

Sie finden in diesem Buch

Wichtige Grundrezepte und Tips

- 9 Der Hefeteig
- 11 Der Rührteig
- 12 Der Blätterteig
- 16 Der Mürbeteig
- 17 Der Brandteig
- 18 Der Ausbackteig
- 19 Der Strudelteig
- 19 Der Biskuitteig
- 21 Die Baisermasse
- 21 Formen, Rollen, Flechten
- 24 Für den Start in die Praxis



Wenn Gäste kommen

- 26 Beliebte Obstkuchen
- 34 Die feinen Kuchen zum Kaffee
- 44 Sonntags-Torten
- 56 Für den Teilchen-Teller
- 72 Das schmeckt zum 5-Uhr-Tee
- 80 Gebäck zu Bier und Wein

Party-Gebäck für viele

- 86 Knusperkleine Snacks
- 88 Herzhaftes vom Blech
- 90 Pizza-Varianten



Backen für Familienfeste

- 94 Für den Kindergeburtstag
- 98 Kein Festtag ohne Kuchen
- 100 Die Torte zur Hochzeit

Menü-Gebäck mit Tradition

- 102 Beliebte Begleiter
- 104 Pastete und Pastetchen
- 106 Gebackene Desserts



Große Weihnachtsbäckerei

- 112 Backbeginn November
- 116 Gebackene Kinderwünsche
- 118 Geschenke aus Teig
- 124 Für den bunten Teller
- 132 Beliebte Weihnachtsplätzchen
- 142 Weihnachtsspezialitäten
- 148 Festliches Konfekt



Großmutter's Backgeheimnisse

- 182 Mehlspeisen anno dazumal
- 188 Die besten Mittwochs-Kuchen
- 194 Für das Kaffeekränzchen
- 200 Große Torten-Nostalgie



Gebäck zum Jahreswechsel

- 154 Für die Silvesternacht
- 158 Backen für den Neujahrstag

Osterüberraschungen

- 160 Osterfiguren
- 162 Osterfladen, Osterbrote
- 164 Osterspezialitäten

Vollkorngebäck

- 168 Gesundheits-Kuchen heute

Brot und Brötchen

- 170 Süße Brote
- 171 Rustikale Brotlaibe
- 177 Brötchen, Brezen, Hörnchen

Backwissen im Überblick

- 217 Feine Verzierungen
- 218 Backgeräte und Backformen
- 220 Backzutaten von A bis Z
- 223 Lexikon der Backkunst
- 227 Kuchen in der Vorratsdose
- 227 Kuchen im Gefriergerät

Zum Nachschlagen

- 233 Register der Gebäckarten
- 236 Rezept- und Sachregister

Der Biskuitteig

Wichtige Grundrezepte und Tips

Der Arbeitsablauf:

• Der Arbeitsablauf entspricht vollkommen dem für den Biskuitboden mit Backpulver. Einzige Abweichung: Das Mehl und die Speisestärke werden ohne Backpulver über die Schaummasse gesiebt und untergezogen. Nur der Boden der Springform wird ausgefettet nicht der Rand!

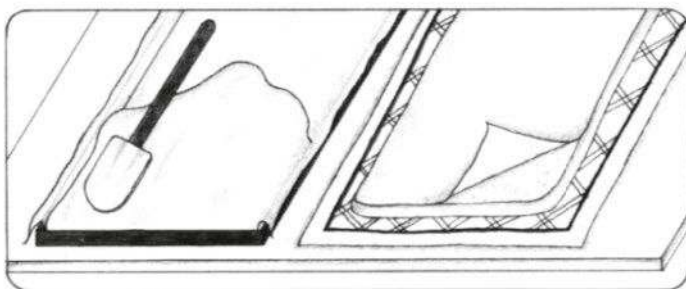
Schokoladen-Biskuitboden

Zutaten für 1 Springform von 26 cm Ø:

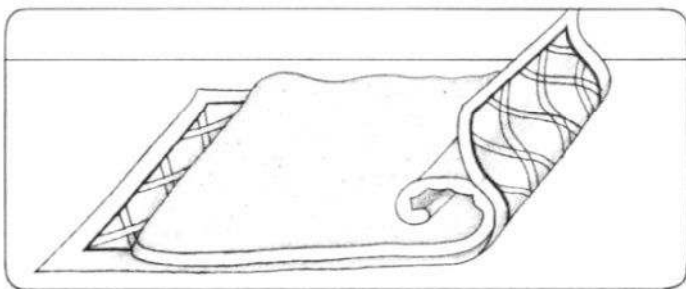
6 Eigelbe · 180 g Zucker · 1 Päckchen Vanillinzucker · 6 Eiweiße · 80 g Mehl · 60 g Speisestärke · 60 g Kakao- oder Schokoladenpulver

Der Arbeitsablauf:

• Der Arbeitsablauf entspricht wiederum ganz dem des Biskuitbodens mit Backpulver. Kleine Abwandlung: Das Mehl mit der Speisestärke und dem Kakao- oder Schokoladenpulver über die Schaummasse sieben und unterheben. Nur den Boden der Form ausfetten!



Den Biskuitteig für eine Roulade gleichmäßig auf das mit Pergamentpapier ausgelegte Backblech streichen. Die Teigplatte nach dem Backen auf ein Tuch stürzen, das Pergamentpapier abziehen und den Biskuit mit einem feuchten Tuch bedecken.



Die Füllung auf den Biskuit streichen und diesen mit Hilfe des Tuchs zur Roulade formen.

Biskuitmasse für Rouladen

Zutaten für 1 Roulade:

8 Eigelbe · 100 g Zucker · 4 Eiweiße · 80 g Mehl · 20 g Speisestärke

Der Arbeitsablauf:

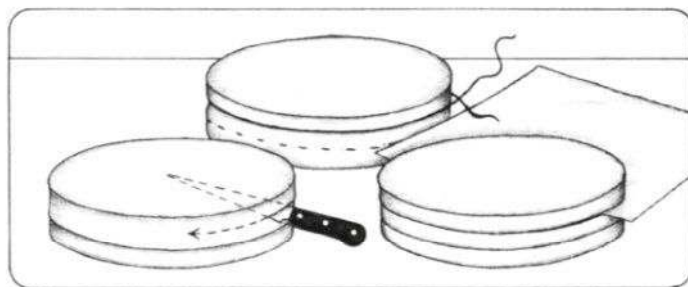
• Den Backofen auf 240° vorheizen. Die Eigelbe und die Hälfte des Zuckers mit den Rührbesen des elektrischen Handrührgeräts gut schaumig rühren.
• Die Eiweiße flaumig schlagen, unter ständigem Schlagen lang-

sam den restlichen Zucker einrieseln lassen und so lange weiter schlagen, bis der Eischnee gut steif ist.

- Den Eischnee bergartig auf die Eigelbmasse füllen.
- Das Mehl mit der Speisestärke über den Eischnee sieben und beides mit einem Rührlöffel vorsichtig unter die Eigelbmasse heben.
- Ein Backblech vollständig mit Pergamentpapier auslegen.
- Den Biskuitteig gleichmäßig auf das Pergamentpapier streichen.
- Das Backblech in den Backofen auf die mittlere Schiene schieben und die Teigplatte 8–10 Minuten backen. Sie ist gar, wenn sie goldgelb ist.
- Die Teigplatte auf ein Küchentuch stürzen und das Pergamentpapier abziehen. Die Teigplatte locker mit einem feuchten Tuch bedecken und abkühlen lassen.
- Die Füllung nach dem jeweiligen Rezept zubereiten, die abgekühlte Biskuitplatte damit bestreichen und mit Hilfe des Tuchs zu einer Roulade formen. Sie wird mit Puderzucker besiebt oder anderweitig verziert.

Unsere Tips

- Für einen Tortenboden aus Biskuitmasse ohne Backpulver wird immer nur der Boden, nicht aber der Rand der Form mit Fett ausgestrichen und mit Mehl oder Semmelbröseln ausgestreut. Nur wenn der Biskuitteig mit Backpulver zubereitet wurde, fettet man auch den Rand aus.
- Die zarte Biskuitmasse aus Eigelb, Zucker und Eischnee muß rasch verarbeitet werden. Niemals darf der Eischnee unter die Eigelbmasse gerührt werden, da hierbei die Luftbläschen im Eischnee zerstört werden, und die Lockerheit des Teigs verloren-



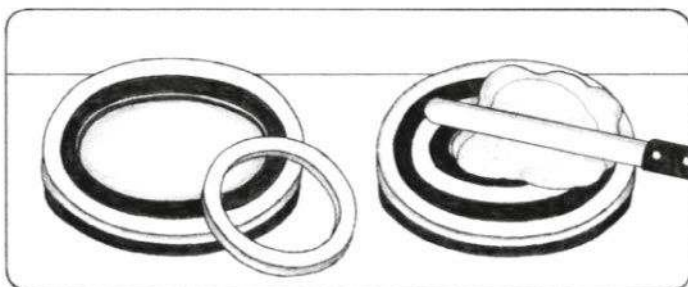
Biskuitböden durchschneiden: Entweder mit einem spitzen, langen Messer bis zur Mitte einstechen und den Boden drehen, bis die Schicht abgetrennt ist; oder die Schichten mit einem starken Faden durchtrennen. Die Schichten am besten mit starkem Papier oder dünner Pappe abheben.

ginge. Auch das gesiebte Mehl, das gegebenenfalls mit Speisestärke, Kakao- oder Backpulver vermischt wurde, sollte nicht unter den Teig gerührt, sondern untergezogen oder untergehoben werden: Mit einem Rührlöffel wird die Masse vom Grund der Schüssel immer wieder über den Eischnee beziehungsweise das Mehl gehoben, bis alles gut miteinander gemischt ist.

- Biskuitmasse darf nach dem Zubereiten nicht mehr lange stehen, sondern muß sofort in den gut vorgeheizten Backofen geschoben und gebacken werden. Durch längeres Stehen kann der Teig zusammenfallen und an Lockerheit verlieren.
- Wichtig für die Qualität der Biskuitmasse ist der tadellos steife Eischnee. Damit er gelingt, müssen Schüssel und Schneebesen oder die Rührbesen des Handrührgeräts völlig frei von Fett und Eigelbspuren sein. Die Eier also sehr sorgfältig in Eiweiße und

Eigelbe trennen. Das Eiweiß erst ohne Zucker zu einer weichen, flaumigen Masse schlagen. Dann den Zucker langsam einrieseln lassen und weiterschlagen, bis der Eischnee glänzendweiß und steif ist. Ein Schnitt mit dem Messer in die Oberfläche von fertig geschlagenem Eischnee muß sichtbar bleiben.

- Für das Durchschneiden von Tortenböden gibt es mehrere Methoden (→Zeichnung Seite 20).
- Für die Schachbrett-Torte (→Rezept Seite 206) wird ein Schokoladen-Biskuitboden in gleich große Ringe geschnitten. Als Hilfsmittel für das Ausschneiden der Ringe Gläser, Tassen, Untertassen und Teller verwenden. Den untersten ganzen Boden mit Creme bestreichen, dann schichtweise die dunklen Ringe versetzt mit Creme darauflegen, bis alle Ringe verbraucht sind. Den Abschluß bildet ein ganzer Boden. Für eine besonders hohe Torte einen hellen und einen dunklen Biskuitboden in Ringe schneiden.



Die Ringe aus hellem und aus dunklem Biskuit versetzt übereinanderlegen und die Zwischenräume immer mit Creme ausstreichen.

Die Baisermasse

Baisermasse, auch nur Baiser oder Meringe genannt, ist »nichts weiter« als getrockneter Eischnee mit Zucker.

Das Grundrezept

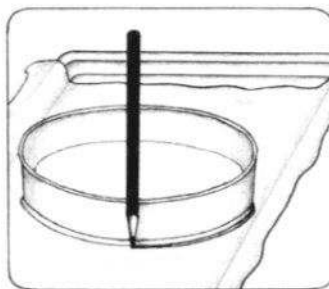
Zutaten für etwa 12 Baisers:
 ¼ l Eiweiß (von etwa 8 Eiern) · 200 g Kristallzucker
 150 g Puderzucker · 30 g Speisestärke

Der Arbeitsablauf:

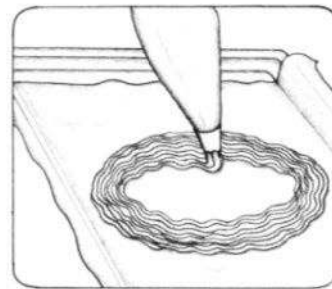
- Die Eiweiße steif schlagen (am besten mit den Rührbesen des elektrischen Handrührgeräts) und unter ständigem Schlagen langsam den Kristallzucker einrieseln lassen.
- Den Puderzucker mit der Speisestärke über den Eischnee sieben und mit dem Rührlöffel – keinesfalls mit den Rührbesen des Handrührgeräts! – unter den Eischnee heben.
- Die Baisermasse in einen Spritzbeutel mit großer Loch- oder Sterntülle füllen und je nach Rezept die gewünschten Formen spritzen.
- Für die Baisermasse wird das Backblech stets mit Pergamentpapier ausgelegt. Am einfachsten zeichnet man sich zuvor mit Bleistift die gewünschten Formen in entsprechendem Abstand auf das Pergamentpapier und füllt sie dann mit der Schaummasse aus.
- Den Backofen auf 100° vorheizen und die Baisermasse auf der mittleren Schiene 8 Stunden trocknen lassen; die Tür des Backofens muß während dieser Zeit durch einen Kochlöffelstiel einen Spalt offen gehalten werden.

Die Baisermasse

- Baiserschalen, Baisertorteletts und Baiserkuchenböden können beliebig mit Sahne, Obst oder Eiscreme gefüllt werden.



Für einen Tortenboden aus Baisermasse das Backblech mit Pergamentpapier auslegen und mit Hilfe einer Springform den Kreis markieren.



Die Baisermasse in einen Spritzbeutel mit großer Loch- oder Sterntülle füllen und den vorgezeichneten Tortenboden damit ausspritzen.

Nußbaiser

Nußbaiser wird genau nach dem Grundrezept für Baisermasse hergestellt. Zusätzlich zur Speisestärke gibt man 150 g feingemahlene Hasel- und Walnüsse zum Eischnee.

Schokoladenbaiser

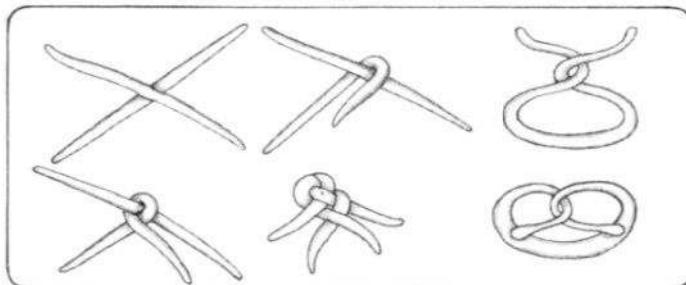
Schokoladenbaiser wird genau nach dem Grundrezept hergestellt. Zusätzlich zur Speisestärke gibt man 60 g gesiebtes Kakao-pulver oder feingeriebene Schokolade zum Eischnee.

Formen, Rollen, Flechten

Wird zum Backen keine Backform verwendet, müssen Sie den Teig mit den Händen formen. Wie man etwas kompliziertere Teiggebilde formt, zeigen die nachstehenden Zeichnungen.

Brezen

Für Brezen zunächst gleich dicke und gleich lange Teigstränge rollen, deren Enden allmählich dünner werden. Aus den Strängen Brezen formen und die Enden mit leichtem Druck auf den beiden dickeren Seiten befestigen.



So entstehen Brezen, wie die Hefeteigbrezeln (→Rezept Seite 177) und kleine Viererzöpfe aus zwei Strängen.



Gedeckter Apfelkuchen

Zutaten für 1 Springform von 26 cm Ø :
 300 g Mehl, 250 g Zucker
 150 g Butter, 1 Ei
 1 Prise Salz ◊
 750 g Äpfel, Saft von 1 Zitrone
 ½ Teel. gemahlener Zimt
 je 50 g Korinthen,
 Mandelblättchen und
 gemahlene Haselnüsse ◊
 2 Eßl. Aprikosenmarmelade
 4 Eßl. Puderzucker
 2 Schnapsgläser Kirschwasser

Bei 12 Stücken pro Stück etwa 1765 Joule/420 Kalorien

Das gesiebte Mehl mit 150 g Zucker, der Butter, dem Ei und dem Salz verkneten. Den Teig zugedeckt 2 Stunden im Kühlschrank ruhen lassen. Den

Backofen auf 200° vorheizen. Zwei Drittel des Teiges dünn ausrollen, Boden und Rand einer Springform auslegen. Den Teigboden mehrmals einstechen und 15 Minuten auf der zweiten Schiene von unten backen. Die Äpfel schälen, vierteln, vom Kerngehäuse befreien und mit dem restlichen Zucker, dem Zitronensaft, dem Zimt, den Korinthen, den Nüssen und wenig Wasser 10 Minuten dünsten. Den restlichen Teig rund ausrollen. Den Kuchenboden mit den Äpfeln füllen. Die Teigplatte darüberlegen. Den Kuchen weitere 30 Minuten backen, dann in der Form erkalten lassen und mit der erhitzten Marmelade bestreichen. Die Marmelade trocknen lassen. Den Puderzucker mit dem Kirschwasser verrühren und den Kuchen damit glasieren.

Apfel-Gitterkuchen

Zutaten für 1 Springform von 26 cm Ø :
 300 g Mehl, 200 g Butter
 175 g Zucker, 1 Ei
 abgeriebene Schale von 1 Zitrone ◊
 1 kg säuerliche Äpfel
 Saft von 1 Zitrone
 50 g Rosinen
 50 g Zucker
 ½ Teel. gemahlener Zimt ◊
 2 Eier, 3 Eßl. Milch
 1 Eßl. Zucker
 1 Eßl. Vanille-Puddingpulver

Bei 12 Stücken pro Stück etwa 1595 Joule/380 Kalorien

Das gesiebte Mehl mit der Butter, dem Zucker, dem Ei und der Zitronenschale verkneten. Den Teig zugedeckt

2 Stunden kühl stellen. Die Äpfel schälen, vierteln, vom Kerngehäuse befreien, in dünne Scheibchen schneiden und mit dem Zitronensaft, den Rosinen, dem Zucker und dem Zimt mischen. Den Backofen auf 200° vorheizen. Den Teig ausrollen und Boden und Rand einer Springform damit auslegen, den Teigboden mehrmals einstechen und die Äpfel darauf verteilen. Den restlichen Teig für das Gitter in schmale Streifen schneiden. Die Eier mit der Milch, dem Zucker und dem Puddingpulver verquirlen und über die Äpfel gießen. Die Teigstreifen gitterartig darüberlegen. Den Kuchen auf der zweiten Schiene von unten 50–60 Minuten backen, dann in der Form etwas abkühlen lassen und zum völligen Erkalten auf ein Kuchengitter legen.



Elsässer Apfelkuchen

Zutaten für 1 Obstkuchenform von 26 cm Ø:
200 g Mehl, 100 g Butter
1 Eigelb, 30 g Zucker
1 Messerspitze Salz
2 Eßl. kaltes Wasser ◊
500–750 g säuerliche Äpfel
2 Eßl. Zitronensaft ◊
100 g Zucker, 3 Eier
1 Vanilleschote, ½ l Sahne

Bei 12 Stücken pro Stück etwa 1115 Joule/265 Kalorien

Das gesiebte Mehl mit der Butter, dem Eigelb, dem Zucker, dem Salz und dem Wasser verkneten. Den Teig in Alufolie gewickelt 2 Stunden im Kühlschrank ruhen lassen. Die Äpfel schälen, vierteln und die Kerngehäuse entfer-

nen. Die Apfelviertel gleichmäßig längs einschneiden und mit dem Zitronensaft bestreichen. Den Backofen auf 200° vorheizen.

Den Teig 4 mm dick ausrollen und eine Obstkuchenform mit glattem Rand damit auslegen. Den Boden mit einer Gabel mehrmals einstechen und mit den Apfelvierteln belegen. Den Kuchen auf der zweiten Schiene von unten 35 Minuten backen. Den Zucker mit den Eiern schaumig rühren. Die Vanilleschote aufschlitzen, das Mark herauskratzen und mit der Sahne unter die Eimasse mischen. Den Kuchen damit übergießen und weitere 25–35 Minuten backen. Den Apfelkuchen in der Form etwas abkühlen lassen und zum völligen Erkalten auf ein Kuchengitter legen.



Steirischer Apfelkuchen

Zutaten für 1 Backblech:
600 g Mehl
1 Päckchen Backpulver
200 g Butter, 50 g Zucker
½ Teel. Salz, ¼ l Milch ◊
1½ kg Äpfel
4 Eßl. Zitronensaft
abgeriebene Schale von 1 Zitrone
125 g Zucker
1 Teel. gemahlener Zimt
100 g Rosinen
100 g gehackte Haselnüsse ◊
200 g Aprikosenmarmelade
100 g Puderzucker
2 Eßl. Zitronensaft

Bei 30 Stücken pro Stück etwa 1030 Joule/245 Kalorien

Das Mehl mit dem Backpulver, der Butter, dem Zucker,

dem Salz und der Milch verkneten und zugedeckt 1 Stunde im Kühlschrank ruhen lassen. Die Äpfel schälen, grobraspeln und mit dem Zitronensaft und der -schale, dem Zucker, dem Zimt, den Rosinen und den Nüssen mischen. Den Backofen auf 200° vorheizen. Den Teig ausrollen, Boden und Rand des Backblechs damit auslegen, die Apfelmischung daraufstreichen, vom restlichen Teig Streifen schneiden und diese als Gitter über den Kuchen legen. Den Kuchen auf der mittleren Schiene 30 Minuten backen. Das Teiggitter mit der erhitzten Marmelade bestreichen. Den Puderzucker mit dem Zitronensaft verrühren und das Gitter glasieren. Den abgekühlten Kuchen in 30 Stücke teilen.



Nußkuchen

Zutaten für 1 Kastenform von 30 cm Länge:

250 g weiche Butter
200 g Zucker
1 Päckchen Vanillinzucker
4 Eier
250 g gemahlene Haselnüsse
250 g Mehl, 3 Teel. Backpulver
1 Schnapsglas Weinbrand (2 cl) ◊
4 Eßl. Puderzucker
Für die Form: Butter

Bei 15 Stücken pro Stück etwa 1680 Joule/400 Kalorien

Die Form ausfetten. Den Backofen auf 175° vorheizen. Die Butter mit dem Zucker und dem Vanillinzucker schaumig rühren. Nacheinander die Eier unterrühren, dann die Haselnüsse. Das Mehl mit

dem Backpulver sieben und nach und nach unter den Teig rühren. Zuletzt den Weinbrand unterziehen. Den Teig in die Form füllen und auf der zweiten Schiene von unten 1 Stunde und 10 Minuten backen. Den erkalteten Kuchen mit dem Puderzucker besieben.

Unser Tip

Machen Sie bei hohen Kuchen vorsichtshalber immer die Stäbchenprobe: Gegen Ende der Backzeit ein Holzstäbchen in die Mitte des Kuchens stecken und wieder herausziehen. Bleibt kein Teig mehr am Holzstäbchen hängen, ist der Kuchen gar.



Krümelkuchen

Zutaten für 1 Springform von 26 cm Ø:

200 g Butter
200 g Zucker
1 Ei
abgeriebene Schale von 1 Zitrone
500 g Mehl
1 Teel. Backpulver ◊
450 g Sauerkirschkonfitüre oder Aprikosenmarmelade
50 g abgezogene gemahlene Mandeln ◊
4 Eßl. Puderzucker
Für die Form: Butter

Bei 12 Stücken pro Stück etwa 2140 Joule/510 Kalorien

Eine Springform mit Butter austreichen. Den Backofen auf 175–200° vorheizen. Die Butter mit dem Zucker

schaumig rühren. Das Ei und die Zitronenschale unterrühren. Das Mehl mit dem Backpulver sieben und einige Löffel von dem Mehlgemisch unter die Buttermischung rühren. Den Rest des Mehls darüber schütten und rasch mit den Fingerspitzen zu Krümeln verarbeiten. Die Hälfte des Teiges in die Springform füllen, leicht in die Form drücken und die Konfitüre darüberstreichen. Den restlichen Teig mit den Mandeln mischen und über die Konfitüre krümeln. Den Kuchen auf der zweiten Schiene von unten 50 Minuten backen, dann auf einem Kuchengitter abkühlen lassen und mit dem Puderzucker besieben.



Orangenkuchen

Zutaten für 1 Kastenform von 30 cm Länge:
 250 g weiche Butter
 250 g Zucker, 3 Eier
 4 Eigelbe, 100 g Mehl
 1 Prise Salz
 1 Schnapsglas Orangenlikör
 abgeriebene Schale von
 2 Orangen und 1 Zitrone
 2 Eßl. Orangensaft
 100 g Speisestärke
 100 g abgezogene gemahlene
 Mandeln
 100 g feingewürfeltes
 Orangeat ◊
 100 g Orangengelee
 200 g Puderzucker
 3 Eßl. Orangensaft
 Für die Form: Butter und
 Semmelbrösel

Bei 18 Stücken pro Stück etwa
 1490 Joule/355 Kalorien

Die Kastenform ausfetten und mit Semmelbröseln ausstreuen. Den Backofen auf 180° vorheizen. Die Butter mit dem Zucker schaumig rühren, nacheinander die Eier, die Eigelbe und wenig Mehl zufügen. Das Salz, den Orangenlikör, die Orangen- und Zitronenschale sowie den -saft unter den Teig rühren. Das restliche Mehl mit der Speisestärke, den Mandeln und 80 g Orangeat unter den Teig heben. Den Teig in die Form füllen und auf der zweiten Schiene von unten 1 Stunde und 20 Minuten–1½ Stunden backen. Den Kuchen mit dem erhitzten Orangengelee bestreichen. Den Puderzucker mit dem Orangensaft verrühren. Den Kuchen damit glasieren und mit dem restlichen Orangeat bestreuen.



Pistazien-Napfkuchen

Zutaten für 1 Rosen- oder Springform von 22 cm Ø :
 120 g Marzipan-Rohmasse
 100 g geschälte gemahlene
 Pistazien
 1 Eßl. Arrak ◊
 250 g Butter
 250 g Zucker
 5 Eigelbe
 1 Prise Salz
 1 Eßl. Arrak
 5 Eiweiße
 180 g Mehl
 140 g Speisestärke
 1 Teel. Backpulver ◊
 100 g Schokoladen-Fettglasur
 25 g gehackte Pistazien
 Für die Form: Butter und
 Semmelbrösel

Bei 12 Stücken pro Stück etwa
 2140 Joule/510 Kalorien

Die Form ausfetten und mit Semmelbröseln ausstreuen. Den Backofen auf 180° vorheizen. Die Marzipan-Rohmasse mit den Pistazien und dem Arrak verkneten, 1 cm dick ausrollen und würfeln. Die Butter mit der Hälfte des Zuckers, den Eigelben, dem Salz und dem Arrak schaumig rühren. Die Eiweiße mit dem restlichen Zucker zu steifem Schnee schlagen und unter die Eigelbmasse heben. Das Mehl mit der Speisestärke, dem Backpulver und den Marzipanwürfeln unterheben. Den Teig in die Form füllen, auf der zweiten Schiene von unten 50–60 Minuten backen und auf einem Kuchengitter abkühlen lassen. Die Fettglasur im Wasserbad zerlassen. Den Kuchen damit überziehen und mit den gehackten Pistazien bestreuen.



Quiche lorraine

Lothringer Käsetorte

Zutaten für 1 Springform von

26 cm Ø :

200 g Mehl

100 g Butter

½ Teel. Salz

5 Eßl. Wasser ◊

200 g Frühstücksspeck (Bacon)
oder gekochter Schinken

3 Eier

¼ l Sahne

1 Prise weißer Pfeffer

125 g frisch geriebener
Emmentaler Käse

Für die Form: Butter und Mehl

Bei 12 Stücken pro Stück etwa
1260 Joule/300 Kalorien

Eine Springform von 26 cm Ø
oder zwei kleine Springformen
mit Butter ausstreichen und
mit Mehl ausstäuben.

Das Mehl auf ein Backbrett
sieben, die Butter in Flöckchen
darüber verteilen und das Salz
darüberstreuen. In die Mitte
des Mehls eine Mulde drücken,
das Wasser hineingießen und
alle Zutaten rasch zu einem
Mürbeteig verkneten. Den Teig
in Alufolie oder Pergamentpapier
eingewickelt 2 Stunden im
Kühlschrank ruhen lassen.

Den Backofen auf 200° vor-
heizen. Den Teig auf einer be-
mehlten Fläche etwa 4 mm
dick ausrollen und Rand und
Boden der Springform damit
auslegen. Den Teigboden
mehrmals mit einer Gabel ein-
stechen.

Den Speck in Scheiben schnei-
den und den Teig damit be-
legen. Die Eier mit der Sahne
und dem Pfeffer verquirlen.
Den geriebenen Käse unterzie-
hen. Die Masse über die

Speckscheiben gießen und
glattstreichen. Die Quiche auf
der zweiten Schiene von unten
30 Minuten backen.

Die Quiche lorraine nach dem
Backen einige Minuten in der
Form abkühlen lassen, dann
auf eine Tortenplatte schieben
und noch warm aufschneiden.
Man isst die Quiche zum Wein.
Am besten paßt dazu ein trok-
kener Elsässer Weißwein.

Unser Tip

Sie können die Quiche
lorraine auch mit Hefe-
teig zubereiten. Dafür
250 g Mehl mit 15 g He-
fe, ¼ l lauwarmen Milch,
1 Prise Salz, 1 Ei und
40 g geschmolzener But-
ter verkneten.

Soll die Quiche für ei-
nen größeren Personen-
kreis reichen, so können
Sie sie auch auf einem
Backblech backen. Den
Rand des Backblechs
vorsichtshalber an der
einen Schmalseite durch
einen dreifach gefal-
ten Streifen aus Alufolie
erhöhen, damit die Fül-
lung beim Backen nicht
vom Blech läuft.

Wenn Gäste kommen

Zartes Käsegebäck

Zutaten für etwa 50 Stück:
450 g Blätterteig, tiefgefroren
oder selbstbereitet
(→ Rezept Seite 12)
100 g geriebener Sbrinz-Käse
(milder Schweizer Hartkäse)
2 Eßl. Milch, 2 Eigelbe
100 g geriebener Emmentaler
Käse
½ Teel. edelsüßes Paprikapulver

Pro Stück etwa 230 Joule/
55 Kalorien

Tiefgefrorenen Blätterteig in 30–60 Minuten auftauen lassen, dann in zwei Teile teilen. Für die Käseschleifen das Backbrett mit einem Teil des geriebenen Sbrinz-Käses bestreuen und darauf den Blätterteig ½ cm dick ausrollen. Die Milch mit den Eigelben verquirlen und die Oberfläche des Teiges damit bestreichen. Wieder einen Teil des Käses daraufstreuen, den Teig zusammenfalten und nochmals ausrollen. Die Oberfläche zuletzt mit dem restlichen Käse bestreuen. Dann den Teig 3 mm dick ausrollen, in 8 cm breite Streifen zerschneiden und jeweils 4 Streifen übereinanderlegen. Davon ½ cm dicke Scheibchen abschneiden und diese zu Schleifen drehen. Ein Backblech kalt abspülen, die Schleifen darauflegen und 15 Minuten ruhen lassen. Den Backofen auf 210° vorheizen. Die Käseschleifen 8–10 Minuten auf der mittleren Schiene backen.

Mit der zweiten Teighälfte wie mit der ersten verfahren, nur jeweils den mit dem Paprikapulver vermischten Emmentaler Käse auf den Teig streuen. Aus der Teigplatte mit einem Teiggrädchen 10 cm lange Streifen schneiden, diese mit dem restlichen verquirlten Eigelb bestreichen und den restlichen Käse daraufstreuen. Die Stangen ebenfalls auf einem kalt abgespülten Backblech 15 Minuten ruhen lassen, dann 8–10 Minuten backen.





Husaren-Krapferl

Zutaten für etwa 60 Krapferl:

1 Vanilleschote
200 g Butter
100 g Zucker
2 Eigelbe
1 Prise Salz
300 g Mehl
100 g gemahlene Haselnüsse ◊
½ Tasse Puderzucker
150 g Johannisbeermarmelade

Pro Stück etwa 315 Joule/
75 Kalorien

Die Vanilleschote der Länge nach aufschlitzen und das Mark herauskratzen. Die Butter mit dem Zucker, den Eigelben, dem Vanillemark und dem Salz auf einem Backbrett verkneten. Das Mehl darüber sieben, die gemahlene Haselnüsse darüberstreuen und alles

zu einem Mürbeteig verarbeiten. Den Teig in Alufolie gewickelt 2 Stunden im Kühlschrank ruhen lassen. Den Backofen auf 200° vorheizen. Aus dem Teig eine lange Rolle formen, gleichmäßige Scheiben davon abschneiden, diese zu Kugeln formen und in jede Kugel mit dem Kochlöffelstiel eine kleine Vertiefung drücken. Die Krapferl auf ein Backblech legen und auf der mittleren Schiene 12–15 Minuten backen. Die Krapferl auf einem Kuchengitter erkalten lassen, dann mit dem Puderzucker besieben. Die Marmelade erhitzen, glattrühren und die Vertiefungen der Krapferl damit füllen. Die Marmelade 1–2 Tage gut trocknen lassen, ehe die Krapferl in eine Dose geschichtet werden.



Linzer Kranzerl

Zutaten für etwa 50 Stück:

4 hartgekochte Eigelbe
120 g Puderzucker
200 g Butter
2 Päckchen Vanillinzucker
1 Prise Salz, 300 g Mehl ◊
120 g Mandeln, 100 g Zucker
2 Eigelbe
½ Tasse Johannisbeergelee

Pro Stück etwa 420 Joule/
100 Kalorien

Die hartgekochten Eigelbe durch ein Haarsieb streichen und mit 80 g gesiebtm Puderzucker und der Butter schaumig rühren. Den Vanillinzucker, das Salz und das gesiebte Mehl zufügen und alles verkneten. Den Mürbeteig in Alufolie gewickelt 2 Stunden im Kühlschrank ruhen lassen.

Die Mandeln mit kochendheißem Wasser überbrühen, abziehen und grobhacken. Die Mandelstücke mit dem Zucker mischen. Den Backofen auf 200° vorheizen. Den Teig 4 mm dick ausrollen und Ringe von etwa 5 cm Ø ausstechen. Die rohen Eigelbe verquirlen, die Ringe einseitig damit bestreichen und mit der feuchten Seite in die Mandel-Zucker-Mischung drücken. Die Ringe mit der Mandelseite nach oben auf ein Backblech legen und auf der mittleren Schiene des Backofens 10–15 Minuten backen. Das Gebäck vom Backblech heben und abkühlen lassen. Dann die Unterseiten mit Johannisbeergelee bestreichen, je zwei Ringe zusammensetzen und mit dem restlichen Puderzucker besieben.



Basler Leckerli

Zutaten für etwa 80 Stück:

350 g Honig

350 g Zucker

je 100 g abgezogene Mandeln,

Haselnüsse und Walnüsse

je 125 g Orangeat und Zitronat

500 g Mehl

30 g gemahlener Zimt

abgeriebene Schale von

1 Zitrone

2 Teel. gemahlene

Gewürnelken

1 Messerspitze geriebene

Muskatnuß

2 Teel. Pottasche

2 Teel. Hirschhornsalz

je 1 Schnapsglas Arrak und

Kirschwasser (je 2 cl)

Für das Backblech: Butter

Pro Stück etwa 380 Joule/
90 Kalorien

Den Honig mit 250 g Zucker unter Rühren aufkochen lassen. Die Mandeln, die Hasel- und die Walnüsse, das Orangeat und das Zitronat kleinhacken. Das gesiebte Mehl damit mischen. Alle Gewürze von Zimt bis Hirschhornsalz mit der Mehlmasse und dem heißen Honig-Zucker-Gemisch verrühren. Das Kirschwasser und den Arrak unterkneten, einen Laib formen und diesen zugedeckt 3–4 Stunden bei Raumtemperatur stehen lassen. Den Backofen auf 200° vorheizen. Das Backblech mit Fett bestreichen. Den Teig fingerdick ausrollen, auf das Backblech legen und auf der mittleren Schiene 20 Minuten backen. Den restlichen Zucker mit wenig Wasser aufkochen, dick auf die noch warme Teigplatte streichen und diese in Rechtecke schneiden.



Wiener Vanillekipferl

Zutaten für etwa 80 Kipferl:

50 g Mandeln

50 g Haselnüsse

300 g Mehl, 100 g Zucker

1 Prise Salz, 200 g Butter

2 Eigelbe ◊

5 Päckchen Vanillinzucker

½ Tasse Puderzucker

Pro Stück etwa 230 Joule/
55 Kalorien

Die Mandeln überbrühen, abziehen und feinmahlen. Die Haselnüsse ebenfalls feinmahlen. Das Mehl auf ein Backblech sieben, Mandeln und Haselnüsse, den Zucker, das Salz, die kalte Butter in Flöckchen und die Eigelbe darübergeben und alles zu einem Mürbeteig verkneten. Den Teig in Alufo-

lie gewickelt 2 Stunden im Kühlschrank ruhen lassen. Den Backofen auf 190° vorheizen. Den Teig portionsweise zu bleistiftdicken Röllchen formen. Die Röllchen in 5 cm lange Stücke schneiden und zu Hörnchen (Kipferl) biegen. Die Vanillekipferl auf der mittleren Schiene in 10–12 Minuten goldgelb backen. Den Vanillinzucker mit dem Puderzucker mischen und die noch warmen Kipferl vorsichtig darin wenden.

Unser Tip

Die Kipferl zum Aufbewahren lagenweise zwischen Pergamentpapier in eine Dose legen, damit sie nicht zerbrechen.



Mürbes Spritzgebäck

Zutaten für etwa 80 Stück:

300 g Butter

250 g Puderzucker

125 g Speisestärke

⅓ l Milch

1 Messerspitze Salz

abgeriebene Schale von

1 Zitrone

500 g Mehl ◊

100 g Schokoladen-Fettglasur

Für das Backblech: Butter

Pro Stück etwa 295 Joule/
70 Kalorien

Ein bis zwei Backbleche mit Butter bestreichen. Die Butter mit dem Puderzucker und der Speisestärke zu einer glatten, aber nicht schaumigen Masse verrühren. Zunächst nur ⅓ l Milch zufügen.

Das Salz, die Zitronenschale und zuletzt das gesiebte Mehl erst unterrühren, den Teig dann kneten. Die restliche Milch nur dann zum Teig geben, wenn er zum Spritzen zu fest sein sollte. Den Backofen auf 190° vorheizen.

Den Teig entweder in einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen und S-Förmchen und Ringe auf das Backblech spritzen, oder den Teig durch den Fleischwolf mit dem Spritzvorsatz drehen oder eine Gebäckspritze verwenden. Das Spritzgebäck auf der mittleren Schiene 10–12 Minuten backen, bis es hellgelb ist.

Die Schokoladenglasur im Wasserbad schmelzen lassen und das etwas abgekühlte Gebäck zu einem Drittel in die Schokolade tauchen; auf einem Kuchengitter gut trocknen lassen.

Nougatkipferl

Zutaten für etwa 80 Kipferl:

100 g weiche Butter

200 g Nougat

1 Ei

1 Päckchen Vanillinzucker

1 Messerspitze Salz

300 g Mehl

½ Teel. Backpulver ◊

50 g Schokoladen-Fettglasur

Pro Stück etwa 170 Joule/
40 Kalorien

Die möglichst weiche Butter mit dem Nougat gut verkneten. Das Ei, den Vanillinzucker und das Salz zugeben und alles gut mischen. Das Mehl mit dem Backpulver sieben und nach und nach unter die Nougatmasse kneten. Den Teig zu einer Kugel formen und in Alufolie gewickelt 3–4 Stunden

den im Kühlschrank ruhen lassen.

Den Backofen auf 190° vorheizen. Den Teig zu einer langen, dünnen Rolle formen und diese in 80 etwa 6 cm lange Stücke schneiden. Kleine Hörnchen (Kipferl) daraus formen und auf ein Backblech legen. Die Kipferl auf der mittleren Schiene 12–15 Minuten backen, bis sie hellbraun sind. Die Kipferl mit einem breiten Messer vorsichtig vom Backblech heben und auf einem Kuchengitter abkühlen lassen. Die Schokoladenglasur im Wasserbad schmelzen lassen und die Spitzen der Hörnchen in die Glasur tauchen. Die Kipferl auf ein Kuchengitter legen. Die Schokoladenglasur gut trocknen lassen, ehe die Kipferl zum Aufbewahren in eine Dose geschichtet werden.



Echter Heidesand

Zutaten für etwa 70 Stück:
 200 g Butter, 100 g Puderzucker
 50 g Marzipan-Rohmasse
 1 Teel. Vanillinzucker
 abgeriebene Schale von
 ½ Zitrone
 250 g Mehl ◊
 1 Eigelb, 1 Tasse Zucker

Pro Stück etwa 230 Joule/
 55 Kalorien

Die möglichst weiche Butter mit dem Puderzucker, dem Marzipan, dem Vanillinzucker und der Zitronenschale verrühren. Das Mehl über die Buttermasse sieben und unterkneten. Aus dem Teig gleich große Rollen von etwa 5 cm Ø formen, die Rollen in Alufolie wickeln und über Nacht im

Kühlschrank ruhen lassen. Den Backofen auf 190° vorheizen. Die Teigstangen mit dem verquirlten Eigelb bestreichen und im Zucker rollen. ½ cm dicke Scheiben abschneiden, auf ein Backblech legen und auf der mittleren Schiene 10–15 Minuten backen. Die Plätzchen auf einem Kuchengitter erkalten lassen.

Unser Tip

Marzipan-Rohmasse kann man selbst herstellen: Im Mixer 500 g abgezogene und 25 g bittere Mandeln pürieren, mit 500 g Puderzucker und 50 g Rosenwasser (in der Apotheke erhältlich) zu einer geschmeidigen Masse mischen.

Zarte Zimtsterne

Zutaten für etwa 70 Sterne:
 500 g Mandeln, 5 Eiweiße
 450 g Puderzucker
 2 Teel. gemahlener Zimt
 1 Eßl. Kirschwasser

Pro Stück etwa 315 Joule/
 75 Kalorien

Die Mandeln in der Mandelmühle feinreiben. Die Eiweiße zu steifem Schnee schlagen. Den gesiebten Puderzucker unterrühren, 1 Tasse der Eischneemasse für die Glasur beiseite stellen. Die Mandeln, den Zimt und das Kirschwasser unter den Eischnee mischen, alles schnell zusammenkneten und den Teig zugedeckt 1 Stunde im Kühlschrank ruhen lassen.

Eine Arbeitsfläche mit Zucker bestreuen, den Teig darauf 1 cm dick ausrollen und Sterne ausstechen. Die Sterne gleichmäßig mit der Eischneeglasur überziehen, auf ein Backblech legen und über Nacht bei Raumtemperatur trocknen lassen.

Den Backofen auf 160° vorheizen und die Zimtsterne 7–8 Minuten backen. Die Sterne sollen innen noch weich sein, und die Oberfläche soll weiß bleiben.

Unser Tip

Nach Belieben können Sie die Zimtsterne auf ein mit Anis bestreutes Backblech legen. Das Gebäck nimmt dadurch den Geschmack an.



Russische Mazurka

Zutaten für 1 Springform von 22 cm Ø :

5 Eigelbe
175 g feiner Zucker
1 Eßl. abgeriebene Zitronenschale
1 Eßl. Zitronensaft
250 g geröstete, pulverfein gemahlene Haselnüsse
5 Eiweiße ◊
¼ l Sahne
2 Eßl. Rum
2 Eßl. Puderzucker
bunte Zucker-Ostereier
Für die Form: Butter

Bei 12 Stücken pro Stück etwa 1450 Joule/345 Kalorien

Eine Springform mit Butter ausstreichen. Den Backofen auf 190° vorheizen. Die Eigel-

be schaumig rühren, nach und nach den Zucker untermischen und so lange rühren, bis die Masse cremig ist. Die Zitronenschale, den Zitronensaft und nach und nach die Haselnüsse untermischen. Die Eiweiße zu steifem Schnee schlagen, auf die Eigelbmasse geben und unterheben. Den Teig in die Springform füllen, glattstreichen und auf der zweiten Schiene von unten 50 Minuten backen. Sobald sich die Kuchenränder etwas von der Form gelöst haben, den Backofen abschalten und die Torte noch 15 Minuten im warmen Ofen ruhen lassen. Die Torte auf einem Kuchengitter erkalten lassen. Die Sahne steif schlagen und mit dem Rum und dem Puderzucker verrühren. Die Torte dick damit überziehen und mit den Ostereiern dekorieren.

Ostertorte aus Kampanien

Zutaten für 1 Springform von 26 cm Ø :

300 g Mehl, 200 g Butter
100 g Zucker, 1 Eigelb ◊
2 Tassen Milchreis, 1 l Milch
175 g Zucker, 2 Eßl. Butter
4 Eier, 125 g Quark
75 g gehacktes Zitronat
¼ Teel. gemahlener Zimt
je 1 Teel. abgeriebene Zitronen- und Orangenschale ◊
2 Eßl. Puderzucker
1 Messerspitze gemahlener Zimt

Bei 16 Stücken pro Stück etwa 1765 Joule/420 Kalorien

Aus dem gesiebten Mehl, der Butter, dem Zucker und dem Eigelb einen Mürbeteig kneten und zugedeckt 2 Stunden im

Kühlschrank ruhen lassen. Den Reis waschen und abtropfen lassen. Die Milch mit dem Zucker und der Butter zum Kochen bringen, den Reis einrühren und 15 Minuten quellen lassen. Vom Herd nehmen. Die Eier mit dem Quark, dem Zitronat, dem Zimt, der Zitronen- und der Orangenschale verrühren. Alles unter den Reis mischen. Den Backofen auf 200° vorheizen. Zwei Drittel des Mürbeteigs ausrollen. Den Boden und Rand einer Springform damit auslegen und die Quark-Reis-Masse darauffüllen. Den Rest des Teigs ausrollen, mit dem Teigrädchen in Streifen schneiden und die Torte damit gitterartig belegen. Auf der untersten Schiene 50 Minuten backen. Den Puderzucker mit dem Zimt mischen und die abgekühlte Torte damit besieben.



Österliche Sahnetorte

Zutaten für 1 Springform von
26 cm Ø :
100 g Butter, 50 g Zucker
1 Ei, 1 Eßl. Wasser
100 g gemahlene Haselnüsse
150 g Mehl ◊
8 Blätter weiße Gelatine
6 Teel. Pulverkaffee (Instant)
¼ l heißes Wasser
2 Eigelbe, 125 g Zucker
2 Schnapsgläser Cognac (4 cl)
2 Eiweiße
¾ l Sahne
2 Teel. gehackte Pistazien
12 Zucker-Ostereier

Bei 12 Stücken pro Stück etwa
1640 Joule/390 Kalorien

Die Butter, den Zucker, das Ei,
das Wasser, die Haselnüsse
und das gesiebte Mehl verkne-

ten. Den Teig in Alufolie ge-
wickelt 2 Stunden im Kühl-
schrank ruhen lassen. Den
Backofen auf 200° vorheizen.
Den Teig ausrollen, Boden
und Rand einer Springform
auslegen. Auf der mittleren
Schiene 15 Minuten backen.
Den Boden auskühlen lassen.
Die Gelatine in kaltem Wasser
einweichen. Den Kaffee mit
dem heißen Wasser verrühren.
Die Gelatine gut ausdrücken
und im Kaffee auflösen. Die
Eigelbe mit dem Zucker
schaumig rühren, den abge-
kühlten Kaffee und den Co-
gnac unterrühren. Die Eiweiße
und die Sahne steif schlagen.
Den Eischnee und zwei Drittel
der Sahne unter die Kaffee-
masse ziehen. Den Tortenbo-
den mit der Kaffeecreme fül-
len und mit der restlichen Sah-
ne, den gehackten Pistazien
und den Ostereiern verzieren.



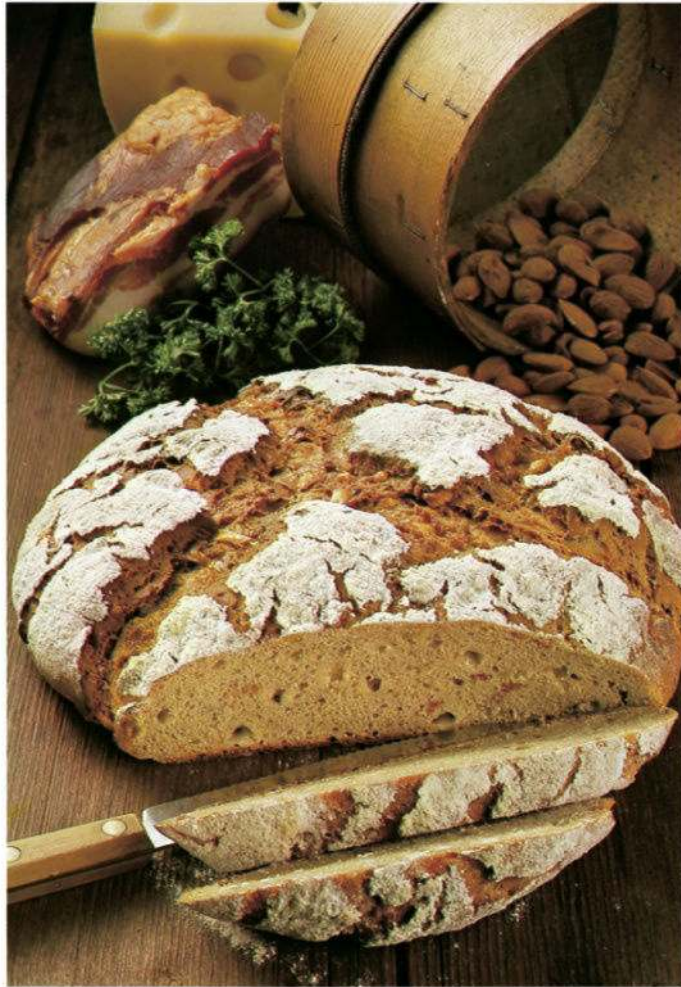
Polnischer Osterkuchen

Zutaten für 1 Napfkuchenform
von 22 cm Ø :
500 g Mehl, 30 g Hefe
120 g Zucker
1 Tasse lauwarme Milch
375 g Butter
½ Teel. Salz
abgeriebene Schale von je
½ Orange und ½ Zitrone
5 Eier, 150 g Rosinen ◊
250 g Puderzucker
1 Eßl. Zitronensaft
4 Eßl. heißes Wasser
6 kandierte Kirschen
Für die Form: Butter und Mehl

Bei 12 Stücken pro Stück etwa
2520 Joule/600 Kalorien

Eine Gugelhupfform ausfetten
und mit Mehl ausstäuben. Das
Mehl in eine Schüssel sieben,

eine Mulde hineindrücken
und aus der Hefe, etwas Zuk-
ker, etwas Mehl und der Hälfte
der Milch einen Vorteig rüh-
ren. 20 Minuten gehen lassen.
Die Butter zerlassen, mit dem
restlichen Zucker, dem Salz,
den abgeriebenen Schalen und
den Eiern verrühren und mit
der restlichen Milch und dem
Vorteig zu einem Hefeteig ver-
arbeiten. Die Rosinen heiß wa-
schen, trockentupfen und un-
ter den Teig kneten. Den Teig
in die Form füllen. 30 Minuten
gehen lassen. Den Backofen
auf 200° vorheizen. Den Ku-
chen auf der untersten Schiene
30–40 Minuten backen. In der
Form abkühlen lassen, dann
auf ein Kuchengitter stürzen.
Aus dem Puderzucker, dem
Zitronensaft und dem Wasser
einen Guß rühren, den Ku-
chen damit überziehen; mit
den Kirschen belegen.



Pikantes Bauernbrot

Zutaten für 2 Laibe:
1 kg Roggenmehl
100 g Sauerteig (vom Bäcker)
etwa ½ l Wasser
20 g Hefe ◊
200 g durchwachsener Speck
1 Eßl. Salz
200 g geriebener Emmentaler Käse
100 g abgezogene gehackte Mandeln
2 Eßl. gehackte Petersilie
Für das Backblech: Mehl

Bei 40 Scheiben pro Scheibe etwa 695 Joule/165 Kalorien

Die Hälfte des Roggenmehls in eine Schüssel sieben. Den Sauerteig mit dem Wasser und der zerbröckelten Hefe verrühren und mit dem Mehl mi-

schen. Den Teig leicht verkneten und zugedeckt über Nacht bei Raumtemperatur stehen lassen.

Den Backofen auf 220° vorheizen. Ein Backblech mit Mehl bestäuben. Den Speck in kleine Würfel schneiden. Die Speckwürfel mit dem Salz, dem Käse, den Mandeln, der Petersilie und dem restlichen gesiebten Mehl unter den gesäuerten Teig kneten und zwei runde Laibe daraus formen. Die Laibe auf das Backblech legen, ihre Oberfläche mit Wasser bestreichen, mit Mehl bestäuben und raufenförmig einschneiden. Die Brote auf der untersten Schiene des Backofens 1 Stunde und 10 Minuten backen. Bei Backbeginn ein feuerfestes Förmchen mit Wasser gefüllt auf den Backofenboden stellen.



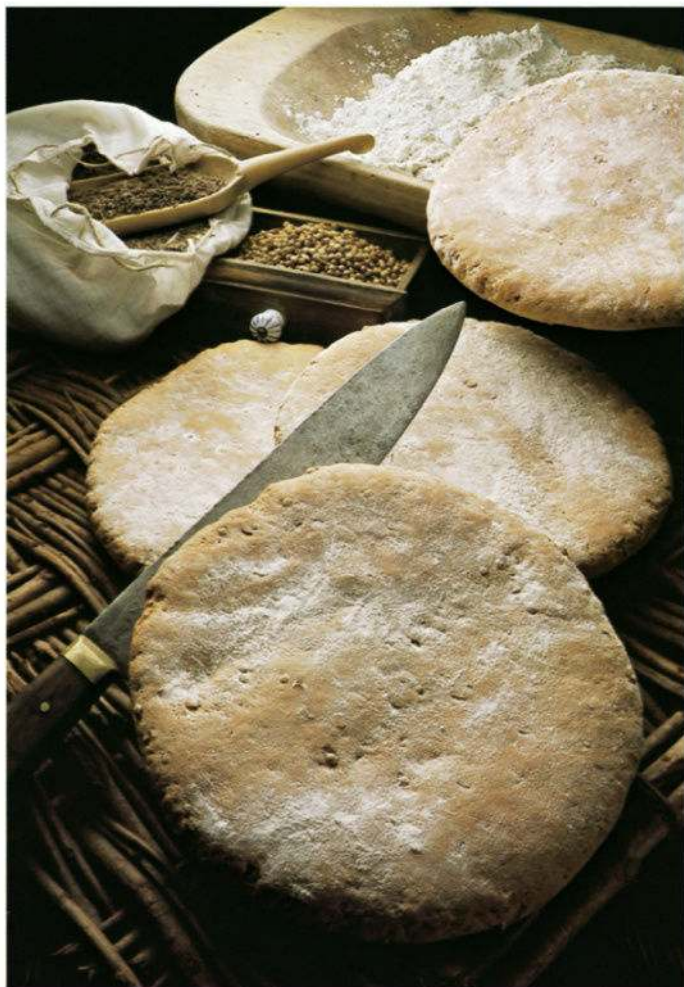
Zwiebelbrote Landhausart

Zutaten für 3 Laibe:
1 kg Roggenmehl
100 g Sauerteig (vom Bäcker)
etwa ¾ l Wasser, 20 g Hefe ◊
2 gehäufte Teel. Salz
½ Teel. frisch gemahlener schwarzer Pfeffer
1 Messerspitze gemahlener Kardamom
4 mittelgroße Zwiebeln
2 Eßl. Butter
Für das Backblech: Mehl

Bei 60 Scheiben pro Scheibe etwa 295 Joule/70 Kalorien

Ein Backblech mit Mehl bestäuben. Die Hälfte des Mehls in eine Schüssel sieben. Den Sauerteig mit dem Wasser und der zerbröckelten Hefe verrühren, unter das Mehl mischen

und diesen Vorteig zugedeckt an einem warmen Ort über Nacht stehen lassen. Das Salz, den Pfeffer und den Kardamom mit dem restlichen Mehl unter den gesäuerten Teig kneten und den Teig gut schlagen, bis er Blasen wirft. Die Zwiebeln schälen und feinhacken. Die Hälfte der Zwiebeln in der Butter anbraten und zusammen mit den rohen Zwiebeln unter den Teig kneten. Aus dem Teig drei Laibe von je 35 cm Länge formen und auf das bemehlte Backblech legen. Die Brote zugedeckt noch einmal 30 Minuten ruhen lassen. Den Backofen auf 200° vorheizen. Die Brote mit Wasser bestreichen und mit einem Messer mehrmals schräg einschneiden. Auf der untersten Schiene 30 Minuten backen. Bei Backbeginn 1 Tasse Wasser in den Backofen schütten.



Ladiner Fladenbrot

Zutaten für 4 Fladen:
je 375 g Roggen- und
Weizenmehl
40 g Hefe
¼ l lauwarmes Wasser
⅓ l lauwarme Milch ◊
1 Teel. Salz
1 Eßl. Kümmel
1 Eßl. zerstoßene
Korianderkörner
Für das Backblech: Öl

Pro Fladen etwa 2815 Joule/
670 Kalorien

Ein Backblech einölen. Das gesamte Mehl in eine Schüssel sieben und eine Vertiefung in die Mitte drücken. Die Hefe hineinbröckeln und mit dem Wasser und der Milch verrühren. Den Vorteig mit etwas

Mehl bestreut zugedeckt an einem warmen Ort 15 Minuten gehen lassen. Den Vorteig mit dem gesamten Mehl, dem Salz, dem Kümmel und dem Koriander zu einem Hefeteig schlagen. Den Teig nochmals 40 Minuten gehen lassen. Den Hefeteig in vier gleich große Stücke teilen. Jedes Stück zu einem Fladen ausrollen, die Fladen auf das Backblech legen, mit etwas Mehl bestäuben und noch einmal 20 Minuten gehen lassen. Den Backofen auf 250° vorheizen. Die Fladen auf der zweiten Schiene von unten 30 Minuten backen. Sie müssen knusprig braun sein. Zu Backbeginn 1 Tasse Wasser auf den Boden des Backofens schütten.



Prälaten-Ringbrot

Zutaten für 1 Ring:
50 g Butter
¼ l lauwarmes Wasser
25 g Hefe
je 300 g Roggen- und
Weizenmehl
1 Eßl. Salz
1 Eßl. gemischte gehackte
Kräuter wie Majoran,
Salbei, Estragon und
Basilikum
4–5 Eßl. gehackte Petersilie
Für das Backblech: Öl

Bei 16 Scheiben pro Scheibe
etwa 670 Joule/160 Kalorien

Ein Backblech mit Öl bestreichen. Die Butter in dem Wasser zergehen lassen. Die Hefe in das Wasser bröckeln und darin verrühren. Das Roggen-

mehl mit der Hälfte des Weizenmehls in eine Schüssel sieben und mit dem Salz mischen. Die aufgelöste Hefe mit dem Mehl zu einem glatten Teig verkneten. Den Teig so lange schlagen, bis er Blasen wirft, dann zugedeckt 50 Minuten gehen lassen. Den Backofen auf 190° vorheizen. Das restliche Mehl und die Kräuter unter den Teig kneten und einen flachen Laib formen. Mit einem Kochlöffel in die Mitte des Laibes ein Loch stechen und durch drehende Bewegungen so vergrößern, daß ein Ring entsteht. Den Ring auf dem Backblech zugedeckt 20 Minuten gehen lassen, dann mit Wasser bestreichen und mit Mehl bestäuben. Auf der zweiten Schiene von unten 20–30 Minuten backen. Bei Backbeginn 1 Tasse Wasser in den Backofen schütten.



Böhmische Kolatschen

Zutaten für etwa 20 Stück:

500 g Mehl, 30 g Hefe
¼ l lauwarme Milch
100 g Butter, 80 g Zucker
2 Eier, 1 Prise Salz ◊
500 g Quark, 50 g Butter
200 g Zucker, 2 Eigelbe
1 Eßl. Speisestärke
1 Eßl. Rum
2 Eiweiße ◊
250 g gemahlener Mohn
80 g Zucker
1 Eßl. Semmelbrösel
¼ l Milch ◊ 1 Eigelb
250 g Pflaumenmus (Powidl)
Für das Backblech: Butter

Pro Stück etwa 1660 Joule/
395 Kalorien

Aus den Zutaten von Mehl bis
Salz nach dem Grundrezept

auf Seite 10 einen Hefeteig bereiten.

Den Quark mit der Butter, dem Zucker, den Eigelben, der Speisestärke und dem Rum verrühren. Die Eiweiße zu steifem Schnee schlagen und unter die Quarkmasse heben. Den Mohn mit dem Zucker, den Semmelbröseln und der Milch verrühren, einmal aufkochen und dann abkühlen lassen.

Den Hefeteig in 50 g schwere Stücke teilen, aus jedem Stück einen Fladen mit Rand formen und den Rand mit verquirltem Eigelb bestreichen. Jeden Fladen mit Quark- und Mohnmasse und einem Häufchen Pflaumenmus füllen. Die Kolatschen 10 Minuten gehen lassen. Den Backofen auf 200° vorheizen und die Kolatschen auf der zweiten Schiene von unten 20–25 Minuten backen.

Siebenbürger Rahm-Hancklich

Zutaten für 1 Backblech:

500 g Mehl, 40 g Hefe
80 g Zucker
¼ l lauwarme Milch
80 g Butter, 1 Ei
1 Prise Salz ◊
½ l Sahne
5 Eigelbe, 75 g Zucker
1 gehäufte Eßl. Grieß
5 Eiweiße
100 g Rosinen
Für das Backblech: Butter

Bei 24 Stücken pro Stück etwa
925 Joule/220 Kalorien

Ein Backblech leicht einfetten. Das Mehl in eine Schüssel sieben, eine Mulde hineindrücken, die Hefe hineinbröckeln und mit wenig Zucker, etwas Mehl und der Milch zu einem

Vorteig verrühren. Zugedeckt 15 Minuten gehen lassen. Den restlichen Zucker, die geschmolzene Butter, das Ei und das Salz mit dem Vorteig und dem gesamten Mehl verkneten und den Teig schlagen, bis er Blasen wirft. Den Teig 30 Minuten gehen lassen.

Den Backofen auf 200° vorheizen. Den Teig ausrollen und das Backblech damit auslegen. Den offenen Rand des Backblechs mit doppelt gefalteter Alufolie abschließen. Die Sahne mit den Eigelben, dem Zucker und dem Grieß verrühren. Die Eiweiße zu steifem Schnee schlagen und mit den heiß gewaschenen Rosinen unter die Sahnemischung ziehen. Die Masse auf dem Hefeteig verteilen. Den Rahm-Hancklich auf der mittleren Schiene in 35–40 Minuten goldgelb backen.

Gedrehte Rohrnodeln

Zutaten für 1 Springform von
26 cm Ø:

500 g Mehl, 30 g Hefe

50 g Zucker

¼ l lauwarme Milch

40 g Butter, 2 Eier

1 Teel. Salz

abgeriebene Schale von

½ Zitrone ◊

6 Eßl. flüssige Butter

8 Eßl. Farinzucker

75 g Rosinen ◊

150 g Butter, 2 Eßl. Zucker

Bei 20 Stücken pro Stück etwa
1090 Joule/260 Kalorien

Das Mehl in eine Schüssel sieben und eine Mulde hineindrücken. Die zerbröckelte Hefe darin mit wenig Zucker, der Milch und etwas Mehl verrühren. 15 Minuten gehen lassen. Die Butter zerlassen und mit dem restlichen Zucker, den Eiern, dem Salz, der Zitronenschale, dem Vorteig und dem gesamten Mehl verkneten; 30 Minuten gehen lassen. Den Teig in 50-g-Stücke teilen, 8 × 20 cm große Streifen ausrollen, mit der flüssigen Butter bestreichen, dem Farinzucker und den heiß gewaschenen Rosinen bestreuen, längs zusammenklappen und von der Schmalseite her aufrollen. Die Butter zerlassen, 4 Eßlöffel in eine Springform gießen und die Rohrnodeln hineinsetzen; 15 Minuten gehen lassen. Den Backofen auf 190° vorheizen. Die Nudeln mit der restlichen Butter beträufeln, mit dem Zucker bestreuen und auf der zweiten Schiene von unten 25–30 Minuten backen.

Buchteln

Buchteln werden aus dem gleichen Teig bereitet; Rosinen und Farinzucker bleiben weg. 50 g schwere Teigkugeln wie oben beschrieben backen und warm mit Vanille- oder Weinschaumsauce servieren.





Schweizer Rüblitorte

Zutaten für 1 Springform von
26 cm Ø:

7 Eigelbe
300 g Zucker
je 1 Prise Salz, gemahlener
Zimt und Nelkenpulver
2 Eßl. Kirschwasser
200 g feingeriebene Karotten
je 120 g abgezogene gemahlene
Mandeln und Haselnüsse
50 g Semmelbrösel, 50 g Mehl
1 Teel. Backpulver
5 Eiweiße ◊
200 g Puderzucker
je 2 Eßl. Kirschwasser und
Zitronensaft
50 g geröstete Mandelblättchen
200 g Marzipan-Rohmasse
50 g Puderzucker
etwas rote Lebensmittelfarbe
einige Pistazien
Für die Form: Butter

Bei 12 Stücken pro Stück etwa
2060 Joule/490 Kalorien

Den Boden einer Springform mit Butter austreichen. Den Backofen auf 190° vorheizen. Die Eigelbe mit 200 g Zucker, dem Salz, dem Zimt, dem Nelkenpulver und dem Kirschwasser schaumig rühren. Die Karotten, die Nüsse, die Semmelbrösel und das mit dem Backpulver gesiebte Mehl mischen und alles mit der Eigelbmasse verrühren.

Die Eiweiße mit dem restlichen Zucker zu steifem Schnee schlagen und unter den Teig heben. Den Teig in die Springform füllen, glattstreichen und auf der zweiten Schiene von unten 45–55 Minuten backen. Die Torte nach Möglichkeit 2 Tage ruhen lassen. Den Puderzucker mit dem Kirschwasser und dem Zitronensaft verrühren und die Torte damit glasieren. Den Rand mit den Mandelblättchen bestreuen. Die Marzipan-Rohmasse mit dem Puderzucker und etwas Farbe mischen, 12 kleine Rübchen daraus formen und die Torte damit belegen. Die Pistazien in Stifte schneiden und als Stiele in die Rübchen stecken.



Alices Schokoladentorte

Zutaten für 1 Springform von 26 cm Ø :

150 g Blockschokolade
150 g Butter, 150 g Zucker
3 Eigelbe
100 g abgezogene gemahlene Mandeln, 3 Eiweiße
100 g Roggen- oder Weizenmehl
100 g Marzipan-Rohmasse
40 g Puderzucker
100 g Schokoladen-Fettglasur
12 Mandeln
etwas Hagelzucker
Für die Form: Butter und Semmelbrösel

Bei 12 Stücken pro Stück etwa 1720 Joule/410 Kalorien

Eine Springform ausfetten und mit Semmelbröseln ausstreuen. Den Backofen auf 180°

vorheizen. Die Blockschokolade schmelzen lassen. Die Butter mit 80 g Zucker schaumig rühren, die abgekühlte Schokolade, die Eigelbe und die Mandeln untermischen. Die Eiweiße mit dem restlichen Zucker zu Schnee schlagen und unter die Schokoladenmasse heben. Das gesiebte Mehl unter den Teig ziehen, in die Form füllen und auf der zweiten Schiene von unten 40–45 Minuten backen. Die Marzipan-Rohmasse mit dem Puderzucker verkneten und zu einer Platte von 30 cm Ø ausrollen. Die Schokoladenglasur zerlassen, die Torte dünn damit überziehen, mit der Marzipandecke belegen und mit der Schokoladenglasur bestreichen. Die Mandeln in Schokoladenglasur tauchen, in Hagelzucker wenden und die Torte damit verzieren.

Wiener Sachertorte

Zutaten für 1 Springform von 26 cm Ø :

8 Eier, 200 g Zucker
60 g Schokoladenpulver
120 g Mehl, 100 g Butter
50 g Biskuitbrösel ◊
1 Tasse Aprikosenmarmelade
200 g Schokoladen-Fettglasur
Für die Form: Butter

Bei 16 Stücken pro Stück etwa 1260 Joule/300 Kalorien

Den Boden einer Springform ausfetten. Den Backofen auf 200° vorheizen. Die Eier in Eigelbe und Eiweiße trennen. Die Eigelbe mit 100 g Zucker schaumig rühren. Die Eiweiße mit dem restlichen Zucker zu steifem Schnee schlagen. Das Schokoladenpulver mit dem

Mehl über die Eigelbmasse sieben und mit der zerlassenen Butter unterheben. Den Eischnee und die Biskuitbrösel ebenfalls unterheben. Den Teig in die Springform füllen und auf der zweiten Schiene von unten 40 Minuten backen. In den ersten 15 Minuten die Backofentür keinesfalls öffnen. Den fertigen Kuchen im abgeschalteten Ofen noch kurz stehen lassen, dann zum Erkalten auf ein Kuchengitter legen. Den Kuchen nach mindestens 6 Stunden Ruhezeit einmal durchschneiden, mit erwärmter Marmelade füllen, wieder zusammensetzen und rundherum mit restlicher Marmelade bestreichen. Die Schokoladenglasur schmelzen lassen. Die Torte damit gleichmäßig überziehen und 16 Tortenstücke auf der noch weichen Glasur markieren.