

Ostern

Index

Brot	5	Osterhasen.....	64
diverses.....	31	Osterküken	88
Gugelhupf und Kastenform.....	36	Osterlamm	98
Kranz	13	Osternester	118
Muffins	43	Torten	124
Ostereier	57	Zöpfe.....	16
Ostergebäck diverses.	48		

Inhaltsverzeichnis

Ostern	1
Index	1
Inhaltsverzeichnis	1
Brot.....	5
Böhmisches Osterbrot	5
Hasenbrötchen	6
Hermann Osterbrot von Herbert	7
Milka Osterbrot.....	7
Osterbrot	8
Osterbrot nach Russischer Art	9
Osterhasen-Brötchen.....	10
Paaschbrod	11
Süßes Portugiesisches Osterbrot	12
Kranz.....	13
Osterkranz.....	13
Osterkranz.....	14
Osterkranz mit Mandeln und Sesam	15
Zöpfe.....	16
Angie's Osterzopf aus Quark - Hefeteig.....	16
Früchte-Hefezopf	17
Gefüllter Osterzopf.....	18
Griechischer Osterzopf.....	20
Hefe - Quark - Osterzopf	21
Österlicher Mandelzopf	22
Osterpalme	23
Osterwecken	24
Osterzopf.....	25
Osterzopf.....	26
Osterzopf II	26
Osterzopf mit Aprikosen	28

Osterzopf à la Bienenstich.....	29
Süßer Oster-Zopf.....	30
diverses.....	31
Biskuitrolle mit Osterhasen.....	31
Lustige Amerikaner.....	32
Mini-Broiche als Mitbringsel.....	33
Schoko-Nuss-Schnitten mit Vanille-Sahne.....	34
Schwäbischer Gründonnerstags - Kuchen.....	35
Gugelhupf und Kastenform.....	36
Eierlikör-Gugelhupf.....	36
Hasendirektorium.....	37
Kärntner Reindling:.....	39
Meister Lampes Gugelhupf.....	40
Oster-Schokoladenkuchen.....	41
Ostergugelhupf mit Eierlikör.....	42
Muffins.....	43
Ostereier Muffins.....	43
Ostermuffeins.....	44
Ostermuffins.....	45
Saftige Rübli-Muffins.....	46
Süße Möhrenmuffeins.....	47
Zubereitung:.....	48
Ostergebäck diverses.....	48
Bunte Ostereier Kekse.....	48
Frühlingsbaum.....	49
Kleine Oster - Enten.....	50
Osterbinsen.....	51
Osterkorb aus Hefeteig:.....	52
Osterpinze.....	53
Ostertaube.....	54
Schokoladen-Igel.....	55
Süße Lämmchen Kekse.....	56
Ostereier.....	57
Amerikaner-Eier.....	57
Biskuитеier.....	58
Gebackene Schoko-Eier.....	59
Gefüllte Ostereier.....	60
Krokant-Ostereier.....	61
Pasteten-Eier.....	62
Süße Osterei-Parade.....	62
Überraschungs-Eier.....	63
Osterhasen.....	64
Biskuithasen.....	64
Osterhasen zum Frühstück.....	65
Süße Osterhasen.....	66
Der Hefe-Hase.....	66
Osterwichteln.....	67
Froher Osterbote.....	68

Frühstücks-Osterhase.....	69
Gebackener Osterhase.....	70
Gefüllte Mohnhasen.....	71
Häschen im Tontopf	73
Knusperhäschen	74
Knusperhasen	75
Lustige Osterhasen	75
Mümmelmann	76
Osterhase	77
Osterhase	79
Osterhase	80
Osterhasen	81
Osterhasen aus Vollkornmehl	82
Süße Häschen-Amerikaner	83
Süße Hefe-Hasen	84
süße Osterhäschen.....	85
Süße Quarkhäschen	86
Süßer Osterhase mit Fliege	87
Osterküken.....	88
Familie Huhn & Co	88
Farbenfrohe Küken.....	89
Glucken und Küken	90
Küken im Tontopf	91
Marzipan-Küken.....	92
Niedliche Marzipan-Küken	93
Orangenküken.....	94
Osterküken	95
Osterküken im Mandelkleid	96
Süße Brandteig-Küken.....	97
Osterlamm	98
Biskuit-Lämmchen	98
Eierlikör-Lämmchen	99
Knusprige Osterlämmchen	100
Kokosnuss-Lämmchen	101
Lämmchen auf der Wiese.....	101
Leckere Osterlämmchen	103
Original Osterlamm Rezept	104
Für den Rührteig:	104
Oster-Lämmchen	106
Osterlamm.....	107
Osterlamm.....	108
Osterlamm.....	109
Osterlamm.....	110
OSTERLAMM - gerührter Mürbteig.....	110
Osterlamm und Osterhase	111
Osterlamm und Osterhase	112
Osterlamm-Kuchen:	113
Osterlämmer	114

Osterlämmer	115
Schoko-Osterlamm	116
Süße Lämmchen-Kekse	117
Osternester	118
Brandteignester mit Häschen.....	118
Bunte Osternester.....	119
Bunte Osternester.....	120
Osternester.....	121
Osternester.....	121
Schokoladennester.....	122
Süße Osternester.....	122
Vanille Ostern Nest	123
Torten	124
Chiara's Ostertorte.....	124
Österliche Eierlikörtorte, nicht zu üppig	125
Aprikosen-Joghurt-Torte	126
Berner Osterfladen.....	127
Chocolate-Cinnamon Babka.....	128
Eierlikör-Flockentorte	130
Eierlikör-Kirsch-Torte	131
Feinherbe Schoko Osterei Torte	132
Festive Easter Chocolate Cake	133
Haferflocken-Osterkuchen.....	134
Himbeer-Mascarpone-Torte	135
Himbeer-Pfirsich-Torte	136
Käsesahne-Torte mit Himbeermark	137
Käsetorte mit Sahne und Früchten.....	138
Kirsch-Wähe mit Schmandguß.....	140
Leipziger Osterfladen.....	140
Malteser Osterkuchen.....	142
Marmorierte Mango-Joghurt-Torte.....	143
Marzipan-Krokant-Ostertorte.....	144
Mascarpone Torte	145
Mascarpone- Torte mit Früchten	146
Mascarpone-Torte mit Kirschen.....	147
Mensch-ärgere-dich-nicht-Torte.....	148
Nougattorte	151
Orangen-Nuss-Torte.....	152
Oster-Nuss-Eierlikörtorte	153
Oster-Zupfkuchen	155
Osterei-Torte mit Trüffelsahne.....	157
Osterfladen	158
Ostertorte	159
Ostertorte	160
Ostertorte	161
Ostertorte aus Kompanien	162
Ostertorte mit Orangencreme.....	163
Ostertorte mit Vanillecreme	164

Osterwiese.....	165
Pfirsich-Eierlikör-Torte.....	167
Pfirsich-Joghurt-Torte mit Himbeeren.....	168
Pfirsich-Kirsch-Kuchen mit Rahmguss.....	169
Philadelphia-Pfirsich-Torte.....	170
Quarktarte mit Amarenakirschen.....	171
ROCHER Osternest.....	172
Rüblitorte.....	173
Russische Ostertorte.....	174
Sahnige Himmelstorte.....	176
Schoko-Nuss-Schnitten mit Vanille-Sahne.....	177
Schwarzwälder Kirsch-Pastete.....	178
Spiegelei-Schnitten mit Aprikosen.....	179
Traumhafte Ostertorte.....	180
Zitronen-Frischkäse-Falter.....	181
Zitronen-Mousse-Torte.....	182
Es sind gesammelte Rezepte, teils noch nicht probiert.....	183

Brot

Böhmisches Osterbrot

Zutaten:

60 g Hefe

140 g Zucker

knapp 1/4 l lauwarme Milch

1 kg Weizenmehl

210 g Butter

2 Eigelb

1 Prise Salz

Etwas abgeriebene Schale von 1 Zitrone

200 g Rosinen

10 g Zitronat

100 g Gehackte Mandeln

1 Eigelb zum Bestreichen

Butter zum Einfetten

Zubereitung:

Die Hefe zerbröckeln, mit etwas Zucker und etwas lauwarmen Milch verrühren. Das Mehl in eine Schüssel sieben. In der Mitte eine Vertiefung machen, die Hefe hineingießen und mit etwas Mehl verrühren. Den Vorteig zugedeckt an einem warmen Ort 15 Minuten gehen lassen. Dann Butter, Eigelbe und den verbliebenen Zucker

schaumig rühren und unter das gegangene Hefestück mischen. Die restliche Milch, Salz sowie die abgeriebene Zitronenschale dazugeben und den Teig so lange gut durchschlagen, bis er sich von der Schüssel löst. Darauf die in Mehl gewälzten Rosinen, das feingeschnittene Zitronat und die gehackten Mandeln in den Teig verarbeiten. Hieraus einen runden Laib formen und zugedeckt an einem warmen Ort etwa 30 Minuten gehen lassen. Das Eigelb in einer Tasse verquirlen, das Brot damit bestreichen und mit einem Messer kreuzförmig oben einschneiden. Den Laib auf ein gefettetes Backblech setzen und im vorgeheizten Ofen backen.
Backzeit: Bei 200 °C etwa 50 Minuten

Hasenbrötchen

Von Marion Gnedt

Bei diesen niedlichen Hasenköpfen geraten sogar Kinder ins Schwärmen. Dabei ist die Zubereitung ganz leicht und gelingt sicher.

Es gibt einige Dinge die untrennbar mit Ostern verbunden sind. Osterhasen zum Beispiel. Oder das Hefegebäck am Frühstückstisch. Hier haben Sie beides perfekt kombiniert und Ihre Kinder werden begeistert sein.

Zutaten (für 16 Stück):

500 g Mehl
21 g Hefe
300 ml warme Milch
100 g Zucker
50 g Butter
Salz
1 Eigelb (Klasse M)
3-4 El Sahne
Rosinen
Mandelstifte

Zubereitung:

Die Hefe in 4 El warmer Milch auflösen und mit einem TL Zucker verrühren und mit etwas Mehl vermengen. Zugedeckt an einem warmen Ort etwa 20 Minuten gehen lassen. Den Teig in 16 Stücke teilen, zu Kugeln formen und flach drücken. Mit einem Messer bis zur Hälfte einschneiden und einen Hasenkopf mit Ohren formen. Das Eigelb mit der Sahne verquirlen und die Brötchen damit bestreichen. Für die Gesichter je 3 Rosinen als Augen und Mund sowie zwei Mandelstifte als Zähne eindrücken. Im heißen Ofen bei 175 Grad circa 15 Minuten backen.

Pro Portion: 190 kcal
Zubereitungszeit: 30 Minuten

Hermann Osterbrot von Herbert

350 g Weizenmehl
50 g Zucker
1 Pck. Vanillin-Zucker
1 Pck. Trockenhefe
1 Ei
100 g weiche Butter
100 ml Milch
1 Tasse Hermann-Teig
1 Tasse Rosinen
30 g Sukkade

Zum Bestreichen: 1 Eigelb und Hagelzucker

Für den Teig Mehl mit Hefe vermischen. Zucker, VZ, Ei, Butter, Milch sowie Hermann hinzufügen und alles zu einem Teig verarbeiten. Rosinen und Sukkade unterkneten. Den zugedeckten Teig an einen warmen Ort stellen bis er sich sichtbar vergrößert hat. Danach in eine Kastenform geben und nochmals kurz gehen lassen, dann mit Eigelb bestreichen und mit Hagelzucker bestreuen.

Backzeit etwa 50 Minuten bei 180° C.

Dieses Brot lässt sich auch sehr gut im Brotbackautomaten backen. Ich gebe alle Zutaten zusammen in den Brotbackautomaten und backe es wie Weizenbrot.
Lecker !!!

Milka Osterbrot

Für den Teig:

500 g Mehl
1 Pk. Trockenhefe
2 Eier
1 Prise Salz
125 g Butter

1 Tafel (100 g) Milka Weiße Schokolade
150 ml Milch

Für die Füllung:

150 g getrocknete Aprikosen
2 Tafeln (à 100 g) Milka Weiße Schokolade
50 g Pistazien, gehackt

In einer größeren Schüssel Mehl mit Trockenhefe mischen, die Eier und das Salz hinzufügen. Butter auf dem Herd vorsichtig zum Schmelzen bringen, die in Stücke gebrochene Milka Weiße Schokolade unter Rühren darin schmelzen. Kalte Milch hineinrühren und das Ganze zu den übrigen Zutaten in die Schüssel gießen. Alles mit den Knethaken des Handrührers vermengen, anschließend mit den Händen weiter kneten, bis ein glatter, elastischer Teig entstanden ist. Die Schüssel mit einem Tuch abdecken und den Teig an einem warmen Ort ca. 1 Stunde gehen lassen.

Aprikosen klein schneiden. Milka Weiße Schokolade mit einem Messer zerkleinern. Beides mit den Pistazien vermischen. Hefeteig noch einmal gut durchkneten, zu einem Rechteck (ca. 30 x 60 cm) ausrollen und mit der Füllung belegen, dabei die Ränder (ca. 2 cm) aussparen. Den Hefeteig von der breiten Seite her aufrollen, alles etwas andrücken und von der Mitte aus beide Seitenwürste einmal überkreuzen und die Enden vorne ineinander stecken. 35 bis 40 Minuten bei 180 °C backen.

Osterbrot

Zutaten

560 g Mehl
30 g Hefe
120 g Zucker
180 ml Milch
220 g Butter
2 Eier
1/2 Zitronenschale, gerieben
1/2 Orangenschale, gerieben
1 Kapsel Safran
100 g Rosinen
125 g Butter
1 Eigelb; zum Bestreichen

Zubereitung

Das Osterbrot schmeckt als kleine Vorspeise oder als Dessert mit einem Kaffee. Das Urrezept stammt von Hans Winkler aus Tantris.

Zubereitung Das Mehl in eine vorgewärmte Schüssel geben. Die Hefe zerbröckeln, mit etwas Zucker und lauwarmer Milch verrühren, so dass ein Vorteig entsteht. Mit etwas Mehl bestäuben, zudecken, an einem warmen Ort aufgehen lassen.

Nach ca. 20 Min. werden die lauwarmer, flüssige Butter, der restl. Zucker, die Eier, der Abrieb von Orangen- und Zitronenschale, die Prise Salz und Safran zugegeben.

Den Teig so lange schlagen, bis er fest ist und sich von der Schüssel löst. Die Rosinen unterheben, den Teig zudecken und bis zur doppelten Höhe aufgehen lassen.

Den Teig wieder schlagen, ca. 10 runde Kugeln formen, auf ein bebuttertes und bemehltes Backblech setzen und nochmals ca. 15 Min. aufgehen lassen.

Anschließend mit Eigelb bestreichen und bei mittlerer Hitze (ca. 180-200 C) 20-25 Minuten goldgelb backen.

Osterbrot nach Russischer Art

Menge: 1 Topf(*)

100 g Butter
250 g Weißmehl
15 g Hefe
60 g Zucker
100 ml Milch
1 Prise Salz
1 Briefchen Safranpulver
4 Eigelb
2 Essl. Rum
40 g Sultaninen
30 g Orangeat; gewürfelt
30 g Zitronat ;gewürfelt
30 g Mandeln; gehackt
1 Essl. Mehl

60 g Puderzucker
1/2 Essl. Wasser
1 Essl. Zitronensaft
1 Essl. Kandierte Früchte feingewürfelt

Erfasst von Rene Gagnaux

(*) für 1 Blumentopf von 15 cm Höhe.

Die Butter weich werden lassen.

Das Mehl in eine Schüssel sieben und in die Mitte eine Mulde drücken.

In diese die Hefe bröckeln und mit 1/5 vom Zucker bestreuen. Die Milch erwärmen und zur Hefe geben, diese darin auflösen und etwas Mehl untermischen. Den Vorteig dünn mit Mehl bestäuben und zugedeckt ca. 15 Minuten gehen lassen.

Die weiche Butter zusammen mit dem restlichen Zucker und dem Safran schaumig rühren. Ein Eigelb nach dem anderen untermischen. Diese Mischung und den Rum zum Vorteig geben. Zusammen mit dem restlichen Mehl zu einem weichen und glatten Teig verarbeiten und schlagen, bis er Blasen wirft. Mit einem Tuch zudecken und etwa 20 Minuten gehen lassen.

Die Sultaninen, das Orangeat, das Zitronat, die Mandeln und das Mehl mischen. Unter den aufgegangenen Hefeteig arbeiten und diesen nochmals 20 Minuten gehen lassen.

Den Blumentopf mit Butter ausstreichen und mit Mehl ausstäuben. Den Boden mit einem rund ausgeschnittenen Stück Backtrennpapier belegen. Den Teig einfüllen und zugedeckt gehen lassen, bis sich das Volumen in etwa verdoppelt hat.

Im vorgeheizten Ofen bei 220 Grad ca. 10 Minuten anbacken und bei 180 Grad 25 bis 30 Minuten weiterbacken.

Nach dem Backen 30 Minuten stehen lassen, aus der Form nehmen und das Papier entfernen.

Den Puderzucker zusammen mit dem Wasser und dem Zitronensaft glatt rühren. Den Kulitsch damit bestreichen und mit den kandierten Früchten bestreuen.

Osterhasen-Brötchen

Für 8 Stück:

250 g Mehl

1/2 Pck. Trockenhefe

25 g Zucker

1 Prise Salz

1 Pck. Vanillinzucker

50 g Butter

100 ml Milch

1 Ei, 1 Eigelb

75 g Rosinen

16 Mandeln mit Haut

1 Ei Schlagsahne
30 g Puderzucker
1 TL Zitronensaft
Puderzucker zum Bestäuben

Mehl mit Hefe, Zucker, Salz und Vanillinzucker mischen. Butter in einem Topf schmelzen, Milch zugießen und lauwarm erhitzen. Zusammen mit dem Ei zum Mehl-Hefe-Gemisch geben und mit den Knethacken ca. 5 Minuten zu einem glatten Teig verkneten. Zum Schluss 50 g Rosinen zufügen und unterkneten. Teig zugedeckt an einem warmen Ort ca. 1 Stunde gehen lassen. Teig nochmals durchkneten und zu einer ca. 30 cm langen Rolle formen. Rolle in 8 ca. 2,5 cm dicke Scheiben schneiden und zu Kugeln formen. Auf ein Backblech setzen. Aus dem restlichen Teig 16 Ohren formen. Jeweils zwei Ohren an die Teigkugeln setzen, fest andrücken und mit zwei Mandeln belegen. Übrige Rosinen als Augen und Nase in die Teigkugel drücken. Nochmals ca. 30 Minuten an einem warmen Ort gehen lassen. Eigelb mit Sahne verrühren. Den Teig damit betreiben. Häschen im Ofen bei 175 °C ca. 15 Minuten backen und auskühlen lassen. Puderzucker und Zitronensaft zu einem glatten Guss verrühren. In einen Gefrierbeutel füllen und eine kleine Ecke abschneiden. Die Osterhasen damit verzieren "Mund und Schnurr-Haare am Näschen" und mit Puderzucker bestäuben.

Es war der Hit im Kindergarten.

LG
pebbles4

Paaschbrod
www.chefkoch.de

Paaschbrod

Alle Zutaten in eine Schüssel geben und gut durchkneten. Teig am warmen Ort aufgehen lassen und zu einem runden Brot formen. Nochmals aufgehen lassen und mit Eigelb bestreichen. Bei Mittelhitze backen. Garprobe machen!

Man kann die Zutaten auch halbieren, wenn man nur ein kleines Brot backen möchte.

Zubereitungszeit: 1 Std.
Schwierigkeitsgrad: normal
kJ/kcal p. P.: keine Angabe /
Zutaten für 1 Portionen:

2 kg Mehl, angewärmt
500 ml Milch, lauwarm
3 EL Zucker
8 Ei(er)
80 g Hefe, aufgelöst
1 kg Korinthen
1 Prise Salz
125 g Butter, zerlassen
1 EL Muskat, gerieben
10 g Zimt, gemahlen

Verfasser: Sonja

Süßes Portugiesisches Osterbrot

www.chefkoch.de

Die Zutaten der Reihe nach in den Brotbäcker geben. Das Programm für Weißbrot oder Süßes wählen, Bräunungsstufe: hell, Größe: Mittel bzw. 750 g.

Zubereitungszeit: 10 Minuten
Schwierigkeitsgrad: simpel
kJ/kcal p. P.: keine Angabe /
Zutaten für 750 Portionen:

3 Ei(er)
120 ml Milch
3 EL Butter
4.5 EL Zucker
TL Salz
7 Tropfen Buttervanille-Aroma
1 EL Zitrone(n) - Schale, abgerieben
TL Muskat, abgerieben
420 g Mehl, Typ 405
2.25 TL Hefe (Trockenhefe)

Verfasser: Imar

Kranz

Osterkranz

Zutaten für 1 Kranz 35 cm X:

Für den Hefeteig:

750 g Mehl

1 Würfel Hefe (42g)

100 g Zucker

1 Pack. Vanillezucker

375 ml + 2 EL Milch

2 Eier

100 g Zimmerwarme Butter

1 Prise Salz

1/2 Unbehandelte Zitrone; die abgeriebene Schale

75 g Zitronat oder Orangeat

50 g Rosinen

Evtl. Backpapier für das Blech

1 Eigelb

150 g Puderzucker

3-4 Essl. Zitronensaft

Zubereitungszeit: 1 Stunde

Backzeit: 35 Min

aus:

Backvergnügen wie noch nie

GU Kochen

Gräfe und Unzer Verlag, München 2002

ISBN: 3-7742-5626-8

9,95 (D)

-- Erfasst *RK18.04.2003 von mamje

1 Das Mehl in eine Schüssel sieben und in die Mitte eine Mulde drücken. Die Hefe hineinbröckeln, mit 1 TL Zucker, 3/8 l lauwarmen Milch und Mehl vom Rand zu einem Vorteig verrühren, bis sich die Hefe aufgelöst hat. Zugedeckt an einem warmen Ort 20 Min. gehen lassen. 2 Restlichen Zucker, Vanillezucker, Eier, Butter, das Salz und die Zitronenschale zum Teig geben. Mit den Knethaken des Handrührgerätes so lange schlagen, bis der Teig Blasen wirft und sich leicht vom Schüsselrand löst. Zugedeckt noch einmal etwa 45 Minuten gehen lassen. Das Zitronat oder Orangeat fein würfeln. Mit den Rosinen unter den gegangenen Teig kneten. 3 Den Teig auf bemehlter Arbeitsfläche gut durchkneten, zu einer Rolle formen, in 6 oder 7 gleiche Scheiben schneiden und jeweils zu einer 20 cm langen Rolle formen. 4 Den Backofen auf 200 ° vorheizen. Ein Backblech einfetten. Einen kleinen Metallring mit Öl bestreichen und in die

Blechmitte setzen. Die Teigstränge schneckenförmig einrollen und um den Ring setzen. Nochmals etwa 30 Minuten gehen lassen. 5 Eigelb mit Milch glatt rühren und den Kranz damit bestreichen. Den Osterkranz im Backofen (Mitte, Umluft 160 °C) 35 Min. backen. Herausnehmen und abkühlen lassen. Den Ring entfernen. Den Kranz auf eine Platte legen und gefärbte Eier in die Mitte geben.

Osterkranz

Für das Backblech:

etwas Fett
Backpapier
Küchenpapier
Alufolie

Hefeteig:

250 g Schlagsahne
500 g Weizenmehl
1 Päckchen Dr. Oetker Trockenbackhefe
75 g Zucker
1 Päckchen Dr. Oetker Vanillin-Zucker
1 Prise Salz
1 Päckchen Dr. Oetker Finesse Geriebene Zitronenschale
2 Eier (Größe M)
1 Eiweiß (Größe M)

Zum Bestreichen:

1 Eigelb (Größe M)
1 EL Milch

Außerdem:

5 gefärbte Eier

Vorbereiten: Erwärmen Sie die Sahne in einem kleinen Topf.
Hefeteig: Mehl in eine Rührschüssel sieben und sorgfältig mit der Hefe vermischen. Übrige Zutaten und die warme Sahne hinzufügen und alles mit einem Handrührgerät (Knethaken) kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe in etwa 5 Minuten zu einem glatten Teig verkneten. Teig zugedeckt an einem warmen Ort so lange gehen lassen, bis er sich sichtbar vergrößert hat.

In der Zwischenzeit fetten Sie das Backblech und belegen es mit Backpapier. Küchenpapier zerknüllen, zu 5 "Eiern" formen und mit Alufolie umwickeln.

Teig auf leicht bemehlter Arbeitsfläche noch einmal kurz durchkneten. Teig in 4 gleich große Stücke teilen. 3 Teigstücke zu gut 50 cm langen Strängen rollen und zu einem Zopf flechten. Den Zopf auf das Backblech legen und darauf zu einem Kranz legen.

Von dem übrigen Teigstück 10 Kugeln und daraus etwa 15 cm lange Stränge formen. Jeweils 2 Stränge zu einer Kordel zusammendrehen und als "Eierhalter" in gleichmäßigen Abständen auf den Kranz setzen. Die 5 "Alufolien-Eier" in die "Eierhalter" setzen und den Kranz zugedeckt an einem warmen Ort so lange gehen lassen, bis er sich sichtbar vergrößert hat.

Eigelb mit Milch verquirlen und den Kranz damit bestreichen. Das Backblech mit dem Kranz auf der mittleren Einschubleiste in den Backofen schieben.

Ober-/Unterhitze: etwa 180 °C (vorgeheizt)

Heißluft: etwa 160 °C (vorgeheizt)

Gas: Stufe 2-3 (vorgeheizt)

Backzeit: etwa 30 Minuten

Hinweis: Bitte Gebrauchsanleitung für Ihren Herd beachten.

Den Kranz mit Backpapier auf einen Kuchenrost ziehen, "Alufolien-Eier" sofort nach dem Backen entfernen und erkalten lassen.

Gefärbte Ostereier vor dem Servieren in die Eierhalter setzen.

TIPP: Der Kranz lässt sich ohne die gefärbten Eier prima einfrieren.

Osterkranz mit Mandeln und Sesam

Man nehme:

Für den Teig:

600 g Mehl

40 g Hefe

125 ml lauwarme Milch

4 Esslöffel Öl

1/2 Teelöffel Salz

abgeriebene Schale einer unbehandelten Zitrone

90 g Zucker

3 Eier

1/2 Teelöffel Anispulver

Zum Garnieren:

1 Esslöffel geschälter Sesam

60 g Mandelstifte
30 g Zucker
Außerdem:
Backpapier
1 Eigelb
1 Esslöffel Milch

Für den Vorteig 2 EL Mehl mit 1 TL Zucker vermischen, die Hefe dazu bröckeln und die lauwarme Milch zugießen. Alles gut verrühren und zuge- deckt 15 Minuten gehen lassen. Die restlichen Teigzutaten zugeben und kräftig kneten, weitere 20 Minuten gehen lassen.

Hat der Teig das doppelte seines Volumens erreicht, in 3 Teile teilen und zu ca. 70 cm langen Strängen rollen. Wie in den Arbeitsschritten beschrie- ben (Drei Teigstränge an den Enden fest zusammendrücken. Den linken Strang über den mittleren Strang legen. Rechten Strang über den middle- ren legen. Weiter so verfahren: die äußeren Stränge im Wechsel über die Mitte legen) zu einem Zopf flechten. Dann die Enden mit etwas Wasser anfeuchten und den Zopf zu einem Kranz formen, die Enden festdrücken. Den Kranz auf ein mit Backpapier belegtes Backblech setzen und zuge- deckt weitere 30 Minuten gehen lassen.

Das Eigelb mit der Milch verrühren und den Kranz damit einstreichen. Die Sesamkörner, Mandelstifte und den Zucker darüber streuen.

Den Kranz im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad 25 bis 35 Minuten ba- cken.

Zöpfe

[Angie's Osterzopf aus Quark - Hefeteig](#)

www.chefkoch.de

Zerbröckelte Hefe mit 1 TL Zucker in der lauwarmen Milch auflösen. Zwei Drittel des gesiebten Mehles in eine Schüssel geben, eine Mulde hineindrücken, die Hefemilch hineingießen und mit Mehl bedecken. 15 min zugedeckt gehen lassen.

Zucker, weiche Butter, zimmerwarmen abgetropften Quark, Ei, Zitronen- schale

und Salz am Rand um die Hefemulde verteilen. Alles mit dem Rührlöffel oder

Knethaken der Maschine kräftig verrühren, bis der Teig Blasen schlägt und sich von der Schüssel löst.

Das restliche Mehl unterkneten, so dass ein glatter Teig entsteht, zuletzt die Trockenfrüchte und Mandeln oder Nüsse.

Abgedeckt am warmen Ort aufgehen lassen, bis das Volumen sich verdop- pelt

(45 - 60 min).

Teig in drei Teile teilen, zu ca. 40 cm langen Rollen formen und zum Zopf flechten, diesen nach Belieben auch noch zum Kranz zusammenlegen und auf

ein mit Backpapier belegtes Blech legen.

Nochmals ca. 20 - 30 min gehen lassen, bis er sich verdoppelt. Dann mit verquirltem Eigelb bestreichen und mit Mandelblättern bestreuen. Im vorgeheizten Ofen bei 200 Grad auf der 2. Schiene von unten 30 - 40 min backen, evtl. mit Pergamentpapier abdecken.

Zubereitungszeit: 30 Minuten

Schwierigkeitsgrad: normal

KJ/kcal p. P.: keine Angabe /

Zutaten für 16 Portionen:

300 g Mehl

 Würfel Hefe, frische

60 ml Milch, lauwarm

60 g Zucker

70 g Butter, weich

1 Ei(er)

250 g Quark, Magerstufe, bei Zimmertemperatur gut abtropfen lassen

 TL Zitrone(n) - Schale, gerieben, von unbehandelter Frucht

 TL Salz

200 g Rosinen

1 Ei(er), davon das Eigelb

40 g Mandeln, gehobelt

Orangeat

Zitronat

Mandeln oder

Nüsse

Schokolade (alles gehackt in beliebiger Auswahl)

Verfasser: angie17

Früchte-Hefezopf

Von Marion Gnedt

Altbekannte Klassik in abgewandelter Form. Eine köstliche Variante des typischen Hefezopfes ergibt die Zugabe von getrockneten Früchten. Damit das Oster-Frühstück nie enden möge.

Der Hefezopf ist nicht nur äußerst lecker sondern auch sehr praktisch weil man sich immer eine Scheibe davon abschneiden kann, wenn man gerade Lust darauf hat. Und damit er nicht trocken wird, halten ihn die Früchte im Teig sehr lange saftig.

Zutaten:

500 g Mehl
42 g Hefe
75 g Zucker
225 ml warme Milch
125 g Butter
Salz
200 g Trockenfrüchte-Mix
200 g Puderzucker
4 El Rum oder Zitronensaft

Zubereitung:

Die Hefe in der warmen Milch auflösen und mit etwas Mehl zu einem dicken Brei anrühren. Zugedeckt an einem warmen Ort etwa 20 Minuten gehen lassen. Trockenfrüchte würfeln. Butter zergehen lassen, die restlichen Zutaten mit der Butter und dem Hefe-Brei zu einem glatten Teig verkneten und wiederum 20 Minuten gehen lassen. Den Teig in drei Portionen teilen und zu Strängen ziehen. Einen Zopf flechten, die Enden dabei gut andrücken. Im heißen Ofen bei 175 Grad circa 45 Minuten backen. Abkühlen lassen. Den Puderzucker mit Rum oder Zitronensaft gut verrühren und den Zopf damit bestreichen.

Pro Stück: 205 kcal

Zubereitungszeit: 80 Minuten (plus Wartezeiten)

Gefüllter Osterzopf

Menge: 1 Rezept

500 g Mehl
30 g Hefe
100 g Zucker
1/8 Ltr. Lauwarme Milch; ca.
125 g Weiche Butter
1 Teel. Ger. Zitronenschale
1 Beutel Rum back
1/4 Teel. Salz
1 Ei
1 Eigelb
100 g Gern. Mandeln

200 g Marzipanrohmasse
1 Eiweiß
2 3 EL Rum
100 g Rumrosinen (Fertigprodukt)
150 g Puderzucker
2 3 EL Milch
Kleine bunte Ostereier

Das Osterbuch

-- Erfasst *RK15.02.2005 von
-- Christa Gabler

1. Das Mehl in eine Schüssel sieben. Mit einem Löffel eine Mulde drücken und die Hefe hineinbröckeln. 1 TL Zucker sowie ein wenig Mehl vom Rand dazugeben und die Hefe mit etwas lauwarmer Milch glatt rühren. Die Schüssel abdecken und für 10 Minuten beiseite stellen.

2. Das gegangene Hefestück mit etwas Mehl bestäuben. Den restlichen Zucker, die restliche lauwarme Milch, die Butter, die Zitronenschale, das Rumaroma, das Salz, das Ei sowie das Eigelb und die gemahlene Mandeln dazugeben. Alle Zutaten zu einem glatten Teig verkneten.

3. Den gut durchgearbeiteten Teig zu einer Kugel formen, in die Schüssel legen und abgedeckt 30 Minuten gehen lassen. Währenddessen ein Backblech mit Backpapier auslegen. Den Backofen auf 180 °C (Gas Stufe 2, Umluft 160 °C) vorheizen.

4. Die Marzipanrohmasse mit Eiweiß und Rum zu einer streichfähigen Masse verrühren. Den gegangenen Teig in drei Stücke teilen. Jedes Stück zu einem schmalen Rechteck von 6 X 30 cm ausrollen, jeweils mit einem Drittel des Marzipans bestreichen, mit einigen Rumrosinen bestreuen und längs aufrollen.

5. Aus den drei gefüllten Teigrollen auf dem Backblech einen Zopf flechten, mit etwas lauwarmem Wasser bestreichen und noch einmal 15 Minuten ruhen lassen. Dann im Backofen auf der mittleren Schiene 35 bis 45 Minuten backen.

6. Den Zopf auf einem Kuchengitter auskühlen lassen. Den gesiebten Puderzucker mit der Milch dickflüssig cremig rühren, den Zopf damit bestreichen und dicht mit den kleinen Ostereiern belegen, diese leicht andrücken.

Tipp Hefeteig gelingt nur, wenn alle Zutaten zimmerwarm sind. Den Teig immer gut durchkneten, bis er nicht mehr an den Händen klebt. Ist der Teig zu trocken, noch etwas lauwarme Flüssigkeit dazugießen. Ist der Teig zu klebrig, einfach noch ein wenig Mehl darüber streuen und alles gut durchkneten.

Griechischer Osterzopf

Menge: 1 Rezept

750 g Mehl
1 1/2 Würfel Hefe
75 g Zucker
350 ml Lauwarme Milch; ca.
1 Teel. Salz
1 Teel. Ger. Zitronenschale
1 Teel. Gem. Anis
1 Ei
2 Eigelb
125 g Weiche Butter
1 Ei
4 Ausgeblasene Eier
1 Essl. Honig
4 Essl. Hagelzucker
4 Hart gekochte und rot gefärbte Ostereier
Etwas Olivenöl zum Einreiben

Das Osterbuch

-- Erfasst *RK15.02.2005 von

-- Christa Gabler

1. Das Mehl in eine Schüssel sieben. Mit einem Löffel eine Mulde drücken und die Hefe hineinbröckeln. 1 TL Zucker darüber streuen und die Hefe mit etwas lauwarmer Milch und ein wenig Mehl vom Rand zu einem Brei verrühren.

2. Die Schüssel abdecken und 15 Minuten beiseite stellen. Das gegangene Hefestück mit etwas Mehl bestäuben. Den restlichen Zucker, zunächst 300 Milliliter lauwarmer Milch, das Salz, die Zitronenschale, das Anispulver, das Ei, die Eigelbe sowie die weiche Butter hinzufügen.

3. Alle Zutaten zu einem geschmeidigen Teig verkneten. Evtl noch etwas Milch hinzufügen. Ein Backblech mit Backpapier auslegen.

4. Von dem Teig zwei faustgroße Stücke nehmen und zwei gleich lange dünne Rollen daraus formen. Aus dem restlichen Teig drei gleich dicke und gleich lange Rollen formen und auf dem Backblech zu einem Zopf flechten.

5. Das Ei trennen. Den Zopf mit Eiweiß bestreichen und die zwei dünnen Teigrollen schlangenförmig auf den Zopf legen; leicht

andrücken. Die ausgeblasenen Eier in die Mitte setzen und den geformten Teig mit dem restlichen Eiweiß bestreichen.

6. Den Backofen auf 200 °C (Gas Stufe 3, Umluft 180 °C) vorheizen. Den Zopf abgedeckt 30 Minuten gehen lassen. Das Eigelb mit dem Honig verrühren, den gegangenen Zopf damit bestreichen und mit Hagelzucker bestreuen. Im Backofen auf der zweiten Stufe von unten 30 bis 35 Minuten backen.

7. Den Osterzopf auf einem Kuchengitter auskühlen lassen. Die ausgeblasenen Eier entfernen. Die roten Ostereier mit etwas Olivenöl einreiben und den Zopf damit verzieren.

Tipp Sie können dieses typische griechische Ostergebäck auch mit bunten Ostereiern schmücken.

Hefe - Quark - Osterzopf

www.chefkoch.de

Die Mehle mit Zucker, Zitronenschale und Trockenhefe in eine große Schüssel geben. Margarine in lauwarmen Milch auflösen, mitsamt dem Quark

zu einem geschmeidigen Teig kneten. An einem warmen Ort knapp zur doppelten Größe aufgehen lassen. Danach die Sultaninen zugeben und den

Teig erneut durchkneten.

Aus dem Teig drei 30 cm lange Rollen formen und einen Zopf daraus flechten.

Auf dem mit Backpapier ausgelegten Backblech nochmals 20 Minuten aufgehen

lassen, dann bei 175 Grad (Gas: Stufe 2) etwa 30 Minuten backen.

Ergibt 20 Stück.

Tipp: Für einen hellen gelben Zopf nehmen Sie nur 350 g Mehl Type 405, zum Färben ein Döschen Safranpulver.

Zubereitungszeit: 15 Minuten

Schwierigkeitsgrad: simpel

kJ/kcal p. P.: keine Angabe /

Zutaten für 4 Portionen:

200 g Mehl (Weizenvollkornmehl)

150 g Mehl (Weizenmehl)

50 g Zucker

1 TL Zitrone(n) - Schale
1 Pkt. Hefe (Trockenhefe)
40 g Margarine
150 ml Milch
250 g Quark (Magerquark)
50 g Sultaninen

Verfasser: Sissimuc

Österlicher Mandelzopf

ca. 24 Stück

250 g Margarine (z. B. Sanella)

250 g Zucker

1 Prise Salz

6 Eier

150 g Mehl

2 TL Backpulver

250 g gemahlene Mandeln

100 g bittere Schokoladenflocken

Evtl 2 EL Weinbrand

Paniermehl (Semmelbrösel)

Puderzucker zum Bestäuben

1. Margarine, Zucker und Salz gut schaumig rühren, Eier nacheinander zufügen. Mehl mit Backpulver vermischen, mit Mandeln, Schokoladenflocken und evtl. Weinbrand unterrühren.

2. Eine Zopfform mit Margarine fetten und mit Paniermehl ausstreuen. Den Teig hineinfüllen und im vorgeheizten Backofen bei 175 Grad etwa 65 Minuten backen. Auf einem Kuchengitter auskühlen lassen und mit Puderzucker bestäuben.

Je Scheibe ca. 258 kcal; 5 g E, 17 g F, 19 g KH

Zubereitungszeit: ca. 80 Minuten

TIPP:

Den Zopf kann mit Schokoladenguss überziehen.

Frau von Heute Nr. 14/04

Osterpalme

Menge: 1 Rezept

ZUTATEN

700 g Weizenmehl
300 g Roggenmehl
1 Würfel Hefe
1 Teel. Zucker
Gut 1/2 1 lauwarme Buttermilch
2 Eier
6 Essl. Olivenöl
1 Essl. Salz
2 Eigelb
1 Ausgeblasenes Ei
1 Essl. Kondensmilch
1 Hart gekochtes bunt gefärbtes Ei

Backen für Ostern

-- Erfasst *RK27.01.2004 von

-- Christa Gabler

1. Die beiden Mehlsorten in eine Schüssel sieben. Mit einem Löffel eine Mulde drücken und die Hefe hineinbröckeln. Den Zucker und ein wenig Mehl vom Rand darüber streuen und mit 6 EL warmem Wasser die Hefe glatt rühren.

2. Die Schüssel abdecken und für 10 Minuten beiseite stellen. Das gegangene Hefestück mit etwas Mehl bestreuen, die Buttermilch, die zimmerwarmen Eier, das Olivenöl und das Salz dazugeben und alle Zutaten in gut 5 Minuten zu einem glatten Teig verkneten. Falls der Teig zu fest ist, noch etwas lauwarme Buttermilch dazugeben.

3. Den Teig zu einer Kugel formen, zurück in die Schüssel legen und

1 Stunde oder länger abgedeckt gehen lassen. Das Teigvolumen soll sich etwa verdoppelt haben.

4. Den Backofen auf 200 °C (Gas Stufe 3, Umluft 180 °C) vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier auslegen. Den gegangenen Teig noch einmal durchkneten. Zwei Handvoll Teig beiseite legen. Den Rest in 3 gleich große Stücke teilen und zu etwa 40 bis 45 cm langen Rollen formen. Daraus einen Zopf flechten und auf dem Backblech zu einem Kreis schließen.

5. Aus dem restlichen Teig 4 dünne Rollen formen (dabei einen kleinen Rest für die Rundung des Buchstabens P aufbewahren) und mit etwas Eigelb wie aus dem Bild ersichtlich auf den Teigkreis legen und andrücken.

6. Aus dem letzten Stück Teig die Rundung des P biegen und mit etwas Eigelb andrücken. Das ausgeblasene Ei hineindrücken. Die Osterpalme 15 Minuten ruhen lassen.

7. Das restliche Eigelb mit Kondensmilch verrühren und die Osterpalme damit bestreichen. Im Backofen auf der mittleren Schiene in 25 bis 35 Minuten goldgelb backen. Nach dem Auskühlen das ausgeblasene Ei durch das bunte Osterei ersetzen.

Tipp Mit dieser Osterpalme können Sie Ihre Haustür schmücken, Sie können sie lieben Freuden an Ostern schenken oder, wie es manchenorts Brauch ist, die Osterpalme an einem Stock mit bunten Bändern befestigen und rechts

Osterwecken

Menge: 1 Rezept

ZUTATEN

1/2 kg Mehl (griffig)

1/4 Ltr. Milch

80 g Zucker

100 g Butter

1 Essl. Rum

3 Eidotter

1 Hefewürfel

Backen für Ostern

-- Erfasst *RK27.01.2004 von

-- Christa Gabler

Einen Teil der Milch (lauwarm) mit Hefe verrühren, den anderen mit zerlassener Butter mischen. Dann alles zusammen (ohne Dotter) zu einem Teig verarbeiten, gehen lassen. Zopf formen. Mit dem Ei bestreichen. Bei 180 °C ca. 40 min ins Rohr, nachher mit Butter bestreichen.

Osterzopf

Menge: 12 Scheiben

100 g Getrocknete Aprikosen
1 Orange (unbehandelt)
50 g Pistazien
50 g Bananenchips
750 g Mehl
1 Würfel Hefe
75 g Zucker
Salz
100 g Butter/Margarine
3 Eigelb (KI. M)
375 ml Milch
125 g Puderzucker

Schöner Essen/März 99
-- Erfasst *RK15.03.1999 von
-- Ilka Spiess

Aprikosen fein würfeln. Von der Orange die Schale abreiben und 6 El Saft auspressen, davon 3 El mit den Aprikosenwürfeln mischen. Pistazien und Bananenchips hacken. Mehl in eine Schüssel sieben, Hefe hinein bröckeln, Zucker, 1 Prise Salz, weiches Fett, Eigelb und lauwarmer Milch dazugeben. Alles mit den Knethaken des Handrührers zu einem glatten Teig verkneten. Aprikosen, Bananenchips und Pistazien kurz mit den Händen unterkneten. Den Teig zugedeckt an einem warmen Ort 25 Min. gehen lassen.

Den Teig nochmals gut durchkneten und in 3 gleich große Stücke teilen. Jedes Stück zu einer 30 cm langen Rolle formen. Rollen zu einem Zopf flechten, auf ein Blech mit Backpapier setzen. Weitere 15 Min. gehen lassen.

Anschließend im heißen Ofen auf der 2. Schiene von unten 30-35 Min. bei 180 Grad backen (Gas 2-3, Umluft 160 Grad).

Etwas abkühlen lassen. Puderzucker und restlichen Orangensaft verrühren und den Zopf damit bestreichen.

Pro Scheibe: 443 kcal; 10 g E, 13 g F, 70 g KH

Osterzopf

Zutaten

500 g Mehl
1 Pk. Dauerbackhefe
1 Löffelspitze Kardamom
1 Löffelspitze Muskat
1 Unbehandelte Zitrone;
- abgeriebene Schale
1/4 l Milch
1 Ei
75 g Butter oder Margarine
50 g Zucker
1 Spur Salz
1 Eigelb
1 El. Kondensmilch
25 g Gehobelte Mandeln

Zubereitung

Mehl mit Dauerbackhefe und den Gewürzen mischen. Mit lauwarmer Milch, Ei, geschmeidigem Fett, Zucker und einer Prise Salz gut verkneten. Teig abgedeckt 30 Minuten an einem warmen Ort gehen lassen, bis sich das Volumen verdoppelt hat.

Hefeteig in drei Stücke teilen. Diese auf einer Arbeitsfläche zu ca. 35 cm langen Strängen rollen und zum Zopf flechten.

Hefezopf mit Eimilch bepinseln, mit Mandeln bestreuen und noch einmal ca. 15 Minuten gehen lassen.

Zopf im auf 180 °C vorgeheizten Backofen ca. 35 Minuten backen.

Osterzopf II

Menge: 16 Stück

500 g Glattes Mehl
50 g Staubzucker
150 g Butter

4 Eier
1 Prise Salz
Etwas Zitronenschale
-- gerieben
35 g Germ
Milch nach Bedarf

FÜLLE

100 g Aranzini
100 g Zitronat
100 g Rosinen
150 g Marillenmarmelade
60 ml Rum
Ei zum Bestreichen
Papier für das Backblech
Marillenmarmelade
-- zum Bestreichen
1 Zitrone; den Saft
Staubzucker nach Bedarf

www.kochenundkueche.at/
-- Erfasst *RK17.04.2001 von
-- Ulli Fetzer

Vorbereitung: Mehl mit Staubzucker versieben; Germ in wenig lauwarmer Milch auflösen und zusammen mit lauwarmer Butter, Eiern, Salz und Zitronenschale zum Mehlgemisch geben; die nötige Milch beifügen; alle Zutaten zu einem geschmeidigen Teig verarbeiten; den Teig so lange abschlagen, bis er seidig glänzt und Blasen wirft; danach zudecken und an einem warmen Ort 1/2 Stunde aufgehen lassen; sodann den Teig dritteln, zu Kugeln formen und eine weitere 1/2 Stunde gehen lassen.

Zubereitung: Das Backrohr auf 180 Grad vorheizen; Aranzini, Zitronat und Rosinen jeweils mit einem Stamperl Rum und 1/3 der Marmelade vermengen; die Teigkugeln oval ausrollen und je eine Fülle der Länge nach darauf verteilen; drei dünne Strudel formen und diese zu einem Zopf flechten; den Zopf auf ein mit Papier ausgelegtes Backblech legen und schön aufgehen lassen; Ei versprudeln und damit den Zopf bepinseln; sodann im vorgeheizten Backrohr etwas mehr als 1 Stunde backen; danach erkalten lassen und dünn mit erhitzter Marmelade bestreichen; Zitronensaft und Staubzucker nach Bedarf zu einer dickbreiigen Masse verrühren; über einem heißen Wasserbad bis zur gewünschten Konsistenz erwärmen; mit dieser Glasur den Osterzopf gleichmäßig überziehen.

Osterzopf mit Aprikosen

Menge: 16 Portionen

200 g Puderzucker
200 ml Schlagsahne
200 g Trockenaprikosen
200 g Haselnusskerne (gehackt)
250 g Magerquark
3 Eier
75 g Zucker
Salz
10 Essl. Milch
10 Essl. Öl
600 g Mehl
1 Pack. Backpulver
75 g Aprikosenkonfitüre
Dekor-Eier (nur wenn es auch Ostern ist)

Küchenkalender 2000

-- Erfasst *RK26.11.2003 von

-- mamje

Den Puderzucker in einem Topf auf 3 oder Automatik-Kochstelle 12 goldbraun karamellisieren. Mit der Sahne 5 Min. unter Rühren dicklich einkochen. Die Aprikosen fein würfeln, mit den Nüssen unterrühren und etwas abkühlen lassen. Quark, 2 Eier, Zucker, 1 Prise Salz, Milch und Öl mit dem Handrührgerät verrühren, Mehl und Backpulver unterkneten. Teig ausrollen und in 5 gleich große Streifen (40 x 15 cm) schneiden. 1 Ei trennen, das Eiweiß unter die Nussmasse rühren. Auf die Streifen streichen, diese längs zusammenrollen. 3 Rollen zum Zopf flechten, auf ein Blech mit Backpapier setzen, eine Längsmulde in die Mitte drücken. Eigelb und 2 TL Wasser verquirlen, die Mulde dünn einpinseln. 2 Rollen zu einer Kordel drehen, in die Mulde setzen. Den Zopf mit dem restlichen Eigelb bestreichen und backen.

Schaltung:

170-190 , 1. Schiebeleiste v,u

160 -180 , Umluftbackofen

40-45 Minuten

Konfitüre erwärmen und auf den Zopf streichen. Mit Marzipan- oder

Zuckereiern garnieren.

Ohne Verzierung ist es eben kein Osterzopf mehr

Osterzopf à la Bienenstich

Menge: 6 Portionen

500 g Mehl
1 Tüte Trockenhefe (7 g)
150 g Zucker
1 Ei (Kl. M)
150 g Butter
1 Unbehandelte Zitrone; die abgeriebene Schale
1/4 Teel. Salz
650 ml Milch
2 Eigelb
1 Pack. Vanille-Puddingpulver
250 g Magerquark
50 g Puderzucker
8 Essl. Sahne
50 g Mandelblättchen

www.livingathome.de

Oster-Special

-- Erfasst *RK06.03.2005 von

-- Daniela Hoffmann

1. Mehl, Hefe, 100 g Zucker, Ei, 100 g weiche Butter, Zitronenschale, Salz und 250 ml lauwarme Milch in einer Schüssel zu einem glatten Teig verkneten. Abgedeckt an einem warmen Ort 40 Minuten gehen lassen.

2. 300 ml Milch aufkochen. 100 ml Milch, 1 Eigelb und Puddingpulver glatt rühren. In die kochende Milch geben, einmal gut aufkochen. In einer Schüssel etwas abkühlen lassen. Teig nochmals durchkneten. Auf einer bemehlten Fläche auf 45 x 45 cm ausrollen. In drei Streifen von 15 cm Breite teilen.

3. Quark und Puderzucker unter die Vanillecreme rühren. Masse aus einem Spritzbeutel mit Lochtülle längs auf die Mitte der Teigstreifen spritzen. 1 Eigelb und 1 Ei Sahne verquirlen. Ränder mit etwas Eiersahne bestreichen, je eine lange Seite über die Füllung klappen und aufrollen.

4. Teigrollen auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen und zu einem Zopf flechten. Restliche Eiersahne aufstreichen. Im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad auf der 2. Schiene von unten 40 Minuten backen (Gas 2, Umluft 160 Grad).

5. 50 g Butter, 50 g Zucker und 7 El Sahne aufkochen, 1 Minute sprudelnd kochen lassen, Mandelblättchen zufügen. Mischung nach 40 Minuten auf die Mitte des Zopfes streichen und weitere 10 Minuten backen.

Zubereitungszeit
- 90 min

Süßer Oster-Zopf

Zutaten für ca. 18 Scheiben:

50 g Butter/Margarine

1/4 l Milch,

1 Würfel (42 g) Hefe

500 g Mehl,

50 g Zucker

1 Prise Salz,

1 Ei (Gr. M)

je 75 g getrocknete Feigen,

gehackte Mandeln,

Rosinen

1 Eigelb (Gr. M)

3 EL Hagelzucker

Backpapier

Zubereitung:

1. Fett schmelzen. Milch erwärmen, Hefe darin auflösen. Mit Mehl, Zucker, Salz, Ei und Fett zum glatten Teig verkneten. Zugedeckt am warmen Ort 20 Minuten gehen lassen.

2. Teig durchkneten. Feigen hacken. Mit Mandeln und Rosinen unterkneten. Teig zu 3 langen Rollen formen. Zum Zopf flechten. Auf einem mit Backpapier belegten Blech ca. 15 Minuten gehen lassen.

3. Eigelb verquirlen, Zopf damit bestreichen und mit Hagelzucker bestreuen. Im heißen Backofen (E-Herd: 175 °C / Umluft: 150 °C / Gas: Stufe 2) ca. 30 Minuten backen.

Zubereitungszeit: 1 1/4 Std.

kcal kJ Eiweiß Fett KH Broteinheiten zum nächsten Rezept

200 840 5 g 6 g 31 g - zurück zur Übersicht

diverses

Biskuitrolle mit Osterhasen

www.chefkoch.de

Eier mit Zucker sehr schaumig rühren. Das gesiebte Mehl vorsichtig unterheben und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben. Etwas

Teig zurückbehalten und mit Kakao vermengen. Mit einem Spritzbeutel Häschen auf die Biskuitmasse spritzen.

Ober-/Unterhitze ca. 200 Grad 8 bis 10 Min. backen.

Gleich mit einem Tuch abdecken und auskühlen lassen.

Dann ein ca. 15-20 cm breites Stück abschneiden.

Inhalt einer Dose Pfirsich klein schneiden. 1/2 l Orangensaft mit 1 Packung Vanillepudding kochen, Pfirsichwürfel unterheben und erkaltet auf das kleine Biskuitstück verteilen. Sahne steif schlagen und Amaretti unterheben. Sahne auf die Pfirsichmasse streichen. Wiederholen. Am besten

in einer Kastenform. Zum Schluss die Form entfernen und das große Biskuitstück darüber legen.

Häschen mit flüssiger Nougatcreme nachzeichnen (Bart etc.) und nach eigenem Gusto verzieren.

Man kann auch jedes andere Obst dazu verwenden.

Zubereitungszeit: 30 Minuten

Schwierigkeitsgrad: normal

KJ/kcal p. P.: keine Angabe /

Zutaten für 1 Portionen:

5 Ei(er)

120 g Zucker

120 g Mehl

1 TL Kakaopulver

1 Dose/n Pfirsiche

 Liter Orangensaft

1 Pck. Puddingpulver, Vanille

400 g Sahne

50 g Kekse (Amaretti)

Verfasser: Heidi-1

Lustige Amerikaner

Von Marion Gnedt

Beim Anblick dieser lustigen Kekse schlagen Kinderherzen höher. Die fröhlichen Gesichter auf dem süßen Gebäck verzaubern aber auch oft die Großen ...

Einfach sollen die Kekse sein, damit die Nerven nicht blank liegen und die Herstellung auch gelingt. Lustig und bunt sollen sie sein, damit die Kinder sie mögen- Probieren Sie diese Kekse aus sie werden garantiert ein voller Erfolg.

Zutaten (für 12 Stück):

250 g Mehl
75 g Butter
100 g Zucker
1 Pkg. Vanillezucker
Salz
2 Eier (Klasse M)
3 TI Backpulver
100 ml Milch
200 g Puderzucker
3 El Zitronensaft oder Wasser
rote, grüne, gelbe und blaue Speisefarbe
Kakao
Lakritzschnecken
Kokosraspel

Zubereitung:

Die Butter mit dem Zucker, Vanillezucker, den Eiern und einer Prise Salz aufschlagen. Das Mehl mit dem Backpulver und der Milch untermischen. Den Teig in zwei Portionen teilen. Aus einer Hälfte des Teiges 6 Häufchen nicht zu dicht nebeneinander auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech setzen und flach drücken. Im heißen Ofen bei 180 Grad circa 15 Minuten backen. Danach mit 2 El Milch bestreichen und weitere 5 Minuten backen. Den Vorgang mit der zweiten Teighälfte wiederholen, auskühlen lassen. Den Puderzucker mit Zitronensaft oder Wasser verrühren und mit den Speisefarben portionsweise färben. Nach Lust und Laune bunte Gesichter auf die Kekse malen und mit Lakritze und Kokosraspeln verzieren.

Zubereitungszeit: 30 Minuten (plus Wartezeiten)

Mini-Brioche als Mitbringsel

Von Marion Gnedt

Ein feines Mitbringsel zum Nachmittagskaffee sind die kleinen Mini Brioche, die in kleinen Blumentöpfen gebacken werden. Sie schmecken gut und sehen auch noch besonders originell aus.

Die Brioche erkennt man an ihrer ungewöhnlichen Form und an ihrer zarten Konsistenz. Viel Butter und Eier geben ihr einen unvergesslichen Geschmack, der sie vom „gewöhnlichen“ Hefeteig abhebt. Damit die Brioche auch gut gelingt, verwendet man am besten Süßrahmbutter, denn diese Art bringt den wirklich feinen Geschmack.

Zutaten (für 10 Stück):

200 g Mehl

15 g Hefe

125 ml warme Milch

100 g gemahlene Mandeln

50 g Zucker

Vanillezucker

Abgeriebene Schale von einer Zitrone

3 Eigelb (Klasse M)

Salz

1 Ei Sahne

1 Ei Puderzucker

50 g Butter

100 g Kirschkonfitüre

Außerdem benötigen Sie zum Backen 10 kleine Blumentöpfe (circa 8 cm im Durchschnitt) und 10 kleine Papierbackförmchen

Zubereitung:

Mischen Sie die Hefe mit der warmen Milch, bis sie aufgelöst ist. Für den Teig geben Sie Mehl, Mandeln, Zucker, Salz, Vanillezucker, Zitronenschale, 2 Eigelb, Butter und die Milch in eine Rührschüssel und vermengen alle Zutaten gut miteinander zu einem glatten Teig. Diesen lassen Sie an einem warmen Ort zugedeckt etwa 40 Minuten gehen. In der Zwischenzeit legen Sie die Blumentöpfe mit den Papierförmchen aus. Kneten Sie den Teig nochmals gründlich durch. Teilen Sie ihn in jeweils 10 kleine und 10 größere Stücke auf. Die großen Teile flach drücken, je einen halben Teelöffel Konfitüre in die Mitte geben, zusammenschlagen und wieder runden formen. Setzen Sie diese Kugeln in die Töpfe. Restliches Eigelb und Sahne verquirlen und die Kugeln damit bestreichen. Nun können Sie die kleine-

ren Kugeln mit sanftem Druck darauf setzen. Ebenfalls mit Eigelb bestreichen. Die Töpfe auf ein Blech stellen und im heißen Ofen bei 175 Grad auf unterster Schiene 30 Minuten backen. Abkühlen lassen und mit der restlichen Konfitüre bestreichen, mit Puderzucker bestäuben.

Pro Stück: 248kcal

Zubereitungszeit: 1 Stunde und 30 Minuten

Schoko-Nuss-Schnitten mit Vanille-Sahne

Von Marion Gnedt

Ein Schokotraum mit leichter Vanille-Sahne lädt hier zum Schlemmen ein. Probieren Sie die Schnitten, denn diese Köstlichkeit passt besonders jetzt zu Ostern.

Amaretto, Vanille, Haselnüsse und Marzipan läuft Ihnen schon das Wasser im Mund zusammen? Diese allseits beliebten Schnitten sind im Nu hergestellt aber meist auch ebenso schnell verspeist. Guten Appetit!

Zutaten:

160 g Zucker
160 g Butter
200 g fein geriebene Zartbitter-Schokolade
10 Eier (Klasse M)
5 Pkg. Vanillezucker
400 g gemahlene Haselnüsse
2 TI Backpulver
4 EL Amaretto-Likör
1000 g + 200 g Schlagsahne
3 Pkg. Soßenpulver "Vanille" (ohne Kochen; für je 1/4 l Milch)
400 g Marzipan-Rohmasse
100 g Puderzucker
evtl. Erdbeeren
60 g Kuvertüre
ca. 1 gestrichene EL Kakao
evtl. Schoko-Dessert-Dekor
2 EL gem. Pistazien zum Verzieren

Zubereitung:

Eier trennen, Eiweiß steif schlagen. Zucker, 1 Pkg. Vanillezucker und Butter cremig rühren, das Eigelb einzeln unterrühren. Schokolade, Nüsse und Backpulver und den Likör unterrühren. Das steife Eiweiß unterheben. Den

Teig auf ein befettetes und bemehltes Backblech streichen und im heißen Ofen bei 200 Grad circa 20 Minuten backen und danach auskühlen lassen. Die Teigplatte in 4 gleich große Rechtecke (16 x 18 cm) teilen. Jedes Stück einmal waagrecht durchschneiden. 1000 g Sahne steif schlagen und langsam 4 Pkg. Vanillezucker und das Vanille-Soßenpulver einrieseln lassen. 3/4 Vanille-Sahne auf die unteren Teigplatten streichen und die oberen Platten darauf legen. Restliche Vanille-Sahne darauf streichen und 30 Minuten kalt stellen. Das Marzipan mit dem Puderzucker verkneten und in vier Portionen teilen. Jedes Viertel zwischen Klarsichtfolie rechteckig (16 x 18 cm) ausrollen. Erdbeeren halbieren und zur Hälfte in geschmolzene Kuvertüre eintauchen, trocknen lassen. Je einen Teil Marzipan auf eine Teigplatte legen, mit Kakao bestäuben und in 8 Stücke schneiden. 200 g Sahne steif schlagen und die Schnitten mit Sahne, Beeren, Dekor und Pistazien verzieren.

Pro Stück: 430 kcal

Zubereitungszeit: 90 Minuten (plus Wartezeit)

Schwäbischer Gründonnerstags - Kuchen

www.chefkoch.de

Aus den Teigzutaten einen Mürbteig bereiten, eine halbe Stunde ruhen lassen, dann ein Springblech (32 cm) damit auskleiden. Die Zwiebelröhrlie (Frühlingszwiebeln) in ca. 1 cm lange Stücke schneiden, auf dem Kuchenboden verteilen. Sauerrahm mit Eiern, Speck, Mehl und Salz verrühren und auf die Röhrlie geben. Geriebenen Käse darüber streuen. Bei 225 Grad ca. 15-20 Minuten backen. Heiß servieren. Wird traditionell am Gründonnerstag gereicht. Das "Grün" vor dem Wort Donnerstag kommt übrigens nicht von der Farbe, sondern von "Greinen", d.h. weinen (z. B. auch beim Zwiebelschneiden).

Zubereitungszeit: 20 Minuten

Schwierigkeitsgrad: normal

kJ/kcal p. P.: keine Angabe /

Zutaten für 4 Portionen:

Für den Teig:

200 g Mehl

3 EL Wasser

TL Salz

150 g Butter

Für den Belag:

2 Bund Frühlingszwiebel(n)

2 Becher Sauerrahm
4 Ei(er)
100 g Speck, geräuchert
2 EL Mehl
Salz
100 g Käse (Emmentaler), gerieben

Verfasser: Wargele

Gugelhupf und Kastenform

Eierlikör-Gugelhupf

Von Marion Gnedt

Beim Gugelhupf weiß niemand so genau, woher sein Name kommt. Sicher ist allerdings, dass dieser Kuchen leicht herzustellen ist und ausnahmslos gut schmeckt.

Angeblich wurde der Kuchen nach dem Orden der Kapuziner benannt. Die Kapuze der Ordens Kutte heißt nämlich "Gugel". Aber egal, woher der Name auch ursprünglich kommt, heute gibt es den Kuchen in vielen Variationen. Die österliche Form dieses Gebäcks findet seine Liebhaber hauptsächlich im saftig lockeren Teig der mit einer fruchtigen Eierlikörglasur gepaart ist.

Zutaten:

Für den Teig:

250 g Mehl

250 g Puderzucker

250 g Butter

4 Eier (Klasse M)

Salz

 Pkg. Vanille-Zucker

 Pkg. Backpulver

100 g Nougat

Abgeriebene Schale von Zitrone

15 ml Eierlikör

Für die Glasur:

100 g Aprikosenmarmelade

1 EL Eierlikör

1 Eiweiß

40 g Puderzucker

1 TL Zitronensaft

2 EL Schokoladenspäne

Zubereitung:

Eier trennen, Eiweiß steif schlagen und langsam 100 g Puderzucker einrieseln lassen. Eigelb mit Butter, 150 g Puderzucker, Vanillezucker, Zitronenschale und einer Prise Salz aufschlagen. Nougat in kleine Stücke schneiden. Das Mehl mit dem Backpulver und den Nougatstücken mischen und unter die Eigelb-Masse mischen, danach den Eierlikör hinzufügen. Zum Schluss das steife Eiweiß unterheben. Den Teig in eine gefettete und bemehlte Gugelhupf-Form füllen und im heißen Ofen bei 175 Grad circa 50 Minuten backen. Aus der Form stürzen und abkühlen lassen. Die Marmelade erhitzen und den Gugelhupf damit bestreichen. Eiweiß mit Puderzucker, Eierlikör und Zitronensaft mischen und den Gugelhupf mit der Glasur verzieren. Danach mit Schokoladenspäne bestreuen.

Pro Stück: 495 kcal

Zubereitungszeit: 90 Minuten

Hasendirektorium

Für die Rehrückenform (8 30 cm):

etwas Fett

Weizenmehl

Rührteig:

150 g weiche Margarine oder Butter

150 g Zucker

1 Päckchen Dr. Oetker Vanillin-Zucker

1 Prise Salz

1 Fläschchen Dr. Oetker Butter-Vanille-Aroma

3 Eier (Größe M)

150 g Weizenmehl

1 Messerspitze Dr. Oetker Original Backin

50 g abgezogene, gemahlene Mandeln

100 g Raspelschokolade

Zum Tränken:

125 ml (1/8 l) Wasser

60 g Zucker

4 EL Himbeergeist oder Apfelsaft

Glasur:

75 g Waldfruchtkonfitüre

50 g Zucker
2 EL Wasser

Guss:

100 g Zartbitter-Kuvertüre
10 g Kokosfett

Hasenköpfe:

200 g Marzipan-Rohmasse
30 g Puderzucker
etwas rote Speisefarbe
1 TL Kakao (ungezuckert)
Puderzucker und Kakao zum Bestäuben
einige Mandelhälften, Zuckerperlen, Schokostreusel

Vorbereiten: Fetten und Mehlen Sie die Rehrückenform (8 30 cm). Heizen Sie den Backofen vor.

Rührteig: Weiche Margarine oder Butter in einer Rührschüssel mit einem Handrührgerät (Rührbesen) geschmeidig rühren. Nach und nach Zucker, Vanillin-Zucker, Salz und Butter-Vanille-Aroma unter Rühren hinzufügen, bis eine gebundene Masse entsteht. Jedes Ei etwa Minute auf höchster Stufe unterrühren. Mehl mit Backin mischen, sieben und portionsweise auf mittlerer Stufe unterrühren. Zuletzt Mandeln und Raspelschokolade kurz unterrühren. Teig in die Rehrückenform füllen und glatt streichen. Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

Ober-/Unterhitze: etwa 180 °C (vorgeheizt)

Heißluft: etwa 160 °C (vorgeheizt)

Gas: Stufe 2-3 (vorgeheizt)

Backzeit: etwa 55 Minuten

Hinweis: Bitte Gebrauchsanleitung für Ihren Herd beachten.

Nach dem Backen Gebäck noch 10 Minuten in der Form stehen lassen, dann lösen und auf einen mit Backpapier belegten Kuchenrost stürzen, erkalten lassen.

Wasser mit Zucker in einem Topf unter Rühren erhitzen, bis der Zucker gelöst ist. Topf von der Kochstelle nehmen, Himbeergeist oder Apfelsaft unterrühren. Kuchen mit einem Holzstäbchen mehrmals einstechen und Tränke darüber verteilen.

Glasur: Konfitüre durch ein Sieb streichen und mit Zucker und Wasser in einem Topf unter Rühren etwas einkochen lassen. Getränkten Kuchen damit gleichmäßig bestreichen.

Guss: Kuvertüre grob hacken, mit Kokosfett im Wasserbad bei schwacher Hitze schmelzen. Glasierten Kuchen damit gleichmäßig überziehen und fest werden lassen.

Hasenköpfe: Marzipan mit gesiebt Puderzucker zu eine glatten Masse verkneten. Knapp 1/4 (etwa 80 g) davon abnehmen, die Hälfte mit Speisefarbe einfärben und beide Teile dünn ausrollen. Schleifen und Rauten daraus schneiden. Übriges Marzipan mit Kakao verkneten, daraus 10 ovale Hasenköpfe formen und in Puderzucker oder Kakao wälzen. Köpfe auf den Kuchen setzen. Mandelhälften als "Ohren", Zuckerperlen als "Augen", Schokostreusel als "Haare" in die Köpfe stecken. Kuchen bis zum Verzehr kalt stellen. Schleifen und Rauten als "Fliege?" und "Hals?" an die Hasenköpfe legen.

TIPP: Lässt sich sehr gut vorbereiten, da das Gebäck sehr saftig ist.

Kärntner Reindling:

hallo Mac,

hier das Rezept für den Kärntner Reindling:

ZUTATEN:

500 g Mehl
40 g Germ
60 g Zucker; Evtl 1/3 mehr
1 Pk. Vanillezucker
Salz
1/4 l Milch; lauwarm -- Menge ev. anpassen
2 Eier
120 g Butter; weich

FÜLLUNG:

50 g Butter
100 g Zucker
1 El. Zimt
100 Rosinen

ZUBEREITUNG:

Das Mehl in eine größere Schüssel sieben, in die Mitte eine Vertiefung eindrücken, Germ zerbröckeln, hinzugeben und mit etwas Milch sowie Zucker verrühren.

Dieses "Dampfl" zugedeckt an einem warmen Ort ca. 20 - 30 Min. gehen lassen.

Die restliche Milch, den restlichen Zucker, Vanillezucker, Salz, Eier und weiche Butter hinzugeben und alles zu einem geschmeidigen Teig verarbeiten, der sich gut vom Schüsselrand lösen sollte. Hierzu am besten die Küchenmaschine oder den Mixer einsetzen.

Den Teig auf bemehlter Arbeitsfläche ca. 2 cm dick ausrollen und mit einem trockenen Küchentuch abdecken.

Für die Fülle die Butter zerlassen und die Teigoberfläche damit bestreichen. Zucker mit Zimt mischen und darüber streuen. Die Rosinen waschen, mit Küchenpapier trocken tupfen und gleichmäßig auf dem Teig verteilen.

Nun den Teig fest einrollen und in eine gut gefettete Reine (emaillierte Bratform) oder besser in eine gefettete Gugelhupfform geben.

Nochmals 15 - 20 Min. gehen lassen, dann im vorgeheizten Backrohr bei 170 -180 °C in 50 - 60 Min. backen.

In der Form ausdampfen lassen, rundum lockern, dann stürzen.

Und dann hab ich auch noch Informationen zum Reindling gefunden:

"Allgemeines zum Reindling: Der "Kärntner Reindling" ist heute ein beliebtes Frühstücks- und Jausensgebäck, zu dem man gerne einen kräftigen Milchkaffee trinkt.

Der Name "Reindling" (oftmals auch "Reinling" genannt) stammt wohl von der Backform, dem "Reindl" ("Reine") ab, einer eher flachen Form in der das Gebäck traditionell abgebacken wird.

Früher wurde er zu allen Festtagen im Jahreslauf serviert. Auch kennt man ihn in Kärnten vielerorts als "Hochzeitsreindling".

Er wird mit bunten Bändern geschmückt, mit Nüssen und gedörrten Zwetschken oder Kletzen (= Birnen) umlegt und auf einem großen Teller aufgetragen."

Meister Lampes Gugelhupf

Zutaten:

200 g Butter

250 g Zucker

1 Prise Salz

1 P. Vanillezucker

4 Eier

500 g Mehl

1 P. Backpulver
100 g gehackte Mandeln
5 EL Milch
200 g Nougat-Eier

Dekoration:

4 EL Aprikosenmarmelade
150 g Puderzucker
1 EL Mandelblättchen

Zubereitung:

Den Backofen auf 180 °C vorheizen. Butter mit Zucker, Salz und Vanillezucker cremig rühren, die Eier einzeln unterrühren. Mehl mit Backpulver mischen und abwechselnd mit der Milch in die Buttermasse rühren.

Etwas Teig in eine gefettete Gugelhupfform geben, Nougat-Eier darauf legen und mit dem übrigen Teig bedecken.

Ca. 60 Minuten backen. Marmelade erhitzen und durch ein Sieb streichen. Gugelhupf aus der Form nehmen, sofort mit der Marmelade bestreichen, danach erkalten lassen.

Puderzucker mit etwas Wasser zu einem Guss rühren und auf den Gugelhupf träufeln. Mit Mandelblättchen bestreuen. Den Zuckerguss trocknen lassen.

Lisa Ostern Spezial Nr. 1/2005 etwas abgewandelt

TIPP: Ich könnte mir vorstellen, dass man den Kuchen statt mit Puderzuckerguss mit einer weißen Schokoglasur beträufelt und mit halbierten Nougat-Eiern dekoriert.

Oster-Schokoladenkuchen

Menge: 1 Kuchen

Margarine für die Form
Semmelbrösel für die Form
200 g Butter
75 g Zucker
3 Eigelb
2 Essl. Milch
20 ml Cognac
100 g Schokolade, halbbitter
40 g Kakao

100 g Mandeln, gemahlen
3 Eiweiß
200 g Mehl
2 Teel. Backpulver (gestrichen)
250 g Puderzucker
1 Essl. Zitronensaft
Zuckereier zum Garnieren

Kalenderblatt August 1996
Erfasst: Sabine
Engelhardt
10. Oktober 1996

Eine Kranzkuchenform mit Margarine ausstreichen und mit Semmelbröseln ausstreuen. Den Backofen auf 200 Grad C vorheizen. Die Butter mit der Hälfte des Zuckers schaumig rühren, nacheinander das Eiweiß zugeben.

Die Milch sowie den Cognac unterrühren. Die Schokolade grob reiben und mit dem Kakao und den Mandeln unter den Teig mischen.

Das Eiweiß zu steifem Schnee schlagen, dabei den restlichen Zucker einrieseln lassen. Den Eischnee bergartig auf den Teig geben und mit einem Rührlöffel unterziehen. Das Mehl sieben und mit dem Backpulver vermischen. Mit den Händen unter den Teig heben, nicht rühren. Den Teig in die Kranzform einfüllen und glatt streichen.

Auf der zweiten Schiebeleiste von unten 50 - 60 Minuten backen. Den

Kuchen auf ein Kuchengitter stürzen und abkühlen lassen. Für die Glasur den Puderzucker sieben und mit dem Zitronensaft verrühren. Den Kuchen damit überziehen. Mit kleinen Ostereiern aus Zucker besetzen.

In die Mitte des Kranzes ein gefärbtes Ei setzen. (Man kann auch rohe Eier, die vorher angepickt wurden, verwenden. Es gibt dann allerdings Probleme mit dem Färben.) Die Osternester im mit 200 °C vorgeheizten Backofen auf der mittleren Schiene 15 Minuten backen. Eine nette Überraschung für das Osterfrühstück.

Ostergugelhupf mit Eierlikör

250 g Butter,
250 g Zucker,
1 P. Vanillinzucker,

250 g Mehl,
1 P. Backpulver,
150 g Zartbitter-Schokolade,
4 Eier,
250 ml Eierlikör,
Zitrone,
150 g Preiselbeerkompott,
Schokokuchenglasur,
Mandeln zum Verzieren.

Butter, Zucker, Vanillinzucker, Saft und Schale der halben Zitrone schaumig rühren. Mehl, Backpulver und die geh. Schokolade verrühren. Abwechselnd den Eierlikör und die Dottermasse unterrühren. Das Eiweiß schlagen und unterheben.

Die Teigmasse in eine gefettete und gemehlte Gugelhupfform füllen. Das Preiselbeerkompott obenauf verteilen und mit einer Gabel durchziehen.

Im vorgeh. Backofen bei 175 °C etwa 1 Std. backen.

Nach dem Abkühlen mit Schokoglasur überziehen und mit Mandelblättchen garnieren.

Muffins

Ostereier Muffins

70 gr. Marzipan
30 g Pistazienkerne
100 g Butter
1 Prise Salz
1 Päckchen Vanillezucker
75 g Brauner Zucker
2 Eier
175 g Mehl
3 gestrichene TL Backpulver
3 El Milch
30 g gehackte Mandeln
250 g Puderzucker
1 Eiweiß
3-4 El Zitronensaft
bunte Lebensmittelfarbe

Backblech mit 9 Ostereier-Mulden

Marzipan fein würfeln, Pistazien hacken

Fett, Salz Vanillezucker und Zucker cremig rühren, Eier dazu rühren, Mehl Backpulver mischen, abwechselnd mit Milch unterrühren
Marzipan, Pistazien und Mandeln unterheben.

Teig in Mulden geben

20-25 min bei 200 °C

Puderrucker mit Eiweiß und Zitronensaft mischen, Guss teilweise färben

Eier damit verzieren oder auch mit Smarties oder anderen Dingen.

morgen schreib ich noch ein paar Rezepte hier rein. Ich muss jetzt weiter Chemie lernen. die ganze nacht lang

Wünsch euch noch einen schönen Abend

*Anna

Ostermuffins

Von Marion Gnedt

Die Orangen-Muffins mit den aufgesetzten Marzipanhasen versüßen das Osternest in jeder Hinsicht.

Muffins erfreuen sich großer Beliebtheit. Ob das an der einfachen Handhabung liegt oder daran, dass sie super schmecken, weiß man nicht. Aber ein Oster-Hit sind sie in jedem Fall.

Und wer keine Marzipan-Häschen basteln möchte, kann diese ganz einfach durch bunte Ostereier ersetzen.

Zutaten (für 12 Stück):

275 g Mehl

100 g Zucker

125 g Butter

2 Eier (Klasse M)

2 TL Backpulver

Salz

200 ml Buttermilch

5 Ei Orangensaft
12 Schokoladeneier
200 g Marzipan
200 g Puderzucker
Pkg. Vanillezucker
Abgeriebene Schale von 1 Orange
1 TL Natron
30 g Kuchenglasur
12 Papier-Backformen

Zubereitung:

Die Eier mit dem Zucker, der Butter, Buttermilch und dem Orangensaft vermischen, danach Mehl, Backpulver, Natron, eine Prise Salz, Vanillezucker und Orangenschale hinzufügen. Ein Muffinblech mit den Papier-Backformen auslegen und den Teig in die Formen verteilen. Je ein Schokoladenei in den Teig drücken. Im heißen Ofen bei 180 Grad circa 25-30 Minuten backen. Marzipan mit 75 g Puderzucker vermischen und daraus 12 kleine Häschen formen. Die Häschen mit der Kuchenglasur verzieren. 125 g Puderzucker mit wenig Zitronensaft vermischen. Den Guss auf die Muffins streichen, die Häschen darauf setzen und trocknen lassen.

Pro Stück: 400 kcal
Zubereitungszeit: 80 Minuten

Ostermuffins

Zutaten für ca. 24 Stück:

Grundrezept Hefeteig:

500 g Mehl,
1 Würfel Hefe
75 g Zucker,
etwa 225 ml lauwarme Milch,
125 g Butter,
1 Prise Salz.

weitere Zutaten:

100 g gemahlene Mandeln,
100 ml Verpoorten Original
75 g Schoko-Tröpfchen,
200 g Puderzucker

Zubereitung:

Grundrezept Hefeteig:

1.
Mehl in eine Schüssel geben. In die Mitte des Mehls eine Mulde drücken. Die Hefe hineinbröckeln und mit etwas Zucker und lauwarmer Milch verrühren. Zugedeckt an einem warmen Ort 20 Minuten gehen lassen.
2.
Restlichen Zucker, Butter und Salz zugeben und verkneten. 200 ml Milch hinzufügen und je nach Konsistenz noch etwas Milch begeben. Den Teig kräftig durchkneten bis er klumpenfrei ist.
3.
Den Teig zugedeckt weitere 30 Minuten gehen lassen und je nach gewünschtem Rezept weiterverarbeiten.

Oster- Muffins:

1.
Mandeln, 5 EL Verpoorten Original und die Schoko-Tröpfchen unterkneten. In 24 Portionen teilen. In ein Muffin-Blech oder in Papierförmchen füllen.
2.
Den Elektro-Ofen auf 175 Grad vorheizen. Die Muffins im Ofen bei 175 Grad (Gas: Stufe 2) etwa 20 Minuten backen.
3.
Puderzucker mit übrigem Verpoorten glatt rühren, Muffins damit bestreichen.
Evtl Guss mit Lebensmittelfarbe teilweise einfärben und die Muffins damit verzieren.

Saftige Rübli-Muffins

Zutaten für ca. 18 Stück:

250 g große Möhren
175 g Butter/Margarine
125 g Zucker
1 Päckchen Vanillin-Zucker

4 Eier (Gr. M), 300 g Mehl
1 Päckchen Backpulver
100 g gemahlene Haselnüsse
5-7 EL Milch
100 g Marzipan-Rohmasse
25 g + 100 g Puderzucker
einige Tropfen rote und gelbe
Back- und Speisefarbe
ca. 30 Pistazienkerne
ca. 1 EL gehackte Pistazien
36-54 Papierbackförmchen
(5 cm 8)

Zubereitung:

1. Möhren putzen, schälen, waschen und raspeln. Fett, Zucker und Vanillin-Zucker cremig rühren. Eier nach und nach unterrühren. Mehl, Backpulver und Nüsse mischen und unterrühren. Milch und Möhren unterrühren.
2. Jeweils 2-3 Backförmchen in einander setzen. Zu 2/3 mit Teig füllen. Im heißen Backofen (E-Herd: 175 °C / Umluft: 150 °C / Gas: Stufe 2) 25-30 Minuten backen. Muffins herausnehmen und auskühlen lassen.
3. Marzipan und 25 g Puderzucker verkneten. Mit Lebensmittelfarbe orange einfärben. Daraus ca. 30 kleine Möhren formen. An die Enden je 1 Pistazienkern drücken.
4. 100 g Puderzucker und 2 EL Wasser glatt rühren. Muffins damit bestreichen und etwas antrocknen lassen. 1-2 Möhren darauf setzen und mit gehackten Pistazien bestreuen.

Zubereitungszeit: 1 Std..

kcal kJ Eiweiß Fett KH Broteinheiten zum nächsten Rezept

290 1210 5 16 31 -

Süße Möhrenmuffeins

Von Marion Gnedt

Liebevoll verziert und ausgesprochen lecker ist diese bunte Osterbäckerei. Das verleitet nicht nur Kinder zum ausgiebigen Naschen.

Das Tolle dabei: Sie lassen sich auch prima einfrieren und sind so jederzeit schnell zur Hand, wenn einmal überraschend ein paar kleine Besucher mehr kommen.

Zutaten (für 12 Stück):

50 g Mehl

250 g Zucker

250 g Möhren
2 El Zitronensaft
Salz
1 Packung Vanillezucker
jeweils 100 g gemahlene Haselnüsse und Mandeln
1 TL Backpulver
125 g Puderzucker
Zum Verzieren z.B. gehackte Pistazien, Mandelplättchen, Smarties, Zuckerschrift etc.

Zubereitung:

Möhren schälen, waschen, fein reiben und mit Zitronensaft beträufeln. Eier trennen. Eiweiß steif schlagen. Eigelb mit dem Zucker, einer Prise Salz und Vanillezucker cremig rühren, Nüsse, Mehl und Backpulver untermengen. Das steife Eiweiß vorsichtig unterheben. Ein Muffin-Backblech (für 6 Muffins) einfetten, die Hälfte des Teiges in die Backformen füllen. Im heißen Backrohr bei 175 Grad circa 15 Minuten backen, danach auf ein Kuchengitter stürzen und auskühlen lassen. Den restlichen Teig ebenso backen. Mit Zuckerguss Hasengesichter auf die Muffins malen und nach Belieben verzieren.

Pro Stück: 350 kcal
Zubereitungszeit: 90 Minuten

Ostergebäck **diverses**.

Bunte Ostereier Kekse

Für ca. 50 Stück:

250 g Mehl,

75 g Zucker,

1 gestrichener TL Backpulver,

1 Ei,

abgeriebene Schale von 1 unbehandelten Zitrone und

1 Prise Salz mischen.

125 g kalte Butter würfeln, zufügen und alles zu einem glatten Teig verkneten, In Folie gewickelt 30 Minuten kühlen. Auf bemehlter Arbeitsfläche ausrollen. dann 20 kleine und 30 große Eier ausstechen

(4 x 6 cm, 5 x 7 cm). Auf mit Backpapier ausgelegte Bleche legen. Nacheinander im heißen Ofen (E-Herd: 200 °C; Umluft: 175 °C; Gas: Stufe 3) 8 Minuten backen.

Inzwischen

500 g Puderzucker, 7 EL Zitronensaft und 1- 2 EL warmes Wasser verrühren. Zu 8 Portionen trennen. Mit 1 Lebensmittelfarbe pink, rosa, gelb, hellblau, blau, hellgrün und grün einfärben. Einen Teil weiß lassen. je etwas in einen Gefrierbeutel geben und eine Ecke abschneiden. Restlichen Guss mit wenig Wasser dünner rühren, mit einem Pinsel auf das Gebäck streichen. Ostereier-Kekse nach Belieben anmalen, bespritzen und darin mit Zuckerblümchen sowie Liebesperlen verzieren.

Zeitaufwand: ca. 2 1/2 Stunden

Vida Nr. 16/03

Frühlingsbaum

Menge: 1 Rezept

500 g Mehl
1/2 Würfel Hefe
1 Teel. Zucker
1/4 Ltr. Lauwarme Milch; ca.
1 Teel. Salz
50 g Rohrzucker
1 Teel. Gem. Zimt
1 Eigelb
3 Essl. Puderzucker
Einige Tropfen heißes Wasser
Weiße und rosa Zuckerblümchen
Heu oder Ostergras
Kleine bunte Ostereier
Kleine Schokoladen Ostehrhasen
Kleine Deko-Figuren

Das Osterbuch

-- Erfasst *RK15.02.2005 von
-- Christa Gabler

1. Das Mehl in eine Schüssel sieben. Mit einem Löffel eine Mulde drücken und die Hefe hineinbröckeln. Den Zucker sowie etwas Mehl vom Rand dazugeben und die Hefe mit ein wenig lauwarmer Milch glatt rühren. Die Schüssel abdecken und für 10 Minuten beiseite stellen.

2. Das gegangene Hefestück mit etwas Mehl bestäuben, das Salz, den Rohrzucker, den Zimt sowie die restliche lauwarmer Milch dazugeben. Alle Zutaten zu einem glatten Teig verkneten.

3. Den gut durchgearbeiteten Teig zurück in die Schüssel legen und abgedeckt etwa 30 Minuten gehen lassen, Ein Backblech mit Backpapier auslegen. Den Backofen auf 180 °C (Gas Stufe 2, Umluft 160 °C) vorheizen.

4. Aus Backpapier eine Schablone für einen fast backblechgroßen Baum fertigen. Den Teig etwa 5 Millimeter dick auf dem Backblech ausrollen und mit Hilfe der Schablone den Baum ausschneiden.

5. Aus dem Teigrest Blätter ausschneiden. Das Eigelb mit etwas Wasser verrühren, den Baum damit bestreichen und die Blätter festkleben. Im Backofen auf der mittleren Schiene 25 bis 30 Minuten goldgelb backen. Den Baum auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.

6. Den gesiebten Puderzucker mit einigen Tropfen heißem Wasser cremig rühren. Die bunten Zuckerblüten mit etwas Zuckerguss in der Baumkrone festkleben.

7. Für eine Tischdekoration den Baum in eine Schale stellen (einen stabilen Pappstreifen hinten befestigen), diese mit Heu oder Ostergras füllen und die Ostereier, Osterhasen und Deko-Figuren dekorativ darin anordnen.

Tipp Den Frühlingsbaum können Sie zusätzlich mit bunten Kreppbändern verzieren.

[Kleine Oster - Enten](#)

www.chefkoch.de

Das Backblech leicht einfetten. Das Mehl in eine Schüssel sieben, in die Mitte eine Vertiefung drücken, die zerbröckelte Hefe darin mit etwas Zucker, Mehl und Milch zu einem Vorteig verrühren. Zugedeckt 15 Minuten gehen lassen. Den Rest Zucker, die geschmolzene Butter, das Ei und das Salz mit dem Vorteig verkneten. Den Teig schlagen, bis er Blasen wirft

und 15 Min gehen lassen. Dann 4 mm dick ausrollen. Aus zwei Dritteln des Teiges Kreise von 8 cm Durchmesser ausstechen. Die Ränder der Kreise mit Eigelb bestreichen, in die Mitte Konfitüre geben und je 2 Plätzchen aufeinander drücken.

Aus dem restlichen Teig als Entenköpfe Ovale mit Schnäbeln formen. Die Köpfe mit Eigelb bestreichen und an die größeren Plätzchen drücken. Die Enten auf dem Backblech 15 min gehen lassen. Den Backofen auf 220 vorheizen. Die Enten mit Eigelb bestreichen und auf der zweiten Schiebeleiste von unten 15 Min backen. Den Puderzucker mit dem Zitronensaft verrühren. Die Korinthen als Augen mit dem Zuckerguss aufkleben.

Zubereitungszeit: 45 Minuten

Schwierigkeitsgrad: normal

KJ/kcal p. P.: keine Angabe /

Zutaten für 12 Portionen:

500 g Mehl

30 g Hefe

60 g Zucker

1 Liter Milch, lauwarme

60 g Butter

1 Ei(er)

1 Prise Salz

1 Eigelb

200 g Konfitüre (Erdbeerkonfitüre)

2 EL Puderzucker

3 EL Zitronensaft

einige Korinthen

Margarine, für das Backblech

Verfasser: sauer

Osterbinsen

Zutaten

300 g Mehl

30 g Hefe

60 g Zucker

80 g zerlassene Butter

2 ganze Eier

4 Dotter

abgeriebene Schale einer Zitrone

ganz wenig gestoßener Anis

ganz wenig gestoßenes Kardamom

Zubereitung

Nun steht Ostern vor der Tür und ich habe in meinen Zetteln gewählt, ich brauch' das Rezept nur einmal im Jahr, und unser Traditionsosterg Gebäck ausgegraben. Hier also, was unter den diversen Spuren eifrigen Backens noch übergeblieben ist: Dampfel: Hefe in etw. lauwarmer Milch auflösen (bestreuen mit Zucker kann das ganze etwas beschleunigen). 60 g Mehl dazugeben und ein festes Dampfel machen -> ca. 15-30 min. aufgehen lassen.

1. Teig:

30 g Zucker,
120 g Mehl
2 Eier und Dampfel verkneten -> wieder gehen lassen

2. Teig:

120 g Mehl,
30 g Zucker,
80 g zerl. Butter,
4 Dotter,
etwas. Salz,
die Schale, Anis und Kardamom mit dem 1. Teig gut verkneten.
- Daraus eine Kugel formen.
- Einen Topf mit Backpapier oder Zellophan auslegen -> darin die Kugel aufgehen lassen.
- Den Teig mit dem Dotter bestreichen (sollte nicht am Teig runterlaufen) und stehen lassen bis Ei antrocknet - drei Einschnitte von der Mitte der Kugel aus anbringen - im mittelheißen Ofen backen, bis es fertig aussieht. (also wenn beim Einstechen mit einem Holzspan nichts dran kleben bleibt)
- für die halbe Menge zum Backen einen kleinen Topf nehmen.

Osterkorb aus Hefeteig:

Teig:
750 g Mehl
1 Pck. Trockenhefe
125 ml lauwarme Milch
1 Prise Salz
125 g Sanella
125 g Zucker
2 Eier
50 g gemahlene Mandeln
2 Beutel Orange-Back

Außerdem:

2 feuerfeste Schüsseln (20 + 22 cm Durchmesser

Sanella zum Einfetten

Backpapier

bunt gefärbte Eier

Zum Bestreichen

1 Ei

1 El Milch

Das Mehl mit der Hefe in einer Schüssel vermischen. Dann die lauwarme Milch zusammen mit Salz, der zerlassenen Sanella, dem Zucker, eiern und den Mandeln zugeben. alles zu einem glatten Teig verarbeiten.

Den Teig so lange schlagen, bis er Blasen wirft.

Zugedeckt an einem warmen Ort auf doppelte Höhe aufgehen lassen.

Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche zu einem Rechteck von 24 x 60 cm ausrollen. Mit einem Messer der Länge nach 3 cm breite Streifen ausschneiden und jeden dieser Streifen zu einer Länge von 80 cm rollen.

Je 4 rollen zu einem Zopf zusammenflechten.

die Schüsseln mit der Öffnung nach unten auf ein mit Backpapier belegtes Blech setzen.

Schüsseln mit etwas Sanella bepinseln und Backpapier darüber legen.

Je einen Zopf um eine Schüssel legen, die Enden mit Eiweiß bestreichen und fest zusammendrücken.

Die Zöpfe mit verquirelter Eigelb-Milch-Mischung bestreichen und im vorgeheizten Ofen bei 180 °C (Gas Stufe 2-3) ca. 25-30 min backen.

Die Teigringe erkalten lassen.

Vorsichtig von den Schüsseln lösen.

Teigringe übereinander setzen und in die Öffnung (Mitte) bunte Ostereier legen.

Osterpinze

750 g Mehl, 120 g Zucker, 150 g zerlassene Butter, 1/2 Kl. Salz, 1/8l Weißwein, 1 Kl. Anis (in Weißwein ein paar Stunden ziehen lassen), 1Pkg Germ, 5 Dotter, 2 Pkg. Vanillezucker, 1/8 l Milch, Dotter zum Bestreichen. Aus den angegebenen Zutaten einen Hefeteig zubereiten, zweimal aufgehen lassen. Zu beliebig großen Kugeln formen, mit Dotter bestreichen, 3 gleich tiefe Einschnitte in jede Kugel machen. Bei 200 °C backen. Backzeit variiert sich nach Größe der Kugeln.

Das ist in Österreich eine Spezialität

L.G. Zirberl

Ostertaube

Zutaten

500 g Weizenmehl
40 g Hefe
150 g Butter
3 Eier
120 g Zucker
1 Spur Salz
60 g Rosinen
60 g Zitronat
60 g Orangeat
Fett; fürs Blech
Mandeln; zum Dekorieren
Hagelzucker; zum Dekorieren
Eigelb; zum Bepinseln

Zubereitung

Die Hälfte des Mehls in eine Schüssel häufen und in der Mitte eine Vertiefung bilden, in die die zerbröckelte Hefe und ein wenig lauwarmes Wasser gegeben wird. Die Zutaten vorsichtig vermengen und dann an einem geschützten Ort eine Stunde gehen lassen.

Wenn der Teig sein Volumen verdoppelt hat, das restliche Mehl einkneten, ebenso die zerlassene Butter und die Eier, die zuvor in einer Schüssel verquirlt worden sind. Nun kommen noch Zucker und Salz dazu. Den Teig kräftig mit den Händen durchkneten, bis er sich trocken von der Schüsselwand löst. Dann mit einem Tuch abdecken und wieder an einem geschützten Ort gehen lassen.

Nach einer knappen Stunde die Rosinen sowie das fein gewürfelte Zitronat und Orangeat einarbeiten. Den Teig nun auf ein gefettetes Backblech setzen und ihn mit etwas bildhauerischem Geschick zu einer Taube formen. Zwei Rosinen werden an die Stelle der Augen gesetzt.

Ofen auf 200 oC vorheizen.

Die Mandeln kurz mit heißem Wasser überbrühen, häuten und in glatten Hälften teilen. Mit diesen Mandelhälften wird der Taube auf den Flügeln ein "Federkleid" gemacht. Nun die Colomba mit Eigelb bestreichen und mit Hagelzucker bestreuen.

In den heißen Backofen schieben und in 45 Minuten backen, bis sie goldbraun ist. (nach zehn Minuten die Temperatur auf 180 oC reduzieren)

P.S. Nach dem gleichen Rezept wird auch der berühmte Pannetonne, der Mailänder Weihnachtskuchen, zubereitet. Allerdings benötigt man zum Backen eine spezielle Form, damit er seine typische Form erhält.

Schokoladen-Igel

Teig:

150 g Sanella
150 g Zucker
1 Prise Salz
1 Pck. Vanillinzucker
3 Eier
125 g Mehl
40 g Speisestärke
2 TI Backpulver
1 Beutel Orange-Back
3 TI Kakao

Creme:

125 g Zartbitterschokolade
250 g Sanella
1 Eigelb
1 Pck. Vanillinzucker
2 EI Puderzucker

Außerdem:

1 Tasse Fruchtsaft nach Geschmack
50 g Mandelstifte
Smarties

Sanella, Zucker, Salz und Vanillinzucker verrühren.

Eier nacheinander unterrühren.

Mehl, Stärke, Backpulver, Orange-Back und Kakao mischen. Das Mehlgemisch unterrühren.

Den Teig in gefettete Ei-Förmchen füllen und im vorgeheizten Ofen bei 175 °C etwa 20 min backen.

5 min in den Formen auskühlen lassen, dann vorsichtig stürzen.

Für die Creme die Schokolade schmelzen lassen. Sanella mit Eigelb, Vanillinzucker und Puderzucker schaumig schlagen und anschließend die Schokolade darunter rühren.

Die Teig-Eier (Igel) waagrecht einmal durchschneiden und mit etwas Creme füllen, zusammensetzen.

Teig mit dem Fruchtsaft beträufeln und die Igel mit der Creme einstreichen.

Kurz antrocknen lassen.

Die Madelstifte leicht rösten und dicht an dicht in die Creme stecken, so-
dass es wie Stacheln aussieht.
Für die Augen Smarties aufsetzen.

Süße Lämmchen Kekse

FÜR 12 GROßE UND 6 KLEINE KEKSE:

1 Ei (Größe M),

300 g Mehl,

150 g Butter,

100 g Zucker,

1 Päckchen Vanillin-Zucker,

1 Prise Salz,

250 g Puderzucker,

2 EL Zitronensaft,

rote, gelbe und grüne Lebensmittelfarbe,

Frischhaltefolie,

Mehl zum Ausrollen,

Backpapier für die Bleche,

4 kleine Gefrierbeutel

1.1 Ei trennen. Eiweiß zugedeckt kalt stellen. Mehl mit Butter in Stücken, Zucker, Vanillin-Zucker, Salz, Eigelb und 3-4 EL Eiswasser glatt verkneten. In Folie gewickelt circa 1 Stunde kalt stellen.

2. Teig auf bemehlter Fläche ca. 1/2 cm dünn ausrollen. Große (11 cm) und kleine (8 cm) Lämmchen ausstechen. Auf 2 mit Backpapier ausgelegte Bleche legen. Übrigen Teig wieder ausrollen. Weitere Lämmchen ausstechen. Blechweise im vorgeheizten Ofen (E-Herd: 175 °C; Umluft: 150 °C; Gas: Stufe 2) ungefähr 15 Minuten backen. Auskühlen lassen.

3. Eiweiß mit Puderzucker und Zitronensaft glatt rühren. Den Guss vierteln. Einen Teil weiß lassen. Übrigen Guss mit Lebensmittelfarbe jeweils rosa, hellgelb und hellgrün färben. 2 EL Guss von jeder Farbe in je einen kleinen Gefrierbeutel geben. Je eine kleine Ecke abschneiden. Lämmchen-Kekse mit den Glasuren bestreichen und trocknen lassen. Muster auf die Kekse spritzen. Trocknen lassen. Kekse auf einer Platte anrichten und servieren.

Arbeitszeit- ca. 1 1/2 Stunden

Backzeit- ca. 15 Minuten

Wartezeit ca. 1 Stunde

Nährwert: pro Stück ca. 840 kJ/200 kcal, E 2 g, F 7 g, KH 32 g

Vida Nr. 14/03

Ostereier

Amerikaner-Eier

Man nehme:

100 g weiche Butter

100 g Zucker

1 Päckchen Vanillinzucker

1 Prise Salz

2 Eier

1 Päckchen Vanillepudding

5 Esslöffel Milch

250 g Mehl

1 Päckchen Backpulver

für den Zuckerguss:

250 g Puderzucker

etwas Wasser

etwas Speisefarbe rot und gelb

Butter, Zucker, Vanillinzucker, Salz und die Eier zu einer hellen Creme verrühren.

Das Puddingpulver mit der Milch vermischen und dann lange mit der Creme verrühren, anschließend Mehl und Backpulver unterrühren.

Falls der Teig zu flüssig wirkt, Mehl dazugeben - er muss recht fest werden.

Den Teig dann mit zwei (feuchten) Löffeln oval auf dem mit Backpapier ausgelegten, oder gefetteten Blech formen. Bei der Teigmenge müsste man auf ca. 12 ovale Amerikaner kommen.

In der mittleren Schiene bei 190 ° im vorgeheizten Ofen ca. 15 Minuten goldgelb backen.

Später den gesiebten Puderzucker mit etwas Wasser verrühren. Etwas Zuckerguss zurückbehalten. Die abgekühlten Amerikaner mit dem übrigen Guss bestreichen.

Den zurückbehaltenen Zuckerguss mit einer klitzekleinen Menge gelber Speisefarbe verrühren (wirklich nur ganz wenig nehmen!) und nach Bedarf noch etwas rote Speisefarbe dazugeben, etwas Zuckerguss dazugeben usw., bis man den richtigen Farbton für ein Eidotter getroffen hat. Wenn der weiße Zuckerguss getrocknet ist, den gelben Guss in Dotterform darauf geben.

Biskuитеier

Bei 8 - 10 Eiern an der spitzen Seite ein ca. 1 cm großes Loch hineinbrechen und die Eier ausleeren.

4 Eier beiseite stellen.

Den Rest anderweitig verwenden.

100 g Salz mit 1 l Wasser vermischen, darin die Eier 15 Minuten einlegen, darauf achten, dass keine Luft drin ist.

Danach mit der Öffnung nach unten in die Eierpappe stellen, austrocknen lassen.

Alle Eier mit Speiseöl ausschwenken.

700 g Salz in eine Springform geben, mit Alufolie abdecken, darauf die Eier mit der Öffnung nach oben stellen.

4 Eier

125 g Butter

125 g Puderzucker sehr schaumig rühren.

125 g Mehl

1 TL Backpulver

1 TL Orangenschale mischen und unter die Ei/Buttermasse ziehen.

Teig halbieren.

1 Hälfte mit 1 EL Kakao und 1 EL Rum oder Orangensaft vermischen.

In je einen Spritzbeutel füllen und die Eier zu 3/4 damit füllen.

Bei 190 Grad im vorgeheizten Backofen ca. 30 Minuten backen.

Auskühlen lassen, die Eier vorsichtig abpellen, evtl. mit aufgelöster Kuvertüre besprenkeln.

Ich verpacke die Eier auch schon mal mit Schale in Klarsichtfolie und verschenke sie sozusagen komplett.

Das Rezept stammt aus "Meine Familie und ich" und ist bestimmt schon 15 oder 20 Jahre alt.

Eva

Gebackene Schoko-Eier

Menge: 18 Stück

1 Pack. Schoko-Kuchen-Backmischung (485 g, Dr. Oetker)

3 Eier (Kl. M)

100 ml Milch

150 g Weiche Butter

100 g Halbbitter-Kuvertüre

150 g Weiße Kuvertüre

www.livingathome.de

Oster-Special

-- Erfasst *RK04.03.2005 von

-- Daniela Hoffmann

1. Schoko-Kuchen-Backmischung mit Eiern, Milch und weicher Butter nach Packungsanweisung verrühren. Die Hälfte des Teigs in eine gefettete Eierform (9 Mulden, z. B. von Kaiser, ersatzweise Muffinform) füllen. Im vorgeheizten Ofen bei 180 Grad (Umluft 160 Grad) auf der 2. Schiene von unten 15 Min. backen.

2. Aus der Form lösen und den übrigen Teig ebenso backen. Halbbitter-Kuvertüre hacken, mit der Fettglasur aus der Packung über einem

heißen Wasserbad auflösen. Weiße Kuvertüre hacken und ebenfalls auflösen. 9 Eier mit weißer Kuvertüre und 9 Eier mit der dunklen Mischung überziehen, trocknen lassen.

3. Übrige flüssige Kuvertüren in je 1 Einmal-Spritzbeutel füllen und eine kleine Spitze abschneiden. Eier nach Belieben verzieren.

Nährwerte

- Fett in g: 15
- Kohlenhydrate in g: 27
- kcal: 259
- kJ: 1090

Zubereitungszeit

- 60 min

Gefüllte Ostereier

Von Marion Gnedt

Die gefüllten Ostereier aus Hefeteig mit Marzipan und exotischen Früchten öffnen sicherlich jede Tür.

Zum Naschen fast zu schade sind diese süßen Ostereier. Edles Marzipan und gemischte exotische Früchte bilden die Füllung dieses Hefegebäcks. Das gute daran, verzieren können Sie die Eier nach Lust und Laune. So wird jedes Gebäckstück zum Original.

Zutaten (für 24 Stück):

Für den Hefeteig:

- 500 g Mehl
- 21 g Hefe
- 300 ml warme Milch
- 100 g Zucker
- 50 g Butter
- Salz

Für die Füllung:

- 100 g Trockenfrüchte-Mix
- 200 g Marzipan
- Ingwerpulver
- Abgeriebene Schale von einer Zitrone
- 2 El Zitronensaft

Verzierung:

200 g Puderzucker
1 Eiweiß (Klasse M)
Lebensmittelfarben

Zubereitung:

Für den Teig die Hefe in der warmen Milch auflösen und mit etwas Mehl zu einem dicken Brei anrühren. Zugedeckt an einem warmen Ort etwa 20 Minuten gehen lassen. Butter zergehen lassen. Das restliche Mehl mit der Butter, Zucker einer Prise Salz und dem Hefe-Brei zu einem glatten Teig verkneten und wiederum 20 Minuten gehen lassen. Den Teig in 2 Portionen teilen und zu dünnen Strängen ausrollen. Jeden Strang in 12 Teile schneiden. Trockenfrüchte hacken, mit Marzipan, Ingwer, Zitronenschale und Saft verkneten und auf 24 Portionen teilen. Die Hefeteigkugeln flach drücken und die Marzipan-Mischung in die Mitte geben, wiederum mit dem Teig umhüllen. Eier formen und auf ein Backblech setzen. Im heißen Ofen bei 175 Grad etwa 15-20 Minuten backen und danach auskühlen lassen. Den Puderzucker mit Eiweiß glatt rühren und teilweise mit Lebensmittelfarben leicht einfärben. Jedes Ei mit einem Guss überziehen und trocknen lassen. Zum Schluss kann man die Eier noch mit andersfarbigem Zuckerguss verzieren.

Pro Stück: 195 kcal

Zubereitungszeit: 60 Minuten

Krokant-Ostereier

Zutaten:

300 g weiße Kuvertüre,
200 g Sahne,
3 EL Himbeergeist,
100 g Haselnusskrokant,
Staubzucker oder Kakao zum Wälzen

Zubereitung:

Sahne aufkochen, Kuvertüre darin zerlassen, Schnaps einrühren. Leicht überkühlen lassen, Krokant einrühren. Dann 1 Stunde kalt stellen. Kleine eiförmige Kugeln aus der Masse formen und in Kakao oder Staubzucker wälzen.

Pasteten-Eier

für ca. 20 Stück

Teig:

100 g Sanella
75 g Zucker
1/2 Flasche Bittermandelaroma
1 Prise Salz
3 Eier
200 g Mehl
200 g gemahlene Haselnüsse
1 TL Backpulver

Außerdem:

300 g Marzipanrohmasse
100 g weiße Kuvertüre
100 g Vollmilchkuvertüre
100 g Zartbitterkuvertüre
1 Btl. Helle Kuchenglasur
Fett zum Ausbacken

Sanella, Zucker, Bittermandelaroma und Salz verrühren. Eier nacheinander unterrühren. Mehl, Haselnüsse und Backpulver mischen und alles unter den Teig rühren.

Das Fett auf 180 °C erhitzen.

Inzwischen aus dem Marzipan 20 kleine Kugeln formen.

Nacheinander aus dem Teig mit bemehlten Händen Eier formen und dabei in die Mitte jeweils eine Marzipankugel einarbeiten.

Die Teig Eier mit einem Esslöffel in das heiße Fett legen und partienweise ca. 5 min darin ausbacken. Zwischendurch einmal wenden.

"Eier" auf Küchekrepp abtropfen lassen.

Die Kuvertüren und die Kuchenglasur jeweils getrennt schmelzen.

Die abgekühlten Eier damit glasieren und nach Belieben verzieren.

Süße Osterei-Parade

Diese Zutaten braucht ihr für 12 Ostereier:

2 Beutel (@100 g) dunkle Kuchenglasur
2 Beutel (@100 g) Zitronen-Kuchenglasur
1 Packung (3 Böden; 400 g) Wiener Boden, hell

1 kleine Orange
1/2 Fläschchen Butter-Vanille-Aroma
gehackte Pistazien, Kokosraspel, kleine und
große Zuckerperlen, bunte Schokolinsen und
Zuckerherzen zum Verzieren

Zubereitung:

1. Erhitzt Wasser in einem Topf. Stellt die vier Beutel Glasur ca. 10 Minuten hinein. Schneidet den Boden mit einem Messer in zwei Hälften. Stellt zwei große Schüsseln bereit. Zerbröselst mit Händen je eine Boden-Hälfte in je eine Schüssel. Halbiert die Orange, presst den Saft aus. TIP: Wascht die Orange vor dem Teilen und reibt sie trocken, damit die Schale von Schadstoffen befreit wird.
2. Nehmt die Beutel mit der Glasur aus dem Wasser. Schneidet von jedem Beutel eine Ecke ab. Gebt 2 EL dunkle in eine und 2 EL helle Glasur in eine andere kleine Schale. Gießt den Rest dunkle Glasur in eine Schüssel mit Bröseln und den Rest helle Glasur in die andere Schüssel. Verteilt Orangensaft und Aroma auf beide Schüsseln.
3. Vermischt Brösel und Glasur in den Schüsseln mit einem Esslöffel. Verknetet dann die Bröselmasse jeweils mit den Händen zu einem glatten Teig. Legt beide Teige auf ein Brettchen. Teilt sie in je sechs gleich große Stücke. Formt nun mit den Händen aus jedem Stück ein Osterei.
4. Wälzt die Eier in Pistazien, Kokosraspeln oder kleinen Zuckerperlen. Oder drückt Süßigkeiten in den Teig. Oder träufelt mit einem Löffel die übrigen Glasuren über die Eier, beklebt sie mit den Süßigkeiten. "Köpft" dabei evtl. ein Ei und gebt Guss und eine gelbe Schokolinse als Eigelb darauf. Setzt die Eier in Eierbecher.

Zubereitungszeit: 1 1/4 Std.

kcal kJ Eiweiß Fett KH Broteinheiten zum nächsten Rezept
270 1130 4 g 11 g 37 g - zurück zur Übersicht

Überraschungs-Eier

1 Eierschalen, leer, davon ein kleiner Deckel entfernt

Rührteig:

75 g Sanella
75 g Zucker
2 Eier
75 g Mehl
1 Msp. Backpulver
1 Pck. Vanillinzucker
einige Tropfen Orangenlikör

Außerdem:

1 kg Salz

Sanella mit dem Zucker schaumig schlagen. Die Eier nach und nach darunter schlagen.

Das Mehl mit dem Backpulver und dem Vanillinzucker vermischen. Auf die Masse sieben, alles gleichmäßig verrühren.

Orangelikör dazugeben.

Den Teig in einen Spritzbeutel füllen und die mit Sanella ausgefetteten Eierschalen zur Hälfte damit füllen.

Das Salz in eine Springform füllen und die Eier mit der Öffnung nach oben in das Salz setzen.

Im vorgeheizten Ofen bei 180-200 °C (Gas Stufe 2-3) ca. 20 min backen.

Die Eier herausnehmen und vollständig erkalten lassen.

Nach Belieben mit kleinen Schleifchen verzieren.

Osterhasen

Biskuithasen

Chefkoch.de Rezept: Biskuithasen

www.chefkoch.de

Mandeln und Zucker (2) im Mörser fein zerstoßen und mit etwas Wasser streichfähig machen (oder eine entsprechende Menge fertige Mandelmasse kaufen). Zucker (1), Eier und Eigelb im handwarmen Wasserbad solange schlagen, bis die Masse schön cremig ist. Mandelmasse beifügen. Weizenmehl und Zitronenschale dazugeben, alles gut mischen.

Die Hasenform mit Butter ausstreichen und mit Mehl bestäuben. Biskuitmasse zu 4/5 einfüllen und bei ca. 175 °C 40 bis 60 Minuten backen.

Zubereitungszeit: 20 Minuten

Schwierigkeitsgrad: normal

KJ/kcal p. P.: keine Angabe /

Zutaten für 4 Portionen:

125 g Zucker (1)

4 große Ei(er)

4 Ei(er), davon das Eigelb

35 g Mandeln

35 g Zucker (2)
250 g Mehl (Weizenmehl)
10 g Zitrone(n) - Schale, abgerieben

Verfasser: Sissimuc

Osterhasen zum Frühstück

www.chefkoch.de

Die Milch erwärmen, frische, Hefe zerbröckeln. Hefe und 1 TL Zucker in der Milch auflösen. 10 Min. gehen lassen. Mehl, Salz, Zitronenschale und restlichen Zucker mischen. Weiche Margarine, Quark und Eier zufügen. Hefemilch zugießen und alles mit den Knethaken des Handrührgerätes zu einem glatten Teig verarbeiten. Weiterkneten, bis sich der Teig vom Schüsselboden löst. Den Teig zugedeckt zur doppelten Größe aufgehen lassen. Teig in 6 Portionen teilen und daraus je einen Hasen formen. Das heißt: 1 Portion in 3 Teile teilen (eine Portion etwas mehr). Die etwas größere Portion in ein klein geschriebenes „s“ formen. Das gibt den Körper. Ein großgeschriebenes „V“ gibt den Kopf mit Ohren. Ein rundes Teigknubbelchen gibt das Schwänzchen. So aneinandergelegt ergibt es einen Hasen. Teighasen mit Eigelb bestreichen, mit Samen (z. B. Mohn oder Leinsamen) bestreuen. Als Augen Sultaninen in den Teig drücken.

Die Teighasen auf ein gefettetes Backblech legen und im vorgeheizten Backofen bei 200 °C (Gas: Stufe3/Umluft: 180 °C) ca. 20 Min. backen.

Tipp: Sie können den Teig schon am Vorabend kneten und - ohne ihn aufgehen zu lassen - über Nacht zugedeckt in den Kühlschrank stellen. Am Morgen nur noch einmal durchkneten, formen und backen.

Zubereitungszeit: 50 Minuten

Schwierigkeitsgrad: normal

kJ/kcal p. P.: keine Angabe /

Zutaten für 6 Portionen:

100 ml Milch
1 Würfel Hefe, frisch
125 g Zucker
500 g Mehl
1 Prise Salz
1 Zitrone(n), unbehandelt, 1 TL abgeriebene schale
125 g Margarine
100 g Quark
2 Ei(er)

Verfasser: Bolly

Süße Osterhasen

www.chefkoch.de

Die Trockenhefe in dem lauwarmen Wasser-Sahne-Gemisch auflösen und etwa 10 Minuten quellen lassen.

Das Weizenmehl anschließend mit der gequollenen Hefe, dem Honig, dem Salz und dem Vanillepulver vermischen. Danach die Butter dazugeben und den Teig etwa 10 Minuten kneten. Dann den Teig abdecken und etwa 60 Minuten an einen warmen Platz stellen. Den Teig danach nochmals durchkneten und 80 g schwere Stücke abwiegen. Jedes Teigstück nochmals teilen, und jeweils 20 g Teig für den Hasenkopf und 60 g für den Hasenbauch zurechtlegen. Die Hasen

formen. Jeweils eine Rosine als Auge in den Hasenkopf drücken.

Den Backofen auf 220 Grad vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier auslegen, die kleinen Hasen drauflegen und mit einem Küchentuch abdecken.

Die Teighasen nochmals etwa 20 Minuten gehen lassen. Zum Schluss die Osterhasen mit verquirlter Sahne-Ei-Masse bestreichen. Die Osterhasen bei 220 Grad ca. 15 Minuten backen.

Zubereitungszeit: 20 Minuten

Schwierigkeitsgrad: normal

KJ/kcal p. P.: keine Angabe /

Zutaten für 4 Portionen:

1 Pkt. Hefe (Trockenhefe)
100 g süße Sahne
100 g Wasser, warmes
500 g Mehl (Weizen-Vollkornmehl)
2 Prisen Salz
TL Vanillezucker
50 g Butter, weiche
1 Ei(er), davon das Eigelb
2 EL süße Sahne
Rosinen, zum Verzieren

Verfasser: Sissimuc

Der Hefe-Hase

Hüpft nicht weg und schmeckt genauso gut wie ein klassischer Hefezopf

Zutaten:

1 kg Weizenmehl,
2 Hefewürfel,
1 Tl. Salz,
100 g Zucker,
6 EL Speiseöl,
0,5l warme Milch

Ausserdem:

2 Rosinen für die Augen,
2 Mandeln für die Zähne,
1 Ei zum Bestreichen

So wird's gemacht:

Alle Zutaten in einer großen Schüssel mit den Händen zusammenkneten (sollte der Teig zu sehr kleben, noch etwas Mehl zugeben!)

und abgedeckt an einem warmen Ort gehen lassen. Wenn der Teig etwa die doppelte Größe erreicht hat, noch einmal gut durchkneten und auf ein mit Backpapier belegtes Backblech zum Hasenkopf formen. Mit dem verquirlten Ei bestreichen, Rosinen und Mandeln auflegen und bei 160 Grad C ca. 40 Minuten im vorgeheizten Backofen backen.

Osterwichteln

Frieda-Rezept als Tipp zum Osterwichteln

10.02.2005 10:17 - Verfasser: lone_bohne
Hallo Ihr Lieben,

jedes Jahr zu Ostern, und wir Kinder lechzten danach, gab's die berühmten Frieda-Osterhäschen aus Mürbeteig. Inzwischen backe ich sie traditionell für unsere Familie.

Unsere Kinder, aber auch Freunde, sind genauso verrückt danach wie ich früher, und wehe es gibt mal keine, dann ist das ganze Osterfest nur halb so schön.

Hier das Rezept:

Friedas Osterhäschen

500 g Mehl
250 g Butter

3 Eier

250 g Zucker (ich persönlich nehme weniger, aber das ist Geschmackssache) von 1/2 ungespritzten Zitrone den Abrieb

1 - 2 Eigelb zum Bestreichen (man kann auch ein ganzes, verquirltes Ei nehmen)

evtl. Schokoladenglasur

Alles zusammenkneten und kalt stellen. Auf einer bemehlten Unterlage auswallen, und ca. 3 mm dicke Häschen ausstechen.

Meine Oma benutzte einen ca. 8 cm hohen Mümmelmann- Ausstecher, in Männchenhaltung. Man kann aber sämtliche andere Osterausstecherle nehmen.

Die ausgestochenen Hasen mit Eigelb bestreichen, und im vorgeheizten Backofen goldgelb, bis leicht bräunlich backen. Ich stelle meinen Heißluft-herd auf 175 und dann dauert es ca. 15 Minuten. Das sollte aber jeder individuell halten.

Nach dem Auskühlen auf einem Kuchenrost kann man sie entweder in eine Dose füllen, dort sind sie etwa 4 Wochen haltbar, oder man taucht Öhrchen und Schwänzchen in eine aufgelöste Schokoladenglasur. Das sieht sehr hübsch aus. Meine Kinder bevorzugen diese Variante, weswegen ich eine Hälfte der Hasen natur belasse, und die andere mit Schokoguss verziere. Danach gut erkalten und fest werden lassen und wie o.a. aufbewahren.

Das Rezept hört sich vermutlich simpel an, die Hasen sind aber äußerst delikats. Ausserdem eignen sie sich hervorragend als Mitbringsel.

LG lone_bohne

Froher Osterbote

300 g Weizenmehl Type 550

200 g Blütenzarte Köllnflocken

1/2 Würfel Hefe

1 Teel. Zucker

200 ml Lauwarme Milch; ca.

4 Essl. Ger. Gouda

1 Fester Apfel (geraspelt)

2 Eier

1 Teel. Ger. Zitronenschale

1 Teel. Salz

40 g Butter

1 Eigelb

1 Essl. Milch
Hart gekochte, bunt gefärbte Ostereier

Das Osterbuch
-- Erfasst *RK15.02.2005 von
-- Christa Gabler

1. Das Mehl in eine Schüssel sieben und mit den Köllnflocken mischen. Mit einem Löffel eine Mulde drücken und die Hefe hineinbröckeln. Den Zucker und ein wenig Mehl vom Rand darüber streuen und die Hefe mit etwas lauwärmer Milch glatt rühren.
2. Die Schüssel abdecken und 10 Minuten beiseite stellen. Das gegangene Hefestück mit etwas Mehl bestäuben. Die restliche lauwarme Milch, den geriebenen Käse, den geraspelten Apfel, die Eier, die abgeriebene Zitronenschale, das Salz und die Butter dazugeben.
3. Alle Zutaten zu einem glatten Teig verkneten. Den Teig zu einer Kugel formen, in die Schüssel legen und abgedeckt 30 Minuten ruhen lassen.
4. Währenddessen den Backofen auf 200 °C (Gas Stufe 3, Umluft 180 °C) vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier auslegen. Den gegangenen Teig noch einmal durchkneten und auf dem Backblech zu einem großen Osterhasen formen.
5. Den Osterhasen noch einmal 15 Minuten gehen lassen. Das Eigelb mit der Milch verrühren und den Osterhasen damit bestreichen. Im Backofen auf der mittleren Schiene 30 bis 35 Minuten backen. Das Gebäck auf einem Kuchengitter auskühlen lassen. Am Ostertag mit den bunten Ostereiern dekorieren.

Variante Sie können diesen kräftigen Teig zusätzlich mit 50 Gramm kross gebratenen Schinkenspeckwürfeln oder gehackten Nüssen anreichern.

Frühstücks-Osterhase

Zutaten für ca. 12 Stück:

500 g dunkles Weizenmehl (Type 1050)
1/4 l Milch (1,5 % Fett)
1 TL flüssiger Süßstoff
1 Würfel (42 g) Hefe
80 g Butter/Margarine
1 Ei (Gr. M)

1 Prise Salz
einige Tropfen Backaroma „Bittermandel“
24 Rosinen
1 Haselnuss
1 Eigelb

1 TL Diabetiker-Süße

Zubereitung:

1. Ins Mehl eine Mulde drücken. Lauwarme Milch, Süßstoff und zerbröckelte Hefe hineingeben. Mit etwas Mehl verrühren. Zugedeckt ca. 20 Minuten gehen lassen.
2. Fett schmelzen, abkühlen lassen. Mit Ei, Salz, Aroma und 35 EL Wasser zum Mehl geben. Verkneten. Ca. 20 Minuten gehen lassen.
3. Teig durchkneten und dritteln. Einen Teil zu Kopf und Ohren, einen zum Rumpf und einen zu Armen und Füßen formen. Auf einem mit Backpapier ausgelegten Blech zum Hasen zusammensetzen. Rosinen als Augen, Nuss als Nase hineindrücken. 15 Minuten gehen lassen.
4. Im heißen Backofen (E-Herd: 200 °C/Umluft: 175 °C/ Gas: Stufe 3) ca. 30-40 Minuten backen. Nach ca. 20 Minuten mit Eigelb bestreichen. Auskühlen. Diabetiker-Süße mit ein paar Tropfen warmem Wasser verrühren.

Zubereitungszeit: 2 Std.

kcal kJ Eiweiß Fett KH Broteinheiten

220 920 7 8 29 3

Gebackener Osterhase

www.chefkoch.de

Gebackener Osterhase oder gebackenes Osterlamm

Eier trennen, Eigelb mit Zucker, Vanillezucker, Kardamom und Salz schaumig schlagen. Mehl und Backpulver sieben, mit Orangensaft und Orangenschalen-Aroma hinzufügen. Eiweiß zu steifem Schnee schlagen und unterziehen. Drei Formen (Häschen oder Lamm) einfetten, mit Paniermehl ausstreuen und Teig einfüllen. Elektro-Backofen auf 200 Grad vorheizen.

Figuren ca. 30 Minuten backen (Elektro- und Erdgasbackofen: 200 Grad/Stufe

4, Umluft 180 Grad). Aus den Formen lösen und abkühlen lassen. Häschen und Lamm nach Wunsch mit einer Mischung aus Puderzucker, Zimt und Kardamom bestreuen oder mit Vollmilchkuvertüre überziehen. Mit angerührtem Zuckerguss Gesichter aufbringen oder mit einer Schleife verziern.

Backzeit: ca. 30 Minuten

Zubereitungszeit: 20 Minuten

Schwierigkeitsgrad: normal

kJ/kcal p. P.: 918 /

Zutaten für 3 Portionen:

4 Ei(er)
200 g Zucker
2 EL FUCHS Vanillezucker
1 TL, gestr. FUCHS Kardamom, gemahlen
1 Prise Salz
350 g Mehl
1.5 TL Backpulver
1 Orange(n), den Saft davon
 TL FUCHS Orangenschalen-Aroma
Butter für die Form
2 EL Paniermehl für die Form

Verfasser: Wanda

Gefüllte Mohnhasen

Menge: 8 Stück

500 g Mehl
1 Pack. Trockenhefe
1 Beutel Orange-Back oder ger. Orangenschale
1 Msp. Salz
75 g Zucker
225 ml Lauwarme Milch
125 g Weiche Butter
1 Ei
1 Eigelb
1 Beutel Mohn back
1 Beutel Citro-back oder ger. Zitronenschale
100 g Geh. Mandeln
100 g Creme fraiche
Mehl für die Arbeitsfläche
1 Eiweiß
1 Ei
1 Essl. Milch
200 g Puderzucker
2 3 EL Zitronensaft
Bunte Lebensmittelfarbe

1 Pack. Gebäckschmuck (z. B. von Schwartau)

Das Osterbuch

-- Erfasst *RK15.02.2005 von

-- Christa Gabler

1. Das gesiebte Mehl mit der Trockenhefe, dem Orangenaroma oder der Orangenschale, etwas Salz und dem Zucker in einer Schüssel mischen. Die lauwarme Milch mit der weichen Butter, dem Ei sowie dem Eigelb hinzufügen und alle Zutaten zu einem geschmeidigen Teig verkneten.

2. Den Teig zu einer Kugel formen, zurück in die Schüssel legen, abdecken und 30 bis 45 Minuten ruhen lassen, bis sich das Teigvolumen verdoppelt hat.

3. Inzwischen für die Füllung den Mohn mit dem Zitronenaroma oder der Zitronenschale, den Mandeln und der Creme fraiche verrühren.

4. Den gegangenen Hefeteig noch einmal durchkneten und auf einer bemehlten Fläche etwa 5 Millimeter dick ausrollen. Für vier große Hasen jeweils acht Kreise mit einem Durchmesser von 10, 6 und 2 cm sowie acht Hasenohren ausschneiden. Den Backofen auf 180 °C (Gas Stufe 2, Umluft 160 °C vorheizen. Zwei Backbleche mit Backpapier auslegen.

5. Für vier kleine Hasen jeweils acht Kreise mit einem Durchmesser von 6, 4,5 und 1 cm sowie acht Hasenohren ausschneiden. Die Hasen wie folgt füllen: Für die großen Hasen auf vier große und vier mittlere Kreise jeweils 1 EL Mohnmasse setzen, dabei einen kleinen Rand frei lassen.

6. Für die kleinen Hasen auf vier große und vier mittlere Kreise jeweils 1 TL Mohnmasse setzen. Alle Ränder mit etwas Eiweiß bestreichen. Die passenden Teigkreise übereinander legen und gut andrücken. Die kleinen Kreise als Füße rechts und links unten am Bauch, die Hasenohren am Kopf mit Eiweiß ankleben.

7. Die gefüllten Hasen auf die Backbleche legen und abgedeckt 15 Minuten ruhen lassen. Das Ei mit etwas Milch verrühren und die Hasen damit bestreichen. Nacheinander im Backofen auf mittlerer Schiene 20 bis 30 Minuten backen.

8. Die Hasen auf Kuchengittern auskühlen lassen. Den gesiebten Puderzucker mit etwas Zitronensaft cremig rühren und einen Teil bunt färben. Die Hasen mit Zuckerguss und Gebäckschmuck nach Belieben verzieren.

Häschen im Tontopf

Diese Zutaten braucht ihr für 6 Häschen:

150 g Magerquark
6 EL + 1 TL Milch
6 EL Öl, 1 Prise Salz
75 g Zucker
1 Päckchen Vanillin-Zucker
300 g Mehl
1 Päckchen Backpulver
50 g Marzipan Rohmasse
1 EL (30 g) Aprikosen-Konfitüre
Mehl für die Arbeitsfläche
1 Eigelb (Gr. M)
18 Rosinen, 24 Mandelstifte
6 kleine Ton-Blumentöpfe (oben ca. 6 cm 8)
Backpapier, Holzspießchen

Zubereitung:

1. Legt zuerst die Tontöpfe ca. 1 Stunde in eine Schüssel mit warmem Wasser. Zeichnet auf Backpapier 6 Kreise (ca. 14 cm 8). Schneidet sie aus und dann an je 2 gegenüberliegenden Seiten ca. 4 cm ein. So passen sie besser in die Tontöpfe. Trocknet die Tontöpfe ab und legt sie mit je 1 Backpapierkreis aus, sodass sich die Seiten übereinander schieben.
2. Gebt Quark, 6 EL Milch, Öl, Salz, Zucker und Vanillin-Zucker in eine Rührschüssel. Verrührt alles mit den Knethaken des Handrührgerätes. Mischt Mehl und Backpulver, gebt es in die Schüssel. Knetet alles mit dem Handrührgerät glatt. Heizt den Ofen vor: E-Herd: 200 °C/ Umluft: 175 °C/Gas: Stufe 3. Würfelt das Marzipan, rührt die Konfitüre darunter.
3. Legt 1/3 Quark-Öl-Teig für die Köpfe zur Seite. Rollt den Rest Teig zu einem Strang, teilt ihn in 6 Scheiben. Drückt sie auf wenig Mehl flach. Gebt je 1/2 TL Marzipanmasse in die Mitte. Legt den Teig darum, formt ihn rund und setzt ihn in die Töpfe. Verquirlt Eigelb und 1 TL Milch und bestreicht den Teig obenauf damit. Stellt die Töpfchen aufs Backblech.
4. Schiebt es auf der 2. Schiene von unten in den Ofen. Backt die Körper zunächst 12-15 Minuten. Schneidet den Rest Teig für die Gesichter in 6 Stücke und formt sie eiförmig. Schneidet sie bis zur Mitte ein und drückt sie etwas auseinander. Bestreicht sie mit übrigem Eigelb. Drückt je 2 Rosinen als Augen, 1 Rosine als Nase und 4 Mandeln als Bart hinein.
5. Nehmt die Tontöpfe aus dem Ofen und lasst sie auskühlen. Legt das Backblech mit Backpapier aus und legt die Häschen-Gesichter darauf. Backt sie 10-12 Minuten. Lasst sie ebenfalls auskühlen. Steckt je 1 Holzspieß oben in die Körper und setzt die Hasenköpfe darauf.

Zubereitungszeit: 1 1/4 Std. (Wartezeit 2 Std.)
kcal kJ Eiweiß Fett KH Broteinheiten

430 1800 11 16 58 -

Knusperhäschen

(Rezept für ca. 10 Stück)

Zutaten für den Teig:

250 g Mehl
150 g Butter
75 g Zucker
1 Prise Salz
1 Eigelb

Für den Belag:

100 g Weizen-Pops (z.B. Kellogg's Smacks)
oder Streusel aus 75 g Zucker etwas Zimt
75 g Butter,
100 g Mehl und 50 g Weizen-Pops

Außerdem: Mehl für die Arbeitsfläche

1 Eigelb und
1 EL Milch zum Bestreichen

Die Zutaten für den Teig rasch zu einem Mürbeteig verkneten, zu einer Kugel formen und zugedeckt 1 Stunde im Kühlschrank ruhen lassen.

Für die Streusel die Butter oder Margarine mit dem Zucker und dem Zimt verrühren. Das Mehl und die Weizen-Pops zugeben und alles zwischen den Händen zu Streuseln verreiben.

Den Backofen auf 175 °C (Gas Stufe 2) vorheizen.

Den Teig auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche 5 mm dick ausrollen. Mit einem Ausstecher oder einer Schablone Hasen ausstechen bzw. ausschneiden und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen. Das Eigelb mit der Milch verrühren und die Hasen damit bestreichen. Die Streusel bzw. für die vereinfachte Version die Weizen-Pops darauf verteilen. Im vorgeheizten Ofen in 10-15 Minuten nach Sicht goldbraun backen.

Zubereitungszeit: 45 Minuten ohne Kühlzeit.

Nährwert pro Stück (mit Streuseln) ca.: 5 g Eiweiß, 21 g Fett,
44 g Kohlenhydrate, 379 kcal (1587 kJ)

Knusperhasen

Menge: 1 Rezept

150 g Weiche Butter
60 g Zucker
2 Msp. Salz
1 Ei
1 Essl. Orangenlikör
1 Teel. Geriebene Orangenschale
200 g Mehl
50 g Speisestärke
1 Essl. Kakaopulver
30 g Haselnüsse
150 g Dunkle Kürtüre
2 Geh. Mandeln; bis 1/2 mehr

Backen für Ostern

-- Erfasst *RK27.01.2004 von
-- Christa Gabler

Butter mit Zucker schaumig rühren. Salz, Ei Orangenlikör, Orangenschale, Mehl, Speisestärke, Kakaopulver und gemahlene Haselnüsse dazugeben und alles zu einer Kugel formen, in Frischhaltefolie wickeln und 3 Stunden kühl stellen.

Zwei Backbleche mit Backpapier auslegen. Den Backofen auf 200 Grad vorheizen. Den Teig zwischen Frischhaltefolie 3 Millimeter dick ausrollen, Hasenformen ausstechen und auf die Backbleche legen. Im Backofen nacheinander auf der mittleren Schiene 10 bis 12 Minuten backen.

Die Kuvertüre klein schneiden und im Wasserbad bei milder Hitze verflüssigen. Die erkalteten Hasen damit bestreichen und einige Mandelstückchen als Augen und Schwanzpuschel andrücken.

Lustige Osterhasen

Von Marion Gnedt

Diese Osterhasen werden aus einem einfachen Quark-Ölteig hergestellt und sind einfach und schnell gemacht. Außerdem sind Sie nicht nur schön zum Ansehen sondern schmecken auch einfach lecker.

Mein Tipp: Die Hasen immer frisch essen, der Quark-Öl-Teig wird nach einiger Zeit zäh und schmeckt nicht mehr so gut.

Zutaten:

300 g Mehl
125 g Zucker
Vanillezucker
1 Ei (Klasse M)
Salz
75 ml Öl (möglichst geschmacksneutral)
75 ml Milch
3 TI Backpulver
2 TI abgeriebene Orangenschale
1 EI Sahne
100 g Marzipan
1 TI Orangensaft
100 g dunkle Schokoladenglasur
50 g Smarties

Zubereitung:

Für den Quark-Ölteig verkneten Sie Quark, Orangenschale, 1 EI Vanillezucker, eine Prise Salz, Öl, Milch, Mehl und Backpulver. Den Teig teilen Sie in zwei Stücke, davon eine Hälfte nochmals vierteln. Aus einem Viertel formen Sie 4 Ohren. Aus einem Viertel formen Sie 1 Schwanz, 2 Arme und 2 Füße. Aus den anderen beiden Vierteln formen Sie 2 Kugeln als Köpfe. Den restlichen Teig teilen Sie nochmals und formen zwei Kugeln als Bäuche. Legen Sie die Bäuche auf ein Backblech und drücken die Köpfe und danach die Ohren vorsichtig daran. Die Arme, Füße und den Schwanz setzen Sie neben den Hasen auf das Backblech. 25-30 Minuten im heißen Ofen bei 180 Grad backen, die kleineren Teile bereits nach 15 Minuten herausnehmen. Marzipan mit 50 g Puderzucker verkneten und daraus 2 Körbe formen. 150 g Puderzucker, 2 TI Eiweiß und den Orangensaft mit dem Mixer zu einem festen Guss aufschlagen. Schokoladenglasur schmelzen. Die Körbe, den Schwanz, die Arme und Beine mit dem Guss an den Hasen kleben, die Smarties mit etwas Guss in die Körbe füllen. Die Hasen mit dem restlichem Guss und der Glasur verzieren, trocknen lassen.

Pro Portion: 389 kcal

Zubereitungszeit: 60 Minuten

Mümmelmann

(Rezept für 1 großen oder 4 kleine Hasen)

Zutaten:

375 g Mehl
30 g frische Hefe
50 g Zucker,
150-175 ml lauwarme Milch
1 Prise Salz
1 Ei
50 g Butter oder Margarine
je 50 g gehackte Pinienkeme, Macadamia und Walnüsse
1 Eigelb
Rosinen und Pinienkerne zum Verzieren.

Das Mehl in eine Schüssel sieben und in die Mitte eine Vertiefung drücken. Die Hefe hineinbröckeln, mit 1 TL Zucker bestreuen und mit der handwarmen Milch verrühren. Den Vorteig zugedeckt an einem warmen Ort 15 Minuten gehen lassen.

Den restlichen Zucker, das Salz, das Ei sowie das Fett zugeben, alles kräftig verkneten und zugedeckt weitere 30 Minuten gehen lassen. Die Nüsse unterkneten, den Teig zu einem großen oder vier kleinen Osterhasen formen, auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen und weitere 20 Minuten gehen lassen.

Den Backofen auf 175 °C (Gas Stufe 2) vorheizen.

Den bzw. die Hasen vorsichtig mit dem Eigelb bestreichen, mit Rosinen sowie Pinienkernen verzieren und im vorgeheizten Backofen in ca. 35-45 Minuten goldbraun backen.

Zubereitungszeit: 1 Stunde ohne Ruhezeiten.

Gesamtnährwert ca.: 82 g Eiweiß, 158 g Fett, 352 g Kohlenhydrate, 3161 kcal (13228 kJ)

Osterhase

1 Hase (etwa 10 Portionen)

FÜR DEN TEIG.

250 g weiche Butter

200 g Zucker

1 Päckchen Vanillezucker

1 Prise Salz

4 Tropfen Backöl

6 Eier 400 g Mehl (z. B. Sonnenstern-Mehl oder Urkraft des Keimes von Aurora)

4 gestrichene TL Backpulver

3 EL Milch

FÜR DIE FÜLLUNG:

1/4 l Milch

1 Päck. Puddingpulver

1 EL Zucker

4 EL Sauerkirschensaft

2 EL Speisestärke

370 g abgetropfte, entsteinte Sauerkirschen aus dem Glas

250 g weiche Butter

100 g Zucker

2 Eier

2 EL dunkles Kakaopulver

FÜR DIE VERZIERUNG:

20 g Kokosraspel

50 g Vollmilchkuvertüre

Marzipanrohmasse oder

kandierte Früchte als Deko

1. Butter, Zucker, Vanillezucker, Salz und Backöl schaumig schlagen, Die Eier nacheinander unterrühren. So lange rühren, bis sich der Zucker vollkommen gelöst hat. Mehl und Backpulver hinzugeben und untermischen.

Zuletzt die Milch zufügen und unterheben. Den Teig in ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech (Maße: 29 x 34 x 3 cm) geben, glatt streichen und in dem auf 175 Grad vorgeheizten Backofen auf der mittleren Schiene backen.

2. Für die Füllung 125 ml Milch zum Kochen bringen, Puddingpulver und Zucker in ein wenig kalter Milch verrühren, in die kochende Milch gießen und aufkochen lassen. Den Pudding vom Herd nehmen und abkühlen lassen. Saft der Sauerkirschen abgießen. Vier EL Saft mit der Speisestärke verrühren. Sauerkirschen und das Stärke-Saft-Gemisch in einem Topf aufkochen. Vom Herd nehmen und abkühlen lassen. Butter und Zucker schaumig schlagen, nacheinander die Eier und den Pudding unterrühren. So lange rühren, bis eine cremige Masse entsteht. Zuletzt den Kakao unterheben.

3. Aus dem Kuchen einen Hasen ausschneiden, in zwei Böden durchschneiden und mit den Sauerkirschen belegen. Den zweiten Boden darauf geben. Mit der Buttercreme bestreichen und mit Kokosraspeln, Vollmilchkuvertüre und der Marzipanrohmasse oder Früchten dekorieren. Ebenso die übrigen Teigstücke füllen und dekorieren.

Pro Stück ca. 833 kcal; 12 g E, 49 g F, 78 g KH

Zubereitungszeit. ca. 90 Min.

Frau von Heute Nr. 14/04

Osterhase

2 Eier
75 g Butter
75 g Zucker
1Teel. Kakao
100 g Mehl
1Teel. Backpulver
75 g gem. Haselnüsse

Rührteig herstellen

wenn Hasenform vorhanden ist sie gut ausfetten und mit Paniermehl einstreuen

Im Vorgeheizten Backofen ca. 60 min. bei 190 grad backen.
Mit Schokoladenglasur überziehen, Mandeln als Augen einsetzen, Schokoladenei zwischen die Pfoten kleben, den Fuß mit Pistazien bestreuen.

Osterhase

Für das Backblech:

etwas Fett
Backpapier

Hefeteig:

375 g Weizenmehl
1 Päckchen Dr. Oetker Hefeteig Garant
50 g Zucker
1 Päckchen Dr. Oetker Vanillin-Zucker
Fläschchen Dr. Oetker Zitronen-Aroma
1 Eiweiß (Größe M)
125 ml (1/8 l) Milch
100 g weiche Butter oder Margarine
1 Prise Salz

Außerdem:

1 Eigelb (Größe M)
1 EL Milch
1 Rosine

Vorbereiten: Fetten Sie das Backblech und belegen Sie es mit Backpapier. Heizen Sie den Backofen vor.

Hefeteig: Mehl in eine Rührschüssel sieben und sorgfältig mit Hefeteig Garant vermischen. Übrige Zutaten hinzufügen und alles mit einem Handrührgerät (Knethaken) in etwa 2 Minuten zu einem glatten Teig verarbeiten.

Den Teig auf leicht bemehlter Arbeitsfläche zu einer 40 cm langen Rolle formen und in je ein 19 cm, 10 cm, 6 cm, 3 cm und 2 cm breites Stück schneiden.

Von dem 19 cm Stück ein etwa walnussgroßes Teigstück abnehmen und beiseite legen. Übriges Teigstück zu einem 25 cm langen Hasenkörper rollen, auf das Backblech legen und etwas flach und rundlich drücken. Das kleine Teigstückchen zu einer Kugel rollen und als "Blume/Schwanz" an den Hasen drücken.

Von dem 10 cm Stück 7 etwa haselnussgroße Stückchen abnehmen. Den übrigen Teig zu einem spitzen Ei formen, flach drücken und als "Kiepe" an den Hasenkörper setzen. 6 Teigstückchen zu knapp 1 cm dünnen Strängen rollen, 1 Teigstück als "Riemen" auf den "Hasenkörper" legen, die übrigen 5 als Korbmuster auf die "Kiepe" legen und andrücken.

Das 6 cm Stück zu einem etwa 12 cm langen Ei formen und etwas flach drücken.

Das spitze Ende mit einem Messer etwa bis zur Hälfte einschneiden und zu Ohren formen. Den Hasenkopf oben an den Körper setzen und die Rosine als Auge eindrücken. Ein Ohr nach Belieben einknicken.

Das 3 cm Stück zu einem etwa 10 cm langen Hasenbein rollen, etwas flach drücken und unten an den Hasen setzen.

Aus dem 2 cm Stück einen etwa 8 cm langen Arm rollen, etwas flach drücken und auf den Körper legen.

Eigelb mit Milch verschlagen und den Hasen damit bestreichen.

Den Hasen auf dem Blech 15 Minuten ruhen lassen, dann auf der mittleren Einschubleiste in den Backofen schieben.

Ober-/Unterhitze: etwa 180 °C (vorgeheizt)

Heißluft: etwa 160 °C (vorgeheizt)

Gas: Stufe 2-3 (vorgeheizt)

Backzeit: etwa 30 Minuten

Hinweis: Bitte Gebrauchsanleitung für Ihren Herd beachten.

Den Hasen mit dem Backpapier auf einen Kuchenrost ziehen und erkalten lassen.

Osterhasen

(Rezept für 20-30 Stück)

Zutaten für den Teig:

20 g Hefe

45 g Zucker

200 ml lauwarme Milch

375 g Mehl

1 Prise Salz

45 g Butter

Außerdem: 1 Eigelb und 2 EL Milch zum Bestreichen, Sultaninen für die Augen, Puderzucker zum Besieben.

Die Hefe und 1 TL Zucker in der handwarmen Milch verrühren. Das Mehl in eine Schüssel sieben, in die Mitte eine Mulde drücken und die Hefemilch hineingießen. Mit etwas Mehl bestreuen und mit einem Tuch bedeckt an einem warmen Ort etwa 15 Minuten gehen lassen, bis die dünne Mehlschicht deutliche Risse zeigt.

Den restlichen Zucker sowie das Salz mit der flüssigen Butter verrühren und zum Vorteig geben. Zu-nächst mit einem Löffel verrühren, dann mit den Händen alles zu einem geschmeidig elastischen Teig verkneten. Mit etwas Mehl bestreuen und zugedeckt an einem warmen Ort ca. 30 Minuten gehen lassen, bis sich das Volumen verdoppelt hat.

Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche kurz durchkneten. Etwa 1 cm dick ausrollen und so ca. 5 Minuten ruhen lassen, damit er sich nach dem Ausschneiden nicht so stark zusammenzieht. Ein Backblech fetten oder mit Backpapier auslegen.

Mit Förmchen oder Papierschablonen Osterhasen aus dem Teig stechen bzw. schneiden. Auf das vorbereitete Backblech legen und an einem warmen Ort etwa 30 Minuten gehen lassen.

Den Backofen auf 180 °C (Gas Stufe 2-2) vorheizen.

Das Eigelb mit der Milch verquirlen und die Hasen vor dem Backen ganz vorsichtig damit bestreichen. Die Sultaninen als Augen fest in den Teig drücken. Die Osterhasen im vorgeheizten Ofen in ca. 15 Minuten nach Sicht goldbraun backen.

Auskühlen lassen und nach Belieben mit Puderzucker besieben.

Zubereitungszeit: 50 Minuten ohne Teigruhe

Nährwert pro Stück (bei 20 Hasen) ca.: 3 g Eiweiß, 3 g Fett, 16 g Kohlenhydrate,

100 kcal (417 kJ); 1,3 BE.

Osterhasen aus Vollkornmehl

Zutaten:

1 Päckchen frische Hefe,
150 g Zucker ,
200 ml Vollmilch (lauwarm),
250 g Haferflocken,
500 g Weizen-Vollkornmehl,
1/2 TL Backpulver ,
175 g Butter oder Margarine,
4 Eier (Gew.-Kl. 3),
2 TL Anis,
1 TL Jodsalz

Zum Bestreichen:

1 Eigelb (Gew.-Kl. 3)
1 EL Milch

Zubereitung:

1. Die Hefe zusammen mit 100 g Zucker in der Milch auflösen und etwa 10 Minuten an einem warmen Ort gehen lassen. Die Haferflocken (bei Verwendung von Vollkorn-Haferflocken empfiehlt es sich, diese 5 Minuten in der Milch-Hefe-Zuckerflüssigkeit aufweichen zu lassen), das Weizenvoll-

kornmehl, das Backpulver. den restlichen Zucker , die Butter oder Margarine, die Eier sowie den Anis und das Jodsalz hinzufügen und alles zu einem geschmeidigen Teig verkneten. Abgedeckt an einem warmen Ort eine Stunde gehen lassen. Das Backblech einfetten. Den Teig zu einem Osterhasen formen und eine weitere Stunde gehen lassen. Das Eigelb und die Milch verquirlen und den Osterhasen damit bestreichen.

Auf mittlerer Einschubhöhe im vorgeheizten Backofen bei ca. 180 °C (Umluft bei ca. 160 °C) abbacken.

Backzeit: 30 Minuten.

Süße Häschen-Amerikaner

Zutaten für ca. 12 Stück:

100 g Butter/Margarine
100 g Zucker
1 Päckchen Vanillin-Zucker
1 Prise Salz
2 Eier (Gr. M), 250 g Mehl
1 Pck. Puddingpulver "Vanille"
(für 1/2 l Milch; zum Kochen)
1 1/2 TL Backpulver
3-4 EL Milch
200 g + 40 g + 1 EL Puderzucker
4 EL Zitronensaft
1/2 Beutel dunkle Kuchenglasur
100 g Marzipan-Rohmasse
Backpapier

Zubereitung:

1. Gebt weiches Fett, Zucker, Vanillin-Zucker und Salz in eine große Rührschüssel. Schlagen jetzt alles mit den Schneebesen des Handrührgerätes schön cremig. Rührt dann die Eier nacheinander darunter. Vermischt das Mehl mit Puddingpulver und Backpulver und gebt diese Mischung und die Milch zur Fett-Masse und verrührt alles zu einem glatten, festen Teig.
2. Heitzt jetzt den Backofen vor: E-Herd: 200 °C (Umluft: 175 °C/Gas: Stufe 3). Legt dann das Backblech mit Backpapier aus und setzt mit einem Esslöffel ca. 12 runde Teighäufchen nicht zu dicht nebeneinander (ca. 4 cm Abstand) auf das Backpapier, da sie beim Backen breiter werden. Backt sie im Ofen 15-20 Minuten goldbraun. Legt sie zum Auskühlen auf ein Kuchengitter.
3. Verrührt 200 g Puderzucker mit Zitronensaft zum Guss. Nehmt 4 EL davon ab und stellt ihn zur Seite. Bepinselt die flachen Seiten der Ameri-

kaner mit übrigem Guss und lasst ihn trocknen. Stellt die Glasur im Beutel ca. 10 Minuten in heißes Wasser. Schneidet eine kleine Ecke vom Beutel ab. Füllt die Hälfte der Glasur in eine Schale.

4. Verknetet Marzipan und 40 g Puderzucker. Rollt es auf 1 EL Puderzucker aus. Schneidet daraus mit einem Messer 24 Ohren. Gebt je zwei Kleckse vom zurückgestellten Guss auf jedes Gesicht und klebt die Ohren darauf. Malt mit dem Pinsel aus der dunklen Glasur Augen, Nase und Mund und verziert die Ohren mit Guss und Glasur.

Zubereitungszeit: 1 1/2 Std.

kcal kJ Eiweiß Fett KH Broteinheiten

Süße Hefe-Hasen

etwa 8 Stück/2 Backbleche

Für das Backblech:
Backpapier

Hefeteig:

50 g Butter

375 g Weizenmehl

1 Päckchen Dr. Oetker Hefeteig Garant

1 Prise Salz

50 g Zucker

300 g Joghurt mild (3,5% Fett)

100 g gehobelte Mandeln

Glasur:

125 g Ananaskonfitüre

2 EL Wasser

Vorbereiten: Zunächst Butter zerlassen und abkühlen lassen. Die Hasenschablone kopieren oder abpausen, ausschneiden und auf Karton kleben. Jetzt belegen Sie das Backblech mit Backpapier. Heizen Sie den Backofen vor.

Hefeteig: Mehl in eine Rührschüssel sieben und sorgfältig mit Hefeteig Garant vermischen. Salz, Zucker, Joghurt und Butter hinzufügen und alles mit einem Handrührgerät (Knethaken) in etwa 2 Minuten zu einem glatten Teig verarbeiten. Nun die Mandeln unterkneten. Teig leicht mit Mehl bestäuben, auf der Arbeitsfläche nochmals durchkneten und etwa 1 cm dick ausrollen. Hasen mit Hilfe der Schablone mit einem spitzen Messer oder einem Teigradchen ausschneiden. Teighasen auf das Backblech legen,

nach Wunsch einige "Hasenohren" einknicken und vor dem Backen etwa 15 Minuten ruhen lassen.

Ober-/Unterhitze: etwa 180 °C (vorgeheizt)

Heißluft: etwa 160 °C (vorgeheizt)

Gas: Stufe 2-3 (vorgeheizt)

Backzeit: etwa 20 Minuten

Hinweis: Bitte Gebrauchsanleitung für Ihren Herd beachten.
Hasen vom Backblech nehmen und auf einem Kuchenrost erkalten lassen.

Glasure: Konfitüre durch ein Sieb streichen, mit Wasser in einem Topf verrühren und zum Kochen bringen. Glasur etwas einkochen lassen, Hasen damit mit Hilfe eines Pinsels bestreichen und fest werden lassen.

TIPPS:

- Nach Wunsch die Hasen mit Rosinen oder Süßigkeiten verzieren.
- Wenn Sie nur 1 Backblech haben, können Sie die zweite Hälfte der Hefehasen auf dem zugeschnittenen Backpapier vorbereiten. Ziehen Sie dann einfach das Backpapier auf das Blech.

süße Osterhäschen

20 Stück

Für den Hefeteig

300 g Mehl

1/2 Würfel Hefe

60 ml lauwarme Milch

75 g Zucker

250 g Magerquark

1 Ei

70 g weiche Butter

1 Prise Salz

abgeriebene Schalen einer Orange

zum verzieren

Rosinen

Mandeln

Puderzucker

1. Vorteig:

Mehl in die Schüssel geben, eine Mulde hineindrücken
Helfe fein hineinbröseln
mit Milch 1 Ei Zucker in der Milde etwas verrühren
20 min an warmen Ort gehen lassen

2. Teig zubereiten:

Quark abtropfen lassen , mit Butter Zucker, Ei, Salz und orangenschalen
unter den Vorteig kneten zugedeckt 30 Minuten gehen lassen

3. Hasen ausstechen:

Teig durchkneten und 1 cm dick ausrollen
20 9 cm große Hasen ausstechen

4. Hasen backen:

auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen
mit Rosinen die Augen machen und mit Mandelstiften die Schnurbartaare
noch einmal 20 Min gehen lassen
inzwischen Backofenvorheizen auf 200 C
die Hasen 10 Minuten goldgelb backen und mit etwas Puderzucker be-
stäuben.

So das hab ich auch noch entdeckt, und ich glaube ich werde diese Hasen
für den Kindergarten backen. Für jedes Kind einen kleinen Hasen - 100
Stück - Mensch das wird ne Heiden Arbeit!

Mal sehen was ich sonst noch so schönes finde

Euch einen schönen Tag

Liebe Grüße

*Anna

Süße Quarkhäschen

www.chefkoch.de

Aus Mehl, Backpulver, Quark, Milch, Öl, Ei, Zucker und Vanillezucker den
Quark-Öl-Teig herstellen. Den Teig fingerdick ausrollen und mit der
Ausstecherform Häschen ausstechen. Häschen auf ein Backblech legen. Ei
und Milch verquirlen und die Häschen damit bestreichen. Mit den Mandel-
stiften (Barthaare) und den Rosinen (Augen)verzieren.

Im Backofen bei 150 C Umluft ca. 15-20 Minuten backen

Zubereitungszeit: 45 Minuten

Schwierigkeitsgrad: simpel

kJ/kcal p. P.: keine Angabe /

Zutaten für 10 Portionen:

350 g Mehl

1 Pkt. Backpulver

150 g Quark (Magerquark)

7 EL Milch

6 EL Öl

75 g Zucker

1 Pkt. Vanillezucker

1 Ei(er)

1 EL Mandeln, in Stifte

1 EL Rosinen

1 Eigelb

Verfasser: Perle

Süßer Osterhase mit Fliege

Diese Zutaten braucht ihr für 1 Hasen (16 Stücke):

Fett u. Paniermehl für die Form

250 g weiche Butter/Margarine

200 g Zucker

1 Päckchen Vanillin-Zucker

1 Päckchen Citroback (gerieb. Zitronenschale), 1 Prise Salz

4 Eier (Gr. M), 300 g Mehl

3 gestr. TL Backpulver

8 EL Milch

2 Beutel (@100 g) Vollmilch-Kuchenglasur

ca. 100 g Lakritzkonfekt

2-3 Lakritzschnecken

1-2 EL Kokosraspel

evtl. Marzipan-Rübli

Zubereitung:

1. Schiebt den Ofenrost auf die 2. Schiene von unten und heizt den Ofen vor: E-Herd: 175 C/Umluft: 150 C/Gas:

Stufe 2. Fettet eine Springform (26 cm 8) ein und streut sie mit Paniermehl aus. Rührt Fett, Zucker, Vanillin-Zucker, Citroback und Salz cremig.

Rührt die Eier einzeln darunter. Mischt Mehl und Backpulver und rührt es im Wechsel mit der Milch portionsweise kurz darunter.

2. Füllt den Teig in die Form und backt ihn im Ofen ca. 40 Minuten. Nehmt den Kuchen heraus, lasst ihn ca. 10 Minuten abkühlen. Löst ihn aus der Form und lasst ihn auskühlen. Halbiert ihn waagrecht. Schneidet vom unteren Boden mit Hilfe eines Topfdeckels oder Tellers an den gegenüberliegenden Seiten die Ohren ab. Das Mittelstück wird die Fliege.

3. Erhitzt Wasser in einem kleinen Topf, zieht ihn vom Herd. Stellt beide Beutel für ca. 10 Minuten hinein, bis die Glasur flüssig ist. Schneidet jeweils oben eine Ecke ab. Gießt die Glasur, bis auf etwa 1/4, auf die braune Seite des anderen Bodens und streicht sie glatt. Verziert Ohren und Fliege mit der restlichen Glasur.

4. Verziert nun auf dem runden Boden das Hasengesicht mit Lakritzkonfekt und -schnecken als Augen, Brille, Nase, Zähne und Schnurrbart. Bestreut ihn mit Kokosraspeln und legt evtl. ein Ruebli darauf. Verziert Ohren und Fliege mit Raspeln und Lakritzkonfekt. Lasst die Glasur trocknen. Legt dann Kopf, Ohren und Fliege auf einer Platte zusammen.

Zubereitungszeit: 1 1/2 Std.

Osterküken

Familie Huhn & Co

Diese Zutaten braucht ihr für

1 Henne und 8 Küken:

200 ml + 2 EL Milch

2 Würfel (@42 g) frische Hefe

1 Brotbackmischung (1 kg) "Sonntagsstuten" (von Diamant)

3 Eier (Gr. M)

9 ganze Mandelkerne

ohne Haut

Mehl für die Arbeitsfläche
und Hände

11 Kinder-Schoko-Bons

oder 1 EL Schoko-Linsen

3 EL (30 g) Puderzucker

1-2 TL Zitronensaft

18 große Liebesperlen

Backpapier

9 Holzspießchen

Zubereitung:

1. Erwärmt 200 ml Wasser und 200 ml Milch nur lauwarm und gibt es in eine große Rührschüssel. Bröckelt die Hefe hinein und löst sie unter Rühren darin auf. Gebt die Backmischung und 2 Eier dazu. Verknetet alles auf höchster Stufe ca. 3 Minuten mit den Knethaken des Handrührgerätes. Deckt die Schüssel mit einem sauberen Küchentuch ab und stellt sie an einen warmen Ort.
2. Lasst den Teig ca. 20 Minuten gehen, bis er doppelt so groß ist. Halbiert inzwischen die Mandeln der Länge nach und trennt 1 Ei. Verrührt das Eigelb und 2 EL Milch und verquirlt das Eiweiß mit einer Gabel. Heizt den Backofen vor (E-Herd: 200 °C/Umluft: 175 °C/Gas: Stufe 3). Knetet den Teig auf wenig Mehl noch mal durch, formt ihn zur Rolle und teilt sie in 3 Stücke.
3. Nehmt für die Henne 1 Teigstück und rollt für den Kopf etwas davon mit leicht bemehlten Händen zu einer Kugel. Bestreicht 2 Mandelhälften am Ende mit Eiweiß und steckt sie als Schnabel hinein. Schneidet mit der Schere oben am Kopf einen "Kamm". Formt für den Körper aus dem Teigrest eine dicke Kugel und steckt dabei 3 Bons in die Mitte.
4. Schneidet den Körper für die Flügel an den Seiten und für die Schwanzfedern am Rücken etwas ein. Bestreicht den Kopf unten mit Eiweiß, steckt nun 1 Spießchen hinein und damit dann auf dem Körper fest. Setzt die Henne auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech und backt sie ca. 20 Minuten.
5. Teilt inzwischen die übrigen Teig-Stücke in je 4 Teile. Formt daraus wie bei der Henne 8 Küken, steckt dabei je 1 Bon in den Bauch. Bestreicht Henne und Küken mit Eigelb. Backt alles zusammen weitere ca. 15 Minuten. Lasst sie auskühlen. Verrührt Puderzucker und Saft, klebt damit die Perlen als Augen fest. Trocknen lassen.

Zubereitungszeit: 2 Std.

Farbenfrohe Küken

Menge: 2 Küken a 8 Portionen

100 g Marzipan-Rohmasse
50 g Butter
300 g Puderzucker
4 Eier (Kl. M), davon 1 getrennt
50 g Gemahlene Haselnüsse
1 Essl. Speisestärke
150 g Magerquark
5 Essl. Milch
4 Essl. Öl
80 g Zucker
400 g Mehl
4 Teel. Backpulver

3 Essl. Zitronensaft

www.livingathome.de

Oster-Special

-- Erfasst *RK04.03.2005 von

-- Daniela Hoffmann

1. Füllung: Marzipan, weiches Fett und 50 g Puderzucker cremig rühren. Erst 1 Ei, dann Nüsse und Stärke gut unterrühren, 1 Stunde kalt stellen.

2. Teig: Quark, 4 Ei Milch, Öl und Zucker glatt rühren. 2 Eier, Mehl und Backpulver unterkneten.

3. Teig vierteln. Viertel auf bemehlter Fläche auf je 18 x 28 cm ausrollen. 4 Küken ausschneiden. 2 Teile auf 2 Bleche mit Backpapier legen. Füllung darauf verteilen, 2 cm Rand frei lassen. 1 Ei Milch mit 1 Eigelb verrühren, auf die Ränder streichen. Übrige Kükenteile auflegen. Ränder andrücken. Küken mit Eigelb bestreichen. Ofen vorheizen. Bei 180 Grad (Umluft 160 Grad) auf der untersten Schiene 25-30 Minuten backen.

4. Im hohen Becher 250 g Puderzucker, 1 Eiweiß und Zitronensaft zu einem festen Guss schlagen. Abgekühlte Küken wie auf Foto verzieren.

Zubereitungszeit

- 90 min

Glucken und Küken

Menge: 1 Rezept

ZUTATEN FÜR EINE GLUCKE UND 5-6 KÜKEN

TEIG

1 Würfel Hefe

100 g Zucker

200 ml Lauwarme Milch

100 g Sanella

300 g Vollkornmehl

300 g Weizenmehl (Type 405)

2 Eier

2 Teel. Salz

2 Briefchen Safran

Mehl für die Arbeitsfläche

DEKORATION

Zuckerperlen für die Augen
Halbierte Mandeln für die Schnabel
Milch zum "Kleben"

Backen für Ostern

-- Erfasst *RK27.01.2004 von
-- Christa Gabler

Hefe zerbröckeln, mit 1 TL Zucker in lauwarmer Milch auflösen. Margarine zerlassen, beide Mehlsorten mit restlichem Zucker, Salz und Safran in einer Schüssel mischen. Hefemilch, Eier und flüssige Sanella zufügen und mit den Knethaken des Handrührers zu einem glatten Teig verkneten. Zugedeckt an einem warmen Ort zur doppelten Größe aufgehen lassen. Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche noch einmal gut durchkneten und halbieren. Die Menge einer Teighälfte reicht für eine große Glucke. Daraus eine große und eine kleinere Kugel formen und aufeinander setzen. Einschnitte für Flügel, Schwanzfedern und den Kamm machen. Zuckerperlen als Augen und je zwei Mandelhälften als Schnabel einsetzen und mit Milch "festkleben". Aus dem restlichen Teig auf die gleiche Weise fünf bis sechs Küken formen und verzieren. Zuerst die Glucke auf ein mit Backpapier belegtes Backblech setzen und im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad ca. 20 Minuten backen. Dann die Küken daneben setzen und alle zusammen weitere 20 Minuten backen.

Zubereitungszeit ca. 60 Minuten plus Gehzeit für den Teig

Küken im Tontopf

Zutaten:

1 Dose Mandarinen (Abtropfgewicht 175 g)
450 g Weizenmehl
1 Päckchen Backpulver
150 g Erlenhof-Magerquark
100 ml Mandarinenensaft
100 ml Speiseöl
80 g Zucker
1 Päckchen Vanillin-Zucker
12 unglasierte Ton-Blumentöpfe (& ca. 8 cm), bunte Pappe, braune Zuckerschrift

Zubereitung:

Mandarinen gut abtropfen lassen, 100 ml Saft abmessen. Mehl mit Backpulver mischen, in eine Rührschüssel sieben. Quark, Mandarinsensaft, Öl, Zucker und Vanillin-Zucker hinzufügen und mit dem Handrührgerät (Knethaken) auf höchster Stufe ca. 1 Minute zu einem Teig verarbeiten (nicht zu lange, sonst klebt der Teig). Mandarinen kurz unterkneten. Teig leicht mit Mehl bestäuben, aus der Schüssel nehmen und in 12 gleich große Portionen teilen. Mit bemehlten Händen aus jeder Portion 1 große Kugel als Körper und 1 kleine Kugel als Kopf des Kükens formen. Jeweils die große Teigkugel zuerst in die gefetteten, gemehlten Tontöpfe geben, die kleine Kugel seitlich auf den Rand setzen (die Töpfe nur zur Hälfte mit der großen Teigkugel füllen, da der Teig stark aufgeht). Die Töpfe auf ein Backblech stellen und in den Backofen schieben.

Ober-/Unterhitze: ca. 180 °C (vorgeheizt, unterste Einschubleiste)

Heißluft: ca. 160 °C (nicht vorgeheizt)

Gas: ca. Stufe 3 (nicht vorgeheizt)

Backzeit: ca. 45 Minuten

Gebäck in den Töpfen erkalten lassen, mit einem Messer vom Rand lösen. Aus Pappe Rauten schneiden und zu Schnäbeln falten. Mit einem spitzen Messer jeweils einen Schlitz in der Breite des Schnabels in die Köpfe schneiden und die Schnäbel hineinstecken. Aus Pappe Dreiecke schneiden und als Schwanzfeder in die Körper stecken. Mit Zuckerschrift Augen aufmalen.

Tipp: Die Osterküken schmecken am besten frisch und eignen sich gut als Tischkärtchen für den Ostertisch. Hierzu nach Belieben die Namen der Gäste auf Schnabel, Schwanz oder Topf schreiben.

Marzipan-Küken

Von Marion Gnedt

Beim Osterbacken helfen auch die Kleinen gerne mit und damit das Backen auch Spaß macht, gibt es diese Marzipan-Küken.

Keine Angst vor dem Modellieren mit Marzipan. Gemeinsam mit ihren Kindern gelingen Ihnen die schönsten Figuren. Vielleicht fällt Ihnen ja auch die eine oder andere österliche Variante ein ich freue mich auf Ihre Ideen.

Zutaten (für 32 Küken):

50 g Mehl

140 g Puderzucker

50 g Mandelhälften

20 g Mandelstifte

1 Ei + 1 Eiweiß (Klasse S)
400 g Marzipan
1 TI Milch
1-2 TI Zitronensaft
rote Zuckerschrift

Zubereitung:

2 Eiweiß, Mehl, 100 g Puderzucker und Marzipan gut miteinander verkneten. Die Masse in drei Teile teilen, davon aus 2 Teilen jeweils einen dicken Strang formen. Die beiden Stränge in 32 Portionen teilen und Kugeln formen. Je zwei Mandelhälften als Füße und als Flügel, sowie eine als Schwanz in jede Kugel drücken. Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech setzen. Den Rest der Masse zu zwei Strängen rollen und ebenfalls in 32 Portionen teilen. Kugeln formen und jeweils zwei Mandelstifte als Schnabel hineinstecken. Einen Mandelstift in die größere Kugel stecken und den "Kopf" darauf stecken. Das Eigelb mit der Milch verquirlen und die Küken damit bestreichen. Im heißen Ofen bei 150 Grad circa 25-30 Minuten backen. 40 g Zucker mit Zitronensaft vermischen und damit die "Kämme" auf den Köpfen aufspritzen. Mit roter Zuckerschrift Augen aufmalen.

Pro Stück: 120 kcal
Zubereitungszeit: 120 Minuten

Niedliche Marzipan-Küken

Zutaten für ca.32 Küken:

ca. 50 g ganze Mandelkerne (mit Haut)
1 Ei (Gr. S)
1 Eiweiß (Gr. S)
400 g Marzipan-Rohmasse
50 g Mehl
100 g + 40 g Puderzucker
ca. 2 EL (20 g) Mandelstifte
1 TL Kondensmilch
1-2 TL Zitronensaft
ca. 1/2 Tube rote Zuckerschrift
Backpapier
1 kleinen Gefrierbeutel

Zubereitung:

1. Gebt die Mandelkerne in einen Topf und gießt so viel Wasser dazu, dass alle bedeckt sind. Kocht das Wasser kurz auf. Gießt die Mandeln in ein Sieb und schreckt sie mit kaltem Wasser ab. Lasst sie abtropfen und

drückt sie mit den Fingern aus der braunen Haut. Schneidet nun die Kerne "an der Naht" der Länge nach in Hälften. Heizt den Ofen vor: E-Herd: 150 C/ Umluft: 125 C / Gas: Stufe 1.

2. Trennt das Ei. Gebt beide Eiweiß in eine Rührschüssel und das Eigelb in ein Schälchen. Würfelt das Marzipan. Gebt Marzipan, Mehl und 100 g Puderzucker zum Eiweiß. Verknetet alles zu einer glatten Masse. Teilt sie in 3 Teile. Rollt 2 Teile zu je ca. 3 cm dicken Strängen, schneidet sie in insgesamt ca. 32 Stücke. Formt daraus mit angefeuchteten Händen Kugeln (3 cm 8).

3. Drückt je 2 Mandelhälften als Füße, 2 als Flügel, evtl. 1 als Schwanz in jede Kugel. Setzt sie auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech. Rollt Rest Masse zu 2 Strängen (2 cm 8), schneidet sie in ca. 32 Stücke, formt Kugeln daraus (2 cm 8). Steckt je 2 Stifte als Schnabel hinein. Steckt je 1 Stift in die großen Kugeln, steckt je 1 kleine darauf.

4. Verquirlt Eigelb und Milch, bestreicht die Küken damit. Backt sie 25-30 Minuten und lasst sie auskühlen. Verrührt 40 g Puderzucker und Saft zum Guss. Füllt ihn in einen Gefrierbeutel, schneidet unten eine kleine Ecke ab. Spritzt den Küken damit Haarkämme. Knetet die Tube Zuckerschrift durch, malt damit die Augen. Lasst alles trocknen.

Zubereitungszeit: 3 Std. (Wartezeit 2 Std.)

kcal kJ Eiweiß Fett KH Broteinheiten

120 500 3 7 11 -

Orangenküken

Teig:

125 g Sanella

75 g Zucker

2 Eigelb

2 TL abgeriebene Orangenschale

1 EL Orangensaft

1 Prise Salz

275 g Mehl

1 M sp. Backpulver

Außerdem:

175 g Puderzucker

1 kleines Eiweiß

gelbe und rote Speisefarbe

TL Kakao

Sanella mit dem Zucker und dem Eigelb cremig schlagen.

Dann Orangenschale, Orangensaft und Salz unterrühren.

Mehl mit dem Backpulver mischen und dazusieben.

Alles zu einem glatten Teig verkneten und etwa 30 min kalt stellen.

Den Teig ca. 3 mm dick ausrollen und Küken ausstechen. Auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen.
Bei 200 °C (Gas Stufe 3) 10-12 min backen.

Puderzucker mit Eiweiß verrühren.

1 EL davon abnehmen und mit der Speisefarbe rot färben.

1 EL Guss mit Kakao braun färben.

Den Rest halbieren und eine Hälfte davon gelb färben.

Die Küken gelb anmalen, mit dem noch weißen Guss eine Eierschale malen und ein Gesicht mit dem roten Guss für den Schnabel und dem braunen für die Augen aufmalen.

Osterküken

(Rezept für 10 Stück)

Zutaten für den Teig:

125 g Magerquark

50 ml fettarme Milch

6 EL Pflanzenöl

1 Ei (M)

5 EL Zucker

1 Päckchen Vanillezucker

1 Prise Salz, 260 g Mehl

1 Päckchen Backpulver

140 g Haferflocken

30 g Mandelblättchen

30 g Mandelstifte

Zum Bestreichen:

1 Ei (M)

2 EL fettarme Milch

Den Quark mit der Milch, dem Öl, dem Ei, dem Zucker, dem Vanillezucker und dem Salz verrühren. Das Mehl mit dem Backpulver sowie den Haferflocken mischen und mit der Quarkcreme verkneten.

Den Backofen auf 180 °C (Gas Stufe 2-2Y2) vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier auslegen.

Aus dem Teig 10 aprikosengroße und 10 walnussgroße Kugeln formen. Mit jeweils einem Mandelstift als Verbindungsstück eine kleine und eine große Kugel zu einem Küken zusammensetzen. Je 2-3 Mandelblättchen als Flügel, und einen Mandelstift als Schnabel an den Körper bzw. in den Kopf drücken.

Das Ei mit der Milch verquirlen. Die Küken auf das vorbereitete Blech setzen, mit der Eiermilch bepinseln und auf der mittleren Schiene des vorgeheizten Ofens ca. 20 Minuten backen.

Zubereitungszeit: 50 Minuten. Nährwert pro Stück ca.: 9 g Eiweiß, 15 g Fett, 40 g Kohlenhydrate, 331 kcal (1390 kJ).

Osterküken im Mandelkleid

12 Stück

Für das Backblech:
Backpapier

Hefeteig:

500 g Weizenmehl
1 Päckchen Dr. Oetker Trockenbackhefe
50 g Zucker
1 Päckchen Dr. Oetker Vanillin-Zucker
1 Prise Salz
2 Eier (Größe M)
125 g Dr. Oetker Creme double
125 ml (1/8 l) warme Milch
75 g weiche Margarine oder Butter

Mandelbelag:

40 g Butter
20 g Zucker
20 g Honig, z. B. Langnese Feine Auslese Sommerblüten Honig
100 g abgezogene, gehobelte Mandeln

Außerdem:

1 EL Kondensmilch
12 Rosinen

Hefeteig: Mehl in eine Rührschüssel sieben und sorgfältig mit der Hefe vermischen. Übrige Zutaten hinzufügen und alles mit einem Handrührgerät (Knethaken) zunächst auf niedrigster, dann auf höchster Stufe in etwa 5 Minuten zu einem glatten Teig verarbeiten. Teig abgedeckt an einem warmen Ort so lange gehen lassen, bis er sich sichtbar vergrößert hat. Inzwischen heizen Sie den Backofen vor und belegen das Backblech mit Backpapier.

Mandelbelag: Butter zerlassen, Zucker, Honig und Mandeln hinzufügen und unter Rühren etwa 1 Minute weiter erhitzen. Belag bis zur Weiterverarbeitung warm stellen.

Teig auf leicht bemehlter Arbeitsfläche noch einmal kurz durchkneten und dabei zu einer länglichen Rolle formen. Teig gut 1/2 cm dick ausrollen und zuerst 12 Kreise (8 etwa 8,5 cm) für den "Bauch" ausstechen. Übrigen Teig wieder zusammenkneten, ausrollen und 12 Kreise (8 etwa 6,5 cm) für den "Kopf" ausstechen. Wieder Teigreste verkneten, ausrollen und 12 Kreise (8 etwa 3,5 cm) für den "Schnabel" ausstechen. Die Teigkreise auf dem Backblech zu Küken zusammensetzen. Die Ansatzstellen dabei mit Kondensmilch bestreichen und fest aneinander drücken.

Die noch heiße Mandelmasse auf den "Bauch" der Küken streichen, dabei 1 cm am Rand frei lassen. "Küken" nochmals so lange an einem warmen Ort gehen lassen, bis sie sich sichtbar vergrößert haben. "Kopf" und "Schnabel" ebenfalls dünn mit Kondensmilch bestreichen. Zuletzt jeweils 1 Rosine als "Auge" in den Kopf setzen und backen.

Ober-/Unterhitze: etwa 180 °C (vorgeheizt)

Heißluft: etwa 160 °C (vorgeheizt)

Gas: Stufe 2-3 (vorgeheizt)

Backzeit: etwa 20 Minuten

Hinweis: Bitte Gebrauchsanleitung für Ihren Herd beachten.

Küken mit dem Backpapier vom Blech ziehen und auf einem Kuchenrost erkalten lassen.

Süße Brandteig-Küken

Diese Zutaten braucht ihr für
ca.10 Küken:

100 g Butter/Margarine

1 Prise Salz

250 g Mehl

5 Eier (Gr. M)

ca. 100 g Pfirsich-Nektarinen-Fruchtaufstrich oder Aprikosen-Konfitüre

350 g Schlagsahne

1 Päckchen Sahnefestiger

1-2 Päckchen Vanillin-Zucker

ca. 2 EL Mandelstifte

1-2 TL Puderzucker

Backpapier, Holzspießchen

Zubereitung:

1. 1/4 l Wasser, Fett und Salz aufkochen. Mehl auf einmal zufügen und mit einem Kochlöffel rühren, bis sich die Masse als Kloß vom Topfboden löst und sich dort ein weißer Film bildet. Vom Herd ziehen. Sofort 1 Ei mit

den Knethaken des Handrührgerätes unter den heißen Teig kneten. Ca. 15 Minuten abkühlen lassen. Übrige Eier nacheinander (!) gut darunter kneten.

2. 1-2 Backbleche mit Backpapier auslegen. Darauf mit genügend Abstand ca. 10 Ovale (ca. 8 cm lang, 6 cm breit) zeichnen.

3. Gut 3/4 Teig in einen Spritzbeutel mit großer Sterntülle füllen. Auf die Ovale in die Mitte längs einen Streifen spritzen. Links und rechts einen kürzeren Streifen und darauf je einen länglichen Tuff als Flügel spritzen. Auf den mittleren Streifen an einem Ende einen Tuff als Schwänzchen spritzen.

4. Rest Teig in einen Spritzbeutel mit großer Lochtülle füllen. Ca. 10 Tuffs für die Köpfe auf das Blech spritzen. Im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 225 °C/ Umluft: 200 °C/Gas: Stufe 4) 20-25 Minuten backen. Küken-Körper sofort mit einer Schere aufschneiden und alles auskühlen lassen.

5 Küken-Unterteile mit je 1TL Fruchtaufstrich bestreichen. Sahne steif schlagen, dabei Sahnefestiger und Vanillin-Zucker einrieseln. In einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen, auf die Konfitüre spritzen. Oberteile darauf setzen. Mandeln als Schnäbel in die Köpfe stecken. Mit Holzspießchen auf den Körper stecken. Mit Puderzucker bestäuben.

Zubereitungszeit: 1 1/2 Std. (Wartezeit 30 Min.)

kcal kJ Eiweiß Fett KH Broteinheiten

260 1090 5 17 20 -

Osterlamm

Biskuit-Lämmchen

Von Marion Gnedt

Für dieses einfache und schnelle Biskuit-Lämmchen brauchen Sie weder viel Zeit noch Geschick. Alles was Sie dafür benötigen ist eine Lamm-Backform von etwa 2 l Inhalt.

Biskuit ist der "Stoff" aus dem diese leckere Bäckerei zubereitet wird. Damit der Teig auch wirklich luftig und locker wird, sollten Sie bereits vor dem Rühren die Kuchenform vorbereiten. Biskuit fällt schnell zusammen, daher nicht zu lange warten.

Zutaten:

160 g Mehl

160 g Zucker

40 g Speisestärke

4 Eier

Abgeriebene Schale von einer Zitrone
1 Pkg. Vanillezucker

Zubereitung:

Die Eier mit 2 El Wasser, Zucker und Vanillezucker aufschlagen. Danach Mehl, Speisestärke und Zitronenschalen hinzufügen. In die Lamm-Backform füllen und im heißen Ofen bei 175 Grad circa 30-40 Minuten backen. Abkühlen lassen und mit Puderzucker bestreuen.

Pro Portion: 110 kcal
Zubereitungszeit: 20 Minuten

Eierlikör-Lämmchen

2 Stück

5 Eier
300 g Butter
300 g Zucker
300 g Mehl
3 TI Backpulver
300 ml Eierlikör

200 g Puderzucker
2-3 El Zitronensaft
2 Limetten
2 unbehandelte Zitronen
30 g Pistazienkerne

1 Ei trennen

Butter, Zucker Eier und Eigelb cremig rühren, Mehl , Backpulver und Eierlikör unterrühren

im vorgeheizten Backofen bei 175 C ca. 1 Std. backen

Puderzucker mit Eiweiß und Zitronensaft mischen, Lämmchen damit bestreichen, Schalen der Zitrusfrüchte in streifen abziehen und auf die Lämmchen kleben, Pistazien als Augen und Ohren ankleben.

Hab ich in einer Zeitung gelesen, dachte das ist mal was anderes als immer nur die ganz normalen Osterlämmchen

Liebe Grüße

*Anna

Knusprige Osterlämmchen

Oder wie wäre es mit Knusprigen Oster-Lämmchen? aus dem Chefkoch.de Forum

Beitrag drucken (ohne Werbebanner)

Oder wie wäre es mit Knusprigen Oster-Lämmchen?

10.03.2005 12:45 - Verfasser: Anna-Katharina

Knusprige Osterlämmchen

650 g Mehl
140 g Zucker + 1 Ei Zucker
1 Prise Salz
1 Würfel Hefe
175 g Butter
1/4 l Milch
1 P. Vanillezucker
20 g Kokosraspeln
125 g Aprikosen
1 Ei
1 Tl Schlagsahne
9 Rosinen
60 g Aprikosen Konfitüre

Zubereitung

1. 500 g Mehl, 40 g Zucker, Salz in Schüssel geben
Hefe, 1 Ei Zucker Milch 75 g flüssiges Fett zum Mehl geben und alles glatt rühren ca 30 min gehen lassen
2. 100 g Fett schmelzen, 150 g Mehl, 100 g Zucker Vanillezucker und Kokosraspeln dazugeben und zu Streuseln verarbeiten
3. Aprikosen abtropfen lassen und in Spalten schneiden Teig 1 cm dick ausrollen, und 9 Lämmchen ausstechen auf Backpapier legen aus den Teigresten 9 Ohren formen
4. Ei trennen, Eigelb mit Sahne verrühren
Ohren mit Eiweiß ankleben, Rosinen als Augen mit Eiweiß ankleben
15 min gehen lassen
Lämmchenbauch mit erwärmter Marmelade bestreichen

mit Aprikosen belegen und mit Eigelb bestreichen
Streusel darüber verteilen
bei 200 °C im vorgeheizten Backofen 20 - 25 Minuten backen

Liebe Grüße

*Anna

Kokosnuss-Lämmchen

Teig:

150 g Kokosraspel
300 g Mehl
200 g Puderzucker
200 g Sanella
1 Ei

Außerdem:

150 g weiße Schokolade
30 g Vollmilchkuvertüre
50 g Kokosraspel

Für den Teig die Kokosraspel mahlen.
Mehl, Puderzucker, Salz, Kokosraspel, Sanella und Ei verkneten.
Teig abgedeckt ca. 1 Stunde kalt stellen.
Auf einer bemehlten Arbeitsfläche ca. 3mm dick ausrollen und Lämmchen ausstechen.
Auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen und bei 200 °C (Gas Stufe 3) ca. 8-10 min backen.
Auskühlen lassen.

Die Schokolade und die Kuvertüre getrennt schmelzen lassen.
Die Lämmchen mit der weißen Kuvertüre überziehen und mit Kokosraspel bestreuen.
Mit der Vollmilchkuvertüre Augen und Mund aufmalen.

Lämmchen auf der Wiese

Menge: 1 Rezept

FÜR 4 GEBÄCKSTÜCKE
750 g Mehl
2 Beutel Trockenhefe

5 Essl. Zucker
2 Pack. Vanillezucker
1 Teel. Ger. Orangenschale
2 Msp. Safranpulver
350 ml Lauwarme Milch; ca.
80 g Butter
1 Ei
1/2 Teel. Salz
1 Eigelb
250 g Puderzucker
1 Teel. Kakaopulver
Etwas Heiße Milch
Grüne Lebensmittelfarbe
Zuckerblümchen
Kleine bunte Ostereier
2 Blaue Smarties

Backen für Ostern

-- Erfasst *RK27.01.2004 von

-- Christa Gabler

1. Das Mehl mit der Trockenhefe, dem Zucker und dem Vanillezucker in einer Schüssel mischen. Die Orangenschale und das Safranpulver mit der lauwarmen Milch verrühren. Die Butter darin schmelzen. Das Ei und das Salz einrühren und über die Mehlmischung gießen.

2. Alle Zutaten zu einem glatten Teig verkneten. Den Teig zu einer Kugel formen und abgedeckt 45 Minuten ruhen lassen.

3. Inzwischen auf einem Karton zwei liegende Lämmchen (12 x 9 cm) und ein schmales Stück Wiese (30 x 5 cm) aufzeichnen und ausschneiden.

4. Zwei Backbleche mit Backpapier auslegen. Den Backofen auf 200 °C (Gas Stufe 3, Umluft 180 °C) vorheizen. Den gegangenen Teig noch einmal durchkneten und portionsweise zwischen Frischhaltefolie etwa 1 cm dick ausrollen. Die beiden Lämmchen und die Wiese mit Hilfe der Schablonen aus dem Teig ausschneiden. Die Figuren auf die Backbleche legen.

5. Aus dem restlichen Teig knapp 1 cm dicke Stränge formen und daraus einen Zaun (25 x 10 cm) bilden. Auf ein Backblech legen. Das Eigelb mit einigen Tropfen Wasser verrühren, alle Teile damit bestreichen und 15 Minuten ruhen lassen. Nacheinander im Backofen 20 bis 30 Minuten backen.

6. Das Gebäck auf Kuchengittern auskühlen lassen. 6 EL Puderzucker mit dem Kakaopulver in ein Schälchen sieben und mit einigen Tropfen

heißem Wasser glatt rühren. Den Zaun damit anmalen .

7. Weitere 6 EL Puderzucker mit etwas heißer Milch und grüner Lebensmittelfarbe färben und die Wiese damit einfärben. Mit Zuckerblümchen und Ostereiern garnieren.

8. Den restlichen Puderzucker durchsieben, mit heißer Milch cremig rühren, die Lämmchen damit bestreichen und die blauen Smarties als Augen andrücken. Die getrockneten Gebäckstücke nach Belieben zusammenlegen.

Leckere Osterlämmchen

Für 9 Stück:

500 g Mehl

40 g Zucker und etwas

Salz mischen. 4

2 g Hefe und

1 EL Zucker flüssig rühren.

75 g Fett schmelzen,

1/4 l Milch zugießen. Mit der Hefe zum Mehl geben, verkneten. 30 Minuten gehen lassen.

100 g Fett schmelzen. Dann

150 g Mehl,

110 g Zucker und

1 Päckchen Vanillin-Zucker mit

30 g Kokosraspel mischen. Heißes Fett zugießen, zu Streuseln verkrümeln.

25 g Aprikosen in Spalten teilen. Den Teig ausrollen. Danach 9 Schafe ausschneiden, auf 2 Bleche legen. Rest ausrollen, 9 Ohren formen, auf die Köpfe kleben. 9 Rosinen als Augen in den Teig drücken, 15 Minuten gehen

lassen. 60 g heiße Aprikosenkonfitüre auf die Bäuche streichen. Mit Aprikosenspalten belegen. Streusel darüber streuen. Bei 200 °C ungefähr 2,5 Minuten backen.

Zeitaufwand: ca. 2 Stunden

Vida Nr. 16/03

Original Osterlamm Rezept

Das Original Osterlamm Rezept aus der Osterhasenbäckerei Das Original Osterlamm Rezept

Für den Rührteig:

100 g Marzipanrohmasse,
2 Eier,
75 g Butter
50 g Zucker,
1 Päckchen Vanillezucker,
1 Prise Salz,
10 Tropfen Bittermandelöl
80 g Weizenmehl (Typ 405),
20 g Speisestärke,
1 gestrichener Teelöffel Backpulver

Für die Verzierung:

(einfache Variante der Verzierung)
Puderzucker zum Bestäuben

Für die Verzierung:

(Originalvariante der Fa. Zenker)
175 g Puderzucker
1 Eiweiß
einige Tropfen Bittermandelöl,
gelbe Speisefarbe
1 ganze Mandel,
braune Zuckerschrift

Ausserdem:

250 g Puderzucker

1 Eiweiß

Zubereitung:

Alle Zutaten 1 Stunde vorher bereitlegen um so alle Zutaten auf Zimmertemperatur zu bekommen.

Wenn alle Zutaten die Zimmertemperatur haben, schalten wir den Backofen ein. Die Temperatur stellen wir beim Vorheizen auf 180 Grad ein. Für den Rührteig, Marzipanrohmasse und Eier gut verrühren. (zu einer schaumartigen Masse)

Dann das Fett (Butter), den Zucker, Vanillinzucker, Salz, und das Bittermandelöl unterrühren und so langeiterrühren, bis sich der Zucker völlig aufgelöst hat.

Tipp:

Die Butter flüssig dazugeben. Wenn wir flüssige Butter dazugeben, müssen wir darauf achten, dass die Butter wieder abgekühlt hat.

Wichtig:

die Butter darf nicht warm sein, denn alle Zutaten müssen die gleiche Temperatur haben, damit er nachher auch im Backofen gelingt.

Wenn wir das beherzigen wird das Osterlamm dann auch besonders locker.

Nun das gesiebte Mehl, Speisestärke und Backpulver vermischen.

Wenn Sie gerade keine klassische Speisestärke wie Gustin zur Hand haben,

können Sie auch Kartoffelmehl benutzen.

Bei den Bildern auf der rechten Seite habe ich mit Kartoffelmehl anstatt der klassischen Speisestärke, gearbeitet.

Die Mischung aus Mehl Backpulver und Speisestärke nun unter die vorbereitete Teigmasse rühren.

Die Lammform mit leicht mit weicher Butter oder Margarine einfetten.

Tipp:

Die Lammform am besten schon am Anfang mit dem Vorheizen des Backofens mit

Butter einfetten und jetzt nachdem wir alle Zutaten zu einem Teig verarbeitet haben die eingefettete Lammform mit einem Pinsel nochmals gleichmäßig verteilen. Denn jetzt ist die an der Form haftende Butter sehr gut mit einem Pinsel zu verstreichen und auch wirklich in alle Ritzen, die eine Form so haben kann.

Den Teig hineinfüllen und glatt streichen.

Im vorgeheizten Backofen auf dem Rost auf der untersten Schiene einschieben.

Temperatur:

bei 175 Grad (Normal)

bei 175 Grad (Umluft)

bei Stufe 2-3 (Gas)

Backzeit:

40 - 45 Minuten backen - Evtl. abdecken

Herausnehmen und auf einem Kuchengitter 10 - 15 Minuten abkühlen lassen.

Dann den Kuchen aus der Form lösen.
und mit Puderzucker bestreuen.

Für die Verzierung:

Für die Verzierung Puderzucker, Eiweiß, Bittermandelöl und Speisefarbe gut verrühren.

Lamm damit überziehen. Mandel halbieren und als Auge kleben. Mit Zuckerschrift zwei Punkte draufmalen.

Dann Puderzucker mit Eiweiß gut verrühren und in einem Spritzbeutel mit Sterntülle Nr. 0 füllen.

Auf dem Lamm spiralartig bespritzen. Trocknen lassen.

Die Osterseiten (<http://www.osterseiten.de>)

Copyright by Josef Dirschl, www.osterseiten.de -
info@osterseiten.de

ALLE RECHTE VORBEHALTEN / ALL RIGHTS RESERVED

Oster-Lämmchen

Für die Lämmchen-Backform (etwa 750 ml (l) Inhalt):

etwas Fett

Weizenmehl

Rührteig:

125 g weiche Margarine oder Butter

125 g Zucker

1 Päckchen Dr. Oetker Vanillin-Zucker

1 Prise Salz

5 Tropfen Dr. Oetker Zitronen-Aroma

2 Eier (Größe M)

125 g Weizenmehl

Guss:

150 g Puderzucker

1-2 EL heißes Wasser

Außerdem:

30 g Kokosraspel

Vorbereiten: Heizen Sie den Backofen vor. Fetten und mehlen Sie die Lämmchen-Backform.

Rührteig: Weiche Margarine oder Butter in einer Rührschüssel mit einem Handrührgerät (Rührbesen) geschmeidig rühren. Nach und nach Zucker, Vanillin-Zucker, Salz und Aroma unter Rühren hinzufügen, bis eine gebundene Masse entsteht. Jedes Ei etwa 1/2 Minute auf höchster Stufe unterrühren. Mehl sieben und in 2 Portionen kurz auf niedrigster Stufe unterrühren. Teig in die Lämmchen-Backform füllen, auf ein Backblech stellen und auf unterster Einschubleiste in den Backofen schieben.

Ober-/Unterhitze: etwa 180 °C (vorgeheizt)

Heißluft: etwa 160 °C (vorgeheizt)

Gas: Stufe 2-3 (vorgeheizt)

Backzeit: etwa 65 Minuten

Hinweis: Bitte Gebrauchsanleitung für den Herd beachten.

Gebäck nach dem Backen 10 Minuten in der Form stehen lassen, dann erst lösen, auf einen Kuchenrost stürzen und erkalten lassen.

Guss: Puderzucker sieben, mit heißem Wasser zu einem dickflüssigen Guss verrühren, über das Lämmchen gießen und gleichmäßig verstreichen. Kokosraspel auf den noch weichen Guss streuen, fest werden lassen. Lämmchen nach Belieben eine rote Schleife mit Glöckchen umbinden.

TIPP: Für ein dunkles Lämmchen 100 g Halbbitterschokolade grob zerkleinern, im Wasserbad bei schwacher Hitze schmelzen, etwas abkühlen lassen. Lämmchen damit übergießen und mit etwa 100 g Raspelschokolade bestreuen.

Osterlamm

1 Lamm (4 Portionen)

Für den Teig:

75 g Diät-Streichfett für die warme Küche (z. B. Becel)

75 g brauner Zucker

1 Prise Jodsalz

1 Päckchen Vanillezucker

1 kleines Ei

100 g Mehl (Type 550)

50 g gemahlene Mandeln

2 TL Backpulver

2 EL fettarme Milch

abgeriebene Schale einer 1/2 unbehandelten Zitrone

Außerdem:

Lammbäckform

Fett für die Form

Puderzucker zum Bestäuben

1. Streichfett, Zucker, Salz und Vanillezucker schaumig schlagen. Das Ei unterrühren.

2. Mehl, gemahlene Mandeln und Backpulver mischen und esslöffelweise unter den Teig rühren. Milch und Zitronenschale dazugeben.

3. Die Lammbäckform einfetten, Teig einfüllen und im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad auf der mittleren Schiene etwa 40 Minuten backen, Das Lamm rund 15 Minuten abkühlen lassen und aus der Form lösen. Vor dem Servieren mit Puderzucker bestäuben.

Pro Stück ca. 392 kcal: 7 g E, 23 g F, 40 g KH

Frau von Heute Nr. 14/04

Osterlamm

Zutaten :

3 Eier
1 Eigelb
125 g Zucker
1 Pk. Vanillezucker
125 g Mehl
25 g Speisestärke
75 g Butter
Kuvertüre oder Staubzucker

Zubereitung :

Die Eier, das Eigelb, den Zucker und den Vanillezucker schaumig schlagen. Das Mehl mit der Speisestärke vermischen, auf den Eischaum sieben und vorsichtig unterheben. Die Butter erwärmen, wieder abkühlen lassen und tropfenweise unter den Teig ziehen. Die Osterlammform mit Butter ausfetten und mit Mehl und Semmelbröseln bestäuben. Bei 180 °C ca. 35-40 Min. backen. Zum Verzieren Schokoladenkuvertüre oder Staubzucker verwenden.

Osterlamm

Teig:

4 Eier, getrennt
125 g Zucker
1 Pck. Vanillinzucker
125 g Mehl
25 g Speisestärke
75 g Butter

Verzierung:

Kuvertüre oder Staubzucker

Die Eigelbe mit dem Zucker und den Vanillezucker schaumig schlagen. Das Mehl mit der Speisestärke vermischen, auf den Eierschaum sieben und vorsichtig unterheben. Die Butter erwärmen, wieder abkühlen lassen und tropfenweise unter den Teig ziehen. Zuletzt den Eischnee unterheben.

Die Osterlammform mit Butter ausfetten und mit Mehl bestäuben. Bei 180 °C ca. 35-40 Min. backen.

Zum Verzieren Schokoladenkuvertüre oder Staubzucker verwenden.

Osterlamm

Osterhase Rührteig
1 Lammform

125 g Butter/Margarine; zimmerwarm
125 g Zucker
1 Pack. Vanillezucker
1 Prise Salz
4 Eier
150 g Mehl
1 Teel. Backpulver; gehäuft
100 g Mandeln; geschält, gemahlen
6 Essl. Milch
Puderzucker zum Bestäuben

ARD-FRÜHSTÜCKSBUFFET

-- Erfasst *RK23.03.1999 von
-- Ilka Spiess

Das Fett schaumig rühren. Den Zucker, den Vanillezucker und das Salz unterrühren. Die Eier hinzufügen und weiterrühren, bis eine helle Creme entstanden ist.

Das Mehl und das Backpulver über die Creme sieben. Die Mandeln und die Milch dazugeben. Alles mit einem Rührlöffel sorgfältig unterrühren. Den Backofen auf 200 Grad vorheizen. Die Einzelteile der Lammform sorgfältig mit Fett bestreichen und mit Mehl bestäuben. Die Lammform zusammensetzen und auf das Backblech stellen.

Den Teig mit einem Esslöffel nach und nach einfüllen, dabei möglichst immer in die Mitte füllen, damit der Teig nicht am Formrand entlang läuft und die Fettschicht zerstört.

Das Osterlamm im heißen Ofen in etwa 55 Minuten goldgelb backen. Das Lämmchen kurz in der Form ruhen lassen, dann die Form vorsichtig ablösen. Mit Puderzucker bestäuben.

OSTERLAMM - gerührter Mürbteig

8 dag Butter,
8 dag Zucker,
1 Ei,

1 Vanillezucker,
1 Kaffeelöffel Backpulver,
17 dag Mehl

Butter flaumig rühren, Zucker, Ei und Vanillezucker dazugeben- und fest schlagen.

Zum Schluss das mit Backpulver vermischte Mehl und wenn nötig etwas Milch darunter mischen... der Teig sollte eher weich sein.

Die Lammform gut einfetten mit Brösel bestreuen und im Rohr bei 180 backen.

Vorsichtig aus der Form geben mit Staubzucker bestreuen oder Schokoladeglasur überziehen.

Osterlamm und Osterhase

www.chefkoch.de

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 Chocolate 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.

Zubereitungszeit: 10 Minuten

Schwierigkeitsgrad: normal

KJ/kcal p. P.: keine Angabe /

Zutaten für 6 Portionen:

185 g Butter

150 g Zucker

1 Pck. Vanillezucker

1 Ei(er)

3 Ei(er), davon das Eigelb

1 Prise Salz

1 Flasche Buttervanille-Aroma

150 g Mehl

1 TL Backpulver

75 ml Milch

30 g Chips (Chocolate Chips)

50 g Kuvertüre

Verfasser: maggi_aus_berlin

Osterlamm und Osterhase

www.chefkoch.de

Außerdem Bändchen und kleine Glöckchen und 4 Silber- Liebesperlen für die Augen.

Butter, Staubzucker, Dotter, Vanillezucker und Schokolade cremig rühren. Eiklar zu steifem Schnee schlagen. Mehl mit Backpulver und den Haselnüssen mischen, abwechselnd mit der Milch und dem steifen Schnee unter die

Schokolademasse mengen.

Je eine Hasen- und Lammform gut befetten und bemehlen, die Masse auf die beiden Formen verteilen und bei 180 Grad 70 Minuten backen.

Ausgekühlt aus der Form nehmen, auf der Standfläche gerade schneiden, (geht am besten wenn noch in der Form) dünn mit aufgekochter Marmelade

bepinseln, mit Schokoglasur (Schokolade mit Kokosfett schmelzen)

überziehen, das Lamm mit Kokosflocken bestreuen, Augen einsetzen und das

Glöckchen umbinden..

Den Hasen ebenso behandeln und mit Schokoflocken oder Stäbchen bestreuen.

Tipp: Staubzucker über die Kokosflocken streuen, solange der Schokoguss noch nicht ganz trocken ist, so sieht das Lämmchen noch weißer aus.

Zubereitungszeit: 1 Std.

Schwierigkeitsgrad: normal

KJ/kcal p. P.: 430 /

Zutaten für 4 Portionen:

140 g Butter

14 g Puderzucker (Staubzucker)

4 Ei(er), davon das Eigelb

4 Ei(er), davon das Eiweiß

70 g Schokolade, erweicht

70 g Haselnüsse, gerieben

190 g Mehl, glattes

2 EL Milch

1 TL Backpulver

1 Pck. Vanillezucker

Butter und Mehl für die Form

Für die Glasur:

200 g Schokolade

150 g Palmfett

100 g Marmelade (Marillenmarmelade) zum Bepinseln

Kokosraspel für das Lamm

Schokoladenraspel für den Hasen, kann auch weiße sein

Verfasser: Nora

Osterlamm-Kuchen:

Ostergeschenke aus der Küche aus dem Chefkoch.de Forum

Ostergeschenke aus der Küche

26.02.2005 12:58 - Verfasser: Sahnebonbon

Hallo Marita,

back doch zu Ostern einen Osterlamm-Kuchen:

Für 0,8 l Lammbäckform

Vorbereitungszeit: 20 Min.

Backzeit: 45 Min.

Zutaten:

75 g weiche Butter

75 g Zucker

2 Eier

80 g gemahlene Mandeln

150 g Mehl

1 TL Backpulver

abgeriebene Zitronenschale von 1 Zitrone

Zum Bestäuben:

Puderzucker

Außerdem:

Fett für die Lammbäckform

Zubereitung:

Die Butter, den Zucker, die Eier und die abgeriebene Zitronenschale schaumig schlagen.

Das Mehl mit dem Backpulver vermischt und den gemahlene Mandeln unter die

Masse mischen und kurz unterrühren.

Nun den Teig in die Lammbäckform füllen.
Im Umluftherd auf der untersten Schiene bei 160 °C ca. 45 Min. backen.
Den Kuchen aus der Form lösen und mit Puderzucker nach Belieben bestäuben.

Du kannst dem Lämmchen noch ein Band mit Glöckchen umbinden, das schaut lieb aus.

Gruß
Sahnebonbon

Osterlämmer

Von Marion Gnedt

Die fruchtigen Osterlämmer kann man gleich in die Hand nehmen und essen das freut Kinder besonders und bringt Vergnügen für Alle zum Osterfest.

Bei diesen Lämmern werden Kindheitserinnerungen wach. Wenn der Duft des frischen Hefegebäcks durchs Haus zieht, denkt man unwillkürlich an die Osterfeiertage als man selbst noch ein Kind war. Und sollten einmal mehrere hungrige Mäuler gefüttert werden wollen, verdoppeln Sie einfach die Menge der Zutaten wetten es bleibt nichts übrig?

Zutaten (für 8 große oder 16 kleine Lämmer):

800 g Mehl
300 g warme Milch
21 g Hefe
Salz
50 g Butter
250 g Zucker
1 Dose Aprikosen (480 g Abtropfgewicht)
1 El Zitronensaft
150 g Butter
150 g feste Kokoscreme
1 Eigelb (Klasse M)
1 El Puderzucker

Zubereitung:

Die Hefe in der warmen Milch auflösen und mit etwas Mehl zu einem dicken Brei anrühren. Zugedeckt an einem warmen Ort etwa 20 Minuten gehen lassen. Butter zergehen lassen, 500 g Mehl, 100 g Zucker, eine Prise Salz mit der Butter und dem Hefe-Brei zu einem glatten Teig verkneten und wiederum 20 Minuten gehen lassen. Den Teig in 8 oder 16 Stücke teilen und einen halben cm dick ausrollen. Lämmern ausschneiden (Evtl von einem Buch abmalen). Die Lämmern auf mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen. Aprikosen abtropfen lassen, mit Zitronensaft vermischen, klein schneiden und auf den Lämmern verteilen. Die Butter, Kokscreme, restliches Mehl und restlichen Zucker zu Streuseln verkneten und auf den Aprikosen verteilen. Eigelb mit Milch verquirlen und Kopf und Beine der Lämmern damit bestreichen. Im heißen Ofen bei 175 Grad circa 15 Minuten backen.

Pro Stück: 430 kcal

Zubereitungszeit: 60 Minuten

Osterlämmern

250 g Puderzucker
5 Eier mittlere Größe
1 P. Citroback
1 Prise Salz
1 P. Vanillezucker
1/4 L Öl ohne Geschmack
1/4l Eierlikör
180 g Mehl
180 g Stärke (kann auch Kartoffelstärke sein)
1 P. Backpulver

Die Lammformen vorbereiten, gut fetten, bröseln, auf das Blech stellen. Die Eier mit dem Puderzucker, Salz und Citroback weißcremig schlagen. Dann das gesiebte, mit Backpulver und Stärke vermischte Mehl darauf geben und einrühren, dann den Eierlikör und das Öl langsam zugeben, rühren, bis ein glatter Teig entstanden ist. Diesen in die vorbereiteten Formen füllen, je nach Größe gibt es zwei oder mehrere Lämmern (von 1 Liter Inhalt werden es 2 Lämmern), Die Formen knapp über die Hälfte füllen und im vorgeheizten Ofen auf 175-180 °C Heißluft backen. Das muss so heiß sein, sonst läuft zuviel Teig heraus. Bei der Hitze bekommt er schnell eine Haut außen herum und bleibt in der Form. wer keine so großen Lämmern habe will, kann auch noch 1/4 Liter Form füllen oder eine kleine andere Form dazustellen. Aber immer sehr gut fetten und bröseln, außer beim Formenspray nicht. Backzeit ist 40-50 Min, ich steche mit einem Schaschlikspieß aus Holz hinein, wenn nichts hängen bleibt ist der Teig fertig. Dann herausnehmen und 5 Min stehen lassen. Dann umlegen und die Klammern lösen, vorsichtig mit spitzem Messer die obere Form

lösen und abheben. Dann unteres Teil lösen . Ich lasse das Lamm nach dem Lösen der oberen Formenhälfte 10 Min abdampfen, dann bricht Kopf nicht so leicht weg.

Wenn die Lämmer dann ausgekühlt sind, kann man sie nach Lust und Laune verzieren. >Ich bestreiche sie mit Zitronenguss oder Eierlikörguss und bestreue sie dick mit Kokosflocken. Dann kommt noch eine Schleife mit einer kleinen Glocke um den Hals, 2 Gewürznelken als Augen dran. Fertig!

Man kann den Eierlikör durch Zitronenlimo ersetzen, für die Kinder. Heuer habe ich in einem Laden gepoppten Amarantkörner gefunden, die sind ganz weich und nicht ganz weiß, die werde ich heuer darüber streuen. Tschüß

Tschüß Rosalilla

Schoko-Osterlamm

Teig.

175 g Margarine

150 g Zucker

1 Prise Salz

4 Eier, getrennt

1 Pck. Vanillinzucker

175 g Weizenmehl

50 g Speisestärke

2 TL Backpulver

50 g Zartbitterschokolade

Glasur:

25 g Mandelstifte

100 g Zartbitterkuvertüre

Margarine cremig rühren.

Nach und nach Zucker, Salz und Eigelbe sowie den Vanillinzucker unterrühren.

Mehl mit Speisestärke und Backpulver mischen, darüber sieben und zügig unterrühren. Schokolade in kleine Stücke hacken und zusammen mit dem Eischnee unterheben.

Den Teig in eine gut gefettete Osterlamm-Backform füllen.

Form auf ein Backblech stellen und im vorgeheizten Backofen bei 180 °C 45-50 Minuten backen.

Osterlamm 10 Minuten in der Form abkühlen lassen, dann vorsichtig die Ränder lösen und das Osterlamm aus der Form nehmen.

Auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.

Auf einen Teller schütten und auskühlen lassen.
Kuvertüre in Stücke hacken und in eine Schüssel geben. Auf einem warmen Wasserbad vorsichtig schmelzen, dabei ab und zu umrühren.
Das Osterlamm mit der Schokolade überziehen und den unteren Rand mit den Mandeln verzieren.

Angaben je Stück
379 kcal

geht ganz schnell und einfach!

Ig Alina

Süße Lämmchen-Kekse

1 Ei
300 g Mehl
150 g kalte Butter
100 g Zucker
1 Päck. Vanillinzucker
1 Prise Salz
250 g Puderzucker
2-3 EL Zitronensaft
rote, gelbe und grüne Lebensmittelfarbe

Ei trennen. Eiweiß kalt stellen. Mehl mit Butter in Stückchen, Zucker, Vanillinzucker, Salz, Eigelb und 3-4 EL kaltes Wasser zu einen glatten Teig verkneten. Teig abdecken ca. 1 Stunde kalt stellen.
Teig auf bemehlter Arbeitsfläche ca 1/2 cm dünn ausrollen und Lämmchen (ca. 11cm und 8 cm breit) ausstechen. Die Lämmchen auf zwei gefettete Backbleche verteilen und nacheinander im vorgeheizten Backofen 175 grad etwa 15 Min. backen. Auskühlen lassen.

Eiweiß, Puderzucker und Zitronensaft glatt rühren. Den Guss vierteln. Einen Teig weiß lassen. Restlichen Guss mit Lebensmittelfarbe , rosa, hellgelb und hellgrün einfärben. 2 EL Guss von jeder Farbe, in jeweils einen kleinen Gefrierbeutel geben und eine kleine Ecke abschneiden. Lämmchen mit Guss bestreichen. Trocken lassen. Beliebige Muster auf die Kekse spritzen.

Osternester

Brandteignester mit Häschen

FÜR 6 STÜCK

50 g Butter,

1 Prise Salz,

125 g Mehl,

3 Eier (Größe M),

200 g Marzipanrohmasse,

80 g Puderzucker,

braune, rote und grüne Zuckerschrift,

40 g gehackte Pistazienkerne,

250 g Mascarpone,

150 g Vollmilchjoghurt,

60 g Zucker,

1 Päckchen Vanillin-Zucker,

Backpapier für das Backblech

1. 125 ml Wasser mit Butter und Salz aufkochen. Mehl auf einmal zufügen und so lange rühren, bis sich die Masse als Kloß vom Topfboden löst. Sofort 1 Ei unterrühren. Den Teig etwa 10 Minuten abkühlen lassen. Anschließend 2 Eier nacheinander unterrühren.

2. Brandteig in einen Spritzbeutel mit Lochtülle füllen und 6 Kreise (8 cm 8) auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech spritzen. Im heißen Ofen (E-Herd: 225 °C; Umluft: 200 °C; Gas: Stufe 4) 20-25 Minuten backen. Teignester abkühlen lassen und quer aufschneiden.

3. Marzipan mit Puderzucker verkneten. Aus der Masse Hasenkörper, -ohren und -pfoten sowie Eier formen. Teile mit Wasser zusammensetzen. Mit Zuckerschrift den Hasen Augen, Nasen und Knöpfe malen. Eier mit Wasser bestreichen, in 20 g Pistazien wälzen.

4. Mascarpone mit Joghurt, Zucker und Vanillin-Zucker verrühren, auf die Unterseite der Nester spritzen. Deckel darauf legen und Marzipanhasen in die Mitte setzen. Mit Pistazieneiern verzieren.

Mit 20 g Pistazien bestreuen.

Arbeitszeit: ca. 35 Minuten

Backzeit. 20-25 Minuten

Nährwert: pro Stück ca. 2770 kJ/660 kcal E 13 g, F 42 g, KH 56 g

Vida Nr. 14/03

Bunte Osternester

Zutaten für 6 Nester:

150 g Speisequark,
6 EL Vollmilch,
6 EL Pflanzenöl,
75 g Zucker,
1 Packchen Vanillezucker,
1 Prise Jodsalz,
150 g zartschmelzende Haferflocken,
150 g Weizenmehl (Type 405),
1 Päckchen Backpulver

Zum Bestreichen:

1 Eigelb (Gew.-Kl. 3) 1 EL Milch

Zubereitung:

1. Den Quark mit der Milch, dem Öl, Zucker, Vanillezucker und Salz verrühren. Die Haferflocken mit dem Mehl sowie dem Backpulver mischen und schrittweise unter die Masse kneten. Aus dem Teig zwölf fingerdicke, etwa 20 cm lange Rollen formen. Je zwei Rollen umeinander schlagen, auf einem gefetteten Backblech zu Kränzchen legen und mit dem mit der Milch verquirlten Eigelb bestreichen.

2. Aus der Pappe einer aufgebrauchten Rolle Aluminiumfolie oder Küchenpapier sechs 2-3 cm dicke Ringe schneiden, mit gefetteter Alufolie überziehen und jeweils in die Mitte der Kränzchen setzen. Auf mittlerer Einschubleiste im vorgeheizten Backofen bei ca. 190' C (Umluft: ca. 175 C) abhacken.

Backzeit: ca. 15 Minuten

Bunte Osternester

Zutaten für ca. 24 Stücke:

Fett und Paniermehl für die Fettpanne

250 g weiche Butter/Margarine

1 Prise Salz,

250 g Zucker

3 Päckchen Vanillin-Zucker

4 Eier (Gr. M),

400 g Mehl

1/2 Päckchen Backpulver

200-250 g Sahnequark (40 % Fett)

evtl. 6 EL Apfelsaft oder Amaretto-Likör

evtl. 2 EL Pistazienkerne

1 Dose (425 ml) Aprikosen

evtl. 100 g Erdbeeren

600 g Schlagsahne

ca. 20 Schoko-Bons (125 g)

1 EL Hagelzucker, evtl. Melisse

Zubereitung:

1. Fettpfanne (ca. 32 x 39 cm; ca. 3,5 cm tief) fetten, mit Paniermehl ausstreuen. Fett, Salz, Zucker und 1 Vanillin-Zucker cremig rühren. Eier einzeln unterrühren. 200 g Mehl und Backpulver mischen und unterrühren. Quark unterrühren. Rest Mehl unterrühren. Auf die Fettpfanne streichen und im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 200 C/Umluft: 175

C/Gas: Stufe 3) ca. 30 Minuten backen. Mit Saft beträufeln. Auskühlen lassen.

2. Pistazien fein hacken. Aprikosen abtropfen lassen. Erdbeeren waschen, putzen und vierteln. Sahne steif schlagen, dabei 2 Vanillin-Zucker einrieseln lassen.

3. 2/3 Sahne auf den Kuchen streichen. Kuchen in ca. 24 Stücke schneiden. Rest Sahne in einen Spritzbeutel (Lochtülle) füllen. Auf die Stücke spritzen, mit Früchten, Schoko-Bons, Pistazien, Hagelzucker und Melisse verzieren.

Zubereitungszeit: 1 1/4 Std. (Wartezeit 1 Std.)

kcal kJ Eiweiß Fett KH Broteinheiten zum nächsten Rezept
340 1420 5 g 21 g 30 g - zurück zur Übersicht

Osternester

Hallo,
ich mache meistens Osternester aus
50 dag Mehl,
4 dag Germ,
1/4 l lauwarme Milch,
5 dag Butter
1 Ei ,
1 Prise Salz,
5 dag Zucker,
1 Eigelb zum Bestreichen und
18 Eier (5 Min. gekocht).

Einen Hefeteig herstellen und ca. 15 Min. gehen lassen anschl. aus 5 dag Hefeteig Kugeln drehen. Aus diesen Kugeln anschl. 50 cm lange Stänge rollen und zu Spiralen drehen, zu einem Kreis zusammenlegen und durch eine Schlinge verschließen. Dann mit dem Eigelb bestreichen und ein Ei in die Mittel legen. Danach nochmals 10 Min. gehen lassen und bei 210 Grad 15 - 20 Min. backen. Die Eier haben wir danach immer bemalt.

Liebe Grüße
Michi
1 kg - 100 dag- 1000 g

Osternester

Zutaten
40 g Butter
125 ml Milch
250 g Mehl
1 Pk. Trockenhefe
1 Spur Salz
50 g Zucker
1 Eigelb; zum Bestreichen
4 Eier; gekocht u. gefärbt

Zubereitung

Butter in einem Stieltopf auslassen und die kalte Milch zugießen.
Den Topf Sofort vom Herd nehmen.

Mehl, Zucker, Salz und Trockenhefe in eine Schüssel geben. Milch-Butter-Gemisch hinzufügen und alles zu einem glatten Teig kneten. Den Teig leicht mit Mehl bestäuben und mit einem sauberen Tuch abdecken. An einem warmen Ort ca. 20-30 Minuten gehen lassen. Den aufgegangenen Teig erneut durchkneten und in acht Stücke teilen. Aus jedem Stück fingerdicke Rollen von 15 cm Länge formen. Aus je zwei Rollen einen Kranz drehen. (Die 2 Stränge an einem Ende fassen und umeinander drehen.) Den Kranz mit einem Esslöffel Wasser verquirltem Eigelb bestreichen.

Schokoladennester

Man nehme:

Crunchy Nuts (oder Cornflakes)
150 g Schokolade
2 Essl. Ungesüßtes Kakaopulver
2 Essl. Zucker
2 Essl. Butter
Kleine Ostersüßigkeiten

Die Schokolade in Stückchen brechen und mit der Butter über einem Wasserbad schmelzen, das Kakaopulver und den Zucker hineinrühren. Die Cornflakes etwas zerdrücken - nicht pulverisieren ... und dann in die Schokolade rühren. Die Menge der Cornflakes ein wenig nach Gefühl wählen - wenn der Schokoladenanteil zu niedrig ausfällt, halten die Nester nicht. Einige Dessertschälchen mit Alufolie auskleiden, die Cornflakes hineingeben und mit einem Löffel zu Nestern formen. Im Kühlschrank trocknen lassen und danach noch mit Süßigkeiten füllen. Statt der Dessertschälchen kann man natürlich auch deutlich kleinere Formen wählen und dann in die fertigen Mininester nur 1 - 2 Zuckereier hineinlegen - aber Kinder mögen die größere Variante lieber ... Geschmacklich verfeinern kann man die Nester mit Mandelhobeln in den Cornflakes - oder indem man ausschließlich Mandelhobel nimm

Süße Oesternester

Zutaten für ca. 12 Stück:

1 frisches Ei + 4 Eier (Gr. M)
175 g weiche Butter/Margarine
150 g Zucker
1 Päckchen Vanillin-Zucker
Salz, 325 g Mehl

1 Päckchen Backpulver
3-4 EL Milch, 75 g Schokotröpfchen
6-8 Aprikosenhälften (a. d. Dose) 150-200 g Puderzucker
100 g Schlagsahne
evtl. 1 TL gehackte Pistazien,
Gelee-Eier (zum B. Jelly-Belly-Beans),
Schokostreusel, Marzipan- und Schokohäschen zum Verzieren
12 Papier- Backförmchen (5 cm 8)

Zubereitung:

1. Je 1 Papierförmchen in die Mulden eines Muffinblechs (für 12 Stück) setzen.
2. 1 frisches Ei trennen. Fett, Zucker, Vanillin-Zucker und 1 Prise Salz cremig rühren. 4 Eier und 1 Eigelb nach und nach unterrühren. Mehl und Backpulver mischen, im Wechsel mit der Milch kurz unterrühren. Schokotröpfchen unterheben.
3. Teig gleichmäßig in die Papierförmchen füllen. Im vorgeheizten Ofen (E-Herd: 200 C/Umluft: 175 C/Gas: Stufe 3) ca. 25 Minuten backen. Auskühlen lassen.
4. Aprikosen mit Küchenpapier trocken tupfen. 1 Eiweiß und 1 Prise Salz steif schlagen, dabei Puderzucker einrieseln lassen. Weiterschlagen, bis die Masse cremig ist und glänzt. Je 1 Klecks davon auf 6-8 Muffins geben und je 1 Aprikose darauf setzen. Trocknen lassen.
5. Sahne steif schlagen und in einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen. Auf die übrigen Muffins Sahnetuffs oder -kringel spritzen und nach Belieben mit Pistazien und Süßigkeiten verzieren.

Zubereitungszeit: 50 Min.

kcal kJ Eiweiß Fett KH Broteinheiten

400 1680 6 20 47

Vanille Ostern Nest

Zutaten:

250 g Frischkäse
250 g Butter, weiche
2/3 Cup Zucker
3 EI Vanillezucker
2 1/2 Cups Mehl
1 1/2 TI Backpulver

Zubereitung:

In einer Schüssel Butter, Frischkäse, Zucker und Vanillinzucker schaumig schlagen.

Mehl und Backpulver unterrühren.

Den Teig zu 2,5 cm großen Bällchen formen. Mit den Kochlöffelstiel ein Loch in die Mitte jedes Balles drücken.

Bei 180 °C etwa 13-15 min hellgelb backen.

Die Cookies auf ein Kuchenblech geben und auskühlen lassen.

Mit Puderzucker bestäuben und die Löcher mit kleinen Fondanteiern o.ä. füllen.

Ergibt etwa 50 Cookies.

Torten

Chiara's Ostertorte

www.chefkoch.de

Das Eiweiß mit Salz und Wasser sehr steif schlagen, dann Zucker und Vanillezucker einrieseln lassen. Die Eigelbe einzeln einrühren.

Instantmehl und Backpulver mischen und unterheben.

Den Boden einer Springform (24x24 cm Quadroform , oder 26 cm rund) mit

Backpapier belegen und den Teig einfüllen. Im vorgeheizten Backofen bei 190 °C ca. 20 Minuten backen . Auf einem Kuchenrost abkühlen lassen.

Die Mandarinschnitze abtropfen lassen. Pro benötigtem Schmetterling 2 Schnitze zur Seite stellen.

Gelatine einweichen. Zucker mit Zitronensaft und Wasser erhitzen (nicht kochen) und rühren bis sich der Zucker gelöst hat. Darin die ausgedrückte Gelatine auflösen. 2-3 Esslöffel Joghurt erst unter die

Zucker-Gelatinelösung rühren, dann alles zum restlichen Joghurt. Die Joghurtcreme kühlen bis sie anfängt zu gelieren. In der Zwischenzeit das Dessertpulver mit dem Wasser verrühren und mit dem Handrührgerät auf höchster Stufe zu einer cremigen Masse rühren. Sahne steif schlagen, Sahnesteif einrieseln lassen, unter die Dessertcreme heben. Beide Cremes miteinander verrühren. Den Springformrand um den Kuchen legen. Einige Löffel Creme auf dem Teig verteilen. Dann die Mandarinen, darüber die restliche Creme verteilen, glatt streichen. Mindestens 3 Stunden in den Kühlschrank stellen.

Für die Dekoration die restliche Sahne steif schlagen, währenddessen Sahnesteif einrieseln lassen und Farbe bis zur gewünschten Intensität zugeben. Springformrand entfernen, etwas gefärbte Sahne in einen Spritzbeutel mit Lochbandtülle füllen, den Tortenrand damit dekorieren. Das Geflecht mit der Sternbandtülle spritzen. für die Fühler der Schmetterlinge die Limettenschale in ca. 2 mm breite Streifen schneiden.

Die Mandarinschnitze wie Schmetterlingsflügel auf einem Sahnetupfen anordnen und die Fühler daran stecken. Die Häschen und die Zuckerblümchen aufsetzen.

Oder die eigene Phantasie spielen lassen.

Zubereitungszeit: 1 Std. 30 Minuten

Schwierigkeitsgrad: pfiffig

KJ/kcal p. P.: keine Angabe /

Zutaten für 12 Portionen:

3 m.-große Ei(er), davon das Eiweiß

1 Prise Salz

3 Ei(er), davon das Eigelb

100 g Zucker

100 g Mehl (Instantmehl)

1 TL, gestr. Backpulver

Für den Belag:

2 Dose/n Mandarine(n), A 314ml

500 g Joghurt (Vollmilchjoghurt)

125 g Zucker

2 EL Zitronensaft

3 EL Wasser

4 Blatt Gelatine, weiß

1 Pkt. Cremepulver, Mandarine, ohne Kochen

200 g Sahne

1 Pkt. Sahnesteif

Für die Dekoration:

500 g Sahne

2 Pkt. Sahnesteif

1 Tube/n Lebensmittelfarbe, grün

Marzipan - Häschen

Zucker - Blümchen

Limette(n) - Schale, unbehandelt

Verfasser: Chiara

[Österliche Eierlikörtorte, nicht zu üppig](#)

www.chefkoch.de

Fett mit Zucker und Vanillezucker schaumig rühren, nach und nach die Eigelbe dazugeben. Gemahlene Mandeln/Nüsse, Backpulver und geriebene Schokolade untermischen. Eiweiß mit Salz steif schlagen, unterziehen. In einer gefetteten 26 cm-Springform bei 180 Grad auf der 2. Schiene von

unten ca. 40 Minuten backen (Stäbchenprobe). Auskühlen lassen.

Für den Belag Schlagsahne mit Sahnefestiger und Vanillezucker steif schlagen. Schmand und Eierlikör untermischen. Gleichmäßig auf dem Tortenboden verstreichen.

Für die Dekoration in die Sahneschicht mit einem dicken Löffelstiel zwei Kreise (Rillen) drücken und diese mit Eierlikör füllen. Beliebig mit Schokoraspel und Ostereiern verzieren.

Zubereitungszeit: 40 Minuten

Schwierigkeitsgrad: normal

KJ/kcal p. P.: keine Angabe /

Zutaten für 1 Portionen:

100 g Butter, weich (oder Margarine)

100 g Zucker

1 Pck. Vanillezucker

3 Ei(er), getrennt

1 Prise Salz

200 g Mandeln, ungeschält, gemahlen (oder Haselnüsse)

100 g Schokolade (Zartbitter), gerieben

1 Pck. Backpulver

Für den Belag:

100 ml Schlagsahne

1 Pck. Sahnesteif

2 EL Vanillezucker

200 ml Schmand (24 % Fett)

2 EL Eierlikör

Für die Dekoration:

6 EL Eierlikör

Schokoladenraspel

Schokolade, Ostereier

Fett für die Form

Verfasser: angie17

[Aprikosen-Joghurt-Torte](#)

Zutaten für 16 Stücke:

3 Eier (Gr. M),

200 g Zucker

3 Päckchen Vanillin-Zucker

75 g Mehl,

50 g Speisestärke

1 gehäufte TL Backpulver
2 Dosen (@850 ml) Aprikosen
14 Blatt weiße Gelatine
1 kg Vollmilch-Joghurt
abgeriebene Schale von 1 unbehandelten Zitrone
5 EL (50 ml) Aprikosenlikör
250 g + 350-400 g Schlagsahne
ca. 5 EL (50 g) Mandelblättchen
1-2 EL gehackte Pistazien
evtl. 1 EL gemahlene Pistazien
zum Verzieren, Backpapier

Zubereitung:

1. Springform (26 cm 8) am Boden mit Backpapier auslegen. Eier trennen. Eiweiß und 3 EL kaltes Wasser steif schlagen, dabei 75 g Zucker und 1 Päckchen Vanillin-Zucker einrieseln. Eigelb einzeln darunter schlagen. Mehl, Stärke und Backpulver darauf sieben, unterheben. In die Form streichen. Im vorgeheizten Ofen (E-Herd: 175 °C / Umluft: 150 °C / Gas: Stufe 2). 25-30 Minuten backen. Auskühlen.
2. Aprikosen gut abtropfen. Biskuit 1x waagrecht durchschneiden, sodass der untere Boden etwas dicker ist. Tortenring (ca. 7,5 cm hoch) um den unteren Boden legen.
3. 11 Blatt Gelatine kalt einweichen. Joghurt, 100 g Zucker, 1 Päckchen Vanillin-Zucker und Zitronenschale verrühren. Die Gelatine ausdrücken, bei milder Hitze auflösen. Likör und 3 EL Joghurt löffelweise einrühren. Unter den übrigen Joghurt rühren. 250 g Sahne steif schlagen, unter die Creme heben. Ca. 1/4 Creme auf unteren Boden streichen. Mit der Hälfte Aprikosen belegen. Rest Creme, bis auf 4-5 EL (nicht kalt stellen), darauf geben. Ca. 15 Minuten kalt stellen.
4. 3 Blatt Gelatine kalt einweichen. Hälfte der übrigen Aprikosen und 25 g Zucker pürieren. Die Gelatine ausdrücken, bei milder Hitze auflösen. Püree löffelweise, dann Rest Joghurtcreme einrühren. Auf die Torte streichen. 2. Boden darauf setzen. Mind. 7 Stunden, am besten über Nacht, kalt stellen.
5. Mandeln rösten, auskühlen lassen. 350-400 g Sahne und 1 Vanillin-Zucker steif schlagen. Torte mit 2/3 Sahne einstreichen. Tortenrand mit Mandeln und gehackten Pistazien bestreuen. Rest Aprikosen in Spalten schneiden, auf den Rand legen. Torte mit Rest Sahne und gemahlene Pistazien verzieren.

Zubereitungszeit: 1 3/4 Std. (Wartezeit 14 Std.)
kcal kJ Eiweiß Fett KH Broteinheiten

Berner Osterfladen

250 g Reis

70 g Butter
1 Prise Salz
1.5 Liter Milch
250 g Mandeln, geschält
1 Zitrone(n), unbehandelt, die Schale abgerieben
8 Ei(er)
300 g Zucker
125 g Rosinen
125 g Korinthen
Blätterteig

Reis mit kochendem Wasser brühen, mit Leitungswasser abkühlen und mit Butter, Salz und Milch auf kleiner Flamme zugedeckt weich und dick ausquellen lassen.

Unter die ausgekühlte Masse zerstoßene Mandeln, Zitronenschale, Eigelb, Zucker, Rosinen und Korinthen rühren. Zuletzt das steif geschlagene Eiweiß unterheben. Ein Kuchenblech mit einer nicht zu dünnen Schicht Blätterteig mit hohem Rand belegen, mit der Reismasse bestreichen und den Kuchen bei mittlerer Hitze backen. Mit Zucker bestreut lauwarm servieren.

Chocolate-Cinnamon Babka

wird in Polen traditionell zu Ostern gegessen.

Teig:

3 3/4 cups Mehl
1/3 cup Zucker
1 TI Salz
1/4 cup Öl
1 cup Milch, lauwarm
2 Eigelb
2 TI Trockenhefe

Zimtfüllung:

60 g Butter, geschmolzen
3/4 cup brauner Zucker
1 TI Zimt

Schokoladenfüllung:

60 g Bitterschokolade
1/4 cup Zucker
60 g Butter
1/4 cup Milch

1 TL Vanilleextrakt
2 TL Rum

Baisermasse:

2 Eiweiß
1/4 cup Zucker
Zum Bestreichen:
1 Eigelb, verschlagen
1/4 cup Milch

Zubereitung:

Den Hefeteig zubereiten und gut 1 Stunde aufgehen lassen oder über Nacht in den Kühlschrank stellen.

Danach in zwei Hälften teilen und jede Hälfte etwa 6 mm dick zu einem Rechteck von 25 x 45 cm ausrollen.

Jede Teigplatte mit der Hälfte der Butter bestreichen.
Den Zucker mit dem Zimt mischen und über die Teigplatten streuen.

Dann die Schokolade im Wasserbad einschmelzen und mit Butter und Milch unter ständigem Rühren 15 min bei geringer Hitze köcheln lassen.
Dann Vanille und rum einrühren und erkalten lassen.

Für die Baisermasse die Eiweiß steif schlagen und dabei den Zucker einrieseln lassen.

Jede Teigplatte mit der Baisermasse und der Hälfte der Schokoladenmasse bestreichen, dann die restliche Baisermasse darüber verstreichen.

Dann die Teigplatten wie eine Biskuitrolle aufrollen und miteinander zu einem Kranz drehen. In eine gefettete Springform legen und die Ränder etwas andrücken.

Nochmals etwa 1 Stunde aufgehen lassen.

Den Ofen auf 175 °C vorheizen.

Den Teig mit einer Mischung aus Eigelb und Milch bestreichen und im vorgeheizten Ofen etwa 50 min goldbraun backen.

Nach dem Backen erst einige Minuten in der Form ruhen lassen, dann auf einem Kuchengitter vollends auskühlen lassen.

Den Babka nachdem er angeschnitten wurde luftdicht verschlossen aufbewahren.

Eierlikör-Flockentorte

Zutaten für 12 Stücke:

3 Eier (Gr. M)
75 g Zucker
3 Päckchen Vanillin-Zucker
75 g Mehl
25 g Speisestärke
1 gestrichener TL Backpulver
2 Dosen (@425 ml) Aprikosen
4 Blatt weiße Gelatine
1/4 l Eierlikör
750 g Schlagsahne
2 EL (20 g) Mandelblättchen
ca. 1 EL Puderzucker
Backpapier

Zubereitung:

1. Eine Springform (26 cm 8) nur am Boden mit Backpapier auslegen. Eier trennen. Eiweiß steif schlagen, dabei Zucker und 1 Päckchen Vanillin-Zucker einrieseln lassen. Eigelb einzeln darunter schlagen. Mehl, Stärke und Backpulver darauf sieben und unterheben.
2. Masse in die Form streichen. Im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 200 °C / Umluft: 175 °C / Gas: Stufe 3) ca. 20 Minuten backen. Auskühlen lassen.
3. Aprikosen abtropfen lassen. Gelatine kalt einweichen. Biskuit 1 x waagrecht durchschneiden, sodass oben ein dünner und unten ein dicker Boden entsteht. Dünnen Boden zerbröseln. Um den dicken Boden einen Tortenring oder den Formrand legen. Hälfte Aprikosen darauf verteilen.
4. Gelatine ausdrücken und bei milder Hitze auflösen. 3 EL Eierlikör einrühren, dann unter den übrigen Likör rühren. Kalt stellen, bis er zu gelieren beginnt. Sahne steif schlagen, dabei 2 Päckchen Vanillin-Zucker einrieseln lassen. Sahne unter den Eierlikör heben.
5. Hälfte Likör-Sahne auf die Aprikosen streichen. Rest Aprikosen, bis auf 3 Hälften, darauf legen. Rest Sahne kuppelartig darauf streichen. Die Biskuitbrösel darauf verteilen und andrücken. Torte ca. 4 Stunden kalt stellen.
6. Mandeln ohne Fett rösten, auskühlen lassen. Rest Aprikosen in Spalten schneiden. Torte mit Mandeln und Aprikosen verzieren und mit Puderzucker bestäuben.

Zubereitungszeit: 4 Std. (Wartezeit 5 Std.)

kcal kJ Eiweiß Fett KH Broteinheiten

Eierlikör-Kirsch-Torte

Von Marion Gnedt

So sollte Ostern immer schmecken! Mit dieser herrlichen Torte lassen sich Ihre Gäste gerne zum Schlemmen verführen, und das nicht nur zu Ostern.

Gebäck, Kuchen und ganz besonders Torten haben immer einen Hauch von Luxus an sich. Eigentlich braucht man sie nicht dringend, aber gerade deshalb sind sie so unwiderstehlich. Diese Festtorte ist in jedem Fall ein Traum, denn die Zutaten wurden sorgfältig ausgewählt und harmonieren besonders gut miteinander.

Zutaten:

Für den Teig:

120 g Mehl
180 g Zucker
6 Eier (Klasse M)
1 El Vanillezucker
3 Tl Kakaopulver
3 Tl Speisestärke
1 Tl Backpulver
150 g Halbbitter-Kuvertüre

Für die Füllung:

500 ml Milch
70 g Zucker
250 g Mascarpone
125 ml Eierlikör
350 g Kirschen aus dem Glas
3 Tl Speisestärke
1 El Zucker
1 Pkg. Vanille-Puddingpulver
Salz

Für die Dekoration:

25 g gehackte Pistazien
500 g Sahne
2 Pkg. Sahnesteif
2 Pkg. Vanillezucker
bunte Zuckereier

Zubereitung:

Eier und Zucker schaumig rühren, Vanillezucker, geschmolzene Kuvertüre, Stärke, Kakao, Mehl und Backpulver untermischen. Teig in einer mit Backpapier ausgelegten Springform (Durchmesser 26 cm) im heißen Ofen

bei 175 Grad circa 25 Minuten backen. Danach aus der Form stürzen und auskühlen lassen. Wagrecht halbieren und einen Boden wiederum in die Springform geben. Die Kirschen abtropfen lassen und die Speisestärke mit dem aufgefangenen Kirschensaft vermengen. Den Saft mit Zucker aufkochen, danach die Kirschen unterheben. Abgekühlt auf dem Tortenboden verteilen. Das Puddingpulver mit etwas Milch anrühren. Restliche Milch mit einer Prise Salz, dem Zucker und Mascarpone aufkochen und die Puddingmilch einrühren. Danach den Likör untermischen. Ebenfalls auf die ausgekühlten Kirschen streichen. Den übrigen Boden auflegen und die Torte circa vier Stunden kalt stellen. Danach den Tortenring entfernen. Sahne mit Sahnesteif und Vanillezucker steif schlagen und die Torte damit rundum bestreichen. Mit Pistazien, Mandeln und Zuckereiern dekorieren.

Pro Stück: 540 kcal

Zubereitungszeit: 90 Minuten (plus Kühlzeiten)

Feinherbe Schoko Osterei Torte

Menge: 1 Rezept

FÜR DEN BISKUIT

4 Eier (Gr. M)

100 g Zucker

1 Prise Salz

80 g Mehl

20 g Speisestärke

2 Teel. Backpulver

FÜR DIE FÜLLUNG UND ZUM VERZIEREN

200 g Zartbitter Schokolade

525 g Schlagsahne

200 g Marzipan Rohmasse

100 g Puderzucker

1 Pack. Vanillin Zucker

100 g Belgische Chocolate Bonbons, Zuckerblüten und

-- Puderzucker zum Verzieren

Das Osterbuch

-- Erfasst *RK15.02.2005 von

-- Christa Gabler

1. Für den Biskuit Eier trennen. Eiweiß steif schlagen. Zucker und Salz zum Schluss einrieseln lassen. Eigelb unterheben. Mehl, Speisestärke und Backpulver mischen, darauf sieben und vorsichtig unterheben, Die Biskuitmasse in einer mit Backpapier ausgelegten Springform glatt streichen und im vorgeheizten Backofen bei 175 °C

20 25 Minuten backen. Auskühlen lassen.

2. Inzwischen für die Füllung die Schokolade hacken. 400 g Sahne und Schokolade erwärmen, bis die Schokolade vollständig geschmolzen ist. In eine hohe Rührschüssel umfüllen. Schokosahne ca. 2 Stunden kühl stellen.

3. Tortenboden in Eiform schneiden. Teigreste fein zerbröseln. Boden waagrecht halbieren. Schokosahne cremig aufschlagen. Masse halbieren. Unter die eine Hälfte Teigbrösel rühren. Unteren Boden mit dieser Creme bestreichen. Zweiten Boden darauf setzen. Mit übriger Creme rundherum einstreichen und die Torte wieder kühl stellen.

4. Inzwischen Marzipan und Puderzucker verkneten. Zwischen zwei Lagen Folie dünn ausrollen. Einen Deckel in Tortengröße (mit Rand) ausschneiden und die Torte damit einkleiden. Aus restlichem Marzipan Blüten ausstechen. Torte damit rundherum verzieren

5. Übrige Sahne und Vanillin-Zucker steif schlagen. In einen Spritzbeutel mit kleiner Sterntülle füllen. Tortenrand mit Tupfen bespritzen. Mit Schokoladen Pralinen und Zuckerblüten verzieren und mit Puderzucker bestäuben.

: Arbeitszeit ca. 45 Minuten

: Backzeit 20 25 Minuten

: Wartezeit ca. 4 Stunden

Festive Easter Chocolate Cake

Teig: :

50 g Kakaopulver

125 ml kochendes Wasser

175 g Margarine

400 g Zucker

1 TI Vanilleextrakt

2 Eier

300 g Mehl

1 1/2 TI Natron

1/2 TI Salz

325 ml Buttermilch

Buttercreme:

6 EI Butter, weiche

300 g Puderzucker

50 g Kakaopulver
75 ml Milch
1 TI Vanilleextrakt

Zubereitung:

Den Ofen auf 175 °C vorheizen. Eine Springform einfetten.

Kakaopulver mit dem heißen Wasser glatt rühren und beiseite stellen.
Margarine, Zucker und Vanille schaumig schlagen. Die Eier einzeln sorgfältig unterrühren. Mehl, Backpulver und Salz mischen und abwechselnd mit der Buttermilch in die Margarine sieben. Dann die Kakaomischung unterrühren und den Teig in die vorbereitete Form füllen.

Etwa 45-60 min backen.

10 min in der Form auskühlen lassen, dann auf ein Kuchengitter stürzen.
Vollständig erkalten lassen.

Für das Frosting die Butter cremig schlagen, dann den Puderzucker und den Kakao abwechselnd mit der Milch unterrühren.

Die Masse sollte cremig und streichfähig, aber fest sein.

Den Kuchen einmal durchschneiden, mit einem Teil der Creme bestreichen, wieder zusammensetzen und rundherum damit verzieren.

Haferflocken-Osterkuchen

Menge: 1 Rezept

[12 Stücke]

FÜR DEN BELAG

125 g Butter/Margarine
125 g Brauner Zucker
200 g Kernige Haferflocken

FÜR DEN RÜHRTEIG

100 g Getrocknete ungeschwefelte Aprikosen
3 Essl. Obstbranntwein (Obstler)
250 g Weiche Butter/Margarine
2 Pack. Vanillinzucker
4 Eier
5 Essl. Zuckerrübensirup
Zitronenschale und -saft von 1 unbehandelten
-- Zitrone
300 g Weizenmehl, Type 1050
1 Pack. Backpulver
Etwas Fett für die Form

AUSSERDEM

1 Becher Schlagsahne (250 g)
1 Teel. Zuckerrübensirup

Grafschafter

-- Erfasst *RK02.02.2005 von
-- mamje

Für den Belag Fett, Zucker, Haferflocken mit 4 Esslöffeln Wasser unter ständigem Rühren aufkochen. Danach die Masse abkühlen lassen. Für den Rührteig Aprikosen fein würfeln und mit Obstbranntwein übergießen, etwas durchziehen lassen. Inzwischen weiches Fett und Vanillinzucker mit den Quirlen eines elektrischen Handrührgerätes schaumig schlagen. Einer nach und nach zufügen. Zuckerrübensirup, Zitronenschale und -saft unterrühren. Marinierte Aprikosenstücke zufügen. Mehl mit Backpulver mischen, durch ein Sieb geben und esslöffelweise unter die Fett-Ei-Masse geben. Alle Zutaten gut vermengen. Der Teig sollte schwerreißend vom Kochlöffel fallen. Fertigen Teig in eine gut gefettete Springform mit Napfkucheneinsatz (Durchmesser 26 cm) füllen. Haferflocken darauf gleichmäßig verteilen. Im Backofen (E-Herd: 175 °C, Gasherd: Stufe 2) ca. 60 bis 70 Minuten backen. Kuchengut auskühlen lassen und vorsichtig aus der Form lösen, umdrehen, so dass die Haferflockenkruste wieder nach oben kommt. Die Mitte österlich dekorieren. Dazu halbsteifgeschlagenen Sahne - mit Zuckerrübensirup gesüßt - reichen.

Pro Stück ca.: 588 kcal (2460 kJ)

Himbeer-Mascarpone-Torte

Zutaten für 16 Stücke:

3 Eier (Gr. M)
1 Prise Salz
100 g + 100 g Zucker
100 g Mehl
50 g Speisestärke
1 gestr. TL Backpulver
100 g Haselnuss-Krokant
300 g TK-Himbeeren
3 Blatt weiße Gelatine
200 g + 250 g Schlagsahne
500 g Mascarpone (ital. Frischkäse)
750 g Magerquark
1 Päckchen Dessert-Soßenpulver "Vanille-Geschmack" (ohne Kochen; für 1/4 l Milch)

evtl. etwas Puderzucker und Melisse zum Verzieren
Backpapier

Zubereitung:

1. Eine Springform (26 cm 8) am Boden mit Backpapier auslegen. Eier trennen. Eiweiß steif schlagen, dabei Salz und 100 g Zucker einrieseln lassen. Eigelb einzeln darunter schlagen. Mehl, Stärke und Backpulver darauf sieben und mit 80 g Krokant unterheben. In die Form streichen. Im vorgeheizten Ofen (E-Herd: 200 °C/ Umluft: 175 °C/Gas: Stufe 3) ca. 25 Minuten backen. Auskühlen.

2. Beeren auftauen. Gelatine kalt einweichen. 200 g Sahne steif schlagen. Mascarpone, Quark, Soßenpulver und 100 g Zucker verrühren. Die geschlagene Sahne sofort unterheben. Beeren, bis auf einige zum Verzieren, pürieren und durch ein Sieb streichen. Gelatine ausdrücken, bei milder Hitze auflösen. Himbeermark löffelweise einrühren. Die Mascarponecreme halbieren. Unter eine Hälfte Creme das Himbeermark ziehen.

3. Boden waagrecht halbieren. Tortenring um den unteren Boden legen. Himbeercreme darauf streichen. 2. Boden darauf legen. Helle Creme darauf streichen.

Ca. 4 Stunden kalt stellen.

4. 250 g Sahne steif schlagen. Den Tortenrand mit der Hälfte Sahne einstreichen, mit Rest Krokant bestreuen. Torte mit Rest Sahne und Himbeeren etc. verzieren.

Zubereitungszeit: 1 1/4 Std. (Wartezeit 5 Std.)

kcal kJ Eiweiß Fett KH Broteinheiten

Himbeer-Pfirsich-Torte

Zutaten für ca. 16 Stücke:

Fett (Form),

500 g TK-Himbeeren

4 Eier (Gr. M),

1 Prise Salz

100 g + 3 geh. EL (@20 g) Zucker

3 Päckchen Vanillin-Zucker

100 g Mehl,

50 g Speisestärke

1 leicht gehäufter TL Backpulver

8 Blatt weiße Gelatine

1 Dose (850 ml) Pfirsiche

400 g + 300 g Schlagsahne

4-5 EL gehackte Mandeln

1 Päckchen Sahnefestiger

evtl. Pistazienkerne und Puderzucker zum Verzieren

Zubereitung:

1. Springform (26 cm 8) am Boden fetten. Beeren auftauen. Eier trennen. Eiweiß, 4 EL kaltes Wasser und Salz steif schlagen, dabei 100 g Zucker und 1 Vanillin-Zucker einrieseln lassen. Eigelb einzeln darunter schlagen. Mehl, Stärke und Backpulver darauf sieben, unterheben. In die Form streichen. Im heißen Ofen (E-Herd: 175 °C/Umluft: 150 °C/Gas: Stufe 2) ca. 30 Minuten backen. Auskühlen lassen.
2. 2 x 4 Blatt Gelatine getrennt in kaltem Wasser einweichen. Pfirsiche abtropfen lassen. Mit 1 Vanillin-Zucker pürieren. Beeren mit 2 EL Zucker und 1 Vanillin-Zucker pürieren, durch ein Sieb streichen.
3. Boden 2x waagrecht teilen. Tortenring um 1. Boden legen. 4 Blatt Gelatine ausdrücken, bei milder Hitze auflösen. 3 EL Pfirsichpüree einrühren, dann unter Rest Pfirsichpüree rühren. 4 Blatt Gelatine ausdrücken, auflösen. 3 EL Beerenpüree einrühren, dann unter Rest Beerenpüree rühren. Je 3 EL Püree beiseite stellen. 400 g Sahne steif schlagen. Je die Hälfte unter die Pürees heben. Beerencreme auf 1. Boden streichen. 2. Boden darauf legen. Pfirsichcreme darauf streichen. 3. Boden darauf legen. Ca. 5 Stunden kalt stellen.
4. Mandeln ohne Fett rösten, auskühlen. 300 g Sahne steif schlagen, dabei Sahnefestiger und 1 EL Zucker einrieseln. Torte mit 2/3 Sahne einstreichen. Mit übriger Sahne "Eier" auf die Torte spritzen. Rest Pürees leicht erwärmen. Eier damit füllen. Ca. 1 Stunde kalt stellen. Mit Mandeln etc. verzieren.

Zubereitungszeit: 1 3/4 Std (Wartezeit ca. 7 Std.)

kcal kJ Eiweiß Fett KH Broteinheiten zum nächsten Rezept

300 1260 6 g 17 g 29 g -

Käsesahne-Torte mit Himbeermark

Zutaten für ca. 16 Stück:

- 300 g TK-Himbeeren
- 2 Eier (Gr. M), 1 Prise Salz
- 75 g + 50 g Zucker
- 50 g Mehl, 25 g Speisestärke
- 1 TL Backpulver
- 500 g Schlagsahne
- 1 Packung Käse-Sahne-Tortencreme (von Dr. Oetker)
- 500 g Magerquark
- 1 Päckchen klarer Tortenguss
- evtl. Sahne, Pistazien, Zucker- od. Gelee-Eier u. Kiwi zum Verzieren
- Backpapier

Zubereitung:

1. Himbeeren auftauen lassen. Eine Springform (26 cm 8) am Boden mit Backpapier auslegen. Eier trennen. Eiweiß, 2 EL kaltes Wasser und Salz steif schlagen, dabei 75 g Zucker einrieseln lassen. Eigelb einzeln darunter schlagen. Mehl, Stärke und Backpulver darauf sieben und unterheben. In die Form streichen. Im vorgeheizten Ofen (E-Herd: 200 °C/ Umluft: 175 °C/Gas: Stufe 3) ca.15 Minuten backen. Auskühlen.
2. Einen Tortenring um den Biskuit legen. Sahne steif schlagen. Cremepulver und Dekorzucker (aus der Tortencreme-Packung) in eine Schüssel geben. 200 ml kaltes Wasser zufügen und mit dem Schneebesen ca. 1/2 Minute gut verrühren. Quark portionsweise unterrühren, dann Sahne unterheben. Auf den Biskuit streichen. Ca. 2 Stunden kalt stellen.
3. Himbeeren durch ein Sieb streichen. Himbeermark mit Wasser auf 1/4 l Flüssigkeit auffüllen. Tortengusspulver und 50 g Zucker mischen. In einem kleinen Topf mit der Himbeermasse verrühren und unter Rühren aufkochen. Ca. 2 Minuten abkühlen lassen und von der Mitte aus auf der Torte verteilen. Ca. 1 Stunde kalt stellen. Torte mit Sahnetuffs, Pistazien, Zucker-Eiern und Kiwi verzieren.

Zubereitungszeit: 1 1/4 Std. - Wartezeit: 4 Std.
kcal kJ Eiweiß Fett KH Broteinheiten

230 960 7 11 24

Käsetorte mit Sahne und Früchten

Zutaten für 12 Stücke:

- 160 g + etwas Mehl
- 1 TL Backpulver
- 80 g Diabetiker-Süße
- 2 Eier (Gr. M)
- 100 g kalte + etwas + 50 g weiche Butter/Margarine
- 250 g Magerquark
- einige Spritzer Süßstoff
- 1 Päckchen Soßenpulver
- "Vanille" (zum Kochen, für 1/2 l Milch)
- 2 kl. geschälte Kiwis (120 g)
- 100 g geputzte Erdbeeren
- 100 g Schlagsahne

Zubereitung:

1. 160 g Mehl, Backpulver und Diabetiker-Süße mischen. Eier trennen. 1 Eigelb und 100 g kaltes Fett in Stückchen zugeben. Alles glatt verkneten. Zugedeckt ca. 30 Minuten kalt stellen.
2. Springform (20 cm Ø) fetten. Teig auf wenig Mehl rund (ca. 26 cm Ø) ausrollen. In die Form legen und den Rand festdrücken.
3. 50 g weiches Fett cremig rühren. Übriges Eigelb, Quark, Süßstoff und Soßenpulver unterrühren. Eiweiß steif schlagen und unterheben. Masse auf den Boden streichen. Im heißen Ofen (E-Herd: 175 °C/Umluft: 150 °C/ Gas: Stufe 2) ca. 50 Minuten backen. Auskühlen lassen.
4. Kiwis in Scheiben schneiden, evtl. Blüten ausstechen. Erdbeeren halbieren. Sahne steif schlagen. Mit Süßstoff abschmecken. Kurz vor dem Servieren den Kuchen mit Sahnetupfen und Früchten verzieren.

Zubereitungszeit: 1 1/2 Std.

kcal kJ Eiweiß Fett KH Broteinheiten

290 1210 7 g 18 g 24 g -

Zubereitung:

1. Fett, 150 g Zucker, 1 Päckchen Vanillin-Zucker und Zitronenschale schaumig schlagen. Eier einzeln unterrühren. Mehl und Backpulver mischen, unterrühren. Teig auf ein gefettetes, mit Paniermehl ausgestreutes Backblech (ca. 35 x 40 cm) streichen. Im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 175 °C / Umluft: 150 °C/ Gas: Stufe 2) 30-35 Minuten backen. Auskühlen lassen.
2. Stärke und 2 EL Zitronensaft verrühren. Rest Zitronensaft und 50 g Zucker aufkochen. Stärke einrühren, nochmals aufkochen und auskühlen lassen.
3. Quark und 100 g Zucker verrühren. Zitronencreme unterrühren. Sahne steif schlagen, dabei 2 Päckchen Vanillin-Zucker einrieseln lassen. Unter die Quarkmasse heben und auf den Boden streichen. Aprikosen abtropfen lassen, Saft dabei auffangen. Kuchen gleichmäßig mit 16 oder nach Belieben mit mehr Aprikosenhälften belegen.
4. Aprikosensaft evtl. mit Wasser auf 3/8 l auffüllen. Tortengußpulver und 1 EL Zucker mischen und mit dem Saft verrühren. Unter Rühren aufkochen. Auf dem Kuchen verteilen und trocknen lassen. Kuchen vierteln, vom Backblech nehmen und ca. 2 Stunden kalt stellen. In ca. 16 Stücke schneiden und mit Pistazien verzieren.

Zubereitungszeit: 1 1/2 Std. (Wartezeit ca. 3 Std.)

kcal kJ Eiweiß Fett KH Broteinheiten zum nächsten Rezept

410 1720 11 g 20 g 43 g -

Kirsch-Wähe mit Schmandguß

Zutaten für 16 Stücke:

2 Gläser (@720 ml) Sauerkirschen
150 g Magerquark
75 g + 50 g Zucker
6-8 EL Milch
4 EL Öl, Fett für die Form
300 g + etwas Mehl
1 TL Backpulver
250 g Schmand oder stichfeste saure Sahne
150 g Schlagsahne
1 P. Vanillin-Zucker
1 P. Puddingpulver "Vanille-Geschmack" (zum Kochen; für 1/2 l Milch)
2 EL Mandelblättchen

Zubereitung:

1. Kirschen abtropfen lassen. Quark, 75 g Zucker, Milch und Öl verrühren. 300 g Mehl und Backpulver mischen und zugeben. Alles erst mit den Knethaken des Handrührgerätes, dann mit den Händen verkneten.
2. Teig auf etwas Mehl zu einem Kreis (26 cm Ø) ausrollen und in eine gefettete Wähen- oder Tarteform (26 cm Ø) legen. Mehrmals mit der Gabel einstechen. Im vorgeheizten Backofen auf der 2. Schiene von unten (E-Herd: 175 °C / Umluft: 150 °C / Gas: Stufe 2) ca. 15 Minuten vorbacken.
3. Schmand, Sahne, Vanillin-Zucker, 50 g Zucker und Puddingpulver verrühren. Kirschen auf den Teigboden geben und den Guß darüber verteilen.
4. Bei gleicher Temperatur weitere 35-40 Minuten backen. Mandeln ca. 10 Minuten vor Ende darüber streuen. Auskühlen lassen.

Zubereitungszeit: 1 1/4 Std.

kcal kJ Eiweiß Fett KH Broteinheiten

250 1050 5 10 32 -

Leipziger Osterfladen

Menge: 1 Rezept

250 g Mehl
1 Prise Salz
1 Ei
75 g Zucker
1 Pack. Vanillezucker
125 g Butter

FÜLLUNG

100 g Korinthen
50 g Mandeln
4 Eigelb
100 g Zucker
50 g Zerlassene Butter
1 Unbehandelte Zitrone (die geriebene Schale davon)
2 Essl. Arrak
1/8 Ltr. Sahne
500 g Sahnequark

ZUM BETREUFELN UND BESTREUEN

1 Eigelb
2 Essl. Zucker
Mehl mit Salz auf die Arbeitsfläche sieben. In
-- die Mitte eine Mulde
Drücken und das Ei, Zucker und Vanillezucker
-- hineingeben. Butter in Flöckchen auf
Den Mehtrand schneiden

Das Osterbuch

-- Erfasst *RK15.02.2005 von
-- Christa Gabler

Alles mit einem Messer krümelig hacken, dann mit kühlen Händen zu einem glatten Teig kneten. Teig in Alufolie wickeln und eine Stunde im Kühlschrank ruhen lassen.

Die Korinthen waschen und auf Küchentrepp trocknen.

Mandeln durch die Mandelmühle drehen. Eigelb mit Zucker schaumig rühren, zerlassene Butter, Zitronenschale, Arrak und Sahne hinzufügen. Korinthen, Mandeln und Sahnequark in die Schaummasse einarbeiten.

Arbeitsfläche mit Mehl bestäuben und den Mürbeteig darauf ausrollen. Die Form mit der Teigplatte auslegen, dabei einen Rand formen. Die Quarkmasse einfüllen, die Oberfläche glatt streichen. Eigelb verquirlen und über die Quarkfüllung träufeln.

Den Kuchen auf der mittleren Schiene ca. 1 Stunde backen. Osterfladen noch heiß mit Zucker bestreuen, etwas abkühlen lassen, dann aus der Form nehmen und auf einem Kuchengitter erkalten lassen.

Malteser Osterkuchen

Menge: 1 Rezept

500 g Mehl
1 Pack. Trockenhefe
4 Eier
300 g Zucker
2 Pack. Vanillezucker
2 Msp. Salz
1/8 Ltr. Lauwarme Milch; ca.
6 Essl. Flüssige Butter
1 Teel. Ger. Zitronenschale
3 Essl. Zitronensaft

FÜLLUNG

200 g Marzipanrohmasse
2 Eiweiß
75 g Puderzucker
Einige Tropfen Bittermandelöl
250 g Puderzucker
Etwas Milch
Einige Tropfen Mandelaroma
Lebensmittelfarben
1 Hühnereigroßes Schokoladenei

Das Osterbuch

-- Erfasst *RK15.02.2005 von
-- Christa Gabler

1. Das Mehl in eine Schüssel sieben und mit der Trockenhefe mischen. Die Eier mit dem Zucker und dem Vanillezucker schaumig rühren.
2. Das Salz mit der lauwarmen Milch, der flüssigen Butter, der Zitronenschale und dem Zitronensaft mischen. Bis auf einen kleinen Rest zum Mehl geben, die Eimasse ebenfalls dazugeben. Alle Zutaten zu einem glatten Teig verkneten. Bei Bedarf noch etwas Milch hinzufügen.
3. Den Teig kräftig kneten, zu einer Kugel formen, in die Schüssel legen und abgedeckt 45 Minuten gehen lassen. Inzwischen ein Backblech mit Backpapier auslegen.
4. Für die Füllung die Marzipanrohmasse klein schneiden und mit den Eiweißen, dem gesiebten Puderzucker und dem Bittermandelöl cremig rühren. Den Backofen auf 200 °C (Gas Stufe 3, Umluft 180 °C) vorheizen. Den Teig noch einmal durchkneten, halbieren und jeweils zwischen Frischhaltefolie gut 1 cm dick ausrollen.

5. Aus den beiden Teigplatten zwei gleich große Figuren (Fisch, Ei, Schnecke oder Huhn) aus schneiden und einen Teil auf das Backblech legen. Mit der Marzipanmasse bestreichen. Die zweite Teigplatte darüber legen und die Ränder gut andrücken.

6. Aus den Teigresten kleine schneckenförmige Kuchen rollen und ebenfalls auf das Backblech legen. Den Kuchen auf der mittleren Schiene 3 5 45 Minuten backen. Die kleinen Kuchen nach etwa 15 Minuten aus dem Ofen nehmen und verziert oder unverziert getrennt servieren.

7. Den Puderzucker in eine Schüssel sieben, mit etwas Milch dicklich cremig rühren und mit Mandelöl aromatisieren. jeweils gut 2 EL Zuckerguss in Schälchen füllen und mit der Lebensmittelfarbe hellblau, gelb, hellgrün und blassrosa färben.

8. Den Kuchen auf einem Kuchengitter auskühlen lassen. Zuvor in den noch warmen Kuchen mit einem Esslöffel für das Schokoladenei eine Mulde drücken.

9. Den abgekühlten Kuchen zunächst rundherum mit weißem Zuckerguss bestreichen und diesen fest werden lassen. Den farbigen Zuckerguss getrennt jeweils in einen Gefrierbeutel füllen und eine Spitze abschneiden.

10. Das Schokoladenei in die Mulde setzen. Den Kuchen mit bunten Tupfen und wellenförmigen Linien garnieren. Auch um das Osterei hübsche Linien zeichnen.

Marmorierte Mango-Joghurt-Torte

Zutaten für ca. 16 Stücke:

125 g Butter, 250 g Löffelbiskuits

etwas Öl für die Tortenplatte

13 Blatt weiße Gelatine

1 Dose (425 ml) Mango

600 g Vollmilch-Joghurt

100 g + 1 TL Zucker

1 Päckchen Vanillin-Zucker

1 EL Zitronensaft

300 g + 100 g Schlagsahne

evtl. Mango und Zitronenmelisse zum Verzieren

1 großer Gefrierbeutel

Zubereitung:

1. Butter bei milder Hitze schmelzen. Löffelbiskuits in einen Gefrierbeutel geben und verschließen. Mit einer Teigrolle fein zerbröseln und mit der Butter mischen. Einen Tortenring oder den Springformrand (26 cm 8) auf eine leicht mit Öl bestrichene Tortenplatte legen. Löffelbiskuitmasse als Tortenboden einfüllen, andrücken. Ca. 1 Stunde kalt stellen.
2. 5 und 8 Blatt Gelatine getrennt kalt einweichen. Mango samt Saft pürieren. 5 Blatt Gelatine ausdrücken und bei milder Hitze auflösen. 4 EL Mangopüree einrühren, dann unter das übrige Püree rühren. Nicht kalt stellen.
3. Joghurt, 100 g Zucker, Vanillin-Zucker und Zitronensaft verrühren. 8 Blatt Gelatine ausdrücken, bei milder Hitze auflösen. 3 EL Joghurtcreme einrühren und dann unter die übrige Joghurtcreme rühren. Ca. 5 Minuten kalt stellen, bis sie zu gelieren beginnt.
4. 300 g Sahne steif schlagen. Unter die Joghurtcreme heben. Erst die Hälfte Creme, dann die Hälfte Püree auf den Tortenboden streichen. Joghurt und Püreemasse spiralförmig mit einer Gabel marmorartig durchziehen. Rest Joghurtcreme und dann Rest Püree darauf streichen und marmorieren. Ca. 5 Stunden kalt stellen.
5. 100 g Sahne steif schlagen, dabei 1 TL Zucker einrieseln lassen. Torte mit Sahne etc. verzieren.

Zubereitungszeit: 1 1/4 Std. (Wartezeit ca. 6 Std.)

kcal kJ Eiweiß Fett KH Broteinheiten

270 1130 5 g 17 g 22 g -

Marzipan-Krokant-Ostertorte

Menge: 1 Rezept

250 g Butter oder Margarine
 125 g Zucker
 1 Pack. Vanillin Zucker
 5 Eier (M)
 300 g Mehl
 1 Pack. Backpulver
 150 ml Milch
 150 g Haselnuss Krokant
 200 g Erdbeere Rhabarber- Konfitüre
 750 g Schlagsahne
 2 Pack. Sahnefestiger
 100 g Gemahlene Haselnusskerne
 350 g Marzipan Rohmasse
 100 g Puderzucker
 50 g Aprikosen Konfitüre
 Nach Belieben Puderzucker, Kakao, Marzipaneier,
 -- Marzipanhäschen und Minze zum Verzieren

Das Osterbuch

-- Erfasst *RK15.02.2005 von

-- Christa Gabler

1. Fett, Zucker und Vanillin Zucker schaumig schlagen. Eier trennen, Eigelb unterrühren. Mehl und Backpulver darauf sieben, unterrühren. Milch unterrühren. 100 g Krokant unterheben. Eiweiß steif schlagen und esslöffelweise unter den Teig heben. Teig in einer mit Backpapier ausgelegten Springform (26 cm) glatt streichen und im vorgeheizten Backofen bei 175 °C 50-60 Minuten backen. Auskühlen lassen.

2. Den Boden zweimal waagrecht durchschneiden. Zwei untere Böden mit der Erdbeere Konfitüre bestreichen. Sahne steif schlagen, Sahnefestiger einrieseln lassen. Zwei Esslöffel beiseite stellen. Gemahlene Nüsse unter die restliche Sahne heben. 1/3 der Nusssahne auf den unteren Boden streichen, mittleren Boden darauf setzen und ebenfalls mit 1/3 der Nusssahne bestreichen. Letzten Boden darauf setzen. Torte mit restlicher Nusssahne einstreichen.

3. Marzipan und 75 g Puderzucker verkneten. Auf restlichem Puderzucker rund (ca. 34 cm Ø) ausrollen. Torte damit einkleiden. Aprikosen Konfitüre dünn auf den Tortenrand streichen. Übrigen Krokant an den Tortenrand drücken. Übrige Sahne als Tuffs auf die Torte spritzen. Nach Belieben mit Puderzucker und Kakao bestäuben. Mit Marzipaneiern, Häschen und Minze verzieren.

Zubereitung: ca. 1 1/2 Stunden (ohne Wartezeit)

Mascarpone Torte

Boden:

150 g Zweiback

75 g Sanella

1 Eiweiß

50 g Zucker

Belag:

100 g Zucker

250 g Joghurt

250 g Mascarpone

1 Zitrone, Saft und abgeriebene Schale

Flasche Zitronenaroma

200 g Schlagsahne

7 Blatt Gelatine

Dekor:

2 Pck. Gehackte Pistazien oder Nüsse

250 g Erdbeeren

Für den Boden den Zwieback fein zermahlen und mit zerlassener Sanella, Eiweiß und Zucker vermischen.

Die Masse auf den boden einer mit Backpapier ausgelegten Springform drücken.

Für den Belag Zucker, Joghurt und Mascarpone cremig rühren. Zitronenschale und Saft unterrühren und mit dem Zitronenaroma abschmecken.

Die steif geschlagene Sahne unterziehen.

Die Gelatine nach Packungsanweisung einweichen und auflösen und schnell unter die Creme rühren.

Diese auf dem boden geben, glatt streichen und im Gefrierschrank etwa 1 Stunde fest werden lassen.

Dann die Torte aus der Form lösen, das Backpapier abziehen und auf eine Platte setzen.

Den Rand mit den gehackten Pistazien bzw. Nüssen bestreuen und in die Mitte halbierte Erdbeeren setzen.

Mascarpone- Torte mit Früchten

Von Marion Gnedt

Der Lenz ist da und das Osterfest kann kommen. Diese Mascarpone Torte zeigt sich von ihrer fruchtigen Seite und begrüßt damit den Frühling.

Mit diesem Tortentraum hinterlassen Sie garantiert einen ganz besonders guten Eindruck. Die Torte ist nicht nur sehr nett anzusehen, sie schmeckt auch noch viel besser.

Zutaten:

Für den Teig:

50 g Mehl

100 g Zucker

40 g Margarine

3 Eier

Salz

75 g Halbbitter-Kuvertüre

25 g Speisestärke

1 TI Backpulver

50 g süße Mandeln gemahlen

Für die Creme:

50 g Zucker
4 Eier
2 Pkg. Vanillezucker
250 g Mascarpone
250 g Quark (20% Fett)
50 ml kalter Kaffee
1 Doppelbeutel Rum-Back
4 Blatt weiße Gelatine

Für die Dekoration:

250 g Himbeeren, Erdbeeren und Heidelbeeren
1 Pkg. Schokodekor
1 Pkg. Raspelschokolade Zartbitter
Zitronenmelisse

Zubereitung:

Eier trennen, Eiweiß steif schlagen. Den Zucker und eine Prise Salz langsam hinzufügen, das Eigelb kurz unterrühren. Geschmolzene Margarine, die geschmolzene Kuvertüre, Mehl, Backpulver, Speisestärke und Mandeln untermischen. Den Teig im heißen Ofen in einer gefetteten Springform (Durchmesser 22 cm) bei 190 Grad circa 35-40 Minuten backen. In der Zwischenzeit die Gelatine in kaltem Wasser aufweichen. Eier trennen. Eigelb, Zucker und Vanillezucker aufschlagen, Mascarpone und Quark untermischen. Gelatine mit ein paar Tropfen heißem Wasser auflösen und untermengen. Eiweiß steif schlagen und ebenfalls unter die Creme mischen. Den ausgekühlten Tortenboden einmal waagrecht durchschneiden. Kaffee und Rum-Back vermischen und auf den Tortenböden verteilen. Ein Viertel der Creme auf den unteren Boden geben, oberen Tortenboden darauf legen. Ein weiteres Viertel der Creme auf der Torte glatt streichen, die restliche Creme etwa eine Stunde kalt stellen. Den Tortenrand mit Raspelschokolade bestreuen. Mit einem Esslöffel Nocken aus der Creme stechen und auf die Torte setzen. Zwischen die Nocken das Schokodessert setzen und die Mitte der Torte mit den Früchten auffüllen. Mit Minzeblättern verzieren.

Zubereitungszeit: 90 Minuten (plus Kühlzeiten)

Mascarpone-Torte mit Kirschen

Zutaten für ca. 16 Stücke:
3 Eier (Gr. M),
1 Prise Salz

100 g + 50 g + 50 g Zucker
40 g Mehl,
40 g + 3 geh. EL (45 g) Speisestärke
1 gestr. TL Backpulver
50 g gemahlene Mandeln
1 Glas (720 ml) Sauerkirschen
1 Stück Schale von
1/2 unbehandelten Zitrone
250 g Mascarpone (ital. Frischkäse)
250 g Magerquark
2 Päckchen Vanillin-Zucker
300-400 g Schlagsahne
ca. 3 EL gehackte Pistazien
evtl. Gelee-Dragees (zum B. Jelly-Bellys)
Marzipan-Häschen u. -Möhren
und Melisse zum Verzieren
Backpapier

Zubereitung:

1. Springform (26 cm 8) am Boden mit Backpapier auslegen. Eier trennen. Eiweiß, 3 EL kaltes Wasser und Salz steif schlagen, dabei 100 g Zucker einrieseln lassen. Eigelb einzeln darunter schlagen. Mehl, 40 g Stärke und Backpulver mischen, darauf sieben und mit Mandeln unterheben. In die Springform füllen und glatt streichen.
2. Im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 175 °C/Umluft: 150 °C/ Gas: Stufe 2) 25-30 Minuten backen. Auskühlen lassen.
3. Kirschen abtropfen lassen, Saft dabei auffangen. 8 Kirschen beiseite legen. 3 geh. EL Stärke und 6 EL Saft verrühren. Rest Saft, Zitronenschale und 50 g Zucker aufkochen. Stärke einrühren und nochmals kurz aufkochen. Zitronenschale entfernen und Kirschen unterheben.
4. Tortenboden 1 x durchschneiden. Formrand um den unteren Boden schließen. Kirschen darauf streichen. Auskühlen lassen.
5. Mascarpone, Quark, 50 g Zucker und Vanillin-Zucker verrühren. Auf die Kirschen streichen. 2. Boden darauf legen. Mind. 2 Stunden kalt stellen.
6. Sahne steif schlagen. Torte mit 2/3 Sahne einstreichen. Rest als Tuffs darauf spritzen. Mit Pistazien, Rest Kirschen, Dragees, Marzipan-Figuren und Melisse verzieren.

Zubereitungszeit: 1 1/2 Std. (Wartezeit 4 Std.)
kcal kJ Eiweiß Fett KH Broteinheiten zum nächsten Rezept
390 1630 8 g 22 g 37 g -

[Mensch-ärgere-dich-nicht-Torte](#)

Teig:

175 g Sanella

175 g Zucker

4 Eier

225 g Mehl

1 Pck. Vanillinzucker

1 TI Backpulver

20 g Kakao

Außerdem:

400 g Marzipanrohmasse

200 g Puderzucker

rote, gelbe, blaue und grüne Speisefarbe

1-2 TI Kakao

Füllung:

2 Becher Schlagsahne

2 Pck. Sahnesteif

500 g frische oder tiefgefrorene Himbeeren

Zubereitung:

Die Sanella in eine Schüssel geben und mit dem Zucker cremig rühren. die Eier nach und nach darunter schlagen.

Das gesiebte Mehl mit Vanillinzucker, Backpulver und Kakao vermischen und unter die Sanella-Ei-Creme ziehen.

Ein Blech mit Backpapier auslegen und aus einer Starken Alufolie ein Quadrat von 24 x 24 cm formen.

Auf das Backblech setzen und den Teig in dieses Quadrat einfüllen.

Im vorgeheizten Ofen bei 180-200 °C etwa 35 min backen. Abkühlen lassen.

Sahne mit Sahnesteif und etwas Vanillinzucker steif schlagen.

Kuchen quer halbieren und den Boden mit der Sahne bestreichen. Die Himbeeren darauf verteilen.

Zweiten Boden wieder auflegen.

Marzipan mit Puderzucker verkneten und 250 g davon beiseite legen.

Das restliche Marzipan in 5 Teile teilen und jeweils rot, gelb, grün, blau und braun einfärben.

Dann das helle Marzipan zwischen zwei aufgeschnittenen Gefrierbeuteln zu einem Quadrat von 24x24 cm ausrollen.

Den oberen Tortenboden mit etwas erwärmtem Himbeergelee bestreichen und dann die Marzipandecke darauf legen.

Die Gelbe Marzipanmasse dünn ausrollen und ca. 2 cm große Kreise ausstechen.

Aus den restlichen Marzipanmassen je 4 Figuren und 4 kleine Kreise (1,5 cm) formen.

Nun die Spielsteine und die Figuren wie auf einem Mensch-ärgere-dich-nicht-Spielbrett auf die Marzipandecke aufsetzen.

Mini-Windy-Schoko-Torte

Zutaten für 12 Stücke:

150 g + etwas Mehl

50 g + 50 g Zucker

100 g kalte Butter/Margarine

1 Eigelb (Gr. M)

1 Glas (370 ml) Sauerkirschen

2 Blatt weiße Gelatine

500 g Schlagsahne

150 g Halbbitter-Kuvertüre

300 g TK-Mini-Windbeutel (z. B. Mini-Windy's "Vanille-Geschmack" von Koopman's)

25 g Vollmilch-Schokolade

evtl. Puderzucker und Minze zum Verzieren, Backpapier

Zubereitung:

1. 150 g Mehl, 50 g Zucker, Fett in Stückchen und Eigelb erst mit den Knethaken des Handrührgerätes und dann kurz mit den Händen glatt verkneten. Den Teig ca. 30 Minuten kalt stellen.

2. Springform (26 cm 8) am Boden mit Backpapier auslegen. Teig auf wenig Mehl rund (26 cm 8) ausrollen. In die Form legen. Im heißen Backofen (E-Herd: 175 °C/ Umluft: 150 °C/Gas: Stufe 2) ca. 15 Minuten backen. Auskühlen.

3. Kirschen abtropfen lassen. Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Sahne steif schlagen, dabei 50 g Zucker einrieseln. Kuvertüre grob hacken, im heißen Wasserbad schmelzen und etwas abkühlen lassen. Gelatine ausdrücken und bei milder Hitze auflösen. Ca. 4 EL Sahne löffelweise einrühren, dann unter die übrige Sahne heben. Portionsweise unter die Kuvertüre heben.

4. Um den Tortenboden einen Tortenring schließen. Etwas Schokocreme ca. 1 cm dick darauf streichen. Windbeutel unaufgetaut, bis auf ca. 2 Stück, darauf setzen. Kirschen, bis auf einige, dazwischen verteilen. Rest Creme wellenförmig darauf streichen. Ca. 4 Stunden kalt stellen.

5. Von der Schokolade mit einem Sparschäler Locken abziehen. Torte mit Rest Windbeuteln und Kirschen etc. verzieren.

Zubereitungszeit: 1 1/4 Std. (Wartezeit 5 1/2 Std)

Nougattorte

Von Marion Gnedt

Für alle Schokoladen-Fans ist diese Torte ein wahrhaft sündiger Genuss, dem man wirklich nicht widerstehen sollte.

Und dabei ist die Herstellung dieses Prachtstückes dank der aufeinander-geschichteten Brandteigböden keine allzu große Hexerei. Denn Brandteig gilt als delikats. Aber nicht weil er schwierig ist ganz im Gegenteil, er ist sogar sehr einfach herzustellen sondern weil das Gebäck, das daraus hervor geht unvergesslich zart und knusprig ist.

Zutaten:

Für den Teig:

375 g Mehl
120 g Butter
8 Eier (Klasse M)
Salz
180 ml Milch
300 g Kirschkonfitüre
2 El Kirschwasser

Für die Nougatcreme:

250 g Nougat
250 g Halbbitter-Kuvertüre
3 Blatt weiße Gelatine
2 Eier (Klasse M)
2 El Rum
600 ml Sahne

Zubereitung:

180 ml Wasser mit Milch, einer Prise Salz und der Butter in einem Topf aufkochen, danach das Mehl auf einmal dazugeben und so lange rühren bis sich ein Kloß bildet. Diesen einige Minuten von allen Seiten etwas "anbrennen". Danach in eine Rührschüssel geben und auskühlen lassen. Mit dem Mixer jeweils ein Ei nach dem anderen gut unterrühren. Den Teig in einen Spritzsack füllen und auf einem Backblech eine dünne Teigspirale (22 cm Durchmesser) aufspritzen. Im heißen Ofen bei 220 Grad etwa 12-15 Minuten backen. Diesen Vorgang zwei mal wiederholen. Aus dem restlichen Teig danach zwölf kleine Profiteroles spritzen und ebenfalls im Backrohr 12-15 Minuten backen, auskühlen lassen. Die Kirschkonfitüre

etwas erwärmen und mit dem Kirschwasser mischen. Nougat und 200 g Kuvertüre im heißen Wasserbad schmelzen, Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Eier ebenfalls über Dampf mit 2 Ei Wasser aufschlagen, den Rum leicht erwärmen. Die ausgedrückte Gelatine in Rum auflösen und unter die Eimasse rühren. Die lauwarme Kuvertüre ebenfalls untermischen. Die Masse nur wenig abkühlen lassen und danach die steif geschlagene Sahne unterheben. Diese Creme eine halbe Stunde lang kalt stellen. In der Zwischenzeit die Brandteigböden für eine Springform mit 24 cm Durchmesser zurechtschneiden und mit Konfitüre bestreichen. Einen Tortenboden in die Springform geben und mit einem Viertel der Nougatcreme bestreichen. Abwechselnd die weiteren Böden mit der Creme aufschichten, etwas Creme zur Seite stellen. Die Torte einige Stunden kalt stellen. Zum Schluss die Profiteroles mit der Creme füllen und mit Konfitüre bestreichen. Die restliche Kuvertüre raspeln. Die Torte mit einem Messer vorsichtig aus dem Ring lösen, mit den Kuvertüreraspeln bestreuen und die Profiteroles auf der Torte verteilen.

Pro Stück: 671 kcal

Zubereitungszeit: 90 Minuten (plus Kühlzeiten)

Orangen-Nuss-Torte

Von Marion Gnedt

Ein österlicher Verführer der feinen Art ist diese zarte Orangen-Nusstorte. Dank der einfachen Zubereitungsart bleibt noch viel Zeit zum Osterhasensuchen übrig.

Die Herstellung dieser Torte ist eigentlich sehr einfach und verlangt keine großen Backkenntnisse. Raffiniert verfeinert wird die Torte durch das Aroma der Orangen. Wer möchte, kann die Torte mit bunten Schokoladeeiern österlich verzieren.

Zutaten:

150 g Mehl

250 g Butter

90 g Puderzucker

180 g Zucker

Salz

8 Eier (Klasse M)

1 TI Backpulver

250 g Schokolade, geraspelt

250 g Walnüsse, gerieben

2 Ei Rum

5 Ei Orangensaft

40 g abgeriebene Orangenschale

Pkg. Vanillezucker

abgeriebene Schale von Zitrone
100 g Orangenmarmelade
200 g Zartbitterschokolade
125 ml Sahne
50 g Honig

Zubereitung:

Eier trennen, das Eiweiß steif schlagen, den Zucker langsam einrieseln lassen. Eigelb mit weicher Butter, dem Staubzucker, einer Prise Salz, Zitronenschale und dem Vanillezucker schaumig schlagen. Mehl mit Backpulver, geraspelter Schokolade und Nüssen vermischen. Orangensaft mit Rum und Orangenschale vermengen. Abwechseln das Eiweiß und die Mehlmischung unter die Buttermasse mischen. Im heißen Ofen in einer Springform (Durchmesser 26 cm) bei 175 Grad circa 45 Minuten backen. Die Torte mit erwärmter Marmelade bestreichen. Die Schokolade mit dem Sahne und Honig über Wasserdampf schmelzen. Die Torte mit der Glasur bestreichen. Zum Festwerden der Glasur circa 2 Stunden kalt stellen.

Pro Stück: 760 kcal

Zubereitungszeit: 60 Minuten (plus Kühlzeiten)

Oster-Nuss-Eierlikörtorte

Menge: 1 Rezept

ZUTATEN FÜR CA. 12 STÜCKE

50 g Zartbitter-Schokolade
100 g Butter oder Margarine
100 g Zucker
4 Pack. Vanillin-Zucker
1 Prise Salz
5 Eier (Größe M)
75 g Mehl
2 gestr. TL Backpulver
200 g Gemahlene Haselnüsse
3 Pack. Sahnefestiger
700 g Schlagsahne
10 Essl. Eierlikör
50 g Raspel-Schokolade (Vollmilch)
Nach Belieben Zuckereier zum Verzieren
Backpapier

Backen für Ostern

-- Erfasst *RK27.01.2004 von

-- Christa Gabler

1. Schokolade grob hacken. Fett, Zucker, 1 Päckchen Vanillin-Zucker und Salz schaumig schlagen. Eier nacheinander unterrühren. Mehl, Backpulver und Nüsse mischen und unterrühren. Schokolade unterheben. Boden einer Springform (26 cm) mit Backpapier auslegen, Teig einfüllen und glatt streichen. Im vorgeheizten Backofen bei 175 °C 25-30 Minuten backen. Aus dem Ofen nehmen, Boden vom Formrand lösen und auf einem Kuchengitter auskühlen lassen. Aus der Form lösen und Backpapier abziehen.

2. Übrigen Vanillin-Zucker und Sahnefestiger mischen. Sahne in 2 Portionen steif schlagen, Mischung dabei einrieseln lassen. 6 Esslöffel Eierlikör unterrühren. Ca. 2/3 der Eierlikörsahne auf den Tortenboden streichen. Hälfte der restlichen Eierlikörsahne an den Tortenrand streichen. Mit Raspelschokolade verzieren. Übrige Sahne in einen Spritzbeutel mit Lochtülle füllen und als "Eier" auf den Tortenrand spritzen . Mit restlichem Eierlikör füllen. Mitte der Torte nach Belieben mit Zuckereiern verzieren.

Zubereitungszeit ca. 1 1/4 Stunden (ohne Wartezeit)

Oster-Nuss-Eierlikörtorte

ZUTATEN FÜR CA. 12 STÜCKE
50 g Zartbitter-Schokolade
100 g Butter oder Margarine
100 g Zucker
4 Pack. Vanillin-Zucker
1 Prise Salz
5 Eier (Größe M)
75 g Mehl
2 gestr. TL Backpulver
200 g Gemahlene Haselnüsse
3 Pack. Sahnefestiger
700 g Schlagsahne
10 Essl. Eierlikör
50 g Raspel-Schokolade (Vollmilch)
Nach Belieben Zuckereier zum Verzieren
Backpapier

Backen für Ostern

-- Erfasst *RK27.01.2004 von

-- Christa Gabler

1. Schokolade grob hacken. Fett, Zucker, 1 Päckchen Vanillin-Zucker und Salz schaumig schlagen. Eier nacheinander unterrühren. Mehl, Backpulver und Nüsse mischen und unterrühren. Schokolade unterheben. Boden einer Springform (26 cm) mit Backpapier auslegen, Teig einfüllen und glatt streichen. Im vorgeheizten Backofen bei 175 °C 25-30 Minuten backen. Aus dem Ofen nehmen, Boden vom Formrand lösen und auf einem Kuchengitter auskühlen lassen. Aus der Form lösen und Backpapier abziehen.

2. Übrigen Vanillin-Zucker und Sahnefestiger mischen. Sahne in 2 Portionen steif schlagen, Mischung dabei einrieseln lassen. 6 Esslöffel Eierlikör unterrühren. Ca. 2/3 der Eierlikörsahne auf den Tortenboden streichen. Hälfte der restlichen Eierlikörsahne an den Tortenrand streichen. Mit Raspelschokolade verzieren. Übrige Sahne in einen Spritzbeutel mit Lochtülle füllen und als "Eier" auf den Tortenrand spritzen . Mit restlichem Eierlikör füllen. Mitte der Torte nach Belieben mit Zuckereiern verzieren.

Zubereitungszeit ca. 1 1/4 Stunden (ohne Wartezeit)

Oster-Zupfkuchen

Von Marion Gnedt

Der klassische Zupfkuchen ist hier mit einer fruchtigen Note versehen worden und wird dadurch noch saftiger.

Saftig, fruchtig, sahnig dieser Oster-Zupfkuchen erfüllt alle Voraussetzungen um die Nummer Eins der Kaffeepause zu werden. Wenn Kinder mitnaschen, können Sie den Eierlikör auch ganz leicht durch Vanillemilch ersetzen.

Zutaten:

200 g Mehl

250 g Zucker

4 Eier (Klasse M)

250 g Butter

1 TI Backpulver

1 Pkg. Vanillezucker

1 Pkg. Vanille-Puddingpulver

20 g Kakao

Salz
500 g Magerquark
400 ml Eierlikör
3 El Zitronensaft
400 g Aprikosen (frisch oder aus der Dose)
1 El Puderzucker
2 El gemahlene Pistazien

Zubereitung:

Die Hälfte der Butter zerlassen und mit dem Mehl, Backpulver, Kakao, 125 g Zucker, einem Ei und einer Prise Salz mit dem Knethaken zu einem Teig vermengen. Ein Drittel davon kalt stellen, den Rest des Teiges in eine Springform (Durchmesser 26 cm) drücken, dabei einen 1 cm hohen Rand formen. 10 Minuten im 180 Grad heißen Ofen backen. In der Zwischenzeit 125 g weiche Butter mit 75 g Zucker und dem Vanillezucker cremig rühren, nacheinander drei Eigelb untermischen. Dann Quark, 250 ml Eierlikör, Puddingpulver und Zitronensaft unterrühren. 3 Eiweiß mit einer Prise Salz steif schlagen, dabei 50 g Zucker einrieseln lassen. Eischnee unter die Quarkmasse ziehen und in die Form streichen. Danach mit den Aprikosen belegen. Den kalt gestellten Teig in kleinere Stücke "zupfen" und auf den Kuchen geben. Bei 180 Grad im Ofen gut eine Stunde backen. Vor dem Servieren den restlichen Eierlikör auf den Kuchen träufeln, mit Puderzucker bestäuben und mit Pistazien bestreuen.

Pro Stück: 430 kcal
Zubereitungszeit: 100 Minuten

Oster-Zupfkuchen

Teig:
125 g Butter/Margarine,
200 g Mehl,
2 TL Backpulver,
20 g Kakaopulver,
125 g Zucker,
1 Ei
Salz
Belag:
125 g Butter
75 g Zucker
1 Pck. Vanillezucker
3 Eier, getrennt
500 g Magerquark,
250 ml Eierlikör
50 g Zucker,

1 Pck. Vanille-Puddingpulver
3 EL Zitronensaft,
1 Dose Aprikosen 425 g EW
Garnitur:
150 ml Eierlikör
1 EL Puderzucker,
2 EL gemahlene Pistazien.

Zubereitung:

1.

Für den Teig Fett zerlassen.

Mehl, Backpulver und Kakao in eine Schüssel sieben. Zucker, Ei, 1 Prise Salz und das Fett dazugeben und alles mit den Knethaken zu einem streuselartigen Teig verkneten.

Die Hälfte davon kalt stellen. Zwei Drittel vom Teig gleichmäßig in eine gefettete Springform drücken, dabei einen 1 cm hohen Rand formen.

Im heißen Ofen bei 180 Grad auf der zweiten Schiene von unten 10 Min. vorbacken.

2.

Inzwischen für die Creme Fett, Zucker und Vanillezucker sehr cremig rühren.

3 Eigelb nacheinander unterrühren. Dann Quark, 250 ml Verpoorten Original, Puddingpulver und Zitronensaft unterrühren.

3 Eiweiß und 1 Prise Salz steif schlagen, dabei 50 g Zucker einrieseln lassen.

Eischnee unter die Quarkmasse ziehen, in die Form streichen, mit den abgetropften Aprikosen belegen und diese leicht in die Creme drücken.

Kalten

Teig darüber zupfen. Kuchen bei gleicher Temperatur 1 Std. backen. In der Form

auf einem Gitter abkühlen lassen. Vor dem Servieren 150 ml Verpoorten Original

in die Teigzwischenräume träufeln und den Kuchen mit Puderzucker bestäuben und

abschließend mit Pistazien verzieren

Osterei-Torte mit Trüffelsahne

Zutaten für ca. 12 Stücke:

400 g + 125 g Schlagsahne
200 g Zartbitter-Schokolade
4 Eier (Gr. M), 1 Prise Salz
100 g Zucker
80 g Mehl
20 g Speisestärke
2 gestrichene TL Backpulver
200 g Marzipan-Rohmasse
100 g Puderzucker
1 Päckchen Vanillin-Zucker
evtl. Schokoladen-Küken und Zuckerblüten oder Gelee-Eier zum Verzieren
Puderzucker zum Bestäuben
Backpapier, Klarsichtfolie

Zubereitung:

1. 400 g Sahne erhitzen (nicht kochen!). Schokolade in Stücke brechen und unter Rühren darin schmelzen. Auskühlen lassen. Über Nacht kalt stellen.
2. Springform (26 cm 8) am Boden mit Backpapier auslegen. Eier trennen. Eiweiß und Salz steif schlagen, dabei Zucker einrieseln lassen. Eigelb einzeln darunter schlagen. Mehl, Stärke und Backpulver darauf sieben, unterheben. In die Form streichen. Im vorgeheizten Ofen (E-Herd: 175 C/ Umluft: 150 C/Gas: Stufe 2) ca. 25 Minuten backen. Auskühlen.
3. Den Tortenboden an zwei Seiten in Eiform zuschneiden und waagrecht halbieren. Die Biskuitreste fein zerbröseln. Die Trüffelsahne steif schlagen und halbieren. Biskuitbrösel mit einem Teigschaber unter eine Hälfte heben. Den unteren Tortenboden damit bestreichen und den 2. Boden darauf legen. Torte mit übriger Trüffelsahne einstreichen. Ca. 1 Stunde kalt stellen.
4. Marzipan grob raspeln und mit Puderzucker verkneten. Zwischen Folie zum Kreis (ca. 28 cm 8) ausrollen. Ein Ei in Größe der Torte ausschneiden, auf die Torte legen. Aus Rest Marzipan Blüten ausstechen. Tortenrand damit verzieren. 125 g Sahne steif schlagen, dabei Vanillin-Zucker einrieseln lassen. Torte mit Sahnetuffs etc. verzieren und mit Puderzucker bestäuben.

Zubereitungszeit: 1 1/2 Std. (Wartezeit ca. 15 Std.)

kcal kJ Eiweiß Fett KH Broteinheiten

430 1800 7 g 26 g 39 g -

Osterfladen

Menge: 1 Rezept

FÜR DEN TEIG

250 g Mehl
125 g Butter
50 g Zucker
1 Prise Salz
Wenig Wasser

FÜR DIE FÜLLUNG

125 g Grieß; oder italienischer
-- Reis
1/2 Ltr. Milch
100 g Zucker
100 g Sultaninen
100 g Geschälte Mandeln; gestiftet oder grob gehackt
1 Zitrone; die Schale
4 Eigelb
4 Eiweiß; steif geschlagen

SUEDWEST-TEXT

Was die Großmutter
noch wusste
-- Erfasst *RK25.03.1998 von
-- Ilka Spiess

Mit Mehl, Butter, Zucker, Salz und Wasser einen geschmeidigen Teig kneten. In einer Springform (26 cm Durchmesser) den Teig flachdrücken und am Rand etwa 2 cm hochziehen.

Für die Füllung Milch aufkochen, Grieß oder Reis einrühren und kochen bis sich der Brei vom Topfrand löst. Zutaten der Reihe nach begeben. Die Masse ein wenig auskühlen lassen und dann das steif geschlagene Eiweiß darunter ziehen. Auf den Teigboden geben. Fladen eine halbe Stunde auf der mittleren Rille goldbraun backen, mit Alufolie bedecken und noch fünf Minuten auf der untersten Backofenrille belassen.

Ostertorte

Menge: 16 Stücke

400 g Zimmerwarme Butter
Je 200 g zimmerwarme schwarze Johannisbeer- und Himbeerkonfitüre
Mark von 1 ausgeschabten Vanilleschote
6 Essl. Orangensaft

3 Essl. Mandellikör (z. B. Amaretto)
1 Heller Wiener Biskuitboden (3 Schichten, 400 g)
200 g Marzipanrohmasse
Puderzucker zum Ausrollen
200 g Bunte Wiener Mandeln

Essen&Trinken FürjedenTag Heft 4/2005

-- Erfasst *RK13.03.2005 von
-- Torsten Svensson

1. Für die Creme die Butter und Konfitüre mit den Quirlen des Handrührers 10 Min. sehr cremig rühren, (Wichtig: Beide Zutaten müssen die gleiche Temperatur haben, da die Creme sonst gerinnt.) Vanillemark unterrühren.

2. Saft und Likör mischen. Die 3 Böden auf 22 cm 8 zurechtschneiden (Reste anderweitig verwenden). Böden mit der Likörmischung beträufeln. Den unteren Boden mit 1/4 der Creme bestreichen, 2. Boden darauf setzen. 1/4 der Creme und den 3. Boden darüber schichten. Torte rundherum mit der übrigen Creme einstreichen und mind. 3 Std. kalt stellen.

3. Marzipan geschmeidig kneten. Auf einer mit Puderzucker bestäubten Fläche zu einem Streifen von ca. 70x8 cm ausrollen. Marzipanstreifen aufrollen und locker um den Tortenrand legen. Nach Wunsch mit einem Osterband umwickeln. Tortenoberfläche mit Wiener Mandeln garnieren.

Zubereitungszeit: 40 Minuten (plus Kühlzeit) Pro Stück: 5 g E, 31 g F, 45 g KH = 479 kcal (2003 kJ)

MANSCHETTE Den Marzipanstreifen aufrollen, aufrecht an den Tortenrand stellen, dort locker wieder abrollen und etwas andrücken.

Ostertorte

Zutaten

Gelber Teig
7 Eigelb
150 g Puderzucker
1/2 Vanilleschote
1 Tl. abgeriebene Zitronenschale (unbehandelt)
50 g Speisestärke
1 Tl. Backin
100 g Mehl
2 El. Marsala-Wein

1 El. zerlassene Sanella
Weißer Teig

8 Eiweiß
150 g Puderzucker
1/4 Tl. Backin
1 El. Zitronensaft
1 Eigelb
75 g Mehl
75 g Speisestärke
Guss

250 g Puderzucker
3 El. Wasser
2 Eiweiß
grüne Lebensmittelfarbe

Zubereitung

Eigelb mit Zucker, Mark der Vanilleschote und Zitronenschale schaumig schlagen. Mit Speisestärke und Backpulver gemischtes Mehl auf die Masse sieben, mit Wein und Sanella unterrühren. In einer zweiten Schüssel Eiweiß mit 50 g Zucker und Backpulver schaumig schlagen, dann weitere 50 g Zucker darunter schlagen, bis das Eiweiß schnittfest ist. Mit Zitronensaft und dem restlichen Zucker verquirltes Eigelb unter den Schnee ziehen. Mehl und Speisestärke darauf sieben und unterheben. Den gelben Teig in eine gefettete und mit Semmelbröseln ausgestreute Springform (26cm Durchmesser) füllen, den weißen Teig darauf geben. Mit einer Gabel die beiden Teige leicht ineinander marmorieren. Im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 175 Grad Gas: Stufe 2) ca. 40 min. backen (Stäbchenprobe machen!).

Für den Guss aus Zucker und Wasser einen Sirup bereiten. Schnittfest geschlagenes Eiweiß löffelweise unter den warmen Sirup rühren, so dass eine feste, feinporige Masse entsteht. Die abgekühlte Torte mit 2/3 der Masse überziehen. Den restlichen Guss mit grüner Lebensmittelfarbe pastellfarbig einfärben und ein Muster auf die etwas angetrocknete weiße Glasur spritzen.

Beilagen : Warme Zabaione

Ostertorte

Packung Spritzgebäckringe
6 Blatt weiße Gelatine
3 Becher Sahne (350 g)
1 Eierlikör

1 Packung Schoko-Mousse-Pulver
200 ml Milch
1 Päckchen Vanillezucker

Zum Verzieren:

2 weiße und 2 Schoko-Baiserschalen, kleine Schoko-Osterhasen und Eier. Einen Tortenring auf eine Kuchenplatte stellen und den Boden mit den Spritzgebäckringen auslegen. Einige Ringe zerbrechen und die Zwischenräume damit auffüllen.

Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen. 2 Becher Sahne steif schlagen. Die Gelatine tropfnass auflösen, mit dem Eierlikör mischen und unter die Schlagsahne ziehen. Die Creme auf den Spritzgebäckboden geben, glatt streichen und im Kühlschrank erstarren lassen. Die Schoko-Mousse mit der Milch sowie 2 Becher Sahne nach Packungsanweisung zubereiten und auf die erstarrte Eierlikörcreme geben. Glatt streichen und kühl stellen. Die vollständig erstarrte Torte aus dem Ring lösen. Die restliche Sahne mit dem Vanillezucker steif schlagen und den Tortenrand sowie die Oberfläche damit einstreichen. Die Baiserschalen zerbröseln und auf der Torte verteilen. Mit den Hasen und den Schokoeiern verziert servieren.

Ostertorte aus Kompanien

Teig:

300 g Mehl
100 g Zucker
1 Eigelb

Füllung:

2 Tassen Milchreis
1 Liter Milch
175 g Zucker
2 El Butter
4 Eier
125 g Quark
75 g Zitronat, fein gehackt
1/4 TI Zimtpulver
1 TI Zitronenschale, abgerieben
1 TI Orangenschale, abgerieben

Außerdem:

2 El Puderzucker
1 Prise Zimtpulver

Für den Teig Mehl sieben und mit Butter, Zucker und Eigelb zu Mürbeteig kneten, in Frischhaltefolie einschlagen und 2 Stunden im Kühlschrank ruhen lassen.

Für die Füllung Reis waschen und abtropfen lassen.

Milch mit Zucker und Butter zum Kochen bringen, Reis einrühren und 15 Minuten quellen lassen.

Eier mit Quark, Zitronat, Zimt und Zirusfrüchteschalen verrühren und unter den Reis ziehen.

Mit 2/3 des Mürbeteigs eine gebutterte und bemehlte Springform auslegen, Quark-Reis-Masse darauf geben.

Restlichen Mürbeteig ausrollen und in Streifen schneiden und die Torte damit gitterartig belegen.

Auf der untersten Schiene im vorgeheizten Backofen bei 200 °C ca. 50 Minuten backen, auskühlen lassen.

Puderzucker mit Zimt mischen und die Torte damit besieben.

Ostertorte mit Orangencreme

Zutaten

Teig

Fett

2 El. Semmelbrösel für die Form

40 g Kakaopulver

300 ml Milch

175 g Zucker

150 g weiche Butter

3 Eier

300 g Mehl

1 El. Backpulver

Für die Füllung

4 Blatt weiße Gelatine

2 Eier

80 g Zucker

75 ml Orangensaft

200 g Schlagsahne

225 g Kirschkonfitüre

Für die Garnierung

100 g Zucker

2 El. Wasser

50 g Blockschokolade

40 g Butter

100 g Marzipanrohmasse

50 g Puderzucker

gelbe und grüne Speisefarbe

Zubereitung

Ein saftiger, schwerer Schokoladenteig wird mit sahniger Orangencreme dazwischen zur festlichen Torte. Gekrönt wird das Ganze von einem süßen Schokoguss und lustigen Marzipanfiguren.

Das Kakaopulver mit der Milch glatt rühren. In einem Topf mit 100 g Zucker verrühren und einmal aufkochen, abkühlen lassen.

Eine 24 cm große Springform fetten und mit Semmelbröseln ausstreuen. Den Backofen auf 175 Grad vorheizen.

Das weiche Fett mit den übrigen 75 g Zucker schaumig schlagen, nacheinander die Eier unterrühren.

Das Mehl und das Backpulver mischen, abwechselnd mit der Kakaomilch unter die Eiercreme rühren. In die vorbereitete Springform füllen, auf der untersten Schiene im Ofen etwa 70 min. backen.

Inzwischen für die Füllung die Gelatine etwa 5 min. in reichlich kaltem Wasser einweichen. Die Eier trennen. Das Eigelb mit dem Zucker schaumig schlagen. Den Orangensaft unterrühren.

Die Gelatine ausdrücken, auflösen und unterrühren. Die Sahne und das Eiweiß getrennt steif schlagen, beides unter die Creme heben. Kalt stellen. Den ausgekühlten Kuchen vorsichtig in drei Böden teilen. Die Böden mit Konfitüre und Orangencreme dazwischen wieder zusammensetzen. 2 - 3 Stunden kalt stellen.

Für die Garnierung den Zucker mit dem Wasser in einem kleinen Topf unter Rühren aufkochen, vom Herd nehmen. Die Schokolade hacken und mit der Butter in die Zuckerlösung geben, unter Rühren schmelzen lassen. Die Glasur etwas abkühlen, aber nicht ganz auskühlen und fest werden lassen. Die Marzipanrohmasse mit gesiebttem Puderzucker glatt kneten und nach Belieben mit gelber und grüner Speisefarbe einfärben.

Küken, Hasen und Blätter daraus formen.

Die Torte mit der Schokoglasur bestreichen, mit einer Gabel ein Muster ziehen. Die Torte mit Marzipanfiguren verzieren.

Kalorien: pro Stück ca. 400 kcal.

Vorbereitungszeit
ca. 70 min.

Kühlzeit
ca. 3 Stunden

Ostertorte mit Vanillecreme

Zubereitung ca. 75 Min Backen ca. 70 Min.

Zutaten für ca. 12 Stücke

8 Eier
325 g Zucker
100 g Mehl
1 TL Backpulver
75 g Speisestärke
250 g Butter
2 Eigelb
Mark einer Vanilleschote
250 g Aprikosenkonfitüre
1- 2 EL Zitronensaft
3 EL gehackte Pistazien
Marzipanfiguren (vom Konditor) bzw. Zuckerblüten und andere Motive (z. B. von Schwartz) sowie Zuckereier zum Verzieren

Zubereitung

- 1..Den Ofen auf 200 Grad vorheizen. Eine Springform (26 cm) mit Backpapier auslegen.
2. Für die Biskuits 6 Eier trennen. Eiweiß steif schlagen. 6 Eigelb mit 180 g Zucker sowie 5 EL lauwarmem Wasser schaumig schlagen. Den Eischnee darauf geben. Mehl, Backpulver und Speisestärke mischen, auf den Eischnee sieben, alles vorsichtig unterheben.
3. Hälfte der Masse in die Form füllen, 30- 35 Min. backen. Herausnehmen, aus der Form lösen, stürzen und das Papier abziehen. Biskuit auf einem Kuchengitter vollständig auskühlen lassen. Die übrige Teigmasse auf die gleiche Weise zubereiten.
4. Für die Vanillecreme die Butter schaumig schlagen. Übrige Eier mit Eigelben, 145 g Zucker und Vanillemark im heißen Wasserbad aufschlagen. Anschließend im kalten Wasserbad unter Rühren abkühlen lassen. Eimasse esslöffelweise unter die schaumig geschlagene Butter ziehen.
5. Beide Biskuits waagrecht halbieren. Die Aprikosenkonfitüre mit dem Zitronensaft glatt rühren, alle 4 Böden damit bestreichen. 2/3 der Vanillecreme auf den Böden verteilen und diese aufeinander setzen. Den Tortenrand mit der restlichen Creme überziehen und mit Pistazien bestreuen. Die Torte zum Schluss mit Zuckerwerk verzieren.

Osterwiese

1 Rezept

125 g Gem. Mandeln

1 Teel. Ger. Zitronenschale
4 Eier
125 g Zucker
2 Msp. Salz
70 g Speisestärke
50 g Mehl

FÜLLUNG

80 g Weiche Butter
1 Eigelb (zimmerwarm)
65 g Puderzucker
6 Tropfen Mandelaroma
4 Essl. Orangenlikör
2 Essl. Aprikosenkonfitüre

VERZIERUNG

300 g Marzipanrohmasse
100 g Puderzucker
Lebensmittelfarben
Kleine Ostereier
50 g Puderzucker
1 2 EL Eiweiß
1 Beutel Fettglasur

Das Osterbuch

-- Erfasst *RK15.02.2005 von
-- Christa Gabler

1. Die gemahlenden Mandeln mit der Zitronenschale mischen. Die Eier trennen. Die Eigelbe mit dem Zucker schaumig rühren. Das Salz, die Speisestärke und das Mehl hinzufügen und alle Zutaten mischen.
2. Die Eiweiße steif schlagen und zum Schluss unter den Teig heben. Den Backofen auf 180 °C (Gas Stufe 2, Umluft 160 °C) vorheizen. Den Teig in eine Antihalt Backform (20 x 26 cm) füllen oder in gleicher Größe auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech streichen. Dazu das Blech mit einem kräftigen Alufolien Streifen verkleinern.
3. Den Kuchen im Backofen auf der mittleren Schiene 30 bis 40 Minuten backen. Auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.
4. Für die Füllung die weiche Butter mit dem zimmerwarmen Eigelb, dem gesiebten Puderzucker und dem Mandelaroma schaumig rühren. Den erkalteten Kuchen einmal durchschneiden und die untere Platte mit dem Orangenlikör beträufeln. Die Creme darauf streichen, mit der zweiten Teigplatte abdecken und leicht andrücken. Die Oberfläche mit glatt gerührter Aprikosenkonfitüre bestreichen.

5. Die Marzipanrohmasse klein schneiden, den Puderzucker darüber sieben und verkneten. Zwei Drittel des Marzipans mit Lebensmittelfarbe hellgrün färben. Die restliche Menge halbieren und jeweils gelb und rosa einfärben.

6. Das grüne Marzipan zwischen Frischhaltefolie etwas größer als die Kuchenplatte ausrollen. Die Ränder in großzügigen Wellen ausschneiden und die Platte auf den Kuchen legen. Restliches grünes Marzipan zu Blättern und Gräsern formen; für die Gräser ein Teil des Marzipans durch die Knoblauchpresse drücken.

7. Aus dem rosafarbenen und dem gelben Marzipan Blüten, zwei Küken und ein Huhn formen und die Osterwiese damit dekorieren. Mit den Marzipanblättern, dem Gras und kleinen Ostereiern garnieren. Zum Schluss den Puderzucker mit Eiweiß verrühren, sodass eine dickflüssig cremige Masse entsteht. Die Blütenränder damit verzieren. Die Fettglasur im Wasserbad erwärmen, dann in einen Gefrierbeutel geben. Eine kleine Ecke des Beutels anschneiden, sodass ein kleines Loch entsteht, und braune Tupfer in die Blütenmitten setzen.

Pfirsich-Eierlikör-Torte

Von Marion Gnedt

Wenn Sie ein großes Osterfest planen, können Sie diese Torte bereits jetzt stressfrei und entspannt zubereiten.

Diese saftige Torte können Sie ganz leicht einfrieren. Um die Früchte auf der Torte nicht zu zerdrücken stecken Sie am besten Zahnstocher in die Torte. So klebt die Folie nicht an der Torte fest. Oder Sie verwenden einfach einen Tortenbehälter mit Hebe-Tablett. Darin ist das Gebäck außerdem gegen andere Gerüche gefeit und verrutscht nicht so leicht.

Zutaten:

175 g Mehl

30 g Speisestärke

130 g Zucker

2 Eier (Klasse M)

175 g Butter

1 TL Backpulver

6 Blatt weiße Gelatine

1 Dose Pfirsiche (425 ml)

600 g Sahne

100 ml Eierlikör

2 EI gehackte Pistazien

Zubereitung:

Die Butter und 100 g Zucker cremig rühren, Eier einzeln zufügen. Danach Mehl, Backpulver und Speisestärke untermischen. Den Teig in einer Springform (Durchmesser 26 cm) im heißen Ofen bei 175 Grad circa 25 Minuten backen, danach auskühlen lassen. Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Die Pfirsiche abtropfen lassen, den Saft dabei auffangen. 2 Pfirsichhälften zur Seite legen, den Rest klein schneiden. 400 g Sahne mit 30 g Zucker steif schlagen, den Eierlikör bis auf 2 EI unterrühren. 100 ml Pfirsichsaft erwärmen und die ausgedrückte Gelatine darin auflösen. Gemeinsam mit den Pfirsichstücken unter die Sahne mischen. Die Creme auf dem Tortenboden verteilen und 3 Stunden kalt stellen. Die übrigen Pfirsiche in Spalten schneiden, 200 g Sahne steif schlagen. Die Torte mit den Früchten und der Sahne nach Belieben verzieren, mit Pistazien bestreuen und mit den 2 EI Eierlikör beträufeln.

Pro Stück: 380 kcal

Zubereitungszeit: 80 Minuten (plus Wartezeit)

Pfirsich-Joghurt-Torte mit Himbeeren

Zutaten für 16 Stücke:

250 g TK-Himbeeren
etwas Öl für die Tortenplatte
125 g Butter
300 g Diabetiker-Kekse
(z. B. Mürbekekse v. Schneekoppe)
12 Blatt weiße Gelatine
1 Glas (340 ml) Pfirsiche (für Diabetiker)
500 g Magermilch-Joghurt
250 g Magerquark
Saft von 1 Zitrone
ca. 1 TL flüssiger Süßstoff
200 g Schlagsahne

Zubereitung:

1. Himbeeren auftauen lassen. Springformrand oder Tortenring (26 cm 8) auf eine leicht mit Öl bestrichene Tortenplatte legen. Butter schmelzen. Kekse zerbröseln und mit der Butter mischen. Auf der Tortenplatte verteilen, andrücken. Kalt stellen.
2. 3 und 9 Blatt Gelatine getrennt kalt einweichen. Pfirsiche abtropfen lassen, Saft dabei auffangen. Pfirsiche und 4 EL Saft pürieren. 3 Blatt Gelatine ausdrücken, bei milder Hitze auflösen. Püree unterrühren.

3. Joghurt, Quark, Zitronensaft und Süßstoff verrühren. 9 Blatt Gelatine ausdrücken, bei milder Hitze auflösen. Zuerst 2-3 EL Joghurtcreme unterrühren, dann unter die übrige Creme rühren.

4. Sahne steif schlagen. Unter die Joghurtcreme heben. Himbeeren unterheben. Nacheinander Hälfte Creme, Pfirsichpüree und die übrige Creme auf den Keks-Boden streichen. Mit einer Gabel durchziehen. Mind. 4 Stunden kalt stellen.

Zubereitungszeit: 45 Min. (Wartezeit 4 Std.)

kcal kJ Eiweiß Fett KH Broteinheiten

220 920 7 13 17 -

Pfirsich-Kirsch-Kuchen mit Rahmguss

Teig:

100 g Sanella

100 g Zucker

1 Ei

2 EL Rum

1 Prise Salz

250 g Mehl

Belag:

2 EL Mandelblättchen

750 g Pfirsiche (Konserve)

750 g Kirschen (Glas)

200 g Sahne

1 Pck. Vanillinzucker

3 Eier

Streusel:

100 g Mehl

50 g Zucker

75 g Sanella

Zubereitung:

Sanella, Zucker, Ei, Rum und Salz schaumig rühren, Mehl hinzufügen und zu einem festen Teig kneten.

Teig 30 min ruhen lassen, dann eine mit Backpapier ausgelegte Springform damit belegen, ca. 4 cm Rand hochziehen.

Dann im Ofen bei 190 °C (Gas Stufe 2-3) 15 min vorbacken.

Die Mandeln auf den Tortenboden streuen und mit dem abgetropften Obst belegen.

Sahne, Vanillinzucker und Eier verquirlen und über das Obst gießen.

Mehl, Zucker und kalte Sanellaflocken zu Streuseln verarbeiten und über die Torte geben.

Bei 200 °C (Gas Stufe 3) ca. 40 min fertig backen.

Besonders lecker schmeckt der Kuchen, wenn man ihn warm als Dessert oder kalt mit Schlagsahne serviert.

Philadelphia-Pfirsich-Torte

Zutaten für 12 Stücke:

125 g Butter
200 g Vollkorn-Butterkekse
etwas Öl für die Tortenplatte
1 Dose (850 ml) Pfirsiche
100 g Mandelblättchen
400 g Doppelrahm-Frischkäse (z. B. Philadelphia)
75 g + 1 EL Zucker
4 EL Zitronensaft
500 g Schlagsahne
2 Päckchen Vanillin-Zucker
1-2 Päckchen Sahnefestiger
1 Päckchen klarer Tortenguss
1/8 l Orangensaft (ohne Fruchtfleisch)
evtl. Sahne und Minze zum Verzieren
1 großer Gefrierbeutel

Zubereitung:

1. Butter bei milder Hitze schmelzen. Kekse in einen Gefrierbeutel füllen. Beutel verschließen. Kekse mit einer Teigrolle fein zerbröseln, mit der Butter mischen. Einen Tortenring (26 cm Ø) auf eine leicht mit Öl bestrichene Tortenplatte setzen. Keksmasse einfüllen, andrücken. Ca. 30 Minuten kalt stellen.

2. Pfirsiche abtropfen lassen, Saft dabei auffangen. Früchte, bis auf 1 Hälfte zum Verzieren, evtl. etwas kleiner schneiden. Mandeln ohne Fett rösten und auskühlen lassen. Frischkäse, 75 g Zucker und Zitronensaft verrühren. Auf den Keksboden streichen. Mandeln, bis auf ca. 1 TL, darauf streuen und leicht andrücken.

3. Sahne steif schlagen, dabei Vanillin-Zucker und Sahnefestiger einrieseln lassen. 1/4 Sahne auf die Mandelschicht streichen. Pfirsiche darauf verteilen. Rest Sahne darauf streichen.

4. Tortengusspulver und 1EL Zucker mischen. Orangen- und 1/8 l Pfirsichsaft einrühren und unter Rühren kurz aufkochen. Sofort auf der Torte verteilen, sodass der Marmoreffekt entsteht. Die Torte ca. 4 Stunden kalt stellen.

5. Rest Pfirsich in Spalten schneiden. Torte mit Pfirsichspalten, Sahne, Mandeln etc. verzieren.

Zubereitungszeit: 45 Min. (Wartezeit 5 Std.)

kcal kJ Eiweiß Fett KH Broteinheiten

490 2050 6 37 29 -

Quarktarte mit Amarenakirschen

Von Marion Gnedt

Mit dieser leichten Tarte genießen Sie nicht nur die Osterfeiertage sondern bringen gleichzeitig den Frühling ins Haus.

Damit der Mürbteig gut gelingt, achten Sie darauf, dass die Zutaten nicht zu warm sind. Mürbteig mag keine Wärme, sondern nur gut gekühlte Zutaten.

Amarenakirschen bestechen durch ihren wunderbaren Geschmack und harmonieren hervorragend mit dem Quark. Guten Appetit!

Zutaten:

Für den Teig:

350 g Mehl

100 g Puderzucker

200 g kalte Butter

Salz

1 Eigelb (Klasse M)

Für den Belag:

60 g Mehl

50 g Butter

4 Eier (Klasse M)

100 g Amarenakirschen (aus dem Glas)

140 g Zucker

500 g Schichtkäse

2 TL abgeriebene Zitronenschale

3 El Zitronensaft
Salz
20 g Löffelbiskuits gemahlen

Zubereitung:

Für den Mürbteig die kalte Butter, Mehl, Puderzucker, eine Prise Salz, Ei-gelb und 1 El kaltes Wasser rasch zu einem geschmeidigen Teig verkneten und circa eine Stunde kalt stellen. Den Schichtkäse und die Amarenakir-schen gut abtropfen lassen. Die Butter zergehen lassen, die Eier trennen. Das Eiweiß steif schlagen und dabei 100 g Zucker einrieseln lassen. Eigelb mit restlichem Zucker schaumig rühren. Schichtkäse, Zitronensaft, -schale, flüssige Butter und eine Prise Salz unterrühren. Abwechselnd Ei-schnee und Mehl unter die Masse heben. Den Mürbteig dünn ausrollen und eine Tarteform (Durchmesser 22 cm) damit auslegen. Den Boden mit ei-ner Gabel mehrmals einstechen. Biskuitbrösel auf dem Mürbteigboden verteilen, die Käsemasse darauf streichen. Im heißen Backofen bei 160 Grad circa 50-60 Minuten backen. Vor dem Servieren mit Puderzucker bestreuen.

Pro Stück: 460 kcal
Zubereitungszeit: 120 Minuten (plus Kühlzeiten)

ROCHER Osternest

Für den Quark-Öl-Teig:

200 g Magerquark
8 EL Speiseöl
8 EL Milch
Prise Salz
100 g Zucker
1 Päckchen Vanillezucker
1 Päckchen Backpulver
400 g Mehl
50 g gehackte Nüsse
1-2 Eiweiß

Für die Vanille-Quak-Creme:

200 g Quark
200 g fertig käufliche Vanillecreme
50 g Zucker
Mark einer Vanilleschote
ca. 16 ROCHER

Zubereitung:

Elektro-Backofen vorheizen (Elektro- und Erdgasbackofen: 180 °C).
Quark, Öl, Milch, Salz, Zucker und Vanillezucker verrühren. Mehl und Backpulver mischen, sieben,
die Hälfte mit den Nüssen unter die Quarkmasse rühren und das restliche Mehl unterkneten.
Einen Teil des Teiges ausrollen, Kreise von ca. acht cm Durchmesser ausstechen und die Ränder
dünn mit verquirltem Eiweiß bestreichen. Den restlichen Teig zu dünnen Strängen formen, diese als
"Ränder" auf die Teigkreise legen, ca. 15-20 Minuten goldbraun backen und auskühlen lassen. Für
die Creme Quark, Vanillecreme, Zucker und Vanillemark verrühren, in die Nester füllen und mit
ROCHER garniert servieren.

Zubereitungszeit:

Backzeit: ca. 15-20 Minuten

kcal p. Stck.: 230 (ohne Ferrero ROCHER)

Rüblitorte

Teig:

275 g Möhren, fein gerieben

5 Eier, getrennt

100 g Sanella

250 g Zucker

1 Pck. Zitronenaroma

1 Prise Salz

200 g gemahlene Haselnüsse

1 Pck. Backpulver

250 g Mehl

2 El Rum

1 Pck. Orangenaroma

75 g Schokotröpfchen

Marzipanverzierung:

200 g Marzipanrohmasse

100 g Puderzucker

rote, gelbe und grüne Speisefarbe

3 Pck. Zitronenglasur

Sanella, Zucker, Zitronenaroma, Salz, Eigelb, Möhren und die Hälfte der Haselnussmenge cremig rühren, danach das mit Backpulver vermischte Mehl nach und nach zugeben.

Zuletzt den Rum unterrühren.

Eiweiß sehr steif schlagen, Orangenaroma, restliche Haselnussmenge und die Schokotröpfchen darunter mischen.

Die Eiweißmasse unter den Teig heben, alles in eine mit Backpapier ausgelegte Springform (26 cm) füllen und im E-Herd bei 190 °C (Gas Stufe 2-3) ca. 60 min backen, dann erkalten lassen.

Marzipanrohmasse mit Puderzucker verkneten. Rote und gelbe Speisefarbe mischen und zwei Drittel der Marzipanmasse damit verkneten.

Die restliche Marzipanmasse grün färben.

Aus der orangefarbenen Masse eine Rolle von 2 cm Durchmesser formen und daraus gleichgroße Stücke schneiden.

Möhren daraus formen und diese mit dem Messerrücken einkerben.

Grüne Marzipanmasse durch die Knoblauchpresse drücken und als Kraut in die Möhrenenden stecken.

Erkalteten Kuchen mit der Zitronenglasur überziehen und mit den Marzipanmöhren dekorieren.

Russische Ostertorte

Von Marion Gnedt

"Passcha" heißt das traditionelle russische Gebäck zum Osterfest. Hier wurde diese süße Versuchung in eine Torte umgewandelt.

Die niedlichen Küken auf dieser Torte werden ganz einfach aus Marzipanrohmasse hergestellt. Den Puderzucker benötigen Sie, damit das Marzipan gut formbar wird. Durch Zugabe von gelber Lebensmittelfarbe erhalten Sie den richtigen Farbton für die Küken. Wer möchte, kann das Marzipan auch mit einigen Tropfen Rosenwasser aromatisieren.

Zutaten:

40 g Mehl

225 g Zucker

200 g Margarine

3 Eier (Klasse M) + 3 Eigelb

Salz

1 TL Zitronensaft

1 TL Backpulver

1 Pkg. Vanille-Puddingpulver

1 kg Magerquark

3 Blatt weiße Gelatine

450 ml Sahne

100 g kandierte Früchte

100 g Marzipan

gelbe Speisefarbe

30 g weiße Kuvertüre

Zuckerschrift

Zubereitung:

Margarine zergehen lassen, Eier trennen. Das Eiweiß mit einer Prise Salz und etwas Zitronensaft steif schlagen. 75 g Zucker einrieseln lassen. Eigelb, Backpulver, Mehl, Puddingpulver und Margarine untermischen. Im heißen Ofen in einer Springform (Durchmesser 26 cm) bei 175 Grad circa 20 Minuten backen. Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Eigelb und 150 g Zucker schaumig schlagen, 250 ml Sahne aufkochen und langsam in das Ei-Zucker-Gemisch einrühren. Gelatine ausdrücken, in der Masse auflösen und kalt rühren. 150 g Margarine cremig rühren, den Quark untermischen und mit 50 g der kandierten Früchte und 50 g Mandeln unter die Eimasse mischen. Den Tortenboden einmal waagrecht durchschneiden. Zwei Drittel der Creme auf den unteren Boden streichen, den oberen Tortenboden darauf legen und mit der restlichen Creme bestreichen. Etwa 3 Stunden kalt stellen. 200 ml Sahne steif schlagen und die Torte damit verzieren. Mandeln und kandierte Früchte darüber streuen. Das Marzipan gelb einfärben und Küken ausstechen. Die Küken mit Kuvertüre und Zuckerschrift verzieren und auf die Torte setzen.

Pro Stück: 475 kcal

Zubereitungszeit: 90 Minuten (plus Kühlzeiten)

Saftige Möhrentorte

Zutaten:

250 g kleine Möhren,
100 g Mehl,
300 g gemahlene Mandeln,
6 Eigelbe,
6 Eiweiße,
1 Prise Salz,
abgeriebene Zitronenschale,
100 g + 150 g Zucker, etwas Butter,
Semmelbrösel,
150 g Aprikosen-Konfitüre,
100 g Puderzucker,
etwas Zitronensaft,
50 g Mandelblättchen

So wird's gemacht: Möhren schälen, fein reiben, mit Mehl und Mandeln mischen.

Eigelb, Zitronenschale und 100 g Zucker zu feinem Schaum schlagen. Die Form einfetten, mit Semmelbrösel austreuen.

Eiweiß und Salz zu Schnee schlagen. 150 g Zucker einrieseln lassen, festen Schnee schlagen. Eigelbcreme und Mehlmischung zufügen und darunter ziehen.

Teig in die Form geben und glätten, auf Mitte in den heißen Ofen schieben und backen. Abkühlen lassen.

Die Möhren auf der fertigen Torte dekorieren.

Torte mit heißer Marmelade bestreichen, mit Glasur aus Puderzucker und Zitronensaft bedecken. Angeröstete Mandeln an den Rand drücken.

Backofen 175 Grad C (Gas Stufe 3) etwa 60 Minuten backen

Tipp: Torte umgedreht und auf dem Rand der Form stehend über Nacht ruhen lassen,

dann aus der Form lösen und den glatten Boden als decke nehmen.

Sahnige Himmelstorte

Von Marion Gnedt

Diese Torte mit Schmand und Mandeln lässt sich sehr gut vorbereiten, da sie mindestens zwei Tage gut durchziehen sollte, um ihr volles Aroma zu entfalten.

Viele Cremetorten brauchen einige Tage Zeit, um ihren köstlichen Geschmack besser entwickeln zu können. Daher ist es praktisch ein "Muss" diese Prachtstücke an einem kühlen Ort etwas stehen zu lassen. Spätestens wenn Ihre Familie oder Ihre Besucher begeistert zulangen, wissen Sie, dass sich das Warten gelohnt hat.

Zutaten:

450 g Mehl

250 g Zucker

250 g Butter

4 Eier (Klasse M)

1 Pkg. Vanillezucker

1 Pkg. Backpulver

100 g Mandelblätter

100 g Hagelzucker

750 g Schmand (ersatzweise Creme Fraiche)

Zubereitung:

Eier trennen und Eiweiß steif schlagen. Eigelb, Mehl, Butter, Zucker, Vanillezucker und Backpulver gut verkneten und in vier Portionen teilen. Ein Stück des Teiges in einer Springform (Durchmesser 26 cm) verteilen. Ein Viertel des steifen Eiweiß auf dem Teig verteilen. Darauf wiederum 25 g Hagelzucker und 25 g Mandelblätter streuen. Den Boden im heißen Ofen bei 200 Grad circa 10-12 Minuten backen. Diesen Vorgang noch drei mal wiederholen, den Schmand mit dem Mixer gut aufschlagen und auf drei

Böden verteilen. Die Böden übereinander schichten (oberster Boden ohne Schmand) und die Oberfläche mit Mandelblättern und Hagelzucker verzieren. Kühl mindestens zwei Tage gut durchziehen lassen.

Pro Stück: 480 kcal

Zubereitungszeit: 90 Minuten (plus Wartezeiten)

Schoko-Nuss-Schnitten mit Vanille-Sahne

Zutaten für 32 Stücke:

200 g Zartbitter-Schokolade
10 Eier (Gr. M)
160 g Zucker
5 Päckchen Vanillin-Zucker
160 g weiche Butter/Margarine
400 g gemahlene Haselnüsse
2 TL Backpulver
4 EL Amaretto-Likör
1000 g + 200 g Schlagsahne
3 Pck. Soßenpulver "Vanille" (ohne Kochen; für je 1/4 l Milch)
400 g Marzipan-Rohmasse
100 g Puderzucker
evtl. Erdbeeren
60 g Kuvertüre
ca. 1 gestrichene EL Kakao
evtl. Schoko-Dessert-Dekor und
2 EL gem. Pistazien zum Verzieren

Zubereitung:

1. Fettpfanne (ca. 32 x 39 cm) fetten, mit Mehl bestäuben. Schokolade fein reiben. Eier trennen. Zucker, 1 Päckchen Vanillin-Zucker und Fett cremig rühren. Eigelb einzeln unterrühren. Schokolade, Nüsse und Backpulver mischen, im Wechsel mit Likör unterrühren. Eiweiß steif schlagen, portionsweise unterheben.
2. Teig auf die Fettpfanne streichen. Im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 200° C / Umluft: 175 °C / Gas: Stufe 3) ca. 20 Minuten backen. Auskühlen lassen.
3. Teigplatte vierteln, sodass 4 gleich große Rechtecke (ca. 16 x 18 cm) entstehen. Jedes 1 x waagrecht durchschneiden. 1000 g Sahne portionsweise steif schlagen, dabei 4 Päckchen Vanillin-Zucker und Soßenpulver einrieseln lassen. 3/4 Vanille-Sahne auf untere Teigplatten streichen. Obere Platten darauf legen. Rest Vanille-Sahne darauf streichen. Ca. 30 Minuten kalt stellen.
4. Marzipan und Puderzucker verkneten, vierteln. Jedes Viertel zwischen Klarsichtfolie rechteckig (ca. 16 x 18 cm) ausrollen.

5. Erdbeeren waschen, trocken tupfen, halbieren. Kuvertüre hacken, im heißen Wasserbad schmelzen. Beeren zur Hälfte eintauchen. Trocknen lassen.

6. Je 1 Marzipanplatte auf 1 Teigplatte legen, mit Kakao bestäuben, in ca. 8 Stücke schneiden. 200 g Sahne steif schlagen. Schnitten mit Sahne, Beeren, Dekor und Pistazien verzieren.

Zubereitungszeit: 1- 2 Std. (Wartezeit 2 Std.)

kcal kJ Eiweiß Fett KH Broteinheiten

Schwarzwälder Kirsch-Pastete

Von Marion Gnedt

Der beliebten Schwarzwälder-Kirsch-Torte wurde diese Osterbäckerei nachempfunden. Das tolle dabei: Diese Form lässt sich auch prima einfrieren.

Sie mögen die Schwarzwälder-Kirsch-Torte, bringen aber die Geduld nicht auf, sie selbst zu backen? Versuchen Sie es doch einfach mit dieser Variante schmeckt ebenso herrlich gut und saftig, ist aber doch um einiges einfacher in der Herstellung.

Zutaten:

80 g Mehl

4 Eier (Klasse M)

100 g + 3 EL + 2 TL Zucker

2 Pkg. Vanillezucker

20 g + 3 EL (45 g) Speisestärke

20 g Kakao

2 TL Backpulver

1 Glas (720 ml) Kirschen

2 EL Kirschwasser

400 g Sahne

1 Pkg. Sahnesteif

100 g Kuvertüre

Zubereitung:

Eier trennen, Eiweiß steif schlagen und langsam 100 g Zucker und 1 Packung Vanillezucker einrieseln lassen. Eigelb, Mehl, 20 g Stärke, Kakao und Backpulver vorsichtig unterheben. Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech streichen. Im heißen Backofen bei 200 Grad circa 10-12 Minuten backen. Auf ein mit einem EL Zucker bestreutes Geschirrtuch stürzen, das Backpapier vorsichtig abziehen und auskühlen lassen. In der Zwi-

schenzeit die Kirschen abtropfen und den Saft auffangen. 3 EL Speisestärke und 6 EL Kirschsafte verrühren, den restlichen Kirschsafte mit 2 EL Zucker aufkochen. Die Speisestärke einrühren und kurz aufkochen lassen. Danach die Kirschen unterheben und auskühlen lassen. Eine Rehrückenform (circa 1 l Inhalt) mit Klarsichtfolie auslegen. Aus dem Biskuit ein Rechteck (circa 18 x 30 cm) ausschneiden, die Form damit auslegen und mit 1 EL Kirschwasser beträufeln. 150 g Sahne steif schlagen und langsam 2 TL Zucker und Sahnesteif einrieseln lassen. Die Sahne auf den Teig streichen und etwa 30 Minuten kalt stellen. Danach die Kirschfülle auf die Sahne streichen. Aus dem übrigen Biskuit einen Streifen (circa 10,5 x 30 cm) schneiden. Wiederum mit 1 EL Kirschwasser beträufeln, auf die Kirschfülle legen und leicht andrücken. Ungefähr 3 Stunden kalt stellen. Währenddessen von der Kuvertüre mit einem Sparschäler Späne abziehen. Die Pastete aus der Form stürzen, Folie abziehen. 250 g Sahne mit einer Packung Vanillezucker steif schlagen und die Pastete damit einstreichen. Zum Schluss mit den Schokospänen bestreuen.

Pro Stück: 270 kcal

Zubereitungszeit: 90 Minuten

Spiegelei-Schnitten mit Aprikosen

Zutaten für ca. 16 Stücke:

200 g weiche Butter/Margarine

150 g + 50 g + 100 g

+ 1 EL Zucker

3 Päckchen Vanillin-Zucker

abgeriebene Schale von

1 unbehandelten Zitrone

4 Eier (Gr. M), 300 g Mehl

3 gestrichene TL Backpulver

Fett und Paniermehl fürs Blech

1 EL (15 g) Speisestärke

Saft von 4 Zitronen (ca. 175 ml)

750 g Magerquark

400 g Schlagsahne

1 Dose (850 ml) Aprikosen

1 1/2 Päckchen klarer Tortenguss (1 P. für 1/4 l Flüssigkeit)

evtl. 1-2 EL gehackte Pistazien

Zubereitung:

1. Fett, 150 g Zucker, 1 Päckchen Vanillin-Zucker und Zitronenschale schaumig schlagen. Eier einzeln unterrühren. Mehl und Backpulver mischen, unterrühren. Teig auf ein gefettetes, mit Paniermehl ausgestreutes

Backblech (ca. 35 x 40 cm) streichen. Im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 175 °C / Umluft: 150°C/ Gas: Stufe 2) 30-35 Minuten backen. Auskühlen lassen.

2. Stärke und 2 EL Zitronensaft verrühren. Rest Zitronensaft und 50 g Zucker aufkochen. Stärke einrühren, nochmals aufkochen und auskühlen lassen.

3. Quark und 100 g Zucker verrühren. Zitronencreme unterrühren. Sahne steif schlagen, dabei 2 Päckchen Vanillin-Zucker einrieseln lassen. Unter die Quarkmasse heben und auf den Boden streichen. Aprikosen abtropfen lassen, Saft dabei auffangen. Kuchen gleichmäßig mit 16 oder nach Belieben mit mehr Aprikosenhälften belegen.

4. Aprikosensaft evtl. mit Wasser auf 3/8 l auffüllen. Tortengußpulver und 1 EL Zucker mischen und mit dem Saft verrühren. Unter Rühren aufkochen. Auf dem Kuchen verteilen und trocknen lassen. Kuchen vierteln, vom Backblech nehmen und ca. 2 Stunden kalt stellen. In ca. 16 Stücke schneiden und mit Pistazien verzieren.

Zubereitungszeit: 1 1/2 Std. (Wartezeit ca. 3 Std.)

kcal kJ Eiweiß Fett KH Broteinheiten

410 1720 11 g 20 g 43 g -

Traumhafte Ostertorte

Menge: 1 Rezept

1 Dose Ananasringe (446 ml)

300 g Butter/Margarine

100 g Speisestärke

250 g Zucker und 1 2 EL Zucker

200 g Weiche Butter für die Creme

Etwas Fett für die Form

75 ml Kokoslikör

5 Eier (Größe M)

220 g Mehl

2 Teel. Backpulver

2 Becher Sahne Pudding " Vanille Geschmack" (a 200 g)

25 g Gemahlene Pistazienkerne

5 Rote Belegkirschen

50 g Mandelblättchen

Das Osterbuch

-- Erfasst *RK15.02.2005 von

-- Christa Gabler

1. Ananas in Stücke schneiden und gut abtropfen lassen. 300 g Fett

und 250 g Zucker schaumig schlagen. Likör nach und nach untermischen. Die Eier nacheinander unterrühren. 200 g Mehl, Speisestärke und Backpulver vermengen, unter die Fett Eiermasse heben. Die Ananasstücke im restlichen Mehl wenden und zum Teig geben.

2. Den Teig in einer gefetteten Springform mit Rohrboden (26 cm Ø) im vorgeheizten Backofen (E Herd: 175 °C; Umluft: 150 °C; Gasherd: Stufe 2) zirka 1 1/4 Stunden backen. Evtl nach etwa 40 Minuten Backzeit mit Alufolie abdecken. Anschließend den Kranz auskühlen lassen.

3. Butter und 1 2 Esslöffel Zucker schaumig schlagen. Pudding esslöffelweise unterrühren. Kranz mit der Hälfte der Buttercreme bestreichen, restliche Creme in einen Spritzbeutel mit Lochtülle füllen und zirka 18 ovale Ringe und Tupfen auf den Kuchen setzen. Ringe mit gemahlenden Pistazien füllen. Auf die Tupfen jeweils 1/4 Belegkirsche setzen und Mandelblättchen an den Rand drücken.

Tipp Sie können den Pudding für die Creme auch selbst zubereiten: 1 Päckchen Puddingpulver "Vanille Geschmack" (zum Kochen, für 1/2 l Milch) mit 6 EL Milch verrühren. Rest Milch und 2 EL Zucker aufkochen. Angerührtes Pulver zugeben. Vom Herd nehmen, 2 Eigelb untermengen. Pudding durch ein Sieb streichen und esslöffelweise unter das Fett Zucker Gemisch heben.

Zeitaufwand: ca. 1 3/4 Stunden (o. Wartezeit)

Zitronen-Frischkäse-Falter

Zutaten für ca. 16 Stücke:

Fett und Paniermehl für d. Form

125 g weiche Butter/Margarine

275 g Zucker

3 Päckchen Vanillin-Zucker

1 Prise Salz,

2 Eier (Gr. M)

25 g Mehl,

100 g Speisestärke

1 leicht gehäufter TL Backpulver

1 EL Milch,

40 g Puderzucker

8 EL Zitronensaft

1 Beutel Geleepulver für Götterspeise "Zitrone"
(für 1/2 l Wasser; kein Instant-Produkt)

500 g + 150 g Schlagsahne

100 g Doppelrahm-Frischkäse
evtl. unbehandelte Zitronen- u. Limettenscheiben und -schale,
gelbe Zuckerstreusel und Waffelröllchen zum Verzieren
1 Holzspießchen

Zubereitung:

1. Springform (26 cm 8) fetten, mit Paniermehl ausstreuen. Fett, 125 g Zucker, 1 Vanillin-Zucker und Salz cremig rühren. Eier einzeln unterrühren. Mehl, Stärke und Backpulver mischen, mit Milch kurz unterrühren. In die Form streichen. Im vorgeheizten Ofen (E-Herd: 175 °C/ Umluft: 150 °C/Gas: Stufe 2) ca. 20 Minuten backen. Ca. 10 Minuten abkühlen lassen.
2. Puderzucker und 4 EL Zitronensaft verrühren. Tortenboden mit einem Holzspießchen mehrmals einstechen, mit dem gezuckerten Saft beträufeln, dann ganz auskühlen lassen.
3. Geleepulver und 1/4 l kaltes Wasser im kleinen Topf verrühren, ca. 5 Minuten quellen lassen. 100 g Zucker einrühren. Unter Rühren erhitzen (nicht kochen!), bis alles gelöst ist. Auskühlen lassen. Ca. 50 Minuten kalt stellen, bis die Götterspeise zu gelieren beginnt.
4. 500 g Sahne steif schlagen. Frischkäse, 4 EL Saft, 50 g Zucker und 1 Vanillin-Zucker verrühren. Götterspeise nach und nach unterrühren. Sahne unterheben. Tortenring (ca. 8 cm hoch) um den Tortenboden legen. Die Creme darauf streichen. Über Nacht kalt stellen.
5. 150 g Sahne steif schlagen, dabei 1 Vanillin-Zucker einrieseln. Für den Falter: Torte senkrecht halbieren, auf einer großen Platte mit den Rundungen zusammensetzen. Mit Sahne, Citrusscheiben etc. verzieren.

Zubereitungszeit: 1 1/4 Std. (Wartezeit ca. 15 Std.)

kcal kJ Eiweiß Fett KH Broteinheiten zum nächsten Rezept

340 1420 3 g 22 g 29 g -

Zitronen-Mousse-Torte

Zutaten für ca. 16 Stücke:

6 Eier (Gr. M),
275 g Zucker
1 Päckchen Vanillin-Zucker
1 Prise Salz,
75 g Mehl
1 geh. TL Backpulver
50 g gemahlene Mandeln (ohne Haut)
1 1/2 -2 Zitronen (davon 1 unbeh.)
6 Blatt weiße Gelatine
250 g Schmand,

250 g Schlagsahne
evtl. Zitronen- u. Limettenscheiben,
Mandelblättchen,
Puderzucker und
Melisse zum Verzieren, Backpapier

Zubereitung:

1. Springform (ca. 26 cm 8) am Boden mit Backpapier auslegen. 2 Eier trennen. 2 Eiweiß und 2 EL kaltes Wasser steif schlagen, dabei 75 g Zucker, Vanillin-Zucker und Salz einrieseln lassen. 2 Eigelb einzeln darunter schlagen. Mehl und Backpulver sieben, mit den Mandeln darunter heben. In die Form streichen. Im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 175 °C/ Umluft: 150 °C/Gas: Stufe 2) ca. 20 Minuten backen. Auskühlen lassen.
2. Die unbehandelte Zitrone heiß waschen, trockenreiben und die Schale fein abreiben. Zitronen auspressen. Gelatine in kaltem Wasser einweichen.
3. 4 Eier trennen. 4 Eigelb und 100 g Zucker cremig schlagen. Schmand, 100 g Zucker und Zitronenschale kurz cremig aufschlagen. Gelatine ausdrücken und auflösen. 8 EL (80 ml) Zitronensaft löffelweise einrühren und dann unter die Eigelbcreme rühren. Die Schmandcreme darunter rühren. 4 Eiweiß und Sahne getrennt steif schlagen. Erst Sahne, dann Eischnee unter die Creme heben.
4. Tortenring oder Formrand um den Biskuit legen. Zitronencreme darauf streichen. Am besten über Nacht kalt stellen. Mit Zitronen- und Limettenscheiben, Mandelblättchen, Puderzucker und Melisse verzieren.

Zubereitungszeit: 1 1/4 Std.

kcal kJ Eiweiß Fett KH Broteinheiten zum nächsten Rezept
220 920 5 g 12 g 22 g -

Es sind gesammelte Rezepte, teils noch nicht probiert.

Zusammen gestellt, Renate1, www.chefkoch.de , Dienstag, 15. März 2005