

Regine Stroner

GU KÜCHEN-RATGEBER

Feines Gebäck zu Tee und Kaffee

JEDES REZEPT IN FARBE



Ofenfrische
Köstlichkeiten
wie Streuselbäcker,
Beerentörtchen,
Knuspertaler...

Knusperzartes Gebäck, das wunderbar schmeckt: von erfrischenden Obsttörtchen und feinen Makronen bis zu Schweinsöhrchen und gefüllten Katzenzungen. Auch Ungeübten gelingt alles leicht mit den unkomplizierten Rezeptbeschreibungen und wertvollen Tips fürs Backen und Garnieren.

JEDES REZEPT VON GU DOPPELT GEPRÜFT



Kirschküchlein

Beerentörtchen





Lassen Sie sich verführen

von unwiderstehlichen Törtchen, zarten Plätzchen und pikantem Kleingebäck. Diese knusprigen Kleinigkeiten schmecken eigentlich immer, besonders gut aber zu Kaffee und Tee. Und sie zu backen ist so wunderbar unkompliziert, daß man es am liebsten jeden Tag tun würde.

Wenn doch einmal eine Frage auftaucht: Die Tips für die Praxis helfen garantiert! Dort steht, was für Geräte Sie zum Backen brauchen, wie die einzelnen Teige gemacht werden und was Sie dafür tun können, damit Ihr Gebäck nicht nur köstlich schmeckt, sondern auch hübsch aussieht.

Die Farbfotos gestalteten
Odette Teubner
und Kerstin Mosny.



4 Tips für die Praxis

- 4 Kleine Grundausstattung fürs Backen
- 5 Damit das Gebäck auch richtig fein wird
- 7 Und so wird gebacken
- 8 So gelingt der Teig

10 Klein und knusprig

- 10 Shortbread
- 10 Butterblümchen
- 12 Sahnewaffeln
- 14 Windräddchen
- 15 Mohnschleifen
- 16 Schokobrezeln
- 16 Apfeltörtchen
- 18 Streuselblätter
- 18 Gefüllte Baisers
- 20 Plundergebäck
- 22 Rosinenbrötchen
- 22 Nußbeugel
- 24 Cup cakes
- 26 Kirschküchlein
- 26 Beerentörtchen
- 28 Schokotörtchen
- 29 Knusper taler
- 30 Mandelkränzchen
- 32 Sandtörtchen
- 32 Fruchtschnitten

34 Plätzchen, die immer schmecken

- 34 Pfauenaugen
- 36 Florentiner
- 36 Amarettini
- 38 Schweinsöhrchen
- 38 Zimtflöckchen
- 40 Gefüllte Katzenzungen
- 42 Geleeschnitten
- 44 Mandelmakronen
- 44 Mokkamakronen
- 46 Japonais
- 48 Mandelbögen
- 50 Schokochips
- 50 Knusperchen
- 52 Walnußtaler
- 52 Limonenkekse

54 Salziges zu Bier und Wein

- 54 Zwiebelschnecken
- 56 Schinkenhörnchen
- 56 Käsestangen
- 58 Kleine Käse-Quiches
- 58 Olivenkekse
- 60 Lachs-Windbeutelchen

62 Rezept- und Sachregister



Spritzbeutel mit Tüllen

Ob Sie einen flexiblen Beutel oder eine feste Spritze aus Kunststoff verwenden, bleibt Ihnen überlassen. Beides erfordert ein wenig Übung in der Handhabung. Mit einer ganz feinen und einer etwas größeren Lochfülle und einer Rosettentülle sind Sie bestens ausgerüstet.

Zitruspresse, Rohkoststreibe,

Siebe und Messer

sind Kochutensilien, die sicherlich sowieso in Ihrer Küche bereits vorhanden sind. Sie finden auch beim Backen Ihren Einsatz.

Für Vielbäcker

Wenn Sie viel backen, lohnt sich die Anschaffung einiger »Luxusartikel«, zum Beispiel eines großen Marmorbretts oder einer elektrischen Küchenmaschine.

Mit diesen kleinen Helfern geht Ihnen die Arbeit bestimmt leicht von der Hand.



Marmorbrett

Darauf lässt sich der Teig herrlich kneten und vor allem ausrollen. Das Brett vor dem Backen kalt stellen, dann bleibt beim Ausrollen nichts kleben oder hängen. Aber: Auch das Marmorbrett vor dem Teigausrollen immer leicht mit Mehl bestäuben.



Mit einem Ofenthermometer können Sie die Hitze Ihres Backofens präzise bestimmen.

ben. Hier auf jeden Fall eine kleine Übersicht, welche Stufenschaltung den verschiedenen Temperaturbereichen entspricht:

Grad Celsius	Gas: Stufe
100–120	1/2–1
120–150	1–2
150–175	3
180–200	3–4
200–210	4
220–240	4–5

Ganz andere Bedingungen gelten dagegen beim Umluftherd. Denn hier wird die heiße Luft umgewälzt, wodurch eine gleichmäßigere Hitzeverteilung im Backofen entsteht. Deshalb wird im Umluftherd bei etwas niedrigeren Temperaturen als sonst und dafür ein wenig länger gebacken. Als Faustregel gilt: Die Temperatur 15–20% niedriger als im Rezept angegeben wählen. Und die Backzeit um circa 10% verlängern.



Das Abdecken mit Butterbrotpapier schützt Ihr Gebäck vor zu starker oder ungleichmäßiger Bräunung.

Richten Sie sich, wenn Sie noch nicht viel Erfahrung mit einem Umlufttherd haben, am besten nach den Angaben in der mitgelieferten Gebrauchsanweisung. Und lernen Sie Ihren Herd einfach mit der Zeit und ein wenig Geduld kennen.

Während Sie im Umlufttherd die Einschubhöhe ganz beliebig wählen und auch mehrere Bleche auf einmal einschieben können, sollten Sie beim konventionellen Herd immer die angegebene Einschubhöhe beachten. Grundsätzlich gilt: Die Einschubleiste so wählen, daß sich die Mitte des Gebäcks in der Mitte des Backofens befindet.

Immer wieder kann es passieren, daß Kleingebäck auf dem Blech ungleichmäßig gart. Das kann verschiedene Ursachen haben: So kann zum Beispiel bei mürben Plätzchen die Teigdicke ein wenig unterschiedlich sein. Oder der Herd heizt einfach nicht ganz gleichmä-

Und so wird gebacken

Die Rezepte in diesem Buch wurden alle in einem konventionellen Backofen mit Ober- und Unterhitze erprobt. Bei der Angabe der Backzeit wird immer davon ausgegangen, daß der Backofen vorgeheizt wurde. Bitte halten Sie sich daran, nur dann sind einigermaßen gültige Richtwerte möglich. Da die Thermostatanzeigen manchmal etwas ungenau sind, lohnt sich die Anschaffung eines Ofenthermometers. Es zeigt Ihnen die exakte Hitze im Ofen an. Das ist vor allem nützlich, wenn Sie – wie bei Gasherden oft üblich – nur eine nummerierte Skala an Ihrem Einschaltknopf zur Verfügung ha-

ßig. Deshalb sind Plätzchen am Rand des Blechs schon dunkel und in der Mitte noch viel zu hell. Da hilft nur vorsorgliches Nachschauen. Lösen Sie in einem solchen Fall das fertige Gebäck einfach mit einer Palette ab. Und schieben Sie das Blech noch einmal kurz in den Ofen. Bei größeren Gebäckstücken hilft auch das Abdecken mit Butterbrot oder Backpapier.

Lösen Sie das fertige Gebäck immer möglichst zügig vom Blech: Am besten nehmen Sie dafür eine breite Palette. Besonders wichtig ist das bei Mürbeteigplätzchen, denn sie lassen sich nach einiger Zeit nicht mehr vom Blech heben, ohne zu zerbrechen. Dann das Blech noch einmal für kurze Zeit in den heißen Backofen schieben. Wenn Sie auf Backpapier backen, können Sie das Papier auch mitsamt den Plätzchen an der offenen Seite vom Blech ziehen und dann die Plätzchen ablösen. Übrigens: Backpapier sollten Sie sofort wie möglich wiederverwenden! Es tut wirklich mehrere Male seine Dienste. Lediglich wenn es angekokelt ist oder von Marmeladen- oder Eigelbkrusten verunstaltet ist, müssen Sie es entsorgen.

So macht das Backen besonders viel Spaß: mit abgewogenen Zutaten, die von Anfang an bereit stehen.

So gelingt der Teig

Grundsätzlich gilt: Stellen Sie sich die Zutaten, die Sie brauchen werden, alle zurecht, am besten schon abgewogen. Dann können Sie hinterher um so zügiger arbeiten. Bei manchen Teigen ist das enorm wichtig, zum Beispiel bei Biskuit- oder Baisermassen. Verstreicht da zwischendurch zu viel Zeit, kann die mühsam aufgeschlagene Eiermasse wieder zusammenfallen. Außerdem ist es wichtig, daß die einzelnen Zutaten die gleiche Temperatur annehmen können. Sonst kann es Ihnen passieren, daß zimmerwarmes Fett und kühlenschrankkalte Eier den Rührteig plötzlich gerinnen lassen. Einzige Ausnahme: wenn kalte

Butter oder Margarine im Rezept angegeben ist. Die sollte dann wirklich direkt aus dem Kühlschrank kommen.

Und nun noch einige Tips zu den einzelnen Teigen:

Mürbeteig

Halten Sie sich bei der Zubereitung genau an die Rezepte. Wenn sich die krümeligen Zutaten erst einmal zu einem Teig zusammengefügt haben, nur noch kurz weiterkneten. Das Fett wird sonst zu warm, und der Teig wird schmierig und klebrig.

Mürbeteig wird fast immer für einige Zeit kalt gestellt. Holt man ihn dann aus dem Kühl-



schränk, ist er zum Formen oder Ausrollen manchmal zu hart. Dann am besten ganz kurz auf der Arbeitsfläche durchkneten. Den Teig immer nur portionsweise ausrollen, und den Rest inzwischen erneut kalt stellen.

Der Teig wird sonst zu weich, läßt sich schlecht ausrollen und nur mühsam exakt ausschneiden. Auch Teigreste, die beim Ausschneiden übrig bleiben, zusammenkneten, kurz kühlen und dann nochmals ausrollen.

Rührteig

Hier kommt es wirklich aufs Rühren an. Und zwar wird Fett mit Zucker und manchmal auch Eiern und Gewürzen zu einer luftigen Creme gerührt. Je länger, desto besser.

Aber dann sollte mit dem heftigen Rühren Schluß sein. Die übrigen Zutaten wie Mehl, Nüsse und Flüssigkeiten nur noch behutsam mit einem Rührloß unter die Creme mischen. Wird jetzt nämlich noch weiter gerührt, gerät der Teig seifig und nicht mehr so luftig. Ein feuchter oder sitzengebliebener Kuchenteig kann das Ergebnis sein.

Sobald der Rührteig fertig ist, sollte er auch in die Form gefüllt und möglichst bald gebakken werden.

Biskuitteig

Luftig und leicht soll er sein, dafür müssen die Eier auch richtig geschlagen werden: Eigelb mit Zucker zu einer dicken Creme, wobei sich der Zucker fast auflösen soll. Und das Eiweiß zu ganz steifem

Schnee. Daß beides dann hinterher nur sanft miteinander vermischt wird, versteht sich von selbst. Ein heftiges Verrühren würde die feine Teigstruktur ja wieder zerstören. Für eine schnelle Biskuitversion können Sie auch die ganzen Eier mit dem Zucker schaumig schlagen. Aber dann wirklich so lange schlagen, bis die Creme ganz hell und leicht dicklich ist.

Wie der Rührteig soll auch die Biskuitmasse möglichst sofort gebacken werden. Also rechtzeitig die Form vorbereiten und den Backofen vorheizen, und nach dem Backen gönnen Sie dem Biskuit eine kleine Ruhepause. Er läßt sich nämlich nach einigen Stunden sehr viel besser schneiden und weiterverarbeiten.

Hefeteig

So kompliziert, wie es immer heißt, ist Hefeteig wirklich nicht zuzubereiten. Sie müssen nur darauf achten, daß die Hefe keinen Zug bekommt. Sie können den Teig über Nacht ganz langsam in der Kälte im Kühlschrank gehen lassen. Dafür wird die Hefe schon von Anfang an mit kalter Milch verrührt.

Für die »warne Führung« nimmt man lauwarme Milch, dann geht die Hefe schneller. Und zwar am besten bei Zimmertemperatur oder in der Nähe der Heizung. Auf keinen Fall aber im Backofen oder bei milder Hitze auf der Herdplatte. Das ist zu viel des Guten, denn zuviel Hitze schadet der empfindlichen Hefe.

Lassen Sie dem fertiggeformten Gebäck nach Möglichkeit noch ein bißchen Ruhe. So kann es zum Beispiel noch etwas gehen, solange der Backofen vorgeheizt wird.

Falscher Blätterteig

Seine Zubereitung ist denkbar einfach. Alle Zutaten werden nur schnell durchgehackt und verknetet. Und das ist auch schon das Wesentliche: Er darf nicht zu lange geknetet werden, da das Fett sonst durch die Wärme der Hände schmilzt. Zusammen mit der Feuchtigkeit des Quarks wird der Teig dann leicht schmierig. Also wirklich nur kurz durchkneten, gerade so lange, bis sich der Teig zu einer Kugel zusammenballen läßt. Wenn dann noch kleine Fettstückchen zu sehen sind, so macht das gar nichts.

Außerdem muß der Blitzblätterteig unbedingt gut gekühlt werden. Er läßt sich sonst nämlich kaum ausrollen und weiterverarbeiten.



Shortbread

Eine englische Spezialität aus feinem Mürbeteig.

Zutaten für etwa 16 Stück:

300 g Mehl

50 g Reismehl oder Speisestärke

100 g Puderzucker

200 g kalte Butter

Für die Form: Fett und Mehl

Zum Bestreuen: Zucker

Schnell • Für Ungeübte

Bei 16 Stück pro Stück etwa:

830 kJ/200 kcal

2 g Eiweiß · 11 g Fett

23 g Kohlenhydrate

- Zubereitungszeit: etwa 1 Stunde (davon 30–35 Minuten Backzeit)

1. Das Mehl mit dem Reismehl oder der Speisestärke auf die Arbeitsfläche sieben. Den Puderzucker ebenfalls darauf sieben. Die Butter in kleine Stücke schneiden und obenauf häufen.

2. Alle Zutaten mit den Fingerspitzen fein verreiben und nach und nach zu einem Mürbeteig verkneten.

3. Den Backofen auf 180° (Gas: Stufe 3) vorheizen. Den Boden von zwei kleinen Springformen (Durchmesser 18 cm) oder einer großen Springform (Durchmesser 24–26 cm) gründlich ausfetten und mit etwas Mehl ausstäuben.

4. Den Teig gleichmäßig dick auf dem Formboden ausrollen. Mit einer Gabel mehrmals ein-

stechen, so daß ein regelmäßiges Muster entsteht. Den Springformrand ansetzen.

5. Das Shortbread im Backofen (Mitte) in 30–35 Minuten goldgelb backen. Noch heiß mit etwas Zucker bestreuen und in schmale Tortenstücke schneiden. Gut auskühlen lassen.

Butterblümchen

Ohne Aufwand und frühes Aufstehen schon zum Frühstück frisches Hefegebäck? Kein Problem, denn der Teig für die Blümchen geht über Nacht.

Zutaten für etwa 20 Stück:

4 Eßl. Milch

100 g Zucker

1 Würfel frische Hefe (42 g)

oder 1 Tütchen Trockenhefe

500 g Mehl · 2 Eier

200 g weiche Butter

Für das Blech:

Fett oder Backpapier

Zum Bestreichen: 1 Eigelb

2 Eßl. Sahne oder Milch

Zum Bestreuen: Hagelzucker

Gelingt leicht

Bei 20 Stück pro Stück etwa:

930 kJ/220 kcal

5 g Eiweiß · 11 g Fett

25 g Kohlenhydrate

- Ruhezeit für den Teig: etwa 12 Stunden
- Zubereitungszeit: etwa 1 Stunde (davon etwa 30 Minuten Backzeit)

1. Die Milch mit dem Zucker und der zerbröckelten Hefe (oder dem Hefepulver) in eine Rührschüssel geben. Das Mehl, die Eier und die Butter dazugeben, und alles mit den Knethaken des Handrührers oder in der Küchenmaschine so lange durchkneten, bis sich der Teig vom Schüsselrand löst und ganz geschmeidig ist.

2. Die Schüssel abdecken, und den Teig über Nacht im Kühlschrank gehen lassen.

3. Am nächsten Morgen den Backofen auf 180° (Gas: Stufe 3) vorheizen. Den Teig auf einer leicht bemehlten Fläche kurz durchkneten und in 20 Stücke teilen. Kleine Kugeln daraus formen. Diese dann flachdrücken und mit einer Schere rundum 5–6 mal knapp 2 cm tief einschneiden.

4. Die Blümchen auf ein gefettetes oder mit Backpapier belegtes Blech setzen. Das Eigelb mit der Sahne oder Milch verquirlen. Die Butterblümchen damit bestreichen und mit etwas Hagelzucker bestreuen.

5. Das Gebäck im Backofen (Mitte) in etwa 30 Minuten goldgelb backen.

Im Bild oben: Shortbread

Im Bild unten: Butterblümchen

KLEIN UND KNUSPRIG



Sahnewaffeln

Die knusprigen Waffeln schmecken am besten ganz frisch. Den Teig können Sie aber gut schon vorher zubereiten.

Zutaten für etwa 20 Waffeln:

125 g zimmerwarme Butter oder Margarine

100 g Zucker

1 Päckchen Vanillinzucker

abgeriebene Schale von

1/2 unbehandelten Zitrone

4 Eier

250 g Mehl

375 g Sahne

1 Prise Salz

Für das Waffeleisen:

Butter oder Magarine

Zum Bestäuben:

Puderzucker oder eine

Zucker-Zimt-Mischung

Preiswert

Bei 20 Stück pro Stück etwa:

870 kJ/210 kcal

4 g Eiweiß · 14 g Fett

16 g Kohlenhydrate

- Zubereitungszeit: etwa 1 Stunde

1. Die Butter oder Margarine mit den Schneebesen des Handrührers oder in der Küchenmaschine schaumig schlagen. Das dauert etwa 5 Minuten.

2. Den Zucker, den Vanillinzucker und die abgeriebene Zitronenschale dazugeben. Die Eier trennen und die Eigelbe ebenfalls zufügen. Alles gründlich verrühren.

3. Das Mehl abwechselnd mit der Sahne unter die Creme rühren. Die Eiweiße mit dem Salz in einer zweiten möglichst hohen Schüssel zu steifem Schnee schlagen. Sorgfältig unter den Teig heben.

4. Das Waffeleisen vorheizen. Halten Sie sich dabei am besten genau an die Gebrauchsanleitung Ihres Gerätes. Die beiden Backflächen mit etwas Butter oder Magarine einpinseln. 3 Eßlöffel von dem Teig in die Mitte des Eisens geben. Das Waffeleisen schließen und den Teig knusprig ausbacken.

5. Die fertige Waffel mit Hilfe einer Gabel aus dem Eisen nehmen und kurz auf einem Kuchengitter abkühlen lassen. Auf die gleiche Weise alle restlichen Waffeln backen. Die fertigen Waffeln dann noch mit etwas Puderzucker oder einer Zucker-Zimt-Mischung bestäuben und möglichst sofort servieren.

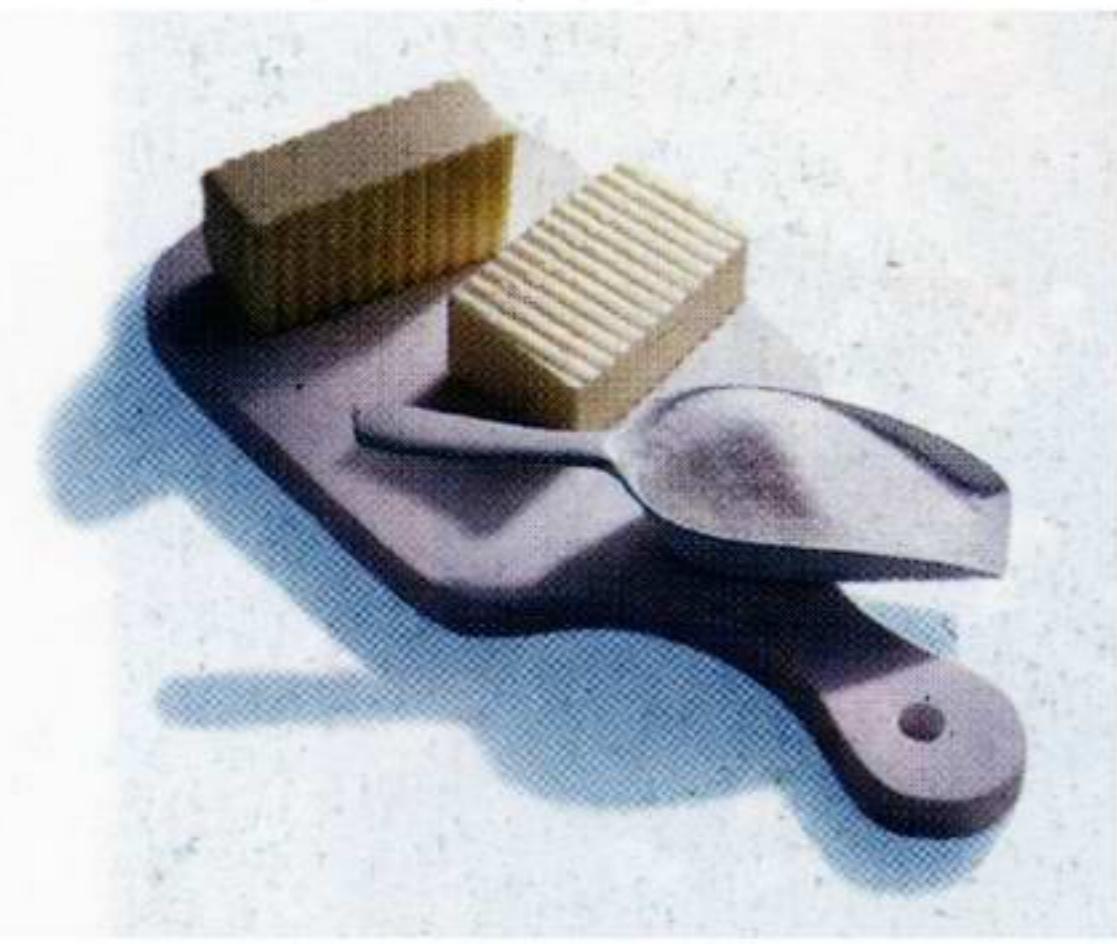
Varianten:

Nuß- oder Mandelwaffeln

Die Hälfte des Mehls können Sie durch die gleiche Menge feingemahlener Haselnüsse oder Mandeln ersetzen. Den Teig dann zusätzlich mit einer guten Prise Zimt würzen.

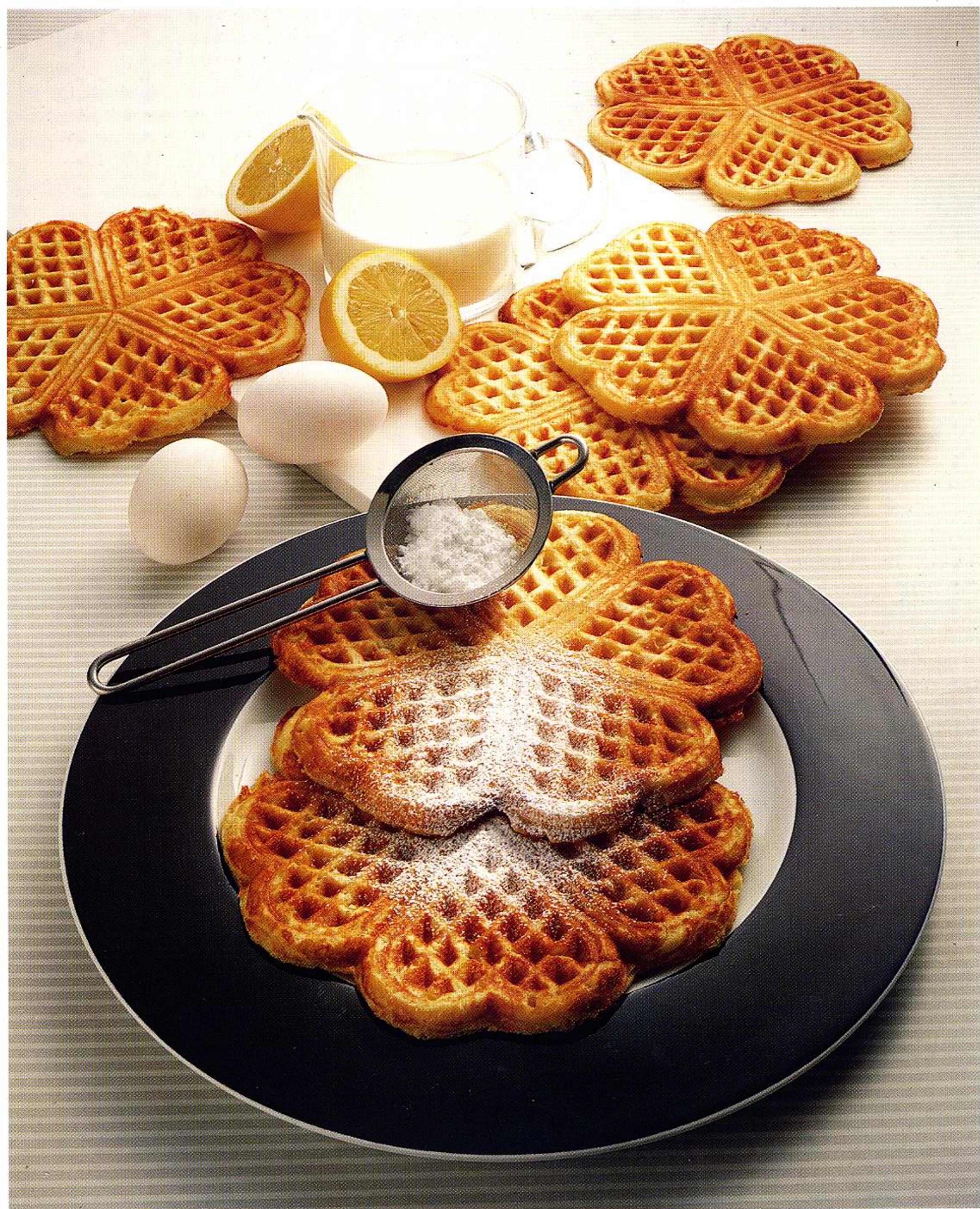
Buttermilch-Waffeln

Sie werden besonders luftig und leicht. Dafür ersetzen Sie einfach die Sahne durch Buttermilch. Zu den Buttermilch-Waffeln schmeckt eine Sauerkirschgrütze mit etwas Crème fraîche oder Schmand.



Bei zarten Sahnewaffeln schlagen nicht nur Kinderherzen höher! Zu den Waffeln schmeckt statt Sahne auch eine frische Sauce aus Fruchtmark oder eine Fruchtgrütze.

KLEIN UND KNUSPRIG



Windräddchen

Knuspriger Teig, der fein blättert, gefüllt mit fruchtiger Marmelade. Davon werden auch diejenigen begeistert sein, die es sonst nicht gerne so süß mögen, denn der Teig enthält überhaupt keinen Zucker.

Zutaten für etwa 20 Stück:

250 g Mehl

1 Prise Salz

1 gestrichener Teel. Backpulver

250 g gut abgetropfter Magerquark

200 g kalte Butter oder Margarine

Für die Füllung:

150 g Marmelade

(zum Beispiel Aprikosen- oder Himbeermarmelade)

Für das Blech:

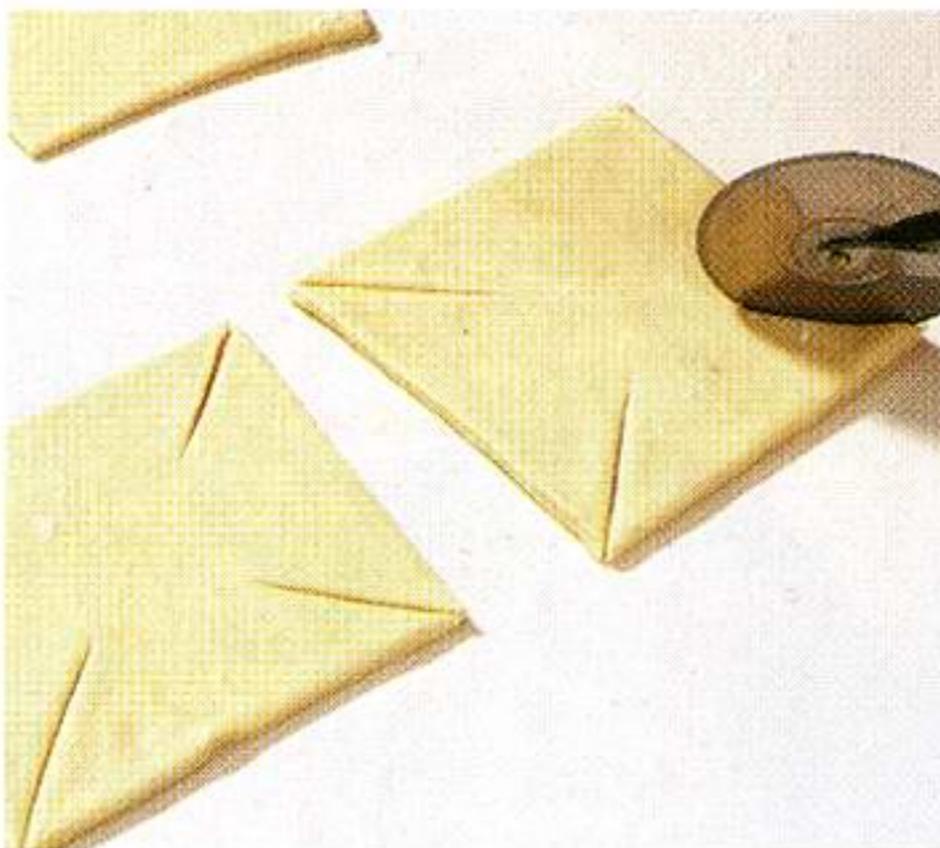
Fett oder Backpapier

Zum Bestäuben:

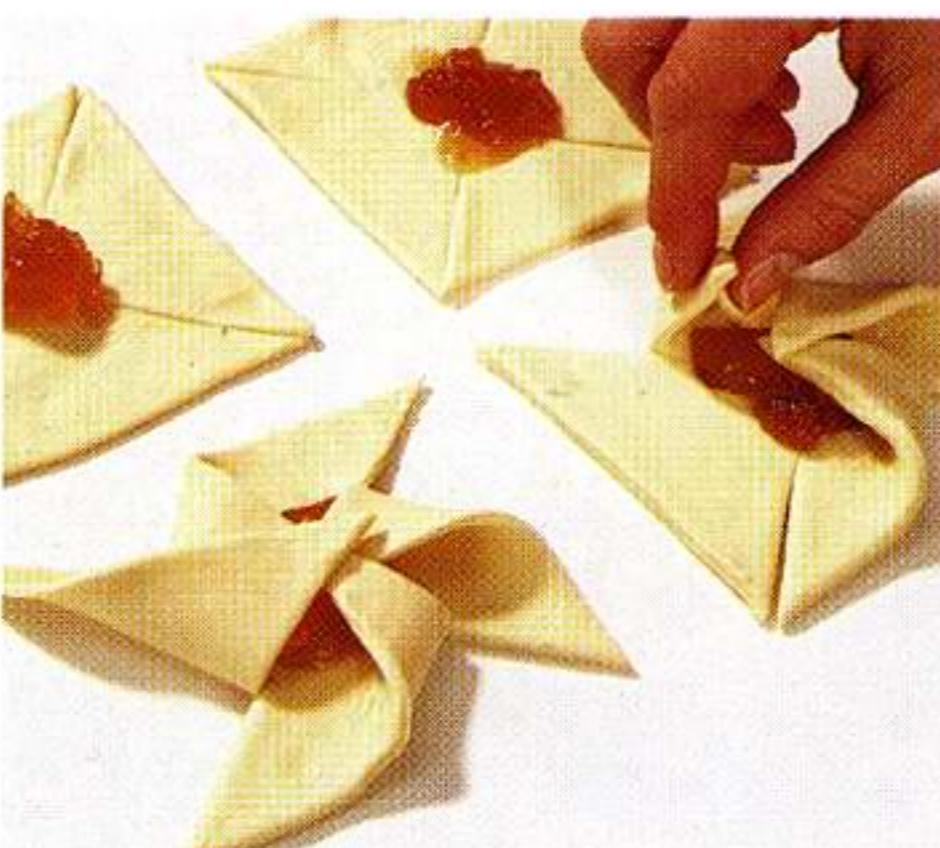
Puderzucker



1. Das Mehl mit dem Salz und dem Backpulver auf die Arbeitsfläche häufen. Obenauf den Quark und die kleingeschnittene Butter oder Margarine setzen. Alles mit einem großen Messer durchhacken, dann mit den Händen rasch zu einem geschmeidigen Teig verkneten. In Folie gewickelt etwa 1 Stunde kalt stellen.



2. Den Backofen auf 180° (Gas: Stufe 3) vorheizen. Den Teig auf wenig Mehl 3–4 mm dick ausrollen und in etwa 10x10 cm große Quadrate schneiden. Von den Ecken her etwa 3 cm tief zur Mitte hin einschneiden.



3. In die Mitte der Teigplatten je 1 Teelöffel Marmelade geben. Nun jede zweite Teigspitze in die Mitte über die Marmelade klappen und leicht andrücken. Die Windräddchen auf ein gefettetes oder mit Backpapier belegtes Blech setzen.



4. In den Backofen (Mitte) schieben und 25–30 Minuten backen. Vorsichtig vom Blech lösen und auf einem Kuchengitter abkühlen lassen. Dick mit etwas Puderzucker überstäuben und frisch servieren.

Braucht etwas Zeit Für Gäste

Bei 20 Stück pro Stück etwa:

660 kJ/160 kcal

3 g Eiweiß · 9 g Fett

16 g Kohlenhydrate

- Ruhezeit für den Teig: etwa 1 Stunde
- Zubereitungszeit: etwa 1 Stunde (davon 25–30 Minuten Backzeit)

Mohnschleifen

Die saftige Mohnfüllung paßt gut zum knusprigen Quarkblätterteig.

Zutaten für etwa 20 Stück:

250 g Mehl

1 Prise Salz

1 Teel. Backpulver

250 g gut abgetropfter Magerquark

200 g kalte Butter oder Margarine

Für die Füllung:

150 g Mohn

1/8 l Milch

3 Eßl. Honig

abgeriebene Schale von

1/2 unbehandelten Orange

1 Eßl. Rum

Für das Blech:

Fett oder Backpapier

Für die Glasur:

125 g Puderzucker

Raffiniert Braucht etwas Zeit

Bei 20 Stück pro Stück etwa:

880 kJ/210 kcal

5 g Eiweiß · 12 g Fett

20 g Kohlenhydrate

- Quellzeit: etwa 30 Minuten
- Zubereitungszeit: etwa 2 1/2 Stunden (davon 25–30 Minuten Backzeit)



1. Den Teig wie für die Windräderchen zubereiten und kalt stellen. Die Milch erhitzen. Den Mohn mahlen (in einer Mohnmühle oder in der Küchenmaschine). Den Mohn mit der kochenden Milch übergießen und etwa 30 Minuten quellen lassen. Eventuell überschüssige Flüssigkeit durch ein Sieb abtropfen lassen.

2. Den Honig, die Orangenschale und den Rum unter die Mohnmasse rühren. Den Quarkblätterteig auf einer leicht bemehlten Fläche zu 2 etwa 30 x 20 cm großen Rechtecken ausrollen. Je eine Längshälfte der Platten mit der Mohnmasse bestreichen.

3. Die andere Hälfte darüber klappen und rundum gut festdrücken. Quer in etwa 4 cm breite Streifen schneiden. Dann jeweils in die Mitte einen Längsschlitz einschneiden. Ein Ende des Streifens zur Mitte hin klappen, durch den Schlitz stecken und durchziehen.

4. Die Mohnschleifen auf ein gefettetes oder mit Backpapier belegtes Blech legen und wie die Windräderchen backen. Für die Glasur den Puderzucker mit so viel Zitronensaft glattrühren, daß ein dickflüssiger Guß entsteht. Die fertigen Mohnschleifen damit bestreichen und auf einem Kuchengitter trocknen lassen.

Schokobrezeln

Zutaten für etwa 25 Stück:

1 Paket tiefgekühlter Blätterteig
(300 g)

150 g Mehl · 75 g Zucker

125 g kalte Butter oder Margarine

65 g gemahlene Mandeln

2 gehäufte Eßl. Kakao · 2 Eier

Für das Blech:

Fett oder Backpapier

Raffiniert

Bei 25 Stück pro Stück etwa:

820 kJ/200 kcal

4 g Eiweiß · 13 g Fett

15 g Kohlenhydrate

- Ruhezeit für den Teig: etwa 30 Minuten
- Zubereitungszeit: etwa 2 Stunden (davon etwa 25 Minuten Backzeit)

1. Den Blätterteig aus der Packung nehmen und 10–15 Minuten auftauen lassen. Inzwischen das Mehl mit dem Zucker, dem kleingeschnittenen Fett, den Mandeln, dem Kakao und 1 Ei auf die Arbeitsfläche häufen. Alles mit einem Messer durchhacken, dann mit den Händen zu einem festen Teig verkneten. In Folie gewickelt etwa 30 Minuten kalt stellen.

2. Den Backofen auf 200° (Gas: Stufe 4) vorheizen. Die 5 Blätterteigplatten auf einer leicht bemehlten Fläche der Länge nach ausrollen, bis jede Platte etwa 22 cm lang ist.

3. Den Schokoladenteig zu einer ebenfalls etwa 22 cm langen Platte ausrollen. Das restli-

che Ei trennen, das Eiweiß mit einer Gabel verquirlen, und die Blätterteigplatte damit bestreichen. Die Schokoplatte darauf legen, etwas andrücken und in 5 Streifen schneiden. Die Streifen leicht aufzurolleln.

4. Jeden Streifen zu einer Brezel formen und die Brezeln auf ein gefettetes oder mit Backpapier belegtes Blech legen. Das restliche Eigelb verquirlen und die Brezeln damit bestreichen. Im Backofen (Mitte) etwa 25 Minuten backen.

Apfeltörtchen

Zutaten für 6 Törtchen:

1 Paket tiefgekühlter Blätterteig
(300 g)

3 mittelgroße säuerliche Äpfel (zum Beispiel Boskop oder Jonathan)

Saft von 1/2 unbehandelten Zitrone

6 Eßl. Apfel- oder Aprikosengelee

1 Eiweiß

2 Eßl. Zucker

1 gute Prise Zimt

Für das Blech:

Fett oder Backpapier

Zum Bestreuen:

1 Eßl. Mandelblättchen

Für Gäste

Bei 6 Stück pro Stück etwa:

1400 kJ/330 kcal

4 g Eiweiß · 15 g Fett

48 g Kohlenhydrate

- Zubereitungszeit: etwa 1 1/4 Stunden (davon 25–30 Minuten Backzeit)

1. Den Blätterteig aus der Packung nehmen und 10–15 Minuten auftauen lassen. In der Zwischenzeit die Äpfel waschen, schälen, vierteln und das Kerngehäuse entfernen. Die Viertel längs in feine Spalten schneiden, und sofort mit dem Zitronensaft beträufeln.

2. Den Backofen auf 200° (Gas: Stufe 4) vorheizen. Das Gelee erhitzen und glattrühren. 3 der 5 Teigplatten quer halbieren und auf ein vorbereitetes Blech legen. Das Eiweiß mit einer Gabel verquirlen, und die Ränder der Teigplatten damit bestreichen.

3. Die restlichen Teigplatten längs in je 6 schmale Streifen schneiden. Aufzurolleln und je 2 Streifen als Rand auf die Teigplatten drücken. Die Innenseite mit etwas Gelee bestreichen und dicht mit den Apfelspalten belegen.

4. Den Zucker und den Zimt vermischen und die Äpfel damit bestreuen. Die Törtchen im Backofen (Mitte) 25–30 Minuten backen. Aus dem Ofen nehmen und mit dem restlichen Gelee bestreichen. Mit den Mandelblättchen bestreuen und abkühlen lassen.

Im Bild vorne: Schokobrezeln

Im Bild hinten: Apfeltörtchen

KLEIN UND KNUSPRIG



Streuselblätter

Zutaten für etwa 16 Stück:

125 g Mehl

125 g kalte Butter oder Margarine

125 g gut abgetropfter Magerquark

1 Prise Salz

1 Päckchen Vanillinzucker

Für die Streusel:

125 g Mehl · 70 g Zucker

1 gute Prise Zimt

70 g zerlassene Butter

oder Margarine

Für das Blech: Fett oder Backpapier

Zum Bestreichen:

100 g Johannisbeer-, Kirsch- oder

Himbeermarmelade

Preiswert

Bei 16 Stück pro Stück etwa:

790 kJ/190 kcal

3 g Eiweiß · 11 g Fett

20 g Kohlenhydrate

- Ruhezeit für den Teig: etwa 1 Stunde
- Zubereitungszeit: etwa 50 Minuten (davon etwa 20 Minuten Backzeit)

1. Das Mehl, das kleingeschnittene Fett, den Quark, Salz und Vanillinzucker auf die Arbeitsfläche häufen. Mit einem Messer bröselig hacken.

2. Dann mit den Händen rasch zu einem geschmeidigen Teig verkneten. In Folie wickeln und etwa 1 Stunde kalt stellen.

3. Für die Streusel das Mehl mit dem Zucker und dem Zimt vermischen. Das Fett erwärmen und langsam dazugießen. Alles mit den Fingerspitzen zu Streuseln verreiben.

4. Den Backofen auf 200° (Gas: Stufe 4) vorheizen. Den Teig auf wenig Mehl etwa 1/2 cm dick ausrollen. Runde Plätzchen von etwa 10 cm Durchmesser ausstechen. Auf ein vorbereitetes Blech legen.

5. Die Plätzchen mit der Marmelade bestreichen. Dann die Streusel darauf verteilen. Im vorgeheizten Backofen (Mitte) etwa 20 Minuten backen.

2. Die Masse dann über ein heißes Wasserbad setzen und schlagen, bis sie leicht zäh wird. Die Schüssel herausnehmen und die Masse abkühlen lassen, dabei immer wieder kräftig durchschlagen.

3. Den Backofen auf 100° (Gas: Stufe 1) vorheizen. Die Baisermasse in einen Spritzbeutel mit einer großen Loch- oder Rosettentülle füllen. Auf ein gefettetes oder mit Backpapier belegtes Blech spiralförmig kleine Baiserböden mit etwa 8 cm Durchmesser spritzen. Rundum jeweils einen kleinen Rand aufspritzen.

4. Die Baiserringe im Backofen (Mitte) in 2 Stunden trocknen, dann abkühlen lassen.

5. Vor dem Servieren die Früchte waschen, schälen und in Spalten schneiden. Die Pfirsich- oder Orangenspalten mit dem restlichen Zitronensaft beträufeln.

6. Die Sahne steif schlagen, dabei den Vanillinzucker und den Orangenlikör oder -saft unterheben. Die Baiserringe mit etwas Sahne füllen und mit den Früchten belegen. Mit den gerösteten Mandeln bestreuen.

Gefüllte Baisers

Zutaten für etwa 8 Stück:

2 Eiweiß

Saft von 1/2 unbehandelten Zitrone

125 g feiner Kristallzucker

4 reife Pfirsiche oder Orangen

250 g Sahne

1 Päckchen Vanillinzucker

3 Eßl. Orangenlikör oder -saft

Für das Blech: Fett oder Backpapier

Zum Bestreuen:

1 Eßl. geröstete Mandelblättchen

Raffiniert • Für Gäste

Bei 8 Stück pro Stück etwa:

860 kJ/200 kcal

2 g Eiweiß · 11 g Fett

24 g Kohlenhydrate

- Zubereitungszeit: etwa 3 Stunden (davon etwa 2 Stunden Trockenzeit)

1. In einer Metallschüssel die Eiweiße sehr steif schlagen. 1/2 Teelöffel von dem Zitronensaft dazugeben. Den Zucker langsam dazurieseln lassen, dabei ständig weiterschlagen.

Im Bild vorne: Streuselblätter

Im Bild hinten: Gefüllte Baisers

KLEIN UND KNUSPRIG



Plunder-gebäck

Zutaten für etwa 20 Stück:

- 0,2 l Milch
- 1 Würfel frische Hefe (42 g) oder
1 Tütchen Trockenhefe
- 50 g Zucker
- 450 g Mehl
- 1 gute Prise Salz
- 25 g weiche Butter
- Für die Füllung:
- 250 g Speisequark
- 2 Eßl. Honig
- 2 Eßl. Rumrosinen
- 1 Ei
- abgeriebene Schale von
1/2 unbehandelten Zitrone
- 1 Eiweiß
- Für das Blech:
- Fett oder Backpapier

Braucht etwas Zeit

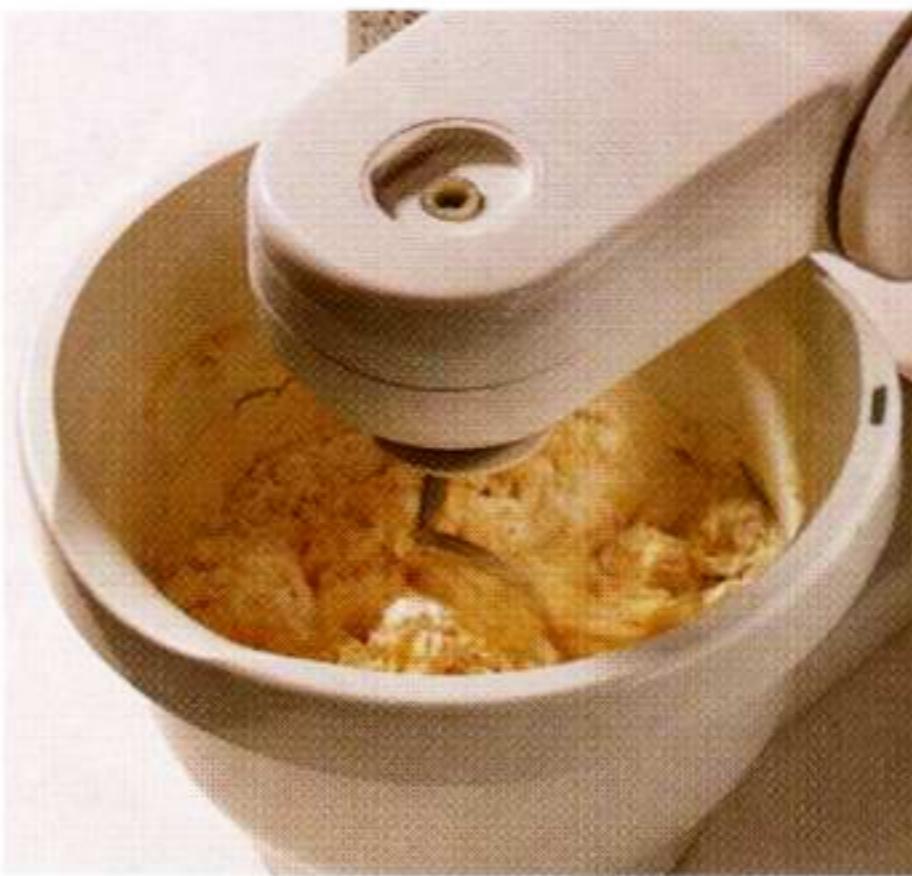
Bei 20 Stück pro Stück etwa:

880 kJ/210 kcal
4 g Eiweiß · 12 g Fett
21 g Kohlenhydrate

- Ruhezeit für den Teig: etwa 13 Stunden
- Zubereitungszeit: etwa 3 Stunden (davon 15–20 Minuten Backzeit)



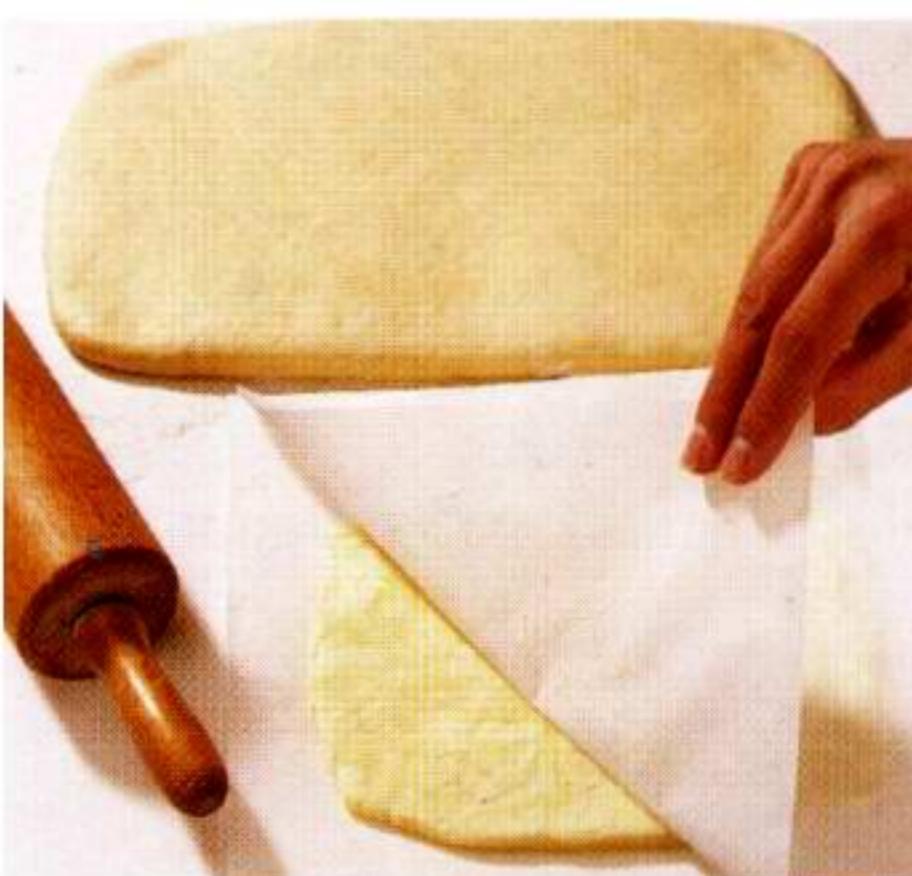
1. Die Milch in eine große Schüssel füllen. Die Hefe hineinbröckeln und mit dem Zucker unter Rühren darin auflösen.



2. 450 g von dem Mehl, das Salz, 50 g von der Butter und das Ei hinzufügen. Alles mit den Knethaken des Handrührers oder in der Küchenmaschine gut durchschlagen. Den Teig in Folie wickeln und über Nacht kalt stellen.



3. Am nächsten Tag die restliche Butter mit dem restlichen Mehl auf die Arbeitsfläche geben und mit einem großen Messer durchhauen. In Folie wickeln und etwa 30 Minuten kalt stellen.



4. Den Hefeteig auf einer leicht bemehlten Fläche etwa 20 x 30 cm groß ausrollen. Die Buttermischung zwischen Backpapier etwa 18 x 15 cm groß ausrollen, dann auf eine Seite der Hefeplatte legen. Die andere Hälfte darüber schlagen und an den Rändern gut festdrücken.



5. Diese Platte nun gleichmäßig auf etwa 35 x 45 cm Größe ausrollen. Die Teigseiten jeweils zur Mitte hin einschlagen und dann eine Seite über die andere schlagen. Dieses Paket dann in Folie wickeln und erneut etwa 30 Minuten kalt stellen.



6. Den Teig wieder ausrollen und den ganzen Vorgang mit anschließendem Kühlen insgesamt noch zweimal wiederholen. Den Backofen auf 200° (Gas: Stufe 4) vorheizen.



7. Für die Füllung den Quark, den Honig, die Rumrosinen, das Ei und die Zitronenschale miteinander verrühren. Dann den Teig zu einem etwa 40 x 50 cm großen Rechteck ausrollen und in etwa 10 cm große Quadrate schneiden. In die Mitte je einen guten Eßlöffel von der Füllung geben.



8. Die Ränder mit dem verquirlten Eiweiß bestreichen. Die Teigplatten über der Füllung zu länglichen Taschen oder zu Dreiecken zusammenschlagen. Rundherum den Teig gut festdrücken. Auf ein gefettetes oder mit Backpapier belegtes Blech setzen und im Backofen (Mitte) in 15–20 Minuten goldgelb backen.

Varianten:

Sie können das Plundergebäck auch mit Äpfeln oder mit Nüssen füllen. Jede Füllung reicht für ein Teigrezept, also für etwa 20 Stück.

Apfelfüllung

500 g Äpfel waschen, schälen, vierteln und das Kernhaus entfernen. In kleine Würfel schneiden. Mit 30 g Rosinen, 40 g gehackten Mandeln, 2 Eßlöffeln Apfelschnaps oder -saft, der abgeriebenen Schale von 1/2 Zitrone, je 1 Prise Zimt- und Nelkenpulver und 2 Eßlöffeln Zucker in einen Topf geben. Kurz aufkochen lassen, dann zum Abtropfen in einen Sieb geben.

Nußfüllung

75 g getrocknete Aprikosen fein hacken und mit 2 Eßlöffeln Rum beträufeln. 100 g gehackte Mandeln, 75 g gemahlene Walnüsse, 1 Ei, 2 Eßlöffel Honig und 1 gute Prise Zimt hinzufügen und alles gut verrühren.

Rosinenbrötchen

Zutaten für etwa 24 Stück:

500 g Mehl
1 Würfel frische Hefe (42 g)
75 g Zucker · 0,2 l lauwarme Milch
125 g Rosinen
1 Schnapsgläschen (2 cl) Rum · 1 Ei
100 g Butter oder Margarine
abgeriebene Schale von 1/2 unbehandelten Zitrone
Für das Blech: Fett oder Backpapier
Zum Bestreichen:
1 Eigelb · 2 Eßl. Milch
Zum Bestreuen: Hagelzucker

Braucht etwas Zeit

Bei 24 Stück pro Stück etwa:

630 kJ/150 kcal
3 g Eiweiß · 5 g Fett
23 g Kohlenhydrate

- Ruhezeit für den Teig: etwa 1 Stunde 20 Minuten
- Zubereitungszeit: etwa 1 Stunde (davon etwa 20 Minuten Backzeit)

1. Das Mehl in eine Schüssel füllen. Die Hefe in eine Mulde in der Mitte bröckeln. Mit 1 Teelöffel von dem Zucker und der Milch verrühren, bis sich die Hefe auflöst. Zugedeckt etwa 30 Minuten gehen lassen.

2. Die Rosinen waschen, mit dem Rum beträufeln und etwa 5 Minuten ziehen lassen. Dann mit dem Ei, dem Fett und der Zitronenschale zum Vorteig geben. Mit dem Handrührer zu einem geschmeidigen Teig schlagen. Zugedeckt etwa 30 Minuten gehen lassen.

3. Den Teig in 24 Stücke teilen, zu kleinen Kugeln formen und auf ein gefettetes oder mit Backpapier belegtes Blech setzen. Das Eigelb mit der Milch verquirlen. Die Brötchen damit bestreichen und mit Hagelzucker bestreuen. 20 Minuten gehen lassen.

4. Den Backofen auf 200° (Gas: Stufe 4) vorheizen. Die Brötchen etwa 20 Minuten (Mitte) backen.

1. Das Mehl mit dem kleingeschnittenen Fett und dem Zucker auf die Arbeitsfläche häufen. Alles mit einem großen Messer schön bröselig hacken.

2. Die Hefe in der Milch auflösen. Mit dem Salz und dem Eigelb zur Mehlmasse geben. Alles durchhacken, mit den Händen zu einem festen Teig verkneten. Zugedeckt etwa 45 Minuten gehen lassen.

3. Das Wasser mit dem restlichen Zucker zum Kochen bringen und etwa 10 Minuten köcheln lassen. Die Nüsse, das Fett, die Schale, die Crème fraîche und den Likör unterrühren.

4. Aus der Masse mit nassen Händen 12 etwa 7 cm lange Rollen formen. Die Rollen auf wenig Mehl 3–4 mm dick ausrollen. Dann in 12 etwa 8 × 10 cm große Rechtecke schneiden. Jeweils ein wenig von der Nußfüllung in die Mitte geben. Den Teig aufrollen, zu Hörnchen formen und auf ein vorbereitetes Blech geben.

5. Das Ei verquirlen, die Beugel damit bestreichen und etwa 30 Minuten gehen lassen. Inzwischen den Backofen auf 180° (Gas: Stufe 3) vorheizen. Die Nußbeugel 30–35 Minuten (Mitte) backen.

Nußbeugel

Zutaten für etwa 12 Stück:

250 g Mehl
125 g Butter oder Margarine
20 g Zucker
1/2 Würfel frische Hefe
4 Eßl. Milch · 1 Prise Salz
1 Eigelb · 1/8 l Wasser
125 g Zucker
250 g gemahlene Haselnüsse
30 g weiche Butter oder Margarine
abgeriebene Schale von 1 unbehandelten Zitrone
2 Eßl. Crème fraîche
2 Eßl. Orangenlikör
Für das Blech: Fett oder Backpapier
Zum Bestreichen: 1 Ei

Für Gäste

Bei 12 Stück pro Stück etwa:
1400 kJ/330 kcal
6 g Eiweiß · 26 g Fett
28 g Kohlenhydrate

- Ruhezeit für den Teig: etwa 1 1/4 Stunden
- Zubereitungszeit: etwa 1 3/4 Stunden (davon 30–35 Minuten Backzeit)

Bild oben: Rosinenbrötchen
Bild unten: Nußbeugel

KLEIN UND KNUSPRIG



Cup cakes

Hier spielt die Tasse die Hauptrolle. In ihr werden die Zutaten abgemessen und, sofern sie ofenfest ist, auch gebacken. Natürlich geht's auch in kleinen Spezialbackförmchen, Soufflé-förmchen oder Backförmchen aus Papier.

Zutaten für etwa 20 Stück:

je 1 Tasse (200 g) Zucker, Eier (4 Stück), Mehl, zerlassene Butter oder Margarine und gemahlene Nüsse (Haselnüsse, Mandeln oder Walnüsse)

abgeriebene Schale von 1 unbehandelten Zitrone nach Belieben 2 Eßl. Rum

50 g grob gehackte Nüsse oder Bitterschokolade

Für die Tassen oder Förmchen:

Fett und Mehl

Zum Bestäuben: Puderzucker

Gelingt leicht

Bei 20 Stück pro Stück etwa:

1100 kJ/260 kcal

5 g Eiweiß · 17 g Fett

20 g Kohlenhydrate

- Zubereitungszeit: etwa 50 Minuten (davon etwa 25 Minuten Backzeit)

1. In einer Schüssel den Zucker und die Eier mit den Schneebesen des Handrührers zu einer dicken schaumigen Creme aufschlagen. Das dauert etwa 6 Minuten. Die Creme wird dabei ganz hell, fast weiß.

2. Das Mehl darüber stäuben und sorgfältig unterheben. Die

zerlassene Butter oder Margarine unterrühren. Die gemahlenen Nüsse unter den Teig geben, und mit der Zitronenschale und nach Belieben mit dem Rum würzen.

3. Nun die grob gehackten Nüsse oder die Schokolade unterrühren. Den Backofen auf 180° (Gas: Stufe 3) vorheizen. Die Tassen oder Backförmchen mit etwas Fett auspinseln und zusätzlich noch mit etwas Mehl ausstäuben. Papierförmchen brauchen nicht gefettet zu werden.

4. Die Förmchen nun zu 2/3 mit Teig füllen. Die Cup cakes auf ein Backblech stellen und im Backofen (Mitte) in etwa 25 Minuten goldbraun backen. Die Küchlein kurz in den Förmchen abkühlen lassen. Dann stürzen und auf ein Kuchengitter setzen. Dick mit Puderzucker überstäubt servieren.

Varianten:

Rosinen-Cup-cakes

Dafür rühren Sie 75 g Rum-Rosinen (Fertigprodukt) oder 50 g Rosinen, in 3 Eßlöffeln Rum eingeweicht, unter den Teig.

Beeren-Küchlein

Statt mit Rum parfümieren Sie den Teig mit Kirschwasser oder Himbeergeist. Die Förmchen werden wie für die Cup-cakes zu knapp 2/3 mit dem Teig gefüllt. Auf die Oberfläche streuen Sie dann zum Schluß insgesamt 100 g Heidelbeeren, rote oder schwarze Johannis-

beeren. Die Beeren sinken beim Backen in den Teig ein. Genausogut können Sie auch Aprikosen-, Apfel- oder Birnenstückchen mitbacken.

Tip!

Besonders leicht lassen sich die kleinen Törtchen auch in Spezialblechen backen, die es in guten Fachgeschäften gibt. Diese Bleche sind meist 20 x 30 cm groß und haben Vertiefungen in Größe etwa einer Mokkatasse. Sie können entweder direkt in den Förmchen backen (vorher natürlich gut ausfetten und mit Mehl ausstäuben) oder den Teig in Papierförmchen füllen und diese in die Vertiefungen stellen. Vor allem bei einem etwas schweren Teig geraten die weichen Papierförmchen dann nicht so leicht aus der Form.

Ursprünglich kommen die Cup cakes aus England, doch inzwischen hat man dieses feine Gebäck auch bei uns zu schätzen gelernt.

KLEIN UND KNUSPIG



Kirschküchlein

Zutaten für etwa 15 Stück:

150 g Butter oder Margarine
150 g Zucker
2 Eier
200 g Mehl
1 gestrichener Teel. Backpulver
50 g gemahlene Haselnüsse
Saft und abgeriebene Schale von 1/2 unbehandelten Zitrone
2 Eßl. Kirschwasser oder -saft
250 g entsteinte Sauerkirschen (frisch oder aus dem Glas)
etwa 15 Papierbackförmchen mit etwa 10 cm Ø
Zum Bestäuben: Puderzucker

Schnell • Für Gäste

Bei 15 Stück pro Stück etwa:

850 kJ/200 kcal
3 g Eiweiß · 12 g Fett
19 g Kohlenhydrate

- Zubereitungszeit: etwa 50 Minuten (davon etwa 30 Minuten Backzeit)

1. Die Butter oder Margarine schaumig schlagen. Den Zucker und die Eier hinzufügen, und alles zu einer hellen Creme verrühren.

2. Das Mehl mit dem Backpulver und den Haselnüssen mischen. Mit dem Zitronensaft, der Schale und dem Kirschwasser unter den Teig rühren. Die Kirschen unterheben.

3. Den Backofen auf 180° (Gas: Stufe 3) vorheizen. Die Förmchen zu gut 2/3 mit Teig füllen und auf ein Backblech stellen. Im Backofen (Mitte)

etwa 30 Minuten backen. Etwas abkühlen lassen, dann mit Puderzucker bestäuben.

nem großen Messer bröselig hacken, dann mit den Händen rasch verkneten. In Folie gewickelt etwa 1 Stunde kalt stellen.

Beeren-törtchen

Zutaten für etwa 12 Stück:

250 g Mehl · 75 g Zucker
1 Päckchen Vanillinzucker
abgeriebene Schale von 1/2 unbehandelten Zitrone
125 g Butter oder Margarine
1 Ei · 1 Päckchen Vanillesauce (Fertigprodukt)
1/4 l Milch
60 g Zucker
200 g Sahne
nach Belieben 2 Eßl. Himbeergeist
400 g gemischte Beeren (Himbeeren, Brombeeren, Erdbeeren, rote und schwarze Johannisbeeren)
12 Tortelettförmchen mit etwa 8 cm Ø
Für die Förmchen: Fett
Zum Bestäuben: Puderzucker

Für Gäste

Bei 12 Stück pro Stück etwa:

1400 kJ/330 kcal
5 g Eiweiß · 17 g Fett
35 g Kohlenhydrate

- Ruhezeit für den Teig: etwa 1 Stunde
- Zubereitungszeit: etwa 1 1/2 Stunden (davon 15–20 Minuten Backzeit)

1. Das Mehl mit dem Zucker, dem Vanillinzucker, der Zitronenschale, dem kleingewürfelten Fett und dem Ei auf die Arbeitsfläche geben. Mit ei-

2. Inzwischen das Saucenpulver mit 3 Eßlöffeln von der Milch glattrühren. Die restliche Milch mit dem Zucker aufkochen. Das Pulver einrühren, noch einmal aufkochen und dann vom Herd nehmen. Die Masse abkühlen lassen, dabei immer wieder umrühren.

3. Sobald die Masse kalt ist, die Sahne steif schlagen und unterziehen. Nach Belieben den Alkohol unterrühren. Die Sahnecreme kalt stellen.

4. Die Förmchen einfetten. Den Backofen auf 180° (Gas: Stufe 3) vorheizen. Den Teig auf wenig Mehl 3–4 mm dick ausrollen. Die Förmchen umgedreht aufdrücken, den Teig ausstechen, in die Förmchen drücken und mit einer Gabel mehrmals einstechen.

5. Die Förmchen auf ein Blech stellen und im Backofen (Mitte) 15–20 Minuten backen. Vorsichtig stürzen und auskühlen lassen. Die Beeren verlesen und waschen. Die Torteletts mit der Creme füllen, mit den Beeren belegen und mit Puderzucker bestäuben.

Bild oben: Kirschküchlein
Bild unten: Beerentörtchen

KLEIN UND KNUSPRIG



Schoko-törtchen

Der Teig wird durch Schokolade und Kakao schön herb.

Zutaten für 12 Stück:

125 g weiche Butter oder Margarine

125 g brauner Zucker

3 Eier

100 g Buchweizenmehl und

125 g Mehl (oder 225 g Mehl)

1 gestrichener Teel. Backpulver

2 gestrichene Eßl. Kakao

2 Eßl. Rum oder Milch

50 g grob gehackte Bitter- oder

Blockschokolade

12 Papierbackförmchen

Für die Glasur:

50 g helle oder dunkle Kuvertüre



1. Den Backofen auf 180° (Gas: Stufe 3) vorheizen. Das Fett schaumig schlagen. Den Zucker und die Eier dazugeben, und alles zu einer hellen Creme verrühren.



2. Das Mehl mit dem Backpulver und dem Kakao vermischen. Nach und nach mit einem Rührloßel unter den Teig heben.



3. Den Rum oder die Milch mit der gehackten Schokolade unter den Teig rühren. Den Teig auf die 12 Papierförmchen verteilen, und die Förmchen auf ein Backblech stellen. Im Backofen (Mitte) etwa 30 Minuten backen.



4. Die Kuvertüre zerbröckeln und im heißen Wasserbad schmelzen. In eine kleine Plastiktüte füllen und an einer Ecke eine winzige Spitze abschneiden. Die abgekühlten Törtchen dicht nebeneinander stellen und mit feinen Glasurlinien überziehen.

Knuspertaler

Ein Gebäck, das Sie problemlos auf Vorrat backen können, denn die Taler halten sich gut verpackt bis zu 2 Wochen.

Zutaten für etwa 16 Stück:

350 g Mehl

150 g Zucker

1 Päckchen Vanillinzucker

150 g geschälte gemahlene Mandeln

250 g Butter oder Margarine

1 Ei

Für das Blech: Fett oder Backpapier

Für die Füllung: 75 g weiche Butter

100 g Mandelmus (aus dem Reformhaus)

75 g Puderzucker

2 Eßl. Schokoladenpulver

Für die Glasur:

100 g dunkle Kuvertüre

Für Gäste

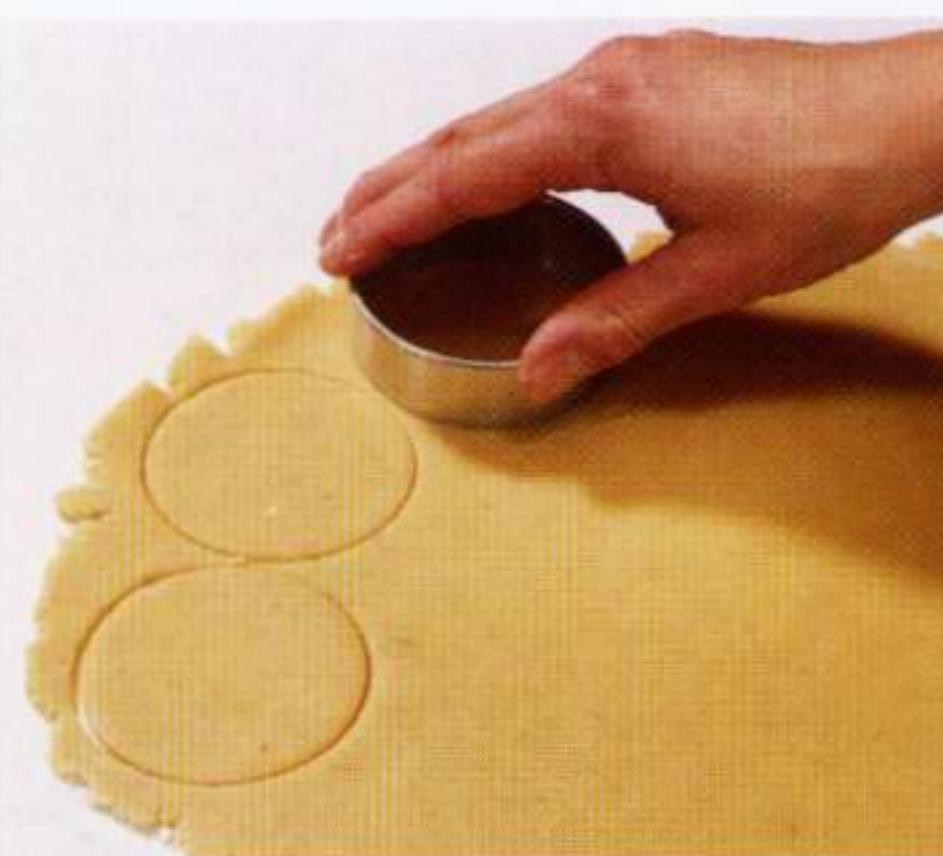
Bei 16 Stück pro Stück etwa:

1800 kJ/430 kcal

7 g Eiweiß · 28 g Fett

36 g Kohlenhydrate

- Ruhezeit für den Teig: etwa 1 Stunde
- Zubereitungszeit: etwa 1 1/4 Stunden (davon 12–15 Minuten Backzeit)



1. Das Mehl mit dem Zucker, dem Vanillinzucker, den Mandeln, dem kleingeschnittenen Fett und dem Ei auf die Arbeitsfläche häufen. Alles mit einem großen Messer durchhauen, dann mit den Händen rasch zu einem festen Teig verkneten. In Folie gewickelt etwa 1 Stunde kalt stellen.

2. Den Backofen auf 200° (Gas: Stufe 3) vorheizen. Den Teig auf wenig Mehl knapp 1/2 cm dick ausrollen. Große runde Plätzchen (Durchmesser etwa 8 cm) ausschneiden und auf ein gefettetes oder mit Backpapier belegtes Blech legen. Im Backofen (Mitte) in 12–15 Minuten goldgelb backen.

3. Inzwischen die weiche Butter mit dem Mandelmus, dem Puderzucker und dem Schokoladenpulver cremig rühren. Die Plätzchen vorsichtig vom Blech lösen, auf ein Kuchengitter setzen und abkühlen lassen. Jeweils 2 Plätzchen mit der Creme füllen und zusammensetzen.

4. Die Kuvertüre zerbröckeln und im heißen Wasserbad schmelzen. Dann in eine Spritztüte mit feiner Lochtülle füllen. Oder in eine Plastiktüte füllen und an einer Ecke eine winzige Spitze abschneiden. Die fertigen Knuspertaler spiralförmig mit einer feinen Glasurlinie verzieren.

Mandel-kränzchen

Sie können die zarten Mandelkränzchen pur genießen oder zur Abwechslung auch einmal mit einer zarten Sahnecreme füllen.

Zutaten für etwa 12 Stück:

1/4 l Milch

100 g Butter oder Margarine

2 Eßl. Zucker

1 Prise Salz

200 g Mehl

4 Eier

Für das Blech:

Fett oder Backpapier

Zum Bestreichen: 1 Ei

Zum Bestreuen:

60 g Mandelblättchen

Für Gäste

Bei 12 Stück pro Stück etwa:

2700 kJ/640 kcal

40 g Eiweiß · 44 g Fett

19 g Kohlenhydrate

- Zubereitungszeit: etwa 1 Stunde (davon 25–30 Minuten Backzeit)

1. Die Milch mit der Butter oder Margarine, dem Zucker und dem Salz in einem Topf erhitzen und einmal aufkochen lassen. Das Mehl nach und nach dazugeben dazugeben und sorgfältig unterrühren.

2. Die Masse bei schwacher Hitze unter ständigem Rühren »abbrennen«, bis sich am Topfboden eine dünne weiße Schicht bildet. Der Teig muß sich als Kloß leicht vom Topfboden lösen lassen.

3. Den Teigkloß in eine Schüssel umfüllen und etwas abkühlen lassen. Dann die Eier nach und nach dazugeben und mit einem Rührloßel gleichmäßig unter den Brandteig arbeiten.

4. In der Zwischenzeit den Backofen auf 180° (Gas: Stufe 3) vorheizen. Ein Backblech einfetten oder mit Backpapier auslegen.

5. Den Teig in einen Spritzbeutel mit einer großen Lochtülle füllen. Nach und nach etwa 12 Kringel mit etwa 10 cm Durchmesser auf das vorbereitete Blech spritzen.

6. Das restliche Ei gründlich verquirlen und die Teigkringel damit bestreichen. Dann gleichmäßig mit den Mandelblättchen bestreuen. Die Mandelkränzchen im vorgeheizten Backofen (Mitte) in 25–30 Minuten goldgelb backen. Dabei die Backofentür möglichst nicht öffnen, da der Teig sonst leicht zusammenfallen kann.

7. Die fertigen Mandelkränzchen vom Blech lösen und auf einem Kuchengitter abkühlen lassen. Möglichst frisch servieren.

Variante:

Gefüllte Mandel-kränzchen

Sie können die Mandelkränzchen nach dem Auskühlen auch quer halbieren und füllen. Gut paßt leicht gesüßte, mit Orangenlikör oder Himbeergeist parfümierte, geschlagene Sahne. Oder Sie mischen unter die geschlagene Sahne 2–3 Eßlöffel Fruchtmark aus Himbeeren, Erdbeeren, Pfirsichen oder Aprikosen.

Die feine Mandelkruste macht die Kränzchen besonders knusprig.

KLEIN UND KNUSPRIG



Sandtörtchen

Zutaten für etwa 12 Stück:

125 g weiche Butter oder Margarine

2 Eier · 100 g Zucker

1 Prise Salz · 75 g Mehl

35 g Speisestärke

1/4 Teel. Backpulver

Saft und abgeriebene Schale von

1/2 unbehandelten Zitrone

etwa 12 Papierbackförmchen

mit etwa 8 cm Ø

Zum Bestäuben: Puderzucker

Schnell

Bei 12 Stück pro Stück etwa:

720 kJ/170 kcal

3 g Eiweiß · 10 g Fett

17 g Kohlenhydrate

- Zubereitungszeit: etwa 50 Minuten (davon etwa 30 Minuten Backzeit)

1. Den Backofen auf 180° (Gas: Stufe 3) vorheizen. Die Butter oder Margarine zerlassen. Beiseite stellen und abkühlen lassen. 1 Ei trennen und das Eigelb mit dem restlichen Ei, dem Zucker und dem Salz schaumig schlagen.

2. Das Mehl mit der Speisestärke und dem Backpulver vermischen und auf die Creme geben. Das Eiweiß sehr steif schlagen und obenauf häufen. Alles sorgfältig unterheben.

3. Das Fett mit dem Zitronensaft und der Schale unterrühren. Die Papierförmchen zu gut 2/3 mit Teig füllen und auf ein Backblech stellen.

4. Die Sandtörtchen im Backofen (Mitte) in etwa 30 Minuten goldbraun backen. Abkühlen lassen und mit Puderzucker bestäubt servieren.

Streifen von Alufolie auf diese Größe verkleinern. Den Backofen auf 180° (Gas: Stufe 3) vorheizen.

3. Den Teig auf das Blech geben und glattstreichen. Im Backofen (Mitte) etwa 30 Minuten backen. Auf einem Kuchengitter abkühlen lassen.

4. Die Gelatine in etwas kaltem Wasser einweichen. Den Fruchtsaft und den Zitronensaft erwärmen. Die Gelatine darin auflösen und abkühlen lassen. Den Joghurt und den Puderzucker unterrühren und alles für etwa 30 Minuten kalt stellen. Die Sahne steif schlagen. Sobald die Fruchtmasse anfängt zu gelieren, die Sahne unterziehen.

5. Den Biskuitboden mit einem langen, scharfen Messer quer halbieren. Die Creme darauf verteilen und glattstreichen. Den zweiten Boden in 16 Quadrate schneiden und auf der Creme wieder zu einer großen Platte zusammensetzen. Zum Festwerden für etwa 1 1/2 Stunden kalt stellen.

6. Die Oberfläche der Schnitten mit schmalen Papierstreifen belegen. Dick mit Puderzucker bestäuben und die Streifen vorsichtig abheben.

Fruchtschnitten

Zutaten für etwa 16 Stück:

150 g Zucker · 3 Eier

150 g Mehl · 1/2 Teel. Backpulver

50 g zerlassene Butter oder Margarine

Für das Blech: Fett oder Backpapier

Für die Creme:

7 Blatt weiße Gelatine

1/4 l Passionsfruchtsaft

Saft von 1 Zitrone

500 g Vollmilchjoghurt

75 g Puderzucker · 250 g Sahne

Zum Bestäuben: Puderzucker

Für Gäste

Bei 16 Stück pro Stück etwa:

880 kJ/210 kcal

7 g Eiweiß · 9 g Fett

24 g Kohlenhydrate

- Kühl- und Ruhezeit: etwa 2 Stunden
- Zubereitungszeit: etwa 1 1/2 Stunden (davon etwa 30 Minuten Backzeit)

1. Den Zucker mit den Eiern ganz schaumig schlagen. Das Mehl mit dem Backpulver vermischen und unterheben. Zum Schluß das zerlassene Fett unterrühren.

2. Ein Backblech (etwa 20 x 20 cm) einfetten oder mit Backpapier auslegen. Oder ein großes Blech mit festen

Bild oben: Sandtörtchen

Bild unten: Fruchtschnitten

KLEIN UND KNUSPRIG



Pfauenäugen

Zutaten für etwa 50 Stück:

125 g Mehl
125 g geschälte gemahlene Mandeln
125 g Zucker
abgeriebene Schale von 1/2 unbehandelten Zitrone
je 1 gute Prise Zimt und Nelken
1 Ei
1 Eigelb
125 g kalte Butter oder Margarine
250 g Johannisbeer-, Kirsch- und Apfelgelee
Für das Blech:
Fett oder Backpapier
Für die Glasur:
100 g Puderzucker
3–4 Eßl. Orangenlikör oder -saft

Braucht etwas Zeit

Bei 50 Stück pro Stück etwa:

330 kJ/79 kcal
1 g Eiweiß · 4 g Fett
10 g Kohlenhydrate

- Ruhezeit für den Teig: etwa 1 Stunde
- Zubereitungszeit: etwa 1 1/4 Stunden (davon 10–12 Minuten Backzeit)

1. Das Mehl mit den Mandeln, dem Zucker, der Zitronenschale und den Gewürzen auf die Arbeitsfläche häufen. In die Mitte das Ei und das Eigelb setzen. Die Butter oder Margarine in kleine Stücke schneiden und rundherum verteilen.

2. Alle Zutaten mit einem großen Messer durchhacken, bis feine Brösel entstanden sind. Dann mit den Händen rasch zu einem festen Mürbeteig verkneten. Den Teig in Folie wickeln und etwa 1 Stunde kalt stellen.

3. Den Backofen auf 180° (Gas: Stufe 3) vorheizen. Ein Backblech einfetten oder mit Backpapier belegen. Den Teig portionsweise auf einer leicht bemehlten Fläche 3–4 mm dick ausrollen.

4. Runde Plätzchen mit etwa 4 cm Durchmesser ausschneiden und auf das Blech legen. Bei der Hälfte der Plätzchen zusätzlich 3 kleine Löcher (zum Beispiel mit einem Apfelausstecher) ausschneiden.

5. Die Plätzchen im vorgeheizten Backofen (Mitte) in 10–12 Minuten goldgelb backen. Mit einer Palette oder einem breiten Messer vom Blech lösen. Die Plätzchen ohne Loch in der Mitte mit etwas Gelee bestreichen. Die Lochplätzchen aufkleben und leicht festdrücken.

6. Den Puderzucker mit so viel Likör oder Saft glattrühren, daß ein dünnflüssiger Guß entsteht. Die Plätzchen damit bestrei-

chen, auf ein Kuchengitter setzen und trocknen lassen.

7. Das restliche Gelee getrennt erwärmen und glatrühren. Je in einen Spritzbeutel mit Lochtülle füllen. Die Löcher der Pfauenäugen damit auffüllen. Besonders schön sieht es aus, wenn Sie in ein Plätzchen verschiedenfarbige Gelees einfüllen!

Dieses Gebäck können Sie leicht variieren: Nehmen Sie einfach beim nächsten Mal ein anderes Fruchthee oder auch zwei verschiedene Geleesorten.

PLÄTZCHEN, DIE IMMER SCHMECKEN



Florentiner

Ein ungewöhnliches Gebäck: knusprig und doch mit einem zarten Schmelz, fast wie ein Karamelbonbon. Wenn Sie die Florentiner einmal probiert haben, werden Sie sie immer wieder backen.

Zutaten für etwa 40 Stück:

225 g Zucker

75 g Honig

150 g Butter

knapp 200 g Sahne

75 g kandierte Kirschen

225 g Mandelblättchen

Für das Blech: Backpapier

Für die Glasur:

150 g dunkle Kuvertüre

Masse auf das Blech geben und glattstreichen. Dabei etwa 7 cm Abstand zwischen den Häufchen lassen.

4. Das Blech in den vorgeheizten Backofen (Mitte) schieben und 15–18 Minuten backen. Während des Backens die Häufchen öfters zusammenschieben, damit sie ihre Form behalten.

5. Die Kuvertüre zerbröckeln und im heißen Wasserbad schmelzen. Die abgekühlten Plätzchen dick damit bestreichen, dann die Glasur abkühlen und fest werden lassen.

1. Den Backofen auf 160° (Gas: Stufe 2) vorheizen. Die Eiweiße steif schlagen, den Zucker langsam dazurieseln lassen, dabei ständig weiterschlagen. Das Bittermandelaroma dazugeben.

2. Die Mandeln (geschälte und ungeschälte) fein mahlen. Mit dem Puderzucker gründlich vermischen und unter den Eischnee heben.

3. Die Mandelmasse in einen Spritzbeutel mit großer Lochtülle füllen. Auf ein gefettetes oder mit Backpapier belegtes Blech haselnußgroße Häufchen spritzen. Im vorgeheizten Backofen (Mitte) in etwa 15 Minuten goldbraun backen. Auf ein Kuchengitter setzen und abkühlen lassen.

Amarettini

Die bittersüßen kleinen Plätzchen sind die ideale Ergänzung zum Espresso oder starken Kaffee.

Zutaten für etwa 70 Stück:

2 Eiweiß · 100 g Zucker

1 Teel. Bittermandelaroma

100 g geschälte Mandeln

100 g ungeschälte Mandeln

100 g Puderzucker

Für das Blech:

Fett oder Backpapier

Gelingt leicht

Bei 70 Stück pro Stück etwa:

120 kJ/29 kcal

1 g Eiweiß · 2 g Fett

3 g Kohlenhydrate

• Zubereitungszeit: etwa 45 Minuten (davon etwa 15 Minuten Backzeit)

Im Bild oben: Florentiner
Im Bild unten: Amarettini

PLÄTZCHEN, DIE IMMER SCHMECKEN



Schweins-Öhrchen

Ganz frisch schmecken diese Plätzchen am besten.

Zutaten für etwa 40 Stück:

100 g Magerquark

150 g kalte Butter oder Margarine

100 g Mehl

1 Päckchen Vanillinzucker

75 g Zucker · 1 Prise Salz

Für das Blech:

Fett oder Backpapier

Zum Ausrollen: Zucker

Für Ungeübte

Bei 40 Stück pro Stück etwa:

152 kJ/36 kcal

1 g Eiweiß · 2 g Fett

1 g Kohlenhydrate

- Ruhezeit für den Teig: etwa 1 Stunde
- Zubereitungszeit: etwa 1 Stunde (davon etwa 15 Minuten Backzeit)

1. Den Magerquark in ein feines Sieb geben und abtropfen lassen. 100 g von der Butter oder Margarine in kleine Stücke schneiden. Das Mehl mit dem Vanillinzucker, dem Zucker und dem Salz auf die Arbeitsfläche häufen. In die Mitte den Quark und das Fett geben.

2. Alle Zutaten mit einem großen Messer durchhacken, dann mit den Händen rasch zu einem festen Teig verkneten. In Folie gewickelt etwa 1 Stunde kalt stellen.

3. Den Backofen auf 200° (Gas: Stufe 4) vorheizen. Ein

Backblech einfetten oder mit Backpapier belegen. Den Teig auf einer leicht gezuckerten Fläche etwa 3 mm dick zu 2 etwa 20 x 20 cm großen Platten ausrollen.

4. Die Teigplatten mit Zucker bestreuen, die restliche Butter in Flöckchen darauf verteilen. Die Platten dann von beiden Seiten zur Mitte hin einrollen, leicht festdrücken. Die Rollen in 1/2 cm dicke Scheiben schneiden und auf das Backblech legen. Die Schweinsöhrchen in den Backofen (Mitte) schieben und in etwa 15 Minuten goldgelb backen.

1. Die Butter oder Margarine mit den Schneebesen des Handrührers oder in der Küchenmaschine schaumig rühren.

2. Den Puderzucker mit dem Vanillinzucker, dem Zimt, dem Mehl und der Speisestärke vermischen und unter den Teig rühren.

3. Den Backofen auf 200° (Gas: Stufe 4) vorheizen. Ein Backblech einfetten oder mit Backpapier belegen. Den Teig auf einer leicht bemehlten Fläche zu Rollen mit etwa 3 cm Durchmesser formen.

4. Gut fingerdicke Scheiben von den Rollen abschneiden. Zwischen den Handflächen zu Kugeln rollen und auf das Backblech setzen. Im Backofen (Mitte) in 13–15 Minuten backen.

5. Die Plätzchen auf ein Kuchengitter setzen und auskühlen lassen. Den restlichen Puderzucker mit dem restlichen Zimt vermischen. In ein Sieb füllen und die Zimtflöckchen damit bestäuben.

Zimtflöckchen

Zutaten für etwa 60 Stück:

125 g weiche Butter oder Margarine

50 g Puderzucker

1 Päckchen Vanillinzucker

1 gestrichener Teel. Zimt

75 g Mehl

125 g Speisestärke

Für das Blech:

Fett oder Backpapier

Zum Bestäuben: 50 g Puderzucker

1/4 Teel. Zimt

Gelingt leicht

Bei 60 Stück pro Stück etwa:

140 kJ/33 kcal

0 g Eiweiß · 2 g Fett

4 g Kohlenhydrate

- Zubereitungszeit: etwa 1 1/2 Stunden (davon 13–15 Minuten Backzeit)

Bild oben: Schweinsöhrchen

Bild unten: Zimtflöckchen

PLÄTZCHEN, DIE IMMER SCHMECKEN



Gefüllte Katzenzungen

Ein Gebäck, das vor allem Kindern gut schmeckt.

Zutaten für etwa 50 Stück:

175 g weiche Butter oder Margarine

150 g Zucker

4 Eiweiß

2 gehäufte Teel. Vanillinzucker

abgeriebene Schale von

1/2 unbehandelten Zitrone

200 g Mehl

Für das Blech: Backpapier

Für die Creme:

150 g Nougatmasse

50 g feingemahlene Haselnüsse

50 g weiche Butter

25 g Puderzucker

Für die Glasur:

200 g helle oder dunkle Kuvertüre

Braucht etwas Zeit

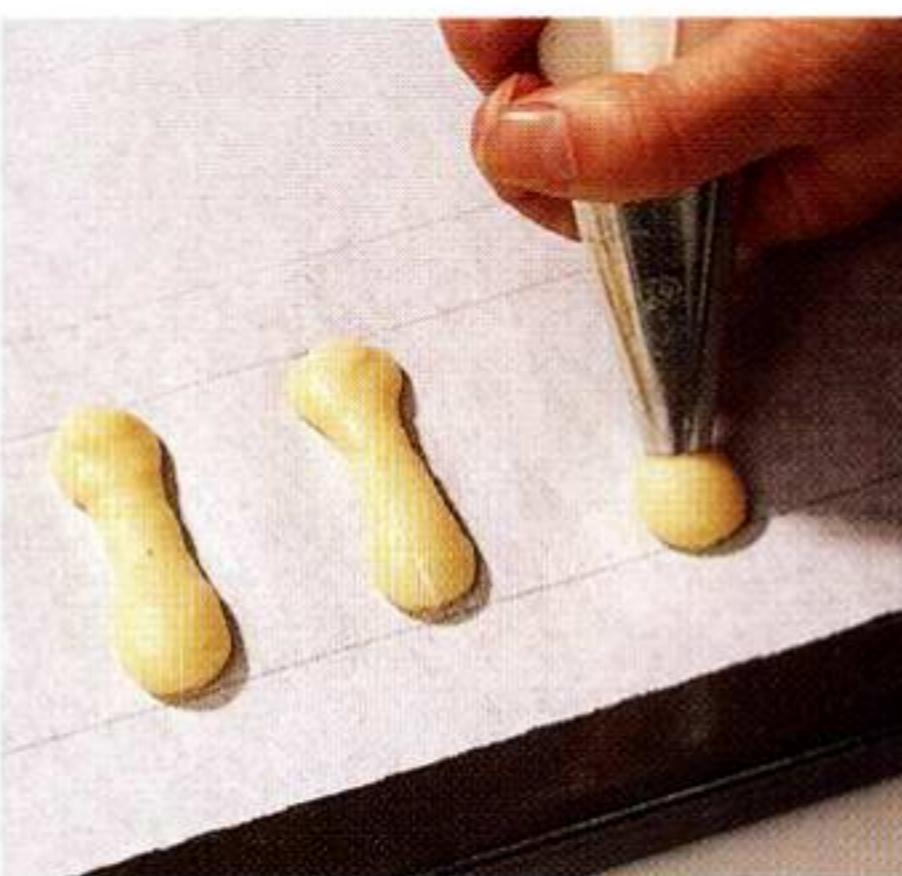
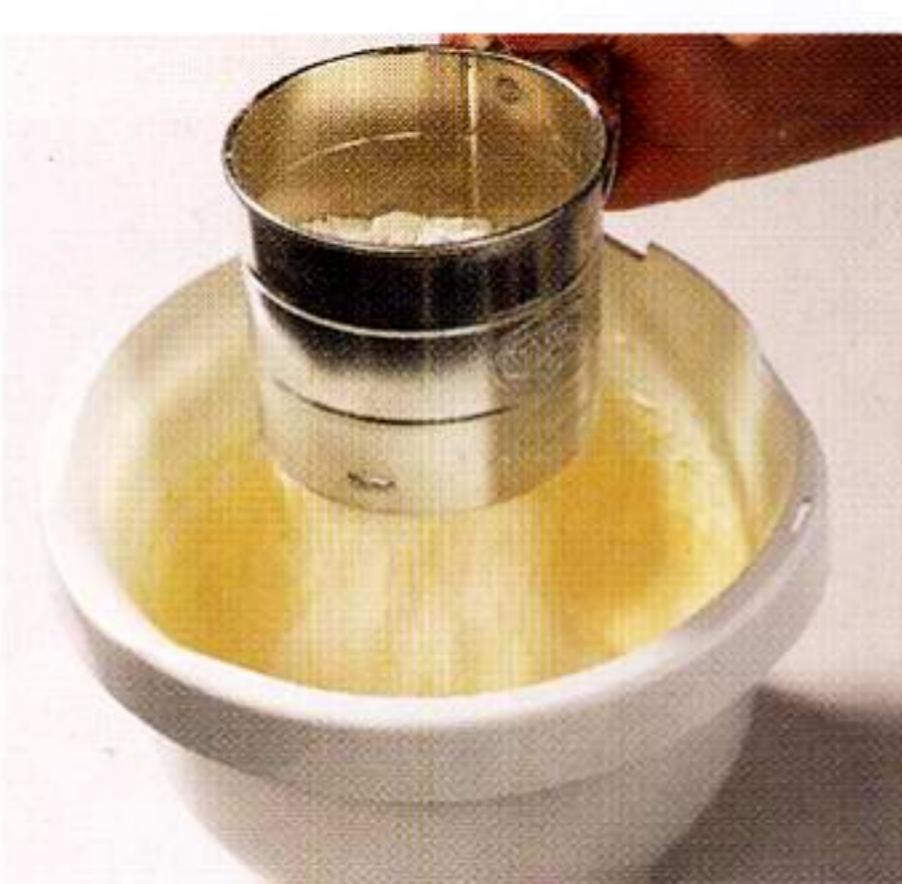
Bei 50 Stück pro Stück etwa:

440 kJ/100 kcal

1 g Eiweiß · 6 g Fett

11 g Kohlenhydrate

- Zubereitungszeit: etwa 2 Stunden (davon 5–7 Minuten Backzeit)



1. Die Butter oder Margarine mit den Schneebesen des Handrührers oder in der Küchenmaschine schaumig rühren.

2. Den Zucker, die Eiweiße, den Vanillinzucker und die Zitronenschale hinzufügen. Auf höchster Stufe weitere 5 Minuten schlagen, bis die Masse ganz luftig und cremig ist.

3. Das Mehl darüber sieben und vorsichtig unterheben. Den Backofen auf 180° (Gas: Stufe 3) vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier belegen. Den Teig in einen Spritzbeutel mit einer großen Lochtülle füllen.

4. Nun auf das vorbereitete Blech etwa 5 cm lange knapp fingerbreite Streifen spritzen, deren Enden jeweils ein wenig breiter sind. Zwischen den Teigstreifen genügend Platz lassen, da sie beim Backen etwas auseinanderlaufen.



5. Die Katzenzungen im vorheizten Backofen 5–7 Minuten backen. Vorsichtig vom Blech lösen, auf ein Kuchengitter legen und abkühlen lassen.



6. Für die Creme die Nougatmasse im Wasserbad schmelzen. Die Haselnüsse in einer Pfanne goldbraun rösten. Auf einen Teller schütten und abkühlen lassen.



7. Die restliche Butter schaumig rühren. Die Nougatmasse mit dem Puderzucker und den gerösteten Haselnüssen unterrühren. Je 2 Katzenzungen mit der Creme füllen und zusammenkleben.



8. Die Kuvertüre zerbröckeln und im Wasserbad schmelzen. Die Katzenzungen jeweils mit den Enden eintauchen. Wieder auf ein Kuchengitter setzen und trocknen lassen.

Tip!

Die heißen Katzenzungen müssen zum Abkühlen ganz flach liegen. Sie verbiegen sich sonst und lassen sich dann nicht mehr exakt füllen und zusammenkleben.

Geleeschnitten

Ein knuspriger Mürbeteig bildet die Basis, feine Mandelstreifen das Gerüst – und aufgefüllt wird mit einem fruchtigen Gelee.

Zutaten für etwa 70 Stück:

250 g Mehl

75 g Zucker

125 g kalte Butter oder Margarine

1 Ei

abgeriebene Schale von

1/2 unbehandelten Zitrone

1 Prise Salz

Für das Blech:

Fett oder Backpapier

300 g Marzipanrohmasse

2 Eier

1 Eigelb

75 g Mehl

1 gestrichener Teel. Backpulver

1 Päckchen Vanillinzucker

1 Eiweiß

300 g Gelee, z.B. Johannisbeer- oder Aprikosengelee

Braucht etwas Zeit

Bei 70 Stück pro Stück etwa:

210 kJ/50 kcal

1 g Eiweiß · 2 g Fett

6 g Kohlenhydrate

- Ruhezeit für den Teig: etwa 1 Stunde
- Zubereitungszeit: etwa 2 Stunden (davon 25–30 Minuten Backzeit)

1. Das Mehl mit dem Zucker auf die Arbeitsfläche häufen. Das Fett in kleine Stücke schneiden und obenauf setzen. Das Ei in die Mitte geben. Die Zitronenschale und das Salz hinzufügen.

2. Alle Zutaten mit einem Messer durchhacken, dann mit den Händen rasch zu einem festen Mürbeteig verkneten. Den Mürbeteig in Folie wickeln und etwa 1 Stunde kalt stellen.

3. Inzwischen die Marzipanrohmasse zerbröckeln. In einer Schüssel mit den restlichen Eiern und dem Eigelb verrühren. Das restliche Mehl, das Backpulver und den Vanillinzucker vermischen und unter die Marzipanmasse rühren. Das Eiweiß steif schlagen und ebenfalls untermischen. Den Teig in einen Spritzbeutel mit Rosettentülle (Durchmesser etwa 1cm) füllen.

4. Ein Backblech einfetten oder mit Backpapier belegen. Den Backofen auf 180° (Gas: Stufe 3) vorheizen. Den Teig auf wenig Mehl 3–4 mm dick ausrollen und das Blech damit auslegen. Den Teig mehrmals mit einer Gabel einstechen und etwa 10 Minuten im Backofen (Mitte) vorbacken.

5. Das Backblech herausnehmen und den Teig etwas abkühlen lassen. An der Längsseite einen Streifen Marzipanmasse als Rand aufspritzen. Dann immer im Abstand von etwa 2 cm den nächsten Streifen spritzen.

6. Das Gelee erwärmen, glattrühren und ebenfalls in einen Spritzbeutel mit Lochtülle füllen. Die Zwischenräume mit dem Gelee auffüllen.

7. Die Geleeschnitten im Backofen (Mitte) 15–20 Minuten backen. Kurz abkühlen lassen. Anschließend in 3 cm breite Rechtecke schneiden. Gut auskühlen lassen, damit das Gelee richtig fest werden kann.

Tip!

Die Geleeschnitten halten sich in einer festverschließbaren Dose 10–14 Tage. Legen Sie zwischen die einzelnen Schichten am besten Butterbrotpapier, damit die Geleeschicht nicht durch Krümel zerstört wird.

Backen Sie die Geleeschnitten doch gleich auf Vorrat. Dann haben Sie für die nächsten ein bis zwei Wochen knuspriges Kleingebäck vorrätig.

PLÄTZCHEN, DIE IMMER SCHMECKEN



Mandel-makronen

Zutaten für etwa 40 Stück:

200 g Mandeln

5 bittere Mandeln (gibt es in der Apotheke) oder 10 Tropfen Bittermandelaroma

100 g Zucker · 1 Prise Salz

60 g Eiweiß (1 1/2–2 Eiweiß)

Für das Blech: Fett oder Backpapier

Zum Bestäuben: Puderzucker

Gelingt leicht

Bei 40 Stück pro Stück etwa:

190 kJ/45 kcal

1 g Eiweiß · 3 g Fett

3 g Kohlenhydrate

- Zubereitungszeit: etwa 1 Stunde (davon 10–12 Minuten Backzeit)

1. Die Mandeln, süße und bittere, in kochendes Wasser geben. Einmal aufkochen lassen. In ein Sieb abgießen und kalt abschrecken. Die Mandeln aus der Schale lösen, auf einem Küchentuch ausbreiten und trocknen lassen.

2. Die Mandeln anschließend in der Mandelmühle oder in der Küchenmaschine mahlen. In einer Schüssel mit dem Zucker und dem Salz vermischen.

3. Die Eiweiße mit einer Gabel gut verquirlen. Eßlöffelweise zu der Mandelmischung geben und unterrühren. Der Teig soll klebrig, aber fest sein.

4. Ein Backblech einfetten oder mit Backpapier belegen.

Den Backofen auf 200° (Gas: Stufe 4) vorheizen. Mit 2 Teelöffeln walnußgroße Teighäufchen auf das vorbereitete Blech setzen. Dabei immer etwas Abstand lassen, denn die Makronen laufen beim Backen auseinander

5. Die Makronen im vorgeheizten Backofen 10–12 Minuten backen. Noch heiß mit etwas Puderzucker bestäuben und auf einem Kuchengitter abkühlen lassen.

Messerschnitt sichtbar bleibt. Den Zucker eßlöffelweise hinzufügen, dabei ständig weiter schlagen.

2. Die Haselnüsse mit dem Kaffeepulver und dem Kakao vermischen. Sorgfältig unter den Eischnee heben.

3. Den Backofen auf 160° (Gas: Stufe 2) vorheizen. Ein Backblech einfetten oder mit Backpapier belegen. Den Teig in einen Spritzbeutel mit großer Lochtülle füllen.

4. Walnußgroße Häufchen auf das vorbereitete Blech spritzen. Dabei etwas Abstand lassen, da die Makronen beim Backen ein wenig auseinander laufen. In den Backofen (Mitte) schieben und 15–20 Minuten backen.

5. Die Makronen auf ein Kuchengitter setzen und abkühlen lassen. Die Kuvertüre zerbröckeln und im Wasserbad schmelzen. Jede Makrone mit einem Tupfen Kuvertüre und einer Mokkabohne verzieren.

Mokka-makronen

Zutaten für etwa 70 Stück:

3 Eiweiß · 1 Prise Salz

210 g Zucker

210 g gemahlene Haselnüsse

2 Teel. feingemahlenes Kaffeepulver (kein Instant-Kaffee!)

1 gestrichener Eßl. Kakao

Für das Blech:

Fett oder Backpapier

Für die Glasur:

100 g Vollmilch-Kuvertüre

etwa 70 Mokkabohnen

Raffiniert

Bei 70 Stück pro Stück etwa:

170 kJ/40 kcal

1 g Eiweiß · 2 g Fett

4 g Kohlenhydrate

- Zubereitungszeit: etwa 1 Stunde 10 Minuten (davon 15–20 Minuten Backzeit)

1. Die Eiweiße mit dem Salz so steif schlagen, daß ein

Im Bild vorne: Mokkamakronen

Im Bild hinten: Mandelmakronen

PLÄTZCHEN, DIE IMMER SCHMECKEN



Japonais

Die knusprig leichten Makronen werden mit einer feinen Creme gefüllt. Besonders raffiniert: der Kontrast zwischen der süßen Baisermasse und der herben Kaffeecreme.

Zutaten für etwa 90 Stück:

Für die Creme:

1/4 l Milch

100 g Zucker

1/2 Päckchen Vanille-Puddingpulver
(Fertigprodukt)

1 Teel. Instant-Kaffeepulver

Für die Baisermasse:

125 g gemahlene Haselnüsse

5 Eiweiß

150 g Zucker

1 Päckchen Vanillinzucker

1 gehäufter Eßl. Mehl

50 g Puderzucker

Für das Blech:

Fett oder Backpapier

150 g Butter

1 gute Prise Zimt

Für die Glasur:

100 g dunkle Kuvertüre

Raffiniert

Bei 90 Stück pro Stück etwa:

160 kJ/38 kcal

0 g Eiweiß · 3 g Fett

3 g Kohlenhydrate

- Kühlzeit für den Pudding: etwa 1 Stunde
- Zubereitungszeit: etwa 2 Stunden (davon etwa 25 Minuten Backzeit)

1. Für die Creme die Milch mit dem Zucker zum Kochen bringen. Das Puddingpulver unterrühren und den Topf vom Herd nehmen. Das Kaffeepulver unterrühren. Den Pudding abkühlen lassen.

2. Die Haselnüsse in einer Pfanne ohne Fett bei milder Hitze rösten. Auf einen Teller schütten und abkühlen lassen.

3. Die Eiweiße steif schlagen, dann den Zucker und den Vanillinzucker dazrieseln lassen. Dabei ständig weiterschlagen, bis die Masse feine Spitzen bildet.

4. Das Mehl mit dem Puderzucker und den gerösteten Nüssen vermischen. Sorgfältig unter die Schneemasse heben. Ein Backblech einfetten oder mit Backpapier belegen. Den Backofen auf 160° (Gas: Stufe 2) vorheizen.

5. Den Teig in einen Spritzbeutel mit großer Lochtülle füllen. Walnussgroße Tupfen auf das vorbereitete Blech spritzen. Im Backofen (Mitte) etwa 25 Minuten backen. Dann auf ein Kuchengitter setzen und abkühlen lassen.

6. Für die Creme die Butter schaumig rühren. Den erkaltenen Pudding eßlöffelweise unter die Butter heben, dabei ständig weiterschlagen. Den Zimt unterrühren. Jeweils zwei Japonais mit der Kaffeecreme füllen, dabei immer Unterseite gegen Unterseite setzen.

7. Die Kuvertüre zerbröckeln und im Wasserbad schmelzen. Die geschmolzene Kuvertüre in einen Spritzbeutel mit ganz feiner Lochtülle füllen. Oder in eine kleine Plastiktüte geben und an einer Ecke eine winzige Spitze abschneiden. Die Japonais dicht nebeneinander legen und mit feinen Glasurlinien verzieren.

Natürlich können Sie die Japonais auch fertig kaufen – doch selbstgemacht sind sie ungleich besser.

PLÄTZCHEN, DIE IMMER SCHMECKEN



Mandelbögen

Knusprig zart und sehr zerbrechlich sind die feinen Bögen. Nehmen Sie sich zum Backen ein wenig Zeit, denn die Mandelbögen erfordern Geduld und Fingerspitzengefühl.

Zutaten für etwa 50 Stück:

250 g Zucker
250 g Mandelblättchen
50 g Mehl
4 Eier
75 g flüssige Butter
etwas Milch
Für das Blech: Backpapier

Für Gäste

Bei 50 Stück pro Stück etwa:

310 kJ/74 kcal
2 g Eiweiß · 5 g Fett
6 g Kohlenhydrate

- Zubereitungszeit: etwa 1 1/4 Stunden (davon 10–12 Minuten Backzeit)

1. Den Backofen auf 180° (Gas: Stufe 3) vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier belegen. In einer Schüssel den Zucker mit den Mandelblättchen und dem Mehl vermischen. Die Eier mit einer Gabel gründlich verquirlen und unterrühren. Zum Schluß die flüssige Butter unter den Teig rühren.

2. Je einen knappen Eßlöffel Teig im Abstand von etwa 12 cm auf das vorbereitete Blech setzen. Nun den Eßlöffel in die Milch tauchen und die Mandelmasse zu einem flachen kreisförmigen Plätzchen verstreichen.

3. Das Blech in den Backofen (Mitte) schieben und die Mandelbögen in 10–12 Minuten goldgelb backen. Vorsicht! Die Ränder können sehr schnell zu dunkel werden, also lieber öfter in den Ofen schauen.

4. Das Blech herausnehmen und die Mandelbögen gleich mit einer breiten Palette oder Messer vom Blech lösen. Über das Rollholz oder Flaschen legen, damit sie die typische Bogenform annehmen. Die Bögen darauf abkühlen lassen. Dann ziegelförmig in eine Schachtel oder Dose schichten und gut verschlossen aufbewahren. Nicht zu lange, denn sonst verlieren die Bögen an Aroma und werden weich.

Tip!

Falls sich die Mandelbögen nicht richtig vom Blech lösen lassen, auf keinen Fall Gewalt anwenden, denn dann zerbrechen die feinen Bögen nur. Besser ist es, das Blech erneut kurz in den Ofen zu schieben. Dann zügig arbeiten und die Mandelplätzchen ablösen.

Zarte Halbmonde, die mindestens genauso fein schmecken wie sie aussehen.

PLÄTZCHEN, DIE IMMER SCHNECKEN



Schokochips

Zutaten für etwa 70 Stück:

125 g weiche Butter oder Margarine
125 g Zucker · 1 Prise Salz
2 Eßl. Rum oder Weinbrand
2 Eier · 250 g Mehl
1 gestrichener Teel. Backpulver
50 g Schokoladenpulver
1 Prise Zimt
100 g grob gehackte Bitterschokolade,
Für das Blech: Fett oder Backpapier
Zum Verzieren: Puderzucker oder 100 g dunkle Kuvertüre

Für Ungeübte

Bei 70 Stück pro Stück etwa:

230 kJ/55 kcal
1 g Eiweiß · 3 g Fett
6 g Kohlenhydrate

- Zubereitungszeit: etwa 1 Stunde (davon 15–20 Minuten Backzeit)

1. Das Fett mit den Schneebeisen des Handrührers schaumig rühren. Den Zucker, das Salz, den Alkohol und die Eier dazugeben. In etwa 5 Minuten zu einer hellen Creme aufschlagen.

2. Das Mehl mit dem Backpulver, dem Schokoladenpulver und dem Zimt vermischen. Mit einem Rührloßel unter die Creme heben. Zum Schluß die gehackte Schokolade unterrühren.

3. Den Backofen auf 180° (Gas: Stufe 3) vorheizen. Ein Backblech vorbereiten. Mit

2 Teelöffeln knapp walnußgroße Teighäufchen auf das Blech setzen.

4. Die Schokochips im Backofen (Mitte) in 20–25 Minuten goldbraun backen. Auf einem Kuchengitter abkühlen lassen. Mit etwas Puderzucker überstäuben oder mit Kuvertürelinien (siehe Seite 46) überziehen.

2. Die Haselnüsse mit den Mandeln, den Pistazien und der Orangenschale vermischen. Alles mit einem Rührloßel unter den Eischnee arbeiten, bis ein fester Teig entsteht. Sollte er zu klebrig sein, eßlöffelweise geriebene Haselnüsse darunterrühren. Den Teig zudeckt etwa 1 Stunde im Kühl schrank ruhen lassen.

3. Den Backofen auf 150° (Gas : Stufe 2) vorheizen. Ein Backblech einfetten oder mit Backpapier belegen. Den Teig auf einer leicht gezuckerten Fläche gut 1/2 cm dick ausrollen. Dabei immer wieder mit einer breiten Palette von der Arbeitsfläche lösen.

4. Runde Plätzchen von etwa 3 cm Durchmesser ausschneiden. Oder die Teigplatte in 3 cm große Rechtecke oder Rauten schneiden. Die Plätzchen auf das Blech legen und im Backofen (Mitte) etwa 15 Minuten backen. Auf einem Kuchengitter abkühlen lassen.

5. Für die Glasur den Puderzucker mit so viel Orangensaft oder -likör glattrühren, daß ein dickflüssiger Guß entsteht. Die Knusperchen zur Hälfte ein tauchen, dann auf ein Kuchengitter setzen und trocknen lassen.

Knusperchen

Zutaten für etwa 80 Stück:

2 Eiweiß · 1 Prise Salz
210 g Zucker
200 g gemahlene Haselnüsse
100 g gemahlene Mandeln
40 g gehackte Pistazien
abgeriebene Schale von 1 unbehandelten Orange
Für das Blech: Fett oder Backpapier
Zum Ausrollen: Zucker
Für die Glasur: 150 g Puderzucker
3–4 Eßl. Orangenlikör oder -saft

Braucht etwas Zeit

Bei 80 Stück pro Stück etwa:

190 kJ/45 kcal
1 g Eiweiß · 3 g Fett
5 g Kohlenhydrate

- Ruhezeit für den Teig: etwa 1 Stunde
- Zubereitungszeit: etwa 1 Stunde (davon etwa 15 Minuten Backzeit)

1. Die Eiweiße mit dem Salz zu steifem Schnee schlagen. Den Zucker langsam dazuzrieseln lassen.

Bild oben: Schokochips
Bild unten: Knusperchen

PLÄTZCHEN, DIE IMMER SCHMECKEN



Walnußtaler

Zutaten für etwa 60 Stück:
150 g weiche Butter oder Margarine
100 g Puderzucker
1 Prise Salz · 200 g Mehl
100 g gemahlene Walnüsse
1/2 Teel. Zimt · 1 Prise Piment
Für das Blech: Fett oder Backpapier
Für die Glasur:
100 g dunkle Kuvertüre
Zum Bestreuen:
etwa 60 g Walnußhälften

Gelingt leicht

Bei 60 Stück pro Stück etwa:
320 kJ/76 kcal
1 g Eiweiß · 5 g Fett
6 g Kohlenhydrate

- Kühlzeit für den Teig: etwa 1 Stunde
- Zubereitungszeit: etwa 1 Stunde (davon etwa 12 Minuten Backzeit)

1. Die Butter oder Margarine schaumig rühren. Den Puderzucker und das Salz hinzufügen und kurz mithören.

2. Das Mehl mit den Walnüssen und den Gewürzen vermischen. Mit einem Rührloßel unter die Creme arbeiten. Dann mit den Händen rasch verkneten. Den weichen Teig in 3 Stücke teilen und auf Frischhaltefolie legen. In der Folie zu Rollen mit etwa 3 1/2 cm Durchmesser formen. Für etwa 1 Stunde kalt stellen.

3. Den Backofen auf 180° (Gas: Stufe 3) vorheizen. Ein

Backblech einfetten oder mit Backpapier belegen. Von den Rollen knapp 1 cm dicke Scheiben abschneiden und auf das Blech legen. Im Backofen (Mitte) etwa 12 Minuten backen.

4. Die Plätzchen vom Blech lösen und auf einem Kuchengitter abkühlen lassen. Die Kuvertüre zerbröckeln und im Wasserbad schmelzen. Jedes Plätzchen zuerst mit einem Klecks Kuvertüre und dann mit einer Walnußhälfte verzieren.

Limonenkekse

Zutaten für etwa 50 Stück:
300 g Mehl
150 g Puderzucker
1 Prise Salz · 1 Ei
200 g kalte Butter oder Margarine
Schale und Saft von 1 unbehandelten Limone (ersatzweise 1 Zitrone)
Für das Blech: Fett oder Backpapier
Für die Füllung:
100 g Aprikosenmarmelade
Für die Glasur: 150 g Puderzucker
Zum Bestreuen:
40 g gehackte Pistazien

Preiswert Gelingt leicht

Bei 50 Stück pro Stück etwa:
360 kJ/86 kcal
1 g Eiweiß · 4 g Fett
12 g Kohlenhydrate

- Kühlzeit für den Teig: etwa 1 Stunde
- Zubereitungszeit: etwa 1 1/2 Stunden (davon 12–14 Minuten Backzeit)

1. Das Mehl mit dem Puderzucker und dem Salz auf die Arbeitsfläche häufen. Das Ei in die Mitte geben. Das Fett kleinschneiden und drumherum setzen. Die Schale der Limone darüber reiben.

2. Alle Zutaten mit einem Messer durchhacken, bis sie bröselig sind. Dann mit den Händen rasch zu einem Mürbeteig verkneten. In Folie gewickelt etwa 1 Stunde kalt stellen.

3. Den Backofen auf 180° (Gas: Stufe 3) vorheizen. Ein Backblech einfetten oder mit Backpapier belegen. Den Teig kurz kneten, dann auf wenig Mehl 2–3 mm dick ausrollen.

4. Plätzchen von beliebiger Form (Durchmesser etwa 4 cm) ausstechen und auf das vorbereitete Blech legen. Im Backofen (Mitte) 12–14 Minuten backen.

5. Die Plätzchen mit einer Palette vom Blech lösen und auf ein Kuchengitter setzen. Möglichst gleich jeweils 2 Kekse mit etwas Marmelade füllen und zusammensetzen.

6. Die Limone auspressen. Den Puderzucker mit so viel Saft verrühren, daß ein dickflüssiger Guß entsteht. Die Kekse damit bestreichen und mit den Pistazien bestreuen.

Im Bild vorne: Limonenkekse
Im Bild hinten: Walnußtaler

PLÄTZCHEN, DIE IMMER SCHMECKEN



Zwiebel-schnecken

Zutaten für etwa 36 Stück:

1 Würfel frische Hefe oder
1 Tütchen Trockenhefe
1 Teel. Zucker
1/8 l lauwarme Milch
500 g Mehl
2 Eier
1 1/2 Teel. Salz
140 g Butter oder Margarine
200 g durchwachsener Speck in dünnen Scheiben
1 Eßl. Butter
500 g Zwiebeln
Nach Belieben:
2 Knoblauchzehen
frisch gemahlener schwarzer Pfeffer
1/2 Teel. Thymian
Für das Blech:
Fett oder Backpapier
Zum Bestreichen: 1 Eigelb
2 Eßl. Milch oder Sahne

Für Gäste

Bei 36 Stück pro Stück etwa:

570 kJ/140 kcal
3 g Eiweiß · 8 g Fett
12 g Kohlenhydrate

- Ruhezeit für den Teig: etwa 1 1/4 Stunden
- Zubereitungszeit: etwa 1 1/2 Stunden (davon 20–25 Minuten Backzeit)

1. In einer großen Schüssel die Hefe mit dem Zucker und der Milch verrühren, bis sie sich aufgelöst hat. Das Mehl untermischen. Dann einzeln die Eier dazuschlagen und mit den Knethaken des Handrührers unter den Teig arbeiten.

2. Das Salz hinzufügen. Nun nach und nach das Fett in kleinen Stückchen zum Teig geben und ebenfalls mit den Knethaken des Handrührers unterschlagen. Den Teig zudeckt etwa 1 Stunde gehen lassen.

3. Inzwischen den Speck in feine Streifen schneiden. Die Zwiebeln und den Knoblauch schälen und fein hacken. In einer Pfanne zuerst die Speckstreifen ausbraten. Dann 1 Eßlöffel Butter dazugeben, die Zwiebeln und den Knoblauch unter gelegentlichem Rühren darin weich dünsten. Die Masse abkühlen lassen und mit etwas Pfeffer, dem Thymian und Salz kräftig abschmecken.

4. Den Teig auf einer leicht bemehlten Fläche gut 1/2 cm dick ausrollen. Am besten so ausrollen, daß 2 Platten mit etwa 20 x 30 cm entstehen. Darauf die Zwiebelfüllung gleichmäßig verstreichen.

5. Die Platten von der schmalen Seite her aufrollen. In fingerdicke Scheiben schneiden und auf ein gefettetes oder mit Backpapier belegtes Blech legen. Die Schnecken dann nochmals etwa 15 Minuten gehen lassen.

6. Den Backofen auf 200° (Gas: Stufe 4) vorheizen. Das Eigelb mit der restlichen Milch oder der Sahne verquirlen und die Schnecken damit bestreichen. Im Backofen in 20–25 Minuten goldgelb backen. Noch warm servieren.

Varianten:

Speckbrötchen

Unter den fertig geschlagenen Hefeteig 200 g groß ausgebratene kleine Speckwürfel kneten. Mit 1 Teelöffel Bohnenkraut, etwas Muskat und Pfeffer würzen. Aus dem Teig etwa 30 kleine Brötchen formen. Wie die Zwiebelschnecken backen.

Käsetaschen

Den Hefeteig wie für die Zwiebelschnecken zubereiten.

200 g Schafkäse mit einer Gabel fein zerdrücken. Mit 3 Eßlöffeln Crème fraîche und 100 g grob geriebenem Emmentaler vermischen. Mit Salz, frisch gemahlenem Pfeffer, etwas Muskat und Paprikapulver kräftig abschmecken.

Den Hefeteig etwa 1/2 cm dick ausrollen und in etwa 10 cm große Quadrate schneiden. Mit je einem guten Teelöffel der Käsemasse füllen und zu Dreiecken zusammenklappen. An den Rändern gut festdrücken. Die Oberfläche mit einer verquirten Eigelb-Milch-Mischung bestreichen und wie die Zwiebelschnecken backen.

Unkomplizierter kann Backen nicht sein: ein Grundrezept und drei verschiedene Füllungen, je nach Lust und Laune.

SALZIGES ZU BIER UND WEIN



Schinkenhörnchen

Zutaten für etwa 50 Stück:

250 g gut abgetropfter Magerquark

250 g Mehl

250 g kalte Butter oder Margarine

1/4 Teel. Salz

je 1 Prise Pfeffer und Muskatnuß

1 Eiweiß

500 g gekochter Schinken in Scheiben

Für das Blech: Fett oder Backpapier

Zum Bestreichen: 1 Eigelb

2 Eßl. Milch oder Sahne

Gelingt leicht

Bei 50 Stück pro Stück etwa:

320 kJ/76 kcal

4 g Eiweiß · 5 g Fett

4 g Kohlenhydrate

- Ruhezeit für den Teig: etwa 1 Stunde
- Zubereitungszeit: etwa 1 1/2 Stunden (davon etwa 25 Minuten Backzeit)

1. Den Quark mit dem Mehl und dem kleingeschnittenen Fett auf die Arbeitsfläche häufen. Die Gewürze darüber streuen. Alles mit einem großen Messer durchhacken, dann rasch mit den Händen zu einem festen Teig verkneten. Den Teig zu einer Kugel formen, in Folie wickeln und etwa 1 Stunde kalt stellen.

2. Den Backofen auf 200° (Gas: Stufe 4) vorheizen. Ein Backblech einfetten oder mit Backpapier belegen. Den Teig auf einer leicht bemehlten Fläche 2–3 mm dick ausrollen.

Das Eiweiß gut verquirlen, und die Teigplatte dünn damit bestreichen.

3. Die Teigplatte in etwa 12 cm breite Streifen schneiden. Diese dann in spitz zulaufende Dreiecke schneiden. Den Schinken in etwa gleich große Stücke schneiden. Jedes Dreieck mit etwas Schinken belegen und von der schmalen Seite her aufrollen. Zu einem Hörnchen geformt auf das Blech legen.

4. Das Eigelb mit der Milch oder der Sahne verquirlen. Die Hörnchen dünn damit bestreichen. Im Backofen (Mitte) in etwa 25 Minuten goldgelb backen und sofort servieren.

- Ruhezeit für den Teig: etwa 1 Stunde
- Zubereitungszeit: etwa 1 1/2 Stunden (davon 20–25 Minuten Backzeit)

1. Den Quark-Blätterteig wie für die Schinkenhörnchen zubereiten und kalt stellen. Den Käse auf einer Gemüsereibe grob raffeln. Den Backofen auf 200° (Gas: Stufe 4) vorheizen. Ein Backblech einfetten oder mit Backpapier belegen.

2. Den Teig auf einer leicht bemehlten Fläche etwa 3 mm dick ausrollen. Das Ei verquirlen und die Teigplatte dünn damit bestreichen. Mit den Gewürzen und dem Käse bestreuen. Nach Belieben mit Paprika oder Kümmel würzen.

3. Die Teigplatte zuerst in etwa 20 cm lange Streifen, diese dann quer in etwa 3 cm breite Streifen schneiden. Die Streifen dann aufzwirbeln und auf das Blech legen.

4. Die Käsestangen im Backofen (Mitte) in 20–25 Minuten goldgelb backen. Noch heiß servieren, dann schmecken sie am besten.

Käsestangen

Zutaten für etwa 80 Stück:

250 g gut abgetropfter Magerquark

250 g Mehl

250 g kalte Butter oder Margarine

1/4 Teel. Salz

Zum Bestreichen:

1 Ei · frisch gemahlener Pfeffer und Muskatnuß

350 g alter Gouda, Gruyére oder Appenzeller

nach Belieben etwas Paprikapulver oder Kümmel

Für das Blech: Fett oder Backpapier

Für Ungeübte

Bei 80 Stück pro Stück etwa:

230 kJ/55 kcal

2 g Eiweiß · 4 g Fett

2 g Kohlenhydrate

Bild oben: Schinkenhörnchen

Bild unten: Käsestangen

SALZIGES ZU BIER UND WEIN



Kleine Käse-Quiches

Zutaten für etwa 16 Stück:

250 g Mehl
125 g kalte Butter oder Margarine
1 Ei · 1/4 Teel. Salz
3 Eßl. Sahne oder Milch
100 g Emmentaler
125 g Gruyére oder Appenzeller
200 g Sahne · 2 Eier
schwarzer Pfeffer, frisch gemahlen
Muskatnuß, frisch gerieben
je 1 Prise Paprikapulver und Salz
50 g durchwachsener Speck in dünnen Scheiben
Für die Tortelettformchen:
Fett und Mehl

Für Gäste

Bei 16 Stück pro Stück etwa:
890 kJ/210 kcal
8 g Eiweiß · 15 g Fett
12 g Kohlenhydrate

- Zubereitungszeit: etwa 1 1/2 Stunden (davon 25–30 Minuten Backzeit)

1. Das Mehl mit dem kleingeschnittenen Fett auf die Arbeitsfläche geben. In die Mitte das Ei setzen. Das Salz, die Sahne oder Milch hinzufügen.

2. Alles zuerst mit einem großen Messer durchhacken, dann mit den Händen rasch zu einem festen Mürbteig verkneten.

3. Die Tortelettformchen (Durchmesser etwa 8 cm) mit etwas Fett auspinseln und zusätzlich mit etwas Mehl austäuben. Den Teig auf der leicht bemehlten Arbeitsfläche

knapp 1/2 cm dick ausrollen. Die Förmchen umgedreht aufdrücken und den Teig ausstechen. Dann mit den Fingerspitzen in die Förmchen drücken.

4. Den Käse reiben. In einer Schüssel mit der restlichen Sahne und den Eiern gründlich verrühren. Die Masse mit etwas Pfeffer und Muskat, dem Paprikapulver und einer Prise Salz würzen. Den Speck in Streifen schneiden.

5. Den Backofen auf 200° (Gas: Stufe 4) vorheizen. Die Käsemasse auf den Förmchen verteilen und mit den Speckstreifen belegen. Auf ein Blech stellen und in den Backofen (Mitte) schieben. Die Quiches in 25–30 Minuten goldgelb backen. Kurz abkühlen lassen, dann vorsichtig aus den Förmchen lösen und servieren.

- Kühlzeit für den Teig: etwa 45 Minuten
- Zubereitungszeit: etwa 1 1/4 Stunden (davon 10–12 Minuten Backzeit)

1. Das Mehl mit dem Backpulver, dem Salz und dem Zucker in eine Schüssel füllen. Das kalte Fett in kleine Stücke schneiden und hinzufügen. Die Milch darüber gießen und den Käse einstreuen.

2. Alle Zutaten mit den Knethaken des Handrührers gründlich verkneten. Die kleingeschnittenen Oliven dazugeben und alles mit den Händen rasch zu einer Teigkugel zusammenfügen.

3. Den Teig halbieren und jeweils auf einem Stück Folie zu einer Rolle mit etwa 4 cm Durchmesser formen. Die Teigrollen etwa 45 Minuten ins Gefrierfach legen.

4. Den Backofen auf 180° (Gas: Stufe 3) vorheizen. Ein Backblech einfetten oder mit Backpapier belegen. Von den Teigrollen etwa 1/2 cm dicke Scheiben abschneiden und auf das Blech legen.

5. Die Olivenkekse im Backofen (Mitte) 10–12 Minuten backen und auf einem Kuchengitter abkühlen lassen.

Olivenkekse

Zutaten für etwa 60 Stück:

275 g Mehl
1 gestrichener Teel. Backpulver
1/2 Teel. Salz · 1 Prise Zucker
125 g kalte Butter oder Margarine
0,1 l Milch
75 g geriebener Parmesan
125 g entsteinte schwarze Oliven
Für das Blech: Fett oder Backpapier

Gelingt leicht • Schnell

Bei 60 Stück pro Stück etwa:
190 kJ/45 kcal
1 g Eiweiß · 3 g Fett
4 g Kohlenhydrate

Im Bild oben: Kleine Käse-Quiches
Im Bild unten: Olivenkekse

SALZIGES ZU BIER UND WEIN



Lachs-Windbeutelchen

Zutaten für etwa 30 kleine Windbeutel:

1/4 l Wasser

1/2 Teel. Salz

100 g Butter oder Margarine

150 g Mehl · 4 Eier

Für das Blech: Fett oder Backpapier

Für die Füllung:

200 g Räucherlachs

200 g Crème fraîche

2 Eiweiß · Salz

frisch gemahlener schwarzer Pfeffer

etwas Saft und Schale von

1 unbehandelten Zitrone

Schnell • Für Gäste

Bei 30 Stück pro Stück etwa:

410 kJ/98 kcal

4 g Eiweiß · 7 g Fett

4 g Kohlenhydrate

- Zubereitungszeit: etwa 1 1/4 Stunden (davon 15–20 Minuten Backzeit)

1. In einem Topf das Wasser mit dem Salz und der Butter zum Kochen bringen. Dann das Mehl hineinschütten und mit einem Rührloß unterrühren.

2. Die Masse bei milder Hitze weiterrühren, bis daraus ein großer Kloß entsteht. Weiter unter Rühren erhitzen, bis sich am Topfboden eine weiße Schicht bildet und der Teig sich ganz leicht vom Topfboden löst. Diesen Vorgang nennt man »abbrennen«. Dann in eine Schüssel umfüllen und ein wenig abkühlen lassen.

3. Nach und nach die Eier mit den Knethaken des Handrührers unter den Teig arbeiten. Dabei immer erst ein Ei vollständig unterrühren, dann das nächste dazugeben.

4. Den Backofen auf 200° (Gas: Stufe 4) vorheizen. Ein Backblech einfetten oder mit Backpapier belegen. Den Teig in einen Spritzbeutel mit einer großen Rosettentülle füllen. Auf das Blech etwa tischtennisballgroße Rosetten spritzen. Die Windbeutel im vorgeheizten Backofen (Mitte) 15–20 Minuten backen. Dann auf ein Kuchengitter setzen und auskühlen lassen.

5. Für die Füllung den Räucherlachs grob hacken und im Mixer oder elektrischen Zerkleinerer fein pürieren. Die Crème fraîche unterrühren.

6. Die Eiweiße mit 1 Prise Salz steif schlagen und sorgfältig unter die Fischcreme heben. Die Masse mit etwas Salz, frisch gemahlenem Pfeffer, etwas Zitronensaft und abgeriebener Zitronenschale würzen.

7. Die Windbeutel quer durchschneiden und mit etwas Lachscreme füllen. Möglichst frisch servieren.

Varianten:

Die Windbeutel schmecken auch mit einer pikanten Käsefüllung. Dafür 300 g Frischkäse mit 4 Eßlöffeln Crème fraîche verrühren. Mit dem Saft von 1 Zitrone, etwas Salz, Pfeffer und Cayennepfeffer

abschmecken. Zum Schluß 1 Bund fein gehackte Kräuter oder 75 g grob gehackte Walnüsse unterrühren.

Tip!

Aus dem gleichen Teig können Sie auch würzige Käsekrapfen herstellen. Unter den fertigen Brandteig zusätzlich 100 g geriebenen Gouda, Gruyére oder Appenzeller rühren. Die Masse in einen Spritzbeutel füllen. Auf gefettete Streifen von Butterbrotpapier oder Alufolie kleine Kringel spritzen. Genügend Frittierfett erhitzen. Die Streifen umgedreht ins Frittierfett halten und die Kringel so hineingleiten lassen. In etwa 5 Minuten auf beiden Seiten goldgelb ausbacken. Ganz frisch servieren.

Wer sagt, daß Windbeutel immer süß sein müssen? Überraschen Sie Ihre Gäste doch einmal mit einer pikanten Variation!

SALZIGES ZU BIER UND WEIN

