 2 Bananen schräg in Scheiben schneiden und zum Salat geben. Die restlichen Bananen in grobe Stücke teilen und zusammen mit dem Honig in den Kefir geben. Pürieren und mit Zitronensaft würzen, abschmecken.

5. Erdnüsse aus den Schalen lösen und über den Salat streuen. Mit der Kefirsauce servieren.

Pro Portion ca. 7 g E, 7 g F, 56 g KH = 323 kcal (1351 kJ)

Als Menüvorschlag:

Vorspeise: Orangen-Krabben-Salat

Hauptspeise: Bratkartoffeln mit Pfifferlingen

Nachspeise: Obstsalat mit Bananen

Obstsalat mit Datteln

Zutaten:

für 4 Portionen:

1 Paket getrocknete Datteln (250 g)

5 Grapefruits

5 Orangen

1/4 l Schlagsahne

25 g gehackte Pistazienkerne

Zubereitung:

Datteln halbieren, entkernen und die innere, faserige Haut abziehen. Die Früchte längs in Streifen schneiden und in eine Schüssel geben.

Grapefruits und Orangen wie Äpfel schälen, dabei die gesamte weiße Haut mit abschälen. Die Filets mit einem Messer aus den Trennhäuten lösen, Saft auffangen und zu den Früchten geben. 10 Minuten ziehen lassen.

Sahne sehr steif schlagen. 1/8 l Fruchtsaft vom Salat abmessen und mit 2/3 der Sahne mischen.

Salat mit dem Rest der geschlagenen Sahne garnieren, die Sahnesauce separat dazu reichen. Mit Pistazien bestreuen.

Als Menüvorschlag:

Vorspeise: Steinpilzsuppe

Hauptspeise: Ente mit Trauben

Dessert: Obstsalat mit Datteln

Obstsalat mit Himbeersauce

Zutaten:

Für 4 Portionen:

4 Kiwis

250 g Erdbeeren

1 kleine Ogen- oder Netzmelone (1 kg)

1 Paket Himbeeren (TK, 250 g)

1 Tl. Zitronensaft

3 - 4 El. Zucker

1 El. Himbeergeist

Zitronenmelisse

Zubereitung:

1. Kiwis schälen und längs in Spalten schneiden. Erdbeeren waschen, putzen, große Früchte halbieren.

2. Melone quer halbieren und die Kerne mit einem Löffel herauskratzen. Fruchtfleisch mit einem Kugelausstecher oder einem Löffel aus der Schale lösen.

3. Die aufgetauten Himbeeren mit dem Schneidstab des Handrührers pürieren, durch ein Sieb streichen und mit Zitronensaft, Zucker und Himbeergeist würzen.

4. Früchte mischen und mit der Himbeersauce servieren. Mit Zitronenmelisseblättchen garnieren.

Pro Portion ca. 3 g E, 1 g F, 35 g KH = 165 kcal (690 kJ)

Als Menüvorschlag:

Vorspeise: Eingelegte Zucchini

Hauptspeise: Eier alla pizzaiola

Nachspeise: Obstsalat mit Himbeersauce

Obstsalat mit Kirscheis

Zutaten:

500 g gemischtes Obst
(z. B abgezogene Weintrauben,
Melonenkugeln, frische Feigen,
Himbeeren, Pfirsiche,
Aprikosen, Kumquats)
3 El. Puderzucker
4 El. Himbeergeist
125 g süße Sahne
1 El. Zucker
1 Packung Kirscheis

Zubereitung:

Früchte kleinschneiden, mit Puderzucker bestreuen, Himbeergeist darübergießen und 60 Minuten durchziehen lassen.

Sahne mit Zucker steif schlagen, Eis in vier Scheiben schneiden. Obstsalat in Gläser verteilen, mit Sahne garnieren und Eis daraufsetzen.

Obstsalat mit Sanddorn-Kefir

Zutaten:

500 g Erdbeeren
250 g Aprikosen
3 Kiwis
3 El. Sanddornsaft mit Honig
-- nach Belieben etwas mehr
250 g Kefir
30 g Pistazienkerne

Zubereitung:

Erdbeeren waschen, putzen und halbieren. Die Aprikosen ebenfalls waschen, entkernen, vierteln. Kiwis schälen, längs halbieren und in Scheiben schneiden. Die Früchte auf Portionstellern anrichten. Für die Sosse den Sanddornsaft mit dem Kefir verrühren. Die Sosse über die Früchte geben, Pistazienkerne darüber streuen.

Pro Portion ca. 163 kcal/686 kJ.

Obstsalat mit Vanille-Joghurt-Soße

Zutaten:

Obst:

2 Äpfel

1 Banane

Saft einer 1/2 Zitrone

2 Orangen

Soße:

1 Eiweiss

2 El. Zucker

1 Vanilleschote

75 g Joghurt

1 Eigelb

100 g Sahne

Zubereitung:

Äpfel in Spalten schneiden, Banane in Scheiben schneiden, mit dem Zitronensaft beträufeln. Orangen in Stücke schneiden. Obst auf vier Teller verteilen.

Für die Sosse Eiweiss steif schlagen, Zucker einrieseln lassen. Vanilleschote. Auskratzen, mit Joghurt und Eigelb verrühren. Sahne steif schlagen, mit dem Eiweiss unterheben. Zum Obst geben.

(Pro Portion ca. 250 kcal/1047 kJ)

Obstspieße mit Schokoladeneis-Sauce

Zutaten:

500 g Schokoladeneis
100 g Kirschen
1 Pfirsich
1/2 Netzmelone
2 Kiwis
100 g Schlagsahne
30 ml Rum
50 g Walnußkerne

Zubereitung:

Feine Kombination: Kirschen, Kiwi, Pfirsich und Melone werden abwechselnd aufgespießt und in einer Sauce aus Schokoladeneis, Sahne und Rum angerichtet.

Kirschen waschen, entstielen und entsteinen. Pfirsich waschen, vierteln, Stein entfernen und die Viertel in Stücke schneiden. Melone schälen, Kerne entfernen und ebenfalls in Stücke schneiden. Kiwi schälen, zerteilen. Früchte abwechselnd auf Spieße stecken.

Sahne leicht anschlagen, Rum unterrühren und unter das aufgetaute Schokoladeneis heben.

Walnußkerne grob hacken. Fruchtspieße mit Schokoladensauce und Nüssen anrichten. (zuerst die Sauce auf einen Teller geben und darauf die Spieße tun, leicht an den Seiten mit Walnußstückchen garnieren). Eventuell noch Sahnetupfer aufspritzen.

Gesteck z.B.:

- : Kirsche Melone Pfirsich Kiwi Kirsche Melone Pfirsich Kiwi Kirsche
- : Kirsche Pfirsich Kiwi Melone Kirsche Melone Kiwi Pfirsich Kirsche
- : Pro Portion ca. 1545 Joule/368 Kalorien
- : Zubereitungszeit ungefähr 40 Minuten

Obstsuppe

Zutaten:

375 g Früchte
; Stachelbeeren, Heidelbeeren
; Kirschen, Rhabarber
1/2 l Wasser
20 g Stärkemehl
1 Spur Salz
50 g Zucker
1/2 l Apfelsaft
1/2 Zitrone; Saft
Zitronenschale

Zubereitung:

Früchte Wasser, Zitronenschale, Stärkemehl und Zucker im Mixer kurz pürieren, mit dem Apfelsaft zum Kochen bringen und zuletzt den Zitronensaft untermischen.

Nach dem Abkühlen in den Kühlschrank stellen.

Mit Zwieback anrichten.

Obstteller

Zutaten:

Für 1 Personen:

Carambole

Baby-Ananas

Feigen,

Kiwi

Zubereitung:

Früchte auf einem Teller anrichten.

Als Menue (Sellerie-Cremesuppe, Hirsesteak, Obstteller)

Obsttortenboden, sehr fein

Zutaten:

100 g Butter o. Margarine
75 g Zucker
1 Beutel Orangeback oder Citroback
2 Eier
50 g Speisestärke
50 g Mehl
1 gestr. Tl. Backpulver
50 g gem. Mandeln

Zubereitung:

Weiches Fett in eine Schüssel geben. Zucker, Orangeback, Eier, Mondamin, Mehl, Backpulver und Mandeln daraufgeben und alles mit einem Mixer auf höchster Schaltstufe gut verrühren (etwa 2 Minuten).

E.-Herd: 200-225°, 15-20 Minuten

Heißluft: 160°, 25-30 Minuten

Kuchen, Gebäck, Pralinen

Obwaldner Käsekuchen

Zutaten:

Teig:

200 g Mehl
100 g Butter oder Margarine
50 g geriebener Sbrinz
80 ml Wasser
1/2 Tl. Salz

Käse:

200 g Sbrinz
100 g Emmentaler

Guß:

200 ml Sahne
200 ml Milch
2 Eigelb
1 El. Maizena
Salz
Muskat
2 Eiweiß

Zubereitung:

Alle Zutaten für den Teig in ein hohes, schlankes Gefäß geben und mit dem Handrührgerät in kurzer Zeit einen Teig zusammenkneten, zugedeckt mindestens 1/2 Stunde ruhen lassen.

Danach den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche rund ausrollen und eine Kuchenform (• 26 cm) damit auslegen, einen Rand formen, den Teig mit einer Gabel mehrmals einstechen.

Den Käse reiben, den Teigboden damit bestreuen.

Für den Guß Milch, Sahne, Eigelb und Maizena gut verquirlen. Eiweiß steifschlagen, unterheben, mit Salz und Pfeffer würzen. Die Eier-Sahne über den Käse gießen. Im Backofen ca. 45 min. goldbraun backen.

Schaltung:

170-190°, 1. Schiebeleiste v. u.

160-180°, Umluftbackofen

Tip: Falls die Oberfläche zu dunkel wird, mit Alufolie abdecken.

Oeufs a la neige

Zutaten:

60 g Zucker
700 ml Milch
1 Vanilleschote
4 Eiweiss
80 g Zucker
1 Tl. Zitronensaft
4 Eigelb
6 El. Milch
100 g Zucker
1-2 El. Zucker

Zubereitung:

60 g Zucker in einem Topf bei mittlerer Hitze unter Rühren hellbraun karamelisieren lassen. Den Topf von der Kochstelle nehmen und den Inhalt mit 700 ml Milch verrühren. Die Vanilleschote aufschlitzen, mit der Karamelmilch aufkochen und 15 Minuten ziehen lassen.

4 Eiweiss mit 80 g Zucker und einem Tl. Zitronensaft steif schlagen, einen Teelöffel in die Karamelmilch tauchen, von der Eiweissmasse Klösschen abstechen und auf die Karamelmilch setzen.

Den geschlossenen Topf auf dem Rost in den vorgeheizten Backofen (Strom etwa 180/Gas etwa 1) schieben, und dort ca. 8 Minuten stehenlassen.

Den Topf aus dem Backofen nehmen, die Klösschen aus der Milch heben und kaltstellen.

4 Eigelb mit 6 El. Milch verrühren, nach und nach die heisse Karamelmilch untermischen. Bei schwacher Hitze solangeiterrühren bis die Creme dicklich wird (sie darf nicht kochen), dann kaltstellen. Die kalte Karamelcreme auf Dessertteller oder in Schälchen giessen und die Schneeklösschen darauf geben.

100 g Zucker mit 1-2 El. Zucker bis zum kleinen Bruch (140 Grad, siehe Zuckerthermometer) kochen, so dass der Sirup beim Erkalten Fäden zieht. Den Sirup leicht abkühlen lassen, und mit einem Löffel Zuckerfäden über die Schneeklösschen ziehen.

Ofenäpfel mit Vanillesauce

Zutaten:

4 mittl. Äpfeln
1 Zitrone

Füllung:

30 g Mandeln, gemahlen
30 g Haselnüsse, gemahlen
1/2 Zitrone, geriebene Schale
-- und Saft
1/2 dl Rahm
30 g Rosinen
1 El. Honig
30 g Zucker
20 g Butter
1 El. Preiselbeere-Marmelade

Zum Backen:

2 dl Apfelwein (o. Weisswein)
50 g Zucker
30 g Butter

Sauce:

2 dl Milch
2 dl Rahm
2 Vanilleschoten
4 Eigelb
60 g Zucker

Zubereitung:

Sauce

Milch und Rahm in einem Topf tun, Vanilleschoten aufschneiden und auskratzen, Samen mit der Milch-Rahm-Mischung gut mischen, ausgekrazte Vanilleschoten zugeben, aufkochen.

Inzwischen, Eigelb und Zucker schlagen, bis die Mischung luftig und gelb-weisslich aussieht.

Unter ständigem Schlagen, die heisse Milch-Rahm-Mischung (Vanilleschotte vorher entfernen !) langsam zugeben; im Kochtopf zurückgeben, auf mittlerer Hitze unter ständigem Rühren verdicken lassen. Darf Nicht Kochen !!

Abkühlen lassen und kühl stellen. Ofenäpfel

Füllung: alle Zutaten miteinander mischen.

Ofen auf 180 °C vorwärmen.

Äpfel schälen (muss aber nicht sein!), Stiel ganz lassen . Einen kleinen Deckel ausschneiden, Äpfel innen vorsichtig ausputzen.

Falls die Äpfel geschält worden sind : bis zur

Weiterverwendung in Zitronenwasser aufbewahren.

Auflaufform ausbuttern. Apfelwein und Zucker in einer kleinen Pfanne aufkochen, in die Auflaufform giessen. Äpfel füllen, in die Auflaufform tun, mit einigen Butterflocken versehen und 35 Minuten backen.

Olhos Redondos, "Runde Augen"

Zutaten:

8 El. Käse; gerieben, davon
1 El. -- Parmesan
3 El. Milch
2 El. Butter
1 El. Schmalz
1 Tl. Backpulver
Mehl
Schwarze Oliven
-- schwarz oder grün

VARIANTE:

-- statt Oliven
Krabben

Zubereitung:

Alle Zutaten - außer den Oliven - gut vermischen und so viel Mehl dazugeben, bis man Bällchen formen kann. Mit dem Finger eine Vertiefung in die Mitte jedes Bällchen drücken und jeweils eine Olive hineingeben. Die Bällchen auf ein eingefettetes und mit Mehl bestreutes Blech legen und 20 bis 30 Minuten bei ca. 200 C backen.

Oliebollen

Zutaten:

500 g Mehl
400 ml Lauwarme Milch
25 g Hefe
1 1/2 Tl. Salz
100 g Rosinen
100 g Korinthen
50 g Sukkade
4 große Saure Äpfel
Mehl zum Formen

außerdem:

2000 g Reines Pflanzenfett oder
- 2 l Öl

Zum Bestreuen:

Puderzucker

Zubereitung:

Mehl in eine Schüssel geben. In die Mitte eine Mulde drücken. Hefe reinbröckeln. Mit Milch, Salz und etwas Mehl zum Vorteig verrühren. Mit einem Küchentuch bedeckt an einem warmen Ort 20 Min. gehen lassen. Dann zu einem glatten Teig kneten. Rosinen und Korinthen waschen und abtropfen lassen. Äpfel schälen, Kerngehäuse entfernen und fein würfeln. Zusammen mit den Rosinen, Korinthen und Sukkade unter den Teig kneten. Mit einem feuchten Küchentuch abdecken und 2 Std. ruhen lassen. In einem Topf oder in eine Friteuse Fett geben und auf 175 °C erhitzen. Mit zwei Löffeln Teig abstechen und mit bemehlten Händen zu einer Kugel formen. In Fett ausbacken.

Herausnehmen und abtropfen lassen. Mit Puderzucker bestreuen.

Aus: Menü von A-Z

Oliven-Speck-Quiches

Zutaten:

Für Den Hefeteig:

100 ml Milch
50 ml Wasser
1 El. Butter
1/2 Würfel Hefe; ca. 20g
200 g Weizenmehl Typ 550
1/2 Tl. Salz
Fett für die Förmchen
Mehl zum Ausrollen

Belag:

100 g Geräucherter durchwachsener
- Speck
1 Tl. Olivenöl
1 Zwiebel
2 Knoblauchzehen
50 g Entsteinte schwarze Oliven
50 g Entsteinte grüne Oliven
1 El. Rosmarinnadeln, frisch
200 g Schafskäse; Feta
4 El. Milch; Menge anpassen
2 Frische Eier
2 El. Gehackte Petersilie

Zubereitung:

Teig:

Milch, Wasser und Butter zusammen in einem Topf lauwarm werden lassen. Hefe in die Flüssigkeit einrühren. Mehl mit Salz mischen, aufgelöste Hefe hinzufügen und alle Zutaten mit den Knethaken des Handrührgerätes auf niedrigster Stufe zu einem Teig verarbeiten. Teig anschliessend kurz durchkneten. Bis er glatt und geschmeidig ist. Ihn dann zugedeckt ca. 20 Minuten gehen lassen.

Belag:

Zwiebel und Knoblauch fein hacken, Speck würfeln und in Öl knusprig braten. Zwiebel und Knoblauch dazugeben und glasig werden lassen. Backofen auf 220 °C vorheizen, Oliven bis auf 8 Stück in Scheiben schneiden. Rosmarin waschen und bis auf ein paar Nadeln sehr fein hacken. Ganze Oliven und Rosmarinnadeln zur Seite legen. Schafskäse zerdrücken, mit der Milch und den Eiern glatt rühren und mit der Speck-Zwiebel-masse, den Oliven, dem Rosmarin und der

Petersilie gründlich mischen.

Backförmchen einfetten. Den Teig in 8 gleichgrosse Stücke teilen, Teigstücke auf einer bemehlten Arbeitsfläche zu Kreisen von ca. 14 cm Durchmesser ausrollen und je ein Förmchen mit einem Teigkreis auskleiden. Belag gleichmässig auf die Förmchen verteilen und glattstreichen. Die Quiches auf der untersten Schiene des Ofens in etwa 25 Minuten goldgelb backen.

Restliche Oliven halbieren oder vierteln. Die Quiches vorsichtig aus der Form lösen und mit den Oliven und Rosmarinnadeln hübsch garnieren.

Tip:

Dazu empfiehlt sich hervorragend ein junger spritziger Marzemino, eine Rotweinspezialität aus dem Trentino.

Oma Ingrid's Apfelkuchen

Zutaten:

für den Kuchen:

250 g Butter

250 g Zucker

5 Eier

1 Päckchen Vanillezucker

350 g Mehl

1 Päckchen Backpulver

2 kg Boskop

für die Glasur:

500 g Puderzucker

Saft einer Zitrone

Zubereitung:

Butter, Zucker, Eier und Vanillezucker schaumig rühren.

Das Mehl und das Backpulver unterziehen und die in Scheiben geschnittenen Boskopäpfel unter den Teig heben.

Die Mischung in eine gefettete Backofenpfanne geben und bei 200° ca. 30-40 min. backen.

Den Puderzucker mit dem Zitronensaft anrühren und die Glasur auf dem heißen Kuchen verteilen.

Oma's Weihnachtskuchen

Zutaten:

65 g Butter
3 Eier
125 g Zucker
125 g Mandeln
125 g Mehl
50 g Zitronat
50 g Orangeat
125 g Zartbitterschokolade
1/2 Backpulver

Zubereitung:

Butter schaumig rühren. Zucker und Eier zugeben, erneut rühren. Backpulver unter das Mehl mischen und dies löffelweise zum Teig geben und verrühren.

Gehackte Mandeln, Schokolade (nicht zu fein!), Zitronat und Orangeat unterrühren.

Teig in eine gefettete Kastenformen geben und bei mittlerer Hitze (175°C) ca. 30-45 min. backen.

Quelle : Familienrezept ;-)

Erfasst: Florian Piltz

Persönliche Anmerkungen:

1) Wer kein Zitronat/Orangeat mag: der Kuchen schmeckt auch ohne wunderbar! 2) Ich backe ihn meistens 45-50 min.

Omas Auflauf

Zutaten:

Für 6 Personen:

6 Brötchen
1/4 l Milch
1 Stange Vanille
4 Eigelb
250 g Zucker
125 g geriebene Haselnüsse
125 g geriebene Mandeln
125 g Sultaninen
125 g Butter
4 Eiweiß
50 g Korinthen
50 g gehackte Sukkade

Zubereitung:

1. Brötchen in Wasser einweichen. Die Milch mit dem herausgekratzten Vanillemark, den Eigelben und 200 g Zucker verrühren, bis er sich aufgelöst hat.

2. Die Brötchen sorgfältig ausdrücken und sich mit der Eiernmilch vollsaugen lassen. Zusammen mit den geriebenen Nüssen, Mandeln, Sultaninen und 100 g geschmolzener Butter zu einem Teig verarbeiten. 3 Eiweiß schlagen und unterheben.

3. Mit restlicher Butter Backform austreichen, Teig einfüllen und bei 170 Grad eine Stunde backen, Mit Korinthen und Sukkade bestreuen, das vierte Eiweiß mit restlichem Zucker schlagen, daraufstreichen. Bei kräftiger Oberhitze 5 Minuten backen. Warm oder kalt essen.

Als Weihnachts-Menü:

Vorspeise: Gesulzter Karpfen

Hauptspeise: Weihnachtsgans mit gebratenem Rosenkohl

Nachspeise: Omas Auflauf

Omas Nusskuchen

Zutaten:

150 g Haselnüsse, gemahlen
100 g Haselnüsse, gehackt
275 g Butter oder Margarine
175 g Zucker
1 Päckchen Vanillinzucker
4 Eier
200 g Weizenmehl
1 gestr. Tl. Backpulver
5 El. Rum
Kuvertüre

Zubereitung:

Haselnüsse in einer beschichteten Pfanne anrösten.
Margarine (oder Butter) geschmeidig rühren, nach und nach Zucker und Vanillinzucker unterrühren, dann jedes der Eier ca. 1/2 Minute unterrühren.

Mehl mit dem Backpulver mischen und esslöffelweise unterrühren, zum Schluss die gerösteten Nüsse unterheben.

Den Teig in eine gefettete Kastenform füllen und bei 175-200 Grad C 60-70 Minuten backen.

Den noch heißen Kuchen mehrmals mit einer Gabel einstechen und von allen Seiten mit dem Rum bestreichen. Wenn der Kuchen kalt ist, wird er mit der (im Wasserbad) erhitzten Kuvertüre bestreichen.

Omeletts mit Erdbeer-Karamelsoße

Zutaten:

500 g Erdbeeren
30 g Zucker

Soße:

30 g Butter
150 g
Zucker
1/8 l Wasser
2 El. Rum
1 El. Zitronensaft

Omeletts:

10 Eigelb
100 g Zucker
2 El. Rum
10 Eiweiß
Butterschmalz

Zubereitung:

Erdbeeren halbieren, mit Zucker bestreuen und etwas durchziehen lassen.

Für die Soße Butter schmelzen Zucker dazugeben und karamelisieren. Wasser angießen und aufkochen, bis der Karamel sich löst. Rum und Zitronensaft unterrühren. Erdbeeren mit Saft in die Karamelsoße geben.

Für die Omeletts Eigelb mit Zucker und Rum cremig rühren. Eiweiß steif schlagen und unterheben.

Butterschmalz erhitzen und nacheinander vier Omeletts backen. Omeletts mit Erdbeer-Karamelsoße auf Tellern anrichten.

Omnibus Kuchen

200 g Butter (oder gute Margarine) und 250 g Zucker rühre man recht schaumig, zerschlage 2 Eigelb mit etwas kalter Milch und rühre dieses nach und nach mit der Hälfte des dazu gehörenden Pfundes Mehl unter die Butter. Wenn alles gut gemischt ist, füge man hinzu: 60 g süße gehackte Mandeln, für 5 Pf. Citronat, 10 Pf. Sultanrosinen und etwas abgeriebene Citronenschale; das zu Schnee geschlagene Menge man mit dem Rest des Mehles unter den Teig. Ist dies geschehen, so streue man ein Päckchen Dr. Ötkers Backpulver a 10 Pf. darüber, ziehe es durch die Masse, fülle diese in die mit Butter ausgestrichene und mit Mandeln ausgestreute Form, lasse 10 Minuten stehen, schiebe dann in den heißen Ofen und backe bei mäßiger Hitze ungefähr eine Stunde.

Orange Pekoe-Sorbet

Zutaten:

1/3 Tasse Darjeeling Tee
1 Tl. Pfefferminzblätter, getrocknet
1 Tasse Wasser
2 Tassen Milch
1 Tasse Sahne, süß
1 1/2 Tassen Zucker
1 Prise Salz
1/2 Tasse Zitronensaft

Zubereitung:

Schwarze Tee- und Pfefferminzblätter vermischen, mit kochendem Wasser überbrühen und 5 Minuten ziehen lassen. Durchsieben und Milch zufügen, sowie die süsse Sahne. In einem anderen Gefäss Zucker, Salz, Zitronensaft vermengen und langsam unter Rühren in den Tee geben. In die Eisschale giessen und im Kühlschrank fest werden lassen. Zwischendurch umrühren. Ergibt ca. 8 Portionen.

Orange-Mokka-Brezerl

Zutaten:

500 g Rohmarzipan
60 g Orangeat
150 g Staubzucker
40 g Mandeln; gerieben
1 El. Instant-Kaffee
2 cl Kirschwasser
Kuvertüre
Buntzucker

Zubereitung:

Das Marzipan, den Staubzucker, das feingehackte Orangeat und die leicht angerösteten Mandeln häufen Sie auf ein Brett auf. Das Kaffeepulver im Kirschwasser auflösen und in die vorgeformte Mulde geben.

Kneten Sie das Ganze zu einem festen Teig ab.

Damit Sie gleichmässig grosse Brezerln bekommen, wiegen Sie die Masse in 100 g-Teilen aus und rollen diese von Hand zu je 20 cm langen Rollen. Diese teilen Sie dann mit Hilfe eines Lineals in 2 cm Stücke und rollen diese auf 8 cm aus.

Daraus formen Sie dann die Brezerln. Diese legen Sie auf ein mit Staubzucker bestreutes Papier und lassen sie mindestens einen Tag austrocknen.

Am nächsten Tag überziehen Sie die Brezerln mit Kuvertüre. Geben Sie sie dann auf das Glaciertgitter zum Abtropfen und dann auf ein Backpapier. Bestreuen Sie die Brezerln mit Buntzucker.

Orangen Eis I

Zutaten:

300 ml saure Sahne
125 g Creme Double
30 g Zucker
4 g Bindemittel
1 TL Vanillezucker
1 TL Schwartz Orangen - Back
3 EL Zitronensaft
250 ml Orangensaft (frisch gepresst)
60 g Eiweiss
60 g Zucker

Zubereitung:

Saure Sahne mit Creme Double glatt rühren. Zucker und Bindemittel gut vermischen. Vanillezucker und Orangen Back hinzugeben. Zitronensaft zum Orangensaft schütten, Zuckermischung unterrühren. Den fertigen Fruchtsaft in den Sauerrahm einrühren, bis die Creme glatt ist. Die Masse in den laufenden Automaten füllen. Eiweiss mit Zucker schlagen, bis es schnittfest ist. Nach 20 Minuten Gefrierzeit löffelweise zur Eismasse in den Eiscreme - Automaten geben.

Orangen Gourmet

Zutaten:

4 Orangen
4 El. Honig; am besten Akazien
4 El. Olivenöl extra virgine

Zubereitung:

Orangen dick schälen, dabei den Saft auffangen. Jede Orange quer in ca. 1/2 cm dicke Scheiben schneiden. Jeweils die Scheiben einer Frucht auf einem Teller verteilen. Mit je einem Eßlöffel kräftigen Honig, am besten Akazienhonig, und je einem Eßlöffel sehr gutem, aromatischem Olivenöl sowie dem aufgefangenen Orangensaft beträufeln.

Orangen mit würzigem Rum

Zutaten:

100 g Zucker
2 Tl. ganze Gewürznelken
350 ml Wasser
2 El. Rum
5 - 6 Orangen

Zubereitung:

Orangen schälen und in recht dünne Scheiben schneiden.

Zucker, Nelken und Wasser in einem Topf zum Kochen bringen, auf 2 oder Automatik-Kochstelle 5 - 6 im offenen Topf so lange kochen lassen, bis ca. ein Viertel davon verkocht ist. Den Topf von der Kochstelle ziehen, den Rum zufügen, abkühlen lassen. Die Orangenscheiben auf 6 Glasschälchen verteilen, den Rumsirup darübergießen.

6 g Eiweiß, 172 g Kohlenhydrate, 3475 kJ, 829 kcal.

Orangen- und Kardamomsalat

Zutaten:

10 Orangen, geschält, weisse
-- Haut entfernt, in
-- Schnitze zerlegt.
-- Schale von 2 Orangen ohne
-- alles Weisse in Julienne-
-- Streifchen schneiden
2 El. Orangenblütenwasser
1/4 Tl. Kardamomsamen, gemahlen
1/8 Tl. Muskatnuss, geschabt
50 g Zucker
1 1/4 dl Wasser
Puderzucker

Zubereitung:

Orangenschnitze in eine Schüssel geben und mit dem Orangenblütenwasser und den Gewürzen bestreuen.

Orangenschale-Julienne 3 Minuten in siedendem Wasser blanchieren.

Wasser in einem Topf geben und Zucker darin schmelzen. Die blanchierte Orangenschalen-Julienne hineingeben und 4 bis 5 Minuten sanft pochieren. Julienne auf Drahtgitter abtropfen lassen.

Vor dem Servieren die Julienne über den Orangen verteilen und eine dünne Schicht Puderzucker über das Ganze sieben.

Aus: Jill Norman, Das grosse Buch der Gewürze, AT Verlag, 1991,
ISBN

3-85502-395-6

01.01.1994

Orangen-Cappuccino-Creme

Zutaten:

5 unbehandelte Zitronen
4-5 Blatt weiße Gelatine
50 g Zartbitter-Kuvertüre
200 g Sahne-Joghurt
60 g Zucker
gemahlener Anis
1/8 l Schlagsahne
1 Tl Cappuccino-Instant-Pulver
2 El Zucker
4 cl Whisky

Zubereitung:

1. Zwei Orangen dick schälen, filetieren, in winzige Stücke schneiden.
2. Gelatine in kaltem Wasser 5 Minuten einweichen. Kuvertüre im Wasserbad schmelzen.
3. Joghurt mit Zucker und Anis glattrühren. Aufgelöste Gelatine einrühren. Wenn die Creme zu gelieren beginnt, die steifgeschlagene Sahne unterheben.
4. 2/3 der Creme wegnehmen, mit den gut abgetropften Orangenstückchen vermengen. Das restliche Drittel mit der Schokolade und aufgelöstem Cappuccino-Pulver (1 El Wasser) verrühren.
5. Helle und dunkle Creme etwa 6 cm hoch in eine Form schichten, mit einem Holzstäbchen schlierenartig ineinander ziehen, kalt stellen.
6. Von den übrigen Orangen etwa 2 El Schalenreste abraspeln (4 cm lang, 3 mm breit). Dann Saft auspressen, durch ein Sieb geben. Orangenschale mit 0.1 l Wasser und 2 El Zucker in einem Topf kochen, bis die Flüssigkeit sirupartig ist. Dann den Orangensaft zugießen, nochmals aufkochen lassen, leicht einköcheln lassen, mit Whisky abschmecken.
7. Etwas Sauce auf Teller gießen, von der Creme Nocken von etwa 6 cm Länge abstechen, je 2 auf einem Teller setzen, zuletzt die kandierten Orangenschalen darübergeben.

Orangen-Charlotte

Zutaten:

GARNITUR:

3 Orangen
3 dl ;Wasser
250 g Zucker

ORANGENEIS:

1 Orange; abgeriebene Schale
-- und Saft
1 Zitrone; abgeriebene Schale
-- und Saft
7 Eigelbe
6 dl Rahm
4 El. Orangenlikör; Grand Marnier

Zubereitung:

Die Orangen - natürlich unbehandelt - mitsamt Schale in dünne Scheiben schneiden.

Das Wasser mit dem Zucker aufkochen. Die Orangenscheiben hineinlegen und während 30 Minuten leise kochen lassen. Herausnehmen und abkühlen lassen.

Die Orangen- und Zitronenschale sowie den Orangensaft zum Sirup geben und alles auf 1 1/2 dl einkochen lassen (bezogen auf 8 servings).

Die Eigelbe schaumig rühren. Den heißen Sirup unter Rühren dazugießen und so lange weiterschlagen bis eine dickliche Creme entstanden ist. Auskühlen lassen.

Rahm steif schlagen und mit der Orangenlikör unter die Orangencreme ziehen.

Eine Auflaufform zuerst mit Klarsichtfolie, dann mit den gekochten Orangenscheiben auskleiden. Die noch übrig bleibenden Orangenscheiben in Würfelchen schneiden und mit der Eismasse mischen. Diese einfüllen und tiefrieren lassen.

Zum Servieren, die Form ganz kurz in heißes Wasser stellen, dann die Charlotte auf eine Platte stürzen und Klarsichtfolie entfernen.

Orangen-Creme

Zutaten:

Saft einer mittleren Orange
5 El. Cointreau
16 Löffelbiskuits
2 Eigelb
1 Tl. Zucker
250 g Mascarpone
2 Eiweiss
50 g zart geröstete Mandelblättchen

Zubereitung:

O-Saft und Cointreau mischen; in einem tiefen Teller über die Biskuits giessen und einwirken lassen. Eigelb mit Zucker schlagen (ca. 4 min.) und mit Mascarpone cremig schlagen. Einige Tropfen Cointreau dazugeben etwas geriebene Orangenschale untermischen. Eiweiss steif schlagen und unterziehen. Eine Schicht Creme, dann Biskuits, dann noch einen Schicht Creme in eine Schüssel füllen und die Mandelblättchen darüberstreuen

Zur Not sofort servieren, am besten nach zwei-drei Stunden Kühli.
Beilagen : Espresso, Cointreau

Orangen-Dattel-Souffle

Zutaten:

3 Orangen
200 g Datteln
400 g Magerquark
2 Eier
4 Tl. Ahornsirup
50 g Mehl
2 El. Grieß
40 g Geriebene Mandeln
Fett; für die Form
Puderzucker; zum Bestäuben

Zubereitung:

Für die Familie: Mikrowellenrezept

Frische Datteln werden ganzjährig tiefgefroren aus Israel importiert und meist frisch aufgetaut angeboten. Sie sind fleischiger und weniger süß als die getrockneten, lassen sich gut schälen und sind die Grundlage für gesunde Süßspeisen.

Eine große, flache Auflaufform (Durchmesser 26 cm) ausfetten. Orangen schälen und die einzelnen Segmente mit einem scharfen Messer aus der Frucht trennen. Den dabei auslaufenden Saft auffangen. Datteln halbieren und den Kern entfernen, wenn nötig die Schale abziehen. Quark mit Ahornsirup, den Eigelben, Orangensaft, Mehl, Grieß und geriebenen Mandeln verrühren. Eiweiß zu steifem Schnee schlagen und unterziehen. Quarkcreme in die gefettete Form gießen. Orangenfilets und Dattelhälften sternförmig darauflegen. Das Soufflé bei 600 Watt 15 Minuten garen. Heiß mit Puderzucker überstäuben, auftragen.

Tip:

Wenn Sie das Soufflé im Backofen zubereiten möchten, heizen Sie ihn auf 180 Grad (Gas Stufe 2) vor und backen es in etwa 30 Minuten goldgelb.

Variante:

Sie können aus den Grundzutaten auch eine Kuchen aus Rührteig im Ofen backen: Nehmen Sie nur 200 g Quark, fügen Sie zusätzlich 150 g weiche Butter oder Margarine, 200 g Mehl mit 1/2 Päckchen Backpulver und 4 Eßlöffel Ahornsirup zu. Die Backzeit verlängert sich auf 60 Minuten.

Pro Portion ca. 400 kcal.

Orangen-Eis

Zutaten:

300 ml saure Sahne
125 g Creme Double
30 g Zucker
4 g Bindemittel
1 Tl. Vanillezucker
1 Tl. Schwartz Orangen - Back
3 El. Zitronensaft
250 ml Orangensaft (frisch gepresst)
60 g Eiweiss
60 g Zucker

Zubereitung:

Saure Sahne mit Creme Double glatt rühren. Zucker und Bindemittel gut vermischen. Vanillezucker und Orangen Back hinzugeben. Zitronensaft zum Orangensaft schütten, Zuckermischung untermischen. Den fertigen Fruchtsaft in den Sauerrahm einrühren, bis die Creme glatt ist. Die Masse in den laufenden Automaten füllen. Eiweiss mit Zucker schlagen, bis es schnittfest ist. Nach 20 Minuten Gefrierzeit löffelweise zur Eismasse in den Eiscreme-Automaten geben.

Orangen-Mandelbissen

Zutaten:

Teig:

400 g Weizenmehl
250 g Butter
150 g Kristallzucker
160 g Geriebene Mandeln
4 Eier
1 Spur Zimt

Fülle:

125 g Geriebene Mandeln; von
-- ungeschälten
150 g Kristallzucker
1 1/2 Orangen; Saft davon
Orangeat
1 Zitrone; geriebene Schale
-- davon

Glasur:

150 g Staubzucker
3 El. Orangensaft
Marillenmarmelade
Orangeat

Zubereitung:

Das Mehl auf der Arbeitsfläche aufhäufen, in die Mitte eine Mulde formen. Dort geben Sie die kleingeschnittene Butter, Eier und den Zimt hinein. Die Zutaten gut durcharbeiten und zu einem festen Teig verarbeiten. Anschließend stellen Sie den Teig für mindestens zwei Stunden kalt. Am besten ist es den Teig am Vortag zu bereiten und über Nacht im Kühlschrank ruhen zu lassen.

Für die Fülle die Zutaten gut vermischen und einige Stunden gut ziehen lassen, so kann sich das Aroma besser entfalten. Am besten man bereitet dies am Vortag zu.

Den Teig drei Millimeter stark ausrollen und die Ränder beschneiden. Den Teig halbieren und eine Hälfte auf ein leicht gebuttertes Backblech legen. Darauf wird nun die Fülle gleichmäßig verstrichen und mit der anderen Teighälfte bedeckt. Die Ränder leicht zusammendrücken. Mit einer Gabel den Teig gleichmäßig einstechen, so bilden sich beim Backen keine Blasen.

Im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad ca. 35 Minuten backen.

Die Marillenmarmelade erhitzen und noch im warmen Zustand mit einem Pinsel darauf verteilen.

Für die Glasur den Staubzucker mit dem Orangensaft gut vermischen und auf dünn verteilen, mit kleingehacktem Orangeat bestreuen.

Den Kuchen in Quadrate von drei Zentimeter Kantenlänge schneiden. In einer mit Papier ausgeschlagen Dose lagern

Orangen-Marzipankranz

Zutaten:

60 g Hefe
100 g Milch; lauwarm
150 g Butter
140 g Honig
2 Eigelb
1 Tl. Zimt
100 g Zitronat
500 g Weizen; fein gemahlen

Für Die Füllung:

300 g Honigmarzipan
1 El. Honig
1 El. Orangenschale
2 El. Orangenlikör
3 El. Sahne
50 g Rosinen

Für Die Form:

Butter
20 g Geschälte Mandeln

Zubereitung:

Die Hefe in der Milch auflösen. Die Butter mit dem Honig und den Eigelben schaumig rühren. Den Zimt und das Zitronat dazugeben. Das Mehl abwechselnd mit der Hefemilch unterarbeiten. Den weichen Teig mit der Küchenmaschine durchkneten und zugedeckt an einem kühlen Platz 50-60 Minuten gehen lassen, bis er sein Volumen verdoppelt hat.

Das Honigmarzipan leicht erwärmen. Den Honig, die Orangenschale, den Orangenlikör damit verrühren und so viel Sahne dazu geben, dass eine streichfähige Masse entsteht.

Eine Kranzform sorgfältig einfetten und in jede Vertiefung eine Mandel legen. Den Hefeteig kurz durchkneten und auf dem bemehlten Backblech zu einer Platte von 35 x 70 cm ausrollen. Die Marzipanmasse in der Mitte des Teiges mit dem Teigschaber in einem 25 cm breiten Streifen verstreichen. Die Rosinen darauf streuen. Den Teig von der Längsseite her aufrollen und in die Kuchenform legen.

Zugedeckt etwa 30 Minuten gehen lassen.

Den Marzipankranz auf der 2. Leiste von unten in den kalten Backofen schieben und bei 200 Grad etwa 1 Stunde backen. Den Kranz etwas abkühlen lassen. Dann vorsichtig auf ein Kuchengitter stürzen.

Orangen-Marzipan-Brezeln

Zutaten:

500 g Rohmarzipan
60 g Orangeat
150 g Staubzucker
40 g Mandeln; gerieben
1 El. Löskaffee
2 cl Kirschwasser; oder
-- Orangensaft
Couvertüre
Buntzucker

Zubereitung:

Marzipan, Staubzucker und die leicht angerösteten Mandeln sowie das feingehackte Orangeat auf einem Brett aufhäufen.

Den Löskaffee mit dem Kirschwasser auflösen und in vorgeformte Mulde geben.

Kneten Sie das ganze zu einem festen Teig an. Zu einer dicken Rolle formen. Will man die Brezn Kindern servieren, nimmt man anstelle des Kirschwassers Orangensaft.

Marzipan klebt immer ein wenig, deshalb immer wieder vor dem Ausrollen leicht mit Staubzucker bestäuben.

Masse in 100 g Teile abwägen und diese Teile zu einer 20cm langen Rolle formen. Diese Rollen teilen Sie dann mit Hilfe eines Lineals in 2 cm Stücke und rollen diese auf 8cm aus. Daraus Brezeln formen und auf einem mit Staubzucker bestreutes Papier legen. Einen Tag austrocknen lassen.

Am nächsten Tag die Brezeln in der Couvertüre überziehen und auf ein Glaciertgitter zum Abtropfen legen, anschließend aufs Backpapier. Die Couvertüre erzielet bei 32 Grad ihren optimalsten Glanz, deshalb zügig abkühlen.

Vor dem endgültigen absteifen die Brezeln mit Buntzucker bestreuen.

Diese Brezeln machen sich auch sehr gut als Schmuck für den Weihnachtsbaum, allerdings werden dadurch ihre Überlebenschancen drastisch herabgesetzt ;-)

Dessert, Nachspeisen

Orangen-Milch-Pudding (Zu: Libanesische Mezze)

Zutaten:

Orangenpudding:

4 dl Orangensaft; frisch gepresst
-- entspricht ca.
1 kg Orangen
4 El. Stärkemehl
4 El. ;Wasser
80 g Zucker; eventuell weniger
-- die Libanesen mögen es
-- sehr süß
4 El. Mandelscheibchen

Milchpudding:

4 El. Stärkemehl
4 El. ;Wasser
5 dl Milch
80 g Zucker; eventuell weniger
-- die Libanesen mögen es
-- sehr süß
1 dl Orangenblütenwasser
-- aus der Drogerie
4 El. Ungesalzene Pistazien
-- geschält gemessen

Zubereitung:

Orangenpuddingschicht: Stärkemehl und Wasser vermischen, mit Orangensaft und Zucker unter Rühren aufkochen. Fünf Minuten ziehen (nicht kochen!) lassen und vom Herd nehmen. Dessertschalen etwa 2 cm hoch damit füllen. Mit den Mandelscheibchen bestreuen, abkühlen lassen. Milchpuddingschicht: Stärkemehl und Wasser vermischen und mit der Milch unter Rühren aufkochen, ein paar Minuten köcheln lassen. Zucker und Orangenblütenwasser darunterziehen, vom Herd nehmen. Die Dessertschalen mit dem Milchpudding auffüllen, erkalten lassen und bis zum Servieren etwa eine Stunde kühl stellen.

Mit grobgehackten Pistazien garnieren.

Siehe auch: Libanesische Mezze, Infos, Basisdips

Orangen-Sahne-Torte mit Erdbeeren

Zutaten:

Ergibt 12 Stücke:

6 Blatt weiße Gelatine

abgeriebene Schale einer Orange (unbehandelt)

3 El. Grenadinesirup

150 ml Orangensaft

1/2 l Schlagsahne

2 Pakete Erdbeeren (TK, à 300 g)

3 El. Zucker

1 fertig gekaufter Biskuit-Tortenboden

250 g frische Erdbeeren

20 g Pistazienkerne

Zubereitung:

1. Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Die abgeriebene Orangenschale in einer Schüssel unter den Grenadinesirup mischen.

2. Die Gelatine tropfnaß in ein Töpfchen geben und unter Rühren bei milder Hitze schmelzen. Unter den Orangensaft rühren. Die Sahne sehr steif schlagen und, sobald der Saft zu gelieren beginnt, mit dem Schneebesen darunterziehen.

3. Die aufgetauten Erdbeeren mit dem Zucker mischen und mit dem Schneidstab des Handrührers pürieren.

4. Den Biskuitboden einmal durchschneiden und in eine passende Form legen. 1/3 des Erdbeerpürees auf dem unteren Boden glatt verstreichen, die Hälfte der Orangensahne daraufgeben.

5. Den zweiten Boden darauflegen und mit 6-8 El. Erdbeerpüree bestreichen. Die restliche Sahne darauf verteilen und das restliche Erdbeerpüree darübergießen. Torte kühl stellen.

6. Die frischen Erdbeeren waschen und putzen, gut abtropfen lassen. Dann halbieren und mit den Pistazien auf der Torte verteilen.

Pro Stück ca. 4g E, 15g F, 26g KH = 263 kcal (1 100 kJ)

Als Menüvorschlag:

Vorspeise: Blumenkohl-Rohkost

Hauptspeise: Ungarisches Fischragout

Nachspeise: Orangen-Sahne-Torte mit Erdbeeren

Orangen-Schokoladenkekse

Zutaten:

250 g Mehl
1 Tl. Backpulver
125 g Butter
2 El. Orangenmarmelade
1 El. Orangenlikör
50 g Zartbitterschokolade
1 El. Milch

Zubereitung:

Mehl mit Backpulver mischen, Butter in Flöckchen darüber verteilen, mit Zucker und Ei zu einem glatten Teig verarbeiten.

Eine Hälfte des Teiges mit Orangenmarmelade und Orangenlikör verkneten. Schokolade in der Milch schmelzen, abkühlen lassen und unter die zweite Teighälfte kneten.

Beide Teige in Alufolie einwickeln und ca. 1/2 Stunde kühl stellen.

Schokoladenteig ca. 1/2 cm dick rechteckig auf bemehlter

Arbeitsfläche ausrollen. Orangenteig zu einer Rolle formen und in den Schokoladenteig einrollen. Das Ganze nochmals 1/2 Stunde

Kühlstellen. Backofen auf 175 °C vorheizen. Die

Orangen-Schoko-Teigrolle in ca. 1/2 cm dicke Scheiben schneiden, diese auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und 15-20 Minuten backen.

Orangen-Schokoladenkuchen

Zutaten:

180 g Butter; weich
180 g Honig
1/2 Tl. Vanille; gemahlen
4 Eier
4 Tl. Backpulver
350 g Weizen; fein gemahlen
2 El. Kakao
3 El. Sahne
2 Orangen (unbehandelt)

Für Die Form:

Butter
Vollkornmehl

Zubereitung:

Die Butter mit 3/4 des Honigs cremig rühren. Das Vanillepulver, die Eier und das mit dem Backpulver gemischte Mehl abwechselnd unterrühren.

die Kastenform sorgfältig einfetten und mit Gries austreuen.

Eine Hälfte des Teiges in eine zweite Schüssel füllen. Den Kakao, den restlichen Honig und die Sahne darunter rühren. Die schale von 3/4 der Orangen abreiben und zur zweiten Teighälfte geben.

Die Hälfte der Orangen schälen. Dabei alles Weiße entfernen und in spalten teilen. Das Fruchtfleisch abwägen (120-130 g pro Form) Jede Orangenspalte mit einem scharfen Messer einmal längs teilen. Dann quer in dünne Scheibchen schneiden und unter den Orangenteig mengen.

Zuerst den Schokoladenteig in die form füllen. dann den Orangenteig darüber verteilen und glatt streichen.

den Kuchen auf der untersten leiste in den kalten Backofen schieben und bei 190 Grad etwa 60-70 Minuten backen. Mit einem Holzstäbchen prüfen, ob er durchgebacken ist. Dann auf einem Kuchengitter abkühlen lassen. Die Ränder vorsichtig mit einem Messer lösen und den Kuchen aus der Form stürzen.

Nach dem völligen auskühlen den Kuchen in Alufolie wickeln, kühl aufbewahren und 1-2 Tage durchziehen lassen, bevor er angeschnitten wird. Er bleibt verpackt tagelang frisch.

Dessert, Nachspeisen

Orangen-Tofu-Creme mit Granatapfelkerne

Zutaten:

1 Orange; abgeriebene Schale
6 Mandarinen; Saft
4 Stücke eingelegten Ingwer
200 g Tofu
2 Zwieback
1/3 dl Orangenlikör
2 El. Honig
1 Spur Koriander; gemahlen
1/2 Granatapfel; Kerne
1 1/4 dl Schlagsahne
1 Pk. Vanillezucker

Zubereitung:

Die unbehandelte Orange waschen und die Schale abreiben, beiseite stellen.

Die Mandarinen halbieren und ausdrücken, die Orange filetieren die Hälfte der Filets würfeln, die andere Hälfte zum Garnieren aufheben. Den Ingwer sehr fein würfeln. Den Tofu abtropfen lassen und mit einer Gabel zerkleinern.

Den Tofu und den Zwieback in den Mixer geben und cremig rühren, nach und nach den Mandarinsaft, den Likör und den Honig einlaufen lassen. Die Creme mit den Orangen- und Ingwerwürfeln und dem Koriander vermischen.

2-3 Stunden kaltstellen.

Granatapfel entkernen, Kerne beiseite stellen. Die Sahne mit dem Vanillezucker steif schlagen, zum Schluss die Orangenschale zufügen. Nun die Creme auf Tellerchen verteilen, mit den Granatapfelkernen, den Orangenspalten und der Orangensahne verzieren.

Abgetippt und gepostet von DORAK@KEY.ZER (Andreas Breuer), 12.03.93, textlich angepasst

Orangen-Weincreme-Torte

Zutaten:

Teig:

4 Eigelb

3-4 El. warmes Wasser

160 g Zucker

1 Päckchen Vanillinzucker

4 Eiweiß

80 g Mehl

80 g Speisestärke

1 gestr. Tl. Backpulver

Füllung:

2 Eigelb

80 g Zucker

1/8 l Weißwein

3 El. Orangensaft

1 El. Zitronensaft

6 Blatt Gelantine

2 Eiweiß

1/2 l Sahne

Zubereitung:

Teigzutaten zu einem Biskuitteig verarbeiten, dann in eine mit Pergamentpapier ausgelegte Springform füllen. Bei 180 °C (G:2) 40 Minuten backen. Ausgekühlt 2 mal durchschneiden.

Für die Füllung Eigelb, Zucker und Flüssigkeit verrühren.

Die eingeweichte, aufgelöste Gelatine unterrühren. Wenn die Creme zu gelieren beginnt, Eischnee und die Hälfte der geschlagenen Sahne unterziehen. Die Torte füllen, mit Sahne bestreichen, mit Sahnetupfen und Orangenscheiben verzieren.

Orangen-Weincreme-Torte I

Zutaten:

Zutaten für den Teig:

2 Eier
250 g Zucker
1 Päckchen Vanillezucker
1 Prise Salz
75 g Mehl
50 g Speisestärke
1 Tl. Backpulver
2 El. Orangenlikör zum Beträufeln

Zutaten für die Creme:

8 Blatt weiße Gelatine
1/8 l Weißwein
3 Eigelb
1 Zitrone
3 Orangen
3/4 l Sahne
2 Päckchen Sahnesteif
8 Maraschinokirschen zum Belegen

Zubereitung:

Eigelb mit 2-3 El. heißem Wasser schaumig schlagen. 100 g Zucker, Vanillezucker und Salz zugeben, cremig schlagen. Steifen Eischnee daraufgeben, Mehl mit Speisestärke und Backpulver mischen, darübersieben und vorsichtig unter die Eigelbcreme mischen. In eine 26 cm Durchmesser großen Springform geben und bei 200 °C etwa 30 Minuten backen.

Nach dem Erkalten einmal durchschneiden und mit dem Orangenlikör beträufeln.

Für die Creme die Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Wein, Eigelb und 140 g Zucker in einen Topf geben. Dazu abgeriebene Zitronen- und Orangenschale, Zitronensaft und den Saft von 2 Orangen, alles zusammen erhitzen. Dabei ständig mit dem Schneebesen schlagen. Kurz vor dem Kochen vom Herd nehmen. Gelatine ausdrücken, darin auflösen, Creme erkalten lassen.

3/8 l Schlagsahne darunterziehen. Den unteren Tortenboden auf die Tortenplatte legen, Springformrand in Alufolie einwickeln, über den Tortenboden setzen. Füllung reingeben. Mit dem oberen Tortenboden zudecken, Torte fest werden lassen, Rand abnehmen. Übrige Sahne mit 1 El. Zucker und Sahnesteif schlagen. Torte mit der Hälfte bestreichen und mit dem Rest garnieren. Übrige Orange waschen, mit Schale in Scheiben schneiden, vierteln. Torte damit und mit halben Maraschinokirschen belegen.

Orangen-Weincreme

Zutaten:

6 Bl. weiße Gelatine
4 Eigelb
90 g Zucker
1/4 l trockener Weißwein
1 Zitrone
1 unbehandelte Orange
2 Eiweiß
250 g Sahne
kandierte Früchte zum Garnieren

Zubereitung:

Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Eigelb und Zucker in einem hohen Topf mit dem Handrührgerät schaumig rühren. Abgeriebene Orangenschale einer halben Orange, Wein, Zitronen und Orangensaft zugeben, auf 2 oder Automatik-Kochstelle 3 - 4 mit dem Handrührgerät mit niedrigster Einstellung cremig abschlagen, den Topf von der Kochstelle ziehen.

Gelatine gut ausdrücken, unter die Creme rühren und im Wasserbad abkühlen lassen, Eiweiß und Sahne getrennt steif schlagen. Sobald die Creme am Rande anfängt zu geilern, den Eischnee und dann die Sahne vorsichtig unterheben.

Die Speise in Gläser füllen, im Kühlschrank erstarren lassen. Orangenschale in feine Streifen schneiden, die Creme damit bestreuen und mit den kandierten Früchten garnieren.

37 g Eiweiß, 101 g Fett, 202 g Kohlenhydrate, 8643 kJ, 2063 kcal.

Orangenbrot

Zutaten:

450 g Weismehl
15 g Frischhefe
50 ml Milch
100 ml ;Wasser
150 ml Orangensaft
1 Tl. Zucker
30 g Butter
1/2 Tl. ;Salz
1 Ei; verquirlt
2 Orangen; Schale
1/2 Zitrone; Schale

Zubereitung:

Die Hefe mit dem Zucker verrühren und die handwarme Milch dazugeben. Butter, Mehl, Salz und geriebene Früchteschalen zusammengeben und mit der Hefemischung, dem Orangensaft-Wasser-Gemisch und Ei zu einem festen Teig verarbeiten und diesen tüchtig kneten. Zugedeckt in einer Schüssel während einer Stunde auf das doppelte Volumen aufgehen lassen.

Nochmals gut durchkneten und jetzt in die gewünschte Form bringen. Abermals aufgehen lassen und im auf 220 °C vorgeheizten Ofen 15 Minuten backen. Danach die Hitze auf 170 °C reduzieren und für 30 Minuten weiterbacken.

Orangencreme

Zutaten:

Für 4 Portionen:

6 Blatt weiße Gelatine

1/2 l Orangensaft

3 - 4 El. Zucker

abgeriebene Schale von einer Orange

1/4 l Schlagsahne

3 Eiweiß

Zubereitung:

1. Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Den Orangensaft mit dem Zucker erwärmen. Die Gelatine ausdrücken, in dem Orangensaft auflösen und kalt stellen.

2. Wenn die Creme anfängt zu gelieren, einmal kräftig mit dem Schneebesen durchrühren und dabei die Orangenschale zugeben.

3. Erst die steif geschlagene Sahne und dann das steif geschlagene Eiweiß unterrühren. Die Creme in eine Glasschüssel füllen und noch einmal 1 - 2 Stunden kühl stellen.

Pro Portion ca. 7 g E, 20 g F, 27 g KH = 326 kcal (1362 kJ)

Als Menüvorschlag:

Vorspeise: Feldsalat mit Kalbssteaks und Tomaten-Vinaigrette

Hauptspeise: Schellfisch mit Senfbutter

Nachspeise: Orangencreme

Orangencreme I

Zutaten:

Für 10-12 Portionen:

4 Eigelb

200 g Zucker

2 P. Vanillezucker

etwas abger. Schale einer unbehandelten Orange

1/2 l Orangensaft mit Fruchtstückchen

12 Blatt weiße Gelatine

4 Gläschen Cointreau

4 Eiweiß

4 B. süße Sahne

Zubereitung:

Eigelb, Zucker, Vanillezucker und Orangenschale mit dem Handrührgerät schaumig rühren. Orangensaft und Cointreau zufügen.

In kaltem Wasser eingeweichte Gelatine ausdrücken, im Topf auf 1 oder Automatik-Kochplatte 1-2 flüssig werden lassen. Den Topf von der Kochstelle nehmen, nach und nach 3-4 El. Ei-Orangenmasse dazurühren, damit die Temperatur angleichen, dann alles miteinander vermischen. Eiweiß und Sahne getrennt steif schlagen.

Wenn die Masse anfängt zu gelieren, d. h. Wenn man beim Durchziehen mit einem Löffel eine "Straße" ziehen kann, werden Sahne und Eischnee untergehoben. Im Kühlschrank fest werden lassen, mit Sahnetupfern verzieren.

Von Marlies März, Gau-Odernheim

Orangencreme II

Zutaten:

2 Eiweiß
2 Eigelb
250 g Mascarpone
1 EL brauner Zucker
1 Orange (abgeriebene Schale von)
1 Orange (Saft von)
4 bis 5 EL Orangenlikör
12 Löffelbiskuits
75 g Mandelblättchen

Zubereitung:

Eiweiß steif schlagen.

Eigelb mit Mascarpone und Zucker cremig rühren, Eischnee und Orangenschale unterheben.

Orangensaft mit Likör mischen, Biskuits damit beträufeln. Biskuits und Creme in eine Schüssel schichten.

Mandeln in der trockenen Pfanne rösten und über die Creme streuen.

Orangencremetorte

Zutaten:

Für den Teig:

6 Eigelbe
150 g Zucker
1 Spur Salz
1 Pk. Vanillinzucker
6 Eiweiß
160 g Mehl
1 Spur Backpulver

Für die Creme:

1/4 l Orangensaft
2 Tl. Zitronensaft, frisch gepr.
3 Eigelbe
120 g Zucker
30 g Speisestärke
600 ml Sahne
1 Pk. Vanillinzucker

Zum Verzieren:

30 g Marzipan-Rohmasse
15 g Puderzucker
Grüne Lebensmittelfarbe
Etwas braune Zuckerschrift
1 Orange filetiert
12 Zuckerveilchen
10 g Mandeln, geröstet u. gehob.

Zubereitung:

Den Backofen auf 180 Grad C (Gas Stufe 2-2 1/2) vorheizen. Eine Springform mit 24 cm Durchmesser fetten. Für den Teig die Eigelbe mit dem Zucker, Salz und dem Vanillinzucker schaumig rühren. Das Eiweiß sehr steif schlagen und auf die Eigelbmasse geben. Das Mehl mit dem Backpulver mischen und darüber sieben. Alles zusammen vorsichtig unterheben. Den Teig in die vorbereitete Form füllen und die Oberfläche glattstreichen. Den Biskuitboden im heißen Backofen auf der zweiten Schiene von unten etwa 30-35 Minuten backen. Den Kuchen aus der Form lösen, auf ein Kuchengitter stürzen und - am besten über Nacht - auskühlen lassen. Den ausgekühlten Biskuit zweimal waagrecht durchschneiden.

Für die Creme den Orangensaft mit dem Zitronensaft, den Eigelben, dem Zucker und der Speisestärke verrühren. In einem Topf unter Rühren aufkochen. Von d

Kochstelle nehmen und unter gelegentlichem Umrühren abkühlen lassen. Die Sahne mit dem Vanillinzucker steif schlagen. 300 g Sahne abnehmen und unter die abgekühlte Orangencreme ziehen. Die Tortenböden mit der Orangencreme bestreichen und zusammensetzen. Den Rand und die Oberfläche der Torte mit Sahne bestreichen. Die restliche Sahne zum Verzieren in einen Spritzbeutel mit Lochtülle füllen. Auf jedes Tortenstück eine dichtgelegte Wellenlinie spritzen. Den Rand der Torte mit einem Garnierkamm verzieren.

Die Marzipanrohmasse mit dem Puderzucker und der grünen Lebensmittelfarbe verkneten. Das Marzipan auf der mit Puderzucker besiebten Arbeitsfläche dünn ausrollen. Zwei Schmetterlinge ausstechen und mit brauner Zuckerschrift bemalen. Die Torte mit den Orangenfilets und den Zuckerveilchen verzieren. Die Tortenmitte mit den Mandeln bestreuen und die Schmetterlinge darauf setzen.

Zubereitungszeit: 2 Stunden ohne Abkühlzeit.

Nährwert pro Stück ca.: 7 g Eiweiß, 22 g Fett, 44 g Kohlenhydrate

1672 Joule = 399 Kalorien.

Quelle: Ratgeber 4/1996

Orangendessert

Zutaten:

Schale von 1 unbehandelten Orange
6 Mandarinen
4 Stücke eingelegten Ingwer
200 g Tofu
2 Zwieback
3 cl Orangenlikör
2 El. Honig
1 Prise gemahlener Koriander
Kerne von 1/2 Granatapfel
125 ml Schlagsahne
1 Päckchen Vanillezucker

Zubereitung:

Die unbehandelte Orange waschen und die Schale abreiben, beiseite stellen. Die Mandarinen halbieren und ausdrücken, die Orange filetieren die Hälfte der Filets würfeln, die andere Hälfte zum Garnieren aufheben. Den Ingwer sehr fein würfeln. Den Tofu abtropfen lassen und mit einer Gabel zerkleinern.

Den Tofu und den Zwieback in den Mixer geben und cremig rühren, nach und nach den Mandarinsaft, den Likör und den Honig einlaufen lassen. Die Creme mit den Orangen- und Ingwerwürfeln und dem Koriander vermischen.

2-3 Stunden kaltstellen. Den halbierten Granatapfel entkernen und beiseite stellen. Die Sahne mit dem Vanillezucker steifschlagen, zum Schluss die Orangenschale zufügen. Nun die Creme auf Tellerchen verteilen, mit den Granatapfelkernen, den Oragenspalten und der Orangensahne verzieren.

Orangeneis

Zutaten:

150 ml Sahne
150 ml Milch
100 g Zucker
1 El Honig
600 ml Orangensaft, ohne Frucht-
-fleisch
1 Zitrone, Saft davon

Zubereitung:

Sahne mit Milch in einen Topf giessen und erhitzen.
In einer Schüssel Zucker und Honig vermischen. Unter Rühren die kochende Milch-Sahne-Mischung zugiessen.
Diese Mischung wieder in den Topf giessen und unter stetem Rühren ca. 2 Minuten erhitzen. Dabei darf die Mischung nicht aufkochen.
Nun die Mischung in eine Schüssel geben und fünf Minuten gut schlagen. Abkühlen lassen.
Die Mischung muss sehr kalt sein. Nochmals 10 Minuten kräftig durchrühren und den Saft zugeben.
In der Eismaschine gefrieren lassen.
Dieses Rezept ergibt ca. 1 Liter Eis.
Menge: 6 Personen

Orangeneis-Souffl,

Zutaten:

4 Eigelb
150 g Zucker
2 Päckchen Vanillinzucker
6 El. Orangenlikör
1 Zitrone (abgeriebene Schale und Saft von)
4 Eiweiß
250 g süße Sahne
Puderzucker

Zubereitung:

Eigelb mit Zucker und Vanillinzucker zu einer Creme abschlagen und abkühlen lassen.

Likör, Zitronenschale und -saft unter die Creme rühren Eiweiß und Sahne getrennt steif schlagen und beides unterheben. Den Rand einer runden Auflauf oder Souffl,form mit Hilfe eines breiten Streifens fester Alufolie erhöhen. Dafür die Folie mit einem Gummiband an der Auflaufform befestigen. Creme in die Form füllen und etwa 5 Stunden gefrieren lassen.

Alufolie entfernen, Eissouffl, mit Puderzucker bestäuben und sofort servieren.

Dessert, Nachspeisen

Orangenglace mit Orangeat und Mandelkrokant

Zutaten:

50 g Mandeln
6 El. Vollzucker; (*)
4 El. ;Wasser
2 dl Orangensaft; frisch gepresst
130 g Heller Blütenhonig
250 ml Joghurt, natur
100 g Orangeat; (**)
2 El. Grand Marnier
250 ml Rahm

Zum Garnieren:

2 Orangen

Zubereitung:

Die Mandeln grob hacken und in einer Pfanne rösten, bis sie fein duften. Den Vollzucker und das Wasser in einer Pfanne ohne Rühren schmelzen, kurz aufkochen und Hitze sofort reduzieren. Sobald ein brauner Caramel entsteht, die gerösteten Mandeln beifügen. Diese Masse auf ein geöltes Blech streichen und abkühlen lassen.

Orangensaft, Honig und Joghurt gut vermischen. Orangeat und die zerkleinerten Mandelkrokantbrösel unterrühren. Nach Belieben mit Grand Marnier aromatisieren. Rahm steifschlagen und unterziehen.

Eine längliche Form mit Klarsichtfolie auslegen, die Masse einfüllen und im Tiefkühlfach einige Stunden gefrieren lassen.

Zum Servieren den Glacecake etwas antauen lassen, stürzen, die Folie entfernen und den Glacecake in 2 cm dicke Scheiben schneiden. Die Orangen dick abschälen, filetieren und die Glacescheiben damit garnieren.

(*) Vollzucker: unraffiniertes Rübenzucker. Ersatz: unraffiniertes Vollrohrzucker oder Palmzucker

(**) Orangeat selbstgemacht: unbehandelte Orangen dick abschälen und die Schale - ohne Fruchtfleisch - in kleine Würfelchen schneiden. Mit Akazienhonig vermischen und in einem Schraubglas 2 bis 3 Tage im Kühlschrank ziehen lassen.

Orangengrütze

Zutaten:

8 Orangen; 400g Fruchtfleisch
1 kleine Ananas; 400g Fruchtfleisch
160 g Zucker
1 El. Speisestärke; evtl. 2 El.
1 Spur Ingwer; ersatzweise Pulver
300 g Schlagsahne
50 g Mandeln, abgezogen, gehackt
Öl; für die Folie

Zubereitung:

1. Eine Orange auspressen, die übrigen Orangen schälen, filetieren. Saft dabei auffangen. Filets quer halbieren. Ananas schälen, das Fruchtfleisch ablösen, würfeln.
2. Orangensaft mit etwa 80g Zucker und der Stärke verrühren, aufkochen lassen; Ingwer einrühren, die Fruchtstücke einlegen, abkühlen lassen.
3. Übrigen Zucker in einer beschichteten Pfanne mit 50g Sahne schmelzen, Mandeln einrühren, leicht bräunen. Krokantmasse auf ein geöltes Stück Alufolie geben, Abkühlen lassen, mit dem Rollholz zerkleinern. Restliche Sahne halbsteif schlagen.
4. Die Grütze mit Sahne und Krokant servieren.

Orangenkringel

Zutaten:

100 g Butter oder Margarine
50 g Puderzucker
25 g Zucker
180 g Mehl
6 g feine Orangenfrucht; (1 Pck)
2 EL Orangenlikör
2 kandierte Orangenscheiben
Backpapier

Zubereitung:

Fett, Puderzucker und Zucker cremig rühren. Mehl, feine Orangenfrucht und -likör unterkneten. Rolle formen, in 35 kleine Portionen teilen und daraus ca. 8 cm lange Stränge formen. Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech zu Ringen zusammenlegen. Mit je einem Stück kandierter Orange verzieren. Im Backofen (E-Herd: 125 Grad / Gasherd: Stufe 1) ca. 30 Minuten backen.
Zubereitungszeit ca. 1 Stunde

Orangenkuchen

Zutaten:

Saft von 4-6 Orangen
250-350 g Zucker (je nach Süße der Orangen)
3 El Butter
6 Eier (Gewkl. 4)
400 g Mehl
1 P. Backpulver
evtl. Orangeat, Mandelsplitter oder ähnliches

Zubereitung:

Backform ausfetten und mit Mehl ausstäuben.

Mehl und Backpulver miteinander mischen.

Zucker und Butter schaumig schlagen, Eier einzeln hinzufügen, dann den Saft einer Orange zufügen. Zum Schluß das Mehl unterheben, evtl. Orangeat oder ähnliches zugeben.

Den Teig in die Backform füllen und in den nicht vorgeheizten Backofen schieben. Bei 175° 50-60 Min. backen.

Wenn der Kuchen gar ist (Stechprobe), ihn mit einer Stricknadel dicht löchern und den restlichen Orangensaft darübergießen.

Orangenmarzipan

Zutaten:

300 g Marzipanrohmasse
60 g flüssige, abgekühlte Zartbitterkuvertüre
80 g Orangeat, feinst zerkleinert?
2 cl. Grand Marnier (*)
Vollmilch-Kuvertüre

Zubereitung:

Die Zutaten zu einer glatten Masse kneten. 1cm dick ausrollen. 3cm Durchmesser-Scheiben ausstechen. 4h antrocknen lassen; dabei umdrehen. Mit Vollmilch-Kuvertüre überziehen.

(*) Mir schmeckt's mit mehr besser. mit Puderzucker wird die Masse wieder fester.

Orangenmonde

Zutaten:

(ca. 50 Stück):

200 g Mehl

50 g gemahlene Mandeln

50 g Zucker

1 Prise abgeriebene Orangenschale

1 El. Butter

6 Eigelb

Fett fürs Blech

Für die Glasur:

150 g Puderzucker

2 El. Orangensaft

1 Spritzer gelbe Speisefarbe

Zubereitung:

Aus gesiebttem Mehl, Mandeln, Zucker, Orangenschale, Butter und Eigelb einen festen Teig kneten. Eine Stunde kühl ruhen lassen. Den Teig halbzentimeterdick ausrollen. Mit kleinen Förmchen Halbmonde ausstechen und auf einem gefetteten Blech im vorgeheizten Backofen bei 175 Grad (Gas: Stufe 2) ca. 12 min. backen. Gesiebten Puderzucker mit Saft cremig rühren, anfärben, Kekse damit glasieren, trocknen lassen und zwischen Pergament verpacken.

Orangenparfait

Zutaten:

140 g Zucker
5 Eigelb
4 EL Grand Marnier
3 EL bittere Orangenmarmelade
1/2 l süsse Sahne
etwas Bitterschokolade

Zubereitung:

Zuerst die Eigelb cremig und weissgelb rühren, dann mit dem Zucker zu heller Creme schlagen. Grand Marnier und Marmelade dazugeben. Ich empfehle keine feine Old English Marmelade, sondern Sevilla-Marmelade aus Südafrika, die preiswerter und auch geeigneter (weil bitterer) ist; ich verrühre sie überdies mit dem Saft einer halben Zitrone. Die Sahne steif schlagen, unter die Masse ziehen. In eine Terrinenform oder ein ähnliches Gefäss füllen, mit geriebener Schokolade bestäuben und über Nacht ins Eisfach stellen (stärkste Kältestufe). Eine Stunde vor dem Verzehr in den Kühlschrank stellen.

...übrigens, eigentlich ist dies nur das halbe Rezept. Die andere Hälfte besteht aus einem Mandelkuchen. Parfait und Kuchen ergänzen sich auf das harmonischste...

Dessert, Nachspeisen

Orangenparfait (herzustellen ohne Eismaschine)

Zutaten:

140 g Zucker
5 Eigelb
4 El. Grand Marnier
3 El. Bittere Orangenmarmelade
1/2 l Süße Sahne
Etwas Bitterschokolade

Zubereitung:

Vorsicht: Die rohen Eier könnten Salmonellen enthalten!

Zuerst die Eigelb cremig und weissgelb rühren, dann mit dem Zucker zu heller Creme schlagen. Grand Marnier und Marmelade dazugeben. Ich empfehle keine feine Old English Marmelade, sondern Sevilla-Marmelade aus Südafrika, die preiswerter und auch geeigneter (weil bitterer) ist; ich verühre sie überdies mit dem Saft einer halben Zitrone. Die Sahne steif schlagen, unter die Masse ziehen. In eine Terrinenform oder ein ähnliches Gefäß füllen, mit geriebener Schokolade bestäuben und über Nacht ins Eisfach stellen (stärkste Kältestufe). Eine Stunde vor dem Verzehr in den Kühlschrank stellen.

...Übrigens, eigentlich ist dies nur das halbe Rezept. Die andere Hälfte besteht aus einem Mandelkuchen. Parfait und Kuchen ergänzen sich auf das harmonischste...

Orangenplätzchen

Zutaten:

200 g Butter; oder hochwertige
- Margarine
150 g Vollzucker
2 Pk. Vanillezucker
1 Spur Meersalz
100 g Orangeat
1 Unbehandelte Orange;
- abgeriebene Schale
300 g Weizenvollkornmehl; oder
- Weizenmehl Type 1050
150 ml Milch
2 Eiweiss
100 Orangenmarmelade

Zubereitung:

Fett mit Vollzucker, Vanillezucker und Salz cremig rühren. Orangeat sehr fein hacken, mit der Orangenschale unter das Mehl mischen. Anschliessend zur Fett-Zucker-Creme geben und die Milch hinzufügen.

Ein Backblech fetten. Mit einem Teelöffel Teig abstechen, aufs Blech setzen und mit dem Löffelrücken zu einem kleinen flachen Taler formen. Mit der gesamten Teigmenge so verfahren, dann Eiweiss mit etwas Wasser verquirlen und die Taler damit bestreichen.

Im vorgeheizten Backofen bei 180 bis 200 Grad circa 8 Minuten backen, bis sie hellbraun sind. Abkühlen lassen.

Unterseite mit Orangenmarmelade bestreichen und jeweils zwei Plätzchen zusammensetzen.

Orangensalat I

Zutaten:

2 Navel-Orangen
1 reife Avocado
1 Tl. Zitronensaft
2 El. herbe Orangenmarmelade
1 cl Weinbrand
1 El. Grand Marnier
Pistazienkerne

Zubereitung:

Die Orangen wie Äpfel schälen, dabei die weisse Haut völlig entfernen, die Fruchtspalten zwischen den feinen Trennhäuten herauslösen und zur Seite stellen. Den Saft aus den Resten pressen. Die Avocado längs halbieren, die beiden Hälften gegeneinander drehen, damit der Kern gelöst wird, den Kern wegwerfen. Die Hälfte der Avocado zur späteren Verwendung in Plastikfolie eingewickelt in den Kühlschrank geben. Die andere Avocadohälfte mit einem Löffel aus der Schale heben und in Scheiben schneiden. Mit dem Zitronensaft beträufeln. Den Orangensaft mit Marmelade, Weinbrand und Likör verquirlen. Die Früchte in Dessertschälchen anrichten und mit der Sauce überziehen. Mit gehackten Pistazienkernen bestreut servieren.

Als Menü für zwei Personen:

Vorspeise: Fleischbrühe mit Käsebiskuits

Hauptspeise: Steaks im Teig

Nachspeise: Orangensalat

Orangensalat II

Zutaten:

1 kg unbehandelte Orangen
1/4 l Wasser
150 g Zucker
1 P. Vanillezucker
100 ml Portwein
200 ml Orangenlikör
50 g Zucker zum Karamelisieren

Zubereitung:

Orangen heiß abwaschen, trocknen, mit einem Spezialmesser (Julien-Schneider) die Schale abraspeln. Anschließend die Früchte so dick schälen, daß die weiße Haut gänzlich entfernt ist. Die Früchte in dünne Scheiben schneiden, in eine Schüssel legen. Wasser, Zucker, Portwein und Likör im Topf zum Kochen bringen und zu Sirup einkochen lassen, danach über die Orangenscheiben gießen.

Die abgeraspelte Orangenschale kurz in kochendem Wasser blanchieren. Den Zucker auf 3 oder Automatik-Kochplatte 9 - 12 karamelisieren, (d.h. flüssig werden lassen und ganz leicht bräunen), die Orangenschalen kurz darin wenden. Dann über die Orangen streuen und durchziehen lassen.

10 g Eiweiß, 330 g Kohlenhydrate, 8390 kJ, 2002 kcal.

Orangenschnitte [™]Carmen®

Zutaten:

Knetteig:

250 g Mehl

50 g Kokosraspel

150 g Butter oder Margarine

75 g Zucker

Füllung:

100 g Orangenmarmelade oder Himbeerkonfitüre

1 El. Orangensaft

Rührteig:

200 g Mehl

2 Tl. Backpulver

100 g Zucker

200 g Butter oder Margarine

4 Eier

1 Orange (abgeriebene Schale von)

3 El. Orangensaft

Guß:

100 g Puderzucker

3 El. Orangensaft

1 El. Orangenlikör

Zubereitung:

Aus den angegebenen Zutaten einen Knetteig bereiten und etwa 20 Minuten kühl stellen. Teig auf einem gefetteten Backblech ausrollen und in den kalten Backofen setzen.

E: Mitte. T: 200 °C 15 Minuten

Marmelade oder Konfitüre mit Orangensaft verrühren und auf dem vorgebackenen Teig verteilen.

Aus den angegebenen Zutaten einen Rührteig bereiten, darübergeben und 15 bis 20 Minuten weiterbacken, 5 Minuten 0.

Für den Guß Puderzucker mit Orangensaft und Likör verrühren und auf den heißen Kuchen streichen.

Orangenschnitten

Zutaten:

Teig:

250 g Mehl

125 g Butter

75 g Zucker

1 Ei

1 Vanillezucker

1 Tl. Backpulver

Füllung:

125 g ungeschälte Mandeln, gemahlen

150 g Zucker

abgeriebene Schale einer Orange

Saft von 1-2 Orangen und 1/2 Zitrone

Glasur:

100 g Puderzucker

1-2 El. Orangensaft

Zubereitung:

Knetteig herstellen, über Nacht ruhen lassen.

Die Hälfte des Teiges zwischen Pergamentpapier auswellen und mit einem Karton auf das Backblech (ca. 20 x 30 cm) legen. Dazwischen die Füllung streichen. Die zweite Hälfte als Deckel drauflegen und einstechen.

Bei 200°C / Gas 3 20 min. backen.

Noch ofenheiss glasieren, in kleine Stäbchen schneiden und auskühlen lassen.

Als ich vor zwei Jahren zusammen mit einer Freundin Plätzchen gebacken habe, hat sich herausgestellt, dass ihre Grossmutter fast das gleiche Rezept nur mit Zitronen macht.

Kuchen, Gebäck, Pralinen

Orangenschnitten - Marquesitas de naranja

Zutaten:

250 g Mehl
1 Tl. Backpulver
70 g Zucker
1 Ei
125 g Butter
100 g Mandeln; sehr fein gehackt
25 g Kokosflocken
1 Orange; abgeriebene Schale
- und Saft davon
100 g Puderzucker
3 El. Blutorangensaft

Zubereitung:

Das Mehl mit dem Backpulver und dem Zucker mischen und in die Mitte eine Mulde drücken. Das Ei hineingeben. Die Butter in Flöckchen auf den Mehtrand schneiden und alle Zutaten verkneten. Den Teig in Folie wickeln und 30 Minuten kühl stellen. Die Mandeln mit den Kokosflocken und der Orangenschale mischen. So viel vom Orangensaft unterrühren, daß eine streichfähige Masse entsteht. Den Backofen auf 200 Grad vorheizen. Das Backblech mit Backpapier auslegen. Den Teig halbieren und zwei Platten von 30 x 30 cm ausrollen. Eine Platte auf das Backblech legen und mit der Mandelmischung bestreichen. Die zweite Platte darauf legen, die Ränder gut festdrücken und die Oberfläche mit einer Gabel mehrmals einstechen. Den Kuchen auf der mittleren Schiene in etwa 20 Minuten goldgelb backen. Den noch heißen Kuchen in Streifen von 2 x 5 cm schneiden. Den Puderzucker mit dem Blutorangensaft zu einer streichfähigen Glasur verrühren. die Schnitten damit bestreichen.

Orangenstäbchen

Zutaten:

300 g Butter
150 g Puderzucker
1 Pk. Vanillezucker
1 Spur Salz
4 Eigelb
abgerieb. Schale 1 Orange
3 El. Orangensaft
300 g Weizenmehl

Zubereitung:

Aus den Zutaten einen Rührteig bereiten. Teig in einen Spritzbeutel füllen (mit gezackter Tülle) und ca. 6 cm lange Stäbchen auf ein mit Backpapier belegtes Backblech spritzen.

Strom: 175-200 Grad

Gas: Stufe 3-4

Backzeit: ca. 10 Minuten

Die Hälfte der Plätzchen auf der Unterseite mit 100 g geschmeidig gerührter Nuss-Nougatcreme bestreichen, mit den übrigen Stäbchen bedecken. Stäbchen jeweils mit einem Ende in aufgelöste Kuvertüre tauchen.

Orangenterrine

Zutaten:

250 g Mascarpone
200 g Magerjoghurt
100 g Zucker
2 Pk. Vanillezucker
11 Blatt weisse Gelatine
7 Blutorangen
200 g Schlagsahne
Puderzucker

Zubereitung:

1. Mascarpone, Joghurt, Zucker und ein Päckchen Vanillezucker mischen.
2. Sechs Blatt Gelatine einweichen.
3. Eine Orange heiss abwaschen, etwas Schale mit einem Messer abziehen. Saft aus dieser und noch einer Orange auspressen. Vier Orangen schälen, filetieren. Dabei Saft auffangen.
4. Mascarpone-Creme mit wenig Orangenschale und ca. 50 ml Saft verrühren. Gelatine ausdrücken, tropfnass bei milder Hitze auflösen.
5. Sahne steif schlagen, Gelatine einrühren, Sahne unter die Creme rühren.
6. Etwa die Hälfte der Creme in eine mit Klarsichtfolie ausgelegte kleine Kastenform füllen und Creme im Kühlschrank fest werden lassen.
7. In der Zwischenzeit die übrigen fünf Gelatineblätter in kaltem Wasser einweichen. Übrigen Orangensaft, ca. 250 ml, mit Vanillezucker verrühren. Gelatine abtropfen lassen, ausdrücken. In etwas Orangensaft auflösen und übrigen Orangensaft einrühren. Abkühlen lassen und die Orangenfilets einlegen.
8. Diese Schicht auf die erste Mascarponeschicht füllen, erneut im Kühlschrank fest werden lassen und als letzte Schicht die übrige Mascarponecreme einfüllen und fest werden lassen.
9. Übrige orange schälen, filetieren und mit etwas Puderzucker bestäuben.
10. Terrine stürzen, in Scheiben teilen, mit Orangenfilets und nach Belieben mit Melisse verziert servieren.

Orangentorte

Zutaten:

Teig:

100 g Butter oder Margarine

2 Eier

125 g Zucker

1 P. Vanillezucker

1 Pr. Salz

100 g Mehl

1 1/2 Tl. Backpulver

2 - 3 El. Schlagsahne

Semmelmehl für die Form

Belag:

4 El. Apricot Brandy

3 unbehandelte Orangen

500 g Schlagsahne

30 g Zucker

1 P. Vanillezucker

etwas abger. Orangenschale

5 Blatt weiße Gelatine

1/8 l Orangensaft

40 g Zucker

1/2 P. klarer Tortenguß

geröstete Mandelblätter

Orangenschale

Zubereitung:

Fett schmelzen und wieder abkühlen lassen. Eier, Zucker, Vanillezucker und Salz mit dem Handrührgerät schaumig rühren, das Fett zufügen. Mehl, Backpulver und Sahne kurz unterrühren. Den Teig in eine gefettete, mit Semmelmehl ausgebröselte Form (o 26 cm) geben, backen.

Schaltung:

170 - 190°, 1. Schiebeleiste v.u.

160 - 180°, Umluftbackofen

25 - 30 Minuten

Den Tortenboden abkühlen lassen, mit Apricot Brandy beträufeln. Orangen so schälen, daß die weiße Haut entfernt wird, in Scheiben schneiden.

Sahne steif schlagen, Zucker, Vanillezucker und abgeriebene Orangenschale zugeben, Gelatine In kaltem Wasser einweichen,

nach 5 Min. gut ausdrücken, im Topf auf 1 oder Automatik-Kochstelle 1 - 2 flüssig werden lassen, etwas abgekühlt mit 2 - 3 El. Schlagsahne verrühren, dann diese Mischung in die restliche Sahne einrühren.

Die Sahne hügelförmig auf den Tortenboden streichen. Den Sahneberg mit Orangenscheiben belegen, Feine Streifen Orangenschale dazwischen streuen. Die Torte in den Kühlschrank stellen.

Aus Orangensaft, Zucker und Tortengußpulver nach Anweisung einen Tortenguß bereiten, etwas abgekühlt über die Orangenscheiben geben. Den Rand der Torte mit Mandelblättchen garnieren.

Orangentorte Eva

Zutaten:

4 geschlagene Eiweiß
4 Eigelb
180 g Zucker
Saft von 2 kl. Orangen
abgeriebenen Schale einer Orange
4 El. Semmelbrösel
30-50 g geriebene Nüsse oder Mandeln
1/4l Sahne
geschälte Mandarinschnitze (aus der Dose)

Zubereitung:

Eiweiß, Eigelb und Zucker sehr schaumig rühren. Orangensaft und der abgeriebenen Schale einer Orange dazugeben. Semmelbrösel, geriebene Nüsse und den Eischnee darunterheben. In gut gefetteter und gebröselter Form circa 30 Minuten bei mittlerer Hitze backen. Sahne geschlagen auf den erkalteten Boden streichen und Mandarinschnitze darauf verteilen.

Orangentorte I

Zutaten:

Teig:

150 g Mehl
150 g gemahlene Haselnußkerne
3 TL Backpulver
150 g Zucker
1 Päckchen Vanillinzucker
200 g Butter oder Margarine
4 Eigelb
1 TL gemahlener Zimt
1/2 TL gemahlene Nelken
1/2 TL Kardamom
2 EL Rum
4 Eiweiß
50 g Zucker

Füllung:

3 Eigelb
150 g Zucker
2 Orangen (Saft von)
1 Zitrone (Saft von)
1 Orange (abgeriebene Schale von)
10 Blatt weiße Gelatine
400 g süße Sahne
1/2 Glas Aprikosenkonfitüre (225 g)
3 EL Orangenlikör

Garnierung:

75 g Mandelblätter
200 g süße Sahne
1 Päckchen Vanillinzucker
1 Päckchen Sahnesteif
1 Orange

Zubereitung:

Aus den angegebenen Zutaten einen Rührteig bereiten.

Eiweiß steif schlagen, Zucker einriegeln lassen und weiterschlagen, bis er aufgelöst ist. Masse unter den Rührteig geben. Teig in eine am Boden mit Backpapier ausgelegte Springform (26 cm ø) füllen und in den vorgeheizten Backofen setzen. E: Mitte. T: 175C/40 bis 50 Minuten. Den ausgekühlten Kuchen in drei Platten schneiden.

Für die Füllung Eigelb mit Zucker schaumig rühren, Orangen- und Zitronensaft sowie Orangenschale hinzufügen. Gelatine nach Anweisung auflösen, unterrühren und kühl stellen, bis die Masse anfängt fest zu werden. Sahne steif schlagen und unterheben.

Einen Tortenboden auf eine Tortenplatte legen, Springformrand darumsetzen und mit Butterbrotpapier auslegen. Konfitüre mit Likör verrühren, die Hälfte auf den Boden im Springformrand streichen. Die Hälfte der Orangencreme hineinfällen und glattstreichen. Den mittleren Boden daraufsetzen und restliche Konfitüre und Creme darauf verteilen. Den letzten Boden mit der Schnittseite nach unten daraufsetzen und etwas andrücken. Kühl stellen.

Für die Garnierung Mandelblätter in der trockenen Pfanne rösten. Sahne mit Vanillinzucker und Sahnesteif steif schlagen. Tortenring entfernen. Obere Platte und Torte rundum mit Sahne bestreichen und Sahnerosetten aufspritzen. Rand mit Mandeln bestreuen. Orange schälen - die weiße Haut muß entfernt sein - und Filets zwischen den Trennhäuten ausschneiden. Jeweils ein halbes Filet auf die Rosetten setzen.

Orangentorte mit Vanillesahne

Zutaten:

Für den Teig:

175 g Butter

175 g Zucker

175 g Mehl

3 Eier

1 Tl. Backpulver

1 Prise Salz

3 Orangen

100 g Orangenmarmelade

Sahne:

Sahne

Vanillezucker

Zubereitung:

1 Orange gut abwaschen und die Schale abreiben und den Saft auspressen.

Die restlichen Orangen dick schälen und in dicke Scheiben schneiden. Den Springformboden mit Backpapier auslegen mit Butter bestreichen und mit den Orangenscheiben belegen.

Butter, Zucker schaumig rühren, nach und nach die Eier dazu. Mehl, Backpulver, Salz unterheben. Saft und abgeriebene Orangenschale dazu. Den Teig auf die Orangenscheiben geben.

Im Backofen 45-50 Minuten backen. Kuchen aus der Form stürzen und mit der erwärmten Orangenmarmelade bestreichen

Sahne mit Vanillezucker steif schlagen und den warmen Kuchen damit begießen.

Orientalischer Früchtekuchen

Zutaten:

250 g Kokosfett
2 El. Wasser
1 El. abger. Zitronen- oder Orangenschale
1 Msp. gemahlener Ingwer
1 Msp. gemahlener Zimt
1 Msp. gemahlene Muskatblüte
1/2 Tl. Salz
250 g feiner Zucker
5 Eier
75 g Speisestärke
250 g Mehl
100 g gemahlene Mandeln
3 gestr. El. Backpulver
1/2 El. Rum
1 Beutel gemischte kandierte Früchte(200 g), davon
1 El. zum Verzieren beiseite stellen
100 g Raspelschokolade

Für die Glasur:

1 Packung Zitronenglasur
1 gelbes Farbbriefchen
ca. 3 El. Wasser

Zubereitung:

Das Kokosfett schmelzen, etwas abkühlen lassen. Wasser, Geschmackszutaten, Gewürze, Salz und Zucker hineingeben und so lange rühren, bis der Zucker gelöst ist. Eier und das mit Speisestärke, Mandeln und Backpulver vermischte Mehl darunterrühren. Den Rum, die kandierten Früchte und Schokolade unterheben. Teig in eine gefettete Spring- oder Kranzform füllen. Bei Mittelhitze (E-Herd: 175 - 200 Grad, Gas: 2 - 3) 65 - 70 min. backen. Kuchen aus der Form lösen, auf ein Gitter stellen und noch heiß verzieren. Dazu die Glasur-Zutaten glatt verrühren, 1 El. kandierte Früchte fein hacken und unter die Glasur mischen.

Kuchen, Gebäck, Pralinen

Orientalischer Früchtestrudel mit Sauce Karamel

Zutaten:

Teig:

200 g Glattes Mehl

1 El. Öl

1 Ei

Essig

Salz

Wasser

Öl; zum Bestreichen

Füllung:

8 Eier

150 g Butter

80 g Kristallzucker

30 g Couvertüre; gerieben

150 g Geriebene Walnüsse

40 g Datteln; feingehackt

40 g Feigen; feingehackt

40 g Orangeat; feingehackt

40 g Zitronat; feingehackt

40 g Dörrpflaumen; feingehackt

40 g Rosinen; feingehackt

1/2 Tl. Salz

1 Tl. Zimtpulver

1/2 Tl. Nelkenpulver

1/4 Tl. Muskatnuß; gerieben

1/2 Tl. Kardamom; gemahlen

Guss:

150 g Kristallzucker

1/8 l ;Wasser

1/2 l Milch

2 Eigelb

Crempulver

1 Prise Cointreau

Zubereitung:

Für den Teig verkneten Sie alle Zutaten zu einem glänzenden Teig. Mit Öl bestreichen und mit einer Haushaltsfolie zugedeckt an einem warmen Ort eine halbe Stunde rasten lassen.

Für die Füllung rühren Sie die kleingeschnittene Butter mit der Hälfte des Zuckers schaumig. Fügen Sie nach und nach die Eidotter bei und schlagen dabei die Masse, bis sie ein lockeres Volumen erreicht hat.

Das Eiweiß wird mit dem restlichen Zucker steif geschlagen. Das geschlagene Eiweiß rühren Sie nun in die Buttermasse ein. Anschließend heben Sie die feingehackten Nüsse und Trockenfrüchte mit den Gewürzen vorsichtig unter die Masse.

Breiten Sie ein Teigtuch auf der Arbeitsfläche aus und bestäuben Sie es gut mit Mehl. Den Teig darauf gleichmäßig ausrollen und anschließend mit den gut mit Mehl bestäubten Händen hauchdünn ausziehen. Darauf achten, daß der Teig nicht löchrig wird.

Teig zu 2/3 mit der Masse Bestreichen und mit Hilfe des Teigtuches einrollen. Strudel auf ein leicht gefettetes Backblech geben und mit zerlassener Butter einstreichen. Im vorgeheizten Backrohr bei 180 Grad 40 Minuten auf mittlerer Einschubleiste backen.

Die Milch mit den Eiern und dem Cremepulver mit einem Schneebesen klumpenfrei vermischen.

In einem Topf den Kristallzucker vorsichtig schmelzen mit dem Wasser ablöschen; Kurz erwärmen, vom Herd nehmen und die Milchcreme einrühren. Wieder kurz aufkochen lassen, vom Herd nehmen und mit einem Schuß Cointreau abschmecken.

Fünf Minuten bevor der Teig ausgebacken ist nochmals mit Butter bestreichen damit der Teig schön knusprig wird.

Strudel in Scheiben schneiden und zusammen mit der Karamelsauce servieren.

Kuchen, Gebäck, Pralinen

Original Schwarzwälder Kirschtorte

Zutaten:

Für Eine 24-Er-Springform:

4 Eier
100 g Zucker
100 g Butter
150 g Dunkle Schokolade
3 El. Schwarzwälder Kirschwasser
50 g Mehl
50 g Kartoffelmehl
1 Tl. Backpulver
1 Spur Salz
150 g Gemahlene Haselnüsse

Füllung:

1/2 l Rahm
1 Pk. Vanillezucker
1/8 l Schwarzwälder Kirschwasser
750 g Rote Kirschen
50 g (-80 g) Schokoladespäne

Zubereitung:

Hier ist das Originalrezept vom Konditormeister Josef Keller (1887-1981) aus Radolfzell. Kreiert wurde die heute weltbekannte Torte in Bad Godesberg, im damaligen Prominentencafe Agner.

Eier und Zucker glattrühren. Die lauwarmer flüssige Butter und die im Wasserbad mit 2 El. Wasser aufgelöste Schokolade und das Kirschwasser beifügen. Mehl, Backpulver, Salz, Kartoffelmehl mischen und sieben. Die Haselnüsse in einer trockenen Bratpfanne hellbraun rösten.

Mehl und Nüsse unter die Eimasse ziehen und diese in die bebutterte Springform geben. Im mittelheissen Ofen (190 °C) etwa 45 Min. backen. Nach dem Auskühlen die Torte zweimal durchschneiden. Rahm und Vanillezucker steif schlagen. Die Tortenschichten mit Kirschwasser tränken und die zwei unteren 1 cm hoch mit Rahm belegen. Die abgetropften Kirschen darüber verteilen und leicht in den Rahm drücken. Alle Teile aufeinandersetzen. Die Oberfläsche und den Rand der Torte mit reichlich Schokoladespänen verzieren. Man kann dem Rahm auch etwas Rahmhalter (aus Beutel) oder wenig aufgelöste kalte Gelatine

beifügen, damit die Füllung länger steif bleibt.
16.02.1994

Osterbinsen

Zutaten:

300g Mehl
30g Hefe
60g Zucker
80g zerlassene Butter
2 ganze Eier
4 Dotter
abgeriebene Schale einer Zitrone
ganz wenig gestossener Anis
ganz wenig gestossenes Kardamom

Zubereitung:

Nun steht Ostern vor der Tür und ich habe in meinen Zetteln gewählt, ich brauch' das Rezept nur einmal im Jahr, und unser Traditionsostergebäck ausgegraben. Hier also, was unter den diversen Spuren eifrigen Backens noch übergeblieben ist:

Dampfel: Hefe in etw. lauwärmer Milch auflösen (bestreuen mit Zucker kann das ganze etwas beschleunigen). 60g Mehl dazugeben und ein festes Dampfel machen -> ca. 15-30 min. aufgehen lassen.

1. Teig: 30g Zucker, 120g Mehl 2 Eier und Dampfel verkneten
-> wieder gehen lassen

2. Teig: 120g Mehl, 30g Zucker, 80g zerl. Butter, 4 Dotter, etw. Salz, die Schale, Anis und Kardamom mit dem 1. Teig gut verkneten.

- Daraus eine Kugel formen.

- Einen Topf mit Backpapier oder Zellophan auslegen -> darin die Kugel aufgehen lassen.

- Den Teig mit dem Dotter bestreichen (sollte nicht am Teig runterlaufen) und stehen lassen bis Ei antrocknet

- drei Einschnitte von der Mitte der Kugel aus anbringen

- im mittelheissen Ofen backen, bis es fertig aussieht.

(also wenn beim Einstechen mit einem Holzspan nichts dran kleben bleibt)

- für die halbe Menge zum Backen einen kleinen Topf nehmen.

Osterbrot

Zutaten:

560 g Mehl
30 g Hefe
120 g Zucker
180 ml Milch
220 g Butter
2 Eier
1/2 Zitronenschale, gerieben
1/2 Orangenschale, gerieben
1 Kapsel Safran
100 g Rosinen
125 g Butter
1 Eigelb; zum Bestreichen

Zubereitung:

Das Osterbrot schmeckt als kleine Vorspeise oder als Dessert mit einem Kaffee. Das Urrezept stammt von Hans Winkler aus Tantris.

Zubereitung

Das Mehl in eine vorgewärmte Schüssel geben. Die Hefe zerbröckeln, mit etwas Zucker und lauwarmer Milch verrühren, so dass ein Vorteig entsteht. Mit etwas Mehl bestäuben, zudecken, an einem warmen Ort aufgehen lassen.

Nach ca. 20 Min. werden die lauwarmer, flüssige Butter, der restl. Zucker, die Eier, der Abrieb von Orangen- und Zitronenschale, die Prise Salz und Safran zugegeben.

Den Teig so lange schlagen, bis er fest ist und sich von der Schüssel löst.

Die Rosinen unterheben, den Teig zudecken und bis zur doppelten Höhe aufgehen lassen.

Den Teig wieder schlagen, ca. 10 runde Kugeln formen, auf ein bebuttertes und bemehltes Backblech setzen und nochmals ca. 15 Min. aufgehen lassen.

Anschliessend mit Eigelb bestreichen und bei mittlerer Hitze (ca. 180-200 °C) 20-25 Minuten goldgelb backen.

Mit Corianderbutter servieren.

Quelle: Nordtext

30.03.1994 (UF)

Osterfladen

Zutaten:

Teig:

250 g Mehl

125 g Butter

50 g Zucker

1 Spur ; Salz

; ganz wenig Wasser

Füllung:

125 g Grieß o. italienischer Reis

1/2 l Milch

100 g Zucker

100 g Sultaninen

100 g Geschälte Mandeln

-- gestiftelt oder grob geh.

1 Unbeh. Zitrone; die

-- abgeriebene Schale davon

4 Eigelb

4 Eiweiß; ganz steif geschl.

Zubereitung:

Mit Mehl, Butter, Zucker, Salz und Wasser einen geschmeidigen Teig kneten. In einer Springform (ca. 26 cm Durchmesser) den Teig flachdrücken und am Rand etwa 2 cm hochziehen.

Für die Füllung Milch aufkochen. Grieß oder Reis einrühren und kochen, bis sich der Brei vom Topfrand löst. Zutaten der Reihe nach begeben. Die Masse ein wenig auskühlen lassen, dann steif geschlagenes Eiweiß darunterziehen. Auf den Teigboden geben. Fladen 1/2 Std. auf der mittleren Rille goldbraun backen, mit Alufolie bedecken und noch 5 Min. auf der untersten Backofenrille belassen.

Osterhasen-Torte

Zutaten:

Für 12 Stücke:

3 Eier

3 El Wasser

50 g Margarine

und Margarine zum Einfetten

150 g Zucker

1 Prise Jodsalz

75 g Mehl

50 g Stärkemehl

1 Tl Backpulver

1/8 l Eierlikör

2 gestr. El löslichen Kaffee

1 gestr. El Trink-Schokolade

50 g Puderzucker

5 Blatt Gelatine

1/2 l süße Sahne

Zum Garnieren:

Makronen

Marzipanhäschen

bunte Zucker-Ostereier

Zubereitung:

Margarine schmelzen und abkühlen lassen. Eigelb mit Wasser, Zucker und 1 Prise Jodsalz dick schaumig schlagen, die noch flüssige Margarine zugeben. Mehl, Stärkemehl und Backpulver darübersieben, alles unter die Eigelbmasse heben und den Teig in eine zuvor gefettete Springform (Durchmesser 24 cm) füllen. Im vorgeheizten Backofen (E:170°C) ca. 30 Min. backen. Den abgekühlten Biskuitboden einmal horizontal durchschneiden und den Springformrand wieder um den unteren Boden schließen.

Eierlikör mit Kaffeepulver, Trinkschokoladen-Pulver und Puderzucker verrühren. Die eingeweichte Gelatine bei schwacher Hitze auflösen und unter die Kaffe-Eierlikör-Masse rühren. Die gut gekühlte Sahne steifschlagen und vorsichtig unterheben. Die Hälfte der Masse auf den unteren Boden verteilen, den zweiten Boden darauflegen und gleichmäßig mit der restlichen Moccasahne überziehen. Die Makronen kreisförmig auf der Gesamten Torten- Oberfläche verteilen und in die Mitte als krönenden Abschluß vier bis sechs Marzipanhäschen setzen. Als zusätzliche Verzierung bunte Zucker-Ostereier zwischen die

Makronen dekorieren. Die Torte kaltstellen. Sie kann dann
halbgefroren serviert werden.

Bei 12 Stücken pro Stück:

1433/342 kJ/kcal

5 g Eiweiss

36 g Kohlenhydrate

19 g Fett

Osterlämmer

Zutaten:

Für eine große Lammform:

170 g Margarine
120 g Zucker
1 Tl. Vanillezucker
175 g Mehl
1 Tl. Backpulver
3 mittelgroße Eier
1/2 Zitrone (Saft und Schale)
Semmelbrösel

Für 3 kleine Lammformen:

70 g Margarine
60 g Zucker
1 Tl. Vanillezucker
75 g Mehl
1/2 Tl. Backpulver
1 Ei
1/4 Zitrone (Saft und Schale)
Semmelbrösel

Zubereitung:

Die Margarine schaumig rühren. Eier, Zucker und Vanillezucker nach und nach dazugeben. Zitrone abreiben, Saft auspressen und unter den Teig geben. Mehl und Backpulver darübersieben und einrühren. Den Teig in eine gefettete und mit Semmelbröseln ausgestreute Form geben und bei 180 Grad backen. Die kleine Form ca. 30 Minuten, die große Form ca. 50 Minuten backen.

Mit Puderzucker bestäuben oder mit Zuckerglasur überziehen und mit Kokosraspeln bestreuen.

Osternestchen pikant

Zutaten:

500 g Weizenmehl
30 g Hefe
1/4 l Milch
30 g Butter
250 g Schinken
halb gekocht;
halb geräuchert
2 Zwiebeln

Zubereitung:

Aus Mehl, Hefe, Milch und der Butter einen Hefeteig herstellen. Die Zwiebeln kleinschneiden und anschmoren. Anschließend mit dem kleingewürfelten Schinken zum Teig geben. Den fertigen Teig ca. 1 1/2 cm dick ausrollen, Streifen schneiden und leicht glatt ausrollen. Jeweils 2 Stränge lose umeinanderschlingen und zum Kränzchen zusammenlegen. Etwas Pergamentpapier zerknüllen, mit Alufolie umwickeln, dieses geformte Ei in die Mitte setzen und erst nach dem Ausbacken entfernen.

Backzeit: 15 min bei 220 Grad

Quelle: "Dorothea`s Backgeheimnisse"
erfaßt und gepostet von:
Chr. Wunderwald @2:249/5090.23

Osternester

Zutaten:

40 g Butter
125 ml Milch
250 g Mehl
1 Pk. Trockenhefe
1 Spur Salz
50 g Zucker
1 Eigelb; zum Bestreichen
4 Eier; gekocht u. gefärbt

Zubereitung:

Butter in einem Stieltopf auslassen und die kalte Milch zugiessen. Den Topf sofort vom Herd nehmen.

Mehl, Zucker, Salz und Trockenhefe in eine Schüssel geben. Milch-Butter-Gemisch hinzufügen und alles zu einem glatten Teig kneten.

Den Teig leicht mit Mehl bestäuben und mit einem sauberen Tuch abdecken. An einem warmen Ort ca. 20-30 Minuten gehen lassen.

Den aufgegangenen Teig erneut durchkneten und in acht Stücke teilen. Aus jedem Stück fingerdicke Rollen von 15 cm Länge formen.

Aus je zwei Rollen einen Kranz drehen. (Die 2 Stränge an einem Ende fassen und umeinanderdrehen.) Den Kranz mit einem Esslöffel Wasser verquirltem Eigelb bestreichen.

In die Mitte des Kranzes ein gefärbtes Ei setzen. (Man kann auch rohe Eier, die vorher angepickst wurden, verwenden. Es gibt dann allerdings Probleme mit dem Färben.)

Die Osternester im mit 200 °C vorgeheizten Backofen auf der mittleren Schiene 15 Minuten backen.

Eine nette Überraschung für das Osterfrühstück.

Ins Mm-Format gebracht von
Herbert Schmitt (2:2446/430.7)

Österreichischer Gugelhupf

Zutaten:

250 g Butter
250 g Zucker
Saft einer halben Zitrone
250 g Mehl
1/2 Pk. Backpulver
6 Eiklar
1 Tl. Salz
50 g Rosinen
Margarine für d. Form
Staubzucker zum Bestreuen

Zubereitung:

Butter mit Zucker schaumig rühren, dann den Zitronensaft zugeben. Mehl mit Backpulver versieben und nach und nach unterrühren. Eiklar mit Salz sehr steif schlagen und mit den Rosinen unterheben. Eine Gugelhupfform einfetten, den Teig einfüllen und im vorgeheizten Backrohr bei 190 C 40-50 Minuten backen.

Auf einem Kuchengitter erkalten lassen und mit Staubzucker bestreuen.

330 kcal/1400 kJ pro Person

Ostertäubchen aus Hefeteig

Zutaten:

Hefeteig, siehe Grundrezept
100 g Zucker
14 Mandeln
28 Rosinen
2 Eigelbe, zum Bestreichen

Zubereitung:

Teig wie beim Grundrezept angegeben zubereiten, aber mit der angegebenen Zuckermenge.

Den Teig so lange kneten, bis er glatt ist und sich sauber von der Schüssel löst. Einige Male auf den Tisch schlagen. In die Schüssel geben und am selben zugfreien, warmen Ort zugedeckt 75 Minuten gehen lassen.

Für die Herstellung der Täubchen den Teig in 40cm lange, daumendicke Teigrollen zu einem Knoten formen. Das Köpfchen etwas herausziehen, ebenso den Schwanz. Als Augen Rosinen und für den Schnabel eine Mandel einsetzen.

Die Täubchen auf das Blech legen und 15 Minuten gehen lassen, dann 15 Minuten kalt stellen, am besten im Kühlschrank. Zweimal mit Eigelb bestreichen und bei 200 Grad etwa 20 Minuten im vorgeheizten Backofen goldgelb backen.

Tip: Aus demselben Teig lassen sich auch andere Figuren backen.

Kuchen, Gebäck, Pralinen

Ostertaube, Colomba pasquale aus der Lombardei

Zutaten:

500 g Weizenmehl
40 g Hefe
150 g Butter
3 Eier
120 g Zucker
1 Spur Salz
60 g Rosinen
60 g Zitronat
60 g Orangeat
Fett; fürs Blech
Mandeln; zum Dekorieren
Hagelzucker; zum Dekorieren
Eigelb; zum Bepilzseln

Zubereitung:

Um die Entstehung dieses traditionellen Osterkuchens ranken sich zahlreiche Legenden, von denen eine bereits auf die Langobardenzeit zurückgeht.

Der gefürchtete Alboin hatte die Stadt Pavia nach einer langen und auszehrenden Belagerung endlich zum Aufgeben gezwungen. Als Rache für den hartnäckigen Widerstand sollte die Stadt dem Erdboden gleichgemacht und ihre Bewohner einzeln aufgespiesst werden.

Die Pavesen suchten ihr Heil in der Kirche, und tatsächlich, wie durch ein Wunder, stürzte Alboin vom Pferd, das sich wie wild gebärdete. Da wurde er so wütend, dass er seinen furchtbaren Befehl bekräftigte und darüber hinaus die zwölf schönsten Mädchen der Stadt auf sein Schloss bringen liess. Das schönste Mädchen der Stadt machte sich daraufhin auf und fütterte Alboins Pferd mit einem Kuchen in Form einer Taube. Das Pferd bäumte sich einmal auf, schüttelte sich und wurde ganz zahm. Dann trug es den beschämten Alboin in die Stadt, der allen Einwohnern das Leben und die Freiheit schenkte. Pavia machte er zur Hauptstadt des Langobardenreichs.

Seither steht der taubenförmige Kuchen für Frieden und wird deshalb an Ostern gegessen.

Die Hälfte des Mehls in eine Schüssel häufen und in der Mitte eine Vertiefung bilden, in die die zerbröckelte Hefe und ein wenig lauwarmes Wasser gegeben wird. Die Zutaten vorsichtig vermengen und dann an einem geschützten Ort eine Stunde gehen lassen.

Wenn der Teig sein Volumen verdoppelt hat, das restliche Mehl

einkneten, ebenso die zerlassene Butter und die Eier, die zuvor in einer Schüssel verquirlt worden sind. Nun kommen noch Zucker und Salz dazu. Den Teig kräftig mit den Händen durchkneten, bis er sich trocken von der Schüsselwand löst. Dann mit einem Tuch abdecken und wieder an einem geschützten Ort gehen lassen.

Nach einer knappen Stunde die Rosinen sowie das fein gewürfelte Zitronat und Orangeat einarbeiten. Den Teig nun auf ein gefettetes Backblech setzen und ihn mit etwas bildhauerischem Geschick zu einer Taube formen. Zwei Rosinen werden an die Stelle der Augen gesetzt.

Ofen auf 200 °C vorheizen.

Die Mandeln kurz mit heissem Wasser überbrühen, häuten und in glatten Hälften teilen. Mit diesen Mandelhälften wird der Taube auf den Flügeln ein "Federkleid" gemacht. Nun die Colomba mit Eigelb bestreichen und mit Hagelzucker bestreuen.

In den heißen Backofen schieben und in 45 Minuten backen, bis sie goldbraun ist. (nach zehn Minuten die Temperatur auf 180 °C reduzieren)

Nach dem gleichen Rezept wird auch der berühmte Panetonne, der Mailänder Weihnachtskuchen, zubereitet. Allerdings benötigt man zum Backen eine spezielle Form, damit er seine typische Form erhält.

Ostertorte

Zutaten:

Gelber Teig:

7 Eigelb
150 g Puderzucker
1/2 Vanilleschote
1 Tl. abgeriebene Zitronenschale (unbehandelt)
50 g Speisestärke
1 Tl. Backin
100 g Mehl
2 El. Marsala-Wein
1 El. zerlassene Sanella

Weisser Teig:

8 Eiweiss
150 g Puderzucker
1/4 Tl. Backin
1 El. Zitronensaft
1 Eigelb
75 g Mehl
75 g Speisestärke

Guss:

250 g Puderzucker
3 El. Wasser
2 Eiweiss
grüne Lebensmittelfarbe

Zubereitung:

Eigelb mit Zucker, Mark der Vanilleschote und Zitronenschale schaumig schlagen. Mit Speisestärke und Backpulver gemischtes Mehl auf die Masse sieben, mit Wein und Sanella unterrühren. In einer zweiten Schüssel Eiweiss mit 50 g Zucker und Backpulver schaumig schlagen, dann weitere 50 g Zucker darunterschlagen, bis das Eiweiss schnittfest ist. Mit Zitronensaft und dem restlichen Zucker verquirltes Eigelb unter den Schnee ziehen. Mehl und Speisestärke daraufsieben und unterheben. Den gelben Teig in eine gefettete und mit Semmelbröseln ausgestreute Springform (26cm Durchmesser) füllen, den weissen Teig daraufgeben. Mit einer Gabel die beiden Teige leicht ineinander marmorieren. Im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 175 Grad Gas: Stufe 2) ca. 40 min. backen (Stäbchenprobe machen!).

Für den Guss aus Zucker und Wasser einen Sirup bereiten. Schnitffest geschlagenes Eiweiss löffelweise unter den warmen Sirup rühren, so dass eine feste, feinporige Masse entsteht. Die abgekühlte Torte mit 2/3 der Masse überziehen. Den restlichen Guss mit grüner Lebensmittelfarbe pastellfarbig einfärben und ein Muster auf die etwas angetrocknete weisse Glasur spritzen.

Beilagen : Warme Zabaione

Ostertorte mit Orangencreme

Zutaten:

Teig:

Fett

2 El. Semmelbrösel für die Form

40 g Kakaopulver

300 ml Milch

175 g Zucker

150 g weiche Butter

3 Eier

300 g Mehl

1 El. Backpulver

Für die Füllung:

4 Blatt weisse Gelatine

2 Eier

80 g Zucker

75 ml Orangensaft

200 g Schlagsahne

225 g Kirschkonfitüre

Für die Garnierung:

100 g Zucker

2 El. Wasser

50 g Blockschokolade

40 g Butter

100 g Marzipanrohmasse

50 g Puderzucker

gelbe und grüne Speisefarbe

Zubereitung:

Ein saftiger, schwerer Schokoladenteig wird mit sahniger Orangencreme dazwischen zur festlichen Torte. Gekrönt wird das Ganze von einem süssen Schokoguss und lustigen Marzipanfiguren.

Das Kakaopulver mit der Milch glattrühren. In einem Topf mit 100 g Zucker verrühren und einmal aufkochen, abkühlen lassen.

Eine 24 cm grosse Springform fetten und mit Semmelbröseln ausstreuen. Den Backofen auf 175 Grad vorheizen.

Das weiche Fett mit den übrigen 75 g Zucker schaumig schlagen, nacheinander die Eier unterrühren.

Das Mehl und das Backpulver mischen, abwechselnd mit der Kakaomilch unter die Eiercreme rühren. In die vorbereitete

Springform füllen, auf der untersten Schiene im Ofen etwa 70 min. backen.

Inzwischen für die Füllung die Gelatine etwa 5 min. in reichlich kaltem Wasser einweichen. Die Eier trennen. Das Eigelb mit dem Zucker schaumig schlagen. Den Orangensaft unterrühren. Die Gelatine ausdrücken, auflösen und unterrühren. Die Sahne und das Eiweiss getrennt steif schlagen, beides unter die Creme heben. Kalt stellen.

Den ausgekühlten Kuchen vorsichtig in drei Böden teilen. Die Böden mit Konfitüre und Orangencreme dazwischen wieder zusammensetzen. 2 - 3 Stunden kalt stellen.

Für die Garnierung den Zucker mit dem Wasser in einem kleinen Topf unter Rühren aufkochen, vom Herd nehmen. Die Schokolade hacken und mit der Butter in die Zuckerlösung geben, unter Rühren schmelzen lassen. Die Glasur etwas abkühlen, aber nicht ganz auskühlen und fest werden lassen.

Die Marzipanrohmasse mit gesiebttem Puderzucker glattkneten und nach Belieben mit gelber und grüner Speisefarbe einfärben. Küken, Hasen und Blätter daraus formen.

Die Torte mit der Schokoglasur bestreichen, mit einer Gabel ein Muster ziehen. Die Torte mit Marzipanfiguren verzieren.

Kalorien: pro Stück ca. 400 kcal.

Osterzopf

Zutaten:

500 g Mehl
1 Pk. Dauerbackhefe
1 Löffelspitze Kardamon
1 Löffelspitze Muskat
1 Unbehandelte Zitrone;
- abgeriebene Schale
1/4 l Milch
1 Ei
75 g Butter oder Margarine
50 g Zucker
1 Spur Salz
1 Eigelb
1 El. Kondensmilch
25 g Gehobelte Mandeln

Zubereitung:

Mehl mit Dauerbackhefe und den Gewürzen mischen. Mit lauwarmer Milch, Ei, geschmeidigem Fett, Zucker und einer Prise Salz gut verkneten. Teig abgedeckt 30 Minuten an einem warmen Ort gehen lassen, bis sich das Volumen verdoppelt hat.

Hefeteig in drei Stücke teilen. Diese auf einer Arbeitsfläche zu ca. 35 cm langen Strängen rollen und zum Zopf flechten. Hefezopf mit Eimilch bepinseln, mit Mandeln bestreuen und noch einmal ca. 15 Minuten gehen lassen.

Zopf im auf 180 °C vorgeheizten Backofen ca. 35 Minuten backen.

26.03.1994 (Wa)

Osterzopf, Osternester und nordisches Julbrot

Zutaten:

40 g Hefe
200 ml Milch
150 g Weiche Butter
120 g Honig
1 Ei
1 Zitrone; nur die schale
500 g Weizen; oder halb Weizen und
- halb Dinkel fein gemahlen

Zum Bestreichen und Bestreun:

1 Eigelb
1 Tl. Honig
1 Tl. ;Wasser
Sesam; leicht geröstet oder
- Mandeln oder Nüsse

Zubereitung:

Ob man einen Osterzopf oder ein Osternestchen mit bunt gefärbten Eiern, Weckmännern für Weihnachten, süsse Brezeln oder eine der alten Gebäckformen, das nordische Julbrot ausprobieren will. Mit dem Teig nach diesem Rezept gelingt das ganz besonders gut. Am besten lässt sich das Gebäck formen, wenn der Teig abends zubereitet und über Nacht im Kühlschrank geht.

Zubereitung:

Die Hefe in der kalten Milch auflösen. Die Butter mit dem Honig, dem Ei, und der Zitronenschale verrühren. Das Mehl und die Hefemilch abwechselnd unterarbeiten.

Den weichen Teig mit der Küchenmaschine kurz und kräftig kneten. Dann in einer Schüssel gut zugedeckt über Nacht im Kühlschrank gehen lassen.

Am nächsten Morgen das Blech einfetten. Den Teig nochmals kneten. Aus 2/3 der Masse 3 etwa 40 cm lange Rollen formen und zu einem Zopf flechten. Auf das Blech legen und in der Mitte leicht eindrücken.

Aus dem restlichen Teig einen etwas kleineren Zopf flechten und auf den ersten legen. Das Eigelb mit dem Honig und dem Wasser verrühren und den Zopf damit bestreichen. Mit Mandeln und Nüssen bestreuen.

den Zopf noch 5-10 Minuten gehen lassen. Dann auf der untersten leiste in den kalten Backofen schieben. Bei 200 °C in 40-50 Minuten goldbraun backen.

Osternestchen:

Pappringe aus einer leeren Alufolienrolle (4-4,5 cm Durchmesser) schneiden. Mit Alufolie überziehen und anschliessend einfetten.

Aus je 50 g Teig 50 cm lange Rollen formen. Die Rollen einzeln zu Spiralen drehen, um die folienringe legen und zum Kranz schliessen. Die Nestchen auf das gefettete Blech legen, mit verquirltem Ei bestreichen und mit wenig Sesam bestreuen.

Im Backofen auf der 2. Leiste von unten 35-40 Minuten bei 200 grad backen. Dann einige Minuten abkühlen lassen. Die Ringe herausnehmen und jeweils ein hartgekochtes, mit Naturfarben gefärbtes ei in die Mitte setzen.

Nordisches Julbrot

2 runde Fladen von 20 cm Durchmesser ausrollen. Am Rand ringsum schmale Dreiecke herausschneiden, sodass Zacken entstehen. Aus diesen Teigresten Verzierungen formen. Die Julbrote auf das gefettete Blech legen. Mit Eigelb bestreichen. Die Verzierungen auflegen. Auch mit ei bestreichen und wie den Osterzopf backen.

Ostfreesische Neejahrskoken

Zutaten:

500 g Mehl
250 g Kandis
125 g Margarine
125 g Palmin
1 Ei
1/4 Päckchen ungemahlener Anis (ganzer Anis)
1/2 Päckchen Kardamom
1 l Wasser

Zubereitung:

Der Kandis wird in heissem Wasser aufgelöst und zum kühlen hingestellt. Das Palmin, die Margarine und den Anis in dem noch heissen Zuckerwasser auflösen.

Nach dem Abkühlen werden die restlichen Zutaten hinzugegeben und die Masse wird verrührt und eine Nacht stengelassen. Am nächsten Tag wird der Teig mit abgekochtem Wasser (ca. 1 Liter) verdünnt.

Die Neujahrskuchen werden im Eiserkucheneisen dünn ausgebacken und schnell zu einer Tüte gedreht. Anschliessen werden sie in einer Blechdose bis zum Verzehr aufbewahrt.

Also wir essen sie zur Jahreswende (im Winter) bei einem leckeren Grog oder Glühwein - ausnahmsweise auch beim (osfriesischen) Tee.

Für den Geschmack bei einer Zubereitung mit nicht-ostfriesischem Wasser können wir Erfahrungsgemäss für Tee und Kuchen keine Haftung übernehmen.

Ostfriesentorte

Zutaten:

Rührteig:

125 g Margarine
150 g Mehl
4 Eigelb
2 Tl. Backpulver
1 Pk. Vanillezucker
2 El. Milch

Baiser:

4 Eiweiss
250 g Zucker
50 g Mandelblättchen

Füllung:

1/4 l Wasser
3 El. Speisestärke; gehäuft
150 g Zucker
1/2 l Sahne
3 Zitronen; Saft
1 Pk. Sahnesteif

Zubereitung:

Von den angegebenen Zutaten einen Rührteig herstellen und auf zwei gleichgrosse Springformen verteilen.

Von den angegebenen Zutaten eine Baisermasse herstellen, und auf die beiden Böden des Rührteiges verstreichen. Diese mit Mandelblättchen bestreuen und jeweils bei 180 Grad 30 Minuten backen.

Aus Wasser, Speisestärke, Zucker und Zitronensaft eine Creme kochen und abkühlen lassen. Sahne mit Sahnesteif schlagen und unter die Creme heben. Die Masse auf den ersten Boden geben. Den zweiten Boden noch warm in Tortenstücke schneiden und auf die Füllung legen.

Panama-Torte

Zutaten:

Biskuitteig:

150 g Zartbitterschokolade
7 Eier
150 g Zucker
1 Päckchen Vanillinzucker
25 g Mehl
1 Tl. Backpulver, gestrichener
150 g Haselnußkerne, gemahlen

Füllung:

150 g Butter
50 g Puderzucker
2 Eier
100 g Zartbitterschokolade
25 g Mandelblätter, geröstet

Zubereitung:

Schokolade in kleine Stücke brechen und schmelzen. Eier mit Zucker und Vanillinzucker schaumig schlagen, restliche Zutaten und Schokolade locker unterheben, Teig in eine am Boden mit Backpapier belegte Springform füllen und in den vorgeheizten Backofen setzen.

E: Mitte. T: 175°C / 40 bis 50 Minuten

Für die Füllung Butter cremig rühren, Puderzucker und Eier nach und nach unterrühren. Schokolade schmelzen und eßlöffelweise dazugeben

Tortenboden in zwei Platten schneiden, einen Boden mit der Hälfte der Creme bestreichen, den zweiten Boden daraufsetzen. Torte ringsum mit der restlichen Creme bestreichen, auf der Oberfläche mit einer in heißes Wasser getauchten Gabel Wellen ziehen.

Den Tortenrand mit Mandelblättern bestreuen.

Kuchen, Gebäck, Pralinen

Panettone Italienischer Weihnachtskuchen

Zutaten:

350 g Mehl
1 Würfel frische Hefe oder
1 Tütchen Trockenhefe
1/8 l Wasser
1 Tl. Zucker
100 g Butter oder Margarine
100 g Zucker
6 Eigelb
2 Vanilleschoten
1/2 Tl. Salz
abgeriebene Schale einer halben Zitrone
50 g Zitronat
50 g Rosinen
50 g Korinthen
Butter oder Margarine zum Einfetten
Butter zum Bestreichen

Zubereitung:

Das Mehl in eine Schüssel geben. In die Mitte eine Vertiefung drücken. Die frische Hefe hineinbröckeln. Mit dem lauwarmen Wasser, etwas Mehl und dem Teelöffel Zucker zu einem Brei verrühren. Die Schüssel zudecken und die Hefe an einem warmen, zugfreien Ort 15 Minuten gehen lassen. Dann die in Flöckchen geschnittenen Butter oder Margarine, den Zucker, das Eigelb, das Mark der Vanilleschoten, Salz und Zitronenschale in die Schüssel geben und alles mit dem Knethaken des Handrührgerätes zu einem glatten, glänzenden Teig verarbeiten. (Trockenhefe einfach mit dem Mehl vermischen und mit den übrigen Zutaten verkneten.) Die Schüssel wieder zudecken und den Teig 30 Minuten gehen lassen. Zitronat klein würfeln, mit den Rosinen und Korinthen unter den Teig kneten. Eine spezielle Brioche-Form (gibt es in den Fachabteilungen einschlägiger Kaufhäuser) mit Butter oder Margarine gut einfetten. Den Teig in die Form geben. Noch einmal 20 bis 30 Minuten gehen lassen. Den Teig oben kreuzförmig einschneiden. Den Kuchen in den auf 175 Grad vorgeheizten Backofen schieben und 45 bis 50 Minuten backen. Nach 20 Minuten Backzeit die Oberfläche mit zerlassener Butter bepinseln. Wenn der Kuchen an der Oberfläche zu dunkel wird, muss er mit Alufolie abgedeckt werden. Die Kruste muss goldbraun und knusprig werden. Den fertigen Panettone auf einem Kuchengitter (wer hat das schon...) auskühlen lassen. In einer Blechdose oder in starker Alufolie aufbewahren.

Haltbarkeit: etwa vier Wochen

Panettone (Variante Eiweiss)

Zutaten:

Grundzutaten:

35 g Hefe
1 El. Zucker; (1)
400 g Mehl
1 Pk. Vanillezucker
80 g Zucker; (2)
140 g Butter
50 ml Milch
3 Eiweiss

Weitere Zutaten:

1 Zitrone; abgeriebene Schale
50 g Zitronat
100 g Orangeat
100 g Sultaninen
Butter; zum Bestreichen

Zubereitung:

Hefe mit Zucker (1) verrühren, bis sie flüssig ist. Das Mehl mit dem Zucker (2) und Vanillezucker in eine grosse Schüssel geben.

Die Butter in einem Pfännchen schmelzen, aber nicht zu heiss werden lassen, von der Heizquelle nehmen. Milch und Eiweiss begeben und gut verrühren: diese Mischung soll nur noch lauwarm sein.

In das Mehl eine Vertiefung drücken. Die aufgelöste Hefe sowie die flüssige Mischung hineingeben. Mit einer Holzquelle vermischen, dann während 10 bis 15 Minuten bearbeiten.

Den Teig zugedeckt an einem warmen Ort (nicht mehr als 50 °C) um das doppelte gehenlassen. Besser ist auf jeden Fall das langsame "Gehenlassen" in einem warmen Zimmer. Je nach Ort kann dies 30 Minuten bis zu 3 Stunden dauern.

Dann den Teig nochmals durchkneten, Zitronenschale, Zitronat, Orangeat und Sultaninen begeben.

Die Form mit Blechreinpapier auslegen, so dass diese die Form 10 Zentimeter überragt. Den Teig in die Form geben, zugedeckt bis über den Formenrand hinaus gehenlassen.

Die Teigoberfläche mit flüssiger Butter bepinseln. Die Form in den Ofen schieben und bei 160 °C ca. 65 Minuten backen.

Beachten: je nach Formenmaterial kann die Backzeit sehr stark variieren. Lieber bei schwacher Hitze backen, dafür etwas länger. Unbedingt die Backprobe machen.

Panettone I

Zutaten:

1/4 l Milch
30 g Hefe
1 Ei
2 Eigelb
500 g Mehl
100 g Zucker
1 Spur Salz
100 g Butter, erweicht
20 g Orangeat, gewürfelt
20 g Citronat, gewürfelt
80 g Rosinen

Zubereitung:

(Für eine Souffléform von 16 cm Durchmesser)

Milch und Hefe verrühren, Ei und Eigelb zugeben.

Mehl, Zucker und Salz vermischen, mit der angerührten Hefe sowie den übrigen Zutaten zu einem geschmeidigen Teig kneten. Eine Stunde gehen lassen.

Souffléform ausbuttern, den Rand mit Backpapier so auslegen, dass das Papier gut vier Zentimeter über den Formrand hinausragt.

Teig nochmals durchkneten, zu einer Kugel formen, diese in die vorbereitete Form legen. Die Oberfläche kreuzweise einkerben und eine Stunde gehen lassen.

Mit zerlassener, abgekühlter Butter einpinseln und im auf 190 °C vorgeheizten Ofen 40 Minuten backen.

Quelle: Arnold Zabert, Backen, Zabert Sandmann Verlag 1993, ISBN 3-89350-201-7

Für diejenigen, die Panettone nicht kennen: Panettone gehört in Italien zum Weihnachtsfrühstück wie in Deutschland der Stollen. Ist allerdings bedeutend leichter, drum tut man es auch oft beim Essen mit Butter bestreichen !!

Portionen: 6

Panettone II

Zutaten:

50 g Zucker
25 g Hefe
150 ml lauwarmes Wasser
3 Eigelb
1 TL Salz
400 g Mehl
100 g Butter (weich)
100 g Sultaninen
50 g Zitronat und Orangeat
25 g Butter geschmolzen

Zubereitung:

1 TL Zucker und die Hefe in Wasser verrühren, 10 Min. stehen lassen, bis es schaumig wird.

Die Eigelb schlagen, mit Salz und dem restlichen Zucker in die Hefemischung rühren. Die weiche Butter langsam dazugeben und das restliche Mehl hineinmischen.

Den Teig auf eine leicht bemehlte Fläche geben und kneten, bis er fest und elastisch ist. In ein eingöltes Gefäß geben und an einen warmen Ort stellen, bis der Teig das doppelte Volumen hat. Dann wieder auf eine bemehlte Fläche geben und Sultaninen, Zitronat und Orangeat einkneten, bis alles gleichmässig verteilt ist. Den Teig in eine eingefettete, runde Kuchenform (ca. 20cm Durchmesser) drücken, mit einem Tuch zudecken und an einen warmen Ort stellen, bis der Teig den oberen Rand der Form erreicht hat.

Das Tuch abnehmen, den Teig mit etwas geschmolzener Butter bestreichen und im vorgeheizten Rohr bei 200 Grad etwa 20 Minuten backen. Die Temperatur auf 180 Grad reduzieren und erneut 35 bis 45 Minuten backen. Den Kuchen aus der Form nehmen und auf allen Seiten mit der geschmolzenen Butter bestreichen. Zum Servieren in dünne Stücke schneiden.

Kuchen, Gebäck, Pralinen

Panettone, Mailänder Weihnachtskuchen

Zutaten:

100 g Mehl
200 g Butter
350 g Zucker
500 g Rosinen
250 g Getrocknete Feigen
250 g Orangeat
200 g Mandeln
42 g Hefe
2 El. Honig
1 Spur Zimt
1 Spur Nelkenpulver
4 Eier
150 ml Milch
Fett; für die Form
Eigelb; zum Bestreichen

Zubereitung:

Der berühmte Mailänder Weihnachtskuchen geht auf eine lange Tradition zurück. Am Weihnachtsabend backte man drei große Brote ("panattun" im Dialekt der Stadt). Der Hausherr, gleich ob Herzog, Grundbesitzer oder Handwerker, beaufsichtigte die Brotherstellung persönlich, denn bevor das Brot in den Backofen kam, ritzte er mit einem Messer das Kreuzzeichen als Segenszeichen in das Brot. Dieses Kreuz sehen Sie auch heute noch auf jedem Panettone. Wenn sich die Familie schließlich zur Weihnachtsfeier versammelte, bekam jedes Mitglied eine Scheibe davon, denn sie brachte Glück und Wohlstand im kommenden Jahr.

Aber der Panettone kann noch mehr: Es war lange Zeit Sitte, eine Scheibe davon bis zum Sankt-Blasius-Tag aufzuheben. Der heilige Blasius ist nämlich für Halskrankheiten zuständig, und wenn man an seinem Ehrentag eine Scheibe Panettone isst, ist man dagegen gefeit. Heute sorgen viele Bäckereien dafür, daß dieser Brauch nicht ausstirbt. Am 3. Februar verkaufen sie übrig gebliebene Panettone zum halben Preis. Und wehe, Sie bekommen dann noch Halsschmerzen!

Nun, das Rezept: In einer großen Schüssel alle Zutaten bis auf die Milch vermengen. Dann den Teig zu einem Vulkan aufhäufen, mit einem Krater in der Mitte. In diesen Krater ganz langsam die lauwarme Milch gießen. Sobald sie zerlaufen ist, alle Zutaten nochmals sehr kräftig verkneten. Dann den Teig in mehrere Portionen zerteilen und

zu runden Laiben oder ovalen Wecken formen. Auf ein gefettetes Backblech setzen, mit dem Eigelb bestreichen und zwei Stunden bei 150 Grad backen.

Mit diesem Rezept erhält man die früher üblichen Brotlaibe oder Wecken, nicht aber den hohen Kuchen, den man aus vielen Geschäften kennt. Dazu benötigt man einen anderen Hefeteig (vgl. das Rezept für die Colomba) und eine spezielle Form, die mit geöltem Pergamentpapier ausgekleidet wird.

Panforte di Siena

Zutaten:

150 g Mandeln, ganz, blanchiert, geschält
150 g Haselnüsse, ganz
140 g Orangeat, grob gehackt
140 g Citronat, grob gehackt
1 Tl. Zitronenschale, abgerieben
1 Tl. Zimt, gemahlen
1/2 Tl. Koriander, gemahlen
1/4 Tl. Gewürznelke, gemahlen
1/4 Tl. Muskatnuss, gerieben
60 g Mehl
170 g Zucker
250 g Honig
2 El. Butter

Zubereitung:

(Für eine 20-22 cm Springform)

Form sehr gut fetten, Boden mit Backpapier belegen, Backpapier fetten und mit Mehl bestreuen.

Mandeln, Haselnüsse, Orangeat, Citronat, Zitronenschale, Zimt, Koriander, Gewürznelke, Muskatnuss und Mehl miteinander sehr gut mischen.

In einer Pfanne Butter mit Zucker und Honig unter ständigem Rühren erhitzen, bis die Temperatur von 135 °C erreicht wird. Der heiße Sirup über die Mandeln-Haselnüsse-usw.-Mischung gießen, alles gut miteinander vermischen und in die Form füllen.

Im auf 150 °C vorgewärmten Ofen während 45 Minuten backen.

Abkühlen lassen. Mit einem Messer von der Form lösen und auf einer mit Puderzucker reichlich bestreuten Fläche stürzen. Boden und Backpapier entfernen, mit Puderzucker reichlich bestreuen.

Referenz: wilkins@scubed.com nach Sunset (magazine) Italian Cook Book
Portionen: 8

Panforte di Siena (2)

Zutaten:

Springform 26 cm dmr:
100 g Haselnüsse
100 g Mandeln, ungeschält, überbrüht, gehäutet
150 g Orangeat
50 g Zitronat
3 El. Kakaopulver
50 g Mehl
1 Tl. Zimt, gemahlen
1 Spur Nelke, gemahlen
1 Spur Ingwer, gemahlen
1 Spur Muskatnuss, gerieben
1 Spur Koriander, gemahlen
100 g Zucker
100 g Honig
1 El. Puderzucker
Fett für die Form

Zubereitung:

Den Backofen auf 200 °C vorwärmen, die Haselnüsse auf ein Backblech geben und im Backofen - Mitte - in 5 bis 8 Minuten anrösten. Die Nüsse in einem Küchentuch kräftig aneinanderreiben, damit sich die braunen Häute ablösen.

Backofen auf 150 °C herunterschalten.

Haselnüsse und Mandeln grob hacken. Orangeat und Zitronat fein würfeln und alles mit dem Kakaopulver, dem Mehl, die Hälfte vom Zimt und den anderen Gewürzen mischen.

Den Zucker mit dem Honig verrühren und langsam erhitzen - dabei ständig rühren - bis sich der Zucker aufgelöst hat. Die Nussmischung hineingeben und alles gut vermengen.

Pergamentpapier in Grösse der Springform zurechtschneiden und gut einfetten. Die Springform mit dem Papier auslegen, die Masse einfüllen und glattstreichen.

Etwa 30 Minuten backen (Ofenmitte).

Den Kuchen aus der Form nehmen, Papier entfernen, auskühlen lassen.

Vor dem Servieren den Puderzucker und den restlichen Zimt vermischen und darüber streuen.

Die Panforte schmeckt am besten, wenn sie etwas durchgezogen ist: Daher lieber einige Tage im voraus backen.

Aus der Beschreibung:

Die Panforte ist neben den Biscotti di Prato das berühmteste süsse

Souvenir aus der Toskana. In Sienna wird sie schon seit Jahrhunderten nach traditionellen Rezepten gebacken. Sie geht nicht beim Backen wie anderen Kuchen auf, sondern sie bleibt flach und ist nur wenige Zentimeter hoch. Sie ist recht mächtig, deshalb wird sie in schmalen Stücken serviert.

Portionen: 8

Panforte di Siena (1)

Zutaten:

150 g Mandeln, ganz, blanchiert,
-- geschält
150 g Haselnüsse, ganz
140 g Orangeat, grob gehackt
140 g Citronat, grob gehackt
1 Tl. Zitronenschale, abgerieben
1 Tl. Zimt, gemahlen
1/2 Tl. Koriander, gemahlen
1/4 Tl. Gewürznelke, gemahlen
1/4 Tl. Muskatnuss, gerieben
60 g Mehl
170 g Zucker
250 g Honig
2 El. Butter

Zubereitung:

(Für eine 20-22 cm Springform)

Form sehr gut fetten, Boden mit Backpapier belegen, Backpapier fetten und mit Mehl bestreuen.

Mandeln, Haselnüsse, Orangeat, Citronat, Zitronenschale, Zimt, Koriander, Gewürznelke, Muskatnuss und Mehl sehr gut vermischen.

In einer Pfanne Butter mit Zucker und Honig unter ständigem Rühren erhitzen, bis die Temperatur von 135 °C erreicht wird.

Das heiße Sirup über die Mandeln-Haselnüsse-usw.-Mischung gießen, alles gut miteinander vermischen und in die Form füllen.

Im auf 150 °C vorgewärmten Ofen während 45 Minuten backen.

Abkühlen lassen. Mit einem Messer von der Form lösen und auf eine mit Puderzucker reichlich bestreuten Fläche stürzen. Boden und Backpapier entfernen, reichlich mit Puderzucker bestreuen.

Achtung: Mit diesem Rezept entsteht eine sehr süße Panforte.

Referenz: wilkins@scubed.com nach Sunset (magazine) Italian Cook Book
25.12.1993

Panna Cotta

Zutaten:

1/5 l Sahne
2 Vanillestangen
70 g Zucker
1 Tütchen weisse Gelatine

Zubereitung:

Vanillestange aufschlitzen und das Mark herauskratzen.
Sahne mit Vanillemark, -Stangen und Zucker aufkochen und ca. 15 min. leicht köcheln lassen.
Gelatine in etwas kaltem Wasser auflösen und 10 min. quellen lassen.
Dann mit etwas Wärmezufuhr verflüssigen. Gelatine in die Sahne rühren.
Das Gemisch durch ein feines Sieb in Portionsförmchen giessen.
(Oder in eine grosse Form) Im Kühlschrank über Nacht fest werden lassen
Stürzen und mit mildem Obst / Obstmark, wie Mangos, Sharonfrüchte etc. servieren.

Panna Cotta (1)

Zutaten:

Für 4-6 Portionen:
500 g süsse Sahne
1 Vanilleschote
Zucker oder Honig
Blatt-Gelatine

Zubereitung:

Sahne mit der ausgekratzten Vanilleschote & dem Vanillemark aufkochen, nach Geschmack Zucker oder Honig zufügen. Etwa 5 Minuten köcheln lassen. Vanilleschote entfernen. 2,5 (bei Verwendung von Zucker) bzw. 3 (bei Honig) Blatt Gelatine einweichen und in die erkaltende Sahne geben. In Förmchen abfüllen, fest werden lassen; Förmchen kurz in warmes Wasser stellen und stürzen.
Varianten hierzu mit verschiedenen Gewürzen oder Nussraspel...

Panna Cotta (2)

Zutaten:

5 dl Rahm (mit Milch verschnitten
für Kalorienbewusste)
1 Vanilleschote
1 1/2 El. Maisstärke
1 Ei
3 Eigelb
3 El. Zucker

Zubereitung:

Dem Namen nach ist "Pana Cotta" doch eine italienische Süßspeise. Und Italiener verwenden keine Gelatine, sondern nehmen Eier (zugegeben, es ist auch kalorienreicher, aber anstelle von Rahm kann man auch Milch nehmen.

Alles in einer Pfanne mit dem Schwingbesen gut vermischen, dann unter ständigem Rühren bis ganz knapp vor dem Kochen bringen. Die Pfanne vom Feuer nehmen, 2 Minuteniterrühren und durch einen Sieb in eine Schüssel giessen, kühl stellen.

Es ist eigentlich ein Grundrezept: Man kann nach Geschmack mit Gewürze, klein geschnittene kandierte Früchte o.ä. experimentieren.

Nimm meine Bemerkungen bitte nicht übel, aber ich habe mich an Gelatine in Süßspeisen nie gewöhnen können, obwohl ich ca. 10 Jahren lang in Deutschland gelebt habe :-)

Ich muss allerdings zugeben, dass Dein Rezept "gesünder" ist :-)

Panna cotta (Basisrezept)

Zutaten:

10 dl Sahne
200 g Zucker
3 Scheibe Gelatine
1 El. Feines Weizenmehl
2 dl Milch

Zubereitung:

Die Milch in einem Topf erwärmen, darin Mehl und Gelatine auflösen. Die Milch darf dabei nicht kochen! Abkühlen lassen.

In einem zweiten Topf wird die flüssige Sahne mit Zucker kurz aufgekocht; anschliessend zur leicht erwärmten Milch giessen, beide Flüssigkeiten sorgfältig miteinander verrühren.

In Portionsförmchen giessen und mindestens zwei Stunden kalt stellen.

Panna cotta con albicocce

Zutaten:

300 g Schlagsahne
1/8 l Milch
2 Vanillestangen
2 El. Zucker
6 Blatt weisse Gelantine
etwas abgeriebene Zitronenschale
500 g Aprikosen
3 Stiele Zitronenmelisse
3 El. Apricot-Brandy; ODER
-- Aprikosen- ODER
-- Orangensirup

Zubereitung:

Sahne, Milch, aufgeschnittene und ausgekratzte Vanillestangen, Vanillemark und Zucker ca. 5 min. kochen.

Gelantine in kaltem Wasser einweichen. Gelantine ausdrücken und in der heissen Sahnemilch auflösen. Vanillestangen entfernen.

Sahnemilch in 6 kalt ausgespülte Förmchen (Tassen oder Glasförmchen) geben und im Kühlschrank fest werden lassen.

Aprikosen entsteinen und würfeln. Mit gehackter Zitronenmelisse und Aprikot-Brandy mischen.

Panna cotta mit einem spitzen Messer vom Formenrand lösen und die Förmchen in heisses Wasser tauchen. Auf Teller stürzen und mit Aprikosenwürfeln umlegen.

Dessert, Süßspeisen

Panna cotta con albicocche, Sahnecreme mit Aprikosenmark

Zutaten:

Für 4 Portionen:

500 g Schlagsahne

1 Vanilleschote

50 g Zucker

6 Blatt weiße Gelatine

6 Aprikosen

2 El. Puderzucker

1 haselnußgroßes Stück frischer Ingwer

1 Prise Zimt

1 Schuß Grappa

Zitronenmelisse

Zubereitung:

Sahne mit aufgeschnittener Vanilleschote und dem Zucker in einem Topf gut 10 Min kochen. Gelatine in kaltem Wasser einweichen, die Schote aus der Sahne nehmen, nicht auskratzen. Gelatine in der heißen Sahne auflösen, in 4-8 kleine, kalt ausgespülte Förmchen gießen, im Kühlschrank 3-4 Stunden fest werden lassen. Aprikosen überbrühen, abziehen, halbieren, vom Stein lösen und mit dem Puderzucker, geriebenem Ingwer und Zimt pürieren, mit Grappa abschmecken. Förmchen kurz in heißes Wasser tauchen, die Panna cotta am Rand mit einem Messer lösen und auf 4 Teller stürzen, mit der Sauce umgießen und mit Blättchen garnieren.

Getränk: Vin Santo (Dessertwein)

p.P.: 500 kcal / 210 kJ

Panna Cotta II

Zutaten:

1 Vanilleschote
500 g Sahne
40 g Zucker
3 Blatt farblose Gelatine
400 g Erdbeeren
2 El Vin Santo oder Marsala
eventuell etwas Zucker

Zubereitung:

1. Die Vanilleschote der Länge nach aufschlitzen und das Mark herauskratzen.
2. Die Schote und das Mark mit der Sahne und dem Zucker zum Kochen bringen. Etwa 10 Minuten köcheln lassen.
3. Inzwischen die Gelatine in kaltem Wasser einweichen.
4. Die Vanilleschote entfernen. Die Gelatine ausdrücken und unter Rühren in der Sahne auflösen.
5. Die Masse in Förmchen füllen und 6 Stunden im Kühlschrank fest werden lassen.
6. Die Erdbeeren waschen und eventuell klein schneiden. Mit Vin Santo oder Marsala und Zucker mischen. Die Creme auf Teller stürzen und mit den Erdbeeren servieren.

Panna cotta mit Feigen

Zutaten:

1 Vanilleschote
250 g Schlagsahne
1 El. Zucker
2 Blatt weisse Gelatine
2 frische Feigen
Puderzucker zum Bestäuben
evtl. einige Minzeblättchen

Zubereitung:

Die Vanilleschote aufschlitzen, das Mark auskratzen. Schoten und Mark mit Sahne und Zucker in einem Topf verrühren. Aufkochen, 15-20 Min. leicht köcheln lassen. Inzwischen die Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Die Vanilleschote aus der Sahne nehmen. Die Gelatine ausdrücken und in der heissen Sahne auflösen. In eine Schüssel oder 2 kleine Förmchen giessen, mindestens 3 Stunden oder über Nacht im Kühlschrank erstarren lassen.

Zum Servieren die Creme mit 2 Löffeln zu Nocken formen oder aus den Förmchen stürzen. Auf Desserttellern arrangieren. Die Feigen in Spalten oder Scheiben schneiden, dazulegen. Mit Minzeblättern garnieren, ganz leicht mit Puderzucker bestäuben.

Panna Cotta mit Beerenkompott

Zutaten:

2 Scheibe Gelatine
5 dl Vollrahm
2 El. Zucker
1/2 Vanillestengel

KOMPOTT:

200 g Himbeeren; o. Brombeeren
2 El. Zucker

Zubereitung:

Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen.

Den Rahm in ein Pfännchen geben, mit dem Zucker und dem aufgeschlitzten Vanillestengel unter Rühren 5 bis 10 Minuten kochen lassen, Vanillestengel herausnehmen.

Gelatine ausdrücken, begeben und in der heissen - jedoch nicht mehr kochenden - Flüssigkeit auflösen.

Förmchen kalt ausspülen, Masse hineingiessen und während mindestens 3 Stunden - besser über Nacht - fest werden lassen.

Beachten: man darf kein Halbrahm verwenden, da dieser nicht sehr kochfest ist. Es würde dann mehr Gelatine benötigt, was den Geschmack negativ beeinflussen würde.

Kompott: die Beeren mit dem Zucker in einem Pfännchen einige Minuten kochen lassen, auskühlen lassen.

Servieren: die Masse in den Förmchen mit einem Messer am Rand lösen, auf einen Teller stürzen, das Beerenkompott darüber anrichten.

Pannacotta I

Zutaten:

1 Vanilleschote
250 g Schlagsahne
1 El. Zucker
2 Blatt weisse Gelatine
Puderzucker zum Bestäuben
evtl. einige Minzeblättchen

Zubereitung:

Die Vanilleschote aufschlitzen, das Mark auskratzen. Schoten und Mark mit Sahne und Zucker in einem Topf verrühren. Aufkochen, 15-20 Min. leicht köcheln lassen. Inzwischen die Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Die Vanilleschote aus der Sahne nehmen. Die Gelatine ausdrücken und in der heissen Sahne auflösen. In eine Schüssel oder 2 kleine Förmchen giessen, mindestens 3 Stunden oder über Nacht im Kühlschrank erstarren lassen.

Zum Servieren die Creme mit 2 Löffeln zu Nocken formen oder aus den Förmchen stürzen. Auf Desserttellern arrangieren. Mit Minzeblättern garnieren, ganz leicht mit Puderzucker bestäuben.

Papageno-Torte

Zutaten:

Teig:

180 g Marzipanrohmasse
50 g Zucker
5 Eigelb
1 Tl. abgeriebene Zitronenschale
1 Päckchen Vanillinzucker
2 Dosen Mandarinen
(Abtropfgewicht je etwa 175 g)
30 g Butter
5 Eiweiß
50 g Zucker
70 g Mehl
30 g Speisestärke

Schokoladensahne:

50 g halbbittere Kuvertüre
400 g süße Sahne
3 Blatt weiße Gelatine

Orangenlikörsahne:

3 Blatt weiße Gelatine
400 g süße Sahne
4 El. Orangenlikör
50 g Puderzucker
20 g halbbittere Kuvertüre

Zubereitung:

Marzipanrohmasse mit Zucker verkneten und mit Eigelb, Zitronenschale und Vanillinzucker schaumig rühren. Mandarinen abtropfen lassen. Butter schmelzen.

Eiweiß mit Zucker steif schlagen, Mehl, Speisestärke, zerlassene Butter, Mandarinen und Marzipanmasse unterheben. Teig in eine am Boden mit Backpapier ausgelegte Springform füllen und in den kalten Backofen setzen.

E: Mitte. T: 175 °C / 40 bis 50 Minuten, 5 Minuten 0.

Den Boden auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.

Für die Schokoladensahne die Kuvertüre schmelzen. Sahne steif schlagen. Gelatine nach Anweisung auflösen und mit der Kuvertüre unter die Sahne rühren. Den Tortenboden auf eine Platte setzen und die Schokoladensahne kuppelförmig daraufstreichen. Torte in das

Gefriergerät stellen.

Für die Orangenlikörsahne die Gelatine nach Anweisung auflösen. Sahne steif schlagen, Gelatine, Orangenlikör und Puderzucker unterrühren. Einen Tortenring um die Torte setzen, Orangensahne über die angefrorene Schokoladensahne geben und glattstreichen. Torte etwa 2 Stunden kühl stellen.

Vor dem Servieren Rand entfernen und die Kuvertüre mit einem Sparschäler auf die Oberfläche schaben.

Papaya - Info

Zutaten:

Papaya
Baummelone
Mammao
Pawpaw

Zubereitung:

Papaya (Syn: Baummelone, "Mammao", "Pawpaw"), Südfrucht, Beerenfrucht des in 50 Sorten vorkommenden mangobaumes "Carica papaya L".

Heimat Mittelamerika, Anbau in Mittel- und Südamerika, Asien, Afrika, Hawaii.

Botanisch zählt die Papaya zu den Feigengewächsen, obwohl sie eher aussieht wie eine Melone. Sie wächst traubenförmig unter einer Blätterkrone an unverzweigten Bäumen. Sie ist 7-10 cm lang, 500 bis 900 g schwer. Unter der dünnen, lederartigen Haut der eiförmigen, grünen oder gelbgrünen bis gelben Frucht mit 5 Längsrippen verbirgt sich 2 bis 2,5 cm dickes blassgelbes bis leuchtendorangefarbenes Fruchtfleisch, süß in der Konsistenz wie Melone. Die schwarzen, pfeffergroßen Kerne sind unbedenklich.

In den Anbauländern wird sie unreif als Gemüse, reif als Frühstücksfrucht gegessen. Sie ist zerlegt, mit Zitronensaft beträufelt, auszulöffeln. Sie wird auch zu Konserven verarbeitet, in Dosen, entkernt, geschält und gewürfelt. Getrocknetes Fruchtfleisch wird als Flocken vertrieben.

Werte in 100 g Fruchtfleisch:

Papayasorbet

Zutaten:

1,5 Tassen (300 ml) Papaya *)
0,5 Tassen (100 ml) Orangensaft
3 Esslöffel (30 ml) Zitronensaft
1 Tasse Zucker
1,5 Tassen (300 ml) Milch

Zubereitung:

*) 2 *reife* Papaya nehmen, schälen, entkernen und durch ein Sieb passieren. Dies müsste im Normalfall etwa 300 ml Saft/Mark ergeben.

Orangensaft und Zitronensaft sollten natürlich frisch sein.

Alles vor dem Einfüllen nochmal kühlen;

Ich habe gestern 0,5 Tassen Milch durch 100 ml Sahne ersetzt, hatte aber hinterher orange Fettablagerungen an der Gefrierscheibe und dem Rührwerk. Wie könnte man das verhindern???

Paprika-Käsetaschen

Zutaten:

170 g Trockener Quark
100 g Weiche Butter
1/2 Tl. ;Salz
250 g Weizen; fein gemahlen
1 Rote und grüne Chilischote
200 g Grüne Paprikaschote
160 g Schafskäse
1 El. Olivenöl
1 El. Zwiebelwürfel
40 g Parmesan oder Sbrinz
2 El. Petersilie
1 Knoblauchzehe
;Thymianblättchen

Zubereitung:

Den Quark, die Butter und das Salz cremig rühren. Das Mehl unterarbeiten. Den Teig zugedeckt 2-3 Stunden kühlen. Für die Füllung die Chilischoten längs aufschlitzen. Die Schoten abspülen und fein hacken. Die Paprikaschote fein würfeln. Den Schafskäse mit einer Gabel fein zerdrücken. Das Öl, die zerkleinerten Schoten, die Zwiebelwürfel, den Käse und die Petersilie hinzufügen. Die Knoblauchzehe dazupressen. Evtl. mit wenig Salz abschmecken. Den Backofen auf 180 °C vorheizen. Den Teig zusammenkneten und halbieren. Jede Hälfte zu einer Platte von 24 x 36 cm ausrollen und Rechtecke von 12 x 9 cm ausrädeln. Auf die untere Hälfte jedes Rechtecks etwas Füllung geben. Dann zusammenklappen. Die Ränder mit einer Gabel zusammendrücken. Die Käsetaschen auf das gefettete Blech legen. Mit Wasser bestreichen und mit Thymianblättchen bestreuen. Die Käsetaschen auf der mittleren Schiene etwa 30 Minuten backen. Bis sie hellbraun sind. Warm servieren.

Als Imbiß oder mit einer Portion Frischkostsalat als leichte Mahlzeit und fürs Büfett geeignet.

Paprikaschote mit Reisfüllung

Zutaten:

1 grosse Paprikaschote
3 Scheibe Gekochten Schinken
1/2 Zwiebel
4 El. Gekochten Reis
Petersilie
Salz
Pfeffer
2 Tl. Öl
2 Tl. Tomatenmark
1/2 Tas. Brühe
Edelsüss Paprika
2 Tl. Kaffeesahne

Zubereitung:

Paprika putzen und halbieren. Schinken in feine Würfel schneiden. Die Zwiebel und die Petersilie hacken. Schinken, Zwiebel, Reis, Petersilie, Salz und Pfeffer miteinander vermischen und in die Paprikaschote füllen. Öl erhitzen und die Paprikaschote anbraten, Zwiebel dazugeben, anbraten. Brühe angiesen, Tomatenmark einrühren und mit Edelsüss Paprika würzen. Zugedeckt 10 Minuten schmoren. Zum Schluss Kaffeesahne in die Sosse rühren.

Paprikatorte

Zutaten:

250 g Mehl
1/4 Tl. Salz
1 Ei
100 g Butter oder Margarine
Fett für die Form

Für Die Füllung:

1 Rote Paprikaschote
1 Grüne Paprikaschote
1 Gelbe Paprikaschote
1 grosse Zwiebel
30 g Butter
Salz
Pfeffer
Oregano
Basilikum
1/8 l Milch
4 Eier
Muskat
1 El. Schnittlauchröllchen

Zubereitung:

Vorbereitungszeit: ca. 40 Minuten Backzeit: ca. 30-40 Minuten
Pro Stück 204 Kalorien / 853 Joule.

Mehl auf eine Arbeitsfläche sieben und in die Mitte eine Vertiefung sieben. Salz und Ei hineingeben, Butter oder Margarine in Flöckchen an den Rand setzen und alles von aussen nach innen zu einem glatten Teig verkneten. In Frischhaltefolie ca. 1/4 Stunde kaltstellen. Paprikaschoten putzen, waschen, Zwiebel abziehen, Gemüse in Streifen schneiden. Butter oder Margarine erhitzen und das Gemüse darin schwenken, mit Salz, Pfeffer, Oregano und Basilikum würzen und ca. 5 Minuten garen. Teig ausrollen und eine gefettete Springform (28 cm Durchmesser) damit auslegen, Teig am Rand hochziehen. Teigboden mehrmals mit einer Gabel einstechen und den Teig im vorgeheizten Backofen bei 200 °C ca. 10 Minuten vorbacken. Etwas abkühlen lassen. Gemüse darauf verteilen. Milch mit Eiern verquirlen, mit Salz und Muskat würzen, über das Gemüse giessen. Die Paprikaschote im vorgeheizten Backofen bei 200 °C 30-40 Minuten backen.

Mit Schnittlauchröllchen bestreut servieren.

Paraisten piparkakut Pfefferkuchen nach Parainen Art

Zutaten:

1/2 Tasse Sirup
1 Tl Zimt
1 Tl Ingwer
1 Tl Nelken
2 Tl Orangenschale
1 Tl Salz
150 g Butter
125 g Zucker
1 Ei
1 Tl Soda
325 g Weizenmehl

Zubereitung:

1. Den Sirup und die Gewürze zum Kochen bringen. Butter und Zucker schaumig schlagen, die warme Mischung und das Ei hinzufügen. Mehl und Soda hinzugeben und zu einem Teig verrühren. Den Teig über Nacht kühl stellen.
2. Am nächsten Tag 2 mm dick ausrollen und Plätzchen ausstechen. Bei 250° goldbraun backen.

Paratha

Zutaten:

Für 10 Stück:

250 g Mehl

250 g Vollkornmehl

Salz

1/2 TL Zwiebelsamen

1/2 TL Selleriesamen

250 g Butter oder Ghee, geschmolzen

Sellerieblätter zum Garnieren

Zubereitung:

Mehl und Salz in eine Rührschüssel sieben. Zwiebel- und Selleriesamen dazugeben und etwa 150 ml Wasser einrühren. Es soll ein ziemlich weicher Teig entstehen.

5 Min. auf einer leicht bemehlten Fläche kneten, bis der Teig glatt und geschmeidig ist. In Frischhaltefolie wickeln und 30 min. kühlen. Den Teig in 10 Portionen teilen und jede ausrollen (12 cm Durchm.) Jeweils ein Seite mit Butter oder Ghee bestreichen und die Fladen zusammenklappen (Butterseite nach innen). Die Oberseite mit Butter bestreichen und noch einmal zusammenklappen.

Die Dreiecke auf einer bemehlten Fläche ausrollen, bis die geraden Kanten etwa 12 cm lang sind. Eine schwere Pfanne erhitzen und mit Butter oder Ghee bestreichen. Je 2 bis 3 Fladen gleichzeitig 1 Minute backen, mit Butter bestreichen und wenden. Weitere 1 bis 2 Min. backen, dann auf einem Teller stapeln und mit einem Tuch bedecken. Die restlichen Fladen backen. Mit Sellerie garnieren und warm servieren.

Kuchen, Gebäck, Pralinen

Pardulas, Süsse Teigtaschen aus Sardinien

Zutaten:

Füllung:

400 g Ricotta; oder Frischkäse
3 El. Zucker
3 El. Mehl
1 Ei
1 Orange; abgeriebene Schale
1 Spur Safran

Teig:

200 g Mehl
;Salz
40 g Schmalz

Zum Bestäuben:

Puderzucker

Zubereitung:

Alle Zutaten für die Füllung sorgfältig zu einer gleichmässigen Masse verarbeiten. Abdecken und ruhen lassen.

In der Zwischenzeit den Teig zubereiten. Dazu das Mehl in eine Schüssel geben und salzen. Das Schmalz hinzufügen und langsam verkneten. Esslöffelweise kaltes Wasser zugeben, bis ein kompakter, aber geschmeidiger Teig entsteht. Eine Arbeitsfläche mit Mehl bestäuben und den Teig dünn ausrollen. Mit einem Wasserglas Kreise mit ca. 10 cm Durchmesser ausstechen. Auf jeden Teigkreis etwas Füllung setzen. Die Teigkreise zu Halbmonden zusammenklappen und an den Rändern festdrücken. Abdecken und einige Stunden ruhen lassen.

Ofen auf 150 °C vorheizen. Ein Backblech mit Mehl bestäuben und die Pardulas daraufsetzen. Im heissen Backrohr goldbraun backen. Aus dem Rohr nehmen, mit Wasser besprengen und mit Puderzucker bestäuben.

Parfait aus weisser Schokolade

Zutaten:

Für 4 Personen:

150 g weisse Schokolade

250 g Sahne

2 Eier

3 El. Zucker

1 El. abgeriebene Schale einer unbeh. Orange

1 El. Orangensaft

250 g Beeren (frisch oder tiefgekühlt)

50 g Puderzucker

Zum Verzieren: Minze

Zubereitung:

Die Schokolade auf einer Reibe fein raspeln oder mit dem Blitzhacker zerkleinern. Die Sahne in einen Topf giessen und langsam erhitzen. Sie soll nicht kochen. Die Schokoladenraspel in die Sahne geben und unter Rühren auflösen. Den Topf von der Herdplatte nehmen und etwas abkühlen lassen.

Einen weiten Topf zu einem Drittel mit Wasser füllen. Das Wasser zum Kochen bringen. 1 Ei trennen, das Eiweiss in eine hohe Rührschüssel fliessen lassen und kühl stellen. Das Eigelb, das zweite Ei und den Zucker mit dem Schneebesen des Handrührgeräts in einer feuerfesten Schüssel so lange schlagen, bis die Masse hellgelb ist.

Die Schüssel in das leicht siedende Wasserbad stellen. Weiterrühren, bis die Eiermasse dickcremig ist. Den Topf aus dem Wasserbad nehmen. Die Schokoladensahne in die Eiermasse giessen und zusammen mit der Orangenschale und dem -saft untermischen.

Das Eiweiss steif schlagen und gleichmässig unter die Parfaitmasse heben. Eine kleine Kastenform oder Portionsförmchen kalt ausspülen. Die Parfaitmasse einfüllen und je nach Grösse 4-6 Stunden in das Tiefkühlfach stellen.

Kurz vor dem Servieren die Beeren verlesen, waschen und trockentupfen oder auftauen.

Das Parfait etwa 20 Minuten vor dem Servieren in den Kühlschrank stellen, damit es sich leichter aus der Form löst. Dann entweder auf eine Platte stürzen oder in Scheiben schneiden und auf Tellern verteilen. Mit den Beeren umlegen, den Puderzucker darüber stäuben und mit Minze garnieren.

(etwa 2000kJ/480 kcal)

Parfait-Basisrezept, Teil 1 (Beispiel: Cointreau-Parfait)

Zutaten:

FUER EINE PARFAITFORM VON:
1 l Inhalt

PARFAITZUTATEN:

3 dl Rahm
125 g Zucker
1/4 l ; Wasser
3 Eigelb
1/2 dl Cointreau

Zubereitung:

Den Rahm in einer Schüssel, in der er später geschlagen wird, im Kühlschrank kalt stellen.

Wasser und Zucker in einem kleinen, breiten Topf zum Kochen bringen und so lange köcheln lassen, bis der Zucker vollständig aufgelöst ist. Den Zuckersirup anschliessend erkalten lassen.

Tips zum Schlagen auf dem Wasserbad: um Eigelb und Zuckersirup perfekt schlagen zu können, ist eine Schüssel mit rundem Boden vorzuziehen. Die Schüssel wird auf einen Topf gesetzt - worin drei Finger hoch Wasser steht - der einerseits so gross - oder so klein - ist, dass die Schüssel gut auf dem Topfrand aufsitzt, der andererseits aber doch über eine gewisse Höhe verfügen muss, damit die Schüssel zu keinem Zeitpunkt mit dem Wasser im Topf in Berührung kommt. Denn das leise köchelnde Wasser ist nur dazu gedacht, so viel Dampf abzugeben, dass sich die Schüssel erwärmt und sich Eier und Zuckersirup durch das gleichzeitige Schlagen zu einer Creme verbinden können. Käme die Schüssel mit dem heissen Wasser in Kontakt, würde dies unweigerlich ein Stocken der Eier zur Folge haben.

Eier und Zuckersirup also auf diese Weise mit dem Schneebesen so lange schlagen, bis sich das Volumen vervielfacht hat und eine luftige Creme entstanden ist. Der ideale Zustand ist dann erreicht, wenn sich in der Creme deutliche Spuren des Schneebesens abzeichnen und die Creme nicht mehr vom Schneebesen fällt.

Dieser Vorgang kann gut und gerne 10 bis 15 Minuten dauern.

Die Versuchung, auf ein elektrisches Rührgerät auszuweichen, ist angesichts solcher Kraftakte verständlicherweise gross. Und dennoch: NICHT AUSWEICHEN ! Denn wie soll man mit dem kleinen Schneebesen eines Handrührgeräts so viel Luft unter die Masse schlagen, dass sich diese vervielfacht ?

Das perfekte Resultat erzielt man alleine mit einem dieser schönen, grossen Schneebesen - und mit der Entschlossenheit, alle Widerstände zu überwinden und den kleinen Schmerzen in Arm und Handgelenk anzunehmen ! Denn spätestens beim Genuss des Parfaits sind diese vermeintlich beinah unzumutbaren Mühen längst vergessen!

Die Creme nach dem sogenannten Warmschlagen auf dem Wasserbad durch ein feines Drahtsieb in die Schüssel eines Rührwerks passieren und mit dem Schneebesen des Rührwerks bei mittlerer Geschwindigkeit während ca. 10 bis 15 Minuten zu einer zähflüssigen Konsistenz kaltschlagen.

Falls Sie kein Rührwerk besitzen, ist dieser Vorgang genau so gut mit dem Schneebesen in einem Eiswasserbad zu bewältigen. Wichtig ist, dass die vormals luftige Creme - so paradox es sich anhört - nicht nur wieder "in sich zusammensinkt", sondern dass man versteht, dass nur durch die Methode des Warm- und Kaltschlagens und den gleichzeitigen Volumenverlust jener Zustand erreicht wird, der für die aussergewöhnliche Feinheit dieser Parfaitmasse letztlich ausschlaggebend ist.

Parfait-Basisrezept, Teil 2 (Beispiel: Cointreau-Parfait)

Zutaten:

PARFAIT:

-- siehe Teil 1

RHABARBERSAUCE:

500 g Rosa Rhabarber

150 g Zucker

1 dl ; Wasser

1 dl Orangensaft

1/2 dl Zitronensaft

1/2 Vanillestengel

ERDBEEREN:

400 g Erdbeeren; vollreif

Puderzucker

Frische Pfefferminze

Zubereitung:

Den Cointreau vorsichtig unter die Creme mischen und ebenso behutsam den geschlagenen Rahm unterheben.

Die Parfaitmasse in eine - oder auch zwei - entsprechend grosse Parfait- oder Souffleformen oder in kleine individuelle Förmchen füllen, mit Alufolie verschliessen und bis zum Gebrauch - jedoch für mindestens 8 Stunden - ins Tiefkühlfach stellen.

Variante:

Grand Marnier oder den aus einer speziellen Sorte Kirschen hergestellten Maraschino: der eine wie der andere Liqueur ist genauso gut für dieses Parfait geeignet wie der Cointreau.

Anrichten:

Beispiel: Cointreau-Parfait und Erdbeeren auf Rhabarbersauce

Die Rhabarbersauce

Die Blätter und den Stielansatz vom Rhabarber trennen und die Stiele kurz unter fliessendem Wasser abspülen. Da der Rhabarber später durch ein Sieb gestrichen wird, können die roten Häutchen an den Stengeln belassen werden - schon deshalb, weil sie der Sauce die prächtige Farbe geben. Den Rhabarber in ca. 2 cm grosse Stücke schneiden.

Wasser, Zucker, Orangen- und Zitronensaft zum Kochen bringen, den Rhabarber sowie den Vanillestengel zufügen und bei kleiner Hitze so lange köcheln lassen, bis die Flüssigkeit fast vollständig

reduziert ist.

Den Rhabarber durch ein feines Drahtsieb in eine kleine Schüssel streichen, was am besten mit der Rundung eines kleinen Schöpflöffels geschieht. Die dabei gewonnene, dickflüssige Sauce - ca. 2 dl bei 500 g Rhabarber - bis zum Gebrauch kalt stellen.

Die Erdbeeren

Die Beeren verlesen, auf einem Sieb tun, unter fließendem Wasser abspülen, die Blütenstiele entfernen und die Beeren zum Abtropfen auf Küchenpapier legen. Die Beeren auf einem möglichst grossen Schneidebrett in nicht zu dünne Scheiben schneiden und ausgebreitet ~ je nach Zuckergehalt der Beeren - mit mehr oder weniger Puderzucker bestreuen.

Parfait-Basisrezept, Teil 3 (Beispiel: Cointreau-Parfait)

Zutaten:

PARFAIT:

-- siehe Teil 1 und 2

Zubereitung:

Anrichten

Die Rhabarbersauce auf grossen, kalten Tellern zu einem Spiegel ausgiessen, die Erdbeerscheiben rosettenförmig derart auf der Sauce anordnen, dass in der Mitte Platz für das Parfait bleibt.

Zum Stürzen des Parfaits, für einen kurzen Augenblick heisses Wasser über die Form laufen lassen - oder ein heisses Tuch um die Form bzw. um die Förmchen wickeln.

Das in grossen Formen gefrorene Parfait wird auf ein Schneidebrett gestürzt und in Scheiben geschnitten, den Inhalt der kleinen Förmchen hingegen stützt man zuerst auf einen kleinen - kalten - Teller und lässt ihn von da behutsam auf den ausgesparten Platz in der Erdbeerrosette gleiten. Mit einem Blattkrönchen von Pfefferminze dekorieren.

Da es sich bei diesem Parfait um eine aussergewöhnlich zarte Masse handelt, ist ein schnelles Arbeiten unerlässlich (Abhilfe: Das Parfait wird kurz vor dem Essen gestürzt, nochmals ins Tiefkühlfach gestellt und erst ganz zum Schluss in die Erdbeerrosette gesetzt).

Variationen:

Nur einige Beispiele:

Ein Parfait auf einer Himbeer- oder Brombeersauce - bei der die Beeren nur kurz püriert und mit Puderzucker mehr oder weniger gesüsst werden - wird mit Himbeer- oder eben Brombeerliqueur aromatisiert.

Ist die Zeit der Pfirsiche oder Aprikosen gekommen, sind ihre idealen Begleiter ein Pfirsich- oder Aprikosen-Liqueur, während man bei Kirschen unweigerlich an Cherry Brandy denkt.

Wird das Parfait aber zu pochierten Birnen serviert, müsste das gebrannte Wasser logischerweise Williamine - oder in einem Dessert mit Äpfeln - Calvados heissen.

Parmesan-Kräuter-Muffins

Zutaten:

2 Tas. Mehl
1 1/2 Tl. Backpulver
1/2 Tl. Soda
1/2 Tl. Lorbeer, zerstoßen
1/2 Tl. Petersilie, gehackt
1/4 Tas. Parmesan, gerieben
1 große Ei
1/4 Tas. Butter, geschmolzen
1 El. Zucker
1 1/4 Tas. Buttermilch

Zubereitung:

Ofen auf 200YC vorheizen.
Mehl, Backpulver, Soda, Zucker, Lorbeer und Käse in einer großen Schüssel gut mischen.
Buttermilch, Butter und Ei zugeben, nur rühren bis die trockenen Zutaten benetzt sind.
In gefettete Förmchen geben und bei 200YC 15-20 min backen.
Heiß servieren.

Parstörffer-Äpfel-Latwerg

Man nehme sechs Äpfel/ schähle und siede sie im Röhren-Wasser/ doch nicht gar zu weich; schneide dann dinne Stücklein/ wie zu einem Äpfel-Mus/ daraus/ wäge so viel Zucker/ so schwer als die Äpfel sind/ dazu/ lasse beedes mit einander sieden/ und wann sie eine gute weile gesotten haben/ rühre man von einer Citronen das Marck/ und die klein-geschnittene Schelffen darunter: Oder man kan/ an statt deß Röhren-Wassers/ den Safft von Parstörffer-Äpfeln nehmen/ auch die Äpfel/ an statt deß schneidens/ schaben/ so wird die Latwerg kräftiger und weißer; vor allem aber lasse man sie ja nicht zu lang sieden: Oder man siede auch erstlich den Zucker wohl dick/ wie bey der Citronen-Latwerk/ und rühre dann das Marck samt den Citronen darein/ wie bey den vorhergehenden bereits erinnert worden. Ist sie gnug gesotten: giessets hernach in die Schalen/ leget die übrig-geschnitene Citronen-Schelffen/ oder Äpfel/ und etwas Citronat oben darauf/ und lassets an einem kühlen Ort gestehen.

Partyschnecken

Zutaten:

200 g Mehl
200 g Magerquark
200 g Butter
400 g Bratwurstmasse
eventuell Salz
Pfeffer

Zubereitung:

Aus Mehl, Quark und Butter einen Knetteig bereiten und mindestens 2 Stunden kühl stellen.

Teig halbieren und jeweils 1/2 cm dick ausrollen. Bratwurstmasse eventuell mit Salz und Pfeffer abschmecken, auf die Teigplatten verteilen und dabei einen Rand von etwa 1 cm frei lassen. Teigplatten aufrollen, in Folie verpacken und im Gefriergerät etwa 60 Minuten anfrieren lassen, damit man sie besser schneiden kann. Rollen in 1 cm dicke Scheiben schneiden, auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen und in den vorgeheizten Backofen setzen.

E: Mitte. T: 200 °C / 15 bis 20 Minuten.

Kuchen, Gebäck, Pralinen

Paste di meliga, Maisgebäck aus dem Piemont

Zutaten:

500 g Maismehl
150 g Butter
150 g Zucker
6 Eigelbe
1 Zitrone; abgeriebene Schale
1 Tas. Olivenöl extravergine
1 Spur ;Salz

Für Das Blech:

2 El. Weizenmehl
30 g Butter

Zubereitung:

Früher ass man das leuchtend gelbe und knusprige Maisgebäck als Dessert nach einem geselligen Essen. Meist trank man noch ein Gläschen Barolo dazu oder besser, man tunkte mit Begeisterung die Kekse in den Wein. Man kann das Gebäck auch zusammen mit Haselnusskeksen und eingemachtem Obst servieren, oder mit Zabaione.

Bruno Carlo Filippi: Ich zerlasse die Butter bei milder Hitze und gebe sie mit den übrigen Zutaten in eine Schüssel und verarbeite alles zu einem gleichmässigen Teig. Der Teig sollte so weich sein, dass man ihn noch gut durch eine Spritztuelle pressen kann.

Ich fette das Backblech ein und bestäube es mit etwas Mehl. Dann spritze ich mit der Spritztuelle kleine S-förmige Kekse oder Kringel und etwa fünf Zentimeter lange Stäbchen auf das Blech.

Dann backe ich die Kekse im vorgeheizten Ofen 20 Minuten bei 180 °C.

Pastete 'a la florentine'

Zutaten:

400 g Blätterteig
500 g Spinat
2 Schalotten; fein gewürfelt
2 Knoblauchzehen; dito
2 El. Butter
500 g Egerlinge
;Salz
;Pfeffer
Majoran; gerebelt
Muskat
1 Zitrone; Saft und Schale
250 g Quark
250 g Creme fraîche
4 Eigelb

Für Die Form Bzw. Pastete:

Fett
Eiweiß
Eigelb

Zubereitung:

'A la florentine' (Florentiner Art) heißt mit Blattspinat.

Die Hälfte vom Blätterteig ausrollen und die gefettete Springform damit belegen. Restlichen Teig als Deckel ausrollen, aus den Teigresten Pilze ausstechen.

Spinat bei mittlerer Hitze in Salzwasser kurz zusammenfallen lassen.

Schalotten und Knoblauch in der Butter glasig dünsten. In Scheiben geschnittene Egerlinge kurz mitdünsten. Abgetropften Spinat unterrühren, mit Salz, Pfeffer, Majoran und Muskat würzen. Zitronensaft und -schale zugeben. Quark, Creme fraîche und Eigelb verrühren, unter die Spinatmasse heben.

Masse in die Form füllen. Blätterteigdeckel daraufsetzen, Ränder festdrücken. Teigpilze mit Eiweiß auf den Deckel kleben, Pastete rundherum mit Eigelb bepinseln.

Im Backofen bei 200 Grad ca. 45 Minuten backen.

Pasteten auf Bergmannsart

Zutaten:

PASTETENTEIG:

300 g Mehl
1/4 Tl. ; Salz
180 g Schmalz
100 ml ; Wasser
1 Ei

PASTETENF_LLUNG:

300 g Zartes Rindfleisch
100 g Zwiebeln
100 g Weiße Rübchen
150 g Kartoffeln
1 Tl. Thymian
; Salz und Pfeffer

Zubereitung:

Das Fleisch für die Pasteten sollte vor allem zart sein. Empfehlenswert ist mageres Rindfleisch von allerbesten Qualität. Sie können das Fleisch durch die grobe Scheibe Ihres Fleischwolfs drehen. Normalerweise wird es fein gewürfelt.

Zwiebeln, Rübchen und Kartoffeln ganz fein hacken, damit sie später schnell garen. Vermischen Sie die Gemüse miteinander und stellen Sie sie beiseite.

Nun zum Pastetenboden. Er ist ein einfacher Mürbeteig. Nehmen Sie halb so viel Fett wie Mehl. Verkneten Sie das Fett, möglichst Schweineschmalz, mit dem Mehl, bis es krümelt.

Fügen Sie das Wasser hinzu, um den Teig zu binden. Dann formen Sie einen großen Ball. Zerteilen Sie den Ball mit einem Messer in vier gleiche Teile (bei einer Zubereitung mit 300 g Mehl), wenn Sie kleinere Pasteten haben wollen, entsprechend mehr. Rollen Sie auf einer bemehlten, kühlen Arbeitsfläche tellergroße, runde Fladen aus, etwa 1/2 cm dick.

Mit einem scharfkantigen Kochtopfdeckel schneiden Sie die Fladen schön rund. Pinseln Sie die Teigkanten mit geschlagenem Ei ein, um sie zu versiegeln.

Geben Sie eine Handvoll zerkleinertes Gemüse in die Mitte des Mürbeteigfladens, und halten Sie dabei etwa 2 1/2 cm Abstand zum Rand. Verteilen Sie das Fleisch gleichmäßig auf dem Gemüse und würzen mit Salz, Pfeffer und Thymian.

Bestäuben Sie das Fleisch mit Mehl, damit die sich beim Backen

bildende Sauce etwas andickt. Ziehen Sie die Ränder des Teigs sorgfältig zusammen, indem sie jeweils in der Mitte beginnen und sich dann nach beiden Seiten vorarbeiten. Wenn sie die Nähte zwischen Daumen und Zeigefinger zusammendrücken, entsteht eine Art Siegel.

Auf einem eingefetteten Backblech werden die Pasteten mit geschlagenem Ei bepinselt, damit sie später goldbraun werden.

Zunächst etwa 15 Minuten bei 250 °C backen, damit der Teig sich setzt und nicht aufplatzt. Dann stellen Sie die Hitze für weitere 20 Minuten auf 190 °C herunter. Was dann herauskommt, ist eine braune Pastete.

Dazu paßt ein kühles Bier.

Pastinaken-Torte

Zutaten:

6 Eigelb
6 Eiweiss
1 dl Birnendicksaft
1 Prise Nelkenpulver
1 Prise Zimt
300 g Mandeln; gerieben
300 g Pastinaken
1/2 dl Kirsch
1 El. Backpulver
80 g Mehl
1 Prise Salz

Zubereitung:

Eigelb mit Birnendicksaft, Nelkenpulver und Zimt schaumig rühren. Mandeln zugeben, Pastinaken mit einer feinen Raffel direkt in die Masse reiben, gut mischen. Kirsch unter die Masse rühren, Backpulver und Mehl begeben, umrühren.

Eiweiss mit einer Prise Salz steifschlagen, vorsichtig unterziehen.

In eine gut gebutterte Springform füllen und sofort im auf 190 °C vorgewärmten Ofen 50 bis 60 Minuten backen.

Torte 1 bis 2 Tage ruhen lassen, damit sie richtig saftig wird.

26.11.1993

Pate de pommes (Apfelpaste)

Zutaten:

1 kg Äpfel; aromatische (*)
Zitronensaft
Puderzucker; gleiches
- Gewicht wie das erhaltene
- Fruchtmark
100 g Kristallzucker

Zubereitung:

(*) Reinetten wählen, die schön aromatisch schmecken und darauf achten, dass die Früchte reif sind. Canada Reinettes sind dafür gut geeignet (sehr aromatisch, u.a. an Haselnüsse erinnernder, betont säuerlicher Apfel; am ehesten durch graue Herbstreinette (Lederapfel) oder Boskop zu ersetzen); eventuell auch Golden Delicious.

Äpfel schälen, Kerngehäuse entfernen und die Früchte vierteln. In eine Schüssel geben und mit Zitronensaft beträufeln. So viel kaltes Wasser angießen, dass die Äpfel knapp bedeckt sind.

Zum Kochen bringen und etwa 20 Minuten kochen lassen, bis die Äpfel zerfallen und Farbe annehmen. Durch die feine Scheibe der Gemüsemühle passieren und das erhaltene Fruchtmark abwiegen. In eine Schüssel geben, das gleiche Gewicht an Zucker hinzufügen und das Ganze 2 oder 3 Stunden ruhen lassen.

Anschließend in eine Kupferschüssel geben und unter ständigem Rühren bei mittlerer Hitze etwa 40 Minuten kochen lassen, bis die Masse recht fest ist.

Den Backofen vorheizen.

Die Masse auf eine tiefe längliche Platte, die Fettpfanne oder in eine Kuchenform aus Porzellan giessen. Der Rand sollte nicht zu hoch sein. Die Apfelpaste mit Zucker bestreuen und für 20 Minuten in den Ofen schieben, um sie trocknen zu lassen.

Die Apfelpaste aus dem Ofen nehmen, erkalten lassen und in Streifen schneiden. Diese in Pergamentpapier wickeln und an einem recht kühlen und trockenen Ort aufbewahren, wenn man sie nicht sofort isst.

Pavlova

Zutaten:

4 Eiweiss
225 Gramm Zucker
1 Löffel Essig (5 %) (5 ml)
2 Löffel Mehl (5 ml)
1 Löffel Vanille (2.5 ml)

Zubereitung:

Zunächst zeichnet man einen 23 cm grossen Kreis auf ein Stück Backpapier. (mein Backpapier hat schon passende Kreise, ich wüsste auch nicht, womit ich den Strich ziehen sollte). Leicht einfetten und aufs Blech legen.

Das Eiweiss 20 Minuten schlagen (in Worten zwanzig), dann langsam den Zucker zugeben, bis die Masse dick und glänzend ist.

Den Essig, das Mehl und die Vanille unterrühren.

Anschliessend wird die Masse (ohne Kuchenform) auf das Backblech gegeben (dafür ist der Kreis) und oben glatt gestrichen.

Das Blech muss auf die unterste Schiene, sobald der Ofen zu ist, muss die Temperatur sofort (!) Heruntergeregelt werden.

Backzeit : eine Stunde bis die Pavlova knusprig, fest und braun ist.

Temperatur: 230 Grad, Gas 8, reduziert auf 120 Grad, Gas 1/2

Nach dem Backen die Pavlova abkühlen lassen, sie dann mit Hilfe eines Tellers umdrehen (Vorsicht, sehr zerbrechlich) und das Backpapier vorsichtig entfernen.

Ein Töpfchen Sahne (1/2 pint) schlagen, auf der Pavlova verteilen, und nach Geschmack mit frischen Früchten verzieren. (Ich habe sie neulich mit Erdbeeren und Himbeeren gemacht).

Die Pavlova kann schon einen Tag vorher gebacken werden, sie muss dann in einer luftdichten Schüssel aufbewahrt werden.

Die Sahne und die Früchte dürfen natürlich erst direkt vorm Servieren aufgetragen werden, sonst wird alles weich.

P.S.: im Rezept ist " castor sugar" angegeben. Ich habe keine Ahnung, ob das besonderer Zucker ist. Ich haben normalen verwendet, und es geht wunderbar. Vielleicht weiss ja jemand näheres über "castor sugar".

Pe de Anjo, Engelsfuss

Zutaten:

- 1 Dose Gezuckerte Kondensmilch; (*)
- 1 Dose Maracuja-Saft; (**)
- 1 Dose Kokosmilch
- 4 Eiweiss
- 5 Scheibe Weisse Gelatine

Ersatz Für Kondensmilch:

- 5 dl Milch; (1)
- 5 dl Milch; (2)
- 300 g Zucker
- 1 El. Stärkemehl
- 1 Pk. Backpulver

Zubereitung:

Kondensmilch, Maracuja-Saft und Kokosmilch mit dem Handrührer vermengen. Das Eiweiss zu steifem Schnee schlagen und vorsichtig unterziehen. Die in heissem Wasser aufgelöste, wieder leicht abgekühlte Gelatine nach und nach unter ständigem Rühren in die Creme einlaufen und im Kühlschrank erkalten lassen.

Gut gekühlt servieren.

Infos:

(*) Ersatz für gezuckerte Kondensmilch: Milch (1) mit Zucker ca. 10 Minuten kochen. Milch (2) mit Stärkemehl und Backpulver vermischen und der heissen Milch zugeben. Unter ständigem Rühren die Milch so lange weiterkochen, bis sie gelblich und eingedickt ist.

(**) Maracuja, Passionsfrucht: kürbisähnliche Frucht einer lilienartigen Kletterpflanze, die zur Gattung der Passionsblumengewächse gehört. Die Früchte haben eine glatte, gelbliche oder rotbraungesprenkelte Schale, die im reifen Zustand runzlig aussieht, und sind von der Grösse einer kleinen Orange. Das grosse Kerngehäuse enthält ein bis zwei Esslöffel kleiner schwarzer Kerne, die von einer säuerlichen, geleeartigen Schicht umgeben sind. Der aromatisch-fruchtige Maracuja-Saft wird gewonnen, indem man das Kerngehäuse mit einem Löffel ausschabt und diese Masse mit ein wenig Zucker und Wasser kräftig mit der Gabel oder im Mixer schlägt, damit sich die Kerne von der sie umhüllenden Geleeschicht trennen. Anschliessend giesst man die Flüssigkeit durch ein Sieb, da die Kerne nicht essbar sind. Die Früchte sind reich an natürlicher Fruchtsäure und den Vitaminen A und C.

Peanut Cookies

Zutaten:

100 g Erdnussbutter
225 g Mehl
2 Eigelb
1/4 Tl. Ingwer, gemahlen
1 Tl. Zitronenschale, gerieben

Zubereitung:

Alle Zutaten zu einem Teig verkneten. 'Cookies' formen und bei 180°C ca. 15 min. auf einem gefettetem Blech backen.

Dessert, Nachspeisen

Peche Ripiene (Pfirsiche, mit Mandeln gefüllt)

Zutaten:

8 grosse Pfirsiche
10 Makronen; zerdrückt
30 g Orangeat
100 g Mandeln, geschält, gehackt
100 ml Weisswein
30 g Zucker
2 El. Cointreau

Zubereitung:

Die Pfirsiche halbieren, entsteinen, leicht aushöhlen und das ausgehöhlte Fruchtfleisch hacken. Mit den Makronen, Mandeln und dem Orangeat vermischen und die Pfirsichhälften damit füllen.

In eine Backplatte setzen, mit dem Wein angiessen, mit dem Zucker bestreuen und bei mässiger Hitze (175 °C) im Ofen ungefähr 25 Minuten backen.

Vor dem Servieren den Cointreau über die Pfirsiche giessen.
Man kann sie kalt und warm servieren.

Pekannuss-Hörnchen

Zutaten:

Teig:

1 Pk. Trockenhefe
75 g Zucker
120 ml ;Wasser; 35 Grad warm
2 Eier; leicht verquirlt
120 ml Creme double
5 El. Butter; zerlassen
1 El. Salz
425 g Mehl

Füllung:

120 ml Butter zerlassen
225 g Heller brauner Zucker
4 Tl. Zimt
100 g Pekannüsse; feingehackt

Zubereitung:

Für den Hefeteig in einer kleinen Schüssel oder einem Meßbecher die Hefe mit dem Zucker und dem Wasser verrühren. Etwa 10 Minuten stehenlassen, bis sich auf der Flüssigkeit eine Schaumkrone gebildet hat. (Zeigen sich keine Blasen, geht der Hefeteig später nicht auf. Das Wasser muß die richtige Temperatur haben. Ist es zu kalt, werden die Hefezellen nicht aktiviert, ist es zu heiß, sterben die Hefezellen ab.)

In der Zwischenzeit Eier, Sahne, Zucker, Butter und Salz verrühren. Die aufgegangene Hefe dazugeben und unterrühren. Das Mehl in Portionen von etwa 100 g untermischen. Wenn 350 g Mehl untermischt sind den Teig mit den Händen durchkneten und eßlöffelweise weiteres Mehl einarbeiten, bis der Teig nicht mehr klebrig ist. Dann acht bis zehn Minuten durchkneten, damit der Teig glatt und geschmeidig wird.

Den Hefeteig in eine eingölte Schüssel legen und darin wenden, um ihn mit Öl zu überziehen. Mit einem Tuch abdecken und etwa 90 Minuten an einem warmen Platz gehen lassen, bis sich das Volumen verdoppelt hat.

Für die Nußfüllung zerlassene Butter, Zucker und Zimt zu einer Paste verrühren und dann die Pekannüsse untermischen.

Den aufgegangenen Hefeteig kräftig durchkneten. Den Teig halbieren und jede Portion auf der leicht bemehlten Arbeitsfläche zu einer runden Teigplatte von etwa 28 cm Durchmesser ausrollen. Jede Teigplatte wie eine Torte in 12 bis 16 Stücke schneiden.

Jeweils die Hälfte der Nußmasse auf den flachen Teigecken verteilen, so daß sich am äußeren Rand mehr Füllung befindet, als in der Mitte. Die

einzelnen Teigstücke vom äußeren Rand aus aufrollen und die Enden ein wenig nach innen biegen, so daß halbmondförmige Hörnchen entstehen. Die Hörnchen auf gefettete Backbleche legen, mit einem Tuch abdecken und etwa 90 Minuten an einem warmen Ort gehen lassen.

Die Hörnchen 12 bis 15 Minuten bei 190 Grad backen. Darauf achten, daß herauslaufender Zucker nicht verbrennt, da die Hörnchen sonst einen unangenehmen Geschmack bekommen.

Peperoni-Brot

Zutaten:

2 Cecei; oder Spitzpaprika
-- mild
1 Weisse Zwiebel
1 El. Olivenöl

Teig:

500 g Zopfmehl
1 El. Trockenhefe
1 Tl. Rosmarinhonig
-- oder Lavendelhonig
3 dl ;Wasser, lauwarm
2 El. Olivenöl
1 Tl. ;Salz

Zubereitung:

Für den Hefeteig das Mehl in eine Schüssel geben, Hefe, Honig und 1/3 vom lauwarmen Wasser in die Mitte geben. Mit etwas Mehl vom Rande zu einem dickflüssigen Teig verrühren. Wenig Mehl darüberstreuen, zudecken und bei Zimmertemperatur gehen lassen, bis sich Risse zeigen.

In der Zwischenzeit Cecei halbieren, weisse Innenwände und Samen entfernen, in kleine Würfelchen schneiden. Zusammen im Olivenöl bei hoher Hitze rührbraten. Auf einem Küchenpapier abtropfen lassen. Anschliessend mit restlichem Wasser, Olivenöl und Salz zum Mehl geben, mischen, von Hand zu einem geschmeitigen Teig kneten. Zu einer Kugel formen und zugedeckt bei Zimmertemperatur auf das doppelte Volumen gehen lassen.

Nochmals zusammenkneten, zu einem länglichen Brot formen und mehrmals quer einschneiden. Auf ein mit Mehl bestäubtes Blech setzen und 30 Minuten gehen lassen.

In der Mitte des auf 200 Grad vorgeheizten Backofens etwa 40 Minuten backen.

Tip: schmeckt gut aufgeschnitten, geröstet und mit Olivenöl beträufelt zu einem Glas Wein.

Pesto (2)

Zutaten:

2 Teile Basilikum
1 Teil (oder auch 2 Teile) Käse (s.o.)
1-2 Knoblauchzehen auf ca. 50 g Kräuter
2 El. Pinienkerne
etwas Salz und frischgemahlener Pfeffer

Zubereitung:

Pinienkerne in der Pfanne oder Ofen etwas anbräunen, dann gewinnen sie an Geschmack und Aroma!

Ich habe immer soviel Olivenöl dazugegeben, bis die Konsistenz stimmte. Sollte man selbst ausprobieren. Ungefährer Richtwert ist etwa das gleiche Gewicht an Öl wie Kraut.

Bitte die Kräuter **nicht** zu fein schneiden, also nicht mit so einem (praktischen) elektrischen Häcksler pürieren. Am besten, leider auch am aufwendigsten ist ein Holzbrett mit gutem Wiegemesser, flotte Musik macht sich dazu auch nicht schlecht.

Vor dem Servieren von Pasta al Pesto rühre ich auch immer noch 1-2 El. des Nudelwassers ins Pesto...

P.S.

So ein selbstgemachtes Pesto hält sich nicht sehr lange (im Kühlschrank vielleicht so zwei Wochen), also besser keine Riesenmengen ansetzen. Ob es sich einfrieren lässt, habe ich nicht ausprobieren können. Das würde mich doch sehr interessieren, da es sich bei solchen Sachen ganz gut macht, wenn man grössere Mengen auf einmal herstellen kann.

Petersburger Creme

Zutaten:

3 Eigelb
2 El. Zucker
400 ml Joghurt
2 El. Rum
3 El. Kakao
3 Blatt Gelatine
3 Eiweiss
200 ml Sahne
Schokolade; zum Verzieren

Zubereitung:

Die Gelatine auflösen, Eigelb mit Zucker schaumig rühren. Unter die Schaummasse den Joghurt, den Rum, den Kakao und die aufgelöste Gelatine geben.

Eiweiss zu Schnee schlagen und unterheben, Sahne schlagen und dazugeben. In Schalen füllen und mit etwas Sahne und Schokolade verzieren.

Pfaffenhütchen

Zutaten:

Teig:

500 g Mehl

300 g Butter

200 g Zucker

4 Eigelb

abgeriebene Schale von 1 unbehandelten Zitrone

Füllung:

75 g Mandeln

1 Eiweiss

75 g Zucker

Sonstiges:

Mehl zum Ausrollen

1 Eiweiss zum Bestreichen der Länder

1 Eigelb zum Bestreichen

Zubereitung:

Für den Teig alle Zutaten zu einem glatten Teig verarbeiten. Auf wenig Mehl 3 mm dick ausrollen und runde Plätzchen (Durchmesser 5 cm) ausstechen. Für die Füllung Mandeln überbrühen, abziehen und feinmahlen, Eiweiss und Zucker zu einer steifen Baisermasse schlagen, Mandeln unterheben. Die Masse auf die Plätzchen verteilen, die Ränder mit Eiweiss bepinseln und diese über die Füllung von drei Seiten her zusammenschlagen. Mit verrührtem Eigelb bestreichen. Auf einem mit Backtrennpapier ausgelegtem oder eingefetteten Backblech im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad 20 Minuten goldgelb backen.

Für 65 Stück

Pro Stück ca. 95 Kalorien / 298 kJ

Pfannkuchentorte mit Blüfort

Zutaten:

100 g gewürfelter Blüfort;
-- milder Blauschimmelkäse
2 Eier
400 ml Milch
1 Spur ; Salz
1 kleine Apfel
75 g Ananasstückchen
3 Stücke kandierter Ingwer
125 ml Crème fraîche
2 El. Apfelkraut
1 El. Puderzucker
4 Pfefferminzstengel

Zubereitung:

Eier und Milch verquirlen. Salz und das gesiebte Mehl hinzufügen. Rühren Sie dies zu einem gleichmäßigen Teig und braten Sie acht kleine Pfannkuchen.

Den Apfel schälen und zusammen mit dem Ingwer und den Ananasstückchen ganz kleinschneiden. Diese Zutaten mit dem Blüfort, Crème fraîche und Apfelkraut mischen.

Bestreichen Sie sieben Pfannkuchen mit dieser Mischung. Die Pfannkuchen aufeinanderlegen, einen unbestrichenen Pfannkuchen obenauf legen.

Pfannkuchen mit Puderzucker bestreuen und mit Pfefferminzstengeln garnieren. Die Pfannkuchentorte aufschneiden.

Pfefferkuchen mit Marzipan

Zutaten:

Für Den Teig:

125 g Honig, flüssig

75 g Zucker

50 g Butterschmalz

225 g Weizenmehl, Type 405

1 Tl. Backpulver

2 Tl. Zimt

1/2 Tl. Pfefferkuchengewürz

1 Pk. Kirschwasser-back

ausserdem:

300 g Marzipanrohmasse

1 Eiweiss

Für Die Garnierung:

Kuvertüre

Mandeln

Puderzucker

Zubereitung:

(*) 1 Rezept reicht für ca. 50 Pfefferkuchen

Honig, Zucker und Butterschmalz unter Rühren erhitzen, bis der Zucker gelöst ist. Abkühlen lassen.

Mehl, Backpulver und Gewürze mischen. Mit dem Kirschwasser-back zur Honigmasse gehen, verkneten. Abgedeckt ca. 1 Stunde ruhen lassen.

Marzipanmasse vierteln, zu Rollen (20cm lang) formen.

Teig auf bemehlter Arbeitsfläche zu einem Rechteck (ca. 30 x 20 cm) ausrollen. In vier Streifen schneiden.

Teigstreifen jeweils mit Eiweiss bepinseln. Jeweils eine Marzipanrolle in die Mitte legen. Mit Teig umhüllen, an den "Nahtstellen" festdrücken. Über Nacht abgedeckt kalt stellen.

Rollen zickzackartig durchschneiden, so dass trapezförmige Stücke entstehen (ca. 1,5 cm dick). Aufrecht auf ein mit Backpapier belegtes Backblech setzen. Im vorgeheizten Backofen bei 175 Grad auf der 2. Schiene von unten 13-15 Minuten backen. Pfefferkuchen auskühlen lassen. Nach Wunsch mit Kuvertüre, Mandeln oder Puderzucker verzieren.

Pfefferminz-Eiskonfekt

Zutaten:

1/8 l Sahne
250 g Weiße Schokolade
100 g Butter
3 El. Pfefferminzlikör
2 Tropfen Pfefferminzöl
30 Pralinen-Metallmanschetten
60 g Kandierte Angelika

Zubereitung:

Die Sahne bei schwacher Hitze auf etwa 75 Grad erwärmen. Die Schokolade in Stücke brechen und unter Umrühren in der Sahne schmelzen lassen. Die Sahne vom Herd nehmen. Die Butter in kleinen Stücken in der Schokoladensahne zerlassen, dann den Likör unterrühren. Die Creme mit dem Pfefferminzöl abschmecken und 45 Minuten in den Kühlschrank stellen. Während der Kühlzeit die Creme alle 15 Minuten kräftig durchrühren. Die Creme dann in einen Spritzbeutel mit kleiner Sterntülle füllen und dekorativ in die Metallmanschetten spritzen. Die kandierte Angelika in 30 kleine Rauten schneiden und jedes Praline damit verzieren. Das Konfekt bis zum Servieren in den Kühlschrank oder - noch besser - ins Eiswürfelfach stellen.

Pfefferminzparfait

Zutaten:

2 Eier
50 g Zucker
2 El. Pfefferminzsirup oder Pfefferminztee gesüsst
250 ml Sahne; steif geschlagen
100 g After eight; gehackt

Garnitur:

After eight geviertelt
Pfefferminzblättchen

Zubereitung:

(*) 8 Förmchen a 150 ml

Eier, Zucker und Sirup oder Tee mit dem Schneebesen des Handrührgerätes rühren, bis die Masse heller ist. Schlagsahne und After eight sorgfältig daruntermischen. Masse in die Förmchen füllen und 3-4 Stunden gefrieren.

Servieren:

Förmchen nur kurz in warmes Wasser stellen. Parfait am Rand lösen und auf Teller stürzen, garnieren und sofort servieren.

Dazu passt Schokoladensauce und Nussspitzchen

Tip:

Statt After eight dunkle Schokolade, fein gehackt zugeben.

Lässt sich vorbereiten: Parfait 2-3 Wochen im voraus zubereiten.

Pfeffernüsse

Zutaten:

Für etwa 35 Stück:

100 g Haselnüsse

2 Eier

250 g Zucker

275 g Mehl

1/4 Tl. Hirschhornsalz

1/4 Tl. weisser Pfeffer

1/4 Tl. Kardamom

1 Messerspitze Muskatblüte

Zubereitung:

Haselnüsse hacken, Eier und Zucker schaumig schlagen. Mehl, Hirschhornsalz, Pfeffer, Kardamom, Muskatblüte und Haselnüsse unterrühren. Aus dem Teig Kugeln formen und auf vorbereitete Backbleche setzen. Blech in den Backofen schieben, auf 175 Grad schalten und etwa 20 Minuten backen, das zweite Blech nur 15 Minuten.

Pfeffernüsse I

Zutaten:

50 g Orangeat
50 g Zitronat
500 g Mehl
2 Tl. Backpulver
1 Tl. Zimt
1 Tl. Nelken; gemahlen
1 Tl. Ingwer; gemahlen
1 Tl. Pfeffer; weiss, f.a.d. Mühle
180 g Butter; weiche
100 g Honig; flüssiger
200 g Zucker
1 Ei; Kl. 3
2 Tl. Zitronenschale; dünn abgeriebene von
- unbehandelter
Salz
Mehl; zum Bearbeiten

Glasur:

125 g Puderzucker
2 El. brauner Rum
1 El. Zitronensaft
rote Lebensmittelfarbe

Zubereitung:

Orangeat und Zitronat fein hacken. Mehl, Backpulver und Gewürze in eine Schüssel sieben. In einer zweiten Schüssel Butter, Honig und Zucker mit den Quirlen des Handrührgeräts schaumig rühren.

Das Ei unterrühren.

Orangeat, Zitronat, Zitronenschale, eine Prise Salz und die Buttermischung mit dem gewürzten Mehl zu einem glatten Teig verkneten. Den Teig in 4 gleich grosse Stücke teilen, die Stücke auf der bemehlten Arbeitsfläche zu je 40 cm lange Rollen formen.

Die Teigrollen auf einem Brett für ca. 1 Stunde in den Kühlschrank stellen.

Den Backofen auf 180 Grad vorheizen. 2 Backbleche mit Backpapier belegen. Die Teigrollen in jeweils 24 Scheiben schneiden. Die Teigscheiben mit ca. 4 cm Abstand zueinander auf die Backbleche legen und mit dem Daumen leicht eindrücken. Auf der 2. Einschubleiste von unten 20 Minuten backen. Die Pfeffernüsse mit dem Backpapier vom Blech ziehen und auskühlen lassen.

Für die Glasur den Puderzucker mit Rum und Zitronensaft glattrühren. Die Hälfte der Pfeffernüsse mit der Hälfte der Glasur bestreichen. Die andere Hälfte mit der Lebensmittelfarbe färben und die restlichen Pfeffernüsse damit bestreichen. Die Glasur antrocknen lassen. Die Pfeffernüsse entwickeln ihr Aroma nach 1 Woche Lagerzeit und sind 3-4 Wochen haltbar.

Pfifferling-Toast

Zutaten:

200 g Pfifferlinge
1 Zwiebel
50 g Dörrfleisch
50 g Butter
4 Scheibe Gekochter Schinken
1 El. Saure Sahne
50 g Käse, gerieben
4 Scheibe Toast
;Salz, Pfeffer, Paprika

Zubereitung:

Gewürfelte Zwiebel und Dörrfleisch glasig braten, Pfifferlinge zugeben, gardünsten und mit Gewürzen abschmecken. Brot toasten und mit Butter bestreichen. Pfifferlinge darauf verteilen und mit Schinken bedecken. Sahne mit Käse vermischt auf den Schinken streichen und im Ofen oder Grill überbacken.

Pfiffige Käsekreppel

Zutaten:

1/2 Hefewürfel
250 g Weizenvollkornmehl
Salz
2 Eier
250 g Durchwachsener Speck
100 g Sonnenblumenkerne
100 g Kräuterkäse am Stück; oder
- Bavaria Blü
3/4 l Öl; zum Ausbacken
2 Spur Pfeffer

Zubereitung:

Hefe in etwas warmem Wasser auflösen und zusammen mit dem Mehl und einer Prise Salz verrühren.

Eiweiße von den Eigelben trennen.

Die Eigelbe unter den Teig rühren und diesen an einem warmen Ort ca. 2/4 Stunden gehen lassen.

Speck würfeln und zusammen mit den Sonnenblumenkernen in einer Pfanne rösten.

Käse in kleine Würfel schneiden, Öl in einem ausreichend großen Topf erhitzen.

Eiweiß steif schlagen und zusammen mit dem Käse, den Speckwürfeln und den Sonnenblumenkernen unter den Teig heben. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Teig löffelweise in das heiße Fett geben und schwimmend in ca. 3 Minuten knusprig backen. Das Gebäck auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Die Käsebällchen passen gut zu einem Riesling aus dem Elsaß, aber auch gut zu einem kühlen Bier.

Pfirsich mit Kiwipüree und Eis

Zutaten:

Für vier Personen:

4 reife Kiwis

1 Bund Minze

1-2 El. Honig

4 kleine Pfirsiche

1/2 Packung Vanilleeis

Zubereitung:

Kiwis schälen. Von einer Frucht vier dünne Scheiben abschneiden und zum Garnieren zurücklassen. Das Fruchtfleisch mit einer Gabel zerdrücken oder im Mixer pürieren. Minze abspülen, trockentupfen und die Hälfte der Blätter fein zerschneiden. Minze und Honig unter das Kiwipüree rühren. Kalt stellen. Pfirsiche mit kochendem Wasser übergießen und die Haut abziehen. Das Kiwipüree auf vier Portionsteller verteilen. Je einen Pfirsich, eine Kiwischeibe und eine Kugel Eis darauf anrichten. Mit restlicher Minze garnieren.

Pfirsich-Käse-Kuchen

Zutaten:

Teig:

200 g Mehl

1 El. Zucker

30 g Butter

1 Eigelb

1/2 Pk. Trockenhefe

Fett; für die Form

Belag:

2 Eier

70 g Zucker

1 Pk. Vanillezucker

40 g Speisestärke

500 g Ricotta

3 Pfirsiche; frisch oder Dose

2 El. Aprikosenkonfitüre

2 El. Pistazien; gemahlen

Zubereitung:

Hefeteig bereiten. Gefettete Springform damit auskleiden, dabei einen etwa 3 cm hohen Rand hochdrücken. Den Teig in der Form nochmals gehen lassen.

Währenddessen für den Belag Eier mit Zucker und Vanillezucker schaumig rühren, Speisestärke unterrühren. Ricotta unter die Masse mischen. Die Creme auf den Kuchenboden geben.

Die Pfirsiche halbieren, entsteinen, in Scheiben schneiden und auf dem Kuchen verteilen. Im auf 175 Grad vorgeheizten Ofen ca. 65 Minuten backen.

Die Aprikosenkonfitüre erwärmen und die Pfirsichspalten damit aprikotieren. Sofort mit den gemahlten Pistazien bestreuen.

Pfirsich-Käse-Salat

Zutaten:

300 g reife Pfirsiche
25 g Roquefort-Käse
1 EL Mayonnaise
2 EL Sahne
1 TL Zitronensaft
Salz
weisser Pfeffer
1 Prise Zucker
25 g Walnusskerne

Zubereitung:

Pfirsiche mit kochendheissem Wasser übergießen, mit kaltem Wasser abschrecken und häuten. Früchte halbieren, entsteinen und in dünne Spalten schneiden. Zugedeckt kühl stellen.

Für die Marinade Roquefort-Käse in einer Schüssel mit einer Gabel zerdrücken. Mit Mayonnaise und Sahne verrühren. Mit Zitronensaft, Salz, Pfeffer und Zucker pikant abschmecken. Pfirsiche untermischen. Einige Spalten zum Garnieren zurückbehalten.

Den Salat zugedeckt im Kühlschrank 30 Minuten durchziehen lassen. Dann in einer Glasschale oder 2 Gläsern anrichten. Mit den grob gehackten Walnusskernen und Pfirsichspalten garnieren.

Noch ein Tip für's Dessert: Wenn sich der Stein nur schlecht aus den Pfirsichen lösen lässt, dann solltet ihr die Pfirsiche erst halbieren und den Stein entfernen, bevor ihr sie blanchiert und enthäutet.

Als Dinner for two vom 6.7.94

Vorspeise: Auberginen mit Tomatenpüree

Hauptspeise: Milchlammrücken in der Kräuterkruste

Dessert: Pfirsich-Käse-Salat

Kuchen, Gebäck, Pralinen

Pfirsich-Kirsch-Kuchen mit Rahmguss

Zutaten:

Teig:

100 g Sanella

100 g Zucker

1 Ei

2 El. Rum

1 Spur Salz

250 g Mehl

Belag:

2 El. Mandeln, gehobelt

750 g Pfirsiche, Konserve

750 g Kirschen, Konserve

200 g Sahne

1 Pk. Vanillezucker

3 Eier

Streusel:

100 g Mehl

50 g Zucker

75 g Sanella

Zubereitung:

Boden: Sanella, Zucker, Ei, Rum und Salz schaumig rühren, Mehl zufügen. Teig 30 Minuten ruhen lassen, dann eine mit Backpapier ausgelegte Springform (28 cm) damit belegen, ca. 4 cm Rand hochziehen und im Ofen 15 Minuten vorbacken (E-Herd: 190 °C, G-Herd: Stufe 2-3).

Belag: Die Mandeln auf den Tortenboden streuen und mit dem abgetropften Obst belegen. Sahne, Vanillezucker und Eier verschlagen und über das Obst giessen.

Streusel: Mehl, Zucker und kalte Sanella-Flöckchen zu Streuseln verarbeiten und auf die Torte geben.

Die Torte 40 Minuten backen (E-Herd: 200 °C, G-Herd: Stufe 3).

Ergibt 12 Stücke

Pro Stück 483 Kalorien = 2021 Joule

Pfirsich-Schlemmertorte

Zutaten:

Für den Teig:

1 fertiger Biskuitboden (ca. 200g, m 28cm),
2-3 El. (50g) Aprikosenkonfitüre,
8 Blatt Gelantine,
2 Becher (a 500g) Schlemmerjoghurt "pur",
2 El. Zitronensaft (20g),
2 Dosen Pfirsichhälften
(a 850ml und 470g Abtropfgewicht),
1 Becher (100g) Schlagsahne für den Rand,
50 g gehackte Pistazien zum Bestreuen

Zubereitung:

So wird's gemacht: Biskuitboden mit Konfitüre bestreichen, in eine Springform legen und Rand schliessen. Gelantine nach Anweisung einweichen und auflösen. Schlemmerjoghurt mit Zitronensaft glattrühren, ein paar Löffel davon in die Gelantine rühren, diese Masse dann umgekehrt gleichmässig unter den Joghurt mischen. Pfirsichhälften abtropfen lassen, auf dem Biskuitboden verteilen. Joghurtmasse darübergeben und glattstreichen. Torte einige Stunden im Kühlschrank fest werden lassen. Sahne steifschlagen, Torte herausnehmen, den Rand mit spitzem Messer von der Form lösen und Springformrand entfernen. Sahne an den Tortenrand streichen, die Pistazien darauf streuen. Restliche Pistazien auf der Kuchenoberfläche verteilen.

Pfirsich-Sorbet (ohne Sorbetmaschine)

Zutaten:

50 g Sahne
50 g Zucker
4 Scheibe Gelatine
3 Gelbe Pfirsiche; geschält

Zubereitung:

Sahne und Zucker verrühren. Mit der eingeweichten Gelatine leicht erhitzen, bis sie sich aufgelöst hat. Abkühlen lassen.

Pfirsiche pürieren und unterziehen.

In Dessertgläser spritzen und 3 Stunden gefrieren.

Mit Starfruchtscheiben o.ä. vor dem Servieren dekorieren.

Dessert, Nachspeisen

Pfirsich-Sorbet (ohne Sorbetmaschine)

Zutaten:

50 g Sahne
50 g Zucker
4 Scheibe Gelatine
3 Gelbe Pfirsiche; geschält

Zubereitung:

Sahne und Zucker verrühren. Mit der eingeweichten Gelatine leicht erhitzen, bis sie sich aufgelöst hat. Abkühlen lassen.

Pfirsiche pürieren und unterziehen.

In Dessertgläser spritzen und 3 Stunden gefrieren.

Mit Starfruchtscheiben o.ä. vor dem Servieren dekorieren.

Dessert, Nachspeisen

Pfirsich-Warenje (Warenje iz persikow)

Zutaten:

500 g Halbreife Pfirsiche
1 kg Zucker

Zubereitung:

Beachten: am Vortag beginnen.

Die Pfirsiche einige Male mit einem Holzzahnstocher anstechen, unzerteilt in warmes Wasser legen und leicht kochen. Vom Herd nehmen und 10 Minuten ziehen lassen. Die Pfirsiche herausnehmen und zur Seite stellen. Das Fruchtwasser in einen Steintopf geben und 24 Stunden kaltstellen.

Am nächsten Tag die Pfirsiche in demselben Wasser erneut aufkochen; wieder herausnehmen und abtropfen lassen. Im abgetropften Zustand wiegen: Pro 500 g gekochte Früchte nun 1 kg Zucker und 500 ml Fruchtwasser verwenden. Zucker und Fruchtwasser 20 Minuten kochen, den Schaum dabei immer wieder abschöpfen. Vom Herd nehmen und ein wenig abkühlen lassen.

Die Pfirsiche in den noch warmen Sirup geben und bei geringer Hitze 10 Minuten köcheln. Abkühlen lassen, in Gläser füllen und diese verschliessen.

Bemerkung: Den abgeschöpften Schaum zum Tee reichen.

Varianten

Die Pfirsiche durch Aprikosen oder Sauerkirschen ersetzen.

Pfirsichcreme mit Vanilleeis

Zutaten:

Für 4 Portionen:
4 kleine reife Pfirsiche
100 g Zucker
350 ml Apfelsaft
1 El. Maizena
4 Kugeln Vanilleeis
1 El. Pistazienkerne

Zubereitung:

3 El. Apfelsaft mit Maizena anrühren. Den restlichen Saft auf 3 oder Automatik-Kochplatte 12 erhitzen, die Kochplatte ausschalten. Mit dem angerührten Maizena binden, einmal aufkochen, anschließend abkühlen lassen.

Pfirsiche kurz in kochendes Wasser tauchen, danach sofort die Haut abziehen. Die Früchte halbieren, den Kern herausnehmen. Die Hälfte der Pfirsiche mit dem Mixer oder dem Zerkleinerungsstab pürieren, zuckern, die andere Hälfte in kleine Würfel schneiden.

Beides unter die abkühlende Apfelsaftspeise rühren. In Portionsschalen verteilen und kalt stellen. Vor dem Servieren jeweils eine Eiskugel dazugeben und mit gehackten Pistazienkernen bestreuen.

27 g Eiweiß, 20 g Fett, 278 g Kohlenhydrate, 5811 kJ,
1387 kcal.

Pfirsiche in Rotwein

Zutaten:

Für vier Portionen:

1/2 l Rotwein

100 g Zucker

3 Nelken

1 kleine Zimtstange

4 Pfirsiche

Zubereitung:

Rotwein mit Zucker, Nelken und Zimt in einem breiten Topf aufkochen. Pfirsiche zugeben und bei kleiner Hitze im geschlossenen Topf acht Minuten kochen. Abkühlen lassen. Pfirsiche im Sud gut gekühlt servieren.

- Die Früchte nehmen mehr Aroma aus Wein und Gewürzen auf, wenn ihr sie vor dem Garen mehrmals mit einer Gabel einstecht. Wer die Pfirsiche nicht mit der Haut essen mag, kann sie vor dem Garen überbrühen, abschrecken und abziehen. In beiden Fällen die Garzeit auf fünf Minuten verkürzen. Anstatt Pfirsiche könnt ihr auch Aprikosen, Nektarinen oder Birnen nehmen.

Pflanzliches Eiweiss: 4 g; tierisches Eiweiss: 0 g; Pro Portion
ca. 240 Kalorien / 1005 kJ

Im Rahmen der Vegetarischen Menüs nun Folge 5, hier:

Vorspeise: Kräuter-Eierkuchen

Hauptgericht: Überbackener Blumenkohl mit Weinkartoffeln

Nachtisch: Pfirsiche in Rotwein

Pfirsiche mit Joghurtsoße

Zutaten:

1 kg Pfirsiche
100 g Zucker
2 Becher Joghurt
1 P. Vanillinzucker
Zucker
Zitronensaft
125 g Schlagsahne

Zubereitung:

Die Pfirsiche halbieren, entsteinen, kurz in kochendes Wasser legen (nicht kochen lassen), in kaltem Wasser abschrecken und enthäuten.

Pfirsichhälften in Scheiben schneiden, mit 100 g Zucker weich dünsten, erkalten lassen und gut abgetropft in eine Glasschale geben.

Joghurt und Vanillinzucker verrühren und mit Zucker und Zitronensaft abschmecken. Die steifgeschlagene Sahne unterheben und alles über die Pfirsiche verteilen. Pfirsichsaft dazureichen.

Pfirsichhälften mit Schlagsahne und Himbeerpüree

Zutaten:

Für 4 Portionen:

4 Pfirsiche (ca. 500 g)

125 g Himbeeren

30 g Puderzucker

1/4 l Schlagsahne

1 Vanilleschote

1 El. Zucker

15 g Pistazienkerne

Zubereitung:

1. Pfirsiche mit kochendem Wasser überbrühen, abschrecken und häuten. Pfirsiche halbieren, Steine herauslösen. Von jeder Hälfte eine dünne Spalte abschneiden und zum Garnieren beiseite legen.

2. Himbeeren verlesen und durch ein Sieb streichen. Das Püree mit dem Puderzucker verrühren.

3. Schlagsahne steif schlagen. Vanilleschote halbieren und auskratzen. Mark und Zucker unter die Sahne rühren, dann in einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen und auf die Pfirsichhälften spritzen.

4. Himbeermark darauf verteilen. Je eine der beiseite gelegten Pfirsichspalten daraufsetzen. Pistazien hacken und darüberstreuen.

Pro Portion ca. 4 g E, 22 g F, 26 g KH = 321 kcal (1348 kJ)

Als Menüvorschlag:

Vorspeise: Kohlrabisuppe

Hauptspeise: Spinatgratin mit Schinkenkruste

Nachspeise: Pfirsichhälften mit Schlagsahne und Himbeerpüree

Pfirsichkuchen

Zutaten:

Teig:

300 g Mehl

1/2 TL Salz

75 g Zucker

50 g Butter oder Margarine

1 Ei

250 ml lauwarme Milch

1/2 Würfel Hefe (20 g)

1 EL Kakao

100 g Zartbitter-Schokolade (gerieben)

Belag:

1 kg Pfirsiche

Streusel:

75 g Butter oder Margarine

75 g Mehl

75 g gemahlene Hasel- oder Walnüsse

Zubereitung:

Alle Zutaten für den Hefeteig in eine Rührschüssel geben und mit dem Handrührgerät oder der Küchenmaschine 4 - 5 Minuten kneten.

Die Fettpfanne des Backofens fetten und leicht mit Mehl bestäuben. Den recht flüssigen Hefeteig darin verstreichen. Den Backofen 5 Minuten auf 50 C vorheizen, ausschalten, den Hefebleckkuchen darin 20 - 30 Min. aufgehen lassen.

Pfirsiche überbrühen, abziehen, entsteinen, in Würfel schneiden, auf dem Teig verteilen.

Für die Streusel alle Zutaten zwischen den Handflächen verreiben, bis die Masse in Klümpchen zusammenhält, dann über die Früchte streuen, backen.

Schaltung:

180 - 200°, 2. Schiebeleiste v. u.

160 - 180°, Umluftbackofen

ca. 45 Minuten

85 g Eiweiß, 200 g Fett, 533 g Kohlenhydrate, 18405 kJ, 4391 kcal.

Pfirsichkuchen

Zutaten:

BODEN:

100 g Doppelrahm-Frischkäse
100 g Butter oder Margarine
1 Pk. Zitroback
150 g Zucker
Salz
3 Eier
1 1/2 Tl. Backpulver
250 g Mehl
3 El. Milch
1 Pk. Rumback

BELAG:

4 Mittलगrosse Pfirsiche

GLASUR:

Kuchenglasur
Zitrone

ZUBEREITUNG:

Zubereitung:

Für den Teig Frischkäse, Margarine, Citroback, Zucker, Salz, Eier, mit Backpulver vermischtes Mehl und Milch zu einem glatten Rührteig verarbeiten. Zuletzt Rumback unterrühren und Teig in eine gefettete Springform (24-26 cm Durchmesser) füllen. Pfirsiche kurz in kochendes Wasser tauchen, abschrecken und häuten, halbieren und entsteinen. Die Pfirsichhälften der Länge nach mit einem Messer einritzen und kranzförmig auf den Teig legen. Im vorgeheizten Backofen bei 200-225 Grad ca. 40-45 Min. backen. Nach Ende der Backzeit den Springformrand lösen und Kuchen abkühlen lassen. Kuchenglasur nach Packungsanweisung schmelzen und Kuchen damit überziehen. Nach Belieben mit geschlagener Sahne servieren.

Pfirsichkuchen mit Mandelcreme

Zutaten:

MUERBETEIG:

200 g Mehl
60 g Zucker
1 Spur Salz
150 g Butter
1 Ei
1 Ei; zum Bestreichen

FUELLUNG:

8 Reife Pfirsiche
30 g Maisstärke
3 El. Zitronensaft
3 El. Orangensaft
100 g Zucker
1 Tl. Zimt
30 g Butter

MANDELCREME:

50 g Mandelsplitter
2 1/2 dl Creme de la Gruyère; (*)
3 Tropfen Bittermandelaroma
50 g Zucker

Zubereitung:

(Kuchenform: 26 cm Durchmesser)

(*) Creme de la Gruyère: eine in der Schweiz sehr bekannte Sorte Doppelrahm, sehr dick

Für den Teig Mehl, Zucker und Salz in eine Schüssel geben, Butter in Stückchen schneiden und beifügen. Alles zwischen den Fingern rasch zu einer krümeligen Masse verreiben.

Ei begeben, den Teig kurz kneten, nur bis er zusammenhält.

Teig mindestens 1 Stunde kühl stellen.

Pfirsiche in stark siedendes Wasser tauchen und etwa 30 Sekunden darin liegen lassen. Dann sogleich schälen und in groben Schnitze schneiden. In einer Schüssel Pfirsichschnitze, Maisstärke, Zitronensaft, Orangensaft, Zucker und Zimt mischen. Butter in Stückchen schneiden und untermischen.

Den Teig etwa 1/3 grösser als die Kuchenform auswallen, die ausgebutterte Kuchenform damit auskleiden und die Pfirsichschnitze darüber ziegelartig verteilen.

Die 'Ecken' mit Eiweiss bestreichen und zurückbiegen (so dass etwa 2/3 der Füllung abgedeckt wird), gut andrücken.

Aus Teigresten Verzierungen ausstechen und auf den Teig legen. Mit Eigelb bestreichen und im 200 Grad heissen Ofen 30 Minuten backen.

Für die Creme die Mandelsplitter hacken, hellbraun rösten und auskühlen lassen. Alle Zutaten verrühren und zum lauwarmen Kuchen servieren.

Pfirsichsouffle

Zutaten:

2 grosse Reife Pfirsiche; evtl. mehr
4 Eier; getrennt
1 Ungespritzte Zitrone;
- Schale
80 g Vollrohrzucker
1 Spur Vanille
3 El. Mandeln; gemahlen
250 g Quark

Zubereitung:

Pfirsiche kurz in kochendes Wasser tauchen, enthäuten und in dünne Scheiben schneiden.

Eigelbe mit Zitronenschale, Zucker und Vanille cremig schlagen. Gemahlene Mandeln zugeben, Quark einrühren. Eiweiss steif schlagen und vorsichtig unter die Quarkmasse heben.

Pfirsichscheiben in kleine, gefettete Förmchen legen und die Quarkmasse darauf verteilen. Mit jeweils einer Pfirsichscheibe garnieren.

Im vorgeheizten Backofen bei 180 bis 200 Grad ca. 25-30 Minuten backen.

Pfirsichtarte

Zutaten:

150 g Weizenmehl
75 g Margarine
2 El. Zucker
1 Eigelb
1 kg Pfirsiche
2 El. Pistazien gehackt
2 El. Puderzucker
Margarine, Zucker f.d. Form

Zubereitung:

Mehl, weiche Margarine, Zucker und Eigelb zu einem festen Mürbeteig verkneten. Teig in Alufolie wickeln und 30 Minuten kalt stellen.

Pfirsiche mit kochendem Wasser überbrühen und die Haut ablösen. Früchte halbieren und von den Kernen befreien. Pfirsiche in Spalten schneiden.

Boden einer Springform mit Backpapier auslegen, gut mit weicher Margarine bestreichen. Mit Zucker und Pistazien bestreuen. Pfirsiche darauf verteilen.

Mürbeteig zu einem Kreis von 26 cm ausrollen und auf die Pfirsichspalten legen.

Im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad 30 bis 40 Minuten goldbraun backen. Springform lösen, Tarte auf ein Kuchengitter stürzen und vorsichtig das Backpapier lösen. Pfirsichtarte auskühlen lassen und vor dem Servieren mit Puderzucker bestäuben.

Kuchen in acht Stücke teilen und mit einem Klacks süßer Sahne dekorieren.

Tip: Die Tarte schmeckt auch mit süßen Aprikosen. Anstelle der Sahne kann man auch eine Kugel Vanilleeis dazu kredenzen.

Quelle: rtv Nr.29

Pfirsichtorte

Zutaten:

1 fertiger Biskuitboden (ca. 200 g)
2-3 EL Aprikosenkonfitüre
8 Blatt helle Gelatine
2 Becher (je 500 g) Joghurt ohne Zusätze
2 EL Zitronensaft (20 g)
2 Dosen Pfirsichhälften (je 470 g Abtropfgewicht)
1/2 Becher (100 g) Schlagsahne f. den Rand
50 g gehackte Pistazien z. Bestreuen

Zubereitung:

Biskuitboden mit Konfitüre bestreichen, in eine Springform legen, den Rand schließen. Die Gelatine nach Anweisung einweichen und auflösen. Joghurt mit dem Zitronensaft glattrühren, ein paar Löffel davon in die Gelatine rühren, diese Masse dann gleichmäßig unter den Joghurt mischen. Die Pfirsichhälften gut abtropfen lassen, auf dem Biskuitboden verteilen. Die Joghurtmasse darübergeben, glattstreichen. Torte einige Stunden im Kühlschrank fest werden lassen. Sahne steif schlagen. Den Rand der Torte mit einem spitzen Messer vorsichtig von der Form lösen. Mit Sahne und Pistazien dekorativ garnieren.

Pfirsichtorte

Zutaten:

Knetteig:

200 g Mehl
50 g gemahlene Mandeln
1/2 Tl. Backpulver
100 g Zucker
1 Ei
125 g Margarine

Füllung:

8 Blatt Gelantine
500 g Quark
100 g Zucker
Saft v. 1 Zitrone
1/8 l steifgeschlagener Sahne

Belag:

Pfirsichspalten
250 ml Weißwein
2 El. Zucker
1 P. Tortenguß

Zubereitung:

Einen Knetteig zubereiten aus Mehl, Mandeln, Backpulver, Zucker, Ei, und Margarine. In einer gefetteten Springform bei 200 Grad C. 35-40 Minuten backen.

Eine Füllung zubereiten aus Gelantine, Quark, Zucker, Saft v. 1 Zitrone und steifgeschlagener Sahne.

Den ausgekühlten Boden mit einem Tortenring umspannen, die Quarkmasse draufstreichen, im Kühlschrank fest werden lassen.

Pfirsichspalten auf die fest gewordene Torte legen, einen Guß zubereiten aus Weißwein, Zucker, Tortenguß und auf den Pfirsichen verteilen.

Pfitzauf Grundrezept (Schwäbisch)

Zutaten:

375 g Mehl
3/4 l Milch
50 g Zucker
5 Eier
100 g Butter; lauwarm
Butter; für die Form
Puderzucker
1 Pfitzaufform

Zubereitung:

Um dieses herrliche, luftige Eiergebäck herstellen zu können, braucht man ein spezielles Gefäß: die irdene, glasierte Pfitzaufform, die es möglich macht, jeweils 6 Stück dieses Gebäcks auf einen Sitz auszubacken. Man bekommt es in jedem guten schwäbischen Haushaltswarengeschäft.

Mehl wird mit der Milch glatt gerührt, Zucker und die Eier schaumig geschlagen und in die Mehl-Milch-Masse gerührt. Zum Schluss wird noch die zerlassene, lauwarme Butter hinzugefügt. Alle Zutaten nochmals gut verrühren und in die mit Butter gefettete Pfitzaufform füllen, jedoch nur bis zur halben Höhe; lieber noch weniger, weil unser Gebäck stark "aufpfitzt".

Bei mittlerer Hitze goldgelb ausbacken; möglichst die Backofentür in der ersten Zeit nicht öffnen. Die Pfitzauf werden noch heiss aus der Form genommen und mit Puderzucker bestreut.

Dazu gibt es Schlagsahne und Kaffee oder Backobst oder eine Vanillecreme.

Man kann den Zucker auch weglassen und nach dem Erkalten das Gebäck aufschneiden und zum Beispiel mit Sahnemeerrettich füllen.

Pfitzauf mit Quittenmus

Zutaten:

4 Eier, getrennt
60 g Zucker
1 Pr. Salz
1/2 l Milch
250 g Mehl
60 g flüssige Butter

Quittenmus:

4 mittelgroße Quitten
Saft und Schale 1 unbeh. Zitrone
1/4 l Weißwein
75 g Zucker

Zubereitung:

Eigelb und Zucker mit dem Handrührgerät schaumig schlagen. Salz und Milch zugeben und nach und nach das Mehl unterrühren. Steifgeschlagenes Eiweiß unterheben und zum Schluß die flüssige Butter zugeben. Souffl,-Formen oder Suppentassen gut ausbuttern, den Teig nur halbvoll einfüllen, in den kalten Backofen stellen und garen.

Schaltung:

170 - 190°, 1. Schiebeleiste v.u.

160 - 180°, Umluftbackofen

ca. 60 Minuten

Die Quitten vierteln, Kerngehäuse ausschneiden, mit Zitronenschale und Weißwein zum Kochen bringen und auf 1 oder Automatik-Kochstelle 4 - 5 dünsten, bis die Quitten weich sind. Dann mit Hilfe des Passierstabes durch ein Sieb passieren, anschließend zuckern und mit Zitronensaft abschmecken. Den Pfitzauf heiß und schnell mit dem Quittenmus servieren.

65 g Eiweiß, 92 g Fett, 429 g Kohlenhydrate, 12776 kJ, 3049 kcal.

Pflaumen in Rumteig

Zutaten:

500 g Pflaumen
Fett; zum Einfetten
150 g Butter
100 g Zucker
1 Spur Salz
150 g Mehl
1 Tl. Backpulver
5 Eier
4 El. Rum
Puderzucker; zum
- Bestäuben

Zubereitung:

Pflaumen entsteinen, Auflaufform einfetten.

Butter mit Zucker und Salz schaumig rühren, Mehl, Backpulver, Eier, Rum unterrühren. Teig in die Form füllen, die Pflaumen darauf verteilen, im vorgeheizten Ofen bei 175 °C 40-45 Min. backen, mit Puderzucker bestäuben und warm servieren.

Pro Portion 751 kcal/3139 kJ

Pflaumen, mariniert

Zutaten:

2 dl Roter Wein, möglichst
-- kräftig
1 dl Wasser
1 1/2 dl Saft von Orangen
50 g Zucker
40 g Bienenhonig
2 El. Zitronensaft
1 Zimtstange
400 g Pflaumen, am liebsten
-- Zwetschgen, entsteint und
-- geviertelt
1 Dün abgezogene Schale
-- einer unbehandelten
-- Orange, in feinen
-- Streifen und blanchiert

Zubereitung:

Alle Zutaten - außer Pflaumen und Orangenschale - in einem Topf tun, aufkochen, etwas ziehen lassen und durch ein Sieb gießen. Die Pflaumen und die Orangenschale in den Fond geben und bei kleiner Hitze nicht zu weich kochen. Pflaumen herausnehmen, Fond noch etwas einkochen, abkühlen lassen und über die Pflaumen gießen. Ziehen lassen bis zum Servieren.
Serviervorschlag: Zu dem Teeperfait servieren.
03.11.1993

Pflaumen-Hefestücke

Zutaten:

Für 4 Portionen:

125 g Mehl

1/2 Päckchen Trockenhefe

50 g Zucker

Salz

75 g Vollmilchjoghurt

25 g weiche Butter oder Margarine

Mehl zum Bearbeiten

300 g Pflaumen

1 Ei

30 g Marzipanrohmasse

50 g Aprikosen Konfitüre

Zubereitung:

1. Mehl mit Hefe, 50 g Zucker und einer Prise Salz mischen. Joghurt und Fett zugeben, mit den Knethaken des Handrührers zu einem glatten Teig verarbeiten.

2. Teig mit Mehl bestäuben und zugedeckt 10 Minuten gehen lassen.

3. Pflaumen waschen, entsteinen und in Spalten schneiden. Ei mit 1 El. Wasser verquirlen. Marzipanrohmasse zerbröckeln und mit der Hälfte des Ei und dem restlichen Zucker verkneten.

4. Teig gut durchkneten und auf einer bemehlten Arbeitsfläche ausrollen. 8 Kreise von 12 cm Durchm. ausstechen und auf ein mit Backtrennpapier belegtes Blech legen, in der Mitte flachdrücken.

5. Erst die Marzipanmasse, dann die Pflaumen darauflegen. Teigränder mit dem restlichen Ei bepinseln.

6. Ränder mit dem Messer einkerben, Teigstücke im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad (Gas 3) auf der 2. Einschubleiste von unten 15 - 20 Minuten backen.

7. Konfitüre mit 3 El. Wasser 2 Minuten kochen lassen, durch ein Sieb streichen und das heiße Gebäck damit einpinseln.

Pro Portion ca. 7g E, 10 g F, 56g KH = 349 kcal (1457 kJ)

Als Menüvorschlag:

Vorspeise: Paprikasalat

Hauptspeise: Linseneintopf

Nachspeise: Pflaumen-Hefestücke

Pflaumen-Knödel I

Zutaten:

750 g Kartoffeln
1 Ei
200 g Mehl
1 Prise Salz
400 g Pflaumen (Dose/Glas)
Zucker oder Süßstoff
90 g Semmelbrösel
Zimtzucker

Zubereitung:

Kartoffeln garen, pellen. Durch eine Presse treiben, mit Ei, Mehl und Salz einen festen Teig kneten und eine handdicke Rolle formen. 1/2 cm dicke Scheiben schneiden. Darauf je eine Pflaume geben, mit Zucker bestreuen, Knödel formen.

Knödel in siedendem Salzwasser kochen, bis sie an die Oberfläche kommen, abtropfen. Semmelbrösel in Margarine rösten, auf die Knödel verteilen, mit Zimtzucker bestreut servieren.

Pflaumen-Mohn-Kuchen

Zutaten:

Für Den Teig:

500 g Mehl
1 Pk. Dauerbackhefe
50 g Butter
50 g Zucker
1 Spur ; Salz
1 Ei
1/4 l Milch; lauwarm

Für Den Belag:

250 g Margerquark
2 Eier
1 Zitrone, unbehandelt; die
-- abgeriebene Schale
75 g Zucker
1 Pk. Vanillezucker
25 g Speisestärke
1 Pk. Mohnback
750 g Pflaumen

Zubereitung:

Aus den angegebenen Zutaten einen Hefeteig bereiten. 1/2 Stunde gehen lassen.

Für den Belag Eier trennen, Quark mit Eigelben, Zitronenschale, Zucker, Vanillezucker und Speisestärke verrühren. Eiweiße steif schlagen und unterheben. Mohnback nach Anweisung zubereiten.

Pflaumen entsteinen. Hefeteig auf einem gut gefetteten Blech auslegen, dabei einen Rand formen. Noch einmal kurz gehen lassen. Den Quark, den Mohn und die Pflaumen abwechselnd darauf verteilen.

Im auf 200 Grad vorgeheizten Ofen ca. 40 Minuten backen.

1 Blech = 20 Stück = Pro Stück 205 Kalorien / 860 Joule

Pflaumen-Quark-Dessert

Zutaten:

Für 4- 6 Portionen:

500 g Pflaumen

5 El. Zucker

4 Blatt weiße Gelatine

1 Ei (Gew.-Kl. 2)

2 Tl. Zimt 500 g Speisequark

1/8 l Schlagsahne

100 g Pumpernickel

Zubereitung:

1. Pflaumen waschen, vierteln und entsteinen. Pflaumenviertel mit 3 EL. Zucker bestreuen, beiseite stellen.
2. Gelatine mit kaltem Wasser einweichen. Eigelb mit dem restlichen Zucker und dem Zimt schaumig schlagen. Quark unterheben.
3. Gelatine tropfnaß in einen kleinen Topf geben und bei milder Hitze auflösen. Unter die Quarkmasse rühren.
4. Eiweiß und Sahne getrennt steif schlagen und unter den Quark heben.
5. Pumpernickel würfeln. Pflaumen auf ein Sieb geben, abtropfenden Saft über die Pumpernickelwürfel gießen.
6. Pflaumen, Quark und Pumpernickel in eine Glasschüssel schichten und mindestens 1 Stunde kalt stellen. Dann servieren.

Pro Portion (bei 6 Portionen) ca.
16g E, 12g F, 33g KH = 315 kcal (1315 kJ)

Als Menüvorschlag:

Vorspeise: Sellerierohkost

Hauptspeise: Karamelisiertes Fenchelgemüse mit Dill

Nachspeise: Pflaumen-Quark-Dessert

Pflaumeneis

Zutaten:

1 l Vollmilch
2 Stangen Vanille
160 g Zucker
8 Eigelb
200 g Trockenpflaumen
1/4 l Rotwein
1/8 l Armagnac
1/4 l Sahne

Zubereitung:

Milch mit Vanille aufkochen. Zucker und Eigelb cremig rühren, danach Milch dazugeben und zur Rose auf kleiner Flamme abbinden.

In der Zwischenzeit die Pflaumen im Rotwein einmal aufkochen. Armagnac dazugeben, abkühlen lassen. Beide Massen im Mixer zu einer Creme pürieren. Dann in der Sorbetiere erstarren lassen.

Pflaumengrütze mit Maisgrießflan

Zutaten:

Pflaumengrütze:

1 Glas Pflaumen

1 P. rote Grützepulver

Maisgrießflan:

1 l Milch

3 El brauner Zucker

100 g Maisgrieß

1 El. Butter

1 Tl. Zimt

Zubereitung:

Die Butter in einen Topf geben, den Zucker dazu und mit der Milch auffüllen und zum Kochen bringen. Dann den Grieß einrieseln lassen und kräftig mit dem Schneebesen umrühren. Bei ausgeschalteter Platte zugedeckt quellen lassen. Zum Schluß den Zimt unterrühren, in kalt ausgespülte Tassen (noch feucht) füllen und kaltstellen.

Pflaumen abgießen und den Saft nach Packungsvorschrift mit dem Grützepulver andicken. Die Pflaumen wieder zugeben, durchziehen lassen und auf Tellern anrichten.

Den Grieß aus den Tassen stürzen und in die Pflaumengrütze setzen.

Pflaumenkrapfen

Zutaten:

Für den Teig:

1/4 l Wasser

80 g Margarine oder Butter

1/4 Tl. Salz

200 g Mehl

5 Eier

abgeriebene Schale von

1/2 Zitrone (unbehandelt)

Ausserdem:

2000 g Kokosfett oder 2 l Öl zum Ausbacken

100 g Pflaumenmus zum Füllen

100 g Zucker

10 g Zimt

zum Wenden

Zubereitung:

Wasser, Fett, Salz und Zitronenschale in einem Topf aufkochen. Mehl zugeben und unterrühren. So lange rühren, bis sich der Teig vom Topfboden löst und einen Klos bildet. Brandteig in eine Schüssel geben. Eier nach und nach unterrühren.

Backfett im Topf oder einer Friteuse auf 170°C erhitzen. Mit einem Esslöffel kleine Bällchen abstechen. Je vier davon im heißen Fett in etwa 8 Minuten ausbacken. Nach der Hälfte der Backzeit einmal wenden. Mit einem Schaumlöffel herausnehmen und auf Küchenkrepp abtropfen lassen. Pflaumenmus in einen Spritzbeutel mit kleiner Lochtülle, noch besser mit einer Stechtülle, füllen.

Die noch heißen Krapfen damit anstecken und jeweils etwas Pflaumenmus in die Krapfen reinspritzen.

Zucker und Zimt auf einem Teller mischen. Die Pflaumenkrapfen darin wälzen.

Ergibt ca. 20 Stück

Ausbackzeit: ca. 8 min. je Einlage (ca. 2440 kcal/10250kJ)

Pflaumenkuchen mit Mandel-Guß

Zutaten:

Mürbeteigboden:

300 g Mehl

80 g Zucker

1 Pr. Salz

1 Ei

200 g Butter

Fett fürs Backblech

Füllung:

1000 g Pflaumen

6 Eier (getrennt)

75 g Zucker

1 Pr. Vanillezucker

1 Pr. Salz

abgeriebene Schale einer Zitrone

120 g gemahlene Mandeln

20 g Speisestärke

gut 2 El Aprikosenkonfitüre

Zubereitung:

1. Mehl, Zucker, Salz und Ei in eine Schüssel geben, Butter als Flöckchen darüber verteilen und alles verkneten. Teigkloß zugedeckt etwa 0,5 Stunde in den Kühlschrank stellen.
2. Unterdessen die Pflaumen waschen, halbieren und entsteinen.
3. Ein Backblech einfetten. Den Elektroofen auf 200° vorheizen.
4. Den Mürbteigboden auf das gefettete Backblech rollen. Mit der Gabel mehrmals einstechen, 20 Minuten vorbacken (Gas: Stufe 3). Dann aus dem Ofen nehmen. Temperatur auf 175° herunter schalten.
5. Inzwischen den Mandelguß vorbereiten:
Eiweiß steif schlagen. Butter, Zucker, Vanillinzucker, Salz schaumig rühren. Eigelb und Zitronenschale dazurühren. Eischnee auf die Creme setzen, Mandeln und Speisestärke darüberstreuen und unterheben. Etwa 35 Minuten auf unterster Schiene backen (Gas: Stufe 2).
6. Konfitüre erhitzen, durch ein Sieb streichen und nach dem Backen sofort auf die Pflaumen pinseln.

Kuchen, Gebäck, Pralinen

Pflaumenkuchen mit Joghurtrahm und Walnußkrokant

Zutaten:

1 Innenbeutel Mondamin Fix-Teig
für Hefe-Obstkuchen
1/8 l lauwarme Milch
500 g Pflaumen

Guß:

1 B. Joghurt (150 g)
1 B. Sahne (200 g)
2 Eier
1 El. Zucker (evtl. mehr)
30 g Mondamin

Krokant:

50 g Walnüsse
10 g Butter
2 El. Zucker

Zubereitung:

Mondamin Fix-Teig nach Anweisung zubereiten und in eine gefettete Springform (í 26 cm) geben. Den Teig am Rand etwa 3 cm hoch ziehen. Den Backofen 5 Min. auf 50 °C vorheizen, ausschalten und den Teig darin 20 - 30 Min. aufgehen lassen.

Pflaumen waschen, halbieren und entsteinen. Pflaumen mit der Öffnung nach oben auf dem Teigboden verteilen.

Joghurt, Sahne, Eier, Zucker und Mondamin verrühren. Den Guß über die Pflaumen gießen.

Walnüsse im Universalzerkleinerer grob hacken, in einer Pfanne auf 3 oder Automatik-Kochstelle 12 anrösten; herausnehmen. Dann in derselben Pfanne Butter und Zucker unter ständigem Rühren karamelisieren lassen. Walnüsse hinzufügen, verrühren. Auf Alufolie geben, erkalten lassen; dann zerkleinern.

Walnußkrokant auf dem Kuchenrand verteilen, Kuchen backen.

Schaltung:

170 - 190°C, 1 . Schiebeleiste v.u.

160 - 180°C, Umluftbackofen

40 - 45 Minuten

61 g Eiweiß, 137 g Fett, 31 7 g Kohlenhydrate, 11873 kJ, 2834 kcal.

Pflaumenkuchen mit Marzipan

Zutaten:

100 g Gemahlene Mandel
1200 g Pflaumen
100 g Marzipanrohmasse
200 g Butter
120 g Zucker
Salz
3 Eier (Gew.-Kl.3)
250 g Mehl
2 El. Backpulver
75 g Hagelzucker
Fett für die Form

Zubereitung:

Mandeln in der trockenen Pfanne goldgelb rösten,
Pflaumen halbieren, entsteinen und einschneiden,
Marzipanrohmasse in kleine Stücke brechen, mit Butter, Zucker und 1
Prise Salz schaumig rühren,
die Eier daruntermischen,
Mehl mit Backpulver und den Mandeln mischen und untermischen.
Saftpfanne ausfetten, Teig gleichmässig daraufstreichen und mit den
Pflaumen belegen.
30-35 Minuten bei 200 Grad (Umluft 175 Grad, Gas 3), 2. Einschubleiste von
unten. Den heißen Kuchen mit Hagelzucker bestreuen.
Zubereitungszeit: 45 Minuten
Pro Stück ca. 261 kcal

Pflaumenkuchen Mit Haferflocken

Zutaten:

100 g Magerquark
80 g Honig(1)
2 El. Sonnenblumenöl
1 Ei
1 Pk. Vanillezucker
125 Weizenmehl (Typ 550)
2 Tl. Backpulver
75 g Kölln Instant Flocken
75 g Kölln Echte Kernige
50 g Haselnüsse; gemahlen
50 g Blütenzarte Kölln Flocken
1/4 Tl. Zimt
40 g Butter
50 g Honig(2)
800 g Pflaumen

Zubereitung:

Quark, Honig(1), Öl, Ei und Vanillezucker verrühren. Mehl, Backpulver, Instant Flocken mischen und mit der Quarkmischung zu einem glatten Teig verrühren. Teig im Kühlschrank etwa 60 min. ruhen lassen. Köllns Echte Kernige in einer Pfanne goldbraun rösten und herausnehmen. Nun die Nüsse mit den Blütenzarten Köllnflocken in einer Pfanne kurz bräunen. Zimt, geschmolzene Butter, Honig(2), unter die Nussmischung rühren. Eine Springform (26cm Durchmesser) einfetten. Teig ausrollen. Boden der Form belegen und einen 2 cm hohen Rand formen. Mit Röstflocken ausstreuen. Pflaumen waschen, entkernen, dreimal der Länge nach einschneiden und auf dem Teig dicht nebeneinander verteilen. Nussmasse über die Pflaumen geben. Im vorgeheizten Backofen (E: 160 °C) auf der mittleren Schiene ca. 40 bis 45 min. backen.

Nährwertangaben:

1040kJ/249kcal, 6g Eiweiss, 35g Kohlenhydrate, 9g Fett pro Stück

Kuchen, Gebäck, Pralinen

Pflaumenkuchen mit Joghurtrahm und Walnusskrokant

Zutaten:

1 Innenbeutel Mondamin Fix -Teig
für Hefe-Obstkuchen
1/8 l lauwarme Milch
500 g Pflaumen

Guss:

1 Bd. Joghurt (150 g)
1 Bd. Sahne (200 g)
2 Eier
1 El. Zucker (evtl. mehr)
30 g Mondamin

Krokant:

50 g Walnüsse
10 g Butter
2 El. Zucker

Zubereitung:

Mondamin Fix-Teig nach Anweisung zubereiten und in eine gefettete Springform (Ø 26 cm) geben. Den Teig am Rand etwa 3 cm hoch ziehen. Den Backofen 5 Min. auf 50 °C vorheizen, ausschalten und den Teig darin 20 - 30 Min. aufgehen lassen.

Pflaumen waschen, halbieren und entsteinen. Pflaumen mit der Öffnung nach oben auf dem Teigboden verteilen.

Joghurt, Sahne, Eier, Zucker und Mondamin verrühren. Den Guss über die Pflaumen giessen.

Walnüsse im Universalzerkleinerer grob hacken, in einer Pfanne auf 3 oder Automatik-Kochstelle 12 anrösten; herausnehmen. Dann in derselben Pfanne Butter und Zucker unter ständigem Rühren karamelisieren lassen. Walnüsse hinzufügen, verrühren. Auf Alufolie geben, erkalten lassen; dann zerkleinern.

Walnusskrokant auf dem Kuchenrand verteilen, Kuchen backen.

Schaltung:

170 - 190°C, 1. Schiebeleiste v.u.
160 - 180°C, Umluftbackofen

40 - 45 Minuten

61 g Eiweiss, 137 g Fett, 31 7 g Kohlenhydrate, 11873 kJ, 2834 kcal.

Zubereitungszeit 40 Minuten

Pflaumenkuchen vom Blech

Zutaten:

500 g Mehl
1 Pk. Hefe
1/4 l Milch
75 g Zucker
100 g Margarine
1 Ei
1 Spur Salz
1 Spur Zimt
2 1/2 kg Pflaumen

Zubereitung:

Mehl in eine Backschüssel geben und in der Mitte eine Vertiefung eindrücken. Die Hefe in einer Tasse zerbröckeln und mit 3 El. lauwarmen Milch verrühren. 1 Prise Zucker in die aufgelöste Hefe geben und verrühren. Diese Flüssigkeit in die Vertiefung des Mehls geben und die Backschüssel bei 50 °C 20 bis 30 Minuten gehen lassen.

Inzwischen die Pflaumen waschen, entsteinen und in zwei Hälften schneiden. Diese in der Mitte einritzen, so dass sie sich gut auseinanderklappen lassen.

Danach Zucker, Salz, Zimt, Margarine, Ei und nach und nach die Milch dazugeben und zu einem Teig verkneten, der sich von der Schüssel lösen lässt. Im noch warmen Backofen wieder 20 bis 30 Minuten gehen lassen.

Den Teig auf ein gefettetes Blech geben und mit den Pflaumen belegen. Bei 200 °C 25 bis 35 Minuten backen.

Pflaumenkugeln

Zutaten:

Für 20 Stück:
100 g Trockenpflaumen ohne Stein
100 g Mandeln
2 El. Pflaumenmus
1 Prise Zimt
1 Prise Nelken
30 g gehackte Mandeln

Zubereitung:

Pflaumen fein zerschneiden. Mit Mandeln, Pflaumenmus, Zimt und Nelken verkneten. Kugeln formen und in gemahlene Mandeln wälzen.

Pflaumenkugeln I

Zutaten:

150 g Trockenpflaumen; entsteint
80 g Kokosraspeln
25 g Puderzucker
1 Tl. Abgeriebene Orangenschale
2 Tl. Abgeriebene Zitronenschale
100 g Puderzucker

Zubereitung:

Pflaumen fünf Minuten in heissem Wasser quellen und abtropfen lassen.
Pflaumen durch den Fleischwolf drehen.

Zusammen mit den Kokosraspeln, Zucker, Orangenschale und Zitronenschale zu einem festen Teig verkneten. Aus dem Teig Kugeln formen, in Puderzucker wälzen.

Pflaumenmousse mit Pflaumencoulis

Zutaten:

Pflaumenmousse:

200 g Dörrpflaumen
(von der nicht entkernten Sorte)
50 g Butter
2 El. Pflaumenschnaps
1 El. brauner Zucker
1 Tl. Vanillezucker
1.5 dl Vollrahm

Pflaumencoulis:

300 g entkernte Pflaumen
(frisch, Dose oder tiefgekühlt)
2 bis 3 Esslöffel Zucker
0.5 dl Rotwein
1/2 Zimtstange
1 Esslöffel Pflaumenschnaps

Zubereitung:

Pflaumenmousse

Die Dörrpflaumen während einer Nacht ins Wasser einweichen lassen, darauf achten, dass die Pflaumen mit Wasser bedeckt bleiben.

Entkernen und klein schneiden.

Pflaumenschnaps, Butter (aufgeweicht) und Zucker dazugeben, fein pürieren. Vollrahm steifschlagen, vorsichtig unterziehen.

Im Kühlschrank tun (mindestens 2 bis 3 Stunden).

Pflaumencoulis

Alle Zutaten (ausser Schnaps) in einem Kochtopf tun und 10 Minuten auf kleiner Hitze, gedeckt, kochen lassen. Zimtstange entfernen und alles pürieren. Falls nötig, durch einen Sieb streichen.

Pflaumenschnaps zugeben.

Ob der Pflaumencoulis warm oder kalt zur der kalten Pflaumenmousse serviert wird, ist eine Geschmacksache: Ich ziehe warm vor, weil der Pflaumengeschmack besser herauskommt.

Beachten: Diese Pflaumenmousse wirkt sehr sättigend, d.h. keine grosse Portionen machen.

Pflaumensavarin

Zutaten:

50 g Butter
20 g Hefe
100 g Milch; lauwarm
1 El. Honig
3 Eier
2 Prise Vanille; gemahlen
200 g Weizen; fein gemahlen

Für Die Füllung:

500 g Pflaumen
6 El. ;Wasser
2 El. Honig
1 Prise Zimt
8 El. Zwetschgenwasser
1/4 l Sahne

Zubereitung:

Die Butter bei milder Hitze schmelzen und abkühlen lassen.

Die Hefe in der Milch auflösen. Den Honig, die Eier und das Vanillepulver damit verrühren. Das Mehl und danach die Butter einrühren. Den sehr feuchten Teig etwa 30 Minuten gehen lassen.

Inzwischen die ringform sorgfältig mit Butter einfetten.

Die Pflaumen entkernen und in Sechstel schneiden. Das Wasser leicht erwärmen. Den Honig, den Zimt und das Zwetschgenwasser hineinrühren. Zuletzt die Pflaumen darunter mengen und in der wärmen Flüssigkeit ziehen lassen, aber nicht kochen.

Den Hefeteig nochmals durchrühren und in die form füllen. Etwa 10 Minuten gehen lassen. Er soll dann die form fast ausfüllen.

Den Kuchen auf der untersten leiste in den kalten Backofen schieben und bei 200 Grad etwa 35 Minuten backen, bis die Oberfläche goldbraun ist. Den Savarin auf einem Kuchengitter 10 Minuten abkühlen lassen. Dann vorsichtig auf die Tortenplatte stürzen. Die Flüssigkeit von den Pflaumen abgiessen und die Pflaumen zugedeckt in den Kühlschrank stellen. Den Savarin mit einem Holzstäbchen mehrfach einstechen und mit der Flüssigkeit tränken. Wenn der Savarin in einer ringform aus Glas gebacken wurde, den kalten Kuchen wieder in die form geben und die Flüssigkeit vorsichtig am Rand entlang in die form giessen. Dabei den Kuchen am besten mit einem Messer am Rand etwas beiseite drücken.

Den Savarin 1 Stunde stehen lassen, bis alle Flüssigkeit aufgesogen ist.

Falls der Kuchen in der ringform getränkt wurde, kommt er jetzt auf die Platte. Die Sahne steif schlagen. Die Pflaumen vorsichtig unterheben und den Savarin damit füllen.

Pflaumenschlemmerei

Zutaten:

200 g Vollkornmehl
1 Tl Zimt
1 Msp. Vanille
100 g Honig
100 g Butter
600 g Pflaumen

Zubereitung:

Das Mehl mit dem Zimt und der Vanille mischen und den Honig und die Butter unterkneten. Den Mürbeteig 1/2 Stunde kühl stellen. In der Zwischenzeit die Pflaumen waschen, entsteinen und eine gefettete Auflaufform geben. Dann den Mürbeteig darüberkrümeln und bei 250 Grad ca. 15 Minuten backen.

Pflaumentorte

Zutaten:

700 g Pflaumen
125 g Butter oder Margarine
125 g Zucker
1 P. Vanillezucker
2 Eier
175 g Mehl
1 gestr. TL Backpulver
100 g gem. Mandeln
30 g Hagelzucker

Zubereitung:

Gewaschene Pflaumen bis zum Stein einschneiden, den Stein entfernen, Hälften nochmals einschneiden. Fett, Zucker, Vanillezucker und Eier mit dem Handrührgerät schaumig rühren. Mehl, Backpulver und Mandeln mischen, kurz unter den Teig rühren. Eine Springform (24 cm) einfetten, den Teig einfüllen und glattstreichen. Die Pflaumen mit der Schnittfläche nach oben auf den Teig legen, backen.

Schaltung:

170 - 190 , 2. Schiebeleiste v.u.

160 - 180 , Umluftbackofen

ca. 60 Minuten

Anschließend mit einem Holzstäbchen prüfen, ob der Teig gar ist. Danach aus dem Backofen nehmen und sofort mit Hagelzucker bestreuen. Abkühlen lassen, den Rand der Springform lösen, den Kuchen vom Boden mit Hilfe eines Pfannenmessers zum völligen Erkalten auf ein Kuchengitter schieben, dann auf einen Kuchenteller heben.

57 g Eiweiß, 168 g Fett, 416 g Kohlenhydrate, 14669 kJ, 3501 kcal.

Pflaumentorte mit Baiserhaube

Zutaten:

250 g Butter
200 g Zucker
4 Eier
2 El. Vanilleextrakt
3 El. Armagnac
100 g Kartoffelmehl
200 g Mehl
1 Pk. Backpulver
4 El. Haselnüsse, gemahlen
500 g Pflaumen, entsteint

FUER DIE BAISERHAUBE:

2 Eiweiss
3 El. Zucker

ERFASST DURCH PETER MESS:

- Fido : 2:2487/3008.6
- Cooknet : 535:270/110

Zubereitung:

Fett, Zucker, Eier, Vanilleextrakt und Rum schaumig rühren.
Kartoffelmehl, Mehl und Backpulver mischen und unterheben.
In eine mit Backtrennpapier ausgelegte Springform füllen.
Oberfläche mit 3 EL Nüssen bestreuen. Mit Pflaumen belegen und den restlichen Nüssen bestreuen.

Im Backofen auf ca. 175 Grad 60 Minuten backen
(kontrollieren, im Original-Rezept steht: eine Stunde 40 Minuten backen!). Zwischendurch mit Pergamentpapier abdecken, damit die Oberfläche nicht zu dunkel wird.

Für die Baiserhaube Eiweiss steifschlagen, Zucker einrieseln lassen und weiterschlagen, bis eine feste Baisermasse entstanden ist. Diese bergartig auf den Kuchen streichen und weitere 20 Minuten backen.

Warm als Dessertkuchen servieren

Pflaumenwein-Birne mit Orangengelee

Zutaten:

3 Scheibe Weiße Gelantine
125 ml Orangensaft; frisch
-- gepreßter
1 El. Mangosirup
1 mittl. Birne
10 El. Pflaumenwein; ersatzweise
-- Rosewein

Zubereitung:

Gelantine ca. fünf Minuten in kaltem Wasser einweichen. Orangensaft durch ein feines Sieb in einen kleinen Topf gießen. Mangosirup hineinrühren. Gelantine gut ausdrücken und in den Topf geben. Die Flüssigkeit bei kleiner Hitze unter Rühren erhitzen (Nicht Kochen!), bis sich die Gelantine aufgelöst hat. Eine kleine rechteckige Form (ca. 10 x 20 cm) mit Klarsichtfolie auslegen.

Das flüssige Orangengelee etwas abkühlen lassen. Dann in die Form gießen und im Kühlschrank in ca. einer Stunde vollständig erstarren lassen.

Die Birne waschen, schälen und längs halbieren. Die Birnenhälften knapp bis zum Stielansatz fächerförmig einschneiden.

Birnenhälften in eine Topf legen. Pflaumenwein darübergießen, ca. zwei Minuten bei mittlerer Hitze dünsten. Dabei mit etwas Wein beträufeln. Birnenhälften auf zwei Teller setzen und leicht flach drücken.

Orangengelee aus der Form stürzen und in asiatische Schriftzeichen, Streifen oder Würfel schneiden. Zu den Birnenhälften anrichten.

Als Dessert zu asiatischem Gemüsesalat und Nudeltopf mit Garnelen.

Pförtchen

Zutaten:

500 g Mehl
125 g Rosinen
Salz
25 g Hefe
etwas Zucker
3/8 l Milch
5 Eier
Schale v. 1 Zitrone

Zubereitung:

Man stelle von den gegebenen Zutaten einen Hefeteig her und lässt ihn ziehen.

Backen:

In heisse, mit Fett ausgestrichenen Förtchen-Pfanne gibt man in jede Vertiefung einen Esslöffel Teig.

Das Rezept kommt aus dem Kochbuch "Dithmarscher Spezialitäten" des Landfauenvereins Marne und Umgebung. Genau aus dieser Gegend komme ich auch. Ich kenne die Förtchen (Plattdeutsch übrigens "Futsches") allerdings ohne Rosinen und Zitronenschale.

Es ist ein süßes Hauptgericht und wird mit Marmelade und Zucker serviert. Als Nachspeise gibt es eine Tütensuppe!

Bei uns wird es besonders gerne zu Sylvester serviert.

Ps: Wer keine Futsches-Pfanne hat, kann den Teig auch in Fett (Friteuse) ausbacken.

Pfundkuchen

Zutaten:

3/4 Pfund Mehl
3/4 Pfund Zucker
3/4 Pfund Butter
3/4 Pfund Eier
1 1/2 Päckchen Backpulver

Zubereitung:

Mehl mit Backpulver mischen.

Den Zucker mit den Eiern und der Butter schaumig rühren, das Mehl / Backpulvergemisch unterrühren und ab damit für ca. 35 min bei 200 Grad C in die Röhre.

Philadelphia Torte

Zutaten:

1 Biskuitboden (wie für Obstkuchen, nur o. Rand)
1 Tasse Zucker
200 g Philadelphia Käse
1 P. Götterspeise Zitrone
1/2 Tasse heisses Wasser
1 Becher Sahne
600 g gefr. Himbeeren
1 P. roter Tortenguss

Zubereitung:

Zucker mit dem Käse verrühren. Götterspeise mit dem heissen Wasser verrühren, aufkochen lassen, etwas abkühlen lassen. Götterspeise unter den Käse rühren. Sahne steif schlagen und unterheben. Einen Tortenring um den Biskuitboden legen und die Masse auf den Biskuitboden geben. Kuchen eine Nacht in den Kühlschrank stellen. Am nächsten Tag die gefrorenen Himbeeren in einem Topf aufkochen. Den Tortenguss nach Anweisung herstellen und mit den heissen Himbeeren mischen. Alles auf dem Kuchen verteilen. Kuchen eine Nacht in den Kühlschrank stellen.

Philadelphia-Käse-Torte

Zutaten:

Torten-Boden:

100 g Zwieback

40 g Butter

20 g Zucker

Füllung:

500 g Philadelphia (ungewürzt)

110 g Zucker

1 Tl. Abgeriebene Zitronenschale

1 El. Zitronensaft

1/8 l Saure Sahne

5 Eier

Erfasst Von:

Oliver Wolfram@2:2480/151.25

24.09.1994

Zubereitung:

Zwieback ganz fein zerreiben, mit Zucker und Butterflöckchen vermischen und so lange zwischen den Handflächen reiben, bis sich die Zutaten locker miteinander verbunden haben. Die Zwiebackmasse mit einem Esslöffel fest in eine gut gefettete Springform drücken so dass ein glatter, gleichmässiger Boden entsteht.

Philadelphia glattrühren, Zucker, Zitronenschale und -saft, Sahne und Eigelb dazugeben und cremig rühren. Eiweiss steifschlagen, die Creme auf den Eischnee gleiten lassen und mit einem Schneebesen vorsichtig unterziehen. Die Masse auf den Zwiebackboden geben, glattstreichen und 75 Minuten im vorgeheizten Ofen bei 150 Grad backen, herausnehmen und 10 Minuten abkühlen lassen (am besten ist es, hierzu noch ein Tuch überzulegen), den Rand der Springform lockern und den Kuchen gut (aber ohne Zugluft) abkühlen lassen.

Philadelphia-Torte I

Zutaten:

300g Löffelbiscuits
1/2 Butter
400g Philadelphia (oder Quark)
100 g Zucker
Saft von 2 Zitronen
1 Tasse Zitronengötterspeise
2 Becher Schlagsahne

Zubereitung:

Löffelbiscuits reiben, eine Tasse davon aufheben, Rest mit Butter verkneten und in Springform festdrücken (nicht backen). Philadelphia und Zucker (bissl nach Augenmass, je nachdem wieviel Kalorien rauskommen sollen, vielleicht so bei 100g und weniger) mixen (ca. 5 min.). Zitronensaft rein, weitermixen. 1 Tasse Wasser mit Zitronengötterspeise anrühren und aufkochen, daruntermixen. Schlagsahne schlagen und unterheben. Masse in die Springform und die aufgehobenen Krümel drüberstreuen. Danach in den Kühlschrank.

Philadelphia-Torte II

Zutaten:

Bodenmasse:

24-30 Löffelbiscuits

1/4 Pfd. Butter

Füllung:

1 Pk. Zitronengötterspeise

1 Tasse Wasser

4 El. Zucker

200g Frischkäse (oder Quark)

3 El. Zucker

1 Pk. Vanillezucker

2 El. Zitronensaft

1/2 l geschlagene Sahne

Streusel:

10-12 Biscuits

Zubereitung:

Löffelbiscuits fein zerdrücken, Butter dazu und alles vermengen und zu einem Boden formen.

Zitronengötterspeise mit Wasser anrühren und 10 min. quellen lassen.

4 El. Zucker dazugeben und erhitzen, bis sich alles aufgelöst hat.

15 min. abkühlen lassen.

Frischkäse (wir nehmen Quark, schmeckt frischer), 3 El. Zucker, Vanillezucker, Zitronensaft und die Götterspeise vermischen geschlagene Sahne unterheben und die Masse auf dem Boden verteilen.

10-12 Biscuits zerdrücken und auf die Torte streuen.

Philadelphia-Torte III

Zutaten:

250 g Löffelbiskuit
125 g Butter
1/2 l Sahne
200 g Philadelphiakäse
5 El. Puderzucker
2 El. Zitronensaft
1 Päckchen Götterspeise Zitrone
2 Päckchen Vanillezucker
1 Tasse Wasser

Zubereitung:

- Löffelbiskuit mit Butter zerbröseln
- 2/3 davon in Springform füllen
- Frischkäse, Puderzucker, Zitronensaft verrühren
- Götterspeise, Vanillezucker, Wasser nach Anleitung anrühren
- erhitzen - zur Käsemasse geben
- geschlagene Sahne unterheben
- 3 Std. kaltstellen mit restlichen Bröseln garnieren

Philadelphia-Torte IV

Zutaten:

Boden:

48 Löffelbiscuits

1/4 Pfd. Butter

Creme:

1 Paket Philadelphia 200 gr.

1 Paket Magerquark

1/2 l Sahne (2 1/2 Becher = 500 g)

220 g Zucker

1 Paket Zitronen Götterspeise

1 Blatt weisse Gelantine

1 Päckchen Vanillezucker

2 Zitronen

Zubereitung:

Löffelbiscuits zerreiben, Butter beifügen von dem Gemisch 1 Tasse stehen lassen, den Rest als Boden in die Form drücken.

Philadelphia, Quark, Zucker u. Zitronensaft vermengen. Götterspeise mit 1 Tasse Wasser erhitzen, nicht kochen, und mit zusammen mit 1/2 l geschlagener Sahne und der Masse auf den Teig geben. Die übergelassenen Streusel auf den Teig streuen.

1 Nacht in den Kühlschrank stellen.

Philadelphia-Torte V

Zutaten:

Füllung:

200 g Philadelphiakäse
1 Zitrone
2 Beutel Albona Vanillinzucker
(reicht für je 500 g Mehl oder 0,5 l Milch)
1 Packung Götterspeise Zitrone
100 g Zucker
1/2 l Sahne

Für den Boden:

250 g Löffelbiskuit
150 g Butter

Zubereitung:

Die Löffelbiskuits mit einer Teigrolle fein zerkleinern (2 Stück zurückbehalten) und mit der Butter vermengen. Eine Springform einfetten, den Teig auf dem Boden verteilen und mit der Hand andrücken. Die Götterspeise mit einer Tasse kaltem Wasser anrühren und ca. 10 Minuten quellen lassen. Den Käse, Saft der Zitrone, Zucker, Vanillinzucker und die Götterspeise in einer Schüssel gut verrühren, die Sahne steif schlagen und unterziehen. Die Creme auf dem Boden gleichmässig verteilen und über die Nacht in den Kühlschrank stellen. Vor dem Servieren die 2 Löffelbiskuits zerbröckeln, die Torte bestreuen und mit Kiwi-Stückchen beliebig garnieren.

Philadelphia-Torte VII

Zutaten:

250 g Mascarpone
200 g Philadelphia
1 Zitrone
2 Päckchen Vanillezucker
1 Päckchen Götterspeise Zitrone (kalt gerührt)
100 g Zucker
500 g Sahne
300 g Löffelbiskuits
150 g Butter

Zubereitung:

Die Löffelbiskuits in eine Gefriertüte geben und mit einem Nudelholz fein zerkleinern. Die Krümel mit der Butter vermengen. Eine Springform einfetten, den Teig auf dem Boden verteilen und mit der Hand andrücken.

Die Götterspeise mit einer Tasse kaltem Wasser anrühren und ca. 10 Minuten quellen lassen.

Den Philadelphia, Mascarpone, Saft der Zitrone, Zucker, Vanillezucker und die Götterspeise in einer Schüssel gut verrühren. Die Sahne steif schlagen und unterziehen.

Die Creme auf dem Boden gleichmässig verteilen und über Nacht in den Kühlschrank stellen.

Vor dem Servieren die Torte mit zerkrümelten Löffelbiskuits bestreuen und eventuell mit Kiwi-Stückchen beliebig garnieren.

Viel Spass beim Ausprobieren wünscht Michelle

Philadelphiakuchen

Zutaten:

200 g Löffelbiscuits
100 g Butter
1 P. Götterspeise (Zitrone)
100 g Zucker
200 g Philadelphia
2 Zitronen
6-9 Eßlöffel Zucker
3 Becher Sahne
3 P. Sahnesteif

Zubereitung:

Die Löffelbiscuits reiben und mit der zerlassenen Butter mischen.

Die Masse mit einem Löffel in die Form drücken.

Die Zitronengötterspeise mit $\frac{1}{4}$ l Wasser und 100 g Zucker zum Kochen bringen. Erkalten lassen, dabei öfter umrühren.

Den Philadelphiakäse unter die Götterspeise rühren. Den Saft der Zitronen und den Zucker ebenfalls unterrühren.

Die Sahne mit dem Sahnesteif schlagen und unter die Masse ziehen. Auf dem Boden verteilen und erkalten lassen.

Philadelphiatorte VI

Zutaten:

Zutaten:

150 g Löffelbiskuit

50 g Zucker

50 g Butter

Creme:

2 Pk. Götterspeise Zitrone

1 l süsse Sahne

340 g Zucker

8 El. Zucker

4 El. Zitronensaft

500 g Philadelphia-Frischkäse

Zubereitung:

Kekse pulverisieren, mit weicher Butter und Zucker vermengen und fest in eine mit Öl bepinselnde Springform drücken.

Götterspeise mit einer Tasse kaltem Wasser anrühren und 10 Minuten quellen lassen. Mit 8 El. Zucker unter rühren erhitzen, bis alles aufgelöst ist. Nicht kochen.

Auf Zimmertemperatur erkalten lassen. Käse mit dem Zucker, Vanille-Zucker und Zitrone im Mixer verrühren, Götterspeise hinzufügen und vorsichtig unter die fest geschlagene Sahne heben. Creme auf den Boden streichen und nach Geschmack mit Mandarinen, Beleg-Kirschen oder Schokoladenstreusel garnieren.

Nach einer Stunde im Kühlschrank ist die Torte fertig.

Philadelphiatorte (kalt gerührt)

Zutaten:

250 g Mascarpone
200 g Philadelphia Frischkäse
1 Zitrone
2 Pk. Vanillezucker
1 Pk. Götterspeise Zitrone
Zum kalt anrühren !!!
100 g Zucker
500 g Sahne
300 g Löffelbiskuits
150 g Butter, weich

Zubereitung:

Die Löffelbiskuits in eine Gefriertüte geben und mit einem Nudelholz fein zerkleinern. Die Krümel mit der Butter vermengen. Die Masse auf einer Kuchenplatte in einen Tortenring (26 cm Durchmesser) oder einer Springform andrücken.

Die Götterspeise mit einer Tasse kaltem !!! Wasser anrühren und ca. 10 Minuten quellen lassen.

Den Philadelphia, Mascarpone, Saft der Zitrone, Zucker, Vanillezucker und die Götterspeise in einer Schüssel gut verrühren. Die Sahne steif schlagen und unterziehen.

Die Creme gleichmäßig auf dem Boden verteilen und über Nacht in den Kühlschrank stellen.

Vor dem Servieren die Torte mit zerkrümelten Löffelbiskuits bestreuen und mit Sahnetuffs garnieren. Eventuell noch Kiwistückchen auf die Sahnetuffs geben.

Muss 1 - 2 Tage vor dem Verzehr vorbereitet werden.

Physalis in Schokolade

Zutaten:

1 Schälchen Physalis
200 g Zartbitter-Schokolade
1 EL Milch

EXOTEN UND IHRE REZEPTE:
Erfasst Josef Braun

Zubereitung:

Die Schokolade im Wasserbad auflösen und die Milch dazugeben. Die Beeren aus der Umhüllung entfernen und in die warme Schokolade eintauchen.

Physalis-Kompott

Zutaten:

2 Schälchen Physalis
1 El. Zucker
1 EL Zitronensaft

EXOTEN UND IHRE REZEPTE:
Erfasst Josef Braun

Zubereitung:

Die Physalis aus der Umhüllung entfernen, durchstechen, und zusammen mit Zucker und Zitronensaft in etwas Wasser abkochen. Geeignet als Dessert oder als Beilage zu Fleischgerichten.

Physalistorte

Zutaten:

Grundrezept Mürbteig
2 Schalen Physalis
5 EL Himbeerkonfitüre
100 g Zucker

EXOTEN UND IHRE REZEPTE:
Erfasst Josef Braun

Zubereitung:

Die Physalis aus der Umhüllung entfernen und durchstechen. Den Teig in eine Tortenform legen, mit Himbeerkonfitüre bestreichen und Zucker bestreuen. Die Physalis darauflegen und im vorgeheizten Ofen backen. Mit hellem Tortenguß und Sahne verzieren.

pie shell

Zutaten:

250 g Mehl, gesiebt
150 g Fett
(Schweineschmalz, Butter,
Pflanzenfett wie Palmin,
Margarine, etc.)
4 El. kaltes Wasser
1 Prise Salz

Zubereitung:

Mehl in Schüssel sieben, Salz hinzufügen, Fett in Würfel schneiden mit dem Mehl fein verkrümeln (in America hat man dazu einen dough cutter, damit man nicht mit den warmen Händen ran muss, alles soll möglichst kalt sein), Wasser hinzufügen, Teig zu einem Ball formen. 30 min. kalt stellen. Dann auswellen oder einfach mit der Hand in eine Pie-Form (flach, mit schrägem Rand, aus Glas oder Blech) drücken. Dann füllen.

(Es gibt eine Unmenge von Füllungen, am liebsten mag ich Pecan Pie, man kann auch Walnüsse dazu nehmen, braucht aber dazu Maissirup, den man bei uns nicht bekommt. Kann aber wohl auch Sirup aus Zucker machen. Die beste Quelle für den Anfänger wäre "Joy of Cooking", das Standardkochbuch in Amerika.)

Piemontesische Mandelplätzchen (brutti ma buoni)

Zutaten:

600 g. Mandeln
500 g. Zucker
7 Eiweiß(ca. 250g.)
30 g Butter
1 Msp. Zimt
1 Msp. Vanillemark

Zubereitung:

1. Die Mandeln in kochendes Wasser werfen, abgießen, kalt abschrecken, schließlich die Häute abschnipsen. Auf einem Backblech ausbreiten und im Backofen bei 150°C etwa 10 Minuten trocknen. Schließlich fein reiben.

2. Die Eiweiß zu weichem Schnee schlagen, dann unter rühren erst löffelweise geriebene Mandeln und Zucker, schließlich auch die Gewürze zufügen

3. Wenn alles eingearbeitet ist, die Masse in einen großen Topf füllen und auf mildem Feuer etwa 30 bis 40 Minuten lang mehr trocknen als kochen lassen, dabei immer wieder mit einem Holzlöffel rühren.

4. Mit zwei Teelöffeln kleine Häufchen auf ein mit Backpapier belegtes Brett setzen.

5. Die Mandelplätzchen bei 130oC im Backofen etwa 40 Minuten mehr trocknen als backen. Die Plätzchen sollten dabei hell bleiben. Die Plätzchen halten sich in einer Blechdose monatelang frisch.

Pikante Ananas

Zutaten:

1 frische Ananas
1 El. Zucker
2 Zwiebeln
2 Knoblauchzehen
2 Sternanis
6 Gewürznelken
1 Zimtstange
50 g frische Ingwerwurzel
Salz
1 El. Zucker
2 Chilischoten

Zubereitung:

Eine frische Ananas in kleine Stücke schneiden. Mit 1 El. Zucker in einen Topf geben und mit Wasser leicht bedecken. Im offenen Topf rund 10 min. köcheln lassen. Kleingeschnittene Zwiebeln und gepresste Knoblauchzehen, Sternanis, Gewürznelken und Zimtstange in einer Pfanne zwei Minuten braten.

Ingwerwurzel schälen, fein reiben und zusammen mit einer Tasse Wasser, etwas Salz und einem El. Zucker an die Zwiebelmischung geben und knapp vier Minuten kochen. Chilischoten entkernen und kleinhacken. Mit der Ananas in den Wok geben und vier Minuten ziehen lassen.

Als pikantes Dessert oder als Beilage zu scharfen Curries servieren. Gibt man noch 200 g gebratenes Hähnchenfleisch und zwei Tassen gekochten Reis dazu, hat man ein Hauptgericht.

Januar 1995, Seite 33

Pikante Brunnenkresse-Torte

Zutaten:

3 Platten Tk-Mürbeteig; 2-3
1 Zwiebel; fein gehackt
1 El. Öl
250 g Brunnenkresse
150 g Crème fraîche
150 g Sauerrahm 20%
3 Eier
; Salz
schwarzer Pfeffer; f.a.d.M.

Zubereitung:

Mürbeteig auftauen lassen. Die Platten leicht überlappend nebeneinander legen und möglichst quadratisch ausrollen. Daraus einen Kreis (26 cm Ø) ausschneiden. Diesen in eine Springform (22 cm Ø) legen, so daß seitlich ein kleiner Rand hochsteht. Im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad ca. 15 bis 20 Minuten backen. Herausnehmen und leicht abkühlen lassen.

Zwiebel im Öl glasig dünsten. Die Kresse waschen, grob hacken, zur Zwiebel geben und etwas dünsten, bis die Kresse zusammenfällt. Crème fraîche zufügen und zum Kochen bringen. Anschließend Sauerrahm und Eier hinzufügen und alles im Mixer pürieren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und auf dem Mürbeteigboden verteilen. Bei 180 Grad nochmals in den Backofen schieben und ca. 25 Minuten fertig backen.

Pikante Karottentorte aus Weizenvollkornmehl

Zutaten:

250 g Weizen
1/2 Tl. Kümmel
1/2 Tl. Koriander
100 g Butter; kalt
6 El. ; kaltes Wasser
1/2 Tl. Meersalz
400 g Karotten
150 g Lauch
350 g Quark
3 El. Weizen
3 Eier
100 g Sahne
; Pfeffer aus der Mühle
Paprika edelsüß
Thymian
3 El. Sonnenblumenkerne

Zubereitung:

Kümmel und Koriander mit dem Weizen mischen und mehlfein mahlen. Butter, Wasser und Salz dazugeben und rasch zu einem Teig verkneten. 30 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen.

In der Zwischenzeit das Gemüse waschen, klein schneiden und mit wenig Salzwasser höchstens 5 Minuten blanchieren. Aus dem Quark, dem gemahlene Weizen, Eiern, Sahne und Gewürzen eine Sauce rühren.

Den Teig auf einer bemehlten Fläche ausrollen und in eine gefettete Spring- oder Pieform drücken. Das Gemüse auf den Teig geben und die Sauce darübergießen. Mit Sonnenblumenkernen bestreuen und bei ca. 200 Grad Ober- und Unterhitze oder ca. 180 Grad Umlufthitze ca. 40-45 Minuten backen.

Pikante Käse Schnecken

Zutaten:

500 g Mehl
1 Würfel frischer Hefe; 42 g
1/8 l lauwarme Milch
1/8 l ; lauwarmes Wasser
1 Ei
1 Tl. ; Salz
3 Zwiebeln
200 g durchwachsener Räucherspeck
4 El. frische gehackte Kräuter
1/4 Tl. italienische Kräuter
1/4 Tl. grober Pfeffer
1/4 Tl. Currypulver
1/4 Tl. Knoblauchpulver
4 El. Butter
Sesam; zum bestreuen
300 g Cantenaar-Käse

Zubereitung:

Mehl in eine Schüssel geben, eine Mulde hineindrücken. Hefe hineinbröckeln, Milch zugeben, etwas verrühren und mit einer Schicht Mehl bedecken. Zugedeckt ca. 30 Minuten gehen lassen.

Das Wasser, Ei und Salz zugeben und alles zu einem glatten Teig verkneten. Nochmals gehen lassen.

Für die Füllung Zwiebeln abziehen, mit Speck würfeln, glasig braten und erkalten lassen. Cantenaar reiben und mit Kräutern untermischen. Mit Pfeffer, Curry- und Knoblauchpulver würzen.

Hefeteig auf ca. 60 x 30 cm ausrollen, mit Käsemasse bestreichen. Von der Längsseite her aufrollen. Ca. drei Zentimeter dicke Stücke abschneiden.

Butter zerlassen. Hefeschnecken damit bestreichen und mit einer Schnittfläche nach oben auf ein Backblech setzen. Nochmals ca. 30 Minuten gehen lassen.

Im vorgeheizten Backofen bei 220 Grad ca. 25 Minuten knusprig backen.

Pikante Mürbetörtchen

Zutaten:

200 g Mehl
1/4 Tl. Salz
1 kleines Ei
100 g Sanella

Salate:

Käsesalat
feiner Fleischsalat
Krabben
Frischkäse (z. B. Cortina)
Geflügelsalat

Zubereitung:

Aus Mehl, Salz, Ei, Sanella mit dem Handrührgerät einen Mürbeteig kneten, 30 Minuten ruhen lassen. Teig ausrollen und runde Plätzchen (0 5 cm) ausstechen. Die Hälfte der Plätzchen mit einem kleineren Ausstecher soweit ausstechen, daß ein etwa 1 cm breiter Rand stehen bleibt. Je einen Ring auf ein mit Wasser bestrichenes Plätzchen legen. Auf ein Blech geben und backen. Die abgekühlten Törtchen mit Käsesalat, feinem Fleischsalat, Krabben, Frischkäse (z. B. Cortina) oder Geflügelsalat füllen. Beliebig garnieren.

Ergibt etwa 30 Stück.

Schaltung:

180-200°C, 2. Schiebeleiste v. u.
160-180°C, Umluftbackofen
ca. 15 Minuten

Pikante Ostertorte

Zutaten:

500 g Weizenvollkornmehl
1/2 Hefewürfel
1/4 l ;Wasser, lauwarm, Menge
- anpassen
1 El. Öl
1/2 Tl. Jodsalz
250 g Magerquark
3 El. Mayonnaise
Jodsalz; für den Belag
1/2 Dose Eingelegte Paprika; fein-
- gehackt
1 kleine Dose Mais
Gehackte Kräuter
Pfeffer
Tomatenmark; Tube

Zubereitung:

Aus Mehl, Hefe, Wasser, Öl und Jodsalz einen Hefeteig zubereiten, 20 Minuten gehen lassen. Den Teig in eine gefettete Springform füllen und im vorgeheizten Backofen (E:200oC/G:Stufe 3) ca. 40 Minuten backen. Ausgekühlt waagrecht einmal durchschneiden.

Magerquark mit der Mayonnaise und etwas Jodsalz verrühren, unter 2/3 der Quarkmasse die feingehackte Paprika, den Mais und die gehackten Kräuter mischen. Mit Pfeffer abschmecken und zwischen die beiden Teigböden geben. Die Torte mit der restlichen Quarkmayonnaise oben und an den Seiten bestreichen und mit Tomatenmark "Frohe Ostern" auf die Torte spritzen.

Pikante Plätzchen

Zutaten:

200 g Nussmischung; Hasel-, Para-,
- Walnüsse, Cashewkerne
3 El. Speiseöl
200 ml Schlagsahne
7 El. Sojasauce
1 Pk. TK - Dill
1 Pk. TK - Schnittlauch
1 Spur Sambal-Oelek
Fett; für das Backblech
250 g Mehl
150 g Butter
2 El. ;kaltes Wasser
Mehl ; zum Bearbeiten

Zubereitung:

Nüsse hacken. Einige ungeröstete ungehackte Walnüsse zur Seite legen, ebenso einige Kräuter zurückbehalten. Restliche Nüsse im Öl anrösten, Sahne dazugeben und aufkochen. Vier Esslöffel Sojasauce (bezogen auf 40 Kekse) und die Kräuter dazugeben. Mit Sambal Oelek vorsichtig abschmecken. Abkühlen lassen. Backblech mit Fett bestreichen. Mehl in eine Arbeitsschale sieben. Butter stückchenweise dazugeben und zu einem Knetteig verarbeiten. Den Teig auf der bemehlten Arbeitsfläche ausrollen, durchschneiden. Eine Teighälfte auf die Kuchenrolle wickeln und auf dem Blech abrollen, den Teig mit einer Gabel mehrfach einstechen. Die ausgekühlte Nussmasse auf dem Teig verteilen und mit der anderen Teighälfte abdecken. Im vorgeheizten Backofen (E:200°C/G:3) auf der zweiten Einschubschiene von unten 10-15 min. backen. Das noch warme Gebäck in Rauten schneiden. Mit Walnüssen und Kräutern bestreut servieren.

Kuchen, Gebäck, Pralinen

Pikanter Blitzmürbteig (Grundrezept)

Zutaten:

100 g Butter
200 g Weizen
70 g Grünkern
1/2 Tl. Kümmel
1/2 Tl. Koriander
1/2 Tl. Meersalz
50 g Geriebener Käse
150 g ; kaltes Wasser

Zubereitungszeit:

15 p. Port. Minuten

Ruhezeit:

30 p. Port. Minuten

Zubereitung:

Die Butter bei milder Hitze schmelzen und abkühlen lassen. Das Getreide mit den Gewürzen fein mahlen. Das Salz und den Käse darunter mischen. In die Mitte eine Vertiefung machen. Das Wasser hineinschütten und leicht verrühren. Die Butter dazugeben und alles zu einem geschmeidigen Teig verkneten. In Alufolie wickeln und im Kühlschrank 30-60 Minuten ruhen lassen.

Anschliessend den jeweiligen Rezepten entsprechend weiterverarbeiten.

Dieser blättrige Mürbteig ist ideal für salzige Kuchen und Kleingebäck. In Alufolie eingewickelt bleibt er im Kühlschrank 5-6 Tage frisch.

Pikanter Brot-Königskuchen

Zutaten:

Brot:

1 Kasten- Weissbrot

Füllungen

1. Füllung

65 g Butter

125 g feingehackter kalter Braten

1 El. gehackte Petersilie

2. Füllung

65 g Butter

125 g gekochter feingehackter Schinken

1 Msp. Senf

3. Füllung

2 El. Mayonnaise

2 El. Joghurt

2 El. feingehackte Gewürzgurke und Tomate
feinstreifig geschnittener Kopfsalat

Bei Bedarf und nach Belieben:

etwas Sahne

Kognak oder trockener Sherry

Zum Bestreichen:

375-500 g Quark

Milch oder Mayonnaise

nach Bedarf durchgedrehte Haselnüsse
oder Reibekäse

Zum Garnieren:

Mandelstiftchen

Radieschenscheiben

Olivenscheiben

Zubereitung:

Das Brot mit scharfem Messer oder Brotmaschine rundum entrinden und der Länge nach in 4-5 Scheiben teilen. Für die drei Füllungen die Butter cremig rühren, mit den jeweiligen Zutaten mischen und nach Bedarf und Geschmack mit Sahne, Kognak oder Sherry abschmecken. Jede Scheibe mit einer Füllung bestreichen und die Scheiben aufeinandersetzen. Quark mit etwas Milch oder Mayonnaise durch ein Sieb geben, mit Nüssen oder Käse vermischen und mit breitem Messer rund um das Brot verteilen; die Unterseite bleibt frei.

Vorsichtig auf eine Platte transportieren und mit Mandelstiftchen, Oliven- und Radieschenscheiben garnieren. Bis zum Gebrauch sehr kühl stellen. Zum Anrichten mit scharfem Messer in nicht zu dicke Scheiben schneiden.

Pikanter Gerstenring

Zutaten:

1 p. Port. Kranzform 24 cm
200 g Nacktgerste
150 g Weizen
1 Tl. Curry
1/2 l ;Wasser
2 Tl. Gekörnte Gemüsebrühe
100 g Zwiebel
30 g Butter
3 Eier; getrennt
100 g Käse; gerieben
Muskatnuss
Cayennepfeffer

für DIE FORM:

Butter
Leicht gerösteter Sesam oder
Semmelbrösel

Zubereitung:

Wenn man diesen auflauf in einer Kranzform backt und das Loch dann mit Gemüse füllt, sieht dies besonders dekorativ aus.

Die Gerste und den Weizen mittelfein schroten. Den Schrot mit dem Curry in einem Topf unter Rühren leicht rösten, bis es würzig duftet.

Das Wasser und die Brühe beifügen, aufkochen lassen und auf der ausgeschalteten Herdplatte 20 Minuten quellen lassen.

Die Zwiebel fein hacken und mit der Butter, dem Käse und den Gewürzen sowie den Eigelben unter die Getreidemasse rühren.

Die Backform einfetten und mit Sesam oder Semmelbrösel austreuen.

Die Eiweisse steif schlagen. Unter die etwas abgekühlte Getreidemasse ziehen und in die Backform füllen.

Bei 180 Grad (Mitte) ca. 45 Minuten backen.

Dazu Schmeckt Salat oder eine leckere Tomatensauce.

Pikanter Käsekuchen

Zutaten:

Boden:

250 g Mehl

Salz

Muskat

150 g Butter

4 El. kaltes Wasser

1 Eigelb

Füllung:

200 g Doppelrahm-Frischkäse,

200 g Magerquark

4 El. Milch

Salz

weißer gemahlener Pfeffer

2 Bund Kräuter

2 Tl. Edelsüß-Paprika

Zubereitung:

Für den Boden Mehl, Salz, Muskat, Butter in Flöckchen, Wasser und Eigelb zu einem Teig verkneten. 1 Std. kühl legen. Teig auswellen, 2 gefettete, bemehlte Formen (ca. 20 cm Durchm.) damit auslegen. Mit einer Gabel einstechen. Boden im auf 200 Grad (Gas Stufe 3) vorgeheizten Backofen etwa 18 Min. backen. Abkühlen lassen.

Für die Füllung Frischkäse, Quark und Milch cremig rühren. Mit Salz und Pfeffer würzen. Creme teilen. Eine Hälfte mit gehackten Kräutern und Edelsüßpaprika mischen. Weiße Creme in einen Spritzbeutel mit Lochtülle füllen und in Wellenlinien auf den Boden spritzen. Restliche Fläche mit Kräutercreme bestreichen. Die Torte mit Radieschen, Kresse und Schnittlauch hübsch garnieren. Ergibt 2 kleine Kuchen von 8 Portionen mit etwa 345 kcal.

Pikanter Käsekuchen

Zutaten:

220 g Weizen mit
1 Tl. Kümmel; fein gemahlen
; Salz
100 g Butter; kalt
1 Ei
3 El. ;kaltes Wasser
150 g Zwiebeln
200 g Bergkäse
200 g Saure Sahne
2 Eier
1 El. Dinkel; fein gemahlen
; Muskatnuß
; schwarzer Pfeffer
1 Tl. Kümmel

Zubereitung:

Das Mehl und das Salz mischen. 4/5 der Butter hineinraspeln und alles mit dem Knethaken der Küchenmaschine fein zerkrümeln. Das Ei und danach das Wasser dazugeben und einen glatten Teig kneten. Bei Zimmertemperatur zugedeckt 30 Minuten ruhen lassen. Eine Springform von 28 cm Durchmesser einfetten.

Den Backofen auf 220 Grad vorheizen. Den Teig ausrollen. Die Form damit auslegen. Dabei einen Rand von 3 cm hochziehen. Den Teigboden mit einer Gabel mehrmals einstechen. auf der mittleren Schiene 10-12 Minuten vorbacken.

Für die Füllung die Zwiebeln mittelfein würfeln. In der restlichen Butter glasig dünsten. Den Käse fein raspeln. zuerst die Zwiebeln, dann den Käse in der Teigkruste verteilen. Mit einem Löffel etwas andrücken.

Für den Guß die Sahne mit den Eiern und dem Dinkel verrühren. Mit Salz, Muskat und Pfeffer kräftig abschmecken. Die Eisahne über die Füllung gießen. Den Kümmel darüber streuen.

Den Käsekuchen im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad auf der mittleren Schiene etwa 25 Minuten backen, bis die Oberfläche goldgelb ist. Auf einem Kuchengitter etwas abkühlen lassen. Aus der Form nehmen und lauwarm servieren.

Pikanter Mohncake

Zutaten:

150 g Schwarze Oliven
-- grob gehackt
100 g Greyerzer; gerieben
220 g Butter
4 Eigelb
2 dl Milch
1 dl Weißwein
250 g Feines Vollkornmehl
1 Pk. Backpulver
;Salz, Vorsicht mit der
-- Menge!
150 g Mohnsamen
Butter; für die Form

Zubereitung:

Butter schaumig rühren, ein Eigelb nach dem anderen darunterschlagen, die Milch und dann den Wein einrühren. Salz, Backpulver und Mehl mischen und zum Teig rühren. Käse, Oliven und Mohnsamen unterheben und die Masse in eine ausgebutterte Cakeform füllen.

Im vorgeheizten Ofen bei 180 Grad während einer Stunde backen.
Schmeckt lauwarm oder kalt, als Beilage zu Gemüse oder zu Salat.

Pikanter Sprossenkuchen

Zutaten:

Teig:

300 g gemahlener Dinkel
50 g gemahlene Hirse
1/2 Tl. Salz
125 g Butter
1/8 l Wasser

Belag:

250 g Zwiebeln
200 g Möhren
2 El. Öl
500 g Sauerkraut
300 g Mungobohnensprossen
Kräutersalz
Majoran
Pfeffer
Kümmel
2 El. gehackte Petersilie

Guß:

125 g süße Sahne
125 g Quark
2 Eier
100 g geriebener Emmentaler
1/2 Tl. Senf
Paprika
Kräutersalz
2 El. geschroteter Leinsamen

Zubereitung:

Aus den angegebenen Zutaten einen Knetteig bereiten und 30 Minuten kühl stellen.

Teig auf einem gefetteten Backblech ausrollen, mit einer Gabel mehrmals einstechen und in den vorgeheizten Backofen setzen.

E: Mitte. T: 175°C / 10 Minuten.

Für den Belag Zwiebeln hacken, Möhren in Streifen schneiden. Öl erhitzen Zwiebeln, Möhren, Sauerkraut und abgespülte Mungobohnensprossen darin andünsten. Mit Gewürzen abschmecken und Petersilie daruntergeben.

Für den Guß die angegebenen Zutaten verrühren.

Gemüse auf dem vorgebackenen Teig verteilen, Sahnemischung darübergießen, mit Leinsamen bestreuen und wieder in den Backofen setzen.

E: Mitte. T: 175°C / 20 bis 25 Minuten.

Pikanter Zwiebelkuchen

Zutaten:

Teig:

200 g Dinkelvollkornmehl
1/2 Tl. Satz
75 g kalte Butter oder Margarine
100 g Magerquark
ca. 3 El. Wasser

Belag:

8 - 10 mittelgroße Zwiebeln
150 ml Gemüsebrühe (instant)
3 El. ger. Wal- oder Haselnüsse
200 g grob ger. Greyerzer-Käse
1 El. Kümmel

Guß:

1 B. Schmand (200 g)
100 ml Milch
3 Eier
1/2 Tl. Salz
Pfeffer

Zubereitung:

Mehl und Salz in einer Schüssel mischen, das in kleine Stücke geschnittene Fett zugeben, die Zutaten zwischen den kalten Händen kurz verreiben, bis die Masse gleichmäßig krümelig ist, Quark und Wasser zugeben, alles rasch zu einem Teig zusammenrühren (nicht lange kneten), zugedeckt 1 - 2 Stunden in den Kühlschrank stellen. Vor dem Ausrollen 1 weitere Stunde bei Raumtemperatur stehen lassen, Zwiebeln pellen und quer halbieren, in der Brühe im geschlossenen Topf knapp weich kochen, abtropfen lassen. Den Teig auf einem bemehlten Tisch ausrollen.

Eine Backform (o 28 - 30 cm) einfetten, mit dem Teig auslegen, Teig mehrfach mit einer Gabel einstechen, 1/2 Stunde in den Kühlschrank stellen.

Nüsse und Käse auf den Teigboden streuen, Zwiebelhälften mit der Schnittfläche nach oben daraufsetzen, Kümmel darüberstreuen. Alle Zutaten für den Guß gut verrühren, über die Zwiebeln gießen. Goldbraun backen.

Schaltung:

180 - 200°C, 2. Schiebeleiste v.u.

160 - 180°C, Umluftbackofen

ca. 40 Minuten

129 g Eiweiß, 202 g Fett, 198 g Kohlenhydrate, 13650 kJ, 3258 kcal.

Pikantes Käsegebäck

Zutaten:

120 g Dinkelvollkornmehl fein
70 g Rahmgouda gerieben
50 g Butter
50 g Sahne süß
1 Eigelb
Kümmel oder
Sesam oder
Mohn
1 El. Wasser

Zubereitung:

Dinkelmehl, Käse, Butter und Sahne zu einem geschmeidigen Teig kneten. Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche zu einer Rolle von etwa 3 cm Durchmesser formen und diese gut abgedeckt im Kühlschrank etwa 1 Stunde ruhen lassen. Danach die Rolle in etwa 35 gleich dicke Scheiben schneiden und auf ein gefettetes Backblech legen. Eigelb und Wasser verquirlen und die Taler damit bestreichen. Nach Belieben mit Sesam, Kümmel oder Mohn bestreuen und im auf 180 Grad vorgeheizten Backofen etwa 18 Minuten backen.

Kuchen, Gebäck, Pralinen

Pilzkuchen In Knuspriger Teigkruste

Zutaten:

150 g Weizen,
30 g Hirse und
40 g Grünkern; zusammen fein
- Gemahlen
1/4 Tl. ;Meersalz
1 El. Hefeflocken
110 g Butter; sehr kalt
100 ml ;kaltes Wasser
1 Springform von 24 cm

Für Die Füllung:

200 g Zwiebeln
2 Knoblauchzehen
400 g Egerlinge
3 El. Olivenöl
60 g Rahmcamembert; kalt
1 kleine Ei
2 Tl. Steinpilzbrühe
1 El. Thymianblättchen
2 El. Kräuter; Petersilie,
- Majoran, Liebstöckel
2 El. Crème fraîche
;Pfeffer
;Meersalz

Zum Bestreuen:

1 Tl. Thymianblättchen

Zubereitung:

Tip: Damit der Teigrand beim Vorbacken nicht abrutscht oder umkippt, wird er durch einen Folienrand gesichert: ein 80 cm langes Stück Alufolie längs viermal falten und leicht zusammendrücken, so daß ein fester Rand entsteht. Er wird von innen an den Teigrand gedrückt und nach dem Vorbacken abgenommen. Einfetten ist nicht notwendig. Den Folienrand können Sie mehrmals verwenden.

Das Mehl, das Salz und die Hefeflocken in der Backschüssel mischen. Die Butterstückchen darüberstreuen, alles zu feinen Streuseln verkrümeln. Das Wasser zugießen und mit den Knethaken zu einem glatten Teig verkneten. Etwa 40 Minuten zugedeckt kühl ruhen lassen.

Die Zwiebeln grob würfeln, den Knoblauch fein hacken. Die Pilze kurz waschen, putzen und grob zerkleinern.

Die Zwiebeln und den Knoblauch in dem Öl unter gelegentlichem Umwenden glasig braten. Die Pilze dazugeben und bei mittlerer Hitze etwa 5 Minuten anbraten. Die Pfanne von der Kochstelle nehmen.

Den Camembert klein würfeln. Das Ei verquirlen. Den Käse, das Ei (bis auf 2 Eßlöffel), die Steinpilzbrühe, die Kräuter und die Creme fraîche unter die Pilze rühren. Mit Pfeffer und Salz abschmecken.

Den Backofen auf 200 Grad vorheizen. Die Form mit zwei Dritteln des Teiges auslegen, einen Rand von 2 1/2 cm formen. Den Teigboden mehrmals einstechen. Den Folienstreifen (siehe Tip) fest an den Teigrand drücken.

Den Teigboden etwa 15 Minuten im Backofen (Mitte) vorbacken. Den Folienstreifen entfernen. Die Pilzmasse einfüllen. Den Backofen auf 220; Grad schalten.

Den restlichen Teig ausrollen, Streifen ausrädeln und mit dem restlichen Ei bestreichen. Die Streifen gitterartig auf den Kuchen legen. Die Thymianblättchen darüber streuen.

Den Pilzkuchen in den Backofen (unten) schieben und etwa 30 Minuten backen, bis das Teiggitter hellbraun ist. H Für den Teig:

Pilzküchlein

Zutaten:

300 g Blätterteig
800 g Pilze; frisch
1 mittl. Zwiebel; fein gehackt
2 Knoblauchzehen; fein gehackt
20 g Butter
125 g Frischkäse; halbfett
1 Bd. Petersilie; fein gehackt
1 Bd. Schnittlauch; in Röllchen
;Salz
;Pfeffer

Zubereitung:

Aus dem Teig Rondellen auswallen und damit kleine 8 cm - Förmchen auslegen (Teig dünn auswallen !). Im auf 200 °C vorgeheizten Ofen während 10 bis 12 Minuten blind backen.

Pilze rüsten, in Scheiben schneiden.

Zwiebel und Knoblauch in der Butter andünsten. Die Pilze beifügen und 5 Minuten mitdünsten. Zuletzt den Käse und die Kräuter zugeben, mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die heiße Pilzfüllung in die gebackenen Törtchen verteilen und sofort servieren.

Pina Colada Cheesecake

Zutaten:

Filling:

2 envelopes unflavoured gelatin
3/4 cup sugar
1 can pineapple juice (6 oz)
3 eggs, separated
3 large packages (8 oz) cream cheese
1/4 cup dark Jamaican rum
1/4 teaspoon coconut extract

Topping:

2 cans (8 oz) crushed pineapple in syrup
2 tablespoons sugar
1 tablespoon cornstarch

Crust:

1 1/2 cups vanilla wafer crumbs
1 cup flaked sweetened coconut
1/3 cup butter, melted

Zubereitung:

Crust: combine ingredients. Mix well. Press mixture evenly over bottom and sides of an 8 or 9 inch pan. Chill.

Let stand until gelatin has softened. Place over low heat; stir until gelatin dissolves. Remove from heat. In large bowl, beat egg yolks well. Gradually beat hot gelatin mixtures into egg yolks. Let cool.

beat until well blended. Stir in rum and coconut extract. Refrigerate gelatin mixture to chill. Stir frequently as mixture thickens. When gelatin mixture is consistency of unbeaten egg whites, remove from refrigerator.

1/4 cup sugar, 1 tablespoon at a time, until whites hold stiff peaks. Fold egg whites into thickened gelatin mixture. Turn into prepared crust. Refrigerate for 6 hours or as long as overnight.

Cook over medium heat, stirring, until sauce boils and thickens slightly. Chill. Spoon sauce over top of cheesecake.

Pina-Colada-Creme

Zutaten:

500 g Ananas; aus der Dose
2 Eier
125 g Zucker
2 Pk. Vanillinzucker
250 g Frischkäse
750 g Speisequark, 20% Fett i.Tr.
2 Limetten;ersatzweise Zitrone
-- von der Hälfte die
-- Schale abreiben; von
-- allen den Saft auspressen
4 El. Kokosraspel
10 cl Kokosnusslikör
11 Scheibe Gelatine, weiss
250 g Schlagsahne
3 El. Kokos-Chips

Zubereitung:

Ananas abtropfen lassen und mit einem Pürierstab fein pürieren.
Gelatine in kaltem Wasser einweichen.

Eier mit Zucker und Vanillinzucker zu einer cremigen Masse aufschlagen.

Frischkäse, Quark, Limettenschale und Limettensaft, Kokosraspel, Likör und Ananaspüree miteinander verrühren, dann die Eimasse unterheben.

Die eingeweichte Gelatine leicht ausdrücken, in ein Töpfchen geben und unter Rühren bei milder Hitze auflösen. Etwas von der Creme unter die Gelatine rühren, dann alles in die Creme rühren. Creme im Kühlschrank etwa 15 Minuten angelieren lassen.

Sahne steif schlagen und vorsichtig unter die Creme ziehen. In eine grosse Schüssel füllen und etw. 3 Stunden fest werden lassen.

Kokos-Chips in einer Pfanne ohne Fett anrösten, über die Creme streuen.

Pro Portion ca. 320 kcal / 1340 kJ

Pina-Colada-Sorbet

Zutaten:

3 Scheiben Ananas
200 ml Ananassaft
150 g Kokosmark
4 El Batida de Coco
4 El weissen Rum
2 Eiklar
1 El Puderzucker

Zubereitung:

Man püriert im Mixer Ananas und Ananassaft mit Kokosmark. Dann fügt man noch Batida de Coco und weissen Rum zu. Diese Mischung gibt man in die Eismaschine.

Wenn das Sorbet halbfest geworden ist, schlägt man Eiklar zu steifem Schnee, gibt Puderzucker zu und zieht das Sorbet unter. Diese Mischung gibt man dann wieder in die Eismaschine.

Pinien-Plätzchen

Zutaten:

Für ca. 35 Stück:

100 g Pinienkerne

200 g Mehl

150 g Butter

75 g Zucker

Orangenschalen-Aroma

1 Pk. Vanillinzucker

2 Eigelbe

1 El. Puderzucker

1 El. Kakao

Zubereitung:

60 g Pinienkerne grob hacken. Mehl, Fett, Zucker, Orangenschalen-Aroma, Vanillinzucker und gehackte Pinienkerne mit dem Knethaken des Handrührergerätes verkneten. Teig zu einer Kugel formen und, in Folie gewickelt, eine Stunde kalt stellen.

Backofen auf 200°C vorheizen. Teig zu einer fingerdicken Rolle formen, diese in 5 cm lange Stücke schneiden und auf Blech mit Backpapier legen. Mit Eigelb bestreichen, mit den restlichen Pinienkernen verzieren. 10-15 min. backen. Abkühlen lassen, mit Puderzucker oder Kakao besieben.

Pinienkerneparfait

Zutaten:

1/4 l Sahne
1/4 l Milch
3 Eigelb
3 Eiweiss
40 g Zucker; (1)
40 g Zucker; (2)
20 g Zucker; (3)
50 g Pinienkerne
20 ml Amaretto

Zubereitung:

Zucker (1) in einer Pfanne karamelisieren, vom Feuer nehmen und die grob gehackten Pinienkerne zugeben, auf kleines Feuer stellen und etwas anfärben lassen (aufpassen !!), auf einem mit Backpapier belegten Blech ausgiessen und abkühlen lassen. Anschliessend, klein brechen.

Eigelbe mit Zucker (2) und Milch auf dem Wasserbad schaumig schlagen, bis die Mischung eindickt (ja nicht kochen lassen !).

Rahm steifschlagen, vorsichtig unterziehen. Amaretto unterrühren.

Eiweisse steif schlagen, Zucker (3) zugeben, noch etwas schlagen. Sehr vorsichtig unterziehen.

Pinienkernekarameel vorsichtig unterziehen.

In einer geeigneten Form einfüllen und sofort tiefgefrieren.

Pinientaler

Zutaten:

Knetteig bereiten aus:
200g Weizenmehl Type 405.
1 Msp. Backin
75 g Zucker
1 Päckchen Vanillin -Zucker
1 Beutel Rum - Aroma
1 Eigelb
1 Prise Salz
100g Butter oder Margarine

Glasur:

150 g Halbbitter-Kuvertüre
20 g Kokosfett
100 g grobgehackten, gerösteten Pinienkernen

Zubereitung:

Teig etwa 1 Stunde kaltstellen, dünn ausrollen.
Mit einer runden, gezackten Form (4 cm Durchmesser) ausstechen.
Auf ein Backblech legen.
Strom: 170 - 200 Grad (vorgeheizt).
Gas: Stufe 3-4 (vorgeheizt)
Backzeit: ca. 8 Minuten.
Plätzchen lösen, erkalten lassen:
Halbbitter-Kuvertüre mit Kokosfett im Wasserbad auflösen, Plätzchen damit bestreichen, mit grobgehackten, gerösteten Pinienkernen bestreuen.

Pirogge Gemüse / Fleisch

Zutaten:

Für den Teig:

50 g Hefe
800 g Mehl
1/2 Tasse Öl
2 El. Zucker
1 Tl. Salz

Für die Füllung:

1 Tasse Reis
2 Zwiebeln
25 g Butter zum Bräunen
250 g Rinderhackfleisch (Tatar)
4 hartgekochte Eier
Salz
1 Paprikaschote in Streifen
1/2 Tl. Pfeffer
1 El. Dillblätter
1 Tasse Steinpilze, gedünstet
1 El. gehackte Petersilie
1 Ei
50 g zerlassene Butter

Zubereitung:

Die Hefe in lauwarmen Wasser lösen und in die Vertiefung des Mehles schütten, gehen lassen, dann mit Zucker, Salz und Öl vermischen und zu einem geschmeidigen Teig verkneten, der wieder aufgehen soll. Dann ausrollen und ein großes Rechteck (ungefähr wie zwei Backbleche) daraus schneiden und auf ein Blech legen. Für die Füllung den Reis mit gebräunten Zwiebelwürfeln kochen, bis er moussig ist. Die Flüssigkeit sollte dann schon ziemlich verdampft sein. Nach dem Erkalten darunter das Hackfleisch, die gehackten Eier, Salz, Paprikaschoten, Pfeffer, Dillblätter, gehackte Pilze und Petersilie mischen. Gut vermengen. Diese Masse auf eine Hälfte des Teigbodens häufen. Die andere Hälfte darüberschlagen, so daß die Füllung bedeckt ist. Die Teigränder anfeuchten und fest aneinander drücken. Die Teigoberfläche mit verquirltem Ei bestreichen, mit einer Gabel mehrmals tief in den Teig einstechen. Im heißen Ofen braucht die Pirogge 1 Stunde zum Durchbacken und Bräunen. Nach dem Herausnehmen, noch warm, auf dem Backblech mit flüssiger Butter oder Margarine

bestreichen - dazu ißt man, wer will Tomatensauce und grünen Salat.

Pisang Goreng - gebackene Banane

Zutaten:

125 g Mehl
1 El. Zucker
1 Ei (besser nur das Eiweiss)
1 Päckchen Vanillezucker
1/2 Päckchen Backpulver
Salz
4 El. Milch
6 reife Bananen
1/2 l Öl
Puderzucker

Zubereitung:

Mehl, Zucker, Ei, Vanillezucker, Backpulver, Salz und Milch zu einem Teig verrühren. Die Bananen schräg in 2-3 Stücke schneiden und in dem Teig wenden. Dann die Bananen im heissen Öl goldgelb backen und vor dem Servieren mit Puderzucker bestreuen.

Pistazien - Parfait li

Zutaten:

30 ml Milch
1 Vanilleschote; Mark
6 Eigelb
180 g Zucker
60 ml Schlagsahne
6 cl Mandellikör
100 g Gehackte Pistazien
300 g Tk-Waldbeeren
2 El. Zucker
3 El. Wasser
1 Tl. Speisestärke

ausserdem:

Puderzucker
Gehackte Pistazien

Zubereitung:

1. Vanillemark mit der Milch zum Kochen bringen.
2. Eigelb und Zucker schaumig rühren und die Vanillemilch im Wasserbad nach und nach unterrühren. So lange aufschlagen, bis die Creme dick wird. Im Kühlschrank erkalten lassen.
3. Die Sahne steif schlagen und mit den gehackten Pistazien unter die Vanillemasse ziehen. Mehrere Stunden tiefkühlen.
4. Waldbeeren mit dem Zucker und Wasser kurz aufkochen und mit der Stärke binden.
5. Das Parfait aus der Form stürzen, in Scheiben schneiden oder Formen ausschneiden. Auf Tellern mit der lauwarmen Beerensauce anrichten. Mit Puderzucker und gehackten Pistazien bestreuen.

Pistazien-Husarenkrapfen

Zutaten:

300 g Mehl
200 g Butter
125 g Zucker
2 Eier Kl.3; getrennt
; Salz
1 El. Zitronenschale; abgerieben
125 g Pistazienkerne; gemahlen (1)
50 g Pistazienkerne; gehackt (2)
25 g Pistazienkerne; halbiert (3)
250 g Johannisbeergelee
2 El. Puderzucker

Zubereitung:

Mehl, Fett, Zucker, Eigelb, eine Prise Salz, Zitronenschale und gemahlene Pistazien (1) verkneten, in Klarsichtfolie einwickeln, 1 Stunde kaltstellen. Den Teig (bei einer Zubereitung mit 300 g Mehl) zu 3 Rollen von je 20 cm Länge formen. In 1 cm dicke Scheiben schneiden, zu Kugeln formen, etwas flachdrücken.

Mit einem Kochlöffelstiel Mulden hineindrücken. Die Hälfte der Plätzchen mit Eiweiss bestreichen, in den gehackten Pistazien (2) wenden. Alle Plätzchen auf ein Blech mit Backpapier setzen. Im heissen Ofen bei 175°C auf der 2. Schiene von unten 14 Minuten backen, auskühlen lassen.

Gelee 5 Minuten einkochen, abkühlen lassen. In einen Gefrierbeutel füllen, eine kleine Ecke abschneiden. Gelee in die Vertiefungen spritzen. Unbestreute Plätzchen mit Puderzucker bestäuben, mit halbierten Pistazien (3) verzieren.

Pro Stück ca. 88 kcal/368 kJ.

Pistazien-Mandel-Stollen

Zutaten:

500 g Mehl
1/4 Tl. Zimt
1 Spur ;Salz
40 g Frische Hefe
125 ml Milch; lauwarm
175 g Butter; weich
90 g Zucker
1 El. Rum
1 Ei
1 Vanillestengel

FUELLUNG:

50 g Pistazien
100 g Marzipan-Rohmasse
100 g Mandeln; geschält und
-- gerieben
2 El. Puderzucker
20 g Butter; weich

ZUM BESTREICHEN:

40 g Butter; flüssig
2 El. Puderzucker

Zubereitung:

Mehl, Zimt und Salz mischen. Hefe in der Milch auflösen und dazugiessen. Zucker, die in Stücke geschnittene Butter, Rum, Ei und herausgekratztes Mark des Vanillestengels beifügen und alles während ca. 10 Minuten zu einem glatten, geschmeidigen Teig kneten. Zugedeckt während 45 Minuten an einem warmen Ort gehen lassen.

Pistazien und Marzipan grob hacken, mit den Mandeln, dem Puderzucker und der Butter verkneten.

Den aufgegangenen Teig zu einem ca. 2 cm dicken Quadrat auswallen. Aus der Füllung eine Rolle in der Länge des Teigstückes formen und in die Mitte geben. Den Teig darüberklappen. Auf ein bebuttertes Blech geben.

Den Stollen im auf 180 °C vorgeheizten Ofen auf der zweituntersten Rille während ca. 60 Minuten goldbraun backen.

Den Stollen noch heiss mit flüssiger Butter bestreichen und mit Puderzucker bestäuben.

Vor dem Verzehr einige Tage lagern. Drei bis vier Wochen haltbar.

Pistazien-Zitronen-Plätzchen

Zutaten:

200 g Mehl
100 g Gemahlene Mandeln
100 g Zucker
1 Unbehandelte Zitrone
1 Pk. Vanillinzucker
1 Ei
150 g Butter
1 Beutel Zitronenkuchenglasur
50 g Gehackte Pistazien

Zubereitung:

Mehl, Mandeln, Zucker, abgeriebene Schale der unbehandelten Zitrone, Vanillinzucker, Ei und Butter zu einem geschmeidigen Teig verkneten und zugedeckt 30 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen.

Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche ca. 3 mm dick ausrollen. Plätzchen von 5 cm Durchmesser ausstechen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen. Im Backofen auf der zweiten Schiene von unten (E-Herd: 190 Grad C, Gas-Herd: Stufe 2-3) 10-12 Minuten backen. Auf einem Kuchengitter abkühlen lassen.

Inzwischen die Zitronenglasur im heißen Wasserbad schmelzen und nach 10 Minuten die Plätzchen damit bestreichen. Mit gehackten Pistazien verzieren.

Pro Stück 110 Kalorien = 448 Joule

Pistaziencreme

Zutaten:

1000 g Dosen-Pfirsichhälften
-- Abtropfgewicht
1/4 l Milch
1 Pk. Mousse a la Vanille
50 g Pistazienkerne; gehackt
1 El. Arrak

Zubereitung:

Die Pfirsichhälften in ein Sieb geben und abtropfen lassen. Die Milch in einen hohen Rührbecher geben. Das Cremepulver hinzufügen, mit den Quirlen des Handrührgeräts unterrühren, dann etwa 3 Minuten auf höchster Stufe cremig schlagen.

Vier Fünftel der Pistazienkerne und den Arrak unter die Creme ziehen. Die Creme ca. 30 Minuten kalt stellen.

Die Pfirsichhälften mit der Rundung nach unten auf einen Teller setzen. Die Creme in einen Spritzbeutel mit glatter Tülle geben und die Pfirsichhälften damit füllen. Mit den restlichen Pistazienkernen garnieren.

Pro Port. ca. 240 kcal/1011 kJ

Pistaziencreme auf Orangenfilets

Zutaten:

2 Scheibe Gelatine
1 Vanilleschote
2 Eigelb
30 g Zucker
1 El. Orangenlikör
1 El. ;Wasser
1/8 l Sahne
2 El. Pistazien; gehackt
1 Orange
1 El. Orangenmarmelade
2 Zweige Zitronenmelisse

Zubereitung:

Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Die Vanilleschote der Länge nach halbieren und das Mark herauskratzen.

Eigelb mit Zucker und Vanillemark so lange mit einem Schneebesen schlagen, bis eine dickschaumige Creme entsteht. Die gut ausgedrückte Gelatine mit dem Orangenlikör und Wasser bei schwacher Hitze auflösen. Die Sahne steif schlagen. Etwas von der Sahne mit der Gelatine verrühren und dann mit der Schaummasse vermischen.

Pistazien und die restliche Sahne unterheben. Die Creme in eine höhere Schüssel füllen und in etwa zwei Stunden im Kühlschrank erstarren lassen.

Die Orange so dick schälen, daß die weiße Haut völlig entfernt ist, und die Fruchtsegmente mit einem scharfen Messer herausfiletieren. Den dabei entstehenden Saft auffangen und mit der Orangenmarmelade erhitzen. Die Orangenfilets einige Minuten hineinlegen, dann auf zwei Tellern hübsch anordnen. Mit zwei nassen Löffeln Nockerl aus der Crème formen und auf Tellern anrichten. Mit Zitronenmelissezweigen verzieren.

Tip!-Tip!-Tip!-Tip!-Tip!-Tip!-Tip!-Tip!-Tip!-Tip!-Tip!-Tip!-Tip!-Tip!-Tip!
Im Frühling serviere ich diese Creme mit frischen Erdbeeren.

Pistazienereme mit Fruchtsauce

Zutaten:

70 g Pistazienkerne
4 Blatt weiße Gelatine
1 Zitrone
4 Eigelb
100 g Zucker
250 g Sahnequark
4 Eiweiß
125 ml Sahne
300 g Beerencocktail, tiefgekühlt
30 g Puderzucker

Zubereitung:

Pistazien fein hacken. Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Zitrone dünn abreiben und auspressen. Eigelb, Zucker, Zitronenschale und 2 El. Zitronensaft cremig aufschlagen. Gelatine tropfnaß auf kleiner Gasflamme in einem Topf auflösen. Mit Quark und Pistazien unter die Eimasse rühren. Kalt stellen. Wenn die Masse zu gelieren beginnt, die geschlagene Sahne und das geschlagene Eiweiß unter die Creme heben. Kalt stellen. Zwei Drittel der aufgetauten Beerenfrüchte mit Puderzucker und dem restlichen Zitronensaft pürrieren. Von der Pistaziencreme mit einem Eßlöffel "Nocken" abstechen, mit der Sauce und den restlichen Früchten anrichten und servieren.

(4 - 6 Portionen)

Zubereitungszeit: 45 Minuten

Pistaziengebäck

Zutaten:

300 g Mehl
200 g Butter
125 g Zucker
1 Ei
1 Eigelb
125 g gemahlene Pistazien
1 Tl. dünn abgeriebene Zitronenschale

Zum Bestreichen:

1 Eiweiß

Zum Bestreuen:

50 g gehackte Pistazien

Zubereitung:

Mehl, Butter, Zucker, Ei und Eigelb, gemahlene Pistazien und Zitronenschale zu einem Mürbeteig verkneten. Den Teig zu Rollen (1 2 cm) formen und 1 Stunde kühl stellen. Anschließend die Rollen in 1 cm dicke Scheiben schneiden und zu Kugeln formen. Die Kugeln mit Eiweiß bestreichen und mit gehackten Pistazien bestreuen. Auf ein vorbereitetes Backblech legen, in den Backofen einschieben und backen. (ca. 60 Stück)

Vorbereitungszeit: ca. 10 Minuten

Backen: Stufe 1 (150°C)

Backzeit: ca. 15 Minuten

Pistazienhäufchen

Zutaten:

Für 50 Stück:

100 g ganze geschälte Mandeln

2 Eiweiß

1 Prise Salz

100 g Zucker

1,5 Zitronen mit unbehandelter Schale

75 g Pistazienkerne

2 El Hartweizengrieß

Zubereitung:

1. Mandeln durch die Mandelmühle drehen.
2. Eiweiß mit Salz zu steifem Schnee schlagen, dabei nach und nach den Zucker dazugeben.
3. Zitronen dünn abreiben. Schale mit Pistazien, Mandeln und Grieß mischen und unter den Eischnee heben.
4. Die Masse portionsweise in eine Spritzbeutel mit Sterntülle (Nr. 8) füllen und etwa 50 Tupfen auf mit Backpapier belegte Bleche spritzen.
5. Im vorgeheizten Ofen bei 175° auf der zweiten Einschubleiste von unten goldbraun backen. Auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.

Pistazienhütchen

Zutaten:

(ca. 60 Stück):

250 g Mehl

2 Eigelb

3 El. Crème fraîche

125 g kalte Butter oder Margarine

100 g Zucker

2 Eiweiß

200 g grüne, gemahlene Pistazien

Backpapier oder Fett fürs Blech

Puderzucker zum Bestäuben

Zubereitung:

Das Mehl in eine Schüssel sieben und in die Mitte eine Mulde drücken. Das Eigelb mit der Crème fraîche gründlich verrühren und in die Mulde geben. Die Butter oder Margarine in Würfeln rund um die Mulde setzen. Die Hälfte des Zuckers zufügen. Alles mit den Knethaken des Handrührers zu einem geschmeidigen Teig verarbeiten. Anschließend noch kurz mit den Händen kneten, zu einer Kugel formen und für mindestens zwei Stunden in den Kühlschrank legen. Das Eiweiß zu steifem Schnee schlagen, dabei den restlichen Zucker einrieseln lassen. Die Pistazien unterheben. Den Teig auf einer bemehlten Fläche messerrückendick ausrollen und Kreise von ca. 8 cm Durchmesser ausstechen, diese halbieren und jeweils einen Klacks der Füllung daraufsetzen. Wie Tütchen zusammenrollen und auf ein gefettetes oder ausgelegtes Blech setzen. Im auf 180 Grad vorgeheizten Backofen ca. 20 min. backen. Auskühlen lassen und mit Puderzucker bestäuben.

Pistazienparfait

Zutaten:

1/4 l Sahne; (1)
1/8 l Sahne; (2)
1/2 l Milch
100 g Zucker; (1)
100 g Zucker; (2)
8 Eigelb
100 g Marzipan
100 g Pistazien
1/4 Vanilleschote; Mark ausgekratzt

Zubereitung:

Eigelbe mit Zucker (1), Milch und Mark aus der Vanilleschote auf dem Wasserbad schaumig schlagen, bis die Mischung eindickt (ja nicht kochen lassen !).

Marzipan mit Sahne (2) zu einem Brei verarbeiten, glattrühren und zur Eigelbmasse geben.

Rahm steifschlagen, Zucker (2) zugeben, kurz weiterschlagen, vorsichtig unterziehen.

Pistazien kleinhacken, vorsichtig unterziehen.

In einer geeigneten Form einfüllen und sofort tiefgefrieren.

Pitch Lake Pudding

Zutaten:

6 Eier
150 g Butter
5 cl Sehr starker Kaffee
200 g Ungesüsster Kakao
200 g Puderzucker
3 El. Grand Marnier
1 Spur ;Salz

Zubereitung:

Die Eier trennen.

Eigelb und Butter im Wasserbad schaumig rühren und unter stetem Rühren den Kaffee und anschliessend Kakao und Puderzucker in kleinen Mengen zugeben und mit Grand Marnier abschmecken.

Eiweiss mit Salz zu Schnee schlagen, 1/4 davon in die Kakaomasse mischen und diese dann sorgfältig unter das Eiweiss ziehen. In eine Cakeform oder Schüssel geben und mindestens 3 Stunden in den Kühlschrank stellen.

Pithiviers-Schnitte

Zutaten:

300 g TK-Blätterteig

Creme:

120 g Marzipanrohmasse

40 g Puderzucker

2 Päckchen Vanillinzucker

20 g Butter

1 Ei

1 El. Kirschwasser

Sonstige Zutaten:

1 Ei

100 g Aprikosenkonfitüre

2 El. Wasser

50 g Pistazien, gehackt

Zubereitung:

Teig auftauen lassen, Teigscheiben aufeinanderlegen, auf einer bemehlten Arbeitsfläche zu einem Quadrat von 30 x 30 cm ausrollen und halbieren.

Für die Creme die angegebenen Zutaten verrühren.

Eine Teigplatte mit Creme bestreichen, Ränder 2cm frei lassen und mit Eiweiß bestreichen. Zweite Teigplatte darauflegen und Ränder andrücken. Eigelb mit etwas Wasser verquirlen und Platte damit bestreichen. Ränder im Abstand von 1 cm kammartig, Oberfläche alle 2 cm quer einschneiden. Schnitte auf ein Backblech legen und in den vorgeheizten Backofen setzen.

E: Mitte. T: 200°C / 30 bis 40 Minuten.

Aprikosenkonfitüre mit Wasser verrühren und Schnitte damit bestreichen. Mit Pistazien garniert servieren.

Pizza mit Kastanienpüree

Zutaten:

Für den Teig:

400 g Mehl

1 Pr. Salz

20 g Hefe; frisch oder 1 Tütchen Trockenhefe

190 ml Wasser; lauwarm

2 El Butterschmalz

Maismehl; fürs Blech

Für den Belag:

1 Pk. Vanillepudding; Pk.=Packung

1/2 l Milch

2 El Zucker

1 St Ei

250 g Kastanienpüree; gezuckert, Dose

1 Glas Preiselbeerkompott; kleines Glas

100 g Walnußkerne

Zubereitung:

Mehl in eine grosse Schüssel sieben, Salz hinzufügen, eine Mulde drücken, die Hefe hineinbröckeln oder -streuen; mit 7 El lauwarmem Wasser verrühren. Etwas Mehl darüberstreuen und zugedeckt an einem warmen Platz gehen lassen, bis sich Risse zeigen.

Butter schmelzen, etwas abkühlen lassen und flüssig zusammen mit dem restlichen lauwarmen Wasser zu Mehl und Hefeansatz geben, alles zu einem Teig verarbeiten. Etwa 10 Minuten kneten, bis der Teig elastisch ist und nicht mehr klebt.

Zugedeckt an einem warmen Ort 20-30 Minuten gehen lassen, bis sich sein Volumen verdoppelt hat.

Ofen auf 225 Grad vorheizen.

Pudding nach Anweisung mit Milch und Zucker zubereiten. Eiweiß vom Eigelb trennen, das Dotter unter den fertigen Pudding rühren, Eiweiß steif schlagen und vorsichtig unter den Pudding heben. Anschließend abkühlen lassen.

Blech einmehlen. Den Teig ausrollen und auf das Blech legen, am Rand einen kleinen Wulst bilden.

Kastanienpüree dünn auf den Pizzaboden streichen. Preiselbeeren gut abtropfen lassen und auf dem Püree verteilen; Walnußhälften hinzufügen und den Pudding so darauf streichen, daß alles gut bedeckt wird. 20-25 Minuten

goldgelb backen.

Pizza mit Kirschen auf Mascarpone

Zutaten:

Für den Teig:

400 g Mehl

1 Pr. Salz

20 g Hefe; frisch oder 1 Tütchen Trockenhefe

190 ml Wasser; lauwarm

2 El Butterschmalz

Maismehl; fürs Blech

Für den Belag:

100 g Zartbitter-Schokolade

1 St Vanillestange

300 g Mascarpone; ital. Doppelrahm-Frischkäse

2 El Zucker

1 Glas Schattenmorellen; ein Glas = 370 g

50 g Pistazien; grobgehackte

Zubereitung:

Mehl in eine grosse Schüssel sieben, Salz hinzufügen, eine Mulde drücken, die Hefe hineinbröckeln oder -streuen; mit 7 El lauwarmem Wasser verrühren. Etwas Mehl darüberstreuen und zugedeckt an einem warmen Platz gehen lassen, bis sich Risse zeigen.

Butter schmelzen, etwas abkühlen lassen und flüssig zusammen mit dem restlichen lauwarmen Wasser zu Mehl und Hefeansatz geben, alles zu einem Teig verarbeiten. Etwa 10 Minuten kneten, bis der Teig elastisch ist und nicht mehr klebt.

Zugedeckt an einem warmen Ort 20-30 Minuten gehen lassen, bis sich sein Volumen verdoppelt hat.

Ofen auf 250 Grad vorheizen.

Blech einmehlen. Den Teig ausrollen und auf das Blech legen, am Rand einen kleinen Wulst bilden.

Schokolade grob hacken und über den Pizzaboden streuen. Die Vanillestange der Länge nach aufschlitzen, das Mark herauskratzen. Mit Mascarpone und Zucker cremig rühren, auf den Teig streichen.

Kirschen gut abtropfen lassen und dekorativ über der Pizza verteilen. Pistazienstücke darüberstreuen. 20-25 Minuten backen.

Pizza-Grundteig

Zutaten:

300 g Mehl
42 g Hefe
1/8 l Milch, handwarm
2 El. Öl

Zubereitung:

Einen Hefeteig bereiten, ausrollen und auf ein gefettetes Backblech legen. Belegen nach Geschmack.

Pizzateig I

Zutaten:

250 g Mehl
2-3 El. Öl
125 g Butter
1/8 l Milch
1 Tl. Salz
1 Msp. Oregano
1 Päckchen Trockenhefe

Zubereitung:

Mehl mit Salz, Oregano, Butter und Öl vermischen.
Trockenhefe mit lauwarmer Milch vermischen und zum Teig geben.
Geschmeidigen Teig kneten (nicht gehen lassen).
Menge reicht ca. für ein Backblech !

Plain in Pigna (Graubünden)

Zutaten:

800 g Rohe Kartoffeln
200 g Grobe Polenta
50 g Mehl
150 g Speck; fein gewürfelt
150 g Schinken; fein gewürfelt
-- oder Salsiz: Würzige
-- Trockenwurst, der
-- Salami ähnlich
200 ml Milch; Menge anpassen
;Salz
;Pfeffer
Muskat
150 g Speck; in Scheiben
50 g Butter

Zubereitung:

Der plain in pigna ist eine typische Engadiner Spezialität, die früher im Stubenofen oder im Backofen auf Glut gebacken wurde.

Die Kartoffeln schälen und auf der Röstiraffel in eine Schüssel reiben. Die Polenta, das Mehl, die Speck- und Schinkenwürfelchen dazugeben und gut mischen. Die Milch dazugiessen, und mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen (Achtung: sparsam würzen, da Speck und Salsiz reichlich Würze haben).

Eine flache Gratinform mit den Speckscheiben auslegen. Die Kartoffelmischung etwa 2 cm hoch darauf verteilen und mit Butterflocken belegen.

Eine Stunde im auf 180 Grad vorgeheizten Ofen backen.

Dazu serviert man Apfelstückchen, gedünstet, oder einen grünen Salat. Wer mag, gibt unter die Kartoffelmischung noch eine Handvoll Sultaninen. Es ist auch üblich, Plain in Pigna mit Preiselbeer-Kompott zu servieren.

Plain in Pigna schmeckt am besten frisch zubereitet.

Plätzchen

Zutaten:

1000 g Mehl
500 g Puderzucker
200 g Zitronat gehackt
200 g Mandeln gehackt
500 g Butter
250 g Sirup schwarz (Brotaufstrich o.ä.)
10 g Pottasche
2 Pk. Lebkuchengewürz (soll für 1000 g reichen)
1 TL. Zimt gemahlen
1/2 TL. Nelken gemahlen

Zubereitung:

Butter weich werden lassen - nicht schmelzen, trockene Zutaten mischen, Puderzucker sieben, alles dazu kneten, bis der Teig glatt ist und sich gut formen läßt.

Teig in Rollen mit 3-5 cm Durchmesser und einigen Zentimetern Länge formen. Einige Tage kühlen (Kühlschrank >0 Grad)

Es ist günstig den Teig einige Stunden vor dem Aufschneiden in die Tiefkühltruhe zu legen. Er läßt sich dann ohne viel rumzukrümeln schneiden.

Rollen in Scheiben von 1-2 mm Dicke schneiden, im vorgeheizten Ofen (150 Grad) 10-15 min backen. Auf dem Blech abkühlen lassen, bis die Plätzchen fest sind

Plätzchen für den bunten Teller

Zutaten:

Zutaten für den Teig:

500 g Mehl
250 g Butter/Margarine
125 g Zucker
1 Ei
2 El. Kakao
1-2 El. Milch

Ausserdem:

75 g weisse Kuvertüre
Belegkirschen
1-2 El. Pistazien
25 g Vollmilch-Kuvertüre
50 g Puderzucker
40 g Kokosraspel
3 El. Gelee
50 g Nougat
2 El. Mandeln
2 El. Milch

Zubereitung:

Für den Teig Mehl, kaltes Fett, Zucker und Ei verkneten. Teig halbieren. 1 Hälfte mit Kakao und Milch verkneten. Beide Teige in jeweils 3 Portionen teilen. Ca. 1 Stunde kalt stellen. Ofen vorheizen (E-Herd 200 Grad /Gas: Stufe 3).

Für die Schoko-Blüten:

1 Portion Teig zur Rolle (ca. 4 cm Durchmesser) formen, in 1/2 cm dicke Scheiben schneiden. Ca. 10 Minuten backen. Abkühlen. Weisse Kuvertüre schmelzen, daraufstreichen. Mit Belegkirschen und Pistazien verzieren.

Für die Stern-Plätzchen:

1 Portion hellen Teig ausrollen. Sterne ausstechen. Ca. 10 Minuten backen. Abkühlen lassen. Vollmilch-Kuvertüre schmelzen, als Gitter auf die Kekse spritzen.

Für die Kokos-Herzen:

1 Portion dunklen Teig ausrollen und Herzen ausstechen. Ca. 10 Minuten backen. Abkühlen. Puderzucker, bis auf 2 Tl., und etwas Wasser verrühren. Auf die Herzen streichen, mit Kokos bestreuen.

Für die Engels-Augen:

1 Portion hellen Teig zu Kugeln formen. Eine Mulde hineindrücken.

Ca. 12 Minuten backen. Abkühlen. Gelee erhitzen, in die Mulden füllen und fest werden lassen. Mit dem Rest Puderzucker bestäuben.

Für die Zebra-Stange:

Übrige Portion hellen Teig halbieren. Beide Hälften und den Rest dunklen Teig ca. 3 mm dick ausrollen. Nougat schmelzen. Auf einen hellen und den dunklen Teig streichen. Dunklen Teig auf den hellen bestrichenen Teig setzen. Übrigen hellen Teig daraufsetzen. In Stücke teilen. Mandelhälften darauflegen. Mit Milch bestreichen.

Ca. 12 Minuten backen.

Ich habe das Rezept ausprobiert und möchte Euch dieses Rezept nicht vorenthalten.

Plettenpudding

Zutaten:

250 g Himbeeren
50 g Puderzucker
2 El. Sherry (medium)
8 Löffelbiskuits
1/4 l Milch
herausgeschabtes Mark von 1 Vanilleschote
4 Eigelb
100 g Zucker
3 Blatt weiße Gelatine
250 g süße Sahne
9 kleine Makronen

Zubereitung:

Himbeeren mit Puderzucker bestäuben und mit der Hälfte des Sherrys beträufeln. Löffelbiskuits in eine Glasschüssel legen und mit dem restlichen Sherry tränken. Himbeeren darauf verteilen.

Milch mit Vanillemark, Eigelb und Zucker verrühren und zu einer Creme abschlagen.

Gelatine nach Anweisung einweichen und unter die noch heiße Creme rühren. Creme kühl stellen, bis sie halbsteif ist.

Sahne steif schlagen, unter die Creme heben und Creme über die Himbeeren geben.

Mit Makronen garniert servieren.

Plumcake

Zutaten:

150 g Sultaninen
150 g Rosinen
100 g Korinthen
6 El. Rum
75 g Orangeat, gewürfelt
250 g Butter
200 g Brauner Zucker
4 Eier
50 g Geschälte Mandeln, in Stifte
-- geschnitten
1 Zitrone; die abger. Schale
1 Orange; die abger. Schale
1 Spur ;Salz
1/4 Tl. Kardamom
1/4 Tl. Zimt
1/4 Tl. Koriander
1/4 Tl. Nelkenpulver
1/4 Tl. Muskatblüten
1/4 Tl. Ingwer
350 g Mehl
1 Tl. Backpulver

Zubereitung:

Sultaninen, Rosinen und Korinthen über Nacht in Rum einweichen. Übrige Früchte zugeben. Zimmerwarme Butter und Zucker 10 Min. rühren. Ein Ei nach dem anderen dazurühren.

Mandeln, Fruchtschalen und Gewürze zugeben, Mehl und Backpulver darübersieben. Zuletzt Beeren und Früchte dazumischen. Alles in eine mit Backpapier ausgelegte, 30 cm lange Cakesform füllen. Im auf 180 °C vorgeheizten Ofen 40 Min. backen. Temperatur auf 150 °C reduzieren. Weitere 30 Min. backen. Auskühlen lassen.

Vor dem Servieren mit heissem Rum übergossen und angezündet servieren.

In Folie verpackt kann der Plumcake mindestens vier Wochen im Kühlschrank aufbewahrt werden.

Plumpudding

Zutaten:

100 g Kalbsnierenfett
150 g Semmelmehl
2 eingeweichte altbackene Semmeln
80 g Zucker
50 g gehacktes Orangeat
50g gehacktes Zitronat
65 g geriebene süße Mandeln
3 g geriebene bittere Mandeln
125 g Rosinen
65 g Korinthen
2 geschnittene Äpfel
4 Eier
50 g Mehl
2 El. Mehl
4 El. Rum
1/2 Päckchen Backpulver

Zubereitung:

Kalbsnierenfett fein schneiden, Semmeln ausdrücken und zerpfücken, Mandeln abziehen und reiben, Mehl mit Backpulver mischen u. sieben. Alle Zutaten zu einem Teig verarbeiten, in die gefettete, mit Semmelmehl ausgestreute Form füllen, mit dem ebenfalls gefetteten Deckel verschließen und im Wasserbad 2 bis 3 Stunden kochen.

Je länger der Plumpudding kocht, desto dunkler wird er. Den fertigen Pudding kurze Zeit stehen lassen, stürzen, mit Zucker bestreuen, mit warmem Rum begießen und anzünden. Gleich servieren.

Plumpudding kann an einem kühlen Ort einige Wochen aufbewahrt werden. Die englische Hausfrau hält das sogar für unbedingt erforderlich. Er muß dann vor dem servieren nochmals in die Form gegeben und etwa 1 Stunde im Wasserbad erhitzt werden.

Reste kann man z.B. in Scheiben schneiden, in Butter braten und mit Zucker und Zimt servieren.

Das Rezept kann, je nach Formengröße, unter Einhaltung der Mengenverhältnisse verändert werden.

Plunder- oder Hefebblätterteig

Zutaten:

375 g Mehl
25 g Hefe
1/4 l Milch; lauwarm
40 g Zucker
1 Spur Salz
40 g Butter; ODER Schmalz
200 g Butter

für die Füllung:

Marmelade ODER
Nüsse; gerieben ODER
Mandeln; gestiftet ODER
Rosinen und Korinthen

Zubereitung:

Aus den Zutaten ausser der Butter am Schluss einen Hefeteig bereiten.

Wenn dieser fertig aufgegangen ist, kalt stellen, bis er die gleiche Temperatur wie die Butter hat.

Die Butter zwischen Pergamentpapier zu einem flachen Quadrat ausrollen. Den Hefeteig zu einem Quadrat mit dreifacher Kantenlänge ausrollen. Die Butter darin einschlagen und weiterverarbeiten wie im Rezept für echten Blätterteig beschrieben.

Plunderteig wird 3-4 Touren gearbeitet.

Nach Belieben mit einer Füllung versehen und formen. Man kann gefüllte Kränze, Flechten oder Kleingebäck herstellen und dieses nach dem Backen (Backblech mit Wasser benetzen) je nach Geschmack mit Zuckerglasur überziehen.

Backtemperatur: 225-250 Grad

Backzeit: 20 min. - 50 min., je nach Gebäckgrösse

Plunderbrezeln

Zutaten:

für den Hefeteig:

375 g Mehl

25 g Hefe

1 Ei

1/4 l Milch

40 g Zucker

1 Spur Salz

100 g Butter; ODER Schmalz

zum Einschlagen:

-Hefeteig aus obigen Zutaten

200 g Butter

für die Füllung:

200 g Rosinen

100 g Korinthen

100 g Mandeln; gerieben

50 g Zitronat

50 g Zucker

Eigelb; zum Bestreichen

Zubereitung:

Einen Plunderteig bereiten. Den fertigen Teig ca. 1 cm dick ausrollen und mit den gewaschenen, zerkleinerten Früchten und geriebenen Mandeln belegen und mit Zucker bestreuen.

In zwei längliche Streifen zerschneiden und diese einzeln aufrollen, und zwar der Länge nach, so dass lange Rollen entstehen. Diese jeweils in Brezelform verschlingen. Mit Eigelb bestreichen.

Auf einem mit Wasser benetzten Blech bei 225 Grad ca. 40 min. backen.

Dessert, Nachspeisen

Pochierte Pflaumen in Nelkensauce mit Zimteis

Zutaten:

ZIMTEIS:

6 Eigelb
30 g Fruchtzucker
500 ml Sahne
1 El. Zimtpulver
2 El. Rum

PFLAUMEN:

400 g Pflaumen
30 g Fruchtzucker
500 ml Rotwein oder Sauerkirschsaft

SAUCE:

250 ml Rotwein
60 ml Grenadine
60 ml Portwein
60 ml Madeira
5 Nelken
1 Zimtstange

Zubereitung:

1. Für das Eis Eigelb und Zucker schaumig rühren.
2. Sahne aufkochen, dazugeben und im Wasserbad zur Rose abziehen. Die Masse aus dem Wasserbad nehmen, Zimt sowie Rum unterziehen und kaltschlagen. In der Eismaschine gefrieren.
3. Für die Rotweinpflaumen die Pflaumen entsteinen und mit dem Zucker kurz im Rotwein pochieren.
4. Für die Sauce die angegebenen Zutaten aufkochen. Nelken und Zimtstange nach 10 Minuten herausnehmen und die Sauce einkochen, bis sie eine sirupartige Konsistenz hat.
5. Die noch warmen Pflaumen auf Tellern anrichten, mit der Sauce überziehen und mit einer Kugel Zimteis garnieren.

Quelle: Moderne Feinschmeckerküche, D.-K. Hessler
Abgeschrieben und gepostet von: Viviane Kronshage

Pochierte Portweinbirnen mit Schaum

Zutaten:

Für die Birnen:

2 Birnen
150 ml Portwein weiß
150 ml Wasser
1 EL Zitronensaft
1 Zimtstange
4 EL Zucker

Birnenschaum:

4 Eigelb
1 Ei
180 g Zucker
100 ml Fond vom Dünsten
125 ml Sekt
3 cl Birnenschnaps
1 Minzesträußchen

Zubereitung:

Die Birnen schälen, halbieren. Mit einem Teelöffel das Kerngehäuse entfernen. In einem Fond aus weißem Portwein, Wasser, Zitronensaft, Zucker und einer Zimtstange weich dünsten.

Für den Birnenschaum Eigelb, Ei und Zucker schaumig rühren. Fond vom Dünsten, Sekt und Birnenschnaps zufügen und alles in einer Metallschüssel über einem heißen Wasserbad dick-schaumig aufschlagen. Anschließend Birnen fächerförmig einschneiden und auf einem mit Puderzucker bestreuten Teller ausbreiten. Den warmen Birnenschaum über den Birnenfächer geben und mit Minze garniert servieren.

Poffertjes

Zutaten:

2 El. Mehl
2 Eigelb
2 El. Kaffeesahne
1/2 El. Zucker
2 Eiweiss
1 Tl. Backpulver
1 El. Rosinen

Zubereitung:

Mehl, Eigelb, Kaffeesahne, Zucker und Rosinen zu einem steifen Teig verrühren.

Eiweiss zu Schnee schlagen und mit dem Backpulver unter den Teig heben. In einer Poffertjes- Pfanne abbacken.

Mit Butter bestrichen und mit Puderzucker bestreut servieren. Evtl. etwas Kompott dazureichen.

Eine Poffertjes- Pfanne gibt es z.B. bei
Kölner Zucker Bazar, Postfach 450929, 50884 Köln.
(Das Rezept lag bei)

Poffertjes I

Zutaten:

100 g Mehl
100 g Blöm
2 g Salz
8 g Hefe
350 ml Milch
40 g Butter

Zubereitung:

Mehl, Salz und Blöm mischen.
Die Hälfte der Milch erwärmen und die Hefe darin auflösen, und zu der Mischung geben.
Unter langsamen zuführen der restlichen Milch alles zu einem glatten Teig verarbeiten.
Poffertjespan mit Butter auspinseln und den Teig von beiden Seiten goldgelb ausbacken.

Polentatörtchen mit Apfelschnitzen

Zutaten:

Polentatörtchen:

300 ml Milch

300 ml Rahm

1 Spur ;Salz

30 g Butter

120 g Vollmais

70 g Akazienhonig

3 Eier

30 g Sultaninen

Apfelschnitze:

500 g Äpfel

60 g Butter

100 g Vollrohrzucker

Apfelsaft

Zubereitung:

Polenta: Milch, Rahm, Salz und Butter aufkochen. Den Maisgriess hineinrühren und zu einem dicken Brei kochen. Auskühlen lassen.

Honig und Eier gut verquirlen, 1/4 davon auf die Seite stellen.

Restliche Eimischung sowie die Sultaninen unter den Mais rühren.

Kleine Portionenförmchen mit Butter ausstreichen, Polentamasse

einfüllen. Restliche Eimischung darüber giessen. Bei 180 °C in

vorgeheizten Ofen 20 Minuten backen.

Apfelschnitze: Äpfel waschen, achteln, entkernen. Butter in einer feuerfesten Pfanne zergehen lassen, Vollrohrzucker dazugeben. Schnitze

begeben und unter kräftigem kurzem Schütteln dünsten. Etwas

Apfelsaft dazugeben.

Anrichten: mit einem scharfen Messer den Rand der Polentatörtchen

lösen, Förmchen kurz in heisses Wasser tauchen, auf Teller

stürzen. Mit Puderzucker bestäuben und Apfelstücklein dazu

anrichten.

Dazu passt auch eine Vanillesauce sehr gut.

Polnischer Osterkuchen

Zutaten:

Für Den Teig:

500 g Mehl

30 g Hefe

120 g Zucker

1 Tas. Lauwarme Milch

375 g Butter

1/2 Tl. Salz

1/2 Unbehandelte Orange;

- abgeriebene Schale

1/2 Unbehandelte Zitrone;

- abgeriebene Schale

1 Döschen Safranfäden

5 Eier

150 g Rosinen

Für Den Guss:

250 g Puderzucker

1 El. Zitronensaft

4 El. ;heisses Wasser

Für Die Form:

Butter

Mehl

Zum Garnieren:

6 Kandierte Kirschen

Zubereitung:

Mehl in eine Schüssel geben, Hefe in die Mitte hineinbröckeln, mit etwas Zucker, etwas Mehl und der Hälfte der Milch zu einem Vorteig verrühren. 20 Minuten gehen lassen. Butter zerlassen, mit dem restlichen Zucker, Salz, abgeriebenen Orangen- und Zitronenschalen und den Eiern verrühren und mit der restlichen Milch und dem Vorteig zu einem Hefeteig verarbeiten. Rosinen unter den Teig kneten. Teig in einen gefettete, bemehlte Gugelhupfform füllen und zugedeckt nochmals 30 Minuten gehen lassen, bis sich die Menge verdoppelt hat. Im vorgeheizten Backofen, untere Schiene, bei 200 °C 50 Minuten backen. 20 Minuten in der Form abkühlen lassen. Zum völligen Erkalten auf ein Kuchengitter stürzen. Puderzucker sieben, mit dem Zitronensaft verrühren und über den Kuchen giessen.

Mit den Kirschen dekorieren.
Quelle: Tip der Woche
27.03.1994 (UF)

Pommersche Klöße

Zutaten:

250 g Mehl
2 Eier
1/4 l Milch
; Salz
125 g durchwachsener Speck
2 Semmeln; frisch
125 g Cervelatwurst

Dazu:

400 g Backobst
1 Glas Rotwein
1 Nelke
; etwas ger. Zitronenschale

Zubereitung:

Das eingeweichte Backobst mit den Gewürzen im Rotwein garen.

Mehl, Eier, Milch und Salz in der Küchenmaschine schlagen, bis der Teig Blasen wirft.

Speck würfeln und anbraten, die Brötchen würfeln und dazugeben. Wenn die Brötchenwürfel angeröstet sind, alles abkühlen lassen. In der Zwischenzeit die Cervelatwurst in Würfel schneiden. Zum Schluß alles mit dem Teig verkneten.

Mit 2 Eßlöffeln Klöße abstechen, in viel Salzwasser 15 Minuten garziehen lassen, gut abtropfen.

Popcorn-Bananen

Zutaten:

40 g Popcorn-Mais
50 ml Öl
1 El. Zucker
150 g Vollmilch-Kuvertüre
50 g Butter
2 El. Milch
2 El. Honig
4 Bananen
12 lustige Spiesse

Zubereitung:

Soviel Öl in eine Pfanne geben, dass der Boden bedeckt ist, stark erhitzen. Den Mais in das heiße Fett geben, Hitze auf die Hälfte runterregeln. Die Körner dürfen nicht übereinander liegen. Deckel auflegen und warten bis alle Körner gesprungen sind und kein Geräusch mehr zu hören ist (ca. 5 Minuten). Mit Zucker bestreuen. Popcorn aus der Pfanne nehmen und abkühlen lassen.

Schokolade grob würfeln und mit Butter, Milch und Honig in einem Topf bei kleiner Hitze schmelzen lassen.

Bananen schälen und jeweils in drei Stücke schneiden.

Popcorn in einem Plastikbeutel füllen. Die Körner mit einem Teigroller zerdrücken. Auf einen Teller schütten.

Bananen mit der Gabel aufspießen. Erst in Schokolade tauchen, dann mit Popcornbröseln panieren. Bananen auf geölten Teller legen, kühl stellen.

Auf eine Platte legen. Zum Anfassen der Bananen Spiesse hineinstecken.

Porree-Schnecken

Zutaten:

Für Den Teig:

300 g Mehl

1/2 Pk. Trockenhefe

1 Tl. ; Salz

1 Spur Zucker

1/8 l Milch; lauwarm

30 g Butter; zerlassen

Füllung:

2 Stangen Porree

60 g Speck, durchwachsen

Zubereitung:

Aus Mehl, Trockenhefe, Salz, Zucker, lauwarmer Milch und zerlassener Butter einen Hefeteig schlagen. 20 Minuten gehen lassen.

Porree in feinen Stücken in gewürfeltem Speck goldbraun braten.

Teig zu 2 Rechtecken ausrollen. Porreemasse darauf verteilen.

Aufrollen. In 3 cm dicke Scheiben geschnitten in der Springform 10 Minuten bei 75 Grad vorbacken, in 30 Minuten bei 200 Grad backen.

Warm mit Käsesauce essen.

Kuchen, Gebäck, Pralinen

Porree-Torte (Lauchtorte) mit Schinken und Käse

Zutaten:

100 g Butter oder Margarine
-- gut gekühlt
200 g Mehl
4 Eier
;Salz
500 g Porree; (Lauch)
100 g Gekochter Schinken
200 ml Schlagsahne
100 g Emmentaler Käse
-- frisch gerieben
;Muskat

Zubereitung:

Das Fett in Flöckchen, Mehl, ein Viertel der Eier, Salz zuerst mit dem Knethaken des Handrührers, danach mit den Händen zu einem Mürbeteig verkneten. Zugedeckt mindestens 30 Minuten in den Kühlschrank stellen. Porree putzen, in etwa 1 cm dicke Stücke schneiden, in kochendem Salzwasser einmal aufkochen lassen und auf ein Sieb geben, kalt abspülen.

Schinken würfeln, Sahne, die restlichen Eier und Käse verrühren, mit Salz und Muskat würzen. Eine Pie- oder Springform ausfetten. Teig nochmal durchkneten und auf wenig Mehl ausrollen, in die Form drücken. Teigboden mit einer Gabel mehrmals einstechen. Im vorgeheizten Backofen bei 200 °C 15 Minuten backen.

Form herausnehmen und mit Porree und Schinken belegen. Die Eiersahne darübergiessen und weitere 40-50 Minuten bei gleicher Hitze weiterbacken bis die Eiersahne fest und leicht gebräunt ist.

Porreetorte vor dem Anschneiden noch 10 Minuten ruhen lassen.

Pro Stück ca. 400 kcal/1600 kJ

Porreetorte

Zutaten:

Teig:

180 g Mehl

90 g Butter

1/2 Tl. Salz

2 - 4 El. eiskaltes Wasser

5 g Margarine

Füllung:

1,5 kg Porree

50 g Butter

60 g Schinken (roh oder gekocht)

3 Eigelb

Salz

Pfeffer

knapp 1/4 l süsse Sahne

Zubereitung:

Mehl, Butterflocken und Salz mit dem Knethaken des Handrührgerätes verrühren. Nur so viel kaltes Wasser unterkneten, wie das Mehl aufnimmt. Teig sofort in eine mit Margarine ausgestrichene feuerfeste Form füllen (Durchmesser 20 bis 22 Zentimeter) und den Teigrand etwa vier Zentimeter hochdrücken. Porree putzen, waschen und das Weiße davon in dünne Ringe schneiden. In 30 g Butter bei geschlossenem Topf etwa 15-20 Minuten dünsten, öfter einmal umrühren. Schinkenwürfel daruntermischen und auf den Teig geben. Eigelb mit Salz, Pfeffer und Sahne verquirlen, über den Porree giessen. Mit Butterflocken besetzen. Im vorgeheizten Ofen 30-40 Minuten bei 200 Grad backen lassen.

Porter Cookies

Zutaten:

225 g Mehl
100 g Butter oder Margarine
225 g Rosinen
100 g Sultaninen
50 g Rote kandierte Kirschen
50 g Mandeln; gehackt
50 g Pistazien; gehackt
30 g Zitronat; gehackt
30 g Orangeat; gehackt
225 g Brauner Zucker
1/2 Unbehandelte Zitrone; die
-- abgeriebene Schale davon
1 Spur Zimt
1 Spur Nelkenpulver
1 Spur Piment
1 Spur Kardamom
1 El. Starker aufgebrauhter Kaffee
30 ml Dunkles Bier; (1)
110 ml Dunkles Bier; (2)
1/2 Tl. Natron
2 Eier
Backpapier

Zubereitung:

Backofen auf 175 °C (Gas: Stufe 2) vorheizen. Mehl in eine Rührschüssel geben. Fett würfeln und zufügen, Rosinen, Sultaninen und Kirschen klein hacken, mit Mandeln, Pistazien, Zitronat, Orangeat, Zucker, Zitronenschale, Gewürzen und Kaffee zum Mehl geben und mit dem Knethaken des Handrührgerätes verkneten.

Bier (1) leicht erwärmen und das Natron darin auflösen. Die Eier mit dem Bier (2) aufschlagen, zusammen mit dem Natron zum Mehl geben und verrühren.

Ein Backblech mit dem Backpapier auslegen und mit einem Teelöffel walnussgrosse Teighäufchen daraufsetzen. Im vorgeheizten Backofen auf der mittleren Schiene ca. 15 Minuten backen.

Portionstörtchen Paris-Brest

Zutaten:

200 g Brandteig
Butter; für das Backblech
80 g Mandeln; gehackt
Puderzucker; zum Bestreuen

Füllung:

200 g Konditor-Creme
50 g Krokant; gemahlen
100 g Butter

Zubereitung:

Den Ofen auf 220 Grad vorheizen und den Brandteig bereiten.

Das Backblech entweder mit Butter einstreichen oder mit Backtrennpapier belegen. Den Teig in einen Spritzbeutel füllen und aus der glattrandigen Tülle von 1,5 cm Durchmesser Teigringe von 6 cm Durchmesser spritzen - man kann vorher auf das Blech oder das Papier Kreise zeichnen, damit die Ringe schön regelmässig werden. Die Ringe nicht zu dicht nebeneinander spritzen, damit sie während des Backens etwas Zeit zum Aufgehen haben.

Mit den gehackten Mandeln bestreuen. In den Ofen schieben und 30 Minuten bei 220 Grad backen, dabei die Ofentür mit Hilfe eines Löffels einen Spalt geöffnet halten. Werden die Ringe zu dunkel, die Temperatur noch 15 Minuten auf 200 Grad herunterschalten.

Die Brandteigringe abkühlen lassen und waagrecht mit Hilfe eines Messers mit Sägeschliff aufschneiden.

Am besten schon während des Backens die Füllung zubereiten:

Die zimmerwarme Butter mit dem Schneebesen schaumig rühren und das Krokantpulver untermischen, bis eine leichte Creme entstanden ist. Diese unter die kalte Konditor-Creme rühren und alles noch 1 Minute durchschlagen, damit die Luftigkeit der Creme noch ausgeprägter wird.

Die unteren Hälften der Brandteigringe und die Mitte mit dieser Creme aus einer Spritztüte mit gezackter Tülle füllen und den oberen Teigring auf die Creme setzen. Mit Puderzucker bestreut servieren.

Portwein-Sauerkirschen

Zutaten:

250 ml Roter Portwein
150 ml Rotwein
2 El. Kirschwasser
1 Zimtstange
1 Zitrone; abgeriebene Schale
1 Orange; abgeriebene Schale
80 g Zucker
500 g Sauerkirschen; entsteint
2 Scheibe Gelatine
2 dl Rahm

Zubereitung:

Portwein, Rotwein, Kirschwasser, Zimt, die abgeriebene Orange- und Zitronenschale sowie den Zucker aufkochen, die Kirschen zufügen und abseits vom Herd abkühlen lassen.

Die Kirschen zum Abtropfen auf ein Tuch legen.

Den Fond um ein Drittel einkochen, die vorher kalt eingeweichte Gelatineblätter darin auflösen, in eine Schüssel geben, auf Eis stellen und unter ständigem Rühren leicht stocken lassen.

Den steif geschlagenem Rahm unterziehen und kühl stellen.

Mit Hilfe eines Spritzbeutels die Portwein-Kirschen-Creme in kleine Schalen dressieren und mit Kirschen belegen.

Dazu: Mandel-Orangen-Blätter.

Die Sauerkirschen-Kompott kann aber auch für 'Kirschen-Royale' verwendet werden; die Creme kann dann zu den 'Kirschen-Royale' serviert werden.

Dessert, Nachspeisen

Portweingelee mit Grapefruit und Vanillesauce

Zutaten:

für 4 Portionen:

1 Paket Vanillesaucenpulver

7 El. Zucker

1/2 l Milch

8 Blatt weiße Gelatine

1/4 l Portwein

1/4 l Grapefruitsaft

3 El. Zitronensaft

1 Grapefruit

Zubereitung:

1. Vanillesaucenpulver zusammen mit 3 El. Zucker in 5 El. kalter Milch glattrühren.

2. Restliche Milch zum Kochen bringen, das angerührte Saucenpulver zugeben. 2-3 Minuten kochen lassen, dann kalt stellen.

3. Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Portwein mit Grapefruitsaft, dem restlichen Zucker und Zitronensaft verrühren. Gelatine tropfnaß in einen kleinen Topf geben und unter Rühren auflösen. Zum Saftgemisch geben.

4. Vier Tassen mit kaltem Wasser ausspülen und den Saft hineinfüllen. 3-4 Stunden kalt stellen.

5. Zum Stürzen den Rand der Masse mit einem Messer lösen, die Tassen kurz in warmes Wasser stellen, und das Gelee dann auf Teller stürzen. Grapefruit filetieren, das Gelee mit den Grapefruitfilets umlegen und mit der eiskalten Vanillesauce servieren.

Als Menüvorschlag:

Vorspeise: Spinat-Käse-Taschen

Hauptspeise: Pfannfisch mit Senfsauce

Dessert: Portweingelee mit Grapefruit und Vanillesauce

Porzeln

Zutaten:

400 g Mehl
100 g Mondamin
40 g Hefe
knapp 1/4 l Milch
Salz
Schale 1/2 Zitrone
75 g Zucker
1 P Vanillinzucker
150 g Margarine
2 Eier
250 g Apfelstückchen
125 g Rosinen
Fett zum Ausbacken
Puderzucker zum Bestreuen

Zubereitung:

Mehl und Mondamin in eine Schüssel sieben, in die Mitte in eine Vertiefung die Hefe bröckeln und mit einem Teil der lauwarmen Milch und etwas Mehl-Mondamin-Gemisch verrühren. Salz, feinabgeriebene Zitronenschale, Zucker, Vanillinzucker und das weiche Fett auf dem Mehtrand verteilen.

Nach dem Aufgehen des Vorteigs alle Zutaten in der Schüssel mit der restlichen Milch und den Eiern tüchtig schlagen. Zuletzt Apfelstückchen und Rosinen unterziehen. Nochmals gehen lassen, mit dem Löffel Klöße abstechen, in heißem Fett ausbacken und mit Puderzucker bestreut servieren.

Potato Cakes

Zutaten:

750 g Kartoffeln
; Salz
100 g Butter
150 g Mehl
4 El. Milch; evtl. bis 1/4 mehr
Mehl; zum Bestäuben
Fett; für das Backblech
Kümmel
Thymian
Salz, grobkörnig

Zubereitung:

Die Kartoffeln waschen, schälen und wieder waschen. Grob würfeln, gar kochen. Dann abgiessen und durch eine Kartoffelpresse drücken oder zerstampfen. Den Brei salzen und etwas abkühlen lassen. Die Hälfte der Butter und das Mehl zugeben und soviel Milch zugiessen, dass ein lockerer, aber gut formbarer Teig entsteht.

Aus dem Teig eine Rolle formen und in o.a. Anzahl Stücke teilen. Jedes Stück leicht mit Mehl bestäuben und zu einer Kugel formen. Auf ein gut gefettetes Backblech setzen und zu einem runden Fladen von ca. 1 cm Dicke und ca. 10 cm Durchmesser auseinanderdrücken. Mit Kümmel und Thymian bestreuen, die restliche Butter in Flöckchen darauf verteilen und im auf 200 °C vorgeheizten Backofen (Gas: Stufe 3) etwa 30 min. goldbraun und knusprig backen.

Vor dem Servieren mit grobkörnigem Salz bestreuen.

Wer mag, reisst die Fladen in der Mitte mit zwei Gabeln ein wenig auf und lässt etwas Butter darin schmelzen.

Der Ire trinkt heissen Whiskey-Grog dazu, ebenso gut passt Bier.

Potsdamer Königskuchen

Zutaten:

Teig:

400 g Mehl

2 Tl. Backpulver

250 g Zucker

1 Prise Salz

abgeriebene Schale von 1 Zitrone

250 g Butter

4 Eier

4 El. Rum

50 g feingehacktes Zitronat

200 g Sultaninen

100 g Korinthen

200 g gehackte Mandeln

Paniermehl

Puderzucker

Zubereitung:

Aus den angegebenen Zutaten einen Rührteig bereiten.

Zitronat, Sultaninen, Korinthen und Mandeln unter den Teig rühren
Teig in eine gerettete und mit Paniermehl ausgestreute Kastenform
geben und in den kalten Backofen setzen.

E: Unten. T: 175°C / 60 bis 70 Minuten, 5 bis 10 Minuten 0

Kuchen mit Puderzucker bestäuben.

Pouletgipfel

Zutaten:

Teig:

300 g Mehl

200 g Butter

1 Tl. ;Salz

3 El. ;Wasser

3 El. Sherry

Füllung:

1 Lauchstengel

1 El. Butter

150 g Hähnchenfleisch

100 g Schinken

2 El. Maisstärke

50 ml Rahm

;Salz

;Pfeffer

1 El. Mohn

Eigelb; zum Bestreichen

Zubereitung:

(*) große Gipfel

Mehl, die in Stücke geschnittene Butter und Salz in eine Schüssel geben. Alles zwischen den Fingern schnell zu einer krümeligen Masse verreiben. Wasser und Sherry zufügen, Teig kurz kneten, bis er zusammenhält. 30 Minuten ruhenlassen.

Für die Füllung Lauch in Rädchen schneiden, in der Butter dünsten. Hähnchenfleisch in Stücke schneiden und im Cutter hacken. Schinken mit dem Messer grob hacken. Maisstärke und Rahm verrühren. Alle Zutaten für die Füllung vermengen, würzen.

Teig auswallen, große Dreiecke daraus schneiden. Füllung darauf verteilen. Zu Gipfeln formen. Mit verquirltem Eigelb bestreichen und mit Mohn bestreuen. Im 180 Grad heißen Ofen ca. 35 Minuten backen.

Pralinenparfait

Zutaten:

1/4 l Sahne
1/2 l Milch
7 Eigelb
100 g Zucker; (1)
100 g Zucker; (2)
20 ml Rum
40 ml Cointreau
100 g Schokolade
1 Vanilleschote; Mark ausgekratzt

Zubereitung:

Eigelbe mit Zucker (1), Milch und Mark aus der Vanilleschote auf dem Wasserbad schaumig schlagen, bis die Mischung eindickt (ja nicht kochen lassen !).

Schokolade auf dem Wasserbad schmelzen, Rum und Cointreau einrühren, glattrühren und zur Eigelbmasse geben.

Rahm steif schlagen, Zucker (2) zugeben, kurz weiterschlagen, vorsichtig unterziehen.

In einer geeigneten Form einfüllen und sofort tiefgefrieren.

Pralines Blanche ou Roses de Coco

Zutaten:

500 g Zucker
4 EL Wasser
350 g frische Kokosnuss, geraspelt
etwas rote Speisefarbe

Zubereitung:

Diese Konfekt ist eine Spezialität der kreolischen Konfiserie und besonders beehrt in der Gegend von New Orleans.

Den Zucker und das Wasser in einen Topf geben und zum Kochen bringen. Sobald aus dem Zuckerwasser ein Sirup entsteht, den Topf vom Herd nehmen und die geraspelten Kokosnuß einrühren. Gründlich vermischen und den Topf wieder auf den Herd stellen. Unter ständigem Rühren noch 2-3 Minuten weiterkochen bis Blasen aufsteigen (106-113°C). Eine Marmorplatte mit Butter bestreichen.

Mit einem Löffel etwas Sirup auf die Platte geben und mit einer Gabel so verteilen und flachdrücken, daß etwa 0,5 cm dicke, runde Scheiben von 10-12 cm Durchmesser entstehen. Die Scheiben trocknen lassen und dann mit Hilfe eines Messers behutsam von der Platte ablösen.

Prassad - Kokosbällchen

Zutaten:

2 El. Butterschmalz
200 g Maisgriess
600 ml Wasser
50 g Datteln, getrocknet
50 g Mandeln
50 g Honig-Marzipan
2 El. Honig
1/4 Tl. Zimt
1/4 Tl. Ingwer, gemahlen
1/4 Tl. Kardamom (*)
Meersalz
Kokosraspel

Zubereitung:

Das Butterschmalz in einen Topf geben und erhitzen. Den Maisgriess hineinschütten und unter ständigem Rühren solange anbräunen, bis er seinen angenehmen Duft verströmt. Dann den Topf von der Herdplatte nehmen und unter ständigem Rühren etwa 400 ml Wasser zugeben. Den Topf wieder auf die Herdplatte stellen und bei mittlerer Hitze so lange köcheln, bis der Griess das Wasser aufgesogen hat. Den Griess zum Nachquellen beiseite stellen.

Die Datteln in 200 ml Wasser zum Kochen bringen und auf der ausgeschalteten Kochstelle etwa 10 Minuten zugedeckt quellen lassen. Danach die Datteln im Mixer pürieren.

Die Mandeln fein mahlen, das Honig-Marzipan zerbröseln und mit den Datteln unter den Griess rühren.

Den Honig und die Gewürze erst dazugeben, wenn die Masse nur noch handwarm ist. Dann nochmals gut durchrühren und weitere 10 Minuten abkühlen lassen.

In der Zwischenzeit ein Schälchen mit Kokosraspeln füllen und einen Teller bereitstellen.

Nun mit feuchten Händen aus dem Griess etwa 5 cm grosse Bällchen formen und diese nacheinander in Kokosraspeln wälzen. Der Griess muss noch etwas weich sein, da sonst die Kokosraspeln nicht kleben bleiben.

Die Bällchen schön auf dem Teller plazieren und etwa eine Stunde kühl stellen.

(*) Kardamom

ist ein indisches Gewürz, das aus Kapsel Früchten gewonnen wird. Mit dem typischen Kardamom-Geschmack wird in unseren Breitengraden immer

etwas Weihnachtliches assoziiert, da es bei uns fast ausschliesslich in Weihnachtsgebäck verwendet wird. In Indien und Ceylon hingegen ist Kardamom ein ganz alltägliches Gewürz, mit dem zum Beispiel der bekannte, sehr würzige Tschai gekocht wird. Ferner wird Kardamom in der indischen Küche auch zum Würzen von Reisgerichten, Gemüse und Saucen verwendet.

Kuchen, Gebäck, Pralinen

Prättigauer Pitte, aus dem Bündnerland

Zutaten:

100 g Dörrbirnen
350 g Mehl
6 El. Zucker
1 Tl. Salz
100 g Butter
1 Ei; verklopft
150 ml Milch
20 g Hefe

Zum Garnieren:

1 Eiweiss; verklopft
1 El. Hagelzucker
2 El. Mandelblättchen

Zubereitung:

Prättigauer Pitte: Hefengebäck mit Dörrbirnen aus dem Bündnerland.

Dörrbirnen über Nacht im Wasser einweichen. Am folgenden Tag, falls noch hart, ca. 20 Minuten weich kochen. Wasser abgiessen, auskühlen, Stiel und Fliege entfernen, in kleine Würfel schneiden.

Mehl, Zucker und Salz in einer Schüssel mischen.

Butter in einem Pfännchen schmelzen, etwas auskühlen. Ei begeben, gut mischen. Hefe mit Milch anrühren und begeben, alles gut mischen und erst dann zum Mehl geben. Zu einem elastischen Teig klopfen, Birnenstücke begeben und kurz weiterklopfen (der Teig lässt sich natürlich auch gut mit dem Knethaken der Küchenmaschine zubereiten).

In das gefettete Blech füllen und gleichmässig verteilen (zum Verteilen des Teiges auf dem Blech die Hände in lauwarmes Wasser tauchen), an einem warmen Ort um das Doppelte aufgehen lassen.

Mit dem verklopften Eiweiss die Oberfläche bestreichen, Hagelzucker und Mandelblättchen darüber streuen.

Ca. 35 Minuten auf der zweituntersten Rille des auf 180 Grad vorgeheizten Ofens backen. Pitte leicht auskühlen, aus der Form nehmen.

Pretzer Eierkringel

Zutaten:

Für ca. 50 Stück:

125 g Butter

4 hartgekochte Eigelbe

250 g Mehl

80 g Zucker

abgeriebene Schale einer unbeh. halben Orange

1 Eigelb

50 g Hagelzucker

Zubereitung:

Fett schaumig schlagen. Eigelbe durch ein Sieb drücken, unterrühren. Mehl, Zucker und Orangenschale unter die Masse kneten. 2 Stunden kühlstellen.

Ofen auf 180°C vorheizen. Teig 1/2 cm dick ausrollen. Blütenkringel mit 5 cm Durchmesser ausstechen. Auf ein Blech mit Backpapier legen, mit Eigelb bestreichen, mit Hagelzucker bestreuen. 8 bis 10 Minuten abbacken.

Preiselbeer-Quark-Wähe

Zutaten:

125 g Weizenvollkornmehl
2 Tl. Puderzucker
1 Prise Salz,
60 g weiche Butter oder ungehärtete Margarine
2 El. Sauerrahm (10 % Fett)
250 g Magerquark,
150 Preiselbeeren
1 Ei
50 g Zucker
10 g gehackte Pistazien zum Bestreuen
Fett und Mehl für die Form

Zubereitung:

Leichter Vollkornmürbeteig, belegt mit Quark und Preiselbeeren, enthält viele Ballaststoffe, Kalzium und Vitamine, ohne allzu viele Kalorien zu liefern. Die Beeren sind ausgesprochen reich an Vitamin B1 und C.

Die Zutaten sind für eine Pie-Form von 24 cm Durchmesser.

Mehl, Puderzucker und Salz in eine Schüssel sieben. In die Mitte eine Mulde drücken, das weiche Fett und den Sauerrahm hineingeben, zu einem glatten Teig verarbeiten. Falls notwendig, vorsichtig einige Tropfen Wasser dazugeben, damit der Teig zusammenhält. Aus dem Teig eine Kugel formen und in Folie eingeschlagen mindestens 45 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen.

Backofen auf 180 Grad (Gas Stufe 2 bis 3) vorheizen. Pie- oder Springform einfetten und mit Mehl bestäuben. Beeren waschen und verlesen. Teig ausrollen und die Form damit auslegen. Quark mit Ei und Zucker glattrühren, die Preiselbeeren unterheben. Quarkmischung auf dem Boden verteilen. Rand mit Pistazien bestreuen.

Die Wähe im vorgeheizten Ofen etwa 40 Minuten backen. Zum Servieren die Wähe am besten in der Form lassen. (Bei 12 Stücken je etwa 125 kcal)

Preiselbeercreme

Zutaten:

500 g Preiselbeerkompott
oder -konfitüre
Zucker nach Geschmack
1/4 l Weißwein oder Apfelsaft
4 Bl. weiße Gelatine
1 Bl. rote Gelatine
2 EL heißes Wasser, (evtl. mehr)
200 g Sahne

Zubereitung:

Gelatine in reichlich kaltem Wasser einweichen. Preiselbeerkompott sehr fein mixen, anschließend durch ein Sieb streichen, mit Zucker abschmecken und mit dem Handrührgerät schaumig rühren, Wein oder Apfelsaft zugeben.

Gelatine ausdrücken, auf der Automatik-Kochstelle 2 - 3 flüssig werden lassen. Etwas abgekühlt mit 3 EL Preiselbeerflüssigkeit verrühren, dann alles miteinander vermischen und zugedeckt in den Kühlschrank stellen. Sahne steif schlagen. Wenn die Speise anfängt zu gelieren, d.h. wenn man mit einem Löffel eine Straße ziehen kann, die Sahne unterrühren. Die Creme in eine Schüssel füllen, weiterhin kalt stellen. Evtl. etwas von der geschlagenen Sahne zurückbehalten und vor dem Servieren damit garnieren.

15 g Eiweiß, 60 g Fett, 256 g Kohlenhydrate, 7562 kJ, 1805 kcal,

Dessert, Nachspeisen

Preiselbeerkompott mit Äpfeln und Birnen

Zutaten:

500 g Preiselbeeren
250 g Äpfel
250 g Birnen
1/4 l Wasser
100 g Zucker (evtl. mehr)

Zubereitung:

Preiselbeeren verlesen, waschen und abtropfen lassen. Äpfel und Birnen waschen, schälen, in Achtel schneiden und Kerngehäuse entfernen. Preiselbeeren, Äpfel und Birnen mit Wasser und Zucker ankochen und 10 bis 15 Minuten fortkochen.

Preiselbeerkuchen

Zutaten:

200 g Haselnüsse, gemahlen
100 g Butter
125 g Zucker
4 Eier, getrennt
2 El. Kakao
2 Tl. Backpulver
2 Pk. Sahne
1 1/2 Pk. Wild-Preiselbeeren
; (Gläser von Aldi)
6 Gelatineblätter

Zubereitung:

Aus den Haselnüssen, dem Zucker, dem Butter, dem Kakao, dem Backpulver und den Eigelb einen Rührteig herstellen. Zum Schluss den Eischnee unterheben. Bei 200 Grad 25 Min. backen. Die Gelatine auflösen und unter die Preiselbeeren mischen, dann das Ganze auf den ausgekühlten Kuchen geben und mit der steif geschlagenen Sahne bedecken.

Preiselbeersahne

Zutaten:

3 Eigelb
100 g Zucker
100 g Margarine (flüssig)
3 Eischnee
125 g gemahlene Haselnüsse
2 El. Kakao
1 gestr. Tl. Backpulver
1 Glas Preiselbeeren
1/2 l Sahne
1 Päckchen Sahnesteif

Zubereitung:

Eigelb, Zucker und Margarine schlagen. Eischnee, Haselnüsse, Kakao + Backpulver unterziehen. Den Boden bei 190-200°C 35-45 min. abbacken. In der Form lassen. Preiselbeeren auf den Boden streichen und die Nacht über ziehen lassen. Vor dem Anrichten die sehr steif geschlagene Sahne auftragen und die Torte mit Schokoladenraspeln bestreuen.

Preiselbeertorte

Zutaten:

Boden:

100 g Butter
100 g Zucker
170 g Nüsse gemahlen
1-2 El. 6 Kakao
1 Tl. Backpulver
3 Eier

Belag:

1 Glas Preiselbeeren
1/2 l Sahne
1 P gemahlene Gelatine

Zubereitung:

Butter, Zucker und Eigelb fest schlagen. Gemahlene Nüsse, Backpulver und Kakao langsam einrühren. Am Schluß Eischnee vorsichtig unterheben. 30 Minuten bei 200 Grad backen.

Gelatine in etwas Saft quellen lassen, dann in heiße Preiselbeeren einrühren, erkalten lassen, geschlagene Sahne unterrühren, die Masse auf den Boden streichen.

Tips: Schmeckt mmmhhhhh

Printen-Mousse

Zutaten:

250 g Vollmilch
1 g Salz
5 g Printengewürz
5 Eigelb; Menge nach Grösse
-- und Geschmack
80 g Zucker
7 g Gelatine; gemahlen
-- Oder --
4 Blatt Gelatine
50 g Nüsse; zerhackt
250 ml Sahne
60 g Printen; zerbröseln
Nuss-Splitter; als Dekor

Zubereitung:

Milch mit Printengewürz und Salz im Topf verrühren und unter Rühren zum Kochen bringen, in Metallschüssel füllen und auf ausgeschalteter Herdplatte stehen lassen.

Die Gelatine auflösen, Eigelb und Zucker aufschlagen, Metallschüssel vom Herd nehmen, ins kalte Wasserbad stellen, die Eigelb-Zucker-Masse unterquirlen und Gelatine dazurühren. Gut gekühlte Sahne schlagen und mit den Nüssen unter die Mousse heben. Printen zerbröseln und vorsichtig unter die fertige Mousse heben, in eine dekorative Schüssel umfüllen, mit Nussplittern bestreuen und mindestens 4 Stunden kaltstellen.

Prinz Eugen Torte I

Zutaten:

Rührteig:

70 g Butter
80 g Zucker
1 Pk. Vanillin-Zucker
5 Eigelb
1 Spur ;Salz
2 Tropfen Bittermandel
150 g Mandeln, gehackt
150 g Blockschokolade
- (bittere Schokolade)
1 El. Rum
1 El. Cognac
1 Messerspitze Backpulver
5 Eiweiss

Füllung:

500 ml Schlagsahne
2 Pk. Sahnesteif
100 g Schokostreusel

Zum Garnieren:

16 Borkenschokolade
- evtl. nur 12 Stücke

Zubereitung:

Butter, Zucker, Vanillinzucker, Eigelb, Salz und Backöl schaumig rühren. Mandeln hinzufügen und durchrühren.
Schokolade schmelzen (in Wasserbad oder Mikrowelle) und unterziehen.
Alkohol zugeben.

Zum Schluss Backpulver und steifgeschlagenes Eiweiss unterheben.

In die gefettete Springform füllen und auf mittlerer Schiene backen.

Backhitze: Umluft 150 °C (Ofen vorheizen)

Backzeit: 50 - 60 Minuten

Boden auskühlen lassen.

Sahne mit Sahnesteif sehr steif schlagen und Schokostreusel unterheben. Auf dem Boden verteilen.

Mit der Borkenschokolade garnieren.

In den Kühlschrank stellen.

Prinz-Eugen-Torte

Zutaten:

Teig:

7 Eier
210 g Zucker
100 g Butter
180 g gute Halbbitter-Schokolade
210 g gemahlene Haselnüsse
1 1/2 El. Kakao (ohne Zucker)
5 El. Mehl
1 1/2 Tl. Backpulver

Füllung:

3 Becher Sahne
1 Beutel Vanillinzucker
1 Beutel Sahnesteif
1 Tafel gute Halbbitter-Schokolade
(1/2 für Füllung, 1/2 für Streusel)

Zubereitung:

Eier trennen. Eigelb, Zucker und Butter schaumig rühren, dann die restlichen Zutaten (bis auf Eiweiß) unterziehen. Eiweiß steif schlagen, den Eischnee (bleibt mit ein wenig Zucker übrigens länger steif!) vorsichtig unter die Masse heben.

Backen: 30 Minuten bei 200 Grad auf der mittleren Schiene.

Füllung:

Nun wird der Kuchen wie folgt ausgehöhlt: Mit einem Messer wird ca. 1 cm vom äußeren Rand ringsherum bis ca. 1 cm über den Boden eingeschnitten. Das Innere des Kuchens wird dann mit einem Eßlöffel ausgeschabt. Die zerkleinerten Krümel werden jetzt mit der geschlagenen Sahne (Sahne + Vanillinzucker + Sahnesteif) und der geriebenen halben Tafel Schokolade gemischt. Damit wird der Kuchen wieder gefüllt. Die andere halbe Tafel Schokolade wird erst jetzt auf den Kuchen verreiben. Auf keinen Fall fertige Streusel verwenden! Den Kuchen immer im Kühlschrank aufbewahren. Die Schokolade sollte vor der Verarbeitung gut gekühlt werden.

Prinzentorte

Zutaten:

Für Den Teig:

6 Eier
100 g Mandeln
250 g Zartbitterschokolade
70 g Butter
140 g Zucker
50 g Haferflocken;
-- z.B. Kölln instant
2 El. Rum
2 El. Mehl
1 Pk. Backpulver

Für Füllung Und Dekoration:

2 El. Rum
2 El. Haferflocken
1 Tl. Butter
100 g Zartbitterschokolade
1/2 l Sahne
1 Pk. Vanillinzucker
12 Schoko-Täfelchen
Kakao

Zubereitung:

Eier trennen. Eiweiß steif schlagen. Mandeln überbrühen, die braunen Häute abziehen. Mandelkerne mahlen. Schokolade fein reiben.

Butter, Zucker und Eigelb dickschaumig aufschlagen. Haferflocken, geriebene Schokolade und Rum unter die Creme rühren.

2 El Mehl und Backpulver (je Torte) über den Teig sieben und unterziehen.

Zum Schluß das steif geschlagene Eiweiß vorsichtig mit einem Schneebesen unterheben.

Den Backofen auf 220 Grad vorheizen. Eine Springform mit Backtrennpapier auslegen. Den Teig einfüllen und glattstreichen. Auf der mittleren Einschubleiste ca. 40 Min. backen, evtl. Garprobe machen.

Nach dem Backen Tortenboden etwa 10 Min. in der Form belassen, dann stürzen und auf einem Kuchengitter vollständig erkalten lassen.

Ausgekühlten Tortenboden mit einem Messer und einem Löffel muldenförmig aushöhlen, so daß ein ca. 1 cm dicker Boden und ein 3 cm breiter Rand stehenbleiben.

Den ausgehöhlten Kuchenteig recht fein zerkrümeln. Den Rum darüberträufeln und einige Minuten ziehen lassen.

Die Haferflocken bei mittlerer Hitze unter ständigem Wenden in Butter goldgelb rösten. Zartbitterschokolade möglichst fein reiben.

Sahne und Vanillinzucker steif schlagen. Etwa 2/3 mit gerösteten Haferflocken, geriebener Schokolade und rumgetränkten Kuchenkrümeln vermischen. In die ausgehöhlte Torte füllen, kuppelförmig glattstreichen.

Die restliche Sahne in einen Spritzbeutel mit Sternentülle füllen. Dekorative Sahnetuffs an den Tortenrand, Streifen bis zur Mitte spritzen. Zum Abschluß die Schoko-Täfelchen schräg zwischen die Sahnestreifen stecken, Torte mit etwas Kakaopulver bestäuben.

1 Torte = 12 Stücke = Pro Stück ca. 510 kcal

Prinzregenten-Leckerli

Zutaten:

125 g Kokosfett
125 g geriebene Blockschokolade
125 g Puderzucker
2 Eier
große rechteckige
Backoblaten

Zubereitung:

Das Kokosfett im Wasserbad schmelzen, Schokolade und gesiebten Puderzucker unterrühren, dann die Eigelb untermischen. Eiweiß steif schlagen und zugeben. Wasserbad erhitzen, bis das Wasser kocht, und die Masse dick schlagen. Auf die Oblaten streichen, wobei je vier Oblaten in Schichten übereinander gelegt werden. Die Platten mit einem Küchenbrettchen beschweren und im Kühlschrank fest werden lassen. Am nächsten Tag in Rauten schneiden.

Quelle: Bild + Funk-Zeitschrift

Erfasst von: Barbara Theobalt 2:245/6823.6

Profiteroles

Zutaten:

Windbeutel:

40 g Butter oder Margarine

80 g Mehl

2 kleine Eier oder nur 1 großes

Salz

Fülle:

Vanilleeis

1 Tafel Schokolade

100 ml Sahne

Zubereitung:

Butter, Salz, und 1/8 l Wasser aufkochen. Topf vom Feuer nehmen und das Mehl hineinschütten und rühren, bis sich ein Kloß vom Topfboden löst.

Schnell 1 Ei hineinrühren, etwas abkühlen lassen, dann das 2. Ei hineinrühren. Mit zwei Kaffeelöffeln kleine nußgroße Häufchen auf Backpapier setzen. Bei 225 Grad 25 Minuten backen und abkühlen lassen.

Aus Schokolade und Sahne in der Mikrowelle eine Sauce herstellen.

Windbeutel mit Vanilleeis füllen.

Tips: Windbeutel können auch salzig gefüllt werden, siehe Windbeutel bei den Vorspeisen.

Es empfiehlt sich nie mehr als die doppelte Menge zu machen.

pudding aus Baden-Baden

1/4 Pfund Reis, 1 l Milch, 1/4 l Schlagsahne, 1 Stange Vanille, 1/4 Pfund Melis, 10 Blatt weiße Gelatine. Reis wird abgekocht, dann in der Milch mit Zucker u. Vanille weich u. dick gekocht, die in kaltem Wasser angefeuchtete Gelatine hinzu getan. Nach dem Erkalten die Schlagsahne und 5 Eiweiß zu Schaum geschlagen durch die Masse gerührt, die in eine naßgemachte Form geschüttet u. auf kaltes Brunnenwasser gestellt. Man gibt Erdbeersaft dazu.

pudding wie bei uns

Zutaten:

100 g Butter

2 El. Zucker

500 g Glasierte Kastanien

-- (Glasierte Maronen)

1 dl Creme fraîche

8 Eigelb

6 Eiweiss

Zucker; zum Bestäuben der Charlottenform

Butter; für die Form

Puderrucker; zum Bestäuben des Puddings

Aprikosenkonfitüre

Makronen

Zubereitung:

Den Backofen auf 210 °C vorheizen.

Die Butter mindestens 1 Stunde vorher aus dem Kühlschrank nehmen.

Eine Charlottenform reichlich buttern und mit Zucker bestreuen. Die Form anschliessend umgedreht auf einen Teller stellen und in den Kühlschrank stellen, damit Butter und Zucker fest werden und gut an den Wänden der Form haften.

Die Maronen zusammen mit der Butter in einem Mörser fein zerstoßen. Sobald die Masse homogen ist, die Creme fraîche hinzufügen und gut vermengen. Die Masse durch ein feines Sieb streichen, dabei gut zerdrücken. Eigelbe unter die erhaltene Masse mengen.

Eiweisse zu steifem Schnee schlagen und in 2 bis 3 Partien unter die Maronenmasse heben (keinesfalls rühren, damit der Schnee nicht zusammenfällt).

Die Charlottenform bis zu 2/3 damit füllen und in eine grosse tiefe feuerfeste Form stellen. Das Wasser erhitzen und in die Form füllen: auf diese Weise erhält man ein Wasserbad.

Die Form in den Ofen schieben und den Pudding etwa 30 Minuten garen.

Mit einer grossen Nadel die Garprobe machen: in der Mitte des Puddings stechen, beim Herausziehen sollte sie trocken sein.

Nach Ende der Garzeit, den Pudding entweder aus der Form stürzen und mit Puderrucker bestreuen oder ihn in der Form servieren (in diesem Fall ist es ratsam, eine Souffléform zu verwenden).

Dazu: Aprikosenkonfitüre und kleine Makronen reichen.

pudding, Grundrezept

Zutaten:

125 g Mehl
125 g Butter
100 g Zucker
1/2 l Milch
6 Eigelb
6 Eiweiss
25 g Zucker

Zum Aromatisieren:

Flüssige Schokolade
Nescafe
Gehackte Mandeln
Gehackte Nüsse
Apfelwürfel; in Butter
-- gedünstete
Aprikosenmarmelade
Abgeriebene Zitronenschale
Likör
Vanillestange
Kakao

Zubereitung:

Aus Mehl, Butter, Zucker einen weichen Teig herstellen und diesen mit der siedenden Milch verarbeiten. Eigelb darunterrühren und der Speise den gewünschten Geschmack geben.

Falls man eine Vanillestange nimmst, diese aufschlitzen und das Mark schon in die kalte Milch geben. Kakao muss in ganz wenig kalter Milch angerührt werden und in die kochende Milch gerührt werden.

Die Eiweiss mit dem Zucker zu festem Schnee schlagen und unter die Masse ziehen. In Formen füllen und im Wasserbad gar kochen. Erkalten lassen und stürzen.

Dazu eine passende Süßspeisensauce servieren.

puddingkuchen vom Blech

Zutaten:

Für Den Teig:

500 g Weizenmehl

1 Pk. Trocken-Backhefe

75 g Zucker

1 Pk. Vanillinzucker

;Salz

75 g Butter; zerlassen, lauwarm

1 Ei

250 ml Milch; lauwarm

Für Die Füllung:

2 Pk. Puddingpulver Vanille

80 g Zucker

1 l Milch; kalt

8 El. - davon abnehmen (*)

Für Den Guß:

100 g Zartbitterschokolade

25 g Kokosfett

Schokolade; geraspelt

Zubereitung:

Mehl in eine Schüssel sieben und mit der Trockenhefe sorgfältig vermischen. Zucker, Vanillinzucker, Salz, Butter, Ei und Milch hinzufügen und in etwa 5 Minuten zu einem Teig verarbeiten. An einem warmen Ort so lange stehenlassen, bis er doppelt so hoch ist. Dann auf der Tischplatte nochmals gut durchkneten.

2/3 des Teiges auf einem gefetteten Backblech ausrollen und an den Rändern etwas hochdrücken.

Für die Füllung Puddingpulver mit Zucker und Milch (*) anrühren. Die restliche Milch zum Kochen bringen, von der Kochstelle nehmen und das angerührte Puddingpulver langsam unter Rühren hineingeben. Kurz aufkochen lassen und während des Erkaltes ab und zu durchrühren.

Die Füllung auf den Teig geben und glatt streichen. Den restlichen Teig in Größe des Backblechs ausrollen, auf die Füllung legen und an den Seiten gut andrücken. Die Teigplatte mit einer Gabel mehrmals einstechen. Den Teig nochmals an einem warmen Ort stehenlassen, bis er etwa doppelt so hoch ist. Erst dann in den vorgeheizten Backofen schieben. Bei 200-225 Grad etwa 15-20 Minuten backen.

Für den Guß Zartbitterschokolade in kleine Stücke brechen und mit

Kokosfett in einem kleinen Topf im heißen Wasserbad zu einer geschmeidigen Masse verrühren. Den erkalteten Kuchen damit bestreichen. Mit geraspelter Schokolade bestreuen.

Pumpnickel mit Bier und Nüssen

Zutaten:

Für Den Vorteig:

1 El. Grundansatz

1 Tl. Backferment

400 g Roggen; mittelfein gemahlen

400 ml ;lauwarmes Wasser

Für Den Hauptteig:

1 kg Roggen; mittelfein gemahlen

1/2 l Bier

1 El. Meersalz

300 g Rübensirup

1 El. Kümmel

1 El. Koriander

200 g Haselnüsse; ganz

Zubereitung:

Am Abend den Grundansatz mit dem Backferment in einem Teil des Wassers auflösen. Den Roggen dazu geben und das restliche Wasser zufügen. Gut verrühren.

Die Schüssel mit einer Plastikfolie und einem Teller o. ä. abdecken und in den Backofen stellen.

Um eine günstige Gärtemperatur von ca. 30 °C zu erhalten, schaltet man die Backofenbeleuchtung ein. Wenn die nicht vorhanden ist, kann man auch eine 25-Watt-Birne an einer Verlängerungsschnur in den Backofen legen.

Am nächsten Morgen den Roggen mit dem Kümmel und Koriander mittelfein Mahlen.

Das Salz in dem lauwarmen Bier auflösen und den Rübensirup dazu geben.

Das Mehl und die Biermischung abwechselnd zu dem Vorteig geben und gut verkneten.

Zum Schluss die Nüsse unterkneten.

Aus dem Teig 2 Brote formen. Ein passendes Stück Alufolie für jedes Brot leicht einfetten und die Brote darin einpacken.

Wieder in den beleuchteten Backofen stellen und ca. 3 Stunden ruhen lassen.

Nun den Backofen bei Ober-Unterhitze auf 100 °C einstellen und die Brote darin 10 Stunden backen. Danach noch bis zum völligen Erkalten des Backofens darin liegen lassen.

Die Brote aus der Alufolie packen und ca. 2 Tage an einem kühlen Ort

ausdünsten lassen. Wenn man das Brot einfrieren möchte, darf das auch erst jetzt geschehen.

Das Brot schmeckt um so besser je älter es wird. Die Kruste wird zwar etwas härter, aber das Innere ist auch nach 2 Wochen noch noch sehr lecker.

Pumpnickelspeise (Westfalen)

Zutaten:

375 ml Milch; (1)
200 g Schokolade
150 g Pumpnickel; gerieben
1 Pk. Vanillezucker
1 Zitrone; Schale gerieben
3 Eigelb
4 Scheibe Gelatine
125 ml Milch; (2)
250 ml Süsse Sahne

Zubereitung:

Milch (1), Schokolade, Zucker, Pumpnickel und Vanillezucker in einen Topf geben und unter ständigem Rühren zum Kochen bringen. Zitronenschale und Eigelb zufügen.

Milch (2) erwärmen, die Gelatine hineingeben und auflösen. Nun in die Pumpnickelspeise geben und gut unterrühren.

Die Speise kalt stellen. Beginnt sie zu gelieren, die geschlagene Sahne unterziehen.

In Gläser füllen und fest werden lassen.

Pumpkin Creme brulee

Zutaten:

5 dl Rahm
1 dl Doppelrahm
100 g Zucker
6 Eigelb
150 g Kürbispüree
1/2 Tl. Zimt
Ingwer; gemahlen
Nelken; gemahlen
Muskat; gemahlen
1 El. Rum
1 Tl. Vanillezucker
Butter; für die Form

Zum Überbacken:

5 El. Rohzucker; gemahlen

Zubereitung:

In einer Pfanne Rahm, Doppelrahm und die Hälfte vom Zucker bis knapp vor dem Kochpunkt bringen. Inzwischen restlichen Zucker und Eigelbe schaumig rühren. Rahmgemisch unter Rühren beifügen. Kürbispüree, Gewürze, Rum und Vanillezucker dazugeben. In eine bebutterte ofenfeste Form - 24 cm Durchmesser bei 8 Portionen - geben. Auf ein mit Wasser gefülltes Blech stellen und mit Folie bedecken. In der Mitte des auf 200 Grad vorgeheizten Ofens 20 bis 30 Minuten ziehen lassen. Dann auskühlen lassen, zudecken und am besten über Nacht in den Kühlschrank stellen.

Kurz vor dem Servieren mit Rohzucker überstäuben. Unter dem Grill zwei bis drei Minuten überbacken.

Bemerkung:

Kürbispüree: Aus der Dose oder hausgemacht. Hierzu Kürbiswürfel im Dampf weich garen, pürieren und in einem Sieb zwei bis drei Stunden abtropfen lassen, bis das Püree trocken ist.

Variante: Anstelle von Kürbispüree dick eingekochtes Apfelmus verwenden.

Pumpkin-Pie

Zutaten:

Für den Mürbeteigboden:

250 g Weizenvollkornmehl

75 g Zucker

1 Ei

150 g Butter

Für die Füllung:

500 g abgetropftes Kürbispüree

100 g Zucker

1 Tl. Zimt

1/2 Tl. Ingwerpulver

1/2 Tl. Muskat

3 Eier

etwas Salz

150 ml Schlagsahne

Zubereitung:

Das Mehl auf die Arbeitsfläche geben und eine Mulde in die Mitte drücken in die wir den Zucker, das Ei (ohne Schale) und die kalte Butter in Flöckchen geben. Mit einem Messer alles durchhacken und schließlich mit den Händen zu einem Teig verarbeiten. Den Teig zu einer Kugel formen und im Kühlschrank 30 min. kalt stellen.

Das Kürbisfleisch kleinschneiden und zugedeckt weichgaren. Dabei evtl. etwas Wasser zugeben, brennt leicht an. Den Deckel vom Topf nehmen und gut ausdampfen lassen. Den Kürbis mit einem Mixstab pürieren oder durch eine Kartoffelpresse drücken. Das Mus in ein feinmaschiges Sieb geben und abtropfen lassen.

Das Kürbispüree mit Zucker, Zimt, Ingwer und Muskat vermischen. Die Eier mit einer Prise Salz verrühren und unter die Kürbismischung ziehen. Dann die Sahne untermischen.

Den Teig rund ausrollen, in eine Springform legen, einen Rand formen und den Boden mit einer Gabel mehrmals einstechen. 10 Minuten bei 220 Grad backen. Abkühlen lassen.

Die Kürbismischung auf den Tortenboden füllen und den Kuchen bei 180 Grad ca. 30 Minuten backen.

Garprobe machen: Mit einem Messer einschneiden, wenn es sauber herauskommt ist er gar.

Abkühlen lassen und mit geschlagener Sahne servieren.

Punschorte

Zutaten:

1 Biskuitboden
1 Tasse starker Kaffee
1 kräftiger Schuß Rum
1 Tafel bittere Schokolade (geschmolzen)
1/2 l Sahne
1 Glas Preiselbeeren

Zubereitung:

Von einem Biskuitboden eine 1 cm dicke Decke abschneiden, dann den Boden aushöhlen.

Die ausgehöhlte Masse mit Kaffee, Rum und Schokolade gut vermengen.

Die Sahne schlagen.

Den Boden mit Preiselbeeren bestreichen, Sahne darübergeben, die Füllung daraufstreichen, wieder mit Sahne bedecken, Decke auflegen.

Das Ganze mit Sahne bestreichen und garnieren.

Gut gekühlt servieren.

Punschorte II

Zutaten:

Biskuitteig:

3 Eiweiß
4 El. Wasser
200 g Zucker
1 Päckchen Vanillin-Zucker
4 Eigelb
100 g Mehl
100 g Speisestärke
1 1/2 Tl. Backpulver
40 g zerlassene Butter
Margarine zum Ausfetten

Füllung:

70 g Rohmarzipan
30 g Puderzucker
2 cl brauner Rum
10 El. Orangensaft
2 El. Zitronensaft
4 cl brauner Rum
200 g Bitter-Orangenmarmelade

Belag:

100 g Rohmarzipan
50 g Puderzucker

Guß:

150 g Puderzucker
2 El. Zitronensaft
1/2 Töpfchen Schokoladen-Fettglasur
100 g geröstete Mandelplättchen
kandierte Früchte (z.B. Kirschen)

Zubereitung:

Teig einen Tag vorher bereiten: Eiweiß mit kaltem Wasser steif schlagen. Zucker und Vanillin-Zucker dabei einrieseln lassen. Eigelb unterziehen. Mehl mit Speisestärke und Backpulver vermischen und darübersieben. Vorsichtig unter die Eimasse heben. Flüssige lauwarme Butter einrühren. Teig in eine gefettete Springform füllen. Ca. 45 min. in der vorgeheizten Backröhre bei 180°C backen. Vor dem Öffnen der Springform den Rand mit einem spitzen Messer lockern. Den Tortenboden auf ein Kuchengitter stürzen.

Am nächsten Tag zweimal durchschneiden. Füllung: Die Marzipanmasse mit dem gesiebten Puderzucker und dem Rum verrühren. Auf den untersten Boden streichen. Den 2. Boden daraufsetzen. Orangen- und Zitronensaft mit 4cl Rum verrühren. Damit den 2. Boden einpinseln. Den letzten Boden daraufsetzen. Mit der leicht erwärmten Marmelade bestreichen. Auch den Rand. Belag: Marzipan mit dem gesiebten Puderzucker verkneten. Zu einer Kugel formen und auf einem Backbrett mit einem Rollholz rund ausrollen. Die Marzipandecke auflegen. Guß: Gesiebten Puderzucker mit Zitronensaft glattrühren. Glatte auf die Marzipandecke streichen. Dann Schokoladen-Fettglasur im heißen Wasserbad auflösen. In ein spitzes Pergamenttütchen mit kleiner Öffnung füllen und von der Mitte der Torte aus spiralförmig spritzen. Um das Muster zu erhalten, mit einem spitzen Messer von der Mitte aus Linien ziehen, daß die dunklen Ringe leicht verlaufen. Zum Schluß die Torte mit kandierten Früchten verzieren und den Rand mit Mandelblättchen besetzen. Den Guß trocknen lassen.

Puri (Fladenbrot)

Zutaten:

150 g Maismehl
50 g Weizenmehl
1 Tl. Salz
10 El. ;Wasser
1 El. Butterschmalz; (1)
Butterschmalz; oder
-- Pflanzenöl; zum Fritieren

Zubereitung:

Mais-, Weizenmehl und Salz vermischen, Wasser hinzufügen und alles zu einem festen Teig verarbeiten. Butterschmalz (1) einarbeiten. Den Teig kneten, schlagen, kneten..., je länger, desto besser wird das "Puri"! Den Teig pro Fladen in eine etwa walnussgrosse Kugel teilen.

Die Kugeln zwischen eingeölten Händen oder auf einer geölten Arbeitsfläche flachdrücken. Die Fladen ca. 1 Stunde nebeneinander oder durch ein Tuch getrennt ruhen lassen - je länger, desto lockerer wird das Brot.

Öl oder Butterschmalz in einer Friteuse erhitzen, bis leichter Rauch aufsteigt. Die "Puris" einzeln ausbacken. Während des Backens ständig Öl über die Fladen giessen, bis diese sich aufblähen. Wenden und die andere Seite ebenso ausbacken.

Sobald beide Seiten goldbraun sind, mit einem Schöpflöffel aus der Friteuse nehmen und auf Küchenkrepp das überflüssige Fett abtropfen lassen. Heiss mit einer Füllung (siehe gesonderte Rezepte 'Halwa' - süss bzw. 'Aloo Chana' - herzhaft) servieren.

Info:

Das Grundnahrungsmittel Pakistans ist "Chapall", das sind ungesäuerte Fladenbrote von fester Struktur und wunderbarem Geschmack.

Während "Chapalls" auf dem Backblech ausgebacken werden, bereitet man "Puri" in heissem Butterschmalz oder Öl zu.

Pyramiden-Biskotten

Zutaten:

90 g Staubzucker
45 g Vanille-Puddingpulver
1/2 l Milch
1/4 kg Butter
120 g Kochschokolade
Schokostreuseln
1 Eidotter
30 Biskotten
Salz
1/16 l Rum

Zubereitung:

45 g Staubzucker mit dem Vanillepulver, einer Prise Salz und der Milch glattrühren. Danach die Masse im kochenden Wasserbaditerrühren, bis sie richtig dick geworden ist. Nun wird sie zugedeckt und kaltgestellt.

Aus der rührfähigen, weichen Butter, der warm erweichten Schokolade, den restlichen 45 g Staubzucker und dem Eidotter mit der Schneerute einen Abtrieb herstellen.

Die erkaltete Puddingmasse löffelweise in den Abtrieb geben und mit der Schneerute zu einer lockeren, flaumigen Creme rühren.

Die Biskotten eventuell vor dem Aufschichten mit Rum beträufeln.

Auf einer länglichen Unterlage (aus Pappe) nun dreimal drei Biskotten (also drei Dreiergruppen hintereinander), dann eine bleistiftdicke Schicht Creme, dann wieder dreimal drei Biskotten, wieder mit Creme darüber aufschichten.

Dann kommen dreimal zwei Biskotten, wieder Creme und ganz obenauf dreimal zwei mit Creme zusammengeklebte Biskotten senkrecht aufgestellt.

Nun mit der restlichen Creme die Löcher auf den Seiten verstreichen, so daß der Querschnitt schön dreieckig wird und keine Biskotten mehr heraussehen.

Mit Schokostreuseln bestreuen, erstarren lassen und in Portionen schneiden.

Quark-Apfel-Torte

Zutaten:

640 g Eiskalte Butter
Und Fett für die Form
1500 g Mehl und Mehl z. Ausrollen
1200 g Zucker
24 Eier (getrennt)
3200 g Magerquark
4 Tl. Abgeriebene Zitronenschale
8 Apfel (je etwa 150 g)
400 g Rosinen

Zubereitung:

Die Butter in kleine Stücke schneiden, mit 150 g Mehl, 50 g Zucker und 1 Eigelb mit möglichst kalten Händen rasch zu einem glatten Teig verkneten. Zur Kugel formen, in Folie wickeln und 1 Stunde in den Kühlschrank legen.

Für die Füllung den Quark portionsweise in einem Küchentuch ausdrücken. Die übrigen Eigelbe mit dem restlichen Zucker schaumig schlagen, Quark, das übrige Mehl und Zitronenschale unterrühren.

Den Elektro-Ofen auf 175 °C vorheizen. Eine Springform (18 cm Durchmesser) fetten. Den Apfel schälen, vierteln, entkernen und in Spalten schneiden. Zusammen mit den Rosinen unter den Quark heben.

Die Hälfte des Teiges auf bemehlter Arbeitsfläche ausrollen. einen Kreis in Springformgröße ausschneiden und in die Form legen. Den übrigen Teig in 5 cm. breite Streifen schneiden, die Wände der Form damit auskleiden.

Die 3 Eiweiss steif schlagen, unter den Quark heben und in die Springform umfüllen. Auf der zweiten Schiene von unten in den Ofen stellen, 40 bis 45 Min. backen (Gas: Stufe 2) Variationen:

~ Statt des Apfels eine aromatische Birne unter die Quarkmasse geben.
~ Zusätzlich 50 g gehackte Walnüsse unterrühren. ~ Die Rosinen zuvor in Calvados, Sherry oder Portwein marinieren.

Tip: Zum Einfrieren optimal geeignet (lauwarm einpacken und einfrieren)

Gelingt Leicht!

10.02.1994

Quark-Buchweizen-Klösschen mit Birnen-Kompott

Zutaten:

Für Die Klößchen:

100 g Quark
1 Ei
1 Spur ; Salz
1 Tl. Honig
3 El. Buchweizenmehl; frisch
- gemahlen
1 l ; Wasser
1/2 Tl. ; Salz

Für Das Kompott:

300 g Birnen
5 El. ; Wasser
2 El. Honig
1 Spur Gemahlene Vanille

Dekoration:

Sahne; geschlagen

Zubereitung:

Quark, Ei, Salz, Honig und Buchweizenmehl zu einem Teig verrühren, der noch weich sein muss (evtl. etwas Buchweizenmehl oder Milch dazugeben).

Wasser mit Salz zum Kochen bringen. Aus dem Teig Klößchen formen. Zuerst ein Probeklößchen kochen. Wenn es beim Halbieren nicht zerfällt, die anderen Klößchen zugeben. Die Klößchen sollten ca. 7 Minuten ziehen.

Für das Kompott die Birnen schälen und in 1 cm breite Streifen schneiden. In Wasser weichkochen, Honig und Vanille dazugeben.

Das Kompott auf Teller verteilen, in die Mitte die abgetropften Klößchen geben und mit Schlagsahne garnieren.

Quark-Kirsch-Auflauf

Zutaten:

75 g Butter
4 Eier
1 Pk. Vanillinzucker
500 g Speisequark 20 %
1 Tl. Zimt
4 Zwieback
50 g Haselnüsse, gehackt
1 El. Zucker
1 Glas Schattenmorellen,
-- entsteint
Puderzucker

Zum Einfetten:
Butter

Zubereitung:

Butter schaumig rühren, Eier trennen, Eigelb, Zucker, Vanillinzucker auch schaumig rühren. Beides sorgfältig mischen. Quark und Zimt glattrühren und unter die Butter-/Eigelbmasse rühren. Eiweiss steif schlagen und unterheben. Haselnüsse, zerbröselte Zwiebacke und 1 El. Zucker mischen. Die Schattenmorellen abtropfen lassen. Eine mikrowellengeeignete, weite, flache Form mit Butter ausstreichen. Die Hälfte der Quarkmasse, dann nacheinander die halbe Bröselmenge, die Kirschen, den restlichen Quark und die restlichen Brösel einfüllen. Bei 600 Watt - 5 Minuten abgedeckt, dann 15 Minuten offen - garen. Nach dem Abschalten noch 2 bis 3 Minuten im Gerät belassen (Temperatenausgleich).

Mit Puderzucker bestäubt servieren.

Quelle: Haushalts-Journal der Spar-Gruppe
30.01.1994

Quark-Mousse mit Heidelbeeren

Zutaten:

125 g Heidelbeeren
2 El. Maraschino
1 Tl. Vanillezucker
1 Spur Salz
150 g Sahnequark
2 El. Mais- oder Kartoffelmehl
70 g Puderzucker
100 ml Creme double; oder Sahne
3 Eiweiß

Zubereitung:

1. Die gewaschenen und gut abgetropften Heidelbeeren mit Likör begießen und mit Vanillezucker bestreuen. Gut durchziehen lassen.
 2. Salz an den Quark geben und gut verrühren.
 3. Das Kartoffel- oder Maismehl einrühren.
 4. Den Puderzucker über den Quark sieben und dann unterrühren.
 5. die Creme double steif schlagen.
 6. Das Eiweiß ebenfalls steif schlagen.
 7. Eischnee und geschlagene Sahne miteinander vermischen.
 8. Die Masse in den Quark einrühren.
 9. Die Mousse auf Dessertteller oder -gläser verteilen.
 10. Bis zum Servieren in den Kühlschrank stellen und erst zum Schluß die Heidelbeeren darauf verteilen.
- Tips: Schmeckt auch gut mit Johannisbeeren, an Stelle Maraschino macht sich auch Grand Marnier gut.

Quark-Obst-Torte

Zutaten:

Teig:

80 g Butter oder Margarine

2 El. Öl

80 g Zucker

1 Vanillezucker

2 Eier

150 g Mehl

1 Tl. Backpulver

Belag:

1 Glas Sauerkirschen

(Einwaage 700 g)

200 g Magerquark

100 g Sahne

3 Eigelb

100 g Zucker

1/2 Pk. Vanillepuddingpulver

3 Eiweiß

Zubereitung:

Alle Zutaten für den Teig in eine Rührschüssel geben und mit dem Handrührgerät in 3 Min. zu einem Teig zusammenrühren. Eine Springform (o 26 cm) einfetten und den Teig glatt hineinstreichen.

Sauerkirschen auf einem Sieb gut abtropfen lassen, die Kirschen auf dem Teig verteilen. Vorbacken.

Schaltung:

170 - 190°, 1. Schiebeleiste v. u.

160 - 180°, Umluftbackofen

25 - 30 Minuten

In der Zwischenzeit Magerquark mit Sahne, Eigelb, Zucker und Vanillepuddingpulver verrühren. Zum Schluß steifgeschlagenes Eiweiß locker untermischen. Den Quarkbelag auf den vorgebackenen Kuchen streichen und ca. 30 Min. weiterbacken.

Irmgard Binder, Kassel

Quark-Öl-Teig

Zutaten:

125g Quark (20% F.i.Tr.)
4 El. Milch
4 El. Öl
1 Pr. Salz
250 g Mehl
1 Pk. Backpulver

Zubereitung:

Alle Zutaten vermischen und etwas in den Kühlschrank stellen.

Quark-Ölteig-Nester

Zutaten:

Für 6 Portionen:
150 g Magerquark
1 EL Zucker
1 Pr. Salz
1 Ei
6 EL Öl
250 g Mehl
2 TL Backpulver
1 Eigelb

Zubereitung:

Quark, Zucker, Salz, Öl und Ei mit dem Handrührgerät verrühren. Mehl und Backpulver unterkneten. Teig in 12 gleichgroße Stücke teilen. Jedes Stück auf einer bemehlten Arbeitsfläche zu einem 25 cm langen Strang formen. Je 2 Stränge zu Kordeln umeinander drehen, auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen. Ein Kordelende zu einem Kreis legen, so daß man später ein hartgekochtes Ei hineinsetzen kann. Eigelb und etwas Wasser verquirlen. Teigteilchen damit einstreichen, backen.

Schaltung:

180 - 200°, 2. Schiebeleiste v.u.

160 - 180°, Umluftbackofen

30 - 35 Minuten

Gebäck auskühlen lassen. Bunte Eier in die Nester setzen und zum Osterfrühstück servieren.

Quark-Pflaumen-Auflauf

Zutaten:

4 Eier
70 g Honig
370 g Quark
1/2 Zitrone; Schale davon
1 Tl. Zimt
75 g Mandeln; gemahlen
1 Tl. Backpulver
50 g Vollkorngruess
750 g Pflaumen
Fett; für die Form

Zubereitung:

Die Eier trennen. Eigelbe schaumig schlagen, Honig, Quark, Zitronenschale, Zimt, Mandeln und den mit Backpulver vermischtem Griess darunterheben.

Die Pflaumen waschen, halbieren und entsteinen. Die Früchte unter die Quarkmasse heben.

Den Backofen auf 175 °C vorheizen.

Die Eiweisse steif schlagen und unter die Quark-Pflaumen-Masse heben.

Die Masse in eine ausgefettete Auflaufform füllen und den Auflauf knapp eine Stunde garen.

Quark-Plinsen mit Stangensellerie

Zutaten:

500 g Magerquark
200 g Mehl
1 Tl. Backpulver
1 Ei
750 g Stangensellerie
1 Zwiebel
2 Knoblauchzehen
5 El. Öl
1/8 l Hühnerbrühe; Instant
; Salz und Pfeffer
Koriander
Butter
1 El. Honig
Zitronensaft

Zubereitung:

Quark, Ei, Mehl und Backpulver miteinander verrühren. Die abgezogenen Knoblauchzehen in feine Scheiben schneiden, mit etwas Öl andünsten und unter den Quark rühren. Mit Salz, Pfeffer und Koriander würzen.

Stangensellerie putzen, die Blätter abschneiden, abspülen und in ca. 1,5 cm lange Stücke schneiden. Die Zwiebel pellen und in Würfel schneiden, in der Butter glasig dünsten, den Sellerie kurz mitdünsten, dann mit der Hühnerbrühe und dem Honig auffüllen. Zugedeckt bei geringer Hitze 10 bis 15 Minuten garen, mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken.

Aus dem Quarkteig mit bemehlten Händen pro serving je 2 Plinsen formen und in Öl bei geringer Hitze von jeder Seite etwa 4 Minuten goldgelb backen.

Die Plinsen und das Gemüse auf vorgewärmten Tellern anrichten. Als Garnitur Sellerieblätter verwenden.

Quark-Rosinen-Stollen

Zutaten:

150 g Margarine
200 g Zucker
1 Prise Salz
1 Pck. Vanillin-Zucker
2 Eier
500 g Speisequark (Magerstufe)
100 g kandierte Früchte
100 g Rosinen
50 g Mandelstifte
2 Tl. Zitronenschale
500 g Mehl
1 Pck. Backpulver
75 g Margarine zum Bestreichen
50 g Puderzucker

Zubereitung:

Margarine mit Zucker, Salz und Vanillin-Zucker schaumig rühren. Den Quark unterrühren. Kandierte Früchte mit den Rosinen, Mandeln, und der Zitronenschale dazugeben. Das Mehl mit dem Backpulver mischen und unterkneten. Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche zu einem Stollen formen oder in eine gefettete Stollenform füllen. Das Ganze auf das mit Backpapier ausgelegte Blech legen. Im vorgeheizten Ofen bei 175 Grad 55-60 Minuten backen. Margarine zerlassen und den Stollen sofort nach dem Backen mehrmals bestreichen. Den noch warmen Stollen dick mit Puderzucker bestreuen.

Quark-Sahne-Torte mit Mandarinen

Zutaten:

Für Den Teig:

125 g Butter; weich
1 Prise Salz
1/2 Zitrone; abgeriebene Schale
2 Eier
1 Tl. Backpulver
40 g Mandeln, gemahlen
90 g Mehl
;Fett für die Form
;Semmelbrösel zum Ausstreuen

Für Füllung und Verzierung:

2 Dose Mandarinen a 175 g Abtropf-
- gewicht
9 Blattgelatine, weiss
500 g Sahnequark
4 Eigelb
125 g Zucker
1 Vanillinzucker
1/2 Zitrone, Saft davon
4 Eiweiss
1 Prise Salz
500 g Schlagsahne
12 Johannisbeerrispen, schön
3 Minzzweige
; Puderzucker zum Bestäuben

Zubereitung:

Elektro-Ofen auf 175 Grad vorheizen. Für den Teig Butter mit Zucker, Salz und Zitronenschale sehr schaumig rühren. Dabei nach und nach die Eier hinzufügen und so lange weiterarbeiten, bis sich der Zucker gelöst hat.

Das mit Backpulver und Mandeln gemischte Mehl darübersieben und schnell unter den Teig rühren, Diesen in einer gefetteten und mit Bröseln ausgestreuten Springform glatt verstreichen, auf der Mittelschiene des heissen Ofens 20 bis 30 Minuten backen.

Den Springformrand abnehmen und den Kuchen auf einem Gitter ohne den Metallboden auskühlen lassen.

Für die Füllung Mandarinen in einem Sieb gut abtropfen lassen, den Saft auffangen. Die Gelatine nach Packungsanweisung einweichen. Quark

mit Eigelb, Zucker, Vanillinzucker, Zitronensaft und 4 El. Mandarinsaft (aus der Dose) verrühren, bis der Zucker sich gelöst hat.

Die Gelatine bei sanfter Hitze (oder im Wasserbad) unter Rühren auflösen, etwas abkühlen lassen und 3 El. Quarkmischung darunterrühren. Diese Masse unter die übrige Quarkcreme schlagen und für kurze Zeit in den Kühlschrank stellen. In der Zwischenzeit Eiweiss mit Salz schnittfest und 2 Becher Sahne sehr steif schlagen. Beides locker unter die Quarkmasse ziehen, sobald diese zu gelieren beginnt. Erst zum Schluss die Mandarinen darunterheben.

Den Kuchenboden einmal waagrecht teilen und eine Hälfte davon auf eine Tortenplatte legen. Mit dem Springformrand umschliessen, die Quark-Sahne hineinfüllen und die Oberfläche glatt verstreichen. Den zweiten Boden in 12 Stücke teilen, diese auf die Creme legen und die Torte dann für 2 bis 3 Stunden zum Festwerden in den Kühlschrank stellen.

Erst unmittelbar vor dem Servieren die Johannisbeeren und die Minze waschen und trockentupfen. Die übrige Sahne steif schlagen und in einen Spritzbeutel mit Sterntülle geben. Den Springformrand entfernen. Die Oberfläche der Torte mit Puderzucker bestäuben und die Stücke mit Sahnetupfern Johannesbeeren und Minze verzieren. Die Torte zwischen den aufgelegten Stücken hindurch anschneiden.

Quark-Sahnetorte mit Aprikosen

Zutaten:

Teig:

2 grosse Eier
2 El. warmes Wasser
100 g Zucker
1 Päckchen Vanillinzucker
75 g Mehl
50 g Speisestärke
1 gestrichener Tl. Backpulver

Füllung:

8 Blatt Gelantine
500 g Sahnequark (20%)
200 g Zucker
1 Päckchen Citrobäck
Saft von 1 Zitrone
0,375 l Sahne
1 kl. Dose Aprikosen
Puderzucker

Zubereitung:

Eier schaumig schlagen. Wasser zufügen und alles zu einer luftigen Masse schlagen. Zucker und Vanillinzucker in kleinen Mengen einstreuen und so lange schlagen, bis der Zucker gelöst ist. Mehl, Speisestärke und Backpulver mischen und locker unter den Teig heben.

Eine Springform (26 cm) am Boden mit Pergamentpapier auslegen. Den Biskuitteig hineingeben. Im vorgeheizten Backofen auf zweiter Schiene von unten backen.

Für die Quarkcreme Gelantine einweichen. Quark, Zucker, Zitronenschale und -saft kurz rühren. Gelantine ausdrücken und in einem Topf unter Rühren auf dem Herd auflösen. Abgekühlt unter die Quarkmasse rühren. (Vorsicht! Kalte Gelantine wird wieder fest!)

Sahne steif schlagen und unterziehen.

Biskuitboden einmal durchschneiden. Einen Boden auf die Tortenplatte legen. Den Rand der Springform oder einen Tortenring drumherumsetzen. Abgetropfte Aprikosen und die Quarkmasse auf den Boden geben und glattstreichen. Darauf den zweiten Boden etwas andrücken. Kalt stellen. Mit Puderzucker bestäuben.

Backen:

E-Herd: 200 Grad.

G-Herd: Stufe 3.

ca. 20-30 Minuten.

Diese Torte enthält insgesamt ca. 15660 kJ = 3730 kcal.

Quark-Topinambur-Gratin

Zutaten:

2 dl Milch
1/2 Vanillestange
120 g Zucker
1 Prise ;Salz
200 g Topinamburs
3 Tl. Kartoffelstärke
3 Eigelb
300 g Speisequark
3 Eiweiss
1 Zitrone
Puderzucker; zum Bestreuen

Zubereitung:

Die Milch mit der Vanillestange und der Hälfte vom Zucker aufkochen. Die Kartoffelstärke mit etwas Milch anrühren, in die kochende Milch geben, kräftig aufkochen und durchrühren. Die Vanillestange entfernen und die Pfanne vom Herd nehmen. Die Eigelbe nacheinander hineinrühren.

Die Topinamburs fein in die Masse reiben, immer wieder umrühren. Abgeriebene Zitronenschale, Zitronensaft und den passierten Quark dazugeben. Das Eiweiss mit dem restlichen Zucker steif schlagen und unter die Creme ziehen.

In ofenfesten Plättchen verteilen und unter dem Salamander gratinieren (oder unter dem Grill). Mit Puderzucker bestreut servieren.

Quarkäpfel mit brauner Butter

Zutaten:

2 Rote Äpfel
80 g Quark
1 El. Rosinen
1 Tl. Pistazien; gehackt
1 Tl. Honig
1 Eigelb
3/4 Tl. Grieß
50 g Butter

Zum Verzieren:

1 Tl. Zimtzucker
Pistazien, gehackt

Für Den Weinschaum:

1/8 l Rotwein
1 Eigelb
60 g Zucker
1/2 Zitrone; den Saft
1/2 Orange; den Saft
1 Spur Zimt

Zubereitung:

Äpfel in der Mitte durchschneiden, Enden leicht abschneiden und innen vom Kernhaus befreien.

Quark, Rosinen, gehackte Pistazien, Honig, Eigelb und Grieß in einer Schüssel gut miteinander vermischen und die ausgehöhlten Apfelhälften damit füllen.

In einer gebutterten Pfanne im Rohr bei ca. 150 °C ca. 20 Minuten braten.

Anschließend herausnehmen und mit brauner Butter leicht überziehen. Mit gehackten Pistazien und Zimtzucker bestreuen.

Für den Weinschaum alle Zutaten in einen Kessel geben und über Wasserbad solange aufschlagen, bis eine cremig-schaumige Masse entsteht.

Pro Person je 2 gefüllte Apfelhälften auf Tellern anrichten und den Weinschaum ringsum geben.

Fitness-Gesundheits-Check:

Äpfel enthalten bis zu 300 verschiedene Substanzen, u.a. Vitamine, Mineralstoffe, Ballaststoffe, Kohlenhydrate und organische Säuren. Nicht umsonst haben englische Wissenschaftler den Satz geprägt Öne

apple a day keeps the doctor away" (Ein Apfel am Tag verhindert den Arztbesuch), der auch heute immer noch gilt.

Dessert, Süßspeisen

Quarkauflauf (Tworoshnaja zapekanka)

Zutaten:

500 g Quark
1 Ei
3 El. Zucker
4 El. Butter
2 El. Grieß
1/2 Pk. Vanillezucker
100 g Rosinen
Paniermehl
3 El. Saure Sahne
;Salz

Zubereitung:

Den Quark durch ein Sieb streichen. Das Ei mit dem Zucker verschlagen, zusammen mit der Hälfte der zerlassenen Butter, dem Grieß, dem Vanillezucker und Salz unter den Quark rühren. Die Rosinen waschen, nach und nach ebenfalls beifügen.

Eine feuerfeste Auflaufform mit Butter bestreichen, mit Paniermehl ausstreuen und die Quarkmasse hineingeben. Glätten und mit der sauren Sahne bestreichen. Restliche Butter - zerlassen - darüberträufeln und in dem auf 170 °C vorgeheizten Ofen auf mittlerer Schiene 25 bis 30 Minuten backen. Heiß servieren.

Beilage: Beeren- oder eine andere Warenje-Sorte.

Quarkauflauf mit Erdbeermark

Zutaten:

1 Eiweiß
2 El. Zucker; gehäufte El
125 g Topfen; oder gut
abgetropfter Magerquark
1 Eigelb
1 unbehandelte Zitrone; etwas
-- abgeriebene Schale davon
Butter; für die Förmchen
Zucker; für die Förmchen
250 g Erdbeeren

- Quelle -:
- Liebesmenü Frühling-6
- Gepostet von
- K.-H. Boller 2:2426/2270.7

Zubereitung:

Den Backofen auf 200 Grad vorheizen. Das Eiweiß in einer sauberen, gekühlten Schüssel zu steifem Schnee schlagen. Die Hälfte des Zuckers langsam hinzufügen und so lange weiterschlagen, bis die Masse schnittfest und glänzend ist.

Topfen, Eigelb und Zitronenschale verrühren und den Eischnee unterziehen. Die Erdbeeren entstielen und kurz waschen.

Zwei kleine feuerfeste Souffleförmchen mit Butter ausstreichen und mit etwas Zucker austreuen. Die Hälfte der Masse in die Förmchen füllen, jeweils eine große Erdbeere in die Mitte geben und mit der restlichen Quarkmasse bedecken. Auf der mittleren Schiene des vorgeheizten Backofens in etwa 20 Minuten goldgelb backen. Je nach Jahreszeit können Sie auch einige Kirschen, eine Aprikosenhälfte oder auch eine Mangospalte in den Auflauf geben.

Während der Auflauf bäckt, die Erdbeeren mit dem restlichen Zucker im Mixer pürieren und das Mus durch ein Sieb streichen.

Den Auflauf mit Puderzucker bestäuben und das Erdbeermark dazu reichen. Wenn's ganz besonders liebevoll aussehen soll, dann schneiden Sie aus Papier kleine Herzen aus, legen diese auf die gebackenen Aufläufe und bestäuben dann erst Puderzucker darüber.

** - Tip! -

Am schönsten wird der Eischnee, wenn man die Eiweiß per Hand mit einem Ballonbesen aufschlägt. Wer ein Handrührgerät benützt - auf keinen Fall auf höchster Stufe schalten, da bei zu raschem Schlagen zu wenig Luft in

den Schnee gelangt.

Quarkballbäuschen

Zutaten:

250 g Quark
50 g Butter
350 g Mehl
100 g Zucker
4 Eier
2 Packungen Vanillinzucker
1 Packung Backpulver
Fett zum Ausbacken
Milch zum Verrühren

Zubereitung:

Eier, Butter, Zucker und Vanillinzucker schaumig rühren und anschliessend den Quark hinzufügen. Mit Mehl Backpulver und der Milch zu einem geschmeidigen Teig verrühren. Löffelweise in heissem Fett von beiden Seiten goldgelb backen und möglichst warm servieren.

Quarkblätterteig

Zutaten:

250 g Mehl
1 Prise Backpulver
1 Päckchen
Vanillinzucker
(bei Herstellung von süßem Gebäck)
250 g Schichtkäse oder trockener Quark
250 g Süßrahmbutter

Zubereitung:

Mehl, Backpulver und Vanillinzucker in eine Rührschüssel geben. Schichtkäse oder Quark auf einem Sieb abtropfen lassen oder in die Mitte einer Stoffserviette geben, die Zipfel der Serviette über dem Schichtkäse oder Quark zusammenfassen, drehen und so die Flüssigkeit herausdrücken. Schichtkäse oder Quark glattrühren oder durch ein Sieb streichen, zum Mehl geben, die kalte Butter in Flöckchen darauf verteilen. Zutaten schnell zu einem Knetteig verarbeiten, bis er glatt ist und keine Streifen oder Flecke mehr zu sehen sind.

Weiter verfahren wie beim selbstgemachten Blätterteig, indem die verschiedenen Touren gemacht werden. Quarkblätterteig kann man bereits 1 bis 2 Tage vor dem Backen zubereiten. Das Backergebnis ist besonders gut, wenn er lange im Kühlschrank gelegen hat, schnell verarbeitet wird und in den vorgeheizten, recht heißen Backofen kommt.

Quarkbollerchen

Zutaten:

20 g Margarine
50 g Zucker
1 Pack Vanillinzucker
ger. Schale 1 Zitrone
1/2 Tl Salz
250 g Magerquark
2 Tl Backpulver
Zimt-Zucker zum Bestreuen

Zubereitung:

Margarine, Zucker, Vanillinzucker und Ei schaumig rühren. Zitronenschale, Salz und Magerquark hinzufügen. Das mit dem Backpulver gemischte Mehl ebenfalls unterrühren. Mit zwei Eßlöffeln 12 Klöße abstechen und in heißem Fett - 175 Grad - 5 Minuten fritieren. Mit Zimtzucker bestreut servieren.

Dessert, Süßspeisen

Quarkbombe mit Weintrauben und Limetten

Zutaten:

Für 8 Portionen:

8 BL weiße Gelatine

200 ml heller Traubensaft

4 Limetten

400 g grüne kernlose Weintrauben

500 g Magerquark

1 B. Vollmilchjoghurt

125 g Zucker

1 Pkt. Vanillinzucker

1 B. Schlagsahne

2 EL Zucker zum Wälzen (evtl. mehr)

Zubereitung:

Gelatine in kaltem Wasser einweichen. 4 Blatt ausdrücken, im Topf auf 1 oder Automatik-Kochstelle 2 - 3 auflösen, mit Traubensaft verrühren. Abkühlen lassen. Inzwischen die Form (Inhalt 1 1/2 l) kalt stellen. 1/6 der Saftmenge in die sehr kalte Form gießen, langsam und gleichmäßig darin schwenken, wieder einige Minuten kühl stellen. Diesen Vorgang 5 x wiederholen. Limetten gründlich waschen, trockentupfen, 2 Limetten in dünne Scheiben schneiden. Trauben, bis auf einen kleinen Zweig für die Garnitur, von den Stielen zupfen, waschen, gut trockentupfen. Schale von einer Limette abreiben, die Limette auspressen. Mit dem Handrührgerät Quark, Joghurt, Limettensaft und -schale, Zucker und Vanillinzucker verrühren. Restliche Gelatine ausdrücken, auflösen, mit 2 Eßlöffel der Quarkmasse verrühren, unter den restlichen Quark rühren. Sahne steif schlagen, zusammen mit den Trauben unter den Quark heben. Die Hälfte der Masse in die Form füllen, Limettenscheiben gleichmäßig an den Schüsselrand legen. Mit restlicher Quarkcreme auffüllen. Mindestens 6 Stunden kalt stellen. Zum Stürzen den Rand vorsichtig mit einem Messer lösen. Die Form kurz in heißes Wasser stellen, auf eine Platte stürzen. Letzte Limette dünn abschälen, Schale in feine Streifen schneiden. Limette auspressen. Weintrauben zuerst in Limettensaft tauchen, dann in Zucker wälzen. Die Quarkbombe mit Zuckertrauben und Limettenstreifen verzieren.

Quarkcremetorte

Zutaten:

Teig:

2 Eigelb
2 El warmes Wasser
50 g Zucker
1 Päckchen Vanillinzucker
2 Eiweiß
50 g Speisestärke
1/2 Tl. Backpulver

Füllung:

4 Eigelb
200 g Zucker
1 Päckchen Vanillinzucker
2 El. Zitronensaft
500 g Magerquark
12 Blatt Gelantine
4 Eischnee
1/4 l Sahne
1 Dose Mandarinen

Zubereitung:

Teigzutaten zu einem Biskuitteig verarbeiten. Teig in einer mit Pergamentpapier ausgelegten Springform bei 180 °C (G:2) 20 Minuten backen. Für die Füllung Eigelb, Zucker, Vanillinzucker, Zitronensaft und Quark verrühren. Die eingeweichte aufgelöste Gelantine unterziehen. Steifgeschlagenen Eischnee, Sahne und Mandarinen unterheben. Den mit Pergamentpapier belegten Springformrand um den ausgekühlten Tortenboden legen. Die Füllung hineingeben, verstreichen und im Kühlschrank fest werden lassen.

Quarkcremetorte II

Zutaten:

6 Eier
2 El. warmes Wasser
250 g Zucker
2 P. Vanillinzucker
50 g Speisestärke
1/2 Tl. Backpulver
2 El. Zitronensaft
500 g Magerquark
12 Bl. Gelatine
1/4 L Sahne
1 Dose Mandarinen

Zubereitung:

2 Eier, das Wasser, 50g Zucker, 1 P. Vanillezucker, die Speisestärke und das Backpulver zu einem Biskuitteig verarbeiten. Den Teig in einer mit Pergamentpapier ausgelegten Springform bei 180 Grad C 20 min. backen. Für die Füllung 4 Eigelb, den Rest des Zuckers, 1 P. Vanillinzucker, Zitronensaft und Quark verrühren. Die eingeweichte, aufgelöste Gelatine unterziehen. Steifgeschlagenen Eischnee von den 4 Eiern, Sahne und Mandarinen unterheben. Den mit Pergamentpapier belegten Springformrand um den ausgekühlten Tortenboden legen. Die Füllung hineingeben, verstreichen und im Kühlschrank fest werden lassen.

Quarkeis mit Erdbeermark

Zutaten:

1 Limette, abgeriebene Schale und Saft von
5 El. Puderzucker
250 g Quark
125 g süße
Sahne
250 g Erdbeeren
3 El. Puderzucker

Zubereitung:

Limettenschale und -saft mit Puderzucker und Quark verrühren. Sahne steif schlagen und unterziehen. Masse ins Gefriergerät stellen und nach jeweils 30 Minuten mit dem Schneidstab des Handrührgerätes pürieren, fest werden lassen (etwa 2 1/2 Stunden).

Erdbeeren pürieren und mit Puderzucker vermengen. Eis auf Tellern anrichten und mit Erdbeermark übergießen.

Quarkerdbeerspeise Mit Haferflocken

Zutaten:

20 g Zucker
60 g Zucker
60 g Blütenzarte Köllnflocken
250 g Erdbeeren
250 g Sahnequark
1 kleine Zitrone; Saft davon
Zucker nach Geschmack
1 Pk. Erdbeereis

Zubereitung:

Butter, Zucker und Haferflocken in einer Pfanne unter Rühren goldbraun werden lassen. Zum Abkühlen auf ein Backblech schütten. Erdbeeren waschen, entstielen und pürieren. Einige zum Verzieren zur Seite stellen. Das Erdbeerpüree mit Quark und Zitronensaft verrühren und mit Zucker abschmecken. Die Röstflocken unterheben. Je 1-2 Kugeln Erdbeereis in ein Schälchen geben, darüber den Erdbeerquark. Mit den zurückbehaltenen Erdbeeren garnieren.

Dessert, Nachspeisen

Quarkgriessschnitten mit Pflaumenkompott

Zutaten:

1/2 l Milch
1 Unbehandelte Zitrone; die
- abgeriebene Schale davon
1 El. Zucker
1 El. Honig
1/2 Tas. Griess
2 El. Mandeln
2 El. Rosinen
4 El. Quark
1 Eigelb

PANADE:

1 El. Mehl
1 Ei; aufgeschlagen
3 El. Semmelbrösel
1 El. Butterschmalz

Zubereitung:

Die Milch mit Zucker, Honig und Zitronenschale zum Kochen bringen. Den Griess mit dem Schneebesen unterrühren und bei schwacher Hitze alles zu einem festen Brei kochen.

Rosinen, Mandeln, Quark, Eigelb dazugeben und kräftig verrühren. Diese Masse in eine ausgebutterte, breite Form füllen, gleichmässig verstreichen und einige Stunden im Kühlschrank auskühlen lassen.

Anschliessend aus der Form stürzen, in Rechtecke oder Quadrate schneiden. Diese in Mehl, Ei und Semmelbrösel panieren und in heissem Butterschmalz goldgelb ausbacken.

Dazu Pflaumenkompott reichen.

Quarkgrießtorte

Zutaten:

250 g Butter
250 g Zucker; (1)
4 Eigelb
1/2 Pk. Vanillezucker
2 Tl. Rum
125 g Grieß
1 Pk. Backpulver; davon
1 Spur ;Backpulver (2)
1 Pk. Puddingpulver Vanille
100 g Rosinen
750 g Speisequark
4 Eiweiß
1 Spur ;Salz
2 El. Zucker; (2)

Zubereitung:

Den Backofen auf 180 Grad vorheizen.

Butter weichrühren, Zucker (1) und Eigelb dazugeben und sehr gut verrühren. Dann Vanillezucker und Rum zufügen. Grieß, Backpulver und Puddingpulver miteinander mischen, zur Masse geben. Rosinen und Quark unterziehen.

Eiweiß mit Salz und Backpulver (2) steif schlagen, Zucker zufügen und den Eischnee sorgfältig unter die Quarkmasse ziehen.

Die Springform mit Backpapier auslegen, den Rand einfetten und bemehlen. Die Masse in die Form füllen und ca. 60 Minuten backen.

Quarkkeulchen mit Sauerkirschen

Zutaten:

500 g Quark
100 g Zucker
1 P. Vanillezucker
1 Pr. Salz
1 Ei
125 g Mehl
75 g abgezogene gem. Mandeln
1 TL Backpulver, gestr.
Zimtzucker
750 g Sauerkirschen
100 g Zucker
1 Stange Zimt
2 Gewürznelken
1 Glas Wasser

Zubereitung:

Mit dem Handrührgerät Quark, Zucker, Vanillezucker, Salz, Ei, Mehl, Mandeln und Backpulver verrühren. Aus dem Teig mit angefeuchteten Händen längliche Keulchen oder runde Klößchen formen. In einem weiten Topf leicht gesalzenes Wasser auf 3 oder Automatik-Kochstelle 12 zum Kochen bringen, die Keulchen einlegen, einmal aufkochen, dann die Kochstelle ausschalten und in ca. 10 Minuten gar ziehen lassen. Mit einem Schaumlöffel herausnehmen und gut abtropfen lassen. Auf einer Platte anrichten, mit Zimtzucker bestreuen. Die entsteinten Sauerkirschen mit Zucker, Zimt, Nelken und Wasser zum Kochen bringen, auf der ausgeschalteten Kochstelle in 5 Minuten garen. Warm oder kalt zu den Quarkkeulchen reichen.

98 g Eiweiß, 72 g Fett, 505 g Kohlenhydrate, 13035 kJ, 3111 kcal

Quarkklößchen mit Zimtzucker und Butter

Zutaten:

Für 4 Portionen:

1 Ei
5 El. Zucker
1 - 2 El. Zitronensaft
Salz
2 El. Mehl
500 g Magerquark
30 g Mandelmakronen
70 g Butter
1/2 Tl. Zimt (gemahlen)
Zitronenmelisse zum Garnieren

Zubereitung:

1. Das Ei zusammen mit 1 El. Zucker, Zitronensaft und einer Prise Salz schaumig rühren. Das Mehl und den gut ausgedrückten Quark unterrühren.
2. Die Makronen in einen Gefrierbeutel füllen und mit der Kuchenrolle zerdrücken. Unter den Teig mischen.
3. Mit zwei nassen Eßlöffeln Klößchen abstechen (ca. 12 Stück) und in leise siedendes Wasser geben. Bei milder Hitze 10 Minuten im offenen Topf garen.
4. Die Butter in einer Pfanne leicht bräunen. Den restlichen Zucker mit dem Zimt mischen.
5. Die gut abgetropften Klößchen mit der Butter und dem Zimtzucker servieren und mit Zitronenmelisse garnieren.

Pro Portion ca. 22g E, 19g F, 26g KH = 379 kcal (1586 kJ)

Als Menüvorschlag:

Vorspeise: Tomatensalat mit Basilikum-Vinaigrette

Hauptspeise: Kartoffelpfanne

Nachspeise: Quarkklößchen mit Zimtzucker und Butter

Quarkklösschen mit Zimtzucker und Butter

Zutaten:

1 Ei
1 El. Zucker(1)
1 El. Zitronensaft
Salz
2 El. Mehl
500 g Magerquark
30 g Mandelmakronen
70 g Butter
4 El. Zucker(2)
1/2 Tl. Zimt; gemahlen
Zitronenmelisse; Garnitur

Zubereitung:

Das Ei zusammen mit Zucker(1), Zitronensaft und einer Prise Salz schaumig rühren. Das Mehl und den gut ausgedrückten Quark unterrühren.

Die Makronen in einen Gefrierbeutel füllen und mit der Küchenrolle zerdrücken. Unter den Teig mischen.

Mit zwei nassen Esslöffeln Klösschen abstechen (pro Person 3 Stück) und in leise siedendes Wasser geben. Bei milder Hitze 10 Minuten im offenen Topf garen.

Die Butter in einer Pfanne leicht bräunen. Den Zucker(2) mit dem Zimt mischen.

Die gut abgetropften Klösschen mit der Butter und dem Zimtzucker servieren und mit Zitronenmelisse garnieren.

Quelle: Essen & Trinken Menüs für jeden Tag

Ins Mm-Format gebracht von Herbert Schmitt (2:2446/430.7)

Quarkklösse mit Himbeerpüree

Zutaten:

20 g Haferflocken
30 g Mandeln; gemahlen
10 g Butter
500 g Sahnequark
1 Eigelb
2 El. Honig; (1)
600 g Tk-Himbeeren
2 El. Honig; (2)
30 g Mandeln; gehobelt

Zubereitung:

Haferflocken, gemahlene Mandeln goldbraun rösten, Butter zugeben, erkalten lassen, mit Sahnequark, Eigelb, Honig (1) verrühren. Aus der Masse Klösse formen, in kochendem Wasser 8-10 Minuten ziehen lassen.

Tk-Himbeeren pürieren, durch ein Sieb streichen, mit Honig (2) verrühren.

Püree mit Klösschen anrichten, gehobelte Mandeln anrösten und überstreuen.

* pro Portion 294 kcal/1229 kJ *

Quelle: ARD/ZDF-Text

Erfasst und gepostet von Ulli Fetzer @ 2:246/1401.62 am 23.04.94

Quarkkrapfen

Zutaten:

50 g Butter oder Margarine
50 g Zucker
1 P Vanillinzucker
1 Ei
125 g Quark
4 El Milch
150 g Mehl
50 g Mondamin
1 gestr. Tl Backpulver
Zitronenschale
Palmin zum Ausbacken
Puderzucker zum Bestreuen

Zubereitung:

Fett schaumig rühren, Zucker und Vanillinzucker dazurühren und nacheinander Ei, Quark und Milch daruntermischen. Mehl, versiebttes Mondamin, Backpulver und die feinabgeriebene Schale einer Zitrone dazurühren. Von dem Teig mit einem Löffel Klößchen abstechen, in heißem Palmin gar und braun backen. Die Krapfen auf einem Sieb abtropfen lassen, vor dem Anrichten mit Puderzucker bestreuen.

Quarkkrapfen

Zutaten:

100 g Butter
100 g Zucker
3 Eier
1 Zitrone; abgeriebener Schale
1 El. Kirschwasser
400 g Magerquark
3 El. Milch
400 g Mehl
1/2 Pk. Backpulver

Zum Fritieren:

1 1/2 l Fritieröl

Zubereitung:

Die zimmerwarme Butter mit dem Zucker rühren, bis die Masse hell und schaumig ist. Unter ständigem Rühren ein Ei nach dem andern begeben.

Den Quark mit der Gabel zerdrücken, die Milch dazugeben und alles zu einem homogenen Brei rühren. Die restlichen Zutaten zum Teig geben, alles glattrühren. Das Mehl und Backpulver darübersieben und einarbeiten.

Das Fritierfett auf 180 oC erhitzen. Dem Teig esslöffelgrosse Portionen entnehmen. Diese mit nassen Händen zu Kugeln drehen, auf jeder Seite 3 bis 4 Minuten fritieren. Nur so viele Krapfen einfüllen, dass sie nebeneinander schwimmen können.

Auf einem Küchenpapier abtrocknen lassen (einmal wenden) und noch warm mit Zucker bestreuen.

Quarkkrapfen I

Zutaten:

Für 20 Stück:

75 g weiche Butter
1 Tl. abgeriebene Zitronenschale
1 Prise Salz
50 g Zucker
1 Ei
125 g Magerquark
250 g Mehl
1 gestr. Tl. Backpulver
2-3 El. Milch
125 g Rosinen

Zum Ausbacken:

1 kg Kokosfett

Zum Besieben:

3 El. Puderzucker

Zubereitung:

Das Fett zum Ausbacken in der Friteuse auf 175 °C erhitzen. Die Butter mit der Zitronenschale, dem Salz, dem Zucker, dem Ei und dem abgetropften Quark verrühren. Das Mehl mit dem Backpulver mischen. Nach und nach mit der Milch und den Rosinen unter dem Quark mengen. Mit einem Löffel Krapfen abstechen und jeweils 4-5 Krapfen im Fett schwimmend von beiden Seiten in 3-4 Minuten goldbraun backen; mit dem Puderzucker besieben.

Info: pro Stück 670 kJ / 160 kcal; 3 g Eiweiß; 9 g Fett;
18 g Kohlenhydrate

Kuchen, Gebäck, Pralinen

Quarkkuchen (Käsekuchen) mit Mandarinen

Zutaten:

Für Den Mürbeteig:

150 g Mehl
1 Tl. Backpulver
65 g Butter
60 g Zucker
1 Ei

Quark - Auflage:

750 g Quark
150 g Zucker
5 Eier
2 El. Mondamin (Stärkemehl)
180 g Sauerrahm
180 g Sahne; steif geschlagen
1 Zitrone; Saft
1 Dose Mandarinen

Zubereitung:

Mehl, Backpulver miteinander mischen. Dann Ei aufschlagen und darunter ziehen; anschließend Butter und Zucker zum Teig dazugeben und alles gut durchkneten. Der Teig bildet in der Kuchenform den Boden für die Quarkauflage.

Der Quark wird in eine Schüssel mit Zucker und den Eiern vermengt. Dieser Masse gibt man noch Mondamin, Sauerrahm und Zitronensaft hinzu.

Darunter wird die Sahne gezogen und alles leicht durchgerührt.

Mandarinen auf den Mürbeteig-Boden legen, Quarkmasse darüber verteilen und das Ganze bei 200 Grad während 60 Min. backen.

Quarkkuchen mit Kräutern

Zutaten:

250 g Mehl
125 g Butter
1 Ei; (1)
2 El. ;Wasser
4 Eier; (2)
Jodsalz
1 Zwiebel
1 El. Öl
250 g Blattspinat
2 Bd. Basilikum
2 Bd. Petersilie
2 Bd. Schnittlauch
500 g Magerquark
Pfeffer aus der Mühle
Muskatnuss; gerieben
50 g Emmentaler

Zubereitung:

Spinat und viele Kräuter sorgen für die pikante Würze.

1. Mehl in eine Schüssel geben. Butter, Ei (1), Salz und Wasser zufügen. Zu einem glatten Teig verkneten. Eine Kugel formen, ca. 30 Minuten kalt stellen.

2. Zwiebel fein würfeln, im Öl dünsten. Spinat verlesen, waschen, tropfnass zufügen. 2 Minuten garen. Anschliessend grob hacken.

3. Kräuter fein schneiden. Quark und Eier (2) verrühren, Spinat und Kräuter untermischen. Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen.

4. Teig ausrollen. In eine gefettete Springform (26 cm Durchmesser) geben. Rand etwas hochziehen. Füllung darauf geben. Mit geriebenem Emmentaler bestreuen. Bei 200 Grad (Umluft: 180 Grad, Gas: Stufe 3) ca. 40-45 Minuten backen.

Quarkkuchen mit Mohn

Zutaten:

Für Den Mürbeteig:

250 g Mehl
1 Spur Backpulver
1 Eigelb
150 g Butter
50 g Zucker
1 El. Vanillezucker

Für Die Mohnmasse:

75 g Rosinen
2 El. Rum
250 g Mohn; gemahlen
125 g Zucker
1/2 Zitrone; abgeriebene Schale
1/2 Tl. Zimtpulver
50 g Butter; erweicht
1/8 l Milch

Für Die Quarkmasse:

500 g Speisequark; 20 % Fett
125 g Zucker
2 Eier
2 El. Zitronensaft
100 g Creme fraîche
2 1/2 El. Speisestärk

Zum Bepinseln:

1 Eigelb; verrührt mit
1 El. Wasser

Zubereitung:

Das Mehl mit dem Backpulver, dem Eigelb, der Butter, dem Zucker und dem Vanillezucker rasch zu einem geschmeidigen Mürbeteig verkneten und diesen kühl stellen.

Die Rosinen heiss waschen, trockentupfen und mit dem Rum übergossen.

Den Mohn mit dem Zucker, der Zitronenschale, dem Zimt und der Butter mischen. Die Milch erhitzen und den Mohn damit überbrühen. Die Masse zugedeckt quellen lassen.

Den Quark mit dem Zucker verrühren. Die Eier in Eigelbe und Eiweisse trennen. Die Eiweisse zu steifem Schnee schlagen. Die Eigelbe mit dem

Zitronensaft, der Creme fraîche und der Speisestärke unter den Quark mischen. Den Eischnee unterheben.

Den Backofen auf 180 °C vorheizen.

Den Mürbeteig dünn ausrollen. Die gebutterte Springform damit auslegen, einen 3 cm hohen Rand formen.

Die Rosinen unter die Mohnmasse mengen. Die Mohnmasse einfüllen, den Quark darüber verteilen.

Den Kuchen auf der unteren Schiene 75 Minuten backen.

Nach 30 Minuten den Kuchen mit der Eigelb-Wasser-Mischung bepinseln.

Erfasst und gepostet von Carsten Wittwer@2:241/1052.14, 29.04.94,
textlich leicht angepasst

Quarkkuchen mit Lauch

Zutaten:

Teig:

250 g Quark

1 Ei

8 El. Milch

8 El. Öl

400 g Mehl

1 Tl. Backpulver

Salz

Belag:

300 g Zwiebeln

4 Stangen Lauch

40 g Butter

2 Knoblauchzehen

1/8 l Gemüsebrühe

2 El. Zitronensaft

Salz

Pfeffer

1 El. getr. Thymian

4 Eier

200 g Creme fraîche

150 g geriebener Emmentaler

60 g Cashewnüsse

Zubereitung:

Quark mit der Milch, dem Ei und dem Öl gut verrühren. Mehl, Backpulver und Salz mischen. Zwei Drittel der Mehlmischung langsam unterrühren. Auf die Arbeitsfläche geben und mit dem restlichen Mehl zu einem glatten Teig verkneten. Zu einer Kugel rollen, in Folie wickeln und 30 min. in den Kühlschrank legen.

Die Zwiebelringe und 2 cm grossen Lauchstücke in Fett dünsten. Den gepressten Knoblauch zugeben, mit der Brühe ablöschen und würzen. Offen leise köcheln lassen, bis die Flüssigkeit fast verdampft ist. Die Eier mit Creme fraîche und der Hälfte des Käses verrühren und würzen.

Teig ausrollen und auf ein rechteckiges Backblech legen. Die gehackten Nüsse und den restlichen Käse unter die abgekühlte Lauchmasse geben und auf dem Teig verteilen. Eiermischung darübergiessen. Bei 200 Grad rund 30 min. goldbraun backen.

Quarkküchlein mit Kohlrabigemüse

Zutaten:

175 g Magerquark
1 Ei
25 g Griess
1/2 Bd. Petersilie
200 g Kohlrabi
1/2 Zwiebel
1/4 l Gemüsebrühe
-Salz, Pfeffer
-Öl
1 Tl. Dill; feingehackt

Zubereitung:

Quark mit Eigelb, Griess und feingehackter Petersilie zu einer glatten Masse verrühren. Sparsam salzen. Eiweiss steif schlagen und vorsichtig unter die Quarkmasse heben. Öl in einer Pfanne erhitzen. Quarkmasse mit einem Löffel in die Pfanne geben und flachdrücken.

Küchlein von beiden Seiten goldbraun ausbacken.

Kohlrabi waschen, schälen und in Würfel schneiden. Zwiebel ebenfalls in Würfel schneiden, im heissen Öl glasig dünsten. Kohlrabiwürfel hinzufügen und mit der Gemüsebrühe ablöschen.

Etwa 20 Minuten bei milder Hitze kochen lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Vor dem Servieren mit dem Dill bestreuen.

Quarkmelone

Zutaten:

1 Zuckermelone
1/2 Charentais Melone
1 Limette
3 El. Puderzucker (40 g)
400 g Sahnequark
4 El. Sahne
3 El. Zucker
1 Pk. Bourbon-Vanillezucker
4 cl Eierlikör
Pfefferminzblättchen für die
Garnitur

Zubereitung:

Die Zuckermelone halbieren. Mit einem Kugelausstecher aus beiden Melonensorten Kugeln ausstechen. Die Kugeln mit Limettensaft beträufeln, Puderzucker darüber sieben und zugedeckt stehen lassen.

Quark mit Sahne, Zucker, Vanillezucker und Eierlikör verrühren. Den Quark und die Melonenkugeln in die Zuckermelonenschalen füllen, mit Pfefferminze garnieren.

51 g Eiweiß, 63 g Fett, 163 g Kohlenhydrate, 6181 kJ, 1475 kcal.

Tip: Charentais Melone ist auch eine Zuckermelonenart. Sie ist klein, hat eine dünne, grünelbe Schale. Das Fruchtfleisch ist gelborange.

Quarkmousse mit Brombeeren

Zutaten:

250 g Pckg. TK-Brombeeren
6 Scheibe Weiße Gelatine
2 Eier
6 El. Orangenlikör
100 g Puderzucker
500 g Speisequark (20%)
1/8 l Schlagsahne
1/4 l Orangensaft
1 Tl. Zitronensaft; nach Belieben
-- die doppelte Menge
1 Tl. Speisestärke
2 El. ; Wasser

Zubereitung:

Beeren auftauen lassen. Gelatine einweichen. Eier trennen. Eigelb mit der Hälfte des Likörs und Puderzucker cremig aufschlagen. Quark unterheben. Gelatine tropfnaß bei milder Hitze auflösen und unter die Creme rühren.

Sobald die Gelatine zu gelieren beginnt, nacheinander Eiweiß und Sahne steif schlagen und unterheben, wieder kalt stellen. Orangensaft mit restlichem Likör und Zitronensaft aufkochen. Stärke mit Wasser verrühren, aufkochen und abkühlen lassen.

Die Creme mit einem Löffel abstechen und portionsweise mit Orangensauce und Brombeeren anrichten. Abgetropften Brombeersaft in die Sauce geben.

Pro Portion ca. 322 kcal/1349 kJ.

Quarknockerln auf Erdbeerpüree

Zutaten:

3 Blatt weisse Gelatine
1 Vanilleschote
2 Eigelb
50 g Zucker
6 El. Zitronensaft
2 El. Maraschinolikör
-- ersatzweise Grenadine
250 g Sahnequark
200 g Schlagsahne
250 g Erdbeeren
30 g Puderzucker

Zubereitung:

Gelatine 5 Min. in kaltem Wasser einweichen. Vanilleschote aufschlitzen, Mark herausschaben. Eigelb, Zucker, zwei Dritteln des Zitronensafts, Likör und Vanillemark schaumig rühren, bis der Zucker aufgelöst ist. Quark durch ein Sieb streichen, unterrühren.

Gelatine ausdrücken, bei kleiner Hitze auflösen. Pro Platt Gelatine einen Esslöffel Quarkmasse zugeben, verrühren. Dann unter die restliche Quarkmasse rühren. Sahne steif schlagen und unterheben. Im Kühlschrank gelieren lassen.

Erdbeeren putzen, pro Portion eine Beere zur Dekoration aufheben. Restliche Erdbeeren pürieren, mit zwei Dritteln des Puderzuckers und dem restlichen Zitronensaft abschmecken. Restlichen Puderzucker auf Desserttellerstäuben. Fruchtpüree darauf verteilen. Von der Quarkmasse mit einem Esslöffel pro Portion je 2 Nockerln abstechen und auf dem Püree anrichten. Mit Erdbeeren verzieren.

Pro Portion ca. 440 kcal/1850 kJ.

Quarkpudding

Zutaten:

125 g Semmelmehl
60 g Butter oder Margarine
500 g Quark, trocken
125 g Zucker
3 Eier
Zitronenschale, gerieben
40 g Mandeln oder Sultaninen,
- gerieben

Zubereitung:

Das Semmelmehl in Butter oder Margarine anrösten, mit dem durchgeseibten Quark, Zucker, dem Eigelb, abgeriebener Zitronenschale und den geriebenen Mandeln oder Sultaninen vermischen. Den steif geschlagenen Eischnee lose unterheben. Die Masse in eine gefettete und mit Semmelbröseln ausgestreute Puddingform füllen und etwa eine Stunde im Wasserbad kochen. Stürzen und mit Fruchtsaft oder Kompott anrichten. Die Form darf nur etwa dreiviertelvoll gefüllt werden. Vor dem Stürzen den Pudding an den oberen Rändern vorsichtig lösen.

Quarkring mit Früchten

Zutaten:

375 g Quark
1/4 l Milch
1 Päckchen Vanillinzucker
100 g Zucker
1 El. Zitronensaft
6 Blatt Gelantine
1/8 l Sahne
500 g Obst

Zubereitung:

Den Quark mit Milch, Vanillinzucker, Zucker und Zitronensaft verrühren.
Die eingeweichte, aufgelöste Gelatine in die Quarkmasse rühren.
Wenn die Masse zu gelieren beginnt, die steifgeschlagene Sahne unterziehen.
Dann in eine kalt ausgespülte Ringform füllen, fest werden lassen.
Den Ring auf eine Platte stürzen. Das Obst in die Mitte geben.

Quarkschmarren mit Erdbeeren

Zutaten:

30 g Mandelblätter
500 g Erdbeeren
4 cl Cassis
3 Eier
50 g Mehl
1/8 l Sahne
30 g Zucker
70 g Quark
40 g Rosinen
20 g Butter

Zubereitung:

Mandelblätter goldbraun rösten. 500 g Erdbeeren putzen, vierteln, mit Cassis marinieren. Eier trennen.

Mehl zuerst mit Sahne dann mit den Eigelb, Zucker und Quark verrühren. Mandelblätter und Rosinen unterrühren. Eiweiss steif schlagen, unter den Teig heben.

Butter erhitzen, den Teig hinzugeben. Bei milder Hitze ca. 4 Min. backen. Vorsichtig mit zwei Gabeln zerreißen. Mit den Erdbeeren servieren.

* Pro Portion ca. 448 kcal/1878 kJ *

Quarksouffle

Zutaten:

300 g Ausgedrückten Quark
5 Eier
150 g Zucker
1 Vanilleschote
Abgeriebene Zitrone

Zubereitung:

Die Eier trennen.

Das Mark aus der Vanilleschote kratzen. Die Eigelbe mit 1/3 des Zuckers warm und kalt aufschlagen und das Vanillemark hinzufügen.

Vorsichtig den Quark unterheben und das Ganze kurz ruhen lassen.

Das Eiweiss mit dem restlichen Zucker aufschlagen und ebenfalls vorsichtig unter die Masse heben.

Die Quarkmischung 2-3 cm hoch in gebutterte und gezuckerte Formen füllen und im Wasserbad bei 180-200 °C im Ofen ca. 20 Minuten garen.

Quelle: Nordtext (Das!-Rezept)

Erfasst und gepostet von Ulli Fetzer @ 2:246/1401.62 am 22.04.94

Quarksouffle mit Limonensauce, I

Zutaten:

Für Das Souffl, :

3 Eigelb

3 El. Zucker; (1)

1 El. Limonensaft

1 Limone; abgeriebene Schale

120 g Rahmquark

4 Eiweiß

2 El. Zucker; (2)

Für Die Sauce:

150 ml Limonensaft

150 g Puderzucker

2 Limonen; Schale

Zubereitung:

Ein Rezept ist für eine Souffl,form von ca. 20 cm Durchmesser und ca. 9 cm Höhe oder - je nach Inhalt - für 4 bis 6 individuelle Förmchen, reicht also für 4 bis 6 Personen.

Den Backofen auf 175 °C (Umluft) vorheizen, und auf das Gitter auf der untersten Rille ein Kuchenblech mit Rand einschieben. Die Souffl,form bzw. die Förmchen, großzügig mit einem Backpinsel ausbuttern und gleichmäßig mit Zucker austreuen, was am besten durch Bewegen der Form geschieht.

Die Eier getrennt - also da Eigelb, dort Eiweiß - in zwei Schüsseln aufschlagen und wie ein Sperber darauf bedacht sein, daß nicht das kleinste Mikroteilchen von Eigelb in die Schüssel mit dem Eiweiß tropft! Denn dies ist eine wichtige Voraussetzung für ein perfekt aufgeschlagenes Eiweiß.

Dem Eigelb Zucker (1) zufügen und kurz mit dem Schneebesen durchmischen. In einem Topf - der so groß sein sollte, daß die Schüssel mit der Eigelb- Zucker-Mischung genau auf dem Topfrand aufliegt - ca. 1/2 Liter Wasser vors Kochen bringen.

Die Schüssel auf den Topfrand stellen und darauf achten, daß der Schüsselboden zu keiner Zeit mit dem nun leise köchelnden Wasser in Kontakt kommt, was nämlich das Stocken des Eigelbs zur Folge hatte.

Die Eier-Zucker-Masse mit einem Schneebesen so lange und ununterbrochen schlagen, bis eine Creme entsteht. Die Creme neben dem Herd etwas abkühlen lassen, erst dann Limonensaft, die abgeriebene Limonenschale und den Quark sorgfältig untermischen.

Das Eiweiß zunächst zu einer cremigen Konsistenz aufschlagen,

sodann den Zucker in kleinen Mengen ins Eiweiß einrieseln lassen, zugleich aber weiterschlagen und zwar so lange, bis sich beim Herausziehen des Schneebesens kleine Spitzen bilden.

Ein Drittel der Eiweiß-Zucker-Masse mit einem Spachtel sorgfältig unter die Eigelb-Quark-Masse mischen, und erst zum Schluß das restliche Eiweiß behutsam unterheben.

Die Souffl,masse in die Form bzw. Förmchen, $\frac{3}{4}$ hoch einfüllen, die Oberfläche glattstreichen, mit Küchenpapier Zucker und Butter am oberen, inneren Formenrand lösen, damit das Souffl, ungehindert den Steigflug antreten kann.

Quarksouffle mit Limonensauce, li

Die Form - oder die Förmchen, die nicht aneinanderstoßen dürfen, weil sie sich sonst beim Aufgehen behindern würden - in den Ofen auf das Backblech stellen, ca. 1 Liter heißes Wasser in das Backblech gießen und die Backofentür sofort schließen.

Das Souffl, in der großen Form während ungefähr 30-35 Minuten, in den Förmchen - je nach Größe - ca. 15-20 Minuten backen. Der perfekte Garpunkt ist dann erreicht, wenn die Oberfläche aufgesprungen ist, eine schöne goldbraune Farbe angenommen hat und sich leicht knusprig zeigt.

Ein Souffl, ist zwar ein zartes, leicht verwundbares Gebilde, doch Sie dürfen gegen Ende der Backzeit problemlos die Backofentür zum Nachsehen öffnen - nur Zugluft läßt das Souffl, sofort zusammenfallen.

Das Souffl, in der großen Form mit Puderzucker bestreuen, mit einem Löffel auf Teller schöpfen und mit der Sauce umgießen.

Bei den individuell gebackenen Souffl,s läßt man die Gäste mit Hilfe eines Kaffeelöffels aus der Mitte des Souffl,s ein kleines Loch herausstechen, das dann mit Limonensauce aufgefüllt wird.

Für die Limonensauce: Limonensaft und Puderzucker kurz aufkochen und durch ein feines Drahtsieb in ein kleines Gefäß abgießen. Um das Aroma der Sauce zu intensivieren, kann man auch die Schalen verwenden: Von den Limonen mit einem Sparschäler die Schale abziehen und darauf achten, daß möglichst wenig weiße Haut haften bleibt. Die Schale in Würfelchen von ca. 2x2 mm schneiden, in wenig kochendem Wasser blanchieren, diesen Vorgang zweimal wiederholen, auf ein kleines Sieb schütten und unter die Sauce mischen.

Einige Tips.

Es gibt verschiedene Arten der Soufflezubereitung: die klassische, bei der eine Creme patissiere (oder bei einem salzigen Auflauf eine Pate a chou) Halt gibt; die zeitgemäßere Art, bei der die Zucker-Eier-Masse über dem Wasserbad zu einer Creme geschlagen wird und die federleichte Version, bei der die Zucker-Eigelb-Masse ohne Wasserbad zu einer Creme geschlagen wird, sich beim Backen aber zu einem besonders fragilen Ding aufbläht.

Quarksouffle mit Limonensauce, Iii

Da wo Mehl im Spiel ist - bei der Creme patissiere oder der Pate a chou - wird man kaum eine Enttäuschung erleben. Damit man sich aber auch an ein leichtes Souffl, heranwagen darf, braucht man sich bloß ein paar Dinge zu merken und fest daran zu glauben, daß es wirklich nicht auf die sichtbare Qualität eines Souffl,s ankommt, sondern ganz alleine darauf, daß es schmeckt! Gefahr für ein schnelles Zusammenfallen eines Souffl,s droht besonders dann, wenn es bei zu starker Hitze gebacken oder gar Zugluft ausgesetzt wird. Aber es gibt außerdem noch ein paar andere Dinge zu beachten.

Eines der drei Geheimnisse in der Küche - nebst der grundsätzlichen Verwendung allerbesten Qualität und dem aufmerksamen, liebevollen Umgang (auch mit den einfachsten Produkten) - ist die "mise-en-place", dieses beruhigende "alles-zur-Hand-haben", wenn es zur Sache geht. Am Beispiel des Souffl,s heißt dies konkret: Alle Zutaten sowie sämtliches Arbeitsmaterial sind auf dem Arbeitstisch abgewogen und bereitgestellt, die Förmchen gebuttert und gezuckert, der Ofen auf die richtige Temperatur aufgeheizt, der Tisch für die aufgeblasene Geschichte gedeckt - und die Schleckmäuler auf ihre Geduldsfähigkeit geprüft.

Was das Schlagen von Eiweiß betrifft: Ob es von Hand mit dem Schneebesen oder in einer Küchenmaschine bzw. mit einem Handrührgerät geschlagen wird, hat auf die Qualität keinen so großen Einfluß wie die Beachtung der beiden wichtigen Voraussetzungen: Zum einen sollte das Eiweiß von absolut frischen Eiern stammen, und zum anderen darf es nur mit völlig fettfreien Arbeitsgeräten aufgeschlagen werden. Es ist deshalb ratsam, Schüssel und Schneebesen unmittelbar vor dem Gebrauch nochmals mit warmem Seifenwasser und heißem Spülwasser zu reinigen und anschließend gut trockenzureiben.

Und was die Eigelb-Zucker-Masse angeht: Zwar wird geschlagenes Eigelb alleine schon durch das Zufügen von Zucker cremig, doch um einem Souffl, Stand zu geben, ist das Schaumigschlagen auf dem Wasserbad vorzuziehen, zumal wenn die Grundmasse mit Fruchtsaft oder Liqueur etc. zusätzlich aromatisiert wird und somit wieder etwas von der Stabilität verliert.

Leicht und dennoch von guter Konsistenz wird ein Souffl,, wenn der Eier-Zucker-Masse Quark zugefügt wird. Ob Sie das Quark-Souffle, wie im Rezept "Quarksouffle mit Limonensauce" beschrieben, zubereiten oder anstelle von Limonen den Duft von Passionsfrüchten vorziehen; ob Sie in die Form ein Obstkompott - im Frühjahr eines aus Rhabarber! - füllen und erst dann mit der Souffl,masse auffüllen; ob Sie das Souffl, mit einem Löffel aus der Form schöpfen oder aus

den individuellen Förmchen auf die Teller stürzen, mit exotischen Früchten umlegen und mit einem Fruchtcoulis umgießen - den spielerischen Möglichkeiten sind fast keine Grenzen gesetzt.

Quarksouffl,s mit Rhabarberkompott

Zutaten:

Kompott:

400 g Rhabarber
150 ml Kirschsafft
80 g Zucker
1 Prise Zimt
1 El. Speisestärke

Souffl, :

80 g Magerquark
2 Eigelb
50 g Zucker
etwas geriebene Zitronenschale
3 Eiweiß
Puderzucker zum Bestäuben

Zubereitung:

Rhabarber waschen, putzen und in 3 cm lange Stücke schneiden. Kirschsafft mit Zucker und Zimt aufkochen. Angerührte Speisestärke in den Saft rühren und einige Minuten köcheln lassen. Rhabarber dazugeben, einmal aufkochen und dann abkühlen lassen. 6 Souffl,förmchen (... 125 ml Inhalt) mit Butter ausfetten und mit Zucker bestreuen. Die Fettpfanne unten in den Backofen einschieben und knapp 2 cm hoch mit heißem Wasser füllen. Den Backofen vorheizen. Eigelb, Zucker und Zitronenschale sehr schaumig schlagen. Den Quark dazugeben. Zuletzt das Eiweiß mit etwas Zucker steifschlagen und unter die Quarkmasse mischen. Die Masse in Förmchen füllen und im Wasserbad backen. Mit Puderzucker bestäuben. Sofort mit dem Kompott servieren.

(6 Portionen)

Vorbereitungszeit: ca. 30 Minuten

Backen: Stufe 3 (200°C)

Backzeit: ca. 20 Minuten

Quarksouffles mit Kirschkompott

Zutaten:

Für 6 Portionen:

1 GL Sauerkirschen

1 EL Stärkemehl

6 Souffléförmchen

10 g weiche Butter

Zucker

80 g Magerquark

80 g Zucker

2 Eigelb

3 Eiweiß

1/2 Zitrone (unbeh.), abger. Schale von

Puderzucker

Zubereitung:

Sauerkirschen mit Saft zum Kochen bringen, mit angerührtem Stärkemehl binden. Souffléförmchen (à 125 ml Inhalt) mit Butter ausstreichen, mit Zucker bestreuen. Die Fettpfannen auf die unterste Schiebeleiste schieben, knapp 2 cm hoch mit Wasser füllen. Quark gut ausdrücken. Eigelb, 40 g Zucker und Zitronenschale mit dem Handrührgerät 3 Min. schaumig schlagen. Quark dazugeben, glattrühren. Eiweiß steif schlagen, restlichen Zucker unterrühren, unter die Quarkmasse mischen, in die Förmchen füllen, im Wasserbad im Backofen garen (die Backofentür dabei nicht öffnen).

Schaltung:

180 - 200°, 1. Schiebeleiste v.u.

160 - 180°, Umluftbackofen

25 - 30 Minuten

Soufflés herausnehmen, mit Puderzucker bestäuben, sofort mit dem Kirschkompott servieren.

Quarkspeise

Zutaten:

1 Pfund Erdbeeren
1/4 l Sahne
1/2 Pfund Quark
Zucker/Diätzucker
(auch mit anderem Obst)

Zubereitung:

Erdbeeren waschen, sauber machen, teilen
Sahne schlagen, zuckern
den Quark mit der Sahne vermengen
durchziehen lassen (kalt stellen)
Erdbeeren untermengen

Quarkspeise mit Kirschen

Zutaten:

1 kg Speisequark
500 g Mascarpone
500 g Tk-Schattenmorellen
1 Pk. Vanillezucker
Zucker für die Quarkmasse

Zubereitung:

Nun denkt man, nach so einer mächtigen Gans folgt ein leicht lockeres Dessert, falsch gedacht. Hier kommt der Oberhammer unter den Nachspeisen: Eine fruchtige, saftige und oberleckere Quarkspeise. Der Clou sind Schattenmorellen aus der Tiefkühltruhe, sie werden aufgetaut und mit Vanillezucker gewürzt.

Die Quarkmasse wird mit Mascarpone verrührt und leicht gezuckert. Dann schichtet man Quark-Mascarpone-Masse und Kirschen in eine grosse Schüssel und stellt alles für mindestens zwei Stunden in den Kühlschrank. Dann servieren und wohlfühlen.

Quelle: Nordtext (Videotext des Ndr).
18.12.1993

Quarkstollen

Zutaten:

500 g Mehl
1 Päckchen Backpulver
200 g Zucker
1 Päckchen Vanillin
Salz
1 Ei
150 g Margarine
250 g Quark
125 g Korinthen
125 g Rosinen
100 g gehackte Mandeln
2 El. Rum

Zum Bestreichen:
etwas Dosenmilch

Zubereitung:

Mehl mit Backpulver, Zucker, Salz, Ei, Fett und Quark gut verkneten. Die gewaschenen Korinthen und Rosinen mit Rum vermischen und unter den Teig kneten. Aus dem Teig einen Stollen formen, auf ein vorbereitetes Backblech setzen und mit Dosenmilch bepinseln. Einen schmalen Streifen aus Alufolie oder Pergamentpapier fest um den Stollen legen und mit einer Büroklammer befestigen. Damit hält der Stollen beim Backen seine Form. Das Blech in den Backofen einschieben und backen.

Vorbereitungszeit: ca. 20 Minuten

Backen: Stufe 2 (180°C)

Backzeit: 50 - 60 Minuten

Quarkstollen

Zutaten:

500 g Mehl
1 Päckchen Backpulver
200 g Zucker
1 Päckchen Vanillinzucker
etwas Salz
4 Tropfen Bittermandelöl
abgeriebene Schale einer Zitrone
1 Messerspitze Kardamom
1 Messerspitze gemahlene Muskatnuss oder
Macisblüte
2 Eier
175 g Butter oder Margarine
250 g Quark
150 g Rosinen
125 g Korinthen
150 g gemahlene Mandeln oder Haselnüsse
50 g Zitronat
50 g Orangeat
Butter oder Margarine zum Einfetten
und Bestreichen
Puderzucker zum Bestäuben

Zubereitung:

Den Backofen auf 250 Grad vorheizen. Mehl und Backpulver mischen und auf eine Arbeitsfläche schütten oder sieben. In die Mitte eine Vertiefung drücken. Zucker, Gewürze und Eier hineingeben und mit einem Teil des Mehls zu einem dicken Brei verarbeiten. Das in Stücke geschnittene Fett, den Quark, die Rosinen und Korinthen, die Mandeln oder Haselnüsse und das feingeschnittene Zitronat und Orangeat darüber verteilen. Alles mit Mehl bedecken und von der Mitte aus schnell zu einem glatten Teig kneten. Sollte er kleben, noch etwas Mehl hinzufügen. Den Teig zu einem länglichen Stollen formen und in der Mitte der Länge nach mit einem Messer ca. 1/2 Zentimeter tief einkerben. (Oder den Teil in eine Stollenform füllen.) Auf ein mit Baktrennpapier (oder gefettetem Pergamentpapier) ausgelegten Backblech und bei 170 bis 180 Grad etwa 50 bis 60 Minuten backen. Noch warm mit zerlassenen Butter oder Margarine bestreichen und dick mit Puderzucker bestäuben. In Alufolie wickeln. Oder in einer Blechdose aufbewahren.

Haltbarkeit: Etwa sechs Wochen

Quarkstollen mit Honig

Zutaten:

200 g Butter
150 g Honig
2 Eier
200 g Magerquark
100 g Rosinen
100 Korinthen
100 g gemahlene Mandeln
1 Msp. Salz
1 Msp. Kardamom
1 Msp. Muskat
1 Msp. Zimt
500 g Weizen oder Dinkel, frisch gemahlen
1 Tüte Backpulver

Zum Bestreichen:

30 g zerlassene Butter
30 g heißer Honig

Zubereitung:

Butter, Honig, Eier und Quark schaumig rühren. Rosinen, Korinthen, Mandeln und die Gewürze dazugeben, zuletzt das Mehl mit dem Backpulver unterkneten. Einen Stollen formen, auf ein vorbereitetes Backblech legen und 15 Minuten ruhen lassen. Dann den Stollen im Gasbackofen abbacken. Nach dem Backen sofort mit zerlassener Butter und heißem Honig bestreichen. Den Stollen einige Tage durchziehen lassen.

Vorbereitungszeit: ca. 10 Minuten

Backen: Stufe 2 (180°C)

Backzeit: ca. 55 Minuten

Quarkstollen mit Haselnussfüllung

Zutaten:

FUER DEN TEIG:

200 g Butter
125 g Zucker
2 Eier
2 El. Vollmilch
1 Tl. Zitronenschale
1 Spur Jodsalz
250 g Magerquark
200 g Haferflocken; blütenzart
300 g Weizenmehl; Typ 550
1/2 Pk. Backpulver

FUER DIE FUELLUNG:

200 g Haselnüsse; gemahlen
100 g Haselnüsse; gehackt
100 g Zucker
1 Tl. Zimt
4 El. Brauner Rum
2 Eier
2 El. Wasser

FUER DIE FORM:

20 g Butter
30 g Zucker
50 g Haferflocken; kernige
10 g Haselnüsse; gehackt
1 Eiweiss
20 g Puderzucker

Zubereitung:

Butter und Zucker schaumig rühren. Eier, Milch, Zitronenschale und Salz hinzugeben. Quark mit blütenzarten Haferflocken, Weizenmehl und Backpulver unterkneten. Den Teig in Länge der Stollenform rollen. Gemahlene und gehackte Haselnüsse mischen und in einer Pfanne unter Wenden rösten. Abkühlen lassen, mit Zucker, Zimt, Rum, Eiern und Wasser zu einer streichfähigen Masse vermengen. Stollenform sorgfältig mit Butter auspinseln. Kernige Haferflocken in Butter anrösten, Zucker sowie gehackte Haselnüsse zugeben und weiterrösten. Abkühlen lassen und die Stollenform sorgfältig damit ausstreuen. Teigrolle ca. 30 cm. breit ausrollen und mit der Füllung

bestreichen. Dabei einen 3 cm. breiten Rand freilassen. Aufrollen und die Enden zusammendrücken. Teigrolle mit Eiweiss bestreichen und - Nahtstelle nach oben - in die Form geben. Backblech grosszügig mit Backpapier auslegen und die Stollenform mit der offenen Seite nach unten daraufsetzen. Auf mittlerer Schiene im vorgeheizten Backofen (E:225°C, U:200°C) 50-60 Minuten backen. Restliche Butter schmelzen. Stollen aus der Form lösen und damit bestreichen, mit Puderzucker bestäubt servieren. Der Stollen schmeckt bereits 1 Tag nach der Zubereitung!

Quarktarte mit Melissengelee

Zutaten:

2 Bund Zitronenmelisse
1/4 l Weisswein (halbtrocken)
200 g Mehl
200 g Zucker
125 g Butter
3 Eier
1 Prise Salz
1 Vanilleschote
375 g Magerquark
6 El. Schlagsahne
1 P Vanillinzucker
1/2 P Vanillepuddingpulver
2 El. Zitronensaft
abger. Schale einer 1/2 Zitrone
3 Blatt weisse Gelatine

Zubereitung:

Ein paar Zweige mit schönen Blättern der Zitronenmelisse aufheben (zum Dekorieren), die restlichen hacken und mit dem Wein übergossen und zugedeckt beiseite stellen. Aus Mehl, 80g Zucker, der Butter, 1 Ei und der Prise Salz einen Mürbteig kneten. Eine gefette Springform damit auslegen und einen Rand hochziehen von ca. 4 cm, Form kalt stellen.

Die restlichen Eier trennen. Die Vanilleschote aufschlitzen und auskratzen. Den Quark mit Eigelb, Vanillemark, Sahne, Vanillezucker, restlichen Zucker, Vanillepuddingpulver, Zitronensaft und -schale verrühren. Das Eiweiss steif schlagen und unterziehen. Die Masse auf dem Mürbteig verteilen und glattstreichen. Bei 175 C (Gas 2) auf der untersten Schiene 45 min. backen. Völlig auskühlen lassen.

Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Den Wein mit der Melisse durch ein feines Sieb giessen. Die Gelatine tropfnass bei milder Hitze auflösen und unter den Wein ziehen. Die Oberfläche der Tarte damit bepinseln. Die zurückbehaltenen Melisseblätter von den Stengeln zupfen und auf der Oberfläche verteilen, Kurze Zeit kühl stellen. Dann den restlichen Weinsud darauf verteilen und fest werden lassen. Kalt servieren.

Quarktorte

Zutaten:

Streusel:

250 g Mehl

125 g Zucker

1 Eigelb

Saft einer Zitrone

125 g Butter

0,5 P. Backpulver

1 P. Vanillinzucker

Quarkfüllung:

125 g Butter

250 g Zucker

1 El Grieß

5 Eier

1 Zitrone

750 g Quark

1 P. Vanillinzucker

Zubereitung:

Das mit Backpulver gemischte Mehl in eine Schüssel geben, darauf Zucker, Zitronensaft, Eigelb und die in Scheiben geschnittene Butter. Alles gut verkneten. Die Hälfte der Streusel auf den Boden einer gut gefetteten Springform geben.

Zucker, Butter, Eigelb und Grieß in eine Schüssel geben und gut vermischen, den Quark hinzufügen, nochmals gut durcharbeiten und den steif geschlagenen Eischnee darunter heben.

Die Quarkmasse in die Springform geben und die restlichen Streusel darauf gut verteilen.

Backzeit ca. 60-70 Minuten bei guter Mittelhitze.

Quarktorte mit Aprikosen

Zutaten:

Teig:

250 g Mehl

1 Tl. Backpulver

125 g Butter

60 g Zucker

1 Prise Salz

1 Ei

50 g Mandelblätter

1 Dose Aprikosen (Abtropfgewicht etwa 420 g)

Guß:

70 g Butter

200 g Zucker

3 Eier

1 Zitrone (abgeriebene Schale von)

65 g Mehl

750 g Quark

Zubereitung:

Aus den angegebenen Zutaten einen Knetteig bereiten. Teig auf dem Boden einer gefetteten Springform ausrollen und einen etwa 4 cm hohen Rand andrücken. Teigboden mehrmals mit einer Gabel einstechen.

Mandelblätter daraufstreuen, Aprikosen abtropfen lassen und auf dem Teigboden verteilen.

Für den Guß alle Zutaten verrühren, über die Aprikosen geben und Form in den kalten Backofen setzen.

E: Mitte. T: 200 °C / 60 bis 70 Minuten, 5 bis 10 Minuten 0.

Quarktorte mit Brombeersahne

Zutaten:

Für Den Mürbteig:

250 g Mehl
125 g Butter; kalt
1 Prise Salz
75 g Zucker
1 Eigelb
1 Tl. Zitronenschale
2 El. Rum
; Fett für die Form
; Mehl zum Ausrollen

Für Füllung und Beilage:

5 kleine Eier
320 g Zucker
1 kg Speisequark (20 %)
125 g Saure Sahne
130 g Butter; zerlassen
60 g Speisestärke
1 Zitrone, unbehandelt; Saft
; und Schale
250 g Brombeeren
2 Vanillinzucker
400 g Schlagsahne

Zubereitung:

Alle Teigzutaten schnell zu einem glatten Mürbteig verkneten, zur Kugel formen und zugedeckt mindestens eine Stunde kalt stellen.

Elektro-Ofen vorheizen auf 175 Grad. Den Boden der Springform fetten.

Den Teig auf der leicht bemehlten Arbeitsfläche dünn ausrollen, die Form damit auskleiden, Boden mehrfach mit einer Gabel einstechen.

Für die Füllung die Eier trennen, Eiweiss steif schlagen, dabei etwa 100 g Zucker einrieseln lassen.

Eigelb mit Quark, saurer Sahne, Butter, Stärke, abgeriebener Zitronenschale und -saft und dem übrigen Zucker kräftig verrühren, den Eischnee unterheben, in die Form füllen, glatt streichen und auf der untersten Schiene in den Ofen stellen. Etwa 75 Minuten backen.

Zuerst 15 Minuten in der Form auskühlen lassen und anschliessend auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.

Die Brombeeren vorsichtig waschen, verlesen und mit Vanillezucker bestreut in den Kühlschrank stellen.

Zum Servieren die süsse Sahne steif schlagen, die Brombeeren unterheben, zur Torte servieren.

Quarktorte mit Obst

Zutaten:

Teig:

125 g Margarine
100 g Zucker
1 Ei
150 g Mehl
1/2 Tl. Backpulver

Sonstiges:

1 gr. Ds. Pfirsiche oder Aprikosen
500 g Magerquark
125 g Zucker
70 g Margarine
3 Eigelb
1 P. Vanillezucker
1 P. Vanillesoßenpulver
Saft und abgeriebene Schale
1 unbehandelten Zitrone
40 g Kindergrieß
1 Pr. Salz
1 Tl. Backpulver
4 Eiweiß

Zubereitung:

Alle Zutaten für den Teigboden miteinander verkneten und in einer Springform (• 26 cm) verteilen.

Pfirsiche oder Aprikosen in einem Sieb gut abtropfen lassen, auf den Teigboden legen.

Eiweiß zu steifem Schnee schlagen. Alle anderen Zutaten für den Quarkbelag miteinander verrühren, zum Schluß den Eischnee unterheben und auf den Früchten verteilen. Goldbraun backen.

Schaltung:

170 - 190°, 1. Schiebeleiste v.u.

160 - 180°, Umluftbackofen

40 - 50 Minuten

Von A. Wejda, Hamburg

Quarktorte mit Streuseln

Zutaten:

Für Den Teig:

25 g Hefe frisch
250 g Dinkelvollkornmehl
30 g Butter zerlassen
2 El. Honig
1/2 Tl. Meersalz
130 ml Wasser
Butter für die Form

Für Die Streusel:

200 g Dinkelvollkornmehl
100 g Butter kalt
100 g Honig

Für Die Füllung:

8 Gelatineblätter weiß
450 g Quark 20% Fett
100 g Frutilose
1 Tl. Vanille gemahlen
1 El. Zitronenschale gerieben
250 g Sahne süß

Zubereitung:

Die Hefe im Wasser auflösen und zusammen mit der Hälfte des Mehls zu einem glatten Vorteig verrühren. Etwa 20 Minuten an einem warmen Ort gehen lassen. Das restliche Mehl, die zerlassene lauwarne Butter, den Honig und das Meersalz hinzufügen und alles zu einem geschmeidigen Teig verkneten.

Eine Springform ausfetten, den Teig gleichmäßig auf dem Boden verteilen und abgedeckt nochmals so lange an einem warmen Ort gehen lassen, bis sich das Volumen etwa verdoppelt hat. Inzwischen den Backofen auf 160 Grad vorheizen.

Das Vollkornmehl zusammen mit der Butter und dem Honig zu Streuseln verarbeiten. Ein Blech mit Backpapier auslegen, die Streusel darauf verteilen, im Ofen etwa 20 Minuten backen und dann auskühlen lassen.

Die Springform in den Ofen stellen und den Hefeteig etwa 25 Minuten backen. Den Teig ebenfalls auskühlen lassen.

Für die Füllung die Gelatine in kaltem Wasser etwa 10 Minuten quellen lassen. Inzwischen den Quark mit einem Schneebesen glattrühren und mit der Frutilose süßen. Die Vanille und die Zitronenschale hineinrühren.

Nun die Gelatine in einem Topf im heißen Wasserbad auflösen. Die Sahne steif schlagen und vorsichtig unter den Quark heben. Nach und nach die flüssige Gelatine daruntermischen.

Nun die Sahnecreme so lange kalt stellen, bis sie zu stocken beginnt. Sie dann auf den ausgekühlten Hefeteigboden streichen. Zum Schluß die Vollkornstreusel auf der Creme verteilen und die Torte für mindestens 20 Minuten kalt stellen. Danach die Torte in etwa 15 gleich große, keilförmige Stücke schneiden.

Tip: Die Torte schmeckt nur mäßig süß. Nach Belieben kann man den Teigboden halbieren und dünn mit Rapshonig bestreichen.

Quarktorte ohne Boden

Zutaten:

3 Eigelb
250 g Zucker
125 g Margarine
abgeriebene Schale 1 unbehandelten Zitrone
2 El. feiner Grieß
1 El. Kartoffelmehl
1/2 P. Backpulver
1 kg Quark
125 g Korinthen
3 Eiweiß

Zubereitung:

Eigelb, Zucker und Margarine werden mit dem Handrührgerät schaumig gerührt, danach Zitronenschale, Grieß, Kartoffelmehl, Backpulver und Quark zugegeben und gut verrührt.

Korinthen werden in einem Sieb gewaschen und gut abgetropft zusammen mit dem steifgeschlagenen Eiweiß zum Schluß unter den Teig gezogen. Die Masse in eine nur am Boden ausgefettete Springform füllen und ca. 70 min. backen.

Schaltung:

170-190°, 1. Schiebeleiste v. u.

160-180°, Umluftbackofen

von E. Zelck, Hamburg

Quarktorte ohne Teigboden

Zutaten:

75 g Rosinen
200 g Margarine (zimmerwarm)
250 g Zucker
4 Eier
1 kg Magerquark
2 Päckchen Vanille-Puddingpulver
1 Tl Zitronenschale
4 El Zitronensaft
30 g grob gehackte Pistazien
Margarine für die Form
50 g Puderzucker zum Bestäuben

Zubereitung:

Rosinen waschen und trockentupfen.

Fett mit Zucker schaumig rühren, bis sich der Zucker gelöst hat. Nach und nach die Eier, den Quark und das Puddingpulver unterrühren. Zum Schluß Zitronenschale und -saft unterrühren und die Pistazien mit Rosinen unterheben.

Den Boden einer 24cm-Backform mit Backpapier auslegen, den Rand fetten.

Backen: vorheizen auf 175 Grad, backen eine Stunde bei 150 Grad (Gas: 2)

Falls die Oberfläche zu dunkel werden sollte, mit Alufolie abdecken. Leicht brechende Quarktorten sollten in der Form erst 20 Minuten abkühlen, bevor der Ring abgenommen wird. Erst nach völligem Erkalten auf eine Tortenplatte heben.

Queen of Puddings

Zutaten:

1/2 l Milch
1 unbehandelte Zitrone
40 g Butter
50 g Zucker
1/4 Tasse frische Weißbrotkrumen
3 Eigelb
3 Eiweiß
50 g Zucker
60 g Himbeerkonfitüre
4 kandierte Kirschen

Zubereitung:

Milch und ganz dünn abgeschälte Zitronenschale aufkochen, dann 5 Min. auf 1/2 oder Automatik-Kochplatte 1 - 2 ziehen lassen. Danach die Schale herausnehmen.

Butter und Zucker zur Milch geben, rühren, bis sich der Zucker gelöst hat. Den Topf von der Kochplatte nehmen, die fein zerkleinerten Brotkrumen hineinrühren, auf Zimmertemperatur abkühlen lassen. Jetzt Eigelb nach und nach in die Milch rühren. Eine Auflaufform (o 20 cm) gut ausfetten, die Masse hineingeben. Den Pudding im Backofen backen, bis er durch und durch fest ist.

Schaltung:

200 - 220°C, 2. Schiebeleiste v. u.

170 - 190°C, Umluftbackofen

25 - 30 Minuten

Eiweiß mit dem Handrührgerät steif schlagen, nach und nach den Zucker zugeben, weiterschlagen, bis die Masse schnittfest ist.

Den Pudding aus dem Backofen nehmen, 5 Min. abkühlen lassen. Erwärmte Himbeerkonfitüre gleichmäßig auf den Pudding gießen. Das steifgeschlagene Eiweiß darüberstreichen, mit halbierten Kirschen garnieren. Den Pudding auf die unterste Schiebeleiste in den Ofen stellen, noch 10 - 12 Min. bei 140 - 150°C backen, bis die Oberfläche hellbraun ist.

35 g Eiweiß, 68 g Fett, 204 g Kohlenhydrate, 6666 kJ, 1591 kcal.

Quiche € la Lancashire

Zutaten:

150 g Bacon (Schinken); in
-- dünnen Scheiben
; Butter; zum Ausbraten
3 Zwiebeln
150 g Lancashire-Käse
2 Tomaten; in Scheiben
1/4 l Sahne
2 Eier
; Salz und weißer Pfeffer

FÜR DEN Mürbeteig:

125 g Mehl
75 g Butter oder Margarine
1 Spur ; Salz
; Wasser

Zubereitung:

Braten Sie dünne Bacon-Scheiben mit etwas Butter in der Pfanne an, bis das Fett herauszulaufen beginnt.

Nebenher bereiten Sie aus dem Mehl, der Butter oder Margarine, Salz und Wasser einen Mürbeteig.

Legen Sie damit den Boden einer flachen Tortenform aus, und formen Sie aus dem Teigrest eine Rolle, die Sie an den Rand der Form drücken.

Geben Sie den ausgebratenen, abgekühlten Bacon auf den Teig.

Lassen Sie das Fett in der Pfanne, um darin die feingehackten Zwiebeln goldbraun zu braten, die Sie dann über den Bacon verteilen.

Die folgende Lage besteht aus Tomatenscheiben. Schließlich wird, als krönender Abschluß, eine dicke Schicht Lancashire-Käse darübergebröckelt.

Verquirlen Sie die Eier mit der Sahne, etwas Salz und weißem Pfeffer. Gießen Sie die Mischung auf die Füllung. Beim Backen wird sich alles gut miteinander verbinden. Als dekorative Schlußgarnierung verwenden Sie die restlichen Tomatenscheiben. Der Ofen sollte vorgeheizt sein. Nach 30 bis 40 Minuten bei 220 Grad ist der Käse geschmolzen und die Oberfläche so, wie sie sein sollte.

Quiche Lorraine I

Zutaten:

Teig:

200 g Mehl
200 g Butter
2 Eigelb
2 El. Wasser
1 Prise Salz

Belag:

100 g geräucherter durchwachsener Speck
125 g Salami
3 bis 4 Zwiebeln
100 g Emmentaler Käse in Scheiben

Guß:

500 g süße Sahne
4 bis 5 Eier
Salz
Pfeffer
2 El. gehackte Kräuter
(Petersilie, Schnittlauch, Dill)

Zubereitung:

Aus den angegebenen Zutaten einen Knetteig bereiten und 30 Minuten kühl stellen.

Für den Belag Speck, Salami und Zwiebeln in Würfel schneiden, anbraten und abkühlen lassen.

Teig in einer Fettpfanne ausrollen, mit Käsescheiben belegen und Bratmasse darauf verteilen.

Sahne mit Eiern, Gewürzen und Kräutern verquirlen und darübergießen. In den vorgeheizten Backofen setzen.

E: Mitte. T: 200 °C / 35 bis 40 Minuten, 5 Minuten 0.

Quiche Lorraine II

Zutaten:

Für ein Backblech (28-30 cm):
ca. 250 g Mürbeteig (notfalls Kuchenteig nehmen)
250 g magerer Speck, in Würfeln geschnitten
5 dl Rahm (oder Halbrahm)
3 Eier, ganz
2 Eigelb
Salz
Pfeffer
Muskat

Zubereitung:

Eingefettetes Blech mit ausgewaltem Teig belegen, Boden mit Gabel dicht einstechen, etwa 1 Stunde kühl stellen (Teigrand grosszügig bemessen, da der Teig sich beim Backen etwas zusammenzieht).

Was man nun mit dem Speck macht ? Da streiten sich die Geister: Die einen braten es auf kleinem Feuer (anschliessend auf Haushaltspapier abtropfen lassen), die anderen tun es blanchieren (2 Minuten in ungesalzenem Wasser). Die erste Variante schmeckt natürlich kräftiger.

Rahm, Eier, Eigelbe mit dem Schwingbesen gut verrühren, mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken (Achtung mit dem Salz: der Speck ist ja auch salzig). (Je nach Geschmack, 2 Esslöffel geriebenem Käse zu dem Guss mischen).

Den ausgekühlten Speck auf dem Teigboden verteilen und den Guss sorgfältig darübergiessen.

Backen: 15 Minuten auf der untersten Rille des auf 220 Grad vorgeheizten Ofens, dann Hitze auf 180 Grad reduzieren und weitere 15-20 Minuten backen.

Varianten (sind dann keine Quiche Lorraine mehr !):

a) zusätzlich 150 g Greyerzer - in kleinen Würfeln geschnitten - mit dem Speck auf dem Teigboden verteilen. Weiter wie oben.

b) 60 g Speck - in Würfeln geschnitten) und 200 g Zwiebeln - in sehr dünnen Scheiben geschnitten: Speck 2 Minuten in ungesalzenem Wasser blanchieren, Zwiebeln 5 Minuten in gesalzenem Wasser blanchieren, leicht auspressen, um möglichst viel Wasser zu entfernen. Alles auf dem Teigboden verteilen. Weiter wie oben.

Quiche Lorraine III

Zutaten:

200 g Mehl
3 El. Wasser
1/2 Tl. Salz
150 g Butter
etwas Semmelbrösel
150 g Schinkenspeck
250 g Emmentaler
4 Eier
1/8 l saure Sahne
Petersilie
Paprika

Zubereitung:

Aus Mehl, Wasser, Butter und etwas Salz einen glatten Mürbteig kneten. Eine Stunde stehen lassen. Form mit Rand damit belegen und Semmelbrösel aufstreuen.

Speck und Käse fein würfeln. Sahne mit den Eiern verquirlen, mit den Würfeln, Petersilie und Paprika mischen und verrühren. Die Masse in die Form füllen und glätten. Bei 210-225°C 30-45 Minuten backen.

Quiche Lorraine 1

Zutaten:

250 g Mürbeteig
- notfalls Kuchenteig
250 g Magerer Speck
- in Würfeln geschnitten
5 dl Rahm (oder Halbrahm)
3 Eier, ganz
2 Eigelb
Salz, Pfeffer, Muskat

Zubereitung:

Eingefettetes Backblech (28 ... 30 cm) mit ausgewalltem Teig belegen, Boden mit Gabel dicht einstechen, etwa 1 Stunde kühl stellen (Teigrand grosszügig bemessen, da der Teig sich beim Backen etwas zusammenzieht).

Was man nun mit dem Speck macht? Da streiten sich die Geister: Die Einen braten ihn auf kleinem Feuer (anschliessend auf Haushaltspapier abtropfen lassen), die Anderen blanchieren ihn (2 Minuten in ungesalzenem Wasser). Die erste Variante schmeckt natürlich kräftiger.

Rahm, Eier, Eigelbe mit dem Rührbesen gut verrühren, mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken (Achtung mit dem Salz: der Speck ist ja auch salzig). (Je nach Geschmack, 2 Esslöffel geriebenem Käse zu dem Guss mischen).

Den ausgekühlten Speck auf dem Teigboden verteilen und den Guss sorgfältig darübergiessen.

Backen: 15 Minuten auf der untersten Rille des auf 220 °C vorgeheizten Ofens, dann Hitze auf 180 °C reduzieren und weitere 15 ... 20 Minuten backen.

Varianten (diese sind dann aber keine originale Quiche mehr !):

a) zusätzlich 150 g Greyerzer - in kleinen Würfeln geschnitten - mit dem Speck auf dem Teigboden verteilen. Weiter wie oben.

b) 60 g Speck - in Würfeln geschnitten) und 200 g Zwiebeln - in sehr dünnen Scheiben geschnitten: Speck 2 Minuten in ungesalzenem Wasser blanchieren, Zwiebeln 5 Minuten in gesalzenem Wasser blanchieren, leicht auspressen, um möglichst viel Wasser zu entfernen. Alles auf dem Teigboden verteilen. Weiter wie oben.

Quiche Lorraine 2

Zutaten:

Teig:

250 g Mehl

150 g Margarine (oder Butter)

1 Ei

Salz

Füllung:

5 Eier

500 ml Süsser Sahne

150 g Emmentaler

250 g Durchwachsener Speck

Muskatnuss

Salz & Pfeffer

Zubereitung:

Mehl in eine Schüssel geben, mit Salz vermischen, Ei in einer Kühle dazugeben. An den Rand die Butter in Flocken dazugeben. Nun langsam von innen nach aussen durchkneten. Wird er zu klebrig, in den Kühlschrank stellen.

Den Teig ausrollen und in eine Springform geben und so andrücken, dass sowohl der Boden als auch der Rand ausgekleidet sind. Den Ofen schon mal auf 200 °C vorheizen.

Eier, Sahne und Gewürze verquirlen, den in Würfel geschnittenen Speck und den in ebenfalls in Würfel geschnittenen Käse (ich reibe den lieber, wird besser) zu der Eier-Sahne Füllung geben und in die Springform geben. Bei 200 °C 40 min. backen.

Als Varianten wird hier noch die Füllung mit Porree, Spinat, Pilze, Rosenkohl angegeben. Gemüse blanchieren und vor dem Füllen auf den Teigboden legen. Dann mit Eier-Sahne übergiessen. (Mengenangabe der Gemüse fehlt).

Quiche Lorraine 3

Zutaten:

100 g Mehl
Salz
125 g Kalte Butter
1 1/2 El. Eiswasser (etwa)
100 g Räucherspeck; in sehr
- dünnen Scheiben *
2 kleine Kleine Zwiebeln
75 g Gruyere-Käse; sehr fein
- gehobelt *
1/4 l Sahne
3 grosse Eier
1 Eigelb
Schwarzer Pfeffer

Zubereitung:

* Je nach Geschmack evtl. etwas mehr.

Mehl, Salz, 4/5 der Butter und Eiswasser zu einem Mürbeteig kneten, kühl stellen.

In Streifen geschnittenen Speck in der restlichen Butter kross braten und herausnehmen.

Fein geschnittene Zwiebeln im Bratfett glasig werden lassen.

Den Teig in eine Springform (Durchm. 20 cm) drücken, Käse- und Speckscheiben abwechselnd einschichten, Sahne kurz aufkochen. Eier und Eigelb verquirlen und die Sahne einrühren. Mit Pfeffer und wenig Salz würzen, mit den Zwiebeln vermischen und in die Form giessen.

Im auf 225 °C (Gas: Stufe 4) vorgeheizten Ofen 25 - 30 Min. backen und sehr heiss servieren.

Dazu schmeckt Elsässer Sylvaner, Riesling oder Edelzwicker.

Quiche Lorraine 4

Zutaten:

Teig:

175 g Mehl
1 Tl. Backpulver
125 g Margarine
125 g Magerquark

Belag:

200 g Roher Schinken
350 g Emmentaler Käse
375 ml Dicke, saure Sahne
4 Eier
5 g Fett
1 El. Mondamin

Nach Geschmack:

Salz
Pfeffer
1 El. Kümmel
Paprika
Zwiebeln

Zubereitung:

Den Mürbeteigboden 10 bis 15 Minuten vorbacken, bis er eine bräunliche Färbung hat. Den Schinken in Würfel schneiden und den geriebenen Käse untermischen. Anschliessend Sahne, verquirlte Eier, Gewürze und Mondamin beimengen.

Den Belag nun auf dem vorgebackenen und angestochenen Boden geben. Bei guter Mittelhitze (etwa 200°C bis 220°C) 45 bis 55 Minuten ausbacken.

Quiche mit Jakobsmuscheln

Zutaten:

250 g Mürbeteig
4 Lauchstangen; nur weiss
500 g Jakobsmuscheln
-- fertig pariert gewogen
2 Eier
2 Eigelbe
250 ml Rahm
20 g Butter
1 El. Dill
1 El. Schnittlauch; in Röllchen
1 Spur Muskatnuss
;Salz
;Pfeffer
Butter; für die Form

Zubereitung:

Teig auswallen, ein rundes, bebuttertes Backblech (Dmr 24 bis 26 cm) damit auslegen, Teigboden mit Gabel einstechen, im Kühlschrank während 20 Minuten ruhen lassen.

Die gewaschenen Lauchstangen - nur die weissen Teile - sehr fein schneiden. Butter in einer Pfanne warm werden lassen, Lauch darin 10 Minuten unter ständigem Rühren dämpfen (darf nicht bräunen).

Ofen auf 210 °C vorheizen.

Eier mit Eigelben, Rahm, Muskatnuss, Salz und Pfeffer zu einem homogenen Guss verquirlen, Dill und Schnittlauch einrühren.

Gedämpftes Lauch auf dem Teig verteilen, die Jakobsmuscheln darüber anordnen und mit dem Guss übergiessen.

Im Ofen - auf der untersten Rille - bei 210 °C während 10 Minuten backen, dann die Temperatur auf 180 °C einstellen und weitere 20 bis 25 Minuten backen.

Sofort servieren.

Quiche mit Krabbenfleisch und Fenchel

Zutaten:

175 g Mehl
1/4 Tl. Salz
40 g Schmalz
40 g Butter
175 g Krabbenfleisch
1 El. Fenchel, gehackt
1 1/2 dl Milch
1 1/2 dl Rahm
2 Grosse Eier
Sardellenpaste
1 Tl. Tomatenpüree
Salz, Pfeffer

Zubereitung:

(Für eine Form von 18 cm)

Mit Mehl, Salz, Schmalz und Butter einen Teig machen, die ausgebutterte Form damit auskleiden.

Grobgehacktes Krabbenfleisch in die Form verteilen, gehackten Fenchel verteilen. Milch und Rahm mit den verschlagenen Eiern vermischen, Sardellenpaste nach Geschmack zumischen, Tomatenpüree zugeben, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Mischung in die Form giessen.

Im auf 200°C vorgewärmten Ofen - Mitte - 15 Minuten backen; die Temperatur auf 180°C herabsetzen und weitere 25 Minuten backen (bzw. bis die Quiche goldgelb und fest ist !).

(Quelle: A fest of Scotland, Janet Waren)

Quiche mit Meeresfrüchten

Zutaten:

Teig:

200 g Mehl
50 g Butter
150 ml Wasser
1/2 Tl. Salz

Belag:

1 Zwiebel
1 Gewürznelke
1 Karotte
Thymian
Lorbeer
Salz
Pfeffer
400 g Langustinen
100 g Crevetten
1 kg Miesmuscheln
1 Schalotte
100 ml Muscadet
40 g Butter
15 g Mehl
1 Ei
150 ml Süsses Sahne

Zubereitung:

Teig:

Zutaten zu einem homogenen, etwas feuchten Teig kneten. Mit etwas Mehl bestäubt ruhen lassen.

Belag:

Zwiebel, Nelke, Karottenscheiben, Salz, Pfeffer und die Hälfte der Kräuter mit Wasser aufkochen, die Langustinen darin 3 Minuten garen. Abtropfen lassen und schälen. Crevetten im Sud nur 2 Minuten kochen. Muscheln mit der gehackten Schalotte, den restlichen Kräutern, dem Pfeffer sowie dem Muscadet zugedeckt etwa 8 Minuten dämpfen. Fleisch herauslösen. Kochflüssigkeit absieben und beiseite stellen.

Kuchenblech einfetten und mit dem ausgerollten Teig belegen, im auf 240 °C vorgeheizten Backofen 10 min backen.

In einer Pfanne einen Teelöffel Butter schmelzen, Langustinen- und Crevettenschwänze kurz anbraten und würzen. Restliche Butter in einem Pfännchen schmelzen, Mehl einrühren und mit dem Muschelsud

ablöschen. Unter ständigem Rühren 5 Minuten kochen, abkühlen lassen. Ei mit einer Gabel schaumig schlagen, Sahne zugeben und das Gemisch in die Muschelsauce geben. Abschmecken. Meeresfrüchte auf dem vorgebackenen Teigboden verteilen und mit der Sauce bedecken. Im Ofen bei 200 °C noch 25 Minuten backen. Seht heiss servieren.

Quiche mit Wirsing

Zutaten:

150 g Mehl
100 g Buchweizenmehl
1/2 Tl. Salz
1/8 l Wasser
700 g Wirsing
200 g Kartoffeln
200 g Mittelalter Gouda
2 Knoblauchzehen
Weißer Pfeffer
; Mehl, zum Ausrollen
; Öl für die Form

Zubereitung:

1. Das Mehl mit dem Buchweizenmehl mischen. Mit dem Salz und dem Wasser zu einem glatten geschmeidigen Teig verkneten. Den Teig zu einer Kugel formen und zugedeckt bei Zimmertemperatur etwa 30 Minuten ruhen lassen.
2. Inzwischen die Wirsingblätter vom Strunk lösen, waschen und in feine Streifen schneiden. Die Kartoffeln schälen und klein würfeln. In einem Topf reichlich Wasser zum Kochen bringen und salzen. Den Kohl und die Kartoffeln darin etwa 5 Minuten blanchieren, kalt abschrecken und abtropfen lassen. Den Käse in kleine Würfel schneiden.
3. Den Backofen auf 200 Grad vorheizen. Den Teig noch einmal durchkneten, dann auf wenig Mehl in Größe einer Form von 28 cm Durchmesser ausrollen. Die Form mit Öl ausstreichen und mit dem Teig auskleiden, dabei einen Rand von etwa 3 cm hochziehen.
4. Den Grießkuchen im Backofen (Mitte, Gas Stufe 4) in etwa 30 Minuten backen, bis die Zucchini gebräunt sind.

Quiche nach Emmentaler Art

Zutaten:

300 g Mürbeteig
1 große Zwiebel
-- in feinsten Ringe
100 g Speckscheiben
-- in feine Streifchen
150 g Greyerzer Käse
-- nicht zu fein geraffelt
150 g Emmentaler Käse
-- nicht zu fein geraffelt
3 Eier
2 dl Milch
150 g Magerquark
;Salz
;Schwarzer Pfeffer
Muskatnuss

Zubereitung:

Den Teig ca. 3 mm dick auswallen und das Backblech damit belegen, mit einer Gabel gründlich einstechen.

Speck und Zwiebeln ohne Fettzugabe in einer Bratpfanne glasig dämpfen, abkühlen lassen.

Eier, Milch und Quark in einer Schüssel gründlich verrühren, mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen (vorsichtig salzen, wegen Speck und Käse!). Die ausgekühlte Speck-Zwiebel-Mischung und den geriebenen Käse dazugeben und alles gründlich verrühren. Die Masse auf den vorbereiteten Teigboden verteilen und den Käsekuchen im unteren Drittel des vorgeheizten Ofens bei 200 °C 30 bis 40 Minuten backen. Heiss servieren.

Dessert, Nachspeisen

Quitten in Zuckersirup (Ayva tatlisi) - Türkei

Zutaten:

4 mittl. Quitten; reif
1/2 l ;Wasser
300 g Zucker
1 Zitrone; den Saft davon
3 Nelken
100 g Creme double

Zubereitung:

Aus Quitten, die bei uns fast schon in Vergessenheit geraten sind, können Sie nach diesem Rezept ein köstliches Kompott bereiten.

Einstufung durch die Autorin: Gelingt leicht - Preiswert.

Pro Portion 970 kJ/230 kcal. Zubereitungszeit etwa 1 3/4 Stunden.

1. Die Quitten schälen, halbieren und das Kerngehäuse und die holzigen Teile mit einem Esslöffel herauskratzen. Mit einem spitzen Küchenmesser Blüte und Stiel herausschneiden. Die Quitten müssen wirklich reif sein, sonst lässt sich das Kerngehäuse kaum aus dem festen Fruchtfleisch herauslösen.

2. Den Backofen auf 200 °C vorheizen.

3. Den Zucker in einem Topf mit dem Wasser einstreuen und die Mischung kochen, bis sich der Zucker vollständig aufgelöst hat. Den Zitronensaft und die Nelken dazugeben. Die Quittenhälften in den Sirup legen und etwa 10 Minuten bei mittlerer Hitze kochen.

4. Die Quittenhälften nebeneinander in eine Auflaufform mit etwa 5 cm hohen Rand legen und mit dem Sirup übergießen. Die Quitten in der Mitte des Backofens etwa 1 Stunde garen, bis sie weich und rötlich sind. Abkühlen lassen.

5. Die Quittenhälften mit der Rundung nach unten auf Dessert-Tellern anrichten. In die mittlere Aushöhlung je 1 Teelöffel Creme double füllen, etwas Sirup angießen und das Dessert kalt servieren.

Quitten-Käsekuchen

Zutaten:

1 kg Quitten
1 Ingwer, frisch, walnußgroß
200 g Zucker
1 Zimtstange
250 g Mehl
85 g Mandeln, gemahlen
175 g Butter, kalt
; Fett für die Form
250 g Speisequark 20 %
2 Eigelbe
1 Pk. Vanillepuddingpulver

Zubereitung:

Die Quitten schälen, vierteln und die Kerngehäuse herausschneiden. Die Viertel in dicke Spalten schneiden. Den Ingwer schälen und fein würfeln, mit 50 g Zucker, Zimt und Quitten in einem breiten Topf zugedeckt bei schwacher Hitze etwa 15 Minuten dünsten.

Elektro-Ofen auf 200 Grad vorheizen.

Inzwischen aus Mehl, Mandeln, 100 g Zucker und dem in Würfel geschnittenen Fett Streusel kneten. Zwei Drittel davon in die gefettete Springform geben, am Boden und etwa 3 cm hoch am Rand leicht festdrücken.

Die Quitten abtropfen lassen. Den Sud mit Quark, 50 g Zucker, den Eigelben und dem Puddingpulver verrühren, in die Form füllen. Quitten kreisförmig darauf arrangieren, übrige Streusel darauf streuen.

Auf der zweiten Schiene von unten in den Ofen stellen und 35 Minuten backen.

Quittenbrot

Zutaten:

1 kg Quitten
700 g (ca.) Einmachzucker (oder
- normale Raffinade)
1 Stück Vanillestange,
- oder Buttervanille-Aroma
- und Vanillezucker
Einmach- oder Hagelzucker

Zubereitung:

Quitten trocken abreiben, nach dem Entfernen von Blüte und Stiel waschen und in Stücke schneiden. Die Quittenstücke knapp mit Wasser bedeckt weichkochen, dann passieren und abwiegen. Das ergibt etwa 650 g Quittenmark. Das Quittenmark mit der gleichen Menge Zucker und den Gewürzen unter ständigem Rühren zum Kochen bringen und dick einkochen lassen. Vorsicht es brennt leicht an!! Auf geöltem Pergamentpapier (ich hab's mit "Backpapier" gebacken) ausstreichen (etwa 2 cm dick) und 1-2 Tage trocknen lassen. Dann in Rauten oder Streifen schneiden, in Zucker - den man etwas Vanillezucker beimischen kann - wälzen und noch einige Tage nachtrocknen lassen.

Abwandlung: Das abgewogene Quittenmark mit Zucker und den Gewürzen in die Fettpfanne des Backofens geben, auf die mittlere Schiene in den Backofen schieben und bei 170 °C in etwa 75 - 90 Min. dick eindünsten lassen, gelegentlich durchrühren.

Quittenbrot und Marzipan

Zutaten:

Für 1 Blech Quittenbrot:

1 kg reife Quitten

700-800 g Zucker

Zucker zum Wälzen

Für etwa 60 Marzipankartoffeln:

250 g Mandeln

200 g Puderzucker

etwas Rosenwasser

Kakaopulver zum Rollen

Zubereitung:

Dieses Naschwerk aus Großmutter's Küche enthält viel Zucker, deshalb ist es so haltbar. Wie jedes Konfekt ist auch dieses nicht zum Satt essen gedacht. Babys dürfen ab 1 Jahr davon essen.

Für das Quittenbrot mit einem Tuch den pelzigen Belag von den Quittenschalen abreiben. Die Quitten in wenig Wasser kochen, bis sie weich sind und die Schale platzt. Die Schale abziehen und das Kerngehäuse herausschneiden. Das Fruchtfleisch im Blitzhacker portionsweise sehr fein pürieren. Das so gewonnene Fruchtmarmelade wiegen und mit der gleichen Menge Zucker unter ständigem Rühren in etwa 20-25 Minuten zu einer dicklichen Masse kochen. Ein tiefes Backblech mit kaltem Wasser ausschwenken. Die Masse im Backblech gleichmäßig verstreichen und lose mit Pergamentpapier abdecken. Mit Ausstecherchen Formen ausstechen oder Rauten schneiden und in Zucker wälzen.

(Insgesamt etwa 4170 kcal.)

Für das Marzipan die Mandeln mit Wasser aufkochen, abschrecken und abziehen. Mit dem Puderzucker im Blitzhacker portionsweise portionsweise zu einer formlosen Masse rühren, evtl. etwas Rosenwasser zugeben. Mit einem Teelöffel Portionen abstechen und zu Kugeln rollen, über Nacht trocken werden lassen. Rundum im Kakaopulver wälzen.

(Pro Stück etwa 40 Kcal)

Quittenbrötchen

Zutaten:

1 kg Quitten
400 g Zucker
300 g Fester Honig
1 Unbehandelte Zitrone
1 Unbehandelte Orange
Zimt
Nelken
Öl
Hagelzucker

Zubereitung:

Die Quitten mit einem Tuch gut abreiben, bis der Flaum entfernt ist. Dann mit Schale und Kerngehäuse in Stücke schneiden und in möglichst wenig Wasser in 30 bis 40 Minuten weich kochen.

Die Früchte abgießen, durch ein Sieb passieren. Den Zucker bei milder Hitze schmelzen, aber nicht braun werden lassen, ständig rühren. Den Honig zugeben und ebenfalls zerlaufen lassen. Pfanne vom Herd nehmen, rasch das Quittenmus hineinrühren.

Orangen- und Zitronenschale abreiben und zusammen mit Zimt und Nelkenpulver an den Fruchtbrei hineingeben. Zurück auf den Herd stellen und unter ständigem Rühren dick einkochen lassen.

Das fertige Mus auf einen gut geölten Backblech 15 mm dick ausstreichen. Über Nacht an einem kühlen Ort trocknen lassen. Dann im Herd bei 120 Grad weitere drei Stunde trocknen lassen, dabei die Backofentür ein wenig offen lassen (bei Umluftherden nicht nötig).

Das fertige Quittenbrot vorsichtig in Rauten oder Würfel schneiden und nach dem Auskühlen in Hagelzucker wälzen. In gut schliessenden Blechdosen aufbewahren, dabei die einzelnen Lagen durch Pergamentpapier trennen.

Quittenglöckle

Zutaten:

320 g Marzipanrohmasse
80 g Puderzucker
1 Eiweiss
1 El. Kakao
1 El. Zimt
40 g Orangeat; fein gewürfelt

Garnitur:

1 Ei; verquirlt
Bunte Zuckerstreusel

Füllung:

90 g Quitten- o. Orangenmarmelade

Zubereitung:

Alle Zutaten mit dem Knethaken der Küchenmaschine mischen und zu einem glatten Teig verarbeiten. Einige Stunden abgedeckt in den Kühlschrank stellen.

Den Teig dünn ausrollen, mit der Gabel Längsstreifen ziehen oder Ornamente anbringen. Glocken oder andere Figuren ausstechen, mit einem verquirlten Ei bestreichen und bunte Zuckerstreusel aufstreuen.

Backen:

: Elektroherd 190 Grad 8 Minuten
: Gasherd Stufe 2-3 8 Minuten
: Umluftherd 175 Grad 7 Minuten

Nach dem Abkühlen jeweils zwei Teile mit Quitten- oder Orangenmarmelade zusammensetzen.

Quittenjoghurtcreme

Zutaten:

4 Quitten
1 dl Weisswein
1 dl ;Wasser
1 Stück Zitronenschale
100 g Zucker
2 dl Joghurt nature
2 dl Rahm; steif geschlagen

Zubereitung:

Weisser Flaum auf der Quittenschale mit einem Tuch abreiben. Die Früchte schalen, vierteln und in feine Schnitze schneiden.

Weisswein, Wasser, Zitronenschale und Zucker aufkochen. Quitten darin auf kleinem Feuer weichkochen. Herausheben. Sud auf 1/2 dl (bei 4 Portionen) einkochen lassen.

Einige Quittenschnitze beiseite legen. Restliche Quitten mit dem eingekochten Sud pürieren und auskühlen lassen.

Joghurt und Rahm unter das Püree ziehen. Die Creme anrichten und mit den Quittenschnitzen garnieren.

Quittenkompott I

Zutaten:

500 g Quitten
4 rote Chilischoten
375 ml Obstessig
125 ml Weißwein
125 g brauner Zucker
1 El. Wacholderbeeren
1 Tl. Pimentkörner
2 Lorbeerblätter

Zubereitung:

Quitten schälen, Kerngehäuse ausstechen und die Früchte in Scheiben schneiden.

Chilischoten waschen. Chilischoten, Obstessig, Wein, brauner Zucker, Wacholderbeeren, Piment und Lorbeer zum Kochen bringen. Quitten darin 10 Minuten garen.

Quittenkompott in saubere Gläser füllen, verschließen und abkühlen lassen

Haltbarkeit : 6 Monate

Zubereitungs-Z.: 30 Minuten

Quittenkonfekt (Quittenbrot)

Zutaten:

700 g Quitten, ca.
500 g Gelierzucker

Zubereitung:

Quitten gut waschen, dabei den pelzigen Flaum abreiben, mit Schale und Kerngehäuse in Schnitze teilen, mit wenig Wasser weichkochen. Zugedeckt abkühlen lassen, dann durch ein Sieb passieren. Das Mark abwiegen, 500 g Fruchtemark mit 500 g Gelierzucker vermischen, unter Rühren zum Kochen bringen, ca. 2 Minuten kochen, danach ca. 1 cm dick auf Porzellan- oder Kunststoffplatten streichen und einige Tage trocknen lassen. In Quadrate oder Romben schneiden oder kleine Formen ausstechen. Nach Belieben noch in Zucker wälzen. Gut verschlossen in Schraubgläsern oder Dosen aufbewahren.

Kuchen, Gebäck, Pralinen

Quittenkuchen (mit Brötchen-Milch-Masse)

Zutaten:

3 altbackene Brötchen
1/2 l Milch
125 g Butter
3 Eier; ganz
4 Eigelb
4 g Zimtpulver
1 Zitrone
60 g Zucker; (1)
150 g Zucker; (2)
3 Quitten
1/4 l ;Wasser
Butter
Semmelbrösel

Zubereitung:

Rinde der altbackenen Brötchen abreiben und das Innere in warmer Milch einweichen. Butter schaumig schlagen. Dann die ganzen Eier und die Eidotter einrühren.

Die eingeweichten Brötchen ausdrücken und mit Zimtpulver, dem Saft und der kleingeschnittenen Schale der Zitrone sowie Zucker (1) gut vermischen.

Quitten gut abreiben, schälen, in Schnitze teilen (Kernhaus entfernen), in kaltem Wasser aufsetzen und kochen lassen. Nach 20 Min. Zucker (2) dazu geben und mit dem Wasser weichkochen. Backform einfetten und mit Semmelbrösel bestreuen. Die Hälfte der Teigmasse in die Form füllen und mit den erkalteten Quittenschnitzen belegen. Darauf restlichen Teig geben und im nicht zu heißen Ofen ca. 40 Min. backen.

Quittenkuchen aus dem Bernbiet

Zutaten:

Mürbeteig:

500 g Mehl
250 g Butter
150 g Zucker
3 Eier

Füllung:

1 kg Quitten
250 g Zucker
2 El. ;Wasser
100 g Mandeln; gerieben
1 Handvoll Rosinen

Zum Bestreichen:

1 Eigelb

Zubereitung:

Mehl und Zucker mischen, die Butter dazureiben und das Ganze schnell mit den Eiern verkneten. Eine halbe Stunde ruhen lassen.

Die Quitten schälen und in deckend Wasser weichkochen. Dann die Früchte vierteln, entkernen und im mit dem Wasser aufgekochten Zucker verrühren. Die Mandeln und die Rosinen daruntermischen. Wenn nötig noch etwas Zucker dazugeben.

Die leicht erkaltete Masse auf den mit Teig belegten Kuchenblech ausstreichen, mit Teigstreifen nach Belieben ein Gitter darüberlegen und mit Eigelb bestreichen. 40 Minuten bei 200 Grad backen.

Quittenparfait

Zutaten:

350 g Quittenmarmelade
-- siehe Rezept
2 Eiweiss
2 El. Zucker
3 dl Sahne

Zubereitung:

Die Quittenmarmelade gut aufrühren und durch ein Haarsieb streichen. Das mit Zucker zu Schnee geschlagene Eiweiss mit der geschlagenen Sahne vorsichtig unter die Quittenmasse heben. Sofort in passende, vorgekühlte Formen einfüllen und 3 bis 4 Stunden gefrieren lassen. Vor dem Servieren aus der Form stürzen.

Quittenpaste

Zutaten:

1000 g Quittenmark
1000 g Zucker
1 Zitrone; unbehandelt, Saft

Zubereitung:

Quitten trocken abreiben, Blüte und Stiel entfernen, achteln, in wenig Wasser weichkochen, durchpassieren, mit gleicher Menge Zucker vermischen, zu festem Mus kochen.

Nach der Musprobe - beim Rühren bilden sich Strassen, das Mus fällt in dicken Klumpen vom Löffel, wenn man ihn hochhebt - die Masse auf ein mit Pergamentpapier belegtes Backblech streichen, an der Luft trocknen lassen, bis sich die Platte vom Papier löst, schneiden oder ausstechen, in Hagelzucker wälzen, in einer Dose vor ungebetenen "Naschkatzen" schützen.

Quittenpaste und Quittenkonfekt

Zutaten:

FÜR DIE QUITTENPASTE:

1 1/2 kg Quitten
1 Zitrone; Schale abgeschält
1/2 l Apfelsaft
1/2 l Wasser
100 g Mandeln
1 Zitrone; abgeriebene Schale
2 Orangen; abgeriebene Schale
100 g Milder Blütenhonig
100 g Mandeln; fein gerieben

FÜR DAS HONIGMARZIPAN:

300 g Mandeln; geschält
2 El. Rosenwasser
80 g Milder Blütenhonig

FÜR DAS KONFEKT:

Rechteckige Backbladen

Zubereitung:

Die Quitten unter fließendem Wasser sauber bürsten. In grosse Stücke schneiden. Die quitten mit der abgeschälten Zitronenschale, dem Apfelsaft und dem Wasser in einen Topf geben. Bei mittlerer Hitze etwa 40-50 Minuten kochen lassen. In einem sieb abtropfen lassen. dabei den Saft auffangen. Die Quitten durch das sieb streichen. Ergibt etwa 1 kg Quittenmus.

Das Quittenmus in einen grossen Topf geben und unter ständigem rühren in 40-50 Minuten dick einkochen. Die Mandeln, die abgeriebene Zitronen- und Orangenschale unterrühren. Mit Honig nach Geschmack süssen.

Ein Backblech mit Backpapier auslegen und die Masse darauf 1 cm dick ausstreichen. Das Blech in der Mitte einschieben und das Mus bei 70 Grad etwa 3 Stunden trocknen lassen. Das Blech aus dem Ofen nehmen. Die Quittenplatte umgekehrt auf das Backrost stürzen und das Backpapier abziehen.

Die Quittenplatte noch 1-2 Stunden bei 70 Grad in den Backofen geben, bis die Quittenpaste trocken aber noch elastisch ist. Auskühlen lassen und in Quadrate oder Rauten schneiden. Zwischen Pergamentpapier in einer gut schliessenden Dose aufbewahren. Nach einigen tagen schmeckt sie noch besser.

Für das Honigmarzipan die geschälten und getrockneten Mandeln im Blitzhacker fein zerkleinern. Den Honig und das Rosenwasser untermischen. Das Marzipan zu einer flachen Platte formen, in Frischhaltefolie einschlagen und 12 Stunden im Kühlschrank kühlen. Dann das Marzipan zwischen 2 Bögen Backpapier dünn ausrollen. Die Quittenpaste und das Marzipan in der Grösse der Obladen ausschneiden und wie folgt zusammensetzen. 1 Oblade, Quittenpaste, Marzipan, eine 2. Oblade. Mit einem Brett beschweren und etwas zusammendrücken. Mit einem Messer Streifen oder Quadrate aus den Obladen schneiden.

Tip: den Quittensaft kann man mit einigen Tropfen Zitronensaft gut gekühlt als Erfrischungsgetränk servieren.

Quittenplätzchen

Zutaten:

350 g Weizenvollkornmehl
1/2 Tl. Weinstein-Backpulver
1 Spur Salz
200 g Butter; weich
80 g Zuckerrohrgranulat
50 g Mandeln, ungehäutet
200 g Quittengelee mit Honig
2 El. Kokosflocken
1 Eigelb
1 El. Milch; oder 2
Butter; für das Backblech

Zubereitung:

Das Mehl mit dem Backpulver und dem Salz in einer Schüssel mischen. Die Butter in Flöckchen darüber schneiden, das Zuckerrohrgranulat und etwas eiskaltes Wasser hinzufügen und alle Zutaten zu einem geschmeidigen Teig verkneten. Den Teig in Pergamentpapier wickeln und eine Stunde in den Kühlschrank legen. Die Mandeln mit kochendheißem Wasser überbrühen, kurz darin ziehen lassen, kalt abschrecken und die Haut abziehen. Die Mandeln trockentupfen, grob hacken und mit dem Quittengelee und den Kokosflocken mischen. Den Backofen auf 180 Grad vorheizen. Das Backblech mit Butter bestreichen. Den Teig portionsweise auf einer bemehlten Arbeitsfläche 3 mm dick ausrollen und beliebige Formen im Durchmesser von etwa 4 cm ausstechen. Die Hälfte der Plätzchen auf das Backblech legen, mit der Quittenmasse bestreichen und jeweils mit einem Plätzchen der selben Form bedecken. Das Eigelb mit der Milch verquirlen, die Plätzchen damit bestreichen und auf der mittleren Schiene im Backofen in etwa 15 Minuten goldgelb backen. Die Plätzchen auf einem Kuchengitter abkühlen lassen.

Raderkuchen

Zutaten:

für kleinere Mengen:

3 Eier

3-4 El. Milch

100 g Butter

100 g Zucker

1 Msp. Salz

450 g Mehl

1 Msp. Zimmet (entbehrlich)

10g Ötkers Backpulver

Backfett

Zubereitung:

Die Eier werden mit der Milch verklopft, dann rührt man die geschmolzene Butter, Zucker, Salz, Zimmet und das Mehl hinzu, zuletzt das Backpulver, dass es einen nicht zu festen Teig gibt, der sich leicht ausrollen lässt, etwa messerrückendick. Mit einem Räderkuchenrad schneidet man 12cm lange und 4cm breite Streifen, in deren Mitte man einen Längsschnitt macht und die Hälfte des Streifens hindurchzieht. Man backt die Kuchen in kochendem Fett goldbraun, nimmt sie mit einem Schaumlöffel heraus, lege sie auf einen Durchschlag zum Abtropfen. - Zitat Ende. Anschliessend sollte man sie aber unbedingt noch mit Puderzucker überstäuben. - Wer Raderkuchen nicht kennt: Sie sind im Biss eher fest, also keineswegs so wie Ballen o.ä. Und unbedingt zu empfehlen!!! Also ausprobieren!!!

Raffaelotorte

Zutaten:

6 Eier
250 g Zucker 2
1/2 TL Backpulver 100-2
600-800 ml Sahne 200-3
8 El Wasser
00 g Mehl
00 g Kokosraspel
00 g Weiße Schokolade

Zubereitung:

Aus den Zutaten 1 bis 5 einen Biskuitteig zubereiten, in eine 24 cm Springfo füllen und backen. Nach dem Erkalten des Biskuitbodens Boden waagrecht durchschneiden und den oberen Teil zerbröseln. Ein Becher Sahne mit der Schokolade verschmelzen. Restliche Sahne steif schlagen. Kuchenbrösel, Sahne, Schokolade mit den Kokosraspel mischen, restliche Sahne untermengen. Die zubereitete Masse nun auf dem Biskuitboden zu einer Kuppel formen. Zum Schluß noch mit Kokosraspel bestreuen. Im Kühlschrank kühl stellen.

Rahm-Gewürzschnitten

Zutaten:

6 Eier
375 g Zucker
250 g Butter
125 g Nüsse, gemahlen
50 g Orangeat
50 g Zitronat
250 ml Sahne
20 g Lebkuchengewürz
1 Tl. Zimt
1 Tl. Anis
1/2 Tl. Nelken
1 El. Kakao
500 g Mehl
1 Pk. Backpulver

Zubereitung:

Die Eier mit der Butter und dem Zucker schaumig rühren. Das Backpulver mit dem Mehl vermischen. Alle Zutaten verrühren und auf ein gefettetes Backblech streichen.

Im vorgeheizten Backofen bei 175°C ca. 30 Minuten backen.

Rahmäpfel

Zutaten:

2 große feste Äpfel (z. B. Boskop)
4 El. Zucker
200 g Crème fraîche

Zubereitung:

Äpfel quer halbieren, Kerngehäuse so ausstechen, daß am Boden keine Löcher entstehen. Apfelhälften mit der Schnittfläche nach oben in eine Auflaufform setzen und mit 2 El. Zucker bestreuen.

Crème fraîche in die Kerngehäuseöffnung geben, ein Teil davon muß in die Form fließen. Form in den vorgeheizten Backofen setzen.

E: Mitte. T: 200°C / 30 bis 35 Minuten

Nach 10 Minuten Backdauer restlichen Zucker über die Äpfel streuen. Die Äpfel müssen goldbraun karamelisiert sein.

Rahmbrezeln

Zutaten:

Teig:

300 g Mehl

150 g Butter

150 g Zucker

2 Eigelb

2 El. Sahne

Backpapier

Verzierung:

2 Eiweiss

Hagelzucker

Zubereitung:

Teig: Eier trennen. Butter, Zucker, Eigelb und Sahne miteinander schaumig rühren. Mehl sieben, unterkneten und den Teig ca. 60 Minuten kühl stellen. Aus dem Teig kleine Rollen formen und zu Brezeln zusammenlegen. Auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen.

Verzierung: Die Brezeln mit Eiweiss bestreichen und mit Hagelzucker bestreuen.

Im vorgeheizten Backofen bei 180 °C ca. 10-15 Minuten backen.

Tips

* Butter vor dem Rühren weich werden lassen - erleichtert die weitere Verarbeitung.

* Eigelb und Eischnee sauber trennen. Kommt Eigelb ins Eiweiss, wird der Eischnee nicht fest.

Rahmkuchen (Saarland)

Zutaten:

Zutaten HEFETEIG:

500 g Mehl
40 g Frischhefe
1/4 l Milch; lauwarm
80 g Zucker
1 Spur Salz
80 g Butter

ZUTATEN BELAG:

2 Dose Creme fraîche; oder Schmand
4 Eier
4 El. Zucker
1 Pk. Vanillezucker

Zutaten VARIANTE GEFUELLT:

1/4 l Milch
2 El. Griess
1 Spur Salz
1 El. Zucker

Zubereitung:

Hefeteig: Frischhefe ansetzen. Dazu Hefe in kleine Schüssel geben und mit einer Gabel zerdrücken. Einen knappen Teelöffel Zucker hinzufügen und mit etwas lauwärmer Milch verrühren. Die Masse an einen warmen Ort stellen und gehen lassen, bis sie sich verdreifacht hat. Anschliessend mit den restlichen Zutaten vermischen und den Teig gehen lassen.

Rahmkuchen: Teig auf einem gefettetem Backblech oder zwei runden Blechen ausrollen, einen kleinen Rand hochdrücken und die Fläche mit einer Gabel mehrfach einstechen. Zutaten der Rahmsosse verrühren, auf den Teig geben. Bei E-Herd 200°C, Umluft 170-180°C, Gas St. 2-3 ca. 30 Minuten backen.

Variante gefüllt: Aus den Zutaten einen Brei kochen, abkühlen lassen. Diesen auf den Teig streichen, Rahmsosse drübergewen und dann weiter wie oben.

Rahmkuchen mit Speck

Zutaten:

350 g Weizenmehl Type 1050
1 Spur Zucker
20 g Hefe
1 Tl. Salz
200 ml ;Wasser
300 g Sauerrahm mit 10% Fett
1 Ei
250 g Durchwachsener Speck
2 Zwiebeln
1 Bd. Schnittlauch
-Salz, Pfeffer

Zubereitung:

Mehl in eine Schüssel geben, in die Mitte eine Mulde drücken. Zucker, Hefe und Salz in die Mulde geben, mit lauwarmem Wasser übergießen und 15 Minuten gehen lassen.

Zu einem festen Teig verkneten, zugedeckt 30 Minuten an einem warmen Ort gehen lassen. Teig auf einem gefetteten Backblech auswellen.

Sauerrahm und Ei verquirlen, Speckwürfel, Zwiebelringe und feingehackten Schnittlauch hinzufügen und Belag mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Kuchen in den Backofen geben. Bei 220 °C etwa 40 Minuten backen.

Dazu: Gurkensalat

Rahmschmarrn mit Marillenröster

Zutaten:

500 g Frische Aprikosen
200 g Zucker
25 ml Aprikosenbrand; oder
- Marillenbrand o. -likör
2 El. Butter
2 El. Puderzucker
200 g Creme fraiche
4 Eier; getrennt
4 El. Mehl

Zubereitung:

1. Die Aprikosen kurz in heißes Wasser tauchen. Die Haut abziehen, halbieren, entsteinen. Die Hälfte des Zuckers karamelisieren, mit etwas Wasser (3El bei 100g) und Likör oder Schnaps ablöschen. Die Aprikosen zugeben. Den Karamel auflösen und die Flüssigkeit einkochen lassen.

2. Eine Pfanne mit Butter ausstreichen und mit Puderzucker bestreuen. Die Creme fraiche mit dem restlichen Zucker, dem Eigelb und dem Mehl verrühren. Den steifgeschlagenen Eischnee unterziehen, in die Pfanne geben, im Backofen bei 175 °C 15 Minuten backen.

3. Aus dem Ofen nehmen, Schollen abstechen und mit dem marillenröster servieren.

Kuchen, Gebäck, Pralinen

Raisin scones, englische Rosinenbrötchen

Zutaten:

280 g Mehl
30 g Zucker
50 g Butter
80 g Rosinen
125 ml Buttermilch
1/2 Pk. Backpulver
1 Spur ;Salz
Zitronenschale
2 El. Milch; zum Bestreichen

Zubereitung:

Mehl mit Backpulver vermengen. Einen Teil davon mit Zucker, Salz, Zitronenschale und Buttermilch zu einem festen Teig verarbeiten, die in Stücke zerpfückte Butter, die Rosinen und das restliche Mehl einarbeiten.

Ein Zentimeter dick auswallen, Scheiben von ca. 6 cm Durchmesser ausstechen, auf ein gefettetes Backblech legen, mit Milch bestreichen und im vorgeheizten Ofen (ca. 220 °C) hellbraun (ca. 10 Minuten) backen.

Warm, mit Butter und Marmelade zum Tee servieren.

Randentorte (Rote-Beete-Torte)

Zutaten:

5 Eigelb
5 Eiweiss
4 El. Birnendicksaft
1 El. Kirschwasser
2 El. Wasser; warm
1 Tl. Zimt
1 Prise Nelkenpulver
1 Prise Salz
200 g Randen; (Rote Beete), roh
150 g Äpfel
300 g Mandeln; gemahlen
60 g Mehl
1 El. Backpulver

Zubereitung:

Eigelb, Birnendicksaft, Kirsch, warmes Wasser, Zimt, Nelkenpulver und Salz miteinander schaumig rühren.

Randen und Äpfel mit feiner Raffel in der Schaummasse reiben, Mandeln, Mehl und Backpulver begeben, umrühren.

Eiweiss steif schlagen, sorgfältig darunterziehen.

Springform ausbuttern, Masse füllen, im auf 190°C vorgeheizten Ofen 50 bis 60 Minuten backen.

Die Torte schmeckt am besten nach 2 bis 3 Tagen (kühl lagern).

Quelle: Die Jahreszeiten-Küche, Gemüse, Unionsverlag Zürich 1992, ISBN 3-293-00129-7

01.12.1993

Menge: 1 Torte

Raspberry Swirl Cheesecake

Zutaten:

Crust:

1 9 oz package chocolate wafer cookies, finely crushed
1/4 cup butter, melted
1/4 cup firmly packed dark brown sugar

Filling:

3 8 oz packaged cream cheese, softened
1 cup sugar
1 cup sour cream
3 eggs
2 tablespoons lemon juice
3 tablespoons flour
2 teaspoons vanilla extract
1 12 oz can raspberry dessert filling, strained

Zubereitung:

Preheat oven to 325F. In medium bowl, combine cookie crumbs, butter and brown sugar. Press firmly on bottom and sides of a 9" springform pan. In large bowl, beat cheese until fluffy. Beat in sugar, sour cream and eggs until smooth. On low speed, add lemon juice, flour and vanilla, mix well. In medium bowl, stir 1/3 of the batter into strained raspberry filling. Mix well. Pour remaining batter into prepared pan; using spoon, drop the raspberry filling into the plain batter. With knife, swirl filling into batter. Bake 1 hour or until center is set. Carefully loosen top of cheesecake from the edge of pan with a tip. Cool. Chill. Remove sides of pan. Garnish as desired.

Ratatouille-Wähe

Zutaten:

Vollkornteig:

250 g Feines Weizenvollkornmehl

-- o. Dinkelvollkornmehl

75 g Butter; kalt

75 g Quark

1/2 Tl. ;Salz

Belag:

1 große Zwiebel; gehackt

2 Knoblauchzehen; gehackt

3 El. Olivenöl; kaltgepresst

1 Aubergine; gewürfelt

1 Zucchini; gewürfelt

1 Gelbe Peperoni; gewürfelt

3 Tomaten; gehäutet, gewürfelt

2 Tl. Gemüsebouillon-Pulver

1 Bd. Basilikum; fein geschnitten

;Pfeffer

;Salz

2 El. Vollkornpaniermehl; oder

-- ungesüsste Vollkornzwie-

-- back, zerrieben

Guß:

2 Eier

200 g Saurer Halbrahm

Zubereitung:

Die Zutaten für den Teig schnell zusammenkneten, evtl. mehr Quark/Butter einkneten, damit der Teig feucht und geschmeidig wird. 30 Minuten kühl stellen.

Inzwischen, Zwiebel und Knoblauch im Öl dünsten, die Gemüswürfel begeben und mitdünsten. Nach Bedarf sehr wenig Wasser beifügen. Auf milder Temperatur 15 Minuten leicht garen lassen.

Das Gemüsebouillonpulver und fein geschnittenen Basilikum untermischen, mit Salz und Pfeffer würzen.

Den Teig auswallen und ein rundes Kuchenblech (Durchmesser 30 cm) belegen.

Das Ratatouillegemüse abtropfen lassen und die Flüssigkeit auffangen.

Den Teigboden mit Paniermehl bestreuen und das Gemüse darauf verteilen.

Im auf 200 °C vorgeheizten Ofen etwa 10 Minuten vorbacken.

Für den Guß das Gemüsekochwasser (sollte allerdings nicht mehr als 3.5 dl pro Kuchen sein) mit saurem Halbrahm verrühren, die verklopften Eier unterrühren und würzen. Den Guß über die Gemüsewähe gießen und weitere 20 Minuten backen, bis der Guß fest ist.

Variante: Frisch geriebenen Parmesankäse unter den Guß mischen.

Regge-Kuche (Taunus)

Zutaten:

1 kg Brotteig; (Roggenteig)
4 Scheibe durchwachsener Speck
5 Zwiebeln
;Salz, Pfeffer
Kümmel
1/8 l Schmand
2 Eier

Zubereitung:

Speck würfeln und glasig braten. Im Speckfett gewürfelte Zwiebeln etwas andämpfen. Roggenteig auf Blech auswellen. Schmand mit Ei verquirlen und auf dem Teig verteilen. Ebenso Speck, Zwiebeln, Salz und Pfeffer. Im Ofen circa 20 Minuten backen.

Kuchen, Gebäck, Pralinen

Reindling (Kärnten), Anis-Variante

Zutaten:

FUER DEN Germteig:

500 g Mehl; (2)

20 g Germ; Hefe

2 El. Milch; (1) für den Dampf

1 Tl. Zucker; (1) für den Dampf

1 El. Mehl; (1) für den Dampf

50 g Butter; eventuell die

-- doppelte Menge

1/4 l Milch; (2)

1 Eier; eventuell die

-- doppelte Menge

50 g Zucker; (2)

1 Tl. Salz

1 Tl. Anis

FUER DIE FUELLE:

50 g Butter

100 g Zucker

2 El. Zimt

100 g Rosinen

FUER DIE FORM:

50 g Butterschmalz

Zubereitung:

ZUBEREITUNG DES GERM(= HEFE)TEIGES:

Der Dampf oder die Gärprobe wird zuerst gemacht.

Dazu wird die Germ mit warmer Milch (1) (oder Wasser), Zucker (1) und Mehl (1) gut verrührt und in einem warmen Ort zu doppelter Höhe aufgehen gelassen.

Das Mehl (2) wird mit Zucker (2), Salz und den Gewürzen in eine genügend grosse Schüssel gegeben.

Das Fett wird zerlassen, die Milch (2) dazugegeben und die Eier darin versprudelt.

Wenn das alles vorbereitet ist, rührt man zuerst das Dampf und dann die Flüssigkeit ins Mehl und schlägt den Teig so lange, bis er glatt ist und sich vom Kochlöffel löst. Der Teig wird nun mit Mehl leicht bedeckt, ein Tuch darüber gebreitet und an einem handwarmen Ort bis zu doppelter Höhe aufgehen gelassen.

Bevor man den Teig ausformt, knetet man ihn auf dem bemehlten Brett noch gut durch. Dadurch wird das Gebäck feinporig.

ZUBEREITUNG DES REINDLINGS:

Der aufgegangene, gut durchknetete Germteig wird 1 cm dick ausgerollt. Zuerst bestreicht man ihn mit zerlassener Butter, dann bestreut man mit Zucker, Zimt und Rosinen.

Man rollt den Teig fest ein und gibt ihn in ein befettetes, mittelgrosses Reindl (= flache Backpfanne) oder in eine Gugelhupfform.

Er wird bei 150 °C gebacken.

Nachdem er überkühlt ist, wird er aus der Form gestürzt.

Zu Ostern isst man Reindling mit Schinken und Eierkren (Kren = Meerrettich) zusammen. Sonst ist er ein beliebtes Frühstücks- und Jausengebäck zum Milchkaffee.

Reindling (Kärnten), Basisrezept

Zutaten:

TEIG:

500 g Mehl
40 g Germ; Hefe
60 g Zucker; eventuell
-- 1/3 mehr
1 Pk. Vanillezucker
Salz
1/4 l Milch; lauwarm
-- Menge ev. anpassen
2 Eier; eventuell die
-- Hälfte mehr
120 g Butter; weich

FUELLUNG:

50 g Butter
100 g Zucker
1 El. Zimt
100 g Weinbeeren; Rosinen

FUER DIE FORM:

50 g Butter

Zubereitung:

ZUBEREITUNG DES REINDLINGS:

Das Mehl in eine grössere Schüssel sieben, in die Mitte eine Vertiefung eindrücken, Germ zerbröckeln, hinzugeben und mit etwas Milch sowie Zucker verrühren.

Dieses "Dampfl" zugedeckt an einem warmen Ort ca. 20 - 30 Min. gehen lassen.

Die restliche Milch, den restlichen Zucker, Vanillezucker, Salz, Eier und weiche Butter hinzugeben und alles zu einem geschmeidigen Teig verarbeiten, der sich gut vom Schüsselrand lösen sollte. Hierzu am besten die Küchenmaschine oder den Elektroquirl einsetzen.

Den Teig auf bemehlter Arbeitsfläche ca. 2 cm dick ausrollen und mit einem trockenen Küchentuch abdecken.

Für die Fülle die Butter zerlassen und die Teigoberfläche damit bestreichen. Zucker mit Zimt mischen und darüberstreuen. Die Weinbeeren waschen, mit Küchenpapier trockentupfen und gleichmässig auf dem Teig verteilen.

Nun den Teig fest einrollen und in eine gut gefettete Reine

(emaillierte Bratform) oder besser in eine gefettete Gugelhupfform geben.

Nochmals 15 - 20 Min. gehen lassen, dann im vorgeheizten Backrohr bei 170 -180 °C in 50 - 60 Min. backen.

In der Form ausdampfen lassen, rundum lockern, dann stürzen.

Allgemeines zum Reindling:

Der "Kärntner Reindling" ist heute ein beliebtes Frühstücks- und Jausengebäck, zu dem man gerne einen kräftigen Milchkaffee trinkt. Der Name "Reindling" (oftmals auch "Reinling" genannt) stammt wohl von der Backform, dem "Reindl" ("Reine") ab, einer eher flachen Form, in der das Gebäck traditionell abgebacken wird.

Früher wurde er zu allen Festtagen im Jahreslauf serviert. Auch kennt man ihn in Kärnten vielerorts als "Hochzeitsreindling".

Er wird mit bunten Bändern geschmückt, mit Nüssen und gedörrten Zwetschken oder Kletzen (= Birnen) umlegt und auf einem grossen Teller aufgetragen.

Kuchen, Gebäck, Pralinen

Reindling, mit Apfelfüllung und Saure Sahne

Zutaten:

FUER DEN TEIG:

375 g Mehl
30 g Hefe
1/8 l Milch; lauwarm
-- eventuell etwas weniger
80 g Zucker
1 Spur Salz
80 g Butter
Mehl; zum Ausrollen

FUER DEN BELAG:

40 g Rosinen
250 g Äpfel
50 g Zucker
Butter; zum Einfetten

AUSSERDEM:

1/4 l Saure Sahne
2 Eier

Zubereitung:

Ein Reindling (oder auch Raindling) ist eine Mehlspeise, die in einer Rein gebacken wird. Und mit Rein bezeichnet man in bayerischer Mundart eine Brat- oder Backpfanne.

Für den Teig:

Mehl in eine Schüssel geben. In die Mitte eine Mulde drücken. Hefe reinbröckeln. Mit etwas Milch und Zucker zum Vorteig verrühren. Mit einem Küchentuch zugedeckt 15 Min. an einem warmen Platz aufgehen lassen.

Mit restlicher Milch, restlichem Zucker, Salz und Butter oder Margarine zu einem glatten Teig kneten. Schlagen, bis er Blasen wirft und sich vom Schüsselrand löst. Teig auf der bemehlten Arbeitsfläche 1/2 cm dick ausrollen.

Für den Belag:

Rosinen in einem Sieb unter heissem Wasser sorgfältig waschen, abtropfen lassen und in einem Küchentuch trockenreiben. Auf den Teig streuen.

Die gewaschenen, abgetrockneten Äpfel schälen, vierteln und die Kerngehäuse herausschneiden. Apfelviertel raffeln. Auf dem Teig

verteilen. Zucker darüberstreuen.

Teig zusammenrollen. Schneckenförmig in die gut gefettete Reim oder eine feuerfeste Form legen.

Saure Sahne mit Eiern in einer Schüssel verschlagen. Über den Reindling giessen.

In den vorgeheizten Ofen auf die mittlere Schiene stellen. Backzeit: 40 min., Elektroherd: 200 °C (Gasherd: Stufe 4 oder knapp 1/2 grosse Flamme).

Reindling herausnehmen und sofort in der Form servieren.

Noch warm mit Vanillesosse als Dessert nach einem leichten Hauptgericht, zum Beispiel einer Gemüsesuppe, reichen. Oder: Kalt als Kaffeegebäck, dann mit Schlagsahne.

Reis a la Kaiserin

Zutaten:

40 g Milchreis
2 dl Milch
60 g Zucker
0,4 dl Wasser
2 Blatt Gelatine
1 Vanillestange
100 g Schlagsahne
20 g Kirschwasser
40 g Ananasstückchen

Zubereitung:

Vanille in der Milch erhitzen, Reis zugeben und 20 Minuten kochen. Vanille entfernen. Gelatine einweichen, mit Zucker und Obst zum Reis geben und im Wasserbad kühlen. Beginnt die Masse zu stocken, Kirschwasser und steife Sahne unterheben. In Schalen füllen und kühlen.

Reis mit Früchten

Zutaten:

Für acht Portionen:

1 l Milch

50 g Zucker

1 Vanilleschote

175 g Milchreis

150 g getrocknete Aprikosen

50 g Belegkirschen

10 Blatt weisse Gelatine

1 Becher Schlagsahne (200 g)

Zubereitung:

Milch mit Zucker und aufgeschnittener Vanilleschote aufkochen. Reis zugeben und bei kleinster Hitze 40 Minuten ausquellen lassen. Vanilleschote entfernen. Kleingeschnittene Aprikosen und geviertelte Kirschen unterrühren. Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Ausdrücken und in drei Esslöffel heissem Wasser auflösen. Unter den Reis rühren. Kalt stellen, bis der Milchreis halbfest ist. Steifgeschlagene Sahne unterheben. Reis in eine kalt ausgespülte Form (1,5 l Inhalt) füllen und über Nacht in den Kühlschrank stellen. Zum Stürzen die Form in sehr heisses Wasser tauchen, damit sich der Reispudding leicht aus der Form löst. Auf einen Teller stürzen.

(Pro Portion ca. 340 Kalorien / 1423 kJ)

Reis Trauttmansdorff Österreich

Zutaten:

125 g Reis
1 Spur Salz
80 g Zucker
1/2 Vanillestange
3/4 l Milch
6 Blatt weisse Gelatine
2 El. Maraschino
1/4 l Schlagsahne
Zucker
125 g Kandierte Früchte

Zubereitung:

Den Reis waschen, mit Salz, Zucker und Vanille in der Milch aufkochen, bei schwacher Hitze ausquellen, Vanille herausnehmen und den Reis erkalten lassen.

Gelatine 10 Minuten in kaltem Wasser quellen lassen, im Wasserbad oder bei schwächster Schaltstufe auf der Kochplatte lösen, etwas abkühlen lassen, mit Maraschino und steifgeschlagener Sahne mischen. Von den kandierten Früchten einige zum Garnieren zurücklassen, die andern grob hacken. Reis mit Gelatinesahne und kandierten Früchten vermengen, in eine kalt ausgespülte Schüssel oder Puddingform füllen und an einem kühlen Platz erstarren lassen.

Den Sahnereis auf eine Platte stürzen, mit restlichen kandierten Früchten garnieren. Mit beliebiger Wein- oder Fruchtsosse zu Tisch geben.

Geschichte des Rezepts

Die Trauttmansdorff sind ein altes österreichisches Adelsgeschlecht mit dem Stammsitz im Wienerwald. Ein Trauttmansdorff kämpfte schon in der Schlacht auf dem Marsfeld (1278), ein anderer war massgebend am Zustandekommen des Westfälischen Friedens beteiligt, mit dem der Dreissigjährige Krieg endete.

Der berühmte Sahnereis wurde zu Ehren von Ferdinand Graf von Trauttmansdorff komponiert - von wem und wo, ist allerdings nicht zu eruieren. Der Graf führte als Gesandter und Botschafter Österreichs ein bewegtes Leben in vielen europäischen Hauptstädten. Erst als 47-jähriger kehrte er nach Wien zurück, wo er Vizepräsident und später Präsident des Herrenhauses wurde.

Reis-Erdbeer-Schnitten

Zutaten:

100 g Milchreis
500 ml Milch
1 Prise Salz
2 El. Zucker
2 El. Mandellikör (evtl. die Hälfte mehr)
50 g Mandeln, gemahlen
1/2 Tl. Abger. Zitronenschale
300 g Erdbeeren
2 Bl. weisse Gelatine
1/2 Päckchen klarer Tortenguss
100 ml Wasser

Zubereitung:

1. Reis in Milch mit dem Salz und Zucker zugedeckt 40 Min. köcheln. Mit Mandellikör, Mandeln und Zitronenschale abschmecken.
2. Erdbeeren waschen, entstielen. Eine kleine Kastenform mit Alufolie auslegen. Eingeweichte, aufgelöste Gelatine unter den abgekühlten Milchreis rühren. Die Hälfte in die Form streichen. Erdbeeren bis auf ein paar Stück auf den Reis setzen. Mit Milchreis bedecken. 4 bis 5 Std. kaltstellen.
3. Übrige Erdbeeren in Scheiben auf den Reis legen. Tortenguss mit dem Wasser zubereiten, über die Erdbeeren giessen. Erdbeer-Reis in Scheiben anrichten.

Dessert, Süßspeisen

Reisauflauf mit Kokosnuß / Flan de Coco

Zutaten:

Reismasse:

100 g Kokosraspeln
500 ml Milch (1)
400 ml Milch (2)
100 g Rundkornreis
60 g Zucker
1 Zitrone; unbehandelt
--nur die Schale davon
; Salz

Karamel:

150 g Zucker

Eiercreme:

Zubereitung:

300 g Schlagsahne
1 Vanilleschote
4 Eier
100 g Zucker

Die Kokosraspeln in einer Schüssel mit heißer Milch (1) übergießen und quellen lassen.

Inzwischen den Rundkornreis im kochenden Salzwasser 3 Minuten blanchieren und abgießen. Den gut abgetropften Reis mit Milch (2) und dem Zucker aufkochen und 30 Minuten ausquellen lassen.

Die Kokosmasse in ein Passiertuch füllen und die Milch auswringen, sie wird für die Eiercreme verwendet. Die Kokosflocken mit dem Milchreis mischen und die geriebene Zitronenschale einrühren.

Für den Karamel, den Zucker und 5 Eßlöffel Wasser bei guter Mittelhitze einkochen lassen, bis ein haselnußbrauner Karamel entsteht. Boden und Wand einer flachen Auflaufform mit 24cm Durchmesser mit dem Karamel ausgießen.

Den Backofen auf 180 Grad vorheizen und in der Fettpfanne ein heißes Wasserbad vorbereiten.

Die ausgedrückte Kokosmilch abmessen und mit der Sahne auf insgesamt 600ml ergänzen. Die Vanilleschote aufschlitzen, das Mark herauskratzen und samt der Schote, Schlagsahne und Milch in einem Topf einmal aufkochen.

In einer Schüssel die Eier und den Zucker verrühren - nicht schaumig

schlagen!

Die kochendheiße Vanillemilch unter Rühren zugießen und die Vanilleschote entfernen. 2/3 der Creme mit dem Kokosreis verrühren und in die mit Karamel ausgegossene Form füllen. Die Masse glattstreichen und die restliche Eiercreme darübergießen.

Die Form ins heiße Wasserbad setzen, die Temperatur auf 160 Grad reduzieren und den Auflauf 1 Stunde garen. Die Form herausheben, auskühlen lassen und zugedeckt in den Kühlschrank stellen.

Zum Servieren den Flan vom Formrand lösen und in Kuchenstücke schneiden. Mit der Karamelflüssigkeit aus der Form beträufeln.

Reiskuchen (aus Frankreich)

Zutaten:

250 g Mehl
125 g Beurre
1 Spur ;Sel
100 ml ;Wasser

Belag:

180 g Reis
1 l Milch
1 Vanilleschote
100 g Puderzucker
100 g Korinthen; in
50 ml Rum; eingelegt
50 g Kandierte Früchte
-- klein gehackt

Zubereitung:

Mehl, Butter und Salz zusammen mit Wasser zu einem Teig zusammenfügen. Zu einer Kugel formen, in Folie wickeln und einige Stunden an einem kühlen Ort ruhen lassen. Dann auswallen und damit ein gebuttertes Kuchenblech auslegen. Mehrmals mit einer Gabel ausstechen.

Den Reis gründlich waschen, in kochendes Wasser geben und 5 Minuten kochen, dann abgiessen und abtropfen lassen.

Die Milch mit der Vanilleschote zum Kochen bringen, den Reis begeben und auf sanfter Hitze, ohne zu rühren, 30 Minuten köcheln lassen. Den Puderzucker dazugeben und 15 Minuten weiterköcheln lassen.

Die Vanilleschote entfernen. Die Korinthen und die gehackten kandierten Früchte begeben. Die Reismischung gleichmässig auf dem Kuchenboden verteilen und bei 220 °C 15 Minuten im Ofen backen. Grosszügig mit Puderzucker bestäuben und abkühlen lassen.

Zu Reiskuchen trinkt Maigret ein Gläschen Wacholderschnaps (oder Gin).

Dessert, Nachspeisen

Reisküchlein mit Erdbeeren und Rhabarber

Zutaten:

Für Das Kompott:

400 g Rhabarber
75 g Zuckerrohrgranulat
2 El. Apfelsaft; ungesüsst
1 Vanilleschote
250 g Erdbeeren

Für Die Reisküchlein:

200 g Naturrundkornreis
50 g Zuckerrohrgranulat
500 ml Milch
1 Zitronenschale; unbehandelt
1 Spur Salz
100 g Mandeln; gemahlen
1 El. Orangenlikör
50 g Mehl

ausserdem:

50 g Butterschmalz

Zubereitung:

Für das Kompott den Rhabarber waschen, putzen und in fingerbreite Stücke schneiden. Dabei die Fäden abziehen.

Rhabarberstücke mit Zuckerrohrgranulat, Apfelsaft und dem Mark der Vanilleschote in einem Topf mischen und zugedeckt eine Stunde ziehen lassen.

Inzwischen die Erdbeeren waschen und abzupfen. Den Reis mit Zucker, Milch, Zitronenschale und Salz aufkochen und zugedeckt bei schwacher Hitze 40 Minuten garen. Von der Kochstelle nehmen und abkühlen lassen.

Topf mit Rhabarber auf die Kochstelle setzen, Obst aufkochen und zugedeckt bei schwacher Hitze 10 Minuten garen. Erdbeeren untermischen. Kompott abkühlen lassen.

Zitronenschale aus dem Reis nehmen. Mandeln, Orangenlikör und das Mehl unter den Reis mischen.

Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen. Von dem Reisbrei mit einem Esslöffel runde Küchlein abstechen und bei mittlerer bis schwacher Hitze auf der Unterseite etwa 10 Minuten braten, bis sie sich leicht vom Pfannenboden lösen, wenden und auf der zweiten Seite weitere 6 bis 8 Minuten braten. Auf diese Weise 12 Küchlein braten. Die

gebratenen Küchlein bei 50 °C im Backofen warmhalten.

Küchlein auf Tellern mit dem Kompott anrichten.

Quelle: Schlossverlag GmbH, München 1993

Ins Mm-Format gebracht von

Herbert Schmitt (2:2446/430.7)

Reispudding

Zutaten:

1/2 l Milch
30 g Fett
1 Prise Salz
150 g Reis oder Hirse
50 g Zucker
3 Eigelb
Zitronengelb
30 g geh. Mandeln
50 g Sultaninen
3 Eischnee

Zubereitung:

Milch mit Fett und Salz ankochen. Reis oder die gebrühte Hirse unterrühren und 15 - 20 min. ausquellen lassen. Zucker und Eigelb schaumig rühren, Zitronengelb und Mandeln und den erkalteten Brei hinzugeben, zuletzt Sultaninen und Eischnee unterheben. Teigmasse in eine gut gefettete und ausgebröselte Puddingform füllen. Im Wasserbad ankochen und fortkochen 60 Min. Fertiggaren in 15 Min. auf ausgeschalteter Flamme.

Mit Fruchtsaft oder Kompott wie Aprikosen, Kirschen oder Pflaumen reichen.

Reispudding aus der Camarque

Zutaten:

100 g Langkorn-Reis
500 ml Milch
50 g Zucker
150 g Trockenfrüchte; eingeweicht
125 ml Schlagsahne
2 Eigelb
1 Vanille-Schote

Zubereitung:

Der volle Name lautet: Riz Camarquais a l'Imperatrice aux Fruits
Confits de la Provence.

Der Reis wird mit der aufgeschlitzten Vanille-Schote, dem Zucker und der Milch 30 Minuten sanft kochen gelassen. Danach giesst man überschüssige Flüssigkeit ab und rührt die Eigelbe unter. Man lässt die Mischung abkühlen. Nun rührt man die geschlagene Schlagsahne und die kleingeschnittenen Trockenfrüchte unter. Am besten serviert man gut gekühlt in kleinen Portionsschälchen mit Creme Anglaise oder Pflaumenmus.

Quelle: Zeitmagazin vom 02. April 1995
Gepostet von: Norbert 'Dr. No' Reuter

Reispudding I

Zutaten:

400 ml Vollmilch
100 g Milchreis
4 Bananen
8 Tl. Rote-Beete-Saft

Zubereitung:

Die Milch in einem Topf zum Kochen bringen, den Reis einstreuen und bei schwacher Hitze etwa 5 Minuten kochen lassen.

Die Bananen schälen und fein pürieren, dabei den Rote-Beete-Saft zugeben. Das Bananenmus unter den heißen Reis ziehen.

4 Puddingformen (etwa 1/4 Liter Inhalt) mit kaltem Wasser ausschwenken. den Pudding bei Zimmertemperatur ausquellen lassen.

Nach 3 Stunden ist er fest und kann gestürzt werden.

Aus: Was Babys schmeckt und gut bekommt, GU Verlag

Reistorte mit Heidelbeeren

Zutaten:

1 fertiger Biskuitboden
3/4 l Milch
Salz
150 g Rundkornreis
12 Blatt weiße Gelatine
4 Eigelb
175 g Zucker
1 Zitrone (Saft von)
1/8 l Weißwein
500 g süße Sahne
1 Glas Heidelbeeren
(Abtropfgewicht etwa 350 g)
1 Päckchen klarer Tortenguß

Zubereitung:

Biskuitboden in eine mit Butterbrotpapier ausgelegte Springform (28 cm $\hat{=}$) legen.

Milch mit Salz ankochen, Reis hineingeben und 30 bis 35 Minuten quellen lassen.

Gelatine nach Anweisung einweichen, dazugeben und Reis abkühlen lassen.

Eigelb mit Zucker, Zitronen und Wein schaumig rühren, unter den Reis geben und kühl stellen, bis die Masse halb steif ist.

Sahne steif schlagen, unterheben und Reismasse auf den Biskuitboden füllen.

Heidelbeeren abtropfen lassen und darauf verteilen.

Vom Heidelbeersaft 1/4 l abmessen und nach Anweisung einen Tortenguß bereiten. Heidelbeeren damit überziehen. Torte bis zum Servieren kühl stellen.

Reistorte nach normannischer Art

Zutaten:

10 dl Milch
1 Vanilleschote
1 Prise ;Salz
120 g Reis
4 Eigelb
60 g Puderzucker; (1)
25 g Butter
5 Äpfel; Reinette, geschält
-- geputzt, in Schnitze
Butter; zum dünsten
1 Pk. Vanillezucker
1 Zitrone; abgeriebene Schale
100 g Rahm
100 g Puderzucker; (2)

Zubereitung:

Vanilleschote und Salz in der Milch zum Kochen bringen. Den Reis hineinstreuen und umrühren. Sobald die Milch wieder kocht, zudecken und 35 Minuten bei mittlerer Hitze (180 °C) im Ofen garen.

Herausnehmen, Vanilleschote entfernen, leicht abkühlen lassen. Die Eigelbe in etwas gekochter Milch auflösen, zusammen mit der Puderzucker (1) und der Butter zum Reis geben. Mit einer Gabel vermischen, jedoch ohne die Reiskörner zu zerdrücken.

Die Äpfel mit etwas Butter in einer Sauteuse sanft dämpfen. Mit dem Vanillezucker und der abgeriebenen Zitronenschale bestreuen.

Die Hälfte der Äpfel mit einer Gabel zerdrücken. Den Rahm aufkochen, mit den zerdrückten Äpfeln vermengen und unter dem Reis mischen.

In einer Tortenform den Zucker (2) karamelisieren, darauf die Äpfel auslegen, den Reis darübergeben.

Mit Alufolie bedeckt, im mässig heissen Ofen (200 °C) 40 Minuten backen. Abkühlen lassen und aus der Form nehmen.

Zu dieser Süßspeise passt eine Creme oder ein Sirup, zum Beispiel Johannisbeer- oder frischer Himbeersirup, mit etwas Calvados abgeschmeckt.

Zur Reistorte trinkt Maigret einen alten, perlenden Apfelwein.

Reutlinger Dreikönigsmutschel

Zutaten:

- 1 Kuchenportion Hefeteig
- 200 g Rohmarzipan
- 8 Früchte nach Wahl; etwa
 - 1 Erbse, 1 Linse, 1 Mandel
 - 1 Haselnuss, 1 Walnuss,
 - 1 Kaffeebohne, 1 Kürbis-
 - kern
- 2 Eigelb zum Bestreichen

Zubereitung:

Am 6. Januar wird das Fest der Heiligen Drei Könige gefeiert. Wie bei vielen religiösen oder volkstümlichen Festen gibt es aus diesem Anlass vielerorts auch ein besonderes Gebäck. Backwaren in Menschengestalt oder Kuchen in Sternform sollen an die heiligen drei Könige aus dem Morgenland erinnern, die sich auf den Weg machten, das Christuskind zu finden und ihm zu huldigen. Um den Mutschelstern, ein verziertes Hefeteig-Gebäck, hat man früher in den Gasthäusern gemutschelt, das heisst gewürfelt.

Zubereitung:

Hefeteig wie üblich zubereiten. Wenn er aufgegangen ist nochmals gut durchkneten. Halbieren. Auf einer bemehlten Arbeitsfläche zwei Quadrate ausrollen. Marzipanplatte in gleicher Grösse auf Puderzucker ausrollen. Erste Teigplatte auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben. Marzipanplatte mittig darüber. Mit der zweiten Platte bedecken. Aus freier Hand einen Stern mit acht stumpfen Zacken schneiden. In jede Zacke eine der Früchte so tief eindrücken, dass sie nicht mehr zu sehen ist. Aus den Teigresten winzige Brezeln, Monde, Vierecke und andere Motive schneiden und die Zacken damit verzieren. Bei der klassischen Mutschel kommt auf jede Zacke ein anderes Motiv. Kuchenstern nochmals eine halbe Stunde gehen lassen. Mit Eigelb bestreichen. Nun bei Mittelhitze etwa 40 Minuten backen.

Insbesondere bei den Kindern hat sich eine besondere Bedeutung der Früchte im Mutschelstern durchgesetzt. Jede Frucht bedeutet eine besondere Funktion im Hofstaat. So ist derjenige, der die Nuss findet, König. Es gibt den Mundschenk, Sänger, Clown etc.

Revani - Grießkuchen

Zutaten:

200 g Butter
125 g Zucker
1 P. Vanillezucker
6 Eier (getrennt)
125 g Mehl
3 Tl. Backpulver
140 g Hartweizengrieß
1 Pr. Salz
50 g Mandelstifte
1 Orange (unbeh.), abger. Schale von
1/8 l Orangensaft
2 El. griechischer Weinbrand
250 g Zucker
1/2 Zitrone, Saft von

Zubereitung:

Weiche Butter, Eigelb, Zucker und Vanillezucker mit dem Handrührgerät schaumig rühren. Eiweiß zu steifem Schnee schlagen, auf die Eigelbmasse geben. Mehl, Backpulver und Grieß auf das Eiweiß geben, mit dem Handrührgerät bei kleinster Einstellung alles miteinander locker verrühren. Zum Schluß Mandelstifte, Orangenschale und -saft unterrühren.

Den Teig in eine gefettete Springform (í 28 cm) füllen, backen,

Schaltung:

170 - 190°C, 1. Schiebeleiste v.u.

160 - 180°C, Umluftbackofen

50 - 55 Minuten

Weinbrand, Zucker, Zitronensaft und 1/8 l Wasser in einen Topf geben, gut durchkochen. Den fertigen, noch heißen Kuchen damit tränken.

73 g Eiweiß, 265 g Fett, 608 g Kohlenhydrate, 22265 kJ, 531 kcal.

Rezept Für Mutzen....

Zutaten:

Teig:

500 g Weizenmehl

6 g (2 gestrichene Tl.) Backpulver

150 g Zucker

3-4 Tropfen Bittermandel-Aroma

1 Fläschchen Rum-Aroma

3 Eier

150 g Butter oder Margarine

Zum Ausbacken:

Öl, Schweineschmalz oder Kokosfett

(Anm. des Abtippers:

mit Schmalz schmecken die am besten)

Zum Verzieren:

etwas feiner Zucker

Zubereitung:

Hier eins aus dem Handbuch der Versuchsküche von Dr. Oetker aus dem Jahr 1938 (hat damals satte DM 1.80 gekostet, habbich abba nich bezahlt, das Buch ist elf Jahre älter als ich):

Mehl und Backpulver (der schreibt hier dauernd `Backin`, dieser Oetker, dieser...) werden gemischt und auf ein Backbrett gesiebt. In die Mitte wird eine Vertiefung eingedrückt, Zucker, Gewürze (wieso hat der eigentlich kein Salz erwähnt??) und Eier werden hineingegeben und mit einem Teil des Mehls zu einem dicken Brei verarbeitet. Darauf gibt man das in Stücke geschnittene, kalte Fett, bedeckt es mit Mehl, drückt alles zu einem Kloss zusammen und verknetet von der Mitte aus alle Zutaten schnell zu einem glatten Teig. Sollte er kleben, stellt man ihn eine Zeitlang kalt.

Der Teig wird ca. 1cm dick ausgerollt. Man sticht Mutzenmandeln aus, gibt sie in siedendes Fett und backt sie goldgelb.

Die heißen Mutzenmandeln werden in feinem Zucker gewälzt.

Rezepte für ca. 6 Eis am Stiel

Zutaten:

2 El. Zucker
1/8 l Sahne, süß
125 g Joghurt
2 El. Konfitüre oder Gelee
O D E R
125 g Sahne Joghurt o. Vanilla
8 Tl. Zucker, je nach Fruchtsorte
250 g Früchte, püriert
O D E R
3 El. Nesquik o.ä.
1/8 l Sahne
125 g Joghurt
3 El. Nutella o.ä.
O D E R
Joghurt durch Quark ersetzen
O D E R
Säfte/Cola ohne Kohlensäure

Zubereitung:

Jeweils mit dem Küchenmixer verquirlen und abfüllen. Einige Stunden einfrieren, kurz in heisses Wasser tauchen, öffnen. Fertig.

Rhababertorte mit Honigbaiser

Zutaten:

125 g Butter
90 g Zucker
2 Eigelb
200 g Vollkornmehl
1 Tl Backpulver
1/2 Tl Zimt
500-800 g Rhababer
2 Eiweiß
80 g Zucker
2 El Honig

Zubereitung:

Butter, Zucker und Eigelb miteinander verrühren. Mehl mit Backpulver und Zimt vermischen und unterrühren. Den Teig auf den Boden einer gefetteten Springform verteilen. Den Rhabarber abziehen, in Stücke schneiden und den Teig damit belegen. Bei 200 Grad 35-40 Minuten backen. Die Eiweiß zu Eischnee schlagen und den Zucker und den Honig unterrühren, auf den Kuchen geben und bei 150 Grad in 20-30 Minuten goldgelb backen.

Rhabarberflammeri

Zutaten:

500 g Rhabarber
100 g Zucker
1 Pk. Vanillezucker
1/8 l Wasser
3 El. Speisestärke; oder 1/3
- mehr
6 El. Rotwein
1 Pk. Vanillesauce; und die
- Zutaten nach Vorschrift

Zubereitung:

Rhabarber waschen, wenn nötig schälen und in ca. 3 cm lange Stücke schneiden. Mit der Hälfte des Zuckers mischen und etwa 30 Min. Saft ziehen lassen.

Vanillezucker zugeben und Rhabarber bei milder Hitze ca. 5 Min. weich dünsten.

Wasser mit restlichem Zucker erwärmen und Rhabarber mit der Zuckerlösung abschmecken. Wein und Speisestärke verrühren und unter ständigem Rühren langsam zugiessen. Kurz aufkochen lassen.

Rhabarber in eine Dessertschale füllen und abkühlen lassen.

Vanillesauce nach Vorschrift zubereiten und dazu servieren.

Rhabarber in Cognac

Zutaten:

500 g Rhabarber
250 g Einmachzucker
1 Vanillestange
1 Flasche Cognac (0,7 l)

Zubereitung:

Den gewaschenen Rhabarber in ca. 2 cm lange Stücke schneiden und abwechselnd mit Zucker und in Stückchen geschnitten Vanillestange in vorbereitet Glaeser mit Bügelverschluss schichten. Dann den Cognac daraufgiessen und die Gläser verschliessen. Die Früchte mindestens 3-4 Wochen kühl ruhen lassen. Ab und zu einmal umrühren, damit sich der Zucker besser löst.

Rhabarber Mandeltorte

Zutaten:

Teig:

125 g Butter oder Margarine
125 g Zucker
1 P Vanillinzucker
1/2 Fl. Butter-Vanille-Aroma
1 Ei
2 Eigelb
250 g Mehl
1/2 P Backpulver
2 El. Milch oder Sahne

Belag:

400-500 g Rhabarber

Mandelhaube:

3 Eiweiss
100 g Zucker
2 El. Stärkemehl
100 g gemahlene Mandeln
1/2 Tl. Zimt
25 g Mandelblättchen oder Stifte.

Zubereitung:

Springform fetten und mit Semmelbrösel ausstreuen. Backofen auf 175-200°C vorheizen. Rührteig bereiten, einfüllen, glattstreichen. Rhabarber putzen, waschen, 3 cm lange Stücke auf dem Rührteig verteilen. Eiweiss steif schlagen Zucker und Stärkemehl einrieseln lassen. Gemahlene Mandeln und Zimt unterheben. Mandelteig auf dem Obst verteilen, zuletzt Mandelblättchen darüberstreuen. 45-60 min. backen. (Statt Rhabarber auch Mirabellen, Sauerkirschen oder Aprikosen.)

Rhabarber-Apfel-Kuchen

Zutaten:

Für den Belag:

750 g Rhabarber

2 EL Zucker

2-3 EL Johannisbeergelee

Für den Teig:

125 g weiche Butter oder Margarine

125 g Zucker

1 Prise Salz

1 TL abgeriebene Zitronenschale (unbeh.)

3 Eier (Gewichtsklasse 3), getrennt

180 g Mehl

1 TL Backpulver

250 g süß-säuerliche Äpfel

Saft einer halben Zitrone

Fett für die Form

Zum Verzieren:

2 Eiweisse

100 g Zucker

Zubereitung:

Rhabarber waschen, wenn nötig abziehen, in 3 cm grosse Stecke schneiden. In kochendem Wasser 2 Minuten blanchieren, abschrecken und abtropfen lassen. Mit Zucker vermischen. Backofen auf 200 Grad vorheizen. Für den Teig Fett, Zucker, Salz und Zitronenschale schaumig rühren. Eigelbe unterschlagen. Mehl und Backpulver unterheben. Rhabarber abtropfen lassen. Äpfel schälen, entkernen, grob raffeln. Mit Zitrone beträufeln, in den Teig geben. 3 Eiweisse steif schlagen, unter den Teig heben. Teig in die gefettete Form füllen. Rhabarber darauf verteilen und im Backofen (mittlere Schiene) 50 bis 60 Minuten backen (Gas: Stufe 3).

Gelee erwärmen, Kuchen damit bestreichen. Zwei Eiweisse mit Zucker steif schlagen, in einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen und den Kuchen mit grossen Tupfen verzieren. Weiterbacken, bis die Spitzen goldbraun sind.

Pro Stück: 260 kcal/ 1100 kJ

Rhabarber-Auflauf II

Zutaten:

400 g Rhabarber
200 g Weißbrot (vom Vortag)
75 g gehackte Walnüsse
50 g entsteinte Backpflaumen

Guß:

4 Eier
1 B. Erdbeerjoghurt (180 g)
1/4 l Milch oder Kaffeesahne
100 g Zucker

Zubereitung:

Rhabarber putzen, in 1 1/2 cm lange Stücke schneiden. Brot würfeln, Backpflaumen in kleine Stücke schneiden. Rhabarber, Brot, Nüsse und Backpflaumen vermischen und in eine gefettete Auflaufform geben.

Alle Zutaten für den Guß mit dem Handrührgerät verrühren, über die Auflaufzutaten gießen. Im Backofen goldbraun backen. Den Auflauf lauwarm oder kalt servieren.

Schaltung:

200 - 220°C, 2. Schiebeleiste v.u.

170 - 190°C, Umluftbackofen

50 - 55 Minuten

71 g Eiweiß, 79 g Fett, 275 g Kohlenhydrate, 9108 kJ, 2174 kcal.

Rhabarber-Auflauf I

Zutaten:

400 g Rhabarber
200 g Weißbrot (vom Vortag)
75 g Gehackte Walnüsse
50 g Entsteinte Backpflaumen

Guß:

4 Eier
1 Bd. Erdbeerjoghurt (180 g)
1/4 l Milch oder Kaffeesahne
100 g Zucker

Zubereitung:

Rhabarber putzen, in 1 1/2 cm lange Stücke schneiden. Brot würfeln, Backpflaumen in kleine Stücke schneiden. Rhabarber, Brot, Nüsse und Backpflaumen vermischen und in eine gefettete Auflaufform geben.

Alle Zutaten für den Guß mit dem Handrührgerät verrühren, über die Auflaufzutaten gießen. Im Backofen goldbraun backen. Den Auflauf lauwarm oder kalt servieren.

Schaltung:

200 - 220Gradc, 2. Schiebeleiste v.u.

170 - 190Gradc, Umluftbackofen

50 - 55 Minuten

71 g Eiweiß, 79 g Fett, 275 g Kohlenhydrate, 9108 kJ, 2174 kcal.

Zubereitungszeit 75 Minuten * Quelle: Winke & Rezepte 3 / 95 der Hamburgischen Electricitätswerke AG

Erfasser: Lothar

Datum: 04.04.1995

Stichworte: P4, Einfach, Dessert, Süßspeise, Rhabarber,
: Auflauf

Rhabarber-Bananen-Kompott

Zutaten:

500 g Rhabarber
200 g Bananen
1 Spur Naturvanille, gemahlen
1 Tl. Zitronenschale, gerieben
1 El. Honig

Für die Garnitur:

20 g Mandeln, gehobelt und
;geröstet

Zubereitung:

Rhabarber in 1 cm lange Stücke schneiden, mit Zitronenschale und Naturvanille in wenig Wasser ca. 5 Minuten bei milder Hitze dünsten und abkühlen lassen.

Bananen zerdrücken, mit Honig schaumig schlagen und unter den Rhabarber ziehen.

Kompott mit gerösteten Mandelblättchen bestreut servieren.

Tip: Verwenden Sie möglichst voll ausgereifte Bananen.

Dieser Kompott schmeckt sehr gut zu süßen Gries, Reis oder Hirsegerichten.

Rhabarber-Charlotte

Zutaten:

Für 6 bis 8 Personen:

750 g Rhabarber

1/8 l Erdbeersirup

7 Blatt rote Gelatine

4 Eigelb

150 g Zucker

250 g Dickmilch

2 Eiweiß

250 g süße Sahne

150 g Löffelbiskuits

200 g Erdbeeren

Zitronenmelisse

Zubereitung:

Rhabarber in Stücke schneiden, mit Sirup ankochen, 15 bis 20 Minuten fortkochen und pürieren. Gelatine nach Anweisung einweichen, in das warme Fruchtpüree rühren und kühl stellen, bis die Masse halbsteif ist. Eigelb mit Zucker schaumig schlagen. Kalte Fruchtmasse und Dickmilch unterheben und kühl stellen. Eiweiß und Sahne getrennt steif schlagen. Eiweiß und die Hälfte der Sahne unter die Fruchtmasse heben und kühl stellen.

Den Rand einer Springform (20 cm •) auf einen großen Teller stellen. Auf den Teller innen an den Rand etwas Sahne spritzen.

Biskuits mit der gezuckerten Seite nach außen nebeneinander an den Rand stellen, dabei etwas in die Sahne drücken. Die Hälfte der Rhabarbercreme in die Springform füllen, zerkleinerte Erdbeeren darauf verteilen und mit der restlichen Creme abdecken. 3 bis 4 Stunden kühl stellen. Charlotte mit der restlichen Sahne und Zitronenmelisse garnieren. Springformrand vorsichtig abnehmen.

Rhabarber-Charlotte I

Zutaten:

für 6 bis 8 Personen:

1 kg Rhabarber

6 El. Erdbeerlikör

8 Blatt rote Gelatine

250 g Zucker

400 g Erdbeeren

200 g Löffelbiskuits

50 g Marzipanrohmasse

2 El. Crème fraîche

250 g süße Sahne

125 g süße Sahne

Zubereitung:

Rhabarber in Stücke schneiden und mit Likör 15 Minuten dünsten.

Gelatine nach Anweisung einweichen und mit Zucker unter den noch heißen Rhabarber rühren.

Eine Springform (24 cm •) mit Butterbrotpapier auslegen. Erdbeeren halbieren und mit der Schnittfläche nach oben in die Form legen.

1/4 des Rhabarbers über die Erdbeeren gießen, restlichen Rhabarber kühl stellen.

Springformrand mit Löffelbiskuits auskleiden.

Marzipanrohmasse mit einer Gabel zerdrücken und mit Crème fraîche verrühren. Sahne steif schlagen und mit der Marzipancreme unter den restlichen Rhabarber heben. Masse in die Form füllen und mindestens 6 Stunden kühl stellen.

Sahne steif schlagen, Charlotte stürzen und damit garnieren.

Rhabarber-Erdbeer-Grütze

Zutaten:

Für 4 - 6 Portionen:
300 g TK-Erdbeeren
400 g Rhabarber
2 EL rotes Johannisbeergelee
2 EL Wasser (evtl. mehr)
20 g brauner Zucker
2 EL Maizena
1/8 l Sahne

Zubereitung:

Erdbeeren auftauen. Rhabarber putzen, waschen, in 3 cm lange Stücke schneiden. Johannisbeergelee, Wasser und Zucker aufkochen, Rhabarberstücke zugeben und 5 - 6 Min. auf 1 oder Automatik-Kochstelle 4 - 5 garen (sie sollten möglichst nicht zerfallen). Rhabarberstücke mit der Schaumkelle aus der Flüssigkeit heben, in eine Schüssel geben. Maizena mit 2 - 3 EL Wasser anrühren, in die kochende Flüssigkeit einrühren, halbierte Erdbeeren zugeben, aufkochen. Zum Schluß die Rhabarberstücke wieder zugeben. Die Grütze in Portionsschälchen verteilen, kalt werden lassen. Dazu flüssige oder leicht angeschlagene Sahne reichen.

Rhabarber-Erdbeer-Sorbet

Zutaten:

750 g Rhabarber; geputzt,
in 3 bis 4 cm lange Stücke geschnitten
300 g Erdbeeren; geputzt, geviertelt
300 g Rotes Johannisbeergelee

Zubereitung:

Rhabarberstücke in einem Durchschlag unter kaltem Wasser abbrausen.
<servings> Erdbeerviertel für die Dekoration abgedeckt in den
Kühlschrank stellen.

Das Johannisbeergelee in einem Topf mit dem Schneebesen glattrühren
und zum Kochen bringen. 2x<servings> Rhabarberstückchen darin bei
milder Hitze 3-4 Minuten pochieren (sie dürfen nicht zerfallen). Die
Stückchen mit einer Schaumkelle herausnehmen, abtropfen und auf
einem Teller erkalten lassen.

Den restlichen Rhabarber im Johannisbeergelee weichkochen. Den Topf
von der Kochstelle ziehen, die Erdbeeren zugeben und das Kompott
erkalten lassen.

Das Kompott in der Eismaschine ca. 30 Minuten gefrieren lassen.

Das Sorbet in einen Spritzbeutel mit grosser Lochtülle füllen und in
vorgekühlte Kelchgläser spritzen. Mit den zurückgelassenen
Erdbeeren und Rhabarberstückchen dekorieren. Dazu Hippenröllchen
servieren.

Aus: Essen und Trinken, Heft 6, 1993, S.99 (RG)

Menge: 6 servings

Rhabarber-Erdbeer-Eis

Zutaten:

2 Tas. Rhabarber; in Stückchen
2 Tas. Erdbeeren; in Scheiben
1/3 Tas. Grand Marnier
1/2 Tas. Zucker; eventuell mehr
-- je nach Geschmack

Zubereitung:

Alle Zutaten in einem Topf mischen, bei mittlerer Hitze aufkochen, gelegentlich rühren. Etwa 10 Minuten köcheln lassen, bis die Mischung dicklicher wird.

Abkühlen lassen. Anschliessend pürieren.

In der Eismaschine nach Vorschrift verarbeiten. Im Tiefkühler tun.

Falls keine Eismaschine vorhanden: tiefrieren, bis die Mischung fest wird. In Stückchen aufschlagen; in einer gekühlten Schüssel rasch rühren, bis die Mischung cremig wird. Im Tiefkühler zurücktun.

Etwa 15 Minuten vor dem Servieren aus dem Tiefkühler nehmen, damit das Eis etwas erweichen kann.

Rhabarber-Erdbeer-Mousse

Zutaten:

250 g Rhabarber ;(1)
150 g Rhabarber ;(2)
100 g Erdbeeren ;(1)
150 g Erdbeeren ;(2)
150 ml ;Wasser
50 ml Erdbeersirup
75 g Zucker
2 Eier
1 Pk. Vanillinzucker
1/2 Zitrone ;unbehandelt
- abgeriebene Schale davon
5 Blatt rote Gelatine
1 Spur ;Salz
1 Pk. Schlagsahne ;a 200g
250 g Erdbeeren ;(3)
30 g Puderzucker
1/2 Pk. Vanillejoghurt ;a 150 g
Minze ;zum Verzieren

Zubereitung:

Rhabarber waschen, putzen. Rhabarber (1) in grobe Stücke schneiden, den Rest in dünne Scheiben schneiden. Erdbeeren waschen, putzen. Erdbeeren (1) pürieren, Erdbeeren (2) in Scheiben schneiden.

Wasser, Erdbeersirup und ein Drittel des Zuckers aufkochen. Rhabarberstücke zugeben und ca. 5 Minuten dünsten. Herausnehmen, pürieren und etwas abkühlen lassen. Rhabarberscheiben in dem Sud ca. 3 Minuten dünsten, herausnehmen und für die Verzierung beiseite legen. Rhabarber- und Erdbeerpüree miteinander verrühren.

Eier trennen. Eigelb, restlichen Zucker und Vanillinzucker dicklich aufschlagen. Eigelb-Zucker-Masse und Zitronenschale unter das Fruchtpüree rühren. Gelatine nach Packungsanweisung einweichen, auflösen und unter die Fruchtmasse rühren. Rhabarber-Erdbeer-Mousse abdecken und kaltstellen.

Eiweiß mit Salz steif schlagen. Sahne steif schlagen. Sobald die Creme zu gelieren beginnt, Eischnee und Sahne unterheben.

Erdbeerscheiben in kleine Portionsförmchen an den Rand stellen, Mousse hineinfüllen und 3-4 Stunden kalt stellen. Erdbeeren (3) waschen, putzen, pürieren. Mousse auf Teller stürzen, Erdbeermark darum verteilen. Joghurt glatt rühren, darauf spritzen, Rhabarberscheiben zugeben. Nach Wunsch mit Puderzucker und Minze

verziern.

Rhabarber-Gratin

Zutaten:

500 g Rhabarber (gerüstet gewogen),
in Würfeln geschnitten
3 dl Rotwein
80 g Zucker
125 g Amaretti (die kleinen harten)
2 Eigelb
2 El. Zucker
1 dl Rahm

Zubereitung:

Rhabarber mit dem Rotwein und dem Zucker weich kochen (der Rhabarber darf jedoch nicht zerfallen).

Die Amaretti zerbröckeln und auf dem Boden einer ausgebutterten Gratinform verteilen. Rhabarber mit einer Schaumkelle gut abtropfen lassen und über die Amaretti verteilen.

Den Rhabarbersud sirupartig einkochen lassen, dann zusammen mit dem Eigelb und 2 El. Zucker im Wasserbad zu einer dicklichen Creme aufschlagen. Vom Feuer nehmen und solangeiterrühren, bis die Creme abgekühlt ist.

Rahm steif schlagen und unterziehen, über den Rhabarber verteilen.

Vorheizen: 250°C

Während 10-15 Minuten in der Mitte des Ofens überbacken (bis die Creme braune Flecken hat).

Warm servieren.

Rhabarber-Grütze II

Zutaten:

600 g Rhabarber
150 ml Rotwein
100 ml Wasser
125 g Zucker
1 Vanilleschote
2 gehäufte El. Maizena
125 g Sahne

Zubereitung:

Rhabarber waschen, putzen, in Stücke schneiden. Zusammen mit Rotwein, Wasser und der längs aufgeschnittenen Vanilleschote auf 3 oder Automatik-Kochplatte 4 - 5 zum Kochen bringen, danach den Rhabarber auf 1 zerfallen lassen, etwas verrühren und, wenn nötig, mit Wasser auf 600 ml auffüllen. Kochstelle ausschalten. Maizena mit wenig kaltem Wasser anrühren, unter den Rhabarber mischen und noch einmal aufkochen lassen. In Portionsschälchen füllen und erkalten lassen. Sahne steif schlagen, die Rhabarber-Grütze damit garnieren.

9 g Eiweiß, 38 g Fett, 164 g Kohlenhydrate, 4839 kJ, 1155 kcal.

Rhabarber-Grütze mit Erdbeeren

Zutaten:

750 g Rhabarber
100 g Zucker
2 Nelken
1 Zimtstange
1/4 l ;Wasser
50 g Sago
250 g Erdbeeren

Zubereitung:

Rhabarber, Zucker, Nelken, Zimtstange Wasser zum Kochen bringen, Sago unterrühren, bei kleiner Hitze ca. 15 Min. quellen lassen.

Erdbeeren halbieren, unterrühren, Nelken und Zimt entfernen, Grütze evtl. nachsüßen und in einer Schüssel erkalten lassen.

Dazu: flüssige Sahne oder Vanillesosse

* pro Portion 190 kcal/795 kJ *

Rhabarber-Himbeer-Grütze

Zutaten:

für 4 Portionen:

500 g Rhabarber

200 g schwarzes Johannisbeergelee

500 g Himbeeren (tiefgekühlt)

2 -3 El. Speisestärke

1 Paket Vanilleeis (250 g)

1/8 l Schlagsahne

2 El. Kirschwasser

Zitronenmelisse zum Garnieren

Zubereitung:

1. Rhabarber putzen, waschen, in Stücke schneiden. Johannisbeergelee zum Kochen bringen.

2. Die Hälfte vom Rhabarber und den Himbeeren zum Gelee geben, 10 Minuten leise kochen lassen.

3. Alles durch ein Sieb streichen, noch mal kochen lassen. Speisestärke mit 5 El. Wasser verrühren, mit dem Fruchtpüree vermischen, einmal aufkochen lassen.

4. Restlichen Rhabarber zugeben, 10 Minuten leise kochen lassen. Restliche Himbeeren zugeben, aufkochen lassen, kühl stellen.

5. Das Eis 1 Stunde vorm Servieren in den Kühlschrank stellen, Sahne und Kirschwasser zum angetauten Eis geben und mit den Quirlen des Handrührers aufschlagen. Alles in Portionsschälchen anrichten, mit Zitronenmelisse garnieren.

Als Menüvorschlag:

Vorspeise: Forelle mit Basilikumsauce

Hauptspeise: Hackbraten mit Gurken

Dessert: Rhabarber-Himbeer-Grütze

Rhabarber-Ingwer-Eis mit Kompott

Zutaten:

Für 4 Portionen:

1 kg Rhabarber
100 g frische Ingwerwurzel
75 g Zucker
1/8 l Weisswein (trocken)
4 Eigelb
2 Blatt rote Gelatine
125 ml Schlagsahne

Soße:

125 g Sahnejoghurt
125 g Magermilchjoghurt
2 EL Puderzucker
100 ml Milch

Kompott:

1 Glas in Sirup eingelegter Ingwer
50 g Zucker
2 EL Weisswein (trocken)
Zitronenmelisse

Zubereitung:

1. Rhabarber waschen, putzen und - bis auf zwei Stangen - in kleine Stücke schneiden. Ingwer schälen und fein würfeln. Beides mit dem Zucker und dem Wein 15 Minuten bei milder Hitze kochen. Rhabarber in einem feinen Sieb abtropfen lassen, den Saft auffangen.
2. Eigelb und Rhabarbersaft im heißen Wasserbad 5 Minuten cremig aufschlagen. Dann im kalten Wasserbad schlagen, bis die Masse ausgekühlt ist.
3. Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Die Sahne steif schlagen. Die tropfnasse Gelatine bei milder Hitze auflösen und schnell unter die Eigelbmasse rühren. Die Sahne unterheben und die Masse in der Eismaschine gefrieren.
4. Für die Sauce Sahne- und Magermilchjoghurt mit Puderzucker und Milch glattrühren.
5. Für das Kompott den restlichen Rhabarber und 2 Stücke Ingwer aus dem Glas kleinwürfeln. Mit dem Zucker und Wein 2-3 Minuten kochen. Auskühlen lassen.
6. Die Sauce auf 4 Teller verteilen. Eis und Kompott dazugeben und mit Zitronenmelisse dekorieren. Etwas Ingwersirup aus dem Glas auf die

Sauce träufeln.

Zubereitungszeit: 1 Stunde (plus Gefrierzeit in der Eismaschine)

Pro Portion : 466 kcal (1947 kJ)

Für dieses Rezept ist nicht unbedingt eine Eismaschine erforderlich.

Wenn keine Eismaschine vorhanden ist, füllt man die Masse in Portionsförmchen und stellt sie für mind. 2 Stunden in das Gefriergerät. Damit sich das Eis stürzen lässt, stellt man die Förmchen 30 Minuten vor dem Servieren in den Kühlschrank.

Rhabarber-Ingwer-Sorbet

Zutaten:

500 g Rhabarber; geputzt und
-- in Stücke geschnitten
75 ml Weisswein
100 g Zucker
30 g Ingwer, frisch; gerieben
1 Limette; Saft und
-- ausgeriebene Schale
100 ml Mineralwasser

Zubereitung:

Rhabarber in einen Topf geben, Weisswein und Zucker zufügen. 5 bis 6 Minuten dünsten, pürieren. Ingwer, Limettensaft und -schale zugeben, Mineralwasser unterrühren.

In eine metallische Schüssel füllen, ca. 2 Stunden ins Gefrierfach stellen. Alle 30 Minuten kräftig durchrühren, um das Sorbet cremiger zu machen.

Dessert, Nachspeisen

Rhabarber-Joghurt-Eis mit Erdbeer-Papaya-Salat

Zutaten:

300 g Rhabarber; in grobe Stücke
2 El. Himbeersirup
3 Eigelb
50 g Puderzucker; (1)
40 g Puderzucker; (2)
300 g Sahnejoghurt
1 dl Schlagsahne
250 g Papaya; geschält, entkernt
-- in Rauten geschnitten
1 Limette, Schale fein abgerieben
3 El. Limettensaft
250 g Erdbeeren; in Scheiben
1 Bd. Zitronenmelisse
- Blätter grob gehackt
- einige Blätter zum Garnieren beiseitelegen

Zubereitung:

Den Rhabarber im Himbeersirup bei milder Hitze 20 Minuten im offenen Topf kochen, dann fein pürieren. Abkühlen lassen.

Eigelb mit Puderzucker (1) über dem heißen Wasserbad (80 Grad) aufschlagen. Die Schüssel ins kalte Wasserbad stellen und weiterschlagen, bis die Masse abgekühlt ist.

Rhabarberpüree, Joghurt und Schlagsahne mit der Eigelbmasse verrühren. Die Masse in die Eismaschine geben und 20 Minuten darin rühren lassen. Das Eis in eine Schüssel füllen und für 2-3 Stunden ins Gefriergerät stellen.

Für den Salat, die Limettenschale, Limettensaft und Puderzucker (2) verrühren und mit den Papayastückchen mischen.

Die Erdbeeren unter die Papaya heben. Den Salat ca. 30 Minuten durchziehen lassen. Die Zitronenmelisse unter den Salat heben.

Das Eis aus dem Gefriergerät nehmen und etwas antauen lassen, Kugeln ausstechen und auf Portionstellern anrichten.

Mit Erdbeer-Papaya-Salat anrichten und mit Melisseblättchen garnieren.

Kuchen, Gebäck, Pralinen

Rhabarber-Mandel-Kuchen (24 Stück)

Zutaten:

750 g Rhabarber (mehr?!)
500 g Weizenvollkornmehl
1 P Backpulver
Zitronenschale
300 g weiche Butter
250 g Honig
6 Eier
150 g Mandelblättchen

Zubereitung:

Rhabarber in ca. 5 cm lange Stücke schneiden. Mehl, Backpulver, Zitronenschale mischen. Butter und Honig cremig rühren, Eier und Mehl unterrühren. Backofen auf 200°C vorheizen. Den Teig auf ein gefettetes Backblech geben und glattstreichen. Rhabarber drauflegen etwas eindrücken, Mandelblättchen darüberstreuen.

Mittlere Einschubleiste 25 min. backen.

Nährwert: 6g Eiweiss, 16g Fett, 22g Kohlehydrate, 1063 Joule /Stück

Rhabarber-Marzipan-Kuchen

Zutaten:

Für den Teig:

200 g Mehl
20 g Hefe
50 ml lauwarme Milch
60 g Zucker
1 Prise Salz
1 Ei
40 g Butter
Mehl zum Bestäuben
Fett für das Blech

Für den Belag:

1 kg Rhabarber
100 g Zucker
2 Päckchen Vanillinzucker
200 g Marzipan-Rohmasse
250 g Quark (Magerstufe)
200 ml saure Sahne
2 Eigelbe

Zubereitung:

Mehl in eine Schüssel sieben, in die Mitte eine Mulde drücken, Hefe hineinbröckeln. Mit Milch, 1 El. Zucker und etwas Mehl verrühren. Mit Mehl bestäuben, zugedeckt an einem warmen Ort rund 15 Minuten gehen lassen.

Mit restlichem Zucker, Salz, Ei und Fett einen glatten Teig kneten. Den Teig zugedeckt gehen lassen, bis er sich verdoppelt hat.

Rhabarber waschen, wenn nötig abziehen und in 3 cm große Stücke schneiden. Zucker mit Vanillinzucker mischen und 2 El. über den Rhabarber streuen. Etwa 30 Minuten ziehen und gut abtropfen lassen. Elektro-Ofen auf 200 Grad vorheizen.

Teig auf bemehlter Fläche ausrollen und auf das gefettete Blech legen. (Teig für ein Backblech 41 x 36 cm)

Rhabarber darauf verteilen und mit restlichem Zucker bestreuen.

Kuchen 10 Minuten auf mittlerer Schiene backen.

Marzipan mit Quark, Sauerrahm, Eigelb pürieren, über den Kuchen verteilen. Etwa 30 Minuten backen.

Pro Stück ca. 290 kcal.

Rhabarber-Marzipan-Kuchen I

Zutaten:

200 g Mehl
20 g Hefe
50 ml lauwarme Milch
60 g Zucker
1 Prise Salz
1 Ei
40 g Butter oder Margarine
Mehl zum Bestäuben
Fett für das Blech

Für den Belag:

1 kg Rhabarber
100 g Zucker
2 Päckchen Vanillinzucker
200 g Marzipan-Rohmasse
250 g Quark (Magerstufe)
200 ml saure Sahne
2 Eigelbe

Zubereitung:

Mehl in eine Schüssel sieben, in die Mitte eine Mulde drücken, Hefe hineinbröckeln. Mit Milch, 1 EL Zucker und etwas Mehl verrühren. Mit Mehl bestäuben, zugedeckt an einem warmen Ort rund 15 min. gehen lassen. Mit restlichem Zucker, Salz, Ei und Fett einen glatten Teig kneten. Den Teig zugedeckt gehen lassen, bis er sich verdoppelt hat. Rhabarber waschen, wenn nötig abziehen und in 3 cm grosse Stücke schneiden. Zucker mit Vanillinzucker mischen und 2 EL über den Rhabarber streuen. Etwa 30 min. ziehen und gut abtropfen lassen. Elektro-Ofen auf 200 Grad vorheizen.

Teig auf bemehlter Fläche ausrollen und auf das gefettete Blech legen. Rhabarber darauf verteilen und mit restlichen Zucker bestreuen. Kuchen 10 min. (Gas: Stufe 3) auf mittlerer Schiene backen. Marzipan mit Quark, Sauerrahm, Eigelben pürieren, über den Kuchen verteilen. Etwa 30 min. backen.

Pro Stück: 290 kcal/1200 kJ

Dessert, Nachspeisen

Rhabarber-Ofenschlupfer mit Vanillesauce

Zutaten:

Brioche:

170 g Mehl
10 g Frische Hefe
20 ml Milch
10 g Zucker; (1)
2 Eier; (Gew.-Kl. 2)
1 Prise Salz
10 g Zucker; (2)
180 g Butter

Füllung:

120 g Mandelstifte
70 g Rosinen
350 g Rhabarber
10 g Ingwerwurzel
170 g Zucker; (3)
4 1/2 dl Schlagsahne
6 Eier; (Gew.-Kl. 2)
1 Tl Zimt; gemahlen
Butter; für die Förmchen

Vanillesauce:

2 Vanilleschoten
4 Eigelb; (Gew.-Kl. 2)
100 g Zucker; (4)
5 dl Schlagsahne

Anrichten:

Minzeblättchen zum Dekorieren
Puderzucker; zum Bestäuben

Zubereitung:

1 bis 2 Tage vorher die Brioche zubereiten. Das Mehl in eine Schüssel geben, in die Mitte eine Mulde drücken. Hefe mit dem Zucker (1) in der lauwarmen Milch auflösen und in die Mulde giessen. Mit etwas Mehl vom Rand verrühren, mit Mehl bestäuben und mit einem Tuch bedeckt an einem warmen Ort ca. 1/2 Stunde gehen lassen.

Dann Eier, Salz, Zucker (2) und die weiche Butter darunterkneten und zu einem geschmeidigen Teig verarbeiten. Mit einem Tuch bedeckt 1/2

Stunde gehen lassen.

Den Ofen auf 220 Grad (Gas 3-4) vorheizen (Umluft 180 Grad).

Teig nochmals kurz durchkneten, länglich formen und in eine Kastenform entsprechender Grösse legen. In der Form nochmals bedeckt 20 Minuten gehen lassen.

Die Brioche auf der ersten Einschubleiste von unten ca. 30 Minuten (Umluft 25-30 Minuten) backen. Aus der Form stürzen und auf einem Gitter 2 Tage stehenlassen.

Füllung

Die Brioche in 2 x 2 cm grosse Würfel schneiden. Die Mandelstifte in einer Pfanne goldbraun rösten. Die Hälfte der Mandelstifte und die Rosinen mit den Briochewürfeln mischen.

Rhabarber putzen und in 2 cm grosse Stücke schneiden. Den Ingwer schälen und fein reiben, mit Sahne, Eiern, Zucker (3) und dem Zimt mit dem Schneebesen gut verrühren.

Den Backofen auf 200 Grad (Gas 3) vorheizen (Umluft 170 Grad).

Das Briohegemisch, die Rhabarberwürfel und die Sahnemasse gut miteinander vermischen. <Servings> Förmchen (125 ml Inhalt) mit Butter ausstreichen, die Masse gleichmässig darin verteilen. Auf der 2. Einschubleiste von unten ca. 30 Minuten backen.

Sauce

Inzwischen die Vanilleschoten der Länge nach halbieren, das Mark herauskratzen und mit den Eigelb und dem Zucker gut verrühren. Die Sahne zum Kochen bringen und schnell mit einem Schneebesen in das Ei-Zucker-Gemisch einrühren. Durch ein feines Sieb in den Topf zurückgiessen. Bei milder Hitze so lange rühren, bis die Sauce dicklichcremig wird (sie darf nicht mehr kochen!).

Anrichten

Die Ofenschlupfer aus dem Ofen nehmen. Den Rand der Förmchen mit einem kleinen Messer lösen, die Ofenschlupfer aus der Form stürzen und mit der gebräunten Seite nach oben auf Teller setzen. Die Vanillesauce dazugiessen. Mit den restlichen Mandeln und Minzeblättchen dekorieren, mit Puderzucker bestäuben.

Aus: Essen und Trinken, Heft 3, 1993, S.74 (RG)

Menge: 12 Stück

Rhabarber-Orangentarte

Zutaten:

Für Den Teig:

100 g Dinkel; fein gemahlen
50 g Sonnenblumenkerne; fein
- gemahlen
60 g Vollrohrzucker
1/4 Tl. Gemahlene Vanille
50 g Kalte Butter
1 Eigelb
1 El. Creme fraîche

Für Die Füllung:

2 Unbehandelte Orangen (250 g
- Fruchtfleisch pro Form)
400 g Rhabarber
5 El. Birnendicksaft
1 El. Zitronensaft
1 1/2 El. Agar-Agar oder
3 Scheibe Weisse Gelatine
1 Tl. Zitronenschale; unbehandelt
Sahne zum Verzieren.

Zubereitung:

Für den Teig das Mehl, die Sonnenblumenkerne, den Vollrohrzucker und die Vanille mischen. Die Butter in Stückchen darauf verteilen. Mit den Knethaken fein verkrümeln. Das Eigelb und die Creme fraîche unterkneten und den Teig 1 stunde zugedeckt kühlen.

den Backofen auf 200 grad vorheizen. Eine gefettete springform mit dem ausgerollten Teig auslegen. Einen Rand von 2 cm hochziehen. Im Backofen (Mitte) 15-20 Minuten vorbacken. Lauwarm aus der form nehmen.

Für die Füllung die Orangen heiss waschen, abtrocknen, abreiben, schälen, dabei alles Weisse entfernen. Die Früchte in spalten teilen. Die zweimal durchschneiden. Den Rhabarber in Stücke schneiden. Nur ältere Stangen schälen. Den Birnendicksaft, den Zitronensaft aufkochen. Die Rhabarberstücke darin 5 Minuten dünsten, bis sie zu zerfallen beginnen. Agar-Agar mit drei Eßlöffeln Wasser anrühren, unter den Rhabarber rühren und 1 Minute mitkochen. Dann die Orangenstücke zufügen und 1 Minute kochen lassen. Einen Teelöffel Orangenschale und die Zitronenschale untermischen.

Wenn Sie Gelatine verwenden, die eingeweichte, ausgedrückten Blätter

in die heiße Masse rühren. Dann natürlich Agar-Agar weglassen.

Die Füllung leicht abkühlen lassen. Mit Honig abschmecken. Dann lauwarm auf den gebackenen Boden verteilen. 1 1/2 Stunden offen auskühlen lassen. Vor dem Servieren am Rand mit einer Sahnegirlande verzieren.

Tip:

Mit Gelatine schmeckt der Kuchen fruchtiger als mit Agar-Agar. Die Torte schmeckt am nächsten Tag noch besser als ganz frisch.

Rhabarber-Parfait

Zutaten:

Für 4 Portionen:

250 g Rhabarber

3 Eigelb

75 g Zucker

1 Tl Zitronensaft

1/4 l Schlagsahne

250 g Erdbeeren

2 El Puderzucker

ein paar Erdbeeren und Zitronenmelisse
zum Garnieren

Zubereitung:

1. Rhabarber waschen, putzen und in Stücke schneiden. Zugedeckt mit 3 El Wasser 5-6 Minuten garen. Etwas abkühlen lassen, mit dem Schneidestab des Handrührers pürieren.
2. Eigelb und Zucker mit dem Schneebesen bei milder Hitze zu einer cremigen Masse aufschlagen. Topf von der Kochstelle nehmen und etwa 5 Minuten weiterschlagen, bis die Masse abgekühlt ist.
3. Rhabarberpüree und Zitronensaft unterheben. Sahne steif schlagen, ebenfalls unterheben. In eine Eisbombenform (3/4 l Inhalt) füllen und im Gefriergerät fest werden lassen.
4. Erdbeeren waschen, putzen und mit dem Puderzucker pürieren.
5. Das Parfait eine halbe Stunde vor dem Servieren aus dem Gefriergerät nehmen und etwas antauen lassen. Auf eine Platte stürzen, mit ganzen Erdbeeren und Zitronenmelisse garnieren. Mit dem Erdbeerpüree servieren.

Rhabarber-Pie "Old England"

Zutaten:

500 g geriebener Teig
-- siehe Grundrezept
2 El. Haselnüsse gerieben
1 kg Rhabarber
1 El. Zitronensaft
90 g Zucker
20 g Honig
150 g Sauerrahm
2 Eier
1 Eigelb

Zubereitung:

(*) Springform 24cm

Die Hälfte des Teiges ausrollen und die Springform damit belegen. Mit einer Gabel mehrmals einstechen und mit Haselnüssen bestreuen.

Rhabarber waschen, schälen und in 1 1/2cm lange Stücke schneiden. Den Teigboden damit belegen. Zitronensaft darüber verteilen. Zucker, Honig, Sauerrahm und ganze Eier gut verrühren und über den Rhabarber gießen.

Aus dem restlichen Teig einen Deckel, etwas größer als die Form ausrollen, über den Rhabarber legen und seitlich am Teigrand gut festdrücken. Mit wenig Wasser befeuchten, damit der Teig besser klebt. Aus den noch bleibenden Teigresten Verzierungen schneiden und mit etwas Wasser befeuchtet auf den Teigdeckel kleben.

Mit einer Gabel den Teigdeckel mehrmals einstechen. Mit verquirltem Eigelb bestreichen. Bei 220 Grad etwa 45 Minuten backen.

Mit Alufolie rechtzeitig abdecken, damit der Deckel nicht zu dunkel wird.

Rhabarber-Schaum

Zutaten:

750 g Rhabarber
200 g Zucker
1 Pk. Vanillezucker
6 Blatt Gelatine
2 Eiweiss
1/8 l Schlagsahne
Mangospalten

Zubereitung:

Rhabarber in schmale Stücke schneiden, mit 80 g Zucker, Vanillezucker aufkochen, 20 Min. garen.

Gelatine einweichen, tropfnass dazu geben, pürieren, kalt stellen.

2 Eiweiss mit 120 g Zucker steif schlagen, Schlagsahne steif schlagen.

Beides unterheben, wenn der Rhabarber zu gelieren beginnt, kaltstellen.

Mit Mangospalten servieren.

pro Portion 278 kcal/1162 kJ -

Quelle: ARD/ZDF-Videotext

06.04.1994 (UF)

Rhabarber-Schokoladen-Kuchen

Zutaten:

100 g Butter oder Margarine
150 g Zucker
3 Eier
1 Pr. Salz
150 g Zartbitter-Schokolade
75 g gem. Mandeln
100 g Hirseflocken
150 g Mehl
1 1/2 Tl. Backpulver
150 ml Sahne
200 g geputzter Rhabarber

Zubereitung:

Eine 30 cm lange Kastenkuchenform einfetten und mit Mehl bestäuben. Fett, Zucker, Eier und Salz in eine Rührschüssel geben und mit dem Handrührgerät rühren, bis die Masse hell ist.

Schokolade fein hacken, mit Mandeln, Hirseflocken, Mehl und Backpulver mischen, abwechselnd mit der Sahne unter den Teig rühren.

Rhabarber in knapp 30 cm lange, dünne Streifen schneiden. Lagenweise Teig und Rhabarber in die Kastenkuchenform füllen, mit Teig abschließen, backen.

Schaltung:

170 - 190°C, 1. Schiebeleiste v.u.

160 - 180°C, Umluftbackofen

ca. 60 - 70 Minuten

71 g Eiweiß, 229 g Fett, 456 g Kohlenhydrate, 17850 kJ, 4258 kcal.

Rhabarber-Streusel-Kuchen

Zutaten:

Für den Mürbeteig:

250 g Mehl
125 g Butter oder Margarine
1 EL Milch
100 g Zucker
2 Eigelbe
1 Prise Salz
1 Msp. Backpulver
180 g Schokoladenstreusel
Mehl für die Arbeitsfläche
Fett für die Form

Für den Belag:

750 g Rhabarber
100 g Zucker
6 EL Orangenlikör
1-2 EL Semmelbrösel

Für die Streusel:

50 g Mehl
100 g Butter
50 g Zucker
50 g geriebene Mandeln
1 kleines Eigelb

Zubereitung:

Aus Mehl, Fett, Milch, Zucker, Eigelben, Salz, Backpulver und Schokoladenstreuseln einen Mürbeteig kneten. 30 Minuten kalt stellen. Rhabarber waschen, wenn nötig abziehen, in 4 grosse Stücke teilen, mit Zucker und Orangenlikör verrühren. 30 Minuten ziehen lassen.

Elektro-Ofen auf 200 Grad vorheizen. Für die Streusel Mehl in eine Schüssel schütten, Butterflöckchen darauf verteilen. Mit Zucker, Mandeln und Eigelb schnell zu Streuseln verarbeiten. 2/3 des Mürbteigs auf bemehlter Fläche ausrollen, in die Form legen. Mit einer Gabel mehrmals einstechen. Im Backofen (unterste Schiene) 10 Minuten vorbacken (Gas: Stufe 3).

Rhabarber gut abtropfen lassen. Mit dem restlichen Teig den Kuchenformrand auslegen, Semmelbrösel einstreuen, den Rhabarber in der Form verteilen, Streusel überstreuen und auf mittlerer Schiene 45 bis 50 Minuten backen (Gas: Stufe 3).

Pro Stück: 310 kcal/1300 kJ

Rhabarber-Tarte

Zutaten:

Tarte :

100g Mehl

50g Butter oder Margarine (eiskalt)

25g Puderzucker

abgeriebene Schale von 1 Zitrone (unbehandelt)

1 Prise Salz

1 Prise Backpulver

Mehl zum Bearbeiten

getrocknete Linsen zum Blindbacken

250g Rhabarber

2 Blatt rote Gelantine

120g rotes Johannisbeergelee

1,5 El Zitronensaft

1 cl Cassislikör

30g Mandelmakronen

Außerdem :

1/2 Vanilleschote

1/8l Schlagsahne

8 kleine Kugeln Vanilleeis (500-ml-Packung)

Zubereitung:

1. Für den Tarteteig das Mehl auf die Arbeitsfläche schütten und in die Mitte eine Mulde drücken. Butter oder Margarine in kleine Stückchen auf dem Mehland verteilen. Puderzucker, Zitronenschale, Salz, Backpulver und 3 El Eiswasser in die Mehlmulde geben und alle Zutaten von der Mitte aus rasch zu einem glatten Teig verkneten. Teig zu einer Kugel formen, in Klarsichtfolie wickeln und 30 Minuten kalt stellen.

2. Den kalten Teig auf der bemehlten Arbeitsfläche kurz durchkneten, dünn mit Mehl bestäuben und auf die Größe der Tarte-Form (21cm Durchmesser) ausrollen. Die Teigplatte auf das bemehlte Nudelholz wickeln, über der Tarte-Form abrollen, die Ränder andrücken und glattschneiden. Den Teigboden mit einer Gabel mehrmals einstechen.

3. Backtrennpapier zuschneiden und in die Form legen, bis zum Rand mit Linsen füllen. Den Tarteboden im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad (Gas 3, Umluft 200°C) auf der 2. Einschubleiste von unten 18 Minuten (Umluft 18-20 Minuten) backen. Backtrennpapier und Linsen entfernen, die Tarte in der Form auf einem Kuchengitter auskühlen lassen. Danach aus der Form nehmen.

4. Inzwischen den Rhabarber waschen, abziehen und in ca. 2 cm kurze Stücke schneiden. Gelantine in kaltem Wasser einweichen. Johannisbeergelee,

Zitronensaft und Cassislikör in einem Topf erhitzen, den Rhabarber hineingeben und bei milder Hitze zugedeckt 5-7 Minuten garen, dabei nur vorsichtig umrühren. Zum Schluß die tropfnasse Gelantine unterrühren, abkühlen lassen.

5. Die Mandelmakronen, bis auf 4 Stück, in einen Gefrierbeutel geben und mit dem Nudelholz fein zerreiben. Zwei Drittel davon auf den Tarteboden streuen. Die Rhabarberstücke mit der Schaumkelle aus dem Topf nehmen und darauf verteilen. Die Sauce darüberträufeln. Die Tarte 1,5 Stunden kalt stellen.

6. Die restlichen Makronenbröseln auf den Tarterand streuen. Die halbe Vanilleschote längs aufschlitzen, das Mark herauskratzen, die Sahne dazugießen und steif schlagen. Aus dem Vanilleeis kleine Kugeln formen und mit Tarte, je einer Makrone und Sahne anrichten.

Rhabarber-Toast

Zutaten:

4 Scheibe Toastbrot
1 Tl. Butter
2 -3 Stangen Rhabarber
-Zucker
Zimt
1 Tas. Erdbeermark
2 El. Süsrahm
-Zucker
1 Tl. Stärkemehl

Zubereitung:

Das Brot dünn mit Butter bestreichen und knusprig toasten. Rhabarber schälen und in Würfelchen schneiden. Auf die Toasts häufen und dick mit Zimtzucker bestreuen. Im vorgeheizten Ofen bei Oberhitze gar werden lassen. Erdbeermark mit Zucker aufkochen und mit Stärkemehl binden. Mit Rahm verfeinern. über die fertigen Toasts gießen und heiß auftragen.

Rhabarber-Trifle

Zutaten:

500 g Rhabarber
100 ml Riesling
1 kleine Stück Zitronenschale
1 Zimtstange
100 g Zucker
100 g Löffelbiskuits
200 ml Sahne
1 Pk. Vanillezucker
2 El. Pistazienkerne; gehackt

Zubereitung:

Den gewaschenen und geschälten Rhabarber in 2 bis 3 cm Stücke schneiden. Wein, Zitronenschale, Zimt und Zucker aufkochen, die Rhabarberstücke zufügen, kurz aufkochen und abkühlen lassen. Die Zimtstange entfernen.

Eine tiefe Glasschüssel mit Löffelbiskuits auslegen, das Rhabarberkompott einfüllen. Die Sahne die dem Vanillezucker steif schlagen und das Kompott damit bedecken. Mit gehackten Pistazienkernen bestreuen.

Rhabarberauflauf mit Haferflocken

Zutaten:

180 g Haferflocken
75 g Butter; (1)
10 g Butter; (2)
15 g Butter; (3)
75 g Zucker; (1)
25 g Zucker; (2)
500 g Rhabarber
1/2 Tl. Ingwerpulver
1/2 Tl. Zimt
2 Eier
1/4 l Milch

Zubereitung:

Haferflocken, Butter (1) und Zucker (1) goldgelb rösten. Erkalten lassen.

Die ungeschälten Rhabarberstengel in sehr kleine Würfel schneiden. Mit Ingwerpulver, Zimt und Zucker (2) vermischen.

Auflaufform mit Butter (2) ausstreichen. Die Hälfte der Haferflockenmischung einfüllen und den Rhabarber darauf verteilen. Die Eier verklopfen und mit der Milch und den restlichen Haferflocken vermengen, über den Rhabarber verteilen und die Butter (3) in Flocken darauf geben.

In der Mitte des auf 200 Grad vorgeheizten Ofens 30-40 Minuten überbacken.

Rhabarberbrot

Zutaten:

Für Kastenform 10 X 20 Cm:
1 1/2 Tas. Brauner Rohzucker
2/3 Tas. Öl
1 Ei
1 Tas. Buttermilch
1 Tl. Salz
1 Tl. Backpulver
1 Tl. Vanillezucker
2 1/2 Tas. Mehl
2 Tas. Rhabarber; in Stücke
1/2 Tas. Nüsse; gehackt
1 El. Butter
1/4 Tas. Zucker

Zubereitung:

Ofen auf 180 °C vorwärmen.

Rohzucker und Öl miteinander verrühren, bis glatt.

Ei, Buttermilch, Salz, Backpulver, Vanillezucker und Mehl einrühren, gut vermischen.

Rhabarber und Nüsse zugeben, gut vermischen, die ausgebutterten Kastenformen damit füllen.

Butter (erweicht) mit Zucker zu Krümmeln verarbeiten, darüberstreuen.

Im auf 180 °C vorgewärmten Ofen während 50 bis 55 Minuten backen: mit Holznaedel oder Zahnstocher prüfen.

Entformen, auf Gitter abkühlen lassen.

Rhabarbercake

Zutaten:

CAKEFORM 22 X 33 CM:
2 Tas. Rhabarber; in Stücke
1/2 Tas. Mehl; (1) gesiebt
1/2 Tas. Butter
1 1/2 Tas. Zucker; (1)
1 Ei
2 Tas. Mehl; gesiebt
1 Tl. Salz
1 Tl. Backpulver
1 Tas. Milch
1 Tl. Vanillezucker
1/2 Tas. Zucker; (2)
1 Tl. Zimt

Zubereitung:

Rhabarber und Mehl (1) mischen (die Rhabarberstücke müssen mit dem Mehl gut überzogen werden), ziehen lassen.

Butter und Zucker (1) cremig aufschlagen, bis der Zucker sich weitgehend aufgelöst hat. Ei einarbeiten.

Mehl mit Salz und Backpulver vermischen; Mehl und Milch alternierend zugeben, jeweils gut mischen.

Rhabarber und Vanillezucker unterrühren, die ausgebutterte und ausgemehlte Cakeform damit füllen.

Zucker (2) mit Zimt vermischen, Cake damit bestreuen.

Im auf 180 °C vorgewärmten Ofen während 35 bis 40 Minuten backen.

Rhabarbercoulis

Zutaten:

1 kg Rhabarber
250 g Zucker

Zubereitung:

Rhabarber kochen und pürieren. Den Zucker hinzufügen und nochmals 10 bis 15 Minuten kochen. Diesen Coulis serviert man zum Beispiel mit roten Beeren und Schlagsahne. Man kann ihn auch sterilisieren und über den Winter aufbewahren.

Coulis wird aus allerlei Obst oder Gemüse gemacht und stets als Sauce zu einer anderen Speise serviert. Die Konsistenz liegt zwischen Mus und Saft.

Quelle: Fermes-Auberges, Dna

Rhabarbercreme

Zutaten:

250 g Rhabarber
1 EL Zucker
1 EL Zitronensaft
3 Blatt weiße Gelatine
1 Eigelb
35 g Puderzucker
50 g Sahne
1 Eiweiß
1 Pr. Salz
1 EL Puderzucker

Zubereitung:

Rhabarber in Scheiben schneiden, mit Zucker und Zitronensaft auf 2 oder Automatik-Kochstelle 3 - 4 langsam zum Kochen bringen, auf der ausgeschalteten Kochstelle garziehen lassen, mit dem Schneidstab pürieren. Gelatine in kaltem Wasser quellen lassen, gut ausdrücken, nach und nach zum Rhabarber rühren. Die Rhabarbermasse in ein kaltes Wasserbad stellen.

Eigelb und Puderzucker mit dem Handrührgerät verrühren, bis die Masse hell ist, das Rhabarberpüree darunterrühren. Sahne steif schlagen. Eiweiß mit 1 Prise Salz steif schlagen, Puderzucker zugeben, kurz weiterschlagen. Sahne und Eiweiß zum Rhabarber geben, sorgfältig unter die Masse mischen. In Portionsschälchen füllen und ca. 2 Std. in den Kühlschrank stellen.

Dazu schmeckt flüssige Sahne.

14 g Eiweiß, 20 g Fett, 71 g Kohlenhydrate, 2225 kJ, 531 kcal.

Rhabarbereis mit Erdbeerpüree und Frühlingsblüten

Zutaten:

Für Das Eis:

300 g Rhabarber
100 g Erdbeeren(1)
125 ml Wein
1 Zitrone(1); Saft davon
3 Eigelbe
100 g Zucker
250 ml Sahne

Für Das Erdbeerpüree:

200 g Erdbeeren(2)
50 g Puderzucker
1 Zitrone(2); Saft davon

Für Die Garnitur:

Kandierte Frühlingsblüten

Zubereitung:

Rhabarbereis:

Rhabarberstücke mit Erdbeeren(1) in Weißwein und Zucker weichkochen, Zitronensaft(1) zugeben und pürieren. Eigelbe im Wasserbad schaumig und anschließend auf Eiswürfeln kaltrühren, dann Rhabarber unterziehen, Sahne steif schlagen und unterheben, in der Eismaschine gefrieren lassen.

Erdbeerpüree:

Erdbeeren(2) mit dem Zucker und dem Zitronensaft(2) pürieren. In ein Dessertglas Nocken vom Rhabarbereis geben, mit Erdbeerpüree auffüllen. Mit kandierten Frühlingsblüten garnieren.

Rhabarbergrütze

Zutaten:

500 g Rhabarber
1 unbeh. Orange
2 Orangen
100 g Zucker
1 Päckchen Vanillinzucker
1/2 Päckchen Puddingpulver Vanille
2 Becher Vanille- oder Sahne-Joghurt

Zubereitung:

Rhabarber in feine Streifen schneiden, Orangen auspressen. Rhabarber und Orangensaft aufkochen. Zucker und Puddingpulver mit Wasser glattrühren, in den kochenden Rhabarber rühren und nochmals aufkochen. Abkühlen lassen und Joghurt unterheben.

Rhabarbergrütze I

Zutaten:

Für 4 Portionen:

1 kg Rhabarber

500 g Erdbeeren

4 El. schwarzes Johannisbeergelee

2 El. Speisestärke

2 El. Zucker

Zubereitung:

1. Rhabarber und Erdbeeren waschen und putzen. Rhabarber eventuell abziehen und in Stücke schneiden. Die großen Erdbeeren halbieren.

2. Johannisbeergelee in einem Topf schmelzen lassen. Rhabarber und die Hälfte der Erdbeeren dazugeben. Zugedeckt aufkochen lassen.

3. Stärke mit drei Eßlöffel kaltem Wasser glattrühren, zu den Früchten geben und nochmals aufkochen lassen. Mit Zucker abschmecken.

4. Die restlichen Erdbeeren zugeben und die Grütze kalt stellen. Mit Vanilleeis servieren.

Pro Portion ca. 2 g E, 1 g F, 43 g KH = 194 kcal (812 kJ)

Als Menüvorschlag:

Vorspeise: Hummerkrabben-Cocktail

Hauptspeise: Lammkeule mit Kapernsauce

Nachspeise: Rhabarbergrütze

Rhabarbergrütze mit Erdbeeren I

Zutaten:

1 Stange Rhabarber
1/2 l ;Wasser
1/2 Zimtstange
3 El. Weisswein
5 El. Zucker
120 g Erdbeeren
6 Blatt Gelatine; aufgelöst
Sahne; zum Verfeinern

Zubereitung:

Rhabarber abziehen, halbieren, in kleine Stücke schneiden und mit Wasser, Zimtstange, Weisswein und Zucker auf den Biss kochen. Den Rhabarber auskühlen lassen, Zimtstange herausnehmen; die in kleine Stücke geschnittenen Erdbeeren daruntergeben und zum Schluss die aufgelöste Gelatine darunterrühren. Sofort in kalte ausgespülte Glasschälchen oder Stielgläser abfüllen und kalt stellen.

Vor dem Servieren mit angeschlagener Sahne verfeinern.

Rhabarbergrütze mit Vanillesauce

Zutaten:

500 g Rhabarber
1/4 l Wasser
2 El. Honig; oder etwas mehr
2 El. Mandelstifte
2 El. Weizengriess
1/2 l Milch
2 El. Speisestärke
1 Eigelb
2 El. Honig
1/2 Vanilleschote
Abger. Zitronenschale

Zubereitung:

Rhabarber waschen, schälen, in 2 cm lange Stücke schneiden. Mit Honig, Zitronenschale, Wasser und Gries bei milder Hitze ca. 5 Min. weichkochen. Ist die Grütze nicht dick genug, etwas Gries zugeben. Zuletzt Mandeln zufügen. In einer Dessertschale erkalten lassen.

Etwas Milch mit Speisestärke und Eigelb verquirlen. Übrige Milch mit Honig und Vanillemark zum Kochen bringen. Angerührte Speisestärke einrühren, aufkochen und dann abkühlen lassen.

Rhabarbergrütze II

Zutaten:

600 g Rhabarber
3/4 l ;Wasser
150 g Zucker
1 Zitrone; Saft
1 Vanillestange
100 g Maisstärke oder
- Speisestärke
300 g Sahne

Zubereitung:

Geschälten, kleingeschnittenen Rhabarber in einen Topf geben. Mit der Hälfte des Wassers, dem Zucker, Zitronensaft und aufgeschnittener Vanillestange ca. 10 bis 15 Minuten kochen lassen. Stärke mit restlichem Wasser verquirlen und unter ständigem Rühren unter den Rhabarber geben. Ca. 3 Minuten kochen lassen, in eine Schüssel geben und erkalten lassen.

Zum Servieren die sehr kalte Grütze in Gläser füllen und mit eiskalter flüssiger Sahne übergießen.

Dessert, Nachspeisen

Rhabarberkompott in Portwein mit halbgefrorener Himbeergeist-Sahne

Zutaten:

Für 6 Personen:

1 kg Rhabarber

1 Zitrone

3/8 l roter Portwein

70 g Zucker

1 Tl. Speisestärke

Sahne:

500 g süße Sahne

40 g Puderzucker

4 El. Himbeergeist

50 g Pinienkerne

1 Kiwi

Zitronenmelisse

Zubereitung:

Rhabarber in Stücke schneiden, Zitrone dünn schälen. Portwein mit Zucker und Zitronenschale aufkochen. Zitronenschale herausnehmen, Rhabarber in den Sud geben, aufkochen und 5 bis 7 Minuten fortkochen.

Mit angerührter Speisestärke binden, abkühlen lassen und kühl stellen. Sahne steif schlagen, Puderzucker und Himbeergeist unterrühren und 90 Minuten gefrieren lassen.

Pinienkerne in der trockenen Pfanne rösten. Kiwi in Scheiben schneiden.

Rhabarberkompott auf gekühlte Teller verteilen, mit Kiwischeiben und Zitronenmelisse garnieren. Die halbgefrorene Himbeersahne ebenfalls auf den Tellern anrichten und mit Pinienkernen bestreuen.

Rhabarberkompott II

Zutaten:

500 g Rhabarber
100-200 g Zucker
1 Zimtstange
5 cm Zitronenschale, unbehandelt

Zubereitung:

* Von den Rhabarberstangen sorgfältig die Haut abziehen. Stangen in 3 cm große Stücke schneiden und in einer Schüssel mit etwa 100 g Zucker bestreuen; 2 bis 3 Stunden Saft ziehen lassen; öfter umrühren. Mit Zitronenschale, Zimt und eventuell ganz wenig Wasser auf kleinster Stufe garen.

* In wenigen Minuten ist das Kompott fertig. Der Rhabarber sollte nicht zu weich sein. Nach Geschmack noch mehr Zucker zugeben. Zitronenschale und die Zimtstange entfernen, Kompott abkühlen lassen.

Rhabarberkompott

Zutaten:

250 g Rhabarber
150 ml trockenen Weisswein
2 EL Honig
1 Zimtstange.

Zubereitung:

Den Rhabarber waschen, abziehen und in kleine Stücke schneiden. Mit den übrigen Zutaten in eine Kasserolle geben und ca. 20-30 Minuten dünsten. Abkühlen lassen, die Zimtstange herausnehmen. Dann das Kompott in den Kühlschrank stellen und gut durchkühlen lassen.

Besonderheiten:

Das Dessert schmeckt am besten, wenn es gut durchgekühlt ist.

Als Menüvorschlag: Champignon-Canapes, Geschmorte Mastochsenhaxe mit Wickelklößen und Rotkrautrouladen, Rhabarberkompott

Kuchen, Gebäck, Pralinen

Rhabarberkuchen mit Baiserhaube

Zutaten:

für den Mürbeteig:

500 g Mehl

1 Tl Backpulver

375 g Butter

2 Eigelb

180 g Zucker

2 P. Vanillinzucker

Backpapier fürs Blech

für den Obstbelag:

1,5 kg Rhabarber

50 g Zucker

5 eckige Backoblaten (122x202mm)

für die Baisermasse:

4 Eiweiß

200 g Zucker

100 g gemahlene Mandeln

Zubereitung:

1. Mehl, Backpulver, Fett, Eigelb, Zucker und Vanillinzucker zu einem Teig verkneten. 30 Minuten kalt stellen. Teig auf einem mit Backpapier ausgelegtem Blech ausrollen. An den Rändern etwas hochdrücken. Teig mehrmals einstechen. Im vorgeheizten Backofen (E-Herd 175ø / Gas: Stufe 2 / Umluft 150ø) ca. 10 Minuten vorbacken.

2. Rhabarber putzen, waschen und in Stücke schneiden. Mit Zucker mischen. Oblaten auf den vorgebackenen Teig legen. Rhabarber darauf verteilen. Weitere 15 Minuten Backen.

3. Eiweiß Steif schlagen. Zucker einrieseln lassen, zu einer dickcremigen Masse schlagen. Mandeln unterheben. Baisermasse auf den Rhabarber streichen. Dann bei (E-Herd 250ø / Gas Stufe 2 / Umluft 150ø) ca. 6 Minuten goldbraun überbacken.

Rhabarberkuchen

Zutaten:

1 Pk. Vanillepudding,
Rhabarber,
einen fertigen Biskuitboden(kann man auch selber machen),
Gelierzucker,
Zucker.

Zubereitung:

Man bereite den Pudding gemäß der Anleitung zu, und gieße ihn auf den Boden. Erkalten lassen. Während wir so verfahren,kochen wir aus dem Rhabarber ein Kompott, geben Zucker und Gelierer dazugießen das Gelee auf den Tortenboden, lassen es kalt werden und essen es auf.

Rhabarberkuchen mit Baiserhaube

Zutaten:

200 g Mehl
100 g Butter oder Margarine
Salz
700 g Rhabarber
Fett für die Form
150 g Zucker
2 Tl. Speisestärke
3 Eiweiß

Zubereitung:

Mehl mit dem weichen Fett, einer Prise Salz und 3 EL kaltem Wasser verkneten. Den Teig 1 Std. kaltstellen. Den Rhabarber putzen, waschen und in Stücke schneiden. Den Boden und Rand einer gefetteten Pieform (Durchmesser: 24 cm mit dem Teig auslegen. Teigboden mit einer Gabel mehrmals einstechen. Form in den Backofen schieben. Auf 225° / Gasstufe 4 schalten und 20 Minuten backen.

Den Rhabarber auf den Boden geben. 100 g Zucker mit der Speisestärke vermischen, über den Rhabarber streuen. Kuchen wieder in den Ofen schieben und 20 Minuten weiterbacken.

Eiweiß mit dem restlichen Zucker steifschlagen, über dem Rhabarber verteilen. Im Backofen bei 250° / Gasstufe 5 noch etwa 10 Minuten hellbraun überbacken.

Rhabarberkuchen mit Baiserguß

Zutaten:

Teig:

250 g Butter oder Margarine

1 P Vanillinzucker

1 1/2 Tassen Zucker

4 Eier

1 Tasse Mondamin

3 Tassen Mehl

3 gestr. Tl Backpulver

1/2 gestr. Tl Salz

Belag:

750-100 g vorbereiteter

in Stücke geschn. Rhabarber

Baisermasse:

3 Eiweiß

evtl. Zitronensaft

1 Beutel abgezogene, gehackte Mandeln

1 1/2 Tassen Zucker

Zubereitung:

Das weiche Fett in eine hohe Schüssel geben. Vanillinzucker, Zucker, Eier, Mondamin, Mehl, Backpulver und Salz daraufgeben und alles mit einem Handrührgerät auf höchster Schaltstufe gut verrühren (Dauer etwa 2 Minuten).

Den Teig auf ein gut gefettetes Backblech streichen, mit Rhabarber belegen und im vorgeheizten Backofen backen.

Den Kuchen herausnehmen und den Backofen auf die höhere Stufe umschalten.

Die Baisermasse auf den Kuchen streichen, wieder in den Backofen schieben und goldgelb überbacken.

Für die Baisermasse das Eiweiß und evtl. Zitronensaft sehr steif schlagen, Zucker unterschlagen (langsam) und zuletzt die Mandeln darunterziehen.

Backen:

E.-Herd 175-200° 40-45 Minuten

G.-Herd 2-3 40-45 Minuten

Überbacken:

E.-Herd 225-250° 2-3 Minuten

G.-Herd 4-5 2-3 Minuten

Kuchen, Gebäck, Pralinen

Rhabarberkuchen mit Sahneguß und Baiserhaube

Zutaten:

Teig:

200 g Mehl

1 Tl. Backpulver

100 g Butter oder Margarine

75 g Zucker

1 Ei

Belag:

500 g Rhabarber (evtl. mehr)

Guß:

3 Eigelb

50 g Zucker

200 g süße Sahne

40 g Speisestärke

Baiserhaube:

3 Eiweiß

150 g Zucker

Zubereitung:

Aus den angegebenen Zutaten einen Knetteig bereiten und 30 Minuten kühl stellen.

Rhabarber in kleine Stücke schneiden.

Teig auf dem Boden einer gefetteten Springform ausrollen, einen etwa 4 cm hohen Rand andrücken, Teigboden mehrmals einstechen und den Rhabarber darauf verteilen.

Für den Guß alle Zutaten verrühren, über das Obst geben und Form in den kalten Backofen setzen.

E: Mitte. T: 175 °C / 45 Minuten

Für die Baiserhaube Eiweiß steif schlagen, Zucker einrieseln lassen und weiterschlagen. Die Masse auf dem Kuchen verteilen und weitere 15 bis 25 Minuten backen. Kuchen in der Form abkühlen lassen.

Tip: Der Kuchen schmeckt auch sehr gut, wenn er mit Trauben oder Johannisbeeren zubereitet wird.

Rhabarberkuchen I

Zutaten:

100 ml Milch
25 g Margarine
2 Eier
100 g Zucker
1 P. Vanillezucker
1 Pr. Satz
125 g Mehl
2 TL Backpulver

Belag:

75 g Margarine
4 EL Milch
75 g Kokosraspel
125 g Zucker
500 g geputzter Rhabarber

Zubereitung:

Milch und Margarine erhitzen und wieder abkühlen lassen. Eier, Zucker, Vanillezucker und Salz mit dem Handrührgerät schaumig rühren. Mehl und Backpulver gemischt kurz unterrühren. Abgekühltes Milch-Fett-Gemisch zufügen, unterrühren. Teig in eine mit Backpapier ausgelegte Springform (o 26 cm) geben, vorbacken.

Schaltung:

170 - 190°C, 1 . Schiebeleiste v. u.
160 - 180°C, Umluftbackofen
15 - 20 Minuten

Margarine, Milch, Kokosraspel und Zucker erhitzen. Rhabarber in 2 cm lange Stücke schneiden, mit wenig Wasser 5 Minuten dünsten, gut abtropfen lassen. Kokosmasse auf den vorgebackenen Kuchen streichen, Rhabarberstücke darauf verteilen, ca. 15 Min. weiterbacken.

39 g Eiweiß, 143 g Fett, 354 g Kohlenhydrate, 12176 kJ, 2906 kcal.

Rhabarberkuchen (Hausrezept)

Zutaten:

Zutaten:

1 kg Rhabarber

Mürbteig:

200 g Mehl

100 g Margarine

70 g Zucker

etwa 1/2 Tasse Wasser

Guss:

3 Eier

100 g Zucker

knapp 100 g Nuss

2 P Vanillezucker

1 El. Mondamin

Zubereitung:

Rhabarber waschen, kleinschneiden, einzuckern, ableeren auf Sieb.

Eier, Zucker, Vanillezucker mit Handrührgerät schaumig rühren bis dick. Dann Nuss + Mondamin leicht unterrühren. Ein Teil dieser Masse unter Rhabarber, Rest obendrauf.

Boden bei 200°C ca. 12-15 min. vorbacken. Dann mit Rhabarber nochmal ca. 30-35 min. backen.

Rhabarberkuchen mit Mandelbaiser

Zutaten:

Zutaten:

1500 g Rhabarber
650 g Zucker
500 g Mehl
200 g Margarine
3 Eigelb
1 Prise Salz
Zitronenschale
50 g Semmelbrösel
200 g gemahlene Mandeln
1 El. Zimt
3 Eiweiss
1 El. Zitronensaft

Zubereitung:

Rhabarber putzen, waschen und in 3 cm lange Stücke schneiden. Mit 250 g Zucker 1 Stunde ziehen lassen. Aus Mehl, 150 g Zucker, der Margarine, den Eigelben, Salz und Zitronenschale einen Mürbteig kneten. Teig in Folie wickeln 30 min. kühl stellen. Springform fetten mit 1 El. Semmelbrösel ausstreuen. Teig ausrollen, Springform damit auskleiden. Mit Gabel Boden einstechen. Rhabarber abtropfen lassen. Backofen auf 200°C vorheizen. Restl. Semmelbrösel+ 100 g Mandeln auf den Boden streuen, Rhabarber darauf verteilen. 50 g Zucker und Zimt mischen, darüberstreuen. 35 min. vorbacken. Temperatur auf 150°C reduzieren. Eiweiss, restlicher Zucker, Zitronensaft steif schlagen. Mandeln unterheben. Die Masse über den vorgebackenen Kuchen streichen, weitere 30 min. bei 150°C backen.

Rhabarberkuchen nach Ulli

Zutaten:

FUER DEN TEIG:

250 g Mehl
125 g Butter
1 Spur Backpulver
75 g Zucker
1 Ei

FUER DEN GUSS:

250 g Creme fraîche
250 g Mascarpone
250 g Süsse Sahne
3 Eier (evtl. auch 4)
1 Pk. Puddingpulver Vanille
200 g Zucker
4 mittl. Stangen Rhabarber

Zubereitung:

Aus den Teigzutaten einen Mürbeteig herstellen, auf 35cm Backblech für Obstkuchen verteilen.

Rhabarber kleinschneiden, darauf verteilen.

Die Zutaten für den Guss vermengen, auf Boden verteilen.

Backzeit 60-70 Minuten, zuerst bei 180°C, dann auf 220°C steigern.

Erfasst von Jörg Weinkauff 11.Mai 1994

Rhabarberkuchen II

Zutaten:

Für 12 Stücke:
500 g Rhabarber
150 g weiche Butter oder Margarine
(und Fett für die Form)
100 g Zucker
1 Prise Salz
3 Eier
150 g Mehl
50 g gemahlene Mandeln
1/2 Tl. Backpulver

Zubereitung:

Den Rhabarber waschen, putzen und abziehen. Die Stangen dann in etwa 5 cm lange Stücke schneiden. In eine Schüssel geben, mit kochendem Wasser übergießen und gleich wieder abtropfen lassen. Den Backofen auf 175 Grad vorheizen. Eine 26 cm große Springform gründlich fetten. Die Butter oder Margarine, den Zucker und das Salz zusammen hell-cremig schlagen. Die Eier nacheinander gründlich unterrühren. Das Mehl mit den gemahlenden Mandeln und dem Backpulver mischen, nach und nach unter die Zuckercreme rühren. Den Teig in die vorbereitete Form umfüllen und darin glattstreichen. Die Rhabarberstücke dekorativ darauflegen. Den Kuchen auf der mittleren Schiene in den Ofen stellen und etwa 35 min. backen.

Den fertigen Kuchen kurz in der Form abkühlen lassen, dann den Ring abnehmen und den Kuchen auskühlen lassen.

Der Kuchen läßt sich im ganzen und stückweise einfrieren und etwa drei Monate aufbewahren.

Rhabarberkuchen mit Butterstreusel

Zutaten:

Teig:

500 g Mehl
60 g Butter
80 g Zucker
35 g Hefe
1 Zitrone; Schale
1 Ei
1 Eigelb
1 Spur Salz
1 Tas. Milch

Streusel:

100 g Mehl
60 g Butter
60 g Zucker
1 Spur Zimt
600 g Rhabarber

Zubereitung:

Hefe zerbröckeln, mit etwas lauwarmer Milch und etwas Mehl verrühren, leicht angehen lassen. Restliches Mehl, Butter, Ei, Eigelb, Zucker, Zitronenschale, Salz vermischen, Hefeansatz dazu, mit restlicher Milch geschmeidigen Teig daraus kneten, zugedeckt aufgehen lassen. Rhabarber waschen, abziehen, in ca. 5 cm lange Stücke schneiden, mit etwas Zucker bestreut beiseite stellen. Der aufgegangene Teig wird zusammengeslagen, in eine gebutterte Springform gelegt und so angedrückt, dass aussen eine leichte Wulst entsteht. Mit Butterbrösel bestreuen, den vorbereiteten Rhabarber daraufgeben.

Streusel:

Mehl, Zucker, Zimt mischen, lauwarmer Butter dazu, kurz verkneten und diesen porösen Teig über den Rhabarber verreiben, so dass Streusel entstehen. Nochmals ca. 10 Min. gehenlassen, dann bei 180 °C ca. 35 Min. backen. Danach Staubzucker darüber.

Quelle: Sat.1 Text (Rezept der Woche - Sendung 26.04.)

Gepostet von Ulli Fetzer @ 2:246/1401.62 am 25.04.94

Rhabarberkuchen mit Kokosflocken

Zutaten:

Für Den Teig:

200 g Weizenmehl

100 g Margarine

75 g Zucker

1 Ei

1 Tl. Backpulver

Für Den Belag:

600 g Rhabarber

3 Eier; getrennt

100 g Zucker

100 g Kokosflocken

Zubereitung:

Margarine mit Zucker schaumig rühren. Zu der schaumigen Masse die restlichen Teigzutaten hinzufügen und alles zu einem Teig verkneten. Teig zugedeckt 15 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen.

Eine gefettete Springform mit dem Teig auslegen. Den Rhabarber waschen, schälen und in 2 cm lange Stücke schneiden.

Eigelb und Zucker zu einer cremigen Masse verrühren. Rhabarber und Kokosflocken unter diese Masse mischen.

Zuletzt steifgeschlagenes Eiweiß vorsichtig unter die Masse heben. Rhabarberfüllung in die Springform geben. Im vorgeheizten Backofen bei 200 °C 45 Minuten backen.

Rhabarberkuchen Birgit

Zutaten:

FUER DEN TEIG:

100 g Butter
100 g Zucker
1 Pk. Vanillezucker
4 Eigelb
5 El. Milch
125 g Mehl
75 g Stärkemehl
1 1/2 El. Backpulver
800 g Rhabarber

FUER DEN BELAG:

4 Eiweiss
200 g Zucker
75 g Mandeln, gehobelt

ERFASST DURCH PETER MESS:

- Fido : 2:2487/3008.6
- Cooknet : 535:270/110

Zubereitung:

Teig zubereiten und bei 190 g. ca. 30 Minuten backen.
Eiweiss steif schlagen, Zucker einrieseln lassen, den kleingeschnittenen Rhabarber auf den Teig geben, die Eiweißmaße darauf verteilen und die gehobelten Mandeln darüber streuen.
ca. 40 Minuten bei 190 Grad backen.

Rhabarberl-Himbeer-Grütze

Zutaten:

für 4 Portionen:

500 g Rhabarber

200 g schwarzes Johannisbeergelee

500 g Himbeeren (tiefgekühlt)

2 -3 El Speisestärke

1 Paket Vanilleeis (250 g)

1/8 l Schlagsahne

2 El Kirschwasser

Zitronenmelisse zum Garnieren

Zubereitung:

1. Rhabarber putzen, waschen, in Stücke schneiden. Johannisbeergelee zum Kochen bringen.

2. Die Hälfte vom Rhabarber und den Himbeeren zum Gelee geben, 10 Minuten leise kochen lassen.

3. Alles durch ein Sieb streichen, noch mal kochen lassen. Speisestärke mit 5 El Wasser verrühren, mit dem Fruchtpüree vermischen, einmal aufkochen lassen.

4. Restlichen Rhabarber zugeben, 10 Minuten leise kochen lassen. Restliche Himbeeren zugeben, aufkochen lassen, kühl stellen.

5. Das Eis 1 Stunde vorm Servieren in den Kühlschrank stellen, Sahne und Kirschwasser zum angetauten Eis geben und mit den Quirlen des Handrührers aufschlagen. Alles in Portionsschälchen anrichten, mit Zitronenmelisse garnieren.

Als Menüvorschlag:

Vorspeise: Forelle mit Basilikumsauce

Hauptspeise: Hackbraten mit Gurken

Dessert: Rhabarber-Himbeer-Grütze

Rhabarbermousse

Zutaten:

500 g Rhabarber
2 El Zucker
Saft von 1/2 Zitrone
4 Blatt Gelatine
2 Eigelb
75 g Puderzucker
1 dl Rahm
2 Eiweiss
etwas Salz

Zubereitung:

Den Rhabarber schälen und würfeln, mit Zucker und Zitronensaft weichkochen. Dann den Rhabarber abschöpfen und pürieren, die Flüssigkeit einkochen. Die eingeweichte Gelatine dazugeben und sanft erwärmen, bis sie sich auflöst, dann die Flüssigkeit unter das Rhabarberpüree rühren. Im kalten Wasser 10 Minuten abkühlen lassen, dann glattrühren. Eigelb und Puderzucker (2 El zurückbehalten) miteinander gut verrühren, dann das Püree dazumischen. Den Rahm steif schlagen, unterziehen. Die Eiweiße mit einer Prise Salz steif schlagen, den Rest des Puderzuckers dazugeben und den Schnee unter die Masse mischen. In eine Schüssel füllen und zirka 4 Stunden kühl stellen. Zum Servieren mit 2 Löffeln Portionen abstechen und nach Belieben garnieren. Die Menge reicht für sechs Personen.

Rhabarbermousse auf Sauerklee mit Erdbeersauce

Zutaten:

200 g Rhabarber
1 El. ;Wasser
60 g Zucker
1/2 Tl. Ingwerpulver
1/2 Zitrone; Schale und Saft
90 g Puderzucker
3 Scheibe Gelatine
1/2 dl Joghurt
1 1/2 dl Geschlagene Sahne
1 Handvoll Sauerkleeblätter
-- und -blüten

Sauce:

200 g Reife Erdbeeren
50 g Puderzucker
1/2 Zitrone; Saft

Zubereitung:

Den Rhabarber schälen, in kleine Würfel schneiden und mit Wasser aufkochen. Zucker, Ingwerpulver, Zitronensaft und fein abgeriebene Zitronenschale begeben und fertig kochen.

Den weichgekochten Rhabarber im Mixer pürieren, mit Puderzucker vermengen und abkühlen lassen.

Die in kaltem Wasser eingeweichten Gelatineblätter auspressen, in einer Schüssel im Wasserbad warm stellen und dabei auflösen.

Die flüssige Gelatine unter das Rhabarberpüree mischen. Den Joghurt und zuletzt die geschlagene Sahne unterheben.

In Formen füllen und im Kühlschrank 3 bis 4 Stunden durchkühlen lassen.

Vor dem Servieren die Erdbeeren pürieren. Mit Puderzucker binden und den Zitronensaft begeben. Die Sauerkleeblätter in die Mitte der Teller legen. Mit einem Löffel kleine Rhabarbermousse-Muscheln abziehen, auf dem Sauerklee anrichten und rundherum die Erdbeersauce verteilen.

Nach Oskar Marti, Ein Poet am Herd, Frühling in der Küche, Hallwag, Bern, 1994, ISBN 3-444-10416-2 (Rg)

26.03.1994

Rhabarberparfait I

Zutaten:

250 g Rhabarber
2 El. Wasser
3 Eigelb
75 g Zucker
1 Tl. Zitronensaft
250 g süße Sahne
30 g gehackte Pistazienkerne

Zubereitung:

Rhabarber in Stücke schneiden, mit Wasser 8 bis 10 Minuten dünsten, abkühlen lassen und pürieren.

Eigelb mit Zucker verrühren, zu einer cremigen Masse abschlagen und abkühlen lassen.

Rhabarberpüree mit Eigelbmasse und Zitronensaft mischen.

Sahne steif schlagen und unterheben. Creme in Gläser füllen und etwa 2 Stunden gefrieren lassen.

Parfait 30 Minuten vor dem Verzehr aus dem Gefriergerät nehmen und mit Pistazien bestreut servieren.

Rhabarberpudding

Zutaten:

1 3/16 kg Rhabarber; geschält, in
-- 3 cm lange Stücke
500 g Zucker
2 Pk. Vanillezucker
1/2 Tl. Zimt
20 Scheibe Gelatine
1/2 dl Kirschwasser
7 dl Riesling
1 Zitrone; Saft
3 dl Sahne

Zubereitung:

Den Rhabarber mit Zucker, Vanillezucker und Zimt in einem geschlossenen Topf im vorgeheizten Backofen bei 220 °C etwa 45 Minuten dünsten. Anschliessend durchpassieren und auskühlen lassen.

Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen.

Unterdessen das Rhabarbermus mit dem Riesling auf 1.5 Liter ergänzen (auf 1.2 kg Rhabarber bezogen) und mit Zitronensaft und eventuell etwas Zimt abschmecken.

Die Gelatine abtropfen lassen, auspressen und im Kirschwasser bei niedrigster Temperatur verflüssigen lassen. Unter den Rhabarber-Wein-Saft geben und in eine gut mit kaltem Wasser ausgespülte Form füllen.

Über Nacht im Kühlschrank fest werden lassen.

Kurz vor dem Servieren auf eine Platte stürzen, mit Sahnetupfen und nach Wunsch mit Erdbeeren ausgarnieren.

Nach Oskar Marti, Ein Poet am Herd, Frühling in der Küche, Hallwag, Bern, 1994, ISBN 3-444-10416-2 (Rg)

26.03.1994

Rhabarberschnitten

Zutaten:

Teig:

250 g Butter oder Margarine

250 g Zucker

1 P. Vanillezucker

1/2 Fläschchen

Butter-Vanille-Aroma

4 Eier

Salz

250 g Mehl

2 Tl. Backpulver (gestr.)

Belag:

600 g vorbereiteter Rhabarber

Guß:

2 P. Bourbon-Vanillepuddingpulver

80 g Zucker

700 ml Milch

3 B. Creme fraîche (à 150 g)

Zubereitung:

Alle Zutaten für den Teig in die Schüssel geben und mit dem Handrührgerät oder der Küchenmaschine 3 Minuten zu einem glatten Teig verrühren. Diesen in eine gefettete Fettafanne geben, glattstreichen. Geputzten Rhabarber waschen, nicht abziehen, in 2 cm große Stücke schneiden, a dem Teig verteilen, ca. 50 min. backen.

Schaltung:

180-200°, 2. Schiebeleiste v. u.

160-180°, Umluftbackofen

Für den Guß aus 700 ml Milch (statt 1 l), Puddingpulver und Zucker nach Anweisung auf der Packung einen Pudding bereiten. Unter den noch warmen Pudding Creme fraîche rühren, nach ca. 35 Minuten Backzeit auf den Kuchen streichen, noch etwa 15 Minuten weiterbacken.

Tip: Dieser Kuchen läßt sich auch mit Stachelbeeren zubereiten.

96 g Eiweiß, 392 g Fett, 622 g Kohlenhydrate,
28110 kJ, 6709 kcal.

Rhabarbersorbet

Zutaten:

3 1/2 dl Wasser

175 g Zucker

450 g Rhabarber; klein geschnitten

Zubereitung:

Alle Zutaten in einem Topf mischen, bei mittlerer Hitze aufkochen, gelegentlich rühren. Etwa 5 Minuten köcheln lassen

Abkühlen lassen. Anschliessend pürieren.

In der Sorbetmaschine nach Vorschrift verarbeiten. Im Tiefkühler tun.

Vor dem Servieren etwas erweichen lassen.

Serviervorschlag: mit etwas Rhabarberkompott (Rhabarber sehr fein geschnitten, 2 Minuten mit sehr wenig Wasser gekocht, nach Belieben gesüsst).

Rhabarbertarte mit Marzipansahne

Zutaten:

Teig:

100 g Mehl
50 g Butter
25 g Zucker
abgeriebene Schale von 1 Zitrone
1 Prise Backpulver
3 El. kaltes Wasser

Belag:

500 g Rhabarber
120 g rotes Johannisbeergelee
1 1/2 El. Zitronensaft
1 El. Cassislikör
20 g Zucker
3 Blatt weiße Gelatine
3 Blatt rote Gelatine
30 g Mandelmakronen

Marzipansahne:

40 g Marzipanrohmasse
2 El. Crème fraîche
250 g süße Sahne

Zubereitung:

Aus den angegebenen Zutaten einen Knetteig bereiten und etwa 30 Minuten kühl stellen.

Für den Belag Rhabarber in 2 cm lange Stücke schneiden, mit Gelee, Zitronensaft, Likör und Zucker 5 bis 7 Minuten dünsten.

Gelatine nach Anweisung einweichen und unter den heißen Rhabarber rühren. Masse abkühlen lassen.

Teig ausrollen und eine ungefettete Springform (21 cm •) damit auslegen. Teigboden mehrmals mit einer Gabel einstechen. Form in den vorgeheizten Backofen setzen.

E: Unten. T: 200 °C / 18 bis 20 Minuten.

Tarteboden auskühlen lassen.

Makronen fein zerreiben, die Hälfte davon auf den Tarteboden streuen. Rhabarbermasse darüber verteilen und Tarte 90 Minuten kühl stellen.

Restliche Makronenbrösel auf dem Rand der Tarte verteilen.

Für die Sahne Marzipanrohmasse mit Crème fraîche verrühren. Sahne steif schlagen und Marzipancreme unterheben. Tarte mit

Marzipansahnetupfen garnieren.

Rhabarberterrine

Zutaten:

500 g Rhabarber
5 Eigelb
150 g Zucker
1/4 l Milch
8 Blatt weisse Gelatine
400 g Sahne
300 g Erdbeeren
100 g Puderzucker

Zubereitung:

Geschälten Rhabarber in 1 Zentimeter grosse Stücke schneiden, aufkochen und 2 bis 3 Minuten garen. In einer Schüssel Eigelb und Zucker schaumig rühren, Milch kochen und unter die Eimasse geben. In einem Topf die Masse unter ständigem Rühren mit dem Schneebesen langsam erhitzen bis eine dicke Creme entsteht.

Eingeweichte Gelatine in der heissen Masse auflösen und erkalten lassen. Sahne steif schlagen, mit Rhabarber unter die Creme heben und in eine Terrinenform füllen. Im Kühlschrank einen Tag festwerden lassen. Vor dem Servieren Erdbeeren mit Puderzucker pürieren, auf Teller verteilen und darauf je eine Scheibe Rhabarberterrine geben.

14.04.1994 (AK)

Dessert, Nachspeisen

Rharbarbergrütze mit Vanilleschaum

Zutaten:

500 g Rharbarber
1/8 l Weisswein
1/2 Zitrone, Saft davon
1/8 l Wasser
125 g Zucker
1 Prise Muskatnuss
Speisestärke

Vanilleschaum:

1/8 l Sahne
1 Tl. Sahnesteif
1 Pk. Vanillezucker
60 ml Eierlikör
20 ml Weinbrand

Zubereitung:

Rharbarber schälen, in Stücke schneiden, mit Wein, Zitronensaft, Wasser, Zucker und Gewürzen weichkochen, mit in ein wenig Wasser angerührter Speisestärke binden. In eine Schüssel füllen und kalt stellen. In eine Schüssel füllen und kalt stellen.

Sahne kurz schlagen, Sahnesteif und Vanillezucker dazugeben, halbsteif schlagen, Likör und Weinbrand unterrühren. Die Sosse gut gekühlt servieren.

Rheinische Zimtwaffeln

Zutaten:

125 g Butter
125 g Zucker
2 Eier
350 g Mehl
1 1/2 Tl. Zimt (nach Geschmack mehr)
1 Spur Nelken, gemahlen
1 Zitronenschale, gerieben
Evtl. etwas flüssige Sahne
Oder Wasser

Erfasst:

Zubereitung:

Butter, Zucker, Eier sahnig rühren, das Mehl und die Gewürze hinzugeben und verarbeiten, bis sich kleine Klösschen formen lassen. Diese Waffeln eignen sich hervorragend für den Weihnachtsteller. Allerdings ist es recht schwierig, den Teig so einzufüllen, dass die Waffelform ganz heraus kommt. Daher empfehlen wir, so viel Sahne oder Wasser hinzuzufügen, bis der Teig ziemlich dickflüssig ist und sich so in der Waffelform besser verteilt.

Rias Porreetorte

Zutaten:

Teig:

200 g Mehl
200 g Butter
1 Prise Salz
1 Ei

Belag:

1 große Zwiebel
200 g Hackfleisch
Salz
Pfeffer
Muskat
1 Tl. Koriander
1 Tl. Kreuzkümmel
1 Tl. Curry
1 Tl. Senf
1 El. Öl
400 g Porree
150 g süße Sahne
200 g Schmand
3 Eier

Zubereitung:

Aus den angegebenen Zutaten einen Knetteig bereiten und 30 Minuten kühl stellen.

Zwiebel in feine Würfel schneiden, mit Hackfleisch und Gewürzen mischen.

Öl erhitzen, Hackfleischmasse darin anbraten.

Den hellen Teil des Porrees in Ringe schneiden, dazugeben und 5 bis 10 Minuten dünsten. Abkühlen lassen. Sahne mit Schmand und Eiern verrühren, zur abgekühlten Hackfleisch-Porree-Masse geben und vorsichtig unterrühren.

Teig ausrollen, in eine gefettete Springform (26 cm •) geben, den Rand fest andrücken. Masse einfüllen und Form in den vorgeheizten Backofen setzen.

E: Unten. T: 200 °C / 25 bis 35 Minuten.

Ribiselschnitten

Zutaten:

Mürbeteig:

180 g Weizen; fein gemahlen

120 g Butter

2 Eigelb

60 g Honig

Zitronenschale

Belag:

300 g Johannisbeeren

60 g Honig

; Wasser

2 Eiweiss

50 g Honig

Zubereitung:

Butter mit Mehl abbröseln, mit Honig, Eigelb und Zitronenschale rasch zu einem Teig verarbeiten, 1/2 Stunde kühl stellen.

Messerdick ausrollen, auf einem ungestrichenen Blech überbacken, auskühlen lassen.

Die Johannisbeeren in Honigwasser aufkochen, die Früchte abschöpfen und den Saft bis zur Geleeprobe eindicken. Den kalten Saft auf den Teig streichen, die Früchte darauf verteilen.

Die Eiweiss steifschlagen, den Honig unterrühren. Die Masse über den Kuchen geben und den Kuchen nochmals in den Backofen schieben, bis der Eischnee anfängt, sich gelb zu verfärben.

Ribiselschnitten I

Zutaten:

Teig:

15 dag Staubzucker

Vanillezucker

3 Dotter

3 El. Wasser

5 dag Butter

25 dag Mehl

1/2 P. Backpulver

1/16 l Milch

Belag:

3 Eiklar

20 dag Kristallzucker

1 P. Vanillezucker

30 dag Ribisel

Zubereitung:

Zucker, Vanillezucker, Dotter und Wasser schaumig rühren, zerlassene Butter nach und nach einmengen, mit Backpulver vermisches Mehl und Milch dazugeben.

Man streicht den Teig fingerdick auf ein befettetes Blech und bäckt ihn hellgelb.

Vanillezucker, Ribisel in steifen Schneesucker einschlagen, auf den Kuchen streichen, fertig backen.

Ricotta-Torte (Italien)

Zutaten:

Für 6 Stücke:

150 g Löffelbiskuits

40 g Gehackte Mandeln

4 Blatt weiße Gelatine

4 Eigelb

1 Päckchen Vanillezucker

500 g Ricotta (ital. Frischkäse,
Ersatzweise Sahnequark)

2 El. Sambuca (Anisschnaps)

375 ml Schlagsahne

40 g Mandelblätter

Zubereitung:

Löffelbiskuits an einem Ende mit einem Sägemesser soweit kürzen, daß sie die gleiche Höhe wie die Springform mit 18 cm Durchmesser haben.

Gehackte Mandeln in einer Pfanne ohne Fett goldbraun rösten.

Gelatine in kaltem Wasser einweichen.

Eigelb mit Vanillezucker und Zucker zu einer Creme schlagen.

Gelatine Tropfnaß bei kleiner Hitze auflösen, vom Herd nehmen und die Eicreme unterrühren. Ricotta, Mandeln und Sambuca unterrühren.

Sahne steif schlagen und unter die Creme ziehen.

Den Ring der Springform ohne Boden direkt auf eine Servierplatte stellen.

Restliche Sahne mit einem Spritzbeutel als Ring um den inneren Rand der Springform spritzen. Löffelbiskuits mit der Zuckerseite nach außen in den Sahnering stellen. Ricottacreme in die Mitte füllen, die Oberfläche glattstreichen.

Die Torte mindestens 1 Stunde kühl stellen.

Die Mandelblättchen kurz vor dem servieren goldbraun rösten, kalt werden lassen und erst dann auf die Torte streuen. Vor dem Auftragen den Springformrand vorsichtig entfernen.

Ricotta-Zitronencreme

Zutaten:

250 g Ricotta
50 ml Schlagrahm
1/2 Zitrone; Saft
1 El. Grappa
2 El. Honig; o. Birnendicksaft

Zubereitung:

Den Rahm schlagen und sorgfältig mit dem Ricotta vermischen.
Zitronensaft, Grappa und Honig darunterziehen, mindestens eine halbe Stunde kühl stellen.

Riemchen-Kirschkuchen

Zutaten:

250 g Mehl
abgeriebene Schale einer Zitrone
1 Ei
100 g Zucker
1-2 Päckchen Vanillezucker
125 g Butter
Butter zum Einfetten
Semmelbrösel zum Ausstreuen
1 Zwieback
30 g gemahlene Mandeln
100 g Kirschen
Puderzucker zum Bestäuben
Mehl zum Formen
Eigelb
2 El. süsse Sahne

Zubereitung:

Mehl sieben und mit Zitronenschale mischen. Auf die Arbeitsfläche geben und in die Mitte eine Mulde drücken. Das Ei hineingeben und Zucker darüberstreuen. Die Butter in Flöckchen auf den Rand verteilen. Alle Zutaten zu einem glatten Mürbteig verkneten. Zugedeckt etwa 30 Minuten kühlen. Inzwischen eine Obstkuchenform einfetten und mit Semmelbröseln ausstreuen. Die Zwiebäcke in eine Plastiktüte geben und mit dem Nudelholz fein zerbröseln. Mit den Mandeln mischen. Kirschen waschen und entsteinen. Etwa 3/4 des Teiges in die Form geben, darin ausrollen und am Rand andrücken. Den Boden mehrfach einstechen und das Zwiebackgemisch aufstreuen. Die Kirschen hineingeben und dabei mit Puderzucker bestäuben. Den restlichen Teig auf der bemehlten Arbeitsfläche zu bleistiftdicken Rollen formen und gitterartig auf die Kirschen legen. Am Rand gut andrücken. Eigelb mit Sahne verquirlen und das Teiggitter damit bestreichen. Im auf 200 Grad (Gas Stufe 3) vorgeheizten Backofen etwa 40 Minuten backen. Dann die Oberfläche nochmals mit etwas Puderzucker bestäuben und diese Schicht im heißen Ofen schnell goldgelb karamelisieren lassen. Den Kuchen ausdampfen lassen, aus der Form lösen und bis zum Servieren auf einem Kuchendraht auskühlen lassen.

Rieslingsabayon

Zutaten:

115 ml Riesling
50 g Kristallzucker
2 cl Grand Marnier
1 El. Zitronensaft
6 Eigelb

Zubereitung:

Alle Zutaten vermengen und über dem heissen Wasserbad schaumig rühren, bis eine leichte Bindung entsteht.

Rieslingsorbet (Rheingau)

Zutaten:

700 ml Riesling
10 cl Läuterzucker; (Zucker und
-- Wasser 1:1 aufkochen)
1 Zitrone; den Saft davon
Rieslingsekt; zum Aufgiessen

Zubereitung:

Die sehr gekühlten Zutaten zusammenrühren und im Tiefkühlfach kaltstellen. Die Sorbetschüssel in eine grössere Schüssel mit Eis und Salz stellen und immer wieder das Sorbet aufrühren, bis eine "schneematschige" Masse entsteht.

Das Sorbet in Gläsern anrichten und mit eiskaltem Riesling-Sekt übergiessen.

Risotto mit Früchten

Zutaten:

250 g Brauner Langkornreis
600 ml Entrahmte Milch
2 El. Apfelsaftkonzentrat
125 g Blaue Weintrauben, entkernt
1 Pfirsich, Birne oder
- Nektarine, in Scheiben geschnitten
1 Banane, geschält und in Scheiben geschnitten
125 g Melonen- oder Ananasfleisch, gewürfelt
25 g Mandelblätter, geröstet
1 1/2 t Zimtpulver

Zubereitung:

1. Reis, Milch und Apfelsaftkonzentrat zum Kochen bringen und zugedeckt 30-40 Minuten simmern.
2. Vom Feuer nehmen, Trauben und andere Früchte untermischen. Auskühlen lassen.
3. Risotto auf vier Portionsschüsseln verteilen oder in eine grosse Schüssel geben. Mit Mandelblättern und Zimt bestreuen.
Je nach Saison können die Früchte variiert werden. Als Garnierung eignen sich ein Klecks Kefir und Orangenscheiben.

Nährwert

Das Gericht liefert Vitamin B1, B2, B12 und C, Niacin, Folsäure, Kalzium, Magnesium, Kupfer, Zink.

Pro Portion sind enthalten: Kohlenhydrate: 79,6 g; Protein: 11,4 g;

Ballaststoffe: 5,8 g; Fett: 5,4 g

Kalorien: 390 = 1638 Joule

Rode Grütt 1

Zutaten:

1/2 l Himbeersaft
1/2 l Rotwein
70 g Griess
2 Eiweiss

Zubereitung:

Himbeersaft und Rotwein werden aufgekocht und der Griess langsam eingerührt. Ist er genügend gequollen, so zieht man unter die heisse Masse den steifgeschlagenen Eischnee und füllt die Rode Grütt in eine mit kaltem Wasser ausgespülte Puddingform. Dazu Vanillesosse oder flüssige süsse Sahne.

Rode Grütt 2

Zutaten:

1 l Saft (Himbeer- oder Johannisbeersaft)
Saft von einer Zitrone,
125 Griess oder Sago.

Zubereitung:

Den Saft mit Griess oder Sago tüchtig durchkochen lassen. Zitronensaft zugeben und in eine ausgespülte Form geben. Dazu flüssige Sahne. Verwendet man Sago, so muss er 30 Minuten in der Flüssigkeit quellen.

Und daneben steht ein kleines Gedichtchen, welches ich Euch nicht vorenthalten möchte:

Rode Grütt, Rode Grütt!

Kiek mol, wat lütt

Heini eet! All'ns rundum hett he vergeten,

Rode Grütt, dat is'n Eeten!

Roemmegroet

Zutaten:

1/2 l Schlagsahne (mind. 35% Fett)
1/2 l Milch
150 g Gersten- oder Weizenvollkornmehl
1/2 Tl. Salz

Zubereitung:

Die Sahne 5 Minuten köcheln. Die Hälfte vom Mehl hineinrühren und unter Umrühren kochen, bis die Grütze Fett absondert (_Geduld_!!!). Das geschmolzene Fett abgiessen und warm stellen. Das restliche Mehl unterrühren. Salz zugeben und die Grütze mit der Milch geschmeidig rühren.

Noch 5 Minuten kochen.

Diese Grütze heißt in Norwegen *Roemmegroet*. Sie wird mit Zimt, Zucker und dem geschmolzenen Fett serviert. Dazu passt Himbeersaft, zum Verdauen empfiehlt sich eher Himbeergeist.

Wer vorher nicht gerade Holz gehackt hat, schafft selten mehr als eine Portion.

Velbekomme!

Roggen-Lebkuchen

Zutaten:

400 g Roggenmehl
100 g Kartoffelmehl
150 g Butter
150 g Mandeln oder Erdmandeln
450 g Apfelkraut (oder Birnen- notfalls auch Rüben
2 El. Carob
1 Pk. Weinsteinbackpulver

Zubereitung:

Alle Zutaten verkneten, 1 Stunde ruhen lassen.
Ca. 1 cm dick ausrollen, Lebkuchen ausstechen/ -schneiden, mit Honigwasser bestreichen und mit Mandeln verzieren.
Bei 180 Grad ca. 20 min. backen.
Nach dem Backen nochmals mit Honigwasser bestreichen.
(Honigwasser: 1 El. Honig auf 1/2 Tasse Wasser)

Roggenbrot mit Haferflocken

Zutaten:

50 g Roggenkörner
1/8 l ; Wasser (1)
300 g Roggenvollkornmehl
350 g Weizenvollkornmehl
1 Tl. Kümmel, gemahlen
1 Tl. Koriander
1 Würfel Hefe
100 ml ; Wasser (2)
300 ml ; Wasser (3)
150 g Pkg. Natursauerteig
-- aus dem Reformhaus
1 Tl. ; Salz
50 g Kernige Haferflocken
Fett; für die Form
1 1/2 l Kastenform

Zubereitung:

Roggenkörner in Wasser (1) geben, aufkochen und zugedeckt 15 Min. quellen, dann abkühlen lassen. Mehlsorten mit Gewürzen in einer Schüssel mischen. Eine Mulde in die Mitte drücken, Hefe hineinbröckeln, mit lauwarmem Wasser (2) zu einem Vorteig verrühren.

Zugedeckt an einem warmen Ort 15 Min. gehen lassen. Sauerteig, lauwarmes Wasser (3), die Roggenkörner und Salz dazugeben. Die Zutaten mit den Knethaken des Handrührers zu einem glatten Teig verkneten und etwa 30 Min. gehen lassen. Den Teig zu einer Rolle formen, in den Haferflocken wälzen.

Die Kastenform ausfetten, den Teig hineinlegen und zugedeckt 10 Min. gehen lassen. Das Brot im vorgeheizten Backofen bei 225 °C auf der 2. Einschubleiste von unten 50 bis 55 Min. backen. Auf einem Gitter abkühlen lassen.

Pro Scheibe ca. 96 kcal/401 kJ.

Rohkost-Konfekt

Zutaten:

200 g Kuvertüre; Vollmilch oder
; halbbitter
250 g Ananasringe; kandiert
250 g Aprikosen; getrocknet
60 g Mandeln; abgezogen, ganz

Zubereitung:

Die Kuvertüre im Wasserbad auflösen, wieder abkühlen lassen, bis sie fast erstarrt ist. Danach nochmals ganz leicht erwärmen. Die Ananasringe in trapezförmige Stücke schneiden. Dann die Ananasstücke und die getrockneten Aprikosen zur Hälfte in die Schokolade tauchen. Auf die Aprikosen eine Mandel drücken. Das Konfekt auf einem Pralinengitter abtropfen lassen und erkalten lassen. Kühl aufbewahren.

Lecker auch Mit anderem Obst

Natürlich können Sie dieses Konfekt auch mit anderen Sorten Trockenobst zubereiten, z.B. mit Apfelingen oder getrockneten Bananenscheiben. Oder tränken Sie mal Rosinen mit Rum und tauchen Sie sie danach ganz in die flüssige Schokolade. Das schmeckt wirklich toll (ist aber nichts für Kinder!). Und wenn Sie sie ein bißchen Abwechslung in der Farbe haben wollen, können Sie zum Überziehen auch weiße Schokolade nehmen. Rühren Sie dann aber etwas Palmin unter die Schokolade. Sie wird so geschmeidiger und glänzt viel schöner.

Rosa Himbeermakrönchen

Zutaten:

für 20 kleine Makronen:
100 g geschälte gemahlene Mandeln
50 g Puderzucker
2 El. Himbeerkonfitüre (ca. 100 g)
1/2 Tl. Zitronensaft
1 kleines Eiweiss

Für den Guß:

50 g Puderzucker
1 El. heisser roter Saft
Non-Pareilles

Zubereitung:

Mandeln und Puderzucker, Konfitüre und Zitronensaft verkneten. Eiweiss steif schlagen, unterheben. Auf ein mit Backtrennpapier ausgelegtes Backblech mit einem Teelöffel etwa 20 kleine Häufchen setzen. Im vorgeheizten Backofen bei 160 Grad 20 bis 25 Minuten backen. Inzwischen Puderzucker mit heissem Saft zu einer dünnen Glasur rühren, auf die heissen Häufchen pinseln und mit Non-Pareilles bestreuen.

Non-Pareilles: (Hier fehlt mir mal wieder die Definition; ich vermute, das sind diese kleinen silbernen Pralinen-Verzierungskügelchen; das dtv-Lexikon sagt, N.-P. seien ein sechspunktiger Schriftgrad...)
(Pro Keks etwa 50 Kalorien / 200 kJ)

Rosa Rhabarber-Sahne-Torte

Zutaten:

Mürbteigboden:

250 g Mehl

125 g Butter

125 g Zucker

1 Vanillinzucker

1/2 Backpulver

1 Ei

Semmelbrösel

Belag:

750 g Rhabarber

geschält und in kleine Stücke geschnitten

200 g Zucker

(je nach Geschmack und Säure des Rhabarbers)

500 g Sahne

7 Blatt rote Gelatine

7 Blatt weiße Gelatine

Zubereitung:

Mürbteigboden:

Mehl, Butter, Zucker, Vanillinzucker, Backpulver und Ei miteinander vermengen, in eine Springform (gefettet und mit Semmelbrösel ausgestreut) geben und bei ca. 175 C, 25 min. backen. Auskühlen lassen.

Belag:

Gelatine in Wasser ca. 10 min. einweichen. Rhabarber mit Zucker und etwas Wasser (ca. 2 EL) weich kochen, beiseite stellen. Gelatine ausdrücken und unter den noch warmen Rhabarber geben, abkühlen lassen. Wenn Die Masse beginnt zu gelieren Sahne steif schlagen und unterheben.

Springformrand um den Boden geben, und Masse draufstreichen. Im Kühlschrank fest werden lassen. Schmeckt lecker und frisch, wenn er direkt aus dem Kühlschrank serviert wird.

Rösche Zimtsterne

Zutaten:

Für Den Teig:

1/4 Altbackener Rührkuchen
-- jeglicher Art, aber ohne
-- Rosinen
250 g Haselnüsse; fein gemahlen
100 g Mehl
50 g Stärkemehl
150 g Zucker
200 g Butter
1 Ei
1 El. Zimt
1 Spur Nelken; gemahlen
1 Spur ;Muskatnuß; gemahlen

Für Den Guß:

4 Eiweiss
150 g Zucker

Zubereitung:

Mit einem Nudelholz den trockenen Kuchen auf der Arbeitsplatte zerkleinern. Nun wie bei einem Mürbeteig die Zutaten nach obiger Reihenfolge zufügen und verkneten. Es entsteht ein klebriger Teig, den man sofort verarbeitet. Auf der Arbeitsplatte gemahlene Haselnüsse verteilen und 1/4 des Teiges darauflegen.

Mit der Handfläche flachdrücken und auf der Oberfläche wiederum Haselnüsse verteilen. Jetzt mit dem Nudelholz sehr vorsichtig ausrollen und Sterne ausstechen. Auf ein ungefettetes Backblech setzen und über Nacht kühl stellen.

Am anderen Tag aus dem Eiweiss Eischnee bereiten, indem man langsam den Zucker hineinrieseln läßt und gut 10 bis 15 Minuten mit dem Handrührers die Masse steif schlägt.

Diese Masse mit einem Pinsel mittlerer Stärke auf die Sterne streichen. Im Backofen bei Heißluft auf 160 Grad ca. 20 bis 30 Minuten backen.

Die röschen Zimtsterne können monatelang in einer Blechdose aufbewahrt werden.

Rosen-Warenje (Warenje rozowö)

Zutaten:

200 g Rosenblätter
1/2 Zitrone; Saft
500 g Zucker
1 Tas. ;Wasser

Zubereitung:

Die frisch aufgegangenen Rosenblüten sammeln, die Blütenblätter abzupfen, ihre weißlichen Spitzen abschneiden und unter ständigem Rühren in kaltem Wasser abschrecken. Dann dreimal in reichlich Wasser spülen.

Die Blätter mit den Händen gut ausdrücken und auf einen Teller legen. Den Zitronensaft und 1/5 vom Zucker beifügen und alles mit den Händen zerreiben.

Den restlichen Zucker in Wasser kochen. Die Blätter hineingeben und bei schwacher Hitze köcheln. Das Warenje ist gar, wenn die Blätter weich sind und oben schwimmen.

Rosenblüten-Eiscreme

Zutaten:

500 ml Milch
Rosenblütenblätter
8 Eigelb
125 g Zucker, feinkörnig
250 ml Doppelrahm
Speisefarbe, rot
-- falls gewünscht

Zubereitung:

Milch aufkochen, Blütenblätter waschen und zugeben. 15 Minuten ziehen lassen.

Eigelb und Zucker verschlagen, bis die Masse dick und schaumig ist.

Rosenblätter absieben. Milch wieder zum Siedepunkt erhitzen. Etwas Milch abnehmen und mit der Schaummasse verrühren. Dann die Masse in die restliche heiße Milch einrühren. Die Hitze reduzieren. Die Eiercreme mit einem Holzlöffel vorsichtig rühren, bis sie dick wird. Die Creme ist gar, wenn man mit dem Finger auf dem zuvor eingetauchten Löffel eine klare Linie ziehen kann. Abkühlen lassen.

Doppelrahm schlagen und unterziehen. Nach Belieben mit Speisefarbe rötlich einfärben. Eis einfrieren.

Rosenherzen

Zutaten:

(ca. 50 Stück):

75 g Zucker

125 g Butter oder Margarine

1 Ei

2 Eigelb

250 g Mehl

Puderzucker zum Bestäuben

Zubereitung:

Zucker mit Fett schaumig rühren, nach und nach Ei und die Eigelbe unterrühren. Zum Schluß das Mehl unterziehen. Solange der Teig noch weich ist, in eine Spritztüte mit Sterntuelle füllen und kleine Herzen aufs Backblech spritzen (dafür jeweils zweimal ansetzen). Das Blech ungefähr eine Stunde kalt stellen, dann bei 175 Grad (Gas: Stufe 2) etwa 15 min. in den Ofen schieben. Hellgelb gebackene Herzen abkühlen lassen, dünn mit Puderzucker bestäuben.

Rosenkohl-Quiche mit Haselnüssen

Zutaten:

Zutaten:

10 g Hefe

175 ml Wasser

1 Spur Zucker

200 g Weizenmehl; Type 1050

Jodsalz

750 g Rosenkohl

2 Zwiebeln

2 El. Olivenöl

1 Dose Creme fraîche; 150g

75 ml Milch

2 Eier

2 Tl. gemahlener Kreuzkümmel

weißer Pfeffer

50 g gehackte Haselnüsse

Zubereitung:

Hefe in lauwarmem Wasser mit Zucker auflösen. Mit Mehl und halbem El. Salz zu einem glatten Teig verkneten. Zugedeckt ca. 30 Minuten gehen lassen.

Rosenkohl putzen, waschen, Röschen halbieren. Zwiebeln in Spalten schneiden. Im Öl glasig dünsten, Rosenkohl zufügen. Salzen und 50ml Wasser angießen. Zugedeckt 5 Minuten dünsten.

Creme fraîche, Milch und Eier verrühren. Mit Kreuzkümmel, Salz und Pfeffer würzen.

Teig ausrollen und eine Quicheform damit auslegen. An den Rändern hochdrücken. Rosenkohl einfüllen. Eiersahne darübergießen. Haselnüsse darüberstreuen. Bei 175 °C ca. 45 Minuten backen.

Info:

Zubereitungszeit: Ca. 120 Min.

Pro Portion: 560kcal

Rosenkohl-Torte

Zutaten:

Für den Mürbeteig:

300 g Mehl
150 g Butter oder Margarine
1 Ei
1/2 Tl. Salz
Klarsichtfolie
Fett für die Form

Für die Füllung:

1 kg Rosenkohl
Salz
250 g Tomaten
2 Zwiebeln
100 g magerer geräucherter Speck
2 El. Paniermehl
1 Bund Petersilie
1/2 Töpfchen Majoran
1/2 l Milch
8 Eier (geht auch mit weniger)
weißer Pfeffer
Muskat

Zubereitung:

Mehl, Fett, Ei und Salz zu einem glatten Mürbeteig verkneten. Zugedeckt ca. 30 Minuten kühl stellen.

Inzwischen Rosenkohl putzen, waschen und in kochendem Salzwasser ca. 15 Minuten garen. Tomaten waschen, halbieren, entkernen und in Würfel schneiden. Zwiebeln schälen und würfeln. Speck ebenfalls in Würfel schneiden und in einer Pfanne auslassen. Zwiebeln zufügen und glasig dünsten.

Vom Herd nehmen und mit Rosenkohl und Tomaten mischen.

Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche ausrollen und eine gefettete Springform (26 cm ø) damit auslegen. Einen 4-5 cm breiten Rand hochdrücken. Nach Belieben die Ränder mit einem Teigrädchen gerade schneiden.

Boden mehrmals mit einer Gabel einstechen und mit Paniermehl bestreuen. Gemüsemischung in die Form geben.

Petersilie und Majoran waschen, trockentupfen und hacken. Milch, Eier, Kräuter, etwas Salz, Pfeffer und Muskat verquirlen. Über den Rosenkohl gießen.

Im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 200°C; Gasherd: Stufe 3) ca. 1 1/4 Stunden backen.

Rosenkohlkuchen

Zutaten:

Teig:

200 g Mehl

80 g Butter

1/4 Tl. Salz

4 El. Wasser (Menge anpassen !!)

1 El. Essig

Kuchen:

800 g Rosenkohl, geputzt

2 El. Paniermehl

1 Ei

1/2 dl Milch

1/2 dl Rahm

50 g Bergkäse, gerieben

1 Möhre, in ganz dünnen

-- Streifen abgeschabt

Salz

Muskat

Thymian

Liebstockel

Butter

Zubereitung:

Mehl mit Butter und Salz fein reiben, Wasser und Essig zugeben, rasch zu einem feuchten Teig zusammenballen, nicht kneten.

Mindestens 1 Stunde (am besten 12 Stunden) kühl ruhen lassen.

Rosenkohl im Dampf während 10 Minuten sieden, abtropfen lassen.

Teig 4 mm dick auswallen, gefettetes Backblech (Durchm. 28 ... 30 cm) damit belegen. Paniermehl auf dem Teigboden verteilen, Rosenkohl darauflegen.

Ei mit Milch und Rahm verquirlen, mit Muskat, Thymian, Liebstockel und Salz abschmecken (Salzmenge der Käse anpassen !), Rosenkohl damit begießen. Mit der Käse bestreuen, Möhre über den Kuchen verteilen, Butterflocken darüberstreuen und im auf 220 °C vorgewärmten Ofen auf der untersten Rille während 20 bis 25 Minuten backen.

Nach: Die Jahreszeiten-Küche, Gemüse, Unionsverlag Zürich
1992, ISBN 3-293-00129-7

26.11.1993

Rosenkohlkuchen mit Quarkguß

Zutaten:

3 Scheiben TK-Blätterteig
700 g Rosenkohl
100 g Frühstücksspeck
250 g Quark (20 %)
2 Eier
100 g geriebener Käse (z.B. Sbrinz)

Zubereitung:

Rosenkohl putzen, waschen, mit 1 Tasse Salzwasser in 10 min. halbgar kochen. In ein Sieb schütten, sehr gut abtropfen lassen. Aufgetauten Blätterteig ausrollen, Springform (• 28 cm) damit auslegen, den Teig mit einer Gabel mehrmals einstechen. In Streifen geschnittenen Frühstücksspeck darauflegen. Rosenkohl mit Küchenpapier trockentupfen, auf dem Teig verteilen.

Quark, Eier und Käse mit dem Handrührgerät verrühren, über den Rosenkohl gießen. Im Backofen goldbraun backen und heiß servieren.

Schaltung:

170 -190°, 1. Schiebeleiste v.u.

160 -180°, Umluftbackofen

35 - 40 Minuten

120 g Eiweiß, 137 g Fett, 121 g Kohlenhydrate, 9541 kJ,
2277 kcal

Rosenkohlorte

Zutaten:

Für 6 Portionen a 390 kcal:

150 g Mehl

12 TL Pflanzenmargarine

1 Ei

1/2 TL Salz

1200 g Rosenkohl (kleine Röschen)

180 g Schinken

5 Eier

6 EL Schlagsahne

Salz

Pfeffer

Muskat

Zubereitung:

Mehl, Fett, Ei und Salz mit den Knethaken des Handrührgerätes verkneten. In Folie verpackt 30 Min. in den Kühlschrank stellen. Rosenkohl putzen, waschen. In einen mikrowellengeeigneten Topf geben und mit 6 EL Wasser 6-8 Min. bei 600 Watt blanchieren. Schinken in Streifen schneiden. Eier mit Sahne, Salz, Pfeffer und Muskat verquirlen.

Den Teig ausrollen und in eine mikrowellen- und backofengeeignete Form mit hohem Rand (26 cm Durchm.) drücken. Einen Rand hochziehen und den Boden mehrmals mit einer Gabel einstechen. Rosenkohl und Schinken darauf verteilen. Die Eier-Sahne-Masse darübergießen.

Den Kuchen auf den Rost der unteren Schiene stellen.

Umluft: 200 Grad, Mikrowelle: 360 Watt, Garzeit: 15 Min.

Nach Ende der Garzeit noch 5 Minuten im Gerät stehen lassen, damit die Eimasse fest wird.

Rosenkuchen mit Apfel-Quark

Zutaten:

Für Den Quark-ÖL-Teig:

250 g Magerquark
1 Ei
100 g Zucker
1 Spur Salz
8 El. Öl
5 El. Milch
500 g Mehl
1 1/2 Pk. Backpulver
Mehl zum Ausrollen
Fett für die Form

Für Füllung und Verzierung:

2 kleine Boskop-Äpfel; (400g)
250 g Magerquark
60 g Zucker
1 Pk. Vanillezucker
1 Ei
1/4 Tl. Abgeriebene Zitronenschale
1 Dose Preiselbeeren; (180g)
1 El. Puderzucker

Zubereitung:

1. Für den Teig Quark, Ei, Zucker, eine Prise Salz, Öl und Milch gut verrühren. Mehl mit Backpulver mischen, darübergeben und alles zu einem glatten Teig verkneten.
2. Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche zu einem Rechteck von 40 x 50 cm ausrollen.
3. Eine Springform (Durchmesser 26 cm) ausfetten. Den Elektro-Ofen auf 200 °C vorheizen.
4. Für die Füllung die beiden Äpfel schälen, vierteln, das Kerngehäuse entfernen und das Fruchtfleisch in feine Würfel schneiden. Apfelwürfel mit Quark, Zucker, Vanillezucker, Ei und abgeriebener Zitronenschale gut verrühren. Gleichmässig auf die Teigplatte streichen. Die Preiselbeeren abtropfen lassen und über die Quarkschicht streuen.
5. Die belegte Teigplatte von der Längsseite her aufrollen. Diese Rolle in neun Scheiben teilen. Die Scheiben in die gefettete Springform setzen, und zwar mit dem "Schneckenmuster" nach oben. Etwas flachdrücken. Ungefähr 40 Minuten backen.
6. Den Puderzucker mit einem Teelöffel warmen Wasser anrühren und auf

den noch warmen Kuchen streichen.

Kuchen, Gebäck, Pralinen

Rosenkuchen mit Quarkfüllung (Diabetiker) <300

Zutaten:

Teig:

125 g Magerquark (1)
6 El. Milch
4 El. Öl
1 Tl. Süsstoff flüssig (1)
1 Eiweiss
0.5 Eigelb (1)
1 Vanilleschote; Mark einer
1 Spur Salz
300 g Mehl
4 Tl. Backpulver; gestrichen
;Mehl zum Ausrollen
;Butter zum Ausfetten

Füllung:

75 g Magerquark (2)
1 Spur Zitronenschale; abgerieben
80 g Mandelblättchen (1)
75 g Rosinen
1 Tl. Süsstoff flüssig (2)
4 Tropfen Bittermandelöl

Bestreuen:

10 g Mandelblätter (2)
0.5 Eigelb
2 El. Wasser zum Bestreichen

Zubereitung:

Magerquark (1) mit Milch, Öl, Süsstoff, Eiweiss und Eigelb (1) verrühren
Vanillemark und Salz zufügen. Mehl mit Backpulver über das Quarkgemisch
sieben. Alles mit Knethaken zu einem geschmeidigen Teig verarbeiten.
Auf einer bemehlten Arbeitsfläche zu einem Rechteck von 30x50 cm ausrollen.
Für die Füllung Magerquark (2), Zitronenschale, Süsstoff und Bittermandel-
öl verrühren.

Auf den Teig streichen und mit Mandelblättern (1) und Rosinen bestreuen.
Aufrollen und die Rolle in ca. 12 Stücke schneiden. Eine Springform ein-
fetten und die Teigstückchen in die Form setzen.

Eigelb (2) und Wasser verquirlen und die Oberfläche damit bestreichen. Mit
Mandelblättern (2) bestreuen.

Form in den 180 Grad heissen Backofen stellen und ca. 50 Min. backen.
Ergibt 8 Kuchenstücke.
Ca. 288 Kcal. und 3,3 Be pro Stück.

Rosenmontagstorte

Zutaten:

1 Glas Sauerkirschen
1 heller Bisquitboden
500 Magerquark
1 unbehandelte Zitrone
2 P. Vanillezucker
100 g Zucker
8 Bl. weiße Gelatine
1 B. Sahne
3 El. Johannisbeergelee
750 g Puderzucker
400 g Marzipan-Rohmasse
1 Amerikaner (vom Bäcker)
1 Eistüte (Waffel)
bunte Zuckerschrift
2 Eiweiß

Zubereitung:

Kirschen abtropfen lassen, den Saft auffangen. Den Bisquitboden zweimal durchschneiden. Die unteren beiden Böden mit je 5 EL Kirschsafft tränken. Quark, Vanillezucker, Zucker, restlichen Kirschsafft und abgeriebene Zitronenschale mit dem Handrührgerät verrühren. Eingeweichte, ausgedrückte Gelatine auf 1 oder Automatik-Kochstelle 1 - 2 auflösen, unter den Quark rühren. Kirschen unterheben. Sahne schlagen, unter die Quarckirschen-Masse rühren.

Einen Springformrand mit Klarsichtfolie auskleiden, um den untersten Bisquitboden legen, die Hälfte der Quarksahne darauf streichen. Zweiten Boden auflegen, die restliche Masse darauf verteilen. Den letzten Boden darauf setzen, die Torte kalt stellen. Johannisbeergelee erwärmen. Die Torte aus der Form lösen und das Gelee obenauf streichen.

Zitronensaft, 350 g Puderzucker und 3 El. Wasser zu einem streichfähigen Guß verrühren. Marzipan zwischen Klarsichtfolie ausrollen (5 cm breiter als der Durchmesser der Torte). Torte damit umhüllen, Amerikaner in die Mitte legen. Den Guß über die Torte und den Amerikaner ziehen. Die Eistüte und den Amerikaner mit der Zuckerschrift verzieren. Eiweiß steif schlagen und den restlichen Puderzucker unterrühren. Die Torte damit verzieren und die verzierte Eistüte zum Schluß obenauf setzen.

184 g Eiweiß, 170 g Fett, 1630 g Kohlenhydrate, 37462 kJ, 8941 kcal.

Rosentrüffel

Zutaten:

20 g Süsse Sahne
100 g Weisse Schokolade
1 Tropfen Rosenöl-Vormischung 1%-ig
-- siehe Rezept
15 g Likör oder Weinbrand
Kokosraspel oder Pistazien
-- gerieben

Zubereitung:

Sahne und Schokolade vorsichtig erwärmen, Vormischung und Likör zugeben, im Kühlschrank erkalten lassen. Dann runde Trüffel formen, in Kokosraspel oder geriebenen Pistazien wälzen, im Kühlschrank aufbewahren.

Rosinen-Bananen-Muffins "Los Angeles"

Zutaten:

100 g Kalifornische Rosinen
100 g Sauerrahm
3 Bananen
1 Spur ;Salz
150 g Rohrzucker
1 Zitrone; abgeriebene Schale
80 g Butter
3 Eier
100 g Cornflakes
150 g Weizenvollkornmehl
1 1/3 Tl. Backpulver

Zubereitung:

Ofen auf 180 °C vorheizen.

Sauerrahm, Bananenstücke, Zitronenschale, Salz und die Hälfte des Zuckers pürieren.

Butter und restliche Zucker schaumig schlagen, Eier eins nach dem anderen zugeben, schaumig schlagen. Bananenmasse unterrühren. Mehl mit Backpulver, zerdrückten Cornflakes und Rosinen mischen und unter die Ei-Bananenmasse rühren. Teig in Papier- oder Muffinsförmchen füllen und auf mittlerer Schiene ca. 25 Minuten backen.

Rosinen-Haferflocken-Cookies "Welcome Home"

Zutaten:

115 g Butter
1 Ei
210 g Mehl
1/2 Tl. Backpulver
1 Tl. Zimt
1/2 Tl. Salz
200 g Zucker
1 El. Honig; flüssiger
50 ml Milch
125 g Haferflocken; blütenzarte
150 g Rosinen; kalifornische

Zubereitung:

Backofen auf 200 Grad vorheizen. Die Butter bei geringer Hitze schmelzen und etwas abkühlen lassen. Das Ei leicht verschlagen. Mehl mit Backpulver, Zimt und Salz in einer großen Schüssel verrühren. Die übrigen Zutaten, einschließlich zerlassener Butter und verschlagenem Ei, hinzufügen. Alles mit dem Kochlöffel zu einem zähen Teig verrühren.

Ein Backblech mit Backpapier belegen. Mit einem Teelöffel kleine Häufchen auf das Blech setzen. Dabei genügend Abstand lassen. Auf der Mittelschiene in acht bis zehn Minuten leicht goldgelbe Cookies backen. Erkalten lassen und in einer gut schließenden Dose aufbewahren.

Rosinenbrötchen mit Gewürzen

Zutaten:

30 g Hefe
1/4 l Milch; lauwarm
50 g Butter; weich
1 El. Honig
1 Ei
1 Tl. Zimt
1/2 Tl. Ingwer oder Kardamom
1/4 Tl. Nelken; gemahlen
1/4 Tl. Meersalz
500 g Weizen; fein gemahlen
100 g Rosinen

Zum Bestreichen:

1 Eigelb
1 Tl. Honig
1 Tl. ;Wasser

Zubereitung:

Die Hefe in der Milch auflösen. Die Butter mit dem Honig, dem Ei, den Gewürzen und dem Salz verrühren. Das Mehl abwechselnd mit der Hefemilch unterarbeiten. Den weichen Teig mit der Küchenmaschine durchkneten, bis er sich von der Schüssel löst. Zugedeckt gehen lassen, bis sich das Volumen ungefähr verdoppelt hat.

Das Blech einfetten.

Den Teig nochmals durchkneten. Dann die Rosinen unterkneten. Eine Rolle formen und 16 gleichgrosse Stücke davon abschneiden. Runde Brötchen formen und diese nicht zu dicht auf das Blech legen.

Das Eigelb mit dem Honig und dem Wasser verrühren. Die Brötchen damit bestreichen. Die Oberseite mit einem scharfen Messer kreuzweise einschneiden oder eine kleine Ausstechform, Blüten- oder Sternform, hineindrücken.

Auf den Boden des Backofens ein feuerfestes Schälchen mit kochendem Wasser stellen. Die Brötchen auf der mittleren Leiste in den kalten Backofen schieben und bei 220 °C etwa 30 Minuten backen.

Rosinenbrötchen I

Zutaten:

30 g Hefe
1/4 l Milch; lauwarm
50 g Butter; weich
1 El. Honig
1 Ei
1 Tl. Zimt
1/2 Tl. Ingwer oder Kardamom
1/4 Tl. Nelken; gemahlen
1/4 Tl. Meersalz
500 g Weizen; fein gemahlen
100 g Rosinen

ZUM BESTREICHEN:

1 Eigelb
1 Tl. Honig
1 Tl. ;Wasser

ZUBEREITUNGSZEIT:

40 p. Port. Minuten

%UHEZEIT:

50 p. Port. Minuten; anpassen

* BACKZEIT

30 p. Port. Minuten

Zubereitung:

Die Hefe in der Milch auflösen. Die Butter mit dem Honig, dem Ei, den Gewürzen und dem Salz verrühren. Das Mehl abwechselnd mit der Hefemilch unterarbeiten. Den weichen Teig mit der Küchenmaschine durchkneten, bis er sich von der Schüssel löst. Zugedeckt gehen lassen, bis sich das Volumen ungefähr verdoppelt hat.

Das Blech einfetten.

Den Teig nochmals durchkneten. Dann die Rosinen unterkneten. Eine Rolle formen und 16 gleich große Stücke davon abschneiden. Runde Brötchen formen und diese nicht zu dicht auf das Blech legen.

Das Eigelb mit dem Honig und dem Wasser verrühren. Die Brötchen damit bestreichen. die Oberseite mit einem scharfen Messer kreuzweise einschneiden oder eine kleine Ausstechform, Blüten- oder Sternform, hineindrücken.

Auf den Boden des Backofens ein feuerfestes Schälchen mit kochendem

Wasser stellen. die Brötchen auf der mittleren Leiste in den kalten Backofen schieben und bei 220 Grad etwa 30 Minuten backen.

Rosinenhäufchen

Zutaten:

100 g Margarine
120 g Zucker
1 Ei
200 g Mehl
1 1/2 Tl. Backpulver
100 g Rosinen
1 Zitronenschale; abgerieben

Zubereitung:

Margarine und Zucker schaumig rühren. Das Ei unterrühren, bis eine cremige Masse entsteht. Das Mehl mit dem Backpulver sieben, nach und nach unter den Teig rühren. Zuletzt Rosinen und Zitronenschale unter den Teig rühren. Teig über Nacht kalt stellen.

Mit zwei Teelöffeln auf ein gefettetes Backblech kleine Teighäufchen setzen. Im vorgeheizten Backofen bei 200 °C etwa 15 Minuten backen.

Rosinenkugeln

Zutaten:

Für 20 Kugeln:
140 g Mehl
1 Tütchen Vanillinzucker
1 Prise Salz
2 El. Milch
125 g Butter
100 g Rosinen
1 Blutorange
50 - 70 g Puderzucker

Zubereitung:

Blutorange auspressen. Zwei bis drei Esslöffel davon abnehmen, im restlichen Saft die Rosinen einweichen. Mehl in eine Schüssel sieben, Butter in Flöckchen darauf verteilen, Vanillinzucker, Salz und Milch dazugeben. Zu einem glatten Teig verkneten, in Folie einschlagen und für eine Stunde in den Kühlschrank legen. Vom Teig mit einem Löffel Stücke abnehmen, im Handteller zu einer Scheibe formen, zwei bis drei Rosinen drauflegen, zu einer Kugel formen und auf einem mit Backtrennpapier ausgelegtem Backblech setzen. Bei 175 Grad etwa 15 Minuten backen. Aus Puderzucker und Blutorangensaft eine nicht zu dünne Glasur rühren, die Kugeln noch heiss damit bestreichen. Dick glasieren, denn der Teig enthält keinen Zucker.

(Pro Kugel ca. 80 Kalorien / 330 kJ)

Rosmarin Fladen - Focaccia al Rosmarino

Zutaten:

500 g Mehl
100 ml Öl
25 g Hefe
125 ml Milch
1 Rosmarinzweig ; (oder Salbei)
; Salz
grobes Salz

Zubereitung:

Eine Form mit 30 cm Durchmesser einfetten und mit Mehl bestäuben. Eine Tasse Mehl mit Hefe und etwas warmer Milch verkneten. Eine Kugel formen, ein Kreuz einschneiden und in einer mit Mehl bestäubten Schüssel etwa eine halbe Stunde gehen lassen.

Das übrige Mehl auf eine Arbeitsfläche geben, eine Mulde eindrücken. Öl, etwas feines Salz, gehackten Rosmarin und den Hefeteig hineingeben und mit so viel warmer Milch verkneten, daß ein weicher Teig entsteht. Weiter bearbeiten, bis er glatt und geschmeidig ist. Ab und zu mit Mehl bestäuben. Den Ofen auf 200°C vorheizen.

Teig ausrollen und so in die vorbereitete Form drücken, daß er diese ganz ausfüllt und überall gleichmäßig dick ist. Oberfläche mit einem Messer rautenförmig einschneiden und eventuell Rosmarinblättchen in einige Schnittpunkte stecken. Oberfläche mehrfach mit einer Gabel anstechen, grobes Salz aufstreuen und den Fladen etwa eine Stunde backen. Aus der Form heben und in Rauten geschnitten servieren.

Rosmarintarte

Zutaten:

Teig:

250 g Weizenvollkornmehl

125 g Butter

1 Ei

1 Spur Weinstein-Backpulver

Meersalz

3 El. ; Wasser

Belag:

2 mittl. Zwiebeln

5 Knoblauchzehen

2 El. Pflanzenöl; kaltgepreßtes

500 g Quark

2 Eier

2 El. Milch

; schwarzer Pfeffer

Hefestreuwürze

3 El. Rosmarinnadeln

100 g Emmentaler; gerieben

Zubereitung:

Aus den Teigzutaten einen geschmeidigen Teig kneten, eine Kugel daraus formen und 30 Minuten kalt stellen.

Zwiebeln und Knoblauch kleinschneiden, in heißem Öl andünsten. Den Quark mit Eiern, Milch, Pfeffer und Hefestreuwürze glattrühren. Die Rosmarinnadeln und den Käse dazugeben.

Den Teig ausrollen, gefettete Springform damit belegen, den Rand hochziehen. Die Rosmarin-Quark-Füllung darauf verteilen und die Rosmarintarte im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad ca. 45 Minuten backen.

Pro Stück ca. 250 kcal / 1000 kJ.

Rote Grütze

Zutaten:

250 g Himbeeren
250 g Johannisbeeren
250 g Sauerkirschen
100 g Zucker
1 l Wasser
70 g Speisestärke

Zubereitung:

Beeren waschen, abtropfen lassen, entstielen und entsteinen. Früchte mit Zucker und Wasser in einem Topf 10 Minuten kochen. Fruchtsaft durch ein Sieb in einen Topf abgießen, aufkochen. Speisestärke mit kaltem Wasser in einem Becher verquirlen. In den Saft rühren. Einmal aufkochen lassen. Mit Zucker abschmecken. Abkühlen lassen. In eine mit kaltem Wasser ausgespülte Glasschüssel füllen. Kaltstellen.

Hinweis: aus dem Menü für 6 Personen vom 15.01.1995.

Rote Grütze

Zutaten:

1 1/2 l roter Saft von
schwarzen oder roten Johannisbeeren,
Himbeeren oder Brombeeren
250 g Zucker
1 Vanillestange
160 g Stärkemehl
1/4 l Wasser

Zubereitung:

Saft mit Zucker und der gespaltenen Vanillestange aufkochen. Stärkemehl mit kaltem Wasser glattrühren und unter ständigem Rühren in den kochenden Saft geben; bei schwacher Hitze kurz nachdicken lassen, heiss in ausgespülte Glasschüsseln füllen. Dann abkühlen lassen. Mit Milch und ev. Butterzwiebäcken als Nachtisch an heissen Sommertagen besonders zu empfehlen.

Rezept kommt aus Eiderstedt

Rote Grütze (aus frischem Obst)

Zutaten:

200 g Erdbeeren
200 g Himbeeren
200 g Sauerkirschen
200 g Rote Johannisbeeren
200 g Schwarze Johannisbeeren
1/4 l Johannisbeersaft
1/4 l Rotwein
150 g Zucker
60 g Speisestärke

Zubereitung:

Das Obst waschen und entstielen, die Kirschen entkernen.

Erhitzen Sie den Johannisbeersaft in einem großen Topf, und geben Sie den Rotwein und den Zucker dazu.

Mit der im Wasser aufgerührten Speisestärke andicken, rühren, kurz aufkochen lassen - und dann die Früchte hinein.

Kenner lassen die Früchte nicht allzu sehr verkochen. Sie wollen den "Biß" und die Vitamine erhalten. - Man kann "Rote Grütze" kalt oder warm essen, mit Milch, süßer Sahne oder Vanillesauce.

Rote Grütze I

Zutaten:

740 g Schattenmorellen
(2 grosse Gläser)
330 ml Sauerkirsch-Muttersaft
(Reformhaus)
330 ml Rotwein
90 g Zucker
3 Vanilleschoten
70 g Speisestärke
250 g Tiefgefrorene Himbeeren
250 g Tiefgefrorene Erdbeeren
250 g "Beerencocktail" (tiefgefr.)

Erfasst Von:

Oliver Wolfram@2:2480/151.25
24.09.1994

Zubereitung:

Die Kirschen ohne Saft in einen grossen Topf geben. Den Sauerkirschsaft (Muttersaft), den Zucker sowie die Hälfte des Rotweins beifügen. Mit der anderen Hälfte die Speisestärke anrühren und die Kirschen damit andicken. Danach die tiefgefrorenen Beeren zugeben und alles noch einmal kurz aufkochen lassen. Mit Vanille würzen und einige Stunden kalt stellen.
Dazu: flüssiger Schlagrahm oder Vanillesauce, je nach Belieben.

Rote Grütze II

Zutaten:

Für 4 - 6 Portionen:

125 g Himbeeren
125 g rote Johannisbeeren
125 g schwarze Johannisbeeren
125 g Heidelbeeren
250 g Erdbeeren
1/2 l roter Johannisbeersaft
1/2 l schwarzer Johannisbeersaft
4 - 6 El. Zucker
3 - 4 El. Speisestärke

Zubereitung:

1. Früchte waschen und putzen. Erdbeeren vierteln.
2. Den Johannisbeersaft mit dem Zucker in einem Topf zum Kochen bringen. Die Speisestärke mit 5 El. kaltem Wasser glattrühren, in den Saft rühren und 2 Minuten kochen lassen.
3. Beeren zum Saft geben und die Grütze kalt stellen.
4. Die gut gekühlte Grütze mit flüssiger Schlagsahne servieren.

Pro Portion (bei 6 Portionen) ca.
2g E, 1 g F, 57g KH = 240 kcal (1004 kJ)

Als Menüvorschlag:

Vorspeise: Forellenmousse

Hauptspeise: Kratzete zum Spargel

Nachspeise: Rote Grütze

Rote Grütze mit Vanillecreme

Zutaten:

Grütze:

500 g Erdbeeren
500 g Himbeeren
250 g schwarze und
500 g rote Johannisbeeren,
500 g Sauerkirschen
(bei "Glaskirschen" Saft ablassen)
1/4 l Fruchtsaft
evtl. 1 Tasse Rotwein
1 Pk. Vanillepuddingpulver
5-6 El. Speisestärke
250 g Zucker

Vanillecreme:

1/2 l Milch
2 Vanilleschoten
1 Pk. gem. Gelatine
6 Eigelb
125 g Puderzucker
3/8 l Schlagsahne (=375 ml)

Zubereitung:

Grütze:

Johannisbeeren aufkochen und passieren, dann alle Früchte bis auf die Himbeeren dazu und den Zucker, Saft und evtl. Wein hinzufügen. Das ganze wieder aufkochen und kurz durchkochen, jetzt die Himbeeren dazu und nochmal kurz aufkochen. Stärke und Puddingpulver anrühren, reintun und aufkochen. Abschmecken.

Vanillecreme:

Vanilleschoten aufschlitzen, mit der Milch zum Kochen bringen. Abkühlen lassen, bis die Milch lauwarm ist, Schoten herausnehmen und auskratzen, Mark in die Milch tun. Gelatine quellen lassen, mit 6 El. der Vanillemilch verrühren. Puderzucker auf die Eigelb sieben und schaumig rühren. Gelatine-Mix und Ei-Mix in die Milch geben und im Wasserbad mit einem Schneebesen rühren, bis es cremig ist (nicht kochen!).

Zuletzt die steifgeschlagene Sahne unterheben. Im Kühlschrank abkühlen, hin und wieder durchrühren.

Für 10-12 People

Rote Grütze mit Kirschen

Zutaten:

1/2 l Kirschsafte (Nektar oder Kompottsaft)
40 g Speisestärke
50 g Zucker (abhängig von der Süsse des Saftes)
Evtl. etwas Vanillezucker
Oder ein Glas Kirschgeist
Oder Rum
750 g Süsskirschen oder Schattenmorellen

Zubereitung:

Den Kirschsafte mit dem Zucker erhitzen. Inzwischen die Speisestärke mit etwas kaltem Wasser oder dem Kirschgeist anrühren. Die heisse Flüssigkeit vom Herd nehmen, langsam und vorsichtig die angerührte Stärke einrühren, dann aufkochen.

Die rote Grütze etwas abkühlen lassen. In der Zwischenzeit die Kirschen waschen und entsteinen, unter die Grütze heben, umfüllen und kaltstellen.

Eine Portion enthält:

Eiweiss: 1g

Fett: -

Kohlenhydrate: 22g

Ballaststoffe 3g

kJ/Kilokalorien: 390/94

Zu roter Grütze passt Vanillesauce - gewürzt mit echter Vanille (Schoten) und legiert mit einem Eigelb -, Vanillequark, Vanilleeis, frische, ungesüsste Sahne oder auch nur frische Milch.

Alle verwendeten Früchte sollten immer völlig reif und nicht zu hart sein. Für Kirschen ist dies besonders wichtig

Sauer- oder Süsskirschen enthalten etwa die gleiche Menge an Zucker und auch an Kalorien. In 100 Gramm stecken rund 60 Kilokalorien.

Allerdings enthalten Sauerkirschen, auch die spät reifenden Schattenmorellen, sehr viel mehr Fruchtsäure - und die wiederum bedingt den Zusatz von mehr Zucker.

Dieses Rezept kann man den ganzen Sommer lang, je nach Obstangebot, variieren - mit Erdbeeren, Himbeeren, Johannisbeeren. Anstelle von Süsskirschen kann man selbstverständlich auch Schattenmorellen nehmen. Die allerdings benötigen etwas mehr Zucker, wenn sie ungegart ihr Aroma entfalten sollen. Im Winter leisten Tiefkühlfrüchte - ebenfalls

ungekocht - einen durchaus passablen Ersatz.

Rote Grütze mit Vanille-Sauce

Zutaten:

Grütze:

1 l Rotwein
1/2 l Traubensaft rot
1/2 l Apfelsaft
2 Orangen
1 Zitrone
1 Cannel oder
1 Tl. Zimt
1 Vanilienschote
500 g Zucker
2 1/2 kg Beerenfrüchte TK
ca. 200 g Puddingpulver o. Mondamin

Vanille-Sauce:

1 Vollei
4 Eigelb
125 g Zucker
2 Vanillinschoten
1 l Sahne
Salz

Geräte:

2 Töpfe
Kochlöffel
Schneebeesen
Sieb
Schüssel

Zubereitung:

Rotwein, Traubensaft, Apfelsaft mit dem Zucker in einen Topf geben. Die halbierten Orangen sowie Zitronen mit der Cannelstange sowie der aufgeschnittenen Schote hinzugeben.

Das Ganze aufkochen lassen.

Das Mondamin oder Puddingpulver (gelb) mit etwas Wasser in einer Schüssel geschmeidig rühren.

Die Schalen (Orange/Zitrone) mit einer Schöpfkelle aus dem kochendem Fond entnehmen.

Das Modamin/P.pulver hineingiessen und zügig mit einem Schneebeesen verrühren. Einmal aufkochen lassen, wobei

sich grosse Blasen bilden sollten. (Bindung zähflüssig)

Testweise nochmal nachschmecken (evtl. Zucker)

Dann die TK Früchte hinzugeben und einmal unterrühren,
vom Herd nehmen und auskühlen lassen.

(Nicht mitkochen, zerstört die Früchte)

In einem 2 Liter Topf den Zucker für die V-Sauce auf dem
Topfboden verteilen, die Sahne hinzugeben und bei mässiger
Hitze zum Aufkochen bringen. (Pries Salz (Fingerspitze))
Die längshalbierten V-Schoten ebenfalls in den Topf geben.
Während der Zeit die Eigelbe mit dem Vollei in einer
Schüssel aufschlagen.

Die heisse Sauce zügig; und unter rühren der Eimasse,
in die Schüssel giessen, wobei es wichtig ist,
dass die heisse Sauce zum Ei nicht umgekehrt! gegossen
wird. Rühren.

Abkühlen lassen und durch ein Haarsieb (feines) giessen.

Als Leckerbissen mit einem Zweig Minze garnieren und
evtl. etwas geschlagene Sahne reichen, wie du magst.

TK Beerenmischung : Him-Erd-Brom-Johannisbeeren, Sauerkirsch

Wer die Früchte nicht unbedingt in der Grütze mag,
kann sie nach dem Abkühlen durch ein Sieb streichen.

(Viel Spass, Tennisarm, hehehe)

(ca. 10 Portionen)

Rote Grütze mit frischen Erdbeeren

Zutaten:

1 l Roter Traubensaft; oder
- Wasser
90 g Sago
1 El. Zitronensaft
500 g Erdbeeren

Zubereitung:

Sago in Saft oder Wasser aufkochen und ca. 20 Minuten ausquellen lassen. Mit Zitronensaft abschmecken.

Die Erdbeeren säubern, zerdrücken und unterziehen. Die Rote Grütze kalt stellen.

Rote-Beeren-Dessert

Zutaten:

Für 4 Portionen:

300 g Erdbeeren

200 g Himbeeren

1/4 l Rotwein (gut)

2 TL Maizena

1/2 TL Vanille-Extrakt

(oder das Mark 1 Vanilleschote)

3 EL Zucker

Zubereitung:

Vorbereitete Erdbeeren halbieren oder in Scheiben schneiden, mit den Himbeeren zusammen in Portionsschälchen verteilen. Rotwein, Maizena, Vanille und Zucker im Topf mischen, unter Rühren mit dem Schneebesen auf 3 oder Automatik-Kochstelle 4 - 5 aufkochen. Die Kochstelle ausschalten, die Sauce 1 Min. leicht nachkochen lassen. Sauce lauwarm über die Beeren gießen, vor dem Servieren zugedeckt 1 - 2 Stunden in den Kühlschrank stellen.

Rote-Bete-Tarte (Variante)

Zutaten:

200 g Weizenmehl
;Salz
80 g Butter
5 El. ;Eiswasser
Mehl; für die Arbeitsfläche
30 g Kürbiskerne
50 g Greyerzer Käse
500 g Rote Bete
200 ml Creme fraiche
3 Eier
;Salz
Cayennepfeffer
1 Unbehandelte Zitrone
1 Bd. Schnittlauch

Zubereitung:

Für den Teig eine Tasse Wasser mit Eiswürfeln bereitstellen. Mehl, Salz, Butter in Flöckchen und Eiswasser zuerst mit den Knethaken des Handrührers, dann mit den Händen schnell verkneten. Auf einer bemehlten Arbeitsfläche ausrollen.

Eine Springform mit dem Teig auslegen und einen 2 cm hohen Rand formen. Teigboden mit einer Gabel mehrmals einstechen und eine Stunde kühl stellen. Teigboden mit grob gehackten Kürbiskernen und geraspeltem Käse bestreuen. Rote Bete schälen und auf dem Gurkenhobel in feine Scheiben schneiden, schuppenförmig auf den Teig legen.

Creme fraiche, Eier, Salz, Cayennepfeffer und abgeriebene Zitronenschale verrühren und darübergießen. Im vorgeheizten Backofen bei 200 °C ca. 30 Min. backen. Mit Schnittlauch garnieren.

Pro Stück ca. 225 kcal/936 kJ

Rote-Grütze-Torte

Zutaten:

Für Den Teig:

250 g Mehl

125 g Butter

70 g Zucker; (1)

1 Spur Salz

Für Die Creme:

250 g Quark

100 g Puderzucker

1 Zitrone; die abgeriebene

- Schale davon

Für Die Grütze:

100 g Blaubeeren

100 g Erdbeeren

100 g Johannisbeeren

100 g Himbeeren

100 g Brombeeren

200 g Zucker; (2)

2 Orangen; den Saft davon

7 Scheibe Gelatine; eingeweicht

Zubereitung:

Mehl, Butter und Zucker (1) zu einem geschmeidigen Teig verkneten und 1 Stunde im Kühlschrank ruhen lassen.

Den Teig 1 cm dick ausrollen und bei 220 °C ca. 15 Minuten blind backen, auskühlen lassen.

In der Zwischenzeit den Zucker (2) karamelisieren lassen, mit dem Orangensaft ablöschen und die vorbereiteten Beeren zugeben.

Einmal aufkochen lassen, die Gelatine zugeben und kaltstellen.

Den Quark mit dem Puderzucker und der geriebenen Zitronenschale glattrühren.

Auf den ausgekühlten Teig streichen.

Bevor die Rote Grütze zu stocken beginnt, diese auf die Quarkcreme giessen und 1 Stunde im Kühlschrank kühlen.

Rotes Johannisbeersorbet

Zutaten:

1500 g Johannisbeeren rot
100 g Zucker
200 g Läuterzucker
; je nach Säure d. Beeren
1/4 l Rotwein; um 1/3 reduziert
3/16 l Mineralwasser

Läuterzucker:

1 l Wasser
1 kg Zucker

Zubereitung:

Für den Läuterzucker Wasser und Zucker zusammen aufkochen, abschäumen, abkühlen. Auf Flaschen gezogen lange haltbar.

Für das Sorbet, Johannisbeeren sauber abzupfen, in eine Schüssel geben, mit dem Zucker innig vermischen und ca. 2 Stunden ziehen lassen. Läuterzucker, Rotwein und Mineralwasser zu den Johannisbeeten geben, aufmixen und durch ein Sieb drücken. Wenn nötig, jetzt noch einmal mit Zucker abschmecken.

In die Sorbetiere geben und frosten.

Bitte nur vollreife Früchte verwenden, sonst wird das Sorbet sauer und flach.

Rotes Sabayon (Weinschaum)

Zutaten:

100 ml Weisswein
300 ml Roter Portwein
250 g Zucker
30 ml Zitronensaft
240 g Eigelb; (*)
80 ml Curacao

Zubereitung:

(*) 100 g Eigelb = ca. 6 Eigelb

Alle Zutaten ausser Curacao im Wasserbad zu einer luftigen Creme schlagen.

Curacao zugeben und in vorgewärmte Ballongläser füllen.

(Statt roter Portwein kann man auch Marsala nehmen).

Rotkäppchentorte

Zutaten:

100g Butter
150g Zucker
1 P. Vanillezucker
3 Eier
200g Mehl
2 Teel. Backpulver
etwas Milch
2 Eßl. Nutella
1 Glas Sauerkirschen (gut abgetropft, "Saft" aufheben)
500g Quark
3 P. Sahnesteif
2 P. Vanillezucker
3 Eßl. Zucker
2 Becher Sahne
2 P. roten Tortenguß

Zubereitung:

Teigzutaten zu einem Teig verarbeiten, die Hälfte des Teiges in eine Springform geben.

Die Sauerkirschen auf den Teig (in der Springform) geben, den restlichen Teig mit Nutella vermengen und über die Sauerkirschen geben.

Bei 200 Grad 40 Minuten backen.

Sahne steif schlagen, Zucker dazu und unter die Quarkmasse heben. Auf den erkalteten Kuchen geben (Tip: Tortenring benutzen). Den Tortenguß mit dem Kirsch-"Saft" anrühren und auf der Torte verteilen.

Rotkohlpastete mit Walnüssen

Zutaten:

150 g Mehl
100 g Butter
1 El. Wasser
Salz
1 Glas Rotkohl (720ml)
50 g Walnüsse

Zubereitung:

Mehl, Butter, Wasser, Salz zu einem glatten Teig verkneten, kaltstellen.

Rotkohl und feingehackte Walnussstückchen miteinander vermischen, in eine Auflaufform füllen.

Den Teig auf etwas Mehl ausrollen, eine runde Platte ausschneiden und den Rotkohl damit bedecken.

Mit Walnusshälften und Teigornamenten verzieren.

ca. 20 Minuten bei 225 Grad backen.

Rotkohlrouladen mit Hirse

Zutaten:

100 g Hirse
150 ml Wasser
1 Tl. Instant-Gemüsebrühe
400 g Tomaten
100 g Champignons
200 g Zwiebeln
1 Knoblauchzehe
1 El. getrockneter Oregano
100 g Emmentaler Käse
;schwarzer Pfeffer, frisch
;gemahlen
;Salz
1 kg Rotkohl
3 El. Maiskeimöl
100 g Creme fraiche
1 Bd. Petersilie

Zubereitung:

Zubereitungszeit: etwa 1 Stunde 30 Minuten

1. Für die Füllung die Hirse mit dem Wasser und der Gemüsebrühe aufkochen und zugedeckt bei schwacher Hitze in etwa 25 Minuten garen.

2. Die Tomaten häuten und würfeln, dabei die Stielansätze herausschneiden. Die Pilze putzen, gegebenenfalls waschen und fein zerkleinern. Die Zwiebeln und den Knoblauch schälen und hacken.

3. Die Tomaten, die Pilze, die Zwiebeln, den Knoblauch, den Oregano und dem Käse mit der gegarten Hirse vermischen. Die Füllung mit Pfeffer und Salz abschmecken.

4. Reichlich Wasser mit Salz zum kochen bringen. Die welken äusseren Blätter des Rotkohls ablösen. Den Kohl in das sprudelnde kochende Wasser legen und 5 - 6 Minuten kochen, bis sich 12 Blätter leicht ablösen lassen. Das Wasser aufheben.

5. Den Kohlkopf herausnehmen, auf die Arbeitsfläche legen und etwas abkühlen lassen. Die Blätter am Strunk mit einem kleinem Messer abschneiden. 12 Blätter vorsichtig ablösen und die dicken Rippen flachscheiden. Den ganzen Kohlkopf achteln, in Streifen schneiden und für das Gemüse beiseite stellen.

6. Die 6 grösseren Blätter nebeneinander auf der Arbeitsfläche ausbreiten und die 6 kleineren darauf legen. Die Füllung auf den Blättern verteilen. Die Blätter an den Seiten über der Füllung nach innen faltenn. Die Blätter nun wie Rouladen aufrollen und mit Küchengarn umwickeln.

7. Das Öl in einem breiten Schmortopf erhitzen. Die Rouladen darin bei mittlerer Hitze rundherum anbraten. 1/8 l Kochwasser vom Kohl dazugiessen, einmal aufkochen und die Rouladen zugedeckt bei schwacher Hitze 10 Minuten schmoren.

8. Den zerkleinerten Kohl um die Rouladen verteilen. Die Creme fraiche darübergeben. Die Rouladen erneut aufkochen und zugedeckt bei schwacher Hitze in weiteren 10 Minuten garen. Die Petersilie waschen, trockentupfen, zerkleinern und über die Rouladen streuen. Dazu passen Pellkartoffeln.

Rotkrautpastete

Zutaten:

Für Den Teig:

250 g Weizen mit
50 g Grünkern und
1 TL Koriander; fein gemahlen
1/2 TL Jodmeersalz
125 g Butter; kalt
1 Ei
100 g Joghurt

Für Die Füllung:

400 g Rotkraut
2 Pimentkörner
4 Nelken
1 Kardamomkapsel
2 Prise Zimt
2 Prise Weißer Pfeffer
80 g Zwiebeln
20 g Butter
150 ml Apfelsaft
25 g Kalifornische Weinbeeren
150 g Apfel
100 g Mehliges Kartoffeln
100 g Crème fraîche
1 1/2 EL Himbeer- oder Sherryessig

Zum Bestreichen / Bestreuen:

Verquirltes Ei oder
- Sahne
1 TL Kürbiskerne; gehackt
- ungehärtetes Kokosfett für
Die Form

Für Die Sauce:

200 ml ; Wasser
1 Liebstöcklblatt; getr.
2 TL Frische Thymianblättchen
2 TL Gekörnte Gemüsebrühe
180 g Mehliges Kartoffeln
100 g Doppelrahmfrischkäse
70 ml Milch; evtl. die Hälfte mehr
; weißer Pfeffer

2 TL Aceto balsamico

Zubereitung:

Das Mehl mit dem Salz in einer Schüssel mischen. Die Butter dazu raspeln. Alles mit den Knethaken der Küchenmaschine fein zerkrümeln.

Das Ei mit dem Joghurt verquirlen und dazu geben. Einen glatten Teig kneten und 30-40 Minuten zugedeckt kühlen.

Inzwischen das Rotkraut raspeln. Piment, Nelken und Kardamom im Mörser zerreiben. Zimt und Pfeffer untermischen. Die Zwiebeln fein würfeln und in der Butter andünsten. das Rotkraut, die Gewürzmischung und 3/4 TL Salz (für 1 Form) sowie den Apfelsaft dazu geben.

Zugedeckt in etwa 15 Minuten knapp bißfest garen. Die Kochstelle ausschalten. die Weinbeeren unter das Gemüse mischen. Den Apfel abraspeln. die Kartoffeln sauber bürsten und reiben. beides zum Gemüse geben. Crème fraîche und Essig untermischen.

Den Backofen auf 200 Grad vorheizen. eine gefettete Springform mit 2/3 des Teiges auslegen. dabei einen Rand von 3 cm formen. Den Teigboden mit einer Gabel mehrmals einstechen. Dann im Backofen (Mitte) 15 Minuten vorbacken. Den restlichen Teig ausrollen und Plätzchen von etwa 4 cm Durchmesser ausstechen. das Rotkraut in die Teigkruste füllen. die Plätzchen kranzförmig, leicht überlappend auf die Füllung legen. Mit Ei oder etwas sahne bestreichen. Die Kürbiskerne in die Mitte streuen.

Die Pastete im Backofen (unten) bei 200 Grad 35 Minuten backen. Dann noch 5 Minuten den Rost auf den Backofenboden stellen. Die Pastete 10 Minuten auf einem Kuchengitter abkühlen lassen und auf eine Platte heben.

Für die Sauce das Wasser mit dem zerbröckelten Liebstöcklblatt, dem Thymian und der gekörnten Brühe aufkochen. Die Kartoffel schälen, in die Brühe raspeln und in 12-15 Minuten weich kochen. Den Topf von der Kochstelle nehmen, den Frischkäse dazugeben und alles mit dem Schneidstab pürieren. So viel Milch untermischen, bis die Sauce dickflüssig ist. Mit Pfeffer und Essig abschmecken und zur Pastete servieren. d

Rotwein Kuchen

Zutaten:

250 gr. Sanella
250 gr. Mehl
250 gr. Zucker
4 Eigelb
1 El. Kakao
1-2 Tl. Zimt
2 Tl. Backpulver
3 El. Schokoladenstreusel
1/8 l Rotwein

Zubereitung:

Alle Zutaten vermischen und kräftig durchkneten. Zuletzt die 4 Eiweiss zu Schnee schlagen und unter den Teig heben.

In einer Springform oder auf dem Backblech ca. 60 min. bei 180°C - 200°C backen.

Rotwein-Birne mit Brombeer-Creme

Zutaten:

ZUTATEN:

4 Birnen
1/8 l Rotwein
2 El. Honig
1 Stückchen Zimt
2 Nelken
1 Tl. Stärkepulver
100 g TK-Brombeeren
125 g Mascarpone
1 Spur Himbeergeist
Minzeblätter nach Geschm.

Zubereitung:

Zubereitung:

Die Birnen schälen, halbieren, entkernen. Zu Spalten schneiden, in 1/8 l Rotwein mit 2 El. Honig, 1 Stückchen Zimt und 2 Nelken 5 Min. dünsten. Erkalten, dann abtropfen lassen. 1 Tl. Stärkepulver mit etwas Weinsud ver-rühren, im restlichen Weinsud aufkochen. Die Brombeeren (TK) auftauen, durchs Sieb streichen. Zur Weinsauce geben, zuckern. Mascarpone mit etwas Zucker und Himbeergeist glattrühren. Birnen auf 4 Tellern anrichten, Wein- und Mascarpone-Sauce angiessen, mit Minze und Brombeeren garnieren.

Menge: 4 Portionen

* Delikates Dessert, das sich ausserdem bequem vorbereiten lässt:
die Birnen können schon einen Tag zuvor gedünstet werden.

Rotweibirnen mit Walnußeis

Zutaten:

1/2 l leichter Rotwein
2 Zimtstangen
3 Gewürznelken
30 g brauner Zucker
4 feste Birnen
2 TL Mondamin
4 Kugeln Walnußeis
2 EL Zitronensaft
30 g gehackte Walnußkerne

Zubereitung:

Rotwein, Zimtstangen, Gewürznelken und Zucker in einen Topf geben, auf 3 oder Automatik-Kochstelle 4 - 5 zum Kochen bringen, auf der ausgeschalteten Kochstelle noch 10 Minuten im offenen Topf ziehen lassen.

Birnen schälen, halbieren, Kerngehäuse entfernen, die Birnenhälften in den Rotweinsud geben, zum Kochen bringen, im offenen Topf 8 - 10 Minuten auf 1/2 oder Automatik-Kochstelle 2 - 3 garen, die Birnen nicht zu weich werden lassen, danach aus dem Topf nehmen und auf Portionsteller legen.

Mondamin mit Zitronensaft glattrühren, in den aufkochenden Rotweinsud einrühren, Diese Soße über die Birnen geben und kalt werden lassen,

Je 1 Kugel Walnußeis und einige gehackte Walnüsse zu den Birnen geben und sofort servieren.

18 g Eiweiß, 25 g Fett, 178 g Kohlenhydrate, 5667 kJ, 1353 kcal.

Rotweibirnen mit Bananencreme

Zutaten:

Rotweibirnen:

8 Birnen; reif, kochfest
mittelgross, d.h. etwa 1.2 kg
7 dl Rotwein
200 g Zucker
2 Zimtstangen
1 Vanilleschote; aufgeschnitten

Bananencreme:

3 Bananen; sehr reif
1 Zitrone; Saft und abgeriebene Schale
300 g Joghurt
2 El. Drambuie
1 Tl. Vanillezucker
150 g Quark; halbfett
2 dl Rahm
Zucker

Zubereitung:

Am Tag vorher: Rotweibirnen

Rotwein mit Zucker, Zimt und Vanilleschote aufkochen, 5 Minuten köcheln lassen.

Ofen auf 130 °C vorwärmen.

Die Birnen schälen, Stiele dabei nicht entfernen (so kann man die Birnen nämlich besser wenden !!) . Die ganzen Birnen in einem ofenfesten Topf liegend anordnen, mit dem Rotwein übergiessen (die Rotweinmenge eventuell korrigieren , sodaß die Birnen in etwa bis zur Hälfte abgedeckt werden).

Topf mit einem Deckel verschliessen und im auf 130 °C vorgeheizten Ofen während drei Stunden schmoren lassen, dabei die Birnen 2 oder 3 mal wenden.

Wichtig: es muss eine festkochende Birnensorte sein. Nach drei Stunden müssen die Birnen sehr weich sein, dürfen aber nicht zerfallen.

Birnen vorsichtig aus dem Topf nehmen, in eine Schüssel tun (am besten stehend, d.h. Schüsselgrösse gut auswählen) . Rotwein etwas einkochen (bis leicht sirupartig), abkühlen lassen. Erst dann über die Birnen giessen.

Etwa einen Tag im Kühlschrank ziehen lassen, die Birnen öfters umdrehen, damit sie gleichmässig rot werden.

Am gleichen Tag, 2 bis 3 Stunden vor dem Servieren: Bananencreme

Bananen schälen, in Stücke schneiden, mit dem Zitronensaft, der Zitronenschale und dem Joghurt sofort pürieren. Vanillezucker und Drambuie zugeben, mit Zucker nach Belieben süßen und Quark unterrühren.

Rahm steif schlagen und vorsichtig unterziehen.

Bis zum Servieren zugedeckt kühl stellen (jedoch nicht länger als ein halber Tag, da die Creme sich leicht verfärben kann !).

Servieren

Pro Person eine Birne aufschneiden, die beiden Hälften auf einem Teller anordnen und mit Bananenscreme umgiessen. Nach Belieben die Bananenscreme mit dem eingekochten Birnenrotwein verzieren.

Dessert, Nachspeisen

Rotweibirnen mit Käsesabayon gratiniert

Zutaten:

FUER DIE ROTWEINBIRNEN:

4 Gleichgrosse Birnen
1/2 l Rotwein
100 ml Roter Portwein
150 g Zucker
2 Zitronen; den Saft davon
1 Zimtstange
4 cl Birnengeist

FUER DAS K#se-Sabayon:

200 ml Trockener Sekt
4 Eigelb
150 g Zucker
1/8 l Sahne
80 g Blauschimmelkäse

Zubereitung:

Die Birnen schälen, halbieren und entkernen. Rotwein, Portwein, Zucker, Zitronensaft und Zimtstange zum Kochen bringen, Birnen hineingeben und darin bei schwacher Hitze gar ziehen lassen. Zum Schluss Birnengeist dazugiessen.

Die Birnen einige Stunden, am besten über Nacht im Kochsud marinieren.

Die gut gekühlten Rotweibirnen der Länge nach in dünne Spalten schneiden und in tiefen Tellern sternförmig anordnen.

Den Grill vorheizen.

Für das Sabayon Sekt, Eigelb und Zucker über dem Wasserbad schaumig schlagen. Den Blauschimmelkäse mit einer Gabel zerdrücken und mit 3 El. Sahne zu einer glatten Creme verrühren. Diese unter die Eimasse mischen. Die restliche Sahne steif schlagen und gleichmässig unterziehen.

Das Käsesabayon über den Birnenspalten verteilen und unter dem heissen Grill wenige Minuten goldbraun gratinieren.

Tips:

* Birnen dürfen nicht zu hart sein, dann fehlt Aroma, aber auch nicht zu überreif, da werden sie matschig

* Deutschen Blauschimmel- oder Edelpilzkäse gibt es in drei Fettstufen von 45 bis 60 Prozent. Die Masse ist leicht krümelig und daher schwierig zu schneiden. Bei würzigen Speisen kann man wegen

seines Geschmacks auf zusätzliches Salzen völlig verzichten.
Getränkeempfehlung: Zum Gericht passt edelsüßer Wein.

Rotweifeigen zu Vanillecreme

Zutaten:

Für Die Creme:

5 Scheibe Gelatine, weiss

1 Vanilleschote

250 ml Milch

200 g Zucker

6 Eigelb

200 g Schlagsahne

Für Die Feigen:

8 Feigen, frisch

200 ml Rotwein

2 El. Zitronensaft

1/2 Zimtstange

2 Gewürznelken

1/2 Zitrone, unbehandelt; die

-- abgeriebene Schale davon

Dekoration:

12 Amarettini, Mandelmakronen

Zubereitung:

Die Gelatine einweichen. Vanilleschote aufschneiden, Mark herauskratzen. Mark und Schote mit Milch aufkochen.

3/4 des Zuckers und Eigelb cremig rühren. Heisse Milch nach und nach unterrühren, dann alles unter ständigem Rühren leicht erhitzen, aber nicht kochen, bis die Creme dicklich wird. Gelatine ausdrücken und in der heissen Creme auflösen. Noch 5-10 Minuten kräftig schlagen, dann unter gelegentlichem Umrühren abkühlen lassen. Sahne steif schlagen und unter die kalte Creme ziehen. In Portionsförmchen (a ca. 200 ml Inhalt) füllen und zum Festwerden kühl stellen.

Feigen halbieren. Restlichen Zucker karamelisieren, mit Rotwein und Zitronensaft ablöschen. Zimt, Nelken und Zitronenschale zufügen, aufkochen. Feigen hineigeben und 4-5 Minuten darin ziehen lassen. Vanillecreme auf Teller stürzen. Feigen, Rotweinsud und Amerettini daneben verteilen

Pro Portion ca. 590 kcal / 2480 kJ

Rotweinkuchen

Zutaten:

250 g Butter
200 g Zucker
4 Eier trennen
50 g Kakao
1 Tl Zimt
1/2 Tl Nelkenpulver
1 Messerspitze Piment
1 Messerspitze Kardamon
350 g Mehl
1 P Backpulver
1/8 l Rotwein
2-3 El Schokoraspel

Zubereitung:

Form einfetten und mit Zucker ausstreuen. Bei 180° 60 - 70 Minuten backen.
Mit Puderzucker bestäuben und mit Sahne servieren.
???

Rotweinkuchen III

Zutaten:

300 g weiche Butter
300 g Zucker
300 g Mehl
1/8 l Rotwein
6 Eier (getrennt)
150 g Schokoladenstreusel
1 1/2 Tl. Zimt
1 1/2 Tl. Kakao
1 P. Vanillezucker
1 P. Backpulver
5 El. Konfitüre
(nach Wahl Kirsch, Aprikose, Johannisbeere)
Schokoladenglasur

Zubereitung:

Butter, Zucker und Eigelb mit dem Handrührgerät schaumig rühren. Dann Vanillezucker, Zimt, Kakao, Mehl, Backpulver und Rotwein unterrühren. Zum Schluß den steifgeschlagenen Eischnee und die Schokoladenstreusel unter den Teig heben. Den Teig in eine gefettete Kastenform füllen und backen.

Schaltung:

170 - 190°, 1. Schiebeleiste v.u.

160 - 180°, Umluftbackofen

ca. 75 Minuten

Den Kuchen nach einigen Minuten aus der Form stürzen. Erst mit erwärmter Konfitüre, dann mit der im Wasserbad geschmolzenen Glasur bestreichen.

Von Sabine Avak, Biberach

Rotweinkuchen II

Zutaten:

TEIG:

200 g Margarine
200 g Zucker
4 Eier
1/8 l Rotwein
1 Pk. Backpulver
1 Pk. Vanillezucker
250 g Mehl
1 Tl. Zimt
1 Tl. Kakao
100 g Schokoraspel
Semmelbrösel

VERZIERUNG:

Puderzucker
Schokoglasur

Zubereitung:

Eier trennen, Margarine, Zucker, Eigelb und Vanillinzucker schaumig rühren. Mehl, Backpulver, Kakao und Zimt mischen, sieben und kurz unterrühren. Eiweiss steif schlagen. Rotwein, Eischnee und Schokoraspel dazugeben und vorsichtig unterheben.

Den Teig in eine gefettete und mit Semmelbröseln ausgestreute Kranzform geben. Im vorgeheizten Backofen bei 175 Grad ca. 50 Minuten backen. Danach zugedeckt auskühlen lassen.

Verzierung

Den fertigen Kuchen kann man noch mit Puderzucker besieben oder mit Schokoglasur überziehen.

Rotweinkuchen III

Zutaten:

250 g Butter
250 g Mehl
250 g Zucker
4 Eier
1/8 l. Rotwein
1 Tl. Zimt
3 Tl. Kakao
1 Päckchen Backpulver
1 Päckchen Vanillezucker
150 g Schokostreusel
Puderzucker und
Rotwein für den Guss

Zubereitung:

Butter, Zucker, Mehl, Eier und Rotwein zu glattem Teig verrühren, restlichen Zutaten hinzufügen und verrühren in gefettete Form (rund mit Loch, weis nicht wie man die nennt) geben und bei 170 Grad 50 min. backen, abkühlen lassen aus Puderzucker und Rotwein Guss mischen und drauf damit. Schmeckt lecker, meiner Familie zumindest.

Rotweinkuchenrezept

Zutaten:

300 g Butter oder Margarine
300 g Zucker
2 Päckchen Vanillinzucker
6 Eier
1 1/2 Tl. Zimt
1 1/2 Tl. Kakao
150 g Raspelschokolade
125 ml Rotwein
300 g Mehl
1 Päckchen Backpulver

Zubereitung:

Butter, Zucker, Vanillinzucker und Eier schaumig rühren dann Zimt, Kakao, Schokoraspel und Rotwein zugeben. Zuletzt Mehl und Backpulver dazu. Bei 175 Grad (Heissluft) 60 min. backen im Ober-Unter-Hitze Backofen 190 bis 200 Grad

Rotweintorte 1

Zutaten:

Teig:

6 Eier
250 g Zucker
3 El Rum
1 Pk. V-Zucker
200 g gem. Haselnüsse
1/2 Tl Zimt
1 Msp. Nelkenpulver
1 Msp. Ingwer
60 g Mehl
40 g Speisestärke
2 Tl Backpulver

Zum Tränken:

1/4 l Rotwein
4 El Himbeersirup
100 g Zucker
2 Pk. V-Zucker
2 ganze Gewürznelken
1 Zimtstange
1 Becher Schokoladenkuvertüre für die Glasur
1/4 l Sahne
12 kandierte Kirschen zum Garnieren

Zubereitung:

Eigelb, Zucker, V-Zucker und Rum schaumig rühren. Das steif geschlagene Eiweiß dazugeben. Die restlichen Zutaten miteinander vermengen und unterrühren. In eine mit Backpapier ausgelegte Springform füllen und im vorgeheizten Ofen etwa 70 min auf der untersten Schiene bei 180 °C backen. Auf ein Kuchengitter stürzen und abkühlen lassen. Die Zutaten zum Tränken miteinander erhitzen und 10 min ziehen lassen. Den Kuchen mit einem Holzstäbchen nicht zu tief einstechen und mit dem Rotweingemisch tränken. Einige Stunden durchziehen lassen. Dann mit der Glasur überziehen, mit Sahnerosetten und den Kirschen verzieren.

Rotweintorte 2

Zutaten:

Teig:

200 g Mehl

1/2 Pk. Backp.

3 El Zucker

100 g Butter

1 Ei

1 Pk. V-Zucker

Füllung:

1 Glas Sauerkirschen

1/2 l Rotwein

200 g Zucker

1 Pk. Schokoladenpudding

2 Becher Sahne

etwas Zimt

Zubereitung:

Aus den ersten Zutaten einen Mürbeteig bereiten und den Boden einer gefetteten Springform damit auslegen, Rand hochziehen. Für die Füllung die Kirschen abtropfen lassen, vom Rotwein einige Löffel abnehmen und damit das Puddingpulver anrühren. Den Rest mit dem Zucker unter Rühren erhitzen. Das Puddingpulver zur heißen Flüssigkeit geben und unter ständigem Rühren zum Kochen bringen. Den Topf von der Kochstelle nehmen und die Kirschen unterheben. Die heiße Masse auf den Mürbeteig geben. Den Kuchen im vorgeheizten Backofen bei 180 °C etwa 30 min backen. Über Nacht auskühlen lassen, da die Masse erst beim Abkühlen fest wird. Mit der steifgeschlagenen Sahne bestreichen und mit Zimt bestreut servieren.

Rotweinzwetschgen

Zutaten:

2 kg Entsteinte Zwetschgen
1 1/2 l Rotwein
1 Zimtrinde
750 g Zucker

Zubereitung:

Rotwein, Zucker und Zimtrinde erhitzen.

Die entsteinten Zwetschgen in den Rotwein geben und ca. 1 Stunde durchziehen lassen.

Nochmals erhitzen aber nicht kochen. Heiss in Gläser füllen und auf den Kopf stellen.

Rotweinzwetschgen kann man auf den Obstkuchen legen oder zu Eis essen.

Rüblicake

Zutaten:

350 g Mehl
1 Pk. Backpulver
300 g Rohzucker
2 Tl. Zimt
3/4 Tl. Kardamom
2 Prise Nelkenpulver
1 Spur ;Salz
250 g Rübli; Karotten
-- fein geraffelt
1 Zitrone; abgeriebene Schale
-- und Saft
250 g Mandeln; gemahlen
4 Eier; verklopft
200 g Butter; verflüssigt und
-- ausgekühlt

Zubereitung:

Eine Cakeform (30 cm Länge) mit Backpapier auslegen.

Ofen auf 180 °C schalten.

Mehl und Backpulver in eine Schüssel sieben, Rohzucker, Zimt, Kardamom, Nelkenpulver und Salz daruntermischen.

Rübli und Mandeln daruntermischen, gut durchmischen.

Die verklopften Eier und die flüssige, ausgekühlte Butter mit einer Kelle oder dem handrührgerät unter die Masse rühren und in die vorbereitete Form füllen.

Ca. 65 Minuten auf der untersten Rille des auf 180 Grad vorgeheizten Ofens backen.

Den leicht ausgekühlten Cake mit erwärmter, durch ein Sieb gestrichener Aprikosenkonfitüre bestreichen.

Haltbarkeit: in Folie verpackt und im Kühlschrank aufbewahrt 1 Woche.

Rüblitorte aus dem Aargau

Zutaten:

Für den Teig:

250 g Möhren (Rübli)

4 Eigelb

200 g Zucker

1 Prise Salz

abgeriebene Schale einer ungespritzten Zitrone

1 Messerspitze gemahlene Nelken

300 g gemahlene Mandeln

2 El Kirschwasser

80 g Mehl

1 Tl Backpulver

6 Eiweiß

Margarine zum Einfetten

Für den Guß:

250 g Puderzucker

3 El Zitronensaft

2 El Kirschwasser

30 g gemahlene Mandeln

2 El Puderzucker

Zubereitung:

Möhren unter kaltem Wasser gründlich abbürsten. Abtrocknen und auf einer mittelfeinen Reibe reiben. Eigelb mit 130 g Zucker und Salz in einer Schüssel schaumig rühren. Abgeriebene Zitronenschale und Nelkenpulver reingeben.

Möhren, Mandeln und Kirschwasser drunterziehen. Mehl und Backpulver mischen. Eßlöffelweise in den Teig rühren.

Eiweiß mit dem restlichen Zucker in einer Schüssel zu steifem Schnee schlagen und unter den Teig heben.

Springform von 26 cm Durchmesser mit Pergamentpapier auslegen und mit Margarine einfetten, Teig einfüllen. Oberfläche mit einem Messer glattstreichen. Form in den vorgeheizten Ofen auf die untere Schiene stellen. Bei 180 Grad 65 Minuten backen.

Für den Guß Puderzucker in einen tiefen Teller sieben. Mit Zitronensaft und Kirschwasser glattrühren. Form aus dem Ofen nehmen. Torte etwas abkühlen lassen und aus der Form lösen. Pergamentpapier abziehen. Torte auf einen Kuchendraht gleiten lassen. Oberseite und Rand mit Guß bestreichen. Rand mit Mandeln bestreuen.

Torte zugedeckt an einem kühlen Ort 2 Tage ruhen lassen. Vor dem Servieren mit Puderzucker bestäuben und in 16 Stücke schneiden.

Man kann die Torte auch mit fertigen kleinen Marzipanmöhren garnieren. Sie werden mit etwas Eiweiß befeuchtet und aufgelegt.

Rüdesheimer Früchteparfait mit Asbach-Uralt

Zutaten:

1 Ei
2 Eigelb
30 g Zucker
Vanillezucker (etwas!)
Salz (etwas!)
1 Rüdesheimer Früchte in Asbach (kleine Tasse)
200 g Sahne, geschlagen

Zubereitung:

Eigelb, Ei, Zucker, Vanillezucker und Salz schaumig rühren, die Rüdesheimer Früchte, etwas Asbach-Uralt und die geschlagene Sahne langsam unterziehen und in Timbales füllen.

Im Tiefkühlfach bei minus 16 Grad gefrieren.

Rührkuchen mit Käse und Kirsch/Apr

Zutaten:

250 g Butter
350 g Zucker
5 Eier
250 g Mondamin
1 Pk Backpulver
1 Pk Vanillzucker
1 Fl Rum-Essenz
350 g Weißer Käse
50 g Semmelbrösel
2-3 Eier
1 große Dose Aprikosen / abtropfen lassen
1 großes Glas Kirschen / abtropfen lassen
100 g Butter
100 g Zucker
200 g Mehl

Zubereitung:

Zucker, Eier, Vanillzucker u. Rum schaumig schlagen bis es fast einhell-gelbe Farbe hat.

Mehl, Mondamin u. Backpulver sieben und dabei vermengen.

Butter erst glatt, dann schaumig rühren und dann nach und nach schaumig geschlagene Eier und das gesiebte Mehl unter rühren bis ein lockerer Teig zustande kommt.

Nun den Teig auf ein gefettetes und bemehltes Ofenblech geben und verteilen (Großes 4-eckiges Blech).

Käse, Brösel und Eier vermengen und mit einem Spritzbeutel länglich auf den Rührteig aufspritzen.

In die Zwischenräume nun abwechselnd die abgetropften Kirschen und Aprikosen legen.

Aus Butter, Zucker und Mehl nun die Sträusel herstellen, je nachbelieben grobe oder feine und oben gleich mäßig verteilen.

Nun das ganze in einen vorgeheizten Ofen bei einer Temperatur von 180 Grad ca 60 - 70 Minuten backen.

Rum-Baba (Romowaja baba)

Zutaten:

50 g Hefe
400 ml Milch
600 g Mehl; (1)
3/4 Tl. ;Salz
7 Eigelb
1/2 Pk. Vanillezucker
250 g Zucker
400 g Mehl; (2)
300 g Butter
200 g Rosinen
;Salz

Für Den Sirup:

50 g Zucker
350 ml ;Wasser
4 El. Rum

Zubereitung:

Für den Teig die Hefe in die Hälfte der lauwarmer Milch auflösen. Mehl (1) beifügen, durchkneten und eine Kugel formen. Auf einer Seite fünf bis sechsmal einschneiden, in eine Kasserolle mit 2 bis 2 1/2 l lauwarmem Wasser geben und warmstellen.

Währenddessen die Eigelbe zu einer weisslichen Masse schlagen.

Wenn der Teig nach etwa 40 bis 50 Minuten an die Wasseroberfläche gestiegen ist und sein Volumen sich verdoppelt hat, mit einem Schaumlöffel herausnehmen und in eine Schüssel geben. Die restliche Milch, Salz, den mit dem Vanillezucker vermengten Zucker und die Eigelbe beifügen. Gut durchmischen, das restliche Mehl zugeben und den Teig gründlich kneten.

Die Butter schaumig schlagen, bis sie weiss ist. Unter den Teig mengen. Gut durchkneten, der Teig darf nicht zu dick sein. Mit einem Tuch zudecken und an einem warmen Ort gehen lassen.

Für den Sirup den Zucker in Wasser aufkochen, vom Herd nehmen, den Rum zugiessen, umrühren und erkalten lassen.

Wenn sich das Teigvolumen verdoppelt hat, die Rosinen untermengen, gut durchkneten und in mit Papier ausgelegte Backformen geben; das Papier zuvor mit Butter bestreichen. Die Formen jeweils zu einem Drittel füllen, mit einem Tuch bedecken und den Teig erneut gehen lassen. Wenn der Teig auf zwei Drittel bis drei Viertel der Höhe gestiegen ist, die Formen behutsam, ohne zu schütteln (da sich sonst

der Teig setzt und zusammenfällt), 45 bis 60 Minuten in den auf 160 bis 180 °C vorgeheizten Backofen stellen. Gelegentlich die Formen sehr vorsichtig drehen.

Zur Kontrolle die Rum-Baba mit einem Holzstäbchen durchstechen. Wenn es trocken bleibt, sind sie fertig. Aus der Form nehmen, seitlich auf einen Teller legen.

Wenn sie abgekühlt sind, mit dem Sirup begiessen. Dabei die Rum-Baba vorsichtig auf dem Teller wenden. Anschliessend aufrichten, kurz trocknen lassen, auf einen mit Pergamentpapier bedeckten Teller legen und servieren.

Variante: Den Rum durch Likör ersetzen.

Rum-Eiscreme-Mallaga

Zutaten:

Normal:

30 g Schwartau Rumrosinen

Junior:

20 g Schwartau Rumrosinen

Duo:

150 g Schwartau Rumrosinen

Zubereitung:

Rumrosinen nach 20 Minuten Gefrierzeit zur Eismasse in den Eiscreme-Automaten geben.

Rum-Lebkuchen

Zutaten:

500 g Farinzucker
500 g Mandeln, gemahlen
500 g Haselnüsse, grob gemahlen
250 g Zitronat
250 g Orangeat
10 Eier
1/2 Tl. Zimt
1/4 Tl. Nelken, gemahlen

Zum Backen:

Oblaten (6 cm Durchmesser)

Für Den Guss:

Pudierzucker
; Heisses Wasser
Kakao
1 Stück Pflanzenfett
-- z.B. Palmin; zerlassen
1/2 Tl. Rum (80 %)
1/2 Mandel, abgezogen
-- fein gehackt

Zubereitung:

Aus angegebenen Zutaten einen Lebkuchenteig herstellen, auf Oblaten streichen und backen. Anschliessend mit Guss Überziehen.

Rumkugeln

Zutaten:

100 g Butter
300 g Zartbitterschokolade
2 El Kakao
4 El Rum
Schokoladenstreusel

Zubereitung:

Weiche Butter, geriebene Schokolade, Kakao und Rum zu einer glatten Masse verrühren. Kugeln von etwa 2 cm ø formen und in Schokoladenstreusel wenden. Kühl aufbewahren.

Kuchen, Gebäck, Pralinen

Rumkugeln (ca. 3-4 cm grosse Pralinen)

Zutaten:

150 g Zartbitter-Blockschokolade
70 g Butter
70 g Puderzucker
1 Eigelb
125 g Gemahlene Mandeln
3 El. Rum (es geht auch Malibu
- oder Amaretto)
2 El. Kakaopulver
50 g Getrocknete Kokosraspel

Zubereitung:

Die Blockschokolade hacken, mit der Butter in einen kleinen Topf geben. Bei geringer Hitze langsam schmelzen, gelegentlich umrühren.

Den Puderzucker einrühren. Das Eigelb mit einem Schneebesen aufschlagen und mit den Mandeln und dem Rum zur Schokolade geben. Alles gründlich verkneten, etwa 1/2 Stunde kühlstellen.

Mit zwei Teelöffeln kleine, gleichmässige Portionen abstechen.

Die Portionen mit den Händen zu Kugeln formen, die Hände zwischendurch immer wieder unter kaltes Wasser halten.

Die Hälfte der Rumkugeln in Kakaopulver, die andere Hälfte in Kokosraspeln wenden. Mindestens 30 Minuten kühl stellen.

Kuchen, Gebäck, Pralinen

Rumkugeln (ca. 7 cm grosse Kuchenteilchen)

Zutaten:

3 (oder 4) Stückchen alten
- (harten) Platenkuchen
- (Butterkuchen)
1/8 l Milch
100 g Schokolade oder Kuvertüre
Schokostreusel

Zubereitung:

Den alten Kuchen (er muss wirklich hart sein) zerkleinern. Ist der Kuchen noch nicht durch und durch hart, zerkleinert über Nacht stehen lassen.

Die Schokolade zerkleinern und zusammen mit der Milch dazugeben.

Alles durchrühren bis eine neue weiche Kuchenmasse entstanden ist. (Zum weich werden lassen eventuell etwas stehen lassen).

Dann mit der Hand Kugeln formen und in Schokostreuseln wälzen.

Rumkugeln I

Zutaten:

125 g Butter
200 g Zucker
2 mittelgroße Eier
2 P. Vanillezucker
70 g Kakao
500 g "blütenzarte" Haferflocken
2 Fläschchen Rum-Aroma
3 El. Rum
3 El. süße Sahne
Raspelschokolade

Zubereitung:

Die Butter auf 1 oder Automatik-Kochstelle 1 - 2 schmelzen und wieder etwas abkühlen lassen. Eier und Zucker mit dem Handrührgerät schaumig schlagen. Vanillezucker, Kakao, Haferflocken, Rum-Aroma, Rum, Sahne und die noch flüssige Butter dazugeben, alles gut verrühren. Mundgerechte Kugeln formen, in Raspelschokolade wälzen und trocknen lassen. Erst dann in eine mit Pergamentpapier ausgelegte Dose schichten, die im Kühlschrank aufbewahrt werden sollte.

Rumkugeln II

Zutaten:

2 Eier
125 g Zucker
180 g Kokosfett
125 g feingehackte Mandeln
3 El. Kakao
3 El. Rum
ca. 250 g Schokostreusel

Zubereitung:

Die Eier in einer Schüssel mit dem Zucker schaumig rühren. Das Kokosfett zerlassen und etwas abkühlen lassen. Mit den Mandeln, dem Kakao und dem Rum in eine Schüssel geben und alles gut verrühren. Im Kühlschrank über Nacht erstarren lassen. Aus der Masse Kugeln formen und in Schokoladenstreusel wälzen. Kühl und gut verschlossen aufbewahren.

Haltbarkeit: sechs Wochen.

Rumkugeln III

Zutaten:

Zutaten:

500 g bittere Schokolade

50 g Butter

2 El. Sahne

2 El. Puderzucker

5 El. Rum oder auch mehr

50 g Kakao

Verzierung:

200 g dunkle Schokostreusel

(sind härter als die hellen)

Zubereitung:

1. Schokolade zerkleinern und im heißen Wasserbad zergehen lassen.
2. Butter, Sahne, Puderzucker, Rum und Kakao nach und nach mit dem Schneebesen unterrühren und die Masse erkalten lassen.
3. Aus der Masse Kugeln formen und in den Schokoladenstreuseln wälzen.
4. Kühl stellen, bis die Kugeln fest geworden sind. Dabei den natürlichen Schwund beachten, da die Rumkugeln warm auch schmecken.

Rumkugeln IV

Zutaten:

50 g Zartbitter, geraspelt,
150 g Haselnüsse
geröstet, abgezogen und gemahlen
200 g Zucker
1 Eiweiss
2? Esslöffel Rum
und Kristallzucker

Zubereitung:

Nüsse in die Hand nehmen, Schokolade dazu, Zucker & Eiweiss mit dem Rum mischen. Die Hände in Wasser tauchen und die Mischung kneten, bis sie glatt ist.

Die Masse zu Kugeln von ca. 2,5 cm Ø formen, Kugeln in Zucker wälzen und an einem warmen Ort 2 Tage trocknen lassen.

Rumkugeln V

Zutaten:

150 g Zartbitter-Blockschokolade
70 g Butter
70 g Puderzucker
1 Eigelb
125 g Gemahlene Mandeln
3 El. Rum (es geht auch Malibu oder Amaretto)
2 El. Kakaopulver
50 g Getrocknete Kokosraspeln

Zubereitung:

Die Blockschokolade hacken, mit der Butter in einen kleinen Topf geben. Bei geringer Hitze langsam schmelzen, gelegentlich umrühren.

Den Puderzucker einrühren. Das Eigelb mit einem Schneebesen aufschlagen und mit den Mandeln und dem Rum zur Schokolade geben. Alles gründlich verkneten, etwa 1/2 Stunde kühlstellen.

Mit zwei Teelöffeln kleine, gleichmässige Portionen abstechen.

Die Portionen mit den Händen zu Kugeln formen, die Hände zwischendurch immer wieder unter kaltes Wasser halten.

Die Hälfte der Rumkugeln in Kakaopulver, die Kokosraspeln wenden.

Mindestens 30 Minuten kühl stellen.

Portionen: 30

Rumkugeln VI

Zutaten:

:

Zubereitung:

Du nimmst alles an trockenen Tortenbodenresten, Keksen, Plätzchen, Mürbegebäck und alten Sahneteilchen was du bekommen kannst; manscht alles gut durch (bis Fensterkitt konsistent); streust so viel Kakao hinein bis es nur noch braun ist; kippst so viel Rum dazu, das es nur noch nach selbigem schmeckt; formst Kugeln der Größe deiner Wahl und wälz diese in Schoko streusseln; stellst das ganze 2 Stunden kühl; und lässt es dir schmecken !

PS Ist kein schlechter Scherz, sondern das Originalrezept der Bäckerei in welcher ich gelernt habe

Rumkugeln VII

Zutaten:

4 Tafeln Schokolade
(2 Vollmilch & 2 Zartbitter)
125 g Puderzucker
60 g Butter
65 g Palmin
4-6 El. Rum
2 Pk. Schokoladenstreusel

Zubereitung:

Schokolade auflösen. Fett und Puderzucker schaumig rühren. Flüssige Schokolade und Rum dazu und gut vermengen. Ca. 45 Minuten in den Kühlschrank stellen (Masse soll formbar werden & bleiben). Jetzt zu kleinen Kugeln formen und durch die Schokostreusel wälzen.

Wieviel Kalorien die Dinger haben weiss ich nicht und möchte es auch gar nicht wissen.

Rumringe

Zutaten:

Teig:

200 g geschälte Mandeln

250 g Mehl

250 g Zucker

250 g Butter

2 Eigelb

1-2 El. Rum

1/2 Tl. Nelken

1 Msp. Zimt

etwas abgeriebene Zitronenschale

gute Zartbitter-Kuvertüre

oder 2/3 Vollmilch, 1/3 Zartbitter

halbierte Mandeln zum Verzieren

Johannisbeergelee

Zubereitung:

Einen Hackteig herstellen und über Nacht kalt stellen.

Zweierlei Ringe ausstechen(*). Den Teig etwas dicker auswellen, da die Plätzchen beim Backen laufen. Während dem Ausstechen den Teig immer wieder kalt stellen. Bei Mittelhitze hellgelb backen.

Den oberen Ring mit Kuvertüre bestreichen und mit Mandeln verzieren, dann mit Marmelade zusammenkleben.

Rumtopfparfait mit Walnusskrokant

Zutaten:

4 Eigelb
100 g Zucker
2 Tas. Rumtopf mit Früchten
-- a 750 ml, Fruchteinwaage 380 g
1 Scheibe Gelatine; weiss
3 dl Schlagsahne
50 g Walnusskerne
Öl fürs Backblech
4 Zweige Zitronenmelisse

Zubereitung:

Eigelb mit der Hälfte vom Zucker und 2 dl Rumtopfflüssigkeit (für 4 Eigelb gemessen) im heissen Wasserbad cremig aufschlagen, so dass sich keine Flüssigkeit mehr absetzt (etwa 10 Minuten). Die Masse dann im kalten Wasserbad noch 5 Minuten weiter schlagen.

Gelatine in kaltem Wasser 5 Minuten einweichen, tropfnass bei geringer Hitze in einem Töpfchen auflösen, dann mit dem Schneebeesen unter die leicht abgekühlte Eimasse rühren. 2/3 der Sahne steif schlagen und darunterheben.

Die Masse in eine Gugelhupfform (3/4 l Inhalt) geben und im Gefriergerät 4-5 Stunden gefrieren lassen.

Walnusskerne fein hacken. Den restlichen Zucker in einem Töpfchen zu hellem Karamel schmelzen, die Walnüsse dazugeben, den Topf sofort vom Herd ziehen. Walnusskaramel auf ein geöltes Backblech geben und auskühlen lassen. Vom Blech nehmen und mit dem Rollholz zerdrücken.

20 Minuten vor dem Servieren das Parfait aus dem Gefrierschrank nehmen und in den Kühlschrank stellen.

Die restliche Sahne steif schlagen.

Das Parfait aus der Form stürzen, in Scheiben schneiden und mit Schlagsahne, Krokant, den Rumtopffrüchten und Melisseblättchen anrichten.

Russische Apfeltorte

Zutaten:

Zutaten:

4 Äpfel

3 El. Rum

3 El. Zucker (1)

250 g Margarine

250 g Zucker (2)

4 Eier

250 g Haselnüsse, gemahlen

1 Tl. Zimt

2 El. Kakao

250 g Mehl

1 Pk. Backpulver

Zubereitung:

Die Äpfel kleinschneiden, Rum und Zucker (1) darübergeben. 2 Stunden ziehen lassen.

In der Zwischenzeit wird aus Margarine, Zucker (2), Eier, Haselnüsse, Zimt Kakao, Mehl und Backpulver ein Teig gerührt. Nach 2 Stunden wird dann das Ganze zusammengemischt.

Im auf 200°C vorgeheizten Backofen ca. 45 Min. backen.

Zum Backen eine Springform verwenden.

Russische Biskuitrolle

Zutaten:

Teig:

5 Eier (getrennt)

75 g Zucker

1 P. Vanillezucker

100 g Buchweizenmehl

1 TL Backpulver

Füllung:

300 g Preiselbeerkonfitüre

250 g Sahne

1 P. Vanillezucker

1 P. Sahnesteif

Puderrucker zum Bestäuben

Zubereitung:

Eiweiß mit dem Handrührgerät steif schlagen, Zucker und Vanillezucker langsam einrieseln lassen. Eigelb, Buchweizenmehl und Backpulver kurz unterrühren. Ein Kuchenblech fetten und mit Pergamentpapier belegen, den Teig gleichmäßig daraufstreichen, backen.

Schaltung:

180 - 200°, 2. Schiebeleiste v.u.

160 - 180°, Umluftbackofen

12 - 14 Min.

Teigplatte mit einem Messer vom Rand lösen und auf ein feuchtes Tuch stürzen, das Pergamentpapier abziehen, mit einem weiteren feuchten Tuch bedecken, abkühlen lassen. Preiselbeerkonfitüre auf die Teigplatte streichen. Sahne steif schlagen, Vanillezucker und Sahnesteif zugeben, die Sahne auf die Konfitüre streichen, die Teigplatte mit Hilfe des unteren Tuches zu einer Rolle formen, mit Puderrucker bestäuben.

39 g Eiweiß, 100 g Fett, 344 g Kohlenhydrate, 10520 kJ, 2510 kcal.

Russische Zupftorte

Zutaten:

400g Mehl
200g Margarine
250g Zucker
4 Ei
1 P. Backpulver
40g Kakao
500g Magerquark,
200g Butter
1 P. Vanillin-Zucker
1 P. Vanille-Puddingpulver (der zum Kochen).

Zubereitung:

Mehl, Margarine, 150g Zucker, 1 Ei gut mit der Hand verkneten. (Bitte nicht mit der Maschine, sonst wird der Teig klebrig). Menge in zwei gleiche Teile teilen. Boden in einer Springform mit flachem Boden ausbreiten (wenn möglich Backpapier darunter). Die Butter, restliche Eier, restlichen Zucker, Vanille-Zucker und Puddingpulver mit dem Handrührgerät vermengen, auf dem Boden verteilen. Die restliche Teigmenge zerrupfen und auf der Füllung verteilen.

Backzeit ca. 1 STD. Gas Stufe 3-4, Elektro 200 Grad.

Russische Zupftorte I

Zutaten:

400 g Mehl
200 g Margarine
250 g Zucker
4 Ei
1 Pk. Backpulver
40 g Kakao
500 g Magerquark
200 g Butter
1 Pk. Vanillinzucker
1 Pk. Vanille-Puddingpulver (koche

Zubereitung:

Mehl, Margarine, 150 g Zucker, 1 Ei gut mit der Hand verkneten (bitte nicht mit der Maschine, sonst wird der Teig klebrig). Menge in zwei gleiche Teile teilen. Boden in einer Springform mit flachem Boden ausbreiten (wenn möglich Backpapier drunter). Die Butter, restliche Eier, restlichen Zucker, Vanillezucker und Puddingpulver mit dem Handrührgerät vermengen, auf dem Boden verteilen. Die restliche Teigmenge zerrupfen und auf der Füllung verteilen.

Backzeit ca. 1 Std. Gas Stufe 3-4, Elektro 200 °C.

Quelle: /T-NETZ/ESSEN, MICHEL@ELOI.ZER, 08.11.92

Russischen Zupfkuchen

Zutaten:

Teig:

200 g Mehl

1 Tl. Backpulver

1 Pk. Vanillezucker

1 Prise Salz

1 Tl. Zitronensaft

1 Ei

100 g Zucker

100 g Butter

30 g Kakao, falls man den Teig dunkel mag

Für den Belag:

250 g Butter

200 g Zucker

4 Eigelb

2 Pk. Vanillezucker

1 Pk. Vanillepudding

500 g Schichtkäse (20 %)

(Quark funktioniert aber auch)

4 Eiweiss

Zubereitung:

Aus allen Zutaten einen Mürbeteig herstellen. Mit drei Vierteln davon eine Springform auslegen.

Für den Belag Butter und Zucker schaumig rühren, Eigelb, Vanillezucker, Vanillepudding und Schichtkäse (20 %) (Quark funktioniert aber auch) dazugeben, Eiweiss zu steifem Schnee schlagen und zuletzt unterziehen.

Den Belag in die Form füllen und den Rest des Teigs als Krümel darauf verteilen.

Bei 180 Grad auf der 2. Schiene von unten ca. 60 Min. backen.

Russischer Apfelkuchen

Zutaten:

200 g Margarine
200 g Zucker
4 Eier
1 Pk. Vanillezucker
200 g Mehl
1 Pk. Backpulver
1 Tl. Zimt
2 El. Kakao
125 g Haselnüsse
ca. 1/2 Tasse Rum (!!)
4-5 Äpfel

Zubereitung:

Äpfel schälen und kleinschneiden, im Rum einweichen und durchziehen lassen. Aus den übrigen Zutaten einen Rührteig herstellen und ganz am Schluss die Äpfel untermischen.

Backzeit: 45-55 min. bei 175 Grad

Kuchen mit Schokoguss überziehen oder mit Puderzucker bestäuben.

Russischer Osterkuchen

Zutaten:

Für 16 Stücke:

100 g Rosinen

4 El Rum

200 g Margarine

und Margarine für die Form

50 g Hefe

200 ml lauwarme Milch

225 g Zucker

750 g Mehl

1 Prise Jodsalz

1 Pack Vanillinzucker

evtl 1 Msp. Safran (in etwas Wasser aufgelöst)

1/2 Tl Kardamom

2 Eier

80 g gehackte Mandeln, angeröstet

100 g kandierte Kirschen, halbiert

1 El Puderzucker

Zubereitung:

Rosinen und Rum erhitzen, bis die Flüssigkeit ausgesogen ist. Margarine schmelzen, beides abkühlen lassen. Hefe in die Milch bröckeln, 1 El Zucker zufügen und abgedeckt an einem warmen Ort gehen lassen. 3/4 des Mehls in eine Schüssel geben, Jodsalz, Zucker, Vanillinzucker, Safran, Kardamom, die verschlagenen Eier, die Hefemilch und die Margarine dazugeben. Alles gut verkneten. Mandeln, Kirschen, Rosinen und das restliche Mehl unterkneten. Den Hefeteig zugedeckt gehen lassen.

Eine Form (z.B. Springform 14 cm Durchmesser mit einem Pappiring auf 15 cm Höhe bringen) ausfetten, Boden und Rand mit Backpapier auskleiden. Den Teig nochmals gut durchkneten und in die Form füllen. Abgedeckt gehen lassen, dann im vorgeheizten Backofen (E: 175°C/ Gas: Stufe 2) ca. 90 Min. backen. Der Teig steigt dabei pilzförmig über den Rand. Den Osterkuchen nach dem Erkalten aus der Form lösen und mit Puderzucker bestäuben.

Bei 16 Stücken pro Stück:

1675/400 kJ/kcal

7 g Eiweiss

57 g Kohlenhydrate

15 g Fett

Russischer Reiskuchen mit Rum

Zutaten:

150 g Naturreis; Rohgewicht
250 ml Milch, 0,3% Fett
125 ml ;Wasser
1 Spur ;Salz
1 Zitrone, unbehandelt; Schale
-- als Spirale
5 Tropfen Vanille-Aroma
3 Eier; getrennt
6 Tl. Zucker
-- oder --
1 Tl. Süsstoff, flüssig
6 Tl. Pflanzenmargarine
3 El. Rosinen
15 g Mandeln, gehackt
1/2 Tl. Rumextrakt
20 ml Rum; zum Beträufeln

Zubereitung:

Den Reis waschen und zusammen mit Milch, Wasser, Salz, Zitronenspirale, Vanillearoma und Süsstoff aufkochen und ca. 20 Minuten ausquellen lassen. Zitronenspirale entfernen.

Inzwischen Eigelb, Zucker und Margarine schaumig rühren. Die Creme unter den Reis geben, Rosinen und Mandeln dazu. Das Eiweiss zu Schnee schlagen, unter die Masse heben und in eine mit Backpapier ausgelegte Springform (25 cm Durchmesser) füllen. Abbacken.

Nach dem Erkalten mit Rum beträufeln.

Temperatur: 170 °C Heissluft / 200 °C Ober- und Unterhitze
Backzeit: ca. 40 Minuten

Russischer Rupfkuchen

Zutaten:

für den Teig:

200 g Butter

400 g Mehl

200 g Zucker

50 g Kakao

2 Eier

2 TL Backpulver

1 Pr. Salz

für die Füllung:

500 g Magerquark

200 g Zucker

250 g Butter

1 P. Vanillinzucker

1 P. Vanillepudding

3 Eier

Zubereitung:

Zutaten für den Teig zusammenkneten. Mit 2/3 des Teigs eine gefettete Springform auslegen. Einen hohen Rand ziehen.

Die Zutaten für die Füllung miteinander verrühren. Füllung auf den Boden geben. Restlichen Teig dünn ausrollen, in Stücke rupfen und damit die Füllung bedecken. 1 Stunde bei 175° backen. Mit Puderzucker bestreuen.

Russischer Zupfkuchen

Zutaten:

Teig:

200 g Butter

150 g Zucker

1 P Vanillinzucker

1 Ei

400 g Mehl

1 P Backpulver

2 hohe El Kakao

2-3 El Rum

Füllung:

250 g Butter

175 g Zucker

1 P Vanillinzucker

1 P Vanillepuddingpulver

3 Eier

500 g Magerquark

Zubereitung:

Aus den Zutaten für den Teig einen Knetteig herstellen. Ca. 2/3 des Teigs in die Form drücken und einen etwa 2 cm hohen Rand ziehen.

Butter, Zucker und Eier schaumig rühren, Puddingpulver und Quark unterrühren. Die Masse auf den Teigboden geben, Teigreste in kleinen Flocken auf die Masse geben.

Bei ca. 175°-200° 75 Minuten backen, mit Puderzucker bestäuben.

Am besten 2 Tage vor Verzehr backen.

Russischer Zupfkuchen II

Zutaten:

Knetteig:

400 g Mehl
200 g Margarine
200 g Zucker
1 Ei
1 Backpulver
40 g Kakao

Füllung:

250 g Zucker
250 g Butter
3 Eier
1 Vanillin-Zucker
1 Vanillepudding
500 g Margerquark

Zubereitung:

Die Hälfte des Teiges in eine Springform drücken. Die Füllung darauf verteilen, die andere Hälfte des Teiges auf die Füllung zupfen (wie Streusel). 1-1 1/4 Std. auf mittlerer Schiene bei 200°C backen.

Tip: Kuchen 1-2 Tage vor Verwendung backen, damit er gut durchzieht.

Kuchen, Gebäck, Pralinen

Russischer Zupfkuchen (mit Magerquarkfüllung)

Zutaten:

FUER DEN TEIG:

300 g Mehl
25 g Kakao
1 Tl. Backpulver
125 g Zucker
1 Pk. Vanillezucker
1 Fläschchen Butter-Vanille
1 Spur ; Salz
1 Ei
200 g Margarine

FUER DIE FUELLUNG:

1 kg Magerquark
200 g Zucker
1 Pk. Vanillezucker
4 Eier
1 Pk. Käsekuchenhilfe
125 g Butter; zerlassen und
-- abgekühlt

Zubereitung:

Teig:

Mehl, Kakao und Backpulver mischen und in eine Rührschüssel sieben. Die übrigen Zutaten hinzufügen, mit dem Handrührgerät (Knethaken) zunächst kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe gut durcharbeiten. Anschließend auf der Arbeitsfläche zu einem glatten Teig verkneten. Eventuell noch etwas Mehl unterkneten.

Gut 1/3 des Teiges auf dem Boden einer Springform (28 cm Durchmesser bei einer Zubereitung mit 300 g Mehl) ausrollen. Vorher am besten mit Backpapier auslegen. Aus 1/3 des übrigen Teiges einen Rand formen, so ca. 4 cm hoch.

Füllung:

Zutaten in eine Rührschüssel geben, mit dem Handrührgerät (Rührbesen) zu einer einheitlichen Masse verrühren, in die Form geben und glattstreichen. Den restlichen Teig in Stückchen zupfen und auf der Füllung verteilen.

Bei 175 Grad (vorgeheizt) etwa 1 Stunde backen.

Kuchen 10 Minuten in der Form auf einem Küchenrost auskühlen lassen. Springformrand entfernen, Boden lösen, Kuchen erkalten

lassen.

Der Kuchen kann gut 1-2 Tage vor dem Verzehr gebacken werden und gekühlt gelagert werden.

Kuchen, Gebäck, Pralinen

S

chokolade-Kirsch-Vanille-Kuppeltort

Zutaten:

Teig:

250 g Mehl
1/2 Pk. Backpulver
125 g Zucker
1 Pk. Vanillezucker
1 Spur ; Salz
2 Eier
125 g Butter; weich
100 ml Milch

Füllung und Belag:

225 g Kirschkonfitüre
12 Scheibe Gelatine; weiss
2 El. Kakao
6 El. ; Zucker
100 ml ; Wasser
300 g Sahne; (1)
300 g Sahne; (2)
200 g Sahne; (3)
2 Tl. Vanille-Aroma
100 g Mandelblättchen
Schokowaffelblättchen
Schokostreusel
Schokoherzen
Kakao

Zubereitung:

Mehl, Backpulver, Zucker und Vanillezucker mischen. Salz, Eier, Butter und Milch zufügen und alles cremig rühren.

Springform mit Backpapier auslegen. Teig hineinfüllen, glattstreichen und im vorgeheizten Ofen bei 175 Grad (Gas Stufe 2) ca. 40 Minuten backen. Tortenboden auskühlen lassen.

Tortenboden waagrecht einmal durchschneiden. Konfitüre verrühren und auf den unteren Boden streichen. Oberen Boden darauflegen.

Springformring oder Tortenring um den Boden legen.

Die Hälfte der Gelatine einweichen. Kakao, die Hälfte des Zuckers und das Wasser unter Rühren einmal aufkochen, etwas abkühlen lassen.

Gelatine ausdrücken, darin auflösen. Erkalten lassen.

Sahne (1) steif schlagen und unter die Kakaomasse heben, wenn sie zu

gelingen beginnt. Kakao-Sahne-Creme kuppelförmig auf den Tortenboden streichen und im Kühlschrank gut durchkühlen lassen.

Restliche Gelatine einweichen. Sahne (2), Vanille-Aroma und restlichen Zucker steif schlagen. Gelatine ausdrücken, auflösen und unter die Sahne rühren. Vanille-Sahne-Creme gleichmässig auf die Kakaomasse streichen, so dass die Oberfläche der Torte einigermaßen eben ist.

Mindestens eine Stunde in den Kühlschrank stellen.

Die Mandelblättchen ohne Fett in einer Pfanne bräunen. Auf einem Teller erkalten lassen.

Sahne (3) steif schlagen. Tortenrand mit Sahne einstreichen. Einen Rest der Sahne als Tuffs auf die Torte spritzen. Den Tortenrand mit den Mandelblättchen bestreuen. Tortenoberfläche mit Waffelblättchen, Schokostreuseln und Schokoherzen verzieren. Die Mitte evtl. mit Kakao bestäuben.

Bei 16 Stück pro Torte je Stück ca. 410 kcal/1720 kJ.

Saarbrücker Lyonerkuche

Zutaten:

300 g Hefeteig
6 Eier
1/2 l Sahne
100 g Dörrfleisch
1 Ring Fleischwurst
5 Zehen Knoblauch
100 g Schweizer Käse;
- in Würfeln
-Salz
-Pfeffer
Muskat
Dill
Petersilie
2 Zwiebeln

Zubereitung:

Backblech 32 cm Durchmesser mit Teig auslegen. Speck und Zwiebeln würfeln, andünsten, 2/3 der in Würfel geschnittenen Fleischwurst dazugeben und eine Minute mitrösten lassen. Das ausgetretene Fett abgiessen und das Ganze auf den Teigboden geben. Eier, Sahne und Gewürze verrühren, die Hälfte auf die Speck-Wurst-Mischung giessen, Käse darauf verteilen und Resteiermasse daraufgeben. Das letzte Drittel Wurst enthäuten, in Scheiben schneiden, obenauf legen. 15-20 Minuten bei 220 Grad backen.

Sabayon-Torte mit Trauben

Zutaten:

6 TK-Blätterteigplatten
4 Eier
4 El. Zucker
4 El. Dessertwein
500 g. Weintrauben
4 Passionsfrüchte (Maracuja), geschält, in Stücken

Ausserdem:

Backpapier
Erbsen zum Blindbacken

Zubereitung:

Blätterteig auftauen. Eine gefettete Springform damit auslegen. Den Boden mehrmals mit einer Gabel einstechen, mit Backpapier belegen und Hülsenfrüchte hineingeben. Im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad C 20 Minuten vorbacken. Dann die Hülsenfrüchte und das Papier entfernen, noch weitere 10 Minuten backen und abkühlen lassen.

In einem Wasserbad die Eier, Zucker und Wein schaumig schlagen, auf den Tortenboden geben und mit den gewaschenen, gut abgetropften Trauben und Passionsfruchtstücken belegen.

Info: Pro Portion ca. 305 kcal/1281 kJ.

Sacher-Schnitten

Zutaten:

15 dag Butter
15 dag Zucker
Vanille
4 Dotter
5 dag Mehl
1 Tl. Backpulver
15 dag Walnüsse
Schnee von 4 Eiklar

Zubereitung:

25-30 min. backen, zwei Hälften aufeinanderlegen, mit Ribiselmarmelade (rote Johannisbeer-) füllen.
Glasur: 10 dag Schokolade, 8 dag Butter.

Sachertorte

Zutaten:

5 Eier
150 g Puderzucker
150 g Bitterschokolade
150 g Butter
70 g Mandeln in Schale
Fett für die Formen
150 g Aprikosenmarmelade
150 g Kuvertüre

Zubereitung:

Eigelb mit Puderzucker zu einer dicken Creme verrühren. Die Schokolade im Wasserbad auflösen, leicht abkühlen lassen, mit der Butter vermischen, unter die Eiercreme rühren und die fein geriebenen Mandeln zufügen. Das steife Eiweiß unterheben. Die Masse zu gleichen Teilen in die gefetteten Formen (2 Stück) geben. Für 10 Minuten in den auf 175° vorgeheizten Backofen stellen, dabei die Tür etwas geöffnet lassen. Bei 150° weitere 60 Minuten backen. Den Kuchen auskühlen lassen.

Marmelade auf einer Torte verteilen, die andere Torte darauf setzen, ebenfalls bestreichen. Kuvertüre im Wasserbad schmelzen und gleichmäßig über die Torte geben. Kühl stellen und fest werden lassen.

Sachertorte

Zutaten:

300 g Butter
300 g Mehl
8 Eigelb
100 g Kuvertüre; aufgelöst
300 g Zucker
2 El. Kakaopulver
50 g Zwiebackbrösel
8 Eiweiß

Füllung Bzw. Belag:

150 g Aprikosenkonfitüre
200 g Dunkle Kuvertüre
50 g Marzipanrohmasse
50 g Puderzucker

Zubereitung:

Das Originalrezept ist wohl bestgehütetes Geheimnis des Hauses Sacher in Wien: der Wiener Hofbäcker Franz Sacher hat diese Torte 1832 dem Fürsten Metternich gewidmet.

Das folgende Rezept kann also nur der Versuch einer Annäherung sein: im Unterschied zur Originalversion wird die Oberfläche mit einer dünnen Marzipanschicht belegt. Auf dieser glatten Oberfläche lässt sich der Schokoladenguss einfacher verteilen.

Eine Springform ausbuttern und mit Mehl einstäuben.

Butter schaumig schlagen, Eigelb, nach Vorschrift aufgelöste Kuvertüre und $\frac{2}{3}$ vom Zucker zufügen und alles zu einer dicken, hellen Creme rühren.

Kakaopulver, Mehl und Zwiebackbrösel mischen und auf die Masse sieben.

Eiweiß zu steifem Schnee schlagen, dabei den restlichen Zucker zufügen.

Ein Drittel davon unter die Masse rühren, um sie aufzulockern. Dann erst den restlichen Eischnee vorsichtig unterheben.

Den Teig in die vorbereitete Form füllen und glattstreichen, im auf 180 Grad vorgeheizten Ofen rund 70 Minuten backen.

Den Kuchen mit einem spitzen Messer rundum vom Rand lösen, dann den Formrand abnehmen und den Kuchen auf einen Kuchenrost stürzen. Etwa eine Stunde lang auskühlen lassen.

Unterdessen die Aprikosenkonfitüre mit einem Schneebesen glattrühren.

Die Hälfte der Kuvertüre im Wasserbad nach Vorschrift schmelzen.
Die Marzipanrohmasse mit dem Puderzucker verkneten, auf einer mit Puderzucker bestäubten Fläche dünn ausrollen. Mit dem Rand der Springform einen Kreis ausstechen.

Den Kuchen oben glatt schneiden falls nötig, dann quer halbieren.
Beide Böden mit Aprikosenkonfitüre bestreichen und wieder zusammensetzen. Den oberen Boden mit dem Marzipandeckel belegen.

Unter die aufgelöste Kuvertüre nun die restliche, in Stücke gehackte Kuvertüre rühren und darin auflösen. Sobald sich alles glatt miteinander verbunden hat, ist die richtige Temperatur erreicht.

Etwa die Hälfte davon auf die Oberfläche gießen, dabei sofort mit einem langen Messer gleichmäßig verteilen, dabei die Torte langsam um die eigene Achse drehen. Mit der restlichen Kuvertüre rundum den Rand überziehen.

Bevor der Schokoladenguß endgültig fest wird, mit einem langen Messer, das über der Herdplatte oder in heißem Wasser erhitzt wurde (gut abtrocknen !) eine Tortenstückeinteilung einkerben, damit nachher, beim Aufschneiden, die Schokoladenglasur nicht springt.

Sachertorte I

Zutaten:

Teig:

8 Eigelb

200 g Butter

200 g Zucker

8 Eiweiß

200 g Schokolade

200 g Mehl

1/2 P. Backpulver

Sonstige:

1 Glas Aprikosenkonfitüre

2 Tüten fertige Schokoladenglasur

Zubereitung:

Mit dem Handrührgerät Eigelb, Butter und 1/3 des Zuckers schaumig rühren. Eiweiß zu steifem Schnee schlagen, nach und nach den restlichen Zucker dazugeben. Schokolade im Wasserbad erwärmen, zur Eigelbmasse rühren, zuletzt Mehl, Backpulver und Eischnee unterheben. In gefetteter und bemehlter Tortenform (• 26 cm) ca. 60 min. backen.

Schaltung:

170-190°, 1. Schiebeleiste v. u.

160-180°, Umluftbackofen

Nach dem Erkalten durchschneiden und mit erwärmter Aprikosenkonfitüre füllen und bestreichen, mit Schokoladenglasur überziehen. Dazu Schlagsahne reichen.

Sachertorte II

Zutaten:

140 g Sanella
140 g Zucker
6 Eigelb
240 g dunkle Schokolade
125 g Mehl
1 Tl. Backpulver "Backin"
6 Eiweiß
150 g Aprikosenkonfitüre
1 El. Wasser
25 g Palmin, zerlassen (1 Würfel)

Zubereitung:

Sanella, Zucker und Eigelb mit dem Handrührgerät schaumig rühren, 140 g Schokolade zerbröckeln, in einen kleinen Topf geben, mit heißem Wasser übergießen, kurz stehen lassen, dann das Wasser wieder abgießen und die weiche Schokolade unter die Eigelbmasse rühren. Mehl und Backpulver unterrühren, sehr steifen Eischnee vorsichtig unterheben.

Eine Springform (o 24 cm) fetten, mit Mehl leicht ausstäuben, Teig einfüllen und backen.

Schaltung:

170 - 190°, 1 . Schiebeleiste v. u.

160 - 180°, Umluftbackofen

ca. 60 Minuten

Die ausgekühlte Torte einmal durchschneiden, den unteren Boden mit 100 g Aprikosenkonfitüre bestreichen, wieder zusammensetzen. Die restliche Konfitüre mit 1 El. Wasser verrühren und erhitzen, die Torte damit bepinseln.

Die restliche Schokolade zerbröckeln und schmelzen lassen (wie vorher), Wasser bis auf 2 El. wieder abgießen, flüssiges Palmin hinzufügen und die Torte damit beziehen.

62 g Eiweiß, 240 g Fett, 463 g Kohlenhydrate, 18295 kJ, 4363 kcal.

Sacherwaffeln

Zutaten:

150 g Butter
150 g ;Zucker
3 Eier
1 Tl. Vanillezucker
4 Tropfen Bittermandelaroma
1 Spur ;Salz
50 g Speisestärke
90 g Mehl
2 El. Kakaopulver
1 Tl. Backpulver
50 g Haselnüsse; gemahlen
1 Tl. Zimt
2 Tl. Rum

Für Das Waffeleisen:
;Butter

Zubereitung:

Butter, Zucker, Eier, Vanillezucker, Bittermandelaroma und Salz schaumig rühren.

Stärke, Mehl, Kakaopulver und Backpulver sieben und anschließend Haselnüsse und den Zimt hinzufügen.

Das Ganze unter die Butter-Zucker-Masse rühren und zum Schluß den Rum beifügen.

Aus dem Teig im eingefetteten Waffeleisen etwa 12 Waffeln backen.
Dazu passen heiße Sauerkirschen mit Vanillesahne.

Sächsische Eierschecke

Zutaten:

Teig:

250 g Mehl
125 g Butter oder Margarine
65 g Zucker
1 Päckchen Vanillinzucker
1 Prise Salz

Belag: 1. Schicht:

500 g Quark
200 g Zucker
1 Ei. 1 El. Zitronensaft
1 Päckchen Vanille-Soßenpulver

Belag: 2. Schicht:

1/2 l Milch
1 Prise Salz
1 Päckchen Vanille-Puddingpulver
200 g Butter
4 Eigelb
30 g Zucker
4 Eiweiß

Zubereitung:

Aus den angegebenen Zutaten einen Knetteig bereiten und etwa 30 Minuten kühl stellen.

Für die 2. Schicht die Milch (4 bis 6 El. zum Anrühren des Puddingpulvers abnehmen) mit Salz ankochen, angerührtes Puddingpulver unterrühren, kurz aufkochen und abkühlen lassen.

Für die 1. Schicht die angegebenen Zutaten zu einer glatten Masse verrühren.

Haben Flammeri und Butter ungefähr die gleiche Temperatur, Butter flöckchenweise unter den Flammeri rühren. Danach Eigelb und Zucker unterrühren, Eiweiß steif schlagen und unterheben.

Teig in einer gefetteten Fettpfanne ausrollen und mehrmals mit einer Gabel einstechen. Auf dem Teig zuerst die Quarkmasse verteilen und darüber den Flammeri streichen. Eierschecke in den vorgeheizten Backofen setzen.

E: Mitte. T: 175°C / 60 bis 70 Minuten, 10 Minuten 0.

Den Kuchen in der Fettpfanne auskühlen lassen und in Rechtecke oder Rauten schneiden.

Sade Lokum - Türkischer Honig

Zutaten:

Rezept für:

1 1/2 kg (vielleicht etwas weniger)

Zutaten:

1 kg Zucker

225 g Reismehl (vorzugsweise der Marke Corlu)

1200 ml Wasser

1/4 Tl. Zitronensalzkristalle (keine Klümpchen)

100 g Puderzucker

Außerdem:

Eine quadratische Form von 25-30 cm und

Ein quadratisches Mull- oder Nylontuch von 35 cm

Zubereitung:

Die Form mit Nylon oder Mull auslegen und dick mit der Hälfte des Reismehls einstäuben.

Den Zucker, das restliche Reismehl und das Wasser in einen großen Kochtopf geben. Mit einem langstieligen Holzlöffel rühren und bei starker Hitze zum Kochen bringen. Zitronensalz zugeben und weiter unter ständigem Rühren kochen lassen. Wenn die Mischung zu schäumen und zu steigen beginnt, die Hitze etwas verringern. Ständig rühren, bis die Mischung eine Konsistenz hat, um einen weichen Ball formen zu können (s. unten).

Das Lokum kann gelegentlich spritzen, also tragen Sie ein Paar alte Handschuhe, damit Sie sich nicht die Finger verbrennen.

Um die Konsistenz zu prüfen, nimmt man den Topf vom Feuer und gibt etwas von der Mischung, die nicht mehr am Topf kleben sollte, in eine Schüssel mit Eiswasser. Die Mischung wird unter Wasser mit den Fingern zu einem Ball geformt und wieder aus dem Wasser genommen. Wenn das Bällchen elastisch ist und zwischen den Fingern flacher zu werden beginnt, ist das Lokum fertig.

Lokum in die Form gießen und fest werden lassen. Auf einer Marmorplatte Puderzucker ausbreiten. Lokum auf ein Tablett stürzen. Das Tuch wegnehmen, Reismehl abbürsten und Lokum in den Puderzucker legen. Ein scharfes Messer in Puderzucker tauchen und das Lokum in Quadrate schneiden. Diese von allen Seiten in Puderzucker wenden und in einer Konfektbüchse aufbewahren.

Infos und Varianten: Lokum zählt zu den populärsten türkischen Süßigkeit

Außer einfachem Lokum, als Lati Lokum bekannt, gibt es noch viele andere Lokum-Arten, die nach ihrer Zubereitung oder ihren Zutaten benannt sind. Cifte Kavrulmu (zweimal gekochtes) Lokum und Findikli (Haselnuss-)Lokum sind nur zwei Beispiele hierfür.

Lokum mit Haselnüssen und Pistazienkernen wird zubereitet, indem man die Nüsse enthäutet und im Ofen 5-10 Minuten trocken röstet, ehe man sie an das gekochte Lokum gibt, wenn dieses gerade vom Feuer genommen wird.

Sakizli (ein bissfestes Lokum) wird zubereitet, indem man ihm am Ende der Garzeit zerdrücktes Mastixharz beifügt. (Mastixharz ist das zähe Harz des Akazienbaumes. Es wird (mit Salz) pulverisiert oder granuliert zum Würzen von Fleischgerichten und Desserts verwendet.)

Man läßt Lokum in Formen erkalten, die mit Weizenstärke oder manchmal auch mit geraspelter Kokosnuß ausgestreut sind. Gutes Lokum kann an einem trockenen Ort sechs Monate bis ein Jahr aufbewahrt werden. Im allgemeinen wird es industriell hergestellt, aber man kann kleinere Mengen auch zu Hause zubereiten.

Safranbrot

Zutaten:

1/2 Tl. Safranfäden
2 El. ; heisses Wasser
3 dl Milch
1 Pk. Hefe
-- oder
15 g Trockenhefe
50 g Butter; geschmolzen
4 El. Zucker
1/2 Tl. Salz
600 g Mehl; Menge anpassen

Zubereitung:

Safran für 5 Minuten in heisses Wasser legen.

Milch erhitzen. Falls Trockenhefe: etwas vom Milch beiseitegeben und lauwarm werden lassen: dann Trockenhefe darin aufgehen lassen.

Butter, Zucker und Salz zur verbleibenden Milch geben. Safran und (Hefe-Milch falls Trockenhefe) hineinrühren. Frischhefe mit dem Mehl vermischen.

Die Hälfte des Mehls in die Milch geben und mit einer Holzkelte gut schlagen. Nach und nach das restliche Mehl beifügen und zu einem glatten Teig arbeiten.

Teig in leicht geölte Schale legen, mit Haftfolie oder Tuch bedecken. 1-2 Stunden zur doppelten Grösse aufgehen lassen.

Teig zu einem Laib formen. In eine gebutterte Cakeform legen (1 kg-Form pro Laib) und aufgehen lassen, bis er fast zuoberst am Rand ist.

In vorgeheiztem Ofen die ersten 10 Minuten bei 220 Grad backen, dann auf 180 Grad zurückdrehen und weitere 15-20 Minuten backen.

Das Brot sollte hohl tönen, wenn man auf den Boden klopft.

Safranbrot

Zutaten:

1/2 TL Safranfäden
2 EL ; heißes Wasser
3 dl Milch
1 Pk. Hefe
-- oder
15 g Trockenhefe
50 g Butter; geschmolzen
4 EL Zucker
1/2 TL Salz
600 g Mehl; Menge anpassen

Zubereitung:

Safran für 5 Minuten in heißes Wasser legen.

Milch erhitzen. Falls Trockenhefe: etwas von der Milch beiseite stellen und lauwarm werden lassen: dann Trockenhefe darin aufgehen lassen.

Butter, Zucker und Salz zur verbleibenden Milch geben. Safran und (Hefemilch falls Trockenhefe) hineinrühren. Frischhefe mit dem Mehl vermischen.

Die Hälfte des Mehls in die Milch geben und mit einer Holzkelte gut schlagen. Nach und nach das restliche Mehl beifügen und zu einem glatten Teig arbeiten.

Teig in leicht geölte Schale legen, mit Haftfolie oder Tuch bedecken. 1-2 Stunden zur doppelten Größe aufgehen lassen.

Teig zu einem Laib formen. In eine gebutterte Cakeform legen (1 kg-Form pro Laib) und aufgehen lassen, bis er fast zuoberst am Rand ist.

In vorgeheiztem Ofen die ersten 10 Minuten bei 220 Grad backen, dann auf 180 Grad zurückdrehen und weitere 15-20 Minuten backen.

Das Brot sollte hohl tönen, wenn man auf den Boden klopft.

Saftige Pflaumentarte

Zutaten:

175 g Mehl
125 g Butter
60 g Puderzucker
1 Eigelb
abger. Zitronenschale
700 g Pflaumen
2 EL Pflaumenmuß
2 EL Aprikosenkonfitüre (evtl. mehr)
2 EL Hagelzucker

Zubereitung:

Mehl, Butter, Puderzucker, Eigelb und Zitronenschale in ein hohes schlankes Gefäß geben und mit dem Handrührgerät zu einem glatten Mürbeteig verkneten. Zugedeckt ca. 30 Min. ruhen lassen.

Pflaumen entsteinen, vierteln.

Mürbeteig auf einer bemehlten Arbeitsfläche ausrollen. Eine gefettete Tarteform (ca. 26 cm ø) mit dem Teig auslegen. Boden mit einer Gabel mehrmals einstechen. Mit Pflaumenmus bestreichen. Dicht an dicht mit Pflaumenvierteln belegen, backen.

Schaltung:

170 - 190°, 1. Schiebeleiste v. u.

160 - 180°, Umluftbackofen

ca. 45 Minuten

Aprikosenkonfitüre erwärmen und durch ein Sieb streichen. Fertige Tarte mit Konfitüre bestreichen und mit Hagelzucker bestreuen.

Lauwarm servieren.

32 g Eiweiß, 112 g Fett, 366 g Kohlenhydrate, 11220 kJ, 2678 kcal.

Saftiger Möhrenkuchen mit Äpfeln

Zutaten:

270 g Möhren (ca. 3 Stück)
50 g Kürbiskerne
4 Eier
100 g Honig
1 Pr. Salz
1/2 Tl. Zimt
50 g Weizenvollkornmehl
2 Tl. Weinstein-Backpulver
100 g gem. Haselnüsse
4 mittelgroße Äpfel (Cox Orange oder Boskop)
1 El. Zitronensaft
2 El. Apfeldicksaft

Zubereitung:

Möhren mit dem Schnitzelwerk sehr fein raspeln. 40 g Kürbiskerne hacken. Eier trennen. Eigelb, Honig, Salz und Zimt mit dem Handrührgerät gut cremig schlagen. Mehl, Backpulver, Nüsse und gehackte Kürbiskerne unter die Eigelbmasse rühren. Eiweiß steif schlagen. Erst Möhrenraspel dann Eischnee vorsichtig unter den Teig heben.

Eine Springform (• 26 cm) mit Back- oder Pergamentpapier auslegen, den Teig hineingeben und glattstreichen.

Äpfel schälen, halbieren, das Kerngehäuse entfernen. Die Äpfel wie einen Fächer mehrmals einschneiden. Mit Zitronensaft beträufeln und in den Teig drücken; backen.

Schaltung:

170 -190°, 1. Schiebeleiste v.u.

160 -180°, Umluftbackofen

ca. 60 Minuten

Den heißen Kuchen mit Apfeldicksaft bestreichen und mit den restlichen Kürbiskernen bestreuen.

Von Antje Klein, Hamburg

Saftiger Rhabarberkuchen

Zutaten:

Für den Teig:

150 g Mehl

0,5 Tl Backpulver

1 kleines Ei

65 g Zucker

1 Prise Salz

65 g kalte Butter/Margarine

Klarsichtfolie

Backpapier

500 g getrocknete Erbsen zum Blindbacken

1 P. Sahnefestiger

Springform (26 cm ø)

Für den Belag:

1 kg Rhabarber

125 g Zucker

1/8 l Weißwein oder Wasser

6-7 Blatt weiße Gelatine

evtl. Zitronensaft

Für den Guß:

1 P. Vanille-Puddingpulver

1/2 l Milch

50 g Zucker

Zum Verzieren:

40 g Mandelblättchen

Zubereitung:

1. Mehl und Backpulver auf ein Backbrett geben. In die Mitte eine Mulde drücken und das Ei hineingeben. Zucker und Salz auf den Mehtrand streuen. Fett in Flöckchen darauf verteilen. Die Zutaten zu einem glatten Teig verkneten. Den Teig in Folie wickeln und 30. Min. im Kühlschrank ruhen lassen.

2. In der Zwischenzeit den Rhabarber putzen, waschen und in 2-3 cm große Stücke schneiden. Zucker und Flüssigkeit aufkochen und Rhabarber 3-5 Min. darin garen. Gelatine einweichen, ausdrücken und im heißen Rhabarber auflösen. Kompott evtl. mit Zitronensaft abschmecken.

3. 2/3 des Mürbeteigs auf einer bemehlten Fläche ausrollen und den Boden der Form damit auslegen. Aus dem restlichen Teig eine Rolle formen, an den Formrand legen und hochdrücken (ca. 2.5cm). Den Boden mit einer Gabel

einstecken. Backpapier auf den Boden legen und Erbsen einfüllen. Den Teig bei 200° ca. 15 Min. backen. Erbsen herausheben und weitere 5 Min. backen. Auskühlen lassen.

4. Tortenboden mit Sahnefestiger bestreuen, abgekühlten Rhabarber auf den Boden füllen und kalt stellen.

5. Pudding bereiten, erkalten lassen (durchrühren). Kuchen mit Pudding bestreichen und mit geröst. Mandeln bestreuen.

Sahne-Nuss-Torte mit Rocher-Kugeln

Zutaten:

150 g ;Butter oder Magarine
150 g ;Zucker
4 Eier (Gewichtsklasse 3)
200 g gemahlene Haselnüsse
1 El. Backpulver
2 Pk. Rocher-Kugeln, gut gekühlt
-- a' 16 Stück
3 Pk. Schlagsahne (a' 200g)
1 Pk. Sahnefestiger
40 g Vollmilch-Kuvertüre
30 g Haselnussblättchen
1 Pk. Vanillin-Zucker

Zubereitung:

Zubereitung:

1. Fett und Zucker schaumig schlagen. Eier nacheinander unterrühren. Gemahlene Haselnüsse und Backpulver mischen und unterrühren. Boden einer Springform (26 cm $\hat{=}$) verkehrt herum in den Springformrand einsetzen und fetten. Teig einfüllen und glattstreichen. Im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 175°C/Gasherd: Stufe 2) ca. 30 min backen.

2. 2/3 der Rocher-Kugeln zerdrücken. 2/3 der Sahne steif schlagen, dabei Sahnefestiger einrieseln lassen. Sahne unter die Rocher-Masse heben. Springformrand um den ausgekühlten Tortenboden legen und die Sahnecreme daraufstreichen. Ca. 30 min in den Kühlschrank stellen.

3. Inzwischen Kuvertüre schmelzen. Haselnussblättchen in einer Pfanne ohne Fett rösten. Haselnussblättchen an den oberen Rand der Torte drücken. Kuvertüre in einen kleinen Gefrierbeutel geben, eine winzige Ecke abschneiden und die Torte mit Streifen verzieren. Ca. 10 min kühl stellen. Restliche Sahne und Vanillin-Zucker steif schlagen. In einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen und Sahnetuffs auf die Torte spritzen. Restliche gut gekühlte Rocher-Kugeln mit einem scharfen Messer halbieren und in die Sahnetuffs setzen.

Zubereitungszeit ca. 1« Stunden. Arbeitszeit 45 min. Pro Stück ca. 480kcal.

Quelle: Tina Nr.37 vom 07.09.95

erfasst von Uwe Chmelirsch

Sahne-Tutti-Frutti

Steifgeschlagener, gesüsster und mit Vanille abgeschmeckter Sahne einige Blatt aufgelöste Gelatine (pro Liter Sahne 6 Blatt) unterziehen. Eine Glasschüssel abwechselnd mit roh eingezuckerten Früchten, Beeren oder abgetropften Kompottfrüchten und der Sahne füllen, so dass die oberste Schicht durch Sahne gebildet wird. Mit einem Teil des verwendeten Obstes garnieren.

Sahneeis mit Heidelbeeren

Zutaten:

125 g Sahne süß
3 El. Akazienhonig
2 Eigelb
50 g Rosinen ungeschwefelt
200 g Heidelbeeren
1/8 l Wasser

Zubereitung:

Die Sahne mit dem Wasser und dem Honig gut verrühren. Die Eigelbe in einer Schüssel cremig rühren, die Sahnemischung dazugeben und alles kräftig verschlagen. Die Schüssel in ein warmes Wasserbad hängen und die Mischung bei mäßiger Hitze mit dem Schneebesen so lange schlagen, bis eine dickliche Masse entsteht. Dann die Rosinen hinzufügen.

Die Mischung abkühlen lassen und in kaltem Wasserbad so lange schlagen, bis sie kalt ist. Die Schüssel abdecken und für 2 bis 3 Stunden ins Gefrierfach stellen. Das Eis zwischendurch öfters umrühren.

Das Eis in Schälchen mit den Heidelbeeren servieren.

Sahnequark mit Kirschen

Zutaten:

Für 4 Portionen:

- 1 Glas Sauerkirschen
(ohne Stein, 680 g)
- 1/2 Paket Pumpernickel (125g)
- 2 El. Rum
- 1 Paket Magerquark (250 g)
- 3 El. Zucker
- 1 - 2 Tl. abgeriebene Zitronenschale
(von unbehandelter Frucht)
- 2 El. Zitronensaft
- 1 Becher Schlagsahne (250 g)
- 1 Paket Vanillinzucker

Zubereitung:

1. Sauerkirschen in einem Sieb abtropfen lassen, dabei den Saft auffangen. Pumpernickel zerbröseln. Kirschsafte mit Rum verrühren, den Pumpernickel darin einweichen.
2. Quark mit Zucker, Zitronenschale und Zitronensaft verrühren. Die Sahne mit dem Vanillinzucker steif schlagen und unter den Quark ziehen.
3. Je einen El. Pumpernickel und Kirschen beiseite stellen. Zuerst den Pumpernickel, dann die Kirschen in eine Glasschüssel füllen. Den Quark darüberschichten.
4. Mit den restlichen Kirschen und dem restlichen Pumpernickel garnieren.

Pro Portion ca. 12 g E, 23 g F, 68 g KH = 615 kcal (2575 kJ)

Als Menüvorschlag:

Vorspeise: Kartoffel-Kerbel-Suppe

Hauptspeise: Gefüllte Zwiebeln

Nachspeise: Sahnequark mit Kirschen

Sahnereis mit Blaubeeren

Zutaten:

Für 4 Portionen:

1/2 unbehandelte Zitrone

1/2 l Milch

5 El. Zucker

1 Vanilleschote

200 g Rundkornreis

250 g Blaubeeren

1/8 l Schlagsahne

30 g Butter

Zubereitung:

1. Die Zitronenschale spiralförmig abschälen. Die Milch mit der Zitronenschale, 2 El. Zucker und der aufgeschlitzten Vanilleschote zum Kochen bringen. Den Reis einstreuen und bei milder Hitze 20 - 25 Minuten ausquellen lassen. Vanilleschote und Zitronenschale herausnehmen und den Reis kalt stellen.

2. Die Blaubeeren waschen, verlesen und abtropfen lassen. 4 El. Beeren zur Seite stellen, den Rest mit 1 El. Zucker mit dem Schneidstab des Handrührers pürieren.

3. Die Sahne steif schlagen und unter den ausgekühlten Reis ziehen. Den Reis abwechselnd mit dem Püree in Gläser schichten.

4. Die beiseite gelegten Beeren in dem restlichen Zucker wälzen. Die Butter bräunen und mit den Beeren auf dem Reis verteilen.

Pro Portion ca. 10 g E, 21 g F, 75 g KH = 545 kcal (2276 kJ)

Als Menüvorschlag:

Vorspeise: Käsesuppe

Hauptspeise: Zitronenhähnchen

Nachspeise: Sahnereis mit Blaubeeren

Sahnetrüffel

Zutaten:

200 ml süsse Sahne
200 g helle Couvertüre
200 g dunkle Couvertüre
50 ml Cognac
etwas Kakaopulver

Zubereitung:

Die Sahne ein wenig einkochen. Dann die Couvertüre am besten im Wasserbad darin schmelzen. Etwas abkühlen lassen und den Cognac oder eine andere passende Spirituose unterrühren. Die Masse zum Festwerden einen Tag in den Kühlschrank stellen. Dann beliebig ausformen und mit Kakaopulver bestreuen.

Sahnige Schoko-Nuss-Torte

Zutaten:

Rührteig:

150 g weiche Butter oder Margarine
150 g Zucker
4 Eier (Gew.Kl. 3)
1 Tl. Backpulver
200 g gemahlene Haselnüsse
Fett für die Form

Außerdem:

2 Pk. Rocher-Kugeln (a 16 Stück)
600 g Schlagsahne
1 Pk. Sahnefestiger
30 g Haselnussblättchen
etw. Kuchenglasur Vollmilch
1 Pk. Vanillinzucker

Zubereitung:

Fett und Zucker schaumig schlagen. Eier einzeln unterrühren. Backpulver und Nüsse mischen, unterrühren. Boden einer Springform (26 cm Durchmesser) fetten. Teig darin verstreichen. Im heißen Backofen (E-Herd: 175 Grad / Gasherd: Stufe 2) 25-30 Minuten backen. Auskühlen lassen.

Tortenring oder Springformrand um den Boden legen. Rocher-Kugeln, bis auf 8 Stück zum Verzieren, in einer Schüssel zerdrücken. 400 g Sahne steif schlagen, Sahnefestiger dabei einrieseln lassen. Sahne in 2 Portionen unter die Brösel heben. Auf den Boden streichen und ca. 30 Minuten kühl stellen.

Nussblättchen ohne Fett goldbraun rösten, herausnehmen. Kuchenglasur nach Vorschrift im heißen Wasserbad schmelzen lassen. Formrand der Torte lösen. Nüsse an den Rand drücken. Torte mit Glasur streifenförmig verzieren und kurz kühl stellen.

200 g Sahne steif schlagen. Vanillinzucker dabei einrieseln lassen. 16 Sahnetuffs auf die Torte spritzen. Übrige Rocher-Kugeln mit einem scharfen Messer halbieren und daraufsetzen.

Zubereitungszeit ca. 1 1/4 Stunden (ohne Wartezeit). Stück ca. 470 kcal / 1970 kJ.

Quelle: Bella Heft ?

Dessert, Nachspeisen

Salame del Papa (Schokoladenwurst, Piemont)

Zutaten:

200 g Butter
200 g Gezuckertes Kakaopulver
100 g Bitterer Kakao
200 g Mürbeteigkekse; gerieben
1 Ei
1 Eigelb
200 g Haselnüsse; geröstet und
-- gerieben
2 El. Orangenlikör

Zubereitung:

War es Frevel, die Schokoladenwurst "Papstsalami" zu nennen? Oder war es, im wahren Wortsinn, eine süsse Rache der Hausfrauen am Dorfpfarrer, der sogar das Tanzen mit der Begründung verbot, es sein eine Sünde? Wir wissen es nicht mehr. Fest steht nur, dass der Salame del Papa himmlisch gut schmeckt!

Die Butter weich werden lassen, aber nicht schmelzen und sie mit den übrigen Zutaten nach und nach vermischen. Der Teig erscheint anfangs sehr fest, wird aber geschmeidig sobald man Ei und Likör hineinrührt. Falls nötig kann man natürlich auch mehr Likör nehmen. Wenn alle Zutaten verarbeitet sind, den Teig zu einer Salami formen. In Alufolie wickeln und über Nacht in den Kühlschrank kühl stellen.

Die "Salami" bei Zimmertemperatur servieren, mit einem Glas trockenen Marsala.

Salzburger Nockerl

Zutaten:

Zutaten für 4-6 Personen:

6 Eier

1/4 l Milch (gut)

50 g Butter

2 gestrichene El. Vanillezucker

140 g Zucker

6 gestrichene El. Mehl

2 gestrichene El. Puderzucker

Zubereitung:

* Den Backofen auf 225°C vorheizen. Die Eier sehr sorgfältig trennen. In einer ofenfesten, flachen Form die Milch mit der Butter und dem Vanillezucker aufkochen.

* Inzwischen das Eiweiß zu einem festen Schnee schlagen, dabei nach und nach die Hälfte des Zuckers einrieseln lassen. Zum Eischnee 2 Eigelb und den restlichen Zucker geben, das Mehl darübersieben und alles vorsichtig unterheben.

* Von dieser Masse setzt man mit einem großen Löffel Nocken (daher auch der Name) in die Form mit der kochenden Milch, bestäubt alles mit Puderzucker und schiebt es für 8 bis 10 Minuten in den heißen Backofen und backt die Nockerl goldgelb.

* Vorsicht: Nockerl vertragen keine Zugluft, auch darf die Form nicht unsanft auf den Tisch gesetzt werden, sonst fällt alles zusammen!

Tip: Vanillezucker kann man leicht selbst machen. In einem Schraubglas der Länge nach gespaltene Vanilleschoten (2-3 Stück) mit 150 g Zucker vermischen. Dunkelstellen und einige Tage durchziehen lassen.

Samt und Seide

Zutaten:

250 g Erdbeeren
250 g Sahne
3 Eigelb
2 El. Zucker
Saft 1/2 Orange
Saft 1/2 Zitrone
1 El Eierlikör
Schokoraspeln

Zubereitung:

Das Obst pürieren, die Sahne schlagen. Eigelb, Zucker, Säfte und Likör vermengen, Sahne unter die Masse heben. Das Obst in Kelchgläser füllen, die Sahnecreme darauf füllen. Mit Schokoraspeln verzieren.

Sanddomcreme

Zutaten:

4 Eigelb
75 bis 100 g Zucker
150 g saure Sahne
1/4 l ungesüßter Sanddornsaft
1/8 l Aprikosensaft
6 Blatt weiße Gelatine
4 Eiweiß
125 g süße Sahne

Zubereitung:

Eigelb mit Zucker schaumig schlagen, Sahne, Sanddorn- und Aprikosensaft hinzufügen Gelatine nach Anweisung auflösen und unterrühren. So lange kühl stellen, bis die Masse anfängt fest zu werden.

Eiweiß und Sahne getrennt steif schlagen. Die Hälfte der Sahne sowie den Eischnee locker unterheben, in eine Glasschüssel geben und kühl stellen. Mit restlicher Sahne garnieren.

Sanddornquark

Zutaten:

500 g Magerquark

200 g süsse Sahne

3 El. Honig

3 El. Sanddornfruchtzubereitung

(gibt's im Reformhaus oder in der Apotheke)

Zubereitung:

Alles verrühren, fertig.

Sanddornquark mit Leinsamenkrokant

Zutaten:

500 g Quark; 20%
2 El. Milch
150 g Sanoghurt; 3,5% Fett
8 El. Sanddornsaft; mit
-- Honig gesüßt
1/2 Zitrone; Saft davon
1 Spur Delifrut
150 ml Schlagsahne
2 El. Leinsamenkrokant; Siesa

Zubereitung:

Quark mit Milch, Sanoghurt, sieben Löffeln Sanddornsaft, Zitronensaft und Delifrut cremig rühren. Sahne steif schlagen und unter den Quark heben. In Dessertschalen füllen, mit Sanddornsaft garnieren und mit Leinsamenkrokant bestreuen.

Sanddorntorte

Zutaten:

Teig:

5 Eier

3 EL Wasser

125 g Zucker

1 Pr. Salz

175 g Weizenvollkornmehl, Type 1700

1 gestr. TL Backpulver

Füllung:

10 Bl. weiße Gelatine

250 g Magerquark

2 B. Joghurt à 150 g

100 g Zucker

150 ml Sanddornsaft

1/4 l Sahne

4 EL Haferflocken

2 EL Zucker

Zubereitung:

Eier trennen; mit dem Handrührgerät Eiweiß und kaltes Wasser schnittfest schlagen, Zucker und Salz einrieseln lassen, zum Schluß Eigelb nur ganz kurz unterrühren.

Mehl und Backpulver über die Eimasse sieben, locker unterheben. Eine Springform am Boden mit Pergamentpapier auskleiden, den Teig einfüllen, glattstreichen und backen.

Schaltung:

170 - 190°, 1. Schiebeleiste v.u.

160 - 180°, Umluftbackofen

ca. 35 Min.

Gelatine mit kaltem Wasser einweichen. Quark, Joghurt, Zucker und Sanddornsaft mit dem Handrührgerät verrühren. Sahne steif schlagen. Gelatine ausdrücken, in einem Topf auf 1 oder Automatik-Kochstelle 1 - 2 flüssig werden lassen. Etwas abkühlen lassen, nach und nach ca. 3 EL Quarkmasse hineinrühren, dann dieses mit der Quarkmasse gut verrühren, die Sahne unterheben. Den abgekühlten Tortenboden zweimal durchschneiden, Die Quarkcreme zwischen die Tortenböden und obenauf streichen. Haferflocken und Zucker in einer Pfanne auf 2 oder Automatik-Kochstelle 8 - 10 leicht bräunen, abgekühlt über die Torte streuen.

136 g Eiweiß, 122 g Fett, 437 g Kohlenhydrate, 14686 kJ, 3504 kcal.

Sanddorntorte mit Birnen

Zutaten:

Teig:

75 g Safrane
2 Eier
75 g brauner Rohrzucker
1 Pr. Salz
abger. Zitronenschale
2 El. Zitronensaft
75 g Weizenvollkornmehl
1 1/2 Tl. Backpulver "Backin"

Belag:

1/8 l Weißwein
1/8 l Wasser
abger. Zitronenschale
2 El. Zitronensaft
50 g Honig
500 g kleine Birnen
6 Blatt weiße Gelatine
250 g Sanddornmus mit Honig
300 g Schlagsahne
4 El. Birnensaft
1 El. Honig

Zum Verzieren:

Schlagsahne
gehackte Pistazien
Mandelblätter

Zubereitung:

Alle Zutaten für den Teig in eine Rührschüssel geben, mit dem Handrührgerät in 3 Minuten zu einem glatten Teig verrühren. Den Boden einer Springform (Ø 26 cm) mit Backpapier auslegen, den Teig einfüllen, backen.

Schaltung:

170-190°C, 1. Schiebeleiste v. u.

160-180°C, Umluftbackofen

ca. 30 Minuten

Wein, Wasser, Zitronenschale, -saft und Honig zum Kochen bringen. Geschälte Birnen vierteln, entkernen und ca. 5 Minuten im Honigwasser garen, darin auch abkühlen lassen.

Gelatine in kaltem Wasser einweichen, gut ausdrücken, im Topf auf der Kochplatte auf 1/2 oder Automatik-Kochplatte 1-2 flüssig werden lassen, Topf von der Kochplatte nehmen und eßlöffelweise das Sanddornmus dazurühren. Schlagsahne steif schlagen und unter das halb feste Sanddornmus heben. Knapp die Hälfte davon auf dem abgekühlten Tortenboden verteilen.

Birnen abgießen. 10 Birnenviertel zurücklassen, den Rest evtl. nochmals halbieren, auf der Sahne verteilen, dann die restliche Sanddornsahne darübergerben und glattstreichen. Die 10 Birnenviertel halbieren, die Torte damit garnieren.

Birnensaft und Honig im Topf verrühren, zum Kochen bringen und etwas eindicken lassen, die Birnen damit überziehen.

Die Torte mit Schlagsahne und Pistazien garnieren. Mandelblätter in einer Pfanne goldbraun rösten, abgekühlt an den Tortenrand drücken.

Tip: Statt Sanddornmus kann auch Hagebuttenmus genommen werden.
61 g Eiweiß, 265 g Fett, 442 g Kohlenhydrate, 19247 kJ, 4594 kcal.

Sanddornwähe

Zutaten:

Teig:

200 g Mehl

100 g Butter

50 g Puderzucker

1 Spur ;Salz

1 Eigelb

1 EL Limettenschale; abgerieben

2 EL Milch; warm

Belag:

150 g Rahmquark

3 Eier

3 Eigelb

200 g Sanddornmark

2 Limetten; Saft

125 ml Rahm

Außerdem:

Butter; für die Form

Puderzucker; zum Bestäuben

Zubereitung:

Das Mehl und die Butter wie für Streusel zusammenreiben. Den Zucker, das Salz, das Eigelb, die Limettenschale und die Milch unterarbeiten. Den Teig zu einer Kugel formen, flachdrücken, in Folie einschlagen und etwa 60 Minuten kalt stellen.

Den Rahmquark zusammen mit den Eiern, den Eigelben und dem Sanddornmark verrühren, den Limettensaft untermischen. Den Rahm steif schlagen und unter die Füllung ziehen.

Die Form ausbuttern, den Teig auswallen und die Form damit auslegen. Den Teig mit einer Gabel mehrmals einstupfen. Die Füllung gleichmäßig darauf verteilen und im vorgeheizten Ofen bei 160 Grad etwa 45 bis 55 Minuten auf der untersten Rille backen. Etwa drei Minuten in der Form stehen lassen, dann auf ein Kuchengitter legen und auskühlen lassen.

Vor dem Servieren mit Puderzucker bestäuben.

Sandesch - Käsefatsch

Zutaten:

350 g Paneer

75 g Zucker

1 El. Pistazienkerne, fein gehackt

Zubereitung:

Paneer in einen Teller geben und mit der Handfläche reiben, bis die Oberfläche glatt und sahnig ist. In eine Karhai geben, mittlere Stufe und unter Rühren den Zucker dazugeben. Erhitzen, bis sich die Masse vom Gefäß löst und eine Kugel formen. Vom Herd nehmen und 1 cm dick auf einen Teller streichen. Etwas abkühlen lassen. Mit Pistazien bestreuen und in Rauten schneiden. Warm oder kalt servieren.

Sandkuchen

Zutaten:

Zutaten für Teig:

250 g Butter oder Margarine
200 g feinkörniger Zucker
1 Päckchen Vanillin-Zucker
4 Eier
etwas Salz
einige Tropfen Backöl Zitrone
oder 1/2 Fläschen Rum-Aroma
125 g Weizenmehl
125 g Speisestärke
1/2 gestrichenen Tl Backpulver

Zutaten für Guß:

125 g Puderzucker
etwa 2 El heißes Wasser
nach Belieben 25 g zerlassenes Kokosfett

Zubereitung:

Für den Teig in das zerlassene und wieder etwas fest gewordenene Fett Zucker und Vanillin-Zucker geben und so lange rühren, bis Fett und Zucker weißschaumig geworden sind. Dann nach und nach Eier, Salz und Aromen hinzugeben (jedes Ei etwa 2 Minuten unterrühren!). Das mit Stärkemehl und Backpulver gemischte und gesiebte Mehl eßlöffelweise unterrühren und den Teig in eine gefettete, mit Backpapier ausgelegte Kastenform (30 x 11 cm) füllen.

Strom: 165 - 185 Grad (vorgeheizt)

Gas: Stufe 1 1/2 - 3 (nicht vorgeheizt)

Backzeit: 60 - 70 Minuten

Für den Guß den gesiebten Puderzucker mit so viel Wasser glattrühren, daß eine dickflüssige Masse entsteht. Dann das heiße Fett dazugeben und den erkalteten Kuchen mit dem Guß bestreichen.

Sandkuchen

Zutaten:

250 g Butter
250 g Zucker
1 Päckchen Vanille-Zucker
4 Eier
1/8 Liter Milch
375 g Mehl
1 Päckchen Backpulver

Zubereitung:

1. Mehl und Backpulver vermengen.
2. Butter - Zucker - Vanillezucker schaumig rühren, nach und nach 4 Eier unterrühren, dabei abwechselnd (Mehl-Backpulver) und Milch unterrühren. Bei 180 Grad etwa 1 Stunde backen.

Sandkuchen gebrüht

Zutaten:

ZUTATEN:

250 g Zucker
4 Eier
1 El. Rum
1/2 Backaroma Zitrone
250 g Speisestärke
3 El. Mehl
1 Pk. Backpulver
250 g Butter oder Margarine

ZUM TRÄNKEN:

2 Orangen; Saft
3 El. Puderzucker

GLASUR:

150 g Puderzucker
3 El. ;Wasser

DEKORATION:

Marzipanplättchen
Belegkirschen

Zubereitung:

Teig:

Zucker und Eier schaumig rühren. Aroma, Rum, Speisestärke und 2/3 des Mehls nach und nach hinzufügen und den Teig ca. 6 Minuten rühren. Die Margarine erhitzen und unter ständigem Schlagen begeben. Zum Schluss den Rest Mehl mit Backpulver sieben, hinzufügen und unterziehen. Im vorgeheizten Backofen bei 175 °C ca. 60 Minuten abbacken.

Tränken:

Nach dem Backen in den heißen Kuchen mit einem Holzstäbchen Löcher hineinstecken, den Orangensaft mit Puderzucker verrühren und den Guss mit einem Esslöffel auf den Kuchen aufgiessen. Den Kuchen erkalten lassen und aus der Form herausnehmen.

Glasur:

Puderzucker mit Wasser zu einer Glasur verrühren, auf den Kuchen auftragen und beliebig mit Marzipanplättchen und Belegkirschen garnieren.

Sandkuchen mit Mandelbaiser

Zutaten:

Baisermasse:

2 Eiweiß

100 g Zucker

175 g gemahlene Mandeln

Teig:

2 Eigelb

2 Eier

175 g Zucker

1 P. Vanillezucker

1 Pr. Salz

200 g Fett

200 g Weizenmehl

50 g Stärkemehl

1 TL Backpulver

1 EL Rum

Zubereitung:

Eiweiß mit dem Handrührgerät ganz steif schlagen, nach und nach den Zucker einrieseln lassen, zum Schluß die gem. Mandeln unterheben.

Für den Rührteig Eigelb, Eier, Zucker, Vanillezucker, Salz und Fett schaumig rühren, Mehl, Stärkemehl Backpulver und Rum zugeben.

Eine Kastenform gut ausfetten, Rührteig einfüllen und glattstreichen.

Die Baisermasse in die Mitte des Teiges geben, mit einer Gabel spiralförmig unterheben, backen.

Schaltung:

160 - 175°, 1. Schiebeleiste v.u.

150 - 160°, Umluftbackofen

70 - 80 Min,

Den Kuchen prüfen, evtl. noch 5 - 10 Min. im ausgeschalteten Backofen stehen lassen. Auf ein Kuchengitter stürzen, auskühlen lassen.

78 g Eiweiß, 281 g Fett, 506 g Kohlenhydrate, 21277 kJ, 5078 kcal.

Sandmoppen

Zutaten:

Für ca. 50 Stück:
150 g weiche Butter
125 g Puderzucker
1 Ei
1 Vanilleschote
Salz
150 g Mehl
125 g Speisestärke

Zubereitung:

Fett, Puderzucker, Ei und Vanillemark dickschaumig schlagen. Nach und Nach Mehl und Speisestärke dazugeben, verkneten. Den Teig zu 3 cm dicken Rollen formen. In Folie gewickelt über Nacht kaltstellen.

Backofen auf 180°C vorheizen. Teigrollen in 1 cm dicke Scheiben schneiden, diese zu Kugeln formen. Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech setzen und mit den Zinken einer Gabel etwas flach drücken.

Auf der mittleren Schiene des Backofen 10 bis 15 Minuten backen.

Plätzchen

Sandplätzchen

Zutaten:

375g Stärke
200g Zucker
250g Butter
5 Eszl. Mehl
2 Eier

Zubereitung:

Rollen formen, kühl stellen
Plätzchen abschneiden und backen

Sandtorte

Zutaten:

250 g Butter oder Margarine
250 g Zucker
3-4 Eier (je nach Größe)
Schale einer Zitrone
200 g Mondamin
50 g Mehl
1 El Rum

Zubereitung:

Fett schaumig rühren, nach und nach den Zucker hinzugeben und so langeiterrühren, bis der Zucker vollkommen gelöst ist. Danach einzeln die ganzen Eier hinzufügen. Die feinabgeriebene Zitronenschale und das zweimal durchgeseibte Mondamin-Mehlgemische löffelweise unterziehen. Zum Schluß den Rum hinzufügen. Die Masse in eine gefettete, leicht bemehlte Form füllen und bei schwacher Mittelhitze eine Stunde backen.

Sandwaffeln

Zutaten:

250 gr. Mehl
1 Tl. Backpulver
200 gr. Margarine
4 Eier
1/8 l Wasser, warm
1 Prise Salz
3 El. Zucker
1 Pck. Vanillezucker

Zubereitung:

Mehl, Backpulver, Salz, Zucker und Vanillezucker in die Schüssel geben und vermischen. Margarine (flüssig) Eier und das warme Wasser dazugeben und alles gut verrühren. Du kannst auch die Hälfte Wasser und die andere Hälfte Rum oder Kirschwasser dazu geben. Je nach Geschmack kannst du auch gem. Mandel oder Kokosraspeln (2-3 El.) dazugeben.

Dessert, Nachspeisen

Sardischer Joghurtpudding (Juddu)

Zutaten:

Für 12 Personen:

6 Blatt weiße Gelantine

1/2l Crème d'ouble

Salz

120g Zucker

1 Päckchen Vanillezucker

1/2l Vollmilchjoghurt

Zitronenwodka (2cl Wodka mit 1 Tl Zucker und

1 El Zitronensaft verrühren)

Zubereitung:

1. Gelantine in kaltem Wasser einweichen. Crème d'ouble mit einer kräftigen Prise Salz, Zucker und Vanillezucker langsam erhitzen, aber nicht kochen. Die Gelantine gut ausdrücken und in der heißen Sahne auflösen. Die Sahne beiseite stellen.

2. Joghurt und Zitronenwodka per Hand mit dem Schneebesen aufschlagen und unter die heiße Sahne rühren. Die Creme auskühlen lassen und dabei öfter umrühren.

3. Die Joghurtcreme durch ein Spitzsieb in eine mit Wasser ausgespülte Savarinform gießen. Den Pudding 3-4 Stunden (besser noch über Nacht) kühl stellen. Die Form kurz in heißes Wasser tauchen, den Pudding auf eine Servierplatte stürzen und mit Fruchtpürees oder bitterem sardischen Honig servieren.

Kiwipüree

4 Kiwis schälen, pürieren, etwas Puderzucker und 4 El Kiwilikör unterrühren.

Himbeerpüree

300g Himbeeren pürieren, mit etwas Puderzucker und 6 El Himbeerlikör (oder Orangenlikör) verrühren.

Sarganserländer Rahmfladen (St.Gallen)

Zutaten:

250 g Weggliteig
10 g Butter
10 g Mehl
4 dl Rahm
4 Eier
2 g ;Salz
2 g Koriander
1 Spur Anispulver

Nach Belieben:

100 g Honig

Zubereitung:

Kuchenblech mit Butter ausstreichen und mit Mehl bestäuben. Den Weggliteig 5 mm dick ausrollen und das Blech damit belegen. Mit einer Gabel gut stupfen (einstechen).

Den Rahm mit den Eiern, Salz, Koriander und Anis gut vermischen und über den Teig leeren.

Bei 180 Grad C im Ofen backen, ca. 25 Minuten.

Der Sarganser Rahmfladen kann als Snack mit einem gemischten Salat serviert werden, wird aber im Sarganserland oft mit Bienenhonig bestrichen und als Süßspeise gereicht.

Saucisson im Brioche-Teig

Zutaten:

Variante: als Cake:

350 g Mehl
1 Tl. ;Salz
20 g Hefe
50 ml Milch; lauwarm
150 g Butter; flüssig, ausgekühlt
3 Eier; verklopft
20 g Pistazien; grob gehackt
1 Lauch; nur grüner Teil
1 Saucisson; a ca. 350 g
-- nach Vorschrift gekocht
2 El. Grobkörniger Senf

Variante: AUF Dem Blech:

500 g Mehl
25 g Hefe
10 g Zucker
1 Spur ;Salz
150 ml Milch
125 g Butter
1 Ei; (1)
1 Saucisson
1 Ei; (2) zum Bestreichen

Zubereitung:

(*) Bei der Cake-Variante: für eine Cakeform von 24 bis 26 cm Länge.
Saucisson: nicht ganz durchgereifte Rohwurst mit grobkörniger, aber kompakter, schnittfester Struktur (Schweinefleisch). Wird vor dem Konsum während 30 bis 40 Minuten in heissem Wasser erhitzt.

a) Variante als Cake

Mehl und Salz in einer Schüssel mischen; Hefe mit Milch verrühren. Butter und Esser mit der verrührten Hefe zum Mehl geben, zu einem Teig vermischen und kneten, bis er glatt und geschmeidig ist. Pistazien unter den fertigen Teig mischen, diesen zugedeckt an warmem Ort ca. 1/2 Stunde aufgehen lassen.

Inzwischen Lauch längs halbieren, auseinandernehmen. Die so entstandenen Streifen 2 Minuten in siedendes Salzwasser blanchieren, kalt abspülen, auf Aushaltspapier trocknen. Die Wurst mit Senf bestreichen, mit den Lauchstreifen umwickeln.

Den aufgegangenen Teig nochmals leicht kneten, die Hälfte davon in

die gefettete Cakeform geben. Die Wurst leicht in den Teig drücken, mit dem restlichen Teig bedecken.

Zuerst aufgehen lassen: ca. 15 Minuten in der Mitte des auf 50 Grad eingeschalteten Ofens legen, bis der Teig den Formenrand erreicht hat. Dann die Hitze auf 200 Grad erhöhen und ca. 40 Minuten backen. Nach dem Backen die warme Teigoberfläche mit wenig Milch mehrmals bestreichen.

b) Variante auf dem Blech

Mehl in eine Schüssel sieben, in der Mitte eine Vertiefung machen. Hefe in die Mitte zerbröckeln, mit dem Zucker vermischen. Salz an dem Mehtrand verteilen. Alle anderen Zutaten in die Mitte geben, zu einem geschmeidigen Teig kneten. Zugedeckt an einem warmen Ort um das Doppelte gehen lassen.

Nochmals gut durchkneten. Saucisson mit einer Gabel rundum einstechen. Teig zu einem Rechteck auswallen, Saucisson auf den Teig legen und das Ganze aufrollen, die Enden einschlagen. Mit dem verquirlten Ei (2) bestreichen, mit Teigresten eine Verzierung anbringen, nochmals mit Ei bestreichen und im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad 30 bis 40 Minuten backen.

Der Saucisson im Bioche-Teig schmeckt am besten lauwarm serviert, z.B. zum Apero oder als Hauptmahlzeit mit Salat.

Sauer-Rahm-Torte I

Zutaten:

1/2 l Milch
200 g Zucker
2 P. Vanillepudding
3 Becher Giessener Schmand
2 Dosen Mandarinen
1 P. Gelatine

Zubereitung:

Pudding kochen und unter rühren abkühlen lassen, aber nicht zu kalt werden lassen. Gelatine nach Anweisung anrühren und auflösen und unter den noch warmen Pudding rühren. Dann den Schmand unterrühren. Einen Tortenboden in eine Springform legen und die Masse darauf geben und in den Kühlschrank stellen, wenn die Masse fest ist die Torte mit Mandarinen belegen und Tortenguss darübergiessen.

Sauerampfer nach Hamburger Kökschen-Art

Zutaten:

250 g Sauerampfer, frisch
1 Spur Zucker
1 Prise Zitronensaft
100 g Rosinen
1 Prise Echte Kroatzbeere
Schlagsahne
50 g Nüsse, gehackt

Zubereitung:

Sauerampfer waschen, grob hacken. Mit Zucker und Zitronensaft marinieren und mit den vorgequollenen Rosinen mischen. Mit Echter Kroatzbeere beträufeln, mit Nüssen bestreuen.
Mit etwas Schlagsahne garniert servieren.

Sauerampfer-Cheddar-Torte

Zutaten:

150 g Vollkornblätterteig
150 g Sauerampferblätter
-- entstielt, in Streifen
1/2 Kopfsalat; in Streifen
150 g Spinatblätter
-- entstielt, in Streifen
2 Eier
60 g Cheddarkäse; gerieben
150 ml Milch
150 ml Kaffeerahm
;Salz
;Pfeffer
1 Tl. Bärlauchpaste

Zubereitung:

Die flache Kuchenform mit Blätterteig auslegen. Mit einer Gabel mehrmals einstechen und mit Mehl gut ausstäuben. Das überschüssige Mehl auspinseln.

Sauerampfer-, Kopfsalat- und Spinatstreifen gut vermischen und mit kochendem Wasser überbrühen. Sofort kalt abspülen und gut abtropfen lassen.

Dieses Gemüsegemisch über den Teig verteilen. Die restlichen Zutaten in einer Schüssel verrühren und über das Gemüse geben. Die Torte im vorgeheizten Ofen bei 180 Grad etwa 30 Minuten backen, bis der Guß fest geworden ist.

Sauerampfer-Zitronen-Torte

Zutaten:

650 g Mürbeteig
20 g Butter; für die Form
4 Zitronen
9 Eier
80 g Sauerampfer; feingehackt
375 g Feiner Zucker
300 ml Sahne
1 Eigelb; vermischt mit
1/2 El. Milch
50 g Puderzucker; zum Bestreuen

Zubereitung:

Die Springform ausbuttern und 10 Minuten in den Tiefkühler stellen. Den Teig auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche etwa 4 mm dick ausrollen. Die kalte Springform mit dem Teig auslegen. Den überschüssigen Teig bis auf einen etwa 1 1/2 cm hohen Rand mit einem scharfen Messer abschneiden. Die Form für 15 Minuten in den Kühlschrank stellen (wichtig, damit der Teig sich beim Backen nicht zusammenzieht).

Inzwischen die Zitronen gründlich waschen und die Schale abreiben. Den Saft auspressen und durchsieben. Mit der abgeriebenen Zitronenschale und dem Sauerampfer vermischen. Eier und Zucker cremig aufschlagen. Die Sahne in einer Schüssel leicht anschlagen, bis sie anfängt, ein wenig dick zu werden. Das Zitronengemisch mit Zucker, Eiern und der Sahne gut verrühren und kalt stellen.

Den Tortenboden mit Pergamentpapier auslegen und mit trockenen Hülsenfrüchten füllen. Im auf 200 °C vorgeheizten Ofen 15 Minuten backen. Herausnehmen und das Papier mit den Hülsenfrüchten sehr vorsichtig herausheben.

Den Tortenboden mit dem mit Milch vermischten Eigelb ausstreichen und wieder 5 Minuten in den Ofen schieben, bis die Glasur ein wenig Farbe annimmt.

Die Ofentemperatur auf 150 °C herunterschalten.

Die Füllung noch einmal durchschlagen und in den Tortenboden giessen. Sofort in den Ofen schieben und bei 150 °C 1 1/4 Stunde backen.

Wenn die Torte fertig ist (gegen Ende durch sehr leichtes Stossen der Form überprüfen), den Rand mit einem Messer egalieren und von der Form lösen. Die Torte herausheben und mindestens 4 Stunden abkühlen lassen. Vor dem Servieren mit Puderzucker bestreuen.

Tip: Diese Torte darf nicht im Kühlschrank aufbewahrt werden, da

sonst der Mürbeteig weich wird.

Sauerampfereis

Zutaten:

400 ml Milch
100 ml Sahne
100 ml Joghurt
140 g Zucker
2 Eier
4 Eigelb
1 Zitrone
-- Schale fein abgerieben
3 El. Sauerampferblätter
-- entstielt und gehackt
2 El. Pfefferminzblätter
-- gehackt

Zubereitung:

Milch und Sahne aufkochen. Joghurt, Zucker, Eier, Eigelb und Zitronenschale glattrühren. Die heiße Milch-Sahne-Mischung unter ständigem Rühren in die Eimasse einlaufen lassen und auf dem Wasserbad zur Rose abkochen (ja nicht kochen lassen: Gerinnungsgefahr). Nun alles durch ein feines Sieb passieren und abkühlen lassen.
Die gehackten Kräuter daruntermischen und in der Eismaschine gefrieren.

Sauerkirsch-Auflauf

Zutaten:

Für 4 - 6 Portionen:
500 g Sauerkirschen
50 g Butter oder Margarine
100 g Zucker
1 Pk. Vanillinzucker
1 Prise Salz
4 Eier (getrennt, Gew.-Kl. 2)
100 g Mehl
2 gestrichene Tl. Backpulver
1/8 l Milch
120 g Grieß
Fett für die Form
2 El. Puderzucker

Zubereitung:

1. Kirschen waschen und entsteinen.
2. Butter oder Margarine mit Zucker, Vanillinzucker und Salz schaumig rühren. Eigelb unterrühren.
3. Mehl und Backpulver mischen, mit Milch und Grieß unter die Eimasse rühren.
4. Eiweiß steif schlagen und unter die Masse heben.
5. Teig in eine gefettete Form füllen und die Kirschen darauf verteilen.
6. Kirschaufbau im vorgeheizten Backofen auf der 2. Einschubleiste von unten bei 175 Grad (Gas 2) ca. 35 - 45 Minuten backen. Danach lauwarm mit Puderzucker bestäuben und noch warm servieren.

Pro Portion (bei 6 Portionen) ca.
10 g E, 13 g F, 58 g KH = 400 kcal (1672 kJ)

Als Menüvorschlag:

Vorspeise: Kerbelcremesuppe

Hauptspeise: Gefüllte Poularde

Nachspeise: Sauerkirsch-Auflauf

Sauerkirsch-Quark-Eis

Zutaten:

Für 6 Personen:

1 Glas Schattenmorellen
(Abtropfgewicht etwa 370 g)
2 Eiweiß
125 g süße Sahne
2 Eigelb
120 g Puderzucker
3 El. Zitronensaft
abgeriebene Schale von 1 Zitrone
500 g Quark
1 Päckchen Vanillinzucker
Minzeblätter

Zubereitung:

Kirschen abtropfen lassen und die Hälfte pürieren.

Eiweiß und Sahne getrennt steif schlagen.

Eigelb mit Puderzucker, Zitronensaft, -schale und Quark verrühren, Kirschpüree dazugeben, Eischnee und Sahne unterheben. Masse 2 Stunden gefrieren lassen. Restliche Kirschen mit Vanillinzucker süßen.

Eis portionieren, mit Kirschen und Minzeblättern garnieren.

Sauerkirsch-Schüsselkuchen mit Vanillereis

Zutaten:

200 g Reis
3/4 l Milch
1 Vanilleschote
1 Prise Salz
150 g Zucker
80 g Butter
1/2 Zitrone
4 Eier
1 cl Rum
1 Scheibe Ananas
500 g Entsteinte Sauerkirschen
2 El. Semmelbrösel
Margarine zum Einfetten

Zubereitung:

Den Reis in kochendem Wasser kurz blanchieren, austropfen lassen. Die Milch mit Vanilleschote und Salz aufkochen, Reis zugeben, aufkochen und bei geringer Hitze halbweich quellen lassen. Vanilleschote entfernen.

Den Reis auf einer flachen Platte abkühlen lassen.

Das Fett mit Zucker sahnig rühren, nach und nach die Eigelb einrühren, die abgeriebene Schale der 1/2 Zitrone zugeben.

Mit dem Reis und dem Rum mischen.

Eiweiss mit einer Prise Salz schnittfest schlagen und unter die Masse heben.

Eine feuerfeste Schüssel von 26 cm Durchmesser mit Margarine dick einfetten, mit den Semmelbröseln bestreuen.

Die abgetropften Kirschen und feingewürfelte Ananasscheibe darüber verteilen, Reismasse darübergeben und nun im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad 40-50 Minuten backen.

Warm oder auch kalt mit einer Rum-Kirschsaftsauce servieren.

Dessert, Süßspeisen

Sauerkirschen in Sirup, Vissin^{3/4} glyk^{3/4}

Zutaten:

1 kg Schattenmorellen
1 kg Zucker
1 Zitrone; Saft davon
50 ml ;Wasser

Zubereitung:

Kirschen abbrausen, abtropfen lassen, entsteinen, den Saft dabei auffangen. Kirschen abwechselnd mit dem Zucker in eine Schüssel schichten, den Saft dazugießen. Zugedeckt über Nacht im Kühlschrank richtig Saft ziehen lassen und durchrühren.

Kirschen mit Saft und Wasser in einem Topf bei starker Hitze aufkochen. Zitronensaft durch ein Sieb dazugießen. Bei starker Hitze offen weiterkochen, bis der Saft dicklich wird. Zur Probe einen Tropfen Saft auf eine Untertasse träufeln. Wölbt er sich, so ist der Sirup fertig.

Kirschen mit Sirup in gut gereinigte Gläser mit Twist off-Deckel von je 500 g Füllmenge füllen. Ränder gewissenhaft säubern, Deckel fest aufsetzen. Kirschen kühl aufbewahren.

Sauerkirschencreme

Zutaten:

1 kg entsteinte Sauerkirschen
5 Eiweiß
100 g Puderzucker
die abgeriebene Schale einer Zitrone
ein Becher Schmand

Zubereitung:

Die Sauerkirschen in eine große Schüssel geben. Fünf Eiweiß ganz steif schlagen. Nun den Puderzucker und die Zitronenschale langsam unterheben. Zum Schluß den Schmand unterziehen. Diese Creme über die Sauerkirschen geben und zwei Stunden im Kühlschrank kaltstellen. Dieser Nachtisch ist gut anzurichten, wenn die Zeit einmal drückt.

Sauerkirschkuchen

Zutaten:

200 g Mehl
200 g Margarine
80 g Mandeln
100 g Zucker
2 Eiweiß
etwas Zimt und Nelken
Semmelbrösel
1 Glas Sauerkirschen

Zubereitung:

Zutaten gut verrühren und mit dem Teig eine gut gefettete Form mit Rand auslegen. Den Boden mit einer Gabel einige Male einstechen, mit den Bröseln bestreuen, mit den gut abgetropften Kirschen belegen und den Kuchen bei mittlerer Hitze etwa 40 Minuten backen.

Sauerkirschkuchen mit Krokant

Zutaten:

Für Den Hefeteig:

375 g Mehl Type 1050

1 Pk. Trockenhefe

150 ml Milch

2 El. Öl

1 Ei

-Jodsalz

Für Den Griessschaum:

1/2 l Milch

3 El. Zucker

1 Vanilleschote; das Mark

-- davon

1/2 Unbehandelte Zitrone; die

-- Schale davon

1 Spur Jodsalz

50 g Vollgriess

2 Eiweiss

Für Den Belag:

2 kg Frische Sauerkirschen

200 g Schmand

250 g Saure Sahne

2 Eigelb

1 Vanilleschote; das Mark

-- davon

Mandel-Honig-Krokant:

125 g Honig

150 g Gehobelte Mandeln

Zubereitung:

1. Teigzutaten verkneten und gehen lassen. Griessbrei kochen. Eiweiss steif schlagen und unterheben.

2. Hefeteig ausrollen, auf ein gefettetes Backblech legen, Griessschaum daraufstreichen. Kirschen waschen und entsteinen, darauf verteilen. Schmand, saure Sahne, Eigelb, Vanillemark verrühren, darübergeben. Honig erwärmen, Mandeln unterheben und auf den Schmandguss geben.

3. Im vorgeheizten Backofen bei 175 Grad (Umluft: 150 Grad, Gas:

Stufe 2) 40-45 Minuten backen.

Sauerkirschtorte

Zutaten:

BODEN:

300 g TK Blätterteig
1 Eigelb
100 g Süsse geh. Mandeln

Füllung:

500 g Sauerkirschen `entsteint`
100 g Zucker
2 Pk. Rumback
3/8 l Schlagsahne
1 Pk. Vanillezucker
1 El. Zuckerglasur
1/2 Pk. Dunkle Kuchenglasur
2 El. Raspelschokolade

Zubereitung:

Blätterteig nach Packungsanweisung auftauen lassen. Danach aus der Teigmenge zwei Tortenplatten (28 cm Durchmesser) ausrollen. Platten auf ein mit kaltem Wasser abgespültes Backblech legen, mit einer Gabel einstechen, damit keine Blasen entstehen. Eigelb mit etwas Wasser verschlagen, Platten damit bestreichen und mit Mandeln dicht bestreuen. Teigplatten ca. 15 Min. kalt stellen. Danach das Backblech in den vorgeheizten Backofen schieben und bei 200-250 Grad ca. 25 Min. backen. Kirschen, Zucker und Rumback vermischen und durchziehen lassen. Eine erkaltete Blätterteigplatte mit erwärmter Kuchenglasur überziehen und sofort mit Raspelschokolade überstreuen. Vor dem Verzehr die geschlagene Sahne mit Vanillezucker und Zucker süßen, auf den Tortenboden streichen, die abgetropften Kirschen darübergeben und die überzogene Blätterteigplatte darauflegen.

Sauerkraut-Kuchen I

Zutaten:

Für Den Teig:

150 g Quark

3 El. Milch

4 El. Sonnenblumenöl; kaltgepreßt

1/2 Tl. Meersalz; (ggf. jodiert)

1 Ei

300 g Weizenvollkornmehl; oder

Mehl Type 1050

1/2 Pk. Weinstein-Backpulver

Für Den Belag:

650 g Frischkost-Sauerkraut

2 Rote Paprikaschoten

2 mittl. Zwiebeln

20 g Margarine

1 Tas. Gemüsebrühe; aus Extrakt

3 Eier

150 ml süße Sahne

150 ml Saure Sahne

50 ml Milch

Meersalz

; Pfeffer

Kümmel; gemahlen

30 g Sesam

1 Bd. Schnittlauch

150 g Roquefort

Zubereitung:

Quark mit Milch, Öl, Salz und Ei glattrühren, Mehl und Backpulver zugeben und einen geschmeidigen Teig kneten. Circa eine Stunde kühl stellen. Auswellen und ein gefettetes Backblech damit belegen.

Frischkost-Sauerkraut zerkleinern, Paprika in Streifen, Zwiebeln in Scheiben schneiden. In heißer Margarine andünsten. Gemüsebrühe zugeben und circa zehn Minuten garen.

Eier mit Sahne, Milch, Salz, Pfeffer und Kümmel verrühren. Sauerkraut etwas abkühlen, die Brühe zurücklassen und auf dem Teig verteilen.

Mit der Ei-Sahne-Masse begießen und mit Sesam und Schnittlauch bestreuen. Roquefort in kleine Würfel zerteilen und den Kuchen damit belegen.

Im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad circa 35 bis 40 Minuten backen.

Pro Portion ca. 430 kcal/1720 kJ.

Sauerkraut-Piroggen

Zutaten:

250 g Sauerkraut
100 g Lammhackfleisch
1 Zwiebel
1 Knoblauchzehe
1 Ei
Salz
Pfeffer
Paprika
Salbei
1 Schnittlauchbund

Für den Teig:

250 g Mehl
0.5 Pk. Trockenhefe
125 l Wasser
50 g Butter
Salz
1 Ei

Zubereitung:

Das Sauerkraut gut ausdrücken und kleinschneiden.
Lammhackfleisch und die abgezogene Zwiebel sowie die abgezogene Knoblauchzehe durch den Fleischwolf drehen .
Ei und das Sauerkraut untermischen und mit Salz, Pfeffer , Paprika und Salbei pikant abschmecken.
Schnittlauch in Röllchen schneiden und untermischen.
Aus den Teigzutaten einen Hefeteig herstellen und ca. 0.5 cm dick ausrollen.
In 10x12cm grosse Vierecke ausrädeln .
Jeweils einen Esslöffel Füllung in die Mitte geben und den Teig darüberklappen. Fest andrücken und nochmals gehen lassen.
Dann mit verquirltem Ei bestreichen und im Backofen bei 180 °C etwa 20-25 Minuten goldbraun backen.

Sauerkrautkuchen (süß)

Zutaten:

6 Eier, getrennt
150 g Zucker
Zitronenschale
1 1/3 El. Kakaopulver
200 g Haferflocken
1 Pk. Backpulver
120 g gemahlene Nüsse
300 g Sauerkraut; kleingeschnitten

Zubereitung:

Puderzucker o. Schokoglasur
-- Erfaßt (10.03.96) von
-- Ulli Fetzer

Eigelb mit Zucker, etwas Zitronenschale und Kakaopulver schaumig rühren. Haferflocken mit Backpulver mischen und mit den Nüssen und dem Sauerkraut zur Schaummasse geben. Anschließend den steif geschlagenen Eischnee unterheben und in zwei gefettete Formen geben.

Bei 180YC eine Stunde backen; aus dem Backofen nehmen, stürzen und nach dem Erkalten mit Puderzucker bestäuben oder mit Schokoladenglasur überziehen.

Sauerkrauttorte vom Niederrhein

Zutaten:

Für den Teig
250 g Mehl
125 g Butter
1 Ei
3 El. Wasser
1 Prise Salz
Für die Füllung
500 g Sauerkraut
15 Scheibe Frühstücksspeck
1 Zwiebel ;mittelgross
50 g Rosinen
3 Eier
1 Eigelb
50 g Frischrahmkäse
2 dl Sahne
2 cl Apfelschnaps
4 Scheibe Ananas
5 Scheibe Äpfel ;geschält
Salz
Pfeffer
Oregano
Butter

Zubereitung:

Aus Mehl, Butter, ei, Wasser und der Prise Salz einen Mürbeteig bereiten, ca. 1 Stunde ruhen lassen. Eine Backform von 26-28cm Durchmesser auskleiden und nur den Teig im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad 15-20 Minuten backen.

Die Rosinen in Apfelschnaps marinieren. Die feingehackte Zwiebel in einer Pfanne in etwas Butter glasig werden lassen, das kleingeschnittene Sauerkraut und die Rosinen zugeben, ca. 5 Minuten ziehen lassen.

Den kleingeschnittenen Frühstücksspeck auf dem Mürbeteigboden verteilen, das erkaltete Sauerkraut darübergeben, die Ananas- und Apfelscheiben darauflegen. Die Eier mit der Sahne und dem Frischrahmkäse verquirlen, mit Salz, Pfeffer, Oregano würzen und über das Sauerkraut giessen. Im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad 20-25 Minuten backen.

Heiss oder kalt servieren.

Quelle : CMA-Broschüre "Sauerkraut auf neue Art"

Sauerrahmcreme mit Erdbeerpüree

Zutaten:

Für 4 Portionen:

375 g Erdbeeren

140 g Zucker

2 El. Himbeergeist

4 Blatt rote Gelatine

4 Blatt weiße Gelatine

4 Eigelb

1 Päckchen Vanillinzucker

2 Becher saure Sahne (à 150g)

4 El. Zitronensaft

abger. Schale einer unbeh. Zitrone

1 Becher Schlagsahne (200g)

Zubereitung:

1. Erdbeeren waschen, putzen, vierteln und pürieren. Einige zum Garnieren zurückbehalten. 60 g Zucker und den Himbeergeist unterrühren. Gelatine getrennt in kaltem Wasser ausquellen lassen.

2. Eigelb mit den Restliche Zucker und dem Vanillinzucker schaumig rühren. Saure Sahne, Zitronensaft und -schale unterrühren. Die Gelatine ausdrücken und getrennt tropfnaß bei milder Hitze auflösen. Schnell die rote Gelatine unter das Erdbeerpüree, die weiße Gelatine unter die Sauerrahmcreme ziehen. Beide Cremes ca. 20 Minuten kühl stellen.

3. Sahne steif schlagen und unter die Sauerrahmcreme ziehen.

4. Die Sauerrahmcreme und das Erdbeerpüree abwechselnd in eine große oder 4 kleine Glasschüsseln füllen und mit einer Gabel durchziehen, so daß eine marmorierte Creme entsteht. Nochmals 1 Stunde kühl stellen, dann servieren.

Als Menüvorschlag:

Vorspeise: Möhren-Apfel-Rohkost

Hauptgericht: Chicorée-Auflauf mit Schinken und Käsesauce

Dessert: Sauerrahmcreme mit Erdbeerpüree

Sauerrahmtorte

Zutaten:

Hefeteig:

3 El. Milch (0.45 dl)

5 g Hefe

60 g Mehl

1 1/2 El. Butter (15 g)

1 Eigelb (20 g)

1 El. Zucker (15 g)

1 Prise Salz

1 Tl. abgeriebene Zitronenschale (unbehandelt !)

Vanillecreme:

1.5 dl Milch

0.6 dl Sahne

2 El. Zucker (30 g)

1 Prise Salz

Mark einer 1/2 Vanilleschote

3 El. Milch (0.45 dl)

15 g Maisstärke oder Weizenstärke

1 Eigelb (20 g)

Sauerrahmmasse:

200 g Sauerrahm

1 grosses Ei (80 g)

2 Eigelb (40 g)

50 g Butter

40 g Schichtkäse

30 g Mais- oder Weizenstärke

1 Prise Salz

abgeriebene Schale einer 1/2 Zitrone

Guss:

120 g Butter

4 Eigelb (80 g)

60 g Zucker

Zubereitung:

Für eine Springform von 22 cm Durchmesser.

Aus lauwarmen Milch, Hefe und einem Teil des Mehles einen Hefeansatz herstellen, 15 Minuten gehen lassen.

Butter, Eigelb, Zucker, Salz und Zitronenschale glattarbeiten, Hefeansatz

und restliches Mehl zugeben und zu einem Hefeteig verarbeiten.
Den Springformboden fetten und den Hefeteig darauf verstreichen.
Nochmals gehen lassen.

Für die Vanillecreme Milch, Sahne, Zucker, Salz und Vanillemark zum Kochen bringen.

Milch, Stärke und Eigelb glattrühren, die Milch von der Herdplatte nehmen und mit der angerührten Masse schnell verrühren.

Unter ständigem Rühren kurz wieder erhitzen und zur Rose abziehen (1).
Anschliessend kalt stellen.

Für die Sauerrahmmasse alle Zutaten glattarbeiten und die kalte, passierte Vanillecreme unterziehen.

Die Masse auf dem Hefeteig verteilen und im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad ca. 35 bis 40 Minuten backen (2).

Für den Guss die Butter schmelzen, Eigelb und Zucker glattrühren, die flüssige, nicht zu heisse Butter dazugeben.

Den Guss nach 25 Minuten (3) Backzeit gleichmässig auf den Kuchen verteilen, weitere 10 bis 15 Minuten backen.

Die ausgekühlte Torte mit einem Messer aus der Form lösen, vor dem Servieren mit etwas Puderzucker bestreuen.

(1) zur Rose abziehen: Man taucht einen Holzlöffel kurz in die Creme und pustet auf die daran haftende Creme. Wenn sie rosettenartig auseinanderfließt und in dieser Form erstarrt, ist die Konsistenz der Creme richtig.

Es ist in diesem Rezept wichtig, dass diese Konsistenz eingestellt wird: sonst zerfließt die Torte beim Servieren (also die Creme lieber etwas zu dick als zu dünn machen)

(2) die Gesamtzeit ist meines Erachtens zu gering, siehe Bemerkungen (3) und (4).

(3) ich würde hier ruhig 10 Minuten länger im Ofen lassen. Einfach aufpassen, dass die Oberfläche nicht zu braun wird.

(4) hier auch würde ich die 10 bis 15 Minuten ruhig auf 20 Minuten erhöhen. Einfach gut aufpassen.

Bei mir hat die Torte gut geschmeckt, sie war allerdings etwas zu wenig fest und der Guss hat etwas zu sehr nach Eier geschmeckt: daher meine Empfehlung, die Zeiten zu erhöhen.

Die Torte muss frisch gegessen werden, sonst Pudding!

Sauerteig für Siegerländer Schwarzbrot

Zutaten:

Roggenmehl(1), Type 1370
- Menge anpassen
125 ml ;lauwarmes Wasser(1)
2 El. Milch
1 El. Gemahlener Kümmel
150 g Roggenmehl(2), Type 1370
125 ml ;lauwarmes Wasser(1)

Zubereitung:

In einen Steiguttopf die Hälfte des Wassers geben. Soviel Roggenmehl mit dem lauwarmen Wasser verrühren bis ein sämiger Brei entsteht. Zum Schluß Milch und gemahlene Kümmel unterrühren.

Pergamentpapier direkt auf den Brei legen und den Topf mit einem Küchentuch gut abdecken. Den Teig drei Tage bei 30-35 °C stehen lassen.

Am vierten Tag das Pergamentpapier entfernen. Lauwarmes Wasser(2) mit Roggenmehl(2) und dem Sauerteigansatz verrühren.

Den Teig wieder mit Pergamentpapier und Küchentuch abdecken. Über Nacht bei 30-35 °C stehen lassen. Am nächsten Morgen ist der Sauerteig gebrauchsfertig.

Sauerteigbrot

Zutaten:

Grundansatz:

100 g Roggenvollkornmehl
100 g Roggenschrot
2 1/2 dl Lauwarmes Wasser

Vorteig:

2 El. Grundansatz
1 Tl. Backferment
400 g Weizen
-- fein o. grob gemahlen
4 dl Lauwarmes Wasser

Hauptteig:

6 dl Lauwarmes Wasser
1 El. Salz
600 g Schrot; Weizen oder Roggen

Zubereitung:

Grundansatz:

Zutaten gut vermischen und 3 Tage Gleichbleibend warm stehen lassen, bis die Gärung durch Blasenbildung erkennbar geworden ist.

Vorteig:

Der Grundansatz wird zusammen mit dem Backferment in einem Teil des Wassers klumpenfrei aufgelöst. Dieses mit dem Weizen und dem restlichen Wasser in einer Schüssel vermischen. Etwa 12 Stunden abgedeckt bei Zimmertemperatur stehen lassen.

Hauptteig:

2 Esslöffel vom Vorteig in einem Schraubglas abfüllen und als Grundansatz für das nächste Brot im Kühlschrank aufbewahren (hält sich einige Wochen).

Der Rest des Vorteiges wird mit dem in etwas Wasser aufgelösten Salz gut vermischt, Anschliessend wird des Mehl mit dem restlichen Wasser hinzugegeben und gut durchgerührt. Da der Teig nicht zu dünn werden darf, sollte man das Wasser nur nach und nach solange hinzugeben, bis ein schwerer Teig entstanden ist.

Den Teig etwa 1 Stunde an einem warmen Ort gehen lassen. Damit er an der Oberfläche nicht antrocknet, mit etwas Wasser bestreichen.

Nach der Stunde den Teig in eine Kastenform geben, mit Alufolie abdecken und bei 50 Grad 1 Stunde gehen lassen. Danach die Temperatur auf 220 Grad stellen und den Teig 2 Stunden backen.

Die Alufolie nach einer Stunde abnehmen, damit die Kruste knusprig wird.

Das fertige Brot sofort aus der Form nehmen und ausdünsten lassen.

Variationen:

1/3 vom Schrot oder Mehl kann man auch durch andere Getreidesorten wie Dinkel, Buchweizenmehl o.a. ersetzen. Auch kann man Leinsamen, Sesam, Sonnenblumenkerne ... hinzugeben. Zu beachten ist jedoch, dass Körner 24 h in Wasser aufquellen müssen und eventuell die Wassermenge angepasst werden muss.

Sauerteigbrot mit Haselnuss (im Römertopf)

Zutaten:

AM Vortag:

2 El. Sauerteigkultur

200 g Roggenmehl

250 ml ;Wasser, warm

AM Nächsten Tag:

200 g Roggenmehl

400 g Weizenmehl

375 ml ;warmes Wasser

1 Tl. Salz

100 g Haselnusskerne; ganz

Zubereitung:

Am Vortag Sauerteigkultur mit Roggenmehl und Wasser ansetzen. Am nächsten Morgen 2 Esslöffel davon für die nächste Kultur abnehmen, Roggenmehl, Weizenmehl, warmes Wasser und Salz zufügen, 2 Stunden warm gehenlassen.

Ganze Haselnusskerne unterrühren und in den Römertopf füllen, nochmal ca. 2 Stunden gehenlassen und 70 min. bei 220 Grad backen.

Karin: Ich fette das Unterteil des Römertopfes und lasse das Oberteil warmes Wasser aufsaugen, ehe ich den Teig einfülle. Die Hälfte der Backzeit lasse ich den Deckel drauf und nehme ihn für die zweite Hälfte ab.

Die Sauerteigkultur hält sich 14 Tage im geschlossenen Schraubglas im Kühlschrank, danach muss sie verwendet oder gefüttert werden, um die Aktivität zu erhalten. Tiefkühlen hat sich bei mir nicht bewährt, die Kultur leidet sehr.

Das Brot kann schon am selben Abend aufgeschnitten werden, wenn die Kruste nach der halben Backzeit mit etwas Butter bepinselt wird.

Sauerteigbrot mit Vollkorn- und Roggenmehl

Zutaten:

250 g Sauerteig
1 kg Vollkornmehl
500 g Roggenmehl
1 El. Kümmel
38 g ; Salz
430 g Buttermilch; oder Wasser
150 g ; Teigmischung abnehmen
2 El. Sonnenblumenöl

Zubereitung:

Beide Mehle in eine Schüssel sieben. Sauerteig in eine Mehlvertiefung geben, etwas Mehl unterrühren. Mit nassem Tuch bedeckt über Nacht stehenlassen.

Kümmel, Salz, Wasser oder Buttermilch mit Kochlöffel nach und nach untermischen. Mit den Händen durchkneten. Teig zum Gehen etwas feuchter lassen. Mit nassem Tuch bedeckt 6 Std. am warmen Ort gehenlassen. Tuch evtl. nochmals naß machen.

Den Teig auf mit Vollkornmehl bestreuter Arbeitsplatte stürzen, die angegebene Menge Teig davon abnehmen, Rest 5 Min. durchkneten, zur Kugel formen, die pro Brot in ein gleich großes Teil geteilt wird. Jedes durchkneten, zu Laiben formen.

Auf ein gefettetes Blech legen, mit nassem Tuch bedeckt 2 Std. gehenlassen. Eine Auflaufform mit kochendem Wasser auf den Ofenboden stellen. Öfen wie bisher vorheizen. Brote mit Öl bepinseln, einschieben. Totale Backzeit 1 Std. Nach 40 Min. umdrehen. Auf einem Gitter auskühlen.

Das Brot kann bis zu 4 Wochen tiefgekühlt werden. Restliche Teigkugel in einer Schüssel mit einem Teller bedeckt im Kühlschrank für den nächsten Teig aufbewahren.

Saure Sahne Zöpfe

Zutaten:

4 Tas. Mehl
1 Tl. Salz
1 Tas. Margarine
1 Pk. Hefe (trocken oder frisch)
1/4 Tas. Wasser, lauwarm
1 Ei
2 Eigelb
1 Tas. Saure Sahne
1 Tl. Vanillezucker
1/2 Tl. Zitronenschale, gerieben
1 Tas. Rosinen
2/3 Tas. Zucker
Zimt zum Bestreuen

Zubereitung:

Mehl und Salz sieben, in Würfel geschnittene Margarine zugeben und mischen. Ei und Eigelb verrühren, saure Sahne und alle anderen Zutaten bis auf den Zucker zugeben und mit Mehl-Margarine Mischung verkneten. Für zwei Stunden im Kühlschrank gehen lassen. Zucker auf einer Arbeitsfläche verteilen, den Teig darauf ausrollen von zwei Seiten zusammenklappen und nochmal ausrollen. In Streifen von 2,5 x 10 cm schneiden. Die Streifen drei bis viermal drehen, mit Zucker und Zimt bestreuen und im Backofen bei 190°C für ca. 20 Minuten backen.

Savarin

Zutaten:

Teig:

350 g Mehl

20 g Hefe

1/8 l Milch

2 Eier

1 P. Vanillezucker

100 g Zucker

100 g Margarine

Füllung:

200 g Zucker

3/8 l Wasser

3 Gläschen Zwetschenwasser

1 Gläschen Maraschino

750 g entsteinte Zwetschen

1/4 l Sahne

Zubereitung:

Alle Zutaten für den Teig in der angegebenen Reihenfolge in die Schüssel geben und mit dem Handrührgerät oder der Küchenmaschine in ca. 5 Min. zu einem geschmeidigen Teig verarbeiten.

Den Backofen 5 Min. vorheizen, ausschalten und den zugedeckten Teig ca. 20 Min. gehen lassen. Den Teig danach noch mal kurz durchkneten, in eine gut gefettete Ringform füllen und nochmals gehen lassen, anschließend backen.

Schaltung:

170 - 190°, 1 . Schiebeleiste v.u.

160 - 180°, Umluftbackofen

ca. 40 Minuten

Zucker mit Wasser 5 Min. sprudelnd kochen lassen, den Topf von der Kochstelle nehmen, die Spirituosen hinzugeben.

Den Savarin stürzen, mit der Zuckerflüssigkeit (dem Läuterzucker) tränken. Nach dem Abkühlen den Savarin füllen mit geschlagener Sahne, gemischt mit gedünsteten Zwetschen. Mit Sahne garnieren.

Tip: Alternativ den Läuterzucker mit Rum oder Kirschwasser verrühren. Den Savarin mit Erdbeeren oder Zitroneneis füllen.

67 g Eiweiß, 174 g Fett, 696 g Kohlenhydrate, 20355 kJ, 4858 kcal.

Savarin (Ringkuchen)

Zutaten:

Teig:

350 g Mehl

15 g Hefe

1 Tl. Zucker; (1)

1/8 l Milch

2 Eier

1 Pk. Vanillezucker

100 g Zucker

100 g Butter

Füllung:

200 g Zucker; (2)

3/8 l ;Wasser

6 cl Zwetschgenwasser

2 cl Maraschino

750 g Gedünstete Zwetschgen

-- entsteint

1/8 l Schlagsahne

Süsse Zwetschgensauce

-- nach Belieben

Zubereitung:

Mehl in eine Backschüssel geben, in der Mitte eine Vertiefung eindrücken, Hefe hineinbröckeln und mit etwas Milch, Zucker (1) und etwas Mehl zu einem flüssigen Vorteig rühren und 30 Minuten zugedeckt stehen lassen.

Mit den übrigen Teigzutaten vermengen und einen lockeren Hefeteig arbeiten, der kräftig mit dem Rührlöffel geschlagen werden muss. 30 Minuten gehen lassen, in eine gut gefettete Ringform (oder zwei kleine Savarinformen) geben, nochmals gehen lassen und 30-35 Minuten bei 190-210 °C backen.

Kuchen abkühlen lassen und aus der Form nehmen. Zucker (2) mit Wasser 5 Minuten kochen, vom Herd nehmen, Spirituosen hineinrühren. Kuchen von der Oberseite mehrmals mit einem Hölzchen einstechen, mit der Flüssigkeit tränken. Savarin(s) mit Schlagsahne und gedünsteten Zwetschgen füllen. Dazu nach Belieben süsse Zwetschensauce reichen.

* Varianten (Zum Tränken/Füllen/Garnieren):

Rumläuterzucker/Schlagsahne/Maraschinokirschen,

Kirschwasserläuterzucker/Schlagsahne/Walderdbeeren,

Rumläuterzucker/Zitroneneis/Schlagsahne.

* Infos

Ein Savarin ist ein ringförmiger, mit alkoholischer Flüssigkeit getränkter Hefekuchen. Eine identische Zubereitungsart wird bei den sogenannten 'Babas' verwendet. Nur wird ein Baba in einer hohen runden Form gebacken, ist also kein Ringkuchen und kann daher nicht so raffiniert wie ein Savarin gefüllt werden.

Jean Anthelme Brillat-Savarin, nach dem diese Mischung aus Kuchen und Süßspeise benannt wurde, war ein 'Gastrosoph' von hohem °Cen: Seine 'Physiologie des Geschmacks' erschien 1825, sie gilt heute noch als Standardwerk der Feinschmeckerei, obwohl sie nur allgemeine Betrachtungen und fast keine Rezepte enthält.

"Die Entdeckung eines neuen Gerichts ist für das Glück der Menschheit von grösserem Nutzen als die Entdeckung eines neuen Gestirns", postulierte Brillat-Savarin. Ein Satz, über den man durchaus nachdenken kann.

Kuchen, Gebäck, Pralinen

Scarpaccia (Süsser Zucchiniuchen, Toskana)

Zutaten:

600 g Zucchini
100 g Mehl
150 g Zucker
30 g Butter
2 Eier
1 Tas. Milch
1 Pk. Vanillezucker
15 Basilikumblätter
1 Bd. Petersilie
Thymian
1 Spur ;Salz
Olivenöl extravergine

Zubereitung:

Die Zucchini werden der Länge nach geviertelt, dann in kleine Stücke von einem halben Zentimeter geschnitten. Unter fließendem Wasser abbrausen und in einem Sieb abtropfen lassen.

Inzwischen werden die Eier in einer grossen Schüssel mit dem Salz, der Butter, dem Vanillezucker, dem Mehl und dem Zucker vermischt. Alle Zutaten kräftig mit einem Holzlöffel verrühren und soviel Milch in den Teig giessen, dass er cremig und relativ flüssig wird. Jetzt die Zucchiniwürfelchen zugeben, sowie die gehackten Kräuter. Alles kräftig umrühren, den Teig in eine gefettete Kuchenform füllen. Er sollte dann etwa 2 cm hoch sein. Den Kuchen mit Öl einstreichen und etwa 40 Minuten bei 150 bis 160 °C im Ofen backen.

Kalt servieren.

Schabziger-Bananen (Glarner Alpen)

Zutaten:

4 Bananen
Butter; flüssig
100 g Schabziger Käse
-- fein gerieben
20 g Butter
200 g Joghurt nature

Zubereitung:

Die Bananen schalen, der Länge nach halbieren. Die Bananenhälften mit der flüssigen Butter bestreichen.

Fein geriebenes Schabziger in einen Suppenteller geben und die Bananenhälften darin wenden.

Butter in der Bratpfanne erhitzen, die Ziger-Bananen goldbraun und knusprig braten, auf vorgewärmte Teller anrichten.

Joghurt über die Bananen geben und sofort servieren.

Dessert, Süßspeisen

Schamser Biesttörtchen mit Spitzbeeren (Graubünden)

Zutaten:

100 g Spitzbeeren; Berberitze,
-- Sauerdorn
-- gewaschen und gezupft
70 g Zucker; (1)
3 El. ;Wasser

Flan:

40 g Zucker; (2)
2 Eier
200 ml Biestmilch; (*)
100 ml Rahm

Zum Garnieren:

Fruchtmark
Vanillesauce
Schlagrahm
Spitzbeeren

Zubereitung:

Veschlas da cul da Schons cun vinatscha

(*) Biestmilch (romanisch cul, cuol, cuols), d.h. die Milch nach dem Kalben, wird in ganz Graubünden zu beliebigen Mehlspeisen verwertet. Laut gewissen Statuten durfte man diese Milch während acht Tagen nicht in die Sennerei bringen. Ein Beleg aus einem Hexenprozess im Surmeir deutet darauf hin, dass früher in Graubünden die Biestmilch den Armen gegeben wurde.

Aus den Spitzbeeren, Zucker (1) und Wasser einen dicken Sirup kochen. In die Flanförmchen verteilen und kaltstellen.

Zucker (2) und Eier schaumig rühren. Milch und Rahm aufkochen und unter die Eiermasse rühren. Durch ein Sieb passieren. Eiermasse in die erkalteten Flanförmchen füllen und bei 180 Grad im vorgeheizten Ofen im Wasserbad 40 Minuten pochieren (das Wasser darf nicht kochen). Auskühlen lassen.

Anrichten: In der Tellermitte mit beliebigem Fruchtmark - eventuell aus Spitzbeeren, Brombeeren, Heidelbeeren, usw.) und Vanillesauce einen Spiegel machen. Das kalte Biesttörtchen darauf stürzen und mit wenig Schlagrahm und frischen Spitzbeeren garnieren.

Schängeltaschen gefüllt

Zutaten:

Füllung:

1 Zwiebel
1 Tomate
2 Paprikaschote
-- rot oder grün
250 g Rinderhackfleisch
2 El. Tomatenketchup
100 g Kräuterschmelzkäse
1 Tl. Salz

Quarkölteig:

125 g Quark
4 El. Milch
1 Ei
6 El. Öl
1 Tl. Salz
250 g Mehl
1 Pk. Backpulver

Zubereitung:

Zubereitung Der Sosse:

Die feingehackten Zwiebeln mit etwas Fett in einer Pfanne goldgelb dünsten. Die geschälten und gewürfelten Tomaten und die kleingewürfelten Paprika zugeben und ca. 10 min. dünsten.

Das Rinderhackfleisch zugeben und mit der Masse vermischen, 5 min. durchschmoren lassen.

Anschliessend mit Tomatenketchup, Kräuterschmelzkäse, Salz und Pfeffer abschmecken.

Zubereitung Des Teigs:

Quark, Milch, Eigelb, Öl und Salz schnell verrühren und mit der Mischung aus Mehl und Backpulver mischen. Gut die Hälfte davon zu einem Teig verrühren, den Rest unterkneten.

Den Teig dünn ausrollen und 8 Quadrate (12x12 cm) ausschneiden. Die Ränder mit verquirltem Eiweiss bestreichen. In der Mitte die Füllung verteilen.

Die Quadrate über Eck zusammenschlagen, an den Rändern gut andrücken.

Bei 200 °C 30 Minuten Backen.

Kuchen, Gebäck, Pralinen

Schäniser Landfrauenkuchen (St.Gallen)

Zutaten:

Geriebener Teig:

200 g Mehl

80 g Schweinefett

50 ml ;Wasser

3 g ;Salz

Füllung:

20 g Fettstoff

80 g Zwiebeln; geschnetzelt

80 g Schinken; in Streifen

160 g Blattspinat; gedünstet

160 g Tomatenwürfel

120 g Käse; gerieben

-- Fondüsorten

Guss:

1 dl Milch

1 dl Rahm

2 Eigelb

;Salz

;Pfeffer

Muskat

Paprika

2 Eiweiss; zu Schnee geschlagen

Zubereitung:

Teig: das Mehl mit dem Fett fein reiben, zu einem Kranz formen, Salz und Wasser in die Mitte geben und zu einer Teigkugel aufarbeiten. An einem kühlen Ort 1 Stunde ruhen lassen.

Den Teig ca. 3 mm dick ausrollen und ein Kuchenblech damit belegen. Mit einer Speisegabel stupfen (einstechen).

Für die Füllung, Zwiebeln und Schinken im heissen Fettstoff anrösten und danach etwas abkühlen lassen. Auf den Teig gleichmässig verteilen.

Den gedünsteten Blattspinat grob durchhacken und darüber geben. Die Tomatenwürfel darüberstreuen, den geriebenen Käse gleichmässig darauf verteilen.

Die Zutaten für den Guss vermischen, auf den Kuchen geben und im vorgeheizten Ofen bei 180 Grad backen, ca. 35 Minuten.

Dazu: Salat.

Schaumklösschen auf Aprikosenpüree

Zutaten:

200 g Aprikosen

100 g Zucker

20 g Mandeln

3 Eiweiß

1 Vanilleschote

1/2 l Milch

Erdbeer- oder Himbeerpüree zum Garnieren

Zubereitung:

Aprikosen mit kochendem Wasser überbrühen, kalt abschrecken, damit sich die Haut leichter löst. Früchte halbieren, Steine herauslösen.

75 g Zucker mit 1/4 l Wasser und Mandeln in eine Kasserolle geben, 10 Minuten bei geschlossenem Deckel kochen, dann erst die Aprikosen hinzufügen. 5 Minuten garen, pürieren und erkalten lassen.

Eiweiß und restlichen Zucker zu Schnee schlagen, in einen Spritzbeutel füllen, in Häufchen auf Backpapier spritzen. Vanilleschote aufschlitzen und in die Milch legen. Zum Kochen bringen, Eiweißhäufchen darauf gleiten lassen und 5 Minuten pochieren. Mit einem Schaumlöffel behutsam herausheben und abtropfen lassen.

Schaumklößchen auf das Aprikosenpüree setzen, mit Erdbeer- oder Himbeerpüree dekorieren.

Als Dinner for Two (16. August 1995)

Vorspeise: Champignons Griechische Art

Hauptspeise: Lammkoteletts in Folie

Nachspeise: Schaumklößchen auf Aprikosenpüree

Schaumsterne

Zutaten:

(ca. 130 Stück):

250 g Mehl

150 g Butter oder Margarine

50 g Zucker

3 Eigelb

1 Tl. Weinbrand

4 El. Aprikosenkonfitüre zum Bestreichen

Für den Guß:

2 Eiweiß

120 g Zucker

evtl. rote Speisefarbe

Zubereitung:

Aus Mehl und Fett, Zucker, Eigelb und Weinbrand einen festen Teig kneten. Im Kühlschrank etwas ruhen lassen. Den Teig messerrückendick ausrollen, Sterne ausstechen und auf mit Backpapier ausgelegte Bleche setzen. Im vorgeheizten Backofen bei 175 Grad (Gas: Stufe 2) etwa 8 min. hell backen, abkühlen lassen. Eiweiß zu festem Schnee schlagen, nach und nach den Zucker einrieseln lassen. Nach Belieben zartrosa färben. Kühl stellen. Sterne dünn mit Konfitüre bestreichen und den Schaum locker darauf setzen. Bei 150 Grad (Gas: Stufe 1) weitere 10 min. auf der oberen Schiene backen. Herausnehmen, über Nacht auf einem Gitter gut trocknen lassen, dann zwischen Pergament aufbewahren.

Scherben (Fastnachtsküchlein)

Zutaten:

2 Eier
1 El. Zucker
1 Pk. Vanillezucker
2 El. Sauerrahm
1 Spur Salz
250 g Mehl; gesiebt
500 g Fett; zum Backen

Zum Bestreuen:

Puderzucker
Zimt

Zubereitung:

Eier, Zucker, Rahm und Salz verrühren. Nach und nach das Mehl dazugeben und den Teig zusammenkneten und abgedeckt ca. 1 Stunde kühl stellen. Danach wellt man den Teig ganz dünn aus, rädelt verschobene Vierecke daraus, tupft sie mit einer Gabel und backt sie schwimmend in heißem Fett aus. Dann bestreut man sie mit Puderzucker und Zimt.

Schiamali Griesskuchen

Zutaten:

2 Tassen Griess
2 Tassen Zucker
1 Tasse Joghurt
1/2 Tasse Öl
1/2 Tl. Backpulver
1/2 Tl. Vanillezucker
1/2 Tasse Rosenwasser (Apotheke)
1/4 Tasse gemahlene, weisse Mandeln
1 Tasse Wasser
1 Tl. Zitronensaft

Zubereitung:

Griess in eine Schüssel geben und mit Öl mischen. Dann alle Zutaten ausser den Mandeln, einer Tasse Zucker, Wasser und Zitronensaft hinzugeben und gut mischen. Die Mischung in eine gut gefettete flache Form geben, mit den Mandeln bestreuen und in den Ofen schieben. Bei mittlerer Hitze für etwa eine Stunde backen, bis der Kuchen goldbraun wird. Dann den Kuchen an einem kühlen Platz auskühlen lassen. Das Wasser mit 1 Tasse Zucker und dem Zitronensaft ca. 10 Minuten lang kochen lassen und den noch warmen Kuchen damit übergossen.

Schichttorte

Zutaten:

Teig:

350 g Butter oder Margarine

350 g Zucker

350 g Mehl

1/2 P. Backpulver

6 Eier

Füllung:

4 Blatt weiße Gelatine

500 g Vollmilch-Joghurt

100 g Zucker

1 unbehandelte Zitrone

2 B. Sahne (à 200 g)

500 g gemischte TK-Früchte

1/2 Glas (225 g) Johannisbeergelee

20 g Mandelblättchen

Zubereitung:

Alle Zutaten für den Rührteig in eine Schüssel geben und mit dem Handrührgerät in 3 Min. zu einem glatten Teig verrühren. Teig in 6 Portionen teilen. Nacheinander 6 Böden in einer gefetteten Springform (o 26 cm) backen. Danach abkühlen lassen.

Schaltung:

180 - 200°, 2. Schiebeleiste v. u.

160 - 180°, Umluftbackofen

10 - 12 Minuten

Tip: Sind mehrere Springformen vorhanden, können die Teigböden gleichzeitig im Umluftbackofen gebacken werden.

Für die Füllung Gelatine 3 - 5 Min. in kaltem Wasser einweichen, gut ausdrücken und in einem Töpfchen auf 1 oder Automatik-Kochplatte 1 - 2 flüssig werden lassen.

Joghurt, Zucker, abgeriebene Zitronenschale und -saft verrühren.

Flüssige Gelatine nach und nach mit 3 El. Joghurtmasse abkühlen, dann alles miteinander vermengen. Sahne steif schlagen. Wenn die Creme zu gelieren beginnt, die Sahne unterrühren.

Johannisbeergelee erwärmen und glattrühren, TK-Früchte zufügen, Die Kuchenböden jeweils mit den Früchten belegen, mit Creme bestreichen, die Böden übereinander setzen. Im Kühlschrank mindestens 1 Stunde fest werden lassen. Mandeln ohne Fett in einer Pfanne goldgelb rösten, abkühlen lassen, auf die Torte geben.

Tip: Diese Turmtorte mit einem großen, scharfen Messer schneiden, am besten ist ein Elektro-Messer.

127 g Eiweiß, 472 g Fett, 942 g Kohlenhydrate, 36786 kJ, 8780 kcal.

Schinkenbananen in Käsesauce

Zutaten:

4 Bananen
8 Scheibe Schinken
2 El. Mehl
2 El. Margarine
200 ml Süsse Sahne
250 ml Milch
300 g Gouda
1 Ei
-Salz, Pfeffer, Muskat

Zubereitung:

Bananen schälen, halbieren und jeweils mit einer Scheibe Schinken umwickeln. Die Röllchen in eine gefettete Auflaufform legen.

Mehl in heisser Margarine anbräunen, unter ständigem Rühren langsam Milch und Sahne zufügen. Feingeraspelten Käse zugeben und solange rühren, bis eine homogene Masse entsteht.

Sauce vom Herd nehmen und das verquirlte Ei untermischen. Abschmecken und über die Schinkenbananen giessen.

Im vorgeheizten Backofen bei 200 °C 20 bis 30 Minuten backen.

Dazu: Reis und Frischkostsalat

Schinkenhapjes

Zutaten:

Für ca. 40 Stück:
300 g Tiefkühlblätterteig
150 g gekochter Schinken
1 Zwiebel
1 Bund Petersilie
2 El Crème fraîche
1 Eiweiß
150 g Pikantje von Gouda
Pfeffer, Oregano, Salz
1 Eigelb

Zubereitung:

Blätterteig auftauen lassen. Für die Füllung Schinken, Zwiebel und Petersilie sehr fein hacken. Mit Crème fraîche, dem Eiweiß und frischgeriebenem Käse mischen. Mit Pfeffer, Oregano und Salz würzen.

Den Teig in fünf Teile schneiden und jeweils zu einem Rechteck (15 * 35 cm) auswellen. Mit der Füllung bestreichen, von der langen Seite her aufrollen. Die Rolle in 2-3 cm dicke Scheiben schneiden und diese auf ein abgespültes Blech setzen. Die Seiten mit verquirltem Eigelb bestreichen.

Schinkenhapjes bei 200 Grad 15-18 Minuten backen.

Extra-Tip:

Die Schinkenhapjes mit feinen ausgebratenen Speckwürfeln, gehackten Salzmandeln, Pistazien oder Pinienkernen füllen.

Schinkenhörnchen

Zutaten:

Zutaten:

500 g Blätterteig
100 g Lauch (nur weiße Teile)
2 El. Weißwein
100 g gekochten Schinken
100 g Schafskäse
1 Ei
1 El. Sahne
1 Eigelb
Pfeffer
Salz
Thymian
geriebene Zitronenschale

Zubereitung:

Lauch der Länge nach in Streifen schneiden und dann fein würfeln. In Butter andünsten und mit 2 El. Wein ca. 3 Minuten dünsten - auskühlen lassen. Schinken und Schafskäse ebenfalls fein würfeln.

Lauch, Schinken, Schafskäse, 1 Ei, Sahne Gewürze gut miteinander vermischen. Den Blätterteig dünn zu einem Rechteck auswellen und ca. 16 Dreiecke ausschneiden. Die Füllung auf die Breitseite der Teigdreiecke geben, die Spitzen der Dreiecke mit Wasser bepinseln, von der Breitseite her einrollen und Hörnchen daraus formen. Auf ein mit kaltem Wasser abgespültes Backblech Backpapier legen und die Hörnchen mit etwas Eigelb bepinseln. Bei 225 Grad ca. 12-15 Minuten backen.

Tips: Kleines Gericht, paßt gut zu Wein

Schinkenhörnchen I

Zutaten:

FUER DEN TEIG:

250 g Mehl

250 g Quark

250 g Butter

FUER DIE FUELLUNG:

250 g Schinken

250 g Emmentaler

Zubereitung:

Die Butter mit dem Quark und dem Mehl verkneten und ca. zwei Stunden kaltstellen. Schinken und Käse in Würfel schneiden. Dann den Teig dünn ausrollen und in langgezogene Dreiecke schneiden (ca. 10x25x25 cm). Käse und Schinken auf die breite Stelle legen und von da zur Spitze aufrollen. Eigelb mit Wasser verquirlen und die Hörnchen damit bestreichen. Auf ein gefettetes Backblech legen und bei 200 Grad ca. 20 Minuten backen.

Schinkenhörnchen II

Zutaten:

Quarkblätterteig:

250 g Weizenmehl

250 g Quark

200 g Butter

3 gestr. Tl. Backpulver

Füllung:

200 g geräucherten Schinken

zum Bestreichen:

1 Eigelb

2 El. Milch

Zubereitung:

Aus den Zutaten knetet man einen Teig. Er wird 1/2 cm dick ausgerollt und mehrfach bereinander geschlagen. Dann wieder ausgerollt. Das Übereinanderschlagen und das Ausrollen werden noch 1-2 mal wiederholt, danach stellt man den Teig eine Zeitlang kalt. (Am besten über Nacht.)

Man rollt den Teig dünn aus und rädert Platten in der Grösse eines Frühstücktellers aus. Die Platten werden zweimal durchgeschnitten, so entstehen jeweils 4 Viertel.

Die Spitzen der Viertel werden mit Eigelb (Eigelb mit Milch verrühren) bestrichen. Mit feingeschnittenen Schinken belegen, jedoch die Spitzen freilassen. Die Viertel aufrollen und Hörnchen formen.

Die Hörnchen legt man auf ein kalt abgspültes Backblech und bestreicht sie mit Eigelb.

Belegung: ca. 3 Reihen a. 9 Stck. pro Blech.

Backzeit etwa 20 Minuten bei 200 - 225 Grad .

Schinkenkäsehörnchen

Zutaten:

Zutaten:

1 Paket Blätterteig (am besten vom Migros)

100 g geriebenen Käse

150 g Schinken

Pfeffer

Salz

Zubereitung:

Blätterteig dünn ausrollen. Kurz bevor der Teig die gewünschte Dicke hat salzen und pfeffern.

Quadrate mit ca. 12 -14 cm ausschneiden. Kleingeschnittenen Schinken und Käse einfüllen und übers Eck rollen und zu Hörnchen formen. Backblech anfeuchten und mit Backpapier belegen. Hörnchen bei ca. 200 Grad in ca. 20 Minuten hellbraun backen.

Tips: Kann als Vorspeise oder als kleines Gericht mit Salat gegessen werden.

Schinkenscheiterhaufen mit Kartoffelkoriandersauce

Zutaten:

* 1. Füllung *

8 grosse Weisskrautblätter; abgelöst

20 g Butter

1 Tl. Curry

-Salz

Pfeffer; frisch gemahlen

6 Getrocknete Feigen

* 2. Füllung *

4 Tomaten

4 Eier; hartgekocht

300 g Spinatblätter; blanchiert

-Salz

Pfeffer; frisch gemahlen

Muskatnuss; frisch gerieben

* 3. Füllung *

1 Lauchstange

250 g Austernpilze

30 g Butter

-Salz

Pfeffer; frisch gemahlen

250 g Schafskäse

AUSSERDEM:

16 Scheibe Runder Backhinterschinken

- (Kochschinken)

60 g Butter

2 El. Gemischte Kräuter; gehackt

- z.B. Petersilie, Thymian,

- Rosmarin

1 Knoblauchzehe

1 El. Semmelbrösel; auf Wunsch

-- das Doppelte

FUER DIE KARTOFFELSAUCE:

1 mittl. Mehligkochende Kartoffel

-- gekocht

200 ml Fleischbrühe

4 El. Sahne; auf Wunsch etwas mehr

-Salz

Pfeffer; frisch gemahlen

Einige Korianderkörner

Zubereitung:

Weisskrautblätter in Streifen, Feigen in Würfel schneiden. Die Weisskrautstreifen in heisser Butter andünsten. Mit Curry, Salz und Pfeffer würzen und die kleingehackten Feigen untermischen. Abkühlen lassen. Tomaten kurz blanchieren, häuten, halbieren. Stengelansatz und Kerne entfernen. Die Hälften in feine Streifen schneiden, geschälte Eier und Spinatblätter hacken. Tomatenwürfel, gehackte Eier und Spinatblätter miteinander vermischen, mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Von der Lauchstange Wurzeln und grünes Ende entfernen. Stange halbieren, gründlich waschen, in feine Streifen schneiden. Pilze putzen, grob hacken. Butter in einer Pfanne erhitzen, Pilze darin anschwitzen. Mit Salz und Pfeffer herzhaft würzen, Lauchstreifen dazu geben, kurz mit andünsten. Zum Schluss den in kleine Würfel geschnittenen Schafskäse untermischen und beiseite stellen.

Backofen auf 180 °C vorheizen. Pro Portion 1 Schinkenscheibe auf das Backblech legen oder je eine runde Auflaufform damit auslegen. Pilzfüllung darauf verteilen. Mit je eine Schinkenscheibe belegen und Tomaten-Eiermischung darauf verteilen. Erneut mit je einer Schinkenscheibe bedecken und Weisskrautmasse daraufstreichen. Mit der letzten Schinkenscheibe bedecken. Butter cremig rühren, feingehackte Knoblauchzehe sowie die Kräuter dazugeben. Zum Schluss Semmelbrösel untermischen. Buttermischung auf die oberste Schinkenscheibe streichen, die Scheiterhaufen auf der mittleren Schiene des Backofens etwa 20 Minuten überbacken.

Für Kartoffel-Koriandersauce geschälte Kartoffel fein reiben, unter Rühren mit einem Schneebesen die Brühe und Sahne dazugiessen. Würzig mit Salz, Pfeffer und gemahlenem Koriander abschmecken, zum Schinkenscheiterhaufen reichen.

Tips: Probieren Sie vor dem Würzen der Füllung den Schinken. Sollte dieser ein bisschen salzig schmecken, einfach die Gemüsemischungen sparsamer salzen!

Kaufen Sie unbedingt saftigen Hinterschinken, denn je besser die Qualität des Schinkens, um so köstlicher schmeckt der Scheiterhaufen. Wer gerne Käse mag, nimmt dazu einen, mit Käse überbackenen, Schmankerlschinken.

Magerer Kochschinken und frisches Gemüse ergänzen sich gut, sie sind eine ideale Kombination für eine ausgewogene Mahlzeit.

Kochschinken enthält viel Eiweiss, etwa 11 g Fett in 100 g und viele Mineralstoffe, wie Kalium, Eisen und Magnesium - das frische Gemüse sorgt für die nötigen Kohlehydrate und Vitamine.

Getränkempfehlung:

Dazu ein Glas spritzig herzhaften Spätburgunder Rose, Jahrgang 1991 von der Lage Langenlonsheimer Löhler Berg aus dem Weingut Tesch in Lengenlonsheim (Nahe).

Gut gekühlter Most oder Apfelwein, eventuell gespritzt mit kohensäurehaltigem Mineralwasser, harmoniert ebenfalls gut mit dem Schinken-Scheiterhaufen.

Schinkentaschen

Zutaten:

125 g Mehl
125 g Quark
125 g Butter
1 Prise Salz
100 g roher Schinken
100 g mittelalter Gouda
1 El Sahne
Pfeffer
1 Ei, 1 Eiweiß, 1 Eigelb

Zubereitung:

Mehl, Quark, kleingeschnittene Butter und Salz auf die Arbeitsfläche häufen. Zuerst mit einem großen Messer durchhacken, dann zu einem glatten Teig verkneten. In Folie gewickelt eine Stunde kalt stellen.

Schinken und Käse in kleine Würfel schneiden. In einer Schüssel mit Ei und Sahne vermischen. Die Masse mit Pfeffer abschmecken.

Den Teig auf einer bemehlten Fläche einen halben Zentimeter dick ausrollen. Quadrate 10 * 10 cm groß ausradeln. Die Ränder mit Eiweiß bepinseln. Jeweils einen Eßlöffel Füllung in die Mitte setzen. Zu einem Dreieck zusammenklappen und an den Rändern festdrücken.

Die Taschen auf ein gebuttertes oder mit Backpapier belegtes Blech setzen, mit verquirltem Eigelb bestreichen und bei 200 Grad 20 Minuten backen.

Schlefkuchen

Zutaten:

3 Eigelb
1/8 l süße Sahne
1/8 l Wasser
1 Prise Salz
1 P Vanillinzucker
175 g Mehl
75 g Mondamin
3 Eiweiß
Bratfett
Puderzucker zum Bestreuen

Zubereitung:

Eigelb mit Sahne, Wasser, Salz und Vanillinzucker schaumig rühren, Mehl und Mondamin unterziehen. Zuletzt den Eischnee vorsichtig unterheben, schlefgröße Pfannkuchen in der Bratpfanne abbacken. Mit Puderzucker bestreut servieren.

Schlefgröße: So groß wie die Laffe (das ist der Schöpftteil) eines Holzlöffels.

Schlehen-Birnen-Mousse

Zutaten:

200 g Schlehen
600 g Birnen; geschält
-- in Scheiben
1 dl ;Wasser
5 El. Birnendicksaft
1/4 Tl. Zimt
4 Scheibe Gelatine
1 El. Kirsch
2 dl Geschlagene Sahne

Zubereitung:

Die Früchte mit Wasser, Birnendicksaft und Zimt aufkochen. Zugedeckt 10 Minuten ziehen lassen.

Das Fruchtemus durch ein feines Sieb streichen und abkühlen lassen.

Die in kaltem Wasser eingeweichte und gut ausgepresste Gelatine mit dem Kirsch im warmen Wasserbad auflösen und in das Püree geben. Zuletzt die geschlagene Sahne sorgfältig darunterziehen.

Die Mousse in Portionsschalen füllen und 2 bis 3 Stunden durchkühlen lassen.

Schleensorbet

Zutaten:

1 l Schlehsirup; siehe Rezept
1 dl Portwein
;Wasser

Zubereitung:

Schlehsirup und Portwein vermengen und so viel Wasser dazugeben, dass die Zuckerwaage nicht mehr als 16 Grad anzeigt.

Das Gemisch in der Eismaschine gefrieren.

In vorgekühlte Gläser füllen und zusammen mit einem frischen Fruchtsalat servieren.

Schlesische Apfelklösse

Zutaten:

500 g Säuerliche Äpfel
300 g (-350 g) Mehl
1 Ei
20 g Butter
1 Spur Backpulver
1/8 l Milch
Salz

Zum Bräunen:
Butter

Zum Bestreuen:
Zucker
Zimt

Zubereitung:

Die Äpfel schälen, vierteln, entkernen und dann grob würfeln. Aus Mehl, Ei und der zerlassenen Butter, dem Backpulver, den Äpfeln und der Milch einen nicht zu festen Teig zubereiten. Dann mit 2 nassen Esslöffeln Klösse aus dem Teig abstechen. In einem weiten Topf Salzwasser erhitzen, die Klösse hineinlegen und 15 Minuten darin ziehen, aber nicht kochen lassen. Mit einer Schaumkelle herausnehmen und dann gut abgetropft mit brauner Butter begiessen und mit Zucker und Zimt bestreuen.

Aus dem Teig dieser süssen Haupt- oder Nachspeise (je nachdem wie gross oder klein der Hunger ist) können auch herzhaft Klösse gemacht werden: Dann werden statt der Äpfel 100 g kross ausgebratene Speckwürfel hineingeknetet.

Aus: Unvergessene Küche. Die schönsten Rezepte aus den deutschen Landschaften.

Herausgegeben von der Zeitschrift essen & trinken,
Sonderausgabe 1979.

06.03.1994

Schlesische Mohnkränze

Zutaten:

Für ca. 80 Stück:

100 g Mohn

175 g Butter

100 g Zucker

1 Päckchen Vanillinzucker

1 Ei

250 g Mehl

1 Prise Salz

4 El. (bis 5) Milch

Puderrucker zum Bestreuen

Zubereitung:

Mohn mahlen. Butter schaumig rühren. Zucker und Vanillinzucker hinzufügen. Ei unterrühren. Mohn mit Mehl und Salz dazugeben und alles zu einem glatten Teig verrühren. Nur soviel von der Milch zufügen, daß der Teig spritzfähig ist. Teigmasse in einen Spritzbeutel mit Zackentülle füllen. Kringel von 3,5 cm Durchmesser auf ein Blech mit Backpapier spritzen. 1/2 Stunde kalt stellen. Ofen auf 180°C vorheizen. Plätzchen auf mittlerer Schiene 10 bis 12 Minuten goldbraun backen. Mit Puderrucker bestäuben.

Schlesische Mohn-Kliessla (Mohnklösse)

Zutaten:

250 g Mohn, gemahlen
1 l Milch
200 g Zucker
60 g Rosinen
60 g Mandeln
500 g Weissbrot, oder
- altbackene Brötchen

Zubereitung:

Den Mohn in 1/2 l Milch mit 100 Gramm Zucker und den Rosinen aufkochen und dann 10 Minuten quellen lassen. In dieser Zeit die Mandeln brühen, abziehen, fein hacken und zum Mohn geben. Das Brot in dicke Scheiben schneiden. Die restliche Milch mit dem restlichen Zucker gut verrühren, die Brotscheiben damit tränken. Den gequollenen Mohn abwechselnd mit den Brotscheiben in eine Glasschüssel schichten, mindestens 2 Stunden gut durchkühlen lassen. Erst dann servieren und Glühwein dazu trinken.

Aus: Unvergessene Küche. Die schönsten Rezepte aus den deutschen Landschaften.

Herausgegeben von der Zeitschrift essen & trinken,
Sonderausgabe 1979.

06.03.1994

Schlesische Plätzchen

Zutaten:

FUER DEN TEIG:

400 g Mehl

100 g Zucker

200 g Margarine

2 Eier

FUER DIE STREUSEL:

300 g Mehl

185 g Margarine

1 Pk. Vanillinzucker

185 g Zucker

Zubereitung:

Margarine schaumig rühren, nach und nach Zucker zufügen und Eier unterrühren. Mehl damit verkneten und den Teig ca. 30 Min. kühlen. Teig etwa 3 mm dick auf einem gefetteten Backblech ausrollen.

Margarine für Streusel erhitzen und mit den restlichen Zutaten verkneten. Streusel auf der Teigplatte verteilen. Vor dem Backen den Teig auf dem Blech in Rechtecke schneiden. Im vorgeheizten Ofen bei 200 °C ca. 15-20 Min. backen.

Schlesischer Einback

Zutaten:

Hefeteig:

30 g Hefe

1/4 l Milch

500 g Mehl

75 g Butter

40 g Zucker

1 Ei

Salz

Für Die Form:

Butter

Semmelbrösel

Zubereitung:

Den Hefeteig zubereiten (siehe Rezept: Schlesische Hefeklösse). Eine Rehrücken- oder Kastenform erst mit Butter ausstreichen, dann mit Semmelbröseln austreuen. Jetzt den Teig einfüllen und noch einmal gehen lassen. Die Form auf die mittlere Schiene im vorgeheizten Backofen stellen. Den Teig bei 200 bis 225 °C (Gas: Stufe 3-4) 15 bis 20 Minuten backen. Dann herausnehmen, etwas abkühlen lassen, mit einem spitzen Messer vom Rand der Form lösen und stürzen.

Der Einback ist ein Stipp-Gebäck: Er wird in Kaffee gestippt und durchgeweicht gegessen. Sollte sonntags gestippt werden, würde der Teig mit je 50 g Rosinen und Korinthen aufgehübscht.

Aus: Unvergessene Küche. Die schönsten Rezepte aus den deutschen Landschaften.

Herausgegeben von der Zeitschrift essen & trinken, Sonderausgabe 1979.

09.03.1994

Schlesischer Streuselkuchen

Zutaten:

Für den Boden:

450 g Mehl
30 g Hefe
1/4 l Milch
50 g Butter
50 g Zucker
1 Ei
1 Prise Salz

Für die Füllung:

200 g Weiche Butter
200 g Zucker
3 Eier
1 kg Quark
40 g Speisestärke
1 Prise Salz
1 Schale von 1 Zitrone; gerieben

Für die Streusel:

350 g Mehl
200 g Zucker
1 Prise Salz
1 Prise gemahlene Zimt
200 g Butter

Für das Backblech:

Butter

Zubereitung:

Die Zutaten reichen für ein ganzes Backblech.

Boden:

Das Mehl in eine Schüssel sieben und eine Mulde hineindrücken. Die Hefe hineinbröckeln und mit der Milch und etwas Mehl zu einem Vorteig verrühren.

Zugedeckt 15 Min. gehen lassen.

Die Butter zerlassen, mit dem Zucker, dem Ei und dem Salz zum Vorteig geben und mit dem gesamten Mehl zu einem festen Teig schlagen.

Den Teig nochmals 30 Min. gehen lassen.

Quarkfüllung:

Die Butter mit dem Zucker schaumig rühren. Die Eier, den Quark, die

Speisestärke, das Salz und die Zitronenschale zugeben und alles gut verrühren.

Ein Backblech mit Fett bestreichen. Den Hefeteig in Grösse des Backblechs ausrollen, auf das Blech legen und die Quarkfüllung daraufstreichen.

Streusel:

Das Mehl mit dem Zucker, dem Salz und dem Zimt mischen. Die Butter zerlassen und unter ständigem Rühren tropfenweise zugeben. Den Teig mit den Händen zu Streuseln reiben und auf die Quarkfüllung streuen.

Den Kuchen nochmals 15 Minuten gehen lassen.

Den Backofen auf 210 Grad vorheizen. Den Kuchen ca. 20 - 25 Min. auf der zweiten Schiene von unten goldgelb backen.

Bei 30 Stücken pro Stück etwa 1260 Joule oder 300 Kalorien.

Schlosserbuben

Zutaten:

18 Pflaumen; getrocknet
--entkernt
50 g Marzipanrohmasse
50 g Speisestärke

Weinteig:

2 Eier; getrennt
60 ml Weisswein
1 El. Pflanzenöl
70 g Mehl
1 Tl. Zucker
;Salz

ausserdem:

1/2 l Öl; zum Fritieren
25 g Zucker
50 g Bitter-Kuvertüre; geraspelt

Zubereitung:

Die Marzipanrohmasse mit Puderzucker und Kirschwasser verkneten.

Die Marzipanmasse in die Pflaumen füllen. Die Pflaumen in der Speisestärke wenden und einzeln auf Schaschlikspiesse stecken.

Für den Weinteig das Eigelb mit Weisswein, Pflanzenöl und Mehl verrühren. Das Eiweiss mit Zucker und 1 Prise Salz steif schlagen und unterheben.

Das Öl in einem hohen Topf stark erhitzen. Die Pflaumen durch den Weinteig ziehen und ins heisse Fett geben, bis sie goldbraun sind. An den Spiessen rausnehmen, auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Den Zucker mit der Bitter-Kuvertüre mischen, Die Pflaumen darin wenden.

Die heissen Schlosserbuben mit einer Mandelsauce servieren.

Schlumbewecke

Zutaten:

Teig:

400 g Mehl

100 g Mondamin

30 g Hefe

reichlich 1/8 l Milch

1/2 gestr. Tl Salz

60 g Butter oder Margarine

60 g Zucker

1-2 Eier

Füllung:

1 kg Äpfel

100 g Zucker

1P Vanillinzucker

1/8 l Wasser

Zubereitung:

Aus Mehl, Mondamin, Hefe lauwarmer Milch, Salz, Fett, Zucker und Eiern einen weichen elastischen Teig kneten. 12 flache runde Brötchen formen, gehen lassen und abbacken.

Zwischendurch aus Äpfeln, Zucker, Vanillinzucker und Wasser Apfelmus kochen. Die fertigen Brötchen aufschneiden, das Weiche herauskratzen, mit dem Apfelmus vermischen, wieder einfüllen und zusammensetzen.

Die gefüllten Brötchen in heißem Fett in der Pfanne von beiden Seiten knusprig braten und mit Zucker bestreut zu Tisch geben.

Schmalz-Plätzchen

Zutaten:

350 g Mehl
150 g Schweineschmalz
50 g Butterschmalz
150 g Zucker
1 Ei
1 Tl. Zimt
1 Spur Ingwer
1 Spur Muskat
Kuvertüre

Zubereitung:

Mehl auf die Arbeitsfläche sieben. Eine Mulde eidrücken. Kaltes Schweineschmalz und Butterschmalz daraufsetzen und alles mit einem Messer durchhacken. Zucker, Ei und Gewürze zufügen und alles zu einem glatten Teig verarbeiten. In Folie gewickelt 30 Minuten kalt stellen.

Teig auf eine bemehlten Fläche ausrollen und in kleine Quadrate - ca. 4 x 4 cm - schneiden. Auf ein gefettetes und bemehltes Blech legen und im vorgeheizten Ofen bei 170 Grad ca. 15 Minuten goldbraun backen.

Die Plätzchen auskühlen lassen. Kuvertüre schmelzen und die Plätzchen mit einer Ecke eintauchen. Auf einem Gitter trocknen lassen.

Schmalzbrezeln

Zutaten:

75 g Butter oder Margarine
75 g Zucker
2 Eier (Gewichtsklasse 3)
1 Zitrone, Schale davon
75 g Crème fraîche
50 g Gemahlene Mandeln
425 g Mehl
1 Tl. Backpulver
1 kg Schweineschmalz
Puderzucker zum Bestäuben
Mehl zum Ausrollen
Küchenpapier

Zubereitung:

Fett, Zucker und Eier schaumig schlagen. Zitronenschale, Creme fraîche und Mandeln unterrühren. Mehl und Backpulver mischen, zufügen und alles verkneten. Teig ca. 15 Minuten ruhen lassen.

Aus dem Teig ca. 50 Kugeln formen. Jede auf etwas Mehl zu einer 20 cm langen Rolle und dann zu einer Brezel formen. Schmalz in einem Topf erhitzen und die Brezel darin portionsweise drei bis vier Minuten backen. Auf Küchenpapier abtropfen lassen. Mit Puderzucker bestäuben.

Zubereitungszeit: 2 Stunden

Pro Portion ca. 110 kcal.

Schmalznüsse

Zutaten:

100 g gemahlene Walnußkerne
275 g Mehl
125 g Schweineschmalz
60 g Butter
200 g Zucker
1 Päckchen Vanillin
1/2 Tl. Hirchhornsalz

Baisermasse:

1 Eiweiß
1 Tl. Zitronensaft
75 g Zucker
1 Päckchen Vanillin

Zubereitung:

Für den Teig alle Zutaten schnell verkneten, zu Rollen formen (í 2 cm) und 1 Stunde kühl stellen. Für die Baisermasse Eiweiß mit Zitronensaft sehr steif schlagen. Zucker und Vanillin langsam einrieseln lassen. Die Rollen in Scheiben schneiden, Kugeln daraus formen und auf ein vorbereitetes Backblech setzen. Mit einem Kochlöffelstiel kleine Vertiefungen in die Kugeln drücken. Baisermasse in einen Spritzbeutel mit kleiner Sterntuelle füllen und die Masse in die Vertiefungen spritzen. Das Blech in den Gasbackofen einschieben und backen. (ca. 60 Stück)

Vorbereitungszeit: ca. 15 Minuten

Backen: Stufe 2 (180°C)

Backzeit: ca. 10 Minuten

Schmalznüsse (Fettness)

Zutaten:

125 g Schweineschmalz
125 g Zucker
1 Pk. Vanillezucker
1 Ei
250 g Mehl
1/2 Tl. Backpulver

Zubereitung:

Schweineschmalz, Zucker, Vanillezucker und Ei gut cremig rühren. Mehl und Backpulver unterrühren, Teig zu Rollen mit 3 cm Durchmesser formen, in 1 cm dicke Scheiben schneiden. Zu Kugeln formen, auf ein Backblech legen, mit einer Gabel etwas flach drücken und bei 180 Grad ca. 15 Minuten hellbraun backen.

Schmalzplätzchen

Zutaten:

500 g Mehl
250 g Schmalz
250 g Zucker
1 Ei
1 Msp. Hirschhornsalz
1 Vanillezucker

Zubereitung:

Alle Zutaten mit dem Handrührgerät verkneten. Aus dem Teig Rollen formen, Scheiben abschneiden und diese auf ein vorbereitetes Backblech legen. In 8-10 Minuten hell abbacken.

Schaltung:

180-200°, 2. Schiebeleiste v. u.

160-180°, Umluftbackofen

Von Helga Heerwagen, Hamburg

Schmand-Torte II

Zutaten:

Teig:

300 g Mehl

1 Tl. Backpulver

200 g Zucker

100 g Butter

Salz

1 Ei

3 El. Konfitüre

500 g Schmand oder Crème fraîche

3 Päckchen Vanillinzucker

Puderzucker

Zubereitung:

Aus den angegebenen Zutaten einen Knetteig bereiten und 30 Minuten kühl stellen. 1/3 des Teiges in einer am Boden mit Backpapier belegten Springform ausrollen und in den vorgeheizten Backofen setzen:

E: Mitte. T: 200°C / 12 bis 15 Minuten

Zwei weitere Böden ebenso backen. Böden sofort nach dem Backen auf ein Kuchengitter stürzen, Backpapier abziehen und Böden abkühlen lassen.

Einen Boden auf eine Tortenplatte legen und mit Konfitüre bestreichen.

Schmand oder Crème fraîche mit Vanillinzucker cremig schlagen. Die Hälfte der Creme auf dem Tortenboden verteilen, zweiten Boden darauflegen und mit restlicher Creme bestreichen, dritten Boden daraufsetzen.

Torte mit Puderzucker bestäuben, kühl stellen und durchziehen lassen (am besten 24 Stunden).

Schmandkuchen

Zutaten:

200 g Butter
200 g Zucker
4 Eier
200 g Mehl
1 Pack. Backpulver
3 Becher Schmand
1 Becher Sahne
2 Pck. Paradiescreme "Vanille" (Dr. Oetker)
1 Dose Mandarinen
1 Pck. Tortenguss

Zubereitung:

Alle Zutaten für den Boden in einer Springform 60 Min. bei 180° C backen.

Schmand und Sahne mit der Paradiescreme verrühren und auf den Boden geben.

Mit Mandarinen belegen, zum Schluss Tortenguss darübergeben und über Nacht stehen lassen.

Schmandkuchen II

Zutaten:

Teig:

100 g Zucker

250 g Butter

2 Eier

1 P. Vanillezucker

300 g Mehl

1/2 P. Backpulver

1 Prise Salz

Belag:

3/4 l Milch

2 P. Vanillepuddingpulver

4 - 6 El. Zucker

3 Becher Schmand

4 Dosen Mandarinen

Guß:

1/2 l Mandarinenensaft

2 P. Tortenguß

Zubereitung:

Alle Zutaten für den Teig in eine Rührschüssel geben und mit dem Handrührgerät zusammenrühren, anschließend auf ein gefettetes Blech streichen.

Aus Milch, Puddingpulver und Zucker einen Pudding kochen und abkühlen lassen. Danach den Schmand unter den Pudding rühren und diesen auf den Teig streichen.

Mandarinen auf einem Sieb gut abtropfen lassen, den Saft auffangen. Die Mandarinen auf dem Schmand-Belag verteilen, backen.

Schaltung:

180 - 200 ° 2. Schiebeleiste v.u.

160 -180°. Umluftbackofen

45 - 50 Minuten

1/2 l Mandarinenensaft mit Tortengußpulver aufkochen, nach dem Backen über den Kuchen gießen und abkühlen lassen.

Von Renate Thomas, Ülzen

Kuchen, Gebäck, Pralinen

Schmandplätzchen (Schmaadplätzercher)

Zutaten:

250 g Mehl
180 g Butter
5 El. Schmand ;oder Saure Sahne
1 Spur Salz
2 El. Milch
2 El. Zucker
1 Tl. Zimt

Zubereitung:

Mehl, Butter, Schmand und Salz kurz verkneten und den Teig 1 Stunde kaltstellen. Den Teig 1/2 cm dick ausrollen, mit Milch bestreichen und mit Zucker und Zimt bestreuen. In 3 x 3 cm grosse Stücke schneiden und auf ein Backblech legen. Bei 190 Grad ca. 10 Minuten hellbraun backen. Die Plätzchen schmecken frisch am besten. Sie können in einer gut schliessenden Dose bis 14 Tage aufgehoben werden.

Variation: Teig ca. 3/4 cm dick ausrollen, mit Eigelb bestreichen, Mohn oder Kümmel aufstreuen. Wie vorher angegeben in Stücke schneiden und 15 bis 20 Minuten backen.

Schmandtorte

Zutaten:

Rührteig:

250 g Mehl

125 g Zucker

125 g Butter

1 Ei

0,5 P Backpulver

Belag:

0,5 l Milch

1 Tasse Zucker

2 P Sahnepudding

3 Becher Schmand

2 P Vanillezucker

2 Dosen Mandarinen

Zubereitung:

Die Zutaten für den Rührteig verarbeiten. Pudding kochen und abkühlen lassen. Den Schmand, den Vanillezucker und die gut abgetropften Mandarinen unterheben und auf den Boden (in einer Springform) streichen. Etwa 1 Stunde bei mittlerer Hitze (175°) backen.

Nach dem Abkühlen $\frac{1}{4}$ l Mandarinenensaft mit 1 P Tortenguß (klar) kochen und darüberstreichen.

Für das Blech benötigt man die doppelte Menge.

Kuchen, Gebäck, Pralinen

Schmandtorte Spiegeleiertorte

Zutaten:

150 g Mehl
1 Msp. Backpulver
65 g Zucker
1 P. Vanillezucker
1 Ei
65 g Margarine
1/2 l Milch
4 geh. El. Zucker
2 Pk. Puddingpulver Vanille
2 B. Schmand
1 Dose Aprikosen
1/4 l Aprikosensaft
1 Pk. Tortenguss klar

Zubereitung:

Aus Mehl, Backpulver, Zucker, Vanillezucker, Ei und Margarine einen Knetteig herstellen; Boden und Rand einer gefetteten Springform damit auslegen. Aus Milch, Zucker und Puddingpulver einen Pudding kochen, etwas abkühlen lassen, Schmand unterrühren. Auf den ungebrauchten Boden geben, abgetropfte Aprikosen darauflegen.

Backen: 70 min. 180 Grad, 2.Schiene von unten. Tortenguss nach Vorschrift anrühren, auf den erkalteten Kuchen streichen.

Schmandtorte I

Zutaten:

Mürbeteigboden:

150 g Mehl
100 g Butter oder Margarine
50 g Zucker
Salz
1 Eigelb
1 kl. Msp. Backpulver
etwas abger. Zitronenschale

Belag:

1 P. Vanillepuddingpulver
375 ml Milch
2 El. Zucker
600 g Schmand
1 Glas Sauerkirschen
(Abtropfgewicht 370 g)

Zubereitung:

Alle Zutaten für den Teigboden in ein hohes, schlankes Gefäß geben und mit dem Handrührgerät kurz zu einem Mürbeteig zusammenkneten. Ca. 30 Min. ruhen lassen. Vanillepuddingpulver mit etwas kalter Milch anrühren, die restliche Milch mit Zucker auf 3 oder Automatik-Kochplatte 4 - 5 zum Kochen bringen, die Kochplatte ausschalten und das angerührte Vanillepuddingpulver einrühren, einmal aufkochen, dann etwas ab kühlen lassen. Den Schmand und zum Schluß die gut abgetropften Kirschen unter den Pudding ziehen.

Den Mürbeteig als Boden in eine gefettete Springform (• 26 cm) geben und darauf die Schmandmasse verteilen, backen.

Schaltung:

170 190°, 1. Schiebeleiste v.u.,

160 180°, Umluftbackofen

70 - 80 Minuten

Tip: Kuchen stets mit einem Holzstäbchen prüfen. Sollte noch feuchter Teig am Hölzchen kleben, die Backzeit verlängern.

53 g Eiweiß, 215 g Fett, 335 g Kohlenhydrate, 14865 kJ, 3548 kcal

Schmandwaffel

Zutaten:

125 g Butter
4 Eier
125 g Mehl
1 Becher(250 g)Schmand
abgeriebene Schale einer halben Zitrone
1 El. Zucker
Puderzucker

Zubereitung:

Die Butter schmelzen und etwas ab kühlen lassen. Die Eier schaumig schlagen und nach und nach Mehl, zerlassene Butter und Schmand unterrühren. Dann die Zitronenschale und Zucker zufügen. Den Teig 15 min. kaltstellen. Die Waffeln 3-5 min. backen; nach dem Abkühlen mit Puderzucker bestreuen.

Schnapskuchen

Zutaten:

80g Butter
80g Zucker
1 P. Vanillinzucker
1 Tl. Backpulver
200g geriebene Mandeln oder Haselnüsse
5 Eigelb
1 Tafel geraspelte Bitterschokolade
je 3 El. Weinbrand und Rum
5 Eiweiß zu Schnee schlagen

Zubereitung:

Die o.a. Zutaten der Reihe nach miteinander vermengen. Das zu Schnee geschlagene Eiweiß zuletzt vorsichtig unterziehen. Teig in eine Springform geben und bei ca. 150 Grad (je nach Ofen) 70 bis 90 Minuten abbacken. Kuchen erkalten lassen.

1/2 l Sahne, Sahnesteif und 1 Tl. Zucker steif schlagen, auf den Kuchen streichen; Sahnerand spritzen; dann Eierlikör darüber geben. Mit Schokostreuseln verzieren.

Wer nicht ganz so viel Alkohol beimengen möchte, kann den Weinbrand und Rum weglassen; der Kuchen schmeckt immer noch sehr gut!

Schnecken (Quark-Ölteig)

Zutaten:

Quark-Ölteig wie Grundrezept

zum Bestreichen: Butter

zur Fülle: (Eine Fülle auswählen)

Zubereitung:

Marmeladenfülle: 250-300 g Marmelade. Aprikosenmarmelade, Sauerkirsch- und Johannisbeermarmelade sind besonders gut geeignet; Marmelade evtl. vor der Verwendung etwas glatt rühren.

Nussfülle: 100 g Nüsse, 60-80 g Zucker, 3-4 El. süßer Rahm oder 1 Ei. Haselnüsse nach Belieben schälen (in vorgeheizter Röhre leicht rösten, bis sich Schale zwischen Tuch abreiben lässt), reiben, mit Zucker und süßem Rahm oder Ei mischen.

Rosinenfülle: 100 g Rosinen oder Korinthen, 80 g Zucker, 1 Tl. Zimt. Rosinen oder Korinthen waschen, brühen, gut abtropfen lassen, zwischen Tuch leicht trocknen, mit Zucker und Zimt mischen.

Gemischte Fülle: 50-80 g Nüsse oder Mandeln, 50-80 g Korinthen, etwas Zimt, 40 g Zitronat, 50 g Zucker. Haselnüsse oder Mandeln nach Beliebenschälen, reiben; Korinthen waschen, brühen, gut abtropfen lassen, zwischen Tuch leicht trocknen; Zitronat sehr fein würfeln, alle vorbereiteten Zutaten mit Zucker und Zimt mischen.

Apfelfülle: 3 Äpfel, 2 El. Zucker, 1/2 Tl. Zimt, oder Zitronenschale, 50 g Sultaninen oder Rosinen. Gewaschene Äpfel schälen, raspeln, mit Zucker-Zimtmischung oder mit etwas Zitronenschale und vorbereiteten Sultaninen oder Korinthen mischen.

Quarkfülle: 250 g Quark, 50 g Zucker, 30 g Butter, 1-2 Eier, Zitronenschale oder Vanille, evtl. Rosinen. Alle Zutaten gut glatt rühren, Butter schaumig rühren oder zerlassen zugeben, nach Belieben mit vorbereiteten Rosinen verbessern.

Zum Blech: Fett

Arrakglasur: 200-250 g Puderzucker, 2 El. Arrak, Rum oder Kirschwasser, 1-2 El. warmes Wasser (für Torten 1/2 - 1 kleines Eiklar statt Wasser) Gesiebten Puderzucker mit geseihtem Zitronensaft, Arrak und warmem Wasser bzw. Eiklar so lange rühren, bis Masse glatt und glänzend ist, sofort verwenden.

Wird Punschglasur auf heisses Kleingebäck gestrichen, bilden sich in der Glasur "Röschen", die z.B. bei Baseler Leckerli erwünscht sind.

Quark-Ölteig nach Grundrezept herstellen, dünn zu Rechteck von 35x45 cm auswellen, Teigplatte mit zerlassener, lauwarmer Butter bestreichen, Fülle nach Wahl darauf verteilen, locker von der kürzeren Seite her aufrollen, mit scharfem Messer in etwa 1 1/2 cm

breite Stücke schneiden, mit Schnittfläche auf gefettetes Blech legen, etwas flach drücken und bei Mittelhitze (180-200 Grad Celsius) etwa 25-30 Minuten backen, erkaltet nach Belieben glasieren.

Schnee auf dem Barg

Zutaten:

Teig:

7 Eier

5 El. Wasser

300 g Zucker

250 g gem. Haselnüsse

125 g Mehl

1 gehäufter Tl. Backpulver

Füllung:

3 B. Sahne (600 g)

1 kl. Ds. Ananas

1 Ds. Mandarinen

1 Banane

2-3 El. Kokosflocken

Zubereitung:

Eier trennen. Eiweiß und kaltes Wasser mit dem Handrührgerät zu steifem Schnee schlagen. Eigelb mit Zucker schaumig schlagen, Haselnüsse, Mehl und Backpulver zufügen und kurz unterrühren, zum Schluß das steifgeschlagene Eiweiß unterheben.

Den Teig in eine mit Pergamentpapier ausgelegte Springform (• 28 cm) füllen und backen.

Schaltung:

170-190°C, 1. Schiebeleiste v. u.

160-180°C, Umluftbackofen

ca. 45 Minuten

Den Biskuitboden auskühlen lassen. dann aushöhlen (einen dünnen Rand stehen lassen). Den herausgelösten Biskuit zerkrümeln. Sahne steif schlagen, Biskuitbrösel, gut abgetropfte Früchte und zerschnittene Banane untermischen. Diese Masse in den Biskuitboden füllen und mit Kokosflocken bestreuen.

Von Margit Stein, Sinntal

Schnee-Eier "Gisou"

Zutaten:

Zutaten:

4 Eiweiss

1 EL Puderzucker

Salzwasser

einige Mandelsplitter

10 Stück Würfelzucker

Für die Vanillecreme:

4 Eigelb

125 g Würfelzucker

1/2 l Milch

1 Vanilleschote

Zubereitung:

Zuerst die Vanillecreme herstellen: Das Eigelb mit dem Würfelzucker in einer Schüssel vermischen und schaumig rühren. Die Milch mit dem ausgeschabten Mark der Vanilleschote zum Kochen bringen. Die Milch vorsichtig unter die Eigelbmasse schlagen.

In einen Topf geben, auf den Herd stellen und bei geringer Hitze mit einem Kochlöffel solange rühren, bis die Sauce cremig wird. Erneut in eine Schüssel geben und unter ständigem Rühren erkalten lassen.

Für die Schnee-Eier das Eiweiss steif schlagen, kurz bevor es steif wird den Puderzucker zugeben. Salzwasser in einem Topf sieden lassen und darin das zu grossen Kugeln geformte Eiweiss pochieren.

Die Schneebälle gut abtropfen lassen, in eine feuerfeste Form geben, mit der Creme Vanille überziehen und mit den Mandelsplittern bestreuen.

Den Würfelzucker in einem Topf karamelisieren lassen, die Karamel-Sauce über die Schnee-Eier geben und sofort servieren.

Tips:

Der Zucker darf beim Karamelisieren nicht braun werden, sonst bekommt er einen bitteren Geschmack.

Die leere Vanilleschote kann mit 50 g Zucker wieder zu Vanillezucker verarbeitet werden.

Dinner for two vom 25.5.94

Vorspeise: Tomaten mit Ziegenkäse

Hauptgericht: Wirsing-Fischroulade

Beilage: Süße Bratkartoffeln

Dessert: Schnee-Eier "Gisou"

Schnee-Eier mit Vanillesauce

Zutaten:

8 Eiweiss
2 El. Zucker
300 ml Milch, ungefähr
1 Vanilleschote

Vanillesauce:

250 ml Milch
250 ml Sahne
6 Eigelb
80 g Zucker
1 Vanilleschote

Zubereitung:

Schneeier: Das Eiweiss steif schlagen und dabei den Zucker mit einrieseln lassen. Die Milch mit der ausgeschabten Vanilleschote erhitzen.

Von dem steifgeschlagenen Eischnee Nocken abstechen und in die ca. 80 Grad warme Vanillemilch geben.

Abgedecken und circa 5 Minuten ziehen lassen. Herausnehmen und auf der Vanillesauce mit etwas Fruchtmarmelade verziert anrichten.

Vanillesauce: Milch und Sahne mit der Vanilleschote aufkochen. Eigelbe mit dem Zucker schaumig rühren. Die heisse Milch-Sahnemischung darüber passieren, d.h. die Sauce macht ein Rosenmuster.

Quelle : DAS (Das Abendstudio auf N3)

Schneebäumchen

Zutaten:

(ca. 80 Stück):

300 g Mehl

200 g Butter oder Margarine

100 g Zucker

1 Ei

Mehl zum Ausrollen

Für die Dekoration:

250 g Puderzucker

3 - 4 El. Zitronensaft

Hagelzucker

Zubereitung:

Aus Mehl, Fett, Zucker und Ei rasch einen Mürbeteig kneten. Zur Kugel formen, in Folie wickeln und etwa eine Stunde im Kühlschrank kalt stellen. Teig auf leicht bemehlter Fläche messerrückendick ausrollen. Kleine Tannenbäumchen ausstechen und auf mit Backpapier belegte Bleche setzen. Im vorgeheizten Backofen bei 175 Grad (Gas: Stufe 2) etwa 10 min. backen. Die Plätzchen abkühlen lassen. Den Puderzucker mit Zitronensaft zu einer cremigen Glasur rühren. Bäumchen damit bestreichen. Mit Hagelzucker bestreuen und trocknen lassen.

Schneeflöckchen

Zutaten:

Zutaten:

250 g Butter

100 g Puderzucker

3 Pk. Vanillezucker

1 Spur ;Salz

100 g Mehl

250 g Stärkemehl

Zubereitung:

Aus den Zutaten einen Knetteig rühren. 3 cm dicke Rollen formen und mindestens 1 Stunde in den Kühlschrank legen.

Den Teig in Scheiben schneiden und kleine Kugeln formen.

Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen.

Mit einer Gabel flachdrücken.

10-12 Minuten bei 200 Grad backen.

Schneeflocken

Zutaten:

125 g Butter
50 g Puderzucker
1 Vanillezucker
125 g Mondamin
75 g Mehl

Zubereitung:

Alle Zutaten mit dem Handrührgerät zu einem Knetteig verkneten. Dann kleine Kugeln formen, diese auf ein mit Backpapier belegtes Blech setzen und mit einer Gabel breitdrücken. In ca. 10 Minuten sehr hell abbacken.

Schaltung:

175°, 2. Schiebeleiste v. u.

160°, Umluftbackofen

Von Silvia Kremer, Buseck

Schneehäubchen

Zutaten:

200 g Zucker
200 g gemahlene Nüsse
50 g Zartbitterschokolade
1 Eiweiß
Kuvertüre und Zuckerguß
kandierte Engelswurz
oder Veilchen

Zubereitung:

Teigzutaten verkneten und über Nacht ruhen lassen. Kleine Häufchen formen und an der Unterseite mit Kuvertüre bestreichen. Die Kuppel mit Zuckerguß und kandierten Veilchen verzieren.

Quelle: Bild + Funk-Zeitschrift

Erfaßt von: Barbara Theobalt 2:245/6823.6

Schneenockerln mit Walderdbeeren

Zutaten:

4 Eiweiß
100 g Honig
500 ml Milch
Vanillecreme
Walderdbeeren

Zubereitung:

Eiweiß steifschlagen, Honig einrühren. Große Nockerln formen und in kochende Milch einlegen. Nach einmaligem Aufwallen herausnehmen und in eine Schüssel legen.

Die gekochten Nockerln mit Vanillecreme übergießen, kaltstellen und mit frischen Walderdbeeren bestreut servieren.

Schneewittchen-Torte

Zutaten:

Teig:

100 g Fett

100 g Zucker

1 Pck. Vanillinzucker

3 Eier

200 g Mehl

1/2 Pck. Backpulver

1/16 l Milch

Extra:

2 EL Kakao

1 Glas entsteinte Sauerkirschen

Füllung:

250 g Quark

1 Pck. Vanillezucker

1/4 l Sahne

1 Pck. roter Tortenguss

Zubereitung:

Aus dem Teigzutaten einen Rührteig zubereiten. Die Hälfte davon auf eine gefettete Springform verteilen, die andere Hälfte mit 2 EL Kakao oder Nuss-Nougat-Creme vermischen und ebenfalls in der Springform verteilen.

Ein Glas entsteinte Sauerkirschen darauf verteilen und zwischen 30-45 Min. bei 175 Grad backen.

250 g Quark und ein Päckchen Vanillezucker vermischen und unter 1/4 l steif geschlagene Sahne unterheben. Masse auf den abgekühlten Kuchen streichen. Ein Päckchen roten Tortenguss (mit 1/4 l Saft herstellen) und gleichmässig auf dem Kuchen verteilen.

Schneewittchenkuchen

Zutaten:

Rührteig:

100 g Margarine
150 g Zucker
1 Priesse Vanillezucker
3 Eier
200 g Mehl
0,5 Päckchen Backpulver
1/16 l Milch
3 El. Nutella oder Kakao
1 Gl. Sauerkirschen
1 Päckchen Tortenguß rot

Belag:

250 g Quark
1 P Vanillezucker
¼ l Sahne mit Sahnesteif
1,5 El. Zucker (eher weniger)

Zubereitung:

Die Zutaten für den Rührteig verarbeiten. Die Hälfte des Teigs auf den Boden einer Springform streichen, die andere Hälfte mit 3 El. Nutella verrühren und darüber geben. Die abgetropften Kirschen darauf verteilen, leicht eindrücken. 75 Minuten bei 175° backen.

Quark mit Vanillezucker glattrühren, steif geschlagene Sahne unterheben. Die Masse auf dem abgekühlten Kuchen streichen. Vom Kirschsafte (¼ l) Tortenguß herstellen. Gleichmäßig auf dem Kuchen verteilen. Evtl. etwas mehr Sahne schlagen und Torte damit spritzen. Kirschen als Garnitur zurücklassen (12 oder 16).

Schneewittchenkuchen II

Zutaten:

7 Eier
250 g Margarine
300 g Zucker
1 Tasse Kaffeesahne
1 Backpulver
1 Vanille-Zucker
1 L Sauerkirschen (Glas)
Mehl
3 El. Kakao
125 g Hartfett
1/2 l Vanille-Pudding
250 g Butter

Zubereitung:

5 Eier, Margarine, Zucker, Kaffeesahne, Backpulver und Vanillezucker verrühren. Mehl zugeben, so dass der Teig nicht zu fest, aber auch nicht zu weich ist, wie bei Rührkuchen, Teig halbieren, die Hälfte mit Kakao einfärben, auf ein Backblech streichen, Sauerkirschen abtropfen lassen, auf dem Teig mitbacken. Darauf nach erkalten folgende Buttercreme streichen: Unter den erkalteten Pudding die Butter rühren, auf den Kuchen streichen darauf den aus Kakao, 1 El. Zucker und dem Hartfett bereiteten Schokoladenguss streichen, festwerden lassen.

Schneiderfleck

Zutaten:

350 g Mehl
150 g Mondamin
50 g Hefe
ca. 1/8 l Milch
100 g Margarine
75 g Zucker
2 Eier
Schale einer Zitrone
1 P Vanillinzucker
Backfett
Zucker zum Bestreuen

Zubereitung:

Mehl und Mondamin in eine Schüssel sieben, in die Mitte in eine Vertiefung die Hefe bröckeln und mit einem Teil der lauwarmen Milch und etwas Mehl und Mondamin verrühren. Das weiche Fett in Flöckchen und Zucker auf dem Mehrlrand verteilen. Nach dem Aufgehen des Vorteigs alles mit Eiern, abgeriebener Zitronenschale und Vanillinzucker verkneten, den Teig ausrollen, Dreiecke ausradeln und gehen lassen. Die Teigstücke in heißem Fett schwimmend abbacken, abtropfen lassen und in Zucker wenden.

Schnelle Mascarpone-Tarte Mit Heidelbeeren

Zutaten:

250 g Mascarpone
4 El. Wasser
4 El. Öl
4 El. Honig
200 g Dinkelmehl
2 Tl. Backpulver
1/2 Tl. Vanille
400 g Heidelbeeren
1 Spur Salz

Zubereitung:

Heidelbeeren waschen und in einem Sieb abtropfen lassen.
100g vom Mascarpone mit Wasser, Öl, Honig, Salz verrühren. Das Mehl mit dem Backpulver unterrühren.
Den Teig in eine Tartenform drücken und 2 cm hohen Rand ziehen. Restl. Mascarpone mit Vanille verrühren und auf den Boden streichen.
Heidelbeeren daraufgeben und eindrücken. 175o, 35min.

Schnelle Schokoladentörtchen

Zutaten:

125 g Butter
120 g Honig
2 Eier
80 g Schokolade gerieben
1 Zitrone unbehandelt
--davon die Schale gerieben
2 Tl. Backpulver
300 g Weizen
125 ml Milch

Zubereitung:

Die Butter mit dem Honig und den Eiern schaumig rühren. Die geriebene Schokolade, die Zitronenschale und das Backpulver dazugeben. Den Weizen fein mahlen und ebenfalls dazugeben. Nach und nach die Milch in die Schüssel geben und alle Zutaten sorgfältig verrühren. Die Papierförmchen halb mit Teig füllen und auf ein Backblech stellen der Teig reicht für etwa 20 Törtchen.

Als Variation statt der Schokolade Rosinen und/oder Nüsse verwenden.

Schnelle Schokoladentörtchen

Zutaten:

125 g Butter
120 g Honig
2 Eier
80 g Schokolade; gerieben
1 Zitrone; Schale davon
2 Tl. Backpulver
300 g Weizen
1/8 l Milch
20 Papierförmchen

Zubereitung:

Die Butter mit Honig und Eiern schaumig rühren. Geriebene Schokolade, Zitronenschale und das Backpulver dazugeben. Den Weizen fein mahlen und ebenfalls zu dem Teig geben.

Die Milch nach und nach in die Schüssel geben, dabei alle Zutaten sorgfältig verrühren.

Die Papierförmchen halb mit Teig füllen und auf ein Backblech stellen.

Das Blech auf die mittlere Leiste des kalten Backofens schieben und bei 200 Grad etwa 20 bis 25 Minuten backen.

Variationen: Statt Schokolade Rosinen und/oder Nüsse verwenden.

Schneller Apfel-Maisauflauf#

Zutaten:

450 ml Milch
125 g Maisgries
2 El. Honig
1/4 Tl. Gemahlene Vanille
1 Tl. Zitronenschale
750 g Äpfel
2 El. Rosinen
50 g Butter
1 El. Birnendicksaft
1 El. Zitronensaft
2 El. Mandelblättchen

Zubereitung:

Den Gries, den Honig, die Vanille, die Zitronenschale in die Milch rühren. 30-60 Minuten quellen lassen.

den Backofen auf 200 °C vorheizen. Eine Pizzaform von 26-28 cm Durchmesser einfetten.

Die Äpfel vierteln, entkernen, dann in feine Scheibchen hobeln. Direkt in die Form hobeln. Die Rosinen darüber streuen. Die Butter zerlassen. Die Hälfte unter die Maismilch rühren. Die Maismilch über die Äpfel giessen. Mit 2 Esslöffeln alles gut durchmischen. Die Masse gleichmässig in die form drücken.

Unter die restliche Butter den Birnendicksaft und den Zitronensaft rühren. Die Äpfel mit der Buttermischung beträufeln.

Backen: 2. Schiene von unten. Nach 20 Minuten die Mandelblättchen über den auflauf streuen. Noch 15 Minuten backen und 5-10 Minuten im ausgeschalteten Backofen stehen lassen.

Der Auflauf schmeckt auch kalt oder wieder leicht angewärmt.

Schneller Apfelkuchen aus Rührteig

Zutaten:

125 g Butter
120 g Zucker
1 Pk. Vanillinzucker
2 Eier
250 g Weizenmehl; Type 405
1/2 Pk. Backpulver
120 ml Milch
500 g Äpfel

Zubereitung:

Äpfel schälen, vierteln und mit Hilfe einer Gabel leicht einritzen.

Butter schaumig rühren, Zucker und Vanillinzucker zugeben und gut verrühren. Mehl und Backpulver mischen, sieben und unterrühren. Die Milch zugeben und gut verrühren.

Den Teig in eine gefettete Springform geben, die Apfelviertel darauf verteilen und bei 175 Grad (Gas Stufe 3 - 4) ca. 45 Minuten backen.

Schneller Pfirsichkuchen

Zutaten:

1 kg Halbfeste Pfirsiche
100 g Magerquark
175 g Bulgara-Joghurt
4 Eier
150 g Zucker
1 Pk. Bourbon-Vanillezucker
125 g Lauwarme Butter
500 g Hartweizengriess
1 Pk. Backpulver
Butter; für die Form
Paniermehl; für die Form
3 El. Aprikosenkonfitüre
1 Tl. Mandellikör; nach Geschmack
50 g Walnusskerne; gehackt

Zubereitung:

Den Backofen auf 175 Grad vorheizen. Die Pfirsiche waschen, abtrocknen, halbieren, die Steine auslösen. Quark, Joghurt, Eier, Zucker, Vanillezucker und Butter mit den Quirlen des Handrührers gut vermischen.

Hartweizengriess und Backpulver über die Zutaten in der Schüssel sieben und unterrühren. Die Backform mit Butter einpinseln und mit dem Paniermehl ausstreuen.

Den Teig hineinfüllen und die Pfirsiche kreisförmig, mit den Schnittflächen nach oben, hineinsetzen. Kuchen in Ofenmitte 45 Minuten backen, drei Minuten abkühlen lassen, dann aus der Form nehmen und auf ein Kuchengitter legen.

Aprikosenkonfitüre erwärmen, durch ein Sieb streichen, Mandellikör und 1 Tl. Wasser unterrühren, die Kuchenoberfläche damit einpinseln. Nüsse in der trockenen Pfanne leicht anrösten, aber nicht braun werden lassen. In jede Pfirsichhälfte etwa einen halben Teelöffel Nüsse streuen.

Den Kuchen mit oder ohne Schlagsahne servieren.

Schnelles Buttermilch-Grapefruit-Eis

Zutaten:

500 ml Buttermilch
100 g Sahne
1 Grapefruit ros, ; Saft davon
3 Scheibe Gelatine
2 El. Honig
1 El. Grenadinesirup

Zubereitung:

Die Gelatine nach Packungsanweisung für das Mischen in kalte Flüssigkeiten vorbereiten.

Die Buttermilch mit der aufgelösten Gelatine vermischen, den Fruchtsaft, den Honig und den Grenadinesirup untermischen. Die Sahne halbsteif schlagen und darunterheben.

Alles in die Eismaschine füllen und gefrieren lassen.

Schnittlauch-Quarkkuchen

Zutaten:

200 g Mehl
1 Ei
1 Spur ;Salz
100 g Margarine
25 g Semmelbrösel; für die Form

Zubereitung:

H Füllung
3 Eier; getrennt
500 g Magerquark
125 ml saure Sahne
1/4 Tl. ;Pfeffer
2 Bund Schnittlauch
-- Nach Südwest-Text
-- Erfasst: Ulli Fetzer
-- 26.03.95

Mehl, Ei, Salz und Margarine zu einem glatten Teig verarbeiten. Teig zugedeckt 30 Minuten kalt stellen. Für die Füllung Eigelb, Quark, Sahne, Pfeffer und feingehackten Schnittlauch zu einer Creme verrühren. Steif geschlagenes Eiweiss in die Masse unterheben.

Gefettete Springform mit Teig auslegen, an den Rändern hochziehen. Mit Semmelbrösel bestreuen. Quarkmasse darauf verteilen. Im Backofen bei 180 °C 70 Min. backen.

Schokoladentrüffel

Zutaten:

100 g Zartbitterschokolade
125 g Vollmilchschokolade
125 g Sahne
30 g zimmerwarme Butter
2 El. Orangenlikör (z.B. Cointreau)
ca. 40 Pralinenförmchen

Zubereitung:

1. Schokolade in Stücke schneiden oder grob zerbröckeln.
2. Sahne in einem kleinen Topf langsam erhitzen, einmal aufkochen. Dann den Topf vom Herd ziehen und die Schokoladenstückchen unter Rühren in der heißen Sahne schmelzen. Eventuell den Topf noch mal kurz auf den Herd stellen.
3. Butter in kleinen Flöckchen und Orangenlikör mit dem Schneebesen des Handrührgeräts unter die Schokosahne rühren.
4. Die Trüffelmasse bei Zimmertemperatur stehenlassen, bis sie eine cremigschmeidige Konsistenz hat. Dann in einen Spritzbeutel mit Rosettentülle füllen und in die Pralinenförmchen spritzen. Im Kühlschrank fest werden lassen. Kühl aufbewahren.

Schoko Rum Torte

Zutaten:

Für die Füllung:

Zum Garnieren:

Zubereitung:

Servings: 999

1 Packung Backmischung

- Schokoladenkuchen

125g Butter oder Margarine

3 Eier

4 EL Milch oder Wasser

60g Schokoladenstückchen

(aus der Packung)

Fett für die Form

0,5 L Schlagsahne

1 Pack. Sahnesteif

2 EL Rum

75g Fettglasur

(aus der Packung)

Puderzucker

Die Backmischung in eine Rührschüssel geben, eiches Fett,Eier und Milch hinzufügen, mit dem Schneebesen des Handrührgeräts auf höchster Stufe etwa

3 minuten zu einem glatten Teig verrühren.

Eine Springform (26 cm Durchmesser) nur am Boden fetten.

Den Teig einfüllen,und glattstreichen. Die Form in den vorgeheizten Backofe schieben und 40 Minuten backen (E-Herd: 175 Grad, Umluft: 160 Grad, Gas: Stufe 2-3).

Für die Füllung den Tortenboden mit einem Esslöffel so weit aushöhlen, dass nur noch ein Rand und Boden von gut 1 cm stehen bleibt.

Die ausgehöhlte Masse zerbröseln. Etwa 6 bis8 Esslöffel von den Bröseln zum Garnieren zurückstellen.

Die gut gekühlte Schlagsahne in einer Schüssel 1/2 Minute schlagen.

Sahnesteif einstreuen und die Schlagsahne steifschlagen. Die Kuchenbrösel und den Rum vorsichtig unterheben. Den ausgehöhlten Tortenboden mit der Sahnemasse füllen.

Zum Garnieren die Fettglasur auflösen, und dann den Tortenrand mit der Glasur bestreichen. Die torte mit den zurückgelassenen Bröseln bestreuen.

Kurz vor dem Servieren mit Puderzucker bestäuben.

Backen 40 Minuten

Schoko-Crepes mit Williamsbirne

Zutaten:

Für Die Crepes:

100 g Mehl
1 El. ; Zucker
15 g Kakaopulver
1 Spur ; Salz
2 Eier
2 Eigelb
25 g Butter
250 ml Milch
125 ml ; Wasser

Für Die Birnen:

30 g Butter
1 El. Zitronensaft
600 g Williamsbirnen
2 El. Rosinen
2 El. Birnengeist

Für Die Dekoration:

3 El. Mandelblättchen
150 g Sahne
1 Vanilleschote
1 El. Puderzucker
4 Tl. Aprikosenmarmelade
4 Tl. Nougatschokolade; gerieben

Zum Ausbacken:

15 g Butter

Zubereitung:

Für den Teig Mehl, Zucker, Kakaopulver, Salz, Eier, Eigelb und die geschmolzene Butter verrühren. Nach und nach die Milch und das Wasser mit dem Schneebesen oder Handrührer unterrühren. Den Teig eine Stunde ruhen lassen.

Butter mit Zitronensaft in einem Topf erwärmen. Die Birnen waschen, vierteln, schälen, das Kerngehäuse entfernen und das Fruchtfleisch in dünne Scheiben schneiden. Mit den Rosinen in die Zitronenbutter geben. Bei kleiner Hitze unter mehrmaligem Umrühren knapp 20 Minuten dünsten. Den Birnengeist dazugeben.

Die Mandelblättchen ohne Fett hellbraun rösten. Die Sahne mit dem

ausgeschabten Vanillemark und dem Puderzucker steif schlagen.

Pro Person eine Crepe backen, dafür jeweils etwas Butter in einer beschichteten Crepes-Pfanne (24 cm Durchmesser) erhitzen, mit einer Suppenkelle etwas Teig in die Pfanne giessen, verteilen und bei mittlerer Hitze so lange backen, bis der Teig Blasen wirft. Wenden und die andere Seite knusprig backen.

Die Crepes auf vorgewärmte Teller legen, pro Crepe einen Teelöffel Aprikosenmarmelade daraufstreichen. Portionsweise Birnenkompott, Mandelblättchen und Vanillesauce auf eine Hälfte geben, die andere Crepehälfte über die Füllung schlagen. Mit den übrigen Mandelblättchen und jeweils einem Teelöffel geriebener Nougatschokolade bestreuen.

Pro Person 641 kcal.

Schoko-Eierlikör-Kuchen

Zutaten:

5 Eier (Gew.Kl. 3)
200 g Zucker
1 Pk. Vanillinzucker
1/4 l Eierlikör
1/4 l Öl
300 g Mehl
1 Pk. Backpulver
2 El Kakaobutter
75 g Mokka-Bohnen
1 El Puderzucker

Zubereitung:

Eier, Zucker und Vanillin-Zucker schaumig schlagen. Eierlikör und Öl zufügen und unterrühren. Mehl und Backpulver mischen, auf die Ei-Ölmasse sieben und verrühren. Die Hälfte des Teiges in eine gefettete, mit Mehl ausgestreute Napfkuchenform (2,5 l Inhalt) füllen.

Auf den restlichen Teig 1 1/2 Eßlöffel Kakao sieben und unterrühren. Mokka Bohnen unterheben und den Teig auf die helle Masse geben. Dunklen Teig mit einer Gabel spiralförmig unter den hellen ziehen. Kuchen im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 175 Grad, Gasherd: Stufe 2) 50-60 Minuten backen. Mit Puderzucker und restlichem Kakao bestäuben.

Zubereitungszeit ca. 1 1/4 Stunden. Arbeitszeit ca. 20 Minuten.
Pro Stück ca. 290 Kalorien / 1220 Joule.

Schoko-Käse-Kuchen

Zutaten:

Für den Mürbteig:

200 g Zucker

250 g Butter

40 g Kakao

400 g Mehl

1 Ei

1 Pck. Vanillezucker

1 Pck. Backpulver

Für die Quarkfüllung:

150 g Butter

200 g Zucker

7 Eier

750 g Quark

1 El. Rum

1 1/2 Pck. Vanillepudding

Zubereitung:

Mürbteig herstellen, in die Form drücken und am Rand hochziehen.
Zutaten für die Quarkfüllung zusammenrühren und auf den Teig geben.
Bei 150°C 1 Stunde und 20 Min. backen. Danach ca. 1 Tag abkühlen lassen.

Schoko-Käsetorte mit Birnen

Zutaten:

Für Den Teig:

80 g Butter, weich
80 g Zucker
1 Prise Salz
2 Eier
75 g Zartbitterschokolade
1 Tl. Backpulver
100 g Mehl
; Fett für die Form

Für Die Füllung:

600 g Birnen, klein und säuerlich
2 El. Zitronensaft
75 g Zucker
8 Blattgelatine, weiss
250 g Speisequark 20 %
250 g Creme fraîche
250 ml Holunderbeersaft
4 El. Birnendicksaft

Zubereitung:

Den Elektro-Ofen auf 175 Grad vorheizen.

Für den Teig Fett, Zucker, Salz und Eier cremig aufschlagen. Die Schokolade reiben oder fein hacken, mit Backpulver und Mehl mischen und unter den Teig ziehen. In die gefettete Springform umfüllen, glatt streichen und auf der zweiten Schiene von unten etwa 20 Minuten backen. Aus der Form lösen und auskühlen lassen.

Inzwischen die Birnen schälen, halbieren und die Kerngehäuse ausschneiden. Zitronensaft und Zucker in einem breiten Topf aufkochen, die Birnenhälften mit den Rundungen nach oben hineinsetzen. Bei schwacher Hitze einige Minuten dünsten, bis die Birnen weich werden, aber nicht zerfallen. Herausheben, auskühlen lassen. 4 Blatt Gelatine einweichen und in dem heissen Sud auflösen.

Den Quark mit der Creme fraîche verquirlen. Birnensud unterrühren. Gelatine etwas anziehen lassen.

Den Tortenboden auf eine Platte setzen, einen Tortenring oder den Springformrand darum befestigen, den halb gelierten Quark einfüllen, im Kühlschrank erstarren lassen.

Die übrige Gelatine einweichen, tropfnass in einem kleinen Topf bei schwacher Hitze auflösen, mit dem Holunderbeersaft verrühren und mit

Birndicksaft süßen. Halb gelieren lassen.

Die Birnen auf den Quark legen, den Holunderbeersaft darauf verteilen und erstarren lassen.

Schoko-Kipferl I

Zutaten:

200 g gemahlene Nüsse oder Mandeln
200 g Butter
225 g Mehl
125 g Puderzucker
50 g Kakao
Puderzucker zum Bestreuen

Zubereitung:

Aus den Zutaten einen geschmeidigen Teig kneten, zu kleinen Kipferln formen und auf einem gefetteten Blech bei schwacher (E-Herd ca. 175 °C, Umluft ca. 160 °C) Hitze ca. 15-20 Min. backen. Vorsichtig vom Blech lösen. Abkühlen lassen und mit Puderzucker bestäuben.

Schoko-Kirsch-Gugelhupf

Zutaten:

Für die Füllung:

1 Glas (680 g) entsteinte Schattenmorellen
1/2 Tl. gemahlener Zimt
2 El. Zucker
2 El. Speisestärke

Für den Teig:

300 g Butter oder Margarine
250 g Zucker
1 Päckchen Vanillin-Zucker
5 Eier (Gewichtsklasse 3)
250 g Mehl
50 g Speisestärke
Paniermehl für die Form
300 g Halbbitter-Kuvertüre

Zubereitung:

Kirschen abtropfen lassen, Saft dabei auffangen. Saft, bis auf 4 El., Zimt und Zucker aufkochen. Speisestärke und restlichen Saft glattrühren, zufügen und nochmals aufkochen lassen. Kirschen unterheben und abkühlen lassen. Für den Teig Fett, 200g Zucker und Vanillin-Zucker schaumig rühren. Eier trennen. Eigelb zufügen. Mehl und Speisestärke mischen und unterrühren. Eiweiß steif schlagen, dabei restlichen Zucker einrieseln lassen. Unter den Teig heben. Eine Napfkuchenform (2 1/2l Inhalt) fetten und mit Paniermehl austreuen. Die Hälfte des Teiges einfüllen und glattstreichen. Das Kirschkompott daraufgeben. Restlichen Teig darauf verteilen, spiralförmig unter die Kirschen ziehen und glattstreichen. Im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 200°C/Gasherd Stufe 3) ca. 1 Stunde backen.

Dabei eventuell mit Pergamentpapier abdecken, damit die Kuchenoberfläche nicht zu braun wird. Kuchen 15 Minuten in der Form abkühlen lassen. Stürzen und vollständig auskühlen lassen. Kuvertüre im heißen Wasserbad schmelzen und den Kuchen damit überziehen. Abkühlen lassen.

Zutaten für 20 Stücke:

Zubereitung ca. 1 3/4 Stunden.

Pro Stück ca. 1420 Joule/340 Kalorien.

Schoko-Kokos-Quark

Zutaten:

50 g Kokosraspeln
100 g Sahne
100 g weisse Schokolade
250 g Quark (Magerstufe)
2 cl weisser Rum
1 reife Mango
1 El. gehackte Pistazien

Zubereitung:

Die Kokosraspeln mit der Sahne in einen kleinen Topf geben, langsam aufkochen und etwa 1 min. unter Rühren köcheln lassen. Den Topf von der Herdplatte nehmen und die Kokosmasse ganz auskühlen lassen, das dauert etwa 30 Minuten.

Inzwischen die Schokolade auf einer Reibe ganz fein reiben oder im Blitzhacker ganz fein zerkleinern. Die Schokolade mit dem Quark in einer Schüssel verrühren.

Die gequollenen Kokosflocken und den Rum unter den Schokoladenquark rühren. Die Masse ungedeckt etwa 30 Minuten in den Kühlschrank stellen. Kurz vor dem Servieren die Mango schälen und das Fruchtfleisch rund um den Kern spaltenförmig abschneiden.

Die Mangospalten fächerartig auf vier Dessertteller verteilen. Mit einem in kaltes Wasser getauchten Esslöffel von dem Schoko-Kokos-Quark Nocken abstechen und daneben setzen. Mit den gehackten Pistazien bestreuen.

(etwa 1500 kJ/360 kcal)

Schoko-Kokos-Quark

Zutaten:

50 g Kokosraspel
100 g Sahne
100 g Weisse Schokolade
250 g Magerquark
2 cl Weisser Rum
1 Reife Mango
1 El. Pistazien; gehackt

Zubereitung:

Zubereitungszeit: Etwas 25 Minuten, Kühlzeit: Etwa 1 Stunde
(etwa 1500 kJ/360 kcal)

Die Kokosraspel mit der Sahne in einen kleinen Topf geben, langsam aufkochen und etwa 1 Minute unter Rühren köcheln lassen. Den Topf von der Herdplatte nehmen und die Kokosmasse ganz auskühlen lassen, das dauert etwa 30 Minuten.

Inzwischen die Schokolade auf einer Reibe ganz fein reiben oder im Blitzhacker ganz fein zerkleinern. Die Schokolade mit dem Quark in einer Schüssel verrühren.

Die gequollenen Kokosflocken und den Rum unter den Schokoladenquark rühren. Die Masse zugedeckt etwa 30 Minuten in den Kühlschrank stellen. Kurz vor dem Servieren die Mango schälen und das Fruchtfleisch rund um den Kern spaltenförmig abschneiden.

Die Mangospalten fächerartig auf vier Dessertteller verteilen. Mit einem in kaltes Wasser getauchten Esslöffel von dem Schoko-Kokos-Quark Nocken abstechen und daneben setzen. Mit den gehackten Pistazien bestreuen.

Schoko-Kuchen

Zutaten:

4 Eier
1 Becher Nüsse (gemahlen)
1 Becher Suchard (=Kakao)
3/4 Becher Zucker
1 Becher Mehl
1/2 Becher Rahm
1/2 Becher Öl
1 Backpulver

Zubereitung:

1 Becher = 1/4 Liter

Alles in eine Schüssel geben und gut mixen! Dann in Kuchenform geben und ca. 60 Minuten bei 175° backen!!

Anschliessend mit Johannisbeer-Marmelade füllen und mit flüssiger (Koch-) Schokolade bestreichen!

Schoko-Mandel-Kuchen

Zutaten:

Zutaten:

125 g weiche Butter oder Margarine

3 Eier

45 ml Milch oder Wasser (3 - 4 El)

Zutaten für Schokoschnitten:

Backmischung Schoko-Mandel-Kuchen

4 El Rum

1 Stück Backpapier

125 g Preiselbeeren aus dem Glas

250 g süße Sahne

1 El Zucker

1 Tl gemahlene Zimt

Zubereitung:

Backmischung, Margarine, Eier und Milch in einer Schüssel kurz verrühren (Rührbesen). Bei höchster Schaltstufe 3 - 4 Minuten cremig rühren. Zum Schluß die Schokoladenflocken unterrühren.

Backform fetten, cremigen Teig in die vorbereitete Backform geben, glattstreichen. Backen. Kuchen aus der Form lösen, auf ein Kuchengitter stellen, ca. 30 Minuten abkühlen lassen.

Geschlossenen Glasurbeutel in kochendes Wasser geben. 10 Minuten ziehen lassen. Beutel aufschneiden, flüssige Glasur mit einem breiten Messer auf den abgekühlten Kuchen streichen. Auskühlen lassen.

Strom: 175 Grad

Gas: Stufe 2 - 2 1/2

Umluft: ca. 150 Grad

Backzeit: ca. 55 - 65 Minuten

Backform in die Mitte des Backofens einschieben. Vor dem Herausnehmen mit einem Holzstäbchen testen, ob der Kuchen gar ist.

als weiterer Rezeptvorschlag:

Schokoladenschnitten mit Zimtsahne

Backmischung nach Packungsanleitung zubereiten, statt Wasser Rum verwenden.

Backblech mit Backpapier auslegen. Teig auf dem Backblech verstreichen.

20 - 25 Minuten backen. Teigplatte auskühlen lassen, mit Preiselbeeren bestreichen. Teigplatte halbieren, Hälften aufeinandersetzen. Sahne steif schlagen, Zucker und Zimt unterrühren. Auf dem Kuchen glattstreichen.

Glasur aus der Packung aus dem Alubeutel nehmen, grob reiben. Auf der Sahne verteilen. Kühl stellen.

Schoko-Nuss-Kugeln

Zutaten:

100 g geriebene Nüsse
3 Rippen Schokolade, gerieben
200 g Puderzucker
1 Päckchen Vanillezucker
1 El. Rum
1 Eiweiss
Hagelzucker

Zubereitung:

Alle Zutaten, ausser dem Hagelzucker gut miteinander verkneten.
Kleine Kugeln daraus formen, in Hagelzucker wälzen und
anschliessend lufttrocknen.

P.S.: Ich freue mich über Rezepte von Weihnachtsplätzchen jeglicher Art!

Schoko-Nussbrote mit Pistazien

Zutaten:

Für etwa 25 Stück:

75 g Walnusskerne

75 g Cashewkerne

50 g Vollmilchschokolade

125 g Puderzucker

2 Eigelb

25 g gehackte Pistazien

Zubereitung:

Nüsse und Schokolade im Blitzhacker fein zerkleinern. Mit Puderzucker und Eigelb verkneten. Den Teig 30 Minuten kalt stellen. Kleine Stangen daraus formen und in gehackten Pistazien wälzen. Auf ein vorbereitetes Backblech legen und etwa 20 Minuten backen.

Schoko-Nusstorte

Zutaten:

1 Tas. Haselnüsse
2 El. Ingwer; a.d. Dose
150 g Halbbitterschokolade
20 El. Butter
225 g Zucker
4 Eier
1/3 Tas. Brotkrumen; o. Paniermehl
1 El. Geriebene Orangenschale

Zuckersirup:

3 El. Zucker
3 El. Grand Marnier

Schokoladenglasur:

60 g Bitterschokolade
60 g Halbbitterschokolade
50 g Butter

Dekoration-1:

1/2 Tas. Puderzucker
1/3 Eiweiss
1/8 Tl. Zitronensaft
* Dekoration-2
Frische Himbeeren
120 ml Fettreiche Schlagsahne

Zubereitung:

Die Nüsse im 160 °C heißen Ofen rösten, bis sie nach etwa 15 Minuten goldgelb sind. Auf Zimmertemperatur abkühlen lassen und in einem Mixer mit dem Metallmesser so weit zerkleinern, dass sie die Konsistenz von grobem Mehl haben. Beiseite stellen.

Boden und Seitenwände einer runden Kuchenform von 20 bis 25 Zentimeter Durchmesser buttern, mit Backpapier auslegen, dann auch die Papieroberfläche buttern und leicht bemehlen. Den Backofen auf 190 °C vorheizen.

In einem kleinen Mixer den Ingwer pürieren, bis keine Gewebefasern mehr zu erkennen sind. Zwei Esslöffel des Pürees reserviert halten.

Die Halbbitterschokolade kleinbrechen und in einer kleinen Metallschüssel über köchelndem Wasser schmelzen lassen.

Butter und Zucker im Mixer zu einer homogenen Masse vermengen, Eier und Ingwerpüree dazugeben, erneut vermischen, dann die geschmolzene Schoko-

lade einfüllen und nochmals kurz mixen.

Die Masse in eine Schüssel geben, Brotkrumen, gemahlene Nüsse und Orangenschale einrühren. Die fertige Masse in die Kuchenform geben und im Ofen backen, bis nach 25 bis 30 Minuten die eingestochene Scheide eines Messers ohne Teigspuren herauskommt.

Die Torte 30 Minuten abkühlen lassen. Eine Springform gleicher Grösse umgekehrt auf die Torte legen und diese durch Umstülpen vom Boden ihrer eigenen Form lösen. (So kann die Torte nach der Glasur bewegt werden, ohne dass sie Risse bekommt.) Behutsam das Papier abziehen. Die Torte weiter auf Zimmertemperatur abkühlen lassen.

Den Zuckersirup zubereiten: Drei Esslöffel Wasser mit dem Zucker in einem sehr kleinen Töpfchen aufkochen lassen und verrühren, bis er sich vollständig gelöst hat. Die Zuckermasse in ein Schüsselchen giessen, auf Zimmertemperatur abkühlen lassen und den Gran Marnier einrühren. Die Tortenoberfläche damit bestreichen, bis der ganze Sirup eingezogen ist.

Die Zutaten für die Glasur in eine kleine Metallschüssel geben und über köchelndem Wasser zu einer Schmelze verrühren. Die Metallschüssel in einen Behälter mit Eiswasser stellen, bis die Schokolade sich etwa nach einer Minute wieder zu festigen beginnt. Die Glasur auf die Mitte der Torte giessen und durch vorsichtiges Bewegen der Torte so über die Oberfläche verteilen, dass ein wenig Glasur auch über die Seitenwände rinnt; mit dem Spatel rundum verstreichen. (Die bisherigen Arbeitsschritte lassen sich eine Tag im voraus erledigen. Die Torte kann in diesem Zustand ungekühlt stehen bleiben.)

Tortendekoration: Soll die Torte "bemalt" werden, dann Zucker, Eiweiss und Zitronensaft in einer kleinen Schüssel zu einer Creme verrühren und dies in eine Spritztüte mit halbem Zentimeter breiter Tülle füllen. Die Torte mit parallellaufenden Cremestreifen im Abstand von drei Zentimeter überziehen und dies mit Hilfe eines langen Messers oder einer straff gespannten Fadens auffiedern.

Oder einfach die Torte mit frischen Himbeeren umlegen und die Zwischenräume mit Schlagsahnerosetten aus der Spritztuelle ausfüllen.

Anmerkung: Die Haselnüsse lassen sich auch durch Mandeln ersetzen. In unglasiertem Zustand kann die Torte tiefgefroren werden. Vor dem Glasieren und Dekorieren temperiert man sie wieder auf Zimmerwärme

Schoko-Orangen-Happen

Zutaten:

250 g Butter
200 g Brauner Zucker
2 Pk. Orange-back
5 Eier
150 g Mehl
100 g Haselnüsse, gehackt
1 Pk. Backpulver
200 g Orangenat
1 Pk. Schoko-Puddingpulver
125 ml Milch
Butter zu Einfetten

Dekoration:

150 g Weisse Kuvertüre
25 g Pistazien, gehackt
1 Pk. Schoko-Dekor-Herzen

Zubereitung:

Butter mit Zucker und Orangeback verrühren. Eier zugeben und das Ganze solange verrühren, bis der Zucker gelöst ist.

Das Mehl, die gemahlene Haselnüsse und das Backpulver mischen. Das Mehlgemisch und das Orangeat unterrühren.

Schoko-Puddingpulver mit der Milch verrühren und mit dem Teig gut vermengen.

Ein grosses Backblech einfetten, den Teig daraufgeben und sorgfältig glattstreichen.

Im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad (Umluft 160 Grad) etwa 30 Minuten backen, abkühlen.

Quadrate von 7*7 cm schneiden, die Kuvertüre im Wasserbad schmelzen und in einen kleinen Gefrierbeutel füllen. Die äusserste Spitze abschneiden und die Quadrate mit der Kuvertüre streifenartig überziehen. Mit gehackten Pistazien und Schoko-Dekor-Herzen verzieren.

Zubereitungszeit ca. 50 Minuten

Quelle: Mini 47/95

Schoko-Orangenrolle

Zutaten:

Teig:

4 Eier, getrennt
3 El. warmes Wasser
125 g Zucker
1 Pr. Salz
1 P. Vanillezucker
20 g Kakao
50 g Mehl
50 g Gustin
1 Tl. Backpulver Backin"

Füllung:

1/4 l Milch
1/2 P. Vanille-Puddingpulver
1 Eigelb
50 g Zucker
1 Pr. Salz
abger. Orangenschale
125 g Sanella
evtl. 3 El. Cointreau

Zubereitung:

Eigelb, Wasser, Zucker, Salz und Vanillezucker mit dem Handrührgerät schaumig schlagen. Kakao unterrühren, Eiweiß zu steifem Schnee schlagen, auf die Eigelbmasse geben. Mehl, Gustin und Backpulver mischen, darübersieben, alles vorsichtig unter die Eigelbmasse heben.

Den Teig auf ein mit Pergamentpapier belegtes Blech streichen, backen.

Schaltung:

180 - 200°, 2. Schiebeleiste v.u.

160 - 180°, Umluftbackofen

20 - 25 Minuten

Nach dem Backen den Teigrand mit einem Messer vom Blech lösen, den Kuchen auf ein leicht feuchtes Geschirrtuch stürzen, das Pergamentpapier abziehen, die Biskuitplatte mit einem zweiten feuchten Tuch belegen. Abkühlen lassen.

Für die Füllung von der Milch etwas abnehmen, mit Puddingpulver und Eigelb verrühren. Die restliche Milch, Zucker, Salz und Orangenschale zum Kochen bringen, mit dem angerührten Puddingpulver

binden und unter Rühren auf der ausgeschalteten Kochplatte kurz aufkochen lassen. Den Pudding erkalten lassen, hin und wieder umrühren.

Sanella schaumig rühren. Wenn Pudding und Sanella die gleiche Temperatur haben, den Pudding löffelweise unterrühren. Cointreau vorsichtig unterrühren.

Die abgekühlte Biskuitplatte mit der Orangencreme bestreichen und aufrollen. Mit etwas Creme und Orangenscheibchen garnieren.

Tip: Damit der Pudding während des Abkühlens keine Haut bildet sollte man ihn mit Klarsichtfolie bedeckt abkühlen lassen.

45 g Eiweiß, 144 g Fett, 304 g Kohlenhydrate, 12168 kJ, 2903 kcal

Schoko-Pfefferminz-Sahne-Eis

Zutaten:

150 g Pfefferminzschokolade
(kann man auch selbermachen)
150 ml Vollmilch
150 ml Schlagsahne ungeschlagen
20 g feiner Kristallzucker
3 Eigelb

Zubereitung:

Eigelb und Zucker schaumig schlagen. In einem Topf mit dickem Boden oder im Wasserbad die Milch mit der Schokolade erwärmen, wenn die Schokolade geschmolzen ist, den Topf von der Platte nehmen und die Eimasse dazugeben. Bei niedriger Temperatur auf die Kochstelle setzen und rühren, was das Zeug hält - bis die Masse dick wird, aber auf keinen Fall kochen lassen! Danach bis auf Zimmertemperatur abkühlen lassen (ca. 20 Grad). Die ungeschlagene Sahne unter die Mischung ziehen und in die Eismaschine einfüllen.

Schoko-Pistazien-Ecken

Zutaten:

40 g Pistazienkerne
200 g Marzipan-Rohmasse
400 g Schoko-Nussteig; Kühlregal
Backpapier

Zubereitung:

Pistazien fein mahlen. Anschließend mit dem Marzipan gut verkneten. Schoko-Nußteig zu einer Größe von ca. 40x30 cm ausrollen. In fünf 8x30 cm

lange Streifen schneiden. Marzipan in 5 Portionen teilen. Mit bemehlten Händen zu 30 cm langen Rollen formen. Auf jeden Teigstreifen eine Rolle legen. Fest mit Teig umhüllen und mindestens 30 Minuten kalt stellen. Rollen (z.B.) mit zwei Linealen zu dreieckigen Stangen formen. In ca. 1 1/2 cm breite Stücke schneiden und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen. Minuten backen. Auskühlen lassen.

Zubereitungszeit: ca. 1 Stunde (ohne Wartezeit)

Schoko-Quarktorte mit Erdbeeren

Zutaten:

Biskuitmasse:

2 Eiweiss
2 El. Kaltes Wasser
80 g Zucker
1 Tl. Bourbon-Vanillezucker
2 Eigelb
30 g Speisestärke
30 g Mehl
15 g Kakao
1/2 Tl. Backpulver

Quarkcreme:

500 g Speisequark
1/2 Zitrone, Schale davon
3 El. Zitronensaft
50 g Speisestärke
2 Eigelb
500 ml Milch
50 g Zucker
2 Tl. Bourbon-Vanillezucker
1 Spur Salz
6 Blatt Gelatine, weiss
2 Eiweiss

Erdbeercreme:

Erdbeeren
2 Blatt Gelatine, weiss

Zum Verzieren:

1/2 Pk. Zartbitter-Schokolade
150 g Erdbeeren
2 El. Puderzucker

Zubereitung:

Eiweiss und Wasser in einer Schüssel mit einem Handrührgerät auf der höchsten Schaltstufe sehr steif schlagen. Zucker und Vanillezucker unter Schlagen einrieseln lassen. Das Gerät auf die niedrigste Stufe schalten, Eigelb leicht unter die Eiweissmasse ziehen und zuletzt das Gemisch aus Speisestärke, Mehl, Kakao und Backpulver darunterheben. Die Biskuitmasse in eine nur auf dem Boden gefettete Springform (26 cm) füllen und im vorgeheizten Ofen bei 175-200 Grad ca. 30 Minuten backen. Den Tortenboden erkalten lassen und in 2 Platten teilen. Für die Quarkcreme Quark, Zitronenschale und -saft gut verrühren

Speisestärke und Eigelb in genügend kalter Milch anrühren. Die restliche Milch, Zucker, Vanillezucker und Salz zum Kochen bringen, die angerührte Speisestärke unter Rühren hineigiessen und kurz aufkochen lassen. Eingeweichte und ausgedrückte Gelatine unter die heisse Creme ziehen. Etwas abkühlen lassen, dann steifgeschlagenes Eiweiss und zuletzt den Quark unterheben.

Für die Erdbeercreme Erdbeeren waschen und Stiele entfernen, 150g pürieren, restliche Erdbeeren in Stücke schneiden. Eingeweichte, ausgedrückte und aufgelöste Gelatine zum Erdbeerpüree geben. Erdbeerstücke und 5 El. Quarkcreme darunterheben. Quark- und Erdbeercreme im Kühlschrank halbfest werden lassen.

Unteren Boden in einen Tortenring legen. Quark- und Erdbeercreme darauf verteilen und mit dem zweiten Boden abdecken. Die Torte etwa 3 Stunden kaltstellen. Zum Verzieren Schokolade im Wasserbad schmelzen. Erdbeeren waschen und trockentupfen. 6 Erdbeeren halbieren, bis zur Hälfte in die Schokolade tauchen und erkalten lassen. Die verbliebenen Erdbeeren in Scheiben schneiden. Boden aus dem Kühlschrank nehmen und Tortenring entfernen. Mit Puderzucker bestäuben und mit Schoko-Erdbeeren belegen. Tortenrand mit Erdbeerscheiben garnieren.

Schoko-Rum-Torte I

Zutaten:

Zutaten:

1 Pk. Backmischung Schokoladen-
-- kuchen

125 g Butter oder Margarine

3 Eier

4 El. Milch oder Wasser

60 g Schokoladenstückchen; (aus
-- der Packung)

Fett; für die Form

Für Die Füllung:

1/2 l Schlagsahne

1 Pk. Sahnesteif

2 El. Rum

Zum Garnieren:

75 g Fettglasur; (aus der
-- Packung)

Puderzucker

Zubereitung:

Die Backmischung in eine Rührschüssel geben, weiches Fett, Eier und Milch hinzufügen, mit dem Schneebesen des Handrührgeräts auf höchster Stufe etwa 3 Minuten zu einem glatten Teig verrühren.

Eine Springform nur am Boden fetten.

Den Teig einfüllen und glattstreichen. Die Form in den vorgeheizten Backofen schieben und 40 Minuten backen (E-Herd: 175 Grad, Umluft: 160 Grad, Gas: Stufe 2-3).

Für die Füllung den Tortenboden mit einem Esslöffel so weit aushöhlen, dass nur noch ein Rand und Boden von gut 1 cm stehen bleibt. Die ausgehöhlte Masse zerbröseln. Etwa 6 bis 8 Esslöffel von den Bröseln zum Garnieren zurückstellen.

Die gut gekühlte Schlagsahne in einer Schüssel 1/2 Minute schlagen. Sahnesteif einstreuen und die Schlagsahne steifschlagen. Die Kuchenbrösel und den Rum vorsichtig unterheben. Den ausgehöhlten Tortenboden mit der Sahnemasse füllen.

Zum Garnieren die Fettglasur auflösen, und dann den Tortenrand mit der Glasur bestreichen. Die Torte mit den zurückgelassenen Bröseln bestreuen.

Kurz vor dem Servieren mit Puderzucker bestäuben.

Schoko-Sahne-Torte

Zutaten:

1 Biskuitboden (3-lagig)
3 B. Sahne (je 250g)
1,5 Tafeln Halbbitterschokolade
3 P. Vanillinzucker
2 P. Sahnesteif
Preiselbeeren

Zubereitung:

Biskuitboden (dunkel) zubereiten und zweimal durchschneiden.
Einen Abend vorher die Sahne und die Schokolade zusammen aufkochen.

Die Sahne vom Vortag mit Sahnesteif und Vanillinzucker steif schlagen. Den Biskuitboden mit Preiselbeeren und Sahne füllen.

Schokobrot

Zutaten:

250 g Puderzucker

250 g Butter

250 g Zucker

250 g Blockschokolade

250 g ungeschälte Mandeln (evtl. Nüsse), gemahlen

50 g geschälte Mandeln, gehackt

50 g Mehl

Kuvertüre zum Bestreichen

Zubereitung:

Aus Butter, Zucker und Eiern eine Schaummasse herstellen. Das Mehl und die Mandeln unterheben.

Die Masse auf ein Blech streichen und bei Mittelhitze vorsichtig backen. Noch warm in Rauten schneiden, mit Schokolade bestreichen und mit einer Mandel verzieren.

Schokobrot I

Zutaten:

250 g Butter
250 g Zucker
250 g Blockschokolade
250 g ungeschälte Mandeln oder Nüsse
100 g Mehl
6 Eier

Zubereitung:

Butter, Zucker, ganze Eier schaumig rühren. Mehl zugeben.
Geschmolzenen (oder geriebenen???) die Schrift ist nicht mehr lesbar)
Schokoblock unterheben. Einen halben cm dick auf ein Blech streichen
und vorsichtig bei Mittelhitze backen. (150-170 Grad) Noch warm in
Rauten schneiden, mit Schokolade bestreichen.

Am Rand waren noch Notizen:
20 Minuten / 190 Grad

Schokokipferl

Zutaten:

220 g Weizenmehl
170 g Butter
140 g Staubzucker
10 Eidotter
10 g Kakao
Vanille
Zitronenschale
Himbeermarmelade
Kuvertüre

Zubereitung:

Geben Sie zur geschmeidigen Butter den Staubzucker, den Abrieb einer unbehandelten Zitrone und das ausgelöste Vanillemark einer halben Schote. Das Ganze schlagen sie von Hand oder mit der Küchenmaschine zu einer schaumigen Masse auf.

Die Eidotter geben Sie nun nach und nach der Masse auf kleiner Stufe solange bei, bis sie ein lockeres Volumen erreicht hat. Zum Schluß heben Sie vorsichtig das gesiebte Mehl und den Kakao unter die Buttermasse.

Füllen Sie damit einen Spritzbeutel mit mittlerer Lochgröße und dressieren Sie auf einem mit Backpapier ausgelegtem Backblech kleine Kipferln auf. Diese werden nun im vorgeheizten Backrohr bei 180 Grad 10 bis 15 Minuten gebacken. In der Zwischenzeit passieren Sie die Himbeermarmelade durch ein feines Sieb und erwärmen die Kuvertüre im Wasserbad

Verwenden Sie zum Aufdressieren der Marmelade einen Spritzbeutel mit kleiner Lochtüte.

Die Himbeermarmelade wird nun auf der Unterseite einer Hälfte der Kipferln aufgetragen.

Setzen Sie nun die Kipferln zusammen und tunken Sie die Enden in die etwas abgekühlte Kuvertüre. Die Kipferln am Gitter absteifen lassen.

Schokokrossies

Zutaten:

375 g Corn-flakes
4 Palminwürfelchen
6 Tafeln Vollmilchschokolade
4 Tafeln Zartbitterschokolade
Gehackte Mandeln

Zubereitung:

Zuerst die Palminwürfel in einem Kochtopf bei kleiner Hitze zum Schmelzen bringen. Die Schokolade langsam darin auflösen. Jetzt die Corn-flakes in einer grossen Schüssel mit den Mandeln mischen. Die Hälfte der aufgelösten Schokolade untermengen, dann den Rest. Mit einem Löffel auf der Backunterlage kleine Häufchen setzen und das Ganze abkühlen lassen.

Schokokugein mit Mandeln

Zutaten:

Teig:

175 g Butter

60 g Puderzucker

1 Päckchen Vanillinzucker

60 g halbbittere Schokoladenkuvertüre

200 g Mehl

150 g Speisestärke

1 Ei

2 Eigelb

4 EL süße Sahne

Zum Garnieren:

30 bis 35 abgezogene Mandeln

Guß:

1 Eiweiß

130 g Puderzucker

1 TL Öl

5 TL Instantkaffee

1 EL heißes Wasser

Zubereitung:

Butter mit Puderzucker und Vanillinzucker schaumig rühren.

Kuvertüre reiben. Kuvertüre, Mehl, Speisestärke, Ei, Eigelb und Sahne zur Butter geben und zu einem glatten Teig verkneten. Aus dem Teig drei Rollen formen und kühl stellen. Jede Rolle in 20 Stücke schneiden und diese zu Kugeln formen. Auf ein mit Backpapier belegtes Backblech geben und in den vorgeheizten Backofen setzen.

E: Mitte. T: 200 °C / 15 bis 20 Minuten.

Mandeln in der trockenen Pfanne goldbraun rösten, abkühlen lassen und halbieren.

Für den Guß Eiweiß mit Puderzucker und Öl glattrühren. Kaffee im Wasser auflösen und unterrühren. Die Oberfläche der Plätzchen damit bestreichen und jeweils eine Mandelhälfte daraufsetzen.

Kuchen, Gebäck, Pralinen

Schokolade-Maikäfer mit Minze-Trüffel-Füllung

Zutaten:

250 g Dunkle Bitterschokolade
60 g Helle Schokolade

FUELLUNG:

200 g Dunkle Schokolade; gehackt
50 g Doppelrahm
35 g Kristallzucker
3 El. Pfefferminzlikör
1 Tl. Frische Minze; gehackt

Zubereitung:

Die dunkle Bitterschokolade in feine Stücke schneiden und im warmen Wasserbad zergehen lassen.

3 bis 3,5 cm grosse Ei-Halbformen mit der Schokolade ausstreichen, erkalten lassen und stürzen.

Die helle Schokolade im Wasserbad erwärmen und in einen Spritzbeutel füllen .

Die "Eier" wie folgt dekorieren: Der Länge nach in der Mitte eine Linie ziehen, nicht ganz bis zur Spitze. Danach quer abschliessen, wie ein T.

Auf Wunsch an der Seite die Füsse mit Punkten markieren.

Die Maikäferschalen auskühlen lassen .

In der Zwischenzeit die Trüffelmasse herstellen: Die Schokolade in einer tiefen Schüssel im Wasserbad schmelzen. In einer kleinen Pfanne die Sahne zum Kochen bringen, Zucker einstreuen und mit einem Spachtel gut verrühren. Etwas abkühlen lassen und die nur noch lauwarme Sahne zur geschmolzenen Schokolade giessen.

Die Schüssel aus dem Wasserbad nehmen. Sahne und Schokolade miteinander vermengen. Es macht nichts, wenn die Masse leicht körnig wird. Nun den Pfefferminzlikör und die gehackten Minzeblätter darunterziehen.

Etwa 20 bis 25 Minuten in den Kühlschrank stellen.

Anschliessend die dickflüssige Creme in den Hohlraum der Maikäfer einfüllen und wiederum im Kühlschrank fest werden lassen. Die fertigen Maikäfer stets kühl aufbewahren!

Tip: Diese Maikäfer sind eine Delikatesse - ein Geschenk ganz besonderer Art zum Maianfang oder eine auserlesene Geburtstagsüberraschung!

Schokolade-Vanilleeis-Roulade

Zutaten:

EIS:

3 Eigelb

1 Pk. Vanillezucker

100 g Zucker

4 dl Rahm

BISKUIT:

3 Eier

100 g Zucker

30 g Mehl

30 g Maisstärke; o.ä.

2 El. Kakaopulver

Kakaopulver; zum Bestäuben

Zubereitung:

Eigelb, Vanillezucker und Zucker zu einer hellen, schaumigen Creme verrühren, bis der Zucker sich aufgelöst hat.

Rahm steifschlagen und vorsichtig unterrühren. Tiefkühlen, aber nur bis die Masse zwar fest geworden jedoch noch streichfähig ist.

Inzwischen das Biskuit machen: Eier und Zucker zu einer hellen und schaumigen Creme verrühren. Mehl, Maisstärke und Kakao zugeben, langsam unterheben.

Auf einem mit Backpapier belegten Kuchenblech ca. 1 cm dick ausstreichen und im auf 160 Grad vorgeheizten Ofen ca. 12 Minuten backen.

Ein Küchentuch ausbreiten, mit Kakao bestäuben. Das Biskuit aus dem Ofen nehmen, sofort auf das Tuch stürzen und das Backpapier abnehmen.

Vanilleeis etwas weich rühren und auf dem Biskuit ausstreichen. Das Biskuit sanft einrollen und im Tiefkühler tun.

Etwas 10 Minuten vor dem Servieren aus dem Tiefkühler herausnehmen.

Schokoladeeis A La Maus

Zutaten:

2 El. Schokoladenpulver oder
-Trinkschokoladenpulver
-(Kakao ist nicht so
-empfehlenswert)
1/4 l Sahne
1/4 l Milch
3 Eigelb
100 g Zucker

Zubereitung:

Sahne und Milch zusammen aufkochen und kleinschalten. Das Eigelb mit dem Zucker zu einer glatten Creme verrühren und erst dann das Schokoladenpulver unterrühren, bis die Creme gleichmässig durchgefärbt ist. Um es noch einmal zu erwärmen: mit dem Handmixer wäre diese Sache im Handumdrehen erledigt. Die Mischung in die heisse Milch (nicht kochend!) einfliessen lassen und weiterbehandeln, wie unter Nusseis beschrieben.

Schokolademakronen

Zutaten:

75 g Kochschokolade
125 g Zucker
150 g Mandeln, gemahlen
1/2 Vanilleschote (nur Mark)
3/4 Tl. Zimt, gemahlen
2 Eiweiss

Zubereitung:

Die Schokolade im Wasserbad schmelzen, aus dem Wasserbad nehmen und alle übrigen Zutaten hineinrühren, bis eine weiche Paste entsteht.

Backblech mit essbarer Reisfolie oder Backpergament belegen, Teig zu kleinen Kugeln formen und darauf legen, mit einem Messer etwas flach drücken (nicht zu nah aneinander tun!), und im auf 100 Grad vorgeheizten Ofen 12 bis 15 Minuten backen, bis die Makronen sich fast fest anfühlen.

(falls Backpergament und die Makronen kleben bleiben: Unterseite mit einem nassen Tuch abwischen !)

Schokoladen - Mohr

Zutaten:

3 Pkt Schokoladen-Puddingpulver
1 1/4 l Milch
6 EL Zucker
1 1/2 Tafeln weiße Schokolade (150 g)
1 B. (200 g) Sahne
2 blaue Schokoladenplätzchen (Smarties)
1 Schweineöhrchen (Keks)
2 rote Belegkirschen

Zubereitung:

Schokoladenpuddingpulver mit etwas Milch glattrühren. Die restliche Milch mit Zucker in einem Topf auf 3, Automatik-Kochstelle 9 oder 12, zum Kochen bringen, das angerührte Puddingpulver hineinrühren, die Kochstelle ausschalten und den Pudding unter Rühren aufkochen.

Eine Schüssel mit rundem Boden mit kaltem Wasser ausspülen, den Pudding in die noch nasse Schüssel gießen. Etwas abkühlen lassen. Erst dann in den Kühlschrank stellen, über Nacht erkalten lassen.

Die Schüssel kurz in warmes Wasser tauchen, einen großen Teller über die Schüssel stülpen und den Pudding darauf stürzen. Mit einem Sparschäler von der Schokolade große "Löckchen" abhobeln, auf den "Kopf" legen. Sahne steif schlagen, mit einem Spritzbeutel einen "Kragen" um den Mohrenkopf, zwei Tupfen für die Augen spritzen. Keks und Kirschen halbieren, weiter verzieren.

62 g Eiweiß, 169 g Fett, 290 g Kohlenhydrate, 14231 kJ, 3394 kcal.

Schokoladen- und Vanilleplätzchen

Zutaten:

Schokoladenplätzchen:

400 g Mehl
200 g gemahlene Haselnüsse
50 g Kakao
1 Tl. Zimt
150 g Butter oder Margarine
200 g Zucker
1/4 Tl. Hirschhornsalz
150 ccm Milch
Mehl zum Ausrollen

Vanilleplätzchen:

600 g Mehl
200 g Butter oder Margarine
200 g Zucker
2 Päckchen Vanillinzucker
1 Prise Salz
1/4 Tl. Hirschhornsalz
200 ccm Milch
Mehl zum Ausrollen

Zubereitung:

Für beide Teigsorten alle Zutaten erst mit dem Knethaken des Rührgerätes, dann mit den Händen verkneten. Die Teige mindestens eine Stunde lang, am besten über Nacht kalt stellen (Haltbarkeit im Kühlschrank etwa 14 Tage). Portionsweise auf wenig Mehl etwa einen halben Zentimeter dick ausrollen. Figuren ausstechen und nach Belieben verzieren *) Auf vorbereitete Backbleche legen und in den Backofen schieben. Auf 175 Grad schalten und etwa 15 Minuten backen; die nächsten Bleche nur etwa 12 Minuten. Kekse abkühlen lassen und eventuell verzieren.

Für je etwa 50 Stück

* Verzieren der Figuren:

- Teig durch die saubere (!) Knoblauchpresse drücken und zum Beispiel als Mähne auf die Tierfiguren drücken
- Dunklen Teig ausrollen. Kügelchen aus hellem Teig darauf verteilen, so dass helle Flecken entstehen. Danach Figuren ausstechen.
- Gebackene Figuren mit Kuvertüre oder Zuckerguss und Zuckerstreusel verzieren.

Schokoladen-Bananenkuchen

Zutaten:

2 Becher süsse Sahne
1 Sahnesteif
1 Vollmilchschokolade
1 Zartbitterschokolade
ca. 5 Bananen
1 Bisquitboden

Zubereitung:

Bananen quer durchschneiden und auf einen Bisquitboden legen, Ring darum legen. Sahne (mit Sahnesteif) steifschlagen und die zerlaufene Schokolade unterheben. Die Masse über die Bananen giessen und im Kühlschrank kaltstellen.

Einfach, aber effektiv. Schmeckt himmlisch erfrischend!

Schokoladen-Blaubeer-Kuchen

Zutaten:

200 g Zartbitter-Schokolade
120 g Butter
200 g Puderzucker
5 Eier
150 g gem. Mandeln
2 El. Mehl
300 g Blaubeeren
1 El. Zucker

Zubereitung:

Schokolade zerbröckeln und im heißen Wasserbad schmelzen lassen.

Fett, Puderzucker und Eigelb mit den Quirlen des Handrührers schaumig schlagen. Mandeln, Mehl und flüssige Schokolade unterrühren.

Eiweiss steif schlagen und unterheben.

Einen Springformboden (26 cm) mit Backtrennpapier auslegen und den Teig einfüllen. Zwei Drittel der Beerenmenge daraufgeben. In den auf 190 Grad / Umluft 160 Grad / Gas Stufe 2-3 vorgeheizten Backofen schieben und 30 Minuten backen.

Restliche Blaubeeren und Zucker auf den Kuchen geben und 10 Minuten weiterbacken.

Pro Stück ca. 290 Kalorien (bei 12 Stücken).

Schokoladen-Eiscreme-Premium

Zutaten:

120 g. Halbbitterkuvertüre
Milch
60 ml Sahne
100 g Zucker
1 Vanille-Schote
4 Eigelb

Zubereitung:

Kuvertüre in kleine Stücke schneiden und mit der Milch aufkochen. Weiter wie im Rezept Vanille-Eiscreme Premium beschrieben. Nach Belieben die Masse noch mit einem Schuss Cognac verfeinern, den Du kurz vor Ende der Zubereitung in den Eiscreme-Automaten geben.

Schokoladen-Eiscreme-Premium II

Zutaten:

Normal:

120 g Halbbitterkuvertüre

Junior:

75 g Halbbitterkuvertüre

Duo:

60 g Halbbitterkuvertüre

Zubereitung:

Kuvertüre in kleine Stücke schneiden und mit der Milch aufkochen. Weiter wie im Rezept Vanille-Eiscreme Premium beschrieben. Nach Belieben die Masse noch mit einem Schuss Cognac verfeinern, den Du kurz vor Ende der Zubereitung in den Eiscreme-Automaten geben.

Schokoladen-Gewürzkuchen

Zutaten:

Für etwa 15 Scheiben:

250 g Butter

250 g Zucker

6 Eigelb

250 g Mehl

1/2 Tütchen Backpulver

250 g gehackte Nüsse

200 g gewürfeltes Zitronat

100 g Rohmarzipan

200 g geriebene Zartbitter-Schokolade

6 El. Rum

6 Eiweiss

Fett für die Form

100 g zartbittere Kuvertüre

50 g rote kandierte Kirschen

Zubereitung:

Butter, Zucker und Eigelb schaumig rühren. Mehl und Backpulver mischen und mit Nüssen, Zitronat, gewürfeltem Rohmarzipan, Schokolade und Rum verrühren. Eiweiss steif schlagen, vorsichtig unterziehen. In eine gefettete Kastenform füllen und im vorgeheizten Backofen bei 195 Grad etwa 80 bis 90 Minuten backen. Aus der Form stürzen und kalt werden lassen. Kuvertüre im Wasserbad schmelzen, über den Kuchen geben und mit Kirschen garnieren.

(Pro Scheibe ca. 645 Kalorien / 2700 kJ)

Schokoladen-Haselnuß-Kuchen

Zutaten:

100 g weiche Butter oder Margarine
150 g Zucker
1 Tl. Vanillezucker
2 Eier
3 El. Kakaopulver
125 g Mehl
1 Tl. Backpulver
50 g gehackte Haselnußkerne

Zubereitung:

Den Backofen auf 175 Grad vorheizen. Eine 28 cm große Tarteform gründlich fetten. Die Butter oder Margarine mit dem Schneebesen des Handrührers sehr schaumig rühren. Den Zucker und den Vanillezucker dazugeben und unterrühren, dann einzeln die beiden Eier gründlich unterrühren. Das Kakaopulver sieben, mit dem Mehl und dem Backpulver mischen. Beides locker unter die Zuckercreme rühren, zuletzt die gehackten Haselnüsse untermengen. In die vorbereitete Form umfüllen. Die Form auf der mittleren Schiene in den Ofen stellen, den Kuchen etwa 25 min. backen.

Schokoladen-Ingwer-Creme mit Birne

Zutaten:

Für 4 Personen:

100 g Zartbitterkuvertüre

4 Blatt weiße Gelatine

4 Eigelb

50 g Fruchtzucker

4 cl Schokoladenlikör

50 g frischgeriebene Ingwerwurzel

2 Birnen (z.B. Williams-Christ-Birnen)

2 Eiweiß

200 g Sahne

50 g Schokoladenstreuseln oder -raspel

Zubereitung:

Die Kuvertüre in kleine Stücke schneiden, in eine Metallschüssel geben und über einem Topf mit leicht siedendem Wasser schmelzen lassen. Die Gelatine in reichlich kaltem Wasser einweichen.

Die geschmolzene Kuvertüre aus dem Wasserbad nehmen, kurz durchrühren und beiseite stellen. Eigelbe und Fruchtzucker in einer Metallschüssel über dem Wasserbad mit dem Schneebesen schaumig schlagen. Den Likör erwärmen, die eingeweichte, gut ausgedrückte Gelatine darin auflösen und dann unter die Schaummasse mischen, herausnehmen und weiterschlagen, bis die Masse abgekühlt ist. Unter Rühren Kuvertüre, Likör und Ingwer hinzufügen. Die Birnen schälen, halbieren, entkernen und in kleine Würfel schneiden, unter die Creme mischen.

Eiweiße und Sahne getrennt steif schlagen und zum Schluß gleichmäßig unter die Creme ziehen. Die Masse auf 4 Glasschalen verteilen und etwa 1 Stunde kühlstellen. Mit Schokoladenstreuseln bestreut servieren.

Zubereitungszeit: 0:45 Std.

Kühlzeit: 1:00 Std.

pro Portion: 500 kcal, 9 g Eiweiß, 31 g Fett, 46 g Kohlenhydrate

Schokoladen-Joghurt-Eis

Zutaten:

1 Becher Joghurt
1 Becher saure Sahne
70 g Zucker
100 g Zartbitterschokolade (geraspelt)
Zitronensaft

Zubereitung:

Joghurt und saure Sahne verrühren, Zucker und Schokolade zugeben; mit Zitronensaft abschmecken; Mischung in die Eismaschine geben.

Schokoladen-Kaffee-Creme

Zutaten:

Für 4-6 Personen

1 Pk. Zartbitter-Schokolade

4 Eier

125 g Zucker

1 Pk. Vanillezucker

250 ml Starken Kaffee

250 ml Milch

4 Scheibe Weisse Gelatine (Blatt)

200 g Schlagsahne

Zubereitung:

Die Schokolade in Stücke brechen und im Wasserbad auflösen. Die Eier trennen, Eigelb mit Zucker und Vanillezucker in einem zweiten Wasserbad schaumig schlagen, bis der Zucker gelöst ist. Zuerst die Schokolade, dann den warmen Kaffee und die warme Milch unter kräftigem Schlagen zugeben. Schüssel aus dem Wasserbad nehmen. Gelatine in kaltem Wasser einweichen, ausdrücken auflösen und unter die Schokoladen-Kaffee-Creme rühren. Kalt stellen. Eischnee mit etwas Zucker schaumig schlagen und kurz bevor die Creme fest wird, vorsichtig unterheben. Creme ganz abkühlen lassen und vor dem Servieren mit geschlagener Sahne verzieren. Dazu schmeckt Capuccino recht gut.

Schokoladen-Käsekuchen

Zutaten:

FUER DEN BODEN:

125 g Butter

150 g Zucker

1 Ei

1/2 Pk. Vanillezucker

2 El. Schokoladenpulver

1 El. Nougatcreme

1 Zitrone, Saft

350 g Mehl

1/2 Pk. Backpulver

FUER DEN BELAG:

750 g Quark

1 Zitrone, Saft

4 Eier

200 g Zucker

25 g Feinen Weizengriess

1/2 Pk. Vanillezucker

Zubereitung:

Butter, Zucker, Vanillezucker und Ei schaumig rühren.

Schokoladenpulver, Nougatcreme und Zitronensaft nacheinander zugeben.

Mehl und Backpulver vermischen, darübersieben und alles zu einem festen Teig verarbeiten.

Teig in eine gefettete Springform drücken, einen kleinen Rand hochziehen.

Quark, Zitronensaft und Eigelb glattrühren, nach und nach Zucker, Vanillezucker und Griess zugeben.

Eiweiss zu Schnee schlagen und unterziehen.

Creme auf den Teig geben, sofort bei 175 Grad ca. 60 min. backen. Der Käsekuchen soll hell bleiben, damit der Kontrast zum dunklen Boden erhalten bleibt.

Eventuell mit etwas Schokoblätter verzieren.

17.11.1993

Schokoladen-Kastanien-Pavé

Zutaten:

1,5 kg frische Eßkastanien
1 Vanilleschote oder
1 Tl Vanilleessenz
375 g Zartbitterschokolade, gehackt
125 ml Wasser
175 g Butter
200 g feiner Zucker
2 El Weinbrand

Zubereitung:

Eine Kastenform leicht einfetten, den Boden mit gefettetem Pergamentpapier auslegen. Die Kastanien schälen und zusammen mit der Vanilleschote in einen Topf geben. Mit Wasser aufgießen und zugedeckt 25 Minuten köcheln lassen, bis die Kastanien weich sind. Die Vanilleschote herausnehmen, die Kastanien abtropfen lassen und in der Küchenmaschine pürieren oder durch den Fleischwolf drehen.

Die Schokolade in 125 ml Wasser schmelzen und glattrühren. Auf Handwärme abkühlen lassen. Butter und Zucker schaumig rühren. Die Schokolade zugeben, anschließend das Kastanienpüree, den Weinbrand und die Vanilleessenz einrühren und alles gut vermischen. Die Mischung in die vorbereitete Kastenform füllen, abdecken und dann mindestens 12 Stunden im Kühlschrank durchziehen lassen.

Schokoladen-Kirschtorte

Zutaten:

Zutaten für den Teig:

100 g Butter oder Margarine
100 g Zucker
1 Päckchen Vanillezucker
1 Prise Salz
4 Eier
100 g Mehl
2 Tl. Backpulver
75 g geriebene Mandeln
100 g geriebene Blockschokolade
2 El. Kirschwasser zum Beträufeln

Zutaten für den Belag:

500 g Sauerkirschen aus dem Glas
1 Paket Tortencremepulver für 1/2 l Milch
250 g Butter
16 Maraschinokirschen
50 g Zartbitterschokolade
etwas Puderzucker

Zubereitung:

Fett schaumig rühren. Zucker, Vanillezucker, Salz und Eigelb zugeben. Mehl und Backpulver mischen, daruntermischen. Mandeln und Schokolade ebenso. Zuletzt steifen Eischnee unterziehen. Teig in eine Springform (24 cm) füllen, glatt streichen. Bei 200°C etwa 40 Minuten backen.

Nach dem Erkalten zweimal den Boden durchschneiden und mit Kirschwasser beträufeln. Die Kirschen abtropfen lassen.

Buttercreme aus Tortencremepulver, Milch und Butter nach Anweisung zubereiten. Den unteren und mittleren Boden dick damit bestreichen, Kirschen auf den unteren Boden verteilen. Die Torte zusammensetzen, rundherum mit Creme bestreichen. Die restliche Creme in einen Spritzbeutel füllen und die Torte damit garnieren, zuletzt die Kirschen daraufsetzen.

Die Schokolade zu Röllchen schaben und die Tortenmitte damit bestreuen, den Puderzucker darübersieben.

Schokoladen-Kirsch-Stern

Zutaten:

200 g Butter oder Margarine
200 g Zucker
1 Pkt. Vanillinzucker
1 Pr. Salz
3 Eier
2 EL Kakao, gestr.
2 TL Backpulver, gestr.
200 g Mehl
150 g Halbbitter-Kuvertüre
1 EL Mandelblättchen (evtl. mehr)
1 EL Pistazienkerne (evtl. mehr)
1 Pkt. Borkenschokolade (48 g)
3 Bl. weiße Gelatine
1/2 Glas (340 ml) Schattenmorellen
1 Tafel Zartbitter-Schokolade
2 B. Schlagsahne

Zubereitung:

Fett, Zucker, Vanillinzucker und Salz mit dem Handrührgerät schaumig rühren. Eier nach und nach unterrühren. Kakao, Backpulver und Mehl unter den Teig rühren. Eine Sternform (1 l Inhalt) fetten. Teig einfallen und backen.

Schaltung:

170 - 190°, 1. Schiebeleiste v.u.

160 - 180°, Umluftbackofen

50 - 55 Minuten

Stern aus der Form auf ein Kuchengitter stürzen, auskühlen lassen.

Kuvertüre im heißen Wasserbad schmelzen. Stern einmal quer durchschneiden. Sternoberseite mit Kuvertüre überziehen.

Mandelblättchen in einer trockenen Pfanne auf 3 oder Automatik-Kochstelle 8 - 9 rösten, herausnehmen, abkühlen lassen.

Pistazienviertel, zerkleinerte Borkenschokolade und Mandelblättchen in die feuchte Kuvertüre drücken. Kirschen auf einem Sieb abtropfen lassen. Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Schokolade grob hacken. Gelatine ausdrücken und im Topf auf 1/2 oder Automatik-Kochstelle 2 - 3 auflösen. Sahne steif schlagen, Gelatine vorsichtig rühren, Schokolade und Kirschen unterheben.

Schoko-Kirsch-Sahne auf die untere Sternhälfte streichen, zusammensetzen.

Schokoladen-Kuchen

Zutaten:

250 g Butter
250 g Mehl
200 g Zucker
4 Eier
250 g gem. Haselnüsse oder Mandeln
100 g Schokostreuseln oder Schokoblättchen
3 gestr. Tl Backpulver
0,5 Fl. Bittermandel
1 Prise Salz

Zubereitung:

Die Zutaten zu einem Teig verkneten. Den Teig in kleine Förmchen geben und bei 175° ca. 40 Minuten backen.

Schokoladen-Lebkuchen

Zutaten:

2 Eier
250 g Zucker
1 Tl. Vanillearoma
50 g Walnüsse
1 Spur Gemahlene Nelken
2 Tl. Zimt; nach Geschmack etwas
- mehr
1 Pk. Orangeback
5 Tropfen Bittermandelöl
50 g Rumrosinen
50 g Orangeat
1 Tl. Backpulver
100 g Haselnüsse; gemahlen
100 g Mandeln; gemahlen
40 Backoblaten
- (6 cm Durchmesser)
150 g Halbbitter-Kuvertüre
Mandeln; gehackt
Belegkirschen

Zubereitung:

Eier, Zucker und Vanille-Aroma cremig rühren. Gehackte Walnüsse, Gewürzzutaten, Rosinen, Orangeat, Backpulver, Nüsse und Mandeln unterrühren. Teig auf die Oblaten geben.

Den Backofen vorheizen (E-Herd: 200 °C; Gasherd: Stufe 3). Die Lebkuchen ca. 25 Min. backen. Erkalten lassen. Kuvertüre schmelzen. Lebkuchen damit überziehen; mit gehackten Mandeln und Kirschen verzieren.

Pro Portion ca. 160 kcal/670 kJ

Schokoladen-Mandelkranz

Zutaten:

70 g weiche Butter
100 g Zucker
5 Eigelb
100 g geriebene Mandeln
50 g Paniermehl
100 g geriebene Schokolade
1 El. Kakao
5 Eiweiß

Zubereitung:

Butter mit Zucker und Eigelb schaumig rühren. Mandeln, Paniermehl, Schokolade und Kakao dazugeben. Eiweiß steif schlagen, unterheben und die Masse in eine gefettete Kranzkuchenform aus Glas geben.

Zugedeckt 8 Minuten bei 600 Watt garen.

Heiß oder kalt mit Sahne oder Likör servieren.

Tip: Beim Garen im Mikrowellengerät die Gardauer genau einhaltend um die Nahrungsmittel vor Überhitzung zu schützen.

Schokoladen-Mandel Pudding

Zutaten:

PUDDING:

70 g Butter
100 g Zucker
5 Eier, getrennt
100 g Mandeln, gerieben
50 g Semmelbrösel
100 g Schokolade, gerieben
1 El. Kakao

FUER DIE FORM:

2 El. Butter

Zubereitung:

Butter, Zucker und Eigelb schaumig rühren, dann Mandeln, Semmelbrösel, Kakao und die Schokolade zugeben.

Das Eiweiss zu festem Schnee schlagen und unter die Masse haben. Den Teig in die gefettete Form füllen.

Bei 600 Watt 7 bis 8 Minuten abgedeckt garen.

Schokoladen-Marzipan-Kuchen

Zutaten:

Zutaten:

250 g Margarine

250 g Zucker

1 Päckchen Vanillezucker

1 Prise Salz

30 g Marzipanrohmasse

4 Eier

250 g Mehl

50 g Vanillepuddingpulver

1/2 Päckchen Backpulver

1/8 l Milch

125 g Schokoladenstreusel

Zubereitung:

Margarine, Marzipan, Zucker, Vanillezucker und Salz schlagen. Milch und Eier abwechselnd zugeben.

Puddingpulver, Backpulver und Mehl vermischen, dann unterrühren. Zum Schluß die Streusel zugeben.

In eine gefettete Springform (26 cm) füllen und bei 200°C ca. 45 Minuten auf der unteren Schiene (Wölbung des Rostes nach oben!) backen.

Wichtig: Im Ofen auskühlen lassen, anschließend mit Schokoladenglasur überziehen.

Schokoladen-Mousse

Zutaten:

50 g Schokolade (Kuvertüre)
1 Ei, getrennt
1 TL. Rum
1 Gehäufter TL. Instantkaffee

Zum Anrichten:

25 ml Sahne
1 Tl. Instantkaffee
Aufgelöst in
1 TL. warmem Wasser

Zubereitung:

Eine kleine Schüssel über einen Topf mit schwach köchelndem Wasser stellen, Kaffee in 2 TL. heissem Wasser auflösen, in kleine Stücke gebrochene Schokolade dazugeben. Rühren, bis eine glatte Creme entstanden ist. Topf vom Herd nehmen und nur das Eigelb, dann den Rum unterrühren. Zehn Minuten abkühlen lassen.

Das Eiweiss steif schlagen und mit einem Löffel aus Metall unter die Schokoladenmischung heben, einige Stunden kalt stellen (abdecken). Vor dem Servieren die Sahne mit dem aufgelösten Kaffee verrühren, über die Mousse giessen.

Quelle:

Gong: das Singles-Rezept der Woche
29.10.94

Schokoladen-Napfkuchen

Zutaten:

250 g Rosinen
1/8 l Rum
75 g Kakao
100 g Vollmilchschokolade
250 g Butter oder Margarine
250 g feinsten Zucker
1/2 Teelöffel Salz
1 Päckchen Vanillezucker
6 Eier
225 g Mehl
75 g Stärkemehl
3 gestrichene Teelöffel Backpulver
200 g gemahlene Mandeln
125 g Mandelstifte

Zubereitung:

Die Rosinen 24 Stunden in Rum quellen lassen. Die Schokolade in kleine Stücke schneiden. Das Fett, Zucker und Salz so lange rühren, bis sich der Zucker aufgelöst hat. Nach und nach die Eier, dann das Mehl, Backpulver und feingesiebten Kakao unterrühren. Bei Bedarf etwas Milch dazugeben. Zuletzt Rosinen und Mandeln hinzufügen.

Den Teig in eine gefettete große Napfkuchenform füllen.

Backzeit etwa 100 Minuten (E-Herd 170 - 190 °C/ G-Herd 3).

Nach Belieben mit Puderzucker bestreuen.

Schokoladen-Plätzchen

Zutaten:

Zutaten für Rezept-Nr. 1:
125 g Zartbitterschokolade
100 g Mandelstifte
1 Tl. Rosinen

Zutaten für Rezept-Nr. 2:
150 g Vollmilchschokolade
100 g Nuss-Müsli
1/2 Fl. Backaroma Vanille

Zutaten für Rezept-Nr. 3:
200 g weiße Schokolade
50 g Corn Flakes
3 Tl. Krokant

Dekor:

Silberstreusel
Buntstreusel
Schokostreusel
goldene Zuckerkügelchen
Puderzucker etc.

Zubereitung:

Die Schokolade in einer Schüssel im Wasserbad schmelzen, restl. Zutaten zugeben und gut verrühren. Mit zwei Teelöffeln kleine Häufchen auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben. Nach Belieben dekorieren oder einfach mit Puderzucker bestäuben und im Kühlschrank kalt stellen bis die Plätzchen hart sind.

Schokoladen-Pudding

Zutaten:

75 g Zartbitter-Schokolade
3 Eier, getrennt
1/2 Vanilleschote
50 g Zucker
30 g Paniermehl
100 g Walnußkerne

Zubereitung:

Eine Puddingform (ca. 1 Liter Inhalt) dünn mit Butter ausfetten und mit Zucker ausstreuen. Eigelb mit Vanillemark und 25 g Zucker sehr schaumig schlagen. Die geschmolzene Schokolade, Paniermehl und gemahlene Walnüsse unterrühren. Zuletzt das mit Zucker steifgeschlagene Eiweiß unterheben. Die Masse in die vorbereitete Form füllen (darf nur bis 3/4 gefüllt sein). Mit dem Deckel verschließen und in einen großen Topf mit kochendem Wasser setzen (die Form darf nur zu 3/4 im Wasser stehen). Zugedeckt auf kleiner Gasflamme garen. Danach noch 15 Minuten ruhenlassen. Den Pudding vom Formrand lösen und auf eine Platte stürzen. Beigaben: heiße Kirschen oder Himbeeren mit Saft (6 - 8 Portionen)

Vorbereitungszeit: ca. 20 Minuten

Garzeit: 50 Minuten

Schokoladen-Quark-Speise

Zutaten:

100 g Zartbitterschokolade
500 g Quark (Magerstufe)
100 g Zucker
2 Eigelb
200 g Schlagsahne
2 El. Milch
1 Pk. Vanillin-Zucker
1 Zitrone
2 Bananen

Zubereitung:

Quark, Zucker, Vanillin-Zucker, Eigelb und Milch glattrühren. Sahne steif schlagen und unterziehen.

Bananen schälen, in Scheiben schneiden, mit Zitronensaft beträufeln und dazugeben. Und jetzt der Clou: Die Schokolade auf dem Wasserbad schmelzen und unter den Quark ziehen (Entweder schnell, damit sie sich richtig im Quark auflöst, oder die geschmolzene Schokolade auf den kalten Quark giessen und dort etwas abkühlen lassen. Dann bricht sie beim Rühren in kleine Splitter. Das ist halt Geschmackssache.)

Schokoladen-Rübli-Muffins

Zutaten:

500 g Rübli; Karotten
100 g Dunkle Schokolade
50 g Butter; (1)
150 g Butter; (2)
250 g Zucker
1 Pk. Vanillezucker
3 Eier
200 g Mehl
2 Tl. Backpulver
1 Spur ;Salz
Puderzucker; zum Bestäuben

Zubereitung:

(*) ca. Anzahl, je nach Größe der Förmchen.

Karotten schälen und in Rädchen schneiden. In siedendem Wasser während ca. 20 Minuten sehr weich kochen. Dann pürieren und erkalten lassen.

Schokolade zerbröckeln, mit Butter (1) in ein Pfännchen geben, bei schwächster Hitze schmelzen, dann auskühlen lassen.

Butter (2) während etwa 10 Minuten zu einer weißen Creme verrühren, d.h. so lange, bis sich das Volumen verdoppelt hat. Dann den Zucker und den Vanillezucker unterrühren. Ein Ei nach dem andern unter Rühren beifügen. Nun das Rüblipüree und die Schokolade sorgfältig untermischen. Die Masse in Muffinsformen füllen und im 190 Grad heißen Ofen 25 Minuten backen.

Ausgekühlt mit Puderzucker besieben.

Tip: der Teig kann auch in einer Kuchenform gebacken werden.

Schokoladen-Walnussherzen

Zutaten:

Für etwa 35 Stück:
100 g Walnüsse
100 g Zartbitterschokolade
50 g Corn-flakes
50 g Butter oder Margarine
50 g Puderzucker
1 Eigelb
50 g Mehl
1 Päckchen Kakaoglasur (100 g)
30 g weiße Schokolade
1 Messerspitze Plattenfett

Zubereitung:

Nüsse, Schokolade und Corn-flakes getrennt im Blitzhacker fein zerkleinern. Mit weichem Fett, Puderzucker, Eigelb und Mehl verkneten. Den Teig eine Stunde kalt stellen. Zwischen Klarsichtfolie etwa vier Millimeter dick ausrollen (der Teig ist sehr weich). Herzen ausstechen und auf ein vorbereitetes Backblech legen. In den Backofen schieben, auf 175 Grad schalten und etwa 15 Minuten backen. Zerbröckelte Glasur im Wasserbad schmelzen. Die Herzen damit bestreichen. Weiße Schokolade zerbröckeln und zusammen mit dem Plattenfett im Wasserbad schmelzen. In einen Plastikbeutel füllen. An einer Ecke knapp abschneiden und die Schokoladenherzen mit der weißen Schokolade verzieren.

Dessert, Süßspeisen

Schokoladenauflauf mit Orangen-Dattel-Sauce

Zutaten:

Auflauf:

120 g Zartbitterschokolade
-- fein zerschnitten
1 El. ;Wasser
50 g Zucker; (1)
5 cl Milch
2 Eigelb
2 Eiweiß
1 El. Zucker; (2)

Sauce:

5 dl Frisches Orangensaft
50 g Zucker
100 ml Doppelrahm
4 Frische Datteln
3 kleine Orangen
1 El. Pistazien; grob gehackt

Zum Bestäuben:

Kakaopulver
Puderzucker

Zubereitung:

Die Schokolade zusammen mit dem Wasser über den heißen Wasserbad schmelzen. Zucker und Milch einrühren, anschließend Eigelb dazugeben und die Masse mit dem Schneebesen kräftig aufschlagen. Aus dem Wasserbad heben und über Eiswürfeln kaltschlagen.

Eiweiß zusammen mit dem Zucker (2) zu steifem Schnee schlagen und unter die Schokoladenmasse ziehen. Die Masse in ausgebutterten Portionsformen füllen und im auf 180 °C vorgeheizten Ofen auf der zweituntersten Einschubleiste etwa 20 Minuten backen. Der Auflauf muss im Inneren saftig bleiben.

Inzwischen den Orangensaft um 2/3 einkochen lassen. Zucker und Doppelrahm zufügen und mit dem Besen aufschlagen. Die Datteln schälen, entkernen, in feine Streifen schneiden und in die Sauce mischen.

Die Orangen filetieren, als Garnitur in die Sauce legen und mit den gehackten Pistazien bestreuen.

Auflauf mit Puderzucker und Kakaopulver bestäuben und sofort

servieren. Die Sauce getrennt dazu reichen.

Kuchen, Gebäck, Pralinen

Schokoladenbiskuit m. Amaretto-Aprikosen u. Vanillecreme

Zutaten:

Biskuit:

2 Eier, Gew. Kl. 3
2 El. Amaretto; ital. Mandellikör
60 g Puderzucker; gesiebt
1 Spur ;Salz
40 g Mehl
20 g Kakaopulver

Füllung: Creme:

2 Scheibe Weisse Gelatine
1 Vanilleschote
1/8 l Milch
2 Eigelb; von Eiern Gew. Kl. 3
60 g Zucker
100 ml Schlagsahne

Füllung: Früchte:

500 g Aprikosen; reif, aber
-- nicht zu weich
4 El. Amaretto
4 El. Zitronensaft
40 g Zucker

Zum Garnieren/Bestäuben:

20 g Mandelsplitter
Kakao
Puderzucker

Zubereitung:

Den Backofen (auch bei Umluft) auf 175 Grad (Gas 2, Umluft 160 Grad) vorheizen. Die Springform am Boden mit Backpapier auslegen.

Für den Biskuit die Eier trennen. Eigelb mit der Hälfte vom Amaretto und 2/3 vom Puderzucker dickschaumig aufschlagen.

Eiweiss mit dem restlichen Puderzucker und Salz steif schlagen.

Restlichen Amaretto und 1/3 des Eischnees unter die Eigelbmasse rühren.

Den restlichen Eischnee auf die Masse häufen. Mehl und Kakao darüber sieben. Mit einem grossen Schneebesen vorsichtig, aber gründlich mischen.

In die Form füllen und auf der 2. Einschubleiste von unten 12 bis 15 Minuten backen. In der Form auf ein Kuchengitter stürzen und auskühlen lassen.

Für die Cremefüllung die Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Die Vanilleschote längs aufschlitzen, das Mark herausschaben. Die Milch mit dem Mark und der Schote langsam zum Kochen bringen.

Inzwischen das Eigelb und Zucker dickschaumig aufschlagen. Die heiße Vanillemilch ohne die Schote nach und nach unterschlagen.

Die Masse über einem schwach kochenden Wasserbad unter ständigem Rühren mit dem Schneebesen erhitzen, bis sie fast aufkocht und abbindet. Die Gelatine ausgedrückt darin auflösen. Kalt stellen, bis die Creme halb geliert ist.

Inzwischen für die Früchtefüllung die Aprikosen ganz kurz in kochendes Wasser legen, abschrecken und häuten. Dann halbieren und entsteinen. Drei Aprikosenhälften in schmale Spalten schneiden, den Rest fein würfeln.

Den Amaretto mit Zitronensaft und dem Zucker etwa 1 Minute kochen, bis sich der Zucker gelöst hat. Zuerst die Aprikosenspalten darin einmal aufkochen, mit der Schaumkelle herausnehmen und abgetropft beiseite stellen. Dann die Aprikosenwürfel unterrühren, einmal aufkochen und vom Herd nehmen.

Den Biskuit aus der Form lösen. Das Papier abziehen. Die Oberseite des Biskuits dünn abschneiden. Den Biskuit auf eine Servierplatte legen. Die Aprikosenwürfel mit dem Sirup auf dem Biskuit verteilen.

Die Sahne steif schlagen und unter die Vanillecreme ziehen. Auf den Aprikosenwürfeln verteilen.

Mit den Aprikosenspalten garnieren und kalt stellen.

Die Mandeln in einer Pfanne ohne Fett hellbraun rösten. Vor dem Servieren mit Mandeln, Kakao und Puderzucker garnieren und 15 bis 20 Minuten ins Gefriergerät stellen.

Schokoladenbrötchen dänische Art

Zutaten:

Teig:

225 g Weizen oder Dinkel; fein
-gemahlen

1 Ei

50 g Honig

1 Tl. Vanille; gemahlen

1 Spur ; Salz

150 g Butter

Füllung:

100 g Haselnüsse; gehackt

100 g Mandeln; gehackt

1/2 Zitrone; abgeriebene Schale

2 cl Rum

60 g Honig

1/8 l Milch; kochend

1 El. Kakao oder Carob

Ausserdem:

Mehl; für d. Arbeitsfläche

75 g Kuvertüre

Zubereitung:

Für den Teig alle Zutaten gut miteinander verkneten. Zugedeckt im Kühlschrank eine halbe Stunde ruhen lassen.

Für die Füllung Haselnüsse, Mandeln, Zitronenschale, Rum, Honig und Kakao oder Carob vermischen, die kochende Milch darübergiessen, alles gut durchmischen und 10 Minuten quellen lassen.

Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche ca. 3 mm dick ausrollen. Quadrate mit einer Seitenlänge von 8 cm ausradeln.

Auf jedes Teigquadrat ca. 1 Teelöffel der Füllung in die Mitte setzen und die Teigenden nach oben klappen.

Die Teigteile auf ein gefettetes oder mit Papier ausgelegtes Backblech legen und im vorgeheizten Backofen auf der mittleren Schiene bei 200 °C ca. 15 Minuten backen.

Nach dem Backen abkühlen lassen und mit Kuvertüre bestreichen.

Schokoladencreme Chinoise

Zutaten:

Für 4 Personen:

100 g Vollmilchschokolade

50 g Zartbitterschokolade

1 Tasse Wasser

2 El Zucker

1 P Vanillezucker

1 Tl Nesquik

1 Tl löslicher Espresso

3 Blatt Gelatine

1/4 l süße Sahne

1 Stück frische Ingwerknolle

Zubereitung:

Vollmilch- und Zartbitterschokolade mit Wasser bei geringer Wärmezufuhr langsam schmelzen lassen. Zucker, Vanillinzucker, Nesquik und Essensopulver zufügen und glattrühren.

Gelatine in Wasser 10 Minuten einweichen, ausdrücken und in der heißen Schokoladencreme auflösen. Creme kalt werden lassen, bis sie Straßen zieht, dann steifgeschlagene Sahne unterheben.

Ingwerknolle klein schneiden unter die Creme rühren und kaltstellen. Vor dem Servieren mit Sahnetupfen und Ingwerstückchen garnieren.

Schokoladencreme "Luise"

Zutaten:

1 l Milch
200 g Zucker
40 g Kakao
12 Blatt weiße Gelatine
1/2 l Sahne
50 g gehackte Vollmilchschokolade

Zubereitung:

Milch, Zucker und Kakao aufkochen. Gelatine in kaltem Wasser einweichen, gut ausgedrückt im heißen Kakao auflösen. Erst im Wasserbad, dann im Kühlschrank erkalten lassen. Wenn die Creme dicklich wird, man mit einem Löffel eine sichtbare Straße durch die Speise ziehen kann, steifgeschlagene Sahne und gehackte Schokolade unterheben. Mit Sahnetupfen verzieren.

Von Helga Heerwagen, Hamburg

Schokoladeneis

Zutaten:

250 ml Sahne
200 ml Vollmilch
3 Eigelb
60 g Zucker
1 Pk. Vanillezucker
40 g Schokolade, bitter
2 Tl Rum

Zubereitung:

Die Hälfte der Milch mit der Hälfte der Sahne in einen Topf giessen und erhitzen.

Die Eigelbe mit dem Zucker und dem Vanillezucker in einer Schüssel mischen.

Die erhitzte Milch-Sahne-Mischung unter andauerndem Rühren langsam in die Ei-Zucker-Mischung giessen.

Das ganze zurück in den Topf geben und unter Rühren langsam erhitzen, bis die Masse dicklich wird.

Vom Herd nehmen und erkalten lassen.

Zwischenzeitlich die Schokolade zerkleinern, mit der restlichen Milch schmelzen lassen (geht übrigens gut in der Mikrowelle!).

Auch diese Schokoladen-Mischung erkalten lassen.

Beide Mischungen zusammenrühren.

Die restliche Sahne schlagen und zufügen.

Nun die Masse in die Eismaschine geben und gefrieren lassen.

Kurz bevor das Eis fest ist, den Rum untermischen.

Man kann auch noch Schokolade- oder Nougatstückchen zufügen.

Diese Menge ergibt ca. 500 ml Eis.

Menge: 4 Personen

Schokoladenflan

Zutaten:

Für 4 Personen:

1/4 l Milch

375 g Sahne

150 g Vollmilchschokolade

5 Eigelb

3 El. Zucker

2 El. Schokoladenraspel

Für die Förmchen: Butter

Zubereitung:

Die Milch und 250 g Sahne in einen Topf geben und erhitzen. Die Schokolade in kleine Stücke brechen und hinzufügen. Alles unter Rühren aufwallen lassen. Wenn die Schokolade geschmolzen ist, den Topf von der Herdplatte nehmen.

Die Eigelbe und den Zucker in eine Schüssel geben. Mit dem Schneebesen des Handrührgeräts so lange schlagen, bis eine dicke helle Creme entstanden ist.

Die heisse Schokoladenmilch langsam unter Rühren zur Eiercreme giessen. Vier Förmchen von je 1/4 l Inhalt leicht fetten. Die Schokoladenmasse hineinfüllen.

Den Boden eines breiten Topfs mit einem Küchentuch auslegen. Die Förmchen daraufstellen. Dann so viel heisses Wasser einfüllen, dass die Förmchen etwa zu zwei Drittel im Wasser stehen.

Den Topf zudecken und die Flans bei schwacher Hitze etwa 30 Minuten stocken lassen. Das Wasser darf auf keinen Fall kochen!! Anschliessend die Förmchen herausnehmen und zugedeckt etwa 3 Stunden in den Kühlschrank stellen.

Vor dem Servieren zwischen Förmchenwand und Flan mit einem glatten Messer entlangfahren. Die Förmchen kurz in heisses Wasser halten, anschliessend die Flans auf Desserteller stürzen.

Die restliche Sahne halbsteif schlagen. Die Schokoladenraspel untermischen. Zu den Flans servieren.

(etwa 2500 kJ/600 kcal)

Schokoladenhäufchen

Zutaten:

2 Eier
200 g Zucker
100 g Butter oder Margarine
1 Pk. Vanillezucker
100 g Kakaopulver
100 g Mehl
200 g Gemahlene Mandeln
2 El. Speisestärke
Puderzucker

Zubereitung:

Alle Teigzutaten in eine Schüssel geben und verrühren. Aus dem Teig mit zwei Teelöffeln kleine Häufchen auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen. Im Backofen (E-Herd 220 °C, Gasherd Stufe 3) 10 Minuten backen. Auskühlen lassen und mit Puderzucker bestäuben.

10.02.1994

Schokoladenhörnchen

Zutaten:

200 g Diabetiker-Schokolade
- (Diät-Fruktzucker-
- Zartbitter-Schokolade)
50 g ; davon (1)
150 g ; davon (2)
240 g Weizenmehl; Type 1050
65 g Mandeln; gemischt
100 g Margarine
2 El. flüssiger Süßstoff
1/2 Tl. Zimt; gemahlen
70 g Magermilchjoghurt
; Backpapier

Zubereitung:

Die Schokolade (1) fein hacken. Mit Mehl, Mandeln, Fett in Stückchen, Süßstoff, Zimt und Joghurt glatt verkneten. 30 Minuten kühlen.

Teig zu ca. 1 cm dicken Rollen formen. In 45 Stücke von 3 cm Länge schneiden und zu Hörnchen formen. Auf ein Backblech auslegen.

Im vorgeheizten Backofen 12 bis 15 Minuten backen. Auskühlen lassen.

Die Schokolade (2) im heißen Wasserbad schmelzen. Hörnchen darin zur Hälfte eintauchen und auf einem Kuchengitter trocknen lassen.

Pro Person ca. : 140 kcal

Pro Person ca. : 580 kJoule

Eiweiß : 3 Gramm

Fett : 8 Gramm

Kohlenhydrate : 11 Gramm

Broteinheiten : 1

Zubereitungs-Z.: 1 Stunde ohne Wartezeit

E-Herd: Grad : 200

Gas: Stufe : 3

Schokoladenkuchen

Zutaten:

Zutaten:

200 g Blockschokolade

250 g Butter

6 Eier

3 El. Wasser

250 g Zucker

250 geriebene Mandeln (mit Schale)

250 g Mehl

1 P Backpulver

1 Msp. Kardamom

Zubereitung:

Blockschokolade und Butter auflösen. Die restlichen Zutaten miteinander vermischen und unter die Butter-Schokomischung rühren. In eine Kastenkuchenform füllen und ca. 60 Minuten bei 180 Grad backen.

Tips: Der Teig ist sehr weich

Schokoladenkuchen I

Zutaten:

250 g Margarine
4 Eier
2 Tassen Zucker
1 Becher saure Sahne
1 Tasse Kakao
3 Tassen Mehl
1 Teelöffel Natron

Zubereitung:

Margarine schaumig rühren, Eier und Zucker dazurühren, sowie anschließend saure Sahne und Kakao. Zum Schluß Mehl und Natron unterrühren.

Den Teig ca. 1cm hoch auf ein gefettetes Backblech streichen.
Im vorgeheizten Backofen bei 220 Grad 15 Minuten backen.
Danach sofort mit Schokoladenguss bestreichen.

SCHOKOLADENKUCHEN MIT BIRNEN

Zutaten:

200 g Butter; oder Margarine
175 g Zucker
2 Pk. Vanillezucker
1/4 Tl. Zimt; gemahlen
3 grosse Eier
150 g Mehl
100 g Speisestärke
50 g Edelbitterschokolade
50 g Zartbitterschokolade
Margarine; zum Einfetten
3 Birnen; reif, aber fest
Puderzucker; zum Bestäuben

Zubereitung:

Butter oder Margarine mit Zucker, Vanillezucker und Zimt schaumig rühren, nach und nach die Eier zufügen, bis die Mischung weißcremig ist. Mehl und Speisestärke darübersieben und mit einem Kochlöffel unterheben. Beide Schokoladensorten in sehr kleine Würfel schneiden. Birnen schälen, vierteln, von Kerngehäuse, Blüten- und Stengelansatz befreien, nicht zu fein würfeln und mit der Schokolade unter den Teig heben. In dem auf 180°C/Gas Stufe 2 vorgeheizten Backofen auf der mittleren Schiene 70-75 Minuten backen. Aus der Form lösen, auf einem Kuchendraht abkühlen lassen und vor dem Servieren leicht mit Puderzucker bestäuben.

Schokoladenkuchen aus Nancy

Zutaten:

360 g Bitterschokolade zerbrochen
In kleine Stücke
150 g Butter
160 g Puderzucker
5 Eier groß
45 g Mehl

Zubereitung:

Backofen vorheizen (180°C). Kastenform (ca. 30cm) ausbuttern. Schokolade im Wasserbad erwärmen und unter Rühren den Zucker und die Butter hinzufügen. Abkühlen lassen. Die Eigelbe hinzufügen, danach das Mehl. Die Eiweiße sehr steif schlagen und vorsichtig, aber gut mischend unter die Mischung heben. Im Wasserbad 1 h (oder etwas weniger) backen. Vor dem Stürzen gut abkühlen lassen.

(Ma 04.10.95)

Schokoladenkugeln

Zutaten:

75 g Butter
5 El. Zucker (geh.)
2 El. Kakao (geh.)
9 El. Schmelzflocken (geh.)
5 El. Milch
1 Tüte Schokostreusel

Zubereitung:

Alles außer den Schokostreuseln miteinander verkneten, bis ein gleichmäßiger, kaffeebrauner Teig entstanden ist. Den Teig teelöffelweise zu Kugeln formen. Diese in den Schokostreuseln wälzen. 24 Stunden kaltstellen.
Quelle: unbekannt

Schokoladenmakronen

Zutaten:

250 g Mandeln
100 g Schokolade
4 Eiweisse
200 g Zucker
kleine Backoblaten (5 cm Durchmesser ca.)

Zubereitung:

Die Mandeln mit der Schale reiben, die Schokolade reiben. Die Eiweisse in der Maschine zu Schnee schlagen. Den Zucker zufügen und die Maschine 10 Minuten laufen lassen (mittlere Geschwindigkeit). Geriebene Mandeln und Schokolade unterheben. Die Backoblaten auf ein mit Wasser abgespültes Blech (bitte nicht abtrocknen!!) legen, mit 2 Tl. kleine Häufchen Teig auf die Oblaten setzen. Bei Mittelhitze backen. Das Schokoladengebäck soll nicht zu dunkel werden, weil es sonst bitter schmeckt!!!

Schokoladenparfait mit Aprikosensahne

Zutaten:

Schokoladenparfait:

Aprikosensahne:

Zubereitung:

Schokoladenparfait:

Schokolade zerkleinern schmelzen lassen, mit Eigelben cremig rühren
Orangenlikör unterziehen, abkühlen lassen. Sahne steif schlagen,
Schokolade hobeln und alles unter die Masse ziehen. In Tassen
geben, einfrieren

Aprikosensahne:

Aprikosenhälften pürieren, durch ein Sieb geben, mit Orangenlikör
verrühren, Sahne mit Vanillezucker anschlagen. Aprikosenmark locker
unterziehen.

Auf Teller verteilen. Das Parfait aus den Tassen auf die
Aprikosensahne stürzen. Mit Schokoladenraspeln und Aprikosenspalten
verzieren.

Schokoladenparfait mit Minzsauce

Zutaten:

Schokoladenparfait:

150 g Zartbitterschokolade

-- zerkleinert (1)

1 El. ;Wasser

200 ml Milch

3 Eigelb

60 g Zucker

2 Scheibe Gelatine; kalt eingeweicht

150 ml Rahm; geschlagen

50 g Zartbitterschokolade

-- gehackt (2)

Minzsauce:

200 ml Rahm

100 ml Milch

1 Bd. Pfefferminze

4 Eigelb

50 g Zucker

1 El. Pfefferminzlikör

Garnitur:

4 El. Schokoladenspäne

Pfefferminzblättchen

Zubereitung:

Die Schokolade (1) mit Wasser in einer Schüssel über dem heissen Wasserbad schmelzen.

Die Milch zum Kochen bringen. Die Eigelbe mit dem Zucker schaumig schlagen und die heisse Milch einrühren. Auf kleiner Flammeiterrühren, bis die Creme bindet. Die ausgedrückte Gelatine in der heissen Creme auflösen. Danach die flüssige Schokolade einrühren und die Masse abkühlen lassen. Zuletzt den geschlagenen Rahm und die gehackte Schokolade unterheben.

Die Masse in Förmchen füllen und im Tiefkühlgerät gefrieren lassen.

Für die Minzsauce den Rahm zusammen mit der Milch aufkochen, die abgezupften Minzblätter hineingeben und etwa 10 Minuten ziehen lassen. Danach durch ein Sieb abgiessen.

Eigelb mit dem Zucker cremig rühren. Anschliessend die heisse aromatisierte Milch unter ständigem Rühren zugiessen. Auf dem Herd

über milde Hitze weiterrühren, bis die Creme bindet. Zuletzt den Pfefferminzlikör zufügen und die Sauce kaltrühren.

Mit einem kleinen in heisses Wasser getauchten Messer das Parfait vom Rand der Förmchen lösen und auf Dessertteller stürzen. Mit der Pfefferminzsauce umgiessen und nach Belieben mit Schokoladenspänen und einigen Pfefferminzblättchen garnieren.

Schokoladenplätzchen

Zutaten:

100g Butter
100g Margarine
70g Zucker
150g Maisan (maisstärke)
100g Mehl
20g Kakao

Zubereitung:

kneten, Kugeln formen oder
Häufchen spritzen, Mandel
oder Mokkabohne aufsetzen,
nach Backen mit Staubzucker
besieben

Schokoladenpudding

Zutaten:

Für 6-8 Personen:

250 g Butter + Butter für die Form

250 g Zucker

6 Eier /getrennt

250 g Schokolade

(Bittere und Vollmilch zu gleichen Teilen)

2 El. Mehl

Zubereitung:

Puddingform gut ausfetten - auch den Deckel. Butter schaumig rühren, Zucker und Eigelbe im Wechsel dazugeben, solange rühren, bis sich der Zucker weitgehend gelöst hat, dann die im Wasserbad geschmolzene, etwas abgekühlte Schokolade unterrühren, zum Schluß das Mehl. Eiweiß sehr steif schlagen, vorsichtig unterheben. Puddingform (2 Liter Inhalt) zu $\frac{2}{3}$ mit dem Teig füllen, gut verschließen, $1\frac{1}{2}$ bis $1\frac{3}{4}$ Stunde im Wasserbad leise kochen. 5 Minuten ruhen lassen, Form öffnen, Ränder mit spitzem Messer lösen, stürzen. Warm oder kalt z. B. mit einer Weinschaumsoße servieren, mit Mandelsplittern bestreut.

Schokoladenpudding I

1 l Milch läßt man kochen, dann mischt man 1/4 Pfund Puderschokolade mit 1/2 Pfund Zucker, rührt dies mit etwas kalter Milch an u. läßt diese Masse kochen. Dann taucht man 30 Gr. Gelatine in kaltes Wasser und kocht diese mit. Darauf läßt man es erkalten. Wenn es anfängt dick zu werden, mischt man den Schaum von 4-5 Eiweiß dazu.

Schokoladenpudding II

Zutaten:

Für 12 Portionen:

180 g Speisestärke

2 l Milch

80 g Kakao

120 g Zucker

4 El. Pulverkaffee

Salz

100 g bittere Kuvertüre (geraspelt)

80 g Haselnusskrokant

4 El. Rum (54%)

Zucker

1 l süsse Sahne

2-3 Pakete Vanillezucker

Zubereitung:

Die Speisestärke mit etwas Milch anrühren. Restliche Milch mit Kakao, Zucker, Pulverkaffee und einer Prise Salz zum Kochen bringen, die angerührte Speisestärke einrühren und einmal kräftig aufkochen lassen. Dann die geraspelte Kuvertüre, Haselnusskrokant und den Rum unterrühren, in mit kaltem Wasser ausgespülte Puddingformen geben, mit etwas Zucker bestreuen, damit sich keine Haut bildet. Kalt werden lassen. Kurz vor dem Servieren stürzen. Dazu ungeschlagene Sahne, die mit Vanillezucker gewürzt ist.

Pro Portion (mit Sahne) ca. 9g Eiweiss, 39g Fett, 47g Kohlenhydrate = 2556 Joule (611 Kalorien)

Schokoladenpudding-Apfelmus-Torte

Die Herstellung ist ganz einfach:

1. Ein oder zwei Tage vorher 2 helle Obstböden backen (mit Rand).
 2. 2 Päckchen Schokoladenpudding kochen, abkühlen lassen, und auf dem ersten Obstboden verteilen.
 3. Ein großes Glas nicht zu flüssiges Apfelmus auf dem 2. Obstboden verteilen.
 4. Den Apfelmus-Boden exakt auf den Schokoladenpudding-Boden setzen.
 5. Die Torte mit 12 oder 16 Sahnetupfer auf dem Apfelmus garnieren.
- Die Torte wird mit einem dicken Klecks süßer Schlagsahne serviert und wird vor allem gern von Kindern gegessen. Außerdem hat sie den Vorteil, daß sie sich auch ohne Kühlschrank 2-3 Tage frisch hält, was zu Zeiten meiner Urgroßmutter sehr wichtig war, vor allem, wenn das Fest im Sommer stattfand.

Dessert, Süßspeisen

Schokoladenpudding ohne Puddingpulver

Zutaten:

1/2 l Milch
; Zucker
1 Pk. Vanillezucker
100 g Schokolade
2 El. Speisestärke
50 g gemahlene Mandeln
2 Eiweiß

Zubereitung:

Milch mit der Schokolade zum Kochen bringen, bis sich die Schokolade darin aufgelöst hat. Sobald die Milch aufkocht, Speisestärke-Zucker-Mischung unterrühren,iterrühren. Pudding vom Herd nehmen, Mandeln und Eischnee unterheben, in eine Schüssel füllen und auskühlen lassen.

Schokoladensandkuchen

Zutaten:

150 g Butter
110 g Zucker
3 Eier
Prise Salz
Vanillinzucker
1 El. Kakao
200 g Mehl
100 g Stärke
1/2 P. Backpulver
ca. 150 g Milch
100 g Schokolade grob gehackt

Für die Glasur:
250 g Kuvertüre

Zubereitung:

Butter, Zucker, Salz, Vanillinzucker, Kakao, schaumig aufschlagen.
Eier einzeln unterrühren.

Mehl, Stärke, Backpulver mischen und abwechselnd mit der Milch unterrühren. Zum Schluss die Schokobrocken unterheben.

Die Masse wird nun in eine Gefettete und paniergemehlte (was für ein Wort) Kastenform gefüllt.

In den auf 230° vorgeheizten Backofen schieben und auf 180° runterstellen, nach ca. 20 min. einmal Längs schneiden.

Gesamtbackzeit: ca. 35-40 min.

Die Kuvertüre im Wasserbad verflüssigen und den gut ausgekühlten Kuchen damit überziehen.

Schokoladensouffle

Zutaten:

100 g zartbittere Schokolade
3 El. Milch
3 El. Zucker
3 Eier
1 El. Puderzucker

Für die Form:

Butter
Zucker

Zubereitung:

Für eine Souffléform von 17 cm Durchmesser:

Die Schokolade in kleine Stücke brechen, die Stücke in eine Metallschüssel geben und im heißen Wasserbad schmelzen lassen. Die Schüssel aus dem Wasserbad nehmen. Die Milch und 2 El. Zucker zu der Schokolade geben. Mit dem Schneebesen des Handrührgeräts rühren, bis die Masse glatt und geschmeidig ist. Den Backofen auf 180° vorheizen.

Die Eier trennen. Die Eiweisse mit dem restlichen Zucker steif schlagen. Die Eigelbe unter die Schokoladenmasse rühren, dann den Eischnee vorsichtig unterziehen.

Die Souffléform fetten und mit etwas Zucker austreuen. Die Schokoladenmasse hineinfüllen und mit dem Puderzucker bestreuen.

Das Soufflé im Backofen (unten) 20-25 Minuten backen (Gas: Stufe 2). Sofort servieren, da es leicht zusammenfällt. Dazu passt geschlagene Sahne.

(etwa 1900 kJ/450 kcal)

Schokoladensouffle mit Vanillesauce

Zutaten:

Für Das Souffl, :

3 Eigelb
100 g Butter
3 El. Zucker; (1)
100 g Zartbitterschokolade
2 El. Kirsch; oder Grand Marnier
4 Eiweiß
2 El. Zucker; (2)
Weiche Butter
Zucker
Puderzucker

Für Die Vanillesauce:

2 Eigelb
2 El. Zucker
1 Vanillestengel
3 dl Rahm

Zubereitung:

Den Backofen auf 175 °C (Umluft) vorheizen und auf die untere Rille ein Backblech mit Rand einschieben. Die Souffl,form, bzw. die individuellen Förmchen mit weicher Butter auspinseln und mit Zucker austreuen.

Die Eier sorgfältig trennen. Das Eigelb mit dem Zucker und der weichen Butter mit dem Schneebesen - oder Handrührgerät - zu einer Creme schlagen. Schokolade mit dem Kirsch (oder Grand Marnier) in einem Pfännchen bei kleinster Hitze - oder im Wasserbad - schmelzen, unter die Butter-Zucker- Masse mischen.

Das Eiweiß zunächst zu einer cremigen Konsistenz aufschlagen, sodann den Zucker in kleinen Mengen ins Eiweiß einrieseln lassen, zugleich aber weiterschlagen und zwar so lange, bis sich beim Herausziehen des Schneebesens kleine Spitzen bilden.

Ein Drittel dieser Eiweiß-Zucker-Masse vorsichtig unter die Eier-Butter- Schokoladenmasse mischen, erst dann das restliche Eiweiß sorgfältig unterheben. Die Souffl,masse 3/4 hoch in die Förmchen füllen, die Oberfläche glattstreichen und mit Küchenpapier die Butter und den Zucker am oberen, inneren Formenrand lösen (damit das Souffl, ungehindert den Steigflug antreten kann).

Die Förmchen in den Ofen auf das Backblech stellen, ca. 1 Liter

heißes Wasser in das Backblech gießen und die Backofentür sofort schließen. Das Souffl, während ungefähr 15-25 Minuten backen, aus dem Ofen nehmen und während ungefähr 5 Minuten in den Förmchen ruhen lassen.

Dann mit der gebackenen Seite nach oben auf Teller stürzen, mit Puderzucker bestreuen und mit Vanillesauce umgießen.

Für die Vanillesauce Vanillestengel der Länge nach aufschneiden, das Mark mit einem Messerchen herauskratzen, 2/3 vom Rahm mit Vanillemark und Vanillestengel kurz aufkochen und neben dem Herd zugedeckt ca. 10 Minuten ziehen lassen.

In der Zwischenzeit Eigelb und Zucker weiß- und schaumig schlagen, den vanillierten Rahm zufügen, auf kleinem Feuer zur "Rose abziehen", durch ein feines Drahtsieb in eine kleine Schüssel passieren und bis zum Gebrauch im Kühlschrank - oder in einem Eiswasserbad - kalt stellen.

Restliches Rahm steif schlagen und zum Schluß unter die Creme ziehen.

SchokoladenspritzerIn

Zutaten:

Teig:

250 g Margarine (z. B. Sanella)

125 g Puderzucker

2 Eier

20 g Kakao

350 g Mehl

100 g Halbbitter-Kuvertüre

Plätzchenschmuck

Zubereitung:

Aus den angegebenen Zutaten einen Rührteig bereiten, in einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen und beliebige Formen auf ein mit Backpapier belegtes Backblech spritzen. In den vorgeheizten Backofen setzen.

E: Mitte. T: 200°C / 10 bis 12 Minuten.

Kuvertüre schmelzen, kalte Plätzchen zur Hälfte hineintauchen und mit Plätzchenschmuck bestreuen.

Schokoladentaler

Zutaten:

Für etwa 35 Stück:

50 g Diabetiker-Zartbitterschokolade

200 g Mehl

150 g Margarine

50 g ungeschälte gemahlene Mandeln

1 Messerspitze Backpulver

20 g Diabetiker-Zucker

1/2 Tl. Zimt

1 Ei

Mehl zum Formen

Zubereitung:

Schokolade im Blitzhacker zerkleinern. Mit Mehl, Margarine, Mandeln, Backpulver, Zucker, Zimt und Ei verkneten. Den Teig 30 Minuten kalt stellen. Kugeln formen und jede mit einer bemehlten Gabel eindrücken. Auf ein vorbereitetes Backblech legen und in den Backofen schieben. Auf 175 Grad schalten und etwa 20 Minuten backen.

Schokoladenterrine mit frischen Erdbeeren

Zutaten:

120 g Dunkle Schokolade
100 g Butter
40 g Kakaopulver
4 Eigelb
40 g Zucker
30 g Wasser
2 1/2 dl Sahne; geschlagen
1 Tl Frische Minze; gehackt
15 Erdbeeren; gewaschen,
-- getrocknet und entstielt
2 dl Sahne; halbsteif geschlagen

Zubereitung:

Die Schokolade in kleine Stücke schneiden und im Wasserbad schmelzen. Die küchenwarme Butter mit dem Kakaopulver zu einer Creme aufschlagen. Die geschmolzene Schokolade nicht zu warm in die Kakaocreme einrühren, so dass alles schön cremig bleibt.

Das Eigelb aufschlagen, den Zucker mit dem Wasser zum Kochen bringen und unter kräftigem Schlagen zum Eigelb geben, kalt schlagen und unter die Schokoladencreme rühren. Zuletzt die geschlagene Sahne und die Minze darunterheben.

Eine 1 l fassende Terrinenform (gemessen für Menge 6 Personen) zu 1/3 mit der Schokoladenmasse füllen und darauf die Erdbeeren in Reihe und Glied nebeneinandersetzen. Mit der restlichen Masse auffüllen und etwa 2 Stunden im Kühlschrank auskühlen lassen.

Die Terrine kurz in warmes Wasser stellen und stürzen. In Tranchen schneiden und sorgfältig auf Teller anrichten.

Mit ganzen Erdbeeren garnieren. Dazu halbsteif geschlagene Sahne servieren.

Menge: 6 Personen

Schokoladentorte mit Eierlikör

Zutaten:

für den Teig:

80 g Butter

80 g Zucker

1 P. Vanillezucker

5 Eigelb

200 g gemahlene Mandeln

1 Tl. Backpulver

100 g geraspelte Zartbitterschokolade

1 El. Weinbrand

1 El. Rum

5 Eiweiß

für den Belag:

¼ l Sahne

1 P. Sahnesteif

1 Tl. Zucker

Eierlikör

Zubereitung:

Aus den angegebenen Zutaten einen Rührteig zubereiten. Mandeln, Backpulver, Schokoladenraspeln, Weinbrand und Rum unterrühren.

Eiweiß steif schlagen und vorsichtig unterziehen. Die Teigmasse nun in die vorbereitete Springform füllen und backen.

Den Kuchen auskühlen lassen, dann Sahne mit Sahnesteif und Zucker schlagen. Die Sahnemasse auf der Torte glattstreichen, Eierlikör darüberträufeln und mit einem Messer vorsichtig verteilen.

Schokoladentorte mit Mandeln

Zutaten:

175 g Zucker
6 Eier, getrennt
Abgeriebene Schale einer
Zitrone
1 Prise Salz
50 g Mehl
25 g Kakaopulver
25 g Speisestärke
75 g Geröstete, gehackte Mandeln

Für die Creme:

1 Ei
150 g Zucker
15 g Kakaopulver
25 g Mehl
275 ml Süsse Sahne

Zubereitung:

Backofen auf 180°C (Gas 2) vorheizen. 3 Springformen (22 cm Durchmesser) einfetten und mit Mehl bestäuben. Eigelb, Zucker, Orangenschale und Salz 5 Min. lang schaumig schlagen.

Mehl, Kakao und Speisestärke mischen und nach und nach unter die Eigelbmischung rühren. Dann die Eigelb-Kakao-Mischung in den Eischnee geben und mit einem Löffel vorsichtig unterheben. Nicht rühren - sonst fällt der Eischnee zusammen.

Biskuit auf die drei Springformen verteilen und 25-30 Min. backen, oder bis der Kuchen am Rand schrumpft.

Kuchenrand mit einem Messer lösen, dann die Kuchen auf mit Zucker bestreutes Pergamentpapier stürzen. 5 Min. abkühlen lassen. Springform entfernen, Biskuitböden abkühlen lassen.

Für die Creme Ei und Zucker schaumig schlagen. Kakao und Mehl mit 150 ml Wasser verquirlen und in die Ei-Zucker-Mischung rühren.

Bei schwacher Hitze unter ständigem Rühren etwa 20 Min. köcheln, bis die Creme glatt und sämig ist. Abkühlen lassen.

Sahne steif schlagen und unter die Schokoladensauce heben. Zwei Schichten mit Creme bestreichen und Torte zusammensetzen. Dann von allen Seiten mit Creme überziehen und Mandeln an den Rand streuen. Mit der Spitze eines Palettenmessers Creme vom Rand zur Mitte hin verzieren.

Menge: 12 Stücke

Schokoladentorte "Advocaat"

Zutaten:

80 g Margarine
80 g Zucker(1)
1 Pck. Vanillezucker
5 Eigelb
5 Eiweiss
200 g Mandeln (gemahlen)
1 Tl. Backpulver
100 g Zartbitterschokolade
1 El. Weinbrand und Rum
1/4 l Schlagsahne
1 Tl. Zucker(2)
Advocaat-Eierlikör

Zubereitung:

Fett schaumig rühren, Zucker(1) und Vanillezucker kurz unterrühren und dann ein Eigelb nach dem anderen einzeln hinzufügen und unterrühren. Danach Mandeln, Backpulver, geriebene Schokolade, Weinbrand und Rum hinzufügen und verrühren. Eiweiss steifschlagen und vorsichtig unterheben. Den Boden einer Springform (24 cm) mit Pergamentpapier auslegen und den Teig einfüllen. Im vorgeheizten Backofen, untere Schiene, Rostkrümmung nach unten, bei 150 Grad (Stufe 1-2) ca. 60 min. backen. Erkalten lassen. Sahne mit Zucker(2) steifschlagen. Oben auf die ausgekühlte Torte streichen, mit kleinen Rosetten den Rand verzieren. Eierlikör zum Schluss auf die Sahne träufeln und mit einem Messer verstreichen. Diesen Belag bitte erst kurz vor dem Servieren auf die Torte geben !

Schokoladentorte Fridolin

Zutaten:

300 g Butter
300 g Zucker
7 Eier
4 El. lauwarmes Wasser
150 g geriebene Schokolade
75 g gemahlene Haselnüsse
-- oder Mandeln
1 Pk. Vanillinzucker
200 g Mehl
0.75 Pk. Backpulver

Zur Verzierung:
Mandeln oder Pistazien

Zubereitung:

Butter und Zucker schaumig rühren. Das Wasser dazugeben und dann die Eigelb dazugeben. Die restlichen Zutaten dazu und verrühren. Ganz zum Schluss das zu Schnee geschlagene Eiweiss vorsichtig unterheben. Eine knappe Stunde in einer Marmorform backen. Mit Schokoglasur überziehen und mit Mandeln oder Pistazien verzieren.

Schokoladentorte "Goldene Zwanziger"

Zutaten:

100 g Vollmilchschokolade
100 g Zartbitterschokolade
125 g Schlagsahne
100 g Butter
6 Eigelb
100 g Zucker
200 g gem. Mandeln
200 g Zwiebackbrösel
Zimt
6 Eiweiß
100 g Schokoladenfettglasur
kleine Pralinen

Zubereitung:

Die Schokolade mit der Sahne im Wasserbad unter Rühren auflösen. Butter zufügen. Die Masse glattrühren und 10 min abkühlen lassen. Eigelb, Zucker, Mandeln, Zwiebackbrösel und Zimt zur Schokoladenmasse rühren. Die Eiweiß zu Schnee schlagen und unter den Teig heben. Eine 26 cm - Springform fetten und den Teig einfüllen. Bei 150 °C ca. 60 min backen. Torte auskühlen lassen. Mit Schokoladenglasur überziehen und mit den Pralinen garnieren.

Schokoladentrüffel

Zutaten:

100 g Butter
2 El. Kakao
2 El. Arrak (Rum)
200 g Vollmilchschokolade
200 g fein geriebene Haselnüsse
viel Puderzucker

Zubereitung:

Butter schaumig rühren, Kakao und Arrak (Rum) dazu. Währenddessen die Schokolade im Wasserbad schmelzen. Geschmolzene Schokolade und Haselnüsse der Buttermasse beifügen. Anschliessend Puderzucker unterkneten. Die Menge richtet sich danach, wieviel die Masse aufnehmen kann - eine genaue Masse gibt es nicht (gestern waren's bei mir ca. 350 g).

Wenn der Teig fest genug ist, aus diesem Kügelchen rollen und an der Luft mindestens 1 Woche, besser 2 - 3 Wochen, trocknen lassen. Zur Aufbewahrung eignet sich am besten eine Blechdose.

Schokoladentrüffel

Zutaten:

100 g Zartbitterschokolade
125 g Vollmilchschokolade
125 g Sahne
30 g Zimmerwarme Butter
2 El. Orangenlikör
-- z.B. Cointreau
40 Pralinenförmchen

Zubereitung:

Schokolade in Stücke schneiden oder grob zerbröckeln.

Sahne in einem kleinen Topf langsam erhitzen, einmal aufkochen. Dann den Topf vom Herd ziehen und die Schokoladenstückchen unter Rühren in der heißen Sahne schmelzen. Eventuell den Topf noch mal kurz auf den Herd stellen.

Butter in kleinen Flöckchen und Orangenlikör mit dem Schneebesen des Handrührgeräts unter die Schoko-Sahne rühren.

Die Trüffelmasse bei Zimmertemperatur stehenlassen, bis sie eine cremigschmeidige Konsistenz hat. Dann in einen Spritzbeutel mit Rosettentülle füllen und in die Pralinenförmchen spritzen.

Im Kühlschrank fest werden lassen. Kühl aufbewahren.

Schokoladenusstorte

Zutaten:

14 dag Butter
16 dag Zucker
3 Eier
1 P. Vanillezucker
14 dag geriebene Nüsse
3 Rippen geriebene Schokolade
2 El. Milch
Rum
21 dag Mehl
1/2 P. Backpulver
Marmelade
(köstlich ist Himbeermarmelade dazu)

Schokoglasur:

15 dag Staubzucker
Wasser oder Rum oder Kaffee
2 dag Butter
2 Rippen erweichte Schokolade

Zubereitung:

Butter, Zucker, Vanillezucker und den Dotter von 3 Eiern schaumig rühren. Nüsse, Schokolade, Milch, Rum, Mehl mit Backpulver, Schnee von 3 Eiklar zufügen. Bei Mittelhitze backen, erkaltet durchschneiden, mit Marmelade füllen und mit Schokoglasur übergießen.

Schokoladenwürfel mit Walnußkernen

Zutaten:

Für ca. 50 Stück:

400 g Zartbitterschokolade
4 El Wasser
4 Eier
360 g brauner Zucker
90 g Butter
120 g Weizenmehl
160 g geriebene Walnußkerne
15 g Butter für das Blech

Glasur:

150 g Zartbitterschokolade
4 El Wasser
130 g Puderzucker
15 g Butter
150 g halbe Walnußkerne zum Garnieren

Zubereitung:

1. Schokolade in kleine Stücke brechen, mit Wasser in ein Gefäß geben und im Wasserbad schmelzen, bei schwacher Hitze warmhalten, aber nicht kochen.
2. Eier und Zucker zu einer weißen Creme schlagen. Die Butter in der warmen Schokoladensauce unter Rühren auflösen und zur Eicreme geben. Das Mehl über die Creme sieben und mit den Nüssen darunterziehen.
3. Ein Backblech mit Butter bepinseln. Die Masse 2cm hoch daraufstreichen und im vorgeheizten Ofen bei 170°C etwa 15 Minuten backen.
4. Für die Glasur Schokolade mit Wasser im Wasserbad schmelzen. Den gesiebten Puderzucker und die Butter hinzufügen und gut vermischen.
5. Den Biskuit aus den Ofen nehmen, ein wenig abkühlen lassen und noch lauwarm mit einem scharfen Messer in ca. 3cm bis 3,5cm große Quadrate schneiden.
6. Nun die Würfel mit der Glasur bestreichen und mit je einem halben Walnußkern garnieren.

Schokoladenwurst

Zutaten:

300 g Butterkekse
100 Butter
250 g Zucker
2 Eier
100 g Kakao
2 El. Sherry
40 g Mandelsplitter
200 g Rohmarzipan
2 El. Puderzucker

Zubereitung:

Butterkekse zerkrümeln. Butter, Zucker und die Eier schaumig rühren. Kakao, Kekskrümel, Sherry und Mandelsplitter vermischen. Zu einer 30 bis 35 Zentimeter langen Rolle formen. In Alufolie rollen und im Kühlschrank fest werden lassen. Rohmarzipan mit Puderzucker verkneten. Zu einem Rechteck von 35 x 15 Zentimetern aufrollen. Wurst aus der Folie nehmen, mit Marzipan umhüllen, die Kanten andrücken und wieder in die Folie wickeln. Kalt aufbewahren.

Schokolochkuchen

Zutaten:

8 Eier
100 gr. Zucker
2 Tafeln Schokolade
(eine Vollmilch und eine Herbe)
Gegen das Loch Obst (besonders gut schmecken
auf dem süsslichen Boden Sauerkirschen)
2 Becher Sahne

Zubereitung:

Schokolade im Wasserbad lösen. Schokolade dann mit Eigelb verrühren, darauf den Eischnee unterheben. Springform unten mit Backpapier belegen. Den Rand auf keinen Fall fetten, da hier der Kuchen kleben muss. 25. min. bei 180 Grad backen. Backofen nicht öffnen. Kuchen über Nacht im geschlossenen Ofen stehen lassen.

Nächsten Morgen überrascht die Form des Kuchens bestaunen. Das Loch mit Obst füllen und 2 mal geschlagene Sahne darüber streichen.

Schokomonde

Zutaten:

250 g Butter
125 g Puderzucker
375 g Mehl
2 Eier
1 P. Vanillezucker
Schale von 1/2 Zitrone
1 Tl. Zimt
3-4 El. Kakaopulver
1 Prise Salz
1 Tasse bittere Orangenmarmelade
250 g Kuvertüre
Streusel

Zubereitung:

Die Butter mit dem Zucker schaumig rühren. Die Gewürze und die Eier zugeben, nach und nach Mehl sowie Kakao darunter mischen. Den Teig eine Stunde kalt stellen.

Auf bemehlter Fläche ausrollen und Halbmonde ausstechen. Auf einem gefetteten Blech 10-20 min. backen.

Die Plätzchen mit Konfitüre bestreichen, zusammenkleben, in Kuvertüre tauchen und mit Streuseln verzieren.

Achtung: die Schokomonde machen eine Menge Arbeit. Ausserdem sind sie nichts für die Freunde von Bonsai-Plätzchen

Schokomonde I

Zutaten:

250 g Butter
125 g Puderzucker
375 g Mehl
2 Eier
1 Pck. Vanillezucker
Schale von 1/2 Zitrone
1 Tl. Zimt
3-4 El.
1 Prise Salz
1 Tasse bittere Orangenmarmelade
250 g Kuvertüre
Streusel

Zubereitung:

Die Butter mit dem Zucker schaumig rühren.

Die Gewürze und die Eier zugeben, nach und nach Mehl sowie Kakao darunter mischen. Den Teig eine Stunde kalt stellen.

Auf bemehlter Fläche ausrollen und Halbmonde ausstechen.

Auf einem gefetteten Blech 10 - 20 Min. backen.

Die Plätzchen mit Konfitüre bestreichen, zusammenkleben, in Kuvertüre tauchen und mit Streuseln verzieren.

E-Herd: 200 C

Gas: Stufe 3

Achtung: die Schokomonde machen eine Menge Arbeit. Außerdem sind sie nichts für die Freunde von Bonsai-Plätzchen

Schokomuscheln oder Bärenatzen

Zutaten:

250 g Zucker
125 g geriebene Schokolade
3 Eiweiß oder 2 ganze Eier
250 g ungeschälte, feingeriebene Mandeln
oder Haselnüsse
etwas Zitronenschale
1 Tl. Zimt

Zubereitung:

Eischnee bzw. ganze Eier mit Zucker vermischen und gut verrühren. Die übrigen Zutaten dazugeben, aus dem Teig nußgroße Kugeln formen und diese in die mit Zucker bestreute Muschelform drücken. Die geformten Muscheln auf ein gefettetes Backblech geben, über Nacht trocknen lassen, bei mäßiger Hitze backen.

Schokonapfkuchen

Zutaten:

250 g Butter
250 g Zucker
4 Eier
1 Tl. gerieben Zitronenschale
500 g Mehl
1/8 l Milch
1 Pk. Backpulver
125 g Schokoladenplättchen

Backzeit:

- 70 Minuten bei 200 Grad

Zubereitung:

Butter mit Zucker, Eiern und Zitronenschale schaumig rühren. Mehl mit Backpulver mischen und einrühren. Milch hinzufügen. Zum Schluß die Schokoladenplättchen unterheben. Teigmasse in eine Napfkuchenform füllen.

Schokosahnetorte

Zutaten:

2 Tafeln	Zartbitterschokolade
80g	Zucker
1/8l	Milch
2	Eier
6 Blatt	Gelatine
4 Becher	Sahne
1 Schicht	Biskuittortenboden

Zubereitung:

Zartbitterschokolade mit Zucker und Milch erwärmen. Eier mit dem Schneebesen unterrühren. Gelatine (in wenig Wasser aufgelöst) und Sahne mit der erkalteten Masse verrühren und auf Biskuittortenboden verteilen, nach Belieben dekorieren.

Schottische Plain Scones

Zutaten:

225 g Mehl
1 Spur Salz
1 Tl. Natriumbikarbonat
1 1/2 Tl. Cream of tartar
2 El. Butter
Milch

Zubereitung:

Mehl, Salz, Natriumbikarbonat und 'Cream of tartar' gut miteinander mischen. Butter mit den Fingern einarbeiten, bis alles schön homogen und krümelig ist. Milch zugeben, bis man ein homogener Teig erhält, der gerade nicht mehr klebt. Kurz durchkneten.

Den Teig auf einer bemehlten Fläche etwa 20 mm dick ausrollen. Mit einer 65mm runden Form so viele Stücke wie möglich ausstechen. Die Teigreste wieder zusammenschütten, kurz durchkneten, ausrollen, ausstechen, usw. bis der Teig verbraucht ist.

Aufs Backblech legen und im auf 220 °C vorgeheizten Ofen während etwa 10 Minuten backen (bzw. bis sie aufgegangen und goldbraun geworden sind).

Auf Gitterrost abkühlen lassen, lauwarm oder kalt servieren.

Schuhbeck's Grammelmaultaschen

Zutaten:

50 g Hartweizengriess
2 Eier
2 Eigelb
Salz
100 g Kartoffeln, mehlig festkochende Sorte
50 g Bavaria blu
1/2 El. Räucherspeckwürfel (Grammeln)
Pfeffer aus der Mühle
Muskat
2 El. Schlagsahne
Mehl zum Ausrollen

Zubereitung:

Mehl, Griess, 1 Ei, 2 Eigelb und Salz verkneten, bis der Teig elastisch ist. Abdecken, 2 Stunden ruhen lassen.

Kartoffeln kochen und heiss durch eine Kartoffelpresse drücken. Speckwürfel anbraten und mit feingewürfeltem Bavaria blu zur Kartoffelmasse geben. Die Mischung mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken, Sahne unterrühren.

Nudelteig auf wenig Mehl 1 mm dick in einer Bahn ausrollen und in ca. 5 cm breite Streifen schneiden. Das zweite Ei mit 1 El. Wasser verschlagen und damit die Teigstreifen bestreichen.

Kartoffelmasse mit Spritzbeutel im Abstand von 5 cm häufchenweise auf die Hälfte der Streifen spritzen. Die andere Teighälfte darüberschlagen und zwischen den Füllungen zusammendrücken. Teig in einzelne Maultaschen schneiden und in sprudelndem Salzwasser 1-2 Minuten kochen.

Dazu Kalbsgulasch.

Schupfnudeln mit Pflaumenkompott

Zutaten:

Für 4 Portionen:

500 g Kartoffeln

1 kg Pflaumen

1/2 l Weißwein

10 El. Zucker

5 Nelken

1 Zimtstange

3 Tl. Speisestärke

1 Ei

70 g Grieß

3 El. Mehl

Salz

Muskat

50 g Butter

1 Tl. Zimt

Zubereitung:

1. Kartoffeln am Vortag in der Schale garen.
2. Pflaumen waschen, halbieren, entsteinen. 1/2 l Wasser, Wein, 8 EL. Zucker, Nelken, Zimtstange aufkochen, Pflaumen 5 Min. darin kochen.
3. Speisestärke mit 2 El. Wasser anrühren, unter das Kompott rühren, aufkochen.
4. Gepellte Kartoffeln durch die Presse drücken, mit Ei, Grieß, Mehl, Salz und Muskat zu einem Teig kneten.
5. Auf bemehlter Fläche kleine Stücke vom Teig abstechen, mit bemehlten Händen Nudeln daraus rollen.
6. Reichlich Salzwasser in einem breiten Topf aufkochen. Nudeln portionsweise darin gar ziehen lassen. Wenn sie an die Oberfläche schwimmen, mit der Schaumkelle herausnehmen, auf einem Tuch abtropfen lassen.
7. Nudeln in Butter goldbraun braten. 2 El. Zucker mit Zimt mischen. Mit Pflaumenkompott servieren.

Pro Portion ca. 9g E, 13g F, 1/5g KH = 733 kcal (3069 kJ)

Als Menüvorschlag:

Vorspeise: Zuckerschotensalat mit Zitronenmayonnaise

Hauptspeise: Königsberger Klopse

Nachspeise: Schupfnudeln mit Pflaumenkompott

Schwäbische Laugenbrezeln

Zutaten:

500 g Mehl
1 Pk. Trockenhefe
200 ml lauwarmes Wasser
Zucker
Salz
20 g Weiche Butter
150 ml lauwarme Milch

Zubereitung:

Aus den Zutaten einen Teig anrühren und solange stehen lassen, bis er etwa doppelt so hoch ist. Den Teig dann nochmals durchkneten und ihn in 15 Portionen teilen. Jedes Teilstück zu einem etwa 30 cm langen Strang ausrollen. In der Mitte etwas dicker als an den Enden. Zu Brezeln formen.

Den Backofen auf 230°C vorheizen. In einem grossen Topf 3 L Wasser mit 300 g Natriumcarbonat zum Kochen bringen. Die Brezeln der Reihe nach hineinlegen und mit einem Schöpflöffel sofort herausnehmen, wenn sie an der Oberfläche erscheinen. Mit Eigelb bestreichen und grobem Salz bestreuen. Auf ein bemehltes Backblech legen. Kurz vor dem Backen das restliche Wasser in die Fettauffangschale im Backofen giessen und die Tür sofort schliessen, damit sich der Ofen mit Dampf füllt. Die Temperatur auf 200°C herunterschalten und die Brezeln ca. 30 min. auf der Mittelschiene backen, bis sie braun sind.

Tip: Damit die Brezeln noch lockerer werden, kann man sie vor dem Backen noch 10 Minuten auf dem Blech gehen lassen.

Schwäbischer Käsekuchen

Zutaten:

Für den Teig:

300 g Mehl
150 g Butter
80 g Zucker
1 Prise Salz
1 Ei

Für den Belag:

6 Eier
250 g Zucker
750 g Quark, 20% Fett i.Tr.
125 g Sauerrahm
1 Prise Salz
1 Zitrone
50 g Mondamin
80 g Rosinen
100 g Butter

Zubereitung:

Die Zutaten für den Mürbeteig zu einer festen Masse verkneten und kühl ca. 1 Std. ruhen lassen.

Inzwischen die 6 Eigelbe mit dem Zucker schaumig rühren.

Dann den Quark, den Sauerrahm und die Prise Salz begeben.

Anschliessend den Saft und die Schale (abgerieben) der Zitrone sowie das Mondamin, die Rosinen und die geklärte Butter einrühren.

Ganz zum Schluss die 6 zu Schnee geschlagenen Eiweiss untermengen.

Nun wird die Masse in das mit dem Mürbeteig ausgelegte Backblech eingefüllt und bei 220°C etwa 40 Minuten gebacken. Dann nimmt man den Kuchen für 10 Minuten heraus, lässt ihn stehen und stellt ihn anschliessend noch mal 10 Minuten in den Backofen.

Kuchen, Gebäck, Pralinen

Schwäbischer Speckkuchen oder Quiche

Zutaten:

Teig:

250 g Magerquark

250 g Butter

250 g Mehl

Belag:

4 Eier

150 g Schinken oder Speck

150 g Crème fraîche

150 g kräftigen geriebenen Käse

Salz

Pfeffer

Oregano

Zubereitung:

Teig:

Alle Zutaten mit dem Handrührer zu einem glatten Teig verarbeiten. Ca. 30 Minuten in den Kühlschrank legen. Anschließend Teig auf Backpapier zu einer runden Platte auswellen. Tarte-Form (ø 30 cm) mit Backpapier und Teig auslegen.

Den Teig gut über die Ränder ziehen. Teig mehrmals mit einer Gabel einstechen.

Belag:

Alle Zutaten bis auf Speck gut verrühren (nicht schaumig schlagen). Ei-Käsemasse auf den Teig geben und gewürfelten Schinken darüberstreuen. Ca. 25 - 30 Minuten bei 200 Grad backen.

Tips: Bei Crème fraîche und Käse kann variiert werden, z.B. kann die Crème durch Frischkäse (mit oder ohne Kräuter) ersetzt werden. Ganz interessant schmeckt auch bißfest gekochter Blumenkohl auf der Quiche.

Schwäbischer Träubleskuchen

Zutaten:

Teig:

250 g Mehl

125 g Sanella

100 g Zucker

Salz

2 Eigelb

1/2 abger. Zitronenschale

Belag:

500 g Johannisbeeren

4 Eiweiß

150 g Zucker

1 El Stärkemehl

Zubereitung:

Alle Zutaten für den Teig in eine Schüssel geben und mit dem Handrührgerät einen Knetteig bereiten. 1/2 Stunde ruhen lassen, ausrollen, eine Springform (ø 26 cm) damit auslegen und 15-20 min. backen.

Schaltung:

180-200°C, 2. Schiebeleiste v. u.

160-180°C, Umluftbackofen

Johannisbeeren waschen, gut abtropfen lassen und abzupfen. Eiweiß zu sehr steifem Schnee schlagen. Zucker einrieseln lassen, weiterschlagen, zum Schluß Stärkemehl unterziehen. Johannisbeeren vorsichtig mit der Schaummasse vermengen und auf den Tortenboden geben, mit niedriger Temperatur leicht gelb werden lassen.

Schaltung (ca. 40 min.):

120-140°C, 1. Schiebeleiste v. u.

100-120°C, Umluftbackofen

53 g Eiweiß, 119 g Fett, 495 g Kohlenhydrate, 14032 kJ, 3349 kcal

Schwartbübe-Taufichüche

Zutaten:

TEIG:

250 g Butter; zimmerwarm
200 g Zucker
1 dl Weisswein
1 Zitrone; abgeriebene Schale
2 Tl. Zimt
1/2 Tl. Nelkenpulver
2 Tl. Backpulver
500 g Mehl

FUELLUNG:

500 g Himbeerkonfitüre; oder
-- Johannisbeergelee

VERZIERUNG:

Pudierzucker
Decor "Zuckertierchen"

Zubereitung:

Die Butter solange rühren, bis sie weiss wird, sich weisse Spitzchen bilden und das Volumen sichtlich zugenommen hat. Zucker zugeben und wieder sehr gut verrühren. Alle übrigen Zutaten beifügen, zu einem glatten Teig verkneten. Ein paar Stunden kühl stellen.

Teig in vier gleichgrosse Stücke teilen, diese zu Rondellen von 24 cm Durchmesser auswallen. Im 200 Grad heissen Ofen 15 Minuten backen. Auskühlen lassen.

Auf drei Rondellen Konfitüre streichen. Alle Rondellen aufeinanderlegen, die vierte obenauf. Den Kuchen in eine Springform setzen und im Kühlschrank mindestens 3 Tage durchziehen lassen.

Mit Pudierzucker besieben und mit Zuckertierchen verzieren.

Laut Originalrezept ist der Kuchen 2 Wochen haltbar (falls vorher nicht aufgegessen !!).

Nach: B.Äpli, Orella, Heft 4, 1994, S. 72 (RG)

Schwarzbrot-Kirschtorte

Zutaten:

4 Eigelb
120 g Zucker
100 g geriebenes Schwarzbrot
100 g gem. Nüsse
1 El. Gustin
1/2 Tl. Backpulver
2 Tl. Rum
1 Tl. Zimt
abger. Schale 1 unbehandelten Zitrone
6 Eiweiß
500 g Sauerkirschen (frisch oder aus dem Glas)
80 g Puderzucker

Zubereitung:

Eigelb und Zucker mit dem Handrührgerät schaumig schlagen. Brot, Nüsse, Gustin, Backpulver, Rum, Zitronenschale und Zimt zugeben. Eiweiß zu ganz festem Schnee schlagen, die Hälfte davon unter den Teig heben. Teig in eine Springform geben, entsteinte Kirschen darauf verteilen, ca. 30 min. backen.

Schaltung:

175°, 1. Schiebeleiste v. u.

160°, Umluftbackofen

Zum restlichen Eiweiß nach und nach den Puderzucker geben und zu einer festen Baisermasse schlagen. Den Kuchen nach einer halben Stunde aus dem Backofen nehmen, das Eiweiß daraufstreichen und weitere ca. 20 Minuten backen.

Von Sylke Klopp, Hamburg

Schwarzbrotorte von Frau Luis Vogel

Zutaten:

375 g Zucker
12 Eier
Zitronat
Zimt
Nelkenpulver
1 Zitrone; den Saft davon
2 El. Schokolade, gerieben
3 El. Trocken Schwarzbrot
-- gestossen
Etwas Weisswein
Kirschwasser
375 g Mandeln, gemahlen

Zubereitung:

Zucker mit den Eigelb eine halbe Stunde rühren. Zitronat, Zimt- und Nelkenpulver, Zitronensaft und geriebene Schokolade hinzu. Das Schwarzbrot, mit Wein und Kirschwasser gut angefeuchtet, dazu geben. Gut verrühren und die Mandeln unterrühren. Den Eischnee unterheben. In eine Form füllen und in mässiger Hitze backen.

Schwarzer Peter

Zutaten:

125 g Margarine
200 g Marmelade, Sorte nach Wunsch
75 g Zucker
;Salz
1/2 Pk. Vanillezucker
300 g Mehl
1 El. Kakaopulver, evtl. die
-- doppelte Menge
3/4 Pk. Backpulver
100 g Haferflocken
- oder
100 g Kokosraspel
Puderzucker, zum Bestreuen

Zubereitung:

Die Margarine schaumig schlagen, mit der Marmelade, Zucker, Salz und dem Vanillezucker verrühren.

Das Mehl mit Kakaopulver und dem Backpulver sieben und nach und nach mit Haferflocken oder Kokosraspeln zu der schaumigen Masse geben.

Den Teig in einer gefetteten Form bei mittlerer Hitze etwa 50 Minuten backen.

Mit Puderzucker bestreuen.

Schwarzwälder - Kirsch - Cup

Zutaten:

400 g Sauerkirschen aus dem Glas
1 Pk. Vanilleeis (400 ml)
1/8 l Sahne
50 g Schokospäne
Für die Sauce:
10 g Butter
2 El. Zitronensaft
40 g Marzipan
40 g Zucker
4 cl Kirschwasser (Alkohol)

Zubereitung:

Die Sauerkirschen auf dem Sieb abtropfen lassen. Für die Sauce: Die Butter schmelzen lassen und das kleingeschnittene Marzipan, den Zucker und den Zitronensaft einrühren. Die Sauerkirschen dazugeben. Nun das Kirschwasser dazugeben, anzünden und wieder löschen. Dann Eiskugeln in eine Schale geben, die Sauce dazu und das Ganze mit Kirschen, geschlagener Sahne und Schokospänen garnieren.

Schwarzwälder Brotkuchen

Zutaten:

Teig:

200 g altbackenes Schwarzbrot ohne Rinde
1 1/2 Dosen Aprikosenhälften
(Abtropfgewicht zusammen 360 g)
50 g Zartbitterschokolade
250 g kernige Haferflocken
250 g Puderzucker
6 Eier, getrennt
1 Msp. gemahlener Zimt
1 Msp. gemahlene Nelken
80 g Sojaöl
abgerieben Schale einer Zitrone
50 g Mehl
1 Päckchen Backpulver

Belag:

150 g Zucker
20 g Sojaöl
2 El flüssiger Honig
2 El Milch
150 g kernige Haferflocken

Zubereitung:

Für den Teig das Schwarzbrot reiben und in 250ml Aprikosensaft weichen lassen. Die Aprikosen auf Küchenpapier legen. Schokolade fein zerbröckeln. Haferflocken in einer Pfanne ohne Fett hell anrösten. Eigelb mit Puderzucker, Zimt und Nelken schaumig schlagen. Öl in dünnem Strahl und Zitronenschale zugeben. Das gesiebte Mehl, Backpulver, Haferflocken und Schokolade in einer Schüssel mischen und unter die Eimasse rühren. Das Brot zugeben und ebenfalls unterrühren. Eiweiß sehr steif schlagen und unterheben.

Eine Springform (26 cm) ausbuttern, den Teig einfüllen und glattstreichen und die Aprikosen darauf verteilen, dabei die Früchte etwa 1 cm tief in den Teig drücken. Im vorgeheizten Herd bei 175 Grad auf der untersten Schiene etwa 30 Minuten vorbacken.

Inzwischen für den Belag Zucker, Öl, Honig und Milch zusammenrühren und erwärmen, dann die Haferflocken unterrühren. Abkühlen lassen. Dann auf den vorgebackenen Kuchen streichen (das geht am besten mit einer Gabel). Weitere 20 Minuten backen, nach 10 Minuten die Oberfläche mit Alufolie abdecken. Den Kuchen in der Form 15 Minuten

abkühlen lassen. Mit einem spitzen Messer vorsichtig den Rand langsam lösen, dann auf ein Kuchengitter geben und völlig auskühlen lassen. Am besten erst am nächsten Tag anschneiden und mit Puderzucker besieben.

Schwarzwälder Eistorte

Zutaten:

Für Den Teig:

175 g Mürbe Schokoladenkekse

30 g Butter

Für Das Eis:

200 g Sauerkirschen; oder

-- Schattenmorellen aus

-- dem Glas

150 g Kuvertüre, weiss

3 Eier

200 g Schlagsahne; (1)

300 g Schlagsahne; (2)

100 g Raspelschokolade, zartbitter

Schoko-Dekor-Blättchen,

-- zartbitter

Zubereitung:

Kekse zwischen zwei Lagen Klarsichtfolie mit dem Nudelholz zerbröseln. Die Brösel mit Butter zu einem Teig verkneten.

Bröselteig in eine mit Backpapier ausgelegte Springform drücken, kalt stellen. Kirschen entsteinen (Kirschen aus dem Glas abtropfen, trockentupfen. 12 schöne Kirschen (je Form) für die Dekoration wegnehmen. Rest vierteln.

Kuvertüre im warmen Wasserbad schmelzen und etwas abkühlen lassen. Eier im Wasserbad cremig schlagen. Kuvertüre nach und nach teelöffelweise zugeben und sofort verrühren.

Sahne (1) steif schlagen und unter die Schokoladencreme heben. Kirschen auf dem Bröselboden verteilen, Creme draufgeben, glattstreichen und über Nacht gefrieren.

Springform mit einem Messer lösen. Tortenrand mit Schokoraspeln verzieren. Oberfläche wolkenartig mit Sahne (2) überziehen, Schoko-Dekor-Blättchen und Kirschen drauf verteilen.

Schwarzwälder Kirschbissen

Zutaten:

125 g gemahlene Mandeln
125 g Zucker
1 Päckchen Vanillinzucker
175 g Mehl
1 Tl. Backpulver
1 El. Kirschwasser
1 Ei
3 Tropfen Bittermandelöl
125 g Butter
200 g Puderzucker
1-2 El. Kirschwasser
kandierte Kirschen

Zubereitung:

Mandeln, Mehl und Backpulver mischen und auf die Arbeitsplatte geben. In die Mitte eine Vertiefung eindrücken. Zucker, Vanillinzucker, Aroma, Kirschwasser und Ei zugeben und gut verrühren. Die Fettflöckchen an den Rand geben. Alles gut zerhacken und zu einem Teig verkneten. Den Teig ausrollen und kleine gezackte Plätzchen ausstechen. Auf ein gefettetes Backblech legen und bei 175-200 °C (G:2-3,5) ca. 10 Minuten goldgelb backen. Für den Guß den gesiebten Puderzucker mit dem Kirschwasser verrühren. Auf jedes Plätzchen einen Tupfen geben, eine halbe Kirsche auflegen, fest werden lassen.

Schwarzwälder Kirschtorte

Zutaten:

Teig:

100 g Butter

100 g Zucker

1 Päckchen Vanillinzucker

4 Eier

70 g Mandeln, gerieben und abgezogen

100 g Schokolade (halbbitter), gerieben

50 g Mehl

50 g Speisestärke

2 Tl. Backpulver

7 El. Kirschwasser

Füllung:

500 g süße Sahne

Zucker

750 g Sauerkirschen (aus dem Glas)

Zum Garnieren:

1 El. Schokoladenstreusel

Sauerkirschen

Zubereitung:

Aus den angegebenen Zutaten einen Rührteig bereiten. Teig in eine am Boden gefettete Springform füllen und in den vorgeheizten Backofen setzen.

E: Unten. T: 1750C / 30 bis 40 Minuten

Den ausgekühlten Kuchen in drei Böden teilen, den unteren mit Kirschwasser beträufeln.

Für die Füllung Sahne mit etwas Zucker steif schlagen, Kirschen abtropfen lassen. Beim Zusammensetzen unteren und mittleren Boden etwa 2 cm hoch mit Sahne bestreichen und Kirschen darauf verteilen.

Obere Platte und Torte rundum mit Sahne bestreichen.

Schokoladenstreusel in die Mitte geben, Sahnerosetten aufspritzen und mit Kirschen garnieren.

Schwarzwälder Kirschtorte

Zutaten:

Teig:

150 g Butter oder Margarine
130 g Zucker
1 1/2 Päckchen Vanillezucker
6 Eier
115 g gemahlene Mandeln
150 g geriebene Schokolade
75 g Mehl
75 g Speisestärke
3 gestrichene TL Backpulver

Füllung:

ca. 12 EL Kirschwasser
300 g Kirschkonfitüre
3/4 l Schlagsahne
evtl. etwas Vanillezucker
1 EL geriebene Schokolade
Kirschen (nicht diese roten Cocktailkirschen!)

Zubereitung:

Das Rezept meiner Grossmutter, und eine meiner Lieblingstorten
Butter oder Margarine schaumig schlagen, nach und nach Zucker,
Vanillezucker und die Eier zugeben und rühren.

Mandeln, Schokolade auf die Teigmasse geben.

Mehl mit Speisestärke und Backpulver mischen und auf den Teig sieben.
Alles vorsichtig durchrühren.

In einer nur am Boden gefetteten Springform bei guter Mittelhitze ca.
50 Minuten backen.

Die Torte nach dem Erkalten zweimal aufschneiden, so dass 3 Böden
entstehen.

Sahne mit etwas Kirschwasser und evtl. etwas Vanillezucker aufschlagen.

Die Tortenplatten mit Kirschwasser beträufeln und mit Kirschkonfitüre,
Kirschen und Schlagsahne bestrichen wieder zusammensetzen.

Die Oberfläche und den Rand der Torte mit Schlagsahne bestreichen,
geriebene Schokolade darüberstreuen und mit Kirschen garnieren.

Schwarzwälder Kirschtorte I

Zutaten:

Ergibt 8 Stücke:

450 g entsteinte schwarze Kirschen
aus dem Glas, abgetr.,
100 ml Saft aufbewahrt
oder 500 g tiefgekühlte Kirschen
200 g Butter oder Margarine
200 g Zucker
3 Eier, verschlagen
150 g Mehl
2 El. Kakao-Pulver
1 Prise Salz

Für die Füllung:

1-2 El. Zucker
2 El. Kirschwasser
1 El. Speisestärke

Für den Sahnebelag:

400 ml Sahne
2 El. Zucker
3 El. Kirschwasser

Für die Dekoration:

einige frische Kirschen
75 g Vollmilchschokolade

Zubereitung:

Die Zubereitungszeit von 19 Min. gilt für den Fall, dass Du Kirschen aus dem Glas oder der Dose verwendest. Tiefgekühlte Früchte werden vorgedünstet. Dadurch erhöht sich die Garzeit auf 31 Min.

Bei tiefgekühlten Kirschen die Früchte in einer Glasschüssel in 12-15 Min. bei 20-30% auftauen. Zwischendurch einmal umrühren, gut abtropfen lassen. Den Saft auffangen und 75 ml davon abmessen. Falls nötig, mit Wasser ergänzen. Die Kirschen vierteln.

Eine Glasform (oder andere mikrowellengeeignete Form) von etwa 23 cm Durchm. mit gefettetem Pergamentpapier auslegen. Butter und Zucker cremig rühren. Eier gut darunterschlagen. Mehl und Kakao darüber sieben. Salz hinzufügen. Alles glattrühren. Die Hälfte der Kirschen unterheben. Den Teig in die Form geben. Auf einem umgedrehten Teller zuerst 6 Min. bei 50%, dann 9-10 Min. bei 100 %

garen. Bei Geräten ohne Drehteller die Form alle 2 Min. um 90 Grad drehen. Mit einem Hölzchen hineinstecken, es darf kein Teig daran haften bleiben. Den Kuchen nach 5 Min. Stehzeit auf ein Gitter stürzen, Papier abziehen. Den Kuchen waagrecht durchschneiden. Die Füllung anrühren. Bei 100% in 2-3 Min. dicklich kochen. Restliche Kirschen unterrühren. Alles gut abkühlen lassen. Sahne zusammen mit dem Zucker steif schlagen. Das Kirschwasser unterziehen. Die Hälfte der Sahne auf die untere Kuchenhälfte streichen. Die Füllung darauf verteilen. Zweite Kuchenhälfte daraufsetzen. Mit Sahne bestreichen. Restliche Sahne als Tuffs auf die Torte spritzen, Kirschen daraufsetzen. Schokolade bei 50% in 2-3 Min. schmelzen. Dünn auf eine Porzellanplatte streichen. Erstarren lassen. Mit einem breiten Messer zu Locken schaben, in die Tortenmitte geben.

Schwarzwälder Kirschtorte II

Zutaten:

Teig:

150 g Butter oder Margarine

130 g Zucker

1 1/2 Pk. Vanillezucker

6 Eier

115 g Mandeln; gemahlen

150 g Schokolade; gerieben

75 g Mehl

75 g Speisestärke

3 Tl. Backpulver

Füllung und Dekoration:

12 El. Kirschwasser

300 g Kirschkonfitüre

3/4 l Schlagsahne

Vanillezucker; nur evtl.

1 El. Schokolade; gerieben

Kirschen; (keine

-Cocktailkirschen nehmen!)

Zubereitung:

Butter oder Margarine schaumig schlagen, nach und nach Zucker, Vanillezucker und die Eier zugeben und rühren. Mandeln und Schokolade auf die Teigmasse geben. Mehl mit Speisestärke und Backpulver mischen und auf den Teig sieben. Alles vorsichtig durchrühren.

In einer nur am Boden gefetteten Springform bei guter Mittelhitze ca. 50 Minuten backen.

Die Torte nach dem Erkalten zweimal aufschneiden, so dass 3 Böden entstehen. Sahne mit etwas Kirschwasser und evtl. etwas Vanillezucker aufschlagen. Die Tortenplatten mit Kirschwasser beträufeln und mit Kirschkonfitüre, Kirschen und Schlagsahne bestrichen wieder zusammensetzen. Die Oberfläche und den Rand der Torte mit Schlagsahne bestreichen, geriebene Schokolade darüberstreuen und mit Kirschen garnieren.

Schwarzwälder Kirschbecher

Zutaten:

350 g Kirschen
500 g Quark
1 Zitrone
1 Spur ;Salz
1 1/2 El. Milch
4 El. Zucker
1/4 l Sahne
1 Pk. Vanillezucker
100 g Schokolade, geraspelt

Zubereitung:

Kirschen entsteinen, abtropfen lassen. Mit Quark und dem Saft einer Zitrone, Salz, Milch und Zucker verrühren.

Sahne mit Vanillezucker steif schlagen und unter die Quarkmasse heben.

Kirschen-Quarkmasse und Schokoraseln werden abwechselnd in Gläser gefüllt.

Die Kirschbecher mit einer Sahnehaube verzieren.

Schwarzwälder Kirschtorte III

Zutaten:

Teig:

150 g Butter; oder Margarine

130 g Zucker

1 1/2 Pk. Vanillezucker

6 Eier

115 g Mandeln; gemahlen

150 g Schokolade; gerieben

75 g Mehl

75 g Speisestärke

3 Tl. Backpulver

Füllung und Dekoration:

12 El. Kirschwasser; oder mehr

300 g Kirschkonfitüre

3/4 l Schlagsahne

Vanillezucker; nur evtl.

1 El. Schokolade; gerieben

Kirschen; (keine

- Cocktailkirschen nehmen!)

Zubereitung:

Butter oder Margarine schaumig schlagen, nach und nach Zucker, Vanillezucker und die Eier zugeben und rühren. Mandeln und Schokolade auf die Teigmasse geben. Mehl mit Speisestärke und Backpulver mischen und auf den Teig sieben. Alles vorsichtig durchrühren.

In einer nur am Boden gefetteten Springform bei guter Mittelhitze ca. 50 Minuten backen.

Die Torte nach dem Erkalten zweimal aufschneiden, so dass 3 Böden entstehen. Sahne mit etwas Kirschwasser und evtl. etwas Vanillezucker aufschlagen. Die Tortenplatten mit Kirschwasser beträufeln und mit Kirschkonfitüre, Kirschen und Schlagsahne bestrichen wieder zusammensetzen. Die Oberfläche und den Rand der Torte mit Schlagsahne bestreichen, geriebene Schokolade darüberstreuen und mit Kirschen garnieren.

Schwarzwälder Torte

Zutaten:

5 Eigelb
40 g Sorbit
2 g Süsspulver
60 g Geriebene Mandeln
15 g Kakaopulver
50 g Mehl
1 Msp. Backpulver
30 g Flüssige Butter
5 Eiweiss
50 g Kirschsafft ohne Zucker
1 El. Kirschwasser
100 g Halbrahm (25%)
30 g Halbierte, ungezuckerte
Dosenkirschen

Zubereitung:

Eigelb, Sorbit und Süsspulver schaumig schlagen.
Kakaopulver und Mehl darübersieben und zusammen mit Mandeln,
Backpulver und flüssiger Butter in den Teig einarbeiten.
Eiweiss steif schlagen und unter den Teig ziehen.
Die Masse in eine mit Backfolie ausgelegte Springform (20 cm
Durchmesser) füllen und im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad backen.
Nach dem Erkalten die Torte einmal quer durchschneiden.
Kirschsafft und Kirschwasser mischen und die Tortenteile tränken.
Halbrahm sehr steif schlagen.
Die untere Tortenhälfte mit Dosenkirschen und mit drei Viertel der
Rahmmenge belegen. Die andere Tortenhälfte auf den Boden setzen und
das Ganze mit dem restlichen Rahm bestreichen.

Quelle: Gong: Das Diabetiker-Rezept der Woche
17.10.94

Schwedische Apfeltorte

Zutaten:

80 g Butter
2 Eier
140 g Honig
1 Zitrone; nur Schale
50 g Mais; fein gemahlen
1 Tl. Backpulver
100 g Weizen; fein gemahlen

FÜR DEN BELAG:

500 g Äpfel; säuerlich
30 g Butter
50 g Honig
1 El. Sahne
2 El. Rum
1/2 Tl. Zimt
80 g Walnüsse

Zubereitung:

Die Butter bei milder Hitze schmelzen und abkühlen lassen. Die Eier mit dem Honig schaumig rühren. Die Zitronenschale, das Maismehl, die Butter und das mit dem Backpulver gemischte Weizenmehl unterrühren. Die Form einfetten. Den Teig darin verstreichen. 20 Minuten ruhen lassen.

Inzwischen die Äpfel schälen. Je nach Größe vierteln oder achteln. Entkernen und kranzförmig auf den Teig legen. Die Butter bei milder Hitze schmelzen und vom Herd nehmen. Den Honig, die Sahne und den Rum und den Zimt damit verrühren. Die Nüsse grob hacken und untermengen. Die Honig-Nussmischung mit 2 Teelöffeln so auf dem Kuchen verteilen, dass von den Äpfeln noch etwas zu sehen ist. Die Torte auf der 2. Leiste von unten in den kalten Backofen schieben und bei 200 Grad etwa 50 Minuten backen. Vor dem anschneiden 1-2 Tage durchziehen lassen.

Schwedische Glücksbringer

Zutaten:

500 g Mehl
1 Pk. Trockenhefe
75 g Zucker
1 Spur Salz
1 unbehandelte Zitrone;
-- abgeriebene Schale davon
1 Tl. Zimt
125 ml lauwarme Milch
100 g Butter; oder Margarine
2 Eier

Außerdem:

1 Ei
50 g Kürbiskerne
40 g abgezogene Mandeln
8 rote Belegkirschen

Zubereitung:

Mehl und Hefe mischen. Mit den restlichen Teigzutaten verkneten. 30 Minuten gehen lassen. Ca. 5 cm dick ausrollen. Je 4 Hähne und Männer ausschneiden jeweils 12 cm hoch, eventuell mit Hilfe einer Schablone Mit verquirltem Ei bestreichen. Mit allen Kernen und in Stücke geschnittene Belegkirschen verzieren. Im vorgeheizten Backofen 15-20 Minuten backen.
E-Herd: 175 Grad Gas: Stufe 2 Ergibt 8 . Zubereitungszeit: ca 1 1/2
Pro : ca 460 kcal. / 1930 Joule.

Schwedische Pfefferkuchen

Zutaten:

Für ca. 160 Stück:

125 g Sirup

300 g brauner Zucker

200 g Butter oder Margarine

2 kleine Eier

1 Tl. (-2) Nelken

1 Tl. gemahlene Pomeranzenschale

800 g Weizenmehl

1 1/2 Tl. Bikarbonat

Zubereitung:

Den Sirup aufkochen und mit dem Zucker und der Butter verrühren, bis die Masse erkaltet ist. Dann die Eier und die Gewürze unterziehen. Das in etwas kaltem Wasser gelöste Bikarbonat dazugeben. Dann den größten Teil des Mehls unterrühren. Den Teig gut durchkneten und über Nacht ruhen lassen.

Am nächsten Tag den Teig ausrollen und mit verschiedenen Teigformen Figuren ausstechen. Diese auf einem gut gefettetem Backblech bzw. auf Backpapier auslegen. Auf mittlerer Schiene bei 200°C (Warmluft 175°C) ca. 8 Minuten backen.

Schwedischer Apfelkuchen

Zutaten:

Teig:

120 g Butter oder Margarine
120 g Zucker
1 P. Vanillezucker
Salz
Schale 1 unbehandelten Zitrone
2 Eier
200 g Mehl
150 g Maizena
2 gestr. Tl. Backpulver

Füllung:

600 g Äpfel
ca. 230 g Ananasscheiben
15 g gehackte, geröst. Haselnüsse
15 g gewaschene Rosinen
1 gestr. Tl. gem. Zimt

Streusel:

120 g gem. Haselnüsse
25 g Maizena
35 g Zucker
1 gestr. Tl. gem. Zimt
60 g flüssige Butter
etwas Puderzucker zum Bestäuben

Zubereitung:

Weiches Fett, Zucker, Vanillezucker, Salz, abger. Zitronenschale und Eier in eine Rührschüssel geben, mit dem Handrührgerät schaumig rühren. $\frac{2}{3}$ des mit Maizena und Backpulver gemischten Mehls unterrühren. Den Rest unterkneten. $\frac{3}{4}$ des Teiges auf dem gefetteten Boden einer Springform (• 28 cm) ausrollen. Den restlichen Teig zu einer Rolle formen, als Rand auf den Boden legen und ca. 3 cm hoch an den Rand der Springform drücken.

Äpfel schälen, achteln, entkernen und in feine Spalten, Ananas in kleine Stücke schneiden, mit Nüssen, Rosinen und Zimt vermischen. Die Apfelmischung in die Springform geben. Für die Streusel alle Zutaten vermischen, mit den Händen zu Streuseln zerreiben und gleichmäßig auf die Apfelmasse verteilen.

Goldbraun backen.

Schaltung:

170 - 190°, 1 . Schiebeleiste v.u.

160 - 180°, Umluftbackofen

ca. 40 Minuten

Das erkaltete Gebäck mit Puderzucker bestäuben.

54 g Eiweiß, 243 g Fett, 634 g Kohlenhydrate, 21511 kJ, 5134 kcal

Kuchen, Gebäck, Pralinen

Schwedischer Apfelkuchen (Blechkuchen)

Zutaten:

Teig:

4 Eier

350 g Zucker

120 g Butter

1/8 l Milch

300 g Mehl

3 gestr. Tl. Backpulver

3 oder 4 mürbe Äpfel

zum Bestreuen:

2 El. Zucker

1 Tl. Zimt

75 g gehackte Mandeln

Zubereitung:

Eier und Zucker schaumig schlagen. Butter und Milch zusammen bis kurz vor dem Kochen erhitzen und unter Rühren zur Eimasse geben. Mehl und Backpulver vermischen und unterheben. Äpfel schälen und grob raspeln und unterheben. Teig auf gefettetes Blech tun. Zucker und Zimt mischen und mit den Mandeln auf den Teig streuen.

Backen: ca. 20 Minuten auf mittlerer Schiene bei 200 Grad

Anregungen: Man braucht die Äpfel nicht unbedingt zu raspeln, sollte aber etwas kleinere Stücken als Achtel schneiden.

Variationen des Kuchens sind leicht zu haben, indem man statt Äpfeln (ungeschnittene :-)) Kirschen unter den Teig hebt oder Rhabarber benutzt. Lecker, lecker.

Dann lasse ich allerdings immer den Zucker&Zimt und die Mandeln weg.

Nach diesem Rezept erscheint der Kuchen vielleicht etwas matschig (ich mag's so), Abhilfe schafft etwas mehr Mehl.

Schwedischer Mandelpudding mit Beeren

Zutaten:

80 g Mandeln; geschält
15 g Weissmehl
15 g Butter
4 dl Milch
15 g Maisstärke
2 Eier
60 g Zucker
Bittermandelaroma

BEERENGARNITUR:

8 dl Wasser
80 g Zucker
400 g Beeren
20 g Maisstärke

ZUM GARNIEREN:

20 g Mandeln, ganz

Zubereitung:

Die Mandeln fein reiben oder fein mahlen.

Mehl in der Butter kurz dünsten, mit Milch ablöschen und zu einer glatten Sauce verrühren.

Mandeln mit Maisstärke, Eiern und Zucker verrühren, zur Milchmasse geben und unter Rühren ein mal kurz aufkochen lassen. Mandelaroma begeben.

Eine Puddingform kalt ausspülen, Masse hineingiessen, 3 bis 4 Stunden kühl stellen und erstarren lassen.

Beerengarnitur: Wasser mit Zucker aufkochen, Beeren zugeben und 1 bis 2 Minuten kochen lassen. Maisstärke mit wenig kaltem Wasser anrühren, begeben und aufkochen lassen, in einer Schüssel anrichten.

Zum Servieren den Pudding auf eine Platte stürzen, mit einigen Mandeln garnieren, die Beerengarnitur dazu servieren.

Schwedisches Waffelrezept

Zutaten:

50 g Butter
1/8 l Wasser
150 g Weizenmehl
1/4 l Sahne

Zubereitung:

Butter schmelzen und abkühlen lassen. Wasser und Mehl zu einem glatten Teig verrühren. Sahne steifschlagen und mit der Butter zum Teig rühren. In vorgeheizten Waffeleisen esslöffelweise ausbacken. Der Teig reicht für ca. 10 Stück, die heiss und mit Marmelade und Schlagsahne serviert werden.

Schweizer Ananaskuchen

Zutaten:

250 g Mehl
150 g Puderzucker
1/2 Pk. Backpulver
3 Eier
125 g Flüssige Butter
1 Dose Ananasstückchen

Zubereitung:

Mehl, Backpulver, Puderzucker und die Eier sehr lange schaumig rühren. Nacheinander die flüssige Butter und den Ananassaft dazugeben und gut verrühren. Zum Schluß die Ananasstückchen unterheben. Die Teigmasse in eine Kastenform geben und im nicht vorgeheizten Backofen ca. 50 bis 60 Minuten bei 190 Grad backen.

Schweizer Anisbrötli

Zutaten:

250 g Puderzucker
2 Eier
250 g Mehl
2 El. Anis
abgeriebene Schale einer Zitrone
(oder 1 Tl. Zitronensaft)
1 Prise Hirschhornsalz

Zubereitung:

Gesiebten Puderzucker und Eier schaumig rühren. Das gesiebte Mehl und die restlichen Zutaten daruntermischen. Den Teig etwa 1 cm dick ausrollen. Mit Anis-Model oder anderen kleinen Förmchen die Plätzchen ausstechen und auf ein mit Butter bestrichenes Blech legen. Über Nacht in einem warmen Raum trocknen lassen. Dann bei 160 Grad etwa 15 min. weißgelb backen.

Anis-Model sind kleine viereckige oder rechteckige Flachreliefs. Wird der Teig aus den Förmchen geklopft, beschneidet man den Rand mit einem Teigradchen.

Quelle: Treff Schülermagazin

Schweizer Apfelpastete

Zutaten:

25 g Hefe
110 g Saure Sahne
100 g Weiche Butter
125 g Honig
1/2 Ei
1/4 Tl. Zimt
375 g Weizen; fein gemahlen

Für Die Füllung:

500 g Äpfel; säuerlich
50 g Butter
50 g Rosinen
1 Orange; nur Schale
50 g Honig
60 g Süsse Mandeln
12 Bittere Mandeln
- evtl. Zitronensaft

Zum Verzieren:

1/2 Ei
16 Mandeln; geschält

Zubereitung:

Die Hefe in der Sahne auflösen. Die Butter mit dem Honig, dem halben Ei und dem Zimt verrühren. Die Hefesahne dazu geben. Nach und nach das Mehl unterarbeiten und den Teig gründlich kneten.

Zugedeckt in den Kühlschrank stellen. Der Teig soll nicht aufgehen.

Inzwischen 1 Backblech mit Butter einfetten. Aus Backtrennpapier eine Schablone ausschneiden. Für die Schablone aus Papier einen Kreis von 30 cm Durchmesser mit gleichen Randbögen schneiden. Das Loch in der Mitte und die Schlitz markieren.

Die Äpfel schälen, entkernen und in feine Scheibchen schnitzeln oder grob raspeln. In der Butter 8-10 Minuten dämpfen, dabei ein paar mal umwenden. Die Rosinen hacken und mit der Orangenschale unter die heiße Masse mischen. Etwas abkühlen lassen und mit dem Honig süßen. Die Mandeln reiben und unterrühren. Evtl. mit Zitronensaft abschmecken.

Den Teig nochmals gründlich durchkneten. Etwas mehr als die Hälfte in der Größe der Schablone ausrollen und aufs Blech legen.

Die Schablone auflegen und den Boden danach ausrädeln. Die Teigreste

mit dem übrigen teig verkneten und wider kalt stellen. Die Füllung gleichmässig auf dem Teig verteilen und glatt streichen. Dabei einen knapp 1 cm breiten Rand frei lassen.

Den restlichen Teig ausrollen. Einen Teigdeckel, einen halben cm grösser als die Schablone ausrädeln. Mit einer Nadel durch den Mittelpunkt der Schablone stechen und so die Mitte markieren. In der Mitte der teigplatte mit einem kleinen Stern oder Blütenausstecher ein Loch ausstechen, damit beim backen der dampf entweichen kann. Die Platte zur Hälfte zusammenklappen, über die Füllung legen und wieder auseinanderfalten. Die Ränder von Teigboden und Deckel mit den Zinken einer Gabel fest zusammendrücken. Jeden Bogeneinschnitt mit dem Messer 1 cm tief einkerben und den Bogen mit den Fingern etwas nachformen.

Die Patete mit dem verquirlten halben Ei bestreichen und 8 Schlitze von 4-5 cm Länge in den Teigdeckel schneiden. Zwischen die schlitze je 2 Mandeln auf den Teig legen. Die Apfelpastete auf der untersten Leiste in den kalten Backofen schieben und bei 200 Grad in etwa 45 Minuten hellbraun backen.

Die Pastete auf dem Blech abkühlen lassen.

Schweizer Haferplätzchen

Zutaten:

200 g Köllnflocken, blütenzart
250 g Zucker
0,2 l Sahne
50 g Butter; weich
1 Ei
1/2 Zitrone; abger. Schale
280 g Mehl; Typ 405
1 El. Backpulver
1-2 Eigelb; zum Bestreichen

Zubereitung:

Köllnflocken und Zucker in einer Schüssel mischen, Sahne darübergießen, durchrühren und mit Folie abgedeckt über Nacht quellen lassen. Am nächsten Tag die Butter schaumig rühren. Das Ei verquirlen. Beides unter die gequollenen Köllnflocken rühren. Zitronenschale, Mehl und Backpulver darunterkneten. Den Teig zugedeckt 1/2 Stunde ruhen lassen, dann auf einer bemehlten Arbeitsfläche etwa 2mm dick ausrollen. Plätzchen in beliebigen Formen ausstechen, auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen, mit Eigelb bestreichen und im vorgeheizten Backofen auf mittlerer Einschubleiste bei 200 Grad in 10-12 Minuten goldgelb backen. Leider kann ich keine Stückzahlen nennen, da ich das Rezept nicht selber erprobt habe.

Schweizer Kartoffelkuchen

Zutaten:

1 kg Kartoffeln
300 g Schinkenspeck
3 Eier
5 El. Milch
150 g Mehl
Salz
Muskat
Thymian
20 g Butter
Schnittlauch

Zubereitung:

Geschälte Kartoffeln mit dem Schnitzelwerk fein raspeln.
Schinkenspeck in Streifen oder Würfel schneiden, mit Eiern, Milch, Mehl und Gewürzen verrühren. Geraspelte Kartoffeln unterheben.
Kartoffelmasse in eine gefettete Springform (• 26 cm) füllen, Butterflöckchen obenauf setzen, goldgelb backen.

Schaltung:

200 - 220°, 2. Schiebeleiste v.u.

170 -190°, Umluftbackofen

65 - 75 Minuten

Mit Schnittlauch bestreut servieren. Dazu schmeckt ein Salat.

103 g Eiweiß, 122 g Fett, 305 g Kohlenhydrate, 11995 kJ, 2863 kcal

Schweizer Kartoffelkuchen

Zutaten:

1 kg Kartoffeln
300 g Schinkenspeck
3 Eier
5 El. Milch
150 g Mehl
Salz, Muskat, Thymian
20 g Butter
Schnittlauch

Zubereitung:

Geschälte Kartoffeln mit dem Schnitzelwerk fein raspeln. Schinkenspeck in Streifen oder Würfel schneiden, mit Eiern, Milch, Mehl und Gewürzen verrühren. Geraspelte Kartoffeln unterheben.

Kartoffelmasse in eine gefettete runde Springform (26 cm) füllen, Butterflöckchen obenauf setzen, goldgelb backen.

200 - 220 Grad, 2. Schiene von unten, 75 min.

170 - 190 Grad, 65 min.

Mit Schnittlauch bestreut servieren. Dazu schmeckt ein grüner Salat.

Pro Person 26g Eiweiss, 30g Fett, 76g Kohlenhydrate, 3000kJ/716kcal

Schweizer Mirabellenwähe

Zutaten:

Teig:

150 g Mehl
50 g gemahlene Mandeln
1/2 Tl. Salz
1 Tl. Zucker
80 g Margarine oder Butter
4-5 El. Wasser

Belag:

2-3 El. gemahlene Mandeln
750 g entsteinte Mirabellen

Guß:

50 ml Milch
150 g Sahnequark
2 Eier
2-3 El. Zucker
1 1/2 El. Vanillezucker
Puderzucker

Zubereitung:

Mehl, Mandeln, Salz und Zucker mischen. Das in Stücke geschnittene Fett zugeben, alles mit kalten Händen leicht verreiben, bis die Masse krümelig ist. Wasser zufügen und mit dem Handrührgerät kurz zu einem Teig zusammenkneten. Den Teig in der Schüssel flach zusammendrücken, mindestens 1/2 Stunde in den Kühlschrank stellen.

Danach den Teig ausrollen, eine flache Kuchenform (• 28 cm) damit auslegen, mit einer Gabel mehrmals einstechen, nochmals in den Kühlschrank stellen.

Mandeln auf den Teig streuen, Mirabellen darauf verteilen.

Für den Guß alle Zutaten mit dem Handrührgerät verrühren, über die Mirabellen verteilen. Backen.

Schaltung:

200-220°C, 1. Schiebeleiste v. u.

170-190°C, Umluftbackofen

45-50 Minuten

Die Mirabellenwähe vor dem Servieren mit wenig Puderzucker überstäuben.

62 g Eiweiß, 139 g Fett, 296 g Kohlenhydrate, 11615 kJ, 2772 kcal.

Schweizer Nußtaler

Zutaten:

125 g Haselnußkerne

Teig:

250 g Mehl

1 gestrichener TL Backpulver

100 g Speisestärke

100 g Puderzucker

1 Päckchen Vanillinzucker

1 Prise Salz

250 g Butter

Milch

Kakao

Zucker

Zubereitung:

Haselnüsse unter ständigem Rühren in der trockenen Pfanne rösten, bis sich die braune Haut löst und die Nüsse gelblich werden. Nüsse abkühlen lassen, dann zwischen den Händen reiben, damit die Haut abfällt. Nüsse fein hacken oder mahlen.

Aus den angegebenen Zutaten und den Nüssen einen Knetteig bereiten und zu vier Rollen von 2 bis 3 cm o formen.

Rollen mit Milch bestreichen. Jeweils die gleiche Menge Kakao und Zucker mischen, Rollen darin wälzen, bis sie gleichmäßig braun sind, und 2 Stunden kühl stellen. Rollen in 2 cm dicke Scheiben schneiden, auf ein mit Backpapier belegtes Backblech geben und in den vorgeheizten Backofen setzen. E: Mitte. T: 200 °C / 12 bis 15 Minuten.

Schweizer Reis mit Johannisbeeren

Zutaten:

500 g Johannisbeeren, rot
250 g Reis
1 Spur ;Salz
1 Vanilleschote
1/4 l ;Wasser
1/2 l Schlagsahne
1 Zitrone, unbehandelt;
-die Schale davon
4 El. Zucker
4 El. Himbeergeist
100 g Haselnüsse; in der Mandel-
-mühle gehobelt

Zubereitung:

Johannisbeeren kurz waschen und mit einer Gabel von den Rispen streifen. Reis mit Salz in Wasser und der Hälfte der Sahne bei milder Hitze im geschlossenen Topf quellen lassen. Vom Herd nehmen, mit der Zitronenschale, Zucker und Himbeergeist abschmecken und erkalten lassen.

Die restliche Sahne schlagen und zusammen mit 4/5 der Johannisbeeren unter den Reis heben.

Nochmals kühl stellen. Mit den Haselnussblättern und den restlichen Johannisbeeren garnieren und eiskalt servieren.

*Schweizer Reis ist ein erfrischendes, sättigendes Hauptgericht für heiße Tage. Er schmeckt genausogut als Nachtisch (dann gilt das Rezept für die Hälfte mehr an Portionen).

Schweizer Reiskuchen mit Kirschen

Zutaten:

Für Den Biskuit:

3 Eier
90 g Zucker
1 Spur ; Salz
90 g Mehl
Zucker; zum Stürzen

Für Den Belag:

1 l Milch
175 g Zucker
320 g Milchreis, Rundkornreis
12 Scheibe Gelatine, weiss
1 Zitrone, unbehandelt
-- abgeriebene Schale davon
1200 g Sauerkirschen
1 l Schlagsahne
40 g Pistazien, gehackt

Zubereitung:

Für den Biskuitboden Eier, Zucker und Salz mit dem Schneebesen des Handrührers zehn Minuten dickcremig schlagen. Das Mehl darüber sieben und locker unterheben. Biskuitmasse auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech streichen. Im vorgeheizten Backofen bei 175 Grad / Umluft 150 Grad / Gas Stufe 2 etwa acht Minuten backen. Boden herausnehmen und auf ein mit Zucker bestreutes Geschirrtuch stürzen, das Papier sofort abziehen. Boden erkalten lassen und wieder auf das Backblech legen. Rundherum aus Butterbrotpapier einen 3 cm hohen Rand formen.

Für den Belag Milch und Zucker aufkochen. Den Reis einrühren und bei kleiner Hitze etwa 30 bis 40 Minuten ausquellen lassen. Gelegentlich umrühren. Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Reis etwas abkühlen lassen. Zitronenschale und ausgedrückte Gelatine unterrühren und erkalten lassen. Kirschen abspülen und entsteinen.

Schlagsahne in zwei Portionen steif schlagen und unter den Reis heben. Die Hälfte davon auf den Biskuitboden strichen. Die Kirschen auf den Reis geben. Restlichen Reis draufstreichen.

Kuchen mindestens zwei Stunden kalt stellen und mit den Pistazien bestreuen.

1 Kuchen = 24 Stücke = 305 kcal / 17 g Fett pro Stück.

Schweizer Weihnachtsmännchen

Zutaten:

Teig:

500 g Mehl

30 g Hefe

1/4 l Milch, lauwarm

50 g weiche Butter oder Margarine

50 g Zucker

1 Ei

1 Prise Salz

1/2 Zitrone (abgeriebene Schale von)

1 Eigelb

Zum Garnieren:

Haselnußkerne

Zitronatwürfel

kandierte Kirschen

abgezogene Mandeln

Kristallzucker

Zubereitung:

Aus den angegebenen Zutaten einen geschmeidigen Hefeteig bereiten. Im Backofen 10 Minuten bei 50°C und 10 bis 20 Minuten bei 0 gehen lassen.

Teig zu Kugeln, dickeren und dünneren Rollen formen, dann zu Männchen zusammensetzen und mit Teigstreifen belegen.

Figuren mit verquirltem Eigelb bestreichen.

Mit Nüssen, Zitronat Kirschen, Mandeln und Zucker garnieren, Figuren auf ein gefettetes Backblech legen und in den vorgeheizten Backofen setzen.

E: Mitte. T: 200°C / 20 bis 25 Minuten

Schwiegermutterkuchen

Zutaten:

Teig:

130 g Butter

130 g Zucker

300 g Mehl

1 Tl Backpulver

2 Eier

1 Glas Sauerkirschen

Nußmasse:

3 Eier

125 g Butter

50 g Mehl

175 g Nüsse, gem.

1 1/2 Tl Backpulver

Glasur:

Puderzucker

etwas Rum

Zubereitung:

Alle Teigzutaten miteinander verrühren. Den Teig in eine gut gefettete Springform geben. Abgetropfte Sauerkirschen auf dem Teig verteilen. Für die Nußmasse die Eier trennen. Eigelb mit Butter, Mehl, Nüssen und Backpulver verrühren. Das steif geschlagene Eiweiß unterziehen. Die Masse über die Kirschen streichen. Bei 175 Grad ca. 70 min backen. Aus Rum und Puderzucker eine Glasur rühren und über den abgekühlten Kuchen geben.

Dessert, Süßspeisen

Schwiegermutter's Augen (Olhos de Sogra)

Zutaten:

500 g Trockenpflaumen; ohne Steine
250 g Kokosflocken
300 g Zucker
6 El. ;Wasser
Stangenzimt
5 Nelken
3 Eier

Zubereitung:

Den Zucker mit dem Wasser zum Kochen bringen. Feingemahlene Zimt und Nelken sowie die Kokosflocken hinzufügen. Unter ständigem Rühren die zuvor verquirlten Eier hineinrühren und so lange kochen lassen, bis die Masse beginnt, sich vom Topfboden zu lösen. Erkalten lassen und die Pflaumen damit füllen.

Scones (brit. Teegebäck)

Zutaten:

4 Teile Mehl
1 Teil Butter
1 Teil Rosinen
1 Teil Milch
1 Teil Zucker
Backpulver

Zubereitung:

Butter im Block auf den Tisch. Mehl drüber. Mit Daumen und Zeigefinger vom Butterstück kleine Fissel abzupfen. Dies so lange, bis Butter in kleinen mehlbehafteten Fisseln vor Euch liegt. (Dauert.) Diese Masse vorsichtig, damit die mühsam erarbeitete Konsistenz nicht verloren geht, mit den anderen Zutaten verkneten. Den Teig auf etwa 2 cm Dicke auskneten oder -rollen. Daraus mit einem Glas Teile ausstechen. Diese Teile kommen bei mittlerer Hitze 15-20 min. in den Ofen. Am besten warm mit Butter und Marmelade genießen.

Hab ich aus dem Gedächtnis gekramt, übernehme keine Haftung.

Scones (englische Kuchenteig-Brötchen)

Zutaten:

500 g Mehl
1 Pk. Backpulver (wenn möglich,
- Weinstein-Backpulver)
1 Spur Salz
125 g Butter
200 ml Milch
Extra Mehl zum Ausrollen
Fett fürs Backblech

Creme:

125 g Butter
1/2 Becher Creme Double
1 Prise Salz

Zubereitung:

*** Pro Stück ca. 200 Kalorien ***

Scones werden in England üblicherweise zum Tee gereicht.

Backofen auf 250 Grad vorheizen...

Mehl, Backpulver und etwas Salz in einer Schüssel mischen. Weiche (nicht flüssige!) Butter zugeben und mit den Händen unterkneten. Dann nach und nach Milch hinzugeben und ebenfalls unterkneten, der Teig sollte anschliessend weich, aber nicht klebrig sein! Den Teig dann portionsweise auf wenig Mehl etwas 1 cm dick ausrollen und Kreise (Durchmesser ca. 6 cm) ausstechen (Tasse, Glas). Diese dann auf ein gefettetes Backblech legen und in den vorgeheizten Backofen schieben.

Bei 250 Grad (Gas: Stufe 7) ca. 15 bis 18 Minuten backen.

Achtung: Scones dürfen nicht dunkel werden!

Auskühlen lassen...

Die Scones sollen, wenn sie gut gelungen sind, auf 4-5 cm aufgehen, also etwa Brötchengrösse erreichen.

Dazu schmeckt köstlich eine Creme aus obigen Zutaten, alles zusammen sahnig-cremig verrührt.

Scones mit Kürbis

Zutaten:

1 Tas. Gekochter süsser Kürbis
-- zerdrückt
1 El. Butter
1 El. Honig
1/2 Tl. Orangenschale; gerieben
1 Ei
1/2 Tas. Milch
250 g Mehl
1 Spur ;Salz

Zubereitung:

Die Butter mit Honig und Orangenschale cremig schlagen. Kürbisbrei unterrühren, sowie geschlagene Ei, Milch zugiessen (Vorsicht mit der Menge!). Mehl und Salz hineinsieben, zu einem Teig kneten.

Auf einen mit Mehl bestäubten Brett den Teig auf eine Dicke von 20 mm ausrollen. Runde Stücke von etwa 4 cm ausstechen, mit etwas Milch bepinseln und auf einem gefetteten Blech bei 220 oC etwa 15 Minuten backen.

Wie frisch gebackene Brötchen aufschneiden oder im ganzen mit Butter und Marmelade oder Golden Syrup zum Nachmittagstee servieren.

Seeskäs (Süßer Käse)

Zutaten:

1/5 kg Bauernquark

Zucker

Kirschwasser

flüssige Sahne

Zubereitung:

Den Quark in Portionen aufteilen und mit flüssiger Sahne übergießen. Beim Servieren mit Zucker bestreuen und mit einem alten Kirschwasser beträufeln.
Himmlisch :-)

Diese Köstlichkeit wird vor allem bei den Molken des "Haut-Rhin" angeboten. Im Oberland heißt sie übrigens Siaskas. Aber auch in einigen Fermes-Auberges im Unterland gibt es Seeskäs. Normalerweise wird er mittags mit dem Käse vom Morgen gemacht. Die Molker behaupten, Quark werde bitter und etwas klumpig, wenn er älter als acht Stunden ist. Je frischer also, desto besser. Der Quark, der schon zu lange abgetropft ist, ist weniger mild und sahnig.

Auf den Märkten gibt es bei den Bauern hervorragenden Frischkäse zu kaufen. Am besten ist er, wenn er in der Molke aufbewahrt wird.

Wenn sie einen Quark gekauft haben, der in der Molke konserviert war, muss er zunächst zwei bis drei Stunden in einem Sieb oder in einer Käseform abtropfen.

Sekt-Aspik mit Früchten

Zutaten:

Für 8 Personen:
1 kg geputzte Früchte
100 g Zucker
9 Blatt weiße Gelatine
1/2 Flasche Sekt
2 Zitronen
0,3 l süße Sahne
2 El. Vanillezucker

Zubereitung:

Obstsorten wie Äpfel, Birnen, Ananas (mit festem Fleisch) in kleine Stücke schneiden und je nach Sorte kurz oder länger in Zuckerwasser köcheln, das Fruchtfleisch nicht zu weich werden lassen. Die Kochflüssigkeit zurückbehalten.

Die weichen Obstsorten (Bananen, Pfirsiche) kleinschneiden. Beeren entstielen, Dosenfrüchte abtropfen lassen und in Stücke schneiden. Den Saft aufbewahren. Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen. 3/4 l Flüssigkeit aus Sekt, Zuckerwasser von den gekochten Früchten und Dosensaft sowie Zitronensaft erhitzen, eventuell Zucker dazugeben. Anschließend die ausgedrückten Gelatineblätter in der Flüssigkeit auflösen, aber nicht mehr aufkochen. Die gemischten Früchte in eine Schale oder einzelne Gläser füllen und die warme Flüssigkeit darübergießen. Kaltstellen. Die Schlagsahne mit Vanillezucker schlagen und gesondert dazu reichen oder mit einer Tortenspritze dekorativ aufspritzen.

Sekt-Sorbet mit Johannisbeeren

Zutaten:

100 g Feiner Zucker
200 ml ; Wasser
1 Limette; oder
1 Zitrone, unbehandelt, Ersatz
200 ml Sekt
250 g Johannisbeeren, rot
125 g Johannisbeeren, schwarz
2 El. Honig

Zubereitung:

Zucker und Wasser in einen kleinen Topf geben und bei schwacher Hitze verrühren, bis sich der Zucker gelöst hat.

Die Limette heiss abwaschen, anschliessend abtrocknen. Die Schale fein abreiben, den Saft auspressen, beides zum Zuckersirup geben. Den Sirup abkühlen lassen.

Des Sekt zum Zuckersirup giessen, die Mischung in eine möglichst breite Metallschüssel giessen und zugedeckt in das Tiefkühlgerät stellen.

Nach etwa 1/2 Stunde (es sollte sich eine Eisschicht auf der Sektmischung gebildet haben) kräftig durchschlagen, zurück in das Tiefkühlgerät stellen. Weitere 2-3 Stunden gefrieren lassen, häufig durchrühren.

Die Johannisbeeren waschen und von den Rispen streifen. Mit dem Honig in einem kleinen Topf kurz andünsten, abkühlen lassen. Das Sorbet durchrühren oder mit einem Pürierstab pürieren, zu Kugeln formen.

Pro Portion: ca. 140 kcal, 570 kJ, 1g Ew, 0g F, 27g Kh

Tip: So gelingt jedes Sorbet:

Sorbets werden meist aus Zucker und einer Flüssigkeit wie Sekt oder Fruchtsaft hergestellt, oft kommt zudem Eischnee darunter. Die Mischung muss häufig kräftig durchgerührt werden, während sie gefriert, sonst bilden sich grosse Eiskristalle und das fertige Sorbet ist nicht cremig.

Reste vom Sorbet

Das Sorbet hält sich, gut zugedeckt, einige Wochen. Sie können es also auch für ein Essen zu zweit zubereiten. Ebenso gut schmeckt es mit anderen Früchten, aber auch pur können Sie es servieren.

Sektgelee mit Himbeeren

Zubereitet im Mikrowellengerät

6 Bl. weiße Gelatine in kaltem Wasser einweichen und ausgedrückt
schmelzen: volle Leistung, 1 min.

1/8 l Wasser, 100 g Zucker, 1 Zitronensaft und 1/8 l Weißwein
verrühren und die aufgelöste Gelatine dazugeben. Wenn die Flüssigkeit
leicht geliert, 1 Piccolo Sekt (trocken) dazugießen, in Sektschalen
verteilen und fest werden lassen.

1 Pk. TK-Himbeeren auftauen: Auftaustufe, 2 bis 3 min. Die Himbeeren
mit 1 El. Zitronensaft und 1-2 El. Zucker im Mixer pürieren.

Himbeermark auf dem Gelee verteilen.

Sekttorte

Zutaten:

3 Eiweiß
0,5 l Sekt
3 P. Majala (nach Geschmack)
3 Becher Sahne
3 P. Vanillezucker
3 P. Sahnesteif
1 hellen Biskuitboden (3-lagig)

Zubereitung:

Eiweiß schaumig schlagen. Majala-Dessert mit dem Sekt (statt Wasser) anrühren und Eiweiß unterheben.

Sahne mit Vanillezucker und Sahnesteif portionsweise steifschlagen und vorsichtig unter die Creme geben.

Masse zwischen drei Biskuitböden verteilen und rundherum verputzen. Torte kaltstellen.

Sekttorte I

Zutaten:

1 Biskuit-Obstkuchenboden
3 Pk. Zitronencremefix; z.B.
-- Arranca-Zitrone
125 g Puderzucker
4 Blatt weisse Gelatine
600 ml Sahne; geschlagen
3 Pk. Sahnesteif
3/4 l Sekt

Zubereitung:

Tortenring um den Obstkuchenboden legen. Sekt mit dem Zitronencremefix verrühren, Puderzucker gut verrühren. Gelatine nach Vorschrift auflösen und unter die Sektmasse geben. Wenn diese leicht zu gelieren beginnt, zwei Drittel der steifgeschlagene Sahne unterheben.

Die Sahne-Sekt-Masse auf den vorbereiteten Obstkuchenboden geben und im Kühlschrank fest werden lassen. Mit restlicher Sahne verzieren.

Sekttorte II

Zutaten:

1 Biskuitboden
2 Pk. Aranca-Pudding (Zitrone)
5 El. Zucker
1 Piccolo (wichtig)
1/2 l Sahne
Mandarinen- oder Ananasstücke

Zubereitung:

Pudding, Zucker und Sekt verrühren. Steif geschlagene Sahne unterheben. Ring um den Tortenboden bauen und Masse aufstreichen, glätten und 12h kaltstellen.

Mandarinstücke zum garnieren obendrauf legen.

Sekttorte mit Mandarinen

Zutaten:

2 Eier
100 g Zucker
100 g Mehl
1 Tl. Backpulver
3 Dose Mandarin-Orangen (a 314 ml)
400 ml Sekt
2 Pk. Cremespeisepulver Mand.Gesch
2 1/2 Dose Schlagsahne
2 Pk. Sahnefestiger
Backpapier

Zubereitung:

Eier trennen. Eiweiß und 2 El Wasser steif schlagen. Zucker dabei einrieseln lassen. Eigelb unterrühren, Mehl und Backpulver unterheben. Boden einer Springform (26 cm Durchmesser) mit Backpapier auslegen. Teig einfüllen und im vorgeheizten Backofen (E-Herd 175 Grad / Gasherd Stufe 2) ca. 20 Minuten backen. Herausnehmen, aus der Form lösen, Kuchen auskühlen lassen. Mandarinen abtropfen lassen. Sekt und Creme-Pulver mit dem Schneebesen des Handrührgerätes 4-5 Minuten schaumig schlagen. 1/2 Liter Sahne anschlagen, Festiger zugeben, Sahne steif schlagen. Unter die Sektkreme heben. Formrand um den Boden schließen. Boden mit Mandarinen, bis auf einen Rest zum Verzieren, belegen. Creme daraufstreichen und ca. 3 Stunden kühl stellen. Kurz vor dem Servieren die restliche Sahne steif schlagen, in einen Spritzbeutel mit Sterntülle geben und als Tuffs auf den Tortenrand spritzen. Restliche Mandarinen daraufsetzen.

Zubereitungszeit ca. 45 Minuten (o.W.). Pro Stück ca. 1510 Joule / 360 kcal
Quelle: Neue Post Heft ?

Selbstgebackener Adventskranz

Zutaten:

500 g 'Zum Fest' von Bahlsen
300 g Magerquark
150 g Zucker
1 Pk. Bourbon-Vanillezucker
1 Prise Salz
10 El. Öl
2 Eier
1 Tl. Zimt
1/2 Tl. Ingwer
1/2 Tl. Koriander
1/2 Tl. Kardamom
Schale einer unbeh. Orange
500 g Mehl
1 Pk. Backpulver
100 g Orangeat
100 g Getrocknete Aprikosen
100 g Gemahlene Mandeln
1 Eigelb
1 El. Milch
75 g Puderzucker
1 El. Orangensaft

Zubereitung:

Quark, Zucker, Vanillezucker und Salz verrühren. Öl, Eier und Gewürze unterrühren. Mehl mit dem Backpulver vermischen. Hälfte unterrühren, den Rest unterkneten. Feingehacktes Orangeat und Aprikosen mit Mandeln unter den Teig kneten. Teig 10 Minuten ruhen lassen, dann halbieren. 2 Teigrollen von jeweils 80 cm Länge formen.

Teigstränge miteinander verschlingen und auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech zu einem Kranz formen. Mit verquirelter Eiermilch bestreichen. Im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 175 Grad C) ca. 40-45 Minuten backen. Kranz auskühlen lassen. Puderzucker und Orangensaft verrühren. Unterseite des Bahlsen-Gebäcks mit etwas Guss bestreichen und auf den Kranz kleben.

Nach Belieben mit einer Goldkordel umwickeln und mit Kugeln verzieren.

Tip:

Nicht zu früh anschneiden, dann wird der Gewürz-Adventskranz lange herrlich duften.

Portionen: 20

Selleriequiche mit Koriander

Zutaten:

Für Den Quarkmürbeteig:

150 g Weizen, mit
30 g Grünkern und
1 Tl. Kümmel; 1 fein gemahlen
1/2 Tl. Meersalz
60 g Butter; kalt
60 g Quark
Butter für die Form

Für Die Füllung:

500 g Staudensellerie/Bleich-
; sellerie
2 El. Kaltgepresstes, Olivenöl
2 Tl. Koriander
Meersalz
40 g Allgäuer Emmentaler
40 g Parmesan
- oder
80 g Sbrinz
125 g Crème fraîche
2 Eier

Zubereitung:

Die Mehlmischung mit dem Salz in einer Backschüssel mischen. Die Butter in Flöckchen darüber verteilen und mit den Fingerspitzen fein verkrümeln. Den Quark dazugeben und alles mit dem Knethaken der Küchenmaschine zu einem geschmeidigen Teig verkneten.

Eine Springform von 24 cm $\bar{}$ einfetten. Den Teig ausrollen. Die Form damit auslegen und einen Rand von 2 1/2-3 cm hochziehen. 30 Minuten ruhen lassen.

Den Backofen auf 200 $\bar{}$ vorheizen. Den Teigrand mit einem Streifen Alufolie sichern und den Teigboden mehrmals mit einer Gabel einstechen. Den Boden etwa 15 Minuten im Backofen (Mitte) vorbacken. Dann den Folienrand abnehmen.

Inzwischen die Selleriestangen waschen und, wenn nötig, die harten Fasern auf der Oberseite abziehen. Den Sellerie in schmale Streifen schneiden. Das Öl mit der doppelten Menge Wasser in einem breiten Topf erhitzen und den Sellerie darin in 8-10 Minuten bissfest dünsten. Den Koriander im Mörser oder mit dem Nudelholz auf einem Brett grob zerstoßen, zu dem Gemüse geben und dieses mit Salz abschmecken.

Den Käse reiben. Die Hälfte davon auf den Teigboden streuen. Den Sellerie einfüllen und mit dem restlichen Käse bestreuen.

Die Crème fraîche, die Eier und 1 Pn Salz verquirlen und über dem Gemüse verteilen.

Die Quiche etwa 35 Minuten im Backofen (unten) backen, bis die Oberfläche goldgelb ist. Tips: Die Füllung für die Gemüse-quiche können Sie je nach Saison variieren. Gut schmecken auch Blumenkohl, Broccoli, Wirsing, Lauch, Rosenkohl oder Mangold. Aus dem Quarkmürbeteig k"nnen Sie auch knusprige Kümmelr"llchen backen: Dazu den Teig dünn ausrollen, in beliebig breite Streifen schneiden und locker zusammenrollen. Die R"llchen mit verquirltem Ei bestreichen und in Kümmel oder beliebigen anderen Samen rollen. Die Kümmelröllchen im vorgeheizten Backofen (Mitte) bei 200í in 15-20 Minuten knusprig backen. Sie passen gut zu Wein oder Bier, zu Vorspeisensalaten und aufs kalte Buffet.

Selterskuchen

Zutaten:

- 4 Eier
- 2 Tassen Zucker
- 1 Tüte Backpulver
- 3 Tassen Mehl
- 1 Tasse Öl
- 1 Tüte Vanille Zucker
- 1 Tasse Selters

Zubereitung:

Die Eier mit dem Zucker schaumig schlagen (lange schlagen). Das Mehl und das Backpulver sieben und mit den restlichen Zutaten dazugeben. Den Teig in eine Form oder auf eine hohes Blech geben und ca. 30 min bei Mittelhitze backen. Den Kuchen nach dem Backen mit Schokoladen- oder Zitronenguß (Puderzucker + Zitronensaft) überziehen.

Semmeltorte

Zutaten:

5 Eier
250 g Paniermehl/Semmelbrösel
250 g Mandeln
Salz
Pfeffer
50 g Butter oder Schmalz

Zubereitung:

Die Eier verquirlen und das Paniermehl unterziehen. Den Teig, der geschmeidig fest sein muß, mit den feingehackten oder gemahlenden Mandeln gut verkneten, mit Salz und Pfeffer würzen.

Die Butter bzw. das Schmalz erwärmen, bis sie flüssig ist, und eine Kastenform damit austreichen. Den Teig in die Form füllen und im vorgeheizten Backofen (E: 200°C, G: Stufe 3) ca. 40-45 Minuten backen. Während der Backzeit des öfteren mit der Butter bzw. dem Schmalz einstreichen und darauf achten, daß die Torte nicht an der Oberfläche verbrennt (evtl. abdecken). Zwei Minutenvor dem Herausnehmen nochmals einstreichen und mit einer Prise Salz bestreuen. Garprobe mit einem Holzspießchen machen. Die Semmeltorte warm in daumendicke Scheiben schneiden und servieren.

Sesam-Hefeplätzchen (Lghriba dial senjlan)

Zutaten:

30 g Hefe
1 Tas. ;Wasser (1)
1000 g Weizenmehl
250 g Zucker
1/2 Tl. ;Salz
2 Tl. Anissamen
5 El. Sesamkörner
3 Tas. ;Wasser (2)

Zubereitung:

Beachten: 6 Stunden vorher beginnen!!

Die Hefe in lauwarmem Wasser (1) anrühren und 10 Minuten gehen lassen.

Das gesiebte Mehl mit dem Zucker und Salz vermischen. Die Hefe-Wasser-Mischung zugeben zugeben und mit einem Teil des Mehls verrühren. Anissamen und Sesamkörner zugeben, nach und nach lauwarmes Wasser (2) zugiessen und alles zu einem geschmeidigen Teig kneten. In eine Schüssel geben und an einem warmen, geschützten Ort 2 bis 3 Stunden gehen lassen.

20 Zentimeter lange Stangen von 1 Zentimeter Dicke formen und auf ein Tuch legen. Zudecken und nochmals 2 bis 3 Stunden gehen lassen.

Die Stangen auf ein Backblech legen und im auf 200 °C vorgeheizten Ofen etwa 10 Minuten backen. Sie sollten nicht zu braun werden. Herausnehmen und erkalten lassen.

Die Stangen in 2 bis 3 Millimeter dicke Scheiben schneiden. Auf ein Backblech legen und im auf 200 °C vorgeheizten Ofen etwa 10 Minuten backen, bis die Plätzchen goldbraun und trocken sind.

Sesam-Makronen

Zutaten:

400 g Marzipanrohmasse
100 g Puderzucker
6 Eigelb (evtl. mehr)
1 Ei
50 g geschälter Sesam

Zubereitung:

Marzipanrohmasse mit Puderzucker und Eigelb zu einer geschmeidigen Masse verrühren, in einen Spritzbeutel mit großer Sterntülle füllen und auf ein mit Backpapier belegtes Backblech Makronen von 3 cm • spritzen.

Ei verquirlen, Makronen damit bestreichen und mit Sesam bestreuen. Backblech in den vorgeheizten Backofen setzen.

E: Mitte. T: 175°C / 25 bis 30 Minuten.

Sesambananen

Zutaten:

Für zwei Portionen:

2 Bananen

2 El. Honig

2 El. Sesamsaat

Zubereitung:

In einer Pfanne zwei Bananen in 20 g heisser Butter bei kleiner Hitze von jeder Seite ungefähr zwei Minuten braten. Zum Süssen zwei Esslöffel Honig oder Ahornsirup zufügen. Mit zwei Esslöffeln Sesamsaat bestreuen und heiss servieren.

Dazu: Vanilleeis

Sesame Halvah

Zutaten:

6 Tas. Sesamsamen
1 1/2 Tas. Honig
1 Tl. Ingwer
1 Tl. Zimt
1 Tl. Allspice; o. entsprechende
-- Gewürzmischung

Zubereitung:

Sesamsamen rösten.

Portionsweise mahlen.

Mit Honig und Gewürze gut verarbeiten.

In einer 33x23cm-Form pressen und im Kühlschrank einige Zeit ruhen lassen.

Servieren: in Würfeln geschnitten.

Sesamkekse

Zutaten:

Zutaten:

125 g Margarine oder Öl
250 g Farinzucker
1 Ei
100 g Weizenschrot
50 g Rosinen
200 g Sesamsamen
2 El. Milch
150 g Weizenvollkornmehl
1/2 Tl. Muskat

Zubereitung:

Margarine, Zucker und Ei cremig rühren. Weizenschrot, Rosinen, Sesamsamen und Milch mischen und zu dem Fett-Zucker-Germisch geben. Vollkornmehl und Muskat zufügen. Gut verrühren. Kleine Teighäufchen auf das mit Backpapier ausgelegte Blech geben. Bei 190 Grad ca. 10-15 Minuten backen.
Tips: noch nicht ausprobiert

Sesamplätzchen

Zutaten:

150 g Sesamsaat
150 g Butter
200 g Vollrohrzucker
1 Ei
300 g frisch gemahlener Weizen
150 g ungesalzene Erdnusskerne
1 Tl. Naturvanille
2 EL. Milch
4 Tl. Carobpulver (Johannisbrotmehl)

Zubereitung:

Sesamsaat in einer Pfanne ohne Fett leicht rösten. Weiche Butter und Zucker schaumig rühren. Ei, Weizen, 100 g gemahlene Erdnüsse, Sesamsaat, Naturvanille und Milch unterkneten. Aus dem Teig Kugel (2,5 cm Durchmesser) formen. Auf mit Backpapier ausgelegte Backbleche setzen und etwas flachdrücken. Blech in den auf 175 Grad (Umluft) 150 Grad (Gas) Stufe 2 vorgeheizten Backofen schieben und etwa 15 Minuten backen. Plätzchen auf Kuchengittern auskühlen lassen. Carob und zweieinhalb Esslöffel Wasser verrühren. Die Oberfläche der Plätzchen damit bestreichen und mit restlichen gehackten Erdnusskernen verzieren.

Sesamplätzchen I

Zutaten:

(ca. 30 Stück):

100 g Sesamsamen

70 g weiche Butter

120 g Honig

1 Ei

1 Eigelb

1/2 Tl. frisch geriebene Muskatnuß

3 El. Himbeergeist

100 g ungeschwefelte Rosinen

80 g Hirse

100 g Weizen

Zubereitung:

Weihnachtsgebäck aus der Vollkornküche

Den Sesam unter Rühren in einer Pfanne goldgelb rösten. Die Butter mit dem Honig, dem Ei und dem Eigelb schaumig rühren. Den Sesam, die Muskatnuß, den Himbeergeist und die Rosinen zugeben. Hirse und Weizen mehlfein mahlen. Mit der Sesammischung verrühren. Den Teig 20 min. quellen lassen. Danach den Backofen auf 180 Grad vorheizen. Mit einem Teelöffel flache Teighäufchen auf das ungefettete Blech setzen und auf der mittleren Leiste goldgelb backen (ca. 20 min.).

Quelle: Kalenderblatt

Sesamstangen

Zutaten:

240 g Dinkelvollkornmehl fein
1 Pk. Weinsteinbackpulver
1 Tl. Kräutersalz
3 El. Sonnenblumenöl kaltgepresst
200 g Buttermilch
4 El. Sesamsamen
Fett fürs Blech

Zubereitung:

Dinkelmehl, Backpulver und Kräutersalz in einer Schüssel mischen. Sonnenblumenöl und Buttermilch zufügen und die Masse zu einem geschmeidigen Teig kneten. Teig in 30 gleich große Stücke teilen, diese zu etwa 10 cm langen Stangen formen, in Sesam wenden und die Kerne leicht andrücken. Die Stangen abgedeckt etwa 1 Stunde im Kühlschrank ruhen lassen. Dann auf ein gefettetes Blech legen und im auf 180 Grad vorgeheizten Backofen etwa 18 Minuten backen

Sherry-Kirschcreme

Zutaten:

Für 6 Portionen:

4 Eigelb

100 g Zucker

1 Pr. Salz

400 ml Milch

4 Bl. Gelatine

4 - 5 EL süßer Sherry (Cream Sherry)

1 Glas Kirschen

(Abtropfgewicht ca. 180 g)

250 g Sahne

Zubereitung:

Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Eigelb, Zucker und Salz mit dem Handrührgerät schaumig rühren. Milch aufkochen, unter Rühren in die Eigelbmasse gießen, dann in den Topf zurückgeben und unter Rühren auf 2 oder Automatik-Kochstelle 2 - 3 erhitzen, bis die Milch leicht cremig ist (nicht kochen!). Gelatine ausdrücken, unter die heiße Creme mischen, Creme abkühlen lassen, ab und zu umrühren. Wenn die Creme anfängt zu gelieren, so daß man eine Straße mit dem Löffel ziehen kann, Sherry, abgetropfte, halbierte Kirschen und steifgeschlagene Sahne unterheben, sofort in Gläser oder Schälchen füllen. Vor dem Servieren mit Kirschen und Sahne garnieren.

Sherrycreme

Zutaten:

1 Tl. Weisse Gelatine
2 Eigelb
1 3/4 oz (à 30g) Zucker
Salz
1 Tl. Zitronensaft
1/2 Tasse Cream Sherry
2 Eiweiss
1 1/16 Tasse Sahne
1 Pk. Sahnesteif
1 Tl. Zucker
Gehackte Pistazienkerne

Zubereitung:

Die Gelatine mit 2 El. kaltem Wasser anrühren, quellen lassen, unter Rühren erwärmen, bis sie gelöst ist. Eigelb, Zucker und Salz dickschaumig schlagen, Zitronensaft und Cream Sherry unterschlagen. Gelatine einrühren und kaltstellen.

Das Eiweiss gesondert, die Sahne mit dem Sahnesteif und Zucker steif schlagen. Sobald die Sherrymasse dicklich wird, die Hälfte der Sahne und des Eischnees unterheben.

Die Creme in eine Glasschale füllen, kalt stellen und kurz vor dem Servieren mit Sahne verzieren und den Kernen bestreuen.

Sherrycreme-Torte

Zutaten:

Teig:

3 Eier

75 g Zucker

50 g Mehl

50 g Speisestärke

1 Tl. Backpulver

1 El. Kakao

Backpapier

Creme:

8 Blatt weiße Gelatine

3 Eier

100 g Zucker

1 Prise Salz

1 Päckchen Vanillin-Zucker

1/8 l Sherry medium dry

Saft 1/2 Zitrone

1 1/2 Becher(300g) Schlagsahne

Garnieren:

1/2 Becher(100g) Schlagsahne

1 Päckchen Vanillin-Zucker

1 Packung(16St.) Borkenschokolade

1 El. Puderzucker

Zubereitung:

Für den Biskuit Eier, 3 El. kaltes Wasser und Zucker dem Mixer cremig schlagen. Mehl, Speisestärke, Backpulver und Kakao darübersieben und vorsichtig unterheben. Eine 26er Springform mit Backpapier auslegen und die Schaummasse einfüllen. Im vorgeheizten Ofen 200°C (Stufe 3) ca. 20 min. backen. Biskuitboden auf einem Kuchengitter auskühlen lassen. Inzwischen für die Creme Gelatine in reichlich kaltem Wasser ca. 10 min. einweichen. Eier, Zucker, Salz und Vanillin-Zucker mit dem Mixer cremig schlagen. Sherry und Zitronensaft unterrühren. Gelatine ausdrücken, im Wasserbad auflösen und unter Rühren zur Eischneemasse geben. Im Kühlschrank halbfest werden lassen. Schlagsahne steif schlagen und mit einem Schneebesen vorsichtig unterheben. Biskuitboden waagrecht durchschneiden. Den unteren Boden in die gesäuberte Springform legen, die Sherrycreme hineinfüllen und glattstreichen. Mit dem zweiten Boden abdecken. Die Torte im Kühlschrank ca. 2 Std. fest werden lassen, dann vorsichtig aus der Form lösen. Zum

Garnieren Sahne und Vanillin-Zucker steif schlagen und den Tortenrand damit gleichmäßig bestreichen. Borkenschokolade etwas zerbröckeln und den Tortenrand damit verzieren. Aus Papier beliebige Blattformen ausschneiden und locker auf der Tortendecke verteilen. Mit Puderzucker bestäuben und die Blätter anschließend mit einer Pinzette vorsichtig wieder abnehmen. Ergibt ca. 16 Stücke. Zubereitungszeit ca. 1 Std.

Short Bread I (schottische Teegebäck)

Zutaten:

Variante 1:

570 g Mehl
170 g Puderzucker
170 g Maisstärke (Mondamin)
450 g Butter

Variante 2:

500 g Mehl
140 g Zucker
70 g Maisstärke
300 g Butter

Zubereitung:

Variante 1 von Rüdiger

Alles verkneten (nach einiger Zeit klappt es auch, trotz des vielen Mehls). Auf einem Blech ausrollen und überall gleichmässig mit einer Gabel einstechen. Ca. 30-45 min. bei 180°C backen (nicht zu dunkel werden lassen!).

Im warmen Zustand noch in kleine Mundgrosse Quader schneiden.
Das war's. Fertig !!!

Variante 2 von Rene

Ich mache es mit etwas weniger Zucker, deutlich weniger Butter und deutlich weniger Maisstärke (bezogen auf Mehl). Probiert mal die Verhältnisse der Variante 2.

Shortbread Fingers

Zutaten:

300 g Butter
200 g Zucker
1/2 Tl. Salz
500 g Mehl
Feiner Zucker

Zubereitung:

Butter mit Zucker und Salz schaumig rühren Mehl unterkneten, Teig mindestens 2 Stunden kühl stellen.

Teig auf einem ungefetteten Backblech 1 1/2 cm dick ausrollen. Die randlose Seite des Backblechs mit einem vierfach gefalteten Streifen Alufolie abschließen, damit der Teig nicht auslaufen kann. Teigplatte mit einer Gabel mehrmals einstechen und Backblech in den vorgeheizten Backofen setzen.

E: Mitte. T: 175°C / 25 bis 30 Minuten.

Das noch heiße Shortbread mit einem scharfen Messer in 1 1/2 x 7 cm lange Streifen schneiden und diese sofort in Zucker wenden.

Shortbread Fingers

Zutaten:

Für 30 Stück:
300 g weiche Butter
200 g Zucker
1/3 TL Salz
500 g Mehl
1 Tasse feiner Zucker

Zubereitung:

Mürbeteig zubereiten und 2 Stunden kalt stellen. Teig 1 1/2 cm dick in Grösse eines Backbleches ausrollen und drauflegen. Teigplatte mit einer Gabel mehrmals einstechen und auf der mittleren Schiene des auf 190°C vorgeheizten Backofens 25-30 min. backen.

Das noch heisse Shortbread mit einem scharfen Messer in Streifen von 1 1/2 x 7 cm Grösse schneiden und sofort in dem feinen Zucker wälzen.

Shortbread II

Zutaten:

350 g Mehl, gesiebt
3,5 Tl Backpulver (gestrichene Teelöffel)
100 g Stärkemehl
225 g leicht gesalzene oder ungesalzene Butter
175 g Zucker
Einige Tropfen Mandelaroma

Zubereitung:

Mehl, Backpulver und Stärkemehl in einer Schüssel vermischen. In einer anderen Schüssel Butter und Zucker schaumig schlagen, Mandelaroma zugeben und alles nochmal gut durchschlagen. Mehl, Backpulver, Stärkemehl langsam hinzugeben, alles zu einer lockeren, krümeligen Mischung verrühren. Den Teig gleichmässig in 2 runde, ausgefettete Springformen verteilen, fest eindrücken und die Oberfläche glätten. 8 Teile markieren, aber nicht einschneiden; mit den Zinken einer Gabel ein leichtes Muster einritzen.

Alles in den auf 170°C vorgeheizten Backofen und 20-25 Minuten goldgelb backen. Aus dem Herd nehmen, 5-10 Minuten in der Form abkühlen lassen. Dann schneidet man oder bricht die Stücke entlang der markierten Linien.

Shortbread, Basisrezepte

Zutaten:

SORTE 1:

115 g Butter; bei Raumtemperatur
60 g Pulverzucker; (*)
1/4 Tl. Vanillezucker; wahlweise
135 g Mehl

SORTE 2:

115 g Butter; bei Raumtemperatur
60 g Pulverzucker; (*)
1 Eigelb
170 g Mehl

SORTE 3 A:

115 g Butter; bei Raumtemperatur
60 g Pulverzucker; (*)
15 g Reismehl; (**)
135 g Mehl

SORTE 3 B:

115 g Butter; bei Raumtemperatur
60 g Pulverzucker; (*)
60 g Reismehl; (**)
115 g Mehl

Zubereitung:

(*) Pulverzucker: kein Puderzucker, sondern Kristallzucker, sehr fein gemahlen (feiner als bei uns sonst üblich).

(**) statt Reismehl kann man auch Maisstärke nehmen (je nach Quelle wird 'rice flour' aber auch 'cornflour' oder 'cornstarch' angegeben).

Man unterscheidet drei Shortbread-Grundarten:

- die einfachste Art, mit den drei Grundkomponenten: Butter, Zucker und Mehl
- eine verfeinerte Art mit diesen drei Grundkomponenten und Reismehl
- eine 'Luxus'-Art mit den drei Grundkomponenten und Eigelb

Zur Sorte 1:

Butter cremig rühren, mit dem Zucker (und Vanillezucker) schaumig rühren. Anschliessend Mehl zugeben; weiter: siehe unten.

Zur Sorte 2:

Butter cremig rühren, mit dem Zucker schaumig rühren. Eigelb einrühren; Mehl zugeben; weiter: siehe unten.

Zur Sorte 3 a und 3 b:

Butter cremig rühren, mit dem Zucker schaumig rühren. Reismehl und Mehl mischen, zugeben.

Zu allen Sorten:

Kneten bis schön glatt, jedoch möglichst kurz (sonst wird der Teig hart). Aufpassen, dass der Teig nicht 'ölig' wird (besonders in heißen Tagen).

Teig in einer Folie einwickeln und während einer halben Stunde im Kühlschrank ruhen lassen.

Backpapier sehr leicht bemehlen; der Teig mit der Hand etwa 6 mm dick ausbreiten (nicht mit einer Teigrolle: der Teig könnte zu hart werden) und auf einen Backblech tun (6 mm als Richtwert: kann auch dicker sein, bis etwa 18 mm).

In Stücke 'einschneiden' (d.h., die Stücke nicht voneinander trennen!), die Oberfläche mit einer Gabel einstechen und im auf 165 Grad Celsius vorgeheizten Ofen 20 bis 25 Minuten backen (bis leicht gold-braun).

Aus dem Ofen nehmen und auf einen Gitter tun; je nach Geschmack mit grobem Zucker bestreuen. Während 10 Minuten abkühlen lassen, dann die Stücke an den markierten Stellen voneinander trennen (schneiden oder - besser - brechen).

Falls Shortbread-Formen vorhanden sind:

Form mit sehr wenig Öl einsprühen, den Teig in die Form geben und mit der Hand ausbreiten. Die Oberfläche mit einer Gabel einstechen und 30 bis 35 Minuten im auf 165 °C vorgeheizten Ofen backen (bis leicht gold-braun).

(Je nach Geschmack kann man Shortbread auch bei niedrigerer Temperatur backen, dafür länger; z.B., 150 Grad während 1 Stunde).

Aus dem Ofen nehmen, je nach Geschmack mit grobem Zucker bestreuen und etwa 10 Minuten in der Form abkühlen lassen. Ränder mit einem Messer ablösen, auf einem Brett stürzen und in Stücke schneiden oder brechen.

Bemerkung zur Teigzubereitung.

Dessert, Nachspeisen

Sii, Roggenbrot-Rotweincreme aus dem Unterwallis

Zutaten:

500 g Altbackenes Roggenbrot
5 dl Rotwein
-- z.B. Dole aus dem Valais
60 g Rosinen; o. Sultaninen
1 dl Holundersirup
20 g Butter; geschmolzen
250 ml Schlagrahm

Zubereitung:

Man ist sich nicht einig, ob das heute als Dessert genossene Gericht mit dem geheimnisvollen Savieser-Patoinamen eigentlich 'Sii' heisst oder ob damit nicht 'S II', S zwei, Seigle II, gemeint ist. Letzteres würde die Verwertung von altbackenem Roggenbrot erklären.

Rotwein in eine runde Schüssel giessen, Roggenbrot - in Scheiben geschnitten - über Nacht darin weich werden lassen.

Am nächsten Tag, von Hand gut kneten, bis ein weicher Teig entsteht. Die vorher eingeweichten Rosinen zugeben und Holundersirup unter die Masse rühren.

Butter in einer Pfanne erhitzen, den Teig zugeben und unter stetem Rühren heiss werden lassen.

Schlagrahm steif schlagen.

Servieren: den Sii noch warm in Dessertschalen verteilen und mit dem geschlagenen Rahm garnieren.

Beachten:

-- frisches Roggenbrot eignet sich nicht, das Rezept will altbackenes Brot verwerten

-- die Rosinen können durch andere, kleingeschnittene Trockenfrüchte ersetzt werden (Aprikosen, Äpfel, Birnen, Feigen).

Siilänär Paschteetä, Kirchweihgebäck aus Uri (*)

Zutaten:

Teig:

1 kg Mehl

500 g Butter

250 g Zucker

20 g Salz

1 dl Trääscht; (**)

2 Eier

50 ml Alter Most

Füllung:

750 g Weinbeeren

Zucker

Zimt

Trääscht; (**)

Zum Bestreichen:

Eigelb

Zubereitung:

(Pastetendurchmesser: ca. 25 cm)

(*) Siilänär, aus Silenen, eine Ortschaft im Kanton Uri

(**) Ersatz für Trääscht: Weinbrand nehmen.

Mehl, Butter, Zucker und Salz miteinander verreiben und auf dem Tisch zu einem Kranz formen. In seiner Mitte schlägt man die Eier auf und giesst den Trääscht und den Most dazu. Dann verwirkt man alles zu einem Teig, aber nicht zu lange, weil er sonst zäh wird. Diesen Teig lässt man einige Stunden ruhen, am besten über Nacht.

Die Weinbeeren weicht man einige Stunden in Wasser ein, dann schüttet man sie ab und 'mariniert' sie mit Zucker, Zimt und Trääscht.

Nun wird der Teig 1/2 cm dick ausgewallt. Dann legt man eine grosse, runde Platte darauf, Durchmesser ca. 25 cm, und schneidet an ihrem Rand den Teig ab. Dieser Pastetenboden wird nun auf ein Kuchenblech gelegt und mit Eigelb bestrichen.

Vom restlichen ausgewallten Teig werden ca. 3 cm breite Streifen geschnitten. Diese legt man als Rand rundum auf den Pastetenboden und bestreicht sie ebenfalls mit Eigelb. Auf genau die gleiche Art legt man noch einen zweiten Streifen darauf, damit der Rand höher wird. Nun kommt die Füllung in die Pastete; und zum Schluss deckt man

alles mit einem gleichgrossen Teigdeckel zu. Natürlich wird auch der Teigdeckel mit Eigelb bestrichen. Mit einer Gabel durchsticht man die Pastete an verschiedenen Stellen, drückt mit ihr den Rand rundherum fest und verziert die Oberfläche kreuzweise mit den Teigresten. Das ganze Kunstwerk lässt man im Ofen bei mässiger Hitze backen.

Simit - Sesamringe

Zutaten:

für 10 Ringe:

25 g Hefe

1/8 l lauwarmes Wasser

500 g Mehl

60 g zerlassene Butter

2 Prisen Salz

ca. 1 l kochendheisses Wasser

2 Eigelb

8 Tl. Sesam

Zubereitung:

Die Hefe zerbröckeln und in das lauwarme Wasser einrühren. Mehl und Hefewasser in eine Schüssel geben und gründlich vermischen. Die Butter beifügen und in den Teig einkneten, zwischendurch salzen. Den Teig zugedeckt 3/4 Stunde bei Zimmertemperatur gehen lassen.

Den Teig in 10 gleich grosse Stücke aufteilen, zu Würsten rollen und anschliessend zu Ringen formen. Die Ringe mit einer Schaumkelle einzeln jeweils 1/2 Minute in das kochendheisse Wasser eintauchen und auf ein Backblech (am besten Baktrennpapier unterlegen) geben. Mit Eigelb bestreichen und mit Sesam bestreuen. Den Backofen auf 175 °C Celsius einschalten und die Sesamringe in 30 Minuten goldgelb backen.

Simit - Sesamringe (mit Hefe)

Zutaten:

25 g Hefe
1/8 l ;lauwarmes Wasser
500 g Mehl
60 g Butter; zerlassen
2 Spur ;Salz
2 Eigelb
8 Tl. Sesam
1 l ;kochendheies Wasser
-- ca. Menge

Zubereitung:

Die Hefe zerbröckeln und in das lauwarme Wasser einrühren. Mehl und Hefewasser in eine Schüssel geben und gründlich vermischen. Die Butter beifügen und in den Teig einkneten, zwischendurch salzen. Den Teig zugedeckt 3/4 Stunde bei Zimmertemperatur gehen lassen.

Den Teig in gleich große Stücke aufteilen, zu Würsten rollen und anschließend zu Ringen formen. Die Ringe mit einer Schaumkelle einzeln jeweils 1/2 Minute in das kochendheiße Wasser eintauchen und auf ein Backblech (am besten Backtrennpapier unterlegen) geben. Mit Eigelb bestreichen und mit Sesam bestreuen. Den Backofen auf 175 Grad Celsius einschalten und die Sesamringe in 30 Minuten goldgelb backen.

Sipseys Rezepte I

Zutaten:

2 Tassen Mehl
1/4 Tl Natron
2 Tl Backpulver
1/2 Tl Crisco
2 Tl Salz
1 Tasse Buttermilch

Zubereitung:

Trockene Zutaten vermischen. Crisco hinzufügen und gut vermengen. Buttermilch dazugeben. Einen dünnen Teig ausrollen und in Biskuits von der gewünschten Größe zerschneiden. In gefetteter Pfanne bei 250 Grad goldbraun backen.

Sipseys Rezepte II

Zutaten:

3 Eigelb
2 Tassen heiße Milch
1/2 Tasse Zucker
1 Tasse Kokosraspeln
1/4 Tl Salz
1 Tl Vanille oder Rum
2 1/2 El Maisstärke
1 El geschmolzene Butter
1/4 Tl Muskatnuß
1 Tortenboden mit Rand

Zubereitung:

Eigelb verquirlen. Nach und nach Zucker, Salz, Maisstärke und Butter unterrühren. Milch dazugießen und vermischen. Im Wasserbad rühren, bis die Masse dick wird. Kokosraspeln dazugeben und erkalten lassen. In Tortenboden gießen, mit Baisermasse bedecken und 10 bis 20 Minuten bei 150 Grad im Backofen backen.

Sissmoschtcremä nach Rezept vom Grosi (Apfelsaftcreme)

Zutaten:

10 Eigelb
2 Zitronen; Schale und Saft
80 g Vollrohrzucker
450 ml Apfelsaft; Sissmoscht
200 ml Rahm

Zubereitung:

Zitronen waschen und das Gelbe mit der Raffel reiben. Auf die Seite stellen.

Zitronensaft, Eigelb, Zucker und Apfelsaft in eine Pfanne geben. Unter ständigem Rühren erhitzen. Keinesfalls kochen, da die Creme gerinnen würde. Pfanne von der Herdplatte nehmen. Solange rühren, bis die Masse abgekühlt ist.

Abgeriebene Zitronenschale darunterrühren. Den Rahm steifschlagen und vorsichtig unter die Apfelsaftcreme heben.

Skifahrer-Torte

Zutaten:

1 Biskuitboden 28 cm Durchmesser, fertig gekauft
oder selbst gemacht aus
6 ganzen Eiern
200 g Zucker
1 Tütchen Vanillinzucker
200 g Mehl
50 g Speisestärke
1 Tl. Backpulver

Füllung:

100 g Nougat
100 g Blockschokolade
4 El. Sahne
4 El. Cointreau
200 g Marzipanrohmasse
Puderzucker zum Ausrollen
1 Glas Aprikosenkonfitüre
200 g Puderzucker
4 El. (-5) Wasser
4 El. (-5) Kokosraspel

Dekoration:

150 g Marzipanrohmasse
100 g Puderzucker
Speisefarbe gelb, grün, rot
1 Würfel Blockschokolade
2 Schaschlikspieße
2 rote Fäden (Schlaufen)

Zubereitung:

Für den Biskuitteig eine Springform von 28 cm Durchmesser mit Backpapier auslegen. Den Rand nur zu einem Drittel hoch fetten. Die Eier mit Zucker und Vanillinzucker schaumig schlagen. Mehl, Speisestärke und Backpulver mischen, darüber geben. Mit einem Rührlöffel oder Schneebesen locker unterheben. Den Teig in die Springform füllen. Im vorgeheizten Ofen bei 200 Grad (Gas: Stufe 3) 30 min. backen. Den abgekühlten Boden aus der Form lösen und zweimal waagrecht durchschneiden. Zum Füllen Nougat mit Blockschokolade und Sahne schmelzen, mit Cointreau abschmecken. Diese Masse auf die erste Teigplatte streichen. Dann die zweite Platte darauflegen.

Aprikosenkonfitüre durch ein Sieb streichen und bei kleiner Flamme erwärmen. Die Platte damit bestreichen. Marzipan auf Puderzucker in der Größe der Teigplatte ausrollen und drauflegen. Wieder mit Aprikosenkonfitüre bestreichen und die Deckplatte auflegen. Alles rundherum aprikotieren, antrocknen lassen. Den Puderzucker mit Wasser verrühren und die ganze Torte damit bestreichen. Sofort mit Kokosraspeln bestreuen.

Marzipanrohmasse mit 70 g Puderzucker verkneten. 2 Tl. der Masse gelb einfärben, 1 Tl. grün färben, Rest rot. Ski, Mütze, Handschuhe in Rot formen. Aus 3/4 der gelben Masse die Bindungsplatten kneten. Aus dem Rest vier dünne Rollen kneten, mit denen Mütze und Handschuhe garniert werden. Ferner vier grüne Röllchen formen zum Absetzen der gelben Streifen. 30 g Puderzucker mit ein paar Tropfen Wasser verrühren, in ein Pergamenttütchen füllen und Tupper auf Mütze und Handschuhe spritzen. Die Skistöcke entstehen so: Blockschokolade schmelzen. In ein Pergamenttütchen füllen und auf Pergament die Teller spritzen. Ein Holzspießchen zum Markieren des Lochs in die Mitte stecken. Trocknen lassen, die Hölzchen herausziehen, Teller ablösen und auf Schaschlikspieße stecken. Mit einem Klecks warmer Schokolade befestigen. Griffe aus rotem Marzipan formen, als Schlaufe einen roten Faden einlegen. Die Bindung noch mit flüssiger Schokolade aus dem Tütchen nachziehen und alle Teile auf der Torte arrangieren.

Kuchen, Gebäck, Pralinen

Skoleboller (Norwegisches Schulgebäck)

Zutaten:

500 g Mehl
90 g Zucker
100 g Butter oder Margarine
50 g Hefe
1/4 l Milch
Vanillepudding
Zuckerguss
Kokosflocken

Zubereitung:

Mehl und Zucker in eine Schüssel geben, Butter oder Margarine hinzufügen. Hefe in lauwarmer Milch auflösen und alles zu einem festen Teig kneten. Den Hefeteig eine Stunde gehen lassen.

Aus dem Teig handtellergrosse dicke Fladen formen und eine Kuhle eindrücken. Nochmals 15 Minuten gehen lassen.

Vanillepudding in die Kuhlen geben.

Im Backofen bei 225°C oder Gas Stufe 4 ca. 15 Minuten backen.

Nach dem Abkühlen die Skoleboller mit Zuckerguss bestreichen und mit Kokosflocken bestreuen.

Smith College Fudge

Zutaten:

250 g Zucker
200 g brauner Rohrzucker
2 EL Rohrzuckersirup
1/8 l Sahne
60 g Zartbitterschokolade
60 g Butter
1,5 TL Vanille-Extrakt

Zubereitung:

Fudge war gegen Ende des 19. Jahrhunderts besonders an den amerikanischen Frauen-Colleges beliebt. Es wurde bisweilen über der Gaslampe, die mitten im Raum von der Decke hing, zubereitet und diente somit als Entschuldigung, wenn man noch nach dem "Licht-aus-Signal" fröhlich beisammensaß.

Die beiden Zuckersorten, den Sirup, die Sahne und die Schokolade in eine Topf geben. Bei mittlerer Hitze unter Rühren kochen, bis der Zucker und die Schokolade geschmolzen sind. Ohne Rühren weiterkochen, bis die Mischung 114°C erreicht. Den Topf von der Kochstelle nehmen, die Butter und den Vanille-Extra hineinrühren und leicht abkühlen lassen, bis die Masse lauwarm ist. Dann so lange schlagen, bis sie anfängt fest zu werden. Auf eine mit Butter bestrichen Platte gießen und in Quadrate schneiden, bevor die Masse fest geworden ist.

Snickerdoodles

Zutaten:

350 g Rosinen, kernlos
1/8 l Bourbon-Whiskey
60 g Butter
100 g Brauner Zucker
2 Eier
180 g Mehl
1/2 Pk. Backpulver
1 1/2 Tl. Zimt, gemahlen
1/4 Tl. Nelken, gerieben
1/4 Tl. Muskat, gerieben
400 g Walnusskerne
400 g Kandierte Kirschen

Zubereitung:

Diese köstlichen Weihnachtsplätzchen lassen sich gut aufheben und einfrieren!

Rosinen über Nacht im Whisky einweichen. Butter mit Zucker und den Eiern schaumig schlagen. Mehl, Backpulver und die gemahlene Gewürze dazugeben und zu einem glatten Teig verarbeiten.

In diesen Teig die abgetropften Rosinen, die halben Walnusskerne und die Kirschen geben. Mit einem Teelöffel kleine Häufchen auf ein gefettetes Backblech geben. Im vorgeheizten Backofen bei 180 °C 15 Minuten backen.

Sojaplätzchen

Zutaten:

Für etwa 30 Stück:
70 g geröstete Sojakerne
75 g Mehl
50 g Margarine
1 Ei
1 Zitrone
50 g Diabetiker-Zucker

Zubereitung:

Sojakerne im Blitzhacker fein zerkleinern. 50 Gramm davon mit Mehl, Fett in Flöckchen, Ei, geriebener Zitronenschale und Zucker verkneten. Den Teig 30 Minuten kalt stellen. Eine Rolle (Durchmesser 3 cm) daraus formen und in den restlichen Sojakernen wälzen. Rolle in 30 Scheiben schneiden. Auf ein vorbereitetes Backblech legen und in den Backofen schieben. Auf 175 Grad schalten und etwa 20 Minuten backen.

Solothurner Nusskuchen

Zutaten:

3 Eiweiss
100g Zucker
100 g gemahlene Haselnüsse
1 kleinen Esslöffel Maispuder
(oder Maisstärke genannt, je nach Gegend)

Biskuit:

3 Eier
100 g Zucker
50 g Mehl
50 g Maispuder
50 g geraspelte Haselnüsse

Buttercreme:

150g Butter
120 g Zucker
50 g Haselnüsse (ganz)

Zubereitung:

Blech einfetten und bemehlen, zwei Kreise von 22 cm zeichnen.

Die Eiweisse zum Schnee schlagen, Hälfte Zucker dazugeben, weiterschlagen bis die Masse glänzt, Rest vom Zucker zugeben (nur kurz darunterrühren, nicht mehr schlagen), mit dem Gummischaber der mit den gemahlene Haselnüssen vermischten Maispuder sorgfältig daruntermischen. Diese Masse gleichmässig ausstreichen (am besten spiralförmig mit einer Spritztüte und glatt streichen).

Im vorgeheizten Ofen bei 190°C während 10 Minuten backen.

Sofort vom Blech nehmen (das ist die schwierige Operation !) und auf Gitter abkühlen lassen.

Für den Biskuit, die Eigelbe mit Zucker schlagen (wie üblich, bis die Masse weißlich wird), portionsweise und alternierend Haselnüsse, Mehl, Maispuder und steifgeschlagenen Eiweiss zugeben.

In der Springform während 30 bis 40 Minuten bei 180°C backen und auf Gitter abkühlen lassen.

Für die Buttercreme, die ganzen Haselnüsse rösten und mahlen. Sehr wichtig ! Macht Arbeit, lohnt sich aber. (Rösten, bis die Häute abspringen und die Haselnüsse braun werden, dann in einem Tuch reiben, um alle Häute zu entfernen: der Ofen muss also schön heiss sein).

Butter mit Zucker schlagen (wie üblich, bis man die Zuckerkörner kaum noch merkt), gemahlene Haselnüsse zugeben.

Die Hälfte dieser Masse auf der einen Biskuitfläche streichen, Boden draufsetzen, umdrehen, zweite Hälfte austreichen, Deckel drauf.

Je nach Geschmack kann man etwas mehr Buttercreme machen, den Kuchen ringsherum damit anstreichen und mit gemahlenden (gerösteten !) Haselnüsse bestreuen.

Schwierig an dem Kuchen sind der Deckel und der Boden. Zuerst diese backen ohne die zu brechen, und dann den Kuchen beim Servieren so schneiden, dass keine Brüche entstehen.

Solothurner Nusskuchen: wie der Name sagt, aus der Stadt Solothurn, in der deutschen Schweiz (dort kann man den auch tatsächlich kaufen).

Solothurner Nusskuchen I

Zutaten:

Japonaisböden:

4 Eiweiss

120 g Zucker

120 g Haselnüsse; geröstet und
-- erst dann gemahlen !

20 g Maisstärke

40 g Puderzucker

Haselnußbiskuit:

3 Eigelb

100 g Zucker

50 g Mehl

50 g Maisstärke

50 g Haselnüsse; geröstet und
-- erst dann gemahlen !

1 Tl. Backpulver

Buttercreme:

Siehe Rezept

Tortenrand:

100 g Haselnüsse; geröstet und
-- grobgehackt

Zubereitung:

Japonaisböden

Auf ein Backpapier zwei Kreise von 24 cm Durchmesser aufzeichnen.

Eiweiss nicht ganz steif schlagen. Zucker einrieseln lassen und weiterschlagen, bis eine schnittfeste Masse entsteht. Haselnüsse, Maisstärke und Puderzucker mischen und sorgfältig unter das Eiweiss heben.

Die Masse in einen Spritzsack mit mittelgrosser Lochtülle füllen und spiralförmig auf die Backpapierrondellen spritzen (die Spirale sollte nachher noch gut gerade erkennbar sein).

Beide Böden in den auf 130 Grad vorgeheizten Ofen schieben und während 35 Minuten trocknen lassen, dabei die Backofentür leicht geöffnet lassen, damit der Dampf entweichen kann.

Noch warm vom Blech nehmen (VORSICHT !!) und auf Gitter abkühlen lassen.

Bemerkung: es gibt Leute, die noch knusprigere Böden gerne haben !

Dann bei 190 °C während ca. 10 Minuten backen. Die Böden sind dann aber sehr zerbrechlich !

Haselnussbiskuit

Eier und Zucker zu einer hellen, sehr schaumigen Creme verrühren, dies dauert ca. 10 Minuten.

Mehl, Maisstärke, Nüsse und Backpulver vermischen, beifügen und sorgfältig vermengen.

Die Masse sogleich in eine mit Backpapier ausgelegte Springform von 26 cm Durchmesser füllen. Im 180 Grad heißen Ofen ca. 30 bis 40 Minuten backen. Auskühlen lassen.

Buttercreme

Siehe Rezept

Torte fertigstellen

1/3 der Buttercreme auf das Biskuit streichen. Einen Japonaisboden aufsetzen und das Ganze wenden. Wieder 1/3 der Creme auf das Biskuit streichen und mit dem zweiten Japonaisboden bedecken.

Die restliche Creme dem Tortenrand entlang verstreichen. Die Haselnüsse an den Rand drücken.

Torte in den Kühlschrank stellen. Die Buttercreme wird erst nach einigen Stunden fest.

Gut beachten: der Geschmack der Haselnüsse wird intensiver, wenn ganze Haselnüsse zuerst geröstet, dann feingemahlen werden.

Nach: Orella, Heft 4, 1994, S. 72 sowie H. U. G. Albonico, Plaisirs de la table suisse, 1972

Sommerlicher Erdbeersalat

Zutaten:

80 g Zucker
1/2 St Limette; davon den Saft brauchen wir
300 g Erdbeeren
2 St Nektarinen
200 g Himbeeren
1 El Pistazien; gehackt

Zubereitung:

Den Zucker mit 5 El Wasser 1 Minute kochen, dann abkühlen lassen und etwas Limettensaft hineinrühren.

Die Erdbeeren abbrausen, trockentupfen, entkelchen und vierteln. Die Nektarinen entsteinen, in Spalten teilen und mit Erdbeeren und den 3 El Zuckerlösung vermischen. 15 Minuten ziehen lassen.

Die übrige Lösung mit zwei Drittel der Himbeeren im Mixer pürieren und durch ein Sieb streichen. Auf 4 Tellern verteilen, den Salat darauf anrichten und mit Himbeeren und Pistazien verzieren.

Sonnenblumenkekse

Zutaten:

100 g Margarine
100 g Brauner Zucker
1 Ei
Zitronenschale; gerieben
1 Spur Salz
150 g Weizenvollkornmehl
50 g Rosinen, ungeschwefelt
100 g Sonnenblumenkerne

Zubereitung:

Die Rosinen waschen und abtropfen lassen. Das Ei, Zucker und Margarine mit dem Handrührgerät schaumig rühren, Salz und abgeriebene Zitronenschale zugeben. Mehl und Rosinen unterkneten und den Teig 30 Minuten ruhen lassen. Das Blech inzwischen fetten oder mit Backtrennpapier belegen. Kleine Kugeln formen (Rolle- Teile abschneiden) und in Sonnenblumenkerne kräftig wälzen, dass die Kerne hängen bleiben. Ca. 10 Minuten bei 200 Grad (180 Grad Umluftherd) backen. Nährwertgehalt je Stück: 250 kJ, 1g Eiweiss, 3g Fett, 6g Kohlenhydrate

Sonnenblumenplätzchen

Zutaten:

250 g Weizenvollkornmehl
200 g Honig
200 g Margarine (oder Butter)
300 g Sonnenblumenkerne
1 Ei
2 El. Schlagsahne
1 Prise Salz

Zubereitung:

Mehl in eine Schüssel geben, 70 g Honig, Salz und das Ei dazu. 150 g Margarine in Flocken darauf verteilen. Das ganze zu einem glatten Teig kneten und ca. 1 Stunde kalt stellen.

Währenddessen die restliche Margarine (50 g) und den restlichen Honig (130 g) in einen Topf geben und auf dem Herd ca. auf Stufe 8 heiss werden lassen. Wenn es anfängt zu blubbern, die Sahne und die Sonnenblumenkerne dazu geben und im offenen Topf ca. 10 - 15 min. leicht aufkochen. Immer wieder umrühren! Dann auskühlen lassen.

Nach einer Stunde nimmt man den Teig aus dem Kühlschrank und rollt ihn ca. 3 - 4 mm dick aus und sticht Kreise aus (fangt jetzt nicht an zu lachen, ich mach das immer mit dem Deckel einer Pump-and-Spray-Dose, weil ich keine Weihnachtsausstecher habe, aber es geht meiner Meinung nach sogar besser damit, weil daran nichts haften bleibt)

Auf die Teigkreise gibt man dann von der Sonnenblumenmasse (am Besten mit zwei Teelöffeln, weil die Masse ziemlich klebrig ist).

Jetzt kann man die Plätzchen bei 200 Grad ca. 10 - 15 Minuten lang backen.

Und meiner Meinung nach (und auch nach Meinung einiger guter Freunde), schmecken diese Plätzchen einfach phänomenal. Es gibt auch Männer die behaupten, in diese Plätzchen sei ein Bindezauber eingebacken, so dass der Mann, der diese Plätzchen isst, nie mehr von der Bäckerin loskommt...

Aber wie gesagt, alles Gerüchte... Oder fast alles... :-)

Trotzdem viel Spass beim Backen und vor allem beim Essen

Sorbet von Kiwis

Zutaten:

150 g Zucker
1/8 l. Wasser
450 g Kiwis = ca. 6 Stück
1 Eiweiss
Saft einer Zitrone
1/4 l. Riesling

Zubereitung:

Den Zucker mit dem Wasser kurz aufkochen und erkalten lassen. Die Kiwis schälen und im Mixer pürieren. Die Hälfte durch ein Sieb passieren, wenn man nicht allzu viele Kerne im Sorbet mag. Das Eiweiss schlagen, dann Fruchtmarm, Zitronensaft, Weisswein, Eischnee und Zuckersirup gut vermischen und in die Eismaschine geben.

Serviervariationen:

1. Cremig in Gläser spritzen und servieren.
2. In Gläser spritzen, fest gefrieren lassen, mit Gewürztraminer übergiessen. Das Sorbet wird dann durch den Gewürztraminer abgeschabt und gegessen.
3. Das Sorbet nicht in einer Eismaschine, sondern in einer flachen Schale gefrieren lassen. Dann wie ein Granité mit dem Löffel abschaben, in Gläser füllen und mit trockenem Champagner aufgiessen.

Söster Quarkspeise

Zutaten:

125 g Pumpernickel
1 El. Zucker
6 El. Rum
500 g Quark
200 ml Milch
2 El. Zucker
1 Päckchen Vanillinzucker
100 g Halbbitter-Schokolade
1 Glas Preiselbeeren
(Einwaage etwa 200 g)

Zubereitung:

Pumpernickel zerkleinern, mit Zucker mischen, mit Rum tränken und durchziehen lassen.

Quark mit Milch, Zucker und Vanillinzucker verrühren.

Schokolade grob reiben und mit Preiselbeeren und Pumpernickelmasse verrühren. In eine Glasschüssel schichtweise Quark- und Pumpernickel-Schokoladenmasse einfüllen. Gekühlt servieren.

Spanische Vanilletorte

Zutaten:

250 g Margarine
50 g Marzipan-Rohmasse
2 Pk. Vanillezucker
250 g Zucker
1 Prise Salz
4 Eier
100 ml Milch
250 g Mehl
50 g Puddingpulver Vanille
1/2 Pk. Backpulver
125 g Raspelschokolade

Zubereitung:

Aus den Zutaten einen Teig bereiten, in eine Springform geben und bei 175 °C ca. 65 Minuten backen. Nach dem Abkühlen mit Schokoladenglasur überziehen.
03.11.1993

Spanische Weincreme

Zutaten:

Für 4-5 Personen:

2 Gläser Südwein (Madeira)

2 Eier

100 g Zucker

2 Tl rote Gelatine

1/4 l süße Sahne

2-3 Knollen Ingwer in Sirup

50 g bittere Schokolade

2 El blättrige Mandeln

Zubereitung:

Eier trennen. Zucker, Eigelb und Wein schaumig rühren. Gelatine in einer Tasse Wasser auflösen, erhitzen und etwas abgekühlt zur Masse geben. Diese im Kühlschrank etwas fest werden lassen. Danach dann Eischnee, Sahne, Ingwer (vorherin ganz kleine Stücke schneiden), Schokolade (in kleine Würfel schneiden) und Mandeln unterziehen.

Am besten schon einen Tag vorher zubereiten.

Spargel mit Blätterteig-Schnecken

Zutaten:

1000 g weisser Spargel
1000 g grüner Spargel
1 Pk. Blätterteig (300g)
4 El. süsse Sahne
3 Scheibe Edamerkäse
3 Scheibe roher Schinken
2 El. gehackte Kräuter
250 ml Sauce Hollandaise

Zubereitung:

Spargel wie gewohnt kochen.
Blätterteig auftauen und mit der Hälfte der süssen Sahne bestreichen.
Abwechselnd mit Käse, Schinken und gehackten Kräutern belegen.
Aufrollen, in 1 cm dicke Scheiben schneiden und wieder mit der restlichen Sahne bestreichen.
Ca. 25 Minuten im Backofen bei 200 °C backen.
Sauce Hollandaise erwärmen und über den Spargel geben.
Mit den Blätterteig-Schnecken anrichten.

Backen

Spargelkuchen, mit Käse und Sauerrahm

Zutaten:

1 kg Grüne Spargeln, gerüstet
1 Spur ;Zucker
10 g Butter
250 g Blätterteig
200 g Greyerzer Käse; gerieben

Guss:

3 Eier
200 ml Sauerrahm
3 Zweige Petersilien; gehackt
;Salz
;Pfeffer
Muskatnuss

Zubereitung:

(*) Blech von ca. 30 x 20 cm

Die gerüsteten Spargeln in wenig Wasser, dem Zucker und der Butter während 8 Minuten knapp weich kochen, herausnehmen und gut abtropfen lassen.

Den Teig 2 mm dick auswallen und das bebuttertes Blech damit auslegen.

Den Käse auf den Teig verteilen, mit den Spargeln belegen. Die Zutaten für den Guss zusammen verquirlen und über die Spargeln verteilen.

Im auf 200 °C vorgeheizten Ofen ca. 30 Minuten backen. Vor dem Anschneiden 5 Minuten ruhen lassen.

Spargelstrudel

Zutaten:

500 g Grüner Spargel
1 Spur Zucker
5 g Butter
1 Pk. Tk-Blätterteig (a 300 g)
100 g Gouda, mittelalt
50 g Gouda, alt
1 Ei
4 Scheibe Schicken, gekocht (a 40-50g)

Zubereitung:

Spargel waschen und die unteren holzigen Enden abschneiden. In kochendem Salzwasser mit Zucker und Butter 8 - 12 Minuten garen, abgiessen und abkühlen lassen.

Blätterteigscheiben nebeneinanderlegen und ca. 10 Minuten auftauen lassen. Käse reiben und mischen. Ei trennen. 4 Teigplatten auf bemehlter Arbeitsfläche zu einem 32 x 16 cm grossen Rechteck zusammenlegen. Die Ränder der Teigplatten mit Eiweiss bestreichen, dann etwas übereinanderlegen und festdrücken. Teigrechteck so gross ausrollen, dass die Längsseiten 6 bis 8 cm länger sind als die Spargelstangen.

Schinkenscheiben nebeneinander auf den Teig legen. Die Hälfte spargelstangen in die Mitte drauflegen, mit der Hälfte des Käses bestreuen. Den restlichen Spargel und Käse daraufgeben. Teigränder mit Eiweiss bestreichen und über dem Spargel zusammenfalten, gut andrücken. Die letzte Blätterteigplatte längs halbieren. Mit den Schmalseiten etwas übereinanderlegen und auf Strudellänge ausrollen, mit Eiweiss bestreichen und über die Nahtstelle des Strudels legen.

Spargelstrudel auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und 10 - 15 Minuten kaltstellen. Mit verquirltem Eigelb bestreichen und im vorgeheizten Backofen (E-Herd 225 °C/Gas: Stufe 4) 25 - 30 Minuten backen.

Zubereitungszeit: ca. 1 1/4 Stunde

Arbeitszeit: ca. 45 Minuten

Pro Portion: ca. 600 Kalorien/2520 Joule

Speck-Apfel-Pfannkuchen mit Sirup

Zutaten:

200 g Mehl
1/2 l Milch
250 g Speck, durchwachsen; in
-Scheiben, ohne Schwarte
1 kg Äpfel, säuerlich
1 El. Zitronensaft
5 Eier, Gewichtsklasse 2
; Salz
Zucker
Butterschmalz, zum Braten
Sirup, hell; zum Beträufeln
Puderzucker; zum Bestäuben

Zubereitung:

Mehl in eine Schüssel geben und gut mit der Milch verrühren.

30 Minuten ausquellen lassen.

Den Speck in ca. 4 cm grosse Stücke schneiden. Die Äpfel schälen, vierteln und vom Kerngehäuse befreien. In schmale Spalten schneiden, mit Zitronensaft beträufeln, zudecken und beiseite stellen. Die Eier nach und nach mit dem Teig verrühren, den Teig mit Salz und Zucker würzen.

Für jeden Pfannkuchen Butterschmalz in einer Pfanne heiss werden lassen, einige Speckstücke von beiden Seiten darin knusprig braten, dann so viel Teig einfüllen, dass der Pfannenboden gut bedeckt ist.

Einige Apfelspalten darauflegen. Den Pfannkuchen bei mittlerer Hitze so lange braten, bis die Unterseite goldbraun ist. Dann einen entsprechend grossen, flachen Deckel auf die Pfanne legen, den Pfannkuchen darauf stürzen und mit der Apfelseite wieder in die Pfanne gleiten lassen.

Den Pfannkuchen nochmal kurz braten, dann wieder stürzen und mit der Apfelseite nach oben auf einem Teller anrichten. Mit dem Sirup beträufeln und mit gesiebttem Puderzucker bestäuben. Sofort servieren.

Speckbrezen

Zutaten:

500 g Mehl
125 g Milch
20 g Hefe
60 g Zucker
6 g Salz
2 Eier
60 g Butter
1 Eigelb
2 El. Milch
200 g Speck; gewürfelt; leicht
-- angebraten
Butter; zum Fetten

Zubereitung:

Das Mehl in eine Schüssel sieben und die lauwarme Milch dazugeben. Anschliessend Hefe, Zucker, Salz und Eier dazugeben und alles zu einem glatten Teig verarbeiten. 10 bis 15 Minuten gehen lassen. Butter unter den Teig verarbeiten. Teig nochmals 15 Minuten gehen lassen.

Speck in der Pfanne leicht anrösten und zum Teig geben. Teig gleichmässig in die im 'Yield' angegebene Stückzahl aufteilen. Teigkugeln zu Strängen rollen und zur Breze flechten. Auf ein leicht gefettetes Backblech setzen, nochmals 15 Minuten gehen lassen. Mit Eigelb bestreichen und bei 180 °C ca. 15 bis 18 Minuten backen. Speckbrezen warm servieren oder nochmals aufbacken.

Speckkuchen

Zutaten:

Teig:

200 g Roggenmehl

100 g Weizenmehl

100 g Mondamin

50 g Hefe

30 g Zucker

knapp 1/4 l Milch

1 Prise Salz

125 g Fett

Belag:

300 g durchwachsener Speck

3 Eier

1/8 l Milch

25 g Mondamin

Salz

Kümmel nach Belieben

Zubereitung:

Beide Mehlsorten und Mondamin in eine Schüssel sieben. Hefe mit Zucker in die Mitte in eine Vertiefung bröckeln und mit lauwarmer Milch und einem Teil des Mehls verrühren. Salz und Fett in Flöckchen auf dem Mehland verteilen. Nach dem Aufgehen des Hefevorteigs alles zu einem geschmeidigen Teig verkneten, ausrollen, auf ein gefettetes Backblech legen und gehen lassen.

Speck in kleine Würfel schneiden und auf den Teig streuen. Eier, Milch, Mondamin, Salz und Kümmel verschlagen und darübergießen. Den Kuchen im vorgeheizten Ofen bei guter Mittelhitze abbacken und warm als Mittags- oder Abendgericht zu Tisch geben.

Ein kühler Schluck Bier schmeckt besonders gut dazu.

Speckkuchen I

Zutaten:

Teig:

375 g Mehl

30 g Hefe

1/8 l lauwarme Milch

1 Tl. Zucker

1 Ei

1/2 Tl. Salz

1 Msp. weißer Pfeffer

4 El. Öl

Belag:

250 g geräucherter durchwachsener Speck

250 g roher Schinken

500 g Zwiebeln

20 g Margarine

Guß:

250 g Schmand

4 Eier

Salz

Pfeffer

Kümmel

1 Bund Schnittlauch

1 Bund Petersilie

Zubereitung:

Aus den angegebenen Zutaten einen geschmeidigen Hefeteig bereiten und im Backofen 10 Minuten bei 50 °C und 10 bis 20 Minuten bei 0 gehen lassen, dann auf einem gefetteten Backblech oder in der Fettpfanne ausrollen.

Speck, Schinken und Zwiebeln in Würfel schneiden. Speck auslassen, Margarine dazugeben, erhitzen und Schinken und Zwiebeln darin braten. Masse auf dem Teig verteilen.

Schmand mit Eiern verquirlen, mit Salz, Pfeffer und Kümmel würzen. Schnittlauch in Röllchen schneiden, Petersilie hacken, beides in die Eimasse rühren, gleichmäßig auf dem Belag verteilen und Backblech in den vorgeheizten Backofen setzen.

E: Mitte. T: 200 °C / 25 bis 30 Minuten.

Je nach Bräunungsgrad den Kuchen eventuell nach 20 Minuten Backdauer mit Butterbrotpapier abdecken.

Speckkuchen II

Zutaten:

200 g Mehl
100 g Butter, kalt
1/2 Tl. Salz
5 El. Wasser, kalt
150 g Schinkenspeck
6 Eier
200 g Saure Sahne
200 g Süsse Sahne
Pfeffer
Salz
Muskatnuss, gerieben
1 El. Petersilie, gehackt

Zubereitung:

Aus Mehl, kalten Butterflöckchen, Salz und Wasser rasch einen geschmeidigen Teig kneten. In Folie einschlagen und 30 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen.

Inzwischen den Schinkenspeck in kurze Streifen schneiden und nacheinander in einer eisernen Pfanne hellgelb anbraten.

Den Teig ausrollen, eine Springform damit auslegen und am Rand etwa 3 cm hochdrücken. Die Schinkenspeckstreifen nach dem Abkühlen auf dem Teigboden verteilen.

Eier mit saurer und süsser Sahne verquirlen, mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken und über den Speck giessen. Den Speckkuchen im 200 °C heissen Ofen 30 Minuten backen. Mit Petersilie bestreut servieren.

Zubereitungszeit: 90 Minuten

Quelle: Lukullus 6/95

Speckröllchen

Zutaten:

Blätterteig (klar, aus der Truhe und auftauen)
massig durchwachsenen Speck
Zwiebeln
Petersilie
Parmesankäse
Eigelb
Mehl zum Ausrollen

Zubereitung:

Man braucht für eine Pck. Blätterteig ne ganze Menge Speck: Der Boden einer großen Pfanne sollte gut daumendick gefüllt sein. Den gewürfelten Speck also in Butterschmalz mit reichlich Zwiebeln kross anbraten und abkühlen lassen. Gehackte Petersilie und Parmesan (Menge nach Geschmack, darf aber ruhig reichlich sein) daruntermischen. Die Blätterteigplatten auf doppelte Größe ausrollen und halbieren. Die Füllung darauf verteilen, an den Rändern mit verquirltem Eigelb bestreichen (zu "kleben") und zusammenrollen. Am besten legt man den entstehenden Rand nach unten um. Oben gut mit Eigelb bestreichen. Diese Röllekes auf Backpapier oder präpariertes Backblech geben und nach Packungsvorschrift abbacken.

Schmeckt am besten lauwarm oder kalt (muß man sich eben gedulden...). Sind daher bestens als Mitbringsel für Feten u.ä. geeignet (paar kann man ja "verschwinden" lassen, schließlich weiß keiner, wieviele es vorher waren...) Sollte man ggf. als "Pikante" Backware kennzeichnen, damit nicht Liebhaber von Süßigkeiten enttäuscht hineinbeißen...

Spekulatius

Zutaten:

150 g Butter oder Margarine
125 g weißer oder brauner Zucker
1 Ei
1 Tl. gem. Zimt
1 Prise gem. Nelken und
1 Prise Kardamom
1 Tl. abger. Zitronenschale
60 g gem. Mandeln
250 g Mehl
1 Tl. Backpulver

Zubereitung:

Fett, Zucker und Ei mit dem Handrührgerät schaumig rühren. Gewürze und Mandeln zugeben, Mehl mit Backpulver vermischt unterkneten, Den Teig zu einer Kugel formen, in Folie wickeln und ca. 4 Stunden in den Kühlschrank legen.

Spekulatius-Förmchen mit Mehl ausstreuen. Den Teig ca. 3 mm dick ausrollen, über die Förmchen legen und mit dem Rollholz festrollen, damit sich die Figuren gut auf dem Teig abzeichnen. Danach den Teig ausschneiden, vorsichtig aus den Formen lösen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen, Hellgelb backen.

Schaltung:

200 - 220°, 2. Schiebeleiste v.u.

160 - 180°, Umluftbackofen

10 - 15 Minuten

Nach dem Backen auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.

Tip: Wenn keine Spekulatiusförmchen vorhanden sind, wird der Teig mit üblichen Ausstechformen ausgestochen und evtl. mit Mandelblättchen bestreut.

Spekulatius

Zutaten:

400g Mehl
250g Marg./Butter
200g Zucker
2 Eier
1 Prise Nelken
1 Teel. Zimt
150g grobe Mandeln
2 Teel. Kakao
1 Teel. Backpulver

Zubereitung:

erst rühren, dann kneten
kalt stellen, dünn ausrollen,
Förmchen ausstechen, mit
Wasser bestreichen, Mandeln
bestreuen

Spekulatius I

Zutaten:

250 g Mehl
1 Tl. Backpulver
200 g Zucker
1 P Vanillezucker
2 Tropfen Bittermandelöl
je 2 Msp. Kardamom und Nelken
1 Ei
100 g Butter
50 g gem. Haselnüsse

Zubereitung:

Aus den Zutaten einen Teig bereiten und ihn eine Stunde kalt stellen. Den Teig ausrollen und Plätzchen ausstechen.
Bei 175 ca. 10 Min. backen.

Spekulatius II

Zutaten:

ca. 20 - 25 Stück:
180 g Butter oder Margarine
200 g Zucker
1 Päckchen Vanillinzucker
2 Eier
1 Päckchen Spekulatiusgewürz
1 Fläschchen Bittermandelöl
1 Päckchen Citroback
1 Prise Salz
1 Prise Anis
1 Prise Zimt
1 Prise Nelkenpulver
1 El. Rum
450 g Mehl
40 g Speisestärke
Mehl zum Ausrollen

Zubereitung:

Fett, Zucker und Vanillinzucker mit den Schneebesen des Handrührgerätes schaumig schlagen. Eier, Gewürze und Rum unterrühren. Mehl und Speisestärke mischen, dann unterrühren. Mit den Händen zu einem glatten Teig kneten. Am besten über Nacht abgedeckt kühl stellen. Teig auf bemehlter Fläche ausrollen. Model mit Mehl bestäuben. Teig hineindrücken, den überstehenden Teig glatt abschneiden, dann die Spekulatius auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech stürzen. Im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 175 Grad; Gasherd: Stufe 2) ca. 20 min. backen.

Spekulatius II

Zutaten:

250 g Honig
500 g Butter
750 g Mehl (evtl. Weizenvollkornmehl)
1 gestrichener Teelöffel Salz
2 Eigelb
20 g Milch
1 Prise Nelkenpulver
1 Prise Kardamompulver
1 Prise Muskatpulver
1 Prise Zimtpulver

Zubereitung:

Man vermennt Milch, Butter, Eigelb, Honig, Salz sowie die Gewürzmischung aus Nelken, Kardamom, Muskat und Zimt -die in der genauen Zusammensetzung Geheimnis bleibt- miteinander und rührt alles 5 bis 10 Minuten sämig.

Nun wird das Mehl untergearbeitet und der Teig etwa zwei Stunden kühl gestellt.

Anschließend formt man ihn zu Rollen und drückt ihn in das mit Mehl bestäubte Spekulatiusbrett.

Mit einer Gitarrensaite oder einem Nylonfaden (u.ä.) zieht man über die Oberkante des Brettes, so daß die Figuren vom Teig getrennt werden.

Jetzt werden die Figuren "ausgeschlagen" und auf ein gebuttertes Blech gesetzt.

Zum Schluß backt man sie 12 bis 15 Minuten im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad.

Sie dürfen nur eine leichte Braunfärbung haben.

Spekulatius-Kipferl

Zutaten:

300 g Mehl
125 g Zucker
100 g Mandeln gemahlen
200 g Butter
3 Eigelbe
1 Pk. Spekulatius-Gewürz (16 g)
1 Pk. Vanillezucker (1)
1 Prise ;Salz
100 g Puderzucker
2 Pk. Vanillezucker (2)
1 Tl. Zimt gemahlen

Zubereitung:

Mehl, Zucker, Mandeln, Butter, Eigelbe, Spekulatius-Gewürz, Vanillezucker(1) und Salz rasch zu einem glatten Teig verkneten. Zugedeckt ca. 1 Stunde kaltstellen.

Aus dem Teig kleine, ca. 6 cm lange Stränge formen und zu Hörnchen (Kipferln) biegen. Hörnchen auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und auf der mittleren Einschubleiste 15 - 18 Minuten bei 175 Grad backen.

Puderzucker, Vanillezucker (2) und Zimt mischen und die Kipferln noch warm darin vorsichtig wenden, Kekse abkühlen lassen und in gut verschließbare Dosen füllen.

Dessert, Nachspeisen

Spekulatius-Mousse mit Orangesauce

Zutaten:

150 g Zartbitter-Kuvertüre
50 g Spekulatius
200 ml Schlagsahne
3 Eiweiss; Gew-Kl. 2
30 ml brauner Rum
8 kleine Orangen; a 125 g
2 Kumquats; a 10 g
10 g Speisestärke
2 El. Orangenlikör
1 Vanilleschote
50 g Rohrzucker
Minze; zum Dekorieren

Zubereitung:

Die Kuvertüre grob hacken, über heissem Wasserdampf schmelzen und abkühlen lassen. Die Kekse grob zerbrechen.

Sahne und Eiweiss getrennt steif schlagen. Das Eiweiss nach und nach unter die Sahne mischen, dann schnell die Kuvertüre einrühren.

1/3 der Schokoladenmasse in eine Schüssel (1l) füllen, die Hälfte der Kekse darauf verteilen und gleichmässig mit der halben Menge Rum beträufeln. Das 2. Drittel der Schokoladenmasse darauf verteilen und den Vorgang mit den restlichen Keksen und dem Rum wiederholen. Die eingeschichteten Zutaten mit der restlichen Schokoladenmasse glatt bedecken. Die Mousse mindestens 3 Stunden kalt stellen.

4 Orangen so dick schälen, dass keine weisse Haut mehr vorhanden ist. Die Filets einzeln ausschneiden. Aus den restlichen Orangen 300 ml Saft auspressen.

Die Kumquats in dünne Scheiben schneiden. Die Stärke mit dem Orangenlikör glattrühren. Die Vanilleschote längs aufschlitzen und das Mark herauskratzen.

Orangensaft mit Zucker und Vanillemark aufkochen, die Stärke einrühren und bei milder Hitze 10 Minuten leise kochen. Die Kumquats dazugeben. Sauce kalt werden lassen, dann die Orangenfilets dazugeben. Die Mousse zum Servieren mit einem in heisses Wasser getauchten Esslöffel abstechen und portionsweise anrichten, die Orangesauce dazugeben. Das Dessert zum Schluss mit Minze garnieren.

Der passende Wein: ein Merlot aus dem Friaul

Spiegeleier Kuchen

Zutaten:

Zubereitung:

Rührteig von 300 g Mehl ca. 20 min. auf Blech backen. Von 1/2 l Milch Vanillepudding, verrührt mit 3 Becher saurer Sahne gleichmäßig auf gebackenen Teig verteilen. Danach das ganze noch einmal 15 min. backen. Aprikosen hineindrücken und vom Saft einen Tortenguß herstellen und darüber geben.

Spinat- und Walnusspastete mit Tahinsauce

Zutaten:

1 1/2 kg Spinat
40 g Butter
3 Zwiebeln; in Scheiben
75 g Walnüsse; fein gehackt
1/2 Tl. Nelkenpfeffer; gemahlen
1/2 Tl. Zimt; gemahlen
Salz
Pfeffer
250 g Blätterteig

ZUM TEIGBESTREICHEN:

1 Eigelb; verdünnt mit
1 El. Wasser

SAUCE:

6 El. Tahin
2 El. Sonnenblumenöl
6 El. Joghurt natur; dick
Zitronensaft nach Geschmack

Zubereitung:

Spinat mit sehr wenig Wasser 4 bis 5 Minuten kochen, alle Flüssigkeit ausdrücken und hacken.

Zwiebel in der Butter weich dünsten.

Zwiebel, Spinat, Nüsse, Gewürze, Salz und Pfeffer vermengen.

Teig zu einem Quadrat auswallen (für 250 g Teig: 25 bis 30 cm Seitenlänge), Füllung in die Mitte geben und Ecken so hochschlagen, dass sie sich in der Mitte treffen. Kanten aufeinanderdrücken.

Auf Backblech legen, mit verdünntem Eigelb bepinseln und im auf 220 °C vorgewärmten Ofen 30 Minuten backen.

Inzwischen, die Sauce zubereiten: alle Zutaten vermischen, bis eine glatte, sämige Sauce entsteht.

Sauce (kalt) zu der Pastete (heiss) servieren.

Portionen: 4

Spinat-Pinien-Torte

Zutaten:

Strudelteig:

400 g Vollkornmehl
3 Spur Salz
150 ml Lauwarmes Wasser
100 ml Speiseöl
1 Ei

Füllung:

1200 g Blattspinat; (TK)
4 kleine Zwiebeln
3 El. Speiseöl
40 g Pinienkerne
1/2 Tl. Salz
2 Spur Pfeffer
200 g Frischkäse (70% i.Tr.)
-- Oder ersatzweise
100 g Quark (20%)
100 g Parmesan; gerieben
100 g Roher Schinken; in Scheiben
6 Eier

Zum Backen:

1 Springform (Durchmesser 26cm)
1 El. Öl
1 Eigelb
1 El. Süsse Sahne

Zubereitung:

Strudelteig:

Vollkornmehl in eine Rührschüssel schütten, in die Mitte eine Vertiefung drücken. Salz, Wasser, Öl und Ei in die Mulde geben. Die Zutaten mit dem Knethaken des Handrührgerätes zu einem glatten Teig verarbeiten. Den Teig in einer zugedeckten Schüssel auf einem Pergamentpapier an einem warmen Ort 30 Minuten ruhen lassen.

Füllung

Blattspinat im Mikrowellenherd oder in einem Topf auf niedrigster Stufe auftauen lassen, in einem Sieb ausdrücken und fein hacken.

Zwiebeln in Würfel schneiden, in Öl zusammen mit den Pinienkernen anbraten. Spinat, Gewürze, Frischkäse und 3/4 vom Parmesan unter die lauwarme Masse mischen.

Die Springform mit Öl einfetten. Den Teig in 4 Portionen aufteilen. Einen Teil auf Springformgröße so ausrollen, dass er 1 bis 2 cm über den Rand lappt. Den Teig mit Öl einpinseln und mit Schinkenscheiben belegen.

Die anderen Teile ebenfalls in Springformgröße ausrollen und abwechselnd mit den Schinkenscheiben in der Form übereinanderlegen.

Dann die Hälfte vom restlichen Parmesan und die Spinatfüllung auf den Teigboden geben.

Mit einem Esslöffel Vertiefungen in die Füllung hineindrücken. In jede Vertiefung ein rohes Ei gleiten lassen und mit dem restlichen Parmesan bestreuen.

Den restlichen Teig ausrollen und die Füllung mit einer Teigplatte zudecken. Aus den Teigresten 12 Dreiecke ausschneiden, diese werden sonnenförmig auf die Teigplatte gelegt.

Zwei dünne Teigrollen, die miteinander verdreht werden, auf den Teigrand setzen. Die Torte mit verrührtem Eigelb-Sahne-Gemisch bestreichen und mit Pinienkernen bestreuen.

Im auf 180-200 Grad vorgeheiztem Backofen ca. 50-60 Minuten auf mittlerer Schiene goldgelb backen. Gegen Ende der Backzeit eventuell mit Pergamentpapier oder Alufolie abdecken.

Lauwarm servieren.

Spinat-Pitta

Zutaten:

300 g Tk-Blätterteig
1 kg Blattspinat
2 Stangen Lauch
1 Zwiebel
3 El. Olivenöl
1 Spur Muskat
1 El. Fenchel ;zerstossen
-- oder
1 El. Dill ;frisch gehackt
2 El. Petersilie ;frisch gehackt
4 Eier
250 g Feta-Käse
4 El. Semmelbrösel
1 Eigelb
;Salz
;Pfeffer
;Butter zum Bepinseln

Zubereitung:

Den Blätterteig auftauen lassen. Für die Füllung den Spinat verlesen, von den Stielen befreien, waschen und abtropfen lassen. Vom Lauch nur das Weiße verwenden: Die Stange der Länge nach aufschneiden, auseinanderbiegen und unter fließendem Wasser waschen. Den Lauch in sehr dünne Streifen schneiden. Die Zwiebel schälen und sehr fein schneiden. Das Olivenöl in einem Topf erhitzen und die Zwiebel darin anbraten. Den Lauch zufügen und glasig werden lassen. Den Spinat zufügen und ohne Zugabe von Wasser im geschlossenen Topf 5-8 Minuten dünsten. Alles auf einem Sieb abtropfen lassen und kleinhacken. Das Gemüse in eine Schüssel füllen, salzen, pfeffern und mit Muskatnuss, dem Fenchel oder Dill sowie der Petersilie würzen. Die Eier verquirlen und in die gut abgekühlte Gemüsemischung rühren. Den zerbröckelten Käse unter die Füllung geben. Den Backofen auf 200 Grad vorheizen. Den Blätterteig auf einer bemehlten Arbeitsfläche abwechselnd längs und quer ausrollen und in 25x30 cm große Rechtecke schneiden (pro Portion 1 1/2 Rechtecke). Die Rechtecke mit zerlassener Butter bepinseln. Ein kalt ausgespültes Backblech mit der Hälfte der Teigplatten auslegen und dabei die Teigränder über das Backblech lappen lassen. Die Füllung auf den Teigplatten verteilen und die Teigränder über die Füllung nach innen klappen. Die Pitta mit den restlichen Teigplatten

abdecken. Mit einer Gabel mehrere Löcher in den Teig stechen, damit der Blätterteig nicht zu hoch aufgeht. Die Pitta mit Eigelb bestreichen und mit Wasser besprenkeln und im Backofen auf der mittleren Schiene in 45-50 Minuten goldgelb backen. Die Pitta in Stücke schneiden und heiss oder kalt servieren.

Kuchen, Gebäck, Pralinen

Spinatkuchen mit gekochtem Schinken

Zutaten:

Boden:

250 g Mehl (u. Mehl zum Ausrollen)
1/2 Tl. Salz
150 g kalte Butter
-Fett für die Form-

Füllung:

600 g TK-Spinat
300 g Lauch
1 Bd. glatte Petersilie
200 g gekochter Schinken
1 El. Öl
2 Knoblauchzehen
;Salz, Pfeffer
4 Eier
1/8 l Milch
125 g Schlagsahne
150 g ger. Emmentaler

Zubereitung:

1. Mehl, Salz und die Butter rasch verkneten. Dabei nach und nach 3-5 El. Wasser dazugeben, bis der Teig gut zusammenhält. Zugedeckt kalt stellen, während die Füllung zubereitet wird.
2. den Spinat zugedeckt antauen lassen. Den Lauch putzen und waschen, in kleine Ringe schneiden. Die Petersilie waschen und hacken. Den Schinken fein würfeln.
3. Den Lauch im Öl kurz anschwitzen. Den Knoblauch schälen und dazupressen.
4. Den Spinat dazugeben und unter Rühren vollständig auftauen lassen. Einige Minuten köcheln lassen, bis die Feuchtigkeit zum grössten Teil verdunstet ist. Vom Herd nehmen, Schinken und Petersilie untermengen und alles salzen und pfeffern.
5. Den Backofen auf 200°C vorheizen.
6. Den Teig auf leicht bemehlter Fläche etwa 25 x 40 cm gross ausrollen. Eine etwa 15 x 30 cm grosse Auflaufform damit auskleiden, einen 4 cm hohen Rand formen.
7. Den Boden mit einer Gabel mehrmals einstechen, den Rand mit einem Streifen Alufolie befestigen. Auf mittlerer Schiene im Ofen etwa 20 min. vorbacken.

8. Die Eier mit Milch, Sahne und Käse verrühren, leicht salzen und pfeffern.

9. Den Boden aus dem Ofen nehmen, die Folie entfernen. Den Spinat und dann die Eiermilch darauf verteilen, alles noch etwa 30 min. backen.

Pro Stück etwa 500 kcal / 2100 kJ

Spinatkuchen mit gekochtem Schinken

Zutaten:

Für den Boden:

250 g Mehl (und Mehl zum Ausrollen)

1/2 Tl. Salz

150 g kalte Butter (und Fett für die Form)

3 - 4 El. eiskaltes Wasser

Für die Füllung:

600 g TK-Blattspinat

300 g Lauch

1 Bund glatte Petersilie

200 g gekochter Schinken am Stück

1 El. Butter

2 Knoblauchzehen

Salz, schwarzer Pfeffer

4 Eier

125 ml Milch

125 g Schlagsahne

150 g geriebener Emmentaler

Zubereitung:

Zuerst für den Boden das Mehl und das Salz mischen. Die Butter in kleine Stücke schneiden und dazugeben, alles rasch zu einem glatten Teig verkneten. Dabei nach und nach so viel Wasser dazugeben, bis der Teig gut zusammenhält. Den Teig zur Kugel formen, in Klarsichtfolie wickeln und in den Kühlschrank legen.

Für die Füllung den Spinat zugedeckt antauen lassen. Den Lauch putzen, aufschlitzen und gründlich waschen, dann in dünne Ringe schneiden. Die Petersilie waschen und feinhacken. Den Schinken in kleine Würfel schneiden.

Die Butter in einem Topf zerlassen, den Lauch hineingeben und kurz anschwitzen. Den Knoblauch schälen und dazupressen. Den Spinat dazugeben und unter Rühren vollständig auftauen lassen. Die Mischung einige Minuten köcheln lassen, bis die Feuchtigkeit zum grössten Teil verdunstet ist. Den Topf vom Herd nehmen, den Schinken und die Petersilie unter den Spinat mengen und alles mit Salz und Pfeffer kräftig abschmecken.

Den Backofen auf 200 Grad vorheizen. Den Teig auf der leicht bemehlten Arbeitsfläche zu einem etwa 25 x 40 cm grossen Rechteck ausrollen. Eine flache, etwa 15 x 30 cm grosse

Auflaufform fetten und mit dem Teig auskleiden, dabei einen etwa 4 cm hohen Rand formen.

Den Boden mit einer Gabel mehrfach einstechen, den Rand mit einem Streifen Alufolie festhalten, damit er nicht abrutschen kann. Auf der mittleren Schiene in den Ofen stellen, 20 min. vorbacken.

Inzwischen die Eier mit der Milch, der Sahne und dem Emmentaler verrühren, leicht salzen und pfeffern. Den vorgebackenen Boden aus dem Ofen nehmen, die Alufolie entfernen. Die Spinatmischung darauf verteilen, die Eiermilch gleichmässig darübergießen. Den Kuchen noch etwa 30 min. backen.
Für 8 Portionen.

Spinatquiche

Zutaten:

400 g Feines Weizenvollkornmehl
200 g Butter
8 El eiskaltes Wasser
1/2 TL Salz
1 kg Frischer Spinat
2 Zwiebeln
2 Knoblauchzehen
50 g Butter
Salz, weisser Pfeffer,
Frisch ger. Muskatnuss
4 El Sonnenblumen- oder
Pinienkerne
4 Hartgekochte Eier
1/8 l Sahne
1/8 l Vollmilch
2 Eigelb
2 El Parmesankäse
1 El Vollkornmehl
1 El Haferflocken

Zubereitung:

Mehl mit Butter, Wasser und Salz verkneten. Abgedeckt ruhen lassen. Den Spinat verlesen, waschen, 1 Min. in Salzwasser blanchieren; abtropfen lassen. Zwiebeln und Knoblauch fein hacken, in Butter glasig werden lassen. Spinat gut ausdrücken, grob zerkleinern. 10 Min. dünsten. Dann offen einkochen lassen, bis die Flüssigkeit fast ganz verdampft ist. Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen. Sonnenblumen- oder Pinienkerne hinzufügen. Eine gefettete Springform (Durchm. 26 cm) mit dem Teig auskleiden; einen Rand hochziehen. Den abgetropften Spinat auf den Teig geben. Halbierte Eier daraufsetzen. Sahne mit Milch, Eigelb, Mehl, Haferflocken und Käse verrühren und über den Spinat giessen. Im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad etwa 45 Min. backen. Vorbereitungszeit: ca. 30-45 Min. Backzeit: 45 Min.
Menge: 4 Personen

Spinattorte

Zutaten:

Für den Teig:

375 g Mehl
1/2 Tl. Backpulver
150 g Butter
1 Prise Salz
150 ml kaltes Wasser

Für den Belag:

150 g Rinderleber
40 g Butter
60 g Semmelbrösel
1 Ei
Salz
1/2 Bund Petersilie
1 Zwiebel
Majoran
1 Tl. Weinbrand
150 g Schinkenspeck
1 Packung TK-Blattspinat
1 Zwiebel
1 El. Mehl
3 Eier
1/8 l Sahne
Pfeffer
Salz
Muskat Tabasco
2 El. gehackte Petersilie
50 g Butter
100 g Emmentaler in Scheiben

Zubereitung:

Mehl, Backpulver, Butterflöckchen, Salz und Wasser in einer Schüssel mit den Knethaken des Handrührgerätes zu einem Teig verkneten. Dann mit den Händen schnell zu einem glatten Teig verarbeiten. 30 Minuten kalt stellen. Ausrollen und in eine am Boden gefettete Springform (26 cm Durchmesser) geben. Hand drei Zentimeter hochziehen. Boden mit der Gabel mehrmals einstechen.

Leber in einem Mixer zerkleinern. Butter schaumig rühren. Semmelbrösel, Ei und Salz unterrühren. Feingehackte Petersilie und Zwiebel, Majoran, Leber und Weinbrand zugeben. Kalt stellen.

Schinkenspeck in feine Scheiben schneiden, auf dem Boden verteilen. Darauf teelöffelweise die Lebermasse geben. Aufgetauten Spinat, feingeriebene Zwiebel, Mehl, Eigelb, Sahne, Gewürze und Petersilie verrühren. Steifgeschlagenes Eiweiss unterheben. Darüberfüllen. Mit Butterflöckchen und Käse belegen.

Bei 175 bis 200 Grad auf die zweite Schiene von unten stellen, Rostkrümmung nach unten, ca. 50 Minuten backen.

Spinattorte II

Zutaten:

Teig:

600 g Mehl

3 El. Öl

1 Prise Salz

Wasser

Füllung:

500 g Spinat (geputzt)
oder anderes Blattgemüse wie Mangold

1/2 Zwiebel

3 El. Öl

300 g Ricotta

0,1 l Milch

50 g geriebener Parmesan

4 Eigelb

Majoran

Salz

frisch gemahlener Pfeffer

Zubereitung:

Mehl auf die Arbeitsfläche sieben. Öl, Salz und so viel Wasser einarbeiten bis ein recht fester Teig entsteht. Ausgiebig kneten. (Von der Stirne heiss...) Der Teig soll glatt und elastisch sein. Den Teig in 6 bis 7 Teile teilen, kleinere Kugeln formen und 15 min. ruhen lassen.

Zwiebel fein hacken, geputzten Spinat ausdrücken und fein hacken. Mit der Zwiebel im Öl anbraten, salzen und einige Minuten ziehen lassen.

Ricotta mit Milch und 1 Prise Salz verrühren. Spinat / Zwiebeln mit Ricotta / Milch verrühren

Eine Tortenform (Quicheform aus feuerfestem Keramik) buttern und mit Mehl bestäuben.

1 Teigkugel ausrollen und in die Form legen. Der Fladen soll etwas über den Rand herausschauen. Den Teig mit etwas Öl bepinseln und einige Butterflöckchen am Rand verteilen. Das Gemüsegemisch einfüllen. 4 Löcher buddeln und in jedes Loch etwas Butter geben und etwas Parmesan reinstreuen. Jedes Loch mit 1 Eigelb bestücken und wieder etwas Parmesan drauf. Alles mit Salz, Pfeffer und Majoran würzen. Weitere 2 (3) Fladen ausrollen und das Gemüse bedecken. Die überstehenden Ränder und den Deckel zusammendrücken, so dass

die Torte gut verschlossen ist.

Die Torte mit etwas Öl bepinseln und mit einer Gabel einstechen.

(Nicht an den Stellen mit den Eigelb...)

Im vorgeheizten Ofen bei 200°C etwas 45 min. backen.

Lauwarm oder kalt servieren

Spitzbuben

Zutaten:

375 g Weizenmehl
3 g Backpulver (1 gestr. TL)
200 g Zucker
1 P. Vanillezucker
250 g Butter
125 g ungeschälte Mandeln, gemahlen
etwas Arrak
Johannisbeermarmelade zum Bestreichen

Zubereitung:

Das Mehl und das Backin auf ein Backbrett sieben. In die Mitte eine Vertiefung eindrücken, Zucker, Vanillezucker und Arrak hineingeben. Darauf das in Stücke geschnittene, kalte Fett und die Mandeln geben, mit Mehl, bedecken und zu einem Kloss zusammendrücken.

Von der Mitte aus alle Zutaten schnell verkneten. Sollte der Teig kleben, eine Zeitlang kalt stellen.

Den Teig dünn ausrollen, mit kleinen Förmchen (3 verschiedene Grössen) ausstechen und auf ein gefettes Backblech legen. Etwa 10 min. bei starker Hitze backen.

Die Plätzchen mit Marmelade bestreichen, aufeinanderlegen und mit Puderzucker bestäuben.

Spreewälder Mohnpielen

Zutaten:

150 g Rosinen
3 cl Orangenlikör
400 g gemahlener Mohn
200 g Zucker
1 l Milch
500 g altbackenes Weißbrot oder Hefengebäck
50 g Mandelblättchen

Zubereitung:

Rosinen in Orangenlikör einweichen. Mohn, Rosinen und 100 g Zucker mit 1/2 l Milch in einem Topf auf 3, Automatik-Kochstelle 9 oder 12 aufkochen. Topf von der Kochstelle ziehen und die Mischung ausquellen lassen.

Kleingeschnittenes Brot in eine Schüssel geben, mit Zucker bestreuen. Die restliche Milch erwärmen und über das Brot gießen. Mandeln unter die Mohnmasse mischen. Abwechselnd den aufgequollenen Mohn und die Weißbrotmasse schichtweise in eine Schüssel streichen. Zugedeckt eine Nacht im Kühlschrank durchkühlen lassen und mit Kompott oder einer Weinschaumsauce servieren.

162 g Eiweiß, 184 g Fett, 812 g Kohlenhydrate, 22480 kJ, 5365 kcal.

Springerle

Zutaten:

500 g feines Mehl
500 g Puderzucker
4 Eier
etwas Zitronenschale
1 Msp. Hirschhornsalz
Stärkemehl
Anis

Zubereitung:

Eier und Zucker schaumig rühren, das gesiebte Mehl darunter mischen und gut durchkneten. Den Teig abdecken und ruhen lassen. Nach mind. 1 Std. den Teig abschneiden, ca. 8-10 mm dick ausrollen und mit Stärkemehl bestäuben. Mit der Springerleform die Motive auf den Teig drücken, danach die einzelnen Bilder ausschneiden und über Nacht bei mäßiger Wärme abtrocknen lassen. Auf ein gefettetes Blech Anis ausstreuen, die Springerle darauflegen und bei 160°C in ca. 20-30 min. blaßgelb backen.

Spritzgebäck

Zutaten:

Für 500g Masse:
125g Butter
125g Puderzucker
2 Eier
250g Mehl
Prise Salz

Zubereitung:

Du rührst die Butter richtig cremig, am besten ganz kurz erwärmen, aber nicht flüssig machen. Wenn die Butter gut cremig schlagen hast gibst du die zwei Eier dazu. Weiter Rühren. Jetzt gibst du den Puderzucker nach und nach hinzu, aber vorher hast du das Mehl mal durchgesiebt. Wenn du Puderzucker, Eier untergemischt hast fügst das Mehl hinzu, indem du es mit einem Hörnchen unterhebst. Dann die Masse in ein Spritzbeutel, und lass deiner Fantasie freien lauf.

Spritzgebäck

Zutaten:

250 g zimmerwarme Butter
3 El Birnendicksaft
3 Eier
200 g feingemahlene Weizenvollkornmehl
150 g feingemahlene Gerstenvollkornmehl
150 g feingeriebene Nüsse oder 100 g feine Kokosraspel
oder gleiche Menge Honigmarzipan
1 Tl feingeriebene Zitronenschale oder 1 Tl Vanillemark

Zubereitung:

Butter schaumig rühren. Dicksaft und Eier verquirlen, löffelweise an die Butter mischen, jeweils gut verrühren. Mehl, Nüsse und Geschmackszutaten gut in den Teig einarbeiten, kühl stellen. Den Teig mit der Sterntülle auf ein Backbrett spritzen, kleine Kränzchen von ca. 3-4 cm Durchmesser oder S formen, auf leicht befettetes Blech legen, nochmals kurz kühl stellen, dann backen, bis die Plätzchen an der Unterseite goldbraun sind (ca. 12-15 Min).

Wichtiger Hinweis: Die Plätzchen mit Kokosraspeln müssen bei 170 Grad gebacken werden, da sie rascher bräunen. Bei groben Kokosraspeln verliert der Teig beim Backen etwas mehr Fett, da diese keine ideale Verbindung mit dem Teig eingehen. Geschmacklich ist das Ergebnis aber gut, so daß der kleine Nachteil aufgewogen wird.

Variation: Den Teig mit 2 El dunklem Kakao färben, kleine Stangen backen (Bändertülle), mit Schokoladenglasur überziehen.

Plätzchen

Spritzgebäck (6 Bleche)

Zutaten:

750g Marg./Butter

375g Zucker

1000g Mehl

Kakao

Zubereitung:

Spritzgebäck I

Zutaten:

(ca. 25 Stück):

100 g weiche Butter oder Margarine

60 g Puderzucker

1 Tl. Vanillezucker

2 Eigelb

150 g Mehl

30 g Speisestärke

Zubereitung:

Die Butter oder Margarine in eine Rührschüssel geben, den Puderzucker dazusieben. Beides zusammen sehr schaumig und geschmeidig rühren. Den Vanillezucker und das Eigelb dazugeben und kräftig unterrühren. Das Mehl mit der Speisestärke mischen, nach und nach unter den Teig rühren. Ein Backblech mit Backpapier auslegen. Den Backofen auf 200 Grad vorheizen. Den Teig in eine spezielle Plätzchenspritze oder in einen Spritzbeutel mit sehr großer Sterntuelle füllen. Etwa 6 cm lange, breite Streifen auf das Blech spritzen. Auf der mittleren Schiene etwa 13 min. backen. Luftdicht verschlossen in einer Dose kann man die Plätzchen etwa sechs Wochen lang aufbewahren.

Spritzgebäck II

Zutaten:

Für ca. 100 Stück:

175 g weiche Butter

225 g Zucker

1 Päckchen Vanillinzucker

3 Eier

400 g Mehl

1 Tl. Backpulver

abgeriebene Schale einer Orange

1 Prise Zimt

1 Prise Muskatblüte

Zubereitung:

Butter schaumig rühren. Zucker und Vanillinzucker zufügen. Eier zugeben und die Masse schlagen, bis sie schaumig ist. Mehl mit Backpulver mischen, unter die Eigelbmasse rühren. Orangenschale, Zimt und Muskatblüte zugeben, verrühren.

Backofen auf 180°C vorheizen. Teig in einen Spritzbeutel mit Rosettentülle füllen und Kreise oder Stäbchen auf ein Blech mit Backpapier spritzen.

In 10 bis 15 Minuten goldgelb abbacken.

Spritzgebäck III

Zutaten:

125 g Butter; weich
125 g Puderzucker
3 Eigelb
1 Spur Salz
1 Pk. Vanillezucker
1 Zitrone; die abgeriebene
-- Schale davon
250 g Mehl

Zubereitung:

Fett und Puderzucker schaumig rühren, bis die Masse weiss ist, Eigelb, Salz Vanillezucker, Zitronenschale zugeben und dann das Mehl unterrühren. Mit eine Teigspritze durch die grosse Sterntuelle S-Formen oder Kränze auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech spritzen. Bei 180 Grad ca. 10-12 min. backen. Das Gebäck soll dabei nicht bräunen sondern hell bleiben.
Die abgekühlten Plätzchen nach Wunsch zur Hälfte mit Kuvertüre bestreichen.

Spritzgebäck III

Zutaten:

375 g Butter
250 g Puderzucker
2 P Vanillezucker
1 Prise Salz
250 g Mehl
250 g Mondamin
125 g geriebene Mandeln

Zubereitung:

Butter mit Puderzucker, Vanillezucker und Salz schaumig rühren.
Mehl, Mondamin, geriebene Mandeln zugeben. Auf ein gut gefettetes
Backblech beliebige Formen spritzen.
Bei 175 ca. 20 Min. backen.

Spritzgebäck, sehr fein

Zutaten:

300 g Butter
Saft und abgeriebene Schale 1 unbeh. Zitrone
6 Eigelb
200 g feiner Zucker
350 g Mehl

Zubereitung:

Geschmeidiges Fett weißschaumig rühren. Eigelb, Zitronensaft und -schale und Zucker nach und nach kräftig unterrühren. Mehl darüberstreuen und kurz unterkneten. Teig sofort in einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen. Auf ein mit Backpapier belegtes Backblech Stangen, Kringel oder Rosetten spritzen.

Plätzchen im auf 200° vorgeheizten Backofen ca. 12 Minuten backen. Erkaltes Gebäck evtl. mit flüssiger Schokolade verzieren.

Teigmenge ergibt ca. 70 Plätzchen, pro Stück ca. 75 kcal.

Spritzkuchen

Zutaten:

Für 10 Stück:

1/4 l Wasser

50 g Butter

1 Prise Salz

125 g Mehl

3 Eier

200 g Puderzucker

2 El. Rum

Zum Ausbacken:

1 kg Kokosfett oder

1 l Öl

Zubereitung:

Das Wasser mit der Butter und dem Salz in einem Topf aufkochen lassen. Das Mehl auf einmal hineinschütten und so lange unterrühren, bis sich der Teig zu einem Kloß geformt hat und sich vom Topfboden löst. Den Topf vom Herd nehmen, den Teig etwas abkühlen lassen und die Eier nacheinander untermischen. Der Teig soll glänzen und in langen Spitzen vom Rührlöffel hängen.

Den Teig 30 Minuten bei Raumtemperatur ruhen lassen.

Das Fett auf 175 erhitzen. Vier 8 cm breite Streifen Butterbrotpapier durch das heiße Fett ziehen.

Den Teig in einen Spritzbeutel mit großer Sterntuelle füllen und jeweils einen Kranz von 6 cm Durchmesser und 1 1/2 cm Höhe auf das Papier spritzen. Die Kränze mit der Oberseite nach unten in das Fett geben, das Papier herausziehen, wenn die Teigkränze abgerutscht sind. Die Spritzkuchen portionsweise von jeder Seite in etwa 4 Minuten goldbraun backen, dann mit dem Schaumlöffel aus dem Fett heben und auf saugfähiges Papier abtropfen lassen. Den Puderzucker mit 2 El. heißem Wasser und dem Rum verrühren, die Spritzkuchen von einer Seite in den Guß tauchen und auf einem Kuchengitter abkühlen und trocknen lassen.

Info: pro Stück 1090 kJ / 260 kcal; 5 g Eiweiss; 13 g Fett; 29 g Kohlenhydrate

Spritzkuchen (Strauben)

Zutaten:

75 g Butter; oder Margarine
1 Pk. Vanillezucker
1 Spur Salz
150 g Mehl
5 Eier

außerdem:

Fett; fürs Pergamentpapier
- und zum Ausbacken
Puderzucker; für den Guß
Zitronensaft; für den Guß

Zubereitung:

1. 3/4 l Wasser mit Butter oder Margarine, Vanillezucker, Salz aufkochen, mit Mehl und Eiern einen Brandteig bereiten. Dazu Mehl auf einmal in den Topf schütten, sonst klumpt es. Ständig rühren, bis sich ein Kloß bildet, der sich vom Boden löst. Am Topfboden bildet sich eine weißliche Schicht. Kloß in eine Schüssel geben, mit den Knethaken des Rührgerätes erst ein Ei untermischen, etwas abkühlen lassen, dann einzeln die übrigen Eier zufügen. Wichtig: Das nächste Ei erst zugeben, wenn das vorherige Ei vom Teig ganz aufgenommen wurde. Nur so viele Eier zufügen, bis der Teig ganz glatt ist, glänzt und im Spitz vom Löffel herunterhängt.
2. Pergamentpapier in Quadrate schneiden, einfetten. Ausbackfett in einem großen Topf erhitzen.
3. Teig in einen Spritzbeutel mit gezackter Tülle füllen und auf die Papierstücke Kreise von etwa 8cm Durchmesser spritzen.
4. Wenn das Fett 180 °C erreicht hat, die Kringel mit Hilfe der Papierstücke in das Fett geben. Nicht mehr als 3 zur gleichen Zeit.
5. Mit dem Schaumlöffel herausnehmen und auf Küchenpapier abtropfen lassen. Aus Puderzucker und Zitronensaft einen dünnen Guß rühren und die leicht abgekühlten Kringel damit bestreichen.

Sprüngli-Biskuithasen

Zutaten:

125 g Zucker; (1)
4 grosse Eier
4 Eigelb
35 g Mandeln; geschält
35 g Zucker; (2)
250 g Weizenmehl
10 g Abgeriebene Zitronenschale

Zubereitung:

Mandeln und Zucker (2) im Mörser fein zerstoßen und mit etwas Wasser streichfähig machen (oder eine entsprechende Menge fertige Mandelmasse kaufen).

Zucker (1), Eier und Eigelb im handwarmen Wasserbad solange schlagen, bis die Masse schön cremig ist. Mandelmasse beifügen. Weizenmehl und Zitronenschale dazugeben, alles gut mischen.

Die Hasenform mit Butter ausstreichen und mit Mehl bestäuben. Biskuitmasse zu 4/5 einfüllen und bei ca. 175 °C 40 bis 60 Minuten backen.

Sputnik-Teller

Zutaten:

Salz
1 El Öl
1 Tl Öl
200 g Beefhacksteakfleisch
300 g Zucchini
100 g Champignons, frisch
4 El Fleischbrühe
1 Tl Tomatenmark
150 g Tomaten
Salz
Pfeffer
1 Zwg. Basilikum

Zubereitung:

Nudeln in Salzwasser mit Öl ca. 10-11 Minuten kochen, abgiessen und abtropfen lassen.

Beefsteakhackfleisch in beschichteter Pfanne in Öl braun braten.

Geputzte, gewaschene Zucchini der Länge nach vierteln, in Scheibchen schneiden. Geputzte Champignons ebenfalls in Scheiben schneiden.

Das Gemüse ca. 5-6 Minuten mit dem Fleisch schmoren. Fleischbrühe und Tomatenmark zugeben, aufkochen.

Gehäutete Tomaten entkernen, in Würfel schneiden, dazugeben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken, mit gehacktem Basilikum würzen und mit Basilikumblättchen garnieren.

St. Galler Klostertorte

Zutaten:

150 g Butter
100 g Zucker
100 g Geriebene Mandeln
2 El. Kakao
1 Tl. Zimt
1 Tl. Backpulver
300 g Mehl
1/2 dl Milch
1 Tas. Johannisbeer-, Himbeer-
- oder Aprkosenkonfitüre
1 Ei

Zubereitung:

Für den Teig rühren wir Butter und Zucker schaumig, geben Mandeln, Kakao, Zimt, Milch sowie das gesiebte Mehl und Backpulver dazu und arbeiten alles rasch zu einem geschmeidigen Teig. Er soll sich nachher vom Schüsselrand lösen und gut zusammenhalten. An der Kühle lassen wir ihn alsdann ca. 1/2 Stunde zugedeckt ruhen.

Mit gut der Hälfte des Teiges legen wir nun den Boden einer gefetteten und bemehlten Springform aus, formen aus der Hälfte des Restes zwei Rollen, die miteinander verschlungen werden und die wir mit etwas Eiweiss als Rand rundherum auf dem Boden festkleben. Nun füllen wir die Mitte mit Konfitüre und formen schliesslich aus dem verbleibenden Teig ca. 1 1/2 cm breite Streifen, die als Gitter über den Konfitürenbelag gelegt werden.

Die ganze Teigoberfläche bestreichen wir mit Eigelb und backen die Torte alsdann im heissen Ofen (ca. 180 Grad Celsius) während 45 Minuten. Sie wird ausgekühlt serviert und schmeckt nach 2-3 Tagen immer noch ausgezeichnet.

Stachelbeer-Baiser-Torte

Zutaten:

Für den Teig:

100 g Margarine (oder Butter)

125 g Zucker

150 g Mehl

1 Tl. Backpulver (mit Mehl gut vermischen)

4 Eigelb

200 g Zucker

4 Eiweiß

Füllung:

500 g Stachelbeeren

(oder ein knappes Einmachglas)

1,5 Päckchen Puddingpulver

(Sahne-Geschmack)

250 ml Sahne

Zubereitung:

Eigelb, Margarine und Zucker schaumig schlagen. Mehl (+Backpulver) unterheben. Teig auf zwei Backformen verteilen (oder halt 2x backen).

Zucker und Eiweiß steif schlagen, auf die beiden Böden verteilen, mit gehobelten Mandel dicht bestreuen.

Bei 180° ca. 20 - 30 Minuten backen

Füllung

Stachelbeeren kochen, knapp 500 ml Saft davon mit dem Puddingpulver aufkochen. (Pulver mit etwas Saft anrühren) Die Stachelbeeren unterheben und die Masse auf dem 1. Boden verteilen.

250 ml Sahne steif schlagen und über die erkalteten Stachelbeeren streichen.

Nun den 2. Boden als Decke auf das Ganze setzen.

Es empfiehlt sich, den Deckel schon vorher auf die Größe der Tortenstücke zu schneiden. Die Torte lässt sich dann besser teilen.

Anmerkung: Der Teig lässt sich besser in der Form verteilen, wenn man ihn mit einem nassen Löffel verstreicht.

Stachelbeer-Kaltschale

Zutaten:

800 g Stachelbeeren, noch nicht
-- voll ausgereift; bis zu
-- 1/4 mehr
3 El. Zucker; bis 1/3 mehr
1/2 Vanillestange
Weisswein; Menge je nach
-- Belieben
Löffelbiskuits; od. Makronen

Zubereitung:

Stachelbeeren mit Zucker und aufgeschnittener Vanillestange in wenig Wasser rasch weichdünsten. Durch ein Sieb passieren.

Das Mus beliebig mit Weisswein verlängern.

Die Kaltschale gut auskühlen lassen und mit Löffelbiskuits oder Makronen servieren.

Stachelbeer-Kokostorte

Zutaten:

Teig:

100 g Dinkel (1); fein gemahlen
50 g Kokosflocken (1)
1/2 Tl. Zimt
80 g Butter
75 g Vollrohrzucker
2 El. ;Wasser, anpassen
1 Eigelb

Belag:

4 Eiweiss
100 g Vollrohrzucker
75 g Dinkel (2); fein gemahlen
150 g Kokosflocken (2)
1 El. Orangenschale
3 El. Grand marnier
500 g Stachelbeeren

Zubereitung:

Alle Zutaten für den Teig zu einem glatten Teig verarbeiten und ca. 30 Minuten in den Kühlschrank stellen.

Inzwischen Die Eiweisse mit dem Vollrohrzucker steif schlagen. Den Dinkel (2), die Kokosflocken (2), die Orangenschale und den Grand marnier mischen. Die Eiweissmasse vorsichtig unterheben.

Eine Springform leicht fetten und den Teig darin ausrollen. Die Hälfte der Eiweiss-Kokosmasse auf den Teigboden verteilen. Die geputzten Stachelbeeren darauf füllen und anschliessend die andere Hälfte der Eiweiss-Kokosmasse auf die Stachelbeeren geben.

Den Kuchen im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad ca. 40 Minuten auf der untersten Leiste backen. Der Kuchen sollte leicht gebräunt sein.

Besonders gut schmeckt dieser Kuchen, wenn er 1-2 Tage durchgezogen ist.

Stachelbeer-Kuchen vom Blech

Zutaten:

Das braucht man:

200 ml Milch
225 g Butter oder Margarine
375 g Mehl
200 g Zucker
1 Päckchen Trockenhefe
1 Ei (Gew.-Kl. 3)
1 Päckchen Vanillinzucker
200 g Schlagsahne
300 g Haselnußblättchen
1 kg Stachelbeeren
2-3 El Hagelzucker

Zubereitung:

1. Milch und 75 g Fett erwärmen. Mehl, 100 g Zucker und Trockenhefe in einer Schüssel mischen. Milch und Ei zugeben. Alles zu einem glatten Teig verkneten. Zugedeckt an einem warmen Ort ca. 30 Minuten gehen lassen.

2. 150 g Fett, Vanillinzucker, 100 g Zucker und Sahne kurz aufkochen. Nüsse unterrühren. Stachelbeeren putzen, waschen und abtropfen lassen.

3. Hefeteig nochmals kräftig durchkneten. Auf einer gut gefetteten Fettpfanne ausrollen. Weitere 15 Minuten gehen lassen. Stachelbeeren darauf verteilen. Nußguß darüberstreichen.

4. Den Kuchen im vorgeheizten Backofen 200 Grad (Gas: Stufe 3) ca. 30 Minuten backen. Auskühlen lassen.

Vorm Servieren mit Hagelzucker bestreuen.

Stachelbeer-Streusel-Kuchen

Zutaten:

Teig:

250 g Quark (20%)

10 El Milch

10 El Öl

100 g Zucker

400 g Mehl

3 Tl Backpulver

Fett fürs Blech

1 kg Stachelbeeren

Streusel:

50 g Butter

100 g Mehl

75 g Zucker

50 g gem. Mandeln

Zubereitung:

Quark über Nacht abtropfen lassen. Mit Milch, Öl und Zucker verrühren. Die Hälfte des Mehls mit dem Knethaken des Handrührers unterkneten. Restliches Mehl und Backpulver mit den Händen unterkneten. Den Teig auf einem gefetteten Backblech ausrollen. Die geputzten, gewaschenen Stachelbeeren darauf verteilen. Für die Streusel das Fett in Flöckchen, Mehl, Zucker und Mandeln mit den Händen vermengen, Die Streusel auf die Stachelbeeren streuen. Blech in den Backofen schieben, auf 225° (Gas Stufe 4 / Umluft 200°) schalten und 30-35 Minuten backen.

Stachelbeer-Tiramisu

Zutaten:

Für Den Biskuit:

5 Eier, Gewichtsklasse 3
3 El. ; Wasser; heiss
125 g Zucker
75 g Mehl
75 g Speisestärke
1 Tl. Backpulver
1 El. Kakao

Für Die Füllung:

250 g Stachelbeeren, rot
250 g Stachelbeeren, grün
100 g Zucker
50 ml ; Wasser, zum Aufkochen der
-- Stachelbeeren
1 Pk. Vanillin-Zucker
1 El. Speisestärke
3 Eigelb
500 g Mascarpone
250 g Speisequark, Magerstufe
1 Zitrone, unbehandelt; die
-- abgeriebene Schale davon
1 El. Kakao
1 El. Puderzucker; zum Bestäuben
Backpapier

Zubereitung:

(*) Ein Rezept reicht für 8 - 10 Personen

Für den Biskuit Eier trennen. Eiweiss sehr steif schlagen. Eigelb und heisses Wasser schaumig schlagen. Zucker nach und nach einrieseln lassen. Eischnee auf die Eicreme gleiten lassen. Mehl, Speisestärke und Backpulver darübersieben. Alles unterheben.

Teig halbieren. Kakao unter eine Teighälfte rühren. Helle und dunkle Biskuitmasse nebeneinander auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech (ca. 30 x 46 cm) streichen. Im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 200 °C / Gasherd: Stufe 3) ca. 15 Minuten backen und auskühlen lassen.

Stachelbeeren im Wasser mit der Hälfte des Zuckers und mit dem Vanillezucker aufkochen. Zugedeckt ca. 5 Minuten dünsten. Speisestärke in etwas kaltem Wasser glattrühren. Stachelbeeren

damit andicken. Nochmals aufkochen, abkühlen lassen.

Eigelb und restlichen Zucker cremig aufschlagen. Mascarpone, Quark und Zitronenschale unterrühren. Hellen und dunklen Teig voneinander trennen (ergibt pro Backblech 2 Dreiecke von ca. 30 x 23 cm). Dunklen Biskuit in Dreiecke schneiden. Eine Hälfte mit Puderzucker, die andere mit Kakao bestäuben. Stachelbeerkompott auf dem hellen Biskuit verteilen. Creme darüberstreichen. Mit den bestäubten dunklen Dreiecken bedecken. Mindestens 2 Stunden abkühlen lassen.

Zubereitung: Ca. 40 Minuten (ohne Wartezeit)

Pro Portion ca. 2050 Joule / 490 Kalorien.

Stachelbeer-Trifle

Zutaten:

500 g Stachelbeeren
125 ml Wasser
150 g Zuckerrohrgranulat
4 Eier
500 ml Milch
4 Löffelbiskuits
100 ml Madeirawein
12 Mandelmakronen
je 5 kandierte Ananasringe
und Orangenspalten
125 ml Sahne
2 Tl. Vanillezucker

Zubereitung:

Die Stachelbeeren waschen, putzen, mit dem Wasser und 100 g Zuckerrohrgranulat ca. 10 Min. zugedeckt bei schwacher Hitze kochen, dann abkühlen lassen.

Die Eier mit dem übrigen Zuckerrohrgranulat schaumig rühren. Die Milch erhitzen.

Die heiße Milch unter ständigem Rühren langsam unter die Eimasse mischen und bei äusserst schwacher Hitze unter Rühren erhitzen, bis die Creme sämig ist.

Die Creme in eine Schüssel mit Eiswürfeln stellen und unter ständigem Rühren abkühlen lassen.

Eine Glasschüssel mit den Löffelbiskuits auskleiden und diese mit Madeirawein beträufeln. Die Stachelbeeren darauffüllen. Die Mandelmakronen darauflegen und ebenfalls mit Madeirawein tränken.

Die Creme über die Makronen füllen. Das Dessert 4 Std. im Kühlschrank durchziehen und fest werden lassen.

Die kandierten Früchte kleinwürfeln. Die Sahne mit dem Vanillezucker steif schlagen, über das Dessert streichen und mit den Früchten garnieren.

Zubereitungszeit ca. 1 Std.

Kühlzeit ca. 4 Std.

Info pro Portion: ca. 2400 kJ / 520 kcal

ca. 14 g Eiweiß

ca. 33 g Fett

ca. 81 g Kohlehydrate

Stachelbeergrütze

Zutaten:

Für 4 Portionen:

250-375 g Stachelbeeren

1/4 l Wasser

1 Vanillezucker

75-100 g Zucker

30 g Maizena

1 B. Sahne

250 g Erdbeeren

Zubereitung:

Stachelbeeren putzen und waschen, mit Wasser und Zucker auf 3 oder Automatik-Kochplatte 4-5 zum Kochen bringen, Kochplatte ausschalten.

Maizena mit wenig kaltem Wasser anrühren, unter Rühren zu den Stachelbeeren gießen, kurz aufkochen lassen. Sofort in eine Glasschüssel füllen und erkalten lassen.

Sahne steifschlagen oder flüssig mit den gewaschenen Erdbeeren dazureichen.

Tip: Die Glasschüssel vor dem Einfüllen auf ein feuchtes Tuch stellen oder einen Eßlöffel hineinlegen, damit das Glas nicht springt.

9 g Eiweiß, 60 g Fett, 174 g Kohlenhydrate,
5496 kJ, 1312 kcal.

Stachelbeerkuchen mit Streuseln

Zutaten:

Teig:

375 g Mehl
1 Tl. Backpulver
175 g
Sanella
100 g Zucker
2 Eier
1 El. Milch
Semmelmehl

Belag:

1/2 l Milch
2 P. Sahne-Puddingpulver
gut 1/8 l Wasser (175 ml)
1 Ei
750 g Quark
300 g Zucker
2 P. Vanillinzucker
750 g Stachelbeeren

Streusel:

175 g Mehl
125 g Sanella
125 g Zucker

Zubereitung:

Die Teigzutaten mit dem Handrührgerät zu einem Mürbeteig verkneten, 30 Minuten ruhenlassen.

Aus Milch, Puddingpulver, Wasser und Eigelb nach Anweisung einen festen Pudding kochen, dann Quark, Zucker, Vanillinzucker und Eischnee darunterühren.

Gefettetes Backblech oder Fettpfanne mit Semmelmehl bestreuen und den Mürbeteig 1 cm dick darauf ausrollen. Quarkcreme auf den Teig streichen, vorbereitete Stachelbeeren darauf verteilen.

Mehl, Sanella, Zucker verkneten, zu Streuseln reiben und auf dem Kuchen verteilen; ca. 50 min. backen.

Schaltung:

170-190°, 2. Schiebeleiste v. u.

160-180°, Umluftbackofen

229 g Eiweiß, 290 g Fett, 1086 g Kohlenhydrate,

33807 kJ, 8068 kcal.

Stachelbeerkuchen II

Zutaten:

Teig:

200 g Weizenvollkornmehl (Type 1700)

1 Tl. Backpulver

150 g Zucker

1 Päckchen Vanillinzucker

100 g Kokosraspel

200 g Mascarpone

200 g Butter

4 Eigelb

abgeriebene Zitronenschale

4 Eiweiß

75 g Zucker

1 Glas Stachelbeeren

(Abtropfgewicht etwa 890 g)

1 El. Kokosraspel

Zubereitung:

Aus den angegebenen Zutaten einen Rührteig bereiten.

Eiweiß steif schlagen. Zucker einrieseln lassen und weiterschlagen, bis er aufgelöst ist. Masse unter den Rührteig geben.

Abgetropfte Stachelbeeren hinzufügen, Teig in eine gefettete Springform füllen, mit Kokosraspeln bestreuen und in den vorgeheizten Backofen setzen.

E: Unten. T: 200°C / 40 bis 50 Minuten.

Stachelbeerkuchen

Zutaten:

Mürbeteig:

50 g Butter

60 g Zucker

1 Ei

150 g Mehl

1 Tl. Backpulver

Belag:

2 Gl. Stachelbeeren

1/2 l Stachelbeersaft

1 Pk. Vanillepudding

2 El. Zucker

Zum Abschluß:

3 Eigelb

250 g Schmand

150 g Zucker verrühren

3 Eiweiß

Zubereitung:

Die Zutaten für den Teig zu einem Mürbeteig rühren und in eine 30er Kuchenrundform geben. Die Stachelbeeren darauf verteilen.

Aus Stachelbeersaft, Vanillepudding und Zucker einen Pudding kochen, auf die Stachelbeeren gießen und 30 Minuten bei 200°C mittlere Schiene backen.

Zum Schluß Eigelb, Schmand und Zucker verrühren, Eiweiß schlagen und unterheben und die Masse auf dem Kuchen verteilen.

Nochmals 20 Minuten bei 200°C backen

Über Nacht in der Form erkalten lassen.

Stachelbeertorte

Zutaten:

Teig:

2 Eier

125 g Zucker

100 g Butter

100 g Mehl

1 Tl. Backpulver

Belag:

750 g Stachelbeeren

etwas Wasser oder Apfelsaft oder Weisswein

2 Päckchen Puddingspulver Vanille

5 El. Zucker

Äpfel (?)

Haube:

3 Eier

1 Becher Schmand

5 El. Zucker

Zubereitung:

Die Zutaten für den Teig verrühren und 20 Minuten bei 200°C vorbacken.

Stachelbeeren mit etwas Wasser oder Apfelsaft oder Weisswein dünsten und auf einem Sieb abtropfen lassen.

Den Saft auf ein 1/2 l auffüllen und mit 2 Päckchen Puddingspulver Vanille und 5 El. Zucker kochen. Äpfel unterheben und aufkochen.

Die Masse auf den vorgebackenen Teig geben und nochmals 5-6 min. backen.

Eier trennen. Eigelb, Schmand und Zucker verrühren. Das Eiweiss schlagen und unter die Masse heben. Auf dem Kuchen verteilen und goldgelb backen bei 220°C.

Steckrüben-Torte

Zutaten:

6 Eigelb
6 Eiweiss
1 dl Birnendicksaft
1 Prise Nelkenpulver
1 Prise Zimt
300 g Mandeln; gerieben
300 g Steckrüben
1/2 dl Kirsch
1 El. Backpulver
80 g Mehl
1 Prise Salz

Zubereitung:

Eigelb mit Birnendicksaft, Nelkenpulver und Zimt schaumig rühren. Mandeln zugeben, Steckrüben mit einer feinen Raffel direkt in die Masse reiben, gut mischen. Kirsch unter die Masse rühren, Backpulver und Mehl begeben, umrühren.

Eiweiss mit einer Prise Salz steifschlagen, vorsichtig unterziehen.

In eine gut gebutterte Springform füllen und sofort im auf 190 °C vorgewärmten Ofen 50 bis 60 Minuten backen.

Torte 1 bis 2 Tage ruhen lassen, damit sie richtig saftig wird.

Sternenpyramiden

Zutaten:

(ca. 75 Stück):

8 hartgekochte Eigelb

250 g Mehl

100 g Butter oder Margarine

2 rohe Eigelb

100 g Zucker

100 g Zitronat (gewürfelt)

2 Tl. (-3) Zitronensaft

100 g Marzipan-Rohmasse

100 g Puderzucker

1 Msp. abger. Zitronenschale

gelbe Speisefarbe

1 Eigelb zum Bestreichen

ca. 3 El. Zitronengelee (oder Aprikosenkonfitüre)

Zubereitung:

Die hartgekochten Eigelb durch ein Sieb streichen, mit Mehl und Fett, einem rohen Eigelb und Zucker zu einem festen Teig verkneten. In Folie wickeln und im Kühlschrank etwa eine Stunde ruhen lassen. Die Zitronatwürfel mit dem Pürierstab zerkleinern. Dabei nach und nach den Zitronensaft zugeben, bis eine feine, streichfähige Masse entsteht. Mit Marzipan, Puderzucker und der abgeriebenen Zitronenschale verkneten. Mit einigen Tropfen Speisefarbe zart gelb färben. Zwischen zwei Blättern Frischhaltefolie zu einer dünnen Platte ausrollen. Drei verschiedene Größen Stern-Ausstecher bereitlegen; mit dem mittleren Marzipansterne ausstechen. Gekühlten Teig messerrückendick ausrollen und kleine sowie große Sterne ausstechen. Die Anzahl der Sterne sollte sich in etwa entsprechen. Teigsterne mit dem Eigelb bestreichen. Im vorgeheizten Backofen bei 175 Grad (Gas: Stufe 2) ca. 12 min. backen. Die Sterne mit dem Gelee zusammensetzen: unten den großen Teigstern, dann den Marzipanstern, ganz oben den kleinen Teigstern.

Steyrischer Apfelkuchen

Zutaten:

Teig:

600 g Mehl
1 Pck. Backpulver
200 g Margarine
50 g Zucker
1/2 Tl. Salz
1/4 l Milch

Belag:

1500 g Äpfel
1 Btl. Citroback
125 g Zucker
6 El. Zitronensaft
1 Tl. Zimt
125 g Rum-Rosinen
100 g Mandeln, gehackt
1 Eigelb
1 El. Wasser
200 g Aprikosenkonfitüre
100 g Puderzucker

Zubereitung:

Aus Mehl, Margarine, Backpulver, 50g Zucker, Salz und Milch einen Knetteig bereiten. Kaltstellen. Die Äpfel schälen, grob raspeln und mit 125g Zucker, Zitroback, 4 El. Zitronensaft, Rum-Rosinen und Mandeln mischen. 3/4 des Teiges ausrollen und auf ein gefettetes Backblech geben. Die Apfelmischung darauf verteilen. Den restlichen Teig ausrollen, in Streifen schneiden und als Gitter über die Äpfel legen. Eigelb mit Wasser verschlagen und damit das Gitter bepinseln. Den Kuchen im vorgeheizten Ofen backen und anschliessend etwas abkühlen lassen. Das Gitter mit der erhitzten Konfitüre bestreichen. Puderzucker und zwei Esslöffel Zitronensaft verrühren und das Gitter glasieren

E-Herd : 200 Grad

Gasherd : Stufe 3

Sticky Brownies

Zutaten:

225 g Blockschokolade
300 g Brauner Zucker
175 g Butter
8 Eier
225 g Mehl
1 Tl. Backpulver

Zubereitung:

Es ist nicht empfohlen, mehr als die Menge für 16 brownies auf einmal zu backen: die Ränder würden nämlich überbacken sein, wenn die Form zu gross wird. Die 'sticky brownies' müssen nämlich eher 'unterbacken' werden, damit sie auch schön klebrig-feucht bleiben !

Ofen auf 180 °C vorheizen. Eine 17.5 cm x 30 cm Form (für 16 brownies) einfetten oder mit Backpapier auslegen.

Schokolade zerbröckeln, im Wasserbad schmelzen. Mit einem Gabel rühren, bis schön glatt. Nur so weit warm, dass sie flüssig wird !

Inzwischen Butter und Zucker miteinander schaumig schlagen (wichtig, wenn man nicht will, dass die Brownies nicht allzu klotzig werden). Dann die Eier eins nach dem anderen zugeben, immer gut durchschlagen. Anschliessend die geschmolzene Schokolade einrühren und zum Schluss Mehl und Backpulver.

Die Form damit füllen, gleichmässig verteilen und während etwa 30 Minuten backen (bzw. bis die Ränder gebacken sind, die Mitte der Form aber noch feucht-klebrig ist).

In der Form abkühlen lassen, dann in Rechtecke schneiden.

Brownies lassen sich übrigens sehr gut einfrieren, Haltbarkeit 3 bis 4 Monaten.

Stippmilch

Zutaten:

250 g Speisequark
40 g Zucker
1 Päckchen Vanillin-Zucker
1/8 l Milch
1/8 l Sahne
gemischtes Obst

Zubereitung:

Quark, Zucker, Vanillin-Zucker und Milch verrühren. Sahne steif schlagen, unter den Quark heben. Stippmilch über das Obst geben. Dieses Rezept ist Schnell und Kalziumreich.

Stippmilch mit Kirschkompott

Zutaten:

1 1/2 kg Sauerkirschen
4 El. Zucker; (1)
1 Pk. Vanillesaucepulver
3 El. Whisky
- evtl. ein drittel mehr

Stippmilch:

250 g Sahnequark
150 g Vollmilchjoghurt
1/4 l Milch
2 El. Zucker; (2)
1 Zitrone; abgeriebene Schale
1 Vanilleschote; Mark

Zubereitung:

Die Kirschen waschen, entsteinen und mit Zucker (1) im geschlossenen Topf einige Minuten kochen. Vanillesaucenpulver einrühren, aufkochen lassen und die Kirschen beiseite stellen.

Wenn sie abgekühlt sind, Whisky einrühren.

Für die Stippmilch Quark, Joghurt und Milch verrühren, Zitronenschale, Vanillemark und Zucker (2) dazugeben und alles im Kühlschrank gut durchziehen lassen, am besten über Nacht.

Kirschkompott mit der eiskalten Stippmilch servieren.

Straßburger Hörnchen

Zutaten:

2 Zwiebeln
300 g Schinkenspeck
30 g Butter
1 Ei
1 Eiweiß
2 El. gehackte Petersilie
2 El. Paniermehl
1 El. Weinbrand
Salz
Pfeffer
Muskat
300 g TK-Blätterteig
1 Eigelb
3 El. Milch

Zubereitung:

Zwiebeln und Speck in Würfel schneiden. Butter erhitzen, Zwiebeln und Speck darin bräunen. Masse abkühlen lassen.

Ei, Eiweiß, Petersilie, Paniermehl, Weinbrand und Gewürze zur Speckmasse geben.

Aufgetaute Blätterteigplatten halbieren und zu Quadraten ausrollen. Die Masse gleichmäßig darauf verteilen, zu Hörnchen aufrollen.

Eigelb mit Milch verquirlen, Hörnchen damit bestreichen, auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen und in den vorgeheizten Backofen setzen.

E: Mitte. T: 225 °C / 20 bis 25 Minuten.

Streifen-Pastete

Zutaten:

350 g Himbeeren
750 g Pfirsiche
1 Vanilleschote
9 Blatt Gelatine
80 g Zucker
250 g Magerquark
125 ml süsse Sahne
Beeren zum Dazusüssen

Zubereitung:

Für 8 Portionen für Kinder ab dem 8. Monat:

Besonders Kinder essen mit den Augen. Deshalb kommt diese Variante des altbekannten Fruchtquarks gut an. Geeignet für Kinderfeste und Picknicks!

Himbeeren verlesen, putzen, waschen und mit 4 El. Wasser, 25 g Zucker und der Vanilleschote kurz aufkochen lassen, noch heiss durch ein Sieb drücken. Die Pfirsiche mit kochendem Wasser überbrühen, 1 Minute ziehen lassen, dann herausnehmen, die Haut abziehen, Steine entfernen und das Fruchtfleisch samt 25 g Zucker mit dem Pürierstab zerkleinern. Inzwischen die Gelatine einweichen. 4 Gelatineblätter im heißen Himbeersaft auflösen, kalt stellen. Quark mit 30 g Zucker abschmecken. Restliche Gelatine bei kleiner Hitze auflösen, 2 Tl. davon dem Quark zugeben, die restliche Gelatine löffelweise unter das Pfirsichmus ziehen. Sahne steif schlagen, unter den Quark ziehen. In eine kleine Kastenform (ca. 1 l Inhalt) das Beerenmark giessen, Form auf ein Brettchen stellen und kurz ins Gefrierfach geben, bis die Schicht erstarrt ist. Dann den Quark auftragen, glattstreichen und das Pfirsichmus darauf verteilen. Im Kühlschrank 1 bis 2 Stunden stehen lassen. Vor dem Essen kurz in heisses Wasser tauchen, die Ränder mit einem Messer lösen und die Pastete stürzen, in Scheiben schneiden.

Pro Portion ca. 160 kcal.

Tip: Die Pastete schmeckt auch halbgefroren.

Streuselkuchen

Zutaten:

Teig:

300 g Mehl

100 g Mondamin

25 g Hefe

reichlich 1/8 l Milch

1 Prise Salz

60 g Fett

60 g Zucker

1 P Vanillinzucker

Streusel:

250 g Butter

300 g Mehl

100 g Mondamin

200 g Zucker

Zubereitung:

Mehl und Mondamin in eine Schüssel sieben, in die Mitte in eine Vertiefung die Hefe bröckeln und mit einem Teil der lauwarmen Milch und etwas Mehl und Mondamin verrühren. Salz, Fett in Flöckchen, Zucker und Vanillinzucker auf dem Mehtrand verteilen. Nach dem Aufgehen des Hefevorteigs alle Zutaten mit der restlichen Milch zu einem geschmeidigen Teig verkneten, ausrollen, ein Blech damit belegen und den Teig danach gehen lassen.

Für die Streusel die Butter zerlassen. Mehl und Mondamin in eine Schüssel sieben, Zucker darüber verteilen und mit der abgekühlten Butter vermischen. Mit den Fingerspitzen Streusel formen, auf den gegangenen Hefeteig legen und im vorgeheizten Ofen bei guter Mittelhitze abbacken.

Streuselkuchen II

Zutaten:

40 g Hefe
1/4 l Lauwarme Milch
350 g Zucker
400 g Margarine
1 kg Mehl
Salz
2 Eier
1 Pk. Vanillezucker

Zubereitung:

Hefe in die lauwarme Milch bröckeln, eine Prise Zucker zufügen und abgedeckt an einem warmen Ort ca. 30 Minuten gehen lassen.

500 g Mehl, 1 Prise Salz, 100 g Zucker, Eier, 125 g Margarine und die Hefemilch gut vermengen und zu einem glatten Teig verkneten. Den Hefeteig abdecken und gehen lassen.

In der Zwischenzeit die restlichen 500 g Mehl mit einer Prise Salz, dem Vanillezucker, 250 g Zucker und 275 g Margarine locker zu Streuseln verkneten.

Den aufgegangenen Hefeteig kurz durchschlagen, auf ein gefettetes Backblech geben und mit dem Teigschaber verstreichen. Die Streusel auf dem Teig verteilen, kurz gehen lassen.

Den Kuchen im vorgeheizten Ofen bei 200 bis 225 °C etwa 20 - 30 Minuten backen.

Streuselkuchen mit Johannisbeeren

Zutaten:

500 g Rote Johannisbeeren
500 g Schwarze Johannisbeeren
100 g Kürbiskerne
250 g Butter
500 g Mehl
1 Tl. Backpulver
200 g Zucker
1 Spur ;Salz
1 Ei
2 Pk. Vanillinzucker
70 g Puderzucker
1 El. Zitronensaft

Zubereitung:

Johannisbeeren von den Rispen streifen, waschen, gut abtropfen lassen. Kürbiskerne hacken. Butter mit Mehl, Kürbiskernen, Backpulver, Zucker, Salz und Ei mischen und zu Streuseln verkneten. Ein Backblech einfetten und 3/4 der Streusel darauf verteilen.

Johannisbeeren mit Vanillinzucker vermischen und auf dem Blech verteilen. Die restlichen Streusel darüberstreuen. Auf der untersten Einschubleiste in den auf 200 °C vorgeheizten Ofen schieben und 25 bis 35 Minuten backen. Auskühlen lassen.

Puderzucker mit Zitronensaft verrühren und in einen Gefrierbeutel füllen. Eine Ecke des Beutels knapp abschneiden. Den Zitronenguss kreuz und quer über den Kuchen spritzen.

Pro Stück ca. 297 kcal/1242 kJ

Streuselkuchen von Quark-Ölteig

Zutaten:

Quark-Ölteig wie Grundrezept
80 g Rosinen nach Belieben

Streusel:

200 g Mehl
1 Tl. Zimt
150 g Zucker
150 g Butter

zum Blech und zum Bestreichen:
Butter

Zubereitung:

Quark-Ölteig nach Grundrezept herstellen, nach Belieben vorbereitete Rosinen zuletzt unterkneten, Teig auf gebuttertem Blech nicht zu dünn auswellen, mit zerlassener, lauwarmer Butter leicht bestreichen, mit Streusel belegen, bei Mittelhitze (180-200 Grad Celsius) 1/2 Stunde backen.

Streusel herstellen: Gesiebttes Mehl, Zucker, Zimt mischen, zerlassene, lauwarmer Butter eintropfen, mit Gabel leicht untermengen, so dass Klümpchen entstehen, erkalten lassen.

Struwen

Zutaten:

500 g Mehl
375 ml Milch
40 g Hefe
2 El. Zucker
1 Ei
1 Tl. Salz
30 g Butter
125 g Rosinen o. Korinthen
Schale einer Zitrone
Fett zum Backen

Zubereitung:

Mehl mit lauwarmer Milch anrühren. Mehl in eine Schüssel geben, Hefe hinzufügen und mit etwas Mehl verrühren.

Vorteig etwa 15 Minuten gehen lassen.

Restliche Zutaten hinzufügen und alles zu einem geschmeidigen Teig kneten. Den Teig etwa eine Stunde aufgehen lassen.

Kleine, runde Stücke aus dem Teig formen und in einer Pfanne mit heissem Schmalz ausbacken.

Die Struwen mit Zimt und Zucker bestreuen und noch warm aus der Hand verzehren.

Quelle: Münsterländische Küchenschätze, ISBN 3-88117-326-9

Sprachlich abgewandelt und ins Mm-Format gebracht von
Herbert Schmitt (2:2446/430.7)

Stutenkerle

Zutaten:

Aus Hefeteig:

100 g Butter
1/4 l Milch
500 g Mehl
20 - 30 g Hefe oder
1 Pk. Trockenhefe
2-3 El. Zucker

Aus Knetteig mit Quark:

175 g Butter
200 g Zucker
Prise Salz
3-4 Tropfen Zitronenaroma
2 Eier
250 g Magerquark
500 g Mehl
1 Pk. Backpulver

Zubereitung:

1. Aus Hefeteig:

Die Butter zerlassen und den Topf dann beiseite stellen. In die zerlassene Butter die Milch dazugeben.

Dann in eine Schüssel das Mehl geben und die Hefe darauf streuen bzw. bröckeln. Den Zucker auf die Hefe streuen und die Milch-Fettlösung dazugeben. Alles kurz mit den Knethaken verrühren, bis der Teig sich vom Rand löst. Diesen VORTEIG 10-15 min. gehen lassen (bei 50 Grad auf das Rost in den Backofen stellen). Danach lässt sich der Teig (OHNE MEHL) sehr gut zu Stutenkerlen formen, etwa 6 Stück, sie passen gerade auf ein Blech.

Backzeit: 20 min. bei 200 Grad , mittlere Schiene

2. Knetteig mit Quark

Die Butter, den Zucker, Salz, Zitronenaroma, Eier und den Quark gut verrühren.

Das Mehl mit dem Backpulver mischen, zu den anderen Zutaten dazugeben. Mit Knethaken kurz durchkneten, danach dann Stutenkerle formen.

Backzeit: 20 min. bei 200 Grad, mittlere Schiene

Bemerkung:

Die Stutenkerle VOR dem Backen mit Korinthen garnieren und mit Dosenmilch oder Eigelb bestreichen

Ich hab beide Varianten schon ausprobiert, schmecken beide super. Wenn nicht bekannt ist, wie die Stutenkerle auszusehen haben,

einfach ganz grob ein Männchen formen, so mit dickem Bauch, Armen und Beinen, die Korinthen oder Rosinen darauf drücken, so das Knöpfe auf dem Bauch entstehen und im Gesicht Augen Nase und Mund.

Es reicht völlig, wenn man lediglich die Arme und Beine so in einer Art Konturen andeutet, das ist am einfachsten.

Frisch schmecken sie am besten, also bald verzehren.

Südstaaten-Plätzchen mit saurer Sahne

Zutaten:

1 2/3 Tas. Mehl, gesiebt
1 Tl. Backpulver
1/4 Tl. Backsoda
1/2 Tl. Salz
1/3 Tas. Pflanzenmargarine
2/3 Tas. Zucker
1 Ei
1/2 Tas. Saure Sahne
1/2 Tas. Gehackte Nüsse
1/4 Tl. Zimt
1 El. Zucker

Zubereitung:

Mehl mit Backpulver, Soda und Salz mischen. Margarine mit 2/3 Tasse Zucker und dem Ei schaumig rühren. Mehlmischung und saure Sahne unterrühren. Zuletzt die Nüsse dazugeben. Den Teig teelöffelweise auf ein gefettetes Blech geben. Flachdrücken und mit einer Mischung aus Zimt und Zucker bestreuen.

Bei 200 °C 10 - 12 Minuten backen.

21.11.1993

Sultanatörtchen

Zutaten:

150 g Butter
150 g Zucker
3 Eier
225 g Weizenmehl
1/2 Pk. Backpulver
75 g Rosinen
75 g Zitronat
50 g Kirschen, kandiert
1/2 Fläsch. Backaroma Rum
1 Spur ; Salz
1/2 Fläsch. Backaroma Zitrone

Garnitur:

Rote Konfitüre
Puderzuckerguss

Zubereitung:

Butter mit der Hälfte Zucker schaumig rühren, Aroma zugeben, Eier mit dem restlichen Zucker aufschlagen.

Die Früchte in mit Backpulver vermischtem Mehl walzen und abwechselnd mit der Eimasse unter die Fettmasse rühren.

In kleine Förmchen oder Papierkapseln füllen und bei 200 Grad backen.

Nach dem Backen mit roter Konfitüre und Puderzuckerguss garnieren.

Sultaninen-Creme

Zutaten:

200 g Helle Sultaninen (*)
1 El. Zitronensaft
2 El. Rum
3 El. Wasser
180 g Halbsauerrahm
1/2 Tl. Zimt
2 dl Rahm

Zubereitung:

(*) Es müssen zwar nicht unbedingt Sultaninen sein; die Rosinensorte Muss

aber kernfrei sein (und möglichst hell) !!

Sultaninen über Nacht im Zitronensaft+Wasser+Rum marinieren lassen.

Mit dem Sauerrahm und dem Zimt mischen und pürieren. Rahm steifschlagen und vorsichtig unterziehen.

(Nachzuckern ist im Prinzip nicht nötig, da die Sultaninen bereits sehr süß sind).

Aus: Journal Betty Bossi, no 8, septembre 1987

09.12.1993

Super Double-Cream Cheesecake

Zutaten:

Crust:

1 box (8 1/2 ounces) chocolate wafer cookies
1/4 cups sugar
1 teaspoon ground cinnamon
pinch of salt
6 tablespoons unsalted butter, melted

Filling:

3 large packets (8 ounces each) cream cheese, softened
2/3 cup sugar
1/2 teaspoon salt
3 eggs
3 cups sour cream
1 tablespoon fresh lemon juice
1 1/2 tablespoon bourbon or dark rum
1 teaspoon vanilla extract
2 tablespoons unsalted butter, melted

Zubereitung:

In a food processor or blender, grind the cookies into moderately finetextured crumbs. Add butter to blend. Transfer to a bowl, pour the butter over the crumbs and toss with a fork to moisten evenly. Gently press the crumbs evenly over the bottom and sides of a 9 inch springform pan.

sugar, salt and eggs; blend until smooth, scraping down the sides of the container as necessary. Add the sour cream (see note), lemon juice, bourbon, vanilla and butter and blend.

the oven for 45 minutes. Turn off the oven, prop the oven door open slightly and allow the cake to rest in the oven for 1 hour. Cool on a rack and refrigerate for at least 8 hours.

add only 1 cup of sour cream. Pour about half the mixture into a mixing bowl; add the remaining 2 cups of sour cream to the processor and blend. Combine both batches in the mixing bowl and stir to blend.

Super-Gemüse-Quiche

Zutaten:

Für Den Teig:

200 g Mehl; Typ 405

1 Tl. Backpulver

100 g Butter

1 Ei

; Salz

; Wasser, etwas

Für Die Füllung:

100 g Brechbohnen

100 g Möhren; in Scheiben

100 g Broccoli-Röschen

100 g Blumenkohl-Röschen

100 g Zucchini; in Scheiben

50 g Zwiebel; gewürfelt

; Salz

; Pfeffer

Thymian

100 g Butter

Zubereitung:

Mehl, Backpulver, Ei, Salz und etwas Wasser zu einem geschmeidigen Teig verarbeiten, zu einer Kugel formen, in Folie wickeln und anschliessend eine halbe Stunde ruhen lassen.

Die Gemüse getrennt in Salzwasser knackig kochen, auf einem Sieb abtropfen lassen.

Den Teig ausrollen, in eine grosse ofenfeste und ausgefettete Backform geben. Die blanchierten Gemüse Sorte für Sorte auf dem Teig verteilen, mit zerlassener Butter beträufeln, Zwiebelwürfel darüberstreuen, mit Salz, Pfeffer und Thymian würzen.

Bei 200 Grad im vorgeheizten Backofen rund 30-40 Minuten backen.

Die Quiche kann man kalt und warm servieren.

Süße Empanadas

Zutaten:

Für ca. 9 Stück:

250 g Mehl

1 Msp. Backpulver

1 Prise Salz

125 g Butter

150 g getrocknete Aprikosen

100 g Zucker

1 Tl. Zimt

60 g Pinienkerne

50 g Korinthen

1 Ei

Mehl zum Ausrollen

Backpapier

Zubereitung:

Mehl, Backpulver, Salz, Fett und 4 El. kaltes Wasser zu einem glatten Teig verkneten, ca. 45 Minuten zugedeckt, kühl stellen.

Aprikosen in reichlich Wasser 15 Minuten weich dünsten, In ein Sieb schütten und abtropfen lassen. Aprikosen, Zimt und Zucker mischen, pürieren. Pinienkerne und Korinthen unter die Aprikosenmasse mischen und erkalten lassen.

Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche dünn ausrollen, ca. 9 cm grosse Kreise ausstechen. Aprikosenfüllung auf eine Teighälfte geben. Ei trennen. Den Rand mit Eiweiss bestreichen, überklappen und den Rand gut andrücken. Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen, Eigelb mit 1-2 El. Wasser verquirlen, Teigteilchen damit bestreichen. Im vorgeheizten Backofen bei 200°C goldgelb backen.

Süße Hausfreunde

Zutaten:

4 Eier
250 g Zucker
2 Pk. Vanillezucker
250 g Mehl
2 Tl. Backpulver (gestr.)
1 Fl. Zitronenöl
250 g Rosinen
250 g Haselnüsse, feingehackt
200 g Schokolade, feingehackt

Zubereitung:

Alle Zutaten miteinander verrühren und mit einem feuchten Kuchenschaber auf einem Backblech verteilen. Bei mittlerer Hitze 20 min. backen. danach herausnehmen und schnell in Streifen schneiden (der Teig muß noch heiß sein). Noch warm vom Blech nehmen und auf einem Stück Alufolie abkühlen lassen.

Wenn der Teig abgekühlt ist, Stückchen in Schokolade tauchen oder mit Schokolade bestreichen.

Süße Kartoffeln Reispudding

Zutaten:

1 kg sehr kleine Pellkartoffeln
1/2 Tasse Zucker
125 g zerlassene Butter

Zubereitung:

1. Pellkartoffeln am Vortag mit Wasser bedeckt auskochen, 10 Minuten garen, abgießen, abschrecken und pellen. Auf einem Teller abkühlen lassen, über Nacht bedeckt in den Kühlschrank stellen.

2. Zucker in einer schweren Pfanne über schwacher Mittelhitze unter häufigem Umrühren schmelzen und hellbräunen. Von der Hitze nehmen, mit der Butter verrühren.

3. Die Pfanne wieder aufsetzen, Kartoffeln hineingehen und darin schwenken, bis sie gleichmäßig von einer Karamelschicht überzogen sind und goldgelb glänzen.

Zur Hauptspeise: Gebratene Gans mit Äpfeln und Pflaumen gefüllt

1 l Milch

1 Vanillestange

3 El. Zucker

1/4 Tl. Salz

175 g Langkornreis

100 g gehackte Mandeln

4 El. trockener Sherry

1/4 l Sahne

1. Milch, aufgeschnittene Vanillestange, Zucker und Salz in einen Topf geben. Zum Kochen bringen, den Reis hineinstreuen, kurz verrühren und über schwacher Hitze 25 Minuten ziehen, dann zugedeckt abkühlen lassen.

2. Mandeln und Sherry zusammen auskochen, abkühlen lassen und unter den Reis mischen.

3. Sahne steif schlagen und daruntermischen. Reis bis zum Servieren zugedeckt in den Kühlschrank stellen. Mit einer kalten Kirsch- oder Himbeersoße anrichten.

Als Weihnachts-Menü:

Hauptspeise: Gebratene Gans mit Äpfeln und Pflaumen gefüllt

Nachspeise: Reispudding

Süße Maisbällchen

Zutaten:

4-5 Maiskolben
2 Eigelb
1 Prise Salz
2 El. Zucker
2 El. Mehl
2 Eischnee
Fritierfett
Aprikosenmarmelade

Zubereitung:

Maiskolben- geputzt - 5 Minuten vorkochen. Körner ablösen. Eigelb, Salz und Zucker verrühren. Mehl unterrühren. Maiskörner und Eischnee unterheben. Teig portionsweise in heißem Fritierfett (180°) goldbraun ausbacken. Auf Küchentrepp abtropfen lassen.
Mit erhitzter Aprikosenkonfitüre als Dessert servieren.

Süße Quarkküchlein

Zutaten:

1 Ei
1 El. Zucker
1 Msp. abgeriebene Zitronen-
Schale
160 g Magerquark
40 g Grieß
1 Msp. Backpulver
40 g Feine Hafer- oder Hirse-
Flocken
1 Spur Salz
2 Orangen
1 Tl. Honig
2 El. Milch
Butterschmalz; zum Braten
3 Tl. Pflaumenmus

Zubereitung:

Für Babys und Kleinkinder: Hauptmahlzeit

Mit dieser Süßspeise bekommt Ihr Kind, was es braucht: Eiweiß durch Quark und Haferflocken, Kohlehydrate ebenfalls durch die Flocken, Obst, Mus und Zucker sowie Fett durchs Braten. Gleichzeitig liefern die Orangen reichlich Vitamine, das Pflaumenmus Ballaststoffe und der Quark Kalzium.

Ei mit Zucker und Zitronenschale cremig rühren. Nach und nach Quark, Grieß mit Backpulver, Flocken und Salz zugeben. Den Teig eine halbe Stunde quellen lassen. Orangen bis auf das Fruchtfleisch schälen, in Spalten teilen und jede Spalte in 2-3 Stücke schneiden, mit Honig mischen. Den Teig mit etwas Milch weich rühren. Mit einem nassen Eßlöffel eine Portion Teig abstechen und mit nassen Händen kleine, flache Küchlein formen. In einer großen, beschichteten Pfanne Butterschmalz erhitzen. Die Küchlein bei mittlerer Hitze von beiden Seiten goldgelb braten. Wenn nötig, beim Braten noch etwas Butterschmalz dazugeben. Die heißen Quarkküchlein mit einem Klecks Pflaumenmus und dem Orangensalat auf einem Teller anrichten.

Tip:

Falls Sie mitessen möchten: Die Portion reicht auch für einen Erwachsenen und ein Kleinkind.

Pro Portion ca. 390 kcal.

Süße Ravioli

Zutaten:

150 g Feine Speisestärke
350 g Mehl
1 Ei
100 g Zucker
1 Spur Jodsalz
2 El. Zitronensaft
250 g Butter oder Margarine

Für die Füllung:

1 Eiweiß
100 g Zucker
1 El. Zitronensaft
1 Zitrone; unbehandelt, ab-
-- geriebene Schale
100 g Pistazienkerne, gemahlen

ZUM BESTREICHEN:

1 Eigelb; mit Wasser verrührt

Zubereitung:

Feine Speisestärke und Mehl in eine Schüssel geben. Ei, Zucker, Jodsalz, Zitronensaft und das weiche Fett daraufgeben. Alles mit einem Handrührgerät auf niedriger Schaltstufe verkneten und den Teig kaltstellen. Den Teig auf bemehlter Arbeitsfläche ausrollen und quadratische Plätzchen von 5cm Seitenlänge ausschneiden.

Für die Füllung Eiweiß steif schlagen und den Zucker einrieseln lassen. Zitronensaft und -schale sowie Pistazien dazugeben und vorsichtig daruntergeben.

Die Füllung auf die Hälfte der Plätzchen geben, mit den anderen Plätzchen abdecken. Die Teigränder mit einer Gabel zusammendrücken. Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben und im vorgeheizten Backofen (E:225oC/G:Stufe 4) etwa 10 Minuten backen.

Süßer Brötchenauflauf

Zutaten:

5 trockene Brötchen
500 ml Milch
60 g Butter
75 g Zucker
4 Eigelb
4 Eiweiß
3 El Grieß
1 Tl Backpulver
1 Prise Salz
1 Glas Schattenmorellen

Zubereitung:

Brötchen kleinschneiden und in der Milch einweichen.

Eigelb schaumig rühren, Butter, Zucker, Grieß, Backpulver und Salz darunterrühren, mit den Brötchen mischen. Eiweiß schaumig schlagen, auch daruntermischen.

Auflaufform fetten, Hälfte der Masse einfüllen, die gut abgetropften Schattenmorellen auf der Masse verteilen und den Rest der Masse darüber. Mit Semmelbrösel und Butterflöckchen bedecken und für 45 Minuten bei 200 Grad im Backofen garen.

Dazu wird eine Vanillesoße gereicht.

PS. Variationen sind noch: gehackte Mandeln in der Masse, Zucker und Zimt unter die Semmelbrösel, eben alles was Kindern schmeckt.

Süßer Reis, Scholl-e sard

Zutaten:

250 g Basmati-Reis
; Salz
750 ml ; Wasser
75 ml Rosenwasser
2 Tl. Safranfäden
50 g Mandeln; gestiftelt
50 g Pistazienkerne; gehackt
300 g Zucker
50 g Zucker
2 Tl. Zimtpulver; anpassen

Zubereitung:

Den Reis waschen und in warmen, leicht gesalzenem Wasser zum Kochen bringen. Offen ca. 10 Minuten kochen.

In er Zwischenzeit das Rosenwasser in einem Topf erwärmen, die Safranfäden hineingeben und fünf Minuten ziehen lassen.

Den Reis abtropfen lassen, abschrecken und zurück in den Topf schütten. Mandeln und Pistazien in einer Pfanne ohne Fett anrösten.

Das Safran-Rosenwasser durch ein Sieb zum Reis geben. Den Zucker dazugeben und alles bei milder Hitze unter ständigem Rühren so lange erwärmen, bis sich der Zucker gelöst hat. Butter und 2/3 der Mandeln und Pistazien unter den Reis heben. In eine Schüssel füllen und ein bis zwei Stunden kalt stellen.

Vor dem Servieren mit den restlichen Mandeln, Pistazien und dem Zimtpulver bestreuen.

Dazu reicht man frisches Obst.

Süß-Scharfe Corn-Muffins

Zutaten:

6 Jalapeno-Chillies
-- oder Peperoncini
-- mittelscharf
200 g Maismehl
200 g Weismehl
50 g Maiskörner
2 El. Backpulver
100 g Rohrzucker; gemahlen
1/2 Tl. ;Salz
150 ml Milch
2 Eier
4 El. Maiskeimöl
2 El. Honig
Butter; für das Blech
Mehl; für das Blech

Zubereitung:

Die Jalapeno oder Peperoncini halbieren, weisse Innenwände und Samen entfernen. Anschliessend in Würfelchen schneiden.

Muffinsblech bebuttern und bemehlen, bis zur Verwendung in den Kühlschrank stellen.

Die beiden Mehlsorten, Maiskörner, Backpulver, Rohrzucker, Salz und Chillies mischen. Milch mit Eier, Öl und Honig verquirlen. Unter Rühren zum Mehl geben und gründlich vermengen. Den Teig in die Vertiefungen verteilen.

In der Mitte des auf 200 Grad vorgeheizten Backofens 20 bis 25 Minuten backen.

Passt wunderbar zu spanischem oder süditalienischem Schafskäse. Anstelle der Maiskörner können auch fein gewürfelte Peperoni oder auch Frühlingszwiebeln verwendet werden.

Süsse 'Pizza'

Zutaten:

2 Runde Pizzaböden aus
-- Blätterteig (ca. 32 cm
-- Durchmesser)
100 g Aprikosenmarmelade
200 g Marzipanrohmasse
150 g Puderzucker
4 kleine Äpfel
100 g Mascarpone
2 Eier
1 Spur Zimt
1 El. Zucker
Etwas Butter

Zubereitung:

Ein 30x40-Backblech reicht für 4 Personen.

Backbleche mit Butter bestreichen. Einen Blätterteigboden auf jedes Backblech legen. Backofen auf 220 °C vorheizen. Marmelade in einem Topf unter Rühren erwärmen, Teigböden mit gleichmässig mit der Marmelade bestreichen.

Marzipanrohmasse mit Puderzucker verkneten, auf die Backbleche aufteilen. Jedes Stück rund ausrollen (ca. 15 cm) und in der Mitte der Blätterteigböden plazieren. Äpfel schälen, vierteln, entkernen, quer in hauchdünne Scheiben schneiden. Von der Mitte her dachziegelartig auf den Böden verteilen. Äpfel mit restlicher Marmelade bepinseln.

Mascarpone mit Eiern glattrühren, Creme mit Zimt und Zucker verfeinern, auf die Pizza träufeln. Beide jeweils auf mittlerer Schiene in ca. 15 Min. goldgelb backen, vor dem Anschneiden einen Moment ruhen lassen.

Süsse Avocadocreme

Zutaten:

Für 2 Personen:

1 reife Avocado

1 El. Zitronensaft

100 gr. stichfeste saure Sahne

1 El. flüssiger Honig

1 El. bittere Orangenmarmelade

Zubereitung:

Die Avocado rundherum einschneiden, die Hälften trennen, den Stein entfernen. Das Fruchtfleisch auslösen, sofort mit Zitronensaft und saurer Sahne pürieren. 1 EL. Honig und die Orangenmarmelade unterziehen, evtl. noch mit etwas zusätzlichem Honig abschmecken. Bald servieren.

Süsse Couscous-Bällchen

Zutaten:

1/2 l Milch
250 g Couscous
250 g Speisequark
50 g Datteln, getrocknet
50 g Feigen, getrocknet
2 El. Rosinen, ungeschwefelt
Meersalz
1/8 l Wasser
1 kleine Banane
1/2 Tl. Zimt
Koriander, frisch zerstoßen
100 g Butter
Honig
Kokosraspel

Zubereitung:

Die Milch in einem Topf aufkochen und von der Kochstelle nehmen. Den Couscous mit einem Schneebesen hineinrühren und auf der Herdplatte unter Rühren noch zwei- bis dreimal aufwallen lassen. Die Masse zum Abkühlen beiseite stellen.

Die Datteln und Feigen sehr fein hacken und zusammen mit den Rosinen in dem Wasser aufkochen. Zugedeckt bei mittlerer Hitze etwa 10 Minuten quellen lassen.

In einem grossen Topf Wasser mit einem gestrichenen Esslöffel Meersalz zum Kochen bringen.

Die Banane mit der Gabel zerdrücken und unter den Couscous ziehen. Die Trockenfrüchte gegebenenfalls abgiessen und mit dem Quark unter den Couscous mengen und mit dem Zimt und dem Koriander abschmecken.

Mit leicht befeuchteten Händen 8-10 gleich grosse Bällchen formen und diese in sprudelnd kochendem Salzwasser garen, bis sie an der Oberfläche schwimmen (etwa 10 Minuten).

Die Couscous-Bällchen mit dem Schaumlöffel herausnehmen und abtropfen lassen.

In einem Topf die Butter schmelzen. Die Bällchen portionsweise auf Teller verteilen und mit Butter übergiessen. Dann über jedes Bällchen etwas Honig fliessen lassen und mit Kokosraspeln bestreuen.

Süsse Hausfreunde

Zutaten:

4 Eier
250 g Zucker
2 Pk. Vanillezucker
250 g Mehl
2 Tl. Backpulver (gestr.)
1 Fl. Zitronenöl
250 g Rosinen
250 g Haselnüsse, feingehackt
200 g Schokolade, feingehackt

Zubereitung:

Alle Zutaten miteinander verrühren und mit einem feuchten Kuchenschaber auf einem Backblech verteilen. Bei mittlerer Hitze 20 min. backen. danach herausnehmen und schnell in Streifen schneiden (der Teig muss noch heiss sein) Noch warm vom Blech nehmen und auf einem Stück Alufolie abkühlen lassen.

Wenn der Teig abgekühlt ist, Stückchen in Schokolade tauchen oder mit Schokolade bestreichen.

* Quelle: meine Mutter

Süsse Ingwersuppe

Zutaten:

750 ml Milch
150 ml Kokosmilch
1 Ingwerwurzelstück
-- fein geschnitten
9 Eigelb
125 g Zucker
75 g Zartbitterschokolade
20 g Kokoschips
12 Amaretti

Zubereitung:

Die Milch mit der Kokosmilch und dem Ingwer aufkochen. Eigelbe mit Zucker schaumig schlagen. Die heisse Milch nach und nach unter ständigem Rühren dazugiessen, in die Pfanne zurückgeben und unter ständigem Rühren bis knapp vor dem Kochpunkt bringen. Dann eine Klarsichtfolie direkt auf die Creme legen (damit sich keine Haut bildet) und auskühlen lassen.

Die Schokolade mit dem Sparschäler in dünne Locken hobeln. Die Creme in Schälchen anrichten, mit Schokolade, Kokoschips und Amaretti garnieren.

Süsse Kastanienkroketten

Zutaten:

500 g Geschälte Kastanien
250 ml Milch
15 g Butter
1/2 Vanillestange
-- das Mark ausgekratzt
130 g Zucker
1/2 Orange
-- Schale fein abgerieben
1/2 Zitrone
-- Schale fein abgerieben
90 g Biskuitbrösel
1 Ei; (1) verquirlt
1 Ei; (2) verquirlt
70 g Weisse Semmelbrösel
Öl; zum Ausbacken
Kristallzucker; zum Bestreuen

Zubereitung:

Die Kastanien in Wasser 20 Minuten weich kochen. Abseihen und durch ein Passiersieb drehen.

Die Milch mit Butter, Biskuitbröseln, Vanillemark, Orangen- und Zitronenschale und Zucker in einer Schüssel vermischen und im Wasserbad 10 Minuten erhitzen, dabei gelegentlich umrühren.

Das Kastanienpüree mit verquirltem Ei (1) gut vermengen. Die Masse in einen Spritzbeutel einfüllen und mit der Lochtülle 3 cm lange Stangen spritzen. Auskühlen lassen.

Aus den Stangen Kroketten oder walnussgrosse Kugeln formen. Die Kroketten im verquirlten Ei (2) hineintauchen. In den Semmelbröseln wenden und in 180 Grad heissem Öl fritieren.

Immer nur wenige Kroketten gleichzeitig in das Öl legen, damit die Temperatur nicht zu stark absinkt. Die fertigen Kroketten mit einem Schaumlöffel aus dem Öl heben und auf Küchentücher abtropfen lassen.

Die fertig gebackenen Kroketten werden mit Kristallzucker bestreut und zu Dessertwein, Malaga oder Portwein serviert.

Süsse Kürbismousse

Zutaten:

300 g Kürbis; fein gerieben
1 El. Butter
100 g Zucker
1 Zitrone; Saft
1 Orange; Saft
250 g Weisse Schokoladencouverture
1 Eigelb
1 Ei
6 Estragonblätter
-- fein gehackt
250 ml Sahne; geschlagen

Zubereitung:

Butter, Zucker, Orangen- und Zitronensaft in eine Kasserolle geben und aufkochen. Den geriebenen Kürbis dazugeben und langsam dünsten, bis ein Püree entsteht. Die Kasserolle vom Feuer wegnehmen, leicht auskühlen lassen, das Püree durch ein Sieb streichen.

Die weisse Couverture zerhacken und in einer Schüssel im heissen Wasserbad auflösen.

Ei und Eigelb schaumig aufschlagen, das Kürbispüree mit der weissen Schokolade daruntermischen.

Unter die abgekühlte Masse die Schlagsahne und die gehackten Estragonblätter heben und die Mousse in passenden Förmchen füllen. Drei bis vier Stunden durchkühlen lassen.

Dazu servieren sie Sanddornsirup oder eine andere Frucht- oder Beersauce.

Süsse Quarkcreme

Zutaten:

100 g Hirse; fein gemahlen
250 ml Vollmilch
250 ml Wasser
200 g Speisequark
2 El. Mineralwasser
300 g Brombeeren
30 g Haselnüsse; gehackt
1 Zitrone
1 Prise Vanillepulver

Zubereitung:

Hirse, Milch und Wasser in einen Topf geben und auf höchster Stufe zum Kochen bringen. Dabei ständig umrühren. Damit nichts anbrennt, die Herdplatte ausschalten. Die Hirse 15 Minuten auf der noch heißen Herdplatte ausquellen lassen.

Den Quark mit Mineralwasser schaumig schlagen. Die Zitrone auspressen und den Saft unter die Quarkcreme rühren. Das Obst waschen.

Quark und Obst mit der ausgequollenen Hirse verrühren. Die Quarkcreme mit den Nüssen und Vanillepulver abschmecken. In einer Schale anrichten und kalt oder warm essen.

Tip: Man kann es mit anderem Obst ausprobieren.

Süsse Reisbällchen mit Himbeersauce

Zutaten:

250 g Reis
1 Vanilleschote
1 Spur Salz
125 g Zucker
3 Eier
100 g Kokosraspel
Fett zum Ausbacken
300 g Himbeeren, frisch oder Tk
2 cl Himbeergeist

Zubereitung:

Reis auf einem Sieb unter fließendem kaltem Wasser abspülen. Milch mit ausgekratztem Mark der Vanilleschote und Salz aufkochen. Reis hineingeben, umrühren, aufkochen lassen. Hitzezufuhr drosseln und unter öfterem Umrühren ca. 30 Minuten ausquellen lassen. Zum Schluss 75 g Zucker unterrühren. Reis vom Herd nehmen. Eier trennen. Eigelb unter die Reismasse schlagen. Reis auf ein Backblech streichen, erkalten lassen. Masse in 20 Portionen teilen und Bällchen daraus formen. Reiskugeln zuerst in Eiweiss, dann in Kokosraspeln wenden. In Partien von 6-8 Stück in 190 °C heissem Ausbackfett in einer Friteuse in 3-4 Minuten hellbraun ausbacken. Gewaschene bzw. aufgetaute Himbeeren mit restlichem Zucker und Himbeergeist pürieren. Zu den heißen Reisbällchen servieren.

Tip

Servieren Sie die süßen Reisbällchen nach einer leichten Hauptmahlzeit zu Fruchtpüree oder Kompott.

Aus: Bäckerblume 43/93 06.11.1993

Süsse Spiegeleier

Zutaten:

Zutaten:

1 kleine Dose Aprikosenhälften;

- (a 420 g)

750 g Sahnequark

1 Pk. Vanille-Zucker

3 El. Zucker

200 ml Aprikosensaft

1/2 Pk. Citro-Back

1 Pk. Pistazien, gehackt

Zubereitung:

Die Aprikosenhälften auf einem Sieb gut abtropfen lassen, den Saft beiseite stellen. Den Quark mit dem Vanille-Zucker, dem Aprikosensaft und dem Citrobäck glattrühren. Die Quarkspeise auf Teller verteilen. Die Aprikosenhälften wie ein Eigelb auf die Quarkspeise setzen. Mit gehackten Pistazien bestreut servieren.

Süsse Topfennockerln

Zutaten:

60 g Butter
75 g Zucker
1 Pk. Vanillezucker
2 Eier
250 g Quark
2 cl Rum
120 g Mehl
2 El. Zucker
1/4 l Milch

Zubereitung:

Butter, Zucker mit Vanillezucker schaumig rühren, die Eier nach und nach dazugeben, den Quark und den Rum einrühren und zum Schluss das Mehl dazugeben.

Mit einem Esslöffel Nockerln abstechen und in kochender, gesüsster Milch ca. 5 Minuten ziehen lassen.

Dazu passt frisches Fruchtmark, wie Erdbeer-, Himbeer- oder Heidelbeermark.

Süsse Waffeln (Grundrezept)

Zutaten:

125 g Mehl
1 Spur Backpulver
100 g Zucker
1 Pk. Vanillezucker
2 Eier
1/4 l Milch
1 Spur Salz
50 g Butter; zerlassen
Puderzucker

Zubereitung:

Alle Zutaten bis auf die Butter verrühren, die zerlassene Butter hinzufügen. Die Waffeln im gut gefetteten Waffeleisen backen und mit Puderzucker bestäuben.

Tips/Alternativen:

Mit festgeschlagenem Eiweiss und Schlagsahne entstehen besonders lockere Waffeln. Statt Puderzucker kann man auch Honig oder Ahornsirup auf die Waffeln geben. Waffeln werden auch gern mit Zimt, abgeriebener Apfelsinen- oder Zitronenschale, Likör oder Brantwein aromatisiert.

Süsser Mais mit Früchten

Zutaten:

250 g Maisgriess; Polenta
10 dl Sojamilch
3 El. Honig
1 El. Mandelmus
2 El. Rosinen
1/2 Tl. Zimt
1 Spur Meersalz
1 Banane
1 Kiwi

Zubereitung:

Die Sojamilch in einem Topf aufkochen, von der Kochstelle nehmen und den Maisgriess mit einem Quirl unterziehen. Nochmals kurz aufwallen lassen und zum Abkühlen beiseite stellen.

Banane zerdrücken, Kiwi in Scheiben schneiden.

Sojapolenta, Honig, Mandelmus, Zimt, Bananenpüree, Rosinen und Salz vermischen, gut durchrühren. Die Masse in Portionschälchen füllen und mit Kiwischeiben garnieren.

Süßer Mürbteig Grundrezept 1

Zutaten:

80 g Butter; weich
80 g Honig
1 Ei
2 Spur Zimt oder
1/2 Zitrone; nur schale
220 g Weizen oder Dinkel; fein

Quelle:

- Früchtel: Vollkornbackbuch
- ausprobiert und adaptiert
- von diana drossel

Zubereitung:

Die Butter mit dem Honig schaumig rühren. Das ei, den Zimt oder die Zitronenschale dazugeben. Zuletzt das Mehl unterarbeiten. Den weichen Teig in einem Metallgefäß zugedeckt 3-4 Stunden, noch besser über Nacht im Kühlschrank ruhen lassen. Falls der Teig dann zum ausrollen noch zu weich sein sollte, können Sie ihn weitere 20-40 Minuten im Gefriergerät kühlen.

d

Süsser Reisschmarrn

Zutaten:

3 El. Rosinen
2 El. Rum; oder Apfelsaft
350 ml Milch
Salz
100 g Milchreis
4 Eier
120 g Mehl
250 ml Milch
2 El. Zucker
4 El. Butterschmalz; zum Braten
Puderzucker; zum Bestreuen

Zubereitung:

Die Rosinen mit Rum bedeckt ziehen lassen. Milch mit einer Prise Salz aufkochen. Milchreis einstreuen und 10 Minuten unter Rühren kochen. Milchreis auf der ausgestellten Kochstelle etwa 15 Minuten nachquellen lassen. Eigelb, Mehl, Milch und einen Eßlöffel Zucker mit dem Schneebesen glattrühren. Eiweiß und eine Prise Salz steif schlagen, restlichen Zucker einrieseln lassen und weiterschlagen, bis der Eischnee dick und cremig ist. Milchreis, Rosinen und Eischnee unter den Teig heben. Butterschmalz in einer beschichteten Pfanne erhitzen, ein bis zwei Kellen Teig hineingeben. Den Reisteig in der Pfanne verlaufen lassen. Sobald er gestockt ist, den Reisschmarrn wenden und etwas bräunen lassen. Mit zwei Gabeln in Stücke teilen. Mit Puderzucker bestreuen.

Pro Portion ca. 540 kcal., 22g Fett

Süßer Weihnachtstraum

Zutaten:

250 g Margarine
200 g Zucker
1 Spur Salz
1 Vanilleschote
1/2 Orange
1/2 Tl. Bittermandelöl
5 Eier
200 g Mehl
100 g Speisestärke
1 Tl. Backpulver
300 g Marzipanrohmasse
50 g Puderzucker
300 g weiße Kuvertüre
silberne Zuckerstreusel

Zubereitung:

Margarine mit Zucker, Salz, ausgeschabtem Mark der Vanilleschote, abgeriebene Schale der Orange und Bittermandelöl cremig rühren. Mehl mit Speisestärke und Backpulver mischen und unterrühren. Marzipanrohmasse in sehr kleine Würfel schneiden und unterheben. Teig in eine gefettete, mit Mehl ausgestreute Mondbackform geben und in den vorgeheizten Backofen setzen (Mitte, 175 Grad, etwa 90 Minuten).

Mond aus der Form stürzen und abkühlen lassen.

Marzipanrohmasse mit Puderzucker und Orangensaft verkneten, zwischen Klarsichtfolien etwa 1 cm dick ausrollen und Sterne ausstechen.

Kuvertüre schmelzen. Mond und Sterne mit der Kuvertüre überziehen und mit Zuckerstreusel garnieren.

Quelle: Strom 4/95 (Kundenzeitschrift der Badenwerk AG)

Süsser Zucchettikuchen

Zutaten:

250 g Butter
300 g Zucker
1 Spur Salz
4 Eier
150 g Haselnüsse; geröstet,
-- enthäutet, gemahlen (*)
2 Tl. Zimt
300 g Zucchetti; Zucchini (**)
-- geschält, klein gewürfelt
300 g Mehl
1 Tl. Backpulver

Zubereitung:

(*) Die ganzen Haselnüsse auf einem Blech im heissen Ofen so lange rösten, bis die braunen Häute springen.

(**) bei grossen Zucchetti Kerne entfernen.

Für eine Springform von 24 cm Durchmesser vorgesehen: den Boden der Form mit Backpapier auslegen, den Rand einfetten und bemehlen.

Butter weich rühren, Zucker und Salz darunterrühren, weiterrühren, bis Zucker sich weitgehend aufgelöst hat. Die Eier eins nach dem anderen darunterrühren, weiterrühren, bis die Masse hell geworden ist.

Haselnüsse, Zimt, Zucchetti darunterrühren.

Mehl mit Backpulver mischen, sieben, unter die Masse rühren und in die vorbereitete Form füllen

Ca. 70 Minuten auf der untersten Rille des auf 180 Grad vorgeheizten Ofens backen.

Nach dem Backen, nach Belieben mit Puderzucker bestäuben.

Süßes Ananas-Mango-Dessert

Zutaten:

2 Reife Mango, Gesamtgewicht ca. 750 g
225 g Ananas-Stücke aus der Dose, abgetropft
100 ml Ananassaft
125 g Weintrauben, grün
125 g Weintrauben, blau

Zubereitung:

Die Mangos rundherum bis auf den Kern einschneiden. Die Hälften durch Drehen in entgegengesetzte Richtung voneinander trennen.

Das Fruchtfleisch mit einem Teelöffel aus den Schalen lösen, den Saft dabei unbedingt auffangen.

Fruchtfleisch und Mangosaft mit dem Ananassaft im Mixer pürieren.

Die Weintrauben waschen, halbieren und evtl. entkernen. Zusammen mit den Ananasstücken zu dem Mangopüree geben. Bis zum Servieren kühl stellen. Statt der frischen Mangofrüchte lassen sich auch 2 Dosen Mangoscheiben verwenden. Dadurch ist es noch einfacher und schneller, dieses saftig exotische Dessert zuzubereiten.

Menge: 4 Portionen

Süßmostcreme

Zutaten:

3 Eier
30 g Zucker (oder 3 Tl. Zuckerersatz)
1 Zitrone, Saft und abger. Schale
(Saft erst nach dem
Kochen begeben)
2 Tl. Maizena
6 dl Süßmost, trüb
1 dl Rahm, geschlagen

Zubereitung:

Zucker und Eier schaumig schlagen, Zitronenschale begeben Maizena mit etwas Süßmost auflösen und mit dem restlichen Süßmost ebenfalls begeben und gut verrühren

Mit Stufe volle Leistung 8 - 9 min. aufkochen, dazwischen einmal durchrühren, fertig kochen, nochmals gut durchrühren und kaltstellen.

Kurz vor dem Servieren den geschlagenen Rahm unterheben

Sweet Milk Doughnuts

Zutaten:

Donuts:

3 Eier
1 Tl. Vanille
0.75 c Zucker
3 Tl. weiche Butter
4.25 c Mehl
3.5 Tl. Backpulver
0.25 Tl. Zimt
0.25 Tl. Muskat
1 Tl. Salz
0.75 c Milch

Plain Frosting:

1.75 c Puderzucker
3 Tl. heisses Wasser
2 Tl. geschmolzene Butter
0.5 Tl. Vanille

Zubereitung:

Eier, Vanille, Zucker und weiche Butter verrühren, mit Mehl, Backpulver, Zimt, Muskat, Salz und Milch einen weichen Teig zubereiten. Auf einem gemehlten Brett eine halbe Minute leicht kneten, ausrollen und Doughnuts ausstechen. Bei 375 F 3 min. fritieren. Abtropfen lassen und mit div. Frostings oder (Zimt-) Zucker behandeln.

Plain Frosting: Puderzucker, heisses Wasser, geschmolzene Butter und Tl. Vanille vermischen -> ggf. mit Kakao, Orangensaft, etc. variieren.

Maple: Omit Vanilla, Add to plain frosting 1/4 tsp. maple flavoring.

Die Rezepte habe ich noch nicht ausprobiert, da Fritieren ohne Friteuse ziemlich stinkt. Einmal habe ich Donuts mit Marzipan im Teig gemacht. War lecker...

My Favorite: Frisch entsafteten (Gloster-)Apfelsaft (naturtrüb mit Fruchtfleisch) mit etwas Zimt heiss machen und dann Donuts tunken.

Türkischer Honig, Teil 1

Zutaten:

300 g Fester Bienenhonig
300 g Zucker
200 g -Wasser
10 g Kakaobutter
3 Eiweiß (ca. 80 - 100 g) mit
10 g Zucker (ca. 1 EL)
150 g Halbierte Mandeln,
Geröstete Haselnüsse,
Kandierte, gewürfelte Früchte
Pistazien

VARIATION:

Sonnenblumenkerne
Korbiskerne
Sesamsamen
Haferflocken

Zubereitung:

Zur Herstellung der Masse müssen zuerst die kandierte(n) Frucht(e)n kleingeschnitten werden und die Nüsse vorbereitet werden. Dann den Honig erwärmen, bis er kocht. Es muß unbedingt fester Honig sein, sonst wird die Masse zu weich. Ein Kochtopf und eine Metallschüssel ergeben das Wasserbad. Nehmen Sie die Schüssel zuerst noch aus dem Wasserbad und geben das Eiweiß mit dem Zucker hinein. Es wird mit dem Schneebesen leicht aufgeschlagen. Währenddessen werden in einem anderen Kochtopf Zucker und Wasser bis 140 Grad gekocht. Beachten Sie dabei unbedingt die Grundregeln des Zuckerkochens. Kurz bevor die Endtemperatur erreicht ist, stellen sie schon die Schüssel mit dem Eiweiß ins kochende Wasserbad. Bei 140 Grad müssen Sie sofort die Zuckerkochung von der Herdplatte ziehen und unter kräftigem Rühren mit dem Schneebesen in das Eiweiß gießen. Achten Sie darauf, daß keine Eischneeklumpchen entstehen. Sollte der Zucker zunächst hart werden, so löst er sich im heißen Wasserbad wieder auf. Dann schütten Sie den fest kochenden Honig dazu und schlagen die Masse ca 20 Minuten geduldig weiter. Sie merken, wie sie immer fester wird und sich von der Schüsselwand löst. Zum Schluß werden die Kakaobutter sowie die Früchte und Nüsse untergerührt. Nun legen sie auf ein gefettetes Backpapier einen Rahmen aus Vierkante(n) Holzern, in den Sie die heiße Masse schütten. So wird sie schön gleichmäßig. Sie können die Masse auch auf Backblättern gießen. Sobald der Türkische Honig

ausgekühlt ist, wird er geschnitten und noch eventuell in aufgeschmolzene Kakaobutter getaucht, damit er kein Wasser zieht und weich ist. Beim Kochen arbeiten Sie am besten zu zweit.

Türkischer Honig, Teil 2

Zucker kochen Wenn Zuckerlösung kocht, verdampft nur das Wasser, nicht der Zucker. Ab 120 Grad ist nur noch 10% Wasser in der Lösung enthalten. Bei dieser Temperatur kann das restliche Wasser in sekundenschnelle verdampfen. Achten Sie darauf, den Topf dann schell vom Feuer zu nehmen. Über 160 Grad beginnt der Zucker zu karamelisieren. Achten Sie beim Kochen darauf, daß sich die Zuckerkristalle im Wasser vollständig auflösen. Erhitzt man am Anfang zu schnell, können winzige ungelöste Kristalle zurückbleiben, die beim Abkühlen wieder auskristallisieren. Außerdem besteht immer die Gefahr, daß die Zuckerlösung rekristallisiert, d. h. es bilden sich wieder neue Kristalle, entweder weil die Temperatur abfällt oder durch Reibung. Reibung entsteht dadurch, wenn man mit einem Metallöffel am Boden und an den Wänden des Kochtopfs rührt. Deshalb sollte man mit einem Holzöffel rühren und versuchen weder mit dem Boden noch mit der Wandung des Kochtopfes in Kontakt zu kommen. Ein weiteres Problem besteht darin, daß beim Kochen Wasser verdampft, dadurch bleibt über der Oberfläche ein Rand aus Zuckerkristallen an der Topfwand zurück. Dieser Rand muß mit einem nassen Pinsel gründlich abgewaschen werden. Bei einem kleinen Topf setzt sich meist das Kondenswasser an der Wand ab, so daß erst gar kein Zuckerrand entsteht. Wenn die Zuckerlösung erst einmal kocht steigt die Temperatur sehr schnell. Prüfen Sie also rechtzeitig mit dem Thermometer, damit die Lösung nicht zu heiß wird. Das Zuckerkochen darf nicht unterbrochen werden. Sonst können sich plötzlich Kristalle bilden, die sich nicht mehr auflösen.

Tamarilloparfait mit Nektarinenkompott

Zutaten:

250 g Tamarillos
2 El. Zitronensaft
4 Eigelb
90 g Zucker
80 ml Milch
120 ml Rahm; geschlagen
4 Nektarinen
4 El. Gelierzucker
2 El. Mandellikör
2 El. Mandelstifte
250 ml ;Wasser
Pfefferminzblätter

Zubereitung:

Die Tamarillos überbrühen, schälen, pürieren, durch ein Sieb streichen. Das Püree mit dem Zitronensaft mischen.

Die Eigelbe mit dem Zucker cremig rühren. Die Milch aufkochen und unter die Eigelbe mischen. In die Pfanne zurückgiessen, unter Rühren mit einem Holzlöffel soweit erhitzen, bis die Eigelbe die Milch binden. Passieren, mit dem Tamarillopüree mischen und abkühlen lassen. Den Rahm unterziehen, das Parfait in Formen füllen und im Tiefkühlfach gefrieren.

Die Nektarinen waschen, das Fruchtfleisch in Schnitze schneiden. Die Schnitze zusammen mit dem Gelierzucker, dem Likör und den Mandeln in eine Pfanne geben, mit dem Wasser bedecken, aufkochen und zum Auskühlen beiseite stellen.

Das Parfait stürzen, zusammen mit dem Kompott anrichten und mit der Pfefferminze garnieren.

Tannenbaum-Schmuck

Zutaten:

TEIG:

250 g Roggenmehl (Typ 1150)
1 Tl. Backpulver
1 Tl. Lebkuchengewürz
1/2 Vanilleschote
1 El. Rum
80 g Butter
120 g Zuckerrübensirup
60 ml Schlagsahne

ZUM VERZIEREN:

150 g Puderzucker
1 Eiweiss
Pistazienkerne
Mandelkerne
Walnushälften
Belegkirschen
Zitronat
Orangeat

SONSTIGES:

Mehl
Klarsichtfolie
Backpapier
Zahnstocher
Ausstechförmchen
Bänder zum Aufhängen

Zubereitung:

Alle Teigzutaten zu einem geschmeidigen Teig verarbeiten.

In Klarsichtfolie einwickeln und etwa 1 Stunde kühl stellen.

Teig auf bemehlter Arbeitsfläche ca. 1/2 cm dick ausrollen und Figuren ausstechen. Plätzchen auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen.

Im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 200 Grad C, Gas-Herd: Stufe 3) ca. 10 Minuten backen.

Sofort jeweils mit einem Zahnstocher einstechen und auskühlen lassen.

Für die Verzierung Puderzucker mit Eiweiss verrühren und die Plätzchen damit bestreichen.

Nach Belieben mit Nüssen, Orangeat, Zitronat oder Belegkirschen verzieren.

Bänder durch die Löcher der Plätzchen ziehen.
Pro Stück 88 Kalorien = 368 Joule
Portionen: 30

Tante Doras Torte

Zutaten:

200 g Linguine
25 g Butter
10 Eier; leicht verschlagen
200 g Vanillezucker
1 Vanilleschote
1 Tl. Stregalikör
100 g Zitronat, gehackt
1 Tl. Zimtpulver
100 g kandierte Kirschen; halbiert
100 g Schokolade, bitter, dunkel
Butter

Zubereitung:

Den Ofen auf 150 C vorheizen.

Die Linguine ca. 8 Minuten etwas weicher als al dente kochen. In ein Sieb abgiessen und abkühlen lassen.

Butter, Eier, Vanillezucker, Vanillemark und Likör gründlich verrühren. Zitronat, Zimt, Kirschen und Schokolade unter die Eiemischung rühren. Die Past zufügen und gut vermischen.

Die Masse in eine gut eingebuttrerte grosse Back- oder Tortenform füllen und 30 Minuten backen.

Tante Pittypat's Kokosnusspudding (Vwv)

Zutaten:

2 Tl. Maismehl
3/4 Tas. Zucker
1/4 Tl. Salz
2 Tas. Milch
3 Eigelb
1/2 Tl. Vanilleextrakt
1/8 Tl. Mandelextrakt
1/2 Tas. Geröstete Kokosflocken
3 Eiweiss

Zubereitung:

Für 4 bis 6 Portionen.

Maismehl mit 4 El. Zucker und Salz mischen. Milch einrühren. Im Wasserbad unter ständigem Rühren leicht eindicken. Eigelb verquirlen und einrühren, bis die Masse cremig ist. Das ganze Abkühlen lassen. Vanille- und Mandelextrakt zugeben. In eine flache Auflaufform füllen, mit Kokosflocken bestreuen. Das Eiweiss mit Zucker steifschlagen. Löffelweise auf die Creme geben. Bei 160 °C 15 Minuten lang backen. Kalt stellen.

Rezept aus dem Film 'Vom Winde verweht'.

15.12.1993

Dessert, Nachspeisen

Tapioka-Blanc Manger mit Dörrfrüchte-Kompott

Zutaten:

Tapioka-Blanc Manger:

4 dl Vollrahm

6 dl Milch

200 g Mandeln

-- geschält und gemahlen

1 kleine Bitteramaretti

-- fein zerstoßen

20 g Tapioka; statt Gelatine

120 g Zucker

1/2 Tl. Zitronenschale, abgerieben

Kompott, Mit Wein:

150 g gedörrte Aprikosen

150 g Entsteinte Zwetschgen

125 ml Dunkler Portwein; oder

-- Sherry, nach Geschmack

150 ml Rotwein

3 Orangen; Saft

1/2 Orange; abgeriebene Schale

1/2 Zitrone

-- in kleine Schnitze

3 El. Rohzucker

1 kleine Stück Sternanis; fakultativ

1 Zimtstengel

Kompott, alkoholfrei:

4 Feigen

16 Aprikosen

12 Entsteinte Pflaumen

8 Apfelringe

2 El. Zucker

4 dl Apfelsaft; Menge anpassen

1 Tl. Maizena

1 El. ;Wasser

Zubereitung:

Tapioka-Blanc Manger: Rahm, Milch und Zucker vermischen, die geriebenen Mandeln dazugeben und für mindestens eine Stunde ziehen lassen.

Danach bei nicht zu starker Hitze aufkochen lassen und unter ständigem Rühren die Zitronenschale, das zerstoßene Amaretti und den Tapioka unterrühren.

Achtung: der Tapioka setzt sich sehr gerne auf dem Pfannenboden mit den Mandeln ab und brennt an, also auf kleinem Feuer und unter gutem Rühren köcheln, bis der Tapioka schön glasig und durchsichtig ist.

In eine ausgespülte Schüssel oder Gratinform giessen und bis zum völligen Erkalten immer wieder leicht durchrühren.

Gut gekühlt mit der warmen Dörrfrüchte-Kompott - siehe unten - servieren.

Das Blanc Manger eignet sich gut zum Tieffrieren.

Dörrfrüchte-Kompott, mit Wein: Die Dörrfrüchte über Nacht in genügend Wasser einlegen. Am nächsten Tag die Früchte im Einweichwasser weichkochen und auf die Seite stellen.

Die restlichen Zutaten in einer Pfanne zusammen aufkochen und auf kleinem Feuer etwas einkochen lassen, bis ein würziger Geruch aus der Pfanne steigt. Dann mindestens 3 dl (bezogen auf 4 Portionen) Kochwasser der Früchte beifügen. Nochmals aufkochen und über die Früchte giessen.

Dörrfrüchte-Kompott, alkoholfrei: die Dörrfrüchte über Nacht einweichen. Abgiessen, in eine Pfanne geben, mit Apfelsaft bedecken, Zucker begeben und kochen, bis die Früchte weich sind.

Durch ein Sieb giessen, den Saft auffangen. Maizena mit Wasser verrühren, zugeben und unter Rühren zu Sirup kochen. Über die Früchte giessen.

Beide Kompotts können auch kalt zu einem Panettone, Weihnachtsstollen oder Cake serviert werden.

Tapiokacreme mit Fruchtsauce

Zutaten:

3 1/2 dl Milch
2 1/2 dl Rahm
2 El. Perltapioka
2 El. Zucker; eventuell mehr
2 Eigelb
1/2 Vanillestengel
1 Tl. Zitronenschale
2 Eiweiss
1 El. Puderzucker
3 Tropfen Zitronensaft
1 El. Mandeln; geschält und gerieben
1 Tl. Pistazien; grob gehackt
1 Spur Salz

JE NACH SAISON:

Aprikosen ODER
Rhabarber ODER
Beeren

Zubereitung:

Die Perltapioka samt Zucker und aufgeschlitztem Vanillestengel in die Milch geben und mindestens 30 Minuten stehen lassen.

In eine Pfanne schütten, Salz, Eigelbe und Zitronenschale dazugeben und die Flüssigkeit unter ständigem Rühren knapp ans Kochen bringen.

Aufpassen: nur bis knapp ans Kochen, sonst gerinnt das Ei.

Wenn die Masse langsam eindickt, die Mandeln und Pistazien dazugeben und noch etwa fünf Minuteniterrühren, bis eine dickliche Creme entsteht. Die Pfanne vom Feuer nehmen und die Masse erkalten lassen.

In der Zwischenzeit die Eiweisse mit dem Puderzucker und dem Zitronensaft schlagen, bis glänzende Spitzen entstehen, die nicht mehr zusammenfallen.

Nun den Eierschnee unter die Tapiokamasse ziehen, die Creme kalt stellen und je nach Saison mit pürierten Aprikosen oder Rhabarber oder im Sommer mit leicht gezuckerten, frischen Beeren servieren.

Produktinfo: Tapioka ist ein ideales Bindemittel für gekochte Speisen. Es wird aus Maniok, den mehreren Kilogramm schweren, stärkereichen Wurzelknollen eines tropischen Wolfsmilchgewächses gewonnen. Die Knollen werden gestampft, der Saft wird herausgepresst, so dass nur noch die körnige Stärke zurückbleibt. Diese

Maniokstärke kommt als Tapioka in den Handel.

Taralli-Brot Taralli scaldatelli

Zutaten:

Für 3 Dutzend:

400 g Mehl

1 Päckchen Trockenhefe

1 El Fenchelsamen

100 ml Olivenöl, erwärmt

175 ml trockener Weißwein, erwärmt

Zubereitung:

1. Mehl mit Hefe und Fenchelsamen in einer Schüssel vermischen. Öl und warmen Wein einrühren. Teig auf einer mit Mehl bestreuten Arbeitsfläche kneten, bis er fest und geschmeidig ist, zehn Minuten ruhen lassen.

2. Einen großen Topf mit Salzwasser zum Kochen bringen. Jeweils etwas Teig mit der Hand zu einer 5 Zentimeter dicken Rolle formen und in etwa 5 Zentimeter lange Stücke zerschneiden. Aus jedem der Stücke einen Ring formen und die Enden gut zusammendrücken. Backofen auf 190° vorheizen. Taralli in siedendem Salzwasser kochen, bis sie an die Oberfläche steigen. Mit einem Schöpflöffel herausnehmen und auf einem Tuch gut abtropfen lassen. Dann auf ein gut eingefettetes Backblech legen und 15 bis 20 Minuten backen.

Tarte bagnarde aux abricots

Zutaten:

200 g Blätterteig
2 dl Rahm
50 g Zucker
8 grosse Aprikosen, reif
30 g Mandeln; gerieben
Puderzucker

Zubereitung:

Den Blätterteig 3 mm dick ausrollen, eine Scheibe von 25 cm Durchmesser ausstechen (bezogen auf 1 Kuchen mit 200 g Blätterteig) und auf einer Platte mit Folie bedeckt kühl stellen.

In einer Kasserolle den mit Zucker vermischten Rahm bei relativ grosser Hitze so lange kochen lassen, bis die Luftblasen klein werden.

Die Aprikosen in 1 cm dicke Spalten scheiden.

Den Blätterteig auf ein kalt abgespültes Kuchenblech legen und mit den geriebenen Mandeln so bestreuen, dass ein Rand von mindestens 2 cm frei bleibt: der Blätterteig am Rand hat so die Möglichkeit, beim Backen schön aufzugehen und der Tarte die Form einer Pastete zu geben.

Die Aprikosenschnitze rosettenförmig auf den Mandeln anordnen, das Blech in die unterste Rille des auf 240 Grad vorgeheizten Ofens schieben; nach 10 Minuten die Aprikosen mit der Creme überziehen und in 10 Minuten fertigbacken.

Die Grillstäbe im Backofen glühend aufheizen. Die Tarte - vor allen Dingen den Blätterteigrand - dick mit Puderzucker bestreuen und bei geöffnetem Backofen auf der obersten Rille goldgelb karamelisieren: das geht sehr schnell und erfordert die ganze Aufmerksamkeit.

Die Aprikosentarte wird warm serviert.

Tarte d'Auvergne

Zutaten:

Teig:

300 g Mehl

125 g Butter; in Flocken

1 Ei

1 Spur ;Salz

Belag:

250 g Roquefort

200 ml Doppelrahm

3 El. Rahm; evtl. etwas mehr

2 El. Calvados

Zubereitung:

Die Zutaten für den Teig zu einem Teig kneten und für eine Stunde im Kühlschrank ruhen lassen.

Den Roquefort würfeln, die Hälfte davon beiseite stellen, die restlichen Roquefort-Würfeln mit den restlichen Zutaten gut verrühren.

Den Teig auswallen und in eine ausgebutterte Form geben. Den Boden mit einer Gabel einstechen, dann mit der Käsemasse bestreichen und mit den Käsewürfeln bestreuen.

Bei 200 °C im vorgeheizten Ofen auf der untersten Schiene backen.

Etwas auskühlen lassen und zu kräftigem Rotwein, Äpfeln, Trauben und Nüssen servieren.

Tarte du chef

Zutaten:

Für den Teig:

250 g Mehl

125 g weiche Butter

Variante: 4 Platten tiefgefr. Blätterteig
(angetaut)

1 Ei

1 Prise Salz

1 gestr. El. Puderzucker

1 1/2 El. kaltes Wasser

Für den Belag:

11 gestr. El. Puderzucker

1/2 Glas Wasser

1 kg grosse festfleischige säuerliche Äpfel
[ich habe Granny genommen]

120 g Butter

Zubereitung:

Dieser köstliche Apfelkuchen, der 'verkehrt herum' gebacken wird, stammt ursprünglich von zwei Schwestern, den Fräulein Tatin, die ein Gasthaus auf dem Lande betrieben. Doch diese Nachspeise schmeckt so gut, dass sich der 'Chef' des Hauses meist selber die Erfindung zuschreibt. Daher der Name.

Unerlässlich für das Gelingen ist eine Pfanne mit dickem Boden, für die hier angegebene Menge sollte sie etwa 20 cm Durchmesser haben.

Für den Teig das Mehl in eine Schüssel sieben, in die Mitte eine Mulde drücken. Die Zutaten nacheinander hineingeben und mit den Fingerspitzen vorsichtig darunterarbeiten. Nicht zu stark kneten. Zum Schluss den Teig mit den Handballen zweimal kräftig durchwalken. In einem Tuch mindestens eine Stunde ruhen lassen.

Inzwischen in einer Pfanne mit dickem (!) Boden [ich habe eine Gussstahlpfanne mit Antihafbeschichtung genommen] 10 El. Puderzucker streuen, so dass eine ca. 1 cm dicke, gleichmässige Schicht entsteht. Mit dem Wasser anfeuchten. Die Äpfel schälen, vierteln (evtl. sechsteln oder achteln, je nach Grösse), Kerngehäuse entfernen, Stücke auf dem Zucker verteilen.

100 g Butter zum Schmelzen bringen und gleichmässig über die Äpfel verteilen. Langsam erhitzen. Dabei die Früchte immer wieder umwenden, damit sie sich ringsherum mit der nun entstehenden Karamelmasse vollsaugen. Wenn die Äpfel halb gar sind, die Pfanne vom Herd nehmen.

Evtl. überschüssige Flüssigkeit abgiessen (ich habe sie in ein Twist-Off-Glas gefüllt und gleich verschlossen -> gibt eine Art Gelee mit Butterdeckel). Die Äpfel leicht anheben und den Rest der Butter darunterschieben. Die Äpfel wieder gleichmässig verteilen.

Den Mürbeteig sehr dünn ausrollen. Die Apfelmasse damit belegen. Im auf 200 Grad (Gas Stufe 3) vorgeheizten Backofen 20 - 25 Minuten backen. Nach Beendigung der Backzeit das Gebäck mit Hilfe eines Tellers oder Deckels so umdrehen, dass der Teig sich jetzt unten befindet. Die Äpfel, wenn nötig, mit einem Messer noch etwas festdrücken. Heiss, lauwarm oder kalt servieren.

Variante: Mit tiefgefrorenem Blätterteig zubereitet, gelingt dieses Gericht noch leichter. Die Blätterteigplatten müssen allerdings vorher zumindest angetaut sein, damit sie sich dünn ausziehen lassen. [Ich habe die Kleberänder mit Eigelb bestrichen und auch die Oberseite der Teigplatte.]

Tarte du Mont-Vully

Zutaten:

HEFETEIG:

250 g Mehl
1 Pk. Trockenhefe
2 El. Zucker
1 dl Milch; lauwarm
-- Menge anpassen
1 Ei
50 g Butter; zimmerwarm
1 Spur Salz
1/2 Zitrone; abgeriebene Schale

BELAG:

2 dl Creme de la Gruyère; (*)
80 g Zucker

ZUM BESTREUEN:

1 El. Hagelzucker

Zubereitung:

(Für Springform: 26 bis 28 cm Durchmesser)

(*) Creme de la Gruyère: eine in der Schweiz sehr bekannte Sorte Doppelrahm, sehr dick

Für den Teig das Mehl mit der Hefe vermischen. Alle weiteren Zutaten beifügen und während ca. 10 Minuten zu einem geschmeidigen Teig verkneten.

Den Teig etwa 2 cm grösser auswallen als die Springform, in die eingefettete Form legen und 1 cm Rand hochziehen.

Den Teig um das Doppelte gehen lassen, dann mit einem Löffel lauter flachen Vertiefungen gut eindrücken, aber nicht durchstechen.

Die Creme de la Gruyère mit dem Zucker verrühren und auf dem Teig verteilen.

Im 200 Grad heissen Ofen 25 Minuten backen.

Etwas abkühlen lassen, mit Hagelzucker bestreuen.

Ob warm oder kalt serviert? Eine schwierige Frage! Der Kuchen muss jedenfalls frisch gegessen werden.

Der 'Mont-Vully' liegt übrigens zwischen dem Murtensee und dem Neuenburgersee, also im Kanton 'Fribourg'.

Tarte Eléonore (Apfel-Tarte)

Zutaten:

210 g Blätterteig
Mehl
100 g Apfelmus aus säuerlichen Äpfeln
5 Schöne Äpfel (z.B. Golden
-Delicious)
200 Puderzucker
60 g Butter
3 El. Creme fraîche

Zubereitung:

Die Menge ergibt drei Kuchen von 18 cm Durchmesser, die für 6 Personen reichen.

Den Backofen auf 240 Grad vorheizen.

Blätterteig in drei gleich grosse Stücke teilen. Jedes Stück auf leicht bemehlter Unterlage zu einer kreisförmigen Platte von 18 cm Durchmesser und 3 mm Stärke ausrollen.

Die überstehenden Partien kreisrund abschneiden, jeweils in die Mitte der Platte legen.

Die Teigplatten auf ein Backblech, das vorher mit kaltem Wasser abgespült wurde, legen und nochmals etwas ausrollen, damit die Teile gleichmässig flach werden.

Die Mitte der Teigplatten dünn mit dem Apfelmus bestreichen, dabei rundum einen ca. 3 cm breiten Rand frei lassen.

Die Äpfel schälen, achteln und die Kerngehäuse ausschneiden. Die Achtel dicht aneinander kreisförmig auf die mit Apfelmus bestrichenen Teigflächen legen.

Die drei Kuchen mit der Hälfte des Puderzuckers bestäuben und mit Butterflöckchen belegen.

In den vorgeheizten Backofen schieben und 20 Minuten backen. 5 Minuten vor Ende der Backzeit mit dem Rest des Puderzuckers bestäuben, damit die Früchte einen schönen glänzenden Überzug bekommen. Auf jeden Kuchen 1 Esslöffel Creme fraîche geben und noch heiss servieren.

Tarte mit Krabben und Brunnenkresse

Zutaten:

Teig:

175 g Mehl

75 g Butter

Füllung:

2 Bd. Brunnenkresse

2 Eigelb

1 Ei

150 ml Creme fraîche

100 g Krabbenfleisch

3 El. Parmesan; gerieben

; Salz, Pfeffer

Zubereitung:

Mehl und Butter in einer Schüssel verrühren, bis die Mischung wie Brotkrümel aussieht. Soviel kaltes Wasser zufügen bis ein glatter Teig entsteht, auf einer bemehlten Arbeitsfläche gut durchkneten. Den Teig dünn ausrollen und eine Form mit ungefähr 20cm Durchmesser damit auskleiden, mit einer Gabel mehrmals einstechen. Auf den Teig eine Lage Backpapier legen und mit Erbsen zum Blindbacken bestreuen. Den Teig für 20 Minuten kühlen. Danach für 10 Minuten bei 190 Grad blindbacken, dann das Papier und die Erbsen entfernen und für weitere 5 Minuten backen. Brunnenkresse, Eigelb und Ei in einem Mixer pürieren, danach Creme fraîche zufügen und mit Salz und Pfeffer würzen. Das Krabbenfleisch gut ausdrücken und auf dem Teig verteilen. Mit dem geriebenen Parmesan bestreuen und die Kressesauce darüber verteilen. Für ungefähr 30 Minuten backen, bis die Tarte goldbraun ist. Warm oder kalt mit einem gemischten Salat servieren.

Tarte Tatin

Zutaten:

Teig:

200 g Magerquark

200 g Butter

1 Eigelb

200 g Mehl

0,5 TL Backpulver

1 Prise Salz

Belag:

30 g Butter

200 g Zucker

1 Messerspitze Zimt

750 g mürbe Äpfel

Zubereitung:

Phase 1:

Die Apfelspalten werden in den karamelisierten Zucker eingelegt.

Phase 2:

Die vorbereitete Teigplatte wird über die Äpfel gebreitet.

Den gut ausgedrückten Magerquark mit der Butter und dem Eigelb verrühren. Das Mehl mit Backpulver und Salz darübersieben und mit dem Rührlöffel untermischen. Rasch mit den Händen den Teig gut, aber nicht zu lange verkneten. Er darf nicht handwarm werden. Eine Teigkugel formen. In Backpapier oder Frischhaltefolie einwickeln und mindestens 1 Stunde (besser noch über Nacht) im Kühlschrank ruhen lassen. Mit einem gut bemehlten Wellholz auswellen. Sollte er zu stark kleben, zwischen 2 Frischhaltefolien ausrollen. Auf dem Backblech eine Teigplatte (etwa 7 mm stark) mit dem Durchmesser der Stielpfanne vorbereiten.

Die Äpfel schälen, entkernen und in schmale Schlitze schneiden.

Die Butter in der Stielpfanne auf der Herdplatte bei leiser Flamme schmelzen. Den Zucker gleichmäßig auf dem Pfannenboden verteilen. Zimt darüberstreuen, ständig rühren. Wenn der Zucker zu schmelzen und braun zu werden beginnt (karamelisiert), kurz vom Herd ziehen und schnell mit den Äpfeln belegen. Etwa 5 Minuten dünsten.

Mit der Teigplatte die Äpfel zudecken. Überstehenden Teig mit einem scharfen Messer abschneiden. Den Teigdeckel mit einer Gabel ein paar Mal einstechen und leicht an die Äpfel andrücken. Jetzt die Pfanne auf der oberen Schiene in den auf 200°C (Gas Stufe 3) vorgeheizten Backofen schieben und 25-30 Minuten backen. Die Pfanne aus dem Ofen nehmen, 2 Minuten ruhen lassen.

Dann den Kuchen auf eine runde Platte stürzen. Jetzt sind die Äpfel wieder obenauf. Den Kuchen auf vorgewärmten Tellern servieren.

Tarte Tatin I

Zutaten:

Teig:

150 g Mehl
100 g Butter
2 EL Zucker
1 Prise Salz
1 Eigelb

Füllung:

4 etwa gleich große Äpfel
Zitronensaft
4 EL Rosinen
2 EL Calvados
100 g Butter
100 g Zucker

Zubereitung:

Zutaten für eine Form von 22 bis 24 Zentimeter Durchmesser

1. Die Zutaten für den Teig rasch zusammenkneten und mindestens eine halbe Stunde kalt stellen.
2. Die Äpfel schälen, vierteln, vom Kerngehäuse befreien, in Zitronensaft wenden, damit die Stücke hell bleiben.
3. Die Rosinen im Calvados einweichen.
4. Die Butter in einer geschlossenen Backform auf der Herdplatte aufschäumen lassen. Den Zucker zufügen. Erst wenn er hellbraun geworden ist, die Apfelstücke mit der Rundung nach unten dicht an dicht hineinsetzen. Sanft einige Minuten im Karamel andünsten.
5. Die Rosinen zwischen die Apfelviertel streuen.
6. Den Teig halbzentimeterdünn ausrollen und als Deckel über die Äpfel in der Form breiten, am Rand hineinstecken. Die Oberfläche mehrmals mit einer Gabel einstechen.
7. Bei 200 Grad etwa 50 Minuten backen, bis der Teigboden braun geworden und gar ist. Ein paar Minuten auskühlen lassen, dann kopfüber auf eine Tortenplatte stürzen.

Tassenkuchen

Zutaten:

2 Tas. Zucker
2 Tas. Weizenmehl 405er
1 Pk. Backpulver
1 Tas. Mineralwasser
1 Tas. Öl
4 Eier
2 Pk. Sahne
2 Pk. Schmand
1/2 Tas. Zucker
1 Tl. Zimt
2 Gläser Sauerkirschen

Zubereitung:

Den Zucker, das Mehl, das Backpulver, das Mineralwasser, das Öl und die Eier mit den Kirschen (ohne Saft !) vermischen und bei 200 Grad im E-Herd für 20 Minuten backen.

Sahne und Schmand mischen und auf dem abgekühlten Kuchen verteilen. Mit Zucker und Zimt gleichmäßig bestreuen.....

Tatjana's Kirschgrütze

Zutaten:

400 g Sauerkirschen
100 g rote Johannisbeeren
100 g Zucker
1/8 l Wasser
1 P Puddingpulver Vanille
1/2 Zitrone, Saft von

Zubereitung:

Früchte mit Zucker und Wasser zum Kochen bringen, und ca. 5-8 min kochen lassen.

Puddingpulver mit Wasser anrühren und die Fruchtmasse damit andicken. Kurz aufkochen lassen, mit Zitronensaft abschmecken und in eine große Glasschüssel geben, fertig.

Tee-Creme I

Zutaten:

für 4 Portionen:

4 El. schwarzer Tee

5 Blatt weiße Gelatine

400 g Trockenpflaumen

100 ml Weinbrand

3 El. Rotwein

1 El. Zitronensaft

abgeriebene Schale von 1/2 unbehandelten Zitrone

75 g Zucker

3 Eigelb

100 ml Milch

1/2 Vanilleschote

375 ml Schlagsahne

etwas Zimtpulver

Zubereitung:

1. Tee mit 1/8 l Wasser brühen, 10 Minuten ziehen lassen, im Sieb ausdrücken.
2. Gelatine kalt einweichen. Pflaumen vierteln, ein paar ganz lassen. Weinbrand, Rotwein, Zitronensaft und -schale mit 25 g Zucker erhitzen. 1 Blatt Gelatine darin auflösen, Pflaumenviertel zugeben, in einer Schale abkühlen lassen.
3. Restlichen Zucker mit Eigelb schaumig rühren. Milch, Tee und aufgeschlitzte Vanilleschote aufkochen, Schote herausnehmen. Restliche Gelatine in der Milch auflösen, in die Eigelbmasse rühren, kalt stellen.
4. Sahne steif schlagen, 1/3 beiseite stellen. Sowie die Eimasse geliert, 2/3 der Creme auf die Pflaumen geben.
5. Restliche Sahne mit dem Spritzbeutel als Tupfen auf die Creme setzen. Tee-Creme zum Servieren mit Pflaumen und Zimtpulver verzieren.

Als Menüvorschlag:

Vorspeise: Krabbensalat

Hauptspeise: Lammschulter in Zitronen-Kapern-Sauce

Dessert: Tee-Creme

Teecreme

Zutaten:

15-20 g ostfriesischer Tee
3/8 l Wasser
1/8 l Milch
75-100 g Zucker
1 P Vanillepudding
1/8 l Schlagsahne

Zubereitung:

Den Tee mit dem kochenden Wasser aufgießen, 4 Minuten ziehen lassen und abgießen. Tee und Milch mit Zucker zum Kochen bringen. Vanillepudding kalt anrühren, unter Rühren in die kochende Flüssigkeit laufen lassen und einige Male aufkochen lassen. Die Creme unter öfterem Umrühren erkalten lassen, mit der steifgeschlagenen Sahne vermischen, in kleine Portionsschälchen füllen und evtl. mit Schlagsahne verzieren.

Teeeis mit Rotweinzwetschgen

Zutaten:

20 sehr schöne Dörrzwetschgen in
2,5 dl Porto (Ich tippe auf Portwein)
über Nacht einlegen.
2,5 dl Rotwein
1/2 Vanillestange
100 g Zucker
2,5 dl Milch
5 CL Theblätter oder -spitzen
3 Eigelb
125 g Zucker
2,5 dl Rahm
4 El. Creme double

Zubereitung:

Zwetschgen mit dem Porto zum Kochen bringen. Rotwein, Vanille und Zucker zum Kochen bringen, auf kleinstem Feuer 2 h köcheln lassen; auf jeden Fall die Flüssigkeit langsam zum Sirup reduzieren. Die Vanillestange entfernen, den Rest erkalten lassen.

Milch aufkochen, auf die Blätter gießen und je nach Sorte 5-10 min. zugedeckt ziehen lassen.

Die Eigelb mit dem Zucker weißschaumig rühren. Die Teemilch durch ein feines Sieb dazugeben, und in der Kasserole auf kleiner Hitze unter ständigem Rühren kurz vors Kochen bringen (88 Grad ;-)). Wenn die Masse kocht, gerinnt das Eigelb :(Die Creme durch ein feines Sieb passieren und kaltstellen.

Die Creme mit dem Rahm in des Sorbetiere gefrieren.

Die Zwetschgen in Sirup in tiefe, kalte Teller auf Creme double setzen und das Teeeis dekorativ dazugeben.

Teegebäck aus Mürbeteig

Zutaten:

200 g Butter
100 g Zucker
3 Eier
300 g Mehl
150 g Mondamin
(Ich vermute es soll Speisestärke sein.
Es ist schon ein Weilchen her)
1 P. Backpulver
1 P. Vanillinzucker
5 El. Wasser
1 Eigelb
Mandelspäne

Zubereitung:

Die Zutaten zu einem Mürbeteig verarbeiten, ausrollen und mit Formen ausstechen. Mit Eigelb bepinseln und mit Mandelspänen belegen.

Zur Backzeit steht hier leider nichts. Ich habe damals 200 Grad eingestellt und solange gebacken bis sie gut aussahen.

Deshalb ist die zweite Ladung wohl verbrannt ...

Teekuchen Itzehoe

Zutaten:

250 g Butter oder Margarine
200 g Zucker
3 Eier (evtl. mehr)
1 El. Rum (evtl.)
500 g Mehl
1 P. Backpulver
1 Pr. Salz
200 g Rosinen
evtl. Zitronensaft und Puderzucker

Zubereitung:

Rosinen mit heißem Wasser überbrühen, gut abtropfen lassen. Butter, Salz, Zucker und Eier mit dem Handrührgerät schaumig rühren, Mehl und Backpulver zugeben, kurz zu einem glatten Teig verrühren. Zum Schluß Rosinen und Rum untermischen. Den Teig auf ein gefettetes Backblech streichen und backen.

Schaltung:

180 - 200°, 2. Schiebeleiste v. u.

170 - 190°, Umluftbackofen

ca. 20 Minuten

Den Kuchen 15 Min. abkühlen lassen; nach Geschmack evtl. dann einen Puderzucker-Zitronenguß auf den Kuchen streichen.

Sabine Kreienbrinck, Tornesch

Teeparfait

Zutaten:

50 ml Rahm
4 Tl. Schwarztee o. Jasmintee o.
--
2 Eigelbe
5 El. Zucker
2 dl Rahm
2 Eiweiße
1 El. Zucker für die Eiweiße

Zubereitung:

Die 50 ml Rahm aufkochen, Tee zufügen, vom Feuer nehmen und 5 bis 10 Minuten ziehen lassen, durch einen Sieb geben. Erkalten lassen.

Eigelbe mit dem Zucker schaumig schlagen, bis die Mischung weißlich wird. Rahmtee zugeben, durchmischen.

Rahm steif schlagen, vorsichtig unterziehen.

Eiweiße steif schlagen, Zucker zugeben, noch etwas schlagen. Sehr vorsichtig unterziehen.

In einer geeigneten Form einfüllen und sofort tieffrieren.

Dazu marinierte Pflaumen.

03.11.1993

Teig für "Elsässer Flammekuchen"

Zutaten:

250 g Mehl
1 Ei
1Tl Salz
100g gekühlte Butter

Zubereitung:

Das Mehl auf eine Arbeitsfläche sieben, eine kleine Mulde hineindrücken und das Ei hineingeben. Dann das Salz auf den Mehtrand geben und die Butter in kleinen Stücken darauf verteilen. Alle Zutaten rasch zu einem Mürbeteig verkneten und dabei 2-4 El. eiskaltes Wasser zufügen, dann zugedeckt 1 Std. im Kühlschrank ruhen lassen.

Teigtaschen mit Himbeercreme

Zutaten:

Für den Teig:

400 g Mehl

1 Pr. Salz

20 g Hefe; frisch oder 1 Tütchen Trockenhefe

190 ml Wasser; lauwarm

2 El Butterschmalz

Maismehl; fürs Blech

Für den Belag:

200 g Mascarpone; ital. Doppelrahm-Frischkäse

1 St Zitrone; unbehandelte, davon abgeriebene
- Schale

100 g Zucker

300 g Himbeeren; frische, od. 1 Paket
- tiefgekühlte

2 St Eiweiss

Butter; zum Einpinseln

Zubereitung:

Mehl in eine grosse Schüssel sieben, Salz hinzufügen, eine Mulde drücken, die Hefe hineinbröckeln oder -streuen; mit 7 El lauwarmem Wasser verrühren. Etwas Mehl darüberstreuen und zugedeckt an einem warmen Platz gehen lassen, bis sich Risse zeigen.

Butter schmelzen, etwas abkühlen lassen und flüssig zusammen mit dem restlichen lauwarmen Wasser zu Mehl und Hefeansatz geben, alles zu einem Teig verarbeiten. Etwa 10 Minuten kneten, bis der Teig elastisch ist und nicht mehr klebt.

Zugedeckt an einem warmen Ort 20-30 Minuten gehen lassen, bis sich sein Volumen verdoppelt hat.

Ofen auf 250 Grad vorheizen.

Mascarpone mit der abgeriebenen Zitronenschale und Zucker cremig rühren. Von den Himbeeren etwa 100 g zum Verzieren beiseite stellen, den Rest unter die Mascarpone mischen.

Eiweiss steif schlagen und vorsichtig unter die Creme heben

Den Teig in 8 Portionen teilen und jede zu einem runden Fladen ausrollen. In eine Hälfte jedes Kreises eine Portion der Himbeercreme geben, Ränder anfeuchten und die obere freie Hälfte darüberschlagen. Die Ränder mit den Zinken einer Gabel fest aufeinanderpressen.

Blech einfetten. Die Teigtaschen vorsichtig mit dem Teigheber auf das Blech heben. Etwa 25-30 Minuten backen.
Mit den restlichen Himbeeren dekoriert servieren.

Teigtaschen mit Zwetschgen

Zutaten:

Für den Teig:

400 g Mehl

1 Pr. Salz

20 g Hefe; frisch oder 1 Tütchen Trockenhefe

190 ml Wasser; lauwarm

2 El Butterschmalz

Maismehl; fürs Blech

Für den Belag:

500 g Zwetschgen

4 El Zucker

4 cl Grappa; oder 3 El Wasser ***brrr***

2 El Zitronensaft

200 g Ricotta; frischer

Butter; zum Einpinseln

Zubereitung:

Zwetschgen waschen, halbieren und entsteinen. Mit dem Zucker in einem Topf 15 Minuten ziehen lassen.

Mehl in eine große Schüssel sieben, Salz hinzufügen, eine Mulde drücken, die Hefe hineinbröckeln oder -streuen; mit 7 El lauwarmem Wasser verrühren. Etwas Mehl darüberstreuen und zugedeckt an einem warmen Platz gehen lassen, bis sich Risse zeigen.

Zwetschgen im Topf zugedeckt etwa 10 Minuten dünsten. Grappa und Zitronensaft dazugeben und weitere 3 Minuten dünsten.

Dann in ein feines Sieb geben, den Saft auffangen und aufbewahren.

Butter schmelzen, etwas abkühlen lassen und flüssig zusammen mit dem restlichen lauwarmen Wasser zu Mehl und Hefeansatz geben, alles zu einem Teig verarbeiten. Etwa 10 Minuten kneten, bis der Teig elastisch ist und nicht mehr klebt.

Zugedeckt an einem warmen Ort 20-30 Minuten gehen lassen, bis sich sein Volumen verdoppelt hat.

Ofen auf 250 Grad vorheizen.

Ricotta unter die Zwetschgen mischen.

Den Teig zu einer quadratischen Platte ausrollen, ihn in 16 etwa gleichgroße Quadrate ausrädeln. In die Mitte eines jeden Quadrates einen Teil der Füllung geben. Die vier Ecken darüber zusammenklappen. Ränder gut andrücken.

Blech einmehlen, die Taschen mit einem Teigheber, falls nötig eingemehlt, auf das Blech setzen. Mit flüssige Butter einpinseln. 20-25 Minuten goldgelb backen.

Noch heiß mit dem aufgefangenen Zwetschgensaft beträufeln.

TIP: Aus Teigresten kleine Motive ausstechen und die Taschen damit schmücken.

Tesuque - Kürbiskekse

Zutaten:

100 g Kürbis; gewürfelt
60 g Walnüsse; kleingeschnitten
1 Vanilleschote
150 g Zucker
120 g Butter
2 Eier
200 g Mehl
1 Tl. Backpulver
1 Spur Pimentpulver
1 Prise Muskat
1 Prise ;Salz
100 g Rosinen

Zum Verzieren:

1 Eigelb
Walnusskerne; halbiert

Zubereitung:

Dies Rezept stammt aus dem Pueblo Tesuque. Die Keks-, Kuchen- und Dessertrezepte der Pueblo-Indianer ähneln sich alle sehr: Kürbis, Mais, Pinienkerne sind die Hauptzutaten.

Kürbiswürfeln in etwa 20 Minuten in gesalzenem Wasser kochen.

Backofen auf 200 Grad vorheizen, ein grosses Backblech einfetten.

Das Mark aus der Vanilleschote kratzen. In einer grossen Rührschüssel Zucker mit dem Butter vermischen, den gekochten Kürbis, das Vanillemark und die verquirlte Eier hinzugeben und alles miteinander vermengen, bis eine glatte Mischung entsteht.

Mehl, Backpulver, Piment, Muskat und Salz in eine andere Schüssel geben. Dann den Inhalt dieser Schüssel langsam in die Rührschüssel mit der Kürbismischung schütten und alles gut miteinander vermischen. Zum Schluss werden noch die Walnüsse und die Rosinen unter den Teig gemischt.

In einen Spritzbeutel geben (mit nicht zu kleiner Öffnung) und etwa zweimarkstückgrosse Häufchen auf das eingefettete Backblech spritzen. Diese Kekse im vorgeheizten Backofen auf mittlerer Schiene etwa eine Viertelstunde lang backen, bis sie goldbraun sind.

Wenn man will, können die Kekse vorher noch mit Eigelb bepinselt und in jeden einen halben Walnusskern hineingedrückt werden: dann wirken sie dekorativer und schmecken auch noch aromatischer.

Texanischer Pecan-Kuchen mit Bourbon-Creme

Zutaten:

Für den Kuchen:

100 g Butter
75 g Zucker
1 Ei
1 Eigelb
25 ml Bourbon-Whiskey
150 g Mehl
1/2 Tl. Muskatnuß
1 Spur Salz
1 Tl. Backpulver
300 g Pecan- oder Walnüsse,
-- grob gehackt

FÜR DIE BOURBON-CREME:

1 El. Weiche Butter
1 Ei
1 Eigelb
40 g Zucker
150 ml Milch
Mark einer Stange Vanille
1 El. Bourbon-Whiskey

Zubereitung:

1. Die Butter in einer Schüssel auf einem Wasserbad schmelzen lassen und mit dem Zucker verrühren. Unter Rühren Ei und Eigelb zugeben und zu einem luftigen Schaum weiter aufschlagen. Den Bourbon und zwei bis drei Eßlöffel Wasser zufügen. Das Mehl, die geriebene Muskatnuß, das Salz und das Backpulver einsieben. Zum Schluß vorsichtig die grob gehackten Nüsse unterheben.

2. Eine mittlere Kastenform (25 Zentimeter lang) ausbuttern und den Teig einfüllen. Den Kuchen im auf 175 Grad vorgeheizten Ofen auf der Mittelschiene zirka 30 Minuten backen. Er sollte nicht braun werden (Garprobe machen!).

3. Für die Bourbon-Creme alle Zutaten in einer Schüssel verrühren und in ein Keramikgefäß füllen.

4. Den Ofen auf 150 Grad vorheizen. Auf die untere Einschubleiste einen Rost schieben. Darauf ein Gefäß für ein Wasserbad stellen und mit so viel kochendem Wasser auffüllen, daß das Gefäß mit der Creme zur Hälfte im Wasser steht. Etwa 60 Minuten stocken lassen,

herausnehmen und abkühlen lassen. Die Eier-Milch-Masse vor dem Servieren im Mixer zu einer Creme aufschlagen und leicht erwärmt zum Kuchen servieren.

Thurgauer Apfelkuchen

Zutaten:

FUER DEN TEIG:

250 g Butter; zimmerwarm
250 g Zucker
3 Eigelb
1/2 Zitrone; Saft
2 El. Rum
2 Eiweiss
300 g Mehl
1 Pk. Backpulver

FUER DIE FUELLUNG:

5 Äpfel; mehr oder weniger,
-- je nach Grösse
2 El. Zucker

ZUM BESIEBEN:

1 El. Puderzucker

Zubereitung:

(* Für eine Springform von 26-28 cm Durchmesser

Butter solange rühren, bis sie weiss wird und an Volumen sichtlich zugenommen hat. Zucker zufügen und rühren, bis er sich aufgelöst hat.

Eigelb, Zitronensaft und Rum abwechslungsweise unter starkem Rühren zufügen, alles zu einer schaumigen Creme verrühren.

Eiweiss zu steifem Schnee schlagen. Mehl und Backpulver mischen und abwechslungsweise mit dem Eiweiss unter die Butter-Eigelb-Creme heben.

Äpfel schälen, halbieren, Kerngehäuse sorgfältig entfernen. Die Äpfel auf der gewölbten Seite kreuzweise alle 5 mm einschneiden, aber nur so tief, dass sie immer noch zusammenhalten. Äpfel im Zucker wenden.

Teig in die eingefettete Springform füllen, die Äpfel darauf verteilen und wenig eindrücken.

Im 180 Grad heissen Ofen 30 Minuten backen. Auskühlen lassen und mit Puderzucker besieben.

Thurgauer Apfelkuchen I

Zutaten:

FUER DEN TEIG:

250 g Butter; zimmerwarm
250 g Zucker
3 Eigelb
1/2 Zitrone; Saft
2 tb Rum
2 Eiweiss
300 g Mehl
1 Pk. Backpulver

FUER DIE FUELLUNG:

5 Äpfel; mehr oder weniger,
-- je nach Grösse
2 tb Zucker

ZUM BESIEBEN:

Erfasst von Rene Gagnaux

Zubereitung:

(*) Für eine Springform von 26-28 cm Durchmesser

Butter solange rühren, bis sie weiss wird und an Volumen sichtlich zugenommen hat. Zucker zufügen und rühren, bis er sich aufgelöst hat.

Eigelb, Zitronensaft und Rum abwechslungsweise unter starkem Rühren zufügen, alles zu einer schaumigen Creme verrühren.

Eiweiss zu steifem Schnee schlagen. Mehl und Backpulver mischen und abwechslungsweise mit dem Eiweiss unter die Butter-Eigelb- Creme heben.

Äpfel schälen, halbieren, Kerngehäuse sorgfältig entfernen. Die Äpfel auf der gewölbten Seite kreuzweise alle 5 mm einschneiden, aber nur so tief, dass sie immer noch zusammenhalten. Äpfel im Zucker wenden.

Teig in die eingefettete Springform füllen, die Äpfel darauf verteilen und wenig eindrücken.

Im 180 Grad heissen Ofen 30 Minuten backen. Auskühlen lassen und mit Puderzucker besieben.

Kuchen, Gebäck, Pralinen

Thurgauer Böllewegge (Thurgauer Zwiebeltaschen)

Zutaten:

FUER DEN TEIG:

20 g Hefe
3 dl Milch; lauwarm
-- Menge anpassen !!
500 g Mehl
75 g Butter; flüssig
1 El. Salz

FUER DIE FUELLUNG:

300 g Zwiebeln
50 g Speckwürfelchen
20 g Butter
1 dl Rahm

Zubereitung:

Die zerbröckelte Hefe mit etwas Milch flüssigrühren. Alle Teigzutaten in eine Schüssel geben und während 10 Minuten zu einem geschmeidigen Teig verkneten. An einem warmen Ort um das Doppelte aufgehen lassen.

Für die Füllung Zwiebeln hacken, Speckwürfelchen noch kleiner schneiden und in der warmen Butter dünsten. Mit Rahm ablöschen und abkühlen lassen.

Teig etwa 7 mm dick zu einem grossen Rechteck auswallen und <servings> Rechtecke von ca. 10 x 15 cm ausschneiden. Füllung in die Mitte der Teigstücke verteilen, die Rechtecke von der Schmalseite her zusammenklappen und die Ränder gut festdrücken. Mit verquirltem Eigelb bestreichen.

Im 200 Grad heissen Ofen 20 Minuten backen. Die Böllewegge schmecken heiss besonders gut, können jedoch auch ausgekühlt serviert werden.

Thurgauer Süssmostcreme

Zutaten:

5 Eier
1 Zitrone; abgeriebene Schale
-- und Saft
100 g Zucker
5 dl Süssmost
2 dl Rahm
Apfelschnitze; zum Garnieren

Zubereitung:

Eier, Zitronenschale und Saft, Zucker und Süssmost in einer Pfanne gut verrühren und unter Rühren bis vors Kochen bringen. Bei schwacher Hitze kurze Zeit weiterschlagen, aber auf keinen Fall kochen lassen. Abkühlen lassen.

Rahm steifschlagen und mit der erkalteten Creme mischen. Mit Apfelschnitzen garnieren.

TIP: Der Creme kann 1 Esslöffel Maizena (auf 6 servings bezogen) beigemischt werden: sie wird so etwas dicker, und der Rahm kann weggelassen werden.

Thüringer Mohnkuchen

Zutaten:

Süsser Mürbteig (1)

Für Die Füllung:

200 g Mohn; frisch gemahlen

1 1/2 El. Vollkornries

1/2 l Milch

70 g Butter

120 g Honig

1/4 Tl. Zimt

50 g Rosinen

Für Den Guss:

40 g Mandeln

2 Eigelb

60 g Honig

3 El. Milch

2 Tl. Vollkornries

1 Tl. Zitronenschale

3 Tl. Zitronensaft

2 Eiweiss

Für Die Form:

Butter

Zubereitung:

Den Mürbteig zubereiten und kühl stellen. Den Mohn mit dem Gries mischen und mit der Milch verrühren. Unter ständigem Umrühren einmal aufkochen, dann von der Kochstelle nehmen und etwas abkühlen lassen. Die Butter, den Honig, den Zimt und die Rosinen einrühren und die Mohnmasse kalt werden lassen.

Die Springform einfetten. Den Mürbteig ausrollen. Die form damit auslegen und einen Rand von 3,5 cm formen. Die Mohnmasse in die form füllen. Sie ist zunächst noch flüssig, wird aber nach dem Backen und auskühlen bis zum nächsten Tag schnittfest.

Den Kuchen auf der untersten Leiste in den kalten Backofen schieben und bei 200 grad 50 Minuten backen.

Inzwischen die Mandeln mahlen. Die Eigelbe mit dem Honig, der Milch, dem Gries, der Zitronenschale und dem -saft sowie den Mandeln verrühren. Kurz vor ende der Backzeit die Eiweiße sehr steif schlagen und die Mandelmasse darunter heben. Den Guß auf der Mohnfüllung

verteilen. Den Kuchen auf der mittleren Leiste bei 180 Grad noch etwa 20 Minuten backen, bis die Oberfläche goldbraun ist. Dann 10 Minuten im ausgeschalteten Backofen stehen lassen.

Den Mohnkuchen auf einem Kuchengitter abkühlen lassen und lauwarm aus der Form nehmen. Unter einer Tortenhaube bis zum nächsten Tag durchziehen lassen.

Thüringer Mohnkuchen I

Zutaten:

Für den Teig:

300 g Mehl (Weizenmehl Type 405)
1 Päckchen Hefe (Trockenhefe)
1 Vanillezucker
75 g Zucker
75 g Butter
1 Prise Salz
etwas warme Milch

Für die Füllung:

250 g gemahlener Mohn
100 g Zucker
100 g Butter
100 g Gries
1 Prise Salz
1 l Milch
50 g Rosinen
50 g süße, geraspelte Mandeln

Für die Decke:

1/4 l süße Sahne
1/4 l saure Sahne
2-3 El. Mehl
75 g Zucker
3 Eigelb
etwas Rum
3 Eiweiß

Zubereitung:

Die Zutaten für den Teig verkneten und abgedeckt an einem warmen Ort (am besten im Backofen bei niedrigster Stufe, d.h. nicht über 50°C) 30-50 min. gehen lassen, bis sich das Volumen verdoppelt hat.

Währenddessen für die Füllung Milch, Salz und Zucker aufkochen. Gries mit etwas Milch verquirlen und etwa 2 min. kochen, dann den Mohn zugeben und einmal kurz aufkochen lassen (Vorsicht, sonst brennt's an!) und vom Herd nehmen. Die Rosinen, die Butter und die Mandeln hineinrühren.

Die Zutaten für die Decke bis auf die Eiweiß miteinander verquirlen. Den Teig durchkneten, auf einem gefetteten Backblech ausrollen

(geht aber besser mit bemehlten Händen als mit dem Nudelholz).
Nochmals abgedeckt 10 min. gehen lassen. Dann die Füllung darauf verteilen. Zum Schluß die Eiweiß steif schlagen, unter die Mischung für die Decke heben und auf den Kuchen streichen. Im vorgeheizten Ofen bei 190°C so lange backen, bis er schön goldbraun ist.

Thüringer Zwetschkuchen

Zutaten:

Für Den Teig:

500 g Mehl
1 Pk. Hefe
1/4 l Milch
75 g Zucker
100 g Butter ; o. Margarine
1 Ei
1 Spur Salz
1/2 Zitrone
--nur Schale
1 Spur Muskatblüte

Für Den Belag:

1/2 l Milch
50 g Speisestärke
50 g Zucker
50 g Griess
300 g Saure Sahne
1500 g Zwetschgen

Zubereitung:

Für den Teig, aus allen Teigzutaten einen Hefeteig bereiten und auf die doppelte Grösse aufgehen lassen.

Auf ein Blech ausrollen, mehrmals mit einer Gabel einstechen und nochmals kurz gehen lassen.

Während des ersten Aufgehens, für die Füllung etwas Milch abnehmen und mit der Speisestärke glattrühren. Die übrige Milch mit dem Zucker zum Kochen bringen, langsam den Griess einrieseln lassen und einige Minuten unter Rühren köcheln lassen, dann mit der angerührten Speisestärke binden. Die saure Sahne unterrühren. Abkühlen lassen, dann auf den auf dem Blech ausgerollten Teig verstreichen. Mit den entsteinten, eingeschnittenen Zwetschgen, schuppenartig belegen.

35-40 Minuten bei 200 Grad backen.

Thymian-Pfefferbrot

Zutaten:

300 g Dinkel; fein gemahlen
200 g Roggen; fein gemahlen
250 ml Bier; Menge anpassen
20 g Hefe; frisch
1 1/2 Tl. ; Meersalz
2 El. Thymian; frisch gehackt
3/4 Tl. Pfeffer; frisch gemahlen,
- evtl. grün, rot, schwarz
- und weiss gemischt
50 g Sonnenblumenkerne; geröstet
50 g Sesam; geröstet

Zubereitung:

Das Bier leicht erwärmen und die Hefe und das Salz darin auflösen. Die Mischung zum Mehl geben und ca. 10 Minuten bei langsamer Geschwindigkeit mit der Küchenmaschine kneten. Die Schüssel zudecken und den Teig bei Zimmertemperatur ca. 40 ruhen lassen. Dann kurz durchkneten und die restlichen Zutaten unterarbeiten.

Das Brot entweder formen oder in eine leicht gefettete Form füllen.

Das Brot noch etwa 10 Minuten ruhen lassen. Dann in den kalten Backofen auf die unterste Schiene stellen und bei 200 Grad (Ober- Unterhitze) ca. 50-60 Minuten backen. Gleich zu Beginn ein flaches, feuerfestes Schälchen mit heissem Wasser auf den Backofenboden stellen, damit im Backraum genug Feuchtigkeit ist.

Dieses pikante Brot schmeckt gut mit Käse, aber auch mit Marmelade ist es ein besonderer Genuss.

Tirami Su geschichtetes Cremedessert

Zutaten:

für 10 Personen:

2 Tl. espressopulver

2 cl Kaffeelikör

1 cl Amaretto

6 Eigelb

150 g Zucker

500 g Mascarpone

2 Pakete Löffelbiskuits à 150 g

1 El. Kakaopulver

Zubereitung:

1. Mit dem espressopulver 2 Tassen Kaffee kochen, abkühlen lassen und mit dem Kaffeelikör und dem Amaretto mischen.

2. Eigelb und Zucker mit den Quirlen des Handrührgerätes über heißem Wasserdampf hell-schaumig schlagen, bis der Zucker sich gelöst hat. Mascarpone unterrühren.

3. Eine Schicht Löffelbiskuits auf den Boden einer rechteckigen Form legen.

4. So viel Ei-Käse-Mischung daraufgeben, daß die Biskuits bedeckt sind.

5. 3. und 4. solange wiederholen, bis Creme und Biskuits verbraucht sind.

6. Tirami Su zugedeckt über Nacht in den Kühlschrank stellen. Vor dem Servieren mit Kakao bestreuen.

Tirami Su mit Apfelmus

Zutaten:

für 4 Personen:
eine rechteckige Form
Löffelbiscuits
ca. 6 Äpfel
100 g blättrige Mandeln
Zucker
Calvados
3 Eigelb
350 g Mascarpone oder Lactel
3 Blatt Gelantine
Kakaopulver
Vanillezucker

Zubereitung:

Die Form mit einer Lage Löffelbiscuits auslegen.

Die Äpfel mit Vanillezucker nicht zu weich moussig kochen. Apfelmus auf die Löffelbiscuits schichten.

Mandeln in Butter und Zucker bräunen und abkühlen lassen. Die Masse zerbröseln und auf dem Apfelmus verteilen. Apfelschnaps darüberträufeln.

Das Eigelb mit 3 El. Zucker schaumig rühren und unter die Frischkäsemasse rühren bis es dickflüssig ist (wenn die Masse schnittfest sein soll 3 Blatt Gelantine einweichen, erwärmen und unter die Masse rühren).

Form in den Kühlschrank stellen, vor dem Servieren mit Kakaopulver bestreuen.

Tirami Su mit Erdbeeren 1

Zutaten:

für 4 Personen:
500 g Erdbeeren
4-5 El Orangenlikör
75 g Amarettini (Mandelmakrönchen)
150 ml starker Kaffee
350 g Mascarpone
250 g Magerquark
2 Eigelb
75 g Puderzucker
1/2 Tl Vanille-Aroma
4-5 El Zitronensaft
50 g Zartbitter-Schokolade
evtl. Minze zum Garnieren

Zubereitung:

Erdbeeren waschen, putzen und halbieren. Mit dem Likör beträufeln, durchziehen lassen. Eine flache Form mit Makronen auslegen und mit 100 ml kaltem Kaffee beträufeln. Mascarpone, Magerquark, Eigelb, Puderzucker, Vanille-Aroma, Zitronensaft und restlichen Kaffee glattrühren. Zwei Drittel der Erdbeeren auf den Makronen verteilen. Die Mascarponecreme darübergeben. 1-2 Stunden kalt stellen. Mit einem Sparschäler von der Zartbitter-Schokolade Röllchen abziehen und das Dessert damit bestreuen. Mit restlichen Erdbeeren und Minze garnieren.

Tirami Su mit Erdbeeren 2

Zutaten:

für 4 Personen:
250 g Erdbeeren
2 Tassen Kaffee
500 g Mascarpone
5 Eigelb
150 g Zucker
0,5 cl Amaretto (Mandellikör)
2 Pakete Löffelbiskuits

Zubereitung:

Eigelbe und Zucker schlagen, Mascarpone hinzugeben. Erbeeren in wenig Wasser aufkochen, pürieren bis sie eine cremige Masse ergeben, erkalten lassen und unter den Mascarpone ziehen. Kaffee und Amarettolikör mischen, Löffelbiskuits eintauchen und dann in eine Form legen. Mit der Hälfte der Creme abdecken, Biskuitlage wiederholen und mit Creme überziehen. Schließlich mit in Scheiben geschnittenen Erdbeeren garnieren und vor dem Servieren etwa zwei Stunden in den Kühlschrank stellen.

Tirami-Su

Zutaten:

Teig :

4 Eier

80 g Honig oder Fruchtzucker

60 g Weizen (fein)

60 g Speisestärke

1 Prise Salz

1 Tl Backpulver

Füllung :

500 g Mascarpone

evtl. etwas Joghurt

50 g Fruchtzucker

Apfeldicksaft

Amaretto

Vanille

Kaffee

Kakao

Zubereitung:

Eiweiß und 20 g Zucker steifschlagen. Eigelb mit dem restlichen Zucker und 2 El heißem Wasser cremig schlagen. Mehl, Stärke und Backpulver mischen. Eiweiß über die Eigelbcreme geben, Mehlgemisch darüber streuen, unterheben. Bei 250 Grad im vorgeheizten Ofen auf 2. Leiste von unten 5-10 Minuten backen.

Den abgekühlten Bisquit in eine flache Form geben und mit Kaffee und Amaretto beträufeln. Aus Mascarpone, Süßmittel, Vanille und Amaretto (evtl. Joghurt) eine Creme rühren und über den Bisquit streichen. Durchziehen lassen. Vor dem Servieren mit Kakao bestäuben.

Tiramisu

Zutaten:

Zutaten:

250 g Mascarpone

2 Eigelb

2 Eiweiß

100 g Puderzucker

1 El. Puderzucker

100 g Schlagsahne

1/10 l Amaretto

1/10 l Espresso

100 g Löffelbiskuits

Zubereitung:

Mascarpone mit Eigelb und 100 g Puderzucker fest rühren. Eischnee schlagen, kurz vor Ende 1 El. Puderzucker mitrühren. Schlagsahne schlagen. Schlagsahne und Eischnee vorsichtig unter Mascarpone-Eimasse ziehen.

Amaretto mit Espresso (kalt) vermischen. Die Mascarpone-Sahne-Eimasse über die Biskuits geben und ca. 24 Stunden in den Kühlschrank stellen.

(Je nach Form kann auch abwechselnd eine Lage Biskuits eine Lage Mascarponemasse geschichtet werden.)

Vor dem Servieren mit Kakao bestäuben.

Tips: Amaretto mit Espresso kann auch als Likör dazugereicht werden

Tiramisu (auf schnelle Art)

Zutaten:

2 Eigelb
50 g Zucker
Zitronenschale; abgerieben
300 g Mascarpone
2 Eiweiß
1 Prise Salz
1 El. Zucker; (1)
200 ml Starker Kaffee
1 Eßl. Zucker; (2)
3 El. Amaretto
2 El. Cointreau
150 g Löffelbiskuits

Zubereitung:

Eigelb und Zucker mit dem Schwingbesen so lange rühren, bis die Masse hell ist. Etwas abgeriebene Zitronenschale und Mascarpone darunterühren.

Eiweiß mit Salz steif schlagen, Zucker (1) dazugeben und kurz weiterschlagen, dann sorgfältig unter die Mascarpone-Masse ziehen. Kaffee vorbereiten, Zucker darin auflösen, Amaretto (Mandellikör) und Cointreau dazugeben, auskühlen lassen.

Mit ungefähr der Hälfte der Löffelbiskuits (im Prinzip müsste man eine Biskuitschicht selber backen und ausschneiden) den Boden einer Schüssel belegen.

Die Hälfte der Kaffee-Flüssigkeit über die Biskuits träufeln, etwas warten (bis die Flüssigkeit aufgenommen wurde), die Hälfte der Creme darübergießen, so viele Biskuits kurz in Kaffee-Flüssigkeit tauchen, wie für die nächste Lage benötigt wird, diese mit der restlichen Creme bedecken, glattstreichen und mindestens 1/2, besser 1 Tag kühl stellen.

Vor dem Servieren Oberfläche dicht mit Kakaopulver übersieben.
(1 Portion)

Tiramisu (ohne Ei) I

Zutaten:

1/8 l Milch
1 El. Kakaopulver
1 1/2 El. Zucker; (1)
2 Tassen Kaffee
500 g Mascarpone
100 g Philadelphia
100 g Zucker; (2)
1 Tl. Vanillezucker
Amaretto
Geschlagene Sahne
Löffelbiskuits
Kakaopulver

Zubereitung:

Milch, Kakao und Zucker (1) aufkochen und den Kaffee dazugießen. Abkühlen lassen.

Mascarpone mit Philadelphia gut verrühren. Nach Geschmack Amaretto dazugeben. Zucker (2) und Vanillezucker unterrühren und einige Löffel geschlagene Sahne unterheben.

Den Boden einer Form mit Löffelbiskuit auslegen und mit der Milch-Kaffee-Mischung tränken. Darauf eine Lage Creme. Dann wieder Biskuit, Creme... Die oberste Schicht sollte Creme sein. Darauf das Kakaopulver streuen.

Die Form dann abgedeckt, am besten über Nacht, in den Kühlschrank.

Tiramisu II

Zutaten:

Für 4 Personen:
5 Eidotter
150 g Zucker
1 El. geriebene Zitronenschale
1 Tasse Sahne
150 g Schokolade
500 g Mascarpone
1 Päckchen Löffelbiskuit
1 Tasse Marsala
1 Becher Sahne
1 Päckchen Sahnesteif
1 Päckchen Vanillin-Zucker
Kakaopulver

Zubereitung:

Zuerst muß man die Eidotter mit dem Zucker schaumig schlagen und die Zitronenschale hinzufügen. Dann die Sahne in einem Topf erhitzen und die Schokolade darin auflösen. Danach die Sahne mit der Schokolade unter das Eigelb schlagen und den Mascarpone untermischen. Als nächstes legt man eine Form mit dem Biskuit aus und beträufelt ihn mit Marsala. Darauf kommt dann das Gemisch aus dem Eigelb und den anderen Zutaten. Jetzt wird alles 2-3 Stunden in den Kühlschrank gestellt. Zum Schluß wird noch die Sahne mit dem Vanillin-Zucker (und dem Sahnesteif) steif geschlagen und auf der Schokoladenmasse verteilt. Abschließend wird noch das Kakaopulver darüber gestreut.

Tiramisu III

Zutaten:

Für etwa 4 Personen:

1 Becher Mascarpone

1 Ei

1 Packung Löffelbiskuits

1 Tasse starken Kaffee/Espresso (abgekühlt)

1/2 Becher Sahne

ca. 50 g Zucker

1 kräftiger Schuss Amaretto

Kakaopulver (nich Nesquiek oder sowas)

Zubereitung:

Zunächst machen wir die Creme:

Das Ei mit dem Zucker schaumig rühren, nach ca. 1 - 2 Minuten den Mascarpone zufügen. Einen Schuss Amaretto dazu und ein, zwei Löffelchen von dem Kaffee dazu. Unter diese Creme noch etwa 1/2 Becher steifgeschlagene Sahne ziehen.

Dann die entsprechende Menge Löffelbiskuits (je nach Form) mit dem Kaffee / Espresso tränken (nicht zuviel, damit sie nicht matschig werden). Erst eine Schicht Bisquit in die Form, dann die Hälfte der Mascarponecreme drauf geben, dann wieder mit Bisquit belegen und die restliche Creme drauf. Das ganze muss dann in den Kühlschrank (mindestens 4-5 Std., ich empfehle, das ganze am Tag vorher zu machen, dann ist's prima durchgezogen und hat auch die beste Festigkeit).

Ca. 1/2 Stunde vor dem Servieren dick mit Kakaopulver bestäuben. (Diese kleinen Teesiebe sind prima, um eine schöne Schicht zu bekommen.)

Tiramisu IV

Zutaten:

Für 4 Personen:

2 Eier
2 El. Zucker
2 El. Marsala
100 g Mascarpone
8 Löffelbiscuits
3 El. starker Kaffee
3 El. Kirschwasser oder Rum
1 El. Kakaopulver

Zubereitung:

Zuerst die Eier sorgfältig trennen und die Eiweisse zu steifem Schnee schlagen und kaltstellen.

Die Eigelbe mit Zucker und Marsala in einer Schüssel im heissen Wasserbad unter ständigem Schlagen mit dem Schneebesen zu einer dickschaumigen Creme schlagen. Unter Rühren etwas abkühlen lassen. Den Eischnee vorsichtig darunterziehen.

Mascarpone in eine Schüssel geben und mit der Marsalacreme vermischen. Den Boden einer viereckigen Form mit den Löffelbiscuits auslegen. Diese zuerst mit dem Kaffee und dann mit Kirschwasser oder Rum beträufeln. Die Mascarponecreme gleichmässig auf den getränkten Bisquit verteilen. Mindestens 2 Stunden in den Kühlschrank stellen. Vor dem Auftragen mit Kakao bepudern.

Portion 230 Kalorien

Tiramisu mit Früchten

Zutaten:

500 g Mascarpone
4 Eier (nur Eigelb)
80 g Puderzucker
1 Stange Vanille
375 ml Sahne
8 grosse Kokosmakronen (ca. 8 cm)
1 kg Himbeeren
Waldbeeren zum Garnieren
Himbeergeist

Zubereitung:

Tiramisu:

Eigelb mit Puderzucker und ausgeschabter Vanille schaumig schlagen, Mascarpone langsam (Mixer Stufe 1) drunterziehen, Sahne schlagen ohne Zucker, drunterziehen, evtl. 2 - 3 El. Magerquark

Zubereitung:

Makronen bröseln, dann

1 Lage Makronenbrösel (die erste Lage mit etwas Himbeergeist tränken)

1 Lage Himbeeren

1 Lage Tiramisu

und das ganze zwei mal. Mit Waldbeeren verzieren.

Tiramisu mit Himbeeren

Zutaten:

Für 4 Personen:

75 g Löffelbiskuits

4 El. Himbeergeist

500 g Himbeeren

1 Päckchen echter Vanille-Zucker

2 Eigelb

3 El. Zucker

250 g Mascarpone

2 El. Pistazienkerne

Puderzucker zum Bestäuben

Zubereitung:

Die Hälfte des Biskuits in eine flache Form legen. Mit 2 El. Himbeergeist beträufeln. Himbeeren verlesen, mit Vanille-Zucker mischen. Eigelb, Zucker und Mascarpone verrühren. Die Hälfte der Creme auf die Biskuits streichen. Einen El. Pistazien darüberstreuen und die Hälfte der Himbeeren darauf geben. Dann die restlichen Biskuits darauflegen, den Vorgang wie oben beschrieben wiederholen und mit den Himbeeren abschliessen. Eine Stunde kühl stellen. Dick mit Puderzucker bestäubt servieren.

Tiramisu ohne Ei

Zutaten:

1/8 l Milch
1 El. Kakaopulver
1 1/2 El. Zucker
2 Tassen Kaffee
500 g Mascarpone
100 g Philadelphia
100 g Zucker
1 Tl. Vanillezucker
Amaretto
geschlagene Sahne
Löffelbiskuits
Kakaopulver

Zubereitung:

Milch, Kakao und Zucker aufkochen und den Kaffee dazugießen. Abkühlen lassen.

Mascarpone mit Philadelphia gut verrühren. Nach Geschmack Amaretto dazugeben. Zucker und Vanillezucker unterrühren und einige Löffel geschlagene Sahne unterheben.

Den Boden einer Form mit Löffelbiskuit auslegen und mit der Milchkaffeemischung tränken. Darauf eine Lage Creme. Dann wieder Biskuit, Creme...

Die oberste Schicht sollte Creme sein. Darauf das Kakaopulver streuen.

Die Form dann abgedeckt, am besten über Nacht, in den Kühlschrank.

Tiramisu Rezept I

Zutaten:

500 g Mascarpone
1 unbeh. Zitrone
4 Eigelb
4 El. Zucker
2 Tässchen kalter Espresso
4 cl Weinbrand
150 g Löffelbiskuits
ungesüßtes Kakaopulver

Zubereitung:

Eigelb und Zucker schaumig schlagen, fein geriebene Zitronenschale und Mascarpone nach und nach dazugeben. Espresso und Weinbrand mischen (z.B. in einem Suppenteller), die Hälfte des Löffelbiskuits eintauchen (Achtung: er saugt sich schnell voll und Du hast irgendwann nicht mehr genug Flüssiges!) und flache Form damit auslegen. Mascarpone-Creme zur Hälfte darüber verteilen und glatt streichen. Andere Hälfte des Löffelbiskuits eintauchen und zweite Lage verteilen. Restliche Creme einfüllen. Das ganze 5 Stunden in den Kühlschrank stellen. Danach mit Kakaopulver bestäuben.
Warnung: Manche Freunde behaupten, sie würden mich nur besuchen, wenn ich Tiramisu mache.

Tiramisu V

Zutaten:

Zutaten für 4 Personen:

2 Eier

2 El. Zucker

2 El. Marsala

oder

2 El. Amaretto

100 g Mascarpone

8 Löffelbiskuits

3 El. Kaffee; sehr stark

3 El. Kirschwasser

1 El. Kakaopulver

Zubereitung:

Zuerst die Eier sorgfältig trennen und die Eiweisse zu steifem Schnee schlagen und kaltstellen. Die Eigelbe mit Zucker und Marsala oder Amaretto in einer Schüssel im heissen Wasserbad unter ständigem Schlagen mit dem Schneebesen zu einer dickschaumigen Creme schlagen. Unter Rühren etwas abkühlen lassen. Den Eischnee vorsichtig darunterziehen. Mascarpone in eine Schüssel geben und mit der Marsalacreme vermischen. Den Boden einer viereckigen Form mit den Löffelbiskuits auslegen. Diese zuerst mit dem starken, abgekühlten Kaffee und dann mit Kirschwasser beträufeln. Die Mascarponecreme gleichmässig auf den getränkten Biskuits verteilen. Mindestens 2 Stunden in den Kühlschrank stellen. Vor dem Auftragen mit dem Kakaopulver bepudern.

Pro Portion ca. 230 kcal

Tiramisu VI

Zutaten:

500 g Mascarpone
5 Eigelb
100 g Zucker
125 ml Espresso
125 ml Milch
2 cl Amaretto
200 g Löffelbiscuits
2 El. Kakao
1 Tl. Gelatine, pulverisiert

Zubereitung:

Die Milch mit 1 El. Kakaopulver und 1 El. Zucker kurz aufkochen, Espresso und Amaretto dazugeben. Abkühlen lassen.

Die Eigelbe mit dem restlichen Zucker schaumig rühren, bis eine weiss-dickliche Masse entsteht, die mit dem Mascarpone mischen. Auf keinen Fall mit dem Mixer untermischen, da das Gemisch sonst zu flüssig würde.

In eine Auflaufform eine Lage Löffelbiscuits legen und mit der Hälfte der Flüssigkeit tränken.

Darauf die Hälfte der Creme verteilen. Auf die Creme die restlichen Löffelbiscuits legen und mit der restlichen Flüssigkeit tränken.

Darauf die noch verbleibende Creme verteilen und über das Ganze den übriggebliebenen Kakao sieben.

Über Nacht im Kühlschrank ziehen lassen.

Aus meiner Erfahrung habe ich feststellen müssen, dass Mascarpone nicht gleich Mascarpone ist. Es gibt unterschiedlich feste Arten, es kann sogar vorkommen, dass die Creme nicht fest genug wird. In dem Fall die pulverisierte Gelatine zu den Eigelben und dem Zucker vor dem Rühren dazugeben.

Tiramisu-Rezept

Zutaten:

Man nehme:

100 g Puderzucker

4 Eier

etwas Amaretto

500 g Mascarpone (ital. Frischkäse)

kalten, starken Kaffee

200 g Löffelbiskuit

Kakao zum Überstäuben

Schüssel mit möglichst flachem Boden

Zubereitung:

Erst einmal den Kaffee machen und kaltstellen: 4 Löffel Kaffee für 2 Tassen. Eier trennen, wir brauchen 4 Eigelb und 2 Eiweiss. Eiweiss zu Eischnee schlagen.

Puderzucker, die Eigelb und einen (guten ;-) Schuss Amaretto mit Mixer auf höchster Stufe schaumig rühren. Mascarpone dazugeben, wieder rühren bis einigermaßen homogen. Eischnee unterheben.

Jetzt mit den Löffelbiskuit eine Schicht auf dem Boden der Schüssel auslegen, die Biscuits dazu einzeln kurz (!) in den kalten Kaffee tunken. Hälfte der Masse darüber verteilen.

Zweite Schicht Löffelbiskuit genauso präpariert darüberlegen, Rest der Masse obendrauf. Das muss jetzt mind. 2 Stunden in den Kühlschrank.

Kurz vor dem Servieren dann den Kakao mit einem kleinen Sieb darüber verteilen.

Tiramisu-Torte

Zutaten:

Teig:

Fett für die Form

5 getrennte Eier

1 Prise Salz

150 g Zucker

2 El. warmes Wasser

100 g Mehl

50 g gemahlene Mandeln

Für die Füllung:

4 Blatt weisse Gelatine

4 Eigelb

100 g Zucker

500 g Mascarpone (italienischer, milder Doppelrahm-Frischkäse)

1 Tl. abgeriebene Zitronenschale (unbehandelt)

50 ml kalter, starker Espresso

4 El. Weinbrand

4 El. Amaretto

Zum Bestäuben:

2 Tl. dunkles Kakaopulver

Zubereitung:

Der beliebte italienische Dessert-Klassiker aus Biskuit, Kaffee und reichlich Mascarponecreme präsentiert sich hier als grosse Torte, die am Nachmittag zum Kaffee bestens schmeckt.

Den Backofen auf 175 Grad vorheizen. Eine 26 cm grosse Springform am Boden fetten.

Die Eier trennen. Das Eiweiss mit einer Prise Salz zu steifem Schnee schlagen. Das Eigelb mit dem Zucker und dem Wasser dickcremig aufschlagen. Den Eischnee daraufsetzen, das Mehl und die Mandeln darüberstreuen. Alles locker vermengen.

Den Teig sofort in die vorbereitete Form umfüllen, auf der zweiten Schiene von unten in den Ofen stellen und etwa 40 min. backen. Den fertigen Biskuit sofort mit einem Messer vom Rand der Form lösen, den Rand abnehmen. Den Kuchen auf einem Rost auskühlen lassen.

Inzwischen für die Füllung die Gelatine in kaltem Wasser

einweichen. Das Eigelb mit dem Zucker hell-cremig schlagen, nach und nach den Mascarpone und die Zitronenschale unterrühren. Die Gelatine auflösen, tropfenweise unterrühren.

Den Espresso mit dem Weinbrand und dem Amaretto verrühren. Den Biskuit quer halbieren. Den unteren Boden auf eine Platte legen, mit der Hälfte des Espressos beträufeln. Gut die Hälfte der Mascarponecreme darauf verstreichen.

Den zweiten Boden darauflegen, mit dem restlichen Espresso beträufeln. Den Kuchen rundherum mit Mascarponecreme bestreichen und mindestens 3 Stunden kalt stellen.

Zum Servieren Kakaopulver über den Kuchen sieben.

Kalorien: ca. 360 kcal pro Stück (12 Stücke)

Tire-Bouchons, Zapfenzieher (Bern)

Zutaten:

125 g Zucker
1 dl Weisswein
60 g Mehl
4 Eiweiss
Butter

Zubereitung:

Den Zucker mit dem Wein verrühren, das Mehl daruntermischen. Die sehr fest geschlagenen Eiweiss sorgfältig darunterziehen. Sofort auf dem gut gefetteten Kuchenblech ausstreichen und bei 180 °C 20 Minuten backen. Schmale, lange Streifen schneiden und diese sofort um Kellenstiele wickeln. Sobald das Gebäck kalt ist, kann man die Kellenstiele herausziehen.

Tiroler Faschings-Krapfen

Zutaten:

400 g Mehl
200 ml Weißwein
50 g Butter
1 Pr. Salz
abgeriebene Zitronenschale
1-2 Tl Zimt
etwas Muskatnuß
6 El Grappa oder Birnengeist
30 g Hefe
Fett zum Ausbacken
Puderzucker

Zubereitung:

Wein und Butter in einem Topf erwärmen, die Butter schmelzen, vom Herd nehmen. Mehl einrühren, bis ein glatter Teig entsteht. Salz, Zitronenschale, Zimt und Muskat unterrühren, den Grappa unterziehen. Hefe in 2 El warmen Wasser auflösen und unter den Teig kneten. Den Teig zugedeckt etwa 1 Stunde gehen lassen, dann Krapfen abstechen und ausbacken. Mit Puderzucker bestäubt servieren.

Tiroler Kirchtagskrapfen

Zutaten:

Teig:

175 g Roggenmehl
175 g Weizenmehl
1 Eigelb; auf Wunsch die
-- doppelte Menge
200 ml Sauerrahm
2 El. Butterschmalz
1 Spur Salz
Butterschmalz; zum Ausbacken
Streuzucker

Fülle:

250 g Dörrzwetschgen
2 El. Rosinen
100 g Gemahlener Mohn
2 El. Preiselbeerkompott
150 g Vollzucker
2 cl Rum
Zimt- und Nelkenpulver
-- nach Geschmack
1/4 Unbehandelte Zitrone; die
-- abgeriebene Schale davon

Zubereitung:

Mehl, Dotter, Sauerrahm, Butterschmalz und Salz gut mischen, zu einem glatten Teig verarbeiten und ca. 1 Stunde rasten lassen.

Inzwischen für die Fülle die Dörrzwetschgen kochen, faschieren und mit den übrigen Zutaten vermischen.

Den Teig dünn ausrollen und mit einem runden Ausstecher Blätter ausstechen. Diese zur Hälfte mit Fülle belegen, die andere Hälfte darüberklappen und die Teigtaschen gut verschliessen.

Backfett (früher verwandte man ausschliesslich Schmalz) erhitzen und die "Krapfen" darin schwimmend goldbraun ausbacken, gut abtropfen lassen und mit einem Hauch Streuzucker servieren.

Tiroler Kirschkuchen

Zutaten:

3 Eigelb
100 g Zucker
1 Pk. Vanillezucker
1 Spur Salz
4 El. Sahne
50 g Speisestärke
500 g Quark
6 Geriebene Mandeln
500 g Sauerkirschen
3 Geschlagene Eiweiss

Zubereitung:

Eigelb, Zucker, Vanillezucker und Salz schaumig rühren. Sahne, Speisestärke, Quark und geriebene Mandeln dazugeben. Sauerkirschen und geschlagenes Eiweiss unterheben. In gefetteter Springform 45 Minuten bei mittlerer Hitze backen.

Tiroler Krapfen

Zutaten:

250 g Weizenvollkornmehl
1/2 Tas. Milch
2 Eier
30 g Butter
1 Spur Vollmeersalz
Weinstein-Backpulver
250 g Äpfel
50 g Mandeln
1 El. Sahne
70 g Honig
Vollkornsemmelbrösel
Butter; für die Form
1 Tl. Mohn

Zubereitung:

Aus Mehl, Milch, Eiern, Salz und etwas Backpulver einen geschmeidigen Teig kneten, der ungefähr die Konsistenz eines Nudelteigs haben sollte.

Den Teig messerrückendick ausrollen und in große Vierecke schneiden, diese mit Milch bestreichen.

Die Äpfel evtl. schälen und reiben, gehackte Mandeln, zerriebenen Mohn, Sahne, Honig und Semmelbrösel zu den Äpfeln geben und zu einer Masse vermischen.

Auf jedes Teigviereck ein Häufchen der Apfelmasse setzen, die Teigzipfel darüberschlagen und den Teig fest zusammendrücken. Die Teigkrapfen nebeneinander in eine mit Butter eingefettete Form setzen und bei mäßiger Hitze backen.

Beim Servieren mit etwas Mohn bestreuen.

Tiroler Zwetschenknödel

Zutaten:

FUER DEN TEIG:

1 kg Kartoffeln, mehlig

250 g Mehl

50 g Butter

30 g Grieß

2 Eier

1/2 Tl. Salz

Mehl zum Formen

FUER DIE FUELLUNG:

20 Zwetschgen

FUER DAS AEUSSERE:

70 g Butter

4 El. Semmelbrösel

2 El. Zucker

1 Tl. Zimt

ERFASST DURCH PETER MESS:

- Fido : 2:2487/3008.6

- Cooknet : 535:270/110

Zubereitung:

Kartoffeln dünn schälen und 20 Minuten kochen. Heiß zerstampfen. Noch warm mit Mehl, Fett, Grieß, Eiern und Salz vermischen.

Den weichen Teig auf wenig Mehl zu einer Rolle formen. In etwa 20 Portionen zerschneiden. Jede Portion in der gut bemehlten Hand flachdrücken. Mit einer Zwetsche belegen, den Teig rund um die Frucht zum Knödel formen.

Reichlich leicht gesalzenes Wasser zum Sieden bringen. Knödel etwa fünf bis acht Minuten darin ziehen lassen.

Inzwischen Semmelbrösel in heißer Butter unter Rühren bräunen und über die abgetropften Zwetschenknödel gießen.

Wichtig:

Der Teig ist sehr weich, deshalb die Handflächen immer wieder gut mit Mehl einreiben.

Tischkarten zum Vernaschen (Kinderrezept)

Zutaten:

1 Pk. Biskuitteig-Backmischung
3 Eier
4 El. Wasser
Marmelade
250 g Puderzucker
3 El. Zitronensaft

Zubereitung:

Den Biskuitteig mit Eiern und Wasser verrühren. Ein Backblech fetten, mit Pergamentpapier auslegen. Den Teig gleichmässig auf das Backblech streichen und bei 225 Grad bzw. Umluft 175 Grad auf mittlerer Schiene 15-20 Min. backen. Die gebackene Biskuitplatte auf ein feuchtes Geschirrtuch stürzen. Das Pergamentpapier abziehen. Die Biskuitplatte in 12 Quadrate schneiden, mit Marmelade bestreichen und jedes Quadrat aufrollen. Die Röllchen mit der "Naht" nach unten auf einen Teller legen. Puderzucker und Zitronensaft verrühren. Den Guss in einen Gefrierbeutel füllen. Eine Tütenspitze abschneiden und auf die Röllchen jeweils den Namen schreiben.

Titramisu

Zutaten:

250 g Mascarpone
250 g Löffelbiskuit
4 Tassen Kaffee (Espresso)
4-6 El Zucker
2-3 El Kakao
4 Eier

Zubereitung:

Erst Kaffee kochen und erkalten lassen. Das Eiweiss von dem Eigelb trennen. Das Eiweiss steif schlagen Das Eigelb mit dem Zucker mischen und schaumig rühren. Dann Eigelb und Eiweiss vermischen und den Mascarpone hinzufügen. Danach den erkalteten Kaffee gezuckert hinzufügen.

Die Biscuits in den Kaffee tunken und in eine flache Schüssel setzen. Dann eine Schicht Mascarpone und eine Schicht Biscuit. Zum Schluss mit Kakao bestreuen.

Tofu-Eis, Grundrezept

Zutaten:

1 Vanillestange
-- oder
1/2 Tl. Vanille-Essenz
450 ml Sojamilch
50 g Feinen Rohrzucker
4 Tl. Maismehl
550 g Seidentofu
1 Tl. Sonnenblumenöl

Zubereitung:

Wenn eine Vanillestange benutzt wird, diese in der Mitte einschneiden, so dass die Samen zum Vorschein kommen.

3 Teelöffel der Sojamilch zurückhalten und den Rest der Milch mit der Vanillestange in einer Sossenpfanne kurz aufkochen. Nun den Herd ausschalten und zugedeckt für ca. 20 Min. ziehen lassen. Danach die ausgekochte Vanillestange herausnehmen.

Den Zucker und das Maismehl mit der zurückgehaltenen Milch in einer Schüssel gut vermischen. Nun die noch warme Milch wieder aufkochen und über die Masse in der Schüssel geben. Dabei gut rühren.

Nun alles zurück in die Pfanne geben und für 1 Minute köcheln lassen, bis die Masse etwas eingedickt ist. Jetzt in eine Schüssel schütten und diese mit einem nassen Pergamentpapier abdecken. Das schützt vor Hautbildung. Abkühlen lassen.

Den Tofu, Sonnenblumenöl und die Vanille Essenz (falls benutzt) glattrühren und dann in die Vanillesauce einrühren. Nun die ganze Mischung in eine flache, gefrierfeste, starre, steife Form geben und für 2 Std. gefrieren lassen.

Nun die halb gefrorene Mischung wieder glattrühren, dann zurück in das Gefrierfach und für eine weitere Stunde gefrieren lassen. Jetzt wieder glattrühren und dann wieder zurück in das Eisfach. Diesmal für 2 Std., bis das Eis richtig fest ist.

Bevor man das Eis serviert, muss es noch ca. 15 Minuten im Kühlschrank stehen (also nicht im Gefrierfach), damit es weicher wird und damit man es mit der Eiskugel-Schaufel portionieren kann.

Tofu-Eis, Varianten

Zutaten:

Tofu-Eis; siehe Basisrezept
* VARIANTE SCHOKOLADE
100 g Schokolade; (1)
50 g Schokolade; (2)
* VARIANTE KARAMEL
3 Tl. Zucker; fein, dunkelbraun
25 g Butter
* VARIANTE GEWUERZTE VANILLE
1 Zimtstange
2 Kardamom-Schoten; zerdrückt
* VARIANTE BANANEN-ERDNUSS
3 Tl. Erdnusscreme
2 Bananen
3 Tl. Zitronensaft
* VARIANTE BRAUNES BROT
75 g Feine braune Semmelbrösel
25 g Feiner brauner Zucker

Zubereitung:

Variante Schokolade:

Wie im Grundrezept zubereiten, allerdings ohne Vanille. Schokolade (1) in kleinen Stückchen zu der heißen Basismischung geben und rühren, bis sie geschmolzen ist. In einem der letzten Arbeitsgänge, da wo gefroren und wieder glattgerührt wird, geraspelte Schokolade (2) zufügen.

Variante Karamel:

Zucker und Butter in einer kleinen Pfanne erhitzen bis sich der Zucker aufgelöst hat. Dann bei kleiner Hitze ca. 1 Minute zu einem Karamel kochen lassen, dabei rühren. Die Basismischung wie im Grundrezept zubereiten, allerdings ohne Vanille, und das Karamel in die heiße Basismischung einrühren.

Variante Gewürzte Vanille:

Wenn man die Basismischung wie im Grundrezept zubereitet, am Anfang zusätzlich zu der Vanillestange noch Zimtstange und zerdrückte Kardamom-Schoten zufügen. Zum kochen bringen, die Hitze abstellen, die Pfanne zudecken und ca. 20 Minuten ziehen lassen. Erst durchsieben, bevor man die Masse zum Gefrieren gibt.

Variante Bananen-Erdnuss:

Die Basismischung wie im Grundrezept zubereiten, allerdings ohne Vanille.

Erdnusscreme in die heisse Basismischung geben. Die reife Bananen mit Zitronensaft pürieren und in die ausgekühlte Masse geben.

Variante Braunes Brot:

Feine braune Semmelbrösel und feiner brauner Zucker vermischen und dünn auf ein Backblech streuen. Auf niedriger bis mittlerer Hitze (vorgeheizt) für 5 Minuten backen und ab und zu verrühren oder vermischen. Abkühlen lassen und dann in die Eiscreme-Mischung rühren, bevor diese gefroren wird.

Tofu-Sahne

Zutaten:

350 g mittelfester Tofu, abgetropft

Salz

3 El Rohrzucker

Vanillepulver oder Zimt (nach Geschmack)

1 El Pflanzenöl

Zubereitung:

Sämtliche Zutaten im Mixer glatt und schaumig schlagen. Wie Schlagsahne verwenden. Zugedeckt im Kühlschrank aufbewahren.

Toll - House Cookies

Zutaten:

125 g Weiche Butter
90 g Zucker
90 g Rohrzucker
1/2 Tl. Salz
1/2 Tl. Vanille - Essenz
1/4 Tl. Kaltes Wasser
1 Ei
1/2 Tl. Backpulver
100 g Weizenmehl
180 g Bitterschokolade Stückchen
1 c Grob gehackte Pecannüsse
1 tb Weiche Butter

Zubereitung:

Den Ofen auf 175 C vorwärmen. Die Butter , weissen und Rohrzucker, Salz , Vanille - Essenz und Wasser mischen und mit einem grossen Löffel rühren, bis die Mischung locker und flaumig ist. Ei und Backpulver hinzugeben und , wenn alles gut vermengt ist , das Mehl Löffelweise hineinrühren. Dann vorsichtig, aber gründlich die Schokoladenstückchen und Nüsse unterziehen. Mit einem Teigpinsel ein Backblech gleichmässig mit 1 El. weicher Butter bepinseln . Den Plätzchenteig esslöffelweise auf das Backblech tropfen lassen , wobei man etwa 3 cm Zwischenraum lässt. Jedes Plätzchen leicht mit einem Spachtel abflachen , jedoch nicht plattdrücken. In der Mitte des Ofens etwa 12 Min. backen, bis sie sich fest anfühlen und leicht gebräunt sind.
Auf einem Kuchengitter abkühlen.

Tomaten - Torteletts

Zutaten:

Für Den Teig:

300 g Mehl

125 g Butter

1/2 Tl. Jodsalz

1 El. Creme fraîche

2 El. ;Wasser

Fett; für die Förmchen

Für Den Belag:

40 g Durchwachsener Räucherspeck

2 Eier

50 g Alter Gouda; gerieben

Jodsalz

Pfeffer

25 Kirschtomaten; 250-300g

Basilikumblättchen

Zubereitung:

Aus gesiebttem Mehl, Ei, Butterflocken, Jodsalz, Creme fraîche und Wasser einen Mürbeteig kneten. 30-40 Minuten kaltstellen. Teig in 6 Portionen teilen. Backformen ausfetten. Jedes Teigstück rund ausrollen (je 10-13 cm Durchmesser), Förmchen damit auslegen und gut andrücken. Teigboden mehrmals mit einer Gabel einstechen. Im vorgeheizten Backofen (E:220 °C) 10 Minuten vorbacken, herausnehmen. Speck sehr fein würfeln und mit Eiern, geriebenem Käse, Jodsalz und Pfeffer verrühren. In die Torteletts füllen. Tomaten waschen und halbieren. Kirschentomatenhälften auf die Torteletts verteilen. Im Ofen (E:200 °C) noch ca. 20 Minuten backen lassen. Vor dem Servieren mit gezupften Basilikumblättchen bestreuen. Schmecken warm und kalt.

Tomaten-Basilikum-Quiche

Zutaten:

Für die Tomatenconcassee:

100 g Schalotten
3 St Knoblauchzehen
2 El Olivenöl; kaltgepresstes
800 g Tomaten; geschälte aus der Dose
Salz
Zucker
Cayennepfeffer

Für das Basilikumpüree:

2-3 Bd. Basilikum
1 Bd. Petersilie; glatte Sorte nehmen
50 g Pistazienkerne
2 St Eier; Gew.-Kl.3
125 ml Schlagsahne
1 St Knoblauchzehe
Salz

Für den Hefeteig:

300 g Mehl
10 g Hefe
1 Pr. Zucker
150 ml Wasser; lauwarm
1 St Eigelb; Gew.-Kl.2
Salz
2 El Olivenöl

Für die Eiersahne:

125 ml Schlagsahne
2 St Eigelb; Gew.-Kl.2
40 g Parmesan; frisch gerieben

Zubereitung:

Schalotten würfeln, Knoblauch hacken und in einer grossen Pfanne im Olivenöl unter Rühren glasig dünsten.

Tomaten abgiessen, abspülen und grob hacken. In die Pfanne geben und bei mittlerer Hitze in etwa 15 Minuten dicklich einkochen. Mit Salz, etwas Zucker und Cayenne würzen.

Basilikum und Petersilie von den Stielen zupfen und grob hacken. Mit Pistazien, Eiern, Knoblauch und Sahne im Mixer

pürieren, mit Salz würzen.

Ofen auf 225 Grad vorheizen.

Für den Teig das Mehl in eine Schüssel sieben, in der Mitte eine Mulde drücken. Zerbröckelte Hefe, Zucker und das lauwarme Wasser in die Mitte geben, leicht verrühren und mit Mehl vom Rand bedecken. Das Eigelb, Salz und Öl auf dem Mehlrand verteilen.

Von der Mitte aus zusammenkneten. Die Arbeitsfläche mit Mehl bestäuben, den Teig darauf 10 Minuten durchkneten. Zugedeckt an einem warmen Ort 20-30 Minuten gehen lassen, bis sich das Teigvolumen verdoppelt hat.

Den Teig kurz zusammenkneten und backblechgross ausrollen. Auf's Blech legen, 5 Minuten gehen lassen und auf Blechgrösse ausziehen. Die Ränder etwas hochziehen und festdrücken, den Teig mehrmals mit einer Gabel einstechen.

Eigelbe mit Sahne und Käse verquirlen.

Tomatenconcassée, Basilikumpüree und Eiersahne unregelmässig auf dem Teig verteilen. Im vorgeheizten Backofen bei 225 Grad direkt auf dem Backofenboden 15-18 Minuten backen. Auf einem Rost 5 Minuten auskühlen lassen. Die Ränder gradeschneiden. Die Quiche in Streifen schneiden.

für 6-8 Portionen

Tomaten-Wähe (Basilikum-Teig)

Zutaten:

TEIG:

1/2 Bd. Basilikum
250 g Weissmehl
3/4 Tl. Salz
1 Prise Cayenne
2 El. Olivenöl
1 dl ;Wasser, Menge anpassen !!

BELAG:

800 g Tomaten
;Pfeffer
;Salz
1/2 Tl. Zucker
2 Eier
150 g Mozzarella
60 g Schwarze Oliven (mit Stein)

Zubereitung:

Der Wähe Teig erhält durch das Basilikum einen besonders würzigen Geschmack.

Für den Teig: Basilikum fein schneiden. Mehl mit Salz und Cayenne mischen, in eine Schüssel geben und in der Mitte eine Vertiefung machen. Öl und Wasser in die Mitte geben, alles rasch zu einem weichen Teig verarbeiten.

Backofen auf 100 Grad vorheizen. Wähenblech befetten und bemehlen. Teig auf wenig Mehl ca. 2 cm grösser als Blech rund auswallen. Ins Blech legen (Teig soll etwas über den Rand hinausragen: sieht hübscher aus !). Teigboden mit einer Gabel gut einstechen. Backpapier einlegen, mit Hülsenfrüchten beschweren und im unteren Drittel des Ofens ca. 20 Minuten blind backen.

Belag: Tomaten übers Kreuz einschneiden, 1 Minute in kochendes Wasser tauchen, schälen und in grobe Würfel schneiden. Tomaten in eine Pfanne geben, würzen und 15 bis 20 Minuten kochen, bis die meiste Flüssigkeit eingekocht ist. Die Masse etwas abkühlen lassen, dann die Eier darunter rühren.

Belag auf den Teigboden verteilen, die Mozzarella in 1/2 cm dicke Stengeli schneiden und diese gitterartig auf den Belag legen. Oliven zwischen das Gitter verteilen.

Wähe in das obere Drittel des Ofens schieben und während ca. 20 Minuten fertigbacken (bis der Käse geschmolzen ist).

Tomaten-Walnuss-Tarte

Zutaten:

Für Den Teig:

250 g Mehl

1/2 Tl. ; Salz

100 g Butter

1 Ei

Für Die Füllung:

800 g Tomaten, kleine

1 Zitrone

2 El. Creme Fraiche

; Salz

; Pfeffer

50 g Walnusskerne

2 El. Balsamessig

2 El. Öl

Oregano, frisch, einige

-- Zweige

Zubereitung:

Alle Teigzutaten rasch miteinander verkneten, zu einer Kugel formen. In Folie gewickelt ca. 1 Stunde im Kühlschrank ruhen lassen.

Inzwischen Tomaten waschen, in ca. 0,5 cm dicke Scheiben schneiden.

Zitronenschale abreiben, Saft auspressen. Beides mit Creme fraiche verrühren, würzen. Walnusskerne fein hacken.

Den Backofen auf 175 Grad vorheizen. Springform einfetten. Form mit dem Teig auskleiden, so dass ein ca. 3 cm hoher Rand entsteht. Mit einer Gabel mehrfach den Teigboden einstechen.

Creme-fraiche-Masse auf den Boden streichen. Die Hälfte der Walnusskerne darüberstreuen. Tomatenscheiben dachziegelartig einschichten. Jede Lage salzen, pfeffern und mit Essig beträufeln.

Zum Abschluss Öl über die Tomatenscheiben geben.

Tarte 30-35 Minuten backen. Aus dem Ofen nehmen. Mit restlichen Walnusskernen und abgezupften Oreganoblättchen bestreuen. Warm servieren.

1 Tarte = 4 Portionen = 600 Kalorien pro Portion

Tomatencrostini

Zutaten:

4 El. Olivenöl
2 Knoblauchzehen; durchgepresst
8 Scheibe Italienisches Brot; a 30 g
-- ersatzweise Baguette
500 g Dose geschälte Tomaten
1 Topf Basilikum
; Salz, Pfeffer
100 g Mozzarella

Zubereitung:

Öl und Knoblauch verrühren, auf die Brotscheiben streichen und auf ein Backblech setzen. Die Brote im vorgeheizten Backofen auf der 2. Einschubleiste von oben bei 200 °C rösten. Inzwischen die Tomaten im Sieb abtropfen lassen, den Saft auffangen. Die Tomaten in Stücke schneiden.

Basilikumblätter abzupfen, einige zur Seite legen, den Rest hacken. Gehacktes Basilikum unter die Tomaten mischen, mit Salz und Pfeffer würzen. Mozzarella würfeln. Die Tomatenmasse auf die Brotscheiben geben und mit Käse bestreuen.

Die Brote unter dem heißen Grill 4-5 Min. überbacken (oder bei 250 °C ca. 8-10 Min.). Die Brote sofort mit dem restlichen Basilikum garnieren und servieren.

Dazu passt grüner Salat mit einer Sauce aus dem aufgefangenen Tomatensaft.

Pro Portion 322 kcal/1348 kJ.

Tomatenkuchen

Zutaten:

Für den Teig:

500 g Mehl
30 g Hefe; frisch
250 ml Wasser; lauwarm
6 El Olivenöl; kaltgepresstes
Salz
Zucker
10 g Butter; fürs Blech

Für den Belag:

1 Kg Tomaten; reife
200 g Zwiebeln
50 g Oliven ; schwarz, entkernte
10 St Sardellenfilets; in Öl
1 St Knoblauch; keingehackt
Rosmarin
Oregano
6 El Öl
300 g Fontina
50 g Butter; geschmolzen
12 St Salbeiblätter; frische
75 g Parmesan; frisch gerieben

Zubereitung:

Tomaten häuten, vierteln, entkernen, hacken. Zwiebeln hacken. Oliven vom Stein schneiden, Sardellen hacken.

Zwiebeln in Öl andünsten. Tomaten, Rosmarin und Oregano dazugeben. 30 Minuten offen einkochen lassen. Knoblauch hinzufügen.

Mehl in eine Schüssel sieben, eine Mulde hineindrücken. Hefe in die Mulde krümeln. Je eine Prise Salz und Zucker auf dem Mehrrand verteilen. Lauwarmes Wasser darübergießen. Mit Öl verkneten. 30 Minuten gehen lassen.

Ofen auf 225 Grad vorheizen.

Eine Tarte-Form (32cm) mit Butter ausfetten. Teig halbieren und auf der bemehlten Arbeitsfläche zu zwei Scheiben ausrollen. Eine Scheibe in die Form legen, Rand hochdrücken.

Oliven und Sardellen unter die Tomaten rühren, alles auf den Teig streichen. Käse darauf verteilen. Mit dem 2. Teigstück bedecken, Teigränder zusammendrücken. Oberfläche mehrfach

einstechen, mit der zerlassenen Butter bepinseln. Salbeiblätter und Parmesan darauf verteilen.

Im vorgeheizten Backofen 20 Minuten auf dem Backofenboden backen. Auf der 2. Einschubleiste von unten weitere 15 Minuten backen.

TIP: Parmesan zum Gratinieren immer mit Fett, Öl oder Sahne mischen, denn er schmilzt nicht und wird leicht bitter.

Tomatenkuchen aus Blätterteig mit Greyerzer-Käse

Zutaten:

1 1/2 kg Tomaten; möglichst
- fleischige
50 g Butter
6 Eier
2 dl Sahne
200 g Greyerzer; gerieben
; Salz, Pfeffer
1 Spur Muskat
500 g Blätterteig

Zubereitung:

Ein Rezept ergibt eine große Springform Tomatenkuchen
Die Tomaten kurz in kochendes Wasser tauchen, schälen, quer halbieren, die Kerne und den Saft herauskratzen; das ist wichtig, damit die Tomaten beim Backen nicht zu fest saften. Das Tomatenfleisch grob hacken.

In einer Schüssel die Butter schaumig rühren, dann nach und nach die Eier darunterrühren. Die Sahne und den Käse beifügen und die Masse kräftig mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Zuletzt sorgfältig die Tomaten darunterziehen.

Den Blätterteig auswallen und eine große, kalt ausgespülte Springform damit belegen; einen Rand hochziehen.

Die Tomaten-Käse-Masse einfüllen und sofort in dem auf 220 Grad vorgeheizten Ofen 20 Minuten backen. Dann die Hitze auf 180 Grad herunterschalten und eine weitere halbe Stunde backen. Sollte der Kuchen zu dunkel werden, mit Folie abdecken. Eventuell die letzte Viertelstunde nur mit Unterhitze backen. Sofort servieren.

Als Beilage paßt ein grüner Salat.

Tomatenküchlein

Zutaten:

Für 16 Stück:

200 g Mehl (und Mehl zum Ausrollen)

125 g kalte Butter oder Margarine

1 - 3 El. eiskaltes Wasser

Für die Füllung:

4 kleine, feste Tomaten

1 Bund Basilikum

200 g milder Schafskäse (Feta)

3 Eier

200 ml Milch

60 g geriebener Emmentaler

Salz

schwarzer Pfeffer aus der Mühle

Zubereitung:

Für den Teig das Mehl auf die Arbeitsfläche geben. Das Fett in kleine Stücke schneiden, dazugeben. Alles rasch verkneten, dabei nur soviel Wasser dazugeben, dass ein glatter, geschmeidiger Teig entsteht. Den Teig in Klarsichtfolie wickeln und mindestens eine Stunde in den Kühlschrank legen.

Inzwischen die Füllung zubereiten: Die Tomaten waschen, halbieren und ohne den Stengelansatz würfeln. Das Basilikum waschen, abtrocknen und grob hacken. Den Schafskäse in kleine Würfel schneiden. Die Eier mit Milch und dem Käse verquirlen, mit Salz und Pfeffer würzen.

Den Teig in 16 Portionen teilen, auf bemehlter Fläche zu dünnen Kreisen ausrollen, 16 Aluförmchen damit auskleiden. Die Förmchen auf ein Backblech setzen. Den Backofen auf 225 Grad vorheizen.

Die Tomatenwürfel, das Basilikum und die Schafskäsewürfel in die Förmchen verteilen. Die Eiermilch darübergießen. Das Blech auf der untersten Schiene in den Ofen stellen, die Törtchen etwa 20 min. backen.

Tomatentarte

Zutaten:

150 g Tiefgefrorener Blätterteig
500 g Reife Tomaten
3 Zweige Basilikum
3 Eier
; Salz
Weißer Pfeffer; a.d.M.
5 El. Crème fraîche
1 El. Butter
Mehl; zum Ausrollen
5 El. Greyerzer, gerieben

Zubereitung:

Die Blätterteigscheiben nebeneinander auf eine Arbeitsfläche legen und in etwa 20 Minuten auftauen lassen. Den Backofen auf 200 °C (Gas: Stufe 3) vorheizen.

Inzwischen die Tomaten kreuzweise einritzen, kurz überbrühen, abschrecken, enthäuten, vierteln, entkernen und dabei von den Stengelansätzen befreien. Das Fruchtfleisch grob hacken.

Das Basilikum abspülen und trockenschütteln. Die Blätter von den Stielen zupfen und etwa die Hälfte davon in recht schmale Streifen schneiden.

Die Eier mit einer Prise Salz, etwas Pfeffer und den Basilikumstreifen schaumig rühren. Nach und nach die Crème fraîche darunterrühren, Die Butter zerlassen und zusammen mit dem Tomatenfleisch unter die Eiercreme mischen.

Eine Springform (26 cm Durchmesser bei einer Zubereitung mit 150 g Blätterteig) mit kaltem Wasser ausspülen. Die Blätterteigplatten sich leicht überlappend auf einer bemehlten Arbeitsfläche auslegen und auf Springformgröße ausrollen. Die Springform damit auslegen. Ringsherum einen etwa 2 cm hohen Teigrand hochziehen.

Die Tomatenmasse auf dem Teig verteilen. Den Käse darüberstreuen. Die Tarte im Backofen auf der mittleren Schiene etwa 8 Minuten backen.

Die Hitze auf 180 °C (Gas: Stufe 2) reduzieren und die Tarte in 20 bis 25 Minuten fertigbacken. Zum Schluß die restlichen Basilikumblättchen darüberstreuen.

Tip: Falls der Belag beim Backen zu schnell dunkel wird, sollten Sie ihn mit Alufolie abdecken.

Tomatentorte

Zutaten:

Für 6 Stück:

1 Pack. Fix Teig Vollkorn

1/8 l. lauwarmes Wasser

Fett für die Form

2 Pack. Frischkäse leicht (a 200 g)

3 Eier

100 g gerieb. Parmesankäse

2 Bund Basilikum

Salz

Pfeffer

2 El. Paniermehl

750 g Tomaten

Zubereitung:

Teig nach Anleitung mit Wasser zubereiten und zu einem glatten Teig kneten. Ausrollen und in die gefettete Springform legen, dabei einen ca. 3 cm hohen Rand formen.

Frischkäse mit Eiern, Käse und Paniermehl verrühren. Basilikum waschen, trockentupfen und fein hacken. Dann unter die Frischkäsemasse heben und mit Pfeffer und Salz abschmecken. Die Masse auf den Teig verteilen.

Tomaten waschen, Blütenansätze herausschneiden und quer halbieren. Tomaten auf die Käsemasse legen und leicht eindrücken.

Im Backofen bei 200 Grad 45 min. ausbacken.

(Evtl. nach 15 min. mit Pergamentpapier abdecken)

Das ganze geht eigentlich recht schnell und ist echt lecker.

Tomatenwähe mit Fontina-Ricotta-Guss

Zutaten:

500 g Pizzateig
1 El. Öl
800 g Tomaten; in 5 mm Scheiben
100 g Walnusskerne; gemahlen
2 El. Paniermehl

GUSS:

1/2 Bd. Italienischer Petersilie
-- fein gehackt
1 Zweig Thymian; fein gehackt
1 Zweig Basilikum; fein gehackt
100 g Fontina-Käse; gerieben
150 g Ricotta
2 Eier
;Salz
;Pfeffer

Zubereitung:

Blech mit Öl auspinseln, Teig auswallen, in das Blech legen und dabei den Rand hochziehen. Mit einer Gabel den Boden dicht einstechen.

Die Tomatenscheiben auf Küchenpapier legen und abtropfen lassen.

Von dem Fontina, 1/4 beiseitelegen. Alle übrigen Zutaten zu einem Guss verrühren, mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Walnüsse mit dem Paniermehl mischen und auf den Teigboden streuen. Die Tomatenscheiben darauf verteilen, den Guss darübergiessen und mit dem beiseitegelegten Käse überstreuen.

In der Mitte des auf 225 °C vorgeheizten Ofens während ca. 30 Minuten backen.

Topfen-Liwanzen

Zutaten:

250 g Mehl
15 g Hefe
1/4 l Milch
40 g Butter
1 Ei
1/2 Tl. Salz
30 g Zucker
1/2 Unbehandelte Zitrone;
-- abgeriebene Schale davon
100 g Trockener Topfen; 10%
Butter; zum Ausfetten

Für Die Füllung:

200 g Trockener Topfen; 10%
1 Eigelb
1 Tl. Zitronensaft
60 g Zucker
100 g Preiselbeerkompott
Puderrucker zum Besieben

Zubereitung:

Das Mehl in eine Schüssel sieben und in der Mitte eine Mulde formen. Die Hefe hineinbröckeln und mit der lauwarmen Milch auflösen. Diesen Vorteig mit Mehl bestreuen und, mit einem Tuch zugedeckt, an einem warmen Ort etwa 15 Minuten gehen lassen, bis die Oberfläche deutliche Risse zeigt.

Die Butter zerlassen und mit Ei, Salz, Zucker und der abgeriebenen Zitronenschale mischen, zu dem Vorteig geben und davon einen glatten, fast flüssigen Hefeteig rühren.

Den Topfen unterrühren und, wenn nötig, den Teig mit etwas Milch noch weiter verdünnen und nochmals gehen lassen.

Die Pfanne mit flüssiger Butter reichlich ausfetten, den Teig hineingiessen und bei Mittelhitze von beiden Seiten (etwa 2 Minuten pro Seite) schön hellbraun backen, dann warm stellen.

Für die Creme den passierten Topfen mit dem Eigelb, Zitronensaft und Zucker verrühren. Je zwei Liwanzen mit Quarkcreme und einem Löffel Preiselbeerkompott füllen und mit Puderrucker besieben.

Topfen-Palatschinken (Böhmen)

Zutaten:

Teig:

200 g Mehl
3 dl Milch
1 dl Rahm
1 Spur Salz
1 El. Zucker
Bratbutter

Füllung:

100 g Rosinen
2 El. Rum
120 g Butter; zimmerwarm
100 g Zucker
1/2 Vanilleschote
1/2 Zitrone; abgeriebene Schale
4 Eier
500 g Quark; halbfett

Eiermilch:

2 1/2 dl Milch
1 El. Maizena
250 g Sauerrahm
4 Eigelb
4 El. Zucker
1/2 Vanilleschote

Fertigstellen:

Kakao zum Bestäuben

Zubereitung:

Rosinen im Rum marinieren lassen.

OMElettes Die Zutaten für den Omelette-Teig gut verrühren und 1 Stunde ruhen lassen.

In der heissen Bratbutter 2 x <servings> nicht zu dünne Omelettes backen. Auskühlen lassen.

Füllung Butter, Zucker, ausgekratztes Vanillemark und Zitronenschale zu einer hellen, luftigen Creme verrühren. Eier unter Rühren beifügen. Den Quark zu einer Creme verrühren, mit den Rosinen unter die Eiercreme mischen und 1 Stunde kühl stellen.

Topfen-Palatschinken Omelettes mit der Füllung grosszügig

bestreichen, aufrollen und in einer Gratinform nebeneinanderlegen.

Die Zutaten für die Eiernmilch verrühren und über die Omelettes
giessen.

Im auf 200 °C vorgeheizten Ofen 15 Minuten überbacken.

Nach Belieben mit Kakao besieben und heiss servieren.

Nach: Beatrice Äpli, Orella, Heft 2, 1994

04.03.1994

Topfen-Sauerrahmschmarrn mit Birnen und Waldbeeren

Zutaten:

250 g Quark 20% (=Topfen)
2 Eier
70 g Zucker
10 g Vanillezucker
90 g Butter
80 g Sauerrahm
50 g Creme fraîche
50 g Mehl
10 g Maisstärkemehl
1 Spur Salz
Zitronenschale
2 Birnen
4 cl Williamsbrand
100 g Frische gemischte Beeren

Zubereitung:

Quark, Eigelb, Sauerrahm, 20g Zucker und Creme fraîche verrühren, Mehl und Maisstärke hinzufügen; salzen und Zitronenschale zugeben. Eiweiss mit Vanillezucker steif schlagen und unter die Masse heben. 80 g Butter in einer grossen Pfanne erhitzen, Teig hineingeben, die Pfanne bei 200 Grad in den Ofen schieben und ca. 20 Minuten backen; evtl. das Ganze einmal wenden.

Währenddessen die Birnen schälen, entkernen und in gleichmässige spalten schneiden. Restlichen Zucker in einer kleinen Pfanne karamelisieren lassen, die übrige Butter begeben und mit dem Williamsbrand ablöschen. Birnen hinzufügen, ca. 2 Minuten langsam köcheln lassen, die Beeren untermischen und warm stellen.

Nach dem Backen den Schmarrn mit 2 Gabeln in Stücke reissen, Beeren und Birnen auf vorgewärmten Tellern anrichten, mit Staubzucker bestreuen. Mahlzeit.

Topfengratin über Erdbeeren

Zutaten:

1/4 l Milch
1/2 Vanillestange
70 g Puderzucker
1 Spur Salz
2 Tl. Speisestärke
2 Eigelb
200 g Trockener Topfen; 20%
2 Eiweiss
1/8 l Sahne
250 g Erdbeeren
Puderzucker; zum Besieben
Geröstete Mandelscheiben

Zubereitung:

Die Milch, die Vanillestange und die Hälfte des Zuckers in einer entsprechend grossen Kasserolle zum Kochen bringen.

Die Speisestärke mit etwas Milch anrühren und damit die kochende Milch binden. Kräftig durchkochen. Die Vanillestange herausnehmen.

Die Hitze abstellen und die beiden Eigelbe nacheinander mit einem Schneebesen unterrühren.

Den Topfen durch ein feines Sieb passieren und mit dem Schneebesen unter die Creme ziehen.

Die Eiweisse mit dem restliche Zucker zu steifem, schnittfähigem Schnee schlagen und unter die Topfencreme rühren.

Die steifgeschlagen Sahne mit dem Schneebesen vorsichtig unter die Creme ziehen. Noch schonender geht es mit dem Holzspatel.

Die Erdbeeren putzen, waschen, trocknen und halbieren. Auf einem Teller sternförmig auf- und nebeneinander arrangieren und die Topfencreme darübergiessen. Unter dem Grill gratinieren, bis die Oberfläche braun ist.

Das Gratin mit etwas Puderzucker (evtl. mit Zimt vermischt) besieben und mit einigen gerösteten Mandelscheibchen garnieren. Sofort servieren.

Topfenkolatschen

Zutaten:

Teig:

150 g Quark (20 %)

3 El. Milch

6 El. Öl

50 g Zucker

1 Prise Salz

1 Ei

300 g Mehl

1 1/2 Tl. Backpulver

Füllung:

50 g Butter

100 g Zucker

2 Eigelb

250 g Quark (20%)

50 g Rosinen

etwas Citroback

Zum Bestreichen: 1 Eiweiß

Zum Besieben: Puderzucker

Zubereitung:

Für den Teig alle Zutaten miteinander verrühren bzw. zuletzt das Mehl unterkneten. Den Teig einige Zeit kühlstellen. Für die Füllung Butter mit Zucker und Eigelb schaumig rühren, nach und nach den Quark, gewaschene Rosinen und Citroback hinzufügen. Zuletzt den Eischnee unterziehen. Den Teig dünn ausrollen und Quadrate (8cm) ausschneiden. Außerdem für jedes Quadrat ein rundes Plätzchen ausstechen. Auf jedes Teigquadrat etwas Füllung geben, die Teigecken zur Mitte hin einschlagen. Darauf ein mit Eiweiß bestrichenes Plätzchen kleben. Die Topfenkolatschen auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen, zur Mitte in den Gasbackofen einschieben und backen. Noch warm mit Puderzucker besieben. (Ca. 12 Stück)

Vorbereitungszeit: ca. 30 Minuten

Backen: Stufe 3 (200°C)

Backzeit: ca. 30 Minuten

Topfennockerl

Zutaten:

4 El. Butter
4 El. Zucker
1 Pk. Vanillezucker
1/4 l Milch; lauwarm

Für Den Teig:

Ins Mm-Format gebracht
von Andreas Hofstetter
(2:2480/76.10)
125 g Mehl
1 Spur Salz

Zubereitung:

Backofen auf 200 Grad Celsius vorheizen. In eine etwas höhere Kasserolle oder Auflaufform Butter geben, die während des Aufheizens im Ofen zergeht. Sobald die Butter geschmolzen ist, Vanillezucker, Zucker und Milch zugeben und leicht verrühren.

Aus dem Topfen, Salz, Eiern und Mehl einen lockeren Teig herstellen. Der Teig muss mit dem Kochlöffel solange geschlagen werden, bis er Blasen wirft. Mit einem Esslöffel Nockerl formen und in die lauwarme! Milch setzen.

Nicht zugedeckt bei 200 Grad Celsius ca. 1/2 Stunde (mein Ofen braucht ca. 40 Minuten bis 1 Stunde) schön goldbraun backen.

Guten Appetit!!!! (Und nicht an die Kalorien denken!!!)

Topfenpalatschinken mit Powidl

Zutaten:

Teig:

100 g Mehl
1/8 l Milch
1/16 l Sahne
2 Eier
1 Prise Salz
1 Tl. Zucker
1 El. Öl

Füllung:

50 g Butter
100 g Zucker
1/4 Tl. Salz
1 Zitronenschale; abgerieben
2 Eigelb
400 g Topfen; (Quark)
2 Eiweiss
180 g Powidl

Royale:

1 Ei
1/16 l Sahne
1 El. Zucker

Zubereitung:

Das Mehl in eine Schüssel geben und mit der Milch, der Sahne und den Eiern verrühren. Mit dem Salz und dem Zucker würzen dann das Öl zufügen. Den Teig kräftig durchrühren (er darf keinerlei Klümpchen haben) und anschliessend gut eine Stunde ruhen lassen, damit das Mehl entsprechend ausquellen kann.

Vor dem Backen den Teig noch einmal kurz durchrühren und, wenn er zu dick geworden sein sollte, einige Löffel Milch zufügen. Er soll sich ganz dünnflüssig in der Pfanne verteilen. In einer Pfanne von 18 cm Durchmesser mit Butter aus dem Teig nacheinander 8-10 Palatschinken backen. Die kleinen dünnen Pfannkuchen auf einen Teller schichten und warm halten.

Für die Füllung die weiche Butter mit der Hälfte des Zuckers, dem Salz und der abgeriebenen Zitronenschale schaumig rühren. Dann die Eigelbe und den Quark darunterrühren. Die Eiweisse mit dem Rest des Zuckers zu steifem Schnee schlagen und unter die Quarkmasse ziehen.

Eine runde oder ovale Form mit Butter ausstreichen und einen der Pfannkuchen als Boden hineinlegen. Die übrigen Pfannkuchen auf einer Arbeitsfläche ausbreiten und dünn mit dem Powidl bestreichen. Dann die Quarkmasse darauf verteilen und glattstreichen.

Die Pfannkuchen aufrollen. Jede Rolle vorsichtig (damit die Füllung nicht herausquillt) in 3-4 gleichlange Stücke schneiden. Diese aufrecht in die Form stellen.

Für die Royale das Ei mit der Sahne und dem Zucker verquirlen und über die Palatschinken giessen. Das Ganze mit Butterflöckchen besetzen und im vorgeheizten Backofen auf der Mittelschiene bei 200 Grad etwa 25 Minuten hellbraun backen. Mit Puderzucker besieben und sofort servieren.

Topfensoufflé

Zutaten:

Zutaten für 4 Personen:

100 g Sahnequark

3 Eiweiß

2 Eigelb

1 Zitrone, unbehandelt

50 g Zucker

für die Soufflé-Förmchen:

Butter

Zucker

Zubereitung:

* Backofen auf 180°C vorheizen, die Saftpfanne oder ein Backblech auf der untersten Leiste einschieben. Den Quark durch ein Sieb streichen.

* Von der Zitrone 1 Tl. Schale fein reiben. In einer Schüssel den Quark mit Eigelb, 40 g Zucker und der Zitronenschale vermischen, schaumig schlagen.

* Eiweiß mit dem restlichen Zucker zu festem Schnee schlagen und unter die Quarkmasse heben.

* 4 Soufflé-Förmchen mit Butter einfetten, dann mit etwas Zucker ausstreuen und die Masse einfüllen.

* Die Formen auf die Saftpfanne des Backofens stellen und etwa 2 cm hoch heißes Wasser auf das Blech gießen; dabei aufpassen, daß kein Wasser auf die Eimasse kommt. Im vorgeheizten Backofen 20 bis 25 Minuten backen, vorher die Ofentür nicht öffnen, sonst fallen die Soufflés zusammen!

* Förmchen aus dem Ofen nehmen, sofort mit etwas Zucker bestreuen und zu Zwetschgen- oder Kirschkompott reichen.

Topfenstrudel mit brauner Butter und Salat

Zutaten:

200 g Mehl
250 g Magerquark
200 g Schichtkäse
50 g Hartweizengries
1 Eigelb; Gewichtsklasse zwei
2 Eier; Gewichtsklasse zwei
weisser Pfeffer; aus der Mühle
80 g Butter (1)
100 g Butter (2)
Mehl; zum Bearbeiten
130 g Kopfsalat
130 g Rauke
150 g Eichblattsalat
200 g Kirschtomaten
e

Zubereitung:

100 ml lauwarmes Wasser
1 ts Salz
2 1/2 tb Öl
500 ml Milch
1 Bd. Schnittlauch
4 tb Zitronensaft
8 tb steirisches Kürbiskernöl

Zubereitung :

1. Für den Teig das Mehl, lauwarmes Wasser, Salz und vier Fünftel des Öls zuerst mit dem Knethaken des Handrührgerätes verkneten, dann mit der Hand weiterkneten, bis ein glatter, geschmeidiger Teig entsteht. Teig zu einer Kugel formen. Klarsichfolie mit dem letzten Fünftel des Öls bepinseln, den Teig hineinwickeln und darin 30 Minuten an einem warmen Ort ruhen lassen.

2. Für die Füllung Quark, Schichtkäse, Gries, Eigelb und Eier mit dem Holzlöffel gut vermischen, dabei mit Salz und Pfeffer würzen.

3. Butter (1) schmelzen. Den Strudelteig auf einem bemehlten Küchenhandtuch zu einem Rechteck von ca. 50 x 35 cm ausziehen oder ausrollen und mit der Hälfte der zerlassenen Butter bepinseln. Die Füllung gehäuft auf die 50 cm lange Teigseite verteilen. Mit Hilfe des Tuches zu einer lockeren Rolle formen, die Enden gut zudrehen und die Rolle mit der Nahtseite nach unten vorsichtig in eine Form mit hohem Rand (Bräter oder ähnliches) setzen.

4. Um den Strudel herum so viel Milch giessen, dass der Strudel zur Hälfte in der Milch steht. Die Strudeloberfläche mit restlicher zerlassener Butter bepinseln.

5. Den Strudel im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad auf der zweiten Einschubleiste von unten 40 Minuten (Gas 3, Umluft 40 Minuten bei 180 Grad) goldbraun backen.

6. In der Zwischenzeit die Salate waschen, trockenschleudern und zerrupfen. Die Tomaten vierteln. Den Schnittlauch in feine Röllchen schneiden. Die Butter (2) in einem Topf bei milder Hitze bräunen.

7. Kurz vor Ende der Backzeit die Salate mit den Kirschtomaten auf Tellern anrichten, mit Zitronensaft und Kürbiskernöl beträufeln. Den Strudel in Scheiben schneiden, dazulegen und mit der braunen Butter beträufeln.

Zubereitungszeit : 1 1/2 Stunden

564 x Cal pro Portion

Toroncino-Eis

Zutaten:

4 Eigelb
50 g Zucker
250 g Sahne
100 g Krokant
50 g Zitronat
50 g kandierte Kirschen (feingehackt)

Zubereitung:

Eigelb, Zucker und Sahne im Wasserbad unter Rühren dickflüssig werden lassen. Eiweiss zu steifem Schnee schlagen und die erkaltete Ei-Masse zugeben. Dann den Krokant, Zitronat und Kirschen unterziehen. Das ganze in die Eismaschine geben.

Torta di mandorla (Mandeltorte)

Zutaten:

250 g Mandeln; ungeschält
-- gerieben
100 g Dunkle Schokolade; gerieben
5 Eier
250 g Zucker
250 g Butter

Zubereitung:

Mandeln mit Schokolade vermischen.

Eier trennen.

Eigelb mit 4/5 des Zuckers und Butter schaumig schlagen. Das Mandel-Schokolade-Gemisch darunterziehen.

Eiweiss mit dem restlichen Zucker steif schlagen, alles sorgfältig mischen.

In einer Springform bei 150 Grad etwa 90 Minuten backen.

Torta di pane (Brot-Torte)

Zutaten:

250 g Altbackenes Brot; ohne Rinde
100 g Harte Amaretti; zerbröckelt
1 l Milch
1 Vanillestengel
150 g Sultaninen
50 g Orangeat; gewürfelt
50 g Citronat; gewürfelt
3 El. Grappa
100 g Mandeln; fein gehackt
75 g Dunkle Schokolade
1 Zitrone; abgeriebene Schale
1 Tl. Zimt
1/4 Tl. Macis
3 Eier
140 g Zucker
50 g Pinienkerne
1 Prise Salz
3 El. Mehl
80 g Butter

Zubereitung:

Beachten:

- a) Altbackenes Brot = kein trockenes Brot, sondern 1 bis 3 Tage alt !!
- b) Harte Amaretti: es müssen die kleinen, harten Amaretti sein
- c) Macis: kann durch Muskatnuss ersetzt werden (Macis ist die Schale der Muskatnuss).
- d) Zuckermenge: ist dem Geschmack anzupassen, variiert zwischen 100 und 180 g, je nach Rezept.
- e) Sultaninenmenge: ist dem Geschmack anzupassen, variiert zwischen 50 und 250 g.

Milch mit der aufgeschnittenen Vanilleschote aufkochen. Brot - in Würfeln geschnitten - und Amaretti in eine Schüssel geben, Vanillemilch darüber giessen und über Nacht - oder mindestens 3 Stunden - gedeckt einweichen lassen. Vanillestengel entfernen und alles durch den Sieb streichen.

Inzwischen Sultaninen, Orangeat und Citronat mischen, mit der Grappa beträufeln und einige Stunden ziehen lassen. Zur Brotmasse geben.

Mandeln, geraspelte Schokolade, die abgeriebene Zitronenschale, Zimt und Macis zu der Brotmasse geben.

Eier mit der Zucker schaumig schlagen, bis ein dicker Schaum entsteht, unter die Masse ziehen.

Boden der Backform (24 cm Innendurchmesser) mit Backtrennpapier belegen, Rand einfetten und bemehlen, Masse in die Form geben.

Pinienkerne auf der Oberfläche verteilen, Butterflocken auf der Oberfläche verteilen. Backen:

1. Variante: 2 1/2 bis 3 Stunden auf der zweituntersten Rille des auf 150 Grad vorgeheizten Ofens

2. Variante: 1/4 Stunden in den auf 280 Grad vorgeheizten Ofens, Temperatur auf 180 Grad senken und 1 Stunde backen.

Torte aus dem Ofen nehmen, 10 Minuten in der Form auf dem Tortengitter auskühlen lassen, mit einem Messer den Steigrand von der Springform lösen und Springformrand wegnehmen.

Je nach Geschmack mit wenig Puderzucker bestreuen.

Getränkervorschlag: Merlot oder Nostrano.

26.11.1993

Menge: 1 Torte

Kuchen

Torta di pane (D)

Zutaten:

250 g Albackenes Brot ohne Rinde
100 g Harte Amaretti, zerbröckelt
1 l Milch
1 Vanillestengel
150 g Sultaninen
100 g Orangeat+Citronat, gewürfelt
3 tb Grappa
100 g Mandeln, fein gehackt
75 g Dunkle Schokolade
1 Zitrone, abgeriebene Schale
1 ts Zimt
1/4 ts Macis
3 Eier
140 g Zucker
50 g Pinienkerne
1 ds Salz
3 tb Mehl
80 g Butter

Zubereitung:

Milch mit der aufgeschnittenen Vanilleschote aufkochen. Brot - in Würfeln geschnitten - und Amaretti in eine Schüssel geben, Vanillemilch darüber gießen und über Nacht - oder mindestens 3 Stunden - gedeckt einweichen lassen. Vanillestengel entfernen und alles durch den Sieb streichen.

Inzwischen Sultaninen, Orangeat und Citronat mischen, mit der Grappa beträufeln und einige Stunden ziehen lassen. Zur Brotmasse geben.

Mandeln, geraspelte Schokolade, die abgeriebene Zitronenschale, Zimt und Macis zu der Brotmasse geben.

Eier mit der Zucker schaumig schlagen, bis ein dicker Schaum entsteht, unter die Masse ziehen.

Boden der Backform (24 cm Innendurchmesser) mit Backtrennpapier belegen, Rand einfetten und bemehlen, Masse in die Form geben.

Pinienkerne auf der Oberfläche verteilen, Butterflocken auf der Oberfläche verteilen.

Backen:

1. Variante: 2 1/2 bis 3 Stunden auf der zweituntersten Rille des auf 150 Grad vorgeheizten Ofens

2. Variante: 1/4 Stunden in den auf 280 Grad vorgeheizten Ofens, Temperatur auf 180 Grad senken und 1 Stunde backen.

Torte aus dem Ofen nehmen, 10 Minuten in der Form auf dem Tortengitter

auskühlen lassen, mit einem Messer den Steigrand von der Springform lösen und Springformrand wegnehmen.
Je nach Geschmack mit wenig Puderzucker bestreuen.

Torta di pinoli

Zutaten:

200 g Butter; ODER Margarine
200 g Zucker
5 Eigelb
1 Eiweiss
300 g Mehl
2 Tl. Backpulver
1 Spur Salz
1 Zitrone, unbehandelt; abgerieben
2 Pk. Vanillezucker
; Fett und Mehl für die Form
150 g Pinienkerne

Zubereitung:

Fett und Zucker schaumig rühren, Eigelbe und Eiweiss nacheinander unterrühren.

Mehl, Backpulver, Salz, abgeriebene Zitronenschale und ein Päckchen Vanillezucker mischen und unterrühren.

Eine Springform (26 cm Durchmesser) fetten und mit Mehl bestäuben. Teig einfüllen und die Pinienkerne darüberstreuen. In den auf 180 Grad (Umluft 150 Grad, Gas Stufe 2) vorgeheizten Backofen schieben und ca. 30 min. backen.

Restlichen Vanillezucker darüberstreuen. In 24 kleine Tortenstücke schneiden.

Torta di zucca gialla Gelbe Kürbistorte

Zutaten:

eine Springform von 28 cm Durchmesser
1 kg gelber Kürbis
1/2 l Milch
100 g geschälte Mandeln
100 g Zucker
3 Eier
1 Prise Salz
1 Pk. Vanillezucker
abgeriebene Schale von 1 unbehandelten Zitrone
30 g Butter
3 El. Semmelbrösel
evtl. Puderzucker zum Bestäuben

Zubereitung:

Kürbis halbieren, mit einem Löffel Kerne und bittere Fasern entfernen. Die Kürbishälften in Spalten schneiden. Das Fruchtfleisch von der Schale lösen und grob raspeln. In ein Tuch einschlagen und möglichst viel Flüssigkeit herauspressen. Die Kürbismasse soll nur noch 300 g wiegen.

Kürbisraspeln mit kalter Milch in einen Topf geben und etwa 60 Min. bei schwacher Hitze köcheln lassen bis eine cremige Masse entstanden ist. Mandeln mahlen, mit dem Zucker mischen und mit dem gekochten Kürbis verrühren. Abkühlen lassen.

Backofen auf 180 °C vorheizen. Eier mit einer Prise Salz in einer Schüssel schaumig schlagen, Vanillezucker und Zitronenschale dazugeben. Die geschlagenen Eier gut mit der Kürbismasse vermischen.

Die Springform mit Butter ausstreichen und mit Semmelbröseln bestreuen. Kürbismasse in die Form einfüllen, 2 cm hoch glattstreichen und im Backofen etwa 40 Min. goldgelb backen. Kuchen abkühlen lassen, in kleine Stücke schneiden und servieren. Nach Wunsch mit Puderzucker bestäuben.

Torta Verde

Zutaten:

500 g Mehl
4 El. Olivenöl
;Salz
;Wasser

Für Die Füllung:

2 mittl. Zwiebeln
10 Scheibe Zucca
2 Eier
1/2 Tas. Reis
200 ml Milch
1 Tas. Parmesankäse; gerieben
;Salz, Pfeffer
Muskatnuss

Zubereitung:

Das Mehl in eine Schüssel geben und in die Mitte eine Aushöhlung machen. Das Wasser, Öl und Salz zufügen (so viel Wasser zugeben, bis der Teig knetbar ist). Den Teig unter einem Küchentuch ruhen lassen.

Geben Sie Olivenöl auf das Backblech und rollen Sie den Teig hauchdünn aus, dass er über den Rand hinausgeht. Dazu noch zwei weitere Teigplatten, die Sie später über die Füllung decken.

Es ist zu empfehlen, die Füllung schon vor dem Teig zuzubereiten.

Die Zucca schälen, in Scheiben und dann in Würfel schneiden. Die zerkleinerten Zwiebeln in heissem Olivenöl goldbraun anbraten, die Zuccawürfel hinzufügen, gut verrühren und ca. 10 Minuten dünsten.

In einem anderen Topf Reis und Milch aufkochen (die Milch muss sich mit dem Reis verbunden haben). Nun die Zucca- Zwiebelfüllung zum Reis dazugeben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und abkühlen lassen.

In die noch lauwarme Füllung nun den Parmesankäse, die beiden Eier und geriebene Muskatnuss geben.

Die Füllung auf das mit dem Teig ausgelegte Backblech streichen und mit den beiden anderen Teigplatten belegen. Etwas Olivenöl auf den Teig träufeln, den Teigrand umlegen und etwas andrücken. Mit einer Gabel Löcher in den Teig stechen. Backzeit: ca. 1 Stunde bei 180 °C.

Statt Zucca können Sie auch Kürbis, Zucchini, Mangold, Spinat und Artischocken verwenden.

Torta verde I

Zutaten:

500 g Mehl
4 El. Olivenöl
500 g Kürbis
2 Zwiebeln
2 Eier
125 ml Reis
200 ml Milch
1/2 Tas. Parmesan; gerieben

Zubereitung:

---Zubereitung-----

Teig: Mehl, Öl, Salz, etwas Wasser zu einem weichen elastischen Teig verkneten und unter einen Tuch ruhen lassen. Wenn die Füllung fertig ist, kleines Blech oder grosse Auflaufform mit Öl ausstreichen. Teig in 3 Teile teilen und alle Teile ganz dünn ausrollen. Erste Lage über den Rand hängen lassen.

Füllung: Gewürfelte Zwiebeln in Öl anbraten, Kürbis dazu und ca. 10 Minuten dünsten. Unterdessen Reis und Milch aufkochen lassen, bis sich beides gerade verbindet. Kürbismasse zugeben und abkühlen. Unter die lauwarme Masse Eier, Käse und Muskat ziehen und abschmecken. In die ausgelegte Form streichen und mit den beiden restlichen Teig-platten, die beide mit Öl bestrichen werden, belegen. Die überhängenden Teigkanten nach innen zur Formmitte schlagen, andrücken und einstechen.
Bei 180°C ca. 1 Stunde backen.

---Hinweis-----

Das Gebäck heisst 'Grüne Torte', weil man es auch mit Zucchini, Spinat Mangold oder Artischocken zubereiten kann.

---Quelle-----

Nordtext: Markt im Dritten 20.02.95

Torte mit Rhabarber-Sahne-Creme

Zutaten:

Zutaten:

7 Eiweiss
250 g Puderzucker
1 P Vanillezucker
125 g Butter
150 g Mehl
100 g geriebene Mandeln

Für die Creme:

750 g Rhabarber
200 g Zucker
8 Blatt Gelatine
200 g Sahne

Zubereitung:

Springform mit Backtrennpapier auslegen. Backofen auf 175°C vorheizen. Eiweiss steif schlagen. Den gesiebten Puder- und Vanillezucker einrieseln lassen. Gesiebtetes Mehl + Mandeln unterheben. 35 min. bei 175°C backen.

Creme: Rhabarber putzen, waschen und schneiden. Mit Zucker und wenig Wasser gar dämpfen. Die Gelatine in kaltem Wasser 10 min. einweichen. Leicht ausdrücken und in dem heissen Rhabarber auflösen. Kompott abkühlen lassen und in den Kühlschrank stellen. Sobald die Creme zu Gelieren beginnt, Sahne steif schlagen und unterziehen. Den fertigen Tortenboden durchschneiden. 2/3 der Creme dazwischen füllen Rest oben und am Rand verteilen.

Torte mit Schuß

Zutaten:

4 Eigelb
2 Eßlöffel lauwarmes Wasser
125 g Zucker
50 g zerlassene Margarine
4 Eiweiß
Salz
75 g Mehl
75 g Speisestärke
1 Messerspitze Backpulver
30 g Kakao
1/2 l Milch
1 Päckchen Vanille-Puddingpulver
1/8 l Eierlikör
6 Blatt Gelantine
1 Becher Sahne
Schokolade

Zubereitung:

Eigelb, Wasser und Zucker zu einer Masse schlagen. Margarine unterrühren. Eiweiß mit einer Prise Salz steif schlagen, unter die Masse geben. Mehl, Stärke, Backpulver und Kakao auf den Eischnee sieben. Vorsichtig unter die Eigelbmasse heben. In einer Springform bei 200°C etwa 25 Minuten backen. Für die Füllung Milch und Puddingpulver kochen, abkühlen lassen, Eierlikör nach und nach hinzufügen, Gelantine aufweichen und unterrühren, kalt stellen. Die steifgeschlagene Sahne unterziehen. Den Biskuitboden zweimal durchschneiden, mit der Creme bestreichen, 2 Stunden fest werden lassen. Mit geschmolzener Schokolade garnieren. Die Glasur kann mit Marzipan-Osterhäschen garniert werden. Dazu geschlagene Sahne reichen.

Tortenboden

Zutaten:

4 El Wasser
100 g Zucker
3 Eier
1 P Vanillezucker
100 g Mehl
1/2 P Backpulver
4 El Öl

Zubereitung:

Wasser, Zucker Eier und Vanillezucker in den Mix-Fix (Tuppaware) geben und gut schütteln. Restliche Zutaten hinzufügen und nochmals kräftig schütteln. Bei 200° ca. 15 Minuten backen.

Tortenboden, im Mix-Fix von Tupperware

Zutaten:

5 Tl. Mehl
4 Tl. Zucker
3 Eier
3 Tl. Essig
1/2 Pk. Backpulver
1/2 Pk. Vanillin

Zubereitung:

Zuerst werden die flüssigen Zutaten in den Mix Fix gegeben und danach die Festen. Jetzt brauchen wir den Mix Fix nur noch einige Zeit zu schütteln und schon ist der Tortenboden fertig. Die Backzeit beträgt ca. 10 - 15 Min. bei 175 Grad.

Tosca-Schnitten

Zutaten:

TEIG:

150 g Mehl
100 g Butter
50 g Zucker
3 El. Sahne

FUELLUNG:

3 Grosse oder
4 Kleine säuerliche Äpfel
75 g Butter
100 g Zucker
50 ml Sahne
1 1/2 El. Mehl
100 g Geschnittene Mandeln

Zubereitung:

1. Butter in das Mehl hacken, Zucker untermischen. Mit der Sahne zu einem Teig kneten und 30 Minuten ruhen lassen
2. Teig zu einem Boden von 24 cm Durchmesser ausrollen. Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und im Backofen bei 175 Grad C 10 Minuten vorbacken.
3. Die Äpfel schälen, Kerngehäuse entfernen, in dünne Scheiben schneiden und auf den vorgebackenen Boden legen.
4. Für die Füllung Butter, Sahne und Mehl kurz aufkochen. Vom Herd nehmen, die Mandeln untermischen und auf die Äpfel geben. Bei 175 Grad C in ca. 20 Minuten fertig backen. Kuchen abkühlen lassen und in schmale Dreiecke schneiden.

Toska-Kuchen (Tosca-Tarta)

Zutaten:

Teig:

2 p.Port. Eier
1 1/2 dl Zucker
100 g Zerlassene Butter
2 dl Mehl
1 1/2 Tl. Backpulver
2 El. Sahne

Glasur:

50 g Butter
50 g Zucker
50 g Mandelstifte
3/4 El. Milch
1 El. ; (gestr.) Mehl

Zubereitung:

Eier und Zucker schaumig rühren. Die abgekühlte Butter einrühren.
Das Mehl mit Backpulver mischen, zusammen mit der Milch zugeben.

Eine gebutterte, mit Semmelbrösel bestreute Form (24 cm Durchmesser)
mit dem Teig füllen und bei 200-225 °C, Umluft 180-200 °C backen.

Für die Glasur werden alle Zutaten in einem kleinen Topf kurz
aufgekocht.

Den knapp fertiggebackenen Kuchen aus dem Ofen nehmen, mit der Glasur
bestreichen und wieder in den Ofen stellen. Backen, bis die Glasur
eine schöne braune Farbe hat.

Wer will, kann die Glasurmenge verdoppeln.

Gepostet von Jochen Diekenbrock @ 2:241/53.11 am 19.04.94

Toskanisches Brot

Zutaten:

Vorteig:

3 Pk. Hefe
1 Tas. ;lauwarmes Wasser
2 Pk. Weizenmehl Typ 400

Brotteig:

2 Tas. ;lauwarmes Wasser
5 Tas. Weizenmehl
1 El. Bestes Olivenöl

Zubereitung:

Die toskanische Küche ist ohne Brot nicht vorstellbar. Für meine Rezeptur muss ein Vorteig hergestellt werden, der über Nacht reifen muss.

Die Hefe im lauwarmen Wasser auflösen, das Mehl in eine Schüssel geben und die gelöste Hefe zugeben. Mit einem Holzlöffel verrühren. Die Schüssel mit einem Geschirrtuch bedecken, über Nacht ruhen lassen.

Am nächsten Morgen das restliche Wasser und das Mehl mit dem Olivenöl nach und nach zu dem Vorteig geben. Einen homogenen Teig kneten und 30 Min. ruhen lassen.

Den Teig in 2 Brote teilen. Im vorgeheizten Backofen bei 200 °C ca. 1 Std. backen. Es entsteht eine harte braune Kruste.

Quelle: Nordtext (5.05.94) Ndr 2 - Kochstudio Mit Rainer Sass
Erfasst und gepostet: Ulli Fetzer@2:246/1401.62 (05.05.94)

Trauben mit Weinschaumsauce

Zutaten:

Für 4 Portionen:

200 g blaue Trauben

200 g grüne Trauben

2 Eigelb

1 El. Zucker

1 Tl. Zitronensaft

5 El. Weißwein

Zubereitung:

1. Die Trauben waschen, halbieren und entkernen. Die Hälfte der Trauben in vier Gläser füllen.
2. Eigelb und Zucker, Zitronensaft und Weißwein mit dem Schneebesen in einem Topf verrühren.
3. Das Ganze auf der Herdplatte bei mittlerer Hitze bis kurz vor dem Kochen aufschlagen bis eine dickliche Creme entsteht. (Die Sauce darf nicht kochen!)
4. Die Creme auf den Weintrauben in den Gläsern verteilen und mit den restlichen Trauben dekorieren.

Pro Portion ca. 2g E, 4g F, 20 g KH = 129 kcal (540 kJ)

Als Menüvorschlag:

Vorspeise: Zwiebelkuchen

Hauptspeise: Kasseler mit Rosinen und Äpfeln

Nachspeise: Trauben mit Weinschaumsauce

Trauben-Gelee mit Apfel-Sahne

Zutaten:

9 Blatt weiße Gelatine
100 ml Campari
3/8 l Sekt
250 g grüne Trauben

Sauce:

150 g Crème double
2 Tl. Zucker
1 großer Apfel
1 Tl. Puderzucker

Zubereitung:

Campari und Sekt verrühren. Die eingeweichte, ausgedrückte Gelatine in 4 Eßlöffel heißem Wasser auflösen und in den Sekt rühren. Eine längliche Schüssel kalt ausspülen. Etwa 1 cm hoch Campari-Sekt-Flüssigkeit hineingießen und im Kühlschrank erstarren lassen. Trauben waschen, halbieren und als Schicht auf dem erstarrten Gelee verteilen. Wieder Flüssigkeit darübergießen. Für die Sauce Crème double mit Zucker aufschlagen, den Apfel mit Schale fein raspeln und unterrühren. Das Gelee in Portionen verteilen, mit Sauce garnieren und mit Puderzucker bestäuben.

Zubereitungszeit: ca. 60 Minuten

Traubencreme

Zutaten:

für 4 - 6 Portionen:

4 Blatt weiße Gelatine

2 Eigelb

100 g Zucker

2 El. Zitronensaft

1/8 l Traubensaft

1 Becher saure Sahne (200 g)

3 Scheiben Pumpernickel (120 g)

50 g Mandelblätter

500 g Trauben (blau und grün gemischt)

1 Becher Schlagsahne (250 g)

Zubereitung:

Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Eigelb mit Zucker schaumig rühren, Zitronensaft und Traubensaft unterrühren.

Gelatine tropfnaß bei milder Hitze auflösen, Eigelbmasse langsam in die aufgelöste Gelatine rühren, saure Sahne ebenfalls unterrühren. Kalt stellen.

Pumpernickel in kleine Würfel schneiden, ohne Fett in einer Pfanne anrösten. Mandelblättchen ebenfalls ohne Fett goldbraun rösten. Trauben waschen, halbieren und entkernen.

Wenn die Creme zu gelieren beginnt, die Sahne steif schlagen und unter die Creme heben.

Creme schichtweise mit Trauben, Pumpernickel und Mandeln anrichten und verzieren. Bis zum Servieren kalt stellen.

Als Menüvorschlag:

Vorspeise: Brunnenkresse-Salat

Hauptspeise: Leber mit Apfelringen

Dessert: Traubencreme

Traubenkuchen

Zutaten:

Mürbeteig:

225 g Mehl

125 g Butter

1 Eigelb

75 g Zucker

abgeriebene Schale von einer Zitrone
(ungespritzt)

Zum Füllen:

500g helle Weintrauben

(gemischt schmeckt auch lecker)

5 Eigelbe

50 g Zucker

1 Vanilleschote oder 1 Eßlöffel Vanilia

150 g gemahlene Mandeln (Haselnüsse gehen auch)

6 Eiweiße

50 g Mehl

Zubereitung:

Die Zutaten für den Mürbeteig rasch verkneten; die Teigkugel zugedeckt im Kühlschrank 1 Stunde ruhen lassen (das schenke ich mir immer). Die Trauben waschen, abzupfen, halbieren und entkernen (ganz wichtig, sonst sitzt Du nachher nur noch zu puhlen).

Die Eigelbe mit dem Zucker schaumig rühren. Die Vanilleschote längs aufschlitzen, das Mark herauskratzen und mit den Mandeln unter die Eischaummasse rühren. Die Eiweiße steif schlagen und mit dem Mehl unter den Teig heben.

Den Backofen auf 180°C vorheizen.

Den Mürbeteig auf einer bemehlten Arbeitsfläche ausrollen, die Form damit auskleiden und einen ca. 3cm hohen Rand bilden.

Die Trauben unter die Teigmasse mischen, in die Mürbeteigkruste füllen und den Kuchen auf der mittleren Schiene 1 Stunde backen. Den Kuchen nach Belieben mit Zuckerguß bestreichen und mit Trauben garnieren.

Für eine Springform von 26cm Durchmesser.

Traubenkuchen (Bayern)

Zutaten:

FUER DEN TEIG:

200 g Mehl
50 g Zucker
1/2 Zitrone; abgeriebene Schale
1 Spur ;Salz
3 El. ;Wasser
100 g Butter; weich

FUER DEN BELAG:

50 g Zucker
100 g Mandeln; gemahlen
1 Tl. Zimt; gemahlen
600 g Weintrauben; ohne Kerne,
-- kleine blaue und weisse
3 Eier
200 g Süsser Rahm
1/2 Zitrone; abgeriebene Schale

Zubereitung:

Mehl, Zucker, Zitronenschale, Salz, Wasser und die Butter in einer Schüssel vermischen, bis alles krümelig ist. Auf der Arbeitsfläche mit den Händen rasch zu einem glatten Teig kneten.

Die Springform mit dem Teig auskleiden, dabei einen etwa drei Zentimeter hohen Rand formen. Den Teigboden mit einer Gabel mehrmals einstechen und 30 Minuten kühl stellen.

Die Form in den kalten Backofen - mittlere Schiene - stellen. Ofen auf 200 Grad schalten. Teigboden 10 Minuten vorbacken.

Zucker mit Mandeln und Zimt vermischen. Trauben waschen und abzupfen, Eier mit Sahne und Zitronenschale verrühren. Zuckermischung auf den Teigboden streuen, Trauben darauf verteilen und mit der Eiersahne übergiessen. Kuchen wieder in den Ofen stellen und in etwa 40 Minuten fertig backen.

Bemerkung: dieser 'Alle-Jahreszeiten-Kuchen' schmeckt im Sommer, Herbst und Winter. Zuerst mit Rhabarber oder Kirschen, dann mit Aprikosen und Pfirsichen, schliesslich mit Zwetschgen, Äpfel oder Birnen.

Traubenkuchen mit Streuseln

Zutaten:

100 g Sonnenblumenkerne
1200 g Blaue Trauben
Fett; zum Einfetten
750 g Mehl
300 g Zucker
2 Eigelb
1 Spur Salz
500 g Butter
Puderrucker; zum Bestreuen
Schlagsahne; zum Garnieren

Zubereitung:

Sonnenblumenkerne goldbraun rösten und anschliessend fein hacken. Die Trauben heiss waschen, entkernen. Eine Fettpfanne einfetten. Das Mehl in eine Schale geben, in die Mitte eine Vertiefung drücken, Zucker, die Eigelb und etwas Salz hineingeben. Butter in Flocken an den Rand setzen. Zutaten zu Streuseln verkneten. Hälfte der Streusel in der Fettpfanne verteilen, andrücken. Nacheinander Sonnenblumenkerne, Trauben und restliche Streusel darauf verteilen.

Den Kuchen im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad ca. 35 Min. backen. Mit Puderrucker bestreuen und mit Schlagsahne servieren.

Pro Stück ca. 454 kcal/1899 kJ.

Traubenstrudel1

Zutaten:

1/2 Pk. fertiger Strudelteig; oder
-- selber zubereiten aus:
125 g Mehl
1 Spur ;Salz
1 El. Öl
5 El. ;Wasser; lauwarm 3 - 5 El.

Für Die Füllung:

500 g Blaue Trauben
500 g Weisse Trauben
2 El. Magerquark
4 El. Sahne
1 El. Marzipan
2 El. Zucker
1 Unbehandelte Zitrone;
-- abgeriebene Schale davon
2 El. Geröstete Mandelblättchen
40 g Butter; flüssig
Puderzucker; zum Bestäuben

Beilage:

Vanilleeis
Sahne, steifgeschlagen
Minzezweige

Zubereitung:

Aus den angegebenen Zutaten eine Strudelteig herstellen und zugedeckt ruhen lassen. Wer auf fertigen Teig zurückgreift, spart sich viel Mühe.

Den Teig auf einem Geschirrtuch zu einem Rechteck ausrollen und über den Handrücken hauchdünn ausziehen. Die Trauben halbieren und falls nötig entkernen. Den Backofen auf 180 Grad vorheizen.

Magerquark, Sahne, Marzipan, Zucker und Zitronenschale glattrühren. Die ausgezogene Strudelplatte erst mit der Hälfte der flüssigen Butter, dann mit der Quarkmasse bestreichen. Trauben und Mandelblättchen gleichmässig darauf verteilen und den Strudel von der Längsseite her mit Hilfe des Tuches aufrollen. Auf ein gefettetes Blech gleiten lassen, Schnittkante nach unten, und die Oberfläche mit der restlichen Butter bepinseln.

Den Strudel im heissen Backofen 25 - 30 Minuten backen. Ein wenig abkühlen lassen und mit Puderzucker bestäuben. Am besten mit einem Sägemesser (Wellenschliff) oder Elektromesser in Stücke schneiden. Entweder mit

steifgeschlagener Sahen oder mit Vanilleeis servieren und mit je einem Minzezweig garnieren.

Tip!-Tip!-Tip!-Tip!-Tip!-Tip!-Tip!-Tip!-Tip!-Tip!-Tip!-Tip!-Tip!-Tip!-
Ersetzen Sie die Mandelblättchen durch Pinienkerne, die sind zwar ziemlich teuer, haben aber ein sehr feines Aroma. Traubenstrudel kann man gut einfrieren.

Traubentorte

Zutaten:

1 Mürbeteig
Mandeln; gerieben
1 kg Trauben
4 Eiweiss
2 El. ;Zucker

Zubereitung:

Eine Springform mit Mürbeteig belegen, eine dünne Schicht geriebene Mandeln darauf geben, Trauben darüber verteilen. Etwa 20 Minuten vorbacken. Eiweiss mit Zucker zu Schnee schlagen und über den Kuchen streichen. Weitere 10 Minuten backen.

Träubleskuchen

Zutaten:

Teig:

250 g Mehl

1 Tl. Backpulver

65 g Zucker

3 Eigelb

125 g Butter oder Margarine

30 g geriebene Mandeln

Belag:

500 g Träuble (rote Johannisbeeren)

4 bis 6 Eiweiß

250 g Zucker

120 g geriebene Mandeln

Zubereitung:

Aus den angegebenen Zutaten einen Knetteig bereiten und 20 Minuten kühl stellen. Den Teig auf dem gefetteten Boden einer Springform ausrollen und einen etwa 3 cm hohen Rand hochziehen.

Boden mit Mandeln bestreuen.

Johannisbeeren abzupfen. Eiweiß steif schlagen, Zucker nach und nach einrieseln lassen und weiterschlagen, bis eine feste Masse entsteht.

Mandeln unterheben. 2/3 der Eiweißmasse mit den Beeren vermengen, auf den Teigboden streichen und restliche Masse darüber verteilen. Form in den vorgeheizten Backofen setzen.

E: Unten. T: 200 °C / 55 bis 65 Minuten.

Trifle

Zutaten:

Zutaten:

1 P Vanillepuddingpulver
1/2 l Milch
3-4 Tropfen Buttervanille
3 El. Zucker
3 Blatt Gelatine
1/4 l Sahne
1 Glas Sauerkirschen (720 ml)
2 El. Mondamin
Sherry
200 g Löffelbiskuit

Zubereitung:

Pudding mit Milch, Zucker und Buttervanille zubereiten. Eingeweichte Gelatine unter den heißen Pudding rühren. Auskühlen lassen. Sahne schlagen und unter ausgekühlten Pudding ziehen. 2 El. Mondamin mit etwas Sauerkirschsaft glattrühren. Restliche Sauerkirschen mit Saft aufkochen und Mondaminmischung unterrühren und nochmals kurz aufkochen. Auskühlen lassen.

Trifle schichten. Boden einer Schüssel mit Biskuit auslegen, mit Sherry tränken, Puddingmischung drüberstreichen, Sauerkirschen verteilen. Dies wird solange wiederholt, bis die Masse aufgebraucht ist. Der Schönheit willen als letzte Schicht Sauerkirschen nehmen. 24 Stunden in den Kühlschrank stellen.

Tips: Doppelte Menge schmeckt auch gut

Trifle II

Zutaten:

1 Dose Erdbeeren (oder frische, die vorher in Zucker eingeleckt)
1 Dose Mandarinen
1-2 Bananen
Ananas
Vanillepudding
Tortenboden für Obstkuchen

Zubereitung:

Obst kleinschneiden.

Die Zutaten werden wie
in der nebenstehenden
Skizze geschichtet. Die
Anzahl der Schichten ist

von der Menge der Zutaten

und der Größe des Gefäßes abhängig. Die oberste Schicht sollte Obst sein.

Der Tortenboden wird mit dem Erdbeersaft übergossen. Über das Ganze kommt dann der Vanillepudding. Dabei ist darauf zu achten, daß er sich gleichmäßig verteilt, also am besten schmeckt es, wenn man den Trifle schon am Vortag macht und ihn dann über nacht durchziehen läßt. Er kann dann mit Sahne übergossen oder auch "pur" serviert werden.

Trockenkuchen mit Sekt

Zutaten:

300 g Margarine
200 g Zucker
2 Pk. Vanillezucker
6 Eier
150 g Mandeln, gemahlen
100 g Schokostreusel
40 g Kakao
3 Tl. Instantkaffeepulver
1/8 l Sekt
200 g Mehl
2 Tl. Backpulver

Zubereitung:

Aus den Zutaten der Reihenfolge nach einen Rührteig herstellen.
Diesen in eine gefettete Gugelhupfform füllen und glattstreichen.

Bei 175 Grad ca. 60 Minuten backen.

Mit Puderzucker besieben oder einen Schoko- oder Zuckerguß darübergeben.

Trockenkuchen mit Mandarinen

Zutaten:

250 g Margarine
300 g Zucker
1 Pk. Vanillezucker
6 Eier
500 g Mehl
1 Pk. Backpulver
1 Dose Mandarinen, klein
100 g Schokostreusel

Zubereitung:

Aus den Zutaten einen Rührteig herstellen, dabei zuletzt die Mandarinen mit Saft und die Schokostreusel unterrühren. Den Teig in einen große Gugelhupfform oder eine Kranzform füllen und bei 180 Grad ca. 55 Minuten backen.

Trüffel-Eiscreme-Premium

Zutaten:

40 g Butter
65 g Schwartzau Nussnougat
30 g Schwartzau Vollmilch - Kuvertüre
Milch
60 ml Sahne
100 g Zucker
1 Vanille-Schote
4 Eigelb

Zubereitung:

Butter mit dem kleingeschnittenen Nussnougat und der Vollmilch Kuvertüre zur Milch geben und aufkochen. (Weiter wie im Rezept Vanille - Eiscreme Premium beschrieben.)

Trüffel-Pralinen

Zutaten:

Butter-Sahnetrüffel
30g Sahne
100g Schokolade
20 g Alkohol
Buttertrüffel mit Schwips
100g Schokolade
20g Rum o.a.
30g Butter
Schwipstrüffel mit Sahne
20g Sahne
100g Schokolade
20g Alkohol
10g Butter
Honig-Rum-Trüffel
100g Schokolade
15g Honig
20g Rum
30g Butter
Honigtrüffel ohne Alkohol
30g Sahne
100g Schokolade
15g Honig
20g Butter
Mokka-Trüffel
30g Sahne
1TL Nescafe
100g Schokolade
20g Butter
evtl. 10-20g Weinbrand
Sahnetrüffel
20-25g Sahne
100g Schokolade
15-20g Alkohol
Schnittfeste Trüffelmasse
15g Sahne
100g Schokolade
1EL Alkohol
10g Butter
Frucht-Trüffel
30g Himbeerpüree
10g Sahne

100g Schokolade
10g Himbeergeist
20g Butter
(oder Kirschen + Kirschwasser etc. ...)

Zubereitung:

Anmerkungen in () sind von Jens.

Zur Schokolade: "Es genügt normale Tafelschokolade; der Kakaobuttergehalt spielt keine Rolle bei der Zubereitung der Trüffelmasse. Lediglich der Geschmack der Schokolade ist sehr wichtig. Eine Sorte, die Ihnen pur nicht schmeckt, wird nie eine Superpraline. Wenn Sie ein ausgesprochen Bitter-Freak sind, gehen Sie ruhig Ihrer Neigung nach und verwenden Bitterschokolade."

Zum Alkohol: "Gut geeignet sind besonders aromatische Sorten wie Rum, Weinbrand, Whisky, Calvados und natürlich Liköre wie Cointreau, Grand Marnier, Chartreuse, Creme de Cassis, Kirschlikör, Tia Maria usw."

Zur Sahne: "Was die Sahne angeht, so empfehlen wir frische, süsse Sahne."

Zur Tat!: "Die Schokolade wird zerkleinert, entweder mit einer groben Raspel oder mit einem Kuechenmesser. (Vorsicht, kann leicht zur Sauerei ausarten - Schokolade schmilzt!) Die Sahne gibt man in einen kleinen Kochtopf und erwärmt sie auf mittlerer Hitze bis 70°C um sie zu pasteurisieren, damit sich die fertigen Pralinen nachher wenigstens 1 Woche lang frisch halten. In die heisse Sahne gibt man die zerkleinerte Schokolade und rührt so lange, bis sie sich vollständig gelöst hat. Vorsichtig, die Schokolade darf nie heisser als 45°C werden. Dann zieht man den Topf vom Feuer und lässt die Masse abkühlen. Wenn sie etwa 35°C hat (Lippenprobe), rührt man die Butter unter. Sie sollte Zimmertemperatur haben, damit sie sich leichter verrühren lässt. Zum Schluss gibt man den Alkohol dazu. Würde man ihn früher in die noch heisse Schokolade schütten, würde er verdunsten (und das wäre katastrophal)."

Zur Verarbeitung: "Die frisch gerührte Trüffelmasse ist zunächst noch relativ flüssig, (man kann sie) in diesem Zustand sehr gut mit der Spritztülle verarbeiten. Die klassische Trüffelform aber ist rund. Lassen Sie die Trüffelmasse einige Zeit im Kühlschrank fester werden, aber nicht zu fest, sie muss sich noch gut rollen lassen. Dosieren Sie mit einem Teelöffel mundgerechte Bissen und rollen Sie diese zwischen den flachen Händen. Die geformten Kugeln werden durch den Kontakt mit der Handwärme ziemlich weich (also gibt's wieder schmierige Finger) und müssen sofort wieder in den Kühlschrank. Dann werden sie mit Kuvertüre überzogen oder einfach gewälzt in Schokoladenstreuseln, Kakaopulver, geriebenen und gerösteten Mandeln, Nüssen, Pistazien usw."

Zur Haltbarkeit: "Etwa einen Tag nach ihrer Herstellung haben sie ihren optimalen Zustand erreicht. Nach etwa einer Woche müssen Sie schon mit

Geschmacksverlusten rechnen und länger als 14 Tage sollten Sie Ihre Trüffeln eh' nicht aufbewahren."

Uff (Finger ausschüttel). Jetzt will ich aber auch das Rezept für die Karamelbonbons.

Trüffelspitzen

Zutaten:

Für 72 Stück:
150 g Zartbitterschokolade
100 g Vollmilchschokolade
200 ml Sahne
100 g Kokosfett (Palmin)
200 g Nougat
gehackte Pistazien

Zubereitung:

Schokolade in Stücke brechen und mit der Sahne und Kokosfett unter Rühren erhitzen bis eine glatte Masse entstanden ist. Einmal kurz aufkochen und in eine Schüssel geben. Das in kleine Stücke geschnittene Nougat hinzufügen und solange rühren, bis eine einheitliche Masse entstanden ist. Kaltstellen und ab und zu umrühren (wird relativ fest). Erkalte Masse mit dem Mixer (Rührbesen) durchrühren, bis die Masse schaumig wird. Jeweils kleine Mengen in einen Spritzbeutel mit gezackter Tülle geben und in Pralinenförmchen spritzen. (keine grossen Mengen, da Masse kalt bleiben muss!!!) Mit gehackten Pistazien garnieren (gibt's fertig zu kaufen, evtl. noch etwas kleiner hacken)

Trüffeltorte

Zutaten:

BISQUIT:

50 g Löffelbiscuits
50 g Zartbitter- Schokolade
4 Eier; Gewichtsklasse 3
75 g Zucker
50 g Mehl
2 ts Kakaopulver
1 Backpulver; Messerspitze

SCHOKOLADENCREME, VERZIERUNG:

400 g Zartbitter- Schokolade
500 g Schlagsahne
50 g Halbbitter- Kuvertüre
1 ts Kakaopulver; zum Bestäuben
1/2 ts Puderzucker; zum Bestäuben

Zubereitung:

Löffelbiscuits in kleine Würfel schneiden. Schokolade fein reiben. Eier trennen. Eiweiss steif schlagen. Zucker unter Rühren einrieseln lassen. Eigelb nacheinander unterrühren. Mehl, Speisestärke, Kakao und Backpulver mischen, auf die Eischneemasse sieben. Schokolade zufügen und alles vorsichtig unterrühren. Zum Schluss Löffelbiscuits unterheben.

Boden einer Springform (26 cm ø) mit Backpapier auslegen. Den Teig einfüllen und glatt streichen. Im Backofen (E- Herd: 175 °C; Gasherd: Stufe 2) ca. 25 Minuten backen. Auskühlen lassen.

Für die Trüffelcreme Schokolade grob hacken. Sahne erhitzen (nicht kochen lassen) und die Schokolade zufügen. Vom Herd nehmen und solangeiterrühren, bis sich die Schokolade aufgelöst hat. 2- 3 Stunden kalt stellen, bis die Masse fest ist. Inzwischen die Kuvertüre schmelzen und dünn auf eine kalte Marmorplatte streichen. Soweit abkühlen lassen bis sich die Kuvertüre gerade eben fest anfühlt. Mit einem Spachtel die Schokolade hauchdünn von der Platte schaben, sofort kühl stellen.

Trüffelcreme mit den Schneebesen des Handrührgerätes einige Minuten cremig schlagen. Bisquit einmal durchschneiden und mit der Schokoladencreme füllen, dann die Torte rundherum locker einstreichen. 1 Stunde kaltstellen.

Schokoladenröllchen in die Mitte geben. Mit Kakao und Puderzucker bestäuben.

Ergibt ca. 16 Stücke.

Zubereitungszeit ca. 1 Stunde (ohne Wartezeit).

Pro Stück ca. 1420 Joule / 340 Kalorien

Truffes de l'Ardeche (Ardeche-Trüffel)

Zutaten:

125 g Butter
125 g Fondant; neutraler
200 g Kastanienpüree
125 g Schokolade; am besten eignet
- sich Kochschokolade
100 g Bitteres Kakaopulver

Zubereitung:

Butter, Fondant und Kastanienpüree sollten zimmerwarm sein.
Die Butter in einer Küchenmaschine gut durchkneten, dann den Fondant dazugeben und beides gut durchrühren. Das Kastanienpüree zu der Butter-Fondant-Masse geben und gut unterrühren.
Die Schokolade im Wasserbad oder in der Mikrowelle schmelzen und zu der Butter-Fondant-Kastanien-Masse geben und alles gut durcharbeiten.
Die Masse für gut eine halbe Stunde kalt stellen.
Mit einem Spritzbeutel mit einer Tülle von 1 bis 1,5 cm nussgrosse Kugeln auf ein Brett oder ein Backblech spritzen. Dieses Brett oder Blech für eine halbe Stunde in den Tiefkühlschrank stellen.
Wenn die Kugeln durch die Kälte hart geworden sind, mit der Handfläche nochmals etwas nachformen und in einem mit dem Kakao gefüllten Teller wälzen.

Kuchen, Gebäck, Pralinen

Tulumba Tatlisi (Türkischer Spritzkuchen in Zuckersirup)

Zutaten:

Sirup:

750 g Zucker
1/2 Zitrone; Saft
1/2 l Wasser

Gebäck:

250 g Weizenmehl
100 g Fett
4 Eier
1 Tl. Salz
1 Tl. Zucker
Reichlich Öl zum Ausbacken

Zubereitung:

Aus Wasser und Zucker einen Sirup kochen, mit Zitronensaft abschmecken und weitere 10 Minuten einkochen lassen. Schaum abnehmen. Erkalten lassen. 1/4 L Wasser zugiessen und aufkochen lassen. Das Mehl einrieseln lassen und alles gut verrühren. Auf kleiner Flamme 10 Minuten den Teig rühren, erkalten lassen. Anschliessend die Eier nach und nach unter den Teig geben und 10 Minuten gut durchkneten.

In der Zwischenzeit das Öl in einer Pfanne erhitzen. Teig in einen Spritzbeutel mit grosser Sterntülle in das heisse Öl spritzen.

Ca. 2-3 Minuten ausbacken, die Spritzstücke müssen von allen Seiten gleichmässig braun sein. Spritzkuchen mit einem Schaumlöffel aus dem Fett nehmen, abtropfen lassen und in den Sirup geben.

Nach 10 Minuten die Spritzkuchen aus dem Sirup nehmen und servieren.
26.03.1994 (Wa)

Tunfischarte

Zutaten:

Mürbeteig:

250 g Mehl
1/2 Tl. Salz
125 g Butter
1 Ei

Füllung:

300 g Zucchini
200 g Tunfisch (Dose)
200 g geriebener Emmentaler
100 g Sahne
2 Eier
Salz
2 Tl. Thymian
Pfeffer

Zubereitung:

Mehl, Salz, Butterflöckchen und Ei mit dem Knethaken des Rührgerätes, dann mit den Händen schnell zu einem Teig kneten. Teig in ein feuchtes Tuch wickeln und im Kühlschrank ca. 30 Minuten ruhen lassen.

Dann den Teig ausrollen und in eine gefettete Springform (26 cm ø) legen. Einen Rand hochziehen, den Teig mehrmals einstechen und etwa 10 Minuten bei 200°C (vorgeheizt) vorbacken.

Zucchini in Scheiben schneiden und in kochendem Wasser etwa 2 Minuten blanchieren. Kalt abbrausen, abtropfen lassen.

Tunfisch abtropfen lassen, zerpfücken und auf dem Teig verteilen. Zucchinischeiben darauf legen. Emmentaler mit Sahne und Eieren verquirlen. Sauce mit Salz, Pfeffer und Thymian kräftig würzen und über den Tunfisch gießen. 30 Minuten goldbraun backen.

Türkische Gewürzäpfel an Joghurtsauce

Zutaten:

4 mittl. Äpfel, festkochend
12 Nelken
5 dl Apfelsaft
1/2 Zimtstengel
1 kleine Stück Ingwer
1/2 Zitrone; abgeriebene Schale
-- und Saft
180 g Joghurt nature
180 g Kefir nature
1/2 Tl. Zimt
1 El. Sultaninen
1 El. Pistazien; geschält
1 El. Mandelsplitter

Zubereitung:

Die Äpfel schälen und das Kerngehäuse ausstechen. Mit je drei Nelken bestecken. Den Apfelsaft mit den Gewürzen und dem Zitronensaft und -schale vermischen und zusammen mit den Äpfeln aufkochen. Auf dem Siedepunkt knapp weich kochen.

Die Äpfel herausnehmen und erkalten lassen.

Die Flüssigkeit sirupartig einkochen. Nach dem Erkalten mit dem Joghurt, dem Kefir und dem Zimt mischen. Die Sauce über die Äpfel verteilen, mit Zimt bestäuben und die Sultaninen, Pistazien und Mandelsplitter darüberstreuen.

Türkische Torte

Zutaten:

Zutaten:

200 g Mehl

1 Ei

1 Tl Salz (gestrichen)

100 g kalt Margarine

Margarine für die Springform

Mehl zum Ausrollen

2 große Zwiebeln (4 kleine)

Knoblauch ab einer Zehe aufwärts

3 Tl Öl

350 g gemischtes Hackfleisch

aus Rind- und Lammfleisch

2 EL gehackte Pinienkerne

1 EL Tabasco-Sauce

(kann auch 1 Tl heißen, schwer zu entziffern)

je ein halber Tl Majoran, Thymian,

Salz

1 Bund Petersilie = 1 EL gehackt

2 Becher Joghurt à 150 g

4 Blatt weiße Gelantine

Garnierungszutaten:

Mini-Tomaten

Peperoni rot/grün

gelber Paprika

Radieschen etc.

nach Geschmack

Zubereitung:

Mehl in eine Schüssel geben, in der Mitte eine Mulde drücken. Ei und Salz hineingeben. Die kalte Margarine in Flöckchen auf dem Mehtrand verteilen. Von außen nach innen rasch zu einem Mürbeteig verkneten.

Im Kühlschrank 1 Stunde ruhen lassen (im Tuppertopf oder Folie).

In der Zwischenzeit die Zwiebel und den Knobi schälen, die Zwiebeln in Ringe den Knobi würfeln oder zerdrücken und im Öl andünsten. Zum Hackfleisch geben.

Mit Salz, Pinienkerne, Majoran, Thymian, Tabasco-Sauce und Petersilie verkneten.

Dann den Teig auf wenig Mehl etwas größer als die Springform von 20 cm Durchmesser ausrollen. Springformboden und -rand einfetten und

mit dem Teig auskleiden. Fleischmischung auf den Teig streichen.

Im vorgeheizten Backofen bei 200-220°C 40-45 Minuten backen.

In der Zwischenzeit das Joghurt leicht salzen und die aufgelöste Gelatine unterrühren. Im Kühlschrank erkalten lassen und dann über den fertigen warmen Kuchen geben.

Die Garnierungszutaten stilvoll dezent auf der Oberfläche verteilen

Dazu passt ein Chicoréesalat mit gehackten Walnusskernen in Essig-Öl-Marinade.

Türkischer Honig

Zutaten:

250 g Zucker
100 g Honig
75 ml Wasser
1 Eiweiß
40 g Rote/grüne Belegkirschen
40 g Gerostete Haselnußkerne
Öl

Zubereitung:

In einem Topf den Zucker mit dem Salz, dem Honig und dem Wasser mischen.

Unter gelegentlichem Rühren bei recht starker Hitze etwa 1 Stunde kochen lassen. Die Masse ist fertig, wenn sie zähflüssig und leicht gelblich wird.

Zur Probe mit einem Holzspießchen in die Masse und dann sofort in ein Gefäß mit kaltem Wasser tauchen. Die Masse soll sofort fest und gläsern werden und brüchig, aber noch etwas zäh sein.

Das Eiweiß zu sehr steifem Schnee schlagen. Die heiße Zuckermasse in einem Strahl unter ständigem Rühren dazugeben.

Die Masse weiterschlagen, bis sie dicklich, zäh und glatt wird. Je länger man rührt, desto fester und zäher wird der Türkische Honig.

Die Kirschen und die Nüsse grob hacken, unter die Zuckermasse mischen.

Die Masse als lange Strähne auf ein leicht mit Öl bestrichenes Blech oder auf Backpapier geben. Über Nacht bei Zimmertemperatur leicht antrocknen lassen. In Portionsstücke schneiden und in Folie wickeln. Ergibt ca. 50 Stücke.

Türkischer Honig I

Zutaten:

250 g Zucker
100 g Honig
75 ml Wasser
1 Eiweiß
40 g Rote/grüne Belegkirschen
40 g Geröstete Haselnußkerne
Öl

Zubereitung:

In einem Topf den Zucker mit dem Salz, dem Honig und dem Wasser mischen.

Unter gelegentlichem Rühren bei recht starker Hitze etwa 1 Stunde kochen lassen. Die Masse ist fertig, wenn sie zähflüssig und leicht gelblich wird.

Zur Probe mit einem Holzspießchen in die Masse und dann sofort in ein Gefäß mit kaltem Wasser tauchen. Die Masse soll sofort fest und gläsern werden und brüchig, aber noch etwas zäh sein.

Das Eiweiß zu sehr steifem Schnee schlagen. Die heiße Zuckermasse in einem Strahl unter ständigem Rühren dazugeben.

Die Masse weiterschlagen, bis sie dicklich, zäh und glatt wird. Je länger man rührt, desto fester und zäher wird der Türkische Honig.

Die Kirschen und die Nüsse grob hacken, unter die Zuckermasse mischen.

Die Masse als lange Strähne auf ein leicht mit Öl bestrichenes Blech oder auf Backpapier geben. Über Nacht bei Zimmertemperatur leicht antrocknen lassen. In Portionsstücke schneiden und in Folie wickeln. Ergibt ca. 50 Stücke.

Türkischer Honig Teig 1

Zutaten:

300 g Fester Bienenhonig
300 g Zucker
200 g Wasser
10 g Kakaobutter
3 Eiweiß (ca. 80 - 100 g) mit
10 g Zucker (ca. 1 El)
150 g Halbierte Mandeln,
Geröstete Haselnüsse,
Kandierte, gewürfelte Früchte
Pistazien

Variation:

Sonnenblumenkerne
Kürbiskerne
Sesamsamen
Haferflocken

Zubereitung:

Zur Herstellung der Masse müssen zuerst die kandierte Früchte kleingeschnitten werden und die Nüsse vorbereitet werden. Dann den Honig erwärmen, bis er kocht. Es muss unbedingt fester Honig sein, sonst wird die Masse zu weich.

Ein Kochtopf und eine Metallschüssel ergeben das Wasserbad. Nehmen Sie die Schüssel zuerst noch aus dem Wasserbad und geben das Eiweiß mit dem Zucker hinein. Es wird mit dem Schneebesen leicht aufgeschlagen. Währenddessen werden in einem anderen Kochtopf Zucker und Wasser bis 140 Grad gekocht. Beachten Sie dabei unbedingt die Grundregeln des Zuckerkochens.

Kurz bevor die Endtemperatur erreicht ist, stellen sie schon die Schüssel mit dem Eiweiß ins kochende Wasserbad. Bei 140 Grad müssen Sie sofort die Zuckerlösung von der Herdplatte ziehen und unter kräftigem Rühren mit dem Schneebesen in das Eiweiß gießen. Achten Sie darauf, daß keine Eischneeklümpchen entstehen.

Sollte der Zucker zunächst hart werden, so löst er sich im heißen Wasserbad wieder auf. Dann schütten Sie den fest kochenden Honig dazu und schlagen die Masse ca 20 Minuten geduldig weiter. Sie merken, wie sie immer fester wird und sich von der Schüsselwand löst.

Zum Schluß werden die Kakaobutter sowie die Früchte und Nüsse untergerührt.

Nun legen sie auf ein gefettetes Backpapier einen Rahmen aus Vierkant-

hölzern, in den Sie die heiße Masse schütten. So wird sie schön gleichmäßig. Sie können die Masse auch auf Backblaten gießen. Sobald der Türkische Honig ausgekühlt ist, wird er geschnitten und noch eventuell in aufgelöste Kakaobutter getaucht, damit er kein Wasser zieht und weich ist. Beim Kochen arbeiten Sie am besten zu zweit.

Türkischer Honig Teil 2

Zucker kochen

Wenn Zuckerlösung kocht, verdampft nur das Wasser, nicht der Zucker.

Ab 120 Grad ist nur noch 10% Wasser in der Lösung enthalten. Bei dieser Temperatur kann das restliche Wasser in sekundenschnelle verdampfen. Achten Sie darauf, den Topf dann schnell vom Feuer zu nehmen. Über 160 Grad beginnt der Zucker zu karamelisieren.

Achten Sie beim Kochen darauf, daß sich die Zuckerkristalle im Wasser vollständig auflösen. Erhitzt man am Anfang zu schnell, können winzige ungelöste Kristalle zurückbleiben, die beim Abkühlen wieder auskristallisieren. Außerdem besteht immer die Gefahr, daß die Zuckerlösung rekristallisiert, d. h. es bilden sich wieder neue Kristalle, entweder weil die Temperatur abfällt oder durch Reibung.

Reibung entsteht dadurch, wenn man mit einem Metallöffel am Boden und an den Wänden des Kochtopfs rührt. Deshalb sollte man mit einem Holzlöffel rühren und versuchen weder mit dem Boden noch mit der Wandung des Kochtopfes in Kontakt zu kommen.

Ein weiteres Problem besteht darin, daß beim Kochen Wasser verdampft, dadurch bleibt über der Oberfläche ein Rand aus Zuckerkristallen an der Topfwand zurück. Dieser Rand muss mit einem nassen Pinsel gründlich abgewaschen werden. Bei einem kleinen Topf setzt sich meist das Kondenswasser an der Wand ab, so daß erst gar kein Zuckerrand entsteht. Wenn die Zuckerlösung erst einmal kocht steigt die Temperatur sehr schnell. Prüfen Sie also rechtzeitig mit dem Thermometer, damit die Lösung nicht zu heiß wird.

Das Zuckerkochen darf nicht unterbrochen werden. Sonst können sich plötzlich Kristalle bilden, die sich nicht mehr auflösen.

Türkischer Lokma

Zutaten:

3 Tas. Mehl
3 Tas. Zucker
1 Tl. Hefe
2 El. Butter, zerschmolzen
1 El. Zitronensaft
1 Spur Salz
2 Tas. Öl zum Ausbacken

Zubereitung:

Hefe und 1 Tl. Zucker in einem El. warmen Wasser auflösen. Mehl, geschmolzene Butter und eine Prise Salz hinzufügen. Nach und nach Wasser zugiessen und zu einem weichen Teig kneten. Mit einem Tuch abdecken und an einem warmen Platz ca. 3 Minuten gehen lassen.

Drei Gläser Zucker und drei Gläser Wasser 15 Minuten lang kochen, bis ein dünner Sirup entsteht. Öl in einer Pfanne erhitzen.

Zwischen dem Zeigefinger und Daumen aus dem Teig Kügelchen formen. Die Bällchen mit einem geölten Löffel aufheben und ins erhitzte Öl geben.

Die Bällchen goldbraun ausbacken. Auf Fettpapier eine Minute abtropfen lassen, dann in den erkalteten Sirup tauchen, ein paarmal umrühren, so dass der Sirup gut einzieht.

Warm oder kalt servieren.

26.03.1994 (Wa)

Kuchen, Gebäck, Pralinen

Türt (Fleischtorte aus dem Münsterland)

Zutaten:

1 kg Gehacktes, Schwein (Hals)
2 Eier
1 Eigelb; zum Bestreichen
1 Brötchen; aufgeweicht in
Rahm, oder Milch
2 mittl. Zwiebeln
75 g Butter
2 Knoblauchzehen, gerieben
;Salz
;Pfeffer
Muskatnuss, gerieben
Nelkenpulver
Petersilie, gehackt
750 g Blätterteig

Zubereitung:

Das Brötchen einweichen und mit einer Gabel zerdrücken. Die Zwiebeln in Butter anrösten, unter das Hackfleisch mischen, mit Ei, Brötchen, Petersilie und geriebenem Knoblauch, Nelkenpulver und Muskatnuss würzen und das Ganze gut verarbeiten.

Eine dicke, runde, irdene Tortenform "Türtplat" (oder Springform) mit Blätterteig belegen, so dass der Teigboden drösser ist als die Form. Mit der Füllung ziemlich hoch füllen, den Teig ringsherum "stülpen" und ihn mit einem Deckel aus Blätterteig, ohne Öffnung, bedecken. Mit Eigelb bestreichen und mittels 2 Gabeln verzieren.

Ungefähr 1 Stunde im ziemlich warmen Ofen backen lassen.

Die Fleischtorte kann als Hauptgericht, begleitet von grünem Salat, aufgetragen werden.

Turten von Walis, Teil 1

Zutaten:

Zutaten: siehe Text !

Zubereitung:

Heidi: Für Dich habe ich auch noch etwas in dem Buch gefunden. Mich würde dabei mal interessieren, ob es heute noch etwas Ähnliches dort (also im Wallis) gibt:

Bachens Item ainen Bachens, genempt turten von Walis. nim geribnen kes und geriben wis brot glich vil und guote ganze milch und ayer das genuog sig vnd trib das under ainander also ain dünnen teig und saltz es und verv es wol mit safran und hab vor hin beraitt ain pfannen, das der anken darin ergangen sig und widerum hert gestanden sig in der pfannen aines fingerdick und güss denn die materie in die pfannen und rür es nit in der pfannen und leg mer trübel dazuo und setz es in ainan offen und kere es, so es unden gebachen ist und lass es also bachen das es genug si, so nim es denn us der pfannen und schnid es zu stucken als ein pankuchen. Das bachen kumpt von Walis.

Backwerk Nun ein Gebäck, Wallisische Törtchen genannt. Nimm geriebenen Käse und Semmelkrumen in gleicher Menge, frische [nicht saure] Milch und reichlich Eier, verrühre dies miteinander zu einem dünnen Teig, Salze ihn und färbe ihn schön mit Safran. Inzwischen erhitze in einer Pfanne ein Fingerhoch Butter, wenn sie wieder fest geworden ist in der Pfanne, schütte den Teig drauf, rühre aber nicht um. Streue Rosinen darüber und schiebe es in einen Ofen. Wenn es unten gargebacken ist, wende es und lass es weiterbacken, bis es gut ist. Dann nimm es aus der Pfanne, schneide es in Stücke wie Pfannkuchen. Dies Gebäck kommt aus dem Wallis.

Turten von Walis, Teil 2 (Üsserbärger-Fladu)

Folgendes war die Antwort von Arthur Heinzmann zu der im Teil 1 gestellten Frage !

Arthur Heinzmann: Also... Ich bin heute fündig geworden was diese Walliser Törtchen angeht.

Ich hab mich kurzerhand mal in unser örtliches Altenheim zu den Insassen gesetzt und mit Ihnen etwas geplaudert. Nach einer halben Stunde startete ich eine art Wettbewerb. Ich las den Leuten die Dialektform des Rezeptes vor. Siegerin sollte die Person werden, welche mir verraten kann, woher dieser Dialekt stammt und was es mit den Törtchen auf sich hat.

Es war sehr interessant zu sehen, wie aufmerksam die Leute zuhörten. Hie und da meldete sich jemand und ich musste das eine oder andere Wort noch mal wiederholen. Als ich beim Safran angelangt war wurde ich jäh von einer 94 jährigen Munderin unterbrochen.

"hehe wart amal, das sind kei wallisär turtä, das want dü da meintscht, sind üsserbärger-flade"!

oder in Deutsch: "he warte mal, was Du da meinst, sind keine Walliser Törtchen, sondern Ausserberger Fladen" ! Weiter ging dann die Erklärung. Früher hätten die Ausserberger den Mundern immer wieder etwas von ihrem Safran entwendet um ihren Walliser Fladen eine besondere Note zu geben. In den Nachkriegsjahren seien diese Fladen in unserer Gegend eines der wenigen Festessen gewesen. 'Normale' Leute hätten sich den Safran aber gar nicht leisten können. Um nun anzugeben seien die Ausserberger nachts nach Mund gewandert und hätten dort immer nur ein wenig vom Safran genommen, in der Hoffnung, die Munder würden es nicht merken. Der Safran habe den Aussenbergern nur zur Färbung des Fladens gedient. Vom Geschmack habe man praktisch nichts gemerkt. Das seien dazumal die einzigen 'Walliser Fladen' gewesen, die immer gelber waren als die Übrigen und diese 'Ausserberger Fladen' wurden bald mal bekannter als die andern.

Irgendwann hat dann mal ein Munder einen Ausserberger beim Klau erwischt und gestellt. Der wurde dann so lange in einen Gadu (Erker) gesperrt, bis er schliesslich verriet, wozu er den Safran wollte. Seither gab es 'gelbere Fladen' nur noch zu besonderen Anlässen, allerdings mit gekauftem Safran hergestellt.

Die kleine Frau mit dem guten Mundwerk merkte noch an, dass derjenige, welcher dieses Rezept im Dialekt geschrieben hätte, bestimmt weder ein Ausserberger, noch ein Munder gewesen sei. Das sei kein echter walliser Dialekt, meinte Sie schmunzelnd.

Turten von Walis, Teil 3 (Üsserbärger-Fladu)

Zutaten:

500 g Brot; Vollkorn
500 g Alpkäse; gerieben
1/2 l Milch
4 Eier
100 g Rosinen
; Salz
Wenig Safran.
Butter; fingerhoch !

Zubereitung:

Heute abend nun habe ich in der Heimküche auf genaue Anweisung dieses Munder Fraulchens ihren 'Üsserbärger- Fladu' gebacken. Das Interessante an der ganzen Sache ist, dass man hier nicht mit genauen Mengen arbeitet, sondern aus dem Handgelenk.

Um eine runde 45cm Kuchenform zu belegen brauchte ich:

[Siehe Zutaten]

An stelle einer Pfanne habe ich eben das Kuchenblech genommen. Den Teig habe ich zu einem flachen Fladen geformt und dann über die geschmolzene Butter gelegt. Die Rosinen habe ich auch in den Teig eingearbeitet und nicht darübergestreut. Ansonsten entsprach das Rezept genau den Angaben von Emmi (Name der Munderin). Einige wollten den 'Üsserbärger-Fladu' warm, andere kalt essen. Für mich konnte ich bloss noch ein winziges Eckchen retten, hat aber ganz gut geschmeckt.

Abschliessend möchte ich allen Ausserbergern versichern, dass ich nichts gegen Sie habe und auch nicht beabsichtige, sie des Diebstals am Munder Safran zu bezichtigen. Ich habe lediglich weitergegeben, was mir Emma S. Aus Mund über ein Rezept verraten hat.

Tutti-Frutti-Torte

Zutaten:

Teig:

100 g Butter oder Margarine

75 g Zucker

1 P. Vanillezucker

2 Eier

4 EL Milch

100 g Mehl

1 TL Backpulver

Füllung:

1 B. (250 g) Sahne

750 g Magerquark

125 g Zucker

2 P. Vanille-Dessert-Soße, ohne Kochen

1 Ds. Ananas in Scheiben

(140 g Abtropfgewicht)

1 Ds. Pfirsiche

(250 g Abtropfgewicht)

125 g kleine Erdbeeren

2 Kiwis

1 kleine Banane (125 g)

1 EL Zitronensaft (evtl. mehr)

1/2 Karambole (Sternfrucht)

1 P. Tortenguß (klar)

Zubereitung:

Fett, Zucker, Vanillezucker und Eier mit dem Handrührgerät schaumig rühren, Milch, Mehl und Backpulver kurz unterrühren. Teig in eine gefettete Springform (o 26 cm) geben, glattstreichen, backen.

Schaltung:

170 - 190°, 1. Schiebeleiste v. u.

160 - 180°, Umluftbackofen

20 - 25 Minuten

Boden aus der Form lösen, auf einem Kuchengitter abkühlen lassen. Sahne steif schlagen. Quark, Soßenpulver und Zucker (bis auf 2 EL) mit dem Handrührgerät ca. 2 Minuten verrühren. Sahne unterheben. Boden auf eine Tortenplatte legen. Den Springformrand (muß mit Pergamentpapier belegt werden) oder Tortenring um den Boden legen, die Quarkmasse hineingehen und glattstreichen. Ca. 2 Stunden kühl stellen.

Inzwischen Ananas und Pfirsiche in einem Sieb abtropfen lassen, Saft auffangen. Pfirsiche in Spalten schneiden, Erdbeeren halbieren, geschälte Kiwis und Banane in Scheiben schneiden, Banane mit Zitronensaft beträufeln, Karambole ebenfalls in Scheiben schneiden. Obstsaft evtl. mit Wasser auf 1/4 l auffüllen, mit Tortengußpulver und restlichem Zucker anrühren und unter Rühren kurz aufkochen. Eine dünne Schicht Guß auf die Quarkmasse geben, mit den Früchten belegen. Restlichen Guß über die Früchte verteilen.

161 g Eiweiß, 1 78 g Fett, 468 g Kohlenhydrate, 18547 kJ, 4136 kcal.

Twin Peaks Kirschkuchen

Zutaten:

Boden:

1-1.5 Tassen Mehl
0.5 Tassen Fett (Margarine)
0.25 Tassen eiskaltes Wasser

Füllung:

3 Tassen entkernte, gefrorene Sauerkirschen
1 Tasse Wasser
1 Tasse Zucker
4 Esslöffel Speisestärke (Mondamin)
1 Messerspitze Salz

Zubereitung:

Mehl und Fett mit Gabel vermengen, Wasser zufügen. Mit den Händen zum Teigballen kneten, über Nacht in den Kühlschrank stellen. Den Ballen teilen. Eine Hälfte für den Boden ausrollen. In flache Kuchenform geben. Die zweite Hälfte für die Decke aufheben.

Sauerkirschen auftauen, Saft abgiessen (ergibt ca. 2 Tassen). 1 Tasse Wasser und Zucker nach Geschmack zugeben. Speisestärke mit einer Tasse Saft anrühren. Die verbleibenden 2 Tassen Saft mit $\frac{2}{3}$ des Zuckers und des Salzes vermengen, aufkochen. Speisestärke-Saftmischung zufügen, ca. 5 Minuten kochen. Von der Kochstelle nehmen, bevor die Mischung zu zäh wird. Restlichen Zucker zugeben. Mischung über die Kirschen verteilen. Beim Abkühlen mit Holzlöffel verrühren, um Hautbildung zu vermeiden. Füllung in die Form geben. Zweite Teighälfte zum Gitter formen, damit belegen.

Bei 220° etwa 35-40 Minuten backen.

Überbackene Birnenspalten

Zutaten:

für 4 Personen:
3 Birnen (ca. 500 g)
Fett für die Form
100 g Crème fraîche
3 Eier
1 El Zitronensaft
2 El Zucker
50 g Zwieback
40 g Butter

Zubereitung:

1. Birnen schälen, halbieren, entkernen und in Spalten schneiden. Die Spalten rosettenförmig in eine gefettete Auflaufform legen.
2. Crème fraîche mit 2 El Wasser, Eiern, Zitronensaft und Zucker verschlagen und über die Birnen gießen.
3. Zwieback in einem Kunststoffbeutel geben und mit der Küchenrolle zerkrümeln. Butter zerlassen, die Krümel darin wenden.
4. Masse über die Birnen streuen. Im vorgeheizten Backofen bei 200° auf der zweiten Einschubleiste von unten 15--20 Minuten überbacken.

Überbackene Eisbaiser im Orangenbett

Zutaten:

1 Orange
1 Eiweiss
60 g Puderzucker
1 Packung Vanilleeis

Zubereitung:

Orange halbieren, das Fruchtfleisch mit einem Löffel auslösen, ohne die Schale zu beschädigen. Wer will, kann zur Dekoration Zacken in den Schalenrand kerben. Die Schalen ins Gefrierfach stellen und völlig durchgefrieren lassen. Das übriggebliebene Fruchtfleisch der Orange essen.

Soweit die Vorbereitung. Der Rest ist einfach:

Den Ofen oder Grill auf höchste Temperatur vorheizen. Eiweiss zu Schnee schlagen. Wenn der Eischnee fest zu werden beginnt, den Puderzucker einrieseln lassen. Vanilleeis in die Orangenschalen füllen, dabei mit dem Löffel fest hineindrücken. Danach die Oberfläche sorgfältig glätten. Baiser (Eischnee) in einen Spritzbeutel füllen und die Oberfläche ohne Zwischenraum mit Baisertupfen bedecken. Im Ofen oder Grill überbacken, bis sich die Spitzen goldbraun färben.

Besonderheiten:

Das Dessert muss mindestens einen Tag vorher vorbereitet werden. Wer keine Spritztüte hat, kann auch die Ecke einer Plastiktüte mit der Schere abschneiden und dann die Plastiktüte als Spritztüte benutzen.

Überbackene Eisbaiser im Orangenbett

Zutaten:

1 Orange
1 Eiweiss
60 g Puderzucker
1 Pk. Vanilleeis

Zubereitung:

Orange halbieren, das Fruchtfleisch mit einem Löffel auslösen, ohne die Schale zu beschädigen. Wer will, kann zur Dekoration Zacken in den Schalenrand kerben. Die Schalen ins Gefrierfach stellen und völlig durchgefrieren lassen. Das übriggebliebene Fruchtfleisch der Orange essen.

Soweit Die Vorbereitung. Der Rest Ist Einfach: Den Ofen oder Grill auf höchste Temperatur vorheizen. Eiweiss zu Schnee schlagen. Wenn der Eischnee fest zu werden beginnt, den Puderzucker einrieseln lassen. Vanilleeis in die Orangenschalen füllen, dabei mit dem Löffel fest hineindrücken. Danach die Oberfläche sorgfältig glätten. Baiser (Eischnee) in einen Spritzbeutel füllen und die Oberfläche ohne Zwischenraum mit Baisertupfen bedecken. Im Ofen oder Grill überbacken, bis sich die Spitzen goldbraun färben.

26.03.1994 (Fb)

Überbackene Melone

Zutaten:

2 Charentais-Melonen
8 cl Himbeergeist
500 g Himbeeren
4 El. Zucker; für die Himbeeren
2 Eiweiss
125 g Zucker; für das Baiser

Zubereitung:

Die Melonen halbieren, die Kerne entfernen, das Fruchtfleisch auslösen und in mundgerechte Stücke schneiden.

Die eine Hälfte des Fruchtfleisches mit dem Himbeergeist marinieren. Die andere Hälfte über die gezuckerten Himbeeren geben.

Das marinierte Melonenfleisch und das Melonen-Himbeer-Gemisch nun abwechselnd in die Melonenhälften füllen.

Das Eiweiss steif schlagen und den Zucker löffelweise unterschlagen. Mit der Baisermasse die Fruchtmischung abdecken, unter den vorgeheizten Grill schieben und etwa 5 Minuten überbacken, bis sich die Baisermasse leicht bräunt. Sofort servieren.

Überbackene Weinerdbeeren

Zutaten:

100 g Puderzucker
1 Pk. Vanillezucker
750 g Erdbeeren
200 ml Trockener Weisswein
4 El. Zitronensaft
50 g Butter
50 g Mehl
1 Zitrone; abgeriebene Schale
2 Eier
50 g Mandelsplitter

Zubereitung:

Die Hälfte des Puderzuckers und den Vanillezucker über die gewaschenen und entstieltten Erdbeeren streuen, mit dem Weisswein und dem Zitronensaft übergiessen, zudecken und etwa 2 Stunden ziehen lassen.

Dann die Erdbeeren in ein Sieb schütten und den Saft auffangen.

Die Erdbeeren in eine leicht bebutterte, feuerfeste, flache Form geben. Aus der restlichen Butter und dem Mehl eine helle Schwitze herstellen und mit 3/4 des aufgefangenen Saftes ablöschen. Mit dem restlichen Puderzucker sowie der abgeriebenen Zitronenschale abschmecken und vom Feuer nehmen.

Die Eier trennen. Die Eigelbe mit etwas Sauce (1 Esslöffel pro Eigelb) verrühren, dann die Sauce einrühren. Anschliessend das steifgeschlagene Eiweiss mit einem Spachtel vorsichtig unterheben. Das Ganze über die Erdbeeren verteilen, mit Mandelsplittern bestreuen und auf der obersten Schiene im 250 °C heissen Backofen 8 bis 10 Minuten überbacken. So wird nur die Sauce heiss: Die Früchte bleiben kühl.

Sofort servieren.

Überraschungseis

Zutaten:

3 Eigelb
1 Minzezweig, frisch
100 g Zucker
400 g Erdbeeren (1)
200 g Erdbeeren (2)
200 g Joghurt
100 g Sahne
2 Blätterteigplatten
- tiefgekühlt
3 Eiweiss
50 g Mandeln, gemahlen
30 g Mandelblättchen, geröstet
20 g Puderzucker
1 El. Speisestärke
Zitronenmelisseblättchen
- einige (z. Garnieren)

Zubereitung:

Eigelbe mit Zucker und gehackter Minze im Wasserbad schaumig schlagen. Erdbeeren (1) pürieren und mit dem Joghurt unter die Eimasse rühren. Geschlagene Sahne unterheben und in der Eismaschine gefrieren lassen.

Vier kleine Kreise aus dem aufgetauten, ausgewellten Blätterteig ausstechen. Eiweiss mit den gemahlenden Mandeln, dem Puderzucker und der Speisestärke steifschlagen.

Auf den Blätterteig eine Kugel Eis setzen. Das Baiser um die Kugel spritzen und im Ofen 3 Minuten bei grosser Hitze überbacken.

Die Erdbeerscheiben dekorativ auf vier Teller verteilen und jeweils ein Eistörtchen darauf setzen. Mit den gerösteten Mandelblättchen bestreuen und mit der Zitronenmelisse garnieren.

Ullis Vollkornkekse

Zutaten:

80 g Margarine
80 g Zucker
1 Ei
250 g Weizenvollkornmehl
Zitronenschale oder Vanille
1/2 Pk. Backpulver

Zum Verzieren:

Evtl. Zuckerguß
Mohn
Gehackte Nüsse
Sesamsamen
Sonnenblumenkerne

Zubereitung:

Margarine, Zucker und Ei werden schnell zusammen verrührt. Das mit dem Backpulver vermischte, gesiebte Mehl und der Vanillezucker werden dazu gegeben und alles wird verknetet. Kalt stellen. Ausrollen und Förmchen ausstechen. Die Plätzchen ca. 10 Minuten bei 200 Grad (Umluft 175 Grad) backen.

Danach mit Zuckerguß die ausgekühlten Plätzchen bestreichen und mit Sesam, Mohn, gehackten Nüssen oder Kokos bestreuen... (bzw. die Plätzchen hineintauchen)

Variante: Den Teig zu einer Rolle formen, Scheiben abschneiden, diese auf einer Seite mit etwas Wasser bestreichen und diese Seite in die Verzierung drücken. Entweder jeweils nur mit Sesam, Mohn usw., oder diese Verzierung erst mischen und die Teigteile damit bunt verzieren. Anschließend 10 Minuten bei 175/ 200 Grad backen. Kokosflocken eignen sich für diese Variante nur bedingt, da sie beim Backen leicht braun werden.

Ungarische Hörnchen

Zutaten:

Für 12 Stück:

500 g Mehl

1 Pck. Dauerbackhefe

1/4 l Milch

50 g Margarine

1 Ei

1 Prise Salz

Muskat

Füllung:

75 g Frühstücksspeck

3 Zwiebeln

1 Paar Szegediner Würstchen

100 g Sauerkraut

2 geh. El. Edelsüßpaprika

1 Löffelspitze Rosenpaprika

1/2 Tl. Kümmel

Pflanzenfett zum Ausbacken

Zubereitung:

Mehl und Hefe in eine Schüssel geben. Milch und Fett erwärmen, mit Ei und Gewürzen zum Mehl geben und verkneten. Teig 5 min. gehen lassen.

Speck in Streifen schneiden. Zwiebeln würfeln, Speck ausbraten. Zwiebeln darin glasig dünsten. Würstchen in Scheiben schneiden, mit Kraut zum Speck geben. Kraut würzen, 5 min. dünsten, abkühlen lassen.

Teig zu einem Rechteck auswellen, daraus spitzwinklige Dreiecke schneiden. Füllung auf die Teigstücke verteilen, zu Hörnchen rollen, gehen lassen. Danach im 180 Grad heißen Fett ca. 4 min. ausbacken, dabei wenden.

Ungarischer Apfelkuchen

Zutaten:

600 g Mehl
1 P. Backpulver
50 g Zucker
1/2 Tl. Salz
200 g Margarine
1/4 l fettarme Milch
1.5 kg Äpfel
abgeriebene Schale 1 Zitrone
4 El. Zitronensaft
125 g Zucker
100 g Rosinen
2 El. Kondensmilch (7.5%)

Zubereitung:

Mehl, Backpulver, Zucker, Salz, Margarine und Milch zu einem glatten Knetteig verarbeiten und kalt stellen. Die Äpfel waschen, schälen, grob raspeln und mit der Zitronenschale und dem Zitronensaft vermengen. Dann Zucker, Rosinen und Mandeln hinzufügen. Die Hälfte des Teiges ausrollen und auf ein gefettetes oder mit Backpapier ausgelegtes Backblech (35x40 cm) legen. Die Apfelmasse darauf verteilen. Den restlichen Teig ebenfalls ausrollen und als Deckel darüberlegen, mit dem Rollholz etwas glattrollen, mit Kondensmilch bestreichen und mit einer Gabel Muster einstechen. Mit ausgeschnittenen Teigresten verzieren. Im vorgeheizten Backofen bei 220-225 Grad C (Gas Stufe 3-4) ca. 30 Minuten backen. Danach etwas abkühlen lassen und in quadratische Stücke (ca. 6x6 cm) schneiden.

Ungesauertes Fladenbrot

Zutaten:

50 g Hartweizenmehl
50 g Mehl
25 g Vollwertmehl
1/2 Tl. Salz
100 ml ;warmes Wasser

Zubereitung:

Mehle vermischen mit Wasser und Salz kneten, in 12 Teile teilen. Unter einem feuchten Tuch ruhen lassen (je länger je besser). Rund ausrollen nicht dicker als 3 mm. In einer sehr heißen beschichteten Pfanne von beiden Seiten kurz garen.

Trocken aufbewahrt halten sie mehrere Wochen.

Zum Essen mit warmen Wasser betrauefeln, falten, und 30 min. ziehen lassen.

Gepostet: Stefan Lang @ 2:246/2330.8 - 23.04.94

Urner Hausleckerli

Zutaten:

125 g Mandeln; grob gemahlen
125 g Mandeln
-- ziemlich grob gehackt
125 g Haselnüsse; gemahlen
125 g Haselnüsse
-- ziemlich grob gehackt
450 g Zucker
125 g Orangeat; gehackt
125 g Zitronat; gehackt
1 Tl. Zimt
1 Spur Salz
2 El. Mehl
2 El. Honig
4 Eiweiss; steif geschlagen

GLASUR:

150 g Puderzucker
1 Tl. Zitronensaft
2 Tl. Kirsch

Zubereitung:

Alle Zutaten - ausser Eiweiss - miteinander sehr gut vermischen; Eiweisse daruntermischen, zu einem Teig zusammenfügen und über Nacht ruhen lassen.

Teig 5 mm dick auswallen, Rhomben schneiden.

15 bis 20 Minuten bei Mittelhitze (180 Grad) in der Mitte des vorgeheizten Ofens backen.

Für die Glasur, Zucker, Zitronensaft und Kirsch glattrühren. Die noch heissen Leckerli damit glasieren.

Kuchen, Gebäck, Pralinen

Valler Mandelschnittli (Graubünden)

Zutaten:

120 g Butter
200 g Zucker
2 Eier; verquirlt
1/2 Zitrone; abgeriebene Schale
1 Prise Zimt; gemahlen
1 Prise Nelken; gemahlen
1 Spur ;Salz
100 g Mandeln, geschält, gehobelt
250 g Mehl

Zubereitung:

Zucker und Butter schaumig rühren. Eier, Zitronenschale, Zimt, Nelken und Salz darunterrühren. Mandeln und Mehl begeben und zu einem festen Teig kneten. In Klarsichtfolie eingepackt im Kühlschrank 30 bis 60 Minuten ruhen lassen.

Teig 4 mm dick auswallen und in Rechtecke von 2 x 4 cm schneiden.

Mandelschnittli auf Backpapier legen und im vorgeheizten Ofen bei 200 Grad zirka 12 Minuten knusprig backen.

Plätzchen

Vanill-Kipferl

Zutaten:

200 g Mehl
100 g geschälte, gemahlene Mandeln
150 g Butter
80 g Zucker
2 Eigelb
1/2 TL Backpulver
1 Vanillezucker

Zubereitung:

Gebröselten Mürbteig herstellen und kalt stellen.
Hörnchen formen, wieder kalt stellen, bei Mittelhitze backen und noch warm in einem Gemisch aus Zucker und Vanillzucker wälzen.

Vanille - Kipferl

Zutaten:

Teig:

250 g Mehl

1 Msp. Backpulver

125 g Zucker

3 Vanillin-Zucker

3 Eigelb

200 g Butter

125 g gemahlene Mandeln

Verzieren:

20 g Puderzucker

1 Päckchen Vanillin-Zucker

Mehl

Backpulver

Zubereitung:

Zucker + Vanillin-Zucker + Eigelb verkneten. Anschließend Butter und gemahlene Mandeln rein. 200°C vorheizen und bei 175°C backen.

Vanille- und Kardamom-Eiscreme

Zutaten:

300 ml Milch
1 Vanilleschote
150 ml Sahne
6 Grüne Kardamomen
-- zerdrückt
4 Eigelb
125 g Zucker

Zubereitung:

Milch mit der Vanilleschote aufkochen, vom Feuer nehmen und 10 Minuten ziehen lassen. Vanilleschote entfernen.

Sahne mit Kardamomschoten erwärmen und ziehen lassen.

Eigelb und Zucker in einer Schüssel über siedendem Wasser schlagen, bis die Creme dick und blassfarben ist. Die warme Milch hineingeben und stark schlagen, bis die Masse dick zu werden beginnt.

Kardamomschoten aus der Sahne nehmen und die Sahne zur Creme geben. Unter Umrühren erhitzen, bis die Masse wieder dicker wird.

In einer Eiscreme-Maschine oder einem flachen Tiefkühlbehälter zu Eiscreme werden lassen. Nach 1 bis 2 Stunden nochmals schlagen, dann gefrieren lassen bis die Creme fest ist.

Vanille- und Kardamom-Eiscreme I

Zutaten:

300 ml Milch
1 Vanilleschote
150 ml Sahne
6 Grüne Kardamomen
-- zerdrückt
4 Eigelb
125 g Zucker

Zubereitung:

Milch mit der Vanilleschote aufkochen, vom Feuer nehmen und 10 Minuten ziehen lassen. Vanilleschote entfernen.

Sahne mit Kardamomschoten erwärmen und ziehen lassen.

Eigelb und Zucker in einer Schüssel über siedendem Wasser schlagen, bis die Creme dick und blassfarben ist. Die warme Milch hineingeben und stark schlagen, bis die Masse dick zu werden beginnt.

Kardamomschoten aus der Sahne nehmen und die Sahne zur Creme geben. Unter Umrühren erhitzen, bis die Masse wieder dicker wird.

In einer Eiscreme-Maschine oder einem flachen Tiefkühlbehälter zu Eiscreme werden lassen. Nach 1 bis 2 Stunden nochmals schlagen, dann gefrieren lassen bis die Creme fest ist.

Vanille-Birnen

Zutaten:

Für vier Portionen:

4 mittelgrosse Birnen
2 Zitronen
1 Vanilleschote
1/2 l Wasser
2 El. Zucker
1 Packung TK-Himbeeren
2 El. Himbeergeist
1/2 Paket Vanilleeis

Zubereitung:

Birnen schälen, halbieren und entkernen. Eine Zitrone schälen. Die Zitronenschale und die aufgeschlitzte Vanilleschote in Wasser mit Zucker aufkochen. Die Birnen darin 10 bis 15 Minuten garen. Den Saft der beiden Zitronen zufügen und die Birnen im Sirup kalt werden lassen. Himbeeren auftauen, durch ein Haarsieb streichen und den Himbeergeist unterrühren. Je zwei Birnenhälften in ein Dessertglas legen, mit Himbeersauce begiessen. Vanilleeis mit einem Esslöffel abschaben, auf den Birnen anrichten und sofort servieren.

(Pro Portion ca. 290 Kalorien / 1214 kJ)

Menuevorschlag

Vorspeise: Rote Bouillon

Hauptgericht: Roastbeef Provence

Nachspeise: Vanille-Birnen

Vanille-Eis I

Zutaten:

4 g Vanille (Schote)
etwas Milch
18 legefrische Eidotter (?)
1 l gute frische Sahne (extra)
180 g Zucker,

Zubereitung:

Man lässt die Vanille (Schote) in etwas Milch langsam auskochen, presst diese durch ein Stückchen Leinwand und rührt hinzu: Eidotter, Sahne, Zucker und lässt diese Masse unter ständigem Rühren bis vors Kochen kommen. Dann giesst man sie schnell in eine bereitstehende tiefe Schüssel und rührt so lange, bis sie nicht mehr heiss ist, damit sich keine Haut bilde. Nach völligem Erkalten füllt man sie in die Eismaschine.

Vanille-Eiscreme-Premium

Zutaten:

60 ml süsse Sahne
100 g Zucker
1 Vanille-Schote
4 Eigelb
350 ml Vollmilch

Zubereitung:

Milch und Sahne in einen Topf geben. Vanille-Schote längs schneiden. Mark ausschaben und mit der leeren Schote in die Milch geben. Aufkochen, Topf vom Herd nehmen und die Flüssigkeit ziehen lassen. Eier und Zucker aufschlagen, bis die Masse hellgelb und dicklich ist. Die heisse Milch mit einem Holzlöffel vorsichtig unterziehen. Die Masse ist gut, wenn sie leicht angedickt auf dem Holzlöffel liegen bleibt. Anschliessend die Creme auf Zimmertemperatur (ca. 20 C) abkühlen lassen und in den laufenden Eiscreme-Automaten füllen.

Dieses Rezept Vanille-Eiscreme bildet das Grundrezept für die folgenden Eiscremesorten. Es wird jeweils durch andere Zutaten ergänzt.

Vanille-Flan in Karamelsosse

Zutaten:

1 El. Butter
4 El. brauner Zucker
375 ml Milch
3 Eier
75 g Zucker
1 Päckchen Vanillin-Zucker
2 Tl. Pistazien

Zubereitung:

4 feuerfeste Förmchen (a ca. 125 ml Inhalt) mit Butter ausstreichen und den braunen Zucker darin verteilen. Milch aufkochen. Eier, Zucker und Vanillin-Zucker schaumig rühren. Heisse Milch nach und nach unter Rühren dazugeben. Eiermilch in die Förmchen giessen und mit Alufolie verschliessen. Ins heisse Wasserbad (flacher Topf) stellen und zugedeckt ca. 60 Minuten stocken lassen. Das Wasser darf nicht kochen! Förmchen herausnehmen und auskühlen lassen. Flan mit einem kleinen Messer rundherum vom Formrand lösen. Auf Tellerstürzen. Mit Pistazien verzieren.

Tip: Die Karamelsosse gelingt auch mit weissem Zucker. Einfach in einer Pfanne goldbraun schmelzen, ca. 1 El. Wasser einrühren und in die Förmchen füllen.

Pro Portion ca. 300 kcal

Vanille-Halbmonde

Zutaten:

250 g Köllnflocken; blütenzart
200 g Zucker
1 Pk. Vanillezucker
1/2 Vanilleschote; Mark
100 g Mehl
1 Tl. Backpulver
100 g Butter oder Margarine
2 Eier

Zubereitung:

Blütenzarte Köllnflocken, Zucker, Vanillezucker, Vanillemark, Mehl und Backpulver gut vermischen. Fett in Flöckchen darauf verteilen, die Eier in die Mitte geben, leicht mit den trockenen Zutaten verrühren und alles zu einem Mürbteig verkneten. Abgedeckt 1/2 Stunde ruhen lassen, ausrollen, Halbmonde ausstechen, auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen und auf der zweiten Schiene von oben bei 175 Grad 12-15 Minuten hellbraun abbacken. Ausgekühlt mit beliebigem Guss überziehen und verzieren.

Vanille-Knusperkissen

Zutaten:

300 g TK-Blätterteig oder
1/2 Grundrezept selbstgemachter Blätterteig
1 Eigelb
2 EL Milch

Streusel:

175 g Mehl
75 g Zucker
100 g Butter

Füllung:

250 g süße Sahne
25 g Puderzucker
1 Päckchen Sahnesteif
1 Becher fertiger Vanillepudding (200 g)
Puderzucker

Zubereitung:

Blätterteig auftauen lassen. Teigplatten aufeinanderlegen und auf einer bemehlten Arbeitsfläche zu einer Platte von 30 x 30 cm ausrollen, aus der Platte neun Quadrate von je 10 cm schneiden und auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen. Eigelb mit Milch verrühren, Quadrate damit bestreichen.

Aus Mehl, Zucker und Butter Streusel bereiten und auf die Teigplatten verteilen. Backblech in den vorgeheizten Backofen setzen. E: Mitte. T: 225 °C / 15 bis 20 Minuten.

Knusperkissen auf einem Kuchengitter erkalten lassen und von jedem Gebäckstück vorsichtig einen Deckel abschneiden.

Sahne mit gesiebttem Puderzucker und Sahnesteif steif schlagen. Vanillepudding unterheben. Creme auf die Böden der Gebäckstücke verteilen und Deckel auflegen.

Mit Puderzucker bestreuen.

Vanille-Kuchen mit Schokolade

Zutaten:

200 g Marzipanrohmasse
7 Eier
180 g Zucker
1 Päckchen Vanillinzucker
Mark 1 Vanilleschote
1 Prise Salz
150 g gemahlene Mandeln
150 g Mehl
60 g Raspelschokolade
100 g flüssige Butter
1 El. Aprikosenmarmelade
100 g Schokoladenkuvertüre

Zubereitung:

Marzipanrohmasse glattrühren und ein Ei nach dem anderen unterrühren. Zucker, Vanillezucker, Vanillemark und Salz zufügen und so lange weiterrühren, bis der Zucker ganz gelöst und die Masse glatt ist. Mandeln, Mehl und Raspelschokolade mischen und kurz unter den Teig rühren. Zum Schluss das flüssige Fett unterziehen.

Den Teig in eine am Boden gefettete Springform (26 cm) füllen. Im vorgeheizten Backofen auf unterer Schiene, Rostkrümmung nach oben, goldbraun backen. Danach aus der Form lösen und auf einem Kuchenrost erkalten lassen. Mit erwärmter Aprikosenmarmelade bestreichen und mit flüssiger Kuvertüre überziehen.

Backen:

E-Herd: 175 Grad.

G-Herd: Stufe 2.

Umluftherd: siehe Hersteller.

ca. 50 Minuten.

Dieser Kuchen hat insgesamt ca. 22160 kJ = 5300 kcal.

Vanille-Nußhörnchen

Zutaten:

250 g feingemahltes Weizenvollkornmehl
200 g feingeriebene Haselnüsse
Mark einer ganzen Vanilleschote oder 2 Msp. Vanillepulver
200 g kalte Butter in kleinen Stückchen
120 g Honig

Zubereitung:

Mehl und Nüsse auf Backbrett mischen, Vanillemark und Butter zugeben, Butter mit großem Messer in den Teig einhacken, dann rasch mit den Händen abbröseln. Mit Honig oder Sirup zu Teig verkneten. Rolle von 3-4 cm Durchmesser formen, kühl stellen. Die Rolle in jeweils 1 1/4 - 1 1/2 cm breite Stücke teilen, jedes Stück mit den flachen Händen auf dem Backbrett so rollen, daß die Enden dünner als die Mitte sind, Hörnchen formen, auf das mit Backpapier belegte Blech setzen, nochmals kühlen. Sobald die Hörnchen wieder fest sind, hellbraun backen, auf dem Blech abkühlen lassen, dann abnehmen und ganz erkalten lassen.

Backzeit: ca. 20-25 Minuten pro Blech

Vanille-Nuss-Stangen

Zutaten:

Teig:

250 g Butter oder Margarine

2 El. saure Sahne

100 g Zucker

4 Eigelb

375 g Mehl

Mehl zum Ausrollen

Butter oder Margarine zum Einfetten

Füllung:

4 Eiweiss

250 g Zucker

4 Päckchen Vanillinzucker

250 g geriebene Nüsse

Zubereitung:

In einer Schüssel Butter oder Margarine, saure Sahne und Zucker schaumig rühren. Nach und nach das Eigelb dazugeben. Zum Schluss das Mehl daruntermischen. Den Teig mit den Händen kurz kneten. Eine Arbeitsfläche mit Mehl bestäuben. Den Teig darauf dünn ausrollen. Streifen von zwei Zentimetern Breite und fünf Zentimetern Länge ausrädeln. Die Streifen auf ein leicht eingefettetes Backblech legen und mit einem sauberen Küchentuch zugedeckt über Nacht stehenlassen.

Am anderen Tag das Eiweiss zu steifem Schnee schlagen. Den Vanillinzucker und die geriebenen Nüsse dazugeben. Alles gut miteinander vermischen. Die Masse muss spritzfähig sein. Falls sie noch zu flüssig sein sollte, etwas Mehl daruntermischen. Die Vanille-Nuss-Masse in einen Spritzbeutel füllen und die Teigstreifen damit dekorativ bespritzen. Das Blech in den auf 175 Grad vorgeheizten Ofen schieben und die Vanille-Nuss-Stangen etwa zehn Minuten backen.

Vanille-Parfait

Zutaten:

Zutaten:
2 Eigelb
100 g Zucker
1 Vanilleschote
1/4 l Milch
50 g Kokosflocken
60 g Pumpernickel; gerieben
1 El. Kirschlikör
- Oder
1 El. Maraschino
3/8 l Sahne
1 El. Zitronenschale; gerieben

Zubereitung:

Eigelb, Zucker und ausgeschabtes Vanillemark schaumig rühren.
Die Milch aufkochen und unter Schlagen zu der Schaummasse geben.
Die Masse abkühlen lassen und danach halbfest gefrieren lassen.
Die steifgeschlagene Sahne und die restlichen Zutaten unterziehen
und gefrieren lassen.
Das Dessert vor dem Servieren stürzen.

Vanille-Pudding und Schokoladen-Pudding

Zutaten:

1/2 l Milch
2 Eier
40 g Kartoffelmehl
2 El. (40 g) Zucker
1 Päckchen Vanillezucker

Zubereitung:

Die Milch mit dem Zucker und Vanillezucker zum Kochen bringen. Das Kartoffelmehl mit 2 Esslöffel zurückgelassener kalter Milch glattrühren, unter ständigem Rühren zur Milch geben und aufkochen lassen. Den Topf vom Feuer nehmen, die verrührte Eigelbe darunterziehen und zum Schluss die zu Schnee geschlagenen Eiweiss daruntermengen.

Schokoladen=Puuding

Einen Puuding nach obigem Rezept bereiten. Statt des Vanillezuckers 30 g glattgerührten Kakao in die Milch geben.

Vanille-Sahne-Eis

Zutaten:

250 g Sahne
100 g flüssiger Blütenhonig
2 Eigelb
1/2 Tl Vanille (gemahlen)

Zubereitung:

Die Sahne steifschlagen. Den Honig, die Eigelbe und die Vanille vorsichtig unter die Sahne ziehen. Die Masse in eine flache Schüssel füllen und in die Gefriertruhe stellen. Nach einer Stunde etwa, wenn die Masse fest zu werden beginnt, mit dem Schneebesen in einer Schüssel nochmals aufschlagen, dann wieder in die Schale füllen und noch 2 Stunden gefrieren lassen.

Zimteis:

Genau wie oben, nur statt mit Vanille, mit 4 gehäuften Tl Zimt zubereiten.

Vanille-Zitrus-Sterne

Zutaten:

400 g Weizenmehl
200 g Butter
120 g Zucker
2 Eier
4 Pk. Zitronenschalaroma
2 Vanilleschoten; Mark
4 Tl. Zitronensaft
1 Spur Salz

GLASUR:

2 Eigelb
2 El. Sahne
100 g Hagelzucker

Zubereitung:

Alle Teigzutaten mit dem Knethaken zu einem glatten Teig verarbeiten, in Alufolie einwickeln und etwa 1 Std. kühl stellen.

Backofen auf 200 °C vorheizen.

Teig auf bemehlter Arbeitsplatte etwa 4-5 cm dick ausrollen. Sterne ausstechen.

Eigelbe mit Sahne verrühren, Sterne damit bestreichen und den Hagelzucker daraufstreuen. Die Sterne in etwa 10 Minuten hellbraun backen.

Vanilleberge

Zutaten:

Für etwa 20 Stück:

50 g Mehl

1 Päckchen Vanillepuddingpulver

50 g Margarine

1 Messerspitze Backpulver

1 Eigelb

1/2 Vanilleschote

25 g Diabetiker-Zucker

etwa 20 Kürbiskerne

Zubereitung:

Mehl, Puddingpulver, Margarine, Backpulver, Eigelb, ausgekratztes Vanillemark und Zucker verkneten. Den Teig in einen Spritzbeutel mit grosser Sterntülle füllen. Plätzchen auf ein vorbereitetes Backblech spritzen oder aus dem Teig mit zwei Teelöffeln Häufchen abstechen. Jedes Plätzchen mit einem Kürbiskern belegen. Blech in den Backofen schieben. Auf 175 Grad schalten und etwa 290 Minuten backen.

Vanillecreme mit Himbeersoße

Zutaten:

1 Vanilleschote
2 Eigelb
40 g Puderzucker
300 ml Milch
3 Blatt weiße Gelatine
200 g süße Sahne
2 Eiweiß
375 g Himbeeren
3 El. Himbeergeist
50 g Zucker

Zubereitung:

Herausgeschabtes Mark der Vanilleschote, Eigelb, Puderzucker und Milch verrühren und zu einer Creme abschlagen.

Eingeweichte, ausgedrückte Gelatine dazugeben und Creme kühl stellen, bis sie anfängt fest zu werden.

Sahne und Eiweiß getrennt steif schlagen und unter die Creme ziehen, kühl stellen.

Himbeeren passieren oder pürieren, mit Himbeergeist und Zucker verrühren. Vanillecreme auf Portionsteller verteilen und mit Himbeersoße anrichten.

Vanillecreme mit Weinschaumsoße

Zutaten:

20 g Stärke
1/4 l Milch
1 Vanilleschote
50 g Zucker
1 Ei
2 Eigelb
1/8 l Rotwein
1 Zitronenmelisse

Zubereitung:

Für den Creme 10 g Stärke mit 2 El. Milch anrühren. Vanilleschote aufritzen und auskratzen und mit der restlichen Milch aufkochen.

Die angerührte Stärke einrühren und aufkochen.

Eier trennen und ein Eigelb und das steifgeschlagene Eiweiß unter die heiße Creme heben.

Rotwein mit der Stärke, Eigelb, Zitronensaft, Zucker in einem runden Topf füllen und unter ständigem Rühren bei mittlerer Hitze so lange schaumig schlagen, bis die Masse hochsteigt.

Vom Herd nehmen und in kaltem Wasser kaltschlagen. Auf die Vanillecreme füllen und mit Melisse garnieren.

Vanilleeis

Zutaten:

1/4 l süsse Sahne
65 g Zucker
3 Eigelb
2 Päckchen Vanillezucker

Zubereitung:

Eigelb mit Zucker und Vanillezucker schaumig rühren, mit der steif geschlagenen Sahne mischen, in die Eisschale füllen und etwa 2 Stunden im Eisfach des Kühlschranks bei höchster Kältestufe gefrieren lassen. Beliebig garniert zu Tisch geben.

Vanilleeiscreme A La Maus Mit Variationen

Zutaten:

2 Pk. Vanillezucker oder eine
-halbe Stange Vanille
4 Eigelb
3/4 l Sahne
175 g Zucker
3 Tl. Zitronensaft

Zubereitung:

Die Sahne mit dem Vanillezucker oder der aufgeschlitzten Vanilleschote aufkochen. Die Vanilleschote wird danach wieder herausgenommen und hinterlässt winzige, schwarze Körnchen - den "Ausweis" für echten Vanillegeschmack. Es duftet köstlich Eigelb, Zucker und Zitronensaft müssen gründlich verrührt werden, bis sich der Zucker völlig aufgelöst hat.

Bei schwacher Hitze langsam in die Sahne einrühren. Es passiert gar nichts -

weder gerinnt das Eigelb noch die Sahne, wenn Sie nicht zu hastig sind. Erhitzen, weiter rühren und die Mischung ganz kurz kochen lassen. Kalt stellen.

Die Menge füllt den Eisbehälter reichlich. Sie könnten sie teilen und die

zurückbehaltene Masse mit einer anderen Geschmacksrichtung versehen. Denn diese Vanille-Eismasse eignet sich vorzüglich zu allerlei leckeren Abwandlungen. Sie können - beispielsweise - gleichzeitig Vanille- und Erdbeereis machen.

Erdbeereisvariante:

Die Erdbeeren waschen, gut abtropfen lassen und zusammen mit etwas Puderzucker im Mixer pürieren. Auf 1/2 l von der Vanillemasse rechnen Sie 1/4 l Erdbeerpüree..

Pistazien-Eis-Variante

Die Pistazienkerne (Menge nach Geschmack, etwa 30 - 40 g) mit kochendem Wasser abbrühen, eine Weile stehen lassen und häuten - genau, wie Sie es mit Mandeln machen würden. Gut trocknen lassen, im Mixer auf die laufenden Messer werfen und zerkleinern. Unter die fertige Vanillemasse ziehen, bevor sie in den Eisbehälter gefüllt werden.

Mokka-Eis-Variante

Sie mischen unter die Vanillecreme Nescafé nach Geschmack. Mehr als 3 Teelöffel sollte es aber nicht sein.

Eis mit kandierten Früchten-Variante

FrISCHE Früchte kann man niemals unter Eis mischen. Sie würden darin hart gefrieren, weil ihr Wassergehalt zu hoch ist. Anders mit kandierten Früchten.

Sie schmecken ganz ausgezeichnet in der Vanillecreme und schon allein der Anblick ist eine Freude. Sie kaufen am besten eine bunte Mischung kandierter

Früchte und ziehen sie unter die fertige Vanillemasse, bevor sie in den Eisbehälter gefüllt wird.

Vanilleflammerie und Mandelschaum

Zutaten:

Vanilleflammerie:

125 g Grieß
500 ml Milch
1 Vanilleschote
150 g Zucker
1 Ei
1 Prise Salz
3 Eiweiß (steif geschlagen)
ei paar Früchte zum Garnieren
1 Minzesträußchen

Mandelschaum:

4 Eigelb
200 g Zucker
1/4 l Marsala (ersatzweise weißer Portwein)
5 cl Amaretto

Zubereitung:

Die Milch mit der aufgeschlitzten Vanillestange, der Prise Salz und dem Zucker aufkochen. Die ausgekratzte Stange entfernen, die Milch wieder zurück auf die Kochstelle schieben und den Grieß unter ständigem Rühren einrieseln lassen. Zugedeckt bei schwacher Hitze ca. 20 Min. simmern lassen. Den Grießbrei vom Feuer nehmen und das Ei einrühren, anschließend den steifen Eischnee unterheben und auf tiefe Teller verteilen.

Für den Mandelschaum: Eigelb und Zucker in einem großen Topf schaumig schlagen. Der schaumigen Eigelb-Zuckermasse nun den Marsala und den Amaretto hinzufügen und über einem heißen Wasserbad dick-schaumig aufschlagen. Den warmen Mandelschaum auf die mit Grießflammerie vorbereiteten Teller geben und mit Früchten und Minze garniert servieren.

Vanillehörnchen

Zutaten:

150g Mehl
100g Marg./Butter
50g Mandeln
50g Zucker
1 Ei
1 Messerspitze Backpulver

Zubereitung:

kneten, Hörnchen formen,
10 Min. bei starker Hitze
oder schwache Hitze trocknen
in Vanillezucker wälzen

Vanillehörnchen II

Zutaten:

Zutaten:

250 g Mehl

200 g Margarine

100 g Mandeln, gemahlen

100 g Puderzucker

ZUBEREITUNG:

Zubereitung:

Mehl, Margarine, gemahlene Mandeln und Puderzucker zu einem Teig kneten. Daraus kleine Röllchen formen und zu Hörnchen biegen. Bei mässiger Hitze backen.

Nach dem Backen etwas abkühlen lassen und in etwas Vanillinzucker wälzen.

Vanillekipferl aus frischgemahlenem Dinkel

Zutaten:

260 g Dinkel; fein gemahlen
1 Eigelb
1 Spur Meersalz
2 Tl. Vanillepulver; oder -mark
60 g Akazienhonig
100 g Mandeln; ohne Schale und
-gemahlen
200 g Butter; evtl. weniger

Zubereitung:

Aus allen Zutaten rasch einen Mürbeteig (Knetteig) bereiten, diesen für mind. 30 Minuten in den Kühlschrank stellen.

Den Teig zu einer Rolle formen, jeweils eine kleine Menge abnehmen und mit den Handflächen kleine "Kipferl" formen.

Die Kipferl auf ein eingefettetes oder mit Backpapier ausgelegtes Backblech setzen und bei 180 Grad ca. 15 Minuten backen.

Vanillekipferl I

Zutaten:

(ca. 36 Stück):

250 g Butter

125 g Zucker

300 g gesiebtes Mehl

150 g ungeschälte geriebene Mandeln

1 Tl. Vanille-Extrakt

1/4 Tl. Salz

Puderzucker

Zubereitung:

Butter und Zucker mit dem Holzlöffel oder dem Mixer (mittlere Geschwindigkeit) in einer Schüssel schaumig rühren. Nach und nach das Mehl dazugeben (nie mehr als eine halbe Tasse voll auf einmal!), dann die Mandeln, den Vanille-Extrakt und das Salz - und alles so lange rühren, bis ein glatter, fester Teig entsteht. Nun den Teig zu einem Ball formen, in Pergamentpapier oder Alufolie wickeln und eine Stunde in den Kühlschrank legen. Inzwischen den Backofen auf Mittelhitze (175 Grad) vorheizen, das Backblech mit Pergamentpapier belegen und dünn mit Butter bestreichen.

Walnußgroße Stücke von dem gekühlten Teig abteilen und auf ein mit Mehl bestäubtes Brett legen. Jedes Stück zu einem etwa 2 cm breiten und 1 cm dicken Streifen ausrollen.

Dadurch werden diese Streifen etwa 6 cm lang und können jetzt zu halbkreisförmigen Kipferln gebogen werden. Die Kipferl auf dem Blech mit jeweils mindestens 1 cm Zwischenraum anordnen. Auf der mittleren Schiene 15 - 20 min. lang backen, bis sie leicht gebräunt sind. Das Blech aus dem Ofen herausnehmen und etwa 5 min. abkühlen lassen, bevor die Kipferl heruntergenommen und mit Puderzucker bestreut werden. Noch eine Viertelstunde abkühlen lassen, dann können sie serviert werden.

Quelle: unbekannt

Vanillekipferln

Zutaten:

Zutaten:

280 / 210 g Butter oder Margarine (Sanella)

400 / 280 g Mehl

150 / 110 g Zucker

200 / 140 g geriebene Nüsse oder Mandeln

2 / 1 Ei

Zubereitung:

Zutaten wie einen Mürbteig verarbeiten. Kipferln drehen und hellbraun backen. Noch heiß in Vanillezucker/Zuckermischung wenden.

Tips: Mamas und Claus' Lieblingsgebäck

Vanillekipfern

Zutaten:

280 g Mehl
70 g Zucker
100 g Mandeln; geschält und
- gemahlen
210 g Butter; kalt
2 El. Puderzucker
1 Pk. Vanillinzucker

Zubereitung:

Das Mehl mit dem Zucker, den Mandeln und der kleingewürfelten Butter auf die Arbeitsfläche häufen. Mit einem grossen Messer durchhacken. Dann mit den Händen zu einem geschmeidigen Teig verarbeiten. In Folie gewickelt kühl stellen.

Vom Teig jeweils walnussgrosse Stücke abnehmen und zwischen den Handflächen erst Röllchen, dann kleine Hörnchen formen.

Auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen. Auf der Mittelschiene im auf 180 °C vorgeheizten Backofen 15 bis 20 Minuten backen.

Puderzucker und Vanillinzucker vermischen und die noch warmen Plätzchen darin wenden. Auf einem Kuchengitter vollständig abkühlen lassen.

Vanillekugeln

Zutaten:

250 g Weizenvollkornmehl
1 Tl. Weinstein-Backpulver
1 Tl. Gemahlene Vanille
100 g Butter; weich
3 1/2 El. Flüssiger Honig
3 Eigelb

Zubereitung:

Das Mehl mit dem Backpulver und der Vanille mischen. Die Butter mit dem Honig schaumig rühren. Nach und nach die Mehlmischung und die Eigelbe unter die Honig-Butter-Masse mengen. Den Teig zugedeckt etwa 30 Minuten ruhen lassen. Den Backofen auf 200 Grad vorheizen. Das Backblech mit Butter bestreichen. Aus dem Teig Kugeln in der Größe kleiner Walnüsse formen, auf dem Backblech verteilen und auf der mittleren Schiene in etwa 10 Minuten hellgoldgelb backen. Die Vanillekugeln auf einem Kuchengitter abkühlen lassen.

Vanillemousse

Zutaten:

250 g Creme double
100 g Butter (zimmerwarm)
1 Vanilleschote
1 Pk. Vanillezucker
80 g Puderzucker
1 Spur Salz
6 Eigelb
50 g Halbitter-Schokolade

Zubereitung:

Creme double steif schlagen. Die Butter in einer Schüssel schaumig rühren. Die Vanilleschote aufschlitzen, das Mark mit einem spitzen Messer herauskratzen und mit der Butter verrühren. Vanille- und Puderzucker, Salz und Eigelb im Wasserbad 10 Minuten cremig schlagen. Esslöffelweise die Eigelb-Zuckermischung unter die Butter heben, Creme double unterziehen und etwa 4 Stunden kalt stellen.

Zum Anrichten einen Teelöffel kurz in heisses Wasser tauchen. Damit Nocken von der Creme abstechen und auf einem Teller oder in einem Glas anrichten. Mit einem scharfen Messer von der Schokolade feine Späne abschaben und die Mousse damit garnieren.

28.03.1994 (Ra)

Vanillepudding

Zutaten:

Zutaten:

500 ml Milch

40 g Zucker

1 Tl. Butter

1 Spur ;Salz

1/4 Vanillestange; *oder*

1 Pk. Vanillezucker; (Vanille ist

-- wirklich viel besser!!)

40 g Stärkemehl; (Mondamin)

1 Ei; getrennt

Zubereitung:

Die Milch mit Zucker, Butter, Salz und der Vanille zum Kochen bringen. Mit etwas zurückgelassener Milch Stärkemehl und Eigelb anrühren, die Speise damit andicken und 1/2 Min. kochen. Das zu Schnee geschlagene Eiweiss unterheben.

Nach Belieben gezuckerte oder gedünstete Früchte in eine Schale füllen und den Pudding vorsichtig darübergerben.

Tips:

- Das Ganze schmeckt auch warm vorzüglich.
- Man kann auch noch gefrorene Früchte verwenden, wenn man diese dann im heissen Pudding kurz antauen lässt, z.B. Johannisbeeren.
- Durch Zusatz von Kakao statt Vanille o.ä. lassen sich auch andere Varianten herstellen.

Zubereitungszeit : Genausolange wie ein Tütenpudding.

Besondere Merkmale: Unverschämt lecker.

Dessert, Süßspeisen

Vanillequark mit Erdbeer - Rhabarber - Kompott

Zutaten:

Für 6 Personen:

200 g süße Sahne

3 Eigelb

100 g Zucker

2 Vanilleschoten, herausgeschabtes Mark von

500 g Magerquark

4 EL Kirschwasser

3 Blatt weiße Gelatine

Kompott:

100 g Zucker

300 g TK-Himbeeren

1/4 l Rotwein

1 Nelke

2 Vanilleschoten ohne Mark

500 g Rhabarber

1 EL Speisestärke

2 EL Wasser

250 g Erdbeeren

Zubereitung:

Sahne steif schlagen.

Eigelb mit Zucker und Vanillemark schaumig rühren.

Quark und Kirschwasser zur Eigelbmasse geben. Gelatine nach Anweisung auflösen und hinzufügen. Sahne vorsichtig unterheben und Quark 2 Stunden kühl stellen.

Zucker in einem Kochtopf karamelisieren. Himbeeren, Rotwein, Nelke und Vanilleschoten dazugeben, ankochen und 5 Minuten fortkochen. Masse durch ein Sieb streichen.

Rhabarber in 2 cm lange Stücke schneiden, zur Himbeermasse geben, aufkochen und mit in Wasser angerührter Speisestärke binden.

Erdbeeren in Stücke schneiden, dazugeben und Kompott abkühlen lassen. Vanillequark und Erdbeer-Rhabarber-Kompott getrennt anrichten.

Vanillesauce

Zutaten:

1/2 l Sahne
1/2 l Milch
12 Eigelb
200 g Zucker
1 Vanilleschote
Salz

Zubereitung:

Milch und Sahne mit Zucker und Vanille (Schote aufschneiden, auskratzen und alles zugeben) aufkochen.

Eigelb und 1 Prise Salz glattrühren.

1/3 der kochenden Flüssigkeit unter ständigem Rühren!! in die Eimasse geben und die restliche Flüssigkeit wieder aufkochen.

Die Eimasse unter Rühren in die kochende Milch geben und so lange weitererhitzen, bis die Masse anzieht (fester wird). Die Flüssigkeit darf auf keinen Fall nochmal aufkochen, sobald das Ei drin ist (RUEHREI!). Anschliessend sofort durch ein Sieb in ein anderes Gefäss füllen, da die Resthitze im Topf die Sauce sonst noch gerinnen lässt!

Die Vanilleschote kann man übrigens nach dem Kochen noch abwaschen und in Zucker aufbewahren. Wenn man genug Schoten gesammelt hat und lange genug im Zucker liegen liess kann man alles zusammen fein hacken und bekommt echten Vanillezucker (nicht diesen Vanillinzucker).

Vanilleschnitten

Zutaten:

Blätterteig:

150 g Mehl
375 g feste kalte Süßrahmbutter
225 g Mehl
200 ml Wasser
1 Prise Salz
800 ml Milch
300 g süße Sahne
160 g Zucker
1 Prise Salz
1 1/2 Vanilleschoten
200 ml Milch
80 g Speisestärke
4 Eigelb

Glasur:

50 g Aprikosenkonfitüre
70 g Puderzucker
1 EL Butter
1 EL Rum

Zubereitung:

Aus den angegebenen Zutaten einen Blätterteig bereiten, ausrollen und in drei Platten von je 25 x 30 cm schneiden. (Teigreste aufeinanderlegen, erneut ausrollen und Kleingebäckteile formen.) Teigplatten auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen und in den vorgeheizten Backofen setzen. E: Mitte. T: 225 °C / 15 bis 20 Minuten.

Für die Creme Milch und Sahne mit Zucker, Salz, herausgeschabtem Mark der Vanilleschoten und den Schoten aufkochen, Schoten herausnehmen.

Milch mit Speisestärke und Eigelb verquirlen, mit einem Schneebesen in die kochende Milch einrühren, Topf von der Kochstelle nehmen und Creme glattrühren.

Einen Blätterteigboden auf eine Platte legen, die Hälfte der heißen Creme darauf verteilen, etwas abkühlen lassen. Zweiten Boden darauflegen, andrücken, restliche Creme daraufstreichen und mit dem dritten Boden (Unterseite nach oben) abdecken.

Für die Glasur Konfitüre erhitzen, Puderzucker, Butter und Rum hinzufügen und glattrühren. Glasur mit einem Pinsel auf der

Kuchenoberfläche verstreichen. Kühl stellen und fest werden lassen.
Vor dem Servieren in beliebig große Stücke schneiden.

Vanilletöpfchen mit kandierten Kumquats

Zutaten:

Vanilletöpfchen:

4 Eigelb
70 g Zucker
1 El. Vanillezucker
1 Vanilleschote
1 Spur ;Salz
125 ml Milch
350 ml Schlagrahm

Kandierte Kumquats:

12 Kumquats
250 ml ;Wasser
250 g Zucker
1 Unbehandelte Orange; Zesten

Zubereitung:

Eigelb mit dem Zucker aufrühren. Den Vanillezucker, die ausgekratzte Vanilleschote und das Salz untermengen. Nach und nach die Milch mit einem Schneebesen unterrühren, bis sich der Zucker aufgelöst hat.

Jetzt den Rahm untermengen und die Masse eine Stunde stehen lassen.

Die Eiercreme in kleine Töpfchen abfüllen und im Wasserbad (den Boden mit Zeitung ausgelegt) bei 80 Grad (Ofentemperatur 160 Grad) 30 bis 40 Minuten pochieren. Auskühlen lassen und über Nacht im Kühlschrank zugedeckt ruhen lassen.

Für die kandierten Kumquats den Zucker im Wasser auflösen, zum Kochen bringen und in weiteren fünf Minuten zum Sirup kochen. In der Zwischenzeit die Früchte sehr gut waschen und halbieren. Im Zuckersirup kochen lassen, bis sie matt glänzen (ca. 10 Minuten). Auskühlen lassen.

Die Orangenzesten einmal in Wasser aufkochen lassen, abschütten und im restlichen Kumquatsirup ca. 15 Minuten kandieren. Herausnehmen, gut abtropfen lassen und in etwas Grießzucker wenden.

Die Vanilletöpfchen auf Teller stürzen, mit den kandierten Kumquats und den kandierten Orangenzesten garnieren.

(Irma Dütsch: Gault Millau-'Köchin des Jahres' 1994, Waldhotel "Fletschhorn" bei Saas Fee)

Venezia-Torte

Zutaten:

1 Biskuitboden
175 g Creme fraîche
200 g Philadelphia-Frischkäse
1 Pk. Vanillezucker
3 El. Zucker
Etwas Amaretto-Likör
1/2 l Sahne
2 Pk. Sahnesteif
Kakaopulver

Zubereitung:

Creme fraîche, Philadelphia und Vanillezucker zusammen mit dem Amaretto cremig rühren. Etwa 3/4 der geschlagenen Sahne darunter heben.

Die gesamte Masse auf den mit Amaretto getränkten Biskuitboden streichen. Zum Schluss mit Kakaopulver bestreuen und mit der restlichen Sahne verzieren.

Quelle: Bayerntext - 4.05.94 - Koch- UND Backkünste Der Landfrauen Des Parksteiner Landes

Erfasst und gepostet: Ulli Fetzner@2:246/1401.62 (4.5.94)

Vergoldete Ananas - Pina dorada

Zutaten:

Zutaten für 4 Personen:

1 große oder zwei kleine reife Ananas
2 El. brauner Zucker
50 g Butter
2 El. Rum

Für die Creme:

200 g Sahne
2 El. Zucker
1 Ei
2 Eigelb
2 El. Speisestärke
1 Tl. Vanillezucker
1 Prise Salz

Zubereitung:

1. Den Backofen auf 200°C vorheizen. Die Ananas waschen und trockentupfen. Das obere Viertel als Deckel abschneiden. Das Fruchtfleisch mit einem Messer lösen, mit einem Löffel herausnehmen, die Schale dabei nicht beschädigen. Vom Fruchtfleisch die holzigen Teile entfernen und den Rest klein würfeln.
2. Die Ananasstücke mit dem Zucker in eine Schüssel füllen. Die Butter klein würfeln und mit dem Rum untermischen. In die Ananas füllen und diese in eine kleine feuerfeste Form setzen. Im Backofen (unten) etwa 30 Minuten backen.
3. Inzwischen für die Creme die Sahne, den Zucker, das Ei und die Eigelbe in einen kleinen Topf geben. Die Speisestärke mit etwas kaltem Wasser glattrühren, mit dem Vanillezucker und dem Salz hinzufügen. Alles langsam unter ständigen Rühren erhitzen und 30 - 45 Minuten köcheln lassen, bis die Creme dick wird. Die Creme abkühlen lassen.
4. Etwas Creme über die Ananas gießen und servieren. Die restliche Creme getrennt dazu reichen.

Verkehrt gebackener Apfelkuchen

Zutaten:

300 g geriebener Teig
-- siehe Grundrezept
1 El. Butter (1)
100 g Puderzucker
500 g Äpfel, saure Sorte
1 Tl. Zimt
70 g Butter (2)

Zubereitung:

(*) Rundes Kuchenblech von 21cm

Kuchenblech dicht mit Butter (1) bestreichen. 5mm hoch mit Puderzucker belegen.

Äpfel schälen, entkernen und je in 6 Schnitze schneiden. Die Apfelschnitze auf dem Zucker anordnen, mit Zimt bestreuen und mit der flüssigen Butter (2) begießen. Für 10 Minuten in den auf 240 Grad vorgeheizten Backofen schieben.

Herausnehmen und einen der Form entsprechenden Teigdeckel aufsetzen, welcher seitwärts über die Apfelfüllung bis zum Boden des Bleches heruntergezogen wird.

Nochmals 30 Minuten backen. Teigdeckel mit Alufolie abdecken, damit er nicht zu dunkel wird. Noch warm vorsichtig auf eine runde Kuchenplatte stürzen.

Der Kuchen kann heiß oder kalt genossen werden.

Vermicelles

Zutaten:

800 g Kastanien
500 ml Milch
3 El. Zucker; (1)
4 El. Kirsch
2 dl Rahm; süsse
1 Prise Salz
2 El. Zucker; (2)
1 El. Vanillezucker
- je nach Geschmack !
10 Meringue-Schalen
Maraschino-Kirschen; oder
- eingemachte Sauerkirschen
- je nach Geschmack !

Zubereitung:

Die geschälten Kastanien mit der Milch weichkochen (ca. 40 Minuten).
Vorsicht: Anbrenngefahr !! Eventuell noch mehr Milch begeben. Der entstehende Brei muss jedoch sehr kompakt sein. Zucker (1) und Kirschwasser dazugeben, gut pürieren.
Rahm mit Salz, Zucker (2) und Vanillezucker möglichst steifschlagen.
Eine Dessert-Schale mit etwas zerkleinerten Meringue-Schalen belegen.
Das Kastanienmus durch eine Vermicelle-Presse direkt auf die Meringue-Schalen geben. Am Rand Meringue-Schalen einstecken. Mit dem Rahm verzieren, eventuell Dessert-Kirschen im Rahm stecken.
Sofort servieren.

Menge: 4

Vermicelles I

Zutaten:

800 g Kastanien
500 ml Milch
3 El. Zucker; (1)
4 El. Kirsch
2 dl Rahm; süß
1 Spur Salz
2 El. Zucker; (2)
1 El. Vanillezucker
- je nach Geschmack !
10 Meringue-Schalen
Maraschino-Kirschen; oder
- eingemachte Sauerkirschen
- je nach Geschmack !

Zubereitung:

Die geschälten Kastanien mit der Milch weichkochen (ca. 40 Minuten).
Vorsicht: Anbrenngefahr !! Eventuell noch mehr Milch begeben. Der entstehende Brei muss jedoch sehr kompakt sein. Zucker (1) und Kirschwasser dazugeben, gut pürieren.

Rahm mit Salz, Zucker (2) und Vanillezucker möglichst steif schlagen.

Eine Dessert-Schale mit etwas zerkleinerten Meringue-Schalen belegen. Das Kastanienmus durch eine Vermicelle-Presse direkt auf die Meringue-Schalen geben. Am Rand Meringue-Schalen einstecken. Mit dem Rahm verzieren, eventuell Dessert-Kirschen im Rahm stecken.
Sofort servieren.

Verschleiertes Bauernmädchen

Zutaten:

300 g Altbackenes Roggenbrot
2 El. Butter
4 El. Zucker
400 g Apfelmus
1/8 l Sahne
1 El. Preiselbeergelee

Zubereitung:

Das Brot reiben. Die Butter in einem Topf zerlassen. Geriebenes Brot und den Zucker zufügen und bei milder Hitze krokantartig braten, auf eine Platte streuen und abkühlen lassen.

Kurz vor dem Servieren eine Lage davon in einen Schüssel geben, darauf eine Lage Apfelmus, wiederum eine Lage geröstetes Brot, Apfelmus und zuletzt wieder geröstetes Brot. Mit steifgeschlagener Sahne überziehen und mit dem Preiselbeergelee garnieren.

Aus: Strom, Kundenzeitung der Rwe, 4/93
01.12.1993

Dessert, Nachspeisen

Verschneite Weincreme mit Rhabarbersauce

Zutaten:

1/2 l Weißwein
Saft und Schale 1 Zitrone
6 El. Zucker
4 Eigelb
4 Eiweiß
2 El. Maizena
1 P. Vanillezucker
30 g gehackte Mandeln

Rhabarbersauce:

500 g Rhabarber
1/16 l Weißwein
200 g Zucker

Zubereitung:

Wein, Zitronensaft und -schale und Zucker im Topf erhitzen, bis sich der Zucker aufgelöst hat. (Nicht kochen.) Zitronenschale entfernen, die Flüssigkeit abkühlen lassen. Eigelb und Maizena verquirlen, in den Wein geben, auf 2 oder Automatik-Kochplatte 3 - 5 unter ständigem Rühren zum Kochen bringen, dann von der Kochstelle nehmen und mit dem Handrührgerät schlagen, bis die Creme erkaltet ist. In eine feuerfeste Form füllen.

Eiweiß mit Vanillezucker steifschlagen und über die Creme streichen, mit gehackten Mandeln bestreuen. Im Backofen überbacken.

Schaltung:

150 - 160°, 1. Schiebeleiste v.u.

140 - 150°, Umluftbackofen

20 Minuten

Für die Rhabarbersauce den geputzten Rhabarber in Stücke schneiden, zusammen mit Wein und Zucker weichkochen. Erkalten lassen und im Mixer oder mit dem Schnellmixstab pürieren. Die heiße Weincreme mit der Rhabarbersauce servieren.

32 g Eiweiß, 36 g Fett, 342 g Kohlenhydrate, 9149 kJ, 2183 kcal.

Versoffene Jungfern

Zutaten:

100 g Butter oder Margarine
4 Eigelb
80 g Zucker
200 g Mehl
50 g Mondamin
1/2 gestr. Tl Backpulver
4 Eiweiß
1 P Vanillinzucker
Backfett

Zubereitung:

Butter oder Margarine schaumig rühren und abwechselnd je ein Eigelb und 1 El Zucker hinzugeben. Mehl, Mondamin und Backpulver mischen, sieben und zur Schaummasse rühren. Eiweiß und Vanillinzucker zu steifem Schnee schlagen und unterziehen. Von dem Teig mit einem Eßlöffel Nocken abstechen und in der Pfanne in heißem Fett auf beiden Seiten hellgelb backen. Die Nocken gezuckert, mit Fruchtsaft oder mit heißem gezuckertem Wein zu Tisch geben.

Versoffene Jungfern II

Zutaten:

3 El. Margarine; oder
3 El. ;Butter
1/3 Tas. Zucker
6 Eiweiss
6 Eigelb
2/3 Tas. Mehl
1/2 Tas. ;Salz
Öl; zum Ausbacken
Puderzucker

Zubereitung:

Man rührt die Margarine cremig, gibt nach und nach unter Rühren den Zucker dazu und zieht die Eigelb darunter, bis die Masse dick und glatt wird.

Vorsichtig werden Mehl und Salz dazugerührt und die steif (aber nicht trocken) geschlagenen Eiweiss daruntergezogen.

Der Teig wird teelöffelweise in erhitztes Öl (215 °C) getropft. Man bäckt die Jungfern darin beidseitig jeweils 1 - 2 Minuten goldbraun, tropft sie auf Papiertüchern ab, bestreut sie mit Puderzucker und serviert sie sofort.

Versunkener Apfelkuchen

Zutaten:

600 Gramm Äpfel
2 Teelöffel Zitronensaft
5 Eier
200 Gramm Zucker
100 Gramm weiche Butter
250 Gramm Mehl
1/2 Päckchen Backpulver
1 Prise Salz
Puderzucker
Eine Springform mit 26 cm Durchmesser
Für die Form Butter und Semmelbrösel/ Paniermehl

Zubereitung:

1. Die Äpfel warm waschen, abtrocknen, schälen, halbieren und die Kerngehäuse entfernen. Die Apfelhälften mit einem Messer mehrmals längs einschneiden, also dünne Scheiben anschneiden, nicht durchschneiden. Diese eingeschnittenen Hälften mit dem Zitronensaft beträufeln.
2. Die ganzen Eier mit dem Zucker gut schaumig rühren und zuletzt die Butter untermischen.
3. Das Mehl mit dem Backpulver mischen und über die Zucker-Butter-Mischung sieben. Dann das Mehl und das Salz unter die Teigmasse rühren.
4. Den Backofen auf 200 Grad vorheizen. Die Springform mit etwas Butter austreichen und mit Semmelbrösel austreuen.
5. Den Teig in die vorbereitete Springform füllen. Die Oberfläche glattstreichen und die Apfelhälften gleichmässig darauf verteilen und leicht hineindrücken. Nicht ZU tief.
6. Den Apfelkuchen im Backofen auf mittlerer Schiene etwa 50 Minuten backen. Vor dem Herausnehmen aber die Stäbchenprobe machen.
7. Den fertigen Kuchen einige Minuten in der Form, später auf einem Kuchengitter abkühlen lassen. Den Kuchen mit Puderzucker besieben. In 12 Stücke schneiden. Fertig!

Versunkener Kirschreis

Zutaten:

200 g Vollkorn-Milchreis
1 Zimtstange
400 ml Milch
1/8 l Süße Sahne
750 g Sauerkirschen
50 g Butter oder Margarine
100 g Honig
4 Eier

Zubereitung:

Für die Familie: Süßes Vollwertrezept

In diesen fruchtigen Kuchen können Sie Vollkornreis gut "untermogeln". Er macht länger satt als weißer Milchreis, schmeckt kerniger und enthält mehr Vitamine, Ballast- und Mineralstoffe. Allerdings hat er eine längere Garzeit. Schmeckt auch mit Mirabellen, Zwetschgen oder Apfelspalten.

Reis mit Zimtstange, Milch und Sahne zum Kochen bringen, bei kleiner Hitze etwa 10 Minuten leicht kochen lassen, dann etwa 15 Minuten auf der ausgeschalteten Platte ausquellen lassen, kalt stellen.

Inzwischen die Kirschen entsteinen. Butter mit 1/3 des Honigs cremig rühren. Eier trennen. Die Eigelb mit der Honigbutter verschlagen, unter den lauwarmen Reisbrei ziehen. Die Hälfte des Eiweiß steifschlagen, ebenfalls unterziehen. Backofen auf 200 Grad (Gas Stufe 3) vorheizen. Die Pieform mit Butter einfetten, Reis darauf verteilen, glattstreichen. Nun die Kirschen in den Reis drücken, 30 Minuten auf der unteren Schiene im Ofen backen. Dann das restliche Eiweiß steifschlagen, nach und nach den übrigen Honig einfließen lassen. Die Masse auf dem Kuchen verteilen und nochmals für 10 Minuten in den heißen Ofen schieben. Den Kuchen können Sie als süße Hauptmahlzeit oder kalt als Dessert essen.

Bei 10 Stück je ca. 300 kcal.

Versunkener Rhabarberkuchen

Zutaten:

200 g Butter
8 Eier
300 g Zucker
350 g Mehl
1 Pk. Backpulver
100 g Sahne
500 g Rhabarber

Belag:

250 g Butter
250 g Zucker
75 g Mehl
350 g Blättrige Mandeln

Zubereitung:

(Für eine Spring-Form mit 28 cm Durchmesser)

Butter zergehen lassen (lauwarm). Eier und Zucker schaumig rühren, lauwarme Butter unterrühren, Mehl mit Backpulver vermischen und dazugeben, geschlagene Sahne unterziehen. Teig in eine gefettete Springform geben, geschälten und kleingeschnittenen Rhabarber in den Teig verteilen und im vorgeheizten Backofen bei ca. 180 Grad 15 bis 20 Minuten hellgelb backen. In der Zwischenzeit für den Belag Butter mit Zucker, Mehl und Mandeln kurz aufkochen und auf vorgebackenem Kuchen verstreichen. Weitere 15 Minuten goldbraun backen.

Versunkener Zwetschkuchen

Zutaten:

600 g Zwetschgen
4 El. Zucker
200 g Butter
200 g Zucker
1 Spur Salz
4 Eier ;getrennt
300 g Mehl
100 g Speisestärke
1/2 Pk. Backpulver
125 ml Milch
Butter zum einfetten
2 El. Paniermehl
4 El. Puderzucker
1 Pk. Vanillezucker

Zubereitung:

Für dieses Rezept nur Zwetschgen, keine Pflaumen nehmen, es schmeckt besser. Es können auch mehr als 600 g. sein.

Zwetschgen waschen, halbieren und entsteinen. Mit dem Zucker bestreuen und beiseite stellen.

Butter verrühren. Zucker löffelweise unterrühren, dann Eigelbe und Salz hinzufügen. Mehl, Speisestärke und Backpulver gut vermischen. Zusammen mit der Milch zur Butter geben und unterrühren. Eiweiss steif schlagen und unter den Teig heben.

Die Hälfte des Teiges auf ein ausgefettetes, mit Paniermehl ausgestreutes Blech streichen. Im auf 180 Grad C vorgeheizten Backofen auf der Mittelschiene 10 Minuten vorbacken.

Mit den Zwetschgen belegen und den restlichen Teig darüber verteilen. Bei 180 Grad C 50 Minuten weiterbacken.

Puder- und Vanillezucker vermischen. Den noch warmen Kuchen damit bestreuen.

Verzasca-Kastanienbrot

Zutaten:

125 g Getrocknete Kastanien
1 Hefewürfel
100 g ; Wasser (1)
1 kg Weizenmehl (Typ 1050)
25 g ; Salz
520 g ; Wasser (2)

Zubereitung:

Kastanien über Nacht in lauwarmem Wasser einweichen, dann mit frischem Wasser bedeckt weichkochen (ca. 40 Min., länger gelagerte Kastanien brauchen mehr Zeit). Kochwasser abgießen, Kastanien von Zwischenhäutchen befreien und in haselnussgroße Stücke zerbrechen.

Hefe in Wasser (1) auflösen, 10 Min. stehenlassen.

Mehl in eine Schüssel sieben. In der Mitte in eine Vertiefung die aufgelöste Hefe geben, mit etwas Mehl zu einem dünnen Brei verrühren. 15 Min. stehenlassen. Kastanien und Salz zugeben, mit einem Kochlöffel bei portionsweiser Zugabe von Wasser (2) zu einem Teig verarbeiten.

Dann in der Schüssel kneten, bis alles Mehl hineingearbeitet ist. Dann auf der Arbeitsfläche 5 Min. kneten. In der Schüssel unter feuchtem Tuch am warmen Ort 1 1/2 Std. gehenlassen. Von neuem durchkneten. Teig zur Kugel formen, diese pro Brot in vier gleich große Stücke teilen.

Jedes Stück kurz durchkneten, zu einem ca. 35 cm langen Strang rollen, den zu einem Flachszopf schlingen und auf ein gefettetes oder mit Backpapier belegtes Blech legen.

Backofen auf 200 Grad, Umluftofen 180 Grad, Gasofen Stufe 4 vorheizen. Brot mit feuchtem Tuch bedeckt 30 Min. gehen lassen. Dann 1 1/2 Stunden backen.

Vierkornkekse

Zutaten:

100 g Dinkelvollkornmehl fein
100 g Weizenvollkornmehl
100 g Hafervollkornmehl
75 g Hirsemehl fein
200 g Butter kalt
1 Spur Meersalz
2 Tl. Zitronenschale gerieben
1 Eigelb
150 g Honig
Fett für das Blech
20 Mandeln

Zubereitung:

Mehle miteinander mischen und auf Arbeitsfläche geben. In der Mitte eine Vertiefung drücken, zerstückelte Butter, Salz, Zitronenschale, Eigelb und Honig begeben und alles zu einem geschmeidigen, weichen Mürbeteig kneten. Backofen auf 160 Grad vorheizen, Mandeln halbieren, Teig zwischen zwei Lagen Klarsichtfolie etwa 1/2 cm dick ausrollen und mit scharfem Messer in etwa 40 kleine Quadrate schneiden.

Kekse auf gefettetes Blech legen, mit einer halben Mandel belegen und in 8 bis 10 Minuten backen.

Vinelzer Kartoffelkuchen

Zutaten:

1800 g Ruchmehl
10 dl ;Wasser
40 g Salz
20 g Hefe
5500 g Kartoffel; trockene Sorte
-- z.B. Bintje
Speiseöl
25 dl Saure Vollrahm

Zubereitung:

Frauen vom oberen Bieler See haben vor einigen Jahren das Backen im Ofenhaus neu entdeckt. In Vinelz zum Beispiel, unweit des Städtchens Erlach am Bielersee, treffen sich die Landfrauen im Juni, um im russgeschwärzten Ofenhaus nach altem Rezept Seeländer Kartoffelkuchen zu backen.

Sie lassen damit einen Brauch aufleben, der kurz nach dem Zweiten Weltkrieg seinen Anfang nahm, aber wieder einschliefl: fast zwei Dutzend Helferinnen kneten an die siebenhundert Portionen Kartoffelkuchen aus einem Gemisch von Brotteig, geraffelten Kartoffeln und saurem Rahm. Goldgelb wie ein Omelett, soll er sein, mit baumnussgrossen, braunen Blasen und knusprigem Rand. Man rollt ihn auf und steckt ihn, am besten noch lauwarm, mit der Hand in den Mund. Zusammen mit einem Schluck Weisswein vom Bielersee ist der Seeländer Kartoffelkuchen ein wahrer Leckerbissen.

Ruchmehl, Wasser, Salz und Hefe zu einem Brotteig kneten, etwa 3 Stunden gehen lassen.

Die Kartoffeln kochen, schälen und fein raffeln. Teig und Kartoffeln vermengen, kräftig kneten, nach Bedarf nachsalzen und wenig Speiseöl begeben.

Portionen von 500 bis 600 g formen (bezogen auf Rundbleche von 50 cm Durchmesser), sehr dünn auswallen und mit Gabel einstechen. Teig in die gefetteten Bleche stürzen.

Sauren Vollrahm auf dem Teig dünn verstreichen. 2 bis 3 Minuten - je nach Ofenhitze - backen.

Kartoffelkuchen kann auch im Elektrobackofen bei 200 bis 220 °C zubereitet werden.

Kuchen, Gebäck, Pralinen

Vischger Paarlen (Vinschgauer Fladenbrot)

Zutaten:

500 g Helles Roggenmehl
500 g Dunkles Roggenmehl
100 g Weizenmehl
200 g Sauerteig
.65 l Wasser
1 El. Salz
1 El. Kümmel
1 El. Anis
-- Gerebelter Brotklee

Zubereitung:

Mehl und Gewürze miteinander vermischen, in der Mitte eine Mulde machen und einen mit lauwarmen Wasser verrührten Sauerteig verrühren. Das restliche Wasser hinzufügen (je nach Bedarf) und alles zu einem weichem Teig kneten. Ein bis zwei Stunden an einem warmen Ort gehen lassen. Dann den Teig in Faustgrosse Stücke aufteilen und davon jeweils zwei nebeneinander auf ein bemehltes Blech legen. Nochmals gehen lassen. Die Paarlen werden bei 210 °C 20 bis 30 Minuten gebacken.

Vitamin-C-Bombe

Zutaten:

2 Blutorangen
2 Kiwis
125 g Quark 20% Fett
2 El. Frutilose
2 El. gehackte Mandeln

Zubereitung:

Die Schalen der Orangen abschneiden und auch die weißen Häute entfernen. Nun an den Zwischenhäuten einschneiden, die Filets herauslösen und kleinschneiden.

Die verbleibenden Fruchtreste mit der Hand auspressen und den Saft auffangen. Die Kiwis schälen, in Scheiben schneiden und mit den Orangen mischen.

Den aufgefangenen Orangensaft mit dem Quark verrühren und die Creme mit Frutilose süßen. Die Quarkcreme als dicken Klecks auf das Obst geben und mit den Mandeln bestreuen.

Vogtländische Kürbistorte

Zutaten:

Für den Teig:

200 g Mehl
100 g Butterschmalz
2 El Zucker
1 kräftige Prise Salz
Fett für die Form

Für den Belag:

500 g Kürbisfleisch
Salz
3 El Essig
50 g Butter
100 g Zucker
2 Eier
1 Msp. Zimt
1 Msp. Ingwerpulver
1 El Speisestärke

Zubereitung:

Mehl und Butterschmalz mit den Händen zerkrümeln, bis sich gleichmäßige, feine Streusel ergeben. Zucker, Salz und 3 El kaltes Wasser darüber verteilen. Den Teig mit den Händen zusammenkneten und zu einer Kugel formen. Ausrollen. Eine gefettete Springform mit dem Teig auslegen, einen 3 cm hohen Rand formen und zugedeckt eine Stunde kalt stellen. Inzwischen den Kürbis schälen und in Würfel schneiden. In wenig Wasser, Salz und Essig 15 Min. dünsten. Abtropfen lassen und pürieren. Butter und Zucker schaumig rühren. Die Eier trennen. Eigelb unter die Butter rühren. Zimt und Ingwer zufügen. Speisestärke und Kürbismus unter die Creme rühren. Die Springform mit dem Teigboden im Backofen bei 200 Grad C 20 Min. backen. Eiweiß zu steifem Schnee schlagen und unter die Kürbiscreme heben. Alles auf dem Teigboden verteilen und noch weitere 25 Min. backen. Sofort heiß servieren.

Diese Torte schmeckt zum Kaffee oder als Nachtisch.

Für eine Springform von 28 cm Durchmesser.

Vollkorn-Kekse

Zutaten:

200 g Vollkorn Weizen, gemahlen
50 g Sesam
100 g Haselnüsse
100 g Butter
100 g Honig
1 Zitrone

Zubereitung:

Die Zutaten mit dem Saft einer Zitrone verrühren. Den Teig in kleinen Bällchen auf Backpapier häufeln. 10 Minuten bei 175 °C, Gas Stufe 2, backen.

Vollkorn-Plätzchen

Zutaten:

250 g Weizen-Vollkornmehl
125 g Butter oder Margarine
80 g Zucker
1 Ei
1 Tl. Backpulver
1 Ei zum Bestreichen

Belag:

Pinienkerne,
Pistazien
Rosinen

Zubereitung:

Mehl, Fett, Zucker und Backpulver zu einem Teig verkneten, ausrollen, ausstechen und mit geschlagenem Ei bestreichen. Nach Wunsch belegen.

Im vorgeheizten Backofen bei einer Temperatur von 200 °C etwa 30 Minuten backen, abkühlen lassen.

24.01.1994

Vollkorn-Spekulatius

Zutaten:

500 g Weizenvollkornmehl
200 g heller Honig
200 g Butter
2 kleine Eier
100 g feingemahlene Mandeln
3 El. Milch
1 Tl. Weinstein-Backpulver
1 Prise Meersalz
1 Prise Zimt
1 Prise Muskat
1/2 Tl. Vanille
etwas Bittermandelöl

Zubereitung:

Vollkornmehl, Weinstein-Backpulver, gemahlene Mandeln und Gewürze gründlich mischen. Honig und Eier schaumig schlagen, zuerst die Butter, dann die Vollkornmischung unterkneten. Soviel Milch zufügen, bis ein geschmeidiger Teig entsteht.

Den zubereiteten Teig ruhen lassen und mind. 1 Std., besser 12 Std. kaltstellen. Das leicht geölte Spekulatiusbrett dünn mit Mehl bestäuben. den Teig kräftig in die Form drücken, und mit einem scharfen Messer oder Draht den überstehenden Teig abziehen.

Über einem Tuch oder einer bemehlten Fläche wird die Spekulatiusform mit einer Schmalseite fest auf die Unterlage geschlagen, so daß sich die geformten Spekulatius lösen. Die Unterseiten der Spekulatius können mit Eigelb bestrichen und mit Mandelblättchen belegt werden.

Auf einem gefetteten Backblech bei 200°C ca. 10-15 min. auf der mittleren Schiene gold-braun backen.

Vollkorn-Vanillekipferln (ca. 40 St

Zutaten:

200 g Weizenvollkornmehl (fein gemahlen)

150 g ungeschälte Mandeln

Mark von zwei Vanilleschoten

2 Eigelb

1 Prise Vollmehrsalz

2 El. Honig (ca. 50 g)

150 g kalte Butter

80 g Zuckerrohrgranulat (z.B.

Ursüße aus dem Reformhaus, gesiebt)

Zubereitung:

Mehl (bis auf 1 Eßlöffel) auf die Arbeitsfläche häufen und eine Mulde in die Mitte drücken. Mandeln mahlen und an den Rand des Mehls schütten. Vanillemark, Eigelb, Salz, Honig und 1 Eßlöffel kaltes Wasser in die Mulde geben. Die Butter in Flöckchen auf dem Mehland verteilen. Von der Mitte aus zu einem glatten Teig kneten. Zu einer Kugel formen, mit Mehl bestäuben, in Frischhaltefolie wickeln und eine Stunde kühl stellen. Danach nochmals kurz durchkneten und zwei Rollen von etwa vier Zentimeter Dicke formen. Rollen in 1 Zentimeter dicke Scheiben schneiden und zu Kipferln formen. Auf mit Backpapier ausgelegte Backbleche legen und jeweils 15 Minuten im vorgeheizten Backofen bei 175 Grad (Gas 2, Umluft 15 bis 17 Minuten bei 160 Grad) auf der zweiten Einschubleiste von unten backen. Die noch heißen Kipferln im Zuckerrohrgranulat vorsichtig wenden und abkühlen lassen.

Die Kipferln mindestens z w e i Wochen in Blechdosen durchziehen lassen. Sie werden noch aromatischer, wenn man die ausgekratzten Vanilleschoten hinzu gibt. (ca. 40 Stück)

Vollkornapfelwaffeln

Zutaten:

80 g Butter
3 El. Honig
3 Eier
200 g Dinkelvollkornmehl
1 Pk. Vanillezucker
1/2 Tl. Backpulver
250 ml Milch
1 Zitrone; abgeriebene Schale
Zimt
1 El. Rum
3 Äpfel; oder mehr/weniger
-- je nach Grösse

Zubereitung:

Butter und Honig schaumig rühren, die übrigen Zutaten nach und nach zugeben. Zuletzt die Äpfel raspeln und unter den Teig heben.

Etwa 2 Esslöffel Teig in ein gefettetes Waffeleisen geben und abbacken.

Übrige Waffeln lassen sich einfrieren und im Backofen wieder erwärmen.

Vollkornbrot Mit Sauerteig

Zutaten:

10 g Frische Hefe
150 g Natursauerteig; flüssig
1/2 l ;handwarmes Wasser
1 Tl. Honig
400 g Roggen; fein gemahlen
375 g Weizen
2 Tl. Kümmel
2 Tl. Koriander
1 Tl. Anis
1 Tl. Fenchelsamen
2 Tl. ;Meersalz

Gewürze Zum Bestreuen:

Nach Wahl): Kümmel,
Koriander, Anis, Fenchel,
Sesam, Leinsamen
Butter für die Form

Zubereitung:

Die Hefe mit dem Sauerteig in einer großen Schüssel verrühren. Das Wasser, den Honig und das Roggenmehl unterrühren. Die Schüssel mit einem Tuch abdecken.

Den Backofen kurz auf etwa 30 Grad aufheizen, ausschalten, die Backofenbeleuchtung eingeschaltet lassen. Den Teig im Backofen 16-17 Stunden gären lassen. Zwischendurch 1-bis 2 mal umrühren. Eventuell nochmals kurz auf 30 Grad aufheizen.

3 Eßlöffel vom Vorteig abnehmen und in einem Schraubglas für das nächste Brotbacken kühl aufbewahren. (Haltbarkeit etwa 3 Wochen.)

Den Weizen mit der Hälfte der Gewürze fein mahlen. Die ganzen Gewürze und das Salz mit dem Vorteig verrühren. Anschließend das Weizenmehl unterrühren. Den weichen Teig etwa 10 Minuten gut durcharbeiten.

Eine Brotbackform mit Deckel oder 1 Kastenform von 30 cm Länge gründlich einfetten. Den Teig hineinfüllen, mit einem nassen Löffel gut zusammendrücken und glattstreichen. Die Gewürzkörner aufstreuen und mit einem nassen Löffel gut andrücken. Die Form mit dem Deckel oder mit eingefetteter Alufolie verschließen.

Das Brot im Backofen (unten) bei 30 Grad 50 Minuten gehen lassen. Den Temperaturwähler auf 200 Grad schalten. Das Brot etwa 45 Minuten bei 200, dann etwa 1 Stunde bei 150 Grad backen. (Durch die verlängerte Backzeit bei niedriger Temperatur erhält das Brot einen kräftigen

Geschmack.) Den Deckel oder die Folie abnehmen und das Brot bei 200Grad in 20-30 Minuten fertigbacken. Der Backvorgang ist beendet, wenn das Brot am Rand ringsum etwa 2 mm von der Form absteht und beim Anklopfen auf der Unterseite hohl klingt.

Das Brot auf einem Kuchengitter etwa 20 Minuten ab- kühlen lassen. Dann auf das Kuchengitter stürzen und mit der Unterseite nach oben auskühlen lassen, damit die Feuchtigkeit abziehen kann. Das Brot erst am übernächsten Tag anschneiden.

Tip: Das Brot läßt sich sehr gut einfrieren. Nach dem Backen 1-2 Tage auf dem Kuchengitter ausdünsten lassen, dann erst gut verpackt einfrieren. Bei Zimmertemperatur in etwa 4 Stunden auftauen.

Vollkornbrötchen

Zutaten:

500 g Weizen; fein gemahlen
270 ml ;Wasser, evtl. anpassen
20 g Hefe
1 1/2 Tl. Salz
1/2 Tl. Fenchel; nach Belieben
1/2 Tl. Anis; nach Belieben

Zubereitung:

Das Salz mit dem lauwarmem Wasser verrühren. Die Hefe darin auflösen.

Den Weizen und evtl. die Gewürze fein mahlen. Das Hefewasser zufügen und mit der Küchenmaschine etwa 10 Minuten kneten. Der Teig ist jetzt noch etwas klebrig. Wenn man mit der Hand kneten möchte, mindestens 15 Minuten kneten, damit sich das Klebereiweiss löst und die Hefe aktiv werden kann.

Die Schüssel mit einem Tuch oder einer Plastiktüte abdecken und 40-50 Minuten aufgehen lassen, bis das Volumen sich fast verdoppelt hat. Wenn der Teig an einem warmem Ort aufgeht, geht's schneller. An einem kalten Ort dauert es zwar etwas länger, dafür gehen die Brötchen feinporiger auf.

Den Teig noch einmal kurz durchkneten und zu Brötchen formen. Auf ein gefettetes Blech legen und noch 10 Minuten gehen lassen.

man kann die Brötchen auch mit Sesam, Nüssen oder Sonnenblumenkernen bestreuen.

Eine flache Schale mit heissem Wasser in den Backofen stellen. Die Brötchen auf der untersten Schiene in den kalten Backofen schieben und bei 200 °C (Ober- Unterhitze) ca. 30 Minuten backen.

Vollkorndampfnudeln

Zutaten:

350 ml Milch
30 g Hefe
50 g Butter
60 g Honig
1 Prise Zimt
1 Ei
550 g Weizen; fein gemahlen

Zubereitung:

h Quelle

- Ingrid Früchtel: Das
- grosse Vollkornkochbuch
- ausprobiert und adaptiert
- von Diana Drossel

200 ml Milch (für 4 Portionen) erwärmen und die Hefe darin auflösen.

Die Butter mit dem Honig, dem Ei und dem Zimt schaumig rühren. Den Weizen und die Hefemilch abwechselnd untermischen. Den Teig ca. 10 Minuten bei kleiner Geschwindigkeit mit der Küchenmaschine kneten. Zudecken und bei Zimmertemperatur ungefähr auf das Doppelte aufgehen lassen. (ca. 1 Stunde)

Danach nochmals kurz durchkneten und 16 gleichgrosse glatte Kugeln formen. Nebeneinander in eine grosse gefettete Auflaufform setzen.

Den Backofen auf 200 Grad vorheizen.

Die restliche Milch leicht erwärmen und über die Dampfnudeln giessen. Noch etwa 10 Minuten ruhen lassen. Dann die Dampfnudeln mit einem Deckel oder Alufolie abdecken und auf der untersten Leiste ca. 40 Minuten backen, bis sie hellgelb sind und die Milch aufgesogen ist.

Dazu schmeckt Apfel- oder Zwetschgenkompott sehr gut.

Vollkornhefeteig

Zutaten:

20 g Hefe
0.2 l Buttermilch (kann auch Milch genommen werden)
250 g Weizenvollkornmehl (oder Weizen/Dinkel 1:1)
50 g Roggenvollkornmehl
1/2 Tl. Salz
2 El. Olivenöl

Zubereitung:

Zubereitung wie jeder andere Hefeteig.

Vollkornspekulatius

Zutaten:

200 g Dinkelvollkornmehl fein
1/4 Tl. Meersalz
1 Tl. Kardamom
1 Tl. Zimt
1 Tl. Nelkenpulver
1 Eigelb
125 g Butter kalt
100 g Mandeln gemahlen
75 g Honig
1 El. Butter für das Blech

Zubereitung:

Dinkelmehl, Meersalz und Gewürze mischen und auf Arbeitsfläche geben. In der Mitte eine Vertiefung drücken, Eigelb, zerstückelte Butter, Mandeln und Honig hineingeben und alles rasch zu einem geschmeidigen Teig kneten. Teig auf einer bemehlten Fläche etwa 1/2 cm dick ausrollen und Plätzchen in beliebiger Form ausstechen.

Plätzchen auf gefettetes Blech legen und in auf 175 Grad vorgeheizten Backofen schieben. Etwa 10 Minuten backen.

Tip: Der Teig läßt sich besser ausrollen, wenn man zwischen Teig und Nudelholz, eine Klarsichtfolie legt.

Vollwert-Spritzgebäck

Zutaten:

200 g weiche Butter
100 g Zuckerrohrgranulat (naja, ich nehme Zucker)
1 Prise Salz
1 Tl. gemahlene Vanille
Schale v. 1/2 Zitrone
1/2 Orange (unbehandelte Orangen bekommt man so schlecht, habe 1 Zitrone genommen)
3 Eier
300 g Weizenmehl (natürlich Vollkorn!)
100 g Maismehl (hatte ich nicht, hab' 'ne Mischung aus Hirse und Buchweizen genommen)

Zubereitung:

Alles bis auf Mehl und Eier kräftig verrühren bis sich der Zucker aufgelöst hat. Dann Eier und Mehl einrühren. Auf das gefettet Backblech spritzen. (Ergibt ca. 3 Bleche)
Bei 160 C 15 Min. backen

Vollwertige Birnen-Pancakes

Zutaten:

Birnenschnitze:

1 Birne; in 1 mm dünne
-- Schnitze geschnitten
2 El. Zucker
1 dl ;Wasser

Teig:

1 Birne; fein gewürfelt
50 g Weizenvollkornmehl
50 g Buchweizenmehl
1 Tl. Backpulver
1 El. Honig
1 Vanilleschote
-- ausgekratztes Mark
1 Spur ;Salz
1 Ei
100 ml Vollmilch; evtl. mehr
1 El. Weizenkeimöl

Zum Backen:

Butter

Hierzu:

Sauerrahm
Ahornsirup

Zubereitung:

Für die Birnenschnitze den Zucker in einer Pfanne auflösen, bis er zu schäumen beginnt. Den karamelisierten Zucker mit Wasser ablöschen und die Birnenschnitze in die kochende Flüssigkeit geben. Vom Feuer nehmen und ziehen lassen.

Birnenwürfelchen, Mehl, Backpulver, Honig, Vanillemark und Salz in einer Schüssel mischen. Ei, Milch und Öl zugeben und zu einem glatten Teig mischen.

Eine große Pfanne heiß werden lassen, Butter schmelzen, dann soviel Teig in die Pfanne geben, daß 10 cm große Pancakes entstehen. Die Hitze reduzieren und 2 bis 3 Minuten braten, bis sich an der Oberfläche kleine Blasen bilden. Anschließend die Pancakes wenden und auf der anderen Seite goldgelb backen. Im Ofen warmhalten.

Mit Ahornsirup, Sauerrahm und Birnenschnitzen servieren.

Kuchen, Gebäck, Pralinen

Waadtländische Weintarte (Tarte au vin)

Zutaten:

TEIG:

140 g Mehl
5 g Backpulver
1 Spur Salz
2 Spur Zucker
60 g Butter; erweicht
50 ml Milch

FUELLUNG:

120 g Zucker
1 Tl. Zimt
10 g Mehl
1 dl Weisswein; aus Waadtland !

AUSSERDEM:

Butterflöckchen
Butter; für die Form

Zubereitung:

Fast überall im Waadtland backt man einen delikaten Weinkuchen. Für die berühmte 'Tarte au vin' gibt es viele Rezepten. Die einen nehmen dazu sogar Rotwein - z.B. Salvagnin - der nach dem Backen eine braunrötliche Färbung gibt, die meisten jedoch Weisswein, der dem Kuchen eine goldene Farbe verleiht.

Beachten:

ob rot oder weiss, der Wein muss trocken sein !! Man darf keine süsse Weinsorte nehmen.

Stellvertretend für viele, das Rezept von Fredy Girardet:

Für den Teig, Mehl, Backpulver, Butter, Salz und Zucker mit den Fingerspitzen gut zerreiben, so dass man eine griessartige Konsistenz erhält. Die Mischung muss sehr homogen sein.

Milch zugeben: ab jetzt nur noch so viel bearbeiten, bis man einen homogenen Teig erhält. Falls nötig, etwas Milch zugeben. Hier liegt das Geheimnis eines guten Mürbeteigs: sobald man die Flüssigkeit zugegeben hat, darf man nur noch leicht und möglichst kurz kneten.

Den Teig nicht ruhen lassen, sondern gleich auf 3 mm dick auswallen. Das bebutterte Blech damit belegen.

Den Teigboden mit einer Gabel mehrmals einstechen. Zucker mit Mehl und Zimt mischen, den Teigboden damit bestreuen. Weisswein sanft

zugiessen, mit den Fingerspitzen gut mischen. Dann die Oberfläche mit Butterflocken belegen.

Im auf 250 °C vorgeheizten Ofen - im unteren Bereich - während 20 bis 30 Minuten backen. Während des Backens gut daraufachten, dass die Hitze gut verteilt wird: die Form hin und wieder drehen.

Erst nach dem Erkalten aus der Form nehmen.

Varianten:

- 4 bis 5 Esslöffeln Rahm dem Wein beigegeben.
- Rotwein statt Weisswein.

Wackelpeter-Eis

Zutaten:

1 Pk. grünes Götterspeisepulver
1 Pk. gelbes Götterspeisepulver
1 Pk. rotes Götterspeisepulver
1.5 l Wasser
375 g Zucker
50 g Gummibärchen

Zubereitung:

Das grüne, gelbe und rote Götterspeisepulver mit jeweils einem halbem Liter Wasser und einem Drittel des Zuckers verrühren und 10 Minuten ausquellen lassen.

Dann getrennt einmal aufkochenlassen, dabei umrühren. Abkühlen lassen. Nacheinander 15 bis 20 Minuten in der Eismaschine gefrieren lassen.

Mit einem Spritzbeutel mit der grossen Sterntuelle in Gläser spritzen und bis zum Servieren in den Gefrierschrank stellen. Mit Gummibärchen bestreuen.

Natürlich kannst Du auch ohne Eismaschine Wackelpeter-Eis zubereiten. Stelle die Schüsseln mit dem abgekühlten Wackelpeter 2 bis 3 Stunden ins Gefriergerät und püriere ihn alle 20 Minuten mit dem schneidestab, damit er schön cremig wird. Du kannst die drei Eissorten entweder einzeln in die Gläser spritzen oder alle drei Sorten übereinander in die Gläser schichten.

Waffeln

Zutaten:

250 g Butter
200 g Zucker
geriebene Schale einer Zitrone
450 ccm Wasser
500 g Mehl
1 Pck. Backpulver
1 Pck. Vanillezucker

Zubereitung:

Alle Zutaten in eine Rührschüssel geben und mit dem Handmixer gut verrühren.

Der Teig muß relativ flüssig sein (Löffeltest!).

Je nach Bedarf noch Wasser bzw. Mehl zugeben.

Waffeleisen gut einfetten.

Teig ins Waffeleisen am besten mit Suppenschöpfkelle einfüllen (3/4 voll).

Waffeln 2

Zutaten:

250 g Butter oder Margarine
200 g Zucker
1 P Vanillinzucker
4 Eigelb
150 g Mehl
150 g Mondamin
1/2 gestr. Tl Backpulver
4 Eiweiß
reichlich Zucker zum Bestreuen

Zubereitung:

Butter oder Margarine, Zucker, Vanillinzucker und Eigelb so lange rühren, bis der Zucker gelöst ist. Mehl und Mondamin mit Backpulver mischen, sieben und nach und nach unter die Schaummasse ziehen. Zuletzt den steifen Eischnee unterheben und den Teig nach und nach im Waffeleisen backen. Das heiße Waffeleisen gut fetten und nicht zu viel Teig auf einmal hineinfüllen. Die Herzchen mit Zucker bestreut möglichst frisch servieren.

Die Waffeln nicht übereinanderschichten, weil sie dann weich werden. Die Waffeln schmecken auch sehr gut mit Marmelade oder Schlagsahne.

Waffeln 3

Zutaten:

Grundteig:

3-4 Eier

100 g Mehl

40 g Zucker

nach Geschmack:

Vanillezucker

Zitronensaft

Nüsse

Rosinen

Apfelstückchen

Zubereitung:

Alle Zutaten in den Mix-Fix (Tuppaware) geben, mit flüssiger Sahne oder Öl auffüllen (500 ml) und alles gut durchschütteln.

Waffeln I

Zutaten:

1 Pfund Mehl
1/2 Pfund Melis [?]
1/2 Pfund Butter
6-7 Eier
20 Pfennig Kardamom
etwas Rosenwasser

Zubereitung:

Die Butter wird mit dem Mehl verknetet dann folgt Zucker, Eier u. Gewürz, 1 Nacht stehen lassen u. dann kleine Bällchen daraus formen.

Waffeln II

Zutaten:

3 Eier
125 g Butter
150 g Zucker
200 g Mehl
1 Tl Backpulver
1 Pck. Vanillinzucker
Milch bzw. Sprudel

Zubereitung:

Eier, geschmolzene Butter, Zucker und Vanillinzucker schaumig mixen, das gesiebte Mehl (mit Backpulver) und Milch/Sprudel abwechselnd zugeben. Mit Sprudel wird der Teig 'luftiger' und dann beim Backen knuspriger.

Waffeln III

Zutaten:

ergibt ca. 15 Stück:

200 g Mehl

Salz

2 Tl. Olivenöl

2 TL Rum

30 g Zucker

3 Eier, Eigelb vom Eiweiß getrennt,
Eiweiß steifgeschlagen

1/4 Liter Milch

Zubereitung:

Das Mehl und etwas Salz in eine Schüssel geben. Das Olivenöl, den Rum, den Zucker und das Eigelb hinzufügen. Die Milch nach und nach unterrühren; dabei darauf achten, daß sich keine Klumpen bilden. Den Eischnee unter den Teig ziehen. Die Waffeln in einem mit Butter bestrichenen Waffeleisen auf jeder Seite etwa 2-3 Minuten backen, bis sie goldbraun und knusprig sind.

Die fertigen Waffeln warm entweder nur mit Zucker bestreuen oder mit Ahornsirup (echt amerikanisch), mit Apfelmus und Zimt oder mit Eis servieren.

Waffeln IV

Zutaten:

Zutaten:

70 g Butter

250 g Mehl

4 Eier

1/2 l Milch

Zubereitung:

Butter und Eigelb schaumig rühren. Mehl und Milch abwechselnd unterrühren. Schnee schlagen und vorsichtig unterziehen.

Waffeleisen gut fetten und am besten gleich am Tisch die Waffeln backen.

Schmeckt mit Apfelkompott, Vanillesauce (Vanillepudding mit einem guten Schuß Weißwein) und viel Zucker und Zimt.

Tips: Wenn Waffeln als Mittagessen gemacht werden, abends unbedingt etwas Scharfes einplanen

Waffeln mit Ahornsirup

Zutaten:

120 g Mehl
3 Tl. Backpulver
1 Prise Salz
2 Tl. Zucker
2 Eier
3 El. Butter
1/2 Tasse Milch
1/2 Tasse Sahne
1-2 Tassen Ahornsirup

Zubereitung:

Das Mehl mit dem Backpulver in eine Schüssel sieben und mit dem Salz und dem Zucker mischen. Die Eier verquirlen. Die Butter mit der Milch, der Sahne und den Eiern verquirlen. Das Mehl in die Eimasse schütten und mit dem elektrischen Rührgerät glattrühren. Ist der Teig dicker als eine schwere Creme, noch etwas Milch dazurühren. Das Waffeleisen erhitzen, aber nicht fetten. Auf jedes Viertel des Waffeleisens knapp 1 El. Teig geben, das Waffeleisen schließen und so lange geschlossen lassen, bis kein Dampf mehr entweicht. Die Waffeln sollen gleichmäßig goldbraun gebacken sein. Weitere Waffeln aus dem übrigen Teig backen.

Den Ahornsirup erwärmen und zu den Waffeln reichen.

Unser Tip:

Wenn Sie kein Waffeleisen haben, so backen Sie aus dem Teig kleine Pfannkuchen und reichen diese zum erwärmten Ahornsirup.

Waffeln mit Weincreme

Zutaten:

375 g Mehl
250 g Butter
1/2 l Milch
7 Eier
50 g Hefe
Etwas Zitronenschale
Rum; oder Arrak

FUER DIE CREME:

1 Flasche Weisswein
250 g Zucker
2 Zitronen
10 Eier
1 El. Weizenstärke

Zubereitung:

Aus Mehl, Butter, lauwärmer Milch, Hefe, Zitronenschale einen Teig schlagen. Etwas Rum oder Arrak untermengen, zugedeckt 3-4 Stunden gehen lassen. Wenn der Teig gärt, Waffeleisen mit Butter bestreichen und Waffeln backen. Zutaten für Weincreme stark und ständig schlagen, unter Rühren erhitzen.

Waffeln nach Bocuse

Zutaten:

500 g Mehl
1 Spur Salz
1 Spur Backpulver
1 El. Zucker
1/4 l Milch
3/4 l Sahne
8 Eigelb
3/16 l Rum
300 g Zerlassene Butter
4 Eiweiss
Butter für das Waffeleisen

Zubereitung:

Mehl, Salz, Backpulver und Zucker in einer Schüssel vermischen. Nach und nach Milch, Sahne, Eigelb und Rum zufügen und alles gründlich vermischen. Schliesslich die zerlassene Butter einrühren und die zu sehr steifem Schnee geschlagenen Eiweiss unterheben.

Das Waffeleisen gut vorheizen, die Innenseiten mit Butter bestreichen und auf die untere, waagrecht gehaltene Fläche so viel Teig giessen, dass die Ausbuchtungen gerade ausgefüllt werden. Das Eisen schliessen und umdrehen, damit auch die andere Fläche vollkommen von dem Teig erreicht wird. Wenn das Eisen heiss genug war, erhält man auf diese Weise herrlich goldene und knusprige Waffeln.

Man kann die Waffeln ganz einfach mit Puderzucker bestreuen, mit Schlagsahne garnieren oder mit ausgezeichneten, selbstgemachten Konfitüren servieren.

Waffeln neu

Zutaten:

Zutaten:

250 g Butter

150 g Mehl

150 g Stärkemehl

200 g Zucker

4 Eier

1/2 Tl. Backpulver

Salz

1 Zitrone (nur Schale)

Zubereitung:

Die zimmerwarme Butter schaumig rühren, den Zucker, die Zitronenschale und das Salz hinzugeben und alles gut verrühren. Nach und nach die Eier zugeben und so lange weiterrühren, bis sich der Zucker gelöst hat. Das Mehl mit dem Stärkemehl und dem Backpulver vermischen und in die Butter-Zucker-Masse rühren.

Waffeleisen vorheizen und etwas fetten. Einen Eßlöffel Teig auf das Waffeleisen geben, warten bis die Waffel goldbraun ist.

Ergibt ungefähr 24 Waffeln. Die Waffeln werden auf dem Teller knusprig.

Schmeckt mit Apfelkompott, Vanillesauce (Vanillepudding mit einem guten Schuß Weißwein) und viel Zucker und Zimt.

Tips: Wenn Waffeln als Mittagessen gemacht werden, abends unbedingt etwas Scharfes einplanen

Waffelrezept

Zutaten:

6 Eier
ca. 1/2 l Milch
150-200 g süsse Sahne
Zucker
Mehl

Zubereitung:

Eier, Milch, Sahne und Zucker kurz miteinander verrühren. Dann nach und nach so viel Mehl zugeben, bis der Teig dickflüssig ist.

Da wir uns immer darüber streiten, wie Waffeln sein sollten, backe ich daraus auch noch zwei Sorten: Für meinen Mann stelle ich die Temperatur des Eisens etwas höher und lasse sie länger drin. So werden sie knusprig. Für unsere Tochter und ich reduziere ich die Temperatur und tue sie früher raus, so dass sie etwas weicher bleiben. Auch am nächsten Tag (kalt) schmecken sie uns noch.

Waffelrezept I

Zutaten:

125 g Butter
50 g Zucker
1/2 P. Vanillezucker
2 Eier
70 g Weizenmehl
65 g Gustin oder Mondamin oder Konkurrenz-Produkte
1 Tl. Backpulver
125 ml flüssige Sahne

Zubereitung:

Die Eier in Eiweiss und Eigelb trennen. Das Eiweiss steifschlagen und zur Seite stellen. Die Butter mit einem Rührfix schaumig schlagen. Den Zucker und den Vanillezucker dazugeben und unterrühren. Dann die Eigelb dazu und weiterrühren. Das Mehl, Gustin und Backpulver dazu und jetzt mit Kochlöffel unterrühren. (Das mit dem Kochlöffel ist angeblich wichtig). Dann die Sahne dazugeben. Zum Schluss dann das steifgeschlagene Eiweiss unterheben. Fertig.

Kleiner Tip noch von mir: die Waffeln essen, solange sie warm sind, dann schmecken sie am besten.

Waffelvariationen Teil 1

Zutaten:

Sonntagswaffeln:

250 g Butter
200 g Zucker
3 Eier
1 Pk. Vanillezucker
1 El. Rum
125 g Mandeln, gerieben
1 Zitronenaromafläschen
- oder
1 Zitrone; abgeriebene Schale
1/2 Pk. Backpulver
180 ml Wasser; ca.

Münsterländer Waffeln:

200 g Butter
165 g Zucker
4 Eier
300 g Mehl
1 Pk. Vanillezucker
1/2 Pk. Backpulver
1 El. Arrak
125 ml Wasser; ca.

Westfälische Waffeln:

200 g Butter
75 g Zucker
1 Pk. Vanillezucker
4 Eier
350 g Mehl
1 Tl. Backpulver
1 Pk. Nüsse; gerieben oder gehackt
1 El. Rum

Schwäbische Waffeln:

200 g Butter
60 g Zucker
200 g Mehlin
8 Eier
2 Pk. Vanillezucker
8 El. Sahne

Zubereitung:

Butter, Zucker und Vanillezucker sahnig rühren, nacheinander die Eier hinzufügen. Abwechselnd das mit Backpulver gemischte Mehl und die Flüssigkeit hinzugeben. Zuletzt den Rum, soweit vorgesehen. Der Teig muss etwas dickflüssig sein, jedoch leicht vom Löffel tropfen. Zuletzt weitere Zutaten nach Liste unterrühren. 1/2 Stunde gekühlt ruhen lassen, portionsweise backen.

Waffelvariationen Teil 2

Zutaten:

Sandwaffeln:

200 g Butter
150 g Mehl
100 g Mondamin
4 Eier
150 g Zucker
1 Glas Kirschwasser oder
- Cognac

Omas Mürbewaffeln:

200 g Butter
250 g Zucker
4 Eier
125 g Mehl
125 g Mondamin
Rum
Vanillezucker
1 Zitrone; Schale

Apfelwaffeln:

200 g Butter
100 g Zucker
4 Eier
250 g Mehl
1 Tl. Backpulver
100 g Mandeln; oder Nüsse, gehackt
1/8 l Milch
2 Pk. Zitronenaroma
3 Äpfel; feingeschnitten

Zubereitung:

Butter, Zucker und Vanillezucker sahnig rühren, nacheinander die Eier hinzufügen. Abwechselnd das mit Backpulver gemischte Mehl und die Flüssigkeit hinzugeben. Zuletzt den Rum, soweit vorgesehen. Der Teig muss etwas dickflüssig sein, jedoch leicht vom Löffel tropfen. Zuletzt weitere Zutaten nach Liste unterrühren. 1/2 Stunde gekühlt ruhen lassen, portionsweise backen.

Waginger Käsekuchen

Zutaten:

50 g Mehl
25 g Butter
1 Prise Salz
1 Eigelb
60 g Almkäse
25 g
Edelpilzkäse
75 ml Milch
75 ml Sahne
1 Ei
Salz
Pfeffer
Muskat

Zubereitung:

Als Dessert gibt's diesmal Käsekuchen. Nicht mit Quark, sondern mit echtem Käse. Es handelt sich wieder einmal um ein Rezept unseres Lieblings-Kochs Alfons Schuhbeck, dessen "Kurhausstüberl" in Waging ja inzwischen weit über die Grenzen Bayerns hinaus bekannt ist.

Was den Käse betrifft: Alm- oder auch Bergkäse ist eine Art Emmentaler, aber viel intensiver im Geschmack. Wer ihn nicht bekommt, kann ersatzweise auch Emmentaler nehmen. Und Edelpilzkäse dürfte wohl den meisten bekannt sein, er wird oft auch als Blauschimmelkäse bezeichnet.

Achtung: Cambozola ist nicht geeignet, da Cambozola kein "richtiger" Blauschimmelkäse ist.

Das Mehl, die Butter in Flocken, Salz, Eigelb und 1-2 Esslöffel Wasser zu einem geschmeidigen Teig verkneten. Zur Kugel formen, in Folie packen und für 1 Stunde kalt stellen.

Den Almkäse mittelfein reiben und den Edelpilzkäse zerbröckeln. Zwei Gratin- oder Kuchenförmchen von ca. 10 cm Durchmesser einfetten und mit etwas Mehl bestäuben.

Den Teig ca. 2 mm dick ausrollen, in die Förmchen legen, einen Rand hochdrücken und den Boden mit einer Gabel mehrmals einstechen. Weitere 10 Minuten kalt stellen.

Die beiden Käsesorten darauf verteilen. Die Milch mit der Sahne und dem Ei in den Mixer geben und kräftig durchmischen. Die Mischung mit Pfeffer und Muskat abschmecken. Nicht salzen, da der Käse bereits sehr würzig ist. Die Eimilch auf den Käse giessen.

Die Förmchen in den auf 200 Grad vorgeheizten Backofen stellen und

auf der mittleren Schiene in 15-20 Minuten goldbraun backen. Die Kuchen aus den Förmchen gleich auf Teller gleiten lassen und servieren.

Weinempfehlung von Nikos Tavridis

Schwierige Wahl, würzig *und* süß!

Da braucht man einen Süßwein, der dagegen bestehen kann, mit einer erfrischenden Säure, um den Gaumen nicht zu überlasten:

Kürzlich habe ich zu Hause einen Wein probiert, der da passt:

1993 Wehlener Sonnenuhr Riesling Auslese -**-, Heribert Kerpen,
(Mosel 23 DM)

Kerpen ist ein Shooting Star der Weinszene, seitdem Weinguru Robert Parker ihn sehr hoch bewertet hat; aber IMHO hat er erst 1993 gute Weine gemacht.

Die Auslese (2 Sterne, also nicht die "normale" Auslese) hat Frische und Gewicht. Fruchtig in Nase und Gaumen, mit voller Süße, die durch eine erfrischende Säure nie schwer oder klebrig wirkt.

Dinner for Two (14.9.94):

Vorspeise: Strudelsuppe;

Hauptgericht: Pilz-Spieße;

Dessert: Waginger Käsekuchen

Wähe (Schweizer Spezialität)

Zutaten:

Für Den Teig:

250 g Weizenmehl

120 g Butter

1 El. Öl

1 Spur Salz

1 Ei

50 g Wasser

750 g Obst

Für Den Guss:

3 Eier

1/4 l Süsse Sahne (Rahm)

50 g Milch

60 g Zucker

2 El. Paniermehl

4 El. Geriebene Mandeln; oder

- Haselnüsse

Zubereitung:

Mehl, Öl Butter und Salz gut verreiben, Ei und Wasser begeben, mit einem Messer den Teig zusammenarbeiten und 1 Stunde kühl stellen. Das Wäheblech (Backblech mit hohem Rand) ausbuttern, mit Teig auskleiden und Rand etwas einkerben. Teig mit Paniermehl und geriebenen Mandeln bestreuen. Obst (Äpfel in Schnitzen, Pflaumen und Aprikosen in Hälften, Kirschen lose verteilt) darauf verteilen.

Eier, Zucker schaumig schlagen, Sahne langsam dazugeben, Milch zugeben. den Guss über das Obst giessen. Die Wähe im vorgeheizten Ofen bei starker Hitze (270 °C) 30 min. backen. Bei Pflaumen- oder Aprikosenwähe werden dem Guss noch 1/2 El. Mehl beigefügt.

20.02.1994

Waldmeister-Reisauflauf mit Rhabarber

Zutaten:

250 g Reis; Arborio o. Vialone
2 dl ;Wasser, zum Reis
7 1/2 dl Milch
1 Bd. Waldmeister; gefroren
1 Spur Salz
1 kg Rhabarber; geschält, in
-- 1 cm lange Stücke
6 El. Zucker
1/2 Zitrone; Saft
1/2 dl ;Wasser, zum Rhabarber
3 El. Mandelblättchen
Puderzucker
60 g Butter
2 dl Sahne

Zubereitung:

Die Milch in eine Schüssel geben und mit dem Waldmeister 2 bis 3 Stunden zugedeckt ziehen lassen. Danach den Waldmeister entfernen.

Den Reis mit kaltem Wasser in ein Sieb abspülen. Mit Wasser aufkochen, die Waldmeister-Milch dazugiessen und mit Salz bei schwacher Hitze etwa 45 Minuten zu Brei kochen.

Die Hälfte vom Zucker dazugeben und die Hälfte des Reisbreis in eine gebutterte Form geben.

In der Zwischenzeit Rhabarber mit Zitronensaft, Wasser und dem restlichen Zucker aufkochen. Das Kompott mit der Schaumkelle aus dem Topf nehmen und auf dem Reis verteilen. Die andere Hälfte des Reisbreis darübergeben und im vorgeheizten Ofen bei 180 °C 40 Minuten überbacken.

Den Auflauf aus dem Ofen nehmen, mit Mandelblättchen und Puderzucker überstreuen und mit Butterflöckchen belegen. Die Ofentemperatur auf 240 °C erhöhen und weitere 10 Minuten backen, bis die Oberfläche goldbraun wird.

Lauwarm servieren, mit geschlagener Sahne.

Aus: Oskar Marti, Ein Poet am Herd, Frühling in der Küche, Hallwag, Bern, 1994, ISBN 3-444-10416-2, abgetippt und gepostet von Rene Gagnaux@2:301/212.19, 24.04.1994

Waldmeistercreme mit Limonensoße

Zutaten:

10 g gezupften Waldmeister
100 ml Sahne
3 Eier
3 Blatt Gelatine
6 El. Zucker
1/4 l geschlagene Sahne
5 El. Schmand
30 g Zucker
40 g Honig
0,2 l Limonensaft
250 g Erdbeeren
Kekse zum Dekorieren

Zubereitung:

Den Waldmeister in Sahne aufkochen und etwa 5 Minuten ziehen lassen. Danach die Masse durch ein Haarsieb streichen.

Eier und Zucker miteinander aufschlagen, unter ständigem Rühren zur heißen Waldmeistersahne geben und kalt werden lassen.

Die Gelatinblätter in Wasser auflösen und zusammen mit der geschlagenen Sahne unterheben.

Die Creme 1 bis 2 Std. im Kühlschrank durchkühlen lassen.

Schmand mit Honig, Zucker und Limonensaft verrühren.

Die Erdbeeren in Fächer schneiden.

Die Schmandsoße zusammen mit der Creme und den Erdbeeren auf großen Tellern anrichten.

Waldmeistersorbet

Zutaten:

250 g Zucker
1/2 Fl. Weisswein
1 E l Glukosesirup
1/8 l Zitronensaft
1/8 Fl. Sekt
Drei Hände voll Waldmeister

Zubereitung:

Zucker, Weisswein, Glukosesirup, Zitronensaft, Sekt mischen. Drei Hände voll Waldmeister mit ein bißchen Flüssigkeit vom Sorbet durch den Mixer jagen und dann durch ein Sieb streichen.

Walliser Sonntagsfladen

Zutaten:

500 g geriebener Teig
-- siehe Grundrezept
150 g Rosinen
2 El. Kirschwasser
100 g Zucker
1 Tl. Zimt
100 g Baumnußkerne, grob gehackt
1/8 l Milch
1/4 l Rahm
1 Spur Salz
1 Ei
2 El. Speisestärke

Zubereitung:

Rosinen in Kirschwasser einlegen. Teig etwa 3cm dick ausrollen und Springform damit auslegen. Mit einer Gabel mehrmals einstechen.

Einen Rand von 3cm hochziehen. Zucker, Zimt, Milch, Rahm, Ei, Salz und Speisestärke mit dem Schwingbesen gut mischen. Rosinen mit Kirschwasser und Baumnußkerne beifügen.

Den Guß auf den Teig verteilen. Im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad etwa 40 Minuten backen.

Walnussparfait

Zutaten:

PARFAIT:

3 El. Zucker
100 g Wallnüsse, gehackt
2 Eigelbe
1 Ausgekratzte Samen einer Vanilleschote
5 El. Zucker
2 1/2 dl Rahm
2 Eiweisse
1 El. Zucker für die Eiweisse

SAUCE:

150 g Zucker
50 g Wallnüsse, gehackt
1 dl Rahm

Zubereitung:

Parfait

Die 3 Esslöffel Zucker in einer Pfanne karamelisieren, vom Feuer nehmen und die gehackten Nüsse zugeben, auf kleines Feuer stellen und etwas anfärben lassen (aufpassen !!), auf einem mit Backpapier belegten Blech ausgiessen und abkühlen lassen.

Eigelbe mit dem Zucker schaumig schlagen, bis die Mischung weißlich wird. Vanille zugeben, durchmischen.

Rahm steifschlagen, vorsichtig unterziehen.

Eiweisse steif schlagen, Zucker zugeben, noch etwas schlagen.

Sehr vorsichtig unterziehen.

Walnusskaramel vorsichtig unterziehen (etwas schwierige Operation !).

In einer geeigneten Form einfüllen und sofort tieffrieren.

Sauce

Zucker in einer Pfanne karamelisieren, vom Feuer nehmen und die gehackten Nüsse zugeben, auf kleines Feuer stellen und etwas färben lassen (aufpassen !!). Vom Feuer nehmen und SOFORT Rahm zugeben; auf kleinem Feuer köcheln lassen, bis der Karamel sich aufgelöst hat.

Beachten: die Sauce kann 5 bis 6 Tage im Kühlschrank aufbewahrt werden. Vor dem Servieren im Wasserbad aufwärmen.

>> Servieren <<

Die lauwarmer Sauce auf die Teller bringen, Parfait darauf stellen, sofort servieren.

03.11.1993

Portionen: 4

Walnuß-Makronen - schnell

Zutaten:

75 g Haferflocken
3 Eiweiß
50 g Fruchtzucker
2 El. Zitronensaft
100 g geriebene Walnüsse
1 geh. Tl. Kakaopulver
2 Msp. gem. Nelken
1/4 Tl. gem. Ingwer
1 Päckchen
Bourbon-Vanillezucker

Zubereitung:

Die Haferflocken ohne Fett hellbraun rösten und erkalten lassen. Mit den Händen etwas zerreiben.

Eiweiß steif schlagen. Frucht- und Vanillezucker mit Zitronensaft unterrühren. Walnüsse mit Kakaopulver, Haferflocken, Nelken und Ingwer vermischen und unterziehen.

Mit 2 Tl. kleine Häufchen auf das gefettete Backblech setzen. Bei 175 Grad ca. 25 Minuten backen.

Bei 36 Stück enthält 1 Makrone: 1 g Eiweiß; 1,4 g Fett; 3 g Kohlenhydrate oder 1/4 Broteinheit; 0 mg Cholesterin, 35 kcal/143 kJ

Walnuß-Marzipan-Pralinen

Zutaten:

ca. 60 Stück:
500 g Marzipanrohmasse
90 g gehackte, frische Walnüsse
500 g Vollmilchkuvertüre
60 Walnußhälften

Zubereitung:

Marzipanrohmasse und gehackte Walnüsse zusammenkneten. Nicht zu lange kneten. Masse 1 cm dick ausrollen. 50 g Kuvertüre auflösen und mit einem Pinsel auf dem Marzipan verstreichen. Anziehen lassen. Marzipanplatte stürzen und in Streifen schneiden. Dann in Rhomben schneiden. Restliche Kuvertüre temperieren. Die Pralinen mit einer Pralinengabel in die Kuvertüre tauchen und abtropfen lassen. Bevor die Kuvertüre anzieht, Walnußhälften auflegen.

Walnuß-Plätzchen

Zutaten:

1 Tasse Zucker
1 Tasse Wasser
1 Tasse gehackte Walnüsse
600 g Marmorkuchen
1/2 Tasse Semmelbrösel
1-2 El. Kakao
5 P. Schokoglasur
1/2 Tasse Schokoraspel
1-2 Btl. Rum-Aroma
halbe Walnüsse

Zubereitung:

Zucker und Wasser solange erhitzen, bis sich der Zucker aufgelöst hat. Die Masse dann auf Zimmertemperatur abkühlen lassen. Ein Päckchen Schokoglasur schmelzen lassen. Walnüsse, Marmorkuchen, Semmelbrösel, Kakao, Schokoraspel, Rum-Aroma, die Wasser-Zucker-Masse, und die geschmolzene Schokoglasur in einer Schüssel zu einer gleichmäßigen Masse verarbeiten. 2-3 Rollen aus der Masse formen (Durchm. ca. 1,5cm), und für 30 Minuten in den Kühlschrank stellen. Die Teigrollen dann in Scheiben schneiden, und mit den restlichen 4 Päckchen geschmolzener Schokoglasur überziehen. Die Plätzchen auf ein Kuchengitter legen, und bevor die Schokoglasur fest wird, die Plätzchen mit einer halben Walnuß verzieren.

Anstatt der Walnüsse kann man auch Mandeln, Haselnüsse etc. nehmen.

Walnußcreme

Zutaten:

Für 4 Portionen:

4 Blatt weiße Gelatine

6 Eigelb

50 g Zucker

4 El. Rum

3/8 l Schlagsahne

1 Paket kandierte Walnußkerne (100g)

Zubereitung:

1. Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Eigelb zusammen mit dem Zucker schaumig schlagen.

2. In einem kleinen Topf den Rum erhitzen. Gelatine ausdrücken und unter Rühren darin auflösen. Dann unter die Creme ziehen. Creme in den Kühlschrank stellen, bis sie zu gelieren beginnt (ca. 15 Minuten).

3. Die Creme mit einem Schneebesen kräftig durchrühren. 1/4 l Schlagsahne steif schlagen und zusammen mit einem Teil der Nüsse unter die Creme heben.

4. Creme in Gläser füllen und etwa 1 Stunde kühl stellen.

5. Restliche Sahne steif schlagen und auf die Creme geben. Mit den restlichen Nüssen garnieren.

Als Menüvorschlag:

Vorspeise: Rosenkohlsuppe mit Thymiansahne

Hauptspeise: Schweinefleisch süß-sauer

Dessert: Walnußcreme

Walnußeis

Zutaten:

100 g Walnüsse gehackt
150 ml Wasser
70 g Zucker
3 Eigelb
200 ml Milch
200 g Sahne
3 El. Ahornsirup

Zubereitung:

Walnüsse mit Wasser und 40 g Zucker 5 min. köcheln lassen. Eigelb und restlichen Zucker mit der Milch im Wasserbad unter Rühren erwärmen, bis die Masse eindickt. Sahne steifschlagen. Eimasse, Sahne und Nüsse (abgekühlt) zusammengeben und den Sirup zugeben.

Die Mischung in die Eismaschine geben.

Walnußeis mit Rumrosinen und Schokoladensauce

Zutaten:

Für 4 - 6 Portionen:

125 g Rosinen

4 El. Rum

2 Tafeln Schokolade (zartbitter, 200 g)

1/8 l Kaffee

5 El. Schlagsahne

3 El. Zucker

500 ml Walnußeis

Zubereitung:

1. Rosinen abspülen, mit dem Rum in einem kleinen Topf zum Kochen bringen, 10 Minuten leise ziehen lassen.

2. In der Zwischenzeit die Schokolade in Stücke brechen und den Kaffee erhitzen. Schokoladenstücke unter Rühren in dem Kaffee schmelzen lassen. Sahne und Zucker unterrühren. Das Eis auf die Teller verteilen, mit Rumrosinen umlegen und mit Schokoladensauce übergießen. Sofort servieren.

Pro Portion (bei 6 Portionen) ca.

6g E, 21 g F, 55 g KH = 476 kcal (1993 kJ)

Als Menüvorschlag:

Vorspeise: Marinierte Melonenkugeln mit Mandelstiften

Hauptspeise: Käseomelett mit Gemüsefüllung

Nachspeise: Walnußeis mit Rumrosinen und Schokoladensauce

Walnußkekse mit Marzipanrand

Zutaten:

250 g Mehl
1 gestr. Tl. Backpulver
100 g Zucker
1 Pk. Vanillezucker
1 Prise Salz
1 Tropfen Bittermandelöl
2 Tropfen Rum Aroma
1 Msp. Kardamom
1 Ei
100 g Butter
100 g geriebene Walnußkerne

Füllung zum Spritzen:

400 g Marzipanrohmasse
150 g Aprikosenmarmelade
(durch ein Sieb streichen)

zum Garnieren:

Belegkirschen (in kleine Stücke schneiden)

Zubereitung:

Für den Teig die Zutaten in angegebener Reihenfolge verkneten und den Teig eine Weile kalt stellen. Den Teig dünn ausrollen, mit einer runden Form (3 cm) Plätzchen ausstechen.

Bei 175 -200 ca. 10 Min. backen.

Für die Füllung die Marzipanrohmasse mit der Aprikosenmarmelade zu einer geschmeidigen Masse verrühren.

Die Hälfte der erkalteten Plätzchen auf der Unterseite mit etwa 1/3 der Marzipanmasse bestreichen, die übrigen Plätzchen mit der Unterseite darauflegen und die Kekse auf ein Backblech legen.

Die restliche Marzipanmasse in einen Spritzbeutel mit kleiner gezackter Tülle füllen und als Kranz auf die Kekse spritzen.

Mit den Belegkirschen garnieren.

Die Kekse solange unter den vorgeheizten Grill legen, bis sie hellbraun sind.

Walnuss-Bärentatzen

Zutaten:

250 g Butter oder Margarine
125 g Puderzucker
1 Pk. Vanillinzucker
;Salz
1 Ei
125 g Walnüsse; gemahlen
3 Tropfen Bittermandelaroma
125 g Speisestärke
250 g Mehl
100 g Nougatmasse
40 Mokkaohnen
10 kleine Braune Schokoherzen
10 kleine Weisse Schokoherzen

Zubereitung:

Butter oder Margarine mit Puderzucker, Vanillinzucker und einer Prise Salz schaumig rühren. Das Ei unterrühren. Dann die Walnüsse, das Mandelaroma und die gesiebte Stärke-Mehl-Mischung unterrühren. Den Teig in einen Spritzbeutel mit Sterntülle Nr. 5 füllen.

Ein Backblech mit Backpapier auslegen, kleine Bärentatzen darafspritzen. Im 200 °C heißen Ofen auf der 2. Schiene von unten 12-14 Min. backen. Das Backblech auf ein Kuchengitter stellen und die Tatzen kalt werden lassen.

Nougat im heißen Wasserbad auflösen und etwas abkühlen lassen. Die Hälfte der Tatzen auf der glatten Seite mit Nougat bestreichen, bei einer Zubereitung von 60 Stück 2 Esslöffel Nougat zurückbehalten. Nougat 10 Min. antrocknen lassen. Übrige Tatzen daraufsetzen. Mit restlichem Nougat kleine Tupfen daraufsetzen, mit Mokkaohnen und Herzen verzieren. Nougat fest werden lassen.

Walnuss-Tarte

Zutaten:

170 g Blätterteig
2 Eiweiss; (1)
200 g Zucker; (1)
10 g Vanillezucker
2 Eiweiss; (2)
1 El. Zucker; (2)
100 g Walnüsse; gerieben (1)
150 g Walnüsse; grob gehackt (2)

Zubereitung:

Kuchenblech mit Blätterteig auslegen, mit einer Gabel gut einstechen. Teig mit Backpapier abdecken, mit Erbsen oder Linsen - o. ä. - beschweren. Ofen während 10 Minuten auf 170 °C vorheizen, Teig 20 Minuten blind backen. Temperatur auf 180 °C erhöhen, Papier und Füllung entfernen und noch 8 Minuten backen.

In einem kleinen Pfännchen werden bei kleiner Hitze Eiweiss (1) und Zucker (1), sowie Vanillezucker, erwärmt und mit dem Schwingbesen gerührt, bis die Masse geschmeidig ist. Eiweiss (2) mit Zucker (2) steif schlagen und unter die erwärmte Masse ziehen. Geriebene Walnüsse (1) und gehackte Walnüsse (2) mischen und unter die Masse ziehen. Der vorgebackene Teigboden wird damit gefüllt.

Bei 170 °C während 35 Minuten backen.

Servieren: lauwarm (am besten) oder kalt. Dazu: halbgeschlagener Rahm. Gut verpackt in Klarsichtfolie, bis zu einer Woche im Kühlschrank haltbar.

Walnuss-Trauben-Terrine

Zutaten:

250 g Kernlose weisse Trauben
3 El. Limettensaft
100 g Walnüsse
2 Eigelb
25 g Puderzucker
2 Limetten, abgeriebene Schale
1 Vanillestengel, aufgeschlitzt
400 g Frischkäse, nature
2 dl Traubensaft
5 Scheibe Gelatine
--in kaltem Wasser eingelegt
2 Eiweiss

SAUCE:

200 g Kernlose weisse Trauben
2 El. Limettensaft
150 g Puderzucker
80 g Walnüsse
2 dl Weisser Traubensaft

Zubereitung:

Sofern möglich die Haut der Trauben abziehen. Mit 1/3 vom Limettensaft beträufeln. Walnüsse feinhacken.

Eigelb, Puderzucker, Limettenschale und ausgekratztes Vanillemark in eine Schüssel geben und zu einer hellen, schaumigen Creme verrühren. Den Frischkäse zufügen, sorgfältig vermengen.

Den Traubensaft aufkochen, die Pfanne vom Feuer ziehen, die ausgedrückten Gelatineblätter beifügen, rühren, bis sie sich aufgelöst haben. Den Traubensaft abkühlen lassen und - solange er noch flüssig ist - zur Eigelbcreme giessen. Gut vermengen.

Restlichen Limettensaft zufügen.

Die Eiweiss zu steifem Schnee schlagen und sorgfältig unter die Creme ziehen.

Die Terrinenform mit Klarsichtfolie auslegen. Ein Teil der gehackten Walnüsse auf dem Boden der Terrinenform verteilen. Restliche Nüsse und Trauben vorsichtig unter die Creme heben. Die Masse in die Terrinenform füllen. Für ein paar Stunden kühl stellen.

Für die Sauce die Trauben wenn möglich häuten, mit dem Limettensaft beträufeln. Den Puderzucker in einer Pfanne karamelisieren, die Nüsse mit 2 Gabeln darin wenden, auf einen Teller geben und

auskühlen lassen. Restlichen Karamel wieder erhitzen, mit Traubensaft ablöschen, köcheln lassen, bis sich der Karamel aufgelöst hat und eine Karamelsauce entstanden ist.

Die Terrine aus der Form stürzen, in Tranchen schneiden.

Die Teller mit der Karamelsauce, den karamelisierten Nüssen und den Trauben garnieren, Terrinetranchen darauf legen.

Walnussbrot einfach

Zutaten:

300 ml ;Kaltes Wasser
40 g Hefe
8 g Meersalz
20 g Honig
500 g Weizen; frisch gemahlen
100 g Walnüsse
1 g Zimt

Zubereitung:

Das Wasser und die zerbröselte Hefe in eine Rührschüssel geben und mit einem Schneebesen verrühren. Nun Salz, Honig und Zimt dazugeben und rühren, bis sich alles gleichmässig verteilt hat. Dann gibt man den frisch gemahlene Weizen und die grob gehackten Walnüsse dazu. Den Teig ca. 10 Min. gut durchkneten und 15 Min. gehen lassen. Anschliessend nochmals kurz durchkneten.

Den Backofen auf 200 °C vorheizen. Den Teig in eine gut gefettete Kastenform (30 cm) geben und nochmals ca. 5 Min. gehen lassen. Anschliessend die ersten 5 Min. auf 220 °C, dann weitere 25-30 Min. bei 190 °C backen.

Dazu angemachten Philadelphiakäse (siehe Rezept Philadelphiakäse pikant).

Walnussbutterkremtorte

Zutaten:

Böden:

ergibt 5 Böden d=26 cm

240 g Eigelb

200 g Marzipan

10 g Zimt

Prise Salz

Macis (Muskatblüte)

340 g Eiweiss

200 g Zucker

260 g Walnussgriess

60 g Mehl

1-2-3 Zutaten für Mürbteig:

1 Teil Zucker 25 g

2 Teile Fett 50 g

3 Teile Mehl 75 g

(Prise Salz

Macis)

Füllung:

450 g franz. Buttercreme

75 g Walnussgriess unterziehen

30 g Asbach unterziehen

Franz. Buttercreme:

300 g Butter

150 g Eier (ca. 3 Eier)

100 g Puderzucker

Zubereitung:

Marzipan zerkleinern und zusammen mit Eigelb, Zimt, einer Prise Salz und Macis sehr schaumig rühren (am besten in der Küchenmaschine).

Eiweiss und Zucker zu Schnee ausschlagen. Tip: am Anfang nur etwas Zucker zugeben, dann nach und nach den Rest dazu.

Walnussgriess und Mehl mischen. (Walnuss- kann im Anteil auch mit Mandelgriess ersetzt werden, aber auf keinem Fall Haselnussgriess verwenden). Steif geschlagene Eiweiss unter die Eigelbmasse ziehen (Vorsicht: fällt schnell zusammen)

Tip: Eigelbmasse mit etwas Eiweiss angleichen und mit dem grössten Kochlöffel Eischnee unterziehen - nicht rühren !!! -).

Zum Schluss Walnussgriess/Mehl mehlieren (ebenfalls mit Kochlöffel unterziehen - nicht rühren !!! -)

Auf Blechen die mit Pergament- bzw. Backpapier ausgelegt sind, Masse aufstreichen (muss für 5 Böden reichen)

Tip: Ring d=26 auf das Backblech legen Masse/5 einfüllen, verteilen und Ring entfernen.

Böden bei mässiger Hitze (ca. 200 Grad C) ausbacken (ca. 5-10 min., nicht trocken werden lassen)

Im d=26cm noch einen dünnen Mürbteigboden backen.

1 2 3 bedeutet: 1 Teil Zucker, 2 Teile Fett und 3 Teile Mehl. Die obigen Mengenangaben reichen für etwas mehr als einen Boden.

Böden vom Papier lösen und auskühlen

Füllung

Die Butter mit etwas Puderzucker schaumig rühren. Die Eier und den restlichen Zucker warm und kalt aufschlagen (Eier und Zucker unter gleichzeitiger Erwaermung - Warmwasserbad oder ueber Gasflamme - aufschlagen und anschliessend kalt schlagen bis die Masse standfest ist). und dann unter die schaumige Butter ziehen.

(Tip: sollte die Masse etwas grieselig sein - kurz etwas erwärmen - Vorsicht wirklich nur kurz)

Nun kann die Torte gefüllt werden.

a. Mürbteigboden mit Aprikosenmarmelade (passiert) dünn auftragen.

b. 1 Boden auflegen (Böden mit Asbach tränken) und Creme auftragen (So alle 5 Böden nach und nach bearbeiten)

c. Mit der restl. franz. Creme die Torte einstreichen und verzieren

(Tip: glatt voreinstreichen kühlstellen und fertig einstreichen).

(mit halben Walnüssen belegen, ergo werden 16 halbe Stücke benötigt)

kühl stellen und ziehen lassen !

Walnußschnitten

Zutaten:

Teig:

250 g Mehl
3 gestrichene Tl. Backpulver
200 g gemahlene Walnußkerne
200 g Zucker
1 Päckchen Vanillinzucker
250 g Butter oder Margarine
4 Eier

Guß:

250 g Puderzucker
2 Tl. Pulverkaffee
3 El. Weinbrand
2 bis 3 El. Wasser

Zum Garnieren:

etwa 200 g Walnußkerne

Zubereitung:

Aus den angegebenen Zutaten einen Rührteig bereiten, auf ein gefettetes Backblech streichen und in den vorgeheizten Backofen setzen.

E: Mitte. T: 200°C / 15 bis 20 Minuten.

Kuchen in 3 cm große Quadrate schneiden.

Aus den angegebenen Zutaten einen Guß bereiten und die Stücke damit bestreichen.

Mit je einer Walnußhälfte garnieren.

Walnussmakronen

Zutaten:

350 g Walnuskerne; gemahlen
250 g Puderzucker
150 g Eiweiss; ca. 5 Eier Kl. 3
2 Vanilleschoten
1 Pr. Salz
2 El. brauner Rum
90 Walnuskerne; zum Belegen = 180 g
75 g dunkle Kuchenglasur
75 g Halbbitterkuvertüre

Zubereitung:

Die gemahlene Walnüsse mit dem Puderzucker und dem Eiweiss in einen Schneekessel geben. Die Vanilleschoten längs aufschlitzen, das Mark herauskratzen. Vanillemark und eine Prise Salz zu den Nüssen geben.

Im heißen Wasserbad mit einem Holzlöffel gründlich verrühren und die Masse unter ständigem Rühren 8-10 Minuten erwärmen. Den Schneekessel aus dem Wasserbad nehmen. Den Rum hinzufügen und die Masse mit den Quirlen des Handrührgerätes ca. 4 Minuten schaumig rühren.

2 Backbleche mit Backpapier belegen. Die Nussmasse portionsweise in einem Spritzbeutel mit Lochtülle Nr. 5 füllen und daraus mit ca. 4 cm Abstand zueinander 90 ovale, ca. 3 cm lange Tupfen spritzen. In die Mitte jeweils eine Walnusshälfte drücken. Die Makronen im vorgeheizten Backofen auf der 2. Einschubleiste von unten bei 200 Grad 18-20 Minuten backen. Makronen mit Backpapier vom Backblech ziehen und auf einem Kuchengitter abkühlen lassen.

Kuchenglasur und Kuvertüre grob zerteilen, in eine Schüssel geben und im warmen Wasserbad schmelzen. Gut durchrühren. Die Makronen an der Nusschale anfassen und mit der Unterseite so weit in die Schokolade tauchen, dass ein Schokoladenrand von ca. 1/2 cm Höhe entsteht. Die Makronen leicht am Gefäßrand abstreifen und auf Papier oder Folie setzen und den Guss erkalten lassen. (Haltbarkeit: 2 Wochen)

Walnussmarzipan

Zutaten:

250 g Walnusskerne
250 g Puderzucker
4 El. Rosenwasser

Zubereitung:

Die Walnüsse sehr fein mahlen, mit dem Puderzucker vermischen. Diese Masse in einen Kochtopf geben, mit dem Rosenwasser mischen und bei schwacher Hitze rühren, bis sich die Masse zusammenballt.

Abkühlen lassen, entsprechend weiterverarbeiten.

13.11.1993

Walnusspralinen

Zutaten:

1/2 El. Pulverkaffee
2 El. ; Wasser; heiss
200 g Walnüsse; gemahlen
200 g Puderzucker

GLASUR:

1 Tl. Pulverkaffee
200 g Puderzucker
1 El. Kirschwasser
Halbe Walnüsse
-- zum Garnieren

Zubereitung:

Kaffee in einer Schüssel mit heissem Wasser auflösen, mit den gemahlene Walnüssen und Zucker vermengen, bis eine feste Masse entsteht, die auf einer mit Zucker bestreuten Fläche 1 cm dick ausgerollt wird. Kleine runde Plätzchen ausstechen und auf eine Folie legen. Über Nacht trocknen lassen.

Für die Glasur Zucker, aufgelösten Kaffee und Kirschwasser glattrühren. Pralinen damit bestreichen, Walnusshälften daraufsetzen.

Walnusstaler

Zutaten:

500 g Weizen-Vollkornmehl
300 g Butter (1)
100 g Honig (1)
1 Spur ;Salz
;Zimt
- 2 Messerspitzen
;Vanille
- 2 Messerspitzen
1 Zitrone
- die Schale
1 Pk. Trockenhefe

Dekor:

2 El. Sahne
50 g Butter (2)
100 g Honig (2)
100 g Walnusskerne

Zubereitung:

Zubereitung:

Das feingemahlene Weizen-Vollkornmehl gemischt mit den Gewürzen in eine breite Schüssel geben.

Butter (1) in Flocken darauf verteilen, Hefe darüberstreuen und Honig (1) daraufträufeln. Schnell zu einem festen Teig kneten.

Eine Rolle von etwa 4 cm Durchmesser formen und in Alufolie 1 Stunde in den Kühlschrank stellen.

In 1/2 cm dicke Scheiben schneiden und auf ein gefettetes Backblech legen.

Sahne, Butter (2) und Honig (2) in einen kleinen Topf geben, 5 Minuten kochen lassen. Walnüsse dazugeben, umrühren.

Auf jede Scheibe eine Walnusshälfte drücken.

Im vorgeheizten Ofen bei 200 °C ca. 10 Minuten backen.

Walnusstorte mit Preiselbeeren

Zutaten:

Nußboden:

4 Eier

150 g Zucker; fein

200 g Walnuskerne; gemahlen

1 Tl. Backpulver

Füllung:

250 g Preiselbeeren

2 Birnen; vollreif, mittlerer Grösse
(ersatzweise Konserven)

200 ml Sahne

1 Tl. Zitronensaft

Zubereitung:

Keine Weihnacht ohne Nüsse. Sie sind schmackhaft und voller wertvoller Inhaltsstoffe. In ihnen stecken beispielsweise eine Menge Eiweiss von hoher biologischer Wertigkeit, reichlich Vitamine und Mineralstoffe, sowie Fett in besonders günstiger Zusammensetzung. Allerdings enthalten sie auch einiges an Kalorien. Trotzdem schneidet unsere Torte, für die übrigens kein Mehl verwendet wird, in dieser Beziehung mit rund 290 Kilokalorien pro Stück (inklusive Schlagsahne!) vergleichsweise gar nicht so schlecht ab.

Zubereitung:

Die vier Eigelbe mit dem Zucker sehr schaumig schlagen. Die Eiweiss sehr steif schlagen und auf die Zucker-Ei-Masse geben. Die gemahlene Nüsse mit dem Backpulver vermischen, nach und nach auf den Eischnee geben und locker mit dem Schneebesen untermischen.

In einer am Boden gefetteten Backform von 26 oder 28 Zentimeter Durchmesser 40 bis 60 Minuten backen (bei 150 Grad im Elektroherd beziehungsweise Stufe 2 im Gasherd).

Preiselbeeren auf dem erkalteten Nussboden verteilen, geschlagene Sahne darüberstreichen. Birnen halbieren und in Scheiben schneiden, in einer Mischung aus je 1 Esslöffel Zitronensaft und Wasser kurz dünsten, nach dem Erkalten auf die Sahne legen. Eventuell mit Kakao oder Schokoladenpulver vorsichtig bestäuben.

Der Nussboden wird lockerer und trockener, wenn Sie die Walnüsse ganz oder teilweise durch Haselnüsse ersetzen. Die sind billiger und praktischer, weil sie bereits fertig gerieben angeboten werden. Bewahren Sie die Nüsse in der Gefriertruhe auf, dann halten sie

sich länger und werden nicht so schnell ranzig.

Für Gäste (ohne Kinder) eine schmackhafte alkoholhaltige Variante: Birnen weglassen, statt dessen die Sahne mit Eierlikör bestreichen.

Man kann auch die Sahne mit Preiselbeeren vermischen und den Nussboden durch geriebene Halbbitterschokolade verfeinern.

Gut schmeckt - anstelle des Nussbodens - ein kalorienärmerer Buchweizenbiskuit mit leicht bitterem Geschmack. Zutaten: 4 Eier, 80 Gramm Honig, etwas Vanillezucker, 125 Gramm Buchweizen, sowie 25 Gramm Vollkornweizenmehl.

Rezept des Monats in test 12/93.

16.12.1993

Menge: 1 Torte

Kuchen, Gebäck, Pralinen

Walnusstorte mit Sauerkirשמarmelade

Zutaten:

170 g Walnüsse
20 g Dinkel; fein gemahlen
1 Tl. Kakao
1 Prise Ceylonzimt
4 Eier; getrennt
5 El. ;Wasser, warm
100 g Akazienhonig
280 g Sauerkirשמarmelade
1 Tl. Zitronensaft
400 g Sahne

FÜR DIE FORM:

- ungehärtetes Kokosfett
- Pergamentpapier

Zubereitung:

Den Boden der springform mit gefettetem Pergamentpapier auslegen. Den Rand nicht einfetten. Die Nüsse fein reiben. Das Dinkelmehl, den Kakao und den Zimt untermischen. die Eigelbe und das Wasser mit dem Schneebesen der Küchenmaschine leicht schaumig rühren. Den Honig langsam dazulaufen lassen und alles zu einer dicken, hellgelben Creme schlagen. Den Backofen auf 180 Grad vorheizen.

Die Eiweisse steif schlagen. Den Eischnee abwechselnd mit der Nussmischung auf die Eigelbcreme geben. Alles vorsichtig unterziehen. Die Masse in die form füllen und glatt streichen. Die Torte auf der 2. Schiene von unten 35-40 Minuten backen.

Auf einem Kuchengitter auskühlen lassen. Dann auf eine Tortenplatte stürzen und das Papier abziehen. Möglichst erst am nächsten Tag einmal durchschneiden. Die Marmelade glatt rühren und evtl. mit etwas Zitronensaft leicht säuerlich abschmecken. Einen Teil der Marmelade auf den unteren, den Rest auf den oberen Boden streichen. Die Sahne steif schlagen. Die Hälfte auf den unteren Boden verteilen, den oberen Boden auflegen und ein Sahnegitter aufspritzen. Den Rand mit der restlichen Sahne bestreichen.

Walnusstorte mit Whiskycrème

Zutaten:

Boden:

75 g Walnusskerne; gemahlen
Fett; für die Form
Mehl; für die Form
160 g Mehl
6 Eier, Gew.-Kl. 2
150 g Zucker
1 Spur ;Salz
1 Tl. Zitronenschale
-- dünn abgerieben
4 El. Walnussöl

Crème:

1/2 l Milch
60 g Speisestärke
4 Eigelb, Gew.-Kl. 2
150 g Zucker
1 Spur ;Salz
60 ml Whisky
125 ml Whisky-Sahne-Likör
300 g Butter; weich

Krokant:

50 g Puderzucker
50 g Mandelblättchen
Öl; fürs Backblech

Dekor:

14 Whiskytrüffel
1 Tl. Instantkaffee
2 Tl. Kakaopulver

Zubereitung:

Die Springform nur am Boden fetten und mit Mehl ausstäuben.

Für den Boden die Nüsse mit dem gesiebten Mehl mischen.

Eier, Zucker, Salz und Zitronenschale in einen Kessel geben und mit den Quirlen des Handrührers im heißen Wasserbad dicklich-cremig aufschlagen. Den Kessel in kaltes Wasser setzen und die Masse kalt schlagen.

Die Walnuss-Mehl-Mischung und das Nussöl unterheben. Die Masse in

die Springform füllen. Im vorgeheizten Backofen bei 180 °C (Gas 2-3, Umluft 155 °C) auf der 2. Einschubleiste von unten 40 bis 45 Minuten backen. In der Form auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.

Für die Creme 1/4 der Milch mit Stärke und Eigelb in einer Schüssel verquirlen. Die restliche Milch mit Zucker und Salz in einem Topf zum Kochen bringen. Das Eigelb-Stärke-Gemisch mit dem Schneebesen einrühren. Unter Rühren 1 bis 2 Minuten durchkochen, erkalten lassen.

Whisky mit Whisky-Sahne-Likör mischen. Den Tortenboden aus dem Ring lösen und 2mal waagrecht durchschneiden. Die Böden mit ca. 1/4 der Likörmischung beträufeln.

Die Butter nach und nach mit den Quirlen des Handrührers unter die Creme schlagen. Zum Schluss die restliche Likörmischung unterschlagen.

Die Böden auf einer Kuchenplatte mit 2/3 der Creme zusammensetzen und mit dem restlichen Drittel der Creme glatt einstreichen. Torte für ca. 2 Stunden in den Kühlschrank stellen.

Für den Krokant den Puderzucker in einem kleinen Topf bei mittlerer Hitze zu hellem Karamel schmelzen. Die Mandelblättchen einrühren und den Krokant auf ein leicht geöltes Backblech giessen. Erkalten lassen und mit dem Rollholz zerdrücken.

Den Krokant mit einer Palette seitlich an den Tortenrand drücken, mit dem Rest die Oberfläche bestreuen. Stücke markieren, auf jedes Stück eine Trüffelkugel setzen. Instantkaffee und Kakao mischen, die Tortenoberfläche durch ein Teesieb damit dünn bestäuben.

Tip: Die Torte kann man vor dem Dekorieren im Kühlschrank bis 2 Tage aufbewahren.

Walnußtürmchen

Zutaten:

200 g Butter/Margarine
200 g Zucker
1 Prise Salz
2 Eier
150 g gemahlene Walnüsse
375 g Mehl
1 Msp. Backpulver
1 El. Orangenmarmelade
1 El. Rum
100 g Rohmarzipan
50 g Puderzucker

Zubereitung:

Fett, Zucker, Salz und Eier kurz verrühren. Gemahlene Walnüsse, Mehl und Backpulver hinzugeben und schnell einen Mürbeteig zusammenarbeiten. Im Kühlschrank 30 min. ruhen lassen. Dann auswellen, runde Kekse ausstechen und diese auf Backpapier 15 - 20 min. bei 200 Grad - Heißlufttherd 180 Grad - mittlere Schiene - hellbraun backen. In der Zwischenzeit Marzipan mit dem Puderzucker vermengen, auswellen und mit runden Förmchen ausstechen. Die Orangenmarmelade mit Rum verrühren. Je einen Walnußkeks dünn mit Marmelade bestreichen. Eine Marzipanscheibe darauflegen und mit einem zweiten Walnußkeks zusammensetzen. Puderzucker mit Rum zu einer dickflüssigen Glasur verrühren, die Türmchen damit bestreichen und mit einer halben Walnuß garnieren.

Quelle: Kalenderblatt

Warme Erdbeeren mit schwarzem Pfeffer

Zutaten:

250 g Erdbeeren; gerüstet, je
-- nach Größe halbiert
2 El. Butter
1/2 Tl. Schwarzer Pfeffer
-- grob zerstoßen
1 El. Puderzucker
2 El. Grand Marnier
1/2 Orange; Saft
Zitronensaft
2 Kugeln Vanilleeis
50 ml Rahm; geschlagen

Zubereitung:

Die Hälfte der Butter in einer Pfanne aufschäumen lassen. Den Pfeffer dazustreuen und ganz kurz dünsten. Die Erdbeeren beifügen und den Puderzucker darüberstreuen. Mit dem Grand Marnier ablöschen. Orangensaft und wenig Zitronensaft und zuletzt die restliche Butter begeben.

Die Erdbeeren sofort anrichten. Mit je eine Kugel Vanilleeis, sowie nach Belieben etwas geschlagenem Rahm servieren.

Warme Quarkkeulchen auf Himbeersauce

Zutaten:

400 g Speisequark (ausgedrückt)
60 g Sultaminen (eingeweicht)
2 Eier
4 El. Mehl
4 El. Puderzucker
1/2 Zitrone (Saft)
Mehl zum Wenden
6 El. Geklärte Butter
1 Spur Salz

FUER DIE SOSSE:

200 g Himbeeren
100 g Zucker
2 cl Himbeergeist
Puderzucker

Zubereitung:

1. Quark, abgetropfte Sultaminen, Eier, Mehl, Puderzucker, Zitronensaft und eine Prise Salz zu einem gleichmässigen Teig verrühren.
2. Mit zwei Löffeln kleine Plätzchen in Keulenform herstellen und in Mehl wenden.
3. In heisser geklärter Butter von jeder Seite goldgelb backen.
4. Himbeeren und Zucker mischen. Aufkochen lassen und durch ein Sieb streichen. Mit Himbeergeist abschmecken.
5. Die Quarkkeulchen auf Küchenpapier legen, damit überschüssiges Fett abgesaugt wird.
6. Die warme Himbeersauce auf vorgewärmte Teller verteilen und die Quarkkeulchen darauf anrichten. Mit Puderzucker bestreuen.

Warme Stachelbeerspeise

Zutaten:

ALS DESSERT FUER:

2 p.Port. ; <servings>

STACHELBEERGRUETZE:

500 g Stachelbeeren

150 g Zucker

100 g Butter; oder Margarine

150 g Mehl

1 Spur Zimt

Zitronenschale; oder

- Orangenschale; gerieben

VANILLESAUCE:

1/2 l Milch

1 Pk. Vanillesaucenpulver

30 g Zucker

100 g Quark

Zubereitung:

Eine Auflaufform mit wenig Butter oder Margarine einfetten, die gewaschenen Stachelbeeren einlegen und mit der Hälfte des Zuckers bestreuen. Im nicht vorgeheizten Backofen 15 Minuten bei etwa 200 Grad vorgaren.

Inzwischen das restliche Fett, das Mehl den verbliebenen Zucker, den Zimt und die abgeriebene Zitronen oder Orangenschale mit den Händen zu Streuseln verkneten.

Die Streusel über den Früchten verteilen und bei gleichbleibender Hitze für weitere 30 Minuten backen.

Während des Backvorgangs die Sauce zubereiten: Aus dem Saucenpulver, der Milch und dem Zucker eine Sauce nach Anweisung kochen. Zum Schluss den Quark unterrühren. Kühl stellen.

Die Stachelbeerspeise sofort nach dem Backen heiss servieren. Dazu die abgekühlte Vanillesauce reichen.

Dieses Rezept wurde in Zusammenarbeit mit der DGE (Deutsche Gesellschaft für Ernährung), Sektion Berlin, und nach deren ernährungsphysiologischen Richtlinien erstellt.

KUECHENTIPS

Bei süßen Hauptgerichten ist es ernährungsphysiologisch sinnvoll, das Menü um einen weiteren weniger kohlenhydratreichen Gang zu bereichern. So sollten Sie vor der Stachelbeerspeise eine

leichte Gemüsesuppe oder einen Salat reichen.

Unsere Stachelbeerspeise können Sie auch als Dessert servieren. Dann reicht das Rezept für mindestens doppelt so viele Personen.

Schade, dass die Saison für Stachelbeeren so kurz ist und dass die Beeren zudem so leicht verderblich sind. Man muss sie rasch verzehren oder verarbeiten. Aber vielleicht verleiht ja gerade das den haarigen Früchten ihren besonderen Reiz. Unsere Stachelbeerspeise mit Vanillesauce schmeckt am besten warm. Deshalb eignet sie sich nicht nur als Dessert, sondern - gerade an warmen Tagen - auch als leichte Hauptmahlzeit.

Stachelbeeren müssen nicht notwendigerweise süß verarbeitet werden. Sie enthalten ohnehin reichlich eigenen Zucker. Eingelegt mit Ingwer, Rosinen, etwas Salz und Honig und vor allem sehr viel Curry, wird daraus ein pikantes Chutney, das besonders gut als Beilage zu Fleisch und Eiergerichten passt.

Ernährungsphysiologische Info über Stachelbeeren

Meist schmecken sie ganz schön sauer. Dabei enthalten die reifen Früchte mehr Zucker als alle anderen einheimischen Beeren. Die Säure sie besteht aus Wein-, Apfel- und Zitronensäure - regt Appetit und Verdauung an.

Ernährungsphysiologisch günstig: Die reichlich vorhandenen Ballaststoffe, die insbesondere in den Kernen und in der Schale der Beeren stecken, und der hohe Vitamin-C-Gehalt.

Kuchen, Gebäck, Pralinen

Warmer Apfelkuchen Torta di mele

Zutaten:

Teig:

300 g Mehl

200 g Zucker

200 g Butter

4 Eigelb

1 Prise Salz

geriebene Schale einer halben Zitrone

Füllung:

3-4 säuerliche Äpfel

(Granny Smith oder Boskop)

Saft und geriebene Schale einer Zitrone

170 ml Calvados oder Weinbrand

Belag:

110 g Zucker

1 El Mehl

1/2 Tl Muskatnuß, frisch gerieben

Saft und geriebene Schale einer Orange

2 El Butter

Hagelzucker zum Bestreuen

Zubereitung:

1. Äpfel schälen und in feine Scheiben schneiden, im Zitronensaft wenden und eine Stunde in Calvados legen.

2. Mehl auf eine Arbeitsplatte sieben und in der Mitte eine Vertiefung eindrücken. Zucker, Butter und Eigelb hineingeben. Salz und geriebene Zitronenschale um den Rand der Mulde herum verteilen. Teig rasch kneten; falls nötig, Eiswasser hinzugeben, 30 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen. Danach in zwei Hälften teilen und kreisförmig ausrollen. Der eine Kreis sollte etwas größer, der andere etwas kleiner als die Backform sein.

3. Backofen auf 200°C vorheizen.

4. Größeren Teigkreis in eine gebutterte Kuchenform mit etwa 22 Zentimeter Durchmesser legen.

5. In einer Schüssel Zucker, Mehl und Muskat vermischen und auf dem Teig verteilen.

6. Orangenschale daraufstreuen. Mehrere Schichten Äpfel darauflegen, mit Orangensaft beträufeln und mit Butterflöckchen besetzen. Andere Teigscheibe darauflegen und an den Rändern gut festpressen. Oberfläche mehrmals mit einer

Gabel einstechen. Kuchen 40 Minuten backen.

Fertigen Kuchen mit Hagelzucker bestreuen und warm servieren.

Warmer Zitrusfruchtsalat

Zutaten:

1 Orange
1/2 Limone
1 rosa Grapefruit
1/2 Pomelo
1 Satsuma
30 g Zucker
1 cm Ingwerwurzel

Zubereitung:

Von jeder Frucht zwei dünne Streifen Schale abschälen und in hauchdünne Streifen schneiden. Ober- und Unterteile der Früchte entfernen. Früchte aufstellen, Schale und Haut von oben nach unten abschneiden. Fruchtfleisch über einer Schüssel in Schnitzen zwischen den Membranen herauslösen.

Ingwer schälen und in dünne Scheiben schneiden. Zucker, Ingwer und 30 ml kaltes Wasser unter Rühren aufkochen. 1 Min. köcheln, Ingwer herausnehmen. Schalenstreifen einrühren, 1 Min. köcheln und entfernen. Zur Seite stellen. Fruchtschnitze und Saft mit dem Sirup mischen, aufkochen. Vom Herd nehmen, mit den Streifen garnieren und servieren.

Als Dinner for Two vom 15.2.95

Vorspeise: Makkaroni vom Spiess

Hauptspeise: Forelle mit Haselnüssen

Nachspeise: Warmer Zitrusfruchtsalat

Warmes Rhabarbermus

Zutaten:

200 g Rhabarber
100 g Zucker
5 EL Wasser, 2 TL Speisestärke
2 Eiweiß
1 Btl. Vanillezucker
Zitronenmelisse

Zubereitung:

Aus Rhabarber, Zucker und Wasser einen Kompott kochen und mit etwas Speisestärke abbinden. Eiweiß zu einem festen Schnee schlagen, bei halber Festigkeit Vanillezucker hinzufügen. Den Eischnee unter den noch heißen Rhabarberkompott ziehen, portionieren und mit Zitronenmelisse garniert servieren.

Passend dazu: Vanilleeis

Warschauer Mandelgebäck

Zutaten:

2 Eier
200 g Abgezogene gem. Mandeln
200 g Zucker
2 Tropfen Bittermandelöl
--oder 3 Tropfen
2 El. Puderzucker
--zum Bestäuben
Dunkle Kuvertüre
--zum Verzieren

Zubereitung:

Eier trennen. Das Eiweiss zu steifem Eischnee schlagen.

Restliche Zutaten und Eigelb verrühren und unter den Eischnee heben.

Die Masse fingerdick auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech streichen. Im Backofen bei 100 Grad/ Umluft 75 Grad / Gas Stufe 1 etwa zwei bis zweieinhalb Stunden trocknen lassen.

Abkühlen lassen und mit einem großen Messer in Rauten (etwa 9 x 5 cm) schneiden. Mit Puderzucker bestäuben.

Eventuell eine Raute mit aufgelöster Kuvertüre verzieren, z.B. mit einem Notenschlüssel.

Pro Stück ca. 85 Kalorien, 5 g Fett

Dessert, Nachspeisen

Wassermelone mit Cognac und Rosinen

Zutaten:

1 grosse Wassermelone
6 El. Rosinen; Korinthen
6 El. Cognac
6 El. Zucker

Zubereitung:

Rosinen in den Cognac über Nacht ziehen lassen.
Wassermelone schälen, entkernen, würfeln. Mit Zucker und Cognac-Rosinen vorsichtig mischen.
Vor dem Servieren 2 bis 3 Stunden kühlstellen.
(Sollte aber nicht länger als 1/2 Tag aufbewahrt werden)

Wassermelonen-Orangen-Marmelade

Zutaten:

3 Zitronen; dünn abgeschält
5 Orangen
1 Wassermelone; a ca. 2 kg
-- geviertelt, geschält,
-- entkernt, in Stücke
15 Pfefferminzblätter
1 1/2 l Wasser; für die Melone
Gelierzucker

Zubereitung:

Die Orangen auspressen, von 3/5 der Orangen die Schale dünn abschälen. Zitronen- und Orangenschalen in Wasser aufkochen, nach 15 Minuten herausnehmen und in feine Streifen schneiden.

Die Wassermelonenstücke mit dem Wasser in einen grossen Topf einfüllen und bei niedriger Temperatur etwa 30 Minuten lang köcheln.

Die Pfefferminzblätter in ein Leintuch einbinden und für die letzten 5 Minuten in das Kochgut einhängen.

Das Pfefferminzsäckchen herausnehmen, die Schalen der Zitrusfrüchte mit dem Orangensaft hinzufügen.

Die Mischung abwiegen und auf 1 kg Früchte 1 kg Gelierzucker (bzw. weniger falls es sich um spezielle Gelierzuckersorten handelt, siehe Packung) mit einem Holzlöffel hineinrühren.

Langsam aufkochen und 5 bis 10 Minuten ziehen lassen, bis die Melonenstücke durchsichtig sind. In saubere Gläser füllen und sofort verschliessen.

Backen

Watruschki (süsse Pastetchen aus Russland)

Zutaten:

Teig:

240 g Mehl

3 El. Zucker

150 g Butter; kalt

150 g Rahmquark

Füllung:

250 g Magerquark

1 Ei

2 El. Zucker

1/2 Beutel Vanillezucker

50 g Sultaninen

50 g Kandierte Fruchtwürfelchen

1 El. Maisstärke

Zm Bestreichen:

1 Ei

Zubereitung:

Mehl, Zucker und die in kleine Stücke geschnittene Butter zwischen den Händen schnell zu einer krümeligen Masse verreiben. Quark begeben und kurz kneten, nur solange, bis der Teig zusammenhält.

1 Stunde kühl stellen.

Alle Zutaten für die Füllung gut vermengen und 1 Stunde kühl stellen.

Den Teig ca. 3 mm dick auswallen. Gleich viele Rondellen von 12 und 9 cm Durchmesser ausstechen.

In die Mitte der grösseren Teigondellen je 2 Esslöffel Füllung geben und mit einem kleineren Teigstück bedecken. Ränder mit Eiweiss bestreichen. Die Ränder der unteren Teigondellen nach oben schlagen und mit den Fingern zu kleinen Fältchen zusammenkneifen. Oberfläche mit Eigelb bestreichen.

Im auf 200 °C vorgeheizten Ofen 20 Minuten backen.

Nach: Orella, Heft 2, 1994, S. 54

17.02.1994

Weiberlaune (Aprikosenkuchen)

Zutaten:

Teig:

150 g Mehl
100 g Butter
1 Eigelb
50 g Zucker
1 Prise Salz
etwas Zitronenschale

Füllung:

150 g Aprikosen
1/4 l Weißwein
50 g Zucker
etwas Zitronenschale
1 Prise gem. Zimt
2 El Aprikosengeist

Baisermasse:

2 Eiweiß
100 g Zucker
50 g grob geh. Haselnüsse

Zubereitung:

Aus den ersten Zutaten einen Mürbeteig bereiten und zugedeckt etwa 30 min kühl stellen. Den Teig dann zu einem Rechteck von 8x20 cm ausrollen, auf ein gefettetes Blech heben und ringsum einen kleinen Rand hochdrücken. Im vorgeheizten Ofen bei 200 °C in 8-10 min goldgelb backen. Die Aprikosen entkernen, in Wein einweichen, bis sie aufgequollen sind. Zucker, Zitronenschale und Zimt dazugeben und die Aprikosen bei milder Hitze zu Kompott kochen. Abkühlen lassen, dann den Aprikosengeist unterrühren. Das Kompott auf den abgekühlten Kuchen streichen. Für die Baisermasse die beiden Eiweiße sehr steif schlagen, dabei den Zucker nach und nach zugeben. Baiser auf die Aprikosen streichen, mit den Nüssen bestreuen und im vorgeheizten Ofen bei 250 °C auf der oberen Einschubleiste kurz (ca. 5 min) überbacken, bis die Baiserhaube etwas Farbe bekommen hat.

Weihnachtliche Maronentorte

Zutaten:

Für den Mürbeteigboden:

100 g kalte Butter oder Margarine

150 g Mehl

50 g Zucker

Fett für die Form

Für die Biskuit-Böden:

150 g weiche Butter oder Margarine

200 g Puderzucker

6 Eigelb

1 Päckchen Vanillezucker

1 Prise gemahlene Nelken

6 Eiweiß

150 g Mehl

100 g gemahlene Haselnüsse

Fett und Mehl für die Form

Für die Cremes:

3 Eier

3 Eigelb

200 g Zucker

275 g weiche Butter oder Margarine

250 g Maronenpüree (Dose)

5 El. Ahornsirup (oder flüssiger Honig)

1 Prise Zimt

2 El. Rum

Außerdem:

200 g Hagebuttenkonfitüre

8 cl Nußlikör

100 g feingestoßener Krokant

evtl. 6 kleine Kerzchen zum Verzieren

Zubereitung:

Butter oder Margarine in kleine Stücke schneiden. Mit Mehl und Zucker auf der Arbeitsfläche rasch zu einem Mürbeteig verkneten. In Folie gewickelt für eine Stunde in den Kühlschrank legen. Anschließend auf dem gefetteten Springformboden (26 cm Durchmesser) ausrollen und mit einer Gabel mehrfach einstechen. Im vorgeheizten Ofen bei 200 Grad (Gas: Stufe 3)

12 - 15 min. backen. Auf ein Kuchengitter stürzen und auskühlen lassen.

Für den Biskuit das weiche Fett mit den Schneebesen des Handrührers ganz schaumig schlagen. Die Hälfte des Puderzuckers, Eigelb, Vanillezucker sowie das Nelkenpulver zufügen und mitschlagen, bis die Creme ganz hell geworden ist. Das Eiweiß mit dem übrigen Puderzucker zu sehr steifem Schnee schlagen. Auf die Buttercreme häufen, darüber das Mehl sieben und die Haselnüsse streuen. Alles vorsichtig, aber gründlich darunterheben, ohne zu rühren. Den Teig in die gefettete und mit Mehl ausgestäubte Springform füllen und glattstreichen. Im vorgeheizten Ofen bei 175 Grad (Gas: Stufe 2) etwa 40 min. backen. Den Kuchen aus der Form lösen und auf einem Kuchengitter völlig auskühlen lassen.

Inzwischen für die Cremes die Eier, Eigelb und Zucker in einer Schüssel im Wasserbad aufschlagen. Die Creme bei milder Hitze so lange schlagen, bis sie leicht zäh ist. Aus dem Wasserbad nehmen und noch so lange weiterschlagen, bis sie abgekühlt ist. Weiche Butter oder Margarine in Portionen zerteilen und mit dem Handrührer unter die Creme arbeiten. Unter ein gutes Drittel der Creme das Maronenpüree mischen. Unter den Rest Ahornsirup, Zimt und Rum rühren.

Den Mürbeteigboden mit Hagebuttenkonfitüre bestreichen. Nun den Biskuitboden zweimal quer durchschneiden. Einen Boden auf den Mürbeteig legen und mit der Hälfte des Nußlikörs gleichmäßig tränken. Die Hälfte der Maronencreme darauf streichen. Den zweiten Boden darüberlegen, wiederum mit Nußlikör tränken und mit der übrigen Maronencreme bestreichen. Den dritten Boden oben auflegen und leicht andrücken. Die Torte rundherum mit der restlichen Creme überziehen, jedoch gut 3 El. für die Verzierung beiseite stellen.

Den Rand der Torte gleichmäßig mit Krokant bestreuen. Die übrige Creme in einen Spritzbeutel mit sehr kleiner Sternchentueller füllen. Auf die Oberflächenmitte der Torte die Form eines Weihnachtsbaumes spritzen. Die Innenfläche leicht mit Krokant ausfüllen und die Baumspitzen eventuell mit kleinen Kerzchen verzieren.

Weihnachts-Törtchen

Zutaten:

150 g Mehl
75 g Butter
2 El. Zucker
1 Eigelb
1 Pk. Vanillezucker

Füllung:

200 g Nougat
200 g Marzipan-Rohmasse
4 El. Puderzucker
1 Pk. Weisse Kuvertüre

Zubereitung:

Mehl, kalte Butter, Zucker, Eigelb und Vanillezucker zu einem glatten Teig verkneten. Eine Kugel formen und eine Stunde in den Kühlschrank stellen.

Teig ca. 3 mm dick ausrollen. Kleine Plätzchen ausstechen und im Backofen bei 200 Grad ca. 12 Minuten backen. Abkühlen lassen.

Nougat schmelzen, Plätzchen damit bestreichen, Marzipan und gesiebten Puderzucker verkneten und zwischen einer Klarsichtfolie ausrollen. Ringe ausstechen und auf die Plätzchen setzen. Mit weisser Kuvertüre bestreichen.

Weihnachtscaramel

Zutaten:

120 g Kristallzucker
150 g Mandeln; gestiftet
100 g Walnüsse; gehackt
1 El. Orangeat; fein gehackt
1 El. Rosinen
3 El. Honig
1 El. Milch

Zubereitung:

Schmelzen Sie zwei Drittel des Honigs und den Kristallzucker in der Pfanne goldgelb. Achten Sie darauf, dass der Zucker nicht zu dunkel wird, sonst schmeckt das Caramel bitter. Die gerösteten Mandeln und die Walnüsse rühren Sie dem Caramel unter.

Bei reduzierter Hitze geben Sie die Milch und den restlichen Honig bei und rühren noch ca. eine Minute lang weiter. Zum Schluss noch das feingehackte Orangeat und die Rosinen beifügen.

Das noch nicht abgesteifte Caramel auf ein geöltes Blech geben und auf eine Stärke von 1 cm ausrollen. Um zu vermeiden, dass die Masse am Wellholz kleben bleibt, dieses zuvor etwas einölen. Kurz vor dem Absteifen schneiden Sie das Caramel in 3 cm grosse Quadrate.

Auf Wunsch können die Caramel-Quadrate noch mit Schokolade überzogen werden.

Weihnachtseis

Zutaten:

Zutaten:

250 ml Milch

4 El Zucker

1 El Nuß-Nougat-Creme (")

1 El Zimt (gestrichen)

15 g Lebkuchengewürz

2 Pkg Sahne

1 Pkg Vanillezucker

3-4 El Honig

1 Fl Rum-Aroma

Weiter Zutaten:

Mandeln (gehackt) und/oder

Kokosflocken

Orangeat/Zitronat (vorher kleinhäckseln)

Rosinen/Sultaninen (kleinhäckseln)

Zubereitung:

Milch zusammen mit Zucker und Nuß-Nougat-Creme in einem Topf auf mittlerer Stufe unter ständigem Rühren erhitzen, bis sich die Nuß-Nougat-Creme vollständig aufgelöst hat.

Anschließend gibt man Zimt und Lebkuchengewürz dazu und erhitzt noch mal kurz bis zum Sieden. Dann nimmt man den Topf vom Herd und läßt die Milch abkühlen.

Die Sahne wird mit Vanillezucker versetzt und steif geschlagen. Die abgekühlte Lebkuchen-Nougat-Milch wird jetzt unter ständigem Rühren langsam zur Sahne gegeben. In diese Masse gibt man dann Honig und Rum-Aroma.

Wer will kann auch noch die weiteren Zutaten zugeben.

Diese ganze Masse wird dann in eine Eismaschine gefüllt (allein dieses Rezept ist schon Grund genug, sich eine solche anzuschaffen, wenn noch keine im Haushalt vorhanden ist) und langsam zu einer cremig-festen Eismasse gefroren. Laßt es euch schmecken!

P.S. Als Nuß-Nougat-Creme sollte kein N*tella verwendet werden, da zumindest bei mir nach der Zugabe beim Erwärmen die Milch geronnen ist. Anstelle von normalem Rum-Aroma kann man das Zeug von Sch*ARTau gut verwenden. Da es mit echtem Rum hergestellt wird, hat es ein deutlich besseres Aroma.

P.P.S. Die Masse braucht auch deutlich länger beim Gefrieren als die üblichen Eismassen. Bei mir waren es ca. 1 h (normal: 15-25 min).

Die Mengenangaben ergeben ca. 1-1.2 l fertiges Eis -> reicht für 6-8 Personen.

Weihnachtskullerchen

Zutaten:

(ca. 36 Stück):

3 Tl. lösliches Kaffeepulver

250 g Puderzucker

250 g Bitterkuvertüre

250 g geriebene Mandeln

50 g Rum

100 g Butter

4 El. grober Zucker oder Streuzucker

Zubereitung:

Das Kaffeepulver in 3 El. warmem Wasser auflösen. Die Kuvertüre mit einem scharfen Messer kleinschneiden, damit sie sich besser auflösen läßt. Puderzucker, Kuvertüre und geriebene Mandeln, Rum und Butter in einen Topf oder Simmertopf geben und alles unter Rühren bei kleinster Hitze auflösen. Den gelösten Kaffee zufügen, verrühren. Vom Herd nehmen und abkühlen lassen. Wenn die Masse erkaltet ist, mit zwei in Wasser getauchten Teelöffeln kleine, gleich große Kügelchen formen und in dem groben Zucker oder Streuzucker wälzen. Kühl aufbewahren.

Weihnachtsplätzchen

Zutaten:

3 Eier
250 g Butter
2 Eigelb
250 g Zucker (ich nehme 200g)
2 Päckchen Vanillinzucker
500 gesiebtes Mehl
2 El. Kondensmilch

Zubereitung:

3 Eier hartkochen, Eigelb durch ein Haarsieb streichen, mit Butter, 1 rohen Eigelb, Zucker und Vanillinzucker schaumig rühren. Mehl unterkneten. 1-2 Stunden kaltstellen. Auf bemehlten Backbrett 1/2 cm dick auswallen, mit Förmchen ausstechen, auf gefettetem Blech legen. 1 Eigelb mit der Kondensmilch verrühren und die Plätzchen bestreichen. Backofen auf 175 Grad vorheizen, ca. 18 Minuten.

Bei mir reichten 18 Minuten nicht eher, wohl das doppelte. Selber ausprobieren. Ausserdem riss der Teig ein wenig beim Ausrollen und deshalb habe ich ihn in Etappen ausgerollt, was etwas zeitaufwendiger ist. Vielleicht kann mir jemand einen Tip geben, warum er reisst. Manchmal soll man ja Flüssigkeit dazugeben, aber die ersten Plätzchen waren so gut, dass ich den Teig nicht verfremden will und noch schlimmer als zu trockener Teig ist für mich ein zu klebriger. Nun, vielleicht hat je jemand einen Tip.

Weihnachtsstollen

Zutaten:

Teig:

500 g Weizenmehl

1 Päckchen Backpulver

150 g Zucker

1 Päckchen Vanillinzucker

oder

1/2 Fläschchen Backöl Vanille-Aroma

etwas Salz

1 Fläschchen Backöl Rumaroma

1 Fläschchen Backöl Zitrone

3-4 Tropfen Backöl Bittermandel

1 Ei

4 El. entrahmte Frischmilch oder Wasser

1 Päckchen Sossenspulver Vanille

100 g Margarine

50 g Rinderfett

(der Stollen klappt auch schon mit 75g Margarine)

125 g Quark

200 g Rosinen,

Korinthen oder getrocknetes Mischobst

Zum Bestreichen:

etwas zerlassene Margarine

Zum Bestäuben:

etwas Puderzucker

Zubereitung:

Mehl und Backpulver werden gemischt und auf ein Backbrett (Tischplatte) gesiebt. In die Mitte wird eine Vertiefung eingedrückt, Zucker, Gewürze, Ei und das mit der Flüssigkeit angerührte Sossenspulver werden hineingegeben und mit einem Teil des Mehls zu einem dicken Brei verarbeitet. Darauf gibt man die in Stücke geschnittene, kalte Margarine, das feingehackte Rinderfett, den durch ein Sieb gestrichenen Quark und die gereinigten Rosinen (Korinthen) oder das gereinigte, entsteinte, in Würfel geschnittene Mischobst. Man bedeckt die Früchte mit Mehl, drückt alles zu einem Kloss zusammen und verknetet von der Mitte aus alle Zutaten schnell zu einem glatten Teig. Sollte er kleben, gibt man noch etwas Mehl hinzu. Er wird zu einer ovalen Platte ausgerollt, zum Stollen geformt und auf

ein gefettetes Backblech gelegt.

Backzeit: 70 - 80 Minuten bei schwacher Mittelhitze

Sogleich nach dem Backen bestreicht man den Stollen mit zerlassenem Fett und bestäubt ihn mit Puderzucker.

P.S.: Wer sich über die Zutaten und vielleicht auch über die Wortwahl wundert, wundert sich mit recht. Dieses Kapitel ist folgendermassen überschrieben:

Für die Weihnachtszeit

wird wohl jede Hausfrau etwas Fett aufzusparen suchen, um etwas Gutes auf den Tisch zu bringen, vor allem das alte deutsche Festgebäck, den [nu kommt ein Bild und das obige Rezept]

Das Rezept stammt aus einem Rezeptheftchen, das Dr. Oetker nach dem Krieg herausgebracht hat. Die Rezepte gehen äusserst sparsam mit Fett und ähnlichem um - hatte man damals auch nicht so viel von über.

Das Heftchen ist schon ganz vergilbt und hat auch schon diverse Löcher und Fettaugen, aber die Rezepte sind recht gut. Nachdem ich dieses Heftchen bei meinen Eltern (neneee, ich bin nicht aus der Zeit, falsch gedacht) gefunden habe, habe ich mich auch gleich darauf gestürzt.

Weihnachtstortenwalzer #T2 ein Opus

Zutaten:

Knetteig:

150 g Weizenmehl
40 g Zucker
1 Päckchen Vanillinzucker
100 g Margarine

Dunkler Rührteig:

100 g Weizenmehl
30 g Gustin
3 gestr. Tl Backin
150 g Zucker
1 Päckchen Vanillinzucker
etwas Salz
3 Eier
1 El Wasser
125 g Margarine

Heller Rührteig:

65 g Weizenmehl
1,5 gestr. Tl Backin
65 g Zucker
1 Päckchen Vanillinzucker
etwas Salz
2 Eier
65 g Margarine

Sonstiges:

* Schokoladenblätter *
75 g Halbbitter
75 g Vollmilch
75 g weiße Kuvertüre
15 g Biskin
* Zuckerlösung *
125 ml Wasser
60 g Zucker
5 El Himbeergeist
* Buttercreme *
250 g Butter
100 g Biskin
Mark von 2 Vanilleschoten
5 Eier

150 g Zucker

* Und noch *

Zubereitung:

Aus den Zutaten des Knetteig einen solchen zubereiten, auf eine gefettete Springform (28cm) ausrollen, mehrmals mit einer Gabel einstechen. Mit dem Springformrand backen: 225 Grad 15 Minuten. Sofort nach dem Backen den Boden lösen, aber erst nach dem Erkalten auf die Tortenplatte legen.

Rührteig:

Jeweils Mehl, Gustin/Kakao und Backin mischen und sieben.

Die übrigen Zutaten hinzufügen und mit einem Handrührgerät etwa zwei Minuten zu einem glatten Teig verarbeiten. Jeweils eine Springform (28cm, Boden gefettet und mit Backpapier belegt) füllen.

Backen: heller Boden 20 min, dunkler 30 min bei 175 Grad.

Nur den ausgekühlten dunklen Boden einmal durchschneiden.

Schokoladenblätter: Halbbitter, Vollmilch und weiße

Kuvertüre nach Anleitung (auf der Packung) mit jeweils 5g Biskin auflösen, auf eine Platte streichen und fest werden lassen. Mit einem Spachtel zu Blättern schaben.

Zuckerlösung: Wasser mit Zucker aufkochen, Himbeergeist unterrühren.

Buttercreme: Butter und Biskin geschmeidig rühren. Mark von zwei Vanilleschoten hinzufügen. Eier und Zucker im Wasserbad in 5 Minuten zu einer dicklichen Masse schlagen. 5 Minuten kalt schlagen, mit der Buttermasse verrühren.

Knetteigboden mit 50 g aufgelöster Kuvertüre bestreichen, mit dem unteren dunklen Boden bedecken, mit 1/3 der Zuckerlösung tränken (Pinsel verwenden). Erst mit 2 El Waldfruchtarmelade, dann mit 1/3 der Buttercreme bestreichen. Den hellen Boden drauf legen, tränken und bestreichen wie den dunklen Boden. Den dunklen Boden darauflegen, andrücken und tränken. Mit dem Rest der Buttercreme Oberfläche und den Rand bestreichen. Schokoladentäfelchen am Rand andrücken, Oberfläche mit den Schokoladenblättern garnieren.

Die Torte schmeckt am besten, wenn sie drei Tage durchgezogen ist.

Weihnachtswolke

Zutaten:

Teig:

4 Eier
100 g Marzipanrohmasse
1 El. Vollmilch
100 g Zucker
1 Vanillestange, Mark
70 g Mehl
30 g Mandelblättchen
50 g Getrocknete Aprikosen,
-- gehackt
50 g Kuvertüre, gehackt
1 Prise Salz

Belag 1:

6 Datteln, entkernt, abgezogen

Belag 2:

4 Eiweiß
200 g Puderzucker
1 El. Mais- o. Kartoffelstärke

Zubereitung:

(Die Menge versteht sich für ein 20x30 cm großes Backblech).

>> Teig <<

Eigelb und Eiweiß trennen, Eiweiß beiseite legen. Marzipan zerbröckeln und mit der Milch glattrühren.

Eigelbe und 7/10 der Zuckermenge mit dem Schneebesen schaumig schlagen, bis die Masse weißlich wird und die Zucker aufgelöst ist. Vanillemark, Salz und Marzipanmasse zufügen, alles schaumig schlagen.

Mehl, Mandeln, Aprikosen und Kuvertüre untermischen.

Die beiseite gestellten Eiweiße steif schlagen, die restliche Zucker dabei einrieseln lassen. Eisschnee vorsichtig unter den Teig heben.

>> 1. Belag und 1. Backen <<

Backblech (20 x 30 cm) mit Backpapier auslegen, Teig darauf verstreichen. Die Datteln in Scheiben schneiden, den Teig damit belegen. Im vorgeheizten Ofen bei 200 °C ca. 20 bis 25 Minuten backen. >> 2. Belag <<

Die Eiweiße steif schlagen, dabei den gesiebten Puderzucker einrieseln lassen; zum Schluß die Mais- oder Kartoffelstärke unter ständigem Schlagen dazugeben.

Das Backblech aus dem Ofen nehmen, das Gebäck auf dem Blech abkühlen lassen.

Den Backofen auf 250 °C aufheizen.

Den Eisschnee in einen Spritzbeutel mit Lochtülle geben und gleichmäßige Streifen auf den Gebäck spritzen. Mit Hilfe eines Eßlöffels den Schnee wolkenähnlich auflockern. >> 2. Backen <<

In den Backofen schieben und 5 bis 8 Minuten goldbraun überbacken.

Die Weihnachtswolke auskühlen lassen und in Portionen aufschneiden. Mit Folie abgedeckt aufbewahren.

(Nach: Backen für festliche Stunden, Augsburg 1992, ISBN 3-89350-194-0).

Wein-Apfelkuchen

Zutaten:

400 g Mürbeteig

"FUELLUNG":

3/4 l Gewürztraminer

1 kg Äpfel; geputzt und klein gewürfelt

Zucker; braun MENGE ANPASSEN, s.u.

Vanillepuddingpulver MENGE ANPASSEN, s.u.

GARNITUR:

5 dl Sahne

1 Pk. Vanillezucker

100 g Mandelblättchen; ohne Fett geröstet

Zubereitung:

Kuchen: kann am Tag vorher zubereitet werden, gut ausgekühlt über Nacht in den Kühlschrank stellen.

Wein aufkochen, Apfelwürfel darin etwa 2 Minuten bissfest kochen, Apfelstücke herausnehmen und beiseite tun.

Kochflüssigkeit ausmessen; eine entsprechende Menge Zucker (muss der Weinsüßigkeit angepasst werden !) und Puddingpulver (nicht zuviel nehmen, etwa 2/3 einer üblichen Puddingspulvermenge) mit etwas Kochflüssigkeit anrühren, mit der restlichen Kochflüssigkeit mischen und bis zur gewünschten Konsistenz kurz köcheln lassen.

Die Apfelstücke unterheben.

Ofen auf 150 °C vorheizen.

Teig ausrollen, eine Springform (26 cm Durchmesser) damit auskleiden.

Apfel-Wein-Vanillepudding daraufgeben und glattstreichen.

Im Ofen etwa 1 Stunde backen.

Servieren

Kurz vor dem Servieren, Sahne mit Vanillezucker steifschlagen. Kuchen schneiden, Stücke mit Schlagsahne garnieren, Mandelblättchen darüberstreuen.

Nach einer Idee aus Meine Familie und Ich, Heft 2, 1994

Menge: 6

Wein-Eis

Zutaten:

750 ml Wein

1 Päckchen Vanille-Puddingpulver (für 1/2l)

70 g Zucker

250 g Sahne

Zubereitung:

Wein zum Kochen bringen. Puddingpulver und Zucker einquirlen und aufkochen lassen. Nach dem Abkühlen steifgeschlagene Sahne unterziehen und die Masse in die Eismaschine geben.

Wein-Zwiebelkuchen

Zutaten:

Belag:

600 g Zwiebeln
200 g geräucherter durchwachsener Speck
3 El. Öl
1/8 l Weißwein
100 g geriebener Käse
125 g süße Sahne
Salz
Pfeffer

Teig:

400 g Mehl
40 g Hefe
knapp 1/4 l Wasser
10 El. Öl
1 Prise Zucker
Salz
2 El. Paniermehl

Zubereitung:

Zwiebeln in Ringe, Speck in Würfel schneiden. Öl erhitzen, Speck und Zwiebeln darin andünsten mit Wein ablöschen und 15 Minuten schmoren. Masse abkühlen lassen.

Käse mit Sahne verrühren, mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Aus den angegebenen Zutaten einen Hefeteig bereiten, sofort in einer Fettpfanne ausrollen und einen kleinen Rand hochziehen. Teig mit Paniermehl bestreuen, Belag darauf verteilen, Käsesahne darübergerben und in den kalten Backofen setzen.

E: Mitte. T: 200 °C / 35 bis 40 Minuten, 5 bis 10 Minuten O.

Weinbrandsterne

Zutaten:

140 g Mehl
2 Messerspitzen Backpulver
140 g gemahlene Haselnüsse oder Mandeln
70 g Puderzucker
1 Eigelb
140 g Butter oder Margarine
Butter oder Margarine zum Einfetten
Cognac oder Weinbrand zum Bestreichen
Hagelzucker zum Bestreuen

Zubereitung:

Das Mehl mit dem Backpulver mischen. In die Mitte eine Vertiefung drücken. Nüsse oder Mandeln, Puderzucker und Eigelb hineingeben. Die in Flöckchen geschnittene Butter oder Margarine auf dem Mehtrand verteilen. Alles schnell zu einem glatten Teig verkneten. Für eine halbe Stunde in den Kühlschrank stellen. Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche ausrollen und Sterne in beliebiger Grösse ausstechen. Die Plätzchen auf ein bemehltes Backblech legen, mit Cognac oder Weinbrand bestreichen und mit Hagelzucker bestreuen. Im vorgeheizten Ofen bei 175 Grad etwa 25 Minuten backen. Etwas abgekühlt vom Blech lösen. In Blechdosen aufbewahren.

Weincreme

Zutaten:

Für 4 Personen:

1/2 l Wein

100g Zucker

2 Eier

30 g Speisestärke

Zubereitung:

Den Wein und den Zucker in einen Kochtopf geben und zum Kochen bringen. Den Wein kann man ohne Bedenken zur Hälfte mit Wasser ersetzen. Nebenbei kann man die zwei Eigelb mit der Stärke vermischen (ggf. etwas Wasser hinzufügen). Hierbei darauf achten, dass sich keine Klümpchen bilden. Die Weinmischung etwas abkühlen lassen und die Stärkemischung hinzufügen. Wichtig: Lange genug abkühlen, da sonst das Eigelb gerinnt. Das Eiweiss schaumig schlagen und daruntermischen.

Weincreme I

Zutaten:

1/8 l Weisswein
Saft und Abgeriebenes von 1/4 Zitrone
2 Eigelb
1 gehäuften El. Zucker
4 Blatt Gelatine
1/8 l süsse Sahne
einige Maraschinokirschen und Trauben

Zubereitung:

Weisswein, Zitronenschale und Zitronensaft, Eigelb und Zucker im Wasserbad gut schaumig schlagen. Die Creme muss dabei dicklich werden. Die in kaltem Wasser eingeweichte Gelatine ausdrücken, unter die Eiercreme geben, kalt stellen und dabei einige Male umrühren. Vor dem Stocken der Creme 1/8 l geschlagene Sahne unterheben. Die Creme in Gläser oder in eine Schüssel füllen und mit kleingehackten Maraschinokirschen und Trauben garnieren.

Dinner for Two (4.1.95)

Vorspeise: Melone "Kingston"

Hauptspeise: Gefüllte Hähnchenkeulen

Nachspeise: Weincreme

Weincremetorte

Zutaten:

Biskuit Boden:

3 Eier

100 g Zucker

100 g Mehl

Weincreme:

1 P. Zitronenpudding

0,5 l Wein

Wasser nach Angabe

3 Eigelb

Baisercreme:

3 Eiweiß

150 g Zucker

Zubereitung:

Aus den Zutaten für den Biskuit-Boden den Boden herstellen und backen.

Zitronencremepudding mit gemischtem Wasser und Wein zubereiten.

Pudding auf dem Boden verteilen. Steifgeschlagene Creme darüberstreichen und unter dem Grill überbacken.

Weintarte mit Birnen

Zutaten:

500 g Blätter- o. Mürbeteig
7 Birnen (Williams, Abate,
-- od. ä.)
1 l Weisswein, süss und voll-
-- aromatisch
2 Vanilleschoten
200 g Zucker (1)
40 g Zucker (2)
2 dl Rahm
5 Eigelb
50 g Brauner Zucker
Gemahlene Mandeln

Zubereitung:

Tarteform: 22 bis 25 cm Durchmesser

Die Tarteform mit dem dünn ausgerollten Teig (1.5 - 2.5 mm) auslegen, mit einer Gabel mehrmals einstechen. Teigboden mit Alufolie o. Backpapier bedecken und mit Kichererbsen oder anderen Hülsenfrüchte beschweren.

Im auf 200 °C vorgeheizten Ofen 18 bis 20 Minuten blindbacken. Danach Alufolie bzw. Backpapier und Hülsenfrüchte entfernen.

Die Birnen schälen, halbieren, putzen. Den Wein zusammen mit den aufgeschnittenen Vanilleschoten und Zucker (1) erhitzen, die Birnenhälften hineinlegen, aufkochen und bei schwacher Hitze knapp unter dem Siedepunkt garen (die Birnen sollen nicht zu weich sein). Früchte aus dem Fond nehmen und zum Abtropfen beiseitelegen.

Vom abgekühlten Fond die 1,5-fache Rahmmenge abmessen (also bei 2 dl Rahm, 3 dl Fond) , mit dem Rahm verrühren, Eigelb und Zucker (2) untermixen, durch ein feines Sieb passieren.

Den Tarteboden mit gemahlenden Mandeln bestreuen, die zu Fächern geschnittenen Birnenhälften dekorativ darauflegen, mit der Ei-Rahm- Mischung bedecken und im auf 120 °C aufgeheizten Ofen backen, bis die Creme gestockt ist. Tarte abkühlen lassen.

Gleichmässig mit braunem Zucker bestreuen und unter der sehr heissen Grillschlange gratinieren.

Quelle: Marmite, Heft 6/1993, S.84

29.11.1993

Weintrauben / Tafeltrauben - Info

Zutaten:

Weintraube
Tafeltraube

Zubereitung:

Tafeltrauben (Syn.: Weintrauben), möglichst kernarme, zu Rispen vereinte Beeren der Weinrebe "Vitis vinifera L.", Heimat Mittelasien; im Gegensatz zu den Keltertraubensorten für den Frischverzehr kultivierte, meist grossbeerige Sorten; ca. 10 % der Welternte. Nur geringe Inlandsproduktion (Pfalz, Hausgarten), überwiegend Importe, fast ganzjähriges Angebot. Vorherrschend zahlreiche weisse Sorten (Regina, Ohanes, Rozaki, und auch Rosetti genannt, u.a.), blaue mit Anthocyanfarbstoffen in der Schale und mehr Gerbsäure. Haut mit abwischbarem, wachsartigen Reif überzogen. Unreife Früchte werden aus der Rispe herausgeschnitten. Unverletzt gut lagerfähig. In Holland und Belgien Anbau unter Glas, grossenteils blaue Sorten, Angebot Winterhalbjahr, der Menge nach unbedeutend. Grösstes Angebot aus Mittelmeerländern August bis Dezember; im Frühjahr Lieferungen aus Südafrika und Argentinien. Verarbeitung zu Wein nur bedingt möglich. Wertvoll durch Traubenzucker, Vitamine, Mineral- und Aromastoffe (Medizinische Traubenkuren).

Inhaltstoffe:

Neben Vitamin C sind die Nerven- und Stoffwechsellvitamine der B-Gruppe in Trauben enthalten, an Mineralstoffen Eisen für die Blutbildung, Kalium für den Stoffwechsel und Phosphor für das Herz. Vorsicht Diabetiker: Trauben haben einen hohen Zuckergehalt (ca. 16 g auf 100 g, d.h. 70 g Weintrauben entsprechen 1 Be). Sie haben eine entschlackende Wirkung und sind dazu sehr kalorienarm (ca. 70 Kalorien pro 100 g).

Saison:

Von August bis Oktober; importierte, teurere Ware ist ganzjährig erhältlich.

Aufbewahrung:

Einwandfreie Trauben sollten am besten im Kühlschrank aufbewahrt werden.

Einkauf:

Frische Trauben haben einen weisslichen Belag, den "Duftfilm". Achten Sie darauf, dass keine faulen Früchte an der Dolde hängen.

Verwendung:

Weintrauben schmeiken in Süßspeisen, als Kuchenbelag, zu deftigen

Kraut- und Fleischgerichten und als Tafelobst - und sie sind ideale Diät-Begleiter.

Weintrauben-Schokolade-Mousse

Zutaten:

200 g Weisse Schokolade
4 Eier
500 ml Süsse Sahne
200 g Weisse Weintrauben

Zubereitung:

Die weisse Schokolade in einem Topf im Wasserbad schmelzen (nicht über 38 °C).

Die Eier trennen und getrennt aufschlagen. Die Sahne steif schlagen.

Die weisse Trauben entkernen, pürieren und durch ein feines Sieb streichen.

Die geschmolzene Schokolade in einer ausreichend grosse Schüssel mit dem aufgeschlagenen Eigelb gut verrühren. Keine Panik! Das Ergebnis ist immer ein sehr zäher Brei!

Nun das Traubenpüree unterrühren. Einen kleinen Teil des steif geschlagenen Eiweisses ebenfalls kräftig unterrühren, am besten mit dem Handrührgerät. Auf keinen Fall versuchen, die komplette Menge des Eischnees auf einmal in die Masse einzuarbeiten! Den restlichen Eischnee nach und nach sehr vorsichtig unter drehenden Bewegungen mit dem Schneebesen mit der Masse vermengen. Ebenso vorsichtig die steifgeschlagene Sahne unterrühren.

Die fertiggestellte Mousse für circa 3 bis 4 Stunden im Kühlschrank fest werden lassen.

Servieren: mit einem heissen Esslöffel Nocken abstechen und auf einen Teller setzen. Mit - zum Beispiel - einer Karamelsauce umgiessen.

Weintraubenkuchen

Zutaten:

Teig:

170 g Butter

170 g Zucker

3 Eigelb

3 Eiweiß

270 g Mehl

Margarine und

Semmelbrösel für die Form

50 g gehackte Haselnüsse

250 g grüne Weintrauben

250 g blaue Weintrauben

Streusel:

175 g Mehl

100 g Zucker

100 g Butter

1 Pr. Zimt

Zubereitung:

Butter, Zucker und Eigelb mit dem Handrührgerät cremig rühren. Eiweiß zu steifem Schnee schlagen, locker unter den Teig heben, ebenso das Mehl. Eine Springform (• 28 cm) fetten, mit Semmelbröseln ausstreuen, den Teig einfüllen und glattstreichen. Gehackte Haselnüsse darüberstreuen. Weintrauben waschen, halbieren, entkernen, auf den Kuchen legen.

Für die Streusel Mehl, Zucker und Zimt mischen. Butter im Topf flüssig werden lassen, unter ständigem Rühren nach und nach zum Mehl geben. Den Teig mit den Händen zu Streuseln reiben und über die Trauben auf den Kuchen verteilen, ca. 40-50 min. backen.

Schaltung:

170-190°, 1. Schiebeleiste v. u.

160-180°, Umluftbackofen

Evtl. Sahne dazu reichen.

80 g Eiweiß, 272 g Fett, 692 g Kohlenhydrate, 23987 kJ, 5725 kcal.

Weißbrot - Pudding mit Kirschen

250 Gramm alte Semmeln, gut getrocknet und gestossen, werden mit 1/8 Pfund zerlassener Butter, 1/2 Liter Milch, dem Gelben von 4 Eiern, 1/4 Pfund gestossenem Zucker, etwas abgeriebener Zitronenschale und zuletzt mit dem zu Schnee geschlagenen Eiweiß vermischt. Man gebe das Ganze in eine reichlich mit Butter ausgestrichene Form, die aber nur zur Hälfte gefüllt sein darf, thü 1 Liter abgestielte und entkernte Kirschen hinein, lege kleine Butterstückchen auf die Masse, bestreue diese mit Zucker und lasse sie 3/4 Stunden nicht zu scharf backen oder 1 Stunde im Wasserbad kochen. Kalt oder warm serviert, ist die Speise gleich gut.

Weißer Rumkugeln

Zutaten:

6 Zwiebäcke
200 g weiße Schokolade
6 El. geh. Mandeln
8 El weißer Rum
2 El. süße Sahne
80 g Butter

Zubereitung:

Erhitzen Sie die Sahne im Wasserbad, geben Sie die Butter dazu, und lassen Sie die Schokolade darin schmelzen.

Alles gut umrühren, und dann zerbröseln Sie den Zwieback und beträufeln ihn mit weißem Rum. Verrühren Sie nun die abgekühlte Schokoladenmasse mit dem Zwiebackbrei, und mischen die gehackten Mandeln unter.

Das Ganze kaltstellen. Nach etwa 1 Stunde lassen sich aus der erkalteten, festen Creme kleine Kugeln formen, die Sie mit gerösteten Mandelblättchen verzieren können.

In kleinen, bunten Alu-Förmchen serviert, wirken die weißen Rumkugeln besonders attraktiv.

Weißer Schokoladenmousse

Zutaten:

Für 4 Portionen:

3 Blatt weiße Gelatine

1 Tafel weiße Schokolade (100 g)

5 Eigelb

20 g Puderzucker

1 El. Kirschwasser

1/4 l Schlagsahne

1 Paket Beerencocktail (TK, 300 g)

Zubereitung:

1. Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Die Schokolade in Stücke brechen, bei milder Hitze unter Rühren auflösen.

2. Gelatine ausdrücken, zur Schokolade geben und darin auflösen.

3. Eigelb mit 10 g Puderzucker und dem Kirschwasser zu einer dicklichen Creme aufschlagen.

4. Die Schokolade unterrühren, die Creme kalt stellen.

5. Wenn die Creme zu gelieren beginnt, die Sahne steif schlagen und unterziehen.

6. Die Beeren auftauen lassen, pürieren und durch ein Sieb streichen. Mit dem restlichen Puderzucker verrühren. Die Creme mit etwas Beerenpüree marmorieren und nochmals 2-3 Stunden kalt stellen. Das restliche Beerenpüree dazu servieren.

Pro Portion ca. 10 g E, 36g F, 25g KH = 484 kcal (2027 kJ)

Als Menüvorschlag:

Vorspeise: Gurkensalat mit Radieschen

Hauptspeise: Schmorbraten mit Champignons

Nachspeise: Weißer Schokoladenmousse

Weißer Tobleronemousse

Zutaten:

300 g Weiße Toblerone Schokolade
2 Eier
400 ml Rahm

Zubereitung:

Schokolade zerbröckeln, in eine Schüssel geben. Im nicht zu heißen Wasserbad schmelzen. Schüssel herausnehmen und Schokolade glattrühren.

Eier begeben und gut vermischen. Rahm steif schlagen, sorgfältig unter die Masse mischen und in eine Schüssel füllen. Zwei bis drei Stunden kühl stellen.

Die Mousse mit 2 Löffeln abstechen, auf Teller anrichten und mit einer Sauce servieren (eine Orangensauce ist hierzu gut geeignet).

Achtung: für diese Mousse darf man kein Halbrahm verwendet werden, die Mousse wird sonst nicht steif genug.

Weißes Schokoladeneis

Zutaten:

200 ml Sahne
200 ml Milch
4 Eigelb
30 g Zucker
150 g weiße Schokolade

Zubereitung:

Die Eigelbe mit dem Zucker und 1 El Wasser im heißen Wasserbad dickschaumig schlagen, aus dem Wasserbad nehmen, bis zum Abkühlen weiterschlagen. In der Zwischenzeit die Sahne zusammen mit der Milch aufkochen, unter die Eigelbe rühren. Schokolade in kleinen Stückchen hineingeben und schmelzen lassen.

Die Masse in eine Alu-Schale füllen und im Gefrierfach oder in der Eismaschine fest werden lassen, dabei immer wieder umrühren. Zum Servieren mit mit weißen und dunklen Schokoladenflocken garnieren.

Dazu paßt: Himbeermark oder Erdbeermark.

Weißkohlkuchen vom Blech

Zutaten:

Teig:

300 g Mehl

20 g Hefe

1/8 l Wasser

1/2 Tl. Zucker

2 Eigelb

Belag:

200 g Zwiebeln

4 El. Öl

500 g Schweinemett

500 g Weißkohl

1/8 l Wasser

Salz

Pfeffer

1 Bund Majoran

3 El. Kapern

Guß:

3 Eier

300 g Crème fraîche

Zubereitung:

Aus den angegebenen Zutaten einen geschmeidigen Hefeteig bereiten. Im Backofen 10 Minuten bei 50 °C und 10 bis 20 Minuten bei 0 gehen lassen.

Zwiebeln in Würfel schneiden, Öl erhitzen, Zwiebeln darin andünsten. Schweinemett dazugeben und krümelig anbraten.

Kohl in feine Streifen schneiden, mit Wasser, Salz, Pfeffer und Majoranblättern zum Fleisch geben, ankochen und etwa 20 Minuten fortkochen. Kohl abschmecken.

Teig in einer gefetteten Fettpfanne ausrollen, Belag darauf verteilen und Kapern darüberstreuen.

Eier mit Crème fraîche verquirlen und auf den Belag gießen.

Fettpfanne in den vorgeheizten Backofen setzen.

E: Mitte. T: 200 °C / 35 bis 45 Minuten.

Weisse Pfeffernüsse

Zutaten:

Für zwei Bleche:

4 Eier

125 g Zucker

100 gewürfeltes Zitronat

1 gestr. Tl. Anis

1 1/2 gestr. Tl. Kardamom

1 Messerspitze weisser Pfeffer

500 g Mehl

10 g Backpulver oder

1 g Hirschhornsalz

etwas Mehl zum Ausrollen

Zubereitung:

Eier und Zucker schaumig rühren. Nacheinander alle Zutaten unterrühren. Den Teig zu einer Rolle (Durchmesser 2,5 cm) formen und in gleichmässige Stücke schneiden. Diese zu Kugeln formen, auf ein mit Backtrennpapier ausgelegtes (oder gefettetes) Backblech setzen und mit einer Gabel oder einem Teelöffel flachdrücken. Im vorgeheizten Ofen bei 190 Grad etwa 15 bis 20 Minuten backen.

Ergibt etwa 120 Stück.

(Pro Stück ca. 25 Kalorien / 105 kJ)

Weisse Rumkugeln

Zutaten:

6 Zwiebacke
200 g Weisse Schokolade
6 El. Geh. Mandeln
8 El. Weisser Rum
2 El. Süsse Sahne
80 g Butter

Zubereitung:

Erhitzen Sie die Sahne im Wasserbad, geben Sie die Butter dazu, und lassen Sie die weisse Schokolade darin schmelzen.

Alles gut umrühren, und zerbröseln Sie den Zwieback und beträufeln ihn mit weissen Rum.

Verrühren Sie nun die abgekühlte Schokoladenmasse mit dem Zwiebackbrei, und mischen die gehackten Mandeln unter.

Das Ganze kaltstellen. Nach etwa 1 Stunde lassen sich aus der erkalteten, festen Creme kleine Kugeln formen, die Sie mit gerösteten Mandel- blättchen verzieren können.

In kleinen bunten Alu-Förmchen wirken die weissen Rumkugeln besonders attraktiv.

Dessert, Nachspeisen

Weisse Schokoladenmousse mit Pralin und Mangosauce

Zutaten:

Pralinmasse:

80 g Mandeln

80 g Zucker

Mousse:

200 g Weisse Schokolade

150 ml Milch

2 Eier

180 ml Rahm

30 g Zucker

Mangosauce:

3 Sehr reife Mangos

30 g Zucker

50 ml ;Wasser

Zum Garnieren:

200 g Himbeere; tiefgekühlt

20 g Haselnüsse; gehackt

Zubereitung:

Pralinmasse: die Mandeln nicht zu fein hacken. Den Zucker hellbraun karamelisieren, die gehackten Mandeln begeben und gut mischen. Die flüssige Masse auf ein kalt ausgespültes Blech giessen, erstarren lassen und dann grob hacken.

Mousse: Schokolade in Stücke brechen, mit der Milch in eine kleine Schüssel geben und im Wasserbad schmelzen lassen.

Eier trennen, Eigelbe zur Schokolade-Milch-Mischung geben und - immer noch im Wasserbad) schaumig rühren. Dann abkühlen lassen.

Den Rahm steifschlagen, unter die Masse ziehen. Eiweiss zu Schnee schlagen und dabei langsam den Zucker beimischen. Den Eischnee abwechselnd mit dem Pralin unter die Masse ziehen. In eine Schüssel geben und im Kühlschrank 3 bis 4 Stunden fest werden lassen.

Die Himbeere etwa 1 Stunde vor dem Servieren auftauen lassen.

Mangosauce: Mangos schälen, Fruchtfleisch vom Kern lösen, zusammen mit Wasser und Zucker in ein hohes Gefäß geben und pürieren.

Anrichten: die Mangosauce auf Dessertteller verteilen. Von der Mousse mit einem Löffel Bällchen abstechen und diese auf die Sauce geben.

Mit Himbeeren und gehackten Haselnüsse garnieren.

Weisses Kaffeesouffle mit Beerensorbet

Zutaten:

KAFFEESOUFFLE:

30 g Kaffeebohnen
1/4 l Milch
50 g Mehl
50 g Butter
3 Eigelb
4 Eiweiss
1 Ei
70 g Zucker

SORBET:

220 g Beeren (im Originalrezept:
-- Walderdbeeren)
1 dl Weisswein
2 cl Walderbeerlikör
Zitronensaft und -schale

Zubereitung:

Vorbereitung:

Kaffeebohnen in der Pfanne rösten und im gekochten Milch über Nacht ziehen lassen.

Sorbet:

Die Beeren mit dem Weisswein, der Beerenlikör und etwas Zitronensaft und -abrieb pürieren und im Tiefkühlfach unter gelegentlichem Rühren gefrieren - oder in der Sorbetiere zubereiten (Falls nötig, etwas Zucker zugeben).

Souffle

Die Kaffeemilch abseihen, mit 50 g Mehl und 50 g Butter unter ständigem Rühren aufkochen. Vom Feuer nehmen und Eigelbe sowie Ei hinzugeben. Darauf achten, dass die Masse nicht mehr kocht, sondern nur stockt. Eiweiss mit dem Zucker zu steifem Schnee schlagen, unter die ausgekühlte Masse heben und alles in gebutterte und mit Zucker ausgestreute Timbaleförmchen füllen. Im Wasserbad bei 240 °C Ofentemperatur etwa 20 Minuten garen.

Stürzen und mit Sorbet servieren.

Weisses Schokoladenfondü

Zutaten:

Fondü:

2 dl Sahne
400 g Weisse Schokolade
1 Pk. Vanillezucker
1 Tl. Zimt
6 cl Rum, weiss

Marzipankugeln:

100 g Marzipanrohmasse
50 g Puderzucker
1/2 Tl. Zitronenschale; gerieben
50 g Mandeln; gehackt
1 Spur Zimt
2 cl Weinbrand

Beilagen:

2 Orangen; geschält, filetiert
1 kleine Honigmelone; halbiert
-- entkernt, geschält, in
-- mundgerechte Stücke
100 g Gemische Plätzchen
100 g Gefüllte Waffeln
1 Dose Kaiserkirschen

Zubereitung:

Die Sahne in einem Topf erhitzen, die Schokolade zerbröckeln und darin auflösen. Mit dem Vanillezucker, dem Zimt und dem Rum aromatisieren.

Die Marzipanrohmasse mit dem Puderzucker verkneten, Zitronenschale, Mandeln, Zimt und Weinbrand darunterarbeiten, aus der Masse kleine Kugeln formen.

Alle Beilagen auf Tellern anrichten. Durch das Schokoladenfondü ziehen.

Dessert, Nachspeisen

Weissweincreme (Wyncrem oder Wynsoss)

Zutaten:

3 Eier
3 El. Zucker
3 El. Kartoffelmehl
250 ml Weisswein, elsässischer
80 ml ;Wasser
Zitronenschale, abgerieben
kleine Makronen, zum Verzieren

Zubereitung:

Eigelb und Zucker mischen, bis man eine schäumende Masse erhält. Das Mehl, den Weisswein, das Wasser und die Zitronenschale hinzugeben.

Auf kleiner Flamme diese Mischung mit dem Schneebesen schlagen, das Kochen verhindern. Vom Herd nehmen und noch ca. 1 Minute weiterschlagen. Die Creme abkühlen lassen, in ein kaltes Wasserbad stellen, bis zum Erkalteniterrühren.

Das Eiweiss zu Schnee schlagen, vorsichtig untermischen. Creme in Schalen füllen und mit kleinen Makronen zieren.

Welfencreme

Zutaten:

Vanillecreme:

1/2 l Milch
40 g Zucker
1 Spur Salz
1/2 p. Port. Vanillestange
40 g Speisestärke
3 p. Port. Eischnee

Weinschaum:

3 p. Port. Eigelb
80 g Zucker
1/4 l Weisswein
Zitronenschale, ger.
1 El. Zitronensaft
10 g Speisestärke

Zubereitung:

- Für die Vanillecreme Milch, Zucker, Salz und die aufgeschnittene Vanilleschote aufkochen. Die mit etwas zurückgelassener Milch verrührte Speisestärke hinzufügen und etwa 1 min. ausquellen lassen.

Die Eiweiss zu Schnee schlagen und diesen unter die heisse Masse heben. Das Eiweiss muss in der Heissen Masse garen, da sonst die Speise nach längerem Stehen wieder dünn wird.

Die Speise in eine Glasschüssel oder in Weingläser füllen und kaltstellen.

- Für den Weinschaum alle Zutaten in einem hohen Topf mit dem Handrührgerät vermengen und bei kleiner Hitze schaumig schlagen, bis die Flüssigkeit hochsteigt.

Den Topf sofort von der Herdplatte nehmen, den Weinschaum abkühlen lassen und dann löffelweise auf der Vanillecreme verteilen.

Welfenspeise

Zutaten:

Pudding:

4 Eiweiss
1 Vanilleschote
5 dl Milch
50 g Zucker
1 Spur ;Salz
30 g Speisestärke

Weinschaum:

4 Eigelb
60 g Zucker
250 ml Weisswein
1 Zitrone; Saft
1 El. Speisestärke

Zubereitung:

Eiweiss steif schlagen und in den Kühlschrank stellen.

Die Vanilleschote aufschlitzen, das Mark auskratzen und zusammen mit der Schote, Milch, Zucker und Salz in einem Topf geben und aufkochen. Die Speisestärke in wenig Milch oder Wasser auflösen und unter Rühren zur Vanillemilch geben, nochmals aufkochen lassen. Vom Feuer nehmen, die Vanilleschote entfernen und das geschlagene Eiweiss unterheben. In Portionenschalen anrichten und auskühlen lassen.

Für den Weinschaum Eigelb, Zucker, Wein, Zitronensaft und aufgelöste Speisestärke verrühren. Die Schüssel in das heisse Wasserbad stellen, vor dem Siedepunkt bringen und mit dem Handrührgerät oder dem Schneebesen aufschlagen, bis die Creme schaumig ist. Die Schüssel immer wieder aus dem Wasserbad nehmen, damit die Creme nicht zu heiss wird.

Dann aus dem Wasserbad nehmen und weiterschlagen, bis die Creme etwas abgekühlt ist. Auf die gut ausgekühlte Vanillemasse in den Schalen anrichten.

Anmerkung von E.Grasdorf und P.Gruber: "(...) In 'Der Geburtstag' macht sich Bismarck-Bewunderer Busch über den Lokalpatriotismus der Deutsch-Hannoverschen Partei lustig. Geschichtskundige werden sich also fragen: Was hat die Welfenspeise in diesem Buch zu suchen? Denn Busch war ja alles andere als ein Freund jener, der sich nicht damit abfinden konnten, dass das Königreich Hannover eine preussische Provinz geworden war. Aber wir meinten, der Pudding in Geld-Weiss, den Farben des Welfenhauses, setzt einen versöhnlichen Schlusspunkt.

(...)"

Wespennester

Zutaten:

3 Eiweiss
1 Spur Salz
250 g Zucker
400 g Mandel; gehackt
1 Pk. Vanillezucker
2 Tl. Kakao

Zubereitung:

Die gehackten Mandeln rösten. Eiweiss mit Salz sehr steif schlagen. Dabei Zucker, Vanillezucker und Kakao einrieseln lassen. Die abgekühlten Mandeln vorsichtig unterheben. Mit Hilfe von 2 Teelöffeln oder einem Spritzbeutel mit großer Tülle, auf einem mit Backpapier ausgelegtem Backblech kleine Halbkugeln (ca. 3 cm Durchmesser) formen.
Bei 160-180 Grad 20-30 min. backen.

Westfälische Götterspeise

Zutaten:

Zutaten für 4 Portionen:

2 Äpfel

1/2 l Schlagsahne

30 g Puderzucker

100 g Pumpernickel gerieben

75 g Haselnüsse gerieben

100 g Makronenbröseln

24 Kirschen, entsteint (warum nur 24??)

Zubereitung:

Die Äpfel schälen, vierteln, Kerngehäuse entfernen. Äpfel dann in dünne Scheiben schneiden und in sehr wenig Wasser garen, dann in einem Sieb abtropfen lassen. Die Sahne mit dem Puderzucker fest schlagen. Den geriebenen Pumpernickel, die Nüsse und die Makronenbröseln unterheben. Die Masse in einer Glasschüssel anrichten und mit Kirschen garnieren. Die westfälische Götterspeise vor dem Servieren für mindestens 1 Stunde in den Kühlschrank stellen und ganz kalt werden lassen.

So haben ursprünglich die Westfalen ihre Götterspeise zubereitet. Das war lange Zeit, bevor im westfälischen Bielefeld der Apotheker Ö. die aus der Tüte erfand.

Guten Hunger, nur nicht zuviel davon essen, der Magen wird`s euch danken.

Westfälische Sommerfrische

Zutaten:

500 ml Sahne; süß
50 g Zucker
250 g Pumpernickel
500 g Erdbeeren
1 El. Rum

Zubereitung:

Erdbeeren halbieren und mit dem Rum parfumieren.

Pumpernickel bröseln und mit Erdbeeren mischen.

Sahne süßen und steifschlagen.

In eine Glasschale abwechselnd eine Lage Sahne und Erdbeeren mit Pumpernickelbröseln einschichten.

Quelle:

- ~ Westfälisches Pumpernickel-Buch
- ~ Alte und neue Rezepte rund um das westfälische Bauernschwarzbrot
- ~ von Elisabeth Schulte Huxel
- ~ Werner Bockholt
- ~ Warendorf 1994, ISBN 3-87716-894-9
- ~ sprachlich leicht abgewandelt und ins Mm-Format gebracht von
- ~ Herbert Schmitt (2:2426/2070.16)

Whisky-Punsch-Torte

Zutaten:

Teig:

100 g Zartbitter-Schokolade
1/8 l Milch
250 g Butter oder Margarine
250 g Zucker
1 Pck. Vanillezucker
1 Pr. Salz
4 Eier
250 g Mehl
100 g Mondamin
50 g Kakao
1 Pck. Backpulver
1/8 l Whisky

Füllung und Garnitur:

4 El. Zucker
1/4 l heißer Kaffee
1/4 l Milch
3 gehäufte El. Mondamin
1 Eigelb
12 fertige Baiserschalen
2 El. Kakao

Zubereitung:

1. Schokolade grob zerhacken, in der heißen Milch schmelzen lassen. Fett, Zucker, Vanillezucker und Salz mit dem Handrührgerät schaumig schlagen. Eier einzeln unterrühren. Mehl, Mondamin, Kakao und Backpulver mischen, unterrühren. Die aufgelöste Schokolade unterziehen. In eine gefettete Springform (26 cm ø) füllen, backen.

Schaltung:

170 - 190°, 1. Schiebeleiste v.u.

160 - 180°, Umluftbackofen

60 - 70 Minuten

Aus der Form stürzen. Mit einem Hölzchen mehrmals einstechen. Mit Whisky tränken, auskühlen lassen.

2. Zucker in einem Topf auf 3 oder Automatik-Kochstelle 9 oder 12 unter Rühren karamelisieren lassen, den Topf auf eine kalte Kochstelle ziehen, dann mit dem Kaffee unter Rühren ablöschen. 6 El. Milch, Mondamin und Eigelb verquirlen. Restliche Milch zum Kaffee geben und alles einmal aufkochen lassen, Mondamin

einrühren, nochmals aufkochen. Creme vom Herd nehmen, auf Zimmertemperatur abkühlen lassen.

3. Baiser zerkrümeln. Tortenboden einmal waagrecht durchschneiden. Den unteren Boden mit 1/3 der Kaffeecreme bestreichen, den oberen Boden daraufsetzen. Die Torte rundherum mit der restlichen Creme bestreichen.

4. Die ganze Torte rundherum mit den Baiserstückchen üppig bestreuen und leicht andrücken. 2 - 3 Stunden in den Kühlschrank stellen. Die Torte erst kurz vor dem Servieren mit Kakao bestäuben.

96 g Eiweiß, 297 g Fett, 1134 g Kohlenhydrate, 33773 kJ, 8059 kcal.

Whiskyflammen

Zutaten:

125 ml Sahne, flüssig
250 g Dunkle Kuvertüre
70 ml Whisky
50 g Mandeln; gestiftelt und
-- geröstet

Zum Überziehen:
Dunkle Kuvertüre

Zubereitung:

Sahne in einer Kasserolle aufkochen, die Kuvertüre fein hacken und darin auflösen. Noch in warmem Zustand den Whisky unterrühren. Diese Masse nun ganz abkühlen bzw. fest werden lassen.

Danach mit dem Schneebesen der Küchenmaschine sehr schaumig rühren.

In den Spritzbeutel mit Lochtülle Nr. 4 füllen und auf Backtrennpapier spritzen. Tupfen spitzenförmig nach oben abziehen. Mehrere Tupfen zusammen, locker bis wild aufgespritzt, ergeben das Bild einer lodernden Flamme. Die gestiftelten, gerösteten Mandeln aufdrücken.

Nach dem Erkalten auf eine Gabel setzen und in die flüssige Kuvertüre tauchen.

Wickel-Nuss-Ring

Zutaten:

350 g Mehl
3 Tl. Backpulver (gestr. Tl.)
2 Eigelb
100 g Zucker
1 Pk. Vanillinzucker
1 Prise Rumaroma
2 El. Milch
175 g Kalte Butter
150 g Nüsse, gerieben
50 g Zucker
1 Pk. Vanillinzucker
1 Tl. Kakao
1 Spur Zimt
1 Eigelb
2 El. Milch
2 Eiweiss
125 g Puderzucker

Zubereitung:

Vom "Mehl" bis "kalte Butter" einen glatten Teig arbeiten und 60 Min. kalt stellen. Für die Füllung geriebene Nüsse mit Zucker, Vanillin, Kakao, Zimt, 1 Eigelb und Milch gut verrühren. Den Schnee von 2 Eiweissen unterziehen. Den Teig zu einem Viereck von 30 x 45 cm ausrollen, die Füllung darauf streichen, aufrollen, mit der Naht nach unten in eine gut gefettete Kranzform legen, die beiden Enden mit Eiweiss bestreichen und gut zusammendrücken. Mit einem Messer den Teig in Abständen von ca. 5 cm gleichmässig einschneiden und in den vorgeheizten Backofen schieben. Bei 170 Grad in 50-60 Min. goldgelb backen. Für die Glasur 125 g gesiebten Puderzucker mit 2 El. Wasser und 5 Tropfen Rum-Aroma verrühren und über den Nuss-Ring streichen.

Wie man Obstauflauf macht

Zutaten:

Pflaumen
Äpfeln
Milch
Stärkemehl
Eier
Zitrone
Zucker
Vanille
Zimt

Zubereitung:

Das folgende Rezept hat Wilhelm Busch für die Kessler-Schwestern aufgeschrieben:

: Erst wasche Dich und schneuze Dich
: Und bist Du dann fein säuberlich,
: So hole Dir mit leichtem Schritte
: Die Pflaumen- und Apfelschnitte
: (Jedoch mit Andacht und Gefühl).
: Dann koche sie und stell sie kühl.
: Jetzt nimmt von Millich ein Quartier
: Von Saterkemehl der Lothe vier,
: Von Eiern sechse an der Zahl;
: Als Würze nimm Zitronenschal
: Und Zucker auch und auch Vanille
: Nach dem Geschmacke der Familie.
: Zwei Drittel Milch stell auf das Feuer
: Mit dem Gewürz. - Das Gelb der Eier,
: Die Stärke und den Rest der Millich
: Rühr' durcheinand, wie's recht und billig.
: Doch vom gesammten Eierweiss
: Schlag steifen Schnee mit Kunst und Fleiss.
: Nun thu zur Milch, die auf dem Feuer,
: Den Brei der Stärke, Milch und Eier.
: Und wenn's gekocht ein paar Minuten,
: So heb' es von des Feuers Gluthen
: Und rühre noch mit Seelenruh
: Die Hälfte von dem Schnee hinzu.
: Dies Alles giesse flink und flott
: Auf das bewusste Obstkompott.
: Und ist dann die Geschichte kalt,

: Und geht's zu Tisch, so streiche halt
: Mit einem Messer sanft und lieb
: Den Schnee darauf, der übrig blieb.
: So - jetzt wären wir so weit! -
: Noch Zimt und Zucker draufgestreut.
: Und nun an's Werk voll Kraft und Muth!
: Ei, zapperment, wie ist das gut!

Wiener - Nussgebäck

Zutaten:

100 g Butter
100 g Zucker
100 g Mehl
100 g geriebene Nüsse
1 kleines Ei
etwas Backpulver und Salz
1 verquirltes Ei

Zubereitung:

Den Teig am Abend vorher zubereiten und in den Kühlschrank stellen.
Plätzchen ausstechen, mit dem verquirlten Ei bestreichen.
Bei mittlerer Hitze backen.

Wiener Apfelstrudel

Zutaten:

250 g Mehl
3 El. Öl
etwas Salz
lauwarmes Wasser
1,5 kg säuerliche Äpfel
80 g Semmelmehl
125 g Zucker
65 g Rosinen
65 g gehackte Mandeln
1 Päckchen Vanillezucker
1 gestrichener Teelöffel Zimt
1/8 l süsse Sahne
40 g Butter

Zubereitung:

Das Prunkstück der österreichischen Mehlspeisenküche! Es gibt zwar auch Strudel aus Hefe- oder Blätterteig, aber ein 'richtiger' Strudel muss aus schlichtem Wasserteig bestehen, der so dünn ausgezogen wird, dass man durch ihn hindurch einen Liebesbrief lesen kann.

Wer sich seiner Künste nicht ganz sicher ist, setzt den Strudel in eine halbhohle Hülle aus Alufolie. Wenn er dann beim Backen aufreißt, kann nicht viel passieren.

Mehl auf das Backbrett geben, in der Mitte eine Vertiefung eindrücken, Öl und Salz hineingeben und soviel Wasser hinzufügen, dass sich die Zutaten zu einem glatten, elastischen Teig kneten lassen (etwa 1/8 l). Den Teig mit einer angewärmten Schüssel zudecken und 20 Minuten ruhen lassen.

Die Äpfel schälen, vom Kerngehäuse befreien und in feine Scheiben schneiden, mit Semmelmehl, Zucker, überbrühten Rosinen, Mandeln, Vanillezucker und Zimt mischen.

Den Teig in 4 Portionen teilen. Jede Portion auf dem bemehlten Backbrett ausrollen, auf ein bemehltes Tuch legen und nach allen Seiten dünn ausziehen. Teigplatten mit Sahne bestreichen, die Füllung daraufgeben, die Strudel aufrollen, in eine gefettete Auflaufform setzen und etwa 60 Minuten bei 210 bis 220 Grad Celsius backen, dabei mit zerlassener Butter bestreichen, damit er eine lockere Kruste bekommt. Nach Belieben mit Puderzucker bestreuen.

Noch ein paar Anmerkungen von mir:

Die dünn ausgerollten Teigplatten haben bei den angegebenen

Mengen etwa die Grösse einer DIN-A4-Seite. Wenn nach dem Schälen und Entfernen des Kerngehäuses noch ca. 900...1000 g Äpfel übrigbleiben, reicht das aus. Damit lassen sich die Teigplatten so belegen, dass man sie noch bequem, ohne dass der Teig reisst, schliessen kann. Ich hätte den Teig vielleicht auch noch etwas dünner ziehen können, das war mir aber zu riskant.

Das Blech in die Mitte der Backröhre schieben (damit er auf der Unterseite nicht schwarz wird) und Oberhitze erst ca. 15...20 min. vor Ende einschalten.

Schmeckt übrigens auch warm ganz gut (für die, die es nicht erwarten können).

Wiener Apfelstrudel I

Zutaten:

250 g Mehl
3 Tl. Öl
etwas Salz, lauwarm. Wasser
1 1/2 kg Äpfel, säuerlich
80 g Semmelmehl
125 g Zucker
65 g Rosinen
65 g Mandeln, gehackt
1 Pk. Vanillezucker
1 El. Zimt, gestrichen
1/8 l Sahne

Zubereitung:

Zubereitung:

Mehl auf Backbrett geben, in der Mitte eine Vertiefung eindrücken, Öl und Salz hineingeben und so viel Wasser zufügen, dass sich die Zutaten zu einem glatten, elastischen Teig kneten lassen (etwas 1/8 l). Den Teig mit einer angewärmten Schüssel zudecken und 20 Min. ruhen lassen. Die Äpfel schälen, vom Kerngehäuse befreien und in feine Scheiben schneiden, mit Semmelmehl, Zucker, überbrühten Rosinen, Mandeln, Vanillezucker und Zimt mischen.

Den Teig in 4 Portionen teilen. Jede Portion auf dem bemehlten Backbrett ausrollen, auf ein bemehltes Tuch legen und nach allen Seiten dünn ausziehen.

Teigplatten mit Sahne bestreichen, die Füllung daraufgeben, die Strudel aufrollen, in eine gefettete Auflaufform setzen und etwa 60 Min. bei ca. 210-220 Grad C. backen, dabei mit zerlassener Butter bestreichen, damit er eine lockere Kruste bekommt. Nach Belieben mit Puderzucker überstreichen.

* Anmerkung: Das Prunkstück der österreichischen Mehlspeisenküche! Es gibt zwar auch Strudel aus Hefe- oder Blätterteig, aber ein >richtiger< Strudel muss aus schlichtem Wasserteig bestehen, der so dünn ausgezogen wird, dass man durch ihn hindurch einen Liebesbrief lesen kann. Wer sich seiner Künste nicht ganz sicher ist, setzt den Strudel in eine halbhohle Hülle aus Alufolie. Wenn er dann beim Backen aufreißt, kann nicht viel passieren. (Schmeckt TROTZDEM!!)

Wiener Biskuit

Zutaten:

250 g fein(st)er Zucker
8 Eier
250 g Mehl
50 g heiße, geklärte Butter
30 g Butter & etwas Mehl für die Form

Zubereitung:

Als leckere, einfache Tortengrundlage hat sich Wiener Bisquit bewährt:
Den Ofen auf 190 Grad vorheizen.

Zucker und Eier in den Schneekesel geben und sofort miteinander verschlagen. Den Kessel in einen entsprechend großen Topf mit warmen, nicht kochenden Wasser stellen und die Masse mit dem Schneebesens schlagen, bis sie ca. 30 Grad erreicht hat. Den Kessel aus dem Wasserbad nehmen und mit dem elektrischen Rührgerät (mittel) ca. 10 Minuten schlagen, bis sie deutlich an Umfang zugenommen hat. Dann langsam 10 Min. weiterschlagen, bis die Masse abgekühlt und cremig geworden ist. Das gesiebte Mehl dazugeben und mit dem Holzspatel untermelieren. Die Butter (die ca. 40 Grad warm sein sollte) unter gleichzeitigem Rühren unterziehen, bis alles gut verbunden ist. Nicht länger als nötig rühren. [Das warmrühren spare ich mir meistens. Die Butter landet gleich am Anfang in einem Schälchen im Ofen rechtzeitig geschmolzen...]

Die Springform am Boden einfetten und mit Mehl bestäuben oder mit Backpapier auslegen. Bei Tortenringen jeden in Backpapier einschlagen: Jeden auf ein größer geschnittenes Stück Backpapier stellen und es ringförmig festkniffen. In beiden Fällen die Ränder nicht fetten, da der Bisquit sonst nicht aufgehen würde. Die fertige Wiener Masse in die vorbereiteten Formen füllen, glattstreichen und in den Ofen schieben.

Die Backzeit richtet sich nach der Teighöhe. Bei zwei 22 cm Formen ist sie ca. 30 min, bei dickeren Versionen bis zu eine h.

[Stäbchentest....] Den fertigen Boden auf ein Kuchengitter stürzen und aus der Form nehmen. Alle 15 min 90 Grad drehen, damit er nicht festklebt und bricht.

Haltbarkeit: Kühlschrank drei Tage, Gefrierschrank bis zwei Wo.
Bem.: Die Böden werden meist einen Tag vor der Verarbeitung gebacken. Dann lassen sie sich glatt durchschneiden und bröseln nicht.

Im Wasserbad löst sich der Zucker schneller und der Bisquit wird (theoretisch) feiner.

Ergibt ca. 2 Tortenringe a 22 cm.

Wiener Brotpudding

Zutaten:

100 g Butter; weich
150 g Honig
3 Eier; getrennt
2 Tl. Kakao
1/2 Tl. Zimt
2 Tl. Orange; nur die schale
2 El. Rum
150 g Altbackenes Vollkornbrot
6 Bittere Mandeln
50 g Haselnüsse
100 g Weizen; fein gemahlen
1/2 Tl. Backpulver

Für Die Form:

Butter und Gries

Zubereitung:

Die Butter mit dem Honig und den Eigelben schaumig rühren. Den Kakao, den Zimt, die Orangenschale und den Rum dazu geben. Das Brot, die Mandeln und die Nüsse fein reiben und unter den Teig rühren. Zuletzt das mit dem Backpulver vermischte Mehl unterheben. Den Teig 30 Minuten ruhen lassen.

Inzwischen die Puddingform mit der zerlassenen Butter gründlich einfetten und mit dem Gries ausstreuen. In einem passenden Topf genügend Wasser zum Kochen bringen.

Die Eiweisse steif schlagen und unter den Teig heben. Die Masse in die Puddingform füllen und diese mit dem Deckel verschliessen. Im siedenden Wasserbad etwa 1 1/2 Stunden garen. Die Form aus dem Wasserbad nehmen und 5 Minuten offen stehen lassen.

Den Pudding mit einem Messer an den Rändern vorsichtig lösen und auf eine Platte stürzen.

Der Wiener Brotpudding schmeckt warm als auch kalt gleichermassen gut.

Das passt dazu: Zum Kaffee oder Tee schmeckt mit Honig gesüsste und mit Vanille oder Ingwer aromatisierte Schlagsahne sehr gut.

Wird der Pudding als Dessert gereicht passt Quitten- oder Apfelmus sehr gut dazu.

Mein Tip:

Es ist wichtig, dass das Wasserbad siedend heiss ist, wenn die form hineinkommt, sonst geht der Pudding nicht genügend auf. Im Kochtopf darf nur so viel Wasser sein, dass die Form sicher darin steht und

nicht zu schwimmen beginnt, sonst rutscht der Pudding zu einer Seite und der Brotpudding wird schief.

Wenn man keine Puddingform bekommt, kann man den Brotpudding auch bei 200 °C während 60 Minuten im Backofen auf der 2. Leiste von unten backen.

Wiener Früchtebrot

Zutaten:

170 g Butter oder Margarine
1 Tl. abger. Zitronenschale
1 Tl. abger. Orangenschale
1 Beutel Citrobäck
1 Beutel Orange-bäck
150 g Zucker
4 Eier
150 g Mehl
1 Prise Salz
1 Tl. gemahlener Zimt
1/2 Tl. gemahlener Ingwer
1/2 Tl. gemahlener Kardamom
100 g gemahlene Mandeln
4 1/2 Tl. Backpulver
1 Msp. Muskatblüte
75 g Schokoladentröpfchen
100 g grob gehackte Haselnußkerne

Teigeinlagen:

150 g gemischte kandierte Früchte
125 g Rum-Rosinen
250 g getrocknete, gewürfelte Feigen
125 getrocknete, entkernte,
kleingeschnittene Datteln
200 g getrocknete kleingeschnittene Aprikosen
100 g Orangeat
50 g Zitronat
2 Doppelbeutel Rum-bäck oder 3 El. Rum

Für die Glasur:

2 Beutel helle Kuchenglasur
50 g gehackte gemischte kandierte Früchte

Zubereitung:

Teigeinlagen mit dem Rum vermischen und zugedeckt einige Stunden gut durchziehen lassen. Aus den Teigzutaten (außer Schokolade und Nüssen) einen Rührteig herstellen. Schokoladentröpfchen und die Einlagen unterheben. Den Teig in eine gefettete, mit gehackten Haselnußkernen oder Semmelbröseln ausgestreute große Kastenform (30 - 32 cm Länge) füllen. Auf

der unteren Schiebeleiste im Backofen (E-Herd: 175 - 200 Grad, Gas: 2 - 3) 65 - 70 min. backen. Glasieren und verzieren.

Mandelmakrönchen

500 g ungeschälte Mandeln

375 g feiner Zucker

5 Eiweiß

90 runde Oblaten von 4 cm Durchmesser

Die Mandeln in eine Schüssel geben, mit kochend heißem Wasser übergießen und 3 min. darin ziehen lassen. Die Mandeln dann in ein Sieb schütten, mit kaltem Wasser abbrausen und die nun lockere braune Haut von den Mandeln streifen. Die Mandeln zum Trocknen auf ein ausgebreitetes Küchentuch legen. Die Mandeln durch eine Mandelmühle drehen oder im Mixer mahlen. Die gemahlene Mandeln in einer Schüssel mit dem Zucker mischen. Die Eiweiße zu steifem Schnee schlagen. Den Eischnee mit einem Rührlöffel unter die Mandelmasse heben. Den Backofen auf 140 Grad vorheizen. Die Backoblaten auf dem Backblech verteilen. Von der Makronenmasse mit einem nassen Teelöffel kleine Häufchen abstechen und auf die Oblaten setzen. Die Makrönchen im vorgeheizten Backofen auf der mittleren Schiene in 25 - 30 min. mehr trocknen als backen, sie sollen hellbraun sein. Die Makrönchen vom Blech heben, auf einem Kuchengitter abkühlen lassen und die Oblaten abziehen oder die Ränder so weit abbrechen, daß man sie nicht mehr sieht.

1 g Eiweiß, 3 g Fett, 6 g Kohlenhydrate

Wiener Haselnussecken

Zutaten:

100 g Margarine
100 g Zucker
1 Ei
1 Eigelb
200 g Mehl
1 Tl. Backpulver
125 g Margarine
125 g Zucker
2 El. Wasser
250 g Haselnüsse; gerieben
Johannisbeermarmelade
50 g Schoko-Fettglasur
Alufolie

Zubereitung:

Zum Teig die weiche Margarine, mit Zucker, Ei und Eigelb vermengen, gesiebttes Mehl und Backpulver dazugeben und rasch einen Mürbeteig kneten.

Zur Kugel formen, in Alufolie wickeln, 1 Stunde im Kühlschrank ruhen lassen
Inzwischen 125 g Margarine mit Zucker und Wasser aufkochen, Haselnüsse unterrühren, auskühlen lassen.

Mürbeteig nicht zu dünn ausrollen und ein gefettetes Backblech, das auf drei Seiten hochgezogen ist, damit auslegen.

Mit Marmelade bestreichen, die Nussmasse darauf verteilen.

Im vorgeheizten Backofen bei 220 Grad ca. 15 Minuten backen. Abkühlen lassen, in Dreiecke schneiden.

Schokoglasur im Wasserbad auflösen und die Dreiecke mit der Spitze eintauchen. Nussecken am besten in einer gut schliessenden Blechdose aufbewahren.

Insgesamt ca. 22869 kJ / ca. 5445 kcal.

Wiener Hörnle

Zutaten:

Teig:

250 g Butter

300 g Mehl

100 g Zucker

100 g gemahlene Mandeln

Für den Belag:

50 g Zucker

1 Pck. Vanillezucker

Zubereitung:

Aus den Zutaten einen Teig kneten. Diesen in zwei Rollen formen. Von den Rollen Taler abschneiden und diese zu Hörnchen formen. Auf ein gefettetes Blech legen. Alles hell backen (bei 180 Grad ca. 12 - 15 min.). 5 min. auf dem Blech auskühlen lassen, dann die Hörnle im Vanillezucker-Zucker-Gemisch rollen.

Wiener Kipferl

Zutaten:

50 g Mandeln
50 g Haselnüsse
280 g Mehl
70 g Zucker
1 Prise Salz
200 g Butter
2 Eigelb
5 Pk. Vanillezucker
1/2 Tas. Puderzucker

Zubereitung:

Die Mandeln überbrühen, abziehen und fein reiben. Die Haselnüsse ebenfalls fein reiben. Das Mehl auf ein Backblech sieben, Mandeln und Haselnüsse, Zucker, Salz, die kalte Butter in Flöckchen und die Eigelbe darübergeben und alles zu einem Mürbeteig verkneten. Den Teig in Alufolie gewickelt 2 Stunden im Kühlschrank ruhen lassen. Den Backofen auf 190 °C vorheizen.

Den Teig portionsweise zu bleistiftdicken Röllchen formen. Die Röllchen in 5 cm lange Stücke schneiden und zu Hörnchen (Kipferl) biegen. Auf der mittleren Schiene in 10 Minuten goldgelb backen. Den Vanillezucker mit dem Puderzucker mischen und die noch warmen Kipferl vorsichtig darin wenden.

26.11.1993

Wiener Kirschtorte

Zutaten:

Knetteig:

100 g Butter oder Margarine
60 g Zucker
150 g Mehl

Rührteig:

300 g Butter oder Margarine
300 g Zucker
6 Eigelb
1 Zitrone (abgeriebene Schale von)
6 Eiweiß
150 g Mehl
150 g Speisestärke
1 Glas Sauerkirschen
(Abtropfgewicht etwa 350 g)
Puderzucker

Zubereitung:

Aus Butter oder Margarine, Zucker und Mehl einen Knetteig bereiten und 60 Minuten kühl stellen. Teig ausrollen und den Boden einer Springform (26 cm ø) damit auslegen. Form in den Backofen setzen. E: Mitte. T: 225 °C / 15 bis 25 Minuten.

Für den Rührteig Butter oder Margarine mit der Hälfte des Zuckers, Eigelb und Zitronenschale schaumig rühren. Eiweiß steif schlagen, dabei restlichen Zucker einrieseln lassen. Eischnee unter die Schaummasse ziehen, Mehl und Speisestärke unterheben und auf den Knetteigboden füllen.

Kirschen abtropfen lassen, auf dem Teig verteilen und Form in den vorgeheizten Backofen setzen. E: Mitte. T: 200 °C / 60 bis 70 Minuten.
Nach dem Abkühlen mit Puderzucker bestäuben.

Wiener Mohnstrudel

Zutaten:

Strudelteig:

200 g Weizenmehl

-Salz

5 El. ;lauwarmes Wasser

50 g Butter; zerlassen (1)

Füllung:

250 g Mohn

125 g Zucker

1 Pk. Vanillin-Zucker

4 Tropfen Backöl Zitrone,

1/2 Tl. Gemahlene Zimt

50 g Butter; (2)

250 ml Heisse Milch

50 g Butter

50 g Rosinen

Zubereitung:

Das Mehl auf eine Tischplatte sieben, in die Mitte eine Vertiefung drücken und das Salz, Wasser und die zerlassene Butter (1) geben. Das Ganze mit einem Teil des Mehls zu einem dicken Brei verarbeiten, mit Mehl bedecken, von der Mitte aus alle Zutaten zu einem glatten Teig verkneten, ihn auf Pergamentpapier in einen heißen, trockenen Kochtopf legen, mit einem Deckel verschliessen, 1/2 Std. ruhen lassen.

Für die Füllung den Mohn mahlen, mit Vanillin-Zucker, dem Backöl und Zimt mischen. Die Butter (2) zerlassen, mit soviel von dem 1/4 l Milch unterrühren, dass die Masse streichfähig, aber nicht weich ist, kalt stellen. 50 g Butter zerlassen, den Strudelteig etwas auf einem bemehlten Tisch ausrollen, dünn mit etwas von dem Fett betreichen, dann mit den Händen zu einem Rechteck von 50 x 70 cm ausziehen, er muss durchsichtig sein, die Ränder, wenn sie dicker sind, abschneiden, 2/3 des Fettes darauf streichen, auf 2/3 des Teiges die Mohnmasse streichen, die Rosinen darauf verteilen, die freigebliebenen Teigblätter auf die Füllung schlagen, von der kürzeren Seite her, mit der Füllung beginnend, aufrollen, an den Enden gut zusammendrücken, auf ein gefettetes Backblech legen, mit Fett bestreichen, in den auf 175 °C vorgeheizten Backofen schieben und 45 - 50 min. backen. Während des Backens, den Strudel mit dem restlichen Fett bestreichen. Den fertigen Strudeln mit Puderzucker bestäuben und Mohn darauf streuen.

Gepostet: Karin Schmidt @ 2:2456/440.25 (24.04.94)

Wiener Sandkuchen

Zutaten:

150 g Margarine
2 Eier
150 g Zucker
1 Tl. Rum
150 g Stärkemehl
75 g Sultaninen
1/2 Pck. Backpulver
abgeriebene Zitronenschale
Salz

Zubereitung:

Die sahnig geschlagene Margarine, Eigelb, Zucker, Rum und Gewürz so lange rühren, bis die Masse dickcremig geworden ist. Mehl und Backpulver darübersieben und anschliessend unterarbeiten. Sultaninen und den steifen Eischnee unterheben. Das Ganze in eine mit Pergamentpapier oder Alufolie ausgelegte Kastenform geben und bei milder Mittelhitze ca. 45 Minuten backen.

Nach dem Erkalten aus der Form nehmen und mit Puderzucker bestreuen.

Kuchen, Gebäck, Pralinen

Wilde Wachau (Cappuccinosahne-Mandel-Kuppeltorte)

Zutaten:

Biskuitteig:

4 Eier

140 g Zucker

50 g Zartbitter-Schokolade;

-- gerieben

3 Zwieback; fein zerrieben

140 g Mandeln, gemahlen

50 g Weizenmehl

1 Tl. Backpulver

Für Den Belag:

500 g Schlagsahne; (1)

2 Pk. Sahnesteif

20 g Zucker

2 Pk. Vanillinzucker

2 Pk. Cappuccinopulver

250 g Schlagsahne; (2)

Puderzucker; zum Bestäuben

Zubereitung:

Für den Biskuitteig: Die Eier mit dem Mixer auf höchster Stufe in ca. 1 Minute schaumig schlagen. Den Zucker nach und nach langsam einrieseln lassen. Dann noch ca. 2 Minuten weiter rühren. Schokolade, Zwieback, Mandeln, gesiebttes Mehl und Backpulver mischen, auf niedrigster Stufe unterrühren. Teig in eine Springform füllen. Und sofort im vorgeheizten Ofen bei 170-200 Grad (Unter-/Oberhitze; Gas Stufe 3-4 nicht vorheizen) ca. 30 Minuten backen.

Boden aus der Form lösen, stürzen, erkalten lassen und dann wieder umdrehen. Oberes Drittel des Bodens waagrecht abtrennen und zerbröseln.

Sahne (1) mit Sahnesteif und Vanillinzucker steif schlagen, Cappuccinopulver unterrühren. Masse kuppelartig auf den Boden auftragen. Sahne (2) steif schlagen und auf die erste Schicht auftragen. Dann die Teigkrümel auf die Kuppel streuen und mit Puderzucker bestäuben.

Wilhelmine Klöckners Zimtkarten

Zutaten:

Teig:

125 g Butter

280 g Puderzucker

3 Eier

45 g Kakaopulver

1/2 Tl. Gewürznelken, gemahlen

20 g Zimt, gemahlen

3 El. Rum

340 g Mehl

Zum Bestreuen:

Puderzucker

Zubereitung:

(*) in einem Oblaten-Waffeleisen gebacken

Butter und Puderzucker mit den Schneebesen schaumig rühren. Unter ständigem Rühren nach und nach die Eier dazugeben. Mit den restlichen Zutaten zu einem glatten Teig verarbeiten. Mindestens 6 Stunden abgedeckt im Kühlschrank ruhen lassen.

Ein Oblaten-Waffeleisen vorheizen. Aus dem Teig mit nassen Händen kirschgrosse Kugeln formen. Auf jede Waffelkarte des Eisens eine Kugel legen, die Teigkugeln bei Zusammenklappen des Eisens fest in die Waffelkarten drücken in in ca. 3 Minuten gut ausbacken. Die aneinanderklebenden Waffeln noch heiss auseinanderschneiden, damit sie nicht zerbrechen.

Die fertigen Waffeln auskühlen lassen und leicht mit Puderzucker bestäuben.

Etwa zwei bis drei Wochen in einer Gebäckdose aufbewahren, dann sind sie schön mürbe.

Willisauer Ringli

Zutaten:

300 g Honig
200 ml ;Wasser (1)
50 g Orangeat
1 Zitrone; abgeriebene Schale
500 g Vollkornmehl
4 El. ;Wasser, kalt (2)

Zubereitung:

Honig mit Wasser (1) in ca. 10 Minuten etwas einkochen. Topf vom Herd nehmen, mit einem nassen Tuch abdecken und abkühlen lassen.

Orangeat sehr klein schneiden, mit der abgeriebenen Zitronenschale, dem Vollkornmehl und dem Honigsirup zu einem glatten Teig kneten. Zugedeckt 12 Stunden ruhen lassen.

Dann den Teig in gleichgrosse Stücke teilen, jedes Stück zu einem Ring formen. Backblech einfetten (*), Ringe daraufsetzen, mit einem Küchentuch bedeckt nochmals 12 Stunden ruhen lassen.

Dann die Ringe mit Wasser (2) beträufeln, im vorgeheizten Ofen bei 200 °C ca. 10 Minuten backen. Ringe vom Blech nehmen und auskühlen lassen.

(*) Tip: lieber Backpapier verwenden, man kann dann die Ringe doch besser vom Blech nehmen !

Windbeutel

Zutaten:

1/4 l Wasser
50 g Fett
1 Prise Salz
170 g Mehl
4-6 ganze Eier
1 gestr. Tl Backpulver
Sahne
Puderzucker

Zubereitung:

Wasser, Fett und Gewürze auf der Kochplatte zum Kochen bringen. Ausschalten, das Mehl auf einmal hineinschütten, tüchtig zu einem glatten Kloß verrühren und unter weiterem Rühren bei milder Hitze noch etwa 1-2 Minuten abbrennen, bis sich ein weißer Belag auf dem Topfboden bildet.

Von der Platte nehmen, etwas abkühlen lassen, die Eier nacheinander unterarbeiten. Der Teig muß das ganze Ei aufgenommen haben, ehe man das nächste dazugibt. Die Eimenge ist richtig, wenn der Teig stark glänzt und so vom Rührlöffel abreißt, daß lange Spitzen hängenbleiben.

Backpulver wird erst zuletzt untergerührt.

Die Teigtaschen mit zwei öfters in Wasser getauchten Löffeln auf das Backblech setzen. Beim Abbacken auf dem gefetteten, mit Wasser besprühten Blech den Abstand der einzelnen Teighäufchen groß genug halten, sie gehen sehr auf. In den ersten 20 Minuten sieh man besser nicht nach (Überraschung!).

Die Windbeutel werden nach dem Backen aufgeschnitten und kurz vor dem Servieren mit gesüßter, vanillierter Schlagsahne gefüllt. Mit Puderzucker bestreuen.

Das Ganz kann mit Früchten der Jahreszeit (Erdbeeren, Kirschen u.a.) individuell verfeinert werden.

Backen: 1. Schiebeleiste von unten bei 210-225°C 30-40 Minuten und einer Nachwärme von ca. 5 Minuten.

Kuchen, Gebäck, Pralinen

Windbeutel gefüllt mit Rahmspinat und Tomatensauce

Zutaten:

Teig:

1/4 l ; Wasser

40 g Butter

150 g Mehl

3 El. Speisestärke; schwach

-- gehäuft

4 Eier

1 El. Backpulver; gestrichen

Füllung:

750 g Spinat

; Salz

; Pfeffer

Muskat

50 g Creme fraîche

Sauce:

750 g Tomaten

10 g Butter

1 Zwiebel

1 Knoblauchzehe

; Salz

; Pfeffer

1/2 Tl. Oregano

1 Spur Zucker

2 El. Sahne

Zubereitung:

Wasser und Butter in einem Topf zum Kochen bringen. Topf von der Kochstelle nehmen und das mit Speisestärke gemischte Mehl auf einmal hineinschütten. Zu einem glatten Kloss rühren und diesen unter Rühren ca. 1 Minute erhitzen. In eine Schüssel geben und die Eier nach und nach unterrühren. Die weitere Zugabe von Ei erübrigt sich sich, wenn der Teig stark glänzt und in langen Spitzen vom Löffel fällt. Zum Schluss das Backpulver unter den Teig rühren.

Mit Hilfe von 2 Löffeln oder einem Spritzbeutel walnussgrosse Teighäufchen auf ein gefettetes, mit Mehl bestäubtes Backblech setzen und im vorgeheizten Backofen bei 200 °C ca. 25 Minuten backen.

Während der ersten 15 Minuten Backzeit darf der Ofen nicht geöffnet werden, da das Gebäck sonst zusammenfällt.

Die Windbeutel nach dem Backen sofort aufschneiden und auskühlen lassen.

Spinat waschen, verlesen und mit wenig Wasser in einem Topf 3 - 5 Minuten dünsten, mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken, mit Creme fraîche verrühren.

Tomaten mit kochendem Wasser überbrühen, abziehen, 2 Tomaten (je 4 servings) zurückbehalten, die anderen grob würfeln. Butter erhitzen, geschälte gewürfelte Zwiebeln und zerdrückte Knoblauchzehe darin andünsten, gewürfelte Tomaten zugeben, würzen und die Sauce ca. 20 Minuten einkochen lassen. Dann pürieren und mit Sahne verfeinern.

Zurückbehaltene Tomaten halbieren, entkernen, würfeln und unter die Sauce heben, darin erhitzen.

Windbeutel mit Rahmspinat füllen und mit der Tomatensauce servieren. Nach Wunsch mit frischem Oregano garnieren.

Windbeutel mit Quark-Himbeer-Füllung

Zutaten:

Brandteig:

1/4 l Wasser

50 g Fett

1/2 gestr. Tl. Salz

150 g Mehl

3-4 Eier

1/2 Tl. Backpulver

Füllung:

250 g Sahnequark

125 g Crème fraîche

50 g Zucker

300 g Himbeeren

evtl. Puderzucker zum Bestäuben

Zubereitung:

Wasser, Fett und Salz aufkochen. Mehl auf einmal hineinschütten und mit dem Handrührgerät bei ausgeschalteter Kochplatte so lange kneten, bis sich der Teig vom Topfboden löst. Das erste Ei in den noch warmen Teig einrühren, die anderen Eier nach dem Abkühlen einzeln mit dem Backpulver unter den Teig arbeiten. 16 Teighäufchen auf ein mit Backpapier belegtes Blech spritzen oder mit 2 Teelöffeln aufsetzen, 35-40 min. backen.

Schaltung:

170-190°, 1. Schiebeleiste v. u.

160-180°, Umluftbackofen

Tip: Die Backzeit richtet sich nach der Größe der Windbeutel.

Während der ersten 20 Minuten Backzeit die Backofentür nicht öffnen, da das Gebäck sonst zusammenfällt. Sofort nach dem Backen mit der Schere von jedem Windbeutel einen Deckel abschneiden.

Quark, Crème fraîche und Zucker mit dem Handrührgerät verrühren. Jeden Windbeutel mit Quark-Creme und Himbeeren füllen. Deckel wieder auflegen, nach Belieben mit Puderzucker bestäuben.

77 g Eiweiß, 130 g Fett, 212 g Kohlenhydrate,
9976 kJ, 2381 kcal.

Kuchen, Gebäck, Pralinen

Windbeutel mit Kefir-Pfirsich-Creme

Zutaten:

Für Die Windbeutel:

250 ml ;Wasser
50 g Butter
1 Spur ;Salz
150 g Mehl
4 Eier; Menge anpassen
1 Prise Backpulver

Für Die Füllung:

4 Scheibe Weisse Gelatine
400 g Pfirsiche
150 ml Kefir
1 Zitrone; Saft
20 ml Weisser Rum
3 El. Puderzucker; evtl. mehr
300 g Schlagsahne

Zubereitung:

Ofen auf 225 Grad vorheizen.

Wasser mit Butter und Salz in einem Topf aufkochen. Mehl auf einmal dazuschütten und so lange rühren, bis sich ein Kloss und am Topfboden eine weisse Schicht bildet.

Teigkloss in eine Schüssel geben, zunächst ein Ei mit dem Handrührgerät unterrühren, übrige Eier einzeln hineinrühren. Nur so viele Eier verwenden, bis der Teig glänzt und Spitzen zieht. Backpulver überstreuen, unterrühren.

Teig in einen Spritzbeutel mit grosser Sterntuelle geben. In Abständen Windbeutel auf ein mit Backpapier belegten Blech spritzen. Im Ofen bei 225 Grad etwa 20 Minuten backen. Mit einer Schere aufschneiden.

Inzwischen Gelatine ca. 5 Minuten in kaltem Wasser einweichen.

Pfirsiche überbrühen, häuten und entsteinen. Pro 10 Windbeutel einen Pfirsich beiseite legen, restliche Pfirsiche pürieren, mit Kefir, Zitronensaft, Rum und Puderzucker verrühren.

Gelatine tropfnass in einen kleinen Topf geben, bei milder Hitze auf dem Herd verflüssigen. Mit etwas Pfirsichcreme verrühren und in die restliche Pfirsichcreme einrühren. Bis zum Angelieren kalt stellen (etwa 15 Minuten).

Sahne schlagen, unter die gelierende Masse heben. In die Windbeutel

füllen und mit Pfirsichspalten seitlich garnieren, Deckel aufsetzen.

Windbeutel mit Erdbeeren

Zutaten:

60 g Butter oder Margarine
1/4 l ;Wasser
150 g Mehl
1 El. Speisestärke
5 Eier
250 g Erdbeeren
1/2 l Schlagsahne
2 Pk. Vanillinzucker
1 El. Puderzucker

Zubereitung:

Wasser mit dem Fett zum Kochen bringen. Mehl und Speisestärke zugeben und unter Rühren so lange erhitzen, bis sich ein Kloss gebildet hat.

Topf vom Herd nehmen und nacheinander die Eier unterrühren. Teig auskühlen lassen, dann in einen Spritzbeutel mit Sterntuelle füllen.

Ein Backblech mit Backtrennpapier auslegen und die Windbeutel daraufspritzen. Im vorgeheizten Backofen bei 200 °C auf der 2. Einschubleiste von unten 15-20 Minuten backen.

Erdbeeren waschen, putzen und vierteln. Die Hälfte pürieren. Sahne mit Vanillinzucker steif schlagen und das Erdbeerpüree unterheben.

Ausgekühlte Windbeutel quer aufschneiden, mit der Erdbeersahne füllen und Erdbeerstücke darauf verteilen. Die Windbeutel mit Puderzucker bestäuben.

Pro Stück ca. 265 kcal/1108 kJ.

Windsorkuchen

Zutaten:

Für 12 Stücke:
100 ml Milch
1/2 Würfel frische Hefe (21 g)
2 El. weiche Butter
1 El. Zucker
1 kleines Ei
1 Eigelb zum Bestreichen
250 g Mehl

Für die Streusel:
4 El. Mehl
4 El. Zucker
30 g gehackte Mandeln
25 g kalte Butter

Für die Füllung:
400 ml Milch
4 El. Zucker
1 Pck. Vanillepuddingpulver zum Kochen
150 g zimmerwarme Butter

Zubereitung:

Die Milch lauwarm erhitzen. Die Hefe hineinbröckeln und unter Rühren auflösen. Alle Zutaten für den Teig in eine große Schüssel geben und verkneten. Den Teig zugedeckt an einem warmen Ort etwa 45 min. zu doppeltem Volumen aufgehen lassen.

Inzwischen für die Streusel die Zutaten mit einer Gabel oder der Hand zu einer grob-krümeligen Masse verkneten. Beiseite stellen.

Für die Füllung 350 ml Milch mit dem Zucker aufkochen. Das Puddingpulver mit den restlichen 50 ml Milch glattrühren, zur Milch gießen und unter Rühren kurz durchkochen. Den Pudding bis auf Zimmertemperatur abkühlen lassen, zwischendurch gelegentlich umrühren.

Die Butter für die Füllung in einer Schüssel cremig schlagen. Nach und nach den abgekühlten Vanillepudding unterrühren.

Den Teig zu einem etwa 22 cm großen Kreis formen und auf ein mit Backpapier belegtes Blech setzen. Zugedeckt erneut etwa 30 min. gehen lassen.

Den Backofen auf 225 Grad vorheizen. Den Kuchen mit verquirltem Eigelb bestreichen, die Streusel aufstreuen. Den Kuchen auf der mittleren Schiene in den Ofen stellen und etwa 15 min. backen. Auskühlen lassen.

Den ausgekühlten Kuchen in zwei Böden teilen. Den unteren Boden auf eine Kuchenplatte setzen, die Buttercreme darauf verstreichen, den oberen Boden auflegen.

Winterkranz

Zutaten:

6 Eier
300 g Zucker
300 g Butter
300 g Mehl, kann z.T. Kartoffelmehl sein
1 Tl. Backpulver
1 Pr. Salz

Zubereitung:

Die Eier mit dem Zucker sehr schaumig rühren, die Butter vorsichtig flüssig werden lassen, bei Vollkornmehl, die flüssige Butter ins Mehl rühren und ruhig eine Weile stehen lassen, das Getreide quillt dann etwas aus, bei normalem Mehl, die abgekühlte Butter unter den Eierschaum rühren und dann das Mehl dazu, schön rühren. Zum Schluß das Backpulver und in den Ofen, 60 min. bei 180°C.

Winterlicher Eisstollen mit Hagebuttensosse

Zutaten:

Für Den Eisstollen:

200 g Zucker
5 cl Milch
3 p.Port. Eier
3 p.Port. Eigelb
50 g Korinthen
50 g Rosinen
50 g Orangeat, gewürfelt
50 g Zitronat, gewürfelt
50 g Mandeln, gehobelt
3/4 l Süsse Sahne
1 Tl. Lebkuchengewürz
Etwas Butter
Puderzucker und Kakao
Zum bestäuben

Für Die Hagebuttensosse:

1 kg Hagebutten
200 g Zucker
1/4 l Wasser
2 El. Hagebuttenkonfitüre
Zitronensaft

Zubereitung:

Den Zucker mit etwas Butter in einem Topf bei mittlerer Hitze schmelzen lassen. Unter Rühren mit einem Löffel goldbraun karamelisieren lassen. Den Topf vom Feuer nehmen und den karamelisierten Zucker etwas abkühlen lassen.

Dann die Milch dazugeben und bei geringer Wärmezufuhr so lange kochen, bis der Karamelzucker vollständig aufgelöst ist.

Eier und Eigelb in ein wasserbadgeeignetes Gefäß geben. Nach und nach die Karamelflüssigkeit zugießen und im Wasserbad zu einer dicklich-schaumigen Masse aufschlagen.

Aus dem Wasserbad nehmen und in eine Schüssel mit kaltem Wasser (möglichst mit Eiswürfeln) stellen. So lange rühren, bis die Eischaummasse völlig abgekühlt ist.

Korinthen, Rosinen, Orangeat, Zitronat und gehobelte Mandeln abmessen, in ein Sieb schütten, abwaschen und gut abtropfen lassen.

Sahne steif schlagen.

Das Lebkuchengewürz zu der abgekühlten Eischaummasse geben und unterrühren. Die steifgeschlagene Sahne vorsichtig unterheben. Die Korinthen mit den anderen Zutaten ebenfalls unterheben, evtl. nochmals mit Lebkuchengewürz abschmecken. Eine Stollen- oder Kastenform mit Alufolie auskleiden, die Stollenmasse einfüllen, glattstreichen und die Form schliessen. Das Ganze für 6 Stunden in das Gefriergerät stellen. Vor dem Servieren stürzen und vorsichtig die Alufolie abziehen. Den Eisstollen mit Kakaopulver und Puderzucker bestäuben, in Scheiben schneiden und anrichten.

~-----Die Sosse-----

Die Hagebutten waschen, halbieren, Kerne und Fasern entfernen. Nochmals gründlich waschen. Zucker und Wasser zum Kochen bringen, die Hagebuttenschalen zugeben und zugedeckt bei geringer Hitze ca. 45 Minuten kochen. Einige schöne Hagebuttenstücke für die Garnitur heraussuchen, den Rest mit der Hagebuttenkonfitüre pürieren, durch ein Sieb streichen und evtl. mit einigen Tropfen Zitronensaft abschmecken.

Winterliches Obst-Gelee

Zutaten:

1 Rosa Grapefruit
2 Orangen
120 g Kernlose Sultana-Trauben
200 ml Weißer Traubensaft
3 Blatt helle Gelatine

Zubereitung:

Für Schwangere und Stillende: Fruchtlige Zwischenmahlzeit
Mit Zitrusfrüchten, die jetzt Saison haben, lassen sich köstliche Gelees herstellen, die kaum Kalorien enthalten, aber dafür jede Menge Vitamine, darunter das im Winter besonders wichtige Vitamin C. Wenn Sie stillen und bemerken, daß Ihr Kind wund wird, wenn Sie Zitrusfrüchte essen: Bitte durch frische Datteln, Sharonfrüchte und Mangos ersetzen.

Die Grapefruit bis aufs Fruchtfleisch schälen. Mit einem scharfen Messer die Segmente zwischen den Trennhäuten ausschneiden, den Saft dabei auffangen. Die Fruchthäute in einem Sieb kräftig ausdrücken, den Saft ebenfalls auffangen. Die Orangen ebenso behandeln, so daß einerseits Fruchtfilets, andererseits Saft zurückbleiben. Die Trauben waschen, von den Rispen zupfen und halbieren. Die Gelatine 10 Minuten in kaltem Wasser einweichen. Tropfnaß in einen Topf geben. Bei sehr kleiner Hitze unter ständigem Rühren behutsam auflösen. Vom Herd ziehen und kurz abkühlen lassen. Den Zitrus- und Traubensaft auf 1/4 l auffüllen. Diesen Saft löffelweise unter die Gelatine ziehen. Wenn sie ausflockt, nochmals kurz erwärmen. Eine Form mit etwa 0,4 l Inhalt mit kaltem Wasser ausschwenken. Einen "Spiegel" aus Geleesaft gießen und im Kühlschrank erstarren lassen. Dann die Fruchtstückchen einschichten und den übrigen Geleesaft darübergießen. Im Kühlschrank über Nacht stehen lassen, dann stürzen.

Pro Portion ca. 220 kcal.

Winzer-Kompott

Zutaten:

1 Orange; Saft
1/2 Zitrone; Saft
75 g Zucker; (1)
1 kg Äpfel
30 g Butter
5 dl Rotwein
100 g Zucker; (2)
2 Gewürznelken
1 Prise Ingwerpulver
8 Gut reife Birnen

Zubereitung:

Dieses alte Rezept stammt aus dem Gebiet, wo der Cotes-du-Rhone wächst. Vorzugsweise bereitet man deshalb das Kompott mit einem Wein aus dieser Gegend zu.

Den Orangen- und Zitronensaft mit dem Zucker (1) in eine Pfanne geben und solange köcheln lassen, bis die Flüssigkeit sirupartig ist.

Inzwischen die Äpfel schälen, vierteln, das Kerngehäuse entfernen und die Früchte in Schnitze schneiden. In den Sirup geben und solange zugedeckt kochen lassen, bis sie sehr weich sind. Fein pürieren.

Dann die Butter in das noch heisse Püree rühren, das Püree in eine tiefe Platte giessen und abkühlen lassen.

In einer grossen Pfanne den Rotwein, den Zucker (2), die Nelken und das Ingwerpulver zusammen aufkochen und 4 bis 5 Minuten leise kochen lassen.

Die Birnen schälen, die Fliege sorgfältig herausstechen, den Stiel jedoch an der Frucht belassen. Die Birnen in den Rotweinsud geben und solange auf kleinem Feuer pochieren, bis die Birnen weich sind. Im Sud abkühlen lassen.

Die Birnen auf dem Apfelpüree anrichten. Den Sud auf grossem Feuer solange einkochen lassen, bis er sirupartig ist. Lauwarm oder kalt separat zum Kompott servieren.

Winzerroulade

Zutaten:

250 g Sauerkraut
250 g Blätterteig
250 g Gekochter Schinken
150 g Emmentaler
100 g Walnusskerne
2 Zwiebeln
2 Äpfel
100 g Frühstücksspeck
1/4 l Weisswein
1 El. Sahne
Schweineschmalz
Salz
Pfeffer
6 Wacholderbeeren
1 Nelke
2 Lorbeerblätter

Zubereitung:

Die Zwiebeln, den Speck und die geschälten Äpfel kleinschneiden, in einem Topf in Schweineschmalz kurz andämpfen.

Das Sauerkraut, den Weisswein und die Gewürze dazugeben und ca. 15 Minuten dämpfen. Auskühlen lassen.

Den Blätterteig dünn ausrollen, mit dem kleingeschnittenen Schinken belegen, das (gut ausgepresste) Sauerkraut verteilen und die grob gehackten Walnußkerne darüberstreuen.

Den Blätterteig wie eine Biskuitrolle zusammenrollen, mit Sahne bestreichen und im vorgeheizten Backofen ca. 30 Minuten backen.

In Scheiben schneiden und heiss servieren.

Quelle : CMA-Broschüre "Sauerkraut auf neue Art"

Winzertorte

Zutaten:

Für den Teig:

250 g Mehl
125 g Butter o. Margarine
1 Ei
100 g Zucker
1 Prise Salz

Außerdem:

Mehl zum Ausrollen

Für die Füllung:

6 Blatt weiße Gelatine
2 Eier
2 El. Wasser
75 g Zucker
1 El. Zitronensaft
1/8 l Weißwein
250 g Schlagsahne
* Für den Belag
400 g blaue und helle Weintrauben

Zum Glasieren:

1/8 l Wasser
1/8 l Weißwein
2 El. Zucker
1 P. Tortenguß

Zubereitung:

1. Aus Mehl, Butter oder Margarine, Ei, Zucker und Salz einen Mürbeteig herstellen.
2. Den Teig ausrollen, in eine Springform (26cm Durchmesser) geben und einen Rand formen. Den Boden mehrmals mit einer Gabel einstechen und den Mürbeteig im vorgeheizten Backofen auf der mittleren Einschubleiste backen.
3. Für die Füllung die Gelatine in kaltem Wasser einweichen.
4. Die Eier trennen und das Eigelb mit 2 El. Wasser und dem Zucker schaumig schlagen. Den Zitronensaft und den Wein darunterschlagen.
5. Die Gelatine ausdrücken und bei milder Hitze auflösen. Unter die Eigelbmasse rühren, kalt stellen.
6. Das Eiweiß zu steifem Schnee schlagen. Die Sahne ebenfalls steif

schlagen. Sobald die Eigelbmasse zu gelieren anfängt, Eischnee und Sahne unterziehen.

7. Die Weincreme auf den Tortenboden geben und die Oberfläche glattstreichen. Im Kühlschrank fest werden lassen.

8. Die Weintrauben waschen, putzen, eventuell halbieren und entkernen. Anschließend auf die feste Weincreme setzen.

9. Aus Weißwein, Wasser, Zucker und Tortengußpulver laut Packungsanweisung einen Tortenguß zubereiten und die Weintrauben damit glasieren.

Backzeit: etwa 20 Minuten

Elektroherd: 200°C

Gasherd: Stufe 3

Umluft: 180°C

Pro Stück: etwa 348kcal/1465kJ

Witwenküsse

Zutaten:

3 Eiweiß
200 g Zucker
1 P. Vanillezucker
125 g gehackte Schokolade
250 g gehackte Mandeln

Zubereitung:

Eiweiß mit dem Handrührgerät sehr steif schlagen, Zucker und Vanillezucker nach und nach einrieseln lassen und weiterschlagen. Schokolade und Mandeln kurz unterheben. Mit 2 Teelöffeln kleine Häufchen auf ein mit Backpapier belegtes Blech setzen, backen.

Schaltung:

140 - 150°, 2. Schiebeleiste v. u.

125 - 140°, Umluftbackofen

ca. 25 Minuten

Von Gisela Behnsen, Pinneberg

Wolfinger Quark-Kuchen

Zutaten:

75 g Zucker
1 Ei
1 Pk. Vanillezucker
1/2 Pk. Vanillepuddingpulver
100 g Butter
500 g Hefeteig
500 g Quark

ERFASST DURCH PETER MESS:

- Fido : 2:2487/3008.6
- Cooknet : 535:270/110

Zubereitung:

Hefeteig zubereiten, gehen lassen. Teig auf Blech aufbringen. Quark mit allen Zutaten vermengen, auf den Teig aufbringen, mit Zucker und Zimt VOR dem Backen überstreuen.

Den Quarkbelag in der dreifachen Menge herstellen, dann schmeckt der Kuchen wunderbar.

Würzige Bratäpfel

Zutaten:

6 Äpfel; Cox Orange,
-- Goldparmäne
Zitronensaft
100 g Gemahlene Mandeln
50 g Zucker
50 g Butter
1/8 l Weißwein; Gewürztraminer
1/8 l ;Wasser
3 Tl. Honig
3 Zimtstangen
8 Sternanis
1 unbehandelte Orange;
-- Schale davon
Pistazien; gehackt

Zubereitung:

Den Äpfeln das Kernhaus ausstechen. Nur die obere Hälfte der Äpfel schälen, den geschälten Teil mit Zitronensaft einreiben.

Die Mandeln mit dem Zucker und der Butter vermischen, in die Äpfel füllen. Dicht nebeneinander in eine passende ofenfeste Form setzen, den Wein und das Wasser angießen. Jeden Apfel mit einem halben Teelöffel Honig beträufeln. Die in Stücke zerbrochenen Zimtstangen, Sternanis und Schalenstreifen von der Orange um und über die Äpfel streuen.

Im vorgeheizten Backofen bei 180 bis 200 Grad eine Stunde schmoren, dabei öfter mit der Flüssigkeit begießen. Gewürzäpfel mit gehackten Pistazien bestreuen, warm oder abgekühlt servieren.

Würzige Griess-Schnitten

Zutaten:

200 g Weizengriess
800 ml ;Wasser
2 El. Margarine
;Salz, Pfeffer
Thymian
150 g Edamer
1 Grüne Paprikasschote

Zubereitung:

Wasser erhitzen, den Griess einrühren. Bei milder Hitze Griess ungefähr 20 Minuten quellen lassen. Margarine und die Gewürze unter den Griessbrei rühren.

Den gewürzten Brei fingerdick auf ein gefettetes Backblech aufstreichen. Im vorgeheizten Backofen bei 160 °C rund 20 Minuten backen.

Den Käse reiben, die Paprikaschote in sehr feine Streifen schneiden. Beides 5 Minuten vor Ende der Backzeit auf dem Griessbrei verteilen. Vor dem Servieren in Rechtecke schneiden.

Dazu passt Karottensalat.

Würzige Käsepavesen

Zutaten:

300 g Räucherschinkenkäse
24 Scheibe Stangenweissbrot; (dünne)
200 ml Milch
2 Eier
4 Sardellen, in Öl eingelegt
8 Schwarze Oliven; entkernt
50 g Semmelbrösel
Butterschmalz; zum Ausbacken

Zubereitung:

Den Käse zunächst in 1 cm dicke Scheiben, dann auf die Grösse der Weissbrotscheiben zurechtschneiden.

Milch und Eier verquirlen und die Weissbrotscheiben darin tränken. Sardellen und Oliven miteinander fein hacken. Die Hälfte der Brotscheiben mit Käse belegen, etwas von der Sardellen-Olivenmischung daraufgeben und mit den restlichen Brotscheiben bedecken. Die Brote in den Semmelbröseln wenden und im heissen Butterschmalz von beiden Seiten goldbraun braten. Auf einem Gitter oder auf Küchenpapier abtropfen lassen und mit Salat servieren.

Tips

* Diese würzige Abwandlung der Armen Ritter kann man mit Salat als warme Mahlzeit servieren, sie sind aber auch ein herzhafter Imbiss für Partys oder man serviert sie einfach nur so - zu einem Gläschen Wein oder einem kühlen Pils!

* Räucherschinkenkäse ist ein Schnitt- und manchmal auch ein Hartkäse, der nach dem Reifen kurz geräuchert wird. Dadurch erhält er ein typisches Räuchraroma und ist zudem länger haltbar.

Getränke-Empfehlung

Dazu passt ein kühles Pils oder ein Glas Wein, z.B. ein halbtrockener Hochheimer Riesling Kabinett, Jahrgang 1991, dessen kräftiges Bukett der würzigen Fülle Paroli bietet (Weingut Hupfeld/ Rheingau).

Würzige Marzipanhäppchen

Zutaten:

5 Eier
200 g Zucker
1 Pk. Vanillinzucker
250 ml Sojaöl
4 El. Milch
300 g Mehl
1 Pk. Backpulver
60 g Gemahlene Mandeln
1 El. Kakao
1 Tl. Zimt
1/4 Tl. Gemahlener Ingwer
1/4 Tl. Nelken
1/4 Tl. Piment
2 cl Brauner Rum
100 g Marzipan
50 g Puderzucker
2 El. Aprikosenkonfitüre
200 g Bittere Kuvertüre
2 El. Gehackte Pistazien

Zubereitung:

Eier, Zucker und Vanillezucker mit dem Handrührgerät schaumig rühren, Öl und Milch langsam zugiessen.

Das gesiebte Mehl und das Backpulver mit einem Holzspatel unterheben. Mandeln, Kakao, Gewürze und Rum unterrühren.

Mit Hilfe extra starker Alufolie eine Fettpfanne auf eine Grösse von 32 mal 22 cm teilen. Folie etwas ölen, Teig einfüllen. 25 bis 30 Minuten im vorgeheizten Backofen, mittlere Schiene backen (E-Herd: 180 Grad C, Gas-Herd: Stufe 2) und völlig erkalten lassen.

Marzipan und gesiebten Puderzucker verkneten und in der Grösse des Kuchenbodens ausrollen.

Heisse Aprikosenkonfitüre auf den Kuchen streichen.

Marzipandecke darauflegen, mit der aufgelösten Kuvertüre bestreichen und Pistazien aufstreuen.

In 25 kleine Quadrate schneiden.

Pro Stück 290 Kalorien = 1200 Joule

Portionen: 25

Würziger Schokoladenkuchen

Zutaten:

Für 20 Stücke:

Teig:

250 g weiche Butter oder Margarine

250 g Zucker

1 Pck. Vanillinzucker

3 Eier

1/4 l Milch

25 g gemahlene Mandeln

500 g Mehl

50 g Kakao

1 Pck. Backpulver

Fett für die Form

Verzierung:

50 g Halbbitter-Kuvertüre, ca.

250 g weiße Kuvertüre

250 g Kerne, ca. (ganze Mandeln,

Cashew-, Pistazien-, Walnuß-, Paranuß-, Haselnuß-)

Zubereitung:

Fett, Zucker, Vanillinzucker schaumig rühren. Eier nach und nach unterrühren. Milch und Kakao zugeben. Mehl, Kakao, Backpulver mischen, unterrühren. Eine Kastenform (30 cm lang) ausfetten.

Den Teig in die Form füllen. Im auf 175°C vorgeheizten Backofen ca. 60 Min. backen. Evtl. später mit Pergamentpapier abdecken. Kuchen herausnehmen und auskühlen lassen.

Kuchen oben geradeschneiden und längs diagonal durchschneiden. So aneinandersetzen, daß die Schnittflächen wie eine Dachschräge nach außen zeigen. Dunkle Kuvertüre im heißen Wasserbad schmelzen. Die Kuchenhälften damit zusammenkleben. Kalt stellen. Weiße Kuvertüre schmelzen. Kuchen damit glasieren. Guß etwas antrocknen lassen. Mit den Nüssen verzieren.

Yellow Man

Zutaten:

250 g brauner Rohrzucker
30 g Butter
2 EL Wasser
500 g heller Rohrzuckersirup
1 TL Natron

Zubereitung:

Dieses Konfekt erfreut sich in Nord-Irland großer Beliebtheit und wird bis heute auf ländlichen Jahrmärkten verkauft. Es wird meist in einem großen Klumpen zum Jahrmarkt gebracht und dann zum Verkauf in Stücke gebrochen.

Yo-Yo-Krapfen

Zutaten:

Die Krapfen:

400 g Mehl
;Mehl zum Ausrollen
1 Spur Salz
1/2 Pk. Backpulver
1 Spur Natron
1 Pk. Bourbon-Vanillezucker
75 g Zucker
2 Eier
50 ml neutrales Öl
2 El. Wasser, evtl. auch 3 El.
50 ml Milch
;Öl zum Fritieren

Zuckerlösung:

200 g Zucker
1 kleine Zimtstange
3 El. Zitronensaft
75 g Mandeln; geschält+gehackt
1/2 l Wasser

Zubereitung:

Mehl, Salz, Backpulver, Natron, Vanillezucker und Zucker vermischen und in eine Schüssel sieben. In der Mitte eine Mulde bilden. Die Eier mit Öl, Milch und dem Wasser verquirlen, nach und nach in die Mulde gießen und unter das Mehl mischen und kneten, bis ein geschmeidiger, fester Teig entstanden ist. Den Teig zu einem Ball formen, in Folie wickeln und 20 Minuten ruhen lassen.

Für die Zuckerlösung mittlerweile das Wasser mit Zucker und der Zimtstange acht Minuten stark kochen, abkühlen lassen. Den Zitronensaft durch ein Sieb gießen und unterrühren. Die Mandeln in der Pfanne ohne Fett goldgelb anrösten, auf einen Teller schütten.

Den Teig auf einer bemehlten Fläche einen Zentimeter dick ausrollen. Mit einem Glas Scheiben von fünf bis sechs Zentimeter Durchmesser ausstechen. In der Mitte mit einem Fingerhut oder der Verschlusskapsel einer Flasche je ein Loch ausstechen.

Öl in einem Frittiertopf oder in einer tiefen Pfanne auf 180 Grad erhitzen. Die Scheiben von beiden Seiten goldgelb ausbacken, abtropfen lassen und sofort in die Zuckerlösung tauchen. Nochmals abtropfen lassen und mit den Mandeln bestreuen.

Yo-Yo-Krapfen (Kaak il yo-yo)

Zutaten:

Für den Teig:

400 g Mehl und Mehl zum Ausrollen

1 Prise Salz

1/2 Tütchen Backpulver

1 Messerspitze Natron

1 Päckchen Bourbon-Vanillezucker

75 g Zucker

2 Eier

50 ml neutrales Öl

50 ml Milch

Öl zum Fritieren

Für die Zuckerlösung:

200 g Zucker

1 Stückchen Zimtstange

3 EL Zitronensaft

75 g geschälte, gehackte Mandeln zum Bestreuen

Zubereitung:

1. Mehl, Salz, Backpulver, Natron, Vanillezucker und Zucker vermischen und in eine Schüssel sieben. In der Mitte eine Mulde bilden. Die Eier mit Öl, Milch und zwei bis drei Eßlöffeln Wasser verquirlen, nach und nach in die Mulde gießen und unter das Mehl mischen und kneten, bis ein geschmeidiger, fester Teig entstanden ist. Den Teig zu einem Ball formen, in Folie wickeln und 20 Minuten ruhen lassen.

2. Für die Zuckerlösung mittlerweile einen halben Liter Wasser mit Zucker und der Zimtstange acht Minuten stark kochen, abkühlen lassen. Den Zitronensaft durch ein Sieb zugießen und unterrühren. Die Mandeln in der Pfanne ohne Fett goldgelb anrösten, auf einen Teller schütten.

3. Den Teig auf einer bemehlten Fläche einen Zentimeter dick ausrollen. Mit einem Glas Scheiben von fünf bis sechs Zentimeter Durchmesser ausstechen. In der Mitte mit einem Fingerhut oder der Verschlusskapsel einer Flasche je ein Loch ausstechen.

4. Öl in einem Fritiertopf oder in einer tiefen Pfanne auf 180 Grad erhitzen. Die Scheiben von beiden Seiten goldgelb ausbacken, abtropfen lassen und sofort in die Zuckerlösung tauchen. Nochmals abtropfen lassen und mit den Mandeln bestreuen.

(Für 20 Krapfen)

Yoghurt-Kirsch-Eis

Zutaten:

Für 4 Portionen:

300 g Kirschen

2 Becher Joghurt (10% Fett)

1 Vanilleschote

flüssigem Süßstoff

Zubereitung:

Kirschen waschen, entsteinen, im Mixer pürieren, Joghurt und ausgekratztes Mark der Vanilleschote unterrühren, mit flüssigem Süßstoff abschmecken, drei bis vier Stunden gefrieren lassen.

Das Eis hält sich in der Tiefkühltruhe etwa sechs Monate.

Pro Portion ca. 190 kcal/795 kJ

Kuchen, Gebäck, Pralinen

Yogurt Tatlisi (Türkischer Joghurt-Kuchen)

Zutaten:

Für Den Sirup:

1 kg Zucker

1 l Wasser

1/2 Zitrone; Saft

Für Den Kuchen:

2 Eier

200 g Puderzucker

1 Unbehandelte Zitrone;

- Schale gerieben

250 g Joghurt

200 g Mehl

1 Pk. Backpulver

7 El. Öl

Zubereitung:

Wasser und Zucker zum Kochen bringen, Zitronensaft zufügen.

Falls notwendig, abschäumen. Wird heiss über den Kuchen gegeben, also erst zubereiten, wenn der Kuchen backt.

Eier und Puderzucker verrühren, Joghurt zugeben und gut durchrühren. Geriebene Zitronenschale, Mehl und Backpulver vermischen und gesiebt in den Teig einrühren. Zum Schluss das Öl begeben. Den Teig in eine gefettete Springform geben.

Den Backofen auf 180 °C erhitzen und den Kuchen darin 50 Minuten abbacken. Den Kuchen aus der Form lösen, in eine Fettpfanne geben und erkalten lassen.

Den heissen Zuckersirup gleichmässig auf die Kuchenoberfläche verteilen, abgedeckt 30 Minuten einziehen lassen.

26.03.1994 (Wa)

Yokan (Azuki-Bohnen-Pudding)

Zutaten:

300 g Azuki-Bohnen
4 El. Honig
3 El. Agar-Agar-Flocken
-- oder
1 El. Agar-Agar-Pulver
1 Tl. Amaretto
-- oder
1/4 Tl. Mandelessenz
1 Spur Meersalz
1 l ;Wasser (1)
1/2 l ;Wasser (2)
150 g Mandeln; ganz

Zubereitung:

Diese japanische Süßspeise passt nach einem exotischen Mal gut zu grünem Tee. Yokan kann im Kühlschrank mehrere Tage aufbewahrt werden.

Die Bohnen über Nacht in viel Wasser einweichen. Am nächsten Tag das Wasser abgiessen, spülen und frisches Wasser (1) beifügen. Zum Kochen bringen und 1/2 Stunde zugedeckt köcheln lassen. Frisches Wasser (2) beifügen und 2 Stunden weiterköcheln lassen.

Dann die Bohnen pürieren und durch ein Sieb streichen, bis man 1 Liter Bohnenflüssigkeit hat (Menge bezogen auf 12 servings).

Alle restliche Zutaten - ausser Mandeln - einrühren, zum Kochen bringen und 20 Minuten köcheln lassen. Hie und da gut umrühren.

Inzwischen die ganzen Mandeln ohne Fettzugabe rösten und grob hacken. Zu den Bohnen geben.

In eine kalt ausgespülte Cake- oder Puddingform giessen und erkalten lassen. Stürzen und als dünne Schnitten servieren.

Zabaione

Zutaten:

3 Eigelb
1 Ei
120 g Zucker
8 cl Marsala

Zubereitung:

Eigelb, Ei und Zucker schaumig rühren, anschließend Marsala zufügen und alles über einem heißen Wasserbad dick schaumig aufschlagen.

Zabaione (Grundrezept)

Zutaten:

7 Eigelb
4 El. Zucker
1/8 l Marsala all'uovo *)

Zubereitung:

*) Italienischer Likörwein

Die Eigelb mit dem Zucker im heissen Wasserbad schaumig schlagen (Vorsicht, die Masse darf auf keinen Fall bis zum Siedepunkt erhitzt werden!). Während des Schlagens den Marsala all'uovo langsam zugeben.

Schmeckt besonders gut zusammen mit Eiscreme. Es gibt auch noch Abwandlungen, z.B. unter Zugabe von Amaretto-Likör.

22.11.1993

Zabaione con Bacche Weinschaum mit Beeren

Zutaten:

200 g frische, gemischte Beeren
(zur Not geht auch gefrorene)
1/2 unbehandelte Zitrone (Saft und Schale)
4 Eigelb
4 El. trockener Marsala (Likörwein aus Sizilien)
4 El. Zucker

Zubereitung:

1. Beeren waschen, abtropfen lassen und von den Stielen zupfen, Erdbeeren evtl. halbieren. In einer Schüssel mischen, mit dem Saft von 1/2 Zitrone beträufeln und kühl stellen.
2. Einen grossen Topf mit Wasser füllen und erhitzen. Eine kleinere, runde Edelstahlschüssel ins Wasserbad setzen. 4 Eigelb mit 4 El. Zucker und der abgeriebenen Schale von 1/2 Zitrone hineingeben, mit dem Schneebesen gründlichen verquirlen. 4 El. Marsalawein nach und nach einträufeln.
3. Bei milder Hitze zu einer schaumigen Creme aufschlagen. Vom Herd nehmen, auf 4 Teller verteilen und mit den Beeren garnieren.
 - Noch einfacher: Die Creme im Simmertopf (mit doppelter Wandung) zubereiten
 - Varianten: mit Wein, Sekt oder Weinbrand zubereiten
 - Lässt sich gut vorbereiten: Zabaionecreme - den warmen Weinschaum abkühlen lassen, 200 g geschlagene Sahne unterziehen, bis zum Servieren gut kühlen.

Zabaione I

Zutaten:

7 Eigelb
4 El. Zucker
1/8 l Marsala

Zubereitung:

Die Eigelb mit dem Zucker im heissen Wasserbad schaumig schlagen (Vorsicht, die Masse darf auf keinen Fall bis zum Siedepunkt erhitzt werden!). Während des Schlagens den Marsala langsam zugeben.

Schmeckt besonders gut zusammen mit Eiscreme. Es gibt auch noch Abwandlungen, z.B. unter Zugabe von Amaretto-Likör.

22.11.1993

Zabaione II

Zutaten:

5 Eigelb
1 Ei
75g Puderzucker
75ml Marsala-Wein

Zubereitung:

Eigelb mit dem Ei und dem Zucker im Wasserbad schaumig schlagen und den Marsala darunterschlagen, bis die Masse dickschaumig ist.

Zahtar-Plätzchen

Zutaten:

1 Portion Hefeteig salzig
4 El. Sesamsamen
4 El. Thymian getrocknet
1 El. Sumak (türkisches Gewürz)
2 El. Majoran
1 Tl. Salz
1/2 Tl. Schwarzer Pfeffer
1 El. Zimt
1 El. Kreuzkümmel gemahlen
2 Tl. Coriander gemahlen
1 El. Pistazien gehackt
1 El. Mandeln gemahlen

Zubereitung:

Die Gewürze gut durchmischen und mit Olivenöl zu einer dicken Paste verrühren.

Den Hefeteig ausrollen und ca. 20 kleine Plätzchen ausstechen, ca. 6cm Durchmesser..

Auf jedes dieser Plätzchen mit einem Löffel eine Portion der Gewürzmischen geben und leicht verstreichen.

Im Ofen bei ca. 180 - 200 °C für 15 Minuten backen.

Zarte Mandelherzen

Zutaten:

(ca. 35 Stück):

30 g Puderzucker

30 g Speisestärke

1 Prise gemahlener Safran

125 g Mehl + Mehl zum Ausrollen

100 g kalte Butter oder Margarine

2 Tropfen (-3) Bittermandelöl

Außerdem:

1/2 kleines Ei

2 El. Zucker

2 El. gemahlene Mandeln

Zubereitung:

Den Puderzucker durchsieben, mit der Speisestärke, dem Safran und dem Mehl mischen. Die Butter oder Margarine in kleine Stücke schneiden, zur Mehlmischung geben. Das Bittermandelöl ebenfalls dazugeben, alles rasch zu einem glatten Teig verkneten. Den Teig in Klarsichtfolie wickeln und mindestens eine Stunde in den Kühlschrank legen. Den Backofen auf 175 Grad vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier auslegen. Das Ei in einer Tasse verquirlen. Den Zucker und die gemahlene Mandeln auf einem Teller mischen. Den Teig auf der leicht bemehlten Arbeitsfläche etwa 4 mm dünn ausrollen. Mit einem Plätzchenausstecher Herzen ausstechen. Die Herzen mit verquirltem Ei bestreichen und mit der bestrichenen Seite in die Mandel-Zucker-Mischung drücken, auf das vorbereitete Blech setzen. Das Blech auf der mittleren Schiene in den Ofen stellen, die Herzen etwa 13 min. backen. In einer luftdicht verschlossenen Dose können die Plätzchen etwa sechs Wochen aufbewahrt werden.

Pro Stück ca. 50 kcal.

Quelle: Backen & Genießen, Teil 7, Karte 19 R.

Zebrakuchen 1

Zutaten:

5 Eier
375 g Mehl
375 g Zucker
1 Tas. Öl
1 Tas. Mineralwasser
1 Pk. Backpulver

Zubereitung:

Einen Rührteig herstellen und den Teig in zwei Teile teilen. Den einen mit 3 El Mehl, den anderen mit 3 El Kakao verrühren.

Teigteile nun abwechselnd in eine gefettete Springform geben.

Bei 175 Grad 1 Stunde backen.

Den Kuchen eventuell mit Puderzucker besieben oder mit Schokoglasur überziehen.

Zebrakuchen 2

Zutaten:

7 Eigelb
300 g Zucker
2 Pk. Vanillezucker
125 ml Öl
125 ml Wasser
375 g Mehl
1 Pk. Backpulver
7 Eiweiß
1 El. Kakao

Zubereitung:

Eigelb, Zucker, Vanillezucker, Öl und Wasser schaumig schlagen. Das mit dem Backpulver vermischte Mehl unterheben.

Eiweiß steif schlagen und ebenfalls unterheben. Ein Viertel des Teiges mit dem Kakao verrühren.

In eine gefettete Springform jeweils 2 El hellen Teig und 1 El dunklen Teig einfüllen. Solange wiederholen, bis der ganze Teig verbraucht ist. Der Teig läuft dann von der Mitte des Bleches nach außen und ergibt das Zebramuster.

Bei 175 Grad ca eine Stunde backen.

Zebrakuchen 3

Zutaten:

250 g Zucker
6 Eigelb
6 Eiweiß
1 Pk. Vanillezucker
1 Rumaroma
125 ml Öl
125 ml Wasser
450 g Mehl
1 1/2 Pk. Backpulver
2 El. Kakao

Zubereitung:

Zubereitung wie Zebrakuchen 2, aber die Hälfte des Teiges mit Kakao mischen.

Zedernbrot

Zutaten:

3 Eiweiß
350 g Puderzucker
2 Päckchen Vanillinzucker
1 El. Zitronensaft
1 Zitrone (abgeriebene Schale von)
2 Tropfen Bittermandelöl
500 g fein gemahlene abgezogene Mandeln

Guß:

125 g Puderzucker
3 El. Zitronensaft oder Kirschwasser

Zubereitung:

Eiweiß sehr steif schlagen. Nach und nach gesiebten Puderzucker und Vanillinzucker einriegeln lassen und verrühren. Zitronensaft und -schale, Bittermandelöl sowie 400 g Mandeln hinzufügen und unterrühren. Auf den restlichen Mandeln den Teig 6 mm dick ausrollen. Mit einer Form Halbmonde ausstechen, auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen und in den vorgeheizten Backofen setzen.

E: Mitte. T: 150°C / 15 bis 20 Minuten.

Aus Puderzucker und Zitronensaft oder Kirschwasser einen Guß bereiten und die ausgekühlten Monde damit überziehen.

Ziegnocken mit warmem Beerenmu

Zutaten:

250 g Ziegerkäse oder Quark 20%
1 Ei
4 El. Mehl
1 Spur Salz
Butterschmalz
-- zum Herausbacken

Beerenmuas:

400 g Gemischte Beeren; (z.B.
-- Heidelbeeren, Brombeeren,
-- Stachelbeeren)
1 Zimtstange
5 Gewürznelken
1 Stück unbeh. Zitronenschale
3 El. Gelierzucker; nach Belieben
-- etwas mehr
; etwas Wasser

Zubereitung:

Das Rezept stammt von Marlies Nägele, Wirtin in Egg-Grossdorf. Den Ziegerkäse (oder Topfen) mit den Eiern und Salz gut verrühren und die Hälfte des Mehls darunterrühren. Das restliche Mehl auf ein Brett geben und rasch mit dem Teig verkneten. Kleine Kugeln formen und in mittelheissem Fett goldbraun backen.

Für das Muas die Zimtstange, die Gewürznelken und die Zitronenschale in etwas Wasser aufkochen, den Gelierzucker dazugeben und einige Minuten kochen lassen.

Nun die gewaschenen Beeren dazugeben und nur kurz aufkochen lassen. Noch heiss auf einem Teller anrichten und die Nocken draufsetzen.

* Tip: Mit mehr Wasser und Gelierzucker können die Beeren auch in Gläsern konserviert werden. Voraussetzung: Die Beeren müssen mit Flüssigkeit bedeckt sein.

Kuchen, Gebäck, Pralinen

Ziigerchrapfä, Krapfen mit Ziegerfüllung aus Uri

Zutaten:

1100 g Mehl
400 g Butter
4 dl Milch
30 g Salz

Füllung:

1000 g Zieger; (*)
200 g Zucker
40 g Maagäträäsech; (**)

Zum ausbacken:

Öl

Zubereitung:

(*) Zieger: nicht zu verwechseln mit Schabziger! In der beim Käsen entstehenden Molke verbleibt Eiweiss, das durch Erhitzung und Beigabe von Milchsäurekulturen gewonnen und zu einem Frischkäse, genannt Ziger oder Zieger, verarbeitet wird. Er ist sehr fettarm und eiweissreich und entspricht dem nicht mit Rahm angereicherten Ricotta.

(**) Maagäträäsech: Gewürzmischung aus Zimt, Vanillezucker, Ingwer, Sandelpulver, Nelken und Muskat.

Das Mehl wird mit der Butter verrieben und auf dem Tisch zu einem Kranz geformt. Salz und Zucker werden in der Milch aufgelöst, dann in den Mehrling gegossen. Alles wird zu einem Teig zusammengewirkt, den man aber nicht allzulange kneten darf, weil er sonst an Geschmeidigkeit verliert. Der Teig wird über Nacht stehen gelassen.

Für die Füllung wird der Zieger zu Brei zerstoßen, dann werden Zucker und Maagäträäsech darunter gemischt. Die Füllung muss so geschmeidig sein, dass man sie mit einer Spachtel auftragen kann.

Der Krapfenteig wird in zwei Teile geschnitten. Die eine Teighälfte wird ganz dünn ausgerollt, das Mehl auf der Teigoberfläche gut abgewischt. Den Teig auf einen Stecken rollen (ein abgesägter Besenstiel wäre ideal). Dann wird auch die zweite Teighälfte dünn ausgerollt, das Mehl ebenfalls abgewischt und die ganze Ziegerfüllung auf die Teighälfte aufgetragen. Jetzt wird der auf dem Stecken aufgerollte Teig darübergelegt, indem man ihn abrollt. Damit beim Backen keine Blasen entstehen, wird mit dem Teigroller nochmals gewalzt. Mit einer Essgabel sticht man an vielen Stellen den

Teig durch. Nun schneidet man rautenförmige Krapfen und bäckt sie schwimmend in Öl.

Zimt-Rotweincreme mit Pfirsich

Zutaten:

3 dl Rotwein
1/2 Stange Zimt
4 Eigelbe
2 Eier
150 g Zucker
3 El. Honig
2 Zitronen; Saft
3 Scheibe Gelatine
5 dl Sahne; steifgeschlagen
200 g Pfirsiche; mittelklein
-- gewürfelt
-- bevorzugt Sorte mit
-- orangem Fleisch

Zubereitung:

Den Wein mit dem Zimt aufkochen und zugedeckt 10 Minuten ziehen lassen, anschliessend Zimt entfernen.

Eigelb, Eier, Zucker, Honig und Zitronensaft mit dem aromatisierten Wein in einer Schüssel im Wasserbad bei nicht zu grosser Hitze schaumig schlagen.

Die in kaltem Wasser eingeweichten und ausgepressten Gelatineblätter unter die noch warme Schaumcreme mischen. Die Creme kaltschlagen.

Die Schlagsahne mit den Pfirsichwürfelchen kurz vor dem Eindicken der Creme unterheben. Die Creme in passende Gläser füllen, kalt stellen.

Zimt-Sabayon mit Birnenspalten

Zutaten:

2 Birnen a 200 g; oder die
-- Hälfte Birnen mehr
1/4 l Birnensaft; (1)
1/8 l Birnensaft; (2)
6 El. Zitronensaft
4 Eigelb
1 Ei
1/8 l Weißwein
2 1/2 El. Zuckerrohrgranulat
1/2 Tl. Zimt (gemahlen)
Zimt; zum Bestreuen

Zubereitung:

Birnen vierteln, Kerngehäuse entfernen und die Viertel in Spalten schneiden. Birnenspalten in Birnensaft (1) und der Hälfte des Zitronensafts 5-7 Minuten bei milder Hitze garen.

Inzwischen Eigelb mit dem Ei, restlichem Birnensaft und Zitronensaft, Weißwein, Zuckerrohrgranulat und Zimt in einem Topf bei milder Hitze verquirlen, bis kurz vor dem Siedepunkt, zu einer dicklichen Creme aufschlagen.

Die Birnenspalten in Portionsschälchen verteilen und den Sabayon darübergießen, mit dem Zimt bestreuen.

Pro Portion ca. 239 kcal/998 kJ.

Zimt-Sterne IV

Zutaten:

400 g Mehl
1 Pk. Backpulver
1 Pk. Mandelpudding-Pulver
230 g Zucker
1 Pk. Vanillezucker
1 El. Zimt
1 Spur Salz
2 Eier
200 g Butterflöckchen
Puderzucker

Zubereitung:

Aus den Zutaten von "Mehl" bis "Butterflöckchen" einen Knetteig bereiten. Evtl. etwas Milch zugeben. Den Teig ausrollen, Sterne ausstechen und bei mittlerer Hitze in 8-10 Minuten goldgelb backen. Mit einer Zimt-Glasur überziehen.

Zimtbaisermakronen

Zutaten:

6 Eiweiss
1 Spur Salz
250 g Puderzucker
10 g Vanillezucker
200 g Mandeln; gemahlen
100 g Haselnüsse; gemahlen
1 1/2 El. Zimt
50 g Mehl

Zubereitung:

Eiweiss mit Salz steifschlagen. Dabei langsam Zucker und Vanillezucker einrieseln lassen. Von diesem Baiser eine Tasse voll abnehmen (Menge bezogen auf 30 Stück).

Mandeln, Nüsse, Zimt und Mehl unterheben. Dabei vorsichtig rühren, damit der Teig seine luftige Konsistenz behält.

Diesen Teig in einen Spritzbeutel mit breiter Sternlochtuelle füllen, 5 bis 6 cm breite, ca. 15 mm hohe Häufchen auf das mit Backpapier belegte Blech spritzen.

Mit der beiseite gelegten Baisermasse üppig bestreichen und im auf 160 Grad vorgeheizten Ofen ca. 50 Minuten backen; nach 20 Minuten, die Ofentemperatur auf 140 °C herabsetzen.

Zimtcreme mit Baiser

Zutaten:

Für 4 Portionen:

2 Blatt weiße Gelatine
2 Eigelb
40 g Zucker
4 El. frisch gepreßter Orangensaft
1 Tl. Zimt
100 g Sahne
2 Eiweiß
4 Baiserschalen
1-2 Tl. Kakao
4 Blättchen Zitronenmelisse

Zubereitung:

Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Eigelb und Zucker mit dem Handrührgerät cremig rühren, Orangensaft und Zimt unterrühren. Eiweiß und Sahne getrennt steif schlagen. Gelatine gut ausdrücken, in einem Töpfchen auf 1 oder Automatik-Kochplatte 1-2 flüssig werden lassen. Nach und nach 2-3 El. Orangen-Zimt-Masse dazugeben und gut verrühren, dann diese Gelatinemischung langsam in die Creme rühren. Zum Gelieren kurz kalt stellen, halb fest werden lassen. Wenn die Speise am Rand zu gelieren beginnt, erst die Sahne, dann das Eiweiß unterziehen. Creme zugedeckt in den Kühlschrank stellen.

Kurz vor dem Servieren mit 2 Eßlöffeln kleine Creme-Nockerln abstechen, dazu die Löffel kurz in heißes Wasser tauchen. Nockerln mit Baiser anrichten, mit Kakao bestäuben, mit Melissenblättchen garnieren.

22 g Eiweiß, 42 g Fett, 102 g Kohlenhydrate, 3757 kJ, 899 kcal.

Zimtcreme mit Feigen

Zutaten:

FUER DAS KOMPOTT:

8 Frische Feigen
200 ml Weisser Portwein
3 El. Zitronensaft
2 El. Zucker
1 Tl. Speisestärke

FUER DIE CREME:

1 Vanilleschote
10 Zimtstangen
500 ml Schlagsahne
6 Blatt weisse Gelatine
6 Eier
80 g Zucker
2 El. Cognac oder Weinbrand
1/2 Tl. Zimtpulver
30 g Geraspelte Schokolade

Zubereitung:

1. Feigen schälen.
2. Portwein zusammen mit Zitronensaft, Zucker und Speisestärke aufkochen, über die Feigen giessen, kaltstellen.
3. Aufgeschlitzte Vanilleschote und Zimtstangen bei milder Hitze 10 Minuten in der Sahne ziehen lassen. Gelatine in kaltem Wasser einweichen; Eier trennen.
4. Eigelb mit Zucker schaumig rühren, mit Cognac oder Weinbrand und Zimt abschmecken.
5. Vanilleschote und Zimtstangen aus der Sahne nehmen, Sahne durch ein Haarsieb giessen. Gründlich ausgedrückte Gelatine darin auflösen, alles unter die Eigelbmasse rühren. Die Creme auf Eiswürfelwasser kaltrühren, 15 Minuten in den Kühlschrank stellen.
6. Wenn die Creme zu gelieren beginnt, das zu steifem Schnee geschlagenen Eiweiss unterheben, etwa 2 Stunden im Kühlschrank fest werden lassen.
7. Zimtcreme mit Feigenkompott anrichten, mit Schokoladenraspeln garnieren.

Schwierigkeitsgrad: Nicht ganz einfach, Preisstufe: Etwas teurer

Pro Portion: Kalorien: 562; Joule: 2355; Eiweiss: 12 g; Fett: 34 g;
Kohlenhydrate: 39 g

Besondere Geräte: Handrührer, Haarsieb

Tip: Creme und Kompott am Vortag zubereiten.

Zimtkipferl

Zutaten:

100 g Buchweizen; fein gemahlen
100 g Weizen; fein gemahlen
100 g Haselnüsse; fein gemahlen
3 Tl. Zimt
125 g Margarine; kalt
100 g Honig

ZUM BESTREICHEN/GARNIEREN:

Honig
Sesam
Pistazien
Sonnenblumenkerne
Pinienkerne

Zubereitung:

Weizen und Haselnüsse mit dem Zimt mischen. Die in Stücke geschnittene kalte Margarine zugeben und alles mit den Händen zerbröseln (daher ist es wichtig, dass die Margarine wirklich kalt ist).

Dann Honig zugeben und gut durchkneten. Eine Stunde kühlstellen.

Teig zu Rollen formen, in 1.5 cm dicke Scheiben schneiden und Hörnchen formen. Mit etwas Honig bestreichen, in Sesam, Pistazien, Sonnenblumenkerne oder Pinienkerne drücken, die Kipferl auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen und bei 190 °C ca. 10 Minuten backen.

Beachten: die Kipferl sollen zuerst erkalten und fest werden, bevor man sie vom Papier nimmt.

Zimtkuchen (zum Glühwein)

Zutaten:

Für den Mürbeteig:

250 g Mehl
125 g Butter
1 Ei
1 Prise Salz
30 g Zucker
5 cl Wasser

Für den Belag:

1/4 l saurer Rahm
3 Eier
100 g Zucker
1 El. Zimt
Vanilleextrakt

Zubereitung:

Aus den Zutaten einen Mürbeteig zubereiten, auswellen und ein Blech damit belegen. Mit einer Gabel den Kuchenboden einstechen. Eier und Zucker verquirlen. Zimt, Rahm und Vanille dazufügen und alles gut vermengen.

Die Mischung über den Teigboden giessen und im heissen Backofen (ca. 175 Grad) etwa 30 Minuten gut knusprig backen.

Dazu schmeckt Glühwein!!

Zimtkuchen nach alter Art

Zutaten:

Teig:

250 g Mehl,
1/4 Tl. Backpulver,
125 g Zucker,
Salz,
125 g Margarine,
3 Eier,
1/8 l Sahne,
1/8 l Milch

Belag:

200 g gemahlene Mandeln,
40 g Zwieback(4 Stück gerieben),
50 g Sukkade,
1,5 Tl. Zimt,
1 Btl. Citroback,
1/2 Tl. Backpulver

Zubereitung:

Mehl, Backpulver, 65 g Zucker, 1 Pr. Salz und die gut gekühlte Margarine zu einem Mürbeteig verarbeiten, ausrollen und den Boden einer Springform (26 cm Durchmesser) auslegen. Mit einer Gabel mehrmals einstechen und 10 Minuten in vorgeheizten Ofen backen. Eier, Sahne und Milch verschlagen, restlichen Zucker, 1 Prise Salz, Mandeln, Zwieback, Sukkade, Zimt, Citroback und Backpulver hinzufügen und alles gut verrühren. Auf den Mürbeteigboden gießen. Den Kuchen wieder einschieben und ca. 45-50 Minuten fertig backen.

Zimtparfait auf Apfelsauce

Zutaten:

Für 2 Personen:

1 dl Wasser

50 g Zucker

2 Zimtstangen

1 1/4 dl Rahm

2 Eigelb

eine Parfait- oder Terrinenform (ca. 2,5 dl)

1 aromatischer Apfel

2 El Zucker

1/4 Vanillestange

Zitronensaft

Mineralwasser

Zubereitung:

Wasser, Zucker und die zerbrochenen Zimtstangen auf aller kleinstem Feuer auf die Menge von 1 Eßlöffel reduzieren. Es ist sehr, sehr wichtig, daß die Reduktion langsam geschieht, damit der Zucker nicht kristallisiert und sich das volle Zimtaroma entwickeln kann. Hilfreich dabei ist ein möglichst kleines Pfännchen und eine kontrollierte Wärmezufuhr.

Rahm in einer kalten Schüssel mit dem Schneebesen von Hand steif schlagen und bis zum Gebrauch kaltstellen.

Zimtsirup durch ein feines Sieb in eine Schüssel passieren, kurz auskühlen lassen, Eigelb zufügen und mit dem Schneebesen oder Handmixer schaumig schlagen. Dann den geschlagenen Rahm sorgfältig unterheben.

Die Masse in die Form füllen, Oberfläche glattstreichen, mit dem Deckel oder Alufolie verschließen und die Form während 6 Stunden ins Tiefkühlfach stellen.

Apfel waschen, Stielansatz und Kernhaus entfernen. Apfel kleinschneiden, Zucker, aufgeschnittene Vanillestange und Saft einer halben Zitrone zufügen und alles zugedeckt auf kleinstem Feuer zu einem Mus kochen. Dieses Apfelmus anschließend durch ein feines Drahtsieb streichen, was am besten mit der Rundung eines kleinen Schöpflöffels geschieht. Das Apfelpüree mit wenig Mineralwasser zu einer dickflüssigen Sauce verlängern und kaltstellen.

Vor dem Servieren die Form kurz in heißes Wasser stellen, damit sich das Parfait besser auf das Schneidebrett stürzen läßt.

Apfelsauce in die Mitte von großen Tellern ausgießen, Parfait in Scheiben schneiden und auf die Sauce setzen.

Zimtpitte

Zutaten:

140 g Butter
250 g Zucker
2 Eier
1 Tl. Zitronenrinde; gerieben
1 Tl. Zimt
250 g Mandeln; gerieben
140 g Mehl; gesiebt

Zum Bepinseln/Bestreuen:

2 El. Milch
20 g Zucker
40 g Mandeln; gerieben

Zubereitung:

Weiche Butter und Zucker in Teigschüssel geben und glatt rühren. Die Eier beifügen und gut verrühren. Die Zutaten - ausser Mehl - beifügen und gut verrühren. Das Mehl begeben und gut unter die Masse rühren.

Den Teig auf ein gut eingefettetes Blech streichen.

Den Teig mit Milch bepinseln. Mit dem Zucker und Mandeln den Teig bestreuen.

Im vorgeheizten Ofen, bei schwacher Hitze, 20 Minuten backen. Noch heiss in Stengeli schneiden.

Zimtröllchen

Zutaten:

Für 15 Stück:

100 g Zucker

2 Eier

70 g Mehl

1 Tl. gemahlener Zimt

2 El. zerlassenen Butter

Sonstiges:

Fett zum Auspinseln der Bleche

2 El. Puderzucker zum Bestäuben

Zubereitung:

Zucker und Eier schaumig rühren. Mehl, Zimt und Butter vorsichtig unterziehen. Mit dem Esslöffel zwei bis drei dünne Teigflächen von etwa 4 x 8 cm auf die gefettete Rückseite eines Backbleches streichen (Durch das Backen auf der Rückseite des Bleches erhält der Teig schon eine leichte Rundung nach aussen und reisst deshalb beim Aufrollen nicht... / Das ist hier allerdings ein Kommentar des ursprünglichen Verfassers - irgendeine Zeitschrift, wie gesagt, wir sind immer noch in der Losen-Blatt-Sammlung ;-)). Im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad etwa 10 bis 15 Minuten trockenbacken. Sofort und ganz schnell mit einem Pfannemesser vom Blech lösen und über einen Holzlöffelstiel aufdrehen. Kalt werden lassen, dann mit Puderzucker bestäuben.

Dieses Rezept erfordert einiges Geschick. Nach den ersten Versuchsstücken erkennt ihr sehr bald, wie dick und wie lange gebacken werden muss, damit die Röllchen knusprig werden.

(Pro Stück ca. 45 Kalorien / 188 kJ)

Zimtrollen

Zutaten:

500 g Weizen; oder Dinkel, fein
- gemahlen
1/4 l Milch; lauwarm
40 g Hefe
80 g Honig
80 g Butter
1 Eigelb
1 Spur Meersalz
2 1/2 Tl. Zimt; gemahlen

Zubereitung:

Hefe mit etwas Mehl und etwas Milch anrühren und 10 Minuten stehen lassen. Das Mehl in eine Schüssel geben, Hefe und sonstige Zutaten dazugeben und zu einem geschmeidigen Teig kneten (mindestens 10 Minuten). Zu einer Kugel geformt zugedeckt in der Wärme stehen lassen, bis sich der Teig gehoben hat.

Danach den Teig nochmals kurz durchkneten, in ca. 12 Teile schneiden und zu runden, dann länglichen Brötchen wirken. Auf ein gefettetes Backblech setzen, mit Milch bestreichen, mit Zimt überpudern und backen - bei 200 °C ca. 20 Minuten.

Zimtrollen "Cinnabon Art"

Zutaten:

Für die Rollen:

1/4 Tasse Zucker

1/4 Tasse warmes Wasser

1 Päckchen Hefe (oder Trockenhefe)

1/2 Päckchen (ca. 20g) Instant-Vanillepudding

1 Tasse kalte Milch

1 verquirltes Ei

1/2 Teelöffel Salz

1/4 Tasse geschmolzene Butter

4 (ggf. mehr) Tassen Mehl

Füllung:

1 Tasse brauner Zucker

3 Esslöffel Zimt

1/2 Tasse geschmolzene Butter

Zuckerguss:

1/4 Tasse weiche Butter (eher etwas mehr)

ca. 50 g cream cheese (Mascarpone geht gut!)

1 1/2 Tassen Puderzucker

1 Esslöffel Milch

Zubereitung:

In einer kleinen Schüssel Zucker und Hefe im warmen Wasser auflösen. Beiseite stellen. Vanillepudding in einer grossen Schüssel mit der Milch nach Anleitung (der Puddingpackung) mischen. Eier, Salz und geschmolzene Butter mit dem Mixer unterrühren, dann die Hefemischung hinzufügen. Nach und nach das Mehl hinzufügen (normalerweise braucht man mehr als vier Tassen Mehl, bis der Teig auf Fingerdruck zurückfedert). Kneten, bis der Teig geschmeidig ist.

Teig in eine grosse, gefettete Schüssel legen und auf die doppelte Grösse gehen lassen. Nochmals kräftig durchkneten und wieder bis zur doppelten Grösse gehen lassen.

Mit der Teigrolle auf einer leicht bemehlten Fläche zu einem knapp bleistiftgedicken (ca. 6mm) Teigrechteck ausrollen.

In einer Schüssel braunen Zucker und Zimt mischen, beiseite stellen. Die (geschmolzene) Butter auf das Teigrechteck giessen, mit einem Backpinsel gleichmässig verteilen und die Zimt/Zucker-Mischung darüber streuen. Das Ganze mit dem Teig aufrollen und die Enden evtl. etwas zusammendrücken.

In etwa 5cm lange Stücke (Röllchen) schneiden, mit etwa 5 cm Abstand voneinander in eine gefettete Backform (Schale) legen und nochmals auf die doppelte Grösse gehen lassen.

Bei ca. 180° 15 bis 20 Minuten goldbraun backen.

Während des Backens die Zutaten für den Zuckerguss in einer Schüssel zusammenrühren (für einen weicheren Guss mehr Milch nehmen) und anschliessend auf den noch heissen Zimtrollen verteilen.

Anmerkung: Die Zimtrollen können entweder nach dem Backen oder vor dem dritten Gehen eingefroren werden. Um frische Rollen zum Frühstück zu haben, nach dem dritten Gehen einfrieren, und am Abend vorher (dem Frühstück) aus dem Gefrierschrank nehmen. Bis zum nächsten Morgen sollten sie aufgetaut und noch einmal gegangen sein. Ab in den Ofen und guten Appetit !

Zimtschnecken

Zutaten:

Germteig:

60 dag Mehl

10 dag Zucker

10 dag Butter oder Margarine

2 Eidotter

1 Ei

1 P. Germ (Hefe) (->Würfel *kein Granulat!*)

1 Pr. Salz

300 ml Milch

Fülle:

1/2 l Milch

5 dag Zucker

1 P. Vanillepudding

1 El. Stärkemehl

20 dag geriebene Nüsse

4 dag Rosinen

1 Tl. Zimt

Glasur:

15 dag Staubzucker

2 El. Rum

1 El. heißes Wasser

Zubereitung:

Aus dem Germ, 2 dag von dem Zucker, 1 El. von dem Mehl und etwas lauwarmen Milch ein "Dampfl" (Vorteig) bereiten, aufgehen lassen. Mehl, Eier, Milch, Salz, Zucker und das Dampfl, sowie die zerlassene Butter in eine Germeschüssel geben. Gut verrühren und im warmen Wasserbad verschlossen gehen lassen.

In der Zwischenzeit die Fülle vorbereiten:

Aus Milch, Zucker und Puddingpulver einen Pudding zubereiten, die restlichen Zutaten der Fülle gut unterrühren und kaltstellen.

Zurück zum Germteig: Nach dem dritten Deckelheben (passiert von selbst) den ganzen Teig am Nudelbrett rechteckig auswalken. Mit der überkühlten Fülle bestreichen und von der Längsseite her einrollen. Von dieser Rolle 2 cm dicke Scheiben mit einem nassen Messer herunterschneiden. Auf einem befetteten Backblech 1/2 Std. gehen lassen. Im vorgeheizten Rohr bei 150 Grad goldgelb backen und noch heiß mit der Glasur überziehen.

Zimtsterne

Zutaten:

Teig:

3 Eier

300 g Zucker

1 Päckchen Vanillinzucker

600 g gemahlene Mandeln

50 g Mehl

2 Tl. Zimt

Verzierung:

1 Eiweiss

100 g Puderzucker

Zubereitung:

Eier, Zucker und Vanillinzucker schaumig schlagen. Mehl, Mandeln und Zimt unterkneten.

Eiweiss steif schlagen und Puderzucker unterrühren. Sterne ausstechen und mit Puderzucker/Eiweiss einpinseln.

Backzeit 10-15 Minuten bei 150 Grad. Lieber etwas kühler und dafür 15 Minuten.

Zimtsterne (mit Tips)

Zutaten:

160 g Mandeln; gerieben
80 g Walnüsse; gerieben
400 g Zucker
60 g Orangeat; sehr fein gehackt
8 g Gemahlener Zimt
1 Eiweiss; nach Belieben die
-- doppelte Menge
300 g Puderzucker
1 Zitrone; den Saft davon

Für Das Blech:

Fett
Mehl

Zubereitung:

Mandeln, Walnüsse, Zucker und Orangeat in einer Schüssel vermischen und so viel Eiweiss dazugeben, bis ein glatter, fester Teig entsteht.

Im Kühlschrank 2 Stunden ruhen lassen. Den Backofen auf 120 °C vorheizen. Den Teig 1/2 cm dick ausrollen.

Puderzucker mit Zitronensaft zu einem glatten Guss verrühren, falls nötig einige Tropfen Wasser hinzufügen. Die Teigplatte mit dem Guss überziehen. Einen Sternausstecher in kaltes Wasser tauchen und aus der bestrichenen Teigplatte Sterne ausstechen. Auf ein leicht gefettetes, mit Mehl bestäubtes Backblech setzen und im vorgeheizten Backofen 15 Minuten backen.

* Die Zimtsterne nur mit frischen Nüssen zubereiten. Alte Nüsse, z.B. vom Vorjahr, haben viel vom feinen Aroma eingebüsst und schmecken häufig sogar leicht tranig.

* Wieviel Eiweiss zugegeben werden muss, hängt auch davon ab, wie trocken die Nüsse sind. Frische Nüsse sind noch saftig und man benötigt weniger Eiweiss - daher das Eiweiss in kleinen Mengen nach und nach dazugeben.

* Die Zimtsterne müssen vor dem Verzehr mindestens eine Woche nebeneinandergelegt in einer Blechdose ruhen. Zum einen entfaltet sich dadurch das Aroma besser, zum anderen braucht das Gebäck diese Zeit zum Trocknen.

* Die Temperatur des Backofens darf auf keinen Fall zu hoch sein, die Sterne sollen mehr trocknen als backen. Der Guss muss weiss bleiben! Beobachten Sie das Gebäck und reduzieren Sie gegebenenfalls die Temperatur.

Zimtsterne (Variante Baisermasse)

Zutaten:

6 Eiweiss
1 Spur Salz
250 g Puderzucker
10 g Vanillezucker
200 g Mandeln; gemahlen
100 g Haselnüsse; gemahlen
1 1/2 El. Zimt
50 g Mehl

Zubereitung:

Eiweiss mit Salz steifschlagen. Dabei langsam Zucker und Vanillezucker einrieseln lassen. Von diesem Baiser eine Tasse voll abnehmen (Menge bezogen auf 60 Stück).

Mandeln, Nüsse, Zimt und Mehl unterheben. Dabei vorsichtig rühren, damit der Teig seine luftige Konsistenz behält.

Teig auf etwas Mehl ausrollen, Sterne mit feuchten Ausstechern ausstechen und auf eingefettes, mit Mehl bestäubtes Blech setzen. Mit dem beiseite gelegtem Baiser bestreichen und im auf 160 Grad vorgeheizten Ofen 40 bis 60 Minuten backen.

Zimtsterne auf Kürbispüree

Zutaten:

250 g Milch
60 g Zucker
4 Eigelb
5 Scheibe Gelatine
250 ml Sahne
1/2 Vanilleschote
1 Tl. Zimtpulver
Rum
Zimtstange

Kürbispüree:

200 g Kürbis
1 Zimtstange
1 Nelke
1 El. Obstessig
1 El. Honig
1 Tl. Rum

Zum Garnieren:

Pistazien; gehackt
Mandeln; gehobelt
-- und geröstet

Zubereitung:

Die Milch mit Vanilleschote und Zimtstange aufkochen. Zucker und Eigelb mit einem Schneebesen aufschlagen. Die kochende Milch passieren und zusammen mit der Eigelb-Zuckermasse auf ca. 80-90 °C erhitzen.

Die in kaltem Wasser eingeweichte Gelatine auspressen und sofort dazugeben. Zimtpulver mit Rum verrühren und unter die Masse geben.

Nach Abkühlung die geschlagene Sahne vorsichtig unterheben und in eine Sternform einfüllen. Über Nacht kühl stellen.

Das Kürbisfleisch in kleine Stücke schneiden und in wenig Wasser mit den Gewürzen und dem Honig kurze Zeit dünsten.

Anschließend mit einem Pürierstab zerkleinern - vorher die Zimtstange herausnehmen - und mit Rum abschmecken.

Auf einen Teller das Kürbispüree anrichten und den aus der Form gelösten Zimstern darauf setzen. Mit gehackten Pistazien und gehobelten und gerösteten Mandeln dekorativ ausgarnieren.

Zimtsterne I

Zutaten:

Für etwa 50 Stück:

3 Eiweiss

250 g Puderzucker

2 Tl. Zimt

500 g ungeschälte gemahlene Mandeln

Zubereitung:

Eiweiss steif schlagen. Puderzucker unter ständigem Rühren zugeben. Etwa sechs Esslöffel der Eiweissmasse zum Bestreichen abnehmen und beiseite stellen. Zimt und Mandeln unter die restliche Masse rühren. Portionsweise zwischen Klarsichtfolie etwa einen Zentimeter dick ausrollen. Sterne ausstechen und sorgfältig mit der Eiweissmasse bestreichen. Sterne auf vorbereitete Backbleche legen. In den Backofen schieben, auf 150 Grad schalten und etwa 30 Minuten trocknen lassen.

Zimtsterne II

Zutaten:

TEIG:

250 g Mandeln, sehr fein gemahlen
2 1/2 ts Zimt, gemahlen
250 g Zucker
90 g Eiweiss (3)

GLASUR:

25 g Eiweiss (1)
125 g Puderzucker

FUERS ZWEITE AUSROLLEN:

50 g Mandeln, sehr fein gemahlen

Zubereitung:

(Macht ca. 45 Stueck)

Mandeln und Zimt mischen. Eiweiss und Zucker leicht erwaermen (40 Grad) und ruehren, bis sich der Zucker geloest hat. Alle Zutaten zu einem Teig verkneten und fuer 2 bis 3 Stunden kalt stellen (damit der Teig genuegend Festigkeit erhaelt).

Teig zwischen zwei Folien ca. 8 mm stark ausrollen, in ein Gefriergeraet stellen.

Fuer die Glasur Eiweiss und Puderzucker zu einem dickfluessigen Brei verruehren und mit einer Winkelpalette sehr duenn auf dem angefrorenen Teig verstreichen (einen Teil fuer das Glasieren der zweiten Menge aufbewahren). Den glasierten Teil nochmals kurz anfrieren, das erleichtert das Ausstechen.

Sterne ausstechen, zwischendurch die Ausstechform immer wieder in heisses Wasser tauchen. Die Sterne auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen und im auf 200 Grad vorgeheizten Ofen waehrend ca. 8 Minuten backen.

Waehrenddessen die Teigreste verkneten. Dabei gemahlene Mandeln zufuegen, um die Feuchtigkeit der Glasur auszugleichen. Mit dem neuen Teig genauso verfahren wie mit dem ersten.

Aus: Backen fuer festliche Stunden, Weltbild Verlag 1992, ISBN 3-89350-194-0

Portionen: 1

Zimtsterne III

Zutaten:

3 Eiweiß
300 g Puderzucker
1 1/2 El. Zimt
1 El. Kirsch
(man darf auch mehr nehmen *grins*)
350 g gemahlene Mandeln

Zubereitung:

Eiweiß in eine Schüssel geben und sehr steif schlagen
Puderzucker darunter mischen, von dieser Masse 1 dl für die Glasur
beiseite stellen.

Zimt, Kirsch und gemahlene Mandeln darunter mischen und leicht
zusammenkneten.

Formen:

5-7.5 mm dick mit Zucker auswallen, Sterne ausstechen, mit Glasur
bestreichen. Einige Stunden trocknen lassen.

Backen:

3-5 Minuten bei 250 Grad Celsius in der Mitte des vorgeheizten Ofens.
An Weihnachten nicht wegzudenken. Klein sind sie besonders schön.

Zimtsterne V

Zutaten:

4 Eiweiß
250 g Puderzucker
250 g ungeschälte, geriebene Mandeln
1 gestr. Tl. Zimt
grober Zucker
Mehl

Zubereitung:

Die Eiweiß schnittfest schlagen und dann mit dem gesiebten Puderzucker etwa 20 - 30 min. gleichmäßig rühren. Hiervon knapp 1/3 Masse in einen Tassenkopf füllen und zugedeckt beiseite stellen. Unter die andere Masse die geriebenen Mandeln rühren bzw. kneten und etwas Zimt beifügen. Alles etwa 1/2 Stunde ruhen lassen. Ein Backbrett mit grobem Zucker bestreuen und darauf die Masse ziemlich dick ausrollen, mit kleinen Sternchenformen ausstechen und auf ein mit Mehl bestäubtes Kuchenblech legen. Die Sterne dann mit der beiseite gestellten Eischneezuckermasse dick bestreichen vorheizen auf 175 Grad. Backblech auf die zweite Einschubleiste von unten einsetzen. Temperaturregler: 160 - 170 Grad, Backzeit: 20 - 25 min.

Zimtsterne VI

Zutaten:

ZUTATEN:

4 Eiweiss
1 Spur Salz
300 g Puderzucker; gesiebt
1 El. Zitronensaft
450 g Mandeln, gemahlen
1 Zitrone
2 Tl. Zimt

ZUBEREITUNG:

Zubereitung:

Eiweiss mit Salz sehr steif schlagen. Puderzucker sieben und zugeben. Unter weiterem Schlagen 1 El. Zitronensaft tropfenweise zufügen. Von der Masse 4 - 5 El. beiseite legen und kühl stellen. Mandeln, abgeriebene Schale von einer Zitrone mit 2 Tl. Zimt unterheben. Backunterlage mit gemahlenen Mandeln bestreuen und den Teig portionsweise 1/2-cm dick ausrollen und Sterne von ca. 6 cm • ausstechen. Backblech mit gefettetem Backpapier belegen. Zimtsterne vorsichtig darauflegen und mit dem restlichen Eischnee bedecken. Ca. 20 Minuten bei 160°C backen. Beim Ausstechen den Teig gut ausnutzen, aus den Resten Kugeln formen, flachdrücken und backen.

Zimtsterne VII

Zutaten:

3 Eiweiss
300 g Puderzucker
1 1/2 El. Zimt
1 El. Kirsch
350 g gemahlene Mandeln

Zubereitung:

Eiweiss in eine Schüssel geben und sehr steif schlagen.

Puderzucker daruntermischen, von dieser Masse 1 dl für die Glasur beiseitestellen.

Zimt, Kirsch (man darf auch mehr nehmen *grins*) gemahlene Mandeln daruntermischen und leicht zusammenkneten.

Formen:

5 - 7.5 mm dick mit Zucker auswallen, Sterne ausstechen, mit Glasur bestreichen. Einige Stunden trocknen lassen.

Backen:

3 - 5 Minuten bei 250 Grad Celsius in der Mitte des vorgeheizten Ofens.

Zimttorte

Zutaten:

Boden:

Butter

Mehl; für die Form

3 Tl. Instantkaffee

50 g Halbbitterkuvertüre

300 g Mehl

1 Tl. Backpulver

1 El. Zimt

300 g brauner Zucker

200 g weiche Butter

3 Eier; Kl. 3

50 g Mandeln; gehackt und geröstet

Füllung:

150 g Zartbitterkuvertüre

150 g Vollmilchkuvertüre

250 ml Schlagsahne

125 g weiche Butter

50 g Puderzucker

1 El. Zimt

4 El. brauner Rum

Dekoration:

100 g Halbbitterkuvertüre

1 Tl. Puderzucker

1/2 Tl. Zimt

Zubereitung:

Für den Boden eine Springform von 26cm Durchmesser nur am Boden fetten und mit Mehl bestäuben. 125 ml Wasser erhitzen, Instantkaffee darin auflösen und die Kuvertüre darin schmelzen. Abkühlen lassen. Mehl, Backpulver und Zimt in eine Schüssel sieben. Zucker und Butter in einer zweiten Schüssel mit den Quirlen des Handrührgerätes schaumig rühren. Nach und nach die Eier, zum Schluss die Kuvertüre dazugeben. Mehl und Mandeln mit einem Löffel unterheben. Teig in eine Springform füllen und glattstreichen.

Im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad auf der 2. Einschubleiste von unten 50-55 Minuten backen. In der Form auf einem Kuchengitter 30 Minuten abkühlen lassen, dann vorsichtig aus der Form stürzen

und auf dem Gitter ganz abkühlen lassen.

Für die Füllung beide Kuvertürensorfen grob hacken. Sahne in einem Topf zum Kochen bringen. Gehackte Kuvertüre hineingeben und unter Rühren mit dem Schneebesen aufkochen. In eine Rührschüssel geben und erkalten lassen.

Den Tortenboden zweimal waagrecht durchschneiden. Den unteren Boden auf eine Kuchenplatte legen. Die Kuvertüremischung mit Butter, Puderzucker und Zimt mit den Quirlen des Handrührers cremig aufschlagen. Zum Schluss den Rum unterschlagen. 1/3 der Creme zur Seite stellen. Die Hälfte der übrigen Creme auf den unteren Boden streichen. Den mittleren Boden daraufsetzen und die andere Hälfte der Creme daraufstreichen. Den oberen Boden daraufdrücken. Die Torte rundum mit der restlichen Creme bestreichen. Am Rand mit einem gezackten Teigschaber ein Muster ziehen. Auf der Tortenoberfläche 16 Stücke markieren. Die Torte kalt stellen.

Für die Dekoration die Kuvertüre grob zerkleinern, im warmen Wasserbad bei niedriger Temperatur schmelzen und mit einer Palette dünn auf einer Marmorplatte oder einer Edelstahlarbeitsfläche streichen. Die Kuvertüre, kurz bevor sie hart wird, mit einem Spachtel als Röllchen abschaben. Jeweils 2 Röllchen auf ein markiertes Tortenstück legen. Die Tortenoberfläche mit Puderzucker und Zimt bestäuben.

Zimtwaffeln

Zutaten:

125 g Butter
2 Eier
200 g Zucker
250 g Mehl
65 g Mandeln
10 g Zimt
1 Rumaroma

Zubereitung:

Butter, Eier und Zucker schaumig rühren. Mehl nach und nach dazugeben. Danach Mandeln, Zimt und Rumaroma hinzufügen. Ein Zimtwaffeleisen gut einfetten und erhitzen. Jeweils 1 Tl. Teig auf die 6 Platten des Zimtwaffeleisens geben. Die fertigen Waffeln auseinanderschneiden. Das Waffeleisen muss vor jeder Füllung neu gefettet werden.

Zimtwaffelvariationen

Zutaten:

Rezept 1:

70 g Butter
125 g Zucker
2 Eier
1 Tl. Zimt
1/2 Zitrone; Schale
250 g Mehl

Rezept 2:

85 g Butter
85 g Zucker
2 Eigelb
50 g Rohmarzipan
1 Spur Nelken, gemahlen
20 g Zimt
35 g Schokolade; gerieben
250 g Mehl

Rezept 3:

125 g Butter
125 g Zucker
2 Eier
1 Tl. Zimt
125 g Mandeln, gerieben
250 g Mehl
1/2 Zitrone; Schale

Zubereitung:

Butter, Zucker und Eier sahnig rühren. Nach und nach das Mehl und die übrigen Zutaten hinzufügen. evtl. mit etwas Wasser verdünnen. Teig gekühlt ruhen lassen. Zum Backen Teigkügelchen ins vorgeheizte Waffeleisen geben.

Zirkus-Kuchen

Zutaten:

200 g Butter
250 g Zucker
1 Pk. Vanillinzucker
3 Eier
1 Spur Salz
250 g Quark; 20%
100 g gemahlene Mandeln
2 Tl. Zitronat
400 g Mehl
1.5 Pk. Backpulver
5 El. Milch
100 g Vollmilch-Kuvertüre

Für Die Dekoration:

2 El. Aprikotier-Back
250 g Puderzucker
Zitronensaft
2 El. Kirschsft
Gebäckschmuck
Schaumzucker-Puppen
Pralinenkugel; in Goldpapier
Geburtstagkerzen

Zubereitung:

Die Butter in einer Schüssel cremig schlagen. Zucker und Vanillinzucker esslöffelweise einrühren. Eier und alle Zutaten bis auf die Kuvertüre zufügen.

Die Kuvertüre grob hacken, unter den Teig ziehen.

Backofen auf 175 Grad vorheizen. Zwei Springformen (19 und 24 cm Dm) einfetten.

Den Teig in die beiden Formen füllen, glattstreichen. Auf der unteren Einschubleiste 50 bis 60 Minuten backen.

Kuchenausköhlen lassen, aus den Formen lösen. Den kleinen Kuchen so zuschneiden, dass eine Spitze entsteht. Auf der Unterseite mit Aprikotier-back einstreichen und auf den grossen Kuchen kleben.

Puderzucker mit Zitronensaft sehr dickflüssig verrühren. Etwa ein Drittel davon abnehmen, Rest mit Kirschsft färben.

Den Kuchen mit farbigem Zuckerguss überziehen. Den weissen Guss in einen Spritzbeutel füllen. Damit die Konturen des Zirkuszelttes aufmalen.

Verzieren mit Gebäckschmuck und Schaumzucker-Puppen und ganz obenauf die

Pralinenkugel setzen.

Zitrone-Topinambur-Mousse

Zutaten:

4 grosse Zitrone; fein abgeriebene
-- Schale, sowie Saft
4 Eier
180 g Topinamburs, geschält
15 g Gelatine
4 El. ;Wasser, kalt
180 g Feiner Kristallzucker; (1)
20 g Feiner Kristallzucker; (2)
3 dl Sahne; geschlagen

Zubereitung:

Die Eier trennen, Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen.

Zucker (1) mit dem Eigelb im warmen Wasserbad zu einer Creme aufschlagen, den Zitronensaft beigen und weiterschlagen, bis die Masse wieder dick ist. Den Topf von der Kochstelle nehmen, die Gelatine in etwas warmem Wasser auflösen und unter das Eigemisch geben.

Die Topinamburs fein reiben und mit der Zitronenschale unter die Masse heben. Das Eiweiss mit Zucker (2) zu steifem Schnee schlagen, zusammen mit der geschlagenen Sahne unter die fast kalte Topinamburmischung ziehen.

Sofort in eine passende Schüssel füllen und 3 bis 4 Stunden kühl stellen.

Zitronen-Biskuitrolle

Zutaten:

Teig:

3 Eier (getrennt)

3 El. kaltes Wasser

Satz

100 g Zucker

1 Pr. Vanillezucker

50 g Mehl

50 g Mondamin

1/2 gestrichener Tl. Backpulver

Füllung:

3 unbehandelte Zitronen

100 g Zucker

9 Blatt weiße Gelatine

1 B. (250 g) Sahne

2 El. Puderzucker

Zubereitung:

Eiweiß und Wasser mit dem Handrührgerät oder der Küchenmaschine schnittfest schlagen. Zucker und Salz einrieseln lassen, kurz unterschlagen, Eigelb bei niedrigster Stufe kurz unterziehen, mit Backpulver vermisches Mehl und Mondamin darauf sieben und locker unterheben (nicht mehr viel rühren).

Ein Backblech einfetten, mit Pergamentpapier auslegen. Biskuitmasse daraufstreichen, backen.

Schaltung:

180 - 200°, 2. Schiebeleiste v.u.

160 - 180°, Umluftbackofen

ca. 15 Minuten

Den Biskuitteig mit einem Messer vom Rand des Bleches lösen, die Biskuitplatte auf das vorbereitete Geschirrtuch stürzen. Das Papier evtl. leicht anfeuchten, vom Kuchen abziehen, nun die Biskuitplatte zwischen den beiden feuchten Tüchern oder aufgerollt mit Hilfe des Zucker-Tuches abkühlen lassen.

Für die Füllung Zitronen waschen. Schale 1 Zitrone dünn abraspeln. Alle Zitronen auspressen. Saft und Zucker verrühren. Gelatine in kaltem Wasser einweichen, nach 5 Min. ausdrücken, im Topf auf 1 oder Automatik-Kochstelle 2 - 3 flüssig werden lassen. Den Topf von der Kochstelle ziehen, den Zitronensaft eßlöffelweise zur Gelatine rühren; kalt stellen.

Sahne in der Zwischenzeit steif schlagen. Etwas in einen Spritzbeutel mit Sterntuelle füllen. Restliche Sahne unter die halb feste Zitronencreme rühren und auf die abgekühlte Biskuitplatte streichen.

Die Biskuitplatte mit Hilfe des Tuches aufrollen und 1 Stunde kalt stellen. Die Biskuitrolle mit Puderzucker bestreuen, schräg in Stücke schneiden. Mit Sahnetupfen und Zitronenraspeln verzieren.

42 g Eiweiß, 91 g Fett, 312 g Kohlenhydrate, 9561 kJ, 2282 kcal.

Tips:

A) Ein Geschirrtuch mit Zucker bestreuen.

B) Ein Geschirrtuch leicht anfeuchten.

Die gebackene Biskuitplatte darauf stürzen. Das Pergamentpapier mit kaltem Wasser anfeuchten, dann abziehen,

A) Die Teigplatte mit dem Tuch aufrollen und abkühlen lassen.

B) Die Teigplatte mit einem zweiten feuchten Tuch abdecken. Sie kühlt ab, ohne hart und brüchig zu werden.

Die Sahne- oder Cremefüllung gleichmäßig darauf streichen. Alles mit Hilfe des Tuches möglichst fest aufrollen.

Soll die Biskuitrolle mit Konfitüre gefüllt werden, braucht die Teigplatte vorher nicht abzukühlen.

Zitronen-Buttermilch-Torte

Zutaten:

Für den Mürbeteig:

250 g Mehl
180 g Butter
100 g Zucker
1 Eigelb
Salz

Für die Füllung:

60 g flüssige Butter
220 g Zucker
350 ml Buttermilch
4 Eigelb
60 g Mehl
1 Vanilleschote (das Mark von)
2 Zitronen (geriebene Schale von)
1 Prise Salz
Muskatnuß

Zubereitung:

Zutaten für eine Springform von 26 cm Durchmesser (12 Stücke)

1. Die Zutaten für den Teig mit 2 EL kaltem Wasser verarbeiten und zu einer Kugel formen. Im Kühlschrank eine Stunde ruhen lassen.

Den Backofen auf 160 C vorheizen. Alle Zutaten für die Füllung in einer Schüssel glattrühren.

2. Den Teig 0,5 Zentimeter dick ausrollen und eine Springform damit auskleiden. Der Rand soll 4 bis 5 Zentimeter hoch sein.

3. Die Füllung hineingießen und 20 bis 25 Minuten backen, bis die Oberfläche goldbraun ist. Auskühlen lassen und zimmerwarm oder gut gekühlt servieren.

Zitronen-Buttermilch-Gelee

Zutaten:

1/2 unbeh. Zitrone
1/2 l Buttermilch
4 El. Zucker
Vanillemark
6 Bl. weiße Gelatine
1 P. Götterspeise (Zitronengeschmack)

Zubereitung:

Zitrone abreiben. Buttermilch, Zucker mit Zitronenschale und Vanillemark verrühren.

Gelatine einweichen, ausdrücken, mit der Buttermilch gut verrühren, in 4 Glasschalen geben. Im Kühlschrank fest werden lassen.

1 P. Götterspeise (Zitronengeschmack) nach Anweisung zubereiten. Nach dem Abkühlen auf der inzwischen fest gewordenen Buttermilch verteilen und über Nacht völlig erstarren lassen.

(Pro Portion ca. 140 kcal/580 kJ)

Zitronen-Dickmilch mit Weingelee

Zutaten:

Zitronen-Dickmilch:

6 Blatt weiße Gelatine

500 g Dickmilch

3 El. Zitronensaft (evtl. mehr)

2 El. Zucker

1 Päckchen Vanillin

Weingelee:

4 Blatt weiße Gelatine

3/8 l Rotwein

4 El. Zucker (evtl. mehr)

Zubereitung:

Für die Zitronen-Dickmilch die Gelatine in kaltem Wasser einweichen.

Dickmilch mit Zitronensaft, Zucker und Vanillin verrühren.

Tropfnasse Gelatine auf kleiner Gasflamme auflösen und mit etwas Dickmilch verrühren. Dann in die übrige Dickmilch rühren, in

Dessertgläser füllen und im Kühlschrank fest werden lassen. Für das

Weingelee die Gelatine einweichen. Rotwein erhitzen, mit Zucker

abschmecken. Gelatine ausdrücken und im Rotwein auflösen. Etwas

abkühlen lassen, auf die Dickmilch verteilen und im Kühlschrank fest werden lassen.

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten

Zitronen-Plattenkuchen

Zutaten:

Teig:

350 g Butter oder Margarine

350 g Zucker

1 Packet Vanille-Zucker

6 Eier

geriebene Schale 1 Zitrone

350 g Mehl

1 Packet Backpulver

Guss:

200 g Puderzucker

4 El. Zitronensaft

Zubereitung:

Butter oder Margarine, Zucker, Vanille-Zucker, Eier und geriebene Schale 1 Zitrone verrühren. Mehl und Backpulver zum Schluss unterrühren.

Ca. 30 Minuten mittlere Schiene 190 Grad-200 Grad goldgelb backen.

Puderzucker mit Zitronensaft verrühren und auf dem noch warmen Kuchen verteilen.

Zitronen-Sahne-Quarkspeise

Zutaten:

Für 4 Portionen:

500 g Quark (20%)

4 El. Zucker

1 Pk. Vanillinzucker

4 El. Zitronensaft

abgeriebene Schale einer unbeh. Zitrone

1 Becher Schlagsahne (250 g)

40 g Mandelblättchen

Zubereitung:

1. Den Quark mit Zucker, Vanillinzucker, Zitronensaft und Zitronenschale glatt verrühren.
2. Sahne steif schlagen und vorsichtig unter den Quark heben.
3. Die Mandelblättchen in der trockenen Pfanne hellbraun rösten. Quark in Portionsschalen verteilen und mit den Mandelblättchen (und evtl. Zitronenscheiben) garnieren.

Als Menüvorschlag:

Vorspeise: Gemüse mit 2 Dips

Hauptgericht: Kalbshaxe im Zwiebelbett

Dessert: Zitronen-Sahne-Quarkspeise

Zitronen-Schmand-Kringel

Zutaten:

3 Zitronen; unbehandelte
1 Ei; kl. 3
1 Eigelb; Kl. 3
300 g Mehl
1 Pr. Salz
100 g Zucker
150 g weiche Butter; oder Margarine
100 g Schmand
150 g Puderzucker
1 Limette
1 Orange

Zubereitung:

Von 2 Zitronen die Schale dünn abraspeln, den Saft auspressen. Das Ei trennen, Eiweiss und Zitronensaft beiseite stellen. Zitronenschale und Eigelb mit Mehl, 1 Prise Salz, Zucker, Butter und Schmand in eine Rührschüssel geben.

Alle Zutaten mit den Knethaken des Handrührgerätes zu einem glatten Teig verarbeiten. In einen Spritzbeutel mit Lochtülle Nr. 8 füllen und Kringel von etwa 6cm Durchmesser auf 2-3 mit Backpapier belegte Bleche spritzen.

Jedes Blech vor dem Backen 10 Minuten kalt stellen. Dann im vorgeheizten Backofen auf der 2. Einschubleiste von unten bei 180 Grad 12-15 Minuten backen. Die Kringel auf Kuchengittern auskühlen lassen.

Puderzucker und Eiweiss mit 2 El. Zitronensaft steif schlagen, dann weitere 4-5 El. Saft unterrühren. Die Schalen von der übrigen Zitrone, der Limette und der Orange fein abraspeln und unter die Glasur rühren.

Die Kringel mit einer Gabel in die Glasur tauchen, am Gefässrand abstreifen und auf Kuchengittern über Nacht fest werden lassen. Die Zitronen-Schmand-Kringel entwickeln ihren Geschmack nach 1 Woche Lagerzeit und halten sich 2-3 Wochen.

Zitronen-Torte

Zutaten:

1 Pk. Backmischung f Schokokuchen
Fett für die Form (24-26 cm)
3 Zitronen
5 Blatt Gelatine
250 g Schlagsahne
75 g Puderzucker
Zitronenmelisseblättchen

Zubereitung:

Den Schokoladenteig nach Packungsanweisung zubereiten. In die gefettete Springform füllen, backen. Eine Zitrone heiss abspülen, abtrocknen, Schale abreiben, beiseite stellen. Die restlichen Zitronen samt der weissen Haut abschälen. Filets zwischen den Häutchen herausschneiden, Saft auffangen. Filets in Stücke schneiden. Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Sahne, 50 g Puderzucker und Zitronenschale verrühren. Gelatine auflösen, unter die Sahne rühren, 20 Min. kalt stellen. Kuchen aus dem Ofen nehmen, auskühlen lassen, aus der Form lösen. Zweimal quer durchschneiden. Die Hälfte der Zitronensahne auf den unteren Boden streichen. Das mittlere Teigstück aufsetzen. Mit der restlichen Sahne bestreichen. Den Teigdeckel aufsetzen. Dick mit Puderzucker bestäuben. Mit Zitronenscheiben und Melisseblättchen dekorativ belegen.

Zitronen-Torte I

Zutaten:

Zutaten für 1 Mini Torte:

Buttergebäck-Hasen mit Vollmilchschokolade
(z.B. von Balsen)

75 g Butter

65 g Zucker

1 P. Bourbon Vanillezucker

1 Prise Salz

1 Ei

1 Eigelb

75 g Mehl

25 g Speisestärke

1/2 Tl. Backpulver

2-3 El. Milch

Für die Creme:

200 g Vollmilch-Joghurt

Schale und Saft einer unbeh. Zitrone

50 g Zucker

4 Blatt weiße Gelantine

250 g Schlagsahne

Zum Verzieren:

125 g Schlagsahne

Schale einer unbeh. Zitrone

15 gelbe und grüne Zuckereier

einige Blättchen Zitronenmelisse

Zubereitung:

Butter, Zucker, Vanillezucker und Salz schaumig rühren.

Ei und Eigelb zuführen. Weiterrühren bis der Zucker gelöst ist.

Mehl, Speisestärke und Backpulver mischen. Abwechselnd mit der Milch unterrühren. Teig in eine mit Backpapier ausgelegte kleine Springform füllen. Im vorgeheizten Backofen bei 175 C ca. 25 -30 m Minuten backen. Abkühlen lassen.

Einen Tortenring um den Boden legen. Joghurt, Zitronenschale und Zitronensaft sowie Zucker verrühren. Gelantine einweichen und nach Packungsanweisung auflösen. Unterrühren. Sahne steif schlagen und unterheben. Creme auf den Tortenboden füllen und fest werden lassen (ca. 2 Stunden in den Kühlschrank stellen). Sahne steif schlagen. In einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen. Sahne-Truffs

auf die Torte spritzen. Mit feingeschnittenen Zitronenschalen-Streifen, Zuckereiern und Zitronenmelisse verzieren. Knusperzarte Buttergebäck-Hasen mit der Vollmilchschokoladenseite vorsichtig an den Tortenrand drücken.

Unser Tip

Wenn Sie die Zitronentorte nicht zu Ostern backen wollen, können Sie den Rand auch mit Waffelecken von Balsen dekorieren. Und statt der Ostereier nehmen Sie Liebesperlen oder Back-Dekorationen von Schwartau.

Zitronencreme

Zutaten:

6 Scheibe Gelatine
6 El. ; kaltes Wasser
2 Unbehandelte Zitronen;
- abgeriebene Schalen und
- Saft davon
2 Eier; getrennt
1 Pk. Vanillezucker
80 g Zucker
750 ml Milch

Zubereitung:

Die Gelatine in dem kalten Wasser mindestens 10 Minuten quellen lassen.

Die Eigelbe mit der abgeriebenen Zitronenschale, dem Zitronensaft und dem Vanillezucker mit dem Rührgerät ca. 5 Minuten schaumig schlagen. Den Zucker zugeben und weiterschlagen, bis der Zucker aufgelöst ist.

Inzwischen die Gelatine gut ausdrücken und im Wasserbad (oder vorsichtig in der Mikrowelle) auflösen und in die Creme rühren. Die Milch dazugeben, vorsichtig umrühren (spritzt!) und das Ganze im Kühlschrank halbfest werden lassen. Ab und zu umrühren.

Die Eiweisse zu Schnee schlagen und unter die halbfeste Creme ziehen. Die Creme in Gläser verteilen und fest werden lassen.

Zitronencreme-Torte

Zutaten:

Butter u. Mehl für die Form
6 Eier, getrennt
175 g Zucker
Abgeriebene Schale 1 unbeh.
Zitrone
1 Prise Salz
75 g Mehl
25 g Speisestärke

Füllung / Belag:

2 Eier
275 g Zucker
Abgerieben Schale und Saft
- von 1 unbeh. Zitrone
50 g Mehl
1/2 l Süsse Sahne, steif geschl.
Gelee-Zitronen u.-Orangen zum Garnieren

Zubereitung:

Backofen auf 180°C vorheizen (Gas 2). Die Springform mit Butter einfetten und mit Mehl austreuen.
Eigelb, Zucker, Zitronenschale und Salz mit 2 El kaltem Wasser in einer Schüssel verrühren. Mit dem Schneebesen des Handrührgerätes auf höchster Stufe 5 Min. hell-schaumig schlagen.
Mehl u. Speisestärke vermischen u. mit dem Teigschaber unter die Eigelbmasse ziehen. Eiweiss sehr steif schlagen und unter die Masse heben. Die Masse in die Form füllen und im Backofen 45 Min. goldbraun backen. Den Boden aus der Form auf einen Kuchenrost stürzen und abkühlen lassen. Für Füllung und Belag:
Eier, Zucker und Zitronensaft schaumig schlagen. Zitronensaft mit Wasser auf 275 ml auffüllen. Zusammen mit dem Mehl in die Eigelbmasse rühren. Die Zitronencreme nun in einen Topf giessen und bei schwacher Hitze unter ständigem Rühren zum Kochen bringen. 5-7 Min. unter Rühren kochen lassen, bis die Creme dick und glatt ist. Vom Herd nehmen und abkühlen lassen.
Die steif geschlagene Sahne unter die Zitronencreme ziehen. Den Boden 2x wagerecht durchschneiden. Die beiden unteren Schichten mit Zitronencreme bestreichen und die Torte zusammensetzen. Dann obenauf an den Seiten mit Creme bestreichen. Den oberen Rand mit Geleefrüchten garnieren.

Menge: 12 Stücke

Zitroneneis A La Maus

Zutaten:

3 grosse Reife Zitronen
225 g Zucker
1 Eischnee
1/2 l Wasser

Zubereitung:

Wasser und Zucker zusammen aufsetzen, das Abgeriebene einer Zitronenschale hineingeben und 5 - 10 Minuten kochen lassen. Diesen Zuckersirup stellen Sie

kalt. Inzwischen können Sie schon den Eischnee schlagen und die Zitronen auspressen. Den kalten Zuckersirup und den Zitronensaft zusammen durch ein Sieb giessen, in den Eisbehälter füllen und den Eischnee locker unterheben.

Den Rest besorgen dann schon die Rührschaufeln. Dieses Zitroneneis erreicht

keinen so tiefen Gefrierpunkt wie Eismassen, die einen schweren Körper" haben. Es wird deshalb erst ganz kurz vor dem Servieren aus dem Frosterfach genommen und in vorgekühlte Schalen gefüllt, damit es keine Gelegenheit hat,

zu zerfliessen. Eine kleine Unart, die man ihm gern verzeiht - denn es schmeckt.

Zitroneneis-"Spaghetti" mit Himbeerpüree und Minze

Zutaten:

Zutaten für 2 Personen:

250 g Himbeeren (TK)

30 g Puderzucker

2 cl Mandellikör

ERFASST UND GEPOSTET:

- Peter Mackert

- 2:246/8105.0

- 2:2476/410.7

Zubereitung:

2 Dessertteller gut vorkühlen. 250 g Himbeeren auftauen, 200 g davon pürieren und 30 g Puderzucker und 2 cl Mandellikör darunterühren. Auf die Teller giessen. Zitronen oder Vanilleeiskrem portionsweise in eine ebenfalls vorgekühlte Kartoffel- oder Spätzlepresse füllen, durch den Lochboden als "Spaghetti" rasch aufs Himbeerpüree drücken (oder Eis als Kugeln, Würfel, Locken draufsetzen). Minze und restliche Himbeeren hinzufügen, sofort servieren.

Zitronenkuchen

Zutaten:

Teig:

5 Eier

250g Zucker

250g Mehl

2 gestr. Tl. Backpulver

250g Margarine

Guß:

Saft von 2 Zitronen

200g Puderzucker

Zubereitung:

Eier und Zucker schaumig rühren. Das mit Backpulver gemischte Mehl daruntermengen. Die vollkommen flüssige Margarine unterrühren. Den flüssigen Teig auf ein gefettetes Backblech geben und 25 Minuten bei guter Mittelhitze leicht goldgelb backen.

Puderzucker und Saft glattrühren und auf den noch heißen Kuchen streichen.

Zitronenkuchen aus der Mikrowelle

Zutaten:

Für 10 Stücke:

30 g Semmelbrösel

Fett für die Form

100 g weiche Butter oder Margarine

175 g Zucker

3 Eier

1 unbehandelte Zitrone

175 g Mehl

25 g Speisestärke

2 Tl. Backpulver

100 ml Milch

Zubereitung:

Die Semmelbrösel in einer trockenen Pfanne unter Rühren rösten, bis sie goldgelb und knusprig sind. Eine mikrowellengeeignete, etwa 20 cm große Kranzkuchenform gründlich fetten und mit dem Semmelbröseln ausstreuen.

Für den Teig die Butter oder Margarine mit dem Zucker hellcremig schlagen. Die Eier einzeln unterrühren. Die Zitrone heiß abwaschen, die Schale abreiben und den Saft auspressen. Die Zitronenschale unter die Zuckercreme rühren.

Das Mehl mit der Speisestärke und dem Backpulver mischen, abwechselnd mit der Milch unter den Teig rühren. Den Teig in die vorbereitete Backform umfüllen. Die Form in das Mikrowellengerät stellen, den Kuchen bei 700 Watt etwa 5 min. backen, zwischendurch die Form einmal drehen. Etwa 5 min. stehen lassen, dann weitere 3 - 4 min. garen. Eine Garprobe machen.

Den Kuchen noch einige Minuten in der Form stehen lassen, erst dann stürzen. Mit einem Spieß mehrfach einstechen, den Zitronensaft darüberträufeln.

Zitronenkuchen I

Zutaten:

Teig:

200 g Margarine
4 Eier
200 g Zucker
250 g Mehl
1 P. Vanillezucker
1/2 P. Backpulver

Creme:

2 Tassen Wasser
1 Tasse Zucker
1 Pk. Sahnepuddingpulver
2 Eigelb
125 g Butter
2 Zitronen
1/2 l Sahne
1 Pk. Butterkekse
1 P. Puderzucker
6 El. Zitronensaft

Zubereitung:

Alle Zutaten für den Teig in eine Rührschüssel geben und mit dem Handrührgerät oder der Küchenmaschine in 3 Min. zu einem glatten Teig verrühren. Den Teig auf ein gefettetes Blech streichen und backen.

Schaltung:

180 - 200°, 2. Schiebeleiste v.u.

160 - 180°, Umluftbacken

ca. 20 Minuten

Für die Creme 1 Tasse Wasser mit Zucker zum Kochen bringen. Sahnepuddingpulver mit 1 Tasse Wasser und Eigelb verquirlen, unter Rühren ins kochende Wasser gießen, einmal aufkochen, danach etwas abkühlen lassen. Butter und Saft von 2 Zitronen unter den warmen Pudding rühren und sofort auf den gebackenen Kuchen streichen. Ganz abkühlen lassen.

Schlagsahne steif schlagen, auf die kalte Creme streichen. Butterkekse auf die Sahne legen. Puderzucker mit Zitronensaft verrühren und über die Butterkekse streichen.

Tip: Den Kuchen vor dem Anschneiden 1 Tag ruhen lassen.

111 g Eiweiß, 480 g Fett, 961 g Kohlenhydrate, 37147 kJ, 8866 kcal.

Zitronenkuchen II

Zutaten:

Zutaten:

2 Eier Gew.-Klasse 1, oder
3 Eier Gew.-Klasse 5, nicht aus dem Kühlschrank
1 Prise Salz
175 g Zucker
abgeriebene Schale einer großen Zitrone
75 ml Creme Double (Sahne tut's auch)
150 g Mehl
3 g Backpulver
50 g zerlassene und abgekühlte Butter
20 ml echter Rum plus
1 El. Rumaroma
30 g Butter
etwas Mehl für die Form
75 g Aprikosenmarmelade, durchs Sieb gestrichen

Für die Glasur:

80 g Puderzucker
Saft einer Zitrone

Zubereitung:

Den Backofen auf 200°C vorheizen

Eier, Salz, Zucker und abgeriebene Zitronenschale weißschaumig rühren. Die Creme double dazurühren, dann Mehl und Backpulver unterheben. Schließlich die abgekühlte Butter und den Rumaroma hinzufügen und alles zu einem leichten, lockeren Teig verrühren.

Backen

Die Kastenform entweder gut mit Butter bestreichen und bemehlen oder die Kastenform mit Backpapier auslegen, das den Rand an allen Seiten 2-3 cm überragen soll. Die Masse in die Form streichen und mit dem Rührlöffel gut verteilen. Im vorgeheizten Ofen 7 Minuten backen, dann die Hitze auf 180 Grad vermindern und weitere 33 min. backen. Auf jeden Fall eine Garprobe machen.

Glasieren

Den fertigen Kuchen aus dem Ofen nehmen und sofort aus der Form stürzen. Auf ein Kuchengitter legen und das Backpapier abziehen. Mit dem restlichen Rum beträufeln. Die Ofentemperatur auf 250 Grad hinaufstellen. Wenn der Kuchen erkaltet ist, Oberfläche und Seiten mit angewärmter Aprikosenmarmelade bestreichen. Für die Glasur in einer kleinen Schüssel Puderzucker und Zitronensaft anrühren und auf den

Kuchen gießen. Mit der Palette an den Seiten verstreichen. Schnell für 15 sec. in den sehr heißen Ofen schieben, damit der Zuckerguß sofort erstarrt.

Zitronenkuchen III

Zutaten:

Teig:

250 g Margarine

200 g Zucker

4 Eier

2 Pk. Vanillezucker

2 Pk. Vanillepuddingpulver

250 g Mehl

1 Pk. Backpulver

Glasur:

1 Tas. Wasser

2 Zitronen; Saft von

250 g Puderzucker

Zubereitung:

Margarine und Zucker schaumig rühren. Die restlichen Zutaten unterrühren und auf dem Backblech verteilen. Bei 180°C für 15-20 Minuten backen.

Die Zutaten für die Glasur verrühren und den noch warmen Kuchen mit der Glasur tränken.

Zitronenmelissesorbet

Zutaten:

50 g Zitronenmelisseblättchen, frisch
8 dl ; Wasser
320 g Zucker
3 Limetten; abgeriebene Schale und Saft

Zubereitung:

Die Melissenblätter in eine Schüssel geben. Wasser und Zucker aufkochen und köcheln lassen, bis sich der Zucker aufgelöst hat, dann in die Schüssel zu den Melissenblättern giessen. Limettenschale und -saft beifügen. Zugedeckt über Nacht stehen lassen.

Anderntags den Saft absieben und in die Sorbetmaschine weiterverarbeiten.

Zitronenmonde und Sterne

Zutaten:

Für etwa 30 grosse Halbmonde:

120 g Mehl

100 g Butter oder Margarine

40 g Zucker

1 Päckchen Zitronen-Aroma

1 Prise Salz

1 kleines Eigelb

Für den Guß:

100 g Puderzucker

1 El. Zitronensaft

gelber Zucker oder

Gebäckschmuck

Zubereitung:

Mehl mit Butterflöckchen, Zucker, Zitronenaroma, Salz und Eigelb rasch verkneten, in Folie verpackt ein bis zwei Stunden ruhen lassen. Dann den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche 5 mm dick ausrollen. Sterne und Monde ausstechen und im vorgeheizten Backofen bei 170 Grad etwa zehn Minuten goldgelb backen, abkühlen lassen. Dann Puderzucker mit Zitronensaft zu einem dicken Guss rühren. Kekse damit glasieren und mit gelben Zucker bestreuen.

Pro Keks ca. 60 Kalorien / 250 kJ)

Zitronenmus mit Wein

Zutaten:

1 ungespritzte Zitrone
1/2 l Weisswein
50 g Zucker
2 Eier
6 Eigelb
1 El. Kandiszucker

Zubereitung:

0,4 l Wein mit dem Zucker aufkochen. Währenddessen die Zitrone in Scheiben schneiden, aber so, dass die Scheiben noch zusammenhängen, wie beim Rettich. Zum Wein geben, 15 Minuten köcheln lassen.

Zitrone herausnehmen, ausdrücken (in den Wein), dabei aber nicht stark zerquetschen. Eidotter und Eier mit dem restlichen (kalten) Wein verschlagen, die heisse Wein-Zucker-Mischung langsam zugeben, dabei ständig rühren, damit das Eigelb nicht gerinnt. Auf der Kochplatte bei geringer Hitze so lange weiterrühren, bis eine Creme entsteht. Zitrone in die Mitte einer Schüssel legen, Creme darübergießen und mit kleingestossenem Kandiszucker bestreut servieren.

Zitronenrolle

Zutaten:

4 Eier
1 Pk. Vanillezucker
100 g Zucker; (1)
4 El. ; Wasser
65 g Stärkemehl
65 g Weizenmehl
2 Tl. Backpulver
7 Scheibe Gelatine
2 Zitronen; den Saft
400 ml Sahne
2 cl Zitronen- oder Orangenlikör
100 g Zucker; (2)

Zubereitung:

Eier trennen, Eigelb schaumig schlagen. Mit Vanillezucker, Zucker (1), Wasser, Stärkemehl und Mehl mischen, Backpulver vorsichtig darüber sieben, unterheben. Lockeren Teig auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech streichen, 10 bis 12 Minuten bei 200 °C backen. Dann den Teig auf ein Küchentuch stürzen.

Gelatine im Zitronensaft aufweichen, im Wasserbad auflösen. Sahne schlagen, Zucker (2), Zitronen- oder Orangenlikör zur steifen Sahne mischen. Erkaltete Rolle aufklappen, Zitronensahne draufstreichen, wieder aufrollen. Kühlstellen.

Zitronenroulade

Zutaten:

4 Eiweiß
4 erkaltes Wasser
160 g Zucker
1 Beutel Citrobäck
4 Eigelb
80 g Mondamin
80 g Mehl
1 Gestrichener Kaffeelöffel
Backpulver
Füllung:
6 Blatt weisse Gelatine
1/8 l Wasser
1/8 l Zitronensaft
1 Beutel Citrobäck
125 g Zucker
1/4 l Süsse Sahne
Zum Bestäuben:
Puderzucker und
Regenbogenzucker

Zubereitung:

Eiweiss und Wasser sehr steif schlagen. Zucker und Citrobäck unter Schlagen einrieseln lassen. Eigelb unterziehen, das Gemisch aus Mondamin, Mehl und Backpulver darunterheben. Biskuitmasse auf mit gefettetem Pergamentpapier ausgelegtem Backblech gleichmässig verstreichen, im vorgeheizten Backofen 12-15 Minuten backen. (E-Herd: 220-225] Grad, Gas: Stufe 3-4)
Füllung:
Aufgelöste Gelatine, Zitronensaft, Citrobäck, Zucker gut verrühren, kalt stellen, fest werden lasse. Sahne steif schlagen und darunterziehen, erneut kalt stellen.
Die gebackene Biskuitplatte auf ein Tuch stürzen, Papier abziehen, flachdrücken, mit Hilfe des Tuches aufrollen. Nach dem Erkalten zurückrollen, mit der Füllung bestreichen, erneut aufrollen, mit Puderzucker bestreuen.

Zitronensorbet

Zutaten:

Für 4 Personen:

100 g Zucker

75 ml Wasser

175 ml Zitronensaft

1 Eiweiss

4 Kiwis

Zubereitung:

Zucker mit Wasser aufkochen, abkühlen lassen. Mit Zitronensaft verrühren, 30 min. gefrieren. Eiweiss halbstreif schlagen, unter die Masse rühren. 2 Stunden gefrieren, dabei alle 30 min. durchrühren. Kiwis schälen, in Scheiben geschnitten auf dem Sorbet anrichten.

Zitronentarte

Zutaten:

Mürbteig:

80 g Zucker

140 g Butter

1 Ei

1 Zitronenschale

250 g Mehl

Füllung:

3 Eier

1 Eigelb

2 El. Zucker

150 g Crème fraîche

3 Zitronen

1 Orange

Zubereitung:

Mürbteig:

Zucker und Butter schaumig rühren, Ei, abgeriebene Schale einer Zitrone und Salz hineinrühren. Mehl unterrühren.

Teig zu einer Kugel formen und 30 Minuten kalt stellen. Tarte-Form (ca. 24 - 26 cm) fetten. Teig auswellen und Tarte-Form damit auslegen, den Rand hochziehen. Teig mit einer Gabel mehrmals einstechen. Mit Backpapier auslegen und, mit Hülsenfrüchten (z.B. 500 g Linsen) bestreuen und 20 Minuten bei 200 Grad backen. Auskühlen lassen.

Füllung

Eier und Zucker verquirlen (nicht zu schaumig schlagen).

Crème fraîche unterrühren, Zitronen und Orangesaft dazurühren.

Die Crememasse auf den Tortenboden gießen und im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad 30 Minuten stocken lassen.

Gut gekühlt servieren.

Tips: Macht nicht sehr viel Arbeit

Zitronentorte mit Baiser

Zutaten:

Teig:

150 g Mehl
75 g Butter
50 g Schweineschmalz
2 El. eisgekühltes Wasser
1/4 Tl. Salz

Crème:

1 unbehandelten Zitrone, abgeriebene Schale von
200 ml Zitronensaft
300 ml Wasser
200 g Zucker
10 g Butter
60 g Speisestärke
3 Eigelb

Baisermasse:

3 Eiweiß
60 g Zucker
1 El. Zitronensaft

Zubereitung:

Aus den ersten Zutaten einen Mürbeteig bereiten. 30 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen. Teig zwischen Klarsichtfolien ausrollen, in eine Pieform (Ø 23 cm) oder Auflaufform legen und backen. In der Form auskühlen lassen. Für die Creme Zitronenschale, Saft, Wasser, Zucker und Butter zum Kochen bringen. Speisestärke und Eigelb mit wenig Wasser anrühren und die kochende Flüssigkeit damit binden. Die ausgekühlte Creme auf dem Teigboden verteilen. Eiweiß sehr steif schlagen. Zucker unter Rühren einriegeln lassen, Zitronensaft kurz unterschlagen. Baisermasse auf die Zitronencreme streichen und mit einem Eßlöffel Dellen eindrücken. Sofort im vorgeheizten Backofen bräunen.

Vorbereitungszeit: ca. 30 Minuten

Backen: Stufe 4 (220°C)

Backzeit: ca. 15 Minuten

Bräunen: 8 - 10 Minuten

Zitrusfrucht-Gelee

Zutaten:

Für 4 - 6 Portionen:

8 Blatt weiße Gelatine
5 - 6 Orangen
5 - 6 rosa Grapefruits
1/8 l Weißwein
50 g Zucker
2 - 3 El. Zitronensaft
100 g grüne Weintrauben
100 g blaue Weintrauben
20 g Mandeln (gehobelt)
1/4 l Schlagsahne
1 Pk. Vanillinzucker

Zubereitung:

1. Gelatine in kaltem Wasser einweichen. 3 Orangen und 3 Grapefruits über einer Schüssel wie Äpfel schälen, dabei die weiße Haut vollständig entfernen. Die Filets zwischen den Trennhäuten herausschneiden. Die restlichen Orangen und Grapefruits auspressen und mit dem restlichen Fruchtsaft auf 1/8 l auffüllen.

2. Wein, Zucker und Zitronensaft mit dem ausgepreßten Saft vermischen. Gelatine tropfnaß bei milder Hitze auflösen, den Saft unterrühren.

3. Eine 1 cm dicke Saftschicht in eine Schüssel gießen, dann kalt stellen.

4. Die Trauben waschen, halbieren, entkernen. Wenn der Saft geliert, eine Schicht Fruchtfilets und Trauben darauf verteilen, mit Saft bedecken, kalt stellen.

5. Einige Früchte beiseite stellen, dann das Gelee weiterschichten, wie beschrieben. Mindestens 6 Stunden kalt stellen.

6. Mandeln in einer trockenen Pfanne goldbraun rösten, Sahne mit Vanillinzucker steif schlagen.

7. Das Gelee mit einem Messer vom Formrand lösen und in der Form in lauwarmes Wasser tauchen, dann aus der Form stürzen. Mit Sahne, Mandeln und restlichen Früchten anrichten.

(ohne Kühlzeit)

Pro Portion (bei 6 Portionen) ca.
6g E, 16g F, 39 g KH = 336 kcal (1404 kJ)

Als Menüvorschlag:

Vorspeise: Gemischter Salat

Hauptspeise: Rinderfilet mit Thymian

Nachspeise: Zitrusfrucht-Gelee

Zucchettikuchen (süß)

Zutaten:

250 g Butter
300 g Rohrzucker
4 Eier
150 g Haselnüsse (ganz)
2 ts Zimt
300 g Zucchetti, geschält gewogen
300 g Mehl
1 ts Backpulver

Zubereitung:

Die Haselnüsse müssen zuerst geröstet werden: die ganzen Haselnüsse sind so lange auf einem Blech im heißen Ofen zu rösten, bis die braunen Häutchen springen. Die gerösteten Haselnüsse mahlen.

Die Zucchetti klein würfeln (bei großen Zucchetti, Kerne entfernen).

Butter weich rühren, Zucker und eine Prise Salz darunterrühren, weiter rühren bis die Zucker sich weitgehend aufgelöst hat. Die Eier eines nach dem andern dann darunterrühren, weiterrühren bis die Masse hell ist.

Die gemahlene Haselnüsse, Zimt und Zucchetti darunterrühren, Mehl mit Backpulver sieben und unter die Masse rühren.

Springformboden (24 cm Durchmesser) mit Backpapier belegen, Rand einfetten und bemehlen. Die Masse in die Form füllen und ca. 70 Minuten auf der untersten Rille des auf 180 °C vorgeheizten Ofens backen.

Zucchini-Brot mit Nüssen

Zutaten:

3 Tas. Mehl
1 1/2 Tas. Zucker
1 Tl. Zimt
1 Tl. Salz
1 Pk. Backpulver
2 Tas. Zucchini, geraspelt
1 Tas. Nüsse, gehackt
1 Tas. Rosinen
3 Eier
1 Tas. Öl

Zubereitung:

Mehl, Zucker, Zimt, Salz, Backpulver, Zucchini, Nüsse und Rosinen mischen. Getrennt Eier mit Öl schlagen. Diese Mischung über die Mehl-Mischung geben und verrühren, bis sie gerade durchfeuchtet ist. In eine gefettete Kastenform geben. Im 175 °C vorgeheizten Backofen 1 1/2 Stunden etwa backen. Garprobe mit dem Holzstäbchen. In der Form 10 Minuten abkühlen lassen, dann auf ein Drahtgestell stürzen. Vollständig abkühlen lassen.

Variante: In den Teig 100 g Kokosraspeln zusätzlich einarbeiten, fertigen Kuchen mit Schokoglasur überziehen.

Kuchen, Gebäck, Pralinen

Zucchini-Kuchen mit Schokoladenglasur

Zutaten:

4 grosse Eier
500 g Brauner Rohrzucker
225 g Haselnüsse, gemahlen
1/4 l Öl
1 1/2 Tl. Zimt
450 g Zucchini; geraspelt
450 g Mehl
3/4 Tl. Natron
3/4 Tl. Backpulver

Schokoglasur:

150 g Sahne; heiss
150 g Kuvertüre

Zubereitung:

Eier- und Rohrzucker schaumig rühren, Haselnüsse, Öl und Zimt zur Masse geben und gut verrühren. Mit Zucchini, Mehl, Natron und Backpulver zu einem Teig verarbeiten. Das Backblech fetten und mehlen, 35 Minuten bei 200 °C backen.

Für die Schokoglasur die Sahne erhitzen und die Kuvertüre im Wasserbad schmelzen. Beides mischen und den Kuchen damit bestreichen.

Zucchini-Kuchen I

Zutaten:

3 Eier
200 g Speiseöl
500 g Mehl
1 Tl. Salz
1 Pk. Backpulver
400 g Zucker
3 Tl. Zimt
150 g gem. Haselnüsse
1 Pk. Vanillezucker
500 g geschälte und geraspelte Zucchini

Zubereitung:

Eier, Zucker schaumig rühren, das Öl tropfenweise unterrühren, gut vermengen. Die restlichen Zutaten zugeben. Alles in eine gefettete und mit Semmelbrösel ausgestreute Gugelhupfform oder eine grosse Kastenform geben.

Backzeit: ca. 1 Std. Bei 190 C

Zucchini-Quiche ohne Boden

Zutaten:

4 mittl. Zucchini
4 Tomaten
6 Eier
Salz
Muskat; frisch gerieben
100 g Gouda; gerieben
1 El. Butter

Zubereitung:

1. Zucchini waschen, putzen und grob raffeln. Tomaten brühen, häuten und halbieren. Eier mit Salz und Muskat verquirlen. Zucchini und Käse unter die Eier mischen.
2. Eine feuerfeste Form mit hohem Rand mit Butter ausstreichen und die Zucchini-Eier-Masse hineingeben. Die Tomaten daraufgeben und auf der mittleren Schiene des Backofens bei 180 °C 30 Minuten backen.

Zucchini-Ricotta-Muffins

Zutaten:

1 1/2 Tas. Mehl
3 Tl. Backpulver
3/4 Tl. Dill
2/3 Tas. Ricotta Käse
2 große Ei
1/2 Tas. Butter, geschmolzen
2 El. Zucker
1/4 Tas. Milch
1/2 Tl. Salz
1/2 Tas. Zucchini, gerieben

Zubereitung:

Ofen auf 200YC vorheizen.
Mehl, Backpulver, Zucker, Salz und Dill in einer großen Schüssel gut mischen.
Milch, Butter und Eier in einer kleinen Schüssel mischen, Ricotta und Zucchini zugeben, gut verschlagen. Zu den trockenen Zutaten geben, nur rühren bis sie benetzt sind.
In gefettete Förmchen geben und bei 200YC 15-20 min backen.
Heiß servieren.

Zucchini-Törtchen auf Tomatenspiegel

Zutaten:

Teig:

250 g Dinkel; fein gemahlen
250 g Magerquark; gut abgetropft
50 ml Olivenöl
2 Tl. ; Salz
1 Spur Thymian, getrocknet
Milch; evtl.

Belag:

100 ml Sahne
100 ml Milch
2 Eier
; Salz und Pfeffer
1 Spur Muskat; frisch gerieben
2 kleine Zucchini
100 g Käse; gerieben

Tomatenspiegel:

250 g Tomaten
1 Bd. Basilikum
; Salz und Pfeffer
Olivenöl
1 kleine Zwiebel
Petersilie; frische

Zubereitung:

Für den Teig das Dinkelmehl mit Quark, Olivenöl, Salz und Thymian in einer Rührschüssel gut durchkneten. Eventuell noch etwas Milch hinzugeben, bis ein glatter Teig entstanden ist. Den Teig 30 Minuten ruhen lassen.

Kleine Backförmchen einfetten und am Boden und am Rand dünn mit Teig auskleiden.

Für den Belag die Zucchini in dünne Scheiben schneiden.

Sahne, Milch und Eier gut verquirlen, abschmecken und jeweils etwa 7 mm dick auf die Teigböden geben. Die Zucchinischeiben fächerartig darauf legen und dünn mit dem Käse bestreuen.

Im Backofen bei 230 Grad ca. 15 Minuten backen, bis die Eimasse gestockt ist.

Zwischenzeitlich für den Tomatenspiegel die Zwiebel in feine Streifen

schneiden und in Olivenöl andünsten. Tomaten würfeln und mit dem grob gehackten Basilikum zur Zwiebel geben, alles kurz dünsten.

Abschmecken.

Die Sauce pürieren und dann als Spiegel auf die Teller geben. Jeweils ein Zucchinitörtchen daraufsetzen und mit Petersiliensträusschen garniert servieren.

Pro Person ca. 635 kcal/2660 kJ.

Zucchini-Zitronen-Mousse mit gerösteten Haferflocken

Zutaten:

200 g Zucchini; geschält und
-- gewürfelt
100 ml Apfelsaft
150 ml Zitronensaft
2 El. Grand Marnier
6 Scheibe Gelatine
6 Eigelb
250 g Zucker
250 ml Sahne
2 Zitronen; abgeriebene Schale
6 Eiweiss
2 El. Haferflocken

Zubereitung:

Zucchiniwürfel mit Zitronensaft, Apfelsaft und Grand Marnier aufkochen und zugedeckt 5 Minuten ziehen lassen. Fein pürieren. Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen, auspressen und unter Rühren im Zucchinipüree auflösen. Abkühlen lassen.

Eigelb und Zucker schaumig schlagen. Die Sahne aufkochen und mit dem Schneebesen unter die Eicreme rühren. Die Creme durch ein Sieb in die Pfanne passieren und unter stetem Rühren vor den Siedepunkt bringen (nicht kochen lassen!!).

Das Zucchinipüree mit der Ei-Sahne-Creme mischen. Auskühlen lassen, bis die Creme leicht zu stocken beginnt. Eiweiss steif schlagen und sorgfältig unter die Zucchinicreme ziehen. Sofort in Formen füllen und 3 Stunden im Kühlschrank fest werden lassen.

Die Haferflocken ohne Fettzugabe in der Pfanne rösten, abkühlen und über die Mousse streuen.

Tip: dazu passen frische Heidelbeeren gut.

Zucchini Blütenküchli

Zutaten:

4 T feingesiebtetes Mehl
1-2 Eier (oder Sojamehl und Milch)
1 T Milch
2 T Wasser
Akazienblüten (oder Robinienblüten,
oder Salbeiblätter oder
männliche Zucchini Blüten)
Salz
Muskatnuss
Curry
Pfeffer
Chili

Zubereitung:

Aus dem Mehl, Eiern, Milch, Wasser, Salz und Gewürzen wird ein Teig gemacht. (Er wird geschlagen bis er Blasen bildet)

Dann werden die Blüten/Blätter hinein getaucht, so dass sie mit Teig gut überzogen sind und werden anschliessend in heissem Fett oder Öl frittiert.

Zucchinikuchen II

Zutaten:

150 g Haselnußkerne
500 g Zucchini
200 g Butter oder Margarine
300 g Zucker
3 Eier
500 g Mehl
1 Päckchen Backpulver
3 Tl. Zimt
Puderzucker

Zubereitung:

Haselnüsse und Zucchini reiben.

Aus Butter oder Margarine, Zucker, Eiern, Mehl, Backpulver und Zimt einen Rührteig bereiten, Haselnüsse und Zucchini unterrühren, Teig in eine gefettete Springform füllen und in den kalten Backofen setzen.

E: unten. T: 175°C / 50 bis 60 Minuten, 5 Minuten 0.

Nach dem Auskühlen den Kuchen mit Puderzucker bestäuben.

Zucchinikuchen mit Erdnüssen

Zutaten:

125 g Ungesalzene Erdnüsse
100 g Emmentaler
150 g Quark
3 El. Saure Sahne
60 g Flüssige Butter
2 Eier
120 g Grober Maisgriess (Kukuruz)
1 1/2 Tl. ; Meersalz
1/2 Tl. Schabzigerklee)
1/2 Tl. Cayennepfeffer
2 Knoblauchzehen
200 g Frühlingszwiebeln
600 g Zucchini
2 El. Petersilie und
1 El. Frische Pfefferminze

Für Die Form:

- ungehärtetes Kokosfett
- Maisgriess zum Ausstreuen

Zubereitung:

Der Zucchinikuchen schmeckt auch kalt gut - als Vorspeise (für 8 Personen oder mit einem bunt gemischtem Salat zum Abendessen.

Die Erdnüsse in einer Pfanne ohne Fett unter Rühren hellgelb rösten. Zwei Esslöffel zum Bestreuen beiseitestellen. Die restlichen Nüsse mit dem Käse im Elektrohacker fein zerkleinern. Den Quark mit der Sahne cremig rühren Die Butter und die Eier, dann den Maisgriess und die Nuss-Käse-Mischung unterrüh"en. Die Masse mit Salz, Schabzigerklee, Cayennepfeffer und dem durchgepressten Knoblauch kräftig würzen. zugedeckt mindestens 30 Minuten ruhen lassen. Eine Pizzaform von 24 bis 26 cm Durchmesser einfetten und mit Maisgriess ausstreuen. Die unteren zwei Drittel der Frühlingszwiebeln in feine Ringe schneiden. Die Zucchini grob raspeln, mit den Zwiebeln und den Kräutern unter den Teig mischen und nochmal abschmecken, Die Masse in die Form füllen, glattstreichen und mit den restlichen Erdnüssen bestreuen.

Den Erdnusskuchen auf der zweiten Schiene von unten im vorgeheizten Backofen bei 200 °C etwa 40 Minuten backen, bis die Oberfläche hell- braun ist. Vom restlichen Zwiebelgrün einige Ringe abschneiden und den Kuchen damit bestreuen. Lauwarm oder kalt servieren,

Zucchini Kuchen

Zutaten:

250g Butter
250g Zucker
300g Mehl
50g gerieb. Mandeln oder Haselnüsse
200g Zucchini geraspelt
3 Eier
1 P. Backpulver
1 P. Vanillezucker
1 Prise Salz
2 Teelöffel Zimt
Rum nach Geschmack
Abgeriebene Zitronenschale

Zubereitung:

Butter, Zucker u. Eier (nicht trennen) schaumig rühren, die anderen Zutaten nach und nach zugeben.

Springform (24 cm) oder Gugelhupfform fetten und mit Semmelbrösel bestreuen.
50-55 min in Heißluft 160 Grad

Zuckerei

Zutaten:

- 1 Ei
- 2 Tl. Zucker

Zubereitung:

Das Ei aufschlagen und das Eiweiss in eine mindestens 250 ml fassende Tasse geben. Das Eiweiss steif quirlen, so dass es beim Umdrehen der Tasse nicht mehr herausläuft. Nun das Eigelb und den Zucker zugeben und alles verrühren. Sofort essen!

Zuckerlis

Zutaten:

1 Eiweiss
1 Eigelb
75 g Zucker
1 Pk. Vanille-Zucker
25 g Speisestärke
15 g Kakao
1 Spur Zimt
1 Spur Backpulver
100 g Gem. Mandeln

Zubereitung:

Eiweiss steif schlagen und nach und nach den Zucker und den Vanillezucker unterschlagen. Die Speisestärke mit dem Kakao, Zimt und Backpulver mischen, sieben, mit den Mandeln und dem Eigelb mischen, Eisteif unterheben.

Haselnussgrosse Kugeln formen, in Zucker wälzen, auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen. Die Kugeln evtl. mit einer Gabel etwas flach drücken.

Strom: 175 - 200 Grad

Gas : Stufe 3-4

Backzeit: ca. 12 Minuten

Zuger Kirschtorte

Zutaten:

NUSSBOEDEN:

4 Eiweiss
120 g Puderzucker
20 g Speisestärke
100 g Haselnüsse, gerieben

BISQUITBODEN:

3 Eigelb
3 Tl. Warmes Wasser
80 g Puderzucker
3 Eiweiss
10 g Puderzucker
50 g Mehl
50 g Speisestärke
1 Spur Backpulver

BUTTERCREME:

150 g Butter
150 g Puderzucker
1 Eigelb
50 g Johannisbeergelee

Sonstiges:

* ZUM TRAENKEN
4 Tl. Wasser
20 g Puderzucker
1/8 l Kirschwasser
* ZUM BESTREUEN
125 g Haselnüsse, gehackt, geröstet
100 g Puderzucker

Zubereitung:

NUSSBOEDEN: 4 Eiweiss steif schlagen, nach und nach 120 g Puderzucker, 20 g Speisestärke und 100 g geriebene Haselnüsse unterziehen. Masse in 2 Portionen teilen, auf Alufolie in der Springform dünne Böden spritzen, 18 bis 20 Min. bei 150-170 Grad C backen.

BISQUITBODEN: 3 Eiweiss mit 2-3 El. heissem Wasser schaumig schlagen, nach und nach 80 g Puderzucker dazugeben. 3 Eiweiss mit 10 g Puderzucker steif schlagen, auf die Eigelbcreme geben, 50 g Mehl, 50 g Speisestärke und 1 Messerspitze Backpulver darübersieben, alles

mit dem Schneebesen mischen. In der mit Alufolie ausgelegten Springform 20-25 Min. bei 175-195 Grad C backen.

BUTTERCREME: Butter schaumig rühren, nach und nach Puderzucker, Eigelb und Gelee einarbeiten, abkühlen lassen.

ZUM TRAENKEN: Wasser mit Zucker aufkochen, abkühlen lassen, Kirschwasser hineinrühren.

1.) Nussboden mit Buttercreme bestreichen, Bisquitboden mit Kirschwasser- lösung tränken und aufsetzen und

2.) Nussboden aufsetzen. Torte mit Buttercreme bestreichen, Rand mit Nüssen bestreuen, Oberfläche mit Puderzucker überziehen.

Kuchen, Gebäck, Pralinen

Zuger Kirschtorte, traditionelle Art

Zutaten:

BISKUITMASSE:

3 Eier
90 g Zucker
1 Tl. Vanillezucker
90 g Mehl

BUTTERCREME:

250 g Beurre
200 g Puderzucker
2 Eigelb
50 ml Kirschwasser
3 El. Randensaft; zum Färben
-- kann aber entfallen

SIRUP:

1 dl Zuckersirup, 27 o Baume
-- ca. 100g Zucker
-- pro 1 dl Wasser
1 1/2 dl Kirsch

JAPONAIS':

3 Eiweiss
1 Spur Salz
75 g Haselnüsse; geröstet
-- geschält, gemahlen
80 g Zucker
* zum Dekorieren
50 g Puderzucker
Mandelblättchen; geröstet

Zubereitung:

Biskuitmasse

Eier, Zucker und Vanillezucker werden in einer dünnwandigen Schüssel gut verrührt. Die Schüssel wird im heissen Wasserbad gestellt und die Masse mit dem Schwingbesen oder dem Handrührgerät 1 bis 2 Minuten gut geschlagen. Die Schüssel wird dann aus dem Wasserbad genommen und die Masse solange geschlagen, bis ein fester Schaum entstanden ist.

Die Hälfte vom Mehl wird auf die ausgekühlte schaumige Masse

gesiebt, mit dem Gummischaber sorgfältig daruntergezogen. Das restliche Mehl wird dann dazugesiebt und ebenfalls daruntergezogen.

Den Boden der Springform mit Backtrennpapier belegen, den Rand einfetten und bemehlen, die Masse in die vorbereitete Form füllen.

Etwa 30 Minuten auf der untersten Rille des auf 180 Grad vorgeheizten Ofens backen.

Japonaisböden (2 Stück pro Kuchen)

Eiweiss mit Salz steifschlagen, die Hälfte vom Zucker begeben und weiterschlagen, bis der Eischnee glänzt und feinporig ist.

Der restliche Zucker kurz darunterrühren, jedoch nicht mehr schlagen.

Die gemahlene Haselnüsse mit dem Gummischaber sorgfältig daruntermischen.

2 Bleche mit Backtrennpapier belegen, je 1 Kreis von 24 cm Durchmesser aufzeichnen und die Japonaismasse gleichmässig darauf ausstreichen.

Backen: ca. 60 Minuten in der Mitte des auf 120 Grad vorgeheizten Ofens. Nach der halben Backzeit, die Bleche vertauschen, d.h., das untere kommt nach oben, das obere nach unten.

Die Böden vorsichtig stürzen und noch warm vom Papier lösen.

Buttercreme

Butter weich rühren, Puderzucker, Eigelb, Kirsch und - eventuell - Randensaft begeben und alles zu einer glatten Masse rühren (ggflls die erwünschte Konsistenz mit etwas mehr Kirsch einstellen, insbes. falls man kein Randensaft zugibt). Kurz kühl stellen.

Sirup

Wasser mit Zucker aufkochen, auskühlen lassen. Kirsch dazugießen.

Die Torte

Einen Japonaisboden auf die Tortenplatte legen, 1/3 der Buttercreme darauf verstreichen und Biskuitboden darüber legen. Diesen mit dem Sirup tränken und dann das 2. Drittel der Creme daraufverteilen. Japonaisboden auflegen, leicht andrücken. Die Torte mit der restlichen Creme bestreichen.

Den Rand der Torte eventuell mit gerösteten Mandelblättchen bestreuen, die Oberseite mit Puderzucker bestäuben und mit einem heissen Messer verzieren (Striche, gitterförmig).

Zungenleim für schwatzhafte Eltern

Zutaten:

1 p. Port. Spritzbeutel mit Tülle
1 p. Port. Backblech
1 p. Port. Baktrennpapier
1 Eiweiß
1 Spur ;Salz
140 g Zucker
1 Pk. Karamellen; altmodische,
-- die einem an den
-- Zähnen kleben bleiben,
-- ohne Einwickelpapier
Lebensmittelfarbe; versch.

Zubereitung:

Den Backofen auf 140 Grad vorheizen (ein Back-Thermometer ist da eine gute Hilfe ;-)).

Eiweiß und Salz zu festem Schnee schlagen.

Weiter schlagen, den Zucker langsam dazurieseln lassen und schlagen, bis der Schnee sehr fest und glänzend ist.

Die Baiser-Masse in den Spritzbeutel mit runder Tülle löffeln.

Lauter Baiser-Kleckse auf das Baktrennpapier spritzen, auf jeden Klecks eine Karamelle setzen und mit einer Baiser-Spirale zuspritzen, so daß die Karamellen nirgendwo herauschauen.

So fortfahren, bis die Karamellen oder die Baiser-Masse aufgebraucht sind.

Eine gute Stunde lang mehr trocknen als backen und dann auf einem Kuchengitter abkühlen lassen.

P.S.: Die Baiser-Masse kann man herrlich bunt färben: mit dem letzten Zucker einfach ein paar Tropfen Lebensmittelfarbe verrühren.

Kuchen, Gebäck, Pralinen

Zupfkuchen mit Kirschen (Blechkuchen)

Zutaten:

450 g Mehl
2 Pk. Vanillezucker
500 g Zucker
1 Prise (...1/2l) Salz
35 g Kakao
1 Pk. Backpulver
400 g Margarine
8 Eier
2 Gläser (720 ml) Kirschen
1500 g Magerquark
1 1/2 Pk. Puddingpulver Vanille

Zubereitung:

Für den Teig Mehl, 1 Päckchen Vanillezucker, 200 g Zucker, Salz, Kakao und Backpulver mischen. 275 g weiche Margarine und 2 Eier zufügen. Mit den Knethaken des Handrührgerätes zum glatten Teig verkneten. 30 Minuten kalt stellen.

Für die Quarkmasse 125 g Margarine schmelzen. Kirschen abtropfen lassen. Quark, 300 g Zucker, 1 Päckchen Vanillezucker, 6 Eier, Puddingpulver und Margarine verrühren.

Eine Fettpfanne (tiefes Backblech) fetten. Ca. 3/4 des Teiges in Blechgröße ausrollen und gleichmäßig in die Fettpfanne drücken. Am besten vorher mit Backpapier auslegen. Kirschen darauf verteilen. Quarkmasse daraufstreichen. Den restlichen Teig in Stücke zupfen und auf der Masse verteilen.

Den Kuchen im vorgeheizten Backofen bei 175 Grad ca. 50 bis 60 Minuten backen.

Der Kuchen läßt sich gut 1 - 2 Tage vor dem Verzehr backen.

Zuppa inglese

Zutaten:

Biskuit:

3 Eiweiss
3 Eigelb
90 g Zucker
90 g Mehl
1 ds Salz

Creme:

5 dl Milch
1 Vanilleschote, aufgeschnitten
1 1/2 tb Maisstärke
1 Ei
3 Eigelb
3 tb Zucker

Schokoladenfüllung:

150 g dunkle Schokolade
3 tb Wasser
1 tb Rum
2 dl Rahm

Sonstiges:

Meringuemasse
3 Eiweiss
5 tb Zucker
1 ds Salz
Zur Zubereitung
3 tb Rum
3 tb Amaretto (o. Alchermes, o.
andere Gewürzlikör)

Zubereitung:

Biskuit

Eiweiss mit Salz steifschlagen, Zucker portionsweise kurz darunter schlagen. Eigelb vorsichtig darunterrühren, Mehl vorsichtig darunterziehen und auf einem mit Backpapier ausgelegten Blech (30 x 33 cm) austreichen. 5 Minuten in der Mitte des auf 240°C vorgeheizten Ofens backen. Biskuit mit dem Papier auf den Tisch gleiten lassen und unter dem Blech abkühlen lassen. Papier entfernen, Biskuit in der Grösse der Form in zwei schneiden.

Creme

Maizena im Milch auflösen, Ei, Eigelb und Zucker zugeben, mit dem Schwingbesen gut vermischen, Vanilleschote zugeben und unter ständigem Rühren bis ganz knapp vors Kochen bringen. Vom Feuer nehmen, 2 Minuten verrühren und durch ein Sieb in eine Schüssel giessen, kühl stellen.

Schokoladefüllung

Schokolade zerbröckeln, Wasser und Rum zugeben und im nicht zu heissem Wasserbad aufschmelzen; glattrühren und leicht auskühlen lassen. Rahm steif schlagen und vorsichtig darunterziehen.

Meringuemasse

Eiweiss mit Salz steif schlagen, Zucker zufügen und weiterschlagen, bis die Masse glänzt.

Zuppa Inglese

1. Biskuitlage in der ofenfesten Form legen, mit Rum beträufeln; Creme darauf verteilen;

2. Biskuitlage auflegen, mit Amaretto (oder eine andere Gewürzlikör) beträufeln, mit Schokoladefüllung bestreichen; 30 Minuten kalt stellen. Meringuemasse auf dem Dessert verteilen, mit einer Gabel Muster anbringen. Ca. 6 Minuten auf der untersten Rille des auf 250 °C vorgeheizten Ofens überbacken (Aufpassen: die Meringuemasse kann schnell anbrennen !!).

Beachten: kann ruhig am Vortag zubereitet werden. Bis zum Servieren kühl stellen.

Portionen: 8

Zuppa Inglese alla Romana Biskuit mit Creme und Früchten

Zutaten:

Zutaten:

1 fertiger Biskuitboden

Florentiner

Alchermes oder Amaretto

Rum

Creme:

3 Eigelb

80 g Zucker

abgeriebene Schale einer 1/2 unbeh. Zitrone

50 g Mehl

1/2 l Milch

200 g kandierte Früchte

oder in Würfel geschn. Kompottfrüchte

Baiser:

2 Eiweiß

90 g Zucker

Zubereitung:

Biskuit in 1/2 cm dicke Scheiben schneiden, die eine Hälfte mit Alchermes oder Amaretto tränken, die andere mit Rum.

Für die Creme Eigelb, Zucker und Zitronenschale mit Elektroquirl dickschaumig aufschlagen. Nach und nach gesiebtes Mehl und Milch zufügen. Creme bei schwacher Hitze unter ständigem Rühren zum Kochen bringen. Von der Kochstelle nehmen und unter Rühren erkalten lassen. In die Mitte einer feuerfesten Platte etwas Creme geben und mit den mit Alchermes getränkten Biskuitscheiben belegen. Restliche Creme und Früchte kuppelartig darauf verteilen und mit dem Rumbiskuit bedecken.

Eiweiß sehr steif schlagen und dabei den Zucker nach und nach zugeben. Auf den Biskuit streichen und im vorgeheizten Backofen bei 100°C (Gas Stufe 1) in 15 bis 20 Minuten hellgelb überbacken. Eisgekühlt servieren.

6 Portionen mit je etwa 1825 kJ.

Zuppa inglese II

Zutaten:

Für 4 Portionen:

5 Blatt weiße Gelatine
100 g kandierte Früchte
500 g Sahnequark
2-3 El. Zucker
2 Päckchen Vanillinzucker
10 El. Amaretto
(italienischer Mandellikör)
1/4 l Schlagsahne
2 Pakete Löffelbiskuits (à 75 g)
100 g Borkenschokolade

Zubereitung:

1. Gelatine in kaltem Wasser einweichen. 20 g kandierte Früchte für die Dekoration beiseite legen, den Rest in kleine Würfel schneiden.
2. Den Quark mit Zucker, Vanillinzucker, 2 El. Amaretto und den Fruchtwürfeln verrühren.
3. Die Gelatine ausdrücken, bei milder Hitze auflösen und unter die Creme rühren. Dann die steif geschlagene Sahne unterziehen.
4. Beide Pakete Löffelbiskuits in eine flache Schüssel legen, mit 8 El. Amaretto beträufeln und durchziehen lassen. Die Hälfte davon in eine Glasschüssel umfüllen. Die Hälfte der Quarkcreme darauf verteilen und mit 50 g Borkenschokolade bestreuen.
5. Die übrigen Löffelbiskuits darüberschichten. Zum Schluß die restliche Creme darübergeben und mit den kandierten Früchten belegen. Mit der zweiten Hälfte der zerbröselten Schokolade bestreuen.

Als Menüvorschlag:

Vorspeise: Artischocken mit Butter

Hauptgericht: Mariniertes Rindfleisch

Dessert: Zuppa inglese

Zuppa inglese II

Zutaten:

Für 4 Portionen:

5 Blatt weiße Gelatine
100 g kandierte Früchte
500 g Sahnequark
2-3 El. Zucker
2 Päckchen Vanillinzucker
10 El. Amaretto
(italienischer Mandellikör)
1/4 l Schlagsahne
2 Pakete Löffelbiskuits (à 75 g)
100 g Borkenschokolade

Zubereitung:

1. Gelatine in kaltem Wasser einweichen. 20 g kandierte Früchte für die Dekoration beiseite legen, den Rest in kleine Würfel schneiden.
2. Den Quark mit Zucker, Vanillinzucker, 2 El. Amaretto und den Fruchtwürfeln verrühren.
3. Die Gelatine ausdrücken, bei milder Hitze auflösen und unter die Creme rühren. Dann die steif geschlagene Sahne unterziehen.
4. Beide Pakete Löffelbiskuits in eine flache Schüssel legen, mit 8 El. Amaretto beträufeln und durchziehen lassen. Die Hälfte davon in eine Glasschüssel umfüllen. Die Hälfte der Quarkcreme darauf verteilen und mit 50 g Borkenschokolade bestreuen.
5. Die übrigen Löffelbiskuits darüberschichten. Zum Schluß die restliche Creme darübergeben und mit den kandierten Früchten belegen. Mit der zweiten Hälfte der zerbröselten Schokolade bestreuen.

Als Menüvorschlag:

Vorspeise: Artischocken mit Butter

Hauptgericht: Mariniertes Rindfleisch

Dessert: Zuppa inglese

Zuppa romana

Zutaten:

Biskuit:

3 Eier
80 g Zucker
1 El. Vanillezucker
1 Spur ;Salz
50 g Mehl
30 g Speisestärke

Füllung:

1/2 l Milch
1 El. Vanillezucker
5 Eigelbe
120 g Zucker
30 g Mehl
150 g Kandierte Früchte
3 El. Alchermes; florentinischer
-- Kräuterlikör

Zum Überbacken:

5 Eiweisse
100 g Puderzucker

Zubereitung:

a) Biskuit zubereiten

Den Backofen auf 180 o vorheizen.

Die Eier trennen, die Eigelbe mit dem Zucker und dem Vanillezucker schaumig rühren. Die Eiweisse mit dem Salz steif schlagen und mit dem Mehl und der Speisestärke unter die Eigelbmasse heben. Den Biskuit in eine Springform füllen, in etwa 25 Minuten goldgelb backen und abkühlen lassen.

b) Füllung zubereiten

Die Milch mit dem Vanillezucker erhitzen.

Die Eigelbe mit dem Zucker und dem Mehl schaumig schlagen, die heisse Milch langsam unterrühren, einmal aufkochen und abkühlen lassen.

Die Früchte würfeln.

c) die Zuppa romana

Den Backofen auf 160 o vorheizen.

Den Biskuit in 1/2 cm breite Streifen schneiden. Den Boden einer Gratinform mit den Biskuitstreifen auslegen und mit dem Likör beträufeln. Schichtweise die Creme und die Früchte einfüllen.

Die Eiweisse mit dem Puderzucker steif schlagen, auf das Dessert streichen und dieses im Backofen in etwa 15 Minuten überbacken. Bis zum Servieren kühl stellen.

Zürcher Seidenmüs (Zürich)

Zutaten:

3 dl Rahm
3 dl Sauerrahm
6 Eier
3 El. Zucker
1/2 Zitrone; abgeriebene Schale
Butter; für die Form

Zubereitung:

Alle Zutaten gut verrühren, nicht schlagen. In eine ausgebutterte Gratinform verteilen und im auf 220 °C vorgeheizten Ofen backen, bis die Masse fest und goldgelb ist.

Züri Leckerli

Zutaten:

500 g Mandeln; geschält
500 g Puderzucker
Bittermandelöl
3 Eiweiss

GLASUR:

100 g Puderzucker
1 El. Zitronensaft
1 El. Kirsch

VARIANTE 1:

200 g Schokolade
2 El. Rum

VARIANTE 2:

2 El. Sandelpulver

Zubereitung:

Es ist eine sehr vereinfachte Leckerli-Variante: sie enthält kein Honig, ist also kein echtes Leckerli-Rezept !

Die Züri-Leckerli können auch aus gekauftem Marzipan zubereitet werden.

Wegen der Verwendung von Eiweiss sind diese Leckerli nicht lange haltbar !

Mandeln sehr fein mahlen, eventuell zusätzlich im Mörser zerstoßen. Zucker, Bittermandelöl und Eiweisse begeben, kneten, bis die Marzipanmasse fein und zusammenhängend ist.

Teig 1 cm dick auf Puderzucker auswallen. Rhomben ausschneiden und 1 bis 2 Stunden trocknen lassen.

Ca. 5 Minuten bei guter Hitze (220 Grad) in der Mitte des vorgeheizten Ofens backen.

Für die Glasur, Zucker, Zitronensaft und Kirsch glattrühren. Die noch heißen Leckerli damit glasieren.

Zur Variante 1: ergibt dunkle Leckerli. Schokolade schmelzen, mit dem Marzipan mischen, Rum begeben. Weiter wie oben.

Zur Variante 2: ergibt rote Leckerli. Sandelpulver mit dem Marzipan vermischen, weiter wie oben.

Zwei-Beeren-Torte

Zutaten:

250 g Vollkornmehl
1 Ei
200 g Butter oder Margarine
1 Spur Salz
1 El. Zucker
Fett; für die Form
Alufolie; zum Blindbacken
Linsen; zum Blindbacken
500 g Rote Johannisbeeren
80 g Gelierzucker
250 g Mascarpone
300 g Himbeeren

Zubereitung:

Für Schwangere und Stillende: Gesunder Obstkuchen

Ein Stück dieser Torte entspricht kalorienmäßig dem, was Sie in der zweiten Schwangerschaftshälfte pro Tag mehr essen dürfen. Sie liefert zusätzlich die jetzt so wichtigen Ballaststoffe und Vitamine.

Das Mehl mit Ei, kalten Fettflöckchen, Salz und Zucker rasch verkneten, Teig in Folie wickeln und mindestens 1 Stunde im Gemüsefach des Kühlschranks ruhen lassen. Eine Springform einfetten. Teig ausrollen und in die Form (26 cm Durchmesser) legen, einen 2 bis 3 cm breiten Rand hochziehen. Den Boden mehrmals mit einer Gabel einstechen. Alufolie mit der blanken Seite auf den Teig legen, rundherum hochziehen und die Torte mit trockenen Linsen füllen: Der Kuchen wird mit "blinder" Füllung gebacken, damit der Rand nicht nach innen fällt. Bei 200 Grad (Gas Stufe 3) im vorgeheizten Backofen etwa 25 Minuten backen. Herausholen, Alufolie samt Linsen herausnehmen und den Boden in der obersten Schiene nochmals 5 Minuten Farbe annehmen lassen. Abkühlen lassen. Johannisbeeren durch ein Sieb passieren. Mit Gelierzucker im Mixer etwa 10 Minuten schlagen, bis der Beerenmus dicklich wird. Mascarpone behutsam unterziehen und die Creme in die Torte füllen. Im Kühlschrank etwas fest werden lassen, mit den Himbeeren belegen.

Bei 12 Stücken pro Stück ca. 360 kcal.

Zweierlei Mousse mit Orangensauce

Zutaten:

1 Pk. Mousse a la Vanille
- fertig von Dr. Oetker
- oder selbstgemacht
1 Pk. Mousse au Chocolat
- fertig von Dr. Oetker
- oder selbstgemacht
500 ml Milch
2 Orangen
250 g Creme double
1 Tl. Cointreau
- evtl. doppelte Menge
Zucker

Nährwerte (Pro Portion):

- 268 Kalorien
- 1112 Joule

Zubereitung:

Jede Mousse mit jeweils der Hälfte der Milch zubereiten. Beide Sorten mit einem Schneebesen vermengen, so dass ein Marmormuster entsteht. In den Kühlschrank stellen.

Orangen schälen und filieren. Die Creme double aufschlagen. Die feingeschnittenen Filets von der Hälfte der Orangen unterrühren. Die Sauce mit Cointreau und Zucker abschmecken.

Kurz vor dem Verzehr aus der Mousse Nocken formen, mit der Sauce auf Tellern anrichten, mit den restlichen Orangenfilets garnieren.

Kuchen, Gebäck, Pralinen

Zwetschendatschi (Tofuvariante des Quark-Öl-Teigs)

Zutaten:

Teig:

300 g Weizenvollkornmehl

200 g Buchweizenmehl

1 Pckg Hefe (42 g)

1 Tl Zuckerrohrgranulat

1/4 l Wasser

200 g Seidentofu (weicher, fast flüssiger Tofu)

1 Tl Salz

Belag:

2 kg vollreife Zwetschen

(oder anderes vollreifes Obst)

3-4 El Zuckerrohrgranulat

0,15 ungesüßter Zwetschensaft

(oder anderer Fruchtsaft)

Für das Backblech Margarine

Zubereitung:

Mehlsorten in einer Schüssel mischen, in die Mitte eine Mulde drücken. Hefe zerkrümeln und in die Mulde geben. Zuckerrohrgranulat darüberstreuen. Wasser mit dem Seidentofu mischen und lauwarm erwärmen. Etwa 4 El davon abnehmen, über die Hefe geben und alles vorsichtig mit etwas Mehl vom Rand verrühren, bis sich die Hefe gelöst hat und ein glatter Teig entstanden ist. Vorteig ca. 15 Minuten ruhen lassen, bis er sichtlich aufgegangen ist. Restliche Tofumischung und Salz hinzufügen und mit den Knethaken des Handrührgerätes ca. 10 Minuten durcharbeiten. Teig nochmals etwa 45 Minuten gehen lassen. Für den Belag Obst vorbereiten. Backblech fetten, Teig ausrollen und darauf geben, mit dem Obst belegen. Bei ca. 180°C etwa 45 Minuten backen. Zuckerrohrgranulat mit Saft vermischen und über den Kuchen geben.

Dazu eignet sich die Tofu-Sahne.

Zwetschenhonig 1 (Quotschehoink)

Zutaten:

2 1/2 kg Pflaumen
1/2 kg Gelierzucker
1 Zimtstange

Zubereitung:

Die Pflaumen waschen und entkernen und zusammen mit dem Gelierzucker und der Zimtstange in einen grossen Topf schichten und 24 Stunden durchziehen lassen.

Dann ohne umrühren zum Kochen bringen. 2 Stunden ohne rühren kochen lassen, Zimtstange herausnehmen. Danach 5 Minuten mit dem Handrührgerät durchrühren. Heiss in Gläser füllen.

Zwetschenhonig 2

Zutaten:

5 kg Pflaumen
500 g Gelierzucker
500 g Brauner Zucker; (Kandisfarin)
1 Tl. Aniskörner
1 Zimtstange
4 El. Weinessig

Zubereitung:

Die Pflaumen waschen, entkernen und mixen. Alle Zutaten verrühren, in die Fettpfanne des Backofens oder einen grossen Bräter füllen. Im Backofen bei 175 Grad 75 Minuten dick einkochen lassen. Dann die Masse gut durchrühren, Zimtstange herausnehmen und heiss in Gläser oder Steinguttöpfe füllen.

Zwetschenknödel

Zutaten:

300 g Mehl
75 g Mondamin
20 g Hefe
1 Prise Salz
30-50 g Butter oder Margarine
1 El Zucker
gut 1/8 l Milch
1-2 Eier
1 kg frischer Zwetschen oder
500 g getrocknete Zwetschen

Zubereitung:

Einen geschmeidigen Hefeteig Kneten, daraus kleine Klöße formen und in deren Mitte je eine frische oder eine eingeweichte getrocknete Zwetsche stecken. Die gut aufgegangenen Klöße in Salzwasser ca. 20-30 Minuten ziehen lassen und mit Zwetschenkompott servieren.

Die Klöße können auch auf dem Kompott bei schwacher Mittelhitze 30-40 Minuten im geschlossenen Topf garen.

Zwetschenkuchen

Zutaten:

Zutaten:

500 g Mehl

30 g Hefe

1/4 l lauwarme Milch

80 g Butter

2 Eier

50 g Zucker

Belag:

1500 g Zwetschen (entsteint)

50 g grober Zucker

1 Kl Zimt

Zubereitung:

Mehl in eine Schüssel geben, Mulde hineindrücken. Hefe hineinbrökeln, Zucker darüberstreuen und mit 3 El. lauwarmer Milch verrühren.

Vorteig 20 Minuten gehenlassen.

Restliche Milch, Zucker; Margarineflöckchen, Eier auf den Mehtrand setzen. Alles gut mit einander verkneten, damit der Teig locker wird.

Wenn er sich vom Schüsselboden löst, wieder etwa 20-30 Minuten gehen lassen, bis sich der Teig verdoppelt hat.

Teig auf dem gut gefetteten Blech gleichmässig ausrollen und dick mit Zwetschen belegen.

Kuchen im vorgeheizten Backofen etwa 20-30 Minuten bei 190 Grad Umluft backen. Sobald er aus dem Ofen kommt, mit der Zucker-Zimt-Mischung bestreuen.

Kuchen, Gebäck, Pralinen

Zwetschenkuchen mit Buttercreme und Portweinguß

Zutaten:

Für den Rührteig:

1 unbeh. Zitrone
125 g Weizenmehl (Type 405)
2 gestr. Tl Backpulver
125 g weiche Butter
125 g Zucker
1 Priesse Salz
2 Eier
Fett für die Form

Für die Creme:

¼ l Milch
0,5 P Puddingpulver Vanille-Geschmack (20g)
1 El Zucker
50 g Butter

Für den Belag:

1 kg Zwetschen
2 Bl. weiße Gelatine
3 Bl. rote Gelatine
1 Zitrone
200 ml Wasser
50 ml roter Portwein
60 g Zucker

Zubereitung:

Der Teig:

1. Zitrone waschen und trockenreiben. Schale abreiben.
2. Mehl und Backpulver in einer Rührschüssel mischen. Fett, Zucker, Salz, Eier und Zitronenschale zugeben. Mit dem Rührbesen des Handrührgerätes zu einem glatten Teig verrühren.
3. Eine Springform (26 cm ø) am Boden fetten. Teig einfüllen und mit einem Teigschaber glattstreichen.
4. Im vorgeheizten Backofen 175° auf dem Rost, 2. Schiene von unten ca. 25 Minuten backen. Form herausnehmen. Springformrand entfernen. Boden auf einem Kuchengitter abkühlen lassen.

Die Creme:

1. Von der Milch 4 El abnehmen, Puddingpulver und Zucker einrühren.
2. Restliche Milch zum Kochen bringen. Von der Kochstelle nehmen. Das

angerührte Puddingpulver dazugeben und unter Rühren aufkochen lassen.

3. Pudding in eine Schüssel geben und abkühlen lassen. Dabei ab und zu umrühren, damit sich keine Haut bildet.

4. Butter cremig schlagen. Den kalten Pudding eßlöffelweise unterrühren.

5. Die Creme auf den gebackenen Rührteigboden streichen, dabei außen einen 2 cm breiten Rand frei lassen. Kalt stellen und die Creme fest werden lassen.

Der Belag:

1. Die Zwetschen waschen, gut abtropfen lassen und entsteinen.

2. Gelatine nach Packungsanweisung einweichen.

3. Zitronen halbieren und auspressen. Wasser, Portwein, Zitronensaft und Zucker aufkochen. Zwetschen 2-3 Minuten darin dünsten. Auf ein Sieb geben und gut abtropfen lassen, dabei den Saft auffangen. Zwetschen abkühlen lassen.

4. Gelatine ausdrücken und in dem warmen Saft auflösen. Kalt stellen.

5. Rührteigboden vom Springformboden lösen und auf eine Tortenplatte setzen. Springformrand oder Tortenring umlegen. Mit Zwetschen kreisförmig von außen nach innen belegen. Sobald der Guß zu gelieren beginnt, über die Zwetschen verteilen. Kalt stellen. Guß fest werden lassen. Springformrand oder Tortenring entfernen.

Zwetschenkuchen mit Sahneguß

Zutaten:

Für den Hefeteig:

200 g Weizenmehl (Typ 405)

175 g Buchweizenmehl

1 P Trockenbackhefe

1/8 l Milch

60 g Zucker

1 Pr. Salz

1 Ei

75 g weiche Butter

Margarine

Fett fürs Blech

Für den Belag:

1,5 kg Zwetschen

2 Eier

60 g Zucker

150 g Crème fraîche

1 El Speisestärke

Zubereitung:

Der Teig:

1. Mehl, Buchweizenmehl und Trockenbackhefe in einer Rührschüssel sorgfältig mischen.

2. Milch leicht erwärmen (ca. 35°). Zucker, Salz, Ei, Fettflöckchen und Milch zum Mehl geben. Mit dem Knethaken des Handrührgerätes zu einem glatten Teig verarbeiten. Teig mit bemehlten Händen zu einer Kugel formen.

3. Zirka 1 Stunde gehen lassen, bis er sich verdoppelt hat. In der Zwischenzeit die Zwetschen vorbereiten

4. Teig mit bemehlten Händen nochmals durchkneten. Das Backblech mit weicher Butter oder Margarine bepinseln. Teig mit einer Teigrolle darauf ausrollen und gut in die Ecken drücken.

Zwetschenkuchen 1

Zutaten:

Teig:

250 g Mehl

150 g Butter

1 Tl. Backpulver

1 Ei

60 g Zucker

Salz

Guß:

2 Eier

100 g Zucker

1/8 l Schlagsahne

150 g gehobelte Mandeln

1 El. Grieß

Zimt

Belag:

Zwetschgen

Zubereitung:

Teig:

Zutaten wie einen Mürbteig zubereiten. Kühl stellen, dann für eine Form von ca. 30 cm ø auswellen, den Rand nach oben ziehen.

Den Teig mit den entkernten Zwetschgen belegen und 10 Minuten bei 250 Grad vorbacken.

Guß:

Eier, Zucker und Schlagsahne fest schlagen, Mandeln, Grieß und Zimt unterrühren und auf den vorgebackenen Kuchen geben. 1 Stunde bei 175 Grad backen.

Tips: Schmeckt auch warm

Zwetschgen in Weinteig gefüllt mit Edelpilzkäse

Zutaten:

500 g Zwetschgen
200 g Edelpilzkäse
250 g Mehl
50 g Zucker
2 Eier
1/4 l Riesling
1 Spur ; Salz
2 cl Zwetschgenschnaps
Butterschmalz, zum Ausbacken

Zubereitung:

Das Mehl mit 4/5 des Zuckers, Eigelb und Wein zu einem Rührteig verarbeiten. Die Eiweiss mit Salz steif schlagen und unter den Teig heben.

Die Zwetschgen längs einschneiden und entsteinen. Edelpilzkäse in kleine Stücke schneiden, mit Schnaps beträufeln und dem mit restlichen Zucker überstreuen.

Die Zwetschgen damit füllen. Ein kleines Holzstäbchen quer durchstecken, durch den Weinteig ziehen und in Butterschmalz schwimmend ausbacken.

Zwetschgen-Knödel

Zutaten:

50 g Butter
250 g Quark
Salz
2 Eier
120 g Mehl
8 Zwetschgen
100 g Semmelbrösel
100 g Butter
6 El. Zucker

Zubereitung:

Butter schaumig rühren, Quark, Salz und Eier untermischen. Gesiebtes Mehl unter den Teig kneten. 30 min. kalt stellen. Gewaschene Zwetschgen längs aufschneiden. Teig auf bemehltem Brett 1/2 cm dick ausrollen, in 16 Quadrate schneiden. 1 Zwetschge auf jedes Teigstück geben, mit Teig umhüllen und andrücken. Knödel in reichlich kochendes Salzwasser legen, im offenen Topf 10 Minuten garziehen lassen. Semmelbrösel in Butter und Zucker bräunen, über die abgetropften Knödel geben.

Zwetschgen-Lasagne

Zutaten:

8 Lasagneblätter
500 g Zwetschgen
150 g Entsteinte Dörrzwetschgen
30 g Haselnüsse
1 El. Rohzucker
1 Tl. Zimt

Vanillecreme:

6 dl Milch
80 g Rohzucker
1 Tl. Maisstärke
2 Eigelb
1 Vanillestengel
-- ausgekratztes Mark

Zubereitung:

Die Lasagneblätter in siedendem Salzwasser al dente kochen. Abgiessen und in kaltem Wasser liegenlassen.

Für die Vanillecreme alle Zutaten wie üblich zu einer Creme verarbeiten.

Frische und gedörrte Zwetschgen vierteln, Nüsse grob hacken.

Sämtliche Zutaten abwechslungsweise in eine kleine Auflaufform einschichten (Creme, Lasagne, Früchte, usw.), mit Creme abschliessen.

Im 180 Grad heissen Ofen 25 Minuten gratinieren. Mit Zimtzucker bestreuen und heiss servieren.

Zwetschgenknödel mit Brösel und Vanillesauce

Zutaten:

ZWETSCHGENKNOEDEL:

40 g Butter
40 g Puderzucker
1 Ei
1 Eigelb
25 g Griess
100 g Mehl
1 Vanilleschote
1 Zitrone; die Schale davon
500 g Ausgedrückten Quark
12 Zwetschgen
Würfelzucker
Vanillesauce
Slibowitz; oder
- Zwetschgenschnaps

BROESEL:

50 g Butter
100 g Weißbrotbrösel
25 g Zucker

Zubereitung:

Butter und Puderzucker schaumig schlagen, Ei und zusätzliches Eigelb darunterziehen und nach und nach Griess, Mehl, Vanilleschote und Zitronenschalen dazugeben. Schliesslich den ausgedrückten Quark darunterziehen.

Die Zwetschgen entsteinen. Den Würfelzucker in Slibowitz oder Zwetschgenschnaps tränken und in die Zwetschge legen (ein Stück pro Frucht). Mit dem Teig fingerdick umschliessen und in leicht gesalzenem, wallendem Wasser 6-9 Minuten garziehen lassen.

Brösel:

Die Butter in der Pfanne schmelzen, Zucker und Weißbrotbrösel zugeben, leicht Farbe nehmen lassen. Die Brösel aus der Pfanne nehmen und die Zwetschgenknödel darin wälzen.

Die Zwetschgenknödel mit der Vanillesauce servieren.

Zwetschkuchen mit Streuseln

Zutaten:

Für den Teig:

75 g weiche Butter
125 g Quark
7 El. Öl
3 El. Milch
75 g Zucker
2 Päckchen Vanillezucker
abgeriebene Schale 1 Zitrone
300 g Mehl
2 gestrichene Tl. Backpulver

Für den Belag:

200 g gemahlene Mandeln
2 Eiweiss
2 El. Zucker
1,5 kg Zwetschgen

Für die Streusel:

125 g Butter
150 g Mehl
3EL gehackte Mandeln
125 g Zucker
1 Tl. Zimt

Ausserdem:

Fett für die Springform
1 Vanillezucker

Zubereitung:

Butter mit Quark, Öl, Milch, Zucker, Vanillezucker und Zitronenschale glattrühren. Mehl und Backpulver zufügen und zu einem geschmeidigen Teig verarbeiten.

Eine gefettete (Ø 28 cm) Springform mit dem Teig auslegen. Mandeln, Eiweiss und Zucker miteinander verrühren und auf den Teig streichen. Die Zwetschgen waschen, trockenreiben, entsteinen und den Teig dachziegelförmig belegen.

Für die Streusel alle Zutaten miteinander vermengen, und dabei so zwischen den Fingern reiben, dass Streusel entstehen. Diese auf dem Kuchen verteilen. Den Kuchen in den auf 200 G vorgeheizten Ofen schieben und in ca. 45 min. backen.

Kuchen, Gebäck, Pralinen

Zwetschkuchen (Zwetschgendatschi)

Zutaten:

500 g Mehl
80 g Butter
60 g Zucker
35 g Hefe
1 Ei
1 Eigelb
1/2 Tasse Milch
1 Zitrone; die Schale davon
1 Spur Salz
1 El. Semmelbrösel
1 kg Zwetschgen

Butterstreusel:

100 g Mehl
1 El. Zucker
1 Spur Zimt
40 g Butter; flüssig

Zubereitung:

Hefe in etwas lauwarmer Milch auflösen, in etwas Mehl vermischen. Diesen Hefeansatz etwas angehen lassen, dann mit allen anderen Zutaten einen glatten Hefeteig herstellen. Zugedeckt an einem warmen Ort aufgehen lassen, zusammenschlagen und kurz durchkneten.

Eine Springform oder ein Backblech einfetten und den Teig nicht zu dick auflegen. Mit Semmelbröseln bestreuen und der Teig mit entsteinten Zwetschgen gut belegen. Den Kuchen erneut aufgehen lassen und mit den Butterstreuseln bestreuen. Im Backrohr bei ca. 180 Grad in ca. 25 Min. backen, dann den Kuchen mit Zimtzucker bestreuen.

Butterstreusel: Mehl mit Zucker und Zimt vermischen und dann mit warmer Butter locker verkneten. Den Teig zwischen den Händen zu Bröseln verreiben.

Zwetschkuchen einfach

Zutaten:

TEIG:

500 g Mehl
1/4 l Milch
100 g Zucker
125 g Margarine
42 g Hefe; (1 Würfel)
1 Ei
1 Spur Salz
1 Spur Zucker

BELAG:

1500 g Zwetschgen

VERZIERUNG:

75 g Hagelzucker
Zimt; nach Belieben

Zubereitung:

Milch lauwarm erhitzen, Hefe hineinbröckeln. Eine Prise Zucker dazugeben, an einem warmen Ort ca. 5 Minuten "gehen" lassen. Margarine zerlaufen lassen. Mehl, Zucker, Salz, Ei und zerlassene Margarine in eine Schüssel geben und mit der "gegangenen" Hefe vermischen. Mit dem Knethaken eines Handrührgeräts den Teig so lange schlagen, bis er glatt ist.

Mit einem Küchentuch zudecken und an einem warmen Ort "gehen" lassen, bis er den doppelten Umfang angenommen hat. Anschliessend auf einem vorher gefetteten Backblech ausrollen.

Zwetschgen entkernen, vierteln und gleichmässig den Teig damit belegen. Nochmals etwa 10 Minuten "gehen" lassen. Im vorgeheizten Backofen bei 175 Grad ca. 30 Minuten backen. Hagelzucker mit Zimt mischen und den Kuchen gleichmässig bestreuen.

Zwetschkuchen mit Mandelteig

Zutaten:

950 g Zwetschgen
150 g Weizen mit
3 Nelken fein gemahlen
2 Tl. Weinsteinbackpulver
1/4 Tl. Zimt
1 El. Karob
125 g Weiche Butter
100 g Vollrohrzucker
3 Eier
150 g Mandeln, fein gerieben
Vollkornbrösel für die Form

Zubereitung:

Die Form einfetten und mit Bröseln ausstreuen. Die Zwetschgen waschen, halbieren und entsteinen. Die Fruchthälften mit einem spitzen Messer längs 2-3 cm tief einschneiden. Das Mehl mit Backpulver, Zimt und Karob mischen. Die Butter mit dem Zucker cremig rühren. Die Eier und die Mandeln abwechselnd dazugeben und alles zu einer Schaummasse rühren. Zuletzt das Mehl kurz unterrühren. Den Backofen auf 200 Grad vorheizen. Den Teig in die Form füllen und verstreichen. Die Zwetschgen dicht nebeneinander etwa bis zur Hälfte senkrecht in den Teig stecken. Den Kuchen auf der 2. Schiene von unten 45-50 Minuten backen. Dann auf einem Kuchengitter völlig auskühlen lassen.

Zwetschgenmuscheln

Zutaten:

24 grosse Teigwarenmuscheln
500 g Zwetschgen
150 g Entsteinte Dörrzwetschgen
30 g Haselnüsse
1 El. Zucker
1 Tl. Zimt

Vanillecreme:

300 ml Saucenrahm
250 ml Milch
80 g Zucker
2 Eigelb
1 Vanillestengel
-- ausgekratztes Mark

Zubereitung:

Die Muscheln in siedendem Salzwasser al dente kochen. Abgiessen und in kaltem Wasser liegenlassen.

Frische Zwetschgen entsteinen und mit den gedörrten Zwetschgen in Schnitzchen schneiden und in die Muscheln füllen. In eine Auflaufform legen.

Für die Vanillecreme alle Zutaten unter Rühren kurz aufkochen. Die Creme über die Muscheln giessen. Nüsse grob hacken und darüberstreuen.

Im 180 Grad heissen Ofen 25 Minuten gratinieren. Mit Zimtzucker bestreuen und heiss servieren.

Zwetschgenreis

Zutaten:

4 dl ;Wasser
1 Orange; abgeriebene Schale
-- und Saft
120 g Milchreis
80 g Birnendicksaft
500 g Zwetschgen
1 Tl. Zimt
150 g Quark

Zubereitung:

Das Wasser mit der Orangenschale, dem Saft, dem Reis und dem Birnendicksaft aufkochen. Bei schwacher Hitze 25 Minuten sanft köcheln lassen, von Zeit zu Zeit umrühren.

Zwetschgen halbieren, entsteinen und vierteln. Mit dem Zimt zum Reis geben, köcheln lassen, bis die Zwetschgen beginnen weich zu werden.

Den Quark beifügen, gut vermengen, aufkochen.

Heiss oder lauwarm servieren.

Zwetschgenroulade mit Mandelsauce

Zutaten:

300 g Zwetschgen
250 g Gelierzucker

Biskuit:

4 Eier
100 g Zucker
120 g Mehl
2 El. Butter
80 g Mandelblättchen

Mandelsauce:

50 g Mandeln: Geschält, gerieben
1 El. Puderzucker
3 El. Maraschino
150 ml Saucenrahm
Bittermandelaroma

Zubereitung:

Zwetschgen halbieren und entsteinen. Mit dem Stabmixer oder im Mixer zerkleinern. Zusammen mit dem Gelierzucker in eine Pfanne geben und zum Kochen bringen. 3 Minuten sprudelnd kochen. Erkalten lassen.

Eier und Zucker während ca. 10 Minuten zu einer hellen, schaumigen Creme verrühren. Mehl beifügen und sorgfältig unterheben.

Ein Backpapier mit der flüssigen Butter bepinseln, auf ein Kuchenblech von ca. 35 x 40 cm (für eine Roulade) legen. Den Teig darauf ausstreichen. Mandelblättchen auf dem Teig ausstreuen. Im 160 Grad heißen Ofen 20 Minuten backen.

Das Biskuit sogleich auf ein wieder mit Butter bestrichenes Backpapier stürzen und mit dem umgekehrten Blech bedecken. Das Biskuit unter dem Blech vollständig auskühlen lassen, es bleibt so schön feucht.

Die Zwetschgensauce auf dem Biskuit ausstreichen. Das Biskuit mit Hilfe des Backpapiers zu einer Roulade satt einrollen, dabei das Papier abziehen.

Für die Sauce alle Zutaten zu einer sämigen Creme verrühren. Zur Roulade servieren.

Eine Roulade genügt für 8 bis 10 Portionen.

Zwetschgenterrine mit Portweincreme

Zutaten:

Terrine:

600 g Zwetschgen
75 g Zucker
4 Scheibe Gelatine; in kaltem Wasser
-- eingelegt
50 ml Maraschino
50 g Dörrzwetschgen, entsteint
50 g Mandelsplitter

Portweincreme:

150 ml Saucenrahm
3 El. Portwein
3 El. Zucker

Zubereitung:

Eine 1-Liter-Terrine reicht für etwa 12 Portionen

Zwetschgen entsteinen und in Schnitze schneiden, mit dem Zucker in eine Pfanne geben. Zugedeckt bei mittlerer Hitze 20 Minuten köcheln lassen, bis sie sehr weich sind. Die Masse soll nun etwa auf 5 dl reduziert sein (bei einer Einwaage von 600 g Zwetschgen), sonst die Gelatinemenge entsprechend erhöhen.

Pfanne vom Feuer ziehen und die ausgedrückten Gelatineblätter sogleich beifügen, rühren, bis sie sich aufgelöst haben. Mit Maraschino parfümieren.

Dörrfrüchte in kleine Würfel schneiden. Mandelsplitter rösten, ebenfalls beifügen. Die Terrinenform mit Klarsichtfolie auslegen, die Masse einfüllen, auskühlen und während ein paar Stunden im Kühlschrank fest werden lassen.

Für die Creme den Saucenrahm mit dem Portwein und dem Zucker verrühren. Zur aufgeschnittenen Terrine servieren.

Zwieback-Trifle

Zutaten:

Für 1 Kleinkind:
200 g Zwetschgen
1 Tl. Honig
3 Stück Vollkornzwieback
6 El. geschlagene Sahne

Zubereitung:

Trifle ist ein englisches Dessert aus geschichteten Biskuits mit Creme und Früchten. Mit Vollkornzwieback und wenig gesüßtem Kompott wird daraus ein für Kleinkinder geeignetes Gericht.

Zwetschgen waschen, halbieren, entsteinen. Mit 3 El. Wasser leicht zum Kochen bringen und bei kleiner Hitze etwa 5 Minuten dünsten. Mit Honig verrühren, abkühlen lassen und die Hälften kleinschneiden. Den Zwieback in Stücke brechen, zur Hälfte in einem Schüsselchen verteilen, die Hälfte des abgekühlten Kompotts darauf schichten, mit 3 El. Sahne bedecken. Dann die übrigen Zwiebackstücke, das restliche Kompott und 3 El. Sahne darüber decken. Bei Zimmertemperatur etwa 1 Stunde ziehen lassen. (Ca. 350 kcal bzw. 1460 kJ)

Tip: Schneller geht's mit fertigem Kompott. Wer's nicht so süß mag, nimmt Dunstobst aus dem Reformhaus.

Zwiebel- Käsefladen

Zutaten:

15 g Hefe
3/4 Tl. ;Jodmeersalz
280 g Weizen
150 g Roggen mit
2 Tl. Kümmel; fein gemahlen
2 El. Olivenöl; kaltgepreßt
150 g Würziger Blauschimmelkäse
300 g Saure Sahne
280 g Zwiebeln
1 1/2 El. Thymianblättchen
Fett für die Bleche

Zubereitung:

Die Hefe und das Salz in dem Wasser auflösen. Das Mehl und anschließend das Öl darunter arbeiten. In der Küchenmaschine bei niedriger Stufe 10 Minuten kneten. Den weichen Teig zugedeckt bei Zimmertemperatur 40-60 Minuten gehen lassen.

Für den Belag den Käse in einen kleinen Topf bröckeln und leicht anwärmen. Dann mit der Gabel zerdrücken. Die Sahne damit verrühren. Die Zwiebeln in hauchdünne Scheiben hobeln.

Für je 2 Fladen 1 Blech einfetten. Den Teig kurz durchkneten und vierteln. Jedes Stück zu einer Kugel rollen. Auf jedes Blech 2 Kugeln legen und mit einem kleinen Kuchenroller zu dünnen Fladen ausrollen. Die Käsecreme auf den Fladen streichen. Dabei ringsum einen Rand von 2,5 cm frei lassen. Die Zwiebelringe darauf verteilen und mit den Thymianblättchen bestreuen.

Die Fladen in den kalten Backofen (Mitte) schieben und bei 200 Grad in 25-30 Minuten knusprig backen.

Zwiebel-"Pizza" mit Sardellen (Provence)

Zutaten:

Für Den Teig:

350 g Mehl
1 kleine Ei
7 g Backhefe
60 ml ;lauwarmes Wasser
2 El. Bestes Olivenöl; (1)
2 El. Bestes Olivenöl; (2)
;Salz

Für Den Belag:

700 g Zwiebeln
3 El. Bestes Olivenöl; (3)
1 kleine Bund Thymian
3 Knoblauchzehen
100 g Schwarze Nizza-Oliven
6 Sardellenfilets in Öl

Zubereitung:

Das Mehl in eine Schüssel sieben, in die Mitte eine Mulde drücken und das Ei hineinschlagen. In einer kleinen Schüssel die Hefe in lauwarmen Wasser gründlich verrühren.

Olivenöl (1) und Salz zum Mehl geben und alles vermengen, dabei nach und nach die aufgelöste Hefe hinzufügen. Den Teig kneten, bis er glatt und locker ist. Zugedeckt bis auf das doppelte Volumen aufgehen lassen.

Anschliessend zu einem runden Fladen ausrollen. Eine runde Form mit etwas Olivenöl auspinseln, den Teigfladen hineinlegen, leicht auseinanderdrücken und an den Rändern etwas hochdrücken.

Den Teig gleichmässig mit einer Gabel einstechen. Mit einer Mischung aus etwas Wasser, Salz und Öl (2) bestreichen und 30 Minuten gehen lassen.

Die Zwiebeln schälen, in Scheiben schneiden, mit dem Öl (3) in eine Pfanne geben und bei niedriger Temperatur glasig schwitzen, salzen.

Die Zwiebeln gleichmässig auf dem Teig verteilen, mit den abgezupften Thymianblättchen und dem in dünne Scheiben geschnittenen Knoblauch bestreuen. Die Oliven gleichmässig darüber verteilen. Die Sardellenfilets längs halbieren und strahlenförmig dazwischenlegen.

Die Form auf der mittleren Schiene in den auf 220 °C vorheizten Ofen schieben und die Pizza etwa 20 Minuten backen, bis der Rand gebräunt

ist.

Aus: Spezialitäten aus der Provence. Bly Verlagsgesellschaft

Zwiebel-Maiskuchen

Zutaten:

8 dl Bouillon
4 El. Butter
; Salz, Pfeffer, ger. Muskat
200 g Maisgriess, fein
; Butter für die Form
750 g Zwiebeln
150 g Frühstücksspeck
1 El. Kümmel
2 Eier
6 El. Saurer Halbrahm
6 El. Milch
2 El. Schnittlauchröllchen

Zubereitung:

Bouillon mit 2 El. Butter aufkochen. Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken. Maisgriess einrieseln lassen und unter Rühren 4-5 Min. kochen. Ein rundes Backblech von 26 cm Durchmesser mit Butter ausstreichen. Maisbrei einfüllen, glattstreichen, einen Rand formen und auskühlen lassen.

Zwiebeln schälen. Zwiebeln und Speck in feine Streifen schneiden.

Speck zusammen mit 2 El. Butter in einer Pfanne anziehen lassen.

Zwiebeln und Kümmel hinzufügen, mitdünsten und abkühlen lassen.

Eier mit dem Rahm, der Milch und dem Schnittlauch verrühren. Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken. Zwiebeln auf dem Maisboden verteilen und den Guss darübergiessen.

Im vorgeheizten Ofen bei etwa 190 Grad 45 Min. backen. Etwas abkühlen lassen, aus der Form nehmen und in Stücke schneiden.

Zwiebel-Speck-Kuchen

Zutaten:

für den Brotteig:

500 g Mehl

1 Würfel Hefe

1 Tasse Milch

Salz

Wasser

für den Belag:

4-5 g Zwiebeln

300 g Schinkenspeckwürfel

für den Guß:

2 Eier

2 El. Öl

3 El. Mehl

1 Msp. Backpulver

Schmand

Zubereitung:

1. Aus den o.g. Zutaten einen Brotteig vorbereiten
2. Den fertigen Teig auf ein Backblech ausrollen
3. Zwiebeln in Ringe schneiden und in etwas Öl glasig dünsten
4. Erst den Schinkenspeck, dann die Zwiebeln auf dem Teig verteilen
5. Eier, Öl, Mehl und Backpulver zu einem dickflüssigen Guß vermengen, nach Belieben mit Schmand verfeinern - über den Kuchen geben
6. 25-30 Minuten im vorgeheizten Ofen auf mittlerer Schiene bei 225°C backen
7. Warm servieren

Kuchen, Gebäck, Pralinen

Zwiebelbrötchen (Zwiebel-Tomaten-Paprika-Aufstrich)

Zutaten:

4 Gemüsezwiebeln
4 Tomaten
1 Paprikaschote, rot
1 Paprikaschote, gelb
3 El. Öl
; Salz
Pfeffer; frisch gemahlen
2 Thymianzweige
Brot; einige Rundstücke
-- oder --
1 kleine Stangenweißbrot
3 El. Olivenöl; oder etwas mehr

Zubereitung:

1 Rezept reicht für 4 bis 8 Personen.

Die Zwiebeln schälen und in kleine Würfel schneiden. Die Tomaten kurz in kochendes Wasser tauchen, häuten, halbieren und entkernen. Das Fruchtfleisch in gleich große Würfel schneiden.

Paprikaschoten waschen, halbieren und Stengelansätze und Kerne entfernen. Die Hälften so lange unter den heißen Grill legen, bis die Haut braune Flecken bekommt und Blasen wirft. Dann häuten und in kleine Würfel schneiden.

Öl in einem Schmortopf mit dickem Boden erhitzen.

Zwiebeln, Paprika- und Tomatenwürfel hineingeben und unter Rühren bei mäßiger Hitze zu einem dicklichen Brei verkochen. Das dauert etwa 20 Minuten. Mit Salz, Pfeffer und abgezapften frischen Thymianblättern herzhaft würzen.

Von der Kochplatte nehmen und abkühlen lassen. Die Masse entweder in krosse Rundstücke/Semmeln füllen oder Weißbrot in Scheiben schneiden und von einer Seite goldgelb rösten, mit Olivenöl bestreichen, Tomaten-Paprika-Masse daraufhäufen und servieren.

Zwiebeldünne

Zutaten:

Boden:

250 g Mehl

1/8 l Milch

; Salz

10 g Hefe

50 g Lauwarme Butter

Belag:

3 Eier

6 El. Sauerrahm

; Salz

2 El. Mehl

1 Tl. Backpulver

Außerdem:

2 große Zwiebeln

2 Scheibe Speck oder Schinken

Zubereitung:

Aus den Zutaten für den Boden einen Hefeteig machen und gut gehen lassen. Danach Teig dünn auswellen (ca. 3 mm) und auf ein viereckiges Backblech legen (Rand verdoppeln und gut andrücken). Zutaten für den Belag zu einem glatten Teig rühren und auf den Hefeteig geben.

Feingehackte Zwiebeln leicht in Butter andünsten mit Salz und Pfeffer würzen. Diese ebenfalls auf den Teig geben. Darüber den kleingeschnittenen Schinken streuen.

Die Zwiebeldünne bei mittlerer Hitze (ca. 180 °C) backen, bis der Teigrand sich gut vom Blech lösen läßt und der Boden hellbraun gebacken ist. Zwiebeldünne sollte möglichst warm gegessen werden.

Zwiebelkuchen

Zutaten:

Teig:

250 g Mehl

125 g Mondamin

1 Ei

4 El Wein

Salz

200 g Margarine

Belag:

1 kg Zwiebeln

60 g Margarine

1/8 l saure Sahne

2 Eier

20 g Mondamin

1/2 Tl Kümmel

Salz

65 g geräucherter Speck

Zubereitung:

Aus den ersten Zutaten einen Teig kneten, 1/2 Stunde kühl ruhen lassen, ausrollen und auf ein Backblech legen. Die Zwiebelmasse auf den Teig streichen, gewürfelten Speck darüber verteilen und den Kuchen bei guter Mittelhitze ca. 30-35 Minuten goldgelb backen.

Zwiebelbelag: Die Zwiebeln häuten, fein schneiden, in Fett halbweich dünsten, das mit saurer Sahne und Eiern angerührte Mondamin dazugeben und mit Kümmel und Salz abschmecken. Zum Zwiebelkuchen trinkt man Federweißen oder ein Glas Bier.

Kuchen, Gebäck, Pralinen

Zwiebelkuchen (Mikrowellen-Kombi Version)

Zutaten:

Zutaten für eine Springform aus Schwarzblech
im Durchmesser von 28 Zentimeter

300 g Weizenvollkornmehl

1 Päck. Trockenhefe

1/8 l Milch

80 g Butter

Salz

1 kg Zwiebeln

200 g Speck, durchwachsen

200 ml saure Sahne

3 Eier

Kümmel

Paprika, edelsüss

Butter für die Form

Zubereitung:

Das Mehl mit der Hefe mischen. Die Milch mit der Butter bei 600 Watt in 1-2 Minuten erwärmen. Dann mit Salz zum Mehl geben und alles gut verkneten. Den Teig zugedeckt 30 Minuten gehen lassen.

Die Zwiebeln in feine Ringe schneiden. Den Speck würfeln. Eine Pfanne auf der Kochstelle heiss werden lassen. Den Speck darin ausbraten.

Die Zwiebeln dazugeben und glasig dünsten. Die Springform mit Butter ausstreichen, den Teig darin verteilen. Dabei einen Rand formen. Die Zwiebeln darauf geben. Die saure Sahne mit den Eiern, Salz, Kümmel und Paprika verquirlen und über die Zwiebeln giessen.

Den Zwiebelkuchen auf dem Rost in die untere Schiene geben und bei einer Mikrowellenleistung von 360 Watt und Umluft 200 °C etwa 23 Minuten goldbraun backen.

Nährwerte je Portion:

=====

kJ / Kcal

2600 620

Zwiebelkuchen aus Baden

Zutaten:

250 g Mehl
15 g Hefe
1/8 l Milch
1 Prise Zucker
1 Eigelb
50 g weiche Butter
1/2 Tl Salz
125 g geräucherter fetter Speck
500 g Zwiebeln
3 Eier
1/4 l saure Sahne
Salz
Fett für die Form
Semmelbrösel

Zubereitung:

Aus Mehl, Hefe, Milch, Zucker, Eigelb, Butter und Salz einen Hefeteig bereiten. Den grob gewürfelten Speck auslassen, aus der Pfanne nehmen und die Zwiebelscheiben 15 Minuten im Speckfett dünsten. Erkalten lassen. Dann Eier, Sahne, Salz und Speck untermischen. Eine Springform ausfetten, Boden und Rand mit dem Teig auslegen, Semmelbrösel daraufstreuen und darüber die Füllung verteilen. Im Ofen bei 220 C 40 Minuten backen. Heiss servieren.

Zwiebelkuchen I

Zutaten:

Teig:

200 g Mehl

130 g Butter, aufgeweicht

1 Ei

1 Salzprise

Füllung:

3.5 dl Doppelrahm

3.5 dl Milch

4 Eier

100 g Speck, sehr fein geschnitten

50 g Butter

400 g Zwiebeln (roh gewogen),

in feinen Ringe geschnitten

(muss etwa 300 g ergeben)

1 El. Petersilien, gehackt

Muskat

Salz

Pfeffer

Zubereitung:

Mürbeteig wie üblich zubereiten, etwas Wasser hinzufügen, falls nötig. Nicht kneten, möglichst rasch zubereiten !

In der Form auswallen, etwa 2 mm dick. Boden mit der Gabel gut einstechen und mit einer Alufolienscheibe abdecken (nur den Boden abdecken, nicht die Ränder !).

Im auf 160 Grad vorgeheizten Ofen während rund 30 Minuten blind backen. Sobald die Ränder sich färben, Alufolie vorsichtig entfernen.

Inzwischen die Füllung zubereiten:

Speck im Butter langsam kross ausbraten, Zwiebeln zugeben und langsam weich werden lassen (die Zwiebeln dürfen sich nicht färben !).

Rahm, Milch, Eier gut verschlagen, nach Geschmack mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken.

Die abgekühlte Speck-Zwiebelmischung dazu tun und Petersilien zugeben.

Die blind gebackene Teigform damit füllen und im auf 160°C vorgeheizten Ofen tun. Ofen ausschalten und eine Stunde im Ofen lassen! Tür nicht öffnen (sonst Temperaturverlust).

Dadurch wird die Füllung nur sehr langsam fest und bleibt schön sämig. Gegen Ende prüfen ob die Füllung fest genug ist, wenn nicht, Temperatur wieder auf 160 Grad steigen lassen, bis genügend fest.

Für eine Form von 26 cm Durchmesser

Zwiebelkuchen II

Zutaten:

Teig:

250 g Mehl

100 g Butter oder Margarine

1 Ei

1/2 Tl. Salz

Belag:

1 grosse Dose Tomaten

2 Knoblauchzehen

1/2 Tl. getrockneter Majoran

Salz

Cayennepfeffer

500 g Zwiebeln

2 El. Öl

frisch gemahlener Pfeffer

3 El. Crème fraîche

1 Bund Petersilie

Fett für das Blech

100 g geriebener Gouda

Zubereitung:

Für den Teig Mehl, Fett in Flöckchen, Ei und Salz mit dem Knethaken des Handführgerätes verkneten. Den Teig in Folie verpackt über Nacht kühl stellen. Tomaten mit Flüssigkeit mit zerdrücktem Knoblauch und Majoran in der offenen Pfanne dicklich einkochen. Mit Salz und Cayennepfeffer kräftig würzen. Zwiebelringe in heissem Öl glasig dünsten. Crème fraîche und gehackte Petersilie unterrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Zwiebeln und Tomatensauce getrennt kalt stellen.

Zum Backen den Teig auf einem gefetteten Blech (etwa 40 x 25 cm) ausrollen. In den Backofen schieben, auf 200 Grad schalten und 20 Minuten vorbacken. Tomatensauce auf den Teig streichen und mit Zwiebeln belegen. Mit Käse bestreuen. Blech wieder in den Backofen schieben und noch etwa 40 Minuten weiterbacken.

Ergibt 12 Stücke.

Zwiebelkuchen III

Zutaten:

Teig:

200 g Weizenmehl
1 gestr. Tl. Backpulver
3 El. Wasser
1/2 gestr. Tl. Salz
100 g Butter

Belag:

500 g Zwiebeln
80 g Butter
1/8 l Milch
Salz
Pfeffer
1 El. Speisestärke
1 El. kaltes Wasser
2 Eigelb
3 El. Schlagsahne

Zubereitung:

Für den Teig das Mehl mit dem Backpulver mischen. Wasser, Salz und Fett hinzufügen. Die Zutaten mit einem Handrührgerät mit Knethaken zunächst auf niedrigster, dann auf höchster Stufe gut durcharbeiten. Anschliessend auf der Tischplatte zu einem glatten Teig verkneten. Sollte der Teig kleben, ihn eine Zeitlang kalt stellen.

Den Teig etwas grösser als den Boden einer Pieform (Durchmesser ca. 28 cm) ausrollen und in die Form legen. Den Teig am Rand etwa 2 cm hochdrücken. Den Teigboden mehrmals mit einer Gabel einstechen. Die Form in den auf 200-225 Grad (Gas: 4-5) vorgeheizten Backofen schieben, in 15-20 Minuten hellgelb backen.

Für den Belag die Zwiebeln abziehen und in Ringe schneiden. Die Butter zerlassen, die Zwiebelringe darin andünsten. Die Milch hinzugiessen, mit Salz und Pfeffer würzen, zum Kochen bringen und in etwa 10 Minuten gar kochen lassen.

Die Speisestärke mit Wasser anrühren, zu den Zwiebeln geben und kurz aufkochen lassen. Eigelb mit Sahne verschlagen und unter die Zwiebeln rühren. Das Zwiebelgemüse auf dem vorgebackenen Tortenboden verteilen. Die Quiche wieder in den auf 200-225 Grad vorgeheizten Backofen schieben, in 45-60 Minuten gar backen lassen.

Zwiebelkuchen IV

Zutaten:

Belag:

5-7 grosse Zwiebeln
Margarine zum Dünsten
2 Becher Saure Sahne
1 Becher Schlagsahne
200 g Gouda
Salz
Pfeffer

Hefeteig:

250 g Mehl
1/2 Päckchen Hefe
ca. 3/8 l Milch
1 Prise Zucker
1 Prise Salz

Zubereitung:

ca. 30 Minuten, 200°C (Menge für 1 Backblech)

Die Zwiebeln schälen, kleinschneiden (ich schneide immer halbe Ringe) und in der Margarine dünsten bis sie weich sind. Käse reiben und mit der sauren Sahne, der Schlagsahne und den Zwiebeln mischen, würzen (manche mögen auch noch Kümmel). Die Masse gut durchrühren und auf dem auf einem Backblech ausgerollten Hefeteig verteilen, backen. Ich schneide oft noch 2-3 Scheiben Schinken klein und mische sie unter die Sahne-Zwiebelmasse, aber ohne schmeckt es genauso gut. Mit Lauch statt Zwiebeln ist es auch lecker.

Zwiebelkuchen mit Blätterteig

Zutaten:

2 1/2 kg Zwiebeln (ganz normale,
-- keine Gemüsezwiebeln)
125 g Butter
250 ml Sahne
250 ml Schmand
500 g Käse (Gouda od. ä.)
1 Pk. Blätterteig
1/2 Tl. Kümmel
Salz
Pfeffer
Muskatnuss
Etwas Schinken
-- (je nach Geschmack)

Zubereitung:

Zwiebeln pellen und in feine Streifen schneiden (halbe Ringe). In Butter andünsten.

Blätterteig auftauen und auf einem gefetteten Backblech verteilen. Die andünsteten Zwiebeln mit Sahne, Schmand, Eiern und ger. Käse vermengen (evtl. Schinken dazu). Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken, Kümmel dazutun. Die Zwiebelmasse auf dem Blätterteig verteilen.

Im vorgeheizten Backofen bei 200 °C ca. 1 h backen.

Dazu schmeckt am besten ein Federweisser.

Zwiebelkuchen mit Blitzmürbteig

Zutaten:

1 Blitzmürbteig s. Grundrezept

Für Den Belag:

600 g Zwiebeln

50 g Butter

1 1/2 Tl. Gekörnte Brühe

1 Kräuterschmelzkäse 62,5 g

1/2 Tl. Schabziegerklee (Reformhaus)

1/4 Tl. Kurkuma

2 Eier

Pfeffer

Kümmel

Zubereitungszeit:

60 p. Port. Minuten

Ruhezeit:

30 p. Port. Minuten (mindestens)

* Backzeit:

30 p. Port. Minuten

Zubereitung:

Zuerst den Teig zubereiten und ruhen lassen.

Inzwischen für den Belag die Zwiebeln schälen, grob würfeln und in der Butter glasig braten. Sie sollen dabei nicht zu weich werden. Die Brühe und den Käse zu den Zwiebeln geben. Die Gewürze beifügen und verrühren, bis der Käse geschmolzen ist.

Das Blech leicht einfetten. Den Teig ausrollen und das Blech damit belegen. An den Rändern ringsherum einen 1,5 cm breiten Streifen abschneiden und vorerst auf dem Blech liegen lassen. Die Eier verquirlen. Die abgeschnittenen Streifen damit bestreichen und mit der bestrichenen Seite als Rand ringsum auf den Teigboden legen. Mit dem Gabelzinken ein Muster eindrücken und dünn mit dem verquirltem Ei bestreichen. Das restliche Ei unter die Zwiebeln rühren und nochmals abschmecken. Die Zwiebelmasse auf dem Boden verteilen. Den Pfeffer darüber mahlen und den Kuchen mit dem Kümmel bestreuen. Den Zwiebelkuchen auf der untersten Leiste in den kalten Backofen schieben und bei 240 °C 30-40 Minuten backen. Die Oberfläche soll leicht gebräunt sein. Frisch aus dem Backofen schmeckt der Zwiebelkuchen am besten.

Zwiebelkuchen V

hier ein ganz einfaches Rezept für Zwiebelkuchen, ausreichend für ein normales Backblech,

für den Hefeteig nimmt man 400 g Mehl, 250ml warme Milch, 2 Eier, Salz und natürlich Hefe. Das Mehl in 'ne Schüssel sieben, eine Mulde machen und die in die Milch eingerührte Hefe hineingeben, und ein bisschen von dem Mehl dazurühren. Die Schüssel mit einem Tuch zudecken und für ungefähr 20 Min. an einen warmen Platz stellen. Dann werden die Eier dazugegeben, gesalzen und der Teig solange geschlagen bis er Blasen wirft. Auswellen, auf ein Backblech geben und zugedeckt noch ein bisschen stehenlassen.

Für den Belag braucht man 1kg - 1,5kg Zwiebeln, je einen Becher saure und süsse Sahne, 3-4 Eier, 1 El. Mehl, Salz, Pfeffer und wer mag Kümmel. Die in Würfel geschnittenen Zwiebeln werden in einer grossen Pfanne in wenig Rama angedünstet bis sie glasig sind. Dann ein salzen, pfeffern und auskühlen lassen. Inzwischen kann man die Eier mit der süssen Sahne, der sauren Sahne und dem Mehl zu einem glatten Teig verrühren, zum Schluss gibt man die Zwiebeln dazu.

Alles nochmals gut verrühren, wer mag kann noch etwas Kümmel dazugeben, und auf den Teig geben. Schön glatt streichen, und für ca. 30-40 Minuten in den 200 Grad heissen Backofen. Der Kuchen sollte eine goldbraune Farbe haben.

Der Zwiebelkuchen wird dann warm gegessen.

PS: Zwiebelkuchen schmeckt auch aufgewärmt, denn eins sollte man nicht tun, ihn kalt essen.

Zwiebelkuchen VII

Zutaten:

Für den Teig:

400 g Mehl

1 Würfel Frischhefe (42 g)

2 El. Öl

1 Tl. Salz

etwa 2 kleine Tassen warmes Wasser

Für den Belag:

1 kg Zwiebeln (groß)

2 Knoblauchzehen

250 g durchwachsenen geräucherten Speck

3 Eier

2 kleine Becher Saure Sahne

Salz

schwarzer Pfeffer

Zubereitung:

Mehl und Salz in eine Rührschüssel geben und in eine Mulde die zerbröckelte Hefe geben. Eine kleine Tasse warmes Wasser darüber gießen und mit dem Mehl abdecken. 20 min. mit einem Handtuch abgedeckt stehen lassen. Anschließend die 2 El. Öl und nach und nach von einer Tasse warmen Wassers dazugeben und das Ganze mit einem Mixer mit Knethaken verrühren. Wenn alles gut vermengt ist, den Teig noch einmal mit der Hand durchkneten und weitere 20 min. an warmem Ort gehenlassen.

Für die Auflage die Zwiebeln schälen, in Scheiben schneiden und die Ringe gleich trennen und in etwas Öl in einer großen Pfanne mit Deckel ca. 15 bis 20 Minuten bei kleiner Hitze dünsten. Währenddessen den Speck in kleine Würfel schneiden und darauf achten, daß keine Knorpel dabei sind (die verderben mir beispielsweise das halbe Essen). Den Speck anbraten und einige Minuten brutzeln lassen. Dann das Ganze zu den Zwiebeln geben und gut durchrühren. Nun noch den gepreßten Knoblauch dazu, etwas Pfeffer und der Belag ist schon fast fertig.

Für die Soße 2 Becher Saure Sahne, 3 Eier, etwas Salz und Pfeffer mit dem Schneebesen gut verrühren. Am besten geht's mit dem Mixer.

Inzwischen ist der Teig fertig. Den Backofen auf 200 Grad vorheizen. Nun das Backblech mit Mehl bestäuben und ebenso die Hände. Den Teig jetzt ersteinmal so gut es geht ausbreiten. Mit einer eingemehlten Flasche oder einem Nudelholz kann er dann schön dünn ausgerollt werden. Bitte bis in die Ecken ausrollen, damit der Teig schön dünn wird. Jetzt die Zwiebel-Speckmischung auftragen und gleichmäßig verteilen. Zum Schluß die

zubereitete Soße gleichmäßig darübergießen. Fertig.

Das Ganze nun in den vorgeheizten Backofen und ca. 20-25 Minuten backen.

Ein Fest für Auge und Gaumen !!!

Zutaten für 1 Backblech.

Zwiebelkuchen VI

Zutaten:

Für den Teig:

250 g Mehl

250 g 20%iger Speisequark

6 El. Öl

etw. Wasser

Salz

Für den Belag:

750 g Zwiebeln

50 g Butter

100 g Schinkenspeck

etwas Kümmel

Pfeffer

4 Eier

1/8 l saure Sahne

Salz

Pfeffer

Paprika

75 g Käse

Zubereitung:

Mehl mit Quark und Öl zu festem Teig kneten. 1 Stunde kühlstellen!

Für den Belag: Zwiebeln würfeln, in Butter glasig dünsten, mit Kümmel und Pfeffer würzen, Schinkenspeck hinzufügen.

Eier, saure Sahne, Gewürze und Käse verquirlen. In die Form Zwiebeln und Speck einfüllen. Eiermasse darübergeben.

40-50 Min. bei 200° backen.

Zwiebelkuchen VII

Zutaten:

30 g Hefe
150 ml Wasser, lauwarm
375 g Mehl
1/8 l Öl
Salz
2 kg Zwiebeln
150 g Margarine
6 Eier
400 g Creme Fraiche
Pfeffer
Salz
150 g Speck, durchwachsen
Kümmel

Zubereitung:

Hefe in dem lauwarmen Wasser verrühren und unter das Mehl rühren. Mit Öl und Salz zu einem glatten Teig verkneten und zugedeckt an einem warmen Ort 20 Minuten gehen lassen.

Die gepellten Zwiebeln grob würfeln, in der Butter glasig dünsten und abkühlen lassen. Eier und Creme Fraiche miteinander verrühren, mit Salz und Pfeffer würzen und unter die ausgekühlten Zwiebeln geben.

Den Teig nochmals durchkneten und die Saftpfanne vom Backofen damit auslegen. Einen Rand hochziehen. Den Teig 5 Minuten gehen lassen.

Eier-Zwiebel-Mischung auf den Teig geben, mit gewürfeltem Speck und Kümmel bestreuen. Zwiebelkuchen im vorgeheizten Backofen auf der mittleren Schiene bei 200 Grad 35-40 Minuten goldbraun backen.

Zwiebelkuchen, kleine Form

Zutaten:

Zubereitung:

200g Mehl, 1 Prise Salz, 1 Messerspitze Backpulver, 75g Margarine, 2-4 El. kaltes Wasser, verkneten, in eine Form drücken und den Rand hochziehen. 300g Zwiebeln in etwas Margarine oder Butter weichdünsten und abkühlen lassen, dazu 2 Eier mit etwas Milch (1/2 Tasse), Salz, Pfeffer etwas Muskatnuß und ein wenig Kräuter der Prov. mischen. Zwiebeln darauf, darüber die Soße, nicht über den Rand, Ofen vorheizen, 200-250°C, ca. 30-40 min. backen

Zwiebelkuchenteig

Zutaten:

125 g Mondamin
250 g Mehl
1 Ei
4 El. Wein
Salz
200 g Margarine

Zubereitung:

Mondamin + Mehl auf ein Backblech sieben. In die Mitte ein Vertiefung drücken, Ei und Wein hinzugeben, Salz dazu, Margarine in Flöckchen darüberverteilen. Teig daraus kneten, 1/2 Std. ruhen lassen. Teig ausrollen und aufs Backblech legen.

Zwiebelquiche mit Äpfeln

Zutaten:

175 g Mehl; sowie
;Mehl; zum Kneten und
-- Ausrollen
50 ml ;Wasser
1/2 Würfel frische Hefe; oder
1 Pk. Trockenhefe
1 Spur Zucker
4 El. Butter; flüssige, sowie
;Butter für die Form
1/2 Tl. Salz
650 g Zwiebeln
2 El. Butterschmalz
;Salz
Schwarzer Pfeffer; f.a.d.M.
2 Tl. Majoranblättchen; frische
600 g Säuerliche Äpfel; kleine
150 g Crème fraîche
1 Ei
100 g Frühstücksspeck
20 g Walnußkerne; gehackte

Zubereitung:

Das Mehl auf die Arbeitsfläche sieben, in der Mitte eine Mulde drücken. Die Hefe hineinbröckeln, das warme Wasser darüber gießen und die Hefe darin auflösen. Mit Zucker und etwas Mehl bestreuen, zugedeckt 15 Minuten gehen lassen.

Anschließend die flüssige Butter und Salz dazugeben, alles auf der Arbeitsfläche durchkneten, bis der Teig zusammenhält, aber nicht klebrig ist. Teelöffelweise Wasser zugeben. Mit Mehl bestäubt zugedeckt zu doppeltem Volumen aufgehen lassen.

Inzwischen die Zwiebeln schälen und in dünne Ringe schneiden. Das Butterschmalz in einer Pfanne zerlassen, die Zwiebeln darin bei milder Hitze dünsten. Mit Salz, Pfeffer, Majoran würzen.

Die Äpfel vierteln, schälen und entkernen, die Viertel in Spalten schneiden. Mit den noch warmen Zwiebeln mischen.

Den Teig durchkneten, auf der leicht bemehlten Arbeitsfläche ausrollen und ein mit Öl gefettete Springform damit auskleiden. Die Zwiebelmischung darauf verteilen.

Crème fraîche und das Ei verrühren und darüber träufeln, den Speck kleinwürfeln und zusammen mit den Walnüssen aufstreuen. Auf der mittleren

Schiene in den vorgeheizten Backofen stellen, bei 200 Grad etw 30 Minuten backen.

Zwiebeltorte

Zutaten:

Teig:

200 g Mehl

80 g Butter (Margarine)

50 ccm Wasser

Messerspitze Salz

Belag:

600 g Zwiebeln

100 g durchw. Speck

2 Eier

2 Crème fraîche

Salz

Pfeffer

Muskat

Zubereitung:

Wasser mit Messerspitze Salz, Mehl und Butter mit dem Knethaken vermengen. 1 1/2 Std. kühl stellen. Speck glasig dünsten, Zwiebeln zugeben und ca. 20 min. garen, abkühlen. Falls Flüssigkeit ist abtropfen lassen. Teig in eine gefettete Springform mit 4 cm Rand auslegen. Speck und Zwiebeln darauf geben. Eier, Crème fraîche mit Gewürzen vermengen und darüber gießen. Ca. 45 min. bei 190°C backen. Kann gut aufgewärmt werden. Heiß essen!!