

Backwaren aller Art.....	1
Dinkel Weizen Roggen Hafer Grünkern	132

Backwaren aller Art

Backwaren aller Art	1	
Aachener Printen (mit Pottasche)	4	
Aberdeen Buttery Rowies.....	5	
Afrikanische Cashewnusshäufchen	2 Eiweiß	6
Altnürnberger Lebkuchen	3 Ei + 6 Eigelb.....	6
Altpfälzer Weingebäck	2 Eigelb.....	8
Amaretti aus Italien	2 Eiweiß	8
Amarettokugeln.....	8	
Amerikaner	3 Ei	9
Anisringe	5 Ei	10
Aprikosen-Marzipan-Pizza	10	
Ardeche-Trüffel (Truffes de l'Ardeche)	12	
Argentinisches Gebäck	3 Eigelb	12
Aschüre (für 8-10 Personen)	13	
Ausgebackener Holunder	2 Ei.....	14
Ausstecherle	3 Ei	15
Backteig auf französische Art	4-5 Eiweiß.....	16
Backteig für Früchte oder Gemüse	2 Ei.....	16
Baklava I	1 Ei	17
Baklava	18	
Baseler Leckerli	19	
Basler Leckerli (aus Honigteig)	20	
Berliner und Aprikosentaschen	1 Ei.....	21
Berner Brotrösti	4 Ei	22
Biskuitrolle (ab 12. Monat)	6 Ei.....	23
Biskuitrolle mit Erdbeer-	4 Ei	24
Variante:	25	
Blins mit Rhabarber	2 Ei	25
Braune Kuchenfiguren	26	
Braune Nudeln	27	
Braune Pfeffernüsse	27	
Brunsli	4 Eiweiß.....	29
Buchweizennudeln (Pizzoccheri)	29	
Buttergebackenes" mit Haselnussmakronen	1 Ei + 1 Eigelb.....	30
Buttergebackenes nach Werner O. Feißt	1 ei + 1 Eigelb.....	30
Calzone mit Kräutern	31	
Capunet	2 Ei	31
Crepes mit Ananas und Mandeln in Orangensauce	2 Ei.....	32
Crepes mit Kumquat-Orangen-Sauce	3 ei + 2 Eiweiß.....	33

Croissant aus Quarkblättert Teig		34
Devonshirescones	1 Ei	35
Dominosteine	1 Eigelb.....	36
Eigelbmakronen	3 Eigelb	37
Faschingskrapfen (Berliner)	5 Eigelb	37
Feine Hirseplätzchen-----	2 Eigelb	38
Fettgebäck mit Sirup Kaygana –	2 Ei	39
Fettgebackenes		40
Flachswickel	1 Ei	41
Fladen nach Fribourger Art Cuqüttes	1 Eigelb	41
Florentiner Kugeln		42
Fluffy Sponge Cake	6 Ei.....	42
Früchtekuchen mit Mandeln	4 Ei.....	43
Gebackene Grießschnitzel aus dem Stift Herzogenburg	2 Ei.....	44
Gedämpfte Hefeteigbrötchen	1 Ei	45
Gefüllte Crepes mit Champagner-Schaumsauce	4 Ei.....	46
Gemüsestrudel mit Kräutersauce aus dem Stift Zwettl	1 Ei	47
Geriebener Hefeteig		48
Geriebener Teig mit Lauch	3 Ei.....	48
Geriebener Teig.....		49
Gewürzplätzchen	12- 14 Ei.....	49
Gewürzrhomben	1 Eiweiß	49
Glumsfladen	6 Ei	50
Gougere	5 Ei.....	51
Granduro Muffins	2 Ei	53
Grassins	1 Eigelb	53
Grenge (Kringel)	5 Ei	54
Grieß-Halva (Sudji ka halwa).....		54
Grundrezept für Lebkuchen	1 Ei	55
Grünkernküchle	2 Ei	56
Grüschbrötli	1 Ei.....	57
Gute Zuckerplätzchen Nr 1	4 Ei.....	57
Haferflockenkekse mit Datteln	2 ei	57
Hefekranz mit Marzipan-Johannisbeerfüllung	2 Ei + 1 Eigelb	58
Heiße Laubfrösche	1 Eigelb.....	59
Hildabrötchen nach Ursula Cantieni	1 Ei.....	60
Hirseplätzchen	1 Eigelb.....	61
Honiggebäck Alte Zürcher Tirggel		61
Husarenkrapferl	2 eigelb.....	61
Joghurttörtchen mit Aprikosen.....		62
Kalte Stolle	1- 2 Ei	63
Karnevals Kekse	2 Ei	63
Klosterleckerei aus Honigteig, mit Pottasche	3 Ei	64
Knusperchen	2 Eiweiß.....	65
Kokosplätzchen	1 Ei + 3 Eiweiß.....	66
Kunterbunte Weihnachtskekse	1 Ei	66
Lebermakronen	1 Ei	67
Liegnitzer Bomben	1 Ei.....	68

Mailänder Marzipangebäck	2 Ei	69
Maisgebäck aus dem Piemont	6 Eigelb	70
Makronen-Früchte-Lebkuchen	1 Ei + 1 Eigelb	70
Mandelschleier.....		72
Mandelstangen	3 Eiweiß	73
Mangoldtorte mit Quark und 2 Eiern.....		73
Marzipan-Nougat-Herzen	2 Eiweiß.....	75
Milch Banitsa, Bulgarien	1 Ei + 8 Ei.....	76
Banitsa saralia, Bulgarien.....		77
Mini Florentiner		77
Mürbe Taler mit Käse und Aprikosen	1 Ei	78
Muskatzinggli	2 Ei	78
Müsli Kekse Muftis		79
Nougatsternchen	1 ei	79
Nusscreme "Nusstella".....		80
Nussgebäck	2 Ei	81
Nussringe	1 Ei	81
Nussspitzchen		82
Nussstrudel.....		82
Nusstanne	4 Ei	83
Ölder Kugeln		83
Orangenkringel.....		84
Orangen-Mandelbissen	4 Ei.....	84
Orangen-Marzipan-Brezeln.....		86
Orangenplätzchen	2 Eiweiß	86
Orientalischer Früchtestrudel mit Sauce Karamell	9 Ei	87
Osterlamm und Osterhase	1 Ei + 3 Eigelb	89
Panforte di Siena (2)		89
Pfefferkuchen "Thea"	2 Ei	91
Pfirsich Mirabell		92
Pistazien-Husarenkräpfen	2 Ei	92
Pittafladen / Khubuz.....		93
Plumcake	4 Ei	94
Plunderteigschnecken.....		94
Powidltascherln	1 Ei	95
Prosza	1 Ei	98
Pudding-Hefeteilchen		98
Erdbeer-Rhabarberherz	3 Ei	100
Rohkost-Konfekt.....		101
Sandscheiben.....		102
Schlosspinsen (Hefegebäck)	4 Eigelb + 1 Ei	102
Schmalzbrezeln	2 Ei	103
Schnecke aus Quark-Ölteig	1 Ei.....	103
Schnelle Frühstücksbrötchen	1 Eigelb	104
Schoko Zimt Sterne	1 Ei	105
Schokochips	2 Ei.....	106
Schoko-Crepes mit Williamsbirne	2 Ei + 2 Eigelb	107
Schokoladebusslerl	3 Eiweiß	108

Schokoladeglasur		108
Schokoladecipferl		109
Schokoladenbiskuit m.	2 Ei + 2 Eigelb	109
Schokoladentrüffel I		111
Sesam Honig Riegel		111
Sieger-Lebkuchen: "Buchweizenbrot"	1 Ei	112
Spitzbuben.....		113
Spritzgebäck III.....		113
Spritzgebäck	1 Ei + 1 Eigelb	113
Sultanatörtchen	3 Ei	114
Tiroler Krapfen	2 Ei.....	115
Topfen- Liwanzen	1 Ei	115
Topfenpalatschinken	4 Ei + 2 Eigelb	116
Topfenstrudel		117
Trauben-Plundergebäck		117
Vanillekipferl	3 Ei	118
Vanillekipferl		119
Vollkorn- Kaiserschmarrn	6 Ei	119
Vollkornspaghetti mit Nussauce.....		120
Vollwert- Gnocchi.....		121
Walnuss-Bärentatzen	1 Ei	121
Walnuss-Makronen – schnell	3 Eiweiß	122
Walnuss-Pastete		122
Weihnachtskerzen zum Aufessen	8 Ei	123
Weißer Nürnberger Lebkuchen	10 Ei	124
Welfenspeise	4 Eigelb.....	124
Wiener Haselnussecken	1 Ei + 1 Eigelb	125
Wiener Krapferl		126
Wiener Tascherln	1 Ei.....	126
Wiener Wäschermädel		127
Windbeutel mit Kefir-Pfirsich-Creme	4 Ei.....	127
Yo-Yo- Krapfen	2 Ei.....	128
Zahtar-Plätzchen		129
Zauberkekse	1 Ei	130
Zuckerglasur	1 Eiweiß	130
Zwetschgen im Metzgerhemd.....		131
Zwiebel- Confit- Frühstückshörnchen	1 Eigelb.....	131

Aachener Printen (mit Pottasche)

250 g Honig,
65 g Butter,
65 g brauner Zucker,
375 g Mehl,

je 1/2 TL Nelken-, -Koriander- und -Kardamompulver,
1 TL Zimt,
50 g gehacktes Zitronat,
7 g Pottasche,
Wasser,
zerstoßener brauner -Kandiszucker

Honig, Butter und Zucker in einem Topf erwärmen, auflösen und etwas abkühlen lassen. Das Mehl und die Gewürze in eine Schüssel geben, Zitronat hinzufügen und mit der Honig-Butter-Mischung verrühren. Die Pottasche in wenig Wasser auflösen und gut unter den Teig kneten. Anschließend den Teig 2 Stunden kalt stellen.

Dann den Teig auf der mit zerstoßenem Kandiszucker bestreuten Arbeitsfläche ausrollen und in Streifen von 8 cm Länge und 3 cm Breite schneiden; diese auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech setzen.

Die Teigstücke dünn mit kaltem Wasser bestreichen. Im vorgeheizten Backofen, zweite Schiene von unten, bei 180 Grad etwa 15 bis 18 Minuten backen.

In einer Weißblechdose sind die "Aachener Printen" ca. 4 Wochen haltbar.

Aberdeen Buttery Rowies

550 g gegangenen Weißbrotteig
175 g Butter
75 g Schweineschmalz

Den gegangenen Teig zu einem Rechteck (15*38 cm) ausrollen. Die Butter und das Schweineschmalz schaumig rühren und in drei gleiche Mengen teilen. Ein Drittel des Fettes gleichmäßig über zwei Drittel des Teiges verteilen. Das unbefettete Teigstück darüber falten und von der anderen Seite das verbliebene Drittel darüber schlagen, so dass drei Schichten entstehen. Den Rand mit der Nudelrolle zusammendrücken. Den Teig um 90° drehen, ausrollen und wieder, wie oben beschrieben Fett darauf geben und zusammenfalten. Das Ganze noch einmal wiederholen. Zu einem 1 cm dicken Rechteck ausrollen und in 15 ovale (7,5*5 cm) oder runde (6 cm Durchmesser) "Rowies" schneiden oder einfach 15 Stücke vom Teig abreißen.

Zudecken und 15 Minuten an einem warmen Ort gehen lassen. Auf der oberen

Schiene in einem vorgeheizten Backofen (200°C, Gasstufe 3) 20 Minuten backen.

Die Buttery Rowies immer warm servieren.

Diese Hefe-Butter-Brötchen kommen aus Aberdeen in Schottland und schmecken

wie Croissants, sehen aber nicht wie Hörnchen aus.

Afrikanische Cashewnusshäufchen

2 Eiweiß

- 2 Eiweiß
- 125 g Zucker
- 2 Pk. Vanillezucker
- 125 g Cashewnüsse; grob gehackt
- 125 g Zitronat; fein gehackt
- klein runde Oblaten

Eiweiß, Zucker und Vanillin im Wasserbad so lange schlagen, bis die Masse bindet und ganz weiß ist. Cashewnüsse und Zitronat zugeben und locker, aber gründlich untermischen. Mit zwei Teelöffeln kleine Teighäufchen auf Oblaten setzen und diese auf ein Blech legen. Bei 140 °C im leicht geöffneten Ofen in 60 min mehr trocknen als backen lassen. Die Häufchen sollen dabei keine Farbe bekommen, sondern reinweiß bleiben. Von den fertigen Plätzchen möglicherweise überstehende Oblatenränder abbrechen.

Tipp:

Cashewnusshäufchen kann man auch auf der Zentralheizung trocknen. Das dauert mehrere Stunden, geht aber prima.

Altnürnberger Lebkuchen

3 Ei + 6 Eigelb

halbgefrorenes m. Glühwein

Servings: 4

- 100 g Schokoladenlebkuchen ohne
- Oblaten
- 1 Ei
- 1 Eigelb
- 75 g Zucker
- 1 TI Lebkuchengewürz
- 1/4 l Sahne

GLÜHWEINSCHAUM-----

- 1/2 l Glühwein
- 1 Scheibe Orange (unbehandelt)
- 1 Scheibe Zitrone (unbehandelt)
- 1 Zimtstange
- 2 Gewürznelken
- 5 Eigelb

80 g Zucker

SCHLOßERBUBEN-----

12 Pflaumen getrocknet und entkernt

12 Mandeln süß und geschält

150 g Mehl

2 Eier

Bier hell

500 g Butterschmalz

100 g Blockschokolade (geraspelt)

1. Lebkuchen in kleine Würfel schneiden.
2. Ei, Eigelb und 50g Zucker zuerst im heißen, dann im kalten Wasserbad schaumig schlagen. Dabei das Lebkuchengewürz zugeben.
3. Die Lebkuchenstücke unterheben.
4. Sahne steif schlagen, dabei den übrigen Zucker einrieseln lassen. Ebenfalls unter die Masse heben.
5. In vier Portionsformchen füllen und für 3 Stunden in das Gefriergerät stellen.
6. Vor dem Servieren wenige Sekunden in heißes Wasser tauchen und auf Teller stürzen.
7. Glühwein mit Orangen- und Zitronenscheibe, Zimt und Nelken aufkochen. Auf etwa 0,1 l einkochen lassen. Durch ein Sieb gießen (Glühwein auffangen).
8. Eigelb und Zucker in ein wasserbadgeeignetes Gefäß geben.
9. Unter ständigem Rühren zusammen mit dem eingekochten Glühwein schaumig aufschlagen. Wenn der Glühweinschaum kalt serviert werden soll, muss er unter ständigem Rühren in einem kalten Wasserbad (mit Eiswürfeln) abgekühlt werden.
10. In jede getrocknete Pflaume eine Mandel hineinstecken. Die Pflaumen in 2 El. Mehl wälzen.
11. Eigelb, übriges Mehl und Bier verrühren, so dass ein glatter, dickflüssiger Teig entsteht. Eiweiß steif schlagen und unterheben. Butterschmalz in einem Frittiertopf oder in einer Friteuse auf ca. 180 Grad erhitzen. Pflaumen durch den Teig ziehen und abtropfen lassen.
12. Im heißen Fett goldbraun ausbacken. Gut abtropfen lassen und in

Schokoladenraspeln wälzen. Mit dem Halbgefrorenen und dem Glühweinschaum anrichten. Mit frischen Pfefferminzblättchen garnieren.

Anmerkung des Erfasser: Das Dessert kann auch sehr gut ohne die Schlosserbuben (Schritt 10-12) serviert werden.

Altpfälzer Weingebäck

2 Eigelb

200 g Butter
150 g Zucker
2 Eigelb
300 g Mehl
3 El Wein (Weißwein)
1 TI Zimt
1/4 TI Kardamom
1/4 TI Orangenschale (gem. getr.)
; etwas Kondensmilch

Butter mit Zucker und Eigelb gut verrühren. Mehl und die Gewürze Dazu rühren, am Schluss kneten bis ein geschmeidiger Teig entsteht.

Den Teig kühl stellen (über Nacht), walnussgroße Kugeln ausformen, mit einer Gabel auf halbe Höhe zusammendrücken, mit Kondensmilch bepinseln.

Backzeit: ca. 15 min bei 200 Grad / Gasherd Stufe 3 bis 4

Das Gebäck anschließend ein paar Tage in einer Dose verschließen

Amaretti aus Italien

2 Eiweiß

300 g süße Mandeln, gemahlen
250 g Zucker
2 Eiweiß
sm Oblaten

Das Eiweiß mit dem Zucker steifschlagen. Die Mandeln dazugeben. Nussgrosse Häufchen formen und auf die Oblaten setzen. Bei 150 Grad 15 - 20 min. backen.

Amarettokugeln

Servings: 40

2 Ei Sahne
80 g Butter
200 g Weiße Schokolade
6 Scheibe Zwieback
4 Ei Amaretto
6 Ei Mandeln; gehackt
Mandelblättchen; geröstet
-- zum Verzieren

Sahne im Wasserbad erhitzen und Butter dazugeben. Weiße Schokolade darin schmelzen lassen. Zwiebacke fein zerbröseln, mit Amaretto beträufeln. Die abgekühlte Schokoladenmasse unterrühren und die Mandeln untermischen. Etwa eine Stunde kühl stellen. Dann aus der Masse kleine Kugeln formen. Nach Belieben in Mandelblättchen wenden. Im Kühlschrank aufbewahren - höchstens eine Woche lang.

Als Variante kann man auch für die weiße Schokolade Zartbitterschokolade und gleichzeitig für den Amaretto Weinbrand nehmen. So erhält man Weinbrandkugeln. Zum Verzehren eignen sich hier ebenfalls Mandelblättchen oder aber Kokosraspeln.

Amerikaner

3 Ei

Für den Teig:
100 g Margarine
100 g Zucker
1 Pck. Vanillinzucker
2 Eier
1 Prise Salz
3 Ei Milch
1 Pck. Vanillepuddingpulver
250 g Mehl
3 Gestr. Tl. Backpulver
Milch zum Bestreichen
Für den Guss:
100 g Puderzucker
1 Tl Kakao
Heißes Wasser

Margarine schaumig rühren. Nach und nach Zucker, Vanillinzucker, Eier, Salz, und mit Milch angerührtes Puddingpulver dazugeben. Masse gut schlagen. Mehl und Backpulver mischen und reinrühren. Der Teig muss fest sein. Falls er nicht fest genug ist, noch etwas Mehl dazugeben. Mit dem Esslöffel große

Portionen von etwa fünf cm Durchmesser aufs Blech sitzen.

Backzeit: 15 bis 20 Minuten. Nach 10 Minuten die Oberfläche mit Milch bestreichen.

Elektro-: 190 Grad, Gas Stufe 3 bis 4

Amerikaner kalt werden lassen. Für den Guss: Puderzucker mit etwas heißem Wasser dickflüssig und glattrühren. Die Hälfte mit Kakao würzen. Unterseite des Gebäcks bestreichen.

Anisringe

5 Ei

90 Stück

5 Eier
500 g Puderzucker
1 Prise Salz
1 El Pernod (franz. Anisschnaps)
2 Msp. Anis (gemahlen)
500 g Mehl

Eier und Puderzucker mit dem Handrührgerät schaumig schlagen Salz, Pernod und Anis unterrühren. Das Mehl untermischen und alles zu einen Teig verkneten.

Teig in einem Spritzbeutel mit kleiner Sterntülle (Nr. 5) füllen und Mit Abstand zueinander Kreise (etwa 6 cm o) auf ein mit Backpapier belegtes Backblech spritzen und im vorgeheizten Backofen backen.

Schaltung:
120 - 140°, 2. Schiebeleiste v.u.
120 - 140°, Umluftbackofen
20 - 25 Minuten
Ergibt ca. 90 Stück

Aprikosen-Marzipan-Pizza

Für den Teig: -----
400 g Mehl
1 Pr. Salz
20 g Hefe; frisch oder 1 Tütchen
- Trockenhefe

190 ml Wasser; lauwarm
2 El Butterschmalz
Maismehl; fürs Blech

Für den Belag: -----

250 g Marzipan-Rohmasse
150 g Creme double
2 El Amaretto; oder
- Aprikosenlikör
2 El Zitronensaft
300 g Aprikosen; frische, od. 250
- g aus der Dose
100 g kandierte Früchte,
- gemischt,
- kleingeschnitten

Mehl in eine große Schüssel sieben, Salz hinzufügen, eine Mulde drücken, die Hefe hineinbröckeln oder -streuen; mit 7 El. lauwarmem Wasser verrühren. Etwas Mehl darüber streuen und zugedeckt an einem warmen Platz gehen lassen, bis sich Risse zeigen.

Butter schmelzen, etwas abkühlen lassen und flüssig zusammen mit dem restlichen lauwarmen Wasser zu Mehl und Hefeansatz geben, alles zu einem Teig verarbeiten. Etwa 10 Minuten kneten, bis der Teig elastisch ist und nicht mehr klebt. Zugedeckt an einem warmen Ort 20-30 Minuten gehen lassen, bis sich sein Volumen verdoppelt hat.

Ofen auf 250 Grad vorheizen.

Blech einmehlen. Den Teig ausrollen und auf das Blech legen, am Rand einen kleinen Wulst bilden.

Marzipan mit Creme double, Likör und Zitronensaft zu einer cremigen Masse verrühren, auf den Teig streichen und gleichmäßig verteilen.

Aprikosen waschen, halbieren, entkernen und in dünne Spalten schneiden. Konservenfrüchte gründlich abtropfen lassen, ebenfalls in dünne Spalten schneiden.

Mit den Aprikosenspalten auf der unteren Längsseite der Pizza eine halb untergegangene Sonne legen, mit weiteren Spalten nach allen Seiten Strahlen hochziehen. Parallel zu diesen Strahlen dünne Reihen kandierte Früchte legen. Die Pizza 20-25 Minuten goldgelb backen. Am besten schmeckt sie noch

warm und mit einer Kugel Vanilleeis.

TIPP: Man kann natürlich mit den bunten Zutaten nach eigenem Geschmack sein Phantasiebild oder -muster auf die Creme legen. Eine Prise Puderzucker darüber und die Kreation ist perfekt.

Ardeche-Trüffel (Truffes de l'Ardeche)

Kategorie: Trüffel

Portion: 50

- 125 g Butter
- 125 g Neutraler Fondant
- 200 g Kastanienpüree
- 125 g Kochschokolade
- 100 g Bitteres Kakaopulver

Die Butter 30 Minuten vor Gebrauch aus dem Kühlschrank nehmen und in der Küchenmaschine oder Rührschüssel durchkneten. Den Fondant unterrühren und dann das Kastanienpüree (wenn es ein wenig zu fest erscheint, vorher ein wenig durcharbeiten).

Die Schokolade im Wasserbad schmelzen und zu der Masse geben, das Ganze gut durcharbeiten.

Wenn die Masse zu weich für den Spritzbeutel ist, so stellt man sie etwa 30 Minuten kalt; die Seitenwände der Schüssel gut sauber schaben, damit keine Kruste entsteht.

Das Backtrennpapier auf dem Blech mit ein wenig Trüffelmasse festkleben und mit dem Spritzbeutel nussgroße Kugeln darauf spritzen. 30 Minuten im Tiefkühlschrank oder 2 Stunden im Kühlschrank hart werden lassen.

Die Kugeln, wenn nötig, mit den Handflächen nachformen und auf einem mit Kakao gefüllten Teller wälzen.

Haltbarkeit: 8 Tage in einer luftdicht verschlossenen Dose.

Argentinisches Gebäck

3 Eigelb

Alfajores de Maizena

- 250 g Mais - Stärke (Maizena) (2.5 Tassen)
- 200 g Mehl, (1 2/3 Tassen)
- ½ TL Natron
- 2 TL Backpulver
- 150 g Zucker, (0.75 Tassen)
- 200 g Margarine

3 Ei(er), davon das Eigelb
1 EL Cognac
1 EL Vanille - Extrakt
1 Zitrone(n), nur abgeriebene Schale
Zubereitung:
Außerdem benötigt man 'Milchkonfitüre' (Dulce de Leche).

Maisstärke, Mehl, Natron und Backpulver miteinander mischen. Margarine und Zucker verrühren, dabei ein Eigelb nach dem anderen dazugeben und weiterschlagen. Füge den Cognac mit dem Vanille-Extrakt und der Zitronenschale dazu. Dies ergibt eine ziemlich zähe Masse. Am besten man knetet diese mit den Händen.

Drücke die Masse mit den Händen zu einer flachen Scheibe, die nicht dicker als 0.5 cm sein sollte (ich mache sie sogar noch dünner). Steche runde Plätzchen aus (nicht zu groß!). Dabei sollte es eine runde Zahl geben, denn man setzt am Schluss jeweils zwei Plätzchen aufeinander.

Backen: ca. 180°C für 10 bis 15 Minuten.

Die Plätzchen sollten immer noch sehr hell sein (beinahe weißlich).

Auskühlen lassen. Streiche nun auf ein Plätzchen etwas Milchkonfitüre, setze ein zweites obenauf. Verstreiche noch etwas von der Milchkonfitüre am Rand und rolle nun den Rand in etwas Kokosflocken.

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten

Aschure (für 8-10 Personen)

Dessert aus Getreide, Trockenfrüchten und Nüssen

Zutaten:

100 g Dögme (eine Art grobes Weizenmehl aus Körnern, die in Wasser eingeweicht)
2 l Wasser
20 g Kichererbsen
20 g grüne Bohnenkerne
20 g Puffbohnen, getrocknet
50 g Reis
20 g Sultaninen
20 g Feigen, getrocknet
20 g Aprikosen, getrocknet
1 EL Weizenstärke
100 ml Milch
25 g Butter
200 g Zucker

25 g Haselnüsse
100 ml Rosenwasser
50 g Walnuskerne
2 EL Granat Apfelsamen
1 TL Sesamsamen
1 TL Zimtpulver
1 TL Nigella (Schwarzkümmelsamen)

Zubereitung:

Dögme verlesen und waschen. Mit dem Wasser in einem Topf geben, zum Kochen bringen, die Herdplatte ausschalten und Dögme über Nacht ziehen lassen. Die Kichererbsen, grünen Bohnenkerne und Puffbohnen getrennt ebenfalls über Nacht einweichen, dann separat in frischem Wasser weich kochen. Die Kichererbsen und die Bohnen reiben, um die Häute zu entfernen. Den Reis ebenfalls über Nacht einweichen, morgens waschen und abtropfen lassen.

Die Sultaninen, Feigen und Aprikosen getrennt in kleine Töpfe geben, mit Wasser bedecken und 10 Minuten kochen, dann abtropfen lassen und die beiden letzteren in Haselnussgröße klein schneiden.

Die Weizenstärke gründlich mit der Milch verrühren.

Dögme in der eigenen Flüssigkeit (wenn diese eingekocht ist, wieder auf 2 Liter auffüllen) in etwa 1 Stunde weich kochen. Dann den Reis, die getrockneten Früchte und die Butter zugeben. Wenn die Mischung zum Kochen kommt, Kichererbsen, grüne Bohnenkerne und Puffbohnen hinzufügen. Bei mittlerer Hitze 10 Minuten köcheln lassen, bis alle Zutaten weich sind. Dann, während das Aschüre kocht, den Zucker in vier Raten dazu geben. (Wenn man die ganze Zuckermenge auf einmal zugibt, wird der Weizen hart.) Unter ständigem Rühren 15 Minuten oder so lange kochen, bis das Aschüre andickt. Nach der Zugabe des Zuckers ist das Rühren sehr wichtig, denn das Aschüre brennt leicht an und klebt am Topfboden fest. Milch und Weizenstärke zugeben, zum Kochen bringen, das Rosenwasser angeießen und vom Feuer nehmen.

Aschüre in eine Servierschüssel oder in einzelne Portionsschalen füllen.

In einer trockenen Bratpfanne die Walnuskerne rösten, dann hacken und zusammen mit den Granatapfelsamen, Sesamsamen, Zimt und Nigella über das Aschüre streuen. Heiß oder kalt servieren.

Ausgebackener Holunder

2 Ei

8 Holunderdolden; reif
2 Eier
100 g Mehl
150 ml Milch
; Salz

2 Ei ; Zucker
Butterschmalz
Puderzucker

Holunderdolden waschen, abtropfen lassen. Eier mit Mehl, Milch, Salz und Zucker verquirlen und ca. 30 Minuten ruhen lassen. Butterschmalz erhitzen. Dolden nacheinander in den Eierkuchenteig tauchen und im heißen Butterschmalz ca. 2 Minuten goldgelb ausbacken. Mit Puderzucker bestäuben und sofort servieren.
Man kann die Beeren mit der Gabel von den Stielen streifen, aber auch die Dolde in die Hand nehmen und die überbackenen Früchte abknabbern.

Ausstecherle

3 Ei

Teig:

600 g Mehl
200 g Zucker
120 g Butter
3 Eier
3 Ei Milch
1 Packung Vanillinzucker
1 Packung Backpulver
Salz
abgeriebene Zitronenschale

-Zitronenguss-

200 g Puderzucker
2 Ei Zitronensaft
2 Ei Wasser

Der Ausstecherteig wird bearbeitet wie ein Mürbteig.
Das Mehl mit der Butter verbröseln, den Zucker, den Vanillezucker, das Salz, die abgeriebene Zitronenschale und die Eier darunter mischen, gut durchkneten. Teig zu einer Rolle formen und ca. 1/2 Stunde im Kühlschrank ruhen lassen, Portionsweise 2-3 mm dick ausrollen und mit Ausstecherle Plätzchen ausstechen. Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech setzen und in einem auf 180 Grad erhitzten Rohr in 10-20 Minuten goldgelb backen.

Zitronenguss:

Zucker, Zitronensaft und Wasser verrühren und auf gebackene Plätzle streichen.

Tipp: Ausstecherle können mit Schokolade- oder Zitronenguss überzogen

werden oder auch mit Marmelade gefüllt (Ischler)

Backteig auf französische Art 4-5 Eiweiß

280 g Weißmehl (Typ 405),
1/4 l Weißwein, ca.
5 Ei Olivenöl,
Eischnee von 4 bis 5 Eiern,
Salz

Das gesiebte Mehl wird mit Weißwein und Olivenöl zu einem zarten, etwas dickflüssigen Teig gerührt. Leicht salzen.
Der Eischnee wird darunter- gemengt.

Zu bemerken ist, dass dieser Teig erst kurz, ehe man denselben braucht, angemacht werden darf, denn langes Stehen würde ihn verderben. Ebenso ist darauf zu sehen, dass er die gehörige Dicke hat und die Beimischung des Öls genau ist, denn ein Löffel voll Öl zuviel macht ihn fett, und bei zu wenig wird der Teig nach dem Backen wieder weich und zäh.

Backteig für Früchte oder Gemüse 2 Ei

140 g Mehl
1/8 l Milch
2 Ei Öl
Prise Salz
2 Eier
10 g Zucker
Weißwein
Sodawasser
Bier

Mehl, Milch (oder Weißwein, Sodawasser oder Bier), Öl, Eidotter und Salz kurz zu einem glatten Teig verrühren. (Oft wird der Teig auch mit einem KL Rum aromatisiert.) Den Teig nicht länger rühren als unbedingt notwendig ist, sonst wird er beim Backen zäh. Dann etwas rasten lassen.
Vor der Verwendung den Eierschnee, für Süßspeisen mit Zucker fest ausgeschlagen, vorsichtig und kurz unter den Teig ziehen, um zu verhindern, dass der Teig zäh und rissig wird.

Baklava I

1 Ei

Für Die Füllung-----

- 75 g Walnusskerne, Pistazienkerne
- oder Mandeln
- 1 Ei Zucker; (1)

Für Den Teig-----

- 125 g weißes Hartweizenmehl
- 125 g Mehl; mit einem knappen
- gestrichenen
- 1 TI Backpulver; vermischt
- 1 Ei
- 150 ml ; warmes Wasser (1)
- 1 TI ; Salz
- 100 g Weizenstärke; (*)
- 250 g Butter; zerlassen
- 1 klein Würfel trockenes Brot

Für Den Sirup-----

- 375 g Zucker; (2)
- 250 ml ; Wasser (2)
- 1 Ei Zitronensaft

Außerdem-----

- Eine Backform von etwa
25 cm Durchmesser

Eine Backform mit etwas zerlassener Butter einfetten. Für die Füllung die Walnüsse kleinhacken und mit dem Zucker (1) vermischen. Falls Sie Pistazien oder Mandeln verwenden, diese 1 Minute blanchieren, Häute entfernen, gut

trocknen. Dann mahlen und mit dem Zucker (1) vermischen.

Für den Teig die Mehlsorten in eine Schüssel sieben, eine Vertiefung in die Mitte drücken und das Ei, Wasser (1) und Salz hineingeben. Das Mehl von der Seite her einarbeiten und alles gut zu einem glatten Teig verkneten.

Den Teig auf einem bemehlten Brett oder einer Marmorplatte 15-20 Minuten kneten, dabei mit den Handballen immer wieder nach außen drücken, um den Teig zu dehnen, und ihn dann wieder zusammenfallen. Wenn er an Ihren Händen klebt, lösen Sie ihn mit ein wenig Mehl, aber es ist besser, wenn Sie das vermeiden. Der Teig ist erst fertig, wenn Sie ihn an einem Ende hochheben können und er sich dehnt, ohne zu reißen. Teilen Sie ihn in 1/4 mehr Stücke als die oben angegebene Portionenzahl und lassen Sie ihn mindestens 1 Stunde, besser aber 2-3 Stunden auf einem bemehlten Brett unter zwei feuchten Tüchern ruhen.

Alle Teigstücke zu sehr dünnen Fladen ausrollen und diese von beiden Seiten mit Weizenstärke bestreuen. Überschüssige Weizenstärke mit einem Teigpinsel entfernen. Die Hälfte der Yufkas oder Blätterteigplatten in die Backform

schichten, dabei jede Schicht mit sehr wenig zerlassener Butter bestreichen.

Die Füllung auf dem Teig verteilen, dann mit den restlichen Yufka-Schichten

bedecken und dabei wieder jede Schicht leicht einbuttern. Baklava mit einem

scharfen Messer in Quadrate oder Rauten schneiden, dabei nach jedem Schnitt

die Messerklinge abwischen, damit sie nicht festklebt.

Die restliche Butter und den Brotwürfel in einen kleinen Topf geben und vorsichtig erhitzen. Wenn das Brot blassgelb und hart wird (es soll nicht goldgelb werden), den Topf vom Feuer nehmen. Falls notwendig, Schaum abschöpfen und die Butter stehenlassen, bis sie sich abgesetzt hat. Dann die

geklärte Butter vorsichtig in einen anderen Topf abgießen und abwarten, bis

sie soweit abgekühlt ist, dass man die Fingerspitze hineintauchen kann.

Nun Baklava vorsichtig mit der Butter beträufeln, dabei keine trockenen Stellen übriglassen. Damit die Schichten die Butter aufnehmen können,

Baklava 30 Minuten bei Zimmertemperatur stehenlassen. Dann bei 200 °C (Gas

Stufe 4) im vorgeheizten Ofen 35 Minuten backen.

Kurz bevor die Backform aus dem Ofen genommen wird, den Sirup zubereiten.

Zucker (2), Wasser (2) und Zitronensaft in einem Topf erhitzen und rühren,

bis der Zucker schmilzt. Wenn der Sirup zu kochen beginnt, Hitze verringern,

2 Minuten kochen lassen, dann vom Feuer nehmen. 5 Minuten stehen lassen.

Baklava aus dem Ofen nehmen und 5 Minuten stehen lassen, dann mit dem Sirup

begießen, so dass die ganze Oberfläche bedeckt ist. Abkühlen lassen und Baklava in der Backform servieren.

Anmerkung: Baklava ist vielleicht Das nationale Dessert; es wird bei offiziellen Anlässen und allen möglichen Banketten und Partys serviert.

(*) Weizenstärke wird allgemein zum Andicken verwendet; sie kann durch

Maismehl oder Kartoffelmehl ersetzt werden.

Baklava

Zutaten

Teig

500 g Blätterteig

500 g grob gehackte Walnüsse o. Mandeln

100 g Paniermehl

100 g Zucker

250 g geschmolzene Butter

1 Tl. Zimt

1 Msp. gemahlene Nelken

Sirup

300 g Zucker

200 g Honig

1 Stange Zimt

5 - 6 Nelken

0,4 l Wasser

Zubereitung

Nüsse, Zucker, Brösel, Zimt, Nelken mischen. Blätterteig dünn ausrollen und in 5 Teile teilen. Eine gebutterte Form ca. 30 x 20 cm mit 1 Teigteil auslegen, mit flüssiger Butter bestreichen. Teigteil mit Nussmischung bestreuen, Teig darüber, buttern, Rest der Mischung verteilen. Letzte Schicht besteht aus 3 Teigteilen gebutterten Teigschichten. Die Oberfläche buttern und in der Form in Rauten schneiden. Wasser darüber sprengeln. Bei 150 Grad backen, bis die Oberschicht goldgelb ist. Sirup aus Zucker, Honig, Zimt, Nelken und Wasser ca. 10 min. kochen. Den noch heißen Sirup über das gebackene Baklava gießen. Das Ganze muss dann natürlich gut durchziehen. Im Rezept stand einige Stunden. Das hängt allerdings von deiner Ungeduld ab. Je länger es jedoch ruhen kann, desto besser wird es (unsere Meinung nach, da wir's gerne ein bisschen weicher mag)

Baseler Leckerli

Für zwei Backbleche:

750 g Bienenhonig

500 g Zucker

375 g Mandeln

875 g Mehl

1 Tl Hirschhornsalz

75 g Orangeat

75 g Zitronat

30 g Zimt

1 Prise Nelken

1 gestr. Tl. Muskat

1/2 Stück Saft und Schale einer

- Zitrone

(ungespritzt)

2 El Kirsch- oder

- Zwetschgenschnaps

-Zuckerglasur mit Zitrone

Vorbereitung:

Mandeln in 4 oder 5 lange Stifte schneiden, Orangeat und Zitronat in 3 mm große Stücke schneiden.

Honig und Zucker in einer Pfanne flüssig werden lassen, die Mandeln ungeschält in lange Stifte schneiden und zu der Honigmasse geben (nicht kochen lassen). Mehl mit dem Hirschhornsalz auf ein Backbrett sieben, in der Mitte eine weite Vertiefung machen und darin Orangeat, Zitronat (vorher auf 3 mm zerkleinern), die Gewürze, Zitronensaft und -schale, Kirsch- oder Zwetschgenschnaps und schließlich die warme Honigmasse zunächst mit wenig, dann mit dem restlichen Mehl mischen und verkneten.

Den Teig in zwei Teilen auf gefettetem und bemehltem Backblech etwa 1/2 cm dick auswellen.

Bei mäßiger Hitze in etwa 15 Min. hellbraun backen, aus dem Ofen nehmen und auf dem Blech warm mit einem scharfen Messer in kleine Vierecke schneiden. Die Vierecke mit Zitronenglasur bepinseln, die fertigen Leckerli vom Blech nehmen (Dies habe ich immer weggelassen).

Zuckerglasur mit Zitrone (ungekocht):

Den gesiebten Puderzucker mit Zitronensaft so lange rühren, bis eine dickflüssige Masse entsteht.

Nachbereitung:

Warten bis die Kekse weich werden. Lagert man sie mit einem halben Apfel, so geht es schneller. Wer zu Weihnachten sich nicht die Zähne ausbeiben will, oder die Kekse erst langsam im Mund aufweichen will, sollte gestern schon angefangen haben.

Basler Leckerli (aus Honigteig)

400 g Bienenhonig,
200 g Zucker,
200 g Mandeln,
80 g Orangeat,
80 g Zitronat,
15 g Zimt,
3 g Nelkenpulver,

1/2 Muskatnuss,
abgeriebene Schale einer
-Zitrone,
260 g Mehl,
2 El Kirschwasser

Glasur: -----

50 g Puderzucker,
50 ml Wasser

Honig in einem großen Kochtopf aufkochen. Zucker zugeben und 3 Minuten köcheln lassen. Nach und nach folgende Zutaten unterrühren: grob gehackte Mandeln, fein gehacktes Orangeat, fein gehacktes Zitronat, Zimt- und Nelkenpulver, geriebene Muskatnuss, abgeriebene Zitronenschale.

Kochtopf vom Feuer nehmen. Masse etwas abkühlen lassen. Den Teig in eine Schüssel geben. Einen passenden, gut sitzenden Deckel bereithalten. Kirschwasser über den Teig gießen, anzünden, sofort Deckel darauf legen und ablöschen. Mehl darüber sieben. Zuerst im Kochtopf mit dem Kochlöffel, dann auf einer trockenen Arbeitsfläche von Hand gut durchkneten. Teig in die Schüssel zurücklegen. Mit einem Tuch bedecken und 1 Stunde ruhen lassen. Backofen auf 180 Grad vorheizen. Zwei Kuchenbleche gut mit Mehl (durch ein Haarsieb) bestäuben. Den Teig in zwei Hälften teilen, 4 mm dick auswallen und in 4 x 6 cm große Stücke schneiden. Diese dicht an dicht auf die Bleche legen. 20 Minuten backen. Das an den Leckerli haftende Mehl abbürsten.

Glasur: Puderzucker sieben, mit Wasser aufkochen. Die noch warmen Leckerli mit dieser Glasur bestreichen. Über Nacht auf einem Gitter auskühlen und trocknen lassen.

Berliner und Aprikosentaschen 1 Ei

FÜR DEN TEIG: -----

200 ml Milch
500 g Mehl
1 Würfel Hefe
80 g Zucker
80 g Butter o. Margarine
1 Ei (KI. M)
1 Prise ; Salz

FÜR DIE FÜLLUNG: -----

1/2 425 ml-Dose Aprikosen

100 g Marzipan-Rohmasse
3 Ei Pflaumenmus
1 kg Pflanzenfett z. Frittieren
4 Ei Puderzucker z. Bestäuben

Zutaten für 6 Berliner und 12 Aprikosentaschen:

Hefeteig zubereiten. Gehen lassen, bis er sich verdoppelt hat. Teig halbieren. Aus einer Hälfte sechs Kugeln formen, andere Hälfte ausrollen, zwölf Quadrate außtechen. Marzipan klein schneiden, je 1 TL auf die Quadrate geben und diagonal überklappen. Festdrücken, ebenfalls ausbacken.

Pflaumenmus in eine Garniertülle mit Krapfentülle füllen und seitlich etwas in die heißen Berliner spritzen. Mit Puderzucker bestäuben.

Eben stelle ich fest, dass von den "Aprikosen" keine Rede im Rezept-Text Ist (Ich (Renate Schnapka) würde empfehlen, je eine halbe Aprikose auf je ein Quadrat zu legen. Sollten die Hälften zu groß sein, muss man sie halt

ein wenig zerkleinern.

Zubereitungszeit: ca. 2 Std.

:Pro Tasche : 190 kcal
: Eiweiß : 2,6 Gramm
: Fett : 11 Gramm
: Kohlenhydrate : 21 Gramm

:Pro Person ca. : 380 kcal
: Eiweiß : 8 Gramm
: Fett : 29 Gramm
: Kohlenhydrate : 53 Gramm

Berner Brotrösti

4 Ei

Zutaten-----

300 g Halbweißbrot vom Vortag
4 Eier
200 ml Milch
; Salz
; Pfeffer
; Muskatnuss
3 Ei Butter

Brot in feine Scheibchen schneiden und in der heißen Butter beidseitig goldig braten.

Eier, Milch und Gewürze verquirlen und über das Brot gießen. Langsam

zugedeckt stocken lassen.

Beilage: Apfelschnitzchen oder Kompott.

Biskuitrolle (ab 12. Monat)

6 Ei

Für den Biskuitboden auf einem rechteckigen Backblech (29 x 39-----
cm):

- 6 Eier
- 5 El Zucker, schwach gehäufte
- 3 El Weizenmehl Typ 550, schwach
-gehäufte
- 2 El Speisestärke, schwach
-gehäufte

Für die Füllung: -----

- 175 ml Sahne
- 125 g Frischkäse oder Magerquark
- 100 g pürierte Beeren
(z. B. Himbeeren,
-Erdbeeren,
-Kulturheide
oder
- 40 ml frisch gepresster Fruchtsaft
(z. B. von Mandarinen,
-Orangen oder Kiwis)
- 1 El Rohrzucker, unraffiniertes
- 1 Msp. Bouhrbon-Vanille
- 2 El Zucker zum Bestreuen

Für den Biskuit die Eier trennen. Eiweiß in einer Rührschüssel steif schlagen und den Zucker dazumischen. Eigelb in die Masse geben und nur mit dem Schneebesen leicht unterziehen. Mehl und Speisestärke in die Eimasse sieben und vorsichtig unterheben. Den Boden eines Backbleches mit Pergamentpapier auslegen. Biskuitmasse auf dem Pergamentpapier verteilen. Glattstreichen und im Backofen auf der unteren Schiene etwa 10 Minuten backen, bis der Biskuitboden eine goldgelbe Farbe angenommen hat. Inzwischen für die Füllung Sahne schlagen, Frischkäse oder Magerquark, pürierte Beeren oder Fruchtsaft, Rohrzucker und Bouhrbon-Vanille dazugeben und zu einer sämigen Creme verrühren. Ein Küchentuch auf einer Arbeitsfläche ausbreiten und gleichmäßig mit Zucker bestreuen. Biskuitboden aus dem Backofen nehmen, das hisse Backblech mitsamt dem Biskuitboden mit einer blitzschnellen Handumdrehung auf das Küchentuch stürzen, so dass der

Biskuitboden mit der Oberfläche nach unten in der Mitte des Küchentuches liegt. Das Backblech wegnehmen und das Küchentuch mitsamt dem Biskuitboden im noch heißen Zustand locker aufrollen, damit sich der Biskuitboden später zu einer Rolle formen lässt. Alles sofort wieder entrollen und das Pergamentpapier vorsichtig evtl. mit Hilfe eines großen Messers- von der Unterseite des Biskuitbodens abziehen. Ungleichmäßige Ränder des Biskuits abschneiden und dem mithelfenden Kind zum Essen geben.

Die Innenseite (nach innen gerollte Seite) des Biskuitbodens gleichmäßig mit der Füllung bestreichen. Biskuitboden mit Füllung aufrollen und die Rolle mit der aufgerollten Seite nach unten auf eine ovale oder rechteckige Platte setzen.

**Biskuitrolle mit Erdbeer-
oder Kiwisahne** Diabetes,

4 Ei

- 4 Eier,
- 4 El warmes Wasser,
- 50 g Fruchtzucker,
- 1 Tl flüssiger Süßstoff,
- 75 g Mehl (Type 405),
- 45 g Speisestärke,
- 1 gestr. Tl Backpulver

Füllung: -----

- 4 Blatt Gelatine,
- 400 g frische Erdbeeren oder Kiwi,
- 1 Tl flüssiger Süßstoff,
- 250 g Sahne (30 % Fett),
- 12 g Fruchtzucker zum Bestäuben,
- Pergamentpapier,
- Fett

Ein Backblech mit Pergamentpapier auslegen. Das Pergamentpapier einfetten. Den Backofen auf 170 Grad vorheizen.

Die Eier in Eigelb und Eiweiß trennen. Das Eiweiß mit dem Wasser steif schlagen. Den Fruchtzucker unter weiterem Schlagen langsam in den Eischnee rieseln lassen. Die Eigelb und den Süßstoff vorsichtig unterschlagen. Das Mehl, die Speisestärke und das Backpulver mischen. Diese Mehlmischung auf die Schaummasse sieben und vorsichtig unterheben.

Den Biskuitteig gleichmäßig auf dem Blech verstreichen und sofort im Backofen (Mitte) in 15 bis 20 Minuten backen. Den Biskuitteig direkt nach dem Backen auf ein angefeuchtetes Küchentuch stürzen. Das

Pergamentpapier mit kaltem Wasser bepinseln und schnell abziehen. Den Biskuitteig mit dem Geschirrtuch aufrollen und 2 bis 3 Stunden auskühlen lassen.

Für die Füllung die Gelatine 3 bis 4 Minuten in kaltem Wasser einweichen. In wenig Wasser in heißem Wasserbad auflösen. Die Erdbeeren waschen und gut abtropfen lassen. Etwa 1/3 der Erdbeeren pürieren, die übrigen Erdbeeren je nach Größe vierteln oder achteln. Die aufgelöste Gelatine und den Süßstoff unter das Erdbeermuss rühren und kühl stellen.

Die Sahne steif schlagen. Wenn das Erdbeermuss anfängt zu stocken, die Sahne und die Erdbeeren unterheben.

Die Biskuitrolle vorsichtig auseinander rollen und die Erdbeeresahne auf dem Biskuit verteilen. Sofort wieder aufrollen und kühl stellen. Vor dem Servieren die Biskuitrolle mit dem Fruchtzucker bestreuen.

Aus der Biskuitrolle lassen sich 15 Stücke zu je 1BE schneiden.

Variante:

Die Biskuitrolle schmeckt auch mit einer Zitronen-Sahne-Füllung.

Zitronen-Sahne-Füllung:

1/2 l Wasser,
abgeriebene Schale einer unbehandelten Zitrone,
4 EL Zitronensaft,
1 bis 1 1/2 TL flüssiger Süßstoff,
3 Blatt weiße Gelatine,
1/4 l geschlagene Sahne (30 % Fett),
12 g Fruchtzucker zum Bestäuben

Zitronen-Sahne-Füllung:

Wasser mit Zitronenschale, Zitronensaft, flüssigem Süßstoff aufkochen und kurz aufwallen lassen. Dann die Blattgelatine in wenig Wasser im heißen Wasserbad auflösen, unter den noch warmen Zitronensaft rühren und kalt stellen. Wenn die Zitronenmasse dicklich wird, geschlagene Sahne (30 % Fett) leicht unterheben. Die Biskuitrolle füllen und vor dem Servieren mit Fruchtzucker bestreuen. Aus der Biskuitrolle lassen sich 13 Stücke zu je 1 BE schneiden.

Blins mit Rhabarber

2 Ei

4 Portionen

500 g Rhabarber

1/4 l Ahornsirup
150 g Himbeeren TK
200 ml Crème fraîche
4 Orangenlikör

Teig-----

100 g Buchweizenmehl
1/2 TL Honig
10 g Hefe
2 Eier
1 Prise Salz

Zum Braten-----

Butterschmalz

Rhabarber putzen, waschen und in 4 cm lange Stücke schneiden. Mit Ahornsirup übergießen und abgedeckt 30 Minuten Saft ziehen lassen. Dann den Rhabarber im Sirup auf kleiner Gasflamme 3 - 5 Minuten köcheln lassen. Mit einer Schaumkelle herausnehmen und kalt stellen. Himbeeren im Sud aufkochen, pürieren, durch ein Sieb streichen und kalt stellen. Crème fraîche mit Likör verrühren, kalt stellen. Buchweizenmehl mit Honig, zerbröckelter Hefe, 1/8 l lauwarmem Wasser verrühren. Eier und Salz unterschlagen und den Teig 15 Minuten gehen lassen. Dann im heißen Butterschmalz 12 kleine Blinis backen. Die Himbeersauce auf 4 Portionsteller verteilen, Crème fraîche rundherum träufeln. Mit einem Hölzchen nach innen und außen ziehen. Die Blinis in die Mitte legen, mit Rhabarberstücken garnieren und sofort servieren.

Braune Kuchenfiguren

Etwa 3 - 4 Bleche-
375 g dunkler Zuckerrübensirup
100 g Schmalz
(ohne Grieben! und ohne
- Knoblauch!)

50 g Zucker
500 g Mehl
125 g Stärkepulver
1 Päckchen Backpulver
1 TL Zimt
1 TL Nelken
1 TL Kardamom
abgeriebene Schale 1 Zitrone

Sirup, Schmalz und Zucker unter Rühren erhitzen, abkühlen lassen. Trockene Zutaten mischen. Sirup unterrühren und alles zu einem glatten Teig verkneten. Zwei bis drei Tage ruhen lassen (!) Teig messerrückendick ausrollen. Figuren ausstechen. Backblech mit Backtrennpapier auslegen und die Plätzchen darauf bei 200 Grad acht bis zehn Minuten backen.

Braune Nudeln

für den Grund-Teig siehe: -----
Festtagsnudeln oder
Hartweizengrießnudeln oder
Vollkornnudeln

sowie: -----
2 El Kakaopulver, evtl. mehr
2 El Puderzucker, evtl. mehr

Gewünschten Grund-Teig wie jeweils beschrieben herstellen. 2 bis 3 El Kakaopulver und 2 bis 3 El Puderzucker beimengen.

Braune Pfeffernüsse

Portion: 1 keine Angabe vorh.

- 3 Pf. Mehl
- 1 Pf. Zucker
- 1 Pf. Sirup
- 1 Pf. Fett
- Nelkenpfeffer
- Zitrone
- 4 gestr. Teelöffel Natron

Die Zubereitung war nicht beschrieben, das wusste meine Mutter aus dem Kopf. Auch die Menge Nelkenpfeffer und Zitrone hat sie nach Gefühl dosiert. Glücklicherweise habe ich noch einiges in Erinnerung. Es geht etwa so:

Sirup (Zuckerrübensirup, auch Rübenkraut genannt), Zucker und Fett

(ich habe Butter genommen, aber Margarine wird wohl auch gehen)
werden

in einen Topf gegeben und langsam lauwarm gemacht. Dabei rühren. Die Butter schmilzt und das ganze muss eine homogene, dünnflüssige Masse ergeben.

Mehl mit Natron (4 Tl. sind etwa 25g) und Nelkenpfeffer vermischen und in eine große Rührschüssel geben. Nelkenpfeffer ist besser unter dem Namen Pigment bekannt. Ich habe 6 Teelöffel (18g) genommen,

das kam ganz gut hin. Man kann bei den Gewürzen natürlich etwas Phantasie walten lassen. Ich glaube, meine Mutter hat immer noch etwas Kardamom dazu getan. Eine Prise Salz gehört wohl auch noch dazu. Eine Fertigmischung ("Lebkuchengewürz" oder wie auch immer) würde ich als Stilbruch betrachten.

In das Mehl eine Vertiefung machen und da das Sirup-Zucker-Butter-Gemisch hineingeben. Rühren. Zitrone (Saft einer großen oder 1 1/2 kleiner Zitronen) dazu und weiterrühren. Der Teig wird sehr fest. An diesem Punkt bin ich mir nicht sicher, ob man noch Flüssigkeit dazutun soll, wenn der Teig zu fest erscheint.

Jetzt muss der Teig eigentlich mindestens eine Woche an einem kühlen Ort ruhen. Ich weiß aber, dass meine Mutter nicht immer so lange gewartet hat, und ich habe bei meine bisherigen Versuchen auch nur ein bis zwei Tage gewartet.

Wenn man den Teig von besagtem kühlen Ort hervorholt, stellt man fest, dass er steinhart ist. Man sollte ihm einige Stunden Zeit geben, um auf Zimmertemperatur zu kommen. Er ist dann aber immer noch zu hart. Mit einem achtel l Milch lässt er sich so verarbeiten, wie ich es bei meiner Mutter in Erinnerung habe. Allerdings bilde ich mir ein, dass die Plätzchen, die ich mühsam vor der Milchzugabe gemacht habe, herzhafter schmecken. Vielleicht geht es auch ohne, wenn man den Teig doch länger ruhen lässt und/oder wenn man bei höherer Zimmertemperatur arbeitet. Schließlich wurde so was früher in einer großen Küche gemacht, wo ein gemauerter, mit Holz gefeuerter Herd eingeheizt hat.

Wie dem auch sei, der Teig wird dünn ausgerollt und es werden mit Formen Plätzchen ausgestochen. Die kommen auf ein gefettetes Backblech. Ich habe nach der Gebrauchsanweisung meines Herdes mit
130

bis 140 Grad und Umluft ca. 15 min. gebacken. Vorsicht, die Farbe ändert sich beim Garen kaum. Wenn sie doch in dunkel- oder schwarzbraun umschlägt, ist es eigentlich schon zu spät. Nach dem Backen kommen die Pfeffernüsse auf einen Rost zum Abkühlen und dann in eine fest verschließbare Blechdose.

Man kann auch noch gehackte Mandeln unter den Teig mischen.

Brunsli

4 Eiweiß

4 Eiweiß,
1 El Kirschwasser oder Wasser,
1/2 TI Zimt,
1/4 TI Nelkenpulver,
500 g Mandeln, geriebene
100 g Blockschokolade, fein -geriebene
350 g Zucker

Eiweiß in einer Schüssel mit einer Gabel leicht schlagen.
Kirschwasser, Zimt und Nelkenpulver dazugeben.
Mandeln, Blockschokolade und Zucker zufügen. Alles von Hand rasch zu einem Teig kneten. Eventuell noch etwas Zucker begeben. Mit einem Teller bedeckt 1 Stunde kalt stellen. Elektro-Ofen auf 125 Grad, Umluft-Ofen auf 100 Grad, Gas-Ofen auf Stufe 1 vorheizen. Zwei Kuchenbleche mit Backpapier belegen. Den Teig auf Zucker gut 1 cm dick auswallen. Mit einem immer wieder in Zucker getauchten Förmchen ausstechen. Mit der Zuckerseite nach oben auf das Blech legen. 15 Minuten backen. Die "Brunsli" müssen in der Mitte noch weich sein. Auf einem Gitter auskühlen lassen. In einer Weißblechdose aufbewahrt sind "Brunsli" 4 Wochen haltbar.

Buchweizennudeln (Pizzoccheri)

450 g Buchweizenmehl
150 g Weißmehl
Wasser
Salz

Buchweizenmehl, Weißmehl, Wasser und Salz werden zu einem Teig verarbeitet und ausgewallt. Den Teigplatte in ca. 1 cm breite und ca. 4 bis 5 cm lange Nudeln schneiden.

PS ohne Wasser nur mit Eiern + Salz , geht es besser, sie saugen dann nicht soviel Wasser bzw fallen nicht aus einander

Buttergebackenes" mit Haselnussmakronen 1 Ei + 1 Eigelb

250 g Butter,
500 g Mehl,
4 El Zucker, große
1 Ei,
3 El Weißwein,
1 Eigelb (zum Bestreichen)

für die Haselnussmakronen: -----

125 g geriebene Haselnüsse,
125 g Zucker,
1 Vanillezucker,
2 Eiweiß

Die weiche Butter schaumig rühren und mit dem Mehl vermischen. Dann Zucker, Ei und Weißwein zugeben und zu einem festen Teig verarbeiten, mindestens 1 Stunde kalt stellen. Teig etwa 1/2 cm dick ausrollen. Dann mit Förmchen Figuren ausstechen und auf ein gut eingefettetes oder mit Backpapier ausgelegtes Blech legen. Den steifen Eischnee mit dem Zucker gut verrühren. Dann Haselnüsse dazugeben und alles gut mischen. Mit einem Teelöffel Häufchen auf die mit Eigelb bestrichenen Plätzchen setzen und bei mittlerer Hitze (175 Grad) ca. 12 Minuten backen.

Buttergebackenes nach Werner O. Feißt 1 ei + 1 Eigelb

250 g Butter,
500 g Mehl,
4 El Zucker, große
1 Ei,
3 El Weißwein,
1 Eigelb (zum Bestreichen)

Die weiche Butter schaumig rühren und mit dem Mehl vermischen. Dann Zucker, Ei und Weißwein zugeben und zu einem festen Teig verarbeiten, mindestens 1 Stunde kalt stellen. Teig etwa 1/2 cm dick ausrollen. Dann mit Förmchen Figuren ausstechen und auf ein gut eingefettetes oder mit Backpapier ausgelegtes Blech legen. Die Plätzchen mit Eigelb bestreichen und bei mittlerer Hitze (175 Grad) im vorgeheizten Backofen etwa 10 Minuten backen.

Mutter Feißt hat auf das "Buttergebackene" Haselnussmakronen gesetzt.

Calzone mit Kräutern

Teig:-----

1/2 Hefewürfel (20 g) oder
1 Päckchen Trockenhefe,
3 El Wasser,
500 g Mehl,
2 Tl Salz,
2 Knoblauchzehen (gepresst),
4 El Olivenöl,
400 ml Wasser

Belag:-----

4 El Petersilie (fein gehackt),
4 El Oregano (fein gehackt),
2 Zweiglein Rosmarin, Nadeln von
4 El Olivenöl,
Salz,
Pfeffer

Teig: Die Hefe mit dem Wasser auflösen (entfällt bei Trockenhefe), ca. 10 Minuten stehen lassen. Unterdessen das Mehl in eine Schüssel sieben. In der Mitte des Mehls eine Vertiefung machen. Das Hefe-Wasser-Gemisch hineinschütten, etwas Mehl dazurühren. 1/4 Stunde stehen lassen. (Vorteig entfällt bei der Verwendung von Trockenhefe, die man einfach zum Mehl mischt).

Das Salz dem Schüsselrand entlang begeben. Knoblauch und Öl dazugeben, dann nach und nach das Wasser unterarbeiten. Zuerst das Backhorn (Teigschaber oder Teigkärtchen), später die Hände dazu verwenden und so lange kneten, bis sich der Teig von der Schüssel löst. Eine Kugel daraus formen. Diese zurück in die Schüssel legen und - mit einem feuchten Tuch bedeckt - 90 Minuten gehen lassen.

Belag: Den gegangenen Teig nochmals gut durchkneten. Mit dem Wallholz eine möglichst rechteckige, ca. 2 cm dicke Platte ausrollen. Die Zutaten für den Belag gut miteinander vermischen und auf eine Hälfte der Platte streichen, dabei vorne und auf den Seiten einen ca. 3 cm breiten Rand frei lassen. Die unbestrichene Seite darüber klappen. Im auf 200 Grad vorgeheizten Backofen ca. 40 Minuten backen.

Capunet

2 Ei

500 g Spinat,

4 El Paniermehl,
1 klein/e Zwiebel (fein gehackt),
1 El Schnittlauch (fein
-geschnitten),
2 Minzeblätter (gehackt),
Muskatnuss,
2 Eier,
300 g Mehl, ca.
Salz,
3 l Salzwasser

zum Anrichten: -----

100 g Sbrinz (gerieben),
3 El Butter,
1 Knoblauchzehe (gehackt)

Spinat kochen und hacken. Paniermehl, Zwiebel, Schnittlauch, Minze, Muskatnuss und Eier beifügen und gut vermischen. Mehl und etwas Salz gut untermengen. Der Teig sollte dick sein.

Das Salzwasser aufkochen und den mit einem Teelöffel abgestochenen Teig im Salzwasser garen. Wenn die Capunet an die Oberfläche steigen, sind sie fertig, mit dem Schaumlöffel herausnehmen, abtropfen lassen und auf einer Platte warm stellen.

Zum Anrichten den Reibkäse zwischen die Capunet streuen. Butter heiß werden lassen, Knoblauch dazugeben und über die angerichteten Capunet verteilen.

Crepes mit Ananas und Mandeln in Orangensauce

2 Ei

50 g Mandelblättchen
1 Orange, unbehandelt
2 Tl Stärke
1/4 l Orangensaft, frisch gepresst
1 El Zucker
2 cl Grand Marnier
1 lg Ananas (ca. 1,2 kg)

CREPES-----

125 g Mehl
Salz
2 Eier
1/4 l Milch
15 g Butter, zerlassen
50 ml Öl

30 g Butter
30 g Puderzucker

Eine kleine Pfanne ohne Fett erhitzen, die Mandeln hineingeben und unter ständigem Rühren goldbraun werden lassen, dann gleich aus der Pfanne schütten. Die Orange heiß waschen, abtrocknen, die Schale abreiben. Die Orangenfilet ohne Haut ausschneiden. Die Stärke mit wenig kaltem Wasser anrühren. Die abgeriebene Orangenschale, Orangensaft, Zucker und die Hälfte vom Grand Marnier zusammen aufkochen. Die angerührte Stärke langsam hineingießen und mit dem Schneebesen verrühren. Einmal kräftig aufkochen lassen, zur Seite stellen. Die Ananas in Ringe teilen. Für die Crepes das Mehl mit einer Prise Salz in eine Schüssel geben, eine Vertiefung hineindrücken, die Eier hineingeben. Nach und nach mit dem Mehl verrühren, dabei auch die Milch hinzugießen. Den Teig so lange schlagen, bis er glatt ist, dann die zerlassene Butter und den Grand Marnier darunter mischen. Eine kleine Pfanne dünn mit Öl auspinseln und erhitzen, eine kleine Kelle voll Teig hineingeben, verlaufen lassen und von beiden Seiten kurz anbraten. Je eine Crepe auf einen Teller gleiten lassen und je eine Hälfte mit Ananasscheiben und Mandeln belegen. Die Crepes zuklappen, mit Puderzucker bestäuben, die Orangenfilet dazulegen und die Orangensauce darüber gießen.

Crepes mit Kumquat-Orangen-Sauce

3 ei + 2 Eiweiß

CREPES-----

3 Eier
10 g Zucker
1 Prise ; Salz
80 g Mehl
25 g Butter; erhitzt, bis sie
--braun wird
250 ml Milch
1 Orange: Zesten

FÜLLUNG-----

2 Eigelb
30 g Zucker
150 g Quark
5 cl Grand Marnier
1 Orange: Schale abgerieben
2 Eiweiß
25 g Zucker
25 g Speisestärke

Vanillemilch
Puderzucker
ORANGEN KUMQUAT SAUCE-----
50 Kumquats, halbiert
--oder 2 Orangen
100 g Zucker
100 ml ;Wasser
8 Orangen: Saft
200 ml Grand Marnier
5 g Speisestärke bei Bedarf

...Die Teigrollen sind sehr kleine Pfannkuchen, auch Crepes genannt. Man kann sie vorbacken aus (für 15 Crepes): 3 Eiern, 10 g Zucker, 1 Prise Salz, 80 g Mehl, 25 g Butter (erhitzt, bis sie braun wird), 2,5 dl Milch, die Zesten einer Orange. Das Ganze zu einem Teig rühren und 1 Stunde ruhen lassen.

Die Füllung wird folgenderweise hergestellt: 2 Eigelb mit 30 g Zucker schaumig rühren. 150 g Quark, 5 cl Grand Marnier (Orangenlikör) und geraspelte Schale einer Orange glattrühren. Unter die Eigelbmasse ziehen. 2 Eiweiß mit 25 g Zucker zu steifem Schnee schlagen, 25 g Maizena unterziehen. Mit der Quarkmasse mischen und auf die dünn ausgebackenen Crepes geben; diese zusammenrollen.

In eine feuerfeste Form nebeneinander platzieren und mit etwas Vanillemilch ca. 8 Minuten bei 180°C im Ofen garen. Mit Puderzucker bestreuen und auf Tellern anrichten.

Dazu serviert Hans Stucki einen Orangen-Kumquat-Sauce.

Die Zutaten: 50 halbierte Kumquats, 100 g Zucker, 1 dl Wasser. Die Kumquats (die zur Not auch durch 2 Orangen ersetzt werden können) waschen, halbieren und entkernen. Zucker in einer Pfanne leicht karamellisieren, die Kumquats begeben, mit dem Wasser ablöschen und einkochen lassen. Wenn's zu trocken wird, weiteres Wasser nachgießen. sodann den Saft von 8 Orangen und 2 dl Grand Marnier einkochen lassen. Dadurch verdunstet der Alkohol. Zu den Kumquats geben und warm um die soufflierten Crepes gießen. Manchmal wird diese Sauce von selbst sämig, manchmal wird es nötig sein, mit 5 g Maizena abzubinden.

Croissant aus Quarkblättertieg

150 g Mehl,
1/3 El Salz,
150 g Sahnequark,

120 bis 150 g Butter

Das Mehl in die Schüssel sieben. Salz, Quark und Butter dazugeben. Den Teig mit einem Tischmesser bearbeiten (nicht von Hand), bis er sich zusammenballt und gleichmäßig aussieht. Wenn möglich, einige Stunden an der Kälte ruhen lassen.

Den Teig ausrollen. Ein Rechteck von 50 x 30 cm herausschneiden. Am unteren Rand alle 15 cm eine Markierung machen. Am oberen Rand die erste Markierung nach 7,5 cm, die weiteren Markierungen ebenfalls nach 15 cm. Mit dem Teigrad und einem Lineal von der unteren Ecke zur ersten Markierung am oberen Rand usw. gleichschenklige Dreiecke ausschneiden. Links und rechts fällt ein Rest weg. Die Dreiecke von der Breitseite her aufrollen und rund biegen. Die Hörnchen mit Abstand voneinander auf ein gefettetes Blech legen. Nochmals unter einem Tuch rund 30 Minuten gehen lassen. Im auf 200 Grad vorgeheizten Backofen 15 bis 20 Minuten goldbraun backen.

Devonshirescones

1 Ei

450 g mit Backpulver versiebt
-Mehl

2 Ei Zucker

50 g Butter in Stücken

250 ml Milch

verquirltes Ei für die

-Glasur

Erdbeermarmelade und

-Schlagsahne zum Servieren

1. Backofen auf 210 Grad (Gas: 190 Grad) vorheizen.
Ein Backblech mit zerlassener Butter oder Öl einfetten.
Mehl in eine große Rührschüssel sieben, Zucker dazugeben.
Mit den Fingerspitzen die Butterstückchen in der Mischung verreiben, bis sie wie Paniermehl aussieht.

2. In die Mitte eine Vertiefung eindrücken und Milch hineingeben.
Miteinander zu einem weichen leicht klebrigen Teig verarbeiten.

3. Auf eine bemehlten Arbeitsfläche geben und leicht verkneten.
Teig 2cm dick ausrollen oder ausklopfen. Mit runden Ausstechförmchen von ca. 6cm Durchmesser die Scones ausstechen und dicht nebeneinander auf das vorbereitete Backblech legen.

(Eine Engländerin meinte zu mir, sie würde immer ein Glas zum Ausstechen nehmen.)

4. Mit dem verquirlten Ei bestreichen. 15-20 Minuten Backen.
Heiß mit der Marmelade und Schlagsahne servieren.

Und eigentlich gehört da jetzt Lyons Tea Gold Label dazu. Vielleicht habt ihr ja einen englischen Laden in der Nähe. Manchmal bekommt man den auch in den Feinkostabteilungen von Kaufhäusern.

Dominosteine

1 Eigelb

125 g Honig
125 g Zucker
25 g Butter
1 P Lebkuchengewürz
50 g geriebene Mandeln
1 Eigelb
300 g Mehl
5 g Hirschhornsalz
3 g Pottasche
6 El Wasser

Füllung-----

1/2 pk Himbeer-Konfitüre
150 g Marzipanrohmasse
100 g Puderzucker
1 -2 El Rum

Glasur-----

250 g Puderzucker
30 g Kakao
3 -5 El heiße Milch oder
-Wasser
25 g zerlassenes Kokosfett

Honig mit Zucker und Fett erhitzen und wieder abkühlen lassen. Das Eigelb mit der Honigmasse verrühren, Mehl mit den Gewürzen und Mandeln

vermischen und Portionsweise zugeben, zuletzt das in Wasser aufgelöste Hirschhornsalz und Pottasche gründlich verrühren.

Den Teig etwa 1,5 cm dick auf ein gefettetes Blech streichen.

Backen 20-25 Min, E-Herd 175-180/G-Herd 2-3

Nach dem Abkühlen die Kuchenplatte einmal längs durchschneiden. Eines der beiden Rechtecke mit Himbeerkonfitüre bestreichen. Dann die mit Puderzucker und Rum verknetete Marzipanmasse entsprechend ausrollen und als zweite Schicht drauflegen. Auf die Marzipanmasse nochmals eine Schicht Himbeerkonfitüre streichen und das zweite Rechteck drauflegen. Aus der Kuchenplatte quadratische Würfel (ca. 4*4 cm) schneiden und mit Glasur überziehen.

Eigelbmakronen

3 Eigelb

- 3 Eigelb
- 250 g Marzipanrohmasse
- 75 g Puderzucker
- Oblaten (etwa 3 cm Ø)
- Kirschstücke, kandierte
- Mandeln, halbierte
- abgezogene

Eigelb mit Marzipanrohmasse und Puderzucker zu einer geschmeidigen Masse verrühren.

Masse in einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen, kleine Plätzchen auf die Oblaten spritzen und mit Kirschen und Mandeln garnieren. Auf ein Backblech legen und in den vorgeheizten Backofen setzen. E: Mitte. T.- 150 °C / 20 bis 25 Minuten, 5 Minuten Ø.

Faschingskrapfen (Berliner)

5 Eigelb

Portion/en: 12

- 500 g Mehl
- 42 g Hefe; 1 Würfel
- 200 ml Lauwarme Milch
- 50 g Zucker
- 5 Eigelb
- 70 g Butter; oder Margarine
- Salz
- Mehl; für die
- Arbeitsfläche

Außerdem: -----

- 1 Pk. Puddingpulver Vanille Geschmack
- Milch
- Zucker
- Fett; zum Ausbacken
- Feste Konfitüre nach Geschmack
- Puderzucker zum Bestäuben

1. Mehl in eine Schüssel geben, Mulde eindrücken, die Hefe hineinbröckeln. Mit 3 Esslöffel Milch und einem Teelöffel Zucker einen Vorteig bereiten. Mit Mehl bestäubt 15 Minuten an einem warmen Ort gehen lassen.

2. Restliche Milch, übrigen Zucker, Eigelbe, Butter oder Margarine und eine Prise Salz hinzufügen und mit den Knethaken des Rührgerätes einarbeiten. Zu einem geschmeidigen Teig verkneten, bis dieser Blasen wirft, sich vom Schüsselrand löst. Je länger sie schlagen, desto mehr Luft bekommt der Teig, um so schöner geht er auf. Den Teig nochmals kurz mit den Händen durchkneten, zur Kugel formen, abgedeckt an einem warmen Ort bis zur circa doppelten Größe gehen lassen. Das dauert je nach Zimmertemperatur 30 bis 60 Minuten.

3. Den aufgegangenen Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche durchkneten, dann etwa 2 cm dick ausrollen. Kreise von etwa 7cm Durchmesser ausstechen und nochmals 10 Minuten gehen lassen.

4. Für die Füllung nach Packungsanweisung, aber mit etwas weniger Milch, einen Pudding kochen, Oberfläche mit Zucker bestreuen damit sich keine Haut bildet, abkühlen lassen.

5. Fett in einem großen Topf erhitzen. Wenn es 180 Grad C hat (Kochlöffelprobe) je 2-3 Krapfen mit der Oberseite zuerst in das Fett geben. Kurz den Deckel auflegen, dadurch gehen die Krapfen nochmals auf, es bildet sich eine helle "Naht". Wenden, sobald die eine Seite goldbraun gebacken ist.

6. Mit einer Schaumkelle aus dem Fett nehmen, auf Küchenpapier abtropfen lassen. Fett wieder erhitzen, dann die nächsten Krapfen backen.

7. In die leicht abgekühlten Krapfen mit der Kuchenspritze oder dem Spritzbeutel mit langer dünner Tülle den Pudding oder nach Belieben Konfitüre füllen, mit Puderzucker bestäuben.

8. Alternative: Rosinen in den gegangenen Teig kneten, Krapfen mit einer Schere oben über Kreuz einschneiden.

Feine Hirseplätzchen----- 2 Eigelb

Portion/en: 60

150 g Butter; weich

1 Eigelb; (1)

3 El Ahornsirup

150 g Weizenvollkornmehl/ Buchweizen

150 g Hirse; fein gemahlen

1/2 Zitrone, Schale davon

1 Eigelb; (2)

1 El Milch; oder 2

60 g Mandelhälften; abgezogen
Butter; für das Backblech

Die Butter mit dem Eigelb (1) und dem Ahornsirup schaumig rühren. Das Weizenmehl, das Hirsemehl und die Zitronenschale darüber streuen und alles zu einem glatten Teig verkneten. Den Teig zu einer Rolle formen, in Pergamentpapier wickeln und eine Stunde in den Kühlschrank legen. Den Backofen auf 180 Grad vorheizen. Das Backblech mit Butter bestreichen. Von der Teigrolle gleich dünne Scheiben abschneiden und auf das Backblech legen. Das Eigelb (2) mit der Milch verquirlen, die Plätzchen damit bestreichen und mit je einer Mandelhälfte verzieren. Die Hirseplätzchen auf der mittleren Schiene in etwa 20 Minuten goldgelb backen. Die Plätzchen auf einem Kuchengitter abkühlen lassen.

Fettgebäck mit Sirup Kaygana – 2 Ei

Zutaten:

100 g dicker Joghurt
2 Eier
100 g Hartweizenmehl
¼ TL Natron
Oliven- oder Sonnenblumenöl zu Frittieren

Für den Sirup:

200 g Zucker
200 ml Wasser
¼ TL Zitronensaft

Zubereitung:

Für den Sirup Zucker, Wasser und Zitronensaft in einen Topf geben und bei mittlerer Hitze rühren, bis der Zucker schmilzt. Wenn die Mischung den Siedepunkt erreicht hat, nach 30 Sekunden vom Feuer nehmen und abkühlen lassen.

Joghurt und einer gründlich verquirlen, Mehl und Natron zugeben und mit einem Holzlöffel unterrühren.

Das Öl erhitzen. Einen kleinen Löffel zuerst in kaltes Öl tauchen dann etwas Teig auflöffeln und mit dem Finger vom Löffel ins das Öl schieben. Weiderholen, bis der Teig aufgebraucht ist. Das Kaygana-Gebäck 2-3 Minuten frittieren und dabei mit einer Kelle wenden, bis es goldgelb ist. Eine Minute auf Küchentrepp abtropfen lassen, dann 3-4 Minuten in kalten Sirup legen.

Kaygana auf einer Servierplatte anrichten, mit dem restlichen Sirup begießen und kalt servieren.

Fettgebackenes

Liebe Zuschauerrinnen und Zuschauer, in unserer heutigen Sendung haben wir frittiert. Frittieren ist das Backen in heißem Öl oder Fett bei einer Temperatur zwischen 160 und 180 Grad. Bis auf wenige Ausnahmen muss das, was man frittieren will, mit einer Schutzschicht aus Ausbackteig oder Paniermehl umhüllt werden. Die Schutzschicht muss sehr sorgfältig erstellt werden, damit das Frittiergut im heißen Fett sich nicht öffnet und bei wasserhaltigem Inhalt zum Spritzen führt.

Wir haben in der Sendung eine Friteuse verwendet, nicht zuletzt aus Sicherheitsgründen. Außerdem lässt sich die Temperatur des Fettes bei einer Friteuse genau einstellen. Die Großmutter hat zum Frittieren ihre Bratpfanne verwendet, die richtige Frittiertemperatur hat sie dadurch festgestellt, dass sie einen hölzernen Kochlöffel eintauchte. Wenn sich am Stiel kleine Bläschen gebildet haben, war die Temperatur richtig.

Zum Frittieren gibt es im Handel eigens Frittieröl. Ein weiteres Öl, das sich eignet, ist Erdnussöl. Außerdem wird oft Palmfett verwendet. Wir haben auf den Rat von Herrn Tropfen. Worm Butterschmalz genommen.

Natürlich hat das Fett auch Auswirkungen auf den Geschmack der Speise. Auch in dieser Hinsicht empfiehlt sich Butterschmalz. Wichtig ist die richtige Temperatur des Frittierfettes. Bei einer Temperatur von 170 bis 180 Grad nimmt das Frittiergut nicht mehr als 2# Fett auf. Ist das Fett zu kalt, saugt sich der Ausbackteig bzw. die Panade mit Fett voll (bis 20#). Ist das Fett bzw. Öl zu heiß, verbrennt die äußere Schicht, während das Innere nicht gar wird.

Die Frittierzeit beträgt zwischen 3 und 15 Minuten. Am besten richtet man sich nach der Bräunung der äußeren Schicht. Dann sollte man das jeweils erste frittierte Stück probieren.

Wenn man das Frittierfett bzw. -öl nach Gebrauch, noch warm, aber nicht mehr heiß filtert, kann man es mehrere Male verwenden. Eine Entsorgung findet am besten dadurch statt, dass man das Fett bzw. Öl, ehe es unbrauchbar wird, zum Braten oder Kochen verwendet.

Vorsicht beim Umgang mit dem heißen Fett. Es besteht Verletzungs- und Brandgefahr. Vor allem haben Kinder nichts beim Frittieren verloren!

Flachswickel

1 Ei

15 Stück

250 g Mehl,
20 g Hefe,
125 g weiche Butter,
1 groß Ei,
1/2 c lauwarme Milch,
1 Prise Salz

Zum Auswallen: -----

75 g Hagelzucker

Das Mehl in eine Schüssel sieben. Die Hefe dazubröckeln. Die Butter, das Ei, die Milch und das Salz dazugeben, unter das Mehl mengen und alles so lange mit einem Kochlöffel schlagen, bis der Teig sich vom Schüsselrand löst und Blasen wirft.

Den Hagelzucker auf die Arbeitsfläche streuen. Vom Teig Eigroße Stücke abnehmen, diese etwas in die Länge ziehen und in dem Hagelzucker wenden, dabei ein Ende nach rechts und das andere Ende in entgegengesetzter Richtung drehen.

Das Backblech einfetten. Die Flachswickel auf das Blech legen und an einem warmen Ort 30 Minuten gehen lassen.

Die Flachswickel in dem auf 180 Grad vorgeheizten Backofen 7 bis 10 Minuten sehr hell backen. Auf einem Kuchengitter abkühlen lassen und gleich servieren.

Fladen nach Fribourger Art Cuqüttes

1 Eigelb

Zutaten-----

1 Eigelb,
2 El Zucker,
300 ml Doppelrahm (z. B. Crème de
-Gruyère),
1 Schuss Salz,
400 g Mehl,
100 g Butter (in Flocken)

zum Bestreuen: -----

Zucker

Eigelb und Zucker mit dem Schneebesen zu einer glatten Creme schlagen. Den Doppelrahm und das Salz dazumischen. Das gesiebte Mehl nach und nach unterrühren, so dass ein fester Teig entsteht. Diesen ca. 60 Minuten kühl stellen und dann zu einem 1 cm dicken Rechteck auswallen. Darauf die Butterflocken gleichmäßig verteilen. Das Rechteck zweimal zusammenfalten, so dass der Teig in vier Schichten aufeinander liegt. 10 Minuten kalt stellen.

Diesen Vorgang dreimal wiederholen und danach 12 bis 24 Stunden kühl stellen. Danach kleine Kugeln abstechen und diese sehr dünn (etwa 2 mm) auf die Größe eines Desserttellers auswallen. In die Mitte des jeweiligen Fladens mit dem Teigrädchen parallele Schnitte machen (Abstand ca. 1,5 cm), dabei rundherum einen Rand von ungefähr 2 cm stehen lassen, damit die "Cuqüttes" nicht auseinander fallen. Die Fladen auf ein eingefettetes Backblech legen und mit Zucker bestreuen. In dem auf 220 Grad vorgeheizten Backofen 15 bis 20 Minuten backen, bis sie schön goldgelb sind.

Florentiner Kugeln

Portion: 1 keine Angabe vorh.

- 100 g Mandeln
- 50 g Zitronat
- 50 g Orangeat
- 50 g ungehärtete
 - Pflanzenmargarine
- 1 El Zucker oder Honig
- 1 Päckchen natur
 - Vanillezucker
- 2 bis 3 El. Sahne
- 1/2 bis 1 El. Weizenmehl Type 1050

Mandeln mit kochendem Wasser überbrühen, nach wenigen Minuten das Wasser abgießen und die Schale entfernen. Dann die Mandeln in Stifte schneiden. Die Mandelstifte mit Zitronat, Orangeat, Margarine, Zucker oder Honig, Vanillezucker und Sahne in einem Topf unter Rühren dicksämig kochen. Evtl. noch etwas Sahne zugeben. Das Mehl drüberstreuen und kurz mitrösten. Die Masse abkühlen lassen. Mit einem Teelöffel etwa 30 Portionen abstechen und zu kleinen Kugeln formen. Auf einem Brett trocknen lassen.

Fluffy Sponge Cake

6 Ei

Portion: 1

- 6 Eigelb
- 1 1/2 Tas. Zucker
- 1 1/2 Tas. Mehl
- 1 TI Backpulver
- 1/2 TI Cream of Tartar
- 1/2 TI Salz
- 1/3 Tas. Wasser; kalt
- 2 TI Vanille
- 1 TI Zitronensaft
- 1 TI Zitronenschale
- 6 Eiweiß

Den Backofen auf 180 Grad vorheizen.

Eigelbe verrühren bis sie schön dick und cremig sind, ca. 5 Minuten danach langsam den Zucker unterrühren. Dann nacheinander, Mehl Backpulver, Salz, Wasser, Vanille und Zitronenschale unterrühren. In einer anderen Schüssel, die Eiweiße mit Cream of Tartar schlagen bis sie Spitzen bilden. Die Eigelbmischung vorsichtig unterheben und die Mischung in eine ungefettete Kuchenform (mit Mittelkamin) geben. 60-65 Minuten backen, wenn der Kuchen durchgebacken ist, die Form zum Abkühlen umgekehrt über eine Flasche stülpen.

Man serviert die Kuchenstücke mit frischen Früchten und oder Schlagsahne.

Früchtekuchen mit Mandeln

4 Ei

Portion: 1 keine Angabe vorh.

- 4 Eier
- 4 -6 El. Honig
- 1 Päckchen Naturvanillezucker
- 1 TI Zimt
- 1 Messerspitze Nelken
- 150 g ganze Haselnüsse
- 250 g getrocknete Feigen
- 150 g Weinbeeren
- 100 g gewürfeltes Zitronat
- 175 g Weizenvollkornmehl (sehr fein gemahlen)
- 1 gehäufter TI. Backpulver
- ca. 100 g halbierte Mandeln

Aus Eiern, Honig, Vanillezucker und den Gewürzen eine Schaummasse rühren (es ergibt eine dickliche, zähe Creme). Die

Haselnüsse, die geschnittenen Feigen, die Weinbeeren und das gewürfelte Zitronat (oder Zitronenaroma wer kein Zitronat mag) zugeben. Das Mehl mit dem Backpulver vermischen und gründlich mit der

Schaummasse verrühren. In eine gefettete Springform füllen, die Oberfläche glattstreichen und mit den halbierten Mandeln dicht belegen. Im vorgeheizten Backofen bei 175 Grad 60 Minuten auf der Mittelschiene backen. Den Teig nach ca. 35 bis 45 Minuten mit Alufolie/Butterbrotpapier abdecken - er könnte zu braun werden!!!
Hinweis: Der Kuchen entfaltet sein Aroma erst nach ca. 2 Tagen.

Gebackene Grießschnitzel aus dem Stift Herzogenburg 2 Ei

6 Portionen

- 1/2 l Milch
- 1/4 l : Wasser
- 30 g Butter
- 1 Prise : Salz
- 240 g Weizengrieß, grob
- 1 Ei
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 3 Ei Mehl; zum Panieren
- 2 Eier; zum Panieren
- 5 Ei Brösel; zum Panieren
- 1/4 l Öl; zum Ausbacken
- 1 Päckchen Vanillezucker; zum Bestreuen
- 2 Ei Staubzucker; zum Bestreuen

Milch mit Wasser, Butter und Salz aufkochen. Grieß unter ständigem Rühren einlaufen und dick kochen lassen. Nach dem Auskühlen Ei und Vanillin unterrühren. Aus der Masse auf bemehltem Brett eine Rolle formen

und in 2 daumendicke Scheiben pro Portion schneiden. Scheiben mit Mehl, Eiern und Bröseln panieren.

In einer Pfanne fingerhoch Öl erhitzen. Grießscheiben darin beidseitig goldbraun backen. Mit Vanille Staubzucker bestreut servieren.

Dazu: Kompott, Himbeersirup oder heiße Marillenmarmelade.

Gedämpfte Hefeteigbrötchen

1 Ei

mit vegetarischer Füllung Chinesisch

250 g Mehl; (1)
125 ml ;Wasser; lauwarm
50 g Mehl; (2)-- für die Arbeitsfläche
1/2 pk Trockenhefe
50 g Getrocknete Glasnudeln
5 Tongku- Pilze; getrocknete-- Shiitake
50 g Bambussprossen
1 Ei
1 El Pflanzenöl
30 g Lauch
1 El Sesamöl
1 TI Reiswein
; Salz, Pfeffer

Das Mehl (1) in eine Schüssel geben. Hefe in lauwarmem Wasser anrühren, dann unter das Mehl mischen. Den Teig kneten, bis er glatt und elastisch ist und nicht mehr an den Fingern klebt. Teig mit einem feuchten Tuch bedecken und ruhen lassen.

Glasnudeln und Pilze getrennt mit heißem Wasser übergießen und etwa 10 Minuten Quellen lassen. Dann abtropfen und klein schneiden. Die Bambussprossen ebenfalls fein zerkleinern.

Ei verquirlen. Pflanzenöl im Wok oder einer Pfanne erhitzen. Ei darin unter Rühren nur so lange braten, bis es gestockt ist. Dann herausnehmen und in eine Schüssel geben.

Lauch putzen, waschen und fein hacken. Mit zerkleinerten Glasnudeln, Pilzen und Bambussprossen zum Ei geben. Alles mit Sesamöl, Reiswein, Salz und Pfeffer würzen.

Den Teig noch einmal durchkneten, dann auf einem mit Mehl (2) bestäubten Brett zu einer Rolle von etwa zwei Zentimeter Ø formen. Die Rolle in zwei gleichgroße Stücke pro Portion schneiden.

Die Teigstücke zu runden Teigplättchen von etwa acht Zentimeter Durchmesser ausrollen. Die Plättchen in eine Hand nehmen und etwas Füllung in der Mitte verteilen. Den Teigrand hochziehen und über die Füllung zusammendrehen. Die Ränder zusammendrücken.

Einen Bambusdämpfer oder einen Siebeinsatz mit einem feuchten Tuch auslegen. Die Teigtaschen darauf geben und in einem Wok oder einen Topf stellen. Etwa zwei Zentimeter hoch Wasser angießen und die

Hefebrötchen zugedeckt bei starker Hitze etwa zehn Minuten dämpfen.

TIP: Dazu schmeckt eine süßsaure Sauce oder Chilisauce.

Pro Portion: ca. 260 kcal

Gefüllte Crepes mit Champagner-Schaumsauce 4 Ei

Portion: 4

12 sm Crepes
4 Eier; getrennt
75 g Zucker
30 g Mehl
1/4 l Milch; erhitzt
10 cl Grand Marnier
4 El Puderzucker

-Champagner Schaumsauce-----

4 Eigelb
50 g Zucker
15 cl Champagner

Zuerst die Crepes zubereiten und beiseite stellen.

Für die Souffle Masse Eigelb und Zucker in einem emaillierten Topf 1 Minute schlagen. Erst das Mehl und dann nach und nach die auf den Siedepunkt erhitzte Milch zufügen.

Unter ständigem Rühren aufkochen lassen, die Hitze reduzieren und 2 Minuten garen.

Unter ständigem Rühren aufkochen lassen, die Hitze reduzieren und 2 Minuten garen.

Den Topf von der Kochstelle nehmen und den Grand Marnier dazugeben. Das Eiweiß schlagen, bis es steife Spitzen bildet, und unter die Masse heben.

Eine große feuerfeste Form mit Butter ausstreichen. Zum Füllen der vorbereiten Crepes je einen gehäuften El. Souffle Masse auf eine Hälfte der Crepes geben, die andere Hälfte locker darüber schlagen.

Die gefüllten Crepes nebeneinander in die Form legen.

Im vorgeheizten Backofen bei 220 Grad 7 Minuten backen.

Die Crepes nach der Hälfte der Garzeit zum Glasieren mit Puderzucker bestreuen.

Für die Champagner-Schaumsauce, Eigelb Zucker und Champagner in einen Kupfertopf geben. Den Topf bei mittlerer Hitze in ein Wasserbad stellen und die Mischung so lange mit dem Schneebesen schlagen, bis sie dick und schaumig ist.

Mit den gefüllten Crepes servieren.

Gemüsestrudel mit Kräutersauce aus dem Stift Zwettl 1 Ei

4 Portionen

250 g Mehl, glatt
250 g Topfen, grob
250 g Margarine
1 Prise : Salz
H FÜLLE
160 g Karotten; geraspelt
120 g Sellerieknolle; geraspelt
100 g Erdäpfel; kleine Würfel
50 g Zwiebel; feine Streifen
2 Ei Margarine
60 g Sauerrahm
25 g Parmesan; gerieben
1 Ei
1 TI Petersilie; gehackt
: Salz, Pfeffer
1 Ei; zum Bestreichen
H KRÄUTERSAUCE
50 g Butter
50 g Mehl, glatt
1/4 l Brühe; oder Wasser
: Salz
2 Ei Frühlingskräuter; gehackt
1/8 l Sauerrahm
H NACHLESE 3/94
- notiert: M.Peschl

Für die Fülle Gemüse in Margarine anrösten, vom Herd nehmen. Sauerrahm mit Ei und Parmesan gut verrühren und untermischen. Mit Salz, Pfeffer und Petersilie würzen und abkühlen lassen.

Die Zutaten für den Teig verkneten, 2-3 h ruhen lassen. Dann 1mm dünn auswalken und zu einem etwa 22cm breiten Rechteck zuschneiden. Fülle darauf verteilen und einschlagen. Mit verquirltem Ei bestreichen und bei 180 °C etwa 40 min backen.

Für die Sauce Butter zerlassen, Mehl darin anschwitzen, mit Suppe aufgießen und verkochen lassen. Abschmecken, Sauerrahm und Kräuter untermischen.

Geriebener Hefeteig

2 Kuchenbleche

400 g Mehl
(Weizenmehl, Typ 405 oder 1050, Dinkelmehl oder -Vollkornmehl),
1/2 Würfel Hefe,
2 TL Salz,
150 g Butter, frische
8 EL Wasser, evtl. mehr

Mehl und Salz vermischen, die in Flöckchen geschnittene Butter begeben, mit kalten Händen alles verreiben bis eine gleichmäßige krümelige Masse entstanden ist. Die in 2 EL Wasser aufgelöste Hefe dazugeben und gut vermischen. Das Wasser nach und nach beifügen, kneten bis ein kompakter, elastischer Teig entstanden ist. Den Teig zu einer Kugel formen und zurück in die Teigschüssel legen. Mit einem feuchten Tuch bedeckt an einem warmen Ort 1 Stunde gehen lassen. Die Kugel teilen, jedes Stück ausrollen, in ein Kuchenblech legen, am Rand etwas hoch ziehen. Mit einer Gabel mehrmals einstechen.
(jeweils für zwei Kuchenbleche bzw. Springformen mit je 30 cm Durchmesser berechnet)

Geriebener Teig mit Lauch

3 Ei

Für die Auflage: -----

1 kg Lauch, ca.
Butter,
1/8 l Milch,
1/8 l Sahne,
200 g geriebener Käse,
3 Eier,
Salz,
Muskat,
Pfeffer

Obiger Teig fertigen, auswallen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes viereckiges Kuchenblech legen, den Rand 2 cm hochziehen, Teig einstechen.

Den geputzten und gewaschenen Lauch in feine Streifen schneiden, mit einem großen Stück Butter dünsten und auf den Teigboden geben. Eier, Milch, Sahne und Käse gut miteinander vermischen und mit Salz, Muskat und Pfeffer würzen. Diese Mischung über den Lauch geben. Den Lauchkuchen in dem auf 180 Grad vorgeheizten Backofen für ca. 25 Minuten backen lassen.

Geriebener Teig

300 g Mehl,
150 g kalte Butter,
3 El kaltes Wasser, evtl. mehr
1 ds Salz

Mehl in eine Schüssel sieben, kalte Butter in kleinen Stückchen dazugeben. Beides mit den Händen leicht reiben bis die Masse gleichmäßig krümelig ist. In die Mitte eine Vertiefung machen. Kaltes Wasser und Salz hineingeben. Mit einem Kochlöffel vermengen. Rasch kneten, bis der Teig nicht mehr klebt. 30 Minuten kalt stellen.

Ein rechteckiges Kuchenblech mit Backpapier belegen. Den Teig in der entsprechenden Form auswallen, am Rand 2 cm hochziehen, einstechen.

Gewürzplätzchen 12- 14 Ei

2 Pfund Mehl
2 Pfund Zucker
12 lg oder 14 kleine Eier
die Schale von 2 Zitronen
für 50 Pf Succade
7 g gestoßene Nelken
8 g gestoßener Zimmet
8 g gestoßener Kardamom

Eier, Zucker und Gewürz werden 1/2 Stunde gerührt, nach und nach das Mehl hinzugeben. Die Platte wird mit Wachs bestrichen, die Masse teelöffelweise darauf gelegt und gelbbraun gebacken.

ein altes Kochbuch von 1882

Gewürzrhomben

1 Eiweiß

80 Stück

Teig:-----

100 g Zitronat
190 g Orangeat
75 g Korinthen

4 EL Rum
1 1/2 TL Pottasche
3 EL Milch
250 g Weizen
200 g Haselnüsse
200 g Mandeln
1 1/2 TL Pfefferkuchengewürz
1 Vanilleschote
1/4 TL Salz
200 g Honig
200 g Zuckersirup, dunkel
3 EL Sahne

Guss:-----

100 g Puderzucker
2 EL Zitronensaft
1 Eiweiß
100 g Mandeln

Zitronat und Orangeat mit dem Universalzerkleinerer zerkleinern, Korinthen und Rum zugeben und durchziehen lassen. Pottasche in Milch auflösen. Weizen in der Getreidemühle fein, Haselnüsse und Mandeln im Universalzerkleinerer fein mahlen. Alle Zutaten für den Teig in eine Rührschüssel geben und mit dem Handrührgerät zu einem geschmeidigen Teig zusammenkneten, auf ein gerettetes Backblech streichen und backen.

Schaltung:

180 - 200°, 2. Schiebeleiste v.u.
160 - 180°, Umluftbackofen
ca. 20 Minuten

Puderzucker mit Zitronensaft und Eiweiß glattrühren. Mandeln in kochendes Wasser geben, abziehen. Den Kuchen nach dem Backen sofort in Rhomben schneiden. Abgekühlte Gebäckstücke mit Zuckerguss bestreichen und mit einer halben Mandel verzieren.

Ergibt ca. 80 Stück

Glumsfladen

6 Ei

Teig:-----

500 g Mehl,
50 g Hefe,
1/4 l Milch,
100 g Zucker,

3 Eier,
200 g Butterflöckchen

Füllung:-----

750 g Quark,
1 Zitrone,
3 El Grieß,
3 Eier,
75 g Korinthen,
Zucker nach Geschmack

zum Beträufeln:-----

50 g Butter

Streusel:-----

75 g Butter,
4 El Zucker,
4 El Mehl,
1 Msp Zimt

Hefewürfel in etwas zimmerwarmer Milch auflösen und 10 Minuten stehen lassen.

Mehl in eine Schüssel sieben und in die Mitte eine Vertiefung machen. Die aufgelöste Hefe hineingeben, mit etwas Mehl zu einem dünnen Brei rühren und 15 Minuten stehen lassen.

Mehl mit dem Vorteig mischen, Zucker und Portionsweise die restliche zimmerwarme Milch dazurühren. Die Eier gut untermengen. Die Schüssel mit einem feuchten Tuch zugedeckt an einem warmen Ort gehen lassen. Dann Butterflöckchen darunter kneten bis ein glatter, glänzender Teig entsteht. Diesen dünn auswallen, auf ein gefettetes Backblech legen und nochmals etwas gehen lassen bis die Quarkcreme zubereitet ist. Den Quark durch ein Sieb drücken. Mit Zitronenschale, Zitronensaft, Grieß, Eier, Korinthen und Zucker vermischen. Diese "Glumsmasse" auf den Hefeteig geben und mit zerlassener Butter beträufeln oder Streusel darüber geben. Dazu die für Streusel angegebene Zutaten miteinander vermischen und mit der Hand auf den Kuchen verkrümeln. In dem auf 180 Grad vorgeheizten Backofen goldgelb backen.

Gougere

5 Ei

Portion: 4

1 1/2 Tas. Wasser

125 g Butter
1 Spur Salz
250 g Mehl; gesiebt
5 groß Eier
225 g Gruyere; in Stückchen
; Salz
Schwarzer Pfeffer; fadM.
1 Ei; zum Glasieren

Füllung-----

150 g Ziegenfrischkäse
150 g Doppelrahmfrischkäse
60 g Gruyere; gerieben
1/2 Bd. Petersilie; gehackt
; Salz
Schwarzer Pfeffer; fadM
1/4 l Sahne; geschlagen

Aus den Zutaten einen Brandteig herstellen. Dazu in einer Kasserolle Wasser, Butter und Salz aufkochen. Das Mehl auf einmal in die kochende Flüssigkeit geben und die Masse sofort mit einem Kochlöffel glattrühren.

Für das Abbrennen der Masse den Teig so lange rühren, bis sich ein Klob bildet und eine weiße Haut den Topfboden überzieht.

Den Teig in eine Rührschüssel umfüllen und etwas abkühlen lassen. Die Eier nacheinander zu dem Teig geben. Erst wenn jedes Ei vollständig in den Teig eingearbeitet ist, das nächste zugeben. Zum Schluss wird der geriebene Käse zugegeben und vollständig untergerührt.

Den Teig in kleinen Bällchen auf ein gebuttertes Blech spritzen. Das Ei schaumig schlagen und vor dem Backen das Gebäck damit glasieren.

Die Brandteig-Bällchen werden bei 230 Grad 15 Minuten mit Schwaden gebacken, das heißt, nach dem Einschieben wird eine Tasse Wasser auf dem Boden des Backofens gegossen und die Ofentür sofort geschlossen. Der entstehende Dampf (Schwaden) hilft dem Gebäck, sich noch stärker zu entwickeln.

Für die Füllung alle Zutaten außer Sahne mit einem Schneebesen vermischen. Dann die Sahne nach und nach unter die Masse heben

Eine ganz besondere Variante ist der Gougere- Ring. Dabei werden die Gougere- Bällchen kranzförmig auf ein Backblech gespritzt und im vorgeheizten Backofen bei 230 Grad 20 bis 22 Minuten mit Schwaden

gebacken. Die gebackene Gougere wird mit einem geeigneten Messer längs halbiert und die Käse-Sahne-Füllung mit einem Löffel auf dem Boden verteilt. Dann wird die obere Hälfte des Brandteig-Rings auf die Füllung gesetzt.

Granduro Muffins

2 Ei

Portion: 8

- 150 g Granduro- Käse; zerdrückt
- 1 Roter Paprika; sehr kleingehackt
- 200 g Mehl
- 2 sm Eier
- 1 TI Backpulver
- 1 Spur Salz
- 2 Spur Pfeffer
- 50 ml Milch
- 3 El Butter; geschmolzen
- 8 Backformchen; eingefettet

Das Mehl mit dem Backpulver durch ein Sieb in eine Schüssel sieben. Den Granduro und den Paprika unter das Mehl mengen.

Eier, Milch und geschmolzene Butter verquirlen und unter das Mehlgemisch rühren. Nötigenfalls mehr Milch hinzufügen.

Die Backformchen bis kurz unter den Rand füllen. In einen vorgeheizten Ofen stellen und bei 175 Grad in ca. 20 Minuten goldbraun backen.

Tipp: Muffins sind ein leckeres Gericht für ein festliches Sektfrühstück

Grassins

1 Eigelb

- 200 g Butter,
- 125 g Zucker,
- 1 Eigelb,
- 300 g Mehl,
- 1 TI Backpulver, gestr.
- 1 Prise Salz

Zimmerwarme Butter schaumig rühren. Zucker und Eigelb dazugeben. Nach und nach das Mehl mit dem Backpulver und Salz darüber sieben. Schnell zu einem glatten Teig verarbeiten. In Plastikfolie gehüllt, 1 Stunde

kalt stellen.

Elektro-Ofen auf 180 Grad, Umluft-Ofen auf 160 Grad, Gas-Ofen auf Stufe 3 bis 4 vorheizen. Den Teig 5 mm dick auswallen. Mit einem Glas von 5 cm Durchmesser Plätzchen ausstechen. Auf zwei mit Backpapier ausgelegte Kuchenbleche legen. 15 Minuten Backen. Auskühlen lassen.

Grenge (Kringel)

5 Ei

1000 g Mehl
375 g Butter
375 g Rosinen
70 g Hefe
1/4 l Milch
5 Eier
1/2 TL Zimt

Wichtig ist, dass die Zutaten alle zimmerwarm sind.

Mehl in eine Schüssel sieben und eine Mulde hineindrücken. In die Mulde die Hefe hineinbröckeln, mit einer Tasse lauwarmer Milch und einem Teelöffel Zucker übergießen. Mit etwas Mehl vom Muldenrand zu einem Vorteig verrühren. Den Vorteig eine halbe Stunde gehen lassen.

Dann Vorteig mit dem Mehl, der restlichen Milch, lauwarmer Butter, Eiern und Zucker zu einem zähen Teig verkneten.

Teig zu einem Rechteck etwa 1/2 cm dick ausrollen, mit den zuvor gewaschenen Rosinen, Zucker und Zimt bestreuen. Teig von der Längsseite her aufrollen.

Die Rolle nochmals eine halbe Stunde gehen lassen.

Die Rolle zu einem "Grenge" ringförmig auf ein gefettetes Backblech legen und auf der mittleren Schiene bei 225 Grad C in etwa einer Stunde goldbraun backt.

Grieß-Halva (Sudji ka halwa)

Portion: 6

300 g feinkörniger Grieß
5 dl ; Wasser

25 g Mandeln; blanchiert und
-- gehobelt
1/4 TI Kardamomsamen im Mörser zerstoßen
5 El Ghi; Ghee
150 g Zucker
2 El Sultaninen; evtl. mehr
-- je nach Geschmack

In einer großen Pfanne Ghee erhitzen; die Mandelsplitter in das heiße Fett geben und rühren, bis sie eine goldgelbe Farbe annehmen. Mit einem Bratenwender herausnehmen und auf einen mit saugfähigem Papier ausgelegten Teller geben.

In einer Saucenpfanne Wasser aufkochen. Wenn es heftig kocht, die Hitze verringern.

Den Grieß in die Pfanne mit dem Fett geben, die Hitze verringern und unter Rühren 8 bis 10 Minuten anrösten, bis er eine warme, goldgelbe Farbe annimmt, jedoch nicht braun wird. Den Zucker zugeben und einrühren.

Das kochende Wasser unter Rühren so langsam in die Pfanne gießen, dass dieser Vorgang gut 2 Minuten dauert. Ist das ganze Wasser unterrührt, die Hitze weiter verringern und das Halva unter ständigem Rühren weitere fünf Minuten dünsten lassen. Die Sultaninen, die Mandeln und den Kardamom zufügen und 5 Minuteniterrühren.

Heiß, warm oder bei Zimmertemperatur servieren.

Grundrezept für Lebkuchen

1 Ei

350 g Honig,
100 g Zucker,
100 g Butter,
1 Ei,
1 ungespritzten Zitrone, -abgeriebene Schale
1 El Kakaopulver,
1/2 TI Zimt,
1/2 TI Nelkenpulver,
1/2 TI Kardamom,
1/2 TI Muskatnuss,
1/2 TI Pigment,
1/2 TI Koriander,

1/2 TI Ingwer,
1/2 TI Pottasche,
1/2 TI Hirschhornsalz,
1 Ei Wasser,
500 g Mehl

Honig, Zucker und Butter auf mittlerer Hitze unter stetem Rühren erwärmen bis sich der Zucker völlig aufgelöst hat. Auf Handwärme abkühlen lassen.

Ei, Zitronenschale, Kakao und sämtliche Gewürze zufügen. Pottasche und Hirschhornsalz im Wasser auflösen. Zusammen mit dem Mehl unter die Honigmasse geben. Zu einem festen Teig kneten. Den Teig in Folie gepackt einen Tag bei Zimmertemperatur ruhen lassen.

Den Teig erneut durchkneten. Auf der bemehlten Arbeitsfläche 1 bis 2 mm dick ausrollen. Rechtecke oder Formen nach Belieben ausstechen. Auf ein gefettetes und bemehltes Blech legen. Bei 180 Grad 15 bis 20 Minuten backen.

Grünkernküchle

2 Ei

Servings: 4

250 g Grünkern, grob gemahlen
1/2 l Gemüsebrühe
1 TI Salz
1 TI Basilikum
1 groß Zwiebel
1 Bd. Petersilie o.
- Schnittlauch
2 Eier
- Öl zum Braten

Grünkernschrot in lauwarme Brühe geben, unter rühren aufkochen lassen. Zugedeckt 10 Minuten ausquellen lassen. Danach das ganze erkalten lassen.

Zwiebeln andünsten, zusammen mit den Eiern, Salz, Basilikum und Petersilie zur Getreidemasse geben und gründlich vermengen.

Aus dem Teig Küchle formen und diese auf beiden Seiten knusprig braten

Grüschbrötli

1 Ei

250 g Mehl
125 g Butter
250 g Zucker
1 Spur ; Salz
1 TL Zimt
125 g Mandeln; gemahlen
1 Ei

Grüschbrötli für Grüschbrötli: Da sie knusprig sind, macht es beim Essen eben Geräusche!

Mehl in eine Schüssel geben, Butter in kleine Stücke schneiden, begeben, reiben bis homogen. Alle übrigen Zutaten darunter mischen, zusammenfügen.

Teig direkt auf gut gefettetem Blech 5 mm dick auswallen, mit Ei bestreichen und mit einer Gabel diagonal Kreuzmuster einritzen.

Ofen auf 200 Grad C vorheizen, ca. 20 Minuten in der Mitte des Ofens backen. Noch heiß in kleine Quadrate schneiden, mit dem Spachtel sofort lösen.

Gute Zuckerplätzchen Nr 1

4 Ei

250 g Puder
250 g gestoßener Zucker
(beides fein durchgeseibt)
4 frische Eier
abgeriebene Schale einer halben Zitrone

Die Eier werden mit Zucker und Gewürz 1/4 Stunde stark gerührt, dann wird das zu steifem Schnee verschlagen Weiße durchgemischt und danach der Puder möglichst schnell durchgerührt. Dies wird teelöffelweise auf eine mit Butter bestrichene Platte gegeben und bei Mittelhitze gelb gebacken.

ein altes Kochbuch von 1882

Haferflockenkekse mit Datteln

2 ei

Portion: 1

125 g Butter

250 g kernige Haferflocken
250 g getrocknete Datteln
2 Eier
100 g Zucker
1 Pk. Bourbon- Vanillezucker
1/2 El Backpulver

Butter erhitzen, Haferflocken hineingeben, leicht bräunen, umrühren und abkühlen lassen.

Datteln entkernen und in sehr kleine Würfel schneiden.

Eier mit Zucker, Vanillezucker und Backpulver cremig rühren. Datteln und Haferflocken dazugeben und gut verrühren. Auf ein mit Backpapier belegtes Backblech kleine Häufchen geben. Backblech in den vorgeheizten Backofen schieben (Mitte, 175 Grad, 20 bis 25 Minuten).

Ergibt etwa 75 Kekse.

Hefekranz mit Marzipan-Johannisbeerfüllung 2 Ei + 1 Eigelb

Portion: 12

250 g Mehl
100 g Zucker
1 Spur ; Salz
1/2 Pk. Trockenhefe
100 ml Lauwarme Milch
100 g Butter
2 Eier
500 g Rote Johannisbeeren
200 g Marzipanrohmasse
Mehl; für die
- Arbeitsfläche
100 g Mandeln, gehobelt
1 Eigelb
3 El Puderzucker
1 1/2 Tl Zitronensaft

Mehl mit einem Drittel des Zuckers, Salz, Trockenhefe mischen, Milch, die Hälfte der Butter und die Hälfte der Eier zugeben. Mit dem Knethaken zu einem glatten Teig verarbeiten. Teig zugedeckt an einem warmen Ort ca. 30 Min. gehen lassen. Johannisbeeren waschen, von den Rispen streifen. Marzipan in Flöckchen teilen.

Den restlichen Zucker, restliche Eier und restliches Fett zugeben, verquirlen. Den Teig kräftig durchkneten und zu einem Rechteck von 40x50 cm ausrollen. Marzipan auf den Teig streichen, erst Mandeln,

dann Johannisbeeren draufstreuen.

Teig aufrollen, zu einem Ring schließen, auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen, 10 Min. gehen lassen. Eigelb mit Wasser verrühren. Hefekranz mit einem Messer einschneiden, mit Eigelb bestreichen. Im vorgeheizten Ofen bei 200 Grad C ca. 30 Min. backen. Puderzucker mit Zitronensaft verrühren, damit den abgekühlten Kuchen verzieren.

Pro Stück ca. 353 kcal/1476 kJ.

Heiße Laubfrösche

1 Eigelb

Portion: 6

- 1 p. Port. Bleistift
- 1 p. Port. Teig-Rädchen
- Pappe
- 250 g Blätterteig; TK
- 3 Äpfel; so groß, dass je
 - eine Hälfte auf die
 - Froschschablone passt
 - 3-4 Stück
- 1 pk Mincemeat
- 1 Eidotter; mit
- 1 El Milch; verrührt
- 12 groß Rosinen; kernlose in Orangensaft; gequollen
- 1 p. Port. Krug Vanillesauce;
 - oder
 - ; Sahnequark; oder
 - ; Schlagsahne; nach Belieben
 - mit ein paar Tropfen
- Grüne Speisefarbe;
 - grasgrün gefärbt

Als erstes die Rosinen ein paar Stunden im Orangensaft Quellen lassen.

Auf die Pappe eine Frosch in der Draufsicht malen und zwar so, dass die Apfelhälfte ohne Rand auf den Rumpf passt. Sauber ausschneiden.

Den aufgetauten Blätterteig markstückdünn ausrollen.

Mit der Schablone so viele Frösche wie möglich aus dem Teig rädern, etwa sechs bis sieben.

Die Froschbäuche ein paar mal mit der Gabel durchstechen.

Die Äpfel senkrecht in Hälften schneiden.

Die Apfelhälften mit einem scharfen Teelöffel aushöhlen.

Jede Apfelhälfte großzügig mit Mincemeat füllen.

Die Teigfrösche mit einem Backpinsel mit der Eiermischung bepinseln

Die Apfelhälften mit der Wölbung nach oben auf die Froschbäuche setzen.

Die Rosinenaugen einsetzen.

Ein Backblech mit Backtrennpapier auslegen und die Frösche darauf setzen.

Etwa 15 bis 20 Minuten im auf 200 Grad vorgeheizten Ofen backen, oder bis der Teig aufgegangen und goldbraun ist.

Die fertigen Frösche auf ein grünes Bett aus Entengrütze setzen (die grün Schlagsahne).

Hildabrötchen nach Ursula Cantieni 1 Ei

300 g Mehl,
150 g Butter,
100 g Zucker,
1 Päckchen Vanillezucker,
1 Ei,
1 Päckchen Johannisbeergelee,
Puderzucker

Aus Mehl, Butter, Zucker, Vanillezucker und dem Ei einen Mürbeteig kneten und im Kühlschrank eine Stunde kalt stellen. Den Teig 2 mm dick auswallen und mit drei unterschiedlich großen kreisrunden oder gewellten Ausstechförmchen Plätzchen ausstechen. Die Plätzchen auf einem eingefetteten Backblech bei 180 Grad etwa 25 Minuten backen. Die noch heißen Plätzchen wie folgt weiterverarbeiten: Das größte mit Gelee bestreichen, darauf das zweitgrößte setzen, dieses ebenfalls mit Gelee bestreichen und das kleinste obenauf setzen, so dass ein kleiner Turm entsteht. Man muss dabei schnell arbeiten, da die Plätzchen, wenn sie abgekühlt sind, nicht mehr so gut zusammenkleben. Zum Schluss mit Puderzucker bestäuben.

Hirseplätzchen

1 Eigelb

50 g Butter,
70 g Rohrzucker,
1 Schuss Salz,
1 Eigelb,
etwas Zitronenschale,
Vanillemark,
80 g Hirseflocken,
1 Msp. Backpulver,
50 g Haselnüsse (gerieben)

Butter, Zucker, Eigelb, Zitronenschale und Vanillemark schaumig rühren. Hirseflocken, Backpulver und Haselnüsse dazumischen. Mit zwei Teelöffel kleine Häufchen auf ein eingefettetes Backblech setzen und in dem auf 200 Grad vorgeheizten Backofen leicht braun und knusprig backen.

Honiggebäck Alte Zürcher Tirggel

800 g Honig,
30 g Ingwer,
30 g Zimt,
5 g Nelkenpulver,
5 g Muskat,
1 Msp. Pigmentpfeffer,
2 El Rosenwasser,
800 g Mehl, knapp

Den Honig mit den Gewürzen im Wasserbad erhitzen, das Mehl darunter arbeiten, bis sich die Masse von der Schüssel löst. Wer ein spezielles Holzmodel hat, bestreicht dieses regelmäßig mit Öl und wallt den Teig darauf 1 1/2 mm dünn aus. Die "Tirggel" werden sorgfältig vom Holz abgelöst und auf dem schwach gefetteten und gemehlten Blech bei 300 Grad Oberhitze auf der obersten Rille ca. 2 Minuten gebacken. Das Relief muss braun werden, während die Unterseite weiß bleibt. Wer kein Holzmodel hat, wallt die "Tirggel" auf wenig Mehl dünn aus, oder dreht sie durch die Nudelmaschine und schneidet sie in Dreiecke, Vierecke etc.

Husarenkrapferl

2 eigelb

300 g Mehl
200 g Butter
100 g Staubzucker
100 g Haselnüsse
 Vanille
 Zitronenschale
2 Eidotter
250 g Marmelade

Aus den Zutaten einen Mürbteig herstellen, zu Rollen formen und in gleichmäßig nussgroße Stücke schneiden. Diese zu Kugeln formen, auf ungefettetes Blech legen, etwas flachdrücken, in der Mitte eine kleine Vertiefung machen und backen, Erkalten lassen, den Hohlraum mit beliebiger, erwärmter fester Marmelade füllen. Zum Schluss überzuckern.

Joghurttörtchen mit Aprikosen

Portion: 2

2 Scheibe Gelatine, weiß
75 g Zitronenjoghurt
125 g Magerquark
1 El Ahornsirup
4 Scheibe Vollkornzwieback
30 g Butter
1 Spur Geriebene
 Zitronenschale
300 g Aprikosen

Gelatine 10 Minuten in kaltem Wasser einweichen. Zitronenjoghurt und Quark

glattrühren. Mit dem Ahornsirup recht süß abschmecken, da die Gelatine einen Teil der Süße wegnimmt. Tropfnasse Gelatine im Wasserbad auflösen, mit einem El. Quarkjoghurtcreme angleichen und dann in die Creme rühren.

Zwiebäcke zwischen den Fingern fein zerbröseln, mit Butter und Zitronenschale verkneten. Aus der Bröselmasse auf Pergamentpapier zwei Böden von 8 bis 10 cm Durchmesser formen. Zwei Schälchen von etwa demselben Durchmesser mit kaltem Wasser ausschwenken. Wenn die Creme

zu gelieren beginnt, in die Schälchen füllen und im Kühlschrank 6 bis 8 Stunden gelieren lassen.

Aprikosen waschen und entsteinen. Je nach Größe in 6 bis 8 Segmente teilen. Je eine Joghurtkuppel auf einen Bröselboden stürzen. Die

Aprikosensegmente in die Creme drücken.
Pro Törtchen etwa 345 Kcal.
Tipp: Sie können auch Naturjoghurt und etwas mehr Ahornsirup nehmen.

Quelle: Eltern 5/95

Kalte Stolle

1- 2 Ei

1/2 kg Mehl
100 g Margarine
2 Ei Öl
1 Prise Salz
1 -2 Eier
35 g Hefe
1/4 l lauwarme Milch.

Alles zu einem elastischen Teig verkneten, die Hefe vorher in der Milch auflösen. Der Teig wird über Nacht zum Aufgehen in kaltes Wasser gelegt. Dann verknetet man den Teig mit

150 g Zucker
125 g Rosinen
125 g Korinthen
75 g feingehackte Mandeln
65 g gehackte Succade

und formt einen Stollen, den man, nachdem er nochmals gegangen ist, im leicht vorgeheizten Ofen ca. eine Stunde backt. Danach mit Butter bestreichen und mit Puderzucker reichlich bestäuben.

Karnevals Kekse

2 Ei

300 g Weizenmehl
1 TI Backpulver, gestr.
125 g Zucker
2 Paket Vanillezucker
2 Eier
125 g kalte Butter oder Margarine

Für die Füllung: -----

400 g Rosinen
100 g gehackte kandierte Kirschen
1/8 l Zuckersirup
50 g brauner Zucker
50 g weiche Butter (Margarine)

50 g Sandkuchen - oder Biskuitbrösel
1/4 TI gemahlener Muskat, gestr.

Zubereitung des Mürbeteigs:

Weizenmehl und 1 gestrichener TI Backpulver mischen, auf die Tischplatte sieben, in die Mitte eine Vertiefung drücken, 125 g Zucker, 2 Päckchen Vanillezucker und 2 Eier hineingeben, mit einem Teil des Mehls zu einem dicken Brei verarbeiten. 125 g kalte Butter oder Margarine in Stücke schneiden, auf den Brei geben, von der Mitte aus schnell zu einem glatten Teig verkneten. Sollte er kleben, ca. 5 bis 15 Minuten kalt stellen.

Zubereitung der fertigen Kekse:

Alle Zutaten der Füllung miteinander gut verrühren. Den Mürbeteig dünn ausrollen und mit einer runden Ausstechform Kreise ausstechen; es funktioniert mit kleinen Backformen oder aber auch mit einfachen Wasser- oder Biergläsern. Jeweils einen TI Füllung auf die Kreismitte geben und den Rand mit verquirltem Eigelb betreiben. Mit einer zweiten Teigplatte bedecken und die Ränder gut andrücken, damit die Füllung beim Backen nicht austreten kann. Die kleinen Kuchen bei ca. 180° bis 200° 15 bis 20 Minuten backen. Nach dem Abkühlen kann man sie mit Puderzucker bestreuen.

Klosterleckerei aus Honigteig, mit Pottasche 3 Ei

Chloschterläckerli –

500 g Bienenhonig,
115 g Zucker,
1 TI Zimt,
etwas Muskatnuss,
3 Eigelb,
abgeriebene Schale einer
-Zitrone,
500 g Mehl (Typ 1050),
12 g Pottasche,
1 El Wasser

Glasur: -----

100 g Puderzucker,
2 El Wasser

Bienenhonig erwärmen, aber nicht heiß werden lassen. Zucker, Zimt, Muskatnuss, Eigelb und abgeriebene Zitronenschale dazugeben. Mehl darüber sieben.

Pottasche mit Wasser auflösen. Zum Teig geben. Alles von Hand gut

durchkneten. Mit einem feuchten Tuch bedecken und an einem warmen Ort 2 Stunden aufgehen lassen. Über Nacht in den Keller stellen. Den Teig 1 cm dick auswallen. In rechteckige Stücke von 3 x 4 cm schneiden. Mit Abstand auf zwei mit Backpapier ausgelegte Kuchenbleche legen. In dem auf 180 Grad vorgeheizten Backofen 12 Minuten goldbraun backen.

Glasur: Puderzucker sieben, mit Wasser vermengen. Damit die Leckerli bestreichen, solange sie noch warm sind. Auf einem Gitter auskühlen lassen.

In einer Weißblechdose sind die "Chloschterläckerli" monatelang haltbar.

Knusperchen

2 Eiweiß

Für etwa 80 Stück-----

- 2 Eiweiß
- 1 ds Salz
- 210 g Zucker
- 200 g Haselnüsse, gem.
- 100 g Mandeln, gem.
- 40 g Pistazien, gehackt
- 1 unbehandelte. Orange, abger.
-Schale von

für das Blech-----

Fett und Backpapier

zum Ausrollen-----

Zucker

für die Glasur-----

- 150 g Puderzucker
- 3 -4 El Orangenlikör oder -saft

Das Eiweiß mit dem Salz zu steifem Schnee schlagen. Den Zucker langsam dazurieseln lassen.

Die Haselnüsse mit den Mandeln, den Pistazien und der Orangenschale vermischen. Alles mit dem Rührlöffel unter den Eischnee arbeiten, bis ein fester Teig entsteht.

Sollte er zu klebrig sein, esslöffelweise geriebene Haselnüsse Darunter rühren. Den Teig zugedeckt etwa 1 Stunde im Kühlschrank ruhen lassen.

Den Backofen auf 150 Grad vorheizen. Ein Backblech einfetten oder mit Backpapier belegen. Den Teig auf einer leicht gezuckerten Fläche gut

1/2 cm dick ausrollen. Dabei immer wieder mit einer breiten Palette von der Arbeitsfläche lösen.

Rund Plätzchen von etwa 3 cm Durchmesser ausstechen. Oder die Teigplatte in 3 cm große Rechtecke oder Rauten schneiden. Die Plätzchen auf das Blech legen und im Backofen (Mitte) etwa 15 Min backen. Auf einem Kuchengitter abkühlen lassen.

Für die Glasur den Puderzucker mit soviel Orangensaft oder -likör glattrühren, dass ein dickflüssiger Guss entsteht. Die Knusperchen zur Hälfte eintauchen, dann auf ein Kuchengitter setzen und trocknen lassen.

Kokosplätzchen

1 Ei + 3 Eiweiß

250 g Weizenmehl
1 TI Backpulver, gestr.
75 g Zucker
2 Paket Vanillinzucker,
1 Ei
125 g Butter

Für den Belag-----

3 Eiweiß
150 g Zucker
175 g Kokosraspeln
3 dr Bittermandel Aroma,
Kirschmarmelade

Für den Teig die Zutaten zu einem Mürbeteig verkneten, ausrollen und runde Plätzchen ausstechen. Für die Hälfte der runden Plätzchen noch mit einer kleineren Form Sternchen ausstechen. Dann das Eiweiß sehr steif schlagen, dabei den Zucker einarbeiten und zum Schluss die Kokosraspeln unterheben, danach das Bittermandel-Aroma unterrühren. Die eine Hälfte der Kokosmasse auf der einen Hälfte der Plätzchen verteilen. Darauf die kleinen Teigsternchen legen. Auf die andere Hälfte der Plätzchen in die Mitte je einen Klecks Kirschmarmelade setzen und mit einem Spritzbeutel einen Rand aus der Kokos-Eiweiß-Masse drum herum spritzen. Bei 200° im vorgeheizten Ofen zehn bis fünfzehn Minuten backen. Abkühlen lassen.

Kunterbunte Weihnachtskekse

1 Ei

250 g Mehl

1 TI Backpulver
150 g Zucker
1 Schuss Salz
1 Fläschchen Zitronenaroma
1 Ei
125 g Margarine.

Für die Verzierung-----

1/2 Paket Puderzucker
3 TI Wasser
(evtl. etwas mehr Wasser es
-soll eine
zähflüssige aber glatte
-Paste entstehen)

außerdem-----

Lebensmittelfarbe in
-verschiedenen Farben und
-bunte
Streusel.

Wie oben alle Zutaten zu einem Mürbeteig verkneten und ausrollen. Mit beliebigen Förmchen ausstechen und bei 180 - 200° im vorgeheizten Ofen zehn bis zwölf Minuten backen. Dann die Plätzchen auf einem Kuchengitter abkühlen lassen. Aus dem Puderzucker und dem Wasser eine glatte, zähe Paste anrühren und sie mit ein paar Tropfen Lebensmittelfarbe bunt färben. Die eine Oberfläche der Plätzchen in die farbige Paste drücken, danach dieselbe Seite in die Streusel. Zum Antrocknen und Erstarren des Zuckergusses etwas liegen lassen.

Lebermakronen

1 Ei

250 g Schweineleber
200 g durchwachsener Speck
1 mittelgroße Zwiebel
1 eingeweichtes Roggenbrötchen
2 weichgekochte Rote Bete
3 El Mehl
6 El Semmelbrösel
1 Ei
Pfeffer
1 TI Salz
Majoran
runde Backoblaten

Die Leber, den Speck und die Zwiebel in kleine Würfel schneiden, anschließend durch einen Fleischwolf (sehr fein!) drehen.

Das Wasser aus dem Brötchen wringen, und dieses zusammen mit dem Mehl, den Semmelbröseln und dem Ei zu einem geschmeidigen Teig verkneten.

Die Rote Bete in sehr kleine Würfel schneiden und in den Teig hineinkneten; mit Pfeffer, Salz und Majoran abschmecken.

Danach den Teig im Kühlschrank ca. eine halbe Stunde aufbewahren und anschließend mit einem Dessertlöffelchen auf die Backoblaten geben. Die Makronen im vorgeheizten Backofen bei 160 Grad ca. 20 Minuten auf einem eingefetteten Blech abbacken. Heiß servieren!

Liegnitzer Bomben

1 Ei

Portion/en: 1

Lebkuchenteig-----

350 g Honig
100 g Zucker
100 g Butter
1 Ei
1 Zitrone, abgeriebene Schale
1 El Kakao
1/2 TI Zimt
1/2 TI Nelken
1/2 TI Kardamom
1/2 TI Muskat
1/2 TI Pigment
1/2 TI Koriander
1/2 TI Ingwer
1/2 TI Pottasche
1/2 TI Hirschhornsalz
1 El Wasser
500 g Mehl

Füllung-----

100 g Marzipanrohmasse
1/8 l Kirschwasser
125 g Rosinen
100 g Mandeln, gehackt
50 g Haselnüsse, gehackt
4 El Aprikosenmarmelade

1. Honig, Zucker und Butter auf mittlerer Hitze unter stetem Rühren erwärmen, bis sich der Zucker völlig aufgelöst hat. Auf Handwärme abkühlen lassen.
2. Ei, Zitronenschale, Kakao und sämtliche Gewürze zufügen. Pottasche und Hirschhornsalz im Wasser auflösen. Zusammen mit dem Mehl unter die Honigmasse geben. Zu einem festen Teig kneten.
3. Den Teig in Folie gepackt einen Tag bei Zimmertemperatur ruhen lassen.
4. Zu einem Rechteck von 2 mm Stärke ausrollen.
5. Die Zutaten für die Füllung mischen und auf der Teigfläche verstreichen.
6. Den Teig von der Längsseite her aufrollen. Davon Scheiben (ca. 1 cm stark) abschneiden und mit der Schnittoberfläche nach oben auf ein gefettetes Blech setzen.
7. Bei 180 Grad 35-40 Minuten backen.

Mailänder Marzipangebäck

2 Ei

Portion: 1

250 g Margarine
 250 g Zucker
 2 Eier
 2 cl Rosenwasser
 125 g Marzipanmasse
 500 g Mehl
 1 TI Backpulver
 100 g Schoko-Fettglasur
 Walnushälften
 Mandelhälften
 Liebesperlen
 Alufolie

Das weiche Fett mit Zucker, Eier und Rosenwasser vermengen. Zerkrümeltes Marzipan, gesiebtes Mehl und Backpulver dazugeben und rasch einen Mürbeteig kneten.

Zur Kugel formen, in Alufolie wickeln und 1 Stunde in den Kühlschrank legen.

Teig ca. 1/2 cm dünn ausrollen, verschiedene Formen ausstechen und auf ungefettetem Backblech im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad 7 bis 10 Minuten backen. Schoko-Glasur im Wasserbad auflösen und die Plätzchen damit überziehen. Mit Walnuss- und Mandelhälften bzw. Liebesperlen garnieren.

Insgesamt ca. 23209 kJ / 5526 kcal

Maisgebäck aus dem Piemont

6 Eigelb

Paste di meliga,

Portion: 4

- 500 g Maismehl
- 150 g Butter
- 150 g Zucker
- 6 Eigelbe
- 1 Zitrone; abgeriebene Schale
- 1 Tas. Olivenöl extravergine
- 1 Spur ; Salz

Für Das Blech-----

- 2 Ei Weizenmehl
- 30 g Butter

Früher aß man das leuchtend gelbe und knusprige Maisgebäck als Dessert nach einem geselligen Essen. Meist trank man noch ein Gläschen Barolo dazu oder besser, man tunkte mit Begeisterung die Kekse in den Wein. Man kann das Gebäck auch zusammen mit Haselnusskekse und eingemachtem Obst servieren, oder mit Zabaione.

Bruno Carlo Filippi: Ich zerlasse die Butter bei milder Hitze und gebe sie mit den übrigen Zutaten in eine Schüssel und verarbeite alles zu einem gleichmäßigen Teig. Der Teig sollte so weich sein, dass man ihn noch gut durch eine Spritztülle pressen kann.

Ich fette das Backblech ein und bestäube es mit etwas Mehl. Dann spritze ich mit der Spritztülle kleine S-förmige Kekse oder Kringel und etwa fünf Zentimeter lange Stäbchen auf das Blech.

Dann backe ich die Kekse im vorgeheizten Ofen 20 Minuten bei 180 Grad C.

Makronen-Früchte-Lebkuchen

1 Ei + 1 Eigelb

Portion: 1

- 750 g Mehl
- 150 g Honig
- 100 g Zuckersirup
- 100 g Rohrzucker
- 100 g Kristallzucker; (1)

2 Ei Kristallzucker; (2)
160 g Geriebene Haselnüsse
70 g Geriebene Mandeln
50 g Orangeat; feingehackt
7 g Zimt
5 g Lebkuchengewürz
1 Spur Nelken
1/8 l Milch
1 Ei
1 Eidotter
20 g Amonium
15 g Hirschhornsalz

Für Die Makronenmasse-----

200 g Marzipanrohmasse
100 g Kristallzucker
1 Unbehandelte Zitrone
1 Eiklar

Für Den Belag-----

Kandierte Früchte
Getrocknete Früchte
Geschälte Mandeln
Walnüsse
Powidl marmelade; oder
Marmelade; nach Geschmack
Couvertüre

Den Honig mit dem Kristallzucker (1) und dem Zuckersirup unter ständigem Rühren auf 60 Grad erhitzen. Im Wasserbad abkühlen lassen.

Ei und Eidotter mit dem Kristallzucker (2) schaumig rühren.

Mehl auf ein Brett häufen, in der Mitte eine Mulde formen. Haselnüsse, Mandeln und kleingehacktes Orangeat innen an den Rand begeben.

Hirschhornsalz und Amonium getrennt in warmem Wasser auflösen. Die Gewürze in die Mulde geben, angewärmte Milch dazugeben und mit einem Schneebesen verrühren. Danach die aufgeschlagene Eimasse zufügen und vermischen.

Wenn die Treibmittel dazugegeben werden, immer getrennt in Wasser auflösen und auch getrennt begeben. Also zuerst zum Verkneten das ein Treibmittel, dann nach dem Verkneten das andere Treibmittel zugeben und nochmals verkneten.

Alle Zutaten nun zu einem Teig verkneten, etwas ausbreiten. Honiggemisch beigegeben und nochmals gut durchkneten. In Haushaltsfolie einschlagen und an einem kühlen Ort mindestens zwei Tage rasten lassen.

Teig halbieren und auf bemehlter Fläche ca. 4 mm stark ausrollen. Eine Hälfte mit runden, 6 cm großen Ausstechern, die andere Hälfte mit 7 cm großen ausstechen

Lebkuchen auf ein leicht gefettetes und mit Mehl leicht bestäubtes Backblech legen. Heizen Sie den Ofen auf 180 Grad vor.

Für die Makronenmasse verkneten Sie alle Zutaten mit dem Abrieb einer unbehandelten Zitrone zu einer streichfähigen Masse. Am besten erst mit der Hand, dann mit einem Schneebesen.

Die kleine Lebkuchenscheiben bestreichen Sie nun mit der Makronenmasse.

Diese mit der Makronenmasse bestrichenen Lebkuchen kann man dann beliebig mit kandierten, getrockneten Früchten und Nüssen sowie geschälten Mandelhälften verzieren. Im Backrohr bei 180 Grad 20 Minuten backen.

Powidlmarmelade oder Marmelade des Geschmacks in eine Spritztüte füllen und auf jeden ausgekühlten großen Lebkuchen eine Klecks geben, darauf die kleinen Lebkuchen geben und anschließend bis zum oberen Rand in Covertüre tunken. Zum Abtropfen auf ein Glaciertgitter geben und erkalten lassen.

Mandelschleier

100 g Butter
100 g Zucker
1/2 Zitrone, Saft von
100 g Mandelblätter
50 g Mehl
Zartbitterkuvertüre

Butter mit Zucker und Zitronensaft schaumig rühren. Mandeln und Mehl unterrühren. Jeweils nur sechs bis acht walnussgroße Häufchen Teig auf ein mit Backpapier belegtes Backblech setzen, da er handtellergroß auseinander läuft. Backblech in den vorgeheizten

Backofen setzen. E: Mitte. T: 175 C / 7 bis 10 Minuten
Mandelschleier etwas abkühlen lassen, dann vorsichtig vom Papier lösen. Kuvertüre schmelzen und die Rückseite der Mandelschleier damit bestreichen.

Mandelstangen

3 Eiweiß

125 g gemahlene Mandeln
180 g Zucker
50 g Zitronat
3 Eiweiß
1 P. Vanillinzucker
1 Msp. Zimt
5 -6 Oblaten (12*20 cm)
1 pk Schokoglasur

Die gemahlene Mandeln mit dem Zucker in der Pfanne hellbraun rösten und wieder kalt werden lassen. Das feingehackte Zitronat untermischen. Das Eiweiß sehr steif schlagen, Vanillinzucker, Zimt und die Mandelmischung locker unterheben.

Die Masse etwa 1/2 cm dick auf die Oblaten streichen und in 2-3 cm breite Streifen schneiden, Im Backofen (175 Grad/G: 2) auf dem ungefetteten Backblech 10-15 Minuten ganz hell backen.

Noch heiß um ein Nudelholz biegen, damit kleine Boden entstehen (dabei sind sie mir allerdings nur gebrochen).

Die Stangenenden in die im heißen Wasserbad geschmolzene Schokoladenglasur tauchen und trocknen lassen.

Mangoldtorte mit Quark und 2 Eiern

Portion: 1

Teig-----

600 g Mehl
2 El Olivenöl
1 El Essig
; wenig Salz
1/2 Tas. ; lauwarmes Wasser
Olivenöl; zum Bepinseln der
- Teigblätter und der Form
- Oder: Statt dieses Teiges
- ersatzweise
600 g ; Blätterteig

Füllung-----

1 kg Mangold; ersatzweise Spinat
1 Tas. Weißbrot; ohne Rinde
1 Tas. Milch
500 g Speisequark
2 Eier
100 g Parmesan; gerieben
- oder Sbrinz
; Salz, schwarzer Pfeffer
1 Spur Muskat; frisch gerieben
3 El Parmesan
Butter; in Flöckchen
6 Eier
Olivenöl

Eine Torte ist ausreichend für 6 bis 8 Personen.

Das Mehl in eine Schüssel sieben und eine Mulde hineindrücken.

Olivenöl, Essig, Salz sowie lauwarmes Wasser dazugeben und alles zu einem festen Teig verkneten. Wenn nötig, wenig Wasser nachgeben. Der Teig soll die Konsistenz eines Strudel- oder Nudelteiges haben. In Folie einwickeln und mindestens eine Stunde ruhen lassen.

Den Teig pro Rezept in 10 Stücke teilen. Jedes Stück kreisrund möglichst dünn auswallen. Die Teigscheiben leicht bemehlen, mit einem leicht feuchten Tuch zudecken und nochmals ca. 1 Stunde ruhen lassen.

Alle Teigscheiben nochmals leicht auswallen, bis sie ca. 3 cm über den Rand einer mittelgroßen Springform reichen.

Verwendet man Blätterteig, so entfällt das Auswallen in Teigblätter. Der Teig wird in eine kleinere und eine größere Portion geteilt. Die größere Teighälfte so auswallen, dass man damit eine mittlere Springform auslegen kann und der Teig dabei ca. 3 cm über den Rand hinaushängt. Die zweite Teigportion wird etwas größer als der Springformdurchmesser ausgewallt und dient später als Deckel.

Für die Füllung die Mangoldblätter waschen und in Streifen schneiden.

In einer großen Pfanne tropfnass ohne weitere Wasserzugabe Weich dämpfen. Leicht salzen. In ein Sieb geben und alle Flüssigkeit gut ausdrücken.

Das Brot in Stücke zupfen und mit der heißen Milch übergießen. Einen Moment stehen lassen.

In einer großen Schüssel den Quark mit den Eiern und dem geriebenen

Käse verrühren.

Die ausgedrückten Mangoldblätter sowie das aufgeweichte und ausgedrückte Brot beifügen. Alles mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen.

Springform mit Öl auspinseln. Die vorbereiteten Teigscheiben ebenfalls mit Öl bestreichen.

Nun pro Torte fünf Teigblätter, Blatt für Blatt, so in die Springform legen, dass der Rand ca. 3 cm über die Form hinaushängt. Dann die Füllung auf dem Teigboden verteilen und mit einem Löffelrücken sechs tiefe Mulden hineindrücken. In jede Vertiefung etwas Parmesan streuen und ein Butterflöckchen geben. Dann jeweils sorgfältig ein Ei hineingleiten lassen. Über jedes Ei nochmals etwas Käse sowie ein Butterflöckchen geben.

Die restlichen Teigblätter ebenfalls sorgfältig Blatt für Blatt auf die Torte legen oder, bei Verwendung von Blätterteig, den ausgewallten Blätterteig über die Füllung geben. Die überstehenden Ränder leicht zusammendrücken und zu einem Wulst entlang dem Springformrand rollen.

Die Oberfläche der Torte mit etwas Olivenöl bepinseln und mit einer Gabel mehrmals einstechen. Darauf achten, dass dabei die Eigelbe der aufgeschlagenen Eier in der Torte nicht verletzt werden.

Die Mangoldtorte auf der untersten Leiste des auf 200 Grad vorgeheizten Ofens ca. 1 Stunde backen. Sie schmeckt sowohl warm als auch kalt.

Marzipan-Nougat-Herzen

2 Eiweiß

45 Stück

Teig:-----

200 g Marzipanrohmasse
50 g Butter oder Margarine
125 g Puderzucker
1/4 TL Vanillemark
2 Eiweiß
250 g Mehl

Füllung:-----

125 g Nuss-Nougatmasse
50 g Kuvertüre

oder-----

100 g Puderzucker

2 EL Himbeersirup, ca.

Marzipan, Fett, Puderzucker und Vanillemark mit dem Handrührgerät gut verrühren, danach Eiweiß zugeben und zum Schluss Mehl unterkneten. Teig mindestens 30 Min. in den Kühlschrank stellen. Danach in kleinen Portionen sehr dünn ausrollen. Herzen ausstechen, auf einem vorbereiteten Backblech goldgelb backen.

Schaltung:

180 - 200°, 2. Schiebeleiste v.u.

160 - 180°, Umluftbackofen

7 - 8 Minuten

Nougatmasse geschmeidig rühren, jeweils 2 Plätzchen damit zusammensetzen. Kuvertüre im Wasserbad auf 3 oder Automatik-Kochstelle

12 flüssig werden lassen

Oder Puderzucker mit Himbeersirup verrühren. Mit Hilfe einer Gabel Streifen auf die Herzen laufen lassen.

: : Zubereitungszeit

: : 90 Minuten

Milch Banitsa, Bulgarien

1 Ei + 8 Ei

400 g Mehl

1 Ei; (1)

1 El Sonnenblumenöl

1 El Essig

240 ml ; Wasser

360 ml Milch

360 g Zucker

120 g Grieß

8 Eier; (2)

180 g Butter

Ein weiches Teig zubereiten, eine Stunde ruhen lassen.

Teig in Platten von 1 mm Dicke ausrollen. Eine Gratinform ausbuttern, eine Teigplatte einlegen, mit flüssiger Butter bestreichen, nächste Teigplatte darauf legen, mit flüssiger Butter bestreichen, usw., usw.

Milch aufkochen, unter ständigem Rühren Zucker, restliche Butter und Grieß zugeben, kurz kochen lassen, abkühlen lassen. Die Eier mit der Gabel durchrühren, zum Milch-Zucker-Grieß geben, gut durchmischen

und die Teigplatten mit dieser Masse übergießen. Bei mittlerer Hitze backen.

Servieren: in Stücke schneiden und mit Puderzucker bestreuen.

Banitsa saralia, Bulgarien

1 kg Mehl
; Wasser
; Salz

Walnüsse

1 kg Zucker
1 l ; Wasser
Vanille

150 g Butter

Ein weiches Teig zubereiten, etwas rühren lassen, dann in ziemlich dünnen Blättern ausrollen.

Arbeitsfläche mit einer Scheibe Teig belegen, diese mit flüssiger Butter bestreichen und mit gehackten Walnüsse bestreuen. Nächste Teigplatte darauf legen, mit flüssiger Butter bestreichen, mit gehackten Walnüssen bestreuen, usw., usw.: Mit gehackten Walnüssen abschließen. Zu einer Rolle aufrollen, in einer ausgebutterten Gratinform legen und bei mittlerer Hitze backen.

Nach dem Abkühlen, mit kochendheißem Zuckersirup tränken.

Mini Florentiner

Zutaten
80 g Orangeat
120 g gehackte Mandeln
20 g Butter
120 g gezuckerte dicke Kondensmilch
2 EL Mehl
15 Belegkirschen
50 g dunkle Kuvertüre

Orangeat grob hacken. Zusammen mit den Mandeln, der Butter und der gezuckerten Kondensmilch in einem Topf vermengen. Diese Mischung bei kleiner Hitze unter ständigem Rühren etwa drei Minuten kochen lassen. Den Topf vom Herd nehmen und das Mehl unterrühren. Mit einem nassen

Teelöffel kleine Häufchen auf ein mit Backpapier belegtes Blech setzen und mit feuchten Fingern flach drücken. Den Backofen auf 225 Grad C vorheizen. Die Belegkirschen halbieren und je eine Kirschenhälfte in die Mitte eines Florentiners legen.

Etwa 5 bis sieben Minuten backen. Florentiner auf einem Gitter auskühlen lassen. Die grob gehackte Kuvertüre im heißen Wasserbad nach Packungsanweisung schmelzen und in einen Gefrierbeutel oder eine kleine gefaltete Papiertüte füllen. Eine kleine Spitze des Beutels abschneiden und die Kuvertüre in Streifen auf die Florentiner spritzen.

Mürbe Taler mit Käse und Aprikosen 1 Ei

20 Stück

H TALER
150 g Mehl
100 g Butter; oder Margarine
50 g Haferflocken
1/4 TL Salz
Pfeffer
1 Ei
H BELAG
25 g Aprikosen, gedörrt
1 EL Weinbrand
150 g Käse, Blauschimmel-
H Werbebroschüre

Die Zutaten für die Taler zu einem glatten Teig verkneten. Zu einer Kugel formen, in Folie wickeln und 30 min kalt stellen. Teig 1/2 cm dick ausrollen. Taler von 5 cm Durchmesser ausstechen, auf ein Blech mit Backpapier legen. Im vorgeheizten Rohr bei 200 °C 10-15 min backen. Gut auskühlen lassen.

Aprikosen in schmale Streifen schneiden, mit Weinbrand beträufeln und zugedeckt durchziehen lassen. Käse in dünne Stücke teilen, Taler damit belegen. Aprikosenstreifen darauf verteilen.

TIPP: Die Taler bleiben in einer Blechdose bis zu einer Woche frisch. Vor dem Belegen evt. noch einmal kurz im vorgeheizten Rohr aufbacken.

Muskatzinggli

2 Ei

Portion: 1

125 g Rohzucker
2 Eier
1/2 TI Muskat; gerieben
3 El Sandelpulver
1 TI Zimt
2 El Mehl
150 g Mandeln; gemahlen
150 g Haselnüsse; gemahlen

In eine Schüssel Eier mit Zucker schaumig rühren. Die übrigen Zutaten begeben, gut mischen.

Mit 2 Teelöffeln kleine Häufchen formen, eine Stunde antrocknen lassen. Ca. 5 Minuten bei sehr guter Hitze (250 Grad) in der Mitte des vorgeheizten Ofens backen.

Müsli Kekse Muftis

40 Kekse

200 g Haferflocken
100 g Kokosflocken
100 g geraspelte Haselnüsse
100 g gehackte Mandeln
2 El Mohn
2 El Rosinen
200 g Honig (je nach Geschmack auch mehr)
300 ml Vollmilch

Die Milch erwärmen und in eine Schüssel gießen. Alle Zutaten nacheinander dazugeben und gut verrühren. Falls der Teig zu zäh wird, noch etwas Milch hinzufügen. Die Masse eine halbe Stunde Quellen lassen. Danach aus dem Teig Bälle formen. Auf ein gefettetes oder mit Backpapier belegtes Blech geben und 20 Minuten bei 220 Grad im Backofen goldbraun backen.

Nougatsternchen

1 ei

Portion: 1

300 g Mehl
1 TI Backpulver (gestrichen)
100 g Zucker

- 1 Pk. Vanillezucker
- 1 Ei
- 2 El Rum
- 125 g Butter
- 250 g Nougatmasse
- 200 g Schokoladenkuvertüre
- 2 El gehackte Pistazienkerne

Aus Mehl, Backpulver, Zucker, Vanillinzucker, Ei, Rum, Butter und 3/5 der Nougatmasse einen Knetteig bereiten und zu einer Kugel formen. Teigkugel in Folie wickeln und 30 Minuten kühl stellen.

Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche ausrollen und Sterne ausstechen. Sterne auf ein leicht gefettetes Backblech legen und in den vorgeheizten Backofen setzen (Mitte, 200 Grad, 8 bis 10 Minuten).

Plätzchen vom Backofen nehmen und erkalten lassen.

Restliche Nougatmasse schmelzen und je ein Plätzchen damit bestreichen, mit

einem unbestrichenen Plätzchen zusammensetzen.

Kuvertüre schmelzen, Sterne hineintauchen. Pistazien darauf streuen und Plätzchen auf einem Kuchengitter abkühlen lassen.

Nusscreme "Nusstella"

Portion: 1

- 100 g Haselnussmus
- 1 El Ahornsirup
- 2 El Margarine
- 1 Spur ; Salz
- 1 Tl Carobpulver
- 1 Prise Vanille
- 1 Prise Zimt

Vom Nussmus das eventuell obenauf schwimmende Öl abgießen - und nach Entnahme des für den Aufstrich benötigten Nussmuses wieder zurück ins Glas geben, damit sich das Mus länger hält - und die benötigte Menge Nussmus für den Aufstrich entnehmen. Zusammen mit dem Ahornsirup, Salz, Margarine, Carob und den Gewürzen zu einer Creme verrühren.

Die Nusscreme hält sich gut verschlossen an einem kühlen Ort mindestens sieben Tage.

Nussgebäck

2 Ei

Portion/en: 30

150 g Sirup; dunkel
50 g Butter oder Margarine
150 g Krümel-Kandis
2 Eier; Gewichtskl. 3
3 Tl Lebkuchengewürz
1 Pk. Rum-back
500 g Mehl
1 Pk. Weinstein-Backpulver
6 El Kondensmilch

Zum Verzieren-----

Belegkirschen
Mandeln
Haselnüsse
Pinienkerne
Kürbiskerne
Sonnenblumenkerne

Und Backpapier-----

Anmerkung: Weinstein-Backpulver gibt es im Reformhaus/ Dm-Markt

Sirup und Fett bei schwacher Hitze in einem Topf schmelzen. Abkühlen lassen Kandis in einen Tiefkühlbeutel füllen. Mit der Teigrolle etwas zerdrücken.

Eier, Lebkuchengewürz, Rum-back, Mehl, Kandis und Weinstein-Backpulver

unter die Sirupmasse kneten. Teig zwischen Klarsichtfolie ca. 2 mm dick ausrollen. Etwa 9x5 cm große Rechtecke ausschneiden. Auf zwei mit Backpapier ausgelegte Bleche legen. Mit Kondensmilch bestreichen und unterschiedlich mit den Zutaten verzieren. Im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 200 Grad /

Gasherd: Stufe 3) ca. 10 Minuten backen.

Zubereitungszeit ca. 1 Stunde.

Nussringe

1 Ei

160 g Butter
60 g Staubzucker
1 Ei
Vanille

Zitronenschale
Mehl
120 g geriebene Nüsse
Erdbeermarmelade

Butter mit Staubzucker schaumig rühren, Ei und Gewürze begeben und weiterrühren, dann unter den Abtrieb [die Haselnüsse] heben.
Auf nicht gefettetes Backblech mit gezackter Sterntülle Ringe dressieren und bei mittlerer Hitze hell backen. Je zwei Ringe mit Erdbeermarmelade zusammensetzen und leicht überzuckern.

Nussspitzchen

Portion/en: 50

100 g Butter
125 g Zucker
3 El Doppelrahm
150 g Nüsse; z. B. Pistazien, Cashews, Peekun in Stiften
2 El Gries

Butter, Zucker und Doppelrahm in einer Pfanne aufkochen. Etwas einkochen. Nüsse und Gries darunter mischen.

Formen:

Je 1/2 Teelöffel Masse mit 8 cm Abstand auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen. Etwas flach drücken.

Backen:

5-7 Minuten in der Mitte des auf 175 Grad vorgeheizten Ofens.

Auskühlen und gut verschlossen trocken aufbewahren.

Nussstrudel

Plunderteig
Nussfülle
Eistreiche
Puderzucker

Den Plunderteig etwa 25 cm breit ausrollen, die Fülle in der Mitte auftragen. zuerst die eine Seite, der freigeblichen Teigfläche über die

Fülle schlagen, darauf die zweite, mit Ei bestrichene Seite schlagen. Diesen Strudel mit dem Schluss nach unten auf das Backblech legen (mit Teigstreifen Muster auf dem Strudel bilden). Mit Ei bestreichen, kurz Gehen lassen, dann backen. mit Puderzucker bestreuen.

Nusstanne

4 Ei

Portion: 2

300 g Walnüsse; grob gehackt
350 g Dunkle Schokolade
250 g Butter
450 g Zucker
1 Pk. Vanillezucker
4 Eier
250 g Mehl

Zum Verzieren-----

Marzipan, grün gefärbt
Zucker- Dekor; Kugeln,
-- Sterne, Blumen, usw.

(*) von ca. 26 cm Höhe.

Butter bei schwacher Hitze flüssig werden lassen, Pfanne vom Feuer ziehen. Schokolade beifügen, unter Rühren aufschmelzen. Auskühlen lassen.

Zucker, Vanillezucker und Eier zufügen, alles gut verrühren. Zum Schluss das Mehl und die gehackten Nüsse zugeben und gut vermengen.

Die Masse auf einem mit Backblech ausgelegten Blech (von ca. 30 x 40 cm bei zwei Tannen) ausstreichen, im 180 Grad heißen Ofen ca. 30 Minuten backen.

Wenig auskühlen lassen, mit einer Schablone die Tannen ausschneiden. Diese nach Belieben mit dünn ausgewallten grünen Marzipan belegen und nach Lust und Laune mit Zucker-Dekor verzieren.

Ölder Kugeln

200 g Margarine
140 g Zucker
340 g Mehl

50 g Walnusskerne
100 g Dörr-Pflaumen
Kristall-Zucker zum
-Bestreuen

Margarine und Zucker schaumig rühren. Walnusskerne und Pflaumen hacken und mit dem Mehl zur Margarine- Zuckermasse rühren. Da der Teig sehr weich ist, ihn teilen und jeweils auf ein mit Mehl bestäubtes Pergamentpapier geben. Mit dem Pergamentpapier eine Rolle von ca. drei cm Durchmesser rollen und mit dem Messer 0,5 cm breite Streifen schneiden. Aus jedem Streifen mit den Händen Kugeln formen und auf ein gefettetes Backblech legen. Bei ca. 200 Grad (Umluft ca. 175 Grad) 15 bis 18 Minuten in der oberen Hälfte des Backofens backen. Die Kugeln noch heiß in Zucker rollen.

Orangenkringel

Portion/en: 35

100 g Butter oder Margarine
50 g Puderzucker
25 g Zucker
180 g Mehl
6 g feine Orangenfrucht; (1 Pack)
2 El Orangenlikör
2 kandierte Orangenscheiben
Backpapier

Fett, Puderzucker und Zucker cremig rühren. Mehl, feine Orangenfrucht und -likör unterkneten. Rolle formen, in 35 kleine Portionen teilen und daraus ca. 8 cm lange Stränge formen. Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech zu Ringen zusammenlegen. Mit je einem Stück kandierter Orange verzieren. Im Backofen (E-Herd: 125 Grad / Gasherd: Stufe 1) ca. 30 Minuten backen.

Zubereitungszeit ca. 1 Stunde

Orangen-Mandelbissen

4 Ei

Portion/en: 1

Teig-----
400 g Weizenmehl
250 g Butter
150 g Kristallzucker

160 g Geriebene Mandeln
4 Eier
1 Prise Zimt

Fülle-----

125 g Geriebene Mandeln; von ungeschälten
150 g Kristallzucker
1 1/2 Orangen; Saft davon Orangeat
1 Zitrone; geriebene Schale davon

Glasur-----

150 g Staubzucker
3 El Orangensaft
Marillenmarmelade
Orangeat

Das Mehl auf der Arbeitsfläche aufhäufen, in die Mitte eine Mulde formen. Dort geben Sie die kleingeschnittene Butter, Eier und den Zimt hinein. Die Zutaten gut durcharbeiten und zu einem festen Teig verarbeiten. Anschließend stellen Sie den Teig für mindestens zwei Stunden kalt. Am besten ist es den Teig am Vortag zu bereiten und über Nacht im Kühlschrank ruhen zu lassen.

Für die Fülle die Zutaten gut vermischen und einige Stunden gut ziehen lassen, so kann sich das Aroma besser entfalten. Am besten man bereitet dies am Vortag zu.

Den Teig drei Millimeter stark ausrollen und die Ränder beschneiden. Den Teig halbieren und eine Hälfte auf ein leicht gebuttertes Backblech legen. Darauf wird nun die Fülle gleichmäßig verstrichen und mit der anderen Teighälfte bedeckt. Die Ränder leicht zusammendrücken. Mit einer Gabel den Teig gleichmäßig einstechen, so bilden sich beim Backen keine Blasen.

Im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad ca. 35 Minuten backen.

Die Marillenmarmelade erhitzen und noch im warmen Zustand mit einem Pinsel darauf verteilen.

Für die Glasur den Staubzucker mit dem Orangensaft gut vermischen und auf dünn verteilen, mit kleingehacktem Orangeat bestreuen.

Den Kuchen in Quadrate von drei Zentimeter Kantenlänge schneiden. In einer mit Papier ausgeschlagen Dose lagern

Orangen-Marzipan-Brezeln

Portion: 1

500 g Rohmarzipan
60 g Orangeat
150 g Staubzucker
40 g Mandeln; gerieben
1 El Löskaffee
2 cl Kirschwasser; oder
-- Orangensaft
Couvertüre
Buntzucker

Marzipan, Staubzucker und die leicht angerösteten Mandeln sowie das feingehackte Orangeat auf einem Brett aufhäufen.

Den Löskaffee mit dem Kirschwasser auflösen und in vorgeformte Mulde geben.

Kneten Sie das ganze zu einem festen Teig an. Zu einer dicken Rolle formen. Will man die Brezeln Kindern servieren, nimmt man anstelle des Kirschwassers Orangensaft.

Marzipan klebt immer ein wenig, deshalb immer wieder vor dem Ausrollen leicht mit Staubzucker bestäuben.

Masse in 100 g Teile abwägen und diese Teile zu einer 20cm langen Rolle formen. Diese Rollen teilen Sie dann mit Hilfe eines Lineals in 2 cm Stücke und rollen diese auf 8cm aus. Daraus Brezeln formen und auf einem mit Staubzucker bestreutes Papier legen. Einen Tag austrocknen lassen.

Am nächsten Tag die Brezeln in der Kuvertüre überziehen und auf ein Glaciertgitter zum Abtropfen legen, anschließend aufs Backpapier. Die Couvertüre erzielet bei 32 Grad ihren optimalsten Glanz, deshalb zügig abkühlen.

Vor dem endgültigen absteifen die Brezeln mit Buntzucker bestreuen.

Diese Brezeln machen sich auch sehr gut als Schmuck für den Weihnachtsbaum, allerdings werden dadurch ihre Überlebenschancen drastisch herabgesetzt ;-)

Orangenplätzchen

Portion/en: 1

2 Eiweiß

200 g Butter; oder hochwertige
- Margarine
150 g Vollzucker
2 Pk. Vanillezucker
1 Prise Meersalz
100 g Orangeat
1 Unbehandelte Orange;
- abgeriebene Schale
300 g Weizenvollkornmehl; oder Weizenmehl Type 1050
150 ml Milch
2 Eiweiß
100 Orangenmarmelade

Fett mit Vollzucker, Vanillezucker und Salz cremig rühren. Orangeat sehr fein hacken, mit der Orangenschale unter das Mehl mischen. Anschließend zur Fett-Zucker-Creme geben und die Milch hinzufügen.

Ein Backblech fetten. Mit einem Teelöffel Teig abstechen, aufs Blech setzen und mit dem Löffelrücken zu einem kleinen flachen Taler formen. Mit der gesamten Teigmenge so verfahren, dann Eiweiß mit etwas Wasser verquirlen und die Taler damit bestreichen.

Im vorgeheizten Backofen bei 180 bis 200 Grad circa 8 Minuten backen, bis sie hellbraun sind. Abkühlen lassen.

Unterseite mit Orangenmarmelade bestreichen und jeweils zwei Plätzchen zusammensetzen.

Orientalischer Früchtestrudel mit Sauce Karamell 9 Ei

Portion/en: 1

Teig-----

200 g Glattes Mehl
1 Ei Öl
1 Ei
Essig
Salz
Wasser
Öl; zum Bestreichen

Füllung-----

8 Eier
150 g Butter
80 g Kristallzucker
30 g Covertüre; gerieben

150 g Geriebene Walnüsse
40 g Datteln; feingehackt
40 g Feigen; feingehackt
40 g Orangeat; feingehackt
40 g Zitronat; feingehackt
40 g Dörripflaumen; feingehackt
40 g Rosinen; feingehackt
1/2 TI Salz
1 TI Zimtpulver
1/2 TI Nelkenpulver
1/4 TI Muskatnuss; gerieben
1/2 TI Kardamom; gemahlen

Guss-----

150 g Kristallzucker
1/8 l ;Wasser
1/2 l Milch
2 Eigelb
Cremepulver
1 Prise Cointreau

Für den Teig verkneten Sie alle Zutaten zu einem glänzenden Teig. Mit Öl bestreichen und mit einer Haushaltsfolie zugedeckt an einem warmen Ort eine halbe Stunde rasten lassen.

Für die Füllung rühren Sie die kleingeschnittene Butter mit der Hälfte des Zuckers schaumig. Fügen Sie nach und nach die Eidotter bei und schlagen dabei die Masse, bis sie ein lockeres Volumen erreicht hat.

Das Eiweiß wird mit dem restlichen Zucker steif geschlagen. Das geschlagene Eiweiß rühren Sie nun in die Buttermasse ein. Anschließend heben Sie die feingehackten Nüsse und Trockenfrüchte mit den Gewürzen vorsichtig unter die Masse.

Breiten Sie ein Teigtuch auf der Arbeitsfläche aus und bestäuben Sie es gut mit Mehl. Den Teig darauf gleichmäßig ausrollen und anschließend mit den gut mit Mehl bestäubten Händen hauchdünn ausziehen. Darauf achten, dass der Teig nicht löchrig wird.

Teig zu 2/3 mit der Masse Bestreichen und mit Hilfe des Teigtuches einrollen. Strudel auf ein leicht gefettetes Backblech geben und mit zerlassener Butter einstreichen. Im vorgeheizten Backrohr bei 180 Grad 40 Minuten auf mittlerer Einschubleiste backen.

Die Milch mit den Eiern und dem Cremepulver mit einem Schneebesen klumpenfrei vermischen.

In einem Topf den Kristallzucker vorsichtig schmelzen mit dem Wasser ablöschen; Kurz erwärmen, vom Herd nehmen und die Milchcreme einrühren.

Wieder kurz aufkochen lassen, vom Herd nehmen und mit einem Schuss Cointreau abschmecken.

Fünf Minuten bevor der Teig ausgebacken ist nochmals mit Butter bestreichen damit der Teig schön knusprig wird.

Strudel in Scheiben schneiden und zusammen mit der Karamellsauce servieren.

Osterlamm und Osterhase 1 Ei + 3 Eigelb

Zutaten für 2 Portionen

185 g Butter

150 g Zucker

1 Pck. Vanillezucker

1 Ei(er)

3 Ei(er), davon das Eigelb

1 Prise Salz

1 Flasche Buttersvanille-Aroma

150 g Mehl

1 TL Backpulver

75 ml Milch

30 g Chips (chocolat Chips)

50 g Kuvertüre

ZUBEREITUNG

Mengenangaben reichen u.U. nur für ein Tierchen!

Die Butter schaumig rühren, Zucker und Vanillezucker gründlich unterrühren. Nach und nach das ganze Ei, Eigelb, Salz und Aroma unterarbeiten.

Mehl mit Backpulver mischen und abwechselnd mit der Milch unterrühren.

Zum Schluss die chocolat Chips (ersatzweise Schokoraspeln) unterheben.

Den Teig in die gefetteten und mit Mehl ausgestreuten Formen Lamm und Hase füllen (geht stark hoch, also nicht zu voll füllen!).

Bei 180°C Umluft vorgeheizt 20-25 min. backen.

Das Lamm mit weißer, den Hasen mit brauner Kuvertüre überziehen, wenn etwas abgekühlt.

18.10.03 Maggi aus Berlin CK

Panforte di Siena (2)

Springform 26 cm Ø-----

- 100 g Haselnüsse
- 100 g Mandeln, ungeschält, - überbrüht, gehäutet
- 150 g Orangeat
- 50 g Zitronat
- 3 El Kakaopulver
- 50 g Mehl
- 1 Tl Zimt, gemahlen
- 1 Spur Nelke, gemahlen
- 1 Spur Ingwer, gemahlen
- 1 Spur Muskatnuss, gerieben
- 1 Spur Koriander, gemahlen
- 100 g Zucker
- 100 g Honig
- 1 El Puderzucker
- Fett für die Form

Den Backofen auf 200 Grad C vorwärmen, die Haselnüsse auf ein Backblech geben und im Backofen - Mitte - in 5 bis 8 Minuten anrösten. Die Nüsse in einem Küchentuch kräftig aneinander reiben, damit sich die braunen Häute ablösen.

Backofen auf 150 Grad C herunterschalten.

Haselnüsse und Mandeln grob hacken. Orangeat und Zitronat fein würfeln und alles mit dem Kakaopulver, dem Mehl, die Hälfte vom Zimt und den anderen Gewürzen mischen.

Den Zucker mit dem Honig verrühren und langsam erhitzen - dabei ständig rühren - bis sich der Zucker aufgelöst hat. Die Nussmischung hineingeben und alles gut vermengen.

Pergamentpapier in Größe der Springform zurechtschneiden und gut einfetten. Die Springform mit dem Papier auslegen, die Masse einfüllen und glattstreichen.

Etwa 30 Minuten backen (Ofenmitte).

Den Kuchen aus der Form nehmen, Papier entfernen, auskühlen lassen.

Vor dem Servieren den Puderzucker und den restlichen Zimt vermischen und darüber streuen.

Die Panforte schmeckt am besten, wenn sie etwas durchgezogen ist: Daher lieber einige Tage im voraus backen.

Aus der Beschreibung:

Die Panforte ist neben den Biscotti di Prato das berühmteste süße Souvenir aus der Toskana. In Sienna wird sie schon seit Jahrhunderten

nach traditionellen Rezepten gebacken. Sie geht nicht beim Backen wie anderen Kuchen auf, sondern sie bleibt flach und ist nur wenige Zentimeter hoch. Sie ist recht mächtig, deshalb wird sie in schmalen Stücken

Portionen: 8

Pfefferkuchen "Thea"

2 Ei

180 Stück

200 g Sirup
1 TL Nelken, gemahlene
1 1/2 TL Ingwer
1 1/2 TL Zimt, gem.
1 TL Pomeranzenschale
200 g Butter
150 g Zucker
2 Eier
1/2 TL Hirschhornsalz
1 EL Wasser
500 g Mehl
100 g Mandeln

Sirup und Gewürze im Topf auf 3 oder Automatik-Kochstelle 12 aufkochen, dann unter gelegentlichem Rühren erkalten lassen. Butter, Zucker und Eier in der Küchenmaschine schaumig rühren. Sirup zufügen, aufgelöstes Hirschhornsalz und Mehl unterkneten. Teig 1 Tag bei Zimmertemperatur ruhen lassen, dann dünn ausrollen. Formen ausstechen, auf ein vorbereitetes Backblech legen, mit einer halben Mandel verzieren, backen.

180 - 200°, 2. Schiebeleiste v.u.
160 - 180°, Umluftbackofen
10 - 12 Minuten

Ergibt ca. 180 Stück

Zubereitungszeit: 90 Minuten

Pfirsich Mirabell

- Backteig
- 4 Pfirsiche
- 4 Vanilleeis, Kugeln
- Orangenlikör
- Backfett
- Staubzucker

Pfirsichhälften eine halbe Stunde tiefkühlen, Innenseite mit Orangenlikör beträufeln, mit Vanilleeis zusammensetzen, durch Backteig ziehen, in heißem Fett ausbacken; abtropfen und überzuckern.

Pistazien-Husarenkrapfen

2 Ei

Portion/en: 60

- 300 g Mehl
- 200 g Butter
- 125 g Zucker
- 2 Eier Kl.3; getrennt
- ; Salz
- 1 Ei Zitronenschale; abgerieben
- 125 g Pistazienkerne; gemahlen (1)
- 50 g Pistazienkerne; gehackt (2)
- 25 g Pistazienkerne; halbiert (3)
- 250 g Johannisbeergelee
- 2 Ei Puderzucker

Mehl, Fett, Zucker, Eigelb, eine Prise Salz, Zitronenschale und gemahlene Pistazien (1) verkneten, in Klarsichtfolie einwickeln, 1 Stunde kaltstellen. Den Teig (bei einer Zubereitung mit 300 g Mehl) zu 3 Rollen von je 20 cm Länge formen. In 1 cm dicke Scheiben schneiden, zu Kugeln formen, etwas flachdrücken.

Mit einem Kochlöffelstiel Mulden hineindrücken. Die Hälfte der Plätzchen mit Eiweiß bestreichen, in den gehackten Pistazien (2) wenden. Alle Plätzchen auf ein Blech mit Backpapier setzen. Im heißen Ofen bei 175 Grad C auf der 2. Schiene von unten 14 Minuten backen, auskühlen lassen.

Gelee 5 Minuten einkochen, abkühlen lassen. In einen Gefrierbeutel füllen, eine kleine Ecke abschneiden. Gelee in die Vertiefungen spritzen. Unbestreute Plätzchen mit Puderzucker bestäuben, mit halbierten Pistazien (3) verzieren.

Pro Stück ca. 88 kcal/368 kJ.

Pittafladen / Khubuz

Portion: 4

- 3 Tas. Mehl
- 1 Pk. Hefe
- 3/4 TL Salz
- 1 Tas. Wasser, lauwarm
- 1 El Öl
- 1 Spur Zucker

Aus den angegebenen Zutaten einen Hefeteig bereiten, wie gewohnt. Zu einer Kugel formen, mit Öl bestreichen und an einem warmen Platz zur doppelten Größe aufgehen lassen.

Danach noch einmal gut durchkneten.

Den Teig in 6 Portionen teilen (man kann auch mehrere kleinere Portionen machen, wie man möchte.)
Jeden Ball zu einer schönen runden Scheibe ausrollen. Nochmals 20 Minuten ruhen lassen.

Den Ofen auf größte Hitze vorheizen, bei den meisten Elektroherden sind das 250 Grad C, wer es heißer kann, der darf, dabei schon ein Backblech mit aufheizen, das ist sehr wichtig damit der Fladen hinterher eine schöne Tasche bildet.

Nun die Fladen nacheinander in den vorgeheizten Ofen und zwar an die heißeste Stelle einschieben.
Bei Elektroherden ist dies die untere Schiene, bei Gas die obere!!!!

Die Fladen nun ca. 5 Minuten backen lassen, wer den Vorgang beobachten kann, wird sehen wie sie sich zur Kugel aufblähen, nur leicht Farbe annehmen lassen, damit sie elastisch bleiben.

Die Taschen werden dann halbiert und mit Tomaten, Salat und Fleisch gefüllt dazu gibt man einen Löffel Tahini Soße.

Man kann Geschnetzeltes, oder Schafskäse reingeben, was immer man möchte.

Plumcake

4 Ei

Portion/en: 1

150 g Sultaninen
150 g Rosinen
100 g Korinthen
6 El Rum
75 g Orangeat, gewürfelt
250 g Butter
200 g Brauner Zucker
4 Eier
50 g Geschälte Mandeln, in
- Stifte
-- geschnitten
1 Zitrone; die abger. Schale
1 Orange; die abger. Schale
1 Prise ; Salz
1/4 TI Kardamom
1/4 TI Zimt
1/4 TI Koriander
1/4 TI Nelkenpulver
1/4 TI Muskatblüten
1/4 TI Ingwer
350 g Mehl
1 TI Backpulver

Sultaninen, Rosinen und Korinthen über Nacht in Rum einweichen. Übrige Früchte zugeben. Zimmerwarme Butter und Zucker 10 Min. rühren. Ein Ei nach dem anderen dazurühren.

Mandeln, Fruchtschalen und Gewürze zugeben, Mehl und Backpulver Darüber sieben. Zuletzt Beeren und Früchte dazumischen. Alles in eine mit Backpapier ausgelegte, 30 cm lange Cakesform füllen. Im auf 180 Grad C vorgeheizten Ofen 40 Min. backen. Temperatur auf 150 Grad C reduzieren.
Weitere 30 Min. backen. Auskühlen lassen.

Vor dem Servieren mit heißem Rum übergießen und angezündet servieren.

In Folie verpackt kann der Plumcake mindestens vier Wochen im Kühlschrank aufbewahrt werden.

Plunderteigschnecken

Plunderteig
Butter
Nüsse
Zimt
Zucker
Rosinen
Aprikosenmarmelade
Fondant

Einen Plunderteig etwa 30 cm breit ausrollen, mit flüssiger Butter bestreichen. Geriebene Nüsse, Zimt, Zucker sowie Rosinen darüber streuen, einrollen, fingerbreit schneiden, mit der Schnittfläche nach unten auf ein Backblech legen, wobei das Ende der Schnecken nach unten gezogen wird, dabei etwas flachdrücken. Backen. Nach dem Backen aprikotieren und mit Fondant oder Wasserglasur glasieren, in der Mitte einige geriebene Nüsse aufstreuen.

Powidltascherln

1 Ei

Von: Seide (16.06.03 - 15:20)

Antworten

Hallo Hans!

Hier ist das erste der versprochenen Rezepte: (ich hab es allerdings noch nicht selbst ausprobiert, wir essen nicht so viel süß..)

1/2 kg Kartoffeln
120 g Mehl
30 g Grieß
1 Ei
30 g Butter
Salz
Powidl (Pflaumenmus)
Zimt
Zucker
1-2 El Rum
~
100 g Brösel
80 g Butter

Den Powidl mit Zimt, Zucker und Rum zu einer geschmeidigen Masse verrühren. Die Kartoffeln kochen, passieren und mit den anderen Zutaten möglichst rasch zu einem glatten Teig verarbeiten. Kurze Zeit rasten lassen und danach 2-3 mm dick ausrollen. Mit einem Ausstecher runde Plätz-

chen ausstechen und in die Mitte je 1 TL Powidl geben. Die Plätzchen zusammenklappen und die Ränder fest zusammendrücken. In kochendes Salzwasser einlegen und ca. 6 Min. ziehen lassen. Die Brösel in der Butter goldbraun rösten, die Tascherln damit überziehen und mit Zucker bestreuen.

Viel Spass beim Ausprobieren, die Erdäpfelnudeln folgen noch...

Liebe Grüße
Seide

Von: abillig1 (16.06.03 - 17:42)
Antworten

Hallöchen,

Ich schreib mal meine, aus Böhmen kennen gelernte, Variante - eventuell ist Sie für die Herstellung von Powidltascherl (Povidlové tasticky - tschechisch - über das s und das c kommt noch ein anderer Haken - hab ich aber nicht auf der Tastatur) noch zusätzlich hilfreich, zumal Du selbst schreibst, das Rezept noch nicht ausprobiert zu haben :

300 gr Mehl auf ein Backbrett sieben und mit 1 Ei, etwas Salz und 4 EL Milch rasch zu einem festen Teig verarbeiten. Diesem auf bemehlem Brett einen halben cm dick ausrollen und handtellergroße Flecken ausstechen. Dann 100 gr. Powidl, also Pflaumenmuß mit 1 EL Rum, etwas Zimt und Zucker abschmecken und gleichmäßig auf die Flecken verteilen. 1 Ei mit etwas Wasser verquirlen und den bzw. die Teigränder damit bestreichen. Die Teigränder übereinander schlagen, besser gesagt legen und gut verschließen (andrücken). Die Tascherl werden für ca. 6 Minuten in siedendes Salzwasser gegeben, bis Sie obenauf schwimmen. Mit dem Schaumlöffel herausholen und kurz unter kaltem Wasser abschrecken, trocknen und in 150 gr Semmelbrösel wälzen. Vor dem Anrichten mit 2 bis 3 EL Puderzucker bestreuen. Das ist ein Rezept für 6 Portionen.

Übrigens der Begriff Powidl kommt von " po - jídlá ", also zu deutsch etwa " nach dem Essen ", weil man ihn, wie anderes Obst auch, nach dem Essen als Dessert reicht. Im weiteren Sinne kann man aus allen möglichen und unmöglichen Früchten Powidl kochen, allerdings meint man im engeren Sinne den schokoladenbraunen Powidl aus Zwetschken. Dieser findet aber nicht nur in der böhmischen süßen Küche seine Anwendung - im Riesengebirge aß man u.a. die Powidlsöße zum Räucherfleisch

LG
abillig1

Von: Seide (16.06.03 - 17:45)
Antworten

Hallo abillig!

Danke! Ist ja fast gleich, bis auf den Teig.....

Was Du allerdings nicht wissen konntest, Hans geht es um Rezepte mit möglichst wenig Mehl.....

Grüssle, Seide

Von: Hans60 (16.06.03 - 18:42)

Antworten

Hallo

ich danke Euch allen, das gibt am Wochenende, wieder einmal ein Großkampftag , in der Küche, muß nämlich versuchen, Euer Rezept, aus bzw mit glutenfreie Getreidesorten, nach zu backen, aber.. es lohnt, schon das kosten dauernd...

nach drei Versuchen, gebe ich meist auf, (bei Seide's Rezept Buchweizen+ Soja)

von abillig 1, da wird mir auch was einfallen

danke Hans

Von: abillig1 (16.06.03 - 20:59)

Antworten

Hallo Hans,

ich habe Dein Userprofil gelesen. Es ist ja stark, was Du aus Deiner Sammelleidenschaft gemacht hast. Jetzt brauchst Du nur noch zu detaillieren, wenn Du das nicht schon selbst gemacht hast. Böhmisches Küche - frag nur Mit meiner Gattin und Freunden bereisen wir u.a., eigentlich fast 2 bis 3 mal im Jahr, insbesondere Nordböhmen, d.h., das Isergebirge, das Riesengebirge und das Böhmisches Paradies, wenn das Dir was sagt Ich weiß ja nun, daß Du eine Variante mit weniger Mehl suchtest. Da sind wir eben bei dem Fettärmeren angelangt. Bei mir fehlen ja sogar die 80 gr Butter - bei, ich sage immer sogenannten "Originalen", kann man aber Manches nicht weglassen Die böhmische Küche ist aber immer noch, obwohl schon viel internationalisiert, sehr deftig Da muß ich heutzutage selbst viel Verzichterscheinungen an den Tag legen Sie ist aber sehr gut, Traditionsbewusst und wird oft unterschätzt Ich hoffe trotzdem, Dir mit meinem Beitrag genüge getan zu haben Oder Apropos Tourist Gerade als Solcher bringt man doch viel mit, wie u.a. bei mir, meine Variante aus Pec pod Sneckou, d. h auf tschechisch Pec (Name der Stadt) an der Schneekoppe, abgeschrieben natürlich : " Nachgekocht unter der Leitung von Chefkoch Roman Navratil vom Grand Hotel Bohemia aus Prag - Hotelgruppe Austria "

Übrigens, Deine E-Mail-Anschrift ist notiert

Liebe nette Grüße

abillig1

Prosza

1 Ei

Portion: 4

350 ml Milch
150 g Zucker
125 ml Schlagsahne 30% flüssig
1 1/2 Prisen Salz (1 - 2)
1 Hühnerei
250 g Speisequark mager
2 Pk. Vanillezucker
250 g Mehl
150 ml Speiseöl
200 g Rosinen

Backofen vorheizen auf 200 Grad.

Von der Milch etwas abnehmen und den Zucker darin lösen. Den Rest Milch mit der Sahne in eine Schüssel geben und das Salz sowie das Ei hinzugeben. Unter Rühren den Speisequark und die 'Zuckermilch' hinzugeben, glattrühren. Danach das Mehl einrühren, bis eine dickflüssige, cremige Masse entstanden ist.

Ein Backblech mit dem Speiseöl benässen, bis der Boden komplett bedeckt ist. Das Öl nicht verstreichen sondern verlaufen lassen, es muss reichlich Öl auf dem Backblech sein. Die fertige Masse auf dem Backblech (und dem Öl) gleichmäßig verteilen. Zuletzt mit den Rosinen bestreuen.

Blech in den vorgeheizten Backofen auf der 2. Schiene von unten schieben und etwa 20 Minuten backen (bis der Rand ganz leicht bräunlich ist). Dann mit Puderzucker bestreuen oder mit Marmelade bestreichen. In rechteckige Stücke schneiden.

Man kann auch Dickmilch anstatt der Milch und der Sahne verwenden.

Pudding-Hefeteilchen

300 g Mehl; +/- 2 EL
1/8 l Wasser
20 g Frischhefe; oder entspr.
; Menge Trockenhefe

200 g Soja-Pudding Vanille

Für den Himbeerbelag-----

50 g Himbeeren

Für den Preiselbeerbelag-----

50 g Preiselbeeren

4 TL Zucker

1 TL Salz

1 TL Himbeersirup

1 TL Johannisbrotkernmehl

4 TL Zucker

1 TL Johannisbrotkernmehl

Analog zu Himbeeren und Preiselbeeren können auch andere Früchte verwendet werden, z.B. Brombeeren, Erdbeeren, vielleicht auch Rhabarber, Äpfel, Bananen oder Aprikosen.

Zunächst zum Pudding. Wenn man ihn nicht fertig bekommt (Bioladen/Reformhaus auch als Sojadessert, besser noch ein Päckchen Vanillezucker einrühren), hier das Rezept nach Newkirk, Die Vegane Küche: 50 g Zucker, 3 EL Maisstärke, 1 Prise Salz, 300 ml Soja-Drink, 2 TL Vanillepulver: Zucker, Maisstärke und Salz in einen großen Topf geben. Bei milder Hitze Sojamilch vorsichtig unterrühren. Die Mischung unter ständigem Rühren andicken lassen. Weitere 2-3 Min. kochen, dabei gelegentlich unterrühren. 10 Min. abkühlen lassen, während dieser Zeit ab und zu umrühren. In eine Schüssel geben und 2-3 Stunden abkühlen lassen. Ich empfehle vor dem Abkühlen noch ca. 30 g Margarine einzurühren.

Hefe mit lauwarmen Wasser Salz und Zucker verrühren. Mit dem Mehl vermischen und einen Teig daraus kneten (Motto: je länger desto besser - Ruhig die Seele dabei baumeln lassen - aber nur nicht überkneten). Bei Bedarf 1-2 EL Mehl dazugeben. Der Teig muss sich gut von den Händen lösen lassen. 1 Stunde an einem warmen Ort (nein, nicht Afrika) gehen lassen.

Himbeeren mit der Gabel etwas zerdrücken. Himbeersirup mit Johannisbrotkernmehl vermengen und zu den Himbeeren geben. Preiselbeeren mit Zucker und Johannisbrotkernmehl vermengen. Ein Blech mit Margarine leicht einfetten.

Den Hefeteig weiter kneten und 8 2 cm große Kugeln formen, auf einer eingemehlten Fläche mit dem Nudelholz zu ca. 7 cm große Kreise ausrollen. Mit gehörigem Abstand auf ein leichte gefettetes Blech legen (ein bisschen hier drücken und da ziehen). Aus dem restlichen Teig in der Hand ´Fäden´ drehen, die den Rand bilden sollen. Wer im Mathe-Unterricht aufgepasst hat, weiß, dass die Fäden ein Länge von ... richtig 21,9911485 cm ($2 \cdot \text{Pi} \cdot \text{Radius}$) haben sollten. Besser ist es jedoch erstens nur halb so lange Fäden zu kneten und sie zweitens lieber etwas länger ziehen, da sie noch zusammenschnurren. Die Fäden auf die Kanten der Kreise legen, zum Schluss noch mal kontrollieren, ob sie auch bündig sitzen (wegen des Zusammenschnurrens .-)

Im vorgeheizten Backofen bei ca. 180 Grad 5 Min. backen. Das Blech herausnehmen und sofort den Pudding in die Mulde geben und entweder das Himbeer- oder das Preiselbeergemisch darüber verteilen. Wieder hinein in den Ofen damit und noch ca. 10 Min. backen (die Ränder dürfen nur leicht braun werden.) Wichtig: Die Teilchen vollständig abkühlen lassen bevor sie vom Blech genommen werden.

Erdbeer-Rhabarberherz 3 Ei

6 Portionen

Für den Teig-----

- 25 g Butterschmalz
- 100 g Zucker
- 2 Packung Vanillinzucker
- 1 Prise Salz
- 5 dr Bittermandelaroma
- 3 Eier
- 100 g Mehl
- 1 Packung Vanillepuddingpulver
- 2 TL Backpulver
- 4 Milch

außerdem-----

- 250 g Rhabarber
- 400 g Erdbeeren
- 8 Blatt Gelatine, weiße
- 100 g Zucker
- 400 g Schlagsahne
- 2 Zweige Zitronenmelisse,
-evtl. mehr

Weiches Butterschmalz mit Zucker, Vanillinzucker, Salz und Bittermandel-
aroma schaumig rühren. Eier
nacheinander zugeben, weiterrühren, bis der Zucker gelöst ist. Mehl, Pud-
dingpulver und Backpulver mischen.

Mehlgemisch abwechselnd mit der Milch unter den Teig rühren.

Teig in eine gerettete, leicht bemehlter Herz-Backform füllen und im vorgeheizten Backofen bei 175 Grad oder Stufe 2-3 (Gas) auf der zweiten Stufe etwa 50 Minuten backen. 10 Minuten in der Form ruhen lassen und anschließend auf ein Kuchengitter stürzen, auskühlen lassen.

Rhabarber putzen, waschen und in Stücke schneiden. Die Erdbeeren putzen und waschen. Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Rhabarber in 100 ml Wasser etwa 5-8 Minuten dünsten und mit dem Zucker pürieren. Gelatine ausdrücken, zufügen und abkühlen lassen.

250 g Erdbeeren pürieren. Püree zum Rhabarber geben und verrühren, 300 g Sahne steif schlagen. Sobald die Creme beginnt zu gelieren, die Sahne unterheben. Das Herz einmal waagrecht durchschneiden. 1/3 der Creme auf den unteren Boden geben. Den oberen Boden auflegen, mit der restlichen Creme das Herz rundherum bestreichen. Das Herz eine Stunde kalt stellen. Anschließend die restliche Sahne steif schlagen, in einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen und das Herz damit verzieren. Die restlichen Erdbeeren halbieren oder in Scheiben schneiden. Das Herz mit Erdbeeren und Melisseblättchen verzieren.

Rohkost-Konfekt

Portion/en: 1

200 g Kuvertüre; Vollmilch oder halbbitter
250 g Ananasringe; kandiert
250 g Aprikosen; getrocknet
60 g Mandeln; abgezogen, ganz

Die Kuvertüre im Wasserbad auflösen, wieder abkühlen lassen, bis sie fast erstarrt ist. Danach nochmals ganz leicht erwärmen. Die Ananasringe in trapezförmige Stücke schneiden. Dann die Ananasstücke und die getrockneten Aprikosen zur Hälfte in die Schokolade tauchen. Auf die Aprikosen eine Mandel drücken. Das Konfekt auf einem Pralinengitter abtropfen lassen und erkalten lassen. Kühl aufbewahren.

Lecker auch Mit anderem Obst

Natürlich können Sie dieses Konfekt auch mit anderen Sorten Trockenobst zubereiten, z.B. mit Apfelingeln oder getrockneten Bananenscheiben. Oder tränken Sie mal Rosinen mit Rum und tauchen Sie sie danach ganz in die flüssige Schokolade. Das schmeckt wirklich toll (ist aber nichts für Kinder!). Und wenn Sie sie ein bisschen Abwechslung in der Farbe haben wollen, können Sie zum Überziehen auch weiße Schokolade nehmen. Rühren Sie dann aber etwas Palmin unter die Schokolade. Sie wird so geschmeidiger und glänzt viel schöner.

Sandscheiben

250 g Mehl
160 g Butter
120 g Staubzucker
Salz
Zitrone
Vanille
Eistreiche
Hagelzucker
100 g Marillenmarmelade

Mürbeteig zu Stangen von 2,5 cm Durchmesser rollen, kühlen. Mit Ei bestreichen in Hagelzucker oder grobem Kristallzucker rollen und in 5 mm dicke Scheiben schneiden. Auf Blech nicht zu knapp nebeneinander auflegen, in der Mitte mit dem Kochlöffelstiel eine kleine Vertiefung eindrücken, etwas Marillenmarmelade hineinspritzen und flott backen (180 Grad). Noch heiß vom Backblech lösen.

Schlosspinsen (Hefengebäck)

4 Eigelb + 1 Ei

600 g Weißmehl,
1/2 Hefewürfel,
3 Ei Butter,
4 Ei Zucker,
1 Zitrone, abger. Schale von
kalte Milch,
1 Tütchen Vanillezucker,
4 Eigelb,
2 Ei Rum oder Cognac,
1 ganzes Ei,
1 Eigelb

Aus Mehl, Hefe, Butter, Zucker, Zitronenschale, Vanillezucker, Ei und etwas Milch einen Teig kneten. Rum beigeben. Gut durchkneten. 30

Minuten ruhen lassen.

Den Teig in 4 Teile schneiden, zu Laibchen formen, auf einem eingefetteten Backblech 2 Stunden gehen lassen.

Die Oberfläche mit Eigelb bestreichen. Mit einem scharfen Messer Y-förmig einschneiden und in dem auf 150 Grad vorgeheizten Backofen 15 Minuten backen, dann den Ofen auf 100 Grad zurückschalten und die Brötchen goldbraun backen (ca. 30 Minuten).

Schmalzbrezeln

2 Ei

Portion/en: 50

75 g Butter oder Margarine
75 g Zucker
2 Eier (Gewichtsklasse 3)
1 Zitrone, Schale davon
75 g Creme fraiche
50 g Gemahlene Mandeln
425 g Mehl
1 TI Backpulver
1 kg Schweineschmalz
Puderzucker zum Bestäuben
Mehl zum Ausrollen
Küchenpapier

Fett, Zucker und Eier schaumig schlagen. Zitronenschale, Creme fraiche und Mandeln unterrühren. Mehl und Backpulver mischen, zufügen und alles verkneten. Teig ca. 15 Minuten ruhen lassen.

Aus dem Teig ca. 50 Kugeln formen. Jede auf etwas Mehl zu einer 20 cm langen Rolle und dann zu einer Brezel formen. Schmalz in einem Topf erhitzen und die Brezel darin Portionsweise drei bis vier Minuten backen. Auf Küchenpapier abtropfen lassen. Mit Puderzucker bestäuben.

Zubereitungszeit: 2 Stunden
Pro Portion ca. 110 kcal.

Schnecke aus Quark-Ölteig

1 Ei

200 g Speisequark, 20 % Fett
6 Milch
8 Öl
1 Ei

80 g Zucker
400 g Weizenmehl
2 TL Backpulver
1 Prise Salz

Füllung:-----

200 g Rohmarzipan
100 g Puderzucker
200 g Aprikosenkonfitüre
100 g Korinthen
100 g gehackte Mandeln

Guss:-----

150 g Puderzucker
etwa 2 EL Zitronensaft

Quark, Milch, Öl, Ei und Zucker verrühren. Backpulver, Salz und die Hälfte vom Mehl einrühren, den Rest darunter kneten. Den Teig zu einem Rechteck in der Größe von 45 x 35 cm ausrollen. Marzipan mit Puderzucker verkneten und in der Größe von 40 x 30 cm ausrollen, auf den Teig legen und mit angewärmter Konfitüre bestreichen. Gewaschene Korinthen und Mandeln darauf verteilen. Den Teig von der kürzeren Seite her aufrollen. Mit einem scharfen Messer etwa 1 1/2 cm breite Stücke von der Rolle abschneiden, auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen, leicht flachdrücken und backen. Nach dem Backen mit Guss bestreichen. Dafür Puderzucker mit Zitronensaft glattrühren, so dass eine dickflüssige Masse entsteht.

: : Backzeit
: : ca. 20 Minuten
: : Backen
: : Stufe 3 (200°CUP)
: : Vorbereitungszeit
: : ca. 15 Minuten

Schnelle Frühstücksbrötchen

1 Eigelb

Portion: 8

Für 8 Brötchen-----

250 g Mehl
1 Tütchen Trockenhefe
100 g Magerquark
1 EL zimmerwarme Butter oder
- Margarine
1 kräftige Prise Salz

- 1/8 l lauwarmes Wasser
- 2 Ei Buchweizenschrot
- eventuell Backpapier für
- das Blech
- 1 Eigelb
- 2 Ei Milch

In einer Schüssel das Mehl mit dem Hefepulver vermischen. Den Quark, das Fett, das Salz, das Wasser und den Buchweizenschrot hinzufügen. Alles mit dem Knethaken de Handrührgerätes zu einem glatten Teig verrühren. Dann auf die Arbeitsfläche geben und mit den Händen etwa 4 min. kräftig durchkneten.

Den Backofen auf 75Grad vorheizen. Das Backblech fetten oder mit Backpapier belegen. Aus dem Teig mit bemehlten Händen Brötchen formen und auf das Backblech legen. Die Oberfläche kreuzweise einschneiden. Eigelb und Milch mischen und die Brötchen damit bestreichen.

Die Brötchen in den mittleren Schub des Ofens schieben und den Teig darin etwa 10 min. gehen lassen. Dann die Temperatur auf 200Grad hoch schalten und die Brötchen 20-25 min. fertig backen. Auf Kuchengitter setzen und abkühlen lassen.

Schoko Zimt Sterne

1 Ei

- 250 g Weizenmehl
- 1 Msp. Backpulver
- 100 g Zucker
- 1 Paket Vanillinzucker
- 1 Ei
- 125 g Margarine
- 1 Msp. Zimt
- 1 Msp. Kardamom
- 1 Msp. gemahlene Nelken.

Für die Verzierung-----

- 1 Paket Kuvertüre
- (je nach Geschmack
- Zartbitter oder Vol

Mehl und Backpulver in einer Rührschüssel vermischen, dann alle restlichen Zutaten dazugeben und mit dem Mixer zuerst auf niedriger, danach auf höchster Stufe verkneten. Den Teig mit den Händen schnell

zu einer Kugel formen und, falls er klebt, für 20 Minuten in den Kühlschrank legen. Eventuell noch etwas Mehl einarbeiten. Anschließend eine Arbeitsfläche und ein Nudelholz bemehlen und den Teig ausrollen. Mit je einer großen und einer kleinen Sternchenform gleich viele Teigsterne ausstechen. Die Sterne auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen und bei 180 - 200° im vorgeheizten Ofen acht bis zehn Minuten backen. Dann die Sterne auf einem Kuchengitter abkühlen lassen. Danach die Kuvertüre im Wasserbad auflösen. Je einen großen und einen kleinen Stern zur Hälfte in die Schokolade tauchen und dann versetzt aufeinander legen.

Schokochips

2 Ei

für ca. 70 Stück-----

- 125 g weiche Butter oder Margarine
- 125 g Zucker
- 1 Spur/Prise Salz
- 2 El Rum oder Weinbrand
- 2 Eier
- 250 g Mehl
- 1 Tl Backpulver, gestr.
- 50 g Schokoladenpulver
- 1 Spur/Prise Zimt
- 100 g Bitterschokolade, grob
-gehackte

für das Blech-----

- Fett oder Backpapier

zum Verzieren-----

- Puderrucker oder 100 g
-dunkle Kuvertüre

Das Fett mit den Schneebesen des Handrührgerätes schaumig rühren. Den Zucker, das Salz, den Alkohol und die Eier dazugeben. In etwa 5 Min zu einer hellen Creme aufschlagen.

Das Mehl mit dem Backpulver, dem Schokoladenpulver und dem Zimt vermischen. Mit einem Rührlöffel unter die Creme heben. Zum Schluss die gehackte Schokolade unterrühren.

Den Backofen auf 180 Grad vorheizen. Ein Backblech vorbereiten. Mit 2 Teelöffeln knapp walnussgroße Teighäufchen auf das Blech setzen. Die Schokochips im Backofen (Mitte) in 20 - 25 Min goldbraun backen. Auf einem Kuchengitter auskühlen lassen. Mit etwas Puderrucker überstäuben oder mit Kuvertürelinien überziehen.

Schoko-Crepes mit Williamsbirne 2 Ei + 2 Eigelb

Servings: 4

Für Die Crepes-----

100 g Mehl
1 Ei ; Zucker
15 g Kakaopulver
1 Spur ; Salz
2 Eier
2 Eigelb
25 g Butter
250 ml Milch
125 ml ; Wasser

Für Die Birnen-----

30 g Butter
1 El Zitronensaft
600 g Williamsbirnen
2 El Rosinen
2 El Birnengeist

Für Die Dekoration-----

3 El Mandelblättchen
150 g Sahne
1 Vanilleschote
1 El Puderzucker
4 Tl Aprikosenmarmelade
4 Tl Nougatschokolade; gerieben

Zum Ausbacken-----

15 g Butter

Für den Teig Mehl, Zucker, Kakaopulver, Salz, Eier, Eigelb und die geschmolzene Butter verrühren. Nach und nach die Milch und das Wasser mit dem Schneebesen oder Handrührer unterrühren. Den Teig eine Stunde ruhen lassen.

Butter mit Zitronensaft in einem Topf erwärmen. Die Birnen waschen, vierteln, Schalen, das Kerngehäuse entfernen und das Fruchtfleisch in dünne Scheiben schneiden. Mit den Rosinen in die Zitronenbutter geben. Bei kleiner Hitze unter mehrmaligem Umrühren knapp 20 Minuten dünsten. Den Birnengeist dazugeben.

Die Mandelblättchen ohne Fett hellbraun rösten. Die Sahne mit dem ausgeschabten Vanillemark und dem Puderzucker steif schlagen.

Pro Person eine Crepe backen, dafür jeweils etwas Butter in einer

beschichteten Crepes-Pfanne (24 cm Durchmesser) erhitzen, mit einer Suppenkelle etwas Teig in die Pfanne gießen, verteilen und bei mittlerer Hitze so lange backen, bis der Teig Blasen wirft. Wenden und die andere Seite knusprig backen.

Die Crepes auf vorgewärmte Teller legen, pro Crepe einen Teelöffel Aprikosenmarmelade darauf streichen. Portionsweise Birnenkompott, Mandelblättchen und Vanillesauce auf eine Hälfte geben, die andere Crepehälfte über die Füllung schlagen. Mit den übrigen Mandelblättchen und jeweils einem Teelöffel geriebener Nougatschokolade bestreuen.

Pro Person 641 kcal.

Schokoladebuserl

3 Eiweiß

3 Eiklar
140 g Staubzucker
140 g Haselnüsse, geriebene + 120- g ganze
120 g Schokolade, geriebene

Eiklar zu steifem Schnee schlagen, zuerst den Staubzucker, dann die geriebenen Nüsse und die geriebene Schokolade unterrühren. Aus der Masse kleine Kugeln formen, auf leicht gebuttertes Blech legen, mit ganzen Nüssen, ein wenig in die Kugeln gedrückt, belegen. Bei mittlerer Hitze backen, bis sich die Oberfläche fest anfühlt.

Schokoladeglasur

300 g Zucker
250 g Schokolade

(Sachertorte ...) Neben dieser im Haushalt verwendeten Glasur gibt es die Originalglasur, die tabuiert wird: 300 g Zucker, 250 g Schokolade und 1/8 l Wasser werden unter ständigem Rühren bis 108 Grad gekocht. Dabei wird auch die Gefäßwand immer wieder zusammen gewaschen, d. h. die Masse an der Gefäßwand immer wieder eingerührt. Dann seht man die Masse in ein zweites Gefäß. einen kleinen Teil davon gießt man nun auf eine Marmorplatte und tabuiert die Glasur darauf fest. Die tatsächliche Glasur gibt man wieder zu der übrigen Masse zurück, rührt das Ganze gut durch und gibt dann wieder etwas frische Glasurmasse auf die Marmorplatte zum Tabuieren, ver-

rührt sie anschließend erneut mit der übrigen Glasur. diese Prozedur wird so lange fortgesetzt, bis die ganze Glasur die richtige dickliche Konsistenz und Farbe hat. Man kann die Glasur auch an der Gefäßwand tabuieren, was aber einen größeren Kraftaufwand erfordert. Die fertige, lippenwarme Glasur gibt man dann in einem einzigen Guss über die Torte, streicht rasch mit zwei, drei Strichen die Oberseite mit der Palette schön glatt und verstreicht auch den Tortenrand rundum mit der Glasur. Dann die glasierte Torte auf einen Tortenteller stellen und einige Stunden ruhig stehen lassen (Glasur muss schön glatt stocken).

Schokoladecipferl

100 g Butter
100 g Schokolade
140 g Staubzucker
140 g geriebene Mandeln
Tunkmasse

Einen Mürbeteig aus Butter, Schokolade (erwärmt und möglichst überkühlt), Staubzucker und geriebenen Mandeln bereiten. Daumendicke Stangen rollen, kleine Stücke schneiden, daraus Kipferl formen. Sehr kühl und ohne Dunst backen (Rohr einen Spalt offen lassen). Dann in die Tunkmasse tauchen.

Schokoladenbiskuit m. 2 Ei + 2 Eigelb

Amaretto- Aprikosen u. Vanillecreme
Portion: 1

Biskuit-----

2 Eier, Gew. Kl. 3
2 Ei Amaretto; ital. Mandellikör
60 g Puderzucker; gesiebt
1 Spur ; Salz
40 g Mehl
20 g Kakaopulver

Füllung: Creme-----

2 Scheibe Weiße Gelatine
1 Vanilleschote
1/8 l Milch
2 Eigelb; von Eiern Gew. Kl. 3
60 g Zucker

100 ml Schlagsahne

Füllung: Früchte-----

500 g Aprikosen; reif, aber

-- nicht zu weich

4 El Amaretto

4 El Zitronensaft

40 g Zucker

Zum Garnieren/Bestäuben-----

20 g Mandelsplitter

Kakao

Puderzucker

Den Backofen (auch bei Umluft) auf 175 Grad (Gas 2, Umluft 160 Grad) vorheizen. Die Springform am Boden mit Backpapier auslegen.

Für den Biskuit die Eier trennen. Eigelb mit der Hälfte vom Amaretto und 2/3 vom Puderzucker dickschaumig aufschlagen.

Eiweiß mit dem restlichen Puderzucker und Salz steif schlagen.

Restlichen Amaretto und 1/3 des Eischnees unter die Eigelbmasse rühren.

Den restlichen Eischnee auf die Masse häufen. Mehl und Kakao Darüber sieben. Mit einem großen Schneebesen vorsichtig, aber gründlich mischen.

In die Form füllen und auf der 2. Einschubleiste von unten 12 bis 15 Minuten backen. In der Form auf ein Kuchengitter stürzen und auskühlen lassen.

Für die Cremefüllung die Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Die Vanilleschote längs aufschlitzen, das Mark herausschaben. Die Milch mit dem Mark und der Schote langsam zum Kochen bringen.

Inzwischen das Eigelb und Zucker dickschaumig aufschlagen. Die heiße Vanillemilch ohne die Schote nach und nach unterschlagen.

Die Masse über einem schwach kochenden Wasserbad unter ständigem Rühren mit dem Schneebesen erhitzen, bis sie fast aufkocht und abbindet. Die Gelatine ausgedrückt darin auflösen. Kalt stellen, bis die Creme halb geliert ist.

Inzwischen für die Fruchtfüllung die Aprikosen ganz kurz in kochendes Wasser legen, abschrecken und häuten. Dann halbieren und

entsteinen. Drei Aprikosenhälften in schmale Spalten schneiden, den Rest fein würfeln.

Den Amaretto mit Zitronensaft und dem Zucker etwa 1 Minute kochen, bis sich der Zucker gelöst hat. Zuerst die Aprikosenspalten darin einmal aufkochen, mit der Schaumkelle herausnehmen und abgetropft beiseite stellen. Dann die Aprikosenwürfel unterrühren, einmal aufkochen und vom Herd nehmen.

Den Biskuit aus der Form lösen. Das Papier abziehen. Die Oberseite des Biskuits dünn abschneiden. Den Biskuit auf eine Servierplatte legen. Die Aprikosenwürfel mit dem Sirup auf dem Biskuit verteilen.

Die Sahne steif schlagen und unter die Vanillecreme ziehen. Auf den Aprikosenwürfeln verteilen.

Mit den Aprikosenspalten garnieren und kalt stellen.

Die Mandeln in einer Pfanne ohne Fett hellbraun rösten. Vor dem Servieren mit Mandeln, Kakao und Puderzucker garnieren und 15 bis 20 Minuten ins Gefriergerät stellen.

Schokoladentrüffel I

100 g Butter
2 El Kakao
2 El Arrak (Rum)
200 g Schokolade
200 g Haselnüsse, fein gerieben
Puderzucker (viel)

Butter schaumig rühren, Kakao und Arrak/Rum dazu. Währenddessen die Schokolade im Wasserbad schmelzen. Geschmolzene Schokolade und Haselnüsse der Buttermasse beifügen. Anschließend Puderzucker unterkneten. Die Menge des Puderzuckers richtet sich danach, wieviel die Masse aufnehmen kann - eine genaues Mass gibt es nicht, mit zwischen 200 und 350 g sollte man aber auskommen. Wenn der Teig fest genug ist, aus diesem Kügelchen rollen und an der Luft trocknen lassen. Zur Aufbewahrung eignet sich am besten eine Blechdose.

Sesam Honig Riegel

200 g flüssiger Honig
2 Ei Butter
1/2 TI Zimtpulver
1/2 TI gemahlene Vanille
150 g ungeschälten Sesam

Den Honig mit der Butter, der Vanille und dem Zimt in einer möglichst schweren Pfanne (was auch immer das soll) unter ständigem Rühren 3-4 min. sprudelnd kochen lassen, bis die Masse beginnt cremig zu werden. Die Sesamsamen hinzufügen und die Honigmasse unter ständigem Weiter-Rühren karamellisieren lassen (ca. 3-4 min).

Die Hitze reduzieren und die Masse weiter-Rühren, bis sie rötlichbraun ist. Ein großes Stück Pergamentpapier mit Butter bestreichen, die Krokantmasse ungefähr 0,5 cm dick auf das Papier streichen und 1 Std. ruhen lassen. Fertig !!

Sieger-Lebkuchen: "Buchweizenbrot" 1 Ei

Für den Teig: -----

250 g Buchweizenhonig (oder anderer aromatischer -Honig),
200 g Zucker,
65 g Butter,
1/8 l Malzbier,
1/2 TI gemahlener Anis,
1/2 TI gemahlene Nelken,
1 TI Zimt,
2 Ei Rum,
1 Zitrone (Saft und Schale),
3 Bittermandeln (gerieben)
oder Bittermandelöl,
1 Ei,
500 g Weizenvollkornmehl,
5 g Hirschhornsalz

Für den Guss: -----

100 g Puderzucker,
2 Ei Zitronensaft

Honig, Zucker, Fett und Malzbier unter Rühren erwärmen und danach abkühlen lassen. Unter die erkaltete Masse die Gewürze geben.

Das Mehl mit Hirschhornsalz mischen und nach und nach unter die Honigmischung Rühren.

Den Teig etwa 1 cm dick auf einem eingefetteten Backblech (40 x 45 cm) verteilen und mit einem feuchten Messer glatt streichen. Backofen auf

180 Grad vorheizen und auf zweiter Einschubleiste von oben etwa 20 bis 25 Minuten backen.

Für den Guss Puderzucker mit Zitronensaft dick verrühren und auf den noch heißen Kuchen streichen. Auf dem Blech abkühlen lassen und in beliebige Formen schneiden.

Spitzbuben

Mürbeteig
Erdbeermarmelade
Staubzucker
Vanille

Den fertigen Mürbeteig ausrollen, mit gezacktem, rundem Ausstecher gleichgroße Plätzchen (Scheiben) im Durchmesser von etwa 4 cm ausstechen und auf ein ungefettetes Backblech legen. Bei der Hälfte der Scheiben jeweils 3 kleine Löcher ausstechen. Hell backen, die Vollscheiben mit Marmelade bestreichen und die überzuckerten gelochten Scheiben aufsetzen.

Spritzgebäck III

375 g Butter
250 g Puderzucker
2 pk Vanillezucker
1 Prise Salz
250 g Mehl
250 g Mondamin
125 g geriebene Mandeln

Butter mit Puderzucker, Vanillezucker und Salz schaumig rühren. Mehl, Mondamin, geriebene Mandeln zugeben. Auf ein gut gefettetes Backblech beliebige Formen spritzen.

Bei 175 ca. 20 Min. backen.

Spritzgebäck

1 Ei + 1 Eigelb

150 g Butter
50 g Staubzucker

Zitronenschale
10 g Vanillezucker
1 Ei
1 Eidotter
230 g Mehl
Tunkmasse

Butter, Zucker, geriebene Zitronenschale und Vanille schaumig rühren, Ei und Eidotter einrühren, das Mehl locker darunter rühren (die Masse möglichst rasch aufarbeiten, bei längerem Stehen lassen wird sie zu fest). Mit Sterntülle Bögen, Rosetten, Stangerl, Ringe, Biskottenform usw. auf ein gefettetes Blech dressieren. Nicht zu heiß backen. vom Blech nehmen und verschieden fertigen, z. B. je zwei mit Marillenmarmelade zusammen setzen und schräg in eine Tunkmasse tauchen, eventuell mit Nüssen bestreuen oder mit Tunkmasse überspritzen oder vor dem Backen schon mit kandierten Früchten belegen.

Sultanatörtchen

3 Ei

Servings: 1

150 g Butter
150 g Zucker
3 Eier
225 g Weizenmehl
1/2 Pk. Backpulver
75 g Rosinen
75 g Zitronat
50 g Kirschen, kandiert
1/2 Fl. Backaroma Rum
1 Spur ; Salz
1/2 Fl. Backaroma Zitrone

Garnitur-----

Rote Konfitüre
Puderzuckerguss

Butter mit der Hälfte Zucker schaumig rühren, Aroma zugeben, Eier mit dem restlichen Zucker aufschlagen.

Die Früchte in mit Backpulver vermischtem Mehl walzen und abwechselnd mit der Eimasse unter die Fettmasse rühren.

In kleine Förmchen oder Papierkapseln füllen und bei 200 Grad backen.

Nach dem Backen mit roter Konfitüre und Puderzuckerguss garnieren.

Tiroler Krapfen

2 Ei

Portion: 4

250 g Weizenvollkornmehl
1/2 Tasse Milch
2 Eier
30 g Butter
1 Spur Vollmeersalz
Weinstein-Backpulver
250 g Äpfel
50 g Mandeln
1 Ei Sahne
70 g Honig
Vollkornsemmelbrösel
Butter; für die Form
1 TI Mohn

Aus Mehl, Milch, Eiern, Salz und etwas Backpulver einen geschmeidigen Teig kneten, der ungefähr die Konsistenz eines Nudelteigs haben sollte.

Den Teig messerrückendick ausrollen und in große Vierecke schneiden, diese mit Milch bestreichen.

Die Äpfel evtl. Schälen und reiben, gehackte Mandeln, zerriebenen Mohn, Sahne, Honig und Semmelbrösel zu den Äpfeln geben und zu einer Masse vermischen.

Auf jedes Teigviereck ein Häufchen der Apfelmasse setzen, die Teigzipfel darüber schlagen und den Teig fest zusammendrücken. Die Teigkrapfen nebeneinander in eine mit Butter eingefettete Form setzen und bei mäßiger Hitze backen.

Beim Servieren mit etwas Mohn bestreuen.

Topfen- Liwanzen

1 Ei

Servings: 18

250 g Mehl
15 g Hefe
1/4 l Milch
40 g Butter
1 Ei
1/2 Tl Salz
30 g Zucker
1/2 Unbehandelte Zitrone;
-- abgeriebene Schale davon
100 g Trockener Topfen; 10%
Butter; zum Ausfetten

Für Die Füllung-----

200 g Trockener Topfen; 10%
1 Eigelb
1 Tl Zitronensaft
60 g Zucker
100 g Preiselbeerkompott
Puderzucker zum Besieben

Das Mehl in eine Schüssel sieben und in der Mitte eine Mulde formen. Die Hefe hineinbröckeln und mit der lauwarmen Milch auflösen. Diesen Vorteig mit Mehl bestreuen und, mit einem Tuch zugedeckt, an einem warmen Ort etwa 15 Minuten gehen lassen, bis die Oberfläche deutliche Risse zeigt.

Die Butter zerlassen und mit Ei, Salz, Zucker und der abgeriebenen Zitronenschale mischen, zu dem Vorteig geben und davon einen glatten, fast Flüssigen Hefeteig rühren.

Den Topfen unterrühren und, wenn nötig, den Teig mit etwas Milch noch weiter verdünnen und nochmals gehen lassen.

Die Pfanne mit Flüssiger Butter reichlich ausfetten, den Teig hineingießen und bei Mittelhitze von beiden Seiten (etwa 2 Minuten pro Seite) schön hellbraun backen, dann warm stellen.

Für die Creme den passierten Topfen mit dem Eigelb, Zitronensaft und Zucker verrühren. Je zwei Liwanzen mit Quarkcreme und einem Löffel Preiselbeerkompott füllen und mit Puderzucker besieben.

Topfenpalatschinken

4 Ei + 2 Eigelb

2 Eigelb
3 Ei Zucker
250 g Quark

Zitronenschale
Zitronensaft

4 Eier
150 g Mehl
Salz
700 ml Milch
Öl zum Backen

1/8 l Sahne
Puderzucker zum Bestäuben

Eigelb mit dem Zucker dick und schaumig rühren, den Quark, Zitronensaft und -schale untermischen.

Hauchdünne Pfannkuchen nach Grundrezept backen.

Pfannkuchen mit der Quarkmasse füllen und aufrollen. Nebeneinander in eine feuerfeste Form schichten. Mit der Sahne übergießen und im 250° C heißen Ofen 10 Minuten überbacken.

Mit Puderzucker bestäuben und servieren.

Evt. kann man noch eine Kugel Vanilleeis danebenlegen.

Topfenstrudel

Plunderteig
Topfenfülle
Eistreiche
Puderzucker

Den Plunderteig etwa 25 cm breit ausrollen, die Fülle in der Mitte auftragen. zuerst die eine Seite, der freigebliebenen Teigfläche über die Fülle schlagen, darauf die zweite, mit Ei bestrichene Seite schlagen. Diesen Strudel mit dem Schluss nach unten auf das Backblech legen (mit Teigstreifen Muster auf dem Strudel bilden). Mit Ei bestreichen, kurz gehen lassen, dann backen. mit Puderzucker bestreuen.

Trauben-Plundergebäck

Für 6 Stück-----

125 g Mehl
100 g gekühlte Butter
125 g trockener Magerquark

1 Ei Zucker
Fett und Mehl fürs Blech
Milch zum Bestreichen
4 -6 Ei Aprikosenkonfitüre
250 g Quark (20 % Fett)
2 Ei Ahornsirup
450 g gelbe und blaue Trauben

Die Böden können Sie auf Vorrat backen und nach Bedarf mit Quark und Ihren Lieblingsfrüchten füllen: Das ersetzt eine Zwischenmahlzeit.

Das Mehl, die kleingeschnittene Butter, Quark und Zucker kurz verkneten. Dann den Teig zu einem Band ausrollen, von beiden Seiten zur Mitte hin einschlagen, zusammenklappen. Den Teig 10 Minuten kühl stellen. Diesen Vorgang dreimal wiederholen. Backofen auf 200 Grad vorheizen. Das Backblech fetten und mit Mehl bestreuen. Den Teig ausrollen und in 6 Quadrate teilen. Die Quadrate aufs Blech legen und mit Milch bepinseln. Auf der unteren Schiene im heißen Backofen in etwa 15 Minuten backen. Die Konfitüre leicht erwärmen und durch ein Sieb streichen. Die heißen Teigquadrate damit bestreichen, die Mitte etwas eindrücken und abkühlen lassen. Kurz vor dem Servieren den Quark mit Ahornsirup glattrühren und in die Quadrate verteilen. Die Trauben waschen, von den Stielen zupfen und in den Quark drücken.

(Pro Stück etwa 375 kcal)

Tipp: Wer wenig Zeit hat, kann den Teig auch nur einmal ausrollen und ruhen lassen. Wer es ganz eilig hat, nimmt tiefgefrorenen Blätterteig. Auftauen lassen, quer durchschneiden und backen wie oben angegeben.

Schwanger, Stillend

Vanillekipferl

3 Ei

250 g Weizenmehl
1 Msp. Backpulver
125 g Zucker
1 Paket Vanillinzucker
3 Eigelb (Eiweiß für die Kokosplätzchen zurückstellen)
200 g Butter oder Margarine
125 g gemahlene Mandeln

Für die Verzierung-----

50 g Puderzucker
1 Paket Vanillinzucker

Für den Teig die Zutaten zu einem Mürbeteig verkneten. Aus dem Teig

zuerst lange Würste formen, die in jeweils eineinhalb Zentimeter lange Stücke schneiden. Danach daumendicke Röllchen aus den kleinen Stückchen formen; die Enden etwas dünner rollen und als Hörnchen geformt auf das ausgelegte Backblech legen. Bei 175 - 200° im vorgeheizten Backofen circa zehn Minuten backen. Puderzucker und das Päckchen Vanillinzucker mischen und noch warm die Kipferl in der Mischung wälzen.

Vanillekipferl

300 g Mehl
250 g Butter
100 g Staubzucker
100 g Mandeln, oder nüsse
Vanille
Zucker

Aus Mehl, Butter, Staubzucker und Mandeln einen Mürbteig bereiten, eine Stunde im Kühlen rasten lassen. Den fertigen Teig zu dünnen Strängen ausrollen, in kurze Stücke schneiden und aus diesen kleine Kipferl formen. Auf nicht gefettetem Backblech ganz hell backen. Noch heiß vom Blech nehmen und sofort mit Staubzucker und Vanillezucker, beides gut vermischt, überzuckern.

Vollkorn- Kaiserschmarrn

6 Ei

4 Portionen

50 g ; Zucker
1 TI Zitronensaft
40 g Haferflocken
1 TI Öl
200 g Mehl
50 g Haselnüsse; gemischt
1 Prise Zimt
1 TI Zitronenschale
1 El Brauner Zucker
300 ml Milch
6 Eier
1 Prise ; Salz
1 El Sonnenblumenkerne
1 El Kürbiskerne
2 El Puderzucker
20 g Butterschmalz
200 g Backpflaumen

0.188 | Johannisbeersaft

- 1 Zimtstange
- 1/2 c Apfelsaft
- 1 Sternanisfrucht

Den Zucker mit Zitronensaft karamellisieren lassen. Haferflocken zugeben und alles auf eine leicht geölte Arbeitsfläche gießen.

Abkühlen lassen und grob zerbrechen.

Johannisbeersaft mit Apfelsaft, Zimtstange und Sternanis 5 Minuten kochen. Backpflaumen hinzufügen, nochmals aufkochen lassen.

Mehl mit Nüssen, Zimt, Zitronenschale, braunem Zucker und Milch verrühren. Eier trennen. Eigelb in den Teig geben, 20 Minuten Quellen lassen. Eiweiß kalt stellen.

Sonnenblumen- und Kürbiskerne ohne Fett rösten. Abkühlen lassen.

Eiweiß mit Salz steif schlagen und mit den Kernen unter den Teig mischen. Butterschmalz

erhitzen, den Teig hineingießen. Kurz auf dem Herd anbacken, dann im Ofen bei 190 Grad 10 Minuten fertig backen.

In Stücke reißen, mit Puderzucker bestäuben, mit den Backpflaumen und dem Krokant servieren.

:Pro Person ca. : 721 kcal

:Pro Person ca. : 3015 kJoule

:Zubereitungs-Z.: 1 Stunde

Vollkornspaghetti mit Nusssauce

4 Portionen

- 350 g Vollkornspaghetti
- ; Salzwasser
- 4 Tomaten
- 6 El Walnussöl
- 3 El Walnüsse; grob gehackt
- Hefestreuwürze
- 1 Stängel glatte Petersilie

Die Spaghetti im Salzwasser al dente kochen. Die Tomaten kurz in das Spaghettiwasser tauchen, enthäuten und würfeln.

Das Walnussöl erhitzen, die Walnüsse darin leicht anbräunen. Die abgetropften Spaghetti zugeben, in Öl schwenken und mit der Hefestreuwürze abschmecken.

Die Petersilie hacken und zusammen mit den Tomaten unter die Spaghetti mischen.

Vollwert- Gnocchi

1300 g Kartoffeln, mehlig
1 TL ; Salz
60 g Pinienkerne
400 g Hirsemehl

Kartoffeln in der Schale gar kochen, noch heiss schälen und durch die Presse drücken. Pinienkerne rösten, dann fein mahlen. Die Kartoffelmasse mit Salz, den gemahlene Pinienkernen und so viel Mehl verkneten, bis der Teig nicht mehr klebt.

Daraus etwa daumendicke Rollen formen, diese alle 3 cm teilen und mit der Gabel flachdrücken. Portionsweise in kochendem Salzwasser ca. 2 Minuten vorsichtig ziehen lassen. Herausnehmen und gut abtropfen lassen. Zu Gnocchi passen viele Pasta- Sossen wie Tomaten-, Käse- und Basilikumsoße, außerdem Paprikagemüse.

Walnuss-Bärentatzen

1 Ei

Portion/en: 60

250 g Butter oder Margarine
125 g Puderzucker
1 Pk. Vanillinzucker
; Salz
1 Ei
125 g Walnüsse; gemahlen
3 dr Bittermandelaroma
125 g Speisestärke
250 g Mehl
100 g Nougatmasse
40 Mokkaohnen
10 sm Braune Schokoherzen
10 sm Weiße Schokoherzen

Butter oder Margarine mit Puderzucker, Vanillinzucker und einer Prise Salz schaumig rühren. Das Ei unterrühren. Dann die Walnüsse, das Mandelaroma und die gesiebte Stärke-Mehl-Mischung unterrühren. Den Teig in einen Spritzbeutel mit Sterntülle Nr. 5 füllen.

Ein Backblech mit Backpapier auslegen, kleine Bärentatzen Darauf spritzen. Im 200 Grad C heißen Ofen auf der 2. Schiene von unten 12-14 Min. backen. Das Backblech auf ein Kuchengitter stellen und die Tatzen kalt werden lassen.

Nougat im heißen Wasserbad auflösen und etwas abkühlen lassen. Die Hälfte der Tatzen auf der glatten Seite mit Nougat bestreichen, bei einer Zubereitung von 60 Stück 2 Esslöffel Nougat zurückbehalten. Nougat 10 Min. antrocknen lassen. Übrige Tatzen darauf setzen. Mit restlichem Nougat kleine Tupfen darauf setzen, mit Mokkabohnen und Herzen verzieren. Nougat fest werden lassen.

Walnuss-Makronen – schnell

3 Eiweiß

75 g Haferflocken
3 Eiweiß
50 g Fruchtzucker
2 El Zitronensaft
100 g geriebene Walnüsse
1 geh. Tl. Kakaopulver
2 Msp. gem. Nelken
1/4 Tl gem. Ingwer
1 Päckchen
Bourbon- Vanillezucker

Die Haferflocken ohne Fett hellbraun rösten und erkalten lassen. Mit den Händen etwas zerreiben.

Eiweiß steif schlagen. Frucht- und Vanillezucker mit Zitronensaft unterrühren. Walnüsse mit Kakaopulver, Haferflocken, Nelken und Ingwer vermischen und unterziehen.

Mit 2 Tl. kleine Häufchen auf das gefettete Backblech setzen. Bei 175 Grad ca. 25 Minuten backen.

Bei 36 Stück enthält 1 Makrone: 1 g Eiweiß; 1,4 g Fett; 3 g Kohlenhydrate oder 1/4 Broteinheit; 0 mg Cholesterin, 35 kcal/143 kJ

Walnuss-Pastete

3/4 c Weizenvollkornmehl
1/2 c Haferflocken
1 3/4 c Sojamilch
1/2 c Pecankerne
- oder Walnusskerne
1 Zwiebel

500 g Tomaten; frisch oder aus
- der Dose, gut abgetropft
-Kräutersalz
1 TI Basilikum
Flüssigwürze

1 c = ca 1 Tasse, = ca 250 ml

Mehl und Haferflocken mit der Sojamilch mischen. Die Pecan- oder Walnusskerne mahlen, Zwiebeln grob hacken. Alle Zutaten miteinander mischen und mit den Gewürzen abschmecken. In eine längliche Auflaufform füllen und bei 200 Grad, 50-60 Min. backen.

Nach dem Erkalten lässt sich die Walnusspastete in Scheiben schneiden.

Weihnachtskerzen zum Aufessen 8 Ei

Biskuitteig: -----

8 Eier
100 g Zucker
80 g Mehl
50 g Mandeln, geriebene
-abgezogene
Salz

-Füllung: -----

4 Rum
300 g Aprikosenkonfitüre

Garnierung: -----

100 g Aprikosenkonfitüre
100 g Kokosraspel

-Sonstiges-----

100 g Halbbitterkuvertüre
16 Mandeln, abgezogene
10 g Pistazienkerne, gehackte

Für den Teig Eier mit Zucker schaumig schlagen, restliche Zutaten locker unterheben. Teig auf ein mit Backpapier belegtes Backblech streichen und in den vorgeheizten Backofen setzen. E: Mitte. T. 200 °C / 12 Minuten. Kuchenplatte auf ein mit Zucker bestreutes Geschirrtuch stürzen und Papier abziehen, Platte auskühlen lassen.

Platte in zwei Hälften schneiden, mit Rum beträufeln und mit Konfitüre bestreichen. Biskuitplatten zu je einer Rolle aufrollen.

Konfitüre erhitzen, Rollen damit dünn bestreichen und in Kokosraspeln wälzen.

Kuvertüre schmelzen. Mandeln in der trockenen Pfanne rösten. Die Rollen in je acht Stücke von 4 bis 5 cm Länge schneiden. Die unteren Schnittflächen 1/2 cm tief in Kuvertüre tauchen und zum Trocknen auf Backpapier setzen. Die oberen Schnittflächen ebenfalls in Kuvertüre tauchen und fest werden lassen. Je einen Kuvertürekleck auf die Oberfläche der »Kerzen« geben, die Mandeln wie eine Flamme hineindrücken und mit Pistazien bestreuen.

Weißer Nürnberger Lebkuchen

10 Ei

10 Eier,
500 g Zucker,
250 g Mandeln (gehackt),
100 g Zitronat,
100 g Orangeat,
1 Zitronenschale (gerieben),
1 TL Nelkenpulver,
600 g Mehl,
Oblaten,
Zucker zum Bestreuen

Eier zusammen mit dem Zucker cremig schlagen. Mandeln, Zitronat, Orangeat, Zitronenschale, Nelken und Mehl darunter mischen. Diese Masse auf Oblaten verteilen und mit Zucker bestreuen. In dem auf 180 Grad heißen Backofen ca. 30 Minuten backen.

Welfenspeise

4 Eigelb

Servings: 4

pudding-----

4 Eiweiß
1 Vanilleschote
500 ml Milch
50 g Zucker
1 Spur ; Salz
30 g Speisestärke

Weinschaum-----

- 4 Eigelb
- 60 g Zucker
- 250 ml Weißwein
- 1 Zitrone; Saft
- 1 El Speisestärke

Eiweiß steif schlagen und in den Kühlschrank stellen.

Die Vanilleschote aufschlitzen, das Mark auskratzen und zusammen mit der Schote, Milch, Zucker und Salz in einem Topf geben und aufkochen. Die Speisestärke in wenig Milch oder Wasser auflösen und unter Rühren zur Vanillemilch geben, nochmals aufkochen lassen. Vom Feuer nehmen, die Vanilleschote entfernen und das geschlagene Eiweiß unterheben. In Portionenschalen anrichten und auskühlen lassen.

Für den Weinschaum Eigelb, Zucker, Wein, Zitronensaft und aufgelöste Speisestärke verrühren. Die Schüssel in das heiße Wasserbad stellen, vor dem Siedepunkt bringen und mit dem Handrührgerät oder dem Schneebesen aufschlagen, bis die Creme schaumig ist. Die Schüssel immer wieder aus dem Wasserbad nehmen, damit die Creme nicht zu heiß wird.

Dann aus dem Wasserbad nehmen und weiterschlagen, bis die Creme etwas

abgekühlt ist. Auf die gut ausgekühlte Vanillemasse in den Schalen anrichten.

Anmerkung von E.Grasdorf und P.Gruber: "(...) In 'Der Geburtstag' macht sich Bismarck-Bewunderer Busch über den Lokalpatriotismus der Deutsch-Hannoverschen Partei lustig. Geschichtskundige werden sich also fragen: Was hat die Welfenspeise in diesem Buch zu suchen? Denn Busch war ja alles andere als ein Freund jener, der sich nicht damit abfinden konnten, dass das Königreich Hannover eine preußische Provinz geworden war. Aber wir meinten, der Pudding in Geld-Weiß, den Farben des Welfenhauses, setzt einen versöhnlichen Schlusspunkt.

Wiener Haselnussecken

1 Ei + 1 Eigelb

Portion: 1

- 100 g Margarine
- 100 g Zucker
- 1 Ei
- 1 Eigelb
- 200 g Mehl
- 1 TI Backpulver

125 g Margarine
125 g Zucker
2 Ei Wasser
250 g Haselnüsse; gerieben
Johannisbeermarmelade
50 g Schoko-Fettglasur
Alufolie

Zum Teig die weiche Margarine, mit Zucker, Ei und Eigelb vermengen, gesiebttes Mehl und Backpulver dazugeben und rasch einen Mürbeteig kneten.

Zur Kugel formen, in Alufolie wickeln, 1 Stunde im Kühlschrank ruhen lassen Inzwischen 125 g Margarine mit Zucker und Wasser aufkochen, Haselnüsse unterrühren, auskühlen lassen.

Mürbeteig nicht zu dünn ausrollen und ein gefettetes Backblech, das auf drei Seiten hochgezogen ist, damit auslegen.

Mit Marmelade bestreichen, die Nussmasse darauf verteilen.

Im vorgeheizten Backofen bei 220 Grad ca. 15 Minuten backen. Abkühlen lassen, in Dreiecke schneiden.

Schokoglasur im Wasserbad auflösen und die Dreiecke mit der Spitze eintauchen. Nussecken am besten in einer gut schließenden Blechdose aufbewahren.

Insgesamt ca. 22869 kJ / ca. 5445 kcal.

Wiener Krapferl

Mürbeteig
Marmelade
Zucker

Einen fertigen Mürbeteig ausrollen, mit runden Ausstecherformen Scheiben in fünf aufeinanderfolgenden Größen ausstechen und extra backen. Je fünf Scheiben, ausgekühlt, mit Marmelade pyramidenartig aufeinander setzen und mit Zucker bestreuen.

Mürbteig, aus 300 g Mehl und
- 200 g Butter
150 g Ribiselmarmelade
1 Ei
50 g Mandeln, gehobelte

Mürbteig messerrückendick ausrollen. 8 cm-Quadrate ausschneiden. In die Mitte haselnussgroß Marmelade setzen, den Teigrand mit verdünntem Ei bestreichen und die eine Teighälfte so über die andere schlagen, daß dabei eine Art Stufe entsteht. Auf ungefettetem Blech mit Ei bestreichen, mit gehobelten Mandeln bestreuen und goldgelb backen.

Wiener Wäschermädel

Backteig
6 Marillen, reife
40 g Marzipan
Staubzucker
Marillenbrand
Backfett
Vanillezucker

Marillen blanchiert, kalt abgespült, Haut entfernt, aufgeschnitten, in Marillenbrand oder Weinbrand und Staubzucker 5 Minuten mariniert, Kern durch Marzipankugel ersetzt, in Backteig getaucht, in heißem Fett ausgebacken, mit Vanillezucker bestreut angerichtet.

Windbeutel mit Kefir-Pfirsich-Creme 4 Ei

Servings: 10

Für Die Windbeutel-----

250 ml ; Wasser
50 g Butter
1 Spur ; Salz
150 g Mehl
4 Eier; Menge anpassen
1 Prise Backpulver

Für Die Füllung-----

4 Scheibe Weiße Gelatine
400 g Pfirsiche
150 ml Kefir
1 Zitrone; Saft
20 ml Weißer Rum

3 Ei Puderzucker; evtl. mehr
300 g Schlagsahne

Ofen auf 225 Grad vorheizen.

Wasser mit Butter und Salz in einem Topf aufkochen. Mehl auf einmal dazuSchütten und so lange rühren, bis sich ein Kloss und am Topfboden eine weiße Schicht bildet.

Teigkloss in eine Schüssel geben, zunächst ein Ei mit dem Handrührgerät unterrühren, übrige Eier einzeln hineinrühren. Nur so viele Eier verwenden, bis der Teig glänzt und Spitzen zieht. Backpulver überstreuen, unterrühren.

Teig in einen Spritzbeutel mit großer Sterntülle geben. In Abständen Windbeutel auf ein mit Backpapier belegten Blech spritzen. Im Ofen bei 225 Grad etwa 20 Minuten backen. Mit einer Schere aufschneiden.

Inzwischen Gelatine ca. 5 Minuten in kaltem Wasser einweichen.

Pfirsiche überbrühen, häuten und entsteinen. Pro 10 Windbeutel einen Pfirsich beiseite legen, restliche Pfirsiche pürieren, mit Kefir, Zitronensaft, Rum und Puderzucker verrühren.

Gelatine tropfnass in einen kleinen Topf geben, bei milder Hitze auf dem Herd verflüssigen. Mit etwas Pfirsichcreme verrühren und in die restliche Pfirsichcreme einrühren. Bis zum Angelieren kalt stellen (etwa 15 Minuten).

Sahne schlagen, unter die gelierende Masse heben. In die Windbeutel füllen und mit Pfirsichspalten seitlich garnieren, Deckel aufsetzen.

Yo-Yo- Krapfen

2 Ei

Portion/en: 20

Die Krapfen-----

400 g Mehl
; Mehl zum Ausrollen
1 Prise Salz
1/2 Pk. Backpulver
1 Prise Natron
1 Pk. Bourbon- Vanillezucker
75 g Zucker

2 Eier
50 ml neutrales Öl
2 El Wasser, evtl. auch 3 El.
50 ml Milch
; Öl zum Frittieren

Zuckerlösung-----

200 g Zucker
1 sm Zimtstange
3 El Zitronensaft
75 g Mandeln; geschält+ gehackt
1/2 l Wasser

Mehl, Salz, Backpulver, Natron, Vanillezucker und Zucker vermischen und in eine Schüssel sieben. In der Mitte eine Mulde bilden. Die Eier mit Öl, Milch und dem Wasser verquirlen, nach und nach in die Mulde gießen und unter das Mehl mischen und kneten, bis ein geschmeidiger, fester Teig entstanden ist. Den Teig zu einem Ball formen, in Folie wickeln und 20 Minuten ruhen lassen.

Für die Zuckerlösung mittlerweile das Wasser mit Zucker und der Zimtstange acht Minuten stark kochen, abkühlen lassen. Den Zitronensaft durch ein Sieb gießen und unterrühren. Die Mandeln in der Pfanne ohne Fett goldgelb anrösten, auf einen Teller schütten.

Den Teig auf einer bemehlten Fläche einen Zentimeter dick ausrollen. Mit einem Glas Scheiben von fünf bis sechs Zentimeter Durchmesser ausstechen.

In der Mitte mit einem Fingerhut oder der Verschlusskapsel einer Flasche je ein Loch ausstechen.

Öl in einem Frittiertopf oder in einer tiefen Pfanne auf 180 Grad erhitzen.

Die Scheiben von beiden Seiten goldgelb ausbacken, abtropfen lassen und sofort in die Zuckerlösung tauchen. Nochmals abtropfen lassen und mit den Mandeln bestreuen.

Zahtar-Plätzchen

Servings: 20

1 Portion Hefeteig salzig
4 El Sesamsamen
4 El Thymian getrocknet
1 El Sumak (türkisches Gewürz)
2 El Majoran
1 TI Salz
1/2 TI Schwarzer Pfeffer
1 El Zimt
1 El Kreuzkümmel gemahlen
2 TI Koriander gemahlen

- 1 Ei Pistazien gehackt
- 1 Ei Mandeln gemahlen

Die Gewürze gut durchmischen und mit Olivenöl zu einer dicken Paste verrühren.

Den Hefeteig ausrollen und ca. 20 kleine Plätzchen ausstechen, ca. 6cm Durchmesser..

Auf jedes dieser Plätzchen mit einem Löffel eine Portion der Gewürzmischen geben und leicht verstreichen.

Im Ofen bei ca. 180 - 200 Grad C für 15 Minuten backen.

** Gepostet von Ilka Spiess 30 Mar 1995

Zauberkekse

1 Ei

- 250 g Margarine
- 3 Eßlöffel Zucker
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 1 Ei
- 200 g Mehl
- 2 Eßlöffel Stärkemehl
- 1 Spur/Prise Salz

Margarine, Zucker, Vanillezucker, Ei und Salz schaumig rühren. Dann nach und nach das Mehl und das Stärkemehl unterkneten. Den Teig 5 Minuten in den Kühlschrank stellen. Danach kann er ausgerollt und beliebig ausgestochen werden. Dann auf ein Blech legen und im vorgeheizten Backofen (100°C, Mittelschiene) goldbraun backen.

Zuckerglasur

1 Eiweiß

- 250 g Puderzucker,
- 1 Eiweiß

Puderzucker mit Eiweiß verrühren. Mit Hilfe eines Pinsels auf den Kuchen auftragen.

Die Verzierungen (kandierte Kirschen, Nüsse, gezuckerte Veilchen etc.)

in den noch feuchten Guss setzen.

Zwetschgen im Metzgerhemd

- 1 pk weiche, entsteinte
 - Dörrzwetschgen,
halbierte Scheiben
 - Frühstücksspeck
(entsprechend der Anzahl der Zwetschgen),
weißer Pfeffer aus der
 - Mühle,
Backpapier

Jede Zwetschge mit einer halbierten Scheibe Frühstücksspeck umwickeln und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen. Mit weißem Pfeffer bestreuen und in den heißen Backofen geben bis die Speckscheiben glasig werden. Sofort servieren.

Zwiebel- Confit- Frühstückshörnchen

1 Eigelb

- 50 g Butter, zerlassen
- 1/8 l Milch
- 1 El Kristallzucker
- 1 Ei, leicht verschlagen
- 330 g Weizenmehl
- 1 Päckchen Trockenhefe
- 3/4 Tl Salz
- 1/2 Tl schwarzer Pfeffer adM
- 1 El Butter
- 1 El Olivenöl
- 1 kg Zwiebeln, dünne Scheiben
- 4 Knoblauchzehen, Scheibchen
- 1 Prise Salz

- 1 Eigelb
- 1 El Wasser

Für den Teig Butter, Milch und Zucker in einem kleinen Topf mischen und erhitzen, bis die Butter geschmolzen ist. Etwas abkühlen lassen. Unterdessen in einer großen Schüssel mit den Knethaken des Handrührers Ei, Mehl, Hefe, Salz und Pfeffer mischen. Unter stetem Rühren mit einem Löffel oder den Knethaken die warme Milch zugießen. Etwa 3 Minuten wei-

terschlagen, bis ein weicher Teig entsteht. In eine saubere Schüssel geben und zugedeckt über Nacht in den Kühlschrank stellen.

Für das Confit in einem schweren Stieltopf bei mäßiger Hitze die Butter mit dem Öl zerlassen. Zwiebeln oder Schalotten und bei Bedarf Knoblauch dazugeben und etwa 40 bis 60 Minuten dünsten, bis die Zwiebeln sehr weich sind. Mit Salz würzen, abkühlen lassen und zugedeckt in den Kühlschrank stellen.

Am Morgen den Backofen auf 190 Grad C vorheizen. Ein Backblech leicht einölen. Den Teig auf eine leicht bemehlter Arbeitsfläche legen und in drei Teile teilen. Jedes Stück zu einer 3 mm dicken, runden Platte ausrollen. Jede Platte mit einem Drittel des Confit bestreichen. Jede Platte in Viertel schneiden.

Die Teigviertel von der Basis her aufrollen, so dass die gegenüberliegende Ecke obenauf liegt. Mit dieser Seite nach unten auf ein eingefettetes Backblech legen. Wenn alle Hörnchen geformt sind, 15 Minuten ruhen lassen.

In einer kleinen Schale Eigelb und Wasser verschlagen und die Oberseite der Hörnchen großzügig mit der Mischung bestreichen. In etwa 12 Minuten goldbraun backen. Ofenwarm mit Butter servieren.

Dinkel Weizen Roggen Hafer Grünkern

Dinkel Weizen Roggen Hafer Grünkern.....	132
Abtsknödel	2 Ei133
Aschure (für 8-10 Personen)	134
Bananengratin (mit Dinkel und Haselnüsse)	135
Bäuerlicher Suppentopf	136
Braune Nudeln	137
Brotaufstrich aus Haferflocken.....	137
Bulgur Pilaf nach Art von Kavurma (*).....	138
Bulgur Pilavi Kavurma Yöntemi.....	138
Bulgur Salat - Türkei	139
Bulgursalat	140
Dattel-Rauten (L'halua dial tmer).....	140
Dinkel mit Spinatsahne.....	141
Dinkelauflauf mit Gemüse	3 Eigelb142
Dinkelbratlinge	142
Dinkeleintopf mit Staudensellerie.....	143
Dinkel-Gemüse-Pfanne	144
Dinkel-Gemüse-Pizza.....	145
Dinkelknäcke.....	146

Dinkelpastete	1 Eigelb.....	147
Dinkelplätzchen mit Gemüse		148
Dinkelsalat.....		150
Gefüllte Gurke mit Tomaten auf Mascarpone geschmort.....		150
Gemüse-Getreide-Pfanne		151
Gemüsesalat mit Dinkel und Käse		151
Getreiderisotto mit Bärlauch und grünen Spargeln		153
Gnocchi in Spinat-Sahne-Sauce		153
Grünkerncrepe mit Blattspinat und Brokkoli	2 Ei.....	154
Grünkerneintopf		155
Grünkern-Pilaw.....		155
Grünkernrolle mit Paprika	2 Ei.....	156
Grünkern-Tomaten-Aufstrich		157
Haferfrühstück.....		157
Haselnusshafer mit Broccoli + Curryrahm		158
Haselnussküchlein in Morchelrahmsauce	2 Ei.....	159
Indisches Getreide-Curry		160
Ischler Schokowürfel	4 Ei.....	160
Kartoffelgratin mit Körnerkruste		161
Kartoffelschnitze und Knöpfe	1 Ei	162
Linsen-Haferflocken-Bratlinge.....		163
Möhrensalat mit Dinkel und Äpfel.....		164
Pizza mit Gerstenflocken.....		165
Quarkknödel mit Erdbeeren	2 Ei	165
Roggen-Kartoffel-Auflauf mit Dill-Sahne	4 ei.....	166
Roggentortillas mit Quarksauce	2 Ei.....	167
Rustikale Gerstenpfanne.....		168
Tortillas aus Weizenmehl Flour Tortillas (.....		168
Überbackene Grünkernbratlinge.....		169
Weizenbratschnitten im Eimantel mit Käsesoße	2 Ei	170
Wirsingrouladen mit Grünkernfüllung		170
Zucchinifrikadellen		171
Zwiebelkuchenteig	1 Ei	172

Abtsknödel

2 Ei

- 500 g Weizenmehl
- 30 g frische Hefe
- 1 Teelöffel Zucker
- 1/4 l lauwarme Milch
- 2 Eier
- 30 g Butter
- 1 TI Salz

Das Mehl in eine Backschüssel geben, in der Mitte eine Vertiefung

eindrücken. Die Hefe zerbröckeln, den Zucker daraufstreuend, mit der lauwarmen Milch übergießen und auflösen. Dann in die Vertiefung geben und mit einer Handvoll Mehl überdecken und warm stellen.

Wenn das über die Hefelösung gegebene Mehl rissig wird, wird die Hefelösung von der Mitte aus mit dem Restmehl verrührt, die Eier, die zerlassene Butter und das Salz zugegeben.

Den Teig mit dem einem Tuch zudecken und an einem warmen Ort ca. 1 Stunde bis er das doppelte Volumen erreicht hat- gehen lassen. Nochmals kräftig durchkneten und einen Kloß oder eine Rolle forme, in eine Serviette (oder ein Küchenhandtuch) einschlagen.

Die Serviette verknoten, einen Kochlöffel unter dem Knoten durchstecken und den Kloß in einen Topf mit kochendem Wasser hängen, den Deckel auflegen und etwa 15-20 Minuten kochen.

Den Kloß aus der Serviette herausnehmen, in daumendicke Scheiben schneiden und zu Gerichten mit viel Sauce servieren.

Aschure (für 8-10 Personen)

Dessert aus Getreide, Trockenfrüchten und Nüssen

Zutaten:

100 g Dögme(eine Art grobes Weizenmehl aus Körnern, die , die in Wasser eingeweicht)
2 l Wasser
20 g Kichererbsen
20 g grüne Bohnenkerne
20 g Puffbohnen, getrocknet
50 g Reis
20 g Sultaninen
20 g Feigen, getrocknet
20 g Aprikosen, getrocknet
1 EL Weizenstärke
100 ml Milch
25 g Butter
200 g Zucker
25 g Haselnüsse
100 ml Rosenwasser
50 g Walnusskerne
2 EL Granat Apfelsamen
1 TL Sesamsamen
1 TL Zimtpulver
1 TL Nigella (Schwarzkümmelsamen)

Zubereitung:

Dögme verlesen und waschen. Mit dem Wasser in einem Topf geben, zum Kochen bringen, die Herdplatte ausschalten und Dögme über Nacht ziehen lassen. Die Kichererbsen, grünen Bohnenkerne und Puffbohnen getrennt ebenfalls über Nacht einweichen, dann separat in frischem Wasser weich kochen. Die Kichererbsen und die Bohnen reiben, um die Häute zu entfernen. Den Reis ebenfalls über Nacht einweichen, morgens waschen und abtropfen lassen.

Die Sultaninen, Feigen und Aprikosen getrennt in kleine Töpfe geben, mit Wasser bedecken und 10 Minuten kochen, dann abtropfen lassen und die beiden letzteren in Haselnussgröße klein schneiden.

Die Weizenstärke gründlich mit der Milch verrühren.

Dögme in der eigenen Flüssigkeit (wenn diese eingekocht ist, wieder auf 2 Liter auffüllen) in etwa 1 Stunde weich kochen. Dann den Reis, die getrockneten Früchte und die Butter zugeben. Wenn die Mischung zum Kochen kommt, Kichererbsen, grüne Bohnenkerne und Puffbohnen hinzufügen. Bei mittlerer Hitze 10 Minuten köcheln lassen, bis alle Zutaten weich sind. Dann, während das Aschüre kocht, den Zucker in vier Raten dazu geben. (Wenn man die ganze Zuckermenge auf einmal zugibt, wird der Weizen hart.) Unter ständigem Rühren 15 Minuten oder so lange kochen, bis das Aschüre andickt. Nach der Zugabe des Zuckers ist das Rühren sehr wichtig, denn das Aschüre brennt leicht an und klebt am Topfboden fest. Milch und Weizenstärke zugeben, zum Kochen bringen, das Rosenwasser angießen und vom Feuer nehmen.

Aschüre in eine Servierschüssel oder in einzelne Portionsschalen füllen.

In einer trockenen Bratpfanne die Walnuskerne rösten, dann hacken und zusammen mit den Granatapfelsamen, Sesamsamen, Zimt und Nigella über das Aschüre streuen. Heiß oder kalt servieren.

Bananengratin (mit Dinkel und Haselnüsse)

4 Portionen

- 100 g Dinkel
- 50 g Maisgrieß
- 80 g Haselnüsse; (1)
- 1 TI Vanille; gemahlen
- 1 Zitrone
- fein abgeriebene Schale
- 80 g Margarine; flüssig
- 1 El Ahornsirup
- 400 g Säuerliche Äpfel
- 4 Bananen
- 50 g Haselnüsse; (2)

Dinkel und Maisgrieß fein mahlen. Nüsse (1) mittelfein hacken. Vanille und Zitronenschale zugeben und mischen. Margarine und Ahornsirup darüber träufeln und mit Knethaken zu einer krümeligen Masse verarbeiten.

Dann grobgeraspelte Äpfel und in Scheiben geschnittene Bananen untermengen.

Die Masse in eine Gratinform füllen, die Nüsse (2) hobeln und Darüber streuen.

Den Gratin bei 200 Grad 30 bis 40 Minuten backen.

Bäuerlicher Suppentopf

- 25 g Rollgerste
- 25 g Weizenkörner Buchweizen
- 25 g grüne Schälerbsen
- 25 g rote Linsen
- 1 mittel Zwiebel; feingehackt
- 1 mittel Pastinake; gewürfelt
- 1 mittel weiße Rübe; gewürfelt
- 1 mittel Kartoffel; gewürfelt
- 2 El Sonnenblumenöl
- 3/4 l helle Gemüsebrühe o. Wasser
- 1 El Shoyu (Sojasauce)
- 2 Rosmarin; feingehackt
- 1 Thymian; fein zerrieben
- Salz
- Pfeffer

Zutaten für 4-6 Personen.

Falls Sie die hier genannten Getreidesorten und Hülsenfrüchte nicht Zur Hand haben, eignet sich auch eine fertige Suppenmischung, wie sie in Naturkostläden erhältlich ist, gut als Grundlage.

Die Getreidekörner eine Stunde in heißem Wasser einweichen; Abtropfen lassen.

Die Gemüse in einem Topf mit schwerem Boden 10Min. bei schwacher Hitze in Öl dünsten. Die Getreidekörner, die Schälerbsen und die Linsen hinzufügen und unter gelegentlichem Umrühren 5Min. mitdünsten.

Gemüsebrühe und Shoyu dazugeben, zum Kochen bringen und zugedeckt Bei schwacher Hitze 50-60 Min. köcheln lassen.

Die Kräuter darunter rühren und mit Salz und Pfeffer würzen.

Nun kann man die Suppe servieren; wer eine cremige Variante vorzieht, gibt sie zum Pürieren in den Mixer - aber nur sehr kurz, damit sie ihren rustikalen Charakter nicht verliert.

Braune Nudeln

für den Grund-Teig siehe: -----
Festtagsnudeln oder
Hartweizengrießnudeln oder
Vollkornnudeln

sowie: -----
2 El Kakaopulver, evtl. mehr
2 El Puderzucker, evtl. mehr

Gewünschten Grund-Teig wie jeweils beschrieben herstellen. 2 bis 3 El Kakaopulver und 2 bis 3 El Puderzucker beimengen.

Brotaufstrich aus Haferflocken

50 g Haferflocken; fein
; Wasser
1 Zwiebel; feingehackt
3 El Sesamöl
4 El Hefeflocken
3 Tl Majoran; gerebelt
Gekörnte Brühe
-Kräutersalz
Curry
Knoblauchpulver

Flocken in kaltem Wasser einweichen, soviel, dass die Flocken gerade bedeckt sind. Die übrigen Zutaten dazugeben, alles miteinander mischen. Wer es cremiger mag, schickt die ganze Masse durch den Mixer. Auch etwas zerkrümelter Räuchertofu macht sich gut.

Bulgur Pilaf nach Art von Kavurma (*)

250 g Bulgur
75 g Butter ODER Kochfett
100 g Zwiebeln; feingehackt
50 g Peperoni; gehackt
200 g Tomaten; enthäutet,
- entkernt und gehackt
1/2 TL Salz (oder nach Belieben)
500 ml Brühe

ZUM GARNIEREN

Einige Zweige Minze; gehackt

Bulgur Pilavi Kavurma Yöntemi

Die Butter erhitzen, die Zwiebeln zugeben und 5 Minuten braten. Peperoni hinzufügen, 3 Minuten braten. Bulgur dazutun und unter Rühren 4-5 Minuten

braten. Die Tomaten zufügen und weitere 4-5 Minuten braten. Mit Salz bestreuen und die kochende Brühe angießen, Deckel auflegen. 3 Minuten bei

mittlerer Hitze kochen lassen, dann 10-15 Minuten bei geringer Hitze, bis die Flüssigkeit absorbiert ist und Löcher an der Oberfläche erscheinen.

Auf sehr geringe Hitze schalten, Tuch zwischen Topf und Deckel legen und 20

Minuten stehen lassen. Mit einem gelochten Spatel vorsichtig den Pilaf vom

Boden des Topfes lösen und umwenden. Topf wieder zudecken und nochmals 10 Minuten stehen lassen.

Mit gehackter Minze bestreut servieren.

Info: Die Entdeckung von Bulgur- Körnern an der Ausgrabungsstätte des sieben- bis achttausend Jahre alten Catalhöyük wirft die Frage auf, ob man

schon vor so langer Zeit Bulgur Pilaf zubereitet hat. Da die weiteren Grundzutaten Fett und Wasser sind, wird angenommen, daß dies der Fall ist.

Mir gefällt der Gedanke, dass meine Vorliebe für Bulgur schon von Menschen

geteilt wurde, die vor so langer Zeit gelebt haben.

Anmerkung: Die Mengenangaben in diesem Rezept basieren auf der Annahme, dass ein fünfgängiges türkisches Menü geplant ist. Besteht das Menü aus weniger Gängen, kann die Menge pro Person erhöht werden.

Bulgur Salat - Türkei

- 100 g Bulgur, feingemahlen= Hartweizengrieß
- 100 ml ; Wasser, kochend heiß
- 1/2 Zitrone
- 4 Tomaten
- 1/2 Paprikaschote, grün
- 1 sm Zwiebel, rot
- 1 Chilischote, rot
 - nach Geschmack auch mehr
- 1 bn Petersilie
- ; Salz
- 1 TI Paprikapulver, edelsüß
- ; Pfeffer
- 3 El Olivenöl
- Weinblätter, eingelegt
 - zum Anrichten

Den Bulgur in eine Schüssel geben und mit dem kochend heißen Wasser übergießen. Zugedeckt 15 Minuten quellen lassen.

Anschließend den Saft der Zitrone hinzufügen. Die Tomaten überbrühen, abschrecken und häuten. Die Früchte klein schneiden und samt Saft und Kernen zum Bulgur geben.

Paprikaschote waschen, putzen und fein würfeln. Zwiebel abziehen und in dünne Ringe schneiden. Chilischoten entkernen und winzig klein schneiden. Die Petersilienblätter abzupfen und grob hacken. Alle vorbereiteten Zutaten zum Bulgur geben und unterrühren. Kräftig salzen, mit Paprika und Pfeffer würzen. Öl hinzufügen. Etwa eine Stunde kühl stellen.

Weinblätter auf Tellern oder einer Platte auslegen und den Bulgur- Salat darauf servieren.

Bulgursalat

1 Knoblauchzehe
250 g Bulgur
1 sm Aubergine
200 g junge Zucchini
4 El Olivenöl
1 Schalotte
10 schwarze Oliven
1 Bund Basilikum
1 Zitrone
1/8 l Gemüsebrühe
Salz, Pfeffer

Die Knoblauchzehe fein hacken. Den Bulgur mit dem Knoblauch in 1/2 Liter kochendes Wasser geben, 1 Teelöffel Salz hinzufügen und bei kleiner Hitze - 15 Minuten köcheln, ohne Deckel abkühlen lassen. Aubergine und Zucchini waschen, putzen und in Würfel schneiden, salzen und auf einem mit 2 El Olivenöl ausgestrichenem Backblech verteilen. Unter dem Backofengrill rösten, dabei ab und zu wenden. Wenn das Gemüse gebräunt ist, abkühlen lassen. Die Schalotte abziehen und fein würfeln. Die Oliven entsteinen und vierteln. Das Basilikum waschen und in Streifen schneiden. Die Nüsse in einer beschichteten Pfanne rösten, bis sie duften. Alle Zutaten miteinander vermischen. Aus dem Saft der Zitrone, übrigem Olivenöl, Brühe, Salz und Pfeffer einen Dressing rühren, unter den Salat ziehen und anrichten.

Dattel-Rauten (L'halua dial tmer)

Portion: 1

1000 g Datteln
7 El Öl
2 El Orangenblütenwasser
2 Tl Zimt
1000 g Feiner Weizengrieß
4 El Zucker
Honig
1 Spur ; Salz
Öl; zum Frittieren

Die Datteln entkernen und im Mixer pürieren. 3/7 vom Öl, das Orangenblütenwasser und den Zimt zugeben und zu einer gleichmäßigen

Masse verrühren. Zur Seite stellen.

Den Weizengrieß mit dem restlichen Öl vermischen. Den Zucker und Salz zugeben und zu einem geschmeidigen Teig kneten.

Die Hälfte des Teigs ausrollen und mit der Dattelmasse bestreichen. Die andere Hälfte des Teigs ausrollen und auf die Dattelmasse legen. Gut zusammendrücken und Rauten ausschneiden.

Das Öl erhitzen und die Rauten darin goldbraun werden lassen. Honig erwärmen. Die Rauten aus dem Öl nehmen, gut abtropfen lassen und in den Honig tauchen. Herausnehmen, wieder gut abtropfen lassen und zum Erkalten auf ein Gitter legen.

Dinkel mit Spinatsahne

4 Portionen

200 g Dinkel
450 ml ; Wasser
1 Prise ; Salz
500 g Spinat
1 Zwiebel
2 Knoblauchzehen
40 g Butter
200 g Sahne; oder Milch
50 g Parmesan
1 Bund Petersilie
Muskatnuss; frisch gerieben
; Salz

Den Dinkel verlesen mit dem Wasser in einem Topf geben und zugedeckt 2-3 Stunden einweichen.

Danach die Körner mit Salz etwa 5 Minuten leicht aufkochen, anschließend zugedeckt bei schwacher Hitze in 20-30 Minuten ausquellen lassen.

Inzwischen den Spinat putzen, waschen und in Streifen schneiden oder hacken.

Die Zwiebel und den Knoblauch getrennt fein schneiden.

Die Butter in einem Topf erhitzen und die Zwiebel darin leicht andünsten. Den Knoblauch und den Spinat dazugeben. Die Sahne oder die Milch aufgießen und den Spinat zugedeckt etwa 5 Minuten bei

mittlerer Hitze dünsten lassen.

Den Dinkel einrühren. Mit Salz, Muskat und dem Käse abschmecken.

Die Petersilie untermischen.

Dinkelauflauf mit Gemüse

3 Eigelb

- 100 g Dinkel
- 1 kg Gemüse der Saison
 - ; z.B. Auberginen, Zucchini,
 - ; Paprika, Sellerie, Karotten
- 1 Würfel veget. Gemüsebrühe
- 1 Prise Vollmeersalz
- Butter (für die Form)
- 3 Eigelb
- 100 g Schmant
- 100 g Ger. Käse (mind. 60% Fett)
- 1 El Butter oder Reformmargarine
- Einige Basilikum- oder; Kerbelblättchen
- 1/3 l Wasser

Den Dinkel etwa 10 Stunden zugedeckt im Wasser quellen lassen. Das Gemüse waschen, putzen, gegebenenfalls schälen und in kleine Würfel schneiden. Die Gemüsegewürfel dann in nur wenig Wasser zusammen mit dem Gemüsebrühwürfel und etwas Meersalz bei milder Hitze knapp bissfest dünsten. Den Backofen auf 180 Grad vorheizen. Inzwischen den Dinkel zusammen mit dem Einweichwasser bei milder Hitze etwa 1/2 Stunde garen, dann etwa 1/2 Stunde neben dem Herd nachquellen lassen. Eine große Auflaufform ausfetten. Den Dinkel mit dem Gemüse mischen und in die Form geben. Die Eigelbe mit dem Schmant und dem Käse gründlich verquirlen und über den Ausguss gießen. Die Butter in Flocken darauf setzen. Den Auflauf im Ofen auf der mittleren Schiene etwa 35 Minuten backen. Inzwischen die Kräuterblättchen waschen, trocken tupfen und dann grob hacken. Den fertigen Auflauf damit bestreuen.

Dinkelbratlinge

- 250 g Dinkel

1/4 l Hefe-Gemüsebrühe-Extrakt
150 g Möhren; (Karotten)
1 Zwiebel
1 Bund Schnittlauch; (1)
2 Eier
250 g Magerquark; (1)
30 g Grieß
; Salz
; Pfeffer
60 g Butter
100 g Magerquark; (2)
2 cn Joghurt
2 El Creme fraiche
2 El Essigessenz; evtl. die
- Hälfte
Honig; nach Geschmack
Kresse
2 Bund Petersilie
2 Bund Dill
2 Bund Schnittlauch; (2)

Dinkel über Nacht in kaltem Wasser einweichen. Am nächsten Tag im Einweichwasser mit Gemüsebrühe 90 Minuten kochen. Geschälte Möhren 20 Minuten mitgaren. Abtropfen lassen. Möhren sehr fein würfeln. Dinkel mit Möhren- und Zwiebelwürfeln, Schnittlauchröllchen (1), Eiern, Quark (1) und Grieß vermengen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. 10-15 Minuten Quellen lassen.

Aus der Masse je serving zwei Bratlinge formen, in heißer Butter von jeder Seite 3-4 Minuten braten.

Aus Quark (2), Joghurt, Creme fraiche, Salz, Pfeffer, Essigessenz und Honig, Kresse, Petersilie, Dill und Schnittlauch (2) eine Soße rühren.

Dinkeleintopf mit Staudensellerie

4 Portionen

250 g Dinkel
650 ml ; Wasser
350 g Möhren
500 g Staudensellerie
1 1/2 El Gemüsebrühe
3/4 Tl Koriander; grob zerdrückt
6 Liebstöckelblätter

2 TL Getrockneter Majoran
2 El Petersilie
30 g Butter
; Salz
100 g Bergkäse oder Gouda

Den Dinkel über Nacht in dem Wasser einweichen. Am nächsten Tag die Möhren in Stifte schneiden. Die Selleriestangen längs halbieren und quer in 2 cm breite Streifen schneiden. Den Dinkel 7 Minuten bei mittlerer Hitze kochen. Die Brühe, den Koriander, den zerkleinerten Liebstöckel und die Möhren dazugeben. Nach 5 Minuten Garzeit den Sellerie untermischen.

Bei mittlerer Hitze 8-10 Minuten garen, bis das Gemüse bissfest ist. Den Majoran, die Petersilie und die Butter unterziehen. Mit Salz abschmecken. Den Käse raspeln und über den Eintopf streuen. Mit Sellerieblättern garnieren.

Dinkel-Gemüse-Pfanne

250 g Dinkelkörner
1 l ; Wasser, kalt
1/2 l Gemüsebrühe
2 Zwiebeln
3 Knoblauchzehen
200 g Möhren; Karotten
1 Gelbe Paprikaschote
100 g Zuckerschoten
2 Lauchzwiebeln
5 g Frischer Ingwer
; Salz
2 El Öl
; Pfeffer
50 g Parmesan; am Stück

Was die Äbtissin Hildegard von Bingen schon im Mittelalter lobte, wird heute von der Vollwertkost wieder entdeckt: der Dinkel. Dieses Getreide ist der Vorläufer unseres Weizens und zeichnet sich durch einen besonders hohen Gehalt an Vitaminen der B-Gruppe sowie den Mineralstoffen Magnesium, Phosphor und Eisen aus.

Bei diesem Rezept muss man am Vortag anfangen!

Dinkelkörner in kaltem Wasser über Nacht einweichen.

Abgießen und in die kochende Gemüsebrühe einrühren. Zugedeckt 20 ~ 25 Minuten köcheln lassen, von der Herdplatte nehmen und zugedeckt noch etwas ausquellen lassen.

In der Zwischenzeit Zwiebeln fein würfeln. Knoblauch durch eine Knoblauchpresse drücken oder sehr fein hacken. Möhren putzen, schälen und in Scheiben schneiden. Paprika putzen und in Stücke schneiden. Zuckerschoten putzen. Lauchzwiebeln putzen und in Ringe schneiden. Ingwer schälen und fein reiben. Möhren und Zuckerschoten in kochendem Salzwasser ca. 8 Minuten dünsten. Anschließend abtropfen lassen.

Öl in einer Pfanne erhitzen, Zwiebeln, Knoblauch, Lauchzwiebeln und Paprika darin anbraten. Abgetropftes Gemüse und Dinkel unterheben und zusammen noch ca. 3 Minuten schmoren.

Ingwer unterrühren. Mit Salz und Pfeffer würzen. Parmesankäse grob reiben und darauf streuen. Evtl. mit Petersilienblättchen garnieren.

Dinkel-Gemüse-Pizza

TEIG-----

300 g Feine Dinkelflocken
1/3 Würfel Hefe
1 Prise Zucker
1 El Sonnenblumenöl, kaltgepresst
1/4 l ; warmes Wasser

BELAG-----

750 g Geputztes Gemüse
-- (nach Saison)
1 Zwiebel
1 Knoblauchzehe
Butter
; Salz
Galgant
Bertram
Bachminze
Kreuzkümmel
Muskat
Dill
Petersilie
300 g Käse; gerieben

Die Dinkelflocken mit Hefe und Zucker in etwas lauwarmes Wasser

anrühren. Das Öl zufügen und alle Zutaten zu einem geschmeidigen Hefeteig kneten. Etwa 45 Minuten gehen lassen.

Gemüse grob raspeln. Zwiebel und Knoblauch schälen, hacken und in Butter andünsten. Das Gemüse zufügen und ca. 10 Minuten mitdünsten. Mit den Gewürzen und gehackten Kräutern abschmecken.

Teig rechteckig ausrollen, auf ein Backblech legen. Die Gemüsemasse aufstreichen, mit dem Käse bestreuen und bei 200 Grad etwa 45 Minuten backen.

Variation: 1 Becher Sauerrahm, 2-3 Eier mit dem Gemüsebelag vermengen.

Dinkelknäcke

16 scheiben

1/8 l Milch
50 g Butter
250 g Dinkelvollkornmehl
1 TL Meersalz

Knäckebrötchen aus Dinkel und ohne Treibmittel ist sehr bekömmlich, dazu ganz schnell und einfach gemacht. Knäckebrötchen bitte niemals zu braun werden lassen, es soll mehr trocknen als backen. Zum Backen von Knäckebrötchen ist Umlufthitze ideal.

Für die Ruhezeit muss man etwa 30 Minuten rechnen.

1. Die Milch mit der Butter in einem kleinen Topf erhitzen, bis die Butter geschmolzen ist. Das Mehl in einer Rührschüssel mit dem Salz mischen.
2. Die warme Milch zu der Mehlmischung gießen und alle Zutaten nach und nach zu einem ziemlich festen, jedoch geschmeidigen Teig verarbeiten. Den Teig zu einem Klob formen und zugedeckt etwa 30 Minuten ruhen lassen.
3. Das Backblech fetten. Das restliche Mehl auf eine Arbeitsfläche geben. Den Teigklob halbieren und jedes Teil etwa 20x20 cm groß ausrollen. Jede Teigplatte in 8 Vierecke schneiden. Die Teigstücke auf dem Backblech verteilen und jedes mit einer Gabel mehrmals einstechen.

4. Das Blech in den Backofen (Mitte) schieben und die Knäckebrote bei 180 o C (Umluft 165o C) in 20-25 Min. goldbraun backen. Nach dem Backen noch etwa 5 Min. im ausgeschalteten Backofen stehen lassen, herausnehmen und auf einem Kuchengitter abkühlen lassen.

Tipp: Sie können diese Knäckebrote auch aus Roggenvollkornmehl zubereiten.

Der Roggenteig ist allerdings etwas schwieriger zu verarbeiten.

:Pro Person ca. : 79 kcal
:Pro Person ca. : 331 kJoule
:Eiweiß : 2 Gramm
:Fett : 3 Gramm
:Kohlenhydrate : 10 Gramm
:Zubereitungs- z. : 1 Std. 25 Min.
:Garzeit : 30 Minuten

Dinkelpastete

1 Eigelb

TEIG-----

320 g Weizenmehl
1 Eigelb
1 TI Salz
160 g Butter

Füllung-----

200 g Dinkel
350 ml Wasser
1 Zwiebel
2 Knoblauchzehen
2 Eier
1 Bund Frühlingszwiebeln
150 g Ziegenkäse
120 g Äpfel
70 g Haselnusskerne, gemahlen
2 El Grünkernschrot
Pfeffer
Gerebelter Thymian
120 g Grüne Bohnen
Milch

Aus den Teigzutaten einen geschmeidigen Teig kneten, dann eine halbe Stunde kalt stellen.
Den Dinkel über Nacht in Wasser einweichen.
Am nächsten Tag den Dinkel mit der feingeschnittenen Zwiebel und dem ebenfalls feingeschnittenen Knoblauch in dem Einweichwasser aufkochen und eine halbe Stunde garen, danach abkühlen lassen.
Die abgekühlte Masse mit den Eiern verrühren. Die Äpfel schälen, entkernen und würfeln und zusammen mit den Haselnüssen, dem Grünkernschrot, sowie den in Ringe geschnittenen Frühlingszwiebeln unter die Dinkelmasse rühren. Das ganze abschmecken mit Pfeffer und Thymian. Den Teig nochmals durchkneten, dann ausrollen und eine Pastetenform oder eine normale Kastenform (24 x 10 cm) damit auslegen. Die überstehenden Teile abschneiden und für einen Deckel beiseite legen. Nun die Hälfte der Füllung in die Form geben und fest andrücken. (Es dürfen keine Hohlräume zurückbleiben). Die Bohnen putzen, evtl. abfädeln, waschen und abgetropft auf die Füllung legen. Darauf den Rest der Füllung verteilen. Aus den Teigresten einen Deckel machen und obendrauf legen, an den Rändern fest andrücken.
In den Deckel zwei Kamme schneiden. Die Pastete mit Milch bestreichen und in den auf ca. 180 Grad (Ober-Unterhitze) vorgeheizten Ofen schieben und circa eine Stunde backen. Die Temperaturen für andere Backöfen sehen wie folgt aus: Umluft ca. 160 Grad und Gas Stufe 1-2.

Dinkelplätzchen mit Gemüse

- 125 g Dinkel; (Weizenart)
 - ersatzweise: Naturreis
- 1/4 l Gemüsebrühe
 - bei Bedarf mehr
- 1 sm Blumenkohl
- 250 g Möhren
- 75 g Gouda- Käse
- 1 Ei; Gew.-Kl. 3
- 25 g Paniermehl

; Salz
 ; weißer Pfeffer
 1/4 Tl Thymian; getrocknet
 4 El Mandeln; gehackt
 100 g TK-Erbsen
 2 El Öl; (1)
 1 El Öl; (2)
 1 lg Zwiebel
 100 ml Milch
 2 El Soßenbinder; hell
 - bei Bedarf mehr
 Muskatnuß; gerieben
 1 Kerbeltöpfchen
 - ersatzweise:
 1 Bund - Petersilie
 1/4 l ; Salzwasser (3)

Dinkel in kochender Brühe ca. 40 Minuten köcheln und abkühlen lassen.

gemüse

putzen und waschen. Blumenkohl in Röschen, Möhren in Scheiben schneiden.

Käse reiben.

Käse, Dinkel, Ei und Paniermehl verrühren. Mit Salz, Pfeffer und Thymian würzen. daraus die doppelte Menge Plätzchen, wie oben angegeben, formen und evtl. in Mandeln wenden.

Blumenkohl und Möhren in Salzwasser (3) 12 bis 15 Minuten garen. Erbsen nach

5 Minuten mitgaren. Plätzchen in Öl (1) goldbraun braten. Gemüse abtropfen

lassen, Fond auffangen.

Zwiebeln schälen und fein würfeln. In Öl (2) glasig dünsten. Mit Fond und Milch ablöschen. Aufkochen lassen und mit Soßenbinder binden. Mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. Kräuter hacken, mit dem Gemüse in die Soße geben und erwärmen.

Getränk: Mineralwasser

: Pro Person ca. : 400 kcal

: Pro Person ca. : 1680 kJoule

: Eiweiß : 19 Gramm

: Fett : 18 Gramm

: Kohlenhydrate : 38 Gramm

: Zubereitungs- Z.: 1 1/2 Stunden

Dinkelsalat

150 g Dinkelkörner
1/2 Lauchstange
4 Tomaten
1 sm Zwiebel
1 Knoblauchzehe
Essig
Öl
Salz
Pfeffer
1 Prise Zucker

Den Dinkel in 3/8 Liter Wasser 3 Minuten kochen, 1 Stunde ohne Hitzezufuhr quellen lassen, kalt werden lassen. Den Lauch in feine Ringe schneiden, die Tomaten in kleine Würfel. Zwiebeln und Knoblauch fein hacken. Alles mit Dinkel und den übrigen Zutaten mischen.

Gefüllte Gurke mit Tomaten auf Mascarpone geschmort

400 g Magerquark
200 g Gemüsebrunoise; Mischgemüse- in sehr kleinen Würfeln
100 g Lauch; in Julienne
120 g Grünkernschrott
2 dl Gemüsebouillon
1200 g Gemüsegurken
Scharfes Currypulver
Meersalz
100 g Mascarpone
600 g Tomaten
Dill; grob gehackt
1 dl Öl
Salz
Pfeffer

Gemüse, Grünkernschrott und Dill in Öl sautieren.

Mit Gemüsebouillon ablöschen und bei mittlerer Hitze ca. 30 Min. quellen lassen.

Gurken waschen, halbieren und aushöhlen (am besten geht das mit einem Parisermesser) und salzen.

Quark, Curry mit Gemüsemasse mischen, gut würzen und in die Gurkenhälften füllen.

Mascarpone in die Pfanne geben, Gurken darauf setzen und bei 200 C ca. 40 Minuten im Ofen schmoren.

Tomaten würfeln und nach ca. 30 Min. den Gurken begeben, würzen.

Gemüse-Getreide-Pfanne

200 g Gemüse; (Erbsen, Lauch,
-- Paprika, Möhren, Bohnen)
1 TI Öl
75 g Weizenkörner
20 g Edamer
; Pfeffer
Paprika
Oregano
Petersilie

Weizen über Nacht einweichen. Ca. 30 Minuten kochen.

Gemüse waschen, putzen, klein schneiden. In Öl mit etwas Wasser dünsten. Getreidekörner zugeben und würzen. Geraspelten Käse und Petersilie drüberstreuen.

393 kcal / 1642 kJ

Gemüsesalat mit Dinkel und Käse

1 Portionen

50 g Dinkel
1/2 l ; Wasser
; Salz
2 Frühlingszwiebeln; oder
1 sm ; Lauchstange
1 Möhre
1 sm Radicchio
1 Salatgurkenstück

- 1 Tomate
- 1 sm Paprikaschote, gelb
- 50 g Appenzeller Käse
- 1/2 TL ; Salz (1)
- 1 El Obstessig; o. Weißweinessig
- 1 TL Senf, scharf
- 2 El Olivenöl
- Kräuter, frisch; pro
 - Portion eine kleine
 - Hand voll
- ; Pfeffer f.a.d.M.

Den Dinkel mit Salzwasser kalt aufsetzen, zum Kochen bringen und bei schwacher Hitze in 30 bis 40 Minuten ausquellen lassen. Er ist gar, wenn die braune Haut zu platzen beginnt.

Während die Körner köcheln, werden das Gemüse und der Käse vorbereitet und die Marinade gerührt. Die Frühlingszwiebeln waschen und in feine Ringe schneiden. Die Möhre putzen und in dünne Scheiben schneiden. Die Radicchioblätter waschen. Die Salatgurke schälen, der Länge nach halbieren und mit einem kleinen Löffel die Kerne auskratzen (das ist nötig, weil der Salat sonst verwässert wird). Ebenfalls in Scheiben schneiden. Die Tomate, die Paprikaschote und den Käse würfeln. Alles in eine Schüssel füllen.

Salz (1) mit dem Essig und dem Senf glattrühren, das Öl unter Rühren zugießen.

Die Kräuter hacken.

Den gegarten Dinkel in einem Sieb kurz kalt spülen. Zu den Gemüsen geben und alles mit der Marinade übergießen.

Mit Pfeffer und den Kräutern würzen.

_Variante: _

Diese Salat können Sie beliebig variieren. Nehmen Sie statt Appenzeller Emmentaler, alten Gouda oder Schafkäse, statt Dinkel Grünkern, Gerste oder Reis. Walnuss- oder Kürbiskern- statt Olivenöl gibt eine andere Geschmacksnote, mit Knoblauch, Essiggurken oder Kapern kommt zusätzliche Würze an den Salat. Und an Gemüse nehmen Sie, was Sie gerade zur Hand haben. Blattsalate müssen fest sein, also Endivien- statt Kopfsalat.

- : Zubereitungszeit: etwa 45 Minuten
- : Pro Portion ca. 2500 kJ/600 kcal

: 26 g Eiweiß, 33 g Fett, 48 g Kohlenhydrate

Getreiderisotto mit Bärlauch und grünen Spargeln

- 160 g Getreidekörner; (Weizen,-- Gerste, Hafer, Dinkel)
- 1 l ;Wasser
- ; Salz
- 1 Lorbeerblatt
- 30 g Butter
- 1 Schalotte; gehackt
- 2 Grüne Spargeln; nach
 - Belieben auch etwas mehr,
 - geschält und in kleine
 - Würfel geschnitten
- 1 1/2 El Bärlauchpaste; (siehe
 - besonderes Rezept)
- 150 ml Sahne
- 1100 ml Spargelfond oder Bouillon
- 1 El Sbrinz oder Parmesan
 - gerieben
- 10 g Butterflocken

Getreide etwa 24 Stunden in Wasser einweichen. Abgießen, im Dampfkochtopf mit etwas Wasser, Salz und Lorbeerblatt 10-15 Minuten kochen und weitere 5 Minuten quellen lassen. Dann durch ein Sieb schütten und das Lorbeerblatt entfernen. Die Butter in einer Pfanne zergehen lassen und die gehackte Schalotte gut andünsten, ohne Farbe zu geben. Das gekochte Getreide dazugeben und mit Spargelwürfeln, Spargelfond und Sahne auffüllen. Aufkochen lassen, mit Bärlauchpaste und eventuell etwas Salz abschmecken und zuletzt den geriebenen Käse und die Butterflocken darunter ziehen.

Gnocchi in Spinat-Sahne-Sauce

Portion: 4

1 kg Kartoffeln; mehligkochend
25 g Steinpilze; getrocknet
250 g Spinat
1 Zwiebel
1 Ei Butter
200 g Sahne
2 Ei Vollkornmehl z. Binden
300 g Dinkelvollkornmehl
50 g Parmesan; gerieben
; Meersalz, Pfeffer, Muskat

Kartoffeln 20min weich kochen. Pilze in 3/8l Wasser einweichen. Kartoffeln pellen, zerdrücken, abkühlen lassen. Spinat waschen, Zwiebel würfeln. Butter in einem Topf erhitzen, Zwiebeln und Pilze (abgetropft) zufügen, dünsten und mit Sahne ablöschen, 10min köcheln lassen. Spinat zufügen und 2min garen. Mehl einrühren, aufkochen lassen und würzen. Das Dinkelmehl, den geriebenen Parmesan und die Kartoffeln verkneten. Teig zu einer Rolle von 2,5 cm Durchmesser formen, 1 cm dicke Scheiben abschneiden und mit einer Gabel Rillen hineindrücken. In kochendem Salzwasser 5min garen, bis sie an die Oberfläche steigen. Mit der Spinatsoße anrichten.
Pro Portion 670 Kalorien.
Zubereitungszeit ca. 1 Std.

Grünkerncrepe mit Blattspinat und Brokkoli

2 Ei

2 Eier
500 ml Milch
100 g Mehl, am besten Instantmehl
60 g Grünkernmehl
; Salz
Muskat
; Zucker
2 Ei Olivenöl
1 Ei Butter
150 g Broccoli, blanchiert
150 g Blattspinat, blanchiert
100 g Sahne
1 Knoblauchzehe, zerdrückt
; Salz
; Pfeffer, frisch gemahlen
ZUM DEKORIEREN-----
Körnermischung

Petersilie

Die Zutaten für die Pfannkuchen kräftig miteinander zu einem flüssigen Teig verrühren. Die Crêpes mit etwas Öl hauchdünn ausbacken und warm stellen.

Die Butter schmelzen, Knoblauch leicht anschwitzen, die zerteilten Broccoliröschen und den Blattspinat zugeben. Alles gut durchschwenken und die Sahne dazugeben. Etwas einkochen lassen und abschmecken.

Die Crepes mit der Gemüsemischung füllen, mit Körnern und Petersilie bestreuen und servieren.

Grünkerneintopf

- 100 g Grünkernkörner
- 3 Karotten
- 1 Lauchstange
- 1 1/2 l Wasser
- 1 Lorbeerblatt
- Salz, Pfeffer, Muskat
- 250 g Süße Sahne
- 1 Bund Petersilie

Karotten waschen, schälen und in kleine Würfel schneiden. Lauch waschen und in Streifen schneiden. Petersilie waschen und fein schneiden.

Alle Zutaten außer Rahm und Petersilie miteinander 45 Min. kochen. Die Hälfte der Suppe mit dem Stabmixer pürieren. Den Rest und die Sahne begeben, nochmals erhitzen, aber nicht mehr kochen.

Mit Petersilie bestreut servieren.

Grünkern-Pilaw

- 125 g Grünkern (Dinkel)
- 1/4 l Wasser

- 1 TL Öl
- 1 Zwiebel
- 1 kl. Knoblauchzehe
- 125 g TK-Erbesen
- 1/2 c Gemüsebrühe (Instant)
- 80 g Frischkäse
- 1 Stück Ingwerwurzel
- Salz
- Pfeffer
- 40 - 50 g geriebener Käse
- (z.B. Sbrinz)

Grünkern in einem Sieb unter fließendem Wasser kalt abspülen, mit 1/4 l Wasser in einem Topf zu gedeckt 4 - 6 Stunden quellen. Dann zum Kochen bringen und 20 - 25 Min. auf 1 oder Automatik-Kochstelle 3 - 4 köcheln, auf der ausgeschalteten Kochstelle ca. 1 Std. ausquellen lassen.

Öl in einem Topf warm werden lassen. Kleingeschnittene Zwiebel und Knoblauch darin auf 2 oder Automatik-Kochstelle 4 - 5 an dünsten. Erbsen und Grünkern zugeben, mit andünsten. Mit der Brühe ablöschen, ca. 10 Min. garen. Frischkäse und geriebenen Ingwer unterrühren, würzen, nur noch heiß werden lassen. Geriebenen Käse zum Schluss darüber streuen.

Dazu schmeckt ein gemischter Rohkostsalat.

49 g Eiweiß, 44 g Fett, 108 g Kohlenhydrate, 4418 kJ, 1053 kcal.

: : Zubereitungszeit
 : : 105 Minuten

Grünkernrolle mit Paprika

2 Ei

4 Portionen

- 100 g Karotten
- 200 g Porree
- 200 g Grünkernschrot
- 30 g Butter oder Margarine; (1)
- 20 g Butter oder Margarine; (2)
- 375 ml Gemüsebrühe; (1)
- 250 ml Gemüsebrühe; (2)
- 100 g Mandeln, gemahlen
- 2 Eier
- 100 g Gouda, gerieben
- ;Fett; f. d. Form
- 20 g Mehl

3 El Paprikamark
100 g Creme fraiche
; Pfeffer; a.d. Mühle
; Salz
1 El Zitronensaft
1 Beet Kresse

Gemüse putzen und würfeln. Grünkernschrot in Fett (1) andünsten. Gemüse zugeben, andünsten, mit Brühe (1) auffüllen, zugedeckt ca. 20 Minuten ausquellen lassen.

Topf vom Herd nehmen. Mandeln, Eier und Käse unterrühren. Eine Rolle aus dem Teig formen und in eine gefettete Auflaufform legen. Im vorgeheizten Backofen bei 200 o C (Gas 3, Umluft 200 o C) 35 bis 40 Min. auf der 2. Einschubleiste von unten backen.

Mehl und Paprikamark im Fett (2) andünsten. Mit Brühe (2) und Creme fraiche ablöschen, 5 Min. unter gelegentlichem Rühren kochen. Mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft würzen, mit der Grünkernrolle und Kresse anrichten.

Dazu passt Blumenkohl. Pro Portion ca. 711 kcal/2980 kJ.

Grünkern-Tomaten-Aufstrich

100 g Grünkern
2 Tomaten
1/2 Avocado
Schnittlauch
Kerbel
; Salz

Den Grünkern fein mahlen. Die Tomaten gut waschen, den Strunk herausschneiden und vierteln. Die Avocado halbieren, vom Stein lösen, aus der Schale heben und grob schneiden. Die Avocado und die Tomaten im Mixglas aufmixen, dann nach und nach den gemahlene Grünkern dazugeben. Zum Schluss die Kräuter waschen, vorsichtig trockentupfen. Den Kerbel hacken, den Schnittlauch schneiden und drunterheben.

Haferfrühstück

60 g Kokosfett; oder Sonnenblumenöl
300 g Haferflocken; fein

- 1 El Ahornsirup
- 3 Bananen
- Sojaghurt

Haferflocken mit Fett in der Pfanne bei mäßiger Hitze hellgelb anrösten. Die gerösteten Haferflocken etwas süßen, gut umrühren und die gewürfelten Bananen unter die Flocken heben. Unter das Kokosfett kann man auch Erdnussmus rühren und darin die Flocken rösten.

Die gerösteten Haferflocken in Gläsern oder kleinen Frühstücksschüsseln anrichten und je 1-2 Esslöffel Sojaghurt oben aufsetzen.

Haselnusshafer mit Broccoli + Curryrahm

- 2 Zwiebeln
- 2 Knoblauchzehen
- 30 g Butter
- 300 g Nackthafer
- 50 g Korinthen
- 500 ml Gemüsebrühe
- 50 g Haselnüsse
- 2 TI Currypulver --ODER MISCHUNG AUS
- 1 TI Gelbwurz
- 1/2 TI Ingwerpulver
- 1/2 TI Kreuzkümmel
- 1 TI Gemahlener Koriander
- 2 Gewürznelken
- 2 Kardamomkörner
- 10 g Butter
- 200 ml Sahne
- 1 El Butter; eiskalt
- 1000 g Brokkoli

Gewürfelte Zwiebeln und Knoblauch in Butter Glasigdünsten.

Haferkörner darin schwenken, Korinthen zugeben und mit würziger Gemüsebrühe aufgießen. 30-45 Min. garen.

Haselnüsse trocken anrösten, grob hacken und unter den Hafer mengen.

Curry oder Gewürzmischung in Butter unter rühren zwei Minuten braten,

Sahne aufgießen, offen 10 Min. köcheln lassen.

Zuerst Brokkoli-Stiele, dann die Röschen in Wasser kurz garen. Mit der Currysahne zu dem Hafer reichen.

Haselnussküchlein in Morchelrahmsauce 2 Ei

Für DIE Küchlein-----

- 100 g Haselnüsse
- 50 g Butter
- 100 g Weizenschrot
- 1/4 l Wasser
- 2 Eier
- 3 El Schlagsahne
- ; Vollmeersalz
- 50 g Kokosfett

Für DIE SAUCE-----

- 30 g Morcheln (getrocknet)
- 1 El Schalotten; gewürfelt
- 30 g Butter
- 1/4 l Gefiltertes Morchelwasser
- 1/4 l Schlagsahne
- ; Vollmeersalz
- : Pfeffer aus der Mühle
- 1 El Petersilie; gehackt

Nüsse in dünne Scheiben schneiden, in einer Pfanne ohne Fett rösten. Butter schmelzen, Schrot unterrühren und leicht bräunen. Wasser zugießen, unter Rühren aufkochen, bis die Masse abbindet. Eier, Sahne und dreiviertel der Nüsse unterrühren, salzen. Teig etwas abkühlen lassen, mit nassen Händen 12 Klöße formen. Im heißen Fett von jeder Seite ca. 6 Minuten braten, entweder in einer Spezialpfanne oder in einer Bratpfanne. Mit den restlichen Nüssen bestreuen, zu gedünstetem Gemüse und Morchelrahmsauce servieren. Für die Sauce gut gewaschene und eingeweichte Morcheln mit Schalottenwürfeln in Butter andünsten. Mit Morchelwasser und der Sahne nach und nach aufgießen, cremig einkochen lassen. Mit Salz, Pfeffer und Petersilie würzen.

Indisches Getreide-Curry

4 Portionen

150 g Linsen
100 g Weizenkörner
2 Zwiebeln
4 El Sojaöl
1 El Curry
50 g Erdnüsse geröstet; gehackt
2 sm Bananen
1 Knoblauchzehe
Ingwer
Meersalz

Linsen und Weizen über Nacht in einem Liter Wasser einweichen.

Zwiebeln gewürfelt im Öl glasig dünsten, dann Linsen, Weizen und Curry zugeben und anschwitzen. Mit dem restlichen Einweichwasser ablöschen, mit Ingwer, Knoblauch und Meersalz würzen, gut 45 Minuten bei mittlerer Hitze garen.

Die Bananen in Scheiben schneiden, mit in den Topf geben, nochmals 10 Minuten garen. Zum Schluss die gehackten Erdnüsse zugeben.

Ischler Schokowürfel

4 Ei

Portion/en: 1

150 g Butter
100 g Kristallzucker
4 Eier
150 g Bitterschokolade
150 g Weizenmehl
150 g Haselnüsse, gerieben
400 g Johannisbeermarmelade

Für Die Glasur-----

120 g Schokolade
150 g Zucker
1 El Butter
4 El ; Heißes Wasser

Rühren Sie die geschmeidige Butter mit dem Kristallzucker gut schaumig. Die Eier geben Sie nach und nach bei, damit sich die Masse gut vermischt. In der Zwischenzeit lösen Sie die Bitterschokolade im

Wasserbad auf.

In die aufgeschlagene Buttermasse mischen Sie nun die auf Körpertemperatur abgekühlte Schokolade unter. Zum Schluss heben Sie vorsichtig die geriebenen Haselnüsse und das gesiebte Mehl unter.

Das Backblech wird mit Backpapier ausgelegt und darauf streichen Sie die Masse ca. 2 cm dick auf. Den Kuchen backen Sie nun im vorgeheizten Backrohr bei 190 Grad ca. 15 Minuten lang. Lassen Sie ihn auskühlen und lösen Sie dann das Backpapier vom Kuchen. Schneiden Sie ihn einmal quer durch. Den Kuchen füllen Sie mit der passierten Johannisbeermarmelade und setzen ihn wieder zusammen. Auch die Oberfläche bestreichen Sie dünn mit der Marmelade.

Für die Glasur rühren Sie in das heiße Wasser alle Glasur-Zutaten ein. Bei mäßiger Hitze rühren Sie die Glasur noch ca. 10 Minuten, ohne die Flüssigkeit zum Kochen zu bringen. Die Schokoladeglasur verteilen Sie gleichmäßig über den Kuchen.

Im abgestreiften Zustand schneiden Sie den Kuchen in Würfel. Sie können anschließend die Würfel festlich ausschmücken, indem Sie sie zum Beispiel mit weißen Marzipansternen belegen.

Kartoffelgratin mit Körnerkruste

4 Portionen

- 1 kg Kartoffeln; mehlig kochend
- 4 Knoblauchzehen
- 200 ml Sahne
- 180 ml Milch
- 4 El Olivenöl
- 50 g Roggen; grob geschrotet
- 1/2 TI ; Salz
- 1 TI Kümmel; gemahlen
- 1 TI Koriander
- 2 TI Thymian
- 2 TI Majoran
- 2 El Petersilie; fein gehackt
- Pfeffer; frisch gemahlen
- 200 ml Saure Sahne

Viereckige Auflaufform einfetten. Backofen auf 200 Grad vorheizen.

Kartoffeln waschen, schälen und in dünne Scheiben hobeln. Knoblauch schälen und fein hacken.

Die Hälfte der Kartoffeln in der Form verteilen, die Hälfte des Knoblauchs drüberstreuen, mit Salz, Pfeffer und etwas geriebenem Käse bestreuen. Sahne (süß) mit Milch verquirlen. Rest Kartoffelscheiben, Knoblauch, Salz und Pfeffer in Form geben, Sahne und Milch darüber gießen, mit etwas Käse bestreuen.

Gratin etwa 30 Minuten auf dem Rost im Backofen (Umluft 190 Grad) backen.

Inzwischen für die Kruste den Roggenschrot mit dem Kümmel und Koriander mischen. Das Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und den Schrot darin unter ständigem Rühren 1-2 Minuten anbraten. Die Pfanne vom Herd nehmen und die Schrotmischung etwas abkühlen lassen. Den restlichen Käse, Petersilie, Thymian u. den Majoran unter den Schrot mischen. Alles mit der sauren Sahne verrühren.

Das Kartoffelgratin nach etwa 30 Minuten aus Ofen nehmen, die Schrot-Kräuter-Mischung gleichmäßig verteilen. Das Gratin in weitem 15-20 Minuten fertig backen, bis die Kruste goldbraun ist. Prüfen, ob die Kartoffelscheiben weich sind, sonst ein paar Minuten weiterbacken.

Kartoffelschnitze und Knöpfe

1 Ei

Nudelteig-----

300 g Weizenmehl
1 TI ; Salz
1 Ei
100 ml ; heißes Wasser

Kartoffeln-----

1 kg Kartoffeln; nicht zu feste
- Sorte wählen
1 TI Salz

Nudeln-----

1 TI Salz
2 Ei Öl
; Wasser

Geschmalzte Zwiebeln-----

4 mittl. Zwiebeln
Öl

Nudelteig

Aus obigen Zutaten einen Nudelteig herstellen. Er sollte weich, aber gerade nicht mehr klebrig sein. Teig ca. 15 Minuten ruhen lassen.

Kartoffeln

Währenddessen Kartoffeln schälen und würfeln. Kartoffeln in Salzwasser in einem großen Topf mehlig kochen.

Nudeln

Einen großen Topf Wasser mit Salz und Öl zum Kochen bringen. Teig flach ausrollen und daraus ca 1x1 cm große Stücke schneiden. Die Teigstücke einzeln (sonst kleben sie aneinander) in das sprudelnde Wasser geben. Wenn alle Nudeln im Wasser sind, Herd auf 1/2 Leistung zurückschalten und Nudeln ca. 7 Minuten ziehen lassen.

Geschmalzte Zwiebeln

Zwiebeln schälen und rädeln. In einer Pfanne mit etwas Öl solange rösten, bis die Flüssigkeit aus den Zwiebeln verdampft ist. Darauf achten, dass sie nicht anbrennen.

Zum Schluss Kartoffeln und Nudeln abseihen und mit den geschmelzten Zwiebeln vermengen. Eventuell mit etwas Salz abschmecken.

Kartoffelschnitze und Knöpfe sind bei uns die bevorzugte Beilage zu vegetarischen Würstchen. Man kann es aber auch so essen.

Linsen-Haferflocken-Bratlinge

4 Portionen

200 g ungeschälte Linsen
3/4 l Wasser
1 TL getrockneter Thymian
1 Stück unbehandelte
; Zitronenschale
2 Zwiebeln
1 Knoblauchzehe
1/8 l Öl
150 g feine Haferflocken
5 El Haselnussmus
1 Zitrone (Saft davon)

2 El Apfeldicksaft
2 TI Basilikum, gehackt
1 Prise gem. Piment
2 TI Salz
2 El gehackte Petersilie

Die Linsen waschen, mit 3/4 l Wasser, dem Thymian und der Zitronenschale zum Kochen bringe und in etwa 45 Minuten sehr weich kochen. Wenn nötig, während des Kochens noch etwas heißes Wasser nachfüllen. Inzwischen die Zwiebeln und die Knoblauchzehe schälen, in sehr kleine Würfel schneiden und in 2 EL Öl glasig braten. Die Zitronenschale aus den gegarten Linsen entfernen. Die gebratenen Zwiebeln mit dem Knoblauch und die Haferflocken zufügen. Bei schwacher Hitze nach und nach das Nussmus unterrühren. Wenn die Masse zu fest ist, noch etwas heißes Wasser zugeben.

Den Linsenteig mit dem Zitronensaft, dem Apfeldicksaft, dem Basilikum, dem Piment und dem Salz würzen, vom Herd nehmen und 30 Minuten stehen lassen. Die Petersilie unterrühren. Mit nassen Händen flache, 6-8 cm große Frikadellen aus dem Linsenteig formen und diese im restlichen Öl 15-20 Minuten knusprig Braun braten. Dabei zweimal wenden.

Möhrensalat mit Dinkel und Äpfel

500 g Möhren
2 Äpfel
1 Zitrone
150 g Dinkel

FÜR DIE SOßE-----

1 Zitrone, Saft davon
2 TI Honig
150 g Joghurt
1/2 TI Pfeffer, weiß
4 El Öl
Petersilie

Die Dinkel-Körner über Nacht einweichen und ca. 20 Minuten Weich kochen. In der Zwischenzeit die Möhren putzen, in Scheiben schneiden und ca. 10 Minuten garen. Dann die zerkleinerten Äpfeln und den Zitronensaft hinzugeben.

Für die Soße Zutaten miteinander verrühren, über den Salat geben und gut durchziehen lassen. Mit Petersilie bestreuen.

Dinkel ist leicht bekömmlich, sehr Eiweißreich, magenfreundlich und

macht - laut Hildegard von Bingen - froh und heiter.

Pizza mit Gerstenflocken

50 g Gerstenflocken
200 g Weizenmehl (Type 1050)
1/2 Würfel Hefe
1 TI Honig
1 EI Olivenöl
Vollmeersalz
3 Bund glatte Petersilie
1 Bund Thymian
1 TI Rosmarinnadeln
100 g Gerstenflocken
300 g Mozzarellakäse
200 ml Crème fraîche
1 Knoblauchzehe
Vollmeersalz
Pfeffer
4 Tomaten
1 Bund Basilikum

Die Gerstenflocken für den Teig mit 1/8 l heißem Wasser begießen. Abgekühlt mit Mehl, Hefe, Honig und 1/8 l lauwarmem Wasser verkneten und 20 Minuten gehen lassen. Inzwischen die Kräuter fein hacken. Die Gerstenflocken für den Belag mit 1/8 l Wasser aufkochen und abkühlen lassen. Mozzarella fein würfeln. Mit Kräutern, ausgequollenen Flocken, Crème fraîche, durchgepresstem Knoblauch, Salz und Pfeffer mischen. Den Teig auf einem gefetteten Backblech ausrollen und mit dem Belag bestreichen. Mit Tomatenscheiben belegen. Das Blech in den Backofen einschieben und backen. Mit Basilikumblättern garniert servieren.

: : Backzeit
: : ca. 30 Minuten
: : Backen
: : Stufe 3 (200° C)
: : Vorbereitungszeit
: : ca. 30 Minuten

Quarkknödel mit Erdbeeren

2 Ei

Portion/en: 4

7 Ei Butter
250 g Speisequark
2 Eier
140 g Mehl
1/2 Unbehandelte Zitrone; die abgeriebene Schale davon
1 Prise Salz
1 Pk. Vanillezucker
250 g Tk-Erdbeeren

Die Butter in einer Schüssel schaumig rühren. Abwechselnd Quark, Eier, Mehl unterrühren. Zitronenschalenabrieb, Salz und Vanillezucker hinzufügen und das Ganze durchmischen.

Den Teig mit einem Tuch bedecken und für 4 Stunden kühl stellen.

Aus der Masse kleine Knödel formen und in jeden Knödel eine Einbuchtung drücken. In die Einbuchtung jeweils eine gefrorene Erdbeere geben und den Knödel wieder verschließen.

Reichlich Salzwasser zum Kochen bringen. Die Knödel hineingeben und etwa 2 Min. kochen lassen. Dann die Hitze reduzieren und die Knödel nochmals etwa 6 Min. gar ziehen lassen.

Roggen-Kartoffel-Auflauf mit Dill-Sahne 4 ei

100 g Roggen
150 g Zwiebeln
40 g Butter
4 Eier
200 g Creme Fraiche
750 g Kartoffeln
; Vollmeersalz
; Pfeffer aus der Mühle
Dill; zum Garnieren

Roggen über Nacht in kaltem Wasser einweichen. Am nächsten Tag im Einweichwasser zugedeckt in ca. 1 ½ Stunden garen, dann ausquellen lassen. Die Zwiebeln pellen und würfeln. In der Butter glasig dünsten, dann den Roggen unterrühren. Zugedeckt 10 Minuten dünsten lassen. Die Eier mit der Hälfte der Creme fraiche verrühren. Die Kartoffeln waschen, schälen und wieder waschen. Dann auf einer groben Raffel direkt in die Eiermischung hineinraffeln, sofort gut durchmischen, damit sie sich nicht verfärben. Die Masse kräftig mit Salz und Pfeffer würzen. Eine flache,

feuerfeste Form mit Butter ausfetten. Nacheinander Kartoffelmasse, Roggen und wieder Kartoffelmasse einschichten. Auflauf auf der mittleren Einschubleiste bei 200 Grad in etwa 1 Stunde goldbraun backen. Die restliche Creme fraiche mit Dill garnieren und extra dazu servieren. Tipp: Dazu passen gut Rote Bete.

Roggentortillas mit Quarksauce

2 Ei

250 g Magerquark
1/4 l Milch
; Vollmeersalz
1 Bund Schnittlauch
40 g Weizen; (fein gemahlen)
2 Eier
60 g Butter
1 Rote Paprikaschote
2 Schalotten
1 Knoblauchzehe
4 Ei Roggenkeimlinge
2 Thymianzweige
1 Prise Cayennepfeffer
2 Ei Olivenöl

Schnittlauch in Röllchen schneiden. Quark mit der Hälfte der Milch verrühren, mit Salz und der Hälfte der Schnittlauchröllchen würzen, kühl stellen. Weizenmehl mit der restlichen Milch verrühren, 20 Minuten quellen lassen. Ein Drittel der Butter zerlassen und zusammen mit den Eiern unterrühren. Paprika, Schalotten und Knoblauch putzen und fein würfeln. Im zweiten Drittel der Butter andünsten, Roggenkeimlinge zufügen und mit andünsten. (Einige Paprikawürfel und Keimlinge zum Garnieren zurücklassen!) Angedünstetes Gemüse unter den Pfannkuchenteig mischen, mit Salz, Thymianblättern und Cayennepfeffer würzen. Restliche Butter und Öl in zwei großen Pfannen erhitzen. 8 bis 12 kleine Tortillas darin jeweils pro Seite 3 Minuten backen. Mit der Quarksauce anrichten und die restlichen Schnittlauchröllchen, Paprikawürfel und Keimlinge darüber streuen.

Rustikale Gerstenpfanne

Servings: 1

5 El Gerste
1 sm Zwiebel
1 Knoblauchzehe
1 TI Olivenöl
1/2 Bd. Suppengrün
1/2 sm Zucchini
4 Champignons
1/2 Tasse Gemüsebrühe
Jodsalz
; Pfeffer
Kräuter der Provence
1/2 Bd. Petersilie
1/2 Bd. Dill
2 El Edamer; gerieben

Die Gerste in ca. einem Drittel der Brühe weichkochen.

Zwiebel und Knoblauch hacken, in dem Öl andünsten. Suppengrün würfeln, Zucchini scheibeln und Champignons vierteln. Alles mitdünsten. Mit der Brühe ablöschen.

Die Gerste dazugeben, mit Salz, Pfeffer und getrockneten Kräutern abschmecken. Petersilie und Dill hacken und unterziehen. Den Käse drüberstreuen.

Tortillas aus Weizenmehl Flour Tortillas (

2 c Weizenmehl
1 TI ; Salz
1 TI Backpulver
1 El Schmalz oder Butterschmalz
1/2 c ; Warmes Wasser; evtl. mehr

In einer Schüssel Mehl, Salz, Backpulver zusammenmischen. Dann das Fett einarbeiten bis das Mehl die Beschaffenheit von Grieß hat. Nun das Wasser einarbeiten bis sich der Teig zu einem Ball formt. Zunächst eine halbe Tasse und nach Bedarf aber ganz vorsichtig etwas mehr. Der Teig sollte nicht kleben.

Teig in Portionen aufteilen und gleich große Bällchen formen. Diese

dann zu einer Tortilla von ca. 15 cm Durchmesser ausrollen.

In einer Pfanne ohne Fett auf jeder Seite für 1 1/2 Minuten backen, bis sie leicht gebräunt sind.

Überbackene Grünkernbratlinge

- 1 Pk. Grünkernbratlinge (200 - g)
- 1 Zwiebel
- 1 (-2) Köpfe Radicchio,
- etwa 300 g
- 6 El Öl
- 3 El Essig
- Salz
- Pfeffer
- 1 Spur Zucker
- 1 Bd. Schnittlauch
- 2 lg Äpfel
- 4 Scheibe Mittelalter Gouda a 100 g

Die Bratlingmasse mit Wasser und gehackter Zwiebel nach Packungsanweisung anrühren und quellen lassen. Radicchio putzen waschen. Die Blätter in mundgerechte Stücke zupfen. Eine Marinade aus 2 El. Öl, Essig, Salz, Pfeffer und Zucker bereitstellen. Dann den Schnittlauch waschen und in feine Röllchen schneiden. Elektroofen auf 225 Grad C vorheizen.

Äpfel schälen, in 8 Ringe schneiden, die Kerngehäuse vorsichtig herauslösen. Aus dem Teig 8 Bratlinge formen. In einer großen Pfanne im heißen Öl von beiden Seiten ausbacken, auf ein Blech legen. Im übrigen Pfannenfett die Apfelscheiben kurz anbraten, dann auf die Bratlinge verteilen. Mit je einer halben Käsescheibe abdecken. 5 min. im Ofen überbacken (Gas: Stufe 4).

Den Salat in der Marinade wenden, mit Schnittlauch bestreuen und zu den Bratlingen servieren.

Weizenbratschnitten im Eimantel mit Käsesoße 2 Ei

2 Portionen

- 1 Paket Bandnudeln grün
- 100 g Cheddar
- 5 Möhren
- 1 Mangold
- 2 Süßkartoffeln
- 1 Paket Weizenbratschnitten
- 1 Zwiebel, rot
- 2 Eier
- 1 Brühwürfel
- Mehl
- Salz
- Pfeffer
- Weißwein
- Sahne

Zubereitung: Die Weizenbratschnitten durch eine Masse aus zwei Eiern und Mehl ziehen, in Olivenöl anbraten, würzen, mit etwas geriebenem Cheddar bestreuen und im Ofen gratinieren. Die Bandnudeln in Salzwasser und Olivenöl al dente kochen, kurz Ende der Garzeit die geschnittenen Mangoldstreifen dazugeben und abgießen. Für die Soße die Zwiebelwürfel in Olivenöl anschwitzen, mit Weißwein, Sahne und einer Ecke Brühwürfel ablöschen, den übrigen geriebenen Cheddar einrühren und über die Mangold-Nudeln nappieren. Die Möhren tournieren, im Salzwasserbad garen und in einer Butterflocke, Salz und Pfeffer nachschwenken. Die geschälten Süßkartoffeln in dünne Scheiben hobeln, im tiefen Fett ausbacken und salzen.

Wirsingrouladen mit Grünkernfüllung

- 75 g Zwiebeln
- 200 g Möhren
- 150 g rote Paprikaschoten
- 20 g Butterschmalz
- 200 g Grünkernschrot; Reformhaus
- 800 ml Gemüsefond
- 2 El Sumachpulver; gestrichen
- 1 unbehandelte Zitrone; davon
 - abgeriebene Schale und
- 2 El ; Saft
- ; Salz
- weißer Pfeffer f.a.d.M.

1 Wirsing a 1500 g
500 g Kartoffeln; vorwiegend
- festkochende
1 Tl Kümmel
3 Thymianzweige
2 Bund Frühlingszwiebeln
3 Ei Öl
75 g Butter; eiskalte in- kleinen Stücken

Zwiebeln pellen und sehr fein würfeln. Möhren schälen, Paprika entkernen, beides in sehr feine Streifen schneiden. Die Hälfte des Butterschmalzes in einem schweren Topf erhitzen. Zwiebeln darin bei mittlerer Hitze kurz dünsten, Grünkernschrot dazugeben, kurz andünsten. 550 ml Gemüsefond angießen, bei niedriger Hitze 40 Minuten ausquellen lassen. 3 Minuten vor Ende der Garzeit Paprika und Möhren unterheben. Zitronenschale abreiben, Saft auspressen. Schale, Saft und Sumach zum Grünkern geben, salzen, pfeffern, auf einem Blech auskühlen lassen.

Vom Wirsing die äußersten Blätter entfernen. Dann 6 weitere Blätter abnehmen, in gesalzenem Wasser 1 Minute blanchieren, sofort in Eiswasser abschrecken. Gut abtropfen lassen, auf Küchentüchern ausbreiten, die harten Mittelrippen ausschneiden. Füllung auf die Blätter verteilen, fest aufrollen, dabei die Seiten einschlagen. Mit Küchengarn umbinden. Die Kartoffeln gründlich waschen und in Achtel schneiden.

Restliches Schmalz in einer ofenfesten Pfanne erhitzen. Die Rouladen darin bei mittlerer Hitze auf jeder Seite 2 Minuten anraten, herausnehmen. Kartoffeln im Bratfett unter Schwenken 8 Minuten braten. Kümmel, Thymian und restlichen Fond dazugeben. Rouladen auf die Kartoffeln setzen, im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad 35-40 Minuten auf der 2. Schiene von unten garen.

Frühlingszwiebeln putzen, in 12 cm lange Stücke schneiden und im Öl bei starker Hitze 1 Minute anbraten. Salzen und pfeffern. Zwiebeln mit Rouladen und Kartoffeln auf Tellern anrichten. Den Schmorfond mit der Butter aufschlagen und darüber gießen.

: Zubereitungszeit: 100 Minuten

: Pro Portion: 7 g E, 15 g F, 39 g KH = 326 kcal (1365 kJ)

Zucchini-Frikadellen

500 g Kleine Zucchini

100 g Weizenvollkornmehl
1 TL Kräutermeersalz
2 El Petersilie; gehackt
6 Knoblauchzehen; gepresst

Die Zucchini mit der Schale fein in eine große Schüssel raspeln, die restlichen Zutaten dazugeben und gut durchrühren, bis alles gebunden ist. Ca. 5min quellen lassen.

Öl mäßig erhitzen und den Teig in kleinen Portionen ausbacken. Der Teig ist ziemlich nass, deshalb beim Wenden Vorsicht!

Dazu passt grüner Salat oder Buttergemüse.

Anm.: Wenn der Teig zu weich wird, kannst man noch ein in Milch eingeweichtes, ausgedrücktes Vollkornbrötchen zufügen, die Frikadellen schmecken dann lockerer. Man kann sie auch panieren oder in Sesamsaat wälzen, verbessert alles noch den Geschmack.

Zwiebelkuchenteig

1 Ei

125 g Mondamin
250 g Mehl
1 Ei
4 El Wein
Salz
200 g Margarine

Mondamin + Mehl auf ein Backblech sieben. In die Mitte eine Vertiefung drücken, Ei und Wein hinzugeben, Salz dazu, Margarine in Flöckchen darüber verteilen. Teig daraus kneten, 1/2 Std. ruhen lassen. Teig ausrollen und aufs Backblech legen.

Sind gesammelte Rezepte, teils noch nicht getestet.

zusammen gestellt 23.11.2004, www.hans-joachim60.de