

So backen unsere Leser

Zuckerschnütsche





BESTE PFLEGE IN GRÜN.



Ein schöner Garten ist ein lebendiger Freiraum. Und mit der professionellen Pflege der Frankfurter Heinzelmännchen können Sie Ihren Garten noch schöner und persönlicher erleben. Denn wir können nicht nur Rasen mähen und Hecken schneiden, sondern auch Ihre Wünsche mit einem individuellen Pflegekonzept zum Wachsen bringen.

Egal, ob es sich um die Gartenpflege, den Winterdienst oder die Gebäudereinigung handelt, die Frankfurter Heinzelmännchen packen es an. Darauf vertrauen über 1.000 private und gewerbliche Kunden in über 1.700 Liegenschaften in Frankfurt und Umgebung.

Die Frankfurter Heinzelmännchen sind ganz nah und immer für Sie da.

BITTE NUTZEN SIE DAS KONTAKT-
FORMULAR AUF UNSERER WEBSITE
www.f-hm.de

Frankfurter Heinzelmännchen Gebäude- und Büroservice GmbH
August-Schanz-Straße 18 a, 60433 Frankfurt am Main
Telefon: 069 94 50 500, E-Mail: gala@f-hm.de

Liebe Leserinnen und Leser,

die Osterzeit ist eine Hochzeit für alle „Zuckerschnütscher“, wie es so schön auf Hessisch heißt. Wer sich während der Fastentage zurückgenommen hat, für den werden die Aussichten auf üppige Kuchen und Torten jetzt deutlich besser. Die „Backmaschinerie“ läuft vor und an den Feiertagen wieder auf Hochtouren. Wir wissen: Ohne Mehlstaub, Teigkleckse und geordnetes Chaos in der Küche geht es nicht.

Mit dieser Ausgabe des Backmagazins „Zuckerschnütsche“ bekommen Sie wunderbare, neue Inspirationen und Backideen für Ihre Kuchentafel, die Sie vielleicht schon an den bevorstehenden Feiertagen – oder bei nächster Gelegenheit – ausprobieren möchten. Das Besondere: Es ist ein Backmagazin von unseren Lesern für unsere Leser. Man könnte auch sagen: von Zuckerschnuten für Zuckerschnuten.

Denn unsere Leserinnen und Leser sind unserem Aufruf gefolgt und haben uns für

Editorial



Sie ihre Lieblingsrezepte verraten. Eine Fülle von unterschiedlichen kreativen Kuchen und tollen Torten hat uns erreicht, die von einfach bis anspruchsvoll reichen. Mal ist eine super Idee dabei, um auf die Schnelle was Leckerer zu zaubern, mal ist ein echtes Sahnestück unter den Rezepten, das zum Hingucker wird. In jedem Fall versichern die Absender ein leckeres Gebäck.

Leider konnten wir aufgrund der großen Anzahl an Einsendungen bei Weitem nicht alle in diesem Magazin abbilden. Wir bedanken uns aber ausdrücklich bei allen Teilnehmern für ihre Mühe und ihre wunderbaren Ideen.

Wir wünschen allen Zuckerschnuten und Naschkatzen viel Spaß mit dem Magazin und vor allem beim Nachbacken der Kuchen und Torten. Und sollte es nicht auf Anhieb gelingen: Es ist noch kein Bäcker vom Himmel gefallen!

Ihr Zuckerschnütsche-Team

Gender-Hinweis – Die Redaktion ist sich der Diskussion um die Gendersprache ebenso bewusst wie der Bedeutung des Genders für viele Menschen. Dennoch verzichten wir außerhalb von Zitaten und Originaltexten auf Gendersprache und benutzen das in journalistischen Texten zurzeit noch gängige generische Maskulinum. Wir zielen damit in erster Linie auf den Lesefluss der Texte. Bei allen Formen sind an den entsprechenden Textstellen selbstverständlich immer alle Geschlechtergruppen (männlich, weiblich und divers) ohne jede Einschränkung gemeint und angesprochen.







Oma Friedas Schneckennudeln	7
Mamos Datteltorte	8
Omas fluffiger Nuss-Hefezopf	9
Tante Marianne-Kuchen	10
Herzhafter Käsekuchen	11
Geburtstagstorte	12
Apfel-Streusel-Muffins	13
Biskuittorte mit Orangen-Buttercreme	14
Pumpkin Cookies	15

Servieren und dekorieren 16

Panettone	18
Saftige Schokomuffins	19
Pfirsichtraum	20
Omas Schnapskuchen	21
Mediterrane Zucchini-Muffins	22
Hefezopf mit Rhabarber und Marzipan	23
Sauerkirschtorte mit Zimtblütencreme	25
Blitz-Apfeltaschen	26
Erdbeer-Joghurt-Rolle	27

Mit Köpfchen backen 28

Pina-Colada-Wickeltorte	30
Himbeer-Herztorte	32
Heidetorte	33
Brombeer-Schmand-Kuchen	34
Pestobrot mit Schinken	35
Quarkkuchen	37
Käsekuchen mit Schattenmorellen	38
Zebrauchen	39

Gut getauscht	40
Blumiges DIYs für das Osterfest	41

Petterson- oder Pfannkuchentorte	42
Linda's Carrot Cake	43
Schwarzwälder Kirschtorte	44
Butterkuchen à la Kerstin	45
Frankfurter Kranz Cupcakes	46
Apfelschnitten mit Zitronenglasur	48
Tante Bertas Rhabarberkuchen	50
Polnischer Apfel-Walnuss-Kuchen	51

Traditionelles Ostergebäck 52

Kreppel	54
Blätterteigschnitten mit Erdbeeren	55
Libanesischer Orangenkuchen	56
Trümmertorte	57
Herz-Biskuitrolle	58
Tante Breits Zwiebackkuchen	59

Gut und Gerne	60
Budersand auf Sylt	62
Schwarzwälder Häkeltorte	64
Buchtip: Grüne Soße	65

Impressum	66
------------------	----





Oma Friedas Schneckenudeln von Ursula Bauer



Zubereitung des Hefeteigs

Milch in der Mikrowelle leicht erwärmen (1 Minute bei 780 Watt), in die Rührschüssel geben, Zucker hinzufügen, Hefe zerbröckeln und zugeben, 45 Minuten gehen lassen. Öl, Mehl und Salz hinzugeben und einen Teig kneten.

Füllung

Butter oder Margarine in der Mikrowelle schmelzen lassen (ca. 45 Sekunden bei 780 Watt). Zucker, Kakao und Zimt gut vermischen. Den Teig ca. ½ cm dick im Rechteck ausrollen, mit der geschmolzenen Butter bestreichen, Zucker-Kakao-Zimt-Gemisch und Sultaninen darauf verteilen.

Anschließend den Teig senkrecht in ca. 9 gleich große Streifen schneiden (ca. 8 cm breit) und aufrollen. Springform fetten, die Schneckenudeln darauf setzen und weitere 45 Minuten gehen lassen, dann bei 170 Grad (Heißluft) 40 Minuten backen.



Zutaten

Hefeteig

1 Würfel Hefe
100 g Zucker
¼ l Milch
8 EL Öl
500 g Mehl
1 kl. gestrichener TL Salz

Füllung

ca. 30 g Butter oder Margarine
6 EL Zucker
1 gehäufte EL Kakao
½ TL Zimt
125 g Sultaninen

Anzeige

ONLINE SHOP  WWW.BIRKENHOF-BRENNEREI.DE

TRADITIONELL
FEINE SPIRITUOSEN

holz fassgereift



Birkenhof
Brennerei

Mamos Datteltorte von Christa Bewer



Zubereitung

Zutaten

250 g Datteln (entsteint),
davon 200 g für den Teig
und 50 g für die Deko
200 g gemahlene Mandeln
100 g Zucker (oder
2 Päckchen Vanillezucker)
8 Eier
4 Becher Sahne à 200 ml

Zunächst die insgesamt 200 g
Datteln kleinschneiden.

Anschließend mit den Mandeln in einer
Schüssel locker vermischen (sonst kleben die
Datteln wieder zusammen).

Als nächstes acht Eiweiß zu Schnee schlagen, dabei den Zucker
einrieseln lassen. Das übrige Eigelb verquirlen und unter die Masse
heben. Dann die Dattel-Mandel-Mischung auf die Eimasse geben
und locker unterziehen.

Den Teig in eine gefettete Springform füllen und im vorgeheizten
Ofen auf der 2. Schiene von unten bei 175 Grad backen. Die
Backzeit beträgt 40 Minuten. Der Tortenboden sollte
ein bis zwei Tage vor dem Füllen und Dekorieren
gebacken werden, damit sich die Dattelsüße
entfalten kann. Den Tortenboden zweimal
quer durchschneiden.

Mit 4 Bechern
geschlagener Sahne
(ohne Zucker)
füllen und
dekorieren.



ANZEIGE

**Wir empfehlen
Schwälbchen
Frische Schlagsahne**





Omas fluffiger Nuss-Hefezopf von Anne Wagner



Zutaten

Teig

3 Eier
3 EL Zucker
300 g frische Schlagsahne
2 Würfel frische Hefe
600 g Mehl
1 Prise Salz

Füllung

1 Päckchen
gemahlene Haselnüsse
1 Päckchen
gemahlene Mandeln
1 Päckchen
gehobelte Mandeln
1 Päckchen
gehackte Mandeln
3 EL Agavendicksaft, hell
2 Päckchen Vanillezucker
1 große Tasse Milch

Glasur

1–2 Eigelbe für das
Bestreichen vor dem
Backen
1 Päckchen Puderzucker
Mehrere EL Wasser
1 Handvoll gehobelte
Mandeln
1 Handvoll gehackte
Mandeln

Zubereitung Teig Teil 1

Eier, Zucker und Sahne verrühren. Hefe zerbröseln, dazugeben und verrühren. Mehl und Salz hinzugeben und rund 5 Minuten kneten (Küchenmaschine). Aluminiumschüssel (leitet die Wärme besser als Plastik) mit Mehl bestäuben, Teig einfüllen und mit Geschirrhandtuch abdecken und etwa 2 Stunden an einem warmen Ort (z.B. Fensterbank über einer Heizung) gehen/ruhen lassen.

Füllung

Alle Zutaten in einer Schüssel verrühren, jeweils eine Handvoll gehobelte und gehackte Mandeln für die Glasur aufheben.

Zubereitung Teig Teil 2

Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Arbeitsfläche oder ein Holzbrett mit Mehl bestäuben. Den Teig aus der Schüssel nehmen, leicht durchkneten und rechteckig ausrollen. Die Füllung auf dem Teig ausbreiten. Danach den Teig aufrollen, am oberen Ende nach etwa 2 cm beginnen und die Rolle längs durchschneiden und zu einem Zopf flechten, wobei die Teigseite mit der Füllung möglichst immer oben sein sollte. Jetzt den Teig auf das mit Backpapier ausgelegte Backblech legen und abgedeckt weitere 30 Minuten gehen/ruhen lassen. Mit Eigelb bestreichen und für 20–25 Minuten auf mittlerer Stufe in den Backofen schieben.

Glasur

Den Puderzucker mit dem Wasser zu einer streichfähigen Masse verrühren. Sobald der Kuchen aus dem Ofen kommt, direkt damit bestreichen, die gehobelten und gehackten Mandeln darauf verteilen.

Am besten schmeckt der Kuchen, wenn er noch warm ist, gut eingepackt ist er aber auch am nächsten Tag noch ein Genuss. Und ja, die zwei Hefewürfel sind richtig.





Zutaten

250 g Margarine oder Butter
7 Eier
300 g Zucker
250 g Mehl
150 g gemahlene Haselnüsse oder Mandeln
 $\frac{3}{4}$ Päckchen Backpulver
3 EL Milch
150 g Schokostreusel

Zubereitung

Margarine/Butter, Eier und Zucker mit dem Handquirl gut schaumig rühren.

Mehl sieben und unterrühren, danach folgen die gemahlene Haselnüsse/Mandeln, das Backpulver und die Milch. Zum Schluss die Schokostreusel hinzugeben.

Den Teig in eine gefettete Rührkuchenform geben.

Im Backofen auf mittlerer Schiene bei 180 Grad Ober-/Unterhitze circa 50 Minuten backen.

Nach dem Abkühlen kann der Kuchen mit Puderzucker oder auch einer Schokoglasur verziert werden.



ANZEIGE

Wir empfehlen
Schwäbchen
Frische Vollmilch

Zutaten

**als Vorspeise für
5–6 Personen,
als Hauptgericht für
2–3 Personen,
z.B. mit grünem Salat
und Tomaten**

150 g Tilsiter
100 g Katenschinken
3 Eier
1 ½ TL Backpulver
100 g Mehl
1 TL Senf
1 EL gehackte frische
Kräuter (Thymian,
Petersilie, Oregano)
(oder alternativ in Butter
gedünstete Zwiebelwürfel,
gut abgetropft)
gemahlener weißer Pfeffer
1 TL Speiseöl
1–2 EL Semmelbrösel
1 klein geschnittener
Champignon (wenn
gewünscht)

Zubereitung

Den Backofen auf
175 Grad vorheizen.
Käse und Schinken in kleine
Würfel schneiden, Butter schaumig
rühren und nacheinander das mit dem
Backpulver vermischte Mehl, Käse, Schinken,
Kräuter (oder gedünstete Zwiebeln) und Pfeffer
darunter rühren.
Eine kleine Kastenform von etwa ½ l Inhalt mit Öl
ausstreichen und mit den Semmelbröseln austreuen.
Die Käsemasse in die Form füllen und im Backofen in
etwa 35 Minuten goldbraun backen.
Den Kuchen aus der Form stürzen und in Scheiben
schneiden.

Der herz hafte Käsekuchen nach Altberliner
Art schmeckt sowohl warm, z.B. mit
einem Salat und Tomaten, als auch kalt.
Sein unspektakuläres Aussehen
täuscht, denn er schmeckt äußerst
lecker. Er eignet sich auch sehr gut
für ein Vorspeisenbuffet. Und: Man
kann ihn bestens einfrieren.

Herzhafter Käsekuchen nach Altberliner Art von Ursula Becker

herzhaft

Tipp

Wenn man ihn nach
10–15 Minuten längs ein-
schneidet, platzt er nicht
ungleichmäßig auf.



Anzeige



ATELIERGROHS
KÜCHEN
küchen zum verlieben

Außergewöhnlich persönlich:

Sabine & Gerhard Grohs.

Sie sind immer herzlich willkommen!

Katharina-Paulus-Straße 2 · 65760 Eschborn · 06196 77940-0
info@kuechenatelier-grohs.de · www.kuechenatelier-grohs.de

Geburtstagstorte von Hedwig Gemajner



Tipp

Falls die Schokoladencreme nicht ausreichend ist, kann man noch mit geschlagener Sahne nacharbeiten. Danach folgt die Verzierung je nach Belieben.

Zutaten

Rührteig

250 g Butter
250 g Zucker
6 Eier
abgeriebene Zitronenschale
1 Prise Salz
180 g Mehl
180 g Mondamin
1 Päckchen Backpulver

Schokoladencreme

¼ Liter Sahne
250 g Vollmilch-Schokolade

Zubereitung des Rührteigs

Die Butter schaumig rühren. Zucker und Eier nach und nach abwechselnd dazugeben und zu schöner, lockerer Schaummasse rühren.

Abgeriebene Zitronenschale und 1 Prise Salz

hinzufügen. Das mit Backpulver vermischte, gesiebte

Mehl und Mondamin unter die Masse heben. Bei Bedarf etwas Milch dazugeben. Den Teig in eine vorbereitete Form für Tortenböden (26 cm oder 28 cm Durchmesser) füllen. Bei 175 bis 200 Grad ca. 45 bis 60 Minuten backen. Nach dem Backen aus der Form stürzen und abkühlen lassen.

Schokoladencreme

Die Sahne aufkochen (dabei etwas mit einem Schneebesen rühren). Dann die Sahne von der Herdplatte nehmen und 250 g Schokolade darin auflösen. Danach kaltstellen. Die Creme nach dem Erkalten mit dem Schneebesen schaumig schlagen.

Torte fertigstellen

Den abgekühlten Tortenboden einmal waagrecht, mittig durchschneiden und mit der Schokoladencreme füllen. Auch Seiten- und Oberfläche bestreichen.





Zubereitung

Äpfel schälen und in kleine Würfel schneiden.
Papierbackförmchen in die Muffinform geben.
Backofen vorheizen (Ober-/Unterhitze etwa 180 Grad, Heißluft etwa 160 Grad)

Zutaten

Teig

etwa 400 g Äpfel
250 g Weizenmehl
2 ½ gestr. TL Backpulver
125 g weiche Butter oder
Margarine
100 g Zucker
1 Päckchen Vanillinzucker
2 Eier (Größe M)
120 ml Milch

Streusel

75 g Weizenmehl
50 g Zucker
1 Päckchen Vanillinzucker
55 g weiche Butter oder
Margarine
½ gestr. TL
gemahlener Zimt

Mehl mit Backpulver in einer Rührschüssel mischen.
Übrige Zutaten, außer den Äpfeln, hinzugeben und alles mit einem
Mixer (Rührstäbe) kurz auf niedrigster, dann auf
höchster Stufe zwei Minuten zu einem glatten
Teig verarbeiten. Apfelwürfel kurz
unterrühren. Den Teig gleichmäßig
in der Muffinform verteilen.

Zutaten in eine Rührschüssel
geben. Alles mit dem
Mixer (Rührstäbe) auf
niedrigster Stufe zu
Streuseln verarbeiten.
Streusel auf den
Muffins verteilen. Form
auf dem Rost in den
Backofen schieben
(Einschub: Mitte). Die
Backzeit beträgt etwa 35
Minuten.

Die Apfel-Streusel-Muffins
aus der Form lösen und in den
Papierförmchen auf einem
Kuchenrost erkalten lassen.



Lasst es euch schmecken! Tricks und Tipps sind
keine notwendig, denn sie sind einfach lecker!

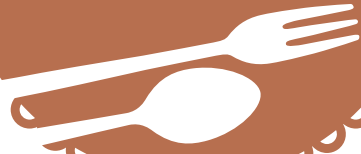


ANZEIGE

Wir empfehlen
Schwälbchen
Frische Vollmilch

Biskuittorte mit Orangen- Buttercreme

von Angela Hochmuth



Mottotorte zum Geburtstag einer Fahrschule

Zutaten

Biskuittorte

5 Eier
2 EL warmes Wasser
180 g Zucker
1 Prise Salz
1 Päckchen Vanillinzucker
180 g Mehl
2 TL Backpulver

Orangen- Buttercreme

500 ml Orangensaft
ohne Fruchtfleisch
2 EL Zucker
250 g Butter
1 Päckchen Vanille-
puddingpulver zum
Kochen

Zubereitung

Für die Biskuittorte die Eier trennen. Das Eiklar mit Salz, Zucker und Vanillinzucker steif schlagen. Eigelbe und Wasser weißcremig schlagen, den Eischnee und das gesiebte Mehl mit dem Backpulver darauf geben und vorsichtig unterheben. Den Teig in eine ausgelegte Springform (26 cm Durchmesser) füllen und ca. 35 Minuten bei 180 Grad (Ober- und Unterhitze) backen. Nach dem Abkühlen zweimal durchschneiden.

Für die Buttercreme aus dem Puddingpulver und dem Orangensaft einen Pudding kochen (funktioniert genauso wie mit Milch). Auskühlen lassen und immer wieder vorsichtig umrühren, damit sich keine Haut bildet. Alternativ mit Frischhaltefolie abdecken. Die zimmerwarme Butter verrühren und den Pudding esslöffelweise zufügen und immer wieder verrühren. Die Biskuittorte entsprechend durchschneiden. Bei drei Böden die Creme entsprechend dritteln: zweimal zum Füllen der Torte und einmal um die Torte entsprechend mit der Creme zu verzieren.

Fondantauflage für die Dekoration

Benötigt wird eine Fondantdecke und Fondat in verschiedenen Farben. Fondant nur mit Buttercreme und nicht mit Sahne verwenden! Die Torte nach dem

Ummanteln mit der Buttercreme und einer weißen

Fondantdecke verzieren. Diese gibt es fertig zu kaufen und ist super geeignet, da sie gleichmäßig dünn ausgerollt werden kann und daher gut zu verarbeiten ist. Anschließend aus verschiedenen Fondants die Straßen, Verkehrszeichen, Bäume, Blumen und Sträucher anfertigen. Alles mit ganz wenig Zuckerguss auf der Torte fixieren.

Das verwendete Fahrschulauto sowie die beiden weiteren Fahrzeuge wurden käuflich im Maßstab 1:87 erworben.





Pumpkin Cookies

von Gabi Benz



Tipp

Falls der Teig zu weich ist, etwas mehr Mandeln zufügen.

Zutaten

150 g Butter (weich)
180 g Zucker
2 Eier
150 g Kürbismus (Hokkaido)
1 Päckchen Vanillezucker
1 ½ TL Zimt
½ TL Muskatnuss
1 Prise Ingwer
1 Päckchen Backpulver
370 g Mehl
½ TL Salz
150 g Schokoladentropfen (Zartbitter)
150 g gemahlene/gehackte Mandeln

Zubereitung

Alle Zutaten miteinander zu einer geschmeidigen Masse mit dem Handmixer verrühren. Anschließend mit einem Teelöffel kleine Teighäufchen auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech setzen (Abstand wahren) oder auf Wunsch in eine gefettete Kuchenform, z.B. ein Herz füllen.

Bei 180 Grad Umluft etwa 15 Minuten goldbraun backen.

Nach dem Backen auf einem Kuchengitter gut auskühlen lassen und in einer Blechdose aufbewahren.

Je nach Vorliebe kann man die Kekse mit Zuckerguss oder Schokoladenguss etc. verzieren.

Die Kekse sind sehr schnell herzustellen und halten sich sehr lange in der Dose frisch.



Servieren und dekorieren

Die Geschirrtrends 2023 machen Lust auf gemeinsames Essen

Sie suchen neues Geschirr? Ein großer Trend ist immer noch aktuell, wie die Konsumgütermesse Ambiente zeigt. Aber auch ein Klassiker feiert ein Comeback in den Sortimenten der Hersteller.

Schalen für Bowls, Dips und Gewürze

Ungebrochen ist der Trend zum vielfältigen Geschirr: Bowls, viele kleine Schälchen für Dips, Gewürze und Fingerfood. „Das hängt damit zusammen, dass in den letzten zwei Jahren gelernt wurde, zu Hause und gemeinsam zu essen und viel aufwendiger zu kochen als früher“, sagt Christina van Dorp, Präsidentin des Handelsverbands Koch- und Tischkultur. Früher habe man vor allem Tellergerichte gemacht. Jetzt wird gern mit mehreren Töpfen und Schüsseln gekocht.

Und doch gibt es ein angesagtes Tellergericht: sogenannte Bowls. Darunter versteht man Gerichte, bei denen alle Zutaten in eine Schüssel kommen. Man benötigt praktisch keine Pfannen oder Töpfe, da die Mahlzeit direkt in der Schüssel zubereitet wird. Es gibt derzeit eigentlich keinen Händler, der nicht mit Schüsseln für diese Bowl-Gerichte wirbt.

Weißes Geschirr kommt zurück

Es ist der Klassiker auf dem gedeckten Tisch: das weiße Geschirr. Weg war es zwar nie ganz aus den Kollektionen, aber auch nicht mehr unter den beworbenen Neuheiten. Überraschend wirkt es da, dass ein paar der großen, trendgebenden Namen der Branche auf der Ambiente nun neue weiße Services vorgestellt haben.

Überraschend deswegen, weil ein anderer Geschirrtrend gerade noch dominiert: Handgemachte oder so wirkende Teller, Tassen und Schalen, bei denen „Makel“ die Dekoration bilden. Die Teller sind oft nicht ganz rund, die Zierlinie schief gezogen. Teils wirken die Stücke unfertig. „Dieser Trend zu rougher Handmade-Keramik ist jetzt auf einem Peak angekommen“, sagt Christina van Dorp. Kaum ein Hersteller hat nicht diesen Stil im Programm. Aber mit den ganz weißen und sehr schlicht gestalteten Neuvorstellungen könnte sich nun ein Gegentrend aufbauen.



© viperag - stock.adobe.com

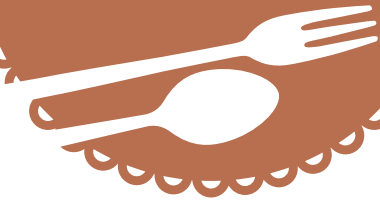
Foto unten und rechts: dpa/Franziska Gabbert





Panettone

von Adelheid Pfaff



Zutaten

200 g Rosinen
100 g Zitronat
100 g Orangeat
300 g Butter
120 g Zucker
2 Fläschchen Vanillearoma
abgeriebene Zitronenschale
2 Eier
800 g Mehl
etwas Salz
2 Päckchen Trockenhefe

Tipp

Falls keine Original-Panettone-Backform vorhanden ist, kann der Teig auch in einem Edelstahl-Milchtopf gebacken werden.

Wer keinen besonderen Wert auf die originale, italienische Panettoneform legt, nimmt einfach eine gefettete Gugelhupform.



Vorbereitung

200 g Rosinen waschen, trocknen, verlesen und mit 100 g klein geschnittenem Zitronat sowie 100 g klein geschnittenem Orangeat vermischen. Abrieb einer halben oder ganzen ungespritzten Zitrone und Mehlmischung vorbereiten. Panettone-Backform oder Behelfsformen mit Backpapier auskleiden (Boden und Rand, wobei der Rand ca. 10 Zentimeter überstehen sollte; den Papierrand dabei mit einer Büroklammer befestigen; alternative Backform einfetten).

Zubereitung

300 g Butter in 200 ml warmem Wasser zerlassen (kein Wasserbad), mit 120 g Zucker, 2 Fläschchen Vanillearoma sowie abgeriebener Zitronenschale schaumig rühren, 2 Eier dazugeben. 800 g Mehl und etwas Salz sowie 2 Päckchen Trockenhefe vermischen und dazugeben; gut kneten, mindestens so lange, bis sich der Teig vom Schüsselrand löst. Teig zu einer Kugel formen und zugedeckt an einem warmen Ort ca. 30 Minuten gehen lassen. Dann den Teig flachdrücken und Rosinen, Zitronat und Orangeat hineinkneten.

Den Teig in eine Panettoneform oder Ähnliches geben und nochmals ca. 30 Minuten gehen lassen, bis sich das Volumen verdoppelt hat. Dann mit etwas zerlassener Butter einpinseln und in den vorgeheizten Backofen geben. Backen bei ca. 175 Grad (Umluft), ca. 30 Minuten, evtl. mit noch ein paar Minuten Nachhitze. Den Panettone auf einen Kuchenrost setzen, wobei das Papier erst nach dem vollständigen Auskühlen entfernt wird. Vor dem ersten Anschneiden den in Folie eingepackten Kuchen mindestens zwei Tage im Kühlschrank durchziehen lassen.

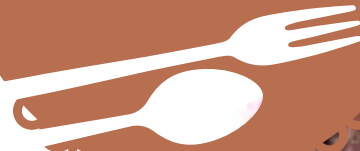
Wichtig ist bei jedem Hefekuchen, dass alle Zutaten Zimmertemperatur haben und nicht etwa teilweise direkt aus dem Kühlschrank kommen.





Saftige Schokomuffins

von Ulrike Greulich



Zutaten

1 Becher Sauerrahm
(Becher als Maßeinheit
verwenden)
1 Becher Zucker
½ Becher neutrales Öl
1 Becher Kakao
1 Becher Mandeln
gemahlen
1,5 Becher Mehl
1 Päckchen Backpulver
3 Eier
15 Muffinförmchen

Zubereitung

Alle Zutaten zu einem Teig
verrühren und in Muffin-
förmchen füllen.

Im vorgeheizten Ofen bei 160
Grad Umluft oder 175 Grad
für 25 bis 30 Minuten backen.

Die Stäbchenprobe machen:
Wenn kein Teig mehr kleben
bleibt, direkt rausholen und
abkühlen lassen.



ANZEIGE

**Wir empfehlen
Schwälbchen
Saure Sahne**



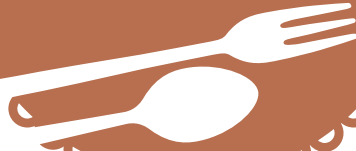
Anzeige

Silber Studio
Ulta Günther

FRANKFURT AM MAIN
Berliner Straße 22
Tel.: 069 291234
www.silber-studio.de



Pfirsichtraum von Christine Lutz



Zutaten

4 Eier
1 Tasse Zucker
1 Tasse Öl
4 Packungen
Vanillepudding
1 TL Backpulver
3 Dosen Pfirsiche
2 Becher süße Sahne
3 Packungen Sahnesteif
Etwas Zucker
½ Liter Multivitaminsaft
4 Packungen Vanillesoße
Mandelblättchen

Zubereitung

Für den Teig 4 Eier
und 1 Tasse Zucker
schaumig schlagen. 1
Tasse Öl, 4 Packungen
Vanillepudding sowie 1 TL
Backpulver unterrühren.

Nachdem der Teig abgekühlt ist, 3 Dosen Pfirsiche in Scheiben
schneiden und den Teig damit belegen. 3 Becher süße Sahne, etwas
Zucker und 3 Packungen Sahnesteif schlagen und über das Obst
verteilen.

½ Liter Multivitaminsaft mit 4 Packungen Vanillesoße (ohne
Kochen) verrühren und über die Sahne geben, dann mit Mandel-
blättchen bestreuen und mit der restlichen Sahne verzieren.

Backzeit: 20 bis 25 Minuten bei 180 Grad

Schmeckt superlecker!

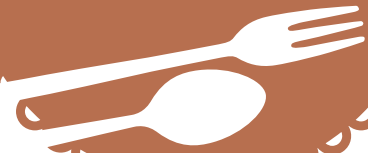


ANZEIGE

**Wir empfehlen
Schwälbchen
Frische Schlagsahne**

Omas Schnapskuchen

von Monika Langer



Zutaten

für 4 kleine Gugelhupf-Backformen (16 cm) oder eine große Gugelhupfform

350 g Butter
400 g Zucker
330 g dunkle Schokolade
180 g Zwieback
240 g gemahlene Haselnüsse
10 Eigelb
10 Eiweiß
7 Schnapsgläser
Kirschwasser

Zubereitung

Butter, Zucker und Eigelb schaumig rühren. Zwieback (anstelle von Mehl) fein reiben oder mit einem Mörser zerstoßen. Die Schokolade ebenfalls fein reiben (eventuell in der Moulinette zerkleinern). Gemahlene Haselnusskerne unterrühren. Den Schnaps unterrühren, es können auch 8 Gläschen sein. Eiweiß zu Eischnee schlagen und zum Schluss unterheben.

Die Kuchenformen gut ausfetten, auf den Boden einige Mandelblättchen streuen. Damit lässt sich der Kuchen besser aus der Form heben und sieht schöner aus.

Mein Rezept

aus dem Badischen Ländle – von meiner Oma. Der Rührkuchen ist wunderbar, er erfordert aber etwas Zeit, daher wird er von mir fast nur an Weihnachten zubereitet.

Die Backzeit beträgt ca. 45 Minuten in den kleinen Formen, in der großen Form ca. 1 Stunde und 15 Minute, je nach Backofen.

Bis jetzt waren meine Gäste von Omas Rezept begeistert! Der Kuchen schmeckt selbstverständlich auch an Ostern.





Mediterrane Zucchini-Muffins mit Feta

von Astrid Stöhr



herzhaft



Tipp

Ich habe für die Farbe am Ende noch die Grillfunktion des Ofens zugeschaltet.

Zutaten für 12 Stück

250 g Mehl
2 TL Backpulver
200 ml Milch oder Buttermilch
2 Eier
3 EL Öl
100 g Zucchini
½ Paprika
50 g Oliven
etwas Feta zum Bestreuen, wer mag auch mehr für den Teig
1 Prise Salz
1–2 TL Kräuter der Provence, getrocknet
Pfeffer aus der Mühle

Außerdem

1 Muffinform
12 Papier-Muffinförmchen oder Öl/Butter zum Einfetten
optional ein Eisportionierer

Zubereitung

Zuerst die Paprika und die Zwiebel putzen, in kleine Würfel schneiden und in 1 EL Öl andünsten. Die Oliven klein schneiden. Als nächstes die Zucchini waschen, auf der groben Seite der Reibe raspeln und in einem Geschirrtuch ausdrücken.

Den Ofen auf 175 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. In einer Schüssel Mehl, Backpulver und Salz mischen. Die Eier in einer anderen Schüssel aufschlagen und mit der Milch oder Buttermilch verrühren. Zu dem Mehl gießen, das Öl dazugeben und zu einem Teig verrühren.

Das vorbereitete Gemüse zusammen mit den Kräutern zufügen. Mithilfe eines Eisportionierers oder Löffels in die Muffinförmchen füllen. Einen Teil mit zerbröseltem Feta bestreuen und für etwa 20 bis 25 Minuten auf der mittleren Schiene goldbraun backen.



ANZEIGE

Wir empfehlen
Schwäbchen
Frische Vollmilch





Hefezopf mit Rhabarber und Marzipan

von Astrid Stöhr

Zutaten

Teig

400 g Mehl (Type Weizen 550 oder Dinkel 630)
20 g frische Hefe
70 g Butter
50 g Zucker
200 ml Milch

Füllung

30 g weiche Butter
3 TL Zimtzucker
100 g Marzipan
(lässt sich prima raspeln, wenn es vorher im Gefrierfach war)
300 g Rhabarber, geputzt

Außerdem

Backpapier
1 Ei zum Bestreichen
Mandelblättchen

Zubereitung



Mehl in eine Schüssel sieben, den Zucker dazugeben und die Hefe hineinbröseln. Die Milch erwärmen, die Butter darin schmelzen, in die Schüssel gießen und nun alles mit einem Handrührgerät zu einem glatten Teig verkneten. Achtung, er klebt ein bisschen!

Diesen nun zugedeckt für mindestens 1 Stunde an einem warmen Ort gehen lassen.

Das Marzipan raspeln und den Rhabarber in etwa 1 cm breite Stücke schneiden.



Die Butter in Flöckchen auf dem zu einem Rechteck ausgerollten Teig verteilen, mit dem Marzipan belegen und den Zimtzucker darüberstreuen. Zum Schluss die Rhabarberstückchen darauf verteilen.

Von der langen Seite zu einer Rolle aufrollen und diese von jeder Seite bis fast zur Hälfte einschneiden und zu einem Zopf flechten.



Den Zopf mit verquirltem Ei bestreichen, mit Mandelblättchen bestreuen und auf das mit Backpapier belegte Blech setzen. Noch mal zugedeckt so lange ruhen lassen, bis der Ofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze aufgeheizt ist. Den Zopf in der Mitte des Ofens etwa 30 Minuten backen.





Sauerkirschtorte mit Zimtblütencreme

von Inge Kaiser



Zutaten

Biskuitteig

330 g Eier (6–7)
170 g Zucker
90 g Dinkel (Type 630)
5 EL pürierte Sauerkirschmarmelade

Sauerkirschfüllung

750 g Sauerkirschen (frisch o. TK)
150 g Zucker
1 Päckchen Bourbon-Vanillezucker
25/50 ml Rotwein
1 TL Zimtpulver
4 Blatt Gelatine
4 EL Speisestärke

Zimtblütencreme

1 Vanilleschote
100 g Sahne
300 ml Milch
50 g Zucker
3 Zimtblüten (oder ½ Zimtstange)
80 g Weichweizengries
3 Blatt Gelatine
40 g Eigelb (etwa 2 Eier)
40 g Zucker
400 g Sahne

Deko

Sahne, Melissen- oder Pfefferminzblättchen, kandierte Mini-Röschen ...

Zubereitung

Biskuitteig: Ofen auf 200 Grad vorheizen. Biskuitteig herstellen. 2/3 der Masse auf ein Backblech streichen und 8 bis 10 Minuten goldgelb backen. Herausnehmen und mit Sauerkirschmarmelade bestreichen und von der kurzen Seite fest aufrollen. Dann auskühlen lassen. Mit der restlichen Teigmasse auf ein zweites Backblech einen Boden mit 24 cm aufstreichen und auch 8 bis 10 Minuten backen. In einen Tortenring legen. Die Roulade in gleichmäßige Scheiben (1 bis 2 cm) schneiden und nebeneinander an die Innenseite des Tortenrings stellen.

Füllung: Sauerkirschen entsteinen, mit Zucker und Zimt mischen, den Wein zugeben (bei TK-Früchten 25 ml), etwa 5 Minuten weich kochen lassen. Gelatine 10 Minuten in kaltem Wasser einweichen. Speisestärke mit 3 EL Wasser anrühren und die Kirschen damit binden. Gelatine in der heißen, nicht mehr kochenden Masse auflösen. Die Masse lauwarm auf den Biskuitboden streichen.

Zimtblütencreme: Vanilleschote aufschlitzen, das ausgekratzte Mark mit Sahne, Milch, Zucker und Zimtblüten aufkochen. Weichweizengries einrühren, kochen lassen bis die Masse bindet. Abkühlen lassen, Zimt entfernen. Gelatine in kaltem Wasser 10 Minuten einweichen. Eigelb mit Zucker über einem heißen Wasserbad cremig aufschlagen. Gelatine ausdrücken und in der warmen Eiercreme auflösen. Die Griesmasse unterziehen, alles abkühlen lassen. Sahne steif schlagen und unterheben. Die Masse auf die Kirschfüllung geben und glatt streichen. Kühl stellen.

Tipp

Zimtblüten unterscheiden sich von der Zimtstange insofern, dass sie keine Holznote aufweisen. Sie schmecken süß und leicht scharf.



Blitz-Apfeltaschen

Aus dem Buch
„Esse in Hesse“



Zutaten für 12 Stückchen

1 Päckchen Blätterteig
12 EL Apfelmus
4 säuerlich-saftige Äpfel
1 EL Zitronensaft
80 g Mandelsplitter oder
-scheiben
2 EL Zucker
etwas Mehl zum
Verarbeiten

Zubereitung

Den Backofen auf 200 Grad vorheizen. Anschließend den Blätterteig ausbreiten, in 12 Rechtecke schneiden und auf zwei Bleche verteilen. In der Mitte der Rechtecke mehrmals mit einer Gabel einstechen. Die Rechtecke mit jeweils 1 EL Apfelmus bestreichen.

Die Äpfel schälen, vierteln und das Kerngehäuse Herausschneiden. Mit Zitronensaft beträufeln.

Die Apfelviertel auf die Rechtecke verteilen, Mandeln und Zucker darüberstreuen und im vorgeheizten Ofen für ca. 12–15 Minuten backen.

Sahne passt natürlich
auch dazu.



Esse in Hesse

Hans Wolfgang Wolff und
Usch von der Winden
Herausgeber: Societäts Verlag
Gebundene Ausgabe:
192 Seiten
ISBN-10: 3955424464



ANZEIGE

Wir empfehlen
Schwälbchen
Frische Schlagsahne

Erdbeer-Joghurt-Rolle

von Ann-Kathrin Bremm



Zutaten

Biskuitteig

4 Eier
1 Eigelb
70 g Zucker
1 Päckchen Vanillinzucker
80 g Weizenmehl
1 Messerspitze Backpulver

Erdbeerfüllung

500 g Erdbeeren
6 Blatt Gelatine weiß
150 g Joghurt
60 g Zucker
1 Päckchen Vanillinzucker
200 g kalte Schlagsahne

Zum Bestreuen

Puderzucker

Zubereitung

Backblech fetten und mit Backpapier belegen, dabei das Papier an der offenen Seite des Blechs zu einer Randfalte knicken. Backofen vorheizen: Ober-/Unterhitze etwa 200 Grad, Heißluft etwa 180 Grad.

Eier und Eigelb in einer Rührschüssel mit einem Handrührgerät auf höchster Stufe 1 Minute schaumig schlagen. Mit Vanillinzucker gemischten Zucker unter Rühren in 1 Minute einstreuen und die Masse weitere 2 Minuten schlagen. Mehl mit Backpulver mischen und kurz auf niedrigster Stufe unterrühren. Teig auf dem Blech glatt streichen und sofort für etwa 10 Minuten backen. Biskuitplatte vorsichtig lösen, auf Backpapier stürzen und mit dem Backpapier erkalten lassen.

Erdbeerfüllung

Erdbeeren waschen. 4 Erdbeeren zur Seite legen, die übrigen Früchte putzen. 200 g Erdbeeren pürieren und den Rest klein schneiden. Gelatine nach Packungsanleitung einweichen. Joghurt, Zucker, Vanillinzucker und pürierte Erdbeeren mit dem Schneebesen verrühren. Sahne steif schlagen.

Gelatine nach Packungsanleitung auflösen.

Erst etwa 3 EL der Joghurtmasse mit einem Schneebesen mit der aufgelösten Gelatine verrühren, dann mit der übrigen Joghurtmasse verrühren. Wenn die Masse zu gelieren beginnt, Sahne unterheben und zuletzt die klein geschnittenen Früchte unterheben.

Biskuitplatte zurückstürzen und das untere Backpapier von der Biskuitplatte abziehen. Füllung auf die Gebäckplatte streichen, dabei 2 cm an den Rändern frei lassen. Die Biskuitplatte von der langen Seite her aufrollen, dabei das mitgebackene Backpapier abziehen und mindestens 3 Stunden in den Kühlschrank stellen.

Die Erdbeer-Joghurt-Rolle vor dem Servieren mit Puderzucker bestreuen und mit den 4 Erdbeeren garnieren.





Mit Köpfchen backen

Mit diesen sieben Backtipps gelingt der Kuchen beim nächsten Mal

Warum ist der Kuchen nichts geworden? Was habe ich falsch gemacht? Es mag viele Gründe geben, warum das Backergebnis nicht zufriedenstellend geworden ist und vom Hobbybäcker oder von der Hobbybäckerin als missraten abgestempelt wird. Damit der Kuchen beim nächsten Mal gelingt, haben wir sieben Backtipps für unsere Leser zusammengestellt.

1 Wer genau liest, ist im Vorteil



Das bloße Überfliegen des Rezeptes reicht oftmals nicht. Es besteht die Gefahr, dass der Bäcker einen Schritt oder eine Zutat übersieht.

Manche Rezepte nehmen es mit der richtigen Reihenfolge nicht so genau.

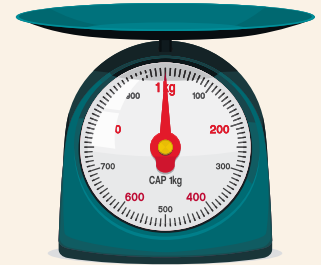
Wenn die Buttercreme dann anfängt zu schmelzen, gerät man in Zeitnot.

Insbesondere die Zeiten zum Gehen, Ruhen oder Durchziehen werden gerne überlesen. Und: Vielleicht ist das Backrezept auch etwas zu kompliziert für den Anfang. Oder es fehlt ein bestimmtes, wichtiges Küchengerät oder Backzubehör, um das Gebäck zuzubereiten.

Tipp: Auch wenn es etwas Zeit kostet: Das Backrezept auf jeden Fall genau und konzentriert durchlesen, bevor es losgeht!

2 Nicht nach Gefühl backen

Von diesem ein bisschen mehr, von jenem ein bisschen weniger. Kann funktionieren – oder nach hinten losgehen. Grundsätzlich ist es beim Backen sehr wichtig, die Zutaten genau abzumessen und nicht nach Gefühl zu arbeiten. Sonst stimmen die Konsistenz und das Backverhalten nicht mehr.

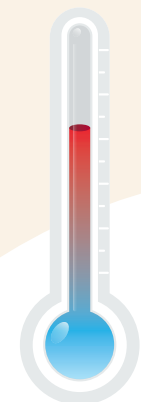


Was meist unproblematisch ist: Etwas mehr Gewürz wie Zimt verwenden. Etwas mehr oder weniger Früchte. Oder in herkömmlichen Backrezepten für Rührteige die Zuckermenge reduzieren.

Tipp: Die Zutaten im Voraus immer genau abmessen!

3 Falsche Temperatur, falsche Konsistenz

In Backrezepten sollte vermerkt sein, welche Konsistenz vor allem das Fett haben muss. Braucht man kalte Butterstücke? Geschmolzene oder leicht abgekühlte Butter? Cremig-weiche Butter? Für das Gelingen der unterschiedlichen Teigarten spielt die Konsistenz und Temperatur eine große Rolle. Wenn in Rezepten nicht anders vermerkt, ist meist zimmerwarme Butter gemeint. Auch Eier haben am besten Raumtemperatur.



Tipp: Zutaten früh genug aus dem Kühlschrank holen!

**4**

Ganz frisch: Hefe oder Backpulver

Sind Hefe und Backpulver zu alt, kann das Auswirkungen aufs Gebäck haben. Womöglich arbeiten Hefe und Backpulver nicht mehr richtig: Der Kuchen geht nicht auf oder der Hefezopf bleibt flach. Auch bei anderen Zutaten wie Butter, Eier, Nüssen oder Schokolade ist Frische selbstverständlich wichtig, sei es aus gesundheitlichen oder geschmacklichen Gründen.

Tipp: Immer alle Zutaten vorab auf Frische kontrollieren!

5

Rühren und kneten: Nicht zu lang, nicht zu kurz

Egal ob Rühren oder Kneten: Sowohl zu lange und zu stark als auch zu wenig und zu kurz rühren bzw. kneten ist nicht gut. Rührteige gelingen, wenn man Butter und Zucker recht lange verrührt, bis die Masse schön hell, luftig und cremig ist. Eier kommen eher etwas später hinzu. Die restlichen Zutaten dann nur noch kurz unterrühren.

Hefeteige müssen lange geknetet werden. Bei Biskuitteigen muss zunächst viel Luft unter die Eiermasse, der Eischnee muss fest sein. Sobald Mehl dazukommt, ist nur noch sorgfältiges und vorsichtiges Unterheben angesagt. Mürbeteig wird meist schnell geknetet, damit die Butter nicht warm wird. Für Muffins sollten die trockenen mit den feuchten Zutaten nur kurz vermischt werden.

**Tipp: Es kommt immer auf den Teig an:
Vorher Gedanken machen, was in
Sachen Kneten oder Rühren sinnvoll ist!**

6

Immer schön vorheizen

Die meisten Backrezepte verlangen einen vorgeheizten Ofen. Diese Zeit muss eingeplant sein – für manchen Teig ist es nicht gut, wenn er nach dem Zusammenrühren noch stehen muss, weil der Ofen noch zu kalt ist. Manchmal stimmt die am Ofen eingestellte Temperatur nicht mit der wirklichen Temperatur überein, das heißt, der Ofen heizt etwas stärker oder schwächer als gewollt. Wer hier Verdacht schöpft, sollte auf jeden Fall die Temperatur mit einem Ofenthermometer nachprüfen.



**Tipp: Die tatsächliche
Ofentemperatur
nachmessen!**

7

Nur die Ruhe bewahren

Nach dem Backen will man die Leckereien sofort probieren oder servieren. Allerdings: Das Gebäck braucht ein bisschen Zeit. Kekse können leicht zerbrechen, solange sie noch heiß sind. Manche Kuchen wie Käsekuchen sollten in der Form abkühlen, damit sie nicht auseinanderfallen. Andere müssen erstmal in den Kühlschrank. Biskuit hingegen, auch viele Rührkuchen, sollte man recht bald stürzen, weil sie sonst in der Form „schwitzen“.

Es gilt also: Es kommt darauf an.

Tipp: Das Gebäck in der Regel auskühlen lassen!



Pina-Colada-Wickeltorte

von Christina Weinreich



Zubereitung

Schritt 1: 250 g Quark für die Frischkäsecreme in ein Sieb geben (bei sehr grobporigem Sieb, dieses vorher mit einem sauberen Küchenhandtuch auslegen) und über einer Schüssel abtropfen lassen. Quark mit Sieb und Schüssel in den Kühlschrank stellen.

Ananas-Stückchen mit Ei, Stärke und Zucker pürieren. Die Masse unter ständigem Rühren bei mittlerer Hitze in einem Topf einmal aufkochen. Vom Herd nehmen und die Butter und ggf. Rum einrühren. Ananas-Curd in eine neue Schüssel füllen und zum Abkühlen in den Kühlschrank stellen.

Schritt 2: Ofen vorheizen (170 Grad Ober-/Unterhitze; 150 Grad Umluft). Backblech mit etwas Öl einfetten und mit Backpapier auslegen. Durch das Öl verrutscht das Backpapier nicht, wenn später die Teigmasse darauf verteilt wird. Eier mit Zucker, Salz und Vanilleextrakt 5 bis 7 Minuten cremig schlagen, bis es fast weiß ist. Buttermilch, Kokoslikör und Öl unter ständigem Rühren langsam hinzugießen. Mehl, Speisestärke und Backpulver separat mischen. Mehlmischung vorsichtig unterheben. Teig glatt auf dem vorbereiteten Backblech verstreichen. Etwa 8 bis 10 Minuten auf mittlerer Schiene goldbraun backen (ggf. Stäbchenprobe). Boden sofort auf ein weiteres Backpapier (ggf. Kuchengitter) stürzen und das bereits verwendete Backpapier vorsichtig abziehen. Den Boden vollständig abkühlen lassen.

Schritt 3: Butter bei geringer Hitze in einem Topf zerlassen. Kekse und Kokoskugeln in einem Mixer zerkleinern (ggf. in einen Gefrierbeutel geben und mit einem Nudelholz/Topf per Hand zerkleinern). Geschmolzene Butter, Kokosraspeln und Kekskrümel verrühren.

Tortenring/Springform (18 cm Durchmesser) auf einen mit Backpapier ausgelegtem Teller stellen. Die Keks-Butter-Mischung in die Form geben, glatt festdrücken und ca. 15 Minuten im Kühl-/Gefrierschrank kalt stellen.

Zutaten

Ananas Curd

340 g reife, geschälte Ananas in Stückchen – entspricht ca. 1/2 Ananas (ggf. Ananas aus der Dose, abgetropftes Gewicht)
1 Ei (M)
20 g Speisestärke
25 g Zucker
40 g Butter
2 EL Rum, optional

Biskuitboden

3 Eier (M), Zimmertemperatur
150 g Zucker
1 Prise Salz
1 TL Vanilleextrakt
100 ml Buttermilch
50 ml Kokoslikör (alkoholfrei: Buttermilch)
150 ml Sonnenblumenöl und etwas zum Einfetten





200 g Weizenmehl (Type 405)
25 g Speisestärke
1,5 TL Backpulver

Keksboden

110 g Butter
180 g Butterkekse
(ggf. Vollkornbutterkekse)
6 Kokoskugeln
1 EL Kokosraspeln

Kokos-Frischkäse-Creme

250 g Quark (40 % Fett)
160 g Frischkäse, Vollfett
(min. 40 %)
250 g Mascarpone
100 g Puderzucker
¼ Vanilleschote
½ TL Vanilleextrakt oder
½ Päckchen Vanillezucker
2 EL Kokoslikör optional
1 EL (ca. 1,5 Päckchen)
Sahnesteif
150 g Schlagsahne
(min. 30 %)
100 g Kokosraspeln, optional

Torte wickeln und dekorieren

Ananas-Stückchen
Kokoskugeln, Kokosraspeln

Schritt 4: Den abgetropften Quark mit Frischkäse, Mascarpone und Puderzucker schaumig schlagen. Sahnesteif, ggf. Kokoslikör und Vanille zugeben. Sahne unter Rühren nach und nach zugeben und aufschlagen, bis die Creme fest wird. Ggf. Kokosraspeln unter die Creme heben. Bis zur weiteren Verarbeitung abgedeckt in den Kühlschrank stellen.

Schritt 5: Ca. 200 g Frischkäsecreme zum Einstreichen der Torte im Kühlschrank stehen lassen. Den ausgekühlten Biskuitboden mit der restlichen Frischkäsecreme komplett bestreichen.

8 EL Ananas Curd zum Bestreichen zur Seite stellen. Restlichen Ananas Curd auf dem mit Frischkäsecreme bestrichenen Kuchenboden verstreichen. Den Boden der Länge nach in vier gleich breite Streifen schneiden. Ggf. ein Lineal zum Abmessen nutzen.

Den Keksboden aus der Kühlung nehmen und Tortenring/Springform entfernen. Den ersten Streifen des Kuchenbodens vorsichtig zu einer Schnecke aufrollen und mittig auf den Keksboden stellen. Die drei restlichen Streifen werden nacheinander an den vorherigen angesetzt und so zu einer Torte gewickelt. Wenn noch etwas Keksboden übersteht, mit dem Messer abschneiden. Tortenring/Springform fest um die Torte verschließen, damit die Torte in Form bleibt.

Oberseite der Torte mit einem Löffel oder einer Winkelpalette etwas glätten. Restliches Ananas Curd glatt darauf verstreichen. Torte für mindestens zwei Stunden kalt stellen und vorm Servieren dekorieren.

Torte mithilfe eines Messers oder einer Winkelpalette vorsichtig aus der Form lösen und diese entfernen. Torte außen mit der restlichen Frischkäsecreme einstreichen und nach Belieben dekorieren.



ANZEIGE

**Wir empfehlen
Schwälbchen
Speisequark**



Himbeer-Herztorte

von Sieglinde Kipp



Tipp

Es können auch andere Früchte verwendet werden.

Zubereitung

Zutaten

4 Eier
1 Prise Salz
100 g Zucker
80 g Mehl
20 g Speisestärke
250 g Mascarpone
3 EL Zitronensaft
3 EL Himbeersirup
1 Glas Himbeersoße 125 ml
250 g Himbeeren
220 ml Wasser
3 EL Himbeersirup
1 Päckchen roter Tortenguss
200 g Schlagsahne
1 Vanillezucker
1 Sahnesteif
Bunte Streusel

Eier, Salz und Zucker zwei Minuten schlagen, dann Mehl und Speisestärke unterheben, die Masse in die Herzform geben und 25 bis 30 Minuten bei 200 Grad Ober-/Unterhitze backen (Stäbchenprobe).

Den Kuchen auskühlen lassen und waagrecht einmal durchschneiden.

Mascarpone, Zitronensaft und Himbeersirup miteinander verrühren und auf den unteren Boden streichen, dann den oberen Boden darauf setzen. Himbeersoße auf die Torte streichen und den Tortenrand der Backform um die Torte schließen. Himbeeren darauf setzen.

Wasser, Himbeersirup und Tortenguss aufkochen, etwas abkühlen und auf der Torte verteilen, dann rund 1,5 Stunden in den Kühlschrank stellen.

Schlagsahne, Vanillezucker und Sahnesteif schlagen, dann den Backrahmen von der Torte lösen und den Rand mit der Schlagsahne bestreichen und die Torte oben verzieren. Mit bunten Streuseln den Rand verzieren.

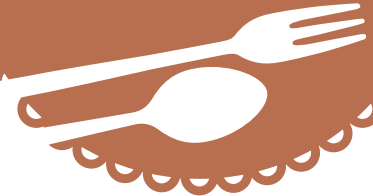
Viel Spaß beim Nachbacken!





Heidetorte

von Doris Meyer



Zutaten

Buchweizenbiskuit

6 Eigelb
3 EL heißes Wasser
250 g Zucker
6 steif geschlagene Eiweiße
200 g Buchweizenmehl
50 g Weizen-/Dinkelmehl
½ Päckchen Backpulver

Füllung

400 g Preiselbeeren (Glas)
600 ml süße Sahne
Schokoraspel
Schokoblätter (Dekor)

Zubereitung

Für den Biskuitteig Eigelb, Wasser und 2/3 des Zuckers (180 g) weißschaumig schlagen. Eiweiß zu Schnee schlagen, dabei langsam den restlichen Zucker (70 g) einrieseln lassen. Eigelbmasse unterheben. Darüber die Mehlmischung mit Backpulver sieben. Alles leicht mischen.

Diese Masse in eine mit Backpapier ausgelegte Springform (26 cm) geben und glatt streichen.

Im vorgeheizten Backofen, untere Schiene, bei 180 Grad Ober-/Unterhitze 35 Minuten backen. Auskühlen lassen, dann zweimal quer durchschneiden.



Preiselbeeren auf zwei Böden streichen, knapp ein Drittel der geschlagenen Sahne darüber verteilen. Böden zusammensetzen, letzte Platte auflegen. Alles mit Sahne bestreichen und die Torte verzieren.

Mit Schokostreusel und Dekor verzieren.



ANZEIGE

Wir empfehlen
Schwälbchen
Frische Schlagsahne





Brombeer-Schmand-Kuchen

von Kerstin Bremm



Zutaten

Boden

190 g Mehl (Type 405)
125 g Butter
75 g Zucker
1 Ei
1 TL Backpulver
2 EL Milch
1 Prise Salz

Schmandcreme

400 ml Milch
1 Packung Vanillepuddingpulver
2 Becher Schmand (500 g)
120 g Zucker
1 unbehandelte Zitrone, Saft und Abrieb davon
1 Packung Bourbon-Vanillezucker oder etwas gemahlene Vanille
2–3 Schalen Brombeeren (400 g)
3 EL Zitronensaft und etwas -abrieb
1 Packung Tortenguss, klar
50 g Zucker
300 ml roter Fruchtsaft (z.B. Kirschsafte)

Zubereitung

Für den Teig Mehl und Backpulver sieben. Butter, Zucker, Salz, Milch und das Ei hinzufügen. Alles zügig zu einem Teig verkneten und in die eingefettete Springform drücken. Dabei sollte ein mindestens 5 cm hoher Rand entstehen. Den Boden mit einer Gabel mehrmals einstechen und alles abgedeckt für mindestens 1 Stunde im Kühlschrank ruhen lassen. Ofen auf 170 Grad vorheizen.

Aus Milch, Vanillezucker, Zucker und Puddingpulver einen Pudding nach Packungsanleitung kochen und etwas abkühlen lassen. Den Schmand mit dem Schneebesen einrühren. Die Zitrone waschen, trocknen, die Schale abreiben und auspressen. Alles in die Schmandcreme rühren und beiseitestellen.

Den Boden aus der Kühlung holen und die Schmandcreme gleichmäßig darauf verteilen. Die Beeren darauf verteilen und alles im Ofen circa 50

Minuten backen. Nach dem

Backen den Kuchen auskühlen lassen und im Kühlschrank (am besten über Nacht) mindestens 5

Stunden fest werden

lassen. Danach den

Tortenguss mit dem Saft nach Packungsanleitung herstellen und auf den Kuchen geben.



Tipp

Ich hatte noch selbst gesammelte Brombeeren eingefroren, die ich problemlos verwenden konnte. Dazu die Früchte auftauen und gut abtropfen lassen.





Pestobrot mit Schinken

von Kerstin Bremm



Zutaten

Hefeteig

500 g Weizenmehl
1 Päckchen
Trockenbackhefe
300 ml lauwarmes Wasser
2 EL Olivenöl
1 Prise Zucker
1 Prise Salz
etwas Fett für die
Springform (26 cm)

Füllung

etwa 200 g Pesto
ca. 25 g tiefgekühlte
Kräuter nach Wahl
(z.B. 8-Kräuter-Mix)
150 g gewürfelter roher
Schinken

Zubereitung

Teig auf leicht bemehlter Arbeitsfläche noch einmal kurz durchkneten. Teig auf bemehlter Arbeitsfläche zu einem Rechteck (etwa 45 x 35 cm) ausrollen. Pesto darauf verstreichen, Kräuter und Schinkenwürfel darüberstreuen und etwas andrücken.

Teigplatte senkrecht in Streifen von etwa 3,5 cm Breite schneiden. Teigstreifen quer dritteln. Jeweils einen Teigstreifen zu einer kleinen Schnecke aufrollen und aufrecht in die Springform setzen. Diesen Vorgang mit jedem einzelnen Teigstreifen wiederholen. Dabei die Streifen aneinanderstellen, sodass die Springform gefüllt ist. Teig an einem warmen Ort gehen lassen, bis er sich sichtbar vergrößert hat.

Form auf dem Rost (mit Backpapier belegt, da Fett auslaufen kann) in den Backofen (Einschub: Mitte) schieben. Die Backzeit beträgt etwa 45 Minuten.

Brot aus der Form lösen und auf einem Kuchenrost erkalten lassen oder warm servieren.

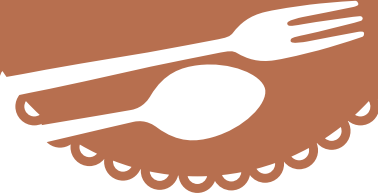






Quarkkuchen mit Aprikosen- Mandel-Boden

von Renate Wenusch



Zutaten

Mürbeteig

200 g Mehl
1 Prise Backpulver
1 Prise Salz
50 g Mandeln
(gemahlen, ungeschält)
75 g Zucker
Zitronenabrieb von
½ Zitrone
100 g Butter
1 Ei

Füllung

750 g Quark
120 g Zucker
Etwas Zitronensaft und
Abrieb
Vanillepuddingpulver
3 Eier
1 Dose Aprikosen (850 g)

Zubereitung

Mürbeteig: Alle Zutaten zu einem Knetteig verarbeiten. Eine gefettete Springform mit dem Teig auskleiden.

Füllung: Alle Zutaten verrühren, auf dem Teigboden verteilen. Dose Aprikosen abtropfen lassen und die Früchte ebenfalls auf dem Teig verteilen.

Den Kuchen auf mittlerer Schiene bei 160 bis 180 Grad backen. Nach dem Auskühlen mit Puderzucker bestäuben.



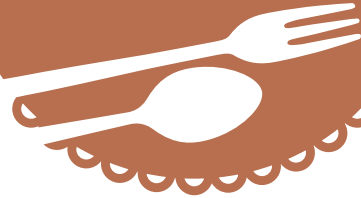
ANZEIGE

Wir empfehlen
Schwälbchen
Speisequark



Käsekuchen mit Schattenmorellen

von Flora Akopians



Zubereitung

Die Zutaten zu einem Teig verkneten und einen Boden in die Springform drücken. Den Boden mehrmals mit einer Gabel einstechen.

Eier und Zucker zuerst schaumig schlagen. Dann die weiteren Zutaten nach und nach hinzufügen. Zum Schluss den Quark hinzugeben. Die Schattenmorellen auf den Teig verteilen. Ca. 60 Minuten bei 170 Grad Ober-/Unterhitze im Ofen backen.

Zutaten

Boden

65 g Butter
(Zimmertemperatur)
60 g Zucker
1 Ei
180 g Mehl
1 ½ TL Backpulver

Teig

1 kg Magerquark
200 g Margarine
250 g Zucker
100 g Mehl
4 Eier
1 gehäufte TL Backpulver
1 Päckchen Vanillezucker
1 Glas Schattenmorellen



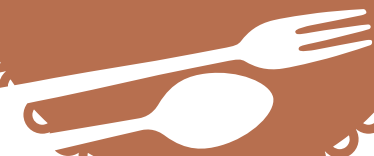
ANZEIGE

**Wir empfehlen
Schwälbchen
Magerquark**



Zebrakuchen

von Christane Busch



Zutaten

Teig

5 Eigelb
250 g Zucker
1 Päckchen Vanillinzucker
½ Fläschchen Butter-
Vanille-Aroma
125 ml lauwarmes Wasser
250 ml Speiseöl
375 g Weizenmehl
1 Päckchen Backpulver
5 Eiweiß
2 EL Kakaopulver

Guss

Beliebige Schokoladen-
glasur verwenden oder
einen Guss aus 150 g
gesiebttem Puderzucker,
2 EL Zitronensaft und
3–4 EL Wasser herstellen.

Zubereitung

Mit dem Handrührgerät den Teig mit Eigelb, Zucker und Vanillinzucker auf höchster Stufe schaumig rühren. Danach Butter-Vanille-Aroma, Wasser und Öl unterrühren.

Das Mehl mit dem Backpulver mischen, sieben und nach und nach in den Teig unterrühren. Das Eiweiß steif schlagen und unter den Teig ziehen. Den Teig halbieren und in die eine Hälfte den Kakao einrühren.

In die Mitte einer Springform (26 cm Durchmesser, Boden gefettet oder mit Backpapier ausgelegt) 2 EL des hellen Teiges geben. Auf den hellen Teig 2 EL vom dunklen Teig geben (immer wieder abwechselnd hellen Teig, dann dunklen Teig in die Mitte), den Teig nicht glatt streichen, er läuft von selbst auseinander. Das gibt ein geringeltes Muster.

Wenn der Teig komplett aufgebraucht ist, die Form in die Mitte des Backofens stellen (Heißluft: ca. 160 Grad, nicht vorheizen; Ober-/Unterhitze: ca. 180 Grad, vorgeheizt; Gas: Stufe 2–3, nicht vorgeheizt). Die Backzeit beträgt 50 bis 60 Minuten.

Nach dem Backen den Kuchen aus der Form lösen und erkalten lassen. Danach kann der Kuchen mit der Kuchenglasur überzogen und individuell dekoriert werden. Das wunderschöne Zebrawuster zeigt sich beim Aufschneiden oder wenn die Glasur eher durchsichtig (Zitronen-/Puderzucker) ist.





Gut getauscht!

Wie man Backzutaten ganz einfach ersetzen kann

Kennen Sie das? Sie wollen spontan etwas backen und – oh Schreck, es sind keine Eier mehr im Haus! Keine Sorge, auf den Kuchen muss man deswegen keinesfalls verzichten. Viele Zutaten lassen sich ganz einfach durch andere ersetzen. Ein paar Tipps für die Zutaten-Tauschbörse:

Butter

Ersetzt man Butter, ändert sich oftmals die Konsistenz des Teigs. Mögliche Ersatzprodukte sind Margarine oder Öl. Faustformel für Rührteige: 100 g Butter entsprechen in etwa 80 g Öl. Auch Joghurt, Sahne, Quark, Grieß oder Buttermilch kommen infrage – allerdings haben andere Zutaten unter Umständen auch Einfluss auf den Geschmack.

Eier

Eier sind in vielen Kuchen und Süßspeisen die Hauptzutat. Wer gerade keine hat oder auf Eier verzichten will, kann stattdessen eine halbe Banane zerdrücken. Sie entspricht der Menge eines Eis. Auch Apfelmus ist eine gute Alternative – hier am besten ungesüßtes verwenden oder die Zuckermenge entsprechend anpassen. Auch ein EL Sojamehl, verrührt in zwei EL Wasser, kann ein Ei ersetzen.

Mehl

Weizenmehl lässt sich einfach durch Vollkornmehl und helles Dinkelmehl ersetzen. Bei Vollkornmehl die Flüssigkeitsmenge erhöhen, damit der Teig nicht zu trocken wird. Kokos-, Mandel- oder Nussmehl sind kohlenhydratärmer, eignen sich allerdings nur für bestimmte Teige. Möchte man auf Speisestärke verzichten, kann man auf Guarkernmehl als Bindemittel zurückgreifen.

Milchprodukte

Veganer oder laktoseintolerante Menschen können problemlos auf pflanzliche Alternativen wie Soja-, Hafer- oder Mandelmilch (oder -sahne) zurückgreifen. Eventuell ändert sich aber das Aroma. Kokosmilch gibt Süßspeisen einen cremigen und exotischen Touch, eignet sich aber nicht für jedes Gebäck.

Zucker

Eine geeignete Alternative zu Zucker ist Honig. Auch Ahornsirup, Kokosblütenzucker oder Agavendicksaft sind gute Süßungsmittel. Auch hier auf die Menge achten: Bei Honig und Ahornsirup reichen zum Beispiel 80 Gramm aus, um 100 Gramm Zucker zu ersetzen. Es kann sein, dass die Flüssigkeitsmenge ebenfalls angepasst werden muss.



Blumige DIYs für das Osterfest

Österliche Deko-Ideen zum Selbstgestalten

Blumige Osterdeko schafft eine fröhliche Atmosphäre, die dabei hilft, den grauen Winter zu vergessen. Das Onlineportal Tollwasblumenmachen.de präsentiert florale DIY-Ideen, die dem Osterfest einen individuellen Touch verleihen und die Vorfreude auf die Feiertagsgäste wecken.

Osterkranz als Willkommensgruß

Ein österlicher Blumenkranz an der Eingangstür versetzt Gäste bereits bei ihrer Ankunft in Osterstimmung. Mit zarten Blüten und Gräsern verschönert der Willkommensgruß das Zuhause mit natürlichen Materialien und frühlingshaften Farbakzenten.

Das wird für den Osterkranz benötigt:

Blumen nach Wahl (z.B. Sonnenflügel, Goldrute, Strandflieder, Schleierkraut), Trockengräser (z.B. Phalaris, Hafer, Massasa), Strohkranz, Kordel/Schnur, kleine Dekoeier, Heißklebepistole, Schere

So wird's gemacht: Abwechselnd Blumen und Trockengräser auf dem Strohkranz arrangieren und mithilfe der Kordel befestigen. Das Gesamtbild mit vereinzelten, kleinen Dekoeiern vervollständigen und diese mit der Heißklebepistole am Kranz ankleben.

Zum Schluss den Osterkranz mit einer Schnur an die Eingangstür hängen.



Foto: Tollwasblumenmachen.de

Farbenfrohe Blumenvase

Neben bunt gefärbten Eiern darf auch ein frischer Frühlingsstrauss beim Osterfest nicht fehlen. Kombiniert ergeben diese beiden Deko-Elemente einen verspielten, farbenfrohen Hingucker für den Frühstückstisch, der garantiert für gute Laune sorgt.

Was für die Ostervase benötigt wird:

Liebblingsblumen der Saison (z.B. Tulpen, Chrysanthemen, Akelei, Skabiose), grünes Beiwerk (z.B. Frauenmantel), zwei Glaszylindervasen mit unterschiedlichen Durchmessern, bunte Mini-Dekoeier

So wird's gemacht: Ein luftiges Bouquet vom Floristen mit Frühlingsblumen nach Wahl binden lassen oder selbst kreativ werden. Die kleine Zylindervase in die größere Vase stellen und den Zwischenraum der beiden Vasen mit den Mini-Dekoeiern ausfüllen. Die kleine Vase mit frischem Wasser befüllen, die Blumen anschneiden und in dem Gefäß arrangieren.



Petterson- oder Pfannkuchentorte

von Claudia Volpp



Zubereitung

Pfannkuchen: Zwei Eier und zwei Eigelb mit Zucker, Salz, dem Vanillezucker, Milch und Sprudelwasser verquirlen. Nach und nach Mehl zugeben und zu einem dünnflüssigen Teig verarbeiten. Darauf achten, dass keine Klümpchen entstehen. Den Teig ca. 30 Minuten ruhen lassen. Vor dem Backen die verbliebenen Eiweiße zu Schnee schlagen und vorsichtig unter den Teig heben. So werden die Pfannkuchen richtig fluffig. Etwas Fett in einer Pfanne (24 cm) erhitzen und nacheinander ca. 9 Pfannkuchen backen.

Zutaten

Pfannkuchen

250 g Mehl
4 Eier
1 EL Zucker
2 Prise Salz
1 Päckchen Vanillezucker
375 ml Milch
125 ml Sprudelwasser
Speiseöl (z.B. aus Raps)

Füllung

500 g Magerquark
2 Päckchen Sahnesteif
2 EL Zucker
Saft einer Zitrone
1 Päckchen Vanillezucker
500 ml Sahne
ca. 500 g gemischtes Beerenobst
Marmelade, Preiselbeeren

Füllung: Quark, Zucker, Vanillezucker und Zitronensaft verrühren. Sahne mit dem Sahnesteif schlagen und vorsichtig mit der Quarkmasse mischen.

Torte fertigstellen: Ein Pfannkuchen auf einen großen Teller oder Tortenplatte legen. Jetzt ist Fantasie angesagt. Auf den Pfannkuchen eine dünne Schicht Marmelade verteilen und/oder eine dünne Schicht Quark-Sahne- und/oder zwei Esslöffel Preiselbeeren und/oder eine Handvoll des Beerenobstes verteilen. Darauf den nächsten Pfannkuchen legen und wieder wie beschrieben belegen. Auf den obersten Pfannkuchen den Rest der Sahne-Quarkmasse türmen und mit schönen Beeren dekorieren.

Die Torte bis zum Verzehr kühl stellen. Mit einem scharfen Messer in Stücke schneiden.

Die Torte wird nicht nur auf einem Kindergeburtstag gerne gesehen. Der Name Pettersontorte kommt daher, weil in dem Kinderbuch „Petterson und Findus“ der Kater Findus eine solche Torte von Petterson zu seinem Geburtstag gebacken bekommt.



ANZEIGE

**Wir empfehlen
Schwälbchen
Magerquark**



Linda's Carrot Cake

von Regina Reuscher



Zutaten

Teig

3 Cups Mehl
2 Cups Zucker
1 TL Salz
2 Päckchen Backpulver
1 EL gemahlene Zimt
2 Päckchen Vanillezucker
1,5 Cups gehackte Walnüsse
1,5 Cups geraspelte
Kokosnüsse
1,3 Cups geraspelte Karotten
0,7 Cup gehackte Ananas
(Saft etwas ausdrücken /
4 Scheiben)
1,5 Cups Maiskeimöl
(oder Rapsöl)
4 Eier

1 Cup = (Raummaß von)
236 ml

Creme

250–300 g Doppelrahm-
frischkäse
6 EL / ca. 60 g sehr weiche
Butter
1 Cup Puderzucker
1 Päckchen
Vanillezucker
Saft von einer
halben Zitrone
(optional)

Zubereitung

Alle Zutaten der Reihe nach in eine Schüssel geben und zu einem Teig verarbeiten. Backform einfetten oder Backpapier verwenden, Teig einfüllen und bei 160 Grad (Ober-/Unterhitze 180 Grad) etwa 50 bis 60 Minuten backen. Teig reicht für ein Blech (flacher Kuchen, weniger Backzeit) oder für Springformen (hoher Kuchen).

Zutaten zu einer Creme verrühren und auf den erkalteten Kuchen streichen.

Guten Appetit!

Tipps

Wählt man die höhere Variante, so kann man den Kuchen in 2 Lagen schneiden und auch zwischen die Lagen Creme füllen.

Der Kuchen hält sich problemlos über mehrere Tage im Kühlschrank und schmeckt trotzdem noch frisch.

Die amerikanischen „Cups“ gibt es in jeder Küchenzubehör-Abteilung oder in Drogeriemärkten.





Zutaten

100 g Mehl
 100 g Speisestärke
 30 g Kakao
 1 Päckchen Backpulver
 4 Eiweiß

175 g Zucker
 1 Päckchen Vanillezucker
 4 Eigelb
 3–4 EL warmes Wasser

1 Glas Sauerkirschen, 700 g
 30 g Speisestärke
 30 g Zucker
 1 Messerspitze Zimt

800 g Sahne
 1 Sahnesteif
 etwas Zucker

Zubereitung

Eigelb mit Wasser und Zucker so lange rühren, bis eine sehr cremige Masse entstanden ist. Mehl, Speisestärke, Backpulver und Kakao mischen und auf die Eigelbcreme sieben. Eiweiß steif schlagen und alles vorsichtig unterheben.

In eine Springform füllen und bei 200 Grad Ober-/Unterhitze 30 bis 35 Minuten backen.

Sauerkirschen abgießen und die Hälfte des Saftes mit Speisestärke verquirlen. Die andere Hälfte mit Zucker und Zimt zum Kochen bringen, den restlichen Saft und die Kirschen dazugeben und noch einmal aufkochen. Vom Herd nehmen und auskühlen lassen.

Den Biskuitboden einmal durchschneiden und mit der Kirschmasse bestreichen. Den zweiten Teil des Tortenbodens auflegen und leicht andrücken.

Die Sahne mit Sahnesteif und Zucker steif schlagen, den Kuchen damit rundherum verkleiden und Tuffs mit einem Spritzbeutel aufspritzen.

Schwarzwälder Kirschtorte

von Annette Chatzis



ANZEIGE

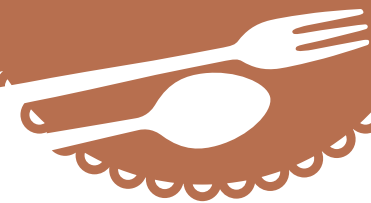
**Wir empfehlen
 Schwälbchen
 Frische Schlagsahne**





Butterkuchen à la Kerstin

von Kerstin Kappmeyer



Zubereitung

Zutaten

Teig

250 g Mehl
150 g Zucker
1 Päckchen Vanillezucker
4 Eier
1 Päckchen Backpulver
1 Prise Salz
80 g Butter
1 Becher Sahne

Belag

200 g Butter
4 gehäufte EL Zucker
300 g Mandelblättchen
4 EL Milch

Die Zutaten für den Teig verrühren, auf ein Backblech (40 x 30 cm) streichen und bei ca. 160 Grad Heißluft ca. 15 Minuten backen, bis der Teig leicht braun ist.

Für den Belag die 200 g Butter im Topf schmelzen, Zucker, Mandelblättchen und die Milch hinzugeben. Die Masse einkochen lassen und bei Bedarf noch etwas Milch hinzugeben.

Den Belag auf den vorgebackenen Boden streichen und weitere 15 Minuten backen, bis sich die Oberfläche leicht bräunt.





Zutaten

Muffinteig

150 g Zucker
3 Eier (M)
150 g weiche Butter oder
Margarine
170 g Mehl
60 g gemahlene Mandeln
50–70 ml Vollmilch
1 leicht gehäufter TL
Backpulver
1 TL Vanilleextrakt

Buttercreme

250 g weiche, zimmer-
warme Butter
250 g gesiebter Puderzucker
5 EL flüssige Sahne
½ TL Vanilleextrakt

Tipp

Falls ein Muffin-
deckel beim Durchschnei-
den des Muffins brechen
sollte, einfach großzügig But-
tercreme über die Bruchstelle
schmieren. Buttercreme ist
ein dankbarer
„Kleber“.

Zubereitung

Die Mulden eines Muffinblechs
mit Butter auspinseln. Den Ofen
auf 180 Grad Umluft vorheizen.

Die Butter oder Margarine mit dem
Zucker und der Vanille mit den
Rührbesen des Mixers weiß schaumig
rühren. Die Eier nach und nach dazugeben
und luftig aufschlagen. Mehl, gemahlene Mandeln
und Backpulver mischen. Abwechselnd mit der
Milch unter die nassen Zutaten rühren. Der Teig
sollte nicht zu fest sein und leicht vom Löffel laufen.
In die Mulden verteilen und auf mittlerem
Einschub 20 bis 23 Minuten backen. 15 Minuten in
der Form abkühlen lassen, danach den Rand sachte
lösen und die Muffins herausholen, um sie auf einem
Kuchengitter komplett auskühlen zu lassen.

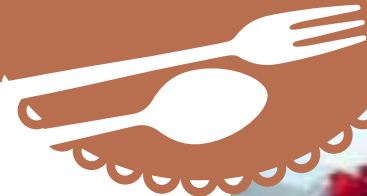
Die Muffins mit einem scharfen Messer mittig aufschneiden.
Die Marmelade durch ein Sieb streichen, damit keine Stückchen
mehr darin sind oder das Gelee cremig rühren. Auf den unteren
Muffinboden je circa 1 TL geben und knapp bis an den Rand hin
verstreichen. Rund 1 Stunde stehen und trocken lassen.

Für die Buttercreme die weiche Butter mindestens 3 Minuten mit
dem Mixer weiß aufschlagen. Nach und nach den Puderzucker
dazugeben und weiter rühren. Die Sahne langsam dazugeben und
die Vanille. Alles schön cremig rühren. In einen Spritzbeutel mit
großer Lochtülle umfüllen. Für maximal 15 Minuten in den
Kühlschrank legen.

Auf die Marmelade einen guten Klecks Butter-
creme spritzen. Den Deckel darauf setzen und
leicht andrücken. Auf den Muffin ebenfalls
eine Portion Buttercreme spritzen und
mit einem Messer verstreichen. Hasel-
nusskrokant (oder gehackte Hasel-
nüsse) darüberstreuen. Auf das
Krokant einen kleinen Tuff
Buttercreme spritzen und eine
Belegkirsche darauf setzen.

Frankfurter Kranz Cupcakes

von Marie Hausner





Apfelschnitten mit Zitronenglasur

von Birgit Wieners

Tipp

Statt frischer Hefe kann man auch Trockenhefe für 500 g Mehl verwenden – das ist einfacher.



Zubereitung

Zutaten

Hefeteig

500 g Mehl
1 Päckchen Hefe (42 g)
3 EL flüssige Schlagsahne
50 g Zucker
1 Eigelb
375 g weiche Butter oder Margarine
1 Prise Salz
Mehl zum Ausrollen
1 Eigelb und 1 EL Milch zum Bestreichen

Füllung

2 kg Äpfel (Prinz oder Boskop)
150 g Zucker
1/8 l Weißwein
1 TL dünn abgeriebene Schale einer unbehandelten Zitrone

Glasur

150 g Puderzucker
2 EL Zitronensaft
Ein paar Tropfen Eiweiß

Für den Hefeteig Mehl in eine Schüssel geben, in die Mitte eine Mulde drücken. Hefe in die Mulde bröckeln. Sahne und Zucker zur Hefe geben, Eigelb, weiche Butter oder Margarine und Salz auf dem Mehland verteilen. Die Hefe in der Sahne auflösen und von der Mitte aus alle Zutaten zu einem glatten Teig verkneten.

Teig in Klarsichtfolie einwickeln und mindestens 6 Stunden (oder über Nacht) in den Kühlschrank legen.

Für die Füllung die Äpfel schälen und entkernen. Die Apfelviertel in dicke Spalten schneiden. Mit Wein, Zucker und Zitronenschale in einen Topf geben und bei milder Hitze zugedeckt schmoren, bis die Äpfel mürbe sind. Sie sollten aber nicht zerfallen. Das Kompott in ein Sieb schütten und auskühlen lassen.

Jetzt Teig aus dem Kühlschrank nehmen und in große Stücke schneiden. Auf der bemehlten Arbeitsfläche kräftig durchkneten, bis er geschmeidig ist.





ANZEIGE

**Wir empfehlen
Schwälbchen
Frische Schlagsahne**

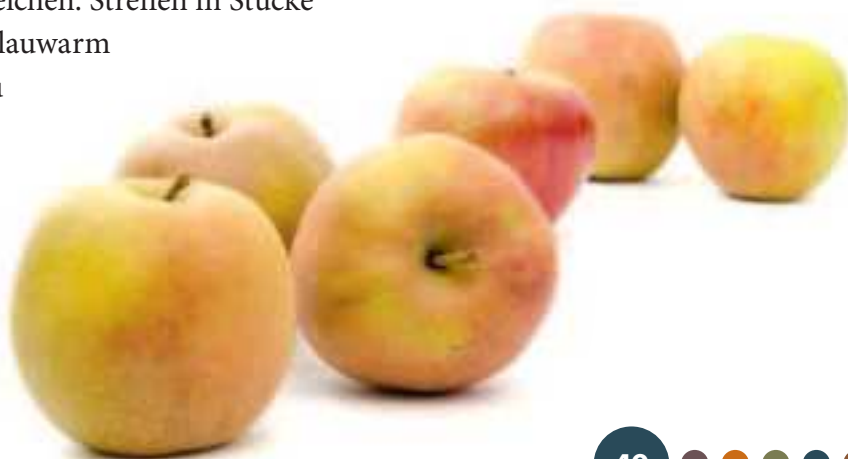


Arbeitsfläche wieder mit Mehl bestäuben und den Teig zu einem Quadrat von 45 x 45 cm ausrollen. Teigstück in zwei Streifen von je 15 cm Breite schneiden.

Ein Backblech mit Backpapier belegen. Jeden Teigstreifen auf das bemehlte Nudelholz wickeln und über dem Blech wieder abwickeln. Das Apfelkompott mit 1 EL in die Mitte der Teigstreifen geben und den Teig von beiden Seiten über die Äpfel klappen, die Mitte dabei freilassen. Eigelb mit der Milch verrühren und die Oberfläche des Teiges damit bestreichen.

Auf der zweituntersten Einschubleiste in den auf 200 Grad vorgeheizten Ofen (Gas Stufe 3) schieben und 40 bis 45 Minuten backen. Danach Blech auf ein Gitter stellen und abkühlen lassen.

Für die Glasur Puderzucker mit Zitronensaft und Eiweiß verrühren und mit einem Pinsel auf die Teigstreifen streichen. Streifen in Stücke schneiden und lauwarm servieren. Dazu passt mit Calvados gewürzte Schlag-
sahne.





Tante Bertas Rhabarberkuchen

von Gerda Zecha



Tipp

Der Kuchen ist zwar etwas arbeitsaufwendig aber die Mühe lohnt sich auf jeden Fall. Die Kombination von süß und sauer ist einfach köstlich.

Man kann auch andere Obstsorten verwenden wie z.B. Pflaumen, Kirschen, Mandarinen, Pfirsiche oder Heidelbeeren.

Zubereitung

Zutaten

Teig

200 g Margarine
200 g Zucker
1 Päckchen Vanillinzucker
1 Prise Salz
4 Eier
300 g Mehl
100 g Speisestärke
3 gestrichene TL Backpulver

Streusel

200 g Butter
200 g Zucker
300 g Mehl

Die Margarine schaumig rühren, Zucker, Vanillinzucker, Salz und die Eier schaumig schlagen. Das mit Backpulver und Speisestärke gesiebte Mehl unterrühren. Es entsteht ein sahniger Rührteig, der auf ein gefettetes Backblech, am besten eine Fettpfanne, gestrichen wird.

Einen Vanillepudding nach Vorschrift kochen und abkühlen lassen (nicht zu kalt und fest werden lassen). Den Pudding gleichmäßig auf den Kuchenteig verteilen.

Ca. 1 Kilogramm Rhabarber waschen, die Enden abschneiden und in Würfel klein schneiden und auf die Puddingmasse verteilen.

Butter verrühren, Zucker zugeben und das gesiebte Mehl unterheben und mit dem Knethaken des Handmixers zu einem krümeligen Teig verarbeiten. Mit den Händen Streusel formen und auf den Rhabarber verteilen. Die Backzeit beträgt ca. 40 Minuten bei 120 Grad im mittleren Backofenbereich.





Polnischer Apfel-Walnuß- Kuchen mit Rosinen

von Maria Meseth



Zutaten

Maßeinheit 250 ml Glas

2 Glas Weizen-oder
Dinkelvollkornmehl
1 ½ Glas Zucker
½ Glas Rapsöl
je 1 Glas Rosinen und
gehackte Walnuskerne
3 Eier
je ½ TL Backpulver und
Natron
1 Prise Salz
4–5 mittelgroße, geviertelte
Boskop-Äpfel
etwas Milch
eine gut gefettete
Gugelhupf-Backform



ANZEIGE

**Wir empfehlen
Schwälbchen
Frische Vollmilch**

Zubereitung

Zucker, Öl, Eier schaumig rühren, dann nach und nach Mehl mit Triebmittel einrühren. Anschließend die Rosinen mit den gehackten Nüssen zufügen und zum Schluss die Äpfel. Gut verteilt unter den Teig heben und in die vorbereitete Backform füllen.

Nun das Ganze etwas ruhen lassen und dann in den vorgeheizten Ofen auf die 2. Einschubschiene stellen. Die Backzeit im vorgeheizten Backofen beträgt etwa 1 Stunde bei 170 Grad.

Nach etwa 1 Stunde mit einer Nadel oder einem Spieß prüfen, ob der Kuchen fertig ist. Nach der Backzeit den Kuchen noch 5 Minuten im geöffneten Ofen stehen lassen.

Anschließend ihn in der Form auskühlen lassen und dann vorsichtig aus der Form holen. Den Kuchen vor dem Servieren rundum mit Puderzucker bestäuben.



Traditionelles Ostergebäck

Warum kommen Hefezopf oder Osterlamm auf die Festtafel?

Ostern ist Familienzeit, mit vielen traditionellen Bräuchen. Dazu gehören für viele auch große Festmahle zum Ende der 40-tägigen Fastenzeit, die gemeinsam zelebriert werden. Klassische Ostergebäcke und natürlich das Ei dürfen dabei nicht fehlen. Doch was hat es mit diesen Leckereien auf sich, die zur Osterzeit bei jedem Innungsbäcker zu finden sind?

Ein frühlingshaft gedeckter Frühstückstisch, die Einladung zum Brunch bei der Familie und der gemeinsame Genuss von traditionellen Köstlichkeiten – für die meisten Deutschen ein fester Bestandteil zu Ostern. „In vielen Familien gehört ein klassisches Ostergebäck auf die Festtafel“, weiß auch Bernd Kütscher, Geschäftsführer vom Deutschen Brotinstitut e.V. in Weinheim.



„Am beliebtesten ist dabei das Osterbrot aus Hefeteig oder ein kunstvoll geflochtener Osterzopf. Neben klassischem Hefengebäck begeistern sich viele auch für einen Hasen oder Osterlamm aus Biskuit- bzw. Sandkuchenteig.“

Brot als Sinnbild des Lebens

Der Kulturwissenschaftler Prof. Gunther Hirschfelder von der Universität Regensburg, der auch zukünftige Brotsommeliers ausbildet, hat sich intensiv mit den Osterbräuchen und deren Bedeutung beschäftigt: „Sogenannte Gebildbrote werden seit jeher mit der Hand geformt und werden hauptsächlich an den hohen Festen des Kirchenjahres gebacken und verschenkt. Denn Brot steht bereits in der Bibel als Sinnbild des Lebens, für die Beziehung zwischen Mensch und Gott. Das gemeinsame Brotessen lässt bis heute Tischgemeinschaften entstehen – wer sich dem verschließt, verschließt sich auch stets symbolisch der Gemeinschaft.“ Als Gebäck beliebt ist das Lamm, das als Opfersymbol für das Leiden Jesu Christi steht und zugleich auch Frühlingsbote ist. Auch der Hase darf nicht fehlen. Meister Lampe gilt dabei als Fruchtbarkeitssymbol aus alter Zeit.



Besonders für Kinder gehört an Ostern die Suche nach Ostereiern dazu. Das Ei steht für die Auferstehung Christi und steht damit als Symbol für das Leben und für Fruchtbarkeit. „Schon in der Frühzeit des Christentums war der Verzehr von Fleisch und Eiern in der Fastenzeit verboten“, so Hirschfelder. Am Ende der 40-tägigen Fastenzeit hatte man reichlich Eier, die durch Kochen haltbar gemacht wurden. „Ende des 17. Jahrhunderts wurden diese Eier zum Fastenende erstmals bunt gefärbt, geweiht und verschenkt. Die gesegneten Eier wurden dann später aufwendig mit Bildern oder Segenswünschen verziert.“ Ab dem 19. Jahrhundert wurden vermehrt Süßigkeiten in Eiform verkauft und eben in Osternester drapiert.

Zutaten und Mandeln stehen für finanziellen Reichtum

Das Osterbrot spielt auch in anderen christlich geprägten Ländern eine wichtige Rolle: Die traditionelle Osterpinze ist beispielsweise im Süden Österreichs, in Slowenien und Kroatien weit verbreitet. Optisch ähnelt sie einem Brötchen, gebacken wird sie jedoch aus Germteig. Die Osterpinze wird am Karsamstag geweiht und am Oster-sonntag zusammen mit üppigen Fleischgerichten verzehrt.

Eine ganz eigene Form hat das italienische Ostergebäck, erzählt Hirschfelder:

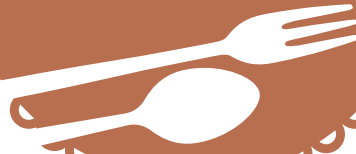
„Statt eines Hefeteiges verwenden Italiener einen Weizensauerteig, der in der Form einer Taube gebacken, mit Mandelblättern oder Hagelzucker verziert wird und innen besonders locker ist. Die Taube gilt als Symbol göttlichen Beistands, den die Norditaliener bei der Schlacht von Legnano im Jahre 1176 hatten, als sie Kaiser Barbarossa besiegten.“ Wie auch bei anderen Gebildbrotten steht die Vielzahl der Zutaten und Mandeln für finanziellen Reichtum.

Eines eint alle traditionellen Ostergebäcke in Europa: Sie werden von Handwerksbäckern nach alten Rezepten gebacken und sind Teil des kulturellen Erbes. Bernd Kütscher ist stolz auf diese Tradition: „Die Deutschen Innungsbäcker sind hierzulande sehr kreativ und bieten zu den Feiertagen eine große Vielfalt an dekorativen Quarkgebäcken, Kuchenspezialitäten und Keksen an. Auch ich entdecke dabei immer wieder neue Interpretationen der typischen Gebäcke.“



Kreppel

Aus dem Buch
„Die Hesse koche“



Zutaten

1 kg Mehl
1 Päckchen Trockenhefe
3 EL Zucker
1 TL Salz
3 Eier
100 g warme, geschmolzene Butter
½ l lauwarme Milch
1 EL Rum
1 kg Pflanzenfett, zum Ausbacken
Zucker oder Puderzucker

Zubereitung

Mehl in eine große Schüssel geben, Hefe in die Mitte hineingeben. Zucker, Salz, Eier, geschmolzene Butter, Rum und lauwarme Milch dazugeben und alles mit dem Knethaken zu einem geschmeidigen Teig kneten. Anschließend den Teig ca. 1,5 Stunden an einem warmen Ort gehen lassen.

Teig etwa daumendick ausrollen. Kreise ausstechen und diese dann ca. 20 Minuten abgedeckt erneut gehen lassen.

In der Zwischenzeit Pflanzenfett in einem Topf heiß werden lassen. Ausgestochene Kreppel in heißes Fett geben, Deckel auflegen, ca. 1 Minute backen lassen, dann die Kreppel drehen (Topf nicht mehr abdecken). Anschließend mit der Schaumkelle herausnehmen und in Zucker oder Puderzucker wälzen.

Info: Durch das Abdecken des Topfes entsteht der weiße Ring an den Kreppeln.

Tipp

Nach Belieben mit Hilfe eines Spritzbeutels mit Marmelade füllen.

Die Hesse koche
von Daniel Groß und
Sascha Scherer

Herausgeber: Societäts Verlag
Gebundene Ausgabe:
208 Seiten
ISBN-10: 3955423867



ANZEIGE

**Wir empfehlen
Schwälbchen
Frische Vollmilch**



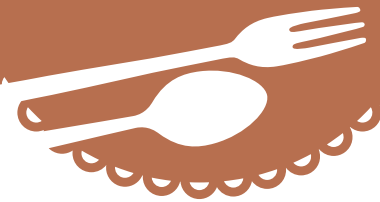
Tipp

Die Blätterteig-schnitten sind eine gute Wahl, wenn sich mal spontan Besuch ankündigt. Geht ratzfatz und schmeckt superlecker!



Blätterteig-schnitten mit Sahne und Erdbeeren

von Melisa Günes



Zutaten

1 Packung Blätterteig
200 ml Sahne
1 Packung Sahnesteif
25 g Puderzucker
2 EL Frischkäse
1 Packung Erdbeeren

Zubereitung

Backbleche mit Backpapier auslegen. Den Blätterteig so schneiden, dass man eine teilbare Menge hat (6 Stück oder 12 Stück mit der doppelten Menge der angegebenen Zutaten für die Sahnecreme).

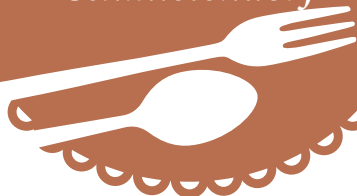
Ca. 12 Minuten bei 180 Grad Ober-/Unterhitze im Ofen backen, bis sie die gewünschte Bräune haben. Nach der Backzeit auskühlen lassen. Die Erdbeeren waschen, abtropfen und in Scheiben schneiden. Sahne mit Sahnesteif, Puderzucker und Frischkäse steif schlagen und die glatte Seite der Hälfte der Blätterteigstücke damit bestreichen. Erdbeerscheiben darauf legen und mit den Deckeln belegen.

Anschließend mit Puderzucker bestäuben.



Libanesischer Orangenkuchen

von Gisela
Schmietendorf



Zubereitung

Orangen gründlich heiß abwaschen, zwei davon im Ganzen im kleinen Topf, knapp mit Wasser bedeckt, ca. 1 ½ Std. mit Deckel köcheln. Dann die Orangen herausheben und abkühlen lassen. Mit Schale in Stücke schneiden, die Kerne entfernen. Die Stücke samt Schale pürieren.

Eier gut schaumig schlagen, Zucker, Nüsse, Backpulver und Salz mischen und unterschlagen. Das Orangenpüree nur kurz unterrühren. Den Teig in eine am Boden belegte Springform (22 bis 24 cm Durchmesser) füllen.

Im heißen Ofen (175 Grad, 2. Schiene von unten) 60 bis 70 Minuten backen. Nach erfolgreicher Stäbchenprobe zum Schluss mit Alufolie abdecken.

Die Form aus dem Ofen nehmen, Kuchen darin auf einem Kuchengitter auskühlen lassen. Die Kuvertüre hacken, über heißem Wasserbad schmelzen. Kuchen aus der Form lösen und damit überziehen. Mit den geviertelten Feigen garnieren.

Alternativ: Die Schale von der übrigen Orange mit einem Zestenreißer abziehen, Pistazien hacken, beides auf noch warmen Schokoguss streuen, fest werden lassen.

Zutaten für 12 Stücke

3 große Bio-Orangen
6 Eier (M)
230 g Zucker
200 g Haselnüsse
(gemahlen)
60 g Haselnüsse (gehackt)
1 TL Backpulver
1 Prise Salz
200 g Zartbitter-Kuvertüre
3 bis 4 frische Feigen

Alternativ:
1 EL Pistazienkerne

Zubereitungszeit

etwa 2 ¼ Stunden
Backzeit: 60 bis 70 Minuten
Pro Stück rund 370 kcal
Eiweiß 8 g, Fett 22 g,
Kohlenhydrate 33 g



Trümmertorte

von Gisela
Schmietendorf



Zutaten

Rührteig

125 g weiche Butter
125 g Zucker
4 Eigelb
125g Mehl
½ Päckchen Backpulver

Baiser

4 Eiweiß
150 g Zucker
100 g Mandelblättchen

Füllung

500 g Erdbeeren (je nach
Saison auch Johannis-
beeren, Himbeeren,
Stachelbeeren etc.)
1–2 EL Zucker
1 Päckchen Sahnefestiger
500 g Schlagsahne

Zubereitungszeit

Ohne Wartezeit fertig in
1 ¾ Stunden
Pro Stück etwa 430 kcal
Eiweiß 7 g, Fett 28 g,
Kohlenhydrate 38g

Zubereitung

Den Backofen auf 180
Grad, Umluft 160 Grad
vorheizen.

Rührteig: Butter und Zucker mit den Quirlen des Handrührers
mindestens 5 Minuten hell und cremig schlagen. Nach und nach
die Eigelb unterrühren. Mehl und Backpulver mischen und
ebenfalls unterrühren.

Den Teig in zwei Portionen teilen und je Portion in eine am Boden
mit Backpapier ausgelegte Springform (26 cm Durchmesser)
streichen. Der Teig sollte möglichst überall gleichmäßig dick sein.

Baiser: Eiweiß steif schlagen, den Zucker langsam einrieseln lassen
und weiter schlagen, bis er sich aufgelöst hat. Den Baiser auf die
beiden ungebackenen Teigportionen in den Springformen streichen
und die Oberfläche mit 1 EL etwas wellig eindrücken. Die Mandel-
blättchen jeweils darüber streuen. Jeder Boden besteht jetzt aus
einer Teig- und einer Baiserschicht.

Die Teigböden nacheinander auf der mittleren Schiene etwa 30
Minuten backen. Abkühlen lassen.
Einen Teigboden in 12 Stücke schneiden.

Füllung: Erdbeeren abspülen, putzen und in Stücke schneiden.
Zucker und Sahnefestiger mischen. Die Sahne steif schlagen und
dabei langsam die Zuckermischung einrieseln lassen. Erdbeeren
unter die Sahne heben und auf den unzerlegten Teigboden
streichen. Die Stücke des zweiten Teigbodens darauflegen.



ANZEIGE

Wir empfehlen
Schwäbchen
Frische Schlagsahne





Zutaten

Teig fürs Herzmuster

1 Ei
20 g Zucker
15 g Mehl
6 g Speisestärke
rote Lebensmittelfarbe (Gel)

Zubehör

Sieb, Spritzbeutel,
Backpapier, Küchentücher

Heller Teig

4 Eier
80 g Zucker
1 Prise Salz
60 g Mehl
24 g Speisestärke

Füllung

250 g Quark
(20 Prozent Fett)
300 ml Sahne
1 Beutel Gelatine
50 g Zucker
1 Dose Mandarinen

Zubereitung

Den Backofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen und ein Backblech mit Backpapier belegen. Für den roten Biskuitteig ein Ei mit roter Lebensmittelfarbe in eine Rührschüssel geben und mit dem Schneebesen schaumig aufschlagen. Dabei den Zucker einrieseln lassen. Nach etwa 4 Minuten Schlagen sollte der Teig sehr dickschaumig sein. Mehl und Speisestärke mischen, in die Schüssel sieben und mit einem Teigschaber vorsichtig unterheben.

Den Teig in den Spritzbeutel füllen und auf das vorbereitete Backblech Herzen spritzen. Das Blech in den vorgeheizten Backofen schieben und 3 Minuten vorbacken. Dann herausnehmen.

Jetzt den hellen Teig genauso zubereiten, also Eier und Salz in eine neue Rührschüssel geben und mit dem Schneebesenauflaufschlagen. Den Zucker dabei einrieseln lassen. 4 Minuten stark aufschlagen, bis die Masse sehr schaumig und stabil ist. Mehl und Speisestärke mischen, mit dem Sieb in die Rührschüssel sieben und mit dem Teigschaber vorsichtig unterheben.

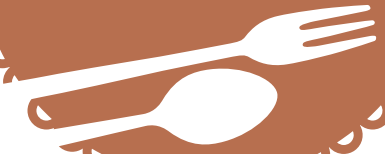
Den hellen Teig auf den vorgebackenen roten Teig geben und glatt streichen. Im vorgeheizten Backofen 10 Minuten goldbraun backen. Aus dem Ofen holen und sofort mit einem feuchten Küchentuch bedecken. Das Blech mit einem großen Brett beschweren und stürzen.

Das Backpapier vorsichtig abziehen. Dann ein weiteres feuchtes Tuch auflegen, wieder umdrehen und dann vorsichtig mit dem feuchten Küchentuch aufrollen. Die Herzchenseite muss nun außen sein. So zusammengerollt komplett auskühlen lassen.

Für die Füllung Quark mit Zucker und Gelatine 1 Minute lang verrühren. Die Sahne steif schlagen und unterheben. Die Mandarinen abtropfen lassen. Die ausgekühlte Biskuitrolle vorsichtig entrollen, die Füllung darauf verteilen und glatt streichen. Die Mandarinen darauf verteilen und die Rolle gleichmäßig wieder einrollen. Bis zum Servieren kühl stellen.

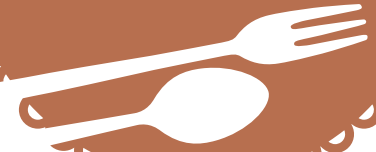
Herz-Biskuitrolle

von Mareike Pucka, dpa





Tante Breits Zwiebackkuchen von Annette Euler



Zutaten

8 Zwiebacke
125 g Margarine
125 g Zucker
100 g geriebene Nüsse
3 Eier
Schuss Rum
1 Tafel Zartbitterschokolade
1-2 Gläser Kirschen
Sahne zum Servieren

Zubereitung

Zwiebacke reiben.

Margarine, Zucker, geriebene Nüsse, Eier und eventuell einen Schuss Rum zu einem Teig verarbeiten, in eine Springform füllen und 20 Minuten bei 200 Grad backen.

Dann eine Tafel Zartbitterschokolade auf den gebackenen Boden legen und im ausgeschalteten Ofen nochmal kurz schmelzen, mit einem Löffel verteilen.

Ein bis zwei Gläser Kirschen auf dem Boden verteilen. Tortenguss drüber geben und abkühlen lassen. Mit Sahne servieren.

Guten Appetit!



ANZEIGE

**Wir empfehlen
Schwälbchen
Frische Schlagsahne**



Gut und gerne

Ein paar Inspirationen fürs kommende Osterfest gefällig? Oder als Geschenkidee bei nächster Gelegenheit? Nützliche Helfer und fröhliche Alltagsgegenstände pepen das Zuhause auf.



Zum Anknabbern süß!

Zum Osterfest gehört für viele nicht nur der Osterhase, sondern auch das gebackene Osterlamm. Mit der 3-D-Backform von Städter gelingt der süße Leckerbissen garantiert und das spielend leicht. Dank der hochwertigen Antihaftbeschichtung der zweiteiligen Form löst sich der Kuchen nach dem Backen problemlos.

Weitere Informationen auf

www.staedter.de



Foto: Trendxpress/Städter

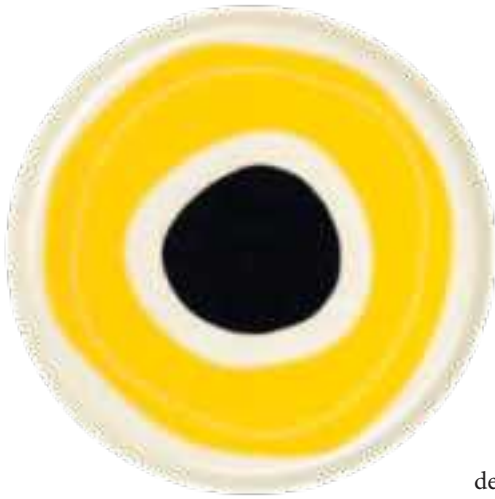


Foto: Trendxpress/Asa

Gute Laune auf dem Tisch

Die lebendige Leichtigkeit des Varietés, die Sonne des Südens und das tiefe Blau des Himmels: Die Teller und Schalen der Feinsteinzeug-Serie Variété du Soleil von Asa spielen mit Formen, Farben und Mustern. Das bringt jede Menge Fröhlichkeit an den Esstisch!

Erhältlich auf www.asa-selection.com

In Szene gesetzt

Zum Anrichten kleiner Köstlichkeiten ist die Etagère Valencia von Philippi perfekt. Ob Kekse, Kuchenstücke oder Obst – hier wird einfach alles zum Hingucker. Praktisch und schön zugleich, aus Edelstahl mit einem Griff aus natürlichem Holz.

Erhältlich im Fachhandel und auf

www.philippi.com



Foto: Trendxpress/Philippi

Mundgeblasen

Auch ohne Blumen ein Hingucker – Verone von Ligne Roset (195 Euro) ist eine mundgeblasene Glasvase aus recyceltem Glas, die durch ihre Zartheit und die satinierte Oberfläche wie aus Marmor geschnitten wirkt. Die Verbindung der vier Farben Graublau, Grün, Rauchgrau und bernsteinfarben ist niemals gleich und macht dadurch aus jedem Exemplar ein Unikat.

www.ligne-roset.com





Hebel in Bewegung

Die Manument Leva-Maschine (Preis auf Anfrage), in der Schweiz von Hand gebaut, vereint Präzisionsarbeit und Verständnis für Espresso. Die intuitive Handhabung der Handhebelmaschine ermöglicht dem anspruchsvollen Barista mehr Kontrolle über den Extraktionsprozess – und damit ein außerordentliches Geschmackserlebnis.

www.manument.com



Elephant Apron

Mit der entzückenden Schürze Elephant Apron kann dein Kind in der Küche unbesorgt Chaos anrichten. Der freundliche Elefant ist auf ungefärbte Bio-Baumwolle gedruckt, der Schulterriemen und der Bund bestehen aus einem hellblauen Bio-Baumwollgewebe. Der Schulterriemen bildet den Rüssel des Elefanten und verleiht der Schürze ein lustiges, farbenfrohes Detail.

www.fermliving.de

Fliegende Herzen

Genießen mit viel Gefühl und Freude – die Loving Collection von Le Creuset greift die Liebe zum Kochen jetzt mit einem lebendigen Herzdekor auf glänzendem Weiß auf und verströmt ein positives Lebensgefühl. Zur Kollektion gehört u.a. ein Becher aus Steinzeug (21 Euro) in limitierter Auflage für die Liebsten, die einem am Herzen liegen.

www.lecreuset.com



Der Beste des Jahres 2023

Wer war zuerst da? Das Huhn oder das Ei? Oder doch der Likör? In diesem Jahr kommt der beste Likör aus der besten Destillerie Deutschlands (Frankfurt International Trophy 2022). Die Birkenhof-Brennerei liegt idyllisch, mit viel Aussicht und beeindruckender Landschaft drumherum, in Nistertal, im nördlichen Rheinland-Pfalz. Hier entstehen preisgekrönte, mit Goldmedaillen ausgezeichnete Edelbrände, Whiskys und hervorragende Liköre.

Einer davon, seit 2021 „der Neue im Stall“, ist der Eierliqueur der Destillerie. Er wurde kürzlich im Rahmen der International Spirits Awards als „Eierlikör des Jahres 2023“ ausgezeichnet. Samtweich und cremig, komplex, filigran und außergewöhnlich – verfeinert mit Himbeer-Destillat aus der Birkenhof Edel-Destillerie.

Erhältlich im gut sortierten Einzelhandel und unter

www.birkenhof-brennerei.de

Birkenhof-Brennerei GmbH

Auf dem Birkenhof

57647 Nistertal



Foto: Birkenhof-Brennerei

Entspannter Luxus zwischen Dünen und Meer

Kunst, Kultur und Kulinarik im Hotel Budersand auf Sylt

Ankommen, durchatmen und entspannen. Endlose Weite und Ruhe, eine einzigartige Natur und ein Hotel, das in Ausstattung und Service neue Standards setzt – BUDERSAND bietet unzählige Möglichkeiten für Genuss und Entspannung für alle, die auf lässige, aber luxuriöse Weise ein paar Tage intensives Insel-Feeling erleben und den Alltag vergessen möchten. Direkt an der Küste Sylts, wo Wattenmeer und Nordsee zusammentreffen, entspannen die Gäste in moderner Architektur, finden ein breites kulinarisches Angebot vor und lauschen dem Meeresrauschen am südlichen Ende der Insel. Die Atmosphäre ist geprägt vom nachhaltigen Umgang mit der Natur sowie einer besonderen Verbindung zu Kunst und Kultur. Die über 1400 Bände umfassende Bibliothek ist von Elke Heidenreich, Deutschlands bekanntester Literaturkritikerin, kuratiert.

Außerdem schmückt eine herausragende Sammlung von mehr als 200 Kunstwerken das Haus und macht das BUDERSAND zum größten Ausstellungsort zeitgenössischer Kunst auf Sylt.

Vielfältige Möglichkeiten für Genuss und Entspannung

Kulinarischer Genuss ist garantiert dank der erstklassigen Kreationen von Küchendirektor Felix Gabel. Im entspannten Sterne-Restaurant KAI3 gehen die Gäste auf eine sinnliche Aromenreise mit „Nordic Fusion“ und Zutaten ausgewählter Erzeuger aus Norddeutschland und Skandinavien. Das lässige Restaurant Strönholt mit seinem luftigen, frischen Ambiente hoch in den Dünen bietet ausgefallene saisonale Kreationen und klassische Sylt-Gerichte mit einem traumhaften Ausblick auf die Nordsee, die Inseln Föhr und Amrum wie auch den Hafen von Hörnum. In der Vinothek treffen sich die Gäste an einer langen Holztafel und genießen ein BBQ-Erlebnis vom Feinsten. Perfekt auf dem Green Egg Holzkohlegrill gegrillt, werden hochwertige Fleisch- und Fischprodukte aus aller Welt mit köstlichen Beilagen und besonderen Saucen serviert. Passend zur Küche serviert Sommelier Tim Blaszyk in allen drei Restaurants

*Stilvolle, helle und geräumige Hotelzimmer mit fantastischem Ausblick aufs Meer sind eine komfortable Ausgangslage für reichlich Erholung.
Fotos: Budersand*



handverlesene Weine mit Fokus auf Regionalität, aber auch Spitzenweine aus aller Welt. Die Weinkarte umfasst rund 500 Positionen — keine „Mainstream-Weine“, sondern solche mit Charakter: von deutschen Weißweinen, über internationale Rotweine bis hin zu edlen Tropfen aus zertifiziert biologischen Betrieben.

„Natur hautnah erleben“ lautet die ganzheitlich orientierte Philosophie in dem 1000 Quadratmeter großen Spa – eine Insel vollkommener Ruhe und Entspannung. Allein das Licht- und Farbkonzept streichelt die Seele und vermittelt tiefe Gefühle von Erholung und Entschleunigung. Im Zentrum steht der leuchtend blaue Indoor-Pool, umgeben von Saunen, Dampfbad und Erlebnisduschen. Die meisten Behandlungsräume, die private Spa-Suite und der große Ruheraum mit Terrasse bieten atemberaubende Aussichten auf das greifbar nahe Meer. Natur hautnah erleben – so lautet die ganzheitlich orientierte Spa-Philosophie. Dieses Konzept spiegelt sich in der Kosmetik genauso wider wie im Treatment-Angebot mit Titeln wie „Inselwelt“ oder „Weiter Blick“. Die preisgekrönte Ganzkörper-Zeremonie „Sylter Feeling“ ist einem faszinierenden Spaziergang am Meer nachempfunden.

Vielfach prämierter Golfplatz

Gerade der Bau der 18-Loch-Golfanlage BUDERSAND gab dem Sylter Süden ein



Foto oben: Ydo Sol Images



Fotos: Budersand

großes Stück Natur zurück. Eingebettet in die unter Naturschutz stehende Dünenlandschaft entstand der erste echte Links Course Deutschlands nach klassisch schottischem Design. Das 73 Hektar große, von Heideflächen und wogendem Strandhafer geprägte Gelände eröffnet Panoramablicke übers Meer mit Blick auf die Nachbarinseln Föhr und Amrum. Unberechenbare, oft schnell wechselnde Seewinde stellen eine zusätzliche Herausforderung dar. Seit seiner Eröffnung erzielte der Platz zahlreiche Auszeichnungen und bestätigt damit regelmäßig eine Spitzenstellung unter Europas Top-Adressen – unter anderem wurde er von den Leserinnen und Lesern des renommierten GOLF MAGAZIN zu „Deutschlands beliebtestem Golfplatz 2022“ gekürt.

**Weitere Informationen auf
www.budersand.de**

Foto: Stefan von Stengel

Tipp

Garantiert gluten- und laktosefrei, ohne Alkohol, Mehl, Eier, Zucker oder Nüsse. Lange haltbar auch ohne Konservierungsstoffe.

Schwarzwälder Kirschtorte

Häkelanleitung von
Hedwig Kaster-Bieker

Zutaten

100 % Baumwolle
(Lauflänge 125 m / 50 g)
in den Farben:
Weiß (Tortenboden)
Braun
Weiß (Sahne)

ein Rest Rot
(oder rote Perlen) für die
Belegkirschen
Häkelnadel Nr. 2,5 mm
oder 3 mm
Füllwatte

**Zubereitung**

Tortenboden: In Runden feste Maschen häkeln, jede Rd mit 1 Kettmasche (Km) beenden und 1 Luftmasche (Lm) beginnen oder in Spiralarunden häkeln (damit der Reihenanfang unsichtbar bleibt).

In Weiß 4 Lm anschlagen, mit Km zum Ring schließen

1.R.: 8 fM

2.R.: jede fM verdoppeln: = 16 fM

3.R.: jede 2. fM verd.: = 24 fM

4.R.: jede 3. fM verd.: = 32 fM

5.R.: jede 5. fM verd., 2fM: = 38 fM

6.R.: die 3. fM. verd, dann jede 6. fM verd., 5 fM: = 44 fM

7.R.: jede 7. fM verdoppeln, 2 fM : = 50 fM

8.R.: die 3. fM. verd, dann jede 7. fM verd., 5 fM: = 57 fM

Für den Spitzenrand: 19 Luftmaschenbögen über die letzte Runde arbeiten *4Lm, 1 fM in die 3 fM. der Vorrunde*, von * bis * 18 Mal wiederholen, Rd mit Km schließen letzte Runde:

in 1. Luftmaschenbogen: *1 fM, 1 halbes Stäbchen (hStb), 1 Stäbchen (Stb), 1 hStb. 1 fM*, von * bis * 18x wiederholen

Kuchen: Für den Deckel insgesamt 7 Runden häkeln (analog zum Tortenboden)

Rd. 1–5: in Braun

Rd. 6 und 7: Creme oder Weiß (= 50 fM in Rd. 7)

Rd. 8: keine Zunahmen mehr, fM nur in das hintere Maschenglied der Vorrunde

Rd. 9–12: ohne Zunahmen weiter in Creme oder Weiß, in beide Maschenglieder

Rd. 13 und 14: Farbwechsel zu Braun (50 fM pro Runde)

Sahnetupfer auf dem Kuchen: In Weiß auf Runde 6 des Deckels in Creme insgesamt 14 Mal je 3 Stäbchen (die zus. abgemascht werden) häkeln, das 1. Stb durch 2 Lm ersetzen, zwischen den Tupfern jeweils 3 Km auf den entsprechenden Maschen von Runde 6 häkeln

„Kirschen“ auf den Sahnetupfern: in Rot aufsticken (oder Perlen aufnähen)

Tortenboden mit Kuchen zusammennähen und dabei mit Füllwatte ausstopfen.



Grüne Soße

Die besten Rezepte aus Frankfurt und dem Rest der Welt

Welche Kräuter sind die richtigen? Werden die Eier geviertelt oder gehackt untergerührt? Schmand, Quark oder saure Sahne? Über die richtige Zubereitung der Grünen Soße gibt es fast so viele Meinungen, wie es Hessen gibt. In der komplett überarbeiteten Neuauflage von „Grüne Soße“ von Ingrid Schick stellen neue Patinnen und Paten, allesamt bekannte Hessen, ihre Lieblingsrezepte des beliebten Klassikers vor. Ob traditionelle Frankfurter Versionen, raffinierte Kompositionen aus der Sterneküche oder auch internationale Varianten von Marokko bis Persien.

Nichts schmeckt so sehr nach Heimat wie die Grüne Soße mit ihren frischen Kräutern und Milchprodukten aus der Region. Gleichzeitig ist die Grüne Soße auch eine Globetrotterin, denn auch in der mediterranen, der arabischen und der indischen Küche werden frische Kräuter zu aromatischen Soßen verarbeitet. Für die Neuauflage von „Grüne Soße“ hat die Autorin zahlreiche neue Patinnen und Paten gefunden – über 80 Prozent der Rezepte sind neu! Doch auch bekannte Rezepte wurden überarbeitet und angepasst. Herausgekommen sind wunderbare und neue Variationen des beliebten Gerichts. Die Rezepte reichen von „Grüne Soße märchenhaft“ über „Hessische Salsa verde“ bis hin zu „Grüne Soße Grandma Style“. Und sogar Veganer kommen mit der

„Veganen Kartoffelcreme mit sieben Kräutern“ und zahlreichen Tipps für vegane Varianten voll auf ihre Kosten.



Gewinnspiel

Wir verlosen 3 Exemplare des Buchs „Grüne Soße“. Teilnahme per Postkarte (mit Ihrer Adresse) an RheinMainMedia, Stichwort „Grüne Soße“, Waldstraße 226, 63071 Offenbach oder per E-Mail an gewinnspiel@rmm.de. Teilnahmeabschluss ist der 11. April 2023.

Der Rechtsweg ist ausgeschlossen.

DIE FRÜHLINGS- ANGEBOTE SIND DA!



Verkauf und Reparaturen in eigener Werkstatt. Umfangreiches Zubehör für den Nähbedarf. Besuchen Sie uns auch im Internet.



Brother · Bernina · ELNA · Pfaff · Singer · Husqvarna · Juki · baby lock

Nähmaschinen SCHMID

Fahrgasse 86 • 60311 Frankfurt • Tel. 069/28 10 71 • www.naehmaschinen-schmid.de

Zuckerschnütsche

Anzeigen-Sonderveröffentlichung
der RheinMainMedia GmbH vom 31. März 2023

Veröffentlicht in:

Frankfurter Neue Presse, Höchster Kreisblatt und Taunus Zeitung

RheinMainMedia GmbH (RMM) | Waldstraße 226 | 63071 Offenbach
(zugleich ladungsfähige Anschrift der im Impressum genannten
Verantwortlichen und Vertretungsberechtigten)

Geschäftsführer

Achim Pflüger (RMM)

Projektkoordination

Sabine Gilbert (RMM) | Telefon (069) 75 01-49 62 | sabine.gilbert@rmm.de

Verantwortlich für den redaktionellen Inhalt

Bernd Buchterkirch (RMM)

Text

Content & Design (RMM) | Nita Purohit, Christoph Rech, Oliver Kmetec (RMM)

Layout

Content & Design (RMM) – Tanja Schmitz (RMM)

Fotos und Rezepte

Leserinnen und Leser unserer Zeitungstitel Frankfurter Neue Presse, Höchster
Kreisblatt und Taunus Zeitung

Fotos: © Look! – stock.adobe.com (Titel), © Halfpoint.tif – stock.adobe.com
(Seite 3), © Rawpixel.com.tif – stock.adobe.com (Seite 4), © Anatoly Repin – stock.
adobe.com (Seite 5), © JenkoAtaman.tif – stock.adobe.com (Seite 6), © viperagp –
stock.adobe.com (Seite 16), © Serhiy Shullye – stock.adobe.com (Seite 20),
© Pixel-Shot – stock.adobe.com (Seite 21), © kostik2photo – stock.adobe.com
(Seite 24), © by-studio – stock.adobe.com (Seite 28), © heavypong.ai – stock.
adobe.com (Seite 28), © EmBaSy – stock.adobe.com (Seite 28), © womue.tif
– stock.adobe.com (Seite 29), © klyaksun – stock.adobe.com (Seite 29),
© monticellllo – stock.adobe.com (Seite 29), © Leonid Nyshko –
stock.adobe.com (Seite 31), © M.studio – stock.adobe.com (Seite
32), © gpointstudio – stock.adobe.com (Seite 36), © Natika.tif –
stock.adobe.com (Seite 38), © Markus Mainka – stock.adobe.com
(Seite 43), © Julia29photo – stock.adobe.com (Seite 47), © yrafoto
– stock.adobe.com (Seite 48), © womue – stock.adobe.com
(Seite 49), © robert6666 – stock.adobe.com (Seite 50),
© Printemps – stock.adobe.com (Seite 52), © myviewpoint –
stock.adobe.com (Seite 52), © KANJANA – stock.adobe.com
(Seite 53), © myviewpoint – stock.adobe.com (Seite 53),
© Thomas Söllner – stock.adobe.com (Seite 55), © Diana Taliun –
stock.adobe.com (Seite 59), © Matthias – stock.adobe.com (Seite 65),
© M.studio – stock.adobe.com (Seite 66)

Pixabay (Seite 8, 13, 40), Hersteller-Fotos (Seite 60–61)

Druck

Westdeutsche Verlags- und Druckerei GmbH
Kurahessenstraße 4–6 | 64546 Mörfelden-Walldorf

Weitere Detailangaben

siehe Impressum der oben aufgeführten Veröffentlichungen.

Impressum





FRANKFURTER AUTOMOBILAUSSTELLUNG

**EINTRITT
FREI**



ANSCHAUEN · INFORMIEREN · VERGLEICHEN

WAS

**GROSSE OUTDOOR
NEUWAGEN-AUSSTELLUNG
MIT ÜBER 40 MARKEN**

**INDOOR OLDTIMER-
AUSSTELLUNG MIT ÜBER
50 FAHRZEUGEN**

**ALLES RUND UM
ELEKTROMOBILITÄT**

**KINDERPROGRAMM &
KULINARISCHE KÖSTLICHKEITEN**

WANN

**SONNTAG, 07.05.2023
10–18 UHR**

WO

**KLASSIKSTADT
ORBER STR. 4A | 60386 FRANKFURT**

frankfurter-automobil-ausstellung.de



Beste Zutaten für Ihre Kreationen!

