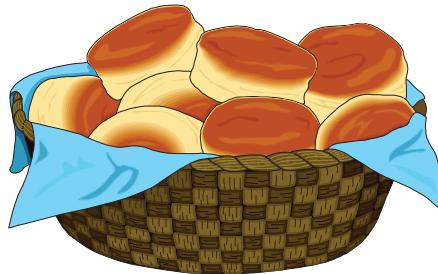


Kuchen und Gebäck



	Seite
Baiser	349
Baumkuchen in der Kastenformn	351
Bethmännchen	352
Brioche	353
Cantucci	355
Gugelhupf	357
Hefeteig (Grundrezept)	359
Ingwerkuchen	360
Käsegebäck	361
Käsekuchen	362
Käseplätzchen	364
Käse-Speck-Muffins	366

Königskuchen	368
Mohnstollen	369
Mürbeteig (Grundrezept)	371
Nussbusserln	373
Nussecken	375
Panettone	376
Pasteis de Nata	378
Rotweinkuchen	380
Rüeblikuchen	381
Rührteig (Grundrezept)	383
Sacher Torte	384
Schokoladen-Tortine	385
Streusel & Zuckerguss	387
Verkehrte Torte	387

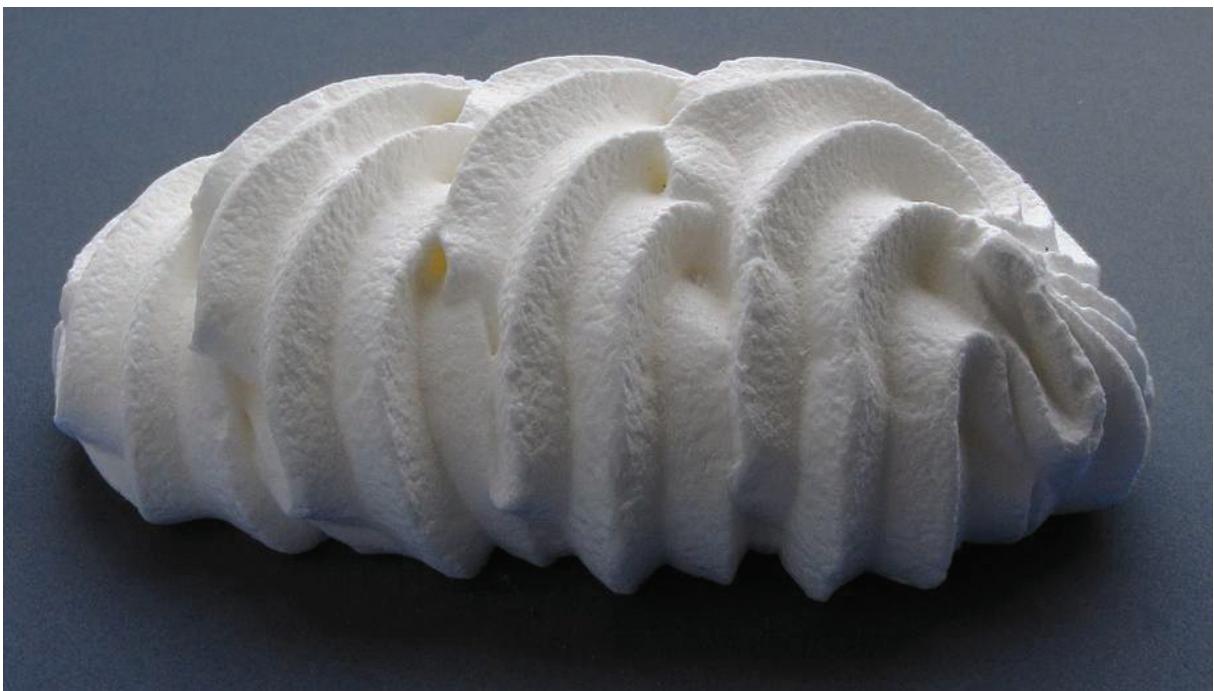
Baiser

Zutaten:

4 Eiweiß
1 Prise Salz
200 g feiner Zucker
1 EL Vanillezucker

Zubereitung:

Die Zutaten bereitstellen. Ein Backblech mit Backpapier auslegen, den Ofen auf 150 Grad vorheizen. Eiweiß mit Salz in einer großen Rührschüssel langsam steif schlagen, dabei nach und nach Vanillezucker hinzugeben. Die Baisermasse in einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen. Gewünschte Formen direkt auf das mit Papier belegte Blech spritzen. Das Blech in den Ofen schieben. Die Temperatur auf 80 Grad herunter-schalten. 3 bis 4 Stunden lang eher trocknen als backen. Sie müssen schneeweiss bleiben. Die Meringen abkühlen lassen und vorsichtig vom Papier lösen.



Tipp:

Das Allerwichtigste: Der Eischnee. Er muss die richtige Konsistenz haben, sonst klappt es nicht. Deshalb muss das Eiweiß makellos frisch und absolut sauber sein, das heißt, es darf auch nicht das winzigste Restchen Eigelb enthalten. Ebenso müssen Rührschüssel und Schläger peinlich sauber und vollkommen fettfrei sein.

Zum Schlagen eine große Schüssel nehmen, die für diesen Zweck mit dem Handrührgerät mitgelieferten hohen, schlanken Rührbecher sind ungeeignet: Eischnee braucht Platz.

Auf der kleinsten, höchstens mittleren Stufe des Handrührgeräts schlagen: Eiweiß braucht Zeit, bis es genügend Volumen entwickelt. Ideal ist deshalb die Küchenmaschine, die selbstdäig röhrt.

Eine Prise Salz fördert das Steifwerden des Eischnees.

Immer nur feinsten Zucker verwenden, am besten sogar Staubbzucker, der sich rasch auflöst.

Baumkuchen

Zutaten:

Für eine Kastenform

250 g Butter

250 g Zucker

5 Eier

abgeriebene Schale einer Zitrone

1 Eßlöffel Rum

50 g abgezogene geriebene

Mandeln

125 g Mehl

125 g Speisestärke

Zubereitung:

Butter schaumig rühren, nach und nach Zucker, Eigelb und Zitronenschale zugeben und dick schaumig schlagen, Rum und Mandeln hinein rühren.

Eiweiß steif schlagen und auf die Eigelbcreme gleiten lassen, Mehl mit Speisestärke mischen und auf den Eischnee sieben, vorsichtig unterziehen.

Eine Kastenform fetten, so

viel Teig hineingeben, dass der Boden ca. 2 mm bedeckt ist.

In 3 bis 5 Minuten im Grill auf der untersten Schiene goldgelb backen, die nächste Teigschicht darauf geben, weiterbacken und so fortfahren, bis aller Teig verbraucht ist (etwa 16 bis 18 Schichten).

Den Baumkuchen nach Belieben mit heißer verdünnter Aprikosenmarmelade und Schokoladen- oder Zuckerglasur überziehen.



Bethmännchen

Zutaten:

50 g gemahlene Mandeln
200 g Marzipan - Rohmasse
1 kleines Ei
80 g Staubzucker
2 gehäufte EL Mehl
2 EL Rosenwasser
120 g Mandeln, geschält und halbiert
zum Bestreichen:
2 Eigelbe
1 Eiweiß

Zubereitung:

Das Marzipan würfeln, in eine Schüssel geben und mit dem Ei, dem Puderzucker, dem Mehl, dem Rosenwasser und den gemahlenen Mandeln zu einem geschmeidigen Teig verkneten.
Den Backofen auf 150° vorheizen.
Das Backblech mit Butter bestreichen und mit Backtrennpapier auslegen (die Fettschicht auf dem Backblech verhindert, dass das Backtrennpapier verrutscht).

Die Eigelbe mit dem Eiweiß verquirlen.

Aus dem Teig mit nassen Fingern Kugeln von etwa 3 cm Durchmesser formen und seitlich jeweils 3 Mandelhälften an die Kugeln drücken, so dass sich die Spitzen der Mandeln in der oberen Mitte fast berühren.

Die Bethmännchen auf das Backblech setzen und jedes leicht mit dem verquirlten Ei bepinseln. Die Bethmännchen in 12 Minuten auf der mittleren Schiene im Backofen hellgelb backen und mit einem Spatel auf ein Kuchengitter setzen.

Das abgekühlte Konfekt möglichst zwischen Lagen von Pergamentpapier in einer Blechdose aufbewahren, damit das Marzipan nicht austrocknet.



Brioche

Zutaten:

Für eine große Brioche-Form:

500 g Mehl

20 g Hefe

60 g Zucker

4 EL Milch

6 kleine Eier

1 Prise Salz

400 g Butter

1 Eigelb zum Bestreichen

Zubereitung:

Aus Mehl, Hefe, Zucker, Milch, Eiern und Salz wie, im Grundrezept beschrieben, einen Hefeteig zubereiten.

Die Butter (rechtzeitig aus dem Kühlschrank nehmen!) auf der Arbeitsfläche mit den Handballen geschmeidig kneten.

Dann stückchenweise unter den Teig arbeiten, ihn dabei heftig

schlagen, damit genügend Luft hineingelangt. Den Teig, zu einer Kugel geformt, in einer bemehlten Schüssel unter einem Tuch eine Stunde gehen lassen. Den Teig auf der dick mit Mehl bestäubten Arbeitsfläche erneut durchwälken. Ein Viertel davon abschneiden.

Für die große Brioche-Form aus den beiden Teigstücken je eine Ku-



gel rollen. Für Portionsförmchen aus dem großen Teigstück zwölf kleine Kugeln rollen, aus dem restlichen Teig zwölf murmelgroße Bällchen.

Die größere Kugel jeweils in die gebutterte Form legen. In die Mitte mit dem Finger eine Mulde stupfen.

Die kleine Kugel tropfenförmig rollen und in die Mulde setzen; das ergibt das für die Brioche typische Köpfchen.

Unter einem Tuch eine weitere Stunde gehen lassen. Mit verquirltem Eigelb einpinseln und bei 180 Grad 45 bis 50 Minuten goldbraun backen. Portions-Brioches sind bereits in 20 Minuten gar.

Die Brioches aus der Form nehmen und noch lauwarm servieren.

Cantucci

Zutaten:

200 g Mandeln
200 g Zucker
250 g Mehl
2 Eier (M)
1 EL abgeriebene Zitronenschale
1 TL Trockenhefe
1 Tütchen Vanillezucker, wahlweise 2 Röhrchen Aroma
1 Röhrchen Bittermandel-Aroma
Backpapier

Zubereitung:

Die Mandeln eine Minute in Wasser aufkochen und häuten. Längs halbieren (sehr mühsam, aber es geht am besten, wenn man mit einer Messerspitze in das spitze Ende der Mandel fährt) und in einer trockenen Pfanne bei mittlerer Hitze unter Rühren leicht bräunen. Beiseite stellen.

Eier mit Zucker in einer Schüssel dickschaumig rühren, bis sich der Zucker aufgelöst hat. Mehl mit allen Zutaten mischen und, während die Maschine mit dem Knethaken röhrt,

Löffel für Löffel über die Eiermasse geben. Mandeln dazugeben und alles gründlich verrühren. Schüssel zudecken und den Teig an einem warmen Ort 30 min. gehen lassen, bis er deutlich aufgegangen ist. Backofen auf 175 Grad vorheizen. Backblech mit Backpapier auslegen.

Aus dem Teig ca. 3 cm dicke Rollen formen (das gelingt nur mit viel Mehl an den Händen und auf der Arbeitsfläche, der Teig ist sehr klebrig) und auf das Blech legen. Im Backofen auf mittlerer Schiene ca. 35 min ba-



cken bis die Oberfläche der Rollen gebräunt ist.
Die Teigrollen, einzeln herausnehmen und sofort (!) mit einem Messer schräg in 1cm breite Scheiben schneiden. Auf einem Gitter völlig abkühlen lassen. In einer Dose luftdicht aufbewahren.



Gugelhupf

Zutaten:

Für einen 25 cm Ø großen Gugelhupf

75 g Rosinen

$\frac{1}{4}$ Tasse echter Rum

1 Päckchen Trockenhefe

1 Prise Zucker

$\frac{1}{2}$ Tasse lauwarmes Wasser

250 g weiche Butter

125 g Zucker

6 Eigelbe

1½ TL abgeriebene Orangenschale

$\frac{1}{2}$ TL Vanilleextrakt

$\frac{1}{4}$ TL Salz

300 g gesiebtes Mehl

4 Eiweiß

15-20 ganze, geschälte Mandeln

Staubzucker

Zubereitung:

Die Rosinen eine halbe Stunde lang in dem Rum einweichen, sie dann ausdrücken und trocknen.

Die Hefe wird zu der Prise Zucker in das lauwarme Wasser gebröckelt. Man wartet 2 oder 3 Minuten und rührt um, damit sie sich auflöst. Dann lässt man sie noch 8 bis 10 Minuten an einem warmen, vor Zugluft geschützten Platz (zum Beispiel in dem abgestellten Backofen) stehen, bis sie fast die doppelte Menge hat.

Die Butter und die Hälfte des Zuckers mit dem Handmixer (auf mittlerer Geschwindigkeit) schaumig rühren. Dann die Hefelösung und ein Eigelb nach dem anderen dazumengen. Jetzt kommen die Orangenschale, Vanilleextrakt, Salz und

Rosinen hinzu. Anschließend das Mehl - nie mehr als eine halbe Tasse gleichzeitig. Die vier Eiweiße werden mit dem restlichen Zucker zu einem sehr steifen Schnee geschlagen.

Mit einem Gummispachtel mischt man $\frac{1}{4}$ des Eischnees unter den Teig. Dann geht es im umgekehrten Prozess weiter: der Teig kommt in den restlichen Schnee hinein und wird so lange vorsichtig untergezogen, bis das Eiweiß restlos verschwunden ist. Man achte aber darauf, den Teig nicht zu überrühren.

Die Gugelhupf-Form wird mit dem Backpinsel gleichmäßig ausgefettet und bemehlt. Man schüttelt die Form, damit sich das Mehl gut verteilt, und klopft auf dem Tisch das überflüssige Mehl aus der umgedrehten Form heraus. Der Boden wird dann mit einem Kreis von Mandeln ausgelegt, bevor der Teig hineinkommt. Er muss - mit einem Küchenhandtuch bedeckt - für $1\frac{1}{2}$ Stunden an einem mäßig warmen, vor Zugluft geschützten Platz stehen. (Das kann eventuell auch bis zu $2\frac{1}{2}$ Stunden dauern.) Der ausgeschaltete Backofen eignet sich ausgezeichnet dafür. Wenn der Teig bis zum Rand der Gugelhupf-Form aufgegangen ist, kann der Backofen auf Mittelhitze (175°) vorgeheizt werden.

Der Kuchen wird auf der mittleren Schiene etwa 40 Minuten lang gebacken, bis er goldbraun ist. Er wird auf den Kuchenteller gestürzt und vor dem Servieren dünn mit Staubzucker bestreut.



Tipp:

Man kann die Menge auch auf zwei kleinere Backformen aufteilen und einen Gugelhupf, nachdem er auf handwarme Temperatur abgekühlt ist, einfrieren. Diesen erst nach dem Auftauen und einem kurzen Aufbacken mit dem Staubzucker bestreuen.

Hefeteig (Grundrezept)

Zutaten:

500 g Mehl
½ l Milch
40 g Hefe
60 g Zucker
1 Prise Salz
2 Eier
50 g Butter

Zubereitung:

Die Zutaten abmessen und auf Zimmertemperatur erwärmen. Das Mehl in eine ausreichend große Rührschüssel sieben. Die Milch in einem Topf auf kleiner Flamme erwärmen. Die Hefe in die lauwarme Milch bröckeln. 4 EL Mehl zufügen, alles zu einem dicken Brei verrühren. Eine Prise Zucker hinzufügen. Hefebrei unter einem Tuch 30 Minuten gehen lassen.

Das Mehl mit Zucker und Salz mischen, eine Mulde hinein drücken. Die Eier aufschlagen und dort hinein gleiten lassen. Die Butter in Flöckchen schneiden und obenauf geben. Den Hefebrei aus dem Topf hinzu gießen. Alles miteinander zu einem glatten Teig verarbeiten. Mit einem Tuch abdecken, etwa eine Stunde gehen lassen.

Den Teig nochmals energisch durchkneten.

Hier endet das Hefeteig-Grundrezept. Die Weiterverarbeitung findet sich in den speziellen Kuchenrezepten.

Für die simpelste Form eines Hefekuchens (ein Zuckerkuchen) geht es wie folgt weiter:

Auf der bemehlten Arbeitsfläche dünn ausrollen. Behutsam auf ein eingefettetes Backblech breiten. Mit Butterflöckchen belegen und erneut 15 Minuten gehen lassen.

Die Oberfläche gleichmäßig mit Zucker bestreuen. Das Blech in den vorgeheizten Backofen schieben.

Nach 20 Minuten wieder herausholen. Den Kuchen auskühlen lassen.

Tipp:

Bei Pizzateig mit geänderten Zutaten in gleicher Weise vorgehen.

Ingwerkuchen

Zutaten:

300 g Mehl
300 g Butter
80 g Zucker
1 TL Backpulver
5 Eier
400 g Mut Gung (vietn.
kandierte Ingwerscheiben
aus dem Asialaden)
100 g gehackte Mandeln
Dunkle Kuvertüre

Zubereitung:

Alle Zutaten bereitstellen. Sie sollten gleiche Temperatur haben. Die Backform mit Butter auspinseln. Ofen verheizen (200 Grad). Die Form mit Mehl ausstäuben, was zuviel ist, herausschütteln. Die weiche Butter in eine ausreichend große Rührschüssel geben. Die Butter in der Küchenmaschine schaumig schlagen. Zwei Drittel des Zuckers darin unter Rühren auflösen. Die

Eier trennen. Das Eiweiß in einer zweiten Rührschüssel sammeln. Die Eigelbe eins nach dem anderen zur aufgeschlagenen Butter in die Schüssel geben. Butter, Zucker und Eigelb nunmehr dick und goldgelb aufschlagen. Das Mehl darüber sieben. Das Mehl mit den Rührschlägern nur kurz untermischen. Die restlichen Zutaten dazugeben. Eiweiß steif schlagen, dabei den restlichen Zucker zufügen. Etwas Eischnee unter die Masse rühren, um sie zu lockern. Den restlichen Eischnee erst jetzt behutsam untermischen.

Den Teig in die Kastenform füllen, und bei 180 Grad ca. 80 Minuten backen. Die erste Stäbchenprobe machen. Nach rund 90 Minuten ist der Kuchen je nach Form meist endgültig gar. Den fertigen Kuchen aus der Form auf einen Rost stürzen und eine Stunde auskühlen lassen. Mit der Kuvertüre überziehen.

Tipp:

Gut in Alu-Folie verpackt, hält sich dieser Kuchen viele Tage frisch.



Käsegebäck

Zutaten:

Für 4 Personen
200 g Butter
200 g gerieben Emmentaler
200 g Mehl
1 TL Salz
1 TL Paprika (scharf)
1 Eigelb
1 TL Milch
Gewürzmischung aus gestoßenem Kümmel, schw. Pfeffer, Piri Piri,

Zubereitung:

Weiche Butter mit Mehl, Salz Paprika und Käse zu einem Teig verarbeiten.
Min. eine Stunde ruhen lassen.
Wieder durchkneten und 3 mm dick ausrollen.
Kleine Taler ausstechen oder Streifen von 10 bis 15 mm Breite und 10 bis 12 cm Länge ausschneiden und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen. Eigelb und Milch miteinander vermischen und mit dem Backpinsel auf den Teig auftragen. Mit der Gewürzmischung bestreuen.
Im vorgeheizten Backrohr bei 160° 18 Min. backen.



Käsekuchen

Zutaten:

Für den Teig:

50 g Zucker

100 g Butter

150 g Mehl

1 Eigelb

Hülsenfrüchte zum Blindbacken

Für die Füllung:

500 g mageren Quark

200 g Zucker

3 TL Vanillezucker

abgeriebene Schale einer Zitrone

1 gehäufter EL Mehl

1 gehäufter EL Speisestärke

7 Eigelbe

7 Eiweiß

50 g zerlassene Butter

eine Prise Salz

Zubereitung:

Nach dem Grundrezept den Mürbeteig zubereiten.

Eine Springform von 26 cm Ø damit auskleiden und den Boden 20 Minuten blindbacken.

Für die Füllung Quark, Zucker, Vanillezucker, Eigelb, Zitronenschale, Mehl, Stärke verrühren.

Das Eiweiß mit dem Salz steif schlagen und vorsichtig zusammen mit der flüssigen Butter unterheben.

Auf den vorgebackenen Boden füllen. Bei 180 Grad insgesamt 40 Minuten backen.

Nach genau der Hälfte der Backzeit die Torte herausholen, mit einem Ausbeinmesser zwischen Rand und Füllung rundum entlang fahren. Nach fünf Minuten Ruhens zu Ende backen. Den Kuchen warm aus der Form lösen, auf ein Kuchengitter legen und endgültig abkühlen lassen.

Tipp:

Sauerkirschen zu Kompott kochen, mit Stärke binden und auf dem blindgebackenen Boden verteilen. Die Käsecreme darüber geben und backen. Ergibt eine Kirsch-Käsetorte.



Käseplätzchen

Zutaten:

Für ca. 60 Plätzchen
100 g frisch ger. Parmesan
100 g ger. Emmentaler
1 Scheibe Weizentoast
1 TL frisch gemahlener Kümmel

Zubereitung:

Die frische Toastscheibe (am besten *American Sandwich* von ALDI) grob würfeln und im Mixer / Moulinette zu Bröseln mahlen.

Mit den Käsekümeln und dem

Kümmel gut vermischen.

Zwei Bleche mit Backpapier auslegen. Einen Ausstecher von ca. 4 cm Durchmesser auf das Papier aufsetzen und einen gehäuften TL der Mischung hineingeben.



Den Ausstecher um sechs bis sieben cm versetzen und immer wieder füllen. Ca. 30 Plätzchen passen auf ein Blech.

Den Backofen vorheizen und die Bleche einzeln 6 Min. bei 200° oder 3 Min. bei 300° backen. Bei dieser kurzen Backzeit sollte man ständig ein Auge in das Rohr werfen.

Wenn die Plätzchen einen schönen Goldton annehmen, das Blech herausnehmen und Backpapier mit Plätzchen zum Auskühlen auf eine Tischplatte gleiten lassen.

Ein feiner Snack zum Wein!

Tipp:

Anstelle von Kümmel kann man auch mit ger. Muskatnuss würzen.
Oder man teilt die Krümelmasse auf und bäckt je ein Blech mit anderer Würzung.

Käse-Speck-Muffins

Zutaten:

Für 12 Muffins

450 g Mehl

1 Ei

20 g Frisch-Hefe

1 Teelöffel Salz

1 gestr. Teelöffel Zucker

90 g Butter

125-175 ml Milch

100 g fein geriebener Emmentaler

100 g magerer Speck

Zubereitung:

Das Mehl in eine Schüssel sieben. In die Mitte eine Vertiefung drücken.

Den Zucker mit der Frisch-Hefe und etwas lauwarmen Milch verrühren, in die Vertiefung hineingeben und mit etwas Mehl vermengen. An einem warmen Ort zugedeckt etwa 15 Minuten gehen lassen.

Die restliche lauwarme Milch, Butter, Ei und Salz auf das Mehl geben und alles gut miteinander verkneten. Danach nochmals 30-45 Minuten zugedeckt gehen lassen.



Währenddessen den Speck klein schneiden und in der Pfanne etwas anrösten. Den Käse sehr fein raspeln. Beides nach dem Gehen zu dem Hefeteig geben und gut einarbeiten. ». Den Teig gleichmäßig auf die Muffinsförmchen verteilen und ca. 25-35 Minuten backen:

Ober-/Unterhitze: 180 °C vorgeheizt. untere Einschubhöhe

Heißluft: 160 °C, mittlere Einschubhöhe

Gas: Stufe 2-3, untere Einschubhöhe

Königskuchen

Zutaten:

300 g Mehl
300 g Butter
300 g Zucker
1 TL Backpulver
5 Eier
125 g Korinthen
125 g Rosinen
100 g Zitronat
100 g Pistazien
50 g rote Belegkirschen
50 g gelbe Belegkirschen

Zubereitung:

Alle Zutaten bereitstellen. Sie sollten gleiche Temperatur haben. Die Backform mit Butter auspinseln. Ofen vorheizen (200 Grad). Die Form mit Mehl ausstäuben, was zu viel ist, herauschütteln. Die weiche Butter in eine ausreichend große Rührschüssel geben. Die Butter mit dem Rührgerät schaumig schlagen. Zwei Drittel des Zuckers darin unter Rühren auflösen. Die Eier trennen. Das Eiweiß in einer zweiten Rührschüssel sammeln. Das Eigelb zur aufgeschlagenen Butter in die Schüssel geben. Butter, Zucker und Eigelb nunmehr dick und goldgelb aufschlagen. Das Mehl darüber sieben. Das Mehl mit den Rührschlägern nur kurz untermischen. Die restlichen Zutaten dazu geben Eiweiß steif schlagen, dabei den restlichen Zucker zufügen. Etwas Eischnee unter die Masse rühren, um sie zu lockern. Den restlichen Eischnee erst jetzt behutsam untermischen.

Den Teig in die Kastenform füllen, und bei 180 Grad ca. 80 Minuten backen. Die erste Stäbchenprobe machen. Nach rund 90 Minuten ist der Kuchen je nach Form meist endgültig gar.

Den fertigen Kuchen aus der Form auf einen Rost stürzen und vor dem Anschneiden eine Stunde auskühlen lassen.

Tipp:

Gut in Alu-Folie verpackt, hält sich dieser Kuchen viele Tage frisch.



Mohnstollen

Zutaten:

Hefeteig aus:

500 g Mehl

$\frac{1}{4}$ l Milch

3 Eigelbe

40 g Hefe

150 g Butter

100 g Zucker

Mohnfüllung aus:

250 g Mohn

$\frac{1}{2}$ l Milch

1 Ei

125 g Zucker

50 g Butter

2 EL Honig

150 g gemahlene Mandeln

200 g Rum-Rosinen

50 g Zitronat

50 g Orangeat

$\frac{1}{4}$ Ampulle Bittermandel

Streusel

Zuckerguss mit Rum

Zubereitung:

Den Hefeteig mit den links angegebenen Zutaten nach dem Grundrezept zubereiten.

Ca. 5 bis 6 mm dick in Rechteckform ausrollen, die kürzere Seite ca. 30 bis 35 cm lang

Für die Mohnfüllung die Milch aufkochen. Hinein kommen: Mohn, Zucker, Rosinen, Mandeln, Orangeat und Zitronat, Honig und Butter. Alles aufkochen lassen.

Nach dem Abkühlen das Ei und das Aroma untermischen. Die Masse auf den Teig verteilen, dabei einen 3 cm breiten Rand freilassen.

Den Teig längs aufrollen. Die Enden verschließen, einen Laib formen. Die Naht soll sich auf der Unterseite befinden.

Mit Streusel (aus 250 g Mehl) belegen und bei 160 Grad ca. 70 Min. backen.

Noch heiß mit Zuckerguss (aus 300 g Staubzucker) bestreichen.

Tipp:

Die groben Würfel, in denen Orangeat und Zitronat meistens angeboten wird, vor dem Zugeben etwas kleiner hacken.



Mürbeteig (Grundrezept)

Zutaten:

100 g Zucker
200 g Butter
300 g Mehl
ein Ei

Zubereitung:

Die Zutaten abmessen und rechtzeitig kalt stellen. Das Mehl auf die Arbeitsfläche sieben, dabei aufhäufen. Mit dem Esslöffel eine Mulde in den Mehlberg drücken.

Den Zucker in diese Mulde streuen. Das Ei aufschlagen und in die Mulde gleiten lassen. Die gut durch gekühlte Butter in Stücke schneiden. Die Butterstückchen rundum auf den Mehlrand setzen. Alle Zutaten mit dem Messer gründlich durchhauen. Die so entstandenen Brocken rasch mit kühlen Händen durchwalken. Den Teig zu einer Kugel formen, in Folie packen und kalt stellen.

Inzwischen eventuell das Backblech mit Butter auspinseln.

Die Fläche gleichmäßig mit Mehl einstäuben. Die Teikugel zart mit Mehl bestäuben und nochmals durchwalken.

Hier endet das Grundrezept.

Wenn es mit Plätzchen weitwergehen soll, verfährt man wie folgt:

Auf der bemehlten Arbeitsfläche dünn (ca. 0,3 cm) ausrollen. Ausstechform in Mehl tauchen, so klebt der Teig nicht fest. Den ausgerollten Teig ausschneiden. Die ausgestochenen Plätzchen nebeneinander auf das Blech legen. Im vorgeheizten Ofen bei 220 Grad 10 Minuten backen.

Ansonsten verfährt man wie in den einzelnen Kuchenrezepten beschrieben.

Tipp:

Zutaten, Hände und Arbeitsfläche sollten gut gekühlt sein. Am besten auf einer Marmorplatte arbeiten. Die sorgt für ideale Temperaturen.

Möglichst feinen Zucker verwenden. Es macht nichts, wenn im Teig noch Butterstücke sichtbar bleiben. Lieber zu wenig kneten, als zu lange!

Unbedingt dem Teig vor dem Backen Ruhe gönnen. Natürlich im Kühlschrank! Er lässt sich dann auch viel einfacher verarbeiten.

Nussbusserln

Zutaten:

300g gemahlene Haselnüsse
250g feinen Kristallzucker
4 Eiweiß
Saft von einer $\frac{1}{4}$ Zitrone
Salz
Ganze Haselnüsse zum Dekorieren

Zubereitung:

Die gemahlenen Haselnüsse in einer großen Pfanne ohne Fett anrösten. Auskühlen lassen.
4 EW steif schlagen, eine Prise Salz und den Zitronensaft dabei dazugeben. Dann den Zucker langsam einrieseln lassen und weiter schlagen bis er sich aufgelöst hat.

250 g der erkalteten, gerösteten Haselnüsse darunter mischen, bis eine einheitliche Masse entstanden ist. Diese Masse soll nicht fließen. Da die Eiweißmenge auf Grund der Größe der Eier etwas schwanken kann, dienen die restlichen 50 g Haselnüsse dazu, die richtige Konsistenz zu erzeugen.

Die Masse in einen Spritzbeutel füllen und durch eine Öffnung von ca. 1 cm Durchmesser kleine Häufchen auf das mit Backpapier belegte Backblech spritzen.

Zur Dekoration auf jedes Häufchen eine Haselnuss setzen.



Bestimmend für die Backzeit sind:

Die Art des Backofens

Die Größe der Häufchen

Die Anzahl der Bleche

Wo sich die Bleche im Backofen befinden

Gleichzeitig im Umluftofen gebacken benötigen 3 Bleche bei 140 Grad ca. 20-25 Minuten.

Wichtig ist, dass die 140 Grad nicht überschritten werden.

Nussecken

Zutaten:

Für ein Blech
der Teig:

300 g Mehl

1 gestr. TL Backpulver

190 g Zucker

2 Pck. Vanillezucker

2 Eier (M)

190 g Butter

Aprikosenkonfitüre

der Belag:

200 g gemahlene Mandeln

100 g Butter

100 g Zucker

1 Pck. Vanillezucker

2 EL Wasser

dunkle Kuvertüre

Zubereitung:

Aus den Zutaten einen Knetteig herstellen und auf dem Blech ausrollen. Mit der Konfitüre bestreichen.

Butter, Zucker, Vanillezucker und Wasser aufkochen lassen und die Mandeln unterrühren.

Auf dem Teig verteilen.

Bei 190° und mittlerer Schiene 20 Minuten backen.

In Dreiecke schneiden und die Ecken in die Kuvertüre tauchen.
Auf Alufolie ablegen.



Panettone

Zutaten:

42 g Hefe
80 g Zucker
50 ccm lauwarmes Wasser
6 Eigelbe
2 Tütchen Vanille-Zucker
 $\frac{1}{2}$ TL frisch geriebene Zitronenschale
 $\frac{1}{2}$ TL Salz
300 g Mehl
100 g Butter
50 g gewürfeltes Zitronat
100 g Rosinen, gewaschen und abgetropft
2 EL zerlassene Butter

Zubereitung:

Aus der Hefe, einem TL Zucker, 2 EL Mehl und dem lauwarmen Wasser einen Vorteig machen. Die Tasse an einen warmen, vor Zugluft geschützten Platz stellen und abwarten, bis die Hefe Gasbläschen erzeugt. Wenn sie nicht „lebt“, mit neuer Hefe wiederholen.

Mit einem Gummispachtel die Hefemischung in eine große Rührschüssel geben. 6 Eigelb, Vanillezucker, Zitronenschale, Salz und den restlichen Zucker hinein rühren. Dann die Hälfte des Mehls nach und nach hinein streuen, wobei die Mischung

dauernd gerührt wird, bis ein klebriger Brei entsteht. Die weiche Butter in Stücke teilen und nacheinander in den Brei rühren. Nach und nach den Rest des Mehl hinzufügen. Wenn der Teig gerade anfängt, sich von der Schüssel zu lösen, ist genug Mehl zugefügt worden. Diese Prozedur dauert in der Küchenmaschine ca. 10 Minuten. Den Teig für 1 Std. an einem warmen Ort gehen lassen.

Während dessen aus einem ca. 60 cm langen Stück Backpapier durch zweimaliges Falten ein dreilagiges, ca. 15 cm breites Band herstellen, eine Springform von ca. 16 cm Durchmesser ausbuttern und mit dem Band den Rand erhöhen.

Den Teig mit den Fäusten flachdrücken und das gewürfelte Zitronat und die Rosinen vorsichtig hinein kneten, zur Kugel formen und in die Springform geben. Nochmals so lange gehen lassen, bis der Teig fast den Rand des Krags erreicht hat.

Bei 160° ca. 40 Min. backen, dabei die Oberfläche mehrmals mit zerlassener Butter einpinseln.

Tipp:

In Folie eingewickelt hält sich Panettone längere Zeit frisch.



Pasteis de Nata

Zutaten:

Für 12 Natas
270g frischen Blätterteig,
Fertigteig aus dem Supermarkt
250 ml Milch
60 g Mehl (Typ 405)
200 g Zucker
200 ml Wasser
1 Zimtstange, zerbrochen
1 Vanilleschote, aufgeschnitten
Schale von 1 Zitrone
7 Eigelbe
etwas Butter zum Einfetten

Zubereitung:

Zucker im Wasser aufkochen und abkühlen lassen. Die Hälfte der Milch aufkochen und Zimtstangen, Zitronenschale und Vanilleschote darin für eine halbe Stunde köcheln lassen. Eine weitere halbe Stunde ziehen lassen.

Das Mehl im Rest der Milch mit dem Pürierstab krümpchenfrei verrühren und erhitzen, bis die Milch leicht eindickt. Dazu mit dem Besen schlagen. Die Milch-

Mischung mit den Gewürzen durch ein Sieb in einen etwas größeren Topf geben. Die Mehl-Milch-Mischung dazugeben und unter ständigem Schlagen mit dem Schneebesen erhitzen. Wenn die Masse anfängt einzudicken, langsam das Zuckerwasser dazu gießen. Dabei ständig weiter mit dem Besen schlagen. Kurz aufkochen lassen.

Vom Feuer nehmen und die Eigelbe hineingeben. Wieder erhitzen aber nicht mehr kochen! Kräftig mit dem Besen aufschlagen bis eine schöne Creme entstanden ist.

Auf Zimmertemperatur auskühlen lassen.

Während dessen den Backofen auf 260° vorheizen.

Die Pasteis-Förmchen (es geht



auch mit Muffin-Förmchen) mit Butter einfetten.

Aus dem Blätterteig 12 Scheiben von 8 cm Durchmesser ausstechen.

Die Förmchen damit auskleiden.

Die erkaltete Creme in die Förmchen geben. Sie sollten nur zu 2/3 gefüllt sein.

Die Förmchen in den vorgeheizten Backofen geben, die Temperatur auf 250° reduzieren und 17 bis 18 Minuten backen.

Die Oberfläche der Creme sollte gut gebräunt sein.

Die Förmchen aus dem Ofen nehmen und auskühlen lassen.

Mit einem schlanken Messer die Pasteis aus den Förmchen heben.

Tipp:

Die ausgestochenen Teigscheiben füllen beim Einlegen in die Förmchen zunächst nur die untere Hälfte aus. Mit den Fingern muss der Teig hauchdünn an Boden und Wandung verteilt werden.

Mit Übung geht es auch verlustfrei: Man rollt den Blätterteig zu einer Stange und schneidet Scheiben ab, in der Stärke, die man zum Auskleiden eines Förmchen benötigt.



Zur Nata eine Bica, so lieben es die Portugiesen

Rotweinkuchen

Zutaten:

250 g Butter
250 g Mehl
200 g Zucker
4 Eier (M)
250 ml span. Rotwein
1 TL Zimt
1 Pkt. Vanillezucker
1 Pkt. Backpulver
1 $\frac{1}{2}$ EL Kakaopulver
150 g Schokostreusel

Zubereitung:

Die Butter schaumig rühren, den Zucker ein rieseln lassen und weiter mit dem Besen rühren bis die Butter heller wird. Dann die Eigelbe nacheinander dazu geben und gut unterrühren. Zimt, Vanillezucker und Kakao vermischen und dazu geben.
Das gesiebte Mehl mit dem Backpulver vermischen und abwechselnd mit dem Rotwein zu der Rührmasse in die Schüssel geben.

Zu einem Rührteig verarbeiten.

Zum Schluss die vier steifgeschlagenen Eiweiße mit den Schokostreuseln unter den Teig heben.

Entweder in einer gebutterten Kastenform oder als Kranz 30 Minuten bei 150° C, dann nochmals 30 Minuten bei 190° C backen.



Rüeblikuchen

Zutaten:

15 g weiche Butter
150 g Semmelbrösel
200 g gemahlene Mandeln
150 g geriebene Mohrrüben
1 EL geriebene Zitronenschale
1 TL Ingwerpulver
 $\frac{1}{2}$ TL gemahlene Muskatblüte
 $\frac{1}{2}$ TL Zimt
5 Eiweiß
5 Eigelb
280 g Zucker
1 TL Backpulver
4 EL Kirschwasser
5 EL Puderzucker
2 EL kaltes Wasser

Zubereitung:

Den Backofen auf 175° vorheizen. Die Innenseite einer Torten-Springform von 25 cm Durchmesser mit 15 g weicher Butter ausstreichen. Die Semmelbrösel hineinschütten und die Form schwenken, damit sich die Brösel gleichmäßig auf den gefetteten Flächen verteilen, die Form umdrehen, damit die überflüssigen Brösel herausfallen. Mandeln, Mohrrüben, Zitronenschale, Ingwer, Muskatblüte und Zimt in einer Rührschüssel gründlich vermengen und beiseite stellen., Die Eiweiße schlagen, bis sie so steif sind, dass sie in unbeweglichen Spitzen am Schläger haften. Die Eigelbe schaumig schlagen, dabei nach und nach den Zucker dazugeben. Das Backpulver hinein sieben, das Kirschwasser unterrühren, schließlich



die Mohrrüben-Mandel-Mischung jeweils in Portionen von $\frac{1}{4}$ Tasse dazu rühren. Etwa $\frac{1}{4}$ von dem Eischnee in den Teig rühren, damit er locker wird, danach den restlichen Eischnee untermischen. Den Teig in die Tortenform geben und mit einem Spachtel glattstreichen. In der Mitte des Ofens 1 Stunde backen, bis ein kleiner Spieß, den man in die Mitte der Torte sticht, sauber herauskommt. Die Torte etwa 5 Minuten abkühlen lassen und erst dann den Rand der Form abnehmen. Auf ein Kuchengitter gleiten lassen. Die noch warme Torte mit dem aufgelösten Puderzucker bepinseln. Die Rüebli-Torte vor dem Servieren auf Zimmertemperatur abkühlen lassen.

Rührteig (Grundrezept)

Zutaten:

für eine Kastenform mit 1,5 Liter Inhalt
300 g Butter
300 g Zucker
4 - 5 Eier (300 g)
300 g Mehl
1 TL Backpulver

Zubereitung:

Alle Zutaten bereitstellen. Sie sollten gleiche Temperatur haben. Die Backform mit Butter auspinseln. Ofen vorheizen (200 Grad). Die Form mit Mehl ausstäuben, was zu viel ist, herausschütteln. Die weiche Butter in eine ausreichend große Rührschüssel geben. Die Butter mit

dem Rührgerät schaumig schlagen. Zwei Drittel des Zuckers darin unter Rühren auflösen. Die Eier trennen. Das Eiweiß in einer zweiten Rührschüssel sammeln. Das Eigelb zur aufgeschlagenen Butter in die Schüssel geben. Butter, Zucker und Eigelb nunmehr dick und goldgelb aufschlagen. Das Mehl mit dem Backpulver darüber sieben. Das Mehl mit den Rückschlägern nur kurz untermischen.

Eiweiß steif schlagen, dabei den restlichen Zucker zufügen. Etwas Eischnee unter die Masse rühren, um sie zu lockern. Den restlichen Eischnee erst jetzt behutsam untermischen.

Den Teig in die vorbereitete Form füllen, dabei glattstreichen. Die Form in den auf 200 Grad vorgeheizten Backofen stellen.

Nach etwa 50 Minuten bereits die erste Stäbchenprobe machen.

Nach rund 60 Minuten ist der Kuchen je nach Form meist endgültig gar.

Den fertigen Kuchen aus der Form auf einen Rost stürzen.

Vor dem Anschneiden eine Stunde auskühlen lassen.

Tipp:

Rührteig verwendet man u.a. für Sachertorte, Obstkuchen, Königs-kuchen, Sandkuchen, Frankfurter Kranz, Marmorkuchen.

Sacher Torte

Zutaten:

4 Eier
140 g Butter
140 g Zucker
140 g Zartbitter-Schokolade
110 g Mehl
Marillen-Marmelade
Zartbitter-Schokolade und Butter für die Glasur

Zubereitung:

4 EG, Butter und Zucker schaumig rühren. Geschmolzene Schokolade (nicht heiß!) einrühren, Mehl und Eischnee von 4 EW unterheben. In eine Springform geben und in das auf 150° vorgeheizte Backrohr schieben.
10 Min. backen, dann die Temperatur auf 180° erhöhen und weitere 30-40 Minuten fertig backen.

Die Torte in der Form auskühlen lassen. Stürzen und in der Mitte einmal durchschneiden. Eine Schnittfläche mit Marillen-Marmelade bestreichen.

Die Torte wieder zusammensetzen, Außenfläche ebenfalls mit Marillen-Marmelade bestreichen und mit einer Glasur aus Butter und geschmolzener Schokolade überziehen.



Schokoladen-Tortine

Zutaten:

für 12 Tortine
150 g dunkle Schokolade,
(70 - 85% Kakaoanteil)
150 g Butter
225 g Zucker
4 Eier (L)
75 g Mehl (Typ 405), gesiebt

Zubereitung:

Schokolade in Stücke brechen, mit Butter in einem Topf bei niedriger Temperatur schmelzen. Zucker und Eier verrühren. Mehl hinzugeben und gut vermengen. Butter - Schokoladen - Mischung hinzugeben.

Masse handwarm in einen PE-Spritzbeutel füllen und gebutterte Muffinsförmchen damit zu 2/3 füllen.

Bei 160 Grad etwa 12 Minuten im Ofen backen.

Lauwarm serviert ist das Innere noch cremig und mit etwas geschlagener Sahne ein sehr feines Dessert.



Streusel

Zutaten:

400 g Butter (170 g)
400 g Zucker (170 g)
600 g Mehl (250 g)
1 Prise Salz

Zubereitung:

Butter und Zucker gut vermischen. Nun das Salz und Vanillearoma zufügen und wieder gut mischen. Jetzt nach und nach das Mehl hinzugeben. Das Ganze sollte dann zum Schluss krümelig werden (aussehen).

Zuckerguss

Zutaten:

250 g Puderzucker
Wasser,
Zitronensaft oder
Rum

Zubereitung:

Aus Puderzucker und Zitronensaft den Zuckerguss machen. Vorsicht, lieber erst sehr wenig (2-3 EL) Flüssigkeit nehmen und nachher die Masse verdünnen (hat man einmal zu viel Flüssigkeit verwendet, braucht man Unmengen Puderzucker, um das wieder hinzukriegen!). Auf den noch heißen Kuchen den Guss streichen.

Verkehrte Torte

Zutaten:

100 g Staubzucker
100 g gemahlene Mandeln
100 g bittere Schokolade
5 Eier
2 EL Cafelikör oder braunen Rum
2 EL starken Espresso
 $\frac{1}{4}$ l süße Sahne

Zubereitung:

Die Eier trennen. Eigelb mit dem Zucker schaumig rühren.

Die Schokolade im Wasserbad schmelzen, den Espresso und den Likör dazugeben. Alles gut verrühren und zu den Eiern in die Rührschüssel geben.

Dann die Mandeln unterrühren.

Das Eiweiß steif schlagen bis es

Spitzen beim Herausnehmen des Schneebesens zieht und vorsichtig unter die Masse heben. Zunächst nur $\frac{1}{4}$ des Eiweißes, damit der Teig etwas flüssig wird. Der Rest lässt sich jetzt besser unterheben und gleichmäßig gut verrühren. In eine Springform gießen und im Backofen (Umluft) bei 160 Grad 40 Minuten backen (an einem Holzstäbchen darf kein Teigrest mehr kleben).

Die Torte auskühlen lassen und mit der geschlagenen Sahne rundum gleichmäßig bestreichen.

Zum Essen noch extra geschlagene Sahne bereithalten.

Den Namen bekam diese Schokoladentorte, weil sie einmal beim Auftragen aus Versehen fallen gelassen wurde und ‚verkehrt‘ herum auf dem Boden landete. Das war, als mein Vater noch Kind war, also zu Zeiten des 1. Weltkriegs.

Tipp:

Die angegebenen Mengen gelten für eine Springform von 17 cm Durchmesser. Für 25 cm-Formen Menge verdoppeln. Zur Torte reichlich geschlagene Sahne servieren.