

Die ultimative Rezeptsammlung für Haus und Heim

Ein Sammelsurium in geordneter Form

zusammengestellt von

Martin Möller

m@rtin-moeller.de

Stand: 29. September 2018

Dieses Werk steht rechtlich unter der Creative-Commons-Lizenz **by-sa-2.0-de** „**Namensnennung – Weitergabe unter gleichen Bedingungen**“. Im Wesentlichen bedeutet das,

- Sie dürfen dieses Werk vervielfältigen, verbreiten und öffentlich zugänglich machen und
- Sie dürfen Bearbeitungen des Werkes anfertigen

unter folgenden Bedingungen:

- Namensnennung: Sie müssen meinen Namen (Martin Möller) nennen.
- Weitergabe unter gleichen Bedingungen: Wenn Sie dieses Werk bearbeiten oder als Grundlage für ein weiteres Werk verwenden, muss auch Ihr neu entstandenes Werk unter gleichen Bedingungen wie dieses stehen.

Sie können eine Zusammenfassung des Lizenzvertrages im Internet unter <http://creativecommons.org/licenses/by-sa/2.0/de/> ansehen. Den vollständigen Lizenztext erhalten Sie unter <http://creativecommons.org/licenses/by-sa/2.0/de/legalcode> oder indem Sie einen Brief mit Ihrem Anliegen an *Creative Commons, 171 2nd Street, Suite 300, San Francisco, California, 94105, USA* schicken.

Inhaltsverzeichnis

1. Hauptgerichte	7
Herzhaftes	7
Kürbis-Suppe	7
Käsesuppe	7
Buntes Huhn (Gemüse Eintopf)	7
Chili con carne	7
Lende in Sahnesauce	7
Falscher Hase	8
Nudelaufwurf »Parmigiano«	8
Pilzlasagne	8
Pizzateig I (Quark/Öl)	8
Pizzateig II (Hefe)	8
Pizzabeläge	9
Tarte flambée (Flammenkueche)	9
Tarte aux poireaux	9
Tarte à la moutarde	9
Überbackener Porree	9
Sahne-Schnitzel	10
Gebratener Spargel mit Schinken	10
Gebratener Spargel mit Bandnudeln	10
Spargelpizza	10
Tagliatelle mit Rosenkohl	11
Spaghetti Carbonara	11
Pilzgemüse	11
Gefüllte Zucchini	11
Eiergemüse aus dem Wok	11
Hähnchen aus dem Wok	12
Curryreis	12
Schwarzwurzeln	12
Knusprige Schwarzwurzeln	12
Snacks, Dips und Saucen	12
Croque-Monsieur	12
Sandwiches	13
Belegte Pizzabrötchen	13
Maiskolben aus dem Backofen	13
Schinkenkipferl	13
Zaziki	13
Tomaten-Kräuterbutter	13
Kräuterbutter	13
Aioli	14
Knoblauch-Dip	14
Kräuter-Dip	14
Thunfisch-Dip	14
Liptauer	14
Sauce für Gemüse	14
Eiersauce	14
Salate	14
Schichtsalat	14
Kartoffelsalat	15
Warmer Blumenkohlsalat	15

Spaghetti-Salat	15
Couscous-Salat	15
Rote-Bete-Salat	15
Vinaigrette	15
Joghurt-Dressing 1	15
Joghurt-Dressing 2	16
Asia-Dressing	16
Süße Hauptgerichte	16
Milchreis	16
Grießmehlsuppe	16
Eierpfannkuchen	16
Blueberry Pancakes (Blaubeerpfannkuchen)	16
Buchteln	17
2. Desserts	19
Mousse au chocolat	19
Mousse au chocolat blanc (Weiße Schokoladenmousse)	19
Crêpes-Grundteig	19
Crème Brûlée	19
Grießpudding	19
Weihnachtliches Tiramisu	20
3. Backwaren	21
Kuchen	21
Tarte aux pommes	21
Waffeln	21
Apfelwaffeln	21
König-Wilhelm-Waffeln	21
Nussecken	21
Haselnusskuchen	22
Kleiner Marmorkuchen	22
Amerikaner	22
Frankfurter Kranz	22
Stachelbeer-Baiser-Torte	23
Mohn-Kirsch-Rolle	23
Schokoladen-Sahne-Torte	24
Hansen-Jensen-Torte	24
Mürbeteig-Pflaumen- oder Apfel-Kuchen	24
Rhabarberkuchen vom Blech	24
Quatre-quarts aux pommes	25
Eierlikörkuchen	25
Mohnkuchen	25
Rodonkuchen	25
Blitzkuchen	25
Marmorkuchen	25
Tortenboden für eine Obsttorte	26
Donauwellen	26
Spiegeleierkuchen	26
Kekse	26
Mozart-Kugeln	27
Nougatstreifen	27
Rumkugeln	27
Brownies	27
Cacao-Kugeln	27
Grießgebäck	27
Weihnachtsgebäck	28
Marillenringe	28

Husaren-Krapferl	28
Wiener Vanillekipferl	28
Orangentaler	28
Kokosmakronen	29
Brot & Brötchen	29
Baguette	29
Rosinenstuten	29
Hamburger Buns	29
Süßes Weißbrot	30
4. Getränke & Cocktails	31
A Cup of Cocoa	31
Heiße Schokolade auf französische Art	31
Mai Tai	31
Feuerzangenbowle	31
Eistee	31
A. Weitere Gerichte	33
Chinakohlsalat mit Ananas	33
Kohlsuppe mit Hack	33
Chinakohl mit Curryreis	33
Fenchel-Möhren-Gemüse	33
Index	34

1. Hauptgerichte

Herzhaftes

Kürbis-Suppe

1 kg Hokkaido-Kürbis
400 g Kartoffeln
200 g Karotten (oder Zucchini)
200 g Zwiebeln
1¼ l Brühe
100 ml Sahne
Salz, Pfeffer, Muskat
etwas Petersilie
etwas Butter

Die Zwiebeln würfeln. Das restliche Gemüse putzen und grob raspeln. In Butter scharf anbraten. Die Brühe hinzufügen und etwa eine halbe Stunde köcheln lassen. Alles pürieren, die Sahne hinzufügen und mit den Gewürzen abschmecken. Petersilie hinzugeben.

Käsesuppe

500 g Mett
3 Stangen Porree
2–3 Zwiebeln
1–1,5 l Brühe
1 Glas Champignons
1–2 Paprikaschoten
200 g Kräuterkäse (Schmelzkäse)
100 g Sahnekäse (auch Schmelzkäse)

Das Mett anbraten. Porree und Zwiebeln putzen und mit andünsten. Mit der Brühe ablöschen, Champignons und Paprika hinzufügen und etwa **20 Minuten** kochen. Den Käse in der Suppe auflösen; nach Belieben mit Salz, Kräutertersalz und Pfeffer abschmecken.

Buntes Huhn (Gemüse Eintopf)

3 Stangen Porree
½ Knolle Sellerie
1 kg weichkochende Kartoffeln
1 kg Möhren
1 Gemüsezwiebel
250 g Mett
2 L Brühe
Kräutersalz
wenig Delikata

Petersilie

Die Zwiebeln würfeln und mit dem Mett anbraten. Das Gemüse zerkleinern und kurz mitdünsten. Die Brühe hinzugießen und das Gemüse darin garkochen. Mit den Gewürzen abschmecken.

Chili con carne

300–500 g Rindergehacktes (alternativ: Schweinemett, gehacktes halb und halb, Rindfleisch)
2–3 Zwiebeln
2–4 Knoblauchzehen
3 Dosen Kidneybohnen
1 Dose Mais
2 Pakete passierte Tomaten
2 Paprika (gelb und grün)
Chilischoten

Gewürze:

1 TL Brühe
1–3 TL Salz
1 TL Pfeffer
1 EL Paprika süß
1 EL Oregano
Chili
½ TL Kümmel
2–3 Lorbeerblätter
1 TL Zucker

Das Fleisch anbraten, die Zwiebeln mit andünsten. Die übrigen Zutaten hinzufügen, würzen, ca. ½ Stunde kochen lassen. Dazu schmeckt Baguette oder Fladenbrot.

Lende in Sahnesauce

800 g Schweinelende
300 g geräucherten, durchwachsenen Speck in Scheiben
300 g Zwiebeln
300 g Pilze (evtl. Konserve)
knapp ½ l süße Sahne
2 Ecken Kräuterschmelzkäse

Die Lende vorbereiten, in Scheiben schneiden und kurz anbraten. Den Speck grob würfeln und auch anbraten. Zwiebeln und die Pilze putzen, in Würfel bzw. Scheiben schneiden und mitbraten. Die Sahne dazurühren und

1. Hauptgerichte

kurz aufkochen lassen, dann den Schmelzkäse in Flocken dazurühren.

Eine Auflaufform einfetten, die Lende und die Sauce schichtweise einfüllen und 48 Stunden im Kühlschrank zugedeckt ruhen lassen. **60 Minuten** ohne Deckel bei **180–200 °C** überbacken.

Als Beilage passen Baguette, Reis und Salate.

Falscher Hase

500 g *Thüringer Mett*

1 *Ei*

Paniermehl

1 *Zwiebel*

Pfeffer, Salz

ein wenig Würzmischung 1 (Maggi)

Öl

1 *Päckchen Schweinebraten-Fix (Maggi)*

1 *kl. Glas Zigeunersauce*

Das Ei schaumig schlagen. Paniermehl hinzugeben, bis eine dickflüssige Masse entsteht. Die Zwiebel würfeln und dazugeben. Mit dem Mett und den Gewürzen verkneten. Die Masse rollen, quadratisch schlagen und in Paniermehl wenden. Den Braten von allen Seiten in Öl gut anbraten.

Mit Wasser ablöschen. Mit Deckel eine Stunde schmoren lassen, dabei von Zeit zu Zeit wenden und Wasser auffüllen. Die Sauce mit dem Schweinebraten-Fix andicken, mit Zigeunersauce verfeinern.

Nudelauflauf »Parmigiano«

Für 6 Portionen:

500 g *grüne Nudeln*

Salz

50 g *Butter*

300 g *Mozzarellakäse*

200 g *gekochter Schinken in dünnen Scheiben*

¼ l *süße Sahne*

2 *Eigelb*

40 g *geriebener Parmesankäse*

Pfeffer

Oregano

Den Mozzarella kurz in das Gefrierfach legen. Die grünen Nudeln kochen, abgießen und abtropfen.

Eine Auflaufform mit Butter austreichen. Mozzarella in dünne Scheiben und die Schinkenscheiben in breite Streifen schneiden. Die Form abwechselnd mit Schichten aus Nudeln, Mozzarella und Schinken auslegen. Letzte Lage: Nudeln oder Mozzarella.

Den Backofen auf **220 °C** vorheizen. Eigelb, Sahne, Parmesan und Gewürze verrühren und gleichmäßig über die Form gießen, mit Butterflocken belegen. Alles in etwa **25 Minuten** überbacken, bis die Decke goldbraun ist.

Pilzlasagne

500 g *Champignons*

125 g *Schinkenspeck*

1 *Zwiebel*

200 ml *Sahne*

1/8 l *Brühe*

1 *Becher Schmand*

Lasagneblätter

geriebenen Käse

Die Zwiebel würfeln und in Öl glasig anbraten, den Schinken hinzufügen. Anschließend die in Scheiben geschnittenen Pilze hinzugeben und unter Rühren andünsten. Brühe und Sahne zufügen und ca. 10 Minuten köcheln lassen. Die Sauce mit Pfeffer, Salz und Knoblauch würzen und eventuell etwas andicken. Die Lasagneblätter und die Sauce in eine Auflaufform schichten, mit Sauce abschließen. Den Schmand mit etwas Milch oder Wasser verdünnen und auf die Lasagne gegeben und den Käse darauf verteilen. Die Lasagne bei **200 °C** etwa **20 Minuten** backen.

Pizzateig I (Quark/Öl)

250 g *Magerquark*

10 EL *Öl*

10 EL *Milch*

375 g *Mehl*

1 *Päckchen Backpulver*

Magerquark, Öl und Milch vermengen. Das Mehl mit dem Backpulver mischen und hinzugeben, zu einem Teig kneten. Belegen und bei **220 °C** ca. **20 Minuten** backen.

Pizzateig II (Hefe)

für 4 Pizzaböden oder 2 Bleche

350 g *Weizenmehl 550*

150 g *Hartweizengrieß*

275 g *Wasser, lauwarm (30 °C)*

15 g *Hefe (warme Führung) bzw. 2 g Hefe (kalte Führung)*

9 g *Olivenöl*

7 g *Salz*

Variante 1 (warme Führung): Die Zutaten gut vermischen und intensiv kneten, bis ein glatter Teig entsteht, der sich vom Schüsselrand löst. Mit einer Folie abdecken. Teigruhe 30–35 Minuten.

Dann vier Teiglinge à 200 g abwiegen und rundwirken. Abdecken und 10 Minuten entspannen lassen. Die Pizzaböden formen und belegen.

Variante 2 (kalte Führung): Nur 2 g Hefe verwenden und den Teig nach dem Kneten 20 Minuten anspringen (gehen) lassen. Dann abgedeckt in einer Schüssel über Nacht im Kühlschrank reifen lassen.

Den Teig 15 Minuten vor dem Backen aus dem Kühlschrank nehmen, vier Teiglinge abwiegen und rundwirken und 5 Minuten entspannen lassen. Die Böden formen und belegen.

Die Pizza **6–8 Minuten** bei höchster Temperatur ($\geq 250^\circ\text{C}$) backen.

Pizzabeläge

Margherita: Tomate, Mozzarella, Olivenöl, Basilikum

Napoli: Tomate, Mozzarella, Sardellen, Olivenöl, Oregano (schwarze Oliven, Kapern)

Spinaci: Tomate, Emmentaler/Gouda und Mozzarella, Spinat

Tarte flambée (Flammenkueche)

Für den Teig:

300 g Mehl

25 g Hefe

1/8 l lauwarme Milch

80 g Butter

1 TL Salz

(alternativ: 300 g Pizzateig)

Für den Belag:

100 g Quark (fromage blanc)

100 g Crème fraîche

1 Ei

200 g geräucherten Schinken

2 Zwiebeln

2 EL Öl

Ein Backblech ausfetten. Das Mehl in eine Schüssel sieben, in die Mitte eine Vertiefung drücken, die Hefe hineinbröckeln und mit der Milch und wenig Mehl verrühren; zugedeckt 15 Minuten an einem warmen Ort gehen lassen. Die Butter zerlassen, mit dem Salz zum Vorteig geben und alles mit dem gesamten Mehl so lange schlagen, bis der Teig Blasen wirft. 30 Minuten gehen lassen. Den Backofen auf 200°C vorheizen.

Für den Belag die Zwiebeln würfeln und in Butter glasieren. Quark, Crème fraîche, Ei, Schinken und Zwiebeln (alle Zutaten bis auf das Öl) mischen und salzen.

Den Teig dünn auf ein gefettetes Blech ausrollen und den Belag darauf verstreichen. Das Öl auf der Tarte verteilen. Noch einmal 15 Minuten gehen lassen. Auf der mittleren Schiene **20–25 Min.** backen.

Tarte aux poireaux

100 g Butter

200 g Mehl

1/4–1/2 Tasse Wasser

1 Prise Salz

2 Stangen Porree

75 g roher Schinken

200 ml Sahne

2 Eier

geriebener Käse

Aus den Teigzutaten einen Knetteig herstellen und eine gefettete Tarte-Form damit auskleiden. Den Porree säubern, in kleine Stücke schneiden und kurz in wenig Wasser kochen. Den Schinken würfeln.

Die Sahne mit den Eiern, dem Käse und mit dem Schinken und dem Porree mischen. In die Form geben.

Bei 200°C **60 Minuten** auf der untersten Schiene backen.

Tarte à la moutarde

100 g Margarine

250 g Mehl

ca 1/2 Tasse Milch

1 Prise Salz

2 Eier

2 EL Senf

2/3 Becher Crème fraîche

Salz, Pfeffer

150 g Gruyère-Käse (ersatzweise Emmentaler oder Gouda)

ca. 4 Tomaten

Kräuter der Provence

Aus den Teigzutaten einen Tarte-Teig zubereiten, dünn ausrollen und in eine gefettete Tarte-Form legen.

Eier, Senf, Crème fraîche verrühren, mit Salz und Pfeffer würzen und den Boden damit bestreichen. Den Käse in Scheiben schneiden und darauf legen. Die Tomaten in dicke Scheiben schneiden und auf den Käse legen. Kräuter der Provence darüberstreuen.

Bei 220°C etwa **35–40 Minuten** backen.

Überbackener Porree

4–8 große Stangen Porree

1/8 l Salzwasser

säubern, in 3–4 cm lange Stücke schneiden, 15–20 Minuten kochen

2 EL Öl

2 Zwiebeln würfeln

250 g Mett

Salz, Pfeffer, Paprika, Muskat

1 kl. Dose Tomatenmark

anbraten

1/8 l Sahne

2 Eier

verschlagen

1. Hauptgerichte

150 g Gouda
raspeln und unterheben

Sojasauce, Worcestersauce
etwas Muskat
evtl. Fondor
kräftig abschmecken

4–6 Schinkenscheiben

Eine Auflaufform buttern und mit der Hälfte des Porrees befüllen, darauf die Mettmasse und den restlichen Porree schichten. Sauce darüberggeben, Schinkenspeck darauflegen. Bei **200 °C** auf der unteren Schiene **ca. 30 Minuten** backen. Dazu passen Salzkartoffeln.

Sahne-Schnitzel

6 Schnitzel
4–5 Becher Sahne
2–3 Packungen Zwiebelsuppe

Die Sahne mit der Zwiebelsuppe vermischen und über die Schnitzel gießen. Im Kühlschrank 12 Stunden ziehen lassen. Bei **225 °C** eine **3/4-Stunde** überbacken.

Gebratener Spargel mit Schinken

1 kg Spargel (weiß)
2 Schalotten
1 Zitrone
50 g Butter
2 EL Zucker
100 ml Weißwein
Petersilie
Salz

8 Scheiben Kochschinken

Spargel und Schalotten putzen, die Schalotten würfeln. Die Zitrone schälen, weiße Haut dabei vollständig entfernen, und in Scheiben schneiden. Die Schalotten in der Butter glasig dünsten. Den Spargel dazugeben und goldbraun anbraten. Den Zucker hinzufügen und schmelzen, mit Wein ablöschen. Zitronenscheiben und etwas Salz hinzugeben und etwa 10–15 Minuten garen. Die Zwiebeln entfernen. Den Spargel auf einen Teller geben, mit dem Kochsud übergießen, den Schinken hinzufügen und mit gehackter Petersilie bestreuen. Beilage: (Pell-)Kartoffeln

Gebratener Spargel mit Bandnudeln

½ kg weißen Spargel
½ kg grünen Spargel
300 g Bandnudeln

100 g Butter

Walnussöl
½ TL Zucker
Salz
Pfeffer
1–2 TL Zitronensaft
0,1 l Sahne
4 Blätter Bärlauch (alternativ etwas Knoblauch)

Vom grünen Spargel das untere Ende abschneiden. Den weißen Spargel schälen und ebenfalls das untere Ende abschneiden. Beide Sorten der Länge nach halbieren; den weißen Spargel, falls er recht dick ist, vierteln. Alles in etwa 5 cm lange Stücke schneiden.

Butter in einer Pfanne erhitzen, den Zucker einstreuen und etwas Walnussöl hinzufügen. Den Spargel anbraten und bei mittlerer Hitze 10–15 Minuten in der offenen Pfanne dünsten. Dabei mit Salz und Pfeffer würzen und gelegentlich umrühren. In der Zwischenzeit die Nudeln kochen.

Den Spargel mit der Sahne ablöschen und mit Zitronensaft abschmecken, kurz aufkochen lassen. Die Nudeln abgießen und zum Spargel geben. Alles kurz erhitzen. Abschließend den Bärlauch in schmale Streifen schneiden und hinzufügen.

Spargelpizza

4 Portionen

30 g getrocknete Tomaten
300 g grüner Spargel

80 g Magerquark
3 EL Olivenöl
1 Ei
175 g Mehl
1 TL Backpulver
Salz

2 Frühlingszwiebeln
150 g Schmand
Pfeffer
80 g Speckwürfel

Die Tomaten etwa zehn Minuten in warmem Wasser einlegen. Die Enden des Spargels abschneiden und diesen 2 Minuten in gesalzenem Wasser kochen; anschließend abgießen und abschrecken.

Quark, Öl, Ei und eine Prise Salz vermengen, Mehl und Backpulver vermischen und hinzugeben, zu einem Teig verarbeiten.

Den Teig auf Backpapier auf einem Backblech ausrollen. Die ausgedrückten Tomaten in Streifen schneiden. Den Spargel längs und zwei Mal quer zerteilen. Die Zwiebeln säubern und in Ringe schneiden. Den Schmand auf den

Teig geben und erst die Tomaten, dann die restlichen Zutaten und etwas Salz und Pfeffer darübergeben. Auf der mittleren Schiene bei **230 °C** in **15–20 Minuten** backen.

Tagliatelle mit Rosenkohl

4 Portionen

300 g Tagliatelle
Salz
500 g Rosenkohl
50 g Speck
1 Zwiebel
1 TL Butterschmalz
125 ml Gemüsebrühe
200 ml Sahne
Pfeffer
Muskat

Die Nudeln kochen, abgießen und abschrecken. Den Rosenkohl vorbereiten und in Viertel schneiden. Zwiebeln säubern, in feine Spalten schneiden. Den Speck in feine Streifen schneiden. Die Speckstreifen in heißem Schmalz knusprig anbraten, herausnehmen. Zwiebeln andünsten, den Rosenkohl kurz mitgaren. Mit Sahne und Brühe ablöschen. Zugedeckt etwa **10 Minuten** köcheln lassen. Mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. Die Nudeln unterheben und noch kurz erhitzen. Vor dem Servieren mit dem Speck bestreuen.

Spaghetti Carbonara

1 Portion

125 g Spaghetti
½ Tasse geriebener Hartkäse (Parmesan/Pecorino)
1 Ei (frisch)
50 g Speck, gewürfelt
Salz, Pfeffer

nach Belieben: Zwiebeln, Knoblauch, Sahne, Weißwein

Speck in Butter oder Olivenöl knusprig anbraten. Die Spaghetti kochen. Ei und Käse vermischen, würzen und über die heißen Nudeln geben. Mit Speck bestreuen.

Pilzgemüse

2 EL Öl
2–3 Zwiebeln
500–750 g Champignons
2–3 Tomaten oder 1 EL Tomatenmark
1 Paprikaschote
½ TL Kräutersalz
¼ TL Paprika scharf
2 TL Sojasauce

Speisestärke
1 EL saure Sahne

Zwiebeln würfeln. Pilze putzen und in Scheiben schneiden. Tomaten stückeln. Paprika waschen und in Würfel schneiden. Zwiebeln im Öl hellgelb andünsten, Pilze und übrige Zutaten hinzufügen. **15–20 Minuten** garen. Mit Speisestärke andicken und saure Sahne hinzugeben. Dazu passen Kartoffeln oder Reis.

Gefüllte Zucchini

2 große Zucchini
2 Zwiebeln
2 Tomaten
3 EL Olivenöl
250 g Thüringer Mett
150 g gekochten Schinken
Basilikum
1 Ei
geriebener Käse

4 EL Ketchup
8 EL Sahne
Tabasco

Zucchini putzen, halbieren und 10 Minuten in kochendem Salzwasser blanchieren. Das Fruchtfleisch mit einem Löffel herauslösen, die Hälfte davon kleinschneiden. Die Zucchinihälften nebeneinander in eine gefettete Form legen. Die Zwiebeln würfeln und im Olivenöl mit dem Mett zusammen anbraten, alles zu dem Fruchtfleisch geben. Die klein geschnittenen Tomaten und den gewürfelten Schinken hinzufügen. Das Ei und den Käse unterheben. Kräftig mit Salz und Pfeffer würzen. Die Zucchini damit füllen. Die übrigen Zutaten zu einer Sauce verrühren und über die Form gießen. Bei **200 °C ca. 30 Minuten** überbacken. Dazu passt Reis.

Eiergemüse aus dem Wok

200 g Brokkoli
150 g Champignons
200 g rote Paprika
200 g Tomaten
100 g Chinakohl
2 Bund Schnittlauch
1/8 l Gemüsebrühe
1 TL Speisestärke
2 EL Sojasauce
1 TL Zucker
1 TL Sambal Oelek
4 Eier
Salz
5 EL Pflanzenöl
Basmatireis

1. Hauptgerichte

Reis kochen. Brokkoli klein schneiden und säubern. Chinakohl, Paprika und Pilze waschen und in feine Streifen schneiden. Tomaten häuten, entkernen und würfeln. Schnittlauch in 2 cm lange Stücke schneiden. Gemüsebrühe, Speistärke, Sojasauce, Zucker und Sambal Oelek verrühren. Eier und Salz verquirlen; im Wok mit Öl anbraten und herausnehmen. Brokkoli im restlichen Öl 3 Minuten anbraten. Pilze, Paprika, Chinakohl bei starker Hitze für 3 Minuten hinzufügen, außerdem Sauce und Tomaten hinzufügen und eine Minute garen. Das Rührei wieder hinzugeben und den Schnittlauch darüberstreuen.

Hähnchen aus dem Wok

400 g Hähnchenbrustfilet (ohne Haut)
je 1 EL Teriyaki-, Oyster- und Soja-Sauce
Salz, Pfeffer

3 rote Paprikaschoten
2 Zucchini
5 Zehen Knoblauch
nach Belieben Tomaten, Möhren, Soja- oder Bambussprossen, ...

Chilis oder Chilipulver
Öl

150 ml Kokosmilch oder Sahne

Das Fleisch in Streifen schneiden und mit den Saucen sowie Salz und Pfeffer mehrere Stunden im Kühlschrank marinieren.

Den Backofen auf 100 °C vorheizen. Das Gemüse in Streifen bzw. Ringe oder Scheiben schneiden.

Den Wok erhitzen, das Fleisch scharf braten, aus dem Wok nehmen und im Backofen warmstellen. Anschließend das Gemüse andünsten (die Lauchzwiebeln etwas später hinzugeben). Die Kokosmilch bzw. Sahne dazugeben. Mit Sojasauce, Salz Pfeffer und Chilis abschmecken, das Fleisch wieder in den Wok geben. Beilage: Reis oder Baguette.

Curryreis

1 Zwiebel
20 g Butter
200 g (Langkorn-)Reis

Snacks, Dips und Saucen

Croque-Monsieur

8 große Scheiben Toast
Mehl, Butter, Milch

1 EL Currypulver
400 ml Gemüsebrühe
Salz

Reis und die gewürfelte Zwiebel in der Butter andünsten. Currypulver darüberstreuen und kurz mitdünsten. Mit der Brühe ablöschen und weitere 15–20 Minuten köcheln lassen.

Schwarzwurzeln

für 4 Personen:
½ Zitrone
1 kg Schwarzwurzeln
100g Creme fraîche
4 Eier
Salz, Pfeffer, Zitronensaft

Eine Schüssel mit Wasser füllen, die Zitrone auspressen und deren Saft hinzugießen. Mit einem Sparschäler unter fließendem Wasser schnell die Schwarzwurzeln schälen. Die Enden abtrennen und in die Schüssel legen. Salzwasser zum Kochen bringen und die Schwarzwurzeln hineingeben; 15 bis 20 Minuten köcheln. Eier hart kochen.

Die Wurzeln abgießen, wieder in den Topf geben. Die Crème fraîche hinzufügen und mit den Schwarzwurzeln erhitzen. Die Eier pellen, fein hacken und über die Schwarzwurzeln geben.

Dazu schmecken Pellkartoffeln mit Butter.

Knusprige Schwarzwurzeln

Schwarzwurzeln (frisch oder Glas)
3 EL Senf
etwas Wasser
Paniermehl
Mehl
Pfeffer
Salz
Öl

Die Schwarzwurzeln unter fließendem Wasser schnell schälen bzw. abtropfen lassen. Den Senf mit etwas Wasser verrühren und mit Salz und Pfeffer würzen. Die Schwarzwurzeln der Reihe nach in Mehl, Senf und Paniermehl wenden, anschließend knusprig braten.

geraspelten Käse
4 gr. Scheiben gekochten Schinken

4 Scheiben Toast mit Sauce Blanche (Mehlschwitze aus Mehl, Butter und Milch) bestreichen, geraspelten Käse darüber geben. Den gekochten Schinken darauflegen, wieder etwas Sauce Blanche. Dann die anderen 4 Toast-Scheiben darauf legen. Diese auch von oben mit Sauce Blanc bestreichen und mit Käse bestreuen. Im Ofen überbacken.

Sandwiches

- Sandwiches außen mit Butter oder Olivenöl bestreichen
- eine Seite mit Ketchup, andere mit Senf
- oder mit Pesto
- oder mit Aioli

Belag:

- Schinken, Käse, Tomate, Zwiebel
- Thunfisch, Zwiebel, Käse (Kapern)
- vegetarisch: Gurke, Zwiebeln, Tomate, Käse
- scharfer Senf, Gouda, Salami
- Mozzarella, Tomaten, Gewürze/Kräuter der Provence/Pesto
- frische Pilze, Käse, Knoblauch
- Schafskäse, Knoblauch
- Tomate, schwarze Oliven, Zwiebeln, Kräuter der Provence (Kapern)

süß:

- Banane, Nutella
- außen Butter, innen Kirschmarmelade

Belegte Pizzabrötchen

für 10 Brötchen

Für den Belag:

100 g gekochten Schinken
100 g Salami
300–400 g Paprika, eventuell aus dem Glas
1–2 Gläser Champignons in Scheiben
1 kl. Dose Mais
200 g geriebenen Käse
1 Becher Sahne

Pfeffer, Paprikagewürz (scharf)

Pizzagewürz, alternativ Kräuter der Provence

Die Paprika würfeln, Champignons abtropfen lassen. Die Zutaten für den Belag mischen und mit Pfeffer und Paprika würzen. Die Brötchen halbieren und den Belag daraufgeben, mit Pizzagewürz bestreuen. Im vorgeheizten Ofen bei 175 °C **ca. 10 Minuten** auf der mittleren Schiene backen.

Maiskolben aus dem Backofen

Maiskolben

Butter

Salz

Den bzw. die Maiskolben mit Butter bestreichen und mit Salz bestreuen, in Alufolie einschlagen, bei **160 °C 30–40 Minuten** auf dem Rost überbacken, dabei 3 mal wenden.

Schinkenkipferl

1 Paket Blätterteig aus dem Kühlregal

1 Paket gewürfelten Schinken

Schnittlauch (¼ Paket TK)

Petersilie (¼ Paket TK)

1 Becher Sauerrahm

Pfeffer

Die Zutaten für die Füllung verrühren. Den Blätterteig in Dreiecke schneiden, füllen, rollen, nach Belieben mit Dosenmilch oder Eigelb bestreichen. Bei 200 °C im Backofen backen, bis die Kipferl leicht gebräunt sind.

Zaziki

200 g Kräuterquark

200 g Magerquark

1 kl. Becher Naturjoghurt

1–2 Zehen Knoblauch

¼ Salatgurke, klein geraspelt

Salz, Pfeffer

Alles vermischen.

Tomaten-Kräuterbutter

250 g Butter

½ Zwiebel

4 getrocknete, eingelegte Tomaten

1 Knoblauchzehe

½ Chilischote (je nach Schärfe)

je 1 TL Thymian, Oregano, Paprika edelsüß, Rosmarin nach Belieben Basilikum, Petersilie

etwas Olivenöl

Salz, Pfeffer

Alle Zutaten fein hacken und vermischen, alternativ pürieren.

Kräuterbutter

150 g Butter

1 Knoblauchzehe

1 TL Zitronensaft

1 Spritzer Worcester-Sauce

½ TL Salz

1 Prise Pfeffer

½ Bund Petersilie

½ Bund Basilikum

1. Hauptgerichte

Alle Zutaten fein hacken und vermischen, alternativ pürieren.

Aioli

1 Ei
1 EL Essig
1 Prise Zucker
½ TL Salz
3 Knoblauchzehen

250 ml (Raps-)Öl

Alle Zutaten bis auf das Öl pürieren, zum Schluss das Öl langsam dazugeben.

Knoblauch-Dip

2 Becher Schmand
Knoblauchgranulat (viel)
Salz
Pfeffer

Am besten einen Tag vorher vermischen.

Kräuter-Dip

2 Becher Bresso
2 Becher Crème Fraiche

Am besten einen Tag vorher vermischen.

Thunfisch-Dip

1 Dose Thunfisch
1 Paket Frischkäse
1 Schalotte oder Zwiebel
Salz, Pfeffer, etwas Zitronensaft

Alles mixen.

Liptauer

500 g Magerquark
kl. Essiggurken

Salate

Schichtsalat

Je eine Schicht:
Chinakohl (kleingehackten)
Mais (1 kleine Dose)
Paprika (je 1 Schote grün, gelb, rot)
Zwiebeln (Gemüsezwiebeln)
2 EL Zucker

grüne Paprika
Paprikapulver edelsüß
1 kl. Zwiebel
einige Flöckchen Butter
Salz, Pfeffer, Schnittlauch

Den Quark entwässern, auspressen und abtropfen lassen. Essiggurken und Paprika kleinschneiden, Die Butter cremig rühren, Den Quark hinzufügen und das Gemüse unterheben. Mit den Gewürzen abschmecken.

Sauce für Gemüse

Eine Mehlschwitze bereiten und mit Gemüsesud aufgießen. Würzen mit

- **Blumenkohl:** Salz, Delikata, wenig Muskat
- **Karotten:** Salz, Delikata, Petersilie, einer Prise Zucker
- **Kohlrabi:** Salz, Delikata, Petersilie
- **Brokkoli:** Salz, Delikata
- **Rosenkohl:** Salz, viel Delikata

Eiersauce

½ l Brühe
Mehlschwitze
½ Becher Sahne oder Milch
Delikata
Salz
½ Paket 8-Kräuter
1 Schuss Zitronensaft

Eine Mehlschwitze (2 EL Mehl) mit gut ½ l Brühe aufgießen (nicht zu dünn). Dann ½ Becher Sahne oder Milch hinzugeben. Mit Delikata, Salz und den 8-Kräutern würzen. Abschließend noch einen Schuss Zitronensaft hinzugeben. Dazu Eier hart kochen und wahlweise kleingeschnitten in die Sauce geben oder so dazu servieren. Dazu schmecken Kartoffeln.

Erbsen (tiefgefroren, 1 Pack)
Miracel Whip (2/3 Glas)
Kochschinken (2 Pakete in Streifen oder Würfeln)
Gouda (geraspelt)

Kartoffelsalat

1 großer Topf Pellkartoffeln
1 Glas Mayonnaise
1 Glas Gurkensticks
5 Eier
Gemischte Kräuter
Kräutersalz
Delikata

Die Kartoffeln kochen, schälen und in Scheiben schneiden. Die Eier kochen und in Würfel schneiden. die Gurken in kleine Würfel schneiden. Aus dem Gurkenwasser, der Mayonnaise sowie den Gewürzen eine Sauce bereiten. Über das kleingeschnittene Gemüse geben und im Kühlschrank ziehen lassen.

Warmer Blumenkohlsalat

für 2 Personen

500 g Blumenkohlröschen
1 EL mittelscharfer Senf
1 EL Weißweinessig
1 EL Olivenöl
1 TL Honig
1 Becher saure Sahne
Salz, Pfeffer
gehackte Kräuter

Den Blumenkohl gar kochen. Die restlichen Zutaten zu einer Sauce vermischen und unter den gegarten Blumenkohl mischen.

Spaghetti-Salat

für ca. 4 Personen als Beilage

250 g Spaghetti
1 Zwiebel
1–2 Knoblauchzehen
1 gr. Dose Tomatenmark
4 EL Ketchup (oder Thai-Soße)
3 EL Öl
4 EL Dosenmilch
4 EL Rotwein
½ Salatgurke
100 g Schafskäse
Salz, Pfeffer, Oregano
Pinienkerne

Die Nudeln in kochendem Salzwasser garen. Zwiebeln und Knoblauch würfeln, im Öl anbraten und mit Tomatenmark, Ketchup, Dosenmilch und Rotwein zu einer Soße aufkochen. Die Soße mit Salz, Pfeffer und Oregano abschmecken und etwas abkühlen lassen. Die Gurke und

den Schafskäse würfeln und mit der Soße und den Pinienkernen zu den Nudeln geben. Alles gut vermischen und noch einmal mit den Gewürzen abschmecken.

Couscous-Salat

200 g Couscous
2 Tomaten
1 rote Paprika
4 Frühlingszwiebeln
1 kleine Gurke
6 EL Rotweinessig
8 EL Olivenöl
1 Bund glatte Petersilie
Basilikum
Salz, Pfeffer

Couscous nach Packungsanweisung kochen. Tomaten, Paprika, Frühlingszwiebeln, Petersilie und Basilikum fein hacken. Paprika und Gurke würfeln. Alle Zutaten zum Couscous geben. Vor dem Servieren ½ Stunde kühlen.

Rote-Bete-Salat

2 Rote Bete (frisch)
1 Apfel
1 Becher Joghurt
1 EL Honig
1 EL Zitronensaft
10 Walnüsse

Die Rote Bete und den Apfel putzen und grob raspeln. Die übrigen Zutaten – bis auf die Walnüsse – vermischen und hinzufügen. Die Nüsse zerbröseln und unter den Salat rühren. Etwa eine Stunde im Kühlschrank ziehen lassen.

Vinaigrette

8 EL (4 EL) Olivenöl
4 EL (1 EL) Balsamico-Essig
1 EL (1 Kinder-EL) Senf
1 EL (1 Kinder-EL) Honig
Salz, Pfeffer

Joghurt-Dressing 1

1 Becher Joghurt
1 EL Mayonnaise
1 TL Senf
1 EL Öl
1 EL Essig
1 TL Zucker
Salz

1. Hauptgerichte

Pfeffer
1 EL Kräuter

Joghurt-Dressing 2

1 Becher Joghurt
1 TL Honig
1 TL Öl
1 Bund Schnittlauch
Salz
Pfeffer
1 Zehe Knoblauch

Süße Hauptgerichte

Milchreis

als Hauptspeise gut 3, als Dessert etwa 6 Portionen

1 l Milch
250 g Milchreis
60–80 g Zucker
evtl. etwas Vanillezucker

Die Milch zum Kochen bringen, den Reis einrühren. Bei schwacher Hitze unter Rühren etwa 25–30 Minuten köcheln lassen. Den Zucker einrühren. Vor dem Essen eventuell abkühlen lassen und mit Zimt und Zucker, Roter Grütze oder Ähnlichem servieren.

Variante: Alle Zutaten bis auf den Reis zusammen aufkochen. Den Reis einrühren und 2 Minuten kochen lassen, dann 2–4 h in Decken eingewickelt quellen lassen.

Grießmehlsuppe

1 l Milch
1 Prise Salz
geriebene Schale einer Zitrone
40 g Weichweizengrieß
40 g Zucker
1 Ei
2 EL Wasser
nach Belieben etwas Butter

Die Milch mit dem Salz und der Zitronenschale zum Kochen bringen. Den Grieß langsam einrühren. Bei geringer Hitze etwa eine Stunde quellen lassen, dann vom Herd nehmen. Den Zucker einrühren. Das Ei trennen, das Eigelb mit dem Wasser verquirlen und langsam in die etwas abgekühlte Suppe rühren. Das Eiweiß steif schlagen und dazugeben. Nach Belieben etwas Butter hinzufügen.

1 EL Zitronen- oder Limettensaft

Asia-Dressing

70 g Zucker
50 ml Kräuternessig
150 ml Rapsöl
2 EL Sojasauce (dunkel)
Salz, Pfeffer
Curry
Paprikapulver

Eierpfannkuchen

3 Eier (1 Ei mehr als Personen)
Mehl
Milch
Apfelscheiben

Die Eier schlagen, dann nach und nach Mehl unterrühren bis der Teig leicht zäh wird. Die Milch unterrühren bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist. Mindestens ½ Stunde quellen lassen. Abschließend die Apfelscheiben unterheben und den Teig in der Pfanne braten.

Blueberry Pancakes (Blaubeerpfannkuchen)

4 Eier
4 EL braunen Zucker

8 EL flüssige Butter oder Öl
2 EL Honig
1 Prise Salz

500 g Mehl
5 TL Backpulver
500 ml Milch (evtl. etwas mehr)

300–400 g Blaubeeren

Die Eier trennen, das Eiweiß steif schlagen. Eigelb und Zucker schaumig rühren, Butter/Öl, Honig und Salz dazugeben, dabei weiter rühren. Salz hinzufügen. Mehl und Backpulver mischen, sieben und zusammen mit der Milch dazugeben. Zum Schluss das Eiweiß unterheben. Evtl. die Konsistenz noch mit etwas Milch oder Mehl anpassen.

Die Pfannkuchenteig zusammen mit den Blaubeeren in einer (kleinen) Pfanne von beiden Seiten goldbraun ausbacken, dazu Schlagsahne und Ahornsirup reichen.

Buchteln

Für den Teig:

500 g Mehl

25 g Hefe

50 g Zucker

abgeriebene Schale einer halben Zitrone

¼ l lauwarme Milch

1 Ei

1 Prise Salz

70 g Margarine

Mehl zum Ausrollen

Für die Füllung:

125 g Pflaumenmus

Außerdem:

100 g Butter zum Bestreichen

etwas Margarine zum Einfetten

Puderzucker zum Bestäuben

Vanillesauce

Das Mehl in eine vorgewärmte Schüssel geben. In die Mitte eine Mulde drücken, die Hefe mit den Fingern klein zerteilen und in die Mulde füllen. Abgeriebene Zitronenschale und einen Teelöffel Zucker dazugeben. Mit etwas Milch und Mehl zum Vorteig verarbeiten. Den Teig 20 Minuten zugedeckt an einem warmen Ort gehen lassen.

Die übrigen Teigzutaten hinzufügen – die Margarine in kleinen Stücken – und alles zu einem glatten Teig kneten. Diesen so lange auf der Arbeitsfläche schlagen, bis er Blasen wirft. Weitere 20 bis 30 Minuten gehen lassen, dann fingerdick auf einer bemehlten Unterlage ausrollen. In Quadrate mit etwa 9 cm Seitenlänge schneiden. In die Mitte jedes Teigstückes 1 Teelöffel Pflaumenmus setzen, dann Ecken der Teigstücke nach innen klappen und den entstehenden Beutel schließen. Die Buchteln dicht an dicht in eine gefettete Form setzen; mit zerlassener Butter bepinseln.

Den Backofen vorheizen und die Buchteln erneut 20 Minuten gehen lassen. Auf der 2. Schiene von unten bei **200 °C** in **25–35 Minuten** goldbraun backen.

Nach Belieben Puderzucker darübersieben und mit der Vanillesauce heiß oder kalt servieren.

Zeitplan:

Vorbereiten	15'
Gehen I	20'
Kneten	15'
Gehen I	30'
Formen	20'
Gehen III	20'
Backen	30'

2 h 30'

2. Desserts

Mousse au chocolat

6 Portionen

100 g Vollmilchschokolade
100 g Zartbitterschokolade
5 Eier
1 EL Instant-Kaffeepulver
1 EL Vanillezucker
¼ l Sahne

Die Schokolade mit 5 EL Wasser im heißen Wasserbad schmelzen. Vom Feuer nehmen. Die Eigelbe mit dem Pulverkaffee und dem Vanillezucker verquirlen und langsam in die nur noch lauwarmer Schokolade rühren.

Sahne und Eiweiß sehr steif schlagen. Erst die Sahne und dann löffelweise den Eischnee unter die Schokoladenmasse ziehen. Gut kühlen.

Mousse au chocolat blanc (Weiße Schokoladenmousse)

6 Portionen

6 Blatt Gelatine
4 Tafeln weiße Schokolade (400 g)
4 EL Crème fraîche
4 Eier
2 EL Vanillezucker
250 g Sahne
1 Prise Salz

Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Die Schokolade zusammen mit der Crème fraîche im heißen Wasserbad erhitzen. Die Gelatine aus dem Wasser nehmen und in einem Topf auf kleiner Flamme schmelzen, anschließend unter die Schokoladenmasse rühren.

Die Eier trennen. Die Eigelbe mit dem Vanillezucker schaumig schlagen und die Schokoladenmasse unterziehen. Die Creme etwa eine halbe Stunde im Kühlschrank kühlen, bis sie anfängt zu gelieren.

Sowohl die Eiweiße mit dem Salz als auch die Sahne steif schlagen. Zunächst die Sahne unter die Creme ziehen, dann den Eischnee. Gut kühlen.

Crêpes-Grundteig

250 g Mehl
2 Ei
1 Eiweiß
ca. 0,3 l Milch
2 Löffel Öl

Zutaten mischen und vor dem Braten mindestens eine halbe Stunde ruhen lassen.

Crème Brûlée

für 6 Personen

0,7 l Sahne
4 Eier
4 Eigelb
150 g Zucker
1 Vanilleschote

6 EL Sahne zusammen mit dem Zucker, den Eiern und Eigelben in einer Schüssel schaumig schlagen. Die Vanilleschote auskratzen. Das Mark und die Schote mit der restlichen Sahne in einem Topf zum Kochen bringen, nach und nach zur Eier-Zucker-Mischung gießen. Die Masse in mehrere kleine oder eine größere Form geben, diese auf ein tiefes Backblech stellen. Das Blech bis zur Hälfte mit heißem Wasser füllen und für ca. **45 Minuten** bei **150 °C** backen. Die Crème abkühlen lassen und in den Kühlschrank stellen. Nach dem Abkühlen wird sie mit Zucker bestreut und dieser kurz im Backofen auf höchster Stufe karamellisiert.

Grießpudding

1 Ei
100 g Schlagsahne
75 ml Mineralwasser
60 g Zucker
1 EL Vanillepuddingpulver
½ l Milch
50 g Weichweizen-Grieß

Das Ei trennen, das Eigelb mit der Sahne, dem Wasser, dem Zucker und dem Puddingpulver schaumig rühren. Das Eiweiß steif schlagen.

2. Desserts

Die Milch aufkochen und die Mischung einrühren, den Grieß langsam dazugeben und noch einmal aufkochen. Den Topf vom Herd nehmen und den Eischnee unterheben.

125 g *Quark*
50 g *Zucker*
5 g *Vanillezucker*
Spekulatius
200 g *gefrorene Waldbeeren*

Weihnachtliches Tiramisu

muss mindestens 5 Stunden ziehen!

100 g *Sahne*
125 g *Mascarpone*

Mascarpone und Quark glattrühren. Die Sahne steif schlagen und unterziehen. Das Tiramisu in Schälchen schichten: 1 EL Creme, 1½ Spekulatius, Beerenmischung, Creme. Mit Spekulatius-Stücken und evtl. Mustern aus Kakao (z. B. Sterne) verzieren.

3. Backwaren

Kuchen

Tarte aux pommes

Für den Teig:

250 g Mehl
100 g Margarine
1 Prise Salz
etwas Milch oder Wasser

Für den Belag:

Äpfel in Spalten

1 Ei
3 EL Zucker
1 kl. Becher Naturjoghurt
½ TL Zimt

Aus den Teigzutaten einen Knetteig zubereiten und eine gefettete Tarte-Form damit auskleiden. Die Äpfel schälen, entkernen und in Spalten schneiden, auf den Teig legen. Die restlichen Zutaten verquirlen und über die Äpfel gießen. Die Tarte bei **200 °C** auf der 2. Schiene von unten **45–60 Minuten** backen.

Waffeln

250 g Margarine
250 g Zucker
2 Päckchen Vanillezucker
6 Eigelb
500 g Mehl
1 TL Backpulver
1 l Milch
6 Eiweiß

Bis auf das Eiweiß alle Zutaten zu einem Teig verarbeiten. Abschließend das steif geschlagene Eiweiß unter den Teig heben.

Apfelwaffeln

250 g Margarine oder Butter
75 g Zucker
1 Päckchen Vanillezucker
4 Eier
250 g Mehl
1 TL Backpulver
1/8 l lauwarme Milch

300 g geschälte, gewürfelte Äpfel
50 g Mandeln oder Nüsse (gerieben)

Margarine oder Butter zusammen mit dem Zucker und dem Vanillezucker schaumig rühren. Das Mehl mit dem Backpulver vermengen. Die Eier, das Mehl mit dem Backpulver und die Milch zum Teig hinzufügen. Die Äpfel und die Mandeln unterziehen.

König-Wilhelm-Waffeln

200 g Margarine
200 g Zucker
1 Päckchen Vanillezucker
4 Eier
375 g Mehl
½ Päckchen Backpulver
1 EL Schmand
ca. 50 mL Mineralwasser

Die Eier trennen, den Eischnee schlagen. Das Eigelb mit Margarine, Zucker und Vanillezucker schaumig rühren. Die restlichen Zutaten hinzugeben und den Eischnee unterheben.

Nussecken

Für den Teig:
225 g Mehl
75 g Speisestärke
1 TL Backpulver
125 g Zucker
2 Päckchen Vanillezucker
2 Eier
125 g Margarine

Für den Belag:
100 g Marmelade
200 g Margarine
200 g Zucker
2 Päckchen Vanillezucker
6 EL Wasser
400 g gemahlene Haselnüsse
1 Päckchen Kuvertüre

Die Teigzutaten zu einem Teig verarbeiten. Diesen auf einem gefetteten Backblech ausrollen; die Marmelade daraufstreichen.

3. Backwaren

Für den Belag Margarine und Zucker schmelzen, Haselnüsse und Wasser unterrühren. Die Masse gleichmäßig auf den Teig geben.

Das Blech bei **175 °C 45 Minuten** lang backen. Abkühlen lassen und 8×8 cm² große Vierecke schneiden, diese noch einmal diagonal teilen. Die spitzen Ecken in geschmolzene Kuvertüre tauchen.

Haselnusskuchen

Für den Teig:

300 g Butter oder Margarine

250 g Zucker

1 Prise Salz

4 Eier

250 g Mehl

3 TL Backpulver

200 g geriebene Haselnüsse

Margarine zum Einfetten

Für den Belag:

150 g Puderzucker

2 EL Kakao

3 EL Rum (54 Vol.-%)

3 EL Wasser

Butter oder Margarine schaumig rühren. Nach und nach Zucker, eine kräftige Prise Salz und die Eier dazugeben. Mehl und Backpulver mischen und mit den Haselnüssen unterrühren, bis sich der Teig reißend vom Löffel trennt. Den Backofen vorheizen.

Eine Kastenform fetten und mit dem Teig befüllen. Auf der mittleren (unteren?) Schiene bei **175 °C (?) etwa 60 Minuten (?)** backen.

Für den Überzug Puderzucker mit dem Kakao mischen und mit Rum und Wasser glattrühren. Den Kuchen aus der Form stürzen und, solange er noch heiß ist, überziehen.

Kleiner Marmorkuchen

für eine kleine Marmorkuchenform (16 cm)

150 g Butter (weich)

3 Eier

150 g Zucker

150 g Mehl

1 Prise Salz

2 TL Backpulver

3 EL Kakaopulver

2 EL Milch

Die Eier trennen. Eiweiß zusammen mit 50 g Zucker steif schlagen.

Die Butter schaumig rühren. Die Eigelbe und den restlichen Zucker dazugeben und ebenfalls kräftig verquirlen. Salz dazugeben. Mehl und Backpulver vermischen und

gesiebt dazugeben, gut unterrühren. Den Eischnee unterheben, ggf. die Konsistenz mit etwas Milch einstellen. Zwei Drittel des Teigs in die gut gefettete Form einfüllen. Das Kakaopulver mit 2 EL Milch glattrühren und unter den übrigen Teig rühren. Den dunklen Teig in die Form füllen und eine Gabel spiralförmig hindurchziehen. Bei **175 °C 35–40 Minuten** backen.

Amerikaner

100 g Butter

100 g Zucker

1 Päckchen Vanillezucker

1 Prise Salz

2 Eier

350 g Mehl

1 Päckchen Backpulver

4 EL Milch

Die Butter schaumig rühren; Zucker, Salz, Vanillezucker und Eier langsam dazugeben. Mehl und Backpulver abwechselnd mit Milch einrühren, bis sich ein zäher Teig ergibt. Kleine Kugeln rollen und auf ein mit Backpapier belegtes Backblech drücken. In **15–20 Minuten** bei **170 °C** Minuten goldgelb backen.

Die Amerikaner abkühlen lassen. Dann mit Zitronenguss (Puderzucker mit Zitronensaft) oder mit Schokoladenglasur bestreichen und eventuell mit Smarties o.Ä. verzieren.

Frankfurter Kranz

Für den Teig:

125 g Butter

150 g Zucker

1 Prise Salz

abgeriebene Schale einer Zitrone

4 Eier

2 EL Rum

150 g Mehl

50 g Speisestärke

6 g Backpulver

Für die Buttercreme:

1 Päckchen Vanille-Puddingpulver

1 Prise Salz

80 g Zucker

½ l Milch

200 g Butter

ca. 100 g Johannisbeergelee

Krokant

Die Butter schaumig rühren. Langsam Zucker, Salz, abgeriebene Zitronenschale, Eier und Rum unterrühren. Das Mehl mit Speisestärke und Backpulver mischen und Löffelweise dazugeben. Eine Kranzform (25 cm Durchmesser) fetten und mit dem Teig befüllen. In etwa **40**

Minuten bei **180 °C** auf der mittleren Schiene goldgelb backen. Den Teig aus der Form stürzen und abkühlen lassen.

Für die Creme einen Pudding mit Salz, Zucker und Milch nach Anweisung auf der Packung zubereiten und abkühlen lassen. Erneut Butter schaumig rühren und den Pudding löffelweise unterziehen.

Den Teig zwei- oder dreimal durchschneiden und optional die einzelnen Schichten mit zusammen 2 EL Rum begießen. Zunächst den Johannisbeergelee und dann Buttercreme auf die mittleren Schichten streichen. Den Kuchen nach dem Zusammensetzen mit Buttercreme einstreichen; anschließend mit Krokant bestreuen. Über Nacht im Kühlschrank lagern.

Stachelbeer-Baiser-Torte

Für den Teig:

2 Eiweiß
2 EL kaltes Wasser
2 Eigelb
100 g Zucker
1 Päckchen Vanillinzucker
50 g Mehl
50 g Speisestärke
1 gestrichener TL Backpulver

Für den Belag:

1 Glas Stachelbeeren (700 g Obsteinwaage)
2 Päckchen Tortenguss (weiß)
4 EL Zucker

Für die Baiserhaube:

50 g Butter oder Margarine
65 g Zucker
2 Päckchen Vanillinzucker
3 Eigelb
65 g Mehl
½ TL Backpulver
3 Eiweiß
100 g Zucker
50 g gehackte Mandeln
¼ l Sahne

Eiweiß und Wasser zu steifem Schnee schlagen. Den Vanillezucker sowie Zucker und die Eigelbe hinzufügen. Das Mehl mit Backpulver und Speisestärke vermischen und unterheben.

Von einer Springform mit Ø 26 cm den Boden mit Pergamentpapier belegen. Den Teig einfüllen. Den Ofen vorheizen und den Teig bei **200 °C** auf der mittleren Schiene **10–15 Minuten** backen, danach aus der Form nehmen und abkühlen lassen.

Belag: Die Stachelbeeren abtropfen; deren Saft eventuell mit Wasser zu einem halben Liter auffüllen und mit Zucker und Tortenguss einen Guss kochen. Die Springform um den Biskuitboden setzen und die Hälfte des

Gusses daraufgeben. Die Stachelbeeren darauflegen und mit dem restlichen Guss bedecken.

Für die Baiserhaube Butter bzw. Margarine mit Zucker, einem Pack Vanillezucker und Eigelb schaumig rühren. Mehl und Backpulver vermischen und hinzufügen. Den Teig in eine gefettete Springform füllen.

Das Eiweiß mit dem Zucker sehr steif schlagen und auf den Teig geben. Die gehackten Mandeln darüberstreuen. Den Backofen vorheizen und die Haube ca. **25 Minuten** bei **175 °C** backen. Die Sahne mit dem Vanillinzucker schlagen und die Stachelbeeren damit bestreichen. Die Baiserhaube noch warm in 12–16 Stücke teilen; nach dem Abkühlen auf die Torte legen.

Mohn-Kirsch-Rolle

4 Eiweiß
4 Eigelb
120 g Zucker
60 g Speisestärke
60 g Mehl
eine Prise Salz

25 g Speisestärke
1 Eigelb
0,2 l Milch
15 g Zucker
1 TL Vanillezucker
15 g gemahlener Mohn
1 Eiweiß
0,2 l Sahne

4 EL Kirschkonfitüre
150 g entsteinte Sauerkirschen
Puderzucker

Das Eiweiß mit dem Salz sehr steif schlagen; Eigelb und Zucker mischen und schaumig rühren. Den Eischnee auf die Eigelbmasse geben, Mehl, Backpulver und Speisestärke daraufsieben und vorsichtig unterheben. Ein Backblech mit Backpapier belegen und den Biskuitteig gleichmäßig dünn darauf verstreichen. Im vorgeheizten Backofen und ca. **15 Minuten** bei **225 °C** backen. Im Anschluss den Teig auf ein Tuch stürzen. Die trockenen Ränder entfernen, den Biskuit aufrollen.

Mohncreme: Eigelb und Speisestärke in kalter Milch anrühren. Die restliche Milch mit dem Mohn, Zucker, und Vanillezucker zum Kochen bringen. Die angerührte Flüssigkeit dazugießen und unter Rühren kurz aufkochen. Das Eiweiß steif schlagen und unterziehen. Noch einmal aufkochen, dann unter Rühren abkühlen lassen. Die Schlagsahne schlagen und unterziehen.

Den Biskuit wieder aufrollen. Diesen erst mit der Konfitüre, dann mit der Mohncreme bestreichen; mit Kirschen belegen. Das Ganze wieder zu einer Rolle formen. Abschließend mit dem Puderzucker bestäuben.

Schokoladen-Sahne-Torte

mindestens einen Tag vorher anfangen!

- 1 dunkler, dreiteiliger Tortenboden
- 3 Becher Sahne
- 3 Tafeln dunkle Schokolade (Mokka und Zartbitter)

*für die Dekoration:
Sahne, Sahnesteif, Mokkabohnen*

Die Schokolade zusammen mit der Schlagsahne in einem Topf geben und schmelzen. Abkühlen lassen und eine Nacht in den Kühlschrank stellen. Am folgenden Tag die Masse wie Sahne schlagen und in vier gleiche Teile für die beiden Zwischenlagen, den Deckel und den Mantel aufteilen. Den Tortenboden damit bestreichen. Vor dem Verzehr noch eine Nacht im Kühlschrank aufbewahren. Die Torte kann abschließend mit Sahne und mit aus Kuvertüre gespritzten Figuren verziert werden.

Hansen-Jensen-Torte

- Für den Teig:*
- 125 g Margarine
 - 200 g Zucker
 - 1 Päckchen Vanillezucker
 - 3 Eier
 - 150 g Mehl
 - 1 TL Backpulver

*gehobelte Mandeln
etwas Zucker
etwas Butter*

- Für die Füllung:*
- 2 Becher Sahne
 - 2 Päckchen Sahnesteif
 - 2 Gläser Sauerkirschen
 - 2 Päckchen roter Tortenguss

Aus den Teigzutaten einen Teig zubereiten und in eine Springform geben. Darauf zuerst gehobelte Mandeln verteilen, dann Zucker darüberstreuen und schließlich Butterflocken auf dem Teig verteilen. Den Teig bei **175 °C 25–30 Minuten** auf der untersten Schiene backen und nach dem Erkalten in 2 Schichten schneiden. Auf der untersten Schicht etwas Sahnesteif verteilen. Den Boden mit einem Tortenring umgeben. Die Kirschen abtropfen lassen und aus dem Saft einen Tortenguss bereiten. Die Kirschen auf dem Kuchen verteilen, den Guss darübergeben. Die Sahne mit dem restlichen Sahnesteif schlagen und auf den Kirschen verteilen. Die zweite Teigschicht auf die Sahne legen.

Mürbeteig-Pflaumen- oder Apfel-Kuchen

- Für den Teig:*
- 300 g Mehl
 - 200 g Speisestärke
 - 2 gestrichene Teelöffel Backpulver
 - 160 g Zucker
 - 2 Päckchen Vanillezucker
 - 4 Eigelb
 - die geriebene Schale einer Zitrone
 - 200 g Butter oder Margarine

- Für den Belag:*
- ca. 1 kg Pflaumen (Äpfel, Kirschen, ...)
 - 225 g Mehl
 - 150 g Zucker
 - etwas Zimt
 - 1 Päckchen Vanillezucker
 - 150 g Butter oder Margarine

Mehl, Speisestärke und Backpulver mischen. Eine Mulde darin formen und Zucker, Vanillezucker, Eigelb und Zitronenschale hineingeben; mit der Hälfte des Mehls zu einem Brei verarbeiten. Margarine oder Butter in Stücke schneiden, darauflegen und alles zügig zu einem glatten Teig verarbeiten, diesen 30 bis 40 Minuten kühl ruhen lassen und anschließend auf ein Backblech geben.

Die Früchte darauflegen.

Für den Belag das Mehl mit Zucker, Zimt und Vanillezucker mischen. Butter oder Margarine in Stücke schneiden, dazugeben und die Masse zu Streuseln verarbeiten; auf die Früchte geben. **35–40 Minuten** bei **190–200 °C** auf der mittleren Schiene backen.

Rhabarberkuchen vom Blech

1 kg Rhabarber

1 l Vanillepudding (Milch, Zucker, Vanillepuddingpulver und Zucker nach Packungsangabe)

- Für den Teig:*
- 100 g Mondamin
 - 400 g Mehl
 - 1 Päckchen Backpulver
 - 3 Eier
 - 200 g Zucker
 - 250 g Margarine
 - 1 Vanillezucker

Den Vanillepudding nach Packungsangabe kochen. Den Backofen auf **200 °C** vorheizen. Die Teigzutaten kneten, bis Streusel entstehen; zwei Drittel davon auf ein Backblech geben. Den Vanillepudding darauf verteilen. Rhabarber putzen und kleinschneiden, auf dem Pudding verteilen. Den restlichen Teig als Streusel daraufgeben und

30–40 Minuten auf der zweiten Schiene von unten backen.

Quatre-quarts aux pommes

180 g Butter
3 Eier
120 g Mehl
180 g Zucker
60 g Speisestärke
2–3 Äpfel

Die Eier trennen, das Eigelb mit den anderen Zutaten vermischen. Das Eiweiß zu Eischnee verrühren und unter den Teig heben. Äpfel schälen und in Achtel schneiden. Den Teig in eine gefettete Form geben und die Äpfel in den Teig drücken. Bei **180 °C** ca. **35–40 Minuten** backen.

Eierlikörkuchen

250 g Margarine
250 g Zucker
4 Eier
400 g Mehl
1 Päckchen Backpulver
100g Zartbitterschokolade
¼ l Eierlikör
Kuvertüre

Margarine, Zucker, Eier und Mehl zu einem glatten Teig verarbeiten. Die Schokolade reiben und zusammen mit dem Eierlikör unter den Teig heben. Diesen in eine gefettete und panierte Form füllen. Den Backofen vorheizen und den Kuchen darin bei **175–180°C** auf der untersten Schiene etwa **eine Stunde** backen. Abschließend mit Kuvertüre überziehen.

Mohnkuchen

für den Teig:
200 g Margarine
125 g Zucker
1 P. Vanillezucker
1 Ei
375 g Mehl

für den Belag:
1 TL Backpulver
1 kl. Ds. Mandarinen
2 P Backmohn
½ l Vanillepudding

Die Teigzutaten zu einem Rührteig verarbeiten und zwei Drittel davon in eine gefettete Springform geben; darauf die Mandarinen verteilen. Den Vanillepudding zubereiten und den Backmohn einrühren. Diese Masse auf

den Mandarinen verteilen. Den übrigen Teig den Kuchen streuseln. Den Ofen vorheizen und den Kuchen bei **180–190 °C eine Stunde** backen.

Rodonkuchen

200 g Margarine
200 g Zucker
2 Päckchen Vanillezucker
6 Eier
400 g Mehl
100 g gem. Nüsse
1 Päckchen Backpulver
etwas Rum oder Milch

Die Zutaten zu einem Teig verarbeiten; diesen in eine gefettete und panierte Form geben. Bei **175 °C** auf der untersten Schiene gut **1 Stunde** backen.

Blitzkuchen

Für den Teig:
180 g Margarine
150 g Zucker
2 Päckchen Vanillezucker
3 Eier
75 g Speisestärke
225 g Mehl
2 ¼ gestrichene TL Backpulver
3 EL Milch

Für den Belag:
200 g Mandelstifte
150 g Butter
150 g Zucker
4 EL süße Sahne

Aus den Teigzutaten einen glatten Teig bereiten und diesen auf ein gefettetes Backblech geben. Den Teig bei **200 °C** etwa **10 Minuten** vorbacken. Die restlichen Zutaten kurz aufkochen und auf dem Teig verteilen. Alles bei **200 °C** auf der mittleren Schiene **10–15 Minuten** fertig backen.

Marmorkuchen

300 g weiche Butter
270 g Zucker
1 Beutel Vanillezucker
2–3 EL Rum
1 Prise Salz
5 Eier
375 g Mehl
12 g Backpulver
3 EL Milch
20 g Kakaopulver
20 g Zucker

3. Backwaren

3 EL Milch
Puderzucker

Weiche Butter rühren und Zucker, Vanillezucker, Rum und Salz zugeben. So lange weiterrühren, bis eine gebundene Masse entstanden ist. Dann die Eier einzeln hinzufügen. Mehl und Backpulver vermischen und abwechselnd esslöffelweise mit der Milch einrühren (nur so viel Milch verwenden, bis dass der Teig schwer reißend von einem Löffel fällt). Zwei Drittel des Teigs in eine Marmorkuchenform füllen. Den Kakao mit dem Zucker mischen und mit Milch verrühren, das Gemisch unter restlichen Teig ziehen. Den dunklen Teig auf dem hellen verteilen und eine Gabel spiralförmig durch die Teigschichten ziehen. Den Kuchen bei **190°C** ca. **60 Min.** backen. Eventuell nach der Hälfte der Backzeit mit einem Stück Alufolie abdecken. Den Kuchen aus dem Ofen nehmen und abkühlen lassen; mit Puderzucker bestäuben.

Tortenboden für eine Obsttorte

250 g Mehl
1 TL Backpulver
80 g Zucker
1 Päckchen Vanillezucker
Schale einer halben Zitrone
1 Prise Salz
1 Ei
90 g Margarine

Die Zutaten zu einem Teig verarbeiten und in eine gefettete Form geben. Oben mit der Gabel mehrmals einstechen und bei **210–220 °C** auf der zweiten Schiene von unten **ca. 15–20** Minuten backen. Kurz abkühlen lassen, dann stürzen.

Donauwellen

Für den Teig:
250 g Margarine
350 g Mehl
6 Eier
200 g Zucker
1 Päckchen Vanillezucker
½ Päckchen Backpulver
2 Gläser Kirschen
2 EL Kakao

Für die Buttercreme:
¾ l Milch
125 g Butter
3 EL Zucker
2 Päckchen Vanille-Puddingpulver

Kekse

2 Päckchen Schokoglasur

Die Margarine schaumig rühren, dann langsam Zucker und Eier zugeben. Mehl und Backpulver vermischen und esslöffelweise unterrühren. Ein Backblech fetten und ein Drittel des Teiges daraufgeben. Die übrigen zwei Drittel mit dem Kakao vermengen und auf den hellen Teig geben. Mit einem Messer Wellen ziehen.

Die abgetropften Kirschen auf den Teig legen. Den Backofen vorheizen und alles ca. **30 Minuten** bei **200 °C** auf der zweiten Schiene von unten backen, anschließend abkühlen lassen.

Für die Buttercreme Milch, Zucker und Puddingpulver zu einem Pudding verarbeiten und diesen unter Rühren abkühlen lassen. Weiche Butter nach und nach hinzufügen und unterrühren. Die Creme auf dem Kuchen verteilen und mit der im Wasserbad aufgelösten Schokoglasur begießen.

Spiegeleierkuchen

Für den Teig:
200 g Margarine
200 g Zucker
4 Eier
200 g Mehl
2 TL Backpulver

Für den Belag:
½ l Milch
1 Päckchen Vanillepuddingpulver
3 Becher saure Sahne
2 Dosen Tutti Frutti
100 g Zucker

Für den Guss:
500 ml Fruchtsaft aus der Dose
2 Päckchen Tortenguss

Für den Teig zunächst die Margarine cremig rühren, sodann den Zucker unterrühren und die Eier einzeln hinzufügen. Das Mehl mit dem Backpulver mischen nach und nach dazugeben. Ein Blech mit Backpapier belegen, darauf den Teig geben und bei ca. **180 °C 15 Minuten** backen.

Währenddessen einen Vanillepudding aus Milch, Zucker und Puddingpulver zubereiten, und etwas abkühlen lassen. Saure Sahne unterrühren. Creme auf den Boden streichen und alles **20 Minuten** bei gleicher Temperatur in den Backofen schieben; abkühlen lassen. Dann die Tutti Frutti auf den Boden geben und mit dem gekochten Guss übergießen.

Mozart-Kugeln

Für 35 Stück:

200 g Nougat

200 g Marzipan-Rohmasse

125 g Puderzucker

150 g gemahlene Mandeln

4 EL Rum

ca. je 50 g braune und weiße Schokoladenglasur

Aus der Nougatmasse Kugeln formen, kalt stellen.

Marzipan in eine Schüssel reiben, Puderzucker darübersieben. Mandeln und Rum zufügen und verkneten. Das Marzipan in 35 Stücke teilen, diese etwas flach drücken und eine Nougatkugel darauflegen. Das Nougat mit dem Marzipan umhüllen und rund formen. Die Schokolade schmelzen. Die Kugeln mit brauner Schokolade überziehen und nach dem Trocknen mit weißer Schokolade verzieren.

Nougatstreifen

150 g Butter

100 g Zucker

1 Päckchen Vanillezucker

1 Ei

2 Tropfen Bittermandelaroma

1 Fläschchen Rumaroma

½ TL Zimt

je 1 Messerspitze Nelke und gemahlener Kardamom

100 g Mehl

100 g Speisestärke

1 TL Kakao

100 g Nussnougat-Creme (Nutella)

1 TL lösliches Espressopulver

200 g Zartbitter-Kuvertüre

Das Ei mit Butter, Zucker und den Gewürzen vermischen. Mehl, Speisestärke und Kakao vermischen und unterrühren. Den Teig mit einer Spritztülle in Zungen auf ein mit Backpapier belegtes Blech spritzen. Bei **175 °C 10–12 Minuten** backen. Die Nussnougat-Creme erhitzen und mit dem Espressopulver vermischen. Je zwei Kekse mit der Creme zusammenkleben. Nach dem Abkühlen zur Hälfte in die Kuvertüre tauchen.

Rumkugeln

100 g Butter

100 g Puderzucker

200 g Vollmilchschokolade

100 g Zarttherbe Schokolade

4 EL Rum (54 %)

Schokostreusel

Butter schaumig rühren, Puderzucker darübersieben. Schokolade im heißen Wasserbad schmelzen. Den Rum und die flüssige Schokolade dazugeben; eine Stunde im Kühlschrank kühlen. Den Teig zu Kugeln formen (eventuell einen Löffel benutzen). Die Kugeln in Schokostreuseln wälzen und noch mindestens eine Stunde im Kühlschrank kühlen.

Brownies

200 g Zartbitterschokolade

125 g Butter

150 g Puderzucker

2 Eier

100 g Mehl

½ TL Backpulver

1 Päckchen Vanillezucker

150 g gehackte Macadamianüsse (ersatzweise Mandeln)

Schokolade im heißen Wasserbad schmelzen. Butter und Zucker cremig rühren. Eier und Schokolade unterrühren. Mehl mit Backpulver, Vanillezucker und Nüssen unterheben.

Den Teig in eine gefettete Form (ca. 20×20 cm²) füllen. Etwa **30 Minuten** bei **180 °C** backen.

Auf ein Gitter stürzen, abkühlen lassen, in Stücke schneiden.

Die doppelte Menge in einer größeren Form, deren Boden mit Backpapier ausgelegt ist, in 35–40 Minuten bei 180 °C auf der zweiten Schiene von unten backen.

Cacao-Kugeln

250 g Butter

250 g Speisestärke

100 g Puderzucker

75 g Mehl

30 g Kakao

1 Päckchen Vanillinzucker

Die weiche Butter schaumig rühren, die restlichen Zutaten darunterkneten. Den Teig in Portionen teilen, Rollen daraus formen und davon kleine Kugeln (ca. 2 cm Durchmesser) rollen. Die Kugeln auf ein gefettetes Backblech setzen und bei **180 °C** im vorgeheizten Backofen ca. **20–25 Minuten** backen.

Nach dem Erkalten mit Puderzucker bestreuen.

Grießgebäck

500 g Mehl

300 g Zucker

300 g Butter

2 Eier

1 Päckchen Backpulver

3. Backwaren

2 Päckchen Vanillezucker
250 g Weichweizengrieß

Die Zutaten zu einem Teig verkneten und etwa eine halbe Stunde im Kühlschrank ruhen lassen. Die Kekse mit Hilfe eines Fleischwolfes formen und auf ein Blech geben. Bei 175 °C 8–12 Minuten backen.

Weihnachtsgebäck

500 g Mehl
2 gestrichene TL Backpulver
200 g Zucker
1 Päckchen Vanillezucker
abgeriebene Schale einer Zitrone
2 Tropfen Bittermandelöl
2 Eier
250 g Butter (oder Margarine oder beides)

Den Teig zubereiten und 30–40 Minuten ruhen lassen. Auf einem bemehlten Brett ausrollen, Kekse ausstechen und bei 175–200 °C 8–12 Minuten backen.

Marillenringe

400 g Mehl
120 g Zucker
1 Prise Salz
abgeriebene Schale einer Zitrone
1 Eigelb
2 cl Rum
250 g Butter

Puderzucker
250 g Aprikosenmarmelade

Aus den Zutaten einen Teig zubereiten und diesen zwei Stunden im Kühlschrank ruhen lassen. Den Backofen auf 180 °C vorheizen. Den Teig etwa 3 mm dick ausrollen. Runde Plätzchen und ebensoviele passende Ringe ausstechen. Auf der mittleren Schiene 10–15 Minuten backen.

Das Gebäck auf einem Rost abkühlen lassen. Die Ringe mit Puderzucker besieben. Die Marmelade glattrühren, die Unterteile damit bestreichen, die Ringe daraufsetzen und mit Marmelade füllen. Trocknen lassen.

Husaren-Krapferl

200 g Butter
100 g Zucker
2 Eigelbe
das Innere einer Vanilleschote
1 Prise Salz
300 g Mehl
80 g geriebene Haselnüsse
½ Tasse Puderzucker

150 g Johannisbeermarmelade

Butter, Zucker, Eigelbe, Vanille und Salz verkneten. Mehl und Haselnüsse hinzufügen und alles zu einem Mübeteig verarbeiten. Den Teig 2 Stunden im Kühlschrank ruhen lassen.

Den Backofen auf 200 °C vorheizen. Aus dem Teig eine Rolle formen, Scheiben abschneiden, zu Kugeln formen. In jeden Keks mit dem Ende eines Kochlöffels eine Mulde drücken und auf ein Backblech legen. Etwa 15–20 Minuten auf der mittleren Schiene backen.

Die Krapferl abkühlen lassen und mit Puderzucker besieben. Die Marmelade erhitzen, glattrühren und die Mulde in jedem Krapferl damit füllen. Gut trocknen lassen.

Wiener Vanillekipferl

Für den Teig:
50 g gemahlene Mandeln
50 g gemahlene Haselnüsse
280 g Mehl
70 Zucker
1 Prise Salz
200 g Butter
2 Eigelbe

Für den Zucker-Überzug:
5 Päckchen Vanillezucker
½ Tasse Puderzucker

Die Teigzutaten zu einem Mübeteig verarbeiten und diesen zwei Stunden im Kühlschrank ruhen lassen. Den Backofen auf 190 °C vorheizen. Nach und nach Portionen vom Teig abtrennen und zu stiftdicken Schlangen rollen. Diese in etwa 5 cm lange Stücke schneiden und zu Kipferln (Hörnchen) biegen. In 10 Minuten auf der mittleren Schiene goldgelb backen.

Puderzucker und Vanillezucker vermischen und die warmen Kipferl vorsichtig darin wälzen.

Orangentaler

Für den Teig:
175 g Mehl
75 g Speisestärke
1 TL Backpulver
125 g Butter
125 g Zucker
1 Ei
1 Prise Salz
abgeriebene Schale einer unbehandelten Orange
100 g Zartbitterschokolade, grob geraspelt

Für den Guss:
150 g Puderzucker
2–3 EL Orangensaft (frisch gepresst)

Die Teigzutaten zu einem Teig verarbeiten und 30 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen.

Den Ofen auf **180 °C** vorheizen. Den Teig 0,5 cm dick ausrollen, ausstechen und **12 Minuten** backen. Die Kekse abkühlen lassen und halbseitig mit dem Zuckerguss bestreichen.

Kokosmakronen

4 Eiweiß
200 g Puderzucker

Brot & Brötchen

Baguette

nach einem mehrfach ausgezeichneten Rezept von Jean-Pierre Cohier
ergibt 3 Baguettes mit 40 cm Länge

363 g Weizenmehl 550
88 g Weizenmehl 1050
300 g Wasser
2,5 g Frischhefe
8,5 g Salz
2,5 g Zucker (oder enzyminaktives Backmalz)

Die Zutaten gut vermengen. Den Teig drei Mal je 20 Minuten gehen lassen, anschließend dehnen und falten (Teigruhe insgesamt 1 h). Anschließend 48 h im Kühlschrank (4–6 °C) reifen lassen.

Den Teig in drei gleiche Teile à 250 g teilen und die Baguettes zylinderförmig vorformen, anschließend $\frac{1}{4}$ h auf bemehltem Tuch abgedeckt ruhen lassen.

Die Baguettes formen und $\frac{1}{2}$ h gehen lassen. Den Ofen vorheizen.

Die Baguettes einschneiden und **25 Minuten** mit Dampf backen. Die Temperatur beträgt anfangs **250 °C**. Nach 10 Minuten den Dampf ablassen und die Temperatur auf **230 °C** reduzieren.

Rosinenstuten

250 g Weizenmehl 550
110 g Sahne
38 g Zucker
25 g Frischhefe
2 g Salz
1 Ei
50 g Sultaninen

Eistreiche (1 Ei, etwas Wasser, Prise Salz)

Alle Zutaten außer Sahne und Hefe in einer Schüssel abwägen und gut vermischen. Die Sahne auf ca. 22 °C temperieren und die Hefe darin auflösen. Dann zu den übrigen

1 Päckchen Vanillezucker
250 g Kokosraspel

Eiweiß sehr steif schlagen, nach und nach unter weiterem Schlagen Zucker, Vanillezucker und Kokosraspel hinzufügen. Den Backofen auf **130–150 °C** vorheizen. Mit Hilfe eines Teelöffels Häufchen auf ein mit Backpapier belegtes Blech geben. In **35–45 Minuten** backen.

gen Zutaten geben und gut vermischen. Den Teig sorgfältig auskneten, er sollte sich leicht von der Arbeitsfläche lösen lassen, glatt und straff sein.

Teigruhe **15 Minuten**, luftdicht abgedeckt.

Eine Kastenform einfetten. Den Teig zuerst mit wenig Mehl rundwirken und mit Schluss nach oben ablegen. Danach den Teig straff langwirken und mit dem Schluss nach unten in die Kastenform setzen.

Endgare **35 Minuten**, luftdicht abgedeckt, Tastprobe. Den Ofen vorheizen auf **180 °C**.

Das Rosinenbrot vor dem Backen mit Eistreiche einpinseln und mit einem Messer der Länge nach ca. 1 cm tief einschneiden.

Backzeit: 25–30 Minuten (ohne Schwaden) Wenn die Kruste dunkel wird, ein Backpapier falten und darauf legen.

Das Rosinenbrot nach dem Backen aus der Form stürzen und auf einem Rost abkühlen lassen, evtl. noch mit flüssiger Butter abglänzen.

Hamburger Buns

450 g Weizenmehl 450
170 g Wasser, lauwarm
40 g Vollmilch
30 g Hefe
30 g Zucker
70 g weiche Butter
1 Ei (50 g)
8 g Salz

(Summe: 848 g)

Eistreiche: 1 Ei, 1 Prise Salz

Sesam zum Bestreuen (nach Belieben)

Die Teigzutaten zu einem glatten, seidigen Teig verarbeiten. Teigtemperatur ca. 22 °C.

Teigruhe: 30 Minuten, abgedeckt.

3. Backwaren

Den Teig entweder in 9 Portionen à 90 g oder in 12 Portionen à 70 g teilen. Die Teiglinge entsprechend auswiegen und randschleifen, mit dem Schluss nach unten auf ein Blech mit Backpapier legen, zu Scheiben flach drücken. Die Oberfläche darf dabei nicht reißen.

Abgedeckt weitere 35–40 Minuten gehen lassen, das Volumen sollte sich mindestens verdoppeln.

Die Teiglinge mit einer Eistreiche aus Ei und Wasser (1:1) und einer Prise Salz abstreichen und nach Belieben mit Sesam bestreuen.

Im Backofen bei **200 °C Umluft** ohne Schwaden ca. **20 Minuten** backen. Falls die Brötchen zu dunkel werden, mit Backpapier abdecken.

Süßes Weißbrot

1 Würfel Hefe (42 g)

1 kg Mehl

½ l Milch

1 TL Salz

125 g Zucker

80 g Butter

Die Milch auf lauwarme Temperatur bringen und darin die Hefe eine Zeit lang gehen lassen. Mehl und Salz in einer Schüssel mischen. Eine Vertiefung in die Mitte drücken. Zucker und Butter an den Rand geben, Milch und Hefe in die Mulde gießen. Alles zu einem Teig verarbeiten und auf der Arbeitsfläche gut kneten. Den Teig in der Schüssel und mit einem Tuch bedeckt eine halbe Stunde an einem warmen Ort gehen lassen. Wieder gut kneten und eine halbe Stunde gehen lassen. Den Ofen auf 200 °C vorheizen. Den Teig zu einem oder mehreren Broten formen. und diese in einer Kastenform oder auf einem mit Backpapier belegten Blech etwa **20–30 Minuten** backen. Eventuell vor Ablauf der Zeit mit etwas Alufolie bedecken.

4. Getränke & Cocktails

A Cup of Cocoa

Für $\frac{1}{4}$ l:

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

2 TL Zucker

2 EL heißes Wasser

20 cl Milch

Zucker und Kakao vermischen, mit dem heißen Wasser in einem kleinen Topf verrühren. Unter Rühren zum Kochen bringen. Milch hinzufügen; den Kakao bei geringerer Temperatur erhitzen, aber nicht kochen. Wenn der Kakao heiß ist, diesen von der Platte nehmen und einige Sekunden kräftig rühren (evtl. mit Handrührgerät). Die entstehende Schaumschicht verhindert das Entstehen einer Haut.

Heiße Schokolade auf französische Art

Für 0,35 cl:

$\frac{1}{4}$ l Milch

50 g Zartbitterschokolade

1 Eigelb

Die Milch erhitzen, aber nicht kochen. Anschließend $\frac{3}{4}$ der Flüssigkeit in einen Becher geben. Die Schokolade in kleine Stücke brechen und in der übrigen Milch im Topf bei geringer Hitze schmelzen. Wenn sich die Schokolade vollständig aufgelöst hat, den Topf vom Herd nehmen und die Milch aus dem Becher unterrühren. Von der so entstandenen Schokoladenmilch ca. 1 TL abnehmen und mit dem Eigelb verrühren. Die Eigelb-Schokoladenmilch-Mischung noch etwas weiter verdünnen und dann in die Schokoladenmilch gießen. Alles mit einem Schneebesen schaumig schlagen und noch heiß servieren.

Mai Tai

4 cl Rum

1 cl Curaçao

1 cl Apricot Brandy

1 cl Zitronensaft

1 cl Ananassaft

1 Spritzer Angostura

2 Spritzer Mandelsirup

Feuerzangenbowle

für 8 Personen

2 l Rotwein

$\frac{1}{2}$ l Orangensaft

1 Orange, unbehandelt

1 Zitrone, unbehandelt

1 Stange Zimt

6 Gewürznelken

4 Sternanis-Früchte (getrocknet)

1 Zuckerhut

ca. 350 ml Rum (54% oder 58%)

Den Rotwein in einem Topf erhitzen. Die Orange in Scheiben schneiden und hinzugeben. Die Zitrone halbieren und auspressen. Den Saft in den Topf gießen und die Gewürze hinzufügen. Erhitzen, aber nicht kochen lassen und einige Minuten ziehen lassen.

Den Topf auf ein Stövchen stellen. Die Feuerzange über den Topf legen und den Zuckerhut darauflegen. Diesen mit Hilfe einer Kelle mit dem Rum beträufeln und entzünden. Nach und nach den restlichen Rum mit der Kelle über den brennenden Zuckerhut gießen. Vor dem Servieren umrühren.

Eistee

250 ml Wasser

2 TL Teeblätter (Schwarztee)

4 TL Zucker

$\frac{1}{4}$ Zitrone

etwa 250 g Eiswürfel

Mit Wasser und Teeblättern eine Tasse starken Tee zubereiten. 5 min. ziehen lassen. Zucker und den Saft der ausgepressten Zitrone hinzugeben. Den heißen Tee über die Eiswürfel geben und umrühren, da der Tee beim langsamen Abkühlen bitter wird. Mit weiteren Eiswürfeln und einer Zitronenscheibe in einem Glas servieren.

A. Weitere Gerichte

Chinakohlsalat mit Ananas

350 g Chinakohl
150 g Ananas (Dose)
50 g Sahne
50 ml Ananassaft
2 EL Balsamico (weiß)
Salz, Pfeffer, Paprika

Kohlsuppe mit Hack

1 kl. Weißkohl
300 g Hackfleisch (alternativ Mettenden/Rauchenden o. ä.)
1 Zwiebel
3 Kartoffeln
2 Möhren
1 gestrichener EL Kümmel (ganz)
1 gehäufter TL gekörnte Brühe
Salz, Pfeffer

ca. 1 l Wasser

Das Gemüse putzen und zerkleinern. Die Zwiebel würfeln und zusammen mit dem Hack anbraten, kräftig mit Salz und Pfeffer würzen. Zunächst den Kohl kräftig andünsten, dann das restliche Gemüse dazugeben. Wasser angießen, bis alles eben bedeckt ist. Mit den Gewürzen abschmecken und 30 Minuten simmern lassen.

Chinakohl mit Curryreis

300 g Reis
Gemüsebrühe
2 Zwiebeln
1 Chinakohl
Rapsöl
10 EL Kokosflocken
3 TL Curry
2 TL Kurkuma
2 TL Paprikapulver scharf
3 EL Sojasauce
4 EL Sahne
Salz, Pfeffer

Den Reis in Gemüsebrühe kochen. Zwiebeln putzen und fein hacken. Den Chinakohl putzen und in feine Streifen schneiden.

Die Zwiebeln im Öl andünsten, von den Kokosflocken 2 EL dazugeben und etwas rösten. Den Chinakohl hinzu-

geben und 5 Minuten garen. Die restlichen Kokosflocken und die Gewürze hinzugeben und weitere 5 Minuten köcheln. Den Reis unterrühren, nach weiteren 5 Minuten Sojasauce und Sahne zufügen.

Fenchel-Möhren-Gemüse

½ kg Möhren
0,7 kg Fenchel
30 g Haferflocken
30 g Butter
100 ml Gemüsebrühe
100 ml Sahne
Salz, Pfeffer

Das Gemüse putzen, den Fenchel in dünne Ringe und die Möhren in feine Scheiben schneiden. Die Butter zerlassen, darin die Haferflocken kurz anbraten, Möhren und Fenchel zugeben und mitdünsten. Mit der Gemüsebrühe ablöschen und 10–15 Minuten zugedeckt garen. Schließlich die Sahne hinzugießen.

Index

- A**
- A Cup of Cocoa 31
Aioli 14
Amerikaner 22
Apfelkuchen *siehe* Mürbeteig-Pflaumen- oder Apfel-Kuchen
Apfeltarte *siehe* Tarte aux pommes
Apfelwaffeln 21
Asia-Dressing 16
- B**
- Backwaren 21–30
Baguette 29
Belegte Pizzabrötchen 13
Blaubeerpfannkuchen 16
Blitzkuchen 25
Blueberry Pancakes 16
Brot 30
Brot & Brötchen 29
Brownies 27
Buchteln 17
Buntes Huhn 7
- C**
- Cacao-Kugeln 27
Chili con carne 7
Chinakohl mit Curryreis 33
Chinakohlsalat mit Ananas 33
Couscous-Salat 15
Crêpes-Grundteig 19
Croque-Monsieur 12
Crème Brûlée 19
Curryreis 12
- D**
- Desserts 19–20
Dip
 Knoblauch-Dip 14
 Kräuter-Dip 14
 Thunfisch-Dip 14
Dips 12–14
Donauwellen 26
Dressing *siehe* Salatdressing
- E**
- Eiergemüse aus dem Wok 11
Eierlikörkuchen 25
Eierpfannkuchen 16
- Eiersauce 14
Eistee 31
- F**
- Falscher Hase 8
Fenchel-Möhren-Gemüse 33
Feuerzangenbowle 31
Flammenkueche *siehe* Tarte flambée
Frankfurter Kranz 22
- G**
- Gebratener Spargel
 mit Bandnudeln 10
 mit Schinken 10
Gefüllte Zucchini 11
Gemüseintopf »Buntes Huhn« 7
Getränke & Cocktails 31
Grießgebäck 27
Grießmehlsuppe 16
Grießpudding 19
Grüner Nudelauflauf *siehe* Nudelauflauf »Parmigiano«
- H**
- Hamburger Buns 29
Hansen-Jensen-Torte 24
Haselnusskuchen 22
Hauptgerichte 7–17
Heiße Schokolade *siehe* A Cup of Cocoa
Heiße Schokolade auf französische Art 31
Herzhaftes 7–12
Hühnchen aus dem Wok 12
Husaren-Krapferl 28
- J**
- Joghurt-Dressing 1 15
Joghurt-Dressing 2 16
- K**
- Käsesuppe 7
Kakao *siehe* A Cup of Cocoa
Kartoffelsalat 15
Kekse 26–29
Kleiner Marmorkuchen 22
Knoblauch-Dip 14
Kohlsuppe mit Hack 33
Kokosmakronen 29
Kräuter-Dip 14
Kräuterbutter 14

Index

Kuchen	21–26
Kürbis	
-Suppe	7
Kürbis-Suppe	7
König-Wilhelm-Waffeln	21

L

Lasagne	<i>siehe</i> Pilzlasagne
Lende in Sahnesauce	7
Liptauer	14

M

Mai Tai	31
Maiskolben aus dem Backofen	13
Marillenringe	28
Marmorkuchen	25
Marmorkuchen, kleiner	22
Milchreis	16
Mohn-Kirsch-Rolle	23
Mohnkuchen	25
Mousse au chocolat	19
Mousse au chocolat blanc	19
Mozart-Kugeln	27
Mürbeteig-Pflaumen- oder Apfel-Kuchen	24

N

Nougatstreifen	27
Nudelauflauf »Parmigiano«	8
Nussecken	21
Nusskuchen	<i>siehe</i> Haselnusskuchen

O

Orangentaler	28
--------------	----

P

Pflaumenkuchen	<i>siehe</i> Mürbeteig-Pflaumen- oder Apfel-Kuchen
Pilzgemüse	11
Pilzlasagne	8
Pizza	
-beläge	9
-brötchen, belegte	13
-teig I (Quark/Öl)	8
-teig II (Hefe)	8
Spargel-	10
Porree	
Tarte aux poireaux	9
überbacken	9
Porree-Tarte	<i>siehe</i> Tarte aux poireaux

Q

Quatre-quarts aux pommes	25
--------------------------	----

R

Rhabarberkuchen vom Blech	24
Rodonkuchen	25
Rosinenstuten	29
Rote-Bete-Salat	15

Rumkugeln	27
-----------	----

S

Sahne-Schnitzel	10
Salat	
Chinakohlsalat mit Ananas	33
Salatdressing	
Asia-	16
Joghurt-	15
Salate	14–16
Sandwichs	13
Sauce für Gemüse	14
Saucen	12–14
Schichtsalat	14
Schinkenkipferl	13
Schokoladen-Sahne-Torte	24
Schwarzwurzeln	12
knusprige	12
Senf-Tarte	<i>siehe</i> Tarte à la moutarde
Snacks	12–14
Spaghetti Carbonara	11
Spaghetti-Salat	15
Spargel	
-pizza	10
gebraten mit Bandnudeln	10
gebraten mit Schinken	10
Spiegeleierkuchen	26
Stachelbeer-Baiser-Torte	23
Süße Hauptgerichte	16–17
Süßes Weißbrot	30
Suppe	
Kürbis-	7

T

Tagliatelle mit Rosenkohl	11
Tarte à la moutarde	9
Tarte aux poireaux	9
Tarte aux pommes	21
Tarte flambée	9
Thunfisch-Dip	14
Tiramisu, weihnachtliches	20
Tomaten-Kräuterbutter	13
Tortenboden für eine Obsttorte	26

U

Überbackener Porree	9
---------------------	---

V

Vanillekipferl	<i>siehe</i> Wiener Vanillekipferl
Vinaigrette	15

W

Waffeln	21
Apfel-	21
König-Wilhelm-	21
Warmer Blumenkohlsalat	15
Weihnachtliches Tiramisu	20
Weihnachtsgebäck	28

Weißbrot, süßes 30
Weiße Schokoladenmousse .. *siehe* Mousse au chocolat
 blanc
Wiener Vanillekipferl 28
Wok
 Eiergemüse 11
 Hühnchen 12

Z

Zaziki 13
Zucchini, gefüllte 11