

## Blechkuchen ohne Ei

PS

Es sind gesammelte Rezepte, teils noch nicht probiert.

Musste teilweise die Überschriften, umstellen/ teilen, damit ich sie besser sortieren konnte.

Bitte um Verständnis

Mit freundlichen Grüßen

Renate1

Fleisch + Fisch ist alles separat zusammen gefasst

Zusammen gestellt Sonntag, 25. Dezember 2005

Hans60

Index

Diverses .....	2
Fleisch .....	30

Inhaltsverzeichnis

Blechkuchen ohne Ei .....	1
PS .....	1
Index .....	1
Inhaltsverzeichnis .....	1
Diverses .....	2
Apfel Blechkuchen .....	2
Apfelkuchen vom Blech M .....	3
Bananenschnitte M o.....	3
Bienenstich M .....	4
Champignon Lauch Kuchen M.....	5
Finnischer Blaubeerkuchen M .....	6
Geriebener Teig Zuckerkuchen .....	6

Griebenblutz M.....	7
Hafer-Nuss-Schnitten .....	7
Hefebleckkuchen mit Pflaumen M.....	8
Heidelbeerkuchen .....	9
Kirschkuchen mit Mandeln.....	9
Kokos Schnitten M .....	10
Mallorquinischer Kuchen.....	11
Mandarinen Schmand Kuchen M.....	11
Mandelblechkuchen M.....	12
Mäusekuchen M .....	13
Mohnkuchen mit Streuseln M.....	13
Nuss Honig Schnitten.....	15
Pflaumenkuchen .....	15
Pflaumenkuchen mit Streusel M.....	18
Prasselkuchen.....	19
Prosza M.....	20
Raspelkuchen M.....	20
Rätsel Kuchen mit Kirschen M.....	21
Saftige Kokos Schnitten M .....	22
Saftiger Kartoffelkuchen Kizyl-Arvat.....	23
Schichtgemüse M.....	24
Schokoblechkuchen mit Zimt M.....	25
Schokoladen Kokosnuss Schnitten M .....	26
Streuselkuchen mit Pflaumen M.....	27
Süße Flammkuchen M .....	28
Vanille Sauerkirschkuchen M .....	28
Winter Schnitten M .....	29
Zwetschgenkuchen M.....	30
Fleisch.....	30
Kabeljau Spinat Pizza M.....	30
Pizza mit Schinken oder Krabben M .....	31
Speckblutz M Speck.....	32
Ungarischer Blechkuchen M.....	33
Zanderfilet auf Gemüse.....	33
Zwiebelkuchen mit Kochkäse M Speck .....	34
Hinweis M .....	35
Hinweis für Word.....	35

## Diverses

### Apfel Blechkuchen

#### Für den Teig

250 g Margarine

250 g Zucker  
1 Pk. Vanille-Zucker  
4 Ei Sojamehl mit etwas Wasser verquirlen  
500 g Mehl  
1 Pk. Backpulver  
125-250 ml Sojamilch

### Für den Belag

Äpfel  
Rosinen  
Zimt

Mehl mit dem Backpulver vermischen. Die Zutaten der Reihenfolge nach miteinander vermischen. Den Teig auf einem Blech verstreichen und Belegen.

60 min bei 180° C backen.

### Apfelkuchen vom Blech M

Teig  
375 g Mehl  
1 Tüte Trockenbackhefe

### 150 ml Lauwarme Milch

75 g Zucker  
75 g Margarine  
Salz

### BELAG

1-1 1/2 kg Äpfel (möglich sind auch Pflaumen)  
40 g Gehobelte Mandeln  
Zucker und Zimt

Teig anrühren und kneten, 1h gehen lassen, ausrollen und auf eingefettetes Blech legen, Äpfel in Spalten schneiden und auf Teig legen, mit Zucker, Zimt und Mandeln bestreuen

Backen: 25min bei 200°C

### Bananenschnitte M o

500 g Bananen,  
Saft von 1 Zitrone,  
2 Tüte Vanillezucker,

2 cl Rum,

### Creme:

¼ l Milch,

20 g Vanillepuddingpulver

40 g Staubzucker,

2 El Rum,

50 g Butter,

ca. 14 Löffelbiskuit,

¼ l Schlagsahne,

1 El Kakao,

### Schokoladespäne

Eine Kastenform mit Klarsichtfolie auslegen. Bananen schälen, in Scheiben schneiden und mit Zitronensaft, Vanillezucker sowie Rum etwa ½ Stunde marinieren. Creme: Milch mit Puddingpulver und Zucker verrühren, aufkochen und unter ständigem Rühren etwa 1 Minute kochen lassen. Rum beifügen, Butter grob hacken und nach und nach unter die noch heiße Puddingmasse rühren. Form mit Löffelbiskuit auslegen und mit der halben Menge Bananen belegen. Creme einfüllen, mit den restlichen Bananen belegen und mit Löffelbiskuit abschließen. Mit Folie zudecken und mindestens 6 Stunden kaltstellen. Sahne steif schlagen und Kakao unterrühren. Schnitten aus der Form stürzen und mit dem Kakao-Sahne rundum bestreichen. Mit Schokoladespänen garnieren.

### Bienenstich M

500 g Mehl,

1 Paket Trockenhefe,

1 l Milch,

265 g Butter,

300 g Zucker,

1/2 Tl Salz,

2 Tüte Vanillezucker,

200 g Mandelstifte,

Fett,

1 Tüte Vanillepuddingpulver

500 g Mehl in eine Schüssel geben und mit 1 Paket Trockenhefe vermischen.

1/4 l lauwarme Milch,

40 g Butter in Form von Fettflöckchen,

60 g Zucker,

1/2 TL Salz und

1 Tüte Vanillezucker zufügen und alles mit den Knethaken des Handrührgerätes durchkneten. Danach zugedeckt an einem warmen Ort gehen lassen, bis der Teig gut aufgegangen ist. Inzwischen

100 g Butter,

180 g Zucker und

1 Tüte Vanillezucker in einem Topf zerlassen.

1 Ei Milch und

200 g Mandelstifte darunter rühren. Danach die Masse kalt stellen. Falls sie zu fest ist, noch

etwas Milch unterrühren. Nun den Teig noch einmal durchkneten und auf einem gefetteten Backblech ausrollen. Die Mandelmasse sehr gleichmäßig darauf streichen und den Kuchen nochmals an einem warmen Ort zugedeckt gehen lassen. Dann [den Bienenstich im vorgeheizten Herd bei 210° C a. 25 min backen](#),

danach abkühlen lassen. Inzwischen aus

400 ccm Milch,

3 Ei Zucker und

1 Tüte Vanillepuddingpulver einen Pudding zubereiten und erkalten lassen.

125 g weiche Butter mit dem Schneebesen des Handrührgerätes schaumig schlagen und nach und nach den erkalteten Pudding unterrühren. Noch auf dem Blech den Bienenstich in vier gleich große Teile schneiden. Diese danach waagrecht durchschneiden. Die unteren Böden mit Creme bestreichen und mit den oberen abdecken. Nun in gleichmäßig große Stücke schneiden.

## Champignon Lauch Kuchen M

Für 12 Stück 1 Stück = 3,5 Points

### Für den Mürbeteig:

280 g Mehl

Salz

140 g Halbfettmargarine

### Für den Belag:

3 Stangen Lauch

500 g Champignons

100 g Mais (Konserve)

### 3 Ei Schmand

Pfeffer  
Paprikapulver

### 160 g geriebener Käse

1 Ei gehacktes Basilikum

Mehl in eine Schüssel geben, Margarine, 1 Prise Salz und 3 Ei Wasser dazugeben. Alles zu einem Mürbeteig verkneten, ca. 20 Minuten kühl stellen, ausrollen und auf ein mit Back-Folie ausgelegtes Backblech geben.

Lauch in Ringe, Champignons in Scheiben schneiden und mit Mais mischen. Gemüse mit Schmand vermengen, mit Salz, Pfeffer und Paprikapulver würzen, auf den Teig geben und im

Backofen auf 200° C ad) ca. 20 Minuten vorbacken.

Champignon Lauch Kuchen mit geriebenem Käse bestreuen und

nochmals bei 200° C ca. 20 Minuten backen.

Champignon Lauch Kuchen mit Basilikum bestreuen, in Stücke schneiden und servieren.

### Finnischer Blaubeerkuchen M

1 kg Blaubeeren  
175 g Butter  
250 g Mehl  
ca 250 g Zucker

### 75 ml Schlagsahne

1 Ei, Semmelbrösel

Vermischen Sie die weiche Butter mit dem Zucker, geben Sie Ei, Sahne und Mehl hinzu und verrühren Sie die Masse. Lassen Sie den Teig dann an einem kühlen Ort ca 20 Min ruhen.

Heizen Sie den Ofen auf ca 200°C vor

und rollen Sie den Teig dünn aus. Heben Sie die Ränder leicht an und geben Sie die mit Zucker und Semmelbröseln vermischten Blaubeeren auf den Teig. Wenn die Kruste goldbraun ist, ist der Kuchen fertig. Je nach Geschmack können Sie ihn noch mit Puderzucker bestreuen.

### Geriebener Teig Zuckerkuchen

300 g Mehl,

150 g kalte Butter,  
3 bis 4 El kaltes Wasser,  
1 Prise Salz Mehl in eine Schüssel sieben,  
kalte Butter in kleinen Stückchen dazugeben. Beides mit den Händen leicht reiben bis die Masse gleichmäßig krümelig ist. In die Mitte eine Vertiefung machen. Kaltes Wasser und Salz hineingeben. Mit einem Kochlöffel vermengen. Rasch kneten, bis der Teig nicht mehr klebt. 30 min kalt stellen. Ein rechteckiges Kuchenblech mit Backpapier belegen. Den Teig in der entsprechenden Form auswallen, am Rand 2 cm hochziehen, einstechen.

150 g Butter,  
2 TI Zimt,  
125 g Zucker

Butter sahnig rühren und auf den Teig streichen. Zimt und Zucker mischen und auf den Teigboden streuen. [In dem auf 200° C vorgeheizten Backofen ca. 30 Min backen.](#)

## Griebenblutz M

Aus

250 g Mehl,  
10 g Hefe,

125 ml Milch,

1 TI Salz,

40-50 g Fett nach Geschmack

etwas Kümmel, bereitet man einen Hefeteig. Der dünn ausgewellte salzige Hefeteig wird mit einer Mischung aus

2 Tas. saurer Sahne,

1 El Mehl und

2 Eiern bestrichen. Dann werden etwas feingeschnittenen Zwiebeln, Kümmel und eine Tasse Grieben darüber gestreut. Das Ganze bäckt man [bei 180-200°C, 25-30 min.](#)

## Hafer-Nuss-Schnitten

Zutaten ca. 20 Stück

250 grobblättrige Haferflocken (Reformhaus)

180 g Ahornsirup (Reformhaus)

2-3 El Butter oder ungehärtete Reformhaus-Pflanzenmargarine

3 TI Weinsteinbackpulver (Reformhaus)

100 g grobgehackte Walnuss

50 g Sonnenblumenkerne

50 g leicht angerösteter Sesam

1 unbehandelte Orange, Schale abreiben, Saft auspressen

So geht's Die Haferflocken mit Ahornsirup vermischen und einige Stunden quellen lassen. Dann Butter oder Margarine, Backpulver, Nüsse, Samen und abgeriebene Orangenschale einarbeiten. Den Orangensaft zugeben und ca. 30 Minuten quellen lassen. Die Masse auf einem gefetteten Backblech ausstreichen und [im vorgeheizten Backofen bei 180 bis 200 Grad 15 Minuten goldgelb backen](#). Nach dem Erkalten mit einem angefetteten Messer in Rechtecke oder Rauten schneiden.

**Tipp** empfehlenswert bei erhöhten Cholesterin- und Blutfettwerten, Diabetes; Eifrei, milchfrei, purinarm Nährwerte pro Stück 35 g Eiweiß 3 g Fett 6 g Kohlenhydrate 15 g kcal / kJ 130 / 540 Ballaststoffe 1,4 g Saccharose 0,6 g Cholesterin 6 mg Purine (Harnsäureäquivalente) 18 mg

## [Hefebblechkuchen mit Pflaumen](#) M

### Hefeteig

250 g Weizenmehl  
1 Tüte Trockenbackhefe  
50 g Zucker  
1 Tüte Vanillezucker  
1 Prise Salz

125 ml (1/8 l) warme Milch

50 g Zerlassene, abgekühlte Margarine oder Butter

### PFLAUMENBELAG

2 kg Pflaumen; ca.  
Zucker zum Bestreuen

### Zubereitung

Hefeteig: Mehl in eine Rührschüssel sieben und mit Hefe sorgfältig vermischen. Restliche Zutaten zufügen und alles mit einem Handrührgerät (Knethaken) zunächst auf niedrigster, dann auf höchster Stufe etwa 5 Minuten zu einem glatten Teig verarbeiten. Teig zugedeckt an einem warmen Ort so lange gehen lassen, bis er sich sichtbar vergrößert hat. Teig leicht mit Mehl bestäuben und auf der Arbeitsfläche nochmals kurz durchkneten. Auf einem gefetteten Backblech (38 x 28 cm) ausrollen, vor den Teig als Rand einen mehrfach geknickten Streifen Alufolie legen. Pflaumenbelag: Pflaumen waschen, abtropfen lassen, mit einem Tuch abreiben, entsteinen und schuppenförmig mit der Innenseite nach oben auf den Hefeteig legen. Teig nochmals solange gehen lassen, bis er sich sichtbar vergrößert hat.



Backen Ober-/Unterhitze: 200-220°C (vorgeheizt). Heißluft: Etwa 180°C (nicht vorgeheizt). Gas: Stufe 3-4 (vorgeheizt). Backzeit: 20-30 Minuten. Zubereitung Kuchen auskühlen lassen und dann nach Belieben mit Zucker bestreuen.

## Heidelbeerkuchen

Zutaten  
Teig von

375 g Mehl,  
20 g Butter,  
50 g Semmelbrösel,  
1 kg Heidelbeeren,  
150 g Zucker.

## Zubereitung

Backpulver- oder Hefeteig bereiten. Den dünn ausgerollten Teig mit zerlassener Butter streichen, mit Semmel- oder Zwiebackbröseln bestreuen. Die gewaschenen und sehr gut abgetropften Beeren auf dem Kuchen verteilen. Erst nach dem Backen zuckern. Sind die Beeren sehr sauer und nicht vollreif, dann die Brösel mit 50 g Zucker mischen und 50 g Zucker vor dem Backen aufstreuen. Mit dem Rest dann den fertigen Kuchen zuckern. Soll der Kuchen noch mit Streuseln belegt werden, so genügt es, 300 g (75 g Butter, 75 g Zucker, 150 g Mehl) aufzustreuen,

Backzeit 30 min,  
Ofenhitze mittel.

## Kirschkuchen mit Mandeln

Für 12 Stück 1 Stück = 5 Points

80 g Halbfettmargarine  
1 kg Sauerkirschen (Konserve)  
60 g Zucker  
1 Grundteigmischung Hefeteig (Fertigprodukt)  
Mark von 1 Vanilleschote  
150 g Mehl  
50 g Mandelblättchen

Hefeteig nach Packungsanweisung zubereiten, ca. 30 Minuten abgedeckt an einem warmen Ort gehen lassen, ausrollen und auf ein mit Back-Folie

ausgelegtes Backblech legen. Kirschen entsteinen und gleichmäßig auf dem Hefeteig verteilen.

Margarine, Zucker, Vanillemark und Mehl verkneten und über die Kirschen bröseln. Mit Mandelblättchen bestreuen und im Backofen auf

180° C ca. 30 Minuten backen.

## Kokos Schnitten M

### Saftige

### Für den Teig:

350 g Mehl

½ Päckchen Backpulver

6 El Öl

5 El Milch oder 5 El Kokoslikör (z.B. Batida de Coco)

50 g Zucker

200 g Schichtkäse

### Außerdem:

Mehl zum Ausarbeiten

Fett für das Backblech

200 g Butter

200 g Creme fraiche

200 g Zucker

2 El Vanillezucker

200 g Marzipan Rohmasse

300 g Kokosflocken

### Zubereitung:

Alle Teigzutaten verkneten, kaltstellen. Während der Teig kühlt, die Butter mit Creme fraiche, Zucker und Vanillezucker aufkochen. Das in Würfel geschnittene Marzipan unterrühren, bis es sich völlig aufgelöst hat. Dann die Kokosflocken unterrühren, auch diese Masse abkühlen lassen. Den Teig auf dem gefetteten Backblech ausrollen.

Im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 200°C/

Umluft: 180°C/ Gas: Stufe: 3) ca. 15 min backen. Die Kokosmasse auf den vorgebackenen Boden streichen und weitere 15 min backen. Die Kokosschnitten sollten noch warm in Stücke geschnitten werden.

## Mallorquinischer Kuchen

Für 12 Stück 1 Stück = 3 Points

### Für den Teig:

400 g Mehl  
1 Würfel Hefe  
Salz  
80 ml Olivenöl

### Für den Belag:

4 gelbe Paprikaschoten  
2 grüne Peperoni  
600 g Tomaten  
400 g Mangold (oder 300 g Blattspinat TK)  
6 Knoblauchzehen  
Pfeffer  
1 El gehackte Oregano  
Saft von 1 Limette (oder Zitrone)  
6 El Tomatenmark  
1 El Kräuter der Provence (TK)

Mehl in eine Schüssel geben und in die Mitte eine Vertiefung schieben. Hefe hineinbröckeln 5 El lauwarmes Wasser zugeben und ca. 15 Minuten zugedeckt an einem warmen Ort gehen lassen. 1 Prise Salz und Olivenöl zugeben, zu einem glatten Hefeteig verkneten und nochmals abgedeckt 30 Minuten an einem warmen Ort gehen lassen.

Paprikaschoten in Streifen und Peperoni in Ringe schneiden. Mangoldblätter grob hacken, Tomaten vierteln und Knoblauch zerdrücken. Gemüse in einer beschichteten Pfanne kurz anschmoren, mit Salz, Pfeffer und Limettensaft würzen und zum Schluss Oregano unterheben.

Teig ausrollen und auf ein mit Back-Folie ausgelegt Backblech geben. Tomatenmark mit Kräutern verrühren und auf den Teig streichen. Gemüse auf dem Teig verteilt

und im Backofen auf 180° C ca. 30 Minuten backen.

## Mandarinen Schmand Kuchen M

### Für den Quark-Öl-Teig:

300 g Mehl  
1 Pck. Backpulver

150 g Magerquark

100 ml Milch

100 ml Speiseöl

75 g Zucker

1 Pck. Vanille Zucker

1 Prise Salz

#### Für den Belag:

2 Pck. Pudding-Pulver Vanillegeschmack

100 g Zucker

750 ml Milch

500 g Schmand

4 Dosen Mandarinen (je 175 g Abtropfgewicht)

75 g Spaltmandeln

#### Für den Guss:

200 g Puderzucker

2 El Zitronensaft

Quark Öl Teig herstellen.. Den Teig auf einem gefetteten Backblech ausrollen. Einen Backrahmen darum stellen.

Für den Belag aus Pudding-Pulver, Zucker und Milch nach Packungsanleitung

aber mit den hier angegebenen Zutaten - einen Pudding kochen. Schmand unterheben und die Masse auf den Teig streichen.

Abgetropfte Mandarinen auf der Pudding Schmand Masse verteilen. Mandeln drüberstreuen.

Ober-/Unterhitze: ca. 180°C

Heißluft: ca. 160°C

Backzeit: etwa 40 Minuten

Für den Guss Puderzucker und Zitronensaft verrühren. Auf dem Kuchen verteilen.

#### Mandelblechkuchen M

ihr benötigt

150 g Quark,

6 El Milch,

6 El Öl,

75 g Zucker,  
1 Vanillezucker,  
1 Prise Salz,  
300 g Mehl,  
1 Backpulver,  
Fett fürs Backblech

### Belag

150 g Butter,  
175 g Zucker,  
1 Vanillezucker,

### 2 Ei Milch,

200 g Mandelblättchen,  
Saft von 1/2 Zitrone

Zutaten für den Teig verrühren. Den Teig auf einem gefetteten Backblech ausrollen. Für den Belag die Butter mit dem Zucker, Vanillezucker und der Milch aufkochen.

Vom Herd nehmen und die Mandelblättchen und Zitronensaft unterrühren. Etwas abkühlen lassen, dann gleichmäßig auf dem Teig verteilen.

Bei 175C etwas 30 min backen.

(Toll an diesem Kuchen ist ihr könnt ihn einfrieren!!)

### Mäusekuchen M

500 g Mehl,  
50 g Zucker,  
80 g Schweineschmalz,

### ¼ Ltr. Milch,

1 Würfel Hefe,  
1 Stracke Rote (ohne Schale), ??????

aus Mehl, Zucker, Fett, Hefe und Milch einen Hefeteig kneten, gehen lassen ca. ½ cm dick ausrollen, die Stracke einrollen, auf ein gefettetes Backblech legen, einstechen, nochmals gehen lassen,

bei 180° C 45 min backen.

### Mohnkuchen mit Streuseln M

## Hefeteig

500 g Mehl  
1 Tüte. Trockenhefe  
75 g Zucker,  
Salz  
1 Tüte. Vanillezucker  
75 g zerl. Butter;

¼ Ltr. Milch

## Belag

500 g gem. Mohn  
125 g Zucker,  
1 Tüte. Vanillezucker  
4 Tr. Backöl Zitrone, = 1 El Zitronenschale abgerieben  
½ Tl. Zimt  
75 g Butter; zerlassen

1/8 Ltr. Milch,

1 El. Honig  
75 g Rosinen

## Streusel

200 g Mehl  
100 g Zucker  
1 Tüte. Vanillezucker.  
1 Spur Zimt

100 g Butter; in Flöckchen Zubereitung des Hefeteiges Mehl in eine Schüssel sieben und sorgfältig mit der Hefe mischen. Zucker, Vanillezucker, Salz, Butter und die Milch hin zufügen, die Zutaten mit einem Handrührgerät mit Knethaken zuerst auf niedrigster, dann auf höchster Stufe in etwa 5 min zu einem Teig verarbeiten, sollte er kleben, noch etwas Mehl hinzufügen. Den Teig solange an einen warmen Ort stellen, bis er etwa doppelt so hoch ist, ihn dann auf höchster Stufe nochmals durchkneten. Den Teig auf einem gefetteten Backblech ausrollen. Zubereitung für den Belag Mohn mit heißem Wasser überbrühen, etwas quellen lassen, gut abtropfen lassen und den Zucker, Vanillezucker, Backöl, und Zimt zufügen. Das Ganze mit der Butter, Milch und dem Honig mischen und zu einer streichfähigen Masse verrühren. Die Rosinen unterheben, die Masse abkühlen lassen und gleichmäßig auf den Teig streichen. Zubereitung für die Streusel Mehl in eine Schüssel sieben, Zucker, Vanille Zucker, Zimt und die Butter dazugeben, zu Streuseln vermengen, gleichmäßig auf den Belag streuen. Kuchen in den auf 175 °C [vorgeheizten Backofen geben und 25-30 Min. backen lassen](#)

## Nuss Honig Schnitten

450 g Blätterteig  
250 g Walnüsse  
60 g Pistazien  
100 g gemahlene Mandeln  
125 g Butter oder Margarine

### Sirup:

200 g Honig  
4 El Orangensaft  
3 El Zitronensaft

Blätterteig auftauen lassen. Gehackte Walnüsse und Pistazien mit Mandeln mischen. Blätterteigplatten auf die doppelte Kastenformgröße ausrollen und halbieren. In die mit Alufolie ausgelegte und gut gefettete Kastenform eine Scheibe Blätterteig legen. Blätterteig mit flüssiger Butter bzw. Margarine bestreichen und mit ca. 1 Esslöffel der Nussmischung bestreuen. Wieder Blätterteigauflegen, mit Fett bestreichen und mit Nüssen bestreuen. So fortfahren, bis die Zutaten aufgebraucht sind. Mit Blätterteig abschließen.

Den Kuchen auf der unteren Einschubleiste im vorgeheizten Backofen bei **175° C 45 Minuten backen.**

Honig erwärmen, Saft unterrühren. Den Sirup über den noch warmen Kuchen gießen und über Nacht einziehen lassen. Zum Servieren in dünne Scheiben schneiden.

## Pflaumenkuchen

1 Hefeteig für ein Blech, siehe Rezept unten  
1/2 Menge Streusel, siehe Rezept unten  
ca. 1-2 kg Hauspflaumen  
ggf. Backoblaten

### oder

wenige El. Semmelmehl  
Zucker

### oder

100 g Aprikosenmarmelade +  
50 ml Wasser +  
50 g Zucker  
Puderzucker

oder

heller Tortenguss

Hefeteig auf Backblechgröße ausrollen, auf das gefettete oder mit Backpapier ausgelegte Blech anpassen

einen kleinen, nicht zu dicken Rand nach oben drücken

bedeckt stehen lassen

Streusel fertigen

Ofen auf 180°C Umluft oder 200°C **Ober und Unterhitze vorheizen**

Pflaumen waschen, trocknen, entsteinen

dafür längs einseitig aufschneiden, auseinander klappen, oben und unten je zwei Mal 0,5 cm einschneiden

auf den Hefeteig dünn Semmelmehl streuen oder einige Backoblaten auslegen, was späteres Durchweichen vermindert

mit den vorbereiteten Pflaumen schuppenförmig (ungefähr zur Hälfte überdeckend) recht dicht belegen

sind die Pflaumen noch sauer, dünn Zucker überstreuen

oder aprikotieren:

dafür ca. 100 g Aprikosenkonfitüre durch ein feines Sieb streichen, so dass keine Fruchtstückchen übrig bleiben

50 g Zucker und 50 ml Wasser unter Rühren erhitzen, bis sich der Zucker gelöst hat passierte Konfitüre einrühren noch etwas einköcheln lassen

mit einem Backpinsel dünn auf die Pflaumen streichen

**Kuchen ca. 30 min. bei 180 °C Umluft (vorgeheizt) backen**

fertig gebackenen Kuchen zunächst mindestens halb auskühlen lassen, dann mit Puderzucker übersieben

alternativ aus zwei Tütchen 0,5 l hellen Tortenguss bereiten und diesen dünn über die Pflaumen ziehen, keinesfalls so dick und hoch wie bei Obsttorten, Rest verwerfen

nach dem Verzehr im Kühlschrank lagern

Hefekuchen schmeckt trotzdem an den ersten beiden Tagen am besten

übrigens schmecken Kakaostreusel nicht besonders gut, man sollte es bei den klassischen belassen

## Streusel

Für ein Blech Streuselkuchen, Hälfte für Obstkuchen oder Springform

500 g Mehl, evtl. statt Typ 405 zur Hälfte gröberes 550 nehmen

250 g Zucker

275 g Butter

**1 Eigelb**

1 Vanilleschote oder 1 x Vanillezucker

1 El. Rum



2 Ei. Öl  
Puderzucker zum Übersieben

oder:

Für Obstkuchen oder Springform

### Nuss-Streusel

300 g Mehl, evtl. statt Typ 405 zur Hälfte gröberes 550 nehmen  
190 g Puderzucker  
180 g Butter  
150 g gemahlene Nüsse (sehr gut: geschälte Haselnüsse vom Türken)

Vanilleschote halbieren, Mark auskratzen oder Vanillezucker verwenden  
zusammen mit Margarine, Eigelb, Rum und Zucker vermischen  
Mehl zugeben und mit einem Rührlöffel grob verrühren  
mit dem Mixer sehr gleichmäßig durch das Gemisch fahren, auch an den  
Rändern es bilden sich zunächst sehr kleine Krümel, die sich schnell zu  
immer größeren Klümpchen Streuseln zusammenballen  
man muss dann schnell aufhören, sonst fängt sich alles zusammen und  
lässt sich nicht mehr zerbröseln  
auf Hefeteig legen, dafür diesen zuvor mit Milch bepinseln, oder auf mit  
Obst belegten Teig überstreuen

ALTERNATIVE: man kann die Butter auch vorher schmelzen und heiß zu  
den übrigen Zutaten geben (diese zuvor grob verrühren)  
Streusel werden dann lockerer  
so kann man diese dann auch (statt mit dem Mixer) nur mit der Gabel  
anrühren ungefüllten Streuselkuchen nur ca. **27- 32 min.** bei 180°C Ober-  
und Unterhitze (vorgeheizt) backen, wird sonst zu trocken

wird Obst aufgelegt, kann man darunter auf dem Teig Backoblaten oder  
2-3 Esslöffel Semmelmehl verteilen, die das Durchweichen bremsen  
mit Obst den Kuchen **ca. 30 min. bei 180°C Umluft** (vorgeheizt) backen

fertig gebackenen Kuchen einige Minuten auskühlen lassen, dann dick mit  
Puderzucker übersieben ( Blech 4-5 geh. El., Springform 2-3 geh. El.)

übrigens schmecken Kakaostreusel nicht besonders gut, man sollte es bei  
den klassischen belassen

250 g Mehl (normal, Typ 405)  
250 g Mehl, backstark (Typ 550)  
60 g Zucker  
4 g Salz

25 Hefe, frisch, ca. gut 1/2 Würfel, Zimmertemperatur  
250 ml Milch, leicht lauwarm  
75 g Butter  
1 Ei, Zimmertemperatur  
1 Abrieb einer unbehandelten Zitrone  
oder  
1/2 Tl. Citrobäck  
ein wenig Milch zum Bestreichen

Butter schmelzen Mehle in eine Rührschüssel sieben nur leicht lauwarme Milch bis auf eine halbe Tasse in einen Rührbecher oder z.B. ein 1-l-Maß gießen Hefe in die Tasse einbröseln, gut mit einem Löffelchen verrühren und dabei völlig auflösen alles zur übrigen Milch gießen Zucker einrühren, bis er sich löst Zitronenabrieb, Ei und Salz zugeben gut vermischen mit einem Handmixer oder dem Zauberstab, intensiv verquirlen weiche Butter zum Mehl geben Milchmischung eingießen alles kräftig verkneten oder am besten mit einem Mixer / Knethaken vermischen von Hand ca. 10 min., mit der Küchenmaschine nur wenige Minuten kneten ein Vorteig ist nicht notwendig bei diesem Rezept mit einem Küchenschaber von den Wänden lösen ist ein ziemlich weicher Teig, aber kein weiteres Mehl zugeben einfach in eine große Schüssel, die leicht mit Mehl ausgestäubt ist, legen oder "umverteilen" und diese verschließen oder mit einem leicht feuchten Geschirrtuch bedecken eine Stunde an einem warmen Ort, aber nicht direkt nahe einer Wärmequelle, gehen lassen gut eignet sich ein abgeschalteter Backofen, der aber nur auf 35 °C vorgeheizt wurde (falls diese niedrige Temperatur nicht einstellbar ist, keinesfalls höher vorheizen)

man kann den Teig auch bei Zimmertemperatur gehen lassen, nie aber in Zugluft oder bei geöffneten Zimmer

in dieser Zeit die Streusel vorbereiten |

## Pflaumenkuchen mit Streusel M

Zutaten ca. 20 Stück  
150 g Quark, 20 % Fett i.Tr.  
4 El kaltgepresstes Sonnenblumenöl  
6 El Milch oder 1 Ei  
2 El Honig  
300 g Vollkornmehl (Reformhaus)  
1 Tüte. Weinsteinbackpulver  
etwas Fett für das Backblech

### Für den Belag:

1,5 kg Pflaumen

125 g gemahlene Haselnüsse  
3 El Honig  
1 Tl Zimt  
125 g Butter

So geht's Quark, Öl, Milch oder Ei und Honig miteinander verrühren. Das Mehl und Backpulver nach und nach zugeben und alles zu einem geschmeidigen Teig verkneten. Den Teig ca. 1 Stunde in den Kühlschrank stellen. Danach auf einem gefetteten Backblech auswellen. Zwischenzeitlich die Pflaumen halbieren, entkernen und schuppenartig auf den Teig legen. Für die Streusel die Nüsse, Honig, Zimt und kalte Butter miteinander verkneten, über die Pflaumen "Streuseln". Im vorgeheizten Backofen bei ca. **200 Grad ca. 30 Minuten backen**. Der Kuchen schmeckt besonders gut, wenn er noch nicht völlig ausgekühlt ist.

Tipp ! empfehlenswert bei Darmträgheit, Diabetes, Übergewicht; je nachdem welche Alternative gewählt wird Eifrei oder milchfrei, purinarm Nährwerte pro Stück 120 g Eiweiß 4 g Fett 11 g Kohlenhydrate 22 g kcal / kJ 200 / 840 Ballaststoffe 15 g Saccharose 3,1 g Cholesterin 15 mg Purine (Harnsäureäquivalente) 29 mg

### Prasselkuchen

225 g TK Blätterteig  
200 g Mehl,  
75 g Zucker,  
125 g Butter /Margarine  
½ Tl Zimt,  
1 Prise Salz,  
250 g Pflaumenmus,

Blätterteigscheiben nebeneinander legen und auftauen lassen. Mehl, Zucker, Fett, Zimt und Salz zu Streuseln verkneten. Blätterteigscheiben vierteln. Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und mehrmals mit einer Gabel einstechen. Teigplatten jeweils mit 1 El Pflaumenmus bestreichen und mit Streuselmasse gleichmäßig bestreuen.

**Im vorgeheizten Backofen bei 225°C ca. 10 Min backen.**

Tipp Man kann anstelle von Pflaumenmus auch Vanillepudding o. kleingeschnittene Äpfel mit Rosinen nehmen

## Prosza M

350 ml Milch

150 g Zucker

125 ml Schlagsahne 30%

1 ½ Prise Salz

1 Hühnerei

250 g Speisequark mager

2 Tüte Vanillezucker

250 g Mehl

150ml Speiseöl

200 g Rosinen

### Backofen vorheizen auf 200°C.

Von der Milch etwas abnehmen und den Zucker darin lösen. Den Rest Milch mit der Sahne in eine Schüssel geben und das Salz sowie das Ei hinzugeben. Unter Rühren den Speisequark und die Zuckermilch hinzugeben, glattrühren. Danach das Mehl einrühren, bis eine dickflüssige, cremige Masse entstanden ist. Ein Backblech mit dem Speiseöl benässen, bis der Boden komplett bedeckt ist. Das Öl nicht verstreichen sondern verlaufen lassen, es muss reichlich Öl auf dem Backblech sein. Die fertige Masse auf dem Backblech (und dem Öl) gleichmäßig verteilen. Zuletzt mit den Rosinen bestreuen. Blech in den vorgeheizten Backofen auf der 2. Schiene von unten schieben und etwa 20 Min. backen (bis der Rand ganz leicht bräunlich ist). Dann mit Puderzucker bestreuen oder mit Marmelade bestreichen. In rechteckige Stücke schneiden. Man kann auch Dickmilch anstatt der Milch und der Sahne verwenden.

## Raspelkuchen M

### Für den Belag:

150 g Butter

200 g Zucker

1 Pck. Vanille Zucker

2 Ei Milch

200 g Kokosraspel

### Für den Quark Öl Teig:

150 g Quark  
6 El Speiseöl  
75 g Zucker  
1 Pck. Vanille Zucker  
1 Prise Salz  
300 g Mehl  
1 Pck. Backpulver

### Zum Bestreichen:

Milch

Für den Belag Butter zerlassen, nach und nach Zucker, Vanille Zucker und Milch unterrühren. Danach noch die Kokosraspel unterrühren und abkühlen lassen.

Für den Teig Quark mit Milch, Öl, Zucker, Vanille Zucker und Salz verrühren.

Mehl mit Backpulver mischen, sieben, die Hälfte davon unterrühren, den Rest des Mehls unterkneten. Den Teig knapp 1/2 cm dick auf einem gefetteten Backblech ausrollen. Mit Milch bestreichen. Einen Backrahmen darum stellen.

Die Kokosmasse gleichmäßig auf dem Teig verteilen.

Strom: 175-200°C

Gas: 5 Min. vorheizen 3-4, [backen 3-4](#)

[Backzeit: etwa 20 Min.](#)

### [Rätsel Kuchen mit Kirschen](#) M

Zubereitungszeit: 55 Min. ohne Ziehzeit

1. Lage:

300 g Butterkekse

250 g flüssige, etwas abgekühlte Butter

2. Lage:

500 g Doppelrahm-Frischkäse

75 g gesiebter Puderzucker

200 ml Schlagsahne

2 P. Sahnesteif

3. Lage:  
200 g gem. geröstete Haselnusskerne

4. Lage:

600 ml Schlagsahne

2 P. Vanille Zucker

3 P. Sahnesteif

5. Lage:

2 Gläser Sauerkirschen (je 370 g Abtropfgewicht)

2 P. Tortenguss rot

Für die 1. Lage Butterkekse in einen Gefrierbeutel geben, Beutel verschließen, Butterkekse mit einer Teigrolle fein zerdrücken, in eine Schüssel geben.

Kekskrümel mit der Butter gut verrühren, auf einem gefettetes. Backblech (30x40 cm) verteilen, mit einem El andrücken (einen Backrahmen darum stellen oder die Masse in eine gefettete Fettfangschale geben).

Für die 2. Lage Frischkäse mit Puderzucker verrühren. Sahne mit Sahnesteif steif schlagen, unter den Frischkäse heben. Masse auf dem Butterkekseboden verteilen

Für die 3. Lage die Nüsse auf der zweiten Lage verteilen.

Für die 4. Lage Sahne mit Vanille Zucker und Sahnesteif steif schlagen, auf der dritten Lage verteilen, glatt streichen.

Für die 5. Lage Kirschen abtropfen lassen, Saft auffangen. Kirschen auf der 4. Lage verteilen. Von dem Saft 1/2 l abmessen, evtl. mit Wasser ergänzen, mit Tortenguss nach Packungsanleitung andicken und vorsichtig über die Kirschen verteilen.

Kuchen etwa 2 Stunden durchziehen lassen, Backrahmen entfernen.

**Tipp:** Maximal 1 Tag vor dem Verzehr zubereiten. Anstelle der Kirschen können auch Erdbeeren, Himbeeren oder Brombeeren verwendet werden.

Saftige Kokos Schnitten M

Für den Teig:

350 g Mehl

½ Päckchen Backpulver  
6 Ei Öl  
5 Ei Milch oder 5 Ei Kokoslikör (z.B. Batida de Coco)  
50 g Zucker

200 g Schichtkäse

#### Außerdem:

Mehl zum Ausarbeiten  
Fett für das Backblech  
200 g Butter

200 g Creme fraiche

200 g Zucker  
2 Ei Vanillezucker  
200 g Marzipan Rohmasse  
300 g Kokosflocken

#### Zubereitung:

Alle Teigzutaten verkneten, kaltstellen. Während der Teig kühlt, die Butter mit Creme fraiche, Zucker und Vanillezucker aufkochen. Das in Würfel geschnittene Marzipan unterrühren, bis es sich völlig aufgelöst hat. Dann die Kokosflocken unterrühren, auch diese Masse abkühlen lassen. Den Teig auf dem gefetteten Backblech ausrollen.

Im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 200°C/

Umluft: 180°C/ Gas: Stufe: 3) ca. 15 min backen. Die Kokosmasse auf den vorgebackenen Boden streichen und weitere 15 min backen. Die Kokoschnitten sollten noch warm in Stücke geschnitten werden.

#### Saftiger Kartoffelkuchen Kizyl-Arvat

Blechkuchen

1 kg Pellkartoffeln  
0,25 TI Kümmelkörner  
500 g Maiskörner  
1 Ei Korianderkörner  
0,25 Muskatnuss reiben, wer will  
1 Prise Salz  
400 g Bananen Leopardenart  
350 g Mohn  
0,5 Tüte ( 10 g ) Trockenhefe f 500 g Mehl  
1 Ei türkischen Kaffee gem. oder anderen  
ca 1 l kohlenensäurehaltiges Mineralwasser

6 cl Rum 54 %

4,5 Tl flüssigen Süßstoff ( 300 g Zucker )

250 g Rosinen

1 Backblech ca 44 cm

Backpapier dafür

Kartoffeln mit Kümmel kochen, mit kalt Wasser abschrecken, pellen, gleich durch die Presse drücken. Abkühlen lassen.

Mohn mahlen,

danach Mais mit Koriander + Muskatnuss zusammen mahlen, + mit Kaffee +, Salz + Trockenhefe verrühren,

danach die kalten Kartoffeln mit vermischen. +

Bananen pürieren , und dazu mischen.

Jetzt das kohlenensäurehaltiges Mineralwasser langsam untermischen, je nach Kartoffelart, kann es mehr oder weniger sein, es muss wie ein Rührteig werden, kurz vor Ende erst den flüssigen Süßstoff + Rum zu geben, gut verrühren, abschmecken, bitte bedenkt das der Rum etwas süßes egalisiert.

Dann noch die Rosinen unter mischen.

Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech gießen, glatt streichen. Ich stelle das Blech in den mit Ober-+ Unterhitze auf ca 50°C warmen Ofen, das heißt Licht an , + ein wenig mehr.

Lasse ihn ca 1 h ruhen, gehen, ist so gut wie nicht möglich, ist zu feucht der Teig.

Dann auf 160°C Umluft ca 60 min backen. -

Bei Ober- + Unterhitze , sollte man den Ofen vorheizen, das heißt natürlich , den Kuchen raus aus dem Herd , mit einem feuchten Lappen / Handtuch abdecken.

**Auf ca 180- 190°C vorheizen + ca 40-50 min backen.**

Nadelprobe .Ca 10 min im Ofen lassen, dann vom Backblech am Backpapier anfassen + auf ein Kuchenrost ziehen, abkühlen lassen. der Kuchen reißt an der Oberfläche ein, ist meist ein Zeichen das der Teig nicht feucht genug war, aber tut dem Geschmack keinen Abbruch.

Eigenes Rezept , Samstag, 08. Oktober 2005

Schichtgemüse M

á la Greek

Für 4 Portionen 1 Portion = 4,5 Points

2 Squash (Mini Kürbis)

2 Salatgurken

1 kleine Aubergine

6 Fleischtomaten

2 Zwiebeln



2 TL Olivenöl  
3 Knoblauchzehen

90 g Manouri (oder Feta)  
1/8 L Gemüsebrühe (1 TL Instant)

300 g Saure Sahne  
Kräutersalz  
Pfeffer  
1 TL Thymian  
1 TL Basilikum

Squash, Gurken, Aubergine, Tomaten und Zwiebeln in Scheiben schneiden. Ein tiefes Backblech mit Öl einpinseln und Gemüsescheiben schuppenförmig überlappend darauf schichten. Knoblauch zerdrücken. Käse mit Gemüsebrühe pürieren und mit Saurer Sahne verquirlen. Knoblauch zugeben und mit Kräutersalz, Pfeffer, Thymian und Basilikum abschmecken. Schichtgemüse im

Backofen auf 220°C ca. 25 Minuten backen.

### Schokoblechkuchen mit Zimt M

1 Tasse (ca.200ml) Zucker  
2 Tasse Mehl  
1 El. Natron (Speisesoda)  
1/2 Pkg. gemahlener Zimt (ca.12g)

trockene Zutaten in einer Schüssel vermischen

1 1/2 Tassen Milch  
3 El. Zwetschkenmarmelade/Pflaumenmus/Powidl

mit dem Schneebesen unter die trockenen Zutaten rühren, auf ein Backblech geben und im vorgeheizten Ofen bei 200°C 15-20 Minuten backen.

Den heißen Kuchen mit 3-5 El. (oder mehr) Zwetschkenmarmelade bestreichen und mit dunkler Schokoglasur überziehen. Etwas kaltstellen.

Der Kuchen ist so was von schnell gemacht, dass ich ihn gestern um 23.00 Uhr noch schnell in den Ofen geschoben habe. Ich kann nur sagen ich finde ihn toll.

**Tipp:** Der Boden ist je nach Backblech eher dünn. Ich werde beim nächsten

Mal die doppelte Menge nehmen, da ich gerne viel Teig esse. Das könnt ihr dann ja machen wie ihr wollt!

Würde mich freuen, wenn euch der Kuchen schmeckt (und meine Kollegin auch)!

Liebe Grüße :-), Cookmouse

## Schokoladen Kokosnuss Schnitten M

### Für den Teig

130 g Butter  
150 g Mehl  
1 Ei Kakaopulver  
50 g Zucker  
30 g Kokosraspel

### Für den Belag

1 Ei Kakaopulver  
120 g Puderzucker  
80 g Kokosraspel  
80 g zerl., abgekühlt.. Butter

### 50 ml Kondensmilch

### Für den Teig

Butter in einem kleinen Topf zerlassen und abkühlen lassen. Einen Backrahmen (25 x 25 cm) ausfetten und auf ein Backblech (gefettet, mit Backpapier belegt) stellen. Mehl, Kakao, Zucker und Kokosraspel in einer Schüssel mischen. Butter hinzufügen. Die Zutaten mit dem Handrührgerät (Knethaken) zunächst kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe zu einem Teig verarbeiten. Den Teig auf das Backblech in den Backrahmen geben und andrücken.

U/O ca 180° C (vorgeheizt) Backzeit etwa 20 Min.

Das Backblech auf einen Kuchenrost stellen. Gebäckplatte etwas abkühlen lassen. Für den Belag Kakao, Puderzucker und Kokosraspel in einer Schüssel mischen. Butter und Kondensmilch unterrühren. Die Masse auf die lauwarme Gebäckplatte streichen und kalt stellen. Belag fest werden lassen. Den Backrahmen entfernen. Vor dem Servieren das Gebäck in Rauten schneiden.

## Streuselkuchen mit Pflaumen M

Diabetikerrezept

Zutaten Für den Teig:

150 g Quark (20 % Fett i.Tr.)  
4 El kaltgepresstes Sonnenblumenöl

6 El Milch

2 El Honig  
300 g Vollkornmehl  
1 Päckchen Weinsteinbackpulver

Für den Belag:

1,5 kg Pflaumen  
125 g gemahlene Haselnüsse  
3 El Honig  
1 Tl Zimt  
125 g kalte Butter

Zubereitung

Für den Teig:

Den Quark, das Öl, die Milch und den Honig miteinander verrühren, das Mehl und das Weinsteinbackpulver nach und nach zugeben und alles zu einem geschmeidigen Teig verkneten. Den Teig anschließend für etwa eine Stunde in den Kühlschrank stellen.

Für den Belag:

Die Pflaumen halbieren und entsteinen.

Den Backofen auf 200 C vorheizen. Den Teig auf einem gefetteten Backblech ausrollen und die Pflaumen schuppenartig auf den Teig legen.

Die Nüsse, den Honig, den Zimt und die kalte Butter gründlich miteinander verkneten und über den Pflaumen verteilen. Den Kuchen für etwa dreißig Minuten backen.

Diabetikerhinweis:

Pro Stück 4 g Eiweiß, 11 g Fett, 22 g Kohlenhydrate, 840 kJ/400 kcal, 2 Broteinheit

Dieses Rezept ist berechnet für etwa 20 Stück.

Die Zubereitungszeit beträgt etwa 1 Stunde + 1 Stunde Kühlzeit.

## Süße Flammkuchen M

Hefeteig

250 g Mehl

14 g frische Hefe

100 ml lauwarmes Wasser

1 TI flüssiger Honig

100 g lauwarm. Butterschmalz

### für den Belag

4 mittelgroße Birnen

2 El Zitronensaft

### 1 Becher 250 g Creme fraiche

100 g Korinthen

100 g abgezogenen, gehobelte Mandeln

### Zum Bestreuen

2 El Zucker

Mehl in eine Schüssel geben, in die Mitte eine Vertiefung drücken, Hefe hineinbröckeln, etwas von dem Wasser und Honig hinzufügen, mit einer Gabel vorsichtig verrühren und etwa 10 Min. gehen lassen. Restliches Wasser und Butterschmalz hinzufügen, die Zutaten mit dem Knethaken zu einem Teig verarbeiten, den Teig zugedeckt solange an einem warmen Ort stehen lassen bis er sich sichtlich vergrößert hat. Den gegangenen Teig leicht mit Mehl bestäuben, aus der Schüssel nehmen und auf einer bemehlten Arbeitsfläche nochmals kurz durchkneten, den Teig halbieren, eine Teighälfte beiseite legen, die zweite auf einem 30x40° C m Backblech gefettet, ausrollen, den ausgerollten Teig zugedeckt etwa 10 Min. gehen lassen. Für den Belag die Birnen schälen, vierteln, entkernen und in Spalten schneiden, Birnenspalten mit Zitronensaft beträufeln. Die Hälfte der Creme fraiche auf den Teigboden streichen, nacheinander jeweils die Hälfte der Birnen, Korinthen und Mandeln darauf verteilen, mit der Hälfte des Zuckers bestreuen, das Backblech [in den vorgeheizten Backofen schieben und bei 220° C 10-15 Min. backen](#), auf einen Kuchenrost stellen. Mit der anderen Hälfte des Teiges genauso verfahren.

## Vanille Sauerkirschkuchen M

Hefeteig

500 g Mehl

1 Prise Salz

1 Tüte. Trockenhefe  
50 g Zucker  
50 g flüssige Butter

250 ml lauwarme Milch

### Belag

1 Glas Sauerkirschen  
2 Tüte. Vanillepuddingpulver  
100 g Zucker

550 ml Milch

100 g Grieß

Für den Teig alle trockenen Zutaten mischen, eine Mulde machen und Butter und Milch hineingeben, mit dem Kochlöffel verrühren und mit den Händen kneten, bis der Teig glatt ist, sich von Arbeitsfläche und Händen löst und Blasen wirft, zugedeckt 40 min. gehen lassen. Für den Belag Kirschen abtropfen lassen und Saft auffangen. 50 ml von der Milch abnehmen und das Puddingpulver damit anrühren, die restliche Milch mit Kirschsaft und Zucker zum Kochen bringen, Puddingpulver einrühren und Grieß unter ständigem Rühren einrieseln lassen, dick einkochen und vom Herd nehmen. Den Teig auf einem gefetteten, gemehlten Blech mit hohem Rand ausrollen und die Ränder hochziehen, mit der Pudding-Grießmasse bestreichen und mit Sauerkirschen bestreuen,

bei 200 ° 45-50 min backen.

### Winter Schnitten M

1. Für 12 Stück  
225 g TK-Blätterteig auftauen lassen.  
Platten leicht überlappend auslegen und rechteckig (ca. 40x25 cm) ausrollen.  
In 24 Quadrate teilen, auf mit Backpapier belegte Bleche setzen.

2. Backofen auf 220 ° vorheizen.

30 g Zucker und  
1/4 TL Zimt mischen. Auf die Quadrate streuen und ca. 15 Min. backen.

3. Für die Füllung 1 Tüte. Gelatinepulver nach Packungsangabe auflösen.  
75 g Zucker und  
125 ml Sherry verquirlen. Gelatine einrühren, alles ca. 30 Min. kühlen.  
Inzwischen

400 ml Sahne mit

1 Tüte. Vanille Zucker süßen und steif schlagen. Unter das halbfeste Sherry Gelee heben. Auf die abgekühlten Blätterteigstückestücke spritzen und je zwei davon zusammensetzen.

Zubereitung 45 Min.

Backen 15 Min.;

Kühlen ca. 30 Min.

KJ/kcal p. St.. 945/225

Lea Nr. 50/03

Zwetschkuchen M

(Quark-Öl-Teig)

150 g Quark, ausgepresst

6 Ei Milch

6 Ei Öl

75 g Zucker

1 pk Vanillezucker

Salz

300 g Mehl

1 pk Backpulver

1 1/2 kg Zwetschgen

Quark mit Milch, Öl, Zucker, Vanillezucker und Salz verrühren. Gut die Hälfte des mit Backpulver gemischten und gesiebten Mehls löffelweise dazugeben. Die Reste des Mehls darunter kneten.

Den Teig auf einem gefetteten Blech ausrollen.

Die gewaschenen, entkernten, eingeschnittenen Zwetschgen auf den Teig legen.

Backzeit ca. 30-35 min bei 200°C

Mit Zimt-Zucker bestreut servieren.

Fleisch

Kabeljau Spinat Pizza M

Für 12 Stück 1 Stück = 3 Points

300 g Mehl  
1/2 Würfel frische Hefe  
4 TL Olivenöl  
Salz  
1 TL gehackter Oregano,  
1 TL gehacktes Basilikum

#### Für den Belag:

8 El Tomatenmark  
700 g Spinatblätter (oder 500 g TK)

#### 600 g Kabeljaufilet

1 Zwiebel, 2 Knoblauchzehen  
4 El Pinienkerne

#### 80 g geriebener Emmentaler

Mehl in eine Schüssel geben und in die Mitte eine Mulde schieben. Hefe hineinbröckeln, 3 El lauwarmes Wasser zugeben und ca. 15 Minuten abgedeckt an einem warmen Ort gehen lassen. 120 ml Wasser, Olivenöl, 1 Prise Salz, Oregano und Basilikum zugeben, alles zu einem Hefeteig verkneten und nochmals abgedeckt ca. 30 Minuten an einem warmen Ort gehen lassen. Teig ausrollen, auf ein mit Back-Folie ausgelegtes Backblech legen und mit Tomatenmark bestreichen.

Spinatblätter in kochendem Salzwasser ca. 5 Minuten blanchieren. Knoblauch zerdrücken, Kabeljau in Streifen und Zwiebel in Würfel schneiden. Spinat, Knoblauch, Kabeljau, Zwiebel und Pinienkerne mischen und auf der Pizza verteilen. Mit geriebenem Emmentaler bestreuen und im Backofen 200° C ca. 25 Minuten backen

#### Pizza mit Schinken oder Krabben M

##### Schinkenpizza

Für 12 Stücke 1 Stück = 4 Points

##### Krabbenpizza

Für 12 Stücke 1 Stück = 3,5 Points

2 Packungen TK Pizzateig (a 450 g)

#### Für den Schinkenbelag:

5 El Tomatenmark  
Salz  
Pfeffer

7 dünne Scheiben Salami  
200 g gekochter Schinken, ohne Fett

80 g geriebener Emmentaler

Für den Krabbenbelag:

2 TL. Pflanzenmargarine  
2 EI Mehl

125 g Schmelzkäse

1/8 l Gemüsebrühe (1 TI Instant)  
2 Fleischtomaten

250 g Krabben

5 Scheiben Ananas

80 g geriebener Parmesankäse

1 Ei. Kräuter der Provence

Pizzateig nach Packungsanweisung auftauen lassen, ausrollen und auf zwei mit Back-Folie ausgelegte Backbleche geben. Pizzateig nach Packungsanweisung im Backofen gehen lassen.

Für den Schinken-Belag Teig mit Tomatenmark bestreichen, mit Salz und Pfeffer würzen. Schinken in feine Würfel schneiden. Teig mit Schinken und Salami belegen und mit Käse bestreuen.

Für den Krabben Belag Margarine in einem Topf schmelzen, Mehl hineinstreuen, glatt rühren, mit Gemüsebrühe ablöschen aufkochen lassen, Schmelzkäse einrühren, mit Salz und Pfeffer würzen und auf den Teig streichen. Tomaten in Scheiben schneiden und mit Krabben und Ananas-scheiben auf dem Teig verteilen.

Mit Parmesankäse und Kräuter der Provence bestreuen. Beide Bleche bei **200° C ca. 25 Minuten backen.**

Jedes Blech in 12 Stücke schneiden.

Speckblutz M Speck

Aus  
250 g Mehl,  
10 g Hefe,

125 ml Milch,

1 TI Salz,  
40-50 g Fett nach Geschmack  
etwas Kümmel,

bereitet man einen Hefeteig. Der dünn ausgewellte salzige Hefeteig wird mit einer Mischung aus



2 Tas. saurer Sahne,

2 Eiern, etwas Salz und Kümmel bestrichen. Darauf gibt man eine Tas. Speckwürfel.

Backen bei 180-200°C, 25-30 Min.

## Ungarischer Blechkuchen M

Für 12 Stück 1 Stück = 4,5 Points

### Für den Teig:

350 g Mehl

175 g Halbfettmargarine

Salz

### Für den Belag:

1 Gemüsezwiebel

je 2 gelbe und rote Paprikaschoten

1 Frühlingszwiebel

100 g Mais (Konserve)

### 210 g Saure Sahne

200 ml Gemüsebrühe (2 TI Instant)

Pfeffer

80 g Geflügelsalami, in dünne Scheiben

### 80 g geriebener Käse

Mehl in eine Schüssel geben, mit Margarine, 1 Prise Salz und 4 El Wasser zu einem glatten Mürbeteig verkneten und ca. 30 Minuten kühl stellen.

Teig ausrollen und auf ein mit Back-Folie ausgelegtes Backblech geben.

Paprikaschoten in Würfel, Gemüsezwiebel und Frühlingszwiebel in Ringe schneiden. Paprikawürfe, Mais, Zwiebel- und Frühlingszwiebelringe auf dem Teig verteilen.

Gemüsebrühe und Saure Sahne verrühren, mit Salz und Pfeffer abschmecken und über das Gemüse geben. Salamischeiben in Streifen schneiden und mit geriebenem Käse über das Gemüse streuen. Ungarischen Blechkuchen im Backofen auf 200° C ca. 30 Minuten backen.

## Zanderfilet auf Gemüse

Für 8 Portionen 1 Portion = 3 Points

750 g gekochte Kartoffeln

500 g Fleischtomaten

500 g Salatgurke  
500 g Champignons

900 g Zanderfilet

2 TL Pflanzenmargarine  
4 TL gekörnte Brühe  
Salz  
Pfeffer  
100 g Tomatenmark  
300 g passierte Tomaten  
1/4 l Gemüsebrühe (2 TL Instant)  
3 EL Kräuter (TK)

Kartoffeln mit Tomaten, Gurke und Champignons in Würfel schneiden. Gemüse mischen. Zanderfilet in Streifen schneiden. Ein tiefes Backblech mit Margarine einfetten, Gemüse einfüllen und Zander darauf verteilen. Mit gekörnter Brühe, Salz und Pfeffer bestreuen. Tomatenmark, passierte Tomaten, Gemüsebrühe und Kräuter verrühren und über den Fisch und das Gemüse geben. Fisch auf Gemüse im Backofen auf 180° C ca. 20 Minuten backen.

### Zwiebelkuchen mit Kochkäse M Speck

1 Tüte. Pizzateig  
500 g Kartoffeln  
1 sehr große Gemüsezwiebel  
2 EL Wasser

150 ml süße Sahne

50 g gerösteten Speck

Salz  
Pfeffer  
200 g Kochkäse mit Kümmel

Backofen auf 200° C vorheizen.

Pizzateig auslegen. Boden mit einer Gabel mehrmals einstechen. Im Backofen ca. 8 Min. backen. Kartoffeln waschen, schälen, reiben und in einem Küchentuch ausdrücken. Gemüsezwiebel schälen, in dünne Ringe schneiden und mit den Kartoffeln mischen. In einem Topf Wasser und Sahne erwärmen. Speck, Salz und Pfeffer einrühren und zum Kochen bringen. Kochkäse mit Kümmel unterrühren und mit der Kartoffel-Zwiebel-Masse mischen. In die vorbereitete Springform füllen.

Im Backofen ca. 40 Min. backen.

Temperatur auf 175° C reduzieren und weitere 20 Min. backen. Warm servieren. Ergibt 10 Stück.

## Hinweis M

Das M in den Titelleisten , bedeutet nur,  
das sich im Rezept ,  
Kuh Milch Produkte, befinden

## Hinweis für Word

Die Sammlung ist mit **Verdana 12** geschrieben,  
wer eine kleinere Schriftgröße benutzt, bei dem stimmen die Seitenzah-  
lenangaben nicht mehr, Sind aber weiterhin aktiv.  
Der/die gehe bitte auf das jeweilige Verzeichnis ,  
erst Inhaltsverzeichnis, dann Index,  
mit der RECHTEN Maustaste

Felder aktualisieren / gesamtes Verzeichnis aktualisieren.  
Dann speichern, O K.

Sonntag, 25. Dezember 2005

Mit freundlichen Grüßen

Hans