

Aus Omas Backstube

Feine Kuchen mit Liebe gebacken



IMPESSUM

Backen Aktuell

erscheint in der
OZ-Verlags-GmbH,
Römerstr. 90, D-79618 Rheinfelden

Herausgeber: H. + E. Medweth

Objektleitung: Sylvia Tarnowski

Redaktion: Gundula Steinert

Cheflyouter: Gundula Zehner-Varga

Layout: Gudrun Proios

Herstellung: Dieter Model (Ltg.)

Vertriebsleitung: Bernd Mantay

Tel.: 07623/964-167

Fax: 07623/964-159

Vertrieb: BPV Medien Vertrieb

GmbH & Co. KG,

Römerstraße 90,

79618 Rheinfelden

www.bpv-medien.com

Heftbestellung: 07623/964-155

bestellservice@bpv-medien.de

www.oz-verlag.de

Creativ-Hotline: 07623/964-417

Mo-Fr 10-16 Uhr

Marketingleitung: Gabriela Schwald

Anzeigenleitung: Sabine Scheu

Tel.: 0761/70578-560

Anzeigenverkauf: Susanne Weis

Tel.: 0761/70578-566

Fax: 0761/70578-650

anzeigen@oz-bpv.de

Druck: OZ Druck & Medien

GmbH, Rheinfelden

Printed in Germany. Copyright 2007.

Alle Rechte vorbehalten. Sämtliche Rezepte stehen unter Urheberschutz, gewerbliches Nacharbeiten ist untersagt. Für unverlangte Einsendungen von Fotos, Zeichnungen und Manuskripten übernehmen Verlag und Redaktion keinerlei Haftung! Alle Anleitungen ohne Gewähr!

Backen Aktuell erscheint 6 mal im Jahr. Der Jahrespreis beträgt D€ 12,00/A€ 22,80/CH sFr 24,60, weitere Auslandspreise auf Anfrage.

Vertrieb Österreich: Pressegrossvertrieb Salzburg Ges.m.b.H., A-5081 Salzburg-Anif, St.-Leonharder-Str. 10, Tel. 06246 882-5381, Fax 06246 882-5277, e-mail: welcome@leserservice.at

Aboservice Deutschland: Abonfragen unter Tel. 07623 964-156, Fax: 07623 964-451.

Einzelbestellservice Deutschland: OZ-Verlags-GmbH, Kundenservice, Römerstr. 90, 79618 Rheinfelden. (Tel: 07623 964-155, Fax: 07623 964-255).

Senden Sie Ihre Bestellung an oben genannte Adresse. Zu dem Gesamtbetrag Ihrer Bestellung kommen D€ 1,55 (ab D€ 18,- Bestellwert ohne Versandkosten). Ausland auf Anfrage. Lieferung erfolgt auf Rechnung oder Bankabbuchung.

Aboservice Schweiz: Zu bestellen bei: ABO-Service, Postfach, CH-4105 Biel-Benken. Überweisen Sie den Gesamtbetrag zuzüglich Versandkosten CH/SFR 4,00 unter Angabe des Titels, der Bestellnummer, Ausgabennummer sowie deutlichem Absender auf das Postcheck-Konto 40-8934-7.

Aboservice Österreich: Leser Service, St.-Leonharder-Str. 10, A-5081 ANIF. Bei Einzelbestellungen zzgl. Versandkosten A€ 1,75.

Liebe Leserin, lieber Leser,

wenn Großmutter ihre Küche zur Backstube machte, hat es immer so gut geduftet. Oft hat sie uns geduldig „helfen“ lassen und für eine Nascherei aus der Teigschüssel hatte sie auch immer Verständnis. Holen Sie sich dieses Kindervergnügen ein wenig zurück mit unseren Rezepten für feine Kuchen und Torten. Traditionelle Bäckereien mit klassischen Zutaten sind beliebt auf jeder Kaffeetafel. Kuchen mit Beeren und Obst, Quark und Pudding, Mohn und Mandeln, Sahne und Streuseln sehen aus wie aus Omas Backstube und schmecken auch so. Mit Details wie Teiggittern, Glasuren und Sahnetupfen werden die Prachtstücke verziert, denn Oma wusste, das Auge isst mit. Suchen Sie aus unseren Rezepten aus und backen Sie sich in die Vergangenheit.

Viel Spaß dabei und nette Erinnerungen an die Kinderzeit wünscht Ihnen

Ihre BACKEN AKTUELL-Redaktion

So finden Sie unsere Rezepte:

	Seite
Apfel-Goldsaftkuchen	26/27
Apfel-Kirschkuchen	12/13
Apfelkuchen mit Teiggitter	4/5
Apfelwaffeln mit Nusssahne	25
Biskuitrolle mit Cassiscreme	15
Brombeer-Käsekuchen	3
Feine Brombeer-Torte	29
Gedeckter Apfelkuchen	9
Gedeckter Apfel-Wein-Kuchen	8
Kekstorte	24
Kirschbuchteln	10/11
Klassischer Napfkuchen	17
Mandel-Apfel-Kuchen	23
Mirabellenkuchen	6
Omas Zwetschkgenkuchen	22
Rhabarberkuchen	19
Rosenkuchen mit Quarkfüllung	20/21
Sahne-Butterkuchen	16
Schweizer Kirschkuchen	28
Streusel-Brombeer-Kuchen	30/31
Thüringer Mohnkuchen	18
Vanille-Mohnkuchen mit Quark	7

Brombeer-Käsekuchen

Sie brauchen dazu:

Für den Teig

- 100 g Mehl
- 50 g feine Speisestärke (Mondamin)
- 40 g Zucker
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 60 g Margarine (z.B. Sanella)
- 1 Ei

Für die Füllung

- 300 g Brombeeren (evtl. TK)
- Saft und Schale von einer unbehandelten Zitrone
- 4 Eier
- 1 Prise Salz
- 50 g weiche Margarine
- 200 g Zucker
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 750 g Speisequark
- 200 g Crème fraîche
- 50 g feine Speisestärke

Außerdem

- 1 Springform (ca. 26 cm Ø)
- Fett und Brösel für die Form
- etwas Mehl
- 2 EL Puderzucker und einige Minzeblättchen

Enthält pro Stück 3 g Eiweiß, 11 g Fett, 31 g Kohlenhydrate = 237 kcal = 994 kJ

So wird's gemacht:

1 Das Mehl mit der Speisestärke in eine Schüssel sieben, Zucker und Vanillezucker dazufügen. Die Margarine in Flöckchen darüber verteilen und das Ei dazu geben. Alles zu einem glatten Teig verarbeiten. Zu einer Kugel geformt und in Folie gehüllt ca. 30 Minuten kühl stellen. Die Kuchenform fetten und bröseln.

2 Für die Füllung frische Brombeeren waschen und auf Küchentuch abtropfen lassen. TK-Ware nach Packungsanweisung auftauen. Die Zitrone heiß waschen, abtrocknen und die Schale abreiben. Die Frucht halbieren und den Saft auspressen. Die vorbereiteten Brombeeren in eine Schüssel füllen und mit etwas Zitronensaft beträufeln, mit einem Teller abdecken und beiseite stellen.



Foto: Unilever/Bestfoods

3 Die Eier trennen. Das Eiweiß zusammen mit dem Salz in einer fettfreien Schüssel sehr steif schlagen und den so entstandenen Eischnee bis zur Weiterverarbeitung in den Kühlschrank stellen.

4 Den gekühlten Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche zu einem Kreis von ca. 30 cm Ø ausrollen. In die vorbereitete Springform legen und dabei einen Rand hochziehen. Den Teigboden mit einer Gabel mehrfach einstechen, damit er keine Blasen wirft und nochmals kühlen.

5 In einer Rührschüssel die Eigelbe mit der Margarine, dem Zucker und dem Vanillezucker cremig schlagen. Den restlichen Zitronensaft und die abgeriebene Zitronenschale sowie den Quark und die Crème fraîche hineingeben und gut verrühren. Das Stärkemehl einrühren, zuletzt den vorbereiteten Eischnee vorsichtig unterheben.

6 Die Quarkmasse auf den Boden in die vorbereitete Springform füllen.

len. Von den Brombeeren etwa 2/3 abnehmen und über die Quarkmasse verteilen, die Beeren dabei etwas andrücken damit sie besser einsinken.

Backhitze: Elektroherd vorgeheizt auf 175° C vorgeheizt, Umluftherd 160° C, Gas Stufe 2.

Backzeit: ca. 60 Minuten (Stäbchenprobe)

Sollte der Kuchen zu rasch bräunen, mit etwas Alufolie abdecken!

7 Den gebackenen Kuchen noch 15 Minuten in der leicht geöffneten abgeschalteten Röhre in der Form ruhen lassen. Dazu stecken Sie am besten einen hölzernen Kochlöffel in die Backofentür. Anschließend den Kuchen aus dem Backrohr nehmen und in der Form vollständig erkalten lassen.

8 Den Käsekuchen aus der Springform lösen und auf eine Tortenplatte heben. Die übrigen Brombeeren darauf verteilen, dann den Brombeer-Käsekuchen mit Puderzucker bestäuben und mit den Minzeblättchen garnieren.

Sie brauchen dazu:

- 300 g Mehl
- 1/2 Päck. Backpulver
- 100 g Butter
- 25 g Puderzucker
- 1 Prise Salz
- 1/8 l Milch
- 100 g Äpfel
- 100 g gehackte Mandeln
- 50 g Rosinen
- 50 g Zucker
- 1 TL Zimt
- 1 EL geriebene Mandeln
- 1 Obstkuchenoblate (ersatzweise geriebene Nüsse)
- 1 Eigelb
- 1 EL Aprikosenkonfitüre

Enthält insgesamt ca. 61 g Eiweiß, 163 g Fett, 533 g Kohlenhydrate = 3777 kKal = 15811 kJoule.

So wird's gemacht:

1 Das Mehl mit dem Backpulver, der Butter, dem Puderzucker, Salz und der Milch verkneten und zugedeckt im Kühlschrank 1 Stunde ruhen lassen.

2 Für die Füllung die Äpfel schälen, entkernen und grob raspeln, etwas ausdrücken.

3 Die Äpfel mit den gehackten Mandeln, den Rosinen, Zucker, Zimt und den geriebenen Mandeln verrühren.



4 Etwa 3/4 des Teigs ausrollen und eine Springform von 26 cm Durchmesser damit auslegen, dabei einen 1-2 cm breiten Rand hoch drücken.



5 Damit der Teigboden nicht durchweicht, wird eine Obstkuchenoblate (oder die geriebenen Nüsse aufstreuen) auf die untere Teigplatte gelegt.

6 Die Apfel-Füllung mit einem Teigschaber auf den Küchenboden streichen.



7 Den restlichen Teig ausrollen und Streifen von ca. 1/2 cm ausradeln.



8 Die Streifen gitterartig auf den Kuchen legen.



9 Den restlichen Teig zu einer dünnen Rolle drehen und als Umrandung um den Kuchen legen.



10 Das Eigelb verquirlen und die Teiggitter damit bestreichen.

Backhitze: Elektroherd vorgeheizt auf 200° C, Umluft 180° C, Gas Stufe 2-3.

Backzeit: ca. 30-35 Minuten



11 Die Aprikosenkonfitüre mit etwas Wasser vermischen und bei milder Hitze unter Rühren erhitzen.



12 Das Teiggitter des fertigen Kuchens mit der Aprikosenkonfitüre bestreichen.

Apfelkuchen mit Teiggitter



Mirabellenkuchen



Foto: Bilderkiste

Sie brauchen dazu:

Für den Belag

- 2 kg Mirabellen
- 4 cl Amaretto Likör

Für den Rührteig

- 250 g Butter oder Margarine
- 1 Prise Salz
- 200 g Zucker
- 5 Eier
- 300 g Mehl
- 100 g gemahlene Mandeln
- 1 Päckchen Backpulver
- 1 Btl. Orange-back

Für den Guss

- 2 Eier
- 200 g Schmand
- 100 g Zucker
- 1 Prise Zimt
- 100 g gehobelte Mandeln

Außerdem

- 1 tiefes Backblech
- Fett und Brösel für das Blech
- 100 g Aprikosenmarmelade
- 2 EL Zitronensaft

Enthält insgesamt ca. 192 g Eiweiß, 439 g Fett, 992 g Kohlenhydrate = 8380 kCal = 35079 kJoule.

So wird's gemacht:

1 Die Mirabellen vorbereiten, kurz abbrausen, halbieren und entsteinen. Das Obst in eine Schüssel geben und den Amaretto unterheben. Die Schüssel mit einem Teller abdecken.

2 Das Backblech fetten und bröseln. Für den Teig das Fett mit dem Salz und dem Zucker weißschaumig rühren. Die Eier nach und nach einzeln unterrühren. Das Mehl mit den Mandeln, dem Orange-back und dem Backpulver in einer Schüssel vermischen und löffelweise zugeben.

3 Den Rührteig auf dem vorbereiteten Blech mit einer Teigkarte verstreichen. Die Mirabellen darauf verteilen.

Backhitze: Elektroherd vorgeheizt auf 175° C, Umluftherd 160° C, Gas Stufe 2.

Backzeit: ca. 30 Minuten.

4 Inzwischen für den Guss die Eier trennen. Das Eiweiß zu sehr steifem Eischnee schlagen und dabei langsam den Zucker einrieseln lassen. Die Eigelbe, den Schmand und den Zimt unterrühren, dann die Mandelblättchen unterheben.

5 Den vorgebackenen Kuchen aus dem Ofen nehmen. Den Guss gleichmäßig darauf verteilen und den Kuchen bei gleicher Temperatur nochmals 15 Minuten backen.

6 Nach dem Backen den Kuchen abkühlen lassen. Die Aprikosenmarmelade durch ein Sieb streichen und mit dem Zitronensaft verrühren. Den Mirabellenkuchen damit bestreichen, vollständig trocknen lassen. Den Kuchen in Stücke schneiden, bis zum Verzehr kühl stellen.

Sie brauchen dazu:

Für den Teig

- 300 g Mehl
- 1 TL Backpulver
- 150 g Zucker
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 1 Btl. Orange-Back
- 175 g Butter
- 1-2 Eier

Für die Creme

- 750 ml Vollmilch
- 2 Päckchen Puddingpulver Vanillegeschmack
- 5 EL Zucker
- 6 cl Orangenlikör (Grand Marnier) oder Orangensaft
- 1 Btl. Mohnfix (gibt's z. B. von Pickerd)
- 500 g Quark
- 2 Eier
- 50 g Speisestärke

Für die Streusel

- 250 g Mehl
- 200 g Butter
- 150 g Zucker
- 1/2 TL gem. Zimt

Außerdem

- 1 tiefes Backblech u. Backpapier
- Frischhaltefolie
- etwas Mehl
- 2 EL Puderzucker

Enthält insgesamt ca. 215 g Eiweiß, 492 g Fett, 1079 g Kohlenhydrate = 9683 kKal = 40533 kJoule.

So wird's gemacht:

1 Für den Teig das Mehl mit dem Backpulver in eine Schüssel sieben, mit allen anderen Teigzutaten rasch zu einem glatten Teig verarbeiten. Zur Kugel geformt und in Folie gehüllt ca. 30 Minuten kalt stellen.

2 Inzwischen die Milch zum Kochen bringen. Das Puddingpulver mit dem Zucker und dem Grand Marnier in einem Schüsselchen vermischen, dann in die kochende Milch einrühren und nochmals kurz aufwallen lassen. Den Pudding etwas abkühlen lassen.

3 Den gekühlten Teig aus der Folie nehmen und auf der bemehlten Arbeitsfläche in etwa der Größe des Backbleches ausrollen. Das Blech mit Backpapier auslegen, einen Rand

überstehen lassen. Den ausgerollten Teig darauf legen und dabei einen Rand hochziehen. Den Teigboden mit einer Gabel mehrmals einstechen, damit er sich beim Backen nicht wölbt.

4 Unter die Puddingmasse das Mohnfix, den Quark, die Eier und die Speisestärke schlagen. Die Masse auf den vorbereiteten Mürbeteig streichen und kurz kühl stellen.

5 Währenddessen das Mehl mit der Butter, dem Zucker und dem Zimt erst mit dem Rührgerät, dann mit

den Fingern zu den typischen Streuseln verarbeiten. Auf den Mohnkuchen streuen.

Backhitze: Elektroherd vorgeheizt auf 175° C, Umluftherd 160° C, Gas Stufe 2.

Backzeit: ca. 50 Minuten. Sollten die Streusel zu schnell bräunen, den Kuchen mit Alufolie bedecken.

6 Den Mohnkuchen mit dem Puderzucker übersieben, in Stücke schneiden und nach Wunsch mit Orangenscheiben dekoriert servieren.



Vanille-Mohnkuchen

Gedeckter Apfel-Wein-Kuchen



Foto: Bilderkiste

Sie brauchen dazu:

Für den Mürbeteig:

- 500 g Mehl
- 2 Eier
- 300 g Butter
- 200 g Zucker
- 1 Prise Salz
- 1 Päckchen Vanillearoma
- abgeriebene Schale von 1 Zitrone

Für die Füllung:

- 4 große Äpfel
- Saft von 1 Zitrone
- 200 ml Weißwein
- 200 ml Wasser
- 150 g Zucker
- 1 Zimtstange
- 500 g Apfelsud
- 50 g Speisestärke
- 50 g Rosinen
- 50 g gehackte Mandeln

Für den Guss

- 100 g Puderzucker
- Zitronensaft nach Bedarf

Enthält pro Stück 5 g Eiweiß, 22 g Fett, 72 g Kohlenhydrate = 522 kcal = 2184 kJ

So wird's gemacht:

1 Das Mehl auf eine Arbeitsfläche sieben, eine Mulde eindrücken und die Eier hineingeben. Die Butter in Flöckchen auf das Mehl setzen, den Zucker, das Salz, das Vanillearoma und die Zitronenschale darauf verteilen und die Zutaten von außen nach innen schnell zu einem glatten, kompakten Teig verkneten. Den Teig in Klarsichtfolie wickeln und im Kühlschrank mindestens 1 Stunde ruhen lassen.

2 Für die Füllung die Äpfel schälen, entkernen, in Stücke schneiden und mit Zitronensaft beträufeln. Den Weißwein mit dem Wasser, dem Zucker und der Zimtstange in einen Topf geben und zum Kochen bringen. Die Äpfel dazugeben und nicht zu weich dünsten. Die Äpfel aus dem Sud nehmen und gut abtropfen lassen.

3 500 ml Apfelsud abmessen, in einem Topf aufkochen lassen und mit der angerührten Speisestärke binden, vom Feuer nehmen und abkühlen lassen. Die Rosinen, die gehackten Mandeln und die Äpfel untermischen.

4 Die Hälfte des Teiges auf einer bemehlten Arbeitsfläche in der Größe einer Springform (26 cm ø) ausrollen, in die ausgefettete Form legen und einen Rand hochziehen.

5 Das Apfelkompott einfüllen und glatt streichen. Den restlichen Teig ausrollen, große Löcher ausstechen und die Teigplatte auf die Äpfel legen, dabei den Rand gut festdrücken.

6 Den gedeckten Apfelkuchen im Backofen backen.

Backhitze: Elektroherd vorgeheizt auf 180-200° C, Umluft 160-180° C, Gas Stufe 3
Backzeit: 40-45 Minuten

Herausnehmen und erkalten lassen. Den gedeckten Apfelkuchen aus der Form nehmen und auf eine Kuchenplatte setzen.

7 Den gesiebten Puderzucker mit so viel Zitronensaft verrühren, bis ein zähflüssiger Guss entsteht. Den gedeckten Apfelkuchen mit dem Guss bestreichen, vollständig trocknen lassen, ausgarnieren und servieren.

Gedeckter Apfelkuchen

Sie brauchen dazu:

- 400 g Mehl
- 1 TL Backpulver
- 200 g mild gesäuerte Butter
- 225 g Zucker
- 2 Eier
- 1 Prise Salz
- 1 kg säuerliche Äpfel
- Saft von einer Zitrone
- 80 g ganze geschälte Mandeln
- 100 g gemahlene Mandeln
- 75 g Rosinen
- 1/2 TL gemahlener Zimt
- 2-3 EL Paniermehl
- 1 Eigelb
- 1 EL Schlagsahne
- Mehl für die Arbeitsfläche
- Fett für die Form

Enthält pro Stück 8 g Eiweiß, 25 g Fett, 57 g Kohlenhydrate = 490 kcal = 2030 kJ

So wird's gemacht:

1 Mehl und Backpulver mischen. Fett in Flöckchen, 125 g Zucker, Eier und Salz verkneten. Zugedeckt ca. 30 Minuten kühl stellen.

2 Inzwischen Äpfel waschen, schälen, vierteln, das Kerngehäuse entfernen und die Apfelviertel in dünne Scheiben schneiden. Mit Zitronensaft, ganzen und gemahlene Mandeln, Rosinen, 100 g Zucker und Zimt mischen.

3 Gut 2/3 des Mürbeteigs auf einer bemehlten Arbeitsfläche zu einem Kreis (ca. 32 cm Durchmesser) ausrollen. Eine gefettete Springform (26 cm Durchmesser) damit auslegen und den Teig 5-6 cm am Springformrand hochdrücken. Teigboden mehrmals mit einer Gabel einstechen und mit Paniermehl bestreuen. Äpfel darauf verteilen und den Rand etwas

über die Äpfel schlagen.

4 Wieder 2/3 des restlichen Teiges zu einem Kreis (ca. 26 cm Durchmesser) ausrollen und auf die Äpfel legen. Rundherum gut andrücken. Eigelb mit Sahne verquirlen, Teigdeckel damit bestreichen.

5 Restlichen Teig dünn ausrollen. Mit einem Teigrädchen Streifen ausradeln. Gitterförmig auf den Teigdeckel legen. Teiggitter mit Eigelb bestreichen.

6 Im Backofen backen.

Backhitze: Elektroherd vorgeheizt auf 200° C, Umluft 180° C, Gas Stufe 3
Backzeit: ca. 50 Minuten

Aus dem Backofen nehmen und auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.



Foto: CMA

Sie brauchen dazu:

Für den Hefeteig

- 1 kg Mehl
- 1 Prise Salz
- 160 g weiche Butter
- 150 g Zucker
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 3 Päckchen Trockenhefe
- abgeriebene Schale von 1/2 unbehandelten Zitrone
- 400 ml lauwarme Milch
- 4 Eier

Außerdem

- 1 viereckiges Kuchenblech mit hohem Rand
- Fett und Brösel für die Form
- 1 Glas Kirschkonfitüre (etwa 450 g)
- 5 EL Milch zum Bestreichen
- Puderzucker zum Bestäuben

Enthält insgesamt ca. 186 g Eiweiß, 208 g Fett, 1255 g Kohlenhydrate = 6435 kKal = 26937 kJoule.

So wird's gemacht:

1 Das Kuchenblech ausfetten und bröseln, beiseite stellen. Für den Teig das Mehl in eine Schüssel sieben. Die weiche Butter, das Salz und den Zucker sowie den Vanillezucker, die abgeriebene Zitronenschale und die Trockenhefe dazu geben.

2 Die lauwarme Milch angießen, die Eier einrühren, dann alles mit dem Knethaken des Handrührgeräts solange bearbeiten, bis der Teig Blasen wirft.



3 Den Hefeteig zugedeckt für ca. 30 Minuten an einen warmen Ort stellen, bis er zur doppelten Teigmenge aufgegangen ist. Nochmals kurz verkneten und erneut gehen lassen.



Foto: Bilderkiste



4 Den Hefeteig abermals durchkneten und in 40 Portionsstücke teilen.

Jedes Teilstück leicht flach drücken und in die Mitte etwas Kirschkonfitüre füllen.



Kirschbuchteln



5 Den Teig über die Füllung klappen und so die Stücke gut verschließen, ...

... dicht nebeneinander in die gefettete Form setzen.



6 Die Buchteln nochmals kurz gehen lassen, dann mit lauwarmen Milch bestreichen.

Backhitze: Elektroherd vorgeheizt auf 175° C, Umluftherd 160° C, Gas Stufe 2.

Backzeit: 30-35 Minuten.

Die fertigen Kirschbuchteln mit Puderzucker bestäuben und je nach Geschmack warm oder kalt servieren. Himmlisch schmeckt dazu Vanillesauce.



Nie wieder Tiefkühlorte!



Backen leicht gemacht

Nr. 1/2007

Deutschland € 2,00 Österreich € 2,35 Schweiz SFR 4,10 Belgien € 2,40 Italien € 2,45 Frankreich € 2,45

Brot & Brötchen selber backen

Auch für den Brotbackautomaten



Viele tolle Rezepte für Brot, Brötchen & Pikantes

Best.-Nr. BL 221



Schnell & leicht! Köstliches aus der eigenen Konditorei

Backen leicht gemacht

Sie brauchen dazu:

Für den Mürbeteig

- 300 g Mehl
- 1 Msp. Backpulver
- 1 Prise Salz
- 65 g Zucker
- 1 Ei
- 125 g Butter oder Margarine
- evtl. 1 EL Wasser

Für die Füllung

- 1 Apfel
- 1 EL Zitronensaft
- 1 Msp. gemahlenen Ingwer
- 1 Msp. Zimt
- 1 Glas Sauerkirschen
- 750 g Quark
- 200 g Zucker
- 1 Pä. Bourbon-Vanillezucker
- abgeriebene Schale von 1/2 unbehandelten Zitrone
- 5 Eier
- 1 EL Stärkemehl
- 75 g flüssige Butter

Außerdem

- 1 Springform (26 cm ø)
- Fett und Mehl für die Form
- Kirschsaft und Apfelsaft (zusammen 250 ml)
- 1 Pä. roten Tortenguss
- 1 EL Zucker
- 250 ml süße Sahne
- 3 TL Sahnefestiger
- 2 EL Haselnusskrokant
- frische Kirschen mit Stiel, ersatzweise Cocktaillkirschen

Enthält insgesamt ca. 207 g Eiweiß, 417 g Fett, 653 g Kohlenhydrate = 7242 kKal = 30315 kJoule.

So wird's gemacht:

1 Für den Mürbeteig das gesiebte Mehl mit dem Backpulver und dem Salz vermischen, auf die Arbeitsplatte sieben. Mit allen anderen Teigzutaten und evtl. etwas Wasser schnell zu einem glatten Teig verkneten. Zur Kugel geformt und in Frischhaltefolie gehüllt mindestens 30 Minuten kühl stellen.

2 Den Apfel schälen und entkernen, grob raspeln und mit Zitronensaft beträufeln, die Gewürze untermischen. Die Sauerkirschen in ein Sieb schütten und über einer Schüssel gut abtropfen lassen, den Saft dabei auffangen. Den Kirschsaft

mit Apfelsaft auf 250 ml auffüllen und in einen Topf gießen. Die Springform fetten und mehlen, in den Kühlschrank stellen.



3 Den Quark, Zucker und Vanillezucker sowie die abgeriebene Zitronenschale, die Eier, das Stärkemehl und die Butter in eine Rührschüssel geben und mit dem Rührgerät ca. 2 Minuten auf mittlerer Schaltstufe verrühren.



Die abgetropften Sauerkirschen und den geraspelten Apfel untermengen.

4 Den gekühlten Mürbeteig auf der leicht bemehlten Arbeitsfläche zu einem Kreis von ca. 30 cm ø ausrollen, ...



... in die vorbereitete Form legen und dabei einen ca. 2 cm hohen Rand formen. Den Teigboden mit einer Gabel mehrfach einstechen, ...

... dann die Quarkfüllung in die Form geben und gleichmäßig verstreichen.

Backhitze: Elektroherd vorgeheizt auf 170° C, Umluftherd ca. 150° C, Gas Stufe 2.

Backzeit: 60-75 Minuten.

Die Zeitschrift "Backen leicht gemacht" erscheint bei OZ-Verlags-GmbH, Römerstr. 90, 79618 Rheinfelden

Apfel-Kirschkuchen



Foto: Bilderkiste

Den Kuchen in der Springform erkalten lassen.

5 Den Fruchtsaft in einem Topf langsam zum Kochen bringen. Den Zucker mit dem Tortengusspulver nach Vorschrift in einer Tasse vermengen und schnell in den kochenden Fruchtsaft einrühren, dabei darauf achten dass keine Klumpen entstehen.

Den Tortenguss auf den ausgekühlten Apfel-Kirschkuchen gießen und fest werden lassen.

6 In der Zwischenzeit die Sahne mit dem Sahnefestiger steif schlagen,



in einen Spritzbeutel mit Sterntülle umfüllen. Den Kuchen aus der Form lösen, den Rand gleichmäßig mit Sahnetupfen verzieren und mit Krokant bestreuen. Die frischen Kirschen



waschen, auf Kuchenkrepp trocknen und dekorativ am Rand verteilen. Den Kuchen in Stücke schneiden und servieren.

Besondere Blickpunkte!



**Die schönsten Häkel motive für Anfänger und Könner.
Für Sie ganz einfach zum Nacharbeiten: mit zweifarbigen
Häkelschriften, Zählmustern und Anleitungen.**

Ja, senden Sie mir **6 x Dekoratives Häkeln** und **6 x Filethäkeln leichtgemacht** im Kombi-Abo zum Preis von derzeit €24,- für ein Jahr bequem nach Hause. Wenn mir das Kombi-Abo gefällt und ich nicht 6 Wochen vor Ablauf absage, beziehe ich dieses Abo ein weiteres Jahr.
(Auslandspreise auf Anfrage)

Name, Vorname

Straße, Nr.

PLZ / Ort

Telefon / Fax (für Rückfragen und Angebote)

Geburtsdatum

E-Mail

☐ Ich bezahle gegen Rechnung
(Rechnung abwarten, keine Vorauszahlung leisten).

☐ Ich bezahle bequem per Bankeinzug.
(Nur im Inland möglich).

Kontonummer Bankleitzahl

Geldinstitut

Datum

Unterschrift

736

Holen Sie sich den
Häkelpass bequem
nach Hause!
6 x Dekoratives Häkeln &
6 x Filethäkeln leichtgemacht
für nur € 24,-

Coupon ausschneiden und senden an:

Abo-Service
Römerstr. 90
79618 Rheinfelden

Tel.: 0 76 23/96 41 56
E-Mail: abo@oz-bpv.de
Internet: www.oz-bpv.de

oder per Fax an:
0 76 23/96 44 51



Beide Zeitschriften auch im Einzelabo erhältlich!

Biskuitrolle mit Cassiscreme



Sie brauchen für ca. 12 Stücke:

- 4 Eier (Größe M)
- 2 Eigelb (Größe M)
- 200 g Zucker
- 1 Päckchen Vanillin-Zucker
- 1 Prise Salz
- 100 g Mehl
- 1 Packung (500 ml) Alpro soja Dessert Vanille
- 5 Päckchen Sahnefestiger
- 125 g rote Johannisbeeren
- 125 g Johannisbeer-Gelee

Außerdem

- Puderzucker zum Bestäuben

Enthält pro Stück 7 g Eiweiß, 11 g Fett, 36 g Kohlenhydrate = 270 kcal = 1130 kJ

So wird's gemacht:

1 Eier, Eigelb, Zucker, Vanillin-Zucker und Salz in einem heißen Wasserbad dickcremig aufschlagen, bis sich der Zucker gelöst hat. Anschließend kalt schlagen, bis eine feste Creme entstanden ist. Mehl und Stärke mischen und unterheben. Die Masse auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech streichen (ca. 37 x 32 cm). Im Backofen backen.

Backhitze: Elektroherd vorgeheizt 225° C, Umluft 200° C, Gas Stufe 4.

Backzeit: 8-10 Minuten

2 Herausnehmen und auf ein feuchtes Geschirrtuch stürzen. Backpapier abziehen und den Biskuit mit einem feuchten Tuch

bedeckt ca. 15 Minuten auskühlen lassen.

3 Soja Dessert und Sahnefestiger glatt rühren.

4 Die Johannisbeeren, bis auf einige zum Verziern, von den Stielen zupfen. Johannisbeeren unter die Creme heben.

5 Das Johannisbeer-Gelee erwärmen und auf den Biskuit streichen. Creme darauf streichen und von der kurzen Seite her aufrollen. Ca. 2 Stunden kühl stellen.

6 Die Biskuitrolle mit Puderzucker bestäuben und in etwa zwölf Stücke schneiden. Auf einer Platte anrichten und mit den restlichen Johannisbeeren verzieren.

Sahne-Butterkuchen



Sie brauchen für 1 Backblech:

Für den Teig

- 300 g Mehl
- 1 Päckchen Backpulver
- 250 g Zucker
- 3 Eier
- 250 g Sahne

Für den Belag

- 125 g Butter
- 250 g Zucker
- 3 EL Milch
- 100 g Mandelblättchen

Enthält insgesamt ca. 17 g Eiweiß, 259 g Fett, 753 g Kohlenhydrate = 5.819 kKal = 24.358 kJoule.

So wird's gemacht:

1 Für den Teig das Mehl mit dem Backpulver versieben, mit dem Zucker und den Eiern vermengen. Dann die ungeschlagene Sahne unterrühren.

2 Den Teig auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech streichen.

Backhitze: Elektroherd vorgeheizt auf 200° C, Umluftherd ca. 180° C, Gas Stufe 3.

1. Backzeit: ca. 20 Minuten.

3 In der Zwischenzeit für den Belag die erwärmte und somit verflüssigte, keinesfalls aber gebräunte Butter mit dem Zucker und der Milch verrühren.

4 Diese Masse auf dem vorgebackenen Kuchen verstreichen, gleichmäßig mit den Mandelblättchen bestreuen.

2. Backzeit bei gleicher Hitze: ca. 10-15 Minuten.

Klassischer Napfkuchen



Sie brauchen dazu:

Für den Teig

- 100 g Butter
- 50 g Zucker
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 2 Eier
- 125 g Mehl
- 1 Msp. Backpulver
- 30 g Zitronat
- 1 EL Rosinen
- 1 TL Rum
- 1 EL gehackte Mandeln

Außerdem

- Butter für die Form
- Puderzucker zum Bestäuben

Enthält insgesamt ca. 32 g Eiweiß, 104g Fett, 187 g Kohlenhydrate = 1.895 kKal = 7.932 kJoule.

So wird's gemacht:

1 Aus den Teigzutaten in angegebener Reihenfolge einen Rührteig bereiten.

2 Eine runde Napfkuchenform von nur ca. 16 cm Durchmesser ausfetten, den Teig hineingeben.

Backhitze: Elektroherd vorgeheizt auf 175° C, Umluftherd knapp 160° C, Gas Stufe 2.

Backzeit: ca. 40 Minuten.

3 Nach gut 1 Stunde vorsichtig auf das Kuchengitter stürzen und mit Puderzucker bestäuben.

Thüringer Mohnkuchen

Sie brauchen für ca. 20 Stücke:

- 375 g Mehl
 - 1/2 Würfel Hefe
 - 1200 ml Milch
 - 2 Päckchen Vanillin-Zucker
 - 275 g Zucker
 - 75 g Sauerrahmbutter
 - 1 Prise Salz
 - 2 Eier
 - 5 g Weizengrieß
 - 50 g frisch gemahlener Mohn
 - 100 g gehackte Mandeln
 - 100 g Rosinen
 - abgeriebene Schale 1 unbehandelten Zitrone
 - ca. 60 g Hagelzucker
- Außerdem:**
- Minze zum Verzieren
 - Mehl für die Arbeitsfläche
 - Fett für die Fettpfanne

Enthält pro Stück 9 g Eiweiß, 14 g Fett, 37 g Kohlenhydrate = 310 kcal = 310 kJ

So wird's gemacht:

1 Mehl in eine Schüssel geben, in die Mitte eine Mulde drücken und Hefe hineinbröckeln. 200 ml Milch leicht erwärmen und 1 Päckchen Vanillin-Zucker zugeben. Hefe mit Milch, Vanillin-Zucker und etwas Mehl verrühren. Zugedeckt an einem warmen Ort ca. 15 Minuten gehen lassen.

2 75 g Zucker, weiche Butter in Flöckchen und Salz zum Vorteig geben. Mit den Knethaken des Handrührgerätes zu einem glatten Hefeteig verkneten. Zugedeckt an einem warmen Ort nochmals ca. 45 Minuten gehen lassen.

3 Für den Belag Eier trennen. 1000 ml Milch in einem Topf aufkochen, von der Kochstelle nehmen. Grieß, Mohn, 200 g Zucker und 1 Päckchen Vanillin-Zucker mischen und unterrühren. Mandeln, Rosinen, Zitronenschale und Eigelb ebenfalls unterrühren. Die Masse erneut unter

Rühren erhitzen, aufkochen lassen. Etwas abkühlen lassen.

4 Hefeteig auf einer bemehlten Arbeitsfläche in Größe der gefetteten Fettpfanne (ca. 38 x 32 cm) ausrollen. Teig auf das Blech geben. Eiweiß steif schlagen, unter die Mohnmasse heben. Masse auf den Teig streichen, nochmals ca. 15 Minuten an einem warmen Ort gehen lassen.

5 Im Backofen backen.

Backhitze: Elektroherd vorgeheizt ca. 175° C, Umluft 150° C, Gas Stufe 2.

Backzeit: ca. 35 Minuten

Auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.

6 Kuchen in Stücke schneiden und mit Hagelzucker bestreuen. Nach Belieben mit Minze verziert servieren.



Rhabarberkuchen



Sie brauchen für 1 Backblech oder 2 Springformen:

- 1/2 Packung ungehärtete Pflanzenmargarine oder Butter (250 g)
- EL Honig (Reformhaus) (150 g)
- 1 Prise Naturvanille (Reformhaus)
- 5 Eier (getrennt)
- 1 Prise Meersalz
- 1 1/3 Tassen Weizenvollkornmehl (Reformhaus) (400 g)
- 1 Päckchen Weinstein-Backpulver (Reformhaus)
- 2/3 Tasse Milch (200 ml)

- 10-15 Stangen Rhabarber (1,5 kg)
- 4 EL Mandelblättchen

Enthält insgesamt ca. 73 g Eiweiß,
233 g Fett, 398 g Kohlenhydrate =
4030 kcal = 16873 kJ

So wird's gemacht:

1 Aus Margarine oder Butter, Honig, Vanille, Eigelb und Salz eine Schaummasse rühren. Mehl und Backpulver hinzugeben und mit der Milch zu einem glatten Teig verrühren. Das geschlagene Eiweiß unterziehen.

2 Den Teig auf einem tiefen Backblech oder in zwei Springformen ausstreichen. Den Rhabarber schälen und in kleine Stücke schneiden. In kochendem Wasser ca. 2 Minuten blanchieren, abtropfen lassen, auf dem Teig verteilen und mit Mandelblättchen bestreuen. Im Backofen backen.

Backhitze: Elektroherd vorgeheizt auf 200° C, Umluftherd 180° C, Gas Stufe 3

Backzeit: ca. 40 Minuten

Sie brauchen dazu:

Für den Teig:

- 1/2 Becher Magerquark (125 g)
- 6 EL Milch
- 4 EL Speiseöl
- 1 TL flüssigen Süßstoff
- ausgeschabtes Mark von 1 Vanilleschote
- 1 Ei
- 1 Prise Salz
- 200 g Weizenmehl
- 100 g Weizenvollkornmehl
- 2 gestr. EL Backpulver

Für die Füllung:

- 1/6 Becher Magerquark (75 g)
- etwas abgeriebene Zitronenschale
- 1 TL flüssiger Süßstoff
- 4 Tropfen Bittermandelöl
- 80 g Mandelblättchen
- 75 g Rosinen

Außerdem

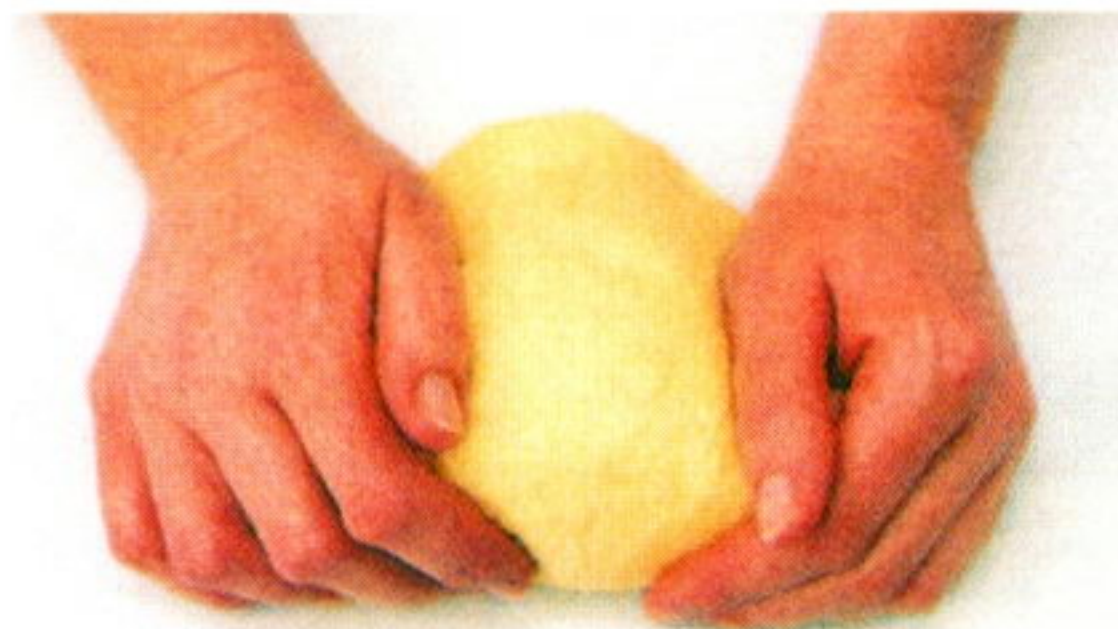
- 1-2 EL Mandelstifte (10 g)

Enthält insgesamt ca. 58 g Eiweiß,
62 g Fett, 144 g Kohlenhydrate =
1370 kcal = 5736 kJ

So wird's gemacht:

1 Den Magerquark mit der Milch, dem Speiseöl, dem flüssigen Süßstoff und dem Vanillemark glatt rühren.

2 Das Ei in eine Tasse geben, mit etwas Salz verquirlen, etwa 2 EL davon beiseite stellen und den Rest in den Quark einrühren.



3 Das Mehl mit dem Vollkornmehl und dem Backpulver vermischen und unterarbeiten.



4 Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche zu einem Rechteck von 30 x 50 cm ausrollen.



5 Für die Füllung den Magerquark mit der abgeriebenen Zitronenschale, dem Süßstoff und dem Bittermandelöl glatt rühren und auf den Teig streichen. Die Mandelblättchen und die Rosinen darüber streuen und den Teig von der schmalen Seite her aufrollen.



6 Die Teigrolle in 9-14 gleich große Stücke schneiden, in eine ausgefettete Springform (26 cm Durchmesser) legen. Mit dem restlichen Ei bestreichen, mit den Mandelstiften bestreuen und im Backofen backen.



Backhitze: Elektroherd vorgeheizt auf 180-200° C, Umluftherd 160-180° C, Gas Stufe 2-3

Backzeit: 45-50 Minuten

7 Den fertigen Kuchen herausnehmen, erkalten lassen, in Stücke schneiden und servieren.

Rosen



Foto: Bilderkiste

kuchen mit Quarkfüllung



Omas Zwetschkuchen



Foto: Sanella

Sie brauchen dazu:

Für den Teig

- 375 g Mehl
- 1/2 Würfel Hefe
- 80 g Zucker
- 100 ml lauwarme Milch
- 60 g Margarine, wie Sanella

- 1 Prise Salz
- 1 Ei
- 2 EL Weinbrand
- 1/2 TL abgeriebene Schale von naturreiner Zitrone
- Für den Belag
- 2 kg Zwetschgen

Außerdem

- 40 g Puderzucker
- 40 g gehackte Pistazien
- Fett für das Blech

Enthält insgesamt ca. 75 g Eiweiß, 96 g Fett, 607 g Kohlenhydrate = 3.651 kKal = 15.283 kJoule.

So wird's gemacht:

1 Das Mehl in eine Rührschüssel geben, oben in die Mitte eine Mulde drücken. Die Hefe mit 1 TL Zucker in der lauwarmen Milch auflösen, in die Mulde gießen und mit etwas Mehl zu einem Vorteig verkneten. Ca. 15 Minuten aufgehen lassen.

2 Das Fett zerlassen und lauwarm mit dem übrigen Zucker, Salz, Ei, dem Weinbrand und der abgeriebenen Zitronenschale dazugeben. Alles (am besten mit dem Knethaken des Handrührgerätes) zu einem glatten Teig verkneten. Zugedeckt an einem warmen Ort in ca. 30 Minuten zur doppelten Größe aufgehen lassen. Dann noch einmal durchkneten.

3 Inzwischen die Zwetschgen waschen, halbieren und entsteinen. Den Teig auf dem gefetteten Backblech ausrollen, dabei einen Rand hochziehen. Die Zwetschgenhälften darauf verteilen.

Backhitze: Elektroherd vorgeheizt auf 200° C, Umluft 180° C, Gas Stufe.

3 Backzeit: ca. 30 Minuten.

4 Den Kuchen sofort mit Puderzucker bestäuben und mit Pistazien bestreuen. Noch Zucker zum Nachsüßen bereitstellen.

Mandel-Apfel-Kuchen

Sie brauchen für ein Backblech:

Für den Teig

- 400 g Mehl, 2 Eier
- 2 TL Backpulver
- 100 g gemahlene Mandeln
- 150 g Zucker
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 225 g Butter in Stückchen
- 5 Tropfen Bittermandelöl

Für den Belag

- 1 kg säuerliche Äpfel (z.B. Boskop)

- 2 EL Zitronensaft
- 75 g Rosinen
- 100 g Mandelblättchen
- 50 g Zucker

Für den Guss

- 4 Eier, 1 Prise Salz
- 1 Päckchen Bourbon-Vanillezucker
- 150 g Zucker
- 200 g Crème fraîche
- 4 cl Amaretto-Likör

Außerdem

- 1 tiefes Backblech
- Fett für das Blech
- Frischhaltefolie
- evtl. etwas Mehl

Enthält insgesamt ca. 169 g Eiweiß, 461 g Fett, 915 g Kohlenhydrate = 8385 kKal = 35100 kJoule.

So wird's gemacht:

1 Das Mehl mit dem Backpulver in eine Schüssel sieben. Mit allen anderen Teigzutaten zu einem glatten Teig verkneten. Zur Kugel geformt und in Folie gehüllt ca. 30 Minuten kalt stellen.

2 Inzwischen die Äpfel waschen und schälen, entkernen und in Spalten schneiden. Die Apfelschnitze in eine Schüssel füllen, mit dem Zitronensaft beträufeln. Die Rosinen und die Mandeln sowie den Zucker mit den Apfelschnitzen vermengen.

3 Das Backblech fetten. Den gekühlten Mürbteig aus der Folie nehmen und auf dem vorbereiteten Backblech ausrollen, dabei einen Rand formen. Den Teigboden mit einer Gabel gleichmäßig einstechen, damit er keine Blasen wirft. Die Apfelmischung auf dem Teig verteilen.

Backhitze: Elektroherd vorgeheizt auf 175° C, Umluftherd 160° C, Gas Stufe 2.

Backzeit: ca. 40-45 Minuten.

4 Für den Guss die Eier trennen. Das Eiweiß zusammen mit der Prise Salz und dem Bourbon-Vanillezucker in einer fettfreien Schüssel sehr steif schlagen. Den Eischnee bis zur weiteren Verwendung kühl stellen.

5 In einer etwas größeren Schüssel die Eigelbe mit dem Zucker cremig aufschlagen. Die Crème fraîche und den Amaretto dazu geben und verrühren. Den vorbereiteten Eischnee vorsichtig unterziehen.

6 Auf dem gebackenen Kuchen den Rahmguss gleichmäßig verstreichen. Dann den Kuchen bei gleicher Temperatur in den Ofen schieben und ca. 10-12 Minuten backen, bis der Guss fest geworden und lichtgelb ist. Anschließend den Kuchen auf dem Backblech erkalten lassen, in Rechtecke schneiden und servieren.



Foto: Bilderkiste

Kekstorte

Sie brauchen dazu:

- 175 g Palmin
- 2 Eier
- 150 g Puderzucker
- 1 Prise Salz
- 40 g Kakao
- 1 TL Pulverkaffee
- 40 g gemahlene Mandeln
- etwa 25 Butterkekse
- Geleefrüchte und Mandeln zum Garnieren

Enthält insgesamt ca. 48 g Eiweiß, 238 g Fett, 283 g Kohlenhydrate = 3.566 kKal = 14.927 kJoule.

So wird's gemacht:

1 Das Palmin schmelzen, dann abkühlen lassen, bis es eben noch cremig ist.

2 Die Eier mit Puderzucker, Salz und Kakao schaumig rühren. Den Pulverkaffee in 1 EL heißem Wasser auflösen, zufügen, dann die Mandeln unterrühren.

3 Im Kühlschrank erstarren lassen, dann stürzen und lt. unserem Foto oder nach Ihrem Geschmack garnieren.

Diese Torte bleibt lange begehrenswert. Reste in Alufolie hüllen und im Kühlschrank lagern, dort bleibt sie mindestens noch eine Woche gut, ja wird sogar immer noch feiner! Deshalb: Bei der Zubereitung mit der Menge nicht knausern. Evtl. zwei Formen füllen und eine verschenken, das ist immer willkommen.





Apfelwaffeln mit Nusssahne

Sie brauchen dazu:

Für den Teig

- 200 g Butter
- 75 g Zucker
- 1 Päckchen Vanillezucker
- abgeriebene Schale einer 1/2 unbehandelten Zitrone

- 3 Eier
- 250 g Mehl
- 250 g Boskop-Äpfel
- Butter für das Waffeleisen

Für die Nusssahne

- 1/4 l Sahne
- 3 EL Puderzucker
- 50 g fein gemahlene Haselnüsse

So wird's gemacht:

1 Die Butter, den Zucker, den Vanillezucker und die abgeriebene Zitronenschale schaumig schlagen. Die Eier nach und nach zugeben. Das Mehl und 1/8 l Wasser gut unterrühren.

2 Die Äpfel schälen, vierteln, vom Kerngehäuse befreien, fein raspeln und unter die Eiermasse heben.

3 Das Waffeleisen erhitzen und mit etwas Butter ausstreichen. Jeweils einen kleinen Schöpflöffel Teig in das Waffeleisen geben, etwas auseinander-

streichen, den Deckel schließen und die Waffeln in 3-5 Minuten goldgelb backen.

4 Die Sahne steif schlagen, vorsichtig den Puderzucker und die Haselnüsse unterrühren und zu den warmen Apfelwaffeln servieren.

Noch kräftiger wird das Haselnuss-Aroma, wenn Sie die Nüsse rund 1 Stunde vor der Verwendung ohne Fettzugabe unter Rühren in einer Pfanne goldbraun anrösten.

Sie brauchen dazu:

Für den Teig

- 300 g Mehl
- 1 TL Backpulver
- 125 g Zucker
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 175 g Butter
- 1 Ei
- 2 Eigelb

Für den Belag

- 1,5 kg säuerliche Äpfel (z.B. Boskop)
- Saft von einer Zitrone
- 200 ml Apfelsaft
- 200 g Goldsaft (Zuckerrübensirup, gibt's von Grafschafter)
- 2 Päckchen Puddingpulver Vanillegeschmack

Für den Guss

- 2 Eiweiß
- 1 Prise Salz
- 400 g Marzipanrohmasse
- 4 EL Amaretto
- 5 Tropfen Bittermandelöl

Außerdem

- 1 tiefes Backblech
- Fett für das Blech
- Frischhaltefolie
- etwas Mehl
- 1 Spritzbeutel mit Sterntülle

Enthält insgesamt ca. 101 g Eiweiß, 304 g Fett, 1055 g Kohlenhydrate = 7389 kKal = 30930 kJoule.

So wird's gemacht:

1 Das Mehl mit dem Backpulver in eine Schüssel sieben, Zucker und Vanillezucker hinzu fügen. Mit allen anderen Teigzutaten rasch zu einem glatten Mürbeteig verkneten. Zur Kugel geformt und in Folie gehüllt ca. 30 Minuten kalt stellen.

2 In der Zwischenzeit das Backblech fetten. Die Äpfel waschen und schälen, entkernen und in Spalten schneiden. Die Apfelschnitze in einen Topf füllen, den Apfelsaft zugeben und weich kochen. Anschließend abgießen, abtropfen und etwas abkühlen lassen.



3 Die Apfelmasse mit dem Zitronensaft und dem Goldsaft mit dem Handmixstab oder im Mixer pürieren, ...



... dann das Puddingpulver einrühren.

4 Den gekühlten Mürbeteig aus der Folie nehmen und auf dem gefetteten Backblech ausrollen, dabei einen Rand hochdrücken. Den Teigboden mit einer Gabel ringsum einstechen, damit er sich beim Backen nicht wölbt.



5 Die Apfelmasse auf den Mürbeteig geben und glatt streichen.

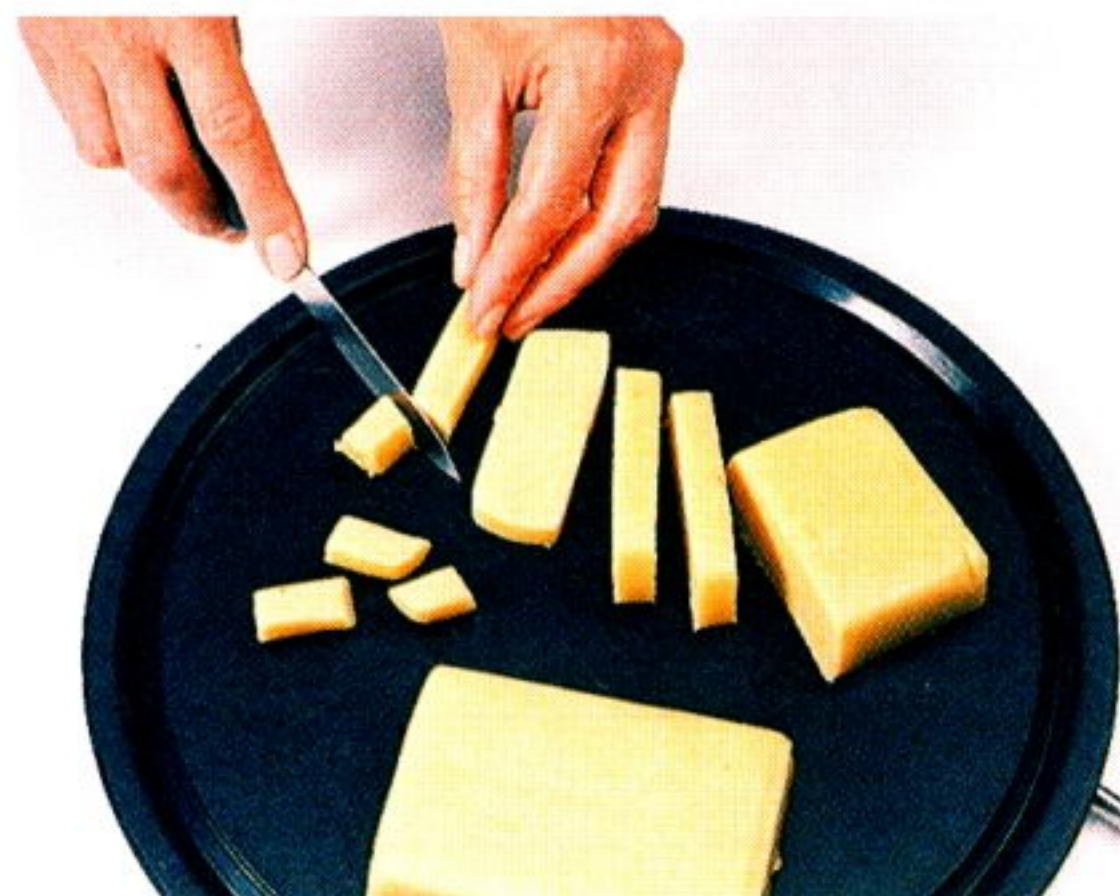
Backhitze: Elektroherd vorgeheizt auf 175° C, Umluftherd 160° C, Gas Stufe 2.

Backzeit: ca. 25 Minuten

6 In der Zwischenzeit für den Guss das Eiweiß zusammen mit einer Prise Salz in einer fettfreien Schüssel sehr steif schlagen.



Den Eischnee bis zur weiteren Verwendung in den Kühlschrank geben.



Apfel-Goldsaftkuchen



Foto: Bilderkiste

7 Die Marzipanrohmasse klein schneiden, mit dem Amaretto und dem Bittermandelöl verrühren, ...

... dann den Eischnee unterziehen und alles zu einer cremigen Masse verarbeiten.

Die Marzipancreme in einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen und den vorgebackenen Kuchen gitterförmig damit überziehen.



8 Den Kuchen nochmals für ca. 12-15 Minuten bei gleicher Temperatur in den Ofen schieben. Anschließend den Kuchen erkalten lassen.

Schweizer Kirschkuchen

Sie brauchen dazu:

Für den Teig

- 180 g weiche Butter oder Margarine
- 80 g Zucker
- 1/2 TL Zimtpulver
- 1 TL Backöl Rum
- 1 Prise Salz
- 250 g Mehl
- 2 TL Backpulver
- 20 g Kakaopulver
- 2 Eier

Für den Belag

- 150 g Zartbitter-Schokolade
- 400 ml Sahne
- 3 Blatt weiße Gelatine
- 600 g frische Sauerkirschen
- 1 EL Puderzucker
- 150 g Raspelschokolade

Außerdem

- Butter und Semmelbrösel für die Form, 1 EL Raspelschokolade zum Bestreuen

Enthält insgesamt ca. 81 g Eiweiß, 387 g Fett, 554 g Kohlenhydrate = 6.091 kKal = 25.497 kJoule.

So wird's gemacht:

1 Für den Teig das Fett mit dem Zucker, dem Zimtpulver, dem Backöl und dem Salz cremig rühren. Das Mehl mit Backpulver und Kakao mischen, sieben und nach und nach abwechselnd mit den Eiern unterrühren.

2 Eine runde Obstkuchen-Form (ca. 30 cm ø) ausfetten und mit Semmelbröseln ausstreuen, den Teig einfüllen und glatt streichen.

Backhitze: Elektroherd vorgeheizt auf 200° C, Umluftherd ca. 180° C, Gas Stufe 3.

Backzeit: ca. 20 Minuten.

Bitte unbedingt die Stäbchenprobe machen! Evtl. noch etwas nachbacken.

3 Den Kuchen ca. 10 Minuten in der Form abkühlen lassen, auf ein Kuchengitter stürzen und vollends auskühlen lassen.

4 100 ml Sahne in einem kleinen Topf aufkochen lassen und vom Herd nehmen. Die in Stücke gebrochene Schokolade darin auflösen, dann die

Oberfläche des Kuchens mit der Schokoladen-Sahne bestreichen.

5 Für die Creme die Gelatine ca. 10 Minuten in kaltem Wasser einweichen. Die Kirschen waschen und gut abtropfen lassen. Einige schöne Früchte für die Dekoration beiseite legen, die restlichen entkernen und von den Stielen befreien.

6 Die entsteinten Kirschen auf der Schokolade im inneren Kreis auf dem Tortenboden verteilen.

7 Die Gelatine aus dem Wasser nehmen und im Abtropfwasser in einem Töpfchen auflösen. Die restliche Sahne mit dem Puderzucker steif schlagen, die bei kleiner Hitze unter Rühren verflüssigte, etwas abgekühlte Gelatine und die Raspelschokolade unterheben.

8 Die Sahne kuppelförmig auf den Kirschen verteilen, in ca. 60 Minuten im Kühlschrank festwerden lassen. Mit der Raspelschokolade bestreuen und mit Kirschen dekorieren.

Foto: Studio Teubner



Feine Brombeer-Torte

Sie brauchen dazu:

Für den Biskuitteig

- 6 Eier
- 125 g Zucker
- abgeriebene Schale von 1 unbehandelten Zitrone
- 175 g (am besten Buchweizen-) Mehl

Für die Füllung und den Belag

- 750 g Brombeeren (frisch oder TK)
- 1 Päckchen weiße Gelatine, gemahlen
- 100 g Zucker
- 1 Päckchen Vanillin-Zucker
- 2 EL Zitronensaft
- 1/2 l Sahne
- 225 g Himbeer- oder Brombeergelee

Zum Verziern

- 1/4 l Sahne
- 1 Päckchen Sahnesteif
- 1 TL Zucker

Enthält insgesamt ca. 83 g Eiweiß, 277 g Fett, 644 g Kohlenhydrate = 5.580 kKal = 23.358 kJoule.



So wird's gemacht:

1 Für den Teig die Eier mit 2 EL heißem Wasser mit dem Handrührgerät auf höchster Stufe in 1 Minute schaumig schlagen. Den Zucker mit der Zitronenschale mischen, langsam einstreuen und weitere 2 Minuten schlagen.

2 Die Hälfte des Mehls auf die Eiercreme sieben, kurz unterrühren. Dann den Rest des Mehls ebenso einarbeiten. Den Teig in eine am Boden mit Backpapier ausgelegte Springform (26-28 cm ø) füllen, glatt streichen.

Backhitze: Elektroherd vorgeheizt auf 200° C, Umluftherd ca. 180° C, Gas Stufe 3.

Backzeit: ca. 30 Minuten.

3 Nach ca. 10 Minuten den Boden vorsichtig auf ein Kuchengitter stürzen, das Papier abziehen. Den Boden erkalten lassen, zweimal waagrecht durchschneiden.

4 Für die Füllung die Gelatine in 3 EL Wasser anrühren, ca. 10 Minuten zum Quellen stehen lassen. Inzwischen die Brombeeren vorbereiten (TK-Früchte auftauen lassen), waschen und gut abtropfen lassen. Die Hälfte der Früchte pürieren und durch ein Sieb streichen.

5 Die Gelatine unter Rühren erwärmen, bis sie gelöst ist, dann wieder etwas abkühlen lassen. Den Zucker mit Vanillin-Zucker und dem Zitronensaft unter das Brombeerpüree mischen, dann die Gelatine zufügen und gut unterrühren. Wenn die

Masse zu gelieren beginnt, die steif geschlagene Sahne unterziehen.

6 Den unteren Tortenboden mit dem Springformrand umstellen, mit 2-3 EL vom Gelee bestreichen, die Hälfte der Brombeer-Sahne darauf verteilen. Den mittleren Boden darauflegen, ebenso bestreichen, dann mit dem oberen Boden abdecken. Noch ca. 1 Stunde kühl stellen. Den Springformrand entfernen.

7 Die Tortenmitte mit den restlichen Brombeeren belegen, mit dem übrigen erhitzten Gelee bestreichen. Zum Verziern die übrige Sahne mit dem Sahnesteif und Zucker steif schlagen und in einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen. Den unbelegten Rand der Torte damit verzieren, wie unser Bild es zeigt. Die Torte gut gekühlt servieren.

Sie brauchen dazu:

Für den Beerenbelag

- 750 g beliebige Beeren (evtl. TK-Ware)

Für den Hefeteig

- 300 g Mehl
- 1/2 Päck. Frische Hefe (21 g)
- 100 g Zucker
- 1 Päck. Vanillezucker
- 75 g lauwarmes zerlassenes Butterschmalz
- 125 ml Milch
- 1 Prise Salz
- 2 Eier

Für den Quarkbelag

- 500 g Quark
- 100 g Zucker
- 100 g flüssiges Butterschmalz
- 2 Eier
- 1/2 Päck. Puddingpulver Vanillegeschmack

Für die Streusel

- 250 g Mehl
- 1 Msp. Backpulver
- 100 g Zucker
- 1/2 TL gemahlene Zimt
- 150 g flüssige Butter
- 1 Ei

Außerdem

- 1 tiefes Backblech
- Fett für das Blech
- 3 EL Puderzucker

Enthält insgesamt ca. 215 g Eiweiß, 459 g Fett, 939 g Kohlenhydrate = 8662 kJ = 36259 kJoule.

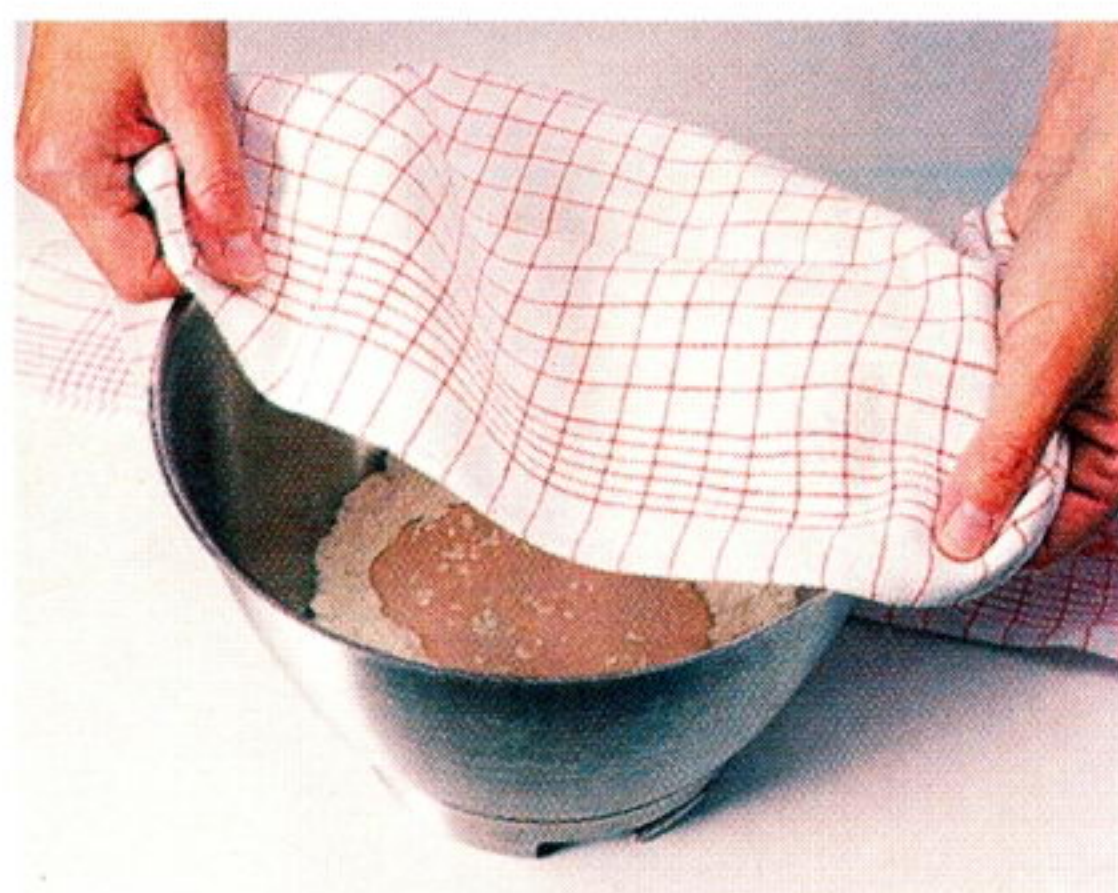
So wird's gemacht:

1 Frische Beeren vorbereiten, waschen und gut abtropfen lassen, TK-Früchte auftauen lassen.

2 Für den Hefeteig das Mehl in eine Schüssel sieben, in die Mitte eine Mulde drücken, die Hefe hineinbröckeln. 1 TL Zucker und 5 EL lauwarme Milch dazugeben, mit etwas Mehl verrühren.



Den Ansatz mit Mehl bestäuben, ...



... dann diesen Vorteig in der zuge-
deckten Schüssel an einem warmen Ort ca. 15 Minuten aufgehen lassen.

3 Anschließend den Zucker, Vanillezucker, das Butterschmalz, die Milch, das Salz und die Eier zugeben. Mit den Knet-
haken des Handrührgeräts alles auf niedrigster Stufe zu einem glatten Hefeteig verarbeiten. Abgedeckt an einem warmen Ort weitere ca. 30 Minuten aufgehen lassen, bis sich der Teig ungefähr verdoppelt hat.

4 Inzwischen das Backblech fetten. Für den Quarkbelag den Quark in einer Schüssel mit dem Zucker gut verrühren, danach das flüssige Butterschmalz, die Eier und zum Schluss das Puddingpulver unterrühren.



5 Für die Streusel das Mehl mit Backpulver mischen, dann Zucker und Zimt unterheben. Die flüssige Butter und das Ei hinzufügen, kurz vermengen und alles mit den Händen zu den typischen Streuseln zerbröseln.

6 Den aufgegangenen Hefeteig mit bemehlten Händen nochmals kurz durchkneten, ...



... danach auf dem vorbereiteten Blech ausrollen, dabei mit bemehlten Händen einen Rand formen.



Den Hefeteigboden mit einer Gabel mehrmals einstechen, damit er keine Blasen wirft.

7 Den Quarkbelag auf den Hefeteig streichen, die Beeren darauf verteilen. Mit den Butterstreuseln gleichmäßig bestreuen.

Backhitze: Elektroherd vorgeheizt auf 175° C, Umluftherd 160° C, Gas Stufe 2.

Backzeit: ca. 40-45 Minuten.

Achtung: Sollten die Streusel zu rasch bräunen, die Kuchenoberfläche mit etwas Alufolie bedecken.

Den Kuchen abkühlen lassen, mit Puderzucker bestäubt servieren.

Streusel-Beeren-Kuchen



EINZELHEFT-BESTELLSERVICE

CREATIV-ZEITSCHRIFTEN AUS DEM OZ VERLAG

www.oz-verlag.de

JETZT BESTELLEN!



BL 213 D€ 2,00



BL 216 D€ 2,00



BL 217 D€ 2,00



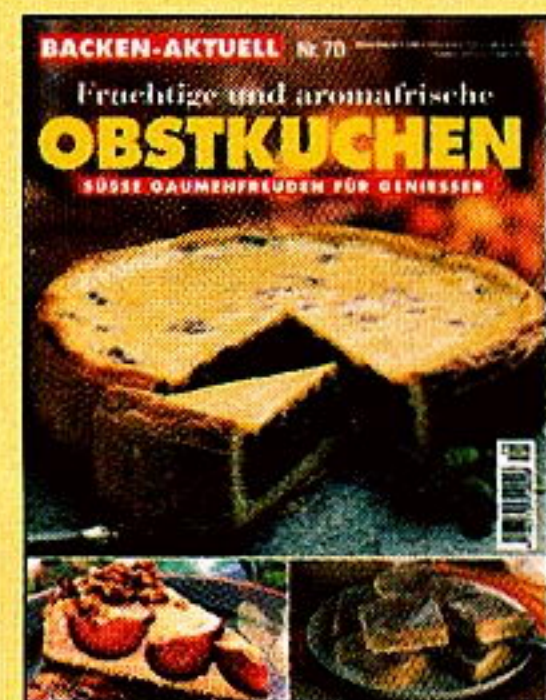
BL 218 D€ 2,00



BL 219 D€ 2,00



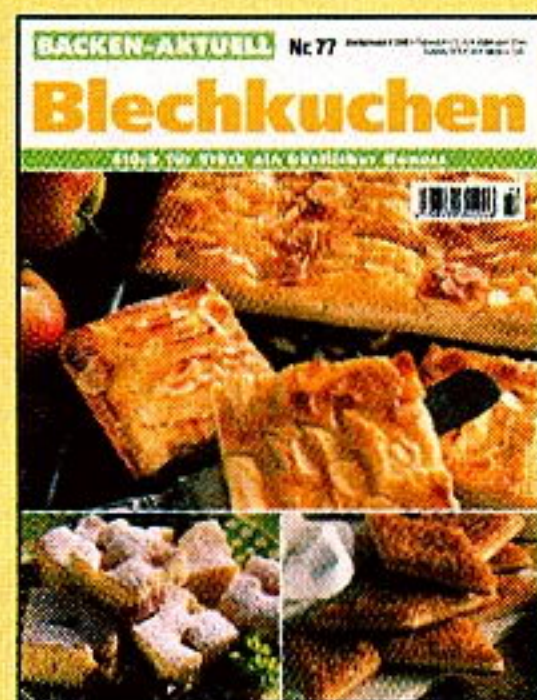
BL 221 D€ 2,00



BA 070 D€ 2,00



BA 075 D€ 2,00



BA 077 D€ 2,00



BA 080 D€ 2,00



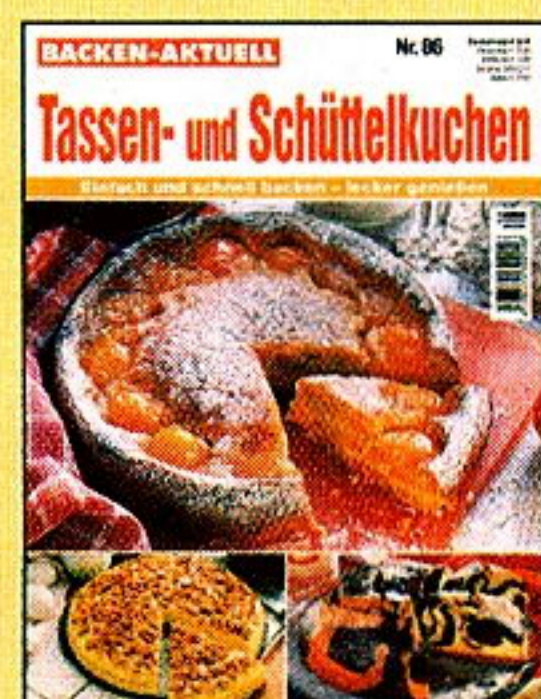
BA 082 D€ 2,00



BA 083 D€ 2,00



BA 085 D€ 2,00



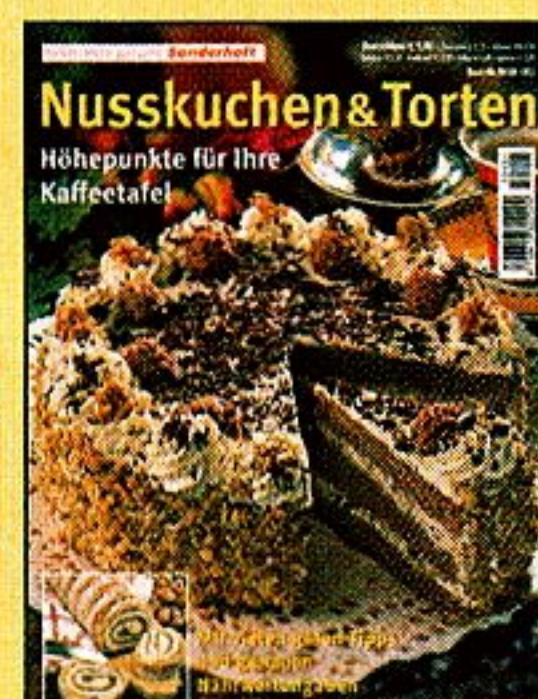
BA 086 D€ 2,00



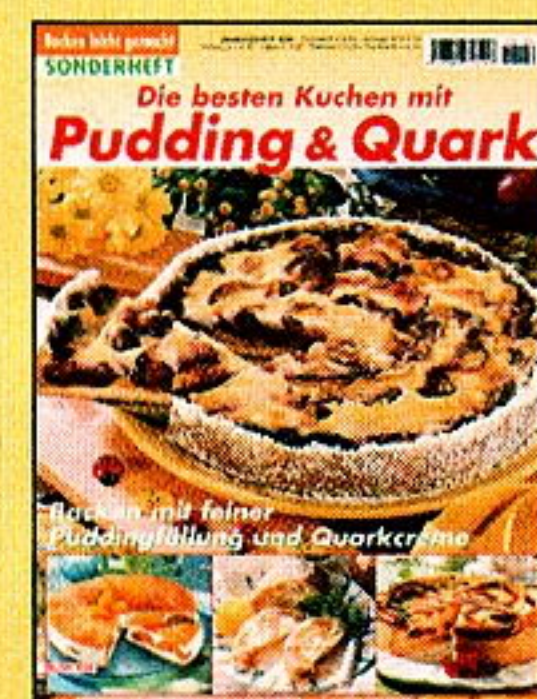
BLSH 096 D€ 3,50



BLSH 099 D€ 3,50



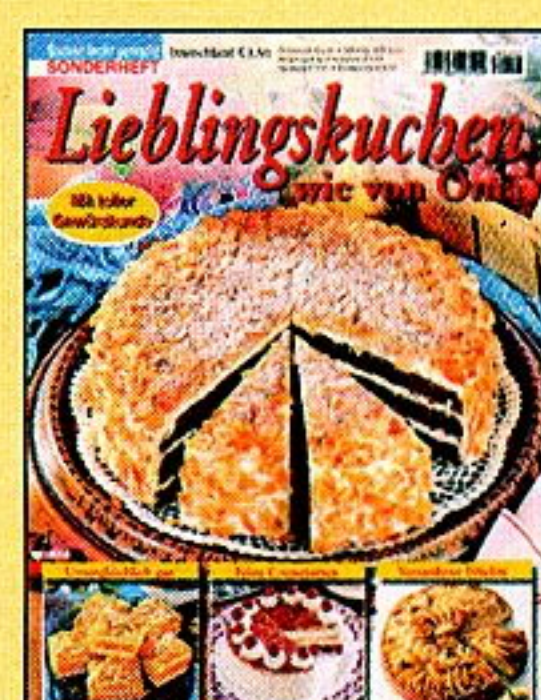
BLSH 105 D€ 2,00



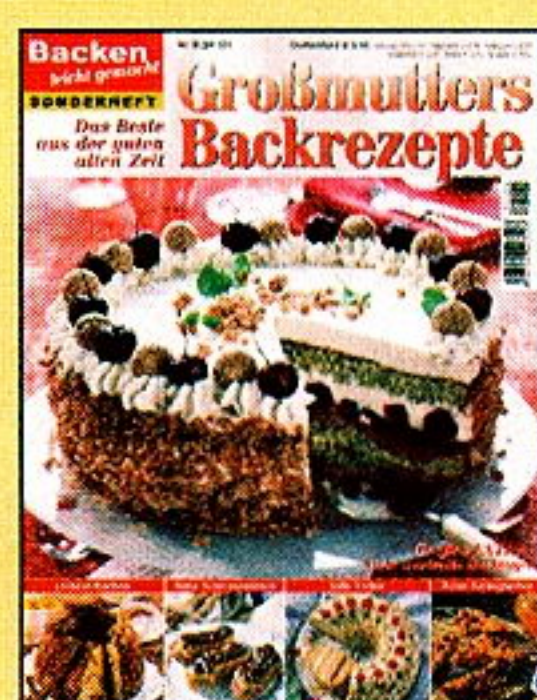
BLSH 106 D€ 3,50



BLSH 115 D€ 3,50



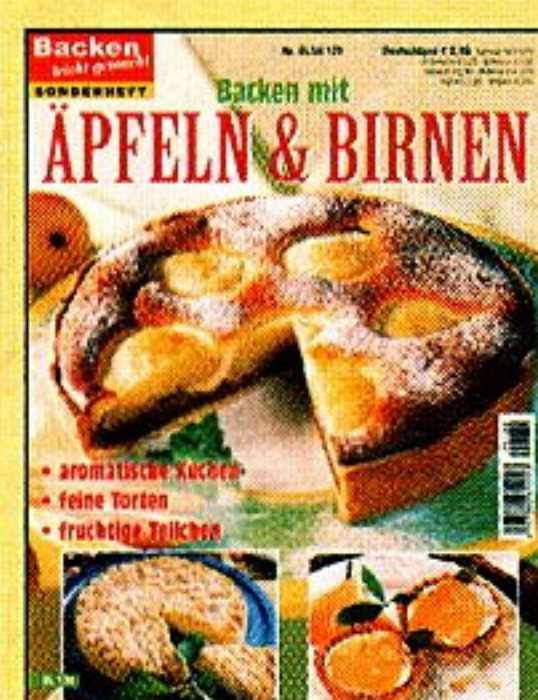
BLSH 117 D€ 3,50



BLSH 121 D€ 3,50



BLSH 127 D€ 2,00



BLSH 130 D€ 2,00



BP 01/07 D€ 3,50

BESTELLCOUPON

Diesen Coupon in Druckbuchstaben ausfüllen und senden an: **OZ Verlag-Bestellservice, Römerstraße 90, 79618 Rheinfelden, Tel.: 07623/964-155, Fax: 07623/964-255** oder bestellen Sie bequem per E-Mail Bestellservice@oz-verlag.de. Zu dem Gesamtbetrag Ihrer Bestellung kommen **D€ 1,55** Versandkosten hinzu (Ausland auf Anfrage). Ab einem Bestellwert von **D€ 18,00** entfallen diese Kosten

Bitte liefern Sie mir aus Ihrem Programm nachstehende Hefte:

Name/Vorname _____ Geburtsdatum _____

Straße/Hausnummer _____ Tel./Fax _____

(Für Rückfragen und besondere Angebote)

PLZ/Wohnort _____ E-Mail _____

Ich zahle bequem und bargeldlos per Bankeinzug (Ausland nur per Überweisung oder Rechnung)

Geldinstitut/BLZ _____ Konto-Nr. _____

Datum/Unterschrift _____

Einzelbestellungen Österreich: Leserservice • St. Leonharder Str. 10 • A-5081 Anif • Tel: 0043/6246/882-121 oder Fax: 882-5277

Einzelbestellungen Schweiz: Aboservice • Postfach • CH-4105 Biel-Benken • Tel: 0041/61/7269444

BA 087