HEYNE

DR. OETKER BACKEN VON A-Z

WILHELM HEYNE VERLAG
MÜNCHEN

Abkürzungen

EL = Esslöffel
TL = Teelöffel
Msp. = Messerspitze
Pck. = Packung/Päckchen
g = Gramm
kg = Kilogramm
ml = Milliliter
l = Liter
evtl. = eventuell
geh. = gehäuft
gestr. = gestrichen
TK = Tiefkühlprodukt
°C = Grad Celcius
Ø = Durchmesser

Kalorien-/Nährwertangaben

E = Eiweiß
F = Fett
Kh = Kohlenhydrate
kcal = Kilokalorie
kJ = Kilojoule

Symbole

= einfach
= mittel
= schwer
= gefriergeeignet
= mit Alkohol

Hinweise zu den Rezepten

Lesen Sie bitte vor der Zubereitung – besser noch vor dem Einkaufen – das Rezept einmal vollständig durch. Oft werden Arbeitsabläufe oder -zusammenhänge dann klarer.

Zutatenliste

Die Zutaten sind in der Reihenfolge ihrer Bearbeitung aufgeführt.

Arbeitsschritte

Die Arbeitsschritte sind einzeln hervorgehoben, in der Reihenfolge, in der sie von uns ausprobiert wurden.

Backofeneinstellung

Die in den Rezepten angegebenen Backtemperaturen und -zeiten sind Richtwerte, die je nach individueller Hitzeleistung des Backofens über- oder unterschritten werden können.
Bitte beachten Sie deshalb bei der Einstellung des Backofens die Gebrauchsanweisung des Herstellers und machen Sie nach Beendigung der angegebenen Backzeit eine Garprobe.

Zubereitungszeiten

Die Zubereitungszeit beinhaltet nur die Zeit für die eigentliche Zubereitung, die Backzeiten sind gesondert ausgewiesen. Längere Wartezeiten wie z.B. Kühlzeiten sind ebenfalls nicht mit einbezogen.

Vorwort

Backen von A–Z, das ist das Standardwerk für Ihre Backstube. In diesem Backlexikon finden Sie die wichtigsten und bekanntesten Backrezepte, sortiert von A–Z. Wenn Freunde, Verwandte oder der/die Liebste kommen – hier sind Sie richtig, wenn es ums zeitgemäße Backen geht. Auch wenn Sie sich selbst verwöhnen wollen, hier finden Sie Klassiker ebenso wie die modernen Rezepte, die handgeschrieben von Hobbybäcker zu Hobbybäcker weitergegeben werden. Sie finden die ganze Bandbreite des Backens von Plätzchen bis Torte, von Deutschland bis Amerika, von pikant bis süß. Und wenn Sie alles nachgebacken haben, dann beginnen Sie ruhig noch einmal von vorn.

Eine Buchstabenleiste zeigt Ihnen, wo Sie sich im Alphabet befinden. Gehen Sie mit uns auf Entdeckungsreise, egal ob Sie Ihre Familie oder Ihre Gäste mit leckerem Backwerk verwöhnen möchten. Wir zeigen Ihnen von A–Z, was Sie Köstliches mit und ohne Backofen zaubern können.

Alle Rezepte sind am Ende des Buches noch einmal thematisch sortiert nach: Brot und Brötchen, Für Kinder, Grundrezepte, Kleingebäck, Konfekt, Kuchen aus der Form, Kuchen vom Blech, Mit Alkohol, Pikantes Gebäck, Plätzchen, Schnell, Torten, Vollwert-Gebäck und Weihnachtsgebäck.

Aachener Printen

Klassisch

Für den Belag:
etwa 100 g Haselnusskerne

Für den Teig:
125 g Zuckerrübensirup (Rübenkraut)
50 g Zucker, 1 Prise Salz
50 g Butter oder Margarine
2 EL Milch oder Wasser
50 g Grümmel (gestoßener brauner Kandis), 3 Tropfen Zitronen-Aroma
½ gestr. TL gemahlener Anis
½ gestr. TL gemahlene Nelken
½ gestr. TL gemahlener Zimt
250 g Weizenmehl, 3 gestr. TL Backpulver

Zubereitungszeit: 45 Minuten, ohne Kühlzeit

Insgesamt: E: 75 g, F: 194 g, Kh: 820 g, kJ: 22934, kcal: 5476

1 Für den Belag Haselnusskerne auf ein Backblech geben, in den Backofen schieben und leicht anrösten lassen.

Ober-/Unterhitze: 200 – 220 °C (vorgeheizt)
Heißluft: 180 – 200 °C (vorgeheizt)
Gas: etwa Stufe 4 (vorgeheizt)
Röstzeit: 8 – 12 Minuten

2 Die Haselnusskerne in ein Sieb geben, die Häutchen mit den Händen abreiben, Haselnusskerne halbieren.

3 Für den Teig Sirup mit Zucker, Salz, Fett und Milch oder Wasser langsam erwärmen und zerlassen. Masse in eine Schüssel geben und kalt stellen.

4 Unter die fast erkaltete Masse mit Handrührgerät mit Rührbesen auf höchster Stufe Grümmel, Aroma und Gewürze rühren. Mehl mit Backpulver mischen, sieben und ⅔ davon portionsweise auf mittlerer Stufe unterrühren.

5 Die Teigmasse mit dem restlichen Mehl auf der Arbeitsfläche zu einem glatten Teig verkneten. Sollte der Teig kleben, ihn eine Zeit lang kalt stellen. Den Teig etwa ½ cm dick ausrollen, Rechtecke (etwa 2 ½ x 7 cm) daraus schneiden und auf ein Backblech (gefettet) legen.

6 Die Haselnusshälften auf die Teigstücke legen und das Backblech in den Backofen schieben.

Ober-/Unterhitze: 180 – 200 °C (vorgeheizt)
Heißluft: 160 – 180 °C (vorgeheizt)
Gas: etwa Stufe 3 (vorgeheizt)
Backzeit: etwa 10 Minuten

7 Die Printen auf einem Kuchenrost erkalten lassen.

Tipp: Für den Guss 150 – 200 g dunkle Kuvertüre mit etwas Kokosfett in einem kleinen Topf im Wasserbad bei schwacher Hitze geschmeidig rühren und die Printen damit überziehen. Die Gewürzprinten sind etwa 4 Wochen haltbar.

Adventszahlen

Schnell – preiswert

Für den Teig:
2 Eiweiß (Größe M)
2 EL (30 g) flüssiger Honig
80 g Weizenvollkornmehl

Zubereitungszeit: 15 Minuten, ohne Trockenzeit

Insgesamt: E: 17 g, F: 2 g, Kh: 73 g, kJ: 1652, kcal: 394

Adventszahlen

1 Für den Teig Eiweiß steif schlagen. Honig mit Mehl verrühren und Eischnee unterheben.

2 Den Teig in einen Spritzbeutel mit glatter Tülle füllen. Zahlen auf ein Backblech (gefettet, mit Backpapier belegt) spritzen.

3 Die Zahlen bei Zimmertemperatur etwa 2 Stunden trocknen lassen und im Backofen hellgelb backen.

Ober-/Unterhitze: etwa 180 °C (vorgeheizt)
Heißluft: etwa 160 °C (vorgeheizt)
Gas: Stufe 2 – 3 (vorgeheizt)
Backzeit: 25 – 30 Minuten

Albertkekse

Preiswert

Für den Knetteig:
175 g Weizenmehl
125 g Speisestärke
½ Pck. Backpulver
70 g Butter, 100 g Zucker
1 Ei (Größe M)
1 Pck. Vanillin–Zucker
2 – 3 EL Milch
1 Prise Salz

Zubereitungszeit: 30 Minuten, ohne Kühlzeit

Insgesamt: E: 29 g, F: 68 g, Kh: 350 g, kJ: 9209, kcal: 2200

1 Für den Teig Mehl, Speisestärke und Backpulver mischen, in eine Rührschüssel sieben. Restliche Zutaten hinzugeben und mit Handrührgerät mit Knethaken auf höchster Stufe gut durcharbeiten.

2 Anschließend auf einer bemehlten Arbeitsfläche zu einem glatten Teig verkneten. Teig zu einer Rolle formen, 30 Minuten kalt stellen.

3 Den Teig etwa 3 mm dick ausrollen, rechteckige Kekse ausschneiden. Mit einer Gabel Löcher in die Kekse stechen. Kekse auf ein Backblech (gefettet, mit Backpapier belegt) legen. Backblech in den Backofen schieben.

Ober-/Unterhitze: etwa 180 °C (vorgeheizt)
Heißluft: etwa 160 °C (vorgeheizt)
Gas: Stufe 2 – 3 (vorgeheizt)
Backzeit: etwa 15 Minuten

Albertkekse

Amaretti

Gut vorzubereiten

Für den Teig:
300 g abgezogene, gemahlene Mandeln
6 Tropfen Bittermandel-Aroma
300 g Zucker
3 Eiweiß (Größe M)

Zum Bestäuben:
100 g Puderzucker

Zubereitungszeit: 15 Minuten, ohne Abkühlzeit

Insgesamt: E: 71 g, F: 160 g, Kh: 417 g, kJ: 14955, kcal: 3570

1 Mandeln mit Aroma und Zucker mischen. Eiweiß mit Handrührgerät mit Rührbesen sehr steif schlagen.

Amaretti

2 Eiweiß nach und nach unter die Mandelmasse mischen.

3 Aus dem Teig kleine Kugeln formen, die Amaretti in größerem Abstand auf ein Backblech (gefettet, mit Backpapier belegt) legen. Das Backblech in den Backofen schieben. Die Amaretti mehr trocknen als backen.

Ober-/Unterhitze: 140 – 160 °C (vorgeheizt)
Heißluft: 120 – 140 °C (vorgeheizt)
Gas: etwa Stufe 1 (vorgeheizt)
Backzeit: etwa 30 Minuten

4 Die Amaretti aus dem Backofen nehmen, noch warm mit Puderzucker bestäuben, etwas abkühlen lassen, dann vom Backpapier lösen.

Ananasbissen

Für die Weihnachtsbäckerei

4 Eiweiß (Größe M)
125 g feinkörniger Zucker
125 g abgezogene, gemahlene Mandeln
100 g abgetropfte, geraspelte Ananasstücke (aus der Dose)
etwa 55 Backoblaten (Ø 5 cm)

Zubereitungszeit: 20 Minuten

Insgesamt: E: 40 g, F: 67 g, Kh: 145 g, kJ: 5995, kcal: 1431

1 Eiweiß mit Handrührgerät mit Rührbesen auf höchster Stufe steif schlagen, Zucker nach und nach unterrühren. Mandeln und Ananasstücke unterheben.

2 Von dem Teig mit 2 Teelöffeln jeweils Häufchen auf Backoblaten geben. Die Oblaten auf ein Backblech (gefettet, mit Backpapier belegt) setzen, in den Backofen schieben.

Ober-/Unterhitze: 140 – 160 °C (vorgeheizt)
Heißluft: 120 – 140 °C (vorgeheizt)
Gas: etwa Stufe 1 (vorgeheizt)
Backzeit: etwa 30 Minuten

Ananasbissen

Ananas-Mascarpone-Torte

Raffiniert – für Gäste

Für den Streuselteig:
350 g Weizenmehl
1 gestr. TL Backpulver
150 g Zucker
2 Pck. Vanillin-Zucker
1 Ei (Größe M)
200 g Butter oder Margarine

1 Dose Ananasraspel (Abtropfgewicht 250 g)

Für die Mascarponecreme:
250 g Mascarpone
150 g Magerjoghurt
4 EL Zitronensaft
500 ml (½ l) Schlagsahne
2 Pck. Sahnesteif
50 g Zucker
3 EL gehackte Zitronenmelisseblättchen

Zum Garnieren:
Ananasstückchen
Zitronenmelisseblättchen

Zubereitungszeit: 45 Minuten

Insgesamt: E: 75 g, F: 437 g, Kh: 564 g, kJ: 28037, kcal: 6702

1 Für den Streuselteig Mehl mit Backpulver in eine Rührschüssel sieben, mit Zucker und Vanillin-Zucker mischen, Ei und Butter oder Margarine hinzufügen. Alle Zutaten mit Handrührgerät mit Knethaken zu feinen Streuseln verarbeiten.

2 Aus dem Teig 3 Böden backen. Dazu jeweils 1/3 der Streusel auf einem Springformboden (Ø 26 cm, gefettet) verteilen und zu einem Boden leicht andrücken (darauf achten, dass der Boden am Rand nicht zu dünn ist).

3 Ananasraspel auf einem Sieb gut abtropfen lassen. Jeweils 1/3 davon auf jedem Boden verteilen. Die Böden ohne Springformrand nacheinander (bei Heißluft zusammen) auf dem Rost in den Backofen schieben.

Ober-/Unterhitze: etwa 200 °C (vorgeheizt)
Heißluft: etwa 180 °C (vorgeheizt)
Gas: Stufe 3 – 4 (vorgeheizt)
Backzeit: etwa 15 Minuten pro Boden

4 Die Böden sofort nach dem Backen mit Hilfe eines Messers lösen, aber auf dem Springformboden erkalten lassen. Einen der Böden in 12 Stücke schneiden.

5 Für die Creme Mascarpone, Joghurt und Zitronensaft verrühren. Sahne mit Sahnesteif und Zucker steif schlagen, mit den gehackten Melisseblättchen unter die Masse heben.

6 Jeweils die Hälfte der Creme auf die nicht geschnittenen Böden streichen und zusammensetzen. Den geschnittenen Boden darauf legen, etwas andrücken. Mit Ananas und Melisseblättchen garnieren.

Tipp: Anstelle von Mascarpone können Sie auch Magerquark verwenden.

Ananas-Mascarpone-Torte

Anisplätzchen

Für die Weihnachtsbäckerei

Für den Biskuitteig:
3 Eier (Größe M)
200 g Zucker
1 Pck. Vanillin-Zucker
125 g Weizenmehl
125 g Speisestärke
15 g gemahlene Anissamen

Zubereitungszeit: 30 Minuten, ohne Trockenzeit

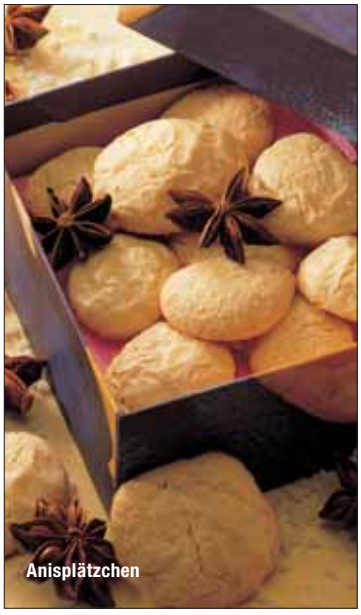
Insgesamt: E: 40 g, F: 24 g, Kh: 412 g, kJ: 8723, kcal: 2083

1 Für den Teig Eier mit Handrührgerät mit Rührbesen auf höchster Stufe schaumig schlagen, nach und nach Zucker und Vanillin-Zucker unterrühren. So lange rühren, bis eine cremeartige Masse entstanden ist. Mehl mit Speisestärke mischen, sieben und portionsweise auf mittlerer Stufe mit Anissamen unter die Masse rühren.

2 Von dem Teig mit 2 Teelöffeln Häufchen auf gefettete, gemehlte Backbleche setzen (genügend Zwischenraum lassen!), die Bleche mit den Teighäufchen über Nacht nebeneinander in einem warmen Raum trocknen lassen und am anderen Tag nacheinander (bei Heißluft zusammen) in den Backofen schieben.

Ober-/ Unterhitze: 140 – 160 °C (vorgeheizt)
Heißluft: 120 – 140 °C (nicht vorgeheizt)
Gas: etwa Stufe 1 (nicht vorgeheizt)
Backzeit: etwa 35 Minuten pro Backblech

Tipp: Die so genannten „Füßchen“ bekommen die Plätzchen nur, wenn sie vor dem Backen über Nacht in einem trockenen Raum getrocknet werden.


Anisplätzchen

Apfel-Butterkuchen

Für Gäste

Für den Quark-Öl-Teig:
300 g Weizenmehl
1 Pck. Backpulver
150 g Magerquark
100 ml Milch
100 ml Speiseöl
80 g Zucker
1 Pck. Vanillin-Zucker
1 Prise Salz

1 kg vorbereitete, in Scheiben geschnittene Äpfel

Für die Aprikosenbutter:
4 EL Aprikosenkonfitüre
125 g weiche Butter
3 Eigelb (Größe M)
3 Eiweiß (Größe M)
75 g Zucker

Zubereitungszeit: 40 Minuten

Insgesamt: E: 78 g, F: 230 g, Kh: 546 g, kJ: 19873, kcal: 4744

1 Für den Teig Mehl mit Backpulver mischen und in eine Rührschüssel sieben. Quark, Milch, Öl, Zucker, Vanillin-Zucker und Salz hinzufügen. Die Zutaten mit Handrührgerät mit Knethaken auf höchster Stufe in etwa 1 Minute zu einem Teig verarbeiten (nicht zu lange, Teig klebt sonst). Den Teig auf der bemehlten Arbeitsfläche zu einer Rolle formen.

2 Den Teig auf einem Backblech (30 x 40 cm, gefettet) ausrollen und mit den vorbereiteten Apfelscheiben belegen.

3 Für die Aprikosenbutter Aprikosenkonfitüre, Butter und Eigelb gut verrühren. Eiweiß steif schlagen und den Zucker unterrühren. Die Eiweißmasse unter die Aprikosenbutter heben und auf die Äpfel streichen. Das Backblech in den Backofen schieben.

Ober-/Unterhitze: 180 – 200 °C (vorgeheizt)
Heißluft: 160 – 180 °C (vorgeheizt)
Gas: etwa Stufe 3 (vorgeheizt)
Backzeit: 20 – 30 Minuten

4 Das Backblech auf einen Kuchenrost stellen und den Kuchen erkalten lassen.

Abwandlung: Statt der Aprikosenbutter können auch Mandelstreusel auf die Äpfel gegeben werden. Dafür aus 250 g Weizenmehl, 200 g Zucker, 200 g Butterflöckchen Streusel von gewünschter Größe zubereiten, 100 g abgezogene, gehobelte Mandeln unterheben. Die Streusel über die Äpfel streuen und bei der oben angegebenen Herdeinstellung etwa 40 Minuten backen.

Apfel im Schlafrock

Klassisch – mit Alkohol

Zum Einweichen:
2 EL Rosinen
3 EL Rum

1 Pck. (300 g) TK-Blätterteig
4 mürbe Äpfel (je 100 g)
50 g Zucker
75 g abgezogene, gehackte Mandeln
1 Ei (Größe M)
1 EL Wasser

etwas Puderzucker

Zubereitungszeit: 25 Minuten, ohne Einweich- und Auftauzeit

Insgesamt: E: 39 g, F: 132 g, Kh: 227 g, kJ: 10154, kcal: 2425

1 Rosinen in Rum 1 Stunde einweichen.

2 Blätterteig zugedeckt bei Zimmertemperatur auftauen lassen. Platten zu je einem Quadrat (16 x 16 cm) ausrollen. Aus der letzten Platte 4 gleich große Kreise ausstechen.

Apfel im Schlafrock

3 Äpfel schälen und mit einem Apfelausstecher Kerngehäuse entfernen. Die Rum-Rosinen mit Zucker und Mandeln mischen. Die Äpfel mit der Mischung füllen.

4 Ei mit Wasser verquirlen. Jeden Apfel in die Mitte eines Blätterteigquadrates setzen. Blätterteig um den Apfel herum hochschlagen und festdrücken. Blätterteigkreise mit etwas Wasser bepinseln, auf die Äpfel legen und mit verquirltem Ei bestreichen.

5 Äpfel auf ein mit kaltem Wasser abgespültes Backblech setzen und in den Backofen schieben.

Ober-/Unterhitze: 200 – 220 °C (vorgeheizt)
Heißluft: 180 – 200 °C (vorgeheizt)
Gas: etwa Stufe 4 (vorgeheizt)
Backzeit: 20 – 25 Minuten

6 Die Äpfel mit etwas Puderzucker bestäubt heiß servieren.

Beigabe: Schlagsahne oder Vanillesauce.

Apfelkuchen mit Rahmguss

Klassisch – mit Alkohol

Für den Belag:
2 kg Äpfel
75 g Rum-Rosinen
40 g Butter
50 g Zucker
1 gestr. TL gemahlener Zimt

Für den Quark-Öl-Teig:
300 g Weizenmehl
1 Pck. Backpulver
150 g Magerquark
100 ml Milch
100 ml Speiseöl
80 g Zucker, 1 Pck. Vanillin-Zucker
1 Fläschchen Butter-Vanille-Aroma
etwas Salz

Für den Guss:
3 Eigelb (Größe M), 50 g Zucker
1 Becher (200 g) Schmand
oder Crème fraîche
3 Eiweiß (Größe M)

Zubereitungszeit: 50 Minuten, ohne Kühlzeit

Insgesamt: E: 82 g, F: 240 g, Kh: 651 g, kJ: 22310, kcal: 5320

1 Für den Belag Äpfel schälen, vierteln, entkernen, in Stücke schneiden. Mit Rum-Rosinen, Butter, Zucker und Zimt unter Rühren leicht dünsten. Abkühlen lassen.

2 Für den Teig Mehl mit Backpulver mischen, in eine Rührschüssel sieben. Quark, Milch, Öl, Zucker, Vanillin-Zucker, Aroma und Salz hinzufügen. Die Zutaten mit Handrührgerät mit Knethaken auf höchster Stufe in etwa 1 Minute zu einem Teig verarbeiten (nicht zu lange, Teig klebt sonst). Anschließend auf der bemehlten Arbeitsfläche zu einer Rolle formen.

3 Den Teig auf einem Backblech (30 x 40 cm, gefettet) ausrollen. Vor den Teig einen mehrfach umgeknickten Streifen Alufolie legen oder einen Backrahmen herumstellen.

4 Den erkalteten Belag gleichmäßig auf dem Teig verteilen. Backblech in den Backofen schieben.

Ober-/Unterhitze: etwa 200 °C (vorgeheizt)
Heißluft: etwa 180 °C (nicht vorgeheizt)
Gas: Stufe 3 – 4 (nicht vorgeheizt)
Backzeit: 30 – 35 Minuten

5 Für den Guss Eigelb und Zucker mit Handrührgerät mit Rührbesen auf höchster Stufe schaumig schlagen. Schmand oder Crème fraîche unterrühren. Eiweiß steif schlagen, unterziehen. Den Guss 10 Minuten vor Beendigung der Backzeit auf die Äpfel streichen und bräunen lassen.

Tipp: Den Kuchen statt auf einem Backblech in einer Fettfangschale backen. Die Äpfel, damit sie nicht braun werden, mit etwas Zitronensaft beträufeln.

Apfelkuchen mit Rahmguss

Apfelstrudel

Klassisch

Für den Strudelteig:
200 g Weizenmehl
1 Prise Salz
75 ml (gut 5 EL) lauwarmes Wasser
50 g zerlassene Butter

Für die Füllung:
1 – 1,5 kg Äpfel
½ Fläschchen Rum-Aroma
3 Tropfen Zitronen-Aroma
75 g Butter
50 g Semmelbrösel
50 g Rosinen
100 g Zucker, 1 Pck. Vanillin-Zucker
50 g abgezogene, gehackte Mandeln

Zum Bestäuben:
Puderzucker

Zubereitungszeit: 60 Minuten, ohne Ruhezeit

Insgesamt: E: 42 g, F: 137 g, Kh: 453 g, kJ: 14086, kcal: 3360

1 Für den Teig Mehl in eine Rührschüssel sieben. Die übrigen Zutaten hinzufügen, mit Handrührgerät mit Knethaken zunächst kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe gut durcharbeiten. Anschließend auf der Arbeitsfläche zu einem glatten Teig verkneten, ihn auf Pergamentpapier in einen heißen, trockenen Kochtopf (vorher Wasser darin kochen) legen, mit einem Deckel verschließen. 30 Minuten ruhen lassen.

2 Für die Füllung Äpfel schälen, vierteln, entkernen und in feine Stifte schneiden. Rum-Aroma und Zitronen-Aroma untermischen. Butter zerlassen.

3 Den Teig auf einem bemehlten, großen Küchentuch ausrollen und dünn mit etwas von der Butter bestreichen. Den Teig anheben und über dem Handrücken zu einem Rechteck (50 x 70 cm) ausziehen. Der Teig muss durchsichtig sein.

4 ⅔ der Butter auf den Teig streichen. Brösel auf den Teig streuen und dabei an den kürzeren Seiten etwa 3 cm frei lassen.

5 Nacheinander Äpfel, Rosinen, Zucker, Vanillin-Zucker und Mandeln auf der Hälfte des Teiges verteilen.

6 Die frei gebliebenen Teigränder auf die Füllung schlagen. Den Teig von der längeren Seite her, mit der Füllung beginnend, aufrollen. An den Enden gut zusammendrücken und auf ein gefettetes Backblech legen. Strudel mit etwas Butter bestreichen und das Backblech in den Backofen schieben.

Ober-/Unterhitze: 180 – 200 °C (vorgeheizt)
Heißluft: 160 – 180 °C (nicht vorgeheizt)
Gas: Stufe 3 – 4 (nicht vorgeheizt)
Backzeit: 45 – 55 Minuten

7 Nach 30 Minuten Backzeit den Strudel mit der restlichen Butter bestreichen.

8 Nach dem Backen den Strudel erkalten lassen und mit Puderzucker bestäubt servieren.

Apfelstrudel

Apfeltaschen

Apfeltaschen

Für Kinder

Für die Füllung:
750 g Äpfel
50 g Rosinen
50 – 70 g Zucker
3 – 4 Tropfen Zitronen-Aroma

Für den Quark-Öl-Teig:
300 g Weizenmehl
1 Pck. Backpulver
150 g Magerquark
6 EL Milch
6 EL Speiseöl
75 g Zucker
1 Pck. Vanillin-Zucker
1 Prise Salz
etwas Milch zum Bestreichen

Für den Guss:
100 g Puderzucker
etwas Wasser

Zubereitungszeit: 60 Minuten

Insgesamt: E: 57 g, F: 81 g, Kh: 574 g, kJ: 14114, kcal: 3367

1 Für die Füllung Äpfel schälen, vierteln, entkernen, in kleine Stücke schneiden. Unter Rühren leicht dünsten, Rosinen, Zucker und Zitronen-Aroma unterrühren, erkalten lassen.

2 Für den Teig Mehl mit Backpulver mischen, in eine Rührschüssel sieben. Quark, Milch, Öl, Zucker, Vanillin-Zucker und Salz hinzufügen. Die Zutaten mit Handrührgerät mit Knethaken auf höchster Stufe in etwa 1 Minute zu einem glatten Teig verarbeiten (nicht zu lange, Teig klebt sonst).

3 Teig auf der Arbeitsfläche zu einer Rolle formen, den Teig dünn ausrollen und runde Platten (Ø 10 cm) ausstechen, die eine Hälfte jeder Teigplatte mit etwas Apfelfüllung belegen, den Rand jeder Teigplatte mit Milch bestreichen, die andere Teighälfte über die Apfelfüllung klappen. Die Taschen gut an den Rändern andrücken, auf ein Backblech (gefettet) legen und in den Backofen schieben.

Ober-/Unterhitze: 180 – 200 °C (vorgeheizt)
Heißluft: 160 – 180 °C (vorgeheizt)
Gas: etwa Stufe 3 (vorgeheizt)
Backzeit: etwa 15 Minuten

4 Für den Guss Puderzucker sieben, mit so viel Wasser glatt rühren, dass eine dickflüssige Masse entsteht. Sofort nach dem Backen die Apfeltaschen damit bestreichen, erkalten lassen.

Tipp: Anstelle von Äpfeln, Sauerkirschen, Pfirsiche oder Aprikosen verwenden.

Apfeltorte, gedeckt

Raffiniert

Für den Knetteig:
300 g Weizenmehl
2 gestr. TL Backpulver
100 g Zucker
1 Pck. Vanillin-Zucker
1 Prise Salz
½ Eigelb (Größe M)
1 Eiweiß (Größe M)
1 EL Milch
150 g Butter oder Margarine

Für die Füllung:
etwa 2 kg Äpfel
1 EL Wasser, 50 g Zucker
½ TL gemahlener Zimt
50 g Rosinen
etwa 50 g Zucker
einige Tropfen Rum-Aroma

Zum Bestreichen:
½ Eigelb, 1 EL Milch

Zubereitungszeit: 60 Minuten

Insgesamt: E: 44 g, F: 140 g, Kh: 648 g, kJ: 17545, kcal: 4183

1 Für den Teig Mehl mit Backpulver mischen, in eine Rührschüssel sieben. Zucker, Vanillin-Zucker, Salz, Eigelb, Eiweiß, Milch und Butter oder Margarine hinzufügen.

2 Die Zutaten mit Handrührgerät mit Knethaken zunächst kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe gut durcharbeiten, anschließend auf der Arbeitsfläche zu einem glatten Teig verkneten. Sollte er kleben, ihn in Folie gewickelt eine Zeit lang kalt stellen.

3 Knapp die Hälfte des Teiges auf dem Boden einer Springform (Ø 28 cm, gefettet) ausrollen, mehrmals mit einer Gabel einstechen, Springformrand um den Boden stellen. Die Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

Ober-/Unterhitze: 200 – 220 °C (vorgeheizt)
Heißluft: 180 – 200 °C (vorgeheizt)
Gas: etwa Stufe 4 (vorgeheizt)
Backzeit: 15 – 20 Minuten

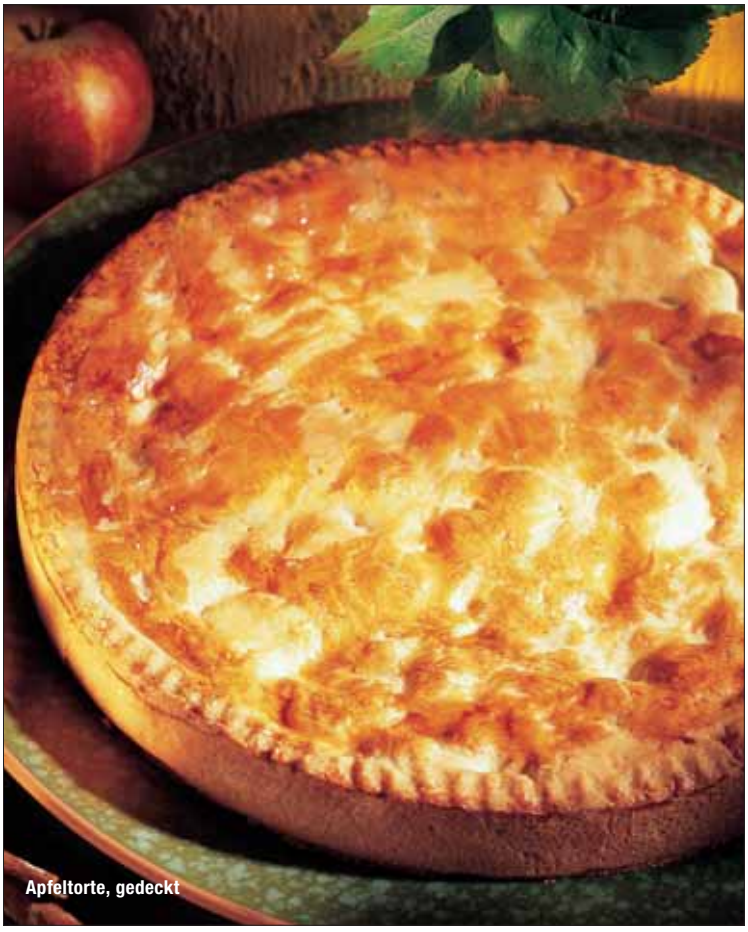
4 Für die Füllung die Äpfel schälen, vierteln, entkernen, in kleine Stücke schneiden, mit Wasser, Zucker, Zimt und Rosinen unter Rühren dünsten und etwas abkühlen lassen. Masse mit Zucker und Rum-Aroma abschmecken.

5 Den restlichen Teig (etwa ⅓ für den Rand abnehmen) zu einer Platte in Größe der Springform ausrollen, den abgenommenen Teig zu einer Rolle formen, sie als Rand auf den vorgebackenen Boden legen und so an die Form drücken, dass ein etwa 3 cm hoher Rand entsteht.

6 Die Füllung auf den vorgebackenen Boden streichen, die Teigplatte darauf legen.

7 Zum Bestreichen Eigelb mit Milch verschlagen, die Teigplatte damit bestreichen, mit einer Gabel mehrmals einstechen. Die Form auf dem Rost in den Backofen schieben und den Kuchen fertig backen

Ober-/Unterhitze: 200 – 220 °C (vorgeheizt)
Heißluft: 180 – 200 °C (vorgeheizt)
Gas: etwa Stufe 4 (vorgeheizt)
Backzeit: 20 – 30 Minuten


Apfeltorte, gedeckt

Apfeltorte, umgedreht

Apfeltorte, umgedreht

Gut vorzubereiten

Für den Belag:
30 – 50 g Butter
30 g Zucker
½ gestr. TL gemahlener Zimt
750 g Äpfel
100 g halbierte Walnusskerne

Für den Rührteig:
100 g Butter oder Margarine
120 g Zucker
1 Pck. Vanillin-Zucker
1 Prise Salz
5 Tropfen Zitronen-Aroma
2 Eier (Größe M)
125 g Weizenmehl
75 g Speisestärke
2 gestr. TL Backpulver

Zum Bestreichen:
2 EL Aprikosenkonfitüre

Zubereitungszeit: 60 Minuten, ohne Abkühlzeit

Insgesamt: E: 46 g, F: 151 g, Kh: 415 g, kJ: 13889, kcal: 3314

1 Für den Belag Butter in einer Pfanne zerlassen und auf dem Boden einer Springform (Ø 28 cm, Form mit Alufolie ausgelegt) verteilen. Zucker mit Zimt mischen und gleichmäßig dünn auf die Butter streuen.

2 Äpfel schälen, die Kerngehäuse mit einem Apfelausstecher ausstechen. Äpfel in etwa 1 ½ cm dicke Ringe schneiden.

3 Die Apfelringe in die mit Zucker und Zimt ausgestreute Form legen. Die Lücken mit Walnusskernhälften auslegen.

4 Für den Teig Butter oder Margarine mit Handrührgerät mit Rührbesen auf höchster Stufe geschmeidig rühren. Nach und nach Zucker, Vanillin-Zucker, Salz und Aroma unterrühren. So lange rühren, bis eine gebundene Masse entstanden ist.

5 Eier nach und nach unterrühren (jedes Ei etwa ½ Minute). Mehl mit Speisestärke und Backpulver mischen, sieben, portionsweise auf mittlerer Stufe unterrühren. Den Teig gleichmäßig auf den Apfelringen verteilen. Die Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

Ober-/Unterhitze: 180 – 200 °C (vorgeheizt)
Heißluft: 160 – 180 °C (nicht vorgeheizt)
Gas: etwa Stufe 3 (nicht vorgeheizt)
Backzeit: 40 – 50 Minuten

6 Die Torte vorsichtig mit Hilfe eines Messers vom Springformrand lösen und auf einen Kuchenrost stürzen. Alufolie abziehen. Die Torte erkalten lassen.

7 Zum Bestreichen Konfitüre durch ein Sieb streichen, in einem kleinen Topf aufkochen lassen und die Apfelringe damit bestreichen.

Tipp: Bereiten Sie die Torte mit einem säuerlichen Apfel, z. B. Cox Orange zu. Die Apfelringe zusätzlich mit Zitronensaft beträufeln.

Aprikosenwähe mit Marzipanguss

Raffiniert

1 Dose Aprikosenhälften (Abtropfgewicht 480 g)

Für den Quark-Öl-Teig:
300 g Weizenmehl, 1 Pck. Backpulver
150 g Magerquark
75 g Zucker, 6 EL Milch
6 EL Speiseöl, 1 Prise Salz

Zum Bestreuen:
2 EL abgezogene, gemahlene Mandeln

Für die Marzipancreme:
100 g Marzipan-Rohmasse
250 g Schmand, 4 Eier (Größe M)
2 EL Speisestärke
1 Pck. Finesse Bourbon-Vanille-Aroma
2 EL abgezogene, gehobelte Mandeln

Zubereitungszeit: 35 Minuten

Insgesamt: E: 114 g, F: 228 g, Kh: 420 g, kJ: 18426, kcal: 4401

1 Aprikosen auf ein Sieb geben und gut abtropfen lassen.

2 Für den Teig Mehl und Backpulver mischen, in eine Rührschüssel sieben. Quark, Zucker, Milch, Öl und Salz hinzufügen.

3 Die Zutaten mit Handrührgerät mit Knethaken auf höchster Stufe in etwa 1 Minute verarbeiten (nicht zu lange, Teig klebt sonst). Anschließend auf der bemehlten Arbeitsfläche zu einer Rolle formen. Eine Platte (Ø 30 – 32 cm) ausrollen, in eine gefettete Wähen- oder Tarteform (Ø 28 – 30 cm) legen und überstehenden Rand abschneiden.

4 Boden mit Mandeln bestreuen. Aprikosenhälften darauf verteilen.

5 Für die Marzipancreme Marzipan klein schneiden und in eine Schüssel geben. Schmand, Eier, Stärke und Vanille-Aroma hinzufügen und pürieren. Marzipancreme auf den Aprikosen verteilen. Wähe mit Mandeln bestreuen.

6 Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

Ober-/Unterhitze: etwa 200 °C (vorgeheizt)
Heißluft: etwa 180 °C (vorgeheizt)
Gas: Stufe 3 – 4 (vorgeheizt)
Backzeit: etwa 30 Minuten

7 Lauwarm oder kalt als Dessert servieren.

Aprikosenwähe mit Marzipanguss

Artischockentarte

Artischockentarte

Raffiniert – etwas teurer

Für den Teig:
200 g Weizenmehl
½ gestr. TL Salz
1 Msp. Backpulver
1 Ei (Größe M)
120 g Butter oder Margarine

Für den Belag:
3 Dosen Artischockenböden (je 220 g)
50 g schwarze Olivenringe (aus dem Glas)
30 g Pinienkerne
70 g Salami
30 g Parmesan
1 Döschen (0,2 g) Safran
1 EL heißes Wasser
250 ml (¼ l) Schlagsahne
2 Eier (Größe M)
Salz, frisch gemahlener Pfeffer
Cayennepfeffer

Zubereitungszeit: 35 Minuten, ohne Kühlzeit

Insgsamt: E: 100 g, F: 253 g, Kh: 197 g, kJ: 15177, kcal: 3626

1 Für den Teig Mehl mit Salz und Backpulver in einer Schüssel mischen. Ei und Butter oder Margarine hinzufügen und mit Handrührgerät mit Knethaken auf höchster Stufe zu einem glatten Teig verkneten. Teig abdecken und 1 Stunde kalt stellen.

2 Für den Belag Artischockenböden und Olivenringe getrennt auf ein Sieb geben und abtropfen lassen. Pinienkerne in einer trockenen Pfanne goldbraun rösten. Abkühlen lassen.

3 Salami würfeln. Parmesan grob reiben und mit Salamiwürfeln, Pinienkernen und Olivenringen mischen.

4 Teig auf der bemehlten Arbeitsfläche zu einer runden Platte (Ø 32 cm) ausrollen. Eine Tarteform (Ø 28 cm) gefetten und mit Teig auslegen. Teigboden mit einer Gabel mehrfach einstechen. Artischockenböden auf dem Teig verteilen und mit der Salamimischung füllen.

5 Safran mit Wasser verrühren. Sahne, Eier und angerührten Safran verrühren. Mit Salz, Pfeffer und Cayennepfeffer würzen und auf den Belag gießen. Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

Ober-/Unterhitze: etwa 200 °C (vorgeheizt)
Heißluft: etwa 180 °C (nicht vorgeheizt)
Gas: Stufe 3 – 4 (nicht vorgeheizt)
Backzeit: etwa 40 Minuten

Baisertorte mit Schokocreme

Baisertorte mit Schokocreme

Raffiniert – dauert etwas länger

Für die Baisermasse:
4 Eiweiß (Größe M)
200 g Zucker

Für die Füllung:
4 Eigelb (Größe M)
50 g Zucker
25 g gesiebtes Kakaopulver
400 ml Schlagsahne
100 g Butter
1 Pck. Sahnesteif

25 g geschabte Zartbitterschokolade

Zubereitungszeit: 40 Minuten, ohne Kühlzeit

Insgesamt: E: 43 g, F: 239 g, Kh: 290 g, kJ: 14861, kcal: 3551

1 Für die Baisermasse Eiweiß mit Handrührgerät mit Rührbesen zu steifem Schnee schlagen. Zucker nach und nach unterschlagen. Die Baisermasse in 3 Kreisen (Ø 19 cm) auf gefettete, mit Backpapier belegte Backbleche streichen (2 Kreise passen auf ein Blech). Backbleche nacheinander (bei Heißluft zusammen) in den Backofen schieben.

Ober-/ Unterhitze: etwa 120 °C (vorgeheizt)
Heißluft: etwa 100 °C (nicht vorgeheizt)
Gas: etwa Stufe 1 (nicht vorgeheizt)
Backzeit: etwa 50 Minuten pro Backblech

2 Die Baiserböden vom Backpapier lösen und einzeln auf einem Kuchenrost erkalten lassen.

3 Für die Füllung Eigelb, Zucker, Kakao und 100 ml der Sahne verrühren. Butter in einem Topf zerlassen, Kakaomasse einrühren und unter Rühren zum Kochen bringen. Topf von der Kochstelle nehmen und erkalten lassen. Zwischendurch umrühren.

4 Die übrige Sahne mit Sahnesteif steif schlagen und unter die Schokoladenmasse (3 Esslöffel Sahne zurückbehalten) heben.

5 Einen Baiserboden auf eine Tortenplatte legen, die Hälfte der Schokocreme auf den Boden streichen, den zweiten Boden darauf legen, restliche Schokocreme darauf verteilen, mit dem dritten Boden bedecken. Auf den oberen Boden die zurückbehaltene Sahne streichen und mit Zartbitterschokolade bestreuen.

Tipp: Baiserböden können schon einige Tage vor dem Verzehr zubereitet werden. Böden dann gut verpackt, z. B. in Alufolie, aufbewahren.

Bananengebäck

Für Kinder

Für den Quark-Öl-Teig:
300 g Weizenmehl
1 Pck. Backpulver
150 g Magerquark
6 EL Milch
6 EL Speiseöl
75 g Zucker, 1 Pck. Vanillin-Zucker
1 Prise Salz

Für die Füllung:
4 – 5 Bananen
Aprikosenkonfitüre
1 Eiweiß (Größe M)

Zum Bestreichen:
1 Eigelb, 1 EL Milch

Zum Bestreuen:
abgezogene, gehobelte Mandeln
Hagelzucker

Zubereitungszeit: 25 Minuten

Insgesamt: E: 70 g, F: 90 g, Kh: 434 g, kJ: 12451, kcal: 2976

1 Für den Teig Mehl mit Backpulver mischen, in eine Rührschüssel sieben. Quark, Milch, Öl, Zucker, Vanillin-Zucker und Salz hinzufügen. Die Zutaten mit Handrührgerät mit Knethaken auf höchster Stufe in etwa 1 Minute zu einem Teig verarbeiten (nicht zu lange, Teig klebt sonst).

2 Anschließend auf der bemehlten Arbeitsfläche zu einer Rolle formen. Den Teig zu einem Rechteck (24 x 60 cm) ausrollen und in 10 Quadrate von 12 x 12 cm schneiden.

3 Für die Füllung Bananen schälen, je nach Größe in 2 bzw. 3 Stücke schneiden. Jedes Teigstück mit Aprikosenkonfitüre bestreichen, jeweils 1 Bananenstück darauf legen und ebenfalls mit Aprikosenkonfitüre bestreichen. Die Teigränder mit verschlagenem Eiweiß bestreichen und jeweils von einer Ecke her übereinander legen.

4 Das Gebäck auf ein Backblech (gefettet) legen. Eigelb mit Milch verrühren, das Gebäck damit bestreichen, mit Mandeln und Hagelzucker bestreuen. Das Backblech in den Backofen schieben.

Ober-/ Unterhitze: 180 – 200 °C (vorgeheizt)
Heißluft: 160 – 180 °C (vorgeheizt)
Gas: etwa Stufe 3 (vorgeheizt)
Backzeit: 15 – 20 Minuten

5 Das Bananengebäck warm mit Schlagsahne oder Vanillesauce servieren.

Tipp: Anstelle der Aprikosenkonfitüre kann auch Kiwikonfitüre verwendet werden.

Bananengebäck

Barbaratorte

Für den Nachmittagskaffee

Für den Rührteig:
150 g Butter oder Margarine
150 g Zucker
1 Pck. Vanillin-Zucker
2 Eigelb (Größe M)
100 g Schmand
300 g Weizenmehl
½ Pck. Backpulver

Für den Belag:
2 Eiweiß (Größe M)
150 g Zucker
1 EL Weizengrieß
2 grob geraspelte Äpfel
50 g gemahlene Walnusskerne
1 – 2 EL Weizenmehl

Zum Verzieren:
etwas Schokoladenglasur

Zubereitungszeit: 50 Minuten

Insgesamt: E: 60 g, F: 202 g, Kh: 592 g, kJ: 19084, kcal: 4558

1 Für den Teig Butter oder Margarine mit Handrührgerät mit Rührbesen auf höchster Stufe geschmeidig rühren. Nach und nach Zucker und Vanillin-Zucker unterrühren. So lange rühren, bis eine gebundene Masse entstanden ist.

2 Eigelb nach und nach unterrühren (jedes Eigelb knapp ½ Minute). Schmand unterrühren. Mehl mit Backpulver mischen, sieben, portionsweise auf mittlerer Stufe unterrühren.

3 ⅔ des Teiges in eine Springform (Ø 26 cm, Boden gefettet) geben, glatt streichen. Form auf dem Rost in den Backofen schieben und den Boden vorbacken.

Ober-/Unterhitze: etwa 180 °C (vorgeheizt)
Heißluft: etwa 160 °C (vorgeheizt)
Gas: Stufe 2 – 3 (vorgeheizt)
Backzeit: etwa 20 Minuten

4 Die Form auf einen Kuchenrost stellen. Boden abkühlen lassen.

5 Für den Belag Eiweiß steif schlagen, Zucker nach und nach unterrühren. Grieß, Apfelraspel und Nüsse vorsichtig unterheben und auf dem vorgebackenen Boden verteilen. Unter den restlichen Teig Mehl kneten, dünne Rollen daraus formen und als Gitter über den Belag legen. Form auf dem Rost in den Backofen schieben und die Torte **bei gleicher Backofeneinstellung in etwa 30 Minuten** fertig backen.

6 Die Torte aus der Form lösen und auf einem Kuchenrost erkalten lassen. Torte mit aufgelöster Glasur verzieren.

Barbaratorte

Bärentatzen

Zum Tee – gut vorzubereiten

Für den Rührteig:
150 g Butter oder Margarine
150 g Zucker
2–3 Tropfen Rum-Aroma
3 Eier (Größe M)
125 g Weizenmehl
2 gestr. TL Backpulver
50 g geriebene Zartbitterschokolade
50 g nicht abgezogene, gemahlene Mandeln, 1 gestr. TL gemahlener Zimt

Für den Guss:
100 g Zartbitterschokolade
1 EL Speiseöl

Zubereitungszeit: 35 Minuten

Insgesamt: E: 58 g, F: 232 g, Kh: 319 g, kJ: 15612, kcal: 3730

1 Für den Teig Butter oder Margarine mit Handrührgerät mit Rührbesen auf höchster Stufe geschmeidig rühren. Nach und nach Zucker und Aroma unterrühren. So lange rühren, bis eine gebundene Masse entstanden ist.

2 Eier nach und nach unterrühren (jedes Ei etwa ½ Minute). Mehl mit Backpulver mischen, sieben, abwechselnd portionsweise mit Schokolade, Mandeln und Zimt auf mittlerer Stufe unterrühren.

3 Teig in gefettete, gemehlte Bärentatzen-Formen geben und nacheinander (bei Heißluft zusammen) auf dem Rost in den Backofen schieben.

Ober-/Unterhitze: etwa 180 °C (vorgeheizt)
Heißluft: etwa 160 °C (vorgeheizt)
Gas: Stufe 2 – 3 (vorgeheizt)
Backzeit: 15 – 20 Minuten pro Form

4 Die Bärentatzen 10 Minuten in der Form stehen lassen, vorsichtig lösen, stürzen und erkalten lassen.

5 Für den Guss Schokolade in Stücke brechen, mit Öl in einem kleinen Topf im Wasserbad auflösen, die Tatzen mit den Enden hineintauchen und trocknen lassen.

Bärentatzen

Baumkuchen

Gut vorzubereiten

Für den Rührteig:
250 g Butter oder Margarine
250 g Zucker
1 Pck. Vanillin-Zucker
1 Prise Salz
2 Eier (Größe M)
4 Eigelb (Größe M)
3 EL Rum
150 g Weizenmehl
100 g Speisestärke
3 gestr. TL Backpulver
4 Eiweiß (Größe M)

Für den Guss:
100 g weiße Kuvertüre
100 g Halbbitter-Kuvertüre
30 g Kokosfett

Zubereitungszeit: 70 Minuten, ohne Kühlzeit

Insgesamt: E: 73 g, F: 303 g, Kh: 559 g, kJ: 23012, kcal: 5497

1 Für den Teig Butter oder Margarine mit Handrührgrät mit Rührbesen auf höchster Stufe geschmeidig rühren. Nach und nach Zucker, Vanillin-Zucker und Salz unterrühren, so lange rühren, bis eine gebundene Masse entstanden ist. Nach und nach die Eier und Eigelb unterrühren (jedes Ei, Eigelb knapp ½ Minute), Rum unterrühren.

2 Mehl mit Speisestärke und Backpulver mischen, sieben, portionsweise auf mittlerer Stufe unterrühren. Das Eiweiß steif schlagen, vorsichtig unter den Teig heben.

3 Eine gefettete Kastenform (35 x 11 cm) mit Backpapier auslegen. Einen gut gehäuften Esslöffel Teig gleichmäßig mit einem Pinsel darauf streichen. Die Form auf dem Rost unter den vorgeheizten Grill schieben (Abstand zwischen Grill und Teigschicht etwa 20 cm).

4 Die Teigschicht in etwa 2 Minuten hellbraun backen. Als zweite Schicht wieder 1 – 2 Esslöffel Teig auf die gebackene Schicht streichen, die Form wieder unter den Grill schieben. Auf diese Weise den ganzen Teig verarbeiten (die Einschubhöhe nach Möglichkeit so verändern, dass der Abstand von etwa 20 cm zwischen Grill und Teigschicht bestehen bleibt).

5 Den Kuchen mit einem Messer vorsichtig vom Rand der Form lösen, auf ein Backblech stürzen, das Papier abziehen und den Kuchen sofort noch etwa 5 Minuten in den heißen Backofen schieben. Den Kuchen auf einem Kuchenrost erkalten lassen und in 4 Stangen schneiden.

6 Für den Guss Kuvertüre und jeweils die Hälfte des Kokosfettes getrennt im heißen Wasserbad geschmeidig rühren und je 2 Baumkuchenstangen damit überziehen.

Baumkuchen-Petits-Fours

Baumkuchen-Petits-Fours

Zum Verschenken

Für den Rührteig:
200 g Butter oder Margarine
200 g Zucker
1 Pck. Vanillin-Zucker
3 EL Weinbrand
2 Eier (Größe M)
2 Eigelb (Größe M)
100 g Weizenmehl
50 g Speisestärke
2 gestr. TL Backpulver
50 g abgezogene, gemahlene Mandeln
2 Eiweiß (Größe M)

Für den Guss:
200 g Kuvertüre (Vollmilch-, Halbbitter- oder weiße Kuvertüre)
2 TL Speiseöl

Zubereitungszeit: 75 Minuten, ohne Kühlzeit

Insgesamt: E: 63 g, F: 286 g, Kh: 442 g, kJ: 20128, kcal: 4809

1 Für den Teig Butter oder Margarine mit Handrührgerät mit Rührbesen auf höchster Stufe geschmeidig rühren, nach und nach Zucker, Vanillin-Zucker und Weinbrand unterrühren und so lange rühren, bis eine gebundene Masse entstanden ist.

2 Eier und Eigelb nach und nach unterrühren (jedes Ei etwa ½ Minute, jedes Eigelb knapp ½ Minute). Mehl mit Speisestärke und Backpulver mischen, sieben, portionsweise auf mittlerer Stufe unterrühren, dann Mandeln unterrühren.

3 Eiweiß zu steifem Schnee schlagen und vorsichtig unter den Teig heben.

4 Den gefetteten Boden einer Kastenform (30 x 11 cm) mit Backpapier auslegen, 1 gut gehäuften Esslöffel Teig gleichmäßig mit einem Pinsel darauf streichen, die Form auf dem Rost in den Backofen schieben (Abstand zwischen Grill und Teigschicht etwa 20 cm) und die Teigschicht unter dem vorgeheizten Grill hellbraun backen.
Grillzeit: etwa 2 Minuten.

5 Als zweite Schicht 1 – 2 Esslöffel Teig auf die gebackene Schicht streichen und die Form wieder unter den Grill schieben. Auf diese Weise zunächst die Hälfte des Teiges (6 Schichten) verarbeiten (die Einschubhöhe nach Möglichkeit so verändern, dass der Abstand von etwa 20 cm zwischen Grill und Teigschicht bestehen bleibt). Das fertige Gebäck mit einem Messer vorsichtig vom Rand der Form lösen, auf einen Kuchenrost stürzen, das Papier abziehen.

6 Den restlichen Teig auf die gleiche Weise backen.

7 Die beiden Gebäckstücke erkalten lassen. Mit Blattausstechern kleine Petits Fours ausstechen.

8 Für den Guss Kuvertüre voneinander getrennt in kleine Stücke schneiden und mit je 1 Teelöffel Öl in einem kleinen Topf im Wasserbad bei schwacher Hitze geschmeidig rühren. Die Petits Fours mit einer Gabel in die Kuvertüre tauchen, abtropfen lassen und auf einen Kuchenrost setzen, trocknen lassen und in einer gut schließenden Dose aufbewahren.

Tipp: Jeweils die andersfarbige Kuvertüre in eine Pergamentpapiertüte füllen und Blattadern auf die Petits Fours spritzen. Einen Backrahmen von 25 x 25 cm auf ein Backblech (gefettet, mit Backpapier belegt) stellen und die ganze Masse darin backen.

Beerenschiffchen

Raffiniert – dauert etwas länger

Für den Knetteig:
125 g Weizenmehl
25 g Zucker
1 Pck. Vanillin-Zucker
1 Eigelb (Größe M)
½ EL Milch
65 g Butter oder Margarine

Zum Bestreichen:
40 g Zartbitterschokolade
etwas Kokosfett

Für die Füllung:
1 TL Speisestärke
1 EL Zucker, 1 Pck. Vanillin-Zucker
1 Becher (150 g) Crème fraîche
1 Ei (Größe M)
3 EL Kirschwasser
250 g gemischte Beeren
1 – 2 EL Zucker

Für den Guss:
1 Pck. Tortenguss, 40 g Zucker
250 ml (¼ l) Wasser oder Fruchtsaft

Zubereitungszeit: 60 Minuten, ohne Kühlzeit

Insgesamt: E: 34 g, F: 136 g, Kh: 282 g, kJ: 11046, kcal: 2640

1 Für den Teig Mehl in eine Rührschüssel sieben. Zucker, Vanillin-Zucker, Eigelb, Milch und Butter oder Margarine hinzufügen. Die Zutaten mit Handrührgerät mit Knethaken zunächst kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe gut durcharbeiten.

2 Anschließend auf der bemehlten Arbeitsfläche zu einem glatten Teig verkneten, sollte er kleben, ihn eine Zeit lang kalt stellen. Den Teig ausrollen, in der Größe von 12 Schiffchen-Förmchen ausstechen und die Förmchen damit auslegen.

3 Die Förmchen auf ein Backblech setzen und das Blech auf der untersten Schiene in den Backofen schieben.

Ober-/Unterhitze: etwa 180 °C (vorgeheizt)
Heißluft: etwa 160 °C (vorgeheizt)
Gas: Stufe 2 – 3 (vorgeheizt)
Backzeit: etwa 10 Minuten

4 Die gebackenen Schiffchen sofort aus den Förmchen lösen und erkalten lassen.

5 Zum Bestreichen Zartbitterschokolade mit Kokosfett in einem kleinen Topf im heißen Wasserbad bei schwacher Hitze zu einer geschmeidigen Masse verrühren und die Schiffchen damit ausstreichen.

6 Für die Füllung Speisestärke, Zucker, Vanillin-Zucker und Crème-fraîche in einem Topf gut verrühren. Das Ei hinzufügen. Die Masse unter ständigem Schlagen einmal aufkochen lassen und von der Kochstelle nehmen. Kirschwasser unterrühren. Die Masse erkalten lassen, in die Schiffchen geben und glatt streichen.

7 Beeren vorsichtig waschen, abtropfen lassen, mit Zucker bestreuen und einige Zeit stehen lassen. Die Beeren abtropfen lassen, dabei den Saft auffangen. Beeren auf die Schiffchen geben.

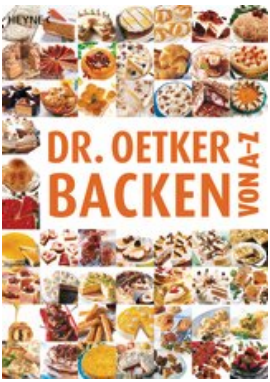
8 Für den Guss den Tortenguss nach Packungsanleitung zubereiten und über die Beeren verteilen.

Tipp: Die Schiffchen können schon etwa 8 Tage vor dem Verzehr gebacken und in einer gut schließenden Dose aufbewahrt werden. Sie müssen die Schiffchen dann am Tag des Verzehrs nur noch füllen.

Beerenschiffchen

HEYNE

UNVERKÄUFLICHE LESEPROBE



Dr. Oetker

Backen von A-Z

Taschenbuch, Broschur, 320 Seiten, 17,0 x 24,0 cm
ISBN: 978-3-453-85569-4

Heyne

Erscheinungstermin: März 2011

Darf in keiner Küche fehlen!

Wieso Rezepte sammeln, wenn man alles in einem Buch haben kann? Ob Kuchen, Torten oder Plätzchen, Brot, Brötchen oder pikantes Gebäck – dieses umfassende Backlexikon macht Anfängern Lust aufs Backen und liefert Könnern neue Anregungen. Alle Rezepte sind von Dr. Oetker erprobt, Schritt für Schritt beschrieben und gelingen einfach immer. Nachbacken dringend empfohlen!