

“DAS ZUCKERBÄCKERINNEN-CAFE 2009“

Exklusive Rezepte aus dem Literarischen Salon des Durst-Benning Fanforums



Petra Durst-Benning



“DAS ZUCKERBÄCKERINNEN-CAFE 2009“

Exklusive Rezepte aus dem Literarischen Salon des Durst-Benning Fanforums

INHALTSVERZEICHNIS

Kapitel 1

Kuchen und Torten

Kapitel 2

Kekse, Cookies und Kleingebäck

Kapitel 3

Deftiges zu Wein und Bier

Kapitel 4

Getränkerezepte

Kapitel 5

Kulinarische Versuchungen



Petra Durst-Benning



KUCHEN & TORTEN

Russischer Apfelkuchen

von „benabar“

Zutaten:

500 g Äpfel
1 EL Wodka oder Rum (ersatzweise Zitronensaft)
100 g Zartbitterschokolade
4 Eier
1 Prise Salz
200 g Butter
200 g Zucker
1 Päckchen Vanillezucker
1 TL Zimtpulver
2 TL Kakao
300 g Mehl
1/2 Päckchen Backpulver
150 g Puderzucker
2 EL Wodka (wer mag)
Fett und Semmelbrösel für die Form

Die Äpfel waschen, schälen, vierteln, Kerngehäuse entfernen. Die Viertel quer in dünne Scheiben schneiden, mit Wodka oder Rum mischen.

Die Schokolade grob raspeln.

Den Backofen vorheizen. Die Backform fetten, dünn mit Semmelbröseln austreuen. Die Eier trennen. Eiweiß mit Salz steif schlagen. Butter, Zucker und Vanillezucker schaumig schlagen. Eigelb, Zimt und Kakao unterrühren. Eischnee darauf geben, Mehl und Backpulver darüber sieben, unterheben. Schokolade und Apfelscheiben unter den Teig ziehen.

Den Teig in die Form füllen. Im Ofen bei 175°C (Mitte, Umluft 160°) 45 Minuten backen. Leicht abgekühlt aus der Form lösen.

Den Puderzucker mit Wodka oder 2 EL warmem Wasser verrühren. Den noch warmen Kuchen damit überziehen.

Radiokranz

von „delfi“

Zutaten:

Zutaten für den Teig:

750 g Mehl
250 g Margarine
2 große Eier oder 3 kleinere Eier
2 Päckchen Backpulver
2 Päckchen Vanillezucker
Saft einer Zitrone
500 g gekochte Kartoffeln
1 Prise Salz

Zutaten für die Füllung:

500 g Kokosraspeln, gehackte Mandeln oder gehackte Nüsse
250 g zerlassene Butter
250 g Zucker
2 Eier
1 Päckchen Vanillezucker
1 Prise Zimt
1 TL Kakao

Die gekochten Kartoffeln zerpressen und alle Zutaten zu einem glatten Teig verkneten.

Den Teig zu einem Rechteck ausrollen.

Die Kokosraspel, Mandeln oder Nüsse mit der zerlassenen Butter vermischen und mit den übrigen Zutaten verrühren.

Die Füllung auf das Teigrechteck geben und zu einer Rolle formen.

Den Kuchen bei 180°C ca. 45 Minuten backen.

Schneewittchenkuchen

von „delfi“

Zutaten:

5 Eier

250 g Margarine

300 g Zucker

400 g Mehl

1 Päckchen Backpulver

$\frac{3}{4}$ Tasse Milch

Kakaopulver

Kirschen

Zutaten für die Creme:

1 Päckchen Puddingpulver (Vanille)

Milch

200 g Butter

Zutaten für den Guss:

1 Ei

2 EL Zucker

1 $\frac{1}{2}$ EL Kakaopulver

80 g Kokosfett Fett

Die Zutaten für den Teig, ohne Kirschen und Kakao, kneten.

Dann die Hälfte mit dem Kakaopulver anrühren.

Anschließend auf ein gefettetes Blech zunächst den weißen, dann den braunen Teig und danach die Kirschen geben.

Dies dann im Backofen bei etwa 180°C ca. 30 Minuten backen.

Pudding mit etwas weniger Milch und der doppelten Menge Zucker, als auf der Packung angegeben ist, zubereiten.

Wenn dieser kalt ist, die Butter unterrühren und auf den Kuchen geben.

Ei, Zucker und Kakao gut verrühren.

Das Kokosfett zerlassen und nach und nach dazugeben.

Dann den Guss vorsichtig auf dem Kuchen verteilen.

Tipp:

Möchte man den Kuchen lieber in einer Springform zubereiten, sollte man von allem die halbe Menge nehmen.

Saftiger Kaffee Kuchen

von „Rebecca“

Zutaten:

250 g Butter oder Margarine
350 g Zucker
1 Päckchen Vanillezucker
4 Eier
4 TL sehr stark gebrühter Kaffee
125 g gemahlene Mandeln oder Haselnüsse
375 g Mehl
1 TL Backpulver
50 g Kakaopulver
ein wenig geriebene Zitronenschale

Die Butter mit dem Zucker und dem Vanillezucker verrühren.
Dann die Eier hinzufügen und ebenfalls schön schaumig rühren.
Das gesiebte Mehl mit dem Backpulver esslöffelweise untermengen
und mit dem Quirl auf höchster Stufe vermengen.
Anschließend die gemahlene Nüsse, das Kakaopulver und den Kaffee
unterrühren.
Zum Schluss ein wenig geriebene Zitronenschale hinzugeben.
Den Rührteig in eine gefettete Gugelhupf-Form füllen und
bei 175°C ca. 60-70 Minuten backen.
Wenn der Kuchen ausgekühlt ist, mit Puderzucker bestäuben.

Tipp:

Es können auch Schokoraspel oder klein geschnittene Stückchen
Schokolade in den Teig eingerührt werden.

Ameisenkuchen

von „delfi“

Zutaten:

250 g Butter

250 g Zucker

250 g Mehl

150 g gehackte Mandeln

6 Eier

1 Päckchen Schokoladenraspel

1 Päckchen Backpulver

1 Päckchen Schokoladen-Kuchenglasur

Eier, Zucker und Butter schaumig schlagen.

Mehl mit Backpulver hinzufügen.

Dann zum Schluss die Mandeln und Schokostreusel unterheben.

Den Teig auf ein gefettetes Backblech streichen und bei 200°C
ca. 25 Minuten backen.

Nach dem Erkalten den Kuchen mit Schokoladenguss überziehen.

Wiegekuchen

von „Erika“

Zutaten:

Ca. 500 g (evtl. auch ein bisschen mehr) Obst nach Wahl

3 Eier (wiegen)

Butter, Zucker und Mehl in gleichem Gewicht, wie Eier

1 Päckchen Vanillezucker

etwas Backpulver

Alle Zutaten zu einem glatten Teig verrühren.

In eine gefettete Kuchenform (Springform) geben.

Das Obst darauf geben und leicht eindrücken.

Bei 175°C Ober- und Unterhitze 30 Minuten backen.

Walnuss-Gugelhupf

von „benabar“

Zutaten:

75 g Walnüsse

1 Bio-Zitrone

145 g Butter (weich)

125 g Zucker

2 Eier (Gr. M)

200 g Mehl (gesiebt)

1 Päckchen Backpulver

7 EL Milch

Butter und Mehl für die Form

3 EL Walnussöl

Walnüsse in einer Pfanne ohne Fett rösten und in einem Blitzhacker fein mahlen.

Zitronenschale fein abreiben.

125 g Butter und Zucker mit dem Quirl des Handrührgerätes in 5 Minuten sehr schaumig rühren.

Die Eier nacheinander unterrühren.

Mehl und Backpulver mischen, im Wechsel mit der Milch dazugeben und alles zu einem glatten Teig verrühren.

Walnüsse und Zitronenschale sorgfältig unterrühren.

Teig in eine gefettete und mit Mehl ausgestäubte Gugelhupf-Form (900 ml Inhalt) füllen.

Im vorgeheizten Backofen auf der untersten Schiene bei 190°C

(Gas 2-3, Umluft 170°C) 40-45 Minuten backen.

Nach dem Backen 10 Minuten in der Form ruhen lassen, dann vorsichtig auf ein Gitter stürzen.

Restliche Butter in einem Topf schmelzen lassen, Öl zugeben.

Kuchen mit der warmen Buttermischung bestreichen.

Dominostein-Gugelhupf

von „Rebecca“

Zutaten:

150 g weiße und dunkle Dominosteine

250 g Butter

250 g Zucker

100 g Nuss-Nougat

4 Eier

125 ml Eierlikör

250 g Mehl

1 TL Backpulver

Dominosteine vierteln.

Butter, Zucker und Nougat cremig rühren.

Eier nacheinander unterrühren.

Eierlikör zugießen und weiterrühren.

Mehl und Backpulver mischen und unterrühren.

Dominosteine unterheben.

Teig in eine gefettete Gugelhupf-Form (2,5 L Inhalt) füllen und im vorgeheizten Backofen bei 175°C ca. 60 Minuten backen.

Kuchen auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.

Apfelbrot

von „Erika“

Zutaten:

750 g Äpfel

250 g Zucker

250 g Rosinen

150 g gehackte Walnüsse

500 g Mehl

1 Päckchen Backpulver

1 EL Schnaps

1 EL Kakao

Etwas Zimt, Nelkenpulver und Salz

Geschälte Äpfel (Kerngehäuse entfernen) in Stücke schneiden, mit Zucker überstreuen und über Nacht stehen lassen. Am nächsten Tag (hat sich sehr viel Flüssigkeit gebildet) alle anderen Zutaten dazugeben. Teig in einer gefetteten Kastenform bei 170°C ca. 60 Minuten backen.

Russischer Zupfkuchen

von „Rebecca“

Zutaten:

375 g Weizenmehl
40 g Kakaopulver
3 gestrichene TL Backpulver
200 g Zucker
1 Päckchen Vanillezucker
1 Ei
200 g Margarine

Zutaten für die Füllung:

500 g Speisequark
200 g Zucker
1 Päckchen Vanillezucker
3 Eier
1 Päckchen Puddingpulver Vanille
250 g zerlassene abgekühlte Butter oder Margarine

Teig:

Mehl, Kakaopulver und Backpulver mischen und in eine Rührschüssel sieben. Dann den Rest hinzufügen, die Zutaten mit dem Handrührgerät (Knethaken) zunächst kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe gut durcharbeiten, anschließend auf der Arbeitsfläche zu einem glatten Teig verkneten. Sollte er kleben, ihn eine Zeitlang kalt stellen. Die Hälfte des Teiges auf einem gefetteten Springformboden (28 cm) ausrollen.

Füllung:

Alles zu einer einheitlichen Masse verrühren, in die Form geben, glattstreichen und den restlichen Teig in kleine Stücke „zupfen“ und auf der Füllung verteilen.

Bei 170°C Ober-Unterhitze ca. 60-70 Minuten backen.

Am nächsten Tag (hat sich sehr viel Flüssigkeit gebildet) alle anderen Zutaten dazugeben.

Teig in einer gefetteten Kastenform bei 170°C ca. 60 Minuten backen.

Johannisbeerkuchen vom Blech

von „Rebecca“

Zutaten:

1 kg rote Johannisbeeren (müssen nicht ganz so viel sein)

200 g weiche Butter

250 g Zucker

abgeriebene Schale von 1/2 Zitrone

225 g Mehl

150 g Speisestärke

2 TL Backpulver

5 Eier

2 EL Vanillezucker (ich nehme 2 Päckchen)

2 EL Puderzucker

Die Johannisbeeren waschen und entstielen. Tiefgefrorene Beeren müssen nicht extra aufgetaut werden.

Die Butter mit 150 g Zucker und der Zitronenschale schaumig rühren. 200 g Mehl (gesiebt) mit 100 g Speisestärke und dem Backpulver mischen. Drei Eier nacheinander und die Mehlmischung esslöffelweise unter die Buttermasse mengen.

Den Backofen auf 200°C vorheizen.

Das Backblech gut mit Butter einfetten.

Den Teig darauf geben und glattstreichen.

Die Johannisbeeren darüber streuen.

Den Kuchen im Backofen auf der mittleren Schiene 30 Minuten backen.

Die restlichen zwei Eier in Eigelbe und Eiweiße trennen.

Eiweiß zu steifem Schnee schlagen.

Eigelb mit dem übrigen Zucker und dem Vanillezucker cremig rühren.

Die übrige Speisestärke mit dem restlichen Mehl mischen und mit dem Eischnee unter die Eigelbmasse heben.

Den Biskuitteig auf den Kuchen streichen und diesen in weiteren 15 Minuten fertig backen. Den Johannisbeerkuchen mit dem Puderzucker besieben.

Johannisbeerkuchen mit Bröselteig

von „Rebecca“

Zutaten:

300 g Zwiebackbrösel

1,5 l Milch

50 g Butter

2 Eier getrennt

125 g Zucker

abgeriebene Schale und Saft einer halben Zitrone

750 g rote Johannisbeeren

2 EL Zucker

Butter zum Ausfetten der Springform

Die Brösel mit der Milch befeuchten und 1 Std. zugedeckt aufweichen lassen.

Die schaumig geschlagene Butter mit Eigelb und Zucker weißcremig rühren.

Eiweiß zu steifem Schnee schlagen.

Zitronenschale und -saft, Brösel, den steifen Eischnee und die entstielteten, eingezuckerten Johannisbeeren zufügen.

Das Ganze in einer gefetteten, runden Kuchenform gleichmäßig verteilen und den Kuchen im vorgeheizten Backofen bei 200°C ca. 40 Minuten hellbraun backen.

Mit Puderzucker bestäuben und mit leicht gesüßtem Schlagrahm servieren.

Ribiselkuchen (Johannisbeerkuchen)

von „Rebecca“

Zutaten:

500 g Mehl

250 g Zucker

250 g Butter

2 Eigelb

1 Päckchen Backpulver

1 Päckchen Vanillezucker

4 Eiweiß

250 g Puderzucker

500-750 g Johannisbeeren

Puderzucker, Zucker, Vanillezucker und Eigelb schaumig rühren.

Das mit Backpulver vermischte Mehl abwechselnd mit dem steifgeschlagenen Schnee unterheben.

Auf ein eingefettetes und bemehltes Blech streichen, bei 180°C fast fertig backen.

Die 4 Eiweiß steif schlagen, Puderzucker unterrühren, Johannisbeeren unterheben.

Die Masse auf den Teig geben und noch ca. 15 Minuten fertig backen.

Topfentorte „Almhütte“ (Käsekuchen)

von „Rebecca“

Zutaten:

1250 g Quark

250 g Zucker

5 Eier

2 EL Grieß

Saft und Schale von 1 Zitrone

2 Päckchen Vanillezucker

1 Schuss Rum (muss nicht sein)

1 Eigelb

1 TL Wasser

Zucker und Eier mit den Geschmackszutaten sehr gut schaumig rühren, Quark einmischen und den Grieß unterheben.

Die Quarkmasse in eine gefettete, bemehlte Auflaufform oder Tortenform geben und glattstreichen.

Eigelb mit Wasser verrühren und über die Quarkmasse streichen.

Bei 180°C ca. 60 Minuten backen.

Achtung:

Die Torte wird nicht gestürzt.

Bananen-Schichttorte

von „Erika“

Zutaten:

1 Biskuit-Tortenboden, selbst gebacken oder gekauft

8 reife Bananen

1 EL Zucker

1-2 EL Zitronensaft

1 EL Rum

2 Becher Sahne

gehackte Nüsse oder geraspelte Schokolade

Mandelblättchen

Tortenboden zweimal aufschneiden.

Für die Creme 4 Bananen zerdrücken, mit Zucker, Zitronensaft und Rum verrühren und etwa die Hälfte der geschlagenen Sahne unter die Bananenmasse heben.

Nun die Torte zusammensetzen, indem man abwechselnd eine Schicht Tortenboden über eine Schicht Creme setzt.

Mit der restlichen Schlagsahne Torte von außen und oben bestreichen.

Mit den in Zitronensaft getauchten Bananenscheiben die Torte garnieren.

Tortenmitte mit gehackten Nüssen oder geraspelter Schokolade und den Rand der Torte mit Mandelblättchen verzieren.

Kekse

Kleingebäck

Cookies



Schräge Ecken

von „Rebecca“

Zutaten:

2 Rechtecke Tiefkühl-Blätterteig

2 Eiweiß

Zucker zum Wälzen

Rote Marmelade

Blätterteig leicht antauen lassen, etwas größer ausrollen und in kleine Dreiecke schneiden (ca. 5 cm). Oberfläche in Eiweiß tauchen und anschließend in Zucker wälzen. Einen Tupfer Marmelade in die Mitte setzen.

Ecken auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech setzen und bei 170°C ca. 10 Minuten backen.

Sommerkekse mit Ringelblumen

von „Monesi“

Zutaten:

125 g Butter

100 g Zucker (möglichst Rohrohrzucker, der ist voller im Geschmack)

2 kleine Eier

250 g Dinkelvollkornmehl

125 g fein geriebene Haselnüsse

50 g fein geriebene dunkle Schokolade (70% Kakaogehalt)

2 MSP gemahlene Muskatnuss

1 Prise Nelkenpulver

Fein geschnittene Blütenblätter von etwa 15-20 gelben und orangenen Ringelblumen

Alle Zutaten zu einem festen Teig kneten, 3 Rollen formen und diese auf einem bemehlten Holzbrett etwas kühlen (oder auch nicht!). Danach 1 cm dicke Scheibchen abschneiden, auf das Blech setzen und bei 160°C Umluft ca. 15-20 Minuten backen.

Tipp:

Falls es noch keine Ringelblumen gibt, nehme ich stattdessen frische Pfefferminze aus dem Garten. Das Ganze schmeckt herrlich nach Sommer!

Türkisches Baklava

von „benabar“

Zutaten:

300 g TK-Vollkornblätterteig (= 6 Scheiben)

je 50 g Mandeln, Haselnuss-, Walnuss- und Pistazienkerne

90 g Butter

2 EL Honig

je ein halber TL gemahlener Zimt und Kardamom

1 Päckchen Vanillezucker

Sirup:

100 g Rohrzucker

Saft einer halben Zitrone

25 ml Orangensaft

Blätterteigplatten nebeneinander antauen lassen, Mandeln und Nüsse mittelfein mahlen.

Butter schmelzen, mit Nüssen, Honig, Zimt, Kardamom und Vanillezucker mischen.

Zwei Blätterteigscheiben nebeneinander in eine gefettete Auflaufform legen, abwechselnd Nussmasse und Blätterteig schichten, bei 200°C (Heißluft 180°C) etwa 30 Minuten backen.

250 ml Wasser, Zucker, Zitronen- und Orangensaft bei mittlerer Hitze etwa 10 Minuten zu Sirup kochen. Nach dem Abkühlen etwa zwei Drittel über das Baklava gießen, mehrere Stunden ziehen lassen, in Quadrate oder Rauten schneiden, restlichen Sirup dazu reichen.

Marokkanische Sablés

von „Rebecca“

Zutaten für ca. 60 Stück:

175 g Butter

75 g Zucker

1 TL Vanillezucker

1 Prise Salz

20 g Marokkanische Gewürzmischung

1 EL Milch

250 g Mehl

Butter, Zucker, Vanillezucker, Salz und Gewürzmischung in einer Schüssel verrühren, bis sich Spitzen bilden. Milch unterrühren, das Mehl dazu sieben und zu einem Teig zusammenfügen. Zwei Rollen mit ca. 4 cm Durchmesser formen, in Klarsichtfolie wickeln und 30 Minuten kühl stellen.

Die Rollen in 5 mm dicke Scheiben schneiden und auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen.

Im vorgeheizten Backofen bei 200°C ca. 12 Minuten backen.

Mandel-Makronen

von „Rebecca“

Zutaten für ca. 60 Stück:

250 g gemahlene Mandeln
5 Tropfen Bittermandel
150 g Zucker
50 g Puderzucker
2 Eiweiß
1 EL Puderzucker zum Bestäuben
Fett für das Backblech

Mandeln, Bittermandel, Zucker und leicht angeschlagenes Eiweiß zu einem festen Teig verkneten. Mit angefeuchteten Handflächen haselnussgroße Kugeln formen, auf ein gefettetes oder mit Backpapier belegtes Backblech setzen. Im vorgeheizten Backofen bei 125°C ca. 40 Minuten backen. Anschließend abkühlen lassen und in einer gut verschließbaren Keksdose aufbewahren.

Eierlikörbällchen

von „Aubewohnerin“

Zutaten:

50 g Butter
200 g weiße Schokolade
125 ml Eierlikör
125 g Kokosflocken

Die Butter mit der weißen Schokolade langsam in einem Topf schmelzen. Dann den Eierlikör und die Kokosflocken einrühren.

Etwas auskühlen lassen.

Kleine Kugeln formen und in Kokos wälzen. In kleine Papierförmchen setzen und gerne nochmal im Kühlschrank überkühlen.

Pinienkern-Orangen-Cantuccini

von „benabar“

Zutaten:

1 Bio-Orange

150 g Pinienkerne

250 g Mehl

1/2 Päckchen Backpulver

100 g Zucker

1 Prise Salz

1 Ei (Größe M)

2 Eigelb (Größe M)

2 EL Olivenöl

Orange heiß waschen und die Schale fein abreiben, den Saft auspressen. Die Pinienkerne in einer Pfanne bei mittlerer Hitze goldgelb rösten. Dabei ständig rühren und gleich aus der Pfanne nehmen, wenn sie zu dunkel werden.

Backofen auf 180°C vorheizen (Umluft 160°C). Das Mehl mit der Orangenschale, dem Backpulver, dem Zucker und dem Salz mischen. Das Ei, 1 Eigelb und das Olivenöl mit etwa 3 EL Orangensaft und den Pinienkernen dazugeben und alles zu einem glatten Teig verkneten.

Den Teig zu einer Rolle (etwa 3 cm Ø) formen, einmal quer durchschneiden und die beiden Rollen auf ein Backblech legen. Etwas flacher drücken und mit dem restlichen Eigelb einpinseln.

Die Teigrollen im Ofen (Mitte) etwa 20 Minuten backen. Dann aus dem Ofen nehmen und etwa 10 Minuten abkühlen lassen. Jetzt in gut 1 cm dicke Scheiben schneiden. Die Scheiben nebeneinander wieder auf das Backblech legen und noch einmal etwa 10 Minuten backen, bis sie schön knusprig sind. Abkühlen lassen.

Etwas auskühlen lassen.

Kleine Kugeln formen und in Kokos wälzen. In kleine Papierförmchen setzen und gerne nochmal im Kühlschrank überkühlen.

Birnentörtchen

von „benabar“

Zutaten:

2 Scheiben Tiefkühl-Blätterteig
2 reife Birnen (Abate Fetel)
50 g Zucker
1/2 TL Zimtpulver
2 EL Butter

Blätterteigscheiben kurz auftauen lassen, quer halbieren und etwas ausrollen. Die Ecken nach innen klappen. Backofen auf 200°C vorheizen. Birnen schälen, vierteln und in feine Spalten schneiden, kreisförmig auf dem Blätterteig auslegen. Zucker mit Zimt mischen, darüber streuen. Butter in Flöckchen darauf verteilen. Im Backofen (Mitte, Umluft 180°C) etwa 20 Minuten backen. Warm servieren.

Kekse mit frischem Lavendel

von „Monesi“

Zutaten:

225 g weiche Butter
175 g feiner Zucker
1 großes Ei
250 g Mehl
2 TL Backpulver
1 Prise Salz
2 EL frische gehackte Lavendelblüten (geht auch mit getrockneten)

Alle Zutaten durchkneten und dann kleine Häufchen mit zwei Kaffeelöffeln auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech setzen. Bei 160°C (Umluft) ca. 25 Minuten goldgelb backen.

Gabelplätzchen aus Thüringen

von „Rebecca“

Zutaten:

125 g Mondamin

225 g Mehl

100 g Puderzucker

1 Päckchen Vanillezucker

250 g Butter

Mondamin mit Mehl, Puderzucker und Vanillezucker mischen, die in kleine Stückchen geschnittene Butter hinzugeben und den Teig gut durchkneten.

Über Nacht kaltstellen.

Aus dem Teig kleine Kugeln formen, auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und mit der Gabel etwas breit drücken, sodass der Gabelabdruck zu sehen ist.

Bei 185-190°C Ober-Unterhitze ca. 10 Minuten backen.

Nach dem Abkühlen mit Puderzucker oder Kakao bestreuen.

Cappuccino-Hörnchen

von „Rebecca“

Zutaten:

250 g Mehl

200 g Butter

70 g Zucker

10 g geschälte und gemahlene Mandeln

2 Päckchen Cappuccino-Pulver

150 g Puderzucker

1 Päckchen Bourbon-Vanille-Zucker

Aus Mehl, Butter, einem Päckchen Cappuccino-Pulver, Zucker und den Mandeln einen Teig kneten, daraus Hörnchen formen und etwa 12 Minuten bei 170°C backen.

Die Menge passt genau auf zwei Backbleche.

Anschließend noch heiß in einer Mischung aus Puderzucker, Bourbon-Vanillezucker und dem restlichen Cappuccino-Pulver wälzen.

Rotweinplätzchen

von „Rebecca“

Zutaten:

500 g Mehl

1 Päckchen Backpulver

250 g Zucker

280 g Butter

2 TL gemahlener Zimt

2 EL Kakao

6 EL Rotwein

1 Ei

Johannisbeer-Gelee und Schokoladenkuvertüre zum Bestreichen

Kokosflocken zum Bestreuen.

Mehl mit dem Backpulver und Zucker mischen, die kalte Butter in Stückchen dazugeben und Zimt, Kakao, Rotwein und Ei darunter kneten.

Aus dem glatten Teig eine Kugel formen und kalt stellen.

Den gekühlten Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche ausrollen, runde Plätzchen ausstechen und bei 180°C ca. 15 Minuten auf einem mit Backpapier belegten Backblech backen.

Die Plätzchen auskühlen lassen.

Je zwei Plätzchen mit Johannisbeer-Gelee zusammensetzen, die Oberfläche mit geschmolzener Kuvertüre bestreichen und den noch feuchten Guss mit Kokosflocken bestreuen.

Schneeherzen aus Thüringen

von „Rebecca“

Zutaten:

210 g Butter

2 Eigelb

60 g Puderzucker

abgeriebene Schale einer halben unbehandelten Zitrone

210 g Mehl

Zutaten für den Eischnee:

2 Eiweiß

180 g Puderzucker

Etwas Marmelade

Butter mit Eigelb und dem Puderzucker schaumig rühren, abgeriebene Zitronenschale hinzufügen und das Mehl unterrühren.

Den Teig an einem kalten Ort (Kühlschrank) ruhen lassen, bis er nicht mehr klebt, dann ausrollen und kleine Herzen ausstechen.

Die Hälfte der Plätzchen auf ein gefettetes oder mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und bei 185-190°C Ober-Unterhitze ca. 10 backen.

Für den Eischnee das Eiweiß sehr steif schlagen und nach und nach den Puderzucker einrieseln lassen.

Die andere Hälfte der Plätzchen mit der Eischneemasse bestreichen und ebenfalls bei 185-190°C Ober-Unterhitze ca. 10 Minuten backen.

Die Herzen ohne Eischnee mit Marmelade bestreichen und mit einem Plätzchen mit Eischnee belegen.

Nougatknöpfchen

von „delfi“

Zutaten:

100 g weiche Butter

400 g Nougat

1 Ei

1/2 Päckchen Vanillezucker

geriebene Schale von 1/2 Orange

1 Prise Salz

300 g Mehl

1/2 Teelöffel Backpulver

Papiermanschetten

Butter und 200 g Nougat mit dem Schneebesen des Handrührgerätes schaumig schlagen.

Das Ei, Vanillezucker, Orangenschale und Salz unterrühren.

Mehl und Backpulver über den Teig sieben und unterheben.

In Folie mindestens 3 Stunden in den Kühlschrank legen.

Den Backofen auf 200°C vorheizen, Gas Stufe 3.

Teig zu vier 2 Euro-Stück große Rollen formen und in etwa 0,5 cm dicke Scheiben schneiden.

Diese auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und 12-15 Minuten backen.

Vorsichtig vom Backblech lösen, auf Kuchengitter abkühlen.

Restliches Nougat im heißen Wasserbad schmelzen und die Nougatknöpfe zur Hälfte eintauchen.

Auf Kuchengitter trocknen lassen.

Anschließend in die Papiermanschetten legen.

Apfelsinenmakronen aus Schwaben

von „Rebecca“

Zutaten:

5-6 Eiweiß

500 g Zucker

abgeriebene Schale von 2 unbehandelten Orangen

Saft von einer kleinen oder einer halben großen Orange

500 g geschälte, gemahlene Mandeln

Für den Guss:

Puderzucker

Orangensaft

etwas abgeriebene Orangenschale

Eiweiß sehr steif schlagen und mit dem Zucker gut schaumig rühren. Die Schale und den Saft der Orangen dazugeben (eher sparsam, der Teig darf nicht zu weich werden), dann die Mandeln unterheben. Mit dem Teelöffel kleine Häufchen auf mit Backpapier belegte Bleche setzen und über Nacht trocknen lassen. Bei 180°C etwa 12 bis 15 Minuten backen (untere Schiene); Die Makronen dürfen nur zart hellbraune Spitzchen kriegen! Gleich nach dem Backen mit der Glasur bestreichen und mit fein geschnittenem Orangeat verzieren.

Helle oder Braune Schmalznüsse

von „Rebecca“

Zutaten:

250 g Margarine

250 g Schweineschmalz

750 g Zucker

750 g Mehl

1 TL Hirschhornsalz

für die Braunen 2 EL Kakao

Aus allen Zutaten einen Teig herstellen. Kleine Kugeln formen und auf einem gefetteten Blech diese Kugeln etwas flachdrücken.

Bei 150°C ca. 10-15 Minuten backen.

Pistazien-Baisers

von „benabar“

Zutaten:

50 g Pistazien

2 Eiweiß

1 Prise Salz

2 EL Vollrohrzucker

1 TL Limettensaft

1 EL Kokosraspel

Backpapier für das Backblech

Den Backofen auf 100°C vorheizen. Blech mit Backpapier auslegen. Pistazien fein hacken. Eiweiß mit Salz und Rohrzucker über dem heißen Wasserbad steif schlagen, bis die Masse glänzt. Limettensaft, Pistazien und Kokosraspel unterziehen.

Mit zwei Teelöffeln kleine Häufchen auf das Blech setzen. Im Ofen (Mitte, Umluft 80°) 20 Min. backen. Die Plätzchen im ausgeschalteten Ofen 3 Std. trocknen lassen.

Nussknacker

von „benabar“

Zutaten:

200 g gemischte Nusskerne (z. B. Cashewnüsse, Haselnüsse, Mandeln, Macadamianüsse)

200 g Mehl

1/2 TL Backpulver

150 g weiche Butter

100 g Zucker

1 zimmerwarmes Ei (Gr. M)

Den Backofen auf 175°C (Umluft 150°C) vorheizen. Das Backblech mit Backpapier auslegen. Die Nüsse grob hacken, Mehl mit Backpulver vermischen. Butter, Zucker und Ei cremig schlagen, das Mehl zügig unterarbeiten. 80 g Nüsse untermischen.

Mit Hilfe von zwei Teelöffeln vom Teig nach und nach etwas abnehmen und als kleine Häufchen (etwa 2 cm Ø) aufs Blech setzen. Die übrigen gehackten Nüsse gut eindrücken. Im Ofen (Mitte) etwa 15 Minuten backen.

Oma Claras „Schaimle“

von „Monesi“

Zutaten:

1 Eiweiß

50 g feinen weißen Zucker

1 MSP gemahlene Zimt

1 Prise Salz

Alles zusammen wird etwa 10-15 Minuten mit dem Handrührgerät gemixt, so lange bis die Masse schnittfest ist. Diesen „Zuckerschnee“ gibt man dann in einen Spritzbeutel und kreierte auf einem mit Backpapier ausgelegten Blech kleine Häufchen. Danach trocknet man die „Schaimle“ bei 100°C etwa 2 Stunden im Backofen.

Tipps:

Nach dem Auskühlen eignen sie sich besonders gut zu Eis, frischen Beeren oder man genießt sie mit geschlagener Sahne.

Ganz wichtig für die Herstellung sind fettfreie Arbeitsgeräte, also die Schüssel und der Mixer. Sonst wird der Eischnee nicht fest.

Scherben (Faschingsgebäck)

von „Rebecca“

Zutaten:

2 Eigelb

1 Ei

30 g Zucker

2 EL Schmand

210 g Mehl

2 l Öl

etwas Zimt

100 g Puderzucker

Eigelb und Ei mit Zucker und Schmand verrühren. Nach und nach das Mehl zugeben und zu einem geschmeidigen Teig verarbeiten. Teig so dünn wie möglich auf einer bemehlten Arbeitsfläche ausrollen und mehrmals mit einer Gabel einstechen. Mit einem Backrädchen Rechtecke von 10x5 cm ausschneiden. Öl auf 180°C erhitzen und die Teigstücke darin 3-4 Minuten ausbacken, dann auf Küchenpapier abtropfen lassen. Zimt und Puderzucker mischen, in ein Sieb geben und die Scherben von beiden Seiten damit bestäuben.

Rosenblüten-Cookies

von „Monesi“

Zutaten:

220 g weiche Butter
220 g feiner Zucker
1 großes Ei
1 EL Rosenwasser
280-300 g Mehl, je nach Eigröße
1 TL Backpulver
Prise Salz

Für die Glasur:

1 Eiweiß
250 g Puderzucker
2 TL Mehl
2 TL Rosenwasser
eventuell rosa Lebensmittelfarbe

Alle Teigzutaten in der Knetmaschine zu einem geschmeidigen Teig arbeiten, dann eine etwa 5 cm dicke Rolle formen, auf ein bemehltes Holzbrett legen und für 2 Stunden in den Kühlschrank stellen.

Mit einem geriffeltem Messer Scheibchen von etwa 0,5 cm Dicke abschneiden und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech setzen.

Bei 160°C Umluft etwa 10-15 Minuten goldgelb backen. Auf einem Kuchengitter auskühlen lassen, damit sie unten nicht feucht werden.

Glasur: Eiweiß etwas mit dem kleinen Schneebesen quirlen und restliche Zutaten unterrühren. Die Masse sollte streichfähig sein. Eventuell noch etwas Mehl zugeben (abhängig von der Eigröße). Damit die Cookies dünn bestreichen und die Glasur fest werden lassen.

Olga-Brezeln

von „benabar“

Zutaten:

225 g Tiefkühl-Blätterteig

125 g Mehl

1 Msp. Backpulver

25 g Kakaopulver

75 g weiche Butter

1 Eiweiß (Gr. M)

80 g Zucker

1 Päckchen Vanillezucker

1 Eigelb

1 EL Milch

50 g gehobelte Mandeln

Puderzucker

Den Blätterteig nach Anweisung auf der Packung auftauen.

Mehl mit Backpulver und Kakao in eine Rührschüssel sieben. Übrige Zutaten hinzufügen und alles mit dem Knethaken des Handrührgeräts zunächst auf niedriger, dann auf höchster Stufe zu einem Teig verarbeiten.

Den Teig einwickeln und 30 Minuten kühlen.

Den Ofen auf 220°C Ober-Unterhitze (Heißluft 200°C) vorheizen und das Blech mit Folie oder Backpapier auslegen.

Die aufgetauten Blätterteigplatten übereinander legen und auf leicht bemehlter Fläche zu einem Rechteck in der Größe von 36x25 cm ausrollen.

Den Mürbteig ausrollen in der Größe von 25 x 18 cm, diese Platte auf die eine Seite der Blätterteigplatte legen, die andere Hälfte darüber klappen und etwas andrücken.

Jetzt das Ganze zu einem größeren Rechteck vorsichtig ausrollen, es soll 32 x 25 cm messen.

Diese Platte in 16 Streifen schneiden und jeden Streifen gegeneinander drehen, sodass eine Kordel entsteht.

Diese Kordel nun zu einer Brezel oder Kreis oder auch Herz legen.

Das Eigelb mit der Milch verquirlen und die Stücke damit bestreichen. Mit den Mandeln bestreuen und auf der mittleren Schiene in den Ofen schieben.

Ca. 10 Minuten backen, dann das Gebäck mit dem Papier auf einen Rost ziehen und erkalten lassen.

Nach Belieben vor dem Servieren mit Puderzucker besieben!

*Deftiges
& zu Wein
Bier*



Flammküche

von „benabar“

Zutaten:

Pizzateig

Sauerrahm

Kräuter

Zwiebeln

Speck gewürfelt

Pizzateig (fertig oder selbstgemacht) ca. 1 cm dünn ausrollen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen. Sauerrahm mit Kräutern auf den Teig streichen und Zwiebelringe und Speck auf der Masse verteilen.

Mit Umluft bei 220°C ca. 15 Minuten backen.

Knabberei ala Sabine

von „Aubewohnerin“

Zutaten:

Blätterteig

Rohschinken

Blätterteig in etwa 1 cm breite Streifen schneiden. Rohschinken in ebensolche Streifen schneiden. Blätterteig- und Schinkenstreifen in sich verdrehen.

Im Backofen nach Anleitung auf der Blätterteigpackung backen.

Amaranth-Stangen

von „benabar“

Zutaten:

1 Platte Tiefkühl-Blätterteig (ca. 20 x 10 cm)

2 EL Amaranthkörner

2 Schalotten

Salz, Pfeffer

1 Ei

1/2 Bund Schnittlauch

100 g Ziegenfrischkäse

100 g Naturjoghurt

1-2 TL Zitronensaft

Mehl für die Arbeitsfläche

Backpapier für das Blech

Blätterteigplatte auftauen lassen. Eine unbeschichtete Pfanne stark erhitzen. 1 EL Amaranth hineingeben, die Pfanne vom Herd nehmen und den Deckel aufsetzen. Die Körner beginnen nun zu »poppen«. Ab und zu die Pfanne etwas rütteln. Die »gepoppten« Körner aus der Pfanne nehmen und den Vorgang mit dem übrigen Amaranth wiederholen.

Den Backofen auf 200°C (Umluft 180°C) vorheizen. Schalotten schälen, fein hacken, mit dem Amaranth mischen, salzen und pfeffern.

Den Blätterteig auf wenig Mehl zu einem Quadrat von ca. 25 x 25 cm ausrollen. Das Ei verquirlen, den Teig damit bestreichen. Die Platte halbieren und auf einer Hälfte die Amaranthmasse verteilen. Die zweite Platte mit der bestrichenen Seite nach unten auf die erste Platte klappen und vorsichtig andrücken.

Mit einem Messer die Platten in 16 Streifen schneiden. Die Teigstreifen drei Mal in sich verdrehen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech setzen. Im vorgeheizten Ofen (Mitte) ca. 5 Minuten backen. Mit dem restlichen Ei bestreichen und in ca. 7-10 Minuten goldbraun backen.

Parmesan-Kräuter-Biscotti

von „benabar“

Zutaten:

50 g Pinienkerne

1/2 Zwiebel

1 Knoblauchzehe

200 g Mehl

1/2 TL Backpulver

50 g frisch geriebenen Parmesan

1/2 TL Natron

1/2 TL Zucker

1/2 TL Salz

1/2 TL Pul Biber (türkische Gewürzmischung)

3 TL getrocknete italienische Kräuter

3 Eier

Backpapier für das Blech (würde ich weglassen, ist ja keine „Zutat“, sondern ein Arbeitsmaterial)

Den Backofen auf 180°C (Umluft 160°C) vorheizen. Die Pinienkerne in einer trockenen Pfanne goldbraun rösten. Die Zwiebel und den Knoblauch schälen und fein hacken.

Mehl, Backpulver, Parmesan, Natron, Zucker, Salz, Pul biber und Kräuter vermischen. Die Eier leicht schaumig rühren und dazugeben. Alles verkneten und zwei Teigrollen von jeweils ca. 5 cm Ø formen. Mit ausreichend Abstand auf ein Blech mit Backpapier legen und im vorgeheizten Ofen (Mitte) ca. 30 Minuten backen.

Aus dem Backofen nehmen und noch warm schräg in 1-2 cm dicke Scheiben schneiden. Weitere 10 Minuten backen, dabei nach 5 Minuten wenden. Noch warm servieren.

Wan Tan Cracker

von „benabar“

Zutaten:

4 EL weiße Sesamsamen

4 EL schwarze Sesamsamen

1-2 Päckchen kleine Wan Tan Hüllen, ca. 8 cm

Meersalz

Erdnussöl zum frittieren

Einen großen Wok oder eine tiefe Pfanne zu einem Drittel mit Erdnussöl füllen und auf 190°C erhitzen. Die Temperatur ist richtig, wenn ein kleiner Brotwürfel darin nach 30 Sekunden goldbraun ist.

Die beiden Sesamsorten in einer Schüssel vermischen und eine zweite Schüssel mit Wasser füllen. 5 Wan Tan Hüllen auf eine trockene Arbeitsfläche legen, mit Wasser bepinseln und mit Sesam bestreuen. Die Wan Tan Hüllen in das heiße Öl tauchen und 30 Sekunden frittieren, bis sie Blasen werfen und goldbraun sind. Auf leicht zerknülltem Küchentrepp abtropfen lassen und mit Salz bestreuen. Alle Wan Tan Hüllen so zubereiten.

Stilton-Plätzchen

von „benabar“

Zutaten:

175 g Stilton, zerbröckelt

250 g Mehl, gesiebt

2 EL Joghurt

125 g weiche Butter

75 g Paprikaschote, sehr fein gewürfelt

4 TL Schnittlauch

Käse und Butter in einer Schüssel mit dem Mehl verreiben. Joghurt hinzufügen und zu einem festen Teig verarbeiten.

Hände mit Mehl bestäuben, Teig gut kneten und zu einer dicken Rolle formen. In Folie gewickelt 1 Stunde in den Kühlschrank (oder 10 Minuten Gefrierfach) stellen. Den Teig auf einem leicht bemehlten Brett zu einem Quadrat von 1,5 cm Dicke ausrollen. Paprika und Schnittlauch darauf verteilen und mit den Handflächen andrücken. Den Teig der Länge nach aufrollen. Fest in Folie einschlagen und über Nacht kalt stellen. Ofen auf 220°C vorheizen. Kalte Rolle in 0,5 cm dicke Scheiben schneiden. Im Abstand von 2 cm auf ein gefettetes Blech legen und ca. 15 Minuten backen, bis sie goldgelb sind.

Knusper-Tomaten-Tarte

von „benabar“

Zutaten:

2 EL Rapsöl

12 dreieckige Yufkateigblätter (180 g)

4 EL Pesto

500 g Tomaten

Salz, Pfeffer

1 kleines Glas Kapern (50 g)

4 EL Sesamsamen

Kapernäpfel für die Dekoration nach Belieben

Den Backofen auf 200°C (Umluft 180°C) vorheizen. Öl und 2 EL Wasser verrühren, Yufkateig damit dünn einpinseln. Den Boden einer Springform mit den Blättern auslegen, dabei einen kleinen Rand hochziehen.

Boden mit Pesto bestreichen. Die Tomaten waschen und je nach Größe in Viertel oder Achtel schneiden, die Stielansätze dabei entfernen. Die Tomaten auf dem Tarte-Boden verteilen. Kräftig mit Salz und Pfeffer würzen.

Die abgetropften Kapern darauf verteilen und mit Sesam bestreuen.

Die Tarte im Ofen (untere Schiene) ca. 15 Minuten backen, nach Belieben mit Kapernäpfeln garnieren, warm oder kalt servieren

Möhren-Brokkoli-Strudel

von „benabar“

Zutaten:

200 g Möhren
500 g Brokkoli
Salz
125 g Schmand
3 Eigelb
Schwarzer Pfeffer
Muskatnuss
1 Packung Tiefkühl-Blätterteig (450 g)
40 g Butter
50 g Semmelbrösel
100 g geriebener Bergkäse
3 EL Sesamsamen
Mehl zum Ausrollen
Backpapier für das Blech

Gemüse waschen und putzen. Möhren klein würfeln. 100 g sehr kleine Brokkoliröschen beiseitelegen, den Rest grob zerteilen. Etwas Salzwasser aufkochen lassen. Möhren darin 3 Minuten zugedeckt garen, dann Brokkoliröschen 3 Minuten mitgaren. Mit einem Schaumlöffel herausheben und gut abtropfen lassen.

Den übrigen Brokkoli in dem Wasser zugedeckt 10 Min. garen, in ein Sieb abgießen und etwas abkühlen lassen. Mit Schmand und Eigelben pürieren, mit Salz, Pfeffer und Muskat pikant abschmecken. Möhren und Brokkoliröschen unterrühren.

Backofen auf 200°C vorheizen, ein Backblech mit Backpapier auslegen. Blätterteigplatten aufeinander legen und auf etwas Mehl 35 × 50 cm groß ausrollen. Butter zerlassen, die Hälfte auf den Teig streichen, mit Semmelbröseln bestreuen. Gemüsecreme und den Käse darüber verteilen, überall einen 3-4 cm breiten Rand frei lassen.

Den Teig von einer breiten Seite aus aufrollen, dabei die Schmalseiten nach innen einschlagen. Mit der Naht nach unten auf das Blech legen. Mit restlicher Butter bestreichen, mit Sesam bestreuen. Im Backofen (Mitte, Umluft 180°C) in 40 Minuten goldbraun backen.

Bunter Weißkrautsalat

von „Rebecca“

Zutaten für 6 Personen:

500 g Weißkrautsalat (1 Becher)
250 g blaue Weintrauben (kernlos)
1 große rote Paprikaschote
1 großer Apfel
125 g Ananasstücke
250 g Feta-Käse (Glas)
Kräutersalz
Schwarzer Pfeffer aus der Mühle

Weißkrautsalat in einer Schüssel zerpfücken. Weintrauben abbrausen. Paprika waschen, halbieren, entkernen und in kleine Stücke schneiden. Apfel waschen, entkernen und würfeln. Paprikawürfel, Apfelstücke, Ananasstücke, Feta-Würfel und Weintrauben unter das Weißkraut mischen. Mit Kräutersalz und Pfeffer abschmecken. Gut durchziehen lassen.

In ausgehöhlten Brötchen dekorieren oder portionsweise in Kohlblättern anrichten.

Tipps:

Statt Weintrauben zwei Stangen Staudensellerie daruntermischen. Mit Körnern, Nüssen und Rosinen überstreuen. Mit gehacktem Dill garnieren.

Das Öl vom Feta-Käse auffangen und mit Essig oder Zitronensaft für eine Vinaigrette verwenden.

Pikante Muffins

von „benabar“

Zutaten:

50 g getrocknete, in Öl eingelegte Tomaten

50 g schwarze Oliven ohne Stein

50 g Parmesan

3 Eier

80 ml Olivenöl

150 ml kohlenensäurehaltiges Mineralwasser

1 TL ital. Kräuter (getrocknet oder TK)

1 TL Salz, Pfeffer

250 g Mehl

2 TL Backpulver

12 Papier-Backförmchen

Die Tomaten in Streifen, die Oliven in Scheiben schneiden. Den Parmesan reiben. Die Papierförmchen in die Vertiefungen des Muffinblechs geben.

Eier, Öl, Mineralwasser, Kräuter, Salz und Pfeffer mit dem Handrührgerät verrühren. Den Backofen auf 180°C vorheizen. Das Mehl mit dem Backpulver und dem Parmesan vermischen und kurz unter die Eier-Öl-Masse rühren. Die Tomaten und Oliven ebenfalls unterrühren.

Den Teig mit zwei Esslöffeln in die Förmchen geben. Die Muffins im vorgeheizten Ofen (Mitte, Umluft 180°C) 20-25 Minuten backen.

Schinken-Käse-Bonbons

von „benabar“

Zutaten:

450 g Tiefkühl-Blätterteig (6 rechteckige Scheiben)

6 Scheiben gekochter Schinken (ca. 100 g)

3 Scheiben Käse (ca. 60 g, z. B. Gouda)

1 Eigelb

50 g geraspelter Käse (Kühlregal)

Mehl für die Arbeitsfläche

Teig auftauen lassen. Ofen auf 200°C vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier belegen.

Teigscheiben halbieren und zu Quadraten ausrollen. Jeweils so mit 1/2 Schinkenscheibe und 1/4 Käsescheibe belegen, dass ein etwa 3 cm breiter Rand frei bleibt. Aufrollen und an den Seiten so eindrehen, dass die Teilchen wie Bonbons aussehen. Mit der Nahtstelle nach unten auf das Blech setzen.

Das Eigelb verrühren, die Bonbons damit bestreichen. Mit Käse bestreuen und im Ofen (Mitte, Umluft 180°C) in 25 Minuten goldbraun backen.

Pizza-Hörnchen

von „Rebecca“

Zutaten für 8 Personen:

50 g Salami
1 Zwiebel
3 EL Tomatenmark
1-2 TL getrocknete italienische Kräuter
1 Knoblauchzehe
75 g Parmesan (frisch gerieben)
1 Packung Pizzateig (400 g, fertig ausgerollt)
1 Eigelb (Gr. M)
Etwas geriebener Parmesan zum Bestreuen

Salami und Zwiebel sehr fein würfeln. Beides mit Tomatenmark und getrockneten italienischen Kräutern verrühren. Knoblauchzehe dazupressen, Parmesan unterrühren.

Pizzateig entrollen, längs und quer halbieren. Die Vierecke noch einmal diagonal halbieren. Mit der Tomatenmarkmasse bestreichen, dabei an der Spitze und der kurzen Seite einen 1 cm breiten Rand frei lassen.

Kurze Seite mittig 1 cm tief einschneiden, Ecken etwas auseinanderziehen. Teig von dieser Seite aus zu Hörnchen aufrollen, leicht biegen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen. Mit verquirltem Eigelb bestreichen. Hörnchen mit etwas geriebenem Parmesan bestreuen. Im vorgeheizten Ofen bei 200°C (Umluft 180°C) auf der 2. Schiene von unten 12-15 Minuten goldbraun backen.

Käsfüßle

von „Andrea“

Zutaten:

250 g Mehl

1 gestr. TL Backpulver

1 MSP Paprika edelsüß

1 Prise Salz

125 g kalte Butter

125 ml Sahne

1 Ei

200 g geriebenen Gouda oder Emmentaler

etwas Mohn oder Kümmel oder Sesam

Alle Zutaten in eine Schüssel geben, zu einem Knetteig verarbeiten und ca. 15 Minuten kalt stellen.

Etwas Mehl auf die Arbeitsfläche streuen und den Teig etwa 5 mm dick ausrollen. Die „Käsfüßle“ ausstechen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen. Das Gebäck mit Eigelb bestreichen und je nach Geschmack mit Mohn, Kümmel oder Sesam bestreuen oder einfach Natur belassen.

Die Käsfüßle im vorgeheizten Backofen bei ca. 180 °C ungefähr 12-15 Minuten goldbraun backen. Zum Auskühlen auf ein Kuchengitter legen.

Tipp:

Damit der Name „Käsfüßle“ gerechtfertigt ist, sollte ein Ausstecher in Fußform benutzt werden.

Käsestangen

von „Grinsekatz“

Zutaten für 24 Stück:

- 500 g Mehl**
- 1 Würfel Hefe**
- 1 TL Zucker**
- 200 ml lauwarmes Wasser**
- 1 Prise Salz**
- 4 TL getrockneten Thymian**
- 60 g Halbfettmargarine**
- 1 Knoblauchzehe**
- 80 ml Gemüsebrühe (1/2 TL Instantpulver)**
- 100 g geriebener Käse, 30% Fett i. Tr.**

480 g Mehl in eine Schüssel sieben und eine Vertiefung in die Mitte drücken. Hefe zerbröseln, mit Zucker und Wasser verrühren und in die Mulde gießen, ca. 15 Minuten abgedeckt an einem warmen Ort gehen lassen

Vorteig mit Salz, Thymian und Margarine zu einem glatten Teig verkneten und zugedeckt an einem warmen Ort nochmals ca. 45 Minuten gehen lassen. Arbeitsplatte mit restlichem Mehl bestäuben, Teig durchkneten und in 24 Stücke teilen. Diese zu dünnen Stangen formen und auf ein mit Backfolie ausgelegtes Backblech legen.

Knoblauch zerdrücken, mit Brühe verrühren und Käsestangen damit bepinseln. Mit Käse bestreuen und im vorgeheizten Backofen bei 180°C (Umluft) auf mittlerer Schiene ca. 20-25 Minuten backen.

Tipp:

Die Käsestangen können zusätzlich auch mit Kümmelsamen verfeinert werden. Als weitere Variante kann man den Käse auch durch 30 g gehackte Nüsse ersetzen.

Getränkerezepte



Tahiti-Traum

von „benabar“

Zutaten für 4 Personen:

125 ml Ananassaft
1/2 Tasse Ananasstücke
125 ml Orangensaft (ohne Zuckerzusatz)
125 ml Birnensaft
2 EL Zitronensaft
150 ml Mineralwasser

Ananassaft und -stücke im Mixer schaumig schlagen. Die anderen Säfte dazugeben, umrühren (nicht mehr mixen!) und mit Mineralwasser auffüllen.

Schlesischer Zitronenschnaps

von Petra Durst-Benning

Zutaten:

3 Zitronen (ungespritzt)
0,7 l Wodka (was sonst?)
100 g Zucker
1/8 l Wasser

Den Zucker mit 1/8 l einige Minuten kochen lassen, dann abkühlen.

Die Zitronen waschen und mit einem scharfen Messer (heute würde man wohl eher einen Zestenreißer nehmen) schälen.

Dann die Zitronen auspressen.

Zitronensaft und -schale, Wodka und Zuckersirup in einem großen Gefäß gut miteinander mischen.

Gemisch im Kühlschrank für zwei Tage ziehen lassen, abfiltern und in kochend heiß ausgespülte Flaschen füllen.

Omas Birnenschnaps

von Petra Durst-Benning

Zutaten:

500 reife, aromatische Birnen

70 g Kandiszucker

0,7 l Korn (Wodka geht sicher auch)

Die Birnen waschen, vom Kerngehäuse befreien und in Stücke schneiden. Stücke in ein großes Gefäß geben.

Kandis und Korn dazu geben.

Diesen Ansatz für vier Wochen an einem warmen, aber nicht hellen Ort (sonst verfärben sich die Birnen braun) ziehen lassen. Öfter mal kräftig durchschütteln.

Danach den Ansatz abfiltern und eventuell noch mit etwas Zucker abschmecken.

In kochend heiß ausgespülte Flaschen füllen.

Vor dem Verzehr noch vier, fünf Wochen nachreifen lassen.

Vanille-Likör

von „Monesi“

Zutaten für 0,75 l Likör:

3-4 Vanilleschoten

250 g Zucker

250 ml Wasser

450 ml Cognac

In einen Topf den Zucker und das Wasser geben.

Das ausgekratzte Vanillemark samt Schoten hinzufügen.

Auf kleiner Flamme köcheln lassen, dabei nicht umrühren.

Vanilleschoten zur Seite legen, den Sud durch eine Papierfiltertüte klären und erkalten lassen.

Vanillesud und Cognac mischen und in eine schöne Flasche füllen. Vanilleschoten wieder dazugeben.

Den fertigen Likör kühl und dunkel lagern.

Passt gut zu Desserts, in Gebäck und eignet sich zum Mischen.

Zimt-Likör

von „Monesi“

Zutaten:

10 Zimtstangen

Saft einer Orange oder Zitrone

180 g brauner Kandis

1 l Weinbrand

Alle Zutaten in ein Einmachglas geben und gut verschließen.

4 Wochen an einem dunklen Ort (Speisekammer, Keller oder Küchenschrank) ruhen lassen.

Dann durch einen Papierfilter (Kaffeefiltertüte) abseihen und in hübsche Fläschchen abfüllen.

Dunkel aufbewahren.

Südtiroler Walnuss-Likör

von „Erika“

Zutaten:

1 kg grüne Walnüsse (sollten vor Johanni, dem 24.6., gesammelt werden)

2 EL Kakaopulver

8-10 Nelken

2-3 Zimtstangen

1 Prise frischen Muskat

1/2 Vanillestange aufgeschnitten

0,7 l Weingeist 90%

6-8 Wochen lagern.

Dann 400 g Kandis oder Zucker, 1 MSP Zitronensäure, 2 cl Rum, 1 l destilliertes Wasser zugeben.

2 Wochen stehen lassen, dann abfüllen.

Holunderlikör

von „benabar“

Zutaten:

1,5 kg Holunderbeeren ohne Stiele

1,5 l Wasser

1 kg Zucker

2 Päckchen Vanillezucker

10 abgezogene Mandeln

750 ml 54% Rum

Den Holunder mit Wasser 30 Minuten kochen und anschließend durch ein Tuch gießen.

Zucker, Vanillezucker und die Mandeln dazugeben und gut verrühren.

Nach dem Erkalten den Rum zugießen und in die Flaschen füllen.

Whiskey-Sahne-Likör

von „Grinsekatz“

Zutaten für ca. 0,7 l:

20 g Vollmilchschokolade in Stücken

20 g Zartbitterschokolade, in Stücken

180 g Zucker

1 Ei

400 g Sahne

250 g Whiskey (z.B. „Old Canada“)

Schokolade, Zucker, Ei und 200 g Sahne in einen Kochtopf geben und mit dem Mixer kurz verrühren.

Dann erhitzen und 5 Minuten unter ständigem Rühren ganz leicht köcheln lassen.

Restliche Sahne und Whiskey langsam zugießen und weitere 5 Minuten unter ständigem Rühren leicht köcheln lassen.

Den Likör noch heiß in Flaschen abfüllen und im Kühlschrank aufbewahren.

Erdbeer-Limes

von Petra Durst-Benning

Zutaten:

500 g Erdbeeren

200 g Zucker

Ein kräftiger Schuss Wodka (darf ein halbes Wasserglas voll sein)

Den Saft einer Zitrone

Die Erdbeeren waschen und trockentupfen. Zusammen mit dem Zucker, dem Zitronensaft und dem Wodka pürieren und in Flaschen abfüllen. Im Kühlschrank aufbewahrt hält der Limes gut drei Wochen (falls man ihn nicht vorher wegtrinkt!)

Tipp:

Getrunken wird der Erdbeer-Limes pur als Shorty on Ice oder mit Sekt aufgefüllt.

Ribisellikör

von „Rebecca“

Zutaten:

150 g schwarze Johannisbeeren (vorbereitet gewogen)

150 g weißer Kandiszucker

1 Vanillestange

0,7 l Korn oder schwachen Obstler

Die Beeren waschen, abtropfen lassen, mit dem Kandis und der in Stücke geschnittenen Vanilleschote in eine Flasche füllen.

Den Schnaps dazugießen und das Ganze zugedekort ca. 8 Wochen an der Sonne stehen lassen, öfters einmal schwenken.

Danach den Likör filtern, in Flaschen abfüllen und noch einige Wochen im kühlen Keller ruhen lassen.

Tipp:

Nach diesem Rezept bereitet man auch Likör aus Brombeeren, Himbeeren, Erdbeeren, Kirschen und Heidelbeeren.

Jojo-Trunk nach MONESI-Art

von „Monesi“

Zutaten:

500 g schwarze Träuble (Johannisbeeren)

300 g Krümelkandis

500 ml Baccardi-Rum

1 ganzer Sternanis

Alle Zutaten in ein verschließbares Glas geben und mehrmals umdrehen.
Dann vier Wochen stehen lassen.

Tipp:

Er schmeckt auch lecker als „Schuss“ im Sekt!

Giersch Limonade (Kräuterdudler)

von „Erika“

Zutaten:

10 Blätter von Giersch

1 Ranke Gundermann

1 Stängel Pfefferminze

2 Stängel Dost (wilder Majoran)

3 Stängel Quendel (wilder Thymian)

1 l Apfelsaft

1/2 Flasche Mineralwasser

Saft einer Zitrone

Kräuterstrauß in den Apfelsaft hängen, kräftig drücken und kühl stellen.

Nach mindestens drei Stunden den Strauß herausnehmen, Zitronensaft und Mineralwasser zugeben.

Tipp:

Schmeckt eisgekühlt im Sommer am besten!

Mogador-Tee

von „benabar“

Zutaten:

- 1 TL chinesischer grüner Gunpowder-Tee
- 2 TL chinesischer Grüntee (möglichst Chun Mee)
- 2 TL Pfefferminztee
- 2 EL getrocknete Rosenblätter (nach Belieben)
- 0,75 l möglichst kalkarmes Wasser

Die Teesorten und die Rosenblätter mischen. Eine Kanne (möglichst mit Siebeinsatz) heiß ausspülen, die Teemischung einfüllen.

Das Wasser aufkochen und in 10 Minuten auf ca. 70°C abkühlen lassen. Über die Teemischung gießen. Teekanne auf ein Stövchen stellen und den Teeaufguss 3 Minuten ziehen lassen. Dann in Teegläser füllen.

Die Rosenblätter müssen natürlich von ungespritzten Rosen kommen.

Russischer Tee

von „benabar“

Zutaten:

- 1/8 l heisser schwarzer Tee
- 1 TL Kirsch- oder Himbeermarmelade

Den Tee in ein Teeglas geben und nach Belieben mit Kirsch- oder Himbeermarmelade süßen.

Evtl. mit einer dünnen, in Zimt gewendeten Zitronenscheibe würzen.

Tipp:

Dieser Tee passt hervorragend zu Olga-Brezeln.

Kulinarische Versuchungen



Süßes Rosenblütenblätter-Gelee

von „Monesi“

Zutaten:

Blütenblättchen von etwa 20 Duftrosen

1 l warmes Wasser

1 Päckchen Zitronensäure

1 kg Gelierzucker 1:1

In einer verschließbaren Schüssel (kein Metall) das warme Wasser mit der Zitronensäure mischen und die Blütenblätter darunterheben.

Das Gefäß verschließen und 24 Stunden stehen lassen.

Tags darauf das Blütenwasser abseihen, Blüten ausdrücken und auffangen.

Dann wie auf der Gelierzucker-Packung das Gelee kochen, in Twist-off-Gläser abfüllen, fest verschrauben und unter einem Tuch auskühlen lassen.

Birnen-Tee-Konfitüre

von „benabar“

Zutaten:

750 g vollreife Birnen (z.B. Williams oder Santa Maria)

250 g Äpfel (z.B. Elstar oder Boskop)

4 EL Zitronensaft, 1 kg Gelier Zucker 1:1

2 EL Teeblätter (z.B. Earl Grey oder grüner Tee)

1 Tee-Ei oder 1 Papier-Tee-Filter mit Verschluss

Birnen und Äpfel schälen, vierteln, putzen und mit einer groben Reibe direkt in einen großen Topf reiben. Zitronensaft und Gelierzucker zugeben, gründlich mischen. Teeblätter in Tee-Ei oder Teefilter füllen, verschließen und zu den Früchten geben.

Das Obst bei starker Hitze unter Rühren zum Kochen bringen, bis alles kräftig sprudelt. 4 Minuten sprudelnd kochen lassen, dabei nicht aufhören zu rühren.

Den Topf vom Herd nehmen. Teeei entfernen. Twist-off-Gläser mit der heißen Masse randvoll füllen und sofort verschließen.

Total beschwipste Aprikose

von „Monesi“

Zutaten:

8 halbierte und entsteinte Aprikosen (mit oder ohne Haut)

50 g brauner Zucker

1 Zimtstange

10 ganze Gewürznelken

200 ml Rum

Alle Zutaten in ein Twist-off-Glas geben und vorsichtig umrühren.

Dann verschließen und mindestens 2 Wochen stehen lassen.

Gladiolenbutter

von „Erika“

Zutaten:

250 g Butter

10 Walnüsse

50 g Parmesankäse, fein gemahlen

5 bunte Gladiolenblüten

1 Handvoll Dost und Quendelblüten

1 EL Blütenessig

1 Handvoll Grüne Oliven

Alle Zutaten (außer die Butter) in Mixer geben und fein pürieren, danach unter die Butter heben.

In die Gefriertruhe geben und portionsweise entnehmen.

Himbeeressig

Von „Rebecca“

Zutaten für 250 ml:

50 ml Essigessenz (25% Säure)

100 ml Wasser

100 ml Spätburgunder Weißherbst oder anderer Roséwein

100 g frische Himbeeren (im Winter tiefgekühlte Himbeeren)

Zucker nach Geschmack

Die Essigessenz mit dem Wasser und dem Wein auf einen Essigsäuregehalt von 5% verdünnen.

Die Himbeeren in das Gefäß in die Essigmischung geben.

Das ganze nun für gut eine Woche auf dem Fenstersims in der Küche stehen lassen.

Danach gießt man den Essig durch ein feinmaschiges Sieb, die eingelegten Himbeeren werden entsorgt.

Dieser Essig hat nun zwar ein gutes Himbeeraroma, ist aber sauer.

Dazu kann man nun den Himbeeressig bei der Zubereitung von einer Salatmarinade wie gewohnt mit etwas Zucker und Salz verrühren. Oder man bereitet den Himbeeressig gleich nach persönlichem Geschmack mit Zucker zu, was das Aroma des fruchtigen Essigs gut abrundet.

Dazu den Essig mit 1–2 EL Zucker würzen und in einem Kochtopf einmal aufkochen lassen.

Nach dem Abkühlen in eine kleine Flasche füllen und wie Essig aufbewahren.

Um noch ein intensiveres Himbeeraroma zu bekommen, kann man jetzt auch noch zusätzlich ein paar frische Himbeeren mit in die Flasche geben.

Tipp:

Essigessenz ist im Allgemeinen über 10 Jahre haltbar.

Hat man davon eine Flasche im Vorratsschrank stehen, hat man auf diese Weise immer einen Essigersatz für viele Gelegenheiten zur Hand.

Statt Essigessenz, Wasser und Roséwein kann man dazu auch einen gekauften Rotweinessig verwenden, in diesen nur noch die Himbeeren einlegen und ein paar Tage abwarten.

Himbeeressig schmeckt besonders gut in einer Salatmarinade für einen gemischten grünen Salat, aber es ist auch einen Versuch wert, eine Gemüsemischung oder ein süß-sauer gewürztes Wok-Gericht, anstatt mit Zitronensaft, mit Himbeeressig zu verfeinern.

Quarkcreme mit Zimtgestöber

von „Ruth“

Zutaten:

100 g Sahne

500 g Magerquark

6 EL Vanillezucker

2 TL Zimt

Sahne steif schlagen und den Quark mit dem Vanillezucker und 1 TL Zimt verrühren.

Sahne unterheben.

Die Creme in Schälchen füllen und kalt stellen.

Kurz vor dem Servieren eine Plätzchen-Ausstechform auf die Creme legen und mit dem restlichen Zimt das Motiv ausstreuen.

Schokoeis-Shake

von „Grinsekatz“

Zutaten (für eine Portion):

1/2 kleine Banane

1 Kugel kalorienreduziertes Schoko-Eis

180 ml fettarme Milch

1 TL Zucker

2 EL Rama Cremefine zum Schlagen

1 Prise Kakaopulver

Die Banane in grobe Stücke schneiden und Schoko-Eis leicht antauen lassen.

Beides mit 180 ml fettarmer Milch und 1 TL Zucker cremig pürieren und in ein Glas füllen. Zwei EL „Rama Cremefine zum Schlagen“ steif schlagen, darauf verteilen und mit 1 Prise Kakaopulver bestreuen.

Johannisbeer–Traumcreme

von „delfi“

Zutaten:

2 Päckchen Puddingpulver (Vanillecreme)

200 g Nutella

100 g rote Johannisbeeren

Vanillecreme nach Packungsanweisung zubereiten, dann mit vorbereiteten Johannisbeeren vermischen. Die Hälfte der Vanillecreme mit Nutella vermischen und auf die vier Gläser verteilen. Die andere Hälfte darüber schichten und gut gekühlt servieren.

Johannisbeer–Sauce

von „delfi“

Zutaten:

1 Glas Konfitüre von schwarzen Johannisbeeren

1 Knoblauchzehe

1 EL Senf mittelscharf

1 Bund Schnittlauch

Knoblauch und Schnittlauch fein hacken. Das Ganze dann mit der Konfitüre vermischen und zum Schluss den Senf nach Belieben unterrühren.

Tipp:

Diese Sauce nach Chutney-Art schmeckt hervorragend zu Fleisch und Gegrilltem.

Dreierlei-Gsälz

(Konfitüre mit Himbeeren, Johannisbeeren und Sauerkirschen)
von „delfi“

Zutaten:

340 g Himbeeren

340 g rote Johannisbeeren

340 g Sauerkirschen

1 Beutel Gelfix (3:1)

350 g Zucker (als Alternative Fruchtzucker)

1 Tüte Zitronensäure oder etwas Zitronensaft

Rote Johannisbeeren waschen und entstielen, Sauerkirschen entsteinen, Himbeeren vorsichtig säubern, alles in einen großen Topf geben, mit Gelfix und Zucker verrühren, evtl. mit einem Pürier-Stab die Früchte zerkleinern.

Unter Rühren zum Kochen bringen, mindestens 3 Minuten sprudelnd kochen, evtl. abschäumen.

Die Marmelade in peinlich saubere, heiß ausgespülte Schraubgläser füllen und noch heiß gut verschließen.

Feenwölkchen

von „Angelus77“

Zutaten (für 2 Personen):

1/4 l milder Kaffee

1/4 l warme Vanillemilch

2 Kugeln Vanilleeis

Milchschaum und Sprühsahne

Brauner Zucker für die Deko

Die Kugel Eis auf den Boden des Glases geben.

Die Vanillemilch mit dem Kaffee mischen und über das Eis geben, bis 2/3 des Glases bedeckt ist.

Dann den Schaum mit der Sprühsahne verheben und in das Glas geben.

Den braunen Zucker überstreuen und auf Wolke 7 schweben.

Tipp:

Zur Verfeinerung etwas Vanille- oder Kaffeecremelikör dazugeben.