

Landbäckerei

FÜR ALLE, DIE MIT LIEBE BACKEN!

2/2023 · März/April

4,60 €

Österreich 5,30 €
Schweiz 7,80 sfr
BeNeLux 5,50 €

Entdecken
und genießen!
Die besten
Torten für
Ostern



MOHN-MARZIPAN-
KÄSEKUCHEN MIT
KIRSCHEN
Seite 14

Käsekuchen

Neue kreative Variationen

Norwegische
Zimtknoten



FEINES HEFEGBÄCK
ZÖPFE, KRÄNZE & TEILCHEN



Seite 34

OSTERTORTE MIT MANGO



Seite 63

MÖHRENTORTE



Sensationell

SCHWARZWÄLDER
KIRSCH VOM BLECH Seite 70

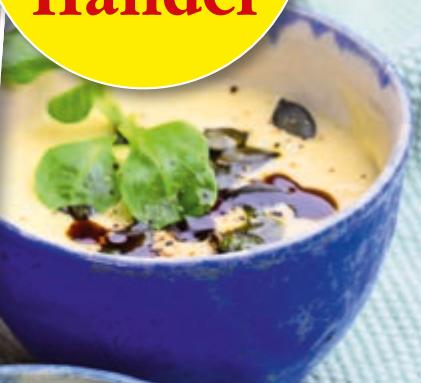
Das neue Sonderheft!



Rindfleischeintopf mit Kürbis



Zwiebelsuppe mit Hackbällchen und Speckspiralen
Seite 67



Jetzt neu im Handel

Im praktischen Kleinformat



Diese kleine Torte geizt nicht mit Schokolade und üppiger Verzierung. Die Naschkatzen in Ihrer Familie werden entzückt sein!



Auch vom Blech schmeckt Käsekuchen lecker. Diese Variante mit Mandarinen ist besonders saftig.

Ja wo hoppeln sie denn?

Liebe Leserin, lieber Leser,

aus Marzipan, Schokolade, Teig und Creme: Der Osterhase hat sich die neue Landbäckerei geschnappt und sie mit seinen vielen Brüdern und Schwestern erobert. Die Schlappohren thronen auf festlichen Ostertorten, zieren einen Hefekranz, lachen uns vom Möhrenkuchen an und hoppeln begeistert über die Seiten mit frühlingshaften Dekotipps. Auch eine unserer Reportagen, die in den Odenwald zu einer traditionellen „Back- und Schokoladenwaren Fabrikation“ führt, widmet sich ganz den Gesellen mit dem Puschelschwänzchen – insbesondere als Schokovariante.

Doch wir sollten nicht vergessen: Das Frühjahr hat noch mehr zu bieten als Eiersuche und Mümmelmann! Wir haben zum Beispiel cremige Käsekuchen und fruchtige Blechkuchen zusammengestellt, die herrlich schmecken, wenn wir sie am ersten Kaffeenachmittag auf der Terrasse in der wärmenden Frühlingssonne genießen. Wollen die Gäste danach nicht gehen, servieren Sie eines unserer pikanten Partybrote – es passt perfekt zu einem anschließenden Umtrunk!

Wir wünschen Ihnen viel Spaß beim Ausprobieren der neuen Rezepte und wie immer: gutes Gelingen und viel Freude beim Backen!

Ihre „Landbäckerei“-Redaktion!

Wir wünschen Ihnen ein zauberhaftes Osterfest und einen guten Start in den Frühling!



Landbäckerei 2/2023

Inhalt

Himmlisch cremige Käsekuchen

10 **Von traditionell bis modern** Wie vielfältig das Gebäck mit Quark und Frischkäse sein kann, zeigen wir Ihnen auf den Seiten unseres Titelthemas.

Nur das Feinste für die Gäste

20 **Herzhaftes Partybrote** Auf die leckeren pikanten Partybrote sind wir so stolz, dass wir gern alle davon probieren lassen.

Tortenträume in ländlicher Idylle

28 **Selbst kreiert und hausgemacht** In einer der reizvollsten Gegenden Rügens, auf der Halbinsel Mönchgut, haben wir für Sie das Café „moccavino“ entdeckt.

Süße Kunstwerke zum Aufessen

32 **Mal festlich, mal niedlich** Ostern ohne Hasen, Lämmchen und bunte Eier – das geht einfach nicht. Auch unsere hochfeinen Backwaren zeugen davon.

28

Café und
Torten-
manufaktur
„moccavino“



38

Baisertorte
mit Aprikosen-
creme



25

Cabanossi-Brezn



73

Vollkornkuchen mit
Mohn und Streuseln

Hasen in ihrer schönsten Form

42 **Eberhardt Schokoladenwaren** Jedes einzelne Häschen wird im Betrieb von Helmut Gräber mit viel Liebe und Sorgfalt in alter Handwerkstradition erschaffen.

Internationale Spezialitäten

48 **Traditionelle Hefeteilchen** Fluffiges aus Hefeteig ist auch in Norwegen, Slowenien, Österreich und Frankreich beliebt. Unsere Nachbarn bevorzugen es, das Gebäck in kleinen Portionsgrößen zu servieren.

Hefekuchen mit i-Tüpfelchen

54 **Hefezöpfe und -kränze** Rosenöl, Kardamom, Schokolade, ein süßes Häschen und mehr machen unsere Zöpfe und Kränze zur Sensation beim Kaffeekränzchen.

Möhren in österreichischer Paraderolle

62 **Backen mit Gemüse** Das ist speziell an Ostern eine wahre Freude. Das Wurzelgemüse macht Teige saftig und geschmackvoll.

Alle Rezepte auf einen Blick



14 Allgäuer Käsekuchen



52 Mini-Babas au Rhum mit Aprikosen und Sahne

Lieblingskuchen vom Blech

68 **Alles Gute kommt vom Blech** Wer mag beim Anblick unserer herrlichen Träume aus Obst und Kuchenteig nicht zustimmen?

Buchvorstellung

74 **Zimtschnecke und Dinkelbrot** Die skandinavierin Ina-Janine Johnsen verrät, wie sie mit der No-Knead-Technik Brote, Brötchen und süße Teile zubereitet.

Außerdem

- 6 Backstübengeflüster
- 60 Küchenzubehör
- 78 Osterdeko
- 80 Impressum/Rätselauflösung
- 81 Großes Gewinnrätsel
- 82 Vorschau

KÄSEKUCHEN

- 14 Mohn-Marzipan-Käsekuchen mit Kirschen
- Allgäuer Käsekuchen
- Käsekuchen vom Blech mit Baiser
- 15 Zitronen-Cheesecake mit Baiserhaube
- Omas Käsekuchen
- 16 Minikäsekuchen mit Blaubeeren ohne Boden
- Käsekuchen ohne Boden mit Himbeersoße
- 19 Schokoladen-Käsekuchen
- New York Double Cheesecake

HERZHAFTE PARTYBROTE

- 21 Herzhaft gefüllter Osterkranz
- 22 Mediterranes Zupfbrot mit Rucola-Dip
- Emmer-Focaccias
- 25 Cabanossi-Brezn
- Ricotta im Brotteig gebacken
- 26 Kartoffelbrot mit Käse und Tomatenkruste
- 27 Focaccia mit Tomaten, Oliven und Basilikum

OSTERBÄCKEREI

- 34 Ostertorte mit Mango
- Ostertorte mit Pistazien
- 35 Osterei-Torte mit Eierlikörpudding
- 38 Baisertorte mit Aprikosencreme
- Kleine Osternest-Schokomousse-Torte
- 39 Schokomousse-Petit-Fours
- 41 Schaf-Torte
- Osterlamm

INTERNATIONAL

- 48 Norwegische Zimtknoten mit Birnenmarmelade
- 50 Buhteljni (gefüllte Hefebrotchen aus Slowenien)

- 51 Osterpinzen (Hefemilchbrötchen)
- 52 Mini-Babas au Rhum mit Aprikosen und Sahne

HEFEZÖPFE UND -KRÄNZE

- 55 Pistazien-Rosen-Kranz
- 58 Hefezopf mit Sultaninen und Kardamom
- Hefezopf mit Schokotropfen
- Hefekranz mit Osterhase
- 59 Kleine Osterzöpfe mit Trockenobst
- Gefüllter Hefezopf

MÖHREN

- 63 Naked Möhren-Cheesecake
- Möhrenkuchen
- 64 Orangen-Möhren-Torte
- 65 Möhren-Kastenkuchen mit Walnüssen und Frischkäse-Frosting
- 66 Osterküken-Möhren-Muffins
- 67 Hasen-Möhren-Torte

BLECHKUCHEN

- 70 Fruchtige Buttermilchschnitten
- Schwarzwalder Kirschtorte vom Blech
- Aprikosenkuchen vom Blech
- 71 Pfirsich-Maracuja-Bienenstich-Schnitten
- 72 Schoko-Baiser-Traum
- 73 Vollkornkuchen mit Mohn und Streuseln
- „ZIMTSCHNECKE UND DINKELBROT“
- 75 Nussbrot mit Hafer
- 76 Zimtiges Schokoladenbrot
- 78 Schwedische Safranbrötchen „Lussekatter“

Hinweis: Ab sofort enthalten die meisten unserer Rezepte keine fixen Zuckergaben mehr, sondern Spannen (z. B. 100–150 g Zucker). So können Sie die Menge Ihrem eigenen Geschmack und Zuckerkonsumwunsch besser anpassen.

55

Pistazien-Rosen-Kranz



Gewusst, wie:
**UNSERE
BACKTIPPS**



Keine Klumpen mehr im Zucker

Brauner Zucker neigt dazu, Klumpen auszubilden. Ursache dafür ist Feuchtigkeit aus der Umgebung. Um ein Verklumpen zu verhindern, können Sie einfach ein paar Marshmallows zum Zucker geben. Die nehmen die Feuchtigkeit auf, und der Zucker bleibt trocken und rieselfähig.

Tipp fürs Backen von Biskuit

Für einen besonders feinen Biskuitteig kann man einen Teil des Mehls durch Speisestärke oder Vanillepuddingpulver ersetzen. Die genannten Zutaten am besten mischen, dann sieben und vorsichtig unter die aufgeschlagene, cremige Eiermasse heben.

Die Waage bleibt im Schrank

Beckerküchen sind ganz ohne Waage einfach und schnell zuzubereiten. Die Zutaten für solche Rührteige werden, im angegebenen Verhältnis, mit einem Becher (z. B. sauberer Sahnebecher) abgemessen. Das geht kinderleicht, sodass auch die Kleinen schon mitbacken können.



Ostereier natürlich färben

Wussten Sie schon, dass man Ostereier auch natürlich färben kann – ganz ohne synthetische Farbstoffe? So kann man beispielsweise aus Kurkuma, Zwiebeln, Rote Bete, Petersilie, Rotkohl, Heidelbeeren, Kaffee oder anderen Naturstoffen unterschiedliche Farbsüde herstellen und damit gekochte oder ausgeblasene Eier färben. Verwenden Sie zum Herstellen der Süde möglichst einen alten Topf. Geben Sie das jeweilige Färbematerial mit Wasser hinein und kochen sie das Ganze mindestens 30 Minuten lang. Danach legen Sie die bereits gekochten und abgekühlten Eier in ein separates Gefäß (z. B. ein Glas). Mischen Sie den Farbsud mit einem kleinen Schuss Essig und gießen Sie den Mix über die Eier, sodass sie vollständig bedeckt sind. Für ein intensives Ergebnis lassen Sie die Eier am besten über Nacht darin ziehen. Gibt man zusätzlich eine Messerspitze Alaun (erhältlich in Drogerie oder Apotheke) hinzu, wird die Farbe noch intensiver. Wer den Eiern noch einen besonderen Glanz verleihen möchte, kann sie nach dem Trocknen mit etwas Speiseöl abreiben.



Feine Osterdelikatesse

Was passt zu Ostern besser ins Glas als ein cremiger Eierlikör? Das Getränk, das schon unsere Großmütter genossen, kommt heute als feine Köstlichkeit wieder auf den Festtagstisch. Indem sie bewusst auf Sahne oder Milch verzichten, bieten die Heimat Heroes mit dem Eggbert Eierlikör eine laktosefreie Variante. Für die Herstellung wird ausschließlich hochwertiges Eigelb verwendet. Veredelt ist der Likör mit Destillaten von Kakaobohnen und



Haselnuss. Echte Bourbonvanille rundet den Geschmack des Eierlikörs ab. Als besondere Trinkempfehlung zu Ostern empfiehlt Heimat Heroes den Eggberts Fizz: Zusammen mit einer hochwertigen Zitronenlimonade und Eiswürfeln schmeckt der Likör wie ein frischer, saftiger Zitronenkuchen. Damit feiern wir den Frühling und versüßen jedes Osterfest. 500 ml kosten 18,80 €.
www.heimat-heroes.de



Dekorativ und lecker

Mit diesen Schokoladenbonbons wird Ihr Gebäck zum absoluten Hingucker auf jeder Party! Durch ihre Größe (40 x 20 mm) eignen sich die leckeren Schokoauflieger aus feiner weißer Schokolade ideal für Kleingebäck, wie Donuts, Cupcakes und Croissants oder als zusätzliche Deko auf Torten. Das Sortiment von 20 Bonbons kostet 14,95 €. www.hobbybaecker.de

BUCHTIPP

So viel wie nötig, so wenig wie möglich!

Der Ratgeber der Apotheken Umschau verrät, wie man beim Backen Zucker und Weißmehl einsparen und gesunde Süße in den Teig bringen kann. Das Buch macht Lust auf gesunden Genuss und beweist: Selbst backen ist der beste Weg, seinen Zucker- und Kohlenhydratkonsum im Blick zu behalten. An den Ofen, fertig los! Wort & Bild Verlag, März 2022, 158 Seiten, 19,99 €



Brot aus handwerklicher Herstellung zählt zum anerkannten deutschen Kulturgut

Schmackhaftes Kürbiskernbrot

Brot des Jahres 2023

Auf der Internationalen Grünen Woche präsentierte der Zentralverband (ZV) des Deutschen Bäckerhandwerks das Kürbiskernbrot als Brot des Jahres 2023. Den ersten offiziellen Brotanschnitt des schmackhaften Klassikers nahm der Bundesminister für Ernährung und Landwirtschaft, Cem Özdemir, vor. „Die deutsche Brotkultur ist einzigartig und enorm vielfältig“, sagte der Minister. „Ich freue mich, dass mit dem Kürbiskernbrot ein Brot des Jahres gewählt wurde, das mit seinen Ballast- und Nährstoffen lecker und gesund ist. Eine gesunde und ausgewogene Ernährung sollte uns allen Herzensangelegenheit sein.“ Kürbiskernbrot wird meistens auf Basis von Mischteigen aus Weizen und Roggen gebacken. Die zusätzlich verwendeten Kürbissamen enthalten wertvolle ungesättigte Fettsäuren, Ballaststoffe und

relevante Mengen an Magnesium und Zink. Um über die Bedeutung des Brotes für die menschliche Ernährung zu informieren, wählt das Deutsche Brotinstitut jedes Jahr eine besonders traditionelle, beliebte und ernährungsphysiologisch hochwertige Brotsorte zum Brot des Jahres. Ziel des Deutschen Brotinstituts ist, das Wissen über die verschiedenen Brotsorten zu verbessern, die Qualität durch Brotprüfungen zu sichern und die deutsche Brotkultur als anerkanntes Kulturgut unseres Landes zu stärken.

www.innungsbaecker.de



Bundesminister
Cem Özdemir und
ZV-Präsident
Michael Wippler



Katharina beweist,
dass eine gesunde
Ernährung das
Leben bereichert



Ob Erdbeer-
kuchen,
Brownies oder
Porridge – alle
sind vegan
und schme-
cken auch
ganz ohne
Zusatz von
Zucker super-
lecker

Vegan, ayurvedisch, ohne Zucker

Genießen mit „Tasty Katy“

Auf dem Blog von Katharina Döricht („Tasty Katy“) dreht sich alles um gesunde Ernährung, Achtsamkeit, Ayurveda und einen ganzheitlichen Gesundheitsansatz. „Ich möchte euch mit meinem Blog zu einem gesünderen und glücklicheren Leben inspirieren und zeigen, dass eine gesunde Ernährung keinen Verzicht bedeutet, sondern eine Bereicherung im Leben ist“, schreibt sie einleitend. Aufgrund gesundheitlicher Beschwerden in der Vergangenheit entschied sich Katharina zu einer Umstellung ihres Ernährungs- und Lebensstils, und bekam damit ihre Probleme nach und nach in den Griff. Ihre Erfahrungen teilt die heutige Ernährungstherapeutin, Autorin und Yoga- und Pilateslehrerin gern mit anderen. Sie postet zudem

regelmäßig neue Lieblingsrezepte, die sie ayurvedisch und vegan kreiert hat. Alle sind zuckerfrei. Katharina ist vom Ayurveda, der viel mehr als nur die Ernährung umfasst, überzeugt und fasziniert. „Ayurveda ist ein ganzheitliches Medizinsystem, ein Lebensstil und eine Einstellung. „Das Besondere ist, dass er den Menschen als Individuum betrachtet, und der Mensch auch danach behandelt wird.“ In der ayurvedischen Ernährung spielen unter anderem ausgewählte Gewürze eine wichtige Rolle.

Weil ein guter Tag mit dem Frühstück beginnt, findet man auf Katharinas Blog auch eine Vielzahl leckerer Frühstücks- und Brunchrezepte. Porridges mit Früchten und Nüssen sind wesentliche Bestandteile einer pflanzenbasierten,

ayurvedischen Morgenmahlzeit. Für die Hauptmahlzeiten hat die Bloggerin viele Rezepte von wärmenden Suppen und proteinreichen Gemüsegerichten und Salaten veröffentlicht. Dass man auf Kuchen und Desserts keineswegs verzichten muss, beweist Katharina mit vielen fruchtigen und schokoladigen Kreationen, die zum Schwelgen einladen. Die Bloggerin hält, was sie verspricht: Genuss und gesundes Leben schließen sich nicht aus.

www.tastykaty.de



Glutenfreie Alternative:
Polenta-Pizza mit
frischen Zutaten



Quarkölteig

Kneten, rollen, formen

Gerade zu Ostern steht figürliches Backwerk hoch im Kurs. Wer Häschen und Co. ganz ohne Formen selbst gestalten will, verwendet dafür am besten einen Hefe- oder Quarkölteig. Letzterer ähnelt in seiner Konsistenz dem Hefeteig, ist aber wesentlich einfacher und schneller herzustellen, da er nur kurz verknetet wird und nicht gehen muss. Der Teig ist elastisch und kann nach Belieben ausgerollt, geformt, gefüllt und belegt werden. Das Grundrezept besteht aus Mehl, Backpulver, Speisequark, Öl und Milch. Für süße Teige wird auch Zucker hinzugefügt. Alle Zutaten werden zusammen in eine Rührschüssel gegeben und mit dem Knethaken nur kurz verrührt. Durch zu langes Kneten würde der

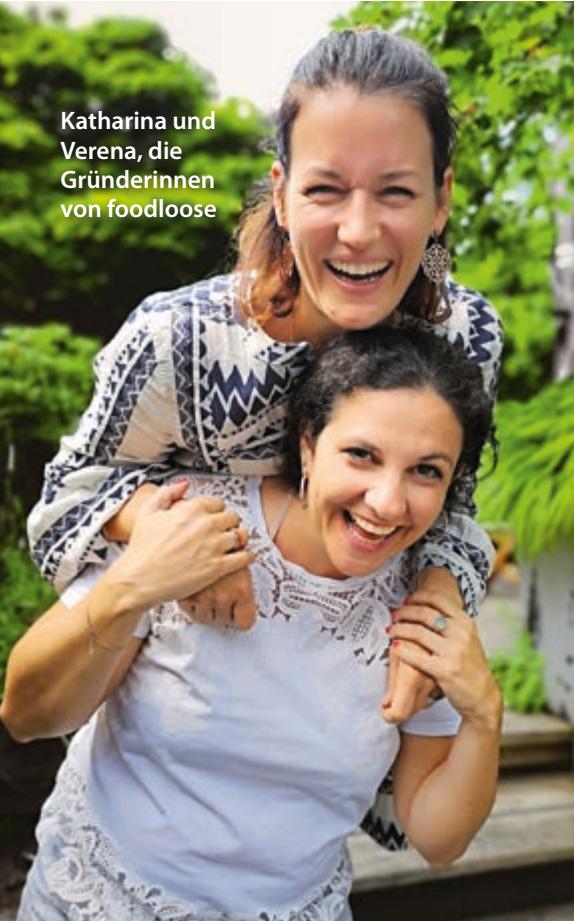
Teig, der sofort weiterverarbeitet werden sollte, nämlich klebrig. Wir zeigen Ihnen, wie Sie aus Quarkölteig kleine Häschen ganz leicht selbst formen.

So gehts: Den Teig portionieren, auf einer bemehlten Fläche die Teigstücke zu Rollen formen und sie, wie auf dem Foto demonstriert, zweimal umeinander schlingen. Aus den oberen Enden die Ohren formen und mit einem kleinen Stückchen Teig unten das Hasenschwänzchen einfügen. Die Häschen aufs Backblech legen. Vor dem Backen mit Milch bestreichen und dann im Ofen ca. 25 Minuten backen, bis sie eine schöne Farbe angenommen haben.

Ein Event für die ganze Familie – ohne perfektionistische Ambitionen und mit viel Spaß!



Die Häschen passen perfekt auf den österlichen Frühstückstisch



Katharina und Verena, die Gründerinnen von foodloose

Gesunde Snacks mit natürlichen Zutaten

Der Hamburger Snackspezialist foodloose bietet großen und kleinen Naschkatzen eine große Auswahl an knackigen Nussriegeln, köstlichen Fruchtgummis, cremigen Nut Butter Bites und vielen weiteren Bio-Snacks. „Wir entwickeln unsere Rezepturen selbst und lieben es, aus besten Biorohstoffen echte Geschmacks-explosionen zu kreieren“, so das Team um Katharina Staudacher und Verena Ballhaus-Riegler. Neben Nuss- und Nuss-Schokoriegeln sind insbesondere die Nut Butter Bites beliebt. Auf den ersten Blick sind es Energy Balls. Aber mit dem ersten Biss wird klar: es ist eine ganz neue Snack-Kategorie. Eine leckere Hülle aus Datteln, gluten-



freien Haferflocken und Kakao umschließt eine Füllung aus Erdnuss-, Cashew- oder Haselnusscreme. Probierpakte machen es möglich, einen Mix der Produkte aus den unterschiedlichen Snack-Kategorien kennenzulernen. Alle Produkte sind bio, vegan und laktosefrei. Für die kleinen Naschkatzen wurde ein spezielles Sortiment entwickelt (COOL KIDS). Erhältlich sind alle Snacks im Onlineshop sowie in Drogeriemärkten und Bioläden. Auf den Seiten von foodloose finden sich übrigens viele tolle Rezeptideen für Snacks zum Selbermachen. www.foodloose.net



*Mohn-Marzipan-
Käsekuchen mit Kirschen*

Wie Krönchen sitzen die Tupfen aus Marzipanmasse auf diesem herausragenden Kuchenwunder!

[Rezept auf Seite 14](#)

VON TRADITIONELL BIS MODERN:

Himmlisch cremige Käsekuchen

Ganz unterschiedlich, aber immer großartig: Wie vielfältig das Gebäck mit Quark und Frischkäse sein kann, zeigen wir Ihnen auf den folgenden Seiten. Backen und genießen Sie!



Allgäuer Käsekuchen

Der Klassiker mit Rosinen ist zusätzlich mit Vanille verfeinert. Welche Wonne, welch herrlicher Geschmack!

[Rezept auf Seite 14](#)



Käsekuchen vom Blech mit Baiser

Auch vom Blech schmeckt der Kuchenhit lecker. Diese Variante mit Mandarinen ist besonders saftig.

Rezept auf Seite 14



*Zart gebräunte Baiserhaube –
sooo verführerisch!*



*Zitronen-Cheesecake
mit Baiserhaube*

Für Sie gehört auf einen richtigen Käsekuchen Eischnee? Voilà: Wir servieren ihn mit knusprigem Keksboden.

Rezept auf Seite 15

Mohn-Marzipan-Käsekuchen mit Kirschen

Zutaten für 16 Stücke

- ❖ 50 g Butter
- ❖ 100 g + 1 EL Mehl
- ❖ 6 Eier
- ❖ 1 Prise Salz
- ❖ 2 Päckchen Vanillezucker
- ❖ 200-225 g Zucker
- ❖ 720 ml Kirschen (Glas)
- ❖ 750 g Magerquark
- ❖ 250 g Schmand
- ❖ 40 g Speisestärke oder 1 Päckchen Vanillepuddingpulver
- ❖ 250 g backfertige Mohnmischung (oder siehe Tipp)
- ❖ 200 g Marzipanrohmasse
- ❖ 1 EL Puderzucker

1. Butter in Stücken, Mehl, 1 Ei, Salz, 1 Päckchen Vanillezucker und 50 g Zucker zu einem glatten Teig verkneten. Den Teig in eine gefettete Springform (26 cm Ø) geben und einen Boden formen. Den Boden mehrmals einstechen und ca. 30 Minuten kalt stellen.

2. Den Backofen auf 180 °C vorheizen. Den Boden ca. 5 Minuten vorbacken.

3. Die Kirschen in einem Sieb abtropfen lassen. 4 Eier, 150-175 g Zucker und 1 Päckchen Vanillezucker schaumig schlagen. Anschließend Quark, Schmand, Stärke und Kirschen unterheben.

4. Die Mohnmischung auf den Teigboden streichen und die Käsemasse daraufgeben. Masse glatt streichen und auf der untersten Schiene des Backofens insgesamt ca. 1 Stunde backen.

5. Marzipan, restliches Ei und 1 EL Mehl verrühren. Die Masse in einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen. 20 Minuten vor Ende der Backzeit kleine Tuffs auf den Rand der Quarkmasse spritzen. Im Backofen bei 180 °C fertig backen. Den Kuchen herausnehmen, abkühlen lassen und mit Puderzucker bestreuen.

LANDFRAUEN-TIPP:

Mohnmischung selbst gemacht!

Zutaten: 125 g gemahlener Mohn, 80 ml Milch, 25 g weiche Butter, 40 g Zucker, 1 Ei

Zubereitung: Die Milch erhitzen und den Mohn damit übergießen. Danach Butter, Zucker und Ei unterrühren und ca. 15 Minuten quellen lassen. Nach Belieben Rosinen, Rum, Zitronenschalenabrieb, Vanillemark und/oder geriebenes Marzipan unterrühren.



Allgäuer Käsekuchen

Zutaten für 16 Stücke

Für den Teig:

- ❖ 250 g Mehl
- ❖ 125 g kalte Butter
- ❖ 2 EL Zucker
- ❖ 1 Ei
- ❖ 1 EL Milch
- ❖ 1 Prise Salz
- ❖ Schalenabrieb einer halben Biozitrone

Für den Belag:

- ❖ 4 Eier
- ❖ 250 ml Milch
- ❖ 350 g Quark
- ❖ 350 g Frischkäse
- ❖ 80 g Rosinen
- ❖ 2-3 EL Zucker
- ❖ 1 Päckchen Vanillepuddingpulver

1. Für den Teig: Das Mehl auf eine Arbeitsfläche sieben und mit Salz und Zucker mischen. Die Butter in kleinen Stückchen zufügen und mit einem Messer unter das Mehl hacken. Ei, Milch und Zitronenschalenabrieb zufügen. Alles zu einem glatten Teig verarbeiten, in Folie wickeln und im Kühlenschrank ca. 2 Stunden ruhen lassen.

2. Für den Belag: Die Eier trennen. Eigelb, Milch, Quark, Frischkäse und Puddingpulver schaumig rühren. Die Rosinen unterheben und alles mit Zucker süßen.

3. Anschließend das Eiweiß steif schlagen und unterheben. Den Backofen auf 180 °C vorheizen.

4. Den Teig ca. 0,5 cm dick mit einem Durchmesser von ca. 30 cm ausrollen. Den Teig in eine Springform (26 cm Ø) legen und einen Rand hochdrücken. Die Quarkmasse einfüllen und glatt streichen. Im Backofen auf der mittleren Einschubleiste ca. 1 Stunde backen.

Käsekuchen vom Blech mit Baiser

Zutaten für 24 Stücke

- ❖ 3 Dosen Mandarinen (à ca. 314 ml)
- ❖ 200 g Margarine
- ❖ 275 g Zucker
- ❖ 1 Päckchen Vanillezucker
- ❖ Salz
- ❖ Schalenabrieb und Saft einer halben Biozitrone
- ❖ 6 Eier
- ❖ 250 g Mehl
- ❖ 1 TL Backpulver
- ❖ 750 g Magerquark
- ❖ 1 1/2 Päckchen Vanillepuddingpulver
- ❖ 2 Eiweiß

1. Den Backofen auf 175 °C vorheizen. Die Mandarinen in ein Sieb geben und gut abtropfen lassen. Margarine, 100 g Zucker, Vanillezucker, 1 Prise Salz und die Hälfte der Zitronenschale schaumig schlagen. 3 Eier einzeln unterrühren und alles zu einer hellgelben Creme aufschlagen. Mehl mit Backpulver mischen, kurz unterrühren.

2. Die Fettpfanne des Backofens mit Backpapier auslegen und den Teig hineinstreichen. Die Mandarinen darauf verteilen.

3. Die restlichen Eier trennen. Das Eigelb mit 100 g Zucker schaumig schlagen. Quark, Puddingpulver und die restliche Zitronenschale verrühren. Die Eigelbcreme darunterrühren.

4. 3 Eiweiß zu steifem Schnee schlagen und unter die Quarkmasse heben. Die Masse auf die Mandarinen streichen und auf der mittleren Einschubleiste des vorheizten Backofens ca. 25 Minuten backen.

5. Das restliche Eiweiß mit Zitronensaft zu steifem Schnee schlagen. Den restlichen Zucker dabei einrieseln lassen. Baiser als Kleckse auf der Käsemasse verteilen und weitere 15 Minuten backen.



Zitronen-Cheesecake mit Baiserhaube

Zutaten für 16 Stücke

Für den Teig:

- ❖ 150 g Butterschmalz
- ❖ 200 g Butterkekse
- ❖ 50 g gemahlene Haselnüsse

Für den Belag:

- ❖ 1 Biozitrone
- ❖ 1 Vanilleschote
- ❖ 500 g Magerquark
- ❖ 200 g Doppelrahmfrischkäse
- ❖ 100-150 g Zucker
- ❖ 2 Päckchen Sahnepuddingpulver
- ❖ 3 Eigelb
- ❖ 150 ml Sonnenblumenöl
- ❖ 500 ml Milch

Für das Baiser:

- ❖ 3 Eiweiß
- ❖ 100 g Zucker

1. Für den Teig: Butterschmalz schmelzen und abkühlen lassen. Kekse im Universalzerkleinerer mixen. Brösel, Nüsse und Butterschmalz vermengen. Eine Springform (26 cm Ø) leicht mit Butterschmalz fetten. Bröselmischung in die Form geben, auf dem Boden andrücken und ca. 30 Min. kalt stellen.

2. Für den Belag: Zitronenschale abreiben und Zitrone auspressen. Mark der Vanilleschote auskratzen. Quark, Frischkäse, Zucker, Puddingpulver, Eigelb, Vanillemark, Zitronenschale, Zitronensaft und Öl verrühren. Milch unter Rühren nach und nach zugeben.

3. Quarkmasse in die Form geben, glatt streichen und auf der untersten Schiene des vorgeheizten Backofens bei 150 °C (Umluft) 45-50 Min. backen.

4. Für das Baiser: Das Eiweiß steif schlagen. Zucker einrieseln lassen. Kuchen aus dem Ofen nehmen und die Baisermasse darauf streichen. Dabei einen ca. 1 cm breiten Rand frei lassen. Kuchen im Ofen weitere 20 Min. im Ofen backen.



Omas Käsekuchen

Zutaten für 12 Stücke

Für den Knetteig:

- ❖ 125 g Butter
- ❖ 1 Ei
- ❖ 65 g Zucker
- ❖ 250 g Mehl
- ❖ 2 TL Backpulver

Für die Quarkfüllung:

- ❖ 60 g Butter
- ❖ 100-150 g Zucker
- ❖ 2 Päckchen Vanillezucker
- ❖ 2 Eier
- ❖ 45 g Mehl
- ❖ 500 g Quark
- ❖ 125 ml Milch

mit dem Backpulver mischen und in die Eimasse sieben. Mit den Knethaken des Handrührgeräts einen glatten Teig kneten.

2. 1/3 des Teigs beiseitelegen. Den restlichen Teig in einer Springform (26 cm Ø) zu einem Boden andrücken. Mit dem beiseitegelegten Teig einen Rand formen.

3. Für die Quarkmasse: Die Butter mit dem Handrührgerät schaumig rühren. Zucker, Vanillezucker und Eier dazugeben und erneut rühren. Das Mehl auf das Butter-Zucker-Gemisch sieben und unterrühren. Den Quark und die Milch zufügen und alles zu einer glatten Masse verrühren.

4. Die Quarkmasse in die Springform auf den Knetteig füllen. Den Kuchen im Backofen bei 180 °C ca. 40 Minuten goldgelb backen.

1. Für den Knetteig: Die Butter in einer Schüssel mit dem Handrührgerät schaumig rühren. Ei und Zucker hinzufügen und alles gut vermengen. Das Mehl



Foto: Du darfst

Minikäsekuchen mit Blaubeeren ohne Boden

Zutaten für 10 Stücke

- ❖ 200 g Blaubeeren
- ❖ 5 Eier
- ❖ 75 g Zucker
- ❖ 75 g Butter
- ❖ 1 Päckchen Vanillezucker
- ❖ 500 g Magerquark
- ❖ 80 g Grieß

1. Die Blaubeeren waschen. Die Eier trennen. Eiweiß mit Zucker steif schlagen. Eigelb mit Butter und Vanillezucker schaumig schlagen. Quark und Grieß dazugeben und ca. 1 Minute weiterrühren. Blaubeeren und Eischnee vorsichtig untermischen.
2. Die Masse in eine Backform (20 cm Ø) füllen. Im vorgeheizten Backofen auf der mittleren Schiene bei 180 °C (Umluft: 160 °C) ca. 50 Minuten backen.
3. Anschließend den Backofen ausschalten und den Kuchen ca. 20 Minuten ruhen lassen.

Käsekuchen ohne Boden mit Himbeersoße

Zutaten für 16 Stücke

Für den Käsekuchen:

- ❖ 1 Biozitrone
- ❖ 125 g Rosinen
- ❖ 125 g Butter oder Margarine
- ❖ 200-250 g Zucker
- ❖ 1 Päckchen Vanillezucker
- ❖ 4 Eier
- ❖ 1 kg Magerquark
- ❖ 25 g Grieß
- ❖ 1 Päckchen Vanillepuddingpulver
- ❖ 1 Päckchen Backpulver

Für die Himbeersoße:

- ❖ 400 g Himbeeren (vorbereitet gewogen)
- ❖ 185 g Gelierzucker für kalt gerührte Fruchtaufstriche

1. Für den Käsekuchen: Die Zitrone heiß abwaschen, abtrocknen und die Schale abreiben. Den Saft auspressen. Die Rosinen waschen und trocknen.

2. Butter, Zucker, Vanillezucker und Eier schaumig rühren. Quark, Grieß, Puddingpulver, Backpulver, Zitronensaft und -schalenabrieb zufügen, zuletzt die Rosinen unterheben.

3. Den Teig in eine mit Backpapier ausgelegte Springform (26 cm Ø) geben. Im vorgeheizten Backofen bei 160 °C (Umluft: 140 °C) 60-70 Minuten backen.

4. Für die Himbeersoße: Die Himbeeren waschen und mit dem Gelierzucker in ein hohes Gefäß geben. Alles ca. 45 Sekunden mixen, bis eine gleichmäßige Masse entsteht. Den Käsekuchen mit der Himbeersoße servieren.

LANDFRAUEN-TIPPS:

⇒ Damit sich eine Art Boden bildet, ist das Backen bei Ober-/Unterhitze empfehlenswert.

⇒ Wer keine Himbeerkerne in der Soße mag, püriert die Himbeeren zunächst und passiert sie dann durch ein Sieb. Anschließend mit dem Gelierzucker gut verrühren.

Bedienen Sie sich:

*Zum Kuchen wird eine fruchtig-süße
Himbeersoße serviert!*



*Genau der Käsekuchen,
den Schokoladenfans besonders
gern mögen!*



Schokoladen-Käsekuchen

Zutaten für 12 Stücke

Für den Teig:

- ❖ 250 g Mehl
- ❖ 1 Ei
- ❖ 125 g Butter
- ❖ 60 g Zucker
- ❖ 1 Prise Salz
- ❖ 1 EL Kakao

Für die Füllung:

- ❖ 400 g Frischkäse
- ❖ Saft einer Zitrone
- ❖ 40 g Zucker
- ❖ 100 g weiße Schokolade
- ❖ 100 g Mascarpone
- ❖ 4 Blatt Gelatine
- ❖ 200 g Sahne
- ❖ 100 g Zartbitter-schokoladensplitter

Für den Belag:

- ❖ 150 g Zartbitterglasur

Zum Verzieren:

- ❖ helle und dunkle Schokoladenspäne

1. Für den Teig: Backofen auf 180 °C vorheizen. Mehl, Ei, Butter, Zucker, Salz und Kakao verkneten. Eine Tarte- oder Springform (24 cm Ø) fetten.

2. Den Teig in die Form geben und einen 3 cm hohen Rand formen. Den Boden mehrmals mit einer Gabel einstechen und im vorgeheizten Backofen 10-15 Minuten backen.

3. Für die Füllung: Frischkäse, Zitronensaft und Zucker verrühren. Die Schokolade über einem Wasserbad schmelzen. Die flüssige Schokolade mit Mascarpone verrühren und unterziehen. Die Gelatine in Wasser einweichen, auflösen und ebenfalls unterziehen. Die Sahne steif schlagen. Die Schokoladensplitter mit der Sahne unter die Masse heben. Die Masse auf den Boden streichen und ca. 2 Stunden kühlen.

4. Für den Belag: Die Zartbitterglasur über einem Wasserbad schmelzen. Den Käsekuchen mit der Zartbitterglasur überziehen.

5. Zum Verzieren: Mit hellen und dunklen Schokoladenspänen verzieren und aus der Form lösen.



Foto: Kügler GmbH & Co. KG/Schulte-Ladbeck Fotografie

New York Double Cheesecake

Zutaten für 16 Stücke

- ❖ 120 g Butter
- ❖ 250 g Butterkekse
- ❖ 200-250 g Zucker
- ❖ 1 Prise Salz
- ❖ 500 g Doppelrahmfrischkäse
- ❖ 60 g Mehl
- ❖ 500 g Quark
- ❖ 1 Päckchen Vanillepuddingpulver
- ❖ 3 Eier
- ❖ 100 g Kakao für Trinkschokolade
- Außerdem:**
- ❖ Alufolie

1. Den äußeren Rand einer Springform (26 cm Ø) gut mit Alufolie abdichten und den Boden einfetten. Die Butter schmelzen. Die Butterkekse fein zerbröseln und mit Butter

sowie Salz vermengen. Den Boden der Springform mit der Bröselmasse auslegen, gut andrücken und ca. 15 Minuten kalt stellen.

2. Den Boden im vorgeheizten Backofen bei 200 °C (Umluft: 180 °C; Gas: Stufe 4) ca. 5 Minuten vorbacken.

3. Alle übrigen Zutaten, bis auf den Kakao, glatt rühren. Die Creme halbieren und die Hälfte der Creme mit dem Kakao verrühren.

4. Die Schokoladencreme auf dem vorgebackenen Keksbody verteilen und mit der restlichen Creme bestreichen. Die Backform in ein tiefes mit Wasser gefülltes Backblech stellen und im vorgeheizten Backofen bei 200 °C (Umluft: 180 °C; Gas: Stufe 4) 50-60 Minuten backen.

5. Den Cheesecake etwas abkühlen lassen und im Kühlschrank mindestens 4 Stunden kalt stellen. Dann erst die Springform lösen.



Nur das Feinste für die Gäste

Zum Teilen fast zu schade? Dies trifft hier überhaupt nicht zu. Denn auf die leckeren pikanten Partybrote sind wir so stolz, dass wir gern alle davon probieren lassen!

Herhaft gefüllter Osterkranz

Zutaten für 1 Kranz

Für den Hefeteig:

- ❖ 1/2 Würfel frische Hefe (oder 1 Pck. Trockenhefe)
- ❖ 1 Prise Zucker
- ❖ 270 ml lauwarmes Wasser
- ❖ 500 g Weizenmehl (Type 405 oder 550) oder Dinkelmehl (Type 630)
- ❖ 50 ml Pflanzenöl (z. B. Rapsöl)
- ❖ Salz

Für die Füllung:

- ❖ 2 Bund Dill
- ❖ 100 g mittelalter oder alter Gouda
- ❖ 350 g Speisequark
- ❖ 50 g Dijonsenf
- ❖ 1 Ei
- ❖ 1 TL Anissamen
- ❖ 1 TL Kurkumapulver
- ❖ schwarzer Pfeffer

Für das Topping:

- ❖ 1 Eigelb (L)
- ❖ 20 ml Sahne oder Milch
- ❖ 1 EL Sesam- oder Leinsamen

1. Für den Hefeteig: Backofen auf 180 °C (Umluft: 165 °C) vorheizen und ein Backblech mit Backpapier belegen. Hefe und Zucker in Wasser auflösen 5 Min. stehen lassen. Dann in einer Küchenmaschine auf kleiner Stufe mit Mehl, Öl sowie 15 g Salz 10 Min. verkneten. Den Teig 30 Min. gehen lassen.

2. Für die Füllung: Dill von den Stielen zupfen und fein schneiden. Käse fein reiben. Quark, Dijonsenf, Ei, Käse und Dill verrühren. Mit Anissamen, Kurkumapulver, Salz und Pfeffer würzig abschmecken.

3. Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche auf ca. 40 x 80 cm ausrollen. Mit der Füllung bestreichen und von der Längsseite aufrollen. Rolle der Länge nach halbieren und zu einem Zopf drehen. Diesen auf das Backpapier legen, rund formen und an den Enden verbinden. Nochmal 30 Min. gehen lassen.

4. Für das Topping: Eigelb mit Sahne verrühren und auf die Oberseite des Teigs streichen. Mit Samen bestreuen. Osterkranz ca. 40 Min. im Ofen auf der mittleren Schiene goldbraun backen und am besten lauwarm servieren.

LANDFRAUEN-TIPP:

- ❖ Sie können in der Mitte des Kranzes ein auf der Außenseite gebuttertes, ofenfestes Gefäß (7-8 cm) platzieren, welches nach dem Backen wieder entfernt wird.



Zutaten für 1 Brot

Für den Broteig:

- ❖ 150 g getrocknete Tomaten ohne Öl
- ❖ 500 g Dinkelvollkornmehl
- ❖ 2 Päckchen Trockenhefe
- ❖ 100 ml lauwarmes Wasser
- ❖ 175 ml lauwarme Milch
(optional Soja- oder Hafermilch)
- ❖ 1 EL Olivenöl
- ❖ 2 TL feines Meersalz
- ❖ 1 Prise Zucker
- ❖ 1 TL Oregano
- ❖ 1 EL gehackte Rosmarinnadeln
- ❖ 150 g schwarze Oliven

Für das Pesto:

- ❖ 2 Bund Basilikum
- ❖ 1 Knoblauchzehe
- ❖ 70 g Pinienkerne
- ❖ 60 ml Olivenöl
- ❖ 2 EL Hefeflocken oder
geriebener Parmesan
- ❖ 1 Spritzer Zitronensaft
- ❖ feines Meersalz
- ❖ Pfeffer

Für den Rucola-Dip:

- ❖ 200 g Crème fraîche
- ❖ 50 g Rucola
- ❖ 1 EL Olivenöl
- ❖ 1 TL Agavendicksaft
- ❖ 1 Spritzer Zitrone

Mediterranes Zupfbrot mit Rucola-Dip

1. Für den Broteig: Die Tomaten ca. 10 Min. in warmem Wasser einweichen. Alle anderen Zutaten bis auf Oliven in eine Schüssel geben und ca. 10 Min. zu einem homogenen Teig kneten. Teig in einer mit Mehl bestäubten Schüssel an einem warmen Ort 30-45 Min. gehen lassen, bis er sich etwa verdoppelt hat.

2. Den Backofen auf 185 °C vorheizen. Eine Springform (28 cm Ø) einfetten. Tomaten trocken tupfen und mit Oliven hacken.

3. Für das Pesto: Basilikum waschen. Knoblauch schälen und grob hacken. Pinienkerne in einer Pfanne anrösten. Alle Zutaten in einen Mixbehälter geben und zu einem feinen Pesto mixen.

4. Tomaten und Oliven unter den gegangenen Hefeteig kneten und zu handflächengroßen Kugeln formen. Teigkugeln in Pesto wenden, nebeneinander in die Springform setzen und weitere 15 Min. abgedeckt gehen lassen. Mit restlichem Pesto einpinseln und ca. 30 Min. im vorgeheizten Ofen backen. Anschließend etwas auskühlen lassen.

5. Für den Rucola-Dip: Rucola waschen und trocken tupfen. Alle Zutaten in einen Mixbehälter geben und zu einem cremigen Dip mixen. Das Zupfbrot lauwarm mit dem Dip servieren.

Emmer-Focaccias

Zutaten für 2 Fladenbrote

- ❖ 500 g Emmermehl
(Type 1300)
- ❖ 20 g frische Hefe
- ❖ 1 TL Zucker
- ❖ 375 g lauwarmes Wasser
- ❖ 25 g Olivenöl
- ❖ 10 g Salz

Außerdem:

- ❖ 1 EL Olivenöl
zum Bestreichen
- ❖ getrocknete Kräuter und Salz zum Bestreuen

1. Das Mehl in eine Rührschüssel geben und in die Mitte eine Mulde drücken. Die zerbröckelte Hefe und den Zucker in die Mulde geben und mit dem Wasser übergießen, etwas verrühren. Zugedeckt 30 Minuten gehen lassen.

2. Olivenöl und Salz zum Teig hinzufügen und 10 Minuten auf langsamer Stufe kneten. Zugedeckt nochmals 60 Minuten ruhen lassen. Backofen auf 220 °C (Umluft) vorheizen.

3. Den Teig auf eine sehr gut bemehlte Fläche geben und halbieren. Die beiden Teiglinge jeweils mehrmals von allen Seiten zur Mitte hin einschlagen und festdrücken bis die Teigoberfläche unter leichter Spannung steht.

4. Die Teiglinge umdrehen und mit der Oberseite nach unten auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen. Weitere 30 Minuten zugedeckt gehen lassen.

5. Die Oberfläche mit dem Olivenöl bestreichen, mit getrockneten Kräutern und Salz bestreuen. Anschließend mit den Fingern leichte Vertiefungen in die Oberfläche drücken.

6. Die Backofentemperatur auf 200 °C (Umluft) reduzieren und die Focaccias auf der mittleren Schiene 15-20 Minuten backen.

Emmer schmeckt
kräftiger und nussiger als
normales Weizenmehl



Landbäckerei **HERZHAFTES PARTYBROTE**



Cabanossi-Brezn

Zutaten für 10 Stück

- ❖ 250 ml lauwarmes Wasser
- ❖ 1 EL Zucker
- ❖ 1 Päckchen Trockenhefe
- ❖ 450 g Mehl
- ❖ 1 TL Salz
- ❖ 100 g weiche Butter
- ❖ 1 Bund Schnittlauch
- ❖ 1 Eigelb
- ❖ 300 g Cabanossi mit Käse
- ❖ Kräuter nach Wunsch
- ❖ 100 g Reibekäse

1. Wasser, Zucker und Trockenhefe in einer Schüssel verrühren und 5 Minuten ruhen lassen.

2. Mehl, Salz und Butter zugeben und alles mit einem Mixer (Knethaken) zu einem glatten Teig verarbeiten. Abgedeckt 30 Minuten an einem warmen Ort gehen lassen.

3. Den Schnittlauch waschen, trocken und fein hacken. Eigelb mit 2 EL Wasser verrühren. Die Cabanossi fein würfeln. Den Backofen auf 180 °C vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier auslegen.

4. Die Luft aus dem Teig schlagen und nochmals kurz durchkneten. Falls der Teig klebt, etwas Mehl einarbeiten. Dann die Hälfte der Cabanossi und die Kräuter in den Teig einkneten.

5. Den Teig in 10 gleich große Portionen teilen. Jede Portion auf der bemehlten Arbeitsfläche zu einer 30-40 cm langen Rolle formen. Dann zu einer Brezn formen und auf das Backblech legen. Die Brezn mit der Eigelbmischung bestreichen. Mit den restlichen Kräutern, den Cabanossi-würfeln und dem Reibekäse bestreuen. Im vorgeheizten Backofen ca. 25 Minuten backen.

Produktipp:

Die heiß geräucherte Salamispezialität „Kabanos Käse“ von Houdek ist mit Hartkäsestückchen verfeinert. 150-g-Packung ca. 2,50 €



Ricotta im Brotteig gebacken

Zutaten für 1 Brot

- ❖ 370 g Dinkelvollkornmehl
- ❖ 1/2 Würfel frische Hefe
- ❖ 200 ml lauwarmes Wasser
- ❖ Salz
- ❖ 1 EL Olivenöl
- ❖ 20 g gehackte Walnusskerne
- ❖ 250 g Ricotta
- ❖ Pfeffer
- ❖ 1 TL geschnittener Oregano

1. Für den Teig das Mehl in eine Schüssel geben, in der Mitte eine Mulde bilden und die Hefe hineinbröckeln. Das Wasser in die Mulde gießen und die Hefe vorsichtig mit etwas Mehl verrühren. Anschließend diesen Vorteig mit einem Tuch abdecken und 15-20 Minuten an einem warmen Ort gehen lassen.

2. 1 TL Salz, Olivenöl und Walnüsse zum Vorteig geben. Alles zu einem geschmei-

digen Teig verkneten und weitere 20-30 Minuten gehen lassen.

3. Den Backofen auf 200 °C (Umluft) vorheizen. Den Teig nochmals durchkneten und auf bemehlter Arbeitsfläche auf ca. 35 x 30 cm Größe ausrollen.

4. Den Ricotta abtropfen lassen, vorsichtig in Scheiben schneiden und das untere Teigdrittel damit belegen. Dabei an den Seiten einen Rand von ca. 5 cm freilassen und den Käse in die Brothülle einrollen. Mit Salz und Pfeffer würzen und den Oregano daraufstreuen. Die Seitenränder fest andrücken und mit der Nahtstelle nach unten auf ein Backblech setzen.

5. Den Brotlaib in ca. 25 Minuten goldbraun backen. Danach herausnehmen und einige Minuten ruhen lassen. Den Laib in Scheiben schneiden und lauwarm oder kalt servieren.

Dazu passt:

frisches Gemüse, Salat oder gekochte Eier

Info:

Der vollmundig-mürbe Sbrinz AOP ist ein Hartkäse aus der Zentralschweiz mit einer jahrhundertealten Tradition, welcher mindestens 18 Monate reift. Ausgesuchte Tal- und Alpkäserien produzieren ihn täglich aus erstklassiger Rohmilch, Lab und Salz. Sbrinz AOP eignet sich zum Reiben, Hobeln oder Abstechen kleiner Stückchen, der sogenannten „Möcklis“.

Foto: Käse aus der Schweiz



Zutaten für 2 Brote

- ❖ 1 Würfel frische Hefe
- ❖ 400 ml Wasser
- ❖ 500 g Weizenmehl (Type 405)
- ❖ 500 g dunkles Roggenmehl
- ❖ 20 g Salz
- ❖ 250 g neue Kartoffeln
- ❖ 3 kleine Tomaten
- ❖ 1/2 Bund Liebstöckel
- ❖ 400 g Sbrinz AOP am Stück
- ❖ Rapsöl
- ❖ Meersalz

Kartoffelbrot mit Käse und Tomatenkruste

1. Die Hefe im Wasser auflösen. Mit Mehl und Salz in eine Schüssel geben. Den Teig gut vermischen und ca. 10 Minuten kneten. Wenn der Teig zu fest ist, noch Wasser nachgeben. Den Teig zugedeckt über Nacht im Kühlschrank stehen lassen.
2. Backofen auf 230 °C vorheizen. Kartoffeln und Tomaten waschen und in dünne Scheiben schneiden. Liebstöckel

fein zupfen. 350 g Sbrinz AOP in grobe Stücke brechen.

3. Den Teig halbieren und jeweils auf einem Backpapier ca. 2 cm dick ausrollen. Kartoffeln, Tomaten, Sbrinz und Liebstöckel darauf verteilen. Anschließend ca. 30 Minuten gehen lassen.

4. Eine feuerfeste Form mit Wasser auf den Backofenboden stellen. Das Brot im Ofen auf mittlerer Schiene

5 Minuten backen. Das Gefäß mit dem Wasser herausnehmen und die Temperatur des Backofens auf 180 °C reduzieren. Das Brot in ca. 45 Minuten fertig backen

5. Das Kartoffelbrot aus dem Backofen nehmen und mit wenig Rapsöl beträufeln. Am Schluss etwas Meersalz auf das Brot streuen, restlichen Sbrinz darüberhobeln und servieren.

Focaccia mit Tomaten, Oliven und Basilikum

Zutaten für 1 Brot

Für den Teig:

- ❖ 15 g frische Hefe
- ❖ 450 ml lauwarmes Wasser
- ❖ 600 g Mehl
- ❖ 1 TL Salz

Für den Belag:

- ❖ Olivenöl
- ❖ 250 g kleine bunte Tomaten
- ❖ 100 g schwarze Oliven
- ❖ grobes Meersalz
- ❖ 1 Bund frisches Basilikum

1. Für den Teig: Die Hefe in eine Schüssel bröseln und im Wasser auflösen. Mit Mehl und Salz zu einem geschmeidigen Teig verkneten. Die Schüssel mit Frischhaltefolie oder einem feuchten Geschirrtuch abdecken und ca. 1 Stunde bei Zimmertemperatur gehen lassen. Der Teig sollte sein Volumen merklich vergrößert haben. Falls das nicht der Fall ist, einfach den Teig noch etwas länger gehen lassen.

2. Ein Backblech mit Olivenöl einölen oder mit Backpapier auslegen. Den Teig vorsichtig aus der Schüssel auf das Backblech geben. Einen großzügigen Schuss Olivenöl auf den Teig geben und sanft mit den Händen in Form drücken.

3. Die Tomaten halbieren und die Tomatenhälften sowie die Oliven auf dem Teig verteilen. Den Backofen auf 250 °C vorheizen.

4. Etwas grobes Salz auf der Focaccia verteilen. Die Focaccia in den vorgeheizten Backofen schieben und ca. 15 Minuten goldbraun backen. Vor dem Servieren das Basilikum auf der Focaccia verteilen.



Landbäckerei CAFÉ UND TORTENMANUFAKTUR MOCCAVINO



Sabine Partsch
betreibt ihr Café mit
viel Leidenschaft,
und sie backt alle
Torten selbst



Fernab vom Trubel des Alltags kann man hier
eine erholsame Auszeit verbringen



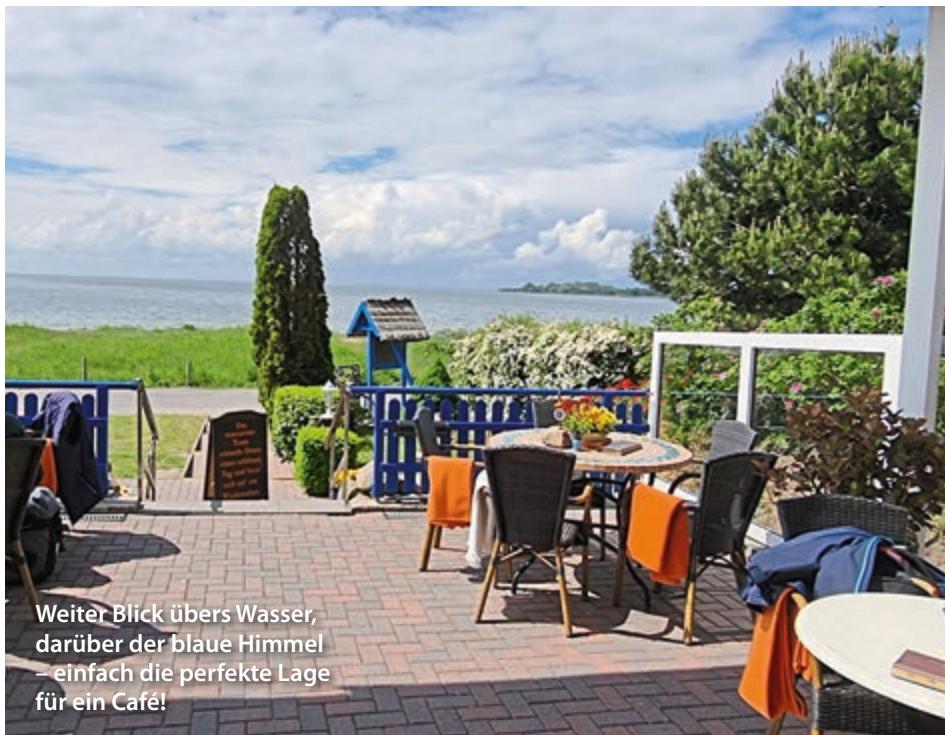
SELBST KREIERT UND HAUSGEMACHT

Tortenträume in ländlicher Idylle

In einer der reizvollsten Gegenden Rügens, auf der Halbinsel Mönchgut, direkt am Wasser gelegen und mit einer unvergleichlichen Aussicht befindet sich das Café „moccavino“. Seine malerische Lage spricht für sich, doch das eigentliche Erfolgsgeheimnis des beliebten Cafés sind die von der Inhaberin kreierten und gebackenen Torten.

Gelich am Ortseingang des ehemaligen Fischerdorfs Alt Reddevitz gelegen, ist das „moccavino“ nicht zu verfehlten. Bei vielen Urlaubern und Einheimischen hat sich längst herumgesprochen, dass die Betreiberin Sabine Partsch hervorragende Torten backt. Doch auch diejenigen, die noch nichts von den Tortenkünsten der Inhaberin wissen, legen beim Anblick des idyllisch gelegenen Cafés neugierig einen Stopp ein – ob sie nun zu Fuß, mit dem Rad oder Auto unterwegs sind. Die meisten sind Radfahrer, denn die sanft hügelige Gegend im

Südosten Rügens ist eine beliebte Fahrradregion. Wenn sie dann das reetgedeckte Häuschen mit der einladenden Terrasse erblicken, pausieren viele ganz spontan, um bei einem Stück Torte den weiten Blick über die Bucht, die „Hagensche Wiek“, zu genießen – egal, ob es nun Kaffeezeit ist oder nicht! Bei schönem Wetter sind die Außenplätze schon am frühen Mittag, kurz nachdem die beiden Mitarbeiterinnen Ines und Birgit das „moccavino“ geöffnet haben, ausnahmslos belegt.



Weiter Blick übers Wasser, darüber der blaue Himmel – einfach die perfekte Lage für ein Café!

TORTEN NACH ALTER TRADITION GEBACKEN

Während die Gäste genüsslich Torten schlemmen, ist die Chefkin des Hauses in der Küche, besser gesagt in der Tortenmanufaktur aktiv, die sich direkt an den Gastraum anschließt. Wenn das Café um elf Uhr geöffnet wird, blickt die Inhaberin, die in aller Herrgottsfrühe aufgestanden ist, bereits auf fünf bis sechs Stunden Arbeit zurück. Die ambitionierte Betreiberin des Rügener Cafés stellt all ihre Werke in reiner Handarbeit und mit ganz normalem Hausfrauenequipment her, einschließlich einer leistungsstarken Küchenmaschine. Die ist nötig, um täglich knapp zehn Liter Sahne zu schlagen sowie Böden für mehr als sieben Torten und drei Kuchen anzurühren. Für sie verarbeitet Sabine



Tipps von der Tortenmacherin

⇒ Sabine Partsch empfiehlt, vor dem Sahneschlagen nicht nur die Sahne gut zu kühlen, sondern auch die metallene Rührschüssel und den Schneebesen der Küchenmaschine. Beide Gerätschaften kommen deshalb eine halbe Stunde in die Kühltruhe oder den Gefrierschrank. So lässt sich die Sahne schön luftig aufschlagen und wird schnell steif.

⇒ Fertige Biskuitböden lassen sich wunderbar einfrieren und können im gefrorenen Zustand weiterverarbeitet werden. Dann sind sie stabil, bröseln weniger und die Füllung wird auch gleich leicht abgekühlt.



mehr als 50 Eier. „In der Saison können es auch schon mal über 100 sein. Dann habe ich manchmal vom Eieraufschlagen sogar Hornhaut an den Daumen“, verrät sie und lacht. Doch das nimmt sie in Kauf, denn Fertigeipulver und Co. kommen nicht in ihr Backwerk. Das stellt sie ausschließlich aus natürlichen Zutaten her – so wie es traditionell schon immer üblich war. Selbst ist die Frau: Ihre Torten und Kuchen stellt Sabine Partsch allein her. Wahrscheinlich wäre in der kleinen Küche auch gar nicht genügend Platz für eine weitere Person. Die Hausherrin genießt die morgendliche Ruhe, wenn sie alleine in der Küche arbeitet, und findet dabei die

Muße, sich von Zeit zu Zeit neue Rezepte auszudenken. Trubel gibt es schließlich später genug, wenn die Gäste eintreffen. Die Gastgeberin hat im Lauf der Zeit eine ausgesprochen rationale Arbeitsweise entwickelt, bei der jeder Handgriff sitzt. Zum Zeitpunkt unseres Besuchs strömt verführerischer Duft von frisch gebackenem Kuchen aus der Küche. „Ich muss noch gerade eben die Böden aus dem Backofen nehmen“, sagt sie, bevor sie sich uns zuwendet. Wir dürfen ihr beim Herstellen einer Eierlikör-Flip-Torte über die Schulter schauen. Sie zählt neben der Haustorte „moccavino“ zu den Lieblingen. Auf einen Haselnuss-Schoko-Boden füllt

die tatkräftige Frau mehrere Schichten mit verschiedenen Sahnecremes sowie eine Lage angedickte Kirschmasse und einen in Eierlikör und Amarena-Sirup getränkten Schokobiskuit. Den Abschluss bildet ein Eierlikörspiegel. Als i-Tüpfelchen dekoriert sie das Werk später mit kleinen Schokobechern, in die sie Eierlikör füllt.

ERFÜLLUNG EINES LANGGEHEGTEN TRAUMS

Mit Mitte 40 hat sich Sabine hier auf Rügen ihren Traum vom eigenen Café erfüllt. Zuvor war die gelernte Hotelfachfrau dreißig Jahre lang in der Gastronomie tätig.



Dann kehrte sie der Branche zunächst den Rücken und widmete sich anderen Aktivitäten. „Doch ich habe es nur zwei Jahre ohne die Gastronomie ausgehalten“, bekannt sie. Schließlich „landete“ die gebürtige Schleswig-Holsteinerin im Ostseebad Sellin auf Rügen, wo sie als Geschäftsführerin eines Hotels arbeitete. Schon damals reifte in ihr der Wunsch, sich selbstständig zu machen und ein Café zu eröffnen. Als sich die Möglichkeit ergab, das idyllisch gelegene Häuschen in Alt Reddevitz zu pachten, konnte sie ihren Wunsch verwirklichen. Ihr handwerklich veranlagter Ehemann Dieter sorgte für den Umbau des zuvor als Imbiss genutzten Gebäudes und fertigte auch die Inneneinrichtung im Gastraum und der Küche an. Auch der Kühlschrank, in dem bis zu 16 Torten und Kuchen gekühlt werden können, hat er maßgefertigt.

KONTINUIERLICHE QUALITÄT SETZT SICH DURCH

Was ist eigentlich das Erfolgsgeheimnis des „moccavino“? „Meine Torten!“, kommt die Antwort prompt und schnörkellos, „meine Torten in Symbiose mit der herrlichen Lage.“ Außerdem sei es wichtig, dass die Torten gleichbleibend gut sind. „Kontinuierliche Qualität setzt sich durch“, weiß Sabine. „Das Backen macht mir noch immer unheimlich Spaß.“ Aber auch herzhaftes Speisen bereitet die Gastronomin selbst zu. Dazu gehören verschiedene Suppen, beispielsweise die Putbusser Fischsuppe, und köstlicher Flammkuchen. Passend dazu sind ausgesuchte Weine im Angebot. Dass es die hier auch gibt, darauf verweist der zweite Teil des Namens „moccavino“. Doch so gut der Wein und die genannten Gerichte

auch schmecken, gegen die Konkurrenz der süßen Sünden kommen sie nicht an. Neben bewährten Torten, inzwischen sind es 35 verschiedene, können sich die Gäste immer mal wieder auf Neuheiten freuen. Die stehen zunächst mit dem Schild „Namenlos“ in der Kuchentheke. Erst wenn die kreative Tortenmacherin sie perfektioniert hat und sie von den Gästen gut angenommen werden, bekommen die Neukreationen einen Namen. Oft haben sie einen regionalen Bezug wie die Torten „Rügenwälder“, „Jasmunder Kreidefels“ oder „Bernstein“.

In der Saison – das Café ist von Donnerstag bis einschließlich Montag geöffnet – trudeln vorwiegend Urlauber ein. „In der Nebensaison kommen hauptsächlich Einheimische – von der Insel, aber auch vom Festland.“ Auch sie schätzen die herrlichen, opulenten Torten, die es nur hier gibt – schließlich hat die Wahlrügenerin die Rezepte alle selbst entwickelt. Hinzu kommt, dass die Tortenstücke auch noch besonders groß sind, denn im „moccavino“ gilt das ambitionierte Motto: „Kuchenstücke unter 300 Gramm sind Kekse.“

Text und Fotos: Christiane Koch

Kontakt:

„moccavino“, Sabine Partsch
Alt Reddevitz Nr. 18 a
18586 Middelhagen
Tel.: 03 83 08/663 36
E-Mail: sabinepartsch@gmx.de
www.lobbe29a.de/cafe-moccavino-alt-reddevitz/

*Ostertorte
mit Mango*

Dieser Tortentraum verbindet fruchtige mit süßen Aromen. Noch dazu zaubern die Schäfchen auf der grünen Wiese Ihren Gästen gewiss ein Schmunzeln ins Gesicht.

Rezept auf Seite 34





*Ostertorte
mit Pistazien*

Drei Böden und drei Cremeschichten – so lecker! Ein Traum für Erwachsene, denn die Vanillecreme ist mit Rum verfeinert.

Rezept auf Seite 34

MAL FESTLICH, MAL NIEDLICH:

*Süße Kunstwerke
zum Aufessen*

Ostern ohne Hasen, Lämmchen und bunte Eier – das geht einfach nicht. Auch unsere hochfeinen Backwaren zeugen davon.

Ostertorte mit Mango

Zutaten für 12 Stücke

Für den Boden:

- ❖ 200 g Butter
- ❖ 200 g Butterkekse
- ❖ 200 g gemahlene Haselnüsse

Für die Füllung:

- ❖ 150 g Mangofruchtfleisch
- ❖ Saft von 2 Zitronen
- ❖ 100-150 g Zucker
- ❖ 100 g Butter in Stücken
- ❖ 4 Eier
- ❖ 300 g Sahne
- ❖ 200 g Frischkäse
- ❖ 6 Blatt Gelatine

Für das Topping:

- ❖ 200 g Sahne
- ❖ 200 g Schmand
- ❖ 2 Päckchen Vanillezucker
- Zum Verzieren:**
- ❖ 25 g Zartbitter- und Vollmilchkuvertüre
- ❖ 200 g Marzipan-fertigmischung zum Modellieren
- ❖ Kokosraspel
- ❖ 18 Mandelblättchen
- ❖ 2 EL fein gemahlene Pistazien
- ❖ braune Zuckerschrift

1. Für den Boden: Butter zerlassen. Kekse zerkrümeln und mit den Haselnüssen mischen. Eine runde Springform (20 cm Ø) mit Backpapier auslegen. Keks-Nuss-Butter-Mischung in die Form drücken, einen hohen Rand hochziehen und in den Kühlschrank stellen.

2. Für die Füllung: Mangofruchtfleisch mit Zitronensaft und Zucker pürieren. Masse mit Butter in eine kleine Metallschüssel geben. Butter über dem Wasserbad zerlassen. Eier verquirlen und unter die Frucht-Butter-Masse geben. Unter Rühren vorsichtig ca. 8 Min. erwärmen, sodass die Masse andickt. Vom Herd nehmen und auskühlen lassen.

3. Sahne steif schlagen. Frischkäse in einer Schüssel cremig rühren. Mangomasse dazugeben, verrühren und Sahne unterheben. Gelatine nach Packungsanweisung auflösen, unter die Masse heben und ca. 30 Min. kühlen.

4. Springform mit Boden aus dem Kühlschrank nehmen, Mangomasse einfüllen und 1 Std. kühlen.

5. Für das Topping: Sahne steif schlagen. Schmand mit Vanillezucker verrühren. Geschlagene Sahne unterheben. Sahnecreme

auf der Mangosahne glatt verstreichen und ca. 30 Min. kühlen.

6. Zum Verzieren: Schokolade grob hacken, über einem warmen Wasserbad schmelzen und abkühlen lassen (Schokolade sollte dickflüssig sein). Schokolade in einen Einmalspritzbeutel füllen. Spicke knapp abschneiden und 2 Zäune (ca. 12 cm lang und 6-7 cm hoch) auf Backpapier spritzen. Anschließend ca. 1 1/2 Std. kalt stellen.

7. Aus der Marzipanmasse 9 walnussgroße Kugeln als Körper formen, etwas in die Länge ziehen und an einer Seite einen kleinen Schwanz andeuten. Aus der restlichen Marzipanmasse 9 haselnussgroße Kugeln als Köpfe formen.

8. Körper mit Wasser einpinseln und in Kokosraspeln wenden. Köpfe auf die Körper setzen, andrücken. In jeden Kopf vorsichtig 2 Mandelblättchen als Ohren stecken. Zwischen den Ohren Marzipan ebenfalls mit Wasser einpinseln und mit Kokosraspeln bestreuen. Mit Zuckerschrift die Augen auf die Schafe malen.

9. Vor dem Servieren die Torte aus der Springform nehmen, mit Pistazien bestreuen und mit den Schafen verzieren.

Ostertorte mit Pistazien

Zutaten für 16 Stücke

Für den Biskuitboden:

- ❖ 5 Eier
- ❖ 150-200 g Zucker
- ❖ 375 g Mehl
- ❖ 2 TL Backpulver
- ❖ 250 ml Milch
- ❖ 200 g Aprikosenmarmelade

Für die Buttercreme:

- ❖ 750 ml Milch
- ❖ 100-120 g Zucker
- ❖ 2 Pck. Vanillepuddingpulver

Zum Verzieren:

- ❖ gehackte Pistazien
- ❖ Marzipanhasen
- ❖ bunter Zuckereier

1. Für den Biskuitboden: Den Backofen auf 175 °C vorheizen. Eier mit Zucker zu einer hellgelben Creme aufschlagen. Mehl mit Backpulver mischen. Die Milch erwärmen. Mehlmasse abwechselnd mit Milch unter die Eiercreme heben.

2. Eine Springform (24 cm Ø) nur am Boden einfetten. Den Teig in die Springform füllen und glatt streichen. Im vorgeheizten Backofen auf der mittleren Einschubleiste 50-60 Minuten backen. Den Tortenboden aus der Form lösen und erkalten lassen.

3. Für die Buttercreme: Aus der Milch, 75 g Zucker und dem Puddingpulver einen festen Pudding kochen. Rum zufügen und erkalten lassen.

4. Die Butter mit dem restlichen Zucker schaumig schlagen. Löffel-

weise den Pudding unterrühren. **Achtung:** Pudding und Butter müssen die gleiche Temperatur haben! Etwas Buttercreme in einen Spritzbeutel mit einer kleinen Lochtülle füllen.

5. Biskuitboden zweimal waagerecht durchschneiden. Alle 3 Böden mit Aprikosenmarmelade bestreichen. Unteren Boden mit einem Tortenring umstellen und mit 1/3 der Buttercreme bestreichen. Zweiten Boden daraufsetzen und mit einem weiteren 1/3 der Buttercreme bestreichen. Letzten Boden auflegen und die Torte rundherum mit restlicher Creme einstreichen. Mit dem Spritzbeutel mit der Buttercreme Tupfen auf die Torte spritzen. Mit Pistazien, Marzipanhasen und Zuckereiern verzieren.

Foto: Dr. August Oetker Nahrungsmittel KG

Osterei-Torte mit Eierlikörpudding



LANDFRAUEN-TIPPS:

☞ Für eine alkoholfreie Variante kochen Sie den Pudding einfach mit 300 ml Milch und 400 g Sahne.

Zutaten für 16 Stücke

Für den Eierlikörpudding:

- ❖ 3 Blatt weiße Gelatine
- ❖ 2 Pck. Sahne-puddingpulver
- ❖ 3-4 gehäufte EL Zucker
- ❖ 250 ml Milch
- ❖ 250 ml Eierlikör
- ❖ 600 g kalte Sahne

Für den Biskuitteig:

- ❖ 4 Eier

- ❖ 80 g Zucker
- ❖ 1 Pck. Vanillezucker
- ❖ 1 Prise Salz
- ❖ 90 g Weizenmehl
- ❖ 1/2 TL Backpulver
- Zum Verzieren:**
- ❖ 1 Pck. Marzipanrübli
- ❖ feine Marzipanblüten
- ❖ bunte Schokoladeneier
- ❖ bunte Dekorschmetterlinge
- ❖ gehackte Pistazien

1. Für den Eierlikörpudding:

Gelatine nach Packungsanleitung einweichen. Beide Päckchen Puddingpulver nach Packungsanleitung mit Zucker, aber mit Milch, Eierlikör und 200 g Sahne, zubereiten. Gelatine ausdrücken und im heißen Pudding unter Rühren auflösen. Pudding in eine Rührschüssel geben, mit Frischhaltefolie belegen und erkalten lassen.

2. 3 Bögen Backpapier in Blechgröße vorbereiten. Auf jeden Bogen ein Osterei (ca. 30 cm lang und im unteren Bereich ca. 22 cm breit) aufzeichnen. Ofen auf 200 °C (Umluft: 180 °C) vorheizen.

3. Für den Biskuitteig: Eier in einer Rührschüssel mit einem Mixer (Rührstäbe) auf höchster Stufe in 1 Min. schaumig schlagen. Zucker, Vanillezucker und Salz mischen, in 1 Min. unter Rühren einstreuen und die Masse weitere 2 Min. schlagen. Mehl mit Backpulver mischen und kurz auf niedrigster Stufe unterrühren.

4. Teig in einen Einweg-spritzbeutel oder großen Gefrierbeutel geben und eine ca. 1 cm breite Ecke

abschneiden. Mit jeweils ca. 1/3 des Teigs die Umrandung und ein inneres Oval für jedes Ei aufspritzen. Zwischenraum mit Teig ausfüllen. Restlichen Teig ebenso verarbeiten. Teig-Ei mit Backpapier auf das Backblech ziehen und in der Mitte des Ofens ca. 10 Min. backen. Gebäck mit Backpapier auf einen Kuchenrost ziehen und erkalten lassen. Zwei weitere Gebäck-Eier ebenso backen.

5. Für den Eierlikörpudding: Die restliche Sahne steif schlagen. Den Pudding mit dem Mixer (Rührstäbe) glatt rühren. Sahne unterheben. Creme in einen Spritzbeutel mit großer Sternstüle geben und ca. 1/3 der Creme als Tupfen auf ein Gebäck-Ei spritzen. Nächsten Boden auflegen und wieder ca. 1/3 der Creme aufspritzen. Den letzten Boden auflegen, die restliche Creme daraufspritzen und das Ei mind. 2 Std., am besten über Nacht, in den Kühlschrank stellen.

6. Zum Verzieren: Vor dem Servieren die Osterei-Torte mit Dekorartikeln verzieren.

Baisertorte mit Aprikosencreme

Mascarpone und Magerquark bilden die Basis der feinen Cremefüllung, die mit Vanille und Aprikosensaft abgeschmeckt ist.

Rezept auf Seite 38



Kleine Osternest-Schokomousse-Torte

Diese kleine Torte geizt nicht mit Schokolade und üppiger Verzierung. Die Naschkatzen in Ihrer Familie werden entzückt sein!

[Rezept auf Seite 38](#)



Baisertorte mit Aprikosencreme

Zutaten für 16 Stücke

Für den Teig:

- ❖ 6 Eier
- ❖ 150-180 g Zucker
- ❖ Salz
- ❖ 180 g Mehl
- ❖ 1 Päckchen Backpulver

Für die Baisermasse:

- ❖ 4 Eiweiß
- ❖ 200 g Zucker
- ❖ 25 g gehobelte Mandeln

Für die Füllung:

- ❖ 210 g Aprikose-Mango-Fruchtaufstrich
- ❖ 240 g Aprikosen (1 kleine Dose)
- ❖ 250 g Mascarpone
- ❖ 500 g Magerquark
- ❖ 60-80 g Zucker
- ❖ 1 EL Zitronensaft
- ❖ 5 g Vanillearoma
- ❖ 10 Blatt Gelatine

1. Für den Teig: Eier trennen. Eigelb mit 180 g Zucker schaumig aufschlagen. Eiweiß getrennt vom Eigelb mit 2 Prisen Salz ebenfalls sehr streifschlagen. Mehl und Backpulver mischen, über die Eigelbmasse sieben und vorsichtig unterheben. Eischnee unter den Teig heben.

2. Die Hälfte des Teigs in eine mit Backpapier ausgelegte Springform (26 cm Ø) geben und im vorgeheizten Ofen bei 175 °C 20-25 Min. backen. Boden aus dem Ofen nehmen, auf einem Kuchengitter auskühlen lassen und aus der Form heben.

3. Für die Baisermasse: Eiweiß, Zucker und 1 Prise Salz sehr steif schlagen. Den Rest des Teigs in die Springform geben. Die Baisermasse darauf verteilen und die gehobelten Mandeln darüberstreuen. Im vorgeheizten Backofen bei 175 °C 20-25 Min. backen.

4. Für die Füllung: Den Fruchtaufstrich großzügig auf dem unteren Boden verstreichen. Die Aprikosen abtropfen lassen, dabei den Saft auffangen. Die Aprikosen würfeln.

5. Mascarpone, Aprikosensaft, Quark, Zucker, Zitronensaft und Vanillearoma glatt rühren. Die Aprikosewürfel unterheben. Die Gelatineblätter nach Packungsanleitung in kaltem Wasser einweichen und in einem kleinen Topf unter geringer Hitzezufuhr auflösen. 4 EL der Aprikosencreme zur Gelatine geben und verrühren. Anschließend alles zügig und gründlich mit der restlichen Creme mischen.

6. Die Creme auf den ersten Tortenboden mit der Konfitüre geben. Zweiten Boden mit der Baiserhaube vorsichtig daraufsetzen, leicht andrücken und mindestens 4 Std. kühl stellen.

Kleine Osternest-Schokomousse-Torte

Zutaten für 10 Stücke

Für den Schokoladenbiskuit:

- ❖ 200 g Mehl
- ❖ 50 g Kakao
- ❖ 2 TL Backnatron
- ❖ 1/2 TL Backpulver
- ❖ 2 Eier

- ❖ 150-200 g Zucker
- ❖ 150 ml Sonnenblumenöl

Für die Mousse:

- ❖ 150 g Edelbitterschokolade (70 %)

- ❖ 3 Eier
- ❖ 80-100 g Zucker
- ❖ 100 g Sahne

Zum Verzieren:

- ❖ 100 g Edelbitterschokolade (70 %)
- ❖ gehackte Pistazien zum Bestreuen
- ❖ Blüten aus Fondant oder Esspapier
- ❖ 1 kleiner Schokoladenhase
- ❖ Schokoladeneier zum Dekorieren

1. Für den Schokoladenbiskuit: Ofen auf 180 °C vorheizen. Boden einer Springform (18 cm Ø) mit Backpapier auslegen. Mehl mit Kakao, Backnatron und Backpulver mischen. Eier mit Zucker in einer Schüssel mit dem Handrührgerät in ca. 5 Min. schaumig schlagen. Dann nach und nach Öl unterrühren. Mehlmasse abwechselnd mit 200 ml zimmerwarmem Wasser unterrühren. Den recht flüssigen Teig in die Springform geben und im Ofen ca. 30 Min. backen.

2. Biskuit auf einem Kuchengitter erkalten lassen. Dann den Biskuit aus der Springform lösen und einmal waagerecht halbieren.

3. Für die Mousse: Schokolade klein hacken und in einer kleinen Schüssel über einem heißen Wasserbad schmelzen. Eier trennen. Eiweiß zu steifem Schnee schlagen. Dabei nach und nach die Hälfte des Zuckers einrieseln lassen. Eigelb mit restlichem Zucker über dem heißen Wasserbad schaumig und steif schlagen. Schüssel vom Wasserbad nehmen und die geschmolzene Schokolade unterrühren. Sahne schlagen und unterheben. Den Eischnee behutsam unterheben.

4. Einen Boden mit einem hohen Backrahmen umschließen. Die Hälfte der Mousse auf den Biskuit geben und den zweiten Boden darauflegen. Restliche Mousse darauf verteilen und ca. 2 Std. im Kühlschrank fest werden lassen.

5. Zum Verzieren: Schokolade schmelzen und in eine kleine Spritztütte füllen. Schokolade als längliche Streifen auf Backpapier sprenkeln und fest werden lassen. Dann in 5-7 cm lange Zweige brechen und als Nest auf der fest gewordenen Mousse verteilen. Mit Pistazien, Blüten, Eiern und Schokoladenhase verzieren.



Foto: Lindt

Schokomousse-Petit-Fours

*Kleine Stücke vom
großen Schokoladenglück!*

Zutaten für 24 Stück

Für den Boden:

- ❖ 150 g Schokokekse
- ❖ 75 g flüssige Butter

Für die Mousse:

- ❖ 100 g Edelbitterschokolade (70 %)
- ❖ 2 Blatt Gelatine
- ❖ 3 Eier
- ❖ 80-100 g Zucker
- ❖ 100 g Sahne

Für den Überzug:

- ❖ 100 g Edelbitterschokolade (70 %)
- ❖ 75 g Sahne
- ❖ 20 g Butter

Außerdem:

- ❖ kleine Schokoladenhasen
zum Verzieren

1. Für den Boden: Kekse fein zerkrümeln und mit flüssiger Butter gründlich vermischen. Mischung in einen rechteckigen Backrahmen (ca. 16 x 24 cm) auf einem Blech mit Backpapier verteilen und mit einem Löffelrücken festdrücken. Boden im Kühlschrank fest werden lassen.

2. Für die Mousse: Schokolade klein hacken und in einer kleinen Schüssel schmelzen. Gelatine 5 Min. in kaltem Wasser einweichen. Eier trennen. Eiweiß zu steifem Schnee schlagen. Dabei nach und nach die Hälfte des Zuckers einrieseln lassen. Eigelb mit 2 EL Wasser und restlichem Zucker über einem leicht köchelnden Wasserbad zu einem warmen Schaum schlagen. Schüssel vom Wasserbad nehmen und die geschmolzene Schokolade unterrühren. Danach die Gelatine ausdrücken und darin auflösen. Sahne steif schlagen, zufügen und unterheben. Zum Schluss den Eischnee behutsam unterheben.

3. Mousse auf den Boden in den Backrahmen geben, glatt streichen und ca. 2 Std. im Kühlschrank fest werden lassen.

4. Für den Überzug: Schokolade klein hacken. Sahne mit Butter aufkochen. Topf vom Herd ziehen, Schokolade unterrühren und darin schmelzen. Mischung etwas abkühlen lassen und auf der fest gewordenen Mousse verteilen. Nochmals 1 Std. in den Kühlschrank stellen und fest werden lassen.

5. Anschließend in ca. 4 x 4 cm große Quadrate schneiden. Diese auf eine Servierplatte umsetzen und mit Schokoladenhasen verzieren.



LANDFRAUEN-TIPPS:

- ◆ Sollte die Zuckerschrift etwas zu fest sein, einfach kurz in warmes Wasser legen, dann lässt sie sich leichter verarbeiten.
- ◆ Beim Schneiden der Marshmallows das Messer zwischendurch anfeuchten, dann klebt es nicht so.
- ◆ Die Schaf-Torte lässt sich ohne Creme und Dekoration einfrieren.

Schaf-Torte

Zutaten für 12 Stücke

Für den Rührteig:

- ❖ 350 g Mandarinen (Abtropfgewicht, Dose)
- ❖ 200 g weiche Butter oder Margarine
- ❖ 125 g Zucker
- ❖ 1 Päckchen Vanillezucker
- ❖ 1 Prise Salz
- ❖ 3 Eier
- ❖ 200 g Weizenmehl
- ❖ 3 gestrichene TL Backpulver
- ❖ 50 g gemahlene Mandeln
- ❖ 100 g Schmand

Für die Sahnecreme:

- ❖ 200 g kalte Sahne
- ❖ 1 Päckchen Vanillezucker
- ❖ 2 Päckchen Sahnesteif
- ❖ 100 g Schmand

Zum Verzieren:

- ❖ 100 g Marshmallows
- ❖ rosa Zuckerschrift
- ❖ schwarze Zuckerschrift

1. Vorbereiten: Die Mandarinen in einem Sieb abtropfen lassen. Den Boden einer Springform (26 cm Ø) fetten. Den Backofen auf 180 °C (Umluft: 160 °C) vorheizen.

2. Für den Rührteig: Butter oder Margarine in einer Rührschüssel mit einem Mixer (Rührstäbe) geschmeidig rühren. Nach und nach Zucker, Vanillezucker und Salz unter Rühren hinzufügen, bis eine gebundene Masse entsteht. Jedes Ei ca. 30 Sek. auf höchster Stufe unterrühren. Mehl mit Backpulver und Mandeln mischen und in 2 Portionen kurz auf niedrigster Stufe unterrühren. Schmand kurz unterrühren. Die Mandarinen vorsichtig unterheben.

3. Den Teig in die Springform geben und glatt streichen. Die Form auf dem Rost in das untere Drittel des Backofens schieben und ca. 45 Min. backen.

4. Springformrand lösen und entfernen. Den Kuchen auf einem Kuchenrost erkalten lassen.

5. Für die Sahnecreme: Kuchen vom Springformboden lösen und auf eine Tortenplatte legen. Die Sahne mit Vanillezucker und Sahnestif stief schlagen. Schmand kurz unterrühren. Die Torte mit der Creme einstreichen.

6. Zum Verzieren: Vor dem Servieren die Marshmallows in Scheiben schneiden (1 Marshmallow in je 4 Scheiben) und dekorativ als Wolle auf der Schaf-Torte verteilen, dabei in der Mitte das Gesicht frei lassen. 2 Marshmallows mit rosa Zuckerschrift als Öhrchen dekorieren. Das Gesicht ebenfalls mit der Zuckerschrift aufmalen.



Osterlamm

Zutaten für 1 Stück

Für den Teig:

- ❖ 100 g Butter
- ❖ 100-120 g Zucker
- ❖ 2 Eier
- ❖ 1/2 Vanilleschote
- ❖ 1 Prise Salz
- ❖ 130 g Weizenmehl
- ❖ 1 TL Backpulver
- ❖ 50 g geriebene Mandeln

Außerdem:

- ❖ Osterlamm-Backform (0,7 l)
- ❖ grüne Zuckerschrift
- ❖ Puderzucker zum Bestäuben

1. Für den Teig: Den Backofen auf 150 °C (Umluft) vorheizen. Butter und Zucker aufschlagen. Die Eier, das Mark der halben Vanilleschote und Salz zugeben und weiter schaumig rühren.

2. Mehl, Backpulver und Mandeln vermengen und in die Eiermasse geben. Mit einem Rührbesen zu einem glatten Teig verarbeiten.

3. Die Osterlamm-Backform gut einfetten und anschließend ausmehlen. Überschüssiges Mehl abklopfen. Den Teig in die Form füllen. In den vorgeheizten Backofen schieben und 40-45 Minuten backen. Die Stäbchenprobe machen!

4. Das Gebäck aus dem Backofen nehmen und kurz abkühlen lassen. Die Form vorsichtig lösen und das Osterlamm auf einem Gitterrost auskühlen lassen.

5. Eventuell die Standfläche begradigen. Sockel des Lämmchens mit grüner Zuckerschrift (oder eingefärbtem Zuckerguss) verzieren. Zuckerschrift trocknen lassen. Vor dem Servieren das Osterlamm mit Puderzucker bestäuben und eventuell mit einem Schleifchen verzieren.

Eigentlich sind die Schokoladenhasen aus Beerfurth im Odenwald viel zu schön, um gegessen zu werden. Doch sie schmecken einfach so gut! Jedes einzelne Häschchen wird im Betrieb von Helmut Gräber mit viel Liebe und Sorgfalt in alter Handwerkstradition erschaffen. Wir durften uns davon überzeugen.

Wo Schokoladenträume wahr werden

Hasen in ihrer schönsten Form

Schon fast etwas versteckt liegt der Betrieb von Helmut Gräber im Dörfchen Beerfurth, das zur südhessischen Gemeinde Reichelsheim gehört. Alljährlich werden hier bereits im Januar, also schon bald nachdem die Produktion von Weihnachtsmännern abgeschlossen ist, die ersten Schokohasen gegossen. Man kann also durchaus sagen, dass die Weihnachtsmänner den Osterhasen die Klinke in die Hand geben. Aber das bedeutet selbstverständlich nicht,

dass die Hasen, wie oft behauptet wird, aus übriggebliebenen, eingeschmolzenen Weihnachtsmännern hergestellt werden. Keineswegs! „Das ist ein Gerücht, das sich hartnäckig hält“, sagt Gräber, der den Handwerksbetrieb in der dritten Generation führt. Die Schokoladenfiguren, ob Weihnachtsmänner oder Osterhasen, werden vor allem für Großabnehmer (Süßwarengeschäfte, Supermärkte, Bäckereien und Konditoreien) produziert, und zwar nur in den Mengen, in denen sie bestellt werden. Es bleiben nur ganz wenige Produkte übrig, und die werden für Präsentationszwecke das ganze Jahr über benötigt. Neben dem Verkauf an

Großkunden geht ein nicht zu vernachlässigender Anteil im kleinen, firmeneigenen Geschäft über die Ladentheke. „Der beliebte Werksverkauf während der Saisonzeiten ist für uns ein wichtiger Vertriebsweg“, sagt Gräber.

HANDARBEIT STATT STANDARDISIERTE MASSENPRODUKTION

Schon als kleiner Junge hat Helmut Gräber mitbekommen, wie Schokolade hergestellt wird und wie man daraus Osterhasen oder Weihnachtsmänner gießt. „Ich bin hier im Haus aufgewachsen“, sagt der Odenwälder, der schon als 19-Jähriger, direkt nach dem Abitur, in die „Eberhardt Back- und



Dieser nostalgische Hase auf dem Tretroller lässt nicht nur Kinderherzen höherschlagen



Je nach Saison werden hier Osterhasen oder Weihnachtsmänner hergestellt

Schokoladenwaren Fabrikation“ einstieg. Gründer des Familienbetriebs war sein Großvater Wilhelm Eberhardt gewesen. Dieser stellte allerdings in den Anfängen noch keine Schokoladenhohlkörper her, sondern begann 1932 mit der Herstellung von Lebkuchen – ein Betriebszweig, der im Odenwald auf eine lange Tradition zurückblickt. „Im Lauf der Jahre kamen weitere Back- und Süßwaren wie Zuckerlutscher, Hohlfiguren aus Zucker, Zwieback oder Schaumküsse hinzu“, berichtet der Enkel. Schon bald erkannte der Firmengründer Wilhelm Eberhardt, dass die Schokolade die Zukunft für seinen Betrieb sein würde, und so begann er in den späten 40er-Jahren mit der Herstellung von Schokoladenfiguren: den beliebten Weihnachtsmännern und Osterhasen. Zunächst wurde die Schokolade in reiner Handarbeit in metallene Formen gegossen. Erst später, in den 60er-Jahren, konnten einzelne Arbeitsschritte maschinell erledigt werden. Doch vieles wurde weiterhin von Hand ausgeführt, und daran hat sich bis heute nichts geändert. „Aus Überzeugung bleiben wir der

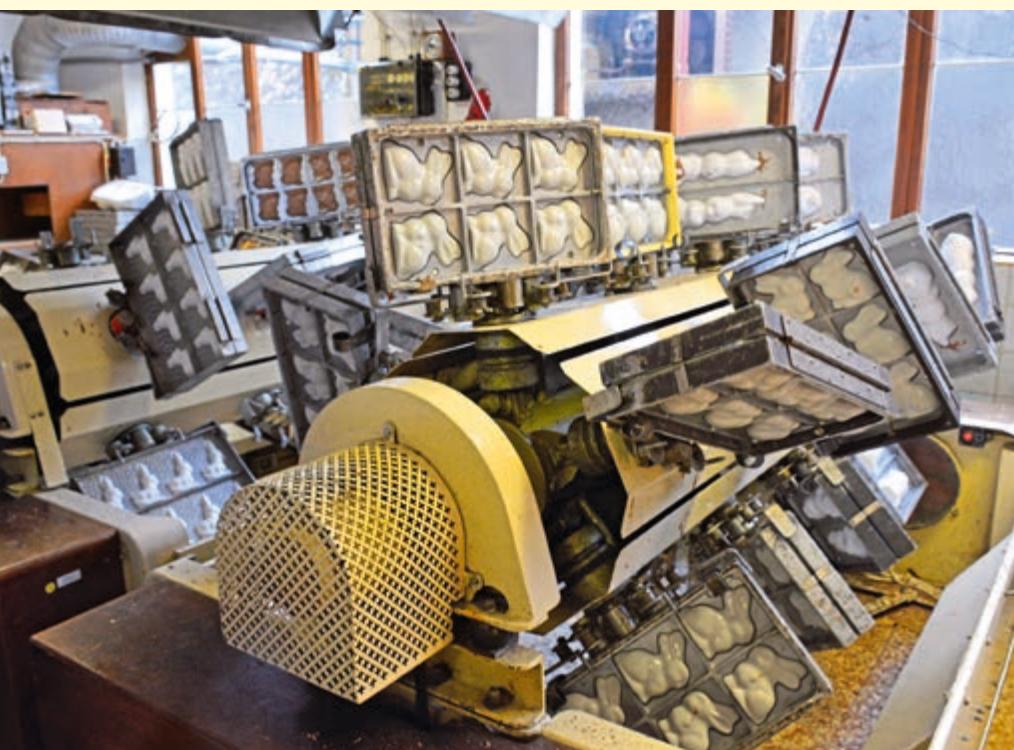


Helmut Gräber kann zu Recht stolz auf seine Schokohasen aus handwerklicher Herstellung sein



Früher wurden Osterhasen in solchen Formen aus Weißblech hergestellt

Mit etwas Farbe im Gesicht sehen diese fröhlichen Gesellen besonders hübsch aus



In die Halbschalen der Formen wird flüssige Schokolade gegossen. Die Formen werden geschlossen und kommen mit speziellen Halterungen an eine Maschine. Hier werden sie so lange bewegt, bis die Schokolade sich gleichmäßig in den Formen verteilt hat. Wenn die Schokolade vollständig erstarrt ist, können die Häschen aus den Formen herausgenommen werden

traditionellen, handwerklichen Herstellung treu“, betont der heutige Besitzer, bei dem in Spitzenzeiten zwölf Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter beschäftigt sind. Alles beginnt mit der Schokolade. Sie wird hier im Betrieb nach überlieferten Rezepten und bewährten Verfahren hergestellt. Voraussetzung für eine hochwertige Edelschokolade ist insbesondere die Qualität der eingesetzten Rohstoffe, allen voran der fermentierten Kakaobohnen. „Wir verfügen über teilweise sehr alte Handelsbeziehungen zu Importeuren und Zulieferern, die uns mit entsprechenden Produkten versorgen“, versichert Gräber. Er und sein Team rösten den Rohkakao sortenrein

und schonend und vermahlen ihn dann zu Kakaomasse. Wie die verschiedenen Kakaochargen gemischt werden, kann immer mal wieder etwas variieren. „Das Mischungsverhältnis können wir je nach Aroma und Farbe des Kakaos unseren Bedürfnissen anpassen und so die Sensorik der Schokolade beeinflussen.“ Die Kakaomasse wird mit Vollmilchpulver, das weitgehend aus deutschen Molkereien stammt, und Zucker vermischt. Danach wird die entstandene Schokoladenmasse in Walzwerken fein zerkleinert und anschließend über einige Stunden conchiert. Das Conchieren ist ein wichtiger Veredlungsprozess, bei dem Geschmack und Textur



der Schokolade durch kontinuierliches Mischen bei warmer Temperatur verfeinert werden. Dadurch kann sich das wunderbare Aroma entfalten und die Schokolade schmeckt herrlich cremig. Doch zunächst einmal müssen mit der Masse die süßen Häschen gegossen werden.

VON DER FLÜSSIGEN SCHOKOLADE ZUR HOHFIGUR

Durch Düsen wird die Schokolade gewichtsgenau in Gießformen gespritzt, die aus zwei Hälften bestehen. Sie befinden sich in einer speziellen aufklappbaren Halterung. Gleich nach dem Einfüllen

verschließt eine Mitarbeiterin sie und gibt sie an einen Kollegen weiter. Der befestigt die Halterungen mit den Formen an einer Maschine, einer sogenannten Hohlkörper schleuder. Die bewegt sie so lange, bis sich die Schokolade gleichmäßig an den Wänden der Formen verteilt hat und beginnt fest zu werden. Die Halterungen mit den Formen rotieren dabei sowohl um die eigene Achse, als auch um die der

Maschine, was im Fachjargon „schleudern“ genannt wird. Damit die Hasen später gut aussehen und die Schokolade schön glänzt, wird sie im Anschluss schonend abgekühlt. „Es ist ganz wichtig, dass dabei eine bestimmte Temperaturkurve eingehalten wird“, erklärt der Firmenchef. Schokolade dürfe nicht zu stark abgekühlt werden, denn sonst könne es passieren, dass sie grau wird. Wie bei

Landbäckerei EBERHARDT SCHOKOLADENWAREN



Hübsch verpackt, treten die Hasen ihre Reise zu den Kunden an



Auch hausgemachte Schokoladentafeln sind im Angebot



Traditionelles Backwerk gehört ebenfalls zum Sortiment

allen Arbeitsschritten sind auch hier viel Sorgfalt und Fachwissen erforderlich. Ist die Schokolade schließlich abgekühlt und vollständig erstarrt, lassen sich die fertigen Hohlfiguren aus den Formen nehmen. Nun gilt es, sie noch hübsch zu verpacken. „Bei uns werden die meisten Figuren in Klarsichttüten und nicht in Alufolie verpackt“, so Helmut Gräber. Es

wäre schließlich auch schade, wenn man die possierlichen Hänschen, von denen einige „geschminkt“ sind, nicht gebührend in Augenschein nehmen könnte. Apropos „schminken“: Das ist ein Fachbegriff, der das Bemalen von Schokoladenfiguren beschreibt. Anders als man meinen könnte, werden nicht die fertigen Schokoladenhohlkörper bemalt, sondern

Augen, Näschen und andere Details in die Gießformen gemalt. Dazu verwendet man flüssige weiße und dunkle Schokolade, die sich von der Farbe der Vollmilchschokolade abhebt. Erst nach dem Schminken werden die bemalten Formen, wie oben beschrieben, mit Vollmilchschokolade ausgegossen.

SAISONALER WERKSVERKAUF FÜR PRIVATKUNDEN

Frech, keck, fröhlich, brav, nostalgisch und modern – die Osterhasen sind in zahlreichen Größen und Ausführungen erhältlich. Hübsch verpackt und aufgereiht kann man sie in der Saison, die schon einige Wochen vor Ostern beginnt, im Lädchen in Beerfurth bewundern und natürlich auch kaufen. Im österreichischen Schokoladensortiment finden sich neben Hasen auch Lämmer, Enten und Präsentierer, die nach dem gleichen Prinzip hergestellt werden wie die Langohren. Doch die Hasen stehen wie eh und je auf der Beliebtheitsskala ganz oben. Jahr für Jahr treten sie frisch aus der Produktion ihre Reise an und beglücken an den Oster-tagen kleine und große Schokoladenfans.

Text und Fotos: Christiane Koch



Direkt neben der Produktionshalle lädt der firmeneigene Laden zum Einkauf ein

Kontakt:

Eberhardt Back- u. Schokoladenwaren
Helmut Gräber
Schwimmbadstraße 3
64385 Reichelsheim-Berfurth
E-Mail: info@eberhardt-schokolade.de
www.eberhardt-schokolade.de

Heftbestellservice



Ausgabe 5/2013 – Preis: 3,95 €



Ausgabe 1/2014 – Preis: 3,95 €



Ausgabe 2/2014 – Preis: 3,95 €



Ausgabe 3/2014 – Preis: 3,95 €



Ausgabe 1/2015 – Preis: 3,95 €



Ausgabe 3/2015 – Preis: 3,95 €



Ausgabe 4/2015 – Preis: 3,95 €



Ausgabe 5/2015 – Preis: 3,95 €



Ausgabe 3/2016 – Preis: 3,95 €



Ausgabe 4/2016 – Preis: 3,95 €



Ausgabe 1/2017 – Preis: 3,95 €



Ausgabe 2/2017 – Preis: 3,95 €



Ausgabe 3/2017 – Preis: 3,95 €



Ausgabe 4/2017 – Preis: 3,95 €



Ausgabe 5/2017 – Preis: 3,95 €



Ausgabe 6/2017 – Preis: 3,95 €



Ausgabe 2/2018 – Preis: 3,95 €



Ausgabe 3/2018 – Preis: 3,95 €



Ausgabe 4/2018 – Preis: 3,95 €



Ausgabe 5/2018 – Preis: 3,95 €



Ausgabe 6/2018 – Preis: 3,95 €



Ausgabe 1/2019 – Preis: 3,95 €



Ausgabe 3/2019 – Preis: 3,95 €



Ausgabe 4/2019 – Preis: 3,95 €



Ausgabe 5/2019 – Preis: 4,50 €



Ausgabe 6/2019 – Preis: 4,50 €



Ausgabe 1/2020 – Preis: 4,50 €



Ausgabe 2/2020 – Preis: 4,50 €



Ausgabe 3/2020 – Preis: 4,50 €



Ausgabe 5/2020 – Preis: 4,50 €



Ausgabe 6/2020 – Preis: 4,50 €



Ausgabe 1/2021 – Preis: 4,50 €



Ausgabe 2/2021 – Preis: 4,50 €



Ausgabe 3/2021 – Preis: 4,50 €



Ausgabe 4/2021 – Preis: 4,50 €



Ausgabe 5/2021 – Preis: 4,50 €



Ausgabe 1/2022 – Preis: 4,50 €



Ausgabe 2/2022 – Preis: 4,90 €



Ausgabe 3/2022 – Preis: 4,90 €



Ausgabe 4/2022 – Preis: 4,90 €

Haben Sie eine Ausgabe verpasst?

Bestellen Sie ganz einfach über unsere
Website www.teichmann-verlag.de



Sie können uns auch anrufen oder eine E-Mail oder Postkarte mit Ihrer Adresse und Telefonnummer zusenden:
Teichmann Verlag, Bestellservice, Postfach 1608, 77806 Bühl

Die Versandkosten betragen bei einem Heft 2,13 € (D) und bei zwei bis fünf Heften 3,42 € (D). Ab einem Bestellwert von 20 € ist der Versand kostenfrei.
Versandkosten ins Ausland bitte unter 07223/911930 erfragen.



07223/911 932



**bestellservice@
teichmann-verlag.de**

Unverbindliches Angebot, solange der Vorrat reicht!

„Lust auf Landküche“ ist auch als E-Paper erhältlich!

Gehen Sie einfach auf www.pressekatalog.de und geben Sie „Lust auf Landküche“ in die Suchmaske ein. Dann klicken Sie auf „Details“ und anschließend auf „PDF“. Schon können Sie auswählen, wie Sie die E-Paper-Ausgabe beziehen wollen. Viel Spaß!

Auch als App erhältlich! >>>>>>>>>





Norwegische Zimtknoten mit Birnenmarmelade

Zutaten für 20 Stück

Für den Teig:

- ❖ 500 g Mehl
- ❖ 1/2 Würfel frische Hefe
- ❖ 220 ml lauwarme Milch
- ❖ 60 g Zucker
- ❖ 80 g weiche Butter
- ❖ 1 Prise Salz
- ❖ 1 Eigelb

Für die Füllung:

- ❖ 150 g Birnenmarmelade
- ❖ 1 Msp. Zimtpulver

Zum Bestreichen:

- ❖ 1 Eigelb
- ❖ 2 EL Milch

Außerdem:

- ❖ Puderzucker zum Bestäuben

1. Für den Teig: Mehl in eine Rührschüssel geben und in die Mitte eine Mulde drücken. Hefe zerbröseln und mit ein wenig lauwarmen Milch, Zucker und etwas Mehl in der Mulde mit einer Gabel anrühren. 15 Min. gehen lassen.

2. Restliche Zutaten hinzufügen und mit den Knethaken eines Rührgeräts oder per Hand mindestens 5 Min. zu einem gleichmäßigen Teig verkneten. Mit einem feuchten Tuch abgedeckt an einem warmen Ort ca. 1 Std. gehen lassen, bis sich sein Volumen verdoppelt hat.

3. Den Teig nochmal kurz durchkneten und auf einem Backpapier zu einem Rechteck (ca. 40 x 50 cm) ausrollen.

4. Für die Füllung: Birnenmarmelade mit Zimtpulver vermengen. Teigplatte mit der Füllung bestreichen (Abb. 1). Von der langen Seite einmal zusammenfalten und leicht andrücken. Mit einem Messer von der kurzen Seite in 20 2 cm breite Streifen schneiden (Abb. 2). Teigstrang zu einer Kordel verdrehen und zu einem Knoten formen. Teigenden mittig einschlagen (Abb. 3). Knoten auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen.

5. Zum Bestreichen: Eigelb und Milch verquirlen. Knoten bestreichen und 20-30 Min. gehen lassen. Backofen auf 180 °C vorheizen.

6. Die Zimtknoten im Ofen ca. 15 Min. goldbraun backen. Vor dem Servieren mit Puderzucker bestäuben.



Tipp:

❖ Wer den Teig mit Trockenhefe herstellen möchte, ersetzt die frische Hefe durch 1 Päckchen Trockenhefe. Hier braucht kein Vorteig angesetzt werden. Alle Zutaten können direkt verknnetet werden. Wichtig ist nur, dass alle Zutaten Raumtemperatur haben und nicht direkt aus dem Kühlschrank verarbeitet werden.



Traditionelle Hefeteilchen

Fluffiges aus Hefeteig ist auch in Norwegen, Slowenien, Österreich und Frankreich beliebt. Unsere Nachbarn bevorzugen es, das Gebäck in kleinen Portionsgrößen zu servieren. Dabei sind die Grenzen zwischen klassischem Gebäck und süßem Dessert fließend.



Buhteljni (gefüllte Hefebrotchen aus Slowenien)

Zutaten für 8-10 Stück

- ❖ 500 g Mehl
- ❖ 1 Würfel frische Hefe
- ❖ 250 g lauwarme Milch
- ❖ 50 g Zucker
- ❖ 50 g weiche Butter
- ❖ 2 Eier
- ❖ 1 Prise Salz

Außerdem:

- ❖ Mehl für die Arbeitsfläche
- ❖ 150 g Aprikosenkonfitüre

1. Das Mehl in eine Schüssel sieben. In der Mitte eine Vertiefung formen und die Hefe hineinbröseln. 2 EL Milch dazugeben, mit etwas Mehl und 1 TL Zucker verrühren. Zugedeckt 15 Minuten gehen lassen.

2. Den restlichen Zucker, die restliche Milch, Butter, Eier und Salz hinzufügen. Alles zu einem glatten Teig verkneten und weitere 20 Minuten gehen lassen.

3. Ein Backblech mit Backpapier auslegen. Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche knapp 1 cm dick rechteckig ausrollen und in 8-10 Quadrate (à ca. 15 x 15 cm) ausschneiden. Auf jedes Quadrat 1 EL Marmelade setzen und den Teig über die Marmelade einfalten. Dazu die Ecken zur Mitte falten und die Ränder (wie ein Briefkuvert; leicht überlappend) gut aufeinanderdrücken. Eventuell mit etwas Wasser bepinseln, damit die Ränder besser kleben.

4. Die Hefebrotchen nebeneinander auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen und abgedeckt weitere 15 Minuten gehen lassen.

5. Die Brötchen im vorgeheizten Backofen 25-30 Minuten goldbraun backen. Anschließend aus dem Backofen nehmen und auskühlen lassen.

Infos

Frühstück oder Winterdessert

Buhteljni sind die slowenische Version der Buchteln. Sie werden – wie in unserem Vorschlag – mit Konfitüre, oder aber mit Mohn, Rosinen oder Quark gefüllt. Typischerweise sitzen sie auf dem Backblech oder in der Form dicht nebeneinander, sodass sie beim Backen zusammenwachsen und nach dem Abkühlen auseinander gebrochen werden. Die Slowenier genießen sie als süßes Frühstück oder im Winter als Dessert.





Foto: Stock Food

Osterpinzen (Hefemilchbrötchen)



Zutaten für 10 Stück

- ❖ **260 ml Milch**
- ❖ **1 TL Anissamen**
- ❖ **50 g Zucker**
- ❖ **1 Würfel frische Hefe**
- ❖ **500 g Mehl**
- ❖ **1 Prise Salz**
- ❖ **100 g weiche Butter**
- ❖ **4 Eigelb**
- ❖ **Schalenabrieb einer Biozitrone**
- Außerdem:**
- ❖ **1 Ei**
- ❖ **2 EL Milch**

1. Milch mit Anissamen in einem Topf erwärmen (nicht kochen!) und mehrere Stunden bei geschlossenem Deckel ziehen lassen. Danach die Milch absieben. Anissamen nicht weiterverwenden.

2. Die Anismilch wieder lauwarm erwärmen und mit 1 EL Zucker und der zerbröckelten Hefe zu

einem Vorteig verrühren und leicht aufgehen lassen.

3. In einer Schüssel das Mehl mit Salz mischen. Milch-Hefe-Masse, restlichen Zucker, Butter, Eigelb und Zitronenschalenabrieb dazugeben. Alles verrühren und zu einem glatten Teig kneten. Teig an einem warmen Ort zugedeckt aufgehen lassen, bis er sein Volumen etwa verdoppelt hat.

4. Teig in 10 gleich große Portionen teilen und runde Bällchen formen. Diese mit Abstand auf ein mit Backpapier belegtes oder gefettetes Backblech setzen. Ei und Milch verquirlen und die Bällchen mit der Masse bestreichen. Danach die Teiglinge nochmals 15-20 Min. aufgehen lassen.

5. Den Backofen auf 180 °C (Umluft) vorheizen. Die Pinzen mit einer Schere oder einem Messer einschneiden. Die Pinzen im Ofen 20-25 Min. goldgelb backen.

Infos

Über Grenzen hinweg beliebt

Die traditionelle Osterpinze wird nicht nur im Süden Österreichs, sondern auch in Slowenien und Kroatien gern gegessen. In Norditalien ist das Gebäck ebenfalls beliebt, dort kennt man es aber als Weihnachts- oder Silvesterdelikatesse. Nach eigenem Gusto wird der Hefeteig als Portionsbrötchen oder als großes rundes Brot gebacken.



Foto: Stock Food



Foto: Henkel/Freixenet/Pott Rum

Mini-Babas au Rhum mit Aprikosen und Sahne

Zutaten für 12 Stück

- ❖ 100 g Butter
- ❖ 250 ml Milch
- ❖ 1/2 Würfel frische Hefe
- ❖ 225 g + 2 EL Zucker
- ❖ Salz
- ❖ 500 g Mehl
- ❖ 100 ml Pott Rum
- ❖ 3 Aprikosen
- ❖ 1 EL Butterschmalz
- ❖ 200 g Sahne

Zum Verzieren:

- ❖ rote Johannisbeeren nach Wunsch

- ❖ 1 EL Puderzucker

Außerdem:

- ❖ 12er-Mini-Gugelhupfbackform oder Muffinbackform

1. Die Butter schmelzen. Milch zugießen, lauwarm erwärmen und Hefe sowie 25 g Zucker hinzufügen. Salz und Mehl mischen,

flüssige Hefe- und Milchmischung zugießen. Alles mit den Knethaken des Handrührgeräts glatt verkneten. Teig zugedeckt an einem warmen Ort ca. 30 Minuten gehen lassen.

2. Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche ausrollen und in 12 kleine Stücke teilen. Die Mulden der Backform fetten und die Teigstücke hineingeben. Im vorgeheizten Backofen bei 200 °C (Umluft: 175 °C) ca. 15 Minuten backen.

3. 200 ml Wasser und 200 g Zucker in einem Topf ca. 5 Minuten köcheln lassen. 80 ml Rum zugießen und verrühren.

4. Förmchen aus dem Ofen nehmen. Küßlein in den Mulden ca. 10 Minuten abkühlen lassen. Küßlein aus der Form lösen, mehrmals mit einer Gabel einstechen und mit dem Rumsirup beträufeln.

5. Aprikosen waschen, halbieren und entsteinen. 2 Aprikosen in Spalten, 1 Aprikose in kleine Würfel schneiden.



Infos

Je klebriger und süßer, desto besser!

Für die Franzosen sind ihre Babas nicht nur ein Gebäck, sondern vielmehr ein klebrig-süßes alkoholisches Dessert. Sie beträufeln die Heferinge nicht nur mit der Zucker-Rum-Mischung, sondern tränken sie ausgiebig oder legen sie gleich darin ein. Als Alternative zu Mini-Gugelhupf- oder Muffinbackform kommen auch Savarin- oder Donutbackformen in Frage.

6. Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen. Aprikosenspalten darin ca. 1 Minute anbraten. Mit 2 EL Zucker bestreuen und karamellisieren lassen. Restlichen Rum angießen und kurz einköcheln lassen.

7. Sahne steif schlagen und Aprikosenwürfel unter die Sahne heben. Sahne auf die Küßlein verteilen. Mit Aprikosenspalten und nach Wunsch mit Johannisbeeren verzieren. Zum Schluss mit Puderzucker bestäuben.

Landbäckerei

kommt ganz bequem
zu Ihnen nach Hause.



Ihre Vorteile:

- Die Lieferung erfolgt bequem und zuverlässig.
- Sie erhalten das Magazin früher als im Zeitschriftenhandel.
- Die Bezahlung per Bankeinzug ist einfach.
- Nach Ablauf der Jahresfrist ist das Abonnement jederzeit kündbar.
- Sie erhalten eine tolle Prämie im Wert von 12,18 €.

Jetzt auch ganz
einfach über
www.teichmann-verlag.de



Sie erhalten diese Aboprämie!

Die weiße Schale (15 cm Ø, 7,5 cm Höhe) aus der Serie à table von ASA Selection ist ein echter Allrounder: Mit dieser Schale servieren Sie Ihr Müsli, Ihre Suppe oder Ihren Salat elegant und formvollendet. Die Porzellanschale erhalten Sie bei Bestellung eines Abonnements als Prämie.



Einfach Coupon ausfüllen und einsenden an:

Teichmann Verlag

Aboservice

Postfach 1608

77806 Bühl

oder per E-Mail:

aboservice@teichmann-verlag.de

oder telefonisch:

0 72 23/911 932

oder per Fax:

0 72 23/911 931

Der aktuelle Abopreis für
6 Hefte im Jahr beträgt 27,- €.

Auslandskonditionen unter

Tel. 0 72 23/911 930

Die Bestellung kann binnen 2 Wochen ohne Angabe von Gründen schriftlich widerrufen werden. Die Frist beginnt mit dem Bestelldatum. Zur Wahrung der Widerrufsfrist genügt die rechtzeitige Absendung an den Teichmann Verlag. Ihre Daten werden lediglich zur Abwicklung Ihres Abos verwendet und nicht an Dritte weitergegeben.

Ja, ich bestelle „Landbäckerei“

für mich als Geschenk

zunächst für ein Jahr, 6 Ausgaben für zurzeit 27,- € (im Ausland zzgl. Porto). Das Abonnement kann ich nach Ablauf eines Jahres jederzeit wieder abbestellen. Geld für eventuell bereits bezahlte, aber noch nicht gelieferte Hefte erhalten ich zurück.

Name _____

Vorname _____

Geburtsdatum _____

Straße/Hausnummer _____

PLZ/Ort _____

Telefon _____

E-Mail-Adresse _____

Datum _____

Unterschrift _____

Ich möchte das Abonnement verschenken an:

Name der/des Beschenkten _____

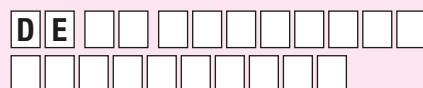
Vorname _____

Straße/Hausnummer _____

PLZ/Ort _____

Ich bezahle bequem per Bankeinzug.

SEPA-Lastschriftmandat: Ich ermächtige den Teichmann Verlag, wiederkehrende Zahlungen von meinem Konto mittels Lastschrift einzuziehen. Zugleich weise ich mein Kreditinstitut an, die vom Verlag auf mein Konto gezogenen Lastschriften einzulösen. Hinweis: Ich kann innerhalb von acht Wochen, beginnend mit dem Belastungsdatum, die Erstattung des belasteten Betrags verlangen. Es gelten dabei die mit meinem Kreditinstitut vereinbarten Bedingungen.



Datum _____

Unterschrift (Kontoinhaber) _____



6 Hefekuchen mit i-Tüpfelchen

Rosenöl, Kardamom, Schokolade, ein süßes Häschen und mehr: Das macht unsere ohnehin schon allerleckersten und fluffigen Zöpfe und Kränze zur Sensation beim Kaffeekräñzchen.

Pistazien-Rosen-Kranz

Zutaten für 1 Kranz

Für den Teig:

- ❖ 1/2 Würfel frische Hefe
- ❖ 450 g Weizenmehl (Type 550)
- ❖ 50 g Zucker
- ❖ 1 Prise Salz
- ❖ 2 Eier
- ❖ 4 Eigelb
- ❖ 175 g weiche Butter

Für die Füllung:

- ❖ 100 g Pistazienkerne
- ❖ 300 g Aprikosenkonfitüre
- ❖ 50 g Zucker
- ❖ 3-4 Tropfen Rosenöl (zum Verzehr geeignet)

Außerdem:

- ❖ Mehl zum Bearbeiten
- ❖ 10 g Puderzucker
- ❖ 3-4 ungespritzte Rosenblüten

1. Für den Teig: Hefe zerbröckeln und in 40 ml lauwarmem Wasser auflösen. Mit Mehl, Zucker, Salz, Eiern, Eigelb und Butter kurz zu einem glatten Teig verarbeiten. Dann ca. 2 Minuten kräftig kneten. Zugedeckt mindestens 2 Stunden an einem warmen Ort gehen lassen.

2. Für die Füllung: Pistazienkerne fein hacken. Konfitüre und Zucker aufkochen und ca. 1 Minute unter Rühren köcheln lassen. Pistazien unterrühren und abkühlen lassen. Rosenöl unterrühren.

3. Den Hefeteig auf einer mit Mehl bestäubten Arbeitsfläche zu einem Rechteck (ca. 35 x 50 cm) ausrollen. Mit der Pistazienmasse bestreichen, dabei an den Längsseiten einen Rand frei lassen. Längs aufrollen, Kante gut

andrücken und auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen. Die Rolle längs halbieren. Die Hälften mit den Schnittflächen nach oben kordelartig umeinanderlegen und zu einem Kranz schließen, die Enden gut andrücken. Zugedeckt nochmals ca. 1 Stunde gehen lassen.

4. Den Kranz im vorgeheizten Backofen bei 180 °C (Umluft: 160 °C) ca. 35 Minuten backen. Anschließend den Kranz herausnehmen und lauwarm oder ganz abkühlen lassen. Mit Puderzucker bestäuben und mit zerzupften Rosenblüten verzieren.

LANDFRAUEN-TIPP:

☞ Sie können auch statt Pistazien Cashewkerne, Mandeln, Pinienkerne oder eine Nussmischung verwenden.

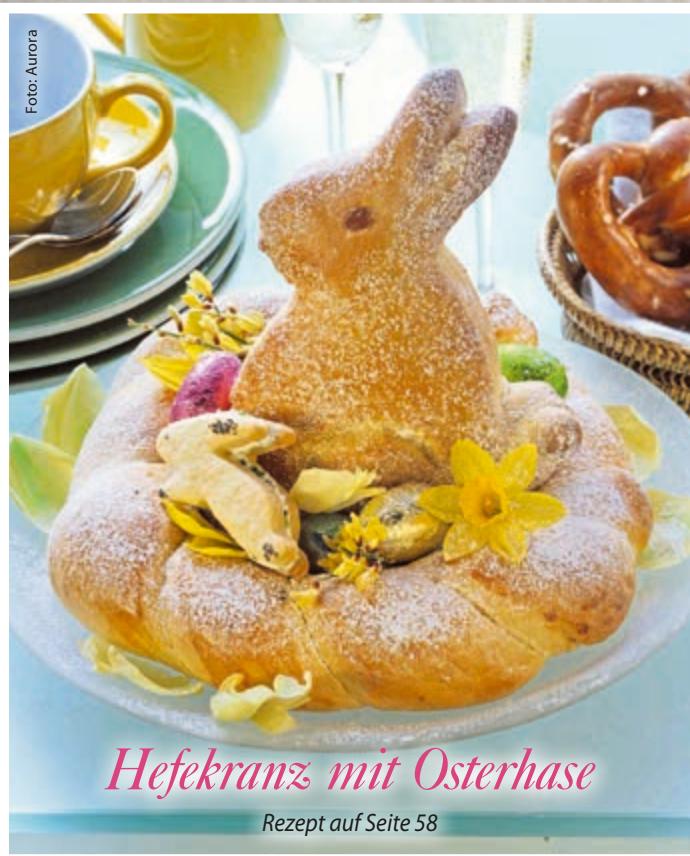
Weitere Rezepte für Hefekuchen erwarten Sie auf den nächsten Seiten!



Hefezopf mit Sultaninen und Kardamom

Rezept auf Seite 58





Hefezopf mit Sultaninen und Kardamom

Zutaten für 1 Zopf

- ❖ 50 ml Milch
- ❖ 10 g frische Hefe
- ❖ 350 g Mehl
- ❖ 50-80 g Zucker
- ❖ 4 Eier
- ❖ 120 g weiche Butter
- ❖ 1 Prise Salz
- ❖ 1/2 TL gemahlener Kardamom
- ❖ 90 g Sultaninen
- ❖ Mehl zum Bearbeiten
- ❖ 150 g Bio-Puderzucker
- ❖ 3 EL Zitronensaft

1. Milch lauwarm erwärmen. Hefe zerbröckeln und darin auflösen. Mit Mehl, Zucker, 3 Eiern, Butter, Salz und Kardamom langsam glatt verkneten. Dann ca. 2 Minuten kräftig durchkneten. Sultaninen unterkneten und Teig zugedeckt bei Zimmertemperatur mindestens 2 Stunden gehen lassen.

2. Teig auf etwas Mehl in 3 Stücke teilen. Jeweils erst zu Kugeln, dann zu Strängen (ca. 45 cm lang) rollen. Auf einen Bogen Backpapier legen und zu einem Zopf flechten, Enden gut andrücken. Mit dem Backpapier auf ein Backblech ziehen und zugedeckt bei Zimmertemperatur ca. 3 Stunden gehen lassen.

3. Backofen auf 180 °C (Umluft: 160 °C) vorheizen. 1 Ei verquirlen und Zopf damit bestreichen. Im heißen Ofen ca. 45 Minuten goldbraun backen. Herausnehmen und ca. 20 Minuten abkühlen lassen.

4. Puderzucker sieben und mit Zitronensaft zu einem nicht zu dünnflüssigen Guss verrühren. Zopf damit beträufeln oder bepinseln, auskühlen und trocknen lassen.

LANDFRAUEN-TIPPS:

☞ Sollte der Zopf mehrere Tage alt sein, kann man die Scheiben toasten oder für French Toast verwenden.

☞ Statt Sultaninen können auch Rosinen oder getrocknete Cranberrys verwendet werden.

Produktipp:

Zum Backen, Dekorieren und Anrühren von Glasuren: der „Bio-Puderzucker“ von SweetFamily 250-g-Packung ca. 1 €



Hefezopf mit Schokotropfen

Zutaten für 1 Zopf

Für den Hefeteig:

- ❖ 200 ml Milch
- ❖ 80 g Butter oder Margarine
- ❖ 500 g Weizenmehl
- ❖ 1 Päckchen Trockenbackhefe
- ❖ 80 g Zucker
- ❖ 1 Päckchen Vanillezucker
- ❖ 1 Prise Salz
- ❖ 1 Ei
- ❖ 1 Eiweiß
- ❖ 1 Päckchen Schokotröpfchen

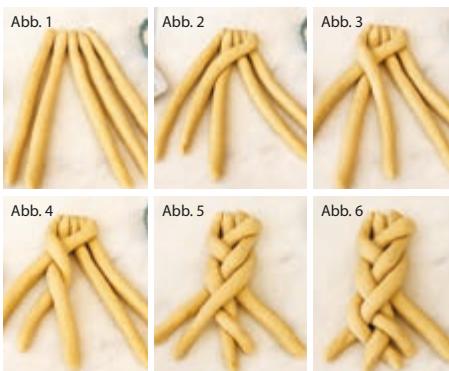
Zum Bestreichen:

- ❖ 1 Eigelb
- ❖ 1 EL Milch

1. Für den Hefeteig: Milch erwärmen und Butter oder Margarine darin zerlassen. Mehl und Trockenbackhefe in einer Rührschüssel sorgfältig vermischen. Übrige Zutaten, bis auf die Schokotröpfchen, hinzufügen und alles mit einem Mixer (Knethaken) kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe in ca. 5 Min. zu einem glatten Teig verarbeiten. Teig zugedeckt so lange gehen lassen, bis er sich sichtbar vergrößert hat.

2. Teig auf leicht bemehlter Arbeitsfläche noch einmal kurz durchkneten und die Schokotröpfchen, bis auf 1 EL zum Bestreuen, unterkneten. Den Teig in 5 gleich große Stücke (am besten abwiegen, eine Portion wiegt ca. 200 g) teilen und diese zu ca. 40 cm langen Rollen formen (Abb. 1).

3. Die 5 Rollen oben fest zusammendrücken und zu einem Zopf flechten. Die äußere rechte Rolle zwischen die erste und zweite Rolle von links legen (Abb. 2). Dann die äußere linke Rolle in die Mitte legen (Abb. 3). Die zweite von links über den mittleren Strang legen (Abb. 4). Diese Schritte wiederholen (Abb. 5 und 6). Zum Schluss die Enden fest zusammendrücken. Den Zopf leicht nach links kippen. Zopf auf dem Backpapier auf



das Backblech ziehen und 20-30 Min. zugedeckt gehen lassen, bis sich der Teig sichtbar vergrößert hat. Den Backofen auf 180 °C (Umluft: 160 °C) vorheizen.

4. Zum Bestreichen: Eigelb mit Milch verquirlen. Den Zopf damit bestreichen und mit restlichen Schokotröpfchen bestreuen. Im unteren Drittel des Ofens ca. 30 Min. backen.

5. Den Hefezopf mit Backpapier auf einen Kuchenrost ziehen und erkalten lassen.

Hefekranz mit Osterhase

Zutaten für 20 Stücke

- ❖ 1/2 Hefewürfel
- ❖ 150 ml lauwarme Milch
- ❖ 500 g Weizenmehl (Type 550)
- ❖ 80-120 g Zucker
- ❖ 100 g zerlassene Butter
- ❖ 1 Ei
- ❖ 1 TL Salz

Außerdem:

- ❖ Rosinen
- ❖ 1 Eigelb
- ❖ 2 EL Milch
- ❖ Puderzucker zum Bestäuben

1. Hefe zerbröseln und in 50 ml lauwärmer Milch auflösen. Mehl in eine Schüssel geben und in die Mitte eine Mulde drücken. Zucker auf dem Rand und in der Mulde verteilen. Hefemilch eincießen, mit etwas Mehl vom Rand verrühren. Vorteig abgedeckt an einem warmen Ort 15 Min. gehen lassen.

2. Butter mit restlicher Milch, Ei und Salz verrühren. Zum Vorteig geben, alles vermengen und zu einem Teig verkneten. Abgedeckt erneut 30 Min. an einem warmen Ort gehen lassen. Hefeteig auf einer bemehlten Arbeitsfläche nochmals durchkneten.

3. Für den Hefekranz 2/3 des Grundteigs zu 2 ca. 25 cm langen Rollen formen und zu einer Kordel gegeneinander aufdrehen. Enden so miteinander verschließen, dass ein Kranz mit ca. 20 cm Ø entsteht. Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen und weitere 15 Min. abgedeckt gehen lassen. Im vorgeheizten Ofen bei 200 °C (Umluft: 180 °C) ca. 40 Min. goldgelb backen.

4. Für den Hasen 1/3 des Teigs ca. 1,5 cm dick ausrollen und mithilfe einer Schablone einen Hasen ausschneiden. Als Auge eine Rosine eindrücken. Hase auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und ebenfalls 15 Min. abgedeckt ruhen lassen. Eigelb und 2 EL Milch verquirlen. Hasen bestreichen und im Ofen ca. 25 Min. backen. Auskühlen lassen und mit Puderzucker bestäuben.



Foto: sanella

Kleine Osterzöpfe mit Trockenobst

Zutaten für 4 Zöpfe

- ❖ **600 g Weizenmehl (Type 1050)**
- ❖ **80-120 g Zucker**
- ❖ **100 ml Milch + zum Bestreichen**
- ❖ **1 Würfel frische Hefe**
- ❖ **150 g Margarine**
- ❖ **3 Eier**
- ❖ **1 TL Jodsalz**
- ❖ **2 TL Zitronenschalenabrieb**
- ❖ **50 g getrocknete Kirschen**
- ❖ **50 g getrocknete Aprikosen**
- ❖ **100 g gehackte Mandeln**
- ❖ **100 g getrocknete Cranberrys**

1. Für den Vorteig Mehl und Zucker in einer Schüssel mischen. In die Mitte eine Mulde drücken. Milch erwärmen, 4-5 EL abnehmen und die zerbröckelte Hefe darin auflösen. Hefemilch in die Mulde gießen, mit Mehl bestreuen und zugedeckt an einem warmen Ort 10 Minuten gehen lassen.
2. Margarine in der restlichen lauwarmen Milch schmelzen. Eier, Salz und Zitronenschalenabrieb mit dem Schneebesen unterrühren und zum Vorteig geben. Alles mit den Knethaken des Handrührers zu einem glatten Teig verkneten. Zugedeckt an einem warmen Ort ca. 30 Minuten gehen lassen.
3. Getrocknete Früchte in ca. 0,5 cm große Würfel schneiden. Früchte und Mandeln sorgfältig unter den Teig kneten. Den Teig nochmals 20 Minuten gehen lassen.
4. Backofen auf 180 °C (Umluft: 160 °C) vorheizen. Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche durchkneten und in 4 Stücke teilen. Aus jedem Teil 3 Stränge von ca. 30 cm Länge formen und zu einem Zopf flechten. Mit den restlichen 3 Teigteilen genau so verfahren. Osterzöpfe auf mit Backpapier belegte Backbleche legen, mit Milch bestreichen und im vorgeheizten Ofen ca. 45 Minuten backen.



Gefüllter Hefezopf

Zutaten für 1 Zopf

- ❖ **500 g Mehl**
- ❖ **1 Würfel frische Hefe**
- ❖ **80-100 g Zucker**
- ❖ **200 ml lauwarme Milch**
- ❖ **100 g gemahlene Mandeln**
- ❖ **125 g weiche Butter**
- ❖ **1 Ei**
- ❖ **2 Eigelb**
- ❖ **200 g Marzipanrohmasse**
- ❖ **2 Eiweiß**
- ❖ **100 g Rumrosinen**
- ❖ **1 EL Sahne**
- ❖ **150 g Puderzucker**
- ❖ **50 g gehobelte Mandeln**

1. Mehl in eine Schüssel sieben und in die Mitte eine Vertiefung schieben. Die Hefe hineinbröckeln, mit etwas Zucker bestreuen, mit etwas Milch verrühren und abgedeckt an einem warmen Ort ca. 30 Minuten gehen lassen. Restlichen Zucker, Milch,

Mandeln, Butter, Ei und 1 Eigelb unterkneten und weitere ca. 30 Minuten an einem warmen Ort gehen lassen.

2. Den Teig in 3 Portionen teilen und zu Rechtecken von 6 x 30 cm ausrollen.
3. Für die Füllung Marzipan, Eiweiß und Rumrosinen vermengen und auf den Teigstücke verteilen. Die Teigstücke der Länge nach eng aufrollen, zu einem Zopf flechten und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen.
4. Das restliche Eigelb und die Sahne verquirlen. Anschließend den Hefezopf damit bestreichen und weitere ca. 20 Minuten gehen lassen. Den Zopf im vorgeheizten Backofen bei 180 °C (Umluft: 160 °C; Gas: Stufe 3) 40-45 Minuten backen. Hefezopf auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.
5. Puderzucker mit 2-3 EL Wasser glatt rühren und den Hefezopf damit bestreichen. Mit Mandeln bestreuen und trocknen lassen.



Neue Serie in Pastellblau

„Backemaille Blau“ nennt sich die neue Kollektion von Riess, zu der viele verschiedene Kuchenformen und Backutensilien gehören, so z. B. die Gugelhupfform mit Ø 24 cm für ca. 65 €. Bezugssquellen über www.riess.at



Ordnung ist die halbe Miete!

In den neuen Miniversionen der Vorratsdosenserie „Pantry“ von Gefu sind Backgewürze und Tee gut und aromadicht aufgehoben. Füllvolumen: 180 ml (ca. 13 €) und 400 ml (ca. 15 €), www.gefu.de

Der Frühjahrsputz steht an! Wenn Platz und Ordnung geschaffen sind in den blitzblanken Schränken dürfen wir uns mit schönen neuen Backaccessoires belohnen – denn wir haben es uns verdient!

Zarte Farben, neue Helfer, frischer Wind:
Frühling in der Küche



Für Ostern, Vater- und Muttertag!

Wer freut sich nicht über selbst gebackene Präsente? Bei Dr. Oetker gibt es die nötigen Accessoires, z. B. 6er-Set Herzausstecher (ca. 6 €) und Tütchen (je ca. 0,50 €). www.oetker-shop.de



Frische Farben für die Backstube

Der Baumwollstoff in Currygelb macht Lust aufs Frühjahr! Der Hersteller Kela nutzt ihn, um in der Kollektion „Svea“ fröhliche Küchenaccessoires zu fertigen. Dazu gehören u. a. Topflappen (ca. 6,50 €) und Ofenhandschuhe (ca. 8,50 €). www.kela.de

Farbenfrohes Muskelpaket

Brotteig, Schlagsahne oder Kuchenstreusel: Die Küchenmaschine „Bella Elegance“ von Klarstein bewältigt diese Aufgaben mit ihren 2000 Watt Leistung spielerisch. Sie ist mit einer 5,2-Liter-Edelstahlschüssel und in mehreren Farben erhältlich. Ca. 125 €, www.klarstein.de



Essensreste gut verstaut

Die Vorratsdosen „EasyClip“ (Mepal) sind mit einer Schale aus Kunststoff (z. B. 450 ml Volumen ca. 8 €) oder Borosilikatglas (z. B. 450 ml ca. 10 €) zu haben. Ab April im Handel und auf www.mepal.com.



Leckeres Hefegebäck aus der Kastenform

Unsere Hefezöpfe (ab S. 54) gelingen auf dem Backblech, aber auch in diesen neuen Emaille- (rechts) und Gusseisen-Kastenformen (unten). Erhältlich für ca. 15 € bzw. 70 € ab 21. März 2023 in den Filialen und auf www.tchibo.de



Fotos: Hersteller

Hilfreiche Produkte für Sie entdeckt!



Leckere Schokoplättchen oder feines Streudekor. In der Reihe „The Joy of Easter“ von Dr. Oetker findet jeder seine Lieblingsdeko fürs Ostergebäck. Je Päckchen ca. 3 €.



Lustige Kekse fürs Osterfest backen

Sie wünschen sich neue Ausstecher, um ihre Lieblingskekse aufzupeppen? Im Shop „OneKitchen“ ist die Auswahl groß. Z. B. stehender Hase (Städter, 6 cm, rechts) ca. 4 €. www.onekitchen.com



Gelieren ohne tierische Inhaltsstoffe – das gelingt mit „Mein Blatt Agar Agar“ von Biovegan.

Es ist ebenso geschmacksneutral wie Gelatine, aber ergiebiger. 2-Blatt-Packung ca. 3 €.



Ohne Stücke, ohne Kerne: Die „Samt Sensations“ (Schwartzau) gibts neu als „Pfirsich mit Bourbonvanille“, „Strawberry-Cheesecake“ und „Kirsche mit Schokolade“. 190-g-Glas ca. 2,40 €.

Die „Chia-Samen“ der SchapfenMühle eignen sich aufgrund ihres milden

Geschmacks gut zum Verfeinern von Smoothies, Müslis sowie als Backzutat für Brot und Gebäck. 300-g-Packung ca. 3 €



Die Möhre in ihrer österlichen Paraderolle



Backen mit Gemüse? Das ist speziell an Ostern eine wahre Freude. Möhren machen Teige saftig und geschmackvoll. Wir haben besonders dekorative Prachtexemplare ausgewählt.

Naked Möhren-Cheesecake

Zutaten für 16 Stücke

- ❖ **250 g Möhren**
- ❖ **200 g weiche Butter**
- ❖ **125-175 g Zucker**
- ❖ **1 Päckchen Vanillezucker**
- ❖ **1 Prise Salz**
- ❖ **5 Eier**
- ❖ **200 g Mehl**
- ❖ **1 Päckchen Backpulver**
- ❖ **150 g gemahlene Haselnüsse**
- ❖ **Schalenabrieb und Saft einer Bio-Orange**
- ❖ **75 ml Milch**
- ❖ **3 Blatt Gelatine**
- ❖ **525 g Doppelrahmfrischkäse**
- ❖ **80-100 g Puderzucker**
- ❖ **200 g Sahne**
- ❖ **2 EL Zuckerrübensirup**

Zum Verzieren:

- ❖ **kleine Marzipanmöhren, Mini-Osterhasen, weiße Mini-Baisertuffs und bunte Mini-Ostereier**

1. Möhren putzen, schälen und raspeln. Butter, Zucker, Vanillezucker und Salz mit den Schneebesen des Rührgeräts 6-7 Min. cremig rühren. Eier einzeln unterschlagen. Mehl, Backpulver und Haselnüsse mischen

und unter den Teig rühren. Möhrenraspel, Hälfte der Orangenschale und Milch zum Schluss unterrühren.

2. Teig in eine gefettete und mit Mehl ausgestäubte Springform (24 cm Ø) geben und glatt streichen. Im vorgeheizten Backofen bei 180 °C (Umluft: 160 °C) auf mittlerer Schiene ca. 1 Std. backen (Stäbchenprobe!). Dann im ausgeschalteten Ofen ca. 15 Min. ruhen lassen.

3. Kuchen herausnehmen und auskühlen lassen. Aus der Form lösen und waagerecht halbieren.

4. Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Frischkäse, restlicher Orangenschalenabrieb und Puderzucker mit den Schneebesen des Rührgeräts ca. 7 Min. cremig aufschlagen. Sahne mit den Schneebesen des Rührgeräts steif schlagen. Sahne und Zuckerrübensirup unter die Frischkäsemasse heben.

5. Orangensaft in einem kleinen Topf erwärmen. Gelatine ausdrücken und im Orangensaft vorsichtig auflösen. Mit 2 EL Creme verrühren, dann alles in die restliche Creme rühren.

6. Unterer Boden auf eine Tortenplatte geben und ein Tortenring darumlegen. Die Hälfte der Creme auf dem unteren



Boden verstreichen. Oberen Boden daraufsetzen. Restliche Creme, bis auf 4 EL, darauf verteilen. Torte ca. 1 Std. kalt stellen.

7. Tortenring lösen, Rest Creme am Rand verteilen und unregelmäßig verstreichen, damit man die Böden noch erkennen kann. Torte nochmals ca. 2 Std. kalt stellen. Die Torte auf der Oberfläche und am Rand mit der Osterdeko verzieren.

Möhrenkuchen

Zutaten für 12 Stücke

Für den Biskuitteig:

- ❖ **450 g Möhren**
- ❖ **7 Eiweiß**
- ❖ **7 Eigelb**
- ❖ **150-200 g Zucker**
- ❖ **1 Pck. Bourbon-Vanillezucker**
- ❖ **1 Pck. geriebene Zitronenschale**
- ❖ **1 Prise Salz**
- ❖ **400 g gemahlene geröstete Haselnüsse**
- ❖ **100 g Weizenmehl**
- ❖ **1 gestrichener TL Backpulver**

Für die Marzipanmöhren:

- ❖ **50 g Marzipanrohmasse**
- ❖ **1 gehäufter EL Puderzucker**
- ❖ **orange Lebensmittelfarbe**
- ❖ **1 Pck. gehackte Pistazien**

Zum Verzieren:

- ❖ **200 g Puderzucker**
- ❖ **2-3 EL Zitronensaft**

1. Für den Biskuitteig: Backpapier in eine Springform (26 cm Ø) einspannen. Möhren schälen und fein raspeln. Den Backofen auf 180 °C (Umluft: 160 °C) vorheizen.

2. Eiweiß sehr steif schlagen. Eigelb in einer Rührschüssel mit dem Mixer (Rührstäbe) auf höchster Stufe 1 Min. cremig schlagen. Zucker mit Vanillezucker mischen und mit Zitronenschale und Salz unter Rühren in 1 Min. einstreuen. Die Masse weitere 2 Min. schlagen. Haselnüsse und Möhren unterrühren. Mehl mit Backpulver mischen und kurz auf niedrigster Stufe unterrühren. Zuletzt Eischnee unterziehen.

3. Teig in die Springform füllen und glatt streichen. Die Form auf dem Rost in den unteren Einschub des Backofens schieben und ca. 50 Min. backen.

4. Springformrand lösen und entfernen. Kuchen auf einen mit Backpapier belegten Kuchenrost stürzen und erkalten lassen. Das mitgebackene Backpapier abziehen.

5. Für die Marzipanmöhren: Die Marzipanrohmasse mit dem Puderzucker verkneten und mit der Lebensmittelfarbe einfärben. Die Marzipanmasse zu einer Rolle (ca. 24 cm) formen und in ca. 48 gleich große Stücke teilen. Anschließend aus diesen Stücken kleine Marzipanmöhren formen und als Grün ein kleines Stück gehackte Pistazie eindrücken.

6. Zum Verzieren: Aus Puderzucker und Zitronensaft einen dickflüssigen Guss anrühren und den Möhrenkuchen damit überziehen. Am unteren Rand die restlichen Pistazien andrücken und die kleinen Marzipanmöhren oben auf dem Guss andrücken. Den Guss fest werden lassen.

LANDFRAUEN-TIPP:

☞ Die Marzipanmöhren können auch schon einige Tage vorher zubereitet werden, diese dann in einer gut schließenden Dose aufbewahren.



Orangen-Möhren-Torte

Zutaten für 12 Stücke

Für den Rührteig:

- ❖ 250 g Möhren
- ❖ 1 Orange
- ❖ 4 Eier
- ❖ 250 ml Sojaöl
- ❖ 200-250 g Zucker
- ❖ 125 g gemahlene Nüsse
- ❖ 1 TL Orangenschalenabrieb
- ❖ 1 TL Zimtpulver
- ❖ 250 g Mehl
- ❖ 2 TL Backpulver
- ❖ 1 Prise Salz

Für die Füllung:

- ❖ 400 g Sahne
- ❖ 2 EL Puderzucker
- ❖ 1/2 TL Orangenschalenabrieb
- ❖ 3 EL Orangensaft
- ❖ feine Orangenzenen zum Verzieren

1. Für den Rührteig: Boden einer Springform (26 cm Ø) befeuchten und mit Backpapier auslegen. Ofen auf 200 °C vorheizen.

2. Möhren schälen und sehr fein reiben. Orange schälen und das Fruchtfleisch in kleine Stücke schneiden.

3. Die Eier trennen. Das Eiweiß zu Eischnee schlagen und kühl stellen. Öl, Zucker und Eigelb in einer Schüssel ca. 5 Min. mit dem Handmixer schaumig schlagen. Nüsse mit Orangenschalenabrieb und Zimtpulver unterrühren. Mehl mit Backpulver und Salz mischen und zu der Masse geben. Die geriebenen Möhren und die Orangenstücke untermischen. Den Eischnee unter den Teig heben.

4. Die Masse in die Springform füllen und die Oberfläche mit einer Teigkarte glatt streichen. Im Ofen auf der mittleren Einschubleiste ca. 60 Minuten backen. Anschließend den Kuchen aus der Form lösen und auskühlen lassen.

5. Für die Füllung: Sahne mit Puderzucker steif schlagen. Orangenschalenabrieb und den Saft unterrühren. Kuchen waagerecht durchschneiden und den unteren Boden mit 2/3 der Orangensahne bestreichen. Den oberen Boden in 12 Stücke teilen und auf die Sahne legen. Den Kuchenrand mit etwas Orangensahne einstreichen.

6. Die restliche Sahne in einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen und Rosetten auf die Torte spritzen. Diese mit Orangenzenen bestreuen und nach Belieben mit Marzipanmöhren verzieren.

Zutaten für 15 Stücke

Für den Teig:

- ❖ 300 g zimmerwarme Butter
- ❖ 180-220 g brauner Zucker
- ❖ 4 Eier
- ❖ 1/2 TL Salz
- ❖ 230 g Weizenmehl
- ❖ 150 g Dinkelvollkornmehl
- ❖ 2-3 TL Zimtpulver
- ❖ 2 TL Backpulver
- ❖ 375 g Möhren
- ❖ 150 g Walnüsse
- ❖ 50 g Kokosflakes

Für das Frosting:

- ❖ 60-80 g Puderzucker
- ❖ 300 g Frischkäse
- ❖ 120 g zimmerwarme Butter
- ❖ 1 EL Zitronensaft
- ❖ Schalenabrieb einer Biozitrone

Zum Verzieren:

- ❖ 30 g Blaubeeren
- ❖ 20 g Walnüsse
- ❖ 20 g Kokosnussflocken

Möhren-Kastenkuchen mit Walnüssen und Frischkäse-Frosting

1. **Für den Teig:** Butter und Zucker in einer Schüssel schaumig rühren. Eier und Salz dazugeben und erneut gut verrühren.
2. Weizen- und Dinkelvollkornmehl mit Backpulver und Zimtpulver vermischen. Das Mehl zur Buttermasse geben und alles gut miteinander verrühren.
3. Die Möhren putzen, grob raspeln und die Walnüsse hacken. Mit den Kokosflakes unter den Teig heben.
4. Eine Kastenform (30 cm Länge) einfetten und den Teig einfüllen. Kuchen im vorgeheizten Ofen bei 150 °C (Umluft) 60-70 Minuten backen. Die Stäbchenprobe machen.

5. **Für das Frosting:** Puderzucker, Frischkäse und Butter aufschlagen. Den Zitronensaft und den Zitronenschalenabrieb dazugeben und gut vermengen. Das Frosting kühl stellen.

6. **Zum Verzieren:** Die Blaubeeren waschen und trocken tupfen. Die Walnüsse hacken.

7. Den Kuchen aus dem Backofen nehmen, aus der Form lösen und zum Auskühlen auf ein Kuchengitter stellen. Anschließend das Frosting auf den vollständig abgekühlten Kuchen streichen und mit den Blaubeeren, den Walnüssen und den Kokosflocken verzieren.



Osterküken-Möhren-Muffins

Zutaten für 16 Stück

Für den Teig:

- ❖ 100 g Butterkekse
- ❖ 140 g geriebene Möhren
- ❖ 40 g gehackte Walnüsse
- ❖ 30 g gehackte Mandeln
- ❖ 20 g gehackte Kürbiskerne
- ❖ 150 g Mehl
- ❖ 2 Eier
- ❖ 50 g Zucker
- ❖ 50 ml Honig

❖ 165 ml Sonnenblumenöl

- ❖ 1 gestr. TL Backpulver
- ❖ 1 TL Vanillezucker
- ❖ 1 TL Ingwerpulver
- ❖ 1 Prise Salz

Zum Verzieren:

- ❖ 50 g gelbe Marzipanmasse
- ❖ 50 g weiße Marzipanmasse
- ❖ 60 g Puderzucker
- ❖ schwarzer Zuckerstift
- ❖ 6 Butterkekse

Außerdem:

- ❖ 12er-Muffinbackform
- ❖ 20 Papierbackförmchen



1. Für den Teig: Ofen auf 175 °C vorheizen. Kekse, bis auf 6 Stück, grob klein hacken und mit trockenen Zutaten vermengen.

2. Eier mit Zucker schaumig schlagen und mit allen feuchten Zutaten vermengen.

3. Die Muffinbackform mit Papierbackförmchen auslegen bzw. für die restlichen 4 Muffins je 2 Papierbackförmchen ineinanderstellen. Den Teig gleichmäßig verteilen. Die Muffins im Backofen ca. 30 Min. backen.

4. Zum Verzieren: Gelbe Marzipanmasse ausrollen und kleine Kükenfüsschen und Schnäbel formen. Weiße Marzipanmasse zu kleinen Kugelchen rollen.

5. Muffins etwas abkühlen lassen und die Oberfläche mit einem scharfen Messer gerade schneiden, sodass eine möglichst glatte Fläche entsteht.

6. Die restliche Kekse zu kleinen groben Bröseln hacken. Puderzucker mit 2 EL Wasser zu einem Zuckerguss vermengen und die Muffins mit der flachen Oberfläche in den Zuckerguss tauchen. Keksbrösel auf den Guss streuen.

7. Augen, Schnäbel und Füßchen mithilfe von etwas Zuckerguss an den gewünschten Stellen festkleben. Augenpupillen mit schwarzem Zuckerstift aufmalen.

Hasen-Möhren-Torte

Zutaten für 12 Stücke

Für die Hasenohren:

- ❖ 3 Blätter Reispapier
- ❖ rosa Lebensmittelfarbe

Für den Biskuitteig 1:

- ❖ 175 g Möhren
- ❖ 3 Eiweiß
- ❖ 3 Eigelb
- ❖ 50-80 g Zucker
- ❖ 1 Pck. Vanillezucker
- ❖ 1 Prise Salz

❖ 150 g gemahlene Mandeln

❖ 40 g Weizenmehl

❖ 1 gestrichener TL Backpulver

Für den Biskuitteig 2:

- ❖ 175 g Möhren
- ❖ 3 Eiweiß
- ❖ 3 Eigelb
- ❖ 50-80 g Zucker
- ❖ 1 Pck. Vanillezucker
- ❖ 1 Prise Salz
- ❖ 150 g gemahlene Mandeln
- ❖ 40 g Weizenmehl
- ❖ 1 gestrichener TL Backpulver

Für die Buttercreme:

❖ 1 Pck. Vanilletortencremepulver

❖ 200 g sehr weiche Butter

❖ 300 ml kalte Milch

Zum Verzieren:

- ❖ 1 Pck. Streudekor (z. B. Pastell Mix)
- ❖ 1 rosa und 2 weiße Schokolinsen
- ❖ 1 Marshmallow
- ❖ schwarze Zuckerschrift
- ❖ einige Glasnudeln
- ❖ Mini-Dekorblüten

1. Für die Hasenohren: Am Vortag 2 Reispapierblätter in warmem Wasser einweichen und auf einem Stück Backpapier zu Ohren formen. Für das innere Ohr ein weiteres Reisblatt halbieren und in warmen Wasser mit etwas rosa Lebensmittelfarbe einweichen. Je eine rosaarbene Hälfte in ein vorbereitetes Ohr legen und etwas nachformen. Über Nacht trocknen lassen.

2. Für den Biskuitboden 1: Backpapier in eine Springform (18 cm Ø) einspannen. Möhren schälen und fein raspeln.

3. Den Backofen auf 180 °C (Umluft: 160 °C) vorheizen. Es werden 2 Biskuitböden nach einander gebacken. Eiweiß sehr steif schlagen. Eigelb in einer Rührschüssel mit einem Mixer (Rührstäbe) auf höchster Stufe 1 Min. cremig schlagen. Zucker mit Vanillezucker mischen und mit Salz unter Rühren in 1 Min.



Foto: Dr. August Oetker Nahrungsmittel KG

einstreuen und die Masse weitere 2 Min. schlagen. Mandeln und Möhren untermischen. Mehl mit Backpulver mischen und kurz auf niedrigster Stufe unterrühren. Zuletzt Eischnee unterziehen. Teig in die Form füllen und glatt streichen. Form auf dem Rost in den unteren Einschub des Ofens schieben und ca. 40 Min. backen.

4. Gebäck 10 Min. in der Form stehen lassen. Springformrand lösen und entfernen. Boden auf einen mit Backpapier belegten Kuchenrost stürzen. Springformboden entfernen und erkalten lassen. Erkaltete Springform wie oben beschrieben vorbereiten. Den zweiten Biskuitteig wie oben beschrieben zubereiten, backen und erkalten lassen.

5. Für die Buttercreme: Cremepulver, Butter (nicht flüssig) und kalte Milch in eine Rührschüssel geben. Alles mit einem Mixer (Rührstäbe) zunächst auf niedrigster Stufe

verrühren, dann auf höchster Stufe ca. 3 Min. cremig aufschlagen.

6. Jeden Boden einmal waagerecht durchschneiden. Einen unteren Boden auf eine Tortenplatte legen und darauf 2 EL Creme verstreichen. Den nächsten Boden auflegen und erneut 2 EL Creme darauf verteilen. So fortfahren, bis alle Böden aufgebraucht sind. Torte mit übriger Creme rundherum einstreichen und 3 Std. in den Kühlschrank stellen.

7. Zum Verzieren: Rand der Torte mit Streudekor verzieren. Als Augen auf die weißen Schokolinsen mit Zuckerschrift Pupillen aufzeichnen, sowie die rosa Schokolinsen als Nase an die Torte drücken. Den Marshmallow zerteilen und als Bäckchen und einige Nudeln als Tasthaare an den Rand der Torte setzen. Die Ohren vorsichtig in die Torte stecken. Die Torte mit Streudekor und Mini-Dekorblüten verzieren.

Lieblingskuchen vom Blech!

Alles Gute kommt vom Blech – wer mag beim Anblick dieser herrlichen Träume aus Obst und Kuchenteig nicht zustimmen?
Begeben Sie sich mit uns auf eine kulinarische Reise.



Fruchtige Buttermilchschnitten

Rezept auf Seite 70



Schwarzwälder Kirschtorte vom Blech

Rezept auf Seite 70

Foto: Dr. August Oetker Nahrungsmittel KG



Aprikosenkuchen vom Blech

Rezept auf Seite 70

Foto: Dr. August Oetker Nahrungsmittel KG

Fruchtige Buttermilchschnitten

Zutaten für 24 Stücke

- ❖ 300 g Butter oder Margarine
- ❖ 300 g Zucker
- ❖ 9 Eier
- ❖ 475 g Mehl
- ❖ 1 Päckchen Backpulver
- ❖ 170 ml Buttermilch
- ❖ 170 g Waldfruchtbrot aufstrich
- ❖ 500 g Doppelrahmfrischkäse
- ❖ 300 g Schmand
- ❖ 1 Päckchen Vanillepudding-pulver zum Kochen

1. Butter oder Margarine und 240 g Zucker hellcremig rühren. 5 Eier einzeln unterrühren. Mehl und Backpulver mischen und abwechselnd mit der Buttermilch unterrühren. Teig in die gefettete und mit Mehl ausgestäubte Fettpfanne des Backofens geben und glatt streichen. Fruchtaufstrich in Schlieren auf den Teig verteilen.
2. Frischkäse, Schmand und restlichen Zucker verrühren. Nacheinander restliche Eier, dann Puddingpulver unterrühren. Frischkäsemasse auf den Teig gießen und im vorgeheizten Ofen bei 175 °C (Umluft: 150 °C) ca. 40 Min. backen. Kuchen aus dem Ofen nehmen und auskühlen lassen. Kuchen in Stücke schneiden und anrichten.

Schwarzwalder Kirschtorte vom Blech

Zutaten für 24 Stücke

Für den Biskuitteig:

- ❖ 80 g Butter
- ❖ 6 Eier
- ❖ 150-180 g Zucker
- ❖ 1 Pck. Vanillezucker
- ❖ 150 g Weizenmehl
- ❖ 2 EL Kakao
- ❖ 1 1/2 TL Backpulver

Zum Tränken:

- ❖ 100 ml Kirschwasser

Für die Kirschfüllung:

- ❖ 1125 g Sauerkirschen (Abtropfgewicht, 3 Gläser)
- ❖ 3 Pck. rotes Tortengusspulver
- ❖ 75 g Zucker

Für die Sahnecreme:

- ❖ 1 kg kalte Sahne
- ❖ 5 Päckchen Sahnesteif
- ❖ 3 Päckchen Vanillezucker
- ❖ 100 ml Kirschwasser

Zum Verzieren:

- ❖ 25 g Zartbitterkuvertür

1. Vorbereiten: Die Butter zerlassen und abkühlen lassen. Kirschen für die Füllung in einem Sieb abtropfen lassen und die Flüssigkeit dabei auffangen. Ein Backblech (40 x 30 cm) fetten. Den Backofen auf 200 °C (Umluft: 180 °C) vorheizen.

2. Für den Biskuitteig: Eier und 3 EL heißes Wasser in einer Rührschüssel mit einem Mixer (Rührstäbe) auf höchster Stufe 1 Min. schaumig schlagen. Zucker mit Vanillezucker mischen und unter Rühren in 1 Minute einstreuen. Masse weitere 2 Min. schlagen. Mehl, Kakao und Backpulver mischen und kurz auf niedrigster Stufe unterrühren. Zerlassene Butter kurz unterrühren.

3. Den Teig auf dem Backblech glatt streichen. Im vorgeheizten Backofen ca. 15 Min. backen. Den Biskuitteig auf dem Backblech auf einem Kuchenrost erkalten lassen.

4. Zum Tränken: Das Kirschwasser mit 100 ml von der aufgefangenen Kirschflüssigkeit vermischen und den Boden damit tränken.

5. Für die Kirschfüllung: 175 g Kirschen beiseitestellen. Das Tortengusspulver mit Zucker in einem Topf mischen und nach und nach mit 600 ml der aufgefangenen Kirschflüssigkeit anrühren. Unter Rühren zum Kochen bringen, die übrigen Kirschen unterrühren und gleichmäßig auf dem Biskuitboden verteilen.

6. Für die Sahnecreme: Sahne mit Sahnesteif und Vanillezucker fast steif schlagen. Das Kirschwasser hinzufügen und die Sahne ganz steif schlagen. Die Sahne auf den Kirschen verstreichen.

7. Zum Verzieren: Die Zartbitterkuvertür mithilfe eines kleinen Messers oder eines Sparschälers direkt auf die Sahnecreme hobeln. Restliche Kirschen darauf verteilen und die Schwarzwalder Kirschtorte vom Blech bis zum Servieren in den Kühl-schrank stellen.

LANDFRAUEN-TIPP:

- ❖ Die Kirschfüllung kann zusätzlich noch mit ca. 2 TL Zimtpulver verfeinert werden.

Aprikosenkuchen vom Blech

Zutaten für 20 Stücke

Für den Rührteig:

- ❖ 150 g weiche Butter oder Margarine
- ❖ 100-125 g Zucker
- ❖ 1 Päckchen Vanillezucker
- ❖ 1 Prise Salz
- ❖ 3 Eier
- ❖ 300 g Weizenmehl
- ❖ 2 gestrichene Backpulver
- ❖ 2 EL Milch

Für den Belag:

- ❖ 480 g Aprikosenhälften (Abtropfgewicht, Dose)
- ❖ 50 g gehobelte Mandeln

Zum Aprikotieren:

- ❖ 50 g Aprikosenkonfitüre

1. Vorbereiten: Die Aprikosen in einem Sieb abtropfen lassen. Ein Backblech (40 x 30 cm) fetten. Den Backofen auf 180 °C (Umluft: 160 °C) vorheizen.

2. Für den Rührteig: Butter oder Margarine in einer Rührschüssel mit einem Mixer (Rührstäbe) geschmeidig rühren. Nach und nach Zucker, Vanillezucker und Salz unter Rühren hinzufügen, bis eine gebundene Masse entsteht. Jedes Ei ca. 30 Sekunden auf höchster Stufe unterrühren. Mehl mit Backpulver mischen und abwechselnd mit der Milch in 2 Portionen kurz auf mittlerer Stufe unterrühren. Den Teig auf dem Backblech verstreichen.

3. Für den Belag: Die Aprikosen mit der Wölbung nach oben auf dem Teig verteilen. Die Mandeln auf den Teig streuen und in der Mitte des Backofens ca. 30 Minuten backen.

4. Zum Aprikotieren: Die Aprikosenkonfitüre durch ein Sieb streichen, kurz aufkochen und die Aprikosen sofort damit bestreichen. Den Aprikosenkuchen auf dem Backblech auf einem Kuchenrost erkalten lassen.

LANDFRAUEN-TIPP:

- ❖ Den Kuchen vor dem Servieren mit Puderzucker bestreuen.

Zutaten für 8 Stück

Für den Hefeteig:

- ❖ 370 g Mehl
- ❖ 1 Päckchen Trockenhefe
- ❖ 50 g Zucker
- ❖ 125 ml Milch
- ❖ 70 g Butter
- ❖ 1 Ei
- ❖ 1 Prise Salz

Für die Knusperschicht:

- ❖ 120 g Butter
- ❖ 2 EL Honig
- ❖ 100 g Zucker
- ❖ 50 g Sahne
- ❖ 150 g gehobelte Mandeln

Für die Füllung:

- ❖ 6 Blatt Gelatine
- ❖ 500 g Pfirsich-Maracuja-Joghurt
- ❖ 250 g Sahne

Pfirsich-Maracuja-Bienenstich-Schnitten

1. Für den Hefeteig: Mehl mit Hefe und dem Zucker in einer Rührschüssel mischen. Milch lauwarm erwärmen und dazugießen. Restliche Zutaten hinzufügen und ca. 5 Min. lang zu einem glatten Teig verarbeiten. Zugedeckt an einem warmen Ort 40 Min. gehen lassen.

2. Teig nochmals kurz durchkneten und auf einem eingefetteten Backblech (ca. 20 x 30 cm) ausrollen. Nochmals 30 Min. gehen lassen. Den Backofen auf 180 °C vorheizen.

3. Für die Knusperschicht: Butter, Honig, Zucker und Sahne aufkochen und ca. 1 Min. kochen lassen. Mandeln unterrühren und die Masse lauwarm abkühlen lassen.

4. Belag auf dem Teig verteilen. Im Backofen 15-20 Min. backen bis der Belag goldbraun ist. Herausnehmen und auskühlen lassen.

5. Boden aus der Form lösen und in 8 Rechtecke schneiden. Jedes Stück quer halbieren. Die Unterteile zurück auf das Backblech legen.

6. Für die Füllung: Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Sahne steif schlagen, dann den Joghurt unterrühren. Gelatine ausdrücken und erhitzen (sie darf nicht kochen). Anschließend unter die Sahnemasse rühren.

7. Joghurt-Sahne-Creme auf dem Boden verstreichen. Oberteile auflegen und Bienenstichschnitten 2-3 Std. im Kühlschrank kalt stellen.



Produkttipp:

Der Joghurt „Der Große Bauer Pfirsich-Maracuja“ wird mit Milch aus Bayern hergestellt und ist frei von Gelatine. 250-g-Becher ca. 0,90 €



Schoko-Baiser-Traum

Zutaten für 20 Stück

Für den Teig:

- ❖ 100 g Zartbitterschokolade
- ❖ 120 g weiche Butter
- ❖ 100-120 g Zucker
- ❖ 1 Päckchen Vanillezucker
- ❖ 3 Eier
- ❖ 100 g Weizenmehl (Type 405)
- ❖ 1 TL Backpulver
- ❖ 40 g gemahlene Mandeln
- ❖ 2 EL starker Kaffee
- ❖ 40 g getrocknete Aprikosen
- ❖ 80 ml Aprikosenlikör
- ❖ 4 EL Apfelsaft

Für das Baiser:

- ❖ 2 Eiweiß
- ❖ 150 g Puderzucker
- ❖ 30 g gemahlene Mandeln

1. Für den Teig: Die Zartbitterschokolade auf dem heißen Wasserbad schmelzen. Butter, Zucker und Vanillezucker mithilfe eines Mixers mit Rührbesen ca. 3 Minuten weißschaumig schlagen. Eier einzeln unterrühren. Mehl mit Backpulver mischen, sieben und mit Mandeln und Kaffee unterrühren.

2. Die Aprikosen in kleine Würfel schneiden und unter den Teig heben. Den Teig in eine gefettete Auflaufform (20 x 30 cm) füllen, glatt streichen und im vorgeheizten Backofen bei 180 °C (Umluft: 160 °C; Gas: Stufe 3) 25-30 Minuten backen.

3. Den Aprikosenlikör und den Apfelsaft verrühren und erwärmen. Den noch heißen Kuchen damit tränken und mit einem scharfen Messer 20 Stücke (5 x 6 cm) markieren.

4. Für das Baiser: Das Eiweiß steif schlagen. Den Puderzucker einrieseln lassen und die Mandeln vorsichtig unterheben. Die Masse in einen Spritzbeutel füllen, jeweils einen Tupfen in die Mitte der Stücke geben und im Backofen auf oberster Schiene weitere ca. 10 Minuten backen.

5. Den Kuchen in Stücke schneiden und auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.



Foto: backmonente.de



Foto: Diamant Zucker

Zutaten für 24 Stücke

Für den Teig:

- ❖ 250 g Weizenmehl (Type 1050)
- ❖ 250 g Weizenvollkornschrot (Type 1700)
- ❖ 1 Päckchen Trockenbackhefe
- ❖ 100 g Rohrzucker
- ❖ 1 Eigelb
- ❖ 1 Prise gemahlene Muskatnuss
- ❖ 1 TL Salz
- ❖ 75 g Butter oder Margarine
- ❖ 125 ml Milch

Für den Belag:

- ❖ 375 ml Milch
- ❖ 500 g gemahlener Mohn
- ❖ 4 EL Ahornsirup
- ❖ 1 Päckchen Vanillezucker
- ❖ 2 Eier

Für die Streusel:

- ❖ 200 g Mehl (Type 405 oder 550)
- ❖ 150 g kalte Butter
- ❖ 100 g Rohrzucker
- ❖ 1 Päckchen Vanillezucker

Vollkornkuchen mit Mohn und Streuseln

1. Für den Teig: Mehl und Vollkornschrot mit Hefe, Rohrzucker, Eigelb, Gewürzen, Butter und Milch vermischen und gut verkneten. Zugedeckt an einem warmen Ort gehen lassen, bis sich der Teig verdoppelt hat.

2. Für den Belag: Die Milch lauwarm erwärmen. Den Mohn mit der Milch übergießen und mit Ahornsirup, Vanillezucker und Eiern verrühren.

3. Für die Streusel: Mehl mit Butter, Zucker und Vanillezucker vermischen und zu Streuseln verkneten.

4. Den Hefeteig nochmals durchkneten und ausrollen. Anschließend auf ein mit

Backpapier belegtes Backblech legen, den Mohn darüberstreichen und mit Streuseln belegen. Im vorgeheizten Backofen bei 200 °C (Umluft: 180 °C) 40-45 Minuten backen.

Produktipp:

Der unraffinierte Rohrzucker aus Zuckerrohr von Diamant eignet sich zum Backen, aber auch für Cocktails. 500-g-Beutel ca. 1,90 €





Fluffiges Brot backen ohne kneten

DIE ZEITEN, ALS BROTTEIG HERZUSTELLEN EIN ANSTRENGENDES UNTERFANGEN WAR, SIND VORBEI! DIE SKANDINAVIERIN INA-JANINE JOHNSEN VERRÄT IN IHREM BUCH, WIE SIE MIT DER NO-KNEAD-TECHNIK BROTE, BRÖTCHEN UND SÜSSE TEILCHEN ZUBEREITET.

Wer sich keine Küchenmaschine anschaffen, aber trotzdem selbst gebackenes Brot genießen will, dem bleibt nichts anderes übrig als kneten, kneten, kneten. Zumindest war das lange Zeit so. Doch nun zeigt Ina-Janine Johnsen eine Alternative auf: die No-Knead-Technik. Die gelernte Köchin und Bloggerin aus Norwegen, die bereits unter anderem in Kanada, den USA, der Schweiz und dem Vereinigten Königreich gelebt hat, hat diese Technik perfektioniert und viele neue Rezepte entwickelt. In ihrem Buch „Zimtschnecke und Dinkelbrot – Backen ohne

Kneten“ verrät sie, wie sie Schritt für Schritt mit wenig Anstrengung für die Arme, aber mit viel Zeit und Ruhephasen für die Teige, zu bekömmlichen Hefebäckwaren gelangt.

BACKEN TROTZ STRESSIGEN ALLTAGS

Ihr Geheimnis ist einfach: Die Skandinavierin verzichtet aufs Kneten, stattdessen gibt sie etwas mehr Flüssigkeit zu den Zutaten und lässt ansonsten den Hefeteig die Arbeit verrichten. Dafür benötigt er ausreichend Ruhe. Glutennetzwerke, die sich normalerweise durchs Kneten aufbauen,

verbinden sich so durch mehr Feuchtigkeit und Zeit. Die Ruhephasen (Stockgare) liegen in den jeweiligen Rezepten zwischen vier Stunden und mehreren Tagen. Etwas Planung ist nötig, denn der Teig wird mit der No-Knead-Technik nicht im Handumdrehen zum Brot. Dafür lässt sich das Backen gut in einem ohnehin gefüllten Alltag umsetzen, da die einzelnen Arbeitsschritte schnell erledigt sind. Daneben ist das knetfreie Brot überdies bekömmlicher, denn die lange Teigführung, wie die Ruhephasen genannt werden, macht es leichter verdaulich.

VON SAFRANBRÖTCHEN BIS NUSSBROT

Den ausführlichen Grundlagenkapiteln, in denen die Autorin die einzelnen Aspekte der Backtechnik mit vielen Fotos erläutert, folgen Rezepte für süßes und pikantes Hefebäck, Pizzen, Brötchen und natürlich viele Brote. Der Höhepunkt im Anschluss sind Ideen, wie sich Brotreste lecker verwerten lassen, von Croque Monsieur und Croque Madame über Brot-Käse-Soufflé bis zu Arme Ritter. Ina-Janine Johnsen ist es ein Anliegen, ihr Selbstgebackenes bis zum letzten Krümelchen auszukosten und dabei auch an die Umwelt zu denken.

No Knead: Mühelos zu feinstem Gebäck



Brot und Brötchen backen ohne langes und die Oberarme beanspruchendes Kneten? Die Kulinarikerin und Bloggerin Ina-Janine Johnsen erklärt in „Zimtschnecke und Dinkelbrot – Backen ohne Kneten“ wie das gelingen kann. Schritt für Schritt führt sie in die No-Knead-Technik ein. Interessant nicht nur für Backneulinge, sondern für alle, die neue Techniken und Rezepte ausprobieren möchten. *Stiebner Verlag, 248 Seiten, ISBN: 978-3-8307-1065-3, 32 €, erscheint am 16. März 2023.*

NUSSBROT MIT HAFER

Dieses Brot passt meiner Meinung nach besonders gut zu Käse. Und – wenn wir schon dabei sind – ein wenig Honig. Dieses Brot passt aber auch zu anderem gut. Ich kann mir belegte Brote in allen möglichen Variationen damit vorstellen. Oder mit guter Butter bestrichen als Beilage zu einer schönen Suppe oder einem Eintopf.

BACKOFEN: 250 °C & 220 °C

1 BROT

- ❖ 500 g Weizenmehl
- ❖ 100 g feines Weizen- vollkornmehl
- ❖ 50 g Haferflocken (Großblatt)
- ❖ 100 g Haselnüsse, grob gehackt
- ❖ 50 g Walnüsse, grob gehackt
- ❖ 1/2 TL Trockenhefe
- ❖ 1 TL Salz
- ❖ 2 EL Honig

❖ Schmortopf oder Form mit Deckel, ca. 4 l

SO WIRD'S GEMACHT

1. In einer großen Schüssel Weizenmehl, Haferflocken, Nüsse, Trockenhefe und Salz mischen. Den Honig mit 450 ml kaltem Wasser verrühren und die Flüssigkeit zu den trockenen Zutaten gießen. Dann das Ganze zu einem klebrigen Teig vermengen. Den Teig in der Schüssel mit einem Deckel oder mit Folie abdecken und 8–20 Stunden bei Zimmertemperatur gehen lassen.

2. Am Backtag den Teig auf ein mit Mehl bestreutes Backpapier geben und ein paarmal zur Mitte falten. Falls nötig, mit noch mehr Mehl bestreuen. Mit dem Schluss nach unten drehen und zudecken.

3. Den Teig 2 Stunden gehen lassen. Nach 1 1/2 Stunden den leeren Topf (mit Deckel) in den Ofen stellen und den Ofen auf 250 °C vorheizen.

4. Nach 30 Minuten den Topf aus dem Ofen nehmen. Den Teig hineingeben und den Topf zugedeckt wieder in den Ofen stellen. 30 Minuten backen, dann den Deckel abnehmen, die Temperatur auf 220 °C reduzieren und das Brot weitere 15 Minuten backen.

5. Zum Schluss das Brot aus dem Topf heben und auf einem Gitter abkühlen lassen.



Fotos: Hanne Stensvold und Nadia Martinuzzi von Sentralen AS, Stebner Verlag, Ina-Janine Johnsen

GUT FÜR SIE!

Nüsse sind ungeheuer energiereich. Sie stecken voller gesunder Fettsäuren, Proteine, Ballaststoffe, Vitamine, Mineralien und Antioxidantien. Noch dazu enthalten sie die wichtigen Fettsäuren Omega-3 und Omega-6. Die Forschung hat gezeigt, dass Menschen, die besonders gut in der Lage sind, ihr Gewicht zu halten, besonders häufig täglich Nüsse essen.

ZIMTIGES SCHOKOLADENBROT

Mögen Sie Schokoauflstrich auf Brot? Dann kennen Sie die magische Kombination. Hier nehme ich das Grundrezept für ein Weizenbrot und fülle es mit Schokolade. Am besten schmeckt das Brot ganz frisch und noch lauwarm aus dem Ofen. Aber abgekühlt ist es auch sehr lecker. Und Sie können es jederzeit kurz aufwärmen, wenn Sie mögen. Und falls wider Erwarten einmal Reste bleiben, ist dies ein fabelhaftes Brot für Arme Ritter, als Frühstück an einem besonderen Tag oder als Dessert. Jemand hat mich übrigens einmal gefragt, was wohl auf ein Schokobrot draufkommt. Eigentlich nichts, finde ich. Außer vielleicht noch mehr Schokolade in Form eines leckeren Schokoauflstrichs.

BACKOFEN: 250 °C & 220 °C

1 BROT

- ❖ 600 g Weizenmehl
- ❖ 1/2 TL Trockenhefe
- ❖ 250 ml Milch
- ❖ 100 g dunkle Schokolade, fein gehackt
- ❖ 2 EL brauner Zucker
- ❖ 1/2 TL Zimt

- ❖ Schmortopf oder Form mit Deckel, ca. 4 l

SO WIRD'S GEMACHT

1. In einer großen Schüssel Weizenmehl und Trockenhefe mischen. Milch und 200 ml kaltes Wasser zugeben und das Ganze zu einem klebrigen Teig vermengen. Den Teig in der Schüssel mit einem Deckel oder mit Folie abdecken und 8–20 Stunden bei Zimmertemperatur gehen lassen.
2. Am Backtag Schokolade mit Zimt und Zucker mischen.
3. Den Teig auf ein mit Mehl bestreutes Backpapier geben. Mit den Händen flach drücken und darauf die Schokoladenmischung verteilen. Am besten leicht in den Teig drücken.
4. Die Teigecken zur Mitte falten, damit sich die Füllung gleichmäßig im Brot verteilt. Falls nötig, mit noch mehr Mehl bestreuen. Mit dem Schluss nach unten drehen und zudecken.
5. Den Teig 2 Stunden gehen lassen. Nach 1 1/2 Stunden den leeren Topf (mit Deckel) in den Ofen stellen und den Ofen auf 250 °C vorheizen.
6. Nach 30 Minuten den Topf aus dem Ofen nehmen. Den Teig hineingeben und den Topf zugedeckt wieder in den Ofen stellen. 30 Minuten backen, dann den Deckel abnehmen, die Temperatur auf 220 °C reduzieren und das Brot weitere 15 Minuten backen.
7. Zum Schluss das Brot aus dem Topf heben und auf einem Gitter abkühlen lassen.



SCHWEDISCHE SAFRANBRÖTCHEN „LUSSEKATTER“

BACKOFEN: 220 °C

12–15 STÜCK

- ❖ 600 g Weizenmehl
- ❖ 100 g Zucker
- ❖ 1 TL gemahlener Kardamom
- ❖ 2 TL Trockenhefe
- ❖ 100 g Butter oder Margarine
- ❖ 200 ml Milch
- ❖ 1 g Safran
- ❖ 1 Ei
- ❖ 1–2 Handvoll Rosinen

- ❖ 1 Ei zum Bepinseln

SO WIRD'S GEMACHT

1. Den Teig zubereiten: In einer großen Schüssel Weizenmehl, Zucker, Kardamom und Trockenhefe mischen. Butter oder Margarine in einem Topf schmelzen. Milch, 100 ml Wasser und Safran hinzufügen. Die Mischung sollte handwarm sein. Mit dem Schneebesen das Ei unterrühren.

2. Die Milchmischung zur Mehlmi- schung geben und das Ganze zu einem klebrigen Teig vermengen. Zugedeckt an einem warmen Ort ca. 2 Stunden gehen lassen, bis die Größe sich verdoppelt hat. Dann den Teig bis zum nächsten Tag (maximal 4 Tage) im Kühlschrank aufbewahren.

3. Am Backtag den kalten Teig auf eine bemehlte Arbeitsfläche stürzen. Zu einem Rechteck ausrollen und die Rosinen gleichmäßig darauf verteilen. Den Teig so zusammenfalten, dass sich die Rosinen gut verteilen. Den Teig zu einer Rolle formen, in 12–15 gleich große Stücke schneiden und zu Kugeln rollen. Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen.

4. Wenn Sie richtige Lussekatter zubereiten möchten, kommen die Rosinen nicht vorher in den Teig. Der Teig wird in 12–15 Stücke geteilt und in eine S-Form gebracht. Die Rosinen platzieren Sie nach dem Formen.

5. Zugedeckt an einem warmen Ort etwa 1 Stunde bis zur doppelten Größe gehen lassen. Die Brötchen mit Ei bepinseln und in den vorgeheizten Ofen stellen. 12–15 Minuten goldbraun backen.

Diese goldgelben Brötchen bestechen nicht nur durch ihre Farbe, sondern auch durch ihren Geschmack. Safran ist ein teures Gewürz und wird daher häufig durch Kurkuma ersetzt. Dann werden die Brötchen zwar genauso gelb, doch der Geschmack ist völlig anders.





Meister Lampe mit Schlappohren

Mit dem „Meri Meri Bastkörbchen Hase“ kann nicht nur der Nachwuchs auf Ostereiersuche gehen. Auch wir Großen freuen uns über den Korb mit dem hübschen Hasengesicht – zumal, wenn er gefüllt ist mit kleinen liebevoll gefertigten Mitbringseln. Größe: ca. 15 x 29 cm, ca. 47 €. Bezug über www.takatomo.de



Neugieriges Hasenpaar mit roten Bäckchen

Auch Tiere können manchmal vorwitzig sein, so auch die beiden Dekohasen von Formano mit ihren interessierten Gesichtsausdrücken. Sie sind 29 cm hoch, aus Steingut gefertigt und im Set für ca. 27,50 € im Fachhandel erhältlich.



Setzen Sie sich und entspannen Sie!

Das Hasenmädchen hat sich fürs Osterwochenende zurecht gemacht und mit Blumen geschmückt. So erwartet es Sie und Ihre Gäste auf dem wetterfesten Outdoor-Kissen (45 x 45 cm) und lädt zu einem Moment Erholung ein. Erhältlich von Formano für ca. 18 € im Fachhandel.



Ostertreffen von Hase, Küken und Co.

Geschenktüten, Kuverts und andere kleine Gaben lassen sich mit den Dekoklammern mit Ostermotiven niedlich verzieren. Die Clips im 4er-Set von Rico Design gibts mit verschiedenen Motiven für ca. 3,50 €. Bezug über www.takatomo.de

Der Duft des Frühlings

Die Duftkerze mit der Botschaft „Ein schönes Osterfest“ holt das liebliche Aroma von Blüten ins Haus. Zur Kerze im Glas gehört ein Holzdeckel. Von Räder, Ø 8 cm, ca. 25 € im Fachhandel und auf www.raeder-onlineshop.de.



Die Gartensaison ist eröffnet!

Nicht nur zur Eiersuche zieht es uns ab Ostern in den Garten. Dort heißen uns dekorative Metallelemente wie die beiden goldigen jonglierenden Hasenjungen von Formano willkommen. Erhältlich im Set, ca. 58 cm hoch, für ca. 55 € im Fachhandel.



Osterhasen, so weit das Auge reicht!

DIE HÜBSCHEN MÜMMELMÄNNER IN VIELEN BUNten FARBEN UND STILEN VERKÜRZEN UNS DIE WARTEZEIT BIS ZU DEN OSTERFESTTAGEN.
WELCHER IST IHR DEKOHÄSCHEN-LIEBLING?



Fotos: Hersteller

Ei, ei, ei ... so viele hinreißende Farben!

In 30 verschiedenen Farbtönen sind die „Ei-Objektkerzen“ bei Engels Kerzen erhältlich. Bestimmt ist ein Farbton dabei, der auch zu Ihrem Dekorationsstil passt. Erhältlich in vier Größen ab Ø 6 cm für ca. 6,60 €, www.engels-kerzen.de

Hasenhütchen fürs warme Frühstücksei

Weil es unheimlich viel Spaß macht, Deko für den österlichen Frühstückstisch selbst vorzubereiten, gibt es u. a. Häkelsets für süße Eierwärmer im Häschenlook. Ab 21. März für ca. 10 € in den Tchibo-Filialen und auf www.tchibo.de erhältlich.



Großes Gewinnrätsel

Gift-schlange	▼	fast	also, folglich (lat.)	Hunde-name	▼	schwarzer Vogel	süßes Back-werk	▼	Acker-grenze	Back-form	▼	Fuge, Ein-fräzung	Farbiges	▼	mäßig erhitzt	Gebäck-grundlage mit Treib-mittel	▼
Ureinwohner Spaniens	►	▼	▼			▼	grie-chischer Sagen-held	►	▼			▼	Laubbaum	►	▼		
durch, mittels (lat.)	►			Figur in „Der Bettelstudent“	►					Fluss durch Riga	►					vorderster Teil des Schiffes	
Dotter	►		8				Hochland in Zentral-asien	►					Behälter für Paste	►		▼	
	►			einfetten, schmieren	►					ugs.: Literatur-besessen-heit	►					4	
Fluss durch Florenz	eiförmig		sehr feucht, triefend														
	►	▼															
Back-zutat			Nasch-werk													über-lieferte Erzählung	Kose-name des Groß-vaters
kurz für: an das	►		▼														
	►															Dunst-glocke über Städten	veraltet: Konku-binat (2 Wörter)
Ausdruck der Addition	Farbe in der franz. Trikolore		Angele-genheit														nicht vereint
Frage-wort	►	▼														zeitlos, immer	Nadel-loch
	►		5														
griech. Weich-käse		Teil eines Grund-stoff-teilchens		ugs.: Versager	▼	Erbgut-träger in den Chromosomen	▼	Nahrung zerklei-nern	beson-ders, eigens	▼	engl.: Jahr	Stein-obst	inhalts-los	►	bevor		
eine Käse-sorte	►	▼									sichtlich älter werden	►	▼			3	
Fels-stück	►					spani-sche Anrede: Frau		Verpa-ckungs-material	►						Bezirk, Bereich		Kraut mit Brenn-haaren
ermüden	Titel jüd. Ge-setzes-lehrer	geogra-fisches Karten-werk		Prophet	►						regieren-der Fürst	►					
	►	▼					2	Bein-gelenk			Speise-würze	►					
Sammlung von Unter-lagen	►					Szenen-aufbau bei einem Film		Ver-kaufs-stand	►		Irland in der Landes-sprache	►				lang-weilig	
Maß in der Akustik	►			unser Zentral-gestirn	►					ohnehin	►						Schuld-summe
Bier-hersteller	►							Marder-art	►								6
Zahl-wort				Rüge, Verweis	►					Stativ, Stellage	►						
	►	7															

Gewinnen Sie ein Produktset von Städter!

Das Produktset von Städter ist aus der „We love baking“-Serie im Gesamtwert von 69,90 €. Es besteht aus einer rechteckigen Springform und einer Gugelhupfform in geschwungener Optik. Beide Stücke verfügen über eine hochwertige Antihaftbeschichtung. Damit gelingen die leckersten Backwerke.
Wir wünschen Ihnen viel Glück!

STÄDTER
Die bunte Welt des Backens



Schreiben Sie das Lösungswort auf eine Postkarte und senden Sie diese bis zum 27.04.2023 an den Teichmann Verlag, Postfach 1608, 77806 Bühl oder per E-Mail an Raetsel.LB@teichmann-verlag.de. Der Rechtsweg ist ausgeschlossen. Ihre Daten werden ausschließlich zum Zweck der Verlosung verwendet und danach vernichtet.

Vorschau

FREUEN SIE SICH AUF FOLGENDER THEMEN:



EIN HOF – DREI GENERATIONEN

Auf dem Hunolsteiner Hof wirken drei starke Frauen. Das führt zu viel Genuss für die Gäste.

*Endlich wieder
Erdbeerzeit!*



WENN SÄUERLICH AUF SÜSS TRIFFT
Rhabarber hat sein ganz eigenes Aroma, das in unserem
Gebäck wunderbar zur Geltung kommt!

Die nächste
Ausgabe liegt ab
28. April 2023
im Zeitschriften-
regal!

Pistazienbiskuit mit
Erdbeeren und Mascarpone



FRUCHTIGE
TRÄUME MIT
ERDBEEREN
Herrliche Schnitten, Kuchen und Cremetorten: die
besten Rezepte
für die Saison!

ALLES GUTE,
LIEBE MAMA!
„Ich hab dich lieb!“
Unsere selbst ge-
backenen Kuchen
sagen mehr als
1000 Worte.

Einige Rezepte finden Sie auch auf der jeweiligen Internetseite unserer Partner:

Butaris, Du darfst, Diamant Zucker, Meggle, Krüger GmbH & Co. KG, Löwensenf, Aquasale, SchäffenMühle, Houdek GmbH, Galbani – Lactalis Deutschland GmbH, Käse aus der Schweiz, BVEO, Dr. August Oetker Nahrungsmittel KG, Maintal Konfitüren, Lindt, www.backmomente.de, monsieurmuffin, Henkell/Freixenet/Pott Rum, SweetFamily, Aurora, Sanella, Pickerd, Grafschafter, Leibniz, Privatmolkerei Bauer

Heftbestellservice

Haben Sie eine Ausgabe verpasst?

Bestellen Sie ganz einfach über unsere Website www.teichmann-verlag.de



Ausgabe 2/2019 – Preis: 3,99 €



Ausgabe 3/2019 – Preis: 3,99 €



Ausgabe 4/2019 – Preis: 3,99 €



Ausgabe 5/2019 – Preis: 3,99 €



Ausgabe 1/2020 – Preis: 3,99 €



Ausgabe 3/2020 – Preis: 3,99 €



Ausgabe 4/2020 – Preis: 3,99 €



Ausgabe 6/2020 – Preis: 3,99 €



Ausgabe 1/2021 – Preis: 3,99 €



Ausgabe 2/2021 – Preis: 3,99 €



Ausgabe 3/2021 – Preis: 3,99 €



Ausgabe 4/2021 – Preis: 3,99 €



Ausgabe 5/2021 – Preis: 3,99 €



Ausgabe 6/2021 – Preis: 4,20 €



Ausgabe 1/2022 – Preis: 4,20 €



Ausgabe 2/2022 – Preis: 4,20 €



Ausgabe 3/2022 – Preis: 4,20 €



Ausgabe 4/2022 – Preis: 4,20 €



Ausgabe 5/2022 – Preis: 4,20 €



Ausgabe 6/2022 – Preis: 4,20 €



Ausgabe 1/2023 – Preis: 4,60 €

Diese Ausgaben von „Landbäckerei“ sind noch erhältlich, solange der Vorrat reicht. Jetzt schnell zugreifen!



Sie können uns auch anrufen, eine E-Mail mit Ihrer Adresse und Telefonnummer oder eine Postkarte mit Ihrer Adresse und Telefonnummer zusenden: Teichmann Verlag, Bestellservice, Postfach 1608, 77806 Bühl

Die Versandkosten betragen bei einem Heft 2,13 € (D) und von zwei bis fünf Heften 3,42 € (D). Ab einem Bestellwert von 20 € ist der Versand kostenfrei. Versandkosten ins Ausland bitte unter 07223/911930 erfragen.



07223/911932



**bestellservice@
teichmann-verlag.de**

Unverbindliches Angebot, solange der Vorrat reicht!

„Landbäckerei“ ist auch als E-Paper erhältlich!

Gehen Sie einfach auf www.united-kiosk.de und geben Sie „Landbäckerei“ in die Suchmaske ein. Dann klicken Sie auf die Titelseite und schon können Sie auswählen, wie Sie die E-Paper-Ausgabe beziehen möchten. Viel Spaß!

Jetzt wieder neu im Zeitschriftenhandel

Das große
Sonderheft von
„Landbäckerei“
zum Trendthema
**Brot selbst
backen!**

*Selbst
gebacken
schmeckts am
besten!*

