

DR. OETKER

BACKEN MACHT FREUDE

DAS ORIGINAL



ABKÜRZUNGEN

- kg = Kilogramm
dg = Dekagramm
g = Gramm
l = Liter
ml = Milliliter
dl = Deziliter (1/10 l)
cl = Zentiliter (1/100 l)
EL = Eßlöffel
TL = Teelöffel
kJ = Kilojoule
kcal = Kilokalorien
E = Eiweiß
F = Fett
Kh = Kohlenhydrate
Fi.Tr. = Fett in der Trockenmasse



MENGENANGABEN



GEWICHTSMENGEN

- 1000 g = 1 kg
750 g = 3/4 kg
500 g = 1/2 kg
375 g = 3/8 kg
250 g = 1/4 kg
125 g = 1/8 kg

FLÜSSIGKEITSMENGEN

- 1000 ml = 1 l
750 ml = 3/4 l
500 ml = 1/2 l
375 ml = 3/8 l
250 ml = 1/4 l
100 ml = 1 dl
= ca. 7 EL
15 ml = 1 EL
10 ml = 1 cl



LEBENSMITTEL EL TL

Flüssigkeit 15 ml 5 ml



Backpulver	10 g	3 g
Crème fraîche	15 g	5 g
Gelatine (gem.)	10 g	3 g
Grieß	12 g	3 g
Haferflocken	8 g	2 g
Haselnüsse, ger.	7 g	2 g
Honig	20 g	6 g
Joghurt (3,5% F.)	17 g	6 g
Käse, ger.	8 g	3 g
Kaffee, gem.	6 g	2 g
Kaffee, löslich	3 g	1 g
Kakaopulver	6 g	2 g
Kondensmilch	18 g	6 g
Mandeln, gem.	8 g	3 g
Margarine	10 g	4 g
Mehl (Type 405)	10 g	3 g
Nüsse, gem.	8 g	3 g
Paprikapulver	8 g	2 g
Puderzucker	10 g	3 g



LÖFFELMENGEN

(in einem gestr. Löffel)



Reis	15 g	5 g
Salatmayonnaise	15 g	5 g
Salz	15 g	5 g
Saure Sahne (10% F.)	17 g	6 g
Schlagsahne (30% F.)	15 g	5 g
Schwarzer Tee	6 g	2 g
Semmelbrösel	10 g	3 g
Senf	9 g	3 g
Speiseöl	12 g	4 g
Speisestärke	9 g	3 g
Tomatenketchup	19 g	5 g
Tomatenmark	18 g	5 g
Zimt, gem.	6 g	2 g
Zucker	15 g	5 g



INHALT

RÜHRTEIG



Seite 10 – 63

KNETTEIG



Seite 64 – 115

HEFETEIG



Seite 116 – 151

BISKUITTEIG



Seite 152 – 209

QUARK-ÖL-TEIG

Seite 210 – 229



BRANDTEIG

Seite 230 – 243



STRUDELTEIG

Seite 244 – 259



ZWILLINGSTEIG

Seite 260 – 275



BLÄTTERTEIG



Seite 276 – 291

EIWEISSGEBÄCK



Seite 292 – 303

FETTGEBÄCK



Seite 304 – 317

WEIHNACHTSGEBÄCK



Seite 318 – 341

BROTTEIG

Seite 342 – 361



RATGEBER

Seite 362 – 391









Notwendige Vorarbeiten

Mehl und Backpulver mischen.

Ist Speisestärke oder Kakao vorgeschrieben, so wird es mit dem Mehl gemischt (Ausnahme Marmorkuchen).

Mehl und Backpulver sieben.

Das Sieben lockert das Mehl auf und verteilt das Backpulver gleichmäßig im Mehl. Das Gebäck wird dadurch besser gelockert.

Vollkornmehl und Backpulver nur mischen. Durch die gröbere Beschaffenheit des Vollkornmehls können sich keine Klümpchen bilden, so daß ein Sieben nicht erforderlich ist.



Für Rührteige die Kuchenformen mit streichfähiger Margarine oder Butter gut und gleichmäßig mit einem Pinsel ausfetten. Kein Öl verwenden, da dieses am Rand der Form herunterlaufen würde.

Die Formen evtl. noch mit Semmelbröseln austreuen.

Bei Springformen nur den Boden fetten.



Kastenform evtl. nach dem Fetten mit Papier auslegen, dadurch läßt sich das Gebäck besser aus der Form nehmen und bleibt länger frisch.

Das Papierfutter so herstellen: Den Boden der Form auf Backpapier aufzeichnen, die Form kippen und die Seitenlinien aufzeichnen. So mit allen vier Seiten verfahren. Die Ecken ausschneiden und die Bodenlinien knicken.

Die einzelnen Arbeitsgänge

Die Margarine (Butter) geschmeidig rühren.

Wichtig dabei ist, daß das Fett weder zu flüssig noch zu fest ist. Flüssiges Fett kann überhaupt nicht geschmeidig gerührt werden, zu festes Fett muß vorher weich gemacht werden. Zu diesem Zweck wird die Rührschüssel mit heißem Wasser ausgespült und das Fett tüchtig durchgearbeitet. Das vollkommen streichfähige Fett mit Handrührgerät mit Rührbesen auf höchster Stufe sehr gut geschmeidig rühren.

Den mit Vanillin-Zucker gemischten Zucker nach und nach zu dem geschmeidig gerührten Fett geben.

Dazu den Zucker eßlöffelweise zu dem Fett geben und sorgfältig verrühren.

Bei Verwendung von Honig diesen ebenfalls nach und nach unterrühren.

Die Gewürze (Aromen) hinzufügen.

So lange rühren, bis eine gebundene Masse entstanden ist. Feinkörniger Zucker ist grobkörnigem vorzuziehen, da er sich leichter löst. Bei Verwendung von Honig ist cremiger Honig dem flüssigen Honig vorzuziehen.





Eier hinzugeben.

Jedes Ei in eine Tasse aufschlagen und prüfen, ob es gut ist. Die Eier niemals auf einmal in das mit Zucker (Honig) geschmeidig gerührte Fett geben, da sie sich dann schlecht unterrühren lassen. Jedes Ei jeweils etwa 1/2 Minute unterrühren, bevor das nächste folgt. Wichtig ist, daß die Fett-Zucker-(Honig)-Eiermasse so lange gerührt wird, bis eine gebundene Masse entstanden ist. Zu kalte Eier – Teig gerinnt – Schönheitsfehler.



Das mit Backpulver gemischte, gesiebte Mehl unterrühren.

Das mit Backpulver gemischte, gesiebte Mehl auf mittlerer Stufe unterrühren. Wenn der Teig zu fest ist, etwas Milch hinzufügen. Backpulver darf nicht unmittelbar mit Flüssigkeit in Berührung kommen, da seine Triebkraft sonst vorzeitig ausgelöst würde. Sobald Mehl (evtl. Milch) zum Teig gegeben wurde, nur kurz rühren, da sonst eine unregelmäßige Lockerung des Gebäckes eintritt (Rührblasen). Den fertigen Teig auf mittlerer Stufe durchrühren.



Nur so viel Milch verwenden, daß der Teig schwer-reißend von einem Löffel fällt.

Die notwendige Milchmenge hängt von der Aufnahmefähigkeit des Mehls und der Größe der Eier ab. Der Teig hat die richtige Beschaffenheit, wenn er schwer-reißend vom Löffel fällt. Bei Zugabe von zu viel Milch kann das Gebäck Wasserstreifen erhalten. Eine Ausnahme bilden Rührteige, die sehr viel Fett und Eier und wenig oder keine Flüssigkeit enthalten. Sie können weicher sein, da die rohen Eier im Laufe des Backprozesses durch die Hitze fest werden.

Je nach Rezept Früchte zuletzt unter den Teig rühren.

Früchte unter den Teig auf mittlerer Stufe rühren. Durch zu langes Rühren werden die Früchte zerquetscht und färben den Teig unansehnlich.



Teig in die vorbereitete Form füllen.

Den fertigen Teig (am besten mit einer Teigkarte) in die vorbereitete Form füllen und glattstreichen. Die Formen müssen zu etwa zwei Dritteln mit Teig gefüllt sein.



Das Backen von Rührteigen

Rührteige müssen sofort nach der Zubereitung gebacken werden und zwar nach Angaben unter den Rezepten.

Kuchen in Napfkuchenform erst nach 10 Minuten auf einen Kuchenrost stürzen. Böden aus Obstformen sofort stürzen.

Grundrezept

- 250 g Margarine
oder Butter mit Handrührgerät mit Rührbesen auf höchster Stufe geschmeidig
rühren, nach und nach
- 200 g Zucker
1 Pck. Vanillin-Zucker
1 Prise Salz unterrühren, so lange rühren, bis eine gebundene Masse entstan-
den ist
- 5 Eier nach und nach unterrühren (jedes Ei etwa 1/2 Minute)
- 500 g Weizenmehl mit
1 Pck. Backpulver mischen, sieben, abwechselnd portionsweise mit
etwa 50 ml Milch auf mittlerer Stufe unterrühren (nur so viel Milch verwenden, daß
der Teig schwer-reißend von einem Löffel fällt)
- den Teig in die vorbereitete Backform (Napfkuchenform
Ø 22–24 cm) füllen, auf dem Rost in den Backofen schieben und
je nach Rezept backen

o d e r

für eine kleinere Menge

- 125 g Margarine
oder Butter mit Handrührgerät mit Rührbesen auf höchster Stufe geschmeidig
rühren, nach und nach
- 100 g Zucker
1 Pck. Vanillin-Zucker
1 Prise Salz unterrühren, so lange rühren, bis eine gebundene Masse entstan-
den ist
- 3 Eier nach und nach unterrühren (jedes Ei etwa 1/2 Minute)
- 250 g! → 500 g Weizenmehl mit
3 gestr. TL Backpulver mischen, sieben, abwechselnd portionsweise mit
etwa 2 EL Milch auf mittlerer Stufe unterrühren (nur so viel Milch verwenden, daß
der Teig schwer-reißend von einem Löffel fällt)
- den Teig in die vorbereitete Kastenform (30 x 11 cm) füllen oder
auf ein vorbereitetes Backblech streichen.

Marmorkuchen

(Titelfoto)

traditionell

300 g Margarine oder Butter	mit Handrührgerät mit Rührbesen auf höchster Stufe geschmeidig rühren, nach und nach
275 g Zucker	
1 Pck. Vanillin-Zucker	
1 Fläschchen Rum-Aroma	
1 Prise Salz	unterrühren, so lange rühren, bis eine gebundene Masse entstanden ist
5 Eier	nach und nach unterrühren (jedes Ei etwa 1/2 Minute)
375 g Weizenmehl	mit
4 gestr. TL Backpulver	mischen, sieben, abwechselnd portionsweise mit
etwa 3 EL Milch	auf mittlerer Stufe unterrühren (nur so viel Milch verwenden, daß der Teig schwer-reißend von einem Löffel fällt)
	zwei Drittel des Teiges in eine gefettete Napfkuchenform (Ø 22–24 cm) füllen
20 g Kakaopulver	sieben, mit
20 g Zucker	
2–3 EL Milch	unter den Rest des Teiges rühren, so daß er wieder schwer-reißend vom Löffel fällt
	den dunklen Teig auf dem hellen Teig verteilen, eine Gabel spiralförmig durch die Teigschichten ziehen, damit ein Marmormuster entsteht
Ober-/Unterhitze	etwa 180 °C (vorgeheizt)
Heißluft	etwa 160 °C (nicht vorgeheizt)
Gas	Stufe 2–3 (nicht vorgeheizt)
Backzeit	50–65 Minuten
30 g Puderzucker	den erkalteten Kuchen mit bestäuben.
Abwandlung	Den Teig in einer gefetteten Kastenform (35 x 11 cm) backen. Nach dem Erkalten aprikotieren.
	Dafür
4 EL Aprikosenkonfitüre (durch ein Sieb gestrichen)	mit
1 EL Wasser	unter Rühren etwas einkochen lassen, den Kuchen damit bestreichen.

Rehrücken

(Foto Seite 10/11)

Für den Teig

100 g Margarine oder Butter	mit Handrührgerät mit Rührbesen auf höchster Stufe geschmeidig rühren, nach und nach
150 g Zucker	
1 Pck. Vanillin-Zucker	
1 Prise Salz	unterrühren, so lange rühren, bis eine gebundene Masse entstanden ist
3 Eier	nach und nach unterrühren (jedes Ei etwa 1/2 Minute)
100 g geriebene Schokolade	unterrühren
50 g Weizenmehl	mit
1 Pck. Pudding-Pulver	
Schokolade	
2 gestr. TL Backpulver	mischen, sieben, abwechselnd portionsweise mit
2 EL Milch	auf mittlerer Stufe unterrühren (nur so viel Milch verwenden, daß der Teig schwer-reißend vom Löffel fällt), zuletzt
75 g abgezogene, gemahlene Mandeln	unter den Teig rühren, ihn in eine gefettete Rehrückenform (30 x 11 cm) füllen, glattstreichen
Ober-/Unterhitze	170–200 °C (vorgeheizt)
Heißluft	150–160 °C (nicht vorgeheizt)
Gas	Stufe 2–3 (nicht vorgeheizt)
Backzeit	50–60 Minuten
	den Kuchen 10 Minuten in der Form stehen lassen, stürzen, erkalten lassen.

Für den Guß

100 g Zartbitter-Schokolade	in kleine Stücke brechen, mit
20 g Kokosfett	in einem kleinen Topf im Wasserbad bei schwacher Hitze zu einer geschmeidigen Masse verrühren, den erkalteten Kuchen damit überziehen, mit
40 g Mandelstiften	spicken.
Abwandlung	Noch saftiger schmeckt der Rehrücken, wenn er sofort nach dem Backen aprikotiert wird.
	Dafür
4–5 EL Aprikosenkonfitüre	durch ein Sieb streichen, mit
1 EL Wasser	unter Rühren etwas einkochen lassen, Gebäck sofort bestreichen, erkalten lassen, erst dann mit Guß überziehen.

Saftiger Nußkuchen

zum Vorbereiten

125 g Margarine
oder Butter

Für den Teig

mit Handrührgerät mit Rührbesen auf höchster Stufe geschmeidig rühren, nach und nach

125 g Zucker

1 Pck. Vanillin-Zucker

1 Beutel Jamaica Rum-Aroma

1 Prise Salz

unterrühren, so lange rühren, bis eine gebundene Masse entstanden ist

8 Eigelb

300 g gemahlene Haselnußkerne

50 g gehackten Haselnußkernen

1 gestr. TL Backpulver

nach und nach unterrühren (jedes Eigelb knapp 1/2 Minute) mit

mischen, abwechselnd in 3 Portionen auf mittlerer Stufe unterrühren

8 Eiweiß

steif schlagen, unterheben

den Teig in eine Springform (Ø 26 cm, Boden gefettet, mit Backpapier belegt) füllen

Ober-/Unterhitze

Heißluft

Gas

Backzeit

etwa 170 °C (vorgeheizt)

etwa 150 °C (nicht vorgeheizt)

Stufe 2-3 (nicht vorgeheizt)

45-55 Minuten

Boden aus der Form lösen, stürzen, erkalten lassen.

250 g Puderzucker

1 EL Rum

Wasser

Für den Guß

sieben, mit

und so viel

glattrühren, daß eine dickflüssige Masse entsteht, den Kuchen damit überziehen, Rand und Oberfläche mit

75 g grobgehackten

Haselnußkernen

bestreuen.

Tip

Anstatt mit Puderzucker kann der Nußkuchen auch mit Vollmilch-Kuvertüre überzogen werden. Es werden dafür etwa 300 g Kuvertüre benötigt.

Apfelkuchen, sehr fein

einfach

Für den Teig

125 g Margarine
oder Butter
125 g Zucker
1 Pck. Vanillin-Zucker
1 Prise Salz
1/2 Fläschchen Zitronen-Aroma

mit Handrührgerät mit Rührbesen auf höchster Stufe geschmeidig rühren, nach und nach

3 Eier
200 g Weizenmehl
2 gestr. TL Backpulver
1–2 EL Milch

unterrühren, so lange rühren, bis eine gebundene Masse entstanden ist
nach und nach unterrühren (jedes Ei etwa 1/2 Minute)
mit
mischen, sieben, abwechselnd portionsweise mit
auf mittlerer Stufe unterrühren (nur so viel Milch verwenden, daß
der Teig schwer-reißend vom Löffel fällt)
den Teig in eine Springform (Ø 28 cm, Boden gefettet) füllen,
glattstreichen.

Für den Belag

750 g Äpfel
25 g zerlassener Butter
40 g Rosinen

schälen, vierteln, entkernen, mehrmals der Länge nach einritzen,
kranzförmig auf den Teig legen, die Äpfel mit
bestreichen, nach Belieben das Ganze mit
bestreuen

Ober-/Unterhitze
Heißluft
Gas
Backzeit

etwa 180 °C (vorgeheizt)
etwa 160 °C (nicht vorgeheizt)
Stufe 2–3 (nicht vorgeheizt)
40–50 Minuten.

Zum Aprikotieren

2 EL Aprikosenkonfitüre
(durch ein Sieb gestrichen)
1 EL Wasser

mit
unter Rühren aufkochen lassen
den Kuchen sofort nach dem Backen damit bestreichen.

Abwandlung

Anstelle der Äpfel 600 g entsteinte Schattenmorellen verwenden.



Spiegeleierkuchen

beliebt

Für den Belag

aus

- 2 Pck. Pudding-Pulver
Vanille-Geschmack
- 80 g Zucker
- 750 ml (3/4 l) Milch

nach Anleitung auf dem Päckchen (aber nur mit 3/4 l Milch) einen Pudding zubereiten, kalt stellen, ab und zu durchrühren.

Für den Teig

- 150 g Margarine
oder Butter
- 150 g Zucker
- 1 Pck. Vanillin-Zucker
- 1 Prise Salz
- 3 Eier
- 300 g Weizenmehl
- 2 gestr. TL Backpulver
- 2 EL Milch

mit Handrührgerät mit Rührbesen auf höchster Stufe geschmeidig rühren, nach und nach

unterrühren, so lange rühren, bis eine gebundene Masse entstanden ist

nach und nach unterrühren (jedes Ei etwa 1/2 Minute) mit

mischen, sieben, abwechselnd portionsweise mit auf mittlerer Stufe unterrühren

den Teig auf ein gefettetes Backblech streichen, vor den Teig einen mehrfach umgeknickten Streifen Alufolie legen unter den erkalteten Pudding

rühren, die Masse gleichmäßig auf den Teig streichen (Foto 1)

abtropfen lassen, 500 ml (1/2 l) Saft abmessen, die Aprikosen mit der Wölbung nach oben auf dem Pudding verteilen (Foto 2)

- Ober-/ Unterhitze
- Heißluft
- Gas
- Backzeit

170–200 °C (vorgeheizt)

150–170 °C (nicht vorgeheizt)

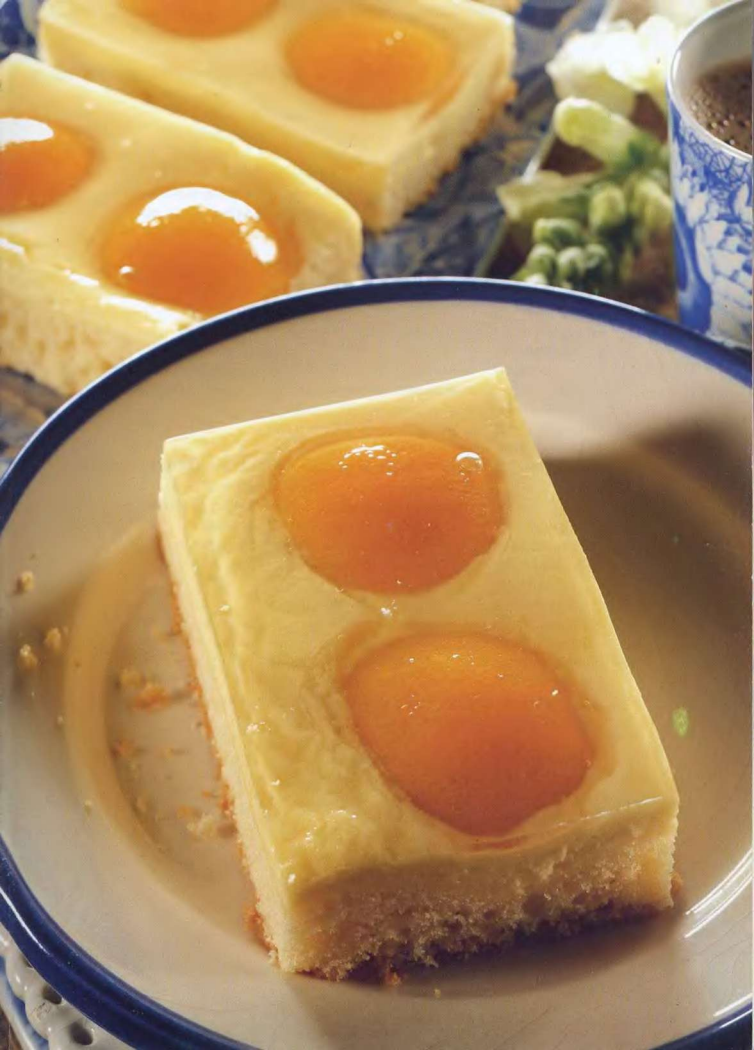
Stufe 3–4 (vorgeheizt)

etwa 30 Minuten

das Gebäck erkalten lassen.

(Fortsetzung S. 24)





Für den Guß

2 Pck. Tortenguß, klar
50 g Zucker
500 ml (1/2 l)
Aprikosensaft

nach Anleitung auf dem Päckchen zubereiten, auf dem Belag verteilen (Foto 3), fest werden lassen.

Englischer Kuchen

traditionell

100 g Margarine
oder Butter
150 g Zucker
1 Pck. Vanillin-Zucker
1/2 Fläschchen Zitronen-Aroma
1 Prise Salz
2 Eier
250 g Weizenmehl
2 gestr. TL Backpulver
125 ml (1/8 l) Schlagsahne
150 g Rosinen
150 g Korinthen
50 g feingewürfeltes
Zitronat (Sukkade)
50 g kleingeschnittene
kandierte Kirschen

mit Handrührgerät mit Rührbesen auf höchster Stufe geschmeidig rühren, nach und nach

unterrühren, so lange rühren, bis eine gebundene Masse entstanden ist

nach und nach unterrühren (jedes Ei etwa 1/2 Minute)
mit

mischen, sieben, abwechselnd portionsweise mit
auf mittlerer Stufe unterrühren

vorsichtig auf mittlerer Stufe unter den Teig rühren, den
Teig in eine gefettete, mit Backpapier ausgelegte
Kastenform (30 x 11 cm) füllen

Ober-/Unterhitze 170–200 °C (vorgeheizt)
Heißluft 160–170 °C (nicht vorgeheizt)
Gas Stufe 2–3 (nicht vorgeheizt)
Backzeit etwa 80 Minuten.

Getränkter Orangenkuchen

raffiniert

Für den Teig

350 g Margarine oder Butter	mit Handrührgerät mit Rührbesen auf höchster Stufe geschmeidig rühren, nach und nach
300 g Zucker	
1 Pck. Vanillin-Zucker	
abgeriebene Schale von 1 Orange (unbehandelt)	
und 1/2 Zitrone (unbehandelt)	
1 Prise Salz	hinzufügen, so lange rühren, bis eine gebundene Masse entstanden ist
6 Eier	nach und nach unterrühren (jedes Ei etwa 1/2 Minute)
350 g Weizenmehl	mit
50 g Speisestärke	
2 gestr.TL Backpulver	mischen, sieben, portionsweise auf mittlerer Stufe unterrühren den Teig in eine gefettete Springform mit Rohrboden (Ø 26 cm) füllen

Ober-/Unterhitze	etwa 170 °C (vorgeheizt)
Heißluft	etwa 150 °C (nicht vorgeheizt)
Gas	Stufe 2–3 (nicht vorgeheizt)
Backzeit	etwa 80 Minuten den Kuchen aus der Form lösen, stürzen, mehrmals mit einem Holzstäbchen einstechen.

Zum Tränken

200 ml Orangensaft	mit
etwa 3 EL Zitronensaft	durch ein Sieb geben, mit
50 g Zucker	verrühren, den noch heißen Kuchen damit tränken (mit Hilfe eines Pinsels).

Tip Die Saftflüssigkeit zum Tränken mit 1–2 Eßlöffeln Arrak
verfeinern (dafür etwas weniger Orangensaft nehmen).

Ottilienkuchen

250 g Margarine oder Butter	mit Handrührgerät mit Rührbesen auf höchster Stufe geschmeidig rühren, nach und nach
200 g Zucker	
1 Pck. Vanillin-Zucker	
1/2 Fläschchen Rum-Aroma	
1 Prise Salz	unterrühren, so lange rühren, bis eine gebundene Masse entstanden ist
4 Eier	nach und nach unterrühren (jedes Ei etwa 1/2 Minute)
200 g Weizenmehl	mit
50 g Speisestärke	
1 gestr. TL Backpulver	mischen, sieben, portionsweise auf mittlerer Stufe unterrühren
100 g Schokolade	kleinschneiden, mit
100 g abgezogenen, gemahlenen Mandeln	
50 g feingewürfeltem Zitronat (Sukcade)	vorsichtig auf mittlerer Stufe unter den Teig rühren, ihn in eine gefettete, mit Backpapier ausgelegte Kastenform (30 x 11 cm) füllen
Ober-/Unterhitze	160–180 °C (vorgeheizt)
Heißluft	150–160 °C (nicht vorgeheizt)
Gas	Stufe 2–3 (nicht vorgeheizt)
Backzeit	65–75 Minuten
Puderzucker	den Kuchen aus der Form nehmen, erkalten lassen, mit bestäuben.

Königskuchen

300 g Margarine oder Butter	mit Handrührgerät mit Rührbesen auf höchster Stufe geschmeidig rühren, nach und nach
250 g Zucker	
1 Pck. Vanillin-Zucker	
1/2 Fläschchen Zitronen-Aroma oder	
1 Fläschchen Rum-Aroma	
1 Prise Salz	unterrühren, so lange rühren, bis eine gebundene Masse entstanden ist
5 Eier	nach und nach unterrühren (jedes Ei etwa 1/2 Minute)
500 g Weizenmehl	mit
4 gestr. TL Backpulver	mischen, sieben, abwechselnd portionsweise mit
2–3 EL Milch	auf mittlerer Stufe unterrühren (nur so viel Milch verwenden, daß der Teig schwer-reißend von einem Löffel fällt)
250 g Rosinen	
50 g feingewürfeltes Zitronat (Sukcade)	

(Fortsetzung S. 28)



50 g Belegkirschen
(in Stücke geschnitten)

vorsichtig auf mittlerer Stufe unter den Teig rühren, ihn in eine gefettete, mit Backpapier ausgelegte Kastenform (35 x 11 cm) füllen

Ober-/Unterhitze

160–180 °C (vorgeheizt)

Heißluft

140–150 °C (nicht vorgeheizt)

Gas

Stufe 2–3 (nicht vorgeheizt)

Backzeit

etwa 80 Minuten.

Krümelkuchen mit Apfelfüllung

einfach

250 g Margarine oder Butter

Für den Teig

mit Handrührgerät mit Rührbesen auf höchster Stufe geschmeidig rühren, nach und nach

200 g Zucker

1 Pck. Vanillin-Zucker

unterrühren, so lange rühren, bis eine gebundene Masse entstanden ist

1 Ei

unterrühren (etwa 1/2 Minute)

500 g Weizenmehl

mit

1 Pck. Backpulver

mischen, sieben, die Hälfte portionsweise auf mittlerer Stufe unterrühren, den Rest des Mehls auf den Teig geben, mit Handrührgerät mit Knethaken zu einer krümeligen Masse verarbeiten.

Für die Füllung

1 1/2–2 kg Äpfel

schälen, vierteln, entkernen, in kleine Stücke schneiden, mit

1 EL Wasser

150 g Zucker

30 g Butter

1 Msp. gemahlenem Zimt

75 g Rosinen

Zucker

unter Rühren dünsten, erkalten lassen, evtl. noch mit abschmecken

die Hälfte des Teiges auf ein gefettetes Backblech geben, gut andrücken, an den Rändern etwa 1/2 cm hochdrücken, vor den Teig einen mehrfach umgeknickten Streifen Alufolie legen die Füllung gleichmäßig auf den Teig streichen, mit den restlichen Krümeln bestreuen

Ober-/Unterhitze

170–200 °C (vorgeheizt)

Heißluft

160–170 °C (nicht vorgeheizt)

Gas

Stufe 3–4 (nicht vorgeheizt)

Backzeit

35–45 Minuten.

Rodonkuchen

250 g Margarine oder Butter

200 g Zucker

1 Pck. Vanillin-Zucker

1 Prise Salz

5 Eier

500 g Weizenmehl

1 Pck. Backpulver

etwa 50 ml Milch

150 g Korinthen

150 g Rosinen

Ober-/Unterhitze

Heißluft

Gas

Backzeit

Für den Teig

mit Handrührgerät mit Rührbesen auf höchster Stufe geschmeidig rühren, nach und nach

unterrühren, so lange rühren, bis eine gebundene Masse entstanden ist

nach und nach unterrühren (jedes Ei etwa 1/2 Minute)

mit

mischen, sieben, abwechselnd portionsweise mit

auf mittlerer Stufe unterrühren (nur so viel Milch verwenden, daß der Teig schwer-reißend von einem Löffel fällt)

vorsichtig auf mittlerer Stufe unter den Teig rühren, ihn in eine gefettete Napfkuchenform (Ø 22–24 cm) füllen

etwa 180 °C (vorgeheizt)

etwa 160 °C (nicht vorgeheizt)

Stufe 2–3 (nicht vorgeheizt)

50–60 Minuten

den Kuchen 10 Minuten in der Form stehen lassen, stürzen, erkalten lassen.

Für den Guß (nach Belieben)

mit

mischen, sieben, mit

glatt rühren, so daß eine dickflüssige Masse entsteht

zerlassen, unterrühren

den erkalteten Kuchen damit überziehen.

200 g Puderzucker

30 g Kakaopulver

3 EL heißem Wasser

25 g Kokosfett

Sandkuchen

250 g Margarine oder Butter

200 g Zucker

1 Pck. Vanillin-Zucker

1 Prise Salz

einige Tropfen Zitronen-Aroma

zerlassen, in eine Rührschüssel geben, kalt stellen

das wieder festgewordene Fett mit Handrührgerät mit Rührbesen auf höchster Stufe zu einer weißcremigen Masse rühren, nach und nach

unterrühren, so lange rühren, bis eine gebundene Masse entstanden ist

(Fortsetzung S. 30)

4 Eier	nach und nach unterrühren (jedes Ei etwa 1/2 Minute)
125 g Weizenmehl	mit
125 g Speisestärke	
1/2 gestr. TL Backpulver	mischen, sieben, portionsweise auf mittlerer Stufe unterrühren
	den Teig in eine gefettete, mit Backpapier ausgelegte Kastenform (30 x 11 cm) füllen
Ober-/Unterhitze	160–180 °C (vorgeheizt)
Heißluft	etwa 150 °C (nicht vorgeheizt)
Gas	Stufe 2–3 (nicht vorgeheizt)
Backzeit	65–75 Minuten
	den Kuchen aus der Form nehmen, erkalten lassen.

Napfkuchen mit Quark

125 g Margarine oder Butter	mit Handrührgerät mit Rührbesen auf höchster Stufe geschmeidig rühren, nach und nach
6 EL Speiseöl	
150 g Zucker	
1 Pck. Vanillin-Zucker	
5 Tropfen Butter-Vanille-Aroma	
1 Prise Salz	unterrühren, so lange rühren, bis eine gebundene Masse entstanden ist
2 Eier	nach und nach unterrühren (jedes Ei etwa 1/2 Minute)
250 g Magerquark	unterrühren
375 g Weizenmehl	mit
1 Pck. Backpulver	mischen, sieben, abwechselnd portionsweise mit
5 EL Milch	auf mittlerer Stufe unterrühren
100 g Rosinen	
150 g getrocknete Aprikosen (in kleine Stücke geschnitten)	beide Zutaten vorsichtig auf mittlerer Stufe unter den Teig rühren, ihn in eine gefettete, mit
Semmelbröseln	ausgestreute Napfkuchenform (Ø 22–24 cm) füllen
Ober-/Unterhitze	etwa 180 °C (vorgeheizt)
Heißluft	etwa 160 °C (nicht vorgeheizt)
Gas	Stufe 2–3 (nicht vorgeheizt)
Backzeit	etwa 1 Stunde
	den Kuchen 10 Minuten in der Form stehen lassen, stürzen, erkalten lassen, mit
30 g Puderzucker	bestäuben.

Für den Teig

250 g Margarine oder Butter

mit Handrührgerät mit Rührbesen auf höchster Stufe geschmeidig rühren, nach und nach

200 g Zucker

1 Pck. Vanillin-Zucker

1 Prise Salz

unterrühren, so lange rühren, bis eine gebundene Masse entstanden ist

5 Eier

nach und nach unterrühren (jedes Ei etwa 1/2 Minute)

375 g Weizenmehl

mit

3 gestr. TL Backpulver

mischen, sieben, portionsweise auf mittlerer Stufe unterrühren knapp 2/3 des Teiges auf ein gefettetes Backblech streichen

20 g Kakaopulver

sieben, mit

1 EL Milch

unter den restlichen Teig rühren, gleichmäßig auf dem hellen Teig verteilen

vor den Teig einen mehrfach umgeknickten Streifen Alufolie legen

etwa 700 g entsteinte Sauerkirschen
(aus dem Glas)

gut abtropfen lassen, auf dem dunklen Teig verteilen

Ober-/Unterhitze

170–200 °C (vorgeheizt)

Heißluft

150–170 °C (nicht vorgeheizt)

Gas

Stufe 3–4 (vorgeheizt)

Backzeit

35–40 Minuten

das Gebäck auskühlen lassen.

Für die Buttercreme

aus

1 Pck. Pudding-Pulver

Vanille-Geschmack

100 g Zucker

500 ml (1/2 l) Milch

nach Anleitung auf dem Päckchen einen Pudding zubereiten, kalt stellen, ab und zu durchrühren

250 g weiche Butter

geschmeidig rühren

den erkalteten Pudding eßlöffelweise darunter rühren (darauf achten, daß weder Butter noch Pudding zu kalt sind, da dann die sogenannte Gerinnung eintritt)

die erkaltete Gebäckplatte gleichmäßig mit der Buttercreme bestreichen, kalt stellen.

Für den Guß

200 g Zartbitter-Schokolade

in kleine Stücke brechen, mit

20 g Kokosfett

in einem kleinen Topf im Wasserbad bei schwacher Hitze zu einer geschmeidigen Masse verrühren, den Guß auf die festgewordene Buttercreme streichen, mit Hilfe eines Tortenkammes verzieren.

Frühlingstorte

Für den Teig

250 g Margarine oder Butter	mit Handrührgerät mit Rührbesen auf höchster Stufe geschmeidig rühren, nach und nach
250 g Zucker	
1 Pck. Vanillin-Zucker	unterrühren, so lange rühren, bis eine gebundene Masse entstanden ist
5 Eier	nach und nach unterrühren (jedes Ei etwa 1/2 Minute)
250 g Weizenmehl	mit
2 gestr. TL Backpulver	mischen, sieben, portionsweise auf mittlerer Stufe unterrühren, den Teig in eine Springform (Ø 26 cm, Boden gefettet) füllen
Ober-/Unterhitze	etwa 180 °C (vorgeheizt)
Heißluft	etwa 160 °C (nicht vorgeheizt)
Gas	Stufe 2–3 (nicht vorgeheizt)
Backzeit	etwa 40 Minuten
	den Boden aus der Form lösen, gut auskühlen lassen.

Für die Füllung

500 g Magerquark	mit
3 EL Zitronensaft	verrühren
500 ml (1/2 l) Schlagsahne	1/2 Minute schlagen
50 g Zucker	mit
2 Pck. Sahnesteif	mischen, einstreuen, die Sahne steif schlagen, den Quark vorsichtig unterheben
	den Tortenboden zweimal durchschneiden, den unteren Boden mit der Hälfte von
4 EL Johannisbeergelee	und 1/3 der Quarksahne bestreichen, den mittleren Boden darauf legen, mit dem Rest Johannisbeergelee und der Hälfte der übrigen Quarksahne bestreichen, den oberen Boden darauf legen, Rand und obere Seite mit der restlichen Quarksahne bestreichen, den Rand der Torte mit
etwa 50 g gehackten Pistazien- kernen oder abgezogenen, gehackten gebräunten Mandeln	bestreuen
	12 oder 16 Blüten der Jahreszeit entsprechend als Papierschablonen schneiden, auf die Torte legen
2 TL Kakaopulver	mit
2 TL gesiebt Puderzucker	mischen, die Torte damit bestäuben, die Schablonen vorsichtig abheben.

Tip

Diese Torte können Sie auch als Ostertorte Ihren Gästen anbieten. Dazu die Torte mit Schokoladeneiern oder Fondant garnieren.



50 g Margarine oder Butter
100 g Marzipan-Rohmasse
2 Eigelb

100 g gesiebten Puderzucker
1 Pck. Vanillin-Zucker
abgeriebene Schale von
1 Zitrone (unbehandelt)

100 g Weizenmehl
2 EL Milch
2 Eiweiß

Ober-/Unterhitze
Heißluft
Gas
Backzeit

etwa 3 EL verrührtem
Zitronengelee

Für den Teig

mit Handrührgerät mit Rührbesen auf höchster Stufe geschmeidig rühren, nach und nach

unterrühren, so lange rühren, bis eine gebundene Masse entstanden ist (etwa 3 Minuten)
sieben, abwechselnd mit
auf mittlerer Stufe unterrühren
steif schlagen, unterziehen
den Teig in einen Spritzbeutel mit kleiner Lochtülle füllen, kleine flache Plätzchen nicht zu dicht nebeneinander auf ein gefettetes Backblech spritzen (Foto 1)

etwa 170 °C (vorgeheizt)
etwa 160 °C (nicht vorgeheizt)
Stufe 2–3 (vorgeheizt)
10–12 Minuten
die Hälfte der erkalteten Plätzchen auf der Unterseite mit

bestreichen (Foto 2), mit den übrigen Plätzchen bedecken.

Für den Guß

150 g Halbbitter-Kuvertüre
25 g Kokosfett

in Stücke schneiden, mit
in einem kleinen Topf im Wasserbad bei schwacher Hitze zu einer geschmeidigen Masse verrühren, die Plätzchen zur Hälfte hineintauchen (Foto 3).





Schneetorte

für Gäste

100 g Margarine oder Butter	Für den Teig	mit Handrührgerät mit Rührbesen auf höchster Stufe geschmeidig rühren, nach und nach
100 g Zucker		
1 Pck. Vanillin-Zucker		
1 Prise Salz		unterrühren, so lange rühren, bis eine gebundene Masse entstanden ist
4 Eigelb		nach und nach unterrühren (jedes Eigelb knapp 1/2 Minute)
125 g Weizenmehl		mit
1/2 gestr. TL Backpulver		mischen, sieben, portionsweise auf mittlerer Stufe unterrühren.
	Für den Belag	
4 Eiweiß		steif schlagen, nach und nach
200 g feinkörnigen Zucker		unterschlagen
		für 2 Böden jeweils die Hälfte des Teiges auf einen gefetteten Springformboden (Ø 28 cm) streichen, die Hälfte des Eischnees darauf verteilen, mit der Hälfte von
100 g abgezogenen, gehobelten Mandeln		bestreuen
		jeden Boden mit Springformrand backen
Ober-/Unterhitze		etwa 180 °C (vorgeheizt)
Heißluft		etwa 160 °C (nicht vorgeheizt)
Gas		Stufe 2–3 (vorgeheizt)
Backzeit		für jeden Boden etwa 20 Minuten
		die Böden sofort nach dem Backen vom Springformboden lösen, einzeln auf einem Kuchenrost erkalten lassen.
	Für die Füllung	
375–500 g Stachelbeeren (aus dem Glas)		zum Abtropfen auf ein Sieb geben, von dem Saft 250 ml (1/4 l) abmessen
		Guß aus
1 Pck. Tortenguß, klar		
25 g Zucker		und dem abgemessenen Saft nach Anleitung zubereiten, die Stachelbeeren unterrühren, die Masse abkühlen lassen
500 ml (1/2 l) Schlagsahne		mit
2 Pck. Sahnesteif		
2 TL Zucker		nach Anleitung steif schlagen
		einen Boden zunächst mit der Stachelbeermasse und dann mit der Sahnemasse bestreichen
		den anderen Boden in 16 Stücke schneiden, auf die Sahnemasse legen.

100 g Margarine oder Butter

100 g Zucker

1 Pck. Vanillin-Zucker

1 Prise Salz

2 Eier

100 g Weizenmehl

1 Msp. Backpulver

Für den Teig

mit Handrührgerät mit Rührbesen auf höchster Stufe geschmeidig rühren, nach und nach

unterrühren, so lange rühren, bis eine gebundene Masse entstanden ist

nach und nach unterrühren (jedes Ei etwa 1/2 Minute)

mit

mischen, sieben, portionsweise auf mittlerer Stufe unterrühren, den Teig in eine gut gefettete Obstform (Ø 28 cm) oder in gefettete Tortelettförmchen füllen, glattstreichen

Ober-/Unterhitze

170–200 °C (vorgeheizt)

Heißluft

160–180 °C (nicht vorgeheizt)

Gas

Stufe 3–4 (nicht vorgeheizt)

Backzeit

20–25 Minuten.

Für den Belag

1 kg rohes Obst

(z.B. Erdbeeren, Brombeeren, Himbeeren, Johannisbeeren, Heidelbeeren, Weintrauben)

waschen (Himbeeren nur verlesen), gut abtropfen lassen, entstielen, verlesen oder schälen, halbieren oder in Scheiben schneiden, mit

Zucker

bestreuen, kurze Zeit stehen lassen

oder beliebiges gedünstetes
oder eingemachtes Obst

abtropfen lassen, die Früchte auf den Tortenboden legen.

Für den Tortenguß

1 Pck. Tortenguß

Zucker nach Angabe auf dem
Tortenguß-Päckchen

250 ml (1/4 l) Wasser

oder Fruchtsaft

nach Anleitung auf dem Päckchen zubereiten, auf das Obst geben.

Himmelstorte

für Gäste

250 g Margarine oder Butter

200 g Zucker

1 Pck. Vanillin-Zucker

1 Prise Salz

5 Eigelb

250 g Weizenmehl

2 gestr. TL Backpulver

Für den Teig

mit Handrührgerät mit Rührbesen auf höchster Stufe geschmeidig rühren, nach und nach

unterrühren, so lange rühren, bis eine gebundene Masse entstanden ist

nach und nach unterrühren (jedes Eigelb knapp 1/2 Minute) mit

mischen, sieben, portionsweise auf mittlerer Stufe unterrühren.

Für den Belag

5 Eiweiß

1 EL Zucker

steif schlagen

unterschlagen

für 4 Böden jeweils 2 Eßlöffel des Teiges auf einen gefetteten Springformboden (Ø 28 cm) streichen (darauf achten, daß die Teiglage am Rand nicht zu dünn ist, damit der Boden dort nicht zu dunkel wird)

ein Viertel von dem Eischnee gleichmäßig auf jeden Boden verteilen mit

40 g Zucker

etwas gemahlenem Zimt

100 g abgezogenen,

gehobelten Mandeln

mischen, ein Viertel davon und ein Viertel von

auf jeden Teigboden streuen, jeden Boden ohne Springformrand backen, bis er hellbraun ist

Ober-/Unterhitze

Heißluft

Gas

Backzeit

170–200 °C (vorgeheizt)

160–170 °C (nicht vorgeheizt)

Stufe 3–4 (vorgeheizt)

15–20 Minuten

die Böden sofort nach dem Backen mit Springformboden auf einen Kuchenrost legen, etwas abkühlen lassen, erst dann vom Springformboden lösen, erkalten lassen.

Für die Füllung

500 g Johannisbeeren

125 g gesiebttem Puderzucker

500 ml (1/2 l) Schlagsahne

3 Pck. Sahnesteif

waschen, gut abtropfen lassen, abstreifen, mit bestreuen

1/2 Minute schlagen

einstreuen, die Sahne steif schlagen, die Johannisbeeren unter die Sahne heben, die einzelnen Böden mit der Füllung bestreichen, zu einer Torte zusammensetzen, die oberste Schicht soll aus einem Boden bestehen.

Abwandlung

Die Füllung kann auch mit Himbeeren zubereitet werden, dann aber nur 50 g Puderzucker verwenden.



Prinzregententorte

für Gäste

250 g Margarine oder Butter

250 g Zucker

1 Pck. Vanillin-Zucker

1 Prise Salz

4 Eier

200 g Weizenmehl

50 g Speisestärke

1 gestr. TL Backpulver

Für den Teig

mit Handrührgerät mit Rührbesen auf höchster Stufe geschmeidig rühren, nach und nach

unterrühren, so lange rühren, bis eine gebundene Masse entstanden ist

nach und nach unterrühren (jedes Ei etwa 1/2 Minute) mit

mischen, sieben, portionsweise auf mittlerer Stufe unterrühren aus dem Teig 8 Böden backen dazu etwa 2 Eßlöffel des Teiges jeweils auf einen Springformboden (Ø etwa 28 cm, Boden gefettet, mit Backpapier belegt) streichen (darauf achten, daß die Teiglage am Rand nicht zu dünn ist, damit der Boden dort nicht zu dunkel wird), jeden Boden ohne Springformrand hellbraun backen

Ober-/Unterhitze

170–200 °C (vorgeheizt)

Heißluft

160–170 °C (nicht vorgeheizt)

Gas

Stufe 3–4 (vorgeheizt)

Backzeit

für jeden Boden 8–10 Minuten

die Böden sofort nach dem Backen vom Springformboden lösen, einzeln auf einem Kuchenrost erkalten lassen.

Für die Buttercreme

aus

1 Pck. Pudding-Pulver Schokolade

100 g Zucker

500 ml (1/2 l) Milch

250 g Butter

nach Anleitung auf dem Päckchen (aber mit 100 g Zucker) einen Pudding zubereiten, kalt stellen, ab und zu durchrühren geschmeidig rühren, den Pudding eßlöffelweise darunter geben (darauf achten, daß weder Butter noch Pudding zu kalt sind, da dann die sogenannte Gerinnung eintritt) die einzelnen Böden mit der Buttercreme bestreichen, zu einer Torte zusammensetzen, die oberste Schicht soll aus einem Boden bestehen.

Für den Guß

150 g Schokolade

25 g Kokosfett

in kleine Stücke brechen, mit in einem kleinen Topf im Wasserbad bei schwacher Hitze zu einer geschmeidigen Masse verrühren, die Torte damit überziehen.

Tip

Etwas von der Buttercreme in einen Spritzbeutel füllen, die Torte damit verzieren, mit Schokoladenplätzchen garnieren.

Sachertorte

traditionell

160 g Zartbitter-Schokolade

160 g Margarine oder Butter

160 g Zucker

1 Pck. Vanillin-Zucker

6 Eigelb

100 g Semmelbrösel

6 Eiweiß

Ober-/Unterhitze

Heißluft

Gas

Backzeit

125 g Aprikosenkonfitüre

30 g Zucker

3 EL Wasser

100 g Zartbitter-Schokolade

Für den Teig

in kleine Stücke brechen, in einem kleinen Topf im Wasserbad bei schwacher Hitze zu einer geschmeidigen Masse verrühren mit Handrührgerät mit Rührbesen auf höchster Stufe geschmeidig rühren, nach und nach

unterrühren, so lange rühren, bis eine gebundene Masse entstanden ist

nach und nach unterrühren (jedes Eigelb knapp 1/2 Minute), Schokolade,

auf mittlerer Stufe unterrühren

steif schlagen, unterheben

den Teig in eine Springform (Ø 26 cm, Boden gefettet, mit Backpapier belegt) füllen

etwa 170 °C (vorgeheizt)

etwa 150 °C (nicht vorgeheizt)

Stufe 2-3 (nicht vorgeheizt)

etwa 45 Minuten

den Tortenboden aus der Form lösen, stürzen, erkalten lassen, einmal durchschneiden (Foto 1)

den unteren Boden mit

bestreichen (Foto 2), mit dem oberen Boden bedecken.

Für den Guß

mit

so lange kochen lassen, bis sich der Zucker gelöst hat

in kleine Stücke brechen, hinzufügen, so lange rühren, bis der Guß glänzt, den erkalteten Kuchen damit überziehen, wenn der Guß etwas fest geworden ist, die Torte in Stücke einteilen (Foto 3).

Beigabe

Angeschlagene Schlagsahne.



Zitronen-Quark-Sahnetorte

Für Gäste

150 g Margarine oder Butter	Für den Teig	mit Handrührgerät mit Rührbesen auf höchster Stufe geschmeidig rühren, nach und nach
150 g Zucker		
1 Pck. Vanillin-Zucker		
1 Prise Salz		unterrühren, so lange rühren, bis eine gebundene Masse entstanden ist
3 Eier		nach und nach unterrühren (jedes Ei etwa 1/2 Minute)
125 g Weizenmehl		mit
25 g Speisestärke		
1 gestr. TL Backpulver		mischen, sieben, portionsweise auf mittlerer Stufe unterrühren, den Teig in eine Springform (Ø 28 cm, Boden gefettet) füllen, glattstreichen
Ober-/Unterhitze		etwa 180 °C (vorgeheizt)
Heißluft		etwa 160 °C (nicht vorgeheizt)
Gas		Stufe 2-3 (nicht vorgeheizt)
Backzeit		25-30 Minuten
		den Boden aus der Form lösen, erkalten lassen, einmal durchschneiden.
	Für die Füllung	
2 Pck. gemahlene Gelatine, weiß		mit
8 EL kaltem Wasser		in einem kleinen Topf anrühren, 10 Minuten zum Quellen stehen lassen
8 EL Zitronensaft		mit
150 g Zucker		
1 Pck. Vanillin-Zucker		cremig rühren
500 g Magerquark		
500 g Sahnequark		
abgeriebene Schale von 1 Zitrone (unbehandelt)		unterrühren
		die Gelatine unter Rühren erwärmen, bis sie gelöst ist, mit etwas von der Quarkmasse verrühren, unter die restliche Quarkmasse rühren
500 ml (1/2 l) Schlagsahne		steif schlagen, unter die Quarkmasse heben, um den unteren Tortenboden einen innen mit Backpapier belegten Springformrand stellen, die Quarkmasse einfüllen, glattstreichen
		den oberen Tortenboden in 16 Stücke schneiden, auf die Füllung legen, kalt stellen, damit die Füllung fest wird, die Torte vor dem Servieren aus dem Rand lösen, mit
20 g Puderzucker		bestäuben.



Triester Torte

für Gäste

60 g Zartbitter-Schokolade	Für den Teig	in kleine Stücke brechen, in einem kleinen Topf im Wasserbad bei schwacher Hitze zu einer geschmeidigen Masse verrühren
100 g Margarine oder Butter		mit Handrührgerät mit Rührbesen auf höchster Stufe geschmeidig rühren, nach und nach
100 g Zucker		
3 Eier		
100 g gemahlene Mandeln (nicht abgezogen)		und die Schokolade unterrühren
1 Pck. Pudding-Pulver		mit
Vanille-Geschmack		mischen, in 2 Portionen unterrühren
1 gestr. TL Backpulver		den Teig in eine Springform (Ø etwa 28 cm, Boden gefettet, mit Backpapier belegt) füllen, glattstreichen
Ober-/Unterhitze		etwa 180 °C (vorgeheizt)
Heißluft		etwa 160 °C (nicht vorgeheizt)
Gas		Stufe 2-3 (nicht vorgeheizt)
Backzeit		etwa 35 Minuten
		den Boden aus der Form lösen, stürzen, erkalten lassen, einmal durchschneiden, den unteren Boden mit
2 EL Weinbrand		beträufeln.
	Für die Füllung	
2 gestr. TL gemahlene Gelatine, weiß		in einem kleinen Topf mit
3 EL kaltem Wasser		anrühren, 10 Minuten zum Quellen stehen lassen, unter Rühren erwärmen, bis sie gelöst ist
500 ml (1½ l) Schlagsahne		fast steif schlagen, die lauwarne Gelatinelösung,
1 Pck. Vanillin-Zucker		hinzufügen, die Sahne vollkommen steif schlagen, die Hälfte der Sahne auf den unteren Boden streichen, den oberen Boden darauf legen, Rand und obere Seite der Torte mit der restlichen Sahne bestreichen
50 g Blockschokolade		grob raspeln, den Tortenrand damit bestreuen
Schokoladen-Täfelchen geviertelten		die Torte mit
Maraschinokirschen		garnieren.

Grillkuchen (Schichtkuchen)

raffiniert

Für den Teig

250 g Margarine oder Butter	mit Handrührgerät mit Rührbesen auf höchster Stufe geschmeidig rühren, nach und nach
250 g Zucker	
1 Pck. Vanillin-Zucker	
1 Prise Salz	unterrühren, so lange rühren, bis eine gebundene Masse entstanden ist
2 Eier	
4 Eigelb	nach und nach unterrühren (jedes Ei, Eigelb etwa 1/2 Minute)
4 EL Rum	unterrühren
150 g Weizenmehl	mit
100 g Speisestärke	
3 gestr. TL Backpulver	mischen, sieben, portionsweise auf mittlerer Stufe unterrühren
4 Eiweiß	steif schlagen, zuletzt vorsichtig unter den Teig rühren
	den gefetteten Boden einer Kastenform (30 x 11 cm) mit Backpapier auslegen, einen gut gehäuften Eßlöffel Teig gleichmäßig mit einem Pinsel darauf verstreichen
	die Form auf dem Rost in den Backofen schieben (Abstand zwischen Grill und Teigschicht etwa 20 cm)
	die Teigschicht unter dem vorgeheizten Grill hellbraun backen

Grillzeit

Strom

etwa 2 Minuten

Gas

etwa 2 Minuten

als zweite Schicht wieder 1–2 Eßlöffel Teig auf die gebackene Schicht streichen, die Form wieder unter den Grill schieben, auf diese Weise den ganzen Teig verarbeiten (die Einschubhöhe nach Möglichkeit so verändern, daß der Abstand von etwa 20 cm zwischen Grill und Teigschicht bestehen bleibt)

den fertigen Kuchen mit einem Messer vorsichtig vom Rand der Form lösen, auf ein Backblech stürzen, das Papier abziehen, den Kuchen sofort noch etwa 5 Minuten in den heißen Backofen schieben.

Für den Guß

100 g Schokolade	in kleine Stücke brechen, mit
25 g Kokosfett	in einem kleinen Topf im Wasserbad bei schwacher Hitze zu einer geschmeidigen Masse verrühren, den erkalteten Kuchen damit überziehen.

Tip

Für Kleingebäck Kuchen in vier Stangen schneiden.
Jede Stange mit Guß überziehen.

Frankfurter Kranz

traditionell

100 g Margarine oder Butter
150 g Zucker
1 Pck. Vanillin-Zucker
4 Tropfen Zitronen-Aroma
oder 1/2 Fläschchen Rum-Aroma
1 Prise Salz
3 Eier
150 g Weizenmehl
50 g Speisestärke
2 gestr. TL Backpulver

Ober-/Unterhitze
Heißluft
Gas
Backzeit

Für den Teig

mit Handrührgerät mit Rührbesen auf höchster Stufe geschmeidig rühren, nach und nach

unterrühren, so lange rühren, bis eine gebundene Masse entstanden ist

nach und nach unterrühren (jedes Ei etwa 1/2 Minute) mit

mischen, sieben, portionsweise auf mittlerer Stufe unterrühren, den Teig in eine gefettete Kranzform (Ø 20 cm) füllen

etwa 180 °C (vorgeheizt)

etwa 160 °C (nicht vorgeheizt)

Stufe 2-3 (nicht vorgeheizt)

35-45 Minuten

den Kranz 10 Minuten in der Form stehen lassen, stürzen, erkalten lassen.

Für die Buttercreme

aus

1 Pck. Pudding-Pulver
Vanille-Geschmack
100 g Zucker
500 ml (1/2 l) Milch

250 g Butter

mit

nach Anleitung auf dem Päckchen (aber mit 100 g Zucker) einen Pudding zubereiten, kalt stellen, ab und zu durchrühren geschmeidig rühren, den Pudding eßlöffelweise darunter geben (darauf achten, daß weder Butter noch Pudding zu kalt sind, da dann die sogenannte Gerinnung eintritt).

(Fortsetzung S. 48)





Für den Krokant

1 Msp. Butter
60 g Zucker
125 g abgezogene,
gehackte Mandeln

roter Konfitüre

Kirschen oder roter Konfitüre

unter Rühren so lange erhitzen, bis der Krokant genügend gebräunt ist, ihn auf ein Stück Alufolie geben, erkalten lassen, den Kranz zweimal durchschneiden (Foto 1), die untere Gebäcklage mit bestreichen (Foto 2), die 3 Gebäcklagen mit Buttercreme zu einem Kranz zusammensetzen, ihn mit Creme bestreichen (etwas zurücklassen), mit Krokant bestreuen (Foto 3), mit zurückgelassener Creme verzieren, mit garnieren (das Gebäck am besten einen Tag vor dem Verzehr füllen).

Feine Schokoladentorte

Für den Teig

150 g Margarine oder Butter

75 g Zucker
1 Pck. Vanillin-Zucker
1 Prise Salz
150 g aufgelöste
Zartbitter-Schokolade

mit Handrührgerät mit Rührbesen auf höchster Stufe geschmeidig rühren, nach und nach

unterrühren, so lange rühren, bis eine gebundene Masse entstanden ist

2 Eier
4 Eigelb
150 g Weizenmehl
10 g Kakaopulver
1 gestr. TL Backpulver
4 Eiweiß

nach und nach unterrühren (jedes Ei knapp 1/2 Minute) mit

mischen, sieben, portionsweise auf mittlerer Stufe unterrühren steif schlagen, der Schnee muß so fest sein, daß ein Messerschnitt sichtbar bleibt

75 g Zucker

nach und nach unterschlagen, den Schnee vorsichtig unter den Teig heben, in eine Springform (Ø etwa 28 cm, Boden gefettet, mit Backpapier belegt) füllen, glattstreichen

Ober-/Unterhitze
Heißluft
Gas
Backzeit

etwa 180 °C (vorgeheizt)
etwa 160 °C (nicht vorgeheizt)
Stufe 2–3 (nicht vorgeheizt)
etwa 40 Minuten

den Boden aus der Form lösen, auf einen Kuchenrost stürzen, auskühlen lassen, einmal durchschneiden, den unteren Boden mit

2–3 EL Johannisbeergelee

bestreichen, mit dem oberen Boden bedecken, Rand und obere Seite der Torte gleichmäßig mit bestreichen.

2–3 EL Johannisbeergelee

100 g Zartbitter-Schokolade

5 EL Schlagsahne

Für den Guß

in kleine Stücke brechen, mit in einem kleinen Topf im Wasserbad bei schwacher Hitze zu einer geschmeidigen Masse verrühren, die Torte damit überziehen.

Rhabarberschnitten mit Crème-fraîche-Guß

für Gäste

250 g Margarine oder Butter

250 g Zucker

1 Pck. Vanillin-Zucker

1/2 Fläschchen Butter-Vanille-Aroma

4 Eier

250 g Weizenmehl

2 gestr. TL Backpulver

Weizenmehl

Für den Teig

mit Handrührgerät mit Rührbesen auf höchster Stufe geschmeidig rühren, nach und nach

unterrühren, so lange rühren, bis eine gebundene Masse entstanden ist

nach und nach unterrühren (jedes Ei etwa 1/2 Minute)

mit

mischen, sieben, in 2 Portionen auf mittlerer Stufe unterrühren den Teig auf ein gefettetes, mit

bestreutes Backblech geben, glattstreichen.

600 g Rhabarber

(vorbereitet gewogen)

Für den Belag

waschen (nicht abziehen), in etwa 2 cm große Stücke schneiden, auf dem Teig verteilen

Ober-/Unterhitze

Heißluft

Gas

Backzeit

180–200 °C (vorgeheizt)

160–180 °C (nicht vorgeheizt)

Stufe 5–4 (vorgeheizt)

etwa 30 Minuten.

Für den Guß

aus

2 Pck. Pudding-Pulver

Feine Bourbon-Vanille

80 g Zucker

700 ml Milch (statt 1 l)

mit

nach der Anleitung auf dem Päckchen einen Pudding zubereiten, unter den noch warmen Pudding

rühren, nach etwa 30 Minuten Backzeit auf den Kuchen streichen, noch etwa 15 Minuten weiterbacken lassen.

3 Becher (je 150 g) Crème fraîche

Englisches Teegebäck

einfach

(Foto)

100 g Marzipan-Rohmasse	mit
250 g Butter	mit Handrührgerät mit Rührbesen auf höchster Stufe geschmeidig rühren, nach und nach
100 g Rohrzucker	unterrühren, so lange rühren, bis eine gebundene Masse entstanden ist
250 g Weizenmehl	sieben, portionsweise auf mittlerer Stufe unterrühren, 2–3 Stunden kalt stellen, den Teig zu einer Rolle formen, erneut kalt stellen
	den Teig 1–1½ cm dick ausrollen, in Streifen von etwa 1½ x 6 cm schneiden, auf ein gut gefettetes Backblech legen
	auf jeden Teigstreifen mit einer Gabel ein Muster einstechen oder -drücken
	die Teigstreifen mit
Rohrzucker oder Zucker	bestreuen
Ober-/Unterhitze	150–170 °C (vorgeheizt)
Heißluft	140–150 °C (nicht vorgeheizt)
Gas	Stufe 2–3 (vorgeheizt)
Backzeit	etwa 10 Minuten.

Holländisches Kaffeegebäck

beliebt

	Für den Teig
300 g Margarine oder Butter	mit Handrührgerät mit Rührbesen auf höchster Stufe geschmeidig rühren, nach und nach
100 g gesiebten Puderzucker	
1 Pck. Vanillin-Zucker	
1 Prise Salz	
abgeriebene Schale von	
1 Zitrone (unbehandelt)	unterrühren, so lange rühren, bis eine gebundene Masse entstanden ist
2 Eier	nach und nach unterrühren (jedes Ei etwa ½ Minute)
400 g Weizenmehl	mit
1 gestr. TL Backpulver	mischen, sieben, portionsweise auf mittlerer Stufe unterrühren
	den Teig in einen Spritzbeutel mit gezackter Tülle füllen, in eng untereinanderliegenden Linien auf ein Backblech spritzen, so daß jeweils die Form eines langgezogenen Dreiecks entsteht
Ober-/Unterhitze	170–200 °C (vorgeheizt)
Heißluft	160–170 °C (nicht vorgeheizt)
Gas	Stufe 3–4 (vorgeheizt)
Backzeit	etwa 15 Minuten

(Fortsetzung S. 52)



Aprikosenkonfitüre die Hälfte der erkalteten Plätzchen auf der Unterseite mit bestreichen, die anderen mit der Unterseite darauf legen.

100 g Kuvertüre kleinschneiden, mit
20 g Kokosfett in einem kleinen Topf im Wasserbad bei schwacher Hitze zu einer geschmeidigen Masse verrühren, die Plätzchen mit der breiten Seite hineintauchen.

Marzipanstangen

200 g Marzipan-Rohmasse **Für den Teig** mit Handrührgerät mit Rührbesen auf höchster Stufe geschmeidig rühren

125 g Margarine hinzufügen, geschmeidig rühren, nach und nach
oder Butter
100 g Zucker
1 Pck. Vanillin-Zucker
1 Prise Salz unterrühren, so lange rühren, bis eine gebundene Masse entstanden ist
1 Pck. Feine Zitronenschale nach und nach unterrühren (jedes Ei etwa 1/2 Minute)
2 Eier mit
200 g Weizenmehl mischen, sieben, portionsweise auf mittlerer Stufe unterrühren
1 gestr. TL Backpulver den Teig in einen Spritzbeutel mit kleiner Lochtülle füllen, 5 cm lange spiralförmige Stangen auf ein mit Backpapier belegtes Backblech spritzen

Ober-/Unterhitze 170–200 °C (vorgeheizt)
Heißluft 150–180 °C (nicht vorgeheizt)
Gas Stufe 3–4 (vorgeheizt)
Backzeit 8–10 Minuten.

150 g Halbbitter-Kuvertüre **Für den Guß** in Stücke schneiden, in einem kleinen Topf im Wasserbad bei schwacher Hitze zu einer geschmeidigen Masse verrühren die Hälfte der erkalteten Stangen damit verzieren, die übrigen Stangen mit den Enden hineintauchen.

Trüffelkuchen auf dem Blech

für Gäste

Für den Teig

200 g Margarine oder Butter	mit Handrührgerät mit Rührbesen auf höchster Stufe geschmeidig rühren, nach und nach
200 g Zucker	
1 Pck. Vanillin-Zucker	
1 Prise Salz	unterrühren, so lange rühren, bis eine gebundene Masse entstanden ist
4 Eier	nach und nach unterrühren (jedes Ei etwa 1/2 Minute)
200 g Weizenmehl	mit
20 g Kakaopulver	
1 gestr. TL Backpulver	mischen, sieben, abwechselnd portionsweise mit
3 EL Milch	auf mittlerer Stufe unterrühren
	den Teig auf ein gefettetes, mit Backpapier belegtes Backblech streichen, das Papier unmittelbar vor dem Teig zur Falte knicken, so daß ein Rand entsteht
Ober-/Unterhitze	170–200 °C (vorgeheizt)
Heißluft	160–170 °C (nicht vorgeheizt)
Gas	Stufe 3–4 (vorgeheizt)
Backzeit	etwa 15 Minuten
	den Kuchen sofort nach dem Backen auf Backpapier stürzen, mit tranken, erkalten lassen.
100 ml Orangensaft	

Für die Trüffelcreme

200 ml Schlagsahne	zum Kochen bringen, von der Kochstelle nehmen
50 g Butter	in Stücke brechen, unter Rühren in der Sahne auflösen, kalt stellen (am besten über Nacht)
300 g Zartbitter-Schokolade	Schokoladensahne mit Handrührgerät mit Rührbesen etwa 2 Minuten zu einer Creme aufschlagen, mit
1–2 EL Orangenlikör	abschmecken
	die Creme auf den getränkten Boden streichen, mit Hilfe eines Tortengarnierkammes oder einer Gabel verzieren, mit
100 g geschabter, weißer Schokolade	garnieren.

Amerikaner

65 g Margarine oder Butter	Für den Teig	mit Handrührgerät mit Rührbesen auf höchster Stufe geschmeidig rühren, nach und nach
90 g Zucker		
1 Pck. Vanillin-Zucker		
5 Tropfen Butter-Vanille-Aroma		
1 Prise Salz		unterrühren, so lange rühren, bis eine gebundene Masse entstanden ist
2 Eier		nach und nach unterrühren (jedes Ei etwa 1/2 Minute)
250 g Weizenmehl		mit
3 gestr. TL Backpulver		mischen, sieben, abwechselnd portionsweise mit
100 ml Milch		auf mittlerer Stufe unterrühren
		mit 2 Eßlöffeln etwa 12 Häufchen nicht zu dicht nebeneinander auf mit Backpapier belegte Backbleche geben, mit einem feuchten Messer etwas nachformen
Ober-/Unterhitze	170–200 °C (vorgeheizt)	
Heißluft	etwa 160 °C (nicht vorgeheizt)	
Gas	Stufe 3–4 (vorgeheizt)	
Backzeit	20–25 Minuten	
	nach etwa 15 Minuten Backzeit die Oberfläche mit	
Milch	bestreichen.	
	Für den Guß	
200 g Puderzucker	sieben, mit	
2–3 EL Zitronensaft	glattrühren, so daß eine dickflüssige Masse entsteht	
	die noch heißen Amerikaner auf der Unterseite damit bestreichen, nach Belieben mit	
abgezogenen, gehackten Mandeln gehackten Pistazien		
Hagelzucker		
Kokosraspeln	bestreuen	
oder		
125 g Kuvertüre	mit	
25 g Kokosfett	in einem kleinen Topf im Wasserbad bei schwacher Hitze zu einer geschmeidigen Masse verrühren, die erkalteten Amerikaner auf der Unterseite damit bestreichen, nach Belieben garnieren.	



Gewürzkuchen

250 g Margarine oder Butter	mit Handrührgerät mit Rührbesen auf höchster Stufe geschmeidig rühren, nach und nach
250 g Zucker	
1 Pck. Bourbon Vanille-Zucker	
5 Tropfen Bittermandel-Aroma	
1 geh. TL gemahlenden Zimt	
je 1 Msp. gemahlene Nelken, Muskatnuß, Kardamom	
1 Prise Salz	unterrühren, so lange rühren, bis eine gebundene Masse entstanden ist
5 Eier	nach und nach unterrühren (jedes Ei etwa 1/2 Minute)
250 g Weizenmehl	mit
10 g Kakaopulver	
1 gestr. TL Backpulver	mischen, sieben, portionsweise auf mittlerer Stufe unterrühren
125 g abgezogene, gemahlene Mandeln	auf mittlerer Stufe unterrühren den Teig in eine gefettete Kastenform (30 x 11 cm) füllen
Ober-/Unterhitze	etwa 180 °C (vorgeheizt)
Heißluft	etwa 160 °C (nicht vorgeheizt)
Gas	Stufe 2-3 (nicht vorgeheizt)
Backzeit	etwa 45 Minuten den Kuchen aus der Form lösen, auf einem Kuchenrost erkalten lassen, mit
30 g Puderzucker	bestäuben.

Ananas-Marzipan-Kuchen

200 g Marzipan-Rohmasse	Für den Teig
175 g Margarine oder Butter	mit Handrührgerät mit Rührbesen gut verrühren
	hinzufügen, alles auf höchster Stufe zu einer geschmeidigen Masse verrühren, nach und nach
175 g Zucker	
1 Pck. Vanillin-Zucker	
1 Prise Salz	unterrühren, so lange rühren, bis eine gebundene Masse entstanden ist
3 Eier	nach und nach unterrühren (jedes Ei etwa 1/2 Minute)
300 g Weizenmehl	mit
2 gestr. TL Backpulver	mischen, sieben, portionsweise auf mittlerer Stufe unterrühren
3 Ananasscheiben (etwa 200 g, aus der Dose)	auf einem Sieb abtropfen lassen, in kleine Stücke schneiden, vorsichtig auf mittlerer Stufe unter den Teig rühren, ihn in eine gefettete, mit Backpapier ausgelegte Kastenform (30 x 11 cm) füllen

Ober-/Unterhitze	etwa 180 °C (vorgeheizt)
Heißluft	etwa 160 °C (nicht vorgeheizt)
Gas	Stufe 2–3 (nicht vorgeheizt)
Backzeit	60–70 Minuten
den Kuchen aus der Form nehmen, erkalten lassen.	

Für den Guß

100 g Zartbitter-Schokolade	in kleine Stücke brechen, mit
25 g Kokosfett	in einem kleinen Topf im Wasserbad bei schwacher Hitze zu einer geschmeidigen Masse verrühren
den erkalteten Kuchen damit überziehen.	

Pfirsichschnitten

beliebt

Für den Teig

150 g Margarine oder Butter	mit Handrührgerät mit Rührbesen auf höchster Stufe geschmeidig rühren, nach und nach
150 g Zucker	
1 Pck. Vanillin-Zucker	
1 Prise Salz	
5 Tropfen Zitronen-Aroma	unterrühren, so lange rühren, bis eine gebundene Masse entstanden ist
4 Eier	nach und nach unterrühren (jedes Ei etwa 1/2 Minute)
250 g Weizenmehl	mit
3 gestr. TL Backpulver	mischen, sieben, in 2 Portionen unterrühren
den Teig auf ein gefettetes Backblech geben, glattstreichen, vor den Teig ein mehrfach umgeknicktes Stück Alufolie legen.	

Für den Belag

900 g Pfirsiche (aus der Dose)	abtropfen lassen, in Scheiben schneiden, auf den Teig legen
150 g Weizenmehl	in eine Schüssel sieben, mit
75 g Zucker	
1 Pck. Vanillin-Zucker	mischen
100 g Butter	in Flöckchen dazugeben, alle Zutaten mit den Händen oder mit 2 Gabeln zu Streuseln vermengen, auf die Pfirsiche verteilen

Ober-/Unterhitze	170–200 °C (vorgeheizt)
Heißluft	160–180 °C (nicht vorgeheizt)
Gas	Stufe 3–4 (vorgeheizt)
Backzeit	etwa 25 Minuten.
das erkaltete Gebäck in Schnitten von beliebiger Größe schneiden.	

Tip

Pfirsichschnitten nach Belieben mit einem Zitronenguß bestreichen.

Eiskuchen I

gut vorzubereiten

125 g Butter
250 g Zucker
1 Pck. Vanillin-Zucker

2 Eier
250 g Weizenmehl
500 ml (1/2 l) Milch

Speckschwarte oder etwas Speiseöl

Beigabe oder Füllung

zerlassen, in eine Rührschüssel geben, kalt stellen

in das wieder etwas festgewordene Fett geben, mit Handrührgerät mit Rührbesen so lange rühren, bis Butter und Zucker weiß-schaumig geworden sind

nach und nach unterrühren

sieben, abwechselnd mit

unterrühren (Foto 1)

den Teig in nicht zu großer Menge in ein gut erhitztes, mit gefettetes Eiskucheneisen füllen (Foto 2), goldbraun backen die Blättchen schnell aus dem Eisen lösen, noch heiß zu Röllchen oder Tüten wickeln (Foto 3)

damit die Eiskuchen knusprig bleiben, sie in gut schließenden Blechdosen aufbewahren.

Schlagsahne, zubereitet mit Sahnesteif.

Eiskuchen II

75 g Margarine oder Butter

125 g Zucker
1 Pck. Vanillin-Zucker

1 Ei
250 g Weizenmehl
1/2 gestr. TL gemahlenen Zimt
325 ml lauwarmem Wasser

mit dem Handrührgerät mit Rührbesen auf höchster Stufe geschmeidig rühren, nach und nach

unterrühren, so lange rühren, bis eine gebundene Masse entstanden ist

unterrühren

mit

mischen, sieben, abwechselnd portionsweise mit

auf mittlerer Stufe unterrühren

Teig 30 Minuten stehen lassen

Eiskuchen wie oben backen.





Margarethenplätzchen

Für Kinder

100 g Margarine oder Butter	mit Handrührgerät mit Rührbesen auf höchster Stufe geschmeidig rühren, nach und nach
75 g Zucker	
1 Pck. Vanillin-Zucker	
1 Prise Salz	unterrühren, so lange rühren, bis eine gebundene Masse entstanden ist
1 Ei	
2 EL Milch	unterrühren
175 g Weizenmehl	
25 g Speisestärke	mischen, sieben, portionsweise auf mittlerer Stufe unterrühren
50 g Schokoladenraspel	unterheben mit 2 Teelöffeln walnußgroße Häufchen nicht zu dicht nebeneinander auf ein mit Backpapier belegtes Backblech setzen
Ober-/Unterhitze	170–200 °C (vorgeheizt)
Heißluft	160–180 °C (nicht vorgeheizt)
Gas	Stufe 3–4 (vorgeheizt)
Backzeit	etwa 15 Minuten.
Tip	Die erkalteten Plätzchen mit 25 g aufgelöster Schokolade besprenkeln.

Amerikanische Waffeln

320 g Weizenmehl	mit
1 gestr. TL Natron	
1/2 TL Salz	mischen, sieben
120 g Zucker	hinzufügen nach und nach mit Handrührgerät mit Rührbesen
500 ml (1/2 l) Buttermilch	
3 Eigelb	unterrühren
90 g zerlassene, abgekühlte Butter	steif schlagen, zuletzt unter den Teig heben
3 Eiweiß	den Teig in nicht zu großen Portionen in ein gut erhitztes, mit gefettetes Waffeleisen füllen, die Waffeln goldbraun backen, einzeln auf einem Kuchenrost erkalten lassen, mit
Speckschwarte oder Speiseöl	servieren.
Ahornsirup	

Sahnewaffeln (harte Waffeln)

250 g Margarine oder Butter

100 g Zucker

1 Pck. Vanillin-Zucker

1 Prise Salz

4 Eigelb

175 g Weizenmehl

75 g Speisestärke

2 gestr. TL Backpulver

250 ml (1/4 l) Schlagsahne

4 Eiweiß

Speckschwarte oder Speiseöl

Puderzucker

Für den Teig

mit Handrührgerät mit Rührbesen auf höchster Stufe geschmeidig rühren, nach und nach

unterrühren, so lange rühren, bis eine gebundene Masse entstanden ist

nach und nach unterrühren (jedes Eigelb knapp 1/2 Minute) mit

mischen, sieben, abwechselnd portionsweise mit auf mittlerer Stufe unterrühren

steif schlagen, zuletzt unter den Teig heben

den Teig in nicht zu großen Portionen in ein gut erhitztes, mit gefettetes Waffeleisen füllen, die Waffeln goldbraun backen, einzeln auf einem Kuchenrost erkalten lassen, mit bestäuben.

Bergische Waffeln

250 g Margarine oder Butter

150 g Zucker

1 Pck. Vanillin-Zucker

1 Prise Salz

4 Eier

500 g Weizenmehl

1 gestr. TL Backpulver

etwa 375 ml (3/8 l) Buttermilch

3 EL Honig

Speckschwarte oder Speiseöl

Puderzucker

Tip

Für den Teig

mit Handrührgerät mit Rührbesen auf höchster Stufe geschmeidig rühren, nach und nach

unterrühren, so lange rühren, bis eine gebundene Masse entstanden ist

nach und nach unterrühren (jedes Ei etwa 1/2 Minute) mit

mischen, sieben, abwechselnd mit in 4 Portionen auf mittlerer Stufe unterrühren anschließend

unterrühren

den Teig in nicht zu großen Portionen in ein gut erhitztes, mit

gefettetes Waffeleisen füllen, goldbraun backen, einzeln auf einem Kuchenrost erkalten lassen die Waffeln mit bestäuben.

Die Waffeln mit Rübenkraut oder Kompott servieren.

Crème-fraîche-Waffeln

schnell

2 Becher (je 150 g) Crème fraîche

100 g Zucker

1 Pck. Vanillin-Zucker

abgeriebene Schale von 1/2 Zitrone
(unbehandelt)

1 Prise Salz

3 Eier

250 g Weizenmehl

1 gestr. TL Backpulver

Speckschwarte oder Speiseöl

mit Handrührgerät mit Rührbesen auf höchster Stufe kurz verrühren, nach und nach

unterrühren, so lange rühren, bis eine gebundene Masse entstanden ist

nach und nach unterrühren (jedes Ei etwa 1/2 Minute)

mit

mischen, sieben, portionsweise auf mittlerer Stufe unterrühren den Teig in nicht zu großen Portionen in ein gut erhitztes, mit gefettetes Waffeleisen füllen

die Waffeln goldbraun backen, einzeln auf einem Kuchenrost erkalten lassen.

Beilage

Geschlagene Sahne, Vanilleeis, gezuckerte Beerenfrüchte, Marmelade oder Gelee.

Sandwaffeln

einfach

175 g Kokosfett

175 g Zucker

1 Pck. Vanillin-Zucker

1/2 Fläschchen Rum-Aroma

1 Prise Salz

4 Eier

225 g Weizenmehl

25 g Speisestärke

1/2 gestr. TL Backpulver

Speckschwarte oder Speiseöl

Puderzucker

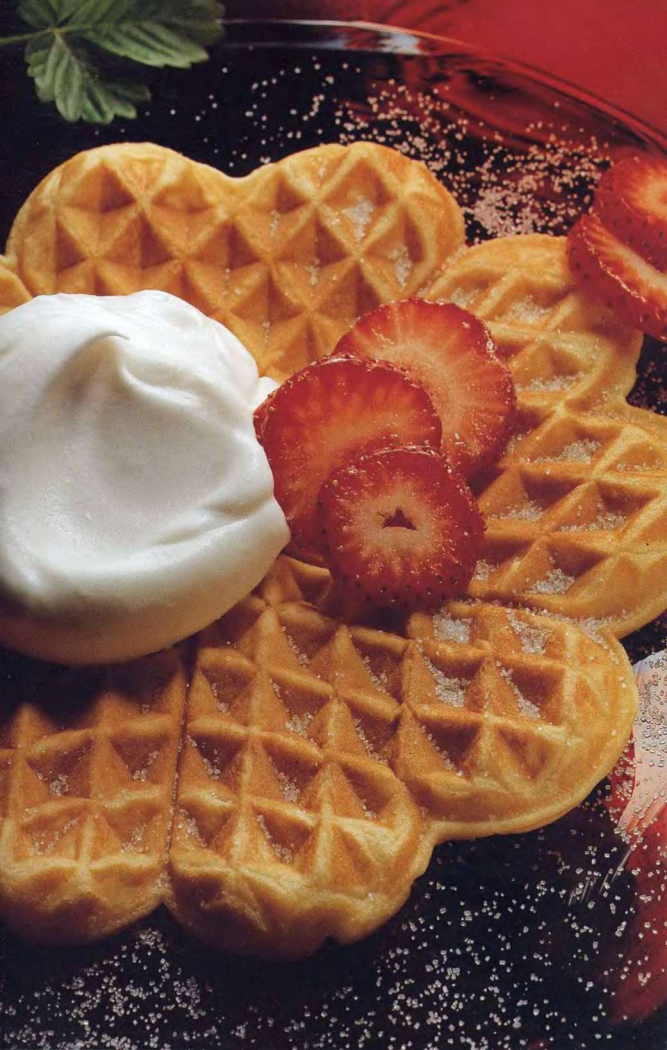
zerlassen, in eine Rührschüssel geben, kalt stellen das wieder festgewordene Fett mit Handrührgerät mit Rührbesen auf höchster Stufe geschmeidig rühren, nach und nach

unterrühren, so lange rühren, bis eine gebundene Masse entstanden ist

nach und nach unterrühren (jedes Ei etwa 1/2 Minute)

mit

mischen, sieben, portionsweise auf mittlerer Stufe unterrühren den Teig in nicht zu großen Portionen in ein gut erhitztes, mit gefettetes Waffeleisen füllen, die Waffeln goldbraun backen, einzeln auf einem Kuchenrost erkalten lassen, mit bestäuben.







Notwendige Vorarbeiten

Das Fett muß bei der Verarbeitung mit einem Handrührgerät oder mit einer Küchenmaschine weich (streichfähig) sein.

Für Knetteige Backbleche und -formen im allgemeinen nicht fetten.

Eine Ausnahme bilden Obstformen und Tortelektformen. Für fettreiche Plätzchenteige Backbleche nicht fetten.

Die einzelnen Arbeitsgänge

Mehl und Backpulver mischen und in eine Rührschüssel sieben.

Mischen und Sieben lockern das Mehl auf und verteilen das Backpulver gleichmäßig im Mehl. Ist außerdem Kakao angegeben, ihn zum Mehl geben.

Bei Verwendung von Vollkornmehl:

Mehl und Backpulver in einer Schüssel nur mischen.



Alle übrigen im Rezept aufgeführten Zutaten hinzufügen.

Eier immer vor der Zugabe einzeln in eine Tasse aufschlagen und prüfen, ob sie frisch sind. Falls Flüssigkeit vorgeschrieben ist, sie auf den Zucker (Honig) geben.

Das Fett (Margarine oder Butter) soll weich (streichfähig) sein. Nur so lassen sich die Zutaten gut verarbeiten. Mehr Mehl, als im Rezept angegeben, darf bei fettreichen Teigen nicht genommen werden, da der Teig dadurch krümelig und das Gebäck hart wird. Sind Früchte vorgeschrieben, sie zuletzt unterkneten.



Die Zutaten mit Handrührgerät mit Knet-
haken zunächst auf niedrigster Stufe kurz,
dann auf höchster Stufe gut durcharbeiten.
Die Zutaten lassen sich am besten verarbeiten,
wenn das Fett weich (streichfähig) ist. Deshalb
das zu verarbeitende Fett rechtzeitig aus dem
Kühlschrank nehmen.



Anschließend mit den Händen auf der mit
Weizenmehl bestäubten Arbeitsfläche zu
einem glatten Teig verkneten.

Dabei nicht zu viel Mehl auf die Arbeitsfläche
sieben, damit der Teig nicht brüchig wird. Den
Teig mit geschlossenen flachen Händen schnell
verkneten.



Diesen zu einer Rolle formen.

Sollte der Teig kleben, ihn eine Zeitlang kalt
stellen oder noch etwas Mehl hinzugeben.

Damit sich der Teig besser ausrollen lässt, ihn zu
einer Rolle formen. Das Kleben fettreicher Teige
wird durch Kaltstellen beseitigt. An Teige mit
Wasser oder Milch noch etwas Mehl geben.

Bevor der Teig ausgerollt wird, die Arbeitsfläche
von Teigresten reinigen, damit er nicht kleben
kann, und sie gleichmäßig bemehlen.





Das Ausrollen des Teiges

Um die Teigbeschaffenheit beim Ausrollen nicht zu verderben, nicht zu große Teigstücke ausrollen (besonders bei Kleingebäck). Beim Ausrollen muß sich die Teigrolle wirklich drehen und leicht über den Teig gehen (nicht zu stark drücken). Während des Ausrollens ab und zu mit einem großen Messer unter dem Teig herstreichen, damit er sofort gelöst wird, wenn er irgendwo kleben sollte.



Für Kleingebäck den Teig so ausstechen, daß möglichst wenig Abfall entsteht (Ausstechförmchen); denn Knetteig wird durch erneutes Zusammenkneten und Ausrollen nicht besser.



Knetteigböden für Obsttorten entweder in Springformen oder in gefetteten Obstformen backen. Bei einer Springform zwei Drittel der angegebenen Teigmenge auf dem Boden der Form ausrollen. Den Rest des Teiges (je nach Rezept) mit einem gestrichenen Eßlöffel Mehl verkneten, zu einer Rolle formen, als Rand auf den Teigboden legen und mit zwei Fingern so an den Springformrand drücken, daß der Teigrand etwa 3 cm hoch wird. Danach den Boden mehrmals mit einer Gabel einstechen, damit er keine Luftblasen bekommt.

Grundrezept

150–200 g Weizenmehl
 1/2–1 gestr. TL Backpulver
 75–125 g Zucker
 1 Pck. Vanillin-Zucker
 1 Prise Salz
 1 Ei
 75–125 g Margarine oder Butter

mit
 mischen, in eine Rührschüssel sieben

hinzufügen

die Zutaten mit Handrührgerät mit Knethaken zunächst kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe gut durcharbeiten, anschließend auf der Arbeitsfläche zu einem glatten Teig verkneten, sollte er kleben, ihn eine Zeitlang kalt stellen (20–30 Minuten)

den Teig auf dem Boden einer Springform, auf einem Backblech (38 x 28 cm) oder auf der bemehlten Arbeitsfläche ausrollen, je nach Rezept weiterverarbeiten und backen.

Das Backen von Knetteigen

Alle Knetteige nach den Angaben unter den Rezepten backen. Wenn der Teig gebacken ist, das Gebäck sofort aus der Form lösen oder vom Backblech nehmen. Knetteigböden in Springformen sofort nach dem Backen vom Springformboden lösen, aber darauf erkalten lassen.

Dann auf einen Kuchenrost zum Auskühlen legen (Kleingebäck einzeln nebeneinander).

Plätzchen mit der Palette vorsichtig vom Backblech heben. Zum Auskühlen einzeln nebeneinander legen.

Obst-Nuß-Torte

(Foto Seite 64/65)

für Kinder

150 g Weizenmehl
1 gestr. TL Backpulver
50 g Zucker
1 Pck. Vanillin-Zucker
1 Ei
75 g gemahlene
Haselnußkerne
100 g Margarine
oder Butter

Für den Teig

mit
mischen, in eine Rührschüssel sieben

hinzufügen
die Zutaten mit Handrührgerät mit Knethaken zunächst kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe gut durcharbeiten, anschließend auf der Arbeitsfläche zu einem glatten Teig verkneten, sollte er kleben, ihn eine Zeitlang kalt stellen den Teig zu einer Platte (Ø 29 cm) ausrollen, in eine gefettete Obstform (Ø 28 cm) legen, gut andrücken, so daß eine glatte Oberfläche entsteht
den Teigboden mehrmals mit einer Gabel einstechen

Ober-/Unterhitze
Heißluft
Gas
Backzeit

170–200 °C (vorgeheizt)
etwa 160 °C (nicht vorgeheizt)
Stufe 3–4 (vorgeheizt)
15–20 Minuten
das Gebäck sofort nach dem Backen auf einen Kuchenrost stürzen, erkalten lassen.

600–700 g vorbereitetes
Beerenobst (z.B. Erdbeeren,
Himbeeren, Brombeeren)
3 geh. EL Beerenkonfitüre

Für den Belag

auf dem Tortenboden verteilen
durch ein Sieb streichen, unter Rühren etwas einkochen lassen,
das Obst damit bestreichen
den Rand mit

30 g abgezogenen,
gehackten Mandeln

bestreuen.
Schlagsahne.

Beigabe

Kirsch-Sahne-Törtchen

für Gäste

	Für den Teig
250 g Weizenmehl	mit
1 Msp. Backpulver	mischen, in eine Rührschüssel sieben
100 g Zucker	
1 Pck. Vanillin-Zucker	
1 Prise Salz	
1 Eigelb	
175 g Butter	hinzufügen
	die Zutaten mit Handrührgerät mit Knethaken zunächst auf niedrigster, dann auf höchster Stufe gut durcharbeiten, anschließend auf der Arbeitsfläche zu einem glatten Teig verkneten, sollte er kleben, ihn eine Zeitlang kalt stellen
	den Teig dünn ausrollen, mit einer gezackten Form (Ø etwa 6 cm) ausstechen, auf ein Backblech legen
1 Eiweiß	mit
1 TL Wasser	verschlagen, die Hälfte der Teigplätzchen damit bestreichen, mit
75 g Hagelzucker	bestreuen
Ober-/Unterhitze	170–200 °C (vorgeheizt)
Heißluft	160–170 °C (nicht vorgeheizt)
Gas	Stufe 3–4 (vorgeheizt)
Backzeit	etwa 10 Minuten.

	Für die Füllung
250 g gedünstete Schattenmorellen	gut abtropfen lassen
400–500 ml Schlagsahne	1/2 Minute schlagen
2 Pck. Vanillin-Zucker	mit
2 Pck. Sahnesteif	mischen, einstreuen, die Sahne steif schlagen.

Die nicht bestreuten Plätzchen auf der Unterseite am Rand mit Sahne bespritzen, die Mitte mit Schattenmorellen ausfüllen, die bestreuten Plätzchen darauf legen.

Linzer Torte

gut vorzubereiten

200 g Weizenmehl
 1 gestr. TL Backpulver
 125 g Zucker
 1 Pck. Vanillin-Zucker
 2 Tropfen Bittermandel-Aroma
 1 Msp. gemahlene Nelken
 1 gestr. TL gemahlenden Zimt
 1 Prise Salz
 1/2 Eigelb
 1 Eiweiß
 125 g Margarine oder Butter
 125 g nicht abgezogene,
 gemahlene Mandeln

mit
 mischen, in eine Rührschüssel sieben

hinzufügen

die Zutaten mit Handrührgerät mit Knethaken zunächst kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe gut durcharbeiten, anschließend auf der Arbeitsfläche zu einem glatten Teig verkneten

knapp die Hälfte des Teiges zu einer Platte in der Größe der Springform (Ø 28 cm) ausrollen, 16–20 Streifen daraus rädern den übrigen Teig auf dem Springformboden ausrollen, mit bestreichen, dabei am Rand etwa 1 cm Teig frei lassen die Teigstreifen gitterförmig über die Konfitüre legen

100 g Himbeerkonfitüre

1/2 Eigelb

1 TL Milch

mit

verschlagen, die Teigstreifen damit bestreichen

Ober-/Unterhitze

Heißluft

Gas

Backzeit

170–200 °C (vorgeheizt)

etwa 170 °C (nicht vorgeheizt)

Stufe 3–4 (nicht vorgeheizt)

25–30 Minuten.

Abwandlung

Linzer Schnitten

Dafür die Zutaten verdoppeln, den Teig auf einem Backblech ausrollen, mit Konfitüre bestreichen und mit einem Teiggitter belegen. Den Kuchen wie oben backen und nach dem Erkalten in beliebig große Schnitten schneiden.

Die Füllung kann variiert werden, z.B. Pflaumenmus oder Johannisbeergelee.

Schlesische Mohntorte

traditionell

Für den Teig

250 g Weizenmehl
2 gestr. TL Backpulver
125 g Zucker
1 Pck. Vanillin-Zucker
1 Prise Salz
1 Ei
2 EL kaltes Wasser
125 g Butter

mit
mischen, in eine Rührschüssel sieben

hinzufügen

die Zutaten mit Handrührgerät mit Knethaken zunächst kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe gut durcharbeiten, anschließend auf der Arbeitsfläche zu einem glatten Teig verkneten

gut die Hälfte des Teiges auf dem Boden einer Springform (Ø 28 cm) ausrollen, den Rest des Teiges zu einer Rolle formen, sie als Rand auf den Teigboden legen, so an die Form drücken, daß ein etwa 3 cm hoher Rand entsteht.

Für den Belag

1 l Milch
200 g Weizengrieß
200 g frisch gemahlenem Mohn

zum Kochen bringen

mit

mischen, unter Rühren einstreuen, bei schwacher Hitze ausquellen lassen, von der Kochstelle nehmen

200 g Zucker
1 Pck. Vanillin-Zucker
150 g Butter
100 g Magerquark
2 Eier

50 g abgezogene,
gemahlene Mandeln

50 g Rosinen

2 EL Rum

1 Birne

unterrühren

schälen, vierteln, entkernen, raspeln, unterrühren
die Mohnmasse in die Form geben, glattstreichen

Ober-/Unterhitze

Heißluft

Gas

Backzeit

etwa 180 °C (vorgeheizt)

etwa 160 °C (nicht vorgeheizt)

Stufe 3–4 (nicht vorgeheizt)

etwa 1 Stunde

die Torte vor dem Verzehr mit

bestäuben.

Puderzucker

Tip

Die Torte schmeckt warm besonders gut.

Friesische Streuseltorte

tiefkühlgeeignet/für Gäste

250 g Weizenmehl
1 Msp. Backpulver
2 Pck. Vanillin-Zucker
1 Becher (150 g)
Crème fraîche
175 g Margarine
oder Butter

Für den Teig

mit
mischen, in eine Rührschüssel sieben

hinzufügen

die Zutaten mit Handrührgerät mit Knethaken zunächst kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe gut durcharbeiten, anschließend auf der Arbeitsfläche zu einem glatten Teig verkneten, sollte er kleben, ihn eine Zeitlang kalt stellen den Teig in 4 gleich große Stücke teilen jeweils ein Teigstück auf dem Boden einer Springform (Ø 28 cm) ausrollen (darauf achten, daß der Teigboden am Rand nicht zu dünn ist), mehrmals mit einer Gabel einstechen, den Springformrand darumlegen.

150 g Weizenmehl
75 g Zucker
1 Pck. Vanillin-Zucker
1 Msp. gemahlenem Zimt
100 g Margarine oder Butter

Für die Streusel

in eine Rührschüssel sieben, mit

mischen

hinzufügen, die Zutaten mit Handrührgerät mit Knethaken zu Streuseln von gewünschter Größe verarbeiten, die Teigböden gleichmäßig damit bedecken (Foto 1)

Ober-/Unterhitze
Heißluft
Gas
Backzeit

200–220 °C (vorgeheizt)
170–180 °C (nicht vorgeheizt)
Stufe 3–4 (vorgeheizt)
für jeden Boden etwa 15 Minuten

(Fortsetzung S. 76)





die Böden sofort nach dem Backen vom Springformboden lösen einen der Tortenböden in 12 Stücke schneiden, die Böden einzeln auf einem Kuchenrost erkalten lassen.

Für die Füllung

500 ml (1/2 l) Schlagsahne

25 g Zucker

2 Pck. Sahnesteif

1 Pck. Vanillin-Zucker

1/2 Minute schlagen

mischen, einstreuen, die Sahne steif schlagen, in einen Spritzbeutel mit gezackter Tülle füllen die 3 unzerleiteten Böden zunächst jeweils mit einem Drittel von bestreichen, die Schlagsahne darauf spritzen (Foto 2), mit dem geschnittenen Boden zu einer Torte zusammensetzen (Foto 3) die Torte mit

450 g Pflaumenmus

Puderzucker

bestäuben, kalt stellen.

Tip

Die Torte vor dem Verzehr am besten mit einem Sägemesser schneiden.

Käsecremetorte

traditionell

150 g Weizenmehl

1 gestr. TL Backpulver

65 g Zucker

1 Pck. Vanillin-Zucker

2 Eigelb

1 EL Wasser oder Milch

50 g Margarine oder Butter

Für den Teig

mit

mischen, in eine Rührschüssel sieben

hinzufügen

die Zutaten mit Handrührgerät mit Knethaken zunächst auf niedrigster, dann auf höchster Stufe gut durcharbeiten, anschließend auf der Arbeitsfläche zu einem glatten Teig verkneten

2/3 des Teiges auf dem gefetteten Boden einer Springform (Ø 26 cm) ausrollen, den Rest des Teiges zu einer Rolle formen, sie als Rand auf den Teigboden legen, so an die Form drücken, daß ein etwa 3 cm hoher Rand entsteht

Ober-/Unterhitze

etwa 200 °C (vorgeheizt)

Heißluft

etwa 180 °C (nicht vorgeheizt)

Gas

Stufe 3–4 (vorgeheizt)

Backzeit

20–25 Minuten.

Für den Belag**2 Pck. Pudding-Pulver****Vanille-Geschmack****200 g Zucker****500 ml (1/2 l) Milch**

mit 2/3 von

mischen, mit 250 ml (1/4 l) von

anrühren, die übrige Milch zum Kochen bringen, von der Kochstelle nehmen, die angerührte Mischung unter Rühren hineingeben, kurz aufkochen lassen, von der Kochstelle nehmen

1/2 Fläschchen**Zitronen-Aroma****750 g Magerquark**

unterrühren, unter Rühren nochmals aufkochen lassen, die Masse in eine Schüssel geben

50 g Rosinen

unterrühren

3 Eiweiß

mit dem restlichen Zucker steif schlagen, unterziehen

die Quarkmasse auf dem vorgebackenen Boden verteilen und glattstreichen

1 Eigelb

mit

1 EL Milch

verschlagen, die Quarkmasse damit bestreichen

Ober-/Unterhitze

etwa 180 °C (vorgeheizt)

Heißluft

etwa 160 °C (nicht vorgeheizt)

Gas

Stufe 2–3 (nicht vorgeheizt)

Backzeit

50–60 Minuten

sofort nach dem Backen den Kuchen mit Hilfe eines Messers vom Springformrand lösen, ihn jedoch in der Form erkalten lassen.

Tip

Torte mit Puderzucker bestreuen.

Abwandlung

Statt der Rosinen abgetropfte Mandarinenspalten (aus der Dose) unter die Quarkmasse heben

o d e r

370 g Sauerkirschen**(aus dem Glas)**gut abtropfen lassen, auf dem erkalteten Kuchen verteilen
Tortenguß aus**1 Pck. Tortenguß****Zucker (nach Angabe****auf dem Päckchen)****250 ml (1/4 l) Saft**

nach Anleitung auf dem Päckchen zubereiten und über die Kirschen verteilen.

Gedeckter Apfelkuchen auf dem Blech

tiefkühlgeeignet

Für den Teig

350 g Weizenmehl
4 gestr. TL Backpulver
70 g Zucker
1 Pck. Vanillin-Zucker
1 Ei
4 EL Milch
50 g Margarine
oder Butter

mit
mischen, in eine Rührschüssel sieben

hinzufügen

die Zutaten mit Handrührgerät mit Knethaken zunächst kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe gut durcharbeiten, anschließend auf der Arbeitsfläche zu einem glatten Teig verkneten, sollte er kleben, ihn eine Zeitlang kalt stellen knapp die Hälfte des Teiges dünn ausrollen, für die Decke eine Teigplatte in Backblechgröße (38 x 28 cm) ausschneiden, auf Papier aufrollen (Foto 1) den restlichen Teig auf dem gefetteten Backblech ausrollen (Foto 2).

Für die Füllung

1 1/2 kg Äpfel

schälen, vierteln, entkernen, in Stifte schneiden, mit

50 g Zucker
1 Pck. Vanillin-Zucker
1 Msp. gemahlenem Zimt
30 g Rosinen
50 g Butter
etwa 50 g Zucker

unter Rühren leicht dünsten, abkühlen lassen, mit abschmecken.

(Fortsetzung S. 80)





	Die Füllung auf dem Teig verteilen, die Teigdecke darauf abrollen (Foto 3)
1 Eigelb	mit
1 EL Milch	verschlagen, den Teig damit bestreichen, mit
50 g abgezogenen, gehobelten Mandeln	bestreuen, die Teigdecke mehrmals mit einer Gabel einstechen
Ober-/Unterhitze	200–220 °C (vorgeheizt)
Heißluft	180–200 °C (nicht vorgeheizt)
Gas	Stufe 4–5 (vorgeheizt)
Backzeit	20–25 Minuten.
Abwandlung	Kuchen in einer Springform (Ø 26 cm) backen, dazu Teig und Füllung halbieren.

Apfel-Streusel-Kuchen

beliebt

	Für den Teig
150 g Weizenmehl	mit
1 Msp. Backpulver	mischen, in eine Rührschüssel sieben
100 g Zucker	
1 Pck. Vanillin-Zucker	
1 Prise Salz	
1 Ei	
100 g Margarine oder Butter	hinzufügen
	die Zutaten mit Handrührgerät mit Knethaken zunächst kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe gut durcharbeiten, anschließend auf der Arbeitsfläche zu einem glatten Teig verkneten, sollte er kleben, ihn eine Zeitlang kalt stellen
	gut zwei Drittel des Teiges auf dem Boden einer Springform (Ø 28 cm) ausrollen, mehrmals mit einer Gabel einstechen, den Springformrand um den Boden legen
Ober-/Unterhitze	200–220 °C (vorgeheizt)
Heißluft	etwa 180 °C (nicht vorgeheizt)
Gas	Stufe 3–4 (vorgeheizt)
Backzeit	10–12 Minuten
	den Boden erkalten lassen
	den Rest des Teiges zu einer Rolle formen, sie als Rand auf den vorgebackenen Boden legen, so an die Form drücken, daß ein etwa 2 cm hoher Rand entsteht.

Für die Füllung

- etwa 1 1/2 kg Äpfel schälen, vierteln, entkernen, in kleine Stücke schneiden, mit
- 75 g Zucker
- 1 Msp. gemahlenem Zimt
- 75 g Butter unter Rühren leicht dünsten, abkühlen lassen, auf den vorgebackenen Boden streichen.

Für die Streusel

- 150 g Weizenmehl in eine Rührschüssel sieben
- 100 g Zucker
- 1 Pck. Vanillin-Zucker
- 100 g Butter hinzufügen, mit Handrührgerät mit Knethaken zu Streuseln von gewünschter Größe verarbeiten, gleichmäßig auf der Füllung verteilen

- Ober-/Unterhitze 200–220 °C (vorgeheizt)
- Heißluft etwa 180 °C (nicht vorgeheizt)
- Gas Stufe 3–4 (nicht vorgeheizt)
- Backzeit etwa 40 Minuten.
- Tip** Verwenden Sie eine säuerliche Apfelsorte.
- Beigabe** Steifgeschlagene Sahne.

Abwandlung

Kirsch-Streusel-Kuchen

- Für die Füllung
- 1 kg Sauerkirschen waschen, abtropfen lassen, entstielen, entsteinen, mit
- 100 g Zucker mischen, kurze Zeit zum Saftziehen stehen lassen, nur eben zum Kochen bringen, abtropfen lassen, wenn Saft und Kirschen kalt sind, 250 ml (1/4 l) Saft abmessen (evtl. mit Wasser ergänzen)
- 20 g Speisestärke mit 4 Eßlöffeln von dem Saft anrühren, den übrigen Saft zum Kochen bringen, die Speisestärke unter Rühren in den von der Kochstelle genommenen Saft geben, kurz aufkochen lassen, die Kirschen unterrühren, kalt stellen, mit
- etwa 1 EL Zucker abschmecken, die Füllung auf den vorgebackenen Boden geben.

Russischer Zupfkuchen

traditionell

Für den Teig

375 g Weizenmehl
 40 g Kakaopulver
 3 gestr. TL Backpulver
 200 g Zucker
 1 Pck. Vanillin-Zucker
 1 Ei
 200 g Margarine
 oder Butter

mit
 mischen, in eine Rührschüssel sieben
 hinzufügen
 die Zutaten mit Handrührgerät mit Knethaken zunächst kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe gut durcharbeiten, anschließend auf der Arbeitsfläche zu einem glatten Teig verkneten, sollte er kleben, ihn eine Zeitlang kalt stellen
 die Hälfte des Teiges auf einem Boden einer Springform (Ø 28 cm) ausrollen.

Für die Füllung

500 g Magerquark
 200 g Zucker
 1 Pck. Vanillin-Zucker
 3 Eier
 1 Pck. Pudding-Pulver
 Vanille-Geschmack
 250 g zerlassene, abgekühlte
 Margarine oder Butter

zu einer einheitlichen Masse verrühren, in die Form geben, glattstreichen
 den restlichen Teig in kleine Stücke "zupfen", auf die Füllung verteilen

Ober-/Unterhitze
 Heißluft
 Gas
 Backzeit

etwa 170 °C (vorgeheizt)
 etwa 150 °C (nicht vorgeheizt)
 Stufe 3–4 (nicht vorgeheizt)
 60–70 Minuten.



Obsttörtchen

(12-14 Stück)

einfach

200 g Weizenmehl
1 gestr. TL Backpulver
75 g Zucker
1 Pck. Vanillin-Zucker
1 Prise Salz
4 Tropfen Zitronen-Aroma
2 EL Wasser
100 g Margarine oder Butter

Für den Teig

mit
mischen, in eine Rührschüssel sieben

hinzufügen

die Zutaten mit Handrührgerät mit Knethaken zunächst kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe gut durcharbeiten, anschließend auf der Arbeitsfläche zu einem glatten Teig verkneten, sollte er kleben, ihn eine Zeitlang kalt stellen den Teig dünn ausrollen, mit einer runden Form (Ø etwa 10 cm) ausstechen, in gut gefettete Tortelett-Förmchen (Ø etwa 10 cm) geben, mehrmals mit einer Gabel einstechen

Ober-/Unterhitze

170–200 °C (vorgeheizt)

Heißluft

160–170 °C (nicht vorgeheizt)

Gas

Stufe 3–4 (vorgeheizt)

Backzeit

10–15 Minuten

die Törtchen sofort nach dem Backen aus den Förmchen lösen, erkalten lassen, gleichmäßig mit
Sahnesteif bestreuen, damit die mit Obst belegten Törtchen nicht durchweichen.

Sahnesteif

Für den Belag

500–750 g rohes Obst
(z.B. Erdbeeren, Himbeeren,
Heidelbeeren, Weintrauben)

waschen (Himbeeren nur verlesen), gut abtropfen lassen, entstielen oder verlesen, mit
Zucker bestreuen, kurze Zeit stehen lassen

Zucker

o d e r

gedünstetes oder eingemachtes Obst
(z.B. Aprikosen, Pfirsiche,
Sauerkirschen, Stachelbeeren,
Mandarinen)

abtropfen lassen, die Früchte auf die Törtchen legen.

Für den Guß

1 Pck. Tortenguß
Zucker nach Angabe
auf dem Tortengußpäckchen
250 ml (1/4 l) Wasser oder Fruchtsaft

nach Anleitung auf dem Päckchen zubereiten, über das Obst verteilen.

250 ml (1/4 l) Schlagsahne
1 Pck. Sahnesteif
1 Pck. Vanillin-Zucker

Zum Verzieren

1/2 Minute schlagen
mit
mischen, einstreuen, die Sahne steif schlagen
die Törtchen damit verzieren.

Bunter Obstkuchen

einfach

250 g Weizenmehl
1 gestr. TL Backpulver
75 g Zucker
1 Pck. Vanillin-Zucker
1 Ei
125 g Margarine oder Butter

Für den Teig

mit
mischen, in eine Rührschüssel sieben

hinzufügen

die Zutaten mit Handrührgerät mit Knethaken zunächst kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe gut durcharbeiten, anschließend auf der Arbeitsfläche zu einem glatten Teig verkneten, sollte er kleben, ihn eine Zeitlang kalt stellen den Teig auf einem Backblech ausrollen.

Für den Belag

350 g Sauerkirschen (aus dem Glas)
240 g Aprikosenhälften
(aus der Dose)
300 g abgezogene,
gemahlene Mandeln
150 g Zucker
1 Pck. Vanillin-Zucker
2 Eier
2 Becher (je 125 g) Crème double

gut abtropfen lassen (jedes Obst für sich)

verrühren, auf dem Teig verteilen
das Obst – jedes für sich – auf der Mandelmasse verteilen

Ober-/Unterhitze
Heißluft
Gas
Backzeit

etwa 180 °C (vorgeheizt)
etwa 160 °C (nicht vorgeheizt)
Stufe 2–3 (vorgeheizt)
35–45 Minuten.

Zum Aprikotieren

2 EL Aprikosenkonfitüre
1 EL Wasser

durch ein Sieb streichen, mit
unter Rühren etwas einkochen lassen
den noch warmen Kuchen damit bestreichen.

Obstkuchen auf französische Art

raffiniert/ für Gäste

Für den Teig

- 200 g Weizenmehl
- 1 Pck. Vanillin-Zucker
- 1 Prise Salz
- 1 Ei
- 100 g Margarine
oder Butter

in eine Rührschüssel sieben

hinzufügen

die Zutaten mit Handrührgerät mit Knethaken zunächst kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe gut durcharbeiten, anschließend auf der Arbeitsfläche zu einem glatten Teig verkneten, ihn eine Zeitlang kalt stellen
den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche ausrollen (Foto 1), eine Springform (Ø 26 cm) damit auslegen, Teig am Rand etwas hochdrücken.

Für den Belag

- 250 g Aprikosen
- 3 mittelgroße Äpfel
- 2 Birnen

waschen, halbieren, entsteinen

beide Zutaten schälen, vierteln, entkernen, in Spalten schneiden
den Teig mit dem Obst belegen.

Für den Guß

- 2 Eigelb
- 250 ml (1/4 l) Schlagsahne
- 60 g Zucker
- 1 Pck. Vanillin-Zucker
- 2 gestr. EL Speisestärke

 mit
verschlagen

unterrühren, die Masse über das Obst verteilen (Foto 2)

(Fortsetzung S. 88)





Ober-/Unterhitze 170–200 °C (vorgeheizt)
Heißluft 160–170 °C (nicht vorgeheizt)
Gas Stufe 3–4 (nicht vorgeheizt)
Backzeit etwa 50 Minuten
 den Kuchen aus der Form lösen.

Zum Aprikotieren

4–5 EL Aprikosenkonfitüre
 1 EL Wasser
 durch ein Sieb streichen, mit
 unter Rühren aufkochen lassen
 den Kuchen sofort nach dem Backen damit bestreichen
 (Foto 3).

Terrassen

preiswert

300 g Weizenmehl
 2 gestr. TL Backpulver
 100 g Zucker
 1 Pck. Vanillin-Zucker
 1 Ei
 150 g Margarine oder Butter
 mit
 mischen, in eine Rührschüssel sieben
 hinzufügen
 die Zutaten mit Handrührgerät mit Knethaken zunächst kurz
 auf niedrigster, dann auf höchster Stufe gut durcharbeiten,
 anschließend auf der Arbeitsfläche zu einem glatten Teig ver-
 kneten, sollte er kleben, ihn eine Zeitlang kalt stellen
 den Teig dünn ausrollen, Plätzchen von gleicher Form, aber in
 drei verschiedenen Größen (die gleiche Anzahl von jeder Größe)
 ausstechen, auf ein Backblech legen

Ober-/ Unterhitze 180–200 °C (vorgeheizt)
Heißluft 160–170 °C (nicht vorgeheizt)
Gas Stufe 3–4 (vorgeheizt)
Backzeit 8–10 Minuten
 von je drei Plätzchen verschiedener Größe die beiden kleinen auf
 der Unterseite mit

Gelee oder Konfitüre
 (durch ein Sieb gestrichen)
 bestreichen, terrassenförmig auf das größte setzen, die Plätzchen
 mit
 Puderzucker
 bestäuben, mit einem Konfitüretüpfchen verzieren.

Käsekuchen mit Streuseln

beliebt

150 g Weizenmehl	Für den Teig
1/2 gestr. TL Backpulver	mit
75 g Zucker	mischen, in eine Rührschüssel sieben
1 Pck. Vanillin-Zucker	
1 Prise Salz	
1 Ei	
75 g Margarine oder Butter	hinzufügen
	die Zutaten mit Handrührgerät mit Knethaken zunächst kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe gut durcharbeiten, anschließend auf der Arbeitsfläche zu einem glatten Teig verkneten, evtl. kalt stellen, gut 2/3 des Teiges auf dem Boden einer Springform (Ø 28 cm) ausrollen, unter den Rest des Teiges kneten, zu einer Rolle formen, sie als Rand auf den Teigboden legen, so an die Form drücken, daß ein etwa 3 cm hoher Rand entsteht, den Teigboden mehrmals mit einer Gabel einstechen
1 gestr. EL Weizenmehl	
Ober-/Unterhitze	200–220 °C (vorgeheizt)
Heißluft	180–200 °C (nicht vorgeheizt)
Gas	Stufe 3–4 (vorgeheizt)
Backzeit	etwa 10 Minuten.

	Für die Füllung
750 g Magerquark	mit
150 g Zucker	
3 EL Zitronensaft	
50 g Speisestärke	
3 Eigelb	gut verrühren
3 Eiweiß	steif schlagen
250 ml (1/4 l) Schlagsahne	steif schlagen, beide Zutaten unter die Quarkmasse heben, gleichmäßig auf den Boden streichen.

	Für die Streusel
100 g Weizenmehl	in eine Rührschüssel sieben
75 g Zucker	
1 Pck. Vanillin-Zucker	
75 g Butter	hinzufügen, mit dem Handrührgerät mit Knethaken zu Streuseln verarbeiten, gleichmäßig auf der Füllung verteilen

Ober-/Unterhitze	etwa 170 °C (vorgeheizt)
Heißluft	etwa 150 °C (nicht vorgeheizt)
Gas	Stufe 2–3 (nicht vorgeheizt)
Backzeit	70–80 Minuten
	den Kuchen nach der Backzeit (Backofen ausgeschaltet) noch 15 Minuten bei geöffneter Backofentür stehen lassen.

375 g Weizenmehl
1 gestr. TL Backpulver
75 g Zucker
1 Pck. Vanillin-Zucker
2 Eier
175 g Margarine oder Butter

Für den Teig

mit
mischen, in eine Rührschüssel sieben

hinzufügen

die Zutaten mit Handrührgerät mit Knethaken zunächst kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe gut durcharbeiten, anschließend auf der Arbeitsfläche zu einem glatten Teig verkneten, sollte er kleben, ihn eine Zeitlang kalt stellen.

Für den Quarkbelag

750 g Magerquark
150 g Zucker
2 Eigelb
1 Prise Salz
abgeriebener Schale von
1/2 Zitrone (unbehandelt)
75 g zerlassener Butter
1 Pck. Käsekuchen-Hilfe
2 Eiweiß

mit

verrühren

steif schlagen, unterrühren.

1 Pck. (250 g) Mohn-back
2 EL Honig
2 Eiern
100 g Sultaninen

Für den Mohnbelag

mit

verrühren

zwei Drittel des Teiges auf einem Backblech (38 x 28 cm) ausrollen, zunächst den Quarkbelag darauf streichen, dann den Mohnbelag darauf verteilen

den restlichen Teig dünn ausrollen, etwa 1 cm breite Streifen ausrädern

die Teigstreifen als Gitter auf die Mohnmasse legen

Ober-/Unterhitze
Heißluft
Gas
Backzeit

170–200 °C (vorgeheizt)
etwa 160 °C (nicht vorgeheizt)
Stufe 3–4 (nicht vorgeheizt)
etwa 50 Minuten.

Zum Aprikotieren

3–4 EL Aprikosenkonfitüre
3 EL Wasser

durch ein Sieb streichen, mit
unter Rühren etwas einkochen lassen, die Teigstreifen
damit bestreichen.



Nuß- oder Kokosecken

beliebt

150 g Weizenmehl
 1/2 gestr. TL Backpulver
 65 g Zucker
 1 Pck. Vanillin-Zucker
 1 Prise Salz
 1 Ei
 65 g Margarine

Für den Teig

mit
 mischen, in eine Rührschüssel sieben

hinzufügen
 die Zutaten mit Handrührgerät mit Knethaken zunächst kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe kurz durcharbeiten, anschließend auf der Arbeitsfläche zu einem glatten Teig verkneten, sollte er kleben, ihn eine Zeitlang kalt stellen den Teig zu einem Rechteck (28 x 28 cm) auf einem Backblech ausrollen, mit
 bestreichen.

2 EL Aprikosenkonfitüre

Für den Belag

100 g Margarine oder Butter
 100 g Zucker
 1 Pck. Vanillin-Zucker
 2 EL Wasser
 75 g gemahlene Haselnußkerne
 125 g gehobelte Haselnußkerne
 o d e r
 200 g Kokosraspel

langsam erwärmen, zerlassen

unterrühren, etwas abkühlen lassen, die Masse gleichmäßig auf dem Teig verteilen, vor den Teig einen mehrfach umgeknickten Streifen Alufolie legen, so daß ein Rand entsteht

Ober-/Unterhitze
 Heißluft
 Gas
 Backzeit

180–200 °C (vorgeheizt)
 160–180 °C (nicht vorgeheizt)
 Stufe 3–4 (vorgeheizt)
 20–30 Minuten

das Gebäck etwas abkühlen lassen, in Vierecke (8 x 8 cm) schneiden, diese so in Hälften teilen, daß Dreiecke entstehen.

Für den Guß

50 g Kuvertüre
 10 g Kokosfett

mit
 in einem kleinen Topf im Wasserbad bei schwacher Hitze zu einer geschmeidigen Masse verrühren, die beiden spitzen Ecken des Gebäcks in den Guß tauchen.

Schokocremetörtchen

(20 Törtchen)

gut vorzubereiten

250 g Weizenmehl
50 g Speisestärke
1 gestr. TL Backpulver
50 g Zucker
1 Pck. Vanillin-Zucker
2 EL saure Sahne oder Milch
75 g Margarine oder Butter

Für den Teig

mit
mischen, in eine Rührschüssel sieben

hinzufügen

die Zutaten mit Handrührgerät mit Knethaken zunächst kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe gut durcharbeiten, anschließend auf der Arbeitsfläche zu einem glatten Teig verkneten, sollte er kleben, ihn eine Zeitlang kalt stellen den Teig etwa 5 mm dick ausrollen, 40 Plätzchen (Ø etwa 7 cm) mit einer gezackten Form ausstechen, auf ein Backblech legen

Ober-/Unterhitze
Heißluft
Gas
Backzeit

170–200 °C (vorgeheizt)
160–170 °C (nicht vorgeheizt)
Stufe 3–4 (vorgeheizt)
12–15 Minuten.

Für die Buttercreme

aus

1 Pck. Pudding-Pulver Schokolade
50 g Zucker
4 EL Milch zum Anrühren
375 ml (3/8 l) Milch

nach Anleitung auf dem Päckchen (jedoch nur mit 3/8 l Milch) einen Pudding zubereiten, während des Erkalts ab und zu durchrühren

150 g Butter

geschmeidig rühren, den erkalteten Pudding eßlöffelweise darunter geben (darauf achten, daß weder Pudding noch Butter zu kalt sind)

25 g Kokosfett

zerlassen, unterrühren.

Für den Guß

100 g Halbbitter-Kuvertüre
25 g Kokosfett

in kleine Stücke schneiden, mit
in einem kleinen Topf im Wasserbad bei schwacher Hitze zu einer geschmeidigen Masse verrühren
die Hälfte der erkalteten Plätzchen auf der Oberseite damit bestreichen, den Guß fest werden lassen.

Die nicht bestrichenen Plätzchen auf der Unterseite spiralförmig mit Creme bespritzen, die übrigen darauf legen, mit einem Cremetuff verzieren.

Tip

Törtchen einen Tag vor dem Verzehr zubereiten.

Tarte Tatin

raffiniert

150 g Weizenmehl
 2 TL Puderzucker
 1 Pck. Vanillin-Zucker
 1 Prise Salz
 1 Eigelb
 3–4 EL Wasser
 80 g Butter

Für den Teig

mit
 in eine Rührschüssel sieben

hinzufügen

die Zutaten mit Handrührgerät mit Knethaken zunächst kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe kurz durcharbeiten, anschließend auf der Arbeitsfläche zu einem glatten Teig verkneten, ihn etwa 1 Stunde kalt stellen.

Für den Belag

2 kg Äpfel
 60 g weicher Butter
 125 g Zucker

schälen, vierteln, entkernen, ein rundes Kuchenblech (Ø 27 cm) mit
 mit
 ausstreichen, mit
 austreuen, die Apfelviertel – mit der Spitze nach unten – dicht nebeneinander in die Form legen (Foto 1), die Form auf die Kochstelle stellen, den Zucker bei schwacher Hitze karamelisieren lassen (Foto 2), den Teig in Größe der Form ausrollen, auf die Äpfel legen (Foto 3)

Ober-/Unterhitze
 Heißluft
 Gas
 Backzeit

200–220 °C (vorgeheizt)
 etwa 180 °C (nicht vorgeheizt)
 Stufe 4–5 (vorgeheizt)
 etwa 45 Minuten
 sofort nach dem Backen den Gebäckrand mit Hilfe eines Messers lösen, das Gebäck etwa 20 Minuten in der Form abkühlen lassen, stürzen.

Beigabe

Angeschlagene Schlagsahne.





Tarte à l'orange

für Gäste

200 g Weizenmehl	Für den Teig
25 g Zucker	in eine Rührschüssel sieben
1 EL Speiseöl	
1 Pck. Vanillin-Zucker	
100 g Butter	hinzufügen
	die Zutaten mit Handrührgerät mit Knethaken zunächst kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe gut durcharbeiten, anschließend auf der Arbeitsfläche zu einem glatten Teig verkneten, sollte er kleben, ihn eine Zeitlang kalt stellen
	eine Tarteform (Ø 26 cm) ausfetten, den Teig zu einer Platte (Ø 30 cm) ausrollen, die Tarteform damit auslegen, den Teigboden mehrmals mit einer Gabel einstechen.
	Für den Belag
2–3 EL Orangenmarmelade	den Teigboden mit
125 ml (1/8 l) Schlagsahne	bestreichen
50 g Zucker	mit
3 Eiern	
abgeriebener Schale	verrühren, in die Form geben
von 1 Orange (unbehandelt)	schälen, so daß die Haut entfernt wird, die Orangen in Scheiben schneiden, schuppenförmig in Kreisen auf den Guß legen
5 Orangen	
Ober-/Unterhitze	200–220 °C (vorgeheizt)
Heißluft	170–190 °C (nicht vorgeheizt)
Gas	etwa Stufe 4 (nicht vorgeheizt)
Backzeit	etwa 30 Minuten
	die Tarte in der Form auf einem Rost auskühlen lassen, nach dem Auskühlen in der Form schneiden, mit
30 g Puderzucker	bestäuben.

Heidelbeerkuchen vom Blech

für Gäste

300 g Weizenmehl
2 gestr. TL Backpulver
100 g Zucker
1 Pck. Vanillin-Zucker
2 Eier
100 g Butter

Für den Teig

mit
mischen, in eine Rührschüssel sieben

hinzufügen

die Zutaten mit Handrührgerät mit Knethaken zunächst kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe gut durcharbeiten, anschließend auf der Arbeitsfläche zu einem glatten Teig verkneten, sollte er kleben, ihn eine Zeitlang kalt stellen den Teig auf einem gefetteten Backblech ausrollen, goldgelb vorbacken

Ober-/Unterhitze
Heißluft
Gas
Backzeit

170–200 °C (vorgeheizt)
160–180 °C (nicht vorgeheizt)
Stufe 3–4 (vorgeheizt)
etwa 15 Minuten.

Für den Belag

2 Pck. (je 200 g)
Doppelrahm-Frischkäse
1 Pck. Feine Zitronenschale
125 g Zucker
2 Pck. Vanillin-Zucker
1 Pck. Dessert-Soße
Vanille-Geschmack
250 ml (1/4 l) Schlagsahne
400 g Heidelbeeren

mit

verrühren

steif schlagen, unterheben

verlesen, waschen, gut abtropfen lassen, vorsichtig unterrühren, die Masse auf den vorgebackenen Boden verteilen, fertig backen

Ober-/Unterhitze
Heißluft
Gas
Backzeit

etwa 180 °C (vorgeheizt)
etwa 160 °C (nicht vorgeheizt)
Stufe 2–3 (vorgeheizt)
etwa 25 Minuten.

Tip

Nach Belieben können tiefgefrorene Heidelbeeren verwendet werden. Die Beeren so lange antauen lassen, bis sie sich gut in der Creme verteilen lassen.

Quarktaschen

150 g Weizenmehl
1 Pck. Vanillin-Zucker
1 Prise Salz
150 g Magerquark
150 g Margarine oder Butter

Für den Teig

in eine Rührschüssel sieben

hinzufügen

die Zutaten mit Handrührgerät mit Knethaken zunächst kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe gut durcharbeiten, anschließend auf der Arbeitsfläche zu einem glatten Teig verkneten, den Teig etwa 1 Stunde kalt stellen.

Für die Füllung

250 g Magerquark
50 g Zucker
1 Pck. Vanillin-Zucker
1 Pck. Feine Zitronenschale
1 Eigelb
1 Eiweiß
30 g Rosinen

mit

verrühren

steif schlagen, mit

unterrühren

die Hälfte des Teiges zu einem Viereck von 30 x 30 cm ausrollen, in Quadrate von 10 x 10 cm schneiden, auf jedes Teigstück in die Mitte etwas von der Füllung geben

mit

1 1/2 EL Milch

verschlagen, die Teigränder damit bestreichen

die Teigstücke zu Taschen zusammenklappen, auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen, mit Eigelbmilch bestreichen, den restlichen Teig ebenso verarbeiten, die Teigreste ausrollen, in schmale Streifen schneiden, je zwei davon über Kreuz auf jede Tasche legen, ebenfalls mit Eigelbmilch bestreichen

Ober-/Unterhitze
Heißluft
Gas
Backzeit

200–220 °C (vorgeheizt)
etwa 180 °C (nicht vorgeheizt)
Stufe 3–4 (vorgeheizt)
etwa 25 Minuten.



Zartes Mandelgebäck

einfach

375 g Weizenmehl
1 gestr. TL Backpulver
125 g Zucker
1 Pck. Vanillin-Zucker
1 Prise Salz
2 Tropfen Bittermandel-Aroma
abgeriebene Schale von 1 Zitrone
(unbehandelt)
1 Ei
250 g Margarine oder Butter

Für den Teig

mit
mischen, in eine Rührschüssel sieben

100 g abgezogene,
gehobelte Mandeln

hinzufügen
die Zutaten mit Handrührgerät mit Knethaken zunächst kurz
auf niedrigster, dann auf höchster Stufe gut durcharbeiten

kurz auf mittlerer Stufe unterkneten, anschließend alles auf der
Arbeitsfläche zu einem glatten Teig verkneten
den Teig zu einem Rechteck (14 x 22 cm) ausrollen, über Nacht
kalt stellen
den Teig in Streifen von 22 x 3,5 cm schneiden, davon 1/2–1 cm
dicke Stücke abschneiden, auf ein Backblech legen

Ober-/Unterhitze
Heißluft
Gas
Backzeit

170–200 °C (vorgeheizt)
160–170 °C (nicht vorgeheizt)
Stufe 3–4 (vorgeheizt)
10–15 Minuten.

Für den Guß

175 g Kuvertüre
25 g Kokosfett

in kleine Stücke brechen, mit
in einem kleinen Topf im Wasserbad bei schwacher Hitze zu einer
geschmeidigen Masse verrühren
die erkalteten Plätzchen zur Hälfte hineintauchen.

Heidesand

traditionell

50 g Butter

200 g Zucker
1 Pck. Vanillin-Zucker
1 Prise Salz
2–3 EL Milch

zerlassen, bräunen, in eine Rührschüssel geben, kalt stellen, die
wieder festgewordene Butter mit Handrührgerät mit Rührbesen
auf höchster Stufe geschmeidig rühren, nach und nach

unterrühren, so lange rühren, bis eine gebundene Masse entstan-
den ist

375 g Weizenmehl	mit
1 gestr. TL Backpulver	mischen, sieben, zwei Drittel davon portionsweise auf mittlerer Stufe unterrühren
	den Teigbrei mit dem Rest des Mehls auf der Arbeitsfläche zu einem glatten Teig verkneten
	daraus etwa 3 cm dicke Rollen formen, kalt stellen, bis sie hart geworden sind
	die Rollen in etwa 1/2 cm dicke Scheiben schneiden, auf ein Backblech legen
Ober-/Unterhitze	170–200 °C (vorgeheizt)
Heißluft	160–170 °C (nicht vorgeheizt)
Gas	Stufe 3–4 (vorgeheizt)
Backzeit	10–15 Minuten.

Weinplätzchen

für Gäste

375 g Weizenmehl	Für den Teig
125 g Zucker	in eine Rührschüssel sieben
1 Pck. Vanillin-Zucker	
3 EL Weißwein	
200 g Butter	hinzufügen

die Zutaten mit Handrührgerät mit Knethaken zunächst kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe gut durcharbeiten, anschließend auf der Arbeitsfläche zu einem glatten Teig verkneten, sollte er kleben, ihn eine Zeitlang kalt stellen
den Teig in kleinen Portionen dünn ausrollen, mit einer runden Form (Ø etwa 4 cm) ausstechen, auf ein Backblech legen.

2 Eiweiß	Für den Belag
40 g Zucker	steif schlagen, der Schnee muß so fest sein, daß ein Messerschnitt sichtbar bleibt, die Teigplätzchen damit bestreichen
etwas gemahlenen Zimt	mischen, die Plätzchen damit und mit
50 g abgezogenen, gehackten Mandeln	bestreuen

Ober-/Unterhitze	170–200 °C (vorgeheizt)
Heißluft	160–170 °C (nicht vorgeheizt)
Gas	Stufe 3–4 (vorgeheizt)
Backzeit	10–15 Minuten.

Tip Sollte der Belag nicht ausreichend sein, die restlichen Plätzchen nur mit Zimt-Zucker bestreuen.

200 g Weizenmehl
1/2 gestr. TL Backpulver
75 g Zucker
1 Pck. Vanillin-Zucker
2 EL Wasser
100 g Margarine oder Butter

Für den Teig

mit
mischen, in eine Rührschüssel sieben

hinzufügen

die Zutaten mit Handrührgerät mit Knethaken zunächst kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe gut durcharbeiten, anschließend auf der Arbeitsfläche zu einem glatten Teig verkneten, sollte er kleben, ihn eine Zeitlang kalt stellen den Teig dünn ausrollen, 12 Platten (Ø etwa 10 cm) ausstechen (Foto 1), 12 leicht gefettete Förmchen (Ø unten etwa 4 cm, oben etwa 8 cm, Höhe 3–4 cm) damit auslegen, aus dem restlichen Teig 12 kleine Sterne ausstechen, beiseite legen von

100 g Aprikosenkonfitüre
jeweils 1 Teelöffel voll hineingeben (Foto 2).

Für die Füllung

80 g Butter
125 g Zucker
1 Ei

mit Handrührgerät mit Rührbesen geschmeidig rühren

1 Eiweiß

hinzufügen, verrühren
sieben, mit

100 g Weizenmehl

125 g abgezogenen,
gemahlenden Mandeln

2 Tropfen Bittermandel-Aroma

5 EL Milch

2 EL Rum

unterrühren, die Masse in die Förmchen füllen, mit Sternen belegen (Foto 3)

1 Eigelb

1 EL Milch

mit
verschlagen, die Sterne damit bestreichen

(Fortsetzung S. 104)





Ober-/Unterhitze	180–200 °C (vorgeheizt)
Heißluft	160–170 °C (nicht vorgeheizt)
Gas	Stufe 3–4 (nicht vorgeheizt)
Backzeit	etwa 25 Minuten
	das Gebäck etwa 10 Minuten abkühlen lassen, aus den Förmchen lösen.

Haselnußkranz

raffiniert

Für den Teig	mit
300 g Weizenmehl	mischen, in eine Rührschüssel sieben
2 gestr. TL Backpulver	
100 g Zucker	
1 Pck. Vanillin-Zucker	
1 Prise Salz	
1 Ei	
2 EL Milch oder Wasser	
125 g Margarine oder Butter	

hinzufügen
die Zutaten mit Handrührgerät mit Knethaken zunächst kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe gut durcharbeiten, anschließend auf der Arbeitsfläche zu einem glatten Teig verkneten, sollte er kleben, ihn eine Zeitlang kalt stellen.

Für die Füllung	mit
200 g gemahlene Haselnußkerne	
100 g Zucker	
4–5 Tropfen Bittermandel-Aroma	
½ Eigelb	
1 Eiweiß	
3–4 EL Wasser	
	zu einer geschmeidigen Masse verrühren
	den Teig zu einem Rechteck (etwa 45 x 35 cm) ausrollen, die Nußmasse darauf streichen, den Teig von der längeren Seite her aufrollen, als Kranz auf ein gefettetes Backblech legen
½ Eigelb	mit
1 EL Milch	verschlagen, den Kranz damit bestreichen, sternförmig einschneiden

Ober-/Unterhitze	170–200 °C (vorgeheizt)
Heißluft	160–170 °C (nicht vorgeheizt)
Gas	Stufe 3–4 (vorgeheizt)
Backzeit	etwa 45 Minuten.

Aprikosenschnitten

beliebt

250 g Weizenmehl
10 g Kakaopulver
1 gestr. TL Backpulver
100 g Zucker
1 Pck. Vanillin-Zucker
3 Tropfen Rum-Aroma
200 g Margarine oder Butter

Für den Teig

mit

mischen, in eine Rührschüssel sieben

hinzufügen

die Zutaten mit Handrührgerät mit Knethaken zunächst kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe gut durcharbeiten, anschließend auf der Arbeitsfläche zu einem glatten Teig verkneten, ihn auf einem Backblech (38 x 28 cm) ausrollen, vorbacken

Ober-/Unterhitze
Heißluft
Gas
Backzeit

etwa 200 °C (vorgeheizt)

etwa 170 °C (nicht vorgeheizt)

Stufe 3–4 (vorgeheizt)

etwa 12 Minuten.

Für den Belag

480 g Aprikosenhälften (aus der Dose)
2 Eiweiß
2 Pck. Pudding-Pulver
Vanille-Geschmack
100 g Zucker
1 Pck. Vanillin-Zucker
2 Eigelb
750 ml (3/4 l) Milch

gut abtropfen lassen, von dem Saft 250 ml (1/4 l) abmessen
steif schlagen, aus

2 Becher (je 150 g) Crème fraîche

nach Anleitung auf dem Päckchen (aber nur mit 750 ml Milch)
einen Pudding kochen, sofort
und das steifgeschlagene Eiweiß unterrühren, die Masse auf
die vorgebackene Platte streichen, einen mehrfach geknickten
Streifen Alufolie davor legen
die Aprikosen in gleichmäßigen Abständen auf dem Pudding
verteilen (mit der Wölbung nach oben)

Ober-/Unterhitze
Heißluft
Gas
Backzeit

170–200 °C (vorgeheizt)

etwa 160 °C (nicht vorgeheizt)

Stufe 3–4 (vorgeheizt)

30–35 Minuten

das Gebäck erkalten lassen.

Für den Guß

1 Pck. Tortenguß, klar
25 g Zucker
250 ml (1/4 l) Aprikosensaft

nach Anleitung auf dem Päckchen zubereiten, auf dem Belag
verteilen, fest werden lassen.

Zimtblätter

350 g Weizenmehl
 1 gestr. TL Backpulver
 100 g gesiebten Puderzucker
 1 Pck. Vanillin-Zucker
 1 Prise Salz
 1 gestr. TL gemahlenen Zimt
 2 Eigelb
 250 g Margarine oder Butter
 300 g abgezogene,
 grob gemahlene Mandeln

Für den Teig

mit
 mischen, in eine Rührschüssel sieben

hinzufügen

die Zutaten mit Handrührgerät mit Knethaken zunächst kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe gut durcharbeiten, anschließend auf der Arbeitsfläche zu einem glatten Teig verkneten

den Teig eine Zeitlang kalt stellen, etwa 3 mm dick ausrollen, mit einer runden Form ovale Plätzchen ausstechen (Foto 1), auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen

mit

verschlagen, die Plätzchen damit bestreichen, mit bestreuen (Foto 2)

1 Eigelb
 1 EL Honig
 Zimt-Zucker

Ober-/Unterhitze
 Heißluft
 Gas
 Backzeit

170–200 °C (vorgeheizt)
 160–170 °C (nicht vorgeheizt)
 Stufe 3–4 (vorgeheizt)
 12–15 Minuten.

Für den Guß

125 g Kuvertüre
 20 g Kokosfett

in kleine Stücke brechen, mit
 in einem kleinen Topf im Wasserbad bei schwacher Hitze zu einer geschmeidigen Masse verrühren, die Unterseite der erkalteten Plätzchen damit bestreichen (Foto 3).





Florentiner Plätzchen

dauert länger

150 g Weizenmehl
 50 g Zucker
 1 Pck. Vanillin-Zucker
 1 Ei
 75 g Margarine oder Butter

Für den Teig

in eine Rührschüssel sieben

hinzufügen

die Zutaten mit Handrührgerät mit Knethaken zunächst kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe gut durcharbeiten, anschließend auf der Arbeitsfläche zu einem glatten Teig verkneten, evtl. kalt stellen

den Teig dünn ausrollen, runde Plätzchen (Ø etwa 5 cm) ausstechen, auf ein Backblech legen, hellgelb vorbacken

Ober-/Unterhitze
 Heißluft
 Gas
 Backzeit

170–200 °C (vorgeheizt)
 etwa 160 °C (nicht vorgeheizt)
 Stufe 3–4 (vorgeheizt)
 etwa 8 Minuten
 die Plätzchen erkalten lassen.

Für den Belag

50 g Butter
 50 g Zucker
 2 gestr. EL Honig
 125 ml (1/8 l) Schlagsahne
 100 g abgezogene,
 gehobelte Mandeln
 100 g gehobelte Haselnußkerne
 2 EL gemahlene Haselnußkerne
 50 g in Stücke geschnittene
 Belegkirschen

unter Rühren langsam zerlassen, erhitzen, bräunen lassen
 hinzufügen, rühren, bis der Zucker gelöst ist

dazugeben, so lange unter Rühren schwach kochen lassen, bis die Masse gebunden ist
 den Belag auf die Unterseite der erkalten Plätzchen verteilen, wieder auf das Backblech legen

Ober-/Unterhitze
 Heißluft
 Gas
 Backzeit

etwa 170 °C (vorgeheizt)
 etwa 150 °C (nicht vorgeheizt)
 Stufe 3–4 (vorgeheizt)
 10–12 Minuten.

Für den Guß

75 g dunkle Kuchenglasur

nach Anleitung auf dem Päckchen auflösen, die erkalten Plätzchen auf der Unterseite damit bestreichen.

Teegebäck

250 g Weizenmehl
1 gestr. TL Backpulver
75 g Zucker
mit
mischen, in eine Rührschüssel sieben

1 Pck. Vanillin-Zucker

1 Prise Salz

1 Ei

125 g Margarine hinzufügen

die Zutaten mit Handrührgerät mit Knethaken zunächst kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe kurz durcharbeiten, anschließend auf der Arbeitsfläche zu einem glatten Teig verkneten, sollte er kleben, ihn eine Zeitlang kalt stellen aus diesem Teig verschiedene Plätzchen zubereiten:

Für Brezeln

Milch
Zucker

aus dem Teig bleistiftdicke Rollen formen, zu Brezeln legen, mit bestreichen, in drücken, auf ein Backblech legen.

Für Frucht-Plätzchen

Konfitüre
Puderzucker

den Teig dünn ausrollen, runde Plätzchen und Ringe in gleicher Größe ausstechen, auf ein Backblech legen, die erkalteten Plätzchen mit bestreichen, auf jedes einen mit bestäubten Ring legen.

Für gefüllte Plätzchen

Konfitüre oder Gelee
Puderzucker
aufgelöster Kuvertüre

den Teig dünn ausrollen, mit einer runden Form Plätzchen ausstechen, auf ein Backblech legen, die Hälfte der erkalteten Plätzchen auf der Unterseite mit bestreichen, die übrigen darauf legen, mit bestäuben oder mit besprenkeln.

Ober-/Unterhitze

Heißluft

Gas

Backzeit

180–200 °C (vorgeheizt)

160–180 °C (nicht vorgeheizt)

Stufe 3–4 (vorgeheizt)

für jedes Gebäck 8–10 Minuten.

Englische Butterplätzchen

(Foto)

75 g Weizenmehl
200 g Rohrzucker
1 Pck. Bourbon Vanille-Zucker
250 g Butter

in eine Rührschüssel sieben

hinzufügen

die Zutaten mit Handrührgerät mit Knethaken zunächst kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe gut durcharbeiten, anschließend auf der Arbeitsfläche zu einem glatten Teig verkneten aus dem Teig 2–2 1/2 cm dicke Rollen formen, so lange kalt stellen, bis sie hart geworden sind die Rollen in etwa 1/2 cm dicke Scheiben schneiden, auf ein Backblech legen

Ober-/Unterhitze	170–200 °C (vorgeheizt)
Heißluft	160–170 °C (nicht vorgeheizt)
Gas	Stufe 3–4 (vorgeheizt)
Backzeit	etwa 10 Minuten.

Kulleraugen

250 g Weizenmehl
1 gestr. TL Backpulver
100 g Zucker
1 Pck. Vanillin-Zucker
3 Eigelb
150 g Margarine oder Butter

mit
mischen, in eine Rührschüssel sieben

hinzufügen

die Zutaten mit Handrührgerät mit Knethaken zunächst kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe gut durcharbeiten, anschließend auf der Arbeitsfläche zu einem glatten Teig verkneten, sollte er kleben, ihn eine Zeitlang kalt stellen aus dem Teig daumendicke Rollen formen, in so große Stücke schneiden, daß sich daraus knapp walnußgroße Kugeln formen lassen

etwas verschlagenes Eiweiß
etwa 50 g abgezogene,
gehackte Mandeln
etwas rotem Gelee

jede Kugel zuerst mit der oberen Seite in tauchen, dann in

drücken, mit der Teigseite auf ein Backblech legen, mit einem Rühröffelstiel in jede Kugel eine Vertiefung drücken, mit füllen

Ober-/Unterhitze	170–200 °C (vorgeheizt)
Heißluft	150–180 °C (nicht vorgeheizt)
Gas	Stufe 3–4 (vorgeheizt)
Backzeit	etwa 15 Minuten.



Käsegebäck

für Gäste

250 g Weizenmehl
3 gestr. TL Backpulver
250 g Magerquark
250 g weiche Butter

Für den Teig

mischen, in eine Rührschüssel sieben
gut ausdrücken, hineingeben
hinzufügen

die Zutaten mit Handrührgerät mit Knethaken zunächst kurz
auf niedrigster, dann auf höchster Stufe gut durcharbeiten,
anschließend auf der Arbeitsfläche zu einem glatten Teig
verkneten, etwa 1/2 cm dick ausrollen, mehrfach übereinander-
schlagen, wieder ausrollen

das Übereinanderschlagen und Ausrollen ein- bis zweimal
wiederholen, den Teig knapp 1/2 cm dick ausrollen, Streifen und
Vierecke ausrädeln, mit
bestreichen, mit

Kondensmilch
geriebenem Parmesan
Kümmel

bestreuen, auf ein mit kaltem Wasser abgespültes Backblech legen

Ober-/Unterhitze
Heißluft
Gas
Backzeit

200–220 °C (vorgeheizt)
180–200 °C (nicht vorgeheizt)
Stufe 4–5 (vorgeheizt)
etwa 10 Minuten.

Vollkorn-Käsegebäck

375 g Weizenvollkornmehl
Meersalz
knapp 125 ml (1/8 l) Milch
225 g würzigen, feingeriebenen
Käse, z.B. Greyerzer
225 g Butter

mit
mischen, in eine Rührschüssel geben

hinzufügen
die Zutaten mit Handrührgerät mit Knethaken zunächst kurz
auf niedrigster, dann auf höchster Stufe gut durcharbeiten, an-
schließend auf der Arbeitsfläche zu einem glatten Teig verkneten
den Teig zu einer Kugel formen, etwa 30 Minuten kalt stellen
den Teig etwa 1/2 cm dick ausrollen, Streifen, Quadrate oder Taler
ausschneiden oder -rädeln, mit
bestreichen, auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen, mit

Milch
Mohn, Sesamen, Kümmel, Sonnen-
blumenkernen, Paprikapulver

bestreuen

Ober-/Unterhitze
Heißluft
Gas
Backzeit

200–220 °C (vorgeheizt)
180–200 °C (nicht vorgeheizt)
Stufe 4–5 (vorgeheizt)
etwa 10 Minuten.

Wirsingtorte

für Gäste / raffiniert

200 g Weizenmehl
1 gestr. TL Backpulver
1 Ei

1 Prise Salz
125 g Butter

Für den Teig

mit
mischen, in eine Rührschüssel sieben

hinzufügen

die Zutaten mit Handrührgerät mit Knethaken zunächst kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe gut durcharbeiten, anschließend auf der Arbeitsfläche zu einem glatten Teig verkneten, 30 Minuten kalt stellen

$\frac{2}{3}$ des Teiges auf dem Boden einer Springform (Ø 26 cm) ausrollen, den restlichen Teig zu einer Rolle formen, sie als Rand auf den Teigboden legen, so an die Form drücken, daß ein etwa 3 cm hoher Rand entsteht, den Boden mehrmals mit einer Gabel einstechen, vorbacken

Ober-/Unterhitze
Heißluft
Gas
Backzeit

200–220 °C (vorgeheizt)
etwa 180 °C (nicht vorgeheizt)
Stufe 4–5 (vorgeheizt)
etwa 15 Minuten.

Für den Belag

von

1 Kopf (1 kg) Wirsing

100 g Zwiebeln
2 EL Speiseöl
200 ml Fleischbrühe
Salz

Currypulver
gestoßenem Pfeffer
3 Eier

die groben äußeren Blätter lösen, den Wirsing vierteln, den Strunk herauschneiden, den Wirsing abspülen, abtropfen lassen, fein schneiden, wiegen (etwa 800 g) abziehen, in Scheiben schneiden erhitzen, die Zwiebelscheiben darin andünsten, Wirsing, hinzufügen, 15 Minuten dünsten lassen, mit

würzen, etwas abkühlen lassen
unterrühren

den Belag auf dem vorgebackenen Boden verteilen, fertig backen

Ober-/Unterhitze
Heißluft
Gas
Backzeit

200–220 °C (vorgeheizt)
etwa 180 °C (nicht vorgeheizt)
Stufe 4–5 (vorgeheizt)
etwa 30 Minuten.

Tip

Wirsinggemüse nicht mit Currypulver sondern mit Kümmel würzen.

Beigabe

Crème fraîche.

250 g Weizenmehl
1 Eigelb
1 Prise Salz
4 EL Wasser
125 g Butter

Für den Teig

in eine Rührschüssel sieben

hinzufügen

die Zutaten mit Handrührgerät mit Knethaken zunächst kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe gut durcharbeiten, anschließend auf der Arbeitsfläche zu einem glatten Teig verkneten

$\frac{2}{3}$ des Teiges auf dem Boden einer Spring- oder Tarteform (Ø 26 cm) ausrollen, den restlichen Teig zu einer Rolle formen, sie als Rand auf den Teigboden legen, so an die Form drücken, daß ein etwa 2 cm hoher Rand entsteht, den Boden mehrmals mit einer Gabel einstechen, vorbacken

Ober-/Unterhitze
Heißluft
Gas
Backzeit

200–220 °C (vorgeheizt)
etwa 180 °C (nicht vorgeheizt)
Stufe 4–5 (vorgeheizt)
etwa 15 Minuten.

Für den Belag

100 g Gouda Käse
120 g durchwachsenen Speck
4 Eiern
250 ml ($\frac{1}{4}$ l) Schlagsahne
Salz
frisch gemahlenem Pfeffer
geriebener Muskatnuß

in feine Streife schneiden
würfeln, andünsten, abkühlen lassen, mit dem Käse,

verrühren, mit

würzen, den Belag auf dem vorgebackenen Boden verteilen, fertig backen

Ober-/Unterhitze
Heißluft
Gas
Backzeit

200–220 °C (vorgeheizt)
etwa 180 °C (nicht vorgeheizt)
Stufe 4–5 (vorgeheizt)
etwa 25 Minuten.

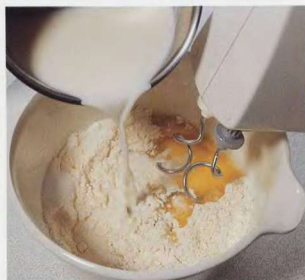








Im Handel ist Trockenhefe und Frischhefe erhältlich. Das Backen mit Trockenhefe erfordert keine besonderen Vorarbeiten. Die Hefe wird sofort aus dem Päckchen ins Mehl gestreut und mit dem Mehl sorgfältig vermischt (Ausnahme: Bei zutatenreichen Teigen, z.B. Hefenapfkuchen und Stollen, muß die Hefe angerührt werden).



Die einzelnen Arbeitsgänge

Das Mehl in eine Rührschüssel sieben (geben) und die Trockenhefe gleichmäßig mit einer Gabel unterrühren.

Alle übrigen im Rezept angegebenen Zutaten zu dem Mehl geben.

Nur in Gegenwart von Wärme entfaltet Hefe ihre volle Triebkraft – vor allem die Flüssigkeit (Milch oder Wasser) sollte etwa 37 °C haben.



Die Zutaten zunächst mit Handrührgerät mit Knethaken kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe etwa 5 Minuten verarbeiten. Der Teig muß glatt sein.

Das Kneten des Hefeteiges bewirkt eine besonders gute Verbindung aller Zutaten untereinander unter Einschlagen von Luft. Die Hefe wandelt dabei Zucker und Mehl (Stärke) als Kohlenhydrate in Kohlensäure und Alkohol um und bewirkt dadurch eine Lockerung des Teiges.

Bei der Zubereitung mit Frischhefe und zutatenreichen Teigen mit Trockenhefe muß die Hefe angerührt werden.

Wichtig dabei ist, daß die angesetzte Hefe tatsächlich gegangen ist. Voraussetzung dafür ist, daß die zerbröckelte Hefe (oder Trockenhefe) zusammen mit etwas Zucker (Honig) und mit lauwarmen Milch angerührt wird und 15 Minuten bei Zimmertemperatur stehen bleibt. Nur in Gegenwart von Wärme entfaltet die Hefe ihre volle Triebkraft – die Milch sollte etwa handwarm sein, also etwa 37 °C haben.



Die übrigen Zutaten dürfen erst bei der Teigbereitung selbst mit der Hefe in Berührung kommen, vor allem Salz und Fett, denn sie würden die Tätigkeit der Hefe hemmen. Deshalb sollten diese Zutaten an den Rand der Schüssel gegeben werden und erst nachdem die Hefe mit dem Mehl vermischt ist, untergerührt werden. Am schnellsten kann sie Zucker verarbeiten, während sie Mehl (Stärke) vorher abbauen muß.



Die Zutaten wie beim Hefeteig mit Trockenhefe verarbeiten. Mit Handrührgerät mit Kneithaken zuerst auf niedrigster, danach auf höchster Stufe so lange kneten, bis ein glatter Teig entstanden ist.

Zum Schluß evtl. Früchte oder Nüsse unterkneten.





Den Teig zugedeckt (mit Geschirrtuch oder Klarsichtfolie) an einem warmen Ort so lange stehen lassen, bis er sich sichtbar vergrößert hat. Hefeteige nicht sofort nach der Zubereitung backen, sondern vorher genügend aufgehen lassen. Sie an einen warmen Ort stellen; z.B. in den Gas- oder Elektroherd.



Den Teig, je nach Rezept, weiterverarbeiten (in eine vorbereitete Napfkuchenform füllen oder ausrollen, formen, flechten usw.), in jedem Fall vor dem Backen nochmals gehen lassen.

Backbleche und -formen im allgemeinen fetten, am zweckmäßigsten mit streichfähiger Margarine oder Butter, und, je nach Rezept, mit Semmelbröseln ausstreuen.

Hefeteig gehen lassen

Gas: Auf Stufe 8 drei Minuten vorheizen. **Flamme ausdrehen**, Schüssel mit Teig so lange in den Backofen stellen, bis er sich sichtbar vergrößert hat.

Strom: 50 °C einschalten. Schüssel mit Teig so lange in den Backofen stellen, bis er sich sichtbar vergrößert hat. Backofentür mit Rührlöffel geöffnet halten.

Mikrowelle: 80 oder 90 Watt etwa 8 Minuten. In einem Gerät ohne Drehteller Schüssel nach etwa 4 Minuten drehen.

Wasserbad: Schüssel mit Teig (mit feuchtem Tuch abgedeckt) so lange in heißes Wasser stellen, bis er sich sichtbar vergrößert hat.

Grundrezept

500 g Weizenmehl	in eine Rührschüssel sieben, mit
1 Pck. Trockenhefe	sorgfältig vermischen
75 g Zucker	
1 Pck. Vanillin-Zucker	
1 Prise Salz	
250 ml (1/4 l) lauwarme Milch	
75–100 g zerlassene, abgekühlte	
Margarine oder Butter	
oder 6–7 EL Speiseöl	hinzufügen

o d e r (für kleine Bleche 38 x 28 cm)

375 g Weizenmehl	in eine Rührschüssel sieben, mit
1 Pck. Trockenhefe	sorgfältig vermischen
50 g Zucker	
1 Pck. Vanillin-Zucker	
1 Prise Salz	
1 Ei	
200 ml lauwarme Milch	
50 g zerlassene, abgekühlte	
Margarine oder Butter	
oder 4–5 EL Speiseöl	hinzufügen

die Zutaten mit Handrührgerät mit Knethaken zunächst auf niedrigster, dann auf höchster Stufe in etwa 5 Minuten zu einem Teig verarbeiten
den Teig zugedeckt so lange an einem warmen Ort stehen lassen, bis er sich sichtbar vergrößert hat (etwa 20 Minuten), ihn leicht mit Mehl bestäuben, aus der Schüssel nehmen, auf der Arbeitsfläche nochmals kurz durchkneten
den Teig – je nach Rezept – in der Form oder auf dem Backblech nochmals gehen lassen
je nach Rezept backen.

Das Backen von Hefeteigen

Hefeteige sollten in jedem Fall vor dem Backen nochmals an einem warmen Ort gehen, dadurch wird eine weitere Lockerung des Teiges hervorgerufen.

Um ein schnelles „Gehen“ des Teiges zu erzielen, ihn mit einem Geschirrtuch zudecken.

Teig dann weiterverarbeiten und backen wie im Rezept angegeben.

Hefezopf „Dreierlei“

(Foto Seite 116/117)

raffiniert

500 g Weizenmehl
1 Pck. Trockenhefe
50 g Zucker
1 Pck. Vanillin-Zucker
1 Prise Salz
1 Becher (150 g) Crème fraîche
150 ml lauwarme Milch
75 g zerlassene, abgekühlte
Margarine oder Butter

Für den Teig

in eine Rührschüssel sieben, mit
sorgfältig vermischen

hinzufügen

die Zutaten mit Handrührgerät mit Knethaken zunächst auf
niedrigster, dann auf höchster Stufe in etwa 5 Minuten zu einem
Teig verarbeiten
den Teig zugedeckt an einem warmen Ort so lange stehen lassen,
bis er sich sichtbar vergrößert hat.

Für die Füllungen

100 g Rosinen
2 EL Rum
4 kleine Ananasscheiben
(aus der Dose)
50 g Kokosraspeln
70 g nicht abgezogene Mandeln
100 g Marzipan-Rohmasse

mit
vermengen, etwa 30 Minuten stehen lassen

gut abtropfen lassen, in sehr kleine Stücke schneiden, mit
vermengen
grob hacken
in Würfel schneiden, beide Zutaten vermengen.

Den gegangenen Teig leicht mit Mehl bestäuben, aus der Schüssel
nehmen, auf der Arbeitsfläche nochmals kurz durchkneten
den Teig in sechs gleich große Stücke teilen
unter zwei Teigstücke die Ananasmischung, unter zwei Teigstücke
die getränkten Rosinen und unter zwei Teigstücke die Mandel-
mischung kneten, die Teigstücke zu etwa 30 cm langen Rollen
formen, aus den Rollen zwei Zöpfe flechten, auf ein gefettetes
Backblech legen, nochmals so lange an einem warmen Ort gehen
lassen, bis sie sich sichtbar vergrößert haben

1 Eigelb
1 EL Milch

mit
verschlagen, die Zöpfe damit bestreichen

Ober-/Unterhitze
Heißluft
Gas
Backzeit

170–200 °C (vorgeheizt)
160–170 °C (nicht vorgeheizt)
Stufe 3–4 (vorgeheizt)
etwa 35 Minuten.

Tip

Beim Unterkneten der Füllungen evtl. noch etwas Mehl
dazugeben.

Abwandlungen

200 g Marzipan-Rohmasse
2 Eier
2 EL Aprikosenkonfitüre
2 EL Aprikosenlikör
oder Orangensaft
200 g getrocknete Aprikosen
50 g feingehackten Bananen-Chips

Für die Füllungen

mit
und
geschmeidig rühren
würfeln und zusammen mit
unterheben

o d e r

1 Pck. Mohn-back
1 Becher (125 g) Crème double
2 große Äpfel (400 g)

mit
verrühren
grob raspeln und unterheben
den Teig zu zwei Rechtecken (30 x 39 cm) ausrollen, von der
Längsseite in drei Streifen schneiden
die Füllung darauf geben und jeden Streifen aufrollen,
anschließend zwei Zöpfe flechten.

Sächsischer Heidelbeerkuchen

traditionell

375 g Weizenmehl
1 Pck. Trockenhefe
50 g Zucker
1 Pck. Vanillin-Zucker
1 Prise Salz
1 Ei
2 Eigelb
200 ml lauwarme Milch
50 g zerlassene, abgekühlte
Margarine oder Butter

Für den Teig

in eine Rührschüssel sieben, mit
sorgfältig vermischen

hinzufügen

die Zutaten mit Handrührgerät mit Knethaken zunächst auf
niedrigster, dann auf höchster Stufe in etwa 5 Minuten zu einem
Teig verarbeiten

den Teig zugedeckt an einem warmen Ort so lange stehen lassen, bis
er sich sichtbar vergrößert hat, ihn leicht mit Mehl bestäuben, aus der
Schüssel nehmen, auf der Arbeitsfläche nochmals kurz durchkneten,
auf einem gefetteten Backblech (38 x 28 cm) ausrollen, vor den Teig
einen mehrfach umgeknickten Streifen Alufolie legen
den Teig nochmals 15 Minuten stehen lassen.

(Fortsetzung S. 124)

Für den Belag	
1 kg Heidelbeeren	waschen, gut abtropfen lassen
50 g Butter	zerlassen, den Teig damit bestreichen, mit 3 von
5 EL Semmelbröseln	bestreuen, die Heidelbeeren gleichmäßig darauf verteilen
100 g Zucker	mit
1 TL gemahlenem Zimt	mischen, über die Heidelbeeren streuen
50 g Butterflöckchen	darauf verteilen, die restlichen Semmelbrösel darüberstreuen
Ober-/Unterhitze	etwa 220 °C (vorgeheizt)
Heißluft	etwa 200 °C (nicht vorgeheizt)
Gas	Stufe 4–5 (vorgeheizt)
Backzeit	etwa 25 Minuten.

Apfel-, Streusel- oder Pflaumenkuchen

traditionell

Für den Teig	
375 g Weizenmehl	in eine Rührschüssel sieben, mit
1 Pck. Trockenhefe	sorgfältig vermischen
50 g Zucker	
1 Pck. Vanillin-Zucker	
1 Prise Salz	
1 Ei	
200 ml lauwarme Milch	
50 g zerlassene, abgekühlte Margarine oder Butter	hinzufügen
	die Zutaten mit Handrührgerät mit Knethaken zunächst auf niedrigster, dann auf höchster Stufe in etwa 5 Minuten zu einem Teig verarbeiten
	den Teig zugedeckt so lange an einem warmen Ort stehen lassen, bis er sich sichtbar vergrößert hat, ihn leicht mit Mehl bestäuben, aus der Schüssel nehmen, auf der Arbeitsfläche nochmals kurz durchkneten, auf einem gefetteten Backblech (38 x 28 cm) ausrollen, vor den Teig einen mehrfach umgeknickten Streifen Alufolie legen.
Für den Apfelkuchen	
etwa 1 ½ kg Äpfel	schälen, vierteln, entkernen, in dicke Scheiben schneiden, gleich- mäßig auf den Teig legen, mit
20 g abgezogenen, gestiftelten Mandeln	
20 g Rosinen	bestreuen, den Teig nochmals so lange an einem warmen Ort gehen lassen, bis er sich sichtbar vergrößert hat

(Fortsetzung S. 126)



Ober-/Unterhitze	200–220 °C (vorgeheizt)
Heißluft	etwa 180 °C (nicht vorgeheizt)
Gas	Stufe 3–4 (vorgeheizt)
Backzeit	20–30 Minuten.

Zum Aprikotieren

gut 3 EL Aprikosenkonfitüre
1 EL Wasser

mit
unter Rühren aufkochen lassen, den Apfelkuchen sofort nach dem Backen damit bestreichen.

Für den Streuselkuchen

300 g Weizenmehl
150 g Zucker
1 Pck. Vanillin-Zucker
150–200 g Margarine
oder Butter

in eine Rührschüssel sieben, mit
mischen

hinzufügen, alle Zutaten mit Handrührgerät mit Knethaken zu Streuseln von gewünschter Größe verarbeiten, gleichmäßig auf dem Teig verteilen
den Teig nochmals so lange an einem warmen Ort gehen lassen, bis er sich sichtbar vergrößert hat

Ober-/Unterhitze	200–220 °C (vorgeheizt)
Heißluft	170–180 °C (nicht vorgeheizt)
Gas	Stufe 3–4 (vorgeheizt)
Backzeit	15–20 Minuten.

Für den Pflaumenkuchen

2 ½ kg Pflaumen

waschen, gut abtropfen lassen, einzeln mit einem Tuch abreiben, entsteinen, schuppenförmig – mit der Innenseite nach oben – auf den Teig legen
den Teig nochmals so lange an einem warmen Ort gehen lassen, bis er sich sichtbar vergrößert hat

Ober-/Unterhitze	200–220 °C (vorgeheizt)
Heißluft	etwa 180 °C (nicht vorgeheizt)
Gas	Stufe 3–4 (vorgeheizt)
Backzeit	20–30 Minuten den etwas ausgekühlten Kuchen mit Zucker bestreuen.

Marzipan-Krokant-Kuchen

beliebt

375 g Weizenmehl
1 Pck. Trockenhefe
75 g Zucker
1 Pck. Vanillin-Zucker
1 Ei

200 ml lauwarme Schlagsahne
50 g zerlassene, abgekühlte
Margarine oder Butter

Für den Teig

in eine Rührschüssel sieben, mit
sorgfältig vermischen

hinzufügen

die Zutaten mit Handrührgerät mit Knethaken zunächst auf
niedrigster, dann auf höchster Stufe in etwa 5 Minuten zu einem
Teig verarbeiten, den Teig zugedeckt so lange an einem warmen
Ort stehen lassen, bis er sich sichtbar vergrößert hat.

Für die Füllung

200 g Marzipan-Rohmasse
2 Eier
2 EL Aprikosenkonfitüre
2 EL Aprikosenlikör
200 g kleingeschnittene,
getrocknete Aprikosen
100 g abgezogene,
gehobelte Mandeln

mit Handrührgerät mit Rührbesen geschmeidig rühren

unterrühren.

Den gegangenen Teig leicht mit Mehl bestäuben, aus der Schüssel
nehmen, auf der Arbeitsfläche nochmals kurz durchkneten, die
Hälfte des Teiges auf einem gefetteten Backblech (38 x 23 cm)
ausrollen, gleichmäßig mit der Füllung bestreichen
die andere Teighälfte zu einem Rechteck (38 x 23 cm) ausrollen,
mit Backpapier aufrollen, auf der Füllung abrollen, mehrmals mit
einer Gabel einstechen

vor den Teig einen mehrfach umgeknickten Streifen Alufolie legen
den Teig nochmals so lange an einem warmen Ort gehen lassen,
bis er sich sichtbar vergrößert hat.

Für den Belag

30 g Butter
30 g Zucker
1 Pck. Vanillin-Zucker
1 EL Honig (40 g)
3 EL Schlagsahne
50 g abgezogene, gemahlene Mandeln
100 g abgezogene,
gehobelte Mandeln

in einem Topf erwärmen, 1 Minute unter Rühren kochen lassen
unterrühren

(Fortsetzung S. 128)

die Masse vorsichtig auf dem gegangenen Teig verteilen

Ober-/Unterhitze	170–200 °C (vorgeheizt)
Heißluft	150–180 °C (nicht vorgeheizt)
Gas	Stufe 3–4 (vorgeheizt)
Backzeit	etwa 20 Minuten.

einfach

Kokoskuchen aus Thüringen

375 g Weizenmehl
1 Pck. Trockenhefe
50 g Zucker
1 Pck. Vanillin-Zucker
1 Ei
200 ml lauwarme Milch
50 g zerlassene, abgekühlte
Margarine oder Butter

Für den Teig

in eine Rührschüssel sieben, mit
sorgfältig vermischen

hinzufügen
die Zutaten mit Handrührgerät mit Knethaken zunächst auf
niedrigster, dann auf höchster Stufe in etwa 5 Minuten zu einem
Teig verarbeiten, den Teig zugedeckt so lange an einem warmen
Ort stehen lassen, bis er sich sichtbar vergrößert hat.

Für den Belag

200 g Butter
150 g Zucker
1 Pck. Vanillin-Zucker
200 g Kokosraspel
3 Eier

zerlassen

hinzufügen, unter Rühren aufkochen lassen
hinzufügen, unter Rühren leicht bräunen, erkalten lassen
unterrühren.
Den gegangenen Teig leicht mit Mehl bestäuben, aus der Schüssel
nehmen, auf der Arbeitsfläche nochmals kurz durchkneten
den Teig auf einem gefetteten Backblech (38 x 28 cm) ausrollen, mit
bestreichen, vor den Teig einen mehrfach umgeknickten Streifen
Alufolie legen, den Belag auf den Teig streichen, sofort backen

20 g zerlassener Butter

Ober-/Unterhitze	200–220 °C (nicht vorgeheizt, unterste Einschubleiste)
Heißluft	170–180 °C (nicht vorgeheizt)
Gas	Stufe 4–5 (nicht vorgeheizt)
Backzeit	etwa 25 Minuten

den noch heißen Kuchen mit
bepinseln, erkalten lassen.

150 ml heißer Milch

Tip

Den erkalteten Kuchen mit 50 g aufgelöster Schokolade
besprenkeln.



Bienenstich

für Gäste

375 g Weizenmehl
 1 Pck. Trockenhefe
 50 g Zucker
 1 Pck. Vanillin-Zucker
 1 Prise Salz
 1 Ei
 200 ml lauwarme Milch
 50 g zerlassene, abgekühlte
 Margarine oder Butter

Für den Teig

in eine Rührschüssel sieben, mit
 sorgfältig vermischen

hinzufügen

die Zutaten mit Handrührgerät mit Knethaken zunächst auf
 niedrigster, dann auf höchster Stufe in etwa 5 Minuten zu einem
 Teig verarbeiten
 den Teig zugedeckt an einem warmen Ort so lange stehen lassen,
 bis er sich sichtbar vergrößert hat.

Für den Belag

mit

150 g Butter
 75 g Zucker
 1 Pck. Vanillin-Zucker
 1 EL Honig
 3 EL Schlagsahne
 150 g abgezogene,
 gehobelte Mandeln

unter Rühren langsam erhitzen, kurz aufkochen lassen

unterrühren, die Masse abkühlen lassen, dabei ab und zu
 umrühren.

Den gegangenen Teig leicht mit Mehl bestäuben, aus der Schüssel
 nehmen, auf der Arbeitsfläche nochmals kurz durchkneten, in
 einer gefetteten Fettfangschale (38 x 28 cm) ausrollen
 den Belag gleichmäßig auf dem Teig verteilen (Foto 1), ihn noch-
 mals so lange gehen lassen, bis er sich sichtbar vergrößert hat

(Fortsetzung S. 132)





Ober-/Unterhitze	200–220 °C (vorgeheizt)
Heißluft	180–200 °C (nicht vorgeheizt)
Gas	Stufe 3–4 (vorgeheizt)
Backzeit	12–15 Minuten.

Für die Füllung

aus

2 Pck. Pudding-Pulver
Vanille-Geschmack
750 ml (3/4 l) Milch
100 g Zucker
100 g Butter

nach Anleitung auf dem Päckchen (jedoch nur mit 3/4 l Milch) einen Pudding zubereiten, sofort unterrühren, den Pudding kalt stellen, ab und zu durchrühren das erkaltete Gebäck halbieren, jede Hälfte einmal waagrecht durchschneiden (Foto 2), mit der Creme füllen (Foto 3).

Gefüllte Schnitten

raffiniert

200 g Weizenmehl
1 Pck. Trockenhefe
25 g Zucker
1 Pck. Vanillin-Zucker
1 Eigelb
1 Becher (150 g) Crème fraîche

Für den Hefeteig

in eine Rührschüssel sieben, mit sorgfältig vermischen

hinzufügen

die Zutaten mit Handrührgerät mit Knethaken zunächst auf niedrigster, dann auf höchster Stufe in etwa 5 Minuten zu einem Teig verarbeiten den Teig zugedeckt so lange an einem warmen Ort stehen lassen, bis er sich sichtbar vergrößert hat.

300 g (5 Platten) TK-Blätterteig

Für den Blätterteig

zugedeckt bei Zimmertemperatur auftauen lassen, die Platten so aneinanderlegen, daß die Kanten etwas übereinanderliegen die Platten in Größe einer Fettfangschale ausrollen, in die gefettete, mit kaltem Wasser ausgespülte Fettfangschale legen, mehrmals mit einer Gabel einstechen, etwa 30 Minuten ruhen lassen

Ober-/Unterhitze	etwa 220 °C (vorgeheizt)
Heißluft	180–200 °C (nicht vorgeheizt)
Gas	Stufe 3–4 (vorgeheizt)
Backzeit	etwa 20 Minuten
	die Blätterteigplatte etwas abkühlen lassen.

Für die Füllung

aus

2 Pck. Pudding-Pulver
 Vanille-Geschmack
 700 ml Milch
 80 g Zucker
 250 g Crème fraîche

nach Anleitung auf dem Päckchen (mit den hier angegebenen Zutaten) einen Pudding zubereiten, etwas abkühlen lassen
 unterrühren
 den Pudding auf den Blätterteig streichen.

Den gegangenen Hefeteig leicht mit Mehl bestäuben, aus der Schüssel nehmen, auf der Arbeitsfläche nochmals kurz durchkneten, in Größe der Fettfangschale ausrollen, auf den Pudding legen.

Für den Belag

100 g Margarine oder Butter
 100 g Zucker
 2 EL Milch
 oder Schlagsahne
 100 g abgezogene,
 gehobelte Mandeln

unter Rühren aufkochen lassen

unterrühren, etwas abkühlen lassen, die Masse gleichmäßig auf den Hefeteig streichen
 den Teig nochmals so lange an einem warmen Ort gehen lassen, bis er sich sichtbar vergrößert hat

Ober-/Unterhitze
 Heißluft
 Gas
 Backzeit

etwa 180 °C (vorgeheizt)
 etwa 150 °C (nicht vorgeheizt)
 Stufe 3–4 (vorgeheizt)
 etwa 30 Minuten.

Tip

Den Belag durch Streusel ersetzen.
 Dafür
 sieben, mit

200 g Weizenmehl
 70 g abgezogenen,
 gemahlenen Mandeln
 150 g Zucker
 150–200 g Margarine
 oder Butter

in eine Schüssel geben, mit Handrührgerät mit Knethaken zu Streuseln von gewünschter Größe verarbeiten, gleichmäßig auf den Hefeteig verteilen.

375 g Weizenmehl
1 Pck. Trockenhefe
50 g Zucker
1 Pck. Vanillin-Zucker
1 Prise Salz
1 Ei
200 ml lauwarme Milch
50 g zerlassene, abgekühlte
Margarine oder Butter

Für den Teig

in eine Rührschüssel sieben, mit
sorgfältig vermischen

hinzufügen

die Zutaten mit Handrührgerät mit Knethaken zunächst auf
niedrigster, dann auf höchster Stufe in etwa 5 Minuten zu einem
Teig verarbeiten

den Teig zugedeckt so lange an einem warmen Ort stehen lassen,
bis er sich sichtbar vergrößert hat, ihn leicht mit Mehl bestäuben,
aus der Schüssel nehmen, auf der Arbeitsfläche nochmals kurz
durchkneten

den Teig auf einem gefetteten Backblech (38 x 28 cm) ausrollen,
mit

20 g zerlassener Butter

bestreichen, vor den Teig einen mehrfach umgeknickten Streifen
Alufolie legen.

Für die Streusel

300 g Weizenmehl
150 g Zucker
1 Pck. Vanillin-Zucker
200 g weiche Butter oder Margarine

in eine Rührschüssel sieben, mit

mischen

hinzufügen, alle Zutaten mit Handrührgerät mit Knethaken
zu Streuseln von gewünschter Größe verarbeiten (Foto 1)
die Hälfte der Streusel großzügig auf dem Teig verteilen
unter die restlichen Streusel

(Fortsetzung S. 136)





10 g Kakaopulver	arbeiten, die Lücken damit füllen, so daß ein schwarz-weißes Muster entsteht (Foto 2) den Teig nochmals an einem warmen Ort gehen lassen, bis er sich sichtbar vergrößert hat
Ober-/Unterhitze	200–220 °C (vorgeheizt)
Heißluft	180–200 °C (nicht vorgeheizt)
Gas	Stufe 4–5 (vorgeheizt)
Backzeit	15–20 Minuten.
Zum Beträufeln	
125 ml (⅓ l) Milch	erhitzen
60 g Butter	darin auflösen, den noch heißen Kuchen damit beträufeln, erkalten lassen
100 g zerlassener Butter	den erkalteten Kuchen mit bestreichen (Foto 3), mit bestäuben.
50 g Puderzucker	

Butterkuchen

einfach

375 g Weizenmehl	Für den Teig
1 Pck. Trockenhefe	in eine Rührschüssel sieben, mit sorgfältig vermischen
50 g Zucker	
1 Pck. Vanillin-Zucker	
1 Prise Salz	
1 Ei	
200 ml lauwarme Milch	hinzufügen
50 g zerlassene, abgekühlte Butter	die Zutaten mit Handrührgerät mit Knethaken zunächst auf niedrigster, dann auf höchster Stufe in etwa 5 Minuten zu einem Teig verarbeiten
	den Teig zugedeckt so lange an einem warmen Ort stehen lassen, bis er sich sichtbar vergrößert hat, ihn leicht mit Mehl bestäuben, aus der Schüssel nehmen, auf der Arbeitsfläche nochmals kurz durchkneten
	den Teig auf einem gefetteten Backblech (38 x 28 cm) ausrollen, vor den Teig einen mehrfach umgeknickten Streifen Alufolie legen.

Für den Belag

100 g Butter

in Flöckchen gleichmäßig auf den Teig setzen (vorher Vertiefungen in den Teig drücken, Foto 1) oder zerlassen darauf streichen mit

75 g Zucker

1 Pck. Vanillin-Zucker

100 g abgezogene,

gehobelte Mandeln

mischen, darüberstreuen (Foto 2)

gleichmäßig darüber verteilen (Foto 3), den Teig nochmals so lange an einem warmen Ort gehen lassen, bis er sich sichtbar vergrößert hat

Ober-/Unterhitze

200–220 °C (vorgeheizt)

Heißluft

180–200 °C (nicht vorgeheizt)

Gas

Stufe 3–4 (vorgeheizt)

Backzeit

etwa 15 Minuten

Kuchen auf dem Backblech abkühlen lassen, dann in Portionsstücke schneiden.

Tip

250 ml (1/4 l) Schlagsahne steif schlagen, sofort nach dem Backen gleichmäßig auf den Butterkuchen streichen.

Abwandlung**Butterkuchen mit Nußkruste**

Dafür

100 g Hasel- oder Walnüsse

100 g Butter

etwa 8 EL Schlagsahne

grob hacken, auf dem Hefeteig verteilen, dann erst in Flöckchen gleichmäßig auf den Teig setzen und mit der Zuckermischung bestreuen über den Teig träufeln, den Teig nochmals so lange an einem warmen Ort gehen lassen, bis er sich sichtbar vergrößert hat, wie oben backen.



Feiner Gugelhupf

für Gäste

1 Pck. Trockenhefe	mit
1 TL Zucker	
200 ml lauwärmer Schlagsahne	in einem Schüsselchen sehr sorgfältig anrühren, 15 Minuten bei Zimmertemperatur stehen lassen
500 g Weizenmehl	in eine Rührschüssel sieben, in die Mitte eine Vertiefung eindrücken
150 g Zucker	
1 Pck. Vanillin-Zucker	
6 Tropfen Zitronen-Aroma	
1 Prise Salz	
4 Eier	
200 g zerlassene, abgekühlte Butter	an den Rand des Mehls geben
	die angesetzte Hefe in die Vertiefung geben
	die Zutaten mit Handrührgerät mit Knethaken zunächst auf niedrigster, dann auf höchster Stufe in etwa 5 Minuten zu einem Teig verarbeiten
150 g Rosinen	
150 g Korinthen	
100 g nicht abgezogene, grobgehackte Mandeln	unterarbeiten
	den Teig zugedeckt so lange an einem warmen Ort stehen lassen, bis er sich sichtbar vergrößert hat, ihn dann auf höchster Stufe kurz durchkneten
	den Teig in eine gefettete Napfkuchenform (Ø 24 cm) füllen, nochmals so lange an einem warmen Ort gehen lassen, bis er sich sichtbar vergrößert hat
Ober-/Unterhitze	170–200 °C (vorgeheizt)
Heißluft	160–170 °C (nicht vorgeheizt)
Gas	Stufe 2–3 (nicht vorgeheizt)
Backzeit	etwa 1 Stunde
	Kuchen etwa 10 Minuten in der Form stehen lassen, stürzen, erkalten lassen, mit
20 g Puderzucker	bestäuben.



Apfeltaschen

500 g Äpfel

50 g Rosinen

40 g Zucker

20 g Butter

Für die Füllung

schälen, vierteln, entkernen, in kleine Stücke schneiden, mit

unter Rühren leicht dünsten, erkalten lassen.

375 g Weizenmehl

1 Pck. Trockenhefe

50 g Zucker

1 Pck. Vanillin-Zucker

1 Prise Salz

1 Ei

200 ml lauwarme Milch

50 g zerlassene, abgekühlte

Margarine oder Butter

Für den Teig

in eine Rührschüssel sieben, mit sorgfältig vermischen

hinzufügen

die Zutaten mit Handrührgerät mit Knethaken zunächst auf niedrigster, dann auf höchster Stufe in etwa 5 Minuten zu einem Teig verarbeiten

den Teig zugedeckt an einem warmen Ort so lange stehen lassen, bis er sich sichtbar vergrößert hat, ihn leicht mit Mehl bestäuben, aus der Schüssel nehmen, auf der Arbeitsfläche nochmals kurz durchkneten, dünn ausrollen, runde Platten (Ø 12 cm) ausstechen (Foto 1)

die eine Hälfte jeder Teigplatte mit etwas Apfelfüllung belegen (Foto 2), den Rand jeder Teigplatte mit

Milch

bestreichen, die andere Teighälfte darüberklappen
die Taschen gut an den Rändern andrücken (Foto 3),
Apfeltaschen mit Milch bestreichen und nach Belieben mit

(Fortsetzung S. 142)





abgezogenen,
gehobelten Mandeln

bestreuen, auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen
Apfeltaschen nochmals so lange an einem warmen Ort stehen
lassen, bis sie sich sichtbar vergrößert haben

Ober-/Unterhitze
Heißluft
Gas
Backzeit

200–220 °C (vorgeheizt)
170–180 °C (nicht vorgeheizt)
Stufe 3–4 (vorgeheizt)
etwa 15 Minuten.

Für den Guß

100 g Puderzucker
1 EL Zitronensaft
10 g zerlassene Butter

sieben, mit
glattrühren
unterrühren
das Gebäck sofort nach dem Backen damit bestreichen.
Anstelle von Äpfeln Sauerkirschen, Pfirsiche oder
Aprikosen verwenden.
Das Obst nach Belieben mit 50–100 g gestiftelten
Mandeln bestreuen.

Tip

Eierschecke

traditionell

Für den Teig

300 g Weizenmehl
1 Pck. Trockenhefe
50 g Zucker
1 Pck. Vanillin-Zucker
4 Tropfen Zitronen-Aroma
1 Prise Salz
1 Ei
125 ml (1/8 l) lauwarme Milch
100 g zerlassene, abgekühlte
Margarine oder Butter

in eine Rührschüssel sieben, mit
sorgfältig vermischen

hinzufügen
die Zutaten mit Handrührgerät mit Knethaken zunächst auf
niedrigster, dann auf höchster Stufe in etwa 5 Minuten zu einem
Teig verarbeiten, den Teig zugedeckt so lange an einem warmen
Ort stehen lassen, bis er sich sichtbar vergrößert hat.

Für den Quarkbelag

aus

1 Pck. Pudding-Pulver

Vanille-Geschmack

40 g Zucker

500 ml (½ l) Milch

nach Anleitung auf dem Päckchen einen Pudding kochen, in eine Schüssel geben, Klarsichtfolie auf den Pudding legen, erkalten lassen

500 g Magerquark

65 g Rosinen

unterrühren.

Den gegangenen Teig leicht mit Mehl bestäuben, aus der Schüssel nehmen, auf der Arbeitsfläche nochmals kurz durchkneten, in einer gefetteten Fettfängschale ausrollen, den Quarkbelag auf den Teig streichen.

Für die Eiercreme

125 g weiche Butter

mit Handrührgerät mit Rührbesen geschmeidig rühren, nach und nach

125 g Zucker

unterrühren, so lange rühren, bis eine gebundene Masse entstanden ist

4 Eigelb

nach und nach unterrühren

4 Eiweiß

steif schlagen, auf die Eigelbmasse geben

15 g Speisestärke

darüber sieben, vorsichtig unter die Eigelbmasse heben die Creme auf dem Quarkbelag verteilen, glattstreichen, sofort backen

Ober-/Unterhitze

170–200 °C (vorgeheizt)

Heißluft

150–180 °C (nicht vorgeheizt)

Gas

Stufe 3–4 (vorgeheizt)

Backzeit

etwa 30 Minuten.

Tip

Die Rosinen in 2 Eßlöffeln Rum einweichen.

Puddingschnecken

tiefkühlgeeignet

500 g Weizenmehl
1 Pck. Trockenhefe
50 g Zucker
1 Pck. Vanillin-Zucker
1 Prise Salz
2 Eier
125 ml (1/8 l) lauwarme Milch
100 g zerlassene, abgekühlte
Margarine oder Butter

Für den Teig

in eine Rührschüssel sieben, mit
sorgfältig vermischen

hinzufügen

die Zutaten mit Handrührgerät mit Knethaken zunächst auf
niedrigster, dann auf höchster Stufe in etwa 5 Minuten zu einem
Teig verarbeiten
den Teig zugedeckt so lange an einem warmen Ort stehen lassen,
bis er sich sichtbar vergrößert hat.

Für die Füllung

aus

2 Pck. Pudding-Pulver
Vanille-Geschmack
750 ml (3/4 l) Milch
80 g Zucker

100 g Rosinen

nach Anleitung auf dem Päckchen (jedoch nur mit 3/4 l Milch)
einen Pudding zubereiten, während des Erkalts ab und zu
durchrühren
unterrühren.

Den gegangenen Teig leicht mit Mehl bestäuben, aus der Schüssel
nehmen, auf der Arbeitsfläche nochmals kurz durchkneten, zu
einem Rechteck (40 x 60 cm) ausrollen, mit dem Pudding bestrei-
chen, den Teig von der kurzen Seite her aufrollen, in etwa 2 cm
dicke Scheiben schneiden, auf gefettete, mit Backpapier belegte
Backbleche legen
den Teig nochmals so lange an einem warmen Ort gehen lassen,
bis er sich sichtbar vergrößert hat

Ober-/Unterhitze
Heißluft
Gas
Backzeit

200–220 °C (vorgeheizt)
180–200 °C (nicht vorgeheizt)
Stufe 3–4 (vorgeheizt)
10–15 Minuten.

Zum Aprikotieren

2 EL Aprikosenkonfitüre
1 EL Wasser

durch ein Sieb streichen, mit
unter Rühren etwas einkochen lassen
das Gebäck sofort nach dem Backen damit bestreichen.



500 g Weizenmehl
1 Pck. Trockenhefe
50 g Zucker
1 Pck. Vanillin-Zucker
4 Tropfen Zitronen-Aroma
1 Prise Salz
1 Ei
250 ml (1/4 l) lauwarme Milch
75 g zerlassene, abgekühlte
Margarine oder Butter

in eine Rührschüssel sieben, mit
sorgfältig vermischen

hinzufügen

die Zutaten mit Handrührgerät mit Knethaken zunächst auf
niedrigster, dann auf höchster Stufe in etwa 5 Minuten zu einem
Teig verarbeiten

den Teig zugedeckt so lange an einem warmen Ort stehen lassen,
bis er sich sichtbar vergrößert hat, ihn leicht mit Mehl bestäuben,
aus der Schüssel nehmen, auf der Arbeitsfläche nochmals kurz
durchkneten

den Teig zu einer Rolle formen, in zwölf gleich große Stücke
schneiden, zu Bällchen formen, in eine Auflaufform
(etwa 20 x 30 cm) legen (nicht zu dicht)

50 g Butter

zerlassen, die Teigbällchen damit bestreichen, sie nochmals an einem
warmen Ort gehen lassen, bis sie sich sichtbar vergrößert haben

Ober-/Unterhitze

200–220 °C (vorgeheizt)

Heißluft

170–180 °C (nicht vorgeheizt)

Gas

Stufe 3–4 (nicht vorgeheizt)

Backzeit

20–30 Minuten

die garen Buchteln nach Belieben mit
bestäuben.

Puderzucker

Beigabe

Kompott oder Vanillesauce.

Abwandlung

Für gefüllte Buchteln

100 g Marzipan-Rohmasse
1 Ei
50 g gehobelte Haselnußkerne

für eine Haselnußfüllung

mit

verrühren

unterrühren

oder

für eine Fruchtfüllung

je 50 g getrocknete,
gewürfelte Aprikosen

und

Pflaumen

in

3 EL Sherry

tränken (am besten über Nacht).



Zwiebelkuchen auf dem Blech

traditionell

400 g Weizenmehl (Type 550)
1 Pck. Trockenhefe
1 TL Zucker
1/2 gestr. TL Salz
4 EL Speiseöl
250 ml (1/4 l) lauwarme Milch

Für den Teig

in eine Rührschüssel sieben, mit sorgfältig vermischen

hinzufügen

die Zutaten mit Handrührgerät mit Kneithaken zunächst auf niedrigster, dann auf höchster Stufe in etwa 5 Minuten zu einem Teig verarbeiten, den Teig zugedeckt so lange an einem warmen Ort stehen lassen, bis er sich sichtbar vergrößert hat.

1 1/2 kg Gemüsezwiebeln
300 g durchwachsenen Speck
2 EL Speiseöl

Für den Belag

abziehen, vierteln, in Scheiben schneiden
würfeln

in einem großen Topf erhitzen, die Speckwürfel hinzufügen, andünsten, die Zwiebelscheiben hinzufügen, 5 Minuten bei starker Hitze braten, mit

Salz
frisch gemahlenem Pfeffer
1 TL Kümmel
200 g mittelalten Gouda
3 Eier
2 EL Crème fraîche

würzen, etwas abkühlen lassen
raspeln

die 3 Zutaten unter die Zwiebelmasse rühren.

Den gegangenen Teig leicht mit Mehl bestäuben, aus der Schüssel nehmen, auf der Arbeitsfläche nochmals kurz durchkneten, ihn in einer gefetteten Fettfangschale ausrollen, an den Seiten etwas hochdrücken, die Zwiebelmasse auf dem Teig verteilen, ihn nochmals an einem warmen Ort so lange stehen lassen, bis er sich sichtbar vergrößert hat

Ober-/Unterhitze
Heißluft
Gas
Backzeit

200–220 °C (vorgeheizt)
180–200 °C (nicht vorgeheizt)
Stufe 3–4 (vorgeheizt)
etwa 25 Minuten.

Mini-Pizza

für Gäste

250 g Weizenvollkornmehl
 1 Pck. Trockenhefe
 1 TL Zucker
 1/2 TL Meersalz
 1 EL Speiseöl
 200 ml lauwarmes Wasser

Für den Hefeteig

in eine Rührschüssel geben, mit
 sorgfältig vermischen

hinzufügen
 die Zutaten mit Handrührgerät mit Knethaken zunächst auf
 niedrigster, dann auf höchster Stufe in etwa 5 Minuten zu einem
 Teig verarbeiten
 den Teig zugedeckt so lange an einem warmen Ort stehen lassen,
 bis er sich sichtbar vergrößert hat.

200 g Doppelrahm-Frischkäse
 1 geh. TL Senf
 etwas Salz
 2 EL gehackten
 Basilikumblättchen

Für den Belag

mit

Champignonscheiben
 (aus dem Glas,
 Abtropfgewicht 200 g)
 150 g Weichkäse mit
 Blauschimmel

verrühren
 waschen, abtrocknen, würfeln, dabei die Stengelansätze heraus-
 schneiden

abtropfen lassen

würfeln.

Den gegangenen Teig leicht mit Mehl bestäuben, aus der Schüssel
 nehmen, auf der Arbeitsfläche nochmals kurz durchkneten, in
 4 gleich große Stücke teilen, zu Kugeln formen, jeweils zu einer
 Platte (Ø etwa 14 cm) ausrollen, auf ein mit Backpapier belegtes
 Backblech legen, mit der Käsemasse bestreichen
 Tomaten, Champignons und Käse darauf verteilen, sofort backen

Ober-/Unterhitze
 Heißluft
 Gas
 Backzeit
 Basilikum

170–200 °C (vorgeheizt)
 150–180 °C (nicht vorgeheizt)
 Stufe 3–4 (vorgeheizt)

etwa 25 Minuten

abspülen, trockentupfen, die Blättchen von den Stengeln zupfen,
 in Streifen schneiden, die Pizzen damit bestreuen.

300 g Weizenmehl
1/2 Pck. Trockenhefe
1 TL Zucker
1 TL Salz
1 EL Speiseöl
200 ml lauwarmes Wasser

Für den Teig

in eine Rührschüssel sieben, mit sorgfältig vermischen

hinzufügen

die Zutaten mit Handrührgerät mit Knethaken zunächst auf niedrigster, dann auf höchster Stufe in etwa 5 Minuten zu einem Teig verarbeiten, den Teig zugedeckt so lange an einem warmen Ort stehen lassen, bis er sich sichtbar vergrößert hat.

Für die Füllung

1 Zwiebel
1 EL Speiseöl
1 Zucchini (200 g)
150 g Rauchenden

abziehen, würfeln

erhitzen, die Zwiebelwürfel darin andünsten, von die Enden abschneiden, die Zucchini waschen, abtrocknen, grob raspeln, mit den Zwiebelwürfeln vermengen in Scheiben schneiden.

lauwarmem Wasser
80 g geraspeltem Käse, z.B. Gouda

Den gegangenen Teig leicht mit Mehl bestäuben, aus der Schüssel nehmen, auf der Arbeitsfläche nochmals kurz durchkneten den Teig dünn ausrollen, runde Platten (Ø 10 cm) ausstechen, die eine Hälfte jeder Platte mit etwas Zucchini- und ein wenig Wurstscheiben belegen (Foto 1), die andere Teighälfte darüberklappen, die Taschen gut an den Rändern andrücken, auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen, die Taschen mit bestreichen, mit bestreuen (Foto 2), nochmals an einem warmen Ort stehen lassen, bis sie sich sichtbar vergrößert haben (Foto 3)

Ober-/Unterhitze
Heißluft
Gas
Backzeit

200–220 °C (vorgeheizt)
etwa 170 °C (nicht vorgeheizt)
Stufe 3–4 (vorgeheizt)
etwa 15 Minuten.











Notwendige Vorarbeiten

Für Biskuitteige den Boden der Backbleche und Backformen mit Papier belegen (Abb. a-c).

Es ist empfehlenswert, Springformböden und Backbleche mit Backpapier zu belegen.

a) Das Papier für eine Springform so herstellen: Die Form umdrehen (Boden nach oben), das Papier darauf legen. Mit einem Messerrücken das am Rand überstehende Papier abstreifen.



b) Das Fetten der Form.
Den Boden an etwa 4 Stellen mit streichfähiger Margarine oder Butter einfetten – am besten mit einem Pinsel. **Den Rand nicht fetten.**



c) Das Papier auf den Boden legen und gut andrücken. Dazu das Papier von einer Seite ausgehend auf den Boden der zusammengesetzten Springform legen. Mit den Händen glattstreichen, so daß keine Unebenheiten oder Falten entstehen.

Die einzelnen Arbeitsgänge

Eier

Zum Backen sollten stets frische Eier verwendet werden. Trotzdem sollte jedes Ei in eine Tasse aufgeschlagen werden, um zu prüfen, ob es gut ist. Ein schlechtes Ei – als letztes hinzugeben – verdirbt die schon verrührten Zutaten.



Eier und heißes Wasser mit Handrührgerät mit Rührbesen auf höchster Stufe in 1 Minute schaumig schlagen.

Zum Ei das Wasser geben. Ist die Wassermenge in dem Rezept in einer Spanne angegeben, sich nach der Größe der Eier richten. Bei kleinen Eiern die größere und bei großen Eiern die kleinere Wassermenge nehmen.



Den mit Vanillin-Zucker gemischten Zucker oder Honig in 1 Minute hinzufügen. Dann noch etwa 2 Minuten schlagen. Unter die Eiercreme die Gewürze geben.





Darüber die Hälfte des mit Speisestärke und Backpulver gemischten Mehls sieben und kurz auf niedrigster Stufe unterrühren. Den Rest des Mehls auf die gleiche Weise unterarbeiten. Mischen und Sieben lockern das Mehl auf und verteilen Speisestärke (Pudding-Pulver, Kakao) und Backpulver gleichmäßig darin. Das Gebäck wird dadurch besser gelockert.

Bei Verwendung von **Vollkornmehl** das mit Backpulver gemischte Mehl in zwei Portionen auf niedrigster Stufe unterrühren.

Bei Verwendung von Nüssen oder Mandeln diese nur grob gemahlen verarbeiten. Sie sind sehr fetthaltig und machen fein gemahlen den Teig zäh und fest.



Den Teig in die mit Papier vorbereitete Form (Backblech) füllen.

Am besten den Teig mit einem Teigschaber in die vorbereitete Form füllen und gleichmäßig verteilen.

Das Backen von Biskuitteigen

Biskuitteige müssen sofort nach der Zubereitung gebacken werden und zwar nach den Angaben unter den Rezepten.

Bevor das Gebäck aus dem Backofen genommen wird, muß geprüft werden, ob es gar ist. Dieses am besten durch leichtes Auflegen der flachen Hand feststellen. Der gare Biskuit darf sich nicht mehr feucht anfühlen und muß in der Krume weich und watteähnlich sein. Ein zu stark ausgebackener Biskuit ist trocken und fest. Heißluft ist für das Backen von Biskuit nicht geeignet, daher werden an dieser Stelle keine Temperaturangaben gemacht.

Wenn der Biskuit etwas abgekühlt ist, ihn mit einem Messer vom Springformrand lösen und den Rand entfernen.



Damit das Gebäck besser auskühlen kann, es auf einen Kuchenrost legen. Soll der Biskuitboden nicht am gleichen Tag verwendet werden, das Papier bis zum Gebrauch des Bodens darauf lassen.





Das Füllen von Torten

Den Biskuitboden so auf einen Bogen Papier legen, daß die Unterseite, die besonders schön glatt ist, nach oben kommt. Er kann mit einem Zwirnsfaden oder großen Messer in Schichten geteilt werden. Damit die Schichten gleichmäßig dick werden, den Tortenrand vorher mit einem kleinen spitzen Messer ringsherum etwa 1 cm tief einschneiden.



Einen Zwirnsfaden in den Einschnitt legen, die Enden des Zwirnsfadens über Kreuz legen und fest anziehen, dabei durchschneidet der Faden das Gebäck.



Damit die Tortenschicht nicht bricht, sie mit einem Papier abheben. Dazu das Papier an der vorderen Kante nach unten knicken und unter die obere Schicht schieben. Mit den Zeigefingern ab und zu an die obere Schicht fassen, damit das Papier nachgezogen wird.

Die obere Schicht abheben.

Beim Abheben der Schicht muß darauf geachtet werden, daß das Papier möglichst waagrecht gehalten wird, da der Biskuitboden ansonsten leicht durchbrechen kann.



Soll der Biskuitboden mit einem Messer geteilt werden, am besten ein Messer nehmen, das länger ist als der Boden.



Zum Füllen eignet sich Konfitüre (Marmelade) oder Buttercreme, zubereitet mit Pudding, bei Buttercremefüllung zur Abwechslung auch eine Schicht mit Konfitüre bestreichen. Dazu ein Messer, eine Teigkarte oder ein Pfannmesser nehmen.





Mit Hilfe des Papiers die beiden Schichten wieder aufeinanderlegen. Hierbei ist es wichtig, daß die Schichten „Kante auf Kante“ gesetzt werden.



Die andere Schicht mit Buttercreme bestreichen und die dritte Schicht darauf legen.



Obere Seite und Rand der Torte zunächst dünn mit Buttercreme, dann mit der übrigen Creme bestreichen. Für das Verteilen der Creme am Rand am besten ein Tafelmesser nehmen.

Das Verzieren der gefüllten Torte

Den Rand der Torte mit Schokoladenraspeln, abgezogenen, gehobelten Mandeln, gemahlenen Haselnußkernen oder gebräunten Haferflocken bestreuen. Dazu z. B. die Raspel ganz dicht an die Torte geben und sie am Rand mit einer Teigkarte oder einem Messer hoch schieben.



Bevor die Torte verziert wird, die Oberfläche mit einem Tortenteiler einteilen.



Beim Verzieren Spritzbeutel senkrecht halten. Mit der rechten Hand Beutel zuhalten, Creme (Sahne) herausdrücken. Die linke Hand führt den Beutel. Ihn nicht mit der ganzen Hand umfassen, sondern mit Daumen und Zeigefinger Tülle bzw. Tüllenansatz führen. Die Creme oder Sahne wird sonst durch Handwärme flüssig. Bei dieser Buttercremetorte als Verzierung dicht aneinanderliegende Fragezeichen spritzen. Je Portionsstück den Spritzbeutel in der Mitte ansetzen und zum Rand führen.





Für die Marzipanmasse 200 g Marzipan-Rohmasse mit 50 g Puderzucker verkneten. Die angewirkte Masse zwischen Frischhaltefolie ausrollen.



Den Boden einer Springform als Schablone für die Marzipandecke auf das ausgerollte Marzipan legen, mit einem Küchenrädchen bzw. Messer ausschneiden.



Marzipan für den Randstreifen ausrollen. Umfang und Höhe der Torte abmessen, Marzipanstreifen ausschneiden, aufrollen, Rolle an die Torte setzen, abrollen und leicht andrücken.

Erdbeertorte

Tortenrand mit Erdbeersahne gleichmäßig bestreichen, Sahnerest bergartig auf die Torte häufen, etwas glattstreichen. Mit Hilfe eines Teelöffels kleine Vertiefungen eindrücken. Mit Erdbeeren und gehackten Pistazien garnieren.

**Exotic**

Torte vollständig mit einem Teil der Sahne oder Creme bestreichen. Sahnerest in einen Spritzbeutel mit kleiner, glatter Tülle füllen. Die Tortenoberfläche ganz mit gleichmäßigen Tupfen verzieren. Mit zur Hälfte in Schokolade getauchten Früchten, z. B. Kapstachelbeeren, garnieren.

**Bunte Torte**

Torte mit farbigem Marzipanrand (siehe Seite 162) umlegen, den hochstehenden Rand mit einer Schere einschneiden. Dosenfrüchte, frische Früchte oder Tiefkühlfrüchte pürieren (Konfitüre durch ein Sieb streichen), auf die Tortenoberfläche verteilen, mit einem Kochlöffelstiel durchziehen, so daß ein „Marmormuster“ entsteht.

Nach Belieben mit einem Marzipanrest verzieren.



Das Überziehen von Torten mit Guß

Die Torte vor dem Auftragen des Gusses mit Konfitüre aprikotieren, damit der Guß nicht einzieht. Dazu eine glatte, nicht stückige Konfitüre verwenden. (Stückige Konfitüre vorher durch ein Sieb streichen, unter Rühren evtl. mit etwas Wasser aufkochen lassen).
Den Guß mitten auf die Torte gießen.

Den Guß durch ein Bewegen (schräg halten) der Torte auf der Oberfläche und am Rand gleichmäßig verlaufen lassen.

Es ist wichtig, daß die Torte so schnell wie möglich auf eine Tortenplatte (mit Hilfe eines großen Messers) umgesetzt wird. Dabei muß sie zuerst mit dem Messer von der Platte gelöst werden. Durch leichte Schrägstellung der Platte und Führung der Torte durch das Messer sollte sie vorsichtig auf die Tortenplatte gleiten.



Einzelne Arbeitsgänge zur Herstellung der Biskuitrolle

Das Backblech mit Backpapier belegen. Dazu das Blech an etwa 3 Stellen mit streichfähiger Margarine oder Butter einfetten – am besten mit einem Pinsel –, das Papier darauf legen, gut andrücken, an der offenen Seite des Blechs so zu einer Falte knicken, daß ein Rand entsteht (damit der Teig nicht auslaufen kann). Den Teig auf das vorbereitete Blech streichen.

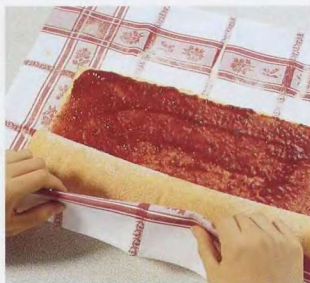


Nach dem Backen den Biskuit sofort mit einem Messer von den Rändern des Blechs und von dem Papierrand lösen, mit Hilfe des anhaftenden Papiers hochheben, auf ein mit Zucker bestreutes Geschirrtuch stürzen.



Das Backpapier mit kaltem Wasser (mit einem Pinsel) bestreichen und es vorsichtig, aber schnell abziehen.





Den Biskuit sofort mit dem Geschirrtuch aufrollen und kalt stellen oder mit Konfitüre bestreichen. Es empfiehlt sich, die im Rezept angegebene Konfitürenmenge gleichmäßig mit einem Löffel auf der Biskuitplatte zu verteilen und sie dann schnell mit einer Teigkarte zu verstreichen.

Den Biskuit schnell aufrollen. Dieser Arbeitsgang muß schnell erfolgen, denn – je abgekühlter die Biskuitplatte ist – desto schneller kann sie beim Aufrollen brechen. Als Hilfestellung kann das unter der Biskuitrolle liegende Geschirrtuch dienen, welches durch leichtes Anheben das Aufrollen der Platte erleichtert.

Klassisches Grundrezept

Für einen Tortenboden

- | | |
|----------------------------------|--|
| 3–4 Eier | |
| 3–4 EL heißes Wasser* | mit Handrührgerät mit Rührbesen auf höchster Stufe in 1 Minute schaumig schlagen |
| 150 g Zucker | mit |
| 1 Pck. Vanillin-Zucker | mischen, in 1 Minute einstreuen, dann noch etwa 2 Minuten schlagen |
| 100 g Weizenmehl | mit |
| 100 g Speisestärke | |
| 2–3 gestr. TL Backpulver | |
| (die kleinere Menge bei 4 Eiern) | mischen, die Hälfte davon auf die Eiercreme sieben, kurz auf niedrigster Stufe unterrühren |

den Rest des Mehl-Gemisches auf die gleiche Weise unterarbeiten
den Teig in einer Springform (Ø 28 cm, Boden gefettet, mit Back-
papier belegt) laut Anweisung backen.

Für eine Biskuitrolle

- 3 Eier
5–6 EL heißes Wasser* mit Handrührgerät mit Rührbesen auf höchster Stufe in 1 Minute
schaumig schlagen
150 g Zucker mit
1 Pck. Vanillin-Zucker mischen, in 1 Minute einstreuen, dann noch etwa 2 Minuten
schlagen
100 g Weizenmehl mit
50 g Speisestärke
1 gestr. TL Backpulver mischen, die Hälfte davon auf die Eiercreme sieben, kurz auf
niedrigster Stufe unterrühren
den Rest des Mehl-Gemisches auf die gleiche Weise unterarbeiten
den Teig etwa 1 cm dick auf ein gefettetes, mit Backpapier belegtes
Backblech streichen, an der offenen Seite des Blechs das Papier
unmittelbar vor dem Teig zur Falte knicken, so daß ein Rand
entsteht
laut Anweisung backen.

* Bei großen Eiern die kleinere Wassermenge, bei kleinen Eiern
die größere nehmen.

Grundrezept dunkel, mit Fett

Für einen dunklen Tortenboden

- 3 Eier
4 EL heißes Wasser mit Handrührgerät mit Rührbesen auf höchster Stufe in 1 Minute
schaumig schlagen
125 g Zucker mit
1 Pck. Vanillin-Zucker mischen, in 1 Minute einstreuen, dann noch etwa 2 Minuten schlagen
75 g Weizenmehl mit
65 g Speisestärke
15 g Kakaopulver
2 gestr. TL Backpulver mischen, die Hälfte davon auf die Eiercreme sieben, kurz auf
niedrigster Stufe unterrühren
den Rest des Mehl-Gemisches auf die gleiche Weise unterrühren
75 g zerlassene,
etwas abgekühlte Butter unterrühren
den Teig in einer Springform (Ø 26–28 cm, Boden gefettet, mit
Backpapier belegt) laut Anweisung backen.

Erdbeer-Sahne-Torte

(Foto Seite 152/153)

beliebt

Für den Teig

- 2 Eier
 - 2-3 EL heißes Wasser* mit Handrührgerät mit Rührbesen auf höchster Stufe in 1 Minute schaumig schlagen
 - 100 g Zucker mit
 - 1 Pck. Vanillin-Zucker mischen, in 1 Minute einstreuen, dann noch etwa 2 Minuten schlagen
 - 75 g Weizenmehl mit
 - 50 g Speisestärke
 - 1 gestr. TL Backpulver mischen, die Hälfte davon auf die Eiercreme sieben, kurz auf niedrigster Stufe unterrühren
- den Rest des Mehl-Gemisches auf die gleiche Weise unterarbeiten
den Teig in eine Springform (Ø 28 cm, Boden gefettet, mit Backpapier belegt) füllen, sofort backen

Ober-/Unterhitze
Heißluft

170-200 °C (vorgeheizt)

Gas

Stufe 3-4 (nicht vorgeheizt)

Backzeit

20-30 Minuten

den Tortenboden aus der Form lösen, stürzen, erkalten lassen.

Für die Füllung

aus

1 Pck. Soßen-Pulver

Vanille-Geschmack

25 g Zucker

knapp 250 ml (1/4 l) Milch

500 g Erdbeeren

2 schwach geh. TL

gemahlene Gelatine, weiß

3 EL kaltem Wasser

500 ml (1/2 l) Schlagsahne

40 g Puderzucker

1 Pck. Vanillin-Zucker

nach Anleitung auf dem Päckchen (aber nur mit knapp 1/4 l Milch) einen Pudding zubereiten, kalt stellen, ab und zu durchrühren waschen, gut abtropfen lassen, entstielen, halbieren

mit

in einem kleinen Topf anrühren, 10 Minuten zum Quellen stehen lassen, unter Rühren erwärmen, bis sie gelöst ist

fast steif schlagen

die lauwarme Gelatinelösung unter Schlagen hinzufügen, die Sahne vollkommen steif schlagen

sieben, mit

mischen, unterrühren

den Tortenboden einmal durchschneiden, den unteren Boden mit dem Pudding bestreichen, mit den Erdbeeren belegen, drei Viertel der Sahne gleichmäßig darauf streichen, den oberen Boden darauf legen, gut andrücken

Erdbeeren
abgezogenen, gehobelten,
gebräunten Mandeln

Rand und Oberfläche der Torte gleichmäßig mit einem Teil der zurückgelassenen Sahne bestreichen, die Torte mit der restlichen Sahne verzieren, mit

garnieren.

* Bei kleinen Eiern die größere Wassermenge, bei großen Eiern die kleinere nehmen.

Malakoff-Torte

für Gäste

150 g Butter
125 g feinkörnigen Zucker
1 Pck. Vanillin-Zucker

mit Handrührgerät mit Rührbesen auf höchster Stufe geschmeidig rühren, nach und nach

3 Eigelb
150 g abgezogene,
gemahlene Mandeln
125 ml (1/8 l) Schlagsahne
250 ml (1/4 l) Milch
1/2 Pck. Vanillin-Zucker

unterrühren, so lange rühren, bis eine gebundene Masse entstanden ist
nach und nach unterrühren

2–3 EL Rum
250 g Löffelbiskuits

auf mittlerer Stufe unterrühren
mit

250 ml (1/4 l) Schlagsahne
1 TL Zucker
1 Pck. Sahnesteif

verrühren
kurz darin wenden
einen Springformrand (Ø etwa 26 cm) auf eine Tortenplatte setzen
den Boden mit der Hälfte der Löffelbiskuits auslegen, die Hälfte der Creme darüber streichen, die restlichen Löffelbiskuits und die restliche Creme darauf geben, glattstreichen, kühl stellen (evtl. über Nacht), den Springformrand lösen
1/2 Minute schlagen

roten Belegkirschen

mischen, einstreuen, die Sahne steif schlagen
etwas von der Sahne in einen Spritzbeutel mit gezackter Tülle füllen, mit der restlichen Sahne Rand und obere Seite der Torte bestreichen
die Torte mit der Sahne aus dem Spritzbeutel verzieren, mit
garnieren.

BISKUITTEIG

Schwarzwälder Kirschtorte

traditionell/tiefkühlgeeignet

125 g Weizenmehl
10 g Kakaopulver
1 Msp. Backpulver
50 g Zucker
1 Pck. Vanillin-Zucker
1 EL Kirschwasser
75 g Margarine oder Butter

Für den Knetteig

mit

mischen, in eine Rührschüssel sieben

hinzufügen

die Zutaten mit Handrührgerät mit Knethaken zunächst kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe gut durcharbeiten, anschließend auf der Arbeitsfläche zu einem glatten Teig verkneten, sollte er kleben, ihn eine Zeitlang kalt stellen den Teig auf dem Boden einer Springform (Ø 28 cm) ausrollen, mehrmals mit einer Gabel einstechen, den Springformrand darumlegen

Ober-/Unterhitze

Heißluft

Gas

Backzeit

200–220 °C (vorgeheizt)

etwa 170 °C (nicht vorgeheizt)

Stufe 3–4 (vorgeheizt)

etwa 15 Minuten

sofort nach dem Backen den Tortenboden vom Springformboden lösen, darauf erkalten lassen, dann auf eine Tortenplatte legen.

Für den Biskuitteig

4 Eier

mit Handrührgerät mit Rührbesen auf höchster Stufe in 1 Minute schaumig schlagen

100 g Zucker

mit

1 Pck. Vanillin-Zucker

mischen, in 1 Minute einstreuen, dann noch etwa 2 Minuten schlagen

mit

100 g Weizenmehl

25 g Speisestärke

10 g Kakaopulver

gut 1 Msp. gemahlenem Zimt

(Fortsetzung S. 172)





1/2 gestr.TL Backpulver mischen, die Hälfte davon auf die Eiercreme sieben, kurz auf niedrigster Stufe unterrühren
den Rest des Mehl-Gemisches auf die gleiche Weise unterarbeiten
den Teig in eine Springform (Ø 28 cm, Boden gefettet, mit Backpapier belegt) füllen, sofort backen

Ober-/Unterhitze 170–200 °C (vorgeheizt)

Heißluft –

Gas Stufe 3–4 (nicht vorgeheizt)

Backzeit 25–30 Minuten

den Tortenboden aus der Form lösen, stürzen, erkalten lassen.

Für die Füllung

etwa 350 g entsteinte

Sauerkirschen

(aus dem Glas)

abtropfen lassen (den Saft auffangen)

oder

500 g Sauerkirschen

75 g Zucker

waschen, entstielen, entsteinen, mit

mischen, kurze Zeit zum Saftziehen stehen lassen, zum Kochen bringen, abtropfen (den Saft auffangen) und erkalten lassen

250 ml (1/4 l) von dem Saft abmessen (evtl. mit Wasser ergänzen)

30 g Speisestärke

mit 4 Eßlöffeln von dem Saft anrühren, den übrigen Saft zum Kochen bringen, die Speisestärke unter Rühren in den von der Kochstelle genommenen Saft geben, kurz aufkochen lassen, die Kirschen unterrühren, die Masse kalt stellen, mit

etwa 25 g Zucker

etwa 3 EL Kirschwasser

1 Pck. gemahlene Gelatine, weiß

5 EL kaltem Wasser

abschmecken

mit

in einem kleinen Topf anrühren, 10 Minuten zum Quellen stehen lassen, unter Rühren erwärmen, bis sie gelöst ist

750 ml (3/4 l) Schlagsahne

fast steif schlagen, die lauwarne Gelatinelösung unter Schlagen hinzufügen, die Sahne vollkommen steif schlagen

40 g Puderzucker

sieben, mit

1 Pck. Vanillin-Zucker

mischen, unterrühren

zunächst die Kirschmasse, dann ein Drittel der Sahne auf den Knetteigboden streichen (Foto 1)

den Biskuitboden einmal durchschneiden, den unteren Boden auf die Sahne legen (Foto 2), gut andrücken, mit der Hälfte der restlichen Sahne bestreichen, mit dem oberen Boden bedecken
den Rand und die Oberfläche gleichmäßig mit der restlichen Sahne bestreichen, die Torte mit

geschabter Schokolade

Kirschen

Schlagsahne

mit Hilfe eines Spritzbeutels garnieren (Foto 3).

Preiselbeer-Eierlikör-Torte

für Gäste

Für den Teig

4 Eier	
2 EL heißes Wasser	mit Handrührgerät mit Rührbesen auf höchster Stufe in 1 Minute schaumig schlagen
160 g Zucker	mit
1 Pck. Vanillin-Zucker	mischen, in 1 Minute einstreuen
30 g Weizenmehl	mit
1 gestr. TL Backpulver	mischen, auf die Eiercreme sieben, kurz auf niedrigster Stufe unterrühren
200 g gemahlene Haselnußkerne	mit
1 TL gemahlenem Zimt	mischen, zusammen mit
60 g geraspelter Schokolade	auf die gleiche Weise unterrühren
50 g zerlassene, etwas abgekühlte Butter	unterrühren
	den Teig in eine Springform (Ø 28 cm, Boden gefettet) füllen, sofort backen
Ober-/Unterhitze	170–200 °C (vorgeheizt)
Heißluft	–
Gas	Stufe 3–4 (nicht vorgeheizt)
Backzeit	etwa 30 Minuten
	den Biskuitboden aus der Form lösen, erkalten lassen.

Für den Belag

	den Biskuitboden mit
5–6 EL angedickten Preiselbeeren (aus dem Glas)	bestreichen (1 cm am Rand frei lassen)
500 ml (1/2 l) Schlagsahne	mit
1 Pck. Sahnesteif	
30 g gesiebttem Puderzucker	
1 Pck. Vanillin-Zucker	nach Anleitung auf dem Päckchen steif schlagen, die Hälfte der Sahne auf die Preiselbeeren streichen, die restliche Sahne in einen Spritzbeutel mit gezackter Tülle füllen, den Tortenrand damit verzieren
250 ml (1/4 l) Eierlikör	auf der Torte verteilen, 3–4 Stunden kalt stellen.

Zaubertorte

raffiniert

Für den Teig

2 Eier	
2 EL heißes Wasser	mit Handrührgerät mit Rührbesen auf höchster Stufe in 1 Minute schaumig schlagen
75 g Zucker	mit
1 Pck. Vanillin-Zucker	mischen, in 1 Minute einstreuen, dann noch etwa 2 Minuten schlagen
75 g Weizenmehl	mit
1/2 gestr. TL Backpulver	mischen, auf die Eiercreme sieben
50 g abgezogene, gemahlene, leicht geröstete Mandeln	
50 g geriebene Zartbitter-Schokolade	
	beide Zutaten auf das Mehl geben, alles kurz auf niedrigster Stufe unterrühren
	den Teig in eine Springform (Ø 22 cm, Boden gefettet, mit Backpapier belegt) füllen, sofort backen

Ober-/Unterhitze	170–200 °C (vorgeheizt)
Heißluft	–
Gas	Stufe 3–4 (nicht vorgeheizt)
Backzeit	etwa 25 Minuten

den Biskuitboden aus der Form lösen, stürzen, erkalten lassen, einmal durchschneiden
den unteren Boden auf eine Tortenplatte legen, den Springformrand darum legen (mit einem Pergamentpapierstreifen auslegen).

Für die Füllung

1 Pck. gemahlene Gelatine, weiß	mit
4 EL kaltem Wasser	in einem kleinen Topf anrühren, 10 Minuten zum Quellen stehen lassen, unter Rühren erwärmen, bis sie gelöst ist, die Hälfte davon mit
abgeriebener gelber Schale von einer halben Orange (unbehandelt)	
150 ml Orangensaft	
25 g Zucker	verrühren, kalt stellen
50 g Zartbitter-Schokolade	in einem kleinen Topf im Wasserbad bei schwacher Hitze zu einer geschmeidigen Masse verrühren

(Forsetzung S. 176)



500 ml (1½ l) Schlagsahne

steif schlagen, etwa $\frac{2}{3}$ davon unter den dicklich gewordenen Orangensaft rühren, die Orangensahne (etwas zum Bestreichen zurücklassen) auf den unteren Boden streichen, unter die restliche Sahne die abgekühlte Schokolade, die restliche Gelatine rühren die Schokoladensahne in einen Spritzbeutel mit Gebäckfüll-Tülle geben, unregelmäßig tupfenweise in die Orangensahne spritzen (Oberfläche evtl. glattstreichen), mit der oberen Tortenbodenhälfte bedecken, leicht andrücken, mit etwas von der zurückgelassenen Orangensahne bestreichen, garnieren, kalt stellen, damit die Füllung fest wird

den Springformrand (Pergamentpapierstreifen) vorsichtig von der Torte lösen

steifgeschlagener Schlagsahne
30 g geriebener Schokolade

den Rand der Torte mit
garnieren und die Torte mit
bestreuen.

Mandarinenomeletts

preiswert**30 cm breite Alufolie**

Für die Förmchen

so falzen, daß 7 mal ein 15 cm langes Stück aufeinander liegt 2 Kreise (jeweils Ø 15 cm) nebeneinander aufzeichnen, ausschneiden, so daß 14 runde Folienblätter entstehen, diese über den Boden einer Konservendose (Ø etwa 10 cm) legen (Foto 1) und andrücken, so daß Förmchen mit einem gleichmäßig hohen Rand (2 cm) entstehen, innen fetten, auf ein Backblech stellen.

3 Eier**60 g Zucker****1 Pck. Vanillin-Zucker**

Für den Teig

mit

in einer Rührschüssel über kochendem Wasser (Wasserbad) mit Handrührgerät mit Rührbesen auf höchster Stufe so lange schlagen, bis eine cremartige Masse entstanden ist die Schüssel aus dem Wasserbad nehmen, so lange weiter schlagen, bis die Creme kalt ist

50 g Weizenmehl**50 g Speisestärke****100 g zerlassener, etwas****abgekühlter Butter**

mit

mischen, sieben, abwechselnd mit

auf niedrigster Stufe unter die Eiercreme rühren

den Teig auf die Förmchen verteilen (Foto 2), sofort backen

Ober-/Unterhitze 200–220 °C (vorgeheizt)

Heißluft –

Gas Stufe 3–4 (vorgeheizt)

Backzeit 10–15 Minuten

die Gebäckplatten sofort aus den Förmchen lösen, jeweils zur Hälfte überschlagen (am besten über einen Rührlöffelstiel – Foto 3), erkalten lassen, leicht mit Puderzucker bestäuben.

Puderzucker

Für die Füllung

2 gestr. TL gemahlene

Gelatine, weiß

3 EL kaltem Wasser

mit

in einem kleinen Topf anrühren, 10 Minuten zum Quellen stehen lassen

Mandarinspalten

(aus der Dose,

Abtropfgewicht 300 g)

zum Abtropfen auf ein Sieb geben, den Saft auffangen
die gequollene Gelatine unter Rühren erwärmen, bis sie gelöst ist
fast steif schlagen, die lauwarme Gelatinelösung,

375 ml (3/8 l) Schlagsahne

2 EL Zitronensaft

2 EL Mandarinsaft

10 g Zucker

1 Pck. Vanillin-Zucker

hinzufügen, die Sahne vollkommen steif schlagen, in die Omeletts spritzen, mit Mandarinspalten garnieren.

Tip

Variieren Sie die Füllung: je nach Saison frisches Obst, z.B. Johannisbeeren, Himbeeren oder füllen Sie die Omeletts mit einer Schokoladensahne (Rezept S. 181, 1/2 Füllung der Schokoladen-Sahne-Torte).

Für den Teig

4 Eigelb	
1 Eiweiß	
2–3 EL heißes Wasser*	mit Handrührgerät mit Rührbesen auf höchster Stufe in 1 Minute schaumig schlagen
100 g Zucker	mit
1 Pck. Vanillin-Zucker	mischen, in 1 Minute einstreuen, dann noch etwa 2 Minuten schlagen
75 g Weizenmehl	mit
50 g Speisestärke	
1 gestr. TL Backpulver	mischen, die Hälfte davon auf die Eiercreme sieben, kurz auf niedrigster Stufe unterrühren
	den Rest des Mehl-Gemisches auf die gleiche Weise unterarbeiten
	den Teig in eine Springform (Ø 28 cm, Boden gefettet, mit Backpapier belegt) füllen, sofort backen
Ober-/Unterhitze	170–200 °C (vorgeheizt)
Heißluft	–
Gas	Stufe 3–4 (nicht vorgeheizt)
Backzeit	25–30 Minuten
	den Tortenboden aus der Form lösen, stürzen, erkalten lassen.

Für die Baisermasse

3 Eiweiß	steif schlagen, nach und nach eßlöffelweise
150 g Zucker	
1 Pck. Vanillin-Zucker	unterschlagen
100 g abgezogene, gemahlene Mandeln	vorsichtig unterheben
	aus der Masse zwei Baiserböden herstellen
	dazu jeweils die Hälfte der Baisermasse in eine Springform (Ø 28 cm, Boden gefettet, mit Backpapier belegt) geben, glattstreichen
Ober-/Unterhitze	100–110 °C (vorgeheizt)
Heißluft	100–110 °C (nicht vorgeheizt)
Gas	Stufe 1, nach 30–40 Minuten Ofen ausschalten, Böden noch etwa 20 Minuten im Ofen stehen lassen
Backzeit	etwa 1 ½ Stunden
	sobald die Böden gebacken sind, das Papier mit Wasser bestreichen, abziehen, die Baiserböden in gut schließendem Gefäß (evtl. auch in Alufolie gewickelt) aufbewahren, damit sie nicht weich werden.

(Fortsetzung S. 180)



**Für die Buttercreme
aus**

1 Pck. Pudding-Pulver
Himbeer-Geschmack
75–100 g Zucker
500 ml (½ l) Milch

250 g Butter

nach Anleitung auf dem Päckchen (aber mit 75–100 g Zucker) einen Pudding zubereiten, kalt stellen, ab und zu durchrühren geschmeidig rühren, den Pudding eßlöffelweise darunter geben (darauf achten, daß weder Butter noch Pudding zu kalt sind, da dann die sogenannte Gerinnung eintritt).

Zum Tränken des Biskuitbodens

6 EL Wasser
60 g Zucker
6 EL Kirschwasser

aufkochen, erkalten lassen
hinzufügen

einen der Baiserböden mit einem Viertel der Buttercreme bestreichen, den Biskuitboden darauf legen, mit dem Kirschwasser beträufeln, mit knapp der Hälfte der übrigen Buttercreme bestreichen, den zweiten Baiserboden darauf legen, gut andrücken, Rand und Oberfläche der Torte mit der restlichen Creme gleichmäßig bestreichen

50 g abgezogene,
gehobelte Mandeln

auf einem Backblech im Backofen unter Wenden leicht gelblich rösten, erkalten lassen, den Rand der Torte damit bestreuen ein Messer in heißes Wasser tauchen, ein Gittermuster auf der Torte ziehen, die Torte kurz vor dem Servieren mit bestäuben.

25 g Puderzucker

Tip

Die Torte läßt sich gut schneiden, wenn sie einen Tag vor dem Verzehr gefüllt wird.

* Bei kleinen Eiern die größere Wassermenge, bei großen Eiern die kleinere nehmen.

Schokoladen-Sahne-Torte

für Gäste

Für den Teig

2 Eier	
2–3 EL heißes Wasser*	mit Handrührgerät mit Rührbesen auf höchster Stufe in 1 Minute schaumig schlagen
100 g Zucker	mit
1 Pck. Vanillin-Zucker	mischen, in 1 Minute einstreuen, dann noch etwa 2 Minuten schlagen
75 g Weizenmehl	mit
50 g Speisestärke	
1 gestr. TL Backpulver	mischen, die Hälfte davon auf die Eiercreme sieben, kurz auf niedrigster Stufe unterrühren
	den Rest des Mehl-Gemisches auf die gleiche Weise unterarbeiten
	den Teig in eine Springform (Ø 28 cm, Boden gefettet, mit Backpapier belegt) füllen, sofort backen
Ober-/Unterhitze	170–200 °C (vorgeheizt)
Heißluft	–
Gas	Stufe 3–4 (nicht vorgeheizt)
Backzeit	20–30 Minuten
	den Tortenboden aus der Form lösen, stürzen, erkalten lassen.

Für die Füllung

750 ml (¾ l) Schlagsahne	erhitzen, von der Kochstelle nehmen
75 g Vollmilch-Kuvertüre	
75 g Halbbitter-Kuvertüre	kleinhacken, in der Sahne auflösen, kalt stellen (am besten über Nacht)
	die Sahne mit
2 Pck. Sahnesteif	steif schlagen
	den Tortenboden einmal durchschneiden, den unteren Boden mit gut zwei Drittel der Füllung bestreichen, den oberen darauf legen, gut andrücken
	Rand und Oberfläche der Torte mit einem Teil der zurückgelassenen Sahne bestreichen, den Rand mit
25 g geraspelter Schokolade	bestreuen, die Torte mit der restlichen Sahne verzieren, mit
Schokoladen-Täfelchen	garnieren.

* Bei kleinen Eiern die größere Wassermenge, bei großen Eiern die kleinere nehmen.

Biskuitrolle

schnell

3 Eier	
5–6 EL heißes Wasser*	mit Handrührgerät mit Rührbesen auf höchster Stufe in 1 Minute schaumig schlagen
150 g Zucker	mit
1 Pck. Vanillin-Zucker	mischen, in 1 Minute einstreuen, dann noch etwa 2 Minuten schlagen
100 g Weizenmehl	mit
50 g Speisestärke	
1 gestr. TL Backpulver	mischen, die Hälfte davon auf die Eiercreme sieben, kurz auf niedrigster Stufe unterrühren
	den Rest des Mehl-Gemisches auf die gleiche Weise unterarbeiten
	den Teig etwa 1 cm dick auf ein gefettetes, mit Backpapier belegtes Backblech streichen (Foto 1), an der offenen Seite des Blechs das Papier unmittelbar vor dem Teig zur Falte knicken, so daß ein Rand entsteht, sofort backen
Ober-/Unterhitze	200–220 °C (vorgeheizt)
Heißluft	–
Gas	Stufe 3–4 (vorgeheizt)
Backzeit	10–15 Minuten
	den Biskuit sofort nach dem Backen auf ein mit
Zucker	bestreutes Geschirrtuch stürzen, das Backpapier mit kaltem Wasser bestreichen, vorsichtig, aber schnell abziehen
	den Biskuit sofort gleichmäßig mit
250–375 g Konfitüre	bestreichen (Foto 2), von der kürzeren Seite her aufrollen (Foto 3), die Rolle mit
30 g Puderzucker	bestäuben.

* Bei kleinen Eiern die größere Wassermenge, bei großen Eiern die kleinere nehmen.





Buttercremetorte

tiefkühlgeeignet

Für den Teig

4 Eier	
2–4 EL heißes Wasser*	mit Handrührgerät mit Rührbesen auf höchster Stufe in 1 Minute schaumig schlagen
150 g Zucker	mit
1 Pck. Vanillin-Zucker	mischen, in 1 Minute einstreuen, dann noch etwa 2 Minuten schlagen
100 g Weizenmehl	mit
100 g Speisestärke	
2 gestr. TL Backpulver	mischen, die Hälfte davon auf die Eiercreme sieben, kurz auf niedrigster Stufe unterrühren
	den Rest des Mehl-Gemisches auf die gleiche Weise unterarbeiten
	den Teig in eine Springform (Ø 28 cm, Boden gefettet, mit Backpapier belegt) füllen, sofort backen
Ober-/Unterhitze	170–200 °C (vorgeheizt)
Heißluft	–
Gas	Stufe 3–4 (nicht vorgeheizt)
Backzeit	20–30 Minuten
	den Tortenboden aus der Form lösen, stürzen, erkalten lassen.

Für die Schokoladen-Buttercreme

aus

1 Pck. Feiner Schokoladen-Pudding	
25 g Zucker	
500 ml (1/2 l) Milch	nach Anleitung auf dem Päckchen (aber mit nur 25 g Zucker) einen Pudding zubereiten
100 g Zartbitter-Schokolade	in kleine Stücke brechen, in den heißen Pudding geben, so lange rühren, bis sie gelöst ist, den Pudding kalt stellen, ab und zu durchrühren

o d e r

für die helle Buttercreme

aus

1 Pck. Pudding-Pulver	
Vanille-, Mandel-, Sahne- oder Karamel-Geschmack	
75–100 g Zucker	
500 ml (1/2 l) Milch	nach Anleitung auf dem Päckchen (aber mit 75–100 g Zucker) einen Pudding zubereiten, kalt stellen, ab und zu durchrühren

o d e r

für die Mokka-Buttercreme
aus

1 Pck. Feiner
Schokoladen-Pudding
75–100 g Zucker
1 EL Instant-Kaffee
500 ml (1½ l) Milch

nach Anleitung auf dem Päckchen (aber mit 75–100 g Zucker)
einen Pudding zubereiten, kalt stellen, ab und zu durchrühren

250 g Butter

geschmeidig rühren, den erkalteten Pudding eßlöffelweise
darunter geben (darauf achten, daß weder Butter noch Pudding
zu kalt sind, da dann die sogenannte Gerinnung eintritt).

Den Tortenboden zweimal durchschneiden, den unteren Boden
mit gut einem Viertel der Buttercreme bestreichen (nach Belieben
den Boden zunächst mit 2–3 Eßlöffeln Konfitüre bestreichen)
den zweiten Boden darauf legen, mit knapp der Hälfte der
restlichen Creme bestreichen, mit dem dritten Boden bedecken
Rand und Oberfläche der Torte dünn und gleichmäßig mit einem
Teil der zurückgelassenen Creme bestreichen, den Rand der Torte
mit

Schokoladen-Streuseln oder
abgezogenen, gehobelten,
gebräunten Mandeln

bestreuen, die Torte mit der restlichen Creme verzieren, nach
Belieben garnieren.

Tip

Für eine helle Buttercremetorte können Sie auch einen dunklen
Tortenboden (s. Grundrezept S. 167) backen.

* Bei kleinen Eiern die größere Wassermenge, bei großen Eiern
die kleinere nehmen.

Mokka-Sahne-Torte

traditionell

Für den Teig

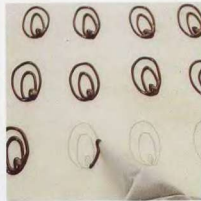
- 3 Eier
3 EL heißes Wasser mit Handrührgerät mit Rührbesen auf höchster Stufe in 1 Minute schaumig schlagen
150 g Zucker mit
1 Pck. Vanillin-Zucker mischen, in 1 Minute einstreuen, dann noch etwa 2 Minuten schlagen
100 g Weizenmehl mit
100 g Speisestärke
3 gestr. TL Backpulver mischen, die Hälfte davon auf die Eiercreme sieben, kurz auf niedrigster Stufe unterrühren, den Rest des Mehl-Gemisches auf die gleiche Weise unterarbeiten
den Teig in eine Springform (Ø 28 cm, Boden gefettet, mit Backpapier belegt) füllen, sofort backen

- Ober-/Unterhitze 170–200 °C (vorgeheizt)
Heißluft –
Gas Stufe 3–4 (nicht vorgeheizt)
Backzeit 20–30 Minuten
den Biskuitboden aus der Form lösen, erkalten lassen.

Für die Füllung

- 3 schwach geh. TL Instant-Kaffee in
150 ml kaltem Wasser auflösen
750 ml (¾ l) Schlagsahne und die Kaffeelösung nach Anleitung auf dem Päckchen zubereiten
1 Pck. Sahnnetorten-Hilfe den Biskuitboden einmal durchschneiden, den unteren Boden mit
gut 1 EL Orangenlikör beträufeln, mit
2 EL (70 g) Aprikosenkonfitüre bestreichen, 2/3 der Sahnemasse bergartig darauf streichen (Foto 1)

(Fortsetzung S. 188)





den oberen Boden auf die Sahnemasse legen, gut andrücken die Torte mit restlicher Sahnemasse bergartig bestreichen, mit Hilfe eines Eßlöffels Vertiefungen eindrücken (Foto 2), kalt stellen.

Zum Garnieren

50 g Halbbitter-Kuvertüre

in einem kleinen Topf im Wasserbad bei schwacher Hitze zu einer geschmeidigen Masse verrühren, Motive auf Backpapier spritzen (Foto 3), fest werden lassen, die Torte mit Motiven garnieren und mit

Kakaopulver

bestäuben, in 16 Stücke schneiden.

Canachetorte

dauert länger

Für den Teig

4 Eier
4–5 EL heißes Wasser*

mit Handrührgerät mit Rührbesen auf höchster Stufe in 1 Minute schaumig schlagen

150 g Zucker
1 Pck. Vanillin-Zucker

mit
mischen, in 1 Minute einstreuen, dann noch etwa 2 Minuten schlagen

150 g Weizenmehl
1 gestr. TL Backpulver

mit
mischen, die Hälfte davon auf die Eiercreme sieben, kurz auf niedrigster Stufe unterrühren
den Rest des Mehl-Gemisches auf die gleiche Weise unterarbeiten, zuletzt

100 g abgezogene,
gemahlene Mandeln

unterrühren
den Teig in eine Springform (Ø 28 cm, Boden gefettet, mit Backpapier belegt) füllen, sofort backen

Ober-/Unterhitze
Heißluft
Gas
Backzeit

170–200 °C (vorgeheizt)
–
Stufe 3–4 (nicht vorgeheizt)
etwa 30 Minuten
den Tortenboden aus der Form lösen, stürzen, erkalten lassen.

200 g weiße Kuvertüre
100 ml Schlagsahne

100 g Butter
2–3 EL Kirschwasser

Für die helle Canache

kleinhacken
aufkochen, von der Kochstelle nehmen, die Kuvertüre unter-
rühren, so lange rühren, bis sie geschmolzen ist, dann
unterrühren, die Masse mit
abschmecken, kalt stellen, bevor sie fest ist, so lange mit Hand-
rührgerät mit Rührbesen schlagen, bis eine cremige Masse
entstanden ist.

400 g Halbbitter-Kuvertüre
200 ml Schlagsahne
2–3 EL Weinbrand

100 g Aprikosenkonfitüre
1 EL Wasser

100 g Waldbeerkonfitüre
1 EL Wasser

10 g gemahlenen
Pistazienkernen

75 g weiße Kuvertüre

30 g abgezogene,
gehackte, leicht
geröstete Mandeln

Für die dunkle Canache

ebenso wie die helle Canache zubereiten (aber ohne Butter)

durch ein Sieb streichen, mit
unter Rühren etwas einkochen lassen
den Tortenboden zweimal durchschneiden
den unteren Boden mit der Aprikosenkonfitüre bestreichen,
darauf die Hälfte der dunklen Canache streichen, mit dem
mittleren Boden bedecken, gut andrücken

durch ein Sieb streichen, mit
unter Rühren etwas einkochen lassen, den mittleren Boden damit
bestreichen, darauf zwei Drittel der hellen Canache streichen, mit
dem oberen Boden bedecken, andrücken
Rand und Oberfläche der Torte mit der restlichen dunklen
Canache bestreichen

die Torte kalt stellen, damit die Canache fest wird
die restliche helle Canache nochmals etwas erwärmen,
aufschlagen, den Rand der Torte damit bestreichen, mit

bestreuen.

Zum Garnieren

in einem kleinen Topf im Wasserbad bei schwacher Hitze
geschmeidig rühren, unter zwei Drittel der Kuvertüre

rühren, auf Backpapier streichen, fest werden lassen, in unter-
schiedlich große Dreiecke schneiden, auf eine Tortenhälfte legen,
die andere Hälfte mit der übrigen Kuvertüre besprenkeln.

* Bei kleinen Eiern die größere Wassermenge, bei großen Eiern
die kleinere nehmen.

Für diese Torte 2 Böden backen.

Für den Teig (pro Biskuitboden)

4 Eier	
3–4 EL heißes Wasser *	mit Handrührgerät mit Rührbesen auf höchster Stufe in 1 Minute schaumig schlagen
150 g Zucker	mit
1 Pck. Vanillin-Zucker	mischen, in 1 Minute einstreuen, dann noch etwa 2 Minuten schlagen
100 g Weizenmehl	mit
100 g Speisestärke	
3 gestr. TL Backpulver	mischen, die Hälfte davon auf die Eiercreme sieben, kurz auf niedrigster Stufe unterrühren, den Rest des Mehl-Gemisches auf die gleiche Weise unterarbeiten, den Teig in eine Springform (Ø 28 cm, Boden gefettet, mit Backpapier belegt) füllen, sofort backen

Ober-/Unterhitze	180–200 °C (vorgeheizt)
Heißluft	–
Gas	Stufe 3–4 (nicht vorgeheizt)
Backzeit	20–30 Minuten
	auf diese Weise 2 Böden zubereiten, aus der Form lösen, erkalten lassen.

Für die Füllung

8 Stücken Würfelzucker	einen der beiden Biskuitböden zerkrümeln
Schale von 1 Orange (unbehandelt)	mit den Ecken von
8 EL Orangensaft	die
2–3 EL Zitronensaft	abreiben, mit
200 ml Rotwein	
6 EL Rum	

(Fortsetzung S. 192)





50 g Zartbitter-Schokolade erhitzen, die heiße Masse sofort unter die Biskuitkrümel rühren.

Von dem zweiten Biskuitboden eine gut 1 cm dicke Platte abschneiden, den unteren Boden mit etwas von

**200 g glattgerührtem
Johannisbeergelee**

bestreichen
die Füllung darauf verteilen, ebenfalls mit etwas Johannisbeergelee bestreichen, die Gebäckplatte darauflegen (Foto 1), gut andrücken, die Torte von außen mit restlichem Johannisbeergelee bestreichen

**200 g Marzipan-Rohmasse
100 g gesiebttem Puderzucker**

mit
verkneten, etwa 2 mm dick ausrollen (Foto 2), einen Streifen in Höhe des Tortenrandes und eine Decke in Größe der Torte daraus schneiden
die Torte damit be- und umlegen (Foto 3), das Marzipan fest andrücken.

Für den Guß

**100 g gesiebten Puderzucker
etwa 2 EL Malventee
(zubereitet aus
1 Aufgußbeutel mit
4 EL kochendem Wasser)**

mit
zu einer dickflüssigen Masse verrühren, die Torte damit überziehen, mit

**halbierten, kandierten Kirschen
50 g Puderzucker
etwas heißem Wasser
Rote-Bete-Saft**

garnieren und nach Belieben mit
mit
und
verrührt, garnieren.

* Bei kleinen Eiern die größere Wassermenge, bei großen Eiern die kleinere nehmen.

150 g Löffelbiskuits

Für den Boden

in eine Plastiktüte geben, die Tüte verschließen, die Löffelbiskuits mit einem Teigroller zerdrücken, in eine Schüssel geben

120 g Margarine
oder Butter

zerlassen, zu den Löffelbiskuits geben, gut verrühren
die Masse gleichmäßig auf den Boden einer Springform (Ø 26 cm)
verteilen, gut andrücken.

Für die Füllung

1 Beutel aus
1 Pck. Götterspeise
Zitronen-Geschmack
200 ml Wasser

mit
anrühren, 10 Minuten zum Quellen stehen lassen, unter Rühren
erhitzen, bis die Götterspeise gelöst ist, etwas abkühlen lassen

200 g Doppelrahm-
Frischkäse
125 g Zucker

mit

1 Pck. Vanillin-Zucker
2 EL Zitronensaft

verrühren, die lauwarmer Götterspeise unterrühren
wenn die Masse anfängt dicklich zu werden,

500 ml (1/2 l)
steifgeschlagene
Schlagsahne

unterheben, die Käsemasse auf dem Boden verteilen,
glattstreichen.

Für den Belag

30 g Löffelbiskuits

zerkrümeln, auf die Käsemasse streuen, die Torte bis zum Verzehr
kalt stellen.

Tip

Tortenring auf eine Tortenplatte stellen, die Masse für den Boden
hineingeben, gut andrücken.

Die Torte nach Belieben mit Mandarinspalten oder Ananas-
stückchen (aus der Dose) garnieren.

Möhren-Nuß-Torte

raffiniert

Für den Teig

6 Eier	
3 EL Zitronensaft	mit Handrührgerät mit Rührbesen auf höchster Stufe in 1 Minute schaumig schlagen
300 g Zucker	mit
1 Pck. Vanillin-Zucker	mischen, in 1 Minute einstreuen, dann noch etwa 2 Minuten schlagen
100 g Weizenmehl	mit
1 Msp. Backpulver	mischen, die Hälfte davon auf die Eiercreme sieben, kurz auf niedrigster Stufe unterrühren
	den Rest des Mehl-Gemisches auf die gleiche Weise unterarbeiten
etwas abgeriebene Zitronenschale (unbehandelt)	
600 g geschälte, feingeraspelte Möhren	
100 g gemahlene Haselnußkerne	
300 g gehackte Haselnußkerne	unterheben
	den Teig in eine Springform (Ø 28 cm, Boden gefettet, mit Backpapier belegt) füllen, sofort backen

Ober-/Unterhitze	170–200 °C (vorgeheizt)
Heißluft	–
Gas	Stufe 3–4 (nicht vorgeheizt)
Backzeit	etwa 1 Stunde
	den Tortenboden aus der Form lösen, stürzen, erkalten lassen.

Zum Aprikotieren

100 g Aprikosenkonfitüre (durch ein Sieb gestrichen)	
gut 3 EL Wasser	unter Rühren etwas einkochen lassen, die Torte damit bestreichen.

Für die Marzipandecke

200 g Marzipan-Rohmasse	mit
50 g gesiebttem Puderzucker	verkneten, dünn auf
gesiebttem Puderzucker	ausrollen, daraus 1 Platte für die Oberfläche und einen Streifen in Höhe des Tortenrandes schneiden, die Torte damit be- und umlegen.

Für den Guß

250 g Puderzucker	sieben, mit
etwa 4 EL Zitronensaft	zu einer dickflüssigen Masse verrühren, die Torte damit überziehen, nach Belieben mit
Marzipan-Möhren	garnieren.
Beigabe	Schwach gesüßte, steifgeschlagene Schlagsahne.



Lüneburger Buchweizentorte

traditionell

Für den Teig

5 Eier
2 EL heißes Wasser

150 g Zucker
1 Pck. Bourbon Vanille-Zucker

3 Tropfen Bittermandel-Aroma
150 g Buchweizenmehl
1 gestr. TL Backpulver

100 g sehr feingemahlene
Haselnußkerne

mit Handrührgerät mit Rührbesen auf höchster Stufe in 1 Minute schaumig schlagen
mit
mischen, in 1 Minute einstreuen, dann noch etwa 2 Minuten schlagen
unterrühren
mit
mischen, die Hälfte davon auf die Eiercreme geben, kurz auf niedrigster Stufe unterrühren (Foto 1), den Rest des Mehls und
auf die gleiche Weise unterarbeiten
den Teig in eine Springform (Ø 28 cm, Boden gefettet, mit Backpapier belegt) füllen, sofort backen

Ober-/Unterhitze
Heißluft
Gas
Backzeit

170–200 °C (vorgeheizt)
–
Stufe 3–4 (nicht vorgeheizt)
etwa 30 Minuten
den Biskuitboden aus der Form lösen, stürzen, erkalten lassen.

Für die Füllung

2 Gläser Wild-Preiselbeer-Dessert
(Abtropfgewicht jeweils 175 g)
2 Pck. Tortenguß, rot
30 g Zucker

abtropfen lassen, von dem Saft 350 ml abmessen, mit
nach Anleitung auf dem Päckchen einen Guß zubereiten, die Preiselbeeren unterrühren (Foto 2), nochmals kurz aufkochen, erkalten lassen

3 gestr. TL gemahlene Gelatine, weiß
2 EL kaltem Wasser

mit
in einem kleinen Topf anrühren, 10 Minuten zum Quellen stehen lassen, unter Rühren erwärmen, bis sie gelöst ist

(Fortsetzung S. 198)





600 ml Schlagsahne
1 Pck. Vanillin-Zucker

und
fast steif schlagen, die lauwarmer Gelatinelösung unter Schlagen
hinzufügen, die Sahne vollkommen steif schlagen.

Den Biskuitboden zweimal durchschneiden, den unteren Boden
mit $\frac{1}{3}$ der Preiselbeermasse bestreichen, etwa 3 Eßlöffel der
Sahne darauf streichen, mit dem mittleren Boden bedecken,
ebenso mit Preiselbeermasse und Sahne bestreichen, mit dem
oberen Boden bedecken (Foto 3)
den Rand und die obere Seite mit Sahne bestreichen, den Torten-
rand mit Hilfe eines Tortengarnierkammes verzieren, die restliche
Sahne in einen Spritzbeutel mit gezackter Tülle füllen, die Torte
damit verzieren, mit der restlichen Preiselbeermasse,

gemahlenen
Pistazienkernen

garnieren.

Tip

Die Torte schmeckt am besten, wenn sie am Vortag zubereitet und
im Kühlschrank aufbewahrt wird.

Abwandlung

Statt der Preiselbeerfüllung 350 g Pflaumenmus verwenden.

Ananas-Mascarpone-Torte

für Gäste

Für den Teig

3 Eier
3 EL heißes Wasser
150 g Zucker
1 Pck. Vanillin-Zucker
100 g Weizenmehl
100 g Speisestärke
3 gestr. TL Backpulver

mit Handrührgerät mit Rührbesen auf höchster Stufe in 1 Minute
schaumig schlagen

mit

mischen, in 1 Minute einstreuen, dann noch etwa 2 Minuten
schlagen

mit

mischen, die Hälfte davon auf die Eiercreme sieben, kurz auf
niedrigster Stufe unterrühren
den Rest des Mehl-Gemisches auf die gleiche Weise unterarbeiten
den Teig in eine Springform (Ø 28 cm, Boden gefettet, mit Back-
papier belegt) füllen, sofort backen

Ober-/Unterhitze
Heißluft

170–200 °C (vorgeheizt)

–

Gas

Stufe 3–4 (nicht vorgeheizt)

Backzeit

etwa 30 Minuten

den Tortenboden aus der Form lösen, stürzen, erkalten lassen.

Für die Füllung

260 g geraspelte Ananas
 (aus der Dose)
 100 ml Ananassaft
 100 ml weißem Portwein
 1 Pck. gemahlene Gelatine, weiß

auf einem Sieb gut abtropfen lassen, den Saft auffangen
 mit
 mischen
 mit 4 Eßlöffeln von dieser Flüssigkeit in einem kleinen Topf
 anrühren, 10 Minuten quellen lassen, auflösen

500 g Mascarpone
 (italienischer Frischkäse,
 direkt aus dem
 Kühlschrank verwenden)
 30 g Zucker
 2 Pck. Vanillin-Zucker
 300 ml Schlagsahne

mit der übrigen Ananasflüssigkeit,
 glattrühren
 fast steif schlagen, die lauwarne Gelatinelösung unterrühren
 die Sahne vollkommen steif schlagen
 Sahne und geraspelte Ananas unter die Mascarponecreme heben.

Den Tortenboden zweimal durchschneiden, den unteren Boden
 auf eine Tortenplatte legen, einen Tortenring darum stellen
 zunächst ein Drittel der Füllung auf den unteren Boden streichen,
 mit dem mittleren Boden bedecken, mit der Hälfte der restlichen
 Füllung bestreichen, mit dem oberen Boden bedecken, leicht
 andrücken, die restliche Füllung auf den oberen Boden geben,
 glattstreichen
 die Torte etwa 1 1/2 Stunden kalt stellen.

Für den Belag

4 Scheiben Ananas
 (140 g, aus der Dose)

gut abtropfen lassen, so halbieren, daß 8 dünne Scheiben
 entstehen

25 g Pistazienkerne
 15 g Puderzucker

mit
 mahlen, die Ananasscheiben mit den Rändern darin drehen
 den Tortenring mit Hilfe eines feuchten Messers von der Torte
 lösen
 den Tortenrand mit

steifgeschlagener
 Schlagsahne

bestreichen, am unteren Rand mit den restlichen gemahlenen
 Pistazien bestreuen
 die Torte mit den Ananasscheiben belegen.

Eierlikörkuchen

schnell

5 Eier	
250 g gesiebten Puderzucker	
2 Pck. Vanillin-Zucker	mit Handrührgerät mit Rührbesen auf höchster Stufe in 1 Minute schaumig rühren
250 ml (1/4 l) Speiseöl	
250 ml (1/4 l) Eierlikör	unterrühren (Foto 1)
125 g Weizenmehl	mit
125 g Speisestärke	
4 gestr. TL Backpulver	mischen, sieben, portionsweise auf mittlerer Stufe unterrühren
Weizenmehl	den Teig in eine gefettete, mit
	ausgestreute Napfkuchenform (Ø 24 cm) füllen (Foto 2), sofort backen
Ober-/Unterhitze	170–200 °C (vorgeheizt)
Heißluft	–
Gas	Stufe 3–4 (nicht vorgeheizt)
Backzeit	etwa 1 Stunde
	Kuchen etwa 10 Minuten in der Form stehen lassen, stürzen, erkalten lassen, mit
40 g Puderzucker	bestäuben.

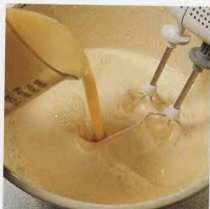
Abwandlung

Für Eierlikörwaffeln

Teig aus

2 Eiern
100 g Puderzucker
1 Pck. Vanillin-Zucker
100 ml Speiseöl
100 ml Eierlikör
50 g Weizenmehl
50 g Speisestärke
1 1/2 gestr. TL Backpulver

wie oben zubereiten, jeweils 3 Eßlöffel Teig in ein gut erhitztes, gefettetes Waffeleisen geben (Foto 3), die Waffeln goldgelb backen.





Prophetenkuchen

schnell

Für den Teig

6 Eigelb	mit Handrührgerät mit Rührbesen auf höchster Stufe in 5 Minuten schaumig schlagen
100 ml Speiseöl	kurz unterrühren
100 ml Rum (40%ig)	kurz unterrühren (Foto 1)
100 g Weizenmehl	sieben, auf mittlerer Stufe in 1 Minute unterrühren
	die Masse nochmals kurz aber kräftig auf höchster Stufe schlagen
	den Teig auf ein gut gefettetes Backblech streichen (Foto 2)

Ober-/Unterhitze etwa 250 °C (vorgeheizt)

Heißluft –

Gas Stufe 4–5 (vorgeheizt)

Backzeit etwa 7 Minuten
das Gebäck auf dem Blech auskühlen lassen.

Für den Belag

100 g Butter	zerlassen, das Gebäck damit bestreichen (mit Hilfe eines Pinsels) (Foto 3), mit
2 Pck. Vanillin-Zucker	bestreuen, wenn die Butter fest ist, das Gebäck mit
100 g Puderzucker	bestäuben.

Tip Gebäck darf nur hellgelb gebacken werden.
Darauf achten, 40%igen Rum zu verwenden.





Zitronen-Sahne-Rolle

beliebt

Für den Teig

4 Eier

3–4 EL heißes Wasser*

125 g Zucker

1 Pck. Vanillin-Zucker

75 g Weizenmehl

50 g Speisestärke

1 Msp. Backpulver

mit Handrührgerät mit Rührbesen auf höchster Stufe in 1 Minute schaumig schlagen

mit

mischen, in 1 Minute einstreuen, dann noch etwa 2 Minuten schlagen

mit

mischen, die Hälfte davon auf die Eiercreme sieben, kurz auf niedrigster Stufe unterrühren

den Rest des Mehl-Gemisches auf die gleiche Weise unterarbeiten den Teig etwa 1 cm dick auf ein gefettetes, mit Backpapier belegtes Backblech streichen, an der offenen Seite des Blechs das Papier unmittelbar vor dem Teig zur Falte knicken, so daß ein Rand entsteht, sofort backen

Ober-/Unterhitze

Heißluft

Gas

Backzeit

200–220 °C (vorgeheizt)

–

Stufe 3–4 (vorgeheizt)

10–15 Minuten

Zucker

den Biskuit sofort nach dem Backen auf ein mit bestreutes Geschirrtuch stürzen, das Backpapier mit kaltem Wasser bestreichen, vorsichtig, aber schnell abziehen den Biskuit von der kürzeren Seite her mit dem Geschirrtuch aufrollen, kalt stellen.

Für die Füllung

2 gestr. TL gemahlene

Gelatine, weiß

2 EL kaltem Wasser

mit

in einem kleinen Topf anrühren, 10 Minuten zum Quellen stehen lassen

mit den Ecken von

die

3 Stücken Würfelzucker

Schale von ½ Zitrone

(unbehandelt)

abreiben, die gequollene Gelatine mit dem Würfelzucker unter Rühren erwärmen, bis alles gelöst ist

hinzufügen

5 EL Zitronensaft

500 ml (½ l) Schlagsahne

fast steif schlagen, die lauwarmer Gelatinelösung unter Schlagen hinzufügen, die Sahne vollkommen steif schlagen

100 g Puderzucker sieben, unterrühren.

Die ausgekühlte Rolle vorsichtig auseinanderrollen, mit zwei Drittel der Zitronensahne bestreichen, aufrollen, dabei die äußere braune Haut entfernen
die Rolle zunächst dünn mit etwas Sahne, dann mit der restlichen Sahne bestreichen
die Rolle durch wellenförmige Längsstriche mit Hilfe einer Gabel verzieren.

* Bei kleinen Eiern die größere Wassermenge, bei großen Eiern die kleinere nehmen.

Löffelbiskuits

für Kinder

2 Eier	
50 g Zucker	
1 Pck. Vanillin-Zucker	mit Handrührgerät mit Rührbesen auf höchster Stufe in 2 Minuten cremig schlagen
50 g Weizenmehl	mit
30 g Speisestärke	
1 gestr. TL Backpulver	mischen, auf die Eiercreme sieben, kurz auf niedrigster Stufe unterrühren, den Teig in einen Spritzbeutel (mit Lochtülle) füllen, in Form von Löffelbiskuits (nicht zu groß, Teig geht noch auf) auf ein gefettetes, leicht mit Weizenmehl bestäubtes Backblech spritzen, sofort backen
Ober-/Unterhitze	180–200 °C (vorgeheizt)
Heißluft	–
Gas	Stufe 2–3 (vorgeheizt)
Backzeit	etwa 10 Minuten
Puderzucker	die erkalteten Löffelbiskuits nach Belieben mit bestäuben.

Petits fours

dauert länger

Für den Teig

100 g Marzipan-Rohmasse
60 g Zucker
1 Pck. Vanillin-Zucker
2 Eigelb
4 Eigelb
6 Eiweiß
120 g Weizenmehl
1 gestr. TL Backpulver
80 g gemahlene, leicht
geröstete Haselnußkerne
40 g zerlassene, abgekühlte
Margarine oder Butter

mit Handrührgerät mit Rührbesen auf höchster Stufe verrühren
hinzufügen, cremig schlagen
steif schlagen, unterheben
mit
mischen, sieben, unterrühren

unterziehen
aus dem Teig 3 Platten backen, dazu jeweils ein Drittel des Teiges
in der Größe von 28 x 24 cm auf ein gefettetes, mit Backpapier
belegtes Backblech streichen, sofort backen

Ober-/Unterhitze
Heißluft

etwa 170 °C (vorgeheizt)

Gas

Stufe 3–4 (vorgeheizt)

Backzeit

10–12 Minuten

die Gebäckplatten sofort nach dem Backen auf Papier stürzen,
das Backpapier abziehen, die Platten erkalten lassen.

Für die Füllung

250 g Aprikosenkonfitüre

durch ein Sieb streichen, mit jeweils einem Drittel davon jede
Platte bestreichen, die Platten zusammensetzen.

Für den Belag

100 g Marzipan-Rohmasse
100 g gesiebttem Puderzucker
knapp 1 EL Aprikosengeist

mit

auf der Arbeitsfläche verkneten, zwischen Klarsichtfolie zu einer
Platte (28 x 24 cm) ausrollen, auf die zusammengesetzten Platten
legen, leicht andrücken, die Ränder glattschneiden
Gebäck in Würfel (3 x 3 cm) schneiden oder nach Belieben
ausstechen.

Für den Guß

400 g Puderzucker
etwa 6 EL warmem Wasser

sieben, mit
zu einer dickflüssigen Masse verrühren, die Gebäckstücke damit
überziehen, fest werden lassen.

(Fortsetzung S. 208)

100 g Halbbitter-Kuvertüre
15 g Kokosfett

Zum Garnieren

mit
in einem kleinen Topf im Wasserbad bei schwacher Hitze zu einer geschmeidigen Masse verrühren, auf eine Tortenplatte streichen, fest werden lassen
aus der Masse „Blüten“ schaben, auf die Gebäckstücke legen.

Zum Verzieren

den restlichen Puderzuckerguß mit
lila einfärben, die Petits fours damit verzieren.
Tip Petits fours mit kandierten Veilchen garnieren.
Aus Gebäckresten kleine Rumkugeln zubereiten.

Schokostäbchen

zum Vorbereiten

1 Ei
1 Eigelb
125 g Zucker
1 Pck. Vanillin-Zucker
1 Prise Salz
1 gestr. TL Instant-Kaffee-Pulver
60 g Zartbitter-Schokolade
200 g nicht abgezogene, gemahlene Mandeln
1 Msp. Backpulver

Für den Teig

mit Handrührgerät mit Rührbesen auf höchster Stufe schaumig schlagen
in kleine Stücke brechen, in einem kleinen Topf im Wasserbad bei schwacher Hitze geschmeidig rühren, unter die Eiermasse rühren
mit
mischen, zwei Drittel davon auf mittlerer Stufe unterrühren, den Rest unterkneten, den Teig kalt stellen.

Für den Guß

1 Eiweiß
60 g Puderzucker
steif schlagen
sieben, eßlöffelweise unter den Eischnee schlagen
den Teig zu einem Rechteck (12 x 40 cm) ausrollen, die Teigplatte gleichmäßig mit dem Guß bestreichen, daraus Stäbchen (6 x 1 cm) schneiden, auf ein gefettetes Backblech legen

Ober-/Unterhitze 170–200 °C (vorgeheizt)
Heißluft –
Gas Stufe 3–4 (vorgeheizt)
Backzeit 10–15 Minuten.

Mandelzungen

raffiniert

Für den Teig

3 Eiweiß	mit Handrührgerät mit Rührbesen auf höchster Stufe fast steif schlagen, nach und nach
125 g Zucker	unterschlagen
30 g Weizenmehl	mit
1 EL (5 g) Kakaopulver	mischen, auf das steifgeschlagene Eiweiß sieben, unterziehen
100 g nicht abgezogene, gemahlene Mandeln	auf niedrigster Stufe unterrühren
60 g zerlassene, abgekühlte Margarine oder Butter	unterrühren, die Mandelmasse in einen Spritzbeutel mit Lochtülle füllen, Streifen (3–4 cm lang) auf ein gefettetes, mit Backpapier belegtes Backblech spritzen
Ober-/Unterhitze	170–200 °C (vorgeheizt)
Heißluft	–
Gas	Stufe 3–4 (vorgeheizt)
Backzeit	etwa 12 Minuten
	die Plätzchen sofort nach dem Backen vom Backblech lösen.

Für die Füllung

etwa 100 g Nuß-Nougat	in einem kleinen Topf im Wasserbad bei schwacher Hitze geschmeidig rühren, die Hälfte der abgekühlten Plätzchen damit bestreichen, mit den übrigen Plätzchen bedecken.
-----------------------	--

Für den Guß

50 g Speisefettglasur, dunkel	in einem kleinen Topf im Wasserbad bei schwacher Hitze zu einer geschmeidigen Masse verrühren, die Plätzchen mit den Enden hineintauchen, auf Backpapier trocknen lassen, in gut schließenden Dosen aufbewahren.
----------------------------------	--





Notwendige Vorarbeiten

Mehl und Backpulver mischen und sieben.
Mischen und Sieben lockern das Mehl auf und verteilen das Backpulver gleichmäßig im Mehl. Das Gebäck wird dadurch besser gelockert.

Für Quark-Öl-Teige Backbleche und -formen fetten.

Dazu am besten streichfähige Margarine oder Butter verwenden und sie gut und gleichmäßig mit einem Pinsel verteilen.



Die einzelnen Arbeitsgänge

Das mit Backpulver gemischte, gesiebte Mehl, Quark, Milch, je nach Rezept Ei, Öl, Zucker (Honig), Vanillin-Zucker und Salz mit Handrührgerät mit Knethaken auf höchster Stufe in etwa 1 Minute verarbeiten.

Die Zutaten in der angegebenen Reihenfolge in die Rührschüssel geben. Dabei das Ei in eine Tasse aufschlagen und prüfen, ob es frisch ist.

Das Öl ist bei dieser Teigart von ausschlaggebender Bedeutung und sollte nicht durch ein festes Fett ersetzt werden. Jedes Speiseöl, das neutral im Geschmack ist, kann verwendet werden.



Den Teig mit bemehlten Händen auf der Arbeitsfläche zu einer Rolle formen.

Falls der Teig zu weich ist, noch etwas Mehl hinzufügen, aber nicht zu viel, damit das Gebäck nicht hart wird.

Aus diesem Teig lassen sich die verschiedensten Gebäcke zubereiten. Er kann nach Belieben ausgerollt, geformt, gefüllt oder belegt werden. Für Kleingebäck den Teig gut $\frac{1}{2}$ cm dick ausrollen, ihn in Vierecke teilen und diese in der Mitte mit etwas Konfitüre belegen. Die Teigstücke zu Dreiecken, Taschen usw. zusammen schlagen, mit Milch bestreichen und auf einem gefetteten Backblech backen.



Grundrezept

300–400 g Weizenmehl
1 Pck.–1 Pck. + 2 gestr. TL Backpulver
150–200 g Magerquark
6 EL Milch
6–8 EL Speiseöl
75–100 g Zucker
1 Pck. Vanillin-Zucker
evtl. 1 Ei
1 Prise Salz
evtl. Gewürze

mit
mischen, in eine Rührschüssel sieben

hinzufügen
die Zutaten mit Handrührgerät mit Knethaken auf höchster Stufe in etwa 1 Minute zu einem Teig verarbeiten (nicht zu lange, Teig klebt sonst)
anschließend auf der bemehlten Arbeitsfläche zu einer Rolle formen
laut Anweisung weiterverarbeiten und backen.

Das Backen von Quark-Öl-Teigen

Alle Quark-Öl-Teige nach den Angaben unter den Rezepten backen. Wenn der Teig gebacken ist, wird das Gebäck sofort aus der Form gelöst oder vom Backblech genommen und zum Auskühlen auf einen Kuchenrost gelegt. Gebäck aus Quark-Öl-Teig sollte möglichst frisch gegessen werden.

Orangen-Marzipan-Zöpfchen

(Foto Seite 210/211)

einfach

Für die Füllung
mit
200 g Marzipan-Rohmasse
50 g weicher Margarine
oder Butter
2 EL Orangenmarmelade
mit Handrührgerät mit Rührbesen verrühren.

Für den Teig
mit
300 g Weizenmehl
1 Pck. Backpulver
150 g Magerquark
100 ml Milch
100 ml Speiseöl
80 g Zucker
1 Pck. Vanillin-Zucker
1 Prise Salz
mischen, in eine Rührschüssel sieben

hinzufügen
die Zutaten mit Handrührgerät mit Knethaken auf höchster Stufe
in etwa 1 Minute verarbeiten (nicht zu lange, Teig klebt sonst),
anschließend auf der bemehlten Arbeitsfläche zu einer Rolle
formen
den Teig zu einem Rechteck von etwa 36 x 48 cm ausrollen, in
etwa 12 x 12 cm große Quadrate schneiden
jeweils etwas von der Füllung auf eine Teighälfte streichen, dabei
immer einen 1/2-1 cm breiten Rand freilassen
die Teigränder mit
1 verschlagenen Eiweiß
bestreichen, jeweils die unbestrichene Teighälfte über die Füllung
klappen, leicht andrücken
jedes Teigstück zweimal längs bis etwa 1 cm unter den oberen
Rand durchschneiden, die drei zusammenhängenden Teigstreifen
zu Zöpfen flechten, die Enden etwas festdrücken
die Teigzöpfe auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen
mit
1 Eigelb
1 EL Milch
verschlagen, die Teigzöpfe damit bestreichen

Ober-/Unterhitze 170–200 °C (vorgeheizt)
Heißluft 160–170 °C (nicht vorgeheizt)
Gas Stufe 3–4 (vorgeheizt)
Backzeit 15–20 Minuten.

Für den Guß
mit so viel von
100 g gesiebten Puderzucker
1–2 EL Orangensaft
glattrühren, daß eine dickflüssige Masse entsteht
die Teigzöpfchen sofort nach dem Backen damit bestreichen.

Gerollte Schnitten

150 g Weizenmehl
4 gestr. TL Backpulver
75 g Magerquark
50 ml Milch
50 ml Speiseöl
40 g Zucker
1 Pck. Vanillin-Zucker
1 Fläschchen Butter-Vanille-Aroma

1 Prise Salz

Für den Teig

mit
mischen, in eine Rührschüssel sieben

hinzufügen

die Zutaten mit Handrührgerät mit Knethaken auf höchster Stufe in etwa 1 Minute verarbeiten (nicht zu lange, Teig klebt sonst), anschließend auf der bemehlten Arbeitsfläche zu einer Rolle formen.

100 g Marzipan-Rohmasse
50 g Margarine oder Butter
1 Eigelb

125 g Rosinen
50 g gehackten Haselnußkernen
25 g sehr fein gehacktem
Zitronat (Sukcade)
1 Msp. gemahlenem Zimt
1 Fläschchen Rum-Aroma

Für die Füllung

mit

mit Handrührgerät mit Rührbesen zu einer geschmeidigen Masse verrühren

mit

mischen

den Teig auf der leicht mit Mehl bestäubten Arbeitsfläche zu einem Quadrat (30 x 30 cm) ausrollen, mit der Marzipanmasse bestreichen

die Rosinenmischung darauf verteilen, leicht andrücken
den Teig aufrollen, auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen, der Länge nach (etwa 25 cm) etwa 2 1/2 cm tief einschneiden, etwas auseinanderziehen, die Seiten wieder andrücken

Ober-/Unterhitze
Heißluft
Gas
Backzeit

170–200 °C (vorgeheizt)
etwa 160 °C (nicht vorgeheizt)
Stufe 3–4 (vorgeheizt)
25–35 Minuten.

Für den Guß

80 g Puderzucker
1–2 EL Rum

sieben, mit so viel von
glattrühren, daß eine dickflüssige Masse entsteht
das Gebäck sofort nach dem Backen damit bestreichen, den Guß fest werden lassen, in 1–2 cm breite Schnitten schneiden.

Johannisbeer-Quark-Kuchen mit Baiser

für Gäste

- Für den Teig**
 mit
 mischen, in eine Rührschüssel sieben
- 300 g Weizenmehl
 - 1 Pck. Backpulver
 - 150 g Magerquark
 - 100 ml Milch
 - 100 ml Speiseöl
 - 75 g Zucker
 - 1 Pck. Vanillin-Zucker
 - 1 Prise Salz

hinzufügen (Foto 1)

die Zutaten mit Handrührgerät mit Knethaken auf höchster Stufe etwa 1 Minute verarbeiten (nicht zu lange, Teig klebt sonst), anschließend auf der bemehlten Arbeitsfläche zu einer Rolle formen

den Teig auf einem gefetteten Backblech knapp $\frac{1}{2}$ cm dick ausrollen (Backblech ist etwa zu $\frac{3}{4}$ bedeckt), vor den Teig einen mehrfach umgeknickten Streifen Alufolie legen.

- Für den Belag**
 waschen, gut abtropfen lassen, entstielen
 mit
- 500–750 g Johannisbeeren
 - 750 g Magerquark
 - 200 g Zucker
 - 1 Pck. Vanillin-Zucker
 - 3 Eiern
 - 2 Eigelb
 - 50 g zerlassener
 - Margarine oder Butter
 - 50 g Speisestärke

verrühren

die Johannisbeeren unter die Quarkmasse heben, auf dem Teig verteilen (Foto 2), glattstreichen

(Fortsetzung S. 218)





Ober-/Unterhitze	170–200 °C (vorgeheizt)
Heißluft	160–170 °C (nicht vorgeheizt)
Gas	Stufe 3–4 (vorgeheizt)
Backzeit	etwa 25 Minuten.

Für die Baisermasse

2 Eiweiß	steif schlagen, es muß so fest sein, daß ein Messerschnitt sichtbar bleibt, nach und nach
100 g Zucker	eßlöffelweise unterschlagen, den Eierschnee auf die Quarkmasse streichen (Foto 3)
20 g abgezogene, gehobelte Mandeln	darüber streuen
Ober-/Unterhitze	200–220 °C (vorgeheizt)
Heißluft	170–190 °C (nicht vorgeheizt)
Gas	Stufe 4–5 (vorgeheizt)
Backzeit	etwa 5 Minuten.

Kirsch-Sahne-Torte

für Gäste

Für den Teig

150 g Weizenmehl	mit
4 gestr. TL Backpulver	
10 g Kakaopulver	mischen, in eine Rührschüssel sieben
75 g Magerquark	
100 ml Milch	
50 ml Speiseöl	
40 g Zucker	
1 Pck. Vanillin-Zucker	
1 Fläschchen	
Butter-Vanille-Aroma	
1 Prise Salz	hinzufügen
	die Zutaten mit Handrührgerät mit Knethaken auf höchster Stufe in etwa 1 Minute verarbeiten (nicht zu lange, Teig klebt sonst), anschließend auf der bemehlten Arbeitsfläche zu einer Rolle formen
	den Teig in eine Springform (Ø 28 cm, Boden gefettet) füllen, glattstreichen.

Für die Füllung

350 g Sauerkirschen
(aus dem Glas)

auf einem Sieb abtropfen lassen, den Saft auffangen, davon 250 ml ($\frac{1}{4}$ l) abmessen
die Sauerkirschen auf dem Teig verteilen, dabei am Rand 1 cm Teig frei lassen

Ober-/Unterhitze
Heißluft
Gas
Backzeit

etwa 170 °C (vorgeheizt)
etwa 150 °C (nicht vorgeheizt)
etwa Stufe 3 (nicht vorgeheizt)
etwa 25 Minuten
das Gebäck aus der Form lösen, auf einem Kuchenrost erkalten lassen
das erkaltete Gebäck auf eine Tortenplatte legen, den Tortenring darumlegen.

Für den Belag

500 ml ($\frac{1}{2}$ l) Schlagsahne
2 Pck. Sahnesteif
20 g gesiebt Puderzucker

$\frac{1}{2}$ Minute schlagen
mit
mischen, einstreuen, die Sahne steif schlagen, gleichmäßig auf das Gebäck streichen.

Für den Guß

1 Pck. Tortenguß, klar
1 EL Zucker
250 ml ($\frac{1}{4}$ l) Kirschsafte

nach Anleitung auf dem Päckchen zubereiten, sofort über die Sahne gießen, so daß ein Muster entsteht.

Tip

Bei Verwendung von frischen Kirschen: 500 g Sauerkirschen waschen, entstielen, entsteinen, mit 50 g Zucker mischen, kurze Zeit zum Saftziehen stehen lassen, nur eben zum Kochen bringen, abtropfen lassen, wenn Saft und Kirschen kalt sind, 250 ml ($\frac{1}{4}$ l) Saft abmessen (evtl. mit Wasser ergänzen).

Kolatschen

(20 Stück)

einfach

400 g Weizenmehl
1 Pck. Backpulver
200 g Magerquark
100 ml Milch
100 ml Speiseöl
75 g Zucker
1 Pck. Vanillin-Zucker
1 Prise Salz

Für den Teig

mit
mischen, in eine Rührschüssel sieben

hinzufügen

die Zutaten mit Handrührgerät mit Knethaken auf höchster Stufe in etwa 1 Minute verarbeiten (nicht zu lange, Teig klebt sonst), anschließend auf der bemehlten Arbeitsfläche zu einer Rolle formen.

Für den Quarkbelag

300 g Magerquark
50 g Margarine
oder Butter
50 g Zucker
30 g Speisestärke
2 EL Zitronensaft
1 Ei

mit

verrühren.

Für den Mohnbelag

1 Pck. (250 g) Mohn-back

verrühren.

Für den Pflaumenmusbelag

2 EL Pflaumenmus

glattrühren.

Den Teig in 20 Stücke schneiden, die Teigstücke rund rollen, dann von der Mitte ausgehend so flach drücken, daß am Rand ein kleiner Wulst entsteht
die Teigstücke auf ein gefettetes Backblech legen
Quark-, Mohn- und Pflaumenmusbelag jeweils getrennt voneinander auf den Teigstücken verteilen, so daß sich ein Muster ergibt

Ober-/Unterhitze
Heißluft
Gas
Backzeit

etwa 200 °C (vorgeheizt)
160–170 °C (nicht vorgeheizt)
Stufe 3–4 (vorgeheizt)
etwa 15 Minuten.

(Fortsetzung S. 222)



2 geh. EL Aprikosenkonfitüre
1 EL Wasser

40 g abgezogenen,
gehobelten,
gebräunten Mandeln

Tip

Zum Aprikotieren

durch ein Sieb streichen, mit
verrühren, unter Rühren etwas einkochen lassen, die erkalteten
Kolatschen damit bestreichen, mit

bestreuen.

Statt Quark-Öl-Teig können die Kolatschen auch mit einem
Hefeteig zubereitet werden (s. Grundrezept für Hefeteig).

Quark-Apfel-Kuchen mit Streuseln

einfach

300 g Weizenmehl
1 Pck. Backpulver
150 g Magerquark
100 ml Milch
100 ml Speiseöl
75 g Zucker
1 Pck. Vanillin-Zucker
1 Prise Salz

Für den Teig

mit
mischen, in eine Rührschüssel sieben

hinzufügen

die Zutaten mit Handrührgerät mit Knethaken auf höchster Stufe
in etwa 1 Minute verarbeiten (nicht zu lange, Teig klebt sonst),
anschließend auf der bemehlten Arbeitsfläche zu einer Rolle
formen

den Teig auf einem gefetteten Backblech ausrollen, vor den Teig
einen mehrfach umgeknickten Streifen Alufolie legen.

Für den Belag

1½ kg säuerliche
Äpfel

schälen, vierteln, entkernen, in dünne Spalten schneiden,
schuppenförmig auf den Teig legen

150 g Margarine
oder Butter
100 g Zucker
½ Fläschchen
Zitronen-Aroma
4 Eigelb

850 g Magerquark

geschmeidig rühren, nach und nach

50 g Grieß unterrühren
4 Eiweiß steif schlagen, unter die Quarkmasse ziehen, auf die Äpfel streichen.

Für die Streusel

sieben, mit

200 g Weizenmehl
70 g abgezogenen,
gemahlenden Mandeln
150 g Zucker
1/2 TL gemahlenem Zimt
1 Eigelb
150–200 g Margarine
oder Butter

in eine Schüssel geben, mit Handrührgerät mit Kneithaken zu Streuseln von gewünschter Größe verarbeiten, gleichmäßig auf der Quarkmasse verteilen

Ober-/Unterhitze etwa 170 °C (vorgeheizt)
Heißluft etwa 150 °C (nicht vorgeheizt)
Gas etwa Stufe 3 (vorgeheizt)
Backzeit etwa 1 Stunde.

Tip Der Quark-Apfel-Kuchen schmeckt lauwarm am besten, nach Belieben mit Schlagsahne servieren.
Anstelle der Streusel

Abwandlung
50 g abgezogene,
gehobelte Mandeln
50 g Rosinen

und
auf der Quarkmasse verteilen

o d e r

anstelle der Äpfel

960 g Aprikosen
(aus der Dose)
o d e r
790 g Stachelbeeren
(aus dem Glas)

verwenden
Aprikosen oder Stachelbeeren zum Abtropfen auf ein Sieb geben, auf dem Teig verteilen.

Haselnußzopf

traditionell

100 g gemahlene Haselnußkerne
100 g Marzipan-Rohmasse
1 Ei
30 g Zucker
1 Pck. Vanillin-Zucker
1 Beutel Jamaica Rum-Aroma

Für die Füllung

in einer Pfanne unter Rühren leicht rösten, erkalten lassen mit

zu einer geschmeidigen Masse verrühren, die Haselnüsse unterrühren.

Für den Teig

mit

300 g Weizenmehl
1 Pck. Backpulver
150 g Magerquark
100 ml Milch
100 ml Speiseöl
80 g Zucker
1 Pck. Vanillin-Zucker

1 Fläschchen Butter-Vanille-Aroma
1 Prise Salz

Kondensmilch

hinzufügen
die Zutaten mit Handrührgerät mit Knethaken auf höchster Stufe in etwa 1 Minute verarbeiten (nicht zu lange, Teig klebt sonst), anschließend auf der bemehlten Arbeitsfläche zu einer Rolle formen
den Teig zu einem Rechteck von etwa 40 x 35 cm ausrollen, mit der Füllung bestreichen, am Rand etwa 1 cm Teig frei lassen, mit bestreichen
den Teig von der längeren Seite her aufrollen
die Rolle der Länge nach mit einem spitzen Messer einmal durchschneiden, darauf achten, daß die Rolle genau in der Mitte geteilt wird, damit der Zopf gleichmäßig aufgeht
die beiden Teigstränge – mit der Teigseite nach unten – umeinandererschlingen, als Zopf auf ein gefettetes Backblech legen, die Enden fest zusammendrücken

Ober-/Unterhitze

etwa 170 °C (vorgeheizt)

Heißluft

140–150 °C (nicht vorgeheizt)

Gas

etwa Stufe 3 (vorgeheizt)

Backzeit

etwa 45 Minuten (nach etwa 25 Minuten Backzeit Zopf evtl. abdecken).

Zum Aprikotieren

3 EL Aprikosenkonfitüre
2 EL Wasser

durch ein Sieb streichen, mit unter Rühren etwas einkochen lassen, den Zopf sofort nach dem Backen damit bestreichen.



Käse-Schinken-Hörnchen

für Gäste

250 g Weizenmehl
1 Pck. Backpulver
125 g Magerquark
50 ml Milch
50 ml Speiseöl
1 Ei
½ gestr. TL Salz

Für den Teig

mit
mischen, in eine Rührschüssel sieben

hinzufügen

die Zutaten mit Handrührgerät mit Knethaken auf höchster Stufe in etwa 1 Minute verarbeiten (nicht zu lange, Teig klebt sonst), anschließend auf der bemehlten Arbeitsfläche zu einer Rolle formen

den Teig zu einem Rechteck (50 x 24 cm) ausrollen, den Teigstreifen mit Hilfe eines Lineals und einem Messer in 10 Dreiecke schneiden, die beiden äußeren Dreiecke zu einem Dreieck zusammenlegen.

Für die Füllung

5 Scheiben (100 g)
gekochter Schinken
5 Scheiben (150 g) Gouda

beide Zutaten in Größe der Dreiecke schneiden, jedes Teigdreieck mit je 1 Käse- und Schinkenscheibe belegen, die Teigdreiecke von der breiten Seite her zu Hörnchen aufrollen (Foto 1), auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen

1 Eigelb
1 EL Milch

mit
verschlagen, die Hörnchen damit bestreichen

Ober-/Unterhitze
Heißluft
Gas
Backzeit

170–200 °C (vorgeheizt)
160–170 °C (nicht vorgeheizt)
Stufe 3–4 (vorgeheizt)
etwa 20 Minuten.

(Fortsetzung S. 228)





Tip Die Teighörnchen mit Sesamsamen und gestoßenem Pfeffer bestreuen.

Abwandlung Hackfleischröllchen

½ Stange Porree (Lauch, etwa 50 g)
100 g gedünstete Champignons
300 g Hackfleisch
(halb Rind-, halb Schweinefleisch)
1 EL Speiseöl
Salz, Pfeffer

Für die Füllung
putzen, waschen, in Streifen schneiden
abtropfen lassen, in Scheiben schneiden, mit
vermengen, mit
würzen
den ausgerollten Teig in 10 Rechtecke (etwa 10 x 12 cm)
schneiden, Füllung auf die Rechtecke verteilen (Foto 2), den
Teig aufrollen, mit der glatten Seite nach oben auf ein mit
Backpapier belegtes Backblech legen, mit
bestreichen
Herdeinstellung und Backzeit siehe Käse-Schinken-Hörnchen.

Abwandlung Gemüseröllchen

1 Zucchini (150 g)
1 Zwiebel
1 EL erhitztem Speiseöl
Salz
gestoßenem Pfeffer
je 100 g Appenzeller Käse
gekochten Schinken

Für die Füllung
von
die Enden abschneiden, Zucchini waschen, abtrocknen,
kleinwürfeln
abziehen, würfeln, in
glasig dünsten, Zucchiniwürfel hinzufügen, mitdünsten lassen,
mit
würzen
und
fein würfeln, mit der Zucchini- und Schinkenmasse vermengen, abkühlen lassen
Teig zu einem Rechteck (40 x 30 cm) ausrollen, in Rechtecke
(10 x 15 cm) schneiden, Füllung auf die Rechtecke verteilen, den
Teig aufrollen (Foto 3), mit der glatten Seite nach oben auf ein mit
Backpapier belegtes Backblech legen, mit
bestreichen, mit
bestreuen
Herdeinstellung und Backzeit siehe Käse-Schinken-Hörnchen.

Eigelbmilch
(1 Eigelb, 1 EL Milch)
10 g Sesamsamen

1 Zwiebel
1 EL Speiseöl
100 g rohen Schinken
100 g Appenzeller Käse
2 EL gehackte
glatte Petersilie

Für die Füllung

abziehen, würfeln
erhitzen, die Zwiebelwürfel darin andünsten
fein würfeln, hinzufügen, kurz mitdünsten, etwas abkühlen lassen
fein würfeln

beide Zutaten unterrühren.

250 g Weizenmehl
1 Pck. Backpulver
125 g Magerquark
50 ml Milch
50 ml Speiseöl
1 Ei
1/2 gestr. TL Salz

Für den Teig

mit
mischen, in eine Rührschüssel sieben
hinzufügen
die Zutaten mit Handrührgerät mit Knethaken auf höchster Stufe
in etwa 1 Minute verarbeiten (nicht zu lange, Teig klebt sonst),
die Schinken-Käsemasse unterrühren
den Teig anschließend auf der bemehlten Arbeitsfläche zu einer
Rolle formen
den Teig gut 1 cm dick ausrollen, mit einer runden Form (Ø 5 cm)
ausstechen, auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen

1 Eigelb
1 EL Milch

mit
verschlagen, die Teigplätzchen damit bestreichen

Ober-/Unterhitze

170–200 °C (vorgeheizt)

Heißluft

150–170 °C (nicht vorgeheizt)

Gas

Stufe 3–4 (vorgeheizt)

Backzeit

15–20 Minuten.

Tip

Die Käseplätzchen schmecken frisch am besten.







Notwendige Vorarbeiten

Brandteig auf einem leicht gefetteten, mit Mehl bestäubten Backblech backen.

Etwas Mehl auf eine Seite des Bleches sieben. Damit das Mehl gleichmäßig und in nicht zu dicker Schicht auf dem Backblech liegt, das Backblech mit der nicht bemehlten Seitenkante auf die Arbeitsfläche schlagen und das überflüssige Mehl entfernen.



Mehl und Speisestärke sieben.

Das Mischen und Sieben von Mehl (Vollkornmehl nicht sieben) und Speisestärke lockert die beiden Zutaten auf und verteilt sich gleichmäßig miteinander. Für den nächsten Arbeitsgang ist es sinnvoll, die beiden Zutaten auf ein Stück Pergamentpapier zu sieben.

Bei Verwendung von Vollkornmehl das Mehl abgewogen bereit stellen.



Die einzelnen Arbeitsgänge

Wasser und Fett, am besten in einem Stieltopf, zum Kochen bringen. Dann den Topf von der Kochstelle nehmen, das mit Speisestärke gemischte und gesiebte Mehl auf einmal hineinschütten.

Wichtig dabei ist, daß das Mehl-Speisestärke-Gemisch beim Kochen nicht klumpt. Deswegen das kochende Wasser von der Kochstelle nehmen und das mit Speisestärke gesiebte Mehl auf einmal hineingeben, es niemals langsam einstreuen.

Zu einem glatten Kloß rühren...

Sobald Mehl und Speisestärke in das heiße Wasser gegeben werden, kräftig rühren, und zwar so lange, bis ein glatter Kloß entstanden ist.

**...und diesen unter Rühren noch etwa 1 Minute erhitzen.**

Durch dieses Erhitzen (Abbrennen) wird der Teig fester. Ein Zeichen für genügend langes Abbrennen des Teiges ist eine dünne Haut am Boden des Topfes. Das Abbrennen geschieht bei starker Hitze.

**Den heißen Kloß sofort in eine Schüssel geben.**

Zur weiteren Verarbeitung des Teiges mit Handrührgerät mit Knethaken empfiehlt es sich, den Teigkloß in eine Schüssel zu geben, da er sich so besser weiterverarbeiten läßt.





Nach und nach die Eier auf höchster Stufe unterarbeiten.

Die Eier werden in den heißen Teig gegeben. Jedes Ei wird in eine Tasse aufgeschlagen und geprüft, ob es gut ist. Die Eier nach und nach in den Teig rühren, weil sie sich dann besser unterarbeiten lassen.



Weitere Eizugabe erübrigt sich, wenn der Teig stark glänzt und so von einem Löffel abreißt, daß lange Spitzen hängenbleiben.

Da die Größe der Eier verschieden ist, nach der Zugabe des vorletzten Eies die Teigbeschaffenheit prüfen. Sollte der Teig schon stark glänzen und so vom Löffel abreißen, daß lange Spitzen hängenbleiben, darf kein Ei mehr zugegeben werden; denn zu weicher Teig ergibt breitgelaufenes Gebäck. Andernfalls das letzte Ei vers schlagen und davon nur so viel wie notwendig in den Teig geben.



Danach das Backpulver in den erkalteten Teig geben.

Backpulver darf niemals vor dem Backen mit warmen Zutaten zusammengebracht werden, da seine Triebkraft dann vorzeitig ausgelöst und das Gebäck nicht lockern würde. Deswegen wird das Backpulver bei Brandteig nicht mit dem Mehl gemischt, sondern zuletzt unter den Teig gearbeitet.

Sollen von dem Teig z.B. Windbeutel gebacken werden, den Teig mit zwei Teelöffeln in Häufchen auf ein vorbereitetes Backblech setzen oder ihn mit einem Spritzbeutel aufspritzen. Soll der Teig in Fett ausgebacken werden, dann wird er mit zwei Teelöffeln abgestochen oder in Form von Kränzchen auf gefettete Papierstückchen gespritzt und in das heiße Fett gegeben.



Das Backen von Brandteigen

Alle Brandteige werden nach den Angaben unter den Rezepten gebacken. Erst gegen Ende der Backzeit darf der Backofen vorsichtig geöffnet und nach dem Gebäck gesehen werden, da es sonst leicht zusammenfällt.

Das fertige Gebäck ist luftig und locker. Der innere Hohlraum darf dabei nicht mehr feucht sein. Wird der Teig in Fett ausgebacken, sollte dieses vorher genügend erhitzt werden, damit das Gebäck nicht zu viel Fett aufnehmen kann.

Grundrezept

125 ml ($\frac{1}{8}$ l) Wasser
 25 g Margarine oder Butter
 75 g Weizenmehl
 15 g Speisestärke

am besten in einem Stieltopf zum Kochen bringen
 mit
 mischen, sieben, auf einmal in die von der Kochstelle genommene Flüssigkeit schütten, zu einem glatten Kloß rühren, unter Rühren etwa 1 Minute erhitzen, den heißen Kloß sofort in eine Schüssel geben, nach und nach
 mit Handrührgerät mit Knethaken auf höchster Stufe unterarbeiten, die Eiermenge hängt von der Beschaffenheit des Teiges ab, er muß stark glänzen und so von einem Löffel abreißen, daß lange Spitzen hängenbleiben
 2–3 Eier
 in den erkalteten Teig arbeiten
 1 Msp. Backpulver
 weitere Zubereitung und Backen je nach Rezept.

Flockentorte

(Foto Seite 230/231)

für Gäste

150 g Weizenmehl
 40 g Zucker
 1 Pck. Vanillin-Zucker
 100 g Margarine oder Butter

Für den Knetteig

in eine Rührschüssel sieben

hinzufügen

die Zutaten mit Handrührgerät mit Knethaken zunächst kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe gut durcharbeiten, anschließend auf der Arbeitsfläche zu einem glatten Teig verkneten, sollte er kleben, ihn eine Zeitlang kalt stellen
 den Teig auf dem Boden einer Springform (Ø etwa 28 cm) ausrollen, mehrmals mit einer Gabel einstechen, den Springformrand darumlegen

Ober-/Unterhitze
 Heißluft
 Gas
 Backzeit

200–220 °C (vorgeheizt)
 170–180 °C (nicht vorgeheizt)
 Stufe 3–4 (vorgeheizt)
 etwa 15 Minuten

sofort nach dem Backen das Gebäck vom Springformboden lösen, darauf erkalten lassen, auf eine Tortenplatte legen.

Für den Brandteig

125 ml ($\frac{1}{8}$ l) Wasser
 25 g Margarine oder Butter
 75 g Weizenmehl
 15 g Speisestärke

am besten in einem Stieltopf zum Kochen bringen
 mit
 mischen, sieben, auf einmal in die von der Kochstelle genommene Flüssigkeit schütten, zu einem glatten Kloß rühren, unter Rühren

- etwa 1 Minute erhitzen, den heißen Kloß sofort in eine Rührschüssel geben, nach und nach mit Handrührgerät mit Knethaken auf höchster Stufe unterarbeiten, die Eiermenge hängt von der Beschaffenheit des Teiges ab, er muß stark glänzen und so von einem Löffel abreißen, daß lange Spitzen hängenbleiben
- 2–3 Eier in den erkalteten Teig arbeiten
- 1 Msp. Backpulver aus dem Teig drei Böden backen, dazu jeweils ein Drittel des Teiges auf einen gefetteten, mit Weizenmehl bestäubten Springformboden (Ø 28 cm) streichen (darauf achten, daß die Teiglage am Rand nicht zu dünn ist, damit der Boden dort nicht zu dunkel wird)
- jeden Boden ohne Springformrand backen, bis er hellbraun ist

Ober-/Unterhitze	200–220 °C (vorgeheizt)
Heißluft	170–180 °C (nicht vorgeheizt)
Gas	Stufe 4–5 (vorgeheizt)
Backzeit	20–25 Minuten

sofort nach dem Backen die Böden lösen, einzeln auf einem Kuchenrost erkalten lassen (wichtig, da der Dampf entweichen muß).

Für die Füllung

- 250 g entsteinte, gedünstete Sauerkirschen abtropfen lassen, den Saft auffangen
- 250 ml (1/4 l) von dem Saft abmessen (evtl. mit Wasser ergänzen)
- 30 g Speisestärke mit 4 Eßlöffeln von dem Saft anrühren, den übrigen Saft zum Kochen bringen, die Speisestärke unter Rühren in den von der Kochstelle genommenen Saft geben, kurz aufkochen lassen, die Kirschen unterrühren, kalt stellen, evtl. mit
- Zucker abschmecken
- 500 ml (1/2 l) Schlagsahne 1/2 Minute schlagen
- 25 g Puderzucker sieben, mit
- 1 Pck. Vanillin-Zucker mischen, einstreuen, die Sahne steif schlagen
- 2 Pck. Sahnesteif den Knetteigboden dünn mit
- rotem Johannisbeergelee bestreichen, mit einem Brandteigboden bedecken, diesen zunächst mit der Hälfte der Kirschmasse, dann mit etwa einem Drittel der Sahne bestreichen, darauf den zweiten Brandteigboden legen, mit der restlichen Kirschmasse und Sahne bestreichen, den dritten Boden zerbröckeln, auf der Sahne verteilen, mit
- 30 g Puderzucker bestäuben.

Profiteroles

einfach

Für den Teig

125 ml ($\frac{1}{8}$ l) Wasser

50 g Margarine

oder Butter

125 g Weizenmehl

2–3 Eier

1 Msp. Backpulver

Ober-/Unterhitze

Heißluft

Gas

Backzeit

am besten in einem Stieltopf zum Kochen bringen
sieben, auf einmal in die von der Kochstelle genommene Flüssigkeit schütten, zu einem glatten Kloß rühren, unter Rühren etwa 1 Minute erhitzen, den heißen Kloß sofort in eine Rührschüssel geben, nach und nach
mit Handrührgerät mit Knethaken auf höchster Stufe unterarbeiten, die Eiermenge hängt von der Beschaffenheit des Teiges ab, er muß stark glänzen und so von einem Löffel abreißen, daß lange Spitzen hängenbleiben
in den erkalteten Teig arbeiten
den Teig in einen Spritzbeutel mit kleiner Sterntülle füllen, kleine Tuffs auf ein gefettetes, mit Weizenmehl bestäubtes Backblech spritzen (Foto 1)

200–220 °C (vorgeheizt)

170–180 °C (nicht vorgeheizt)

Stufe 4–5 (vorgeheizt)

etwa 20 Minuten

das Gebäck gut auskühlen lassen.

Für die Füllung

250 ml ($\frac{1}{4}$ l) Schlagsahne

1 Pck. Sahnesteif

2 EL Kirschwasser

mit
nach Anleitung auf dem Päckchen steif schlagen
unterrühren
Sahnemasse in einen Spritzbeutel (kleine Lochtülle) füllen, vorsichtig ein Loch in den Boden der Profiteroles stoßen, sie mit der Sahnemasse füllen (Foto 2).

(Fortsetzung S. 240)





100 g Halbbitter-Kuvertüre
100 g weiße Kuvertüre

etwas Kokosfett

Für den Guß

jede Kuvertüre für sich mit
in einen kleinen Topf im Wasserbad bei schwacher Hitze
geschmeidig rühren
die Profiteroles mit Hilfe einer Gabel in den Guß tauchen, nach
Belieben mit Guß verzieren (Foto 3).

Eclairs oder Liebesknochen

einfach

125 ml ($\frac{1}{8}$ l) Wasser
25 g Margarine
oder Butter
75 g Weizenmehl
15 g Speisestärke

2–3 Eier

1 Msp. Backpulver

Ober-/Unterhitze
Heißluft
Gas
Backzeit

Für den Teig

am besten in einem Stieltopf zum Kochen bringen
mit
mischen, sieben, auf einmal in die von der Kochstelle genommene
Flüssigkeit schütten, zu einem glatten Kloß rühren, unter Rühren
etwa 1 Minute erhitzen, den heißen Kloß sofort in eine Rühr-
schüssel geben, nach und nach
mit Handrührgerät mit Knethaken auf höchster Stufe unter-
arbeiten, die Eiermenge hängt von der Beschaffenheit des Teiges
ab, er muß stark glänzen und so von einem Löffel abreißen, daß
lange Spitzen hängenbleiben
in den erkalteten Teig arbeiten, ihn in einen Spritzbeutel (große
gezackte Tülle) füllen, etwa 6 cm lange Streifen auf ein gefettetes,
mit Weizenmehl bestäubtes Backblech spritzen oder jeweils zwei
fingerlange Streifen nebeneinander, einen dritten darauf spritzen

200–220 °C (vorgeheizt)
170–180 °C (nicht vorgeheizt)
Stufe 4–5 (vorgeheizt)

etwa 20 Minuten
sofort nach dem Backen von jedem Eclair einen Deckel
abschneiden, das Gebäck erkalten lassen.

Zum Aprikotieren

etwas Aprikosenkonfitüre

durch ein Sieb streichen, unter Rühren erhitzen, die Gebäck-
deckel dünn damit bestreichen.

- 75 g Nuß-Nougat** in einem kleinen Topf im Wasserbad bei schwacher Hitze zu einer geschmeidigen Masse verrühren, etwas abkühlen lassen
- 250 ml (1/4 l) Schlagsahne** 1/2 Minute schlagen
- 1 Pck. Sahnesteif** einstreuen, die Sahne steif schlagen, die Nougatmasse eßlöffelweise vorsichtig unterrühren
- die Nougat-Sahne in einen Spritzbeutel (gezackte Tülle) füllen, in die Eclairs spritzen, auf jeden einen Deckel legen.

Abwandlung**Eclairs mit Schokosahne und Erdbeeren**

- 300 g Vollmilch-Schokolade** Für die Füllung
grob hacken
- 400 ml Schlagsahne** zum Kochen bringen, Topf von der Kochstelle nehmen, Schokolade einrühren, so lange weiterrühren, bis sie sich gelöst hat, Masse etwa 2 Stunden kalt stellen
- 400 g Erdbeeren** waschen, putzen, in dünne Scheiben schneiden
- Schokosahne mit Handrührgerät mit Rührbesen etwa 10 Minuten aufschlagen, bis sie schön cremig ist.
- 40 g weiße Kuvertüre** Eclairs längs halbieren, Creme in einen Spritzbeutel füllen, auf die Böden spritzen, mit den Erdbeeren belegen
- in einem kleinen Topf im Wasserbad schmelzen lassen, mit einem Teelöffel dünne Linien über die Eclairs ziehen.

Abwandlung**Frucht-Eclairs**

- 1 TL gemahlene Gelatine, weiß** Für die Füllung
mit 1 Eßlöffel kaltem Wasser anrühren, 10 Minuten zum Quellen stehen lassen
- 2 TL Zucker** die gequollene Gelatine mit
unter Rühren erwärmen, bis sie gelöst ist
- 1/2 Pck. Feine Orangenfrucht** hinzufügen, abkühlen lassen
- 250 ml (1/4 l) Schlagsahne** fast steif schlagen, nach und nach die Orangen-Gelatine unterschlagen und die Sahne vollkommen steif schlagen
- etwas von der Orangensahne auf die Unterseite jedes Eclair-Deckels streichen, die restliche Sahne in die Eclairs geben, die Deckel mit der unbestrichenen Seite darauf legen
- etwa 200 g Mandarinspalten** abtropfen lassen, dekorativ auf den Eclair-Deckeln anrichten.
(aus der Dose)

Für den Teig

125 ml (1/8 l) Wasser	am besten in einem Stieltopf zum Kochen bringen
25 g Margarine oder Butter	mit
75 g Weizenmehl	mischen, sieben, auf einmal in die von der Kochstelle genommene Flüssigkeit schütten, zu einem glatten Kloß rühren, unter Rühren etwa 1 Minute erhitzen, den heißen Kloß sofort in eine Schüssel geben, nach und nach
15 g Speisestärke	mit Handrührgerät mit Knethaken auf höchster Stufe unterarbeiten, die Eiermenge hängt von der Beschaffenheit des Teiges ab, er muß stark glänzen und so von einem Löffel abreißen, daß lange Spitzen hängenbleiben
2–3 Eier	in den erkalteten Teig arbeiten, mit zwei Löffeln oder mit einem Spritzbeutel acht Teighäufchen auf ein gefettetes, mit Weizenmehl bestäubtes Backblech setzen
1 Msp. Backpulver	
Ober-/Unterhitze	200–220 °C (vorgeheizt)
Heißluft	170–180 °C (nicht vorgeheizt)
Gas	Stufe 4–5 (vorgeheizt)
Backzeit	25–30 Minuten
	während der ersten 15 Minuten Backzeit die Backofentür nicht öffnen, da sonst das Gebäck zusammenfällt
	sofort nach dem Backen von jedem Windbeutel einen Deckel abschneiden, das Gebäck auskühlen lassen.

Für die Füllung

250 g Johannisbeeren (vorbereitet gewogen)	mit
30 g Puderzucker	bestäuben
125 g Magerquark	mit
2 EL Johannisbeerlikör	
1 TL Zitronensaft	verrühren
250 ml (1/4 l) Schlagsahne	
1 Pck. Sahnesteif	mit
1 Pck. Vanillin-Zucker	steif schlagen, Quarkmasse und Johannisbeeren unterheben
50 g abgezogene, gestiftelte Mandeln	in einer Pfanne ohne Fett leicht anrösten, abkühlen lassen, unterheben
	die Füllung auf die Windbeutel verteilen, die Deckel wieder auflegen, mit
20 g Puderzucker	bestäuben.

Käsewindbeutelchen

für Gäste

Für den Brandteig

125 ml (1/2 l) Wasser
1 Prise Salz
25 g Margarine oder Butter
75 g Weizenmehl
15 g Speisestärke

2–3 Eier

1/2 gestr. TL Backpulver
100 g geraspelten
Emmentaler Käse

Weizenmehl

Ober-/Unterhitze
Heißluft
Gas
Backzeit

am besten in einem Stieltopf zum Kochen bringen
mit
mischen, sieben, auf einmal in die von der Kochstelle genommene
Flüssigkeit schütten, zu einem glatten Kloß rühren, unter Rühren
etwa 1 Minute erhitzen, den heißen Kloß sofort in eine Schüssel
geben, nach und nach
mit Handrührgerät mit Knethaken auf höchster Stufe unter-
arbeiten (die Anzahl der Eier hängt von der Beschaffenheit des
Teiges ab, er muß stark glänzen und so von einem Löffel abreißen,
daß lange Spitzen hängenbleiben)
in den erkalteten Teig arbeiten, zuletzt
unterheben
den Teig mit 2 Teelöffeln in walnußgroßen Häufchen auf ein
gefettetes, mit
bestäubtes Backblech setzen
200–220 °C (vorgeheizt)
170–180 °C (nicht vorgeheizt)
Stufe 4–5 (vorgeheizt)
etwa 20 Minuten
sofort nach dem Backen von jedem Windbeutel einen Deckel
abschneiden
das Gebäck auskühlen lassen.

Für die Füllung

200 g Doppelrahm-Frischkäse
1 Becher (150 g) Crème fraîche
Salz
frisch gemahlenem,
schwarzen Pfeffer
100 g rohen Schinken
Paprikapulver

verrühren, mit
abschmecken
fein würfeln, unterrühren
die Windbeutel damit füllen, die Deckel wieder auflegen, mit
bestäuben.





Notwendige Vorarbeiten

Strudelteig ist etwas für Feinschmecker, die wenig knusprigen Teig, dafür aber viel Füllung mögen. Mit der richtigen Technik beim Ausziehen des Teiges über den Handrücken, die im übrigen nicht so schwer ist wie allgemein angenommen, läßt sich eine leckere Backspezialität zubereiten.

Für die Zubereitung des Teiges, die Zutaten genau abwiegen, und das Backblech oder die Fettfangschale sorgfältig einfetten.

Zum Ruhen benötigt der Teig eine recht heiße Umgebung. Deshalb in einem Kochtopf Wasser kochen, damit der Topf die Wärme aufnimmt. Anschließend das Wasser abgießen und den Topf trocknen lassen.



Die einzelnen Arbeitsgänge

Das Mehl in eine Rührschüssel sieben (bei Verwendung von Vollkornmehl dieses nicht sieben) und in die Mitte eine Vertiefung eindrücken.

Salz, das Ei oder nur Salz, Wasser und Fett hineingeben.



Die Zutaten mit Handrührgerät mit Knethaken zunächst auf niedrigster kurz, dann auf höchster Stufe gut durcharbeiten.

Der Teig muß elastisch, aber nicht zu weich oder klebrig sein. Deshalb evtl. noch etwas Mehl einarbeiten.

Wenn der Teig gut durchgeknetet ist, wird er zu einer Kugel geformt.

Anschließend den Teig auf Backpapier in den heißen, trockenen Kochtopf legen, mit einem Deckel verschließen, etwa 30 Minuten ruhen lassen.



Den Teig auf einem bemehlten, großen Küchentuch ausrollen, dünn mit etwas Fett bestreichen.



Über den Handrücken den Teig zu einem Rechteck ausziehen (ca. 50 x 70 cm), bis er durchsichtig ist (das Muster des Küchentuchs muß durch den Teig sichtbar sein). Vor und während des Backens den Strudel immer wieder mit Fett bestreichen. Der Strudel wird dadurch saftiger.

Die dickeren Ränder abschneiden.

Weitere Verarbeitung wie im Rezept beschrieben.



Grundrezept

250 g Weizenmehl	Für Strudelteig mit Ei
1 Prise Salz	in eine Rührschüssel sieben
100 ml lauwarmes Wasser	
1 kleines Ei	
1 EL Speiseöl	hinzufügen
	o d e r

200 g Weizenmehl	für Strudelteig ohne Ei
1 Prise Salz	in eine Rührschüssel sieben
75 ml (5 EL)	
lauwarmes Wasser	
50 ml (gut 3 EL) Speiseöl	hinzufügen

die Zutaten mit Handrührgerät mit Knethaken zunächst kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe gut durcharbeiten, anschließend auf der Arbeitsfläche zu einem glatten Teig verkneten

den Teig auf Backpapier in einen heißen, trockenen Kochtopf legen (vorher Wasser darin kochen), mit einem Deckel verschließen, etwa 30 Minuten ruhen lassen

den Teig auf einem bemehlten großen Tuch (Küchentuch) ausrollen, dünn mit etwas von

50 g zerlassener
Margarine oder Butter
oder etwas Speiseöl

bestreichen, den Teig anheben, über den Handrücken zu einem Rechteck (50 x 70 cm) ausziehen, er muß durchsichtig sein, die Ränder, wenn sie dicker sind, abschneiden

den Teig mit etwas von dem Fett bestreichen

weitere Zubereitung und Backen je nach Rezept.

Wiener Apfelstrudel

(Foto Seite 246/247)

beliebt

200 g Weizenmehl

1 Prise Salz

75 ml (5 EL) lauwarmes Wasser

50 g zerlassene

Margarine oder Butter

oder 3 EL Speiseöl

Für den Teig

in eine Rührschüssel sieben

hinzufügen

die Zutaten mit Handrührgerät mit Knethaken zunächst kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe gut durcharbeiten, anschließend auf der Arbeitsfläche zu einem glatten Teig verkneten

den Teig auf Backpapier in einen heißen, trockenen Kochtopf legen (vorher Wasser darin kochen), mit einem Deckel verschließen, etwa 30 Minuten ruhen lassen.

Für die Füllung

schälen, vierteln, entkernen, in feine Stifte schneiden

untermischen

zerlassen.

1–1½ kg Äpfel

½ Fläschchen Rum-Aroma

3 Tropfen Zitronen-Aroma

75 g Margarine oder Butter

Den Teig auf einem bemehlten großen Tuch (Küchentuch) ausrollen, dünn mit etwas von dem Fett bestreichen, ihn dann mit den Händen zu einem Rechteck (50 x 70 cm) ausziehen (er muß durchsichtig sein), die Ränder, wenn sie dicker sind, abschneiden zwei Drittel des Fettes auf den Teig streichen, auf zwei Drittel des Teiges

50 g Semmelbrösel

streuen (an den kürzeren Seiten etwa 3 cm frei lassen) nacheinander Äpfel,

50 g Rosinen

100 g Zucker

1 Pck. Vanillin-Zucker

50 g abgezogene, gehackte Mandeln

darauf verteilen, die freigelassenen Teigländer auf die Füllung klappen, den Teig mit Hilfe des Tuches von der längeren Seite her, mit der Füllung beginnend, aufrollen, an den Enden gut zusammendrücken, auf ein gefettetes Backblech legen, mit etwas Fett bestreichen

Ober-/Unterhitze

Heißluft

Gas

Backzeit

170–200 °C (vorgeheizt)

160–170 °C (nicht vorgeheizt)

Stufe 3–4 (vorgeheizt)

45–55 Minuten

nach 30 Minuten Backzeit den Strudel mit dem restlichen Fett bestreichen.

Tip

Anstelle eines großen zwei kleine Strudel backen.

250 g Weizenmehl
1 Prise Salz
75 ml lauwarmes Wasser
50 ml Speiseöl

Für den Teig

in eine Rührschüssel sieben

hinzufügen

die Zutaten mit Handrührgerät mit Knethaken zunächst kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe gut durcharbeiten, anschließend auf der Arbeitsfläche zu einem glatten Teig verkneten, den Teig auf Backpapier in einen heißen, trockenen Kochtopf legen (vorher Wasser darin kochen), mit einem Deckel verschließen, etwa 30 Minuten ruhen lassen.

300 g frisch gemahlenen Mohn
300 ml kochender Milch

75 g Zucker
2 EL Honig
1 Ei

1 Pck. Feine Zitronenschale
100 g Rosinen
250 g säuerliche Äpfel

Für die Füllung

mit

übergießen (Foto 1), verrühren, quellen lassen, bis eine geschmeidige Masse entstanden ist

mit

unterrühren

schälen, entkernen, grob raspeln, unter die Mohnmasse rühren.

Den Strudelteig auf einem bemehlten großen Tuch (Küchentuch) zu einem Rechteck (50 x 40 cm) ausrollen auf $\frac{2}{3}$ des Teiges die Füllung streichen, an den kürzeren Seiten etwa 3 cm Teig frei lassen (Foto 2)

den Teig mit Hilfe des Tuches, mit der Füllung beginnend, aufrollen, an den Enden gut zusammendrücken (Foto 3), den Strudel auf ein gefettetes Backblech legen, mit etwas von bestreichen

50 g zerlassener Butter

den Strudel während des Backens mit der restlichen Butter bestreichen

(Fortsetzung S. 252)





Ober-/ Unterhitze	180–200 °C (vorgeheizt)
Heißluft	160–180 °C (nicht vorgeheizt)
Gas	Stufe 3–4 (vorgeheizt)
Backzeit	etwa 50 Minuten den Strudel mit
Puderzucker	bestäuben.
Tip	Strudel vor dem Backen mit Mandelblättern bestreuen.
Beigabe	Vanille-Sahnesauce.

Topfenstrudel (Quarkstrudel)

traditionell

	Für den Teig
125 g Weizenmehl	in eine Rührschüssel sieben
1 Prise Salz	
1 Ei	
2 EL lauwarmes Wasser	hinzufügen
knapp 2 EL Speiseöl	die Zutaten mit Handrührgerät mit Knethaken zunächst kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe gut durcharbeiten, anschließend auf der Arbeitsfläche zu einem glatten Teig verkneten
	den Teig auf Backpapier in einen heißen, trockenen Kochtopf legen (vorher Wasser darin kochen), mit einem Deckel verschließen, etwa 30 Minuten ruhen lassen.

	Für die Füllung
40 g Margarine oder Butter	geschmeidig rühren, nach und nach
40 g Zucker	
1 Ei	
1 EL Zitronensaft	
180 g Magerquark	
1 Pck. Dessert-Soße	
Vanille-Geschmack	
2 EL Schlagsahne	unterrühren.

	Den Teig auf einem bemehlten großen Küchentuch dünn ausrollen, mit den Händen zu einem Rechteck (60 x 40 cm) ausziehen (er muß durchsichtig sein), die dickeren Ränder abschneiden
	den Teig mit etwas von
40 g weicher Butter	bestreichen, auf zwei Drittel des Teiges die Füllung streichen

50 g Rosinen
420 g Aprikosenhälften
(aus der Dose)

(an den Seiten etwa 3 cm Teig frei lassen), mit bestreuen

gut abtropfen lassen, in kleine Stücke schneiden, auf die Quarkmasse streuen
die freigelassenen Teigstreifen auf die Füllung klappen
den Teig mit Hilfe des Tuches, mit der Füllung beginnend, aufrollen, an den Enden gut zusammendrücken, den Strudel auf ein gefettetes Backblech legen, mit etwas Butter bestreichen

Ober-/Unterhitze 170–200 °C (vorgeheizt)
Heißluft 160–170 °C (nicht vorgeheizt)
Gas Stufe 3–4 (vorgeheizt)
Backzeit 40–50 Minuten

nach 30 Minuten Backzeit den Strudel mit der restlichen Butter bestreichen

den Strudel abkühlen lassen, nach Belieben mit bestäuben.

Puderzucker Den Strudel nach Belieben mit Vanillesauce servieren.
Tip

Abwandlung Topfenstrudel mit Backobst

125 g gemischtes Backobst
1 Eigelb
35 g Zucker
1 Pck. Vanillin-Zucker
1–2 EL Zitronensaft
200 g Doppelrahm-Frischkäse
125 g Magerquark
2 Eiweiß

Für die Füllung
in Würfel schneiden
mit

sehr cremig schlagen
und
unterrühren

25 g gehackten Pinienkernen

sehr steif schlagen, unterheben
Füllung auf dem Teig verteilen, Teig mit Früchten und bestreuen

verquirltem Eigelb

Strudel wie oben aufrollen und backen, vor dem Backen mit bestreichen.

250 g Weizenmehl

1 Prise Salz

100 ml lauwarmes Wasser

1 kleines Ei

1 EL Speiseöl

Für den Teig

in eine Rührschüssel sieben

hinzufügen

die Zutaten mit Handrührgerät mit Knethaken zunächst kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe gut durcharbeiten, anschließend auf der Arbeitsfläche zu einem glatten Teig verkneten

den Teig auf Backpapier in einen heißen, trockenen Kochtopf legen (vorher Wasser darin kochen), mit einem Deckel verschließen, etwa 30 Minuten ruhen lassen.

Für die Füllung

60 g Margarine oder Butter

2 Eigelb

100 g Marzipan-Rohmasse

350 g Sauerkirschen (aus dem Glas)

30 g Löffelbiskuits

50 g abgezogene, gemahlene Mandeln

zerlassen, abkühlen lassen, mit verrühren

in kleine Würfel schneiden

zum Abtropfen auf ein Sieb geben

fein zerbröseln

bereitstellen.

Den Teig auf einem bemehlten großen Tuch (Küchentuch) dünn ausrollen, ihn dann mit den Händen zu einem Rechteck (etwa 65 x 45 cm) ausziehen (er muß durchsichtig sein), die Ränder, wenn sie dicker sind, abschneiden

den Teig in Quadrate (12 x 12 cm) schneiden, mit der Butter-Eigelb-Masse bestreichen, mit Biskuitbröseln und Mandeln bestreuen, mit Kirschen und Marzipanwürfeln belegen (pro Quadrat 4–5 Kirschen), den Teig so über der Füllung zusammendrücken, daß kleine Beutel entstehen, auf ein gefettetes Backblech legen, mit etwas von

50 g zerlassener Butter

bestreichen

Ober-/Unterhitze

170–200 °C (vorgeheizt)

Heißluft

160–170 °C (nicht vorgeheizt)

Gas

Stufe 3–4 (vorgeheizt)

Backzeit

etwa 10 Minuten

die Beutelchen während des Backens mit der restlichen Butter bestreichen

die Beutelchen – warm oder kalt – servieren, vorher mit bestäuben.

Puderzucker

Abgeschlagene Vanillesauce.

Beigabe



Strudeltaschen

(18 Stück)

für Gäste

250 g Weizenmehl

1 Prise Salz

100 ml lauwarmes Wasser

1 kleines Ei

1 EL Speiseöl

Für den Teig

in eine Rührschüssel sieben

hinzufügen

die Zutaten mit Handrührgerät mit Knethaken zunächst kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe gut durcharbeiten, anschließend auf der Arbeitsfläche zu einem glatten Teig verkneten

den Teig auf Backpapier in einen heißen, trockenen Kochtopf legen (vorher Wasser darin kochen), mit einem Deckel verschließen, etwa 30 Minuten ruhen lassen.

Für die Füllung

500 g Auberginen

3 EL Speiseöl

60 g Salami

2 Knoblauchzehen

Salz

frisch gemahlenem,

schwarzen Pfeffer

putzen, waschen, abtrocknen, in kleine Würfel schneiden erhitzen, die Auberginenwürfel kurz darin anbraten fein würfeln

abziehen, zerdrücken

beide Zutaten zu den Auberginen geben, mit

würzen, abkühlen lassen.

Den Teig auf einem bemehlten großen Tuch (Küchentuch) zu einem Rechteck (60 x 30 cm) ausrollen, in 18 Quadrate (10 x 10 cm) schneiden (Foto 1), etwas von der Füllung auf jede Hälfte eines Teigstückes geben (Foto 2), dann jeweils die andere Teighälfte über die Füllung klappen, die Ränder gut andrücken die Taschen auf ein gefettetes Backblech legen, mit etwas von bestreichen (Foto 3)

50 g zerlassener Butter

die Taschen während des Backens mit der restlichen Butter bestreichen

(Fortsetzung S. 258)





Ober-/Unterhitze	170–200 °C (vorgeheizt)
Heißluft	160–170 °C (nicht vorgeheizt)
Gas	Stufe 3–4 (vorgeheizt)
Backzeit	etwa 20 Minuten.

Sauerkrautstrudel

(6-8 Portionen)

raffiniert

1 Zwiebel
2 EL Sesamöl
870 g Sauerkraut
(aus der Dose)

5 milde Peperoni
(Peperoncini)
1 EL Paprika edelsüß
½ Becher (75 g)
Crème fraîche

Salz
Zucker
geschrotetem Pfeffer
2 Cabanossi (240 g)

250 g Weizenmehl
1 Prise Salz
100 ml lauwarmes Wasser
1 kleines Ei
1 EL Speiseöl

Für die Füllung

abziehen, würfeln
erhitzen, die Zwiebelwürfel darin andünsten

locker zupfen, zu den Zwiebeln geben, 15 Minuten bei schwacher Hitze dünsten lassen

in kleine Stücke schneiden

die 3 Zutaten unter das Sauerkraut rühren, mit

abschmecken
in dünne Scheiben schneiden.

Für den Teig

in eine Rührschüssel sieben

hinzufügen
die Zutaten mit Handrührgerät mit Knethaken zunächst kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe gut durcharbeiten, anschließend auf der Arbeitsfläche zu einem glatten Teig verkneten
den Teig auf Backpapier in einen heißen, trockenen Kochtopf legen (vorher Wasser darin kochen), mit einem Deckel verschließen, etwa 30 Minuten ruhen lassen
den Teig halbieren, jede Hälfte auf einem bemehlten großen Tuch (Küchentuch) zu einem Rechteck (50 x 30 cm) ausrollen, auf jede Teigplatte jeweils die Hälfte der Sauerkrautmasse und der Wurstscheiben verteilen (1 cm Teig am Rand frei lassen), die freigelassenen Teigränder auf die Füllung schlagen, den Teig mit Hilfe des Tuches von der längeren Seite her aufrollen, an den Enden gut

70 g zerlassener Butter	zusammendrücken, beide Rollen auf ein gefettetes Backblech legen, mit etwas von bestreichen die Rollen während des Backens mit der restlichen Butter bestreichen
Ober-/Unterhitze	170–200 °C (vorgeheizt)
Heißluft	160–170 °C (nicht vorgeheizt)
Gas	Stufe 3–4 (vorgeheizt)
Backzeit	45–55 Minuten.

Strudel mit Hackfleischfüllung

Für den Teig

150 g Weizenmehl
1 Prise Salz
60 ml lauwarmes Wasser
15 ml Speiseöl

alle Zutaten wie im Grundrezept beschrieben zu einem Strudelteig verarbeiten, die Teigkugel mit bestreichen und zugedeckt etwa 2 Stunden ruhen lassen.

1 TL Speiseöl

Für die Füllung

1 Bund Petersilie
1 Bund Majoran
2 Zwiebeln
250 g Champignons
500 g Rinderhackfleisch
20 g Butter
Pfeffer
Salz
geriebener Muskatnuß

Kräuter abspülen, trockentupfen, fein hacken

abziehen, fein hacken

putzen, mit Küchenpapier abreiben, evtl. abspülen, in dünne Streifen schneiden

in

anbraten, Zwiebeln und Pilze hinzufügen, mit

würzen, unter die fertige Masse die Kräuter mischen, Masse auskühlen lassen.

Teig dünn ausrollen und ausziehen (siehe Grundrezept), mit der Hackfleischmasse bestreichen und einrollen, Strudel mit

1 Eigelb

bestreichen, auf ein Backblech setzen und in den Backofen schieben

Ober-/Unterhitze	etwa 180 °C (vorgeheizt)
Heißluft	etwa 160 °C (nicht vorgeheizt)
Gas	etwa Stufe 3 (vorgeheizt)
Backzeit	20–30 Minuten.





Für den Hefeteig



Das Mehl in eine Rührschüssel sieben (bei Verwendung von Vollkornmehl nicht sieben) und die Trockenhefe gleichmäßig mit einer Gabel unterrühren.

Alle trockenen Zutaten (Zucker, Vanillin-Zucker, Salz) hinzufügen.



Alle übrigen im Rezept angegebenen Zutaten (Crème fraîche, Milch, Ei) zu dem Mehl geben. Nur in Gegenwart von Wärme entfaltet Hefe ihre volle Triebkraft – vor allem die Flüssigkeit (Milch) sollte etwa 37 °C haben (handwarm).

Die Zutaten zunächst mit Handrührgerät mit Knethaken kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe in etwa 5 Minuten verarbeiten. Der Teig muß glatt sein.



Den Teig zugedeckt (mit Geschirrtuch oder Klarsichtfolie) an einem warmen Ort so lange stehen lassen, bis er sich sichtbar vergrößert hat.

Hefeteig nicht sofort nach der Zubereitung backen, sondern vorher genügend aufgehen lassen. Ihn an einen warmen Ort stellen, z. B. Gas- oder Elektroherd.

Gas: Auf Stufe 8 drei Minuten vorheizen.

Flamme ausdrehen.

Strom: 50 °C einschalten, Schüssel mit Teig so lange in den Backofen stellen, bis der Teig sich sichtbar vergrößert hat. Backofentür mit einem Rührlöffel geöffnet halten.

Mikrowelle: 80 oder 90 Watt etwa 8 Minuten.

In einem Gerät ohne Drehteller Schüssel nach etwa 4 Minuten drehen.

Wasserbad: Schüssel mit Teig (mit feuchtem Tuch zugedeckt) so lange in heißes Wasser stellen, bis er sich sichtbar vergrößert hat.

Für die Verarbeitung vom Hefeteig siehe auch Seite 118–120.

Für den Knetteig

Das Mehl in eine Rührschüssel sieben und das Fett hinzufügen.

Sieben lockert das Mehl auf. Bei Verwendung von Vollkornmehl dieses nicht sieben.



Die Zutaten mit Handrührgerät mit Knethaken zunächst kurz auf niedrigster Stufe, dann auf höchster Stufe gut durcharbeiten. Auf der Arbeitsfläche mit den Händen zu glattem Teig verkneten.

Die Zutaten lassen sich am besten verarbeiten, wenn das Fett weich (streichfähig) ist. Deshalb das zu verarbeitende Fett rechtzeitig aus dem Kühlschrank nehmen.



Für den Zwinglingsteig

Anschließend beide Teige mit den Händen auf der mit Weizenmehl bestäubten Arbeitsfläche zu einem glatten Teig verkneten.

Dabei nicht zu viel Mehl auf die Arbeitsfläche sieben, damit der Teig nicht brüchig wird. Teig mit geschlossenen, flachen Händen schnell verkneten.

Teig dann weiterverarbeiten und backen wie im Rezept angegeben.



Grundrezept

250 g Weizenmehl
1 Pck. Trockenhefe
25 g Zucker
1 Pck. Vanillin-Zucker
1 Prise Salz
1 Ei
125 ml (1/8 l)
lauwarme Milch
oder
1 Becher (150 g)
Crème fraîche

Für den Hefeteig

sorgfältig vermischen

hinzufügen

die Zutaten mit Handrührgerät mit Knethaken zunächst auf niedrigster, dann auf höchster Stufe in etwa 5 Minuten zu einem Teig verarbeiten

den Teig zugedeckt so lange an einem warmen Ort stehen lassen, bis er sich sichtbar vergrößert hat.

100 g Weizenmehl
25 g Zucker
1 Pck. Vanillin-Zucker
1 Prise Salz
50 g Margarine
oder Butter

Für den Kneteteig

in eine Rührschüssel sieben

hinzufügen

die Zutaten mit Handrührgerät mit Knethaken zunächst kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe gut durcharbeiten, anschließend auf der Arbeitsfläche zu einem glatten Teig verkneten.

Den gegangenen Hefeteig leicht mit Mehl bestäuben, aus der Schüssel nehmen, auf der Arbeitsfläche mit dem Kneteteig gut verkneten

den Teig je nach Rezept in der Backform oder auf dem Backblech nochmals gehen lassen

nach Anleitung backen.

Grundrezept pikant

200 g Weizenmehl

1 Pck. Trockenhefe

1 TL Salz

100 ml lauwarme Milch

50 g zerlassene, abgekühlte

Margarine oder Butter

Für den Hefeteig

in eine Rührschüssel sieben, mit
sorgfältig vermischen

hinzufügen

die Zutaten mit Handrührgerät mit Knethaken zunächst auf
niedrigster, dann auf höchster Stufe in etwa 5 Minuten zu einem
Teig verarbeiten
den Teig zugedeckt so lange an einem warmen Ort stehen lassen,
bis er sich sichtbar vergrößert hat.

100 g Weizenmehl

1 Msp. Backpulver

1 Prise Salz

75 g Margarine

oder Butter

Für den Knetteig

mit
mischen, in eine Rührschüssel sieben

hinzufügen

die Zutaten mit Handrührgerät mit Knethaken zunächst kurz
auf niedrigster, dann auf höchster Stufe gut durcharbeiten,
anschließend auf der Arbeitsfläche zu einem glatten Teig
verkneten.

Den gegangenen Hefeteig leicht mit Mehl bestäuben, aus der
Schüssel nehmen, auf der Arbeitsfläche mit dem Knetteig gut
verkneten

den Teig je nach Rezept in der Backform oder auf dem Backblech
weiterverarbeiten
nach Anleitung backen.

Vanille-Kirsch-Kuchen

(Foto Seite 260/261)

für Gäste

250 g Weizenmehl
 1 Pck. Trockenhefe
 25 g Zucker
 1 Pck. Vanillin-Zucker
 1 Prise Salz
 1 Ei
 1 Becher (150 g)
 Crème fraîche

Für den Hefeteig

in eine Rührschüssel sieben, mit sorgfältig vermischen

hinzufügen

die Zutaten mit Handrührgerät mit Knethaken zunächst auf niedrigster, dann auf höchster Stufe in etwa 5 Minuten zu einem Teig verarbeiten
den Teig zugedeckt so lange an einem warmen Ort stehen lassen, bis er sich sichtbar vergrößert hat.

100 g Weizenmehl
 25 g Zucker
 1 Pck. Vanillin-Zucker
 1 Prise Salz
 1 Ei
 50 g Margarine
 oder Butter

Für den Knetteig

in eine Rührschüssel sieben

hinzufügen

die Zutaten mit Handrührgerät mit Knethaken zunächst kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe gut durcharbeiten, anschließend auf der Arbeitsfläche zu einem glatten Teig verkneten.

2 Pck. Pudding-Pulver
 Vanille-Geschmack
 50 g Zucker
 2 Eigelb
 750 ml ($\frac{3}{4}$ l) Milch
 3 Eiweiß
 2 Becher (250 g)
 Crème double

Für die Füllung

aus

nach Anleitung auf dem Päckchen (jedoch nur mit 750 ml Milch) einen Pudding zubereiten
steif schlagen, sofort unter den kochendheißen Pudding rühren, etwas abkühlen lassen

unterrühren, den Pudding erkalten lassen.

Den gegangenen Hefeteig leicht mit Mehl bestäuben, aus der Schüssel nehmen, auf der Arbeitsfläche mit dem Knetteig gut verkneten

700 g Sauerkirschen (aus dem Glas)

1 Eigelb
1 EL Kondensmilch
Zimt-Zucker
50 g abgezogenen,
gehobelten Mandeln

Ober-/Unterhitze
Heißluft
Gas
Backzeit

die Hälfte des Teiges auf einem gefetteten Backblech (38 x 28 cm) ausrollen, mit dem abgekühlten Pudding bestreichen gut abtropfen lassen, auf dem Pudding verteilen den restlichen Teig in Größe des Backblechs ausrollen, auf die Kirschen legen, an den Rändern mit Hilfe einer Teigkarte andrücken mit verschlagen, den Teig damit bestreichen, mit

bestreuen, den Teig nochmals so lange an einem warmen Ort gehen lassen, bis er sich sichtbar vergrößert hat

170–200 °C (vorgeheizt)
160–170 °C (nicht vorgeheizt)
Stufe 3–4 (vorgeheizt)
etwa 30 Minuten.

Haselnußbrot

125 ml (1/2 l) Milch

100 g gemahlene Haselnußkerne
100 g grobgehackte Haselnußkerne
50 g Zucker
1/2 Fläschchen Butter-Vanille-Aroma
1 Ei
3–4 EL Wasser

Für den Zwillingsteig

nach dem Grundrezept Seite 264 mit einen Zwillingsteig zubereiten.

Für die Füllung

mit

zu einer geschmeidigen Masse verrühren.

Kondensmilch

Ober-/Unterhitze
Heißluft
Gas
Backzeit

Den gegangenen Hefeteig auf der Arbeitsfläche mit dem Knetteig gut verkneten, den Teig zu einem Rechteck (30 x 45 cm) ausrollen, die Füllung darauf streichen, den Teig von der kürzeren Seite her zur Mitte hin aufrollen, die andere Seite ebenfalls zur Mitte hin aufrollen, das Teigstück in eine gefettete, gemehlte Kastenform (30 x 11 cm) geben, nochmals an einem warmen Ort gehen lassen, bis er sich sichtbar vergrößert hat, mit bestreichen

170–200 °C (vorgeheizt)
160–180 °C (nicht vorgeheizt)
Stufe 3–4 (nicht vorgeheizt)
35–40 Minuten.

Aprikosen-Rosetten-Kuchen

raffiniert

125 g getrocknete Aprikosen
5 EL (75 ml) Rum

Für die Füllung

in feine Würfel schneiden, mit
vermengen, am besten über Nacht stehen lassen
Pudding aus

1 Pck. Pudding-Pulver
Vanille-Geschmack
375 ml ($\frac{3}{8}$ l) Milch

nach Anleitung auf dem Päckchen (jedoch nur mit 375 ml Milch)
zubereiten, etwas abkühlen lassen

1 Pck. Bourbon Vanille-Zucker
1 Becher (125 g) Crème double

und die eingeweichten Aprikosen unterrühren, den Pudding
erkalten lassen, ab und zu durchrühren.

275 g Weizenmehl
1 Pck. Trockenhefe
75 g Zucker
1 Pck. Vanillin-Zucker
 $\frac{1}{2}$ Fläschchen Zitronen-Aroma
1 Prise Salz
1 Ei

Für den Hefeteig

in eine Rührschüssel sieben, mit
sorgfältig vermischen

1 Becher (150 g) Crème fraîche
4 EL (60 ml) lauwarme Milch

hinzufügen
die Zutaten mit Handrührgerät mit Knethaken zunächst auf
niedrigster, dann auf höchster Stufe in etwa 5 Minuten zu einem
Teig verarbeiten
den Teig zugedeckt so lange an einem warmen Ort stehen lassen,
bis er sich sichtbar vergrößert hat.

100 g Weizenmehl
30 g Zucker
1 Pck. Vanillin-Zucker
1 Prise Salz
60 g Margarine oder Butter

Für den Knetteig

in eine Rührschüssel sieben

hinzufügen
die Zutaten mit Handrührgerät mit Knethaken zunächst kurz
auf niedrigster, dann auf höchster Stufe gut durcharbeiten,
anschließend auf der Arbeitsfläche zu einem glatten Teig
verkneten.

Den gegangenen Hefeteig leicht mit Mehl bestäuben, aus der
Schüssel nehmen, auf der Arbeitsfläche mit dem Knetteig gut
verkneten, den Teig zu einem Rechteck (50 x 30 cm) ausrollen,
mit der Füllung bestreichen (1 cm Teig am Rand frei lassen), den
Teig von der längeren Seite her aufrollen

(Fortsetzung S. 270)



die Rolle in 3 cm breite Stücke schneiden, nebeneinander in eine Springform (Ø 28 cm, Boden gefettet) geben
den Teig nochmals so lange an einem warmen Ort gehen lassen, bis er sich sichtbar vergrößert hat

Ober-/Unterhitze	170–200 °C (vorgeheizt)
Heißluft	160–170 °C (nicht vorgeheizt)
Gas	Stufe 3–4 (vorgeheizt)
Backzeit	45–50 Minuten
	den Kuchen aus der Form lösen.

Zum Aprikotieren

2 EL Aprikosenkonfitüre durch ein Sieb streichen, mit
2 EL Wasser unter Rühren etwas einkochen lassen, den Kuchen sofort nach dem Backen damit bestreichen, nach Belieben mit gemahlenden Pistazienkernen bestreuen.

Apfel-Jalousien

Für den Hefeteig

250 g feingemahlenden Dinkel
1 Pck. Trockenhefe
40 g Honig
1 Pck. Bourbon Vanille-Zucker
1 Beutel Jamaica Rum-Aroma
1 Prise Salz
1 Ei
etwas gemahlenden Zimt
100 ml lauwarme Milch

in eine Rührschüssel geben, mit sorgfältig vermischen

hinzufügen
die Zutaten mit Handrührgerät mit Knethaken zunächst auf niedrigster, dann auf höchster Stufe in etwa 5 Minuten zu einem Teig verarbeiten, den Teig zugedeckt so lange an einem warmen Ort stehen lassen, bis er sich sichtbar vergrößert hat.

Für den Knetteig

100 g feingemahlenden Dinkel
40 g braunen Zucker
1 Pck. Bourbon Vanille-Zucker
1 Ei
50 g Butter

in eine Rührschüssel geben

hinzufügen

die Zutaten mit Handrührgerät mit Knethaken zunächst kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe gut durcharbeiten, anschließend auf der Arbeitsfläche zu einem glatten Teig verkneten.

Für die Füllung

mit

5 EL Weißwein
50 g braunem Zucker
1 Pck. Bourbon Vanille-Zucker
½ Fläschchen Zitronen-Aroma
etwas gemahlenem Zimt
etwas Nelkenpulver
50 g Rosinen
350 g vorbereitete
Apfelstückchen

aufkochen lassen

etwa 5 Minuten darin dünsten lassen, zum Abtropfen auf ein Sieb geben, erkalten lassen.

Den gegangenen Hefeteig leicht mit Mehl bestäuben, aus der Schüssel nehmen, auf der Arbeitsfläche mit dem Knetteig gut verkneten, den Teig etwa ½ cm dick ausrollen

16 Quadrate (10 x 10 cm) ausschneiden, in acht der Quadrate so 1 cm breite Streifen schneiden, daß die Ränder zusammenhängen bleiben

die Füllung auf die nicht eingeschnittenen Teigplatten verteilen, am Rand 1 cm Teig frei lassen, diesen mit etwas

Eigelbmilch (1 Eigelb,
2 EL Kondensmilch)

bestreichen, mit den eingeschnittenen Platten belegen, die Ränder gut andrücken

die Teigstücke auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen, nochmals an einem warmen Ort so lange gehen lassen, bis sie sich sichtbar vergrößert haben, mit der restlichen Eigelbmilch bestreichen

Ober-/Unterhitze 170–200 °C (vorgeheizt)
Heißluft 160–170 °C (nicht vorgeheizt)
Gas Stufe 3–4 (vorgeheizt)
Backzeit etwa 15 Minuten

das Gebäck sofort nach dem Backen mit

10 g gemahlenen
Cashewkernen
Beigabe

bestreuen, noch warm verzehren.
Vanillesauce.

Herrentorte, pikant

raffiniert / für Gäste

Für den Hefeteig

125 g Weizenmehl
 (Type 550 oder 1050)
 125 g Dinkelmehl
 1 Pck. Trockenhefe
 1 TL Zucker
 1 TL Salz
 1 Ei
 75 ml lauwarme Milch
 1 Becher (150 g) Crème fraîche

in eine Rührschüssel geben, mit sorgfältig vermischen

hinzufügen
 die Zutaten mit Handrührgerät mit Knethaken zunächst auf niedrigster, dann auf höchster Stufe in etwa 5 Minuten zu einem Teig verarbeiten
 den Teig zugedeckt so lange an einem warmen Ort stehen lassen, bis er sich sichtbar vergrößert hat.

Für den Knetteig

100 g Weizenmehl
 (Type 550 oder 1050)
 1 Msp. Backpulver
 1 TL Salz
 frisch gemahlenen Pfeffer
 Paprikapulver
 60 g Margarine

mit mischen, in eine Rührschüssel geben

hinzufügen
 die Zutaten mit Handrührgerät mit Knethaken zunächst kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe gut durcharbeiten, anschließend auf der Arbeitsfläche zu einem glatten Teig verkneten.

Den gegangenen Hefeteig leicht mit Mehl bestäuben, aus der Schüssel nehmen, auf der Arbeitsfläche mit dem Knetteig gut verkneten (Foto 1)

(Fortsetzung S. 274)





20 g Sesamsamen

den Teig auf dem Boden einer Springform (Ø 26 cm, Boden gefettet) ausrollen, die Oberfläche mit Wasser bestreichen, mit bestreuen, den Teig nochmals an einem warmen Ort stehen lassen, bis er sich sichtbar vergrößert hat

Ober-/ Unterhitze

170–200 °C (vorgeheizt)

Heißluft

etwa 160 °C (nicht vorgeheizt)

Gas

Stufe 3–4 (nicht vorgeheizt)

Backzeit

etwa 30 Minuten

den Boden aus der Form lösen, erkalten lassen, einmal waagrecht durchschneiden.

Für die Füllung

mit

250 g Magerquark

400 g Doppelrahm-Frischkäse

4 EL Milch

verrühren

2 Frühlingszwiebeln

putzen, waschen

150 g Lachsschinken

beide Zutaten fein schneiden, unter die Quarkmasse rühren, mit

Salz

Pfeffer

Paprikapulver

abschmecken

3 Eßlöffel der Füllung auf den unteren Boden streichen, mit

grünen Salatblättern

2 Tomaten, in Scheiben

1 kleinen Salatgurke,

in Scheiben

1 roten Paprikaschote,

in Ringen

belegen (etwas zum Garnieren zurücklassen – Foto 2), mit der restlichen Quarkmasse (3 Eßlöffel zum Garnieren zurücklassen) bestreichen, mit dem oberen Boden belegen
die Torte mit den zurückgelassenen Zutaten, garnieren (Foto 3).

3 Scheiben Lachsschinken

Abwandlung

3 hartgekochte, gepellte, in Scheiben geschnittene Eier mit einschichten.

Anstelle von Lachsschinken kann auch roher Schinken verwendet werden.

Für den Zwillingsteig

Hefe- und Knetteig nach dem Grundrezept pikant (S. 265) zubereiten.

Für den Belag

1 kg Zwiebeln	abziehen, in Ringe schneiden
3 EL Speiseöl	erhitzen, die Zwiebelringe darin andünsten
150 g durchwachsenen Speck	in Würfel schneiden, unter die Zwiebelmasse rühren, kurz mitdünsten lassen, mit
Salz	
frisch gemahlenem Pfeffer	
geriebener Muskatnuß	
etwas Kümmel	würzen
(nach Belieben)	
1 Becher (150 g)	
Crème fraîche	
3 Eier	unterrühren.

Den gegangenen Hefeteig aus der Schüssel nehmen, auf der Arbeitsfläche mit dem Knetteig gut verkneten, gut die Hälfte des Teiges auf dem gefetteten Boden einer Springform (Ø 26 oder 28 cm) ausrollen, den Rest des Teiges zu einer Rolle formen, sie als Rand auf den Teigboden legen, so an die Form drücken, daß ein 3 cm hoher Rand entsteht
die Zwiebelmasse in die Form füllen, sofort backen

Ober-/Unterhitze	etwa 200 °C (vorgeheizt)
Heißluft	etwa 180 °C (nicht vorgeheizt)
Gas	Stufe 3–4 (nicht vorgeheizt)
Backzeit	etwa 1 Stunde.
Tip	Für die vegetarische Variante den Speck weglassen.

Abwandlung

Lauchkuchen

100 g durchwachsenen Speck	Für den Belag
1 kg Lauch (Porree)	in Würfel schneiden, auslassen
	putzen, das dunkle Grün bis auf etwa 10 cm entfernen, den Lauch in dünne Scheiben schneiden, gründlich waschen, abtropfen lassen, in dem Speckfett etwa 15 Minuten dünsten lassen, mit
Salz	
Pfeffer	würzen, abkühlen lassen
1 Pck. (200 g) Frühlingsquark	mit
3 Eiern	unter den Lauch rühren, Masse auf den Boden geben, wie oben backen.





Blätterteig ist ein fettreicher Teig, der ohne Zucker hergestellt wird, wodurch er vielseitig einsetzbar ist.

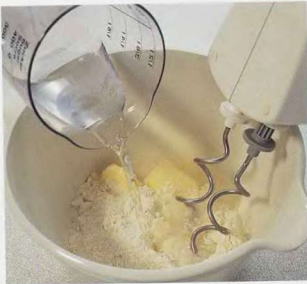
Die Zubereitung von Blätterteig erfordert viel Zeit, da der Teig immer wieder ausgerollt werden muß. Durch das mehrmalige Ausrollen, das sogenannte „Tourengeben“ entstehen Schichten, die durch dünne Butterschichten verbunden sind. Im Backofen (unter Hitzeeinwirkung) dehnt sich die enthaltene Luft aus, das enthaltene Wasser geht in Dampf über und die Butter schmilzt. Dadurch heben sich die Schichten und es entstehen die charakteristischen Blätter.

Die einzelnen Arbeitsschritte

Zutaten bereit stellen und abwiegen, bzw. abmessen.

Mehl in eine Rührschüssel sieben, etwas Fett, Salz, Essig und Wasser hinzufügen. Die Zutaten **mit Handrührgerät mit Kneithaken** zunächst auf niedrigster, dann auf höchster Stufe zu einem glatten Teig verarbeiten.

Aus dem Teig eine Kugel formen, in Klarsichtfolie wickeln und 30 Minuten kalt stellen.



Kalte Butter mit etwas Mehl mit Handrührgerät mit Kneithaken zunächst auf niedrigster, dann auf höchster Stufe zu einer einheitlichen Masse verkneten.

Arbeitsfläche mit Mehl bestäuben, die **Buttermasse zu einem Quadrat (12 x 12 cm) ausrollen**.

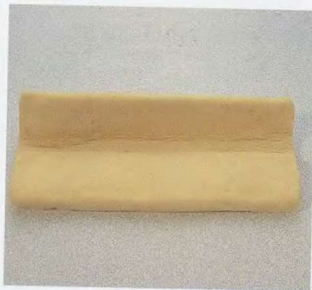
Teig zu einem Rechteck (25 x 12 cm) ausrollen, die ausgerollte Buttermasse auf eine Teighälfte legen.



Die andere Teighälfte darüberklappen, die Ränder andrücken.



Teigstück zu einem 1 cm dicken Rechteck ausrollen, **der Länge nach 3-fach übereinanderlegen**, Teigstück um 90° drehen (Viertel-drehung).





Teigstück nochmals zu einem 1 cm dicken Rechteck ausrollen, **der Länge nach 4-fach übereinanderlegen**, zugedeckt 30 Minuten kalt stellen.



Teigstück zu einem 1 cm dicken Rechteck ausrollen, der Länge nach 3-fach übereinanderlegen, Teigstück um 90° drehen (Viertel-drehung).

Teigstück nochmals zu einem 1 cm dicken Rechteck ausrollen, der Länge nach 4-fach übereinanderlegen, zugedeckt 30 Minuten kalt stellen.

Das Backen von Blätterteig

Vor dem Backen das Backblech einfetten und immer mit kaltem Wasser besprenkeln.

Nach dem Backen das Gebäck sofort vom Backblech lösen und auf einem Kuchenrost erkalten lassen.

Grundrezept

- | | |
|------------------|-----------------------------|
| 225 g Weizenmehl | in eine Rührschüssel sieben |
| 25 g Butter | |
| ¼ TL Salz | |
| ½ EL Essig | |
| 125 ml (⅞ l) | |
| lauwarmes Wasser | hinzufügen |
- die Zutaten mit Handrührgerät mit Knethaken zunächst kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe zu einem glatten Teig verarbeiten, ihn mit Klarsichtfolie zugedeckt 30 Minuten ruhen lassen.
-
- | | |
|--------------------|----------------------------|
| 225 g kalte Butter | in eine Rührschüssel geben |
| 25 g Weizenmehl | hinzufügen |
- beide Zutaten mit Handrührgerät mit Knethaken auf höchster Stufe zu einer einheitlichen Masse verkneten, auf der mit Mehl bestäubten Arbeitsfläche zu einem Quadrat (12 x 12 cm) ausrollen.
- Teig zu einem Rechteck (25 x 12 cm) ausrollen, die ausgerollte Buttermasse auf eine Teighälfte legen, die andere Teighälfte darüberklappen, die Ränder andrücken.
 - Teigstück zu einem 1 cm dicken Rechteck ausrollen, der Länge nach 3-fach übereinanderlegen
Teigstück um 90° drehen (Vierteldrehung).
 - Teigstück nochmals zu einem 1 cm dicken Rechteck ausrollen, der Länge nach 4-fach übereinanderlegen, zugedeckt 30 Minuten kalt stellen.
- Arbeitsschritte b + c nochmals wiederholen.
- Teig je nach Rezept weiterverarbeiten und backen.

Abwandlung

Anstelle von Weizenmehl Type 405 Weizenmehl Type 1050 verwenden.



100 g Puderzucker
2 EL Zitronensaft
2 EL Wasser
50 g Kuvertüre

Für die Glasur
sieben, mit

verrühren, die oberen Gebäckteile damit bestreichen in einem kleinen Topf im Wasserbad bei schwacher Hitze zu einer geschmeidigen Masse verrühren, die Kuvertüre in Streifen auf den gerade fest werdenden weißen Guß spritzen, die Glasur sofort mit einem Hölzchen verziehen.

Schweineöhrchen

traditionell

300 g (5 Platten)
TK-Blätterteig

zugedeckt bei Zimmertemperatur auftauen lassen, die Platten aufeinanderlegen

o d e r

1/2 Grundrezept Blätterteig

25 g zerlassener,
abgekühlter Butter
50 g Zucker
1 Pck. Vanillin-Zucker

Teig zu einem Rechteck (55 x 22 cm) ausrollen, mit

bestreichen
mit

mischen, den Teig damit bestreuen von der Teigplatte den linken Teil der langen Seite zu zwei Dritteln und den rechten zu einem Drittel zusammenlegen, so daß die Kanten aneinanderstoßen, dann den Teig an der längeren Seite zur Hälfte überschlagen, so vor sich liegen lassen, dieses Teilstück zu einer Platte (30 x 30 cm) ausrollen, die linke und die rechte Seite so zur Mitte überschlagen, daß in der Mitte 2 cm Teig frei bleiben, die linke breite Kante auf die rechte legen, den Teig so lange kalt stellen, bis er schnittfest geworden ist, knapp 1 cm dicke Scheiben davon abschneiden, auf ein gefettetes, mit Wasser besprenkeltes Backblech legen

Ober-/Unterhitze
Heißluft
Gas
Backzeit

200–220 °C (vorgeheizt)
170–180 °C (nicht vorgeheizt)
Stufe 3–4 (vorgeheizt)
etwa 10 Minuten

die Schweineöhrchen vom Backblech lösen, noch heiß mit bestreuen.

Zucker
Tip

Schweineöhrchen können, in gut schließende Dosen geschichtet, 2–3 Wochen aufbewahrt werden.

Erdbeerschnitten

(Foto Seite 276/277)

beliebt

300 g (5 Platten)

TK-Blätterteig

o d e r

1/2 Grundrezept Blätterteig

1 Pck. Pudding-Pulver

Vanille-Geschmack

40 g Zucker

125 ml (1/8 l) Milch

250 ml (1/4 l) Schlagsahne

Für den Teig

zugedeckt bei Zimmertemperatur auftauen lassen

Für die Füllung

nach Anleitung auf dem Päckchen (mit den hier angegebenen Zutaten) einen Pudding zubereiten, kalt stellen, ab und zu durchrühren.

Für den Belag

750 g Erdbeeren

50 g Zucker

waschen, gut abtropfen lassen, entstielen, halbieren, mit bestreuen, zum Saftziehen stehen lassen
die Teigplatten aufeinanderlegen, zunächst zu einem Rechteck (34 x 30 cm) ausrollen, dann 2 Rechtecke (30 x 14 cm) daraus schneiden, auf ein gefettetes, mit Wasser besprenkeltes Backblech legen

aus dem restlichen Teig schmale Streifen schneiden, umeinander-schlingen, auf die mit

Kondensmilch

bestrichenen Teigkanten legen, mit Kondensmilch bestreichen
die Teigplatten mehrmals mit einer Gabel einstechen, während des Backens evtl. nochmals einstechen

Ober-/Unterhitze

Heißluft

Gas

Backzeit

200–220 °C (vorgeheizt)

170–180 °C (nicht vorgeheizt)

Stufe 4–5 (vorgeheizt)

15–20 Minuten

sofort nach dem Backen das Gebäck vom Backblech lösen, auf einem Kuchenrost erkalten lassen, mit dem Pudding bestreichen
die Erdbeeren gut abtropfen lassen, schuppenförmig auf den Pudding legen.

Für den Guß

1 Pck. Tortenguß

30 g Zucker

250 ml (1/4 l) Erdbeersaft

(mit Wasser aufgefüllt)

15 g abgezogenen,

gehackten Mandeln

nach Anleitung auf dem Päckchen zubereiten, über die Erdbeeren verteilen, die Längsseiten mit

bestreuen.

Mandelschleifen

300 g (5 Platten)
TK-Blätterteig

o d e r

1/2 Grundrezept Blätterteig

Für den Teig

zugedeckt bei Zimmertemperatur auftauen lassen, die Platten aufeinanderlegen

Teig zu einem Rechteck (50 x 35 cm) ausrollen.

Für die Füllung

mit

200 g Marzipan-Rohmasse
1 EL Aprikosenkonfitüre
50 g weicher Margarine
oder Butter

mit Handrührgerät mit Rührbesen zu einer geschmeidigen Masse verrühren, auf eine Teighälfte streichen (Foto 1), die andere Teighälfte darüberklappen, so daß ein Rechteck (25 x 35 cm) entsteht, das gefüllte Teigstück in etwa 1 1/2 cm breite und 25 cm lange Streifen schneiden (Foto 2)
die Teigstreifen zu einem losen Knoten schlingen, auf ein gefettetes, mit Wasser besprenkeltes Backblech legen (Foto 3), mit

bestreichen, mit

Kondensmilch
etwa 20 g abgezogenen,
gehobelten Mandeln

bestreuen

Ober-/Unterhitze
Heißluft
Gas
Backzeit

200–220 °C (vorgeheizt)
170–180 °C (nicht vorgeheizt)
Stufe 4–5 (vorgeheizt)
etwa 15 Minuten

30 g Puderzucker

die erkalteten Mandelschleifen vor dem Servieren mit bestäuben.





Schillerlocken

(16 Stück)

traditionell

1 Eigelb
3 EL Milch
60 g abgezogene,
gehobelte Mandeln
60 g Hagelzucker

Ober-/Unterhitze
Heißluft
Gas
Backzeit

1 Grundrezept Blätterteig (S. 281) zubereiten
die Hälfte des Blätterteiges auf einer bemehlten Arbeitsfläche
30 cm lang und 20 cm breit ausrollen, mit dem Teigrädchen in
8 Streifen von 2 cm Breite radeln
8 Schillerlockenformen mit kaltem Wasser abspülen
jeden Teigstreifen von der Spitze her so um eine Metallform
wickeln (Foto 1), daß der Teigstreifen mit zwei Dritteln eine
Rundung bedeckt und das letzte Drittel den vorhergehenden
Streifen überlappt, aus dem restlichen Teig werden nach dem
gleichen Verfahren 8 weitere Schillerlocken zubereitet
mit
verschlagen, die Schillerlocken damit bestreichen
mit
mischen, die Schillerlocken darin wälzen (Foto 2)
die Formen auf ein gefettetes, mit Wasser besprenkeltes
Backblech legen

200–220 °C (vorgeheizt)
170–180 °C (nicht vorgeheizt)
Stufe 4–5 (vorgeheizt)
etwa 15 Minuten
die Schillerlocken etwas abkühlen lassen, von den Formen
lösen, auf einem Kuchenrost auskühlen lassen.

(Fortsetzung S. 290)





	Für die Füllung
500 ml (1/2 l)	
Schlagsahne	1 Minute schlagen
2 TL Zucker	
2 Pck. Sahnesteif	mischen, einstreuen, die Sahne steif schlagen
	je 1/3 der Sahne mit
je 1 EL	
Orangenmarmelade	
Himbeerkonfitüre	
geraspelter Schokolade	verrühren, die Füllungen in die Schillerlocken spritzen (Foto 3).

Käsestangen

für Gäste

	Für den Teig
300 g (5 Platten)	
TK-Blätterteig	zugedeckt bei Zimmertemperatur auftauen lassen.
	Für die Füllung
150 g Höhlenkäse	fein raspeln, mit
1 TL Paprika, edelsüß	
etwas gestoßenem Pfeffer	vermengen.

Die Blätterteigplatten mit der Käsemasse wieder zusammensetzen, das Teigpaket zu einem Rechteck (15 x 25 cm) ausrollen, in etwa 20 Stangen schneiden, auf ein gefettetes, mit Wasser besprenkeltes Backblech legen

Ober-/Unterhitze	200–220 °C (vorgeheizt)
Heißluft	170–180 °C (nicht vorgeheizt)
Gas	Stufe 4–5 (vorgeheizt)
Backzeit	etwa 15 Minuten.
Tip	Die erkalteten Blätterteigstangen lassen sich gut einfrieren. Auf dem Backblech 3 Minuten bei 180 °C auftauen.

Mangoldtaschen

raffiniert

Für den Teig

300 g (5 Platten)

TK-Blätterteig

zugedeckt bei Zimmertemperatur auftauen lassen.

Für die Füllung

1 kleine Staupe (600 g)

Mangold

putzen (evtl. dabei die großen Blattstiele entfernen), mehrmals waschen, abtropfen lassen, die Blätter in schmale Streifen schneiden

25 g Margarine

oder Butter

3 EL Wasser

zerlassen, Mangold,

hinzufügen, den Mangold zugedeckt etwa 10 Minuten dünsten, dann abkühlen lassen

100 g rohen Schinken

100 g Mascarpone

in feine Streifen schneiden, mit

unter den Mangold rühren, abkühlen lassen.

Jede Blätterteigplatte zu einem Quadrat ausrollen, halbieren die Füllung jeweils auf die Hälfte der Teigstücke verteilen, die Ränder der kürzeren Seiten mit

1 verschlagenen Eiweiß

bestreichen, die andere Teighälfte über die Füllung klappen, die Ränder andrücken (Seiten sollen offen bleiben), auf ein gefettetes, mit kaltem Wasser besprenkeltes Backblech legen

1 Eigelb

1 EL Milch

10 g gehackten

Haselnußkernen

mit verschlagen, die Teigstücke damit bestreichen, mit

bestreuen

Ober-/Unterhitze

200–220 °C (vorgeheizt)

Heißluft

170–180 °C (nicht vorgeheizt)

Gas

Stufe 4–5 (vorgeheizt)

Backzeit

etwa 25 Minuten.

Beigabe

Crème fraîche.

Tip

Anstelle von Mangold Blattspinat verwenden oder den rohen Schinken durch gekochten Schinken ersetzen.





Grundrezept Baiser

4 Eiweiß	mit Handrührgerät mit Rührbesen auf höchster Stufe steif schlagen, der Schnee muß so fest sein, daß ein Messerschnitt sichtbar bleibt
200 g feinkörnigen Zucker	eßlöffelweise unterschlagen die Baisermasse in einen Spritzbeutel füllen, in beliebigen Formen auf ein mit Backpapier belegtes Backblech spritzen oder mit 2 Teelöffeln aufsetzen
Ober-/Unterhitze	110–130 °C (vorgeheizt)
Heißluft	etwa 100 °C (nicht vorgeheizt)
Gas	25 Minuten Stufe 1, 25 Minuten aus, 25 Minuten Stufe 1 (nicht vorgeheizt)
Backzeit	70–100 Minuten das Gebäck darf nur leicht aufgehen und sich schwach gelblich färben.

Mandelmakronen

einfach

2 Eiweiß	mit Handrührgerät mit Rührbesen auf höchster Stufe steif schlagen, der Schnee muß so fest sein, daß ein Messerschnitt sichtbar bleibt, nach und nach
100 g feinkörnigen Zucker	unterschlagen
1 Msp. gemahlenen Zimt	
2 Tropfen Bittermandel-Aroma	
100 g abgezogene, gemahlene Mandeln,	
75 g abgezogene, gehackte Mandeln	beide Zutaten vorsichtig auf niedrigster Stufe unterheben von dem Teig mit 2 Teelöffeln Häufchen auf ein mit Backpapier belegtes Backblech setzen
Ober-/Unterhitze	130–150 °C (vorgeheizt)
Heißluft	110–120 °C (nicht vorgeheizt)
Gas	Stufe 1–2 (nicht vorgeheizt)
Backzeit	30–35 Minuten.

Baiser-Obst-Törtchen

(Foto Seite 292/293)

traditionell

500 g Stachelbeeren
(aus dem Glas)
500 g Erdbeeren
3 TL Zucker

Für die Füllung

abtropfen lassen, den Saft auffangen
waschen, abtropfen lassen, entstielen, halbieren, mit
bestreuen.

Für die Baisermasse

2 Eiweiß

100 g feinkörnigen Zucker

mit Handrührgerät mit Rührbesen auf höchster Stufe steif
schlagen, es muß so fest sein, daß ein Messerschnitt sichtbar
bleibt, nach und nach
unterrühren
die Baisermasse in einen Spritzbeutel mit gezackter Tülle füllen,
Törtchen (Ø etwa 7 cm, Randhöhe etwa 2 cm) spiralförmig auf ein
mit Backpapier belegtes Backblech spritzen, zu jedem Törtchen
einen Tupfen als Hüthen spritzen

Ober-/Unterhitze
Heißluft
Gas
Backzeit

110–130 °C (vorgeheizt)
etwa 100 °C (vorgeheizt)
25 Minuten Stufe 1, 25 Minuten aus, 25 Minuten Stufe 1
etwa 70 Minuten
die Törtchen erkalten lassen.

Für den Guß

1 Pck. Tortenguß, klar
(ohne Zuckerzugabe)
250 ml (1/4 l) Stachelbeersaft
(evtl. mit Wasser ergänzt)

aus

mit

nach Anleitung auf dem Päckchen zubereiten, über die Früchte
verteilen

Schlagsahne

Tip

dazureichen.

Das Obst kann nach Belieben variiert werden: frische Stachel-
beeren, Sauerkirschen, gedünsteten Rhabarber oder gemischte
Beerenfrüchte verwenden. Bei roten Früchten roten Tortenguß
nehmen.

Als Beilage eignet sich auch Vanilleeis.

Busserl

für Gäste

- 2 Eiweiß mit Handrührgerät mit Rührbesen auf höchster Stufe steif schlagen, der Schnee muß so fest sein, daß ein Messerschnitt sichtbar bleibt, nach und nach unterschlagen auf den Eischnee sieben
- 100 g feinkörnigen Zucker
1 gestr. EL Kakaopulver
50 g feingeschnittene Zartbitter-Schokolade darüber geben, alles vorsichtig auf niedrigster Stufe unterheben, mit 2 Teelöffeln walnußgroße Häufchen auf ein mit Backpapier belegtes Backblech setzen
- Ober-/Unterhitze 130–150 °C (vorgeheizt)
Heißluft 110–130 °C (nicht vorgeheizt)
Gas Stufe 1–2 (nicht vorgeheizt)
Backzeit 25–35 Minuten.

Raspeli

einfach

- 3 Eiweiß mit Handrührgerät mit Rührbesen auf höchster Stufe steif schlagen, der Schnee muß so fest sein, daß ein Messerschnitt sichtbar bleibt, nach und nach unterschlagen auf den Eischnee sieben
- 200 g feinkörnigen Zucker
30 g Kakaopulver
150 g Kokosraspel darüber geben, alles vorsichtig auf niedrigster Stufe unterheben von dem Teig mit 2 Teelöffeln Häufchen auf ein mit Backpapier belegtes Backblech setzen
- Ober-/Unterhitze 130–150 °C (vorgeheizt)
Heißluft 110–130 °C (nicht vorgeheizt)
Gas Stufe 1–2 (nicht vorgeheizt)
Backzeit etwa 25 Minuten.
- Tip** In gut schließenden Blechdosen kann Eiweißgebäck 3–4 Wochen aufbewahrt werden.

Mokka-Eierlikör-Eistorte

für Gäste

150 g Weizenmehl
1 Msp. Backpulver
50 g Zucker
1 Pck. Vanillin-Zucker
100 g Butter

Für den Knetteig

mit
mischen, in eine Rührschüssel sieben

hinzufügen

die Zutaten mit Handrührgerät mit Rührbesen zunächst kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe gut durcharbeiten, anschließend auf der Arbeitsfläche zu einem glatten Teig verkneten

den Teig auf dem Boden einer Springform (Ø 28 cm) ausrollen, mehrmals mit einer Gabel einstechen, den Springformrand darumlegen

Ober-/Unterhitze
Heißluft
Gas
Backzeit

200–220 °C (vorgeheizt)

etwa 170 °C (nicht vorgeheizt)

Stufe 3–4 (vorgeheizt)

etwa 15 Minuten

den Tortenboden sofort nach dem Backen vom Springformboden lösen, darauf erkalten lassen.

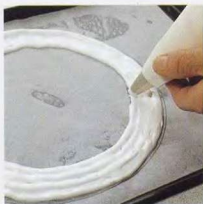
Für die Baisermasse

4 Eiweiß

200 g feinkörnigen Zucker

mit Handrührgerät mit Rührbesen auf höchster Stufe steif schlagen, nach und nach unterschlagen, 3 Eßlöffel der Masse in einen Spritzbeutel mit Lochtülle füllen, aus der übrigen Masse 3 Böden (Ø 28 cm) backen Backpapier auf Backbleche legen, 3 Kreise (Ø 28 cm) vorzeichnen, den inneren Kreis mit einem Ring der Baisermasse ausspritzen, dann die ganze Fläche mit Baisermasse austreichen (Foto 1), aus der restlichen Baisermasse kleine Motive (z. B. Kreise, Dreiecke oder Herzen) mit auf die Backbleche spritzen

(Fortsetzung S. 300)





Ober-/Unterhitze	100–110 °C (vorgeheizt)
Heißluft	100–110 °C (vorgeheizt)
Gas	Stufe 1, nach 30 Minuten Ofen ausschalten, Böden noch etwa 20 Minuten im Ofen stehen lassen
Backzeit	etwa 75 Minuten Gebäck bis zur Weiterverarbeitung in gut schließenden Blechdosen (oder in Alufolie gewickelt) aufbewahren, damit es nicht weich wird.

Für das Eis

1 l Schlagsahne	mit
3 Pck. Sahnesteif	
2 Pck. Vanillin-Zucker	steif schlagen, unter 1/4 der Sahne
4 EL Eierlikör	rühren
2 TL Instant-Kaffee	in
1 EL kaltem Wasser	aflösen, unter 1/3 der übrigen Sahne rühren.

3 EL Johannisbeergelee	Den Knetteigboden mit bestreichen, mit einem der Baiserböden bedecken, mit Eierlikör-sahne bestreichen, mit dem zweiten Baiserboden bedecken, mit Mokkasahne bestreichen (Foto 2), mit dem dritten Boden bedecken (Foto 3), diesen mit der Hälfte der restlichen Sahne bestreichen, die restliche Sahne in einen Spritzbeutel mit Loch-tülle füllen, den Rand der Torte damit verzieren Torte in das Gefrierfach stellen (am besten über Nacht), gefrieren lassen, etwa 1 1/2 Stunden vor dem Verzehr aus dem Gefrierfach nehmen Torte kurz vor dem Verzehr mit den Baiserkreisen garnieren, mit bestäuben.
Kakaopulver	
Tip	Torte kann auch einige Tage vor dem Verzehr zubereitet und eingefroren werden.

Haselnußmakronen

einfach

4 Eiweiß	mit Handrührgerät mit Rührbesen auf höchster Stufe steif schlagen, der Schnee muß so fest sein, daß ein Messerschnitt sichtbar bleibt, nach und nach
200 g feinkörnigen Zucker	
1 Msp. gemahlene Zimt	
4 Tropfen Bittermandel-Aroma	unterschlagen
200 g gehobelte Haselnußkerne	
150 g gemahlene Haselnußkerne	

beide Zutaten vorsichtig auf niedrigster Stufe unterheben
von dem Teig mit 2 Teelöffeln Häufchen auf ein mit Backpapier
belegtes Backblech setzen

Ober-/Unterhitze	130–150 °C (vorgeheizt)
Heißluft	110–130 °C (nicht vorgeheizt)
Gas	Stufe 1–2 (nicht vorgeheizt)
Backzeit	20–25 Minuten.

Baseler Herzen

traditionell

Für den Teig

mit

2 Eiweiß
250 g Zucker
1 Pck. Vanillin-Zucker

mit Handrührgerät mit Rührbesen auf höchster Stufe schaumig
schlagen

2 geh. TL Kakaopulver
2 gestr. TL gemahlene Zimt
½ TL gemahlene Nelken
½ Fläschchen Rum-Aroma
15 g zerlassene, abgekühlte
Butter oder Margarine
250 g nicht abgezogene,
gemahlene Mandeln
½ gestr. TL Backpulver

vorsichtig unterrühren

mischen, unter die Eiweißmasse rühren, so daß ein fester Teig
entsteht, den Teig etwa ½ cm dick auf der leicht mit Weizenmehl
bestäubten Arbeitsfläche ausrollen, Herzen ausstechen, auf ein
gefettetes Backblech legen

Ober- /Unterhitze	170–200 °C (vorgeheizt)
Heißluft	150–180 °C (nicht vorgeheizt)
Gas	Stufe 3–4 (vorgeheizt)
Backzeit	etwa 10 Minuten.

Für den Guß

mit

200 g gesiebten Puderzucker
2–3 EL heißem Wasser

zu einer dickflüssigen Masse verrühren
die Herzen nach dem Backen vorsichtig vom Backblech lösen,
noch heiß mit dem Guß bestreichen.

Wespennester

(Foto)

traditionell

3 Eiweiß

mit Handrührgerät mit Rührbesen auf höchster Stufe steif schlagen, der Schnee muß so fest sein, daß ein Messerschnitt sichtbar bleibt (Foto 1), nach und nach

250 g feinkörnigen Zucker

1 Pck. Vanillin-Zucker

125 g geriebene Schokolade

250 g abgezogene, gehackte Mandeln

unterschlagen

beide Zutaten vorsichtig auf niedrigster Stufe unterheben (Foto 2), den Teig mit 2 Teelöffeln in Häufchen auf ein mit Backpapier belegtes Backblech setzen (Foto 3)

Ober-/Unterhitze

130–150 °C (vorgeheizt)

Heißluft

110–130 °C (nicht vorgeheizt)

Gas

Stufe 1–2 (nicht vorgeheizt)

Backzeit

etwa 25 Minuten.

Kokosmakronen

200 g Kokosraspel

4 Eiweiß

auf einem Backblech leicht rösten, erkalten lassen steif schlagen, der Schnee muß so fest sein, daß ein Messerschnitt sichtbar bleibt, nach und nach

200 g feinkörnigen Zucker

1 Msp. gemahlenen Zimt

2 Tropfen Bittermandel-Aroma

unterschlagen, die Kokosraspel vorsichtig unter den Eischnee heben (nicht rühren) von dem Teig mit zwei Teelöffeln Häufchen auf ein gefettetes Backblech setzen

Ober-/Unterhitze

130–150 °C (vorgeheizt)

Heißluft

etwa 120 °C (nicht vorgeheizt)

Gas

Stufe 1–2 (nicht vorgeheizt)

Backzeit

20–25 Minuten.









Teige zum Ausbacken:

Folgende Teigarten können für Fettgebäck verwendet werden:

- Brandteig (Seite 230 f.)
- Knetteig (Seite 64 f.)
- Quark-Öl-Teig (Seite 210 f.)
- Hefeteig (Seite 116 f.)



Zum Ausbacken des Fettgebäcks eignet sich sowohl ein großer Kochtopf als auch eine Friteuse.

Fett:

Ausschlaggebend ist das richtige Fett. Am besten eignet sich ein geschmacksneutrales hundertprozentiges Pflanzenfett (z. B. Kokosfett). Öl allein verwenden, niemals mit festem Fett mischen.

Die Friteuse (Fritiertopf) so weit mit Fett füllen, daß die Teigstücke darin schwimmen können. Unterschiedliches Fritiergut (z. B. Fisch, Gebäck) kann nacheinander in demselben Fettbad ausgebacken werden. Die hohe Temperatur verhindert eine Geschmacksübertragung.

Fett nach dem Fritieren reinigen. Dazu das Fett durch ein mit Küchenpapier ausgelegtes Metallsieb gießen.

Ausbackfett kann 6–10mal verwendet werden.



Temperatur:

Beim Einlegen des Teiges darf das Fett weder zu heiß noch zu kalt sein. Bei zu starker Hitze bräunt das Gebäck zu schnell, geht nicht richtig auf und bleibt innen teigig. Ist das Fett zu kalt, saugt das Gebäck zuviel Fett auf. Außerdem kann das Fett anfangen zu schäumen, sobald der Teig eingelegt wird. Das Schäumen kann so stark werden, daß empfindliche Gebäckstücke förmlich auseinandergerissen werden. Sobald das Fett anfängt zu schäumen, muß es stärker erhitzt werden. Nicht zuviel Teigstücke auf einmal in das Fett geben. Vorsichtig mit der Zugabe von neuem Teig sein, da dadurch eine weitere Abkühlung des Fettes eintritt.

Im übrigen soll vor jeder Teigzugabe das Fett geprüft werden, ob es die richtige Temperatur hat, und zwar müssen sich um einen in das Fett gehaltenen Holzlöffelstiel Bläschen bilden. Die richtige Temperatur liegt bei 170–190 °C.



Nach dem Ausbacken das Gebäck auf Küchenpapier abtropfen lassen.



Nußkrapfen

(Foto Seite 304/305)

einfach

Für den Brandteig

375 ml ($\frac{3}{8}$ l) Wasser
100 g Margarine
oder Butter
1 TL Zucker
1 Prise Salz
250 g Weizenmehl
30 g Speisestärke

am besten in einem Stieltopf zum Kochen bringen
mit
mischen, sieben, auf einmal in die von der Kochstelle
genommene Flüssigkeit schütten, zu einem glatten Kloß rühren,
unter Rühren etwa 1 Minute erhitzen, den heißen Kloß sofort in
eine Rührschüssel geben
nach und nach

7 Eier
mit Handrührgerät mit Knethaken auf höchster Stufe unter-
arbeiten

1 gestr. TL Backpulver
in den erkalteten Teig arbeiten
zum Schluß

100 g gehackte
Haselnußkerne
100 g gehackte
Walnußkerne
150 g Rosinen

unterarbeiten
von dem Teig mit einem Eßlöffel Stücke abstechen, schwimmend
in siedendem

Ausbackfett
ausbacken (6–8 Minuten)
die abgetropften Nußkrapfen in einem
Zucker-Zimt-Gemisch
Puderzucker
bestäuben.

Hobelspäne

Für den Knetteig

500 g Weizenmehl
1 gestr. TL Backpulver
100 g Zucker
einige Tropfen Zitronen-Aroma
1 Fläschchen Rum-Aroma
3 Eier
4 EL Milch oder Wasser
125 g Margarine
oder Butter

mit
mischen, in eine Rührschüssel sieben

hinzufügen

die Zutaten mit Handrührgerät mit Kneithaken zunächst kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe gut durcharbeiten, anschließend auf der Arbeitsfläche zu einem glatten Teig verkneten

den Teig dünn ausrollen, Streifen (etwa 2 x 6 cm) ausrädeln, in der Mitte einschneiden, das eine Ende einmal durchziehen die Hobelspäne schwimmend in siedendem

Ausbackfett goldbraun backen, mit einem Schaumlöffel herausnehmen, auf Küchenpapier abtropfen lassen, mit bestäuben.

50 g Puderzucker

Muzenmandeln

traditionell

Für den Knetteig

mit

mischen, in eine Rührschüssel sieben

500 g Weizenmehl

2 gestr. TL Backpulver

150 g Zucker

½ Fläschchen

Rum-Aroma

3 Eier

1 Prise Salz

150 g Margarine

oder Butter

hinzufügen

die Zutaten mit Handrührgerät mit Kneithaken zunächst kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe gut durcharbeiten, anschließend auf der Arbeitsfläche zu einem glatten Teig verkneten, sollte er kleben, ihn eine Zeitlang kalt stellen den Teig etwa 1 cm dick ausrollen, Muzenmandeln mit einer Muzenmandelform ausstechen oder mit zwei Teelöffeln formen, schwimmend in siedendem

Ausbackfett goldgelb backen, mit einem Schaumlöffel herausnehmen, auf Küchenpapier gut abtropfen lassen, noch heiß in Zucker

wenden.

Berliner

traditionell/beliebt

500 g Weizenmehl
 1 Pck. Trockenhefe
 30 g Zucker
 1 Pck. Vanillin-Zucker
 3 Tropfen
 Bittermandel-Aroma
 1 gestr. TL Salz
 2 Eier
 1 Eigelb
 125 ml (1/8 l)
 lauwarmer Milch
 100 g zerlassene,
 abgekühlte Margarine
 oder Butter

Für den Hefeteig

in eine Rührschüssel sieben, mit
sorgfältig vermischen

hinzufügen

die Zutaten mit Handrührgerät mit Knethaken zunächst auf
niedrigster, dann auf höchster Stufe in etwa 5 Minuten zu einem
Teig verarbeiten

den Teig so lange an einem warmen Ort stehen lassen, bis er
sich sichtbar vergrößert hat, ihn leicht mit Mehl bestäuben,
aus der Schüssel nehmen, auf der Arbeitsfläche nochmals kurz
durchkneten

den Teig etwa 1/2 cm dick ausrollen, mit einer runden Form
(Ø etwa 7 cm) ausstechen, die Hälfte der Teigplatten am Rand
dünn mit etwas von

1 verschlagenen Eiweiß
 300 g Konfitüre

bestreichen, in die Mitte jeweils etwas von
geben, die übrigen Teigplatten darauf legen, die Teigländer gut
andrücken, die Teigstücke nochmals so lange an einem warmen
Ort gehen lassen, bis sie sich sichtbar vergrößert haben
die Bällchen schwimmend in siedendem

Ausbackfett

auf beiden Seiten backen, mit einem Schaumlöffel herausnehmen,
auf Küchenpapier abtropfen lassen, in
wenden.

Zucker

Tip

Nach Belieben die Berliner mit Zuckerguß bestreichen.
Dafür gesiebten Puderzucker mit soviel lauwarmem
Wasser verrühren, daß ein streichfähiger Guß entsteht.



Für den Brandteig

250 ml (¼ l) Wasser

50 g Margarine

oder Butter

150 g Weizenmehl

30 g Speisestärke

am besten in einem Stieltopf zum Kochen bringen
mit

mischen, sieben, auf einmal in die von der Kochstelle genommene Flüssigkeit schütten, zu einem glatten Kloß rühren (Foto 1), unter Rühren etwa 1 Minute erhitzen, den heißen Kloß sofort in eine Rührschüssel geben, nach und nach

25 g Zucker

1 Pck. Vanillin-Zucker

4–6 Eier

mit Handrührgerät mit Knethaken auf höchster Stufe unterarbeiten, die Eiermenge hängt von der Beschaffenheit des Teiges ab, er muß stark glänzen und so von einem Löffel abreißen, daß lange Spitzen hängenbleiben

1 gestr. TL Backpulver

in den erkalteten Teig arbeiten, ihn in einen Spritzbeutel (weite Tülle) füllen, auf gefettete Pergamentpapiere (etwa 10 x 10 cm groß) in Form von Kränzen spritzen (Foto 2) durch Eintauchen der Papiere in siedendes

Ausbackfett

die Kränzchen lösen, schwimmend auf beiden Seiten hellbraun backen (Foto 3), mit einem Schaumlöffel herausnehmen, auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Für den Guß

200 g Puderzucker

2 EL Zitronensaft

so viel heißem Wasser

sieben, mit

glattrühren, daß eine dickflüssige Masse entsteht
das Gebäck damit überziehen.





Rheinische Muzen

beliebt

	Für den Teig
50 g Butterschmalz	zerlassen, in eine Rührschüssel geben und lauwarm abkühlen lassen, mit Handrührgerät mit Rührbesen auf höchster Stufe geschmeidig rühren, nach und nach
40 g Zucker	
1 TL Vanillin-Zucker	
1 Prise Salz	unterrühren, so lange rühren, bis eine gebundene Masse entstanden ist
1 Ei	
2 EL Rum	unterrühren
250 g Weizenmehl	sieben, die Hälfte davon unterrühren, das restliche Mehl unterkneten
	den Teig auf der bemehlten Arbeitsfläche dünn ausrollen, in 7 cm große Rauten schneiden
Butterschmalz	erhitzen
	die Muzen portionsweise von beiden Seiten schwimmend in dem siedenden Fett in 1–2 Minuten goldbraun ausbacken, mit einem Schaumlöffel herausnehmen, auf Küchenpapier abtropfen lassen, noch warm mit
2 EL Puderzucker	bestäuben.

Fettkrapfen

preiswert

	Für den Brandteig
125 ml (1/8 l) Wasser	
30 g Margarine oder Butter	am besten in einem Stieltopf zum Kochen bringen
100 g Weizenmehl	mit
15 g Speisestärke	mischen, sieben, auf einmal in die von der Kochstelle genommene Flüssigkeit schütten, zu einem glatten Kloß rühren, unter Rühren etwa 1 Minute erhitzen, den heißen Kloß sofort in eine Rührschüssel geben, nach und nach
2–3 Eier	mit Handrührgerät mit Knethaken auf höchster Stufe unterarbeiten, die Eiermenge hängt von der Beschaffenheit des Teiges ab, er muß stark glänzen und so von einem Löffel abreißen, daß lange Spitzen hängenbleiben
1 Msp. Backpulver	in den erkalteten Teig arbeiten
40 g Rosinen	kurz unterarbeiten

Ausbackfett erhitzen, mit einem in das heiße Fett getauchten Teelöffel Teigbällchen abstechen, schwimmend in dem siedenden Fett hellbraun backen, mit einem Schaumlöffel herausnehmen, auf Küchenpapier abtropfen lassen, noch warm mit bestäuben.

Puderzucker

Abwandlung

Für Schinken-Käsebällchen

den Teig mit 1 Prise Salz zubereiten. Statt Rosinen je 50 g kleingewürfelten rohen Schinken und Käse unterarbeiten.

Doughnuts

(12 Stück)

dauert länger

375 g Weizenmehl

1 Pck. Trockenhefe

40 g Zucker

1 Prise Salz

2 Eigelb

150 ml lauwarme Milch

60 g zerlassene,

abgekühlte Butter

oder Margarine

Für den Hefeteig

in eine Rührschüssel sieben, mit sorgfältig vermischen

hinzufügen

die Zutaten mit Handrührgerät mit Knethaken zunächst auf niedrigster, dann auf höchster Stufe in etwa 5 Minuten zu einem glatten Teig verarbeiten, den Teig zugedeckt so lange an einem warmen Ort stehen lassen, bis er sich sichtbar vergrößert hat, ihn leicht mit Mehl bestäuben, aus der Schüssel nehmen, dann auf der Arbeitsfläche nochmals kurz durchkneten

den Teig etwa 1 cm dick ausrollen, zunächst Kreise (Ø 9 cm), dann aus der Mitte nochmals so ausstechen, daß 2 cm breite Ringe entstehen, diese nochmals so lange an einem warmen Ort gehen lassen, bis sie sich sichtbar vergrößert haben, die Ringe schwimmend in siedendem

Ausbackfett

auf beiden Seiten backen, mit einem Schaumlöffel herausnehmen, auf Küchenpapier abtropfen lassen, noch warm mit bestäuben.

Puderzucker

Pflaumenkrapfen

beliebt

150 g Weizenmehl
 4 gestr. TL Backpulver
 75 g Magerquark
 50 ml Milch
 50 ml Speiseöl
 40 g Zucker
 1 Pck. Vanillin-Zucker
 1 Fläschchen
 Butter-Vanille-Aroma
 1 Prise Salz

Für den Quark-Öl-Teig

mit
 mischen, in eine Rührschüssel sieben

hinzufügen
 die Zutaten mit Handrührgerät mit Knethaken auf höchster Stufe
 in etwa 1 Minute verarbeiten (nicht zu lange, Teig klebt sonst),
 anschließend auf der bemehlten Arbeitsfläche zu einer Rolle
 formen.

Für die Füllung

10–15 Pflaumen
 (je nach Größe)
 10–15 Stück Würfelzucker
 gemahlenem Zimt

waschen, entstielen, trockentupfen, entsteinen
 in
 wälzen, die Pflaumen damit füllen.

Ausbackfett

Zucker

Den Teig in 10–15 gleichmäßige Stücke schneiden, je eine Pflaume
 in ein Teigstück einhüllen, den Teig gut andrücken, die Teigku-
 geln schwimmend in siedendem
 hellbraun backen, mit einem Schaumlöffel herausnehmen, auf
 Küchenpapier gut abtropfen lassen, evtl. noch heiß in
 wenden.

Für die Sauce

300 g entsteinte Pflaumen
 etwa 2 EL Zucker
 etwa 1 EL Pflaumengeist

pürieren, mit
 abschmecken.







Marzipanstollen

(Foto Seite 318/319)

375 g Rosinen	mit
4 EL Rum	beträufeln, mehrere Stunden (am besten über Nacht) stehen lassen
1 Pck. Trockenhefe	mit
1 TL Zucker	in einem Schälchen mit
150 ml lauwarmen Milch	sehr sorgfältig anrühren, etwa 15 Minuten bei Zimmertemperatur stehen lassen
375 g Weizenmehl	in eine Rührschüssel sieben, in die Mitte eine Vertiefung eindrücken
75 g Zucker	
1 Pck. Vanillin-Zucker	
1 Prise Salz	
2 Msp. gemahlenen Kardamom	
2 Msp. gemahlene Muskatblüte	
1 Ei	
150 g sehr weiche Margarine oder Butter	an den Rand des Mehls geben
	die angesetzte Hefe in die Vertiefung geben
	die Zutaten mit Handrührgerät mit Knethaken zunächst auf niedrigster, dann auf höchster Stufe in etwa 5 Minuten zu einem Teig verarbeiten
	den Teig zugedeckt so lange an einem warmen Ort stehen lassen, bis er sich sichtbar vergrößert hat, ihn auf der Arbeitsfläche nochmals kurz durchkneten, dabei Rum-Rosinen,
100 g gewürfeltes Zitronat (Sukade)	
100 g abgezogene, gehackte Mandeln	unterkneten
200 g Marzipan-Rohmasse	den Teig zu einem Rechteck (30 x 20 cm) ausrollen
	gut durchkneten, zu einem Rechteck (30 x 15 cm) ausrollen, dieses so auf die Teigplatte legen, daß an den Längsseiten etwas Teig frei bleibt
	den Teig von der längeren Seite her nicht zu locker aufrollen, zu einem Stollen formen
	den Stollen auf ein mit doppeltem Backpapier belegtes Backblech legen, nochmals so lange an einem warmen Ort gehen lassen, bis er sich sichtbar vergrößert hat

Ober-/Unterhitze	Vorheizen etwa 250 °C, backen 150–170 °C
Heißluft	Vorheizen etwa 220 °C, backen etwa 150 °C
Gas	Stufe 2–3 (vorgeheizt)
Backzeit	45–55 Minuten
100 g zerlassener Butter	den Stollen sofort nach dem Backen mit der Hälfte von bestreichen, mit
Puderzucker	bestäuben, etwas abkühlen lassen, den Vorgang wiederholen.

Früchtekuchen

beliebt

125 g Haselnußkerne	halbieren
125 g getrocknete Feigen	in Würfel schneiden
3 Eier	mit Handrührgerät mit Rührbesen auf höchster Stufe in 1 Minute schaumig schlagen
125 g Zucker	mit
1 Pck. Vanillin-Zucker	mischen, in 1 Minute einstreuen, dann noch etwa 2 Minuten schlagen
½ Fläschchen Rum-Aroma	
1 Msp. gemahlenen Zimt	kurz unterrühren
125 g Weizenmehl	mit
50 g Speisestärke	
1 gestr. TL Backpulver	mischen, sieben, alle Zutaten mit
60 g abgezogenen, gehackten Mandeln	
250 g Rosinen	
125 g gewürfeltem Zitronat (Sukade)	auf niedrigster Stufe unter die Eiercreme rühren
	den Teig in eine gefettete, mit Backpapier ausgelegte Kastenform (30 x 11 cm) füllen
Ober-/Unterhitze	170–200 °C (vorgeheizt)
Heißluft	etwa 150 °C (nicht vorgeheizt)
Gas	Stufe 2–3 (nicht vorgeheizt)
Backzeit	70–90 Minuten.

Zimtsterne

traditionell

3 Eiweiß	mit Handrührgerät mit Rührbesen auf höchster Stufe steif schlagen
250 g Puderzucker	sieben, nach und nach unterrühren zum Bestreichen der Sterne 2 gut gehäufte Eßlöffel Eischnee abnehmen
1 Pck. Vanillin-Zucker	
3 Tropfen	
Bittermandel-Aroma	
1 gestr. TL	
gemahlenen Zimt	und die Hälfte von
275–325 g nicht abgezogenen, gemahlenen Mandeln oder Haselnußkernen	vorsichtig auf niedrigster Stufe unter den übrigen Eischnee rühren von dem Rest der Mandeln (Haselnußkerne) so viel unterkneten, daß der Teig kaum noch klebt, ihn auf einer mit bestäubten Arbeitsfläche etwa 1/2 cm dick ausrollen, Sterne ausstechen, auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen, mit dem zurückgelassenen Eischnee bestreichen, der Guß muß so sein, daß er sich glatt auf die Sterne streichen läßt, evtl. unterrühren
Puderzucker	
einige Tropfen Wasser	
Ober-/Unterhitze	130–150 °C (vorgeheizt)
Heißluft	etwa 120 °C (nicht vorgeheizt)
Gas	Stufe 1–2 (nicht vorgeheizt)
Backzeit	20–30 Minuten das Gebäck muß sich beim Herausnehmen auf der Unterseite noch etwas weich anfühlen.
Tip	Die Zimtsterne am besten in gut schließenden Dosen aufbewahren. Eiweiß und Eigelb sehr sorgfältig voneinander trennen , weil kleinste Spuren von Eigelb das Steifwerden des Eiweißes verhin- dern können. Eiweiß muß so steif geschlagen werden, daß ein Messerschnitt sichtbar bleibt.



Nürnberger Elisenlebkuchen

traditionell

(Teig für etwa 40 Oblaten,
Durchmesser etwa 6 cm)

Für den Rührteig

75 g Orangeat oder
Zitronat (Sukcade)
125 g nicht abgezogene Mandeln
2 Eier

sehr fein würfeln
mahlen
mit Handrührgerät mit Rührbesen auf höchster Stufe in 1 Minute
schaumig schlagen
mit
mischen, in 1 Minute einstreuen, dann noch etwa 2 Minuten
schlagen

200 g Farinzucker
1 Pck. Vanillin-Zucker
1 Msp. gemahlene Nelken
½ Fläschchen Rum-Aroma
1–2 Tropfen Zitronen-Aroma
1 Msp. Backpulver
75–125 g gemahlenden
Haselnußkernen*

unterrühren, die Mandeln mit
mischen, mit dem Orangeat (Zitronat) und so viel von
kurz auf niedrigster Stufe unter die Eiercreme rühren, daß der Teig
noch streichfähig ist
auf jede Oblate einen gehäuften Teelöffel des Teiges geben, mit
einem in Wasser getauchten Messer bergförmig auf die ganze
Oblate streichen, auf ein Backblech legen

Ober-/Unterhitze
Heißluft
Gas
Backzeit

130–150 °C (vorgeheizt)
etwa 120 °C (nicht vorgeheizt)
Stufe 1–2 (vorgeheizt)
25–30 Minuten.

Für den hellen Guß

150 g Puderzucker
1–2 EL heißem Wasser

sieben, mit
glattrühren, so daß eine dickflüssige Masse entsteht.

Für den dunklen Guß

75 g Schokolade
10 g Kokosfett

mit
in einem kleinen Topf im Wasserbad bei schwacher Hitze zu einer
geschmeidigen Masse verrühren
die Hälfte der Lebkuchen gleich nach dem Backen mit hellem und
den Rest mit dunklem Guß bestreichen.

* Die erforderliche Menge Haselnußkerne hängt von der Größe
der Eier ab.

Haferflockenplätzchen

75 g Margarine oder Butter	zerlassen
125 g grobe Haferflocken	unter Rühren leicht darin bräunen
	1 Eßlöffel von
75 g Zucker	kurz mitbräunen lassen, die Haferflocken kalt stellen
1 Ei	mit Handrührgerät mit Rührbesen in 1 Minute schaumig schlagen, nach und nach den Rest des Zuckers,
3–5 Tropfen	
Bittermandel-Aroma	hinzugeben, noch etwa 2 Minuten schlagen
50 g Weizenmehl	mit
1 gestr. TL Backpulver	mischen, auf die Eiercreme sieben, die erkalteten Haferflocken hinzufügen, kurz auf niedrigster Stufe unterrühren
	von dem Teig mit 2 Teelöffeln walnußgroße Häufchen auf ein gefettetes Backblech setzen
Ober-/Unterhitze	180–200 °C (vorgeheizt)
Heißluft	160–180 °C (nicht vorgeheizt)
Gas	Stufe 3–4 (vorgeheizt)
Backzeit	12–15 Minuten.

Christbaumbrezeln

100 g Margarine oder Butter	mit Handrührgerät mit Rührbesen auf höchster Stufe geschmeidig rühren, nach und nach
200 g Zucker	
1 Pck. Vanillin-Zucker	
1 Prise Salz	
1 Ei	
1 Eiweiß	unterrühren
500 g Weizenmehl	mit
1 Pck. Backpulver	mischen, sieben, $\frac{2}{3}$ davon auf mittlerer Stufe unterrühren, den Rest des Mehls auf der Arbeitsfläche unterkneten, sollte der Teig kleben, ihn eine Zeitlang kalt stellen
	den Teig in kleinen Portionen zu bleistiftdicken Rollen formen, diese in etwa 20 cm lange Stücke schneiden, zu Brezeln schlingen, auf ein gefettetes Backblech legen
1 Eigelb	mit
1 EL Milch	verschlagen, die Brezeln damit bestreichen
Ober-/Unterhitze	180–200 °C (vorgeheizt)
Heißluft	160–180 °C (nicht vorgeheizt)
Gas	Stufe 3–4 (vorgeheizt)
Backzeit	etwa 15 Minuten.

375 g Rosinen
100 ml Rum
500 g Weizenmehl
1 Pck. Backpulver
150 g Zucker
1 Pck. Vanillin-Zucker
1 Prise Salz
4 Tropfen
Bittermandel-Aroma
je 1 Msp. Nelken, Kardamom,
Ingwer, Muskatnuß, Zimt
(alles gemahlen)
1 Pck. Feine Orangenfrucht
2 Eier
150 g Margarine oder Butter
50 g Rinderfett
(kleingeschnitten)
250 g Magerquark

250 g abgezogene,
gemahlene Mandeln,
150 g gewürfeltes
Zitronat (Sukcade)
100 g gewürfeltes
Orangeat

Für den Knetteig

mit
beträufeln, mehrere Stunden (am besten über Nacht) stehen
lassen

mit
mischen, in eine Rührschüssel sieben

hinzufügen
die Zutaten mit Handrührgerät mit Knethaken zunächst kurz
auf niedrigster, dann auf höchster Stufe gut durcharbeiten,
anschließend

und die Rum-Rosinen auf der Arbeitsfläche unterkneten, alles zu
einem glatten Teig verkneten

(Fortsetzung S. 328)





den Teig zu einem Stollen formen, dazu den Teig aufrollen und mit der Teigrolle der Länge nach eine Vertiefung eindrücken (Foto 1), linke Seite auf die rechte Seite schlagen (Foto 2), den mittleren Teil mit den Händen formen (Foto 3), Stollen auf ein mit Backpapier (doppelt) belegtes Backblech legen

Ober-/Unterhitze	Vorheizen 250 °C, backen 160–180 °C
Heißluft	Vorheizen etwa 200 °C, backen etwa 150 °C
Gas	Stufe 2–3 (vorgeheizt)
Backzeit	50–60 Minuten
100 g zerlassener Butter	den Stollen sofort nach dem Backen mit der Hälfte von
50 g Puderzucker	bestreichen, mit der Hälfte von
	bestäuben, etwas abkühlen lassen, den Vorgang wiederholen.

Spritzgebäck (mit Eigelb)

beliebt

250 g Margarine oder Butter	mit Handrührgerät mit Rührbesen auf höchster Stufe geschmeidig rühren, nach und nach
250 g Zucker	
2 Pck. Vanillin-Zucker	
3 Eigelb	
1 Prise Salz	
1 Pck. Feine Zitronenschale oder Orangenfrucht	unterrühren, so lange rühren, bis eine gebundene Masse entstanden ist
500 g Weizenmehl	mit
2 gestr. TL Backpulver	mischen, sieben, $\frac{2}{3}$ abwechselnd portionsweise auf mittlerer Stufe mit
gut 1 EL Milch	unterrühren
	den Rest des Mehls auf der Arbeitsfläche unterkneten, den Teig durch einen Fleischwolf mit Spezialvorsatz spritzen, in Stücke von beliebiger Länge schneiden, als Stangen und Kränze auf ein Backblech legen
Ober-/Unterhitze	170–200 °C (vorgeheizt)
Heißluft	160–180 °C (nicht vorgeheizt)
Gas	Stufe 3–4 (vorgeheizt)
Backzeit	etwa 15 Minuten.
Tip	Die Enden der erkalteten Plätzchen in aufgelöste Schokolade tauchen und mit gehackten Pistazienkernen bestreuen.

Spritzgebäck

traditionell

375 g weiche Butter	mit Handrührgerät mit Rührbesen auf höchster Stufe geschmeidig rühren, nach und nach
250 g Zucker	
2 Pck. Vanillin-Zucker	unterrühren, so lange rühren, bis eine gebundene Masse entstanden ist
500 g Weizenmehl	sieben, 2/3 davon eßlöffelweise auf mittlerer Stufe unterrühren, den Teigbrei mit dem Rest des Mehls,
125 g abgezogenen, gemahlenden Mandeln	auf der Arbeitsfläche zu einem glatten Teig verkneten, zu Rollen formen, diese in eine Gebäckpresse geben, auf ein gefettetes Backblech spritzen, nach Belieben
10 g Kakaopulver	sieben, mit
10 g Zucker	mischen, unter knapp 1/3 des Teiges kneten, etwas von dem dunklen Teig mit hellem Teig in die Gebäckpresse geben, auf ein gefettetes Backblech spritzen
Ober-/Unterhitze	170–200 °C (vorgeheizt)
Heißluft	160–170 °C (nicht vorgeheizt)
Gas	Stufe 3–4 (vorgeheizt)
Backzeit	10–15 Minuten.

Mailänderli

Für den Teig

125 g Butter	mit Handrührgerät mit Rührbesen auf höchster Stufe geschmeidig rühren, nach und nach
125 g gesiebten Puderzucker	
1 Pck. Vanillin-Zucker	
abgeriebene Schale von 1/2 Zitrone (unbehandelt)	unterrühren, so lange rühren, bis eine gebundene Masse entstanden ist
1 Ei, 1 Eigelb	nach und nach unterrühren
250 g Weizenmehl	sieben, 1/3 davon portionsweise auf mittlerer Stufe unterrühren, den Rest auf der Arbeitsfläche unterkneten
	den Teig 2–3 Stunden kalt stellen, in kleinen Portionen dünn ausrollen, Monde ausstechen, auf ein Backblech legen
1 Eigelb	mit
1 EL Wasser	verschlagen, die Teigplätzchen damit bestreichen, mit jeweils 1 von
etwa 50 g abgezogenen, halbierten Mandeln	belegen
Ober-/Unterhitze	170–200 °C (vorgeheizt)
Heißluft	150–180 °C (nicht vorgeheizt)
Gas	Stufe 3–4 (vorgeheizt)
Backzeit	etwa 10 Minuten.

250 g Weizenmehl
1 Msp. Backpulver
125 g Zucker
1 Pck. Vanillin-Zucker
3 Eigelb
200 g Margarine
oder Butter
125 g abgezogene,
gemahlene Mandeln

Für den Knetteig

mit
mischen, in eine Rührschüssel sieben

hinzufügen (Foto 1)

die Zutaten mit Handrührgerät mit Knethaken zunächst kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe gut durcharbeiten, anschließend auf der Arbeitsfläche zu einem glatten Teig verkneten, sollte er kleben, ihn eine Zeitlang kalt stellen aus dem Teig bleistiftdicke Rollen formen, in 5–6 cm lange Stücke schneiden, die Enden etwas dünner rollen, als Hörnchen auf ein Backblech legen (Foto 2)

Ober-/Unterhitze
Heißluft
Gas
Backzeit
etwa 50 g Puderzucker
1 Pck. Vanillin-Zucker

170–200 °C (vorgeheizt)
160–170 °C (nicht vorgeheizt)
Stufe 3–4 (vorgeheizt)
etwa 10 Minuten
sieben, mit
mischen, die heißen Kipferl damit bestreuen (Foto 3).





Liegnitzer

(24 Stück)

preiswert

Falls keine Backringe vorhanden sind, lassen sich Backförmchen für Liegnitzer auf einfache Weise herstellen: Alufolie so legen, daß 12 mal ein 15 cm langes Stück Folie aufeinanderliegt, auf das oberste Stück Folie 2 Kreise von jeweils 15 cm Durchmesser nebeneinander aufzeichnen, so ausschneiden, daß 24 runde Folienblätter entstehen, diese Folienblätter einzeln mit der blanken Seite auf den Boden eines umgedrehten Bechers (z.B. Joghurtbecher) legen, die überstehende Folie fest andrücken, so daß Förmchen mit einem gleichmäßig hohen Rand entstehen, Förmchen auf ein Backblech stellen.

Für den Teig

200 g Honig oder Sirup

125 g Zucker

1 Prise Salz

65 g Margarine

oder Butter

2 EL Milch

langsam erwärmen, zerlassen, in eine Rührschüssel geben, kalt stellen, unter die fast erkaltete Masse mit Handrührgerät mit Rührbesen auf höchster Stufe

2 Eier

1/4 Fläschchen

Zitronen-Aroma

etwas gemahlene

Kardamom

1/2 gestr. TL

gemahlene Nelken

1 schwach geh. TL

gemahlene Zimt

rühren

(Fortsetzung S. 334)





250 g Weizenmehl mit
 25 g Kakaopulver
 3 gestr. TL Backpulver mischen, sieben, portionsweise auf mittlerer Stufe
 unterrühren

65 g Korinthen
 65 g abgezogene,
 gehackte Mandeln
 65 g gewürfeltes
 Zitronat (Sukcade)

die Zutaten auf mittlerer Stufe unter den Teig rühren, ihn auf die
 Folienförmchen verteilen (Foto 1)

Ober-/Unterhitze 180–200 °C (vorgeheizt)
 Heißluft 160–180 °C (nicht vorgeheizt)
 Gas Stufe 3–4 (vorgeheizt)
 Backzeit 10–15 Minuten

sofort nach dem Backen das Gebäck aus den Förmchen lösen
 (Foto 2), erkalten lassen

175 g Aprikosenkonfitüre
 2 EL Wasser

durch ein Sieb streichen, mit
 unter Rühren aufkochen, das erkaltete Gebäck dünn damit
 bestreichen.

Für den Guß

etwa 200 g Kuvertüre

in kleine Stücke schneiden, in einem kleinen Topf im Wasserbad
 bei schwacher Hitze zu einer geschmeidigen Masse verrühren,
 die Liegnitzer damit überziehen (Foto 3).

Tip

Statt Aprikosenkonfitüre kann auch Johannisbeergelee oder eine
 Sauerkirschkonfitüre verwendet werden.

Nußprinten

traditionell

Für den Belag

etwa 200 g enthäutete
Haselnußkerne

halbieren.

Für den Teig

125 g Sirup (Rübenkraut)

50 g Zucker

1 Prise Salz

50 g Margarine

oder Butter

2 EL Milch oder Wasser

mit

langsam erwärmen, zerlassen, in eine Rührschüssel geben, kalt stellen, unter die fast erkaltete Masse mit Handrührgerät mit Rührbesen auf höchster Stufe

50 g Grümmel

(gestoßener brauner Kandis)

3 Tropfen Zitronen-Aroma

1/2 gestr. TL gemahlenen Anis

1/2 gestr. TL gemahlene Nelken

1/2 gestr. TL gemahlenen Zimt

250 g Weizenmehl

3 gestr. TL Backpulver

rühren

mit

mischen, sieben, 2/3 davon portionsweise auf mittlerer Stufe unterrühren, den Teigbrei mit dem Rest des Mehls auf der Arbeitsfläche zu einem glatten Teig verkneten, sollte er kleben, ihn eine Zeitlang kalt stellen
den Teig etwa 1/2 cm dick ausrollen, Rechtecke (etwa 2 1/2 x 7 cm) daraus schneiden, auf ein gefettetes Backblech legen, die Haselnußhälften dicht auf die Teigstücke legen

Ober-/Unterhitze

Heißluft

Gas

Backzeit

170–200 °C (vorgeheizt)

150–180 °C (nicht vorgeheizt)

Stufe 3–4 (vorgeheizt)

etwa 10 Minuten.

Für den Guß

200–250 g Kuvertüre

25 g Kokosfett

in kleine Stücke schneiden, mit
in einem kleinen Topf im Wasserbad bei schwacher Hitze zu einer geschmeidigen Masse verrühren, die erkalteten Printen damit überziehen.

250 g Weizenmehl
 2 gestr. TL Backpulver
 250 g Zucker
 1 Pck. Vanillin-Zucker
 1 Tropfen
 Bittermandel-Aroma
 1 Msp. gemahlene
 Kardamom
 1 Msp. gemahlene Nelken
 1/2 gestr. TL gemahlene Zimt
 1 Prise Salz
 1 Ei
 100 g Margarine oder Butter
 50 g abgezogene,
 gemahlene Mandeln

mit
 mischen, in eine Rührschüssel sieben

hinzufügen

die Zutaten mit Handrührgerät mit Knethaken zunächst kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe gut durcharbeiten, anschließend auf der Arbeitsfläche zu einem glatten Teig verkneten, sollte er kleben, ihn eine Zeitlang kalt stellen den Teig dünn ausrollen, mit beliebigen Formen (vor allem Tierformen) ausstechen, auf ein Backblech legen werden Holzmodel benutzt, den Teig in die gut bemehlten Model drücken (Foto 1), den überstehenden Teig abschneiden oder mit einem Draht vom Model abziehen (Foto 2), die Spekulatiusstücke aus dem Model schlagen (Foto 3)

Ober-/Unterhitze

180–200 °C (vorgeheizt)

Heißluft

160–180 °C (nicht vorgeheizt)

Gas

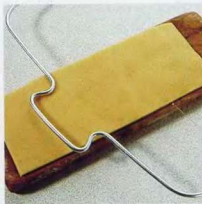
Stufe 3–4 (vorgeheizt)

Backzeit

etwa 10 Minuten.

Tip

Als Abwandlung die Spekulatius vor dem Backen auf der Unterseite mit Wasser bestreichen, in abgezogene, gehobelte Mandeln drücken.





Pfefferkuchenplätzchen

250 g Weizenmehl
 2 gestr. TL Backpulver
 175 g Zucker
 1 Pck. Vanillin-Zucker
 1 Msp. gemahlene Zimt
 1 Msp. gemahlene Nelken
 1 Msp. geriebene Muskatnuß
 6 Tropfen Zitronen-Aroma
 100 g Honig
 1 Eigelb
 2 EL Milch
 125 g Margarine oder Butter
 1 Pck. Pudding-Pulver
 Schokoladenspeise
 mit gehackten Mandeln
 125 g gemahlene
 Haselnußkerne

1 verschlagenen Eiweiß
 Schokoladenstreuseln
 Hagelzucker
 gehackten Haselnuß-
 oder Walnußkernen
 abgezogenen,
 gehackten Mandeln
 feingewürfeltem
 Orangeat oder Zitronat

Ober-/ Unterhitze
 Heißluft
 Gas
 Backzeit

Abwandlung

mit
 mischen, in eine Rührschüssel sieben

hinzufügen, die Zutaten mit Handrührgerät mit Knethaken zunächst kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe gut durcharbeiten, anschließend auf der Arbeitsfläche zu einem glatten Teig verkneten, sollte er kleben, ihn eine Zeitlang kalt stellen, den Teig dünn ausrollen, mit beliebigen Formen Plätzchen ausstechen, auf ein gefettetes Backblech legen, mit bestreichen, nach Belieben mit

bestreuen

180–200 °C (vorgeheizt)
 160–180 °C (nicht vorgeheizt)
 Stufe 3–4 (vorgeheizt)
 8–10 Minuten.

Einen Teil der Plätzchen nicht bestreichen und bestreuen, sondern nach dem Backen mit gefärbtem Puderzucker verzieren.

Johannistaler

250 g Weizenmehl
2 gestr. TL Backpulver
100 g Zucker
1 Pck. Vanillin-Zucker

1 Ei

125 g Margarine oder Butter

Für den Teig

mit
mischen, in eine Rührschüssel sieben

hinzufügen
die Zutaten mit Handrührgerät mit Knethaken zunächst kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe gut durcharbeiten, anschließend auf der Arbeitsfläche zu einem glatten Teig verkneten, sollte er kleben, ihn eine Zeitlang kalt stellen den Teig dünn ausrollen, mit einer runden Form (Ø etwa 5 cm) Plätzchen ausstechen, die Hälfte davon nochmals ausstechen (Ø 2 cm), so daß Ringe entstehen Plätzchen und Ringe auf ein Backblech legen

Ober-/Unterhitze 180–200 °C (vorgeheizt)
Heißluft 150–180 °C (nicht vorgeheizt)
Gas Stufe 3–4 (vorgeheizt)
Backzeit 6–8 Minuten
das Gebäck erkalten lassen.

Für den hellen Guß

200 g gesiebten
Puderzucker
1 EL Rum
2–3 EL Wasser

mit
zu einer dickflüssigen Masse verrühren.

Für den dunklen Guß

100 g Puderzucker
etwa 1 EL Kakaopulver
etwa 1 EL Wasser

mit
sieben, mit
zu einer dickflüssigen Masse verrühren, in ein Pergament-
papiertütchen füllen
vor dem Zusammensetzen jeweils 1 Ringplätzchen mit hellem
Guß bestreichen, sofort mit dem braunen Guß einen Ring darauf
spritzen, mit einem nassen Messer mehrere Male vom Rand aus
zur Mitte (nach Belieben auch entgegengesetzt) leicht durch den
Guß ziehen
jeweils 1 Plätzchen auf der Unterseite mit
bestreichen, den Ring darauf legen.

rotem Johannisbeergelee

Honigkuchen

einfach

Für den Teig

250 g Honig	
125 g Margarine oder Butter	in einem Topf unter Rühren langsam erwärmen, zerlassen, in eine Rührschüssel geben, kalt stellen, unter die fast erkaltete Masse mit Handrührgerät mit Rührbesen auf höchster Stufe
2 Eier	
1 Pck. Lebkuchengewürz	
1 Pck. Feine Zitronenschale	rühren
375 g Weizenmehl	mit
1 Pck. Backpulver	
2 TL Kakaopulver	mischen, sieben, eßlöffelweise auf mittlerer Stufe unterrühren
100 g Korinthen	
100 g gemahlene Haselnußkerne	unterrühren
etwas Milch	den Teig auf ein gut gefettetes Backblech streichen, mit bestreichen, mit
100 g abgezogenen, gehobelten Mandeln	bestreuen
Ober-/Unterhitze	etwa 170 °C (vorgeheizt)
Heißluft	etwa 150 °C (nicht vorgeheizt)
Gas	etwa Stufe 3 (vorgeheizt)
Backzeit	etwa 20 Minuten.

Zum Aprikotieren

5 EL Aprikosen- Maracuja-Konfitüre	durch ein Sieb streichen, den Kuchen sofort nach dem Backen damit bestreichen, erkalten lassen.
---------------------------------------	---

Für den Guß

200 g Halbbitter- Schokolade	in kleine Stücke brechen, mit
25 g Kokosfett	in einem kleinen Topf im Wasserbad bei schwacher Hitze zu einer geschmeidigen Masse verrühren, auf den erkalteten Kuchen streichen, nach Belieben garnieren, wenn der Guß fest geworden ist, den Kuchen in beliebig große Stücke schneiden, in einer gut schließenden Dose aufbewahren.









Für die Brot- und Brötchenbäckerei gibt es eine Vielzahl an Möglichkeiten bezüglich der Zutaten als auch bei den Herstellungstechniken.

Die Grundzutat ist Getreide, ob Weizen oder Roggen, ob als Vollkornmehl oder Auszugsmehl. Für die Teiglockerung werden unter anderem Triebmittel wie Sauerteig und Hefe eingesetzt.

Die Brotform hängt von der Konsistenz des Teiges ab und ob in einer Form (z. B. Kastenform) oder auf einem Backblech gebacken wird. Wird das Brot ohne Form „frei“ gebacken, muß der Teig etwas fester sein. Aus dem Teig können dann längliche oder runde Brotlaibe geformt werden.

Verschiedene Körner, Gewürze oder Getreideflocken müssen vor dem Backen auf das Brot gestreut werden.

Während des Backvorganges sollte man eine Schale mit Wasser mit in den Backofen stellen, dies verhindert ein Austrocknen des Teiges.

Um eine krosse Kruste zu erhalten, muß das Brot kurz vor Beendigung der Backzeit mit Wasser bestrichen werden.

Sonnenblumenkern-Brötchen

(Foto Seite 342/343 – 12-14 Stück)

für Gäste

300 g Weizen,
fein gemahlen
200 g Roggen,
fein gemahlen

1 Pck. Trockenhefe

1 TL Zucker

1 geh. TL Salz

375 ml ($\frac{3}{8}$ l)

lauwarmes Wasser

125 g Sauerteig

(vom Bäcker)

beide Zutaten in eine Rührschüssel geben, mit
sorgfältig vermischen

hinzufügen

die Zutaten mit Handrührgerät mit Knethaken zunächst auf
niedrigster, dann auf höchster Stufe in etwa 5 Minuten zu einem
glatten Teig verarbeiten, kurz vor Beendigung der Knetzeit

100 g ohne Fett geröstete
Sonnenblumenkerne

unterarbeiten (einen Eßlöffel zum Garnieren zurückbehalten)
den Teig zugedeckt an einem warmen Ort so lange stehen lassen,
bis er sich sichtbar vergrößert hat, ihn leicht mit Mehl bestäuben,
aus der Schüssel nehmen, auf der Arbeitsfläche kurz durchkneten,
dabei zu einer Rolle formen, in 12–14 Stücke schneiden, jedes
Teigstück rund formen

die Brötchen auf ein gefettetes Backblech legen, mit Wasser
bestreichen, die zurückgelassenen Sonnenblumenkerne auf die
Brötchen verteilen, etwas andrücken, nochmals so lange an einem
warmen Ort gehen lassen, bis sie sich sichtbar vergrößert haben

Ober-/Unterhitze

200–220 °C (vorgeheizt)

Heißluft

170–180 °C (nicht vorgeheizt)

Gas

etwa Stufe 4 (vorgeheizt)

Backzeit

etwa 30 Minuten.

Abwandlung

Sonnenblumenkerne durch geschälte Kürbiskerne austauschen.

Für den Hefeteig

500 g Weizenmehl
(Type 1050)
1 Pck. Trockenhefe
2 TL Zucker
1 TL Salz
1 ½ TL Currypulver
etwas Paprikapulver edelsüß
250 ml (1/4 l) lauwarme Milch
50 g zerlassene,
abgekühlte Butter

in eine Rührschüssel geben, mit
sorgfältig vermischen

200–250 g Zwiebeln

hinzufügen
die Zutaten mit Handrührgerät mit Knethaken zunächst auf
niedrigster, dann auf höchster Stufe in etwa 5 Minuten zu einem
glatten Teig verarbeiten
den Teig zugedeckt so lange an einem warmen Ort stehen lassen,
bis er sich sichtbar vergrößert hat
abziehen, in feine Würfel schneiden
den Teig leicht mit Mehl bestäuben, aus der Schüssel nehmen,
auf der Arbeitsfläche nochmals kurz durchkneten, dabei die
Zwiebelwürfel unterkneten, den Teig zu einer länglichen Rolle
formen, auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen, den
Teig mehrere Male schräg etwa 1 cm tief einschneiden
mit
1 Eigelb
1 EL Milch
verschlagen, den Teig damit bestreichen, nochmals an einem
warmen Ort so lange gehen lassen, bis er sich sichtbar vergrößert
hat

Ober-/ Unterhitze
Heißluft
Gas
Backzeit

etwa 180 °C (vorgeheizt)
etwa 160 °C (nicht vorgeheizt)
Stufe 3–4 (vorgeheizt)
etwa 45 Minuten.



Fladenbrot

traditionell

Für den Hefeteig

250 g Weizenmehl (Type 405)	mit
250 g Weizenmehl (Type 1050)	in eine Rührschüssel geben, mit
1 Pck. Trockenhefe	sorgfältig vermischen
knapp 1 gestr. TL Salz	
1 gestr. TL Zucker	hinzufügen
150 g Joghurt	mit
300 ml Milch	erwärmen, mit
50 g Butterflöckchen	
2 Eiern	zu dem Mehlgemisch geben

die Zutaten mit Handrührgerät mit Knethaken zuerst auf niedrigster, dann auf höchster Stufe in etwa 5 Minuten zu einem glatten Teig verarbeiten (Foto 1), den Teig zugedeckt an einem warmen Ort so lange stehen lassen, bis er sich sichtbar vergrößert hat, ihn leicht mit Mehl bestäuben, aus der Schüssel nehmen, auf der Arbeitsfläche nochmals kurz durchkneten, in 2 Teile schneiden

jedes Teigstück etwas ausrollen (Foto 2), den Rest mit dem Handrücken je zu einem runden Fladen (etwa 2 cm dick) formen, Fladen auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen, mit bestreichen

1 EL zerlassener Butter

ein Teigstück mit

Sesamsamen

und

Korianderkörnern

bestreuen, ein Teigstück mit

Mohn

und

Kümmel

bestreuen (Foto 3)

Teigstücke zugedeckt an einem warmen Ort nochmals so lange gehen lassen, bis sie sich sichtbar vergrößert haben
die Fladen goldbraun backen

(Fortsetzung S. 350)





Ober-/Unterhitze	etwa 220 °C (vorgeheizt)
Heißluft	etwa 200 °C (nicht vorgeheizt)
Gas	etwa Stufe 4 (vorgeheizt)
Backzeit	15–18 Minuten.
Tip	Einen großen Fladen backen.

Käsebroten

Für den Hefeteig

500 g Weizenmehl (Type 550)	in eine Rührschüssel geben, mit sorgfältig vermischen
1 Pck. Trockenhefe	
1 TL Zucker	
1 TL Salz	
etwas Pfeffer	
3 EL Speiseöl	
250 ml (1/4 l)	
lauwarmes Wasser	hinzufügen die Zutaten mit Handrührgerät mit Knethaken zunächst auf niedrigster, dann auf höchster Stufe in etwa 5 Minuten zu einem glatten Teig verarbeiten, zugedeckt an einem warmen Ort so lange stehen lassen, bis er sich sichtbar vergrößert hat
175 g Emmentaler	in nicht zu kleine Würfel schneiden den gegangenen Teig leicht mit Mehl bestäuben, aus der Schüssel nehmen, auf der Arbeitsfläche kurz durchkneten, dabei die Käsewürfel unterkneten
75 g Emmentaler	den Teig in eine gefettete Auflaufform (Ø etwa 20 cm) geben in kleine Keile schneiden, in den Teig stecken, nochmals an einem warmen Ort gehen lassen, bis er sich sichtbar vergrößert hat
1 Eigelb	mit
1 EL Wasser	verschlagen, den Teig damit bestreichen
Ober-/Unterhitze	etwa 200 °C (vorgeheizt)
Heißluft	170–180 °C (nicht vorgeheizt)
Gas	Stufe 3–4 (nicht vorgeheizt)
Backzeit	etwa 50 Minuten das Käsebroten aus der Form nehmen, nach Belieben warm oder kalt servieren.

Muffins

traditionell

Für den Hefeteig

500 g Weizenmehl (Type 405)	in eine Rührschüssel sieben, mit
1 Pck. Trockenhefe	sorgfältig vermischen
50 g Zucker	
1 Pck. Vanillin-Zucker	
1 Prise Salz	
2 Eier	
1 Eiweiß	
250 ml (1/4 l) lauwarme Schlagsahne	hinzufügen
	die Zutaten mit Handrührgerät mit Knethaken zunächst auf niedrigster, dann auf höchster Stufe in etwa 5 Minuten zu einem Teig verarbeiten
	den Teig zugedeckt so lange an einem warmen Ort stehen lassen, bis er sich sichtbar vergrößert hat, ihn leicht mit Mehl bestäuben, aus der Schüssel nehmen, auf der Arbeitsfläche nochmals kurz durchkneten, dabei zu einer Rolle formen, diese in 12 gleich große Stücke teilen, zu Kugeln formen, in gefettete, kleine Auflauf- förmchen (Ø 7,5 cm) legen
1 Eigelb	mit
1 EL Milch	verschlagen, den Teig damit bestreichen, nochmals so lange an einem warmen Ort stehen lassen, bis er sich sichtbar vergrößert hat, die Förmchen auf dem Rost in den Backofen schieben
Ober-/Unterhitze	etwa 170 °C (vorgeheizt)
Heißluft	etwa 150 °C (nicht vorgeheizt)
Gas	Stufe 3–4 (nicht vorgeheizt)
Backzeit	25–30 Minuten
	nach Belieben Muffins mit
Puderzucker	bestäuben, noch warm servieren.
Beigabe	Butter und Konfitüre.
Tip	Statt der Auflaufförmchen kann auch eine Muffins-Form verwendet werden.

Für den Hefeteig

500 g Weizenmehl
(Type 405)
1 Pck. Trockenhefe
1 gestr. TL Zucker
1 schwach geh. TL Salz
2 Eier
1 Eigelb
etwa 100 ml
lauwarme Milch
1 Becher (150 g)
Crème fraîche

in eine Rührschüssel sieben, mit
sorgfältig vermischen

hinzufügen (Foto 1)

die Zutaten mit Handrührgerät mit Knethaken zunächst auf
niedrigster, dann auf höchster Stufe in etwa 5 Minuten zu einem
glatten Teig verarbeiten (Foto 2), zugedeckt an einem warmen Ort
so lange stehen lassen, bis er sich sichtbar vergrößert hat
den Teig kurz durchkneten, in eine gefettete, mit
ausgestreute Kastenform (30 x 11 cm) geben, nochmals an einem
warmen Ort gehen lassen, bis er sich sichtbar vergrößert hat
den Teig der Länge nach etwa 1 cm tief einschneiden (nicht
drücken, Foto 3), mit Wasser bestreichen

Semmelbröseln

Ober-/Unterhitze
Heißluft
Gas
Backzeit

170–200 °C (vorgeheizt)
etwa 160 °C (nicht vorgeheizt)
Stufe 3–4 (nicht vorgeheizt)
40–50 Minuten.

Abwandlung

Unter den Teig 150 g Rosinen kneten.





Bagels

raffiniert

450 g Weizenmehl
(Type 405)
50 g Speisestärke
1 Pck. Trockenhefe
1 TL Salz
3 TL braunen Zucker
300 ml lauwarmes

Wasser

Für den Hefeteig

mischen, in eine Rührschüssel sieben, mit
sorgfältig vermischen

hinzufügen
die Zutaten mit Handrührgerät mit Knethaken zunächst auf
niedrigster, dann auf höchster Stufe in etwa 5 Minuten zu einem
Teig verarbeiten
den Teig zugedeckt so lange an einem warmen Ort stehen lassen,
bis er sich sichtbar vergrößert hat, ihn leicht mit Mehl bestäuben,
aus der Schüssel nehmen, auf der Arbeitsfläche nochmals kurz
durchkneten, dabei zu einer Rolle formen, diese in 12 gleich
große Portionen teilen (Foto 1), zu Kugeln formen, während der
Weiterverarbeitung mit feuchtem Tuch abdecken

Wasser

in einem genügend großen breiten Topf ($\frac{2}{3}$ voll) zum Kochen
bringen
jede Teigkugel mit bemehltem Zeigefinger in der Mitte bis auf
die Arbeitsfläche eindrücken (Foto 2), den Finger kreisförmig
bewegen, um das Loch zu vergrößern, den Teiring so lange um
den Finger kreisen lassen, bis der Durchmesser des Loches etwa
ein Drittel des Gesamtdurchmessers beträgt

mehrere Teigstücke in das schwach kochende Wasser geben,
etwa 1 Minute nicht zugedeckt darin lassen (Foto 3), bis sie sich
aufzublähen beginnen

(Fortsetzung S. 356)





	die Teigstücke mit einem Schaumlöffel herausnehmen, abtropfen lassen, auf ein gefettetes Backblech legen
1 Eigelb	verschlagen, die Teigringe damit bestreichen, nach Belieben mit
Hagelsalz, Sesamsamen, Mohn	bestreuen, sofort backen
Ober-/Unterhitze	200–220 °C (vorgeheizt)
Heißluft	180–200 °C (nicht vorgeheizt)
Gas	Stufe 3–4 (vorgeheizt)
Backzeit	etwa 15 Minuten (Bagels sollen goldgelb, nicht braun sein).
Beigabe	Geräucherter Lachs, Hüttenkäse.

Zwiebel-, Speck- oder Kräuterbrötchen

für Gäste

Für den Hefeteig

200 g Weizenmehl (Type 550)	
200 g Roggenmehl (Type 1150)	in eine Rührschüssel geben, mit
1 Pck. Trockenhefe	sorgfältig vermischen
1 TL Zucker	
2 TL Salz	
1 TL gemahlenen Pfeffer	
3 EL Speiseöl	
300 ml lauwarmes Wasser	hinzufügen
	die Zutaten mit Handrührgerät mit Knethaken zunächst auf niedrigster, dann auf höchster Stufe in etwa 5 Minuten zu einem Teig verarbeiten.

Für Zwiebelbrötchen

250 g Zwiebeln	abziehen, fein würfeln
30 g Butter	zerlassen, die Zwiebelwürfel darin andünsten, etwas abkühlen lassen

o d e r

für Speckbrötchen

100 g durchwachsenen Speck
1 EL Speiseöl

fein würfeln
erhitzen, die Speckwürfel darin auslassen, etwas abkühlen lassen

o d e r

für Kräuterbrötchen

1 kleines Bund Petersilie
1 kleines Bund Schnittlauch
1 kleines Bund Dill

die Kräuter abspülen, trockentupfen, kleinhacken bzw. kleinschneiden.

Je nach Rezept die Zutaten gegen Ende der Knetzeit unter den Teig kneten

den Teig zugedeckt so lange an einem warmen Ort stehen lassen, bis er sich sichtbar vergrößert hat, ihn leicht mit Mehl bestäuben, aus der Schüssel nehmen, auf der Arbeitsfläche nochmals kurz durchkneten, den Teig in 12 gleich große Stücke teilen, zu Brötchen formen, auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen, die obere Seite der Brötchen kreuzweise mit einer Schere etwa 1 cm tief einschneiden, sie nochmals an einem warmen Ort stehen lassen, bis sie sich sichtbar vergrößert haben

Ober-/Unterhitze

etwa 200 °C (vorgeheizt)

Heißluft

etwa 180 °C (nicht vorgeheizt)

Gas

Stufe 3–4 (vorgeheizt)

Backzeit

etwa 25 Minuten.

Tip

Während des Backens eine Schale mit heißem Wasser auf den Boden des Backofens stellen.

Die Zwiebelbrötchen können auch mit getrockneten, gerösteten Zwiebelwürfeln zubereitet werden.

Abwandlung

Nach Belieben Gewürze, z. B. gemahlenen Koriander, gemahlene Anis- oder Fenchelsamen unter den Teig geben; die Brötchen dann ohne weitere Füllung backen.

Mohnzöpfchen

(12 Stück)

für Gäste

Für den Hefeteig

500 g Weizenmehl
(Type 550)

1 Pck. Trockenhefe

1 TL Zucker

1 geh. TL Salz

1 EL Speiseöl

125 ml (1/8 l)

lauwarme Milch

250 ml (1/4 l)

lauwarmes Wasser

in eine Rührschüssel geben, mit
sorgfältig vermischen

hinzufügen

die Zutaten mit Handrührgerät mit Knethaken zunächst auf
niedrigster, dann auf höchster Stufe in etwa 5 Minuten zu einem
glatten Teig verarbeiten

den Teig zugedeckt an einem warmen Ort so lange stehen lassen,
bis er sich sichtbar vergrößert hat, ihn leicht mit Mehl bestäuben,
aus der Schüssel nehmen, auf der Arbeitsfläche nochmals kurz
durchkneten, zu einer Rolle formen, in 12 Stücke schneiden
von jedem Teigstück ein Drittel abnehmen, jeweils zu einer etwa
15 cm langen Rolle formen, die größeren Teigstücke jeweils zu
etwa 30 cm langen Rollen formen

die langen Rollen hufeisenförmig auf die Arbeitsfläche legen,
jeweils eine kurze Rolle dazwischen legen, aus den drei Strängen
einen Zopf flechten, die Enden fest zusammendrücken, evtl. nach
hinten unter den Zopf schlagen

die Teigzöpfe auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen,
an einem warmen Ort nochmals so lange gehen lassen, bis sie sich
sichtbar vergrößert haben, die Zöpfe mit Wasser bestreichen, mit
bestreuen

Mohn

Ober-/Unterhitze

Heißluft

Gas

Backzeit

Tip

200–220 °C (vorgeheizt)

170–180 °C (nicht vorgeheizt)

etwa Stufe 4 (vorgeheizt)

25–30 Minuten.

Die Zöpfchen mit Sesamsamen bestreuen.



Roggenbrot mit Salami

Für den Hefeteig

250 g Roggen-
vollkornschrot
250 g Weizenmehl (Type 550)
1 Pck. Trockenhefe
1 TL Zucker
1 TL Salz
250 ml (1/4 l) lauwarmes Wasser

in eine Rührschüssel geben, mit
sorgfältig vermischen

150 g kleingeschnittene Salami

hinzufügen
die Zutaten mit Handrührgerät mit Knethaken zunächst auf
niedrigster, dann auf höchster Stufe in etwa 5 Minuten zu einem
glatten Teig verarbeiten, gegen Ende der Knetzeit
unterkneten
den Teig zugedeckt an einem warmen Ort so lange stehen lassen,
bis er sich sichtbar vergrößert hat, ihn leicht mit Mehl bestäuben,
aus der Schüssel nehmen, auf der Arbeitsfläche kurz durchkneten
aus dem Teig 2 längliche Brote formen, auf ein gefettetes Back-
blech legen, nochmals so lange an einem warmen Ort gehen
lassen, bis sie sich sichtbar vergrößert haben
die obere Seite des Teiges mit Wasser bestreichen, mit Mehl
bestäuben

Ober-/Unterhitze

etwa 200 °C (vorgeheizt)

Heißluft

etwa 180 °C (nicht vorgeheizt)

Gas

Stufe 3–4 (vorgeheizt)

Backzeit

etwa 40 Minuten.

Tip

Ein großes Brot backen.

Vollkorn-Weizenbrot

Für den Hefeteig

425 g Weizenvollkornmehl
1 Pck. Trockenhefe
1 TL Farinzucker
knapp 2 gestr. TL Salz
3 EL Speiseöl
250 ml (1/4 l)
lauwarmes Wasser

in eine Rührschüssel geben, mit
sorgfältig vermischen

hinzufügen
die Zutaten mit Handrührgerät mit Knethaken zunächst auf
niedrigster, dann auf höchster Stufe in etwa 5 Minuten zu einem
glatten Teig verarbeiten, den Teig zugedeckt an einem warmen Ort
so lange stehen lassen, bis er sich sichtbar vergrößert hat, ihn mit
Mehl bestäuben, aus der Schüssel nehmen, auf der Arbeitsfläche

kurz durchkneten, aus dem Teig ein rundes Brot formen, auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen, nochmals an einem warmen Ort so lange gehen lassen, bis er sich sichtbar vergrößert hat

die obere Seite des Teiges mehrere Male etwa 1 cm tief einschneiden (nicht drücken), mit Wasser bestreichen

Ober-/Unterhitze	etwa 200 °C (vorgeheizt)
Heißluft	etwa 180 °C (nicht vorgeheizt)
Gas	Stufe 3–4 (vorgeheizt)
Backzeit	etwa 45 Minuten

das Brot während des Backens ab und zu mit Wasser bestreichen, um eine schöne Kruste zu erzielen.

Tip 2 Eßlöffel gerebelte Kräuter der Provence unterkneten.

Brandteigbrötchen

Für den Brandteig

250 ml (1/4 l) Wasser
50 g Butter
1/2 TL Salz
frisch gemahlener Pfeffer
geriebene Muskatnuß
125 g Weizenvollkornmehl

am besten in einem Stieltopf zum Kochen bringen
auf einmal in die von der Kochstelle genommene Flüssigkeit
schütten, zu einem glatten Kloß rühren, unter Rühren etwa
1 Minute erhitzen, den heißen Kloß sofort in eine Schüssel geben,
nach und nach

3 Eier
mit Handrührgerät mit Knethaken auf höchster Stufe unter-
arbeiten

1/2 gestr. TL Backpulver
in den erkalteten Teig arbeiten, mit 2 Eßlöffeln 10–12 Teig-
häufchen auf ein gefettetes, mit
Weizenmehl bestäubtes Backblech setzen

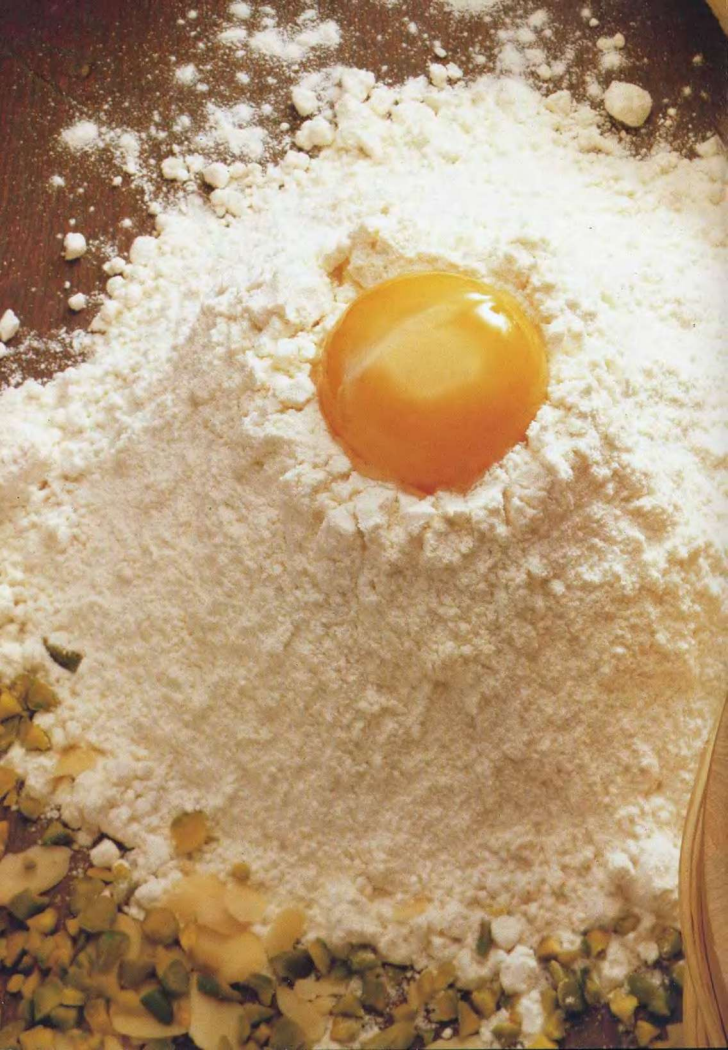
Ober-/Unterhitze	200–220 °C (vorgeheizt)
Heißluft	170–180 °C (nicht vorgeheizt)
Gas	Stufe 4–5 (vorgeheizt)
Backzeit	30–40 Minuten.
Beigabe	Kräuterquark.

Abwandlung

Für Käsebrötchen

unter den Teig
arbeiten.

100 g feingewürfelten Gouda





Backzutaten

Ahorsirup

Saft des Zuckerahorn; wird vorwiegend in Kanada und im US-Staat Vermont gewonnen. Findet Verwendung z. B. für Backwaren (besonders für Vollwertgebäck), Konfitüren und Eiszubereitungen.

Anis

Stark aromatische Samenkörner mit süßlichem Aroma. Gemahlen verflüchtigt sich das Aroma sehr schnell. Erst kurz vor dem Gebrauch und in geringen Mengen einkaufen.



Backhefe

Biologische Triebmittel zur Teiglockerung. Als Frischhefe oder Trockenhefe im Handel. Trockenhefe hält sich im Gegensatz zu Frischhefe mehrere Monate bis zu einem Jahr frisch. Die Menge eines Päckchens reicht für 500 g Mehl.

Backpulver

Teiglockerungsmittel aus Natriumbicarbonat, einem Säureträger und einem Trennmittel. Im Teig entwickelt sich beim Backvorgang Kohlensäure, die aus dem Teig entweicht und ihn lockert.

Backoblaten

Hauchdünnes Dauergebäck (rund oder viereckig); Unterlage z. B. für Makronen oder Lebkuchen. Hergestellt aus Mehl oder Speisestärke ohne Backtriebmittel.

Bittermandeln

Steinfrucht des Bittermandelbaumes. Bitterer Geschmack mit Blausäuregehalt. Nur in kleinsten Mengen als geschmacksgebende Zutat verwenden.

Bourbon Vanille-Zucker

Echter Vanillezucker mit mindestens 5% echter Vanille. An den schwarzen Punkten erkennbar.

Eier

Eier sind eine entscheidende Zutat beim Backen. Sie werden entsprechend ihrer Frische in Güteklassen und hinsichtlich ihres Gewichtes in Gewichtsklassen eingeteilt. Gewichtsklassen sind vom Gewicht des einzelnen Eies abhängig, die Skala reicht von 1 bis 7

1 = über 70 g	5 = 50–55 g
2 = 65–70 g	6 = 45–50 g
3 = 60–65 g	7 = unter 45 g
4 = 55–60 g	

Erdnußkerne

Geschälte Kerne der Erdnußpflanze. Wie Nüsse und Mandeln verwenden.

Farin-Zucker

Gelb- bis dunkelbrauner Zucker aus Zuckerablaufsirup, z. B. für Lebkuchen oder Honigteig.

Gelatine

Als Geliermittel beim Backen z.B. für Creme-, Sahne- oder Geleefüllungen.

Grümmel

Gestoßener brauner Kandi, sehr aromatisch im Geschmack, wird bevorzugt zum Backen von Honigkuchen, Lebkuchen und Printen. Wie Hagelzucker kann er auch zum Bestreuen von Kleingeback genommen werden.

Hagelzucker

Grob kristallisierter Zucker zum Bestreuen von Gebäck.

Haselnüsse

Früchte eines baumartigen Strauches. Sie sind in der Schale und auch als Kern erhältlich. Die

Kerne werden als Backzutat ganz, gehackt, gehobelt oder gemahlen angeboten.

Hirschhornsalz

Chemisches Triebmittel aus Ammoniumcarbonat oder aus kohlensaurem Ammonium. Bei Temperaturen über 60 °C zerfällt es in Ammoniak, Wasser und vor allem in Kohlensäure, die den Teig lockert. Besonders geeignet für flache Gebäcke wie Lebkuchen. In hohen Gebäcken kann ein Rest Ammoniak zurückbleiben. Es zerfällt sich an der Luft, deshalb das Hirschhornsalz in gut verschlossenen Behältern aufbewahren.

Honig

Naturprodukt; von Bienen erzeugt als Blütennektar mit verschiedenen Geschmacksrichtungen. Flüssige bis feste auskristallisierte Konsistenz. Besonders häufig verwendet bei der Vollwert- und Weihnachtsbäckerei. Seine Süßkraft ist geringer als die von Zucker (100 g Honig = 80 g Zucker).



Ingwer

Gewürz aus dem Wurzelstock der Ingwerpflanze. Frisch, gemahlen, getrocknet, eingelegt in Sirup oder kandiert im Angebot. Stark würziger, leicht brennender Geschmack.

Kardamom

Getrocknete Kapselfrucht der einjährigen Kardamompflanze. Ganz oder gemahlen im Angebot. Leicht brennender, würziger Geschmack. Findet besonders bei der Weihnachtsbäckerei Verwendung.



Kartoffelmehl

Speisestärke aus Kartoffeln.

Kokosraspel

Geraspeltetes Fruchtfleisch der Kokosnüsse. Begrenzt lagerfähig, da nur ungeschwefelt im Handel erhältlich.

Koriander

Gelblich-bräunliche, kugelförmige, gleichmäßig und gerippte, getrocknete Spaltfrüchte des Korianderstrauches mit süßlich, aromatischem Duft. Ganz, geschrotet oder gemahlen im Angebot; sehr beliebt für Gebäck wie z. B. Gewürzkuchen, Spekulatius, Printen, Lebkuchen.

Korinthen

Grundsätzlich ungeschwefelte, getrocknete rötlich bis violett-schwarze, kernlose Beeren einer Abart der Weinrebe. Fruchtgeschmack und Aroma sind intensiver als bei Rosinen.

Krokant

Aus geschmolzenem, karamelisiertem Zucker und mindestens 20% Nüssen und Mandeln hergestellt.

Kuvertüre

Schokoladen-Überzugsmasse in weiß oder dunkel, Halbbitter- oder Vollmilch-Geschmack. Hergestellt zum Überziehen von Gebäck, auch als Zusatz für Teige, Füllungen oder Cremes geeignet.

Mandeln

Schalenfrucht des Mandelbaumes. Geschält oder ungeschält; unzerkleinert, gehackt, gemahlen, gehobelt oder gestiftelt im Handel.

Marzipan-Rohmasse

Vorwiegend aus süßen Mandeln und Zucker hergestellt. Geeignet für Füllungen, Teige, Konfekt oder Garnituren.

Mohn

Ölhaltige Samen der Mohnpflanze; Verwendung z. B. für Füllungen oder als Teigzusatz (ganz oder gemahlen).



Nougatmasse

Weiche Rohmasse aus geschälten Nußkernen, Zucker und Kakaoerzeugnissen. Wird geschmolzen oder geschmeidig gerührt als Teigzusatz, für Kuchen- und Tortenfüllungen und für Verzierungen verwendet.

Orangeat

Kandierte Fruchtschale der Pomeranze. Im Handel meist gewürfelt, aber auch in halben Schalen angeboten. Wird als Teigzusatz und zum Garnieren verwendet.

Pinienkerne

Ölhaltige Samenkerne der Pinien in den Mittelmeerländern. Im Geschmack Mandeln sehr ähnlich. Für Teige, Füllungen und Garnituren geeignet.

Pistazien

Schalenfrucht des Pistazienbaumes oder -strauches mit hellgrüner Farbe. Überwiegend entkernt angeboten, z.B. für Füllungen, Teige und Garnituren. Relativ teuer, wird nur in kleinen Mengen verwendet.

Pottasche

Chemisches Triebmittel aus Kaliumcarbonat. Weißes, geruchloses, etwas nach Lauge schmeckendes Pulver. Lockert nur in Verbindung mit Säure den Teig. Wird für Honigkuchen verwendet.

Muskat

Muskatblüte, Macis; roter Samenmantel, der die Nuß umhüllt. Mildes Aroma, feiner zarter Geschmack. Muskatnuß, Frucht des immergrünen Muskatbaumes. Intensiver, würziger Geschmack. Sparsam dosieren. Beide Gewürze werden ganz und gemahlen angeboten.

Nelken

Kurz vor dem Aufblühen geerntete dunkelbraune Blütenknospen des Gewürznelkenbaumes. Getrocknet, ganz oder gemahlen im Handel. Intensives Aroma mit kräftigem, leicht brennend-scharfem Geschmack. Sehr sparsam dosieren.

Rosenwasser

Nebenprodukt (Kondensat) bei der Gewinnung von Rosenöl. Beliebt zum Aromatisieren von Teigen und Marzipan.

Rosinen (Sultaninen)

Im Ursprungsland luftgetrocknete, helle oder dunkle, kernlose Beeren verschiedener Weinreben. Geschwefelt oder ungeschwefelt im Handel, z. B. für Teige, Füllungen und Garnituren.

Rübenkraut (Rübensirup)

Eingedickter Saft aus Zuckerrüben. Wird in der Weihnachtsbäckerei verwendet (z. B. Lebkuchen).

Safran

Getrocknete Blütenstempel einer Krokuspflanze des Mittelmeerraumes. Stark färbend. Aromatischer, leicht bitterer Geschmack; sparsam dosieren. Safran wird gemahlen in Döschen zu 0,2 g oder als Fäden angeboten.

Sahnesteif

Pulver aus besonderen Stärkeprodukten, das während des Schlagens der Sahne beigegeben wird; es hält die Sahne länger steif und verhindert vor allem das Absetzen von Flüssigkeit.



Sesamsamen

Samen der in tropischen Ländern beheimateten Sesampflanze. Zum Würzen von Backwaren, Gemüse und Salaten.

Sojamehl

Aus der hauptsächlich kultivierten Sojabohnenpflanze wird das Sojamehl gewonnen, das Gebäcken einen besonderen Geschmack gibt.

Speisestärke

Aus Mais, Weizen oder Kartoffeln hergestelltes Bindemittel für Pudding, Saucen oder Cremes. Mit Mehl vermischt zur Teigbereitung verwendbar.



Sternanis

Samenhülle des in Südchina beheimateten Würzbaumes. Im Geschmack ähnlich dem Anis. Beliebt für die Weihnachtsbäckerei, aber auch für Brot und Süßspeisen.

Sucanat

Sucanat (Vollrohrzucker) wird aus dem Zellsaft des Zuckerrohrs gewonnen und anschließend eingedickt. Der eingedickte Pflanzensaft wird getrocknet, dadurch bleiben wertvolle Mineralstoffe und Vitamine erhalten. Vollrohrzucker wird in der Vollwertbäckerei verwendet.

Sukkade

Andere Bezeichnung für Zitronat.

Tortenguß

In Päckchen abgepacktes Gelierpulver, das mit Wasser, Obstsaft oder Wein nach Anleitung zubereitet wird. Es wird in noch flüssigem Zustand über den Obstbelag von Kuchen und Torten gegeben, wo es dann zu Gelee erstarrt. Im Handel farblos (klar) und rot erhältlich.

Trockenobst

Durch den Entzug von Feuchtigkeit haben die Trockenfrüchte eine hohe Zuckerkonzentration. Trockenfrüchte werden häufig geschweifelt. Rosinen, Feigen, Datteln, Pflaumen, Aprikosen und Äpfel sind die bekanntesten Trockenfrüchte.



Vanille

Fermentierte Kapsel Frucht einer im tropischen Amerika beheimateten Kletterorchidee. Verwendet wird das ausgekratzte Mark der Schote oder die ganze kleingeschnittene und vermahlene Schote. Ausgekratzte Schoten in Zucker legen und in einem (verschlossenem) Gefäß durchziehen lassen.

Vanillin-Zucker

Vanillin-Zucker ist eine Mischung aus Zucker und Vanillin. Es ist im Handel in Päckchen abgepackt erhältlich.

Walnüsse

Früchte des Walnußbaumes sind sowohl in der Schale als auch als Kerne – lose oder abgepackt – erhältlich. Aufgrund ihres hohen Ölgehaltes sind Walnüsse nur beschränkt lagerfähig. Sie sollten kühl, trocken und luftig gelagert werden und nicht zusammen mit geruchsintensiven Lebensmitteln.

Zitrone

Beim Backen wird der Saft oder die Schale dieser Zitrusfrucht verwendet. Es ist darauf zu achten, unbehandelte Früchte zu nehmen.



Zimt

Getrocknete Innenrinde des Zimtbaumes. Für die Herstellung von Gebäck ist der würzig, milde Ceylon-Zimt dem stark würzigen Kassia-Zimt (China) vorzuziehen.

Zitronat (Sukade)

Kandierte Fruchtschale der Zitronat-Zitrone. Im Handel meist gewürfelt angeboten, aber auch als halbe Schalen. Wird als Teigzusatz und zum Garnieren verwendet.

Zucker

Aus Zuckerrüben oder Zuckerrohr gewonnener Rüben- bzw. Rohrzucker. Je nach Teig- oder Gebäckart wird Zuckerraffinade, Rohr-, Farin-, Hagel- oder Puderzucker verwendet.

Zuckerguß

Gesiebten Puderzucker mit Wasser, Zitronensaft oder etwas Eiweiß glattrühren. Nach Belieben kann der Guß mit einigen Tropfen Speisefarbe eingefärbt werden. Zuckerguß möglichst sofort nach dem Anrühren auftragen, da er schnell fest wird.

Grundsätzlich ist für jede Teigzubereitung wichtig, daß alle Backzutaten frisch und einwandfrei sind. Zu lange gelagerte und minderwertige Zutaten können das ganze Gebäck verderben.

Getreide

Getreide gehört zu den ältesten Nahrungsmitteln, die vom Menschen kultiviert wurden. Alle Getreidearten, ob Weizen, Roggen, Hafer, Gerste, Hirse usw. enthalten wertvolle Nähr- und Aufbaustoffe. Sie bilden einen wichtigen Bestandteil der menschlichen Ernährung.

Das Getreidekorn besteht aus dem **Mehlkörper**, den **Frucht- und Samenschalen** und dem **Keimling**. Der Mehlkörper besteht aus Stärkekörnern und Eiweiß. Die Zelltrennwände sind aus Zellulose. Am Rand liegt die Aleuronschicht mit besonders hohen Anteilen an Eiweiß, Mineralstoffen und Vitaminen. Frucht- und Samenschalen umhüllen den Mehlkörper und den Keimling. Sie sind aus mehreren Schichten aufgebaut und haben einen sehr hohen Anteil an Ballast- und Mineralstoffen. Der Keimling enthält neben wichtigen Vitaminen und Spurenelementen einen hohen Anteil an pflanzlichem Eiweiß und hochwertigem pflanzlichem Fett.

Von den hier abgebildeten Getreidearten hat sich in Mitteleuropa der Weizen (Bild S.371) zum wichtigsten Backgetreide entwickelt, da Mahlprodukte aus Weizen die besten Backeigenschaften aufweisen.

Weizen wird in der Feinbäckerei verwendet. Er enthält einen hohen Anteil an Klebereiweiß sowie Kalium, Phosphor, Magnesium und Vitaminen des B-Komplexes. Der Kleber nimmt etwa die dreifache Menge an Wasser auf. Beim Backen verklumpt der Kleber und bildet zusammen mit der Stärke ein elastisches Gerüst im Gebäck.

Roggen wird überwiegend zur Brotherstellung verwendet. Die Eiweißstoffe des Roggens sind weniger quellfähig. Durch Zugabe von Säure kann die Quellfähigkeit jedoch verbessert werden, deshalb werden Brotteige zusätzlich mit Sauerteig gelockert. Roggen enthält hochwertiges Eiweiß, Kalium, Phosphor, Magnesium und Kalzium.

Gerste enthält kein Klebereiweiß und ist nur in Verbindung mit anderen Getreidearten zum Backen geeignet. Sie enthält viel Eiweiß, Kalium, Phosphor, Magnesium und Vitamin B.

Hafer wird im Handel als Grütze, Mehl und Flocken angeboten. Der Vollwertigkeit wegen, sollte Nackthafer oder Sprießkornhafer zum Backen verwendet werden. Hafer ist reich an Eiweiß, Vitaminen und Mineralstoffen.



Mais

Dinkel

Buchweizen

Hafer

Roggen

Buchweizen ist zum Backen gut geeignet, allerdings empfiehlt es sich, Buchweizen mit Weizenmehl zu vermischen. Buchweizen ist kein Getreide sondern ein Knöterichgewächs. Er ist reich an Mineralstoffen, Vitaminen und Lecithin.

Dinkel ist eine Weizenart und wird auch Spelzweizen genannt. Er enthält besonders viel Klebereiweiß, Kalzium und Phosphor. Er hat gute Backeigenschaften und ist vor allem in der Vollwertbäckerei beliebt.

Grünkern ist halbreif geernteter Dinkel. Das Getreide wird nach der Ernte vorsichtig getrocknet. Zum Backen wird es als Mehl verwendet. Grünkern enthält Kalzium und Phosphor.

Hirse wird in der Vollwertbäckerei für knuspriges Gebäck verwendet. Sie enthält Mineralstoffe, vor allem Phosphor, Magnesium, Eisen und Vitamine des B-Komplexes.

Mais ist wegen des Fehlens von Klebereiweiß nur bedingt backfähig und wird mit anderen Getreidearten vermischt.

Mehltypen

Mehl

Die Verarbeitung des Getreidekorns zum Endprodukt Mehl ist ein langer und aufwendiger Weg. Der Mahlprozeß des gereinigten und gelagerten Getreides erfordert bis zu 20 Mahlvorgänge. Es beginnt mit dem Zerkleinern des Korns auf Walzen zu Schrot. Durch Absieben entfernt man Kleie und Keimling. Durch weiteres Sieben werden die verschiedenen großen Mehlkörperteilchen nach ihrer Größe getrennt. Erneutes Zerkleinern während der folgenden Mahlstufen ergibt Grieß (je nach Weizensorte – Hartweizen- oder Weichweizengrieß). Die nächste Ausmahlungsstufe nennt man Dunst, im Handel als besonders feinkörniges, griffiges Mehl bekannt. Danach erfolgt die letzte Ausmahlung zu dem meistverbreiteten, feinen

weißen Mehl der Type 405. Dieses Mehl enthält nur noch wenig Anteile der Randschichten des Getreidekorns. Weizenvollkornmehl und Mehle mit einer höheren Typenzahl (z. B. Type 1050) werden in einer der vielen Zwischenstufen gewonnen. Weizenvollkornmehl besteht aus dem ganzen Korn, also auch aus den Randschichten und dem Keimling. Die Mehle mit einer höheren Typenzahl enthalten dementsprechend auch höhere Anteile an Randschichten des Korns. Unterschiedliche Anteile an Randschichten erkennt man auch an der Farbe des Mehls besonders deutlich. Vollkornmehle sind dunkler als Auszugsmehle.

Weizenauszugsmehl der Type 405

Diese feine, hellste Mehlsorte ist das Universal-Haushaltmehl für alle Anwendungsbereiche und wird deshalb mit großem Abstand am häufigsten verwendet. Die Weizenmehltype 405 hat eine besonders hohe Backfähigkeit, da der Anteil der im Inneren des Mehlkörpers enthaltenen Eiweißstoffe besonders groß ist. Die Eiweißstoffe quellen beim Backen in der Feuchtigkeit des Teiges: Er erhält eine gute Festigkeit und Stabilität, wird zart und feinporig.

Weizenmehl Type 550

Diese Mehlsorte hat einen etwas höheren Ausmahlungsgrad als das Weizenmehl Type 405 und eignet sich sehr gut für das Backen von Brötchen und Weißbrot (allgemein Hefeteige).

Weizenmehl Type 1050

Es enthält einen besonders hohen Anteil an Randschichten des Weizenkornes und ist deshalb reich an wertvollen Mineralstoffen, Vitaminen und Ballaststoffen. Durch die hervorragenden Backeigenschaften eignet es sich für Brot und viele andere Gebäckarten mit herzhaft kräftigem Geschmack.

Weizenvollkornmehl

Es wird aus hochwertigen, kräftigen Weizenkörnern mit der Schale gemahlen. Der hohe Schalenanteil läßt dem Mehl seinen vollen Geschmack, was es besonders wertvoll für eine gesunde Ernährung macht, und gibt ihm eine angenehm braune Farbe.



Weizen



Weizenvollkornmehl



Weizenmehl Type 1050



Weizenmehl Type 405

Weichweizen-Grieß

Er ist sehr feinkörnig, schalenfrei und wird aus Weichweizen ermahlen.

Hartweizen-Grieß

Er ist kernig, hart und herzhaft im Geschmack und wird ausschließlich aus dem hochwertigen, goldgelben Durum-Weizen gemahlen. Hartweizen-Grieß eignet sich besonders gut für Aufläufe, Klöße und Suppeneinlagen.

Roggenmehl Type 997

Dieses dunkle, kräftige Mehl ist voller wertvoller Mineralstoffe. Es enthält verdauungsfördernde Ballaststoffe und höherwertiges Eiweiß als die meisten anderen Getreidearten. Zusammen mit seinem herzhaften Geschmack wird es damit zum idealen Brotmehl (Mischbrot und Roggenbrötchen).

Roggenmehl Type 1150

Roggenmehl dieser Type kann einen Ausmahlungsgrad bis zu 90 % haben und wird auch für die Brotherstellung eingesetzt.

Roggenschrot Type 1800

Dies ist ein aus dem ganzen Korn bestehendes Mahlprodukt. Je nach Korngröße unterscheidet man zwischen Grob- und Feinschrot. Roggenschrot wird vor allem in der Brotherstellung verwendet.

Vollkornmehle und Vollkornschrote haben keine Typennummern. Die Einteilung in Typen erfolgt nur bei Weizen und Roggen, nicht bei anderen Getreidesorten (z. B. Hafer). Die Typenbezeichnung ist abhängig vom Ausmahlungsgrad, bzw. der Ausbeute vom Getreide, nicht vom Zerkleinerungsgrad beim Mahlprozeß.

Backfette

Zum Backen werden überwiegend Margarine, Butter und gelegentlich Speiseöl verwendet. Mit Ausnahme der Biskuitteige, die ihren Fettanteil durch die Eier erhalten, gibt es keinen Teig, der ohne die Zugabe von Fett zubereitet wird. Fett ist für die Teigbeschaffenheit (Konsistenz) sehr wichtig; es trägt dazu bei, daß der Teig saftig und mürbe wird, und sorgt dafür, daß die verschiedenen Aromastoffe richtig zur Geltung kommen.

Margarine

Margarine ist ebenso wie Butter ein Emulsionsfett, eine sogenannte Wasser-in-Öl-Emulsion. Diese Emulsionsfette bestehen aus Fetten, in die kleine Wassertropfchen feinverteilt eingebettet sind. Margarine ist eine Emulsion mit ca. 80% Fett und ca. 20% Wasser. Zwar sind Wasser und Fett normalerweise nicht miteinander mischbar, aber mit Hilfe sogenannter Emulgatoren, z. B. Lecithin oder Monoglyceriden (beide sind natürliche Bestandteile von Fetten) wird die Feinverteilung ermöglicht und stabilisiert. Margarine wird vorwiegend aus pflanzlichen Rohstoffen wie z. B. Sonnenblumen- oder Sojaöl hergestellt. Jede Margarinensorte hat, u. a. bedingt durch ihre Fettzusammensetzung, ihre Konsistenz, ihren Geschmack und ihren Verwendungsschwerpunkt, unterschiedliche Rezepturen und Rohstoffe. So enthalten z. B. Pflanzenmargarinen ausschließlich pflanzliche Fette und Diät-Margarinen, die besonderen Ernährungserfordernissen dienen, haben z. B. einen höheren Anteil an mehrfach ungesättigten Fettsäuren.

Je nach Fettzusammensetzung unterscheiden sich die einzelnen Margarinen auch in ihrer Konsistenz. Würfel- oder Stangenmargarinen sind weniger streichfähig als im Becher abgepackte Sorten. Die streichfähige und geschmeidige Konsistenz der Margarine bleibt auch bei der Lagerung im Kühlschrank erhalten, so daß sie bei Bedarf sofort für die Teigzubereitung verarbeitet werden kann. Backmargarine läßt sich leicht geschmeidig rühren und verbindet sich gut mit den übrigen Backzutaten. Die Teige werden nach dem Backen feinporig und erhalten eine gleichmäßige Konsistenz.

Margarine ist bei sachgemäßer Lagerung am besten kühl bei 5–15 °C mindestens 10 Wochen haltbar. Zimmertemperatur sollte nicht überschritten werden. Angebrochene Packungen sollten zügig aufgebraucht werden.

Speiseöl

Bei der Zubereitung von Quark-Öl-Teig oder teilweise auch Hefeteig wird Speiseöl verwendet. Das Öl wird z. B. aus Sojabohnen, Sonnenblumenkernen oder Oliven gewonnen. Um den Geschmack der einzelnen Gebäcksorten nicht einseitig zu beeinflussen, ist es empfehlenswert, geschmacksneutrale Öle (z. B. Sonnenblumenöl) zu verwenden.

Weißer Fette

Die sogenannten weißen Fette bestehen zu 100% aus reinem Pflanzenfett, d. h. sie enthalten – genau wie Speiseöl – kein Wasser. Ein Pluspunkt dieser Fette ist ihre große Hitzestabilität. Weiße Fette haben einen hohen Rauchpunkt und sind deshalb zum Fritieren besonders geeignet, da bei diesen Garmethoden hohe Temperaturen für die Bräunung und eine schnelle Krustenbildung bei Fritiergut erforderlich sind. Zur Herstellung von Kuchenglasuren ist geschmacksneutrales weißes Kokosfett hervorragend geeignet.

Butter

Sie besteht aus einer Emulsion mit mindestens 82 % Milchfett und höchstens 16 % Wasser. Butter hat eine begrenzte Haltbarkeit und sollte immer kühl aufbewahrt werden. Butter behält bei der Lagerung im Kühlschrank eine feste Konsistenz. Daher muß sie vor der Verarbeitung zuerst Zimmertemperatur annehmen, um geschmeidig gerührt werden zu können.

Handrührgeräte und Küchenmaschinen

Sie sind aus einem modernen Haushalt nicht mehr wegzudenken. Alle Teige dieses Buches können Sie mit einem Handrührgerät mit Rührbesen oder Knethaken zubereiten.

Bei Verwendung einer Küchenmaschine halten Sie sich bitte an die Anleitung des Herstellers der Küchenmaschine.

Handrührgerät

Handrührgeräte sind in der überwiegenden Zahl der Haushalte anzutreffen, sie sind schnell einsatzbereit und benötigen wenig Platz.

Der Motorteil der Handrührgeräte ist unterschiedlich gestaltet. Die Umdrehungszahlen sind z. T. höher als bei der Küchenmaschine, deshalb ist z. B. Sahne in kürzester Zeit steif geschlagen. Der Motor hat jedoch meist eine geringere Belastbarkeit als der der Küchenmaschine, was sich z. B. bei schweren Brotteigen bemerkbar macht.

Zur Grundausstattung eines Handrührgerätes gehören zwei Rührbesen, zwei Knethaken und je nach Gerät ein Pürierstab. Als Sonderzubehör gibt es z. T. einen Ständer, der ein selbständiges Arbeiten des Gerätes ermöglicht, so daß die Hände zum Bedienen frei bleiben. Die Schüssel sollte sich jedoch mitdrehen, da sonst das Arbeitsergebnis nicht zufriedenstellend ist.



Küchenmaschine

Moderne Küchenmaschinen sind heute auch für kleine Küchen und Haushalte ideal. Sie sind handlich, vielseitig im Einsatz und sicher in der Bedienung. Sie stehen fest auf der Arbeitsplatte und man hat beide Hände zum Bedienen frei. Das Rühren von Teigen, Schlagen von Sahne und Kneten von schweren Brotteigen ist mit solchen Geräten mühelos.

Diese Geräte bringen Kraftersparnis. Bei richtigem Einsatz wird Zeit gegenüber der Handarbeit gespart. Der Motorblock einer Küchenmaschine hat zwei Antriebsstellen, einen Schnellantrieb für den Mixaufsatz und einen Kraftantrieb für die Rührschüssel und die übrigen Zusatzgeräte.

Universalküchenmaschinen sind je nach Fabrikat mit verschiedenen Zubehöerteilen ausgestattet.

Die Grundausstattung besteht aus Rühr- und Knetwerk und manchmal aus dem Mixer. Die ein- oder zweiarmigen Rührbesen rühren Teig und schlagen Eiweiß und Sahne. Die Knethaken verarbeiten mittelschwere bis schwere Teige. Die zu den Geräten gehörigen Rührschüsseln haben ein unterschiedliches Fassungsvermögen von 2–6 kg Teig. Die Auswahl richtet sich nach der Größe des Haushalts.

Der Mixer zerkleinert, mischt, püriert und emulgiert, jedoch nur kleinere Mengen.

Zu den Geräten gibt es umfangreiches Zubehör, wie z. B. Getreidemöhlen. Man sollte sich jedoch vor der Anschaffung genau überlegen, ob die Geräte auch benutzt werden.

Kleinere Küchenmaschinen gibt es in sehr unterschiedlichen Ausführungen und Ausstattungen. Die Arbeitsergebnisse sind gut, es können jedoch nur kleinere Mengen verarbeitet werden.

Herde

Backöfen und Backtemperaturen

Bei den Backöfen unterscheidet man Gas- und Elektrobacköfen, sowie zwischen Einbaugeräten, Einbaubacköfen und Standgeräten. Bei der Beheizungsart unterscheidet man Backöfen mit konventioneller Beheizung, d. h. Ober- und Unterhitze, mit Heißluft (Umluft), kombinierte Backöfen und Backöfen mit integrierter Mikrowelle.

Backöfen mit konventioneller Beheizung

Bei dieser Beheizung wird die Temperatur durch Ober- und Unterhitze erzeugt.

Diese Backöfen sind für alle Teige geeignet. Bevor das Gebäck in den Backofen eingeschoben wird, sollte dieser, wenn nicht anders angegeben, auf die vorgeschriebene Temperatur eingestellt und vorgeheizt werden (10–15 Minuten). Wird nicht vorgeheizt, verlängert sich die Backzeit um diese Zeit.

Backöfen mit Heißluft

Bei diesen Backöfen wird die Luft erhitzt und im Backofen durch einen Ventilator ständig umgewälzt. Dieses System ermöglicht das gleichzeitige Garen in verschiedenen Ebenen. Der Backofen wird bei niedrigeren Temperaturen betrieben als bei konventioneller Beheizung; und zwar zwischen 20–30 °C niedriger. Da die Hitze sofort das Nahrungsmittel erreicht, ist ein Vorheizen des Backofens nicht erforderlich.

Umschaltbare Backöfen

Die modernen Backöfen sind umschaltbar, d. h. der Benutzer kann an seinem Backofen zwischen Ober- und Unterhitze und Heißluft wählen.

Backöfen mit Gas

Bei dieser Beheizung ist die Wärme sofort da. Gasbacköfen gibt es auch kombiniert mit Heißluft und Grill.

Backöfen mit integrierter Mikrowelle

Zusätzlich zu den Beheizungsarten des umschaltbaren Herdes können diese auch mit Mikrowelle kombiniert werden. Der Vorteil: Durch zugeschaltete Mikrowelle wird der Garkvorgang beschleunigt und gleichzeitig die gewünschte Bräunung erreicht. Diese Backöfen gibt es in folgenden Kombinationen:

- Heißluft (Umluft) mit Mikrowelle
 - Ober- und Unterhitze und Heißluft (Umluft) mit Mikrowelle
 - Ober- und Unterhitze mit Mikrowelle.
- Beheizung und Mikrowellenbereich können einzeln, aber auch gemeinsam in Betrieb genommen werden. Hierfür sind die genauen Angaben der Hersteller zu beachten. Zum Backen ist die Mikrowelle allerdings nur bedingt geeignet.

Backtemperaturen und Einschubhöhe

Die richtig eingestellte Backtemperatur ist genauso wichtig wie die genaue Zubereitung der einzelnen Gebäcksorten. Die unter den Rezepten angegebenen Backzeiten können länger oder kürzer sein (das ist abhängig von Umständen, die auf die Verschiedenartigkeit der Herde, auf unterschiedliche Energiezufuhr und auch auf die Beschaffenheit der Zutaten zurückzuführen sind).

Es ist deshalb erforderlich, die **Anleitungen der Hersteller**, die den Herden beiliegen, genau zu beachten. Das Gebäck sollte besonders gegen Ende der Backzeit genau beobachtet werden. Mit einer Garprobe kann geprüft werden, ob das Gebäck durchgebacken ist.

Alle Teige, die in Formen gebacken werden, sollen stets auf dem Backrost stehen und nicht auf das Backblech oder auf den Boden des Backofens gestellt werden.

Hohe und halbhohle Formen werden im allgemeinen auf dem Rost auf die untere Einschubleiste und flache auf dem Rost auf die mittlere Einschubleiste geschoben. Flachkuchen, Kleingebäck, Stollen, Windbeutel und Eiweißgebäck werden im allgemeinen in die Mitte des Backofens geschoben (Kleingebäck evtl. höher einsetzen). **Maßgebend** jedoch sind die **Ausführungen und Anweisungen** der Herd-Hersteller.

Beim Gasherd kann – wie bereits erwähnt – eine Anzahl von Gebäcken in den kalten Backofen gesetzt werden. Darunter fallen besonders Gebäcke in hohen und mittelhohen Formen wie Napf- und Königsuchen.

Flach-, Klein- und stollenähnliche Gebäcke werden zweckmäßig im vorgeheizten Backofen gebacken, damit sie ihre Form nicht verlieren.

Backgeräte

Richtige, zweckmäßige Geräte sind sowohl für den Profi als auch für den Anfänger unentbehrliche Küchenhelfer. Gute Geräte und Hilfsmittel beeinflussen nicht unwesentlich die Backergebnisse.

Schüsseln (1) benötigt man in verschiedenen Größen. Zur Teigzubereitung, zum Schlagen von Sahne oder Eischnee benutzt man am besten Schüsseln aus stabilem Kunststoff, die an der Unterseite einen Gummiring eingearbeitet haben. Sie sind standfest und können nicht wegrutschen. Ansonsten empfiehlt es sich, ein feuchtes Tuch unter die Schüssel zu legen. Cromarganschüsseln haben eine gute Wärmeleitfähigkeit. Sie bieten sich besonders für Arbeitsabläufe über dem Wasserbad an, z. B. zum Auflösen oder Temperieren von Kuvertüre.



Wiege- und Meßgeräte (2, 3) sind von entscheidender Bedeutung, damit die Rezepturen genau nachvollzogen werden können. Unentbehrlich ist z. B. eine exakte Küchenwaage (evtl. zum Zuwiegen) sowie ein übersichtlich eingeteilter Meßbecher. Der Handel hält eine große Auswahl an Geräten bereit.



Rührlöffel (4) (günstig mit durchlochem Blatt). Zum Rühren verschiedener Zutaten.

Teigrädchen (5) zum Ausschneiden ausgerollter Teige, die damit einen gezackten Rand erhalten.

Küchenschere z. B. zum Einschneiden von Teigen und zum Zurechtschneiden von Backpapier.

Palette (6). Dieser Metallspachtel, der einem breiten, großen aber stumpfen Messer ähnelt, wird z. B. zum Lösen angeklebter Teige beim Ausrollen genutzt. Er eignet sich zudem zum Bestreichen von Teigen mit Creme oder zum Umsetzen von Kleingebäck und Kuchen.

Schneebeesen (7) in unterschiedlichen Größen, z.B. zum Schlagen von Eiern oder Cremes bzw. zum Unterheben lockerer, empfindlicher Massen.

Backpinsel (8) zum Ausfetten von Backformen, Bestreichen von Gebäck, Auftragen von Glasuren.

Kurzzeitwecker zum Einhalten der Backzeiten.

Teigschaber zum Umfüllen von Teigen aus der Rührschüssel oder zum Verstreichen von Kuchenteig in Backformen.

Mandel-/Nußmühle mit verschiedenen Einsätzen.

Teigkarte aus flexiblem Kunststoff mit der man Teig schneiden, Teigreste vom Schüsselrand entfernen und Arbeitsflächen säubern kann. Eignet sich auch zum Verzieren von Tortenrändern.

Vorsatzscheiben für den Fleischwolf, zum Zubereiten von Spritzgebäck.

Kuchenrost, ein rundes oder eckiges Metallgitter wird zum fachgerechten Auskühlen von Gebäck gebraucht. Kühlt Gebäck auf einer normalen Kuchenplatte aus, so beginnt die Bodenunterseite zu schwitzen und das Gebäck wird feucht. Kuchenroste sollten Füße haben, damit die Luft von allen Seiten an das Gebäck gelangt.

Reiben, z. B. für Zitronenschale oder Schokolade.

Spritzbeutel (9) mit verschiedenen Tüllen, z. B. zum Verzieren von Gebäck oder zum Spritzen von Teigen.

Ausstechförmchen (10) neben runden, ovalen, eckigen, glatten oder gezackten gibt es Tier- und weihnachtliche Motive sowie Zahlen für Kekse

oder Weihnachtsgebäck. Der Rand muß scharf und ebenmäßig sein, damit der Teig sauber und schnell durchtrennt wird.

Siebe für Mehl, Speisestärke, Kakao, Backpulver, Puderzucker oder Konfitüre. Für kleine Mengen Mehl ist das Einhand-Mehlsieb besonders zu empfehlen.

Streuer aus Metall oder Kunststoff mit gelochtem Deckel zum Bestreuen von Kuchen oder Gebäck mit Puderzucker oder Kakao.

Teigrolle (Wellholz, Nudelholz).

Aus Holz, Marmor, Edelstahl oder Kunststoff. Zum gleichmäßigen Ausrollen von Teigen oder Zerkleinern fester Zutaten (z. B. Krokant).

Tortenscheibe aus Cromargan oder stabilem Kunststoff, z. B. zum Umsetzen von Torten oder Abheben durchgeschnittener (halbiertes) Tortenböden.

Tortenteiler. Er hilft Tortenoberflächen problemlos in gleich große Stücke einzuteilen.



Backformen

Für das Backen der verschiedenen Teige und für das optimale Gelingen der Gebäcke ist das Material der verwendeten Backform mitentscheidend. Aber auch das vorhandene Herdsystem sollte beim Kauf von Backformen berücksichtigt werden.

DAS MATERIAL

Weißblechformen

Für die direkte Wärmeabgabe z. B. in Gasherden, ist Weißblech, rauherzinkt, besonders gut geeignet. Weniger gut eignen sich Weißblechformen für Elektroherde. Weißblechformen sollten vor der ersten Benutzung einmal leer eingebacken werden, d. h., die Form etwa 30 Minuten bei hoher Temperatur in den Backofen setzen. Wichtig ist, daß Teige in Weißblechformen im Elektroherd (nicht Gasherd) auf dem Rost auf die untere Schiene in den Backofen geschoben werden, damit die Unterhitze den Teig zuerst erreicht und ein gleichmäßiges Bräunen gewährleistet.

Aluminiumformen

Aluminium ist ein korrosionsbeständiges Metall, das über eine ausgesprochene gute Wärmeleitfähigkeit verfügt. Alu-Backformen eignen sich daher für alle Herdarten gleichermaßen. Auch diese sollten vor der ersten Benutzung einmal leer bei hoher Temperatur eingebacken werden.

Schwarzlackierte Formen

Die dunklen Formen nehmen viel Hitze auf und geben sie auch sofort an den Teig weiter. Sie sind deshalb ideal für Elektro- und Heißluftherde.

Formen mit Antihaf-Beschichtung

Die zeitgemäße Antihaf-Beschichtung der Weiß- und Stahlblechformen hat sich bei allen Herdsystemen bestens bewährt. Der Kuchen läßt sich leichter aus der Form lösen.

Besonders im Trend liegen zur Zeit „schwere Backformen“. Ihr professionelles Bild wird durch zwei Faktoren geprägt: erstens durch die

Antihafbeschichtung und zweitens durch die gute und schwere Materialqualität.

Dadurch wird dem Verbraucher nicht nur eine hohe Haltbarkeit der Formen garantiert, sondern auch beste Wärmeleitfähigkeit. Und das führt selbstverständlich zu guten Backergebnissen.

Keramikformen

Sie speichern die Hitze zunächst wie ein Kachelofen und geben sie erst dann an das Backgut weiter. Attraktive Keramikformen ermöglichen nicht nur kreative und phantasievolle Gebäcke, sie sind auch als Wandschmuck sehr dekorativ. Einsetzbar sind sie in allen Herdarten, wobei es sich empfiehlt, die Formen stets weit unten im Backofen einzuschieben. Formen gut fetten und mit Semmelbröseln austreuen.

Tonformen

Tonformen sind mit die ältesten Backformen; für süße Teige sind sie allerdings nicht zu empfehlen, da sie anbacken. Zuckerarme Teige und vor allem Brotteige lassen sich hervorragend in Tonformen backen.

Vor Gebrauch die Formen in kaltes Wasser legen und stets in den kalten Backofen schieben.

Glasformen

Wie Keramik nimmt Glas die Wärme langsam auf und gibt sie nur behutsam weiter. Das Backwerk bräunt nicht stark, die Kuchen werden aber gut durchgebacken.

Glasformen sollte man auf die unterste Schiebeleiste im Backofen stellen; vor Gebrauch gut einfetten.

Die verschiedenen Formen

Die klassischen Kuchenformen sind Napfkuchen- (Gugelhupf-), Kasten-, Tortenboden- oder Springform. Springformen werden mit einem auswechselbaren flachen Boden, aber auch mit einem zusätzlichen Rohrbodeneinsatz für Kranzkuchen angeboten. Drei bis vier Formen sollten in der Grundausstattung eines Haushalts vorhanden sein.

Zusätzlich zu den klassischen Backformen gibt es im Handel weitere traditionelle Formen, wie



z. B. Ring- oder Savarin-, Quiche- oder Pie-, Herz-, Rosetten-, Stern- oder Rehrückenformen. Weitere Motive wie Hasen, Lämmer, Tannenbäume, Muschel- oder Tierformen sind vielleicht nicht unbedingt erforderlich, doch geben sie traditionsreichen Gebäcken ein immer wieder neues, interessantes Aussehen. Sehr erfreulich – besonders für kleine Haushalte – ist, daß ein großer Teil dieser Formen auch in Miniausführung vom Handel angeboten wird. Für Kleingebäck eignen sich Tortelett-Förmchen, Schiffchen usw. Außerdem gibt es Papier-Backförmchen für den einmaligen Gebrauch.

Reinigen der Formen

Es ist am besten, die Backformen gleich nach dem Backen, sozusagen noch warm, auszuwaschen. Das geht bei beschichteten Backformen besonders problemlos. Bei hartnäckigen Backresten sollte man keinesfalls mit scharfkantigem

Werkzeug der Form zu Leibe rücken, nicht an ihr kratzen oder gar scheuern. Vielmehr sollte die Form nochmals in warmes Wasser gestellt, danach ausgespült und sorgfältig abgetrocknet werden.

Tip: Backformen und Backbleche im noch warmen Backofen nachtrocknen.

Zur Grundausstattung gehören auch 1 bis 2 Backbleche. Ein Backblech wird meistens bei der Anschaffung des Backofens mitgeliefert. Dabei handelt es sich um Emaillebleche oder Schwarzbleche oder Aluminiumbleche. Besser für das Backergebnis sind jedoch Emaillebleche oder Schwarzbleche. Es lohnt sich diese nachträglich anzuschaffen.

Backbleche sind für verschiedene Gebäckarten geeignet, wie z. B. für Obstkuchen, Gebäckrollen, figürliche Gebäcke, Kleingebäck oder Plätzchen.

Backtips

Mandeln enthäuten (abziehen)

Mandeln werden meist abgezogen verwendet. Dafür die Mandeln zunächst in kochendes Wasser geben, kurz aufkochen lassen. In ein Sieb geben, mit kaltem Wasser abspülen. Die Mandeln aus den Häutchen drücken, trocknen lassen. Anschließend die Mandeln hacken, mahlen oder hobeln.



Nüsse enthäuten

Nüsse auf ein trockenes, sauberes Backblech legen, im Backofen bei etwa 200 °C so lange erhitzen, bis sich die braunen Häutchen abreiben lassen. Die heißen Nüsse in ein sauberes Küchentuch geben und die Häutchen mit Kreisbewegungen abreiben.

Nüsse und Mandeln rösten

Ganze, gehackte oder gemahlene Nüsse oder Mandeln unter ständigem Rühren ohne Fettzugabe in einer Pfanne rösten. Sie bekommen dadurch ein intensiveres Aroma. Nüsse oder Mandeln abkühlen lassen, erst dann weiterverarbeiten. Entsprechend können Sonnenblumenkerne und Sesamsamen geröstet werden.



Löffelbiskuits, Zwieback oder Krokant zerkleinern

Löffelbiskuits, Zwieback oder Krokant zum Zerkleinern in einen Gefrierbeutel füllen und mit einer Teigrolle darüber rollen. Biskuits, Zwiebacke oder Krokant werden zerkleinert und die Brösel werden nicht überall verstreut.

Arbeitsfläche bemehlen

Beim Ausrollen des Teiges die Arbeitsfläche und die Teigrolle nur leicht bemehlen. Wird zuviel Mehl in den Teig eingearbeitet, wird er bröselig und das Gebäck trocken.

Knetteige verarbeiten

Knetteige vor der Weiterverarbeitung, z. B. eine Form auslegen, die Teige formen oder Plätzchen ausstechen, wenigstens 1/2–1 Stunde kalt stellen. Rohrer Knetteig kann – gut verpackt – mehrere Tage im Kühlschrank aufbewahrt oder auch tiefgekühlt werden.

Ausrollen von Teig

Alternativ zu der bemehlten Arbeitsfläche kann der Teig zwischen zwei Lagen Frischhaltefolie ausgerollt werden oder direkt auf dem Backblech, dafür die Griffe der Teigrolle abnehmen.



Tortelettförmchen auslegen

Kleine Tortelettförmchen zum Auslegen mit Teig mit weicher Margarine oder Butter (nicht mit Öl!) einfetten, eng aneinander stellen. Den Knetteig locker über die Förmchen legen. Teig leicht in die Förmchen drücken. Mit der Teigrolle über die Förmchen rollen und die Ränder andrücken. Den Knetteig mit dem Messer rings um die Förmchen abschneiden.



Tortenboden vorbacken

Teige für Tortenböden vorbacken, damit der Teigboden knusprig bleibt und bei einem saftigen Belag nicht durchweicht. Dafür einen Teil des Teiges auf dem gefetteten Springformboden ausrollen. Mit einer Gabel mehrmals in den Teig stechen; die evtl. eingearbeitete Luft kann entweichen und der Boden bleibt flach. Mit Springformrand vorbacken. Dann erst den Teigrand zubereiten.



Tortenboden blindbacken

Teige für Torten mit Belag blindbacken: Dafür den Teig in der Größe der entsprechenden Formen ausrollen, die Teigplatte in die vorbereiteten Formen geben, mit einer Gabel mehrmals einstechen, die Form mit getrockneten Hülsenfrüchten (Erbsen oder Bohnen) füllen; der Boden bleibt flach und der Rand kann nicht herunterrutschen.



Teigplatten auf Backblech bringen

Zerbrechliche Teigplatten lassen sich leichter auf das Backblech bringen, wenn sie über die leicht bemehlte Teigrolle gewickelt und auf dem Backblech wieder abgerollt werden.

Backformen vorbereiten

Backformen mit weicher Margarine oder Butter (nicht mit Öl!) gleichmäßig einfetten. Gugelhupf- oder Kastenform evtl. mit Weizenmehl, Semmelbröseln, Kokosraspeln, gemahlene Nüssen oder Mandeln austreuen. Überschüssiges Mehl oder Semmelbrösel durch Klopfen auf die Form und Umdrehen abstoßen.

Backformen in den Backofen einschieben

Gefüllte Backformen zum Backen immer auf dem Rost in den Backofen schieben und nicht auf den Backofenboden stellen. Das Gebäck würde zu dunkel werden. Bei der Einschubhöhe die Anweisungen des Herd-Herstellers beachten.

Beim Brot- oder Brötchenbacken

Während des Backens eine feuerfeste Schale mit Wasser auf den Boden des Backofens stellen.

Garprobe machen

Die gebräuchlichste Garprobe für Gebäck ist die Stäbchenprobe: Dafür wird ein Holzstäbchen an der dicksten Stelle in den Kuchen gestochen. Ist das Hölzchen trocken und haftet kein Teig mehr daran, ist der Kuchen gar. Biskuitplatten sind gar, wenn bei Fingerdruck keine Druckstelle auf der Oberfläche zurückbleibt.

Plätzchen sind gar, wenn die Oberfläche gelblich bis goldbraun ist. Bei Hefebblechkuchen sollte die Unterseite leicht gebräunt und trocken sein. Um dies zu prüfen, den Kuchen vorsichtig mit einem breiten Messer hochheben.

Kuchen aus Formen lösen

Kuchen in Kastenformen etwa 10 Minuten abkühlen lassen, dann vorsichtig vom Backformrand lösen, stürzen oder herausnehmen. Gebäck in Springformen etwas abkühlen lassen. Springformrand lösen. Je nach Rezept Gebäck vom Springformboden abheben oder stürzen. Gebäcke in Napfkuchenformen etwa 10 Minuten stehen lassen, dann stürzen.

Gebäck auskühlen lassen

Gebäck zuerst auf einem Kuchengitter auskühlen lassen, damit der Boden nicht feucht wird. Erst danach auf die Kuchenplatte setzen.

Back- oder Pergamentpapier abziehen

Backpapier oder Pergamentpapier nach dem Backen vorsichtig abziehen, damit das Gebäck auskühlen kann.

Biskuitböden teilen

Einen Tortenboden zum Füllen mit Hilfe eines Zwirnsfadens teilen. Dafür den Tortenboden zuerst in der entsprechenden Höhe mit einem spitzen Messer einschneiden. Zwirnsfaden in den Einschnitt legen, die beiden vorderen Enden über Kreuz legen und kräftig anziehen. Dadurch wird der Tortenboden sauber geteilt.

Gebäck aprikotieren

Konfitüre mit etwas Wasser unter Rühren aufkochen und durch ein Sieb streichen. Durch das Aprikotieren haftet die Glasur besser auf dem Gebäck und hält es frisch. Außerdem verhindert die Konfitüre, daß die Glasur in den Teig dringt und ihn durchfeuchtet.



Mehrere Partien Plätzchen backen

Ist nur ein Backblech vorhanden, soll jedoch eine größere Anzahl Plätzchen gebacken werden, kann man sich folgendermaßen behelfen: mehrere Backpapierstücke in der Größe des Backblechs zuschneiden. Die Bögen mit den ausgestochenen oder geformten Teigplätzchen belegen. Die belegten Papierbögen an der flachen Seite auf das Backblech ziehen. Die Teigstücke können so nicht verrutschen und nacheinander gebacken werden.

Kuvertüre temperieren

Kuvertüre in einem kleinen Topf im Wasserbad bei schwacher Hitze langsam schmelzen, abkühlen lassen und nochmals vorsichtig erwärmen. So erhält die Gebäckoberflächen einen schönen Glanz.

Schokolade reiben oder raspeln

Soll Schokolade gerieben oder geraspelt werden, diese vorher in den Kühlschrank legen. Gut gekühlt läßt sie sich besser reiben oder raspeln.

Zitronenschale abreiben

Zum Abreiben der Zitronenschale einen Streifen Pergamentpapier über die Reibe legen, nur das Gelbe der Schale abreiben, das Weiße ist bitter. Die Zitronenschale mit einem Messer abkratzen.

Honig und Ahornsirup statt Zucker verwenden

Sollte Honig oder Ahornsirup anstelle von Zucker verwendet werden, so muß beachtet werden, daß die Zuckerangaben nicht im selben Mengenverhältnis gegen Honig oder Ahornsirup ausgetauscht werden können (100 g Honig = 80 g Zucker).

Wenige Tropfen Zitronensaft

Werden nur wenige Tropfen Zitronensaft benötigt, die Zitrone an der schmalen Seite mit einer Gabel einstechen und den Saft herauspressen. Die Zitrone kann für weitere Verwendung im Kühlschrank aufbewahrt werden.

Eier trennen

Zum Trennen von Eigelb und Eiweiß werden die Eier auf einer Kante aufgeschlagen, die Schalen auseinandergebrochen. Das Eigelb dann von einer Schalenhälfte in die andere gleiten lassen. Dabei das Eiweiß in einem darunterstehenden Gefäß auffangen.

Eiweiß steif schlagen

Eiweiß immer erst kurz vor der Verwendung steif schlagen. Wenn der Eischnee steht, verliert er seine Festigkeit und läßt sich auch nicht noch einmal aufschlagen.

Quark

Die wässrige Flüssigkeit immer in einem Sieb abtropfen lassen. Quark kann in jeder Fettgehaltsstufe (Mager- oder Sahnequark) verwendet werden.

Obst unaufgetaut in den Teig

Tiefgefrorene Beeren und Früchte kann man unaufgetaut mitbacken, vorausgesetzt die Früchte wurden einzeln eingefroren. Dazu gibt man sie lose auf einer Platte ins Gefriergerät. Sind sie gefroren, können sie zusammen in einen Beutel gesteckt werden.

Brandteig-Gebäck

wie Windbeutel oder Eclairs sofort nach dem Backen mit einer Schere oder einem Messer aufschneiden und zum Abkühlen auseinanderlegen.

Aus Brandteigresten kleine Bällchen mit auf das Backblech spritzen und backen. Später als Einlage auf herzhafte und süße Suppen geben oder zum Garnieren von Torten verwenden.

Biskuit-Semmelbrösel

Biskuitböden, die zu lange gelagert wurden und deshalb ausgetrocknet sind, zerbröseln und zum Ausstreuen von Kuchenformen und Backblechen nehmen.

Zuckerguß

Unter den Puderzuckerguß eine Prise Backpulver mischen, dann bleibt er länger streichfähig. Die Flüssigkeit (Milch oder Wasser) zum Anrühren sollte richtig heiß sein, dann bleibt der Zuckerguß besser haften.

Kleingebäck mit Glasur überziehen

Kleingebäck auf einer Gabel in die Glasur tauchen und auf einem Kuchenrost abtropfen lassen.

Gezuckerte Früchte

zum Garnieren von Torten und Kuchen. Dafür gut gekühlte Früchte, z. B. Johannisbeeren, Weintrauben oder Kirschen mit einer zu Sirup gekochten Zuckerlösung überziehen, danach mit Puderzucker bestäuben.

Marzipan-Dekorationen

Zwei Teile Marzipan-Rohmasse mit einem Teil gesiebten Puderzucker verkneten, nach Belieben mit Kakaopulver oder Speisefarbe färben. Marzipan zwischen zwei Klarsichtfolien ausrollen, verschiedene Figuren (Herzen, Sterne, Blüten) ausstechen oder ausschneiden.

Schokoladenmotive

Gelöste Kuvertüre gleichmäßig auf ein Blatt Pergamentpapier streichen, fest werden lassen. Mit kleinen Ausstechern verschiedene Motive ausstechen, vorsichtig ablösen.

Buttercreme

Die Zutaten für die Buttercreme müssen die gleiche Temperatur haben. Das heißt: Die Butter darf nicht aus dem Kühlschrank heraus verarbeitet werden, und der Pudding muß gut abgekühlt sein.

Torten verzieren

Vor dem Verzieren von Torten Backpapier oder Alufolie unter den Boden des Gebäckes legen, dann bleibt die Tortenplatte oder -spitze sauber.

Schlagsahne-Reste

Restliche steifgeschlagene Sahne als Tupfen auf Alufolie spritzen, im Gefriergerät fest werden lassen, dann im Gefrierbeutel einfrieren. Ein idealer Vorrat an Verzierungen für Torten.

Hefe

Trockenhefe ist in einem Spezialverfahren haltbar gemacht worden. Hefe braucht Wärme. Die Küche selbst sollte Wohntemperatur (etwa 22 °C) haben. Das lauwarme Wasser (Milch) ist richtig bei Körpertemperatur (37 °C).

Verfärbung von Backpulver

Die Verfärbung tritt ein, wenn Backpulver zusammen mit Gewürzen aufbewahrt wird, z. B. Vanillin-Zucker oder Zimt. Deshalb Backpulver separat aufbewahren, am besten kühl und trocken in einer fest schließenden Dose. Die Wirksamkeit des an sich weißen Backpulvers wird durch die Verfärbung nicht beeinträchtigt.

Backtips für Vollkornteige

Mehl gegen Vollkornmehl austauschen

Bei vielen Teigarten kann Mehl Type 405 nicht im selben Mengenverhältnis gegen Vollkornmehl ausgetauscht werden. Durch den Kleianteil quillt der Teig. Die Konsistenz des Teiges wird zu fest.

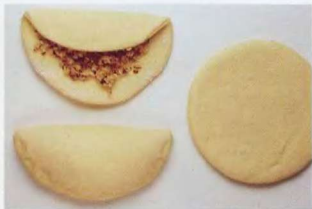
Backpulvermengen bei Vollkornteigen

Bei der Verwendung von Vollkornmehl ist es günstiger, etwas mehr Backpulver bzw. Triebmittel zu verwenden. Denn wegen des Kleianteils ist der Teig schwerer und geht nicht so leicht auf.

Backzeiten einhalten

Backzeiten bei Vollkornteigen besonders genau einhalten. Das Gebäck wird sonst schnell trocken und bröselig.

Teige formen



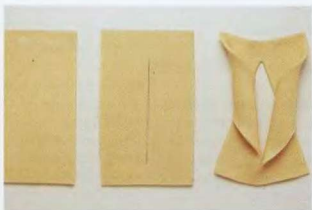
Hefetaschen

Hefeteig ausrollen und runde Platten von etwa 10 cm Durchmesser ausschneiden. Die Teigmitte mit etwas Füllung belegen und die Teigränder mit etwas verschlagenem Eiweiß bestreichen. Die eine Teighälfte über die Füllung klappen. Die Teigränder mit einem Löffelstielende zusammendrücken.



Windmühlen

Blätterteig dünn ausrollen, in Vierecke von 10 x 10 cm rädeln. Die Ecken etwa 5 cm bis zur Mitte einschneiden. In die Mitte eines jeden Teigvierecks eine gedünstete Aprikosenhälfte legen. Jeweils 2 gegenüberliegende Teigzipfel über die Aprikosenhälfte legen.



Hobelspäne

Knetteig dünn ausrollen und zu Rechtecken schneiden. Die Rechtecke in der Mitte einschneiden und ein Ende durch die Öffnung ziehen.

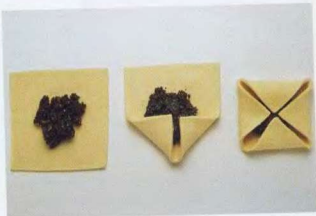
Hefezopf

Hefeteig in drei gleich große Portionen teilen, drei längliche, gleichmäßig dicke Rollen formen. Die Rollen nebeneinander legen, zu einem Zopf flechten. Die Enden unterschlagen.



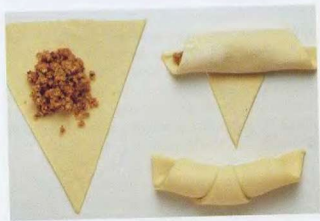
Blätterteigkuverts

Blätterteig dünn ausrollen und Quadrate von 10 x 10 cm ausschneiden. Die Mitte der Teigquadrate mit etwas Füllung belegen. Die Teigzipfel so zur Mitte legen, daß sie dort zusammenstoßen.



Hörnchen

Blätterteig zu einer Platte von 72 x 14 cm ausrollen und Dreiecke ausschneiden (die breite Dreieckseite muß jeweils etwa 12 cm lang sein). Die Ränder der Teigdreiecke mit etwas Kondensmilch bestreichen. Die breite Teigseite mit etwas Füllung belegen und die Teigstücke zu Hörnchen aufrollen.



Pannan

... und wie man sie vermeidet

Wenn Ausbackfett schäumt ...

Bei zu schwacher Hitze kann das Fett beim Einlegen des Teiges anfangen zu schäumen. Dadurch können empfindliche Teigstücke auseinandergerissen werden. Daher vor jeder Teigzugabe prüfen, ob das Fett die richtige Temperatur hat. Sie ist richtig, wenn sich um einen eingetauchten Holzlöffelstiel Bläschen bilden.



Wenn Rosinen alle unten im Kuchen sitzen ...

Sind Rosinen nicht alle gleichmäßig im Teig verteilt, sondern sitzen auf dem Boden, war der Teig zu weich. Darauf achten, daß der Teig bei der Zubereitung schwer-reißend vom Löffel fällt.

Wenn Rührkuchen Klitschstreifen hat ...

Die Klitschstreifen entstehen fast immer dadurch, daß zuviel Milch an einen Rührteig gegeben wird. Deshalb darauf achten, daß nur so viel Milch unter den Teig gerührt wird, daß er schwer-reißend vom Löffel fällt. Niemals so viel Milch zugeben, daß der Teig fließt, die Milch nach und nach zugeben.

Wenn Rührkuchen Luftlöcher hat ...

Unregelmäßig verteilte Luftlöcher entstehen, wenn bei der Teigzubereitung während oder nach der Mehl-Backpulver-Zugabe zu stark gerührt wird. Luftlöcher können vermieden werden, wenn das Gemisch portionsweise – jeweils 2-3 Eßlöffel auf einmal – nur ganz kurz untergerührt wird.

Blätter etwas verknetetes Marzipan mit grüner Lebensmittelfarbe färben und zu Rosenblättern formen. Mit einem Messerrücken Blattadern in die Blätter kerben. Aus ungefärbter Marzipanmasse einen Stiel formen. Die einzelnen Teile zu einer Rose zusammensetzen.

Selbstgemachte Schokospäne

Für selbstgemachte Schokospäne, z. B. für Schwarzwälder-Kirsch-Torte oder für Schokoladentorte 200 g dunkle Kuvertüre im Wasserbad bei schwacher Hitze zu einer geschmeidigen Masse verrühren. Die Masse auf eine glatte Fläche, z. B. eine Marmorplatte, in dünner Schicht gießen. Die erstarrte Kuvertüre mit einem Spachtel zu Spänen abschaben.



Schokolierete Früchte

Kuvertüre im Wasserbad bei schwacher Hitze zu einer geschmeidigen Masse verrühren. Früchte in die aufgelöste Kuvertüre tauchen und auf einem Kuchengitter oder Pergamentpapier trocknen lassen.

Unentbehrliche Backzutaten wie z. B. Mandeln, Nüsse, Pistazien, Krokant, Mohn, kandierte Früchte, Marzipan, Nuß-Nougat können gleichzeitig originelle Garnierungen für Fest- und Weihnachtsgebäck sein.

Für Kinderfeste werden Plätzchen und Kuchen mit Zuckerblümchen, Regenbogen-Zucker, farbiger Zuckerschrift, Streuseln, Liebesperlen usw. liebevoll verschönt. Die farbigen Blümchen und Perlen werden mit Hilfe von aufgelöster Kuvertüre, Eiweiß oder Zuckerguß auf das erkaltete Gebäck geklebt.

Wenn Knetteige sich nicht ausrollen lassen ...

Ein Grund für das Mißlingen kann die verwendete Margarine sein. Wichtig ist, daß keine sogenannte „Aufstrichmargarine“ oder Softmargarine verwendet wird. Am besten eignet sich normale feste Backmargarine.

Wenn Knetteige zu weich sind ...

Ist der Teig mit einem hohen Fettanteil beim Kneten zu weich geworden, stellt man ihn kalt. Enthält er dagegen zuviel Flüssigkeit durch Eier, Milch oder Wasser, kommt noch etwas Mehl darunter.

Wenn Knetteige brechen ...

Meistens fehlt Flüssigkeit, wenn der Knetteig bei der Zubereitung bricht. Der Fehler ist schnell behoben, wenn man den Teig so zusammendrückt, daß eine Vertiefung in der Mitte entsteht. In diese etwas Milch geben und mit Hilfe einer Gabel in den Teig einarbeiten. Dann läßt sich der Teig leicht verkneten.

Wenn Quark-Öl-Teig zu weich ausfällt ...

Zu feuchter Quark ist Schuld, wenn der Teig zu weich ausfällt. Der im Handel angebotene Quark ist unterschiedlich feucht. Den Quark eine Zeitlang abtropfen lassen, damit er möglichst trocken wird.

Wenn Gelatine klumpt ...

Setzt sich die Gelatinelösung bei der Zugabe in Klümpchen oder Strängen ab, ist die Masse, in

die sie gegeben wird, zu kalt. Durch Temperatursausgleich läßt sich Gelatine einwandfrei verarbeiten. Zunächst 2-3 Eßlöffel von der zu steifenden Masse mit der aufgelösten Gelatine verrühren. Dieses dann unter die restliche Masse rühren.

Wenn Eiweiß sich schwer zu Schnee schlagen läßt ...

Gerät beim Trennen etwas Eigelb in das Eiweiß, läßt dieses sich schwer zu Schnee schlagen. Am schnellsten wird das Eigelb mit Hilfe einer Eierschale entfernt.

Der Kuchen wird oben zu dunkel ...

Wenn der Kuchen oben schon braun, aber innen noch nicht gar ist, deckt man ihn mit



Back- oder Pergamentpapier ab.

Wenn die Rührschüssel rutscht ...

Hat die Rührschüssel keinen Gummiring an der Unterseite, beim Rühren des Teiges ein feuchtes Tuch unter die Schüssel legen, um ein Rutschen zu vermeiden.

Wenn der Obsttortenboden durchweicht ...

Flüssigkeit aus dem Obst weicht den Tortenboden auf. Das kann verhindert werden, wenn der Tortenboden gleichmäßig mit Sahnesteif bestreut wird.

Wenn die Biskuitrolle bricht ...

In den meisten Fällen ist die Rolle dann zu stark ausgebacken. Wird das Blech mit dem Teig in den auf starke Hitze vorgeheizten Ofen gescho-



Fachbegriffe

Abrennen oder Abbrühen

Das Erhitzen des Brandteiges vor dem Backen. Am Topfboden muß sich ein weißlicher Belag bilden.

Ab schlagen

Schlagen eines Hefeteiges mit Hand, Rührlöffel oder Knethaken, bis der Teig sich von der Schüsselwand löst und Blasen wirft.

Ansatz

Anderer Begriff für Vorteig. Ein Vorteig ist bei Trockenhefe nur bei schwerem Teig, z. B. Stollen, notwendig.

Aufbacken

Erneutes Backen von Kuchen und Gebäck, das eingefroren war oder durch Lagern an Frische verloren hat, z. B. Brot. Gebäck mit Glasur eignet sich nicht zum Aufbacken.

Ausfüttern

Auskleiden einer Backform mit dünn ausgerolltem Blätter- oder Knetteig.

Besieben / Bestäuben

Bestreuen von Kuchen oder Gebäck mit Puderzucker oder Kakao mit Hilfe eines Siebes oder Streuers.

Chantilly

Französische Bezeichnung für Schlagsahne.

Dressieren

Einer Speise eine gefällige Form geben. Beim Backen versteht man darunter das Formen von Gebäckstücken mit dem Spritzbeutel.

Fettgebäck

Gebäck, das in heißem Fett ausgebacken, also frittiert wird.

Gateau

Französische Bezeichnung für Kuchen und Torten.

Germ

Österreichische Bezeichnung für Hefe.

Kneten

Vermischen von Zutaten zu einem glatten Teig. Man kann mit den Knethaken des Handrühr-



ben, so reicht eine Backzeit von 10 Minuten aus, um ein gares Gebäck zu erhalten. Bleibt der Biskuit länger als nötig im Ofen, trocknet er zu sehr aus. Die Folge ist, daß er beim Aufrollen bricht.

Wenn Biskuit Wölbung hat ...

Wichtig für das Gelingen eines gleichmäßig hohen, ebenen Biskuitbodens sind die gut aufeinander abgestimmten Zutaten. Es kommt vor allem darauf an, daß ein Gemisch aus Mehl und Speisestärke verwendet wird. Statt Speisestärke kann auch die entsprechende Menge Pudding-Pulver Vanille-Geschmack genommen werden. Der Springformrand soll nicht gefettet werden, da sonst der Teig während des Backens am Rand abrutscht und dadurch das Gebäck in der Mitte höher wird.

Wenn Biskuit zusammenfällt ...

Bei der Zubereitung von Biskuitteig darauf achten, daß die vorgeschriebenen Zeiten bei Verwendung eines elektrischen Gerätes eingehalten werden. Denn zu lange geschlagene, d. h. „überschlagene“ Teige gehen zunächst sehr schön auf, sind aber zu locker und fallen dann wieder zusammen.

Wenn Kuchen beim Schneiden bröckelt ...

Das Messer beim Schneiden nicht herunterdrücken, sondern „sägend“ bewegen, dann wird die Schnittfläche glatt. Empfehlenswert ist ein Sägemesser.

gerätes oder mit den Händen kneten. Beim Kneten mit den Händen sollte man beim Kneteteig nur kurz kneten, damit der Teig nicht warm wird. Blätterteig darf nicht geknetet werden. Bleiben Reste übrig, werden sie aufeinandergelegt und erneut ausgerollt.

Meringue oder Meringe

Andere Bezeichnung für Baiser.

Nonpareille

Französische Bezeichnung für Liebesperlen.

Obers

Österreichische Bezeichnung für Sahne.

Pâtisserie

Französisches Wort für Konditorei und Bezeichnung für das Gebäck, das dort hergestellt wird.

Schlagrahm

Österreichisches Wort für Schlagsahne.

Schmelzen

Verflüssigen von Schokolade, Nougat-Masse oder Fett, meist über Wasserdampf.

Topfen

Österreichisches Wort für Quark.

Tränken

Einen Teigboden oder Kuchen mit Flüssigkeiten wie Fruchtsaft, Zuckerlösung oder Likör durchfeuchten oder das Gebäck hineinlegen.

Unterheben

Lockeres Untermischen einer Masse, meist Eischnee, unter eine andere Masse mit einem Kochlöffel oder Schneebesen.

Unterziehen

Langsames und vorsichtiges Einrühren und Vermischen von feinen Substanzen wie Mehl, Flüssigkeiten in einen Teig mit einem Schneebesen.

Vorheizen

Den Backofen auf die im Rezept angegebene Temperatur vorheizen. Vorheizen dauert je nach Modell 10–20 Minuten. Bei Heißlufttherden ist ein Vorheizen nicht notwendig.

Wirken

Rollen und Kneten von kleinen Teigstücken, um sie zu formen und eine glatte Oberfläche zu erzielen.

Aufbewahren

Aufbewahren von Gebäck

Noch immer sind feine zarte Gebäcke in möglichst großer Auswahl ein kulinarischer Höhepunkt an den vielen Fest- und Feiertagen des Jahres. Die meisten der Kuchen, Torten und Plätzchen können Tage, ja Wochen vorher auf Vorrat gebacken werden. Sachgemäß verpackt aufbewahrt, werden sie am Tage des Verzehrs nur noch gefüllt, garniert oder verziert und dann frisch oder knusprig serviert. Hier einige Tips, wie die verschiedenen Gebäcke behandelt werden, damit sie ihre duftende Frische behalten.

Formkuchen

Formkuchen nach beendeter Backzeit aus dem Backofen nehmen, etwa 10 Minuten stehen lassen (Obstformgebäcke sofort aus der Form nehmen), bevor sie auf einen Kuchenrost gestürzt werden. Das gut ausgekühlte Gebäck in Alufolie eingewickelt aufbewahren.

Blechkuchen

Kuchen möglichst warm vom Backblech nehmen, dazu evtl. vierteln und auf einem Kuchenrost auskühlen lassen. Andernfalls schlägt sich die Feuchtigkeit aus dem Kuchen auf dem Backblech nieder und kann den Gebäckgeschmack beeinträchtigen.

Plätzchen

Alle vom Backblech genommenen Plätzchen müssen auf einem Kuchenrost zunächst gut auskühlen. Erst wenn sie völlig erkaltet sind, können sie zur Aufbewahrung verpackt werden. Alle Plätzchen müssen kühl und trocken aufbewahrt werden.

Plätzchen, die knusprig bleiben sollen, werden in gut schließende Dosen gelegt. Plätzchen, die weich werden sollen, bleiben an der Luft stehen, bis sie die gewünschte Beschaffenheit haben, erst dann werden sie in Dosen mit lose aufgelegtem Deckel gelegt. Das Gebäck bleibt weich, wenn eine Scheibe Brot mit in die Dose gelegt wird. Es können mehrere Sorten Gebäck gleicher Art in einer Dose aufbewahrt werden, zweckmäßigerweise jeweils durch eine Lage Alufolie oder Pergamentpapier getrennt. Dabei ist zu beachten, daß stark gewürzte Plätzchen gesondert verpackt werden müssen.

Makronengebäck

Makronen dürfen nicht zu stark ausgebacken werden. Wenn sie vom Backblech genommen werden, müssen sie sich noch weich anfühlen. Während des Auskühlens auf dem Kuchenrost trocknen die Makronen ausreichend nach und behalten ihre äußere Knusprigkeit in fest verschlossenen Dosen.

Stollen

Nach dem völligen Erkalten auf dem Kuchenrost sollte der Stollen in Alufolie eingewickelt werden. So bleibt er, wenn er kühl und trocken gelagert wird, bis zu 4 Wochen frisch, und das Aroma der Früchte und Gewürze zieht durch das ganze Gebäck.

Einfrieren von Gebäck

Es ist empfehlenswert, mit Schlagsahne oder Creme verzierte Torten vorzufrieren und erst

dann zu verpacken, damit die Verzierungen nicht beschädigt werden. Gebäcke, wenn möglich, portionsweise verpacken, weil einmal aufgetautes Gebäck nicht wieder eingefroren werden sollte.

Lagerzeiten: 3 Monate, höchstens bis zu 6 Monaten. Zum Auftauen im Backofen eignen sich alle trockenen Gebäcke (z. B. Butter- oder Zuckerkuchen, unbelegte Tortenböden oder Fettgebäck), die dann sofort, noch warm serviert werden. Zum Einfrieren ungeeignet sind Eiweißgebäcke. Auftauzeit im Backofen: 5–20 Minuten, je nach Höhe des Gebäcks, bei Zimmertemperatur: 3–4 Stunden. Je nach Höhe und Art des Gebäcks benötigten Torten mit Obstfüllung oder Obst-Sahne-Torten längere Zeiten zum Auftauen (bei Zimmertemperatur) als solche nur mit Sahne. Gebäcke in angetautem Zustand schneiden.

Gebäck	Zum Einfrieren geeignet	Anmerkungen
Rührteig-Gebäck	gut	Einfrieren ohne Puderzucker-Guß, Krokant oder Obstbelag mit Tortenguß
Biskuitteig-Gebäck	gut	Verzierte Buttercreme- und Sahnetorten zunächst vorfrieren, dann erst verpacken
Knetteig-Gebäck	gut	Einfrieren ohne Puderzucker-Guß oder Obstbelag mit Tortenguß
Hefeteig-Gebäck	gut	Evtl. im Backofen bei 170 °C auftauen
Quark-Öl-Teig-Gebäck	gut	Einfrieren ohne Glasur; Gebäck, das nochmals aufgebacken wird, beim ersten Backen nicht zu dunkel werden lassen
Brandteig-Gebäck	gut	Gebäckstücke aufgeschnitten einfrieren, vor dem Füllen kurz aufbacken
Strudelteig-Gebäck	gut	Einfrieren ohne Glasur, evtl. im Backofen auftauen bei 170–180 °C, dann mit Glasur versehen
Zwillingsteig-Gebäck	gut	s. Strudelteig-Gebäck
Blätterteig-Gebäck	gut	Einfrieren mit oder ohne Füllung
Fett-Gebäck	gut	Einfrieren ohne Glasur oder Puderzucker, evtl. im Backofen bei 170–180 °C auftauen, dann mit Guß versehen oder bestäuben
Brot / Brötchen	gut	Brot aufgeschnitten einfrieren Brötchen im Backofen bei 170 °C auftauen

TROTZ ALLER SORGFALT HAT SICH DER FEHLERTEUFEL EINGESCHLICHEN...

Seite 78, Gedeckter Apfelkuchen auf dem Blech:

Für den Teig *150 g Margarine oder Butter*
statt

50 g Butter oder Margarine.

Seite 93, Schokocremetörtchen:

175 g Margarine oder Butter hinzufügen
statt

75 g Margarine oder Butter.

Seite 100, Heidesand:

250 g Butter zerlassen
statt

50 g Butter.

Seite 110, Englische Butterplätzchen:

375 g Weizenmehl in eine Rührschüssel sieben
statt

75 g Weizenmehl.

70 g zerlassener Butter	zusammendrücken, beide Rollen auf ein gefettetes Backblech legen, mit etwas von bestreichen die Rollen während des Backens mit der restlichen Butter bestreichen
Ober-/Unterhitze	170–200 °C (vorgeheizt)
Heißluft	160–170 °C (nicht vorgeheizt)
Gas	Stufe 3–4 (vorgeheizt)
Backzeit	45–55 Minuten.

Strudel mit Hackfleischfüllung

Für den Teig

150 g Weizenmehl
1 Prise Salz
60 ml lauwarmes Wasser
15 ml Speiseöl

alle Zutaten wie im Grundrezept beschrieben zu einem Strudelteig verarbeiten, die Teigkugel mit bestreichen und zugedeckt etwa 2 Stunden ruhen lassen.

1 TL Speiseöl

Für die Füllung

1 Bund Petersilie
1 Bund Majoran
2 Zwiebeln
250 g Champignons
500 g Rinderhackfleisch
20 g Butter
Pfeffer
Salz
geriebener Muskatnuß

Kräuter abspülen, trockentupfen, fein hacken

abziehen, fein hacken

putzen, mit Küchenpapier abreiben, evtl. abspülen, in dünne Streifen schneiden

in

anbraten, Zwiebeln und Pilze hinzufügen, mit

würzen, unter die fertige Masse die Kräuter mischen, Masse auskühlen lassen.

Teig dünn ausrollen und ausziehen (siehe Grundrezept), mit der Hackfleischmasse bestreichen und einrollen, Strudel mit

bestreichen, auf ein Backblech setzen und in den Backofen schieben

1 Eigelb

Ober-/Unterhitze	etwa 180 °C (vorgeheizt)
Heißluft	etwa 160 °C (nicht vorgeheizt)
Gas	etwa Stufe 3 (vorgeheizt)
Backzeit	20–30 Minuten.