Backen

- Weihnachtsrezepte
  - Elisenlebkuchen
  - Vanillekipferln
  - Lebkuchen
  - Mürbteig
  - Mürbeteig Plätzchen
- Brot und Brötchen
  - Ostschrippen
- Kuchen
  - Bienenstich
  - KeyLimePie
  - Mascarpone Torte
  - Käsekuchen
  - Apfelstrudel
- alte Familienrezepte
  - Vanillekipfel, Nußtorte, Marzipankartoffeln
  - Böhmische Knödeln
  - Tortenboden, Apfeltorte, Kekstorte
  - Bienenstich aus dem Kochbuch

Weihnachtsrezepte

Elisenlebkuchen

3 Eier
30g Honig
90g brauner Zucker
100g Zitronat
100g Orangat
150g Haselnüsse
120g Mandeln
1/2 TL Zimt
1 TL Lebkuchengewürz
1 Prise Salz
7cm Oblaten

Zuerst das Orangeat und das Zitronat in feine Stückchen hacken. (Ich mag es, wenn sie die Größe von Liebesperlen haben.)

Die Eier in eine große Rührschüssel geben, Honig und Zucker dazu geben und alles ca. 6 Minuten weißschaumig aufschlagen, sodass die Masse sich um ein Vielfaches vergrößert.

Gemahlene Haselnüsse, gemahlene Mandeln und die gehackten Haselnüsse mit Zimt, Lebkuchengewürz und Salz in einer zweiten Schüssel mischen und zusammen mit dem Orangeat und Zitronat zu der Eimasse geben. Die Masse verrühren, bis sie schön gleichmäßig ist.

Zwei Backbleche mit Backpapier belegen und den Ofen auf 150 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Backoblaten auf dem Backblech auslegen und den Teig mit der Lebkuchenglocke auf die Oblaten setzen. Ohne Lebkuchenglocke empfiehlt es sich, den Teig mit zwei Löffeln aufzutragen und mit feuchten Fingern zu formen. Die Lebkuchen für ca. 28 Minuten backen. Die Oberfläche sollte nicht mehr feucht sein. So sind sie am Ende im Inneren durchgebacken und bleiben trotzdem schön saftig.

Auf einem Kuchengitter vollständig abkühlen lassen.

Kuvertüre hacken und über einem Wasserbad schmelzen. Den Puderzucker mit ca. 2 1/2 EL Wasser zu einem Guss rühren. Die Lebkuchen wahlweise in Schokolade oder Zuckerguss tauchen, abtropfen lassen und auf einem Kuchengitter alles aushärten lassen.

Zur Aufbewahrung in eine Blechdose geben.



Weihnachtsrezepte

Vanillekipferln

250 g g Mehl
200 g Butter
70 Puderzucker
100 g Walnüsse

Alle Zutaten zu einem Teig kneten.
Über Nacht oder mindestens ein paar Stunden im Kühlschrank ruhen lassen.
Bei mittlerer Hi,tze ca 15 Minuten backen.
Die Kipferl müsssen aufgehen und ein wenig Farbe bekommen.
Noch heiß mit etwa 250 g druchgesiebten Purderzucker, vermischt mit einer Packung Vanillezucker überstreuen.

Lebkuchen

Teig:

500g Honig (oder halb Honig, halb Rübensirup)
250 Zucker
750g Mehl
150g Butter
2 Eier
1TL Hirschhornsalz
1TL Pottasche
1 Päckchen Lebkuchengewürz
2 EL Kakao
Oragat, Zitronat

Honig, Zucker, Butter erwärmen. Abkühlen lassen.
Pottasche, Hirschhornsalz in Rum(oder ähnliches) auflösen, in die Honigmasse rühren.
Den Rest zusammenrühren. Honigmasse, Eier langsam dazurühren.

Eine Woche ruhen lassen.

Bei mäßiger mittelhitze 15 min backen.

Dominosteine

eine Portion Lebkuchen
zwei Gläser Aprikosengelee (mühlhäuser)
4 Packungen Rohmarzipan
4 Packungen a 200g blockschokolade

ca 1,5 cm (gut 1 cm) dick ausrollen
20 bis 25 Minuten bei 175 Grad backen

1/2 Portion Lebkuchen
1 1/2 Gläser Gelee, 6 Blatt Gelatine
2-3 Packungen Blockschokolade (besser Kuvertüre) 200g je Packung

Mürbteig

180 g kalte Butter - in Stücke geschnitten
150 g Zucker
1 Ei - Gr. M
ca. 375 g Mehl

Die Teig-Zutaten mit den Knethaken verkneten.
Anfangs noch nicht die komplette Mehlmenge zugeben,
erst mit den Händen so viel vom restlichen Mehl schnell unterkneten,
dass es ein glatter, gut formbarer Teig wird.
Zu 3 Kugeln formen und in Folie gewickelt ca. 30 Min. in den Kühlschrank stellen.

Weihnachtsrezepte

Mürbeteig Plätzchen

100 g Zucker
200 g Butter oder Margarine
300 g Mehl
1 Ei

Schneide die kalte Butter oder Margarine in Stücke und gib sie zusammen mit dem Zucker und dem Ei in eine Schüssel.
Schlage die Butter-Zucker-Mischung schaumig und gib anschließend die Vanille und den Abrieb der Zitronenschale hinzu.
Füge jetzt das Mehl hinzu und knete den Teig mit den Knethaken eines Rührgerätes oder mit den Händen zu einem gleichmäßigen Teig.
Forme den Teig zu einer Kugel und lasse ihn zugedeckt für ungefähr eine Stunde im Kühlschrank ruhen.
Bestreue anschließend eine saubere Arbeitsfläche mit etwas Mehl und rolle den Teig darauf mit dem
Nudelholz einen haben Zentimeter dick aus.
Stich nun den Teig mit deinen Formen aus.
Forme die Teigreste zu einer Kugel, rolle diese erneut aus und stich weitere Plätzchen aus.
Lege die Plätzchen auf ein Backblech und lasse sie für zehn Minuten bei 180 Grad Umluft backen.
Hole die Plätzchen aus dem Ofen und lasse sie abkühlen. Jetzt kannst du sie nach Belieben verzieren.

Brot und Brötchen

Brot und Brötchen

Ostschrippen

- 300 ml kaltes Wasser
- 1g frische Hefe
- 1/4 Tl Gersten Backmalz
- 500g Mehl
- 10g Salz
- 10g Butter

Zuerst Wasser, Hefe, Malz zusammenrühren.
Mehl mit Salz mischen, mit dem Wasser und der zerlassenen Butter verrühren. Über Nacht stehen lassen.
Morgens mehrmals falten.
45 min stehen lassen.
10 Kugeln formen.
Paarweise aufs Backblech legen.
In der Mitte einschneiden.
Vor dem Backen mir Wasser besprühen.
15 min bei 230 Grad und 10 min bei 250 Grad backen.

Schrippe

schrippe.JPEG

Kuchen

Kuchen

Bienenstich

hier fehlt noch eine Packung Mandeln (gerieben oder Blättchen oder Stifte)

Bienenstich (Teig)

1 Becher Schlagsahne
3 Eier
1 Tasse Zucker
2 Tassen Mehl
2 TL Backpulver
1/2 Zitrone

180° C backen, 10 min.

Belag

125 g Butter
1/2 Zucker
2 TL Vanille Zucker

auf den Teig streichen, 10 min. backen

Kuchen

KeyLimePie

ein Paket aus einer Doppelpackung Vollkornkekse
etwa 100g gescholzene Butter

Kekse zerkrümeln, mit Butter zu einem Teig kneten,
bei 180 Grad ca 10min backen, abkühlen lassen.

300g Frischkäse vom Dicounter
knapp 2 Päckchen Schlagsahne 200ml (Sahnesteif)
1 Tube süße Sahne 170ml oder knapp eine halbe Dose süße Sahne 370g von Aldi
1 Limettenschale (bio)
Saft von 4 Limetten
6 Scheiben, das ist ein halbes Päckchen Gelatine

Frischkäse mit süßer Sahne mischen, geschlagene Sahne hinzufügen.
Abrieb der Limette und Limettensaft hinzufügen.

6 Blätter Gelatine mit kaltem Wasser einweichen (etwa 10 Minuten)
Wenn die Gelatine weich ist, auf etwa 50 Grad erwärmen und mit wenig Wasser auflösen.
Am besten mit dem Finger umrühren, damit die Gelatine nicht zu warm wird.

Aluminiumform: etwa 26 cm Durchmesser, etwa 2 cm hoch.

Kuchen

Mascarpone Torte

ZUTATEN

Für den Boden:

200g Butterkekse
120g geschmolzene Butter

Für die Füllung:

500g Mascarpone
250g Magerquark
150g Zucker
2 EL Zitronensaft
1 Packung gemahlene Gelatine

Für den Guss:

500g Himbeeren
2 Packungen roten Tortenguss
5 EL Zucker

ZUBEREITUNG:

Für den Keksboden müssen die Kekse im Mixer zerkleinert und mit der Butter vermischt werden.
In einer Springform verteilen.
Boden in den Kühlschrank geben und fest werden lassen.

Für die Creme Mascarpone, Quark, Zitronensaft und Zucker verrühren.
Gelatine einweichen, auflösen und etwas Creme dazu geben.
Gut verrühren und zu der restlichen Mascarponecreme geben.
Alles auf dem Keksboden verteilen und für etwa 2 bis 3 Stunden in den Kühlschrank geben.
Die Mascarponecreme soll fest werden.

Himbeeren auf die Creme geben.
Man kann dazu frische aber auch tiefgekühlte Himbeeren nehmen.
Tortenguss und Zucker in 400ml Wasser auflösen und dann aufkochen lassen.
Eine Minute köcheln, kurz abkühlen lassen lassen und dann vorsichtig auf die Himbeeren gießen.

Wieder in den Kühlschrank geben um den Guss fest werden zu lassen.

Kuchen

Käsekuchen

Käsetorte ohne Boden

1 x Margarine
4 Pckg. Quasi
1 Backpulver
300 g Zucker
4-5 Eier
3 Essl. Grieß
Zitrone
Zitronenschale
1/2 Vanillepudding (Pulver)

Kuchen

Apfelstrudel

Teig:

250g Mehl
4g Salz
1 Eigelb
20g Öl
100ml lauwarmes Wasser
100ml saure Sahne
Semmelmehl

Füllung:

1,5kg Äpfel
100g Semmelmehl
100g Zimtzucker
Abrieb einer Zitrone
60g Rosinen
2el Weinbrand oder Rum
50g geriebene Haselnüsse oder Mandeln
1 Eigelb
Puderzucker

Teig:

Mehl auf ein Holzbrett sieben und einen Krater bilden. In der Mitte der Vertiefung das Salz, Eigelb, Öl, Wasser und saure Sahne geben. Alles mit den Händen zu einem geschmeidigen Teig formen. Solange kneten, bis der Teig Blasen wirft. Den Teig als Kugel geformt mit einer heißen Schüssel oder einem vorgewärmten Geschirrtuch zugedeckt 20 Minuten ruhen lassen. Den Teig auf einem mit Mehl bestäubten Geschirrtuch kreisrund auswalzen. So dünn, wie möglich. Danach mit den Händen unter den Teig greifen und ihn zunächst mit den Handrücken, später mit den Fingerspitzen zu Geschrirrtuchgröße ausziehen. Der Teig darf keine Löcher haben. Den Teig noch einige Minuten trocknen lassen. Mit Öl bestreichen oder leicht besprengen und mit Semmelmehl besteuen.

Füllung:

Die Äpfel schälen, entkernen und in feine Scheiben schneiden. Mit den übrigen Zutaten für die Füllung mischen und gleichmäßig über den Teig verteilen. Danach das Geschrirrtuch an zwei Ecken fassen, leicht anheben und den Srudel dabei einrollen. Der Strudel rollt sich ganz von selbst ein. Auf ein gefettetes Backblech legen, mit Eigelb bepinseln und im vorgeheizten Backofen bei mittlerer Hitze etwa 30 bis 40 Minuten knusprig backen. Den Strudel mit Puderzucker bestreuen und warm mit etwas Schlagsahne servieren.

alte Familienrezepte

alte Familienrezepte

Vanillekipfel, Nußtorte, Marzipankartoffeln

Familie Kippel

200 g Butter
100 " Zucker
100 " Haselnüsse
250 " Mehl (ohne Backpulver u. Eier)

Nußtorte

1/2 Pf. Haselnüsse
1/4 " Zucker
1/2 Backpulver
5 Eier, Eiweiß schlagen

Marzipan-Kartoffeln

3 Essen Grieß
3 Tassen Zucker
ca. 2 Eßlöffel Butter
100-150 g. Puderzucker
1 Tasse Wasser
150 g. bittere Mandeln (gemahlen)
oder Bittermandelaroma
Zucker, Grieß, Milch und Butter 3 Min. kochen lassen. Nach Erkalten Puderzucker und Mandeln zufügen und alles durchkneten. Marzipankartoffelförmige Kugeln formen und in Kakao wälzen.

alte Familienrezepte

Böhmische Knödeln

Böhmische Knödeln

3 kalte Semmeln, gibt 50 g Butter,
400 g Mehl, 1 geh. Teelöffel Backpulver,
2 Eigelb, 1/4 l kalte Milch oder Sodawasser,
1 gestrichenen Teelöffel Salz.

Semmeln in Würfeln schneiden u. rösten.
Eigelb in Milch verquirlen, Salz hinzufügen und über das Mehl gießen.
Teig 30 Minuten ruhen lassen. 2 längliche Rollen formen in siedendes Salzwasser bei kleiner Flamme 25 Minuten kochen. noch heiß in Scheiben schneiden.

Tortenboden, Apfeltorte, Kekstorte

Torten Boden

125 g Butter oder Margarine
100 g Zucker
1 Ei
1 Prise Salz
½ Backpulver
250 g Mehl

Apfel Torte

125 g Butter oder Margarine
1 Ei
100 g Zucker
1 Prise Salz
½ Backpulver
250 g Mehl
evtl. 1 Päckchen Vanillezucker
2 Pfund Äpfel

Die echte Dalmin-Kekstorte

250 g Dalmin
2 Eier
250 g Zucker
50-75 g Kakao (je nach Geschmack)

---

1 Prise Salz
1 Eßlöffel gemahlene Kaffee-

alte Familienrezepte

Bienenstich aus dem Kochbuch

Bienenstich

Zum Teig:

100 g Butter
100 g Zucker, 1 Ei
250 g Weizenmehl
½ Päckchen Backpulver
1 Prise Salz
5–7 Eßlöffel Milch

Zum Belag:

100 g Butter
100 g Zucker
1 Vanillezucker
100 g Mandeln
2 Eßlöffel Milch

Zubereitung des Teiges:
Die Butter rührt man zu Sahne, fügt Zucker und Ei hinzu, rührt schaumig und gibt das mit dem Backpulver gemischte und gesiebte Mehl und Salz abwechselnd mit der Milch unter die Masse. Etwa 35 Minuten bei starker Hitze backen