

BACKBUCH  
**GROSSBURGWEDEL**



Imprint:

V. i. S. d. P.: Marcus Petersen-Clausen, Kirchweg 2, 30900 Mellendorf/Wedemark (DE) - Tel.: +49 179 6162 178

Dieses Dokument ist lizenziert unter der Creative Common Lizenz BY-SA 3.0.

(c) 2022 Marcus Petersen-Clausen

(c) 2022 Köche-Nord.de

## Rührteig

Rührteig muss richtig gerührt werden!

Nämlich gerade lange genug um glatt, aber nicht zu schaumig zu werden.

Die Voraussetzungen:

Eier und Fett (Butter oder Margarine) müssen die gleiche Temperatur, am besten Raumtemperatur, haben. Durch zu kalte Zutaten gerinnt Ihnen der Teig.

Die klassische Rührmethode:

Das Fett rühren Sie zuerst cremig. Danach rühren Sie im Wechsel Zucker und Eier unter. Dann vermischen Sie das Mehl mit der Speisestärke und dem Backpulver und sieben alles dazu. Dann rühren Sie die Zutaten unter den Teig. Beim Rühren mit der Knetmaschine können Sie genauso verfahren oder alle Zutaten zusammen in die Rührschüssel geben und auf einmal glatt rühren.

Der Rührteig soll weder zu fest noch zu flüssig sein. Das heißt im Bäcker-Fachjargon:

Er soll schwer reißend vom Löffel fallen. Die Flüssigkeit fügen Sie eslöffelweise zu und prüfen bitte immer wieder, ob die richtige Teigkonsistenz erreicht ist.

Sobald der Teig fertig gerührt ist, heben Sie Trockenfrüchte unter. Zuvor müssen Sie allerdings die Trockenfrüchte eventuell waschen und abtropfen, mit etwas Mehl bestäuben und durchschwenken. Dann heben Sie die Trockenfrüchte unter den Teig. So bleiben die Früchte beim Backen gleichmäßig verteilt und sinken nicht auf den Teigboden. Sollte dieses trotzdem passieren, war der Teig zu weich, entweder durch zu langes Rühren oder durch eine zu große Flüssigkeitszugabe.

Die Garprobe machen Sie bitte nach der vorgesehenen Garzeit:

Dafür stechen Sie ein Holzstäbchen in den Kuchen. Haften dem Stäbchen beim Herausheben keine feuchten Teigkrümel mehr an, ist der Kuchen durchgebacken und gar.

## **Knetteig oder Mürbeteig**

Seine beiden Namen beschreiben in sehr gut: Der Teig wird geknetet und ist nach dem Backen sehr schön mürbe.

Damit Sie richtig kneten können und ihnen nicht klebt, verwenden Sie bitte gut gekühlte Butter oder Margarine.

Von Hand kneten Sie bitte so:

Mit Backpulver vermisches Mehl sieben Sie auf eine Arbeitsfläche und drücken in die Mitte eine Vertiefung ein. Dort hinein geben Sie die aufgeschlagenen Eier. Rundherum verteilen Sie den Zucker und die Butter- oder die Margarine-Flöckchen. Dann verrühren Sie von der Mitte aus mit einem Rührlöffel die Eier und das Mehl, dann mengen Sie das Fett unter. Nun kneten Sie alles von Hand rasch glatt. Sollte der Teig kleben, fügen Sie bitte noch etwas Mehl hinzu. Dann wickeln Sie das Ganze in Folie ein, stellen den Teig im Kühlschrank kühl und verarbeiten ihn (etwa 30 Minuten bis 1 Stunde danach) weiter.

In der Küchenmaschine:

Verarbeiten Sie alle Zutaten auf einmal miteinander und kneten Sie sie nur noch zum Schluss kurz auf der Arbeitsfläche von Hand durch.

Gekühlter Teig lässt sich übrigens wesentlich besser ausrollen. Also legen Sie den Teig bitte für 30-60 Minuten in den Kühlschrank. Außerdem sollten Sie das Rollholz und die Arbeitsfläche mit Mehl bestäuben.

Bei sehr empfindlichen Teigen ist auch eine Möglichkeit:

Zwischen zwei Lagen etwas Klarsichtfolie und etwas Backpapier ausrollen.

Clean-Email-Backbleche brauchen Sie nicht, Formen nur schwach einfetten oder mit Backpapier auslegen.

Und noch ein Tipp:

Noch mürber wird Ihr Mürbeteig, wenn Sie ihn statt mit ganzen Eiern nur mit Eigelb zubereiten.

Vor dem Stürzen aus der Form lassen Sie den Kuchen noch etwa 10 Minuten ruhen. Dann können Sie den Rand mit einem Messer lösen.

Wenn es doch noch Schwierigkeiten gibt:

Stürzen Sie die Form auf einen Rost und legen Sie ein feuchtes Tuch über die Form. Durch den Dampf löst sich Ihr Kuchen fast immer.

Geht Ihr Kuchen sehr hoch auf und fällt gegen Ende der Backzeit wieder zusammen, wurde Ihr Teig zu lange und zu schaumig gerührt oder Sie haben zu viel Flüssigkeit zugefügt. Das Teiggerüst ist dann zu instabil, um den Kuchen auf der ursprünglichen Höhe halten zu können.

## Biskuitteig

Tipps aus der Praxis!

Biskuit – der feine Teig – wird so zart und lecker durch das schaumig schlagen der Eier. Auf die Zugabe von Fett wird meistens verzichtet.

Wichtig für die Grundlage von Biskuit ist: Der Eischnee sollte möglichst wenig fest und voluminös sein. Dies gelingt Ihnen am besten mit gekühlten Eiern

Drei Methoden gibt es für die Zubereitung von Biskuitteig:

1. Eiweiß mit oder ohne Wasser steif schlagen. Zuletzt lassen Sie den Zucker einrieseln. Dann vermischen Sie das Backpulver mit dem Mehl. Nun sieben Sie es darüber und heben es locker unter. Bitte nicht untermischen.
2. Das Eigelb schlagen Sie mit oder ohne Wasser zusammen mit dem Zucker hell cremig. Das steif geschlagene Eiweiß geben Sie darauf. Dann sieben Sie mit Backpulver vermischtes Mehl darüber. Danach vermengen Sie alles vorsichtig locker miteinander, nicht rühren.
3. Die ganzen Eier schlagen Sie mit oder ohne Wasser schaumig. Dann lassen Sie den Zucker einrieseln und schlagen das Ganze zu einer hell cremigen Masse auf. Das Backpulver vermischen Sie nun mit Mehl und sieben es darüber. Danach heben Sie alles vorsichtig locker unter, nicht rühren.

Für alle Methoden gilt:

Der Teig soll luftig glatt sein und nach dem Zubereiten sofort gebacken werden.

Die Form und das Backblech legen Sie bitte mit Pergamentpapier aus und stellen beides schon mal bereit. Nach dem Backen stürzen Sie den Biskuit mit der Form auf ein Küchenrost. Den Rand und den Boden der Form müssen Sie jetzt einfetten. Das Pergamentpapier bestreichen Sie bitte mit Wasser. So lässt es sich gut abziehen.

Für eine Torte backen Sie den Biskuitteig am Vortag. Dann lässt sich der Kuchen besser in glatte Böden zerteilen. Dafür markieren Sie den Rand mit einem spitzen Messer in gleichmäßigen Abständen. Dann legen Sie einen Faden in die Einschnitte und ziehen sie über Kreuz zusammen.

Das Mehl ersetzen Sie bitte teilweise durch Speisestärke. So wird der Teig noch lockerer und zarter.

Durch Unterheben von etwa 50-100 Gramm geschmolzener, wieder etwas abgekühlter Butter unter den fertig gerührten Teig wird daraus ein „Wiener Biskuitteig“.

Den Biskuit backen Sie anschließend goldgelb ab. Ist das Gebäck zu dunkel gebacken, wird die Oberfläche leicht spröde und rissig. Die Biskuitplatten werden dann auch zu unelastisch; sie lassen sich nicht mehr rollen und brechen außerdem leicht.

Die Biskuitplatte müssen Sie sofort nach dem Backen auf ein dünn mit Zucker bestreutes Küchentuch stürzen und von der langen Seite her aufrollen.

## Nusstorte

Menge: 1 Torte

Biskuitteig:

6 Eier

Trennen Sie die Eier.

6 Esslöffel Wasser

Dann schlagen Sie das Eiweiß mit dem Wasser, mit einem Handrührgerät (Rührstäbe) steif.

300 Gramm Zucker

Lassen Sie den Zucker einrieseln und heben Sie das Eigelb unter.

150 Gramm Mehl, gesiebt, 150 Gramm Haselnüsse, 2 Teelöffel Backpulver

Diese Zutaten rühren Sie unter, füllen den Teig dann in eine gefettete Springform und backen

den Biskuitteig im vorgeheizten Backofen bei 175 Grad Celsius etwa 30 Minuten. Danach lassen Sie den Teig abkühlen und schneiden ihn anschließend 2x durch. Um den unteren Boden legen Sie bitte einen Tortenring.

Füllung:

750 Milliliter Sahnehäubchen

Die Sahne schlagen Sie bitte steif und lassen

6 Teelöffel Vanillezucker

6 Teelöffel Sahnesteif

einrieseln.

100 Gramm Haselnüsse

Heben Sie die Haselnüsse unter die Sahne. Bestreichen Sie den Tortenboden mit einem Teil Sahne, die nächsten Böden legen Sie jeweils darauf und bestreichen sie auch.

200 Gramm Marzipanrohmasse

Die Marzipanrohmasse rollen Sie zwischen Klarsichtfolie oder Backpapier mit einem Nudelholz dünn aus. Dann legen Sie die Masse auf die Torte und dekorieren sie mit Sahnetupfern, Nüssen oder Marzipankugeln.





## Kirsch-Schnitten

Menge: 1 Blech

Teig:

4 Eier

225 Gramm Zucker

2 Teelöffel Vanillezucker

Rühren Sie alles in einer Rührschüssel mit dem Handrührgerät (Rührstäbe) schaumig.

80 Milliliter Öl

130 Milliliter Mineralwasser

Das rühren Sie danach ein.

300 Gramm Mehl

3 Teelöffel Backpulver

2 Esslöffel Kakao

Anschließend rühren Sie das Mehl, das Backpulver und den Kakao unter, verteilen das Ganze gleichmäßig auf einem Backblech und backen den Teig im vorgeheizten Backofen bei 175 Grad etwa 20 Minuten.

Füllung:

2 Gläser Kirschen

Die Kirschen lassen Sie im Sieb abtropfen und verteilen sie auf dem abgekühlten Teig gleichmäßig.

2 Päckchen Tortenguss (rot)

500 Milliliter Kirschensaft

Bereiten Sie den Tortenguss nach Packungsanweisung zu und verteilen Sie ihn über die Kirschen.

1000 Milliliter Sahnehäubchen

Schlagen Sie die Sahne Steif und lassen Sie dabei

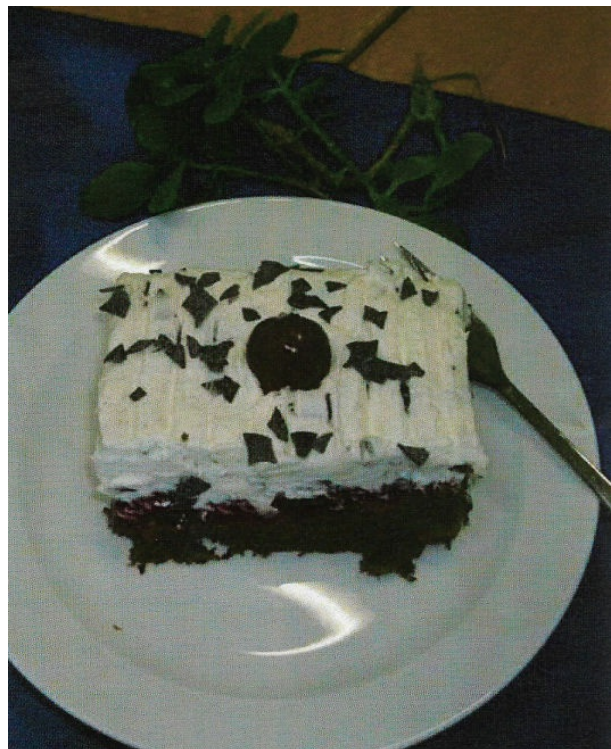
4 Teelöffel Vanillezucker

4 Teelöffel Sahnesteif

einrieseln. Dann verteilen Sie die Sahne gleichmäßig auf dem Kuchen und streichen ihn glatt.

50 Gramm Schokostreusel

Zum Schluss streuen Sie die Schokostreusel über die Schnitten.



## Mohn-Apfelkuchen

Menge: 1 Blech

Teig:

175 Gramm Margarine  
100 Gramm Zucker  
4 Teelöffel Vanillezucker  
3 Eier

Rühren Sie diese Zutaten in einer Rührschüssel mit dem Handrührgerät (Rührstäbe) schaumig.

300 Gramm Mehl  
2 Teelöffel Backpulver

Das Mehl verrühren Sie mit dem Backpulver und rühren das Gemisch unter den Teig. Den Teig verteilen Sie bitte gleichmäßig auf dem Backblech.



Füllung:

1000 Milliliter Milch  
3 Päckchen Vanille-Puddingpulver

Den Pudding kochen Sie nach Packungsanweisung und stellen ihn kalt.

8 Äpfel

Die Äpfel schälen Sie, entkernen sie und schneiden sie in Scheiben.

1 Zitrone

Dann pressen Sie die Zitrone aus und beträufeln die Apfelscheiben damit. Anschließend verteilen Sie die Apfelscheiben gleichmäßig auf dem Teig.

3 Esslöffel Zucker

6 Eier

2 Tüten Mohnback

Vermischen Sie das mit dem Handrührgerät (Rührstäbe) und rühren sie es in den Pudding ein. Dann geben Sie die Füllung über die Äpfel.

Streusel:

200 Gramm Butter  
275 Gramm Mehl  
150 Gramm Zucker  
2 Teelöffel Vanillezucker

Verkneten Sie alle Zutaten zu Streuseln, verteilen Sie sie gleichmäßig über die Mohnmasse und backen Sie den Kuchen bei 175 Grad Celsius im vorgeheizten Backofen etwa 60 Minuten.

## Birnen-Schoko-Kuchen

Menge: 1 Blech

Teig:

250 Gramm Margarine

250 Gramm Zucker

Rühren Sie die Margarine mit dem Zucker in einer Rührschüssel mit dem Handrührgerät (Rührstäbe) schaumig.

4 Eier

200 Gramm Haselnüsse

180 Gramm Mehl

2 Teelöffel Backpulver

20 Gramm Kakao

50 Milliliter Milch

2 Teelöffel Vanillezucker

Diese Zutaten geben Sie zu der Margarine mit dem Zucker und verrühren alles gut mit einander.



200 Gramm Zartbitterschokolade

Schmelzen Sie die Schokolade und heben Sie sie unter. Den Teig verteilen Sie gleichmäßig auf dem Backblech.

Belag:

2 Dosen Birnenhälften

Lassen Sie die Birnenhälften in einem Sieb abtropfen und schneiden Sie die Hälften einmal durch. Die Birnenstücke verteilen Sie auf dem Teig und backen den Teig bei 175 Grad Celsius etwa 40 Minuten.

60 Gramm Zartbitterschokolade

Die Zartbitterschokolade schmelzen Sie und ziehen mit einer Gabel dünne Fäden über den Kuchen.



## Käsekuchen

Menge: 1 Blech

Teig:

140 Gramm Margarine

140 Gramm Zucker

2 Eier

2 Teelöffel Vanillezucker

Verrühren Sie die Zutaten mit dem

Handrührgerät (Rührstäbe) schaumig.

300 Gramm Mehl

Rühren Sie das Mehl unter die Zutaten

und verteilen Sie den Teig gleichmäßig  
auf dem Backblech.

1000 Gramm Quark

200 Gramm Zucker

2 Päckchen Vanillepudding

4 Teelöffel Vanillezucker

1 Zitrone, den Saft davon

750 Milliliter Milch

250 Milliliter Öl

Verrühren Sie alles mit dem Handrührgerät

(Rührstäbe). Die Quarkmasse geben Sie

auf den Teig und backen ihn bei 175 Grad

Celsius etwa 30 Minuten. Währenddessen schlagen Sie das Eiweiß mit dem Handrührgerät

(Rührstäbe) steif.

4 Esslöffel Zucker

Lassen Sie den Zucker langsam einrieseln. Dann verteilen Sie ihn auf dem vorgebackenen

Kuchen und backen ihn zum Schluss weitere 15 Minuten.



## Eiskaffee-Sahnetorte

Menge: 1 Blech

Biskuitteig:

8 Eier

Trennen Sie die Eier

200 Gramm Zucker

Rühren Sie das Eigelb und den Zucker schaumig.

200 Gramm gemahlene Mandeln

5 Esslöffel Paniermehl

1 Päckchen Backpulver

Geben Sie diese Zutaten unter die Masse.

100 Gramm Schokoladenstreusel

Schlagen Sie das Eiweiß steif und geben Sie die Streusel hinzu. Danach heben Sie alles unter den Teig.



Dann geben Sie den Teig in eine Springform und backen ihn bei 175 Grad Celsius im vorgeheizten Backofen etwa 40 Minuten. Vom ausgekühlten Boden schneiden Sie etwa einen 1 Zentimeter dicken Deckel ab und zerbröseln ihn in einer Rührschüssel.

Füllung

750 Milliliter Sahne

2 Päckchen Sahnesteif

2 Päckchen Vanillezucker

Schlagen Sie die Sahne mit dem Handrührgerät (Rührstäbe) steif und lassen Sie dabei das Sahnesteif sowie den Vanillezucker einrieseln.

8 gehäufte Esslöffel Eiskaffee-Pulver

Heben Sie das Eiskaffee-Pulver unter die Füllung. Dann verteilen Sie die Eiskaffe-Sahnefüllung auf dem ausgekühlten Boden und bestreuen ihn mit den Teigbröseln.

Zum Schluss verzieren Sie die Torte mit gerösteten Mandeln, Schokostreuseln und etwas Puderzucker.

## Obstkuchen auf dem Blech

Menge: 1 Blech

Teig:

250 Gramm Butter-Flöckchen

200 Gramm Zucker

300 Gramm Mehl

2 Teelöffel Backpulver

3 Eier

Von diesen Zutaten stellen Sie einen Rührteig her. Dann geben Sie den Teig auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech.



2000 Gramm Äpfel oder

2000 Gramm Pflaumen (je nach Jahreszeit)

Schälen Sie die Äpfel, schneiden Sie sie in Spalten und dünsten Sie sie an.

oder

Entkernen Sie die Pflaumen, halbieren Sie sie und geben Sie sie auf den Teig.

Eierguss:

4 Eier

100 Gramm Zucker

80 Gramm Mehl

Schlagen Sie die Eier und den Zucker schaumig und heben Sie das Mehl unter. Den Eierguss geben Sie nach 30 Minuten der Backzeit auf den Kuchen und backen den Kuchen weitere 15 Minuten.

Oder

Streusel:

200 Gramm Zucker

200 Gramm Butter

350 Gramm Mehl

Die Zutaten verkneten Sie mit den Fingern zu einem bröseligen Teig. Danach geben Sie den Teig auf die Früchte und backen den Kuchen bei 175 Grad Celsius etwa 40-45 Minuten.



## Käsesahne-Torte

Menge: 1 Blech

Biskuitteig:

4 Eiweiß

4 Esslöffel Wasser

200 Gramm Zucker

1 Päckchen Vanillezucker

Verschlagen Sie das Eiweiß mit dem Wasser und lassen Sie den Zucker dabei einrieseln. Dann schlagen Sie solange weiter, bis die Masse steif ist.

4 Eigelb

Geben Sie die Eigelbe über die Masse und heben Sie sie unter.

200 Gramm Mehl

1 Teelöffel Backpulver

Mischen Sie das Mehl und das Backpulver, geben Sie die Mischung durch ein Sieb auf die aufgeschlagene Masse und heben Sie die Mischung unter (nicht rühren). Den Teig geben Sie danach in eine mit Backpapier ausgelegte Springform und schieben diese in den auf 175 Grad Celsius vorgeheizten Backofen. Der Teig wird jetzt etwa 25 Minuten gebacken.

Den ausgekühlten Tortenboden schneiden Sie bitte einmal durch und legen den Rand der Springform oder einen Tortenring um den Boden.

Füllung:

500 Gramm Quark

3 Eier

200 Gramm Zucker

2 Päckchen Vanillezucker

1 Zitrone (den Saft davon)

10 Blatt weiße Gelatine

Lösen Sie die Gelatine nach Packungsanweisung auf und verrühren Sie dann die Gelatine mit den Zutaten.

500 Milliliter Sahne

Schlagen Sie die Sahne steif und heben Sie sie unter die Masse. Die Füllung geben Sie dann auf den Teig, legen den zweiten Boden obenauf und bestreuen die Käsesahnetorte mit Puderzucker.





## Feiner Obstkuchen auf dem Blech

Menge: 1 Blech

Biskuitteig:

5 Eier

75 Gramm Zucker

1 Päckchen Vanillezucker

50 Gramm Mehl

250 Gramm Speisestärke

Stellen Sie einen Biskuitteig her und streichen Sie den Teig in eine mit Backpapier ausgelegte Fettpfanne. Dann backen Sie den Teig bei 200 Grad Celsius etwa 12 Minuten und lassen ihn anschließend auskühlen.

Belag:

1 Becher Philadelphia-Frischkäse

6 Esslöffel Zucker

1 ½ Zitronen (den Saft davon)

6 Blatt weiße Gelatine

(nach Packungsanleitung auflösen)

Verrühren Sie die Zutaten miteinander.

½ Liter Sahne

Schlagen Sie die Sahne steif und ziehen Sie sie unter die Philadelphiamasse. Dann geben Sie das Ganze auf den Boden.

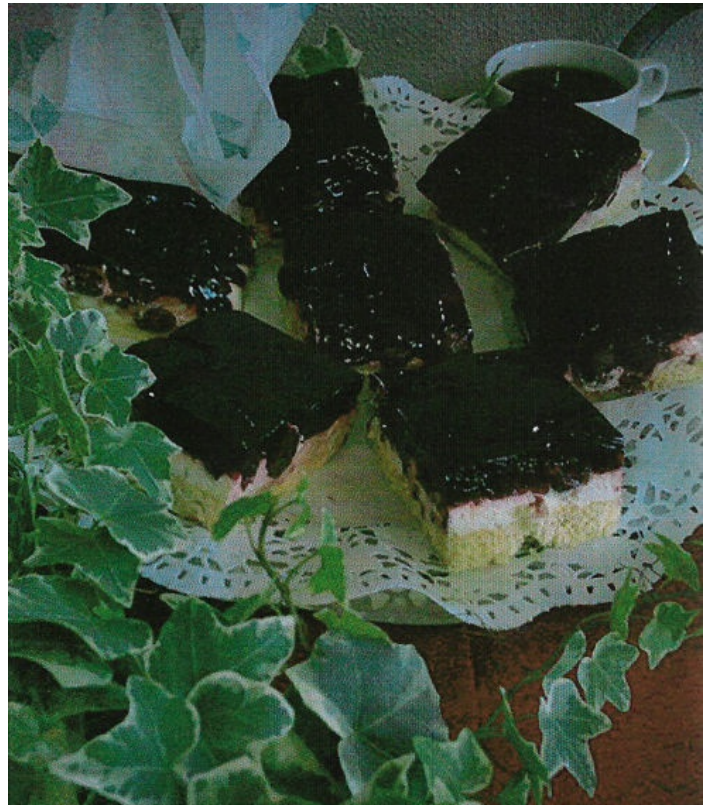
600 Gramm ungezuckertes Obst

Damit belegen Sie den Teig.

½ Liter Obstsaft

1 Päckchen Tortenguss

Stellen Sie nach Packungsanweisung einen Tortenguss her und verteilen Sie ihn über dem Obst.



## Frankfurter Kranz

Menge: 1 Kranz

Biskuitteig:

6 Eiweiß

6 Esslöffel Wasser

300 Gramm Zucker

Verschlagen Sie das Eiweiß mit dem Wasser und lassen Sie dabei den Zucker einrieseln. Sie müssen so lange schlagen, bis die Masse sehr steif ist.

6 Eigelb

Geben Sie über die Masse und heben sie unter.

300 Gramm Mehl

1 Päckchen Backpulver

Mischen Sie das Mehl mit dem Backpulver und geben Sie die Mischung durch ein Sieb auf die aufgeschlagene Masse. Dann heben Sie alles unter (nicht rühren). Den Teig füllen Sie nun in eine gefettete Springform (mit Locheinsatz). Dann backen Sie den Teig bei 175 Grad Celsius etwa 30 Minuten im Backofen. Den Kuchen schneiden Sie anschließend 3-4 mal durch und bestreichen den Boden mit Preiselbeermarmelade oder Johannisbeergelee.



Füllung:

1 Liter Milch

3 Pakete Vanille-Puddingpulver

Stellen Sie einen Pudding nach Packungsanweisung her.

375 Gramm Butter (Zimmertemperatur)

2 Päckchen Vanillezucker

3 Esslöffel Zucker

Rühren Sie die Butter mit dem Vanillezucker und dem Zucker schaumig, geben Sie den etwas abgekühlten Pudding löffelweise unter die Butter (der Pudding muß die gleiche Temperatur haben). Wenn Sie es mögen können Sie 1 Esslöffel Rum oder 1 Esslöffel Weinbrand dazu geben.  $\frac{3}{4}$  der Buttercreme streichen sie nun auf die Tortenböden, setzen die Tortenböden zusammen und bestreichen sie außen mit dem Rest der Buttercreme.

200 Gramm gehackte Mandeln

2 Esslöffel Zucker

Rösten Sie die gehackten Mandeln in einer Pfanne mit dem Zucker. Dann bestreichen Sie den Kuchen von allen Seiten damit.

## Nuss – Schnitten

Menge: 1 Blech

Teig:

6 Eier

Schlagen Sie schaumig.

150 Gramm Zucker

1 Päckchen Vanillezucker

1 Prise Salz

Geben Sie das zu den Eiern.

1 Esslöffel (gehäuft) Mehl

1 Teelöffel Backpulver

½ Teelöffel Zimt

250 Gramm gemahlene Haselnuskerne

Mischen Sie das Mehl, das Backpulver und den Zimt

und heben Sie alles vorsichtig unter. Den Teig streichen Sie auf ein mit Backpapier belegtes Backblech, schieben es in den 200 Grad Celsius heißen Backofen und backen den Teig etwa 15-20 Minuten. Danach schneiden Sie den Teig einmal durch.

Füllung:

750 Milliliter Sahne

1 Teelöffel Zucker

2 Päckchen Vanillezucker

2 Päckchen Sahnesteif

Schlagen Sie die Sahne mit dem Sahne-Steif steif und lassen Sie die übrigen Zutaten langsam einrieseln.

100 Gramm Schokoladen-Raspel

Heben Sie die Schokoladen-Raspel unter die Hälfte der Sahne und streichen Sie sie auf eine der Kuchenhälften. Die zweite Kuchenhälfte geben Sie darauf und bestreichen sie mit der restlichen Sahne.

Eventuell können Sie die Nuss-Schnitten mit Sahnehäubchen, Schokotäfelchen oder Haselnuskernen verzieren.





## Dinkel-Skyr-Brötchen ohne Hefe

einfach, schnell gemacht und sehr lecker!

Menge: 1 Portion

Rezept für 9 Brötchen

350 Gramm Skyr

300 Gramm Dinkelmehl Type 630

2 Eier (Größe M)

etwas Milch (2-3 Esslöffel)

1 Teelöffel Meersalz

1 Paket Backpulver

nach Belieben Kerne zum Bestreuen

Alle Zutaten miteinander verrühren.



Den Teig mit 2 Esslöffeln auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech portionieren und im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad Ober-/Unterhitze ca. 20 - 25 Minuten backen. Die Brötchen werden richtig schön fluffig. Ich persönlich mag sie am liebsten bestrichen mit Mandelmus und Erdbeermarmelade. Einfach himmlisch!

Arbeitszeit: etwa 10 Minuten

Backzeit: etwa 25 Minuten

Schwierigkeitsgrad: simpel

Auszug aus dem Lebensmittel Lexikon von Köche-Nord.de:

### Skyr

Skyr ist ein aus Island stammendes, traditionelles Milchprodukt und ist mit Quark oder dickflüssigem Joghurt zu vergleichen. Bestimmte Bakterienkulturen spielen ähnlich dem Joghurt eine große Rolle bei seiner Herstellung. In Deutschland wird Skyr als Frischkäse der Magerstufe bezeichnet.

Skyr hat einen geringen Fettgehalt von etwa 0,2 bis 0,5 %, da er aus entrahmter Kuhmilch hergestellt wird (früher auch aus Schafsmilch). Im Vergleich zu Joghurt besitzt Skyr einen hohen Proteingehalt von bis zu 11 %.

Zuerst wird Milch pasteurisiert (auf etwa 72 bis 75 Grad Celsius erhitzt), um die Bakterien abzutöten, anschließend wird die Milch dann auf 38 Grad Celsius abgekühlt mit etwas fertigem Skyr geimpft sowie ursprünglich mit Lab.

Traditionell wird er in Island mit Heidelbeeren gegessen, ist im Handel aber auch als fertige Zubereitung mit verschiedenen Früchten wie Birne, Banane, Erdbeer oder Zusätzen wie Schokolade erhältlich. Skyr kann zum Verzehr mit Milch und Zucker abgeschmeckt werden. Dazu wird zum Beispiel Fruchtgrütze gegessen. Inzwischen ist auch Trink-Skyr im Handel, der einem Trink-Joghurt ähnelt.

Unser kostenloses Lebensmittel-Lexikon können Sie hier downloaden:

<https://forum.köche-nord.de/viewforum.php?f=150>



## Himbeer-Kuchen

Menge: 1 Blech

4 Eier  
4 Esslöffel Wasser, heißes  
175 Gramm Zucker  
1 Paket Vanillezucker  
150 Gramm Mehl  
50 Gramm Speisestärke  
2 Teelöffel Backpulver  
3 Pakete Rote Grütze Himbeere  
300 Gramm Himbeeren (TK)  
1 Liter Wasser  
600 Gramm Sahne  
3 Pakete Sahnesteif  
7 Blätter Gelatine  
1 Paket Kekse (Butterkekse)  
nach Belieben Puderzucker  
nach Belieben Zitronensaft



Den Backofen auf 200 Grad Celsius vorheizen

Für den Teig 4 Eier mit 4 Esslöffeln Wasser etwa 1 Minute schaumig schlagen. Den Zucker und den Vanillezucker unterrühren und etwa 3 Minuten weiter schlagen. Speisestärke, Mehl und das Backpulver mischen, auf die Eiercreme sieben und dann unterheben. Den Teig dann auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech streichen.

Das Kuchen-Blech nun 15 Minuten bei 200 Grad Celsius backen.

Den Belag stellen Sie mit Roter Grütze (1 Liter Wasser nach Packungsanweisung) her. Die Himbeeren geben Sie in die heiße Masse.

7 Blätter Gelatine nach Packungsanweisung auflösen dann und unter die warme Grütze heben.

Diese Masse danach auf dem Biskuitboden verteilen und abkühlen lassen.

Die Sahne mit dem Sahnesteif steif schlagen und auf dem Kuchen gleichmäßig verstreichen. Anschließend mit den Butterkekse belegen.

Aus dem Puderzucker und Zitronensaft kann man nach Bedarf eine Glasur herstellen und diese dann auf die Kekse geben.

P.S. Wir haben das Rezept ohne Kekse gebacken, waren ausverkauft.

Arbeitszeit: etwa 40 Minuten

## Donauwelle

Menge: 1 Blech

Teig:

250 Gramm Butter

250 Gramm Zucker

6 Eier

350 Gramm Mehl

1 Päckchen Backpulver

Von diesen Zutaten stellen Sie einen Rührteig her

2 Esslöffel Kakao

½ des Teiges verrühren Sie damit.

Den hellen Teig streichen Sie nun auf ein gefettetes

Backblech, geben den dunklen Teig darüber und streichen alles glatt. Dann Backen Sie das

Ganze im Backofen bei 175 Grad Celsius etwa 30 Minuten



Belag:

750 Milliliter Milch

2 Packungen Vanille-Puddingpulver

Stellen Sie den Pudding nach Packungsanweisung ohne Zucker her und lassen Sie ihn etwas abkühlen.

100 Gramm Zucker

375 Gramm Butter

Schlagen Sie die Butter mit dem Zucker schaumig und rühren Sie den Vanille-Pudding nach und nach unter die cremige Butter. Dann streichen Sie die Buttercreme auf den kalten Kuchen.

Guss:

1 Tafel Bitterschokolade

1 Tafel Vollmilch-Schokolade

50 Gramm weißes Pflanzenfett (Palmin gehärtet)

Diese Zutaten lösen Sie im warmen Wasserbad auf

Oder:

2 Töpfe Schokoglasur

Nach Packungsanweisung (auf dem Becher) auflösen und über die Creme ziehen.

## Großburgwedler Pfirsichkuchen

Menge: 1 Blech

Maßeinheit = Sahnebecher

Teig:

2 Becher Mehl

1 Teelöffel Backpulver

1 Becher Zucker

1 Becher Sahne

3 Eier

Von diesen Zutaten stellen Sie einen Rührteig her. Dann streichen Sie ihn auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech und backen den Teig bei 200 Grad Celsius etwa 12 Minuten.

Belag:

2 Dosen Pfirsiche, geschnitten

3/4 bis 1 Liter Sahne

Schlagen Sie die Sahne und streichen Sie

2 Esslöffel auf den ausgekühlten Teig. Dann geben Sie die gut abgetropften Pfirsiche auf den Teig und bedecken sie mit der restlichen Sahne.

1/2 Liter Maracujasaft

4 Pakete Vanillesoße (ohne Kochen)

Stellen Sie die Vanillesoße nach Anweisung, jedoch mit dem Maracujasaft her und geben Sie alles über den Kuchen.



**Steigen Sie jetzt mit unseren neuen Rezepten auf eine vegane Ernährung um oder schaffen Sie mit veganen Rezepten einen Ausgleich, indem Sie Mahlzeiten durch unsere schmackhaften Alternativen ersetzen:**

<https://forum.koeche-nord.de/viewforum.php?f=83>



## Butterkuchen

Menge: 1 Blech

Maßeinheit = 1 große Kaffetasse

Teig:

1 Tasse Sahne

1 Tasse Zucker

4 Eier

2 Tassen Mehl

2 Teelöffel Backpulver

Aus diesen Zutaten stellen Sie einen Rührteig her und streichen ihn auf ein mit Backpapier belegtes Backblech. Dann backen Sie den Teig bei etwa 200 Grad Celsius etwa 12 Minuten.

Für den Kuchen sind zwei Beläge möglich:

Belag 1:

130 Gramm Butter kurz erwärmen (flüssig)

1 Tasse Zucker

2 Teelöffel Vanillezucker

4 Esslöffel Milch

200 Gramm blättrig geschnittene Mandeln

oder

Belag 2:

150 Gramm Butter kurz erwärmen (flüssig)

1 Tasse Zucker

2 Teelöffel Vanillezucker

4 Esslöffel Milch

150 Gramm Kokosflocken

Den Belag 1 oder 2 streichen Sie auf den vorgebackenen Kuchen und backen ihn dann nochmals 10-15 Minuten.





## Eierlikörtorte

Menge: 1 Torte

Teig:

5 Eiweiß

Schlagen Sie die Eiweiße steif und ziehen Sie sie nach der Herstellung des Teiges unter die Teigmasse.

5 Eigelb

150 Gramm Zucker

200 Gramm Nüsse

2 Teelöffel Backpulver

1 Esslöffel Eierlikör

100 Gramm Butter

2 Esslöffel Rum

Stellen Sie von diesen Zutaten einen Rührteig her.

100 Gramm Vollmilch-Schokolade

Lösen Sie die Schokolade in einem warmen Wasserbad auf und rühren Sie sie in den Teig ein. Dann geben Sie den Teig in eine gefettete Springform und backen ihn bei etwa 185 Grad Celsius etwa 40 Minuten.

Belag

500 Milliliter Sahne

Schlagen Sie die Sahne steif und streichen Sie sie auf den ausgekühlten Boden.

250 Milliliter Sahne

Schlagen Sie die Sahne steif, heben Sie den Eierlikör unter und füllen Sie die steife Sahne in einen Spritzbeutel. Dann garnieren Sie damit einen dicken Rand.

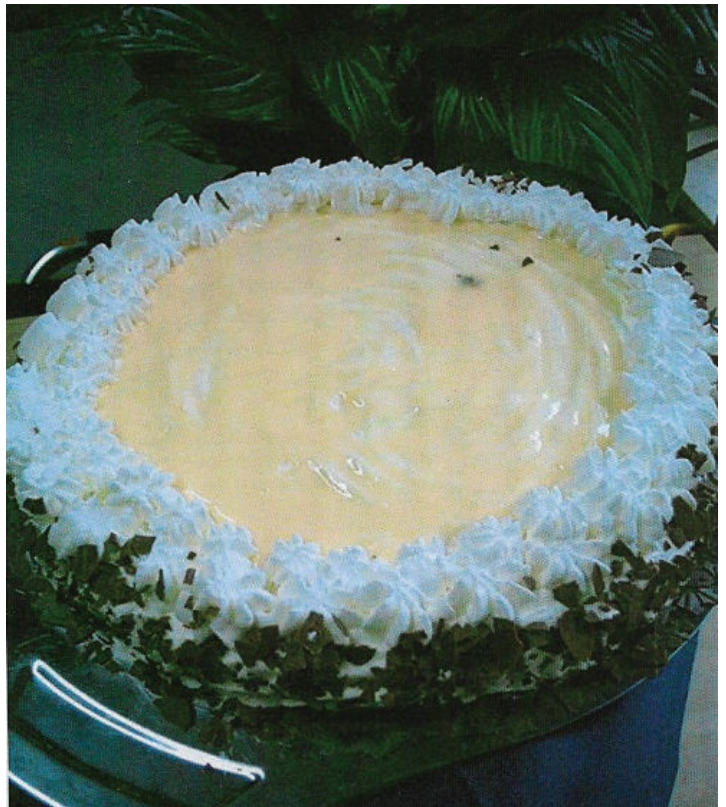
100 Milliliter Eierlikör

20 Gramm Schokoblätter zum Verzieren.

Verteilen Sie beides in der Tortenmitte.

Bemerkung:

Das Eiweiß müssen Sie zuerst aufschlagen, damit die Rührbesen des Handrührgerätes nicht abgewaschen werden müssen um den Teig herzustellen.



## Mandarinen-Schnitten

Menge: 1 Blech

Biskuitteig:

4 Eier

225 Gramm Zucker

1 Vanillezucker

Schaumig schlagen

80 Milliliter Öl

130 Milliliter Mineralwasser

Unterrühren

300 Gramm Mehl

3 Teelöffel Backpulver

Mischen Sie alles und heben Sie es unter. Dann geben Sie den Teig auf ein gefettetes Backblech und streichen ihn glatt. Anschließend backen Sie den Biskuitteig bei

175 Grad Celsius im vorgeheizten Backofen etwa 20 Minuten.



Belag

4 Dosen Mandarinen-Orangen

Lassen Sie Mandarinen abtropfen und verteilen Sie sie auf den ausgekühlten Boden. Zwei Esslöffel müssen Sie für die Garnitur aufheben!

2 Becher Schlagsahne

2 Päckchen Vanillezucker

Schlagen Sie die Sahne steif und lassen Sie dabei den Vanillezucker einrieseln.

2 Becher Schmand

Heben Sie den Schmand unter und verteilen Sie die Masse gleichmäßig auf dem Kuchen.

200 Gramm Mandelstifte

Die Mandelstifte rösten Sie mit etwas Speiseöl in einer Pfanne goldbraun, lassen sie auf einem Teller abkühlen und bestreuen den Kuchen damit.

1 Teelöffel Zimt

25 Gramm Zucker

Mischen Sie den Zimt mit dem Zucker und streuen Sie alles auf den Kuchen. Zum Schluss verzieren Sie den Kuchen mit den restlichen Mandarinen.

## Spiegelei-Kuchen

Menge: 1 Blech

Teig:

200 Gramm Margarine

150 Gramm Zucker

4 Eier

200 Gramm Mehl

1 Päckchen Backpulver

Von diesen Zutaten stellen Sie einen Rührteig her, geben ihn auf ein Backblech und backen ihn bei 175 Grad Celsius etwa 15 Minuten.

Belag:

1 Liter Milch

3 Pakete Vanille-Puddingpulver

2 Esslöffel Zucker

Von diesen Zutaten kochen Sie einen Vanillepudding.

3 Becher Schmand

Ziehen Sie den Schmand unter den etwas ausgekühlten Pudding und geben Sie ihn auf den vorgebackenen Teig.

2 Dosen Aprikosen

Die Aprikosen lassen Sie gut abtropfen, geben sie auf den Teig und Backen den Teig weitere 15 Minuten.

2 Päckchen Tortenguss (klar)

Den Tortenguss stellen Sie nach der Packungsanweisung her und geben ihn auf den ausgekühlten Kuchen.



## Nussecken

Menge: für etwa 32 Stück

Teig:

130 g Butter oder Margarine

130 g Zucker

2 Eier

300 g Mehl

1 Teelöffel, gestrichen Backpulver

Belag:

4 Esslöffel Aprikosenkonfitüre

200 g Butter oder Margarine

200 g Zucker

2 Paket Vanillezucker

200 g Haselnüsse, gemahlen

200 g Haselnüsse, gehackt

4 Esslöffel Wasser

Kuchenglasur, Schokolade

Einen Knetteig zubereiten und auf einem gefetteten Backblech ausrollen. Dann die Aprikosenkonfitüre auf den ausgerollten Teig streichen. Zucker, Butter und Vanillezucker erhitzen, bis der Zucker sich vollständig aufgelöst hat. Die Nüsse zusammen mit dem Wasser unter die Butter-Zucker-Masse rühren und dann auf den Teig geben.

Bei 175° C 25-30 Minuten backen. Noch warm erst in Rechtecke, dann in Dreiecke schneiden und die Ecken dann in Schokoladenglasur bzw. Kuvertüre tauchen.





## Mehrkornbrötchen

Mit Hefe backen, schnell zubereitet

Menge: 20 Portionen

300 Gramm Weizenvollkornmehl  
200 Gramm Weizenmehl Typ 550  
150 Gramm Haferflocken  
20 Gramm Leinsamen  
20 Gramm Sesam  
20 Gramm Kürbiskerne  
20 Gramm Sonnenblumenkerne  
20 Gramm Mohn  
1 Würfel frische Hefe (42 Gramm)  
550 Milliliter Wasser, lauwarm (knapp)  
3 Teelöffel Meersalz  
1 Esslöffel Olivenöl



Den Backofen auf 200 Grad Celsius (Umluft) vorheizen.

Die Mehlsorten und die Kerne und Saaten miteinander vermischen. Dann alles mit der Hefe (zerbröseln) in eine Küchenmaschine geben (ohne Küchenmaschine müssen Sie die Hefe mit etwas Wasser auflösen!), Wasser dazu geben und alles gut verkneten. Nun erst auf langsamer Stufe, dann auf höchster Stufe etwa 5-6 Minuten (dabei darf der Teig noch leicht feucht sein, das Vollkornmehl nimmt noch einiges an Wasser auf). Die Schüssel zudecken und den Teig etwa 2 Stunden gehen lassen, bis sich sein Volumen verdoppelt hat. Jetzt den Teig in 20 Portionen teilen und Brötchen daraus schleifen.

In einer Backstube wird der Teig abgewogen, das würden wir Ihnen auch empfehlen, damit die Brötchen die gleiche Größe haben.

Die Brötchen anschließend auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und noch etwa 30-35 Minuten abgedeckt gehen lassen.

Nach Belieben anfeuchten und jetzt mit den Samen und den Kernen bestreuen. Dann im vorgeheizten Ofen etwa 30 Minuten backen.

Die Brötchen schmecken sehr würzig und sind auch ausgesprochen saftig. Sie lassen sich auch gut einfrieren und nach dem Auftauen kurz im Ofen aufbacken.

Hefegegner können die Brötchen auch gerne mit der Hälfte der Hefe backen, dann müssen sie allerdings länger gehen, um genauso locker zu werden.

Arbeitszeit: etwa 30 Minuten

Ruhezeit: etwa 2 Stunden

Schwierigkeitsgrad: simpel

## Eine Kochseite von Köche-Nord.de mit Kochforum

[www.koeche-nord.de](http://www.koeche-nord.de) 

Auf [Köche-Nord.de](http://Koeche-Nord.de) vereinen sich Tradition und Moderne. In unserem Kochforum finden Sie die verschiedensten Kochrezepte, Interessierte können sich gerne beteiligen, Beiträge sind jederzeit willkommen. Wir haben schon ca. 38.000 Kochrezepte in unserem Forum Online. Außerdem haben wir einen Gemeindebrief (Newsletter), der Ihnen einmal im Monat die Rezepte der aktuellen Saison aus unserem Forum empfiehlt, einen Saisonkalender und auch einen Kalender für essbare Wildkräuter. Dazu bieten wir außerdem ein kostenloses Lebensmittellexikon (als PDF-Version) zum Download an.

Rezepte aus Hamburg  
Rezepte aus Mecklenburg-Vorpommern  
Gerichte aus Niedersachsen  
Kochrezepte aus Schleswig-Holstein  
Spezialitäten aus Bremen  
Rezepte aus Burgdorf

Aufstrich  
Beilagen Rezepte  
Brot Rezepte  
Chinesische Rezepte  
Desserts, Nachspeisen  
Eierspeisen

Eintöpfe, Aufläufe  
Exotisches  
Flammkuchen  
Fischgerichte  
Fleischgerichte  
Fleischlos glücklich (Christen kochen sich vegetarisch um die Welt)

Geflügelgerichte  
Alkoholfreie Getränke  
Alkoholische Getränke  
Gewürze  
Grundlagen, Informationen von den Küchenmeistern

Italienische Küche (Pizza und mehr)  
Kartoffel-, Gemüsegerichte  
Kamelle  
Kuchen, Gebäck, Pralinen  
Käsegerichte  
Marmeladen

Mehlspeisen, Nudeln  
Mellendorfer Rezepte (Wedemark/Raum Hannover)  
Mexikanische Rezepte (aus der Wedemark/Raum Hannover)  
Menüs  
Pasteten, Terrinen  
Pilzrezepte  
Reisgerichte

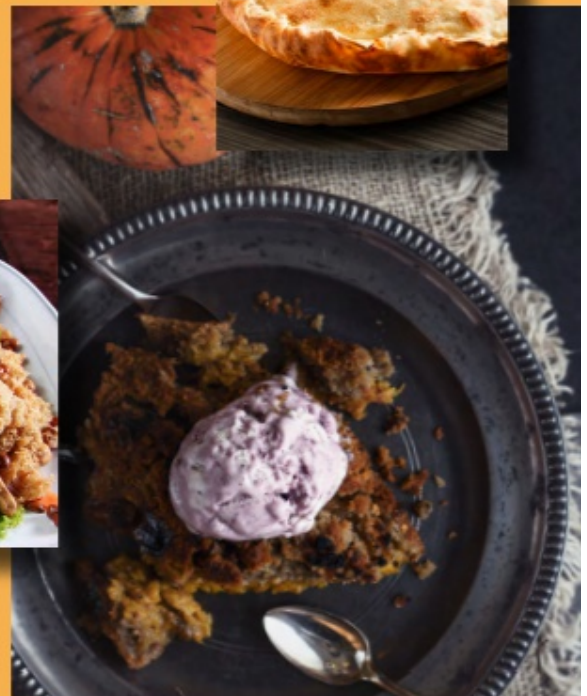
Salate  
Saucen, Marinaden  
Rezepte aus dem Sauerland (für Friedrich Merz)  
Sonstiges  
Spanische Rezepte  
Syrische Rezepte  
Uckermark Rezepte

Vegane Rezepte von [www.animalequality.de](http://www.animalequality.de)  
Vegetarisches  
Vorspeisen, Suppen

Die geheimen McDonalds-Rezepte  
Die geheimen Burger King-Rezepte  
Fitness-Rezepte (Sport + Rezepte)  
Kochen mit Hartz IV  
Essbare Wildpflanzen

Chia Samen Rezepte

Unsere kostenlosen Kochbücher finden Sie unter <https://xn--kche-nord-07a.de/kochbuecher.html>



[www.koeche-nord.de](http://www.koeche-nord.de)

 [Koch.Mellendorf/](https://www.facebook.com/Koch.Mellendorf/)