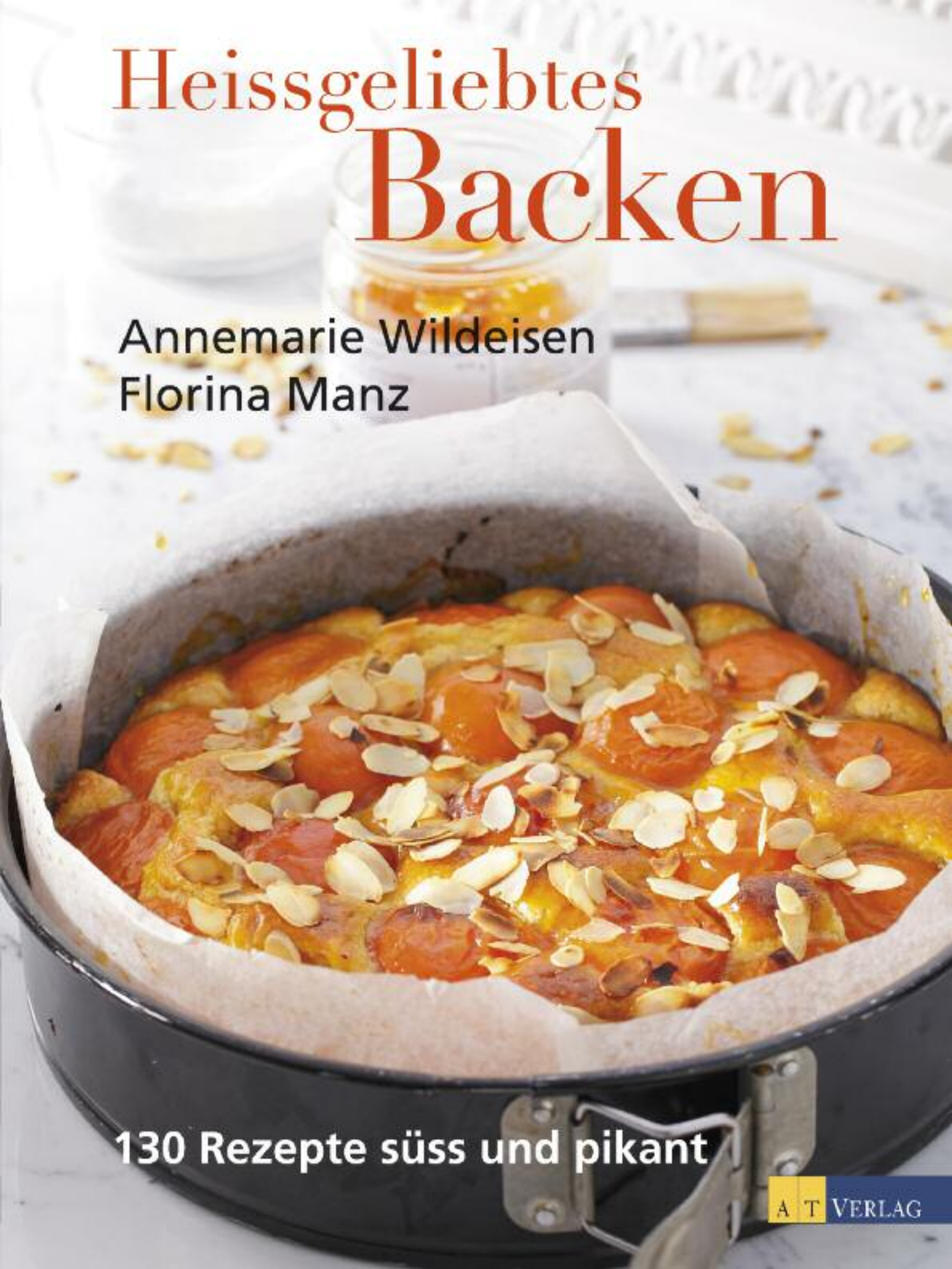
Heissgeliebtes Backen

Annemarie Wildeisen
Florina Manz



130 Rezepte süss und pikant

AT VERLAG

© 2011
AT Verlag, Aarau und München
Fotos: Andreas Fahrni, Bern
Styling: Erika Kengelbacher, Florina Manz
Fotoküche: Tina Furer, Tobias Manz, Ursula Weber
Bildaufbereitung: Vogt-Schild Druck, Derendingen
Druck und Bindearbeiten: Firmengruppe APPL, aprinta druck, Wemding
Printed in Germany

ISBN 978-3-03800-608-4

www.at-verlag.ch

INHALT

6 SO BACKEN WIR

8 OFENFRISCH:
WÜRZIG-HERZHAFTES GEBÄCK

58 BROT BACKEN:
KNUSPRIG, DUFTEND, EINMALIG

88 SEELENWÄRMER:
FEINES ZUM TEE UND KAFFEE

120 TRADITIONSBEWUSST:
KLASSIKER UND FESTTAGSGEBÄCK

160 FRUCHTIG-SAFTIG:
DIE SCHÖNSTEN KUCHEN MIT FRÜCHTEN

202 GLANZSTÜCKE:
TORTEN

224 DIE KLEINEN FEINEN:
TRADITIONELLE UND NEUE GUETZLI

261 REZEPTVERZEICHNIS

KARTOFFEL-SPECK-CAKE

Dieser würzige Cake schmeckt am besten, wenn er warm serviert wird. Er kann jedoch gut im Voraus gebacken werden. In diesem Fall wird er vor dem Servieren in Scheiben geschnitten und in einer beschichteten Bratpfanne in wenig heisser Butter auf beiden Seiten kurz gebraten. Für besonders Hungrige gibt es neben Salat Spiegeleier als Beilage.

Ergibt etwa 16 Stück

200 g möglichst magerer Bratspeck, in Scheiben geschnitten
500 g Kartoffeln
2 grosse Zwiebeln
60 g Mehl
200 ml Milch
4 Eier
Salz, schwarzer Pfeffer aus der Mühle

1 Den Speck zuerst in Streifen schneiden, dann mit einem Wiegemesser fein hacken.

2 Die Kartoffeln schälen und an der Röstiraffel reiben.

3 Die Zwiebeln schälen und fein hacken.

4 Das Mehl in eine Schüssel sieben und mit der Milch verrühren. Die Eier beifügen, dann Speck, Kartoffeln und Zwiebeln daruntermischen. Den Teig mit Salz und Pfeffer würzen.

5 Eine mittlere Cakeform gut ausbuttern und den Teig einfüllen.

6 Den Cake sofort im auf 200 Grad vorgeheizten Ofen auf der zweituntersten Rille 35–40 Minuten backen. Herausnehmen, dem Rand entlang mit einem Messer sorgfältig lösen und den Cake auf eine Platte stürzen. Heiss oder lauwarm servieren.

Florina:
Wer den Speck kräftiger und knuspriger mag, brät ihn nach dem Hacken kurz im eigenen Fett an. Oder man verwendet Rohessspeck, der ein ausgeprägteres Aroma hat.

Annemarie:
Die vegetarische Variante: Statt Speck grüne Oliven und in Öl eingelegte Dörrtomaten.

PILZ-TARTELETTES

Diese würzigen Miniküchlein mit einer rahmigen Füllung aus getrockneten Steinpilzen und Morcheln sowie frischen Champignons laufen selbst den besten Käseküchlein den Rang ab. Je nach Saison kann man auch andere Pilze verwenden, zum Beispiel Eierschwämmchen, Totentrompeten, Austernseitlinge oder Shiitake.

Ergibt 24 Stück

Kartoffelteig:
50 g Butter
200 g in der Schale gekochte Kartoffeln vom Vortag
175 g Mehl
½ Teelöffel Salz
½ Teelöffel Backpulver
1 kleines Ei
Füllung:
10 g getrocknete Morcheln
10 g getrocknete Steinpilze
250 g Champignons
1 Schalotte
1 Knoblauchzehe
2 Zweige Thymian
1 Esslöffel Butter
2 Esslöffel Cognac
200 ml Rahm
1 Ei
12 Scheiben Rohschinken
2 Zweige Thymian zum Bestreuen

1 Für den Teig die Butter schmelzen und abkühlen lassen.

2 Die Kartoffeln schälen und an der Bircherraffel in eine Schüssel reiben. Mehl, Salz sowie Backpulver mischen und unter die Kartoffeln rühren. Das Ei mit der ausgekühlten Butter verquirlen und zu den Kartoffeln geben. Alles rasch zu einem Teig zusammenfügen. Den Teig in Klarsichtfolie wickeln und 30 Minuten kühl stellen.

3 Für die Füllung die Morcheln und die Steinpilze jeweils separat in lauwarmem Wasser einweichen. Das Einweichwasser der Morcheln mehrmals wechseln.

4 Die Pilze abschütten, kurz kalt abspülen, gut abtropfen lassen und klein schneiden. Die Champignons rüsten und in Scheiben schneiden. Schalotte und Knoblauch schälen und fein hacken. Die Thymianblättchen von den Zweigen zupfen.

5 In einem kleinen Topf die Butter erhitzen. Schalotte, Knoblauch und Thymian darin andünsten. Die Hitze höher stellen, die Pilze beifügen und so lange dünsten, bis alle Flüssigkeit verdampft ist. Den Cognac sowie die Hälfte des Rahms (100 ml) dazugeben und dicklich einkochen lassen. Die Füllung auskühlen lassen.

6 Das Ei und den restlichen Rahm verquirlen und unter die Pilzmischung mischen.

7 Ein Mini-Muffinblech (siehe Tipp Annemarie) ausbuttern und kühl stellen. Den Teig auf wenig Mehl dünn auswallen. Rondellen ausstechen, die im Durchmesser etwas grösser sind als die Mulden des Muffinblechs. Das vorbereitete Blech damit auslegen. Bis hierhin können die Tartelettes vorbereitet werden.

8 Vor dem Backen die Rohschinkenscheiben halbieren und den Teig in den Muffinförmchen damit belegen; sie sollen über die Teigränder hinausschauen. Die Füllung in die Mulden verteilen.

9 Die Tartelettes im auf 220 Grad vorgeheizten Ofen auf der untersten Rille etwa 15 Minuten backen. Die fertigen Tartelettes mit Thymianblättchen bestreuen und lauwarm servieren.

Annemarie:
Wir haben die Tartelettes in einem Mini-Muffinblech mit 24 Mulden gebacken. Selbstverständlich kann man auch kleine Kuchenförmchen oder ein normales Muffinblech mit 12 Mulden verwenden, dann ergibt es einfach etwas grössere Küchlein. Die Backzeit verlängert sich in diesem Fall um etwa 5 Minuten.

Florina:
Eine gute Alternative sind auch die speziellen Backkapseln aus hitzebeständigem Spezialpapier, die es in verschiedenen Grössen in gut sortierten Haushaltsabteilungen oder in Papeterien zu kaufen gibt.

CHÄÄSFLADE

Ein Käsekuchen ganz spezieller Art, wie er traditionell im Appenzell zubereitet wird: Sein Boden ist ein Hefeteig, seine rezente Füllung besteht – natürlich – aus Appenzeller Käse, Milch, Anis und gemahlenem Koriander. Wirklich eine(n) Versuch(ung) wert!

Für 6 Personen

Teig:
400 g Weissmehl
1 Teelöffel Salz
20 g Hefe
ca. 200 ml lauwarmes Wasser
Belag:
250 g rezenter Appenzeller Käse
150 ml Milch
½ Teelöffel Anissamen
½ Teelöffel gemahlener Koriander

1 Das Mehl in eine Schüssel geben und mit dem Salz mischen. In der Mitte eine Mulde formen. Die Hefe zerbröckeln und im lauwarmen Wasser auflösen. In die Mehlmulde giessen und alles von der Mitte aus 8–10 Minuten zu einem glatten, geschmeidigen Teig kneten. Die Schüssel mit einem feuchten Tuch bedecken und den Teig an einem warmen Ort aufgehen lassen, bis sich sein Volumen verdoppelt hat.

2 Inzwischen für den Belag den Käse entrinden und fein reiben. Mit der Milch mischen. Die Anissamen mit einem Messerrücken leicht zerdrücken und beifügen. Den Koriander ebenfalls daruntermischen. Mindestens 1 Stunde durchziehen lassen.

3 Eine Springform von 24–26 cm Durchmesser grosszügig ausbuttern und leicht bemehlen. Den Backofen auf 220 Grad vorheizen.

4 Den aufgegangenen Teig auf etwas Mehl in der Grösse der Form auswallen. In die Form legen, jedoch keinen Rand formen. Die Käsemischung darauf verteilen.

5 Den Chääsflade im 220 Grad heissen Ofen auf der untersten Rille etwa 30 Minuten backen.

Annemarie:
Wenn es eilt, kann man auch einen gekauften Pizzateig verwenden.

Florina:
Neben der traditionellen Variante mit Hefeteig kann ich mir den Chääsflade auch mit Kuchenteig vorstellen. In diesem Fall muss man jedoch einen Rand formen.

BASILIKUMTARTE

Eine Tarte vom Allerfeinsten: Auf einen hausgemachten Mürbeteig kommt ein Belag von hausgemachtem Basilikumpesto, der mit einem zarten Ei-Rahm-Guss ergänzt wird. Die Basilikumtarte schmeckt heiss oder lauwarm zum Aperitif oder als Vorspeise, in diesem Fall perfekt ergänzt durch einen kleinen Tomatensalat. Foto Seite 32.

Ergibt 12 Stück

Teig:
200 g Mehl
Salz
125 g kalte Butter
50 ml kaltes Wasser
Belag:
5 Bund Basilikum
1½ Bund Petersilie
30 g Pinienkerne
1 grosse Knoblauchzehe
50 ml Olivenöl
Salz, schwarzer Pfeffer
3 Eier
¼ l Rahm

1 Ein Kuchenblech von etwa 26 cm Durchmesser ausbuttern und leicht bemehlen. Kühl stellen.

2 Mehl und Salz in eine Schüssel geben und gut mischen. Die kalte Butter in Flocken dazuschneiden. Mehl und Butter zwischen den Fingern zu einer bröseligen Masse verreiben. Das Wasser beifügen und alles rasch zu einem glatten Teig kneten.

3 Den Teig auf der leicht bemehlten Arbeitsfläche dünn auswallen. Die vorbereitete Form damit auslegen. Den Teigrand gut andrücken und wenn nötig mit einem scharfen Messer auf die Höhe des Formenrands zurückschneiden. Den Teigboden mit einer Gabel einstechen. Die Form 15 Minuten kühl stellen.

4 Inzwischen den Backofen auf 200 Grad vorheizen. Ein grosses Ofenblech auf der untersten Rille einschieben und miterhitzen.

5 Den Teigboden mit einem Backpapier belegen und mit Hülsenfrüchten, Backperlen oder Ähnlichem beschweren. Die Tarte im 200 Grad heissen Ofen auf dem heissen Blech 20 Minuten vorbacken.

6 Inzwischen die Basilikum- und Petersilienblätter hacken (siehe auch Tipp Florina). Die Pinienkerne ebenfalls hacken. Alles in einen hohen Becher oder in einen Cutter geben. Die Knoblauchzehe schälen und dazupressen. Das Olivenöl beifügen, die Zutaten mit Salz und Pfeffer würzen und zu einer dicken Paste mixen.

7 Die Tarte aus dem Ofen nehmen, Beschwerung sowie Backpapier entfernen. Die Basilikumpaste auf dem Teigboden ausstreichen. Eier und Rahm verquirlen, leicht mit Salz und Pfeffer würzen und über die Basilikumpaste giessen.

8 Die Tarte im 200 Grad heissen Ofen auf der untersten Rille etwa 20 Minuten fertig backen.

Florina:
Zerkleinert man – beispielsweise für eine Pestosauce – Basilikumblätter mit dem Stabmixer, sollte der Püriervorgang nur ganz kurz andauern. Beim Pürieren kommen nämlich die empfindlichen Blätter mit viel Luft in Kontakt, wodurch sie oxidieren und eine bittere Note erhalten. Es empfiehlt sich deshalb, die Blätter zuerst mit einem grossen Messer oder Wiegemesser vorzuhacken oder fein zu schneiden.

Annemarie:
Das ist auch der Grund, weshalb italienische Hausfrauen und Köche zur Herstellung von Pesto noch heute auf den Mörser schwören! Und noch ein Tipp einer italienischen Mamma: Wer Basilikum selber zieht, sollte nicht Einzelblätter, sondern immer ganze Triebspitzen ernten. Das Kraut wächst nämlich auf diese Weise buschiger nach.

GRÜNE TARTE

Grün ist die Farbe der Gemüse, die den Belag dieses herzhaften Kuchens bilden, nämlich Spinat, Broccoli, Zucchetti und Erbsen. Darüber kommt ein würziger Guss aus Doppelrahmfrischkäse mit Pfeffer, Rahm und Ei. Natürlich können auch andere Gemüse als Belag gewählt werden: Für eine Sommervariante zum Beispiel kurz in Olivenöl knackig gedünstete Peperoni (Paprika), Zucchetti und Tomaten, gewürzt mit Oregano, Thymian oder Basilikum, als Wintervariante blanchierte Wirz- und Lauchstreifen sowie Karottenwürfelchen, gemischt mit einem Guss von Rahm, Ei und Meerrettich-Frischkäse.
Foto Seite 32.

Ergibt 8 Stück

Mürbeteig:
250 g Mehl
1 gestrichener Teelöffel Salz
100 g kalte Butter
25 g Crème fraîche
1 Ei
Belag:
250 g frischer Spinat
1 mittlere Staude Broccoli (ca. 300 g)
2 kleinere Zucchetti
200 g tiefgekühlte Erbsen
Guss:
125 g Doppelrahmfrischkäse mit Pfeffer
100 ml Rahm
2 Eier
Salz

1 In einer Schüssel Mehl und Salz mischen. Die Butter in kleinen Flocken dazuschneiden. Mehl und Butter zwischen den Fingern zu einer bröseligen Masse verreiben. Crème fraîche und Ei verrühren, beifügen und alles rasch zu einem glatten Teig verarbeiten. In Klarsichtfolie wickeln und mindestens 30 Minuten kühl stellen.

2 Inzwischen das Gemüse vorbereiten: Den Spinat waschen. Den Broccoli in kleine Röschen teilen; den Strunk schälen und würfeln. Den Stielansatz der Zucchetti entfernen und die Früchte ungeschält in Scheiben schneiden.

3 In einem Topf etwa 1 cm hoch Salzwasser aufkochen. Den Broccoli darin nur gerade knapp weich garen. Mit einer Schaumkelle herausheben und unter kaltem Wasser kurz abschrecken. Dann den Spinat ins Broccoli-Kochwasser geben und zugedeckt nur gerade zusammenfallen lassen. In ein Sieb abschütten, kalt abschrecken und sehr gut ausdrücken.

4 Den Teig zwischen Klarsichtfolie etwas grösser als ein Kuchenblech von 26 cm Durchmesser auswallen. Die Form damit auslegen. Den Boden mit einer Gabel einstechen. Den Teig nochmals 10 Minuten kalt stellen.

5 Inzwischen Frischkäse, Rahm, Eier und etwas Salz mit dem Stabmixer zu einer glatten Masse verquirlen.

6 Broccoli, Spinat, Zucchetti und Erbsen auf dem Teigboden verteilen. Den Guss darübergeben.

7 Die Tarte im auf 200 Grad Unter-/Oberhitze vorgeheizten Ofen (Umluft nicht empfehlenswert) auf der untersten Rille etwa 40 Minuten backen. Heiss oder lauwarm servieren.

Annemarie:
Auch bei dieser Tarte bildet ein hausgemachter Mürbeteig die Basis. Im Gegensatz zum traditionellen Rezept wird er nicht nur mit Mehl, Butter und Wasser, sondern zusätzlich mit etwas Crème fraîche und Ei hergestellt. Es gibt in diesem Buch noch einige andere Mürbeteig-Varianten – am besten probieren Sie diese aus, um Ihren persönlichen Favoriten zu finden!

Florina:
Mürbeteig ist manchmal nicht ganz einfach auszuwallen. Am besten geht es so: Die Arbeitsfläche leicht befeuchten, ein grosses Stück Klarsichtfolie darauf auslegen, den Teig darauf flachdrücken und mit einem weiteren Stück Klarsichtfolie bedecken. Nun kann der Teig problemlos ausgewallt werden, ohne dass er an der Unterlage oder am Teigroller kleben bleibt. Mit Hilfe der Folie lässt er sich auch einfacher ins Blech legen.

Von oben im Uhrzeigersinn:
Morchel-Frühlingszwiebel-Quiche (Rezept Seite 34),
Grüne Tarte (Rezept Seite 31), Basilikumtarte (Rezept Seite 30),
Chicorée-Roquefort-Tarte

CHICORÉE-ROQUEFORT-TARTE

Das ganz leicht bittere Chicoréegemüse und der würzige Roquefortkäse sind eine perfekte Kombination. Und wer es noch perfekter machen möchte, ersetzt den gekauften Kuchenteig durch einen hausgemachten Mürbeteig.

Ergibt 8 Stück

3 mittlere Kolben Chicorée
1 mittlere Zwiebel
1 Esslöffel Butter
150 g Speckwürfelchen
1 Rolle rund ausgewallter Kuchenteig
Guss:
2 Eier
100 ml Milch
150 g Crème fraîche
150 g Roquefort
Salz, Pfeffer aus der Mühle
1 Prise Muskatnuss

1 Die Chicoréekolben der Länge nach halbieren und den Strunk leicht herausschneiden. Das Gemüse in etwa ½ cm dicke Scheiben schneiden. Die Zwiebel schälen und fein hacken.

2 In einem eher weiten Topf die Butter erhitzen. Zwiebel und Speckwürfel darin kräftig andünsten beziehungsweise eher anrösten. Dann den Chicorée beifügen und knapp weich dünsten. Alles sorgfältig in ein Sieb abschütten, gut abtropfen und abkühlen lassen.

3 Ein Kuchenblech von etwa 28 cm Durchmesser mit Backpapier auslegen. Den Teig daraufgeben und einen Rand formen. Den Boden mit einer Gabel regelmässig einstechen. Das Chicoréegemüse darauf verteilen.

4 Für den Guss Eier, Milch, Crème fraîche, den zerkrümelten Roquefort, Salz, Pfeffer und Muskatnuss gut verrühren. Über den Chicorée verteilen.

5 Die Tarte im auf 200 Grad vorgeheizten Ofen auf der untersten Rille etwa 35 Minuten backen. Warm geniessen!

Annemarie:
Einen besonders knusprigen Kuchenboden erhält man, wenn man beim Vorheizen des Ofens auf der untersten Rille ein grosses Blech einschiebt und anschliessend zum Backen die Tarteform auf das heisse Blech stellt.

Florina:
Mild-aromatisch schmeckt der Guss, wenn man Gorgonzola dolce oder Mascarpone-Gorgonzola anstelle von Roquefort verwendet. Und als vegetarische Variante den Speck durch grob zerbröckelte Baumnusskerne ersetzen; diese zusammen mit dem Guss über den Chicorée geben.

TRADITIONS-BEWUSST:

Klassiker und Festtagsgebäck

Es gibt eine ganze Reihe von Gebäck, das uns buchstäblich ein Leben lang begleitet, im Alltag genauso wie an Festtagen. Die Palette reicht von luftig-knusprigen Meringues, gefülltem Plundergebäck über den Hefekranz, den Cheesecake und die Linzertorte bis zu Osterküchlein und Christstollen. Auf den nächsten Seiten servieren wir Ihnen eine Auswahl dieser beliebten Evergreens. Schön, dass die guten Dinge jede Mode überleben!

GRUNDREZEPT PLUNDERTEIG

Plunderteig ist mit dem Blätterteig verwandt und wird auch ähnlich hergestellt. Er enthält jedoch im Unterschied zum Blätterteig Hefe, dafür weniger Butter.

PLUNDERGEBÄCK

Diese feinen Teigschnecken sind mit einer Vanille-Haselnuss-Creme gefüllt und werden nach dem Backen mit Aprikosenkonfitüre sowie einer leichten Puderzuckerglasur bestrichen.

Ergibt etwa 30 Stück

Teig:
1 Würfel Hefe (42 g)
¼ l Milch
600 g Mehl
70 g weiche Butter
70 g Zucker
1 Teelöffel Salz
1 Ei
1 Eigelb
Butterziegel:
300 g Butter
60 g Mehl
Füllung:
10 g Vanillecremepulver zum Kochen
100 ml Milch
200 g gemahlene Haselnüsse
50 g Zucker
Zum Fertigstellen:
250 g Aprikosenkonfitüre
150 g Puderzucker
4 Esslöffel Milch

1 Für den Teig die Hefe mit der Hälfte der Milch verrühren. Mit der restlichen Milch sowie allen anderen Zutaten (Butter, Zucker, Salz, Ei und Eigelb) in eine Schüssel geben und zu einem glatten, geschmeidigen Teig kneten ***(Bild 1)***. In Klarsichtfolie wickeln und im Kühlschrank 2 Stunden ruhen lassen.

2 Für den Butterziegel Butter und Mehl miteinander verkneten und zu einer 1 cm dicken und etwa 18 x18 cm grossen Platte formen ***(Bild 2)***. Je nach Festigkeit der Butter den Butterziegel vor Verwendung kalt stellen, damit er fest wird. Wichtig: Teig und Butterziegel müssen zur Weiterverabeitung die gleiche Festigkeit und Temperatur haben.

3 Den Teig auf der leicht bemehlten Arbeitsfläche zu einem Quadrat von etwa 36 x 36 cm auswallen. Den Butterziegel in die Mitte legen. Die Teigränder so über den Butterziegel klappen, dass dieser vollständig im Teig eingeschlagen ist *(Bild 3)*. Den Teig nun wieder zu einem länglichen Rechteck auswallen, von der einen Seite her einen Drittel einschlagen und von der anderen Seite her den Teig darüberklappen *(Bild 4)*. Diesen Vorgang noch einmal wiederholen. Den gefalteten Teig mit dem Teigroller gut festdrücken. In Klarsichtfolie wickeln und kalt stellen. Den Teig im Abstand von 2–3 Stunden nochmals wie oben beschrieben auswallen und falten.

4 Für die Füllung in einem kleinen Topf das Cremepulver mit der Milch verrühren und aufkochen. Vom Feuer nehmen. Die Creme mit den Haselnüssen und dem Zucker zu einer geschmeidigen Masse rühren und auskühlen lassen.

5 Den Plunderteig zu einem Rechteck von etwa 25 x 50 cm auswallen. Mit der Nusscreme bestreichen und aufrollen, so dass eine 50 cm lange Rolle entsteht, die man noch etwas weiter in die Länge rollt *(Bild 5)*. Dann die Rolle in 2 cm breite Stücke schneiden. Die Plunderstücke auf ein mit Backpapier belegtes Blech setzen.

6 Das Plundergebäck im auf 200 Grad vorgeheizten Ofen auf der mittleren Rille 5 Minuten anbacken, dann die Temperatur auf 180 Grad reduzieren und das Gebäck 12–15 Minuten fertig backen.

7 In einem kleinen Topf die Aprikosenkonfitüre erhitzen und mit dem Stabmixer fein pürieren oder durch ein Sieb streichen. Die noch warmen Plunderstücke mit der warmen Aprikosenkonfitüre bestreichen *(Bild 6)* und 10 Minuten stehen lassen.

8 Inzwischen den Puderzucker in eine Schüssel sieben. Mit der Milch zu einer dicken Glasur verrühren. Das Plundergebäck damit bestreichen und die Glasur trocknen lassen.

Tipp

Das Plundergebäck kann nach dem Rollen und Schneiden (Punkt 5) tiefgekühlt werden. Zum Fertigstellen die Gebäckstücke auf ein mit Backpapier belegtes Blech geben und bei Zimmertemperatur auftauen lassen. Das Plundergebäck wie im Rezept beschrieben backen, mit Konfitüre bestreichen und glasieren.

ROSENKUCHEN

Nicht von ungefähr ist dieser Hefeteigkuchen namensverwandt mit der edelsten aller Blumen: Er hat die Form einer Blüte, und mit seiner Mandel-Apfel-Füllung schmeckt er so königlich, wie eine Rose duftet.

Ergibt 10–12 Stück

Hefeteig:
300 g Mehl
½ Würfel Frischhefe (ca. 20 g)
1 Teelöffel Zucker
50 g Butter
100 ml Milch
1 Ei
50 g Zucker
½ Teelöffel Salz
Füllung:
50 g Rosinen
125 g gemahlene Mandeln
3–4 Esslöffel Rahm
abgeriebene Schale von ½ Zitrone
1 Esslöffel Zitronensaft
1 kleiner Apfel
3–4 Esslöffel Zucker
1 Messerspitze Zimt
Glasur:
2 Esslöffel Mandelblättchen
75 g Puderzucker
2 Esslöffel Zitronensaft

1 Das Mehl in eine Schüssel geben und in der Mitte eine Vertiefung bilden. Die Hefe mit dem Teelöffel Zucker flüssig rühren und in die Mehlmulde giessen. Etwas Mehl darüberstäuben.

2 In einem kleinen Topf die Butter schmelzen. Vom Feuer nehmen und die Milch dazugiessen. Das Ei darunterrühren, dann die zweite Portion Zucker und das Salz beifügen. Zum Mehl geben. Alle Zutaten 8–10 Minuten zu einem glatten, elastischen Teig kneten. In der mit einem Tuch bedeckten Schüssel an einem warmen Ort etwa 45 Minuten aufgehen lassen.

3 Für die Füllung die Rosinen in warmem Wasser einweichen.

4 In einer Schüssel die Mandeln mit Rahm, Zitronenschale und Zitronensaft mischen. Den Apfel schälen, vierteln, das Kerngehäuse entfernen und die Schnitze an einer feinen Raffel zu den Mandeln reiben. Dann die gut abgetropften Rosinen, den Zucker und den Zimt daruntermischen.

5 Den Boden einer Springform von 24 cm Durchmesser mit Backpapier belegen und den Formenrand aufsetzen. Backpapier und Formenrand bebuttern. Kurz kühl stellen. Dann die Form mit etwas Mehl ausstäuben.

6 Den Teig auf der leicht bemehlten Arbeitsfläche zu einem knapp 1 cm dicken Rechteck auswallen. Die Füllung gleichmässig darauf ausstreichen, dabei an einer der Längsseiten einen Rand von etwa 2 cm frei lassen. Den Teig von der anderen Längsseite her aufrollen. Die Teigrolle in 10–12 gleichmässig dicke Scheiben schneiden. Diese mit etwas Abstand voneinander in die vorbereitete Form setzen. Die Form mit einem Tuch bedecken und den Teig an einem warmen Ort nochmals so lange aufgehen lassen, bis die einzelnen Teile aneinander stossen.

7 Inzwischen den Backofen auf 220 Grad vorheizen.

8 Den Rosenkuchen auf der untersten Rille im 220 Grad heissen Ofen etwa 30 Minuten goldbraun backen.

9 Inzwischen für die Glasur die Mandelblättchen in einer trockenen Pfanne ohne Fettzugabe hellbraun rösten.

10 Puderzucker und Zitronensaft zu einer dicken Glasur verrühren. Den noch heissen Kuchen damit bestreichen und sofort mit den Mandelblättchen bestreuen.

Annemarie:
Die Glasur für diesen Kuchen darf nicht zu dickflüssig sein. Aber Vorsicht: Nicht zu schnell Zitronensaft nachgeben! Zuerst die Glasur sehr gut durchrühren, dabei wird sie meistens von allein bereits dünner. Erst dann allenfalls noch teelöffelweise Flüssigkeit beifügen.

Florina:
Kennen Sie den Unterschied zwischen den verschiedenen getrockneten Weinbeeren? Korinthen sind eher klein, fast schwarz und kernlos. Rosinen sind die wohl am gebräuchlichsten dunkelbraunen getrockneten Weinbeeren, Sultaninen hingegen sind deutlich heller, von fast «blonder» Farbe, kernlos und besonders süss. Als Faustregel gilt: Je dunkler die Weinbeeren, desto kräftiger der Geschmack.

HEFEKRANZ

Ein stolzer Kuchen, ein richtiges Familiengebäck, ist dieser Hefekranz mit einer Marzipan-Orangen-Füllung. Das Praktische daran: Man kann sich davon immer wieder eine Scheibe abschneiden, wenn man gerade Lust darauf hat, denn sein üppiges Innenleben hält ihn lange saftig.

Ergibt 12 Stück

Hefeteig:
500 g Mehl
1 Würfel Hefe (42 g)
⅛ l lauwarme Milch
80 g Zucker
1 Prise Salz
2 Eier
60 g weiche Butter
Füllung:
1 Orange
1 Vanilleschote oder 1 gehäufter Teelöffel Vanillepaste
500 g Backmarzipan
Zum Fertigstellen:
1 Glas Aprikosenkonfitüre
100 g Puderzucker
2–3 Esslöffel Milch

1 Für den Teig das Mehl in eine Schüssel geben und in der Mitte eine Vertiefung bilden. Hefe und lauwarme Milch verrühren. Mit Zucker, Salz und Eiern in die Mehlmulde geben. Von der Mitte aus alles 10 Minuten zu einem glatten Teig kneten. Dann nach und nach die weiche Butter einarbeiten. Den Teig in der zugedeckten Schüssel an einem warmen, zugluftfreien Ort auf das Doppelte aufgehen lassen.

2 Für die Füllung die Orangenschale fein abreiben und den Saft von ½ Orange auspressen. Die Vanilleschote der Länge nach halbieren und die Samen herauskratzen. Die Vanillesamen oder die Vanillepaste mit der Orangenschale und dem Orangensaft zum Backmarzipan in eine Schüssel geben und alles zu einer geschmeidigen Masse verkneten. Die Marzipanmasse dritteln und aus jedem Stück eine etwa 30 cm lange Rolle formen. Falls die Marzipanmasse stark klebt, etwas Puderzucker zum Formen verwenden.

3 Eine Ringform von etwa 26 cm Durchmesser mit Butter ausstreichen. Kurz kühl stellen. Dann mit Mehl ausstäuben. Man kann auch eine Springform verwenden; in diesem Fall eine leere Konservendose oder etwas Ähnliches mit Butter bestreichen und in die Mitte der Form stellen.

4 Den Hefeteig zu einem Rechteck von etwa 35 x 25 cm auswallen. Das Rechteck in 3 gleichmässig grosse Streifen schneiden. Je 1 Marzipanrolle darauflegen und in den Teig einpacken. Die drei Rollen zu einem Zopf flechten, diesen leicht in die Länge ziehen und zu einem Kranz formen. In die vorbereitete Form geben, diese mit einem Tuch bedecken und den Hefekranz an einem warmen Ort nochmals auf das Doppelte aufgehen lassen.

5 Den Backofen auf 180 Grad vorheizen.

6 Den Hefekranz im 180 Grad heissen Ofen auf der zweituntersten Rille etwa 45 Minuten backen, bis er schön goldbraun ist. 10 Minuten stehen lassen, dann aus der Form auf ein Kuchengitter stürzen.

7 In einem kleinen Topf die Aprikosenkonfitüre erwärmen und mit dem Stabmixer fein pürieren. Den noch heissen Hefekranz damit bestreichen. Abkühlen lassen.

8 Den Puderzucker in eine Schüssel sieben. Mit der Milch zu einer dickflüssigen Glasur verrühren und den Hefekranz damit bestreichen. Trocknen lassen.

Florina:
Marzipan besteht jeweils zu gleichen Teilen aus fein gemahlenen geschälten Mandeln und Puderzucker, gewürzt mit etwas Rosenwasser und einem Hauch Bittermandel. Sogenanntes Backmarzipan ist nichts anderes als genau diese Marzipanrohmasse, im Unterschied zu bereits weiterverarbeitetem Marzipan in Form von kleinen Figuren, Herzen, Früchten usw., die sich nicht mehr zum Backen, sondern nur noch zum Dekorieren und Essen eignen.

Annemarie:
Bei der Zubereitung von Hefeteig sollte man darauf achten, dass die Zutaten nie direkt aus dem Kühlschrank kommen, denn tiefe Temperaturen hemmen die Entwicklung der Hefebakterien.

NUSSZOPF

Der Quark-Öl-Teig ist eine Alternative zum Hefeteig, die wesentlich schneller zubereitet ist als dieser. In diesem Rezept dient er als Hülle für einen süssen Zopf mit einer Haselnuss-Marzipan-Füllung.

Ergibt etwa 20 Stück

Teig:
150 g Magerquark
75 g Zucker
¼ Teelöffel Salz
1 Ei
5 Esslöffel Öl
275 g Mehl
1 Päckchen Backpulver
Füllung:
80 g Haselnusskerne
125 g Backmarzipan
25 g weiche Butter
1 Eigelb
25 g Zucker
abgeriebene Schale und Saft von ½ Zitrone
Glasur:
125 g Puderzucker
2 Esslöffel Zitronensaft

1 Für den Teig Quark, Zucker, Salz und Ei in eine Schüssel geben und mit den Quirlen des Handrührgeräts mischen. Löffelweise das Öl einarbeiten.

2 Mehl und Backpulver mischen. Die Hälfte zum Teig sieben und darunterrühren. Dann mit den Knethaken des Handrührgeräts das restliche Mehl einarbeiten, bis ein glatter Teig entstanden ist. Zu einer Kugel formen und zugedeckt etwa 10 Minuten ruhen lassen.

3 Inzwischen für die Füllung die Haselnüsse hacken. Das Marzipan in Flocken schneiden. Beides mit der weichen Butter, dem Eigelb, dem Zucker, der Zitronenschale und dem Zitronensaft mit den Quirlen des Handrührgeräts zu einer glatten Masse mischen.

4 Den Backofen auf 200 Grad vorheizen.

5 Den Teig halbieren. Jede Hälfte auf der bemehlten Arbeitsfläche zu einem Rechteck von etwa 45 x 20 cm auswallen. Auf der unteren Längsseite jeder Teigplatte je die Hälfte der Füllung verteilen und den Teig aufrollen.

6 Ein Blech mit Backpapier belegen. Beide Teigrollen darauflegen und am oberen Ende zusammendrücken. Dann die Teigrollen abwechselnd so über Kreuz legen, dass ein Zopf entsteht.

7 Den Nusszopf im 200 Grad heissen Ofen auf der zweituntersten Rille etwa 30 Minuten backen.

8 Den Puderzucker in eine Schüssel sieben. Mit dem Zitronensaft zu einer dickflüssigen Glasur verrühren. Den noch heissen Zopf mit der Glasur bestreichen und auskühlen lassen.

Annemarie:
Der Quark-Öl-Teig kann auch für salzige Kuchen verwendet werden: Dann einfach den Zucker weglassen und etwas mehr Salz dazugeben.

Florina:
Für einen süssen Teig immer ein geschmackneutrales Öl, zum Beispiel Raps- oder Erdnussöl verwenden. Für salziges Gebäck passt auch Olivenöl.

FRUCHTIG-SAFTIG:

Die schönsten Kuchen mit Früchten

Mit Rhabarber beginnt das Früchtejahr, und gleichzeitig geht der Vorrat der letzten Äpfel und Birnen aus Lagerbeständen zur Neige. Das ganze Jahr hindurch ergiesst sich dann eine solche Fülle von Früchten in unseren Einkaufskorb, dass es hin und wieder neue Backideen dafür braucht. Hier sind unsere besten!

GRUNDREZEPT MÜRBETEIG

Der Mürbeteig, manchmal auch geriebener Teig genannt, ist vielleicht der einfachste Teig überhaupt: Mehl wird mit Butter bröselig verrieben, mit wenig Flüssigkeit angefeuchtet und rasch zu einem Teig zusammengefügt – das ist schon alles. Und er eignet sich für vieles, denn Mürbeteig kann sowohl salzig wie auch süss zubereitet werden. Und durch die Zugabe von würzenden Zutaten wie Zitronenschale, Zimt, Vanille, Kakaopulver oder Likör lässt sich der Teig noch zusätzlich variieren.

250 g Mehl
125 g kalte Butter
½ Teelöffel Salz
etwa ⅛ l kaltes Wasser

1 Das Mehl in eine Schüssel sieben *(Bild 1)*. Die Butter in kleinen Stücken dazuschneiden *(Bild 2)*. Das Salz darüberstreuen (für süssen Mürbeteig auch Zucker sowie Vanillezucker) *(Bild 3)*. Die Zutaten mit den Fingern so lange reiben, bis eine bröselige Masse entstanden ist *(Bild 4)*.

2 Das Wasser (beziehungsweise Eier oder andere Flüssigkeit, siehe Tipps) beifügen und alles rasch zu einem glatten Teig verkneten *(Bild 5 und 6)*. Die genaue Wassermenge variiert je nach Qualität des Mehls. Jedoch lieber etwas zu viel als zu wenig Wasser beifügen, weil der Teig sonst brüchig und nur schwer zu verarbeiten ist.

Mürbeteig mit dem Rührgerät

Bei der klassischen Zubereitung, wie im Grundrezept beschrieben, muss die Butter kalt sein. Wer lieber mit dem Handrührgerät oder der Küchenmaschine arbeitet, nimmt hingegen zimmerwarme, aber dennoch nicht zu weiche Butter. Diese wird mit den Knethaken mit Zucker, Gewürzen und Ei vermischt, bevor das Mehl hinzukommt. Zuletzt wird der Teig dann von Hand ganz kurz zu einer Kugel zusammengeknetet. Mürbeteig, der mit dem Rührgerät zubereitet wird, muss länger im Kühlschrank bleiben, sonst lässt er sich nur schlecht auswallen. Ist der Teig auch nach dem Kühlstellen noch weich, auf keinen Fall zusätzliches Mehl einarbeiten, sonst wird er brüchig. Lieber nochmals am kältesten Ort im Kühlschrank gut fest werden lassen. Anschliessend möglichst rasch weiterverarbeiten.

Mürbeteig-Tipps

– Mürbeteig verändert im Gegensatz zu Hefe- oder Blätterteig sein Volumen beim Backen nicht, er geht also nicht auf. Deshalb braucht er auch keine Triebmittel wie Backpulver oder Hefe.

– Knusprig und mürbe wird der Teig durch das richtige Verhältnis der Zutaten zueinander und das schnelle Zusammenkneten. Wichtig ist vor allem der Fettanteil. Die Faustregel dafür lautet: Die Buttermenge soll mindestens halb so schwer sein wie das Mehlgewicht. Damit der Mürbeteig nicht zäh wird, muss er möglichst schnell und kühl verarbeitet werden. Deshalb wird er nicht gerührt, sondern nur so lange verknetet, bis er sich eben formen lässt.

- Die Flüssigkeit für den Mürbeteig besteht entweder aus Wasser, Milch oder Rahm oder aber sie kommt in Form von Eiern oder auch nur Eigelb dazu. Oft ist es auch eine Mischung der genannten Zutaten.

- Bevor man den Teig verwendet, muss er mindestens ½ Stunde im Kühlschrank ruhen. Dabei können sich die Zutaten verbinden und ausquellen. Mürbeteig kann in Folie gewickelt bis zu 2 Wochen im Kühlschrank gelagert werden.

- Beim Auswallen nicht zu viel Mehl für die Arbeitsfläche verwenden, sonst wird der Mürbeteig beim Backen gerne bröselig und trocken. Wird in Portionen gearbeitet, den nicht verwendeten Teig unbedingt in den Kühlschrank legen, weil er sonst schnell weich wird.

- Das Auswallen von besonders zartem Mürbeteig (mit einem hohen Butteranteil) geht am besten zwischen zwei Lagen Klarsichtfolie. Dazu die Arbeitsfläche leicht mit Wasser benetzen, ein Stück Klarsichtfolie darauflegen, den Teig daraufgeben, mit den Händen flach drücken, ein zweites Stück Folie darüberlegen und den Teig so zwischen den beiden Folienlagen auswallen.

4

5

6

GRUNDREZEPT STRUDEL

Hauchdünn und knusprig ist die Hülle des Strudels, die den saftigen Inhalt – süss oder pikant – zusammenhält. Wie man es schafft, den Teig so dünn hinzukriegen, dass man durch ihn noch Zeitung lesen kann, und er trotzdem fest und flexibel genug ist, dass ihn selbst die üppigste Füllung nicht aus der Form bringen kann, zeigen wir in unserem Schritt-für-Schritt-Grundrezept.

Für 1 grossen oder 2 mittlere Strudel

250 g Mehl
gut ½ Teelöffel Salz
knapp 150 ml lauwarmes Wasser
2 Esslöffel Öl für den Teig
wenig Öl zum Bestreichen
Zum Fertigstellen:
80 g flüssige Butter
je nach Rezept evtl. 150–200 g gemahlene Nüsse oder Paniermehl

1 Mehl und Salz in einer Schüssel mischen. Wasser und Öl beifügen und alles zu einem glatten Teig verarbeiten. Nach Belieben kann dies mit der Küchenmaschine geschehen. Anschliessend aber folgt immer Handarbeit: Den Teig kräftig durchkneten und immer wieder auf die Arbeitsfläche schlagen, bis er seidig, feinporig und weich ist; dies dauert mindestens 8–10 Minuten.

2 Den Teig zu einer Kugel formen und die Oberfläche ganz dünn mit Öl bestreichen *(Bild 1)*. Dann den Teig in Klarsichtfolie wickeln und mindestens ½ Stunde bei Zimmertemperatur ruhen lassen.

1

2

3

3 Den Strudelteig auf der bemehlten Arbeitsfläche zuerst mit dem Teigroller zu einem dünnen Rechteck auswallen. Ein Küchentuch darunterlegen. Die Hände mit Mehl einreiben und mit den Handrücken nach oben unter den Teig schieben. Den Teig Abschnitt für Abschnitt mit den Handrücken hochheben und gleichmässig auseinanderziehen, bis er praktisch durchsichtig dünn ist *(Bild 2)*. Am Schluss soll der Teig ein Rechteck von etwa 70 x 40 cm bilden. Die dickeren Randpartien wegschneiden und aufbewahren; falls der Teig reisst, kann man das Loch mit den Teigresten abdecken.

4 Den Teig auf dem Küchentuch belassen. Die Teigfläche mit flüssiger Butter bestreichen und je nach Rezept eventuell mit gemahlenen Nüssen oder Paniermehl bestreuen *(Bild 3)*. Die Füllung je nach Konsistenz auf dem unteren Teigdrittel oder der unteren Teighälfte verteilen, dabei der Länge nach und seitlich einen Rand von je 5 cm frei lassen. Den Teig seitlich und unten über die Füllung schlagen *(Bild 4)*. Dann von der langen Seite her mit Hilfe des Küchentuchs leicht anheben, um das Teigrechteck einzurollen. Sorgfältig von Hand nachgreifen, dann wieder anheben und langsam zu einem Strudel aufrollen *(Bild 5)*. Der Strudel sollte auf dem Tuch bleiben, denn so kann man ihn am besten mit der Nahtseite nach unten auf das mit Backpapier belegte Blech gleiten lassen *(Bild 6)*. Dabei je nach Grösse den Strudel eventuell zu einem Hufeisen formen. Den Strudel nochmals mit flüssiger Butter bestreichen.

5 Den Strudel im auf 200 Grad vorgeheizten Ofen in der Mitte je nach Art und Füllung 35–45 Minuten goldbraun backen. Kurz vor Ende der Backzeit nochmals mit Butter bestreichen.

Strudel-Tipps

– Zum Kneten des Teigs sollte man sich unbedingt genügend Zeit nehmen. Während des Knetens den Teig gelegentlich mit Wucht auf die Arbeitsfläche schlagen. Eine Schnittprobe zeigt, ob der Teig schon elastisch genug ist, damit er sich später problemlos von Hand ausziehen lässt. Dazu die Teigkugel mit einem sauberen Schnitt halbieren: Sind deutliche Wellenlinien auf der Schnittfläche zu sehen, ist der Teig genügend geknetet.

– Den Teig mindestens 30 Minuten, besser aber 1 Stunde ruhen lassen. Dabei darf er keine Feuchtigkeit verlieren, sonst lässt er sich anschliessend nicht mehr gut weiterverarbeiten. Deshalb immer mit etwas Öl einstreichen und zusätzlich in Klarsichtfolie wickeln. Den Strudelteig immer bei Zimmertemperatur ruhen lassen, nie in den Kühlschrank stellen!

– Zum Ausziehen die Hände bemehlen und mit den Handrücken nach oben unter den Teig schieben. Dabei darf der Teig nicht mit den Fingernägeln in Berührung kommen, sonst reisst er.

– Der Teig muss vor dem Füllen immer mit Fett bestrichen werden. Wird dies unterlassen, wird er beim Backen zäh. Bei süssen Strudeln verwendet man in der Regel flüssige Butter, bei pikanten kann es auch Olivenöl sein.

– Bei saftigen Füllungen – also auch bei praktisch allen Früchtestrudeln – den Teig nach dem Bestreichen mit Fett zusätzlich mit Paniermehl, gemahlenen Nüssen, zerbröselten Löffelbiskuits usw. bestreuen. Die Brösel saugen einen Teil der Feuchtigkeit auf und sorgen dafür, dass der zarte Teig nicht aufweicht.

4

5

6

APFEL-APRIKOSEN-STRUDEL

Apfelstrudel kennt fast jeder. Die Kombination mit Dörraprikosen ist nicht nur originell, sondern passt auch geschmacklich perfekt.

Ergibt etwa 12 Portionen

Teig:
250 g Mehl
gut ½ Teelöffel Salz
knapp 150 ml lauwarmes Wasser
2 Esslöffel Öl für den Teig
wenig Öl zum Bestreichen
Füllung:
150 g Dörraprikosen
125 g Rosinen
200 ml Apfelsaft
1 Zitrone
1½ kg säuerliche Äpfel
150 g Zucker
2 Teelöffel Zimt
2 Esslöffel Rum
100 g gemahlene Haselnüsse
150 g Löffelbiskuits
80 g Butter
Puderzucker zum Bestäuben

1 Mehl und Salz in einer Schüssel mischen. Wasser und Öl beifügen und alles zu einem glatten Teig verarbeiten. Dann den Teig von Hand kräftig durchkneten, bis er seidig, feinporig und weich ist; dies dauert 8–10 Minuten. Den Teig zu einer Kugel formen und die Oberfläche ganz dünn mit Öl bestreichen. Den Teig in Klarsichtfolie wickeln und mindestens ½ Stunde bei Zimmertemperatur ruhen lassen.

2 In der Zwischenzeit die Dörraprikosen halbieren. Mit den Rosinen und dem Apfelsaft in einen Topf geben und einmal aufkochen lassen. Von der Herdplatte nehmen und die Früchte 15 Minuten ziehen lassen.

3 Die Schale der Zitrone dünn in eine grosse Schüssel reiben. Den Saft der Zitrone auspressen und beifügen. Die Äpfel schälen, vierteln, das Kerngehäuse entfernen und die Früchte in feine Schnitze schneiden. Sofort zum Zitronensaft geben und gut mischen, damit sich die Äpfel nicht braun verfärben.

4 Dörraprikosen und Rosinen mitsamt dem Saft, Zucker, Zimt, Rum und die gemahlenen Haselnüsse zu den Äpfeln geben und alles sorgfältig mischen.

5 Die Löffelbiskuits grob hacken und ebenfalls unter die Apfelfüllung mischen.

6 In einem kleinen Topf die Butter schmelzen. Ein grosses Blech mit Backpapier belegen. Den Backofen auf 200 Grad vorheizen.

7 Den Strudelteig auf der bemehlten Arbeitsfläche dünn auswallen. Den Teig auf ein sauberes Küchentuch legen und mit den Handrücken von innen nach aussen papierdünn ausziehen. Dickere Randpartien wegschneiden.

8 Die Teigfläche mit flüssiger Butter bestreichen. Die Füllung auf gut der Hälfte der Teigfläche verteilen, dabei seitlich und unten einen Rand von etwas 5 cm Breite frei lassen. Die Seitenränder einschlagen und den Strudel mit Hilfe des Küchentuchs aufrollen. Mit der Nahtseite nach unten auf das vorbereitete Blech gleiten lassen. Dabei je nach Grösse den Strudel vorsichtig zu einem Hufeisen formen, damit er Platz auf dem Blech hat. Den Strudel mit Butter bestreichen.

9 Den Strudel im 200 Grad heissen Ofen auf der untersten Rille etwa 40 Minuten goldbraun backen. Dabei noch etwa zweimal mit flüssiger Butter bestreichen. Den Strudel warm mit Puderzucker bestäuben. Nach Belieben eine Vanillesauce dazu servieren.

Annemarie:
Damit Sie nicht lange nach einem Rezept für eine Vanillesauce suchen müssen: 400 ml Milch mit 1 Teelöffel Vanillepaste oder ½ aufgeschlitzten Vanilleschote aufkochen. 100 ml Milch mit 15 g Maisstärke (Maizena) glatt rühren. 2 Eigelb mit 40 g Zucker zu einer dicklichen Creme aufschlagen. Die Vanillemilch nochmals aufkochen und kochend heiss zur Eicreme rühren. Die angerührte Maisstärke beifügen, alles in den Topf zurückgeben und unter Rühren nochmals kurz aufkochen, bis die Creme leicht bindet. Dann sofort durch ein Sieb in eine Schüssel umgiessen. Die Oberfläche der Vanillesauce mit Klarsichtfolie belegen, damit sich beim Abkühlen keine Haut bilden kann. Bis zum Servieren kühl stellen.

Florina:
Kombinationen mit Äpfeln, die ebenfalls feine Strudelfüllungen ergeben: Äpfel und Dörrpfirsiche, Äpfel und frische Pfirsiche oder Nektarinen (vor der Beigabe häuten), Äpfel und Himbeeren, Äpfel und Pflaumen, Äpfel und Birnen.

Apfel-Aprikosen-Strudel (rechts)
Zwetschgenstrudel (links, Rezept Seite 168)

ZWETSCHGENSTRUDEL

Es gibt kaum einen saftigeren und aromatischeren Strudel als Zwetschgenstrudel. Und so ist in der Herbstzeit dieser Strudel fast ein Muss. Foto Seite 167.

Ergibt etwa 12 Portionen

Strudelteig:
250 g Mehl
gut ½ Teelöffel Salz
knapp 150 ml lauwarmes Wasser
2 Esslöffel Öl für den Teig
wenig Öl zum Bestreichen
Füllung:
80 g Butter
100 g Paniermehl
1 Esslöffel Zucker
1 Päckchen Bourbon-Vanillezucker
1 kg Zwetschgen
6 Esslöffel Zucker
½ Teelöffel gemahlener Zimt
80 g Butter
150 g gemahlene geschälte Mandeln
4 Esslöffel Mandelblättchen
Puderzucker zum Bestäuben

1 Mehl und Salz in einer Schüssel mischen. Wasser und Öl beifügen und alles zu einem glatten Teig verarbeiten. Dann den Teig von Hand kräftig durchkneten, bis er seidig, feinporig und weich ist; dies dauert 8–10 Minuten. Den Teig zu einer Kugel formen und die Oberfläche ganz dünn mit Öl bestreichen. Den Teig in Klarsichtfolie wickeln und mindestens ½ Stunde bei Zimmertemperatur ruhen lassen.

2 Für die Füllung in einer beschichteten Bratpfanne die erste Portion Butter (80 g) schmelzen. Das Paniermehl, den Esslöffel Zucker und den Vanillezucker beifügen und hellbraun rösten. Abkühlen lassen.

3 Die Zwetschgen entsteinen und vierteln. Mit dem Zucker (6 Esslöffel) und dem Zimt mischen.

4 In einem kleinen Topf die zweite Portion Butter (80 g) schmelzen. Ein grosses Blech mit Backpapier belegen. Den Backofen auf 200 Grad vorheizen.

5 Den Strudelteig auf der bemehlten Arbeitsfläche dünn auswallen. Den Teig auf ein sauberes Küchentuch legen und mit den Handrücken von innen nach aussen papierdünn ausziehen. Dickere Randpartien wegschneiden.

6 Die Teigfläche mit flüssiger Butter bestreichen. Das geröstete Paniermehl im unteren Viertel der Teigfläche der Länge nach verteilen, dabei seitlich und unten einen Rand von etwas 5 cm Breite frei lassen. Die Zwetschgen und die gemahlenen Mandeln daraufgeben. Alles mit den Mandelblättchen bestreuen. Die Seitenränder einschlagen und den Strudel mit Hilfe des Küchentuchs aufrollen. Mit der Nahtseite nach unten auf das vorbereitete Blech gleiten lassen. Dabei je nach Grösse den Strudel vorsichtig zu einem Hufeisen formen, damit er Platz auf dem Blech hat. Den Strudel mit Butter bestreichen.

7 Den Strudel im 200 Grad heissen Ofen auf der untersten Rille etwa 40 Minuten goldbraun backen. Dabei noch etwa zweimal mit flüssiger Butter bestreichen. Den Strudel warm mit Puderzucker bestreuen.

Annemarie:
Dieser saftige Zwetschgenstrudel gelingt erfahrungsgemäss besser mit einem hausgemachten als mit einem gekauften Strudelteig. Verwendet man letzteren, sollte man mindestens 3 mit Butter bestrichene Teigblätter aufeinanderlegen und den Strudel mit nicht zu viel Zwetschgen füllen, sonst platzt er beim Backen gerne auf. Das gilt notabene auch, wenn man tiefgekühlte Zwetschgen verwendet.

Florina:
Meine leichte Variante einer Vanillesauce, die ganz besonders gut zu diesem Zwetschgenstrudel passt: ⅛ l Rahm mit 1 Teelöffel Vanillepaste steif schlagen. Dann mit 2 Bechern Joghurt nature (360 g) mischen. Wer's ganz süss mag, gibt noch etwas Zucker dazu – ich finde es in Kombination mit dem Zwetschgenstrudel aber nicht nötig.

APRIKOSENKUCHEN MIT QUARK

Von feinen Aprikosenkuchen kann man gar nie genug bekommen! Wie wäre es einmal mit dieser doppelten Quark-Variante, nämlich als Wähe mit einem knusprigen Quarkteig und einem cremigen Quarkguss? Foto Seite 170.

Ergibt etwa 12 Stück

Teig:
250 g Mehl
2 Esslöffel Zucker
1 Prise Salz
150 g kalte Butter
150 g Rahmquark
Füllung:
250 g Magerquark
1 kg Aprikosen
Saft von 1 Zitrone
75 g Mascarpone
30 g Puderzucker
3 Eigelb
Zum Fertigstellen:
200 g Aprikosenkonfitüre
etwas Puderzucker zum Bestäuben

1 Mehl, Zucker und Salz in einer Schüssel mischen. Die Butter in Flocken dazuschneiden. Alles zwischen den Fingern zu einer bröseligen Masse reiben. Den Rahmquark beifügen und alles rasch zu einem glatten Teig zusammenkneten. In Klarsichtfolie wickeln und mindestens 30 Minuten kühl stellen.

2 Für die Füllung den Magerquark in ein Sieb geben und über einer Schüssel gut abtropfen lassen.

3 Inzwischen den Boden eines Kuchenblechs oder einer Tarteform von 30 cm Durchmesser mit Backpapier belegen und dieses sowie den Rand bebuttern. Kühl stellen. Den Backofen auf 180 Grad vorheizen.

4 Die Aprikosen halbieren und entsteinen. Mit dem Zitronensaft mischen.

5 Den Teig auf der leicht bemehlten Arbeitsfläche deutlich grösser als die vorbereitete Form auswallen und diese damit auslegen. Den Teig mit einem Backpapier belegen und dieses mit Hülsenfrüchten oder kleinen Steinen beschweren.

6 Den Teigboden im 180 Grad heissen Ofen auf der zweituntersten Rille etwa 15 Minuten vorbacken. Herausnehmen, das Backpapier samt Hülsenfrüchten oder Steinchen entfernen und den Teigboden kurz abkühlen lassen.

7 Inzwischen in einer Schüssel den abgetropften Magerquark, den Mascarpone, den Puderzucker und die Eigelbe verrühren. Die Creme auf dem Teigboden verteilen und glatt streichen. Mit den gut abgetropften Aprikosenhälften mit der Schnittfläche nach unten dicht belegen.

8 Den Aprikosenkuchen im 180 Grad heissen Ofen auf der zweituntersten Rille etwa 40 Minuten fertig backen. Dann herausnehmen und gut 10 Minuten abkühlen lassen.

9 Die Aprikosenkonfitüre in einem kleinen Topf erhitzen. Mit dem Stabmixer fein pürieren oder durch ein Sieb streichen. Den Aprikosenkuchen damit bestreichen. Vollständig abkühlen lassen. Vor dem Servieren den Kuchen mit Puderzucker bestäuben.

Annemarie:
Dieser Kuchen schmeckt auch mit Pfirsichen (diese vor der Verwendung häuten!), Pflaumen oder Zwetschgen.

Florina:
Das Bestreichen des Kuchens mit warmer Aprikosenkonfitüre – apricotieren nennen es die Profis – gibt dem Gebäck einen schönen Glanz und schützt die Früchte vor dem Antrocknen. Oft werden auch Torten vor dem Überziehen mit einer Glasur apricotiert; dadurch fliesst die Glasur besser und wird vom Biskuit nicht aufgesaugt.

Zwetschgentarte mit Muskatstreuseln (vorne)
Aprikosenkuchen mit Quark (hinten, Rezept Seite 169)

ZWETSCHGENTARTE MIT MUSKATSTREUSELN

Klassisch ist die Kombination von Zwetschgen und Zimt. Doch hier ist für einmal Muskat in der Gewürzhauptrolle – und ergibt ein spannendes Geschmackserlebnis!

Ergibt 12 Stück

Mürbeteig:
200 g Mehl
½ Teelöffel Salz
2–3 Esslöffel Zucker
abgeriebene Schale von ½ Zitrone
100 g kalte Butter
1 Ei
1–2 Esslöffel Rahm
Belag:
1 kg Zwetschgen
50 g Zwieback
Streusel:
200 g Mehl
100 g Zucker
frisch geriebene Muskatnuss
150 g Butter

1 Ein Kuchenblech oder eine Tarteform von 26 cm Durchmesser leicht bebuttern und kurz kühl stellen. Anschliessend mit Mehl ausstäuben.

2 Das Mehl in eine Schüssel sieben und mit Salz, Zucker und Zitronenschale mischen. Die kalte Butter in Flocken dazuschneiden. Alles zwischen den Fingern zu einer bröseligen Masse reiben. Ei und Rahm verrühren und beifügen. Die Zutaten rasch zu einem glatten Teig zusammenkneten.

3 Den Teig zwischen Klarsichtfolie zuerst mit den Fingern rund und flach drücken, dann mit dem Teigroller deutlich grösser als die vorbereitete Form auswallen. Den Teig mit Hilfe der Folie in die Form legen. Den Teigrand hochziehen und gleichmässig zurechtschneiden. Den Teigboden mit einer Gabel regelmässig einstechen. Die Form mindestens 30 Minuten kühl stellen.

4 Für den Belag die Zwetschgen waschen, mit Küchenpapier trocken tupfen, halbieren und entsteinen. Den Zwieback in einen Folienbeutel geben und mit dem Teigroller fein zerdrücken. Den Backofen auf 200 Grad vorheizen.

5 Die Zwiebackbrösel auf dem Teigboden verteilen. Die Zwetschgen einschichten.

6 Für die Streusel in einer Schüssel das Mehl mit dem Zucker sowie reichlich frisch geriebener Muskatnuss mischen. Die Butter schmelzen und beifügen. Alles zu einer krümeligen Masse mischen. Diese über die Zwetschgen verteilen.

7 Die Zwetschgentarte im 200 Grad heissen Ofen auf der untersten Rille etwa 40 Minuten backen. Lauwarm oder ausgekühlt servieren.

Florina:
Diese Tarte schmeckt auch mit Rhabarber oder Aprikosen zubereitet. Und dank der Streuselkruste eignet sie sich auch für die Zubereitung mit tiefgekühlten Früchten, die manchmal recht viel Saft ziehen.

Annemarie:
Dieser Quark-Mürbeteig ist ein idealer Teig für süsse und pikante Kuchen; für letztere lässt man einfach Zucker und Zitronenschale weg. Man kann den Teig überall dort verwenden, wo Kuchenteig verlangt ist.

ERDBEER-QUARK-STRUDEL

Ergibt etwa 12 Portionen

Teig:
250 g Mehl
gut ½ Teelöffel Salz
knapp 150 ml lauwarmes Wasser
2 Esslöffel Öl für den Teig
wenig Öl zum Bestreichen
Füllung:
100 g weiche Butter
100 g Zucker
2 Eigelb
abgeriebene Schale und Saft von ½ Zitrone
300 g Ricotta oder Magerquark
150 g Crème fraîche
100 g Zwieback
2 Eiweiss
Zum Fertigstellen:
40 g Butter
150 g Erdbeerkonfitüre
1 Eigelb
1 Esslöffel Milch
Erdbeersauce:
500 g Erdbeeren
150 g Erdbeerkonfitüre
1 Esslöffel Zitronensaft

1 Mehl und Salz in einer Schüssel mischen. Wasser und Öl beifügen und alles zu einem glatten Teig verarbeiten. Dann den Teig von Hand kräftig durchkneten, bis er seidig, feinporig und weich ist; dies dauert 8–10 Minuten. Den Teig zu einer Kugel formen und die Oberfläche ganz dünn mit Öl bestreichen. Den Teig in Klarsichtfolie wickeln und mindestens ½ Stunde bei Zimmertemperatur ruhen lassen.

2 Die Butter, die Hälfte des Zuckers (50 g) und die Eigelbe etwa 6 Minuten zu einer hellen, luftigen Creme aufschlagen. Zitronenschale und -saft, Ricotta oder Magerquark und Crème fraîche dazurühren. Den Zwieback im Cutter mahlen oder in einem Plastikbeutel mit dem Teigroller sehr fein zerbröseln und darunterziehen.

3 Die Eiweisse knapp steif schlagen. Dann löffelweise den restlichen Zucker (50 g) einrieseln lassen und so lange weiterschlagen, bis ein glänzender, schneeweisser, feinporiger Eischnee entstanden ist. Die Hälfte des Eischnees mit dem Schneebesen, den Rest mit einem Gummispachtel unter die Ricottamasse ziehen.

4 In einem kleinen Topf die Butter schmelzen. Ein grosses Blech mit Backpapier belegen. Den Backofen auf 200 Grad vorheizen.

5 Den Strudelteig auf der bemehlten Arbeitsfläche dünn auswallen. Den Teig auf ein sauberes Küchentuch legen und mit den bemehlten Handrücken von innen nach aussen papierdünn ausziehen. Dickere Randpartien wegschneiden.

6 Die Teigfläche mit flüssiger Butter bestreichen. Die Erdbeerkonfitüre auf dem unteren Drittel der Teigfläche ausstreichen, dabei der Länge nach und seitlich je einen Rand von etwa 3 cm frei lassen. Die Quarkfüllung darauf verteilen. Die Ränder einschlagen und den Strudelteig sorgfältig aufrollen. Mit Hilfe des Küchentuchs mit der Nahtseite nach unten auf das vorbereitete Blech gleiten lassen.

7 Eigelb und Milch verrühren. Die Strudel damit bestreichen.

8 Den Quark-Erdbeer-Strudel im 200 Grad heissen Ofen auf der zweituntersten Rille etwa 35 Minuten goldbraun backen, dabei gegen Ende der Backzeit noch einmal mit der Eimischung bestreichen.

9 Inzwischen die Erdbeeren waschen und rüsten. Einige schöne Beeren für die Garnitur beiseitelegen. Die restlichen Erdbeeren mit der Konfitüre und dem Zitronensaft fein pürieren.

10 Den lauwarmen oder ausgekühlten Strudel in Stücke schneiden. Auf Tellern anrichten, mit Erdbeersauce umgiessen und mit den beiseitegelegten Erdbeeren garnieren.

Annemarie:
Natürlich gilt für alle unsere Strudelrezepte: Man kann sie auch mit gekauftem Teig zubereiten. Fertigen Strudelteig gibt es in der Regel in Paketen mit 4 Teigblättern zu kaufen. Eine Alternative ist übrigens Filoteig, die orientalische Variante des Strudelteigs. Da er in der Regel noch dünner ist, müssen zum Belegen mehrere mit Butter bestrichene Blätter aufeinandergelegt werden.

Florina:
Fertig-Strudelteig hat seine Tücken, die man kennen sollte. So muss man den Teig unbedingt ½–1 Stunde vor der Verwendung aus dem Kühlschrank nehmen, damit er sich besser verarbeiten lässt. Andernfalls können die Blätter beim Entfalten reissen oder zerbröseln, weil der hauchdünne Teig durch das Kühlen «hart» geworden ist. Bis zur Verwendung die Teigblätter immer in der verschlossenen Packung lassen oder ein leicht feuchtes Tuch lose darüberlegen, sonst trocknen sie innert weniger Minuten aus.

BIRNEN-SCHOKOLADEN-TARTE

Zwei, die perfekt harmonieren: saftige Birnen und bittersüsse Schokolade. Diese Kombination kennen wir auch vom berühmten Dessert «Belle Hélène», in dem Kompottbirnen mit einer warmen Schokoladensauce serviert werden. Die gebackene Variante ergibt in diesem Fall einen aussergewöhnlichen Birnenkuchen.

Ergibt 12 Stück

Mürbeteig:
175 g Mehl
3 Esslöffel Zucker
¾ Teelöffel Salz
100 g kalte Butter
1 Eigelb
3 Esslöffel kaltes Wasser
Belag:
100 g Edelbitterschokolade
3–4 vollreife Birnen, je nach Grösse
Saft von ½ Zitrone
1 Ei
2 Eigelb
150 ml Rahm
1 Teelöffel Vanillepaste oder 1 Päckchen Bourbon-Vanillezucker
1 Esslöffel Zucker

1 Mehl, Zucker und Salz mischen. Die kalte Butter in Flocken dazuschneiden. Dann alles zwischen den Fingern zu einer bröseligen Masse reiben. Eigelb und Wasser verrühren und beifügen. Die Zutaten rasch zu einem glatten Teig zusammenkneten. In Klarsichtfolie wickeln und mindestens 30 Minuten kühl stellen.

2 Inzwischen die Schokolade grob hacken.

3 Die Birnen schälen, halbieren und das Kerngehäuse entfernen. Die Birnenhälften der Länge nach fächerartig so aufschneiden, dass sie oben noch zusammenhalten. Sofort mit Zitronensaft bestreichen, damit sie sich nicht verfärben.

4 Eine Pieform oder ein Wähenblech von etwa 26 cm Durchmesser ausbuttern. Kurz kühl stellen. Anschliessend mit Mehl ausstäuben. Man kann die Form auch mit einem Backpapier auslegen. Den Backofen auf 200 Grad vorheizen.

5 Den Teig auf der leicht bemehlten Arbeitsfläche etwa 3 mm dick auswallen. Die vorbereitete Form damit auslegen. Den Teigboden mit einer Gabel regelmässig einstechen. Die gehackte Schokolade darauf verteilen. Die Birnen dekorativ in der Form anordnen.

6 Ei, Eigelb, Rahm, Vanillepaste oder Vanillezucker sowie Zucker gut verrühren. Sorgfältig zwischen den Birnenhälften verteilen.

7 Die Birnen-Schokoladen-Tarte im 200 Grad heissen Ofen auf der untersten Rille etwa 30 Minuten hellbraun backen. Lauwarm schmeckt dieser Kuchen besonders gut.

Annemarie:
Verwenden Sie ausschliesslich vollreife Birnen, im Notfall sogar lieber Kompottbirnen.

Florina:
Da auf dem Weltmarkt Knappheit an Vanille herrscht, empfiehlt es sich, Vanilleprodukte zu verwenden, die das Aroma der Vanilleschote optimal ausnutzen. Dazu gehört die Vanillepaste, die in grösseren Lebensmittelgeschäften und Reformhäusern erhältlich ist. Für ihre Herstellung wird das weiche, schwarze Mark im Inneren der Vanilleschote ausgeschabt. Dieses enthält den grössten Teil des natürlichen Aromas der Vanilleschote und wird zur guten Haltbarkeit mit Glukosesirup gemischt.
1 gehäufter Teelöffel Vanillepaste entspricht der Würzkraft einer Schote.

REZEPTVERZEICHNIS

Grundrezepte
Baisergebäck 156
Biskuitteig 204
Blätterteig 10
Brandteig 12
Hefeteigbrot 60
Lebkuchen 226
Mürbeteig 162
Pizzateig 50
Plunderteig 122
Rührteig 90
Sauerteig 64
Strudel 164
Strudelteig 164
Torten-Biskuit 204

Pikantes Gebäck
Basilikumtarte 30
Calzone mit Käse und Salami 57
Chääsflade 28
Chicorée-Roquefort-Tarte 33
Fenchel-Tomaten-Quiche 40
Gemüsepizza 53
Gougères 16
Grüne Tarte 31
Hackfleisch-Pilz-Krapfen 19
Kartoffel-Speck-Cake 24
Kartoffeltarte 43
Krautstrudel 37
Lamm-Gemüse-Strudel mit Knoblauch-Joghurtsauce 48
Lauchtorte 39
Morchel-Frühlingszwiebel-Quiche 34
Ofenküchlein mit zweierlei Füllung 14
Petersilienstrudel mit Tomatenvinaigrette 47
Pilz-Tartelettes 27
Pizza, die älteste der Welt 50
Pizza mit zweierlei Tomaten 55
Pizza, Pesto-, mit Steinpilzen und Rohschinken 52
Quarkmuffins mit Rauchlachs und Roastbeef 20
Schinkengipfeli 17
Spinat-Karotten-Strudel mit Quark 35
Strudelpäckchen mit Wirzfüllung 23
Zwiebeltorte 44

Brote und Brötchen
Bagels 73
Baguette, Rustico- 81
Baguettes, Mini- 77
Bauernbrot 84
Brioches 68
Buttermilchbrötchen 70
Fladenbrot, Engadiner 85
Früchte-Nuss-Brot 87
Gewürzbrötchen 78
Grissini 67
Hausbrot 82
Quarkbrötchen, Express- 72
Sonntagszopf 60
Speck-Mandel-Brötchen mit Sauerrahm 75
Vollkornbrot mit Sauerteig 65

Kuchen, Tartes und Torten
Apfel-Aprikosen-Strudel 166
Apfelgugelhopf 103
Apfeljalousie 200
Apfelkuchen, Versunkener 196
Aprikosenkuchen mit Quark 169
Aprikosen-Mandel-Kuchen 185
Baileys-Gugelhopf 101
Birnen-Schokoladen-Tarte 175
Birnentorte 198
Brombeerkuchen 192
Brotkuchen, Venezianischer 138
Bündner Nusstorte 142
Cheesecake, Amerikanischer 135
Christstollen 143
Dampfnudeln 148
Erdbeer-Quark-Strudel 172
Erdbeertarte 180
Financier-Cake 96
Florentiner Torte 216
Flo's Sachertorte 207
Gleichschwercake 90
Haselnusstorte 220
Hefekranz 127
Himbeercake 101
Himbeer-Zitronen-Tarte 183
Joghurtcake mit Kirschen und Schokolade 99
Johannisbeertorte, meringuierte 186
Kartoffeltorte 112
Linzer Torte 140
Marmorgugelhopf 115
Marronitorte 212

Meringues 156
Milchrahmstrudel 137
Mirabellen-Pie 190
Nektarinenkuchen 193
Nusszopf 128
Orangen-Quark-Torte 223
Osterfladen 152
Osterküchlein 151
Osterzopf 155
Pfirsich-Himbeer-Kuchen 176
Pfirsichroulade 189
Plundergebäck 122
Quarkkuchen ohne Boden 119
Quarktorte 133
Rehrücken 107
Rhabarber-Frischkäse-Kuchen 179
Rhabarberkuchen 195
Ricotta-Himbeer-Muffins 95
Rosenkuchen 124
Rüeblitorte, Aargauer 111
Sachertorte, Flo's 207
Saint-Honoré-Torte 215
Schokoladenbiskuit 205
Schokoladencake 98
Schokoladenkuchen, Französischer 116
Schokoladenmousse-Torte 211
Schokoladentarte 132
Schokoladentorte, Lützelflüher 147
Schwedentorte 208
Tarte Tatin 198
Tiroler Cake 104
Zitronentarte 130
Zucchetticake 108
Zuger Kirschtorte 219
Zwetschgenstrudel 168
Zwetschgentarte mit Muskatstreuseln 171

Kleingebäck

Amaretti 243
Basler Läckerli 237
Brunsli 231
Caramellini 251
Cashew-Taler 246
Chräbeli 235
Florentiner 259
Haselnussmakronen 241
Himbeertaler 238
Honig-Lebkuchen 226
Ingwer-Guetzli 249
Madeleines 92
Mailänderli 230
Marsala-Zimt-Ringe 244
Orangen-Rondini 247
Schokoladen-Cookies 234
Schokoladenherzen 256
Schokoladenküsse 255
Schokoladen-S 159
Vanillekipferl 232
Zimtsterne 229
Zitronenherzen 240
Zitronen-Spitzbuben 252