

*Mahlzeit*  
*Erprobtes*  
*aus*  
*Reidels*  
*Skizzenbüchern*





# *Nicht nur zur Weihnachtszeit Feines Gebäck*

Buttergebäck (Henni Reidel)

Elisenlebkuchen

Erdnuss Plätzchen

Gewürz Schnitten

Haselnuss Lebkuchen

Ischler Krapfen

Kulleraugen

Malteser (Anneliese Seidl)

Mandelherzen

Marzipan-Schoko Plätzchen

Nougat Happen

Nougat Stangen

Nürnberger Lebkuchen

Nuss-Marzipan Taler

Orangen Stangen

Schoko Marzipan Plätzchen

Schoko Würfel

Spekulatius

Spitzbuben

Terassen

Vanille Kipferl

Wespen Nester

Yaponais

Zimt Plätzchen

Zimt Sterne



Stand:12/24

*Das Leben ist zu kurz  
für schlechtes Essen*

*Für all' diejenigen, die  
die Rezepte schätzen,  
die ich im  
Laufe vieler Jahre  
zusammengetragen habe,  
ausprobiert und nach  
eigenen Vorstellungen  
abgeändert, variiert  
oder einfach  
verschlechtsbessert habe.*

*Bon Appétit  
Hans Reidel*

# Zum Geleit

Wie schon im Titel ein wenig herüberkommt, liegt hier kein systematisches Kochbuch vor, das nach irgendwelchen Gesichtspunkten – außer denen des Alphabets – geordnet ist.

Die Länderküchen purzeln munter durcheinander, Suppen folgen auf Desserts und Rezepte des „Kleinen Küchen-Einmal-Eins“ wechseln sich mit aufwendigen Sterne Kreationen ab.

Manche Dinge werden nicht erklärt und einfach als bekannt vorausgesetzt, andere „Basics“ werden erklärt, damit nicht extra ein weiteres Buch zu Rate gezogen werden muss.

So ist ein bunter Strauß aus Gerichten entstanden, die bei uns im Hause zum Kochalltag gehören. Auffallen mag aber, dass doch ein gewisser Schwerpunkt auf, Desserts, Mehlspeisen und Backwaren liegt, weil tatsächlich die alltäglichen Dinge wie etwas Rouladen, Schöpfgerichte oder alle Arten Braten „à la main“ und aus „dem reichen Schatz der Erfahrung“ gekocht werden.

Exakte Angaben zur Dosierung von Gewürzen, Kräutern oder deren Zusammenstellung hängt vom individuellen Geschmack der Köchin oder des Kochs ab. Bei uns im Hause etwa herrscht Uneinigkeit über den Einsatz von Salz und Butter. Das schöne daran ist, dass der jeweilige „Urheber“ der Speisen schnell an der persönlichen Handschrift zu erkennen ist und genauso sollte es auch sein. Der eine ist besser im geschmacklichen „Feintuning“, der andere besser in der Präsentation des Gekochten auf dem Teller.

Wichtig aber ist immer, dass Kochen eine entspannende Freude sein soll, den Geist zu eigenen Kreationen beflügeln und dass das gemeinsame Speisen ein erfreulich- inspirierendes Erlebnis ist.

Guten Appetit

# *Albondigas in Tomaten Soße*

*(Hans Reidel)*

## BÄLLCHEN

1 Pfund	gemisches Hackfleisch; Rind/Schwein
1	Semmel; in Rahm eingeweicht
1	Zwiebel, sehr fein geschnitten
1	Ei
Gwürze	Salz, Pfeffer, Kreuzkümmel, Ingwer gemahlen, Senf, Knoblauchpulver



## SOSSE

1	Zwiebel, mittlere Größe, grob geschnitten
2 Paprika	Rot und gelb. Mittelfein gewürfelt
200 g	grob gewürfelte Tomaten (Dose)
Tomatenmark	etwa ein EL
Rotwein	Etwa 1/8 l
Brühe	So viel, dass die Soße sämig bleibt
Gewürze	Salz, Pfeffer, Zucker, Kreuzkümmel, Knob- lauch Pulver, Chillie Paste, Petersilie



## ZUBEREITUNG

**Für die Bällchen** die eingeweichte Semmel mit den Eiern mischen. Zwiebeln in Olivenöl weich dünsten. Alles mit dem Hackfleisch mischen und kräftig würzen.

Bällchen formen, in Mehl wälzen und in Öl schwimmend ausbacken. Auf Küchenkrepp abtropfen lassen.

**Für die Soße** Zwiebel und Paprika in Olivenöl andünsten; mit Tomatenmark mischen. Durchbraten, die Tomatendücke zufügen und mit Wein ablöschen. Mit Brühe zur gewünschten Konsistenz auffüllen und einkochen.

Am Ende die Bällchen hinzufügen; nicht mehr kochen lassen. Mit reichlich Petersilie und Koriander mischen (diese Kräuter weglassen, wenn man das Gericht erst am nächsten Tag verwenden will). Zum Aufwärmen: Behutsam bei mittlerer Hitze

*Als Vorspeise oder Snack reicht das mit Brot locker für 8 - 10 Personen. Als Hauptspeise für 4 - 5 Personen, wenn man dazu Reis und Salat reicht.*

*Einen besonderen Geschmack kann man erzielen, wenn man beim Aufwärmen einen Schluck Sherry mit zuzügelt.*

# *Apfel Chutney mit Chilli und Ingwer*

## ZUTATEN

1 kg	Äpfel, geschält und gewürfelt
200 g	Zwiebeln, fein gehackt
200 g	Brauner Zucker
25 g	Ingwer, sehr fein gehackt
2	Chilli Schoten
1 TL	Salz
1 TL	Gewürze: 1 Zimtstange, 1 Nelke, 2 Pimentkörner, Sternanis, Kardamon
400 ml	Weisser Essig
3 TL	Zitronen Saft
100 g	Gelier Zucker 2:1



Essig und braunen Zucker zum Kochen bringen. Alle anderen Zutaten und Gwürze (ausser Gelier Zucker) zufügen. Alles in ca. 60 Minuten einkochen. Nicht verkochen! Das Chutney sollte nch eine leicht stückelige Konsistenz habe. Am Ende der Kochzeit den Gelier Zucker zufügen, kurz aufkochen lassen und noch weitere 5 Minuten weiter köcheln.  
In sterile Gläser abfüllen.

*Ein herzhaftes Chutney, das zu vielen Dingen wie etwa gekochten und gebratenen Fleisch passt.  
Die Schärfe des Chutneys lässt sich durch die Wahl der Chillis steuern.*

# Bauern Zwiebelwurst

(Dauervare)

## ZUTATEN

1,6 kg	nicht zu fetter Schweinebauch
1 Pfd.	Schweineschulter
400 g	Zwiebeln
2	Knoblauchzehen
40 g	Butter
50 g	Salz
10 g	weißer Pfeffer
2 g	Korinader, gemahlen
	Majoran nach Belieben



## ZUBEREITUNG

1. Schweinebauch - und Schulter ca. 30 Minuten leicht an kochen. Danach in große Stücke schneiden.
2. Zwiebeln und Knoblauch fein würfeln und in Butter oder Schmalz andünsten.
3. Fleisch und Zwiebel-Knoblauch Gemisch mit Salz und den Gewürzen vermischen und durch die 2 mm Scheibe des Fleischwolfs drehen.
3. Anschließend gut durchmischen und nochmals herzhaft abschmecken.
4. Die Masse in sterile heiß ausgespülte Gläser füllen (Abstand zum Rand lassen) und die Oberfläche glatt streichen.
5. Gläser verschließen und bei 100° C 70 Minuten einkochen. In lauwarmen Wasser abkühlen lassen.

*Ein herzhafter - kräftig schmeckender Brotaufstrich. Gut aufzubewahren.  
Auch zum Eindosen bei gleichen Garzeiten geeignet.*



# *Bayerische Creme*

## *Alfons Schuhbeck*

### ZUTATEN

2 Blatt	Gelatine
2	Vanille Schoten
3	Eigelb
70 g	Zucker
1 EL	Kirschwasser (opional)
300 ml	Schlag Rahm



### ZUBEREITUNG

1. Gelatine in kalten Wasser einweichen.
2. Vanille Schoten der Länge nach halbieren und Mark auskratzen.
3. Eigelb, Zucker und Mark zu einer dicken hellen Masse aufschlagen.
4. Ausgedrückte Gelatine in einem kleinen Topf mit Kirschwasser bei kleiner Hitze auflösen. Rahm steif schlagen.
5. Etwas Schlagrahm mit Gelatine mischen und unter die Eicreme rühren.
6. Restliche Schlagsahne unter die Masse heben. Nicht feste rühren!
7. In Portionsförmchen oder eine Schüssel füllen.
8. Mindestens 2 Stunden kalt stellen. Besser über Nacht.

A. SCHUHBECK

«Diese Creme ist leichter und einfacher zu machen als die klassische Bayrische Creme. Zur Abwechslung können Sie statt Vanille auch Rum, Weinbrand oder einen aromatischen Likör verwenden. Oder Sie schichten die Creme mit Obst und gerösteten Nüssen in eine Schüssel.»

# Biskuit Boden

- 26 cm-

## ZUTATEN

150 g	Feiner Zucker
100 g	Mehl 405
50 g	Stärkemehl
6	Eiweiß
6	Eigelb



## ZUBREITUNG

1. Gut gekühltes Eiweiß sehr steif schlagen
2. Zucker nach und nach einarbeiten.
3. Verquirlte Eigelbe und gesiebte Mehl-Stärke Mischung über den Einschnee sieben
4. Vorsichtig unterheben.
5. Teig sofort in gebutterte Form füllen
6. Im vorgeheizten Ofen bei 175 -200 grad 40 - 50 Minuten backen.

*Und hier eine Tabelle für kleinere Teigmengen*

Eiweiß	Eigelb	Zucker	Mehl	Stärkemehl
1	1	25	16	8
2	2	50	32	16
3	3	75	48	24
4	4	100	64	32
5	5	125	80	40

# *Boef à la Mode*

## *„Zubereitung meiner Großmutter“*

### ZUTATEN

500 g	Flache Rinderschulter
1 Bund	Suppengemüse
Gewürze	Lorbeerblatt, Nelken, Pimentkörner, Wacholderbeeren
Essig	
Wasser	
Butter	
Mehl	



### VORWORT

Das Boef à la Mode, wie es meine Großmutter Maria zubereitet hat, ist fast ausgestorben. Ließt man Rezepte, wird immer die Zubereitung eines Sauerbratens beschrieben. Der entscheidende Unterschied ist jedoch, dass Boef à la Mode gekocht und nicht gebraten wird und anschließend in einer dunklen Einbrenne serviert wird.

### ZUBEREITUNG

1. Das Fleisch wird zunächst 3 - 5 Tage eingelegt und zwar in halb/halb Essig und Wasser, so dass es vollständig bedeckt ist. Als Aromaten kommen hinzu: Nelken, Wacholderbeeren, Lorbeerblätter und Pimentkörner.
2. Das Fleisch wird in dieser Brühe unter Zugabe von Suppengemüsen (Sellerie, Gelbe Rübe und Poree) bisfest gekocht. Etwa 65 - 80 Minuten.
3. Aus Butter, Zucker und Mehl wird eine dunkle Roux (Einbrenne) gekocht, die mit der Brühe aufgefüllt wird. Die Soße sollte eine dickliche Konsistenz haben. Wobei des Ihnen freigestellt ist, wie dunkel und wie dick die Soße wird.
4. Die Soße mit Salz, Pfeffer und Essig nochmal nachschmecken. Sie sollte fein säuerlich mit einer süßlichen Note sein.
5. Das Fleisch in dieser Soße erwärmen und servieren.

*Bei meiner Oma hat es als Beilage nur Semmelknödel gegeben und ich finde, dass das reicht.*

*Natürlich können Sie auch Gemüse als zusätzliche Beilage servieren.*

# *Bolachas de Amendoa*

## *Portugiesisches Mandelkonfekt*

### ZUTATEN

200 g	Feiner Zucker
100 g	Mandeln, geschält, gemahlen
150 g	Mandeln, ungeschält, gemahlen
3	Eiweiß



### ZUBREITUNG

1. Mandeln und Zucker mischen
2. Eiweiß nur ganz leicht anschlagen und untermischen
3. Kugeln formen - etwa Walnuß groß
4. Mit Abstand auf ein Backblech setzen
5. Im vorgeheizten Ofen bei 160 Grad 25 Minuten backen

*Variante 1: Auf jede plattgedrückte Kugel vor dem Backen eine halbe Mandel setzen und zuckern*

*Variante 2: Ich gebe zu der Masse ein kleine Msp Zimt und Piment*

*Anmerkung: Es ist wichtig ungeschälte Mandeln mit zu verarbeiten, denn das gibt dem Konfekt erst die richtige Struktur.*

*Gebäck mit Suchtgefahr zum Tee und zwischendurch.*

# Bosaiola

## Nudelsauce nach „Holzhauerart“

### ZUTATEN

30 g	getrocknete Steinpilze
1	Gelbe Rübe
1 Stück	Sellerie
1	Zwiebel
1 Bund	Petersilie
1	Lorbeer Blatt
50 g	Butter
500 g	Luganega (grobe Schweinsbratwurst)
2 dl	Weißwein
500g	Geschälte Tomaten (Dose)
2 dl	Schlag Rahm



### ZUBREITUNG

1. Die Pilze in lauwarmen Wasser einweichen
2. Gelbe Rübe, Sellerie, Zwiebel und Petersilie ganz klein schneiden.
3. Butter in Kasserolle schmelzen die obigen Zutaten und das Lorbeer Blatt zugeben und unter ständigen Rühren 15 Minuten dünsten.
4. Ausgedrückte Pilze und ausgedrückte Wurst mit zugeben und einige Zeit mitdünsten
5. Mit Weißwein ablöschen, die Tomaten zu fügen, würzen und unter gelegentlichen wenden 2 Stunden langsam schmoren.
6. Am Ende den Rahm zugießen und sofort mit den Nudeln servieren. Nach Belieben mit reichlich Parmesan bestreuen.

*Dieses Rezept stammt aus dem berühmten Restaurant „Fini“ in Modena und wird dort zu Tagliatelle gereicht.*

*Das besondere an der Wurst, kann man mit etwas Piment und Fenchel „nachahmen“, wenn man normale Bratwurst verwendet - was ja meist der Fall sein wird.*

*Die getrockneten Pilze tragen viel zu dem außergewöhnlichen Aroma dieser reichhaltigen Soße bei.*

*Die lang Garzeit ist der „Clou“ an dieser Rezeptur - wie bei fast allen italienischen Pasta Soßen.*

# *Burgerbrötchen*

## *Brioche Teig*

### Zutaten

200 ml	Wasser (lauwarm)
4 EL	Milch (lauwarm)
40 g	Hefe
35 g	Zucker
8 g	Salz
80 g	Butter (sehr weich oder flüssig)
500 g	Mehl
1	Ei

### Zusätzlich

1	Ei
2 EL	Milch
2 EL	Wasser



1. Wasser und Milch in eine Schüssel geben; den Zucker darin auflösen und die Hefe hinein bröckeln. Das Ganze 5 Minuten gehen lassen (länger schadet auch nicht)
2. Danach die restlichen Zutaten zugeben und zu einen geschmeidigen Teig kneten. Abgedeckt an einem warmen Ort etwa eine Stunde gehen lassen (länger schadet nicht).
3. Nach dem Gehen rollt man aus dem Teig etwa 80g schwere Kugeln und drückt diese flach (Durchmesser ca. 8 cm) und lässt sie auf einem Backblech für ca. 1 Stunde gehen.
4. Man verquirlt Wasser, Milch und Ei (Zusatz Zutaten) und bestreicht die Buns damit. Diese Mischung darf nicht kalt sein, sonst fällt der Bun zusammen. Nach Wunsch kann man den Bun noch mit Sesam bestreuen.
5. Die Buns kommen nun in den auf 200 Grad vorgeheizten Ofen (Ober/Unterhitze) und werden 15 - 20 Minuten gebacken (bis die Oberfläche goldbraun ist).

# Butter Creme

## „Gestreckte“

### ZUTATEN

250 g	Butter
50 g	Zucker
150 g	Puderrucker
1 Beutel	Vanille Pudding
3	Eigelb
1/2 l	Milch



### ZUBEREITUNG

1. Pudding nach Päckchen Angabe fertig stellen. Hierzu den Zucker und die Milch verwenden.
2. Abschlagen und die Eigelb unterrühren - gleiche Temperatur!!
3. Butter sehr schaumig rühren und Puderrucker einarbeiten.
4. Fertigen Pudding Löffelweise einarbeiten. Beide Massen müssen gleiche Temperatur haben!!

*Das Bayerische Kochbuch bezeichnet diese Rezeptur als „gestreckte Butter Creme“, die im Gegensatz zur „Reinen Buttercreme“ weniger fett und bekömmlicher ist. Die Reine Butter Creme“ besteht nur aus Butter, Eier und Zucker, ist weniger ergiebig, eignet sich aber besser zum Verzieren und Einfrieren.*

# Roggen Misch Semmel

## mit Buttermilch

### ZUTATEN

250 g	Roggenmehl
250 g	Weizenmehl
50 g	Hefe
1 TL	Zucker
4 EL	Wasser - lauwarm
1/4 l	Buttermilch
2 TL	Salz
75 g	Schweineschmalz oder Butter



### ZUBEREITUNG

1. Mehl in eine Schüssel geben und mischen.
2. Eine Mulde hineindrücken.
3. Hefe, Zucker und Wasser hineingeben und mit etwas Mehl zum Vorteig verrühren. 30 Minuten gehen lassen. Längere Gehzeiten sind immer besser
4. Restliche Zutaten hinzufügen und Teig solange schlagen, bis er Blasen wirft. Nochmals gehen lassen.
5. Teig nochmals durchwirken und Semmeln von beliebiger Form und Größe formen. Nochmals 30 Minuten oder länger gehen lassen.
6. Backrohr auf 220° vorheizen. Semmeln einschneiden; längs oder kreuzweise. 25-30 Minuten backen. Etwa fünf Minuten vor Ende der Backzeit Semmeln mit Wasser abstreichen.

*Diese Semmeln bekommen eine harte - aber nicht rösche - Kruste und eine weiche Krume. Insgesamt erinnern sie in der Konsistenz an ein „herzhaftes Brioche“ mit fester Kruste. Ich empfehle die Semmeln nicht zu klein zu machen, da sie sonst innen trocken werden. Die Teigmenge sollte ca. 8 - 10 Semmeln ergeben. Sie lassen sich gut einfrieren und schmecken nach dem Auftauen immer noch sehr gut. Bei 100° für 10 Minuten in en Ofen.*

# Clafoutis

## „Französischer Aprikosenauflauf“

### ZUTATEN

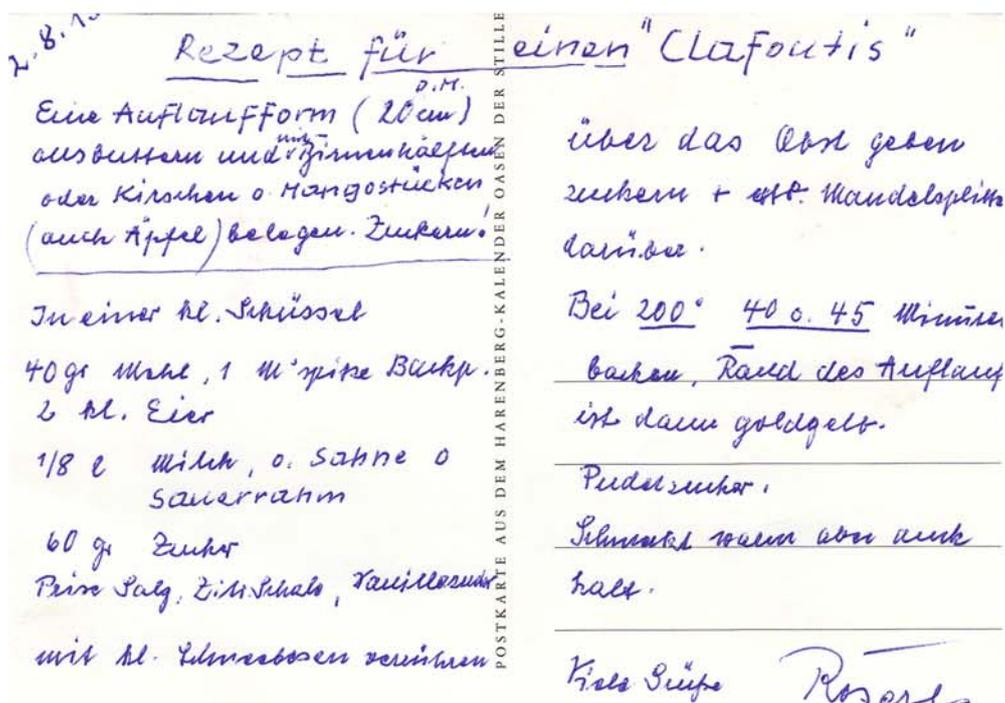
40 g	Mehl
1 Msp	Backpulver
2	Eier
1/8	Milch
60 g	Zucker
Aprikosen	Richtet sich nach der Größe der Auflauf Form



### ZUBEREITUNG

1. Eine Auflaufform gut buttern
2. Halbierte Aprikosen auf dem Boden verteilen
3. Ofen auf 200 Grad vorheizen
4. Aus den restlichen Zutaten einen dicken Pfannkuchen Teig rühren und über das Obst gießen. Evtl. mit Mandelsplittern bestreuen.
5. Für 40 - 45 Minuten im Ofen backen. Nach Auskühlen mit Puderzucker bestreuen.

Dieses Rezept ist von unserer lieben Nachbarin Rosl Burghardt. (\*1922).  
Man kann diese Rezeptur mit allem Stein- und Beerenobst machen.



# Coq au Riesling

## „Elsässer Traditions Rezept“

### ZUTATEN

1	Hähnchen ca. 3 Pfd.
100 g	Butter
4	Schalotten
150 g	Champignons
1/4 l	Riesling
1/4 l	Fleischbrühe
Eine Port.	Suppengemüse
Zwiebel	Zwiebel
1	Lorbeerblatt
4	Nelken
1 EL	Mehl
100 g	Schlagrahm
1	Saft einer halben Zitrone



### ZUBEREITUNG

1. Hähnchen waschen, in vier Teile zerlegen und salzen und Pfeffern
2. In einem Teil der Butter Rundrum goldbraun anbraten. Herausnehmen.
3. Gehackte Schalotten, und feingeschnittene Champignons in der restlichen Butter anbraten. Die Hähnchenteile wieder zugeben.
4. Mit dem Riesling ablöschen und nach und nach die Brühe zugießen.
5. Die Würzgemüse zugeben und die Zwiebel mit Nelken und Lorbeerblatt gespickt.
6. 30 - 40 Minuten köcheln lassen. Die Fleischstücke danach nochmal herausheben.
7. Die Sauce mit (50g) Butter und Mehl binden und mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft würzen.
8. Hähnchen wieder zufügen und heiß servieren.

*Man kann hier sagen: Lange Zutatenliste - leichte Zubereitung.  
Im Elsass werden hierzu gerne Nudeln oder Spätzle gereicht. Ebenso Salate.*

# *Creolischer Scheinsbraten*

## *„mit Apfel-Walnuss Füllung“*

### ZUTATEN

80 g	Butter
2	Äpfel, kleingeschnitten
1	Zwiebel, kleingehackt
2	Bleichsellerie, kleingeschnitten
1	Knoblauchzehen, fein gehackt
175 g	Weißbrot Brösel
100 g	Walnüsse, grob gehackt
75 g	Sultaninen
3 Pfund	Schweinehals
	Salz, Pfeffer, Nelken gem.
	Senfpulver



### ZUBEREITUNG

1. Den Schweinehals mit drei Butterfly Schnitten der Länge nach großflächig aufschneiden und plattieren. Oder schon vom Metzger so vorbereiten lassen.
2. In der Hälfte der Butter Äpfel, Zwiebel, Sellerie und Knoblauch weich dünsten, aber noch bissfest.
3. Die gegarten Gemüse und Äpfel in einer Schüssel mit den Brotbröseln, Nüssen, Sultaninen und den Gewürzen vermengen. Diese muss etwas feucht sein: Bei Bedarf mit etwas Milch verdünnen.
4. Den Ofen auf 190 ° vorheizen.
5. Die Fleisch Fläche mit dieser Masse gleichmäßig bestreichen. Ränder freilassen.
6. Aufrollen und mit Küchengarn zum Rollbraten binden. Rundherum gleichmäßig anbraten.
7. ca. 70 Minuten braten lassen. Als Faustregel kann man Sagen: Pro Pfund 20-25 Minuten  
Wer ein Bratehermometer benutzt sollte bis 75° Kerntemperatur braten.

*Der „etwas andere“ Schweineroll Braten. Gut für große Gesellschaften geeignet.  
läßt sich schön vorbereiten.*

*Ich bereite dazu eine Zmetschgen Soße (siehe Schweinefilet an Pflaumensoße)*

# Deutsches Cornet Beef

## „Rezept Ernst Heckel“

### ZUTATEN

2 kg	Rinderhals (oder Schulter)
35 g	Pökelsalz
Sellerie	etwa ein halber
Selleriegrün	nach Belieben
Liebstöckl	nach Geschmack
3 g	Pfeffer, gemahlen
100 g	Aspik Pulver



### ZUBEREITUNG

1. Rindfleisch in grosse Würfel schneiden, gut mit Pökelsalz einmassieren und 5 -6 Tage trocken pökeln.
2. Sellerie in grosse Würfel schneiden, Grün und Liebstöckl kleinschneiden
3. Alles zusammen in 0,8 l Wasser weichkochen. Das dauert etwas 40 - 45 Minuten.
4. Fleisch und Gemüse abgießen und grob kuttern oder wolfen.
5. 0,8 l Kochbrühe mit 100g vorher eingeweichtem Aspikpulver mischen.
6. Mit der Fleisch/Gemüsemasse mischen und mit dem Pfeffer würzen.
7. In 0,4 l Dosen (oder Gläser) abfüllen. Verschließen und ca. 70 Minuten im Ofen sterilisieren. Das geht in einer großen Reine mit heißen Wasser bei 170° Ofentemperatur.

*Wenn man kein frisches Liebstöckel hat kann man am Ende vorsichtig mit Maggi würzen.*

*Diese Konserve hält gut bis zu einem Jahr, verliert aber nach 6 Monaten deutlich spürbar an Geschmack.*

*Ich bevorzuge Dosen, weil ich dann das Cornedbeef Beef „barrierefrei“ herausbekomme und auf der Aufschnittmaschine schöne Scheibe schneiden kann.*

2.000 kg Rindfleisch mager in grosse Würfel geschnitten, mit 350g Pökelsalz ca.5-6 Tage pökeln lassen.

Mit 0.8 l Wasser weich kochen-Sellerie-Knolle und Kraut.

Nach dem Wolfen würzen mit 3 g Pfeffer und Maggi.

0.8 l Kochbrühe und 100 g Aspik-Pulver verrühren und alles mischen!

# Creolisches Hühner Curry

(Hans Reidel)

## ZUTATEN

1 Pfund	Hühnerbrust
Gewürze	Salz, Pfeffer, Kreuzkümmel, Ingwer- und Knoblauch Pulver getrocknetes Basilikum
1	Zwiebel, fein gewürfelt
1	Apfel, säuerlich, grob gewürfelt
1	Banane, geschält und grob geschnitten
1/8 Liter	Weißwein
1 Dose	Kokosmilch
1/4 Pfund	Butter
Gewürze	Salz, Pfeffer, indisches Curry, Tabasco grün, Chili Paste



## ZUBEREITUNG

1. Hühnerbrust in mundgerechte Stücke schneiden. Mit den Gewürzen gut vermischen und beiseite stellen.
2. Zwiebel, Äpfel und Banane in der Butter zusammen mit reichlich Currypulver bei sanfter Hitze ca. 15 Minuten schmoren. Häufig umrühren. Anbrennengefahr! Hühnerstücke zu fügen. Umrühren.
3. Mit Wein ablöschen. Etwas reduzieren, dann Kokosmilch zufügen.
4. Etwas 5 - 10 Minuten köcheln, bis das Huhn gar, aber nicht zäh ist.
5. Alles mit Salz, Pfeffer, Tabasco und Chili Paste abschmecken.

*Ich habe dieses Rezept von Paul Prudhomme für den Küchenalltag etwas vereinfacht, da die Herstellung im Original komplizierter und Zeitaufwendiger ist. Man kann diesem Curry mit Maracuja Sirup noch etwas exotische Süße verleihen. Ich füge dem fertigen Gericht noch reichlich Koriandergrün zu und garniere mit Cashewnüssen aus.*

*Wichtig ist es, das Hühnerfleisch nicht „Tod zu kochen“, da es sonst leicht „gummiartig“ wird.*

*Daher darf das Gericht, wenn man es nochmal aufwärmen will, nicht kochen!*

# *Dinkel / Roggen Brot*

## *Mit Sauerteig*

### ZUTATEN

30 g	frische Hefe
250 ml	lauwarmes Wasser
75 g	Sauerteig
1 TL	Salz gestrichen
15 g	Backmalz
250 g	Dinkelvollkornmehl
200 g	Roggenvollkornmehl
3 EL	Körner nach Belieben
Gewürze	nach Belieben z.B. Kümmel und Korinader



### ZUBEREITUNG

Hefe im lauwarmen Wasser auflösen und 15 Minuten gehen lassen. Den Sauerteig hinzufügen.

Alle Zutaten in eine und kneten; je länger desto feinerporiger wird das Brot.

Den Teig nochmal kneten - zu einer flachen Kugel formen und auf dem Backblech nochmal mindestens eine halbe Stunde gehen lassen.

Das Brot im vorgeheizten Ofen bei 220° C (Umluft) 15 Minuten backen; dann weitere 40 - 45 Minuten bei 180 Grad. Am Ende das Brot mit kaltem Wasser abstreichen. Um eine rösche Kruste zu erhalten ein kleines Schlüsselloch Wasser mit ins Rohr stellen.

*Dies ist ein Grand Rezept für ein einfaches Sauerteig Brot mit Vollkorn Mehl (en). Gewürzt kann nach Geschmack werden. Auch können eine geringe Menge Körner mit eingearbeitet werden. Nicht zuviel, sonst geht das Brot nicht richtig auf.*

# *Dinkel Vollkorn Brot*

## *Mit Nüssen und Körnern*

### ZUTATEN

1/2	Päckchen frische Hefe
0,5 l	lauwarmes Wasser
2 - 3 TL	Salz gestrichen *)
2 - 3 EL	Essig
200 - 250 g	Körnermix
150 g	Nussmix
100 g	Leinsamen **)
500 g	Dinkelvollkornmehl



### ZUBEREITUNG

Hefe im lauwarmen Wasser auflösen. Alle Zutaten in eine Rührschüssel geben. In die Mitte eine Mulde machen und die Hefe Mischung eingießen und leicht mit dem übrigen Zutaten vermischen (Vorteig). Etwas 1/2 Stunde gehen lassen.

Dann den Teig kneten. Er sollte von dickflüssiger Beschaffenheit sein. Bei Bedarf etwas Wasser zugeben.

In eine 30cm Kastenform füllen. Nochmals gehen lassen.

Das Brot dann in den kalten (!) Ofen stellen und bei 190° C 50 - 60 Minuten backen.

*Das Grundrezept haben wir von unserer Freundin Christine - jedoch nur in groben Zügen - mündlich erhalten.*

*Aus der Erinnerung und einem ähnlichen Rezept aus dem Internet sind wir zu dieser Fassung gekommen.*

\*) Die Salzmenge ist "Glaubensfrage". Meine Gattin nimmt nur einen TL, mir schmeckts "herzhaft" besser.

\*\*) Die Versuche ohne Leinsamen haben uns besser geschmeckt. Entweder durch Haferflocken ersetzen, oder Körnermix Menge erhöhen.

# *Eisbein in Aspik*

## *„Dauerkonserve“*

### ZUTATEN

2	Gepökelte Eisbeine mit Knochen
1 Portion	Suppengemüse
4	Lorbeerblätter
12	Wacholderbeeren
12	Pfefferkörner
6	Nelken
100 g	Gelatine, gemahlen
	Salz und Pfeffer



### ZUBEREITUNG

1. Die Haxen in 2 Liter Wasser mit den Gewürzen (außer Salz) kochen.
2. Nach einer Stunde die kleingeschnittenen Suppengemüse (Gelbe Rüben, Porree, Sellerie) hinzu fügen.
3. Nach weiteren 45 Minuten sollten die Haxen biss-fest sein, sich aber leicht vom Knochen lösen.
4. Fleisch in Würfel schneiden, salzen pfeffern und über Nacht kalt stellen.
5. Gewürfeltes Fleisch in Gläser füllen
6. 0,8 Liter der Brühe abseihen, erwärmen und die aufgelöste Gelatine darin einrühren. Nochmals abschmecken. Über das Fleisch in den Gläsern gießen.
7. Bei 175 ° im Bachrohr 1 Stunde sterilisieren.

*Wunderbar zur Brotzeit oder als Hauptgericht mit Bratkartoffeln.*

# Engadiner Nuss Torte

- hält lange -

## ZUTATEN

170 g	Walnüsse
95 g	Zucker
100 g	Sahne
1 EL	Honig
1 Prise	Zimt (nach Belieben)
1 Eigelb	Eigelb mit 1 EL Milch verquirlt
1 Grundrezept	Mürbeteig Steffis Apfelkuchen



## ZUBEREITUNG

1. Tarteform mit dem Teig auslegen. Ränder überlappen lassen. Teig samt Form kühl stellen.
2. Teigdeckel in Größe der Tarteform ausrollen und ebenfalls kühl stellen
3. Backofen auf 190° vorheizen.  
Füllung zubereiten
4. Zucker mit einem EL Wasser schmelzen und goldbraun werden lassen.
5. Nach und nach die Sahne zufügen und dicklich werden lassen.
6. Grob gehackte Nüsse und Honig untermischen. Etwas auskühlen lassen und in die vorbereitete Tarteform geben.
7. Nussmasse mit verquirltem Eigelb bestreichen; ebenso die Teigländer.
8. Die Tarteform mit dem vorbereiteten Deckel verschliessen und mit Zahnstocher einige Luftlöcher einstechen.
9. Mit der restlichen Eigelbmasse bestreichen.
10. Für etwas 35 Minuten backen.

*Diese Tarte entwickelt erst nach ein bis zwei Tagen ihr volles Aroma. In Frischhaltefolie und Alufolie eingewickelt hält sich diese Torte bis zu zwei Wochen frisch.*

# *Erdnuss Plätzchen*

## ZUTATEN

250 g	Erdnuss Butter
150 g	Puderzucker - gesiebt
1	Ei
1 Prise	Salz



## ZUBEREITUNG

1. Alle Zutaten verkneten
2. Aus dem Teig haselnuss große Kugeln rollen
3. Auf ein Blech setzen und mit einer Gabel leicht flachdrücken
4. Ofen auf 180 Grad vorheizen
5. Etwa 10 Minuten backen und auskühlen lassen. Vorher nicht anfassen, da sie noch sehr "mürbe" sind.

*Für Erdnuss Freunde. Intensiver Erdnuss Geschmack.*

# *Fisch & Chips*

## *Englisches Traditionsgericht*

### ZUTATEN

110 g	Mehl
80 g	Speise Stärke
1	Ei
280 ml	Wasser
1 Prise	Zucker
1 EL	Petersilie, fein geschnitten
Fischfilets	Festkochende Sorten



### ZUBEREITUNG

1. Ei trennen. Eiweiß steif schlagen
- 2,.. Mehl und Stärke ein eine Schüssel sieben.
3. Eigelb mit Wasser verquirlen
4. Mehlmischung und verquirltes Ei zu einem Teig verrühren. Mit Salz, Pfeffer und Zucker würzen.
5. Fisch in Portionsstücke schneiden und mit Salz, Pfeffer und Zitrone würzen.
6. Fisch in Mehl wenden und durch den Ausbackteig ziehen. Abtropfen lassen und in heißem Fett ausbacken.

*Stilecht würde man das Gericht zusammen mit Pommes Frites in einer Papierliite servieren.*



# *Französische Mandel Creme*

## *Internet*

### ZUTATEN

100 g	Butter
100 g	Zucker
100 g	gem. Mandeln
100 g	Ei (ca. 2 Stück)



### ZUBEREITUNG

Die kalte Butter glatt und geschmeidig rühren. Etwa mit einer Gummi Spachtel. Dann mit den Rührhaken einer Küchenmaschine den Zucker zugeben und schaumig rühren. Mandel und Ei zugeben und zu einer homogenen Masse verarbeiten.

*Diese Creme eignet sich als Füllung für Torten, Pfannkuchen oder einfach als kleines Dessert mit frischen Früchten.*

*Gesucht hatte ich nach einem Rezept, um die Mandeltorte in diesem Buch zu füllen.*

# Französischer Napfkuchen „Gugelhupf“

## ZUTATEN

250 g	Butter
250 g	Zucker
1 Päckchen	Vanille Zucker
6	eier
250 g	Mehl 404
6 g	Backpulver
250 g	Schokolade, gerieben
100 g	Mandeln, genahlen



## ZUBEREITUNG

1. Butter schaumig schlagen
2. Zucker, Vanille Zucker und Eier nach und nach zugeben
3. Mehl und Backpulver darüber sieben und Weiterrühren.
4. Schokolade und Mandeln unterrühren
5. Ofen auf 175 - 200 ° vorheizen.
6. Gugelhupf Form (22 cm Ø) ausfetten und den Teig einfüllen.
7. Etwa eine Stunde backen und abkühlen lassen
8. Nach Belieben mit Puderzucker bestreuen oder mit Schokoguß oder Eiweißguss überziehen

*Hierzu gibt es folgende Geschichte:*

*Als mein Pianist Uli an einem Auftrittstag Geburtstag hatte, wollte ich ihm einen Kuchen backen. Ich hatte noch 6 Eier im Haus und habe unter diesem Aspekt ein passendes Rezept gesucht.*

*Et Voilà !*

# *Gai Sab Noc*

## *„Erdnuss Huhn nach Nitaya“*

### ZUTATEN

Je 1/2	rote und gelbe Paprika
1	Mittelgroße Zwiebel
350 g	Hühnerbrust
1 Dose	Kokosmilch
1/4 l	Hühnerbrühe
n.G.	Erdnuss Butter
n.G.	Zitronengras, Kafir Blätter
n.G.	Austernsoße
n.G.	Sweet Chili Soße
n.G.	Rote Curry Paste
n.G.	Fisch Soße
n.G.	frisches Koriandergrün



### ZUBEREITUNG

1. Hühnerbrust rasch auf den Punkt in Öl braten mit fein geschnittenen Zitronengras würzen. Beiseite stellen
2. Paprika und Zwiebel jeweils separat knackig braten mit fein geschnittenen Kafir Blatt würzen. Beiseite stellen.
3. Im Bratfett etwa einen TL rote Currypaste anbraten; mit Hühnerbrühe ablöschen, Erdnussbutter nach Geschmack hinzufügen und mit Kokosmilch auffüllen. Kurz aufkochen.
4. Huhn, Paprika und Zwiebel zufügen und kurz erwärmen.
5. Ganz zum Schluss nach Geschmack mit Fischsoße, Austernsoße und Sweet Chili Soße abschmecken.

*Dieses Rezept stammt aus keinem Kochbuch, sondern ist frei einer Rezeptur von Nitaya Maier nachempfunden, die in München 1973 das erste Thailändische Restaurant Deutschlands eröffnet hat. Nitaya ist leider mittlerweile im Ruhestand. In dieser Form gehört das Gericht zu den Lieblingsgerichten unserer Gäste.*

# Griechische Fleisch Pastete

## „Kreatopitta“

### ZUTATEN

2 Pfund	gem. Hackfleisch *)
1 Paket	Filoteig Blätter
300 g	Zwiebeln
3 EL	Olivenöl
1/8 L	Rotwein
1 Paket	Blattspinat
3	Eier
1 EL	Paniermehl
100 g	Käse, gerieben - beliebig **)
100 g	Feta Käse, in Würfeln
100 g	Butter



### ZUBREITUNG

1. Zwiebeln Kleinwürfeln und in Olivenöl an-schwitzen. Hackfleisch zugeben und mit Salz, Pfeffer, Zimt und Zitronensaft würzen. Mit Rotwein aufgießen. Trockenbraten.
2. Backofen auf 200 Grad vorheizen.
4. Aufgetauten Blattspinat, Feta, Paniermehl und die Eier untermischen. Nicht mehr braten! Wenn alles ein wenig abgekühlt ist noch den geriebenen Käse untermischen.
5. In ein tiefes Backblech (oder Reine) eine Lage Fillo Blätter geben. Die Teiglagen über den Blechrand hängen lassen und mit reichlich Butter bestreichen
6. Die Fleisch-Spinat Masse aufstreichen und mit den übrigen Teigblättern abdecken. Die unteren Teigränder über die obere Teiglage schlagen. Mit reichlich Butter einpinseln
7. In 40 - 45 Minuten goldbraun backen.
8. In Portionsstücke \*) schneiden und warm servieren.

*Diese Pastete lässt sich wunderbar im Voraus zubereiten. und kann erst in den Ofen geschoben werden, wenn dir Gäste schon da sind.*

*Salate eignen sich gut als Beilage, aber auch verschiedene Würzsoßen.*

*Tipp: Wenn man die Stücke bereits vor dem Backen vorschneidet, tut man sich später leichter beim Aufteilen.*

\*) Das Hackfleisch kann aus Schwein/Rind bestehen, oder Rind/Lamm oder Lamm/Schwein. Alle Varianten mit Schwein sind saftiger.

\*\*\*) Im Original wird ein Kekafotiri Käse empfohlen. Da dieser schwer zu bekommen ist, geht problemlos auch jeder Hartkäse.

# Gries Auflauf

## Bayerisches Kochbuch

### ZUTATEN

1/2 Liter	Milch
1 Prise	Salz
1 Pck.	Vanille Zucker
100 g	Hartweizngries
75 g	Zucker
100 g	Butter
4	Eier - getrennt



### ZUBEREITUNG

1. Die Milch mit Salz und Vanillezucker in einem Topf aufkochen. Dann den Gries mit einem Schneebesen unterrühren. Den Brei bei schwacher Hitze 5 Min. köcheln lassen und gelegentlich umrühren.
2. Eine runde Auflaufform mit 1 TL Butter ausstreichen. Die restliche Butter in eine Rührschüssel geben und mit einem Mixer den Zucker unterrühren, bis der Zucker aufgelöst ist.
3. Die Eier trennen und Eigelb unter die Buttermasse rühren. Eiweiß steif schlagen.
4. Den Backofen auf 175 Grad vorheizen.
5. Jetzt den warmen Griesbrei zu der Butter-Eimasse geben und das steif geschlagene Eiweiß unterheben.
6. Alles in die Auflaufform füllen und ca. 30- 40 Min. backen.

*Eine wunderbare Mehlspeise mit Obst Kompott.  
Aber auch gut als warme Nachspeise geeignet.*

# *Gries Nockerl*

## *Bayerisches Kochbuch*

### ZUTATEN

40 g	Butter
60 g	Gries
1	Ei
Gwürze	Salz, Pfeffer, Muskat



### ZUBEREITUNG

1. Butter schaumig rühren
2. Ei hinzufügen, untermengen
3. Gewürze hinzufügen
4. Gries einarbeiten und ca. 10 Minuten quellen lassen
5. Nocken abstechen, in kochende Brühe geben und bei reduzierter Hitze 20 Minuten ziehen lassen.

*Sollte das Ei sehr groß sein, muss die Griesmenge bis zu 70g erhöht werden.  
Suppe mit reichlich Schnittlauch servieren.*

# Hefeknos - Germknödel

## Herzhaft und süß

### Zutaten

(für 6 mittelgroße Knödel)

250 g	Mehl (405)
15 g	Hefe
1 TL	Zucker
50 g	Zucker
50 g	weiche Butter
2	Eier
1/8 Liter	lauwarme Milch



### Vorteig herstellen

Mehl in eine Rührschüssel geben. Eine Vertiefung in der Mitte machen. Zerbröckelte Hefe mit 1 TL Zucker in die Vertiefung geben und mit etwas Milch auflösen. Zudeckt an einem warmen Ort mindestens 40 Minuten gehen lassen. Je länger, desto besser.

### Hauptteig

Alle Zutaten zum Vorteig geben und so lange kräftig durchschlagen bis der Teig Blasen wirft. Mit wenig Mehl bestäuben und abgedeckt erneut mindestens 40 Minuten gehen lassen. Der Teig sollte sich verdoppeln.

### Endzubereitung

Aus dem gegangenen Teig sechs gleich große Knödel formen und auf bemehltem Brett nochmals ca. 15 Minuten zudeckt gehen lassen.

In der Zwischenzeit reichlich Wasser in einem großen Topf zum Kochen bringen. Gegangene Knödel einlegen und bei geschlossenem Deckel 20 - 25 Minuten ziehen lassen.

### Verwendung als Beilage zu deftigen - soßenreichen Gerichten

Zucker (bis auf den TL vom Vorteig) weglassen. Bei der Endzubereitung Wasser salzen.

### Verwendung als Mehlspeise

Knödel mit flüssiger Butter und Zimtzucker bestreuen. Oder: Vanillesoße dazu reichen. Oder: Mit Beeren- oder Obstkompott essen. Oder: Was Ihnen sonst noch so in den Sinn kommt - Mohn zum Beispiel.

# Hefeteig

- mittelfest -

## ZUTATEN

20 g	Hefe
1 TL	Zucker
50 g	Zucker
1/8 l	Milch, lauwarm
375 g	Mehl 405
Brise	Salz
100 g	Butter
1	Ei
4	Eigelb



## ZUBREITUNG

1. Hefe mit Zucker in einem Teil der Milch auflösen
2. Mehl in eine Rührschüssel geben; eine Vertiefung in die Mitte machen und dort mit der Hefemilch einen Vorteig anrühren
3. 30-40 Minuten gehen lassen (gerne auch länger)
4. Butter, Zucker, Eier und restliche Milch\*) zugeben und zu einem Teig kneten.
5. Nochmals gehen lassen. Je länger, desto feiner wird der Teig (aber mind. 30 Minuten)
6. Teig nochmal durchkneten und weiter verarbeiten.

*Aus diesem Teig kann man einen Hefezopf formen oder einzelne Brioche machen. Man kann daraus Rohrnudeln oder Dampfnudeln machen. Nuß Schnecken oder einen Nußzopf.*

*Für einen Streuselkuchen nehme ich nur 2 Eier, aber 80g Zucker.*

\*) Milchmenge richtet sich nach der Größe der Eier. Der Teig sollte mittelfest sein.

# *Hühnersuppe mit Pilzen*

## *„Potage aux Meuniers“*

### ZUTATEN

1/2 l	Hühnerbrühe
250 g	Hühnerbrustfilets
50 g	Butter
2 EL	Mehl
1/4 l	Milch
350 g	Champions oder Egerlinge
1 Bund	Petersilie
1 TL	Zitronensaft
e EL	Calvados
2	Eigelb
200 g	Crème double



### ZUBREITUNG

1. Brustfilets 20 Minuten in der Brühe garen. Herausnehmen, Kleinwürfeln.
2. Mit dem Mehl, 2 EL Butter und 200 ml Milch eine Roux ansetzen, Ca. 15 Minuten köcheln.
3. Pilze abreiben (nicht waschen!) und (mit dem Blitzhacker) zerkleinern.
4. Pilzpüree mit der Petersilie (im Ganzen!) und dem Zitronensaft in einer Kasserolle einkochen. Salzen und pfeffern
5. Béchamelsonse erhitzen mit dem Pilzpüree (Petersilie entfernen!) mischen
6. Die restliche Milch erhitzen. Das Hühnerfleisch mit dem Calvados pürieren, 1/4 l Milch angießen und alles durch ein Sieb streichen.
7. Zusammen mit der restlichen Milch und dem Pilzpüree langsam erwärmen, nochmal pfeffern und salzen.
8. Eigelb mit Creme double mischen und zusammen neben der Kochstellen unter sie Suppe ziehen. Sofort servieren.

*Diese aufwendige und reichhaltige Suppe kann leicht als Hauptgericht zusammen mit geröstetem Brot gereicht werden.*

*Als Vorspeise nur kleine Portionen.*

*Ein Rezept aus der Normandie, wo es frische Äpfel und ausgezeichnete Milchprodukt gibt. Ebenso den Calvados. Den kann man übrigens durch Apfelsaft ersetzen:*

# Joghurt Mousse

(nach Dr. Oetker)

## ZUTATEN

10 Bl.	Gelatine, weiß
500 g	Joghurt
180 g	Zucker
1 Pck.	Vanille Zucker
1	Zitrone (nur Abrieb)
180 ml	Zitronensaft
500 g	Sahne, kalt



## ZUBEREITUNG

Gelatine in kaltem Wasser einweichen

Joghurt mit Zucker, Zitronenabrieb und Vanille Zucker verrühren

Sahne steif schlagen

Gelatine ausdrücken und im erwärmten (nicht kochen) Zitronensaft auflösen. Mit 4 EL der Joghurtmasse verrühren und anschließend alles mit dem Schneebesen unter die Joghurtmasse rühren.

Wenn die Masse zu stocken beginnt mit dem Schneebesen die steif geschlagene Sahne unterheben.

## VERWENDUNG

Diese Mousse wird fest und ist „standfest“

Diese Masse reicht als Belag für eine Torte von 28cm Durchmesser.

Die halbe Menge reicht als Dessert für vier Personen. Dazu beispielsweise die Masse in Souffle Förmchen füllen, nach Erkalten stürzen und beispielsweise auf einen Fruchtspiegel geben und mit frischen Früchten ausgarnieren.

*Ich habe diese Masse für ein Torten-Projekt gesucht. Ein lockerer Schokoboden wird dick mit schwarzer Johannisbeer Confitüre bestrichen. Anschließend kommt obenauf die Joghurt Mousse. Alle drei Komponenten ergänzen sich vortrefflich. Eine Abwandlung wäre, die Joghurtmasse zuerst auf den Boden füllen (Tortenring benutzen) und nach dem Erkalten darauf einen Johannisbeer Spiegel zu geben.*

# *Kabeljau mit Brokkoli Schaum und Rote Beete Risotto*

## Zutaten \*)

100 g	Kabeljau, Rückenfilets
3 Röschen	Brokkoli
30 g	Reis
1/2	Zwiebel
Knoblauch	nach Geschmack
Weißwein	nach Bedarf
Fischfond	nach Bedarf
Hühnerbrühe	nach Bedarf
Butter	nach Bedarf
Parmesan	nach Bedarf
Bio Orange	Abrieb einer 1/2 Orange
Rote Beete	Etwa 1 EL Granulat



### **Für das Risotto:**

Zwiebeln in Butter anschwitzen, Reis und rote Beete Granulat kurz mitgaren. Mit Weißwein ablöschen und mit wenig Brühe angießen. Risotto wie üblich fertig zubereiten und am Ende geriebenen Parmesan und reichlich Butter unterrühren.

### **Für den Brokkoli Schaum:**

Brokkoli etwas 4 Minuten blanchieren und in Eiswasser abschrecken. Gewürfelte Zwiebel in Butter anschwitzen mit wenig Mehl vermengen. Mit wenig Weißwein ablöschen, mit Brühe angießen und vor sich hinköcheln lassen. Kurz vor dem Anrichten diese Reduktion, den blanchierten Brokkoli und reichlich Butter im Mixer aufschlagen.

### **Für den Fisch:**

Fisch in einer Mischung aus Butter und Öl auf einer Seite Farbe nehmen lassen, wenden und fertig ziehen lassen. Mit Salz und wenig Pfeffer würzen.

### **Fertigstellung:**

Aufgeschlagene Soße auf vorgewärmten Teller geben. Ein oder zwei „Nocken“ Risotto dazugeben; oder ein „Häufchen“ oder im Ring anrichten. Zum Schluß den Fisch auf der Soße anrichten.

\*) Die Mengenangaben sind Zirka Angaben für eine Person.

Bei dieser Menge ist das Gericht gut als Zwischengang geeignet. Als Hauptgericht sollte die Fischmenge verdoppelt werden und eventuell eine zweite Beilage gereicht werden, beispielsweise Gelbe Rüben - was auch farblich sehr schön harmoniert..

# Kaiser Schmarrn

„Aus einer Fernsehsendung“

## ZUTATEN

4	Eier (getrennt)
2 EL	Zucker
2 EL	Vanille Zucker
100 g	Mehl
n.B.	Zitronenabrieb
n.B.	Milch



## ZUBEREITUNG

1. Eier trennen. Eiweiß nicht zu steif schlagen!
2. Aus allen Zutaten (außer Eiweiß) einen Teig zubereiten. Milch nur zum Verdünnen verwenden. Der Teig muss dickflüssig sein.
3. Eiweiß vorsichtig unterziehen
4. Teig langsam in einer Pfanne mit reichlich Butter bei geschlossenem Deckel garen.
5. Kurz wenden. Dann Teig in beliebig große Stücke „zerreißen“.
5. Backzeit ca. 15 - 20 Minuten

*Dieses Rezept wurde in einer Kochsendung über Wien vorgestellt. Es stammt aus einem bekannten Hotel. Leider weiß ich nicht mehr welches.*

*Als besonderer „Trick“ wurde verraten, das Eiweiß nicht zu steif zu schlagen, da sonst der Schmarrn seine Lockerheit verliert.*

# Kaspess Knödel

## ZUTATEN

1	Zwiebel
250 ml	Milch
150 g	Semmeln, gewürfelt
2	Eier
200 g	Käse, klein gewürfelt *)
Petersilie	1 Bund



## ZUBREITUNG

1. Zwiebel klein würfeln, in Butter anschwitzen und mit der Milch aufgiesen.
2. Die kochende Flüssigkeit über die gewürfelten Semmeln geben
3. Eier, Käse und die Gewürze zugeben. Vermengen und 20 Minuten durchziehen lassen.
4. Kleine Knödel formen, flach drücken ("pressen") und im Butterschmalz ausbacken.
5. Aus der Pfanne nehmen und weiter verwenden.

*Diese „Knödel“ kann man als Suppeneinlage verwenden oder auch als Hauptspeisen mit Sauerkraut und/oder grünem Salat.*

*\*) Die verschiedenen regionalen Rezepte weisen auch verschiedene Käsesorten auf. Oft wird Hartkäse und Graukäse gemischt. Graukäse sind Sauermilchkäse. Z.B. der „Harzer“  
Ich nehme einfach „was weg muss“ .*

# *Kastenweißbrot*

## *nach Bäckermeister Fahrenkamp*

### ZUTATEN

30 g	Hefe
1 Tasse	Wasser, lauwarm
1 EL	Zucker
500 g	Weizenmehl 405
1 TL	Salz
25 g	Butter, flüssig
1/4 l	Wasser, lauwarm



### ZUBEREITUNG

1. Die zerbröckelte Hefe mit 1 EL Zucker und Tasse Wasser auflösen.
2. Mehl in eine Schüssel sieben und in der Mitte eine Vertiefung eindrücken.
3. Aufgelöste Hefe hinein geben. Restliche Zutaten hinzufügen und den Teig solange kneten bis er Blasen wirft.
4. Teig mindestens 45 Minuten gehen lassen (Je länger desto feinporiger wird das Brot).
5. Den Teig auf eine bemehlte Arbeitsplatte geben, nochmal durchkneten und in eine Kastenform geben. Nochmal mindestens 15 Minuten gehen lassen.
6. Ofen auf 225 ° vorheizen. Eine Tasse kochendes Wasser in den Ofen stellen und dann die Kastenform.
7. Nach 10 Minuten Klappe kurz öffnen und Wasserdampf entweichen lassen.
8. In weiteren 20 Minuten fertig backen.
9. Nach Ende der Backzeit schnell mit Wasser abstreichen, so bekommt das Brot Glanz.

*Dies ergibt ein sehr schmackhaftes einfach Brot, das sich problemlos fast eine Woche hält.*

*Am bestens schmeckt es natürlich ganz frisch mit Butter - wie fast jedes Brot oder Semmel.*

# *Kirsch Plotzer*

## *„Professionelles Bäckerei Rezept“*

### ZUTATEN

100 g	Butter
120 g	Eigelb ( 6 - 7 )
2 g	Zimt
1 g	Kardamon
180 ml	Eiweiß (7)
170 g	Zucker
10 g	Mehl
200 g	Haselnüsse
1100 g	Sauerkirschen (700g)



### ZUBEREITUNG

1. Eiweiß und Zucker zu steifen Schnee aufschlagen
2. Nun die leicht erwärmte Butter in eine Kessel aufschlagen und nach und nach Eigelb, Gewürze und Haselnüsse einarbeiten.
3. Eiweiß unterheben
4. Kirschen unterheben
5. Ofen auf 180 Grad vorheizen
6. Teig in eine Springform (28cm) einfüllen. Kurz „aufstoßen“.
7. Den Kirschenplotzer nach dem Auskühlen mit Puderzucker stäuben.

*Dies Rezept ist von einem Profi Bäcker und verwendet deshalb die etwas ungewöhnliche Mengenangabe von Gramm für Eiweiß und Eigelb. Aber mit den oben angegebenen „üblichen“ Mengenangaben kommt man gut hin.*

# Konditor Creme

*Zum Füllen von Kuchen und Torten*

## ZUTATEN

Milch	500 ml	200 ml	300 ml	100 ml
Eigelbe	5	2	3	1
Vanilleschote	1	½	1	½
Zucker	80 g	32	48	16
Speisestärke	50 g	20	30	10



## ZUBEREITUNG

1. Die Vanilleschote längs aufschneiden und das Mark herauskratzen. Milch, Vanillemark und Schote in einen Topf geben und zum Kochen bringen. Den Topf vom Herd nehmen, zudecken und ziehen lassen.
2. Inzwischen die Eigelbe mit dem Zucker cremig schlagen, bis eine helle, dick cremige Masse entsteht. Weiter schlagen und die Stärke unterrühren.
3. Die Vanilleschote aus der Milch entfernen. Die heiße Milch (am besten zuerst durch ein Sieb gießen) langsam unter Rühren zur Eiermasse gießen. (Die Eigelbe sollen sich langsam an die Hitze gewöhnen. Ich rühre mit dem Schneebesen. Mit dem Mixer entsteht zu viel unnötigen Schaum).
4. Alles in einen Topf geben und die Creme unter ständigem Rühren, bei mittlerer Hitze aufkochen, und ca. 1 Minute unter Rühren kochen lassen, bis ein dicker Pudding entsteht. (Die Creme beim Erhitzen ständig umrühren, da sonst die Gefahr besteht, dass diese am Topfboden ansetzt und die Klümpchen entstehen. Wenn trotzdem Klümpchen in der Creme sind, die Creme durch ein Sieb streichen). Die Creme vom Herd nehmen und sofort direkt an der Oberfläche mit Frischhaltefolie abdecken (so bildet sich keine Haut).
5. Die Creme ist schon fertig. Jetzt kann man sie je nach Rezept lauwarm auf dem Teig verteilen oder ganz abkühlen lassen. Die abgekühlte Creme kann man auch in den Kühlschrank für ca. 2 Stunden oder länger stellen. Die Creme hält sich im Kühlschrank bis zu zwei Tage. Die Creme aus dem Kühlschrank nehmen und mit dem Mixer kurz rühren, bis sie wieder weich und cremig ist. Dann die Creme auf dem Kuchen streichen oder in einen Spritzbeutel füllen und auf das Gebäck spritzen

*Diese klassische Creme Patisserie findet in der Konditorei vielfältigen Einsatz.  
Etwas als Bienenstich Füllung oder für Creme Schnitten.*

*Da man selten die Original Menge benötigt, hab ich vier verschiedene Mengen Tabellen angegeben.*

# Krautwickel vom Lamm

„von Otto Koch“

## ZUTATEN

400 g	Lammrücken
1/2	Wirsingkopf, blanchiert
1 dl	Brauner Lamm Fond
1/4 l	Lammjus
70g	Schweinhack
50 g	Lammhack
50 g	Kalbhack
	Salz, Pfeffer, frische Kräuter



## ZUBEREITUNG

1. Die frei Hackfleischsorten nochmal fein Kattern. Mit Salz und Pfeffer abschmecken
2. Die blanchierten Wirsingblätter auf ein Tuch auslegen und mit der Farce bestreichen. Ränder frei lassen.
3. Den Lammrücken leicht würzen und kurz anbraten. Dann auf die Farce legen.
4. Ofen auf 150 ° vorheizen.
5. Krautwickel rollen und von alle Seiten scharf anbraten.
6. 15 Minuten im Ofen backen, dabei immer mit Lammjus begießen.
7. Lammfond aufkochen, frische Kräuter nach Geschmack einrühren und mit Butter auf montieren.

*Dieses Rezept ist sehr raffiniert und schmackhaft, aber leider auch ein typisches Beispiel dafür, dass ein Sternekoch immer wieder Zutaten benötigt, die man normalerweise nicht im Haus hat (Lammfond- und Jus). Man muss sich da ein bisschen zu helfen wissen.*

# Kürbiskern Eis

*„Lecker und cremig“*

## ZUTATEN

15 ml	Wasser
30 g	Zucker
70 g	Kürbiskerne
1 EL	Öl, neutral
2	Eier, getrennt
90 g	Zucker
30 ml	Kürbiskern Öl
1	Vanille Schote
1	Prise Salz
150 ml	Schlagrahm, geschlagen



## ZUBEREITUNG

1. Wasser mit Zucker aufkochen und Kürbiskerne darin karamellisieren
2. Auf geölter Alufolie auskühlen und anschließend grob hacken
3. Eier trennen und Eiweiß mit Zucker steif schlagen
4. Kürbiskernöl tröpfchenweise unter das Eigelb rühren. Vanillemark und Salz zufügen
5. Ein Drittel des Eischnees unterheben. Die Schlagsahne und den restlichen Eischnee unterheben
6. Gehackte Kürbiskerne unterheben und die Masse mindestens 6 Stunden ins Eisfach geben.

*Dies ergibt ein traumhaft gutes Eis mit „Suchfaktor“. Ich würde es ohne irgendwelchen „Beilagen-Schnick-Schnack“ servieren. Das Eis spricht für sich.*

# *Lasagne al Forno* *„Marianne“*

## RAGOUT

1 Pfund	gemischtes Hackfleisch; Kalb/Schwein
1 dl	Olivenöl
1	große Zwiebel
2	Gelbe Rüben
1	kleine Porree Stange
2 dl	Rotwein
nach Bedarf	Brühe
1 Dose	Geschälte Tomaten
2 EL	Tomatenmark
Gewürze	Salz, Pfeffer, Zucker, nach Belieben ital. Kräuter



## SOSSE

150 g	Butter
150 g	Mehl
15 dl	Milch
	Salz, Pfeffer, Muskat

## UND SONST

fertige Lasagne Nudelblätter
Butter
150 g geriebener Käse z.B. Emmentaler

## ZUBEREITUNG

### **Für das Ragout**

1. Fleisch, Zwiebeln und Gemüse in Olivenöl anrösten
2. Tomatenmark kurz mit rösten und mit Wein und Brühe ablöschen. Das Ragout darf weder zu flüssig, noch zu dick sein.
3. Bei kleiner Hitze etwa 2 Stunden köcheln lassen.

### **Für die Soße**

1. Aus allen Zutaten eine Béchamel herstellen.
2. Auflaufform mit Butter ausstreichen. Schichtweise Nudelplatten, Ragout, Béchamel und Käse einschichten. Mit Béchamel und Käse abschließen.

*Man kann diese Lasagne gut vorbereiten. Wenn sie kalt in den Ofen kommt beträgt die Backzeit etwa 45 Minuten.*

*Ich gebe in das Ragout keine italienischen Kräuter um den reinen Tomaten-Fleisch Geschmack zu erhalten.*

# LASAGNE AL FORNO

## «MARIANNE»

\*

## LASAGNE AUS DEM OFEN

Fleisch, Speck und Kalbsfüßchen in Olivenöl anbraten. Zwiebeln und Gemüse fein hacken, zugeben und kurz mitdünsten. Mit Wein und 2 dl Wasser ablöschen. Tomatenpüree und Gewürze beifügen und zugedeckt etwa 2 Stunden bei kleinster Hitze kochen. In einem zweiten Topf mit der Butter, dem Mehl und der Milch eine Béchamelsauce zubereiten. Die Lasagne in viel Salzwasser portionenweise «al dente» kochen. Eine rechteckige Auflaufform gut mit Butter bestreichen, mit gekochten Lasagne auslegen, Fleischsauce darübergießen, mit Béchamelsauce begießen und mit Käse bestreuen. Schichtweise Lasagne und die weiteren Zutaten einfüllen. Mit Béchamelsauce und Käse abschließen. Butterflocken darüberstreuen und etwa 20 Minuten im vorgeheizten Ofen überbacken.

*Marianne:* Die Béchamelsauce läßt sich durch Mozzarella ersetzen, was vielfach für die Zubereitung von Lasagne empfohlen wird. Es schmeckt auf beide Arten gut.

\*) Gibt schon gute vorgekochte; überflüssige Arbeit

Das Rezept stammt aus meinem Lieblingskochbuch:

### Aus Italiens Küchen

1982 beim Hallwag Verlag erschienen.

Schönes Buch ohne Bilder, nur mit alten Kupferstichen illustriert.

V

Arbeitsaufwand:

1 Stunde

Kochzeit der

Sauce:

2 Stunden wirklich so lange kochen!!

Backzeit:

20 Minuten

Für 6 Personen

200 g gehacktes

Kalbfleisch

200 g gehacktes

Rindfleisch Ich nehme Schweinehals ist s

~~50 g gehackter~~

~~Speck~~ lass ich weg; zu dominant

1 Kalbsfüßchen

1 dl Olivenöl

1 große Zwiebel

2 Karotten

~~1 Stück Sellerie~~ lass ich weg; zu dominant

1 kleine Lauch-

stange

2 dl Rotwein

1 große Dose

Tomatenpüree ich gebe ein wenig Ketch

1 Lorbeerblatt

1 Prise Zucker

Salz, Pfeffer,

~~Rosmarin~~, lass ich weg; zu dominant

Origano

150 ~~50~~ g Butter

150 ~~50~~ g Mehl

15 ~~5~~ dl Milch

500 g Lasagne

10 g Butter für die

Form

150 g geriebener

Parmesan ich nehm Emmentaler

50 g Butter-

flocken

# Laugen Brezen

## Internet

### ZUTATEN

500 g	Mehl 550
300 ml	Milch, lauwarm
1 TL	Salz
42 g	Hefe
1 TL	Zucker
40 g	Butter (oder Schmalz)
1l	Wasser
3 EL	Natron



### ZUBEREITUNG

Hefe mit ein paar Tropfen der Milch und dem Zucker verrühren. Mindestens 25 Minuten bei Zimmertemperatur gehen lassen.

Diese Hefemasse nun zu, Mehl, Salz der restlichen Milch und der flüssigen Butter geben und einen elastischen Teig kneten. Diesen wieder mindestens 30 Minuten gehen lassen.

Den gegangenen Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche gründlich durchkneten und eine Rolle formen. Aus dieser Rolle ca. 16 gleich große Teile schneiden. Aus jedem Teil eine etwa 30 cm lange Wurst rollen, die in der Mitte eine Verdickung hat und am Ende leicht spitz zuläuft.

Diese fertigen Brezen nochmals mindestens 15 Minuten gehen lassen.

Jetzt die Brezen für gut eine Stunde unabgedeckt in den Kühlschrank stellen. Das ist wichtig, damit der Gärvorgang unterbrochen wird und man später die Brezen in die Lauge tauchen kann, ohne dass sie sich verformen.

Gegen Ende der „Kühlschrankstunde“ 1l Wasser aufkochen und das Natron langsam einrieseln lassen. Hierbei Vorsicht obwalten lassen, weil das Natron „wild aufsprudeln“ kann. Abstand halten und evtl Handschuhe tragen.

Nun die Brezen einzeln für ca. 30 Sekunden mit dem Schaumlöffel in die Lauge geben. Auf ein gebuttertes Backblech legen und mit groben Salz bestreuen. Kein Backpapier verwenden! Die Lauge zerstört es!

Das volle Blech in den kalten (!) Ofen\*) stellen und auf 180 Grad für 18 - 20 Minuten goldbraun backen

*Die Brezen lassen sich gut einfrieren - am besten ganz frisch. Beim Aufbacken werden sie noch röschler, wie frisch aus dem Ofen.*

*12 Minuten bei 100 Grad.*

*\*) Die Brezen kommen in den kalten Ofen, damit der Vorgang des „Gehens“ erst während des Backens wieder einsetzt. Das ist wichtig!*

# Linzer Torte

## ZUTATEN

200 g	Mehl 405
3 g	Backpulver
125 g	Zucker
1 Päckchen	Vanille Zucker
1 Msp	Nelken, gemahlen
1 TL	Zimt, gemahlen
1	Eiweiß
1/2	Eigelb
125 g	Butter, kalt
125 g	Mandeln, gemahlen
100g	Konfitüre
	etwas Milch



## ZUBEREITUNG

1. Mehl und Backpulver mischen. Eine Vertiefung in die Mitte machen
2. Zucker, Vanille Zucker, Gewürze, Eiweiß und Eigelb gegeben. Zu einem dicken Brei mischen.
3. Butter in kleine Stücke scheiden und zu dem Brei geben.
4. Gemahlene Mandeln oder Haselnüsse darüberstreuen. Zu einem Teig verkneten und einige Zeit kalt stellen.
5. Die Hälfte des Teigs auf den Boden einer Springform (26cmØ) ausrollen.
6. Ofen auf 175 - 200 ° vorheizen.
7. Die andere Hälfte ausrollen und 16-20 gleich breite Streifen schneiden.
8. Den Boden mit der Konfitüre bestreichen und anschließend die Teigstreifen gitterförmig darüber legen. 1/2 Eigelb mit Milch verschlagen und die Streifen damit einstreichen.
9. Kuchen 25 -30 Minuten backen.

*Ich mache diese „Torte“ gerne als „Blechkuchen“ und schneide ihn dann in mundgerechte Stückchen als Gebäck.  
Lässt sich gut längere Zeit in Blechdosen aufbewahren.*

# Mandelkuchen

„Deutschland“

## ZUTATEN

250 g	Mandeln, fein gemahlen
8	Eier - getrennt
250 g	Puderzucker
1 Msp	Zimt
1	Vanilleschote, das Mark
1	(Bio) Orange - den Abrieb
50 g	Butter



## ZUBEREITUNG

1. Ofen auf 160° Umluft vorheizen
2. Das Eigelb mit dem gesiebten Puderzucker schaumig schlagen. Zimt, Vanillemark und Oran-  
genabrieb untermischen
3. Die Mandeln abwechselnd mit der zerlassenen Butter unter den Teig heben
4. Eiweiß sehr steif schlagen und vorsichtig unter den Teig heben
5. Teig in eine gebutterte und mit Semmelbröseln ausgestreute Backform geben.
6. Etwas 50 Minuten backen.
7. nach dem Auskühlen nach belieben mit Puderzucker bestreuen.

*Ein unheimlich lockerer, duftiger Kuchen. genau genommen kann man ihn als „Mandelbiskuit“ bezeichnen.*

*Ginge auch lauwarm als Dessert mit Vanille Eis und Orangenfilets.*

*Die habe Rezeptmenge geht gut für zwei Personen und eine 18 cm Springform.*

*Man kann diesen Mandelbiskuit auch als Basis für eine Torte nehmen. Ich habe sie schon mit Französischer Mandel Creme (siehe dort) gefüllt. Schmeckt köstlich!*

# Mousse au chocolat

## „Klassisch“

### ZUTATEN

4	Eier
125 g	Butter
180 g	Bittere Schokolade
4 EL	Zucker
3 EL	Rahm
2 EL	Starker Kaffee
2 EL	Cognac



### ZUBEREITUNG

1. Eigelb und Zucker (auf einem Wasserbad) dick cremig aufschlagen und dann den Cognac hinzufügen.
2. Masse schlagen, bis sie wieder ausgekühlt ist.
3. Schokolade (auf einem Wasserbad) zum Schmelzen bringen.
4. Wenn sie flüssig ist nach und nach langsam die Butterstücke einrühren und den Kaffee.
5. Wenn sich diese Masse gut verbunden und nicht mehr zu warm ist, langsam unter die Eimasse rühren.
6. Eiweiß sehr steif schlagen und unter die Masse ziehen. Abfüllen

*Eine sehr schwere, reichhaltige Variante des Klassikers, mit dem schokoladigsten Geschmack.*

*Sehr aufwendig in der Herstellung, aber meines Erachtens wirklich lohnend. Ich rate wirklich, übereinem Wasserbad zu arbeiten - das Ergebnis wird besser! Sie können es natürlich auch gerne ohne probieren.*

*Eine einfachere - weniger schwere - Variante und eine „Blitzversion“ habe ich unter Schoko Mousse aufgeführt.*

*Hierbei hat besonders die „Blitzversion“ ihren Charme.*

# Münsterländer Struven

„Linvanzen“

## ZUTATEN

500 g	Mehl 405
130 g	Rosinen
380 ml	Milch
1 Würfel	Hefe
50 g	Zucker
1 Prise	Salz
30 g	Butter
3	Eier



## ZUBEREITUNG

1. Rosinen einweichen
2. Milch erwärmen und die Hefe hineinbröckeln.
3. Mehl in eine Schüssel geben
4. Hefemilch und alle anderen Zutaten (außer Rosinen) mit dem Mixer zu einem Teig verarbeiten.
5. Gut abgetropfte Rosinen unterheben und Teig für eine Stunde ruhen lassen (wichtig!)
6. In einer Pfanne reichlich Fett (ich mische Butter und Sonnenblumen Öl) zerlassen und jeweils einen reichlichen Eßlöffel vom Teig in die Pfanne geben.
7. Pro Seite ca. 3 Minuten backen - bis die Struven goldbraun sind
8. Nach Belieben vor dem Servieren (warm) mit Zimtzucker bestreuen.

*Dieser „dicke Hefepfannkuchen“ ist unter verschiedensten Namen in fast ganz Europa verbreitet.*

*Im Münsterland sind sie ein typisches Karfreitags Gericht.  
Apfelmus oder jede Art von Obstkompott sind ideale Begleiter.*

# Mürbe Teig

„Herzhaft“

## ZUTATEN

200 g	Mehl 405	}	<i>Pâte brisée</i>
5 g	Salz		
125 g	Butter		
3 - 4 EL	Wasser		

200 g	Mehl 405	}	<i>Pâte à foncer</i>
10 g	Salz		
60 g	Butter		
50 g	Schweineschmalz		
1	Ei		
3 - 4 EL	Wasser		



## ZUBEREITUNG

Vorgehensweise für beide Teigsorten indentisch

1. Mehl in eine Schüssel sieben.
2. Salz und das in Stücke geschnittene Fett zugeben.
3. Den Teig rasch mit der Hand zu einem „sandigen“ Teig verarbeiten.
4. Nun je nach Teig, entweder nur Wasser, oder Wasser und Ei zugeben
5. Nun rasch zu einem festen Teig verkneten und mindestens eine Stunde kühl stellen.

*Der erste „einfachere“ Teig ist für salzige Torten und Quiches, der zweite „reichhaltigere“ für Pasteten und salzige Kuchen (z.B. Zwiebelkuchen hier im Buch)*

# Nudeln

## „Mit Ei - nach Schubeck“

### ZUTATEN

200 g	Mehl
100 g	Hartweizen Gries
1	Ei
3	Eigelb
2 EL	Öl



### ZUBREITUNG

1. Alle Zutaten vermischen und mit der Hand zu einem elastischen Teig kneten. Das ist eine nicht ganz angenehme Arbeit und wird gut 10 Minuten und einiges an Kraft in Anspruch nehmen.
2. Teig mindestens eine Stunde ruhen lassen.
3. Teig dünn ausrollen und mit der Hand Nudeln schneiden oder:
4. Teig mit der Nudelmaschine ausrollen und dann mit der Maschine schneiden.

*Nudeln mit, Ei oder ohne - eine Glaubensfrage? Nein, denn es gibt Unterschiede in der Verwendung.*

*Nudeln: ohne - Ravioli & Co : eher mit. Bei mir sind alle Nudelteige „mit“ und ich bin mein Leben lang gut damit gefahren. Deshalb hier dieses bewährte Schubeck Rezept.*

*Noch was interessantes: Spitzfindige Köche meinen, dass Nudeln, die mit einem Nudelholz ausgerollt werden, später griffiger sind und besser Soßen saugen, als solche, die mit Metallrollen ausgerollt wurden. Da ist was dran!*

# Nuss Palatschinke

## - Füllung -

### ZUTATEN

100 g	Haselnüsse, gemahlen
100 ml	Milch
1 Pck	Vanille Zucker
1 EL	Brauner Zucker
1 Prise	Zimt, gemahlen
1 Prise	Katdamon, gemahlen



### ZUBREITUNG

1. Milch langsam gemeinsam mit dem Zucker und Vanille Zucker aufkochen lassen
2. Nüsse einrühren und mit den Gewürzen aromatisieren
3. Die Füllung warm stellen
4. Palatschinke zubereiten. Rezept bei „Topfenpalat Schinke“
5. Die fertigen Palatschinke mit der Füllung bestreichen und aufrollen.

*Einfaches, schmackhaftes Dessert, dass allerdings frisch zubereitet werden sollte, wobei man die Füllung fertig zubereitet zimmerwarm aufbewahren kann. Dazu wird gerne Schokoladen Sauce gereicht, was die Mehlspeise allerdings üppig macht. Eine Kugel Vanilleeis macht die Sache „frischer“ .*

# Nuss Schnecken

## - Hefeteig -

### ZUTATEN

20 g	Hefe
1 TL	Zucker
500 g	Mehl 405
50 g	Zucker
1	Vanille Zucker
100 g	Butter, flüssig
2	Eier
125 ml	Milch
30 g	Butter, flüssig



### FÜLLUNG

250 g	Haselnüsse, gemahlen
100 g	Zucker
1	Ei
125 ml	Sahne
1	Apfel, gerieben

### ZUBREITUNG

1. Aus den obigen Zutaten (außer 30 g Butter, flüssig) wie gewohnt einen Hefeteig mit Vorteig herstellen. Arbeitsweise siehe „Hefeteig“
2. Aus den Zutaten für die Füllung eine Nuss Masse herstellen, dabei vorher die Nüsse in einer trockenen Pfanne stark anrösten (nicht anbrennen lassen!)
3. Teig zu einer Platte von ca. 35x45 cm gleichmäßig ausrollen. Mit den zurückbehalten 30g Butter bestreichen.
4. Ofen auf 190° vorheizen
5. Die Nuss Masse gleichmäßig aufstreichen; rundum Ränder von ca. 3cm freilassen.
5. Den Teig aufrollen und Scheiben von ca. 1,5 cm Dicke anschneiden
7. Die Scheiben auf ein Backblech legen.
8. Schnecken ca. 20 Minuten backen. Nach dem Auskühlen nach Belieben mit Zuckerguss bestreichen.

*Ich selbst bestreiche die fertigen Schnecken nicht mit Zuckerguss, weil mich dieser bei den gekauften auch immer stört. Ist die Schnecke - wie unsere - gut, verfälscht der Guss den köstlichen Geschmack. Ist sie schlecht, kann auch der Guss nichts kaschieren.*

# Nuss Zopf

## - Hefeteig -

### ZUTATEN

Wie Nebenan

### ZUBREITUNG

- 1-3. Die Arbeitsschritte sind identisch bis hin zum Aufrollen der Teigplatte
4. Die Rolle der Länge nach mittig halbieren, dabei ein Ende ca. 3cm geschlossen halten.
- 5-6. Die beiden Stränge mit der Schnittfläche nach oben locker zu einem Zopf übereinander legen.



7. Die Enden mit Eigelb einpinseln und zusammen drücken.
8. Den Zopf auf ein Backblech legen und nochmal 20 Minuten ruhen lassen.
9. Den Backofen auf 180° Umluft vorheizen.
10. Den Zopf etwas 35 Minuten backen. Evtl. nach 20 Minuten abdecken, falls die Oberfläche zu dunkel wird.
11. Nach Belieben den Zopf am Schluss noch apricotieren.

*Ich selbst verzichte auf den letzten Schritt weil mir dann der Zopf dann zu süß und zu „klebrig“ wird.*

# Orangen Creme

(Johann Lafer)

## ZUTATEN

300 ml	Orangensaft und Abrieb (4-5- Orangen)
20 g	Vanillepudding Pulver
150 g	Griechischer (oder Natur) Jogurt
150 ml	Schlag Rahm
1	Kleine Zimtstange
4	Kardamom Kapseln
2	Stückchen Sternanis
1	Kleine Chili Schote



## ZUBEREITUNG

1. 200 ml von Orangensaft mit den Gewürzen kurz aufkochen und 15 Minuten ziehen lassen.
2. Pudding Pulver mit 3 EL Puderzucker anrühren und unter den warmen Saft mischen, einmal kurz aufkochen lassen und erkalten.
3. Jogurt unterrühren.
4. Rahm steif schlagen und unter die erkaltete Masse heben.
5. In Portionsförmchen oder eine Schüssel abfüllen und einige Stunden im Kühlschrank erkalten lassen.
6. Vor dem Servieren könnte man nach Belieben die Creme noch wie eine Creme Brulée mit braunem Zucker abflämmen.

*Dies ist ein angenehm bitter-süßes Dessert. Ich verzichte auf Abflämmen, weil ich es sehr schätze, dass diese Nachspeise etwas herb ist.  
Ich reiche Orangenfilet als Garnitur, das gibt eine angenehme Frische.*

# *Panna Cotta*

## *„Gekochte Sahne“*

### ZUTATEN

500 g	Sahne
1	Vanille Schoten - das Mark
50 g	Zucker
2 Blatt	Gelatine



### ZUBEREITUNG

1. Gelatine in kaltem Wasser einweichen
2. Sahne in einem Topf mit Zucker und Vanille Mark erhitzen und langsam 15. Minuten köcheln lassen.
3. Den Topf von Herd ziehe und die Gelatine blätter tropfnass dazugebe. Unter Rühren auflösen
4. In Portionsförmchen oder eine Schüssel abfüllen.
5. 3 - 4 Stunden im Kühlschrank erkalten lassen

*Ich verwende diese Panna Cotta als einen Grundbaustein für die verschiedensten Desserts.*

*Man kann sie aber einfach mit frischen Obst, Kompotten oder Fruchtspiegeln servieren. lassen Sie Ihre Phantasie spielen!*

# *Pastéis de Nata*

## *„Portugiesische Sahnetörtchen“*

### ZUTATEN

200 g	Zucker
2 EL	Mehl
8	Eigelb
1/2 l	Sahne
1 Prise	Salz
1	Abrieb einer Zitrone
1 Paket	TK Blätterteig (450g)



### ZUBEREITUNG

1. Backofen auf 230° vorheizen
2. Für die Creme alle Zutaten (außer Blätterteig) über Wasserbad (oder sehr behutsam) dickcremig aufschlagen. Es ist wichtig, dass die Masse wirklich sehr dick wird.
3. Auskühlen lassen und gelegentlich rühren, damit sich keine Haut bildet.
4. Blätterteig dünn ausrollen (oder abwickeln, wenn er schon ausgerollt ist) und Kreise ausstechen, die in Muffinblech Mulden passen (ca. 8 cm).
5. Das Blech mit diesen Teigkreisen ausfüllen und die entstandenen „Schalen“ bis 1 cm unter den Rand mit der Eier/Sahne Masse befüllen.
6. In 10 - 12 Minuten rasch fertig backen. Aus den Mulden nehmen und auskühlen lassen

*Das Ergebnis ist wirklich davon abhängig, wie viel Mühe Sie sich beim Aufschlagen der Masse geben. Das kann durchaus 10-15 Minuten dauern!  
In Portugal werden diese köstlichen Pasteten mit Zimt bestreut.  
Je frischer sie verzehrt werden, desto besser sind sie.*

# *Pfannen Focaccia*

## *(Schelles Brot)*

### ZUTATEN

20 g	Hefe
1 TL	Zucker
150 ml	Wasser, lauwarm
250 g	Mehl 405
Brise	Salz
3 EL	Olivenöl
Etwas	Olivenöl
Etwas	Grobes Salz



### ZUBREITUNG

1. Hefe mit Zucker in Wasser auflösen
2. 10 Minuten gehen lassen
3. Mit Mehl, Salz und Olivenöl zu einen Teig verarbeiten
4. 30-40 Minuten gehen lassen
5. Teig nochmal durchkneten und dünn ausrollen.
6. Fladen in Pfanne mit Olivenöl (dünn einpinseln) backen und wenden, wenn eine Seite gebräunt ist. Mit groben Salz bestreuen.

*Als Beilage zu Salaten, Suppen oder Vorspeisen.*

*Als Snack mit beliebigen Beilagen belegt.*

*Große Focaccia eignet sich auch (reichlich belegt) als Hauptgericht.*

Weiteres Verarbeitungs Beispiel:

In den ausgerollten Teig mit dem Daumen kleine Mulden drücken und dort halbierte Cocktail Tomaten platzieren.



# Philadelphia Torte

## „Englischer Käsekuchen“

### ZUTATEN

12 Stück	Zwieback
50 g	Butter
60 g	Zucker
6	Eier
600 g	Doppelrahm Frsckäse
150 g	Zucker
1 Becher	Saure Sahne (100g)
1	Zitrone (Saft und Abrieb)
1 TL	Backpulver
4 EL	Speisestärke



### ZUBEREITUNG

1. Backofen auf 140° vorheizen
2. Für den Boden die Zwieback zerbröseln und mit Zucker und Butter zu einer Bröselmasse verkneten. Mit dieser den Boden einer Backform (24cm Ø) auskleiden.
3. Eier in Gelb und Weiß trennen.
4. Mit dem Eigelb und allen anderen Zutaten eine Creme rühren.
5. Sehr steifen Eischnee unterziehen und die Masse auf den Boden geben.
6. Etwa 50 Minuten backen.

*Ein köstlicher Käsekuchen, der nicht so schmer und iippiig ist wie die meisten seiner „Artgenossen“.*

# Pinza

## „Italienischer Osterfladen“

### ZUTATEN

#### VORTEIG 1

50 g	Mehl
20 g	Hefe
40 ml	Milch

#### VORTEIG 2

120 g	Mehl
25 ml	Milch
25 g	Zucker
1	Eigelb



### ZUBEREITUNG

1. Für den ersten Vorteig alle Zutaten verkneten und zugedeckt etwas 1 Stunde stehen lassen.
2. Mittlerweile die Zutaten für den zweiten Vorteig verkneten. Auch diesen Teig eine Stunde stehen lassen.
3. Nun die Zutaten für den Haupt Teig verkneten und mit den beiden Vorteigen mischen. Diesen Gesamt Teig wieder eine Stunde stehen lassen.
4. Teig in zwei Stücke aufteilen und runde Teigstücke formen. Diese im großem Abstand auf ein Backblech legen.
5. Eigelb mit Milch verquirlen und die Pinza damit bestreichen. Oberfläche trocknen lassen und nochmals bestreichen.
6. Pinza mit in Öl getauchter Schere an der Oberfläche dreimal tief einschneiden, um die typische Pinza Form zu erhalten.
7. Backofen auf 190° vorheizen und die Pinza etwas 20 Minuten backen.

#### HAUPT TEIG

180 g	Mehl
25 ml	Milch
25 g	Zucker
50 g	Butter
1	Ei
1 Prise	Salz
1 Päckchen	Vanillie
1 TL	Zucker

*Dieser besonders lockere und feinporige Hefezopf zeigt deutlich, was eine lange und sorgfältige Teigführung bewirkt. Die Arbeit lohnt sich wirklich - für einen besonderen Anlass.*

# Pizza Taler

(Eiweiß Verwertung)

## ZUTATEN

85g	Hartkäse (Edamer, Emmentaler)
10 g	Rauchfleisch in Würfeln
5 g	Röstzwiebeln
2 EL	Haferflocken
2 EL	Mehl
1 Prise	Pfeffer
1 Prise	Paprikapulver
4	Eiweiß
1 Prise	Salz



## ZUBREITUNG

1. Buttkäse, Rauchfleisch und Röstzwiebeln zerkleinern (Kutter)
2. EHaferflocken, Mehl, Pfeffer und Paprikapulver zugeben und vermengen
3. ZEiweiß mit 1 Birse Salz fest schlagen
4. Ofen auf 160 Grad vorheizen.
5. Eiweiß mit „Pizzamasse“ vermengen
6. Kleine hüfchen auf Backblech (mit Backpapier belegt) geben und 20 Minuten backen.

*Netter kleiner Snack, etwa als Beilage zu einer Suppe., oder zum Wein.*

*Mal eine andere - herzhaftere - Art Rest Eiweiß zu verwerten.*

*Man kann die Pizzamasse auch noch mit getrockneten italienischen Kräutern „aufpeppen“ . Oder auch herzhaftere Käsesorten verwenden.*

# Pizzateig

## ZUTATEN

500 g	Mehl 550
30 g	Hefe
½ TL	Salz
1½ - 2 dl	Wasser



## ZUBREITUNG

1. Hefe zerbröckeln und in 1 dl lauwarmen Wasser auflösen
2. 100 g Mehl zufügen und alles zu einem Vorteig verrühren. 30 Minuten stehen lassen
3. Mit dem restlichen Mehl und dem Salz zu einem Teig verkneten. Nach und nach - je nach Saugfähigkeit des Teigs - noch lauwarmes Wasser mit einarbeiten. Es soll ein elastischer Teig entstehen.
4. Teig zugedeckt 2 Stunden ruhen lassen
5. Danach nochmal kräftig durchkneten und weiterverwenden.

*Es gibt schon sehr guten fertigen Pizzateig zu kaufen, wenn Sie jedoch einmal einen selbstgemachten verarbeitet haben - was wirklich nicht viel Arbeit macht - werden Sie so schnell keinen fertigen mehr kaufen.*

*Wie bei allen guten Teig Produkten ist auch hier die lange Ruhezeit das A und O.*

# Portugiesischer Mandelkuchen

## Toucinho Do Céu

### ZUTATEN

12	Eigelb
1	Eiweiß
500 g	Zucker
2 dl	Wasser
250 g	Mandeln, gemahlen
15 g	Mehl
50 g	Butter
	Puderzucker, Minze, Zimt



### ZUBEREITUNG

1. Ofen auf 200° vorheizen
2. Die Eigelb und das Eiweiß schaumig schlagen
3. Die weiche Butter mit dem Mehl verkneten und beiseite stellen.
4. Den Zucker in einem Töpfchen mit 2 dl Wasser auflösen, sodass ein klarer Sirup entsteht
5. Hierzu erst die Eimasse, dann die Mandeln einrühren.
6. Auf kleiner Flamme verrühren und die Mehl-Butter einrühren, bis die Creme langsam eindickt.
7. In eine Kuchenform füllen und glatt streichen.
8. 35 Minuten backen.
9. Kuchen ein wenig abkühlen lassen und aus der Form nehmen. Nach dem vollständigen Auskühlen mit Puderzucker bestreuen.

*Übersetzt heißt dieser Kuchen „Speck von Himmel“. Das sagt eigentlich alles. Der Kuchen ist wahrhaft himmlisch und üppig ohne Ende. Viel kann der Normalbürger davon nicht essen.*

*Dieses Rezept kann als Beispiel für einen Spruch stehen, den man über portugiesische Süßspeisen sagt:*

*„Portugiesische Süßspeisen bestehen aus viel Zucker und noch mehr Eiern; oder umgekehrt.“*

# Portugiesische Mandeltarte

## Tarte de Amêndoa

### ZUTATEN

#### BODEN

150 g	Zucker
180 g	Mehl
90 g	Buter, flüssig
2	Eier
2 EL	Milch
1 Prise	Salz

#### BELAG

100 g	Butter, weich
100 g	Zucker
150 g	Mandelblättchen
6 EL	Milch



### ZUBEREITUNG

1. Ofen auf 180° vorheizen
2. Boden aus den angegebenen Zutaten mehrere Minuten rühren. In Kuchenform (28cm Ø) füllen und 15 Minuten goldgelb backen. Auskühlen lassen
3. Für den Belag alle Zutaten in einem Topf schmelzen und kurz aufkochen. Auf den Boden gießen
4. Bei 200° Oberhitze etwa 15 Minuten karamellisieren.

*Ein unheimlich saftig-knackige Tarte. Sie sollte rasch verzehrt werden.*

# *Pralinen Parfait*

## ZUTATEN

100 g	Zart Bitter Kouvertüre
100 g	Muss-Nougat Masse
120 ml	Milch
4	Eigelb
80 g	Zucker
1 TL	Feiner Orangenabrieb
350 ml	Sahne
2-3 TL	Brauner Rum



## ZUBEREITUNG

1. Kouverüre grob hacken. Nuss-Nougat Masse grob schneiden im Wasserbad schmelzen
2. Milch mit Eigelb, Zucker und Orangenschale vermischen.
3. Über Wasserbad im Schlagkessel 10 Minuten cremig rühren.
4. Mit Muss-Mougat Masse mischen und kalt rühren
5. Steif geschlagene Sahne unterheben. Wer will kann jetzt mit Rum aromatisieren.
6. Mindestens 3 Stunden im Kühlfach kalt stellen.

*In vielen Rezept Varianten dieses Parfaits werden Gewürzbirnen gereicht. Da so eine Gewürzbirne universell einsetzbar ist, hier eine Kurzanleitung:*

### GEWÜRZBIRNE

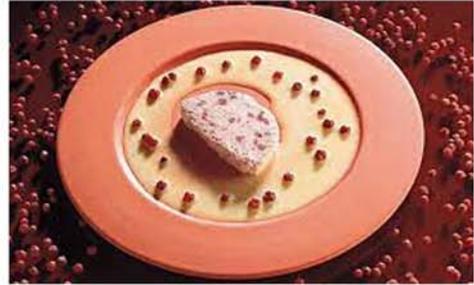
Geschälte und halbierte Birnen in reichlich kräftigen Rotwein weich kochen - das kann bis zu 30 Minuten dauern. Den Wein mit Zimt, Nelken, Piment oder Sternanis aromatisieren. Zucker nicht vergessen! Die genaue Gewürzzusammenstellung kann man nach seinem eigenen Geschmack vornehmen. Die Birnen sollten aber noch gut bißfest sein!

*Solche Birnen passen neben Desserts, auch sehr gut zu Käse und Wildgerichten.*

# Preisselbeer Parfait aus Österreich

## ZUTATEN

3	Eidotter
100 g	Puderzucker
2 EL	Mandel Likör
400 mk	Schlagrahm
300 g	Preisselbeer Kompott



## ZUBEREITUNG

1. Parfait Form mit Frischhaltefolie auslegen
2. Dotter mit Zucker und Likör verrühren
3. Im Schlagkessel über Wasserbad dick cremig aufschlagen.
4. Kessel im kalten Wasser weiterschlagen bis sie abgekühlt ist
5. Sahne sehr steif schlagen und die Hälfte unter die Eimasse ziehen.
6. Preiselbeeren unterrührend und restliche Schlagsahne vorsichtig unterheben
7. Masse in vorbereitete Form geben.

*Dieses Rezept hat uns von Anfang an sehr begeistert und ebenso alle Gäste. Ein würdiger Abschluss für ein feines Menü.*

*Wir reichen dazu Mandelkuchen und Orangen Soße. Jedoch sind Ihrer Fantasie keine Grenzen gesetzt, wie Sie das Parfait präsentieren.*

# Quark Auflauf

## Bayerisches Kochbuch

### ZUTATEN

125 g	Butter - weich
250 g	Zucker
4	Eier - getrennt
1	Zitrone: Saft und Schale
4 EL	Gries
1/2	Backpulver
50 - 100 g	gehackte Mandeln
500 g	Topfen (20% *)



### ZUBEREITUNG

Schaummasse rühren aus Butter, Zucker und Eigelb. Zitronensaft- und Schale sowie Gries einstreuen und nochmals schaumig rühren. Mandeln und abgetropften Topfen hinzufügen - nochmals gut rühren. Zum Schluß sehr steifen Eischnee und Backpulver unterheben-  
In eine gut butterte Form geben und bei Mittelhitze (190 - 200 ° C) in etwa einer Stunde goldgelb backen.

*Schmeckt am besten lauwarm oder zimmerwarm. Erbeermark ist ein guter Begleiter. Ich benutze es als Dessert, weil es sehr üppig ist. Deslab natürlich auch als sättigende Hauptspeise geeignet. Etwa mit Kompott.*

*\* ) Wenn ma fetteren Topfen verwendet. kann die Buttermenge leicht reduziert werden.*

# Quark Bällchen

## Köstlicher Kleiner Snack

### ZUTATEN

2	Eier	
150 g	Zucker	
1 Päckchen	Vanille Zucker	
1 Prise	Salz	
1	Zitrone - Abrieb	
250 g	Magerquark	
250 g	Mehl	
1/2 TL	Backpulver	
2 - 3 EL	Zucker	} Zum „Wälzen“
1/2 TL	Zimt	



### ZUBEREITUNG

1. Eier mit Zucker, Vanille Zucker, Salz und Zitronenabrieb schaumig schlagen
2. Quark zufügen und gut Unterarbeiten
3. Mehl mit Backpulver mischen und unterheben
4. Mit zwei Esslöffeln kleine Nocken abstechen und im heißen Öl knusprig ausbacken
5. Noch warm in Zimt und Zucker wälzen

*Köstliche, lockere Kleinigkeit für nebenbei, zum Tee oder Kaffee oder als lauwarme Nachspeise mit Beeren Kompott.  
Nicht zu lange aufbewahren.*

# Quark Schnitten

## Köstlicher Blechkuchen

### ZUTATEN

1 Port.	Hefeteig (Nuss Schnecken)
600 g	Quark 40%
100 ml	Sahne
3	Eier
100 g	Zucker
120 g	Rosinen
1/2	Zitrone Abrieb
1	Ei - zum Bestreichen



### ZUBEREITUNG

1. Rosinen einweichen und später gut ausdrücken
2. Ofen auf 180° vorheizen
3. Alle Zutaten (außer Hefeteig und Ei zum Bestreichen) zu einer Masse verarbeiten
4. Hefeteig auf Backblech ausrollen
5. Quarkmasse auf dem Teig verteilen und glattstreichen. Mit gequirlten Ei bestreichen
6. 30 - 35 Minuten backen.

*Feine und leicht herzustellende Alternative zu üppigen Käse-Sahne Torten.*

# *Rosinen Semmel*

## *nach Bäckermeister Fahrenkamp*

### ZUTATEN

40 g	Hefe
1 TL	Zucker
1/2 Tasse	Milch, lauwarm
500 g	Mehr 405
1/4 l	Milch, lauwarm
75 g	Butter, sehr weich
50 g	Zucker
8 g	Salz
100 g	Rosinen
1	Ei



### ZUBEREITUNG

1. Die zerbröckelte Hefe mit 1 TL Zucker und 1/2 Tasse Milch auflösen.
2. Mehl in eine Schüssel sieben und in der Mitte eine Vertiefung eindrücken.
3. Aufgelöste Hefe hinein geben. Restliche Zutaten hinzufügen (außer dem Ei) und den Teig so lange kneten bis er Blasen wirft.
4. Teig mindestens 45 Minuten gehen lassen.
5. Den Teig auf eine bemehlte Arbeitsplatte geben, rund wirken und eine lange Rolle formen. Daraus 12 Semmeln formen und diese nochmal 20 Minuten gehen lassen.
6. Ofen auf 200 ° vorheizen. Eine Tasse kochendes Wasser in den Ofen stellen und die Semmeln ins Rohr schieben.
7. 15 Minuten auf mittlerer Schiene backen; dann mit dem verquirlten Ei einstreichen.
8. Weitere 10 Minuten backen. Semmeln abdecken, falls diese zu dunkel werden.

*Im Original Rezept sind 50g Butter und 75 g Zucker angegeben. Ich habe die beiden Mengen gegeneinander ausgetauscht; Semmel wird nicht so süß und fluffiger. Ebenso habe ich die Salzmenge halbiert - sonst wird die Semmel zu salzig.*

*Im Original ist eine Temperatur von 225° vorgesehen; da wären mir die Semmeln fast schwarz geworden. Das hängt letztendlich vom Ofen ab. Ich habe das Blech auch nach der „Ei-Streiche“ auf die unterste Schiene gesetzt.*

# Rote Grütze Tiramisu

## Hans Reidel

### ZUTATEN

1 Port.	Biskuit Boden
250 g	Mascapone
60 g	Zucker
50 ml	Sahne
250 g	Rote Grütze
50 ml	Orangensaft - frisch
1 Päckchen	Vanille Zucker



### ZUBEREITUNG

1. Biskuitboden auf Blech backen
2. Mascapone, Zucker und Sahne zu einer Masse verarbeiten, Sie sollte dickflüssig sein.
4. Fertigen Hefeteig in benötigte Form schneiden. Teigplatten gut z.B. mit Kirschsafft befeuchten.
5. Abwechselnd Teig - Mascaponemasse und Rote Grütze schichten
6. Letzte Schicht Mascaponemasse und nach Belieben gerne mit Kakao bestreuen.
7. Einige Stundne im Kühlschrabk durchkühlen

*Dies ist eigentlich nur eine Anregung für vielfältige Abwandlungen des „Tiramisu“  
Themas oder weiter gefasst: Geschichtete Nachspeisen. Hier kann gerne auf eine fer-  
tige rote Grütze zurückgegriffen werden. Sogar einen fertigen Tortenboden könnte so  
ein Fertigprodukt nie mehr zurückgreifen!*

*Ob im Glas oder in Auflaufformen sind sie immer eine gerne gegessene Nachspeise, die  
sich bestens vorbereiten lässt.*

# Sacher Torte

Dr. Oetker

## ZUTATEN

150 g	Zartbitter, Schokolade
160 g	Butter
6	Eier
160 g	Zucker
1 Beutel	Vanille Zucker
100 g	Semmelbrösel
FÜLLE	
125 g	Aprikosen Marmelade
GUSS	
90 g	Zucker
125 ml	Wasser
300 g	Zartbitter Schokolade



## ZUBEREITUNG

1. Ofen auf 180 °vorheizen
2. Eier trennen, Eiweiß steif schlagen
3. Butter geschmeidig rühren und Zucker nach und nach einarbeiten
4. Eigelbe nach und nach auf höchster Stufe unterrühren
5. Geschmolzene Schokolade und Semmelbrösel langsam einarbeiten
6. Eisschnee vorsichtig unterheben und Teig in vorbereitete Backform (26cmØ) füllen
7. Boden in 40 Minuten fertig backen.
8. Ausgekühlten Kuchen halbieren mit einem Teil der Marmelade füllen. Mit der restlichen Marmelade den Kuchen „Aprikotieren“. Gut abtrocknen lassen
9. Zucker und Wasser so lange kochen, bis sich der Zucker aufgelöst hat
10. Grob zerkleinerte Schokolade nach und nach zufügen und zu einer glatten, glänzenden Masse aufrühren.
11. Torte mit diesem Guss gleichmäßig überziehen - auch die Ränder.

*Und hier noch eine Tabelle für kleinere Mengen Guss*

Schokolade	200 g	150 g	100 g
Zucker	60 g	45 g	30 g
Wasser	80 ml	63 ml	41 ml

# Sauerkirsch Kuchen mit Schokolade und Nüssen

## ZUTATEN

200 g	Butter
170 g	Zucker
4	Eier - getrennt
100 g	Bitterschokolade, gerieben
125 g	Haselnüsse, gemahlen
150 g	Mehl
1 TL	Backpulver
1 TL	Zimt
1 Glas	Sauerkirschen (700g)



## ZUBEREITUNG

1. Ofen auf 175 °vorheizen
2. Eier trennen, Eiweiß steif schlagen
3. Butter geschmeidig rühren und Zucker nach und nach einarbeiten
4. Eigelbe nach und nach unterrühren
5. Schokolade, Nüsse und Gewürze zugeben
6. Eisschnee vorsichtig unterheben und Teig in vorbereitete Backform (26cmØ) füllen
7. Gut abgetropfte Kirschen darauf gleichmäßig verteilen
8. Kuchen in 40 - 45 Minuten fertig backen.



*Dieser saftige Kuchen gehört zu den „Top 3“ bei uns im Hause, da er von jedermann gerne gegessen wird.*

*Noch eine Anmerkung zur Backzeit: Man kann den Kuchen maximal lange im Ofen lassen, dann bekommt er eine etwas trockene Konsistenz. Ich lasse ihn immer sehr knapp in Ofen, damit er ein wenig „knatschig“ bleibt. Die ideale Beschaffenheit muss jeder für sich herausfinden.*

# Schoko-Genwurz Schnitten

*„Schneller lockerer Blechkuchen“*

## ZUTATEN

4	Eier
300 g	Feiner Zucker
250 g	Butter
1 Päckchen	Vanille Zucker
1 Päckchen	Backpulver
1 Päckchen	Lebkuchengewürz
1 Beutel	Schokoladenpudding
250 g	Mehl
125 ml	Milch
2 EL	Rum



## ZUBEREITUNG

1. Butter und Zucker aufschlagen
2. Eier hinzufügen - Weiterrühren
3. Restliche Zutaten klumpenfrei einarbeiten
4. Ofen auf 180 Grad vorheizen
5. Die Masse 2 cm dick auf ein Backblech aufstreichen
6. Etwa 20 Minuten backen
7. Teigplatte heraus nehmen und noch warm mit Aprikosenkonfitüre einstreichen
8. Nach dem Erkalten mit herben Schokoladenguss überziehen
8. Nach dem Erkalten in Würfel, Schnitten oder Rechtecke schneiden.

*Das Rezept ist für ein handelsübliches Backblech ausgelegt.*

*Ich nehme immer die halbe Menge und einen Backrahmen auf 21x25 cm eingestellt.*

*Will man die Schnitten höher haben, den Backrahmen entsprechend verkleinern.*

*Evtl. die Backzeit etwas verlängern. Stäbchen-probe.*

*Die „kleine“ Portion reicht locker für ein „Teestündchen“ mit 6 Personen.*

*Wer mag, kann Schlagrahm dazu reichen.*

# Schokomousse

*„Blitzrezept mit zwei Zutaten*

## ZUTATEN

60 g	Schokolade
120 g	Schlagrahm



## ZUBEREITUNG

1. Schokolade fein hacken
2. 30 g Rahm erwärmen und die Schokolade darin auflösen
3. Auskühlen lassen. Schokolade muss noch weich bleiben
4. 90 g sehr kühlen Rahm steif schlagen. Die erkaltete Schokolade vorsichtig unterheben.
5. 1 - 1½ Stunden kalt stellen.

*Diese ist ein erstaunlich einfaches und dabei doch luftiges und schmackhaftes Schokoladenmousse. Die Rezeptur reicht für zwei Personen.*

*Ich nehme 70% Schokolade und „süße“ diese mit einem Päckchen Vanillezucker und einem TL Zucker.*

*Wenn man die Mousse sehr lange stehen lässt wird sie härter und sollte dann ca. 20 Minuten vor dem Servieren wieder aus dem Kühlschrank geholt werden.*

# Schokomousse

Wolfram Siebeck

## ZUTATEN

40 g	Zucker
20 ml	Weinbrand
200 g	Sahne
2	Eier - getrennt
2 EL	starker Kaffee
200 g	Zartbitter Schokolade



## ZUBEREITUNG

1. Eigelb mit Zucker sehr hell und cremig schlagen
2. Schokolade im Wasserbad schmelzen
3. Eimasse unter die lauwarmer Schokolade rühren und warmen Kaffee und Weinbrand unterrühren.
4. Die Sahne steif schlagen. Die Eiweiß sehr steif schlagen.
5. Erst die Sahne, zuletzt den Eischnee unter die Schokomasse heben.
6. In Portionsgläser oder Schüssel abfüllen. Im Kühlschrank fest werden lassen.

*Eine mittel-feine und aufwendige Mousse au chocolat. Für welche der Drei in diesem Buch Sie sich entscheiden, müssen Sie selbst herausfinden. Jede der drei Varianten hat ihren Reiz.*

*Meine „objektive Wertung“ nach „Schokoladigkeit“ :*

*Die Klassische - Diese - Die Blitzvariante*

# Schokoladen Muffins

oder: Tortenboden

## ZUTATEN

125 g	Butter, weich
150 g	Zucker
1	Vanille zucker
2	Eier
200 g	Zartbitter Schokolade
200 g	Mehl
4 EL	Back Kakao
Brise	Salz
1 TL	Backpulver
175 ml	Milch



## ZUBREITUNG

1. Butter mit Zucker und Vanillezucker verrühren.
2. Eier unterrühren.
3. Zartbitterschokolade reiben
4. Ofen auf 180 Grad (Umluft: 160 Grad) vorheizen.
5. Mehl mit Kakaopulver, Salz und Backpulver vermischen. Mehlmischung mit der Milch zur Butter-Zuckermischung geben und alles gut verrühren. Die Schokolade unterheben.
6. Die Mulden eines Muffinblechs mit Förmchen auslegen. Mit einem Eisportionierer den Teig auf die Förmchen verteilen. Im vorgeheizten Ofen ca. 25 Min backen.

*Ich habe beim ersten Versuch 72%ige Schokolade verwendet. Die Muffins werden sehr herb. Ich mache sie so. Für Kinder oder „Zartbesitzte“ empfehle ich 60% Schokolade.*

*Dieser Teig lässt sich gut als Tortenboden verwenden. Ich benutze ihn als Grundlage für meine Cassis- Joghurt Torte.*

# Schokoladen-Nuss Kuchen

„Kein Mehl - nur Eiweiß“

## ZUTATEN

6	Eiweiß
180 g	Haselnüsse, gemahlen
120 g	Schokolade, gerieben
120 g	Zucker
1/2 Päckchen	Vanille Zucker
	Rum der Amaretto



## ZUBEREITUNG

1. Eiweiß mit Zucker und Vanille Zucker zu einem sehr festen Schnee schlagen
2. 1 1/2 TL Backpulver und -wenn gewünscht - Alkohol - hinzufügen
3. Nüsse und Schokolade unterheben.
4. Ofen auf 180 ° vorheizen
5. Die Masse in eine Springform füllen.
6. Etwa 45 Minuten backen

*Das Rezept ist recht nützlich, wenn Sie Gäste erwarten, die kein Mehl vertragen und Sie Kuchen benötigen. Ansonsten ist es schlichtweg eine gute Verwertungsmöglichkeit für übrig gebliebenes Eiweiß.*

Eiweiß	4	3	1
Nüsse	120	90	30
Schokolade	80	60	20
Zucker	80	60	20
Vanille Zucker	1/4 P	3 TL	1 TL
Backpulver	0,8 TL	3 Msp	1 Msp

# *Schweinesteaks mit Pflaumensoße*

## *Lombatine di Maiale con salsa di prugne*

### ZUTATEN

10 g	Pflaumen, getrocknet
30 g	Butter
1/2	Zwiebel, fein gewürfelt
30 g	Schinken
1/2 dl	Weinessig
4	Schweinesteaks
1/2 dl	Weißwein
2 EL	Olivenöl
	Lorbeerblatt, Zimtstange



### ZUBEREITUNG

1. Pflaumen 30 Minuten lang einweichen
2. In einem kleinen Topf Zwiebel und den kleingeschnittenen Schinken in Butter Farbe nehmen lassen. Den Essig dazugießen und um die Hälfte einkochen lassen.
3. Die entsteinten Pflaumen zufügen und soviel Wasser zugeben, bis die Pflaumen bedeckt sind. Lorbeerblatt und ein Stück Zimt dazugeben. Kochen, bis die Pflaumen weich sind.
4. Steaks in einer Pfanne in Öl beidseitig anbraten, mit Salz und Pfeffer würzen. Wein angießen und vollständig verkochen lassen. Steaks aus der Pfanne nehmen und warm stellen.
5. Die Pflaumen mit der Kochflüssigkeit in den Bratansatz passieren. Bei Bedarf nochmals mit Salz und Pfeffer würzen und nochmals sehr heiß werden lassen,
6. Über die Steaks gießen und sofort zu Tisch geben.

*Bei diesem Rezept ist die Menge der Soße sehr knapp bemessen. Ich gieße deshalb noch bei Schritt 5. Kalbsfond oder Gemüsebrühe nach. Wenn die Soße zu dünn ist, mit einem Stück kaltem Butter abbinden.*

*Hierzu passen verschiedene Gemüse und kurz angeschmektete Bratkartoffeln oder Nudeln*

# Stefanies Apfelkuchen mit Mandeldecke

## ZUTATEN

250 g	Mehl 405
125 g	Butter, zimmerwarm
65 g	Zucker
1	Ei
1 kg	Äpfel

## MANDELDECKE

100 g	Butter
150 g	Zucker
1 Päckchen	Vanille Zucker
3 EL	Mehl
1/8 l	Milch
200 g	Mandelblättchen



*Diesen schmackhaften Kuchen liebt jeder!*

## ZUBEREITUNG

Aus Mehl, Butter, Zucker und Ei rasch einen Teig kneten. Mindestens 1/2 Stunde im Kühlschrank ruhen lassen.

Den Teig gleichmäßig in eine Backform rollen. Darauf die geschälten und kleingeschnittenen Äpfel verteilen.

Die Decke fertig machen.

Dazu Butter, Zucker und Vanillezucker in einer Kasserolle schmelzen. Milch, Mehl und Mandeln dazugeben. Kurz aufwallen lassen.

Diese Masse gleichmäßig auf den Kuchen verteilen.

Bei 175 Grad im vorgeheizten Backrohr ca. 50 Minuten backen bis der Kuchen goldbraun ist.

Notfalls Temperatur nochmals zurückstellen, wenn die Decke vorzeitig zu dunkel wird.

*Man kann dieses Rezept ganz einfach zu einer dünnen Apfel Tarte abwandeln, in dem man einfach nur 1 - 2 Äpfel auf dem Teig verteilt. Oder so viele, dass der Boden gleichmäßig dünn bedeckt ist.*

*Diese Tarte eignet sich sehr gut lauwarm als Dessert. Wenn's üppig sein soll, kann man noch eine cremig aufgeschlagene Sabyone dazu reichen. Wenn keine Kinder mitessen, kann man diese Sabayone auch mit Calvados parfümieren.*

# *Sternenhimmel Torte*

## *Johann Lafer*

### ZUTATEN

350 g	Zartbitter Schokolade 70%
175 g	Haferkekse
50 g	Flüssige Butter
2	Eier
25 g	Puderzucker
2 - 3 EL	Rum
250 g	Sahne, geschlagen
3 Blatt	Gelatine
150 ml	Maracuja Saft
	Kakao zum Bestäuben



### ZUBREITUNG

1. Schokolade kleinhacken und im Wasserbad schmelzen
2. Kekse zerkrümmeln; mit Buter und 50g der flüssigen Schokolade mischen
3. Tortenring (21 cm Durchmesser) auf ein Backblech mit Backpapier legen.
4. Keksmasse gleichmäßig im Ring verteilen und mit dem Löffelrücken festdrücken.
5. 2 Blatt Gelatine einweichen. Puderzucker, Rum und Eier über Wasserbad (5 Min.) schaumig schlagen.
6. Gelatine in der warmen Masse auflösen. 200g der geschmolzenen Schokolade unterrühren.
7. Schüssel von Wasserbad nehmen und geschlagene Sahne unterheben. In Tortenring füllen und 40 Minuten kalt stellen.
8. 1 Blatt Gelatine einweichen. 1/4 des Saftes erwärmen und aufgelöste Gelatine darin auflösen.
9. Saft-Gelatine-Gemisch mit dem restlichen Saft verrühren und gleichmäßig auf die ausgekühlte Torte verteilen. Eine weitere Stunde kalt stellen.
10. Torte aus Tortenring lösen. Tortenring waschen und auf ein Backblech mit Backpapier legen. Die restlichen 100g flüssige Schokolade im Ring gleichmäßig verstreichen und fest werden lassen.
11. Sterne und Halbmonde ausstechen. Formen immer wieder in heißes Wasser tauchen.
12. Fest gewordene Decke vorsichtig abheben, die glatte Seite mit Kakao bestäuben und behutsam (glatte Seite nach oben) auf die Torte legen.

# *Streusel*

## *für Kuchen und Crumbles*

### ZUTATEN

200 g	Mehl
150 g	Zucker
150 g	Butter
1 TL	Zimt



### ZUBREITUNG

1. Butter erwärmen bis sie flüssig ist.
2. Zucker und Mehl mischen
3. Zimt zufügen
4. Butter tropfenweise mit Gabel in Mehl- Zucker Gemisch einrühren (nicht zu stark rühren) bis zu typische Streuselform entsteht.

*Streudel. Eine wunderbare, kalorienreiche Erfindung. Verwenden Sie ihn üppig.*

# Tafelspitz Sülze

## Alfons Schubeck

### ZUTATEN

600 g	gekochter Tafelspitz
40 g	Kleine Würfel Sellerie
40 g	Kleine Würfel Gelbe Rübe
40 g	Kleine Würfel Petersilienwurzel
1 - 2	Essiggurken, klein gewürfelt
10 Blatt	Gelatine
600 ml	Tafelspitzbrühe, entfettet
4 EL	Essig
2 TL	Zucker
	Salz, Pfeffer



### ZUBEREITUNG

1. Tafelspitz entgegen der Faser in 3mm dicke Scheiben schneiden.
2. Die Gemüswürfel in kochenden Salzwasser bißfest blanchieren und gut abtropfen. Gurken in kleine Würfel schneiden
3. Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Tafelspitzbrühe erwärmen - nicht kochen! Ausgedrückte Gelatine darin auflösen.
4. Mit Essig, Zucker und Gewürzen kräftig abschmecken. Brühe verliert beim Erkalten an Geschmack.
5. Eine Terrinenform von etwas 1,5 l Inhalt mit Klarsichtfolie auskleiden. Boden mit etwas Brühe begießen. Kalt stellen
6. Die Tafelspitzscheiben abwechselnd mit den Gemüswürfeln einlegen. Zwischenkühlen. Brühe angießen - Zwischenkühlen. Vorgang wiederholen bis alles aufgebraucht ist. Sülze im Kühlschrank mehrere Stunden durchkühlen.

*Die fertige Sülze aus der Form nehmen und in Scheiben schneiden. Nach eigener Phantasie ausgarnieren, Meerrettich oder Sauce Tartare dazu reichen. Mit Bratkartoffeln als Hauptgang geeignet - sonst als Vorspeise.  
Wir nehmen übrigens trotz des Namens keinen Tafelspitz, da uns dieser zu trocken ist. Wir verwenden flache Schulter.*

# Tahini Plätzchen

## Vegan

### ZUTATEN

285 g	Mehl
150 g	Rohrzucker
150 g	vegane Butter
75 g	Tahini Paste
1 Prise	Salz
20 g	heller Sesam
20 g	schwarzer Sesam
	Meersalz Flocken



### ZUBEREITUNG

1. Mehl, Rohrzucker und Salz in einer Schüssel verrühren
2. Vegane Butter und Tahini Paste zuzugeben und alles verkneten
3. Rollen mit ca. 2cm Ø formen und in Sesam wälzen.
4. Eine Stunde kalt stellen
5. Ofen auf 180 Grad vorheizen
6. Vom Teig dünne Scheiben abschneiden. Auf Backblech legen und nach Belieben mit ein wenig Meersalz bestreuen.
7. Etwa 15 Minuten backen und auskühlen lassen

*Vorsicht! Suchtcharakter! Von gefräßigen Freunden fernhalten.  
Ergibt 40 - 50 Stück*

# Thüringer Bratwürste

## Ernst Heckel

### ZUTATEN

7 kg	Schweinefleisch, grob durchwachsen
2 kg	Kalbfleisch, fein
8	Eier
1 kg	Wasser oder Milch
180g	Salz
20 g	Pfeffer
10 g	Kümmel
10 g	Glutalin (habe ich nie verwendet)
4 g	Zitronensaft
	Schafssaitlinge Kaliber 24/26



### ZUBEREITUNG

1. Das Schweinefleisch zusammen mit stark gekühlter Milch(Wasser) durch die grobe Scheibe des Fleischwolfs drehen
2. Kalbfleisch mit stark gekühlter Milch durch die feine Scheibe des Fleischwolfs drehen.
3. Alles zusammen mit den Eier und Gewürzen gut vermengen
4. Auf Schafssaitlings ziehen und etwa 20 cm lang abdrehen.

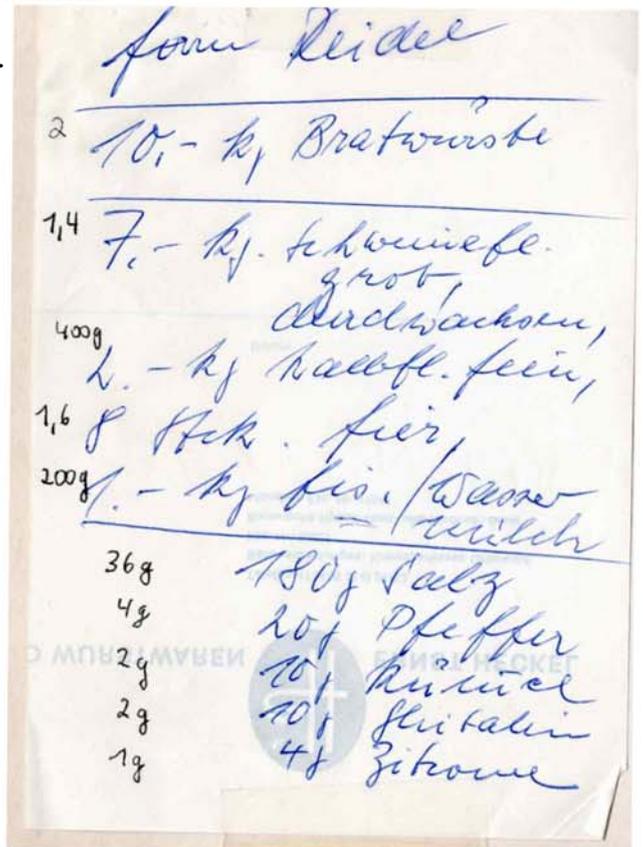
Dieses Rezept unseres langjährigen „Dorfmetzgers“ aus Thüringen zeigt eindrucksvoll, wie wenige Zutaten es für eine gute Wurst braucht.

Ernst Heckels Wurstwaren sind für mich bis heute unerreichbar. Schön, dass er mir ein paar Geheimnisse der Wurstherstellung verraten hat. Zum Beispiel, dass eine Bratwurst mit Milch viel feiner wird, als mit Wasser, der Profi aber keine Milch verwenden darf.

Deutschland! Deine Gesetze!

Die stark gekühlte Flüssigkeit verhindert das Gerinnen des Eimeiß In der Praxis wird hier mit Eismülfeln gearbeitet.

Ein kleines Zitat meines Vaters am Rande:  
„Wurst machen ist die Kunst, Wasser schnittfest zu machen“.



# *Tiramisu*

## *„Richte mich auf“*

### ZUTATEN

100 g	Löffelbiskuits
1½ dl	Kaffee, stark
1 EL	Kaffee Likör
2 EL	Zucker
4	Eigelb
100g	Zucker
300 g	Mascapone



### ZUBEREITUNG

1. Zucker im Kaffee auflösen. Likör zu fügen
2. Eigelb und Zucker zu einer dicken Creme aufschlagen. Mascarpone zufügen und gut mischen.
3. Löffelbiskuits in Kaffee einweichen.
4. Biskuits und Creme schichtweise in ein schönes Gefäß einschichten. Letzte Schicht: Creme
5. Gut durchkühlen. Vor dem Servieren mit Kakao Pulver bestreuen.

*Diese Nachspeise ist in den 1970er Jahren sehr populär geworden, nachdem erste Gastarbeiter aus Italien auch ihre Heimatküche mit nach Deutschland brachten. Die große Zeit von Pizza und Pasta brach an und Dinge, die vorher niemand kannte - wie etwas Balsamico - eroberten den Deutschen Küchenalltag.*

*Da hier nur wenige Zutaten am „Start“ sind, sollten diese von bester Qualität sein.*

# Tom Yam Gung

## Sauer-Scharfe Garnelen Suppe

### ZUTATEN

500 g	Garnelen, roh mit Kopf und Schwanz
1 Stengel	Koriander mit Wurzel
1/2 TL	Pfefferkörner, schwarz
300 g	Champions
3	Kafir Limetten Blätter
2 Stengel	Zitronengras
1 Stück	Galgant
4	Chili Schoten, thailändische
4 EL	Limettensaft
4 EL	Fischsoße



### ZUBEREITUNG

1. Garnelen von Kopf und Schale befreien und den Darm ziehen. Köpfe und Schalen aufheben.
2. 1½l Wasser zum Kochen bringen. Köpfe und Schalen zugeben
3. Korianderwurzel, Pfefferkörner Mörsern und zur Kochbrühe geben. 5 Minuten köcheln lassen
4. Brühe abseihen.
5. Kafirblätter und Zitronengras kleinschneiden: Zitronengras mit dem Messer leicht andrücken. Galgant in dünne Scheiben schneiden. Chilischoten in dünne Ringe schneiden.
6. Alles einschließlich der Garnelen und Limettensaft und Fischsoße in die Brühe geben und 3 Minuten bei geschlossenem Deckel sanft kochen.
7. Suppe mit allem servieren und frischen Koriandergrün garnieren.

*Ich gebe noch gerne ganz am Ende enthäutete Tomaten Filets in die Suppe.  
Wenn Sie sich nicht mit den Garnelen „herumschlagen“ wollen, kaufen Sie hüchen-  
fertige und einen fertigen Garnelen Fond. Das geht ohne weiteres.*

# Tomaten und Spinat Mousse

## Eine leichte Vorspeise

### ZUTATEN

6 Blatt	Gelatine
40 g	Butter
150 g	Spinat, TK
150 g	Tomatenstücke, Dose
1 EL	Tomatenmark
1 TL	Zucker
250 g	Sahne



### ZUBEREITUNG

1. Je drei Blatt Gelatine separat in kaltem Wasser einweichen.
2. Mit 20g Butter den TK Spinat etwa 5 Minuten im Topf dünsten. Kraftig mit Salt, Pfeffer und Muskat Nuss würzen.
3. 3 Blatt Gelatine ausdrücken, im Spinat auflösen. Die Masse pürieren und kalt stellen
4. 20 g Butter im Topf erwärmen, Tomatenmark kurz mit rösten.
5. Tomaten zufügen, kräftig mit Zucker, Salz Pfeffer und etwas Cayenne Pfeffer würzen. Die restliche Gelatine in der Masse auflösen, pürieren und kalt stellen.
6. Sahne steif schlagen, Jeweils die Hälfte unter die Pürees heben.
7. Eine Terrinenform mit Fischhaltefolie auskleiden. Erst die Spinatmousse einfüllen und etwa 5 Minuten kalt stellen.
8. Auf die erstarrte Spinatmousse jetzt noch die Tomatenmousse füllen. Kalt stellen.

*Dass hier TK und Dosenware zum Einsatz kommt, tut der Qualität dieser Vorspeise keinen Abbruch. Dosentomaten sind das einzige Dosenprodukt, das auch in der Sternküche zum Einsatz kommt, da die reif geernteten Früchte meist aromatischer sind, als die zumeist unreif geerntete Frischware.*

*Bei Ausgarnieren der Mousse können Sie Ihrer Phantasie freien Lauf lassen. Ich arbeite gerne mit kleinen Blattsalaten und grünen Spargel.*

# Topfen Palatschinken

## Vincent Klink

### ZUTATEN

#### Teig & Füllung

2 EL	Rosinen
60 g	Mehl
100 ml	Milch
1	Ei
1 EL	Butter, flüssig
30g	Butter, weich
1 TL	Speisestärke
2 EL	Zucker
1	Eigelb
100 g	Topfen, 20% Fett
50 ml	Sahne
	<b>Royal</b>
80 ml	Sahne
80 ml	Vollmilch
1 EL	Zucker
1	Ei



### ZUBEREITUNG

Rosinen über Nacht in Wasser oder Weißwein einweichen:  
Abgiesen und gut abtropfen lassen.

Aus Mehl, Milch, Ei, Zucker und einer Brise Salz einen  
Pfannkuchenteig rühren und zuletzt die flüssige Butter un-  
terrühren. Daraus vier dünne Pfannkuchen backen.

Backofen auf 200 Grad vorheizen.

Die Füllung zubereiten:

Mark einer Vanille schote auskratzen. Weiche Butter mit Vanillemark, Stärke, Zucker und Eigelb  
gut vermischen. Den Topfen und die Rosinen unterrühren Sahne steif schlagen und vorsichtig  
unter die Masse heben.

Die Pfannkuchen gleichmässig mit dieser Masse bestreichen und aufrollen. Nebeneinander in  
eine gefettete Auflaufform legen.

Royal aus den angegebenen Zutaten rühren und über die Pfannkuchen giesen.

Im Ofen 15 - 20 Minuten backen.

Zum Schluß nach Belieben mit Puderzucker bestreuen.

*Dazu kann man Beeren Kompott reichen oder Zmetschgen - oder Marillen Kompott.  
Oder einfach eine Kugl Vanille Eis. Oder gar nix.*

# Topfen Soufflé

## 4 Portionen

### ZUTATEN

3	Eiweiß
2	Eigelb
40 g	Zucker
1/2	Zitrone (nur Abrieb)
100 g	Quark (Mager)
	Salz
	Butter für die Förmchen
	Zucker für die Förmchen



### ZUBEREITUNG

- \* Backofen auf 180°C vorheizen.
- \* 3 Eiweiße steif schlagen. Sobald diese schaumig sind, 20 g Zucker hineinrieseln lassen. Schüssel und Rührbesen müssen frei von jeglichem Fett sein, um den gewünschten Eischnee zu erzeugen.
- \* Anschließend Eigelbe mit 20 g Zucker hell schaumig schlagen. Abrieb einer halben Zitrone sowie Quark und eine kleine Prise Salz zur Eigelbmasse hinzugeben und ebenso verrühren.
- \* Nun das steif geschlagene Eiweiß vorsichtig unter die Quarkmasse heben.  
Nicht zu kräftig rühren! Sonst geht die Luftigkeit verloren.
- \* Backförmchen buttern und zuckern und anschließend mit der Masse auffüllen.
- \* Die Soufflés im Wasserbad im vorgeheizten Ofen bei 180°C ca. 22 – 25 (oder noch ein wenig länger) Min. backen. Nach dem Backen sofort servieren, da das Soufflé schnell wieder zusammenfallen kann.
- \* Nach Belieben mit Puderzucker garnieren (würde ich nicht machen! Das Ding ist eh schon süß)

*Zum ersten Mal am 14.5.2020 gekocht. **Sensationel gut gelungen!** Danach Zuckermenge auf die oben angegebene reduziert. Das Ding verträgt gut zwei/drei Minuten längere Backzeit: Hängt vielleicht von der Größe der Eier ab; die von mir verwendeten waren laut Packungsbeilage „L“.*

# Topfen Stritzel

## Bayerisches Kochbuch

### ZUTATEN

400 g	Mehl 405
20 g	Hefe
1/8 l	Milch, lauwarm
1	Ei
2	Eigelb
50 g	Zucker
80 g	Butter
250 g	Topfen



### ZUBEREITUNG

Weichen Hefeteig unter Zugabe von Topfen herstellen.

Mehl in eine Rührschüssel geben und eine Vertiefung in der Mitte machen. Hefe mit etwas Zucker und etwas lauwarmen Milch verrühren und in die Vertiefung geben. Abgedeckt gehen lassen. Anschließend mit allen anderen Zutaten einen weichen Hefeteig kneten und wieder abgedeckt gehen lassen.

Stritzel (etwas Krapfengroß) daraus formen und diese nochmals ca. 20 Minuten gehen lassen. In schwimmenden Fett 10 - 12 Minuten ausbacken.

*Je länger in Gehzeiten sind, desto feinporiger wird später der Teig. Die Gehzeiten sollten 30 Minuten nicht unterschreiten; länger ist - wie gesagt - kein Problem. Man kann die Stritzel beliebig formen: längliche Laibchen etwa, oder wie oben im Bild kugelig formen und kreuzweise mit einer Schere einschneiden. Nach Belieben mit Zucker bestreuen.*

# *Vitello Tonnato*

## *Italienischer Vorspeisen Klassiker*

### ZUTATEN

1 kg	Kalbsschulter, gekocht
1 Dose	Thunfisch
4	Sandellenfilets
2	Eier, die Eigelbe
2 dl	Olivenöl
Etwas	Essig
1 - 2	Zitronen, Saft
2	Eier, hartgekocht
1 EL	Kapern, fein gehackt



### ZUBEREITUNG

1. Statt der gekochten Schulter könnte man auch gebratene Lende nehmen. Ich rate von dieser Lösung ab. Nehmen Sie am besten die flache Schulter - die bleibt saftig
2. Den abgetropften Thunfisch und die Sandellenfilets mit 1dl Kochsud glatt pürieren.
3. Aus den Eigelb und dem Olivenöl eine Mayonnaise rühren und diese mit Essig, Zitronensaft und Salz würzen.
4. Mayonnaise und Thunfischmasse miteinander verrühren. Die Creme sollte dickflüssig sein. Im Bedarfsfall noch mit Kochsud verdünnen.
5. Fertige Creme über das vorbereitete Kalbfleisch gießen und bis zu drei Tage kalt stellen. Wenn Sie ungeduldig sind reicht ohne weiteres über Nacht.
6. Mit Kapern, Gehackten Ei und wenn Sie mögen mit Oliven ausgarnieren.

*Wird immer wieder gerne gegessen und ist ideal zum Vorbereiten. In meinem Lieblingskochbuch wird empfohlen, das Gericht drei Tage im Voraus herzustellen, da es dann den optimalen Geschmack entwickelt. Wir haben es noch nicht ausprobiert: zu gut ist das Gericht und in Null Komma Nichts weg!*

# Wein Creme (nach Ella Rieger)

## ZUTATEN

- 2 ganze Eier
- 2 Eigelb
- 7 EL Zucker
- 1/2 l Weiß Wein
- 2 Pck. Vanille Soßen Pulver
- 1 EL Mandamin
- 1/2 Zitrone - den Saft davon



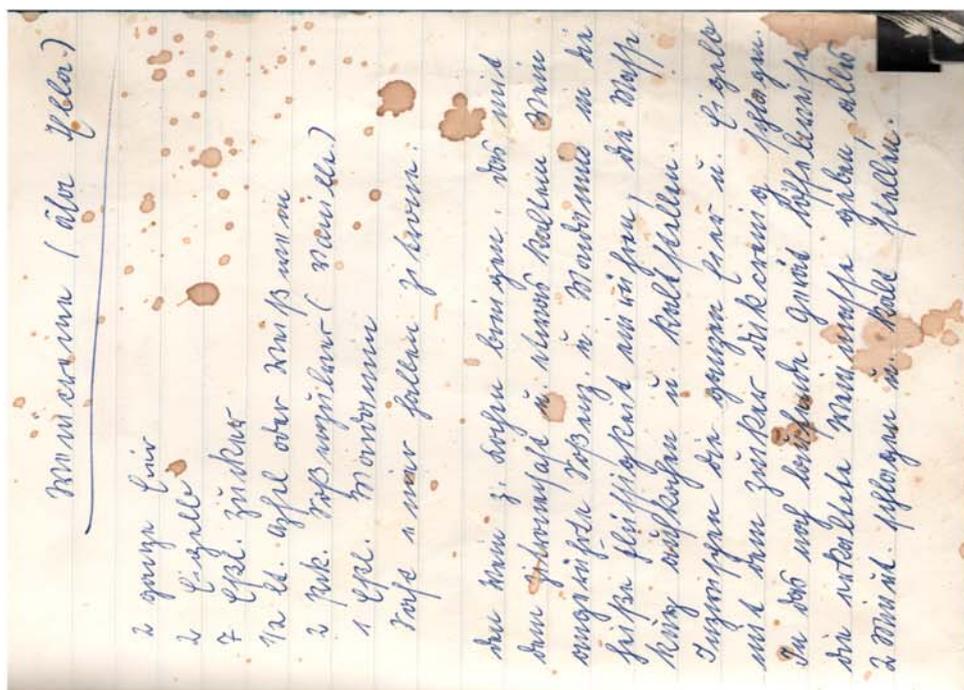
## ZUBEREITUNG

Wein zum kochen bringen. Soßen Pulver und Mondamin mit dem Saft der halben Zitrone und einem EL kalten Weißwein anrühren.

Angerührtes Pulver in den heißen Wein einrühren, aufkochen und kalt stellen. Klumpen-frei arbeiten!

Alle Eier mit dem Zucker dick-cremig aufschlagen; bis Masse fast weiß wird. Während das Rührgerät läuft Löffelweise die erkaltete Weinmasse einarbeiten. Alles gut zwei Minuten aufschlagen.

Bis zum servieren kalt stellen. Entweder in großer Schüssel oder Portionsgläsern.



# Wiener Nuss Auflauf

## Internet Rezept

### ZUTATEN

30 g	Puderzucker
25 g	Biskuit- oder Semmelbrösel
40 g	Mehl
70 g	gemahlene Haselnüsse
50 g	Zucker
3	Eier - getrennt
1	Zitronenabrieb, nach Geschmack
100 g	Butter



### ZUBEREITUNG

1. SWecihe Butter und Puderzucker schaumig rühren
2. Eigelb und Zitronenabrieb untermischen, weiter rühren
3. Mehl, Brösel und Nüsse zugeben und gut mischen
4. Eiweis mit Zucker aufschlagen und vorsichtig unter die Masse heben
5. In 6 gut gebutterte Postionsförmchen füllen (Oder komplett in eine gebutterte Auflauf Form)
6. 30 - 40 Minuten bei 180 Grad backen.

*Warm als Dessert reichen. Dazu paßt sehr gut Obstkompott oder auch eine Schokoladen Soße.*

*Wir reichen am liebsten ein lauwarmes, grobstückiges Rotwein-Apfel Kompott dazu*

*Eine sehr gute Variante ist auch, den Zitronenabrieb durch Orangenabrieb zu ersetzen.*

# Würzburger Fuhrmanns Braten

## Gefüllte Rinderbrust

### ZUTATEN

1 1/2 kg	Rinderbrust ohne Knochen
2	Semmeln
4	Zwiebeln
80 g	Butter
2	Eier
250 g	Bratwurst Fülle
2 Bund	Petersilie
1 Bund	Suppengrün
1	Lorbeer Blatt
1/4 l	Rahm
2 EL	Mehl
2 EL	Tomatenmark
1/8 l	Weißwein



### ZUBEREITUNG

1. Am besten vom Metzger eine Tasche in das Fleisch schneiden lassen.
2. Innen salzen und pfeffern. Außen nur salzen.
3. Füllung vorbereiten: 2 Semmeln einweichen. 3 Zwiebeln würfeln.
4. Butter in einer Pfanne erhitzen und die Zwiebeln glasig dünsten. Petersilie hacken.
5. In einer großen Schüssel ausgedrückte Semmeln, Bratwurstfülle, Zwiebeln, Eier und Petersilie gut mischen.
5. Die Brust mit dieser Masse füllen und zunähen.
7. 2 1/2 l Salzwasser aufkochen, das geputzte Suppengrün, die vierte Zwiebel und das Fleisch zusetzen und eine Stunde kochen.
8. Das Fleisch herausnehmen, gut abtropfen und in einem großen Topf gut von allen Seiten anbraten.
9. Die Sahne mit 1/4 l der Kochflüssigkeit mischen, über das Fleisch gießen und den Topf bei 220° für 45 Minuten ins Rohr schieben.
10. Fleisch herausnehmen - warm stellen - den Bratendfond abseihen und mit Mehl, Tomatenmark und Wein abbinden und nochmal 8 Minuten aufkochen. Die restliche Petersilie einmischen.

*Ein köstlicher Braten, der die Beilage gleich „im Bauch“ trägt. Natürlich können Sie hierzu alle Arten von Mischgemüsen oder Salaten reichen. Oder monach Ihnen gerade ist.*

# *Yam Nüa*

## *Thailändischer Rindfleisch Salat*

### ZUTATEN

3	Knoblauchzehen
3	Chili Schoten, thälänische, rot
4 EL	Fiscgsauce
4 EL	Limettensaft
1 EL	Zucker
2	Zweibeln, rot
1 Bund	Schnittlauch
1 Stengel	Koriander
500 g	Rinderfilet oder Roastbeef



### ZUBEREITUNG

1. GFür die Salatsoße geschälten Knoblauch, entkernte Chilis zermörsern.
2. Fischsoße, Limettensaft znd Zucker verrühren und mit der obigen Masse mischen.
3. Zwiebeln schälen und in Streifen schneiden.
4. Korinader (und Schnittlauch) grob schneiden.
5. Fleisch in der Pfanne mit wenig Öl medium (rare) braten. Etwas ruhen lassen und in Streifen schneiden.
6. Fleisch mit der Salatsoße, Zwiebeln und Korinader (Schnittlauch)vermischen und mit dem gemörsterten Reis bestreuen. Lauwarm zu Tisch bringen.

*Dieser süß-sauer-scharfe Salat ist wunderbar frisch.*

*Statt Rind, kann man auch kleingeschnittte Hühnerbrust oder grobes Enten Hackfleisch nehmen.*

*Wie der Schnittlauch in dieses Rezept kommt, weiß ich nicht. Ich nehme gerne noch Thai Basilikum.*

*ich vielen Rezepten findet man als Garnitur noch gebratenen, gemörsterten Reis: Der geht wie folgt:*

*Basmati Reis in trockener Pfanne leicht braun rösten und anschließend mörsern.*

*Das über den Salat gestreut ist meiner Meinung nach eine Steigerung an Köstlichkeit. Ich verzichte nie darauf.*

# Zimt Parfait

*„Simpel und Wirkungsvoll“*

## ZUTATEN

4	Eigelb
200 g	Zucker
1 l	Rahm
2 TL	Zimt, gemahlen



## ZUBEREITUNG

1. Eiskalten Rahm sehr steif schlagen
2. Eigelb mit Zucker aufschlagen und Zimt zugeben.
3. Schlagrahm langsam unter die Eimasse ziehen
4. Alles in eine Parfaitform oder Portionsförmchen füllen.
5. Mehrere Stunden ins Eisfach geben.
6. Etwas 20 Minuten vor Gebrauch in den Kühlschrank geben, damit es wieder geschmeidiger wird.

*Dies ist ein erstaunlich einfaches und dabei doch luftiges und schmackhaftes Parfait. Wir essen es am liebsten mit einem frisch zubereiteten lauwarmen Zwetschgen Kompott.*

*Es lässt sich aber auch mit lauwarmen Zimthirschen und vielen anderen Dingen bestens kombinieren.*

*Lassen Sie Ihre Phantasie spielen.*

*Nachdem Sie ja Eiweiß übrig haben sind auch die Portugiesischen „Bolachas de Amendoa“ eine sehr gute Begleitung zu diesem Parfait.*

# Zitronen Tarte

„Fruchtig - Frisch“

## ZUTATEN

3	Eigelb
3	3 Eier
180 g	Zucker
180 ml	Zitronen Saft
2 EL	Zitronenabrieb
185 g	Butter
1 Grundrezept	Mürbeteig Steffis Apfelkuchen



## ZUBEREITUNG

1. Tarteform mit dem Teig auslegen. Ränder 1cm Hoch. Teig samt Form in den Tiefkühler stellen
  2. Backofen auf 190° vorheizen.
- Füllung zubereiten
3. In einem Topf alle Zutaten mischen und auf dem Herd auf kleiner Hitze erwärmen.
  4. Vorsichtig mit dem Schneebesen aufschlagen bis die Masse dick wird. \*)
  5. Masse auskühlen und mittlerweile Boden ca. 25 - 30 Minuten Backen.
  6. Masse auf den Boden geben und für 2 -3 Stunden in den Kühlschrank stellen.

*Diese Tarte ist Sommer pur.*

*Vorsicht! Kleine Stücke schneiden - sehr sättigend !*

*Wir nehmen eine Tarte Form mit 20cm Ø und ein Drittel der Füllung. Das reicht locker für vier Personen.*

*\*) Wenn Sie keine Erfahrung mit dem Aufschlagen von warmen Eimassen haben, verwenden Sie ein Wasserbad, damit Sie nicht plötzlich „Rührei“ im Topf haben.*

# Zwiebelkuchen

## „Deutsch - Rusikal“

### ZUTATEN

300 g	Dinkelmehl
175 g	Butter, in kleinen Stückchen
1 TL	Salz
2	Eier
1 kg	Zwiebeln
2	Zwiebeln. rot
3 EL	Butter
250 ml	Sahne
5	Eier
150 g	Greyerzer, gerieben



### ZUBEREITUNG

1. Aus 2 Eiern , Dinkelmehl Salz und Butterflöckchen einen Teig kneten und mindestens 30 Minuten ruhen lassen.
2. Zwiebel schälen und in Scheiben schneiden(oder hobeln) und in 3 EL Butter etwa 15 Minuten lang in der Pfanne unter Rühren dünsten.
3. Sahne mit Eiern verquirlen und Käse unterheben. Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen.
4. Ofen auf 180° vorheizen.
5. Den Teig ausrollen und ein Backblech damit belegen.
6. Zwiebeln darüber verteilen und mit der Eier/Käse Mischung begießen.
7. 40 - 45 Minuten backen.

*Dieser herzhaft sättigende Zwiebelkuchen auf Brotteig Basis ist gut als Hauptgericht geeignet, weniger als „Kleine Vorspeise“ .  
Reichen Sie ihn mit frischen Salaten.*

# Zwiebelkuchen

## „Französisch - Exarta Fein“

### ZUTATEN

250 g	Pâte brisée (siehe dort)
1 Tasse	Zwiebeln, klein geschnitten
3 EL	Butter
1/4 l	Sahne (crème épaisse)
1/4 l	Milch
3	Eier
2	Eigelb



### ZUBEREITUNG

1. Mürbeteig ausrollen und Backform (22cmØ) auskleiden; auch die Ränder. Einige Löcher in den Boden stechen.
2. Bei 200-220° 15 Minuten blind backen. Hierzu Boden mit Pergamentpapier und kleinen Steinen (oder Trockenbohnen) beschweren.
3. Zwiebeln in Butter andünsten: Farbe nehmen lassen, aber nicht braun werden lassen.
4. In einer Schüssel Sahne, Milch, Eier und Eigelb verquirlen und mit Salz, Pfeffer und nach Belieben Cayenne Pfeffer würzen.
5. Den vorgebackenen Boden mit der Zwiebel Masse befüllen. Bei 175° in etwa 20 - 25 Minuten goldbraun backen. Heiß auftragen.

*Dieses feine Rezept stammt aus dem weltbekannten Restaurant „Auberge de l' Ill“ in Illhäusern im Elsass. Dort hielt man über 30 Jahre lang drei Michelin Sterne. Sehr fein als Vorspeise, wobei das Stückchen nicht zu groß sein sollte. Kleines Salat Bouquett dazu reichen.*



# Weihnachts Bäckerei



# *Nicht nur zur Weihnachtszeit Feines Gebäck*

Buttergebäck (Henni Reidel)

Elisenlebkuchen

Erdnuss Plätzchen

Gewürz Schnitten

Haselnuss Lebkuchen

Ischler Krapfen

Kulleraugen

Malteser (Anneliese Seidl)

Mandelherzen

Marzipan-Schoko Plätzchen

Nougat Happen

Nougat Stangen

Nürnberger Lebkuchen

Nuss-Marzipan Taler

Orangen Stangen

Schoko Marzipan Plätzchen

Schoko Würfel

Spekulatius

Spitzbuben

Terassen

Vanille Kipferl

Wespen Nester

Yaponais

Zimt Plätzchen

Zimt Sterne



Stand:12/24

# Butter Gebäck

„Christbaum Feingebäck“



## ZUTATEN

500 g	Mehl 405
3 g	Backpulver
150 g	Zucker
2 Päckchen	Vanille Zucker
250 g	Kalte Butter in Stückchen
2	Eier



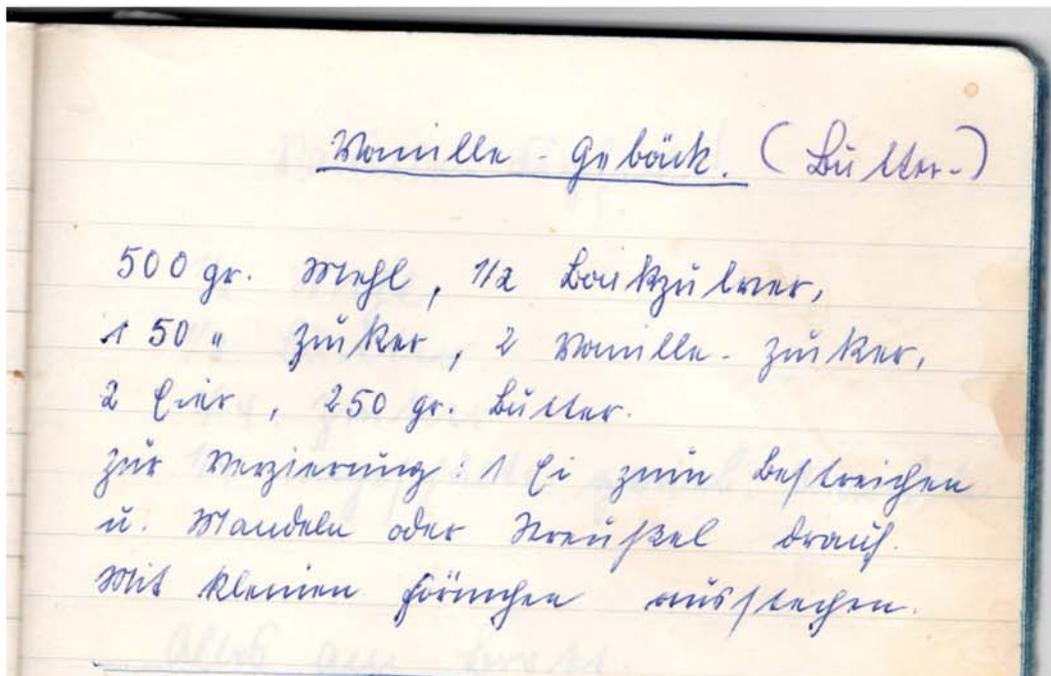
## ZUBEREITUNG

1. Aus allen Zutaten rasch einen Teig kneten
2. Eine Stunde kalt stellen
3. Ofen auf 175 Grad vorheizen
4. Teig zwischen zwei Folien ausrollen und Plätzchen ausstechen
5. Etwa 10 Minuten backen.

Im Rezeptbuch meiner Mutter heißt dieses Gebäck „Vanille Gebäck“ im Elternhaus meiner Frau „Christbaum Feingebäck“.

Man kann die Plätzchen auch mit Eigelb bestreichen und mit gehackten Mandeln oder Zuckerperlen bestreuen.

Wir bevorzugen die naturbelassene Variante; ein wenig dunkler gebacken.



# Elisen Lebkuchen

(Dr. Oetker)

## ZUTATEN

2	Eier
200 g	Grieszucker
1 Päckchen	Vanille Zucker
1 Msp	Nelken, gemahlen
75 g	Zitronat oder Orangeat
125 g	Mandeln, gemahlen
1 Msp	Backpulver
75 - 125 g	Haselnüsse, gemahlen



## ZUBEREITUNG

1. Aus Eiern und Zucker Schaum Masse schlagen
2. Alle anderen Zutaten zugeben und untermischen. Von den Haselnüssen nur soviel untermischen, dass der Teig noch streichfähig ist.
3. Ofen auf 130 - 150 Grad vorheizen
4. Lebkuchen Masse auf Backoblaten (7 cm Ø) aufstreichen. Kleinen Rand lassen, da Teig verläuft
5. Etwa 25 - 30 Minuten backen

*Nach Belieben mit Schoko - oder Zucker - Guß überziehen.*

*Fertige Lebkuchen in Blechdosen aufbewahren. Ergibt 25 - 30 Stück*



# *Erdnuss-Sesam Plätzchen*

## ZUTATEN

70 g	Sesam in der Pfanne geröstet
160 g	Butter
120 g	Zucker
2	Eier
150 g	Mehl
1	ausgekratzte Vanilleschote
1 Prise	Salz
1 TL	Backpulver
1/2 TL	Zimt



## ZUBEREITUNG

1. Butter und Zucker schaumig rühren
2. Sesam, Vanillemark und Eier hinzufügen.
4. Ofen auf 150 Grad vorheizen
5. Restliche Zutaten hinzufügen und verrühren. Kleine Häufchen auf ein Backblech setzen.
6. Etwa 15 - 20 Minuten backen
7. Teigplatte heraus nehmen und in Würfel schneiden
8. WJeweils zwei Plätzchen mit folgender Füllung zusammensetzen.

50 g	Puderzucker
100 g	Erdnuss Butter

*Dies ist kein typisches Weihnachtsgebäck und kann auch ganzjährig als Gebäck verwendet werden.*

# Genwürz Schnitten

„Lebkuchen Würfel“

## ZUTATEN

3	Eier
250 g	Feiner Zucker
1/2 Päckchen	Lebkuchengewürz
30 g	Zitronat
30 g	Orangeat
200-250 g	Nüsse & Mandeln
250 g	Mehl
1/2 TL	Backpulver



## ZUBEREITUNG

1. Eier und Zucker dick aufschlagen
2. Gewürzmischung, Nüsse/Mandeln und Zitronat/Orangeat einarbeiten
4. Ofen auf 160 Grad vorheizen
5. Zuletzt Backpulver und Mehl unterarbeiten
5. Die Masse 2 cm dick auf ein Backblech (25x25 cm) aufstreichen
6. Etwa 20 Minuten backen
7. Teigplatte heraus nehmen und noch warm mit Zuckerguß einstreichen
8. Nach dem Erkalten in Würfel oder Rechtecke schneiden.

*Handwerklich einfache Alternative zu Lebkuchen. Genauso schmackhaft.*

# Haselnuss Lebkuchen

## ZUTATEN

4	Eier
300 g	Grieszucker
1 TL	Zimtpulver
1/2 TL	Nelkenpulver
50 g	Zitronat - sehr fein gehackt
50 g	Orangeat - sehr fein gehackt
300 g	Haselnüsse gemahlem
1 EL	Arak
100 - 150 g	Mehl
1 TL	Backpulver



## ZUBEREITUNG

1. Aus Eiern und Zucker Schaum Masse schlagen
2. Alle anderen Zutaten -außer Mehl - zugeben und untermischen
3. Zuletzt Mehl und Backpulver einarbeiten (Mehlmenge richtet sich nach Größe der Eier)
4. Ofen auf 160-175 Grad vorheizen
5. Lebkuchen Masse auf Backoblaten (7 cm Ø) aufstreichen. Kleinen Rand lassen, da Teig verläuft
6. Etwa 15 Minuten backen

*Nach Belieben mit Guß überziehen. Mir schmecken die Lebkuchen am besten „Natur“ .*

*Fertige Lebkuchen in Blechdosen aufbewahren.*

# *Ischler Karpferl*

## ZUTATEN

200 g	Mehl
200 g	Butter
120 g	Puderzucker
2 Hand voll	Haselnüsse, gemahlen



## ZUBEREITUNG

1. Zutatenrasch zu einem Teig verkneten
2. Rollen von 2-3 cm Ø formen
2. Kalt stellen
3. Ofen auf 180 Grad vorheizen
4. Vom Teig ca. 3mm starke Scheiben abschneiden
5. Etwa 8 - 10 Minuten backen.
6. Jeweils zwei Plätzchen zusammenfügen mit

2	Eigelb
2 EL	Zucker
2 EL	Mokka
120 g	Butter
200 g	Haselnuss Krokant

Eigelb, Zucker und Mokka über Wasserbad dick aufschlagen. Butter in die heiße Creme einrühren. Krokant zufügen. Masse auskühlen lassen.

7. Nach Belieben Plätzchen mit Schokoladenguß überziehen und mit einem Stückchen Pistazie garnieren.

*Sehr köstliche Plätzchen, die allerdings einige Arbeit machen!*

# *Husaren Krapferl*

*(Kulleraugen oder Linzer Koclatschen)*

## ZUTATEN

180 g	Mehl 405
80 g	Zucker
2	Eigelb
150 g	Butter
	Johannisbeer oder Himbeer
	Gelee



## ZUBEREITUNG

1. Aus allen Zutaten rasch einen Teig kneten
2. Eine Stunde kalt stellen
3. Ofen auf 170 Umluft Grad vorheizen
4. Kleine Kugeln aus dem Teig formen; halbseitig in Eiweiß eintauchen und mit gehackten mandeln bestreuen. Mit dem Löffelstiel eine Mulde eindrücken
5. Mulde (mit Hilfe von Spritzbeutel) mit Gelee füllen. Rand nach Belieben mit gehackten Mandeln bestreuen.
6. Plätzchen ca. 7 Minuten backen.

*Ergibt etwa 50 Kulleraugen.*

*Diese Variante des Rezepts stand 2015 im Dezember Heft der Zeitschrift: „Liebes Land“ .*

*Es ergibt besonders mürbe Plätzchen.*

# Malteser

(Anneliese Seidl)

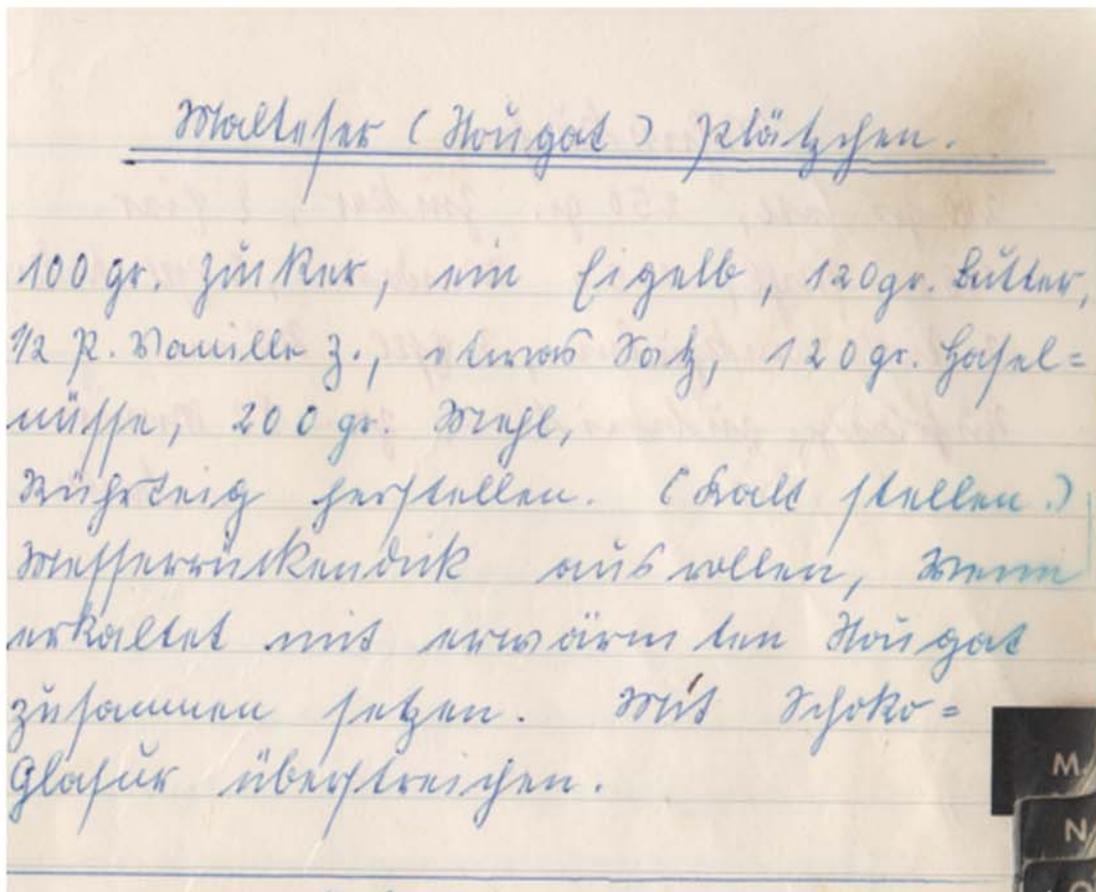
## ZUTATEN

100 g	Zucker
120 g	Butter
120 g	Haselnüsse, gemahlen
200 g	Mehl
1	Ei
1 Päckchen	Vanille Zucker



## ZUBEREITUNG

1. Aus allen Zutaten rasch einen Teig kneten
2. Eine Stunde kalt stellen
3. Ofen auf 170 Grad vorheizen
4. Teig zwischen zwei Folien ausrollen und Plätzchen ausstechen
5. Etwa 8- 10 Minuten backen.
6. Jeweils zwei Plätzchen mit Mougat Masse zusammensetzen. Mit Schokoguß bestreichen.



# Mandel Herzen

## ZUTATEN

3	Eiweiß
250 g	Zucker
1 TL	Zimt
1 Brise	Nelken
2 EL	Zitronat
250 g	Mandeln, gemahlen



## ZUBEREITUNG

1. Eiweiß und Zucker schaumig rühren
2. Mit den restlichen zutaten zu einem Teig verarbeiten
2. Kalt stellen
3. Ofen auf 130 Grad vorheizen
4. Teig 4 mm dick ausrollen und Herzen ausstechen. Nochmal kalt stellen.
5. Etwa 15 Minuten backen.
6. Die Herzen ganz oder halb mit Kuvertüre bestreichen, Evtl mit Mandel verziehen.



*Der Teig ist nicht ganz einfach zu verarbeiten. Das Arbeiten mit reichlich Mehl und/oder Plastikfolie beim Ausrollen ist hilfreich.*

# Nougat Häppchen

## ZUTATEN

280 g	Mehl
80 g	Puder Zucker
180 g	Butter, kalt in Stückchen
2	Eidotter
1 Prise	Salz
1 Päckchen	Vanille Zucker



## ZUBEREITUNG

1. Aus allen Zutaten rasch einen Teig kneten
2. Rollen mit ca. 2cm Ø formen
2. Eine Stunde kalt stellen
3. Ofen auf 180 Grad vorheizen (oder 160 Umluft)
4. Vom Teig dünne Scheiben abschneiden
5. Etwa 12 - 15 Minuten backen (10 Minuten Umluft)
6. Jeweils zwei Plätzchen mit Nougat Masse zusammensetzen. Mit Schokoguß bestreichen.

*Man kann auch auf den Guß verzichten oder die Plätzchen nur zur Hälfte tunken..  
Das ändert nichts am sehr guten Geschmack des Gebäcks.*

# Nougat Stangen

## ZUTATEN

225 g	Butter
100 g	Puderzucker
1 Päckchen	Vanille Zucker
3	Eigelb
2 Msp	Zimt
200 g	Mehl
40 g	Kakao
3 g	Backpulver
125 g	Haselnüsse, gemahlen



## ZUBEREITUNG

1. Butter und Puderzucker geschmeidig rühren.
2. Restliche Zutaten nach und nach einarbeiten; zuletzt Haselnüsse
2. Spritzbeutel bereitlegen
3. Ofen auf 180 Grad vorheizen
4. Teig in Spritzbeutel füllen und Stangen von ca. 4cm Länge aufs Backblech spritzen
5. Etwa 7 - 10 Minuten backen.

ca. 100g Nougatmasse und 150g Schokoladenguß

6. Jeweils zwei Stangen mit Nougat Masse zusammensetzen. Zur Hälfte in Schokolade tauchen.

*Diese Stangen schmecken vorzüglich! Die Arbeit mit dem Spritzbeutel ist etwas anstrengend.*

# Nürnberger Lebkuchen

## ZUTATEN

6	Eier
400 g	Grieszucker
400 g	Haselnüsse, gemahlen
400 g	Mandeln, gemahlen
100 g	Zitronat
100 g	Orangeat
3 Päckchen	Lebkuchengewürz
1 TL	Zimt



## ZUBEREITUNG

1. Aus Eiern und Zucker Schaum Masse schlagen
2. Alle anderen Zutaten zugeben und untermischen.
3. Mase abgedeckt 5 Stunden ruhen lassen
4. Ofen auf 150 - 160 Grad vorheizen
4. Lebkuchen Masse auf Backplatten (7 cm Ø) aufstreichen. Kleinen Rand lassen, da Teig verläuft
5. Etwa 30 Minuten backen

*Nach Belieben mit Schoko - oder Zucker - Guß überziehen.*

*Fertige Lebkuchen in Blechdosen aufbewahren. Ergibt 40 Stück*

# Nuss-Marzipan Taler

## ZUTATEN

150 g	Mehl
1 TL	Backpulver
75 g	Zucker
1 Päckchen	Vanille Zucker
2 EL	Wasser
125 g	Butter, kalt in Stückchen
150 g	Haselnüsse, gemahlen



## ZUBEREITUNG

1. Alle Zutaten zügig zu einen Teig verarbeiten
2. Teig kühl stellen
4. Ofen auf 180 Grad vorheizen
5. Teig ausrollen und runde (4cm Ø) Plätzchen ausstechen
6. Etwa 8-10 Minuten backen
7. Fertige Plätzchen mit folgenden Zutaten fertig stellen

200 - 250 g	Marzipanrohmasse
150 g	Puderzucker
	Johannisbeer Gelee

8. Marzipan mit Puderzucker verkneten und dünn ausrollen. Rund in der Größe der Plätzchen ausstechen und mit Johannisbeer Gelee auf die Plätzchen kleben.

*Sehr feine Plätzchen, die allerdings ein wenig mehr Arbeit und Geduld erfordern. Wer ganz besondere Geduld hat kann auch Marzipanringe aufkleben, dann sieht man die Marmelade. Bei der Ausgarnierung kann man seiner Fantasie freien Lauf lassen.*

# Nutella Macarons

## ZUTATEN

120 g	Mandeln, gemahlen
200 g	Puderzucker
30 g	Kakao
3	Eiweiß
30 g	Zucker
etwas	Zitronensaft



## ZUBEREITUNG

1. Eiweiß mit einigen Tropfen Zitronensaft steif schlagen, dabei nach und nach den Zucker einrieseln lassen.
2. Mandeln Puderzucker und Kakao über die Masse sieben. Zu einem glatten Teig verarbeiten. Nicht stark rühren.
3. Ofen auf 175 Grad vorheizen
4. Mit dem Spritzbeutel kleine Tupfer auf das Backblech machen. Die Kekse 30-60 Minuten antrocknen lassen.
5. Etwa 14 Minuten backen.
6. Die ausgekühlten Macarons mit Ganache füllen (jeweils zwei aufeinander)

## GANACHE

60 g	Nutella
60 g	Zartbitter Schokolade
160 ml	Sahne

Sahne erwärmen und Nutella und Schokolade darin auflösen. Rühren bis eine glatte Masse entstanden ist. Kalt stellen bis sie anzieht.

*Arbeitsintensives Rezept, das am Schluß aber ein herlich luftiges Gebäck ergibt.*

# Schokowürfel

## ZUTATEN

200 g	Butter, weich
250 g	Puderzucker
3	Eier
125 g	Mandeln, gemahlen
200 g	Mehl
50 g	Kakao Pulver
1 TL	Kardamon
1 ZL	Piment
1TL	Ingwer



## ZUBEREITUNG

1. Butter und Puderzucker schaumig rühren
2. Kakao und Mehl darüber sieben. Zu einem glatten Teig verrühren
4. Ofen auf 160 Grad vorheizen
5. Die Masse 2 cm dick auf ein Backblech (25x25 cm) aufstreichen
6. Etwa 30 Minuten backen
7. Teigplatte heraus nehmen und in Würfel schneiden
8. Würfel in folgende Mischung tauchen und auskühlen lassen

300 g	Kuchenglasur
200 g	dunkel

*Man kann aber auch einfach die noch warme Teigplatte komplett in der Glasur übergießen und dann in Würfel schneiden.  
Das macht weniger Arbeit, aber die Würfel sind dann weniger „schokoladig“, aber auch weniger gehaltvoll.*

# Schoko-Marzipan Plätzchen

## ZUTATEN

180g	Mehl
50 g	Speisestärke
60 g	Zucker
130 g	Butter
1	Ei



## ZUBEREITUNG

1. Alle Zutaten zügig zu einen Teig verarbeiten
2. Teig kühl stellen
4. Ofen auf 170 Umluft Grad vorheizen
5. Teig ausrollen und runde (4cm Ø) Plätzchen ausstechen
6. Etwa 8-9 Minuten backen
7. Fertige Plätzchen mit folgenden Zutaten fertig stellen

120 g	Maripanrohmasse
50 g	Puderzucker
	Marillen Gelee

8. Marzipan mit Puderzucker verkneten und dünn ausrollen. Rund in der Größe der Plätzchen ausstechen und mit Marillen Gelee auf die Plätzchen kleben.
9. Mit Schokoladenguss (siehe Sachertorte) überziehen

*Sehr feine Plätzchen, die allerdings ein wenig mehr Arbeit und Geduld erfordern. Original heißen sie: Hausfreunde und auf die noch flüssige Glasur werden Walnuss Hälften aufgeklebt. Wir finden, dass diese den feinen Geschmack des Gebäcks „übertönen“ und lassen sie weg.*

# Spitzbuben

(Dr. Oetker)

## ZUTATEN

375 g	Mehl 405
3 g	Backpulver
200 g	Zucker
1 Päckchen	Vanille Zucker
250 g	Kalte Butter in Stückchen
125 g	gemahlene Mandeln
125 g	Johnnisbeer Gelee



## ZUBEREITUNG

1. Aus allen Zutaten rasch einen Teig kneten
2. Eine Stunde kalt stellen
3. Ofen auf 175 Grad vorheizen
4. Teig zwischen zwei Folien ausrollen und Plätzchen ausstechen
5. Etwa 10 Minuten backen.
6. Jeweils zwei Plätzchen mit Johnnisbeer Gelee zusammensetzen.

*Man kann diese Plätzchen vor dem Servieren noch mit Puderzucker bestreuen und natürlich auch jede andere Marmelade verwenden.*

# Terrassen

(Dr. Oetker)

## ZUTATEN

300 g	Mehl 405
6 g	Backpulver
100g	Zucker
1 Päckchen	Vanille Zucker
150 g	Kalte Butter in Stückchen
1	Ei
nach Verbrauch	Frucht Gelee oder Marmelade



## ZUBEREITUNG

1. Aus allen Zutaten rasch einen Teig kneten
2. Eine Stunde kalt stellen
3. Ofen auf 175 Grad vorheizen
4. Teig zwischen zwei Folien ausrollen und runde\*) Plätzchen in drei unterschiedlichen Grössen ausstechen
5. Etwa 8 - 10 Minuten backen.
6. Jeweils drei Plätzchen - das Größte zu Unterst - mit Gelee aufeinander kleben. Mit Puderzucker bestreuen.

*Terrassen machen ein wenig Arbeit, werden aber sehr gerne gegessen.*

*Die einzelnen „Ebenen“ sollten dünn ausgemalt sein, da sonst das gesamte „Baumerk“ zu dick wird.*

*\*) Man kann natürlich jede Form ausstechen*

# Vanille Kipferl

Dr. Oetker

## ZUTATEN

250 g	Mehl
125 g	Zucker
1 Päckchen	Vanille Zucker
3	Eigelb
200 g	Butter, kalt in kleinen Stückchen
125 g	Mandeln, gemahlen



## ZUBEREITUNG

1. Alle Zutaten zügig zu einen Teig verarbeiten
2. Teig kurz kühl stellen
4. Ofen auf 180 Grad vorheizen
5. Teig zu daumendicken Rollen formen. 2cm lange Stücke abschneiden, Diese etwa 5 cm ausrollen und an den Enden spitz zulaufen lassen. Hörnchen formen.
6. Etwa ca. 10 Minuten backen
7. Fertige Kipferl - noch warm - mit folgenden Zutaten fertig stellen

50 g	Puderzucker
50 g	Mandeln, gemahlen
1 Päckchen	Vanille Zucker

8. Alle Zutaten mischen und die Kipferl darin wälzen

*Hier lohnt sich eine doppelte Menge, denn Vanille Kipferl gehören zu den besonders gerne gegessenen Plätzchen*

# Wespen Nester

(Eiweiß Gebäck)

## ZUTATEN

3	Eiweiß
250 g	Zucker
1 Päckchen	Vanille Zucker
125 g	Schokolade, gerieben
250 g	Mandeln, gehackt



## ZUBEREITUNG

1. Eiweiß steif schlagen, dabei Zucker und Vanille Zucker langsam einrieseln lassen.
2. Schokolade und Mandeln vorsichtig einarbeiten. Nicht schlagen.
3. Ofen auf 130 - 150 Grad vorheizen
4. Mit Hilfe von zwei Teelöffeln kleine Häufchen auf das Backblech setzen.
5. Plätzchen ca. 25 Minuten backen.

*Lockerer Eiweißgebäck mit „Biss“ durch die Mandel Stückchen.*

# *Yaponais*

*(Eiweiß Gebäck)*

## ZUTATEN

7	Eiweiß
240 g	Zucker
2 EL	Vanille Zucker
230-240 g	Haselnüsse, gemahlen
50 g	Mehl



## ZUBEREITUNG

1. Eiweiß steif schlagen, dabei Zucker und Vanille Zucker langsam einrieseln lassen.
2. Nüsse und Mehl vorsichtig einarbeiten. Nicht schlagen.
3. Ofen auf 150 - 175 Grad vorheizen
4. Mit Hilfe von zwei Teelöffeln kleine Häufchen auf das Backblech setzen.
5. Plätzchen 8 - 10 Minuten backen.
6. Jeweils 2 erkaltete Plätzchen mit folgender Fülle zusammensetzen.

150 g	Butter
120 g	Puderzucker
150 g	Bitterschokolade

Butter und Zucker schaumig rühren und fein geriebene Schokolade unterheben

*Sehr feines Gebäck mit zart-herber Füllung*

# *Haselnuss -Zimt Plätzchen*

*(Hans Reidel)*

## ZUTATEN

300 g	Mehl 405
75 g	Puderzucker
100 g	Haselnüsse, gemahlen
200 g	Butterwürfel - kalt
1 Prise	Salz
3 TL	Zimt, gemahlen



## ZUBEREITUNG

1. Aus allen Zutaten rasch einen Teig kneten
2. Eine Stunde kalt stellen
3. Ofen auf 180 Grad vorheizen
4. Teig zwischen zwei Folien ausrollen und runde Plätzchen (4cm Ø) ausstechen
5. Etwa 7 Minuten backen.
6. Jeweils zwei erkaltete Plätzchen mit Frucht Gelee zusammensetzen.

*Uns schmecken die Plätzchen am Besten mit Johannisbeer Gelee.  
Man kann das Gebäck auch mit einem Guß versehen - das lenkt aber vom fein-mürben  
Geschmack ab.*

# Zimt Sterne

von Bäckermeister Felix Rommel

## ZUTATEN

250 g	Mandeln, gemahlen
325 g	Puderzucker
4	Eiweiß (114 g)
1 Brise	Salz, ganz wenig!
10 g	Zimt, gemahlen



## ZUBEREITUNG

1. Eiweiß mit einer Brise Salz anschlagen.
2. Zucker zufügen und dick cremig aufschlagen
3. Etwas 1/3 der Masse für den Guss beiseite stellen
4. Zum Rest Mandeln zufügen und einarbeiten
5. Teig über Nacht oder 6 Stunden kalt stellen.
6. Teig auf mit Mandelmehl bestreuter Arbeitsplatte 1 cm dick ausrollen.
7. Ofen auf 150 Grad vorheizen
8. Sterne ausstechen. Nach jedem Stern den Ausstecher in Wasser tauchen.
9. Die Sterne auf ein Backblech legen und mit der zurück behaltenen Eiweiß Masse bestreichen.
10. 15 - 20 Minuten backen

*Dieses Rezept funktioniert problemlos. Die Zimtsterne sind sehr schmackhaft.  
Der üblich Ärger mit klebrigen Teig bleibt erspart.  
Hilfreich ist es, den Teig zwischen zwei „Abstandhaltern“ auszurollen.*



*Gutes Essen hält Leib und Seele zusammen*



*Liebe geht durch dem Magen*



*Essen ist ein Bedürfnis - Genießen eine Kunst*