

Trendige
Backrezepte

Landbäckerei • Landbäckerei • Landbäckerei • Landbäckerei • Landbäckerei • Landbäckerei

Das
Original

LIEBLINGSGEBÄCK
AUS EUROPÄ!

www.landbäckerei-magazin.de

Landbäckerei

FÜR ALLE, DIE MIT LIEBE BACKEN!

3/2023 · Mai/Juni

Herhaft!

Kleine
Häppchen,
großartiger
Genuss

4,60 €
Österreich 5,30 €
Schweiz 7,80 sfr
BeNeLux 5,50 €



ERDBEERTORTE
MIT VANILLESAHNE
Seite 14

Traumhafter Erdbeergenuss

Weizen-Roggen-
Wurzelbrot



SAUERTEIGBROT
GANZ EINFACH ZUBEREITET



Seite 14

ERDBEER-TIRAMISU-TORTE ORANGENLIKÖRTORTE



Seite 73

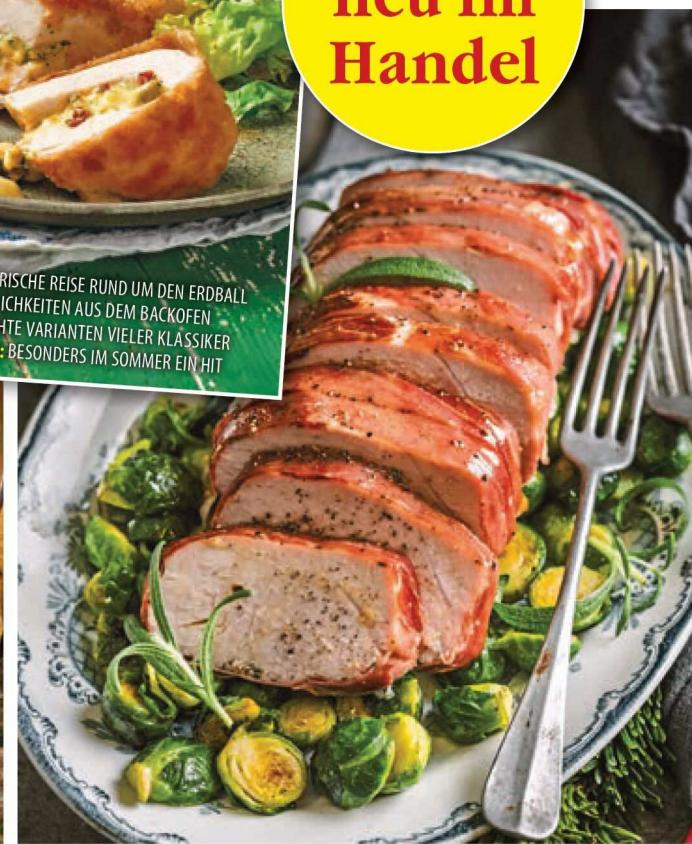


Schnell gemacht

RHABARBERKUCHEN
MIT MANDELN

Seite 30

Das neue Sonderheft!



66 ausgewählte Rezepte

Lust auf Landküche Edition

Die besten Rezepte mit Pute & Hähnchen

Nr. 2/2023
Deutschland 4,20 €
Österreich 4,40 €
Schweiz 7,40 CHF
Belgien 4,- €

Backhendl mit mediterraner Füllung Seite 22

Putenbällchen in Tomatensoße

Hähnchen Masala mit Brokkoli

Putenröllchen Française mit Gemüse

FEINES FILET: KULINARISCHE REISE RUND UM DEN ERDBALL
HEISSGELIEBT: KÖSTLICHKEITEN AUS DEM BACKOFEN
GEFLÜGELHACK: LEICHTE VARIANTEN VIELER KLASSIKER
RAFFINIERTE SPIESSE: BESONDERS IM SOMMER EIN HIT

Jetzt neu im Handel

Im praktischen Kleinformat



Erdbeer-Joghurt-Torte

Ein großzügiger Schuss Erdbeerlimonade macht die mit Sahne verfeinerte Joghurtcreme zu einem besonderen Genuss!



Rhabarberstreuselkuchen

Die gesüßten Schattenmorellen passen perfekt zum säuerlichen Rhabarber, dazu die knusprigen Streusel – himmlisch!

Süße Beeren, saure Stangen!

Liebe Leserin, lieber Leser,

die Natur ist endlich richtig erwacht: Viele Blumen betören uns mit ihrem Aussehen und Duft in den Gärten und Parks, auf den Feldern und Wiesen. Das erste Obst ist nun ebenfalls reif. Die von uns allen heiß geliebten und lang ersehnten Erdbeeren warten nur darauf, geerntet zu werden. Einen spritzig-sauren Kontrast zu den feinen Beerchen bildet der Rhabarber, der jetzt ebenso geerntet werden will – und natürlich: Beides verarbeiten wir am liebsten zu leckeren Kuchen und herrlichen Torten! Lassen Sie sich dabei gern von uns inspirieren. Des Weiteren bieten wir Ihnen in dieser Ausgabe der Landbäckerei viel Kleingebäck in verschiedenen verführerischen Varianten an: mal süß, mal herhaft und mal aus unseren Nachbarländern. Außerdem feiern wir Muttertag und überraschen Mami und Oma mit köstlichen Leckereien. Die Reportagen führen uns in den Hunsrück zum „Hunolsteiner Hof“ mit seinem Café, das ein alt-ehrwürdiges Flair verspricht, und in eine Bäckerei, in der das „Heubrot“ eines der Aushängeschilder ist. Begleiten Sie uns auf diesen Reisen und haben Sie viel Spaß beim Schwellen und Genießen!

Ihre „Landbäckerei“-Redaktion!

Wir wünschen gutes
Gelingen beim Nachbacken
der Rezepte und viel Freude
im Frühling!



32

Rhabarber-
Kokos-Baiser-
Kuchen



Kleine
Häppchen,
großartiger
Genuss

Seite 44 und 60

58

Vollkorn-
brot mit
Sauerteig

38

Buntes
Muttertags-
herz



Landbäckerei 3/2023

Inhalt

Willkommen im süßen Paradies!

10 **Erdbeeren** sind so begehrt und beliebt, haben aber nur kurze Zeit Saison. Wir kosten die leckeren Früchtchen in Torten, Törtchen und Konfitüren voll und ganz aus.

Ein Hof im Wandel der Zeiten

24 **Der Hunolsteiner Hof** im Hunsrück blickt auf eine viele Jahrhunderte währende Geschichte zurück. Das Café des Hauses ist das Hauptgeschäft, ein Magnet für Gäste aus nah und fern.

Saurer Klassiker in modernem Look

30 **Rhabarber** Bei ihm scheiden sich die Geister: Die einen lieben ihn, die anderen mögen ihn gar nicht. Unsere Backvorschläge mit den rötlichen Stangen begeistern alle.

Alles Liebe zum Muttertag!

36 **Muttertag** Am 14. Mai ist es so weit: Ein Dankeschön an die Liebste in unserem Leben – denn etwas Selbstgebackenes macht am glücklichsten!

Internationale Spezialitäten

44 **Feines, kleines Lieblingsgebäck** Wir zeigen Ihnen in welche süßen und deftigen Kleinigkeiten unsere Nachbarn in Europa gern genießen.

Heubrot aus der Backstuff!

50 **Die „Traditions-Bäckerei Süß“** in Reinsfeld im Hunsrück (Rheinland-Pfalz) ist der älteste Betrieb der Gemeinde – und doch so innovativ, wie eine Bäckerei nur sein kann.

Die Magie des guten Brotes!

54 **Sauerteig** können Sie selbst ansetzen oder in Portionsgröße kaufen. Beide Varianten sorgen dafür, dass das Brot noch saftiger, aromatischer und leichter verdaulich wird.

Kleine Häppchen, großartiger Genuss

60 **Herzhafte Kleinigkeiten** Unsere pikanten Snacks eignen sich als Fingerfood beim Sektempfang, schmecken zu Gegrilltem und geben hübsche Vorspeisen ab.



70 Erdbeer-Rhabarber-Schichttorte



48
Pastéis de Nata
(Portugiesische Cremetörtchen)

Torten mit Wow-Effekt

68 Festliche Torten Beeindruckende Verzierungen, feine Füllungen, Wicklungen und Schichtungen machen diese Torten zu besonderen Höhepunkten!

Buchvorstellung

74 Prep Backing Backvergnügen trotz stressigem Alltag, Kekse frisch aus dem Ofen ohne Teig mischen: Cynthia Barcomi schafft es, diese Gegensätze elegant zu vereinen.

Außerdem

- 6 Backstubengeflüster
- 42 Küchenzubehör
- 78 Dekoideen
- 80 Impressum/Rätselauflösung
- 81 Großes Gewinnrätsel
- 82 Vorschau

Alle Rezepte auf einen Blick

BACKSTUBENGEFLÜSTER

- 7 Schoko-Pancakes mit Olivenöl
- ERDBEEREN**
- 14 Erdbeer-Tiramisu-Torte
- Erdbeertorte mit Vanillesahne
- 15 Pistazienbiskuit mit Mascarpone und Erdbeeren
- Erdbeersahnetorte
- 18 Erdbeer-Vanille-Bombe
- Erdbeer-Joghurt-Torte
- Erdbeer-Creme-Törtchen
- 19 Mandeltörtchen mit Erdbeercreme
- 20 Erdbeer-Mango-Schnitten
- Erdbeer-Biskuit-Minis
- 22 Erdbeerkonfitüre mit Basilikum und Limette
- 23 Samtige Erdbeer-Pfirsich-Konfitüre
- Rhabarber-Erdbeer-Gelee mit Prosecco

RHABARBER

- 30 Rhabarberkuchen mit Mandeln
- 32 Rhabarbertarte
- Rhabarber-Kokos-Baiser-Kuchen
- 35 Quark-Rhabarber-Schiffchen
- Rhabarberstreuselkuchen

MUTTERTAG

- 38 Buntes Muttertagsherz
- 39 Muttertagsherzen
- Erdbeer-Herz-Torte
- 41 Muttertagstorte mit Marzipanlikör
- Apfel-Herz-Galettes

INTERNATIONAL

- 44 Schokoladen-Cannelés
- 45 Drei-Käse-Cannelés
- 46 Taralli Pugliesi
- Gevulde Koeken
- 48 Pastéis de Nata

SAUERTEIGBROT

- 54 Weizen-Roggen-Wurzelbrot
- 58 Vollkornbrot mit Sauerteig
- Kartoffelwinzerbrot
- Körner-Saat-Brot mit Sauerteig
- 59 Roggenschrotmischbrot
- Focaccia mit Sauerteig

HERZHAFTES KLEINGEBÄCK

- 62 Cupcakes mit Appenzeller und Basilikumcreme
- Mini-Frittate mit Käse, Lachs und Spinat
- Toast-Muffins
- 63 Käse-Kräuter-Muffins
- 64 Käse-Schinken-Stangen
- Herzhafte Hefeknoten
- 66 Mini-Zwiebel-Küchlein mit Schwarzwälder Schinken
- Mediterrane Blätterteigschnecken

FESTLICHE TORTEN

- 70 Fault Line Cake
- Erdbeer-Rhabarber-Schichttorte
- 71 Rhabarberwickeltorte
- 72 Überraschungs-Piñata-Torte
- 73 Orangenlikörtorte
- „PREP BAKING“**
- 75 Cake-ies mit Zitrone, Quark und Mandel
- 76 Triple Nut Shorties
- 77 Seedy Filled Flatbreads

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



18

Erdbeer-Vanille-Bombe

Gewusst, wie: UNSERE BACKTIPPS

Zuckerguss mit Milch

Statt mit Wasser können Sie Zuckerguss auch mit Milch zubereiten. Er ist farblich viel intensiver und perfekt geeignet für Donuts, Muffins und Kuchen.



Frischetest für Eier

Eier können auch oft noch nach dem Ablauf des Mindesthaltbarkeitsdatums zum Backen verwendet werden. Die Frische kann mit einem Glas Wasser getestet werden. Bleibt das Ei im Wasserglas am Boden liegen, ist es noch frisch. Schwimmt es an der Oberfläche, ist es definitiv nicht mehr zum Verzehr geeignet.

Vanilleextrakt oder Vanillezucker?

In einigen Rezepten wird der traditionelle Vanillezucker zum Aromatisieren angegeben, in anderen Rezepten flüssiges Vanilleextrakt. Sie können beides gegeneinander austauschen. Ein Teelöffel Extrakt entspricht etwa einem Päckchen Vanillezucker oder dem Aroma einer Vanilleschote.



Mangos – exotische Multitalente

Mangos gelten als Superfood, die süßen Früchte enthalten nämlich viele gesundheitsfördernde Inhaltsstoffe. Bemerkenswert ist der hohe Carotinoidgehalt. Diese Inhaltsstoffe fördern unter anderem die Zellvermehrung und die Erneuerung der Haut. Neuerdings wird den tropischen Früchten deshalb auch eine Anti-Aging-Wirkung zugeschrieben, d. h., ihre Inhaltsstoffe sollen Alterungsprozesse hemmen. Mangos sind ballaststoffreich und sorgen für eine ausgewogene Darmflora. Insbesondere Menschen, die sich fettreich und ballaststoffarm ernähren, können davon profitieren. Leider sind Mangos keine Kalorien Schnäppchen, denn

So eingeschnitten,
lässt sich
das Fruchtfleisch gut
von der
Schale
lösen



Die Früchte punkten in Sachen Gesundheit und sind Genuss pur

sie enthalten relativ viel Fruchtzucker. Wer abnehmen will oder eine Fruchtzuckerunverträglichkeit hat, sollte das bedenken. Mangos haben keine spezielle Saison und sind ganzjährig im Handel erhältlich. Kulinarisch sind die Superfrüchte vielseitig einsetzbar – vom exotischen Dessert, über Obstsalat, fruchtige Smoothies, köstliche Torten bis hin zu herzhaften Gerichten in indischem Stil.



Eiweißreiches Süßlupinenmehl

Das „Bio Süßlupinenmehl“ von Biomond ist mit 39 Prozent pflanzlichem Eiweiß eine echte Eiweißbombe und ideal für Proteinshakes, zum Kochen und zum Backen. Für Kuchen und andere Backwaren kann man bis zu zehn Prozent der angegebenen Mehlmenge durch Süßlupinenmehl ersetzen. Das Mehl stammt aus heimischen Süßlupinen und ist nicht nur reich an Eiweiß, sondern auch an essenziellen Fettsäuren und Ballaststoffen. Erhältlich ist es in Bio- und Naturkostläden sowie in den beiden firmeneigenen Onlineshops.

www.biomond-shop.de und www.salzhaeusl.com/onlineshop

Barista Pflanzendrinks zum Aufschäumen

Für alle, die auf Kuhmilch, nicht aber das Schaumkrönchen auf ihrem Cappuccino, Latte macchiato und Co. verzichten wollen, gibt es wunderbar schäumende pflanzliche Alternativen von ALLOS. So hat der Bio-Anbieter aus Bremen gleich zwei Baristapflanzendrinks im Sortiment: den „Soja Barista“ und den „Hafer Barista“. Beide lassen sich sehr gut aufschäumen ohne beim Erhitzen oder Zugeben zum Kaffee auszuflocken. Die rein pflanzlichen, laktosefreien Biodrinks gibt es in unzähligen Bio- und Naturkostläden in ganz Deutschland, z. B. bei Alnatura, im Denns Biomarkt, Superbiomarkt oder bei Biocompany. Alle Bioprodukte von ALLOS sind auch online erhältlich: www.allos.de



Backen mit wissenschaftlichem Know-how

Perfekte Backwaren sind kein Zufall

Einfach und verständlich und mit anschaulichen Illustrationen vermittelt Dikla Levy Frances in ihrem Buch „Baking Science“ wissenschaftliches Backhintergrundwissen. Als sie vor Jahren mit dem Backen anfing, wollte sie unbedingt eigene Rezepte entwerfen,... doch ich hatte keine Ahnung, welche Zutaten ich verwenden sollte – und wie viel und warum“, verrät die Autorin. Um die Materie besser zu verstehen, studierte sie ein-

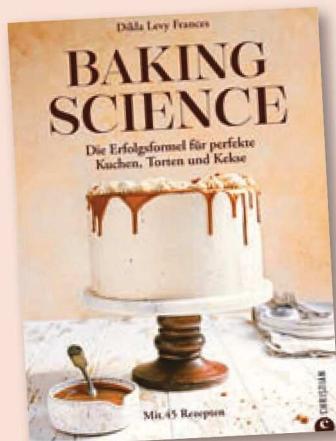
schlägige Fachliteratur. Mittlerweile gibt die Hobbybäckerin aus North Carolina ihr erworbenes Wissen und feine selbstkreierte Rezepte auf ihrem Blog (www.onesarcasticbaker.com) und neuerdings auch in ihrem Buch an andere weiter.

„Die Backwissenschaft wirft einen genaueren Blick auf die molekulare Struktur gängiger Zutaten und erforscht, wie sie sich miteinander und/oder in verschiedenen Umgebungen verhalten“, so die Autorin. „Kohlenhydrate wie Mehl und Zucker, Fette wie Butter und Öl sowie Proteine wie Eier haben jeweils verschiedene molekulare Strukturen, Formen und Eigenschaften und reagieren bei verschiedenen Temperaturen oder in unterschiedlichen Kombinationen jeweils anders.“ Wer sich mit solchen Phänomenen auskennt, profitiert davon nicht nur beim Entwickeln eigener Rezepte, sondern auch beim Backen nach Rezept. Let's bake!

Backen mit Erfolgsformel

„Baking Science“ von Dikla Levy Frances bringt Backbegeisterten die Wissenschaft vom Backen nahe und liefert ganz nebenbei noch 45 Rezepte für tolle Kuchen, Torten, Kekse und weiteres Gebäck. Sie erhalten das erforderliche Know-how, um selbst Rezepte zu entwickeln, oder Sie backen die Rezepte der Autorin einfach nach.

Christian Verlag, 192 Seiten, ISBN: 978-3959617871, gebundene Ausgabe für 29,99 €



SCHOKO-PANCAKES MIT OLIVENÖL

Zutaten für ca. 8 Stück

- ❖ **100 g Weizenmehl Type 405**
- ❖ **4 EL Kakaopulver**
- ❖ **65 g Zucker**
- ❖ **2 TL (9 g) Backpulver**
- ❖ **160 ml zimmerwarme Milch**
- ❖ **1 zimmerwarmes Ei (Größe M)**
- ❖ **1 TL Vanilleextrakt**
- ❖ **2 EL (30 ml) Olivenöl**
- ❖ **60 g Butter für die Pfanne**
- Außerdem**
- ❖ **120 ml Schokoladensirup**
- ❖ **120 g gemischte Beeren**

1. Das Mehl, das Kakaopulver, den Zucker und das Backpulver in eine mittelgroße Schüssel sieben und vermischen.

2. In einer separaten Schüssel die Milch, das Ei, das Vanilleextrakt und das Öl verrühren, dann über die Mehl-



mischung gießen. Mit einer Gabel oder einem Holzlöffel gerade so eben unterarbeiten (ein paar Klumpen machen nichts).

3. Eine flache Pfanne auf mittlerer Temperatur erhitzen und $\frac{1}{2}$ TL Butter darin schmelzen. Mit sauberem Küchenpapier überschüssige Butter entfernen; das ist wichtig, da sich die Pancakes sonst schlecht wenden lassen.

4. Pro Pancake 60–80 g Teig in die Pfanne geben (diese Menge ergibt einen mittelgroßen Pancake) und die Temperatur etwas reduzieren. 2–3 Minuten backen, bis der Rand der Pancakes trocken wird und die Oberfläche einige Blasen bekommt. Die Pancakes nun wenden und noch 30 Sekunden backen. Sofort servieren, am besten mit Schokoladensirup und frischen Beeren.

Kreative Ideen einer Pausenbrot-Influencerin

Ein Hoch auf das Pausenbrot!

Als „Pausenbrotjunkie“ teilt Sabine Dondorp aus Bocholt Fotos und Videos von fantasievoll bestückten Brotboxen auf ihren Social-Media-Kanälen. Mit ihren ausgefallenen und gesunden Ideen inspiriert die dreifache Mutter andere Eltern, die Brotdosen ihrer Kids so zu füllen, dass die ihren Pausensnack bis zum letzten Krümel aufessen.



Frau Dondorp, wie sind Sie darauf gekommen, Brotdosen so kreativ zu bestücken und Ihre Ideen in den sozialen Medien zu veröffentlichen?

Ich habe drei Kinder, und als mein drittes Kind in die Schule kam, packte ich ihm, genau wie den beiden großen Geschwistern, eine Brotdose mit einer zusammengeklappten „Stulle“ und ein paar Apfelschnitzen ein. Nur leider kam meine Tochter jeden Tag mit einer unberührten Brotdose wieder nach Hause. Da dachte ich, das Auge isst bekanntlich mit und bin kreativ geworden. Inspiration habe ich mir bei Lunchbox Mamas in Amerika und Japan über Instagram geholt. Brotdosen mit vielen kleinen Fächern sind ideal für Kinder, und dann noch ein bisschen hübsch angerichtet, das brachte den Durchbruch. Einen Instagram-Account habe ich zunächst nur für mich eröffnet. Ich ahnte nicht, wie erfolgreich er werden würde. Als meine große Tochter anfing, mich beim Brotdosenpacken zu filmen und wir kleine TikTok-Videos und Instagram Reels hochgeladen haben, ging die Zahl der Follower durch die Decke.

Wie viele Brotdosen bereiten Sie täglich vor?

Ich packe jeden Tag vier Brotdosen: drei für meine Kinder und eine für mich fürs Büro. Aber die Brotdosen sind nicht jeden Tag so aufwendig wie auf Instagram zu sehen. Inzwischen ist auch meine Jüngste ihre Brotdose ohne ausgestochenes Brot und Obstblumen leer. Aber für meine Fans gestalte ich fast täglich hübsche Brotdosen für jedes Alter und gebe so meine Inspirationen weiter.



Wie viele Follower haben Sie mittlerweile? Beraten Sie sie auch in Sachen Brotdosen und Co.?

Ich habe inzwischen 155.000 Follower auf Instagram und 1,6 Millionen auf TikTok. Ja, ein großer Bereich ist die Beantwortung von Fragen zu Brotdosen. Ich habe inzwischen eine große Sammlung an Brotdosen und sehr viele getestet. Diesbezüglich berate ich meine Follower sehr gern. Nicht nur das, ich gebe viele Einblicke in unser Familienleben – unseren Alltag: was bei uns auf den Tisch kommt, was wir basteln, wie wir unsere Ferien verbringen, Geburtstage, Weihnachten und Ostern feiern ... So ist für jeden was dabei.

Vielen Dank, Frau Dondorp!



„Caro's Küchenexperimente“

Von der privaten Rezeptsammlung zum vielbesuchten Blog

Wie der Name ihres Blogs erahnen lässt, experimentiert Carolin van Pels gern. Mit Ausprobieren und Learning by Doing hat sich die 33-jährige Maschinenbauingenieurin auch das Kochen und Backen selbst beigebracht. Mit den Ergebnissen ihrer Küchenexperimente beglückte sie zunächst ihren Freund und das nähere Umfeld. Doch seit sie ihre Rezepte auf ihrem Blog veröffentlicht, ist der Kreis der Beglückten viel, viel größer geworden. Was war eigentlich die Motivation für den Blog? „Das hatte zunächst rein praktische Gründe“, verrät die junge Frau aus dem Ruhrgebiet. Als sie mit dem Bloggen anfing, standen sie und ihr Freund vor der Herausforderung einer Fernbeziehung. Bis zu diesem

Zeitpunkt war die Küche allein Carolins Reich, nun musste ihr Partner in der Ferne selber ran ans Kochen. „Meine Aufgabe war, meine Rezepte zu teilen. Insofern erstellten wir diesen Blog zunächst ganz banal als Rezeptsammlung für uns.“ Das hat sich aber grundlegend geändert. „Mittlerweile landen jeden Monat Tausende auf meinem Blog und sehen sich meine Rezepte an.“ Auch das Repertoire an Rezepten hat sich geändert. Waren es anfangs hauptsächlich Ideen für herhaftes Essen, überwiegen jetzt Backrezepte. Caro (so lautet ihr Spitzname) entdeckte nämlich zwischenzeitlich ihre Backleidenschaft. „Jede freie Minute verbringe ich mit Rezeptentwicklung, Ausprobieren neuer Ideen, Tasting und na-

türlich der Arbeit als Foodbloggerin.“ Zudem macht ihr das Fotografieren ihrer Kreationen unglaublich viel Spaß. Sie unterstützt übrigens auch andere Bloggerinnen und Blogger. So testet sie beispielsweise Produkte, entwickelt Rezeptideen und setzt mit Food-Styling und Food-Fotografie alles gekonnt in Szene. Wer Interesse an einer Zusammenarbeit hat, kann sich gern bei Caro melden. Für alle Hobbybäckerinnen und -bäcker gilt: Stöbern auf ihren Seiten ist unbedingt erwünscht und ausgesprochen lohnenswert. Vom Streuselkuchen über Cupcakes bis hin zur Maulwurftorte – für jeden Geschmack gibt es die passende Rezeptidee.

www.caros-kuechenexperimente.de



Carolin in Kopenhagen:
Die backende Bloggerin
verreist sehr gern



Ob Erdbeer-Galette oder Spargel in Blätterteig, Carolins Kreationen sind leicht nachzubacken

DIE ERDBEEREN SIND REIF

Willkommen im süßen Paradies!



Erdbeer-Tiramisu-Torte

Tiramisu und Erdbeeren: Hier treffen zwei Herrlichkeiten aufeinander. Vereint auf einem Rührteigboden ein unschlagbares Duo, das Sie begeistern wird!

Rezept auf Seite 14



Erdbeeren sind so begehrt und beliebt,
haben aber nur kurze Zeit Saison.
Wir kosten die leckeren Früchtchen voll
und ganz aus – in den herrlichsten
Torten, Törtchen und Konfitüren!



Erdbeertorte mit Vanillesahne

Vanillesahne und Mandelblättchen
hüllen gekonnt die Erdbeertorte mit der
cremigen Frucht-Quark-Sahne-Masse ein.
Die Krönung jeder Kaffeetafel!

Rezept auf Seite 14

*Pistazienbiskuit mit
Mascarpone und Erdbeeren*

Auch auf einem Blechkuchen kommen Erdbeeren richtig gut an. Der Biskuit verdankt seine zartgrüne Färbung aromatischen gemahlenen Pistazien.

Rezept auf Seite 15





Erdbeersahnetorte

Ein Klassiker in moderner Optik:
Die opulente Torte präsentiert sich als
Naked Cake und ist mit gezupften
Melisseblättchen garniert.

Rezept auf Seite 15

Erdbeer-Tiramisu-Torte

Zutaten für 16 Stücke

Für den Teig:

- ❖ **80-100 g Weizenmehl**
- ❖ **2 gestrichener TL Backpulver**
- ❖ **80-100 g Zucker**
- ❖ **1 Päckchen Vanillezucker**
- ❖ **100 g weiche Butter oder Margarine**
- ❖ **3 Eier**

Zum Tränken:

- ❖ **100 ml starker Kaffee oder Espresso**

Für die Erdbeer-Mascarpone-Creme:

- ❖ **500 g Erdbeeren**
- ❖ **500 g Mascarpone**
- ❖ **250 g Speisequark (Magerstufe)**
- ❖ **100 g Zucker**
- ❖ **2 EL Amaretto (Mandellikör)**
- ❖ **250 g kalte Sahne**
- ❖ **2 Beutel Sofortgelatine**
- ❖ **100 g Löffelbiskuit**

Zum Verzieren:

- ❖ **Kakao**
- ❖ **Erdbeeren**

1. Boden einer Springform (26 cm Ø) fetten und mit Backpapier belegen. Backofen auf 180 °C (Umluft: 160 °C) vorheizen.

2. Für den Teig: Mehl mit Backpulver in einer Rührschüssel mischen. Restliche Teigzutaten hinzufügen und alles mit einem Mixer (Rührstäbe) kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe 2 Min. zu einem glatten Teig verarbeiten.

3. Den Teig in die Springform geben und glatt streichen. Form auf dem Rost in die Mitte des Backofens schieben und ca. 20 Minuten backen. Springformrand lösen und entfernen. Tortenboden auf einen Kuchenrost ziehen und erkalten lassen.

4. Zum Tränken: Den Kaffee oder den Espresso und Amaretto verrühren. Das Backpapier vom Tortenboden abziehen und den Tortenboden auf eine Platte legen. Anschließend nach und nach mit der Hälfte der Flüssigkeit tränken.

5. Für die Erdbeer-Mascarpone-Creme: Die Erdbeeren waschen, putzen und würfeln. Mascarpone, Quark, Zucker und Amaretto verrühren. Sahne mit Gelatine steif schlagen. Die Sahne mit den Erdbeerwürfeln unter die Mascarponecreme heben. Die Hälfte der Erdbeer-Mascarpone-Creme auf den Boden streichen. Löffelbiskuits eventuell zerkleinern

und auf die Creme legen. Diese mit der restlichen Flüssigkeit mithilfe eines Pinsels tränken. Löffelbiskuit mit restlicher Creme bestreichen. Die Torte mindestens 2 Stunden in den Kühlschrank stellen.

6. Zum Verzieren: Oberfläche der Erdbeer-Mascarpone-Torte mit Kakao bestreuen. Erdbeeren waschen, putzen und in Scheiben schneiden. Die Erdbeerscheiben auf die Erdbeer-Mascarpone-Torte legen.

LANDFRAUEN-TIPPS:

- ❖ **Für einen dunklen Tortenboden den Teig mit 1 EL Kakao zubereiten.**
- ❖ **Zum Tränken den Tortenboden mit einem Holzstäbchen mehrfach einstechen.**



Erdbeertorte mit Vanillesahne

Zutaten für 16 Stücke

- ❖ **3 Eier**
- ❖ **250 g Zucker**
- ❖ **2 Päckchen Vanillezucker**
- ❖ **Salz**
- ❖ **75 g Mehl**
- ❖ **25 g Speisestärke**
- ❖ **2 TL Backpulver**
- ❖ **100 g gemahlene Mandeln**
- ❖ **8 Blatt Gelatine**
- ❖ **1 kg Erdbeeren**
- ❖ **250 g Speisequark (40 %)**
- ❖ **2 EL Zitronensaft**
- ❖ **1000 g Sahne**
- ❖ **100 g Mandelblättchen**
- ❖ **2 Päckchen Sahnesteif**
- ❖ **2 TL Vanilleextrakt**

1. Den Backofen auf 200 °C vorheizen. Die Eier trennen. Eiweiß mit 3 EL kaltem Wasser steif schlagen. Dabei zum Schluss 100 g Zucker, 1 Päckchen Vanillezucker und Salz einrieseln lassen. Das Eigelb nacheinander unterschlagen. Mehl, Stärke und Backpulver mischen. Auf die Eiercreme sieben und gemahlene Mandeln zufügen. Alles vorsichtig unterheben.

2. Eine Springform (26 cm Ø) einfetten und mit Mehl ausstreuen. Den Teig in die Form streichen. Im vorgeheizten Backofen auf der mittleren Einschubleiste ca. 20 Minuten backen. Das Gebäck herausnehmen und in der Form auskühlen lassen.

3. Den Boden aus der Form lösen und einmal waagerecht durchschneiden. Den unteren Boden mit einem Tortenring umstellen. Gelatine in kaltem Wasser einweichen.

4. Die Erdbeeren waschen, trocknen und putzen. 600 g halbieren und beiseitestellen. Die restlichen Erdbeeren mit 75 g Zucker und restlichem Vanillezucker pürieren. Den Quark unterrühren. Die Gelatine ausdrücken, auflösen und mit Zitronensaft und 2 EL Püree verrühren. Die Mischung in das restliche Püree rühren und 10 Minuten kalt stellen.

5. 500 g Sahne steif schlagen. Sobald das Erdbeerpudding anfängt zu gelieren, die Sahne portionsweise unterrühren. 1/3 der Erdbeercrème auf den Biskuitboden streichen. Mit den halbierten Erdbeeren, bis auf 5-6 Stück, belegen. Mit der restlichen Creme bestreichen. Mit dem zweiten Boden bedecken und über Nacht kalt stellen.

6. Die Mandelblättchen in einer Pfanne ohne Fett goldbraun rösten. Herausnehmen und auskühlen lassen.

7. Sahnesteif mit dem restlichen Zucker mischen. Restliche Sahne steif schlagen. Die Zuckermischung dabei einrieseln lassen und den Vanilleextrakt einrühren. 1/4 der Creme in einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen.

8. Die Torte aus dem Tortenring lösen und rundherum mit der restlichen Vanillesahne einstreichen. Die Mandeln an den Rand drücken. Tuffs auf die Torte spritzen. Die restlichen Erdbeerhälften in Spalten schneiden und in die Tuffs stecken. Die Erdbeertorte 30 Minuten kalt stellen.



Wenn Sie noch mehr Vanillegeschmack mögen, können Sie zusätzlich 2-3 Tropfen Vanillearoma zur Sahne geben. Einfach mit dem Vanilleextrakt unterrühren.



Pistazienbiskuit mit Mascarpone und Erdbeeren

Zutaten für 20 Stücke

Für den Pistazienbiskuit:

- ❖ 50 g geschälte ungesalzene Pistazienkerne
- ❖ 6 Eier
- ❖ 200 g Zucker
- ❖ 1 Prise Salz
- ❖ 90 g Mehl
- ❖ 90 g Speisestärke
- ❖ 1 TL Backpulver

Zum Verzieren:

- ❖ 40 g geschälte ungesalzene Pistazienkerne
- ❖ 150 g weiße Kuvertüre
- ❖ 10 g Kokosfett
- ❖ 1,25 kg Erdbeeren

Für die Creme:

- ❖ Mark einer Vanilleschote
 - ❖ 100 g Zucker
 - ❖ 750 g Mascarpone
 - ❖ 2 Päckchen Sahnesteif
 - ❖ 400 g Sahne
- Für den Belag:**
- ❖ 1,25 kg Erdbeeren

1. Für den Pistazienbiskuit: Ofen auf 200 °C (Umluft: 180 °C) vorheizen. Pistazien fein mahlen. Eier trennen. Eiweiß mit 6 EL kaltem Wasser schaumig schlagen. Zucker und Salz unter Rühren einrieseln lassen und so lange schlagen, bis die Masse dick ist und glänzt. Eigelb kurz unterrühren. Mehl, Stärke und Backpulver mischen, darüber sieben und mit Pistazien kurz unterziehen.

2. Teig auf ein mit Backpapier belegtes Backblech streichen und im Backofen 15-17 Min. backen. Herausnehmen und ca. 10 Min. auf dem Backblech abkühlen lassen. Auf ein Kuchengitter stürzen, das Backpapier abziehen und ganz auskühlen lassen.

3. Zum Verzieren: Die Pistazien hacken. Auf ein Stück Backpapier ca. 20 Herzen (3-4 cm) zeichnen oder eine Herzausstechform als Schablone verwenden. Das Backpapier umgedreht auf ein Brett oder Backblech legen, so dass man die Herzen erkennen kann.

4. Kuvertüre hacken und mit Kokosfett über einem heißen Wasserbad schmelzen. In einen Eimalspritzbeutel geben und Herzen auf dem Backpapier damit nachspritzen, evtl. mit einer Palette oder einem flachen Messer glatt streichen (die Herzen sollten nicht zu dünn werden, damit sie nicht brechen).

Herzen mit ca. 2 TL gehackten Pistazien bestreuen und trocken lassen.

5. Für die Creme: Das Vanillemark mit 80 g Zucker und Mascarpone verrühren. Sahne steif und restlichen Zucker mischen. Die Sahne steif schlagen, dabei das Gemisch einrieseln lassen. Die Sahne unter die Mascarpone heben und die Creme auf den Biskuit streichen. Anschließend mindestens 1 Stunde kühlen stellen.

6. Vor dem Servieren die Biskuitplatte runderum mit restlichen Pistazien bestreuen.

7. Für den Belag: Die Erdbeeren verlesen, putzen, trocken tupfen und in Scheiben schneiden oder vierteln. Die Erdbeeren auf der Creme verteilen und die weißen Schokoladenherzen dazwischen stecken.



Erdbeersahnetorte

Zutaten für 16 Stücke

Für den Biskuitteig:

- ❖ 60 g Butter
- ❖ 4 Eier
- ❖ 150-175 g Zucker
- ❖ 1 Päckchen Bourbon Vanillezucker
- ❖ 175 g Weizenmehl
- ❖ 2 gestrichene TL Backpulver

Für die Füllung:

- ❖ 8 Blatt weiße Gelatine
- ❖ 750 g Erdbeeren
- ❖ 800 g kalte Sahne
- ❖ 2 EL Zucker
- ❖ 2 Päckchen Bourbon-Vanillezucker

Zum Verzieren:

- ❖ 500 g Erdbeeren
- ❖ einige Blätter Zitronenmelisse
- ❖ Puderzucker

1. Den Boden einer Springform (26 cm Ø) fetten und mit Backpapier belegen. Den Backofen auf 180 °C (Umluft: 160 °C) vorheizen.

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

3. Den Teig in der Springform glatt streichen. Die Springform auf dem Rost in die Mitte des Backofens schieben und ca. 40 Minuten backen.

4. Den Springformrand lösen und entfernen. Den Boden auf einen mit Backpapier belegten Kuchenrost stürzen. Den Springformboden entfernen und das Gebäck erkalten lassen. Das Backpapier vorsichtig abziehen und den Boden einmal waagerecht durchschneiden. Den unteren Boden auf eine Tortenplatte legen und einen Tortenring darumstellen.

5. Für die Füllung: Die Gelatine nach Packungsanleitung einweichen. Erdbeeren waschen und putzen. Erdbeeren mit der Stielseite nach unten (große Früchte eventuell halbieren) dicht an dicht auf den Tortenboden stellen, dabei am Rand ca. 1 cm frei lassen.

6. Sahne mit Zucker und Vanillezucker halbsteif schlagen. Gelatine ausdrücken und in einem kleinen Topf nach Packungsanleitung auflösen. Die Sahne weiterschlagen, dabei die aufgelöste Gelatine in einem dünnen Strahl in die Sahne fließen lassen. Sahne komplett steif schlagen.

7. Sahne, bis auf 3 EL, auf den Erdbeeren verteilen und gleichmäßig verstreichen. Zweiten Boden auflegen, vorsichtig andrücken und die restliche Sahne darauf verteilen. Die Torte mindestens 3 Stunden in den Kühlschrank stellen.

8. Zum Verzieren: Den Tortenring vorsichtig lösen und entfernen. Erdbeeren waschen, putzen und halbieren oder vierteln. 1/3 der Erdbeeren pürieren. Etwa Erdbeerpudding auf der Torte verteilen. Restliches Püree und Erdbeerstücke vorsichtig vermengen und auf der Torte verteilen. Die Erdbeersahne mit Zitronenmelisse und Puderzucker verzieren.

LANDFRAUEN-TIPP:

- ❖ Den Tortenboden kann man gut am Vortag backen und einfrieren.

Erdbeer-Vanille-Bombe

Wie jede Bombentorte, die etwas auf sich hält, ist auch diese Köstlichkeit mit Rum verfeinert: Getränkte weiche Kuchenwürfel beschwipsen die Creme in der Kuppel.

Rezept auf Seite 18





Erdbeer-Joghurt-Torte

Noch mehr Hochprozentiges: Ein großzügiger Schuss Erdbeerlimes macht die mit Sahne verfeinerte Joghurtcreme zu einem besonderen Genuss!

Rezept auf Seite 18

Erdbeer-Vanille-Bombe

Zutaten für 16 Stücke

- ❖ 500 ml Milch
- ❖ 1 Pck. Vanillepuddingpulver
- ❖ 250-290 g Zucker
- ❖ 2 Tropfen Vanillearoma
- ❖ 425 g Butter
- ❖ 6 Eier
- ❖ 1 Prise Salz
- ❖ 100 g Mehl
- ❖ 100 g Speisestärke
- ❖ 1 TL Backpulver
- ❖ 6 EL Rum
- ❖ 600 g Erdbeeren
- ❖ 200 g Zartbitterkuvertüre
- ❖ 100 g weiße Kuvertüre
- ❖ 100 g Sahne

1. 2 EL Milch mit dem Puddingpulver und 30-40 g Zucker verrühren. Restliche Milch zum Kochen bringen. Angerührtes Puddingpulver dazugeben und unter Rühren aufkochen lassen. Vom Herd nehmen, Vanillearoma dazugeben und zugedeckt auskühlen lassen.
2. Ofen auf 175 °C vorheizen. 125 g Butter schmelzen. Eier trennen. Eiweiß mit Salz und 200-250 g Zucker zu steifem Schnee schlagen. Eigelb einzeln dazugeben und unterrühren. Mehl mit Stärke und Backpulver mischen. Auf die Eiercreme sieben und unterheben. Flüssige Butter ebenfalls unterrühren.
3. Teig in eine mit Backpapier ausgelegte Springform (26 cm Ø) streichen. In der Mitte des Ofens ca. 40 Min. backen. Herausnehmen und auskühlen lassen.
4. Tortenboden zweimal waagerecht durchschneiden. Unteren Boden auf eine Tortenplatte setzen. 1 1/2 Böden in Würfel schneiden und mit Rum beträufeln. Restlichen halben Boden anderweitig verwenden.
5. Erdbeeren waschen, putzen und, bis auf ein paar zum Verzieren, in Stücke schneiden. Mit den Biskuitwürfeln vermengen.
6. Restliche zimmerwarme Butter schaumig schlagen. Zimmerwarmen Pudding löffelweise unterrühren. Creme mit Erdbeer-Biskuit-Bröseln mischen und kuppelartig auf den Boden häufen. 5 Std. kalt stellen.
7. Kuvertüren getrennt voneinander schmelzen. Torte mit dunkler Kuvertüre überziehen. Mit heller Kuvertüre spiralförmig verzieren und trocknen lassen. Restliche Erdbeeren in Scheiben schneiden. Sahne steif schlagen. Torte mit Sahnetupfen und Erdbeerscheiben verzieren.

Erdbeer-Joghurt-Torte

Zutaten für 16 Stücke

- Für den Teig:**
- ❖ 3 Eier
 - ❖ 125-150 g Zucker
 - ❖ 1 Msp. Vanillearoma
 - ❖ 75 g Mehl
 - ❖ 50 g Speisestärke
 - ❖ 2 EL Kakao
 - ❖ 1 1/2 TL Backpulver
- Für die Creme:**
- ❖ 150 g Erdbeeren
 - ❖ 100 ml Erdbeerlimes
 - ❖ 50 g Honig
 - ❖ 10 Blatt Gelatine
 - ❖ 300 g Erdbeerjoghurt
 - ❖ 600 g Sahne

- Zum Verzieren:**
- ❖ 50 g Vollmilchglasur
 - ❖ 200 g Vanilleglasur
 - ❖ 16 Erdbeerhälften
 - ❖ 30 g gestiftelte Mandeln

1. **Für den Teig:** Eier, Zucker, 3 EL Wasser und Vanillearoma dickschaumig aufschlagen. Mehl, Speisestärke, Kakao und Backpulver vermischen, auf die Eimasse sieben und unterheben.
2. Teig in eine mit Backpapier ausgelegte Springform (26 cm Ø) geben und glatt streichen. Im vorgeheizten Backofen bei 180 °C (Umluft: 160 °C) ca. 30 Minuten backen. Dann auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.
3. Den Boden einmal waagerecht durchschneiden und den unteren Boden mit einem Tortenring umschließen.
4. **Für die Creme:** Erdbeeren waschen, putzen, pürieren und mit Erdbeerlimes und Honig in einem Topf erwärmen. Gelatine nach Packungsanweisung einweichen und in dem Püree auflösen. Sahne steif schlagen und, sobald das Püree zu gelieren beginnt, Joghurt und Sahne unter das Püree ziehen.
5. Creme auf den Boden geben. Zweiten Boden darauflegen und die Torte im Kühlschrank ca. 2 Stunden kalt stellen.
6. **Zum Verzieren:** Vollmilchglasur und Vanilleglasur nach Packungsanweisung erwärmen. Vanilleglasur auf der Torte verteilen. Mit Vollmilchglasur Linien ziehen und mit einem Zahnstocher ein Muster ziehen. Glasur trocknen lassen.
7. Tortenring entfernen und die Torte mit Erdbeeren und Mandeln verzieren.



Erdbeer-Creme-Törtchen

Zutaten für 10 Stück

- ❖ 2 Eier
 - ❖ 120 g Zucker
 - ❖ 1 TL Bourbon-Vanillezucker
 - ❖ 40 g Speisestärke
 - ❖ 40 g Mehl
 - ❖ 1/2 TL Backpulver
 - ❖ 350 g Erdbeeren
 - ❖ 250 g Magerquark
 - ❖ 1-2 EL Zitronensaft
 - ❖ 125 g Sahne
- Außerdem:**
- ❖ 10 Tartelettenförmchen (10 cm Ø)
 - ❖ Zitronenmelisse zum Verzieren

1. Die Eier trennen. Eiweiß und 2 EL kaltes Wasser mit einem Handrührgerät auf höchster Stufe steif schlagen. 80 g Zucker und Vanillezucker unter Schlagen einrieseln lassen. Gerät auf niedrigste Stufe umschalten. Eigelb leicht unter die Eiweißmasse ziehen. Stärke, Mehl und Backpulver mischen und unterheben.
2. Den Teig in die Tartelettenförmchen füllen und im vorgeheizten Backofen bei 200 °C (Umluft: 175 °C) ca. 13 Min. backen. Nach dem Backen etwas abkühlen lassen und auf einen Kuchenrost stürzen.
3. Erdbeeren waschen und Stielansätze entfernen. 150 g Erdbeeren mit einem Pürierstab pürieren. Quark mit Zitronensaft, restlichem Zucker und Erdbeerpuree verrühren. Sahne steif schlagen und darunterheben.
4. Creme auf die Törtchen verteilen und mit Erdbeeren und Zitronenmelisse verzieren.



Mandeltörtchen mit Erdbeercreme

Zutaten für 4 Stück

- ❖ 175 g Mehl
 - ❖ 80 g Butter
 - ❖ 1 EL Zucker
 - ❖ 100 g gehackte Mandeln
 - ❖ 80 g Erdbeerkonfitüre
 - ❖ 200 g frische Erdbeeren
 - ❖ 500 g Fruchtquark mit Erdbeeren
- Außerdem:**
- ❖ 4 Tortenförmchen (12 cm Ø)

1. Aus Mehl, Butter, Zucker und 2-3 EL Wasser einen Teig kneten und ausrollen. Tortenförmchen fetten und so mit dem Teig auslegen, dass ein kleiner Rand stehen bleibt. Mandeln auf den Tortenböden verteilen. Im vorgeheizten Ofen bei 180 °C (Umluft) 10-12 Min. backen.
2. Törtchen etwas auskühlen lassen und den Boden dünn mit Erdbeerkonfitüre bestreichen.
3. Erdbeeren waschen, putzen und in kleine Stücke schneiden. Erbeerstücke kurz vor dem Verzehr über der Konfitüre anrichten. Zum Schluss Fruchtquark einfüllen und nach Belieben mit Erdbeeren und Minzblättchen verzieren.



Foto: Butters

Erdbeer-Mango-Schnitten

Zutaten für 12 Stück

Für den Teig:

- ❖ 100 g weiches Butterschmalz
 - ❖ 80-100 g Zucker
 - ❖ 2 Eier
 - ❖ 150 g Mehl
 - ❖ 1 TL Backpulver
- Für den Belag:**
- ❖ 4 Mangos (à ca. 400 g)
 - ❖ 500 g Erdbeeren
 - ❖ 500 g Magerquark
 - ❖ 80 g Zucker
 - ❖ 1 Pck. Vanillezucker
 - ❖ 6 EL Zitronensaft
 - ❖ 600 g Sahne
 - ❖ 8 Blatt Gelatine
 - ❖ 1 Pck. helles Tortengusspulver
 - ❖ 25 g gehackte Pistazien

1. **Für den Teig:** Backofen auf 170 °C (Umluft: 150 °C; Gas: Stufe 2-3) vorheizen. Eine Backform (26 x 26 cm) einfetten. Ersatzweise einen Backrahmen auf diese Größe einstellen.
 2. Butterschmalz schaumig rühren. Zucker dazugeben und verrühren. Eier nach und nach in die Butterschmalz-Zucker-Masse rühren. Mehl und Back-
- pulver vermischen und in die Masse rühren.
3. Den Teig in die Form geben. Den Boden im vorgeheizten Backofen bei 35-40 Minuten backen. Den Boden aus der Form nehmen und gut auskühlen lassen.
 4. **Für den Belag:** Mangos schälen und in Stücke schneiden. Erdbeeren waschen, putzen und halbieren. Quark, Zucker, Vanillezucker und Zitronensaft verrühren. Sahne steif schlagen. Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen, tropfnass bei milder Hitze auflösen und in die Quarkmasse rühren. 2/3 der Mangos und Sahne unter die Quarkmasse heben.
 5. Boden auf eine Platte legen, mit Backrahmen umlegen und die Quarkmasse auf den Boden füllen. Die Torte 3-4 Stunden im Kühlschrank fest werden lassen.
 6. Die Erdbeeren und die restlichen Mangostücke auf den Kuchen geben.
 7. Den Tortenguss nach Packungsanweisung zubereiten und über den Früchten verteilen. Die Pistazien darüberstreuen und den Kuchen in 12 Stücke schneiden.

Erdbeer-Biskuit-Minis

Zutaten für 10 Stück

- ❖ 100 g Mehl
- ❖ 25 g Speisestärke
- ❖ 1/2 TL Backpulver
- ❖ 4 Eier
- ❖ 1 Prise Salz
- ❖ 150-175 g Zucker
- ❖ 300 g Erdbeeren
- ❖ 300 g Schmand
- ❖ 4 TL Sahnesteif
- ❖ Schalenabrieb einer Biozitrone
- ❖ 250 g Sahne
- ❖ je 4-5 Blätter rotes und grünes Esspapier
- ❖ Zucker für das Geschirrtuch

1. Für den Teig Mehl, Speisestärke und Backpulver mischen. Eier trennen. Eiweiß und Salz in einer Rührschüssel mit den Schneebesen des Rührgeräts steif schlagen, dabei 50 g Zucker einrieseln lassen. Eigelb und 50 g Zucker mit den Schneebesen des Rührgeräts hellcremig aufschlagen und unter den Eischnee ziehen.

2. Mehlmischung auf die Eiermasse sieben und vorsichtig unterheben. Masse auf einem mit Backpapier ausgelegten Blech (ca. 35 x 40 cm) verteilen und glatt streichen. Im vorgeheizten Backofen bei 200 °C (Umluft: 180 °C) 8-10 Min. backen.

3. Boden aus dem Ofen nehmen und auf ein mit Zucker bestreutes Geschirrtuch stürzen. Backpapier abziehen und auskühlen lassen.

4. Erdbeeren waschen, bis auf 3-4 Stück zum Verzieren, putzen und in kleine Würfel schneiden. Schmand und 50-75 g Zucker mit den Schneebesen des Rührgeräts cremig rühren, dann 2 TL Sahnesteif einrieseln lassen und steif schlagen. Erdbeerwürfel und Zitronenschale unterheben.

5. Sahne kurz mit den Schneebesen des Rührgeräts anschlagen. Restliches Sahnesteif einrieseln lassen und steif schlagen. 3 EL der aufgeschlagenen Sahne in einen Spritzbeutel mit kleiner Sterntülle (ca. 0,5 mm Ø) geben und kalt stellen. Restliche aufgeschlagene Sahne unter die Erdbeercrème heben.

6. Teigplatte quer in 3 gleich große Rechtecke (ca. 13 x 35 cm) schneiden. Hälfte der Erdbeercrème auf einem Rechteck verstreichen. Mit einem weiteren Rechteck bedecken, danach übrige Creme darauf verstreichen und mit drittem Rechteck abschließen. Biskuitplatte ca. 30 Min. kalt stellen.

7. Mit einem Plätzchenausstecher aus dem Esspapier unterschiedlich große Schmetterlinge (à ca. 1 und 4 cm) ausstanzen. Beiseitegelegte Erdbeeren halbieren.

8. Biskuitplatte in 10 gleich große Würfel schneiden. Kurz vor dem Servieren die Würfel mit je 1 kleinen Sahnetuff, Erdbeeren und Schmetterlingen verzieren.



Schmetterlinge aus Eselpapier
umflattern die Schnittchen

Erdbeerkonfitüre mit Basilikum und Limette

Zutaten für 5 Gläser (à 250 ml)

- ❖ 1 kg Erdbeeren
- ❖ 500 g Gelierzucker 2:1
- ❖ 2 Biolimetten
- ❖ 20-24 Basilikumblättchen

1. Erdbeeren putzen, grob zerdrücken oder pürieren und mit Gelierzucker in einem hohen Topf verrühren. Limetten heiß waschen. Schale in Zesten abziehen und die Früchte auspressen. Beides zu

den Erdbeeren geben. Basilikum waschen, trocken tupfen und hacken.

2. Die Erdbeer-Zucker-Zubereitung unter gelegentlichem Rühren zum Kochen bringen. Bei Bedarf abschäumen. Dann 4 Minuten sprudelnd kochen lassen, dabei weiterrühren, damit die Masse nicht ansetzt.

3. Eine Gelierprobe machen. Basilikum unterrühren und die Konfitüre in saubere, heiß ausgespülte Gläser füllen. Anschließend verschließen und abkühlen lassen.



Samtige Erdbeer-Pfirsich-Konfitüre

Zutaten für 5 Gläser
(à 200 ml)

- ❖ 650 g Erdbeeren
- ❖ 700 g Pfirsiche
- ❖ 1 Pck. Gelierzucker für Erdbeer Konfitüre

1. Die Erdbeeren waschen, putzen und 500 g abwiegen. Die Pfirsiche waschen, entsteinen und 500 g abwiegen. Die Erdbeeren und die Pfirsiche zusammen pürieren.
2. Die Gläser und die Schraubdeckel (Twist-off) auskochen bzw. mit ganz heißem Wasser ausspülen.
3. Fruchtpüree mit Gelierzucker in einem großen Kochtopf gut verrühren. Alles unter Rühren zum Kochen bringen und unter ständigem Rühren mindestens 3 Minuten sprudelnd kochen.

4. Gelierprobe durchführen: 1-2 TL der heißen Masse auf einen Teller geben. Falls sie nicht fest wird, 1 Minute weiterkochen oder bei süßen Früchten 1 Päckchen Zitronensäure unterrühren.

5. Die Erdbeer-Pfirsich-Konfitüre bei Bedarf abschäumen und sofort randvoll in Gläser füllen. Mit den Deckeln verschließen, sofort umdrehen und ca. 5 Minuten auf den Deckeln stehen lassen.

LANDFRAUEN-TIPPS:

- ❖ Für eine besondere Variante mit Pfirsichlikör nur 450 g Pfirsiche und 50 ml Pfirsichlikör verwenden.
- ❖ Marmeladen und Konfitüren aus pürierten Früchten werden schneller braun. Die Gläser kühl und dunkel aufbewahren oder die Gläser einfrieren.



Foto: Dr. August Oetker Nahrungsmittel KG



Rhabarber-Erdbeer-Gelee mit Prosecco

Zutaten für 5 Gläser
(à ca. 200 ml)

- ❖ 750 g Rhabarber
- ❖ 250 g Erdbeeren
- ❖ 100 ml trockener Prosecco
- ❖ Saft einer Zitrone
- ❖ 500 g Gelierzucker 2:1

1. Den Rhabarber waschen, schälen und klein schneiden. Die Rhabarberstücke mit 200 ml Wasser aufkochen und 5 Minuten zugedeckt garen.
2. Die Erdbeeren putzen und waschen. Zum Rhabarber geben und weitere 3-4 Minuten mitgaren.

3. Ein Sieb über eine Schüssel setzen, mit einem Safttuch auslegen und die Fruchtmasse hineingeben. Abtropfenden Saft auffangen und die Masse abkühlen lassen. Die Fruchtreste im Safttuch gut ausdrücken.

4. Den aufgefangenen Saft mit Prosecco und Zitronensaft auf 750 ml auffüllen. Mit dem Gelierzucker in einem hohen Topf unter gelegentlichem Rühren zum Kochen bringen. Gelee unter Rühren 4 Minuten sprudelnd kochen lassen.

5. Nach erfolgreicher Gelierprobe heißes Gelee sofort in saubere, heiß ausgespülte Gläser füllen. Die Gläser verschließen und abkühlen lassen.

Landbäckerei HUNOLSTEINER HOF



Der Hunolsteiner Hof im Hunsrück blickt auf eine viele Jahrhunderte währende Geschichte zurück.

Prächtig ist das im Grünen gelegene Anwesen mit großem, herrlichem Garten, das ca. neun Kilometer außerhalb des Ortes Morbach liegt. Hier werden noch heute Tiere gehalten, aber die Landwirtschaft ist mittlerweile eher der Nebenerwerb. Das Café des Hauses ist heute das Hauptgeschäft, ein Magnet für Gäste aus nah und fern – und das mit gutem Grund.

E rstmals wurde das Geschlecht der Vögte von Hunolstein im 12. Jahrhundert erwähnt. Sie bewohnten eine Burg, die heute noch als Ruine mit wunderbarem Blick über das Dhrontal erhalten ist. Seit 1276 gibt es den zur Burg gehörenden Hunolsteiner Hof bereits, 15 Gehminuten liegt er von der Burgruine entfernt. Aber die Gebäude wechselten im Lauf der Jahrhunderte. Im Jahr 1848 wurde das noch heute genutzte Haus von den Grafen von Hunolstein im Stil eines Trierer Bauernhauses erbaut. Bis zum Jahr 1953 gehörte der Hof dem Grafen Felix



Drei Generationen führen das Café:
Ulla, Julia und Sabine Binz mit einem
Blech voller „Monsterkuchen“

Genuss in gräflichem Ambiente Ein Hof im Wandel der Zeiten

Maria Eduard von Hunolstein, bis er ihn seiner Enkelin Gräfin Henriette zur Hochzeit schenkte. Seit 1930 bewirtschaftet Familie Binz den Hunolsteiner Hof. Heute steht das Anwesen auch Gästen offen, die sich auf diesem geschichtsträchtigen Hof verwöhnen lassen können.

VOM BAUERNHOF ZUM CAFÉ

Sabine Binz ist eine der „Chefinnen“ des Hofs. Seit 31 Jahren ist sie mit Jochen Binz verheiratet und seitdem lebt sie auch hier. „Früher war der Hof ein landwirt-

schaftlich geführtes Unternehmen mit Ackerbau, Grünland und Viehzucht. Der Schwerpunkt war die Milchproduktion“, erzählt sie uns. „Als die Landwirtschaft nicht mehr rentabel war, mussten wir nach einer Lösung suchen, um auf dem Hof bleiben zu können.“ 1996 war sich die Familie einig, dass sie sich ein zweites Standbein aufbauen musste. In der Gegend gab es kaum Gastronomiebetriebe und die Nachfrage nach Einkehrmöglichkeiten war groß.

Die heute 54-jährige Sabine ist, wie ihre Schwiegermutter Ulla Binz, gelernte

Hauswirtschaftsmeisterin. „Wir beschlossen also, ein Bauernhofcafé zu eröffnen“, erzählt sie. Zwei Töchter hatten Sabine und Jochen damals bereits, beide waren noch klein. Einerseits, so erinnert sie sich, sei es schön gewesen, immer zu Hause zu sein und sich um die Kinder kümmern zu können, andererseits sei es aber auch recht anstrengend gewesen, mit dem Nachwuchs all die anstehende Arbeit zu bewältigen.

„1996 starteten wir also einen Probelauf von drei Monaten in der heutigen ‚Guten Stube‘“, erzählt Sabine Binz weiter. „Es ➤

Landbäckerei HUNOLSTEINER HOF



Ein stummer Zeuge der Geschichte des Hunolsteiner Hofs

Im „kleinen Hoflädchen“ kann man verschiedene Erzeugnisse des Hofs einkaufen



1943: Ulla Binz mit ihrer Tante Klara vor dem Haupthaus des Hunolsteiner Hofs

wurde so gut von den Gästen angenommen, dass wir ein Jahr später den früheren Kuhstall als Café ausgebaut und eröffnet haben.“ Anfangs sollten nur Kaffee und Kuchen und kleine Gerichte wie Schmieren (Butterbrote) angeboten werden, aber die Nachfrage nach mehr war so groß, dass die Familie bald das Angebot erweiterte. 2005 gab sie die Milchproduktion auf und widmete sich vorwiegend dem Café. Als 2007 die „Hunolsteiner Klammtour“, eine gut zehn Kilometer lange Wanderroute, eröffnet wurde, besuchten immer mehr Gäste den Hunolsteiner Hof auch unter der Woche. Ob vor oder nach der Wanderung – der Besuch des Hunolsteiner-Hof-Cafés ist fraglos der kulinarische Höhepunkt der Strecke. Heute beschäftigen die Binz' zehn bis 14 Mitarbeitende in Neben- und Midijobs.

VIEL MEHR FÜR DEN GAUMEN

Im „kleinen Hoflädchen“, wie Sabine es nennt, kann man heute auch einkaufen. Es gibt Fruchtaufstriche in verschiedenen Sorten, die Ulla Binz einkocht. Für die Ernte ist Jochen Binz zuständig. Ein Teil stammt von der Streuobstwiese, ein weiterer von Bäumen und Sträuchern des Hofs. Aus den Früchten werden auch selbst gemachte Liköre hergestellt. Vor allem der Holunder- und der Johannisbeerlikör erfreuen sich großer Beliebtheit. Auch mit hausgemachter Blut- und Leberwurst und Schwartenmagen von den eigenen Rindern kann man sich hier eindecken. Außerdem ist die Familie Mitglied der Initiative „Ebbes von hei“ (Etwas von hier) der Saar-Hunsrück-Region, deren Produkte sich durch Qualität, Sorgfalt und Engagement auszeichnen. Aber es ist das Bauernhofcafé, das Ziel der meisten Gäste ist. Es ist liebevoll eingerichtet, überall finden sich hübsche Dekoartikel wie z. B. viele alte Kaffeemühlen.



Unwiderstehlich: die Grillagetorte mit Biskuit, Nusssschaumboden, Schokosahne und Cointreau-Sahne



Landbäckerei HUNOLSTEINER HOF



Wo sich früher die Hühner füttern ließen, sitzen heute die Gäste

mühlen, was den Räumlichkeiten einen gemütlichen Charakter verleiht. Das Anwesen verfügt über eine herrliche große Außenanlage. Ein wahrer Gartentraum ist das „Gräfin-Henriette-Bauerngärtchen“, das von der Familie gehegt und gepflegt wird. Aber auch alle anderen Außenbereiche sind ausgesprochen ansprechend. Dank der Lage mitten im Grünen ist Erholung vom Alltag hier garantiert – und kulinarischen Genuss gibts noch dazu. Alle Torten und Kuchen werden selbst hergestellt und schmecken vorzüglich – so gut, dass das Café im Jahr 2007 von der Landwirtschaftskammer als bestes Hofcafé in Rheinland-Pfalz ausgezeichnet wurde.

AUF DIE FAMILIE IST VERLASS

Heute arbeitet Tochter Julia im Betrieb mit. Die 29-Jährige ist Hotelfachfrau, im Hotel Bellevue in Traben-Trarbach hat sie ihre Ausbildung gemacht. Es folgte ein dreimonatiges Praktikum in einer Kon-

Landbäckerei HUNOLSTEINER HOF



Ulla Binz
arbeitet in der
Küche – das
lässt sie sich
nicht nehmen



Rindfleischsalat
à la Hunolsteiner
Hof ... lecker!



Hier wird ein Apfel-
Nuss-Streuselkuchen
zubereitet

ditorei, seitdem ist im Betrieb zuständig fürs Backen. Der 59-jährige Jochen Binz steht sonntags an der Kaffeemaschine – er hat noch einen Beruf in einem Betrieb außerhalb des Hofs. Ulla Binz, seine Mutter, steht mit ihren 83 Jahren noch immer leidenschaftlich gern am Herd und kocht. Auch die 73-jährige Adelheid Leis, Sabines Mutter, arbeitet mit im Betrieb. Es ist für die älteren Damen selbstverständlich, mitzuarbeiten, solange es nur irgend geht. „Nichts tun – das will in unserer Familie niemand“, sagt Sabine. Dass das für alle so selbstverständlich sei, mache es überhaupt erst möglich, dass der Betrieb auch die schweren Zeiten überstehe. So führen drei Generationen den Betrieb:

Ulla, Sabine und Julia Binz. Sie treffen alle wichtigen Betriebsentscheidungen gemeinsam. Julia ist für die Einteilung der Mitarbeitenden zuständig und Sabine Binz koordiniert die Feierlichkeiten. „Am Frühstückstisch teilen wir die Arbeit für den jeweiligen Tag auf“, erzählt Sabine, und sie ist zu Recht stolz darauf, dass das wunderbar funktioniert.

Die Kuchenauswahl ist groß: Selbst gebakene Blechkuchen mit Hefeteig und Obst der Saison, Käsekuchen, Schwarzwälder-Kirsch-, Käsesahne- und Baisertorten ... wer Süßes liebt, kommt hier rundum auf seine Kosten. Einer der Stars im Kuchenbüffet ist der „Monsterkuchen“, ein Blechkuchen mit Mürbeteig, Obst und

Baiserhaube. Aber auch Würziges wird hier angeboten. Die Küche ist bürgerlich und vor allem regionale Produkte finden Verwendung. Ob Rindfleischsalat oder Schlachtplatte, Hunsrücker Schmieren oder Omas Kesselsülze mit Bratkartoffeln – alles ist lecker und alles ist hausgemacht.

GENUG GRUND ZUM FEIERN

Die Festscheune ist ideal für große Feste wie Hochzeiten, Taufen, Firmenfeiern oder Geburtstage mit bis zu 80 Gästen. Das Bauernhofcafé selbst bietet 90 Innenplätze auf drei Räume aufgeteilt, auf der Terrasse sowie der hinteren und der vorderen Hofseite gibt es weitere 100 Sitzplätze. „Wir freuen uns einfach, wenn es unseren Gästen gefällt und sie zufrieden sind“, sagt Sabine Binz, und weil das meist der Fall ist, besuchen viele Gäste das Bauerncafé des Hunolsteiner Hofs immer wieder und empfehlen es fleißig weiter. Das Rad des Lebens ist hier noch nie stillgestanden – und wir wünschen Familie Binz und allen Genussmenschen, dass es sich immer weiterdrehen wird.

Ideal für Feiern
unterschied-
lichster Art: die
Festscheune



Text: Caroline Dey

*Fotos: Hunolsteiner Hof,
Stephan Zanders – zandersdesign.de*

Kontakt:

Familie Binz
Hunolsteiner Hof
54497 Morbach-Hunolstein
Tel.: 065 33/3380
E-Mail: info@hunolsteiner-hof.de
www.hunolsteiner-hof.de

Saurer Klassiker in modernem Look

Bei Rhabarber scheiden sich die Geister: Die einen lieben ihn, die anderen mögen ihn gar nicht. Unsere Backvorschläge mit den köstlichen Stangen begeistern alle – und die Liebhaber wollen sowieso gleich zugreifen!

Rhabarberkuchen mit Mandeln

Zutaten für 8 Stücke

- ❖ 250 g weiche Butter oder Margarine
- ❖ 200 g Zucker
- ❖ 4 Eier
- ❖ 300 g Weizenmehl
- ❖ 1 Päckchen Backpulver
- ❖ 100 g gemahlene Mandeln
- ❖ 100 g gehackte Mandeln
- ❖ 125 ml Milch
- ❖ 6 Stangen roter, junger Rhabarber
- ❖ 20 g Mandelblättchen
- ❖ Puderzucker zum Bestäuben

1. Den Ofen auf 160 °C (Umluft) vorheizen. Eine Back- oder Auflaufform (ca. 25 x 30 cm) mit Backpapier auslegen.
2. Butter und Zucker schaumig rühren. Eier nach und nach zufügen und aufschlagen. Mehl, Back-

pulver, gemahlene und gehackte Mandeln vermischen. Alles mit der Milch zur Eiermasse geben und zu einem glatten Teig verarbeiten. Den Teig in die vorbereitete Backform geben.

3. Die Rhabarberstangen putzen, Enden abschneiden und die Unterseiten schälen. Den Kuchenteig mit den Stangen belegen und anschließend mit Mandelblättchen bestreuen.

4. Den Kuchen im vorgeheizten Backofen 40-50 Minuten backen. Die Stäbchenprobe machen.

5. Den Kuchen aus dem Backofen nehmen und kurz auskühlen lassen. Dann aus der Form lösen und auf einem Kuchengitter vollständig abkühlen lassen.

6. Vor dem Servieren den Rhabarberkuchen mit Puderzucker bestäuben. Nach Belieben frisch geschlagene Sahne dazu reichen.





Wenn es mal schnell
gehen muss: Der Teig ist
im Nu zubereitet!



Foto: Foto: Städter

Rhabarbertarte

Zutaten für 12 Stücke

Für den Mürbeteig:

- ❖ 140 g Dinkelmehl (Type 630)
- ❖ 30 g gemahlene Mandeln
- ❖ 30 g Rohrzucker
- ❖ 1 Päckchen Vanillezucker
- ❖ 80 g Butter
- ❖ 1 Ei

Für den Belag:

- ❖ 250 g Rhabarber
- ❖ 5 EL Zucker
- Für die Füllung:**
- ❖ 100 g Quark (20 %)
- ❖ 200 g Mascarpone
- ❖ 100 g Sahne
- ❖ 3 EL Puderzucker
- ❖ 1 Ei
- ❖ 2 TL Vanillepasta

1. Für den Mürbeteig: Alle Teigzutaten zu einem Teig kneten und diesen in Frischhaltefolie gewickelt 1 Std. im Kühlschrank ruhen lassen.

2. Für den Belag: Den Rhabarber waschen, in ca. 2 cm lange Rauten schneiden und mit dem Zucker mischen.

3. Für die Füllung: Alle angegebenen Zutaten gut verrühren.

4. Nach der Ruhezeit den Teig dünn ausrollen und eine gefettete Tarteform (26 cm Ø) damit auskleiden. Vor dem Backen noch einmal 20 Min. im Kühlschrank ruhen lassen.

5. Den Boden mit einer Gabel einstechen und im vorgeheizten Ofen bei 180°C (Umluft: 160°C) 10 Min. backen. Danach die Füllung hineingeben und weitere 20 Min. backen.

6. Rhabarberraute auf der Tarte verteilt und mit restlicher Zuckerflüssigkeit bestreichen. Die Tarte für weitere 10 Min. backen.

Rhabarber-Kokos-Baiser-Kuchen

Zutaten für 12 Stücke

- ❖ 400 g Rhabarber
- ❖ 5 Eier
- ❖ 175 g Mehl
- ❖ 2 gestrichene TL Backpulver
- ❖ 150 g weiche Butter
- ❖ 210 g Zucker
- ❖ 1 Päckchen Vanillezucker
- ❖ Salz
- ❖ 2-3 EL Milch
- ❖ 40 g Rhabarber-Fruchtaufstrich
- ❖ 2 EL + 50 g Kokosraspel
- ❖ Puderzucker zum Bestäuben

1. Rhabarber putzen, waschen und in ca. 1 cm große Stücke schneiden. 3 Eier trennen und Eiweiß kalt stellen. Mehl und Backpulver mischen. In einer Rührschüssel weiche Butter, 60 g Zucker, Vanillezucker, 1 Prise Salz und 20 g Fruchtaufstrich mit den Schneebesen des Rührgeräts cremig rühren. Eigelb und 2 Eier nacheinander unterrühren.

2. Die Mehlmischung und die Milch abwechselnd unterrühren. Teig in eine gefettete und mit Mehl ausgestäubte Springform (26 cm Ø) geben und glatt streichen. Oberfläche mit 2 EL Kokosraspeln bestreuen. Rhabarberstücke und restlichen Fruchtaufstrich vermengen und auf dem Teig verteilen.

3. Kuchen im vorgeheizten Backofen auf der zweiten Schiene von unten bei 180 °C (Umluft: 160 °C) 25-30 Minuten backen.

4. Das kalt gestellte Eiweiß und 1 Prise Salz steif schlagen, dabei zum Schluss den restlichen Zucker einrieseln lassen und 1-2 Minuten weiterschlagen. 50 g Kokosraspel unter den Eischnee heben.

5. Kuchen aus dem Ofen nehmen und ca. 5 Minuten abkühlen lassen. Kuchenoberfläche gleichmäßig mit der Baisermasse bestreichen. Kuchen im Backofen bei gleicher Temperatur weitere 10-15 Minuten backen, bis die Baiserspitzen leicht bräunlich werden.

6. Kuchen herausnehmen und auf ein Kuchengitter stellen. Kuchen mit einem spitzen Messer vorsichtig vom Rand lösen, Formrand entfernen und auskühlen lassen.

7. Den Kuchen kurz vor dem Servieren mit Puderzucker bestäuben.

Tropisches Flair:
Kokosraspel verfeinern
die Fruchtmasse und
das Baiser



Foto: Maintal Konfitüren



Feine Fruchtstücke mit
Quarkcreme: Wer kann
dazu schon Nein sagen?



Quark-Rhabarber-Schiffchen

Zutaten für 8 Stück

- ❖ 500 g Magerquark
- ❖ 75 g Zucker
- ❖ 2 Eier
- ❖ 70 ml Milch (1,5 %)
+ zum Bestreichen
- ❖ 70 ml Pflanzenöl
(z. B. Sonnenblumenöl)
- ❖ 275 g Dinkelmehl (Type 630)
- ❖ 80 g Speisestärke
- ❖ 1 Päckchen Backpulver
- ❖ 1 Päckchen Vanillezucker
- ❖ 150 g Rhabarber
(frisch oder TK)
- ❖ 80 g Erdbeeren

1. 150 g Quark, 50 g Zucker, 1 Ei, Milch und Öl in einer Schüssel verrühren.

Mehl, 50 g Speisestärke und Backpulver mischen, zugeben und alles mit dem Knethaken eines Rührgeräts zu einem glatten Teig verarbeiten.

2. Für die Quarkcreme restlichen Quark mit restlicher Speisestärke, Zucker und Vanillezucker verrühren.

3. Das restliche Ei trennen. Das Eigelb unter die Quarkcreme rühren. Das Eiweiß steif schlagen und mit einem Rührloß unter die Quarkcreme heben. Rhabarber und Erdbeeren putzen und in Stücke schneiden.

4. Den Quark-Öl-Teig auf einer gut bemahlten Arbeitsfläche zu einem Quadrat von ca. 40 x 40 cm ausrollen. Daraus insgesamt 8 kleine Quadrate schneiden. Auf jedes Teigstück etwas Quarkcreme geben und mit Rhabarber und Erdbeeren belegen. Je 2 Teigecken diagonal übereinanderlegen. Die unten liegende Ecke mit etwas Milch bestreichen, so haften die Ecken besser aneinander.

5. Die Quark-Rhabarber-Schiffchen mit Abstand zueinander auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech setzen. Mit Milch bestreichen und im vorgeheizten Backofen bei 180 °C (Umluft: 160 °C) 18-20 Minuten backen.

6. Quark-Rhabarber-Schiffchen auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.

LANDFRAUEN-TIPP:

- ❖ Mit Puderzucker bestäuben



Rhabarberstreuselkuchen

Zutaten für 20 Stücke

- ❖ 500 g Rhabarber
- ❖ 325-375 g Zucker
- ❖ 2 Päckchen Vanillezucker
- ❖ 1 Prise Jodsalz
- ❖ 600 g Mehl
- ❖ 50 g gehackte Mandeln
- ❖ 375 g Margarine
- ❖ 75 g zarte Haferflocken
- ❖ 250 g gesüßte Schattenmorellen
(Abtropfgewicht, Glas)

1. Blattansätze und Stielenden vom Rhabarber abschneiden, dabei entstehende harte Fäden von den Stangen abziehen. Rhabarber waschen und in 1-2 cm lange Stücke schneiden.

2. Zucker, Vanillezucker, Salz, Mehl und Mandeln mischen.

3. Die Margarine in einem größeren Topf schmelzen. Die Zucker-Mehl-Mandel-Mischung in einer Portion zur Margarine geben und mit einer Gabel einrühren, sodass Streusel entstehen.

4. 2/3 der Streusel auf ein mit Backpapier belegtes Backblech verteilen und mit den Händen leicht flach drücken. Den Boden mit Haferflocken bestreuen. Mit Kirschen und Rhabarber belegen. Restliche Streusel mit der Gabel noch einmal auflockern, darauf verteilen.

5. Anschließend den Kuchen im vorgeheizten Backofen bei 200 °C (Umluft: 180 °C) 30-35 Minuten leicht goldbraun backen.

Muttertags- herzen

Kleine beschwipste Leckereien
mit viel Schokolade, Sahne und
als Krönung frische Erdbeeren.

Da freut sich die Mami sehr!

Rezept auf Seite 39





Erdbeer-Herz-Torte

Die Herztopte mit ihrer Quark-Mascarpone-Amaretto-Creme hat absolutes Suchtpotenzial! Für andere Anlässe können Sie die Torte in einer runden Form backen.

[Rezept auf Seite 39](#)

AM 14. MAI IST ES SO WEIT:

Alles Liebe zum Muttertag!

Ein Dankeschön an die Liebste in unserem Leben –
denn etwas Selbstgebackenes macht am glücklichsten!

Weniger ist mehr? Hier aber nicht: Auf dieser Torte wird mit süßer Deko nicht gespart!

Foto: Pickard



Zutaten für 12 Stücke

Für den Biskuit:

- ❖ 6 Eier
- ❖ 200-240 g Zucker
- ❖ 1 EL Vanillearoma
- ❖ 180 g Mehl
- ❖ 2 TL Backpulver
- ❖ 60 g Speisestärke
- ❖ 1 Prise Salz

Für die Creme:

- ❖ 400 g weiche Butter
- ❖ 150-200 g Puderzucker
- ❖ 1 TL Bio-Vanillepaste
- ❖ 400 g Frischkäse
- ❖ 1 Prise Salz

Zum Verzieren:

- ❖ Glasuren (z. B. Elfenglasur, Einhornzauber usw.)
- ❖ Zuckerstreusel (z. B. Elfenperlchen, Mini-Marshmallows, Zuckereinhörner)
- ❖ einige Baisertupfen
- ❖ 4-6 Macarons

Buntes Muttertagsherz

1. Backofen auf 170 °C vorheizen (Umluft nicht empfehlenswert).

2. Herzumriss (ca. 24 cm Ø) mit einem dicken schwarzen Filzstift auf ein Blatt Backpapier zeichnen, auf ein Backblech legen und ein weiteres Backpapierblatt auflegen.

3. Für den Biskuit: Eier, Zucker und Vanillearoma ca. 10 Minuten schaumig schlagen. Mehl, Backpulver, Speisestärke und Salz vermischen und unter die Eimasse heben. Die Masse in einen Spritzbeutel mit großer Lochtülle füllen. Herzkonturen auf das Backpapier spritzen und mit der Masse auffüllen. 3 Biskuitherzen nacheinander 8-10 Minuten backen. Die Herzen aus dem Backofen nehmen und abkühlen lassen.

4. Für die Creme: Die Butter ca. 3 Minuten schaumig schlagen. Den Puderzucker unterheben und noch einmal kurz kräftig aufschlagen. Vanillepaste, Frischkäse und Salz unterziehen. Die Creme in einen Spritzbeutel mit Lochtülle füllen und mindestens 15 Minuten kalt stellen.

5. Ein Biskuitherz auf einer Platte platzieren und 1/3 der Vanillecreme in Tupfenform darauf verteilen. Das zweite Biskuitherz aufsetzen und ebenfalls mit Cremetupfen versehen. Mit dem dritten Biskuitherz abschließen und die restliche Creme aufspritzen. Anschließend nach Wunsch mit Glasuren, Zuckerstreuseln, Baiserhäubchen und Macarons verzieren.

Muttertagsherzen

Zutaten für 12 Stück

- ❖ **450 g Blätterteig**
- ❖ **100 g Zartbitterkuvertüre**
- ❖ **1 EL Portwein**
- ❖ **400 g Sahne**
- ❖ **3 Pck. Vanillezucker**
- ❖ **250 g Frischkäse**
- ❖ **2 EL Orangenlikör**
- ❖ **600 g Erdbeeren**
- ❖ **1 Pck. rotes Tortengusspulver mit Erdbeergeschmack**
- ❖ **2 EL Zucker**

1. Den Backofen auf 225 °C vorheizen. Aus dem Blätterteig 12 große Herzen (ca. 9-11 cm) und aus dem Rest kleinere Herzen ausschneiden. Die Herzen auf mit Backpapier belegte Backbleche geben und im vorgeheizten Backofen auf der mittleren Einschubleiste 8-10 Minuten backen. Die Herzen herausnehmen und auskühlen lassen.

2. Die Zartbitterkuvertüre grob hacken und mit dem Portwein im Wasserbad schmelzen lassen. 1-2 EL der flüssigen Kuvertüre in einen kleinen Spritzbeutel oder Plastikbeutel geben und Herzen oder andere Dekore auf ein Stück Backpapier spritzen. Dann alles fest werden lassen.

3. Die restliche Kuvertüre auf den großen Blätterteigherzen verteilen und trocknen lassen.

4. Die Sahne mit dem Vanillezucker steif schlagen. Den Frischkäse mit dem Orangenlikör glatt rühren und die Sahne unterheben.

5. Die Erdbeeren putzen, waschen und halbieren. Die Sahnecreme auf den großen Herzen verteilen und mit den Erdbeeren belegen.

6. Den Tortenguss nach Packungsanweisung mit dem Zucker zubereiten.

7. Den Tortenguss über den Erdbeeren verteilen. Anschließend die Muttertagsherzen nach Belieben auf eine große



Foto: Photoart

Platte legen und mit den Schokoladen-dekoren und den kleinen Blätterteigherzen verzieren.

Erdbeer-Herz-Torte

Zutaten für 12 Stücke

- ❖ **125 g Butter**
 - ❖ **175 g Zucker**
 - ❖ **1 Pck. Vanillezucker**
 - ❖ **1 Prise Salz**
 - ❖ **3 Eier**
 - ❖ **150 g Mehl**
 - ❖ **4 TL lösliches Espressopulver**
 - ❖ **2 TL Backpulver**
 - ❖ **500 g Erdbeeren**
 - ❖ **500 g Magerquark**
 - ❖ **250 g Mascarpone**
 - ❖ **2-3 EL Amaretto**
 - ❖ **1 Pck. rotes Tortengusspulver**
 - ❖ **250 ml Apfelsaft**
- Außerdem:**
- ❖ **1 Herzspringform (26 cm Ø)**
 - ❖ **Butter zum Fetten**
 - ❖ **Paniermehl zum Ausstreuen**
 - ❖ **weiße Schokoladenherzen**

1. Den Backofen auf 175 °C vorheizen. Butter, 100 g Zucker, Vanillezucker und Salz cremig rühren. Die Eier und 3 EL Mehl im Wechsel gut unterrühren. Das

restliche Mehl, 3 EL Espressopulver und Backpulver mischen und zum Teig geben.

2. Die Herzspringform mit Butter ausstreichen und mit Paniermehl ausstreuen. Den Teig einfüllen und glatt streichen. Im Backofen auf der mittleren Einschubleiste ca. 25 Minuten backen. Das Gebäck anschließend auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.

3. Den Teigboden aus der Form lösen. Restliches Espressopulver und 50 ml kochendes Wasser verrühren. Den Boden damit beträufeln.

4. Die Erdbeeren putzen, waschen und halbieren. Quark, Mascarpone, restlichen Zucker und Amaretto verrühren.

5. Das Herz auf eine Tortenplatte setzen und den Rand wieder um den Boden legen. Boden mit Mascarponecreme bestreichen und mit den Erdbeeren belegen. Ca. 30 Minuten kalt stellen.

6. Den Tortenguss nach Packungsweisung mit dem Apfelsaft in einem Topf glatt rühren, aufkochen und gleichmäßig von der Mitte aus über die



Foto: Photoart

Erdbeeren verteilen. Weitere 30 Minuten kalt stellen.

7. Den Formrand lösen und die Erdbeer-Herz-Torte mit den Schokoladenherzen verzieren.

Landbäckerei **MUTTERTAG**



Zutaten für 12 Stücke

Für den Biskuitteig:

- ❖ 3 Eier
- ❖ 75 g Zucker
- ❖ 1 Päckchen Vanillezucker
- ❖ 75 g Weizenmehl
- ❖ 25 g Stärkepulver
- ❖ 1/2 TL Backpulver
- ❖ 1 EL Kakao

Für die Creme:

- ❖ 500 g Mascarpone
- ❖ 250 g Magerquark
- ❖ 100 ml Marzipanlikör
- ❖ 4-5 EL Puderzucker

Zum Bestreichen:

- ❖ 4-6 EL Kirschkonfitüre
- ❖ 4-6 EL Marzipanlikör

Zum Verzieren:

- ❖ 16 Himbeeren
- ❖ 5 Marzipanherzen mit Schokoladenüberzug
- ❖ 14 Schokoladenherzen

Muttertagstorte mit Marzipanlikör

1. Für den Biskuitteig: Den Backofen auf 180 °C vorheizen. Die Eier und 3 EL heißes Wasser schaumig schlagen. Den Zucker und den Vanillezucker dazugeben und alles ca. 2 Minuten weiterschlagen. Mehl mit Stärkepulver, Backpulver und Kakao mischen. Die Hälfte davon auf die Eicreme sieben und unterrühren. Das restliche Mehlgemisch auf die gleiche Weise unterarbeiten.

2. Den Teig in eine mit Backpapier ausgelegte Springform (26 cm Ø) geben und glatt streichen. Im Backofen auf der mittleren Einschubleiste ca. 20 Minuten backen.

3. Das Gebäck aus der Form lösen und erkalten lassen. Mithilfe einer Schablone ein Herz ausschneiden oder ausschneiden. Die Gebäckreste zerbröseln und das Herz einmal

waagerecht halbieren. Die untere Hälfte auf eine Platte legen.

4. Für die Creme: Quark mit dem Marzipanlikör verrühren. Mascarpone mit Puderzucker cremig schlagen. Quark-Likör-Masse unterheben.

5. Zum Bestreichen: Die Kirschkonfitüre mit dem Marzipanlikör verrühren und das untere Herz damit bestreichen. Die Hälfte der Creme daraufgeben und glatt streichen. Die zerbröselten Gebäckreste daraufstreuen.

6. Das obere Herz darauflegen und etwas andrücken. Das Herz mit der restlichen Creme wellenartig bestreichen und kalt stellen.

7. Zum Verzieren: Die Oberfläche am Rand mit Himbeeren belegen. Die Mitte mit den Marzipanherzen und den Rand mit den Schokoladenherzen verzieren.

Apfel-Herz-Galettes

Zutaten für 12 Stück

- ❖ 2-3 Äpfel
- ❖ 3 Blätterteigplatten
- ❖ 1 Ei
- ❖ 1 EL Milch oder Sahne
- ❖ 150 g Aprikosenkonfitüre
- ❖ Puderzucker
- ❖ getrocknete Rosenblütenblätter

1. Den Backofen auf 180 °C vorheizen und ein Backblech mit Backpapier auslegen.
2. Die Äpfel waschen, entkernen und in Scheiben schneiden. Jede Blätterteigplatte in 4 Quadrate schneiden. Mit einer Ausstechform große Herzen ausstechen oder mit einem kleinen Messer ausschneiden. Dann mit einem Ausstecher oder Messer ein 2-3 mm kleineres Herz ausstechen bzw. ausschneiden. Die Herzen auf dem Backblech so anordnen, dass sie sich ausdehnen können.

3. Das Ei mit der Milch oder der Sahne verquirlen. Jedes Herz mit dem verquirlten Ei bestreichen. Die Apfelscheiben in einem dekorativen Muster anordnen, dabei einen 2 cm breiten Rand um jedes Herz lassen.



4. Aprikosenkonfitüre in einem kleinen Topf erwärmen und die Äpfel damit beträufeln. Galettes im vorgeheizten Ofen 20-25 Min. backen, bis sie aufgebläht und golden sind.

5. Anschließend mit etwas Puderzucker bestäuben und mit getrockneten Rosenblüten oder nach Belieben mit essbaren Blüten bestreuen.

Foto: jazz Äpfel

Frische Farben und Formen für den Frühsommer

Bunte Backstube

Lassen Sie sich auf diesen Seiten von neuen praktischen und vor allem hübschen Backhelfern und Küchenaccessoires überraschen!



Die Tage von Folie und Plastik sind gezählt

Die Marke Pebbly steht für Stil und Nachhaltigkeit. Die dehnbaren Abdeckhauben aus Biobaumwolle mit schönen Designs passen wunderbar ins Portefolio. Z. B. 3er-Set runde Hauben (\varnothing 19/22/25 cm) ca. 21 €. www.pebbly.fr

Kein Kabelsalat beim Kuchenbacken

Der kabellose Handmixer von Severin verfügt über einen aufladbaren Akku und macht einen Steckdosenanschluss beim Backen überflüssig. Zudem besitzt er einen ergonomischen Griff und einen stufenlosen Leistungsregler. Ca. 90 €, www.severin.com



Zarter Schneeregen ist angesagt

Das Mehl- und Puderzuckersieb „Siva“ von Gefu können Sie bequem nur mit einer Hand bedienen. So bleibt die andere frei fürs Halten der Schüssel oder Weiterrühren mit dem Mixer. Ca. 30 €, www.gefu.com



Herzensfreuden aus dem Ofen

Neben Kuchen und Torten zum Muttertag lassen sich in der Keramik-Herzform „For You“ von Peugeot auch Aufläufe, Quiches und Desserts zubereiten. Volumen: 1,7 Liter, ca. 33 €, de.peugeot-saveurs.com





Endlich unter der Haube!

Auch wenn wir Bienen und andere Nützlinge schätzen – unsere Lieblingstorten möchten wir nicht mit ihnen teilen. Die Glasglocken „Twenty 4“ (vorne, 25 cm Ø, ca. 25 €) und Cupola (29 cm Ø, ca. 35 €) von Leonardo halten Insekten fern.
www.leonardo.de

Diese Eieruhr ist zum Piepen!

Gerade erst frisch geschlüpft, macht sich das niedliche Küken sogleich an die Arbeit. Mit Freuden hilft es Ihnen als Eieruhr in der Küche. Einstellbar bis 60 Min, ca. 7 € bei www.weltbild.de



Keine Reibe wie alle anderen!

Das Besondere an der Schüsselreibe von Microplane: die Form und abgerundete Griffe. Die Reibe lässt sich direkt in oder auf runden Gefäßen platzieren. Ca. 20 € im Fachhandel.



Fotos: Hersteller

Hilfreiche Produkte für Sie entdeckt!



Nicht nur kleine Prinzessinnen haben große Wünsche und träumen von Einhörnern! Dekorstreusel „Einhorn Welten“ und „Herzens Wünsche“ von Dr. Oetker, je 60-g-Päckchen ca. 2 €



Mami freut sich zum Muttertag nicht nur über einen Kuchen, sondern auch über Schokoladiges, z. B. die „Mini Pralinés Nur für Dich“ von Lindt. 100-g-Packung ca. 6 €



„Brownie Haselnuss“, „Kokos Tonka“ und „Salted Caramel Erdnuss“ – wenn das mal nicht verführerisch klingt! Zuckerreduzierte Brotaufstriche von Nabio im 175-g-Glas ca. 3,30 €



Für jeden Anlass ein passender Keks

Die Teigstempel von Folkroll machen aus gewöhnlichen Keksen zauberhafte kleine Aufmerksamkeiten. Erhältlich in zwei Größen: 70 x 50 mm und 55 x 55 mm, je ca. 10 €. www.folkroll-shop.de



Mehr Frucht – weniger Zucker: Mit dem „3:1 Bio-Gelierzucker“ von SweetFamily erhalten Konfitüre und Gelee einen hohen Fruchtanteil. 500-g-Packung ca. 3 €

Feines, kleines Lieblingsgebäck



Schokoladen-Cannelés

Zutaten für 12 Stück

- ❖ 500 ml Vollmilch
- ❖ 1 Vanilleschote
- ❖ 125 g Mehl
- ❖ 250 g weißer Zucker
- ❖ 20 g Kakao
- ❖ 3 Eigelb

Zum Wenden:

- ❖ 30 g Kakao

Außerdem:

- ❖ 12er-Backform für Cannelés

1. Milch und Vanilleschote in einen Topf geben und aufkochen. Deckel aufsetzen und abkühlen lassen.

2. Mehl, Zucker und Kakao in einer Schüssel mischen und die abgekühlte Milch hinzugeben. Das Eigelb hinzufügen und mit einem Teigschaber vermengen. Abdecken und kalt stellen.

3. Den Teig 1 Stunde vor dem Backen aus dem Kühlschrank nehmen und in die Backform geben.

4. Im vorgeheizten Backofen bei 220 °C ca. 10 Minuten backen. Anschließend die Temperatur auf 180 °C reduzieren und weitere 50 Minuten backen.

5. Am Ende der Backzeit die Farbe der Cannelés prüfen. Wenn sie noch sehr hell sind, weitere 5 Minuten backen. Nach dem Backen in der Form auskühlen lassen und dann stürzen. Die Cannelés in Kakao wenden.

Wir zeigen Ihnen in dieser Ausgabe, welche süßen und deftigen Kleinigkeiten unsere Nachbarn gern genießen.

Starten Sie mit uns zu einer Reise nach Frankreich, Italien, in die Niederlande und nach Portugal.



Infos

Von findigen Nonnen kreiert

Cannelés sind eine Spezialität aus Bordeaux, die klassisch mit viel Zucker, Vanille und Rum zubereitet wird. Die karamellisierte Kruste ist legendär. Die Törtchen sollen in einem Kloster erfunden worden sein. Heutzutage gibt es viele leckere Abwandlungen des Gebäcks.

Drei-Käse-Cannelés

Zutaten für 12 Stück

- ❖ **180 g Mehl**
- ❖ **500 ml Milch**
- ❖ **3 Eigelb**
- ❖ **80 g fein geriebener Parmesan**
- ❖ **5 g Salz**
- ❖ **5 g gemahlener Pfeffer**
- ❖ **50 g Roquefort oder Käse nach Wahl (z. B. Cheddar, Monterey Jack oder Colby)**
- Außerdem:**
- ❖ **12er-Backform für Cannelés**

1. Das Mehl und die Milch vermischen und das Eigelb mit einem Spatel unterrühren. Den Parmesan sowie Salz und Pfeffer hinzufügen.
2. Den Teig vor dem Backen 1 Stunde bei Raumtemperatur ruhen lassen.
3. Die Mulden der Backform einfetten und jeweils zu 3/4 mit dem Teig füllen.
4. Die Cannelés im vorgeheizten Backofen bei 160 °C ca. 40 Minuten backen. Anschließend 10 Minuten bei 180 °C fertig backen.
5. Die Cannelés in der Form abkühlen lassen. Sobald sie abgekühlt sind, auf ein Backblech stürzen.
6. Auf jedem Cannelé ein Stück Roquefort platzieren und bei 220 °C für 5 Minuten grillen und warm servieren.

Dazu passen: Salat und Schinken

LANDFRAUEN-TIPP:

- ⇒ Den Teig nicht zu stark aufschlagen, da die Cannelés sonst beim Backen überquellen.



Fotos: 2021 Le Creuset

Produkt-Tipp:

Die 12er-Backform für Cannelés von Le Creuset ahmt die Kupferformen nach, die traditionell zum Backen der kleinen Küchlein verwendet werden. Sie verteilt die Wärme gleichmäßig und begünstigt das Karamellisieren. Mit Antihaftbeschichtung, ca. 39 x 27 x 6 cm, ca. 40 €





Taralli Pugliesi

Zutaten für ca. 120 Stück

- ❖ **1 kg Weizenmehl (Type 405)**
- ❖ **15 g feines Meersalz**
- ❖ **200 ml lauwarmes Wasser**
- ❖ **200 ml trockener Weißwein**
- ❖ **250 ml lauwarmes Olivenöl**

1. Mehl in eine Schüssel sieben. Salz im Wasser auflösen und zusammen mit dem Olivenöl und dem Weißwein zum Mehl geben. Mit einem Holzlöffel verrühren. Anschließend alles gut zu einem glatten Teig kneten und mindestens 30 Minuten ruhen lassen.

2. Vom Teig 10-g-Stücke abwiegen. Die Teigstücke zu dünnen Rollen formen und Ringe formen.

3. In einem breiten Topf Wasser aufkochen und etwas abkühlen lassen, es soll nicht mehr kochen. Die Teigringe portionsweise ins Wasser geben. Wenn sie oben schwimmen mit einer Schaumkelle herausnehmen und auf einem frischen Geschirrtuch abtropfen lassen.

4. Die Ringe auf ein eingefettetes Backblech legen und bei 180 °C 30-35 Minuten backen. Nach der halben Backzeit das Blech einmal drehen, damit die Taralli gleichmäßiger durchbacken.

5. Wer es pikanter mag, kann die Taralli vor dem Backen mit feinem Meersalz, Fenchelsamen oder anderen Kräutern bestreuen.



Infos

Knusperringe mit Wein aus dem „Stiefel“

Die knusprigen Kringel sind eine Spezialität aus der Provinz Apulien, die im Süden Italiens liegt. Die klassische Variante mit Wein kann alkoholfrei ersetzt werden. Beliebt ist die Zugabe von Fenchelsamen und Salz – diese Aromen harmonieren köstlich mit dem Duft des Weins.



Gevulde Koeken

Zutaten für 15 Stück

Für die Mandelmasse:

- ❖ **200 g ganze blanchierte Mandeln**
- ❖ **150 g Puderzucker**
- ❖ **1 TL Rosenwasser**
- ❖ **5-7 Tropfen Bittermandelöl**

Für den Teig:

- ❖ **1/2 Biozitrone**
- ❖ **225 g Butter**
- ❖ **250 g Puderzucker**
- ❖ **2 Päckchen Vanillezucker**
- ❖ **1 Prise Salz**
- ❖ **3 Eier**
- ❖ **425 g Mehl**
- ❖ **1/2 Päckchen Backpulver**
- ❖ **1/2 TL Zimtpulver**
- ❖ **15 ganze Mandeln**

1. Für die Mandelmasse: Mandeln in einen leistungsstarken Mixer geben und auf höchster Stufe fein mixen. Puderzucker sieben, hinzugeben und weitermixen. Darauf achten, dass keine Mandelstücke am Rand haften, diese immer wieder unterrühren. Die Masse muss fein und homogen sein. Masse in eine Schüssel umfüllen. Rosenwasser und Bittermandelöl zugeben und alles gut verkneten.

2. Für den Teig: Die Zitrone unter heißem Wasser abspülen und abtrocknen. Die Schale abreiben.

3. In einer Schüssel Butter mit Puderzucker und Vanillezucker schaumig rühren. Salz, die Hälfte der Zitronenschale und 1 Ei unterrühren. Mehl mit Backpulver mischen und zu der Buttermasse sieben. Zimtpulver darüberstreuen. Alles kurz verrühren und verkneten. Teig in Folie gewickelt 30 Min. im Kühlschrank ruhen lassen.

4. Ofen auf 170°C (Umluft) vorheizen. Teig in mehreren Portionen sehr dünn auf einer bemehlten Fläche ausrollen und mit einem Ausstecher oder einem Glas (ca. 10 cm Ø) 30 Kreise ausstechen. Die Hälfte der Kreise mit etwas Abstand auf mit Backpapier belegte Backbleche legen. In die Mitte jedes Kreises auf den Blechen 1 EL Mandelmasse geben.

5. 1 Ei verquirlen. Ränder der belegten Teigkreise damit einstreichen. Auf jeden belegten Teigkreis einen weiteren legen und die Ränder mit einer Gabel fest andrücken. Das restliche Ei verquirlen, das Gebäck damit einstreichen und je eine Mandel daraufdrücken. Im Backofen 15-20 Min. backen.



Infos

Herrlich süße Teilchen zum Pausenkaffee

Die Niederländer achten zwar auf ihre Gesundheit und ernähren sich bewusst. Aber zum „kopje koffie“, der Tasse Kaffee in der Frühstücks- oder Nachmittagspause, darf es gern etwas Süßes geben. So wird in den „Koeken“, den Küchlein, weder an der Füllung, noch am Teig mit Puderzucker gespart.





Pastéis de Nata

Zutaten für 12 Stück

- ❖ **5 Eigelb**
- ❖ **250 g Sahne**
- ❖ **120 g Zucker**
- ❖ **Mark einer Vanilleschote**
- ❖ **1 Prise Salz**
- ❖ **1 TL Speisestärke**
- ❖ **1 Rolle Blätterteig
(Kühlregal, 24 x 42 cm)**
- Außerdem:**
- ❖ **12er-Muffinbackform**

1. Eigelb mit Sahne, 100 g Zucker, Vanillemark, Salz und Speisestärke verrühren. Im heißen Wasserbad ca. 7 Minuten dickschaumig aufschlagen und etwas abkühlen lassen.



- 2.** Den Backofen auf 200 °C vorheizen. Den Blätterteig bei Raumtemperatur 10 Minuten ruhen lassen. Die Mulden der Muffinbackform einfetten.
- 3.** Den Teig entrollen und auf etwas Mehl auf 32 x 42 cm ausrollen. 12 Kreise (10 cm Ø) ausschneiden. Den Teig in die Mulden geben und am Rand andrücken.
- 4.** Die Vanillecreme in die Mulden verteilen. Im vorgeheizten Backofen auf der mittleren Einschubleiste ca. 20 Minuten backen.
- 5.** Die Törtchen herausnehmen und mit dem restlichen Zucker bestreuen. Anschließend mit einem Crème-brûlée-Brenner karamellisieren und abkühlen lassen.

Infos

Süßgebäck aus dem Mönchskloster

Die Cremetörtchen mit der selbst gemachten Puddingmasse, die in Portugal Pastéis de Nata genannt werden, sind das wohl meistbekannte und -geliebte Gebäck des südeuropäischen Landes. Sie sollen im 17. Jahrhundert erstmals in einem Mönchskloster in der Nähe von Lissabon gebacken worden sein. Jede portugiesische Konditorei, die etwas auf sich hält, bietet dieses Gebäck an.

Besonders lecker schmecken die Törtchen, wenn sie noch warm und mit etwas Zimt bestreut serviert werden. In Lissabon genießt man sie vorzugsweise mit einem „Bica“, einem kleinen starken Kaffee, der dem Espresso ähnelt.

Heftbestellservice



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 0 72 23/91 19 30 erfragen.



072 23/911 932



**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! >>>>>>>





Die „Traditions-Bäckerei Süss“ in Reinsfeld im Hunsrück (Rheinland-Pfalz) ist der älteste Betrieb der Gemeinde – und doch so innovativ, wie eine Bäckerei nur sein kann. Das ist Tobias Ehses zu verdanken, der das Unternehmen heute mit außerordentlichem Elan und großartigen Ideen führt.

Backtradition seit 1820

Heubrot aus der Backstuff!



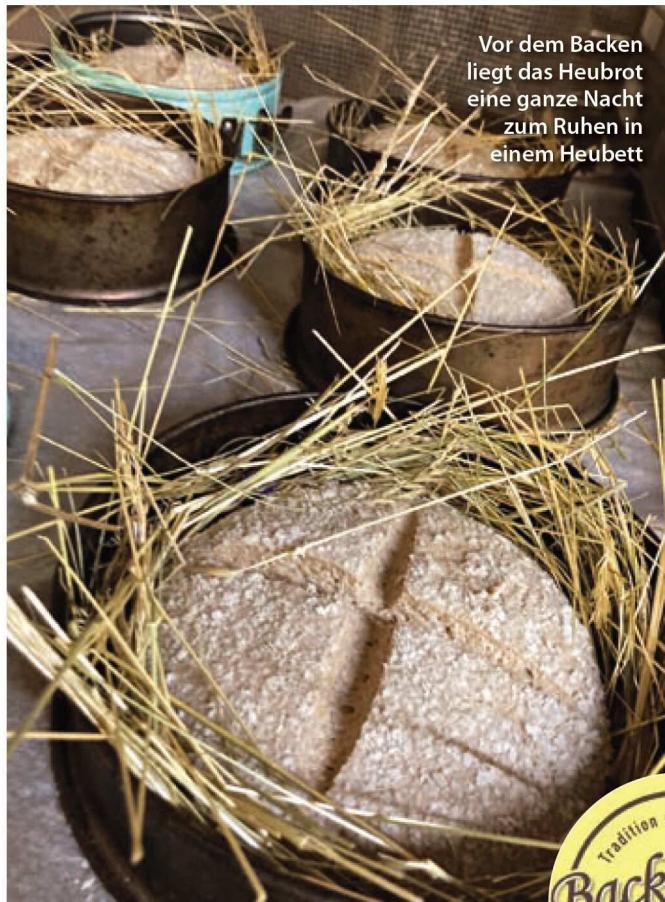
Tobias Ehses ist hier in seinem Element. Er liebt die Handarbeit

Tobias Ehses führt die Tradition einer jahrhundertealten Bäckerdynastie fort, die sich bis ins frühe 19. Jahrhundert zurückverfolgen lässt. Die ersten Aufzeichnungen zur Backtradition der Familie stammen aus dem Jahr 1820 aus dem Kirchenbuch des Moselorts Müden. 1925 gründete Casper Süss schließlich die „Backstuff“ (moselfränkisch: Stuff = Stube) in Reinsfeld, die bis heute dort beheimatet ist – wie damals üblich mit minimalistischem Sortiment bestehend aus einer Brotsorte, Rosinenschnecken und am Wochenende auch mal Weißbrot und Kastenkuchen. Süss war der erste fahrende Bäcker im Hochwald. Mit seinem Eselskarren zog er durch die benachbarten Dörfer, um seine Brote zu verkaufen. Während des Zweiten Weltkriegs verlor er in der Nähe des damals ansässigen

Konzentrationslagers oft „versehentlich“ einige Brote vom Wagen ... die dann von dessen Insassen gefunden wurden.

DURCH DIE GENERATIONEN

Nachfolger von Casper Süss wurde Tobias Ehses' Großvater Ludwin Düren, der die Süss-Tochter Agnes heiratete. Die Bäckerei wurde zur „Bäckerei Düren“. Deren Tochter Rita wiederum führte den Betrieb ab 1984. „Ritas Rollender Bäckerladen“ wurde auf den umliegenden Dörfern und Märkten stets sehnsgütig erwartet. Als Tobias Ehses den Betrieb 2017 von seiner Mutter übernahm, besann er sich zurück auf die Wurzeln: Aus der „Bäckerei Düren“ wurde die „Backstuff Süss“ – und nicht nur im Namen ist Tobias Ehses' Urgroßvater zu finden: Casper Süss mit



Vor dem Backen liegt das Heubrot eine ganze Nacht zum Ruhnen in einem Heubett



Tobias Ehses' Heubrot wurde mit einer Goldmedaille ausgezeichnet und ins Weltkulturerbe „Deutsches Brotregister“ aufgenommen



seinem Eselskarren ist auf dem neuen Emblem des Betriebs verewigzt. Wie schon sein Urgroßvater hält Tobias Ehses den mobilen Betrieb aufrecht. „Er gehört einfach zu unserer Tradition“, sagt er. „Etwas sieben Jahre alt war ich“, erinnert sich der Bäckermeister, „als mein großer Bruder gefragt wurde, ob er Bäcker werden und den Betrieb fortführen möchte. Da er verneinte, war mir damals schon

klar, dass ich das dann wohl machen muss.“ Auch wenn Rita Düren zu keinem Zeitpunkt auf die Weiterführung des Betriebes bestanden hat, ist es schließlich doch so gekommen. Im Jahr 1998 schloss Tobias Ehses als Kammersieger

die Gesellenprüfung ab, 2005 kam die Meisterprüfung dazu. Anfangs fiel ihm der Beruf nicht leicht, er fühlte sich sogar gefangen – bis seine Mutter an Krebs erkrankte und er Hals über Kopf den Betrieb übernehmen musste. „Es war eine schwere Zeit und ich musste entscheiden, wie es für mich weitergehen sollte“, erzählt er von diesem Tiefpunkt. Er entschloss sich, auf seine ➤





Handarbeit – Tobias Ehses nennt es „Arbeit mit Herz und Hand“



Rita Düren ist nach wie vor unverzichtbare Mitarbeiterin der Bäckerei

größte Stärke – seine Kreativität – zu setzen. Er erwarb eine kleine Steinmühle, um lokales Getreide selbst zu mahlen. Vor allem alte Getreidesorten, sogenannte Urgetreide, haben es ihm angetan. Für die Industrie waren sie nie interessant, weil der Anbau zu aufwendig ist und die Erträge zu gering sind. Aber sie brauchen weniger Dünger und Pflanzenschutzmittel, weil sie resistenter sind, und weisen zudem hohe Gehalte an fettlöslichen Antioxidantien auf, die gut für unsere Gesundheit sind.

Die Liebe zum Beruf wuchs, Tobias Ehses entwickelte außergewöhnliche Brotrezepte und baute sich aus Lehm einen Holzofen nach römischem und keltischem Vorbild.

Bald kamen zwei weitere Standbeine hinzu: Brotbackkurse, in denen er regelmäßig fachliches und praktisches Wissen vermittelt, und Feuerlaufkurse, die seine private Leidenschaft sind. Um sie anbieten zu können, ließ er sich als Feuerlauftrainer ausbilden. Es ist sein Herzenswunsch, dass Menschen glücklich und gesund sind, und zu beidem will und kann er ein Stück beitragen.

Zuletzt baute er die alte, ungenutzte Scheune über der Backstube zu außergewöhnlich gestalteten und ausgesprochen stilvollen Ferienwohnungen aus, in denen die Gäste dem Alltag entfliehen können.



Auch Nudeln aus alten Getreidesorten gehören zum Sortiment der Backstuff

GUTES UMFELD, ORIGINELLE BROTE

Besonders stolz ist Tobias Ehses auf das Wissen, das ihm sein Großvater und seine Mutter in der Backstube vermittelt haben. In der Familie herrscht großer Zusammenhalt, jeder ist für jeden da und die Angestellten gehören zur Familie. Wenn die Sprache auf seine Kundschaft kommt, gerät der Bäcker ins Schwärmen: So freundlich und treu – das gebe es kein zweites Mal. Wir sehen darin nicht nur eine Bestätigung für sein herzliches Wesen, sondern auch für seine Arbeit und die Kreationen, mit denen er überzeugt.

Ein echter „Renner“ ist das von ihm kreierte Heubrot, das vom „Deutschen Brotinstitut e. V.“ mit einer Goldmedaille ausgezeichnet und ins Weltkulturerbe „Deutsches Brotregister“ aufgenommen wurde. Bis ins Fernsehen hat es dieses Brot sogar geschafft. Das Brot aus regionalen Urgetreidesorten liegt vor dem Backen eine ganze Nacht einem handverlesenen Bioheubett mit verschiedenen Wildblumen und Kräutern, in dem es dann auch gebacken wird. Wenn das



Tobias Ehses hat nach römischem und keltischem Vorbild einen Ofen aus Lehm gebaut

Heubrot dann mit dem Heu aus dem Ofen kommt, ist die ganze Backstube von Kräuterduft erfüllt. „Für mich ist das Heubrot ein Luxuslebensmittel“, sagt Ehses. „Ich liebe es, die erste Scheibe nur mit Butter zu essen und den feinen Kräutergeschmack zu genießen!“ Das ausgezeichnete Brot – und verschiedene andere Produkte – können Sie auch über den Webshop der „Backstuff“ beziehen. Ein weiterer besonderer Genuss ist das Römerbrot mit selbst gezogener Wildhefe und Urgetreide aus der Römerzeit. Das Römerbrot „Panis Mundus“ wird im selbst gebauten Lehmbackofen gebacken und wie damals zum Verkauf an Haken aufgehängt. Mittlerweile sind alle Brotprodukte von Tobias Ehses von der Regionalinitiative Saar-Hunsrück-Marke „Ebbes-von-Hei!“ zertifiziert. Das



„Deutsche Brotinstitut e. V.“ hat sein Brot mehrfach ausgezeichnet. So erhielt er eine Auszeichnung „Gold für hervorragende Backleistung“ für sein Kartoffelbrot, das Bier-, das Wingerts-, das Winzer- und das Kasparbrot wurden mit „sehr gut“ zertifiziert – um nur einige wenige zu nennen. Es gibt in der „Backstuff Tobias Ehses“ noch eine ganz Reihe weiterer einmaliger Brote wie z. B. das Schinderhannesbrot, das mit Fichtennadeln gebacken wird, das Biberbrot mit Birkenblättern und Getreide vom benachbarten Bauernhof oder das Keltenbrot mit Urgetreide aus

Die Brote von Tobias Ehses sind schon vielfach ausgezeichnet worden



der Keltenzeit. Wer gar nicht genug von Ehses' Kreationen bekommen kann, greift zu seinen Nudeln aus selbst gemahlenem Urgetreide.

WIE FRÜHER UNTERWEGS

Auf welchen Märkten Tobias Ehses zu finden ist und durch welche Orte ihn wann sein Tourplan führt, kann man seiner Website entnehmen. Dort finden sich auch die Termine für die Brotback- und die Feuerlaufkurse. Wer den Nationalpark Hunsrück-Hochwald oder den Naturpark Saar-Hunsrück besuchen möchte, kann sich in einer der originellen Ferienwohnungen von Tobias Ehses einmieten. Allein diese „Themenappartements“ sind eine Reise wert, und vor allem Radbegeisterten ist die Region zu empfehlen. Am wichtigsten ist Tobias Ehses die Arbeit mit Herz und Hand und viel Zeit. „Das kann eine Fabrik niemals bieten“, weiß er. Natürlich kostet dieser Weg viel



V. li. n. re.: Rita Düren, Tobias Ehses und die Auszubildende Zübeyde Altun vor dem Wagen, mit dem heute das Brot unter die Leute gebracht wird

Energie und Zeit, aber der Bäckermeister ist überzeugt: „Wenn man sich entschließt, etwas zu machen, dann sollte man Liebe hineingeben. Damit wird die Welt direkt ein Stückchen besser.“ Man kann es schmecken, dieses Stückchen bessere Welt, für das Tobias Ehses sich Tag für Tag einsetzt – es ist ein Genuss, den wir möglichst vielen Menschen wünschen.

Text: Caroline Dey

Fotos: Tobias Ehses

Kontakt:

Traditions-Bäckerei Süss
Backstuff Tobias Ehses
Trierer Str. 38, 54421 Reinsfeld
Tel.: 065 03/7116
E-Mail: info@backstuff.de
www.backstuff.de

Die Magie des guten Brotes!

Sauerteig können Sie selbst ansetzen oder – wenn es schneller gehen soll – in Portionsgröße kaufen. Beide Varianten sorgen dafür, dass das Brot noch saftiger, aromatischer und leichter verdaulich wird.

Weizen-Roggen-Wurzelbrot

Zutaten für 1 Brot

- ❖ **350 g Weizenmehl (Type 1050)**
- ❖ **100 g Roggenmehl (Type 1150)**
- ❖ **1 Päckchen Roggen-Vollkorn-Sauerteig**
- ❖ **1 Päckchen Trockenbackhefe**
- ❖ **50 g weiche Butter oder Margarine**
- ❖ **1 1/2 TL Salz**
- ❖ **1 EL Zucker**
- ❖ **1 gestrichener TL gemahlener Kreuzkümmel**
- ❖ **300 ml warmes Wasser**
- Außerdem:**
- ❖ **Weizenmehl (Type 1050)**

1. Weizen- und Roggenmehl mit dem Sauerteig und der Hefe in einer Rührschüssel sorgfältig vermischen. Restliche Teigzutaten hinzufügen und alles mit einem Mixer (Knethaken) kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe in ca. 5 Min. zu einem glatten Teig verarbeiten. Den Teig mit etwas Mehl bestreuen und zugedeckt an einem warmen Ort so lange gehen lassen, bis er sich sichtbar vergrößert hat.

2. Ein Backblech mit Backpapier belegen. Ofen auf 220 °C (Umluft: 200 °C) vorheizen.

3. Teig aus der Schüssel lösen, auf eine leicht bemehlte Arbeitsfläche stürzen und zu einer Rolle formen. Rolle an den Enden fassen, mehrmals gegeneinander zu einer „Wurzel“ verdrehen und auf das Backblech legen. Nochmals zugedeckt an einem warmen Ort gehen lassen, bis sie sich sichtbar vergrößert.

4. Das Brot in der Mitte des vorgeheizten Backofens ca. 20 Min. backen. Nach dem Backen das Weizen-Roggen-Wurzelbrot auf einem Kuchenrost erkalten lassen.

LANDFRAUEN-TIPP:

❖ Statt mit Kreuzkümmel kann das Brot auch mit anderen gemahlenen Gewürzen, z. B. Anis, Fenchel oder Kümmel zubereitet werden.

Produkttipp:

Der getrocknete Roggen-Vollkorn-Sauerteig von Dr. Oetker wird beim Backen einfach untergemischt.
5-g-Packung ca. 0,70 €



Weitere Rezepte für Sauerteigbrot erwarten Sie auf den nächsten Seiten!





*Vollkornbrot
mit Sauerteig*

Rezept auf Seite 58





*Körner-Saat-Brot
mit Sauerteig*

Rezept auf Seite 58

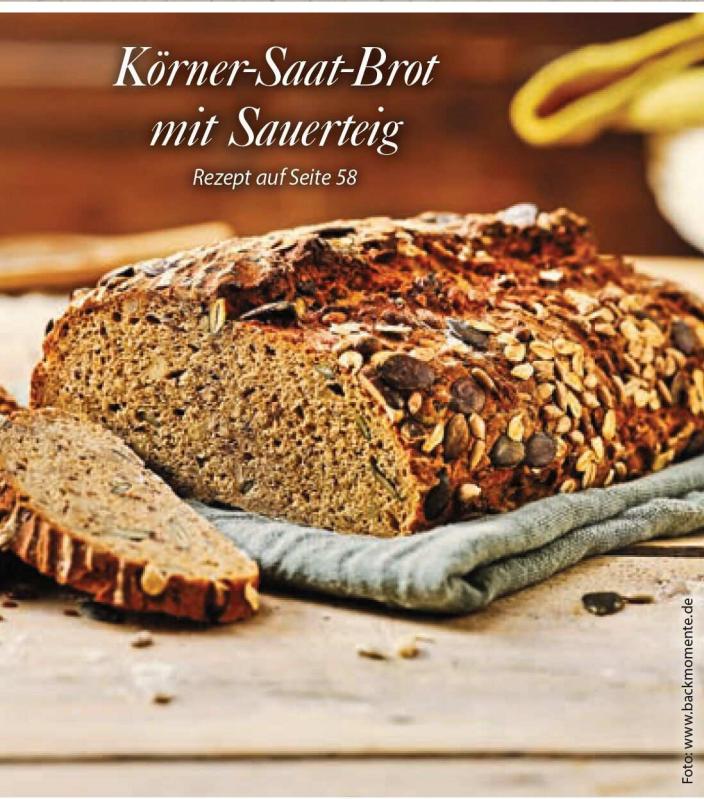




Foto: Dr. August Oetker Nahrungsmitte KG

Vollkornbrot mit Sauerteig

Zutaten für 1 Brot

Für den Teig:

- ❖ 250 g Roggenvollkornmehl
- ❖ 250 g Weizenvollkornmehl
- ❖ 1 Pck. Roggen-Vollkorn-Sauerteig
- ❖ 1 Päckchen Trockenbackhefe
- ❖ 2 TL Salz
- ❖ 1 EL Zucker
- ❖ 50 g weiche Butter
- ❖ 100 g Kürbiskerne
- ❖ 75 g Sonnenblumenkerne
- ❖ 25 g Leinsamen
- ❖ 25 g Sesamsamen
- ❖ 350 ml warmes Wasser

Außerdem:

- ❖ Leinsamen

1. Für den Teig: Roggen- und Weizenmehl mit Sauerteig und Trockenbackhefe in einer Rührschüssel vermischen. Restliche Teigzutaten (auch die Kerne und Körner) zufügen und alles mit einem Mixer (Knethaken) kurz auf niedriger, dann auf höchster Stufe in 5 Minuten zu einem Teig verkneten. Teig zugedeckt an einem warmen Ort gehen lassen, bis er sich sichtbar vergrößert hat.

2. Eine Kastenform (25 x 11 cm) fetten. Den Teig auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche nochmals kurz durchkneten. Erst zu einer Kugel und dann zu einer Rolle formen. Den Teig in die Form legen und abgedeckt gehen lassen bis er sich sichtbar vergrößert hat.

3. Den Backofen 180 °C (Umluft: 160 °C) vorheizen. Den Teig mit Wasser bestreichen und Leinsamen aufstreuen. Die Form auf dem Rost in das untere Drittel des Backofens schieben und ca. 50 Minuten backen.

4. Das Vollkornbrot aus der Form lösen und auf einem Kuchenrost erkalten lassen.

LANDFRAUEN-TIPP:

⇒ Für ein nussiges Vollkornbrot einfach die Kürbiskerne durch Haselnusskerne ersetzen.

Kartoffelwinzerbrot

Zutaten für 2 Brote

Für den 1. Vorteig:

- ❖ 150 ml Wasser
- ❖ 2 g frische Hefe
- ❖ 1/2 TL Zucker
- ❖ 150 g Weizenmehl (Type 1050)

Für den 2. Vorteig:

- ❖ 50 g fertiger Sauerteig
- ❖ 250 ml Wasser
- ❖ 300 g Weizenmehl (Type 1050)

Für die Kartoffeln:

- ❖ 300 g vorwiegend festkochende Kartoffeln

Für den Hauptteig:

- ❖ 500 g Weizenmehl (Type 550)
- ❖ 24 g Salz
- ❖ 4 g frische Hefe
- ❖ 200 ml trockener Riesling
- ❖ 30 g Apfelkraut

1. Für den 1. Vorteig: Am Vortag Wasser mit Hefe und Zucker in eine Schüssel geben und beides darin auflösen. Mit einem Holzlöffel das Mehl gründlich mit dem Wasser verrühren, bis ein feuchter und flüssiger Teig entstanden ist. Mit einem Wachstuch bedeckt, bei Raumtemperatur 15 Std. ruhen lassen.

2. Für den 2. Vorteig: Ebenfalls am Vortag Sauerteig mit Wasser in einer Schüssel verrühren und Mehl dazugeben. Teig einmal gründlich mit einem Holzlöffel verrühren und ebenfalls abgedeckt 15 Std. wie den Vorteig ruhen lassen.

3. Für die Kartoffeln: Ebenfalls am Vortag Kartoffeln waschen, schälen, halbieren und/oder vierteln und in Salzwasser ca. 20 Min. garen. Abschütten und ein Küchentuch darüberlegen. Bis zum nächsten Tag stehen lassen, dadurch entweicht überflüssige Feuchtigkeit.

4. Für den Hauptteig: Am Backtag beide Vorteige in die Schüssel einer Küchenmaschine geben. Kartoffeln stampfen und mit Mehl und Salz in die Schüssel geben. Hefe im Riesling auflösen und mit Apfelkraut in die Schüssel geben. Knethaken einsetzen und den Teig gründlich durchkneten. Teig sollte nicht mehr oder nur noch wenig kleben. Sollte er noch kleben, nach und nach etwas Weizenmehl unterkneten.

5. 2 Gärkörbe gründlich bemehlen. Den Brotteig halbieren. Beide Teile mehrfach von außen nach innen falten und anschließend rundwirken oder auf die Form der Gärkörbe falten und hineinlegen. Körbe mit einem sauberen Küchentuch bedecken und an einem warmen Ort 60 Min. gehen lassen.

Alternativ im auf 30 °C aufgeheizten und wieder abgestellten Ofen gehen lassen.

6. Den Backofen mit Backblech auf 250 °C vorheizen. Brotlaibe auf das Backblech stürzen. Am besten mit einer Sprühflasche ein paar Mal Wasser in den Ofen sprühen und den Ofen wieder schnell schließen. Brote 10 Minuten backen, dann die Temperatur auf 220 °C reduzieren und die Brote weitere 30 Min. backen, bis sie gar sind. Auf einem Kuchengitter abkühlen.

Körner-Saat-Brot mit Sauerteig

Zutaten für 1 Brot

Für das Quellstück:

- ❖ 100 g gemischte Kerne (z. B. Sonnenblumen- und Kürbiskerne)
- ❖ 40 g Leinsaat
- ❖ 5 g Salz
- ❖ 100 ml kochendes Wasser

Für den Teig:

- ❖ 250 g dunkles Weizenmehl (Type 1050)
- ❖ 170 g Weizenvollkornmehl
- ❖ 80 g Roggenmehl (Type 1150)
- ❖ 10 g Trockenhefe
- ❖ 10 g Salz
- ❖ 15 g Backmalz
- ❖ 5 g Brotgewürz
- ❖ 75 g Natursauerteig
- ❖ 310 g Wasser

Außerdem:

- ❖ 3 EL Kerne, Haferflocken und Saaten

1. Für das Quellstück: Die gemischten Kerne, Leinsaaten und Salz in einer Schüssel mit 100 ml kochendem Wasser übergießen. Umrühren und abgedeckt mindestens 1 Stunde quellen lassen.

2. Für den Teig: Alle Mehle, Trockenhefe, Salz, Backmalz und Brotgewürz in einer Schüssel vermengen. Natursauerteig, das Quellstück und das Wasser zugeben und mit der Küchenmaschine auf niedriger Stufe verkneten. Alternativ den Teig mit den Händen verkneten. Zu einer Kugel formen und in der abgedeckten Schüssel 1 Std. gehen lassen.

3. Teig nach Belieben formen. Kerne, Haferflocken und Saaten auf die Arbeitsfläche geben und das Brot darin wälzen. Nochmals, z. B. in einem Gärkorb, 30-60 Min. gehen lassen. Mit einem Küchentuch abdecken.

4. Den Backofen auf 250 °C vorheizen. Das Backblech dabei im Ofen belassen. Auf den

Boden des Garraums eine kleine Auflaufform stellen.

5. Das Brot aus dem Gärkorb auf ein Backpapier stürzen und mit einem scharfen Messer der Länge nach in einem Winkel von 30-45 °C einritzen.

6. Brot in den vorgeheizten Backofen auf das Backblech geben und ein Glas Wasser vorsichtig in die Auflaufform schütten. Backofen schnell schließen, sodass der Dampf im Ofen verbleibt. Das Brot 15 Min. backen.

7. Anschließend die Hitze auf 230 °C reduzieren, den Dampf aus dem Backofen lassen und das Brot weitere 25-30 Min. backen. Eventuell zum Ende der Backzeit mit Alufolie abdecken.

Roggenschrotmischbrot

Zutaten für 1 Brot

- ❖ **300 g Roggenschrot**
- ❖ **200 g Roggenmehl (Type 1150)**
- ❖ **200 g Dinkelmehl (Type 630)**
- ❖ **42 g frische Hefe**
- ❖ **1/2 TL Zucker**
- ❖ **450 ml lauwarmes Wasser**
- ❖ **150 g Sauerteig
(2 Beutel à 75 g)**
- ❖ **15 g Meersalz**
- ❖ **2 TL Brotgewürz (optional)**
- ❖ **10 g Backmalz**
- ❖ **20 g Zuckerrübensirup**
- ❖ **50 g Sonnenblumenkerne**

1. Roggenschrot, Roggen- und Dinkelmehl in einer Schüssel vermischen. Eine Mulde formen und in die Mitte die frische Hefe bröseln. Den Zucker und 100 ml lauwarmes Wasser zufügen. Umrühren und 15 Minuten ruhen lassen bis die Hefe zu schäumen beginnt.

2. Den Sauerteig mit dem Hefewasser verrühren. Salz, Brotgewürz, Backmalz, Zuckerrübensirup, Sonnenblumenkerne und das restliche Wasser zufügen. Mit der Küchenmaschine oder einem Handmixer zu einem glatten Teig verarbeiten.

3. Den Teig nochmals per Hand auf einer bemehlten Arbeitsfläche durchkneten und zu einem kleinen rechteckigen Laib formen. Den Laib in eine Kastenform (30 cm Länge) geben und anschließend 45-60 Minuten abgedeckt gehen lassen.

4. Den Backofen auf 240 °C vorheizen. Das Brot im Backofen 10 Minuten backen. Nach dieser Backzeit die Backofentemperatur auf 200 °C reduzieren und weitere 40-50 Minuten backen.



Focaccia mit Sauerteig

Zutaten für 1 Focaccia

Für den Weizensauerteig:

- ❖ **10 g Reinzucht-Sauerteig Bio**
- ❖ **100 g Weizenmehl (Type 550)**
- ❖ **100 ml lauwarmes Wasser (30-35 °C)**

Für den Hauptteig:

- ❖ **210 g Weizensauerteig (vom Vortag)**
- ❖ **400 g Weizenmehl (Type 550)**
- ❖ **75 g Olivenöl (plus etwas Öl zum Formen des Teigs)**
- ❖ **10 g Salz**
- ❖ **20 g frische Hefe**
- ❖ **225 ml lauwarmes Wasser (30-35 °C)**

Für den Belag:

- ❖ **15-20 Cockaittomaten**
- ❖ **10-15 entkernte Oliven**
- ❖ **1 EL italienische Kräuter**
- ❖ **50 ml Olivenöl**

1. Für den Weizensauerteig: Am Vortag den Sauerteig zerbröseln und mit den restlichen Sauerteigzutaten zu einem glatten Teig verrühren. Schüsselrand von Teigresten befreien und abgedeckt an einem warmen Ort (24-30 °C) 16-20 Std. reifen lassen.

2. Für den Hauptteig: Alle Zutaten in eine Schüssel geben und mit den Knethaken der Küchenmaschine zu einem glatten Teig verarbeiten (1 Minute langsam, ca. 10 Minuten

schnell), bis sich der Teig vom Schüsselrand löst (bei Bedarf noch ein wenig Mehl hinzufügen).

3. Teig aus der Schüssel nehmen, auf eine bemehlte Oberfläche legen und zu einer Kugel formen. Schüssel mit Olivenöl bestreichen. Teig wieder in die Schüssel legen und abgedeckt 75 Min. reifen lassen.

4. Nach der Reifezeit den Teig auf ein mit Backpapier belegtes Backblech vorsichtig und gleichmäßig mit den Fingerspitzen von der Mitte zum Rand des Backblechs auf ca. 1,5 cm Dicke drücken und verteilen (hierfür Hände mit Olivenöl einreiben).

5. Für den Belag: Tomaten und Oliven halbieren. Kräuter und Olivenöl mischen und die Teigoberfläche mit einem Pinsel bestreichen. Oliven und Tomaten darauf verteilen. Den Teig 15 Min. ruhen lassen.

6. Backofen auf 230 °C vorheizen. Focaccia auf der mittleren Schiene des Backofens ca. 20 Min. backen.

Produkttipp:

Der Reinzucht-Sauerteig Bio von Böcker muss vor dem Verarbeiten einige Stunden gehen. 430-g-Packung ca. 5,40 €



Kleine Häppchen, grobartiger Genuss!

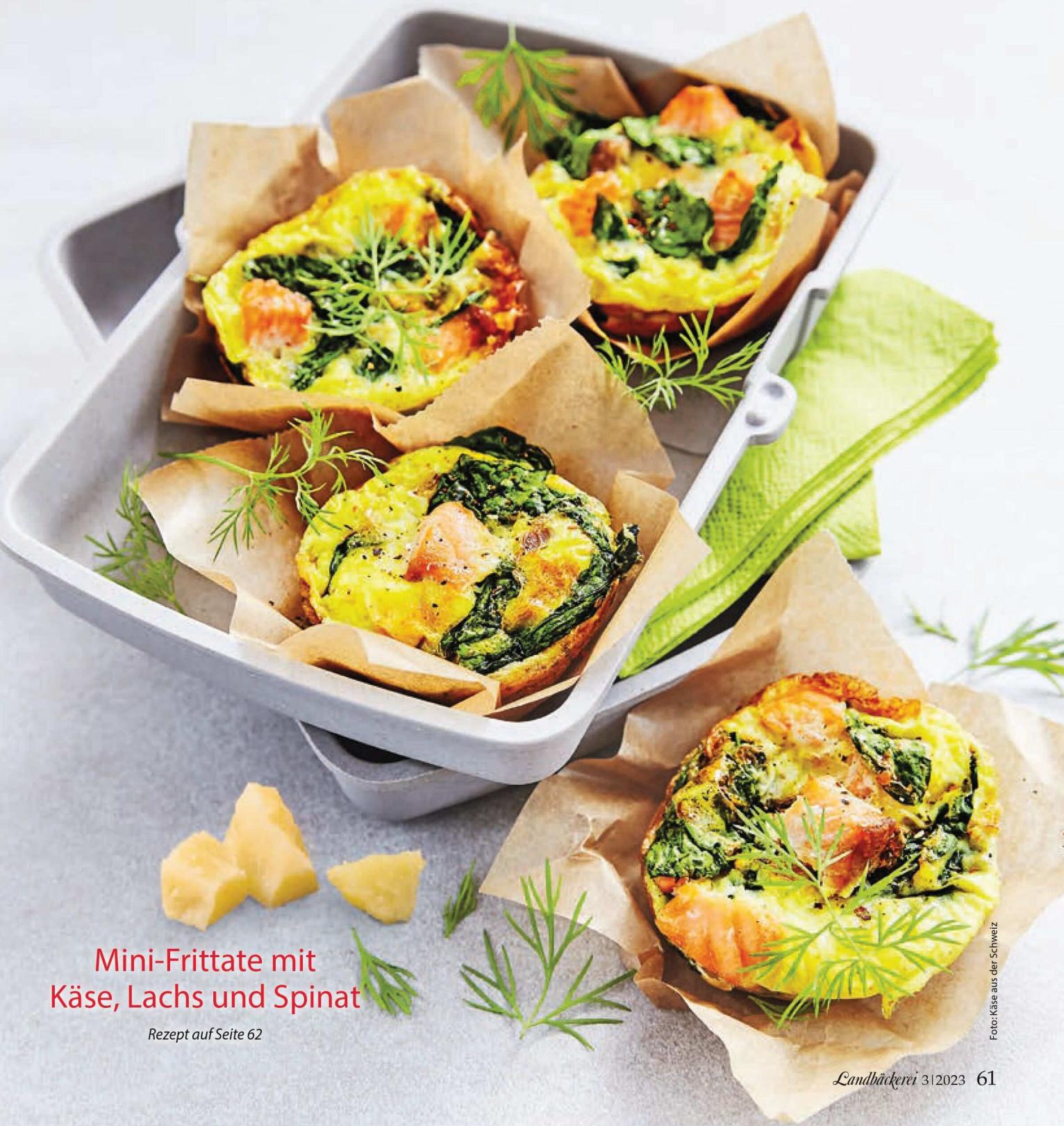
Cupcakes mit
Appenzeller und
Basilikumcreme

Rezept auf Seite 62



Foto: Käse aus der Schweiz

Unsere pikanten Snacks eignen sich prima als Fingerfood beim Sektempfang, schmecken zu Gegrilltem, geben hübsche Vorspeisen ab und überraschen die Kids in der Pausenbrotdose. Aber seien wir mal ehrlich: Die Häppchen genießen wir auch gern zwischendurch – ganz ohne Anlass, aber mit viel Freude!



**Mini-Frittate mit
Käse, Lachs und Spinat**

Rezept auf Seite 62

Foto: Käse aus der Schweiz



Foto: Käse aus der Schweiz

Cupcakes mit Appenzeller und Basilikumcreme

Zutaten für 12 Stück

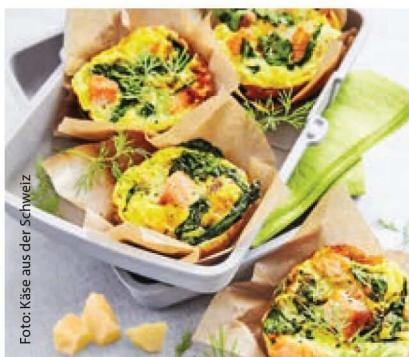
Für die Cupcakes:

- ❖ 100 g Appenzeller
- ❖ 125 g gesalzene zimmerwarme Butter
- ❖ 2 Eier
- ❖ 125 g Mehl
- ❖ 1 Handvoll getrocknete Softtomaten
- ❖ 2 EL warme Milch
- ❖ 1 EL gemahlene Sonnenblumenkerne
- Für die Basilikumcreme:**
- ❖ 175 g Frischkäse
- ❖ 2 EL gehacktes Basilikum
- ❖ 1 EL Olivenöl
- ❖ Salz
- ❖ Pfeffer
- Außerdem:**
- ❖ 12er-Mini-Muffinbackform
- ❖ 12 Papierbackförmchen
- ❖ Schnittlauch zum Garnieren

1. Für die Cupcakes: Appenzeller fein reiben und beiseitestellen. Mit einer Küchenmaschine die Butter mit leicht verquirlten Eiern verrühren, bis eine glatte Masse entsteht. Nach und nach Mehl beigeben. Getrocknete Tomaten hacken. Milch, getrocknete Tomaten, Appenzeller und Sonnenblumenkerne zufügen und anschließend pfeffern.

2. Den Teig in eine mit Papierbackförmchen ausgelegte Muffinbackform geben und bei 170 °C ca. 20 Minuten backen. Auf einem Kuchenrost abkühlen lassen.

3. Für die Basilikumcreme: Frischkäse mit Basilikum, Olivenöl, Salz und Pfeffer gut vermischen. Die Creme in einen Spritzbeutel füllen und auf den Cupcakes verteilen. Mit Schnittlauch verzieren.



Mini-Frittate mit Käse, Lachs und Spinat

Zutaten für 6 Stück

- ❖ 4 Eier
- ❖ 2 EL Milch
- ❖ Salz
- ❖ Pfeffer
- ❖ frisch geriebene Muskatnuss
- ❖ 200 g Lachsfilet ohne Gräten und ohne Haut
- ❖ 1 EL Butter
- ❖ 125 g Babyspinat
- ❖ 100 g Sbrinz AOP (Hartkäse aus der Schweiz)
- Außerdem:**
- ❖ 12er-Muffinbackform oder 6 Papierförmchen

1. Den Backofen auf 180 °C (Umluft: 160 °C) vorheizen. Die Eier mit der Milch verquirlen und kräftig mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen.

2. Das Lachsfilet mit kaltem Wasser abbrausen, trocken tupfen und in kleine Würfel schneiden.

3. 6 Vertiefungen der Muffinbackform mit Butter einfetten. Den Babyspinat mit den Lachswürfeln in den Vertiefungen verteilen, mit der verquirlten Eimischung auffüllen. Den Sbrinz AOP in Späne hobeln und ebenfalls auf die Förmchen verteilen.

4. Die Frittate im vorgeheizten Backofen auf der mittleren Schiene ca. 15 Minuten stocken lassen. Anschließend herausnehmen und warm oder kalt servieren.

LANDFRAUEN-TIPP:

- ⇒ Probieren Sie zur Abwechslung geräucherten Lachs statt Lachsfilet aus. Er macht die Frittate noch würziger und passt gut zum Spinat.

Toast-Muffins

Zutaten für 12 Stück

- ❖ 1 rote Paprikaschote
- ❖ 2-3 Frühlingszwiebeln
- ❖ 4 Eier
- ❖ 200 ml Milch (1,5 %)
- ❖ 1 schwach gehäufter TL Gemüsebouillonpulver
- ❖ Pfeffer
- ❖ 40 g Reibekäse
- ❖ 12 Scheiben Vollkorntoast
- ❖ 100 g Brunnenkresse (ersatzweise 1 Beet Gartenkresse)

Außerdem:

- ❖ 12er-Muffinbackform



Foto: Knorr

Landbäckerei HERZHAFTES KLEINGEBÄCK

1. Die Paprikaschote entkernen, waschen und in kleine Würfel schneiden. Die Frühlingszwiebeln putzen, waschen und in Ringe schneiden. Die Eier mit der Milch und dem Gemüsebouillonpulver verrühren. Mit Pfeffer würzen.

2. Die Toastbrotscheiben mit einem Nudelholz flach ausrollen. Die Mulden der Muffinbackform ausfetten. Mit je einer Toastscheibe die Mulden auslegen. Paprika und Frühlingszwiebeln in die Mulden verteilen. Die Eiermilch in die Mulden gießen und mit Käse bestreuen. Im vorgeheizten Backofen bei 200 °C (Umluft: 175 °C) ca. 20 Minuten backen, bis die Eimasse gestockt ist.

3. Die Toast-Muffins aus den Mulden nehmen und mit Brunnenkresse bestreut servieren.

LANDFRAUEN-TIPP:

❖ Auch lecker mit Tomaten und Champignons als Füllung.



Lecker und gesund
mit viel Gemüse und
Vollkorn. Was will
man mehr?

Käse-Kräuter-Muffins

Zutaten für 12 Stück

- ❖ 250 g Schweizer Emmentaler AOP
 - ❖ 4 Zweige Rosmarin
 - ❖ 4 Zweige Thymian
 - ❖ 1 Handvoll Rucola
 - ❖ 1 Bund Petersilie
 - ❖ 2 Eier
 - ❖ 150 ml Raps- oder Olivenöl
 - ❖ 200 ml Buttermilch
 - ❖ 1 TL Salz
 - ❖ 2 Knoblauchzehen
 - ❖ 250 g Mehl
 - ❖ 1 Päckchen Backpulver
- Außerdem:
- ❖ 12er-Muffinbackform
 - ❖ 12 Papierbackförmchen

1. Die Muffinbackform gut einfetten oder mit Papierförmchen auslegen.
2. Schweizer Emmentaler AOP fein reiben. Rosmarinnadeln und Thymianblättchen von den Stielen streifen. Rosmarin, Rucola und Petersilie fein hacken. Eier verquirlen. Mit Öl, Buttermilch und Salz gut vermischen. Knoblauch dazupressen. Kräuter und Käse untermischen. Mehl mit Backpulver dazusieben und zügig unterrühren.
3. Teig in Mulden der Muffinbackform füllen. In der Mitte des vorgeheizten Backofens bei 180 °C 20-25 Minuten backen. Danach in der Muffinbackform 5 Minuten ruhen lassen und auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.



Foto: Consorzio del Prosciutto di Parma

Herzachte Hefeknoten

Zutaten für 20 Stück

Für den Teig:

- ❖ 250 ml lauwarme Milch
- ❖ 80 g weiche Butter
- ❖ 20 g frische Hefe
- ❖ 500 g Mehl
- ❖ Salz

Für die Füllung:

- ❖ 7-8 getrocknete Tomaten in Öl
- ❖ 1 Knoblauchzehe
- ❖ 2 Zweige Thymian
- ❖ Pfeffer
- ❖ 200 g Frischkäse mit Paprika und Chili

Außerdem:

- ❖ 1 Eigelb
- ❖ 2 EL Sahne
- ❖ Pinienkerne
- ❖ Chiliflocken nach Belieben

1. Für den Teig: Milch in eine Schüssel geben. Butter und Hefe hineingeben und gut verrühren. Abgedeckt ca. 10 Min. stehen lassen.

2. Mehl und 1TL Salz hinzufügen und mit den Knethaken der Küchenmaschine mindestens 5 Minuten zu einem glatten, weichen Teig verarbeiten. Zugedeckt an einem warmen Ort ca. 1 Std. gehen lassen.

3. Für die Füllung: Tomaten etwas abtropfen lassen und grob hacken. Knoblauch schälen, ebenfalls fein hacken und mit Thymianblättchen und Tomaten mischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

4. Teig nochmals mit der Hand gut durchkneten und zu einem Rechteck ausrollen. Mit Frischkäse bestreichen, die Tomatenmischung darauf verteilen und waagerecht zusammenklappen. Mit einem Messer senkrecht in 2-3 cm breite Streifen schneiden.

5. Die Streifen jeweils in der Mitte mit einem scharfen Messer durchschneiden, so dass 2 Teigstränge entstehen. Dabei den oberen Rand nicht komplett durchschneiden. Die Teigstränge miteinander verdrehen und zu einem Knoten formen.

6. Die Knoten auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und nochmals ca. 20 Min. gehen lassen.

7. Den Ofen auf 200 °C vorheizen. Das Eigelb mit der Sahne verquirlen und die Knoten damit bestreichen. Mit Pinienkernen und Chiliflocken bestreuen. Im vorgeheizten Backofen 10-12 Min. goldbraun backen.

Käse-Schinken-Stangen

Zutaten für 25 Stück

- ❖ 400 g Mehl (Typ 1050)
- ❖ 100 g Mehl (Typ 550)
- ❖ 20 g Hefe
- ❖ 1 TL Honig
- ❖ 35 ml Olivenöl
- ❖ Wasser nach Bedarf
- ❖ 40 g Parmaschinken in Scheiben
- ❖ 40 g geriebener Pecorino-Romano-Käse
- ❖ 8 g Salz
- ❖ schwarzer Pfeffer
- Außerdem:**
- ❖ Parmaschinken in Scheiben
- ❖ Oliven

1. Die beiden Mehlsorten mischen. Die Hefe und den Honig in 100 ml lauwarmem Wasser auflösen. Mit 40 g Mehl vermischen und 10 Minuten quellen lassen.
2. In das restliche Mehl eine Vertiefung formen. Hefe-Mehl-Wasser-Mischung

und Olivenöl hineingeben und zu einem glatten weichen Teig kneten. Nach Bedarf Wasser hinzufügen und salzen.

3. Den Teig mit einem Geschirrtuch abdecken und an einem warmen Ort gehen lassen, bis er sein Volumen verdoppelt hat.

4. Den Parmaschinken in Streifen schneiden. Den Teig nochmal kurz durchkneten und Parmaschinkenstreifen, Pecorino und 1 Prise Pfeffer unterkneten.

5. Kleine Teigportionen abnehmen und diese zu 30 cm langen Rollen formen. Die Rollen auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben, abdecken und nochmals 20 Minuten gehen lassen.

6. Die Rollen an beiden Enden festhalten, um ca. 5 cm in die Länge ziehen und weitere 10 Minuten gehen lassen.

7. Die Stangen im vorgeheizten Backofen bei 190 °C 15 Minuten backen. Die fertigen Käse-Schinken-Stangen mit Parmaschinkenscheiben umwickeln und mit Oliven servieren.



Getrocknete
Tomaten,
Thymian und
Knoblauch:
So schmeckt
Bella Italia!



Foto: Schutzverband der Schwarzwälder Schinkenhersteller/Katharina Schäfer

Mini-Zwiebel-Küchlein mit Schwarzwälder Schinken

Zutaten für 48 Stück

Für den Teig:

- ❖ 250 g Mehl (Type 405)
- ❖ 200 g Magerquark
- ❖ 140 g Butter
- ❖ 1/2 TL Salz

Für die Füllung:

- ❖ 500 g Zwiebeln
 - ❖ 2 EL Olivenöl
 - ❖ 2 Eier
 - ❖ 100 g Crème fraîche
 - ❖ 1 TL frische Rosmarinnadeln
 - ❖ 200 g geriebener Käse
 - ❖ 24 Scheiben Schwarzwälder Schinken
 - ❖ Salz
 - ❖ Pfeffer
- Außerdem:**
- ❖ Mini-Muffinbackform

1. Für den Teig: Die Teigzutaten in eine Schüssel geben und zügig zu einem glatten Teig verkneten. Den Teig an-

schließend zugedeckt 30 Minuten in den Kühlschrank stellen.

2. Für die Füllung: Die Zwiebeln schälen und sehr fein würfeln. Das Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Zwiebeln 10 Minuten bei mittlerer Hitze glasig dünsten, ohne dass sie Farbe annehmen. Zwiebelmasse in eine Schüssel geben und 20 Minuten auskühlen lassen.

3. Eier, Crème fraîche und gehackte Rosmarinnadeln in eine Schüssel geben und verquirlen. Den Käse hinzugeben, mit Salz und Pfeffer würzen und mit Zwiebeln vermischen.

4. Den Teig auf leicht bemehlter Arbeitsfläche dünn ausrollen. 48 Kreise (6 cm Ø) ausschneiden. Schinkenscheiben halbieren und je eine halbe Scheibe in die Mulden der Mini-Muffinbackform legen. Die ausgestochene Teigkreise darüberlegen und etwas andrücken. Die Zwiebelmasse in die Mulden füllen.

5. Küchlein im vorgeheizten Backofen bei 200 °C ca. 18 Minuten goldbraun backen.

Mediterrane Blätterteigschnecken

Zutaten für 12 Stück

- ❖ 1 Knoblauchzehe
- ❖ 50 g frisches Basilikum
- ❖ 15 g Pinienkerne
- ❖ 100 g Grana Padano oder Parmesan
- ❖ 100 ml natives Olivenöl extra
- ❖ 1 Rolle Blätterteig (ca. 270 g, Kühltheke)
- ❖ Salz

1. Den Knoblauch schälen und in einem Mörser cremig zerdrücken. Die Basilikumblätter hinzufügen und weiter alles gut zerkleinern. Sobald das Basilikum seine Flüssigkeit abgibt, die Pinienkerne hinzufügen und weiter zermahlen, bis eine Creme entsteht.

2. Den Grana Padano oder Parmesan fein reiben. Das Olivenöl hinzufügen und alle Zutaten gut vermengen. Bei Bedarf mit Salz abschmecken.

3. Den Blätterteig entrollen, mit dem Basilikumpesto füllen und aufrollen. Die Blätterteigrolle mit einem Messer in 2 cm dicke Schnecken schneiden und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen. Im vorgeheizten Backofen bei 180 °C 15-20 Minuten backen.



Foto: Grana Padano

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 12,90 €.

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



Sie erhalten diese Aboprämie!

Die trendige Schale (10 cm Ø, 4,5 cm Höhe) aus der neuen KOI-Serie von ASA Selection ist ein echter Hingucker. Die von Hellgelb ins kräftige Gelb verlaufende Farbglasur verleiht dem Geschirr eine besondere Leichtigkeit. 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 erhalte 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) _____

Fault Line Cake

Die Dekoration der Torte erfordert Geduld und Fingerspitzengefühl. Ihre Belohnung: viel Staunen und bewundernde Blicke!

Rezept auf Seite 70



Kunstvolle Torten mit Wow-Effekt

Beeindruckende Verzierungen, überraschende Füllungen, geschickte Wicklungen, Schichtungen und Aromen machen unsere Prachtstücke zu besonderen Höhepunkten!

Erdbeer-Rhabarbar-Schichttorte

Zwei verschiedene Böden, zwei fruchtige Schokocremes und eine zauberhafte Verzierung. Wenn diese Torte mal nicht zum Liebling auf Ihrer Kaffeetafel avanciert!

Rezept auf Seite 70



Fault Line Cake

Zutaten für 20 Stücke

Für den Rührteig:

- ❖ 300 g weiche Butter oder Margarine
- ❖ 250-300 g Zucker
- ❖ 1 Päckchen Vanillezucker
- ❖ 1/2 TL Salz
- ❖ 6 Eier
- ❖ 300 g Weizenmehl
- ❖ 3 gestrichene TL Backpulver

Zum Tränken:

- ❖ 50 ml kalter Espresso oder starker Kaffee

- ❖ 100 ml Amaretto (Mandellikör)

Für die Füllung:

- ❖ 400 g Erdbeeren

- ❖ 600 g kalte Sahne

- ❖ 4 Beutel Sofortgelatine

- ❖ 750 g Mascarpone

- ❖ 250 g Speisequark (Magerstufe)

- ❖ 200 g Puderzucker

- ❖ 75 ml Amaretto (Mandellikör)

Zum Verzieren:

- ❖ 60 g Mini-Marshmallows

- ❖ Speisefarben (orange und pink)

- ❖ orange- und pinkfarbene Pastellzuckerschrift

- ❖ 125 g Erdbeeren

1. Eine Backform (20 cm Ø) fetten und mit Backpapier belegen. 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 unterrühren, bis eine gebundene Masse entsteht. Jedes Ei ca. 30 Sek. auf höchster Stufe unterrühren. Mehl mit Backpulver mischen und kurz auf niedrigster Stufe unterrühren. Die Hälfte des Teigs in der Springform verteilen, glatt streichen und die Form auf dem Rost in das untere Drittel des Ofens schieben und ca. 40 Min. backen.

3. Springformrand lösen und entfernen. Boden auf einen mit Backpapier belegten Kuchenrost stürzen und Springformboden entfernen. Gebäck erkalten lassen und Backpapier vorsichtig abziehen. Zweiten Boden wie beschrieben backen. Jeden Boden einmal waagerecht durchschneiden.

4. Zum Tränken: Einen Boden auf eine Tortenplatte legen. Espresso oder Kaffee und Amaretto mischen und den Boden gleichmäßig mit 1/4 tränken.

5. Für die Füllung: Erdbeeren waschen, putzen und fein würfeln. Sahne mit Gelatine nach Packungsanleitung steif schlagen. Mascarpone, Quark, Puderzucker und Amaretto in einer Rührschüssel miteinander verrühren und die geschlagene Sahne unterheben. Knapp 2/3 der Creme beiseitestellen und unter die übrige Creme die Erdbeerwürfel heben.

6. 1/3 der Erdbeercreme auf den unteren Boden streichen und den zweiten Boden auflegen. Boden mit 1/4 der Tränke tränken. Die Hälfte der restlichen Erdbeercreme auf den Boden streichen. Dritten Boden auflegen und tränken. Restliche Erdbeercreme darauf verstreichen. Schnittfläche des letzten Bodens tränken und mit der Schnittfläche nach unten auf die Erdbeercreme legen. Torte dünn mit etwas Mascarponecreme einstreichen und 15 Min. in den Kühlschrank stellen.

7. Zum Verzieren: 1/3 der Mascarponecreme mit Speisefarbe (orange und wenig pink) korallfarben einfärben. In einen Einwegspritzbeutel oder einen kleinen Gefrierbeutel füllen, eine Ecke abschneiden und rundherum mittig an den Rand der Torte einen ca. 5 cm breiten Streifen spritzen. Streifen mit einer Teigkarte oder einer kleinen Palette abziehen. 1 EL Mini-Marshmallows beiseitestellen, die übrigen rundherum auf dem Streifen andrücken und gut festdrücken.

8. Von der restlichen Mascarponecreme 2 gehäufte EL abwechselnd mit der übrigen korallfarbenen Creme in einen Spritzbeutel mit Sterntülle (15 mm Ø) füllen und in den Kühlschrank legen.

9. Mascarponecreme in einen Einwegspritzbeutel oder großen Gefrierbeutel füllen, eine Ecke abschneiden und zuerst rundherum am unteren Rand der Torte einen dicken Streifen spritzen, der bis an die Unterseite des Marshmallowstreifens reicht. Der Streifen sollte dicker sein als der Marshmallowstreifen, um einen „Fault Line“-Effekt zu bekommen. Streifen mit einer Teigkarte oder einem Lineal abziehen. Restliche Mascarponecreme dünn auf die Oberseite der Torte und als dicken Streifen an den oberen Rand der Torte spritzen, der bis an die Oberseite des Marshmallowstreifens reicht. Creme an der Seite vorsichtig mit der Teigkarte oder einem langen Lineal abziehen und auf der Oberseite mit einer Palette glatt streichen. Restliche Mascarponecreme eventuell nochmal auf den

oberen und unteren Streifen spritzen und abziehen, so dass der Marshmallowstreifen weiter innen liegt. Torte auf der Oberseite mit unterschiedlich großen Tuffs aus dem Spritzbeutel und mit Mini-Marshmallows verzieren. Die Torte mindestens 2 Std. in den Kühlschrank stellen.

10. Zum Verzieren: Die Wellenränder der „Fault Line“ mit Zuckerschrift nachzeichnen. Erdbeeren waschen, putzen und halbieren oder vierteln und auf die Torte legen. Die Torte bis zum Verzehr kalt stellen.



Erdbeer-Rhabarber-Schichttorte

Zutaten für 12 Stücke

Für das Rhabarberpüree:

- ❖ 375 g Rhabarber
- ❖ 100 g Zucker

Für das Erdbeerpüree:

- ❖ 375 g Erdbeeren
- ❖ 1 EL Zitronensaft
- ❖ 2 EL Zucker
- ❖ 80 ml Weißwein

Für den Teig:

- ❖ 9 Eier
- ❖ 230 g Zucker
- ❖ 85 g Kokosraspel
- ❖ 190 g Mehl
- ❖ 65 g Stärke
- ❖ 1 Prise Salz
- ❖ 1/2 TL Vanillemark
- ❖ 1 TL Schalenabrieb einer Bio-Orangen

- ❖ 1 gestrichener TL Backpulver
- ❖ 2 EL Kakao

Für die Cremes:

- ❖ 12 Blatt Gelatine
- ❖ 200 g gehackte weiße Schokolade
- ❖ 6 Eiweiß
- ❖ 200 g Zucker
- ❖ 500 g Sahne

Zum Verzieren:

- ❖ Erdbeeren und Puderzucker

1. Für das Rhabarberpüree: Den Rhabarber schälen und in kleine Stücke schneiden. Mit Zucker marinieren und 30 Min. ziehen lassen.

2. Im Backofen bei 100 °C (Umluft) 30 Min. garen, bis die Rhabarberstücke weich sind. In einem Mixer pürieren. Durch ein feines Sieb streichen und kalt stellen.

3. Für das Erdbeerpuree: Die Erdbeeren waschen, putzen und im Mixer fein pürieren. Zitronensaft, Wein und Zucker hinzufügen. Gut vermengen und kühlten.

4. Für den Teig: Den Backofen auf 180 °C (Umluft: 160 °C) vorheizen. 5 Eier trennen. Eigelb, 80 g Zucker schaumig schlagen. Kokosraspel, 65 g Mehl, Stärke daraufgeben. 5 Eiweiß, 75 g Zucker steif schlagen, unterheben. Teig halbieren und in 2 mit Backpapier ausgelegte Springformen (24 cm Ø) geben und im Backofen 15 Min. backen. Auskühlen lassen.

5. Ofen auf 180 °C (Umluft: 160 °C) vorheizen. Restliche Eier trennen. Restliches Eiweiß, Salz, 150 g Zucker steif schlagen. Restliches Eigelb, Vanillemark, Orangenschalenabrieb unterrühren. 125 g Mehl, Backpulver und Kakao aufsieben. Eischnee daraufsetzen und alles unterheben. In einer mit Backpapier ausgelegten Springform (24 cm Ø) ca. 20 Min. backen. Auskühlen und waagerecht in 2 Böden teilen.

6. Für die Cremes: Je 6 Blatt Gelatine einweichen. Je 100 g Schokolade getrennt schmelzen. Jeweils die Hälfte der Fruchtpürees getrennt erwärmen. Gelatine ausdrücken, in den Pürees auflösen. Jeweils Schokolade unterröhren und das restliche Fruchtpüree unterheben.

7. Jeweils 3 Eiweiß mit je 100 g Zucker separat steif schlagen und unter die Pürees heben. Je 250 g Sahne steif schlagen und unterheben.

8. Beide Böden waagerecht durchschneiden. Um den unteren dunklen Boden einen Backrahmen stellen. Auf den unteren Boden die Hälfte der Rhabarbercreme streichen. Einen hellen Boden daraufgeben. Die Hälfte der Erdbeercreme daraufstreichen. Darauf den zweiten dunklen Boden legen. Restliche Rhabarbercreme daraufstreichen. Zweiten hellen Boden darauflegen und die Hälfte der restlichen Erdbeercreme darauf verstreichen. Die restliche Erdbeercreme in einen Spritzbeutel füllen und die Oberfläche mit Tuffs verzieren.

9. Zum Verzieren: Erdbeeren waschen, in Stücke schneiden und die Torte damit verzieren. Puderzucker aufstreuen.



Rhabarberwickeltorte

Zutaten für 16 Stück

Für den Schokomürbeteig:

- ❖ 160 g Mehl
- ❖ 20 g Kakao
- ❖ 40 g Zucker
- ❖ 10 g Vanillezucker
- ❖ 90 kalte Butter in Stücken
- ❖ 1 Prise Salz
- ❖ 1 Ei

Für den Biskuit:

- ❖ 4 Eier
- ❖ 100 g Zucker
- ❖ 1 Pck. Vanillezucker
- ❖ 100 g Mehl
- ❖ 40 g Speisestärke
- ❖ 1/2 TL Backpulver

Für die Füllung:

- ❖ 10 Blatt Gelatine
- ❖ 250 g Quark
- ❖ 50 g Zucker
- ❖ 500 g Mascarpone
- ❖ 400 g Sahne

Außerdem:

- ❖ 400 g Rhabarberkonfitüre

und auf eine Kuchenplatte legen. 40 g Konfitüre auf den Boden streichen.

3. Für den Biskuit: Backofen auf 200 °C (Umluft: 180 °C) vorheizen. Eier, Zucker, Vanillezucker weißschaumig schlagen. Mehl, Stärke und Backpulver daraufsieben und unterheben. Teig auf ein mit Backpapier belegtes Blech (32 x 39 cm) streichen und 8-10 Min. backen. Anschließend auf ein gezuckertes Tuch stürzen und auskühlen lassen.

4. Für die Füllung: Restliche Konfitüre erhitzen. 2 Blatt Gelatine in Wasser einweichen. Ausdrücken, darin auflösen und abkühlen lassen.

5. Quark, Zucker und Mascarpone glatt rühren. Restliche Gelatine in Wasser einweichen, ausdrücken, auflösen und einröhren. Sahne steif schlagen und unterheben.

6. Biskuitplatte längs in 4 ca. 7,5 cm breite Streifen schneiden. 260 g Konfitüre als dünne Streifen in die Mitte der Biskuitstreifen geben. Die Hälfte der Creme aufstreichen. 1 Streifen aufrollen und in die Mitte des Schokobodens setzen. 3 Streifen spiralförmig darumwickeln. Rand mit Creme bestreichen. Mit Tortenring umlegen. Dünn mit Creme bestreichen und 2 Std. kühlten.

7. Restliche Creme mit einem Spritzbeutel mit Sterntülle auf die Torte spritzen. Nach Wunsch mit Rhabarberkompoststücken und restlicher Konfitüre verzieren.

Überraschungs-Piñata-Torte

Zutaten für 12 Stücke

Für den Biskuit:

- ❖ **7 Eier**
 - ❖ **180 g Zucker**
 - ❖ **1 Prise Salz**
 - ❖ **Schalenabrieb einer halben Biozitrone**
 - ❖ **200 g Mehl**
 - ❖ **70 g Speisestärke**
 - ❖ **1 TL Backpulver**
- Zum Füllen und Verzieren:**
- ❖ **125 g Erdbeerkonfitüre**
 - ❖ **40 g Puderzucker**
 - ❖ **2 Päckchen Sahnesteif**
 - ❖ **500 g Sahne**
 - ❖ **350 g bunte Schokolinsen**
 - ❖ **bunte Zuckerperlen**

1. Für den Biskuit: Backofen auf 180 °C (Umluft: 160 °C) vorheizen. Eier trennen. Eiweiß schaumig schlagen. 60 g Zucker und Salz unter Rühren einrieseln lassen und weiter schlagen, bis der Eischnee glänzt. Eigelb, restlichen Zucker und Zitronenschale dickcremig und hell schlagen. Mehl, Stärke und Backpulver darübersieben und mit 1/3 vom Eischnee unterziehen. Restlichen Eischnee in 2 Portionen unterheben.

2. Eine Springform (18 cm Ø, 9 cm hoch) mit Backpapier auslegen. Teig in die Form geben und im Ofen ca. 50 Min. backen. Den Boden herausnehmen und auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.

3. Biskuit aus der Form lösen. Backpapier abziehen und einen ca. 2 cm dicken Biskuitdeckel abschneiden. Restlichen Biskuit in 4 Böden schneiden. Unterem Boden auf eine Platte legen. Aus restlichen 3 Böden mittig mit einem runden Ausstecher (ca. 10 cm Ø)

Kreise ausstechen. Ausstecher als Platzhalter mittig auf den unteren Boden setzen.

4. Zum Füllen und Verzieren: Konfitüre durch ein Sieb streichen. Puderzucker und Sahne steif mischen. Sahne steif schlagen, dabei das Gemisch einrieseln lassen. Sahne in einen Spritzbeutel mit Sterntülle geben und Biskuit um den Ring mit 1/4 der Konfitüre bestreichen. Etwas Sahne darauf spritzen und glatt streichen. Ausstecher herunternehmen. Einen Biskuitring auf die Sahne legen, mit 1/4 der Konfitüre und etwas Sahne bestreichen. Vorgang mit restlichen beiden Biskuitringen wiederholen.

5. Schokolinsen, bis auf einige zum Verzieren, in den Hohlraum füllen. Biskuitdeckel auflegen. Torte mit restlicher Sahne überziehen und mit einigen Tupfen verzieren. Mindestens 2 Std. kühl stellen.

6. Vor dem Servieren Torte mit restlichen Schokolinsen und Zuckerperlen verzieren.



Foto: SweetFamily



Orangenlikörtorte

Zutaten für 16 Stücke

Für den Teig:

- ❖ **10 Eier**
- ❖ **180 g Zucker**
- ❖ **200 g Mehl**
- ❖ **50 g gemahlene Mandeln (ohne Haut)**
- ❖ **15 g Kakao**

Zum Beträufeln:

- ❖ **60 ml Orangenlikör**

Außerdem:

- ❖ **1 Dose Mandarinen (480 g)**
- ❖ **5 Eiweiß**
- ❖ **100 g Zucker**
- ❖ **1 l Orangensaft**
- ❖ **2 Pck. Vanillepuddingpulver**
- ❖ **150 g Zartbitterkuvertüre**
- ❖ **125 ml Mandarinensaft**
- ❖ **2 TL klares Tortengusspulver**

1. Für den Teig: Ofen auf 180 °C vorheizen. Eier mit Zucker ca. 8 Min. schaumig schlagen. Mehl mit Mandeln und Kakao mischen und in 2 Portionen unter den Teig rühren.

2. Eine Springform (28 cm Ø) mit Backpapier belegen. Teig in die Form füllen und auf der mittleren Einschubleiste des Ofens ca. 45 Min. backen. Boden herausnehmen und auskühlen lassen

3. Tortenboden zweimal waagerecht durchschneiden. Unteren Boden mit einem Tortenring umstellen und mit 20 ml Orangenlikör beträufeln.

4. Mandarinen in ein Sieb geben und gut abtropfen lassen. Saft dabei auffangen. Ca. 15 Mandarinenfilets auf dem Tortenboden verteilen.

5. Das Eiweiß mit Zucker steif schlagen. Puddingpulver mit genügend Orangensaft anrühren. Den restlichen Orangensaft zum Kochen bringen und das angerührte

Puddingpulver anrühren. Unter Rühren aufkochen lassen. Etwas abkühlen lassen und den Eischnee unterheben.

6. 1/3 des Puddings auf den unteren Boden streichen und mit dem mittleren Boden abdecken. Boden mit 20 ml Orangenlikör beträufeln und mit 15 Mandarinenfilets belegen. 1/3 der Orangencreme daraufstreichen und den oberen Boden darauflegen. Mit restlichem Orangenlikör beträufeln, mit restlicher Creme bestreichen und mit restlichen Mandarinen belegen. 6 Stunden kalt stellen.

7. Kuvertüre schmelzen lassen. Mit einem Esslöffel 24 Kuvertürestreifen (8 x 3 cm) auf Backpapier streichen und fest werden lassen.

8. Aus Mandarinensaft und Tortengusspulver nach Packungsanweisung einen Guss zubereiten. Tortenoberfläche damit bestreichen. Kuvertürestreifen an den Rand der Torte drücken und fest werden lassen.

Kekse und Co. in Rekordzeit zubereiten



Cynthia Barcomi stellt unter anderem im ARD-Buffet ihre Rezepte vor

BACKVERGNÜGEN TROTZ STRESSIGEM ALLTAG, KEKSE FRISCH AUS DEM OFEN OHNE TEIGMISCHEN: CYNTHIA BARCOMI SCHAFFT ES, DIESE GEGENSÄTZE ELEGANT ZU VEREINEN. IN IHREM NEUEN BUCH „PREP BAKING“ WEIHT SIE UNS IN IHR GEHEIMNIS EIN.

Wer es liebt, in der Küche mit Mehl, Zucker und Eiern zu arbeiten, wer beim Duft von Gewürzen und Keksen frisch aus dem Ofen förmlich dahinschmilzt, wer einfach gerne Kekse und Kuchen backt und Wert darauf legt, alles selbst zuzubereiten, würde wohl eine Fertigbackmischung – so praktisch sie auch sein mag – nur mit spitzen Fingern anfassen. Was nun aber tun, wenn unverhofft Gäste vorbeikommen oder einem der Heißhunger auf die Lieblingskekse überfällt? Da kann (und will) man nicht warten. Das Gebäck muss her – und zwar jetzt sofort! Für genau diese Momente hat Cynthia Barcomi ihre Rezepte und das Konzept „Prep Baking“ entwickelt. Im gleichnamigen Backbuch erklärt sie, was dahintersteckt. Die Idee ist einfach: Die Wahlberlinerin, die auch aus dem Fernsehen bekannt ist, bereitet Teige für Kekse, Kuchen, Brote und andere Ofenspezialitäten im Voraus zu und bewahrt sie dann im Kühlschrank oder in der Tiefkühltruhe auf, bis ihr großer Moment kommt und sie im Ofen gebacken

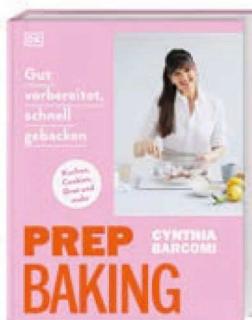
werden. Sie erklärt, was bei den verschiedenen Teigarten beachtet werden muss und wie es am besten klappt. Mehr als 70 Rezepte hat sie zusammengestellt, die von Cookies über Sauerteig- und Hefebrote bis zu pikanten Speisen reichen. Eine Eigenkreation der Autorin sind „Cake-ies“, welche die Textur von Kuchen, aber die Form und Größe von Keksen haben.

„DAS BESTE SEIN UND DAS BESTE BACKEN“

Als Mutter von vier Kindern und als Berliner Unternehmerin mit gut gefülltem Alltag weiß Barcomi, wie wertvoll schnelle Backideen sind. Der Vorteil der selbst gemachten gekühlten oder gefrorenen Backwaren gegenüber Blitzkuchen, die zwar schnell zubereitet sind, aber doch erst noch zusammengerührt werden müssen, liegt auf der Hand: Während Keks und Co. im Ofen bräunen, kann man mit den Kindern spielen, die Gäste empfangen und insgesamt mehr Lebensqualität genießen. Gleichzeitig hat man fürs Teigzubereiten Zeit und kann es zelebrieren, weil man sich dafür den passenden Zeitpunkt aussuchen kann, ohne anschließend backen zu müssen. Deshalb ist Cynthia Barcomi überzeugt: „Wenn es stimmt, dass wir sind, was wir essen, dann wollen wir das Beste sein und das Beste backen.“

Wie wäre es zum Beispiel mit klassischen Chocolate Chip Cookies oder Triple Nut Shorties (Rezept auf S. 76)? Barcomis Eigenkreation, die „Cake-ies“, lernen Sie mit den „Cake-ies“ mit Zitrone, Quark und Mandeln (Rezept auf S. 75) kennen. Wem der Sinn nach Herhaftem steht, versucht sich an Käse-Tomaten-Crostata, Zwiebel-tarte oder Mohnbrötchen.

So schnell – so einfach und gut!



Ofen an, Teiglinge rein, kurz warten und dann: genießen! In ihrem Backbuch „Prep Baking – Gut vorbereitet, schnell gebacken“ stellt Cynthia Barcomi mehr als 70 Rezepte vor. Die Teige werden im Voraus zubereitet und anschließend im Kühlschrank oder der Tiefkühltruhe aufbewahrt, um im richtigen Moment unkompliziert fertiggebacken zu werden. Die Anleitungen reichen von Keksen bis Brot, von Mürbe- bis Sauerteig. Dorling Kindersley Verlag, 224 Seiten, ISBN: 978-3-8310-4559-4, 22 €.

CAKE-IES MIT ZITRONE, QUARK UND MANDELN

ERGIBT 24 CAKE-IES

- ❖ **180 g Mehl**
- ❖ **100 g gemahlene Mandeln**
- ❖ **2 TL Backpulver**
- ❖ **½ TL Natron**
- ❖ **¾ TL Salz oder Vanillesalz**
- ❖ **½ TL gemahlener Anis
(nicht unbedingt nötig,
aber köstlich!)**
- ❖ **2 Eier, mit Zimmertemperatur**
- ❖ **110 g Zucker**
- ❖ **250 g Quark (40 %) oder
Ricotta, gut abgetropft**
- ❖ **abgeriebene Schale von
1 Bio-Zitrone**
- ❖ **50 ml frisch gepresster
Zitronensaft**
- ❖ **100 g Mandelblättchen
(nach Belieben)**

- 1.** Das Mehl in einer Schüssel mit den gemahlenen Mandeln, dem Backpulver, Natron, Salz oder Vanillesalz und Anis (falls verwendet) vermischen. Beiseitestellen.
- 2.** In einer zweiten, großen Schüssel die Eier und den Zucker 5–7 Minuten luftig aufschlagen, bis die Masse dick, hell und cremig ist. Quark oder Ricotta unterrühren, gefolgt von der Zitronenschale und dem Zitronensaft. Die Mehlmischung dazugeben und unterziehen, bis der Teig gerade so zusammenkommt.
- 3.** Den Teig in einen luftdicht schließenden Behälter geben und für mindestens 2 Stunden in den Kühlschrank stellen.
- 4.** Den Backofen auf 180 °C (Umluft) vorheizen und ein Backblech mit Backpapier auslegen. Mit einem Eiscremeportionierer oder einem Esslöffel Teigportionen abstechen und mit 5 cm Abstand auf dem Backblech verteilen. Nach Belieben mit Mandelblättchen bestreuen.
- 5.** Im vorgeheizten Ofen 10 Minuten backen, bis die Cake-ies etwas Farbe angenommen haben. Nicht zu lange im Ofen lassen.
- 6.** Auf dem Backblech 10 Minuten abkühlen lassen, dann zum Auskühlen auf ein Gitter legen.



Im Kühlschrank

Der Teig hält sich luftdicht verpackt im Kühlschrank bis zu 3 Tage.

Einfrieren

Cake-ies formen, auf einen Teller geben, nach Belieben mit Mandelblättchen bestreuen und einfrieren, dann luftdicht verpacken. Sie halten sich tiefgekühlt 6 Monate.

Tiefgekühlt in den Ofen

Den Backofen vorheizen wie angegeben. Die Cake-ies auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech 10–11 Minuten backen.

TRIPLE NUT SHORTIES

©DK Verlag/Potos: Lisa Linder, Rezepte: Cynthia Barcomi



Im Kühlschrank

Der Teig hält sich luftdicht verpackt im Kühlschrank bis zu 10 Tage.

Einfrieren

Entweder die komplette Teigrolle einfrieren oder vorher in Scheiben schneiden. Luftpertig verpackt 6 Monate haltbar.

Tiefgekühlt in den Ofen

Die Teigrolle vor dem Aufschneiden antauen lassen. Die Scheiben auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech verteilen und im vorgeheizten Ofen 10–12 Minuten backen.

ERGIBT 30 COOKIES

- ❖ 75 g Pekannusskerne
- ❖ 75 g Walnusskerne
- ❖ 75 g Pistazienerne oder Mandelblättchen
- ❖ 300 g Mehl
- ❖ 1 TL Backpulver
- ❖ 1 TL Natron
- ❖ ½ TL Salz oder Vanillesalz
- ❖ 250 g Butter, weich
- ❖ 125 g heller Muscovadozucker
- ❖ 125 g Zucker
- ❖ 1 Ei
- ❖ 1 TL Vanilleextrakt

1. Zuerst die Nüsse rösten. Dafür den Backofen auf 175 °C (Umluft) vorheizen und ein Backblech mit Backpapier auslegen. Die Nüsse darauf verteilen. Im Ofen 7–9 Minuten rösten, bis sie duften. Die Nüsse mit dem Papier vom Backblech nehmen und abkühlen lassen. Dann die Nüsse hacken – fein genug, um später den Teig gut schneiden zu können, aber nicht staubfein.

2. Das Mehl in einer großen Schüssel mit Backpulver, Natron und Salz oder Vanillesalz vermischen. Die abgekühlten, gehackten Nüsse dazugeben. Beiseitestellen.

3. Mit der Küchenmaschine oder dem elektrischen Handrührgerät die Butter mit beiden Zuckersorten einige Minuten luftig aufschlagen. Das Ei und den Vanilleextrakt unterrühren. Bei niedriger Geschwindigkeit die Mehlmischung unterrühren, bis sich alles zu einem Teig verbindet. Nicht zu lange rühren.

4. Aus dem Teig zwei Rollen formen (Ø 6 cm). In Backpapier wickeln und für mindestens 6 Stunden in den Kühlschrank legen.

5. Den Backofen auf 175 °C (Umluft) vorheizen und ein Backblech mit Backpapier auslegen.

6. Den Teig auswickeln. Mit einem scharfen Messer 6 mm dicke Scheiben abschneiden. Mit 5 cm Abstand dazwischen auf dem vorbereiteten Backblech verteilen.

7. Im vorgeheizten Ofen 10–12 Minuten backen, bis die Cookies goldbraun sind. Auf dem Backblech 10 Minuten abkühlen lassen, dann zum Auskühlen auf ein Gitter legen.

SEEDY FILLED FLATBREADS

ERGIBT 10 FLADENBROTE

- ❖ 500 g Mehl
- ❖ 75 g Kichererbsenmehl,
gesiebt
- ❖ 1 Päckchen Trockenhefe (7 g)
- ❖ 1 TL Zucker
- ❖ 2 ¼ TL Salz
- ❖ 300 ml Wasser
- ❖ 2 EL Olivenöl, plus mehr
zum Einfetten und Braten
- ❖ Füllungen nach Wahl
(z. B. geriebener Käse oder
veganer Käse, geröstetes
Gemüse und Kräuter)
- ❖ 2 EL Mohnsamen
- ❖ 2 EL Sesam
- ❖ 2 EL Sonnenblumenkerne
- ❖ 2 EL Leinsamen oder
Chiasamen

1. Die beiden Mehlsorten mit Hefe, Zucker und Salz in eine Schüssel geben. In einem Messbecher das Wasser und das Öl verrühren und zu der Mehlmischung gießen. In der Küchenmaschine 4 Minuten kneten. Der Teig ist weich.

2. Einige Tropfen Öl in eine Schüssel geben und den Teig darin wenden. Luftdicht abdecken und 2 Stunden bei Zimmertemperatur gehen lassen oder für mindestens 6 Stunden in den Kühlschrank stellen.

3. Wenn der Teig aufgegangen ist, Füllungen nach Wahl vorbereiten. Für jedes Fladenbrot etwa 100 g Teig abnehmen. Er ist weich und ein bisschen klebrig. Die Samen und Kerne in einer Schüssel mischen und einen Teil davon auf die Arbeitsfläche streuen, damit der Teig nicht festklebt. Die Teigportion daraufgeben und zu einer Scheibe flach drücken (\varnothing 12,5–14 cm).

4. Etwas Füllung in die Mitte des Teigs geben. Den Teigrand zur Mitte hin umschlagen und zusammendrücken. Mit einem Nudelholz den Teig rund ausrollen, bis er etwa 1 cm dick ist.

5. Etwas Olivenöl in einer schweren Pfanne erhitzen und eine Teigtasche hineingeben. Von jeder Seite etwa 4 Minuten backen. Die restlichen Teigtaschen genauso backen. Mit der übrigen Saatenmischung bestreuen und genießen! Ein frischer Salat passt gut dazu.



Im Kühlschrank

Der Teig hält sich in einem luftdicht schließenden Behälter im Kühlschrank bis zu 5 Tage.

Einfrieren

Den Teig nach dem ersten Aufgehen in Portionen teilen und luftdicht verpacken. Er hält sich tiefgefroren bis zu 6 Monate.

Tiefgefroren in den Ofen

Den Teig im Kühlschrank über Nacht (oder mindestens 5 Stunden) auftauen lassen. Weiter mit Schritt 3.

Großflächige Motive in weichen Grüntönen

Wie es der Name schon sagt, lädt das Dekor der Tischdecke „Gartenstunden“ von Linvosges zum Genießen unter freiem Himmel ein. Die Tafelwäsche aus Baumwolle hat einen Fleckschutz und ist bei 40 °C waschbar. Erhältlich in mehreren Größen, z. B. 160 x 160 cm für ca. 69 €. www.linvosges.com



Handgeschliffene Glaskunst

Die Windlichter und Vasen „Val“ von Philippi beeindrucken mit ihrem durchbrochenen Design. Sie sind wandlungsfähig und passen zu jeder Jahreszeit. Z. B. großes Windlicht (rechts, 30 cm hoch) ca. 139 €, www.philippi.com



Gute Isolierung – zeitloses Teevergnügen

Die Kanne „Bella Ronde“ von Brede meijer ist doppelwandig konstruiert: Die dazwischenliegende Luftsicht isoliert und hält Tee länger warm. Erhältlich in mehreren Farben und Größen, z. B. 0,75 Liter, ca. 110 €, www.bredemeijer.de



Mit ganz viel Käferglück in den Tag starten

Die Marienkäfertasse aus Emaille von Krima&Isa verheißt ganz viel Glück und Erfolg – und sie lässt sich auch dekorativ als Blumentopf oder Sammeltöpfchen für Kirmskrams zweckentfremden. 330 ml Volumen, ca. 20 €, www.krima-isa.de

Blumenregen und Vogelgezwitscher

WILLKOMMEN IM FRÜHSOMMER! DIE SONNE ZIEHT UNS IN DEN GARTEN UND NACH BALKONEN. DRAUSSEN ABER AUCH DRINNEN GENIESSEN WIR DIESE ZEIT MIT HERRLICHER DEKO!



Kleine Blumenwiese für drinnen

Die Dekoblumen „Rusty“ sind aus Metall mit Edelrost-Finish gefertigt. Der Kiefernholzsockel sorgt für einen guten Stand. Die Blumen sind ca. 30 cm hoch und kosten im 3er-Set ca. 20 € bei www.weltbild.de.

Zusammen ist man weniger allein

Die niedlichen Vögel „Birdy“ aus Porzellan und Holz sind immer zusammen unterwegs, um uns ein Lächeln aufs Gesicht zu zeichnen. Sie sind ca. 9 cm hoch und für ca. 15 € erhältlich bei www.weltbild.de



Frühlingszauber in zarten Farben

Die Motive der Kollektion „Tulips Bouquet“ von Ambiente Europe erfreuen uns beim Backen und in der Küche. Neben Topflappen (ca. 7 €) und Ofenhandschuh (ca. 10 €) gehören u. a. Kerzen und Tassen zur Serie. Bezugsquellen: www.ambiente.eu



Gemütliche Stunden im Garten und auf der Terrasse genießen

Der „Adirondack Gartensessel“ punktet mit einem ausziehbaren Fußteil und 3-fach verstellbarer Rückenlehne. Er ist aus Eukalyptusholz gefertigt, UV- und witterungsbeständig. Erhältlich für ca. 299 € bis 28. August 2023 ausschließlich online über www.tchibo.de



Fotos: Hersteller

Wie in der freien Natur

Bei der naturnahen Darstellung von Kohl-, Haubenmeise und Rotkehlchen auf den Blumentöpfen „Singing Birds“ haben sich die Designer von Scheurich besondere Mühe gegeben. 7 bzw. 9 cm Höhe, ab ca. 3,40 €, www.scheurich.de

Heftbestellservice

Haben Sie eine Ausgabe von
„Landbäckerei EDITION“ oder
„Landbäckerei SPEZIAL“ verpasst?

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

Impressum

„Landbäckerei“
erscheint zweimonatlich im
TEICHMANN VERLAG
Ralf Teichmann
Merkelbuckel 7, 77815 Bühl
E-Mail: info@teichmann-verlag.de
www.teichmann-verlag.de

HERAUSgeber
Ralf Teichmann

CHEFREDAKTION
Ralf Teichmann (V.i.S.d.P.)

REDAKTION
Svenja Kopf, Christiane Koch

SCHLUSSREDAKTION
Caroline Dey, Bettina Kraus

FREIE MITARBEIT
Caroline Dey

ANZEIGEN
Thomas Beyer
Medien- und
Unternehmensberatung
+49 (0)6131/5 86 88 30
E-Mail: thomas@beyer-medienberatung.de

VERTRIEB
MZV
Moderner Zeitschriften Vertrieb
Ohmstraße 1
D-85716 Unterschleißheim
Tel. +49 (0)89/3 19 06-0

HEFTNACHBESTELLUNGEN
Tel. +49 (0) 72 23/91 19 32
E-Mail: bestellservice@teichmann-verlag.de

PREIS
„Landbäckerei“
kostet im Einzelhandel 4,60 €

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

DRUCK
Euro-Druckservice GmbH
Passau

Nachdruck nur mit schriftlicher Genehmigung
des Verlags. Für unverlangt eingesandtes
Text- und Bildmaterial wird keine Gewähr
übernommen.

Rätselauflösung
Ausgabe 2/23
„Knetteig“



Ausgabe 2/2019 – Preis: 4,50 €

Ausgabe 3/2019 – Preis: 4,50 €

Ausgabe 4/2019 – Preis: 4,50 €

Ausgabe 4/2020 – Preis: 4,50 €



Ausgabe Spezial 1/21 – Preis: 4,50 €

Ausgabe Spezial 2/21 – Preis: 4,50 €

Ausgabe Spezial 3/21 – Preis: 4,50 €

Ausgabe Spezial 1/22 – Preis: 4,50 €



Ausgabe Spezial 2/22 – Preis: 4,50 €

Ausgabe Spezial 3/22 – Preis: 4,50 €

Ausgabe Spezial 4/22 – Preis: 4,50 €

Ausgabe Spezial 1/23 – Preis: 4,50 €

Die abgebildeten Ausgaben
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 bei zwei bis fünf Heften 3,42 € (D). Ab einem
Bestellwert von 20 € ist der Versand kostenfrei. Versandkosten ins Ausland bitte unter 0 72 23/91 19 30 erfragen.



0 72 23/91 19 32



bestellservice@
teichmann-verlag.de

Unverbindliches Angebot, solange der Vorrat reicht!

Großes Gewinnrätsel

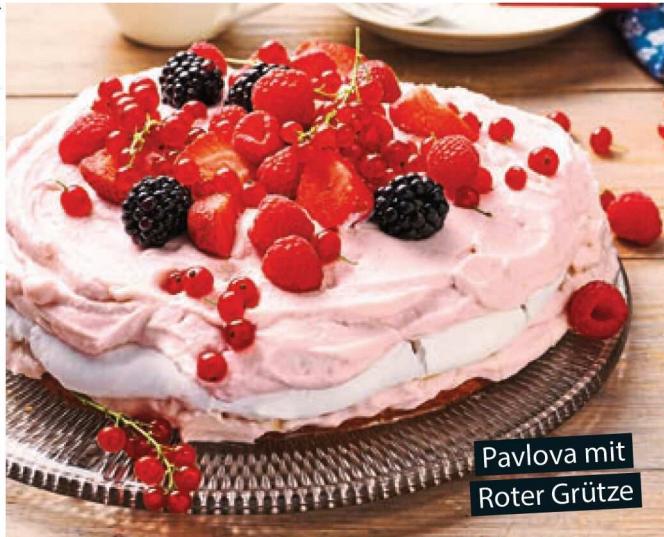
beschreibbares Material		Hausrat, Möbel		Essen, Nahrung		sibir.-mongol. Grenzgebirge	menschl. Ausstrahlung (Okkult.)	Holzpantoffel (engl.)	Wildpflege	Lufttrübung		germanisches Schriftzeichen	zuerst; im Voraus		binäre Einheit (EDV)	Weihnachtsbackwerk	Romanfigur bei Beecher Stowe †	
Verkehrssignalanlage	►		▼			Ruderbootsklasse	►	▼	▼		8		essbare Früchte	►	▼	▼	▼	
amerik. Schriftsteller † 1849	►			sagenh. Insel im hohen Norden	►					ein mexik. Gericht					9			
spanische Insel	►		4			Getreideart	►						sehr kleines Teilchen	►				
kalte Süßspeise	►			gesellschaftl. Ansehen (engl.)	►					5	Körper eines Lebewesens	►			Liste von Gesprächspunkten	Festhaltegerät		
	►														arktischer Meeresvogel		▼	
Laubbbaum	Kaffeesorte		Völkergruppe in der Arktis												Stylingprodukt für die Haare			
Monatsname	►		▼												►			
engl.: Getreide		Stadt in Algerien													nicht diese	längliches Cremegebäck		
Farbkarpfen, Zierfisch	►		▼												best. Artikel (3. Fall)			
															►			
fest, stabil, nicht weich	Kurzform von Assistent		Teigzutat (Mz.)		deutsche Vorsilbe	▼	Niederwild	starker ital. Kaffee	Getreidefruchtstand	▼	Abgekochtes	sagenhaftes, nicht reales Lebewesen	▼	lautmal.: Schuss aus einer Waffe	engl., franz.: Gesicht	nord. Kobold, Dämon	Wasserrose	
	▼														Einschnitt im Gelände		▼	
italienisch: Brot		Errichter, Konstrukteur		unverheiratet Engherzigkeit	►							Befehl an den Hund	►			brasil. Hafenstadt (Kurzw.)		
Meerespflanze	►		1						Feldfrucht	►					Panne, Fehler		nord-europ. Binnenmeer	
falscher Weg (in die ... gehen)	►			einfacher Schrank Schiffleinwand	►						3	unaufhörlich Tageszeit	►					7
Kahlkopf	höckerloses Kamel		Elbe-Zufluss Wasser-pflanze							sauber, fleckenlos	►					Dringlichkeitsvermerk		Trag- u. Reittier in südl. Ländern
	▼																	
Ausruf des Schmerzes	►			ägypt. Pyramidenstadt	►						Teil des Hühnereis	►			ugs.: Feier, Party		10	
Funktionsleiste (EDV)	►			6	Alarmgerät	►									Futterpflanze	►		
böse, schlimm	►			Währung in Sierra Leone	►						der dritte Teil	►	2				kanzlit.de	

1 2 3 4 5 6 7 8 9 10

Vorschau

FREUEN SIE SICH AUF FOLGENDE THEMEN:

Fotos: Osteland Rote Grütze, Maintal Konfitüren, Butaris, Caroline Dey



Die nächste
Ausgabe liegt ab
23. Juni 2023
im Zeitschriften-
regal!



HEUTE BLEIBT DIE KÜCHE KALT

Coole Torten aus dem Kühlschrank: Das ist genau das,
was sich Naschkatzen im Sommer wünschen!

SPRITZIG
UND
KÖSTLICH
Feine Kuchen
mit Zitrus-
früchten und
tropischen
Früchten
schmecken
nach Urlaub,
Spaß und
Erholung. Wir
gehen auf
eine kulina-
rische Reise!

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

Dr. August Oetker Nahrungsmittel KG, SweetFamily, Mondamin, Weihenstephan, Butaris, Küchle, www.backmomente.de, Städter, Maintal Konfitüren, Sanella, Pickerd, Jazz Äpfel, Le Creuset, KMG, Böcker, Käse aus der Schweiz, Knorr, Schutzverband der Schwarzwälder Schinkenhersteller, Grana Padano

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 €



Ausgabe 2/2023 – 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 0 72 23/911930 erfragen.



0 72 23/911932



**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
schmecks am
besten!*

