

Anne Wilson

LECKERE
Gebäck
SPEZIALITÄTEN

Nützliche Hinweise

Für Anfänger



Für weniger erfahrene Köche



Für erfahrene Köche



Es gelten die üblichen Maße in Gramm und Liter. Des weiteren wird die Maßeinheit Becher – mit einem Fassungsvermögen von 250 ml – verwandt. Die in den Rezepten verwendeten Eier wiegen durchschnittlich 60 g. Die Dosengrößen sind bei jedem Hersteller verschieden, verwenden Sie daher die Größe, die der im Rezept angegebenen am nächsten kommt.

Maßeinheiten und Abkürzungen

Becher	= 250 ml
EL	= leicht gehäufte Eßlöffel oder 20 ml
TL	= gestrichener Teelöffel oder 5 ml
g	= Gramm
kg	= Kilogramm
ml	= Milliliter
l	= Liter

Copyright © Murdoch Books 1996

All rights reserved. No part of this publication may be reproduced, stored in any retrieval system or transmitted in any form or by any means, electronic, mechanical, photocopying, recording or otherwise without the prior written permission of the publisher.

This book was produced by Murdoch Books, 213 Miller Street, North Sydney, NSW 2060.

Original title: Perfect Pastries

© 1997 für die deutsche Ausgabe
Könemann Verlagsgesellschaft mbH
Bonner Straße 126, D-50968 Köln

Redaktion und Satz der deutschen Ausgabe: Thomas Heider, Bergisch Gladbach

Übersetzung aus dem Englischen: Erika Krammer, Salzburg

Druck und Bindung: Sing Cheong Printing Co., Ltd.

Printed in Hong Kong

ISBN 3-89508-420-4

LECKERE Gebäck SPEZIALITÄTEN



KÖNEMANN

Grundrezepte und Tips

Feines Gebäck ist eine Art Visitenkarte jedes Kochs – man muß nur die Geheimnisse der Zubereitung kennen.

Den Teig für Feingebäck selbst zuzubereiten ist nicht schwer, und es lohnt sich wirklich, weil das Aroma das der fertigen Teigmischungen weit übertrifft. Mübeteig ist schnell und einfach zuzubereiten. Zugabe, wenn man Blätter- oder Plunderteig selbst macht, erfordert das etwas Zeit und Sorgfalt – praktischer wäre es, tiefgekühlten Teig zu verwenden. Dieser Teig läßt sich aber auch sehr gut einfrieren. Wenn man also für ein Rezept nur die halbe Menge Blätter- oder Plunderteig benötigt, kann man den Rest, gut in Folie verpackt, bis zu einem Monat tiefkühlen.

Welchen Teig Sie auch zubereiten, wenn Sie sich an folgende Punkte halten, werden Sie gutes Feingebäck erhalten.

Kühl verarbeiten. Am besten bereitet man den Teig in einem kühlen Raum zu. Die Butter sollte kalt sein, ebenso Ihre Hände, wenn Sie die Butter in das Mehl

reiben. Nehmen Sie dabei nur Ihre Fingerspitzen, da die Handflächen wärmer sind. Das Wasser sollte kalt, oder noch besser, eiskalt sein.

Schnell und vorsichtig arbeiten. Wenn man den Teig zu sehr bearbeitet, wird er hart und schrumpft beim Backen. Die Butter leicht hineinreiben, das Wasser nicht unterrühren, sondern mit einem Messer unterziehen. Den Teig von Feingebäck mit Ausnahme von Plunderteig nicht kneten, nur leicht zu einer Kugel formen.

Auf Feuchtigkeit achten. Das Mehl unterscheidet sich je nach Marke in seinem Feuchtigkeitsgehalt. Davon hängt es ab, wieviel Wasser Sie zum Teig geben müssen. Deshalb sollten Sie nie die gesamte Wassermenge auf einmal hinzugeben. Mengen Sie die Flüssigkeit immer mit einem Messer unter, und prüfen Sie den Teig, indem Sie ihn mit den Fingerspitzen etwas

zusammendrücken. Wenn er fest zusammenhält und nicht zerbröckelt, brauchen Sie keine Flüssigkeit mehr. Wenn er zu trocken ist, wird er brüchig und ist schwer in eine Form zu bringen. Ist er dagegen zu feucht, wird er beim Backen schrumpfen.

Ausrollen. Geben Sie den Teig zum Ausrollen auf ein leicht bemehltes Brett. Immer von der Mitte her ausrollen und den Teig dabei drehen, statt vor- und rückwärts. Der Teig kann auch auf einem Blatt Backpapier mit Antihafbeschichtung ausgerollt werden – das ist besser als auf dem bemehlten Brett. Dann kann der Teig in die Formen gelegt und das Papier abgezogen werden. Zum Backen kann man das Papier später auf der Rückseite wiederverwenden.

Ruhen. Wenn der Teig fertig ist, legen Sie die Formen, wie im Rezept angegeben, aus. Stellen Sie sie dann für etwa 15 Minuten in den Kühlschrank. So können sich die Proteine im Teig »erholen«, und der Teig schrumpft nicht.

Vorbacken. Das verhindert, daß die Böden durchweichen, wenn die Füllung feucht ist. Der

Teig wird mit Backpapier bedeckt, dann legt man getrocknete Bohnen oder Reiskörner darauf. Durch das Gewicht wird der Teig niedergedrückt und bleibt am Boden. Nach dem Anbacken werden das Papier und die Bohnen bzw. der Reis entfernt und der Teig weitergebacken. (Manche Törtchenböden werden nur angestochen, dann leer gebacken.) Vor dem Füllen ganz auskühlen lassen. Wenn die Füllung gebacken werden muß, soll sie ebenfalls vor dem Füllen auskühlen. So weicht das Gebäck nicht durch.

Brandteig

60 g Butter
125 ml Wasser
60 g Mehl, gesiebt
2 Eier, leicht geschlagen

1. Die Butter würfeln, dann in einen Topf mit Wasser geben. Bei geringer Temperatur verrühren, bis die Butter geschmolzen ist, dann zum Kochen bringen.

2. Den Topf sofort vom Herd nehmen und das gesamte Mehl zugeben. Mit einem Holzlöffel glattrühren. Wieder auf den Herd stellen und ca. 2 Minuten weiterrühren, bis ein Teig entsteht, der sich von den Topfrändern löst.



Rühren, bis sich der Teig von den Topfrändern löst.



Ei zugeben; mixen, bis der Teig dick ist und glänzt.

3. Vom Herd nehmen und in eine Rührschüssel geben. 5 Minuten auskühlen lassen. Das Ei unter ständigem Rühren nach und nach zugeben, bis die Masse dick ist und glänzt. Es müssen nicht alle Eier zugegeben werden.

4. Teig auf dem Backblech formen und laut Rezept backen. Wenn er noch nicht ganz trocken ist, nochmals für 5–10 Minuten bei 150 °C in den Backofen geben.

Mübbeteig

250 g Mehl
125 g kalte Butter, in Würfel geschnitten
1 Eigelb
3–4 EL kaltes Wasser

1. Mehl in eine große Schüssel sieben und Butter zugeben. Die Butter mit den Fingerspitzen in das Mehl reiben, bis die Masse krümelig ist.

2. Eigelb mit 3 EL Wasser verquirlen und zugießen. Mit einem Messer zu einem Teig verarbeiten, das restliche Wasser, falls nötig, zugeben. Auf eine leicht bemehlte Unterlage geben und zu einem glatten Teig verarbeiten. Mit Frischhaltefolie abgedeckt kalt stellen, wenn der Teig nicht sofort verwendet wird. Bei heißem Wetter mindestens 30 Minuten kalt stellen, bevor man den Teig nach dem jeweiligen Rezept weiterverarbeitet.



Butter mit den Fingerspitzen in das Mehl reiben.



Die Flüssigkeit mit einem Messer untermischen.

Teig in der Küchenmaschine bereiten

Mürbeteig kann auch leicht in der Küchenmaschine zubereitet werden, aber man muß auch hier darauf achten, daß er nicht zuviel bearbeitet wird. Die Butter wird kurz in das Mehl »gerieben«, indem man den Impulsknopf drückt, bis die Masse krümelig ist. Dann fast die gesamte Flüssigkeit zugeben und untermengen, bis die Masse zum Teig wird, indem man erneut den Impulsknopf betätigt (falls nötig, mehr Flüssigkeit zugeben).

Den Teig nicht in der Küchenmaschine zu einer Kugel werden lassen, sonst wird er zu hart! Statt dessen vorher auf ein leicht bemehltes Brett geben und zu einem Klumpen zusammendrücken, bevor man ihn entsprechend dem Rezept ausrollt.

Süßer Mürbeteig

250 g Mehl
125 g kalte Butter, in Würfel geschnitten
60 g feiner Zucker
2 Eigelb
1 TL Vanillearoma
2–3 EL kaltes Wasser

1. Mehl in eine große Schüssel sieben und

Butter zugeben. Die Butter mit den Fingerspitzen in das Mehl reiben, so daß eine krümelige Masse entsteht. Zucker untermengen.

2. Eigelb und Vanillearoma mit 2 EL Wasser verquirlen. Mit einem Messer unter den Teig ziehen. Falls notwendig, restliches Wasser zugeben. Auf eine leicht bemehlte Unterlage geben und zu einem glatten Teig formen.

Einfacher Blätterteig

90 g Butter
90 g Backmargarine
250 g Mehl
Prise Salz
200 ml kaltes Wasser
1 TL Zitronensaft

1. Butter und Margarine auf einen großen Teller geben. Beide mit zwei Messern zu groben Würfeln schneiden und vermengen, dann abdecken und kalt stellen. Wenn sie kalt und hart sind, in kleine Würfel schneiden.

2. Mehl und Salz in eine große Schüssel sieben. Butter- und Margarinewürfel zugeben. Mit einem Messer unterziehen, bis sie mit Mehl überzogen sind. Wasser mit Zitronensaft verquirlen und fast die gesamte Menge in die Schüssel



Flüssigkeit unterziehen. Fett nicht zerschneiden.



Den Teig zu je drei Teilen zusammenlegen.



Weiter ausrollen und noch viermal drehen.

gießen. Mit einem Messer (ohne scharfe Klinge) unterziehen, ohne das Fett zu zerschneiden. Falls nötig, mehr Flüssigkeit zugeben.

3. Die Masse mit bemehlten Fingern vorsichtig zu einer Kugel formen. Dann auf ein bemehltes Brett legen und zu einem Rechteck formen. Nicht kneten. Den Teig zu einem

Rechteck (45 x 15 cm) ausrollen, die Kanten gerade halten.

4. Teig zu drei Schichten zusammenlegen, indem ein Drittel nach oben und das andere Drittel darübergelegt wird. Die Nähte mit dem Nudelholz glätten. Im Uhrzeigersinn um 90° drehen: Die obere Naht liegt nun rechts (wie bei einem Buch). Abdecken und 15 Minuten kalt stellen. Ausrollen, zusammenlegen und im Uhrzeigersinn drehen; das Ganze noch viermal wiederholen. Zwischen durch den Teig kalt stellen, wenn er zu weich wird. Nach dem letzten Ausrollen mindestens 30 Minuten kalt stellen.

5. Den Teig laut Rezept ausrollen und formen oder ausschneiden.

Plunderteig

125 ml warme Milch
7 g Trockenhefe
1 TL Zucker
250 g Mehl
1/2 TL Salz
60 g Zucker, extra
1 Ei, leicht geschlagen
1 TL Vanillearoma
250 g kalte Butter

1. Milch, Hefe und Zucker in einer kleinen Schüssel mischen. Abdecken und an einem warmen Ort 5 Minuten gehen lassen, bis die Masse schaumig ist.

2. Mehl mit Salz in eine große Schüssel sieben und extra Zucker untermengen. In der Mitte eine Mulde bilden und Hefemischung, Ei und Vanillearoma auf einmal hineingeben. Zu einem festen Teig verarbeiten. Danach auf eine bemehlte Unterlage geben und etwa 10 Minuten zu einem glatten Teig kneten.

3. Den Teig in eine leicht gefettete Schüssel geben und an einem warmen Ort etwa 1 Stunde gehen lassen, bis er sein Volumen verdoppelt hat. Unterdessen die kalte Butter zwischen zwei Backpapierblättern zu einem Rechteck (15 x 20 cm) ausrollen und so lange kalt stellen, bis sie gebraucht wird.

4. Jetzt den Teig für 1 Minute fest schlagen. Zu einem Rechteck von 25 x 30 cm ausrollen. Die Butter in die Mitte geben und den Teig darüber einschlagen, so daß er die Butter bedeckt. Dann die Nähte mit dem Nudelholz glätten.

5. Den Teig im Uhrzeigersinn um 90° drehen und dann zu einem Rechteck (20 x 45 cm) ausrollen. Je ein Drittel des Teigs über das andere legen und wieder um 90° drehen. Dann abdecken und 30 Minuten kalt stellen. Das

Ausrollen, Zusammenlegen und Drehen noch insgesamt viermal wiederholen. Anschließend in Plastikfolie einschlagen und vor der Weiterverarbeitung mindestens 2 Stunden in den Kühlschrank geben.



Hefemischung, Ei und das Vanillearoma zugeben.



Ca. 1 Stunde warten, bis er doppelt so groß ist.



Teig darüberschlagen, so daß die Butter bedeckt ist.

Süßes Feingebäck

Köstliche Leckereien zum Frühstück oder zum Nachmittagskaffee oder -tee mit Freunden; gönnen Sie sich etwas Gutes!

Schokoladen-Eclairs

Vorbereitungszeit: 50 Min.
Backzeit: 25–30 Min.
Ergibt 12 Stück



Brandteig (laut Grundrezept, s. Seite 3)
100 g zartbittere Schokolade, kleingehackt

Sahnefüllung
300 ml kalte Sahne
1 EL Puderzucker
1 TL Grand Marnier oder Cointreau
1 TL abgeriebene Orangenschale

1. Backofen auf 190 °C vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier auslegen und ca. 10 cm lange Linien einzeichnen (kleine Abstände lassen). Den Brandteig in einen Spritzbeutel mit glatter Tülle (Ø 1 cm) füllen und 12 Streifen an den Linien entlang auf das Blech spritzen; den Teig immer mit einem nassen Messer

abschneiden. 10 Minuten backen, dann die Temperatur auf 180 °C reduzieren und weitere 15–20 Minuten backen. Die Eclairs anstechen, damit der Dampf entweichen kann, und auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.

2. Schokolade in einer kleinen Schüssel über einem Topf mit kochendem Wasser schmelzen. Eclairs halbieren und die Schokolade auf den oberen Hälften verstreichen. Auf einem Kuchengitter trocknen lassen.
3. Für die Sahnefüllung Sahne, Puderzucker, Likör und Orangenschale über kaltem Wasser steif schlagen. Mit dem Löffel oder Spritzbeutel auf die unteren Hälften der Eclairs aufbringen, obere Hälften mit Schokolade daraufsetzen; servieren.



Schokoladen-Eclairs



Nektarinen-törtchen

Vorbereitungszeit:
30 Min. + Ruhezeit
Backzeit: 30 Min.
Ergibt 6 Stück



Süßer Mürbeteig (laut Grundrezept, s. Seite 4)
1 Eiweiß, leicht geschlagen
2 EL Aprikosenmarmelade
250 g feiner Zucker
1/2 l Wasser
3 kleine Nektarinen

Füllung
90 g Butter
125 g feiner Zucker
1 TL abgeriebene Zitronenschale
2 Eier, leicht geschlagen
3 EL Mehl, mit einer Prise Backpulver vermischt
60 g Mandeln, gerieben
2 EL Milch
60 g Mandeln, geraspelt

1. Sechs tiefe, kegelförmige Törtchenformen (Ø 10 cm) mit etwas Butter einfetten. Den Teig zwischen zwei Blättern Backpapier ausrollen und die Formen mit dem Teig auslegen. Mit einer Gabel mehrmals einstechen, auf ein Backblech geben und mindestens 20 Minuten kalt stellen. Den Backofen auf 180 °C vorheizen. Den Teig 10 Minu-

ten backen, herausnehmen und die Törtchenböden mit etwas Eiweiß bestreichen, damit sie gut schließen. Auskühlen lassen und gleichmäßig mit Aprikosenmarmelade bestreichen.
2. Zucker und Wasser in einen Topf geben und unter ständigem Rühren 2 Minuten erwärmen, bis sich der Zucker aufgelöst hat. Nektarinen zugeben und 5 Minuten köcheln lassen, bis sich die Haut von den Früchten gelöst hat. Den Topf vom Herd nehmen und die Nektarinen noch 10 Minuten im Sirup lassen. Dann herausnehmen, abschälen und entkernen.
3. Für die Füllung Butter, Zucker und Zitronenschale 3 Minuten mixen, bis die Masse leicht und cremig ist. Die Eier nacheinander untermischen. Mehl und gemahlene Mandeln mit einem Messer unterziehen, zuletzt die Milch.
4. In jedes Törtchen eine Nektarinenhälfte mit der Naht nach unten legen. Die Füllung darauf geben und die Oberfläche glattstreichen. Mit geraspelten Mandeln gleichmäßig bestreuen. 20 Minuten backen, bis sich die Füllung gesetzt hat und goldbraun ist. Die Eclairs warm oder kalt servieren.

Mandel-Kirsch-Taschen

Vorbereitungszeit:
30 Min. + Gehzeit
Backzeit: 12 Min.
Ergibt 12 Stück



1/2 Masse Plunderteig (laut Grundrezept, s. Seite 5)

Mandelfüllung
30 g weiche Butter
4 EL feiner Zucker
75 g Mandeln, feingebackt
Mandelaroma
verquirltes Ei, zum Bestreichen
6 Maraschino-Kirschen

Mandelglasur
60 g Puderzucker, gesiebt
2-3 TL Milch
einige Tropfen Mandelaroma

1. Zwei Backbleche mit zerlassener Butter einfetten. Den Teig zu einem Rechteck (24 x 32 cm) ausrollen und in 12 Quadrate (8 cm) schneiden. Butter, Zucker, Mandeln und einige Tropfen Mandelaroma zu einer glatten Masse verrühren.
2. Einen Teelöffel der Mandelmasse in die Mitte jedes Quadrates geben, die vier Ecken zur Mitte einschlagen. Die Spitzen mit ver-



Nektarinentörtchen (oben) und Mandel-Kirsch-Taschen

quirltem Ei bestreichen und eine Kirschenhälfte in der Mitte daraufsetzen; dann auf die Backbleche legen.
3. Den Backofen auf 200 °C vorheizen. Die

Taschen mit Plastikfolie lose abdecken und an einem warmen Ort 20 Minuten gehen lassen. Mit Ei bestreichen.
4. 12 Minuten backen, bis die Taschen gold-

braun sind. Auf einem Kuchengitter auskühlen lassen. Anschließend die Zutaten für die Glasur vermischen und über die Taschen träufeln.



Amaretto-Mousse-Törtchen

Vorbereitungszeit:
30 Min. + Kühlzeit
Backzeit: 12 Min.
Ergibt 8 Stück



*Süßer Mürbeteig (laut Grundrezept, s. Seite 4)
Schokospäne und Kakao-
pulver, zum Dekorieren*

Füllung
250 ml Milch
200 g weiße Marsh-
mallows
3 TL Kaffeepulver
2 EL Amaretto
250 ml Sahne, steifge-
schlagen

1. Den Backofen auf 180 °C vorheizen. Den Teig in 8 gleich große Teile teilen und einzeln ausrollen, so daß sie in acht Törtchenformen (Ø 10 cm) passen. Die Kanten abschneiden. Die Böden leicht anstechen und 12 Minuten backen, bis sie goldgelb sind. Vor dem Füllen ganz erkalten lassen.
2. Für die Füllung Milch und Marshmallows unter gelegentlichem Rühren in einem Topf erhitzen, bis die Marshmallows geschmolzen sind. Vom Herd neh-

men und das Kaffeepulver einrühren, bis es sich auflöst. Dann den Likör einrühren. In eine Schüssel gießen und auskühlen lassen, bis sich die Füllung etwas gesetzt hat. Jetzt die Schlagsahne unterziehen.

3. In die Formen füllen und kalt stellen, bis die Mousse fest geworden ist, anschließend die Törtchen mit Schokospänen und Kakao-
pulver dekorieren.

Apfel-Himbeer-Törtchen

Vorbereitungszeit:
30 Min. + Kühlzeit
Backzeit: 20 Min.
Ergibt 8 Stück



50 g Butter
3 EL feiner Zucker
1 Ei, leicht geschlagen
50 g Mandeln, gemahlen
4 Blätter fertiger Blätter-
teig
1 Becher eingelegtes Obst
(z.B. Apfel), zerkleinert
100 g frische Himbeeren
Zucker, zum Bestreuen

1. Ein Backblech mit etwas zerlassener Butter oder Öl leicht einfetten. Butter und Zucker cremig rühren, dann die

Hälfte des Eis (den Rest zum Glasieren zurück-
behalten) und die ge-
mahlenden Mandeln dar-
unterschlagen.

2. Aus zwei Blätterteig-
blättern acht Scheiben
(Ø 8 cm) ausstechen
und auf das Backblech
legen. In die Mitte jeder
Scheibe 2 TL zerklein-
erte Apfel geben. Dann
die Himbeeren darauf
verteilen, dann 1 EL
Mandelfüllung daraufge-
ben. Die Ränder mit Ei
bestreichen.

3. Die restlichen zwei
Blätterteigblätter beid-
seitig leicht mit Mehl
bestäuben. Mit einem
Gitterschneider schnei-
den, danach acht
Scheiben (Ø 8,5 cm)
ausstechen. Die Gitter-
scheiben über die
Füllung legen und das
Gitter leicht auseinander-
ziehen, damit es dar-
auf paßt. Die Kanten
fest zusammenpressen.
Mit einem Messerrück-
en in regelmäßigen
Abständen festdrücken.
20 Minuten kalt stellen.
Jetzt den Backofen auf
210 °C vorheizen. Die
Törtchen mit restlichem
Ei bestreichen und
leicht mit Puderzucker
bestäuben. 20 Minuten
backen, bis die Törtchen
aufgegangen und gold-
braun sind.

*Amaretto-Mousse-Törtchen (oben),
Apfel-Himbeer-Törtchen*

Obsttörtchen

Eine unwiderstehliche Kombination von frischen Früchten, einer Cremefüllung und zartem Mürbeteig.



Für jedes dieser Rezepte die halbe Menge des süßen Mürbeteigs (s. Grundrezept, Seite 4) verwenden (die andere Hälfte in Alufolie einwickeln und einfrieren). Den Teig ausrollen und 12 Scheiben (Ø 7 cm) ausstechen. In tiefe Pastetenformen legen. 10 Minuten kalt stellen. Den Backofen auf 200 °C vorheizen. Die Formen mit Backpapier bedecken und getrocknete Bohnen oder Reis daraufstreuen. 10 Minuten backen. Papier und Bohnen/Reis entfernen und weitere 5-7 Minuten backen, bis der Teig goldgelb ist. Ganz auskühlen lassen und dann mit den Früchten Ihrer Wahl (siehe rechts) füllen. Ergibt 12 Stück.

Kiwi-Törtchen

250 g Quark (Zimmertemperatur), 4 EL Puderzucker und je 1 TL abgeriebene Zitronenschale und -saft mit dem Mixer verrühren. Die Quarkmasse mit einem Spritzbeutel oder einem Löffel in die Törtchen füllen. Dann geschälte Kiwischeiben darauflegen. Anschließend mit warmem, fertigem Fruchtgelee (Apfel) großzügig bestreichen.

Erdbeertörtchen

250 g kleine Erdbeeren entstielen. Dann 50 g zartbittere Schokolade schmelzen und mit einem feinen Pinsel jedes Törtchen damit dünn bestreichen. 250 ml leicht geschlagene Sahne, 2 EL Puderzucker, 1 TL abgeriebene Orangenschale und 2 TL Grand Marnier in einer Schüssel über eiskaltem Wasser steif schlagen. Dann die Likörmasse mittels Spritzbeutel oder einem Löffel in die Törtchen füllen. Mit in dünne Scheiben geschnittenen Erdbeeren belegen. Schließlich mit warmem, fertigem Johannisbeergelee vorsichtig bestreichen.

Heidelbeertörtchen

2 EL Maismehl, 1 TL abgeriebene Zitronenschale, je 2 EL Zitronensaft und feinen Zucker, 180 ml Milch und ein verquirltes Ei in einem Topf verrühren. Bei niedriger Temperatur unter ständigem Rühren erhitzen, bis die Masse kocht und eindickt; noch 1 Minute weiterkochen. Abdecken und bis auf Zimmertemperatur abkühlen lassen, dann 3 EL Sahne einschlagen. In die Törtchen füllen und mit 250 g frischen Heidelbeeren belegen. Mit warmem, fertigem Fruchtgelee (Apfel und Johannisbeere) bestreichen.

Von links: Kiwi-, Erdbeer-, Heidelbeer-, Morello-Kirsch- und Nektarinentörtchen

Morello-Kirschtörtchen

Ca. 750 g Morello-Kirschen abtropfen, 125 ml Saft zurückbehalten. Je 2 EL Puddingpulver und feinen Zucker mit 125 ml Milch in einem kleinen Topf glatrühren. Dann 150 ml saure Sahne einschlagen und unter ständigem Rühren langsam zum Kochen bringen, bis die Masse eindickt. 1 Minute leicht weiterkochen. 1 TL Vanillearoma einführen, abdecken und auskühlen lassen. 2 TL Maismehl, 1 EL feinen Zucker und den zurückbehaltenen Saft in einem kleinen Topf verrühren. Unter ständigem Rühren zum Kochen bringen, bis die Glasur eindickt. Puddingmasse in die Törtchen füllen, die Kirschen darauflegen und schließlich mit der warmen Glasur bestreichen.

Nektarinentörtchen

In einem Topf 250 g feinen Zucker in $\frac{1}{2}$ l Wasser auflösen. 6 kleine Nektarinen halbieren und im Zuckersirup 3 Minuten pochieren, bis sie weich sind. 125 ml des Sirups zurückbehalten. Die Früchte auf Papiertüchern abtropfen lassen. 2 Eigelbe mit je 1 EL Maismehl und Zucker in einen Topf geben. 180 ml Milch und 3 EL Sahne einschlagen und unter ständigem Rühren langsam zum Kochen bringen. $\frac{1}{2}$ TL Mandelaroma einrühren, dann abdecken und auskühlen lassen. Den zurückbehaltenen Zuckersirup, 2 TL Maismehl und 1-2 TL Brandy in einem kleinen Topf erhitzen. Die Creme in die Törtchen füllen, mit Nektarinscheiben belegen und schließlich mit der Brandyglasur bestreichen.



Mini Paris Brest

(Mandelringe mit Karamelglasur)

Vorbereitungszeit: 70 Min.
Backzeit: 1 Std.
Ergibt 6 Stück



Brandteig (laut Grundrezept, s. Seite 3)

Puddingfüllung

300 ml Milch
3 Eigelb
2 EL feiner Zucker
1 EL Mehl
1 EL Puddingpulver
einige Tropfen Mandel-
aroma, nach Geschmack

Karamelglasur

250 g feiner Zucker
125 ml Wasser
60 g Mandelsplitter, leicht
geröstet

1. Den Backofen auf 190 °C vorheizen. Dann 6 Kreise (5 cm Ø) auf ein Backpapier zeichnen. Den Brandteig in einen Spritzbeutel mit gezackter Tülle (Ø 1 cm) füllen. 6 Ringe auf die eingezeichneten Kreise spritzen. 10 Minuten backen, dann die Temperatur auf 180 °C reduzieren. Weitere 15–20 Minuten backen, bis der Teig leicht gebräunt und schön aufgegangen ist. An der Seite einstechen, damit der Dampf entweichen kann, dann auf einem Kuchengitter aus-

kühlen lassen. Halbieren.
2. Für die Puddingfüllung 250 ml Milch in einem Topf erhitzen, bis sie köchelt. In einer Schüssel die restliche Milch, Eigelb, Zucker, Mehl und Puddingpulver vermischen, langsam die heiße Milch zugießen und kräftig schlagen, bis die Zutaten gut vermengt sind. Wieder in den Topf gießen und bei mittlerer Temperatur verrühren, bis die Puddingsauce kocht und eindickt. In eine Schüssel gießen, abdecken und auskühlen lassen. Mandelaroma einrühren.
3. Für die Karamelglasur Zucker und Wasser in einem kleinen Topf vermengen, bei geringer Hitze ständig rühren, bis sich der Zucker auflöst hat. Zum Kochen bringen, 10 Minuten kochen, ohne umzurühren, bis die Glasur goldbraun ist. Den Topf sofort auf einen anderen mit heißem Wasser stellen, damit die Glasur nicht erstarrt.
4. Die Oberteile der Brandteigringe in die Glasur tunken, mit gerösteten Mandelsplittern dekorieren und zum Trocknen auf ein Kuchengitter legen. Die Puddingfüllung mittels Spritzbeutel oder einem Löffel auf die Unterteile geben, Oberteile mit Glasur daraufsetzen.

Petits Pithiviers

(Mandeltörtchen)

Vorbereitungszeit:
40 Min. + Kühlzeit
Backzeit: 15 Min.
Ergibt 6 Stück



1/2 Masse Blätterteig
(laut Grundrezept,
s. Seite 4)
1 Ei, leicht geschlagen

Mandelfüllung

50 g Butter
4 EL Puderzucker
1 Eigelb
70 g Mandeln, gerieben
einige Tropfen Mandel-
aroma

1. Für die Füllung Butter und Zucker in einer Schüssel vermischen, bis die Masse leicht und cremig ist. Eigelb zugeben und gut verrühren. Die gemahlenden Mandeln und das Mandelaroma einrühren.
2. Den Backofen auf 210 °C vorheizen und ein Backblech mit zerlassener Butter oder Öl einfetten. Den Teig zu einem Rechteck ausrollen (25 x 35 cm). 12 Scheiben (Ø 8 cm) ausstechen. Die Mandelfüllung gleichmäßig auf 6 Scheiben verteilen, einen 2 cm breiten Rand freilassen. Den Rand mit verquirltem Ei bestreichen.



Mini Paris Brest (oben), Petits Pithiviers

3. Die restlichen Teigscheiben darüberlegen und an den Kanten festdrücken. Auf das eingefettete Backblech legen und 30 Minuten kalt stellen. Dann mit einem stumpfen Messerrücken die Kanten in regelmä-

ßigen Abständen zusammen-drücken. Die Oberseiten sternförmig einritzen und mit verquirltem Ei bestreichen.
4. 10 Minuten backen, dann die Backofentemperatur auf 180 °C reduzieren, weitere 5 Minu-

ten backen, bis die Mandeltörtchen goldgelb sind.

Hinweis: Pithiviers sind eine französische Spezialität, die normalerweise als große Torte gebacken wird.



1 Von dem Brandteig sechs Windbeutel auf das Backblech spritzen.



2 Die Seiten mit einem scharfen Messer anstechen, damit der Dampf entweichen kann.

Windbeutel mit Mascarpone und Beeren

Vorbereitungszeit: 1 Std.
Backzeit: 40 Min.
Ergibt 6 Stück



Brandteig (laut Grundrezept, s. Seite 3)
250 g frische Himbeeren

Himbeersauce
100 g tiefgekühlte Himbeeren, aufgetaut
Puderzucker, nach Geschmack

Füllung
150 ml Sahne, sehr kalt
3 EL Puderzucker, extra
3 EL Himbeer- oder Erdbeerlikör
250 g Mascarpone

1. Backofen auf 190 °C vorheizen. Ein großes Backblech leicht einfet-

ten und mit Backpapier auslegen. Den Brandteig in einen Spritzbeutel mit einer gezackten Tülle (Ø 15 mm) füllen. 6 Kreise (Ø 4 cm) auf das Backblech spritzen. 10 Minuten backen, dann die Temperatur auf 180 °C reduzieren und weitere 15–20 Minuten backen, bis die Windbeutel schön gebräunt und aufgegangen sind. An den Seiten einstechen, damit der Dampf entweichen kann; dann bei 150 °C im Backofen für 10 Minuten trocknen lassen. Auf einem Kuchengitter ganz erkalten lassen.

2. Für die Zubereitung der Himbeersauce die Himbeeren mit einem Mixer oder in der Küchenmaschine zerkleinern. Je nach Geschmack mit Puderzucker süßen.

3. Für die Füllung Sahne und Puderzucker über einer Schüssel mit eiskaltem Wasser schlagen, dann Likör und Mascarpone gut unterrühren. Die Füllung mit einem Spritzbeutel oder einem Löffel in die unteren Hälften der Windbeutel füllen und frische Himbeeren darauf verteilen; Deckel darauf setzen. Mit extra Puderzucker bestreuen. Anschließend nach Belieben mit Himbeersauce servieren.

Hinweis: Statt der Himbeeren können Sie auch Erdbeeren oder Heidelbeeren verwenden.



Windbeutel mit Mascarpone und Beeren



3 Himbeeren zerkleinern und mit Puderzucker nach Geschmack süßen.



4 Schließlich die Himbeeren auf der Füllung verteilen.

Cappuccino-Törtchen

Vorbereitungszeit:
40 Min. + Kühlzeit
Backzeit: 15 Min.
Ergibt 6 Stück



180 g Mehl
3 EL feiner Zucker
1 TL Zimt, gemahlen
125 g kalte Butter, in
Würfel geschnitten
2 Eigelb
1 EL eiskaltes Wasser

Füllung
500 ml Vanilleeiscrème
1 EL Kaffeepulver

Überzug
2 Eiweiß
3 EL feiner Zucker
180 ml Sahne
Kakaopulver oder gemah-
lener Zimt, zum
Bestreuen

1. Mehl, Zucker, Zimt
und Butter verrühren,
bis die Masse krümelig
ist. Eigelb und Wasser
zugeben und kurz ver-
rühren, bis die Masse
glatt ist. Dann auf eine
bemehlte Unterlage
geben und den Teig zu
einer glatten Kugel zu-
sammenpressen. Den
Backofen auf 180 °C
vorheizen.

2. Den Teig in 6 gleich
große Teile teilen und
dünn ausrollen, so daß
er in 6 Törtchenformen

(Ø 10 cm) paßt. 15 Mi-
nuten kalt stellen. Mit
der Gabel leicht anste-
chen und 12–15 Minu-
ten backen. Auskühlen
lassen, aus den Formen
nehmen und auf ein
Backblech legen.

3. Für die Zubereitung
der Füllung die Eiscrème
etwas weich werden las-
sen, aber ohne daß sie
schmilzt. Kaffeepulver
in etwas heißem Wasser
auflösen und in die
Eiscrème rühren. Die
Füllung auf die Törtchen
verteilen, glattstreichen
und einfrieren, bis sie
fest ist.

4. Für den Überzug
Eiweiß in einer saube-
ren, trockenen Schüssel
zu steifem Schnee
schlagen. Den Zucker
während des Schlagens
nach und nach zugeben.
In einer separaten klei-
nen Schüssel die Sahne
steif schlagen. Dann die
Sahne vorsichtig unter
den Eischnee ziehen.

5. Den Überzug auf
die Törtchen mit der
Eiscrème verteilen, dann
mit Kakaopulver oder
gemahlenem Zimt be-
streuen. Einfrieren, bis
der Überzug fest ist.
Die Törtchen vor dem
Servieren noch ungefähr
10 Minuten bei Zim-
mertemperatur stehen
lassen.

Glasierte Himbeer-Sahne- Schnitten

Vorbereitungszeit:
40 Min. + Kühlzeit
Backzeit: 10 Min.
Ergibt 12 Stück



Blätterteig (laut Grund-
rezept, s. Seite 4)

Schokoladenglasur
60 g Puderzucker, gesiebt
1 EL Kakaopulver

Vanilleglasur
250 g Puderzucker, gesiebt
1/2 TL Vanillearoma

Füllung
250 g Himbeermarmelade
300 ml Sahne, geschlagen

1. Blätterteig in zwei
Teile teilen. Jede Hälfte
zu einem Rechteck von
30 x 20 cm ausrollen
und in 12 Stücke (10 x
5 cm) schneiden.

2. Zwei Backbleche ein-
fetten und mit Backpa-
pier auslegen. Teigstücke
auf die Bleche legen,
abdecken und 20 Minu-
ten kalt stellen. Den
Backofen auf 200 °C
vorheizen. 10 Minuten
backen, bis der Teig auf-
gegangen und goldgelb
ist. Auf einem Kuchen-
gitter auskühlen lassen.

3. Für die Schokoladen-
glasur den Puderzucker
mit dem Kakaopulver



Cappuccino-Törtchen (oben) und Glasierte Himbeer-Sahne-Schnitten

und 1 EL heißem Was-
ser verrühren; in einen
Papierspritzbeutel füllen.
4. Für die Vanilleglasur
Puderzucker und Vanille-
aroma in einer hitzebe-
ständigen Schüssel mit
2–3 EL heißem Wasser
verrühren. Die Schüssel
auf einen Topf mit sie-

dendem Wasser stellen
und rühren, bis die Gla-
sur glatt ist und glänzt.
Glasur auf je eine Hälfte
der Teigstücke verstreichen.
Die Schokoladen-
glasur in diagonalen Li-
nien aufspritzen, einen
Zahnstocher in regelmä-
ßigen Abständen ent-

lang der Schokoladenglasur-
Linien ziehen, so daß
sie federförmig zerlau-
fen. Auf einem Kuchen-
gitter trocknen lassen.
5. Die unteren Teighäl-
ften mit Himbeermarme-
lade und Schlagsahne
bestreichen. Oberteile
daraufsetzen.



Heidelbeer-Quark-Törtchen

Vorbereitungszeit:
30 Min. + Kühlzeit
Backzeit: 35 Min.
Ergibt 6 Stück



Süßer Müsbeteig (laut Grundrezept, s. Seite 4)
150 g frische Heidelbeeren
250 g Quark
125 g feiner Zucker
1 TL Vanillearoma
1 Ei
3 EL Sahne
3 EL Mandelsplitter

1. Backofen auf 200 °C vorheizen. 6 Törtchenformen (Ø 10 cm) leicht einfetten.
2. Den Teig in 6 gleiche Teile teilen und zwischen Pergamentpapier ausrollen; die Formen damit auslegen. 15 Minuten kalt stellen. Dann 15 Minuten backen, bis die Törtchen leicht gebräunt sind. Herausnehmen und die Temperatur auf 180 °C reduzieren.
3. Die Heidelbeeren in die Törtchen geben, so daß der Boden bedeckt ist. Dann Quark und Zucker cremig schlagen. Vanillearoma und Ei zugeben. Gut verrühren und Sahne unterziehen. Über die Blaubeeren

gießen und mit Mandeln bestreuen. 20 Minuten backen, bis sich die Füllung gesetzt hat. Anschließend zum Servieren nach Belieben mit Puderzucker bestreuen.

Glasierte Mandelschnecken

Vorbereitungszeit:
40 Min. + Kühlzeit
Backzeit: 15 Min.
Ergibt 30 Stück



Blätterteig (laut Grundrezept, s. Seite 4)
1 Ei, leicht geschlagen
125 g feiner Zucker
60 g Mandeln, gemahlen

Mandelglasur
180 g Puderzucker, gesiebt
1 TL Butter
Mandelaroma
60 g Mandelsplitter, geröstet und gehackt

1. Den Backofen auf 200 °C vorheizen. Ein Backblech mit zerlassener Butter oder Öl einfetten. Den Teig zweiteilen und zu je einem Rechteck (30 x 20 cm) ausrollen. Mit verquirltem Ei bestreichen.
2. Zucker und Mandeln vermengen und auf den Teig streuen; die Ränder zuschneiden. Dann der

Länge nach bis zur Mitte einrollen und die andere Seite bis zur Mitte einrollen. Zusammendrücken und mit etwas Ei bestreichen.

3. Mit einem scharfen Messer 2 cm dicke Scheiben abschneiden. Die Scheiben einzeln auf das Backblech legen, dabei genug Platz zum Aufgehen lassen. Jetzt mit einem bemehlten Spatel auf 1,5 cm Stärke flachdrücken. Für 15 Minuten kalt stellen und dann 15 Minuten backen, bis die Schnecken aufgegangen und schön goldgelb sind. Anschließend auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.

4. Für die Zubereitung der Mandelglasur den Puderzucker in eine kleine Schüssel geben. Die Butter mit 1-2 EL heißem Wasser vermischen und zum Puderzucker geben; dann zu einer glatten Paste verrühren. Je nach Geschmack ein paar Tropfen Mandelaroma zugeben. Die Glasur auf den Schnecken verteilen und mit gehackten Mandeln bestreuen. Die Mandelschnecken in einem luftdichten Behälter aufbewahren.

Heidelbeer-Quark-Törtchen (oben) und Glasierte Mandelschnecken

Schoko-Apfel-Pies

Vorbereitungszeit:
40 Min. + Kühlzeit
Backzeit: 30 Min.
Ergibt 12 Stück



250 g Mehl
1 TL Backpulver
1/2 TL Salz
1 EL feiner Zucker
125 g kalte Butter, in
Würfel geschnitten
100 g zartbittere Schoko-
lade, geschmolzen und
abgekühlt
1 Eigelb

Füllung

3 Granny-Smith-Äpfel,
geschält, entkernt und
kleingeschnitten
1 EL Wasser

Überzug

90 g zartbittere Schoko-
lade
25 g Butter
2 EL Walnüsse, gehackt

1. Mehl, Backpulver,
Salz, Zucker und Butter
vermischen, bis die Mas-
se krümelig ist. Schoko-
lade, Eigelb und 2 EL
kaltes Wasser zugeben
und rühren, bis die
Masse geschmeidig ist.
2. Den Teig auf eine be-
mehlte Unterlage geben
und zu einer glatten
Kugel formen. Mit
Frischhaltefolie abdek-
ken und 45 Minuten
kalt stellen.

3. Den Backofen auf
180 °C vorheizen.
12 Pastetenförmchen
(Ø 6 cm) leicht einfetten.
Zwei Drittel des Teigs
dünn zwischen zwei
Blättern Backpapier aus-
rollen. Ausschneiden, so
daß der Teig in die For-
men paßt (der Teig wird
weich und klebrig sein).
4. Für die Füllung die
Äpfel mit Wasser in
einen Topf geben.
Abdecken und köcheln
lassen, bis sie weich
sind. Wasser abgießen,
gut abtropfen und aus-
kühlen lassen. In jede
Teigform einen gehäuf-
ten Teelöffel Apfel ge-
ben. Den übrigen Teig
ausrollen und die
Deckel für die Pies aus-
schneiden. Die Ränder
leicht mit Wasser
befeuchten, dann fest
zusammenpressen. Die
Oberflächen der Pies
mit einer Gabel mehr-
mals einstechen. 20 Mi-
nuten backen, in den
Formen 5 Minuten aus-
kühlen lassen, dann
zum Erkalten auf ein
Kuchengitter geben.
5. Für den Überzug
Schokolade mit Butter
in einer hitzebeständi-
gen Schüssel über einem
Topf mit kochendem
Wasser schmelzen las-
sen, bis sie glatt ist und
glänzt. Die Pies gleich-
mäßig damit bestreichen
und mit Walnüssen
bestreuen. Kalt stellen,
bis die Glasur fest ist.

Apfelkuchen nach Bauernart

Vorbereitungszeit:
20 Min. + Kühlzeit
Backzeit: 20 Min.
Ergibt 6 Stück



3 kleine, rote Äpfel
1/2 Menge Blätterteig
(laut Grundrezept,
s. Seite 4)
3 TL Aprikosen-
marmelade
3 EL feiner Zucker
50 g Butter, in kleine
Würfel geschnitten
3 EL Aprikosenmar-
melade, extra, fein verrührt

1. Ein großes Backblech
leicht einfetten. Äpfel
vierteln und entkernen
(Schale daran lassen), in
ganz dünne Scheiben
schneiden, die Apfel-
form soll dabei erhalten
bleiben.
2. Den Teig zu einem
Rechteck (25 x 36 cm)
ausrollen, Ränder ab-
schneiden. Der Länge
nach in zwei Hälften
schneiden, dann zwei-
mal quer, so daß 6
Stücke entstehen. In
großen Abständen auf
das Blech legen. Auf
jedem Teigstück 1 TL
Aprikosenmarmelade
verstreichen und dabei
einen 2 cm breiten
Rand frei lassen.
3. Die Apfelstücke
gleichmäßig der Länge



Apfelkuchen nach Bauernart (oben), Schoko-Apfel-Pies

nach auf jedem Teig-
stück verteilen, etwas
Rand frei lassen. Mit
Zucker bestreuen und
mit kleinen Butter-
würfeln versehen. Mit
dem Messerrücken die

Kanten in regelmäßigen
Abständen etwas ein-
drücken. Dadurch wird
der Teig knusprig.
4. Mindestens 20 Minu-
ten kalt stellen. Den
Backofen auf 210 °C vor-

heizen, dann die Kuchen-
stücke 20 Minuten bak-
ken, bis sie aufgegangen
und goldgelb sind. Heiß
mit erwärmter Marmela-
de bestreichen. Warm
oder kalt servieren.



Apfeltaschen

Vorbereitungszeit:
40 Min. + Kühlzeit
Backzeit: 25 Min.
Ergibt 12 Stück



Blätterteig (laut Grundrezept, s. Seite 4)

Apfelfüllung

1 Becher Apfelpompott
1–2 EL feiner Zucker,
nach Geschmack
50 g Rosinen, feingehackt
30 g Walnüsse, gehackt
1 Eiweiß, leicht geschlagen
Zucker, zum Bestreuen

1. Backofen auf 210 °C vorheizen. Ein Backblech mit zerlassener Butter oder Öl einfetten. Den Teig auf einer leicht bemehlten Unterlage zu einem Rechteck von 45 x 35 cm ausrollen. 12 Scheiben (Ø 10 cm) ausstechen.
2. Für die Apfelfüllung Apfel, Zucker, Rosinen und Walnüsse vermengen.
3. Die Füllung auf den Teigscheiben verteilen, die Außenkante mit Wasser bestreichen, dann zur Hälfte zusammenklappen und fest zusammenpressen. Mit einem Messerrücken in regelmäßigen Abständen festdrücken. Mit Eiweiß

bestreichen und mit Zucker bestreuen. In jede Tasche oben zwei Schlitze einschneiden. 15 Minuten backen, anschließend die Temperatur auf 190 °C reduzieren und weitere 10 Minuten backen, bis die Taschen goldbraun sind.

Korinthenschnecken

Vorbereitungszeit:
30 Min. + Gehzeit
Backzeit: 12 Min.
Ergibt 10 Stück



1/2 Masse Plunder Teig (laut Grundrezept, s. Seite 5)

Füllung

50 g weiche Butter
3 EL feiner Zucker
1 TL Zimt, gemahlen
90 g Korinthen
2 TL Rum
1 Ei, verquirlt, zum Bestreichen

Glaser

60 g Puderzucker, gesiebt
2–3 TL Milch

1. Für die Zubereitung der Füllung Butter, Zucker und Zimt in einer kleinen Schüssel vermengen. Die Korinthen in Rum einwei-

chen. Zwei Backbleche mit zerlassener Butter einfetten. Den Teig zu einem Rechteck ausrollen und zuschneiden (30 x 20 cm). Die Butter-Zucker-Masse darauf verstreichen und mit einem Spatel glätten. Dann die Korinthen gleichmäßig darauf verteilen und den Teig von der schmalen Seite her zusammenrollen.

2. Die Rolle in zehn 2 cm dicke Scheiben schneiden. Mit bemehlten Händen gleichmäßig zu 1,5 cm Stärke zusammendrücken und anschließend auf die Bleche legen. Klarsichtfolie lose darüberlegen und an einem warmen Ort 20 Minuten aufgehen lassen. Dann den Backofen auf 200 °C vorheizen. Die Schnecken mit verquirltem Ei bestreichen und 12 Minuten backen, bis sie goldbraun und knusprig sind. Auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.

3. Für die Zubereitung der Glaser Puderzucker und Milch glattrühren, dann über die Korinthenschnecken träufeln.

Apfeltaschen (oben) und Korinthenschnecken

Baklava

Vorbereitungszeit:

30 Min.

Backzeit: 45 Min.

Ergibt 4–6 Stück



375 g Walnüsse, feingehackt

155 g Mandeln, feingehackt

1/2 TL Zimt, gemahlen

1/2 TL gemischte

Gewürze, gemahlen

1 EL feiner Zucker

16 Blätter Filloleig

60 g weiche Butter

3 EL Olivenöl

Sirup

250 g Zucker

180 ml Wasser

3 ganze Nelken

3 TL Zitronensaft

1. Den Backofen auf 180 °C vorheizen. Eine feuerfeste Schüssel (ca. 18 x 28 cm) mit zerlassener Butter oder Öl einfetten. Walnüsse, Mandeln, Gewürze und Zucker in einer Schüssel vermengen und in drei Portionen teilen. Ein Teigblatt auf die Arbeitsfläche legen, die Butter mit dem Öl vermengen und die Hälfte des Teigblatts damit bestreichen, der Breite nach zur Hälfte zusammenschlagen. Auf den Boden der Schüssel legen und überstehende Ränder abschneiden. Den Vor-

gang mit weiteren drei Teigblättern wiederholen.

2. Eine Portion der Nußmischung darüberstreuen. Dann wieder vier Teigblätter wie zuvor beschrieben darüberlegen. Mit der zweiten Portion der Nußmischung bestreuen und abermals vier Teigblätter darauflegen, dann die dritte Portion Nußmischung und die restlichen vier Teigblätter darübergeben. Überstehenden Teig abschneiden.

3. Die letzte Teiglage mit der übrigen Butter-Öl-Mischung bestreichen. Dann gleichmäßig Rauten oder Quadrate einritzen. 30 Minuten backen, bis die Baklava goldbraun und knusprig ist.

4. Für den Sirup Zucker, Wasser, Nelken und Zitronensaft in einen kleinen Topf geben. Bei geringer Temperatur unter ständigem Rühren erhitzen, bis die Masse kocht und der Zucker aufgelöst ist. Temperatur reduzieren und 10 Minuten köcheln lassen, nicht umrühren. Anschließend auskühlen lassen, die Nelken herausnehmen und über die heiße Baklava gießen. Nach dem Erkalten in Quadrate oder Rauten schneiden und servieren.

Sahnehörnchen

Vorbereitungszeit:

40 Min. + Kühlzeit

Backzeit: 20 Min.

Ergibt 15 Stück



1/2 Masse Blätterteig

(laut Grundrezept,

s. Seite 4)

Aprikosenmarmelade

3 EL Pistazien, feingehackt

Puderzucker, zum Bestreuen

Chantilly-Sahne

300 ml Sahne

2 EL Puderzucker

1 TL Vanillearoma

1. Ein Backblech und 15 Hörnchenformen mit Öl einfetten. Den Teig auf einer leicht bemehlten Unterlage zu einem Quadrat (30 cm) ausrollen, die Ränder zuschneiden. In 15 Streifen von 2 cm Breite schneiden.

2. An der Längskante mit Wasser befeuchten, dann den Teigstreifen (an der Spitze beginnend) spiralförmig um die Form legen, die befeuchtete Kante überlappend. Den Vorgang mit den restlichen Teigstreifen wiederholen. Auf das Backblech legen, abdecken und 15 Minuten kalt stellen. Backofen auf 200 °C vorheizen.



Baklava (oben), Sahnehörnchen

3. Die Hörnchen 15 Minuten backen und dann die Formen entfernen. Die Temperatur auf 180° C reduzieren und die Hörnchen weitere 5 Minuten backen, bis sie

goldgelb sind. Dann auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.

4. Für die Chantilly-Sahne: Sahne, Puderzucker und Vanillearoma steif schlagen.

5. Vor dem Servieren etwas Marmelade in die Hörnchenspitzen füllen. Chantilly-Sahne hineinspritzen; mit Pistazien bestreuen. Mit gesiebtetem Puderzucker bestäuben.



1 Die Aprikosen in kochendes Wasser legen, bis sie weich sind.



2 Die Apfelscheiben mit Zucker, Zitronensaft und Gewürzen vermengen.

Apfel-Aprikosen-Strudel

Vorbereitungszeit:
30 Min. + Einweichzeit
Backzeit: 40 Min.
Ergibt 1 großen Strudel



20 Trockenaprikosen
2 große Kochäpfel
3 EL feiner Zucker
1 EL Zitronensaft
1/2 TL Zimt, gemahlen
1/2 TL Gewürzmischung
(Lorbeer, Zimt, Koriander etc.)
8 Blätter Filloleig
60 g weiche Butter
2 EL Öl
80 g Paniermehl
3 EL Mandeln, gemahlen
Puderzucker, zum Bestreuen

1. Den Backofen auf 180 °C vorheizen. Ein Backblech mit zerlassener Butter leicht ein-

fetten. Die Aprikosen 15 Minuten in kochendes Wasser legen, bis sie weich sind; gut abtropfen lassen.

2. Die Äpfel schälen, entkernen und in dünne Scheiben schneiden. In eine große Schüssel geben und Zucker, Zitronensaft, Zimt und Gewürze zugeben. Mit sauberen Händen vermengen, so daß die Äpfel gut überzogen sind. Aprikosen untermengen; während der Teigzubereitung beiseite stellen.

3. Butter und Öl vermischen und ein Teigblatt damit bestreichen. Ein zweites zur Hälfte darüberlegen, so daß ein großes Rechteck entsteht. Paniermehl und Mandeln in einer Schüssel vermengen und etwas über den Teig streuen. Zwei weitere Teigblätter darüberlegen, mit Butter und Öl be-

streichen. Dann mit Paniermehl und Mandeln bestreuen. Den Vorgang mit den restlichen Teigblättern wiederholen.

4. Die Fruchtfüllung abtropfen lassen und dann auf die Längsseite der Teigblätter geben, dabei einen 2,5 cm breiten Rand frei lassen. Zusammenrollen, dabei die Enden einschlagen, damit keine Füllung austreten kann. Mit der Naht nach unten auf das Backblech legen und mit zerlassener Butter bestreichen. 35–40 Minuten backen, bis der Strudel goldbraun und knusprig ist. Mit Puderzucker bestäuben. Diagonal in Stücke schneiden und anschließend warm oder kalt servieren.



Apfel-Aprikosen-Strudel



3 Ein Teigblatt zur Hälfte über das andere legen, so daß ein großes Rechteck entsteht.



4 Teigblätter zusammenrollen; die Enden einschlagen, damit keine Füllung austreten kann.

Feigen-Birnen-Törtchen

Vorbereitungszeit:
30 Min. + Kühlzeit
Backzeit: 40 Min.
Ergibt 6 Stück



150 g Mehl
1/2 Becher Haselnüsse,
gemahlen
1/2 TL Salz
3 EL feiner Zucker
100 g kalte Butter, in
kleine Würfel geschnitten
1 Eigelb
1 EL eiskaltes Wasser
3 EL Haselnüsse, gehackt

Füllung

50 g Butter
90 g Rohrzucker
125 ml Apfelsaft
2 EL Brandy
1 reife Birne, geschält und
entkernt
250 g weiche Dessert-
Feigen, kleingeschnitten

1. Mehl, Haselnüsse,
Salz, Zucker und Butter
mit dem Mixer oder in
der Küchenmaschine
vermengen, bis die
Masse krümelig ist. Ei-
gelb und Wasser zuge-
ben und vermischen, bis
die Masse homogen ist.
Den Teig auf eine leicht
bemehlte Unterlage
geben und zu einer
glatten Kugel formen.
Anschließend, mit
Frischhalte- oder Alu-
folie abgedeckt, für

45 Minuten in den
Kühlschrank geben.
2. Den Backofen auf
210 °C vorheizen. Den
Teig in 6 Teile teilen
und auf einer leicht be-
mehlten Unterlage aus-
rollen, so daß die Teile
in 6 Backformen
(Ø 6 cm) passen. Den
Teig ein paarmal einste-
chen. 12 Minuten bak-
ken, bis der Teig durch-
gebacken und leicht
gebräunt ist. In den
Formen ganz auskühlen
lassen.

3. Für die Füllung But-
ter, Zucker, Apfelsaft
und Brandy in einem
Topf unter ständigem
Rühren zum Kochen
bringen. So lange
köcheln lassen, bis der
Saft sich reduziert hat
und eine sirupartige
Konsistenz annimmt.
Die Birne in Würfel
schneiden (1 cm) und
mit den Feigen in den
Sirup geben.

4. Die Törtchen auf ein
Backblech geben und
die heiße Füllung hin-
eingeben. Mit Hasel-
nüssen bestreuen und
12–15 Minuten backen.
Sofort mit Sahne oder
Eiscreme servieren.

Hinweis: Dessert-Feigen
sind getrocknete Feigen,
die bereits weiche-
gemacht wurden. Sie sind
fertig im Supermarkt
erhältlich.

Kokosnußtörtchen

Vorbereitungszeit:
45 Min. + Kühlzeit
Backzeit: 30 Min.
Ergibt 24 Stück



180 g Mehl!
3 EL Puderzucker
125 g Butter, in kleine
Würfel geschnitten
abgeriebene Schale von
2 Zitronen
1 Eigelb

Füllung

175 g feiner Zucker
3 EL Zitronensaft
300 g Kokosraspel
3 Eier, leicht geschlagen
60 g weiche Butter
3 EL Milch
1 TL Backpulver
3 EL Himbeermarmelade

1. Mehl und Puder-
zucker in eine Schüssel
sieben. Butter hineinrei-
ben, bis die Masse krü-
melig ist. Zitronenschale
eintrühren.

2. Eigelb und 3 EL kal-
tes Wasser zugeben. Mit
einem Messer zu einem
groben Teig verrühren;
falls notwendig, noch
1 EL Wasser zugeben.
Den Teig auf eine leicht
bemehlte Unterlage ge-
ben, zu einer Kugel
formen. Dann in Frisch-
haltefolie hüllen und
20 Minuten kalt stellen.
3. Den Teig zwischen
zwei Blättern Backpa-
pier ausrollen (3 mm



Feigen-Birnen-Törtchen (oben), Kokosnußtörtchen

dick). Dann 24 Schei-
ben (Ø 7 cm) ausste-
chen und in flache, ein-
geölte Backformen
legen. Mit Plastikfolie
abdecken und für 20
Minuten kalt stellen.
4. Den Teig zwischen
zwei Blättern Backpa-
pier ausrollen (3 mm

4. Für die Füllung Zuk-
ker und Zitronensaft
mit 125 ml Wasser in
einem Topf erhitzen, bis
sich der Zucker aufge-
löst hat. Vom Herd neh-
men, Kokosraspel, Eier,
Butter, Milch und Back-
pulver zugeben und gut
vermischen.

5. 1/2 TL Marmelade in
jedes Törtchen geben,
die Füllung darauf ver-
teilen und 25 Minuten
backen, bis die Törtchen
fest und goldgelb sind.



1 Den Teig so lange mischen, bis er geschmeidig ist. Zuviel Rühren macht ihn hart.



Sauerkirschtörtchen

Vorbereitungszeit:
25 Min. + Kühlzeit
Backzeit: 15 Min.
Ergibt 6 Stück



100 g Mandeln, gerieben
125 g Mehl
30 g Puderzucker
90 g kalte Butter, in
Würfel geschnitten

Füllung
250 g Quark
3 EL Sahne
1 EL Puderzucker, gesiebt
1/2 TL fein abgeriebene
Zitronenschale
750 g Sauerkirschen, aus
dem Glas, gut abgetropft
170 g Johannisbeergelee

1. Mandeln, Mehl,
Puderzucker und Butter
mit dem Mixer oder in
der Küchenmaschine

vermengen, bis die Masse krümelig ist. 1 EL eiskaltes Wasser zugeben und vermischen, bis die Masse homogen ist. Den Teig auf eine leicht bemehlte Unterlage geben und zu einer glatten Kugel formen. Mit Frischhaltefolie abdecken, mindestens 45 Minuten kalt stellen.
2. Den Backofen auf 180 °C vorheizen. Den Teig in 6 gleich große Teile teilen und auf einem bemehlten Brett dünn ausrollen, so daß sie in 6 Törtchenformen (Ø 9 cm) passen. Die Böden mit einer Gabel leicht anstechen und 10 Minuten backen, bis die Törtchen goldgelb sind. Anschließend aus den Formen nehmen und völlig auskühlen lassen.
3. Für die Zubereitung der Füllung Quark in einer kleinen Schüssel

glattrühren. Sahne, Puderzucker und abgeriebene Zitronenschale unterrühren. Die Füllung auf die Törtchen verteilen und die Oberfläche glattstreichen. Dann die Kirschen darauflegen.

4. Das Johannisbeergelee in einem kleinen Topf langsam erwärmen, bis es geschmolzen ist, dann auf den Kirschen verstreichen. Die Törtchen bis zum Servieren kalt stellen.

Hinweis: Eingelegte Sauerkirschen werden oft auch als »Morello«-Kirschen bezeichnet. Die gemahlenden Mandeln geben diesem Gebäck ein besonders feines Aroma, aber der Teig kann dadurch auch leicht klumpig werden, also besonders aufpassen. Quark läßt sich bei Zimmertemperatur übrigens leichter verarbeiten.

Sauerkirschtörtchen



3 Die ausgekühlten Törtchen mit der Quarkcreme füllen, Oberfläche glattstreichen.



Mokka-Törtchen

Vorbereitungszeit:

15 Min. + Kühlzeit

Backzeit: 40 Min.

Ergibt 6 Stück



180 g Mehl
3 EL Puderzucker
125 g Butter, in Würfel
geschnitten
60 g Pekannüsse, feinge-
backt und angeröstet
1 Eigelb

Füllung

125 g Butter
90 g brauner Zucker
4 EL Sahne
3 EL Mehl
2 TL Kaffeepulver
2 TL heißes Wasser
1–2 EL Kaffeelikör
(Kahlua)
40 g Pekannüsse, grobge-
backt
1 EL Demerara-Zucker

1. Mehl und Puderzucker in eine große Schüssel sieben und dann die Butter hineinreiben. Die Pekannüsse unterrühren, dann Eigelb und etwas Wasser, falls erforderlich, einrühren, so daß eine homogene Teig entsteht. Mit einer Folie abdecken und 30 Minuten kalt stellen. Den Backofen auf 200 °C vorheizen.

2. Den Teig in 6 gleich große Portionen teilen. Jede Portion in eine Törtchenform (Ø 10 cm)

drücken. Die Böden mit einer Gabel mehrmals anstechen. Auf ein Backblech stellen und 12–15 Minuten backen; auskühlen lassen. Anschließend die Backofentemperatur auf 180 °C reduzieren.

3. Für die Zubereitung der Füllung Butter und Zucker in einer Pfanne schmelzen und so lange rühren, bis sich der Zucker aufgelöst hat, zum Kochen bringen und 5 Minuten sanft köcheln lassen, dabei gelegentlich umrühren. Vom Herd nehmen und die mit Mehl vermischte Sahne mit einem Schneebesen unterrühren. Dann wieder auf den Herd stellen, zum Kochen bringen und 3 Minuten lang durchrühren. Vom Herd nehmen und das in Wasser aufgelöste Kaffeepulver und den Kaffeelikör zugeben.

4. Nun die Füllung in die Törtchen gießen, mit Pekannüssen und Zucker bestreuen und 10 Minuten backen. Vor dem Servieren etwas auskühlen lassen. Mokka-Törtchen schmecken köstlich mit Erdbeeren und Sahne.

Grießröllchen

Vorbereitungszeit:

30 Min.

Backzeit: 35 Min.

Ergibt ca. 20 Stück



250 ml Milch
125 ml Sahne
60 g feiner Grieß
4 EL Zucker
2 Eier, leicht geschlagen
2 TL abgeriebene Zitronenschale
1 TL Vanillearoma
10 Blätter Filloteig
60 g weiche Butter
3 EL Puderzucker, zum Bestreuen
1 TL Zimt, zum Bestreuen

1. Den Backofen auf 190 °C vorheizen und ein Backblech leicht einfetten. Milch, Sahne, Grieß, Zucker, Eier und Zitronenschale in einem Topf gut vermischen. Bei geringer Temperatur 10 Minuten schlagen, bis die Masse dick und zähflüssig ist. Vom Herd nehmen und Vanillearoma einrühren. Dann in eine Schüssel geben, mit einer Plastikfolie abdecken und auskühlen lassen.

2. Ein Blatt Filloteig mit etwas zerlassener Butter bestreichen, ein zweites Teigblatt darauf legen und wieder mit Butter bestreichen. Anschließend der Breite nach in



Mokka-Törtchen (oben), Grießröllchen

4 Streifen schneiden. Dann je einen gehäuften Eßlöffel Füllung auf das Ende jedes Streifens geben und zusammenrollen, dabei die Seiten des Teigs einschlagen.

Mit der Butter bestreichen und auf das Backblech legen. Diesen Vorgang mit den restlichen Filloteigblättern und der Füllung wiederholen.

3. 25 Minuten backen, bis der Teig aufgegangen und goldgelb ist. Die Grießröllchen mit Puderzucker und Zimt bestreuen.



Aprikosensterne

Vorbereitungszeit:

35 Min. + Gehzeit

Backzeit: 25–30 Min.

Ergibt 12 Stück



10 Trockenaprikosen

1 EL feiner Zucker

1 EL Maismehl

1 Eigelb

125 ml Milch

1 TL Grand Marnier

oder Cointreau

1/2 Masse Plunderteig

(laut Grundrezept,

s. Seite 5)

1 verquirltes Ei, zum

Bestreichen

3 EL Aprikosen-

marmelade

Puderzucker, zum

Bestreuen

1. Die Aprikosen in einen Topf geben, mit Wasser bedecken und 10 Minuten köcheln lassen, bis sie weich

sind. Abtropfen lassen, dann pürieren und zum Auskühlen beiseite stellen. In einem kleinen Topf Zucker und Maismehl glattrühren; nach und nach die mit Eigelb verquirlte Milch unterrühren. Bei geringer Temperatur so lange schlagen, bis die Masse kocht und eindickt. Vom Herd nehmen und das Aprikosenpüree und den Likör einrühren. Anschließend in eine Schüssel geben, mit Klarsichtfolie abdecken und kalt stellen.

2. Zwei Backbleche mit zerlassener Butter einfetten. Den Teig ausrollen und zuschneiden, so daß ein Rechteck von ca. 24 x 32 cm entsteht. In zwölf Quadrate von 8 cm Seitenlänge schneiden. Dann jedes Quadrat von den Ecken bis auf 1 cm in der Mitte einschneiden.

3. Einen gehäuften Teelöffel Creme in die Mitte jedes Quadrates geben. Von jedem eingeschnittenen Teil ein Eck zur Mitte einschlagen und mit verquirltem Ei befestigen. Auf die Backbleche legen. Mit Folie lose abdecken und an einem warmen Ort 20 Minuten gehen lassen. Dann den Backofen auf 200 °C vorheizen.

4. Das Gebäck mit verquirltem Ei bestreichen und etwas Marmelade in die Mitte geben. 12 Minuten knusprig goldgelb backen. Auf einem Kuchengitter auskühlen lassen, vor dem Servieren leicht mit Puderzucker bestäuben.



Aprikosensterne



1 Die Creme vom Herd nehmen und das Aprikosenpüree einrühren.



2 Dann die Quadrate von den Ecken her bis auf 1 cm in der Mitte einschneiden.



3 Von jedem eingeschnittenen Teil eine Ecke zur Mitte einschlagen.



4 Mit verquirltem Ei bestreichen, etwas Marmelade in die Mitte geben.

Dattel-Haselnuß-Taschen

Vorbereitungszeit:

30 Min. + 30 Min.

Kühlzeit

Backzeit: 30 Min.

Ergibt 24 Stück



40 g Butter

40 g brauner Zucker

180 g Sirup

320 g Mehl

3 EL Mehl, mit 1 Messerspitze Backpulver versiebt
1/4 TL Nelken, gemahlen
1/2 TL Gewürzmischung (Lorbeer, Zimt, Koriander etc.)

1/2 TL Zimt, gemahlen

1 Ei, leicht geschlagen

Dattel-Haselnuß-Füllung

320 g Datteln, entkerni, kleingehackt

125 ml Wasser

90 g Haselnüsse, geröstet und feingehackt

1/2 TL gemischte Gewürze

1 TL abgeriebene Orangenschale

1 Ei, leicht geschlagen, zum Bestreichen

1 EL Demerara- oder Rohrzucker

1. Butter, Zucker und Sirup in einem Topf bei niedriger Temperatur verrühren, bis sich der Zucker aufgelöst hat, dann 10 Minuten auskühlen lassen. Mehl, Backpulver und Gewürze in eine große Schüssel

sieben, Ei und Butter-Zucker-Sirup zugeben und mit einem Holzlöffel vermengen, bis ein klebriger Teig entsteht. Auf eine bemehlte Unterlage geben und leicht kneten, bis der Teig nicht mehr klebrig ist. Mit Frischhaltefolie abdecken und 30 Minuten kalt stellen.

2. Für die Füllung Datteln und Wasser in einem Topf aufkochen, Temperatur reduzieren und ohne Deckel 10 Minuten köcheln lassen, gelegentlich verrühren, bis die Masse eindickt. Auskühlen lassen. Dann die mit Gewürzen und Orangenschale vermengten Haselnüsse einrühren. Den Backofen auf 200 °C vorheizen und ein Backblech leicht einfetten.

3. Den Teig in 4 Portionen teilen. Eine Portion auf einem leicht bemehlten Brett ausrollen (ca. 10 x 20 cm). Ein Viertel der Füllung in die Mitte dieses Teigstreifens streichen. Eine Seite mit verquirltem Ei bestreichen und fest zusammenrollen. Dann vorsichtig zusammendrücken, damit keine Füllung austritt, und mit der Naht nach unten auf das Backblech legen.

4. Die Rolle in Stücke aufschneiden, ohne ganz bis zum Boden durchzuschneiden. Den

Vorgang mit dem restlichen Teig und der Füllung wiederholen.

5. Mit dem übrigen Ei bestreichen, mit Zucker bestreuen und 10–12 Minuten backen, bis die Taschen leicht gebräunt sind. Die heißen Taschen ganz durchschneiden. 5 Minuten auskühlen lassen, dann zum völligen Erkalten auf ein Kuchengitter geben.

Feigen in Filloteig

Vorbereitungszeit: 20 Min.

Backzeit: 15 Min.

Ergibt 6 Stück



40 g Walnüsse, gehackt

1 EL Honig

1/2 TL fein abgeriebene Zitronenschale

12 Blätter Filloteig

50 g weiche Butter

6 Feigen, fest und reif

1. Den Backofen auf 180 °C vorheizen. Die Walnüsse auf ein Backblech streuen und 3 Minuten im Backofen rösten und auskühlen lassen. Dann mit Honig und Zitronenschale vermengen.

2. Ein Teigblatt mit zerlassener Butter bestreichen. Ein weiteres Blatt darauflegen, wieder mit Butter bestreichen, den Vorgang noch zweimal wiederholen. Den Teig in zwei Rechtecke schnei-



Dattel-Haselnuß-Taschen (oben) und Feigen in Filloteig

den. Das Ganze mit den restlichen Filloteigblättern wiederholen.

3. Die Stiele von den Feigen entfernen und von oben bis fast unten zur Hälfte durchschnei-

den. Mit der Walnußmasse füllen, die Feigen auf je ein Teigrechteck setzen und mit dem Teig umhüllen. Teig oben mit einem Gummiring zusammenbinden, mit

zerlassener Butter bestreichen und auf ein Backblech geben. 8–10 Minuten goldgelb backen. Gummiring entfernen und servieren.



Kürbistaschen

Vorbereitungszeit: 30 Min.

Backzeit: 10 Min.

Ergibt 12 Stück



180 g Kürbis, gerieben
100 g Mandeln, gerieben
3 EL feiner Zucker
1/2 TL Kardamom,
gemahlen
50 g Mandeln, blanchiert,
geröstet und gehackt
6 Blätter Filloleig
60 g weiche Butter

1. Den Backofen auf 200 °C vorheizen. Kürbis, gemahlene Mandeln, Zucker und Kardamom vermengen. Die gehackten Mandeln zugeben und 1 EL davon zurückbehalten.

2. Ein Teigblatt mit Butter bestreichen, ein zweites darauflegen und ebenfalls mit Butter bestreichen. In 4 Streifen schneiden. 1 EL Füllung auf das Ende jedes Streifens legen, die Seiten einschlagen, mit Butter bestreichen und zusammenrollen. Den Vorgang mit dem restlichen Teig wiederholen.

3. Die Taschen auf ein gefettetes Backblech legen, mit der restlichen Butter bestreichen und mit Mandeln bestreuen. 8–10 Minuten backen, bis sie goldgelb sind.

Pfirsich-Törtchen mit Ricotta

Vorbereitungszeit:

35 Min. + Kühlzeit

Backzeit: 25 Min.

Ergibt 6 Stück



150 g Mehl
1/4 TL Salz
90 g kalte Butter, in
Würfel geschnitten
2 EL feiner Zucker
1/4 TL Vanillearoma
1 Eigelb

Füllung

375 g Ricotta
1 EL Honig
1 Ei, geschlagen
Vanillearoma, nach
Geschmack

Überzug

400 g Pfirsichscheiben,
aus der Dose, gut abgetropft
90 g brauner Zucker
30 g Butter
125 ml Sahne
1 EL Grand Marnier

1. Mehl, Salz, Butter und Zucker in der Küchenmaschine oder mit dem Mixer vermengen, bis die Masse krümelig ist. Vanillearoma, Eigelb und 1 EL eiskaltes Wasser zugeben und vermischen, bis die Masse homogen ist. In Folie wickeln und 30

Minuten kalt stellen. Dann den Backofen auf 180 °C vorheizen.

2. Den Teig in 6 gleich große Teile teilen. Jeden Teil dünn ausrollen, so daß er in eine Törtchenform (Ø 10 cm) paßt. Mit einer Gabel leicht anstechen und 8 Minuten backen.

3. Für die Füllung: Die Zutaten gut vermischen. Schnell auf die heißen Törtchen verteilen und glattstreichen. Weitere 18 Minuten backen, bis sich die Füllung gesetzt hat und der Teig durchgebacken ist. Völlig auskühlen lassen.

4. Für die Zubereitung des Überzugs: Die Pfirsiche in dünne Scheiben schneiden und auf die kalten Törtchen legen. Zucker, Butter, Sahne und Likör in einen kleinen Topf geben und unter ständigem Rühren zum Kochen bringen. So lange erhitzen, bis sich die Masse reduziert hat und sirupartig wird, dabei gelegentlich durchrühren. Noch ein paar Minuten auskühlen lassen, bis sie leicht eingedickt ist, dann auf den Törtchen verstreichen.

Kürbistaschen (oben), Pfirsich-Törtchen mit Ricotta

Frucht-Mandel-Törtchen

Vorbereitungszeit:

30 Min.

Backzeit: 15 Min.

Ergibt 24 Stück



12 Blätter Filloleig
60 g weiche Butter
100 g Marzipan

Fruchtfüllung

30 g Butter
4 Dörpflaumen, feingebackt
50 g Korinthen
30 g Sultaninen
50 g Rosinen, gebackt
1 EL kandierte Früchte
2 EL feiner Zucker
2 TL Brandy oder Rum
1/2 TL Zimt
1/2 TL Muskatnuß

1. Den Backofen auf 180 °C vorheizen. 24 Pastetenformen ganz leicht mit zerlassener Butter einfetten.
2. Für die Zubereitung der Fruchtfüllung Butter in einem kleinen Topf zerlassen, die restlichen Zutaten zugeben und gut verrühren. Bei geringerer Temperatur 2 Minuten umrühren, bis die Früchte überzogen sind und sich der Zucker aufgelöst hat. Dann auskühlen lassen.
3. Den Filloleig mit einem feuchten Küchentuch bedecken. 8 Blätter

zu 7 cm großen Quadraten schneiden, abdecken und beiseite stellen. Dann 4 Blätter zu 8 cm großen Quadraten schneiden, abdecken und beiseite stellen.

4. Die kleineren Quadrate bilden die Basis für die Törtchen (8 Quadrate pro Törtchen). Ein Quadrat mit Butter bestreichen, ein zweites darauflegen. 6 weitere Quadrate buttern und darauflegen, dann in der Form eines achteckigen Sternes anordnen. Den Vorgang wiederholen, bis Sie 24 Sterne haben.

5. Für die Zubereitung der Füllung die größeren Quadrate verwenden. Pro Törtchen benötigt man 2 mit Butter zusammengefügte Teigquadrate, 1/2 TL Marzipan in die Mitte dieser Quadrate geben, 1 TL Fruchtfüllung darauf. Den Teig um die Füllung hüllen und mit etwas Butter versiegeln. Mit der Naht nach unten in die vorbereiteten Formen legen und leicht mit Butter bestreichen. Diesen Vorgang mit der übrigen Füllung wiederholen.

6. 12 Minuten backen, bis die Törtchen knusprig und goldgelb sind. Dann warm, nach Geschmack mit Puderzucker bestäubt, servieren.

Gewürzschnecken

Vorbereitungszeit:

40 Min. + Kühlzeit

Backzeit: 15 Min.

Ergibt 36 Stück



Blätterteig (laut Grundrezept, s. Seite 4)

1 Ei, leicht geschlagen
Demerara-Zucker, zum Bestreuen

Füllung

125 g feiner Zucker
2 EL Sesam, leicht angeröstet
1 TL Zimt, gemahlen
1/2 TL Ingwer, gemahlen
1/4 TL Muskatnuß, gemahlen
1/4 TL Nelken, gemahlen

1. Den Backofen auf 220 °C vorheizen. Ein Backblech mit zerlassener Butter oder Öl einfetten. Den Teig in zwei Hälften teilen und jede Hälfte zu einem Rechteck (36 x 16 cm) ausrollen. Mit verquirltem Ei bestreichen.

2. Für die Füllung Zucker, Sesam und Gewürze vermengen und gleichmäßig über den Teig streuen.

3. Von der Längsseite bis zur Mitte einrollen, dann von der anderen Seite bis zur Mitte. Zusammendrücken und mit Ei bestreichen. Den Vorgang mit dem zweiten Teigstück wiederho-



Frucht-Mandel-Törtchen (oben), Gewürzschnecken

len. Mit einem scharfen Messer ca. 2 cm dicke Scheiben abschneiden, auf das Backblech legen, ausreichend Abstand zum Aufgehen lassen.

Dann mit einem bemehlten Spatel flachdrücken (1,5 cm). Demerara-Zucker darüberstreuen und 15 Minuten kalt stellen. 15 Mi-

nuten backen, bis die Schnecken goldbraun und aufgegangen sind. Anschließend auf einem Küchengitter auskühlen lassen.

Pikante Pasteten und Törtchen

Beinahe jede erdenkliche pikante Füllung schmeckt noch besser, wenn sie in knusprigen, frisch gebackenen Teig gehüllt ist.

Cocktail-Trio

Vorbereitungszeit:
30 Min. + Kühlzeit
Backzeit: 8–9 Min.
Ergibt ca. 30 Törtchen-
formen



180 g Mehl
1/4 TL Salz
30 g frisch geriebener
Parmesan
100 g kalte Butter, in
Würfel geschnitten
1 Ei, leicht geschlagen
1 EL eiskaltes Wasser

Füllungen

Pesto, reife Tomaten,
schwarze Oliven;
Tapenade, hartgekochte
Wachteleier, Petersilie;
Magerquark, Schnitt-
lauch, Räucherlachs,
Salatgurke

1. Mehl, Salz, Parmesan
und Butter mit dem
Mixer oder in der Kü-
chenmaschine vermeh-
len, bis die Masse krü-

melig ist. Ei und Wasser
zugeben und weitermeh-
len, bis ein geschmeidiger
Teig entsteht. Den
Teig auf eine leicht be-
mehlte Unterlage geben
und zu einer glatten
Kugel formen. Mit Folie
abdecken und 30 Minu-
ten kalt stellen. Den
Backofen auf 210 °C
vorheizen.

2. Den Teig sehr dünn
ausrollen, so daß 30 Pa-
stetenförmchen (Ø 5 cm)
damit ausgelegt werden
können. Leicht anste-
chen und 8–9 Minuten
backen, bis sie goldgelb
sind. In den Formen
auskühlen lassen.

3. Die Törtchen mit
Pesto, in Scheiben
geschnittenen Tomaten
und Oliven; mit
Tapenade, hartgekoch-
ten Wachteleiern und
Petersilie; mit Quark,
Schnittlauch, Lachs und
Gurkenscheiben füllen.

Törtchen, von links: Tapenade, hartgekochte Wachteleier, Petersilie; Pesto, reife Tomaten, schwarze Oliven; Magerquark, Schnittlauch, Räucherlachs, Salatgurke





Mini-Quiches mit Krabben

Vorbereitungszeit: 15 Min.
Backzeit: 20 Min.
Ergibt 18 Stück



2 Blätter tiefgekühlter
Blätterteig, aufgetaut
2 Eier
180 ml Kokosnussahne
fein abgeriebene Schale
einer kleinen Limone
oder Zitrone
2 TL Limonen-/Zitro-
nensaft
200 g Krabbenfleisch, aus
der Dose, abgetropft
1 EL frischer Schnitt-
lauch, gehackt
Salz und weißer Pfeffer

1. Den Backofen auf 210 °C vorheizen. Aus dem Teig Scheiben (Ø 8 cm) ausstechen, so daß sie in 18 Pastetenformen passen.
2. Die Eier in einer kleinen Schüssel leicht schlagen und alle anderen Zutaten zugeben und vermengen. Ungefähr 1 EL Füllung auf jede Teigscheibe setzen.
3. 20 Minuten goldgelb backen. Die Quiches gehen während des Backens auf und fallen danach wieder leicht zusammen. Noch warm oder bei Zimmertemperatur servieren.

Räucherlachs-Quiches

Vorbereitungszeit:
20 Min. + Kühlzeit
Backzeit: 40 Min.
Ergibt 6 Stück



3 Blätter tiefgekühlter
Blätterteig, aufgetaut
2 EL Sesam
1 EL Olivenöl
1 kleine Lauchstange,
feingehackt
60 g Räucherlachs, klein-
geschnitten
2 Eier
3 EL Crème fraîche
3 EL Sahne
2 EL geriebener Parmesan
1 EL frisches Basilikum,
gehackt
frisch gemahlener schwar-
zer Pfeffer

1. Den Backofen auf 200 °C vorheizen. Dann 6 Backformen (Ø 10 cm) mit zerlassener Butter oder Öl leicht einfetten. Die Teigblätter mit Sesam bestreuen und mit einem Nudelholz vorsichtig in den Teig drücken. Scheiben aus dem Teig ausschneiden, so daß sie in die Formen passen. Mit Pergamentpapier abdecken. Getrocknete Bohnen oder Reis daraufstreuen und

10 Minuten im Kühl-
schrank kalt stellen.
2. 10 Minuten backen,
dann Papier und Boh-
nen/Reis entfernen und
weitere 5 Minuten
backen. Falls der Teig in
der Mitte aufgegangen
ist, hinunterdrücken.
Die Ofentemperatur auf
180 °C reduzieren.
3. Das Öl in einer Pflan-
ne erhitzen, den Lauch
zugeben und bei gerin-
ger Temperatur 5 Mi-
nuten weich dünsten.
Vom Herd nehmen und
etwas auskühlen lassen.
Anschließend den ge-
dünsteten Lauch gleich-
mäßig auf den Teig-
böden verteilen und
den Lachs daraufgeben.
4. Eier, Crème fraîche
und Sahne in einer
Schüssel glatrühren,
danach Käse, Basilikum
und Pfeffer einrühren.
Vorsichtig in die Qui-
ches gießen. 15–20 Mi-
nuten backen, bis sich
die Füllung gesetzt hat
und oben leicht
gebräunt ist.



Mini-Quiches mit Krabben (oben), und
Räucherlachs-Quiches

Fillo-Dreiecke

Diese leckeren Dreiecke aus knusprigem Filloteig mit saftigen Füllungen sind ideal für Partys oder als Knabbereien.

Herstellung der Dreiecke: Den Backofen auf 190 °C vorheizen. 16 Blätter Filloteig mit einem feuchten Küchentuch bedecken – immer nur mit einem Teigblatt arbeiten, damit der Teig nicht austrocknet. Ein Teigblatt mit zerlassener Butter oder Öl bestreichen. Ein zweites Blatt darüber legen, bestreichen und längs in drei gleich große Streifen schneiden. 1 EL Füllung Ihrer Wahl (siehe rechts) auf den unteren Rand der Teigstreifen geben und zu einem Dreieck zusammenschlagen. Auf ein leicht mit Öl gefettetes Backblech legen und mit einem feuchten Küchentuch abdecken, während der Vorgang mit den übrigen Teigblättern wiederholt wird. Mit Öl oder zerlassener Butter bestreichen; 15–20 Minuten goldbraun backen. Ergibt 24 Stück.

Von links: Käse-Dreiecke, Garnelen- und Krabben-Dreiecke, Spinat-Dreiecke, Hühner-Dreiecke mit Basilikum, Curry-Kürbis-Dreiecke

Drei-Käse-Dreiecke

160 g zerbröckelten Schafskäse, 250 g Ricotta-Käse und 90 g geriebenen Cheddar-Käse in einer Schüssel vermengen. 4 EL feingehackte Petersilie, 1–2 Zehen feingehackten Knoblauch und frisch gemahlener schwarzer Pfeffer nach Geschmack sowie 1 verquirltes Ei zugeben. Alles gut verrühren.

Garnelen- und Krabben-Dreiecke

30 g Butter in einem kleinen Topf zerlassen. 3 feingehackte Frühlingszwiebeln zugeben und 2 Minuten weich dünsten. 1 EL Mehl einrühren, dann 125 ml Milch. So lange verrühren, bis die Masse eindickt, vom Herd nehmen und je 1 EL Sahne und Zitronensaft sowie 3 EL feingehackte Petersilie zugeben. Dann mit den Händen 170 g weißes Krabbenfleisch und 200 g Garnelen (aus der Dose) ausdrücken. Anschließend das Ganze mit der Sauce vermengen.

Spinat-Dreiecke

250 g Spinatblätter mit heißem Wasser übergießen und stehen lassen, bis der Spinat weich ist. Dann ausdrücken und fein hacken. In einer Schüssel mit 2 EL leicht gerösteten Pinienkernen, 1 TL Muskatnuß, 2 feingehackten Frühlingszwiebeln, 1–2 zerdrückten Knoblauchzehen, je 125 g zerkleinerten Schafs- und Ricottakäse und 1 verquirltem Ei vermengen.

Hühner-Dreiecke mit Basilikum

1 EL Olivenöl in einer kleinen Pfanne erhitzen. 1 kleine, feingehackte rote Zwiebel hineingeben und 2 Minuten weich dünsten. Dann vom Herd nehmen und 1 kleine, gekochte und gehackte Hühnerbrust, 2 TL Senf, 6 kleingeschnittene, reife Tomaten, 125 g Ricotta-Käse, 30 g gehacktes Basilikum und je 60 g geriebenen Parmesan und Cheddar-Käse einrühren. Gut vermengen.

Curry-Kürbis-Dreiecke

30 g Butter in einer kleinen Pfanne erhitzen und 4 feingehackte Frühlingszwiebeln hineingeben, 2 Minuten dünsten, bis die Zwiebeln weich sind. 2 EL Mehl und 1 TL Currypulver einrühren und weitere 2 Minuten dünsten. In eine Schüssel geben und 250 g gekochten und zerkleinerten Kürbis (entspricht ca. 500 g rohem Kürbis), 1 verquirltes Ei, 125 g Ricotta-Käse und 60 g geriebenen Parmesan zufügen. Gut verrühren.



Windbeutel mit Kaviar

Vorbereitungszeit: 1 Std.
Backzeit: 25 Min.
Ergibt 30 Stück



Brandteig (laut Grundrezept, s. Seite 3)

Füllung

6 Eier, hartgekocht
Salz und frisch gemahlener schwarzer Pfeffer
2 EL Zwiebel, feingehackt
2 EL Schnittlauch, feingehackt
60 g Mayonnaise

Überzug

sauere Sahne
50 g schwarzer oder roter Kaviar, aus der Dose

1. Den Backofen auf 200 °C vorheizen. Mittels zweier Teelöffel 30 Ballchen vom Brandteig auf ein leicht eingefettes Backblech setzen, genügend Platz zum Aufgehen lassen. 20 Minuten backen, dann die Backofentemperatur auf 180 °C reduzieren und weitere 5 Minuten backen, bis sie goldbraun und aufgegangen sind. Die Windbeutel seitlich anstechen, damit der Dampf entweichen kann. Auf einem Kuchengitter auskühlen lassen. Dann die Oberseite wegschneiden.

2. Für die Füllung Eier schälen und zerkleinern, Salz, Pfeffer, Zwiebel, Schnittlauch und Mayonnaise zugeben. In jeden Windbeutel kurz vor dem Servieren 1 TL Füllung geben, Deckel aufsetzen und mit einem Klecks saurer Sahne und etwas Kaviar versehen.

Kürbis-Quiches

Vorbereitungszeit:
30 Min. + Kühlzeit
Backzeit: 90 Min.
Ergibt 8 Stück



Mürbeteig (laut Grundrezept, s. Seite 3)

20 g Butter
1 Scheibe Speck, feingewürfelt
2 Frühlingszwiebeln, feingehackt
1–2 Knoblauchzehen, zerdrückt
250 g gekochter und zerkleinerter Kürbis (entspricht 500 g rohem Kürbis)
2 Eier, leicht geschlagen
170 ml Sahne
3 EL frische Petersilie, gehackt
1/2 TL Muskatnuß
frisch gemahlener schwarzer Pfeffer

1. Den Backofen auf 190 °C vorheizen. Den

Teig zwischen zwei Blättern Backpapier ausrollen. 8 Backformen (Ø 10 cm) mit dem Teig auslegen und 20 Minuten kalt stellen. Jede Form mit einem quadratischen Stück Backpapier bedecken und getrocknete Bohnen oder Reiskörner darauf geben. Die Formen auf ein Backblech legen und 10 Minuten backen. Papier und Bohnen/Reiskörner entfernen und 2–3 Minuten weiterbacken, bis der Teig trocken ist. Auskühlen lassen.

2. Die Butter in einer kleinen Pfanne erhitzen. Dann Speck, Frühlingszwiebeln und Knoblauch ungefähr 3 Minuten dünsten. Nun die Mischung in eine große Schüssel geben und Kürbis, Eier, Sahne, Petersilie, Muskatnuß und Pfeffer einrühren.
3. Die Füllung in die vorgebackenen Teigschüsseln füllen. 20 Minuten backen, bis die Füllung goldgelb ist. Sofort servieren.

Hinweis: Den Kürbis schälen und in 5 cm große Würfel schneiden, mit etwas Öl bestreichen, dann 1 Stunde bei 180 °C im Backofen garen. Den Kürbis vor dem Zerkleinern auskühlen lassen.

Windbeutel mit Kaviar (oben), Kürbis-Quiches



Zwiebeltörtchen mit Schafskäse

Vorbereitungszeit:

15 Min. + Kühlzeit

Backzeit: 45 Min.

Ergibt 6 Stück



125 g Mehl

1/4 TL Salz

110 g Butter, in Würfel

geschnitten

1 EL grüne Pfefferkörner,
aus der Dose, abgetropft

1 Eigelb

1 TL Senf

2 TL Wasser

Zwiebelfüllung

2 EL Olivenöl

3 mittelgroße Zwiebeln,
in Ringe geschnitten

1 Knoblauchzehe, kleinge-
schnitten

2 TL Zucker

2 EL Gewürzessig

3 EL Rosinen

2 TL Olivenpaste

75 g Schafskäse

1. Zuerst 6 flache Tört-
chenformen (Ø 10 cm)
leicht einfetten.

2. Mehl und Salz in
eine große Schüssel sie-
ben und Butter hinein-
reiben, in der Mitte eine
Mulde bilden. Die Pfeffer-
körner in einem
Mörser oder mit einem
Messerrücken zerstoßen,
mit Eigelb, Senf und
ausreichend Wasser ver-
mengen und in die
Mulde geben. Zu einem

Teig verarbeiten. Mit
Klarsichtfolie abdecken
und ungefähr 20 Minu-
ten kalt stellen. Den
Backofen auf 200 °C
vorheizen.

3. Den Teig in 6 gleich
große Portionen auftei-
len und in die Törtchen-
formen drücken. Mit
einer Gabel mehrmals
einstechen. 15 Minuten
backen, bis sie goldgelb
sind.

4. Für die Zubereitung
der Zwiebelfüllung Oli-
venöl in einer gußeisernen
Pfanne erhitzen.
Zwiebeln und Knob-
lauch zugeben und bei
geringer Temperatur
abgedeckt 30 Minuten
dünsten, bis die Zwie-
beln sehr weich sind
und braun werden. Die
Temperatur etwas
erhöhen, Zucker und
Essig zugeben und so
lange kochen, bis fast
die gesamte Flüssigkeit
verdunstet und die
Masse glänzt. Rosinen
eintrühren.

5. Etwas Olivenpaste
auf den Törtchenböden
verstreichen. Die Zwie-
belfüllung darauf vertei-
len und dann den
Schafskäse darüber-
streuen. Anschließend
die Törtchen warm oder
bei Zimmertemperatur
servieren.

Garnelen-Muschel- Pasteten

Vorbereitungszeit: 25 Min.

Backzeit: 20 Min.

Ergibt 12 Stück



250 ml Fischbrühe

250 ml Weißwein

250 g Jakobsmuscheln

250 g rohe Garnelen, aus-
gelöst

60 g Butter

4 Frühlingszwiebeln,
gehackt

1 Scheibe Speck, gebackt

30 g Mehl

125 ml Sahne

1 TL Zitronensaft

Salz und schwarzer

Pfeffer

30 g Petersilie, feingehackt

12 x 6 cm fertige Vol-au-
vent-Pasteten

1. Fischbrühe und Wein
in einem Topf zum Kö-
cheln bringen. Muscheln
zugeben und 2-3 Minu-
ten leicht kochen. Mus-
cheln mit dem Schaum-
löffel herausnehmen
und auf einen Teller
geben, auskühlen lassen
und klein schneiden.
Mit den Garnelen eben-
so verfahren. 250 ml
der Flüssigkeit zurück-
behalten. Während der
Zubereitung der Sauce
die Meeresfrüchte kalt
stellen. Den Backofen
auf 160 °C vorheizen.

2. Butter in einer Pfanne
zerlassen. Zwiebeln und



Zwiebeltörtchen mit Schafskäse (oben), Garnelen-Muschel-Pasteten

Speck hineingeben und
bei mittlerer Hitze 3 Mi-
nuten dünsten, bis sie
weich, aber nicht braun
sind. Mehl zugeben und
2 Minuten anrösten. Die
zurückbehaltene Flüssig-

keit zugeben und rühren,
bis die Sauce eindickt.
Sahne, Zitronensaft, Salz,
Pfeffer und Petersilie
eintrühren (etwas zum
Garnieren zurückhalten).
3. Die Pasteten 5 Minu-

ten erwärmen. Die Sauce
wieder erhitzen. Meeres-
früchte einrühren, bis
sie gleichmäßig warm
sind. Auf die Pasteten
verteilen, mit Petersilie
garnieren und servieren.



1 Mehl, Salz und Butter mixen, bis der Teig krümelig ist, dann Sesam zugeben.



2 Mit einem Nudelholz kann man überschüssigen Teig leicht entfernen.

Warme Entenfleischörtchen mit Koriander

Vorbereitungszeit:
35 Min. + Kühlzeit
Backzeit: 20 Min.
Ergibt 8 Stück



180 g Mehl
1/2 TL Salz
125 g kalte Butter, in
Würfel geschnitten
3 EL Sesam
2 EL eiskaltes Wasser

Füllung

1 große chinesische Ente,
gebraten
2 EL Orangenmarmelade
1 EL Kecap Manis
(s. Hinweis)
1 EL Zitronensaft
2 TL Sesamöl
1 EL frischer Ingwer,
gemahlen
5 Frühlingszwiebeln, in
dünne Ringe geschnitten

2 EL frischer Koriander,
gehackt, und Zweige
zum Garnieren

1. Mehl, Salz und Butter mixen, bis alles krümelig ist. Dann Sesam und Wasser zugeben und mischen, bis die Masse homogen ist. Den Teig auf eine leicht bemehlte Unterlage geben und zu einer glatten Kugel formen.

2. Den Backofen auf 210 °C vorheizen und den Teig in acht Stücke teilen. Dünn ausrollen, so daß die Teile in acht Törtchenformen (Ø 9 cm) passen. Die Böden leicht anstechen. 15 Minuten backen, bis sie goldbraun sind. Dann für 20 Minuten kalt stellen.

3. Für die Zubereitung der Füllung das Entenfleisch von den Knochen lösen und zerkleinern. Die Marmelade in

einem Topf erhitzen und glattrühren. Nun die restlichen Zutaten samt dem Entenfleisch zugeben und gut vermengen. Anschließend so lange erhitzen, bis alle Zutaten gleichmäßig warm sind.

4. Die warmen Törtchen auf Tellern anrichten und die warme Füllung hineingeben. Mit Koriander garnieren und sofort servieren – als Vorspeise oder als leichte Mahlzeit.

Hinweis: Die Haut vom Entenfleisch kann auch für die Füllung verwendet werden, es sollte jedoch alles sichtbare Fett entfernt werden. Kecap Manis ist eine indonesische Sojasauce, die Sie in Spezialgeschäften bekommen.

Warme Entenfleischörtchen mit Koriander



3 Das Entenfleisch von den Knochen lösen und zerkleinern.



4 Die Marmelade erhitzen und glattrühren, dann die restlichen Zutaten zugeben.

Wurstpasteten

Beliebte Leckereien, für jede Gelegenheit passend gewürzt. Probieren Sie neue Variationen von altbewährten Rezepten.

Grundrezept

Den Backofen auf 200 °C vorheizen. Dann 3 Blätter fertigen Blätterteigs halbieren, die Kanten mit verquirltem Ei bestreichen. Die Füllung Ihrer Wahl (siehe rechts) in 6 gleich große Portionen teilen. Füllung mit Spritzbeutel oder Löffel in die Mitte jedes Teigstückes geben, die Kanten mit Ei bestreichen. Den Teig über der Füllung zusammenrollen, Ränder nach unten einschlagen. Mit Ei bestreichen, dann die Rolle in kleinere Röllchen zerschneiden. In jedes Röllchen oben zwei Schlitzte einschneiden und auf ein leicht gefettetes Backblech legen. 15 Minuten backen, dann Hitze auf 180 °C reduzieren und weitere 15 Minuten backen, bis die Röllchen aufgegangen und goldgelb sind. Ergibt 36 Stück.

Von links: Wurst mit Kräutern, Schweine- und Kalbfleisch mit Curry, würziges Lamm, pikantes Rindfleisch, Hühner-Chutney

Wurstfüllung mit Kräutern

3/4 kg Wursthack, 1 feingehackte Zwiebel, 1 zerdrückte Knoblauchzehe, 90 g frisches Paniermehl, 1 verquirltes Ei, 30 g gehackte Petersilie, 3 EL gehackten Thymian und je 1/2 TL gemahlene Salbei, Muskatnuß, schwarzen Pfeffer und Nelken in eine Schüssel geben und gut vermengen.

Schweine- und Kalbfleischfüllung mit Curry

3 getrocknete Austernpilze 30 Minuten in heißem Wasser einweichen, ausdrücken und fein hacken. In 1 EL Öl 4 feingehackte Frühlingszwiebeln, 1-2 Knoblauchzehen, 1 feingehackte kleine rote Chili und 2-3 TL Currypulver sautieren. In eine große Schüssel geben und 3/4 kg Hackfleisch vom Schwein und Kalb, die gehackten Pilze, 90 g frisches Paniermehl, 1 verquirltes Ei, 3 EL gehackten Koriander sowie je 1 EL Soja- und Austernsauce zugeben. Anschließend gut vermischen.

Würzige Lammfüllung

In einer Schüssel 3/4 kg gehacktes Lammfleisch, 90 g frisches Paniermehl, 1 kleine, gehobelte Zwiebel, 1 EL Sojasauce und je 2 TL frisch geriebenen Ingwer und braunen Zucker, 1 TL gemahlene Koriander, je 1/2 TL gemahlene Kreuzkümmel und Sambal Oelek mischen. Die Röllchen vor dem Backen mit etwas Mohnsamen bestreuen.

Pikante Rindfleischfüllung

1 feingehackte Zwiebel und 1-2 Knoblauchzehen in 20 g Butter sautieren, bis die Zwiebel weich ist. Anschließend in einer großen Schüssel 3/4 kg mageres Rinderhack, sautierte Zwiebel und Knoblauch, 3 EL feingehackte Petersilie, 3 EL Mehl, 3 EL Tomatensauce, je 1 EL Worcestersauce und Sojasauce sowie 2 TL gemahlene Piments gut vermengen.

Hühner-Chutney-Füllung

In einer Schüssel 3/4 kg Hühnerhackfleisch, 4 feingehackte Frühlingszwiebeln, 90 g frisches Paniermehl, 1 feingeriebene Möhre, 2 EL Frucht-Chutney, je 1 EL süße Chilisauce und frisch gemahlene Ingwer gründlich vermischen. Wenn die Röllchen gefüllt und zugeschnitten sind, werden sie vor dem Backen noch mit etwas Sesam bestreut.



Spinatpasteten mit Schafskäse

Vorbereitungszeit:

30 Min. + Kühlzeit

Backzeit: 30 Min.

Ergibt 12 Stück



500 g Blattspinat

100 g Schafskäse, zer-
kleinert

1 EL Olivenöl

1 kleine rote Zwiebel,
feingehackt

2 Frühlingszwiebeln, fein-
gehackt

1/2 rote Paprikaschote,
feingehackt

1–2 Knoblauchzehen, zer-
drückt

1/2 TL getrocknetes

Basilikum

1 EL Sahne

Blätterteig (Grundrezept,
s. Seite 4)

1 Ei, leicht geschlagen

1. Ein Backblech mit zerlassener Butter oder Öl einfetten. Den Spinat waschen und Stiele entfernen. Die nassen Spinatblätter in einen großen Topf geben, abdecken und 2 Minuten bei geringer Hitze dünsten, bis sie weich sind. Abtropfen, auskühlen lassen und die Blätter mit den Händen ausdrücken; grob schneiden. Mit dem Schafskäse in eine große Schüssel geben; beiseite stellen.

2. Öl in einer Pfanne erhitzen, Zwiebel, Frühlingszwiebeln, Paprikaschoten, Knoblauch und Basilikum zugeben. Bei mittlerer Temperatur unter ständigem Rühren 5 Minuten dünsten, bis das Gemüse gar ist. Sahne einrühren und noch heiß in die Schüssel zu dem Schafskäse und dem Spinat geben. Gut vermengen.

3. Zur leichteren Verarbeitung nur die Hälfte des Teigs ausrollen, die andere Hälfte kalt stellen. Mit einem Ausstecher 12 Scheiben (Ø 8 cm) ausschneiden. Jede Scheibe am Rand mit verquirltem Ei bestreichen. Auf jede Scheibe 1 EL Spinatfüllung geben.

4. Den restlichen Teig ausrollen und weitere 12 Scheiben ausstechen. Diese über die gefüllten Scheiben legen und vorsichtig festpressen. Jede Pastete oben einmal einstechen, damit der Dampf während des Backens entweichen kann. Mit dem Messerrücken in regelmäßigen Abständen kleine Einkerbungen in die Ränder ritzen. So kann der Teig gut aufgehen, und er wird locker. Auf ein Backblech legen. Abdecken und mindestens 20 Minuten kalt stellen. In der Zwischenzeit den Backofen auf

210 °C vorheizen. Die Pasteten 20 Minuten backen, bis sie goldgelb und aufgegangen sind. Sofort servieren.

Hühnerpasteten

Vorbereitungszeit:

30 Min. + Kühlzeit

Backzeit: 30 Min.

Ergibt 20 Stück



2 EL Öl

1 kleine Zwiebel, feinge-
hackt

1 Knoblauchzehe, zerdrückt

2 TL Currypulver

1 Kartoffel, klein-
geschnitten

200 g Hühnerhackfleisch

60 g Erbsen, tiefgekühlt

1 EL frische Petersilie,
feingehackt

5 Blätter Fertigblätterteig

1 Ei, leicht geschlagen

1. Den Backofen auf 180 °C vorheizen. Ein Backblech mit Alufolie auslegen. Öl in einer gußeisernen Pfanne erhitzen. Zwiebel und Knoblauch hineingeben und bei mittlerer Temperatur 2 Minuten weich dünsten. Currypulver zugeben und 1 Minute unter ständigem Rühren anrösten. Kartoffel einrühren, abdecken und einige Minuten kochen, bis sie weich wird.

2. Hühnerhack in die Pfanne geben. 10 Minuten anbraten, gelegent-



Spinatpasteten mit Schafskäse (oben), Hühnerpasteten

lich umrühren, bis nahezu die gesamte Flüssigkeit verdampft ist. Erbsen, Petersilie und Salz nach Belieben unterrühren. Vom Herd nehmen und auskühlen lassen.

3. Mit einem scharfen Messer Scheiben mit 10 cm Ø aus dem Teig ausschneiden (eine Untertasse als Schablone nehmen). 1 EL Füllung in die Mitte jeder

Scheibe geben. Zusammenklappen und Ränder festdrücken. Auf das Blech legen und mit verquirltem Ei bestreichen. 15 Minuten goldgelb backen.



1 Den Teig in drei lange Streifen, diese dann in Dreiecke schneiden.



2 Etwas Senf in die Mitte jedes Dreiecks streuen, dann mit Schinken belegen.

Schinkenhörnchen

Vorbereitungszeit: 25 Min.
Backzeit: 15–20 Min.
Ergibt 48 Stück



Blätterteig (Grundrezept,
s. Seite 4)
1 EL Senfkörner
125 g Beinschinken, fein-
geschnitten
1 Ei, leicht geschlagen

1. Den Backofen auf 180 °C vorheizen. Dann zwei Backbleche mit etwas zerlassener Butter oder Öl einfetten. Den Teig zweiteilen und einen Teil während der Verarbeitung des anderen kalt stellen. Das erste Stück zu einem Rechteck von ungefähr 36 x 24 cm ausrollen. Anschließend der Länge nach in 3 Streifen schneiden (je ca. 36 x 8 cm),

jeden dieser Streifen in 8 Dreiecke schneiden. Schließlich werden danach einige Teigreste übrigbleiben. Den Vorgang mit dem restlichen Teig wiederholen.
2. Dann einige Senfkörner in die Mitte der Dreiecke streuen. Den Schinken in Dreiecke schneiden (ca. 1 cm kleiner als der Teig) und auf die Teigdreiecke legen.
3. Von einer Seite vorsichtig zur Spitze zusammenrollen.
4. Die Enden etwas einbiegen, so daß Hörnchen entstehen. Danach auf die vorbereiteten Backbleche legen und mit etwas verquirltem Ei bestreichen. 15–20 Minuten backen, bis sie goldgelb sind.

Variation: Diese Art von Gebäck eignet sich besonders für Partys. Für Vegetarier kann man

Senf und Schinken durch Tomaten oder Olivenpaste und dünne Schweizer Käsescheiben ersetzen.



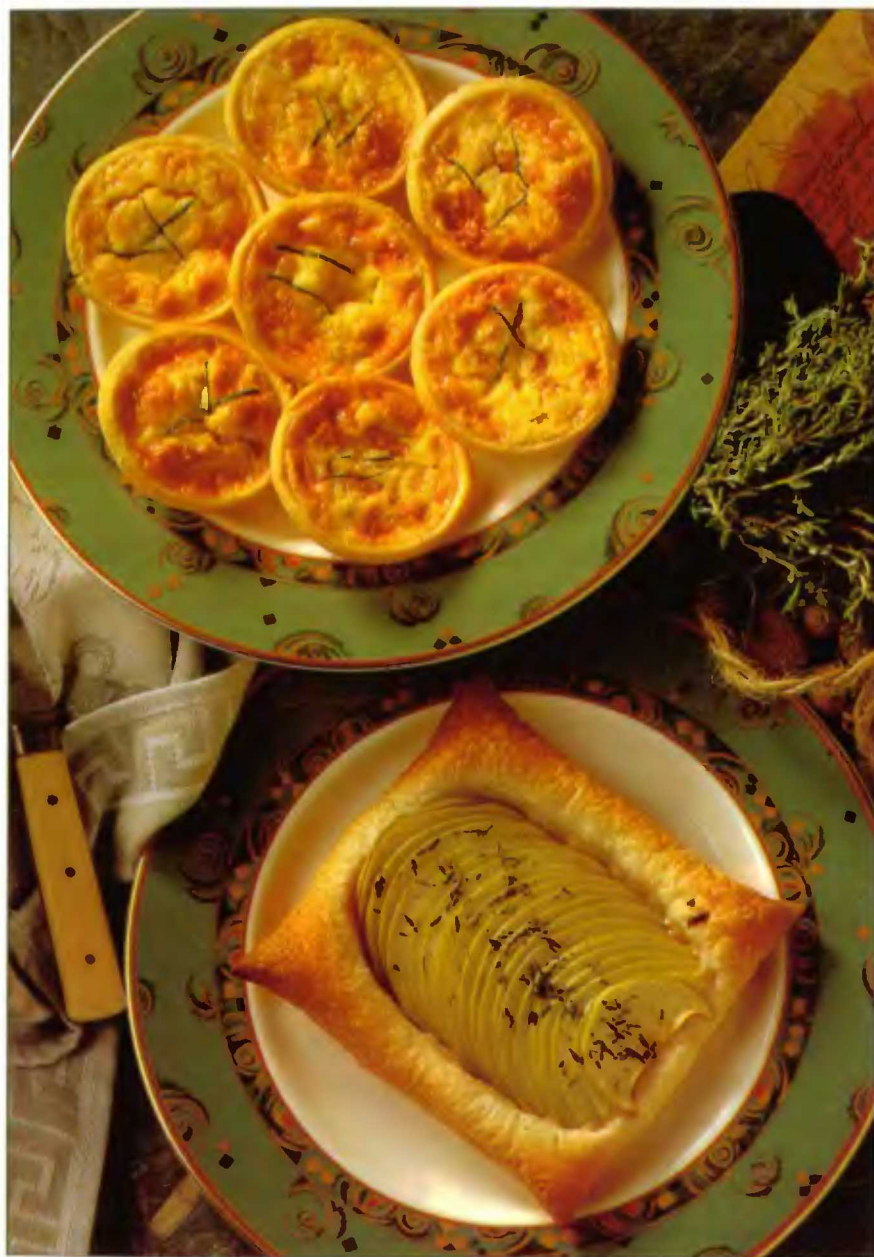
Schinkenhörnchen



3 Jedes Dreieck von einer Seite her zur Spitze hin zusammenrollen.



4 Die Enden leicht einbiegen, so daß Hörnchen entstehen.



Mini-Quiche-Lorraines

Vorbereitungszeit: 20 Min.
Backzeit: 25 Min.
Ergibt 24 Stück



einfacher Mürbeteig (laut Grundrezept, s. Seite 3)
50 g Gruyère-Käse, in dünnen Streifen
1 EL Butter
2 Scheiben Speck, feingehackt
1 Zwiebel, feingehackt
2 Eier
180 ml Sahne
1/2 TL Muskatnuß
frisch gemahlener schwarzer Pfeffer
Schnittlauch, zum Dekorieren

1. Den Backofen auf 190 °C vorheizen. Den Teig zwischen zwei Blättern Backpapier ausrollen. Mit einem Ausstecher Scheiben formen, so daß sie in tiefe Pastetenformen passen. Die Käsestreifen auf die Scheiben aufteilen. Die Pasteten auf ein Backblech geben, mit Klarsichtfolie abdecken und während der Zubereitung der Füllung kalt stellen.

2. Die Butter in einer kleinen Pfanne erhitzen und den Schinken und

die Zwiebel 2-3 Minuten weich dünsten. Auf einem Papiertuch abtropfen lassen. Nach dem Auskühlen auf den Pasteten verteilen. Die Eier in einer Schüssel mit Sahne, Muskatnuß und Pfeffer schlagen.

Vorsichtig in die Pasteten füllen.

3. Zur Dekoration 2-3 Schnittlauchspitzen auf jede Quiche legen. Dann 20 Minuten backen, bis die Quiches leicht gebräunt und fest sind. Heiß oder warm servieren.

Apfelkuchen mit Ziegenkäse

Vorbereitungszeit: 10 Min.
Backzeit: 20 Min.
Ergibt 4 Stück



1 Blatt tiefgekühlter Blätterteig
150 g frischer Ziegenkäse, in Scheiben geschnitten
2 Granny-Smith-Äpfel, ungeschält
1 EL natives Olivenöl
2 TL frischer Zitronenthymian, gehackt
Salz und frisch gemahlener schwarzer Pfeffer

1. Den Backofen auf 210 °C vorheizen. Den noch gefrorenen Teig in

vier Quadrate schneiden und in Abständen auf ein eingefettetes Backblech legen. Zum Aufbacken einige Minuten beiseite stellen, dann den Käse auf den Teig legen, dabei einen 2 cm breiten Rand lassen.

2. Die Äpfel entkernen und in dünne Scheiben schneiden. Überlappend auf den Teig legen, so daß der Käse ganz bedeckt ist. Die Äpfel großzügig mit Öl bestreichen und mit Zitronenthymian; etwas Salz und Pfeffer nach Geschmack bestreuen.

3. Die Kuchen 20 Minuten backen, bis sie gut durch und an den Rändern goldbraun sind. Den Apfelkuchen am besten sofort servieren.

Hinweis: Als Salat zu diesem Kuchen eignet sich am besten Rariken, Radicchio und grüner Salat mit Walnüssen und einem Vinaigrette-Dressing.



Mini-Quiche-Lorraines (oben),
Apfelkuchen mit Ziegenkäse

Amaretto-Mousse-Törtchen 11
 Apfel-Aprikosen-Strudel 29
 Apfel-Himbeer-Törtchen 11
 Apfelkuchen nach Bauernart 22
 Apfelkuchen mit Ziegenkäse 63
 Apfeltaschen 25
 Aprikosen-Strudel, Apfel- 29
 Aprikosensterne 37
 Baklava 26
 Blätterteig, einfacher 4
 Brandteig 3
 Cappuccino-Törtchen 18
 Chantilly-Sahne 26, 27
 Cocktail-Trio 44
 Curry-Kürbis-Dreiecke 49
 Dattel-Haselnuß-Taschen 38
 Drei-Käse-Dreiecke 48
 Entenfleisch-Törtchen, warme, mit Koriander 55
 Erdbeertörtchen 12
 Feigen in Fillo-Teig 38
 Feigen-Birnen-Törtchen 30
 Fillo-Dreiecke 48-49
 Frucht-Mandel-Törtchen 42
 Fruchtfüllung 42
 Garnelen-Muschel-Pasteten 52
 Garnelen- und Krabben-Dreiecke 48
 Gewürzschnecken 42
 Glasierte Himbeer-Sahne-Schnitten 18
 Glasierte Mandelschnecken 21
 Glasuren, Mandel- 8, 21

Register

Schokolade- 18, 19
 Vanille- 18, 19
 Grießröllchen 34
 Grundrezepte 2-5
 Heidelbeer-Quark-Törtchen 21
 Heidelbeertörtchen 13
 Himbeer-Sahne-Schnitten, glasierte 18
 Himbeersauce 17
 Hühner-Chutney-Füllung 57
 Hühner-Dreiecke mit Basilikum 49
 Hühnerpasteten 58
 Kirsch-Törtchen, Morello- 13
 Kirsch-Törtchen, Sauer- 33
 Kiwi-Törtchen 12
 Kokosnuß-Törtchen 30
 Korinthenschnecken 25
 Kürbis-Quiches 50
 Kürbistaschen 41
 Lammfüllung, würzige 57
 Mandel-Kirsch-Taschen 8
 Mandelglasur 8, 21
 Mandelringe mit Karamelglasur 14
 Mandelschnecken, glasierte 21
 Mandeltörtchen 14
 Mini Paris Brest 14
 Mini-Quiche-Lorraines 63
 Mini-Quiches mit Krabben 47
 Morello-Kirsch-Törtchen 13
 Mübeteig, süßer 3, 4
 Nektarinentörtchen 8, 13
 Obsttörtchen 12, 13

Petits Pithiviers 14
 Pfirsich-Törtchen mit Ricotta 41
 Pikante Pasteten und Törtchen 44-47, 50-55, 58-63
 Pikante Rindfleischfüllung 57
 Plunderteig 5
 Quiche-Lorraines, Mini- 63
 Quiches, Mini-, mit Krabben 47
 Quiches, Kürbis- 50
 Räucherlachs-Quiches 47
 Sahnehörnchen 26
 Sauerkirschtörtchen 33
 Schinkenhörnchen 61
 Schoko-Apfel-Pies 22
 Schokoladenglasur 18-19
 Schokoladen-Eclairs 6
 Schweine- und Kalbfleischfüllung mit Curry 56
 Spinat-Dreiecke 49
 Spinatpasteten mit Schafskäse 58
 Süßer Mübeteig 4
 Vanilleglasur 18, 19
 Warme Entenfleisch-Törtchen mit Koriander 55
 Windbeutel mit Kaviar 50
 Windbeutel mit Mascarpone und Beeren 17
 Wurstfüllung mit Kräutern 56
 Wurstpasteten 56-57
 Würzige Lammfüllung 57
 Zwiebeltörtchen mit Schafskäse 52

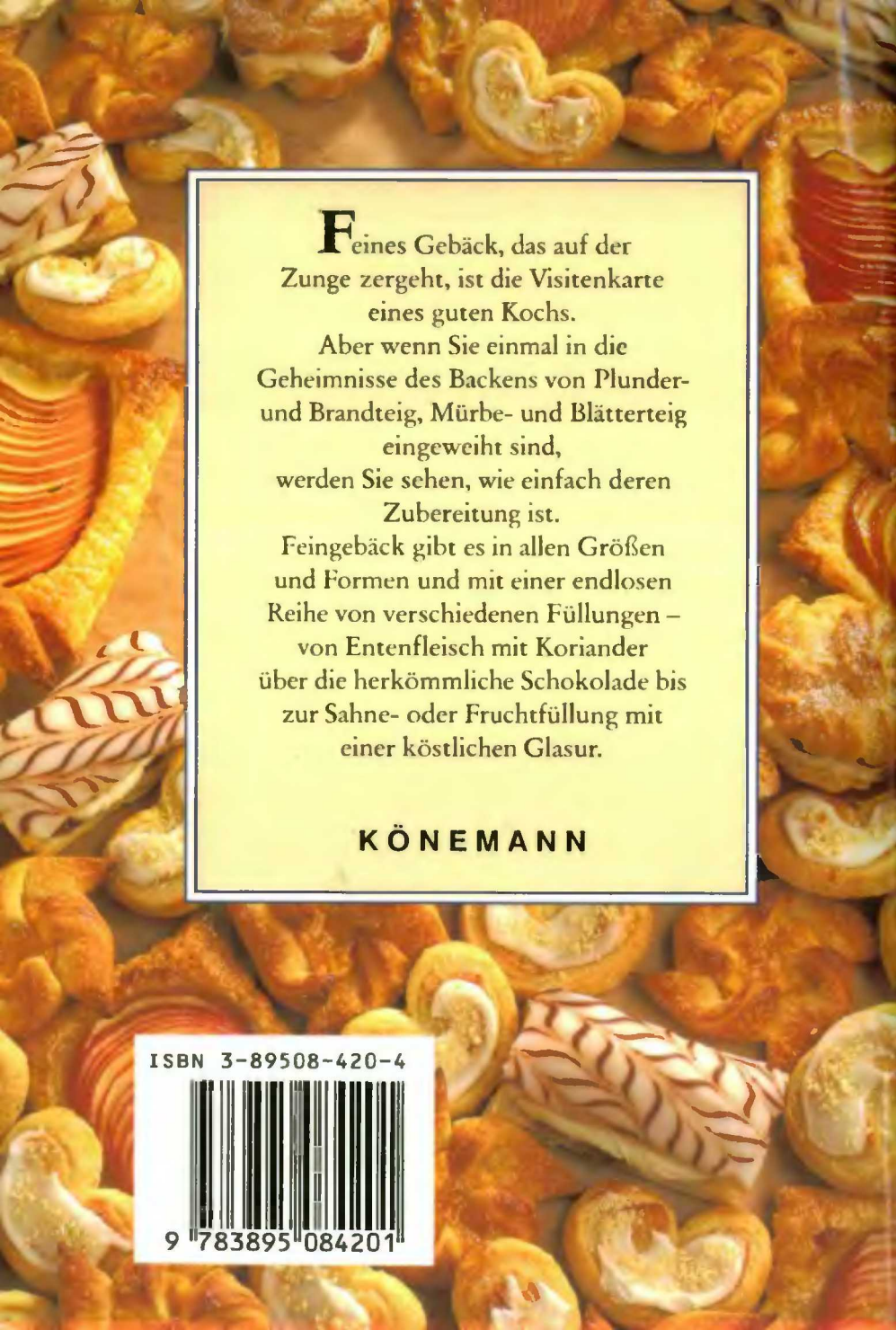
IN DIESER REIHE SIND ERSCHIENEN:

Ausgefallene Appetizer
 Ausgefallene Hühnengerichte
 Beliebte Kartoffelgerichte
 Beliebte Pastagerichte
 Brote, Brötchen und Gebäck
 Brownies, Konfekt und Dessertsauzen
 Cajun Küche
 Chinesische Küche
 Cocktails & Partydrinks
 Das neue Kinderkochbuch
 Die Welt der Burger
 Eis und Desserts
 Englische Dessertkuchen
 Englische Küche
 Fast Food für Kinder
 Feine Kräuterküche
 Festliche Kuchen & Torten
 Französische Küche
 Gemüse einmal anders
 Griechische Küche
 Grillen für Gourmets
 Hähnchen auf vielerlei Art
 Herzhafte Gerichte aus aller Welt
 Herzhafte Schmortöpfe
 Indische Küche
 Indonesische Küche
 Irische Küche
 Italienische Küche
 Japanisch & koreanisch kochen
 Käsekuchen & Baisertorten
 Klassische Braten
 Klassische Currygerichte
 Klassische Gemüsegerichte
 Kochen für Kleinkinder
 Köstliche Salate
 Köstliches Kleingebäck
 Kuchen – schnell und schmackhaft
 Leckere Gebäckspezialitäten
 Leckere Gerichte mit Hackfleisch
 Leckere Kartoffelgerichte
 Leckere Schokoladenkuchen
 Leckeres aus einem Topf
 Leichte Küche für Genießer
 Libanesische Küche
 Lustige Kindertorten
 Marokkanische Küche
 Mediterran genießen
 Mexikanische Küche

Muffins & Teegebäck
 Omeletts, Pfannkuchen & Beignets
 Partyköstlichkeiten
 Partysnacks für Kinder
 Perfekte Pasta
 Pies & Puddings
 Pizzas & Überbackenes
 Plätzchen & Kekse
 Puddings & süße Aufläufe
 Raffinierte Geschenk- & Partyideen
 Raffiniertes mit Fisch und Meeresfrüchten
 Reisgerichte aus aller Welt
 Saucen und Dressings
 Schnelle Hühnengerichte
 Schnelle Nudelrezepte
 Schnelle Rührkuchen
 Schnelle vegetarische Gerichte
 Schokoladenträume
 Schottische Küche
 Snacks für Kids
 Spanische Küche
 Suppen aus aller Welt
 Süße und pikante Pasteten
 Süße und pikante Quiches
 Tapas
 Tex-Mex
 Thai Küche
 Unwiderstehliche Snacks
 Verführerische Pralinen & Trüffel
 Weihnachten – Festessen & Geschenke
 Weihnachtsrezepte und Geschenkideen
 Wok- & Pfannengerichte
 Yum Cha: Asiatische Leckerbissen



Im Katalog der KÖNEMANN Verlagsgesellschaft mbH finden Sie weit über 1000 Titel aus dem internationalen Verlagsprogramm. Er ist überall im Buchhandel erhältlich.
 568 S., ca. 1500 Ill., HC, Leinen geb., Schutzumschlag, 26,8 x 31,2 cm, 6-sprachig, 30 DM Schutzgebühr.



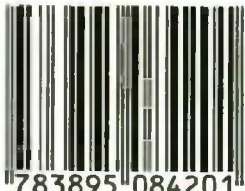
Feines Gebäck, das auf der Zunge zergeht, ist die Visitenkarte eines guten Kochs.

Aber wenn Sie einmal in die Geheimnisse des Backens von Plunder- und Brandteig, Mürbe- und Blätterteig eingeweiht sind, werden Sie sehen, wie einfach deren Zubereitung ist.

Feingebäck gibt es in allen Größen und Formen und mit einer endlosen Reihe von verschiedenen Füllungen – von Entenfleisch mit Koriander über die herkömmliche Schokolade bis zur Sahne- oder Fruchtfüllung mit einer köstlichen Glasur.

KÖNEMANN

ISBN 3-89508-420-4



9 783895 084201