

Trendige
Backrezepte

Das
Original

INTERNATIONALE
APFELKUCHEN

www.landbäckerei-magazin.de

Landbäckerei

FÜR ALLE, DIE MIT LIEBE BACKEN!

5/2023 · Sept./Okt.

4,99 €

Österreich 5,80 €
Schweiz 8,40 sfr
BeNeLux 6,- €

Leckere
Flammkuchen
Für jeden
Geschmack
blitzschnell
zubereitet

APFEL-
WALNUSS-TORTE
Seite 14

„ZUM BLAUEN PESEL“:
Kuchengenuss auf
der Hallig Hooge

Neue fruchtige

Apfelkuchen und vieles mehr!

Birnen-
Haselnuss-
Tarte

Seite 27

BIRNENTRÄUME
AROMATISCHE FREUDEN!



Seite 44

ZWETSCHGENKÄSEKUCHEN



Seite 71

SCHOKO-TRAUBEN-TORTE



Knackiger
Nussgenuss

WALNUSS-
SCHOKOLADEN-PIE Seite 51

Das neue Sonderheft!

67 ausgewählte Rezepte!

Lust auf **LandKüche** Edition

Nr. 3/2023
Deutschland 4,20 €
Österreich 4,80 €
Schweiz 7,40 sfr.
Benelux 5,- €

Mit vielen vegetarischen Rezepten!

Die besten Nudel-Hits

Pasta mit Pesto und Ofengemüse

Gemüse-Schinken-Nudeln

Nudel-Hack-Auflauf Seite 6

Nudeln mit Rahmpilzen und Rosmarin

PASTA MIT GEMÜSE: KULINARISCHE URLAUBSREISE
HEISSGELIEBT: NUDELN MIT FLEISCH, SCHINKEN & WURST
MIT EXTRA KÄSE: ZARTSCHMELZENDER HOCHGENUSS
FÜR FEINSCHMECKER: PILZGERICHTE MIT FEINEN NUDELN

Jetzt neu im Handel

Im praktischen Kleinformat



Belgischer Apfelkuchen

Grüne Idylle für Mensch und Tier

Liebe Leserin, lieber Leser,

Streuobstwiesen sind die reinsten Paradiese! Es gibt alte Grundstücke mit ebenso alten, knorrigen Bäumen, die schon seit Generationen liebevoll gepflegt werden. Auch modernere Wiesen mit praktisch und akkurat angeordnetem Baumbestand haben ihren Charme. Dort tummeln sich Bienen, Hummeln, Schmetterlinge und Käfer – auch Spinnen fühlen sich rundum wohl. Mäuse und Vögel leben hier ebenfalls begeistert zur Untermiete. Das wohl Beste an den Wiesen – vor allem für die Genussmenschen unter uns – sind die Früchte, die dort reifen. Allen voran unterschiedlichste Apfelsorten, aber auch Birnen, Zwetschgen, Mirabellen und mitunter auch Quitten und Nüsse. Wer eine Streuobstwiese besitzt, weiß: Die Idylle ist mit viel Arbeit verbunden. Doch jetzt im Herbst zeigt uns Mutter Natur, warum sich das Grasmähen und Baumschneiden jedes Jahr aufs Neue lohnen. So viel leckeres heimisches Obst ist jetzt reif! Wir haben viele Vorschläge gesammelt, um Ihr Obst in Kuchen, Torten, Törtchen und weiteren Backwaren besonders lecker und raffiniert zur Geltung zu bringen. Haben Sie viel Spaß beim Ernten und Ausprobieren!

Ihre „Landbäckerei“-Redaktion!

*Wir wünschen viel
Freude beim Nachbacken
der Rezepte und einen
genussreichen Herbst!*



Birnen-Rum-Streuselkuchen



Lübecker Nusstorte



54 Café „Zum blauen Pesel“
auf der Hallig Hooge



44

Sprockhöveler
Pflaumenkuchen

Macarons:
Baisergebäck
mit feiner
Creme!

Seite 67



63

Vier-Jahreszeiten-
Flammkuchen



53

Espressokäse-
kuchen mit Feigen
und Haselnüssen

Landbäckerei 5/2023

Inhalt

Kunst, Genuss und Fantasie

8 Backstubengeflüster Die Künstlerin Christine Meier hat mit zwei Freundinnen ein besonderes Backbuch auf den Markt gebracht.

Endlich wieder Apfelkuchen!

10 Äpfel Nur wenige Kalorien, dafür viele Vitamine und kein Fett stecken in 100 g Apfel. Die Frucht ist aber nicht nur gesund, sondern auch superlecker und beim Backen enorm vielseitig.

Molkerei, Café und Milchladen

22 Rügener Inselfrische Das Café der Molkerei Rügener Inselfrische lädt mit seinen gemütlichen Sitzplätzen und dem hellen Wintergarten das ganze Jahr über zum Verweilen ein.

Süß, saftig und so lecker!

26 Feine Birnen Wenn sie reif ist, zergeht die Birne auf der Zunge. Ihre vielfältigen Aromen machen Gebäck zu einem wahren Hochgenuss.

Landestypische Apfelkuchenrezepte

38 Internationale Spezialitäten In unseren europäischen Nachbarländern ist der Apfelkuchen sehr beliebt. Wir haben in der Schweiz, Schweden und Polen nach Rezepten gesucht.

Zeit für saftige Früchtchen!

42 Zwetschgen und Pflaumen Jetzt ist es Zeit für Pflaumen und ihre kleineren Verwandten, die Zwetschgen. Beide lassen sich zu Feinem verarbeiten.

Knuspriges im Herbst

48 Nüsse Sie sind lecker und gesund, sie eignen sich im süßen Riegel oder als kernige Zutat in Kuchen und Torten – mit Nüssen kann man die unterschiedlichsten Leckereien zaubern.

Genuss auf der Hallig

54 „Zum blauen Pesel“ Das Café ist auf der Hallig Hooge, der zweitgrößten Hallig der Nordsee, beheimatet. Dort lassen wir uns heute mit Backkunst verwöhnen.

Ziemlich flach, aber oho!

58 Flammkuchen Blitzschnell zubereitet und für jeden Geschmack interessant, bieten Flammkuchen viele Variationsmöglichkeiten: von herzhaft bis süß, von klassisch bis ausgefallen.



30 Tiramisu-Birnen-Torte



75 Schokokuchen mit Kidneybohnen

Originelle Kleinigkeiten

64 **Kleingebäck** Wir haben für Sie außergewöhnliche und cremige Genüsse gefunden, mit denen Sie die Kaffeetafel bereichern können.

Besonderes für festliche Tafeln

68 **Festliche Torten** Zu großen Anlässen wollen wir mit exquisiten Torten glänzen – sie sollen beeindruckend aussehen und hervorragend schmecken.

Gemüse wird zu Gebäck

72 **Backen mit Herbstgemüse** Gemüse in süßen Backwaren sind einfach lecker. Lassen Sie sich von überraschenden Kompositionen überzeugen!

Außerdem

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

Alle Rezepte auf einen Blick

BACKSTUBENGEFLÜSTER

- 6 Apfel-Zitronen-„Agua Fresca“ mit Minze und Basilikum

ÄPFEL

- 14 Apfel-Pudding-Kuchen mit Mandelbelag
Apfel-Walnuss-Torte
- 15 Apfelweintorte mit Eierlikör
Belgischer Apfelkuchen
Apfelkäsekuchen vom Blech
- 17 Apfeltorte mit Ananas und Kokosraspeln
Schneller Apfelofenpfannkuchen
- 18 Apfelcheesecake mit Fruchtputee
- 19 Apfelfladen
- 20 Apfelcupcakes
- 21 Mini-Apple-Pies mit Prosecco

BIRNEN

- 27 Birnen-Haselnuss-Tarte
- 30 Birnen-Sahne-Torte mit Schuss
Tiramisu-Birnen-Torte
- 31 Rotwein-Birnen-Torte
- 34 Birnen-Rum-Streuselkuchen
Birnen-Schoko-Torte
Birnentorteletten
- 35 Herber Gewürzbirnen-Schoko-Kuchen

INTERNATIONAL

- 41 Schweizer Apfelkuchen
Danziger Apfelkuchen
Schwedische Apfeltorte

ZWETSCHGEN UND PFLAUMEN

- 44 Zwetschkengäsekuchen
Sprockhöveler Pflaumenkuchen
- 45 Zwetschentorte mit Sahnehaube
- 47 Zwetschgenpizza mit Knusperstreuseln
Galette mit Pflaumen, Aprikosen und Kirschen

NÜSSE

- 50 Nuss-Karamell-Tarte
Dattel-Walnuss-Riegel
- 51 Walnuss-Schokoladen-Pie
- 52 Walnussgebäck
Schneller Schoko-Haselnuss-Streuselkuchen
- 53 Espressokäsekuchen mit Feigen und Haselnüssen

„ZUM BLAUEN PESEL“

- 56 Himbeer-Mandel-Baiser-Torte

FLAMMKUCHEN

- 58 Herzhafte kleine Rahmfladen
- 62 Flammkuchen mit Feigen, Ziegenkäse und Pinienkernen
Miniflammkuchen mit Ziegenkäse und karamellisierten Schalotten
Flammkuchen mit Käse, Lauch und Apfel
- 63 Flammkuchen mit Apfel, Speck und Honig
Vier-Jahreszeiten-Flammkuchen

KLEINGEBÄCK

- 64 Erdnussbuttercupcakes
- 65 Pilzkekse
- 66 Fuchsplätzchen
- 67 Pflaumen-Schokoladen-Macarons
Orange-Ingwer-Macarons

FESTLICHE TORTEN

- 70 Rotweintorte mit Mascarponecreme
- 71 Schoko-Trauben-Torte
Lübecker Nusstorte

BACKEN MIT HERBSTGEMÜSE

- 74 Möhrenblechkuchen
Pastinakencookies
- 75 Schokokuchen mit Kidneybohnen
- 76 Kürbiskuchen
Süßkartoffelkuchen mit glasierten Pflaumen

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.

17 Apfeltorte mit Ananas und Kokosraspeln



Gewusst, wie:

UNSERE BACKTIPPS

Öle ersetzen Butter

Wer vegan backen möchte oder nicht mehr ausreichend Butter im Kühlschrank hat, kann sich mit Ölen behelfen. Milde Varianten wie Raps- oder Sonnenblumenöl schmecken neutral, Mandel- oder Nussöl passen gut in herbstliches Gebäck wie Apfel- und Birnenkuchen. Kokosöl hat einen kräftigen Eigengeschmack – man mag es im Kuchen oder nicht. Wichtig: 100 g Butter sollten im Rezept durch 80 ml Öl sowie 20 ml Wasser ersetzt werden – so gleichen Sie die unterschiedlichen Dichten der Lebensmittel aus.



Backen mit Einkorn

Das Urgetreide aus der Weizenfamilie wird immer häufiger als Mehralternative nachgefragt. Es hat einen nussigen Geschmack und verleiht Gebäck eine goldgelbe Färbung. Allerdings sollten einige Tipps beachtet werden: Ersetzen Sie nicht das komplette Mehl in einem Rezept durch Einkorn, sondern maximal die Hälfte. Kneten Sie den Teig nur kurz und lassen Sie ihn länger gehen. Wählen Sie für Einkornexperimente am besten Sauerteigbrote aus und backen Sie in der Kastenform. So werden die unterschiedlichen Klebeeigenschaften von Standard- und Einkornmehl korrigiert.

Cremiger Magerquark

Magerquark enthält weniger Fett als andere Quarksorten. Das macht ihn bei vielen beliebt. Allerdings ist die Magervariante fester und steifer als fettreicherer Quark. Ein Schuss Mineralwasser sorgt für Abhilfe und verleiht magerem Quark eine cremigere Konsistenz.

Wie kommt der Fettgehalt in die Milch?

Milch wird im Handel in mehreren Varianten angeboten: als Voll-, fettarme und Magermilch. Außerdem gibt es Rohmilch, die direkt von der Kuh erhältlich ist. Das Ursprungsprodukt Rohmilch hat einen Fettgehalt von bis zu 5 % – bei Kuhmilch liegt er beispielsweise bei gut

4 %. Vollmilch der Kuh liegt bei 3,5 %, wie es auf den Verpackungen angegeben ist. Fettarme Milch kommt auf 1,5–1,8 %, Magermilch auf maximal 0,5 %. Wird die Milch für den Handel industriell aufbereitet, geschieht das in der Zentrifuge. Dort werden die einzelnen Milchbestandteile

Rahm (der „Fettbestandteil der Milch“), nahezu fettfreie Magermilch und Nichtmilchbestandteile voneinander getrennt. Letztere werden sofort aus dem Produkt entfernt. Danach werden Magermilch und Rahm erneut im gewünschten Verhältnis gemischt, sodass die Fettstufe exakt eingestellt werden kann.



Die beste Milch kommt von Kühen, die auf der Weide grasen

Apfeldrink zum Apfelkuchen

Herbstliche Apfelbackwaren lassen sich klassisch mit einer Tasse Tee oder Kaffee genießen. Wer im Getränk die Apfelaromen aufgreifen und sich gleichzeitig erfrischen will, kann das **Apfel-Zitronen-„Agua Fresca“ mit Minze und Basilikum** ausprobieren.

Zutaten

- ❖ **2 Apfel mit Schale**
(z. B. Cosmic Crisp)
- ❖ **170 g Honig (je nach Geschmack auch mehr)**
- ❖ **5 frische Minzblätter**
- ❖ **10 frische Basilikumblätter**
- ❖ **250 ml Wasser**
- ❖ **Eiswürfel**
- ❖ **300 ml frisch gepresster Zitronensaft**
- ❖ **500–750 ml Mineralwasser mit Kohlensäure**
- ❖ **10–12 dünne Apfelscheiben**
(z. B. Cosmic Crisp)
- ❖ **6–8 dünne Zitronenscheiben**

Zubereitung

- 1.** Die Äpfel waschen, mit Schale vierteln, das Kerngehäuse entfernen und das Fruchtfleisch in kleine Stücke schneiden.



Äpfel, Honig, Minze und Basilikum in einen Mixer geben. Das Wasser hinzugeben und 45–60 Sek. gut durchmischen.

2. Einen großen Krug bis zur Hälfte mit Eiswürfeln füllen. Die Mischung aus dem Mixer durch ein Sieb in den Krug gießen. Mit einem Gummischaber den verbleibenden Saft durch das Sieb streichen, bis nur noch Feststoffe übrig sind. Diese entsorgen.

3. Zitronensaft und Mineralwasser in den Krug geben. Mit einem Holzlöffel gut verrühren. Die Apfel- und Zitronenscheiben hinzugeben.

4. Vor dem Servieren nach Wunsch mit Basilikum- und Minzzweigen garnieren.

Lecker und gesund!

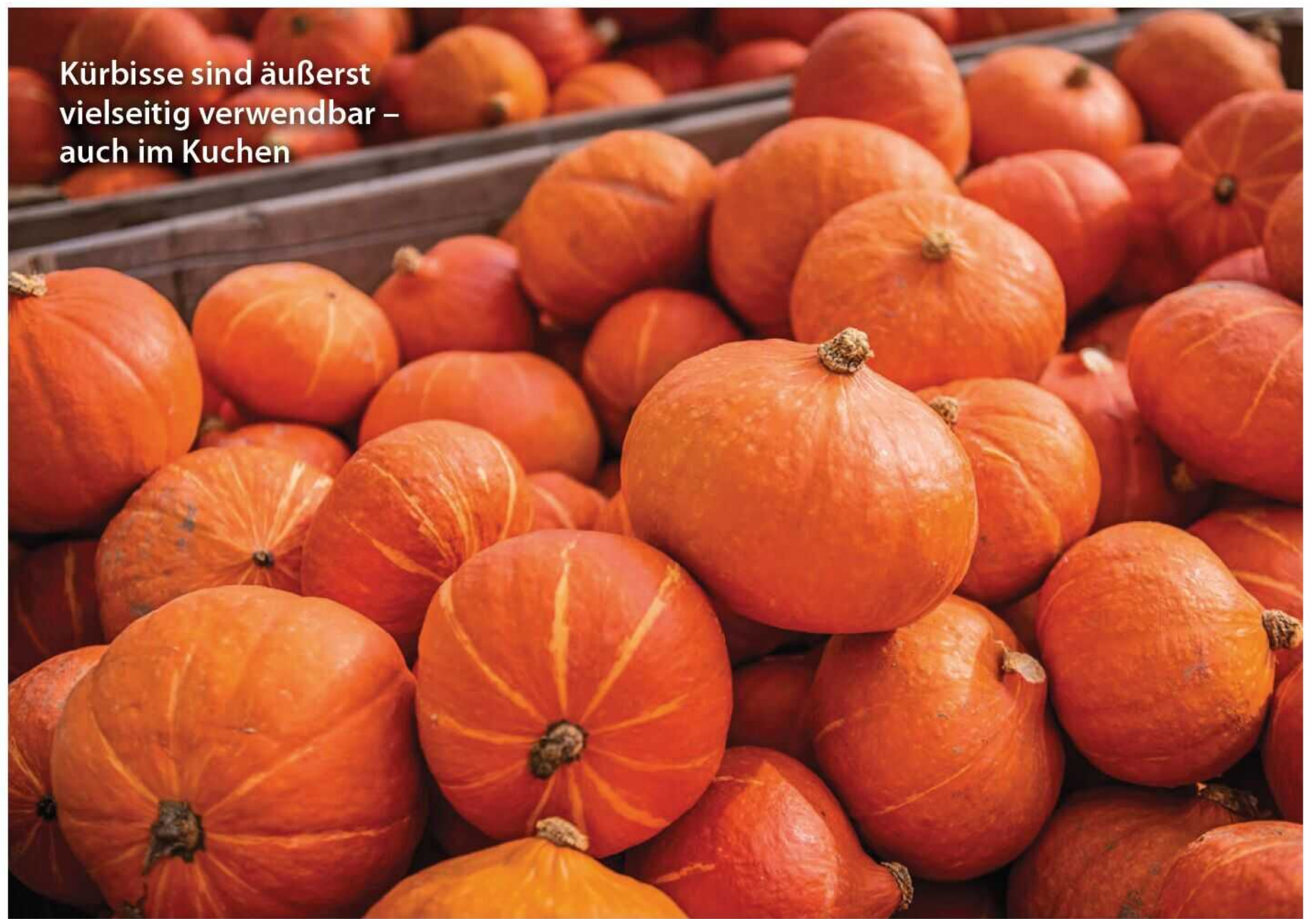
Backen mit Gemüse



Auf Seite 76 finden Sie das Rezept für diesen leckeren Kürbiskuchen

Möhren- und Zucchinikuchen kennt mittlerweile jeder. Die beiden Gemüsesorten sind jedoch nicht die einzigen, die sich gut in Kuchen machen. Es mag exotisch klingen, aber auch Süßkartoffeln, Kürbis, Rote Bete, Kidneybohnen, Kichererbsen und Avocados sind prima Backzutaten. Das Besondere: Sie sind nicht nur zusätzliche Zutaten, die das Gebäck spannender machen, sondern bringen Eigenschaften mit, die jeden Kuchen bereichern: Nährwerte und Vitamine zum Beispiel, angefangen beim Carotin der Möhre über die Folsäure der Avocado bis hin zum Kalzium der Roten Bete. Dazu können Bete, Möhre und Kürbis Kuchen auf natürliche Weise einfärben, was Kinderherzen und Partygäste besonders entzückt. Aufgrund ihrer Konsistenz eignen sich einige Gemüsesorten als Alternative zu Eiern oder Mehl, sodass sich damit leckere vegane oder allergikerfreundliche Kuchen

Möhren verleihen dem Kuchen Süße – das spart Zucker



Kürbisse sind äußerst vielseitig verwendbar – auch im Kuchen



Rote Bete sorgen für Farbe im Kuchen

backen lassen. Beispielsweise lassen sich mit Avocados Eier ersetzen oder mit pürierten Süßkartoffeln oder Kichererbsen Mehl. Zuletzt bringen Gemüsesorten wie die Möhre Eigensüße mit in die Backwaren, sodass Sie die nötige Zuckermenge eines Rührkuchens ohne Geschmacksverlust reduzieren können. Vom „Gemüsekuchen“ können Sie also gewiss und ohne Reue noch ein zweites Stück naschen!

Tipp:

Ab Seite 72 in dieser Ausgabe finden Sie raffinierte Gebäckrezepte mit saisonalen Gemüsesorten!

BUCHTIPP

Von der Rinde bis zu den Beeren

Blüten, Beeren, Blätter und Rinde – es gibt beinahe nichts am Holunderstrauch, das sich nicht im Haus verwenden lässt. Karin Sidak erläutert in ihrem Buch „Mit Holunder durchs Jahr“, wie sich die Pflanzenteile als Medizin und zum Genießen nutzen lassen. *Stocker Verlag, 184 Seiten, ISBN 978-3-7020-2055-2, 22,90 €.*



Kunst, Genuss und Fantasie

Die Künstlerin Christine Meier hat mit zwei Freundinnen ein besonderes Backbuch auf den Markt gebracht: Die handgeschriebenen Rezepttexte sind nicht mit Fotos, sondern mit Aquarellen illustriert. Ein Buch zum Staunen und Genießen!

Liebe Leserinnen und Leser, stellen Sie sich vor: Sie blättern ein Back- und Dessertbuch auf. Vor sich finden Sie einen schön gestalteten Rezepttext. Auf der danebenliegenden Seite erwartet sie jedoch kein Hochglanzfoto einer perfekt angerichteten Torte. Stattdessen sehen Sie die Stadt Wien als Aquarellbild oder die Zeichnung einer üppigen Dame mit ebenso üppigem Schoßhündchen und Sahnemuffin. Die Dame illustriert das Rezept zum Aprikosen-Kokos-Joghurt (von dem sie offenbar selbst schon einiges genascht hat) und das Wien-Aquarell eine Pfirsichdonauwelle. „Unser Buch ist etwas Besonderes. Es hat mit einem normalen Backbuch nichts zu tun“, erklärt Christine Meier nicht ohne Stolz. „Es bringt Rezepte, die Freude am Backen, Aquarellmalerei und Kalligrafie zusammen.“ Mit ihren Freundinnen Vroni Kollmer und Angelika Adam und weiteren kreativen und enthusiastischen Menschen hat sie das Buchprojekt „Süßes, Kunst und die Malweiber“ in mehr als drei Jahren von der Idee bis zum fertigen Werk gebracht.



Sie sind die Künstlerinnen: Christine Meier (links), Vroni Kollmer (Mitte), Angelika Adam steht rechts

Am Anfang stand ein denkwürdiger Café-besuch in Innsbruck in der Weihnachtszeit 2019, bei dem Christine Meier skurrile Wiener Damen beobachtete, die ihr Kaffeekränzchen am Nebentisch zelebrierten. Die Damen – sehr weibliche Formen, dick geschminkt, Pelzstola und Perlen – scherten sich nicht um die anderen Gäste des Cafés,

sondern nur um ihre imposanten Tortenstücke und den neuesten Klatsch und Tratsch. Sie kicherten, lästerten spitz und tuschelten, was das Zeug hielt. Auch wenn es nicht gerade höflich war – Christine Meier musste immer wieder hinsehen. In der Stunde, in der sich die Künstlerin im Kaffeehaus vom Stadtbummel erholte, staunte sie nicht schlecht: „In der Zeit hat jede Dame jeweils locker drei Stück Torte gegessen – immer mit Sahne“, erinnert sie sich erheitert.



Handschriftliche Texte in Kalligrafie, dazu originelle Illustrationen – dieses Back- und Dessertbuch ist so ganz anders!



Christine Meier entdeckte schon als junge Frau ihre Liebe zur Malerei und richtete ihren Fokus bald auf die Aquarellkunst. In ihrer Aquarellschule Hagen bietet sie Wochenendkurse und einen offenen Maltreff an. Kontakt: Aquarellschule Hagen, Am Unterfeld 9, 82418 Hagen/Riegsee, Tel.: 088 41/92 28, www.aquarellschule-hagen.de

Die einzigartigen Damen waren Inspiration pur für die Aquarellkünstlerin. Zu Hause angekommen fertigte sie die ersten Skizzen und Malereien an. Dabei kam ihr die Idee, in einem Buch dieses Lebensglück festzuhalten: die genießenden Damen, Kunst und herrlichste Naschereien. Sie begeisterte erst



Jedes Aquarell ist von besonderer Schönheit und ein Kunstwerk für sich

ihre beste Freundin Vroni Kollmer von dem Projekt, dann stieß Angelika Adam dazu. Das Trio wählte Rezepte aus, prüfte sie auf Geschmack und Gelingen, malte und schrieb in Schönschrift. „Die Rezepte stammen von unseren Mamas, Omas und uns selbst. Beim Auswählen war für uns ausschlaggebend, dass die Speisen süß, lecker und gelingsicher sind und die Rezepte möglichst einfach und schnell zuzubereiten sind“, sagt sie. Da alle Texte in Kalligrafie gestaltet sind, durften die Anleitungen nicht zu lang und kompliziert sein. Leserinnen und Leser sollten vom Buch nicht erwarten, dass jeder Arbeitsschritt haarklein erklärt wird. Trotzdem wäre es falsch zu denken, das Buch enthalte nur simple „Allerwärtsrezepte“. Im Gegenteil: Den drei Frauen ist es gelungen, Gebäck, Desserts und „flüssige Süßigkeiten“ zusammenzustellen, die raffiniert und hochfein sind. Sie servieren Apfel- und Birnenkuchen, Tartes, Rollen und Gugelhupf, Obst-, Beeren- und Sahnetorten, dazu gibt es Liköre sowie eine ganze Reihe luftiger Nachspeisen.

Keine Rezeptbilder, sondern Inspirationen

Jedes Rezept wird von einem Aquarell begleitet. Im Buch zeigt sich, wie vielfältig dieser Malstil ist. „Aquarell ist lebendig“, sagt Christine Meier, „jede Künstlerin hat zu den Rezepten gemalt, was ihr eingefallen ist.“ Zu bewundern sind Stillleben mit Obst, Backzutaten, Tiere, Straßen- und Stadtpanoramen, kunstvoll gestaltete Zitate und Sinnsprüche sowie immer wieder üppige, genießende Damen. Da man keine Fotos der zubereiteten Speisen sieht, ist jedes Rezept eine kleine Überraschung. Alle sind eingeladen, beim Ausprobieren der Rezepte kreativ zu werden – genauso kreativ, wie die Künstlerinnen beim Gestalten des Buchs waren. Es geht nicht um Perfektion, sondern um Geschmack, Kunst und Genuss, um Fantasie und Kreativität.

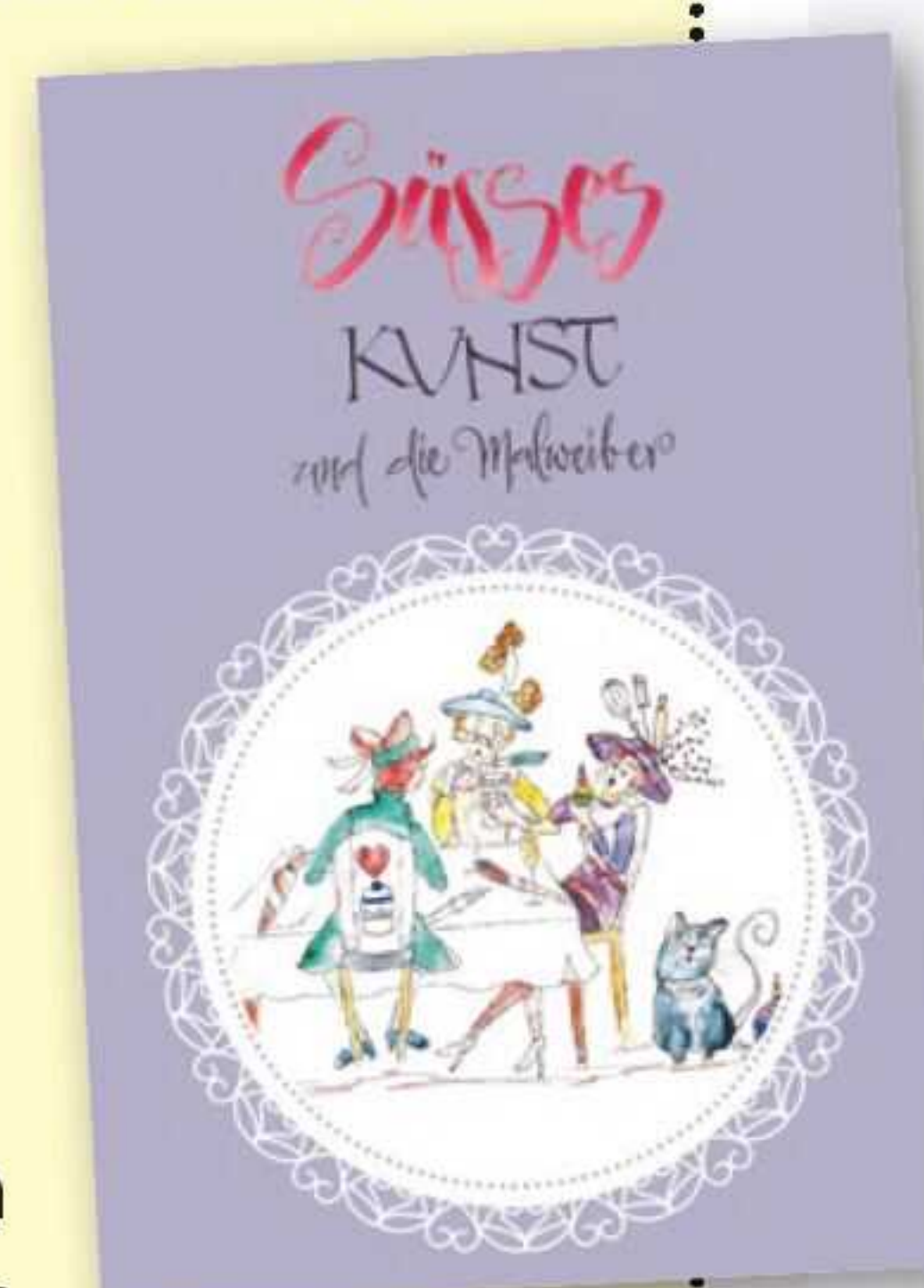


Das Buch ist unter anderem in ausgewählten Cafés erhältlich

Die illustren Damen aus dem Innsbrucker Café wissen übrigens nicht, welche große Inspiration sie für Christine Meier waren. „Ich habe das Kaffeehaus seitdem mehrmals besucht, aber die Damen waren leider nicht da.“

Süßes, Kunst und die Malweiber

Das Back- und Süßspeisenbuch „Süßes, Kunst und die Malweiber“ von Christine Meier, Veronika Kollmer und Angelika Adam steckt voll feiner und alltagstauglicher Rezepte. Es ist mit Aquarellen und Kalligrafien künstlerisch sehr schön und mit dem zart lilafarbenen Hardcover einband wertig gestaltet. Das Buch ist in ausgewählten Cafés in ganz Deutschland sowie bei Christine Meier und über den Verlag (Bayerischer Landesverein für Heimatpflege e. V., www.heimat-bayern-kaufladen.de) erhältlich. ISBN: 978-3-931754-88-4, 29,95 €



So farbenfroh wie diese Macrons sind auch die Illustrationen

APFEL-PUDDING- KUCHEN MIT MANDELBELAG

Ein Apfelkuchen mal ganz anders,
nämlich mit Pudding und Bienen-
stichbelag. Eine originelle Neuheit!

Rezept auf Seite 14

Foto: StockFood

ZEIT FÜR DEN STAR DES SPÄTSOMMERS

Endlich wieder Apfelkuchen!

Nur wenige Kalorien, dafür viele Vitamine und keinerlei Fett stecken
in 100 g Apfel. Die knackige Frucht ist aber nicht nur sehr gesund, sondern
auch noch unglaublich lecker und zum Backen enorm vielseitig.



Titelrezept

**APFEL-WALNUSS-
TORTE**

Sahnefans kommen mit diesem Prachtstück voll auf ihre Kosten. Eierlikör rundet das Geschmackserlebnis ab.

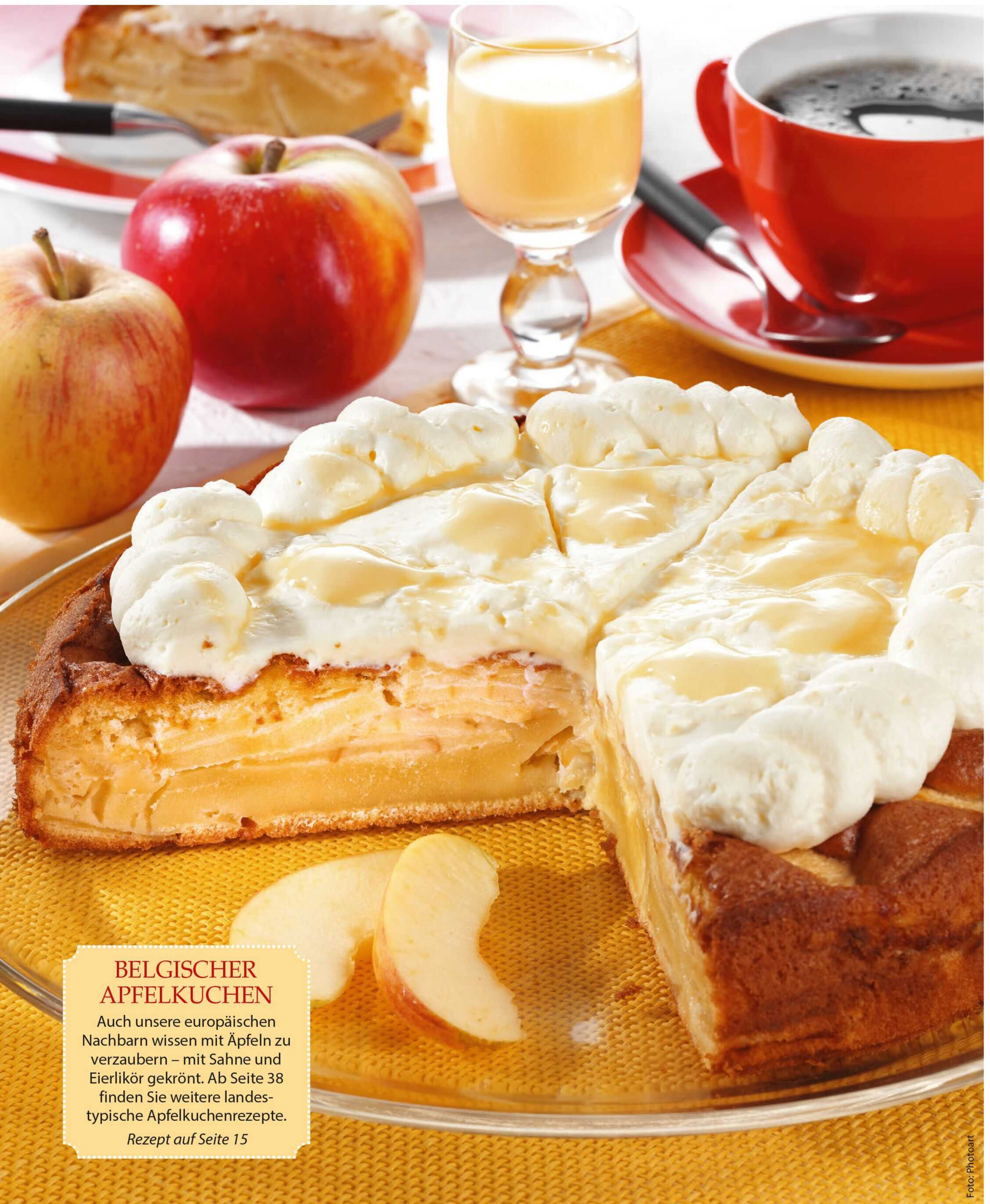
Rezept auf Seite 14

APFELWEINTORTE MIT EIERLIKÖR

Wein und Apfel – das ist von
jeher eine gelungene Verbindung.
Hier hat sie einen besonders
leckeren Auftritt!

Rezept auf Seite 15





BELGISCHER APFELKUCHEN

Auch unsere europäischen Nachbarn wissen mit Äpfeln zu verzaubern – mit Sahne und Eierlikör gekrönt. Ab Seite 38 finden Sie weitere landestypische Apfelkuchenrezepte.

Rezept auf Seite 15

Foto: Photoart



Apfel-Pudding-Kuchen mit Mandelbelag

Zutaten für 12 Stücke

Für den Teig:

- ❖ 250 g Weizenmehl
- ❖ 70 g Zucker
- ❖ 50 g gemahlene Mandeln
- ❖ 125 g kalte Butter
- ❖ 2 Eier

Für die Füllung:

- ❖ 70 g Rosinen
- ❖ 2 EL Rum oder Apfelsaft
- ❖ 700 g Äpfel
- ❖ 750 ml Milch
- ❖ 2 Päckchen Vanillepuddingpulver zum Kochen

Für den Belag:

- ❖ 3 EL Zucker
- ❖ 30 g Semmelbrösel
- ❖ 50 g gemahlene Mandeln
- ❖ 50 g Butter
- ❖ 40 g Zucker
- ❖ 3 EL Sahne
- ❖ 1 TL Honig
- ❖ 100 g Mandelblättchen

- 1. Für den Teig:** Mehl, Zucker, Mandeln, Butter in Stückchen und Eier mit den Knet-haken und/oder mit den Händen zu einem homogenen Teig verkneten.
- 2.** Eine Springform (24 cm Ø) fetten und mit Mehl bestäuben.
- 3.** Teig auf einer leicht bemehlten Arbeits-fläche ausrollen und die komplette Form mit Rand (5 cm) damit auslegen. Die Form in den Kühlschrank stellen.
- 4. Für die Füllung:** Rosinen in Rum oder Apfelsaft über Nacht einweichen. Äpfel schä-len, entkernen und in kleine Würfel schnei-den. Apfelwürfel mit Rosinen vermischen. Den Backofen auf 180 °C vorheizen.

- 5.** Nach Packungsanweisung einen recht festen Pudding aus Milch, Vanillepudding-pulver und Zucker zubereiten. Den heißen Pudding und die Apfel-Rosinen-Masse vermischen.
- 6.** Die Semmelbrösel und die Mandeln auf dem Mürbeteigboden verteilen. Dann die Pudding-Apfel-Rosinen-Masse daraufgeben.
- 7.** Den Apfel-Pudding-Kuchen im Backofen ca. 30 Minuten backen.
- 8. Für den Belag:** Butter, Zucker, Sahne und Honig in einem kleinen Topf schmelzen und einmal aufkochen. Die Mandelblättchen unterrühren und gut vermengen. Die Masse vorsichtig auf dem Kuchen verteilen. Anschließend den Kuchen im Backofen ca. 15 Minuten fertig backen. In der Springform auskühlen lassen.



Apfel-Walnuss-Torte

Zutaten für 16 Stücke

Für den Teig:

- ❖ 6 Eier
- ❖ 1 Prise Salz
- ❖ 150-200 g Zucker
- ❖ 2 EL Vanillezucker
- ❖ 200 g Mehl
- ❖ 100 g Speisestärke
- ❖ 3 TL Backpulver
- ❖ 100 g gemahlene Walnüsse

Für die Apfelfüllung:

- ❖ 1 kg rote Äpfel
- ❖ 4 EL Zitronensaft
- ❖ 150 ml Apfelsaft
- ❖ 30 g Zucker
- ❖ 200 ml Eierlikör
- ❖ 50 g Speisestärke

Außerdem:

- ❖ 700 g Sahne
- ❖ 3 Päckchen Sahnesteif
- ❖ 3 TL Vanillezucker
- ❖ 40 g grob gehackte und geröstete Walnüsse

- 1. Für den Teig:** Ofen auf 180 °C vorheizen. Eine Springform (24 cm Ø) mit hohem Rand am Boden und Rand gut einfetten.
- 2.** Die Eier trennen. Das Eiweiß mit Salz steif schlagen, dabei die Hälfte des Zuckers einrieseln lassen. Eischnee weiterschla-gen, bis er glänzt und Spitzen zieht. Eigelb mit restlichem Zucker und Vanillezucker weißschaumig schlagen. Mehl, Stärke und Backpulver mischen.
- 3.** Den Eischnee auf die Eigelbmasse geben. Die Mehlmischung darauflieben und alles unterziehen. Dann die Walnüsse unterheben.
- 4.** Teig in die vorbereitete Springform geben und im Ofen ca. 25 Minuten backen (Stäbchenprobe). Nach ca. 15 Minuten Back-zeit den Kuchen mit Backpapier abdecken. Boden herausnehmen, kurz abkühlen und auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.
- 5. Für die Apfelfüllung:** Einen Apfel waschen, trocknen und halbieren. Die Schnittfläche einer Hälfte mit 1 EL Zitronensaft bestrei-chen und beiseitelegen. Die restlichen Äpfel schälen, vierteln, entkernen und klein würfeln.
- 6.** Apfelwürfel in einem Topf mit 150 ml Wasser, Apfelsaft, 2 EL Zitronensaft, Zucker und Eierlikör aufkochen und ca. 10 Minuten köcheln lassen. Die Speisestärke mit 5 EL Wasser glatt rühren, zugießen und die Äpfel 1-2 Minuten andicken lassen. Beisitestellen und abkühlen lassen. Etwas Eierlikör-Apfel-Soße zum Garnieren abnehmen.
- 7.** Die Sahne mit Sahnesteif und Vanille-zucker steif schlagen. Den Boden zweimal waagerecht durchschneiden. Einen Boden auf eine Tortenplatte legen und die Hälfte der Apfelfüllung daraufgeben und ver-streichen. 1/4 der Sahne auf der Füllung verstreichen. Zweiten Boden auflegen und wie vorher beschrieben den Boden belegen. Den dritten Boden auflegen und die Torte ringsum dick mit Sahne einstreichen. Dabei den Rand nach Belieben mithilfe eines Tor-tenkamms mit einem Muster verzieren. Die restliche Sahne in einen Spritzbeutel geben.
- 8.** Die beiseitegelegte Apfelhälfte entker-nen, in schmale Spalten schneiden und ebenfalls mit restlichem Zitronensaft bestrei-chen. Die Oberfläche der Torte ringsum mit Sahnerosetten und Apfelspalten verzieren. Die beiseitegestellte Eierlikör-Apfel-Soße mittig daraufträufeln. Anschließend mit den grob gehackten Walnüssen bestreuen und 3-4 Stunden kühl stellen.

LANDFRAUENTIPP:

- ❖ Der Tortenboden kann auch schon am Vortag gebacken werden.



Apfelweintorte mit Eierlikör

Zutaten für 16 Stücke

Für den Teig:

- ❖ 250 g Mehl
- ❖ 100 g Zucker
- ❖ 1 TL Backpulver
- ❖ 1 Prise Salz
- ❖ 1 Päckchen Vanillezucker
- ❖ 100 g Margarine
- ❖ 1 Ei

Für die Füllung:

- ❖ 1,5 kg Äpfel
- ❖ Saft einer Zitrone
- ❖ 750 ml Apfelwein (z. B. Cidre)
- ❖ 150-200 g Zucker
- ❖ 1 Päckchen Vanillepuddingpulver

Für den Belag:

- ❖ 500 g Sahne
- ❖ 2 Päckchen Vanillezucker
- ❖ 150 ml Eierlikör
- ❖ 2 EL Vanille-Dessert-Soßenpulver (ohne Kochen)

Zum Verzieren:

- ❖ gemahlene Pistazien
- ❖ frische Minzeblättchen

- 1. Für den Teig:** Mehl, 100 g Zucker, Backpulver, Salz, Vanillezucker, Margarine und Ei in eine Schüssel geben. Alles zu einem glatten Teig verarbeiten und zugedeckt ca. 30 Minuten kalt stellen. Ofen auf 180 °C vorheizen.
- 2. Für die Füllung:** Den Äpfel waschen, schälen, vierteln und entkernen. Apfelviertel grob raspeln und mit Zitronensaft beträufeln.
- 3.** Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche zu einem Kreis (30 cm Ø) ausrollen und in eine gefettete Springform von (26 cm Ø) legen.
- 4.** Apfelwein und Zucker aufkochen. Puddingpulver mit 6 EL Wasser anrühren. In die Flüssigkeit einrühren und ca. 1 Minute kochen lassen. Apfelraspel ausdrücken und auf den Teigboden legen. Apfelweinmasse heiß daraufgeben. Im Backofen auf der mittleren

Einschubleiste ca. 1 Stunde backen. Herausnehmen und auf ein Kuchengitter stellen. Kuchen über Nacht auskühlen lassen und am nächsten Tag aus der Form nehmen.

- 5. Für den Belag:** Sahne in 2 Portionen steif schlagen. Vanillezucker dabei einrieseln lassen. Sahne auf dem Kuchen verstreichen.
- 6.** Den Eierlikör in eine Schüssel geben. Das Soßenpulver unterrühren und ca. 1 Minute kräftig durchschlagen. Über die Sahne gießen. Mit Minze, Pistazien und nach Wunsch mit Apfelspalten verzieren.



Belgischer Apfelkuchen

- ❖ 150 g weiche Butter
- ❖ 4 Eier
- ❖ 150 g Zucker
- ❖ 20 ml Eierlikör
- ❖ 1 Prise Salz
- ❖ 1 Msp. Backpulver
- ❖ 150 g Mehl
- ❖ 500 g Äpfel
- ❖ 1 EL Puderzucker
- ❖ 1 Päckchen Vanillezucker
- ❖ 80 g Sahne
- ❖ 80 ml Eierlikör

- 1.** Butter in einem Topf schmelzen und wieder abkühlen lassen. Eier, Zucker, Eierlikör und Salz schaumig schlagen. Abgekühlte Butter, Backpulver und Mehl untermischen. Backofen auf 180 °C vorheizen.
- 2.** Äpfel waschen, schälen, vierteln, entkernen und in dünne Scheiben schneiden. 400 g davon unter den Teig heben. Eine Springform (24 cm Ø) mit Butter ausstreichen und den Teig einfüllen. Restliche Apfelscheiben auf dem Teig verteilen. Im Ofen auf der mittleren Einschubleiste 30-40 Min. backen.
- 3.** Sahne steif schlagen und Eierlikör vorsichtig unterheben. Kuchen aus der Form lösen und Sahne-Eierlikör-Masse locker daraufstreichen.



APFELKÄSE-KUCHEN VOM BLECH

Zutaten für 20 Stücke

Für den Teig:

- ❖ 1 Würfel Hefe
- ❖ 200 ml lauwarme Milch
- ❖ 500 g Weizenmehl (Type 550)
- ❖ 100 g Zucker
- ❖ 1 Ei
- ❖ 100 g Butter

Für den Belag:

- ❖ 1,5 kg Äpfel
- ❖ Saft einer Zitrone
- ❖ 5 Eier
- ❖ 750 g Magerquark
- ❖ 200 g Zucker
- ❖ 75 g Butter
- ❖ 1 Vanilleschote
- ❖ 1 Päckchen Vanillepuddingpulver
- ❖ 50 g Hartweizengrieß
- ❖ 4 EL Aprikosenmarmelade

- 1. Für den Teig:** Hefe zerbröckeln, in der Milch auflösen und mit Mehl, Zucker, Ei und Butter verkneten. Teig zugedeckt an einem warmen Ort ca. 30 Min. gehen lassen und auf einem tiefen, gefetteten Backblech ausrollen.
- 2. Für den Belag:** Äpfel schälen, entkernen, in Spalten schneiden und mit Zitronensaft beträufeln. Eier trennen und Eiweiß steif schlagen. Eigelb mit Quark, Zucker und Butter verrühren. Vanilleschote der Länge nach halbieren, das Mark herauskratzen und mit Puddingpulver und Grieß unter die Quarkmasse mischen. Eischnee vorsichtig unterheben und auf dem Teig verteilen.
- 3.** Apfelspalten dachziegelartig auf die Quarkmasse legen. Kuchen im vorgeheizten Backofen bei 180 °C ca. 40 Min. backen. Apfel-Käse-Kuchen noch heiß mit glatt gerührter Marmelade bestreichen und abkühlen lassen.

Fotos: Photoart (3), StockFood (2), Goldpuder

*Auch in Kombination mit
exotischen Früchten ist der heimische
Apfel ein Genuss!*



APFELTORTE MIT ANANAS UND KOKOSRASPELN

Zutaten für 16 Stücke

Für den Teig:

- ❖ 150 g weiche Margarine
- ❖ 125 g Zucker
- ❖ 1 Päckchen Vanillezucker
- ❖ 3 Eier
- ❖ 150 g Mehl
- ❖ 25 g Speisestärke
- ❖ 1 TL Backpulver

Für den Belag:

- ❖ 50 g Kokosraspeln
- ❖ 30 g Zucker
- ❖ 1 Päckchen Vanillezucker
- ❖ 20 g flüssige Butter

Für die Füllung:

- ❖ 275 ml Ananasstücke (Dose)
- ❖ 50 ml Apfelsaft
- ❖ 750 g rotbackige Äpfel
- ❖ 1 Päckchen Vanillepuddingpulver
- ❖ 3 Blatt weiße Gelatine
- ❖ 400 g Sahne
- ❖ 20 g Puderzucker

1. Für den Teig: Den Backofen auf 180 °C vorheizen. Margarine geschmeidig rühren. Zucker und Vanillezucker nach und nach dazugeben, bis eine gebundene Masse entsteht. Eier nach und nach unterrühren. Mehl und Speisestärke mit Backpulver mischen, sieben und unterarbeiten.

2. Den Teig in eine mit Butter ausgestrichene Springform (26 cm Ø) füllen und glatt streichen.

3. Für den Belag: Kokosraspeln mit Zucker, Vanillezucker und flüssiger Butter mischen und alles auf den Teig streichen. Im Backofen auf der mittleren Einschubleiste ca. 25 Minuten backen. Den Boden aus der Form lösen und auskühlen lassen.

4. Für die Füllung: Die Ananasstücke abtropfen lassen und den Saft dabei auffangen. 250 ml Saft mit Apfelsaft auf 300 ml auffüllen.

5. Die Äpfel waschen, schälen, vierteln und in dünne Spalten schneiden. Die

Apfelspalten in einen Topf geben, 200 ml Saft zufügen, zum Kochen bringen und ca. 2 Minuten kochen lassen.

6. Die Puddingpulver mit dem restlichen Saft anrühren und in die Apfelmasse rühren. Kurz aufkochen lassen und vom Herd nehmen. Die Ananasstücke unterheben.

7. Den Boden einmal waagrecht durchschneiden. Den unteren Boden auf eine Tortenplatte legen und mit einem Tortenring umlegen. Die Apfel-Ananas-Masse daraufgeben. Alles glatt streichen und erkalten lassen. Den oberen Boden in 16 Stücke schneiden.

8. Gelatine in warmen Wasser einweichen. Sahne und Puderzucker steif schlagen. Die Gelatine ausdrücken und in 2 EL heißem Wasser auflösen. Etwas abkühlen lassen und unter die Sahne rühren. Alles auf der Apfelmasse verteilen und glatt streichen. Die Tortenstücke darauf verteilen und ca. 2 Stunden fest werden lassen.



SCHNELLER APFELOFEN-PFANNKUCHEN

Zutaten für 12 Stücke

- ❖ 3 Eier
- ❖ 3 Äpfel
- ❖ 70 g Zucker
- ❖ 210 g Dinkelmehl
- ❖ 200 ml Milch (1,5 %)
- ❖ 75 ml Mineralwasser mit Kohlensäure
- ❖ 2-3 EL Zimtzucker

1. Den Backofen auf 180 °C (Umluft) vorheizen.

2. Die Eier trennen. Das Eiweiß steif schlagen und beiseitestellen.

3. Die Äpfel waschen und einen der Äpfel schälen und reiben. Die anderen Äpfel entker-

nen und in dünne Ringe schneiden.

4. Das Eigelb und den Zucker schaumig rühren. Mehl, Milch, Mineralwasser und den geriebenen Apfel dazugeben. Zu einem glatten Teig vermengen. Zum Schluss das Eiweiß unter den Teig heben und die Masse auf einem mit Backpapier belegten Backblech verstreichen.

5. 12 Apfelringe darauf verteilen und Zimtzucker darüberstreuen.

6. Im vorgeheizten Backofen 15-20 Minuten goldbraun backen. Anschließend den Kuchen in Quadrate schneiden und servieren.



Foto: Pink Lady

APFELCHEESECAKE MIT FRUCHTPÜREE

Zutaten für 10 Stücke

Für den Boden:

- ❖ 150 g Butter
- ❖ 250 g Vollkornkekse
- ❖ 60 g Zucker

Für die Käsemasse:

- ❖ 390 g Frischkäse
- ❖ 150 g Zucker
- ❖ 195 g Mascarpone
- ❖ 3 Eier

Für das Fruchtpüree:

- ❖ 1 Blatt Gelatine
- ❖ 100 g Erdbeeren
- ❖ 400 g Himbeeren
- ❖ 50 g Zucker

Außerdem:

- ❖ 3 Äpfel (z. B. Pink Lady)
- ❖ 1 Zitrone

1. Für den Boden: Die Butter bei schwacher Hitze schmelzen lassen.

2. Die Kekse in einem Mixer fein zerbröseln. Kekse und Zucker miteinander vermischen. Die Butter zugeben.

3. Die Keksmasse auf dem Boden einer Springform (20 cm Ø) verteilen und mit der Rückseite eines Löffels festdrücken. 3 Stunden in den Kühlschrank stellen.

4. Für die Käsemasse: Frischkäse mit Zucker verrühren. Mascarpone zugeben und verrühren. Nach und nach Eier unterrühren, bis eine gleichmäßige Masse entsteht. Backofen auf 150 °C vorheizen.

5. Äpfel waschen, Kerngehäuse entfernen und Apfelringe mit Haut schneiden. Die Apfelringe halbieren. Mit etwas Zitronensaft beträufeln, damit sie nicht braun werden. Äpfel auf dem Keksboden verteilen.

6. Die Käsemasse auf die Äpfel geben. Im Backofen 1 Stunde backen und abkühlen lassen.

7. Für das Fruchtpüree: Gelatine nach Packungsangabe einweichen.

8. Die Erdbeeren waschen, entstielen und einmal durchschneiden. Himbeeren, Erdbeeren und Zucker in einen Topf geben. 10 Minuten bei schwacher Hitze einkochen.

9. Gelatine abtropfen lassen, in einem Topf mit etwas Püree auflösen und schnell unter das restliche Püree rühren. Fruchtpüree über den Cheesecake gießen und servieren.

LANDFRAUENTIPP:

❖ Den Cheesecake kurz vor dem Servieren mit einigen Apfelschnitzen verzieren.

*Ein Fladenbrot, aber
süß und knusprig – Apfel und
Nüsse machens möglich!*

APFEL- FLADEN

Zutaten für 2 Stück

Für den Hefeteig:

- ❖ 300 g Mehl
- ❖ 1 Prise Salz
- ❖ 10 g Hefe
- ❖ 1 EL Zucker
- ❖ 175 ml lauwarme Milch

Für den Belag:

- ❖ 250 g Äpfel
- ❖ Saft einer halben Zitrone
- ❖ 200 g Schmand
- ❖ 1 Päckchen Vanillezucker
- ❖ 50 g Walnüsse
- ❖ 50 g Apfelgelee

1. Für den Hefeteig: Mehl und Salz in eine Schüssel geben. Die Hefe mit dem Zucker und 2 EL Milch verrühren. Zum Mehl geben und mit der restlichen Milch mit den Knethaken des Handrührgeräts zu einem glatten Teig verkneten. Den Teig abgedeckt ca. 1 Stunde gehen lassen.

2. Für den Belag: Die Äpfel waschen und mit einem Apfelausstecher das Kernhaus ausstechen. Die Äpfel in dünne Scheiben schneiden oder hobeln. Die Apfelscheiben mit Zitronensaft beträufeln. Schmand mit Vanillezucker verrühren.

3. Den Teig halbieren. Eine Hälfte auf eine bemehlte Arbeitsfläche oval ausrollen und auf das mit Backpapier belegte Backblech legen. Mit der Hälfte der Creme bestreichen und mit der Hälfte der Äpfel belegen.

4. Im vorgeheizten Backofen bei 225 °C (Umluft: 205 °C) ca. 15 Minuten backen. Fladen aus dem Backofen nehmen.

5. Die Walnüsse grob hacken. Das Apfelgelee erhitzen. Den Fladen mit der Hälfte des Gelees bestreichen und mit der Hälfte der Nüsse bestreuen.

6. Mit den restlichen Zutaten den zweiten Fladen backen.

APFEL- CUPCAKES

Zutaten für 12 Stück

Für den Teig:

- ❖ 300 g Äpfel
- ❖ 250 g Weizenmehl
- ❖ 2 1/2 TL Backpulver
- ❖ 125 g weiche Butter oder Margarine
- ❖ 100 g Zucker
- ❖ gemahlene Vanille aus der Mühle
- ❖ 2 Eier
- ❖ 125 ml Milch

Für das Topping:

- ❖ 200 g Doppelrahmfrischkäse
- ❖ 1 EL Zucker
- ❖ gemahlene Vanille aus der Mühle
- ❖ 200 g kalte Sahne
- ❖ 1 Päckchen Sahnesteif

Zum Verzieren:

- ❖ 100 g Äpfel
- ❖ gemahlene Vanille aus der Mühle

Außerdem:

- ❖ 12 Papierbackförmchen
- ❖ 12er-Muffinbackform

1. Die Äpfel schälen und in kleine Würfel schneiden. Die Papierbackförmchen in die Muffinbackform geben. Den Backofen auf 180 °C (Umluft: 160 °C) vorheizen.

2. Für den Teig: Mehl mit Backpulver in einer Rührschüssel mischen. Restliche Zutaten, außer den Äpfeln, hinzufügen und alles mit einem Mixer (Rührstäbe) kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe 2 Minuten zu einem glatten Teig verarbeiten. Apfelwürfel kurz unterrühren. Teig gleichmäßig in der Muffinbackform verteilen. Form auf dem Rost in die Mitte des Backofens schieben und ca. 30 Minuten backen.

3. Die Muffins aus der Form lösen und in den Papierförmchen auf einem Kuchenrost erkalten lassen.

4. Für das Topping: Frischkäse in einer Rührschüssel mit Zucker und etwas Vanille aus der Vanillemühle verrühren. Sahne mit Sahnesteif steif schlagen und mit Frischkäse verrühren. Die Creme in einen Spritzbeutel mit Sterntülle (12 mm Ø) füllen und auf die Muffins spritzen.

5. Zum Verzieren: Den Apfel waschen, vierteln und in Spalten schneiden. Jeden Apfelpupcake mit Apfelspalten und etwas Vanille aus der Vanillemühle verzieren.





Foto: Rotkäppchen

MINI-APPLE-PIES MIT PROSECCO

Zutaten für 12 Stück

- ❖ 250 g Mehl
 - ❖ 125 g kalte Butter
 - ❖ 90 g Zucker
 - ❖ 1 Ei
 - ❖ 1 Prise Salz
 - ❖ 3 Äpfel (à ca. 175 g)
 - ❖ 2 EL brauner Zucker
 - ❖ 1 TL Zimtpulver
 - ❖ 100 ml + 3 EL Prosecco oder Sekt
 - ❖ 1 EL Speisestärke
 - ❖ 1 EL kaltes stilles Mineralwasser
 - ❖ 30 g Mandelblättchen
 - ❖ 400 g Doppelrahmfrischkäse
 - ❖ Schalenabrieb einer Biozitrone
 - ❖ Zimtzucker zum Bestreuen
- Außerdem:**
- ❖ 12er-Muffinbackform

1. Mehl, Butter in Stückchen, 60 g Zucker, Ei und Salz in eine Schüssel geben. Zuerst mit den Knethaken des Rührgeräts, dann mit den Händen zu einem glatten Teig verkneten. Teig zu einer Kugel formen, in Frischhaltefolie wickeln und ca. 30 Min. kalt stellen.

2. Äpfel schälen, vierteln, entkernen und in feine Würfel schneiden. Mit braunem Zucker, Zimtpulver und 100 ml Prosecco in einen Topf geben.

Aufkochen und ca. 5 Min. köcheln lassen. Speisestärke mit 1 EL Wasser verrühren. In das Kompott rühren, aufkochen und ca. 1 Min. köcheln lassen. Kompott abkühlen lassen.

3. Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche 2-3 mm dünn ausrollen. Mit einem Ausstecher oder einem Glas 12 Kreise (ca. 10 cm Ø) ausstechen. Muffinbackform fetten und mit Mehl ausstäuben. Teigkreise in die Mulden legen und den Rand hochdrücken. Zuerst die Mandelblättchen und dann das Kompott in die Mulden füllen.

4. Teigreste erneut verkneten, rechteckig (ca. 5 x 24 cm) ausrollen und in 48 Streifen (ca. 0,5 x 6 cm) schneiden. Jeweils 4 Streifen als Gitter auf das Kompott legen. Im vorgeheizten Backofen bei 180 °C (Umluft: 160 °C) ca. 20 Min. backen.

5. Frischkäse, restlichen Zucker, Zitronenschalenabrieb und 3 EL Prosecco mit einem Schneebesen cremig rühren und kalt stellen.

6. Mini-Apple-Pies aus dem Backofen nehmen, kurz abkühlen lassen und aus den Mulden lösen. Auf einem Kuchen-gitter auskühlen lassen.

7. Frischkäsetopping in einen Spritzbeutel mit Sterntülle (13 mm Ø) füllen. Jeweils einen kleinen Tuff auf die Mini-Apple-Pies spritzen. Vor dem Servieren mit Zimtzucker bestreuen.

VERLOSUNG



Nachhaltigkeit in der Küche

Gewinnen Sie mit tegut...
ein Leifheit-Produktpaket
für Less Waste

In Deutschland steigt das Bewusstsein für das Thema Lebensmittelverschwendung. Es wird vermehrt auf die Qualität von Lebensmitteln geachtet und Resteverwertung wird genutzt, um Abfall zu reduzieren. Als Biopionier steht die Supermarktkette **tegut...** aus Fulda für nachhaltigen Konsum und bietet seinen Kunden über 4600 Bioprodukte. Um Ressourcen langfristig zu schonen, möchte **tegut...** das Bewusstsein für Lebensmittelverschwendung stärken und die Umwelt schützen.



Gemeinsam mit dem Haushaltswarenhersteller **Leifheit** verlost **tegut...** ein attraktives Paket im Gesamtwert von über 230 €, bestehend aus einem Vakuumiergerät „Vacu Power 500“, einem Vakuum-Frischhaltedosen-Set und einem **tegut...** Einkaufsgutschein im Wert von 50 €.



Leifheit bietet innovative Haushaltshelfer, um die Hausarbeit zu erleichtern. Mit dem Produktpaket können Verbraucher aktiv dazu beitragen Food Waste zu reduzieren.

Schreiben Sie das Stichwort: „tegut...“ auf eine Postkarte und senden Sie diese an **Teichmann Verlag, Merkelbuckel 7, 77806 Bühl** oder per E-Mail an **verlosung@teichmann-verlag.de**. Einsendeschluss ist am 19.10.2023. Der Rechtsweg ist ausgeschlossen. Ihre Daten werden ausschließlich zum Zweck der Verlosung verwendet und danach vernichtet.



Die Rügener Inselfrische liegt in der Gemeinde Poseritz, im Südosten der Insel Rügen

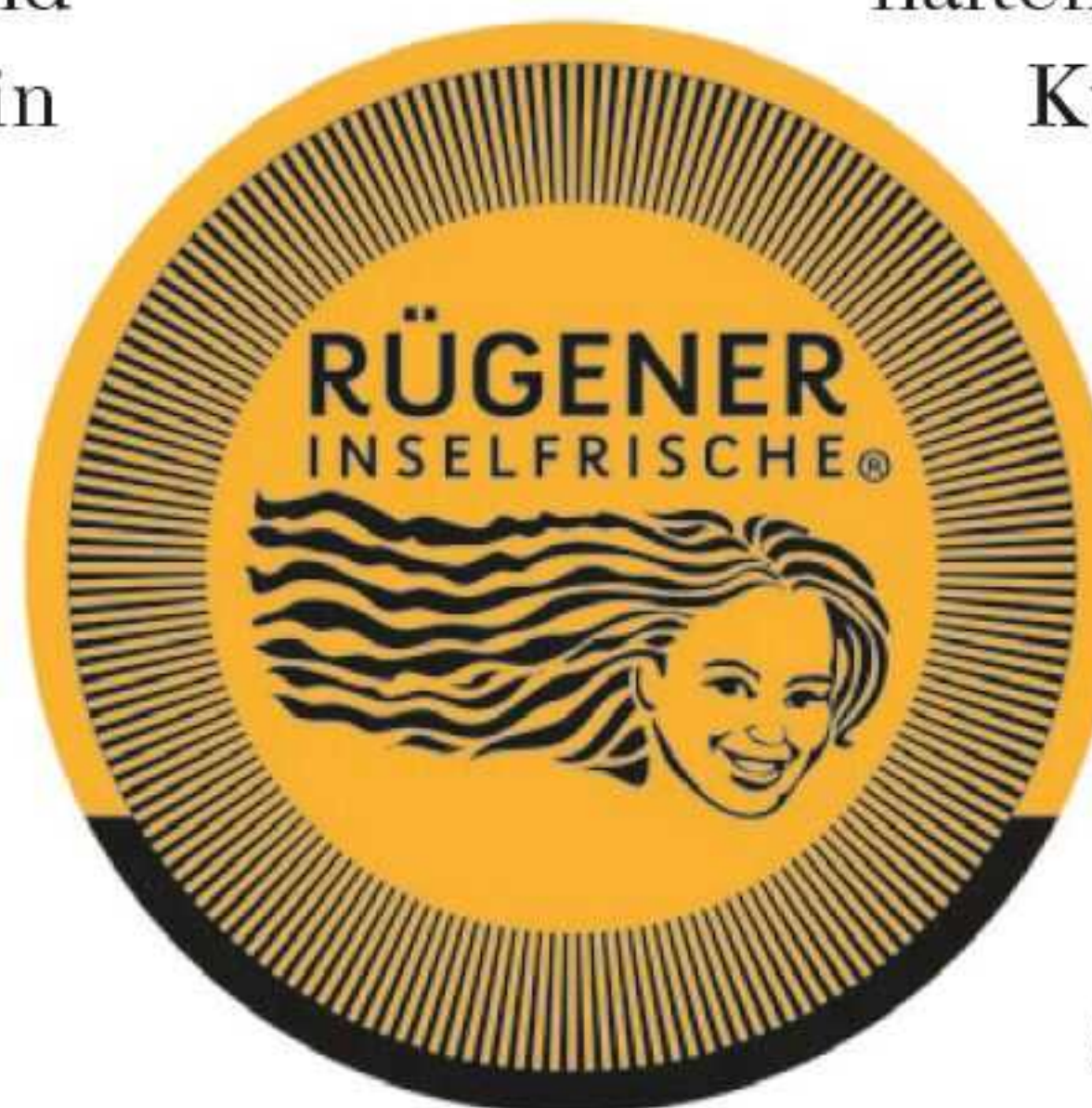
Molkerei, Café und Milchladen

Inselfrische Köstlichkeiten aus eigener Herstellung

Das Café der Molkerei Rügener Inselfrische lädt mit seinen gemütlichen Sitzplätzen und dem hellen Wintergarten das ganze Jahr über zum Verweilen ein. Die Kuchen werden mit Produkten aus der eigenen Molkerei gebacken. Darüber hinaus überrascht die Speisekarte mit fruchtigen Milch-, Joghurt- und Buttermilchshakes sowie traumhaften Quarkdesserts.

Ein himmelblaues Schwedenhaus in einem blühenden Garten empfängt die Gäste, die das Café und den Milchladen der Molkerei in Poseritz auf der Ostseeinsel Rügen besuchen. Nicht nur das Äußere wirkt einladend, auch der Innenraum strahlt Wohlfühlatmosphäre aus. Genüsslich kann man sich hier durch eine Vielzahl von Milchprodukten probieren – schließlich gehört das Café zu einer Molkerei. Die Palette der süßen Herrlichkeiten reicht von fruchtigen Shakes aus Milch, Joghurt und Buttermilch über

Quarkdesserts und köstliche Buttermilch- sowie Quarkkuchen bis hin zur traumhaften Schokoladensahnetorte. „Die Kuchen und die Torten werden täglich frisch gebacken“, verrät Caroline Rahm, die den Betrieb zusammen mit ihrer Mutter, der Gründerin der Rügener Inselfrische, führt. Unterstützt werden sie von Beginn an von einem engagierten Team, das sich heute aus 19 Personen, hauptsächlich Frauen, zusammensetzt. Fünf von ihnen arbeiten im Laden und Café; sie backen auch die Kuchen und Torten. Morgens um





Sie verwöhnen die Gäste mit hausgemachten Naturprodukten (vorn Caroline Rahm)

sechs Uhr legen sie damit los. „Wir haben schon immer selbst gebacken“, erzählt Caroline stolz, „den Quarkkuchen natürlich mit unserem Quark und den Buttermilchkuchen mit unserer Buttermilch.“

IDYLLISCHE LAGE ABSEITS DER TOURISTENSTRÖME

Oder soll es doch lieber etwas Herzhaftes sein? Dann kommt vielleicht eine Brotzeit mit hausgemachtem Frischkäse infrage? Wie wären Pellkartoffeln mit Kräuterquark und Matjes? Auch eine Rostocker Fischsoljanka oder eine Mecklenburger Wildlachssuppe kann man bestellen. Die

Suppen stammen zwar nicht aus eigener Herstellung, sind aber Produkte aus der Gegend. Man kann sie nicht nur im behaglichen Café essen, sondern auch im Hofladen als Dosenware einkaufen. Zu den Gästen, die diese und weitere Speisen genießen, zählen viele Urlauber, die auf dem Weg in ihr Urlaubsdomizil hier pausieren. Viele kehren meist noch mindestens ein weiteres Mal ein, spätestens auf der Rückreise, denn Poseritz liegt unweit der Rügenbrücke und des Rügendamms, über die man wieder zum Festland gelangt. Neben ihren ausgezeichneten Caféqualitäten ist die Rügenger Inselfrische aber ➡



Das beliebte Café mit Laden ist längst kein Insidertipp mehr



Genuss pur: Fruchtige Milchshakes und Quark zählen zu den Verkaufsschlagern im Café



Das Team um Dr. Sylva Rahm-Präger (2. v. links) und ein Mitarbeiter des Poseritzer Milchviehbetriebs



Diese beliebte Torte ist ein Traum aus Schokolade und Sahne



Die Verkaufstheke ist reich bestückt mit leckeren, frischen Milchprodukten



Bei allen Produkten wird bewusst auf Konservierungs-, Farb- und Aromastoffe verzichtet



Ausgewählte Produkte aus Wildfrüchten ergänzen das Sortiment an Milchprodukten



Brotzeit gefällig? Die Frischkäsevarianten aus der Molkerei passen hervorragend dazu

Das bedeutet, sie wird auch nicht homogenisiert (was sonst fast immer die Regel ist) und rahmt deshalb wieder auf. Wer sich im Laden die tagesfrische Milch in sein mitgebrachtes Milchkännchen einfüllen lässt, kann schon bald darauf beobachten, dass sich oben auf der Milch der Rahm absetzt. Das wird von vielen als Qualitätsmerkmal für naturbelassene Milch geschätzt.

GESUNDES AUS MILCH UND WILDFRÜCHTEN

Im Milchladen gibt es außer der Frischmilch noch viele weitere Milchprodukte. Buttermilch, Naturjoghurt, Naturquark und Dickmilch gehören ebenso dazu wie die Pellkartoffelcreme, Kräuterfrischkäse und Frischkäsebällchen. „Frischkäse stellen wir in unserer Molkerei in unterschiedlichsten Varianten her“, sagt Caroline, natürlich alles in Handarbeit! „Beispielsweise unsere Frischkäsebällchen: Sie werden von Hand gedreht und dann in Öl eingelegt.“ Durch das Einlegen halten sie sich länger und schmecken besonders gut. „Käsebällchen



Auch Sanddornlikör wird gern von den Kunden gekauft

auch, und vor allem, eine Molkerei. „Wir beziehen die Milch ausschließlich von unserem Landwirtschaftsbetrieb im Dorf“, betonen die Agrarwissenschaftlerinnen Dr. Sylva Rahm-Präger und Tochter Caroline. „Täglicher Weidegang, ein moderner Kuhstall und ein hervorragendes Management sorgen für gesunde Kühe und beste Milchqualität.“ Die Milch wird schonend verarbeitet, sodass wertvolle Vitamine erhalten bleiben. Sie wird lediglich für ein paar Sekunden pasteurisiert. „Wir erhitzen sie einmal auf 74 °C und kühlen sie gleich wieder ab“, erklärt Caroline den Vorgang. „Aber mehr passiert mit der Milch nicht.“



Freundliche Bedienung hat im Café und Laden einen hohen Stellenwert



Der lichtdurchflutete Wintergarten ist bei den Gästen sehr beliebt

haben wir in fünf Variationen: mit Kräutern, Knoblauch, Bärlauch, Paprika und Chili.“

Süßschnäbel können sich auf Desserts und Joghurts mit Vanille und Schokolade sowie Sanddorn und anderen Früchten freuen. Die Milchprodukte werden vornehmlich mit selbst gemachten Fruchtaufstrichen verfeinert, denn außer der Milch werden in der Produktionshalle auch noch Fruchtsäfte und Früchte verarbeitet. Größtenteils handelt es sich dabei um Saft oder Mark aus Wildfrüchten wie Sanddorn, Holunder, Aronia, Schlehe und Wildkirschen. Daraus bereiten die Mitarbeiterinnen Aufstriche, Gelees und weitere feine Dinge zu. „Wir achten sehr auf eine abgestimmte Zuckerzugabe, benutzen als Geliermittel ausschließlich pflanzliches Pektin und stellen die Fruchtaufstriche ohne Kochen her.“ Die Spezialitäten werden unter anderem im Laden verkauft oder für die köstlichen Desserts verwendet. „Der Sanddornfruchtaufstrich wird zum Beispiel mit Joghurt und Quark gemischt“, sagt Caroline. „Das Dessert ist gerade im Sommer beliebt, weil es so leicht und frisch schmeckt.“ In der kalten Jahreszeit genießen viele Gäste auch gern heißen Sanddorn- oder Holunderpunsch, der selbstverständlich ebenfalls hausgemacht ist.

UNGEBREMSTE NACHFRAGE

Derzeit stehen 28 Milchprodukte und 18 verschiedene Fruchtaufstriche auf der Angebotsliste. Sie alle werden nicht nur direkt vor Ort vermarktet, sondern auch in vielen Läden und Hotels auf Rügen, in Stralsund und darüber hinaus auch überregional. Die



Im Sinne einer transparenten Produktion gewährt die bodentiefe Glasfront einen Blick in die Molkerei

Nachfrage nach den gesunden Produkten ist ungebremst. Maßgeblich ins Leben gerufen wurde das erfolgreiche Unternehmen von Sylva Rahm-Präger. Sie hatte Mitte der 90er-Jahre den Wunsch, in ihrer Heimat einen eigenen Betrieb aufzubauen und Produkte aus der Region zu verarbeiten. Gleichzeitig wollte sie in der Nachwendzeit Menschen aus dem ländlichen Umfeld und sich selbst eine berufliche Perspektive schaffen. „Deshalb hat meine Mutter hier auf der Insel nach einem Standort für einen handwerklichen Molkereibetrieb gesucht, der natürlich nah an einem Milchviehbetrieb sein sollte.“ Sie fand ihn in Poseritz, wo ein stillgelegter Schweinestall aus DDR-Zeiten zum Verkauf stand. Den erwarb sie, und schon bald begann der Teilabriss und Aufbau der Molkerei. Im Mai 1998 lief dann die erste Milch durch die Anlagen. Zehn Jahre später stand die nächste große Investition an: der Milchladen und das Café wurden gebaut. Da beide viel Zuspruch erhielten, konnte das blaue Holzhaus schon ein paar Jahre später um einen hellen

Wintergarten erweitert werden. Auch in jüngster Zeit unterlag der Betrieb Veränderungen, beispielsweise durch den Bau einer neuen Produktionshalle. „Es wurde Zeit für etwas Helleres und Moderneres“, sagt Juniorchefin Caroline. Die Halle ist mit einer großen Glasfront versehen, sodass Interessierte von draußen einen Blick in die Fertigung werfen können.

WEITERES CAFÉ ERÖFFNET

Das neueste Projekt: Sylva Rahm-Präger und ihre Tochter haben ein weiteres Café mit Laden eröffnet – in Putbus, „der weißen Stadt“ auf Rügen. Auch dort können die Gäste im Café Milchmädchen in wunderschöner Umgebung Milchshakes, Torten und Co. genießen. Zweifelsohne lohnt sich ein Urlaub auf Rügen aus vielen Gründen – nicht zuletzt auch wegen der herrlichen Einkehrmöglichkeiten in den Cafés der Molkerei Rügenger Inselfrische. 🍩

Text: Christiane Koch

Fotos: Christiane Burwitz und Stefan Pocha, Christiane Koch, Angela Liebich



Kontakt:

Molkerei Naturprodukt GmbH Rügen
Poseritz Hof 15
18574 Poseritz
Tel.: 03 83 07/404 29
E-Mail: post@ruegener-inselfrische.de
www.ruegener-inselfrische.de





FEINE BIRNEN

Süß, saftig und so lecker!

Wenn sie reif ist, zergeht die Birne auf der Zunge. Ihre vielfältigen Aromen machen Gebäck zu einem Hochgenuss. Wer heute noch kein Fan der Frucht ist, kann es mithilfe dieser Rezepte durchaus werden.

Birnen-Haselnuss-Tarte

Zutaten für 12 Stücke

Für den Teig:

- ❖ 200 g Weizenmehl
- ❖ 100 g weiche Butter
- ❖ 50 g gemahlene Haselnüsse
- ❖ 40 g Rohrzucker
- ❖ 1 Ei
- ❖ 1 Prise Salz

Für den Belag:

- ❖ 4 mittelgroße Birnen
- ❖ 3 EL Zitronensaft
- ❖ 2 Eier
- ❖ 100 g Sahne
- ❖ 50 g Rohrzucker
- ❖ 30 g gemahlene Haselnüsse

Außerdem:

- ❖ 2 EL Lavendelhonig
(alternativ Waldhonig)
- ❖ 20 g Haselnüsse

1. Für den Teig: Alle Teigzutaten zu einem glatten Teig verkneten. Anschließend zu einer Kugel formen, in Frischhaltefolie wickeln und 20 Minuten in den Kühlschrank legen. Den Boden einer Tarteform (26 cm Ø) mit Backpapier auslegen.

2. Für den Belag: Die Birnen waschen, vierteln und das Kerngehäuse entfernen. Die Birnenviertel in dünne Spalten schneiden. Birnenspalten sofort mit Zitronensaft bepinseln, damit sie nicht braun werden. Eier, Sahne, 40 g Rohrzucker und gemahlene Haselnüsse verrühren. Backofen auf 200 °C (Umluft: 180 °C; Gas: Stufe 4) vorheizen.

3. Den kalten Teig aus dem Kühlschrank nehmen und auf einer bemehlten Arbeitsfläche in der Größe der Tarteform plus Rand dünn ausrollen.

4. Den Teig vorsichtig in die Tarteform legen. Überstehende Ränder mit einem kleinen Küchenmesser abschneiden. Die Teigländer leicht an die Form drücken. Die Hälfte der Birnenspalten fächerförmig in die Tarteform legen. Dann mit der Haselnuss-Sahne-Mischung begießen. Die restlichen Birnenspalten wiederum im Kreis fächerförmig in die Form legen. Restlichen Rohrzucker auf die Birnen streuen. Die Tarte im vorgeheizten Backofen 35-45 Minuten backen.

5. Die Birnen-Haselnuss-Tarte aus dem Backofen nehmen und noch warm mit dem Honig bestreichen. Dann abkühlen lassen.

6. Vor dem Servieren die Haselnüsse grob zerkleinern, in der Pfanne anrösten und auf der Tarte verteilen.

Birnen-Sahne-Torte mit Schuss

Eine fruchtige Füllung, frisch geschlagene Sahne und ein Topping mit Schokolade und Krokant – das ist ein Hochgenuss!

Rezept auf Seite 30



Tiramisu- Birnen-Torte

Feine Gewürze harmonisieren
bei dieser Torte mit den
saftigen Birnenstücken im
Inneren einer leckeren Creme.

Rezept auf Seite 30





Birnen-Sahne-Torte mit Schuss

Zutaten für 12 Stücke

Für den Boden:

- ❖ 1 Ei
- ❖ 100 g Butter
- ❖ 100 g Zucker
- ❖ 100 g Mehl
- ❖ 100 g gehackte Mandeln

Für die Füllung:

- ❖ 1 kg Birnen oder 450 g gut abgetropfte Birnen aus der Dose
- ❖ 100 g Zucker
- ❖ 1 Pck. Vanillepuddingpulver
- ❖ 250 ml Birnensaft
- ❖ 250 ml Weißwein
- ❖ 500 g Sahne
- ❖ 40 ml Vanillelikör
- ❖ 100 g Vollmilchkuvertüre
- ❖ 50 g Krokant

1. Den Backofen auf 160 °C vorheizen. Butter, Zucker und Ei in einer Schüssel schaumig schlagen. Das Mehl und die Mandeln unterarbeiten.
2. Den Teig in eine mit Butter ausgestrichene Springform (24 cm Ø) geben. Im Backofen auf der mittleren Einschubleiste ca. 30 Minuten backen.
3. Die Birnen waschen, trocknen, halbieren, entkernen und das Fruchtfleisch in Spalten schneiden. Mit der Hälfte des

Zuckers in einen Topf geben und kurz mit wenig Wasser dünsten. Das Puddingpulver mit 4 EL Birnensaft anrühren. Wein und Saft in einen Topf geben und aufkochen lassen. Das angerührte Puddingpulver und den restlichen Zucker einrühren. Alles vom Herd nehmen und abkühlen lassen.

4. Die Sahne steif schlagen. Die Birnenspalten dekorativ auf den Boden verteilen und die Puddingmasse darauf verteilen. Die Sahne daraufgeben und alles mit dem Likör beträufeln.

5. Die Vollmilchkuvertüre über einem warmen Wasserbad schmelzen lassen. Anschließend die Torte mit Krokant und Kuvertüre verzieren.



Tiramisu-Birnen-Torte

Zutaten für 16 Stücke

- ❖ 325 g Zucker
- ❖ 1 Zimtstange
- ❖ 2 Gewürznelken
- ❖ 6 EL Zitronensaft
- ❖ 1 Stück Schale einer Biozitron
- ❖ 1/3 Vanilleschote
- ❖ 950 g reife Birnen
- ❖ 125 g Butter
- ❖ 3 Päckchen Vanillezucker
- ❖ 1 Prise Salz
- ❖ 2 Eier

- ❖ 100 g Mehl
- ❖ 1 TL Backpulver
- ❖ 3 EL + 500 g Sahne
- ❖ 70 g Amarettini
- ❖ 3 Blatt weiße Gelatine
- ❖ 2-3 EL Mandellikör
- ❖ 500 g Mascarpone
- ❖ 3 EL lösliches Espressopulver
- ❖ 1-2 EL Kakao

1. 750 ml Wasser, 125 g Zucker, Zimtstange, Nelken, Zitronensaft und -schale in einem großen Topf aufkochen. Die Vanilleschote längs aufschneiden, Mark in den Sud kratzen, Schote zufügen und aufkochen. Birnen schälen, halbieren und Kerngehäuse herausschneiden. Birnen in den heißen Sud legen und zugedeckt bei mittlerer Hitze 8-10 Minuten dünsten. Birnen im Sud 3-4 Stunden auskühlen lassen. Den Backofen auf 180 °C vorheizen.

2. Butter, 100 g Zucker, 1 Päckchen Vanillezucker und Salz cremig rühren. Eier nacheinander gut unterrühren. Mehl und Backpulver mischen. 3 EL Sahne zugeben und kurz verrühren.

3. Teig in eine gefettete mit Mehl ausgestäubte Springform (24 cm Ø) füllen und glatt streichen. 40 g Amarettini auf dem Teig verteilen, dabei leicht eindrücken. Im Backofen auf der mittleren Einschubleiste 15-20 Minuten backen. Auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.

4. Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Boden aus der Form lösen und auf eine Tortenplatte legen. Tortenring um den Boden stellen. Boden mit Likör beträufeln. Birnen aus dem Sud heben und gut abtropfen lassen.

5. 500 g Sahne steif schlagen und kalt stellen. Mascarpone, restlichen Zucker, restlichen Vanillezucker und Espressopulver kurz verrühren. Gelatine ausdrücken, auflösen und mit 1-2 EL Mascarponecreme verrühren, unter die übrige Mascarponecreme rühren. Sahne in 2 Portionen unterheben.

6. Ca. 1/4 der Creme auf den Boden streichen und mit Birnenhälften belegen. Restliche Creme darauf verteilen und mit einem Löffelrücken leicht wellig verstreichen. Torte mindestens 4 Stunden, am besten über Nacht, kalt stellen.

7. Restliche Amarettini in einem Gefrierbeutel mit einer Teigrolle fein zerdrücken. Vor dem Servieren die Torte mit den Bröseln und dem Kakao bestreuen.



Rotwein-Birnen-Torte

Zutaten für 12 Stücke

Für den Teig:

- ❖ 2 Eier
- ❖ 100 g Zucker
- ❖ 1 Päckchen Vanillezucker
- ❖ 40 g Speisestärke
- ❖ 80 g Mehl
- ❖ 8 EL Kakao
- ❖ 1 TL Backpulver

Für die Creme:

- ❖ 500 g Birnen
- ❖ 5 Blatt weiße Gelatine
- ❖ 2 Eier
- ❖ 60 g Zucker
- ❖ 125 ml Rotwein
- ❖ 250 g Sahne

- 1. Für den Teig:** Den Backofen auf 175 °C vorheizen. Die Eier trennen. Das Eiweiß steif schlagen und den Zucker dabei einrieseln lassen. Das Eigelb mit Vanillezucker und 4 EL Wasser cremig rühren. Kakao, Speisestärke, Mehl, Backpulver und Eischnee unterheben.
- 2.** Die Masse in eine mit Backpapier ausgelegte Springform (24 cm Ø) geben und glatt streichen. Anschließend im Backofen auf der mittleren Einschubleiste ca. 25 Minuten backen.
- 3. Für die Creme:** Die Birnen waschen, halbieren, das Kerngehäuse entfernen und in Spalten schneiden.
- 4.** Den Boden aus dem Backofen nehmen, abkühlen lassen und einmal waagrecht halbieren.

- 5.** Die Gelatine in 3 EL kaltem Wasser einweichen. Die Eier trennen. Das Eigelb mit Zucker aufschlagen. Den Wein einrühren. Die Gelatine ausdrücken, in 2 EL heißem Wasser auflösen und in die Masse rühren. Alles so lange kalt stellen, bis die Masse zu gelieren beginnt.
- 6.** Die Sahne und das Eiweiß getrennt voneinander steif schlagen und beides unter die Weincreme rühren.
- 7.** Die Hälfte der Masse auf einen Boden streichen, evtl. einen Tortenring darumstellen. Dann mit dem zweiten Boden bedecken. Die restliche Creme daraufgeben und die Torte mit den Birnenspalten belegen. Mit etwas Sahne verzieren und nach Wunsch mit gehackten Pistazien bestreuen.



Birnen-Rum-Streuselkuchen

Hier kommt die Birne mit Nüssen, Kakao und etwas Rum daher, und mit allen versteht sie sich mehr als prächtig!

Rezept auf Seite 34



Birnen- Schoko-Torte

Heute einmal anders fruchtig: Mit Birnenhälften, Birnenschnaps und viel Sahne steht diese Torte einer Schwarzwälder in nichts nach.

Rezept auf Seite 34



Foto: Photoart

Birnen-Rum-Streuselkuchen

Zutaten für 16 Stücke

Für die Birnen:

- ❖ 1 EL Zucker
- ❖ 1 Zimtstange
- ❖ 50 ml Rum
- ❖ 450 g Birnen (Abtropfgew., Dose)

Für den Teig:

- ❖ 200 g Butter
- ❖ 150-200 g Zucker
- ❖ 1 Päckchen Vanillezucker
- ❖ 4 Eier
- ❖ 200 g Mehl
- ❖ 2 TL Zimtpulver
- ❖ 1 EL Kakao
- ❖ 1 Päckchen Backpulver
- ❖ 125 g gemahlene Haselnüsse

Für die Streusel:

- ❖ 150 g Mehl
- ❖ 1 Msp. Zimtpulver
- ❖ 75 g Zucker
- ❖ 1 Päckchen Vanillezucker
- ❖ 100 g Butter

- 1. Für die Birnen:** 100 ml Wasser, Zucker und Zimtstange aufkochen. Den Rum unterrühren. Birnen abtropfen lassen, mit Zimtsud übergießen und ca. 2 Std. durchziehen lassen.
- 2. Für den Teig:** Backofen auf 180 °C vorheizen. Butter, Zucker und Vanillezucker schaumig schlagen. Eier einzeln dazugeben und unterrühren. Alles zu einer hellgelben Creme aufschlagen.
- 3.** Mehl mit Zimtpulver, Kakao und Backpulver mischen und mit Nüssen unter den Teig rühren. Teig in eine mit Backpapier ausgelegte Springform (26 cm Ø) streichen.
- 4.** Birnenhälften abtropfen lassen und an der gewölbten Seite mehrmals einschneiden. Mit der Wölbung nach oben auf den Teig legen.
- 5. Für die Streusel:** Mehl mit Zimtpulver, Zucker, Vanillezucker und Butter zu Streuseln verkneten. Die Streusel auf die Birnenhälften streuen. Den Kuchen im Backofen auf der mittleren Einschubleiste ca. 1 Std. backen. Anschließend auskühlen lassen und servieren.

Birnen-Schoko-Torte

Zutaten für 16 Stücke

- ❖ 3 Eier
- ❖ 195 g Zucker
- ❖ 50 g Mehl
- ❖ 50 g Speisestärke
- ❖ 20 g Kakao
- ❖ 1 1/2 TL Backpulver
- ❖ 1 Dose Birnenhälften (850 ml)
- ❖ 500 g Mascarpone
- ❖ 1 Päckchen Vanillezucker
- ❖ 4 Blatt Gelatine
- ❖ 400 g Sahne
- ❖ 4 EL Birnenschnaps
- ❖ 100 g Zartbitterkuvertüre
- ❖ 3 Babybirnen (Dose)

- 1.** Ofen auf 180 °C vorheizen. Eier trennen. Eiweiß mit 3 EL kaltem Wasser und 125 g Zucker steif schlagen. Eigelb unterrühren. Mehl, Stärke, Kakao und Backpulver mischen und unter die Masse heben.
- 2.** Den Teig in eine mit Backpapier ausgelegte Springform (26 cm Ø) streichen. Im Ofen auf der mittleren Einschubleiste ca. 20 Min. backen. Boden aus dem Ofen nehmen, nach ca. 10 Min. aus der Form lösen und auskühlen lassen.
- 3.** Birnen in ein Sieb geben und abtropfen lassen, dabei den Saft auffangen. Mascarpone, restlichen Zucker, Vanillezucker und 100 ml Birnensaft verrühren. Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Sahne steif schlagen. 1/3 Mascarpone und 1/3 Sahne abnehmen und kalt stellen.
- 4.** Birnenhälften in je 4 Spalten schneiden. Biskuit waagerecht halbieren. Beide Hälften mit je 2 EL Birnenschnaps beträufeln. Um einen Boden einen Tortenring legen und den Boden mit den Birnenspalten belegen.
- 5.** Gelatine ausdrücken, auflösen und mit 2 EL Mascarpone verrühren. Zur restlichen Creme geben und unterrühren. Creme ca. 10 Min. kalt stellen. Die Sahne unterheben.
- 6.** Creme auf dem Boden verteilen und glatt streichen. Zweiten Boden daraufsetzen und die Torte ca. 1 Std. kalt stellen.
- 7.** Kuvertüre hacken und über einem warmem Wasserbad vorsichtig schmelzen. Auf ein kaltes Marmor- oder Porzellanbrett geben und dünn verstreichen. Kuvertüre erstarren lassen. Sobald die Schokolade fest geworden ist, mit einer Spachtel Röllchen abziehen und kalt stellen.
- 8.** Beiseitegestellte Sahne und Mascarpone verrühren. Torte aus dem Ring lösen und damit rundherum einstreichen. Babybirnen in dünne Scheiben schneiden. Die Torte mit den Schokoröllchen und den Birnenscheiben verzieren.

Zutaten für 12 Stück

- ❖ 200 g Mehl
 - ❖ 60 g Sahnesteif
 - ❖ 1/2 TL Backpulver
 - ❖ 1 gehäufter TL Zimtpulver
 - ❖ 1/2 TL Vanillezucker
 - ❖ 120 g kalte Margarine
 - ❖ 1 Prise Salz
- Außerdem:**
- ❖ 12er-Muffinbackform
 - ❖ 500 g Birnen (Dose)
 - ❖ 30 g Sahnesteif
 - ❖ 600 g Sahne
 - ❖ 30 g Schokoladenkuvertüre

Foto: Kühle

Birnentorteletten

1. Alle trockenen Zutaten vermischen. Margarine und 100 ml kaltes Wasser zugeben und zu einem glatten Teig kneten. Backofen auf 190 °C vorheizen. Teig in 12 Stücke teilen. Teigkugeln jeweils zwischen 2 Lagen Frischhaltefolie oder auf wenig Mehl zu Kreisen (7 cm Ø) ausrollen und in die gefetteten Mulden der Muffinbackform drücken.
2. Birnen abschütten und in 1 cm große Würfel schneiden. Mit 10 g Sahnesteif eindicken. 100 g der eingedickten

Birnen beiseitelegen. Rest auf den Teig geben und 10-12 Min. backen.

3. Sahne in eine Rührschüssel geben. Mit dem Handrührgerät 2-3 Min. aufschlagen und unter weiterem Rühren restliches Sahnesteif einrieseln lassen bis die Sahne steif ist. Die Sahne mithilfe eines Spritzbeutels kugelförmig auf die erkalteten Torteletten geben.

4. Mit einem Löffel die restlichen Birnen auf die Torteletten geben. Die Kuvertüre schmelzen und die Torteletten verzieren.



Foto: Dr. August-Oetker Nahrungsmittel KG

Herber Gewürzbirnen-Schoko-Kuchen

Zutaten für 16 Stücke

Für die Gewürzbirnen:

- ❖ 1 Biolimette
- ❖ 800 g reife Birnen (z. B. Williams Christ)
- ❖ 4 EL Ahornsirup
- ❖ 1 Bourbon-Vanilleschote
- ❖ 2 Sternanis
- ❖ 1 TL gemahlener Ingwer
- ❖ 1 TL gemahlene Muskatblüte (Macis)
- ❖ 4 EL Williams-Christ-Birnengeist

Für den Rührteig:

- ❖ 75 g Zartbitterkuvertüre
- ❖ 175 g weiche Butter oder Margarine
- ❖ 100 g brauner Zucker
- ❖ 1 Prise Salz
- ❖ 4 Eier
- ❖ 175 g Weizenmehl
- ❖ 40 g Speisestärke
- ❖ 1 1/2 TL Backpulver

Zum Bestreichen:

- ❖ 3 EL Orangenmarmelade

Vanilleschote und den Gewürzen in einer Pfanne aufkochen. Birnen und Birnengeist hinzufügen, gut vermischen und zugedeckt ziehen lassen.

3. Eine Springform (30 cm Ø) fetten. Den Backofen auf 180 °C (Umluft: 160 °C) vorheizen.

4. Für den Rührteig: Kuvertüre reiben. Butter oder Margarine in einer Rührschüssel mit einem Mixer (Rührstäbe) geschmeidig rühren. Nach und nach Zucker, Salz und Limettenschale unter Rühren hinzufügen, bis eine gebundene Masse entsteht. Jedes Ei ca. 30 Sek. auf höchster Stufe unterrühren. Mehl mit Speisestärke und Backpulver mischen und kurz auf mittlerer Stufe unterrühren. Zuletzt die Kuvertüre unterrühren.

5. Teig in der Form glatt streichen und die Birnen kreisförmig hineindrücken. Den Sud aufbewahren. Die Form auf dem Rost im unteren Drittel in den Backofen schieben und ca. 35 Min. backen.

6. Sternanis und Vanilleschote aus dem Gewürzsud entfernen und mit der Marmelade verrühren. Kurz aufkochen und den heißen Kuchen damit bestreichen. Anschließend den Gewürzbirnen-Schoko-Kuchen in der Form auf einem Kuchenrost erkalten lassen.



*Kleiner Happen,
großer Genuss: Diese
Törtchen überzeugen!*

Die Küche ist wieder unser Lieblingsort!

Wir backen immer gern, aber je kälter es draußen wird, desto lieber sind wir in der Backstube. Da kommen neue Ideen und praktische Helfer gerade recht. Inspiriert Sie der ein oder andere hier vorgestellte Artikel?



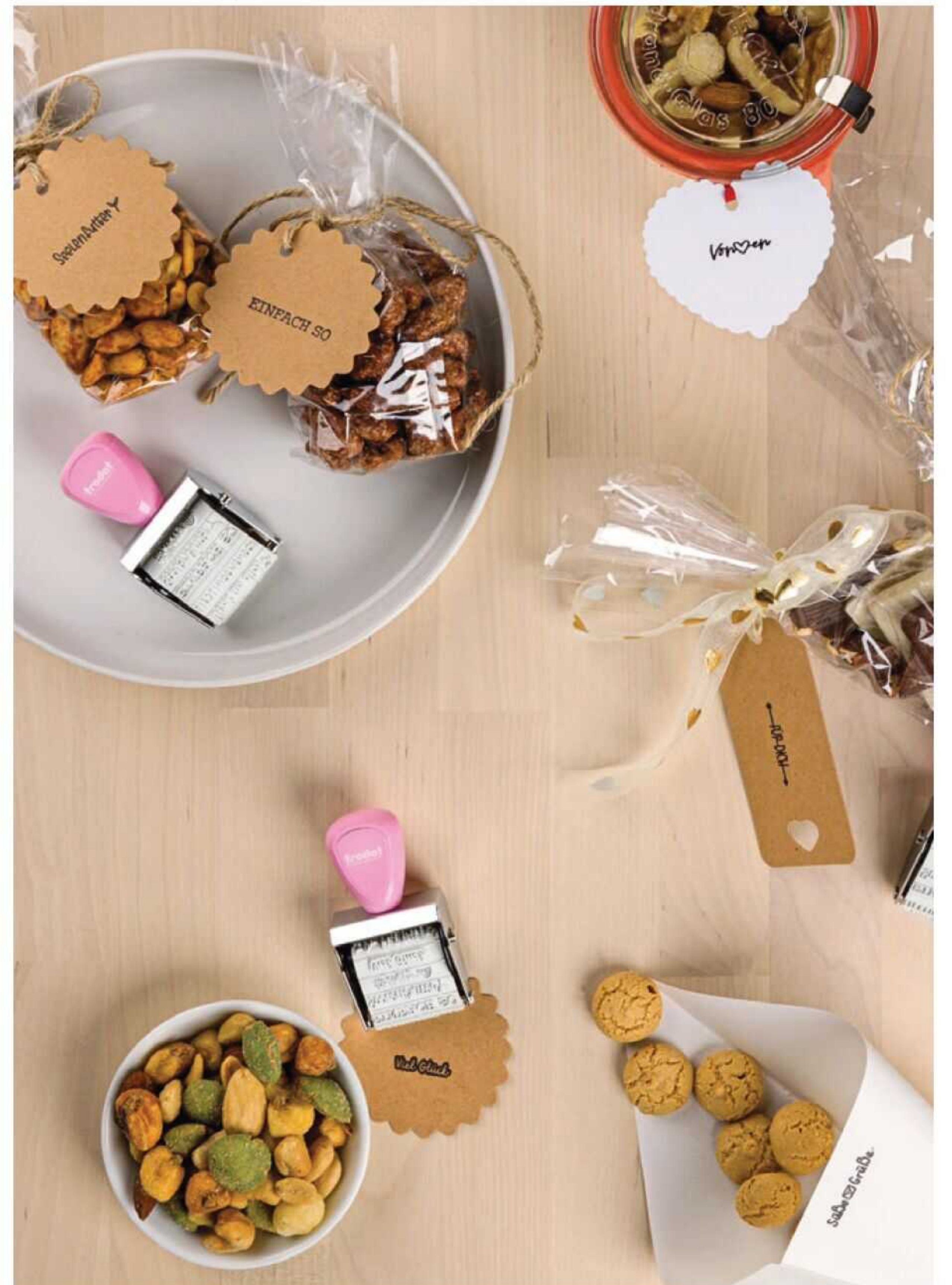
Gewünschte Form im Handumdrehen

Die Lebkuchen- und Gebäckmühle ist sehr praktisch: Den Teig in die Form geben und im Uhrzeigersinn drehen, schon ist er auf dem Backblech oder der Oblate. Dr. Oetker, 8,49 €, im Fachhandel



Ein Kuchen pro Teller!

Saftige Küchlein in klassischer Form – und alle in einem Rutsch gebacken in der Tescoma-Backform „Delicia“. Aus Edelmetalllegierung mit Antihafbeschichtung + Backrezept, spülmaschinenfest, 47,90 €, www.tescoma.de



Verleiht süßen Geschenken Pfiff

Gebraunte Mandeln oder feine Plätzchen – selbst gemachte Köstlichkeiten erfreuen sich größter Beliebtheit als Geschenk oder kleines Dankeschön. Mit netten Botschaften verziert, treffen sie die Beschenkten mitten ins Herz. 12 Motive + Stempelkissen, von trodat für 15,90 €



Pink ist Trend, auch beim Backen

Mit dem Schneebesen aus Silikon der „Pink Charity Edition“ setzt sich Rösle für Pink Ribbon Deutschland ein, einem Programm zur Brustkrebs-Früherkennung. 23,95 €, www.roesle.com



Brötchen ganz einfach in Form gebracht

Der Brötchenstempel von Städter ist mit 4 Motiven erhältlich und wirkungsvoll im Ergebnis: Einfach in die Brötchenteiglinge drücken und die Brötchen wie gewohnt backen. Kunststoff, spülmaschinengeeignet, Ø 7,5 cm, 3,50 €

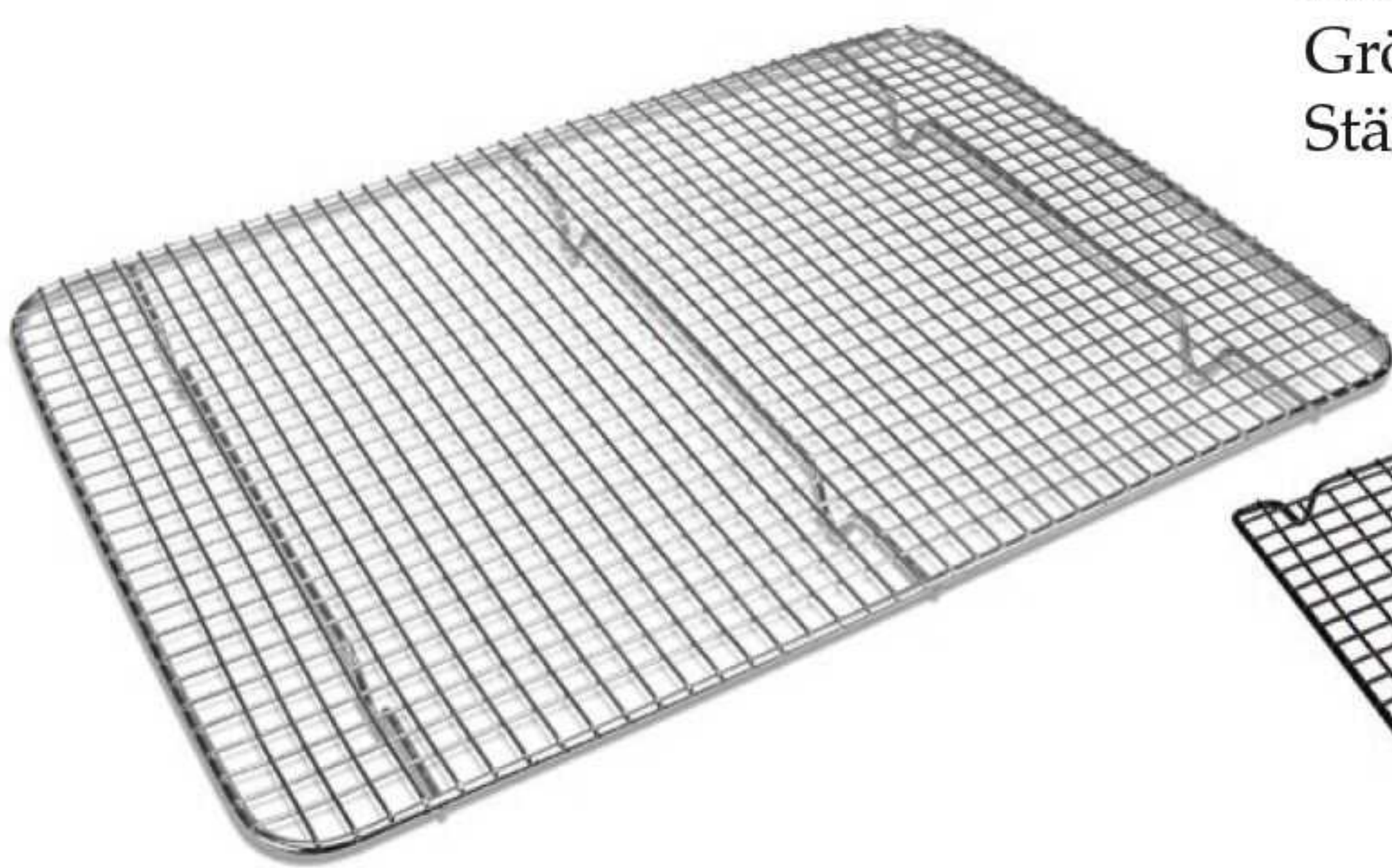


Fotos: Hersteller



Butter Board blitzschnell selbst gemacht

Weiche Butter mit unterschiedlichsten Zutaten versehen – das ist Butter Board und beliebt nicht nur auf dem Häppchenbuffet. Mit dem „Ergo-Master Serie 6“ von Bosch bereiten Sie das Topping mühelos zu. Je Zubehör ab 85 € im Fachhandel



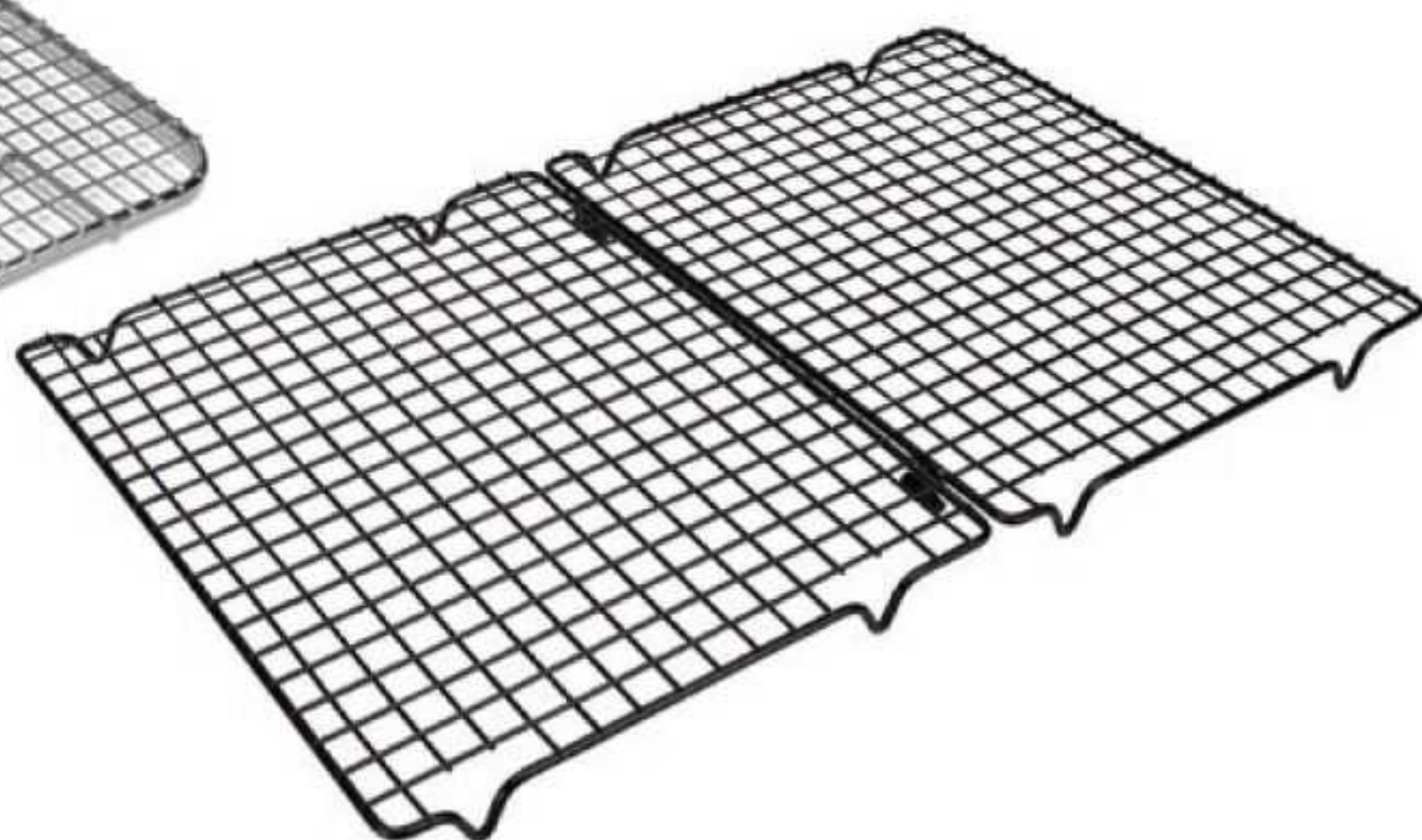
Jetzt wirds gruselig – aber auch süß!

Als Vorbereitung auf das weihnachtliche Backvergnügen, gibt es jetzt von Zenker neue Motive für Halloween! Ob Kürbis, Fledermaus oder Katze – mit diesen Keksformen versüßen Sie das Gruseln. Im Fachhandel



Kühlgitter – die unverzichtbaren Backhelfer

Gebäck aller Art kühlt hier gleichmäßig aus. Die Gitter haben „Füße“, so kann die Luft gut zirkulieren. Drei Größen, eine davon ist klappbar, von Städter, ca. 15–26 €, im Fachhandel



Hilfreiche Produkte für Sie entdeckt!



Apfel-, Streusel- oder Schokokuchen – Ankerkraut bietet für jeden eine eigene Gewürzmischung. Aufeinander abgestimmte Zutaten verleihen den Kuchen das gewisse Extra, für 5,49–7,99 €



Seit 130 Jahren gibt es „Dr. Oetker Backin“. Zum Jubiläum gibts im Handel eine originelle 10er-Pack-Retroedition mit 7 Verpackungsdesigns von 1893 bis heute.



„Choc-Choc-Choc“, „Peanut Choc“ und „Rainbow Love“, drei neue Hafermüslis von Kölln, haben Potenzial, zum neuen Lieblingsmüsli zu werden. Je 400 g für 3,79 €

Der Haferdrink „No“ Sugars ist cremig-mild und enthält keinen Zucker. Aber die Kohlenhydrate werden im Körper aufgespalten und in Zucker umgewandelt, darum setzt Oatly „No“ in Anführungszeichen! 1 l für ca. 2,20 €





Schweizer Apfelkuchen

Bei unseren Nachbarn ist der Boden aus Blätterteig – das verleiht dem Kuchen eine luftige Note. Krokant und Nüsse machen ihn knusprig.

Rezept auf Seite 41

Foto: StockFood

KNACKIG, SÜSS UND UNGLAUBLICH LECKER

Überall beliebt: Apfelkuchen

Für viele ist der Apfelkuchen im Herbst unverzichtbar. Auch in unseren europäischen Nachbarländern ist er beliebt. Wir haben für Sie in der Schweiz, Schweden und Polen nach landestypischen Apfelkuchenrezepten gesucht.



Danziger Apfelkuchen

In Polen werden nicht nur die Äpfel, sondern auch der gefrorene Teig geraspelt. Dazwischen kommt eine besondere Füllung.

Rezept auf Seite 41



Schwedische Apfeltorte

Drei leckere Schichten hat der
Apfelkuchen in Schweden
– unten nussig, dann cremig-
fruchtig und darüber sahnig. Er
ist so lecker wie er aussieht.
Rezept auf Seite 41





Schweizer Apfelkuchen

Zutaten für 12 Stücke

- ❖ 2 EL Rosinen
- ❖ 10 ml Kirschwasser
- ❖ 150 g Blätterteig (TK)
- ❖ 2 EL gemahlene Haselnüsse
- ❖ 1 EL Krokant
- ❖ 2 Äpfel
- ❖ 2 EL Butter
- ❖ 2 EL Zucker
- ❖ 1 Ei
- ❖ 3 TL Vanillezucker
- ❖ 125 g Sahne
- ❖ 2 EL Zimtzucker

1. Den Backofen auf 180-200 °C vorheizen. Eine Springform mit hohem Rand (24 cm Ø) mit Butter ausstreichen.
2. Die Rosinen waschen, trocken tupfen und mit dem Kirschwasser beträufeln.
3. Den Blätterteig auftauen lassen, dünn ausrollen und die Springform damit auskleiden. Den Teigboden mit einer Gabel mehrmals einstechen. Anschließend mit den gemahlene Haselnüssen und dem Krokant bestreuen.
4. Die Äpfel schälen, putzen und in dünne Spalten schneiden. Die Butter in einem Topf erhitzen. Die Apfelspalten darin kurz andünsten, mit Zucker bestreuen und ca. 5 Minuten dünsten.
5. Das Ei mit Vanillezucker schaumig schlagen und die Sahne unterquirlen. Die Apfelspalten auf dem Teig verteilen, mit den Rosinen bestreuen und die Eiersahne darübergießen.
6. Apfelkuchen im Backofen ca. 30 Minuten backen. Noch heiß mit Zimtzucker bestreuen und am besten lauwarm servieren.

LANDFRAUENTIPP:

❖ Den Kuchen mit gerösteten Mandelblätchen oder -stiften bestreuen.



Danziger Apfelkuchen

Zutaten für 16 Stücke

Für den Teig:

- ❖ 3 Eier
- ❖ 200 g Zucker
- ❖ 200 g Butter
- ❖ 100 g Sahne
- ❖ 1 Päckchen Bourbon-Vanille
- ❖ 300 g Mehl
- ❖ 150 g Speisestärke
- ❖ 1 Päckchen Backpulver

Außerdem:

- ❖ 1 kg Äpfel
- ❖ 1/2 TL Zimtpulver
- ❖ 3 EL Zucker
- ❖ 1/2 Fläschchen Bittermandelaroma
- ❖ Puderzucker zum Bestäuben

1. Für den Teig: Eier trennen. Eiweiß kalt stellen. Zucker mit Butter schaumig schlagen. Eigelb einzeln unterrühren. Sahne und Bourbon-Vanille dazugeben und alles zu einer hellgelben Creme schlagen. Mehl mit Stärke und Backpulver mischen und unter den Teig rühren. Den Teig zu einer Rolle formen und in 2 Stücke (1/3 und 2/3) teilen. Beide Teile einzeln in Frischhaltefolie gewickelt 3 Stunden einfrieren.
2. Backofen auf 175 °C vorheizen. Äpfel schälen, entkernen und grob raspeln. Mit Zimtpulver und 2 EL Zucker mischen.
3. Das größere Teigstück ca. 10 Minuten antauen lassen und ebenfalls grob raspeln. In eine gefettete, mit Mehl ausgestäubte Springform (26 cm Ø) geben und die Apfelraspel darauf verteilen.
4. Eiweiß steif schlagen. Dabei 1 EL Zucker einrieseln lassen. Das Mandelaroma unterrühren. Eiweiß auf den Kuchen streichen und den restlichen Teig darüberreiben. Im Ofen auf der mittleren Einschubleiste ca. 70 Minuten backen. Herausnehmen, auskühlen lassen und mit Puderzucker bestäuben.



Schwedische Apfeltorte

Zutaten für 12 Stücke

Für den Boden:

- ❖ 100 g Zucker
- ❖ 150 g Butter
- ❖ 3 Eier
- ❖ 100 g Mehl
- ❖ 2 TL Backpulver
- ❖ 75 g gemahlene Nüsse
- ❖ 1 gestrichener TL Zimtpulver

Für den Belag:

- ❖ 800 g geschälte und entkernte Äpfel
- ❖ 2 Eier
- ❖ 3 EL Vanillepuddingpulver
- ❖ 80 g Zucker

Außerdem:

- ❖ 250 g Sahne
- ❖ 1 Päckchen Sahnesteif
- ❖ 2 TL Zucker
- ❖ 2 TL Kakao

1. Für den Boden: Zucker, Butter und Eier schaumig schlagen. Mehl und Backpulver dazusieben. Nüsse und Zimtpulver zugeben und alles mit dem Handrührgerät gut vermischen. In eine runde gefettete Springform (24 cm Ø) geben und im vorgeheizten Backofen bei 160 °C (Umluft) ca. 30 Min backen. Danach auskühlen lassen.
2. Für den Belag: Äpfel fein reiben. Äpfel mit Eiern, Puddingpulver und Zucker vermischen und alles unter ständigem Rühren einmal aufkochen. Die Masse leicht abkühlen lassen.
3. Den Boden auf eine Tortenplatte setzen und mit einem Tortenring umlegen. Apfelmasse darauf verteilen und glatt streichen. Alles komplett abkühlen lassen.
4. Sahne mit Sahnesteif und Zucker steif schlagen. Auf der Apfelmasse verteilen und glatt streichen. Kurz vor dem Servieren Kakao über die Sahne sieben. Nach Wunsch mit Sahnetuffs und karamellisierten Apfelspalten verzieren.

Zwetschgen- käsekuchen

Ein Klassiker mit fruchtig-nussigem Belag – das erfreut Käse- und Zwetschgenkuchenfans gleichermaßen!

Rezept auf Seite 44



Zeit für saftige Früchtchen!

Jetzt ist es Zeit für Pflaumen und ihre kleineren Verwandten, die Zwetschgen. Pflaumen sind rund und fester, Zwetschgen länglich und lassen sich leichter entkernen – und beide lassen sich zu Feinem verarbeiten.



Fotos: Photoart

Sprockhoeveler Pflaumenkuchen

Mit Pflaumen und Kartoffeln
gebacken ist diese feine Torte
eine gelungene und vor allem
leckere Überraschung!

Rezept auf Seite 44



Zwetschgen- käsekuchen

Zutaten für 16 Stücke

- ❖ 150 g Butter
- ❖ 250 g Mehl
- ❖ 200 g Zucker
- ❖ 4 Eier
- ❖ 650 g Zwetschgen
- ❖ 750 g Magerquark
- ❖ 1 Pck. Vanillepuddingpulver
- ❖ 50 g Walnusskerne

- 1.** 100 g Butter mit Mehl, 75 g Zucker und 1 Ei schnell zu einem glatten Mürbeteig verkneten. Den Teig in Frischhaltefolie gewickelt ca. 30 Min. kalt stellen.
- 2.** Zwetschgen putzen, waschen und entsteinen. Restliche Butter mit 75 g Zucker schaumig schlagen. Restliche Eier nacheinander dazugeben und unterrühren. Quark und Puddingpulver zufügen und unterrühren.
- 3.** Backofen auf 175 °C vorheizen. Teig in eine mit Backpapier ausgelegte Springform (26 cm Ø) drücken und dabei einen kleinen Rand hochziehen. Boden mit einer Gabel mehrmals einstechen. Die Quarkmasse daraufstreichen und mit den Zwetschgen belegen. Im Backofen auf der mittleren Einschubleiste ca. 45 Min. backen.
- 4.** Restlichen Zucker in einer Pfanne karamellisieren und die Walnüsse dazugeben. Gleichmäßig mit Karamell überziehen und auf Backpapier auskühlen lassen.
- 5.** Den Kuchen aus dem Backofen nehmen, auskühlen lassen und mit den Walnüssen belegen.

Sprockhöveler Pflaumenkuchen

Zutaten für 16 Stücke

- ❖ 4 Eier
- ❖ 3 EL Milch
- ❖ 3 EL Kirschwasser
- ❖ 150 g Zucker
- ❖ 200 g Pellkartoffeln
- ❖ Saft und Schalenabrieb einer halben Biozitrone
- ❖ 150 g gemahlene Haselnüsse
- ❖ 50 g gehackte Haselnüsse
- ❖ 30 g Grieß
- ❖ 1 EL Backpulver
- ❖ Butter für die Form
- ❖ 500 g Pflaumen
- ❖ 200 g Sahne
- ❖ 2 EL Puderzucker
- ❖ 1 EL Pistazien

- 1.** Den Backofen auf 175 °C vorheizen. Die Eier trennen. Eigelb mit Milch, Kirschwasser und Zucker in einer Schüssel schaumig schlagen.
- 2.** Die Kartoffeln pellen und reiben. Zitronenschalenabrieb und Zitronensaft mit Nüssen, Grieß und Backpulver mischen und zur Eigelbmasse geben. Eiweiß steif schlagen und vorsichtig unterheben.
- 3.** Eine Springform (26 cm Ø) mit Butter ausstreichen und 1/4 des Teigs einfüllen. Im Backofen auf der mittleren Einschubleiste ca. 15 Minuten vorbacken. Dann den Boden wieder auskühlen lassen.
- 4.** Die Pflaumen waschen, trocknen, halbieren, entkernen und die Hälften noch einmal halbieren. Die Pflaumenstücke unter den restlichen Teig heben und alles auf den Boden geben. Den Kuchen noch einmal im Backofen auf der mittleren Einschubleiste ca. 40 Minuten backen.
- 5.** Die Sahne in einer Schüssel steif schlagen. Den Kuchen aus dem Backofen nehmen und auf einem Kuchengitter auskühlen lassen. Anschließend den Pflaumenkuchen mit Puderzucker bestäuben und mit Sahnetupfen, einigen Pflaumenstücken und den Pistazienkernen verzieren.



Zwetschgentorte mit Sahnehaube

Zutaten für 16 Stücke

Für den Teig:

- ❖ 150 g Mehl
- ❖ 50 g Zucker
- ❖ 100 g kalte Butter
- ❖ 1 Eigelb
- ❖ 1 Prise Salz
- ❖ 1 EL Rum

Für den Belag:

- ❖ 60 g Pflaumenmus
- ❖ 700 g Zwetschgen
- ❖ 200 g Löffelbiskuit
- ❖ 4 EL Amaretto
- ❖ 2 Eier
- ❖ 75 g Zucker
- ❖ 100 g gemahlene Mandeln

Für die Sahnehaube:

- ❖ 250 g Sahne
- ❖ 1 TL Vanilleextrakt
- ❖ 1/2 TL Kakao

- 1. Für den Teig:** Mehl in eine Schüssel sieben und den Zucker unterheben. Butter in Stückchen unter das Mehl hacken. Eigelb, Salz und Rum mit einer Gabel leicht untermischen und alles zu einem glatten Teig verkneten. In Frischhaltefolie wickeln und ca. 30 Min. im Kühlschrank ruhen lassen.
- 2.** Backofen auf 180 °C vorheizen. Eine Springform (24 cm Ø) mit Butter ausstreichen. Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche ausrollen und in die Form geben. Boden mit einer Gabel mehrmals einstechen und mit Pflaumenmus bestreichen.
- 3.** Zwetschgen waschen, halbieren, entkernen und dekorativ auf dem Pflaumenmus anrichten. Löffelbiskuit auf die Pflaumen verteilen und mit Amaretto beträufeln.
- 4.** Eier trennen und Eigelb mit dem Zucker schaumig schlagen. Eiweiß ebenfalls steif schlagen und mit Mandeln unterheben. Die Masse auf die Löffelbiskuitschicht geben. Die Torte im Ofen auf der mittleren Einschubleiste ca. 45 Min. backen.
- 5. Für die Sahnehaube:** Sahne mit Vanilleextrakt steif schlagen und auf der Torte verteilen. Kakao auf die Sahnehaube sieben.

*Die Torte überzeugt
mit vielen Schichten – und
natürlich mit Zwetschgen!*

*Sonst würzig, heute süß:
Pizza mal ganz anders,
aber ebenso lecker!*



Zwetschgenpizza mit Knusperstreuseln

Zutaten für 12 Stücke

Für den Teig:

- ❖ 230 g Weizenmehl
- ❖ 100 g blanchierte, gemahlene Mandeln
- ❖ 200 ml lauwarme Milch
- ❖ 1/2 Würfel Hefe
- ❖ 2 EL brauner Rohrzucker
- ❖ 1 EL Backöl
- ❖ 1 Prise Salz

Für den Belag:

- ❖ 500 g Zwetschgen
- ❖ 75 g Weizenmehl
- ❖ 75 g brauner Rohrzucker
- ❖ 75 g gehackte Mandeln
- ❖ 30 g kernige Haferflocken
- ❖ 1/2 TL Zimtpulver
- ❖ 1 Prise Salz
- ❖ 100 g weiche Butter

Außerdem:

- ❖ 2 Päckchen Vanillezucker
- ❖ 1/2 TL Zimtpulver
- ❖ 200 g Sahne
- ❖ 1 Päckchen Sahnesteif

- 1. Für den Teig:** Mehl und Mandeln in eine Schüssel geben und in die Mitte eine Mulde drücken. Lauwarme Milch, zerbröselte Hefe und Zucker hineingeben und verrühren. Mit etwas Mehl vom Rand bedecken und 15 Minuten ruhen lassen.
- 2.** Backöl und Salz zugeben und alles 5 Minuten kneten. Den Teig abdecken und an einem warmen Ort 1 Stunde gehen lassen.
- 3. Für den Belag:** Die Zwetschgen waschen, trocken tupfen und in Spalten schneiden.
- 4.** Für die Streusel Mehl, Zucker, Mandeln, Haferflocken, Zimtpulver, Salz und Butter miteinander verkneten.
- 5.** Ofen auf 180 °C Umluft vorheizen. Hefeteig auf einer bemehlten Arbeitsfläche rund ausrollen. Teig mit Zwetschgen belegen, dabei einen breiten Rand (2 cm) aussparen. Streusel auf den Zwetschgen verteilen.
- 6.** Zwetschgenpizza im Ofen 15-20 Minuten backen. Wenn der Teigrand zu dunkel wird, die Pizza mit Alufolie abdecken und weiterbacken.
- 7.** Vanillezucker und Zimtpulver vermengen. Sahne mit Sahnesteif und Zimtzucker steif schlagen.
- 8.** Zwetschgenpizza aus dem Ofen nehmen, kurz abkühlen lassen und mit Zimtsahne servieren.



Galette mit Pflaumen, Aprikosen und Kirschen

Zutaten für 12 Stücke

Für den Teig:

- ❖ 300 g Buchweizenmehl
- ❖ 3 EL Rohrzucker
- ❖ 200 g kalte Butter
- ❖ 1 Prise Salz

Für den Belag:

- ❖ 150 g Aprikosen
- ❖ 50 g Pflaumen
- ❖ 200 g Kirschen
- ❖ 3 EL Rohrzucker
- ❖ 1/2 TL Zimtpulver
- ❖ 1 Ei
- ❖ 2 EL Mandelblättchen
- ❖ 1 TL Puderzucker

- 1. Für den Teig:** Mehl mit Zucker, gewürfelter Butter, Salz und 2 EL kaltem Wasser rasch zu einem glatten Teig kneten. Teig zu einer Kugel formen und abgedeckt 45 Min. kalt stellen. Backofen auf 180 °C vorheizen.

- 2. Für den Belag:** Früchte waschen, entkernen und halbieren. In einer Schüssel mit Zucker und Zimtpulver vermengen.
- 3.** Den Teig auf einem mit Backpapier belegten Backblech 0,5 cm dick ausrollen. Die Früchte daraufgeben und einen 5 cm breiten Rand lassen. Den Rand rundherum über die Früchte klappen, mit verquirltem Ei bestreichen und mit Mandelblättchen bestreuen.
- 4.** Galette im Backofen auf mittlerer Schiene ca. 45 Min. goldbraun backen. Galette abdecken, falls sie zu schnell bräunt.
- 5.** Galette aus dem Backofen nehmen, und kurz auskühlen lassen. Mit Puderzucker bestreuen und lauwarm genießen.

LANDFRAUENTIPP:

- ❖ *Dazu passt Vanilleeis mit frisch geschlagener Sahne.*

**Nuss-Karamell-
Tarte**

Rezept auf Seite 50



**Dattel-
Walnuss-Riegel**

Rezept auf Seite 50

Foto: California Walnut Commission

Knuspriges im Herbst

Sie sind lecker und gesund, sie eignen sich im süßen Riegel oder als kernige Zutat in Kuchen und Torten – mit Nüssen kann man die unterschiedlichsten Leckereien zaubern. Probieren Sie sich mit uns durchs süße Sortiment!

Nuss-Karamell-Tarte

Zutaten für 10 Stücke

Für den Mürbeteig:

- ❖ 90 g Butter
- ❖ 50 g Puderzucker
- ❖ 1 Prise Salz
- ❖ 1 Eigelb
- ❖ 125 g Mehl
- ❖ Mehl zum Bearbeiten
- ❖ Fett für die Form
- ❖ getrocknete Hülsenfrüchte zum Blindbacken

Für den Belag:

- ❖ 250 g gemischte Nusskerne
- ❖ 150 g Zucker
- ❖ 100 g Butter
- ❖ 100 g Sahne
- ❖ 50 g getrocknete Cranberrys

1. Für den Mürbeteig: Die Butter würfeln und mit den restlichen Teigzutaten rasch glatt verkneten. Ca. 1 Stunde zugedeckt kühl stellen.

2. Den Backofen auf 180 °C vorheizen. Den Teig auf wenig Mehl zu einem Rechteck

(ca. 39 x 16 cm) ausrollen. Eine gefettete rechteckige Tarteform mit Hebeboden (35 x 12 cm) damit auslegen und einen Rand formen. Den Teig mehrmals einstechen, mit Backpapier belegen und die getrockneten Hülsenfrüchte einfüllen. Im vorgeheizten Backofen 10 Minuten blind vorbacken.

3. Das Backpapier und die Hülsenfrüchte entfernen und den Boden weitere 5-7 Minuten hell und knusprig backen. Den Boden aus dem Ofen nehmen und auf einem Kuchengitter abkühlen lassen.

4. Für den Belag: Die Nüsse in einer Pfanne ohne Fett leicht anrösten. Auf einen Teller geben und abkühlen lassen. Den Zucker mit ca. 4 EL Wasser in der Pfanne schmelzen und goldgelb karamellisieren. Die Butter zufügen und darin schmelzen. Die Sahne angießen (Vorsicht, es kann spritzen!) und ca. 1 Minute köcheln, bis sich der Karamell ganz auflöst. In eine Schüssel geben, über ein Eiswasserbad setzen und abkühlen lassen, dabei gelegentlich rühren, bis die Masse dick und etwas heller wird.

5. Den Tarteboden aus der Form lösen und auf eine Platte setzen. Die Nüsse und



die Cranberrys unter den Karamell heben und auf dem Tarteboden verteilen. Bis zum Servieren kühl stellen.

Dattel-Walnuss-Riegel

Zutaten für 15 Stück

Für den Teig:

- ❖ 55 g Kokosmehl
- ❖ 150 g Walnüsse
- ❖ 55 g Kokosöl
- ❖ 80 g Ahornsirup

Für die Füllung:

- ❖ 400 g Medjool Datteln
- ❖ 45 g Kokosöl
- ❖ 50 g Walnussbutter
- ❖ 100 g Walnüsse
- ❖ 1 TL Vanilleextrakt

Für das Topping:

- ❖ 200 g Schokolade
- ❖ 20 g Kokosöl

1. Für den Teig: Eine Backform von 20 x 20 cm mit Backpapier auslegen. Die Walnüsse in einen Mixer geben und möglichst fein mahlen. Das Kokosöl zerlassen.

2. Alle Teigzutaten in eine Schüssel geben und mit einem Löffel gründlich vermengen.

Den Teig in die Backform geben, gleichmäßig verteilen und festdrücken. Die Backform in den Kühlschrank stellen.

3. Für die Füllung: Die Datteln zusammen mit den anderen Zutaten für die Füllung, außer den Walnüssen, in einen Hochleistungsmixer geben und 60-90 Sekunden mixen bis eine feine Masse entstanden ist.

4. Die Walnüsse von Hand in die Dattelmasse kneten. Anschließend die Füllung von Hand auf dem Boden verteilen, möglichst glatt drücken und in den Kühlschrank stellen.

5. Für das Topping: Die Schokolade grob hacken und mit dem Kokosöl in einen kleinen Topf geben. Auf niedriger Stufe zerlassen. Dann die Schokolade auf die Füllung geben, verteilen und 60-90 Minuten in den Kühlschrank stellen bis die Schokolade fest ist.

6. Die Dattel-Walnuss-Riegel mithilfe des Backpapiers aus der Backform heben und mit einem scharfen Messer in Stücke schneiden.



LANDFRAUENTIPP:

❖ Die Walnuss-Karamell-Riegel können in einem luftdichten Gefäß für bis zu 1 Woche im Kühlschrank aufbewahrt werden.

Walnuss-Schokoladen-Pie

Zutaten für 10 Stücke

Für den Teig:

- ❖ 60 ml Eiswasser
- ❖ 1 TL Apfelessig
- ❖ 165 g Mehl (Typ 550)
- ❖ 1/2 TL Zucker
- ❖ 1/2 TL Salz
- ❖ 120 g kalte Butter

Für die Füllung:

- ❖ 200 g Walnüsse
- ❖ 160 g Zartbitterschokolade
- ❖ 100 g Vollrohrzucker
- ❖ 65 g Dinkelmehl (Typ 630)
- ❖ 1/4 TL Salz
- ❖ 120 g Butter
- ❖ 2 Eier (L)
- ❖ 1/2 EL Vanilleextrakt

1. Für den Teig: Das Eiswasser mit dem Apfelessig vermischen und in den Kühlschrank stellen (oder einen Eiswürfel dazugeben). Mehl, Zucker und Salz in einer großen Schüssel vermischen. Die kalte Butter in kleinen Stücken dazugeben und mit einem Messer in erbsengroße Stücke zerteilen. Nach und nach das kalte Essigwasser dazugeben und zügig einarbeiten (der Teig darf nicht zu warm werden). Alles zusammenkneten, bis der Teig einigermaßen zusammenhält. Der Teig sollte weder feucht noch klebrig sein, also nicht zu viel Flüssigkeit dazugeben. Anschließend den Teig in Klarsichtfolie wickeln und 45-60 Minuten in den Kühlschrank legen.

2. Den Teig auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche etwas größer als eine Pieform (20 cm Ø) ausrollen.

3. Den Teig in die Form legen und am Boden und an den Seiten festdrücken. Den Teig am Rand einschlagen und mit den Fingern oder mit einer Gabel ein Muster hineindrücken. Der Teig sollte etwas über den Rand der Form hinausstehen. Mit einer Gabel den Boden mehrmals einstechen und noch einmal 10-15 Minuten in den Kühlschrank stellen. Den Backofen auf 160 °C vorheizen.

4. Für die Füllung: Die Walnüsse und die Schokolade grob hacken und beides in die vorbereitete Form füllen. Zucker, Mehl und Salz in eine große Schüssel geben. Die Butter schmelzen, in die Schüssel geben und gut verrühren. Eier und Vanilleextrakt erst dazugeben, wenn die Mischung in der Schüssel



Foto: California Walnut Commission

**Hier sind Walnüsse
begleitet von Schokolade
die Stars im Kuchen!**

nur noch leicht warm ist, sonst gerinnt das Eiweiß.

5. Die Mischung über die Walnüsse und die Schokolade gießen und dann im vorgeheizten Backofen 55-60 Minuten backen. Die Walnuss-Schokoladen-Pie aus dem Backofen

holen und mindestens 2-3 Stunden komplett abkühlen lassen.

LANDFRAUENTIPP:

❖ Die Walnuss-Schokoladen-Pie mit Sahne und/oder Vanilleeis servieren.



Foto: California Walnut Commission

Schneller Schoko-Haselnuss-Streuselkuchen

Zutaten für 15 Stücke

Für den Teig:

- ❖ 150 g Butter
- ❖ 100-150 g brauner Zucker
- ❖ 5 Eier
- ❖ 100 g Paniermehl
- ❖ 100 g gemahlene Haselnüsse
- ❖ 100 g Schokostreusel
- ❖ 2 EL Mehl
- ❖ 2 EL Kakao
- ❖ 2 TL Backpulver
- ❖ Margarine zum Fetten der Form

Für die Streusel:

- ❖ 85 g Butter
- ❖ 100 g Mehl
- ❖ 85 g brauner Zucker
- ❖ 1 Prise Salz

1. Für den Teig: Die Teigzutaten in eine Schüssel geben und miteinander verrühren. Den Teig in eine gefettete Kastenform (30 cm Länge) geben und im vorgeheizten Backofen bei 175 °C (Umluft) ca. 30 Minuten backen.

2. Für die Streusel: Butter, Mehl und Zucker vermischen und Salz hinzugeben. Die Masse zu Streuseln krümeln und auf den Kuchen geben. Anschließend den Kuchen ca. 20 Minuten fertig backen.

Walnussgebäck

Zutaten für 20 Stück

Für den Teig:

- ❖ 120 g gemahlene Walnüsse
- ❖ 200 g Reismehl
- ❖ 1 EL Speisestärke
- ❖ 1/2 TL Natron
- ❖ 2 TL Zimtpulver
- ❖ 50 ml Hafermilch
- ❖ 150 g Ahornsirup

Zum Verzieren:

- ❖ 1 EL Walnüsse
- ❖ 1 EL Schokolade
- ❖ 1 EL Hafermilch

1. Für den Teig: Den Backofen auf 175 °C vorheizen. Alle Teigzutaten mit einem Löffel vermengen und danach mit den Händen durchkneten.

2. Den Teig auf einer mit etwas Reismehl bestreuten Fläche mit den Händen zu einem Rechteck drücken. Den Teig in die gewünschten Stücke schneiden, jedoch nicht voneinander lösen.

3. Zum Verzieren: Die Walnüsse und die Schokolade fein hacken. Den Teig mit der Hafermilch bepinseln und mit Walnüssen und Schokolade bestreuen.

4. Die Riegel im Backofen 15 Minuten backen. Danach 20-30 Minuten abkühlen lassen.

5. Dann vorsichtig voneinander lösen und weitere 5-10 Minuten backen, je nachdem ob die Riegel härter oder weicher werden sollen.



Foto: SweetFamily



Foto: Photoart

Espressokäsekuchen mit Feigen und Haselnüssen

Zutaten für 12 Stücke

- ❖ **200 g Kekse**
(z. B. Butterkekse)
- ❖ **130 g flüssige Butter**
- ❖ **150 g getrocknete Feigen**
- ❖ **750 g Frischkäse**
- ❖ **250 g Schmand**
- ❖ **4 Eier**
- ❖ **150 g brauner Zucker**
- ❖ **2 EL Speisestärke**
- ❖ **100 g Nussnugat**
- ❖ **3 TL lösliches Espressopulver**
- ❖ **100 g ganze Haselnusskerne**

- 1.** Den Boden einer Springform (24 cm Ø) mit Backpapier auslegen. Die Kekse fein zerbröseln und mit 100 g Butter vermengen. Die Keks-Butter-Masse auf dem Boden der Springform andrücken. Die Form mit Alufolie umwickeln (damit später kein Wasser eindringen kann) und in den Kühlschrank stellen.
- 2.** Die Feigen hacken und mit restlicher Butter in einem Blitzhacker pürieren. Ca. 100 g Feigenpüree auf dem Keksboden verstreichen und wieder kalt stellen. Den Backofen auf 150 °C (Umluft) vorheizen.
- 3.** Frischkäse, Schmand, Eier, Zucker, restliches Feigenpüree und Speisestärke

verrühren. Den Nugat leicht erwärmen und unterrühren.

- 4.** Espressopulver mit 3-4 EL heißem Wasser anrühren und unter die Käsemasse rühren.
- 5.** Die Frischkäsemasse auf den Keksboden geben. Springform in ein tiefes Backblech stellen und 3-4 cm hoch heißes Wasser angießen. Im vorgeheizten Backofen 70-90 Minuten backen.
- 6.** Den Espresso-Käsekuchen aus dem Backofen nehmen und abkühlen lassen. Dann über Nacht in den Kühlschrank stellen. Anschließend aus der Backform nehmen und mit den grob gehackten Haselnüssen bestreuen.



Das mit Reet gedeckte Dach,
die niedrige Tür – das Haus ist
etwas ganz Besonderes



Nur wenige Menschen leben
auf der Hallig Hooge

Zu Gast in einer guten Stube

Genuss auf der Hallig



Alle Kuchen und Torten im Halligcafé
sind handgemacht, so auch diese
Erdbeer-Quark-Nuss-Torte

Auf der Hallig Hooge, der zweitgrößten Hallig der Nordsee, leben derzeit 95 Menschen auf zehn besiedelten Warften – das sind aus Erde aufgeschüttete Siedlungshügel. Auf der Backenswarft ist das Café „Zum blauen Pesel“ beheimatet, in dem wir uns heute mit Backkunst verwöhnen lassen.

Die Geschichte der Hallig Hooge ist dramatisch. Bis zum Jahr 1362 war sie Teil der Insel Strand, von der sie durch die „Zweite Marcellusflut“ abgetrennt wurde. Die Insel Strand ereilte gut 270 Jahre später ein furchtbares Schicksal: Die Burchardiflut vernichtete sie anno 1634 vollständig. Hooge überstand diese Sturmflut, verlor im Lauf der Jahrhunderte aber dennoch sowohl an Größe als auch an Einwohnern. 1990 wurde ein Biosphärenreservat eingerichtet. Es erstreckt von der dänischen Grenze bis zur Elbmündung. 2004 kamen die bewohnten Halligen im Wattenmeer dazu: Langeneß, Hooge, Gröde, Oland und Nordstrandischmoor. Seitdem heißt das Gebiet „Biosphärenreservat Schleswig-Holsteinisches Wattenmeer und Halligen“.

DIE GESCHICHTE DER TIEMANNNS

Hier ist Karen Tiemann zu Hause. Mit zwei Schwestern ist sie auf der Hallig aufgewachsen. Heute bewohnt sie mit ihrem Mann Michael Klisch ein altes, schon immer in Familienbesitz befindliches Friesenhaus mit Reetdach aus dem Jahr 1750. Im Haus befindet sich ein historischer Pesel (friesisch für „Gute Stube“), der in den 1920er-Jahren vom Halligmaler Nikolaus Soltau im Auftrag von Karens Großvater kunstvoll verziert wurde. Der blauen Grundfarbe dieser Malerei verdankt das Café „Zum blauen Pesel“ seinen Namen.

Karens Großeltern begannen mit einem Straßenverkauf von Milch, Buttermilch und Halliggebäck für die Tagesgäste der umliegenden Inseln. „Nebenbei betrieben



Karen Tiemann und Michael Klisch machen eine Pause auf der blauen Bank vor ihrem Haus



Schilder wiesen in den 60er-Jahren den Weg „Zum blauen Pesel“

sie eine kleine Landwirtschaft, und mein Großvater hatte ein kleines Ausflugsboot, mit dem er auch auf Fischfang ging“, erzählt Karen. Oft hat sie die Geschichten von früher gehört. In den 30er-Jahren schließlich eröffneten sie das Café im Haus und richteten den Cafégarten ein. Das Angebot wurde gut angenommen, die Zahl der Gäste stieg stetig. 1959 bekam die Hallig Strom und ab 1969 eine feste Wasserversorgung vom Festland – das Leben auf der Hallig war geradezu komfortabel geworden. „Meine Großmutter hatte ein sehr kleines Angebot in ihrem Café“, weiß die Hoogerin. „Es gab Erbsensuppe, belegte Brote, heiße Würstchen mit Brot oder Kartoffelsalat, kalte und warme Getränke, Halliggebäck und ab und zu einen Blechkuchen. Torten fertigte sie nur auf Bestellung.“

Karen erinnert sich gern an ihre Kindheit in der rauen Natur der Nordseehallig. „Mein Vater hatte ein Ausflugschiff, das nur in den Sommermonaten von April bis Ende September, später bis Ende Oktober gefahren wurde“, erzählt sie. Ihre Mutter vermietete Fremdenzimmer mit Frühstück und half bei den Schwiegereltern im Café.

AUFS FESTLAND UND ZURÜCK

Als Karen die Grund- und die Hauptschule abgeschlossen hatte, zog sie im Alter von nur 15 Jahren nach Husum, um dort die weiterführende Schule zu besuchen. Es folgte Lindau am Bodensee, wo sie im „Hotel Bayrischer Hof“ eine Ausbildung zur Hotelfachfrau genoss, danach besuchte sie die Hotelfachschule in Berlin machte dort ihren Abschluss als staatlich geprüfte Betriebswirtin für die Hotellerie und Gastronomie. „Eigentlich war mein Lebensplan, mit diesem Abschluss für ein paar Jahre ins Ausland zu gehen und in verschiedenen Hotels zu arbeiten“, erinnert ➡



Eine kleine Teekanne im Baum, ein origineller Fahrradständer – und dahinter nur noch Weite ...

Himbeer-Mandel-Baiser-Torte

Zutaten für 12 Stücke

- ❖ 6 Eiweiß
- ❖ 220 g + 2 EL Zucker
- ❖ 200 g gehackte Mandeln
- ❖ 3 EL Cassis oder Johannisbeersaft
- ❖ 600 g Sahne
- ❖ 400 g Himbeeren
- ❖ 70 g Mandelblättchen

1. Eiweiß steif schlagen und den Zucker langsam einrieseln lassen. So lange schlagen, bis der Zucker sich aufgelöst hat. Die Mandeln unter die Masse heben.

2. Den Teig in eine gefettete Springform (28 cm Ø) füllen. Im vorgeheizten Ofen bei 150 °C (Umluft) ca. 50 Min. backen. Den Boden auskühlen lassen.

3. Boden auf eine Tortenplatte legen und mit Cassis oder Saft beträufeln. Die Sahne steif schlagen. Die Himbeeren auf den Boden geben und die Sahne darüber verteilen.

4. Mandelblättchen und 2 EL Zucker in einer Pfanne karamellisieren. Auf einem Stück Butterbrot- oder Backpapier auskühlen lassen. Anschließend die Torte damit verzieren.



Die frisch gebackenen Friesentorten – mal nur mit Guss, mal mit Guss und Hagelzucker



Voilà: Der Boden der Himbeer-Mandel-Baiser-Torte kann gebacken werden



Karen Tiemann beim Zubereiten der Friesentorte



Der Boden der Himbeer-Mandel-Baiser-Torte wird nun gebacken. Urig: der alte mit Holz beheizte Ofen rechts



Tante Caroline auf der Terrasse mit Fernblick

sich die heute 57-Jährige. Die Wirklichkeit holte ihre Planung ein. Ihre Tante Caroline, die das Café nach dem Tod der Mutter bis dahin betrieben hatte, erkrankte schwer, konnte nicht mehr allein auf der Hallig leben – und schon gar nicht mehr das Café betreiben. Es war 1995, als Karen Tiemann das Café übernahm.

ALTES UND NEUES

Die Erbsensuppe gab es schon seit Tante Carolines Führung nicht mehr, mit dem neuerlichen Wechsel der Leitung hielten weitere Änderungen in dem alten Café Einzug – nicht umsonst hatte Karen eine gute Ausbildung in der Gastronomie genossen. „Ich habe das Kuchenangebot deutlich erweitert, und auch die Getränkekarte habe ich ausgebaut“, lässt sie wissen, was die Gäste heute erwartet. Außerdem bietet sie verschiedene Suppen und Brote an. „Aber die Spezialität des Hauses, das Halliggebäck nach altem Familienrezept, das gibt es immer noch!“, betont sie. Diese Kekse, auch „Knerken“ genannt, sind ziemlich hart – nicht gerade das, was man heute besonders „angesagt“ nennen würde. Nach dem



Knerken, die nach altem Familienrezept gebackene Spezialität des Hauses



Wie zu Hause fühlt man sich im Halligcafé, mit handgestickter Tischdecke und altem Kaffeegeschirr



Die Stube – der Gastraum – des blauen Pesel macht dem Namen des Hauses alle Ehre

Backen werden sie getrocknet, was zu einer langen Haltbarkeit führt, die früher besonders wichtig war. Zum Verzehr stipt man sie in heißen Kaffee oder warme Milch. Auf der Hallig werden sie gern bereits zum Frühstück genossen.

Karen verwendet nur Biomehl und verarbeitet bevorzugt saisonale und regionale Produkte. Seit vielen Jahren schenkt sie nur noch Kaffee, Tee und Schokolade aus fairem Handel und in Bioqualität aus. Zur allseits bekannten Friesentorte hat sie sich eine Alternative ausgedacht, die sich großer Beliebtheit in ihrem Café erfreut: die Friesenschnitte. Sie hat auch Eingang in das Hooger Kochbuch gefunden. Karens Familie hat stattlichen Bestand an altem Geschirr hinterlassen. Hin und

wieder bekommt sie auch altes Porzellan von Gästen geschenkt, das sie dann in ihrem Café benutzt. Ihre Gäste sind ihr sehr verbunden, was sicher auch daran liegt, dass sie für Tipps offen ist und neue Rezepte ausprobiert – auf Wunsch backt sie auch vegane Kuchen und Torten. Einer treuen Kundin verdankt sie sogar diesen Beitrag. Sie meldete sich in der Redaktion der „Landbäckerei“ und schlug das Café „Zum blauen Pesel“ für eine Geschichte vor.

VIELSEITIG UND HEIMATVERBUNDEN

Neben dem Cafébetrieb, bei dem sie von ihrer Schwester Hilke, ihrem Mann und einigen Aushilfen unterstützt wird, betreibt Karen Tiemann noch eine Frühstückspension mit vier Zimmern. Auch Gäste aus den benachbarten Ferienwohnungen können bei ihr in urigem Ambiente frühstücken – das Brot dazu backt übrigens Karen Tiemanns Mann Michael Klisch. Das Café ist nachmittags geöffnet. Außerdem bietet Karen Tiemann Catering mit Kuchen,

kalten Platten und Getränken an, und auch Lesungen oder Liederabende stehen gelegentlich auf dem Programm. Seit 2014 ist sie Nationalparkpartnerin, während ihr Mann Michael Klisch bei der Schutzstation Wattenmeer e. V. der Hallig Hooe arbeitet – der bewusste Umgang mit der Natur ist beiden sehr wichtig.

Es ist ein beschauliches Leben auf der Hallig, fernab vom Trubel des Festlands. So bleibt noch Zeit für das plattdeutsche Theater, die Trachtentanzgruppe und den Kirchengemeinderat, in denen Karen sich engagiert. Karen Tiemann ist zu Hause wieder angekommen – mit ihrem Herzen aber war sie nie weg von ihrer Hallig. Das spürt man im Café „Zum blauen Pesel“. Kehren Sie ein und genießen Sie ein Stückchen ihrer heilen Welt – und dazu das gute Halliggebäck.

Text: Caroline Dey

Fotos: Mirko Honnens, Karen Tiemann, Kerstin Müller, Manuela Warstat, Dirk Müller

Von unserer Leserin Kerstin Müller, hier im Cafégarten des „Zum blauen Pesel“, haben wir den guten Tipp zu diesem Beitrag bekommen



Karen Tiemann, hier in Tracht, ist auf der Hallig Hooe zu Hause

Schleswig-Holstein



Kontakt:

Halligcafé
„Zum blauen Pesel“
Pension „Hus Waterkant“
Backenswarft 2
25859 Hallig Hooe
Tel.: 0 48 49/2 31
www.blauerpesel.de

FLAMMKUCHEN

Ziemlich flach, aber oho!

Blitzschnell zubereitet und für jeden Geschmack interessant, bieten Flammkuchen viele Variationsmöglichkeiten: Von herzhaft bis süß, von klassisch bis ausgefallen – selbst Kombinationen sind denkbar.

Herzhafte kleine Rahmfladen

Zutaten für 8 Fladen

Für den Teig:

- ❖ 300 g Roggenmehl (Type 997)
- ❖ 200 g Weizenmehl (Type 550)
- ❖ 100 g Joghurt (3,5 %)
- ❖ 25 g frische Hefe
- ❖ 25 g zimmerwarme Butter
- ❖ 10 g Salz
- ❖ 10 g Zucker
- ❖ 5 g Apfelessig
- ❖ 250 g zimmerwarmes Wasser

Für den Belag:

- ❖ 1 Becher Schmand
- ❖ Pfeffer
- ❖ 4 Lauchzwiebeln
- ❖ 80 g Schinkenwürfel
- ❖ Salz

1. Für den Teig: Alle Zutaten in eine Rührschüssel geben und mit dem Handrührgerät (Knethaken) 4 Minuten langsam und 30 Sekunden schnell zu einem glatten, dehnbaren Teig kneten. Den Teig abdecken und an einem warmen Ort ca. 30 Minuten gehen lassen.

2. Aus dem Hefeteig 8 gleich große Teigstücke mit etwas Mehl rund formen und die Oberseite leicht in Roggenmehl drücken. Die Teigstücke mit einem Nudelholz zu 0,5 cm dicken Fladen rollen, auf mit Backpapier ausgelegte Backbleche legen, abdecken und nochmals 30-40 Minuten ruhen lassen. Den Backofen auf 250 °C vorheizen.

3. Für den Belag: Schmand mit Salz und Pfeffer würzen. Fladen vor dem Backen mit Schmand bestreichen. Lauchzwiebeln in kleine Röllchen schneiden und mit Schinkenwürfeln auf dem Schmand verteilen. Im Ofen bei 240-250 °C 12-15 Minuten backen.

Weitere Flammkuchenrezepte erwarten Sie auf den nächsten Seiten!







*Flammkuchen mit Feigen,
Ziegenkäse und Pinienkernen*

Rezept auf Seite 62

*Miniflammkuchen mit Ziegenkäse
und karamellisierten Schalotten*

Rezept auf Seite 62



Foto: Rotkäppchen

*Flammkuchen mit
Käse, Lauch und Apfel*

Rezept auf Seite 62

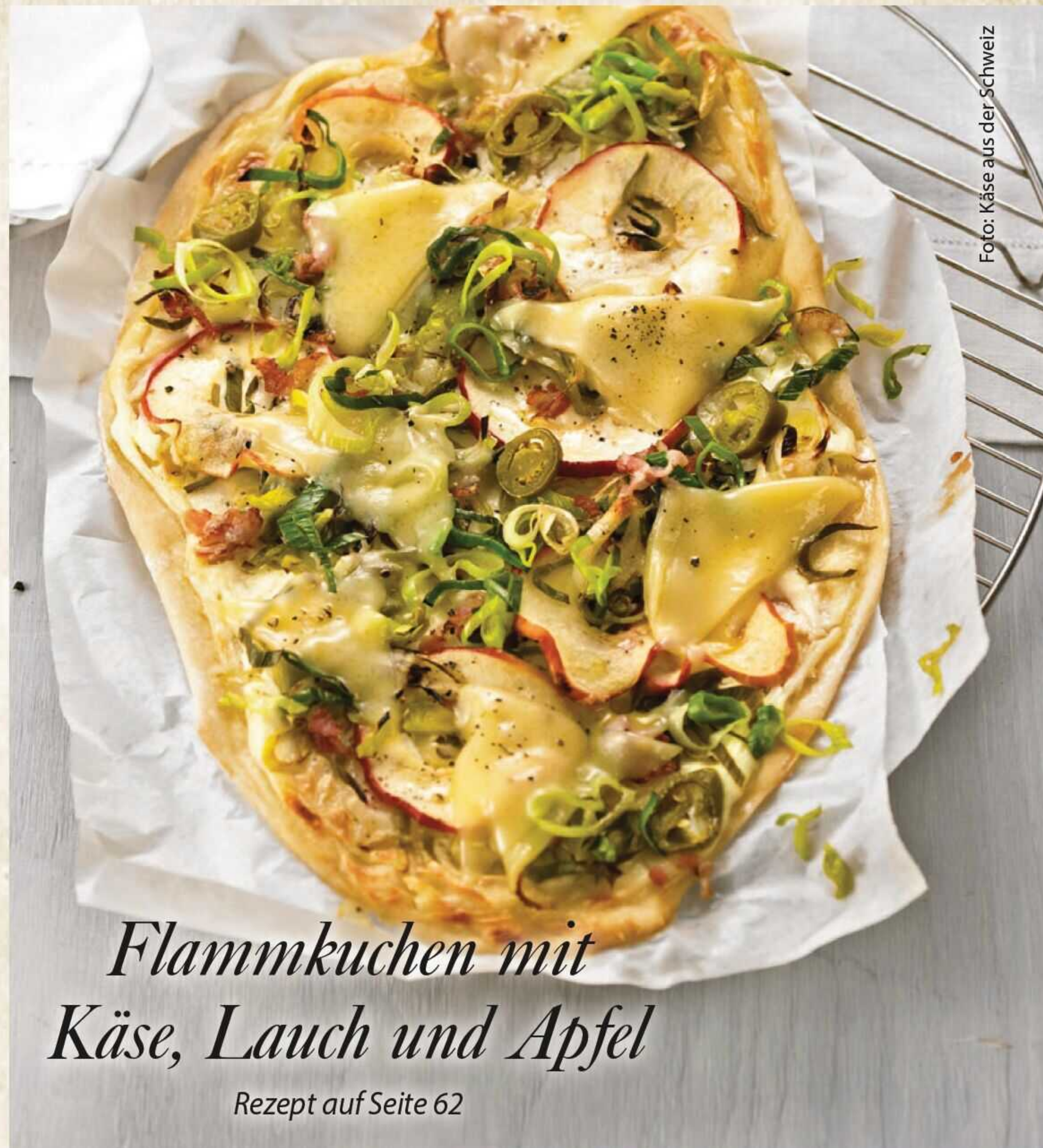


Foto: Käse aus der Schweiz

*Flammkuchen mit
Apfel, Speck und Honig*

Rezept auf Seite 63



Foto: Jessica Benczewski für BVEO



Flammkuchen mit Feigen, Ziegenkäse und Pinienkernen

Zutaten für 2 Flammkuchen

Für den Teig:

- ❖ 250 g Weizenmehl
- ❖ 3 EL Olivenöl
- ❖ 1 Eigelb
- ❖ 1/2 TL Meersalz

Für den Belag:

- ❖ 1 Becher Creme Double
- ❖ 1 Becher Schmand
- ❖ 1 Biozitron
- ❖ Meersalz
- ❖ Pfeffer
- ❖ 6 Feigen
- ❖ 300 g Ziegenfrischkäse
- ❖ 2 EL Honig
- ❖ 100 g Pinienkerne
- ❖ 4 Stiele Rosmarin

- 1. Für den Teig:** Mehl, Olivenöl und Eigelb mischen. Meersalz und 125 ml warmes Wasser hinzugeben. Alles zu einem glatten Teig verarbeiten und 60 Minuten ruhen lassen.
- 2. Für den Belag:** Creme Double und Schmand miteinander vermengen. Die Schale der Zitrone fein abraspeln und zur Masse hinzufügen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
- 3.** Fertigen Teig in 2 gleich große Stücke teilen und jeweils sehr dünn ausrollen. Böden auf je 1 Bogen Backpapier legen und mit der Creme-Double-Schmand-Masse bestreuen.
- 4.** Ziegenfrischkäse und Feigen in dünne Scheiben schneiden und die Flammkuchen damit belegen. Mit Honig beträufeln und die Pinienkerne darüberstreuen. Zum Schluß den Rosmarin darauflegen. Flammkuchen im vorgeheizten Ofen bei 220 °C ca. 10 Minuten backen.



Miniflammkuchen mit Ziegenkäse und karamellisierten Schalotten

Zutaten für 8 Mini-Flammkuchen

- ❖ 250 g Mehl
- ❖ 2 EL Sonnenblumenöl
- ❖ Salz
- ❖ 5 Schalotten
- ❖ 2 EL Butter
- ❖ 2 EL flüssigen Honig
- ❖ 200 ml Spätburgunder (eventuell alkoholfrei)
- ❖ 150 g Crème fraîche
- ❖ Pfeffer
- ❖ 250 g Ziegen-Camembert-Rolle
- ❖ 3 Zweige Rosmarin
- ❖ 1 Bund Rucola

- 1.** Mehl, Öl, 125 ml Wasser und 1 Prise Salz in eine Schüssel geben und zu einem glatten Teig verkneten. Den Teig in Frischhaltefolie wickeln und ca. 2 Stunden kalt stellen.
- 2.** Die Schalotten schälen und in Spalten schneiden. Die Butter in einem Topf erhitzen. Die Schalottenspalten ca. 8 Minuten anschwitzen. Den Honig in den Topf geben und Schalotten kurz karamellisieren. Mit Spätburgunder ablöschen und bei mittlerer Hitze 10-15 Minuten einköcheln lassen, bis die Soße dickflüssig wird. Schalotten mit Salz und Pfeffer abschmecken.
- 3.** Den Teig in 8 gleich große Stücke teilen und auf etwas Mehl zu dünnen Fladen ausrollen. Jeweils 4 Fladen auf 2 mit Backpapier ausgelegte Backbleche verteilen. Crème fraîche auf den Fladen verstreichen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Ziegen-Camembert-Rolle in Scheiben schneiden und Flammkuchen damit belegen. Rosmarin waschen, trocken schütteln und Nadeln abstreifen. Den Flammkuchen mit Rosmarinnadeln

bestreuen. Blechweise im vorgeheizten Backofen bei 220 °C (Umluft: 200 °C) ca. 10 Minuten backen.

- 4.** Rucola waschen und trocken schütteln. Fertige Flammkuchen aus dem Ofen nehmen. Mit Rucola und Schalotten anrichten und servieren.

Flammkuchen mit Käse, Lauch und Apfel

Zutaten für 4 Flammkuchen

- ❖ 1/2 Würfel Hefe
- ❖ 500 g Mehl (Type 550)
- ❖ 2 TL Salz
- ❖ 1 TL Zucker
- ❖ 400 g Lauch
- ❖ 100 g Frühstücksspeck
- ❖ 1 EL Sonnenblumenöl
- ❖ 300 g Äpfel
- ❖ 40 g Jalapeños oder milde Peperoni
- ❖ 400 g Schmand
- ❖ Pfeffer aus der Mühle
- ❖ 200 g entrindeter Gruyere (z. B. L'Etivaz AOC)

- 1.** Hefe mit 300 ml warmem Wasser verrühren. Mehl, Salz und Zucker in einer Schüssel mischen. Hefegemisch zugeben und alles zu einem glatten Teig verkneten. Teig abgedeckt an einem warmen Ort ca. 1 Stunde gehen lassen.
- 2.** Lauch putzen, waschen und in sehr dünne Ringe schneiden. Frühstücksspeck in feine Streifen schneiden und im heißen Öl knusprig braten. Lauch zugeben und kurz mitbraten. Äpfel waschen, das Kerngehäuse herausstechen und quer in Scheiben schneiden. Jalapeños abtropfen lassen.
- 3.** Den Teig auf bemehlter Arbeitsfläche nochmals kurz durchkneten und in 4 Portionen teilen. Nacheinander zu sehr dünnen, ovalen Fladen (ca. 35 x 25 cm) ausrollen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen. Jeden Fladen mit 1/4 Schmand, 1/4 Lauch-Speck-Mischung, einigen Apfelscheiben und Jalapeños belegen. Mit Pfeffer würzen.
- 4.** Gruyere in dünne Scheiben schneiden und auf den Flammkuchen verteilen. Einen Flammkuchen im vorgeheizten Backofen im unteren Drittel bei 225 °C (Umluft: 200 °C; Gas: Stufe 4) 12-15 Minuten backen. Anschließend die restlichen Flammkuchen nacheinander backen.



Foto: Jessica Benczewski für BVEO

Flammkuchen mit Apfel, Speck und Honig

Zutaten für 1 Flammkuchen

Für den Teig:

- ❖ 180 g Mehl
- ❖ 5 g frische Hefe
- ❖ 1/2 TL Salz

Für den Belag:

- ❖ 200 g Schmand
- ❖ 50 g Speckwürfel
- ❖ 1 Apfel
- ❖ 1 rote Zwiebel
- ❖ Salz
- ❖ Pfeffer
- ❖ 2 EL flüssiger Honig

1. Für den Teig: Die Hefe in 120 ml lauwarmem Wasser auflösen. Mit Mehl und Salz zu einem geschmeidigen Teig verkneten und zugedeckt bei Zimmertemperatur mindestens 1 Stunde gehen lassen. Der Teig sollte sein Volumen danach sichtbar vergrößert haben.

2. Den Backofen auf 250 °C vorheizen. Den Teig auf einem leicht bemehlten Stück Backpapier so dünn wie möglich ausrollen.

3. Für den Belag: Den Teig mit Schmand bestreichen. Den Apfel waschen, das Kerngehäuse herausstechen und in möglichst dünne Scheiben hobeln oder schneiden. Die Zwiebel schälen, halbieren und in dünne Scheiben schneiden. Den Flammkuchen mit den Apfelscheiben belegen und die Zwiebeln sowie den Speck darauf verteilen. Etwas salzen und pfeffern.

4. Mit dem Backpapier auf das Backblech ziehen und im unteren Drittel des vorgeheizten Backofens 12-15 Minuten backen. Anschließend den Flammkuchen mit dem Honig beträufeln. Den Flammkuchen in Stücke schneiden und servieren.



Foto: Dr. August Oetker Nahrungsmittel KG

Vier-Jahreszeiten-Flammkuchen

Zutaten für 2 Flammkuchen

Für den Teig:

- ❖ 300 g Weizenmehl
- ❖ 1 TL Salz
- ❖ 2 EL Speiseöl (z. B. Olivenöl)
- ❖ 1 TL Agavendicksaft
- ❖ 150 ml Bier

Für die Soße:

- ❖ 150 g Crème fraîche
- ❖ 1 EL Agavendicksaft
- ❖ 1 TL mittelscharfer Senf
- ❖ frisch gemahlener Pfeffer

Für den Belag:

- ❖ 1/2 Mango
- ❖ 2 Frühlingszwiebeln
- ❖ 1 Möhre
- ❖ 50 g Rote Bete
- ❖ 2 kleine Champignons
- ❖ 1/2-1 kleine Aubergine

Zum Bestreuen:

- ❖ 50 g gehobelte Mandeln

1. 2 große Stücke Backpapier in Backblechgröße zurechtschneiden. Backofen mit dem Backblech auf 230 °C (Umluft: 210 °C) vorheizen.

2. Für den Teig: Mehl in eine Rührschüssel geben. Restliche Teigzutaten hinzufügen und alles mit einem Mixer (Knethaken) zunächst auf niedrigster,

dann auf höchster Stufe zu einem Teig verarbeiten. Den Teig halbieren. Jedes Teilstück auf leicht bemehlter Arbeitsfläche zu einem Rechteck (ca. 35 x 30 cm) ausrollen. Je eine Teigplatte auf ein Stück Backpapier legen.

3. Für die Soße: Crème fraîche mit Agavendicksaft und Senf verrühren. Mit Pfeffer abschmecken.

4. Für den Belag: Mango schälen, Fruchtfleisch vom Stein schneiden und Frucht in dünne Scheiben schneiden. Frühlingszwiebeln waschen und in feine Ringe schneiden. Möhre schälen und in dünne Streifen schneiden. Rote Bete schälen und in feine Scheiben schneiden. Champignons putzen und in feine Scheiben schneiden. Aubergine waschen und in dünne Streifen schneiden.

5. Die Soße auf den Teigplatten gleichmäßig verstreichen. Das vorbereitete Gemüse darauf dekorativ verteilen. Die Mandeln aufstreuen. Das heiße Backblech aus dem Ofen nehmen. Den ersten Flammkuchen mithilfe des Backpapiers daraufziehen. In der Mitte des Ofens ca. 12 Min. backen. Flammkuchen aus dem Backofen nehmen und servieren. Den zweiten Flammkuchen ebenfalls auf das heiße Backblech ziehen und backen.

Den Kaffeeklatsch originell versüßt!

Wir haben für Sie außergewöhnliche, bunte und cremige Genüsse gefunden, mit denen Sie die Kaffeetafel oder ein Fest bereichern können. Mit diesen „Hinguckern“ werden Sie ihre Gäste optisch und geschmacklich verwöhnen und begeistern.

Erdnussbutter-cupcakes

Zutaten für 12 Stück

Für den Teig:

- ❖ 150 g Mehl
- ❖ 1/2 TL Natron
- ❖ 1/2 TL Backpulver
- ❖ 1/2 TL Jodsalz
- ❖ 50 g Margarine
- ❖ 1 Ei
- ❖ 150 g Erdnussbutter mit Erdnussstückchen
- ❖ 150 g Grümmel-Kandis
- ❖ 170 ml Milch

Für das Topping:

- ❖ 150 g cremige Erdnussbutter
- ❖ 70 g zimmerwarme Butter
- ❖ 50 g Frischkäse
- ❖ 120 g Puderzucker
- ❖ 1/2 TL Jodsalz

Außerdem:

- ❖ 12er-Muffinbackform
- ❖ 12 Papierbackförmchen

1. Den Backofen auf 170 °C (Umluft: 150 °C) vorheizen. Die Mulden der Muffinbackform mit den Papierförmchen auslegen.

2. Für den Teig: Mehl mit Natron, Backpulver und Salz in einer Schüssel vermischen. In einer weiteren Schüssel die Margarine mit dem Handrührer verrühren. Ei, Erdnussbutter und Kandis unterrühren. Abwechselnd Mehlmischung und Milch zur Erdnussbuttermischung geben und alles gut verrühren.

3. Den Teig in den Papierbackförmchen verteilen und im vorgeheizten Backofen ca. 20 Minuten backen. Die Muffins abkühlen lassen.

4. Für das Topping: Erdnussbutter mit Butter, Frischkäse, Puderzucker und Salz mit dem Handrührer cremig aufschlagen. Die

Masse in einen Spritzbeutel füllen und auf die abgekühlten Muffins spritzen.

LANDFRAUENTIPP:

❖ Wer mag kann die Cupcakes noch mit ein paar gehackten Erdnüssen oder Kandis bestreuen.



Foto: Calvé

*Als ob wir im Wald Pilze
gesammelt hätten ... Aber diese
sind süß und würb!*



Foto: Sanela

Pilzkekse

Zutaten für 30 Stück

- ❖ **250 g Margarine**
- ❖ **125 g dunkler Zuckerrübensirup**
- ❖ **225 g Puderzucker**
- ❖ **520 g Mehl**
- ❖ **10 g Pfefferkuchengewürz**
- ❖ **5 g Natron**
- ❖ **1 Päckchen Vanillezucker**
- ❖ **4 TL Zitronensaft**

- 1.** Den Backofen auf 190 °C (Umluft: 170 °C) vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier auslegen. 125 g Margarine, Zuckerrübensirup und 100 g Puderzucker mit den Quirlen des Handrührers cremig aufschlagen.
- 2.** 340 g Mehl, Pfefferkuchengewürz und Natron vermischen. Die Mischung zur Margarine geben und mit den Quirlen des Handrührers kurz grob untermengen. Den

Teig mit bemehlten Händen durchkneten und zur Kugel formen.

- 3.** 30 Walnussgroße Teigstücke abnehmen, zu Kugeln formen und aufs mit Backpapier belegte Backblech legen und etwas flach drücken. Die Pilzköpfe im vorgeheizten Ofen 12-15 Minuten backen. Auf einem Rost oder Gitter abkühlen lassen.

4. Für die Pilzstiele restliche Margarine, 50 g Puderzucker und Vanillezucker mit den Quirlen des Handrührers cremig aufschlagen. Restliches Mehl zugeben und mit den Quirlen kurz grob untermengen. Den Teig mit bemehlten Händen durchkneten und zur Kugel formen.

- 5.** Etwas mehr als haselnussgroße Teigstücke abnehmen und zu 30 Pilzstielen formen. Alternativ den Teig zu längeren, dünnen Rollen (wie der kleine Finger) ausrollen, in Stücke schneiden und an den Enden evtl. leicht rund formen. Im vorgeheizten Ofen

ca. 15 Minuten blass goldbraun backen. Auf einem Rost oder Gitter abkühlen lassen.

- 6.** Mit einem kleinen, spitzen Messer aus der Unterseite der Pilzköpfe etwas Keksmasse ausschneiden, sodass eine Aushöhlung für den Stiel entsteht.

7. Restlichen Puderzucker mit Zitronensaft zu einem zähflüssigen Guss anrühren. Pilzstiele an einem Ende in den Guss tauchen und in die Mulden der Keksköpfe drücken. Pilzkekse auf dem Kopf liegend, Stiel nach oben, aushärten lassen.

LANDFRAUENTIPP:

❖ *Wer kein Pfefferkuchengewürz bekommt, kann dieses aus 1/2 TL Zimtpulver, 1 Msp. Nelkenpulver, 1 Msp. Anis- oder Sternanis-pulver, 1 Msp. Ingwerpulver, 1 Msp. geriebene Muskatnuss, 1 Msp. Kardamompulver, 1/2 TL Zitronenschalenabrieb und 1/2 TL Orangenschalenabrieb selbst mischen.*

Fuchsplätzchen

Zutaten für 24 Stück

- ❖ 150 g zimmerwarme Margarine
- ❖ 125 g Zucker
- ❖ 1 Päckchen Vanillezucker
- ❖ 1 Ei (L)
- ❖ orange (oder rote und gelbe) Lebensmittelfarbe (siehe Tipp)
- ❖ 300 g Mehl
- ❖ 1 Prise Jodsalz
- ❖ je nach Geschmack 1 leicht gehäufter TL Lebkuchengewürz
- ❖ 1 Packung backstabile Schokotropfchen
- ❖ 1-2 Tuben weiße Zuckerschrift

1. Den Backofen auf 180 °C (Umluft: 160 °C) vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier auslegen. Margarine, Zucker und Vanillezucker mit den Quirlen des Handrührers zu einer glatten Masse aufschlagen. Ei und Lebensmittelfarbe sorgfältig unterschlagen.

- 2.** Mehl, Salz und nach Belieben 1 TL Lebkuchengewürz mischen. Zur Masse geben und mit den Quirlen des Handrührers kurz grob vermengen. Den Teig mit bemehlten Händen durchkneten und zur Kugel formen.
- 3.** Den Teig portionsweise auf einer bemehlten Arbeitsfläche 4-5 mm dünn ausrollen, dabei darauf achten, dass auch die Teigrolle immer leicht bemehlt ist. Mit einem Glas oder Ausstecher 24 Kreise (7-9 cm Ø) ausstechen.
- 4.** Auf den ausgestochenen Teigkreisen mit dem gleichen Glas oder Ausstecher unten rechts und links im Halbkreis die Bäckchen als Markierung eindrücken. 3 Schokotropfchen als Augen und Schnauze aufsetzen und leicht festdrücken.
- 5.** Die Fuchsplätzchen auf mit Backpapier belegten Backblechen im vorgeheizten Ofen ca. 12 Minuten backen. Mit dem Backpapier vom Blech ziehen und auf einem Kuchengitter abkühlen lassen.

6. Nach dem Abkühlen mit weißer Zuckerschrift die Bäckchen füllen und die Ohren aufmalen.

LANDFRAUENTIPP:

❖ Pastenfarben von Wilton färben schön intensiv, hier reichen kleine Mengen. Pulverfarben wie „Crazy Colors“ von Brauns Heitmann funktionieren ebenfalls. Rot und Gelb färben zusammen intensiver als Orange, daher einfach jeweils die Hälfte des roten und gelben Pulvers mischen und zum Teig hinzufügen. Auch die Back- und Speisefarben von Dr. Oetker können genutzt werden, dann am besten 2 Tuben gelbe und 1 Tube rote Farbe – wie in Schritt 1 beschrieben – unter den Teig rühren. Diese größere Menge Farbe macht, wie zum Teil auch die Pulverfarbe, den Teig etwas weicher. Deshalb hier zusätzlich noch ca. 20 g Mehl unterkneten, der Teig soll weich, aber nicht zu weich oder klebrig sein.



Foto: Sanella

Macarons, ein Baisergebäck mit Mandeln, gibt es schon seit dem Mittelalter. Diese zwei originellen Varianten des Gebäcks mit luftigem Boden und Deckel und feiner Creme sind nicht nur eine Augenweide.

Pflaumen-Schokoladen-Macarons

Zutaten für 25 Stück

- ❖ 180 g Puderzucker
- ❖ 180 g gemahlene Mandeln
- ❖ 4 Eiweiß
- ❖ 180 g Zucker
- ❖ einige Tropfen Zitronensaft
- ❖ 20 Trockenpflaumen
- ❖ 100 g dunkle Schokolade
- ❖ lila Lebensmittelfarbe

1. Den Backofen auf 180 °C vorheizen. Puderzucker, Mandeln und 2 Eiweiß zu einer Paste verquirlen. In einem kleinen Topf 3 EL Wasser und Zucker zum Kochen bringen.

2. Das restliche Eiweiß auf mittlerer bis hoher Geschwindigkeit zu einem festen Schnee verquirlen.

3. Wenn die Zucker-Wasser-Mischung gekocht hat und eine sirupartige Konsistenz angenommen hat, die Mischung zum Eischnee geben und mit so viel Lebensmittelfarbe mischen, bis die gewünschte Farbe erreicht ist. Anschließend 1-2 Minuten auf hoher Stufe mixen.

4. Den Eischnee mit der Mandelmischung vorsichtig vermengen und in einen Spritzbeutel füllen.

5. 2 Backbleche mit Backpapier belegen und 50 kleine Kreise, möglichst in derselben Größe, aus der Mischung formen. Im Backofen 10-13 Minuten backen. Dann auf einem Kuchenrost abkühlen lassen.

6. Die Schokolade im Wasserbad schmelzen. Mit einer Küchenmaschine die Pflaumen zerkleinern, bis eine Pflaumenpaste entsteht. Die Pflaumenpaste mit der



geschmolzenen Schokolade vermengen und abkühlen lassen.

7. Einen Klecks Schokopflaumenmasse auf eine Macaronschälfte geben und eine zweite Hälfte daraufsetzen.

Orange-Ingwer-Macarons

Zutaten für 50 Stück

- ❖ 7 Eiweiß (200 g)
- ❖ 210 g Zucker
- ❖ 230 g Mandelmehl
- ❖ 200 g Puderzucker
- ❖ Zimtpulver zum Bestäuben
- ❖ 150 g Orangensaft
- ❖ 60 g Butter
- ❖ 20 g kandierte Ingwerstückchen
- ❖ 400 g weiße Schokolade

1. Das Eiweiß und den Zucker mit einem Zuckerthermometer (alternativ Braten-thermometer) auf ca. 70 °C erwärmen. Alles in eine Rührschüssel umfüllen und so lange mit der Küchenmaschine verrühren, bis ein cremiger und steifer Schnee entstanden ist.

2. Das Mandelmehl und den Puderzucker mischen und unter den Schnee ziehen. Die Masse darf dabei nicht zu steif sein und sollte eine zähflüssige Konsistenz haben.

3. Zwei Backbleche mit Backpapier belegen. Die Masse in einen Spritzbeutel mit einer 4 mm Lochtülle füllen. 100 Tupfen (2,5-3 cm Ø) gleichmäßig nebeneinander auf das Backpapier spritzen. Anschließend mit Zimtpulver bestäuben und so lange trocknen lassen, bis sich eine lederartige Haut gebildet hat.

4. Den Backofen auf 160 °C (Umluft) vorheizen. Die Macarons nacheinander auf der mittleren Einschubleiste im Backofen 12-13 Minuten backen.

5. Den Orangensaft und die Butter aufkochen. Die Ingwerstückchen sehr fein hacken und die weiße Schokolade grob zerkleinern. Beides in eine Schüssel geben. Die heiße Orangensaft-Butter-Mischung zugießen und alles miteinander vermischen, bis die Schokolade geschmolzen ist und sich eine gleichmäßige Masse gebildet hat.

6. Die Hälfte der ausgekühlten Macarons umdrehen. Die Masse in einen Spritzbeutel mit einer 6 mm Lochtülle füllen.



8-10 g der Füllung mittig auf die umgedrehten Macaronschälften aufspritzen. Die restlichen Macaronschälften aufsetzen und so lange zusammendrücken, bis die Füllung am Rand leicht sichtbar wird.

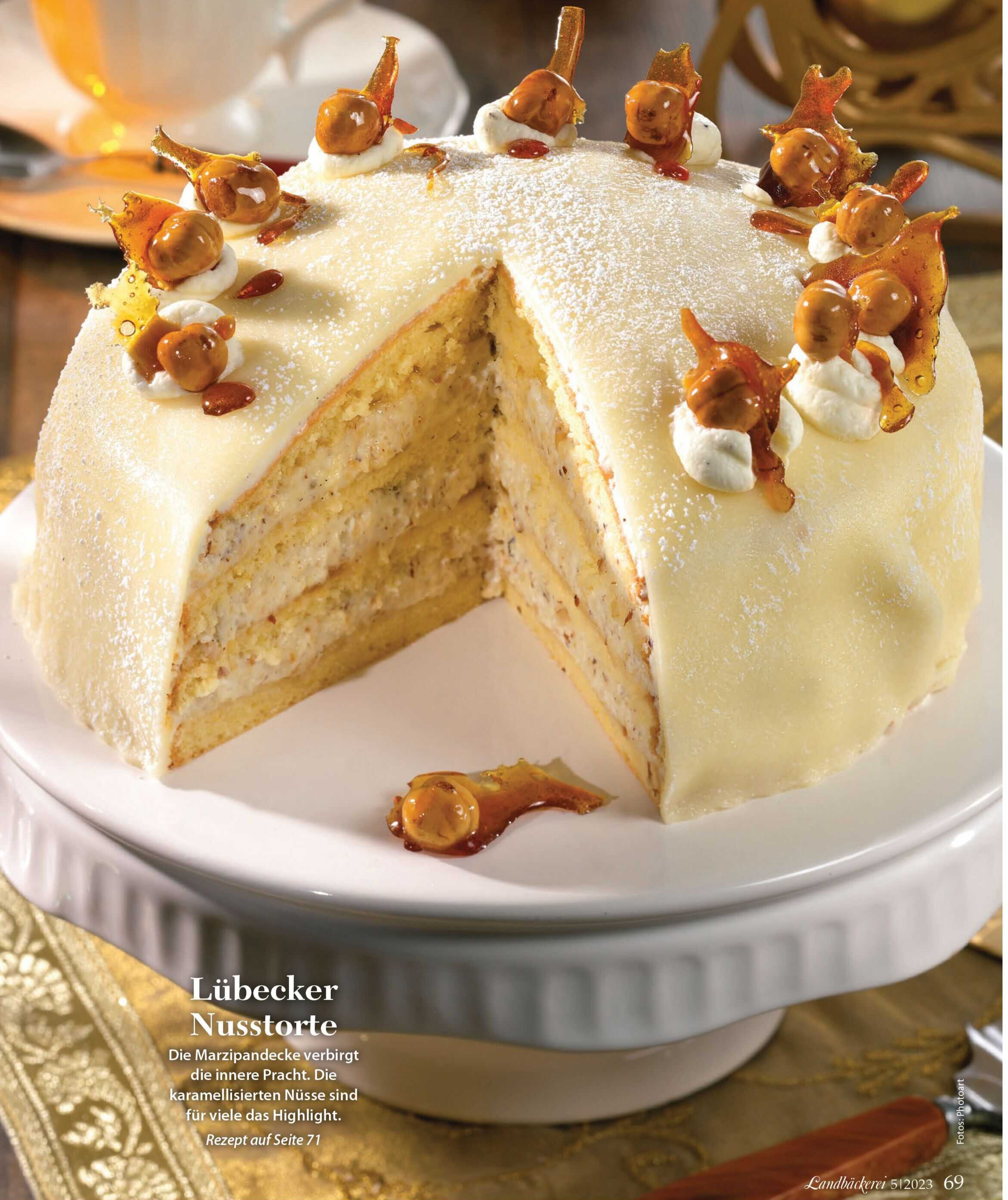
Schoko- Trauben-Torte

Saftig-schokoladiger Boden mit
Schuss, sahnige Füllung und
knackige Beeren – eine herrliche
Kombination, die überzeugt!

Rezept auf Seite 71

Das Besondere für
die festliche Tafel

Zu großen Anlässen wollen wir die Kaffeetafel mit exquisiten Torten
bestücken. Beste Zutaten sind dann ein Muss, und die Werke sollen nicht nur
beeindruckend aussehen, sondern auch hervorragend schmecken.



Lübecker Nusstorte

Die Marzipandecke verbirgt
die innere Pracht. Die
karamellisierten Nüsse sind
für viele das Highlight.

Rezept auf Seite 71

Rotweintorte mit Mascarponecreme

Zutaten für 16 Stücke

Für den Teig:

- ❖ 70 g Kokosöl
- ❖ 140 g Vollkornreismehl
- ❖ 50 g Hafermehl
- ❖ 50 g Mandelmehl
- ❖ 150 g Rohrohrzucker
- ❖ 50 g Kakao
- ❖ 2 TL Backpulver
- ❖ 1 TL Natron
- ❖ 1 TL Salz
- ❖ 220 ml vollfette Kokosmilch
- ❖ 3 Eier (L)
- ❖ 1 TL Bourbon-Vanillezucker
- ❖ 200 ml Rotwein
- ❖ 70 g feine Bitterschokolade (92 %)

Für das Topping:

- ❖ 250 g Mascarpone
- ❖ 200 g griechischer Joghurt
- ❖ 1-2 TL Ahornsirup
- ❖ 1 Msp. Zimtpulver

Außerdem:

- ❖ eine Handvoll Früchte
(z. B. Weintrauben, Brombeeren, Pflaumen)

1. Das Kokosöl schmelzen und abkühlen lassen. Backofen auf 180 °C vorheizen. Eine Springform (26 cm Ø) mit etwas Kokosöl einfetten.

2. Mehle, Zucker, Kakao, Backpulver, Natron und Salz in einer großen Schüssel gut vermengen, bis sie frei von Klümpchen sind. In einer zweiten großen Schüssel Kokosöl, Kokosmilch, Eier und Vanillezucker mit einem Schneebesen gut verrühren. Rotwein gleichmäßig unterrühren.

3. Die trockenen Zutaten zu den feuchten geben und alles mit dem Schneebesen vermengen bis eine gleichmäßige, cremige Teigmasse entsteht. 50 g Bitterschokolade grob hacken und unterheben. Die restliche Schokolade beiseitelegen.

4. Teig in die Springform füllen und gleichmäßig verteilen. Im Backofen auf der mittleren Schiene 35-40 Min. backen. Gegen Ende der Backzeit die Stäbchenprobe machen. Es darf kein flüssiger Teig am Stäbchen haften, Kuchen sollte dennoch saftig sein. Kuchen auskühlen lassen und danach aus der Form nehmen.

5. Für das Topping: Mascarpone mit Joghurt verrühren und nach Geschmack mit

Ahornsirup süßen. Zimtpulver unterrühren und die Früchte zum Servieren vorbereiten. Restliche Schokolade reiben.

6. Die Torte mit der Mascarponecreme und den Früchten verzieren. Zum Schluss mit der restlichen geriebenen Schokolade bestreuen.

LANDFRAUENTIPP:

❖ Aus dem Rotweinkuchen lässt sich auch ein toller Kaffeekuchen zaubern. Dazu einfach den Rotwein durch 200 ml gebrühten kalten Kaffee ersetzen.



Foto: Vivani

Produkt Tipp:

Milder Panama-Kakao und Kokosblütenzucker – mit leicht karamelliger Note – machen diese hochprozentige Schokolade von „Vivani“ zu einem extravaganten Leckerbissen. Erhältlich im Biohandel, z. B. bei Denns oder Alnatura. Feine Bitter 92 % Panama, 75-g-Packung ca. 1,80 €



Schoko-Trauben-Torte

Zutaten für 16 Stücke

Für den Teig:

- ❖ 150 g Mehl
- ❖ 2 EL Kakao
- ❖ 3 TL Backpulver
- ❖ 150 g Zucker
- ❖ 1 Päckchen Vanillezucker
- ❖ 4 Eier
- ❖ 2 EL Pfefferminzlikör
- ❖ 150 g Butter

Für die Füllung:

- ❖ 500 g helle Weintrauben
- ❖ 750 g Sahne
- ❖ 2 Päckchen Sahnesteif
- ❖ 1 EL Zucker
- ❖ 1 Päckchen Vanillezucker

Zum Verzieren:

- ❖ Weintrauben
- ❖ geraspelte Blockschokolade

- 1. Für den Teig:** Den Backofen auf 180 °C vorheizen. Das Mehl mit dem Kakao und dem Backpulver mischen und in eine Schüssel sieben. Zucker, Vanillezucker und Eier unterarbeiten. Pfefferminzlikör und Butter in Stückchen dazugeben. Alles zu einem glatten Teig verarbeiten.
- 2.** Den Teig in eine mit Butter ausgestrichene Springform (26 cm Ø) füllen und glatt streichen. Alles im Backofen auf der mittleren Einschubleiste ca. 25 Minuten backen.
- 3.** Den Boden aus dem Backofen nehmen, etwas auskühlen lassen und zweimal waagerecht durchschneiden. Jeweils auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.
- 4.** Die Weintrauben waschen, trocknen, halbieren und entkernen. Die Sahne mit dem Sahnesteif steif schlagen und den Zucker und den Vanillezucker dabei einrieseln lassen.
- 5.** Den unteren Boden mit 1/3 Sahne bestreichen und die Hälfte der Weintrauben darauf verteilen. Die Trauben etwas andrücken und alles mit dem zweiten Boden belegen. Mit einem weiteren Teil Sahne bestreichen und alles mit den restlichen Weintrauben belegen. Wieder etwas andrücken. Den letzten Boden darauflegen und diesen mit der restlichen Sahne bestreichen.
- 6. Zum Verzieren:** Die Schoko-Trauben-Torte mit den Weintrauben und der Schokolade verzieren.



Lübecker Nusstorte

Zutaten für 12 Stücke

Für den Teig:

- ❖ 40 g Butter
- ❖ 4 Eier
- ❖ Salz
- ❖ 100 g Zucker
- ❖ 1 TL Schalenabrieb einer Bio-Orange
- ❖ 100 g Mehl
- ❖ 20 g Speisestärke
- ❖ 1/2 TL Weinsteinbackpulver

Zum Tränken:

- ❖ 3 EL brauner Rum
- ❖ 1 EL Puderzucker
- ❖ 3 EL Orangensaft

Für die Nussahne:

- ❖ 230 g Haselnusskerne
- ❖ 2 Blätter weiße Gelatine
- ❖ 1 Vanilleschote
- ❖ 660 g Sahne (35 %)
- ❖ 2 EL Puderzucker
- ❖ 2 EL Orangensaft

Für die Karamellnüsse:

- ❖ 80 g Puderzucker

Für die Marzipandecke:

- ❖ 300 g Marzipanrohmasse
- ❖ Puderzucker

- 1. Für den Teig:** Den Backofen auf 180 °C vorheizen. Butter zerlassen und abkühlen lassen. Eier trennen. Eiweiß, 1 Prise Salz und 3 EL lauwarmes Wasser steif schlagen. Zucker einrieseln lassen und 2 Min. zu einem festen Eischnee schlagen. Eigelb mit Orangenschalenabrieb verrühren und unter den Eischnee heben. Mehl, Stärke und Backpulver daraufsieben und vorsichtig unterheben. 2 EL des Teigs mit der Butter verrühren. Diese Mischung vorsichtig unter den Teig heben.
- 2.** Teig in eine mit Backpapier ausgelegte Springform (20 cm Ø) streichen. Im Backofen auf der untersten Schiene ca. 25 Min. backen. Biskuit in der Form umgedreht auf einem Gitter abkühlen lassen.
- 3. Zum Tränken:** Rum, Puderzucker und Orangensaft verrühren. Biskuit aus der Form lösen und Papier entfernen. Boden

waagrecht in 4 gleich dicke Böden schneiden. Rummischung mit einem Pinsel gleichmäßig auf den Böden verteilen.

4. Für die Nussahne: Haselnüsse auf einem Backblech im vorgeheizten Ofen (Temperatur wie oben) 8-9 Min. rösten. Auf ein Küchentuch geben und die Haut abreiben. Nüsse abkühlen lassen und 16 Nüsse für die Karamellnüsse beiseitestellen. Restliche Nüsse in einen Gefrierbeutel geben und mit einem Rollholz grob zerdrücken.

5. Gelatine in reichlich kaltem Wasser einweichen. Vanilleschote längs einschneiden und das Mark herauskratzen. Sahne halbsteif schlagen. Puderzucker und Vanillemark kurz unterrühren. Orangensaft leicht erwärmen, Gelatine gut ausdrücken und im Saft auflösen. 3 EL Sahne unter die Gelatinemischung rühren. Diese Mischung unter Rühren in die restliche Sahne geben und die Sahne vollständig steif schlagen.

6. Ersten Biskuitboden auf eine Tortenplatte legen. 1/4 Sahne abnehmen und kalt stellen. Zerdrückte Nüsse unter die restliche Sahne heben. 1/3 Nussahne auf den Boden auf der Platte streichen. Mit dem zweiten Boden bedecken, 1/3 Nussahne, dritten Boden, restliche Nussahne und vierten Boden darüberschichten. Die Torte dünn mit etwas kalt gestellter Sahne einstreichen und 1 Std. kalt stellen.

7. Für die Karamellnüsse: Puderzucker in einem kleinen Topf goldbraun karamellisieren lassen. Beiseitegelegte Haselnüsse in den Karamell geben und bei milder Hitze unter Rühren so lange glasieren, bis sie vom Karamell überzogen sind. Nüsse auf ein Backpapier geben. Restlichen Karamell mit einer Gabel als Streifen über den Nüssen verteilen und fest werden lassen.

8. Für die Marzipandecke: Marzipan auf einem mit Puderzucker bestäubtem Backpapier rund (32-34 cm Ø) ausrollen. Marzipan dabei immer wieder von unten und oben mit Puderzucker bestäuben. Marzipanplatte mithilfe eines Rollholzes aufrollen und über der Torte wieder abrollen. Rand gut andrücken und überschüssiges Marzipan abschneiden.

9. Restliche Sahne durchrühren, in einen Spritzbeutel mit kleiner Lochtülle füllen und Tupfen auf die Torte spritzen. Vor dem Servieren mit Karamellnüssen verzieren.

LANDFRAUENTIPP:

❖ Die Marzipandecke können Sie auch fertig kaufen.

Jetzt findet zusammen, was zusammengehört

Gemüse wird zu feinem Gebäck

*Wir haben für Sie Rezepte zusammengetragen,
die beweisen, dass Gemüse in süßen Backwaren
einfach lecker ist. Lassen Sie sich von über-
raschenden Kompositionen überzeugen!*



Möhrenblechkuchen

Besonders saftig wird dieser Kuchen durch die Verwendung frischer Möhren. Feine Gewürze geben zusätzlichen Pfiff.

Rezept auf Seite 74





Pastinakencookies

Kekse mal ganz anders: Mit dem gekochten Gemüse im Teig bleiben sie lange saftig. Pistazienkerne und Schokostückchen sind die knackigen Komponenten.

Rezept auf Seite 74

Foto: Ahornsirup aus Kanada



Möhrenblechkuchen

Zutaten für 20 Stücke

- ❖ 150 g Walnüsse
- ❖ 100 g Haselnüsse
- ❖ 500 g Möhren
- ❖ 8 Eier
- ❖ 370 g Zucker
- ❖ Mark einer Vanilleschote
- ❖ 1 Prise Salz
- ❖ 2 TL Zimtpulver
- ❖ 2 TL gemahlener Ingwer
- ❖ 500 ml Rapsöl
- ❖ 600 g Dinkelmehl (Type 630)
- ❖ 1 Päckchen Backpulver
- ❖ 2 TL Natron

1. Den Backofen auf 180 °C (Umluft: 160 °C) vorheizen. Ein tiefes Backblech (ca. 30 x 40 cm) mit Backpapier auslegen. Walnüsse und Haselnüsse auf das Backblech schütten und im Ofen 10 Minuten rösten. Abkühlen lassen und grob hacken.

2. Möhren schälen und grob raspeln. Eier in einer Rührschüssel mit den Rührbesen des Handmixers ca. 3 Minuten schaumig schlagen. 340 g Zucker, Vanillemark, Salz, Zimtpulver und Ingwer zugeben und weitere 3 Minuten schlagen. Rapsöl zugießen und kurz unterschlagen. Am Schluss den Eischaum auf die geraspelten Möhren gießen.

3. Mehl, Backpulver und Natron mischen und auf den Eischaum schütten. Zutaten mit einem Gummispatel zu einem glatten Teig vermischen und im Backblech glatt streichen.

4. Geröstete Nüsse und restlichen Zucker gleichmäßig über den Teig streuen. Das Blech in den mittleren Einschub des Ofens schieben und den Kuchen ca. 45 Minuten backen.



Pastinakencookies

Zutaten für 20 Stück

- ❖ 2 Pastinaken
- ❖ 1 Biolimette
- ❖ 175 g Dinkelmehl
- ❖ 1 Prise Salz
- ❖ 50 g Ahornzucker
(oder herkömmlicher Zucker)
- ❖ 1 Prise geriebene Muskatnuss
- ❖ 120 g weiche Butter
- ❖ 40 g knackige Zartbitterschokostückchen
- ❖ 40 g Pistazienkerne

1. Die Pastinaken schälen, putzen, in grobe Stücke schneiden. In einen Dämpfeinsatz legen und über kochendem Wasser 20-30 Minuten weich garen. Die weichen Pastinaken pürieren.

2. Limette heiß waschen, abtrocknen und die Hälfte der Schale abreiben. Mehl, Salz, Ahornzucker, Limettenschale, Muskatnuss und Butter verkneten. Erst das Pastinakenpüree, dann die Zartbitterschokostückchen und die Pistazien unterheben. Teig über Nacht in den Kühlschrank legen.

3. Teig zu 20 Kugeln formen, auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und etwas flach drücken. Im vorgeheizten Backofen bei 200 °C (Umluft: 175 °C) 18-20 Minuten backen. Cookies auf einem Kuchengitter abkühlen lassen.



Diese saftigen Cookies bleiben durch das Pastinakenpüree im Teig lange frisch, sind nicht zu süß und dabei wunderbar saftig!



Schokokuchen mit Kidneybohnen

Zutaten für 15 Stücke

- ❖ 330 g Zartbitterschokolade
- ❖ 300 g Kidneybohnen
(Abtropfgewicht, Dose)
- ❖ 100 g weiche Butter
- ❖ 100 g Mehl
- ❖ 2 TL Backpulver
- ❖ 2 EL Kakao
- ❖ 60 g Haferflocken
- ❖ 140 g brauner Zucker
- ❖ 1 Prise Salz
- ❖ 4 Eier
- ❖ 350 g Sauerkirschen
(Abtropfgewicht, Glas)
- ❖ 80 g weiße Schokolade

1. Backofen auf 180 °C (Umluft: 160 °C) vorheizen. Eine Kastenform (30 cm Länge) mit mit Backpapier auslegen. 250 g Zartbitterschokolade hacken und dann über einem Wasserbad schmelzen.

2. Die Kidneybohnen abtropfen und mit der Butter mit einem Mixer pürieren. Mehl, Backpulver, Kakao, Haferflocken, Zucker und Salz in einer Schüssel vermischen. Die Eier, die geschmolzene Schokolade und das Kidneybohnenpüree mit einem Handrührgerät auf höchster

Stufe mindestens 1 Minute unterrühren. Die Sauerkirschen zugeben und den Teig in die Backform füllen.

3. Den Schokoladenkuchen in der Mitte des vorgeheizten Backofens 25-30 Minuten backen. Den Kuchen nach dem Backen etwas auskühlen lassen.

4. Die restliche Zartbitterschokolade über einem Wasserbad schmelzen und in Streifen über den Kuchen gießen. Die weiße Schokolade raspeln und über den Kuchen streuen.



*Eine gewagte Kombination:
Schokolade und Kidneybohnen sorgen
für ein neues Geschmackserlebnis!*

Foto: Hengstenberg

Kürbiskuchen

Zutaten für 12 Stücke

❖ 700 g Hokkaido- oder Muskatkürbis

Für die Streusel:

❖ 100 g Mehl (Type 405)

❖ 75 g Zucker

❖ 75 g kalte Butter

Für den Teig:

❖ 1 TL + 200 g Butter

❖ 200 g Zucker

❖ 3 Eier

❖ 1 Biolimette

❖ 250 g Mehl (Type 405)

❖ 1 TL Backpulver

❖ 1 Prise Salz

1. Kürbis gründlich waschen oder schälen und Kerne entfernen. Fruchtfleisch in dünne Spalten schneiden und ca. 5 Min. in kochendem Wasser garen. Kürbisspalten mit kaltem Wasser abschrecken und auf einem Küchentuch trocknen lassen.

2. Für die Streusel: Mehl mit Zucker vermischen. Butter in kleinen Stücken dazugeben und zu Streuseln verkrümeln.

3. Für den Teig: 1 TL Butter schmelzen, eine Springform (26 cm Ø) damit einfetten und dünn mit Mehl ausstäuben. Den Backofen auf 180 °C (Umluft: 160 °C) vorheizen.

4. Butter mit Zucker hellcremig rühren. Eier nacheinander unter die Butter-Zucker-Creme rühren. Limette heiß waschen, trocken reiben, Schale fein abreiben und Saft auspressen. Mehl, Backpulver, Salz mit Limettensaft und -schalenabrieb unter den Teig arbeiten.

5. Teig in die Springform füllen und glatt streichen. Kürbisspalten darauf verteilen und mit Butterstreuseln bestreuen.

6. Den Kuchen auf der mittleren Schiene des Ofens 35-40 Min. backen. Kuchen aus dem Ofen nehmen und in der Form 15 Min. ruhen lassen. Dann aus der Springform lösen und auf einem Kuchengitter abkühlen lassen.



Foto: Bad Reichenhaller

Süßkartoffelkuchen mit glasierten Pflaumen

Zutaten für 15 Stücke

Für den Teig:

❖ 250 g Süßkartoffeln

❖ 1 TL Butter

❖ 1-2 EL Semmelbrösel

❖ 100 g Mehl

❖ 1 TL Backpulver

❖ 6 Eigelb

❖ 250 g Zucker

❖ 6 Eiweiß

❖ 300 g Mandelgrieß

❖ Schalenabrieb einer Biozitron

❖ 1 TL Salz

Für das Mohnfrosting:

❖ 100 g Puderzucker

❖ 1 TL Zitronensaft

❖ 100 g Frischkäse

❖ 2 TL Mohn

Für die Pflaumen:

❖ 9 Pflaumen

❖ 100 g Butter

❖ 100 g Puderzucker

Mehl mit Backpulver sieben. Eigelb mit 125 g Zucker auf das dreifache Volumen schlagen. In einer separaten Schale das Eiweiß mit restlichem Zucker aufschlagen bis es steif wird.

2. In einer weiteren Schüssel Mandelgrieß, Zitronenschalenabrieb, Salz und geriebene Süßkartoffeln vermengen. Nach und nach das geschlagene Eigelb hinzufügen. 1/3 Eiweißschnee dazugeben und verrühren. 1/3 Mehl unterheben. Alles abwechselnd mit restlichem Eiweißschnee und Mehl wiederholen bis alles aufgebraucht ist.

3. Teig in die Kastenform geben und im Ofen ca. 30 Min. backen. Den Kuchen danach etwas abkühlen lassen.

4. Für das Frosting: Puderzucker mit Zitronensaft und Frischkäse vermengen. Die Masse auf dem Kuchen verteilen und den Mohn darüberstreuen.

5. Für die Pflaumen: Pflaumen waschen, halbieren und entsteinen. Butter in einer Pfanne zerlassen. Pflaumen mit Puderzucker dazugeben, gut schwenken und 1-2 Min. anbraten lassen.

6. Den Kuchen in Stücke schneiden und mit den Pflaumen garnieren.

1. Für den Teig: Süßkartoffeln fein reiben. Kastenform (30 cm Länge) mit Butter einstreichen und mit Semmelbröseln auskleiden. Backofen auf 180 °C vorheizen.



Foto: Südzucker

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 €.

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

Merkelbuckel 7

77815 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.

DE ☐ ☐ ☐ ☐ ☐ ☐ ☐ ☐ ☐ ☐
☐ ☐ ☐ ☐ ☐ ☐ ☐ ☐ ☐ ☐

Datum

Unterschrift (Kontoinhaber)



Fröhliche Dekoelemente auch zum Sammeln

Diese Froschlady aus Kunststein mit glänzender Oberfläche ist handbemalt und eine von vielen ihrer Art, die auch einzeln eine gute Figur machen. H 16 cm, 12,90 €, von formano im Fachhandel

Ideen für den Herbst

Ein Blick auf das lustige Schild und schon sind wir inspiriert, wie wir den Herbsttag draußen rundum genießen können. 30 x 40 cm mit 5 verschiedenen Sprüchen, 11,90 €, von formano im Fachhandel



Ausgefallen und äußerst dekorativ

Die Kollektion „Lexi and Robin“ umfasst viele Produkte, mit denen Sie Ihre Tafel stimmungsvoll dekorieren können – Ilex-Motive und Rotkehlchen machen es möglich. Bei www.shop.ihr.eu oder im Fachhandel



Zeitloses skandinavisches Design in Eichenholz

Der bequeme Esszimmerstuhl mit dicht gewebter Sitzfläche aus naturfarbenem Papiergeflecht besticht mit seiner schlichten Eleganz. Das Eichenholz ist weiß pigmentiert und matt. Maße: B x T x H ca. 54 x 54 x 83 cm; 239 € bei www.tchibo.de



Da wärmt der Tee noch mal so gut!

Die Kollektion Pure Meadow passt mit den Farben Sand, Anthracite und Bordeaux und dem filigranen Muster – schlicht und elegant zugleich – perfekt zur Herbst- und Winterzeit. In Geschenkbox je 19,95 €, www.bei-mir-zu.haus



Ein Gruß aus dem Wald

Sie sind nicht nur am Tannenbaum dekorativ: Die Eicheln aus Glas kommen auch im Herbst gefällig daher! „Vintage-Box Eicheln“ mit 4 Stk. (je 7 x 12 cm) für 70,90 €, www.hoff-interieur.de

Mit dem Herbst kommen die warmen Farben!

JEDE JAHRESZEIT HAT IHRE SCHÖNEN SEITEN. DER HERBST VERZAUBERT UNS MIT NATURTÖNEN, DIE AUCH IN UNSEREM ZUHAUSE FÜR BEHAGLICHKEIT SORGEN.



Der schönste Platz im Haus

Eine Kombination aus Aluminium und nachhaltig angebautem Mangoholz verrät, wo wir uns besonders geborgen fühlen. 24 cm, 9,95 €, von formano im Fachhandel



Besondere Wanddeko

Dieser Baum mit Vögeln von formano wurde aus braunem Metall handgefertigt. Das zeitlose Dekoelement setzt einen ganz besonderen und stimmungsvollen Akzent. Ø 70 cm, 79 €, im Fachhandel



Der Herbst ist da!

Die Pilze haben gut lachen und der Eule gefällt's, Ihr Zuhause zu verschönern. Sie sind aus Kunststein, von Hand gefertigt und bemalt. Pilze ca. 9 x 18 cm je 14,90 €, Eule 22 cm, 9,95 €; von formano im Fachhandel



Schmales Leiterregal

Nützliche Deko: Vier unterschiedlich tiefe Ablageböden bieten Raum für Praktisches und Schönes. Rahmen Massivholz, B x H x T ca. 33,5 x 185 x 37 cm, 99,95 €, www.tchibo.de



Windlichter veredeln Ihr Zuhause

Der Stilmix aus klassisch und modern macht diese Wohnaccessoires zum eleganten Blickfang. Der Boden ist vernickelt, ein Edelstahlring auf dem Rand des mundgeblasenen Glases rundet den Look ab. Verschiedene Größen von 90–199 € bei www.fink-shop.com

Heftbestellservice

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

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



Ausgabe 5/2018 – Preis: 4,50 €



Ausgabe 2/2019 – Preis: 4,50 €



Ausgabe 3/2019 – Preis: 4,50 €



Ausgabe 4/2019 – Preis: 4,50 €



Ausgabe 1/2020 – Preis: 4,50 €



Ausgabe 4/2020 – 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: 4,80 €



Ausgabe Spezial 2/23 – Preis: 4,99 €



Ausgabe Spezial 3/23 – Preis: 4,99 €

Die abgebildeten Ausgaben sind noch erhältlich, solange der Vorrat reicht. Jetzt schnell zugreifen!



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

SCHLUSSREDAKTION
Caroline Dey, Bettina Kraus

FREIE MITARBEIT
Christiane Koch, Caroline Dey

ANZEIGEN
Thomas Beyer
Medien- und
Unternehmensberatung
+49 (0) 61 31 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 23/911 932
E-Mail: bestellservice@
teichmann-verlag.de

PREIS
„Landbäckerei“
kostet im Einzelhandel 4,99 €

AUSLANDSPREISE
Österreich 5,80 €, Schweiz 8,40 sfr
BeNeLux 6,- €

DRUCK
Euro-Druckservice GmbH
Passau

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

Rätselaufklärung Ausgabe 4/23 „Saftpresse“

N N N W F K
O B D A C H I N B U S R O E M
P R A H L E R E I E K L I P S E
P A S T O R S E R R A T E S T
Z E U S U B O O T S T E I R E R
L I N E K A R O
L S O T O N O
A P P R A M
G R A F P P
G R O B
G A G A L U
T E E
M R L S J H O T
M O K K A T A S S E P I K A N T
I L I A S L E D L E R U E
E I Z E C H E K I S S E N
S T A U R A U M W D I S C F
A N N O S G E H E N H E F T
P D F M A O R I V E N E T E R
F E U R I G A T H O S L U K E
B E R G R E E D E T E R M I T E

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, Merkelbuckel 7, 77815 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 072 23/91 19 30 erfragen.



0 72 23/911 932



bestellservice@
teichmann-verlag.de

Unverbindliches Angebot, solange der Vorrat reicht!

Großes Gewinnrätsel

Zigarrensorte	▼	Gewürzpflanze	▼	hart, unnachgiebig	▼	Blume, auch Gewürz	russ. Volksvertretung	Riese im Alten Testament	kleinste in Dtl. gültige Münze	Staat in Süd-arabien	▼	fliederblauer Farbton	Getreideblütenstand	▼	Tierhöhle	Rücksendung an den Verkäufer	spanischer Ausruf		
Küchengerät	▶	▼	▼	▼	2	Ver-schluss-teil des Topfes	▶	▼	▼	▼	▼	▼	Fluss in Spanien	▶	▼	▼	▼		
hohe Spielkarte	▶	▼	▼	Stimmung	▶	▼	▼	▼	▼	Vorname von Schur-macher	▶	▼	▼	8	▼	▼	▼		
gebratene Fleisch-schnitte	▶	▼	▼	▼	▼	öhlaltige Stein-frucht	▶	▼	▼	▼	▼	▼	Angel-stock	▶	▼	▼	9		
verwirrt	▶	▼	▼	genau	▶	▼	▼	▼	▼	Riech-organ	▶	▼	▼	▼	Ungebil-deter, Rohling	▼	Turn-übung		
▶	▼	▼	▼	<p>Gewinnen Sie eine von 10 Steinzeugformen von ASA-Selection!</p> <p>Die zeitlose Steinzeugform mit einem Durchmesser von 28 cm aus der Serie GRANDE von ASA-Selection wird in Portugal hergestellt. Damit können Sie eine flache Tarte oder einen Boden mit hohem Rand für Obst oder andere Füllungen backen. Wir wünschen Ihnen viel Glück!</p> <p>Schreiben Sie das Lösungswort auf eine Postkarte und senden Sie diese bis zum 19.10.2023 an den Teichmann Verlag, Merkelbuckel 7, 77815 Bühl oder per E-Mail an Raetsel.LB@teichmann-verlag.de. Der Rechtsweg ist ausgeschlossen. Ihre Daten werden ausschließlich zum Zweck der Verlosung verwendet und danach vernichtet.</p>										Verkehrs-mittel (Kurz-w.)	▶	▼	▼		
Vorhaben, Absicht	ameri-kanischer Krapfen	▼	vor-wiegend											▼	Sorte, Gattung	▶	10	▼	▼
Haupt-kirche	▶	▼	▼											▶	▼	▼	▼	▼	▼
▶	▼	▼	▼											▼	▼	▼	▼	▼	▼
Region, Gebiet	▼	besitzan-zeigendes Fürwort, 1. Person	▼											▼	▼	▼	▼	▼	▼
kurz für: um das	▶	▼	▼											▼	▼	▼	▼	▼	▼
▶	▼	▼	▼											▼	▼	▼	▼	▼	▼
veraltet: ständig	Schwung	▼	Kuchen-gewürz	▼	▼	▼	▼	▼	▼	Haupt-stadt d. Steier-mark	Bilder-rätsel	▼	Bundes-land Öster-reichs						
▶	▼	▼	▼	Frage-wort	▼	Schreib-stift-einlage	saftige Stein-frucht	ver-stehen, Bescheid wissen	▼	Abschieds-gruß	Winter-sportler	▼	Unge-ziefer	Kurz-form v. Eduard	▶	▼	▼		
poetisch: Frühling	▼	flüssige Pflanzen-fettsorte	▼	Antilo-penart	▶	▼	▼	▼	▼	▼	Eiweiß im Weizen, Gluten	▶	▼	▼	5	▼	▼		
Hand-gelenk-schmuck	▶	▼	1	▼	▼	▼	▼	Teil des Mittel-meers	▶	▼	▼	▼	▼	Stab	▼	nur, aus-schließ-lich, speziell	▼		
Nord-atlantik-pakt (Kurz-w.)	▶	▼	▼	Körper-organ ein wenig	▶	▼	▼	▼	6	Fädchen beherzt, cou-ragiert	▶	▼	▼	▼	▼	▼	▼		
Ostwind der Tropen	schwed. Popgruppe	▼	großes Gewässer	▶	▼	▼	▼	Wider-hall	▼	Segel-baum	▶	▼	3	▼	früherer Zaren-erlass	▼	schma-ler Durchlass		
▶	▼	4	▼	▼	▼	Meeres-säuge-tier	▶	▼	▼	▼	▼	Sehorgan	▶	▼	▼	▼	▼		
Riesen-schlange	▶	▼	▼	nicht hart	▶	▼	▼	7	▼	Flüssig-keit zu sich nehmen	▶	▼	▼	▼	▼	▼	▼		
Frauen-kurz-name	▶	▼	▼	▼	▼	Schul-fach	▶	▼	▼	▼	▼	▼	Gericht in der Speisen-folge	▶	▼	▼	▼		
Gebirgs-weide	▶	▼	▼	bereits, früher als er-wartet	▶	▼	▼	▼	▼	Körper-länge	▶	▼	▼	▼	▼	▼	86 – kanzlit.de		

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
---	---	---	---	---	---	---	---	---	----

Vorschau

FREUEN SIE SICH AUF FOLGENDE THEMEN:



Schokoladenkuchen

BACKIDEEN MIT SCHOKOLADE

Aus der Backstube ist Schokolade nicht wegzudenken – vor allem, wenn es draußen kälter wird. Lassen Sie sich überraschen ...



Weihnachtliche Nusstorte



Spekulatiuskuchen vom Blech

BLECHKUCHEN FÜR JEDEN GESCHMACK

Blechkuchen sind zu jeder Jahreszeit beliebt. Freuen Sie sich schon jetzt auf ausgefallene Varianten!

Die nächste
Ausgabe liegt ab
20. Oktober 2023
im Zeitschriften-
regal!

BACKSPASS IM ADVENT

In der Weihnachtszeit freuen wir uns über festliche Torten. Wir haben für die Adventsbäckerei neue kreative Rezepte für Sie!



HANDARBEITSCAFÉ IN ÜBERHERRN

„Maison Créative“ nennt Monika Fontaine ihr Café, wo sie nicht nur Kuchen anbietet, sondern auch Wolle und Stoffe. Zweimal im Monat treffen sich bis zu 20 Frauen bei Kaffee und Kuchen zum Stricken und Häkeln.

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

Goldpuder, Jazz Äpfel, Pink Lady, Maintal Konfitüren, Dr. August Oetker Nahrungsmittel KG, Rotkäppchen, www.backmomente.de, Küchle, BVEO, SweetFamily, California Walnut Commission, SchapfenMühle, Naturata, Käse aus der Schweiz, Calvé, Kalifornische Trockenpflaumen, Hitchcock, Vivani, Ahornsirup aus Kanada, Hengstenberg, Südzucker, Bad Reichenhaller

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 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 €



Ausgabe 3/2023 – Preis: 4,60 €



Ausgabe 4/2023 – 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, Merkelbuckel 7, 77815 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 23/91 19 30 erfragen.



0 72 23/91 19 32



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
Äpfel & Birnen

*Selbst
gebacken
schmeckts am
besten!*

