

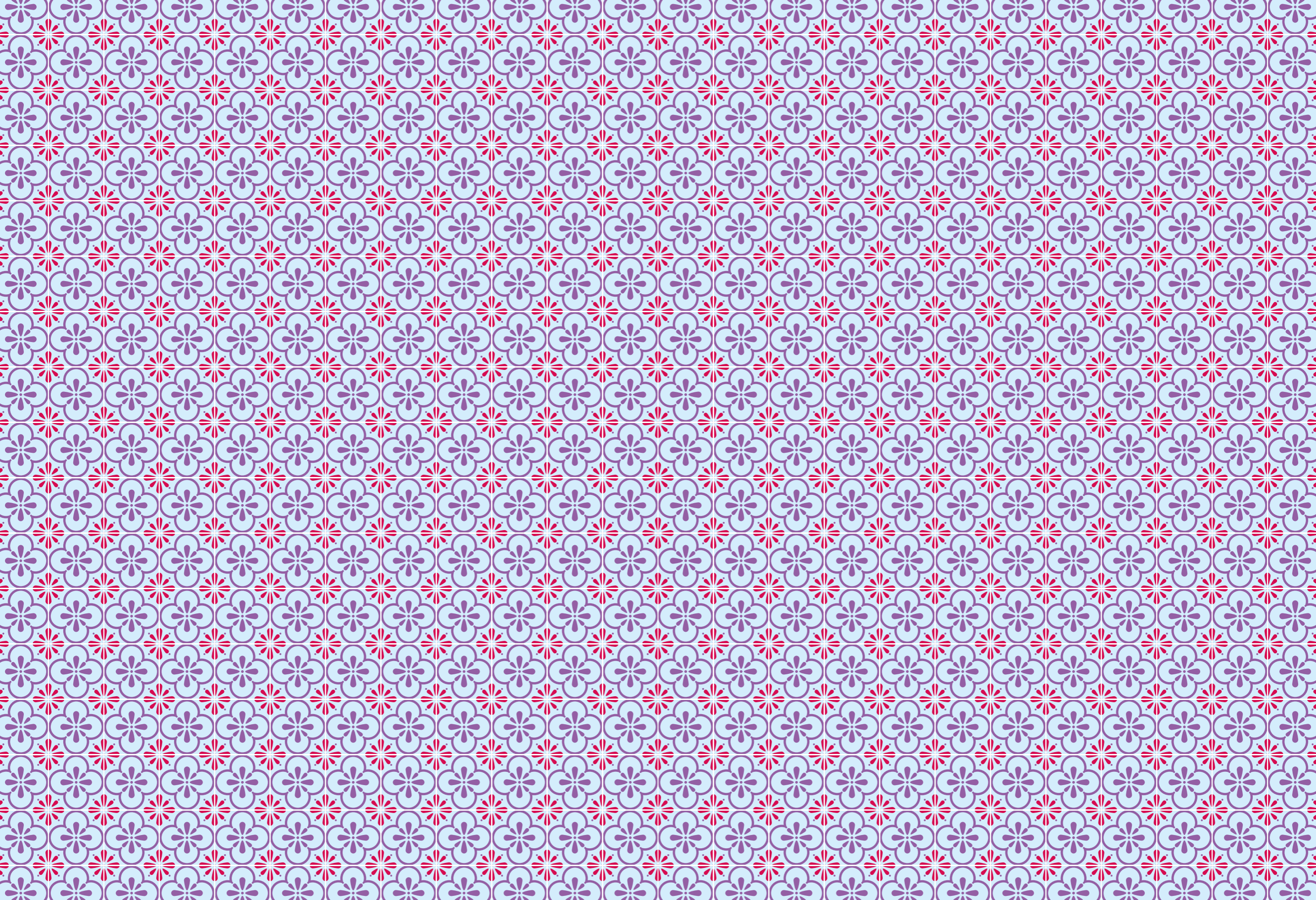
KLASSIKER  
DR. OETKER  
- VERLAG -  
SEIT 1891

# LANDFRAUEN BACKEN



GELING  
GARANTIE







# LANDFRAUEN BACKEN

# DIE DR. OETKER GELING- GARANTIE

## UNSER VERSPRECHEN

Liebe Leser\*innen,

mit den Rezepten in unseren Koch- und Backbüchern möchten wir Sie und Ihre Lieben glücklich machen. Zum Glück braucht es den Erfolg, und den kaufen Sie mit jedem Dr. Oetker Buch gleich mit.

Dafür gibt es die Dr. Oetker Geling-Garantie. Sie ist unser Versprechen, dass alle Rezepte aus diesem Buch ganz einfach und sicher gelingen. Die Geling-Garantie startet schon bei der Zutatenliste: Alle Zutaten, die wir verwenden, sollten Sie leicht in Ihrem Supermarkt vor Ort einkaufen können. Jeder Zubereitungs-Schritt ist klar und einfach nachvollziehbar.

Eine Garantie können wir Ihnen aber auch deshalb mit gutem Gewissen geben, weil alle Rezepte dieses Buches von unserem erfahrenen Team entwickelt wurden. Anschließend haben wir jedes Gericht in einer ganz normalen Küche nachgekocht oder nachgebacken. Immer wieder. So lange, bis wir uns sicher waren, dass es gelingt. Und zwar auch bei Ihnen zu Hause.



Was wir versprechen, halten wir auch. Sollte beim Kochen oder Backen eines unserer Rezepte dennoch etwas danebengehen oder es Ihnen einfach nicht schmecken, dann lassen Sie es uns wissen. Schreiben Sie oder rufen Sie uns an! Wir werden das Rezept nochmals kritisch prüfen und Ihnen helfen herauszufinden, woran es gelegen haben könnte. Sie erreichen uns unter der Telefonnummer +49 (0) 89 / 5 48 25 15-0. Oder schreiben Sie uns eine E-Mail unter: [redaktion-oetker@edel.com](mailto:redaktion-oetker@edel.com)

Natürlich freuen wir uns aber auch über weitere Rückmeldungen und auch über Lob. Ihre Ideen, Kommentare und Fragen können Sie jederzeit auch über Facebook posten: [www.facebook.com/Dr.OetkerVerlag](https://www.facebook.com/Dr.OetkerVerlag). Wir sind für Sie da. Garantiert.

Mit herzlichen Grüßen  
Ihre Dr. Oetker Redaktion

# ALLGEMEINE HINWEISE ZU DEN REZEPTEN

Lesen Sie bitte vor der Zubereitung – besser noch vor dem Einkauf – das Rezept einmal vollständig durch. Oft werden Arbeitsabläufe oder -zusammenhänge dann klarer.

## PORTIONSANGABEN

Die Anzahl der Portionen finden Sie in jedem Rezept ausgewiesen.

## ARBEITSSCHRITTE

Die Zutaten sind in der Reihenfolge ihrer Verarbeitung aufgeführt. Jeder Arbeitsschritt ist einzeln hervorgehoben und extra nummeriert. So haben wir die Rezepte für Sie auch entwickelt und ausprobiert.

## ZUBEREITUNGSZEIT UND GARZEIT

Die angegebene Zubereitungszeit schließt die Dauer der Vorbereitung und die eigentliche Zubereitung mit ein. Sie ist ein Anhaltswert und kann je nach individuellem Geschick oder Übung natürlich ein wenig variieren. Längere Wartezeiten wie zum Beispiel Kühl- oder Abkühlzeiten oder auch Auftauzeit sind in der Regel nicht in der Zubereitungszeit enthalten. Einzige Ausnahme: In dieser Zeit sind parallel andere Arbeitsschritte zu tun. Die Garzeiten sind gesondert ausgewiesen. Bei einigen Rezepten setzt sich die Gesamt-Garzeit aus mehreren Teil-Garzeiten zusammen.

## BACKOFENEINSTELLUNG UND BACKZEITEN

Die in den Rezepten angegebenen Backtemperaturen und Backzeiten sind Richtwerte, die je nach individueller Hitzeleistung Ihres Backofens über- oder unterschritten werden können. Prüfen Sie nach Beendigung der angegebenen Backzeit, ob das Gericht gar ist, bzw. machen Sie bei Teigen eine Garprobe. Die Temperaturangaben in diesem Buch beziehen sich auf Elektrobacköfen. Die Temperatur-Einstellungsmöglichkeiten für Gasbacköfen variieren je nach Hersteller, sodass wir keine allgemeingültigen Angaben machen können. Bitte beachten Sie deshalb bei der Einstellung des Backofens die Gebrauchsanleitung des Herstellers. Ein Backofenthermometer eignet sich dabei gut, um die Backofentemperatur im Blick zu haben.

## EINSCHUBHÖHE

In den Rezepten in diesem Buch ist die Einschubhöhe immer dann die Mitte des Backofens, wenn nichts anderes angegeben ist.

## HINWEISE ZU DEN NÄHRWERTEN

Bei den Nährwertangaben in den Rezepten handelt es sich um auf- bzw. abgerundete ganze Werte. Aufgrund von ständigen Rohstoffschwankungen und/oder Rezepturveränderungen bei Lebensmitteln kann es zu Abweichungen kommen. Die Nährwertangaben dienen daher lediglich Ihrer Orientierung und eignen sich nur bedingt für die Berechnung eines Diätplans.

## ABKÜRZUNGEN:

EL	Esslöffel
TL	Teelöffel
Msp.	Messerspitze
Pck.	Packung/Päckchen
g	Gramm
kg	Kilogramm
ml	Milliliter
l	Liter
Min.	Minute
Std.	Stunde
evtl.	eventuell
geh.	gehäuft
gem.	gemahlen
ger.	gerieben
gestr.	gestrichen
TK	Tiefkühlprodukt
°C	Grad Celsius
Ø	Durchmesser
cm	Zentimeter
E	Eiweiß
F	Fett
Kh	Kohlenhydrate
kcal	Kilokalorien



# Inhalt

<i>Genießen wie auf dem Land</i>	6	
<i>Nachhaltig backen</i>	8	
	<i>Obstkuchen für jeden Tag</i> <i>Frisch, fruchtig, lecker</i>	10
	<i>Kuchen frisch vom Blech</i> <i>Für Kaffeetafel, Familientreffen, Schulfest und Geburtstagsfeier</i>	42
	<i>Klassiker neu entdeckt</i> <i>Liebliche aus Kindheitstagen</i>	76
	<i>Torten</i> <i>Für besondere Anlässe</i>	110
	<i>Kleingebäck &amp; Plätzchen</i> <i>So klein, so köstlich</i>	144
	<i>Brot &amp; Brötchen</i> <i>Perfekt für Frühstück &amp; Brunch</i>	178
<i>Register</i>	212	



# Genießen wie auf dem Land

Schließen Sie für einen kurzen Moment die Augen und kommen Sie mit uns aufs Land: Spüren Sie die warmen Sonnenstrahlen auf dem Gesicht? Hören Sie, wie die Vögel fröhlich zwitschern? Und dieser einzigartige Duft nach frisch gemähtem Gras, der Erinnerungen an früher weckt ...

Nirgendwo anders fühlen wir uns so wohl und unbeschwert wie in der Natur. Stress und Hektik sind vergessen, sobald der Blick über unberührte Landschaften schweift und herrlich frische Luft in unsere Lungen strömt. Diese schönen Seiten des Landlebens wecken eine tief verwurzelte Sehnsucht in uns. Nach einem ursprünglichen Leben in Einklang mit der Natur, in dem viel Zeit für Familie, Freunde und gemeinsames Genießen bleibt. Klingt alles wie ein ferner Traum? Unsere Landfrauen beweisen, dass er wahr werden kann. Sie meistern bravourös den Spagat zwischen Tradition

und Moderne, verbinden Altes mit Neuem, Natur mit Technik. Und backen früher wie heute mit Geduld und großer Leidenschaft. Nach althergebrachten Rezepten und mit frischen Zutaten aus Hof und Garten zaubern sie Köstlichkeiten, die nach Lebensfreude schmecken. In diesem Buch verraten sie uns ihre Lieblingsrezepte für Kuchen, Torten und Co., mit denen Sie sich dieses Gefühl nach Hause holen können. Und am besten eine große Kaffeegesellschaft gleich mit dazu. Denn noch etwas überdauert auf dem Land die Zeiten: eine Gastfreundschaft, die von Herzen kommt.



## Im Einklang mit der Natur

Der Wechsel der Jahreszeiten gibt das Tempo vor, seit der Mensch Ackerbau betreibt. Heute besinnt man sich trotz der hohen Verfügbarkeit von Lebensmitteln zunehmend darauf zurück, Obst und Gemüse natürlich wachsen zu lassen und zu verwenden, wenn es Saison hat. Dann ist es nämlich vollständig gereift und verfügt über den maximalen Vitamingehalt. Und das allerfeinste Aroma. Machen auch Sie sich das zunutze und verwenden Sie Obst nach dem Erntekalender. Wer will, testet den Geschmack direkt vor Ort – zum Beispiel auf einem Selbstpflücker-Feld – und genießt reife Beeren, Trauben und anderes Obst von der Hand in den Mund. Draußen an der frischen Luft sind alle Sinne auf Empfang und die Seele auf „baumeln lassen“ eingestellt. Perfekte Voraussetzungen für entspannte Stunden in netter Gesellschaft: Warum also nicht einfach bei geeigneter Witterung die Kaffeetafel ins Freie verlegen? Ob an einer großen Tafel, auf der Picknickdecke oder einfach mit dem Kuchenteller in der Hand auf der Gartenbank: Unter freiem Himmel schmeckt's noch mal so lecker!

## Alte Tradition bewahren

Backen steht auf dem Land für Tradition. So manches Rezept wird als Familiengeheimnis gehütet wie ein Schatz oder in der Familie von Generation zu Generation handgeschrieben weitergegeben. Im Frühjahr der Osterkranz, traditionelles Schmalzgebäck im Herbst und die vielen verschiedenen Plätzchensorten in der Weihnachtszeit – der Jahresverlauf spiegelt sich wider in Backwerk, das nur zu bestimmten Zeiten hergestellt wird. Viele Rezepte, wie zum Beispiel der „Stutenkerl“, „Grittibänz“ oder „Weckenmann“ gehen auf regionale Bräuche zurück: Diesen süßen Kerl aus Hefeteig bekommen Kinder und Erwachsene je nach Region zum Fest des heiligen Sankt Martin oder zu Nikolaus serviert. Sich heute wieder Zeit fürs Backen zu nehmen und Gebäck und Co. mit den eigenen Händen herzustellen, macht den Kopf frei und hält die Vergangenheit lebendig. Wer gemeinsam mit anderen backt, lässt auch noch eine andere ländliche Tradition wieder aufleben: den Backtag. Mit ein bisschen Planung lässt sich ein solcher sogar im modernen Alltag unterbringen. Zum Beispiel, wenn er mit dem Liefertermin einer Biokiste synchronisiert wird. Diese wird in regelmäßigen Abständen bequem vom regionalen Anbieter nach Hause geliefert und ist mit einer saisonalen Auswahl an Obst und/oder Gemüse befüllt. Perfekt für all diejenigen, für die der Einkauf auf dem Wochenmarkt nur schwer zu bewerkstelligen ist. Bleibt hingegen genug Zeit für einen Besuch im Supermarkt um die Ecke, fällt die Wahl nicht schwer: Mittlerweile bieten die meisten Supermarktketten ein regionales Produktsortiment mit Erzeugnissen von Landwirten aus der Umgebung. Perfekte Voraussetzung für köstliche Kuchen und Gebäck das ganze Jahr über!





# Nachhaltig backen

Regional, saisonal, biologisch – auch in Bezug aufs Backen steht dieser Dreiklang für Umweltschutz und Nachhaltigkeit. Wer zum Beispiel selbst angebaute Früchte verwendet und verpackungsfrei einkauft, lässt den Müllberg aktiv schrumpfen. Wird zudem bei Zutaten wie Obst, Kakao oder Eiern auf nachhaltigen Anbau, regionale Herkunft oder artgerechte Aufzucht geachtet, ist umfassend für Fairness gesorgt.

## Frisch gepflückt und selbst geerntet

Im Frühjahr die Saat aufs Feld bringen, den Pflanzen im Sommer beim Wachsen und Gedeihen zusehen und in Spätsommer und Herbst die Ernte einbringen: Das Gartenjahr im Jahreskreislauf zu erleben, ist längst nicht mehr nur auf dem Land möglich. Terrassen und Stadtbalkone verwandeln sich durch bepflanzte Töpfe und platzsparende Hochbeete in blühende Gärten, die reichen Ertrag versprechen. Ambitionierte Hobbygärtner haben vielerorts die Möglichkeit, sogenannte Sonnenäcker zu pachten. In Solidargemeinschaften stellen dort Landwirte Landparzellen zur Verfügung, auf denen sich Gartenfreunde nach Herzenslust austoben können.

Wem zum Selbstbestellen der nötige grüne Daumen fehlt, packt Korb oder Schüssel und macht einen kleinen Ausflug. Viele landwirtschaftliche Betriebe bieten inzwischen Obst zum Selbstpflücken an, zum Beispiel in sogenannten Beerencafés. Eigene Schüsseln werden vor dem Ernten gewogen, dann geht es ab aufs Erdbeerfeld, an die Johannis-, Heidel- oder Stachelbeersträucher oder ran an die niedrig wachsenden Süßkirschbäume. Sind die Behältnisse voll, wird das Gewicht erneut bestimmt und nach Erntequote bezahlt. Was unterwegs genascht wird, wiegt zum Glück niemand ...



Ist die Zeit mal knapp, die Lust auf frisch Geerntetes aber groß, lässt sich auf tagesfrisch gepflückte Früchte direkt ab Feld zurückgreifen. Egal in welcher Variante, auf einzigartig aromatischen Geschmack aus der unmittelbaren Umgebung muss niemand verzichten.



## Technisch perfekt

Nachhaltiges Backen besteht jedoch nicht nur darin, hochwertige und regionale Zutaten zu verwenden. Langlebiges und umweltfreundliches Equipment trägt zum Beispiel maßgeblich dazu bei, Müll zu reduzieren. Wiederverwendbares Backpapier, Teigschaber aus Edelstahl oder Backformen aus umweltschonendem Material wie Emaille sind praktisch, robust und pflegeleicht – perfekte Eigenschaften für nachhaltigen Backspaß.



Eine weitere Stellschraube in puncto Umweltschutz ist der Stromverbrauch. Den Hefeteig mit Muskelkraft kneten oder Eischnee mit der Hand aufschlagen: Wer an mancher Stelle auf den Einsatz von Küchenmaschine und Co. verzichtet, spart Strom. Etwas weniger aufwendig wird es, wenn man auf handbetriebene Rührgeräte zurückgreift. Als praktische Alternative zum Elektroggerät eignen sie sich vor allem zum Rühren von flüssigen Teigen. Die formschönen Varianten sind echte Hingucker in der Küche und nostalgische Erinnerung an die Zeit, als Oma noch ganz ohne Technik buk.

Zum Glück bleibt es uns heute im Vergleich zu früher erspart, ein Feuer anzufachen und den Ofen auf konstanter Temperatur halten zu müssen. Der Energieverbrauch von modernen Gas- und Elektroöfen lässt sich allerdings mit ein paar einfachen Tricks senken. Ist der Backofen auf Heiß- bzw. Umluft gestellt, herrscht im ganzen Ofen gleichbleibende Hitze. So lassen sich mehrere Backbleche gleichzeitig einschieben – und ohne Zeitverlust sind zwei Kuchen fertig!

Erfahrene Backprofis können zudem die Restwärme ausnutzen und den Backofen bis zu 15 Minuten vor Ende der Backzeit ausschalten. Dazu braucht es allerdings ein bisschen Fingerspitzengefühl, denn Kuchen und Co. sollen komplett durchgebacken aus dem Ofen kommen. Mit ein bisschen Übung wird die Variante zum Energiesparen aber schnell zur Routine. Und nachhaltiges Backen zum Normalzustand.





# Obstkuchen für jeden Tag

Wenn sich im Sommer die Obstbäume und -sträucher unter der Last ihrer saftigen Früchte biegen und die Erntekörbe im Dauereinsatz sind, kommen bei unseren Landfrauen Obstkuchen in allen Varianten auf den Tisch. Und Früchte, die nicht gleich verbacken oder gegessen werden, wandern auf Vorrat ins Glas – mit köstlichen Marmeladen oder Kompotts lassen sich dann auch im Winter die Lieblingsemenschen mit dem himmlischen Geschmack vom Sommer verwöhnen!



# Frisch, fruchtig, lecker

## Obstsorten für saftigen Genuss

Zu den Favoriten zählen neben heimischen Kern- und Steinobstsorten wie Äpfel, Birnen, Sauerkirschen und Zwetschgen vor allem Beeren. Für letztere braucht es viel Fingerspitzengefühl, denn sie sind besonders empfindlich und zerdrücken leicht. Zum Vorbereiten sollten Sie Beeren verlesen, abspülen und auf Küchenpapier abtropfen lassen. Bei Johannisbeeren eignen sich bevorzugt die roten und weißgelben Beerenarten. Mit einer Gabel lassen sich die Beeren nach dem Waschen vorsichtig von den Rispen abstreifen. Außerhalb der Saison lässt sich ohne Probleme auf Obst aus Konserve, Glas oder Tiefkühler zurückgreifen. Die haltbar gemachten Varianten sind eine gute Alternative zum Backen, auch wenn frisch natürlich unschlagbar aromatisch schmeckt.



## Obst aus Balkonien

Wer Früchte aus eigenem Anbau verwenden will, braucht nicht gleich einen Garten: Viele Obstsorten gedeihen bestens in Kübeln auf Balkon und Terrasse. Die Auswahl reicht von Erd-, Johannis- und Heidelbeeren über Äpfel und Birnen bis hin zu Aprikosen und Pfirsichen. Je nachdem, welches Rezept verwendet wird und wie viele Pflanzen man besitzt, reicht die Ernte für Gebäck & Co. Viel Platz braucht Balkonobst nicht, nur regelmäßig Wasser, viel Licht und ein bisschen Zuwendung. Die (Mini-)Bäume und Sträucher sind optisch ein echter Gewinn und zur Erntezeit ein Paradies für Naschkatzen.

## Von schnell bis raffiniert

Ob saftig und rasch zubereitet oder herrlich knusprig und mit Hingabe gebacken: Bei Kuchen mit Obst bestimmt Vielfalt den Genuss. Mit einem einfachen Rührteig aus Butter, Mehl, Eiern und Zucker duftet es im Handumdrehen nach leckerem Gebäck. Kuchen aus Hefe- oder Blätterteig brauchen ein bisschen länger in der Zubereitung, wenn man nicht auf ein Fertigprodukt aus dem Kühlregal zurückgreift. Luftig leicht und sommerlich unbeschwert wird es, wenn frisches Obst auf lockeren Biskuit trifft. Für so manchen der ultimative Obstkuchengenuss.



## Guss, Sahne & Co.

Was wäre ein Star schon ohne passende Begleitung? Neben der Tatsache, dass Guss oder Pudding den Belag dort halten, wo er hingehört, sorgen sie auch geschmacklich für das gewisse Extra. Varianten mit saurer Sahne, Schmand, Marzipan, Vanille oder Nüssen in Kombination mit der passenden Obstsorte machen den Kuchen zu einer feinen, runden Sache.

## Wann ist Zeit zum Ernten?

Für den perfekten Obstkuchen-Genuss sollten Sie frische Früchte dann verwenden, wenn sie hierzulande Saison haben, dann schmecken sie am aromatischsten. Erste heimische Erdbeeren sind bereits Anfang Juni im Handel, während man sich bei Kernobst wie Birnen bis in den September gedulden muss.

Erntekalender	Juni	Juli	August	September	Oktober
Äpfel			🍏	🍏	🍏
Birnen				🍏	🍏
Brombeeren			🍇	🍇	
Erdbeeren	🍓	🍓	🍓	🍓	
Heidelbeeren		🍇	🍇	🍇	
Himbeeren		🍇	🍇	🍇	
Honigmelonen			🍈		
Johannisbeeren, rot		🍇	🍇	🍇	
Johannisbeeren, schwarz			🍇	🍇	
Sauerkirschen			🍒		
Süßkirschen			🍒		
Pflaumen, Zwetschgen			🍎	🍎	
Quitten				🍏	🍏
Stachelbeeren		🍇			

# Süßer Genuss fürs ganze Jahr



## Erdbeerkonfitüre

(5 Gläser zu je 200 ml)

Hierfür 1000 g Erdbeeren (vorbereitet gewogen) abspülen, gut abtropfen lassen, entstielen, in kleine Stücke schneiden. Erdbeeren in einen großen Kochtopf geben. 500 g Zucker mit 1 Beutel (25 g) Gelfix Extra 2:1 verrühren. Die Zutaten unter Rühren bei starker Hitze zum Kochen bringen und mindestens 3 Minuten unter ständigem Rühren sprudelnd kochen lassen. Topf von der Kochstelle nehmen. Nach Belieben 3 Esslöffel Mandellikör unterrühren. Das Kochgut eventuell abschäumen und sofort randvoll in vorbereitete Gläser füllen. Gläser mit Twist-off-Deckeln® verschließen, umdrehen und etwa 5 Minuten auf dem Deckel stehen lassen.



# Apfel-Dinkel-Kuchen

## Zubereitungszeit:

45 Minuten, ohne Kühlzeit

## Backzeit:

etwa 35 Minuten

## Zutaten für 18 Stücke

### Für den Knetteig:

175 g Dinkelmehl (Type 630)  
70 g brauner Rohrzucker  
¼ gestr. TL gem. Zimt  
100 g Butter  
75 g fein geraspelter Kürbis  
(Hokkaido)

### Für den Belag:

70 g Butter  
4 EL flüssiger Honig (etwa 80 g)  
50 g Schlagsahne  
125 g fein geraspelter Hokkaido-  
Kürbis  
50 g gehobelte Mandeln  
1 ½ kg Äpfel, z. B. Elstar

### Für den Rührteig:

150 g Butter (zimmerwarm)  
100 g brauner Rohrzucker  
1 Pck. Bourbon-Vanille-Zucker  
3 Eier (Größe M)  
175 g Dinkelmehl (Type 630)  
1 ½ gestr. TL Backpulver  
1–2 EL Milch (3,5 % Fett)

### Pro Stück:

E: 5 g, F: 19 g, Kh: 36 g, kcal: 332

**1.** Für den Knetteig Mehl in eine Rührschüssel geben. Rohrzucker, Zimt, Butter und Kürbisraspel hinzufügen. Die Zutaten mit einem Mixer (Knethaken) zunächst kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe gut durcharbeiten.

**2.** Anschließend auf einer bemehlten Arbeitsfläche zu einem glatten Teig verkneten. Den Teig in Frischhaltefolie gewickelt etwa 30 Minuten in den Kühlschrank legen.

**3.** In der Zwischenzeit den Backofen vorheizen.  
Ober-/Unterhitze: etwa 180 °C / Heißluft: etwa 160 °C

**4.** Den Teig auf einem Backblech (30 x 40 cm, gefettet) ausrollen. Den Teig mehrmals mit einer Gabel einstechen. Das Backblech in den vorgeheizten Backofen schieben. Den Knetteigboden **etwa 10 Minuten vorbacken**.

**5.** Für den Belag Butter, Honig und Sahne in einem Topf zerlassen, Kürbisraspel hinzufügen, zum Kochen bringen und etwa 2 Minuten unter Rühren bei mittlerer Hitze kochen lassen. Mandeln unterrühren. Die Kürbismasse herausnehmen und auf einem Teller erkalten lassen.

**6.** Äpfel schälen, vierteln, entstielen und entkernen.

**7.** Das Backblech auf einen Kuchenrost stellen. Den Knetteigboden abkühlen lassen.

**8.** Für den Rührteig Butter in einer Rührschüssel mit einem Mixer (Rührstäbe) auf höchster Stufe geschmeidig rühren. Nach und nach Rohrzucker und Vanille-Zucker unterrühren. So lange rühren, bis eine gebundene Masse entstanden ist.

**9.** Eier einzeln unterrühren (jedes Ei etwa ½ Minute). Mehl mit Backpulver mischen, in 2 Portionen abwechselnd mit der Milch kurz auf mittlerer Stufe unterrühren. Den Teig auf den vorgebackenen Knetteigboden geben und glatt streichen. Die Apfelspalten in Reihen darauflegen. Die Kürbismasse darauf verteilen. Das Backblech wieder in den heißen Backofen schieben. Den Kuchen **bei gleicher Backofentemperatur in etwa 25 Minuten fertig backen**.

**10.** Das Backblech auf einen Kuchenrost stellen. Den Apfel-Dinkel-Kuchen erkalten lassen.

### Landfrauen-Tipps

Den Kuchen mit Puderzucker bestäubt servieren.  
Cremig gerührten Joghurt dazureichen.





# Apfelkuchen mit Mandelkrokant

## Zubereitungszeit:

50 Minuten, ohne Abkühlzeit

## Backzeit:

etwa 45 Minuten

## Zutaten für 20 Stücke

### Für den Mandelkrokant:

100 g Butter  
90 g Zucker  
40 g flüssiger Honig  
75 g Schlagsahne  
200 g gehobelte Mandeln

### Für den All-in-Teig:

275 g Weizenmehl  
2 gestr. TL Backpulver  
100 g Puderzucker  
1 Pck. Vanillin-Zucker  
3 Eier (Größe M)  
170 g Butter oder Margarine  
(zimmerwarm)

### Für den Belag:

1 ½ kg Äpfel, z. B. Elstar  
100 g Apfelgelee  
1 Pck. Pudding-Pulver Vanille-  
Geschmack  
1 Pck. Dessertsauce Vanille-  
Geschmack zum Kochen  
40 g Zucker  
50 g Semmelbrösel

### Pro Stück:

E: 5 g, F: 19 g, Kh: 38 g, kcal: 350

1. Für den Krokant Butter, Zucker, Honig und Sahne in einem Topf unter Rühren langsam erhitzen und zum Kochen bringen. Mandeln unterrühren und unter Rühren nochmals kurz aufkochen lassen. Mandelmasse abkühlen lassen.
2. Den Backofen vorheizen.  
Ober-/Unterhitze: etwa 180 °C / Heißluft: etwa 160 °C
3. Für den Teig Mehl mit Backpulver mischen und in eine Rührschüssel geben. Puderzucker, Vanillin-Zucker, Eier und Butter oder Margarine hinzufügen. Die Zutaten mit einem Mixer (Rührstäbe) zunächst kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe in etwa 2 Minuten zu einem glatten Teig verarbeiten.
4. Einen Backrahmen auf ein Backblech (30 x 40 cm, gefettet) stellen. Den Teig auf dem Backblech in dem Backrahmen verteilen und glatt streichen.
5. Für den Belag Äpfel schälen, halbieren, entstielen, entkernen und auf einer Haushaltsreibe grob raspeln. Apfelraspel mit dem Apfelgelee verrühren. Pudding-Pulver mit Saucenpulver, Zucker und Semmelbröseln vermischen, unter die Apfelmasse rühren, auf den Teigboden geben und verstreichen. Die Krokantmasse auf die Apfelmasse geben. Krokantmasse vorsichtig mithilfe von 2 Gabeln darauf verteilen.
6. Das Backblech in den vorgeheizten Backofen schieben. Den Kuchen **etwa 45 Minuten backen.**
7. Das Backblech auf einen Kuchenrost stellen. Den Apfelkuchen erkalten lassen.





# Aprikosen- Mandel-Kuchen

**Zubereitungszeit:**  
40 Minuten

**Backzeit:**  
etwa 45 Minuten

**Zutaten für 25 Stücke**

**Für den Knetteig:**

50 g Marzipan-Rohmasse  
280 g Weizenmehl  
200 g Butter oder Margarine  
1 Eigelb (Größe M)  
120 g Zucker

1 EL Weizenmehl zum Ausrollen

**Für den Belag:**

1 kg reife Aprikosen  
(etwa 18 Stück)  
150 g Marzipan-Rohmasse  
5 Eier (Größe M)  
500 g Schlagsahne  
200 ml Milch (3,5 % Fett)  
200 g Zucker  
36 abgezogene, ganze Mandeln

2 EL Aprikosenkonfitüre

**Pro Stück:**

E: 5 g, F: 19 g, Kh: 30 g, kcal: 312

**1.** Den Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze: etwa 180 °C / Heißluft: etwa 160 °C

**2.** Für den Teig Marzipan in Stücke schneiden und in eine Rührschüssel geben. Mehl, Butter oder Margarine, 1 Prise Salz, Eigelb und Zucker hinzufügen. Die Zutaten mit einem Mixer (Knethaken) zunächst kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe gut durcharbeiten.

**3.** Den Teig in einem tiefen Backblech oder in einer Fettpfanne (30 x 40 cm, gefettet, mit Backpapier belegt) ausrollen. Dabei einen Rand andrücken.

**4.** Für den Belag Aprikosen abspülen, abtropfen lassen, halbieren und entsteinen.

**5.** Marzipan in Stücke schneiden und in einen hohen Rührbecher geben. Eier, Sahne, Milch und Zucker hinzufügen. Die Zutaten mit einem Pürierstab pürieren.

**6.** Die Hälfte des Marzipan-Sahne-Gusses auf dem Teig verteilen. Die Aprikosenhälften mit der Schnittfläche nach oben in den Guss legen. Jeweils eine Mandel in eine Aprikosenhälfte legen. Den restlichen Marzipan-Sahne-Guss auf den Aprikosen-Mandel-Kuchen geben. Das Backblech oder die Fettpfanne in den vorgeheizten Backofen schieben. Den Aprikosen-Mandel-Kuchen **etwa 45 Minuten backen.**

**7.** Das Backblech oder die Fettpfanne auf einen Kuchenrost stellen. Konfitüre in einem kleinen Topf unter Rühren bei mittlerer Hitze aufkochen lassen. Den warmen Aprikosen-Mandel-Kuchen damit bestreichen und erkalten lassen.

**8.** Den Aprikosen-Mandel-Kuchen in etwa 6 x 7 cm große Stücke schneiden.

## Landfrauen-Tipp

Statt der frischen Aprikosen können auch 960 g abgetropfte Aprikosenhälften (aus der Dose) verwendet werden.





# Birnen-Mohn-Käsekuchen

## Zubereitungszeit:

60 Minuten, ohne Abkühlzeit

## Backzeit:

60–70 Minuten

## Zutaten für 12 Stücke

### Zum Vorbereiten:

800 g reife Birnen, z. B. Forelle  
4 EL Zitronensaft

### Für die Füllung:

250 g Mohnback (backfertige Mohnfüllung)  
1 Ei (Größe M)  
1 EL Bourbon-Vanille-Zucker  
5 EL Schlagsahne  
2 Eiweiß (Größe M)  
2 Eigelb (Größe M)  
500 g Magerquark  
50 g Schmand (Sauerrahm, 24 % Fett)  
100 g Zucker  
2 EL Speisestärke

### Für den Quark-Öl-Teig:

200 g Weizenmehl  
2 gestr. TL Backpulver  
125 g Magerquark  
80 ml Rapsöl  
50 g Zucker  
1 TL abger. Schale von 1 Bio-Zitrone (unbehandelt, ungewachst)

### Zum Bestäuben:

1 EL Puderzucker

### Pro Stück:

E: 11 g, F: 14 g, Kh: 46 g, kcal: 366

1. Zum Vorbereiten die Birnen schälen, vierteln und das Kerngehäuse entfernen. Die Viertel quer in schmale Spalten schneiden und mit dem Zitronensaft beträufeln.

2. Für die Füllung Mohnback, Ei, Vanille-Zucker und Sahne verrühren.

3. Eiweiß mit einem Mixer (Rührstäbe) auf höchster Stufe steif schlagen. Eigelb in eine Rührschüssel geben. Quark, Schmand, Zucker und Speisestärke hinzufügen. Die Zutaten mit einem Mixer (Rührstäbe) auf mittlerer Stufe sorgfältig verrühren. Eischnee in 2 Portionen auf niedrigster Stufe untermischen.

4. Den Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze: etwa 180 °C / Heißluft: etwa 160 °C

5. Für den Quark-Öl-Teig Mehl mit Backpulver und 1 Prise Salz in einer Rührschüssel mischen. Quark, Rapsöl, Zucker und Zitronenschale hinzufügen. Die Zutaten mit einem Mixer (Knethaken) zunächst kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe in etwa 1 Minute zu einem Teig verarbeiten (nicht zu lange kneten, der Teig klebt sonst). Den Teig in eine Springform (Ø 26 cm, gefettet, mit Backpapier belegt) geben und einen etwa 3 cm hohen Rand hochziehen.

6. Die Birnenspalten auf dem Boden verteilen. Die Mohnmasse daraufgeben und glatt verstreichen. Dann die Quarkmasse darauf verteilen.

7. Die Form auf dem Rost in den vorgeheizten Backofen (unteres Drittel) schieben und den Kuchen **60–70 Minuten backen**.

8. Die Form auf einen Kuchenrost stellen. Den Kuchen erkalten lassen. Mit Puderzucker bestäubt servieren.

### Landfrauen-Tipp

Die Quarkmasse können Sie noch mit 1 Esslöffel Rum oder Vanillesirup aromatisieren.





# Bratapfel-Kuchen

## Zubereitungszeit:

45 Minuten, ohne Kühl- und Abkühlzeit

## Backzeit:

70–75 Minuten

## Mit Alkohol

## Zutaten für 16 Stücke

### Für den Knetteig:

250 g Weizenmehl  
1 gestr. TL Backpulver  
100 g Zucker  
1 Prise Salz  
1 Ei (Größe M)  
150 g Butter oder Margarine

### Für die Füllung:

50 g Rosinen, 4 EL Rum  
(ersatzweise Orangensaft)  
2 EL gehackte Mandeln  
12–13 kleine Äpfel (etwa 1,4 kg)  
50 g Marzipan-Rohmasse  
1 ½ Pck. Bourbon-Vanille-Pudding-Pulver  
125 g Zucker  
250 g Schlagsahne  
(mind. 30 % Fett)  
500 ml Milch (3,5 % Fett)

### Zum Bestreuen und Bestäuben:

2 EL gehobelte Mandeln  
etwas Puderzucker

### Pro Stück:

E: 5 g, F: 17 g, Kh: 45 g, kcal: 360

1. Für den Teig Mehl mit Backpulver in einer Schüssel mischen. Restliche Zutaten hinzufügen und mit einem Mixer (Knethaken) zunächst kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe zu einem glatten Teig verarbeiten. Den Teig zu einer Kugel formen, in Frischhaltefolie gewickelt etwa 30 Minuten kalt stellen.

2. Für die Füllung Rosinen in einem Sieb lauwarm abspülen und abtropfen lassen. In einer kleinen Schüssel mit Rum und gehackten Mandeln mischen.

3. Den Backofen vorheizen.  
Ober-/Unterhitze: etwa 180 °C / Heißluft: etwa 160 °C

4. Zwei Drittel des Teiges auf dem Boden einer Springform (Ø 28 cm, gefettet) ausrollen. Springformrand darumlegen.

5. Restlichen Teig zu einer langen Rolle formen, als Rand auf den Teigboden legen und so an die Form drücken, dass ein etwa 2 cm hoher Rand entsteht.

6. Die Äpfel abspülen, abtropfen lassen und das Kerngehäuse mit einem Apfelsausstecher entfernen. Die Äpfel mit der Öffnung nach oben kranzförmig auf den Teig legen und mit der Rosinen-Mandel-Mischung füllen. Die Öffnung jeweils mit etwas Marzipan-Rohmasse verschließen.

7. Aus Puddingpulver, Zucker, Sahne und Milch einen Pudding nach Packungsanleitung zubereiten und heiß über die Äpfel gießen. Die Form auf dem Rost in den vorgeheizten Backofen schieben und den Kuchen **70–75 Minuten backen**. Etwa 15 Minuten vor Ende der Backzeit die gehobelten Mandeln über den Kuchen streuen.

8. Den Kuchen aus dem Backofen nehmen und auf einem Kuchenrost etwa 10 Minuten abkühlen lassen. Dann den Springformrand vorsichtig lösen und entfernen. Den Kuchen vom Springformboden lösen, aber darauf auf einem Kuchenrost erkalten lassen, am besten über Nacht.

9. Den Kuchen vor dem Servieren mit Puderzucker bestäuben.

### Landfrauen-Tipp

Dank ihres süß-säuerlichen Aromas sind Apfelsorten wie Boskop, Jonagold oder Elstar ideal für den saftigen Kuchen.





# Brombeer-Tarte

## Zubereitungszeit:

30 Minuten

## Backzeit:

etwa 40 Minuten

## Zutaten für 16 Stücke

### Für den Knetteig:

250 g Weizenmehl  
2 gestr. TL Backpulver  
75 g Zucker  
1 Pck. Bourbon-Vanille-Zucker  
1 Ei (Größe M)  
125 g Butter oder Margarine  
(zimmerwarm)

### Für den Belag:

50 g Löffelbiskuits  
500 g Brombeeren

### Für den Guss:

200 g Schmand  
(Sauerrahm, 24 % Fett)  
3 EL Orangensaft  
100 g Zucker  
1 Pck. Bourbon-Vanille-Zucker  
2 Eier (Größe M)  
100 g abgezogene, gem. Mandeln

### Pro Stück:

E: 6 g, F: 15 g, Kh: 29 g, kcal: 270

1. Für den Teig Mehl mit Backpulver in einer Rührschüssel mischen. Restliche Teigzutaten hinzufügen und mit einem Mixer (Knethaken) zunächst kurz auf niedrigster, danach auf höchster Stufe gut durcharbeiten. Anschließend auf der leicht bemehlten Arbeitsfläche kurz zu einem Teig verkneten. Sollte er kleben, ihn in Frischhaltefolie gewickelt eine Zeit lang in den Kühlschrank legen.

2. Den Teig auf der leicht bemehlten Arbeitsfläche zu einer runden Platte in Größe der Form ausrollen, in eine Tarteform (Ø 30 cm, gefettet) oder Springform (Ø 28 cm, Boden gefettet) legen und am Rand etwas hochdrücken.

3. Den Backofen vorheizen.  
Ober-/Unterhitze: etwa 180 °C / Heißluft: etwa 160 °C

4. Für den Belag Löffelbiskuits in einen Gefrierbeutel geben. Den Beutel fest verschließen. Löffelbiskuits mit einer Teigrolle fein zerbröseln. Die Brösel auf dem Teigboden verteilen.

5. Die Brombeeren vorsichtig abspülen, gut abtropfen lassen und 400 g davon auf die Biskuitbrösel geben.

6. Für den Guss Schmand mit Orangensaft, Zucker, Vanille-Zucker, Eiern und Mandeln mit einem Schneebesen verrühren und auf den Brombeeren verteilen. Die restlichen Brombeeren darauflegen.

7. Die Form auf dem Rost in den vorgeheizten Backofen schieben. Die Brombeer-Tarte **etwa 40 Minuten backen.**

8. Die Brombeer-Tarte vorsichtig aus der Form lösen, auf einem mit Backpapier belegten Kuchenrost oder in der Form erkalten lassen.

### Landfrauen-Tipp

Die Brombeertarte kann 1 Tag im Voraus vorbereitet werden. Wenn Sie die Tarte einfrieren möchten, wickeln Sie sie in Folie und lassen Sie sie dann bei Raumtemperatur auftauen.





# Erdbeer-Käsekuchen

## Zubereitungszeit:

60 Minuten, ohne Abkühlzeit

## Backzeit:

30–35 Minuten

## Zutaten für 20 Stücke

### Für den Knetteig:

300 g Weizenmehl  
1 gestr. TL Backpulver  
100 g Zucker  
1 Pck. Vanillin-Zucker  
150 g Butter oder Margarine  
(zimmerwarm)

### Für den Käsebelag:

200 g Butter oder Margarine  
(zimmerwarm)  
100 g Zucker  
4 Eier (Größe M)  
200 g Doppelrahm-Frischkäse  
500 g Magerquark  
1 Pck. Pudding-Pulver Vanille-  
Geschmack  
Saft von 1 Zitrone  
1 Pck. Finesse Ger. Zitronenschale

### Für den Erdbeerbelag:

1 ½ kg frische Erdbeeren  
2 Pck. ungezuckerter Tortenguss,  
rot  
30–40 g Zucker  
750 ml Flüssigkeit (halb Wasser,  
halb Apfelsaft)

## Pro Stück:

E: 8 g, F: 19 g, Kh: 32 g, kcal: 336

**1.** Für den Teig Mehl mit Backpulver in einer Rührschüssel mischen. Zucker, Vanillin-Zucker, 1 Prise Salz, Butter oder Margarine und 2–3 Esslöffel kaltes Wasser hinzufügen. Die Zutaten mit einem Mixer (Knethaken) zunächst kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe gut durcharbeiten.

**2.** Anschließend auf der bemehlten Arbeitsfläche kurz zu einem glatten Teig verkneten. Sollte er kleben, ihn in Frischhaltefolie gewickelt eine Zeit lang in den Kühlschrank legen.

**3.** Den Teig auf einem Backblech (30 x 40 cm, gefettet) ausrollen. Einen Backrahmen darumstellen.

**4.** Den Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze: etwa 180 °C / Heißluft: etwa 160 °C

**5.** Für den Käsebelag Butter oder Margarine mit einem Mixer (Rührstäbe) auf höchster Stufe geschmeidig rühren. Zucker nach und nach unterrühren. So lange rühren, bis eine gebundene Masse entstanden ist.

**6.** Eier einzeln unterrühren (jedes Ei etwa ½ Minute). Frischkäse, Quark, Pudding-Pulver, Zitronensaft und -schale hinzufügen. Die Zutaten zu einer glatten Masse verrühren.

**7.** Die Quarkmasse auf dem Teig verteilen. Das Backblech in den vorgeheizten Backofen schieben. Den Kuchen **30–35 Minuten backen.**

**8.** Das Backblech auf einen Kuchenrost stellen. Kuchen erkalten lassen.

**9.** Für den Erdbeerbelag Erdbeeren abspülen, gut abtropfen lassen, entstielen und halbieren. Erdbeerhälften auf den Gebäckboden legen.

**10.** Aus Tortengusspulver, Zucker, Wasser und Apfelsaft einen Guss nach Packungsanleitung zubereiten und auf den Erdbeerhälften verteilen. Guss fest werden lassen.

**11.** Den Backrahmen vorsichtig lösen und entfernen. Den Kuchen in Stücke schneiden.





# Himbeer-Brownie-Kuchen

## Zubereitungszeit:

40 Minuten, ohne Abkühlzeit

## Backzeit:

etwa 35 Minuten

## Zutaten für 20 Stücke

### Zum Vorbereiten:

300 g Zartbitter-Kuvertüre  
(etwa 50 % Kakaoanteil)  
200 g Butter  
100 g weiße Schokolade  
400 g Himbeeren

### Für den Biskuitteig:

6 Eier (Größe M)  
200 g brauner Rohrzucker  
1 Pck. Bourbon-Vanille-Zucker  
200 g Weizenmehl  
1 gestr. TL Backpulver

### Für den Guss:

150 g Zartbitter-Schokolade  
(mindestens 50 % Kakaoanteil)  
50 g Schlagsahne

### Für den Belag:

150–200 g Himbeeren

### Pro Stück:

E: 7 g, F: 17 g, Kh: 24 g, kcal: 283

1. Zum Vorbereiten Kuvertüre in Stücke hacken, mit der Butter in einer Schüssel im Wasserbad bei schwacher Hitze unter Rühren schmelzen, erkalten lassen. Weiße Schokolade in etwa ½ cm große Würfel schneiden.
2. Himbeeren verlesen, kurz abspülen, gut trocken tupfen und evtl. entstielen.
3. Den Backofen vorheizen.  
Ober-/Unterhitze: etwa 180 °C / Heißluft: etwa 160 °C
4. Für den Teig Eier mit einem Mixer (Rührstäbe) auf höchster Stufe in 1 Minute schaumig schlagen. Zucker mit Vanille-Zucker mischen, in 1 Minute einstreuen, dann noch etwa 2 Minuten schlagen.
5. Mehl mit Backpulver mischen und kurz auf niedrigster Stufe unterrühren. Kuvertüremasse, Schokoladenstückchen und die Himbeeren vorsichtig unterheben. Einen Backrahmen auf ein Backblech (30 x 40 cm, mit Backpapier belegt) stellen. Den Teig vorsichtig auf dem Backblech verstreichen.
6. Das Backblech in den vorgeheizten Backofen schieben. Den Kuchen **etwa 35 Minuten backen**.
7. Das Backblech auf einen Kuchenrost stellen. Den Kuchen erkalten lassen.
8. Für den Guss Schokolade in Stücke brechen, mit der Sahne in einem kleinen Topf im Wasserbad bei schwacher Hitze unter Rühren schmelzen.
9. Für den Belag Himbeeren verlesen, kurz abspülen und gut trocken tupfen. Die Himbeeren auf dem Kuchen verteilen.
10. Geschmolzene Schokolade in einen Gefrierbeutel geben und eine kleine Ecke abschneiden. Die Schokolade auf die Himbeeren und den Kuchen spritzen. Schokolade fest werden lassen. Backrahmen lösen und entfernen. Den Kuchen in Stücke schneiden.





# Kirsch-Mandel-Kuchen ohne Mehl

## Zubereitungszeit:

35 Minuten, ohne Abkühlzeit

## Backzeit:

etwa 50 Minuten

## Glutenfrei

## Zutaten für 12 Stücke

### Zum Vorbereiten:

400 g Sauerkirschen

### Für den Rührteig:

4 Eiweiß (Größe M)

120 g Zucker

125 g Butter (zimmerwarm)

1 Pck. Bourbon-Vanille-Zucker

1 TL abger. Schale von

1 Bio-Zitrone

(unbehandelt, ungewachst)

4 Eigelb (Größe M)

250 g gem. Mandeln

2 gestr. TL Backpulver

75 g Schoko-Tröpfchen

### Zum Bestäuben:

etwas Puderzucker

### Pro Stück:

E: 8 g, F: 23 g, Kh: 19 g, kcal: 329

1. Zum Vorbereiten die Kirschen abspülen, abtropfen lassen, entstielen und entsteinen.

2. Den Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze: etwa 180 °C / Heißluft: etwa 160 °C

3. Für den Rührteig Eiweiß mit einem Mixer (Rührstäbe) auf höchster Stufe steif schlagen, dabei 20 g Zucker einrieseln lassen.

4. Butter in einer Rührschüssel mit einem Mixer (Rührstäbe) auf höchster Stufe geschmeidig rühren. Nach und nach restlichen Zucker, Vanille-Zucker und Zitronenschale unterrühren. So lange rühren, bis eine gebundene Masse entstanden ist. Eigelb einzeln unterrühren. Mandeln mit Backpulver mischen und in 2 Portionen kurz auf mittlerer Stufe unterrühren. Schoko-Tröpfchen kurz unterrühren. Den Eischnee in 2 Portionen auf niedriger Stufe untermischen.

5. Die Hälfte des Teigs in eine Springform (Ø 26 cm, gefettet, mit Backpapier belegt) füllen und glatt streichen. Die Hälfte der Kirschen darauf verteilen, restlichen Teig daraufgeben und glatt streichen. Die restlichen Kirschen darauf verteilen.

6. Die Form auf dem Rost in den vorgeheizten Backofen (unteres Drittel) schieben. Den Kuchen **etwa 50 Minuten backen**. Nach etwa 30 Minuten Backzeit mit einem Stück Backpapier belegen.

7. Die Form auf einen Kuchenrost stellen und den Kuchen in der Form vollständig erkalten lassen. Den Kuchen aus der Form lösen, auf eine Kuchenplatte setzen und mit Puderzucker bestäubt servieren.

### Landfrauen-Tipp

Schoko-Tröpfchen sind backstabil, das heißt, sie behalten beim Backen Form und Biss und schmelzen nicht. Alternativ können Sie auch gehackte Zartbitter-Schokolade verwenden.





# Pflaumen-Hirse-Kuchen

## Zubereitungszeit:

35 Minuten, ohne Quell- und Abkühlzeit

## Backzeit:

etwa 30 Minuten

## Glutenfrei

## Zutaten für 20 Stücke

### Zum Vorbereiten:

600 ml Wasser  
200 g Hirse  
1 Stange Zimt

### Für den Belag:

1,2 kg reife Pflaumen

### Für den Hirseboden:

3 Eier (Größe M)  
100 g brauner Zucker  
50 g Kartoffelmehl  
1 gestr. TL Backpulver  
1 EL neutrales Speiseöl

### Zum Bestreichen:

100 g Aprikosenkonfitüre

### Pro Stück:

E: 2 g, F: 2 g, Kh: 23 g, kcal: 120

1. Zum Vorbereiten Wasser in einem Topf zum Kochen bringen. Hirse und Zimtstange hinzugeben, umrühren und aufkochen. Hirse zugedeckt etwa 20 Minuten bei schwacher Hitze quellen lassen, bis die Flüssigkeit aufgesogen ist. Hirse erkalten lassen. Zimtstange entfernen.

2. Für den Belag die Pflaumen gut abspülen, trocken tupfen, halbieren und entsteinen. Die Pflaumenhälften nochmals längs durchschneiden.

3. Den Backofen vorheizen.  
Ober-/Unterhitze: etwa 180 °C / Heißluft: etwa 160 °C

4. Für den Hirseboden die Eier in einer Rührschüssel mit einem Mixer (Rührstäbe) kurz aufschlagen. Zucker und 1 Prise Salz in 1 Minute einstreuen, dann noch etwa 2 Minuten schlagen. Kartoffelmehl mit Backpulver mischen. Zuerst Hirse, dann das Kartoffelmehlgemisch und das Speiseöl kurz auf niedrigster Stufe unter die Eiermasse rühren.

5. Den Hirseteig auf ein Backblech (30 x 40 cm, gefettet, mit Kartoffelmehl bestäubt) geben und glatt streichen. Einen Backrahmen darumstellen. Die Pflaumenspalten dachziegelartig in Reihen auf den Teig legen.

6. Das Backblech in den vorgeheizten Backofen schieben. Den Kuchen **etwa 30 Minuten backen.**

7. Das Backblech auf einen Kuchenrost stellen, den Kuchen erkalten lassen.

8. Zum Bestreichen Konfitüre in einem kleinen Topf mit einem Pürierstab pürieren und erhitzen. Die Pflaumenspalten mit der Konfitüre bestreichen und erkalten lassen. Den Backrahmen lösen und entfernen.

## Landfrauen-Tipp

Statt der Zimtstange können Sie auch die Schale von ½ Bio-Zitrone (unbehandelt, ungewachst) verwenden. Dafür die Zitrone heiß abwaschen, abtrocknen und dünn schälen. Kartoffelmehl können Sie auch durch Maisstärke ersetzen.





# Pflaumen-Tiramisu

## Zubereitungszeit:

40 Minuten, ohne Kühlzeit

## Backzeit:

etwa 15 Minuten

## Mit Alkohol

## Zutaten für 18 Stücke

### Für den Biskuitteig:

2 Eier (Größe M)  
80 g Zucker, 1 Pck. Vanillin-Zucker  
75 g Weizenmehl  
50 g abgezogene, gem. Mandeln  
1 gestr. TL Backpulver

### Für die Füllung:

750 g Pflaumen, 75 g Zucker  
300 ml roter Traubensaft  
1 Pck. Rote Grütze Himbeer-  
Geschmack (Dessertpulver)  
60 g Zucker  
100 g Löffelbiskuits  
etwa 3 EL Mandellikör oder  
Trauben- oder Apfelsaft

### Für den Belag:

2 Blatt weiße Gelatine  
250 g Ricotta (ital. Frischkäse)  
50 g Zucker  
250 g Schlagsahne  
(mind. 30 % Fett)  
evtl. 30 g geraspelte Zartbit-  
ter-Schokolade

### Pro Stück:

E: 5 g, F: 10 g, Kh: 33 g, kcal: 238

1. Den Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze: etwa 180 °C / Heißluft: etwa 160 °C

2. Für den Teig Eier und 2 Esslöffel Wasser in einer Rührschüssel mit einem Mixer (Rührstäbe) auf höchster Stufe in 1 Minute schaumig schlagen. Zucker mit Vanillin-Zucker mischen, in 1 Minute einstreuen, dann noch etwa 2 Minuten schlagen.

3. Mehl mit Mandeln und Backpulver mischen, kurz auf niedrigster Stufe unterrühren. Einen Backrahmen in der Größe von 20 x 30 cm auf ein Backblech (mit Backpapier belegt) stellen. Den Teig in dem Backrahmen verteilen und glatt streichen. Das Backblech in den vorgeheizten Backofen schieben und die Biskuitplatte **etwa 15 Minuten backen**.

4. Das Backblech auf einen Kuchenrost stellen. Die Biskuitplatte erkalten lassen.

5. Für die Füllung Pflaumen gut abspülen, trocken tupfen, entstielen, halbieren, entsteinen und vierteln. Pflaumenviertel mit Zucker und 200 ml des Traubensaftes in einem Topf zum Kochen bringen und etwa 2 Minuten bei schwacher Hitze kochen lassen. Restlichen Traubensaft mit dem Rote-Grütze-Pulver und dem Zucker anrühren, unter die Pflaumenmasse rühren und unter Rühren aufkochen lassen. Das Pflaumenkompott unter gelegentlichem Rühren abkühlen lassen. Kompott lauwarm auf der Biskuitplatte glatt verstreichen. Löffelbiskuits darauf verteilen und mit dem Likör oder Fruchtsaft tränken. Kuchen etwa 2 Stunden in den Kühlschrank stellen.

6. Für den Belag Gelatine nach Packungsanleitung einweichen. Eingeweichte Gelatine leicht ausdrücken und in einem kleinen Topf bei schwacher Hitze unter Rühren auflösen. Ricotta mit Zucker in einer Rührschüssel verrühren. Gelatine unter die Ricottamasse rühren. Sahne steif schlagen und unter die Ricottamasse heben. Die Ricottasahne auf den Löffelbiskuits verteilen und glatt streichen. Den Kuchen wieder etwa 1 Stunde in den Kühlschrank stellen.

7. Backrahmen lösen und entfernen, mitgebackenes Backpapier entfernen. Pflaumen-Tiramisu nach Belieben mit geraspelter Schokolade bestreuen.





# Rhabarber-Kuchen mit Marzipan-Klecksen

## Zubereitungszeit:

40 Minuten, ohne Abkühlzeit

## Backzeit:

etwa 40 Minuten

## Zutaten für 24 Stücke

### Für den Rührteig:

750 g Rhabarber  
350 g Butter (zimmerwarm)  
300 g Zucker  
1 Pck. Bourbon-Vanille-Zucker  
1 Prise Salz  
6 Eier (Größe M)  
400 g Weizenmehl  
3 gestr. TL Backpulver

### Für die Marzipancreme:

200 g Marzipan-Rohmasse  
50 g Butter (zimmerwarm)  
50 g Zucker  
1 Ei (Größe M)  
100 g Schlagsahne  
(mind. 30 % Fett)  
100 g abgezogene, gem. Mandeln  
1 TL abger. Schale von 1 Bio-Limette (unbehandelt, ungewachst)

### Für den Belag:

500 g Himbeeren

### Zum Bestäuben:

1 EL Puderzucker

### Pro Stück:

E: 7 g, F: 22 g, Kh: 33 g, kcal: 365

1. Den Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze: etwa 180 °C / Heißluft: etwa 160 °C

2. Für den Rührteig den Rhabarber putzen, abspülen, abtropfen lassen und in 1–2 cm breite Stücke schneiden. Butter in einer Rührschüssel mit einem Mixer (Rührstäbe) auf höchster Stufe geschmeidig rühren. Nach und nach Zucker, Vanille-Zucker und Salz unterrühren. So lange rühren, bis eine gebundene Masse entstanden ist.

3. Eier nach und nach unterrühren (jedes Ei etwa ½ Minute). Mehl mit Backpulver mischen und in 2 Portionen auf mittlerer Stufe kurz unterrühren. Zum Schluss die Hälfte der Rhabarberstücke unterrühren. Den Teig auf ein Backblech (30 x 40 cm, gefettet, mit Backpapier belegt) geben und glatt streichen. Übrige Rhabarberstücke auf dem Teigboden verteilen.

4. Für die Marzipancreme die Marzipanmasse grob raspeln und mit der Butter in eine Rührschüssel geben. Die Zutaten mit einem Mixer (Rührstäbe) auf höchster Stufe geschmeidig rühren. Erst Zucker und Ei, dann Sahne, Mandeln und Limettenschale unterrühren und so lange rühren, bis eine glatte Masse entstanden ist. Die Marzipancreme mit einem Löffel in Klecksen auf dem Teig verteilen.

5. Für den Belag die Himbeeren verlesen, abspülen, abtropfen lassen und auf den Kuchen streuen. Das Blech in den vorgeheizten Backofen schieben und den Kuchen **etwa 40 Minuten backen**.

6. Das Blech auf einen Kuchenrost stellen und erkalten lassen. Zum Servieren den Kuchen mit Puderzucker bestäuben.

### Landfrauen-Tipp

Wer weniger Gäste erwartet, kann das Rezept halbieren und den Kuchen in einer Springform (Ø 26 cm) backen. Er sollte dann aber etwa 5 Minuten länger im Ofen bleiben.





# Versunkener Schoko-Birnen-Kuchen

## Zubereitungszeit:

30 Minuten, ohne Abkühlzeit

## Backzeit:

etwa 50 Minuten

## Zutaten für 16 Stücke

### Für den Belag:

1 kg mittelgroße Birnen,  
z. B. Conference  
Saft von 1 Zitrone

### Für den Rührteig:

4 Eier (Größe M)  
200 g Zucker  
Salz  
200 ml Rapsöl  
100 g Zartbitter-Schokolade  
(mind. 70 % Kakaoanteil)  
300 g Weizenmehl  
100 g gem. Mandeln  
30 g Kakaopulver  
2 TL Backpulver  
100 ml Milch (3,5 % Fett)

### Zum Verzieren und Glasieren:

30 g gehobelte Mandeln  
100 g rotes Johannisbeergelee

### Zum Bestäuben:

etwas Puderzucker

### Pro Stück:

E: 7 g, F: 20 g, Kh: 42 g, kcal: 390

1. Für den Belag Birnen schälen, längs halbieren und das Kerngehäuse entfernen. Birnenhälften fächerförmig mehrmals längs einschneiden und mit Zitronensaft bestreichen.

2. Den Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze: etwa 180 °C / Heißluft: etwa 160 °C

3. Für den Rührteig die Eier mit Zucker und 1 Prise Salz in eine Rührschüssel geben. Die Zutaten mit einem Mixer (Rührstäbe) auf höchster Stufe geschmeidig rühren. Das Öl nach und nach unterrühren und so lange rühren, bis eine gebundene Masse entstanden ist.

4. Die Schokolade fein hacken und mit Mehl, Mandeln, Kakao und Backpulver mischen. In 2 Portionen abwechselnd mit der Milch auf mittlerer Stufe kurz unterrühren. Den Teig in eine Springform (Ø 28 cm, gefettet, mit Backpapier belegt) geben und glatt streichen.

5. Birnenhälften mit der Wölbung nach oben kreisförmig auf den Teig legen. Die Springform in den vorgeheizten Backofen schieben. Den Kuchen **etwa 50 Minuten backen**.

6. Die Springform auf einen Kuchenrost stellen. Den Kuchen vorsichtig vom Springformrand lösen, aber in der Form erkalten lassen.

7. Zum Verzieren Mandelblättchen in einer Pfanne ohne Fett unter Wenden goldbraun rösten. Abkühlen lassen. Zum Glasieren Gelee in einem kleinen Topf unter Rühren erhitzen und die Kuchenoberfläche dick damit bestreichen. Am äußeren Rand mit Mandeln bestreuen und fein mit Puderzucker bestäuben.

### Landfrauen-Tipps

Dazu passt Vanillesahne.  
Wenn keine Kinder mitessen, können Sie die Hälfte der Milch im Teig durch braunen Rum ersetzen.





# Zwetschgen-Birnen-Kuchen nach Linzer Art

## Zubereitungszeit:

60 Minuten, ohne Kühl- und Abkühlzeit

## Backzeit:

35–40 Minuten

## Zutaten für 16 Stücke

### Für den Knetteig:

250 g Weizenmehl  
2 gestr. TL Backpulver  
300 g gem. Haselnüsse  
1 gestr. TL gem. Zimt  
2 Msp. gem. Nelken  
1 TL abger. Schale von 1 Bio-Zitrone (unbehandelt, ungewachst)  
150 g Butter (zimmerwarm)  
150 g Zucker  
3 TL Bourbon-Vanille-Zucker  
1 Ei (Größe M)  
1 Eiweiß (Größe M)

### Für den Belag:

500 g Zwetschgen  
300 g kleine reife Birnen, z. B. Alexander Lukas  
175 ml Holundersaft  
30 g Speisestärke  
75 g Zucker

### Zum Bestreichen und Bestreuen:

1 Eigelb (Größe M)  
1 EL Milch (3,5 % Fett)  
15 g gehobelte Mandeln  
etwas Puderzucker

### Pro Stück:

E: 6 g, F: 21 g, Kh: 35 g, kcal: 365

1. Für den Knetteig Mehl mit Backpulver in einer Rührschüssel mischen. Übrige Zutaten hinzufügen und mit einem Mixer (Kneithaken) zunächst kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe gut durcharbeiten. Auf der leicht bemehlten Arbeitsfläche kurz zu einem Teig verkneten und zu einer Kugel formen. Teig in Frischhaltefolie gewickelt etwa 1 Stunde in den Kühlschrank legen.

2. Für den Belag Zwetschgen abspülen, halbieren und entsteinen. Birnen schälen, vierteln und das Kerngehäuse entfernen. Birnenviertel in kleine Stücke schneiden.

3. Etwa 100 ml Holundersaft mit der Speisestärke in einer kleinen Schüssel verrühren. Restlichen Holundersaft und Zucker in einen Topf geben und aufkochen. Zwetschgen und Birnen dazugeben und bei mittlerer Hitze unter gelegentlichem Rühren in etwa 15 Minuten weich kochen. Angerührte Speisestärke in die von der Kochstelle genommene Fruchtmasse rühren und unter Rühren erneut aufkochen. Von der Kochstelle nehmen und abkühlen lassen.

4. Den Backofen vorheizen.  
Ober-/Unterhitze: etwa 180 °C / Heißluft: etwa 160 °C

5. Mehr als die Hälfte des Teiges auf der leicht bemehlten Arbeitsfläche zu einer runden Platte in der Größe einer Tarteform mit herausnehmbarem Boden (Ø 26 cm, gefettet) ausrollen. Die Form damit auslegen und einen Rand hochziehen.

6. Die Fruchtmasse auf den Teig geben und gleichmäßig verstreichen, dabei rundum einen Rand von 1 cm freilassen.

7. Restlichen Teig auf der leicht bemehlten Arbeitsfläche zu einer Platte in der Größe der Tarteform ausrollen. Mit einem gezackten Teigrädchen in etwa 1 ½ cm breite Streifen schneiden und die Teigstreifen mithilfe einer Palette gitterförmig auf die Füllung legen. Überschüssigen Teig zu einer langen, dünnen Rolle formen. Diese um den inneren Rand der Tarteform legen und flach drücken. Eigelb mit Milch verschlagen und die Teigstreifen damit bestreichen. Den Rand gleichmäßig mit gehobelten Mandeln bestreuen.

8. Die Form auf dem Rost in den vorgeheizten Backofen (unteres Drittel) schieben. Den Kuchen **35–40 Minuten backen**.

9. Den Kuchen herausnehmen und auf einem Kuchenrost vollständig erkalten lassen. Dann aus der Form lösen und auf eine Platte geben. Vor dem Servieren fein mit Puderzucker bestäuben.

### Landfrauen-Tipp

Nach Belieben können Sie anstelle der Birnen auch frische Äpfel der Saison, z. B. Elstar, für das Fruchtkompott nehmen. In diesem Fall die Zuckermenge um 25 g erhöhen.







# Kuchen frisch vom Blech

Ein duftender Kuchen, frisch vom Blech, ist nicht nur verlockend, sondern genau das Richtige, wenn hungrige Kuchenfans am Tisch sitzen. Bei diesen Leckereien darf es gern mal ein Stück mehr sein – auf jeden Fall ist für alle genug da. Zum Glück sind Blechkuchen in der Landfrauen-Backstube ganzjährig angesagt: Bei Obstkuchen mit Früchten der Saison und verführerischen Kuchen mit Schokolade, Mohn und Nuss ist bestimmt für jedes Schleckermäulchen etwas dabei.



# Für Kaffeetafel, Familientreffen, Schulfest und Geburtstagsfeier

## Das richtige Blech wählen

Ein optimales Ergebnis gelingt mit dem passenden Equipment. Zur Grundausstattung eines Backofens gehören standardmäßig 1 bis 2 Backbleche sowie eine Fettpfanne, meistens aus Emaille, Schwarzblech oder Aluminium. Für Elektrobacköfen eignen sich Emaillebleche oder Schwarzblechbleche am besten: Da lohnt sich auch eine nachträgliche Anschaffung. Bei einem Gasbackofen sollten Sie besser Aluminiumbleche verwenden, da sie für diese Heizart die besten Wärmeleiteigenschaften besitzen. In der etwas tieferen Fettpfanne lassen sich gut Blechkuchen mit höherem Teig backen, z.B. Bienenstich oder Biskuitschnitten.



## Die passende Einschubhöhe

Je nach Rezept sollte das Backblech auf unterschiedlichen Höhen in den Backofen geschoben werden – entweder in der Mitte oder im unteren Drittel. Blechkuchen mit saftigem bzw. feuchtem Belag kommen eher nach unten, damit der Boden gut durchbacken kann und nicht zu weich wird.

## Auf das Timing kommt es an

Verlassen Sie sich nicht nur auf die angegebene Backzeit, sondern beobachten Sie das Gebäck gegen Ende des Garvorgangs und überzeugen sich am besten selbst mit der Garprobe von der perfekten Konsistenz.

- **Biskuit:** Wenn Sie die Oberfläche mit einem Finger leicht eindrücken, darf keine Druckstelle zurückbleiben. Das Gebäck sollte sich wattig anfühlen.
- **Rührteig:** An der dicksten Stelle mit einem Stäbchen einstechen. Es darf kein Teig daran haften bleiben, das Stäbchen muss trocken sein. Ist das Gebäck gar, löst sich der Teig etwas vom Rand des Bleches bzw. der Fettpfanne ab.
- **Hefe-, Quark-Öl- und Obstkuchen:** Die Unterseite des Kuchens sollte leicht gebräunt und trocken sein. Am besten mit einem breiten Messer oder mit einer Teigpalette den Teig von unten kurz anheben.

## Nicht ungeduldig werden

Aus dem Backofen duftet es bereits verführerisch und der Kuchenhunger ist riesig – trotzdem ist noch ein Moment Geduld gefragt. Die Backbleche sollten nach dem Backen immer auf einem Kuchenrost abkühlen, da sich ansonsten zu viel Feuchtigkeit bildet und der fertig gebackene Boden durchweicht. Das gilt besonders für Obstkuchen vom Blech. Diesen erst etwas abkühlen lassen, dann vierteln, anschließend vom Blech nehmen und direkt auf dem Kuchenrost erkalten lassen.

## Vom Blech ins Tiefkühlfach

Die Kuchenschlacht ist geschlagen und es sind noch Reste da? Kein Problem. Vor allem trockene Kuchen lassen sich bestens für etwa 4 Monate einfrieren. Lagern sie länger, verlieren sie ihr Aroma. Luftdicht in Gefrierdosen oder -tüten verpackt, taut der Kuchen am schonendsten bei Raumtemperatur wieder auf. **Tipp:** Portionsweise einfrieren und Stück für Stück genießen.

# Es lebe die Kaffeekultur



Überall auf der Welt wird gerne Kaffee getrunken. In Deutschland avancierte das „schwarze Gold“ Anfang des 20. Jahrhunderts zum Volksgetränk. Allerdings hatte das Kaffeetrinken anfangs wenig mit behaglicher Gemütlichkeit zu tun: Die Kaffeesuppe mit Brot sorgte für einen warmen Magen, füllte den Bauch und hielt Fabrikarbeiter während langer Arbeitsschichten wach. Nachdem der Zweite Weltkrieg überstanden war, verband man das Kaffeetrinken mit Frieden und Wohlstand. Heute ist Kaffee wichtiger Wirtschafts- und riesiger Genussfaktor: Ob Cappuccino, Instant-Kaffee oder frisch durch den Filter gebrüht, in Sachen Kaffeekonsum gehört Deutschland zu den Spitzenreitern.

## Die perfekte Kaffeetafel

Dass wir mit Freunden und Familie zum gemütlichen Nachmittagskaffee zusammenkommen, gehört für uns zur Tradition. Ganz so üppig wie bei einer typischen Bergischen Kaffeetafel wird es dabei allerdings selten, denn neben der sogenannten Dröppelminna (einer bauchigen Kaffeekanne, meist aus Zinn) kommt dabei reichlich Süßes und Herzhaftes auf den Tisch. Klassiker wie Donauwellen oder Biskuitrolle gehören hierzulande zu den Blechkuchen-Favoriten für die heimische Kaffeetafel. Ansonsten bestimmt die Jahreszeit die Kuchenauswahl: An heißen Sommertagen schmecken leichte Obstkuchen, während reichhaltige Kuchen mit Schokolade und Nuss an tristen Novembertagen den Vorzug bekommen.

Übrigens: Kuchen (und auch Torten) jeglicher Art lassen sich gut einfrieren. Sollten also wider Erwarten nach dem gemütlichen Kaffeeklatsch noch Reste vom köstlichen Backwerk übrig sein, diese in einen Gefrierbehälter legen und Backpapier zwischen die einzelnen Kuchenstücke geben. So lassen sich diese nach Bedarf auch einzeln wieder auftauen.

Wer zum Kaffeeklatsch lädt, sollte seinen Gästen neben Kaffeespezialitäten mit und ohne Koffein, (Pflanzen-) Milch und Zucker oder Süßstoff auch Kaltgetränke wie Wasser oder Fruchtsäfte anbieten. Das erfrischt und ist die perfekte Ergänzung zum Kaffeedurst. Zu einer runden Sache wird die Kaffeetafel durch ein stilvolles Ambiente. Ob im Vintage Style, klassisch oder einem Anlass entsprechend dekoriert, liebevoll gedeckt wird die Tafel zum besonderen Erlebnis.





# Apfel-Bienenstich

## Zubereitungszeit:

30 Minuten, ohne Abkühlzeit

## Backzeit:

etwa 25 Minuten

## Zutaten für 20 Stücke

### Zum Vorbereiten:

1 kg säuerliche Äpfel,  
z. B. Elstar, Cox Orange  
2 EL Zitronensaft

### Für den Rührteig:

250 g Butter (zimmerwarm)  
250 g Zucker  
1 Pck. Bourbon-Vanille-Zucker  
abger. Schale von 1 Bio-Zitrone  
(unbehandelt, ungewachst)  
5 Eier (Größe M)  
400 g Weizenmehl  
3 gestr. TL Backpulver

### Für den Belag:

50 g Butter  
100 g Zucker  
50 g Schlagsahne  
(mind. 30 % Fett)  
4 EL flüssiger Honig  
200 g gehobelte Mandeln

### Zum Bestäuben:

etwas Puderzucker

### Pro Stück:

E: 6 g, F: 18 g, Kh: 43 g, kcal: 370

1. Zum Vorbereiten die Äpfel schälen, vierteln und entkernen. Die Apfelviertel quer in Stücke schneiden. Die Apfelstücke mit Zitronensaft beträufeln und zugedeckt beiseitestellen.
2. Den Backofen vorheizen. Ober-/Unterhitze: etwa 180 °C / Heißluft: etwa 160 °C
3. Für den Teig Butter mit einem Mixer (Rührstäbe) auf höchster Stufe geschmeidig rühren. Zucker, Vanille-Zucker, 1 Prise Salz und Zitronenschale nach und nach unterrühren.
4. Die Eier nach und nach unterrühren (jedes Ei etwa ½ Minute). Das Mehl mit Backpulver mischen und in 2 Portionen auf mittlerer Stufe kurz unterrühren. Den Teig auf ein Backblech (30 x 40 cm, gefettet, mit Backpapier belegt) geben und glatt streichen.
5. Für den Belag Butter, Zucker, Sahne und Honig in einem Topf unter ständigem Rühren zum Kochen bringen und bei schwacher Hitze etwa 5 Minuten kochen lassen. Mandeln dazugeben und vorsichtig unterrühren. Mandelmasse kurz abkühlen lassen.
6. Erst die Apfelstücke, dann die Mandelmasse gleichmäßig auf dem Teig verteilen. Das Backblech in den vorgeheizten Backofen schieben. Den Kuchen **etwa 25 Minuten backen**.
7. Das Backblech auf einen Kuchenrost stellen. Den Kuchen abkühlen lassen und vor dem Servieren mit Puderzucker bestäuben.

### Landfrauen-Tipp

Der Kuchen schmeckt sehr gut lauwarm mit halbschleifer Vanillesahne oder sahnigem Vanilleeis.





# Apfel-Gewürz-Schnitten

## Zubereitungszeit:

45 Minuten, ohne Abkühlzeit

## Backzeit:

etwa 25 Minuten

## Zutaten für 40 Stück

### Für den Gewürzzucker:

1 TL abger. Schale von 1 Bio-Orange (unbehandelt, ungewachst)  
 2 gestr. TL gem. Zimt  
 1 TL gem. Ingwer  
 ½ TL gem. Muskatblüte (Macis)  
 ½ TL gem. Vanille  
 6 Gewürznelken  
 ½ TL ausgelöste Kardamomsamen  
 ½ TL Koriandersamen  
 ½ TL Anissamen  
 ½ TL Pimentkörner  
 ½ TL schwarze Pfefferkörner  
 60 g brauner Rohrohrzucker

### Für den Rührteig:

2 Äpfel, z. B. Boskop (etwa 400 g)  
 4 Eier (Größe M)  
 200 g Zucker  
 200 ml Rapsöl  
 100 g zarte Haferflocken  
 250 g Weizenmehl (Type 550)  
 2 gestr. TL Backpulver  
 100 g gehackte Mandeln

### Zum Bestäuben:

50 g Puderzucker

### Pro Stück:

E: 2 g, F: 7 g, Kh: 16 g, kcal: 140

1. Für den Gewürzzucker alle Zutaten in eine Gewürzmühle oder einen Blitzhacker geben und fein mahlen.
2. Den Backofen vorheizen. Ober-/Unterhitze: etwa 200 °C / Heißluft: etwa 180 °C
3. Für den Rührteig die Äpfel schälen, vierteln, entkernen und fein raspeln. Eier mit Zucker und 1 Prise Salz in eine Rührschüssel geben. Die Zutaten mit einem Mixer (Rührstäbe) auf höchster Stufe geschmeidig rühren. Öl nach und nach unterrühren und so lange rühren, bis eine geschmeidige Masse entstanden ist.
4. Die Haferflocken im Blitzhacker fein mahlen und mit Mehl, Backpulver und 1 Prise Salz mischen. In 2 Portionen auf mittlerer Stufe kurz unterrühren. Zum Schluss geriebene Äpfel, Gewürzzucker und gehackte Mandeln unterheben.
5. Den Teig auf ein tiefes Backblech (30 x 40 cm, gefettet, bemehlt, mit Backpapier belegt) geben und glatt streichen.
6. Das Blech in den vorgeheizten Backofen (2. Schiene von unten) schieben. Den Kuchen **etwa 25 Minuten backen**.
7. Das Blech auf einen Kuchenrost stellen. Den Kuchen vollständig erkalten lassen.
8. Den Kuchen in gleich große quadratische Stücke (ca. 5 x 5 cm) schneiden. Zum Servieren mit Puderzucker bestäuben.

### Landfrauen-Tipps

Der Gewürzkuchen schmeckt am besten, wenn Sie ihn 1–2 Tage durchziehen lassen und dann erst schneiden und mit Puderzucker bestäuben. Wenn es schnell gehen muss, kann man statt der selbst gemachten Gewürzmischung auch 1 Päckchen Lebkuchengewürz verwenden und mit dem Rohrzucker vermischt unterheben.





# Bananen-Maulwurfkuchen vom Blech

## Zubereitungszeit:

45 Minuten, ohne Abkühl- und Kühlzeit

## Backzeit:

etwa 25 Minuten

## Zutaten für 24 Stücke

### Für den Rührteig:

5 Eiweiß (Größe M)  
300 g Butter (zimmerwarm)  
250 g Zucker  
1 Pck. Bourbon-Vanille-Zucker  
5 Eigelb (Größe M)  
250 g Weizenmehl  
30 g Kakaopulver  
1 Pck. Backpulver  
100 g gem. Mandeln  
100 g Zartbitter-Raspelschokolade  
100 ml Milch (3,5 % Fett)

### Für die Füllung:

500 g Magerquark  
400 g Schlagsahne  
(mind. 30 % Fett)  
6 Bananen (etwa 800 g)

### Pro Stück:

E: 8 g, F: 21 g, Kh: 27 g, kcal: 330

1. Den Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze: etwa 180 °C / Heißluft: etwa 160 °C

2. Für den Rührteig Eiweiß mit einem Mixer (Rührstäbe) steif schlagen. Butter in einer zweiten Rührschüssel mit einem Mixer (Rührstäbe) geschmeidig rühren. Zucker und Vanille-Zucker unter Rühren hinzufügen, bis eine gebundene Masse entsteht. Eigelb nach und nach auf höchster Stufe unterrühren.

3. Mehl mit Kakao, Backpulver, Mandeln und Raspelschokolade mischen und auf mittlerer Stufe in 2 Portionen abwechselnd mit der Milch unter den Teig rühren. Eischnee mit einem Mixer (Rührstäbe) vorsichtig kurz auf mittlerer Stufe unterrühren. Den Teig auf ein tiefes Backblech (30 x 40 cm, mit Backpapier belegt) geben und bis zum Rand glatt verstreichen. Das Backblech in den vorgeheizten Backofen schieben. Den Boden **etwa 25 Minuten backen**.

4. Den Boden samt Backpapier auf einen Kuchenrost ziehen und erkalten lassen.

5. Den Boden auf eine Kuchenplatte oder ein sauberes Backblech stürzen und das Backpapier vorsichtig ablösen. Etwa ½ cm der Oberfläche mit einem Messer abschneiden und in einer kleinen Schüssel zerkrümeln.

6. Für die Füllung den Quark in einer Rührschüssel glatt rühren. Sahne steif schlagen und in 2 Portionen unter den Quark heben.

7. Die Bananen schälen, längs halbieren und nebeneinander auf dem Kuchenboden verteilen. Die Quark-Sahne-Creme gleichmäßig daraufstreichen und mit den Gebäckbröseln bestreuen, leicht andrücken. Den Kuchen bis zum Servieren mindestens 1 Stunde kalt stellen.

### Landfrauen-Tipp

Anstelle der Bananen können Sie auch die gleiche Menge Erdbeeren oder Himbeeren verwenden.





# Buchweizenrolle mit Preiselbeersahne

## Zubereitungszeit:

60 Minuten, ohne Kühlzeit

## Backzeit:

12–14 Minuten

## Mit Alkohol

## Zutaten für 12 Stücke

### Für den Biskuitteig:

5 Eier (Größe M)  
100 g Zucker  
1 EL flüssiger Honig  
100 g Buchweizenmehl  
25 g Weizenmehl  
1 gestr. TL Backpulver

### Für die Füllung:

6–7 Blatt weiße Gelatine  
150 g Preiselbeerkompott  
(aus dem Glas)  
250 g Joghurt (3,5 % Fett)  
3 EL Beerenlikör oder 3 EL Beeren-  
saft, z. B. Johannisbeersaft  
250 g Schlagsahne  
(mind. 30 % Fett)

### Zum Bestreichen und Bestreuen:

80–100 g gehobelte Mandeln  
175 g weiße Kuvertüre  
2 TL Speiseöl

### Zusätzlich:

3 EL Zucker

### Pro Stück:

E: 8 g, F: 19 g, Kh: 40 g, kcal: 372

1. Den Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze: etwa 180 °C / Heißluft: etwa 160 °C

2. Für den Teig Eier trennen. Eiweiß mit 1 Prise Salz und 3 Esslöffeln kaltem Wasser mit einem Mixer (Rührstäbe) sehr steif schlagen. Nach und nach den Zucker einrieseln lassen. So lange schlagen, bis sich der Zucker gelöst hat.

3. Eigelb, 2 Esslöffel warmes Wasser und Honig in eine Rührschüssel geben und mit einem Mixer (Rührstäbe) auf höchster Stufe hellcremig aufschlagen. Buchweizen- und Weizenmehl mit Backpulver mischen und auf die Eigelbmasse geben. Den Eischnee daraufgeben. Alles mit einem Teigspatel locker unterheben.

4. Den Teig auf ein Backblech (30 x 40 cm, mit Backpapier belegt) geben und glatt verstreichen. Das Backblech in den vorgeheizten Backofen schieben. Biskuitplatte in **12–14 Minuten hellbraun backen**.

5. Das Backblech auf einen Kuchenrost stellen. Die Biskuitplatte vom Backblechrand lösen und auf ein mit Zucker bestreutes Geschirrtuch stürzen. Mitgebackenes Backpapier vorsichtig abziehen. Die Biskuitplatte mit dem Geschirrtuch nicht zu fest aufrollen und erkalten lassen.

6. Für die Füllung Gelatine nach Packungsanleitung einweichen. Preiselbeeren in einem kleinen Topf unter Rühren erhitzen und flüssig werden lassen. Den Topf von der Kochstelle nehmen, die Preiselbeeren etwas abkühlen lassen. Eingeweichte Gelatine ausdrücken, zu den Preiselbeeren geben und unter Rühren auflösen. Einige Esslöffel Joghurt unter die Preiselbeeren rühren. Dann den restlichen Joghurt unterschlagen. Preiselbeer-Joghurt-Masse in den Kühlschrank stellen.

7. Die Biskuitplatte vorsichtig entrollen und mit Likör oder Saft beträufeln, Geschirrtuch entfernen. Sahne steif schlagen. Sobald die Preiselbeer-Joghurt-Masse anfängt zu gelieren, Sahne unterheben. Die Preiselbeer-Joghurt-Creme auf der Biskuitplatte glatt verstreichen. Dabei an den Seiten 3–4 cm frei lassen. Biskuitplatte von der längeren Seite aus aufrollen und mit der Nahtseite nach unten auf eine Platte legen. Biskuitrolle mit Frischhaltefolie zugedeckt mindestens 4 Stunden, am besten über Nacht, in den Kühlschrank stellen.

8. Zum Bestreichen und Bestreuen Mandeln in einer Pfanne ohne Fett unter Wenden rösten, sofort herausnehmen und auf einem Teller erkalten lassen.

9. Kuvertüre grob hacken, mit Speiseöl in einer Schüssel im Wasserbad bei schwacher Hitze unter Rühren schmelzen. Biskuitrolle mit der Kuvertüre gleichmäßig bestreichen. Mandeln dick daraufstreuen und an den Seiten leicht andrücken. Buchweizenrolle etwa 1 Stunde in den Kühlschrank stellen.





# Cheesecake vom Blech

## Zubereitungszeit:

35 Minuten, ohne Abkühlzeit

## Backzeit:

etwa 35 Minuten

## Zutaten für 20 Stücke

### Für den Teig:

350 g Butterkekse  
100 g Zartbitter-Schokolade  
(etwa 50 % Kakaoanteil)  
200 g Butter

### Für den Belag:

600 g Doppelrahm-Frischkäse  
500 g Magerquark  
150 g Zucker  
1 Pck. Vanillin-Zucker  
½ Pck. Finesse Ger.  
Zitronenschale  
1 Pck. Pudding-Pulver  
Sahne-Geschmack  
5 Eigelb (Größe M)  
5 Eiweiß (Größe M)  
25 g Zucker

### Zum Bestreichen:

etwa 50 g Zartbitter-Schokolade  
(etwa 50 % Kakaoanteil)

### Pro Stück:

E: 11 g, F: 24 g, Kh: 28 g, kcal: 367

**1.** Für den Teig Butterkekse in einen Gefrierbeutel geben. Den Beutel fest verschließen. Butterkekse mit einer Teigrolle fein zerbröseln und in eine Rührschüssel geben. Schokolade in Stücke brechen, mit der Butter in einem kleinen Topf im Wasserbad bei schwacher Hitze unter Rühren schmelzen. Die Schokoladenbutter zu den Keksbröseln geben und gut unterrühren.

**2.** Den Backofen vorheizen.  
Ober-/Unterhitze: etwa 180 °C / Heißluft: etwa 160 °C

**3.** Einen Backrahmen auf ein Backblech (30 x 40 cm, leicht gefettet, mit Backpapier belegt) stellen. Die Bröselmasse auf das Backblech geben und mit einem Esslöffel zu einem flachen Boden andrücken.

**4.** Für den Belag Frischkäse mit Quark, Zucker, Vanillin-Zucker, Zitronenschale, Pudding-Pulver und Eigelb zu einer geschmeidigen Masse verrühren. Eiweiß mit Zucker mit einem Mixer (Rührstäbe) steif schlagen und unterheben.

**5.** Die Frischkäsemasse auf dem Bröselboden verteilen und glatt streichen. Das Backblech in den vorgeheizten Backofen schieben. Den Kuchen **etwa 35 Minuten backen.**

**6.** Das Backblech auf einen Kuchenrost stellen. Den Kuchen erkalten lassen. Den Backrahmen lösen und entfernen.

**7.** Zum Bestreichen Schokolade in Stücke brechen, in einem kleinen Topf im Wasserbad bei schwacher Hitze unter Rühren schmelzen. Die Kuchenoberfläche mithilfe eines Backpinsels damit verzieren oder bestreichen. Schokolade fest werden lassen.

### Landfrauen-Tipp

Nach Belieben mit roter Konfitüre,  
z. B. Kirsch oder Erdbeere, verzieren.





# Feiner Mohnkuchen mit Kokoshaube

## Zubereitungszeit:

35 Minuten

## Backzeit:

etwa 25 Minuten

.....

## Zutaten für 16 Stücke

### Zum Vorbereiten:

1 Bio-Orange  
(unbehandelt, ungewachst)  
1 Orange

### Für den Rührteig:

200 g Butter oder Margarine  
(zimmerwarm)  
170 g Zucker  
1 Pck. Bourbon-Vanille-Zucker  
abger. Orangenschale  
(von der Bio-Orange)  
4 Eier (Größe M)  
3 Eigelb (Größe M)  
120 g Weizenmehl  
2 gestr. TL Backpulver  
250 g gem. Mohn  
3 EL Orangensaft  
(von den Orangen)

### Für den Belag:

3 Eiweiß (Größe M)  
150 g Zucker  
1 EL Orangensaft  
(von den Orangen)  
150 g Kokosraspel

.....

### Pro Stück:

E: 8 g, F: 26 g, Kh: 29 g, kcal: 382

1. Zum Vorbereiten die Bio-Orange heiß abwaschen, abtrocknen und von einer Hälfte die Schale abreiben. Die Bio-Orange und die Hälfte der zweiten Orange so schälen, dass die weiße Haut vollständig entfernt wird. Orangen filetieren und dabei den Saft auffangen. Orangenfilets beiseitelegen. Von der restlichen Orangenhälfte den Saft auspressen und mit dem aufgefangenen Saft insgesamt 4 Esslöffel abmessen.
2. Den Backofen vorheizen.  
Ober-/Unterhitze: etwa 180 °C / Heißluft: etwa 160 °C
3. Für den Teig Butter oder Margarine in einer Rührschüssel mit einem Mixer (Rührstäbe) auf höchster Stufe geschmeidig rühren. Nach und nach Zucker, Vanille-Zucker und Orangenschale unterrühren. So lange rühren, bis eine gebundene Masse entstanden ist.
4. Eier und Eigelb einzeln unterrühren (jedes Ei/Eigelb etwa ½ Minute). Mehl mit Backpulver und Mohn mischen, in 2 Portionen mit dem Orangensaft kurz auf mittlerer Stufe unterrühren. Beiseitegelegte Orangenfilets in kleine Stücke schneiden und unter den Teig heben.
5. Einen Backrahmen auf ein Backblech (30 x 40 cm, mit Backpapier belegt) stellen. Den Teig auf dem Backblech verteilen und glatt streichen. Das Backblech in den vorgeheizten Backofen schieben. Die Gebäckplatte **etwa 15 Minuten vorbacken**.
6. Das Backblech auf einen Kuchenrost stellen. Die Backofentemperatur um etwa 20 °C heraufschalten.
7. Für den Belag Eiweiß und 1 Prise Salz mit einem Mixer (Rührstäbe) auf höchster Stufe so steif schlagen, dass ein Messerschnitt sichtbar bleibt. Zucker nach und nach kurz unterschlagen. Orangensaft unterrühren und Kokosraspel unterheben.
8. Die Kokosmasse auf die heiße, vorgebackene Gebäckplatte geben und unregelmäßig verstreichen. Das Backblech wieder in den heißen Backofen schieben. Den Mohnkuchen **weitere etwa 10 Minuten backen**.
9. Das Backblech auf einen Kuchenrost stellen. Den Mohnkuchen erkalten lassen. Den Backrahmen lösen und entfernen. Den Kuchen in Stücke schneiden. Mitgebackenes Backpapier entfernen.





# Hefekuchen mit Cranberrys

## Zubereitungszeit:

25 Minuten, ohne Abkühlzeit

## Teiggeh-/Ruhezzeit:

etwa 60 Minuten

## Backzeit:

etwa 20 Minuten

## Zutaten für 20 Stücke

### Für den Hefeteig:

200 ml Milch (1,5 % Fett)  
30 g Butter  
350 g Weizenmehl  
1 Pck. Trockenbackhefe  
20 g Zucker  
1 Ei (Größe M)

### Für den Belag:

50 g getrocknete Cranberrys  
250 g Speisequark (20 % Fett)  
300 g Vanillejoghurt (3,5 % Fett)  
1 Ei (Größe M)  
30 g Butter

### Zum Bestreuen:

30 g gehobelte Mandeln  
30 g Zucker

### Pro Stück:

E: 6 g, F: 6 g, Kh: 22 g, kcal: 161

1. Für den Teig Milch in einem kleinen Topf leicht erwärmen, die Butter darin zerlassen.
2. Mehl in einer Rührschüssel mit der Trockenbackhefe sorgfältig vermischen. Zucker, Ei und die warme Milch-Butter-Mischung hinzufügen.
3. Die Zutaten mit einem Mixer (Knethaken) zunächst kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe in etwa 5 Minuten zu einem glatten Teig verarbeiten. Den Teig mit Mehl bestäuben und zugedeckt so lange an einem warmen Ort gehen lassen, bis er sich sichtbar vergrößert hat, etwa 30 Minuten.
4. Den gegangenen Teig leicht mit Mehl bestäuben, aus der Schüssel nehmen, auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche nochmals kurz durchkneten und zu einem Rechteck (etwa 30 x 40 cm) ausrollen. Die Teigplatte in ein tiefes Backblech (30 x 40 cm, gefettet) legen, dabei den Teig am Rand leicht andrücken. Die Teigplatte nochmals zugedeckt an einem warmen Ort gehen lassen, bis sie sich sichtbar vergrößert hat, etwa 30 Minuten.
5. In der Zwischenzeit für den Belag Cranberrys in kleine Stücke hacken und in eine Schüssel geben. Quark, Joghurt und Ei unterrühren. Butter zerlassen und unterheben.
6. Den Backofen vorheizen.  
Ober-/Unterhitze: etwa 180 °C / Heißluft: etwa 160 °C
7. Den Zeige- und Mittelfinger in Mehl tauchen und in gleichmäßigen Abständen Löcher in die Teigplatte drücken. Die Cranberry-Quark-Masse auf dem Teig verteilen und glatt streichen. Zuerst die Mandeln, dann den Zucker daraufstreuen. Das Backblech in den vorgeheizten Backofen schieben. Den Kuchen **etwa 20 Minuten backen.**
8. Das Backblech auf einen Kuchenrost stellen. Den Kuchen erkalten lassen.

### Landfrauen-Tipps

Der Kuchen schmeckt frisch am besten. Anstelle von getrockneten Cranberrys können Sie auch eine Mischung aus getrockneten Beeren verwenden.





# Kartoffelkuchen vom Blech

## Zubereitungszeit:

35 Minuten, ohne Abkühlzeit

## Teiggeh-/Ruhezzeit:

etwa 60 Minuten

## Backzeit:

25–30 Minuten

## Zutaten für 20 Stücke

### Zum Vorbereiten für den Belag:

700 g Kartoffeln

### Für den Hefeteig:

150 ml Milch (3,5 % Fett)

75 g Butter oder Margarine

300 g Weizenmehl

1 Pck. Trockenbackhefe

40 g Zucker

1 Pck. Vanillin-Zucker

### Für den Belag:

375 g Crème fraîche

2 Eier (Größe M)

60 g Zucker

abger. Schale und Saft

von ½ Bio-Zitrone

(unbehandelt, ungewachst)

100 g Rosinen

50 g gehobelte Mandeln

30 g Zimt-Zucker

50 g Butter (zimmerwarm)

## Pro Stück:

E: 4 g, F: 13 g, Kh: 26 g, kcal: 244

**1.** Zum Vorbereiten für den Belag Kartoffeln schälen, abspülen, abtropfen lassen. Kartoffeln in leicht gesalzenem Wasser etwa 20 Minuten kochen lassen.

**2.** Kartoffeln abgießen und sofort durch eine Kartoffelpresse drücken. Kartoffelmasse erkalten lassen.

**3.** Für den Teig Milch in einem kleinen Topf erwärmen. Butter oder Margarine darin zerlassen.

**4.** Mehl in eine Rührschüssel geben und mit der Trockenbackhefe sorgfältig vermischen. Zucker, Vanillin-Zucker und 1 Prise Salz hinzufügen. Die Zutaten mit einem Mixer (Knethaken) zunächst kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe in etwa 5 Minuten zu einem glatten Teig verarbeiten. Den Teig mit Mehl bestäuben und zugedeckt so lange an einem warmen Ort gehen lassen, bis er sich sichtbar vergrößert hat, etwa 30 Minuten.

**5.** In der Zwischenzeit für den Belag Crème fraîche, Eier, Zucker, Zitronenschale und -saft zu der Kartoffelmasse geben und gut unterrühren.

**6.** Den gegangenen Teig leicht mit Mehl bestäuben, aus der Schüssel nehmen und auf einem Backblech (30 x 40 cm, gefettet) ausrollen. Rosinen gleichmäßig auf dem Teig verteilen und leicht eindrücken. Die Kartoffelmasse daraufgeben und glatt streichen. Mandeln darauf verteilen. Mit Zimt-Zucker bestreuen und Butter in Flöckchen daraufgeben. Den Teig nochmals zugedeckt so lange an einem warmen Ort gehen lassen, bis er sich sichtbar vergrößert hat, etwa 30 Minuten.

**7.** Den Backofen vorheizen.  
Ober-/Unterhitze: etwa 200 °C / Heißluft: etwa 180 °C

**8.** Das Backblech in den vorgeheizten Backofen schieben. Den Kartoffelkuchen **25–30 Minuten backen.**

**9.** Das Backblech auf einen Kuchenrost stellen. Den Kartoffelkuchen erkalten lassen.

### Landfrauen-Tipp

Statt Rosinen Korinthen verwenden.





# Kipferl-Schnitten

## Zubereitungszeit:

50 Minuten, ohne Abkühlzeit

## Kühlzeit:

mind. 2 Stunden

## Ohne Backen

## Zutaten für 20 Stücke

### Für den Kipferlboden:

100 g gehobelte Haselnusskerne  
2 Pck. Vanille-Kipferl (etwa 250 g)  
150 g Vollmilch-Kuvertüre  
50 g Zartbitter-Kuvertüre  
(etwa 50 % Kakaoanteil)

### Für die Creme:

10 Blatt weiße Gelatine  
300 g Marzipan-Rohmasse  
500 ml Milch (3,5 % Fett)  
50 g brauner Rohrzucker  
600 g Schlagsahne  
(mind. 30 % Fett)

### Zum Garnieren:

150 g Zartbitter-Kuvertüre  
(etwa 50 % Kakaoanteil)  
50 g Schlagsahne  
(mind. 30 % Fett)  
1 EL Milch (3,5 % Fett)  
30 g gehobelte Haselnusskerne

### Pro Stück:

E: 7 g, F: 33 g, Kh: 31 g, kcal: 457

**1.** Für den Kipferlboden die Haselnusskerne in einer Pfanne ohne Fett unter Wenden goldbraun rösten, herausnehmen und auf einem Teller erkalten lassen. Die Kipferl in einen Gefrierbeutel füllen. Den Beutel fest verschließen. Die Kipferl mit einer Teigrolle fein zerbröseln. Brösel in eine Rührschüssel geben.

**2.** Vollmilch- und Zartbitter-Kuvertüre grob hacken und in einem kleinen Topf im Wasserbad bei schwacher Hitze unter Rühren schmelzen. Die Schüssel aus dem Wasserbad nehmen.

**3.** Die Haselnusskerne und die Kuvertüre zu den Keksbröseln geben und gut verrühren. Dann einen Backrahmen auf ein Backblech (30 x 40 cm, gefettet, mit Backpapier belegt) stellen. Die Bröselmasse in dem Backrahmen verteilen und mit einem Löffel gut zu einem Boden andrücken. Den Boden in den Kühlschrank stellen.

**4.** Für die Creme Gelatine nach Packungsanleitung einweichen. Marzipan in kleine Stücke schneiden, mit der Hälfte der Milch in einen hohen Rührbecher geben und pürieren. Restliche Milch und braunen Zucker in einem Topf zum Kochen bringen. Den Topf von der Kochstelle nehmen. Eingeweichte Gelatine leicht ausdrücken, in die heiße Milch geben und unter Rühren auflösen. Marzipanmilch unterrühren. Marzipanmasse zugedeckt in den Kühlschrank stellen.

**5.** Sahne steif schlagen. Sobald die Marzipanmasse anfängt zu gelieren, Sahne unterheben. Die Marzipancreme gleichmäßig auf dem Kipferlboden verteilen und glatt streichen. Den Kuchen mindestens 2 Stunden in den Kühlschrank stellen.

**6.** Zum Garnieren die Kuvertüre grob hacken. Dann Sahne und Milch in einem kleinen Topf erhitzen (nicht kochen). Den Topf von der Kochstelle nehmen. Die Kuvertürestücke unter die heiße Sahnemilch rühren und schmelzen lassen. Die Kuvertüremasse abkühlen lassen und zugedeckt in den Kühlschrank stellen, bis sie dickflüssig ist.

**7.** Den Backrahmen mit einem Messer lösen und entfernen. Den Kuchen in Stücke schneiden. Auf jede Kipferl-Schnitte mit einem Esslöffel etwas Kuvertüremasse geben und mit gehobelten Haselnusskernen garnieren. Kuvertüremasse fest werden lassen.





# Kirchweih-Kürbiskuchen

## Zubereitungszeit:

50 Minuten, ohne Abkühlzeit

## Backzeit:

etwa 45 Minuten

## Zutaten für 20 Stücke

### Für den Kürbisteig:

500 g Hokkaido-Kürbis  
(etwa 350 g Fruchtfleisch)  
200 g Butter (zimmerwarm)  
1 TL gem. Zimt  
1 EL flüssiger Honig  
100 ml Orangensaft  
200 g feiner Zucker  
4 Eier (Größe M)  
225 g Weizenmehl  
3 gestr. TL Backpulver  
100 g gehackte Haselnusskerne

### Für den Grießguss:

600 ml Milch (3,5 % Fett)  
175 g Zucker  
1 Pck. Vanillin-Zucker  
2 EL Butter  
80 g Weichweizengrieß  
1 Bio-Zitrone  
(unbehandelt, ungewachst)  
evtl. einige Tropfen Butter-  
Vanille-Aroma  
4 Eier (Größe M)

### Zum Bestreuen:

100 g gehobelte Haselnusskerne

### Pro Stück:

E: 7 g, F: 19 g, Kh: 34 g, kcal: 34

**1.** Für den Teig Kürbis putzen, abspülen und abtrocknen. Den Kürbis halbieren oder in Spalten schneiden und das weiche Innere und die Kerne herausschneiden bzw. mit einem Löffel herauskratzen. 350 g Fruchtfleisch abwiegen und würfeln. Kürbiswürfel mit 1 Esslöffel Butter und Zimt in einem Topf andünsten. Honig hinzugeben, kurz schmelzen und karamellisieren lassen. Orangensaft hinzugießen. Den Kürbis zugedeckt bei schwacher Hitze zum Kochen bringen und sehr weich kochen lassen.

**2.** Kürbiswürfel in einem Sieb abtropfen lassen, dabei den Honig-Orangensaft-Fond auffangen. Kürbiswürfel mit etwa 2 Esslöffeln von dem Fond fein pürieren. 275 g Püree abwiegen und abkühlen lassen.

**3.** Für den Guss in der Zwischenzeit Milch mit 100 g Zucker, Vanillin-Zucker und Butter in einem Topf unter Rühren aufkochen. Den Grieß nach und nach einrieseln lassen, unter Rühren einmal kräftig aufkochen. Den Topf von der Kochstelle nehmen. Den Grieß etwa 5 Minuten ausquellen lassen, dabei gelegentlich gut durchrühren.

**4.** Zitrone heiß abwaschen, abtrocknen und die Schale fein abreiben. Die Zitrone halbieren und den Saft auspressen. Zitronenschale und -saft und evtl. Butter-Vanille-Aroma unter die Grießmasse rühren.

**5.** Eier trennen, Eigelb einzeln gut unter den noch warmen Grieß rühren. Eiweiß mit 1 Prise Salz aufschlagen, dabei nach und nach restlichen Zucker (75 g) einrieseln lassen und alles zu einer cremigen Eischneemasse aufschlagen. Eischneemasse unter die Grießmasse heben.

**6.** Den Backofen vorheizen.  
Ober-/Unterhitze: etwa 180 °C / Heißluft: etwa 160 °C

**7.** Für den Kürbisteig restliche Butter mit 1 guten Prise Salz und Zucker mit einem Mixer (Rührstäbe) auf höchster Stufe hellcremig aufschlagen. Die Eier einzeln unterrühren (jedes Ei etwa ½ Minute). Mehl mit Backpulver und Nusskernen mischen. Mehlgemisch im Wechsel mit dem Kürbispüree kurz unter die Butter-Eier-Masse rühren.

**8.** Den Teig in einer Fettpfanne (30 x 40 cm, gefettet, mit Backpapier belegt) glatt verstreichen. Den Grießguss darauf verteilen und mit einer Teigkarte glatt verstreichen. Mit Haselnusskernen bestreuen.

**9.** Das Backblech in den vorgeheizten Backofen (untere Schiene) schieben. Den Kuchen in **etwa 45 Minuten goldbraun backen.**

**10.** Das Backblech auf einen Kuchenrost stellen. Den Kuchen darauf erkalten lassen, in Stücke schneiden und auf einer Platte anrichten.



### Landfrauen-Tipp

Außer dem süßlich-aromatischen Hokkaido-Kürbis eignet sich für diesen Kuchen auch Butternut-Kürbis. Dieser muss allerdings zusätzlich geschält werden.



# Mandel-Mirabellen-Kuchen

## Zubereitungszeit:

35 Minuten, ohne Abkühlzeit

## Backzeit:

etwa 35 Minuten

## Mit Alkohol

## Zutaten für 20 Stücke

### Für den Belag:

770 g abgetropfte Mirabellen  
(aus Gläsern)

### Für den Rührteig:

150 g Butter oder Margarine  
(zimmerwarm)  
125 g Zucker, 1 Pck. Vanillin-Zucker  
½ Röhrchen Rum-Aroma  
8 Eigelb (Größe M)  
400 g abgezogene, gem. Mandeln  
100 g gehackte Mandeln  
1 gestr. TL Backpulver  
8 Eiweiß (Größe M)  
25 g Zucker

### Für den Guss:

1 Pck. ungezuckerter Tortenguss,  
klar  
250 ml Mirabellensaft  
(von den Mirabellen)  
1 TL Zucker

### Zum Verzieren:

100 g Haselnuss-Schokolade  
1 TL Speiseöl

### Pro Stück:

E: 10 g, F: 24 g, Kh: 22 g, kcal: 342

1. Für den Belag von den Mirabellen den Saft auffangen. Die Mirabellen vorsichtig entsteinen und nochmals abtropfen lassen. Von dem Saft 250 ml für den Guss abmessen und beiseitestellen.

2. Den Backofen vorheizen.  
Ober-/Unterhitze: etwa 180 °C / Heißluft: etwa 160 °C

3. Für den Teig Butter oder Margarine mit einem Mixer (Rührstäbe) auf höchster Stufe geschmeidig rühren. Nach und nach Zucker, Vanillin-Zucker und Rum-Aroma unterrühren. So lange rühren, bis eine gebundene Masse entstanden ist.

4. Eigelb einzeln unterrühren. Beide Mandelsorten mit Backpulver mischen und kurz auf mittlerer Stufe unterrühren. Eiweiß mit 1 Prise Salz und Zucker mit einem Mixer (Rührstäbe) steif schlagen, vorsichtig unter den Mandelteig heben.

5. Einen Backrahmen auf ein Backblech (30 x 40 cm, mit Backpapier belegt) stellen. Den Teig in dem Backrahmen glatt verstreichen. Die Mirabellen in kleinen Gruppen darauf verteilen. Das Backblech in den vorgeheizten Backofen schieben. Den Kuchen **etwa 35 Minuten backen**.

6. Das Backblech auf einen Kuchenrost stellen. Den Kuchen erkalten lassen.

7. Für den Guss aus Tortengusspulver, beiseitegestelltem Mirabellensaft und Zucker einen Guss nach Packungsanleitung zubereiten. Den Guss auf den Mirabellen verteilen. Guss fest werden lassen.

8. Zum Verzieren Schokolade in Stücke brechen, mit Speiseöl in einem kleinen Topf im Wasserbad bei schwacher Hitze unter Rühren schmelzen. Schokolade in Form von Punkten oder Streifen auf die Kuchenoberfläche geben. Schokolade fest werden lassen.

9. Den Backrahmen lösen und entfernen. Den Kuchen in Stücke schneiden.

### Landfrauen-Tipps

Die Mandeln in einer Pfanne ohne Fett unter Wenden leicht rösten, herausnehmen und auf einem Teller erkalten lassen.  
Zum Verzieren statt Haselnuss-Schokolade 100 g Zartbitter-Schokolade mit 50 g gehackten Mandeln schmelzen.





# Pfirsich-Flammkuchen

## Zubereitungszeit:

35 Minuten, ohne Abkühlzeit

## Teiggeh-/Ruhezzeit:

etwa 40 Minuten

## Backzeit:

etwa 15 Minuten

## Zutaten für 12 Stücke

### Für den Hefeteig:

200 g Weizenmehl (Type 550)

21 g frische Hefe

1 Prise Zucker

100 ml lauwarmes Wasser

2 EL flüssiger Honig

3 EL Olivenöl

### Zum Bestreuen:

40 g Zucker

2 EL fein geschnittene Zitronenmelisseblättchen

1 TL fein gehackte Zitronenthymianblättchen

40 g zerlassene Butter

250 g Mascarpone  
(ital. Frischkäse)

20 g Zucker

1 Pck. Bourbon-Vanille-Zucker

### Für den Belag:

600 g Pfirsiche (etwa 5 Stück)

### Pro Stück:

E: 4 g, F: 14 g, Kh: 27 g, kcal: 255

**1.** Für den Teig Mehl in eine Rührschüssel geben. In die Mitte eine Vertiefung drücken und die Hefe hineinbröckeln. Zucker und etwas lauwarmes Wasser hinzufügen. Mit einem kleinen Teil des Mehls mit einer Gabel vorsichtig verrühren und etwa 10 Minuten gehen lassen.

**2.** Honig, 1 Prise Salz, restliches warmes Wasser und Olivenöl hinzufügen. Die Zutaten mit einem Mixer (Knethaken) zunächst kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe in etwa 5 Minuten zu einem glatten Teig verarbeiten. Den Teig mit Mehl bestäuben und zugedeckt so lange an einem warmen Ort gehen lassen, bis er sich sichtbar vergrößert hat, etwa 30 Minuten.

**3.** Inzwischen zum Bestreuen Zucker mit Zitronenmelisse und -thymian in einer kleinen Schüssel gut verrühren und etwa 30 Minuten ziehen lassen.

**4.** Für den Belag Pfirsiche heiß abspülen, abtrocknen, halbieren und entsteinen. Pfirsichhälften in schmale Spalten schneiden.

**5.** Den Backofen vorheizen.  
Ober-/Unterhitze: etwa 200 °C / Heißluft: etwa 180 °C

**6.** Den gegangenen Teig leicht mit Mehl bestäuben, aus der Schüssel nehmen und auf einer bemehlten Arbeitsfläche nochmals gut durchkneten. Den Teig halbieren. Die Teighälften zu 2 ovalen Platten (je etwa 30 x 15 cm) ausrollen. Die Teigländer etwas hochdrücken, sodass eine kleine Kante entsteht. Die Teigböden mehrmals mit einer Gabel einstechen. Die Teigplatten auf ein Backblech (30 x 40 cm, mit Backpapier belegt) legen und mit einem Teil der zerlassenen Butter bestreichen.

**7.** Mascarpone mit Zucker und Vanille-Zucker verrühren und auf den Teigplatten verteilen, dabei am Rand (Teigkante) jeweils etwa 1 cm frei lassen. Die Pfirsichspalten auf die Creme legen, mit dem Zitronen-Thymian-Zucker, bis auf 1 Esslöffel, bestreuen und mit der restlichen Butter beträufeln.

**8.** Das Backblech in den vorgeheizten Backofen schieben. Die Flammkuchen **etwa 15 Minuten backen.**

**9.** Die Pfirsich-Flammkuchen auf dem Backblech auf einen Kuchenrost stellen und sofort mit dem restlichen Zitronen-Thymian-Zucker bestreuen und auf einem Kuchenrost erkalten lassen. Den Pfirsich-Flammkuchen in Stücke schneiden und nach Belieben lauwarm servieren.

### Landfrauen-Tipp

Statt Zitronenmelisse und -thymian 2 Esslöffel frisch gehackte Rosmarinnadeln verwenden.





# Schlemmer-Nusschnitte

## Zubereitungszeit:

40 Minuten, ohne Abkühl- und Kühlzeit

## Backzeit:

10–15 Minuten

## Zutaten für 12 Stücke

### Zum Vorbereiten:

200 g Nusskern-Mischung  
100 g Zwieback

### Für den Biskuitteig:

5 Eigelb (Größe M)  
100 g Zucker  
1 Pck. Vanillin-Zucker  
1 Pck. Süße Mahlzeit Grießbrei nach klassischer Art (Dessertpulver)  
2 gestr. TL Backpulver  
5 Eiweiß (Größe M), 1 TL Zucker

### Zum Bestreichen:

100 g Nuss-Nougat

### Für die Füllung:

5 Blatt weiße Gelatine  
250 g Schlagsahne (mind. 30 % Fett)  
400 g Griechischer Sahne-Joghurt (10 % Fett)  
20 g Puderzucker  
1 Pck. Bourbon-Vanille-Zucker

300 g Nektarinen

### Pro Stück:

E: 10 g, F: 24 g, Kh: 37 g, kcal: 404

**1.** Zum Vorbereiten die Nusskerne und Zwiebacke fein mahlen und in einer Pfanne ohne Fett unter Wenden leicht rösten. Die Nuss-Zwieback-Mischung herausnehmen und auf einem Teller erkalten lassen.

**2.** Den Backofen vorheizen.  
Ober-/Unterhitze: etwa 180 °C / Heißluft: etwa 160 °C

**3.** Für den Teig Eigelb und 3 Esslöffel heißes Wasser mit einem Mixer (Rührstäbe) auf höchster Stufe in 1 Minute schaumig schlagen. Zucker mit Vanillin-Zucker mischen, in 1 Minute einstreuen, dann noch etwa 2 Minuten schlagen. Nuss-Zwieback-Mischung (1 Esslöffel davon abnehmen und beiseite stellen) mit Grießbrei und Backpulver mischen, kurz auf niedrigster Stufe unterrühren. Eiweiß mit 1 Prise Salz mit einem Mixer (Rührstäbe) steif schlagen, Zucker kurz unterschlagen. Eischnee vorsichtig unter den Teig heben.

**4.** Den Teig auf einem Backblech (30 x 40 cm, mit Backpapier belegt) verteilen und glatt streichen. Backpapier an der offenen Seite des Backblechs so zur Falte knicken, dass ein Rand entsteht. Das Backblech in den vorgeheizten Backofen schieben. Den Nussboden **10–15 Minuten backen**.

**5.** Das Backblech auf einen Kuchenrost stellen. Den Nussboden erkalten lassen.

**6.** Zum Bestreichen Nuss-Nougat in einem kleinen Topf im Wasserbad bei schwacher Hitze unter Rühren schmelzen. Nussboden auf eine Platte stürzen. Mitgebackenes Backpapier abziehen. Nussboden senkrecht halbieren, sodass 2 Platten (etwa 20 x 30 cm) entstehen. Einen Nussboden mit der gebackenen Seite auf eine Tortenplatte legen und einen Backrahmen darumstellen. Den Boden mit der Nuss-Nougat-Creme (gut 1 Esslöffel davon abnehmen) bestreichen und in den Kühlschrank stellen. Nougat fest werden lassen.

**7.** Für die Füllung Gelatine nach Packungsanleitung einweichen. Sahne steif schlagen. Joghurt mit Puderzucker und Vanille-Zucker verrühren. Eingeweichte Gelatine leicht ausdrücken und in einem kleinen Topf bei schwacher Hitze unter Rühren auflösen. Gelatine unter den Joghurt rühren. Sahne unterheben.

**8.** Nektarinen heiß abspülen, abtrocknen, halbieren, entsteinen, in kleine Stücke schneiden, unter die Hälfte der Joghurtsahne heben, auf dem bestrichenen Nussboden verteilen und glatt streichen. Den zweiten Boden darauflegen. Restliche Joghurtsahne darauf glatt verstreichen und mit der beiseitegestellten Nuss-Zwieback-Mischung bestreuen.

**9.** Die Nusschnitte mit der abgenommenen Nuss-Nougat-Creme verzieren und etwa 2 Stunden in den Kühlschrank stellen. Backrahmen lösen und entfernen.

## Landfrauen-Tipps

Die Kuchenoberfläche nach Belieben mit Nektarinenpalten garnieren. Statt Nektarinen können auch Aprikosen zum Garnieren verwendet werden.





# Spritzgebäck-Kuchen mit Kirschen

## Zubereitungszeit:

45 Minuten, ohne Abkühlzeit

## Backzeit:

25–30 Minuten

## Zutaten für 30 Stücke

### Für den Streuselteig:

225 g Weizenmehl  
½ gestr. TL Backpulver  
75 g Zucker  
75 g Zartbitter-Raspelschokolade  
(etwa 50 % Kakaoanteil)  
1 Ei (Größe M)  
125 g Butter oder Margarine  
(zimmerwarm)

### Für den Belag:

740 g abgetropfte Sauerkirschen  
(aus Gläsern)

### Für den Rührteig:

150 g Butter oder Margarine  
(zimmerwarm)  
120 g Zucker  
2 Pck. Vanillin-Zucker  
2 Eier (Größe M)  
200 g abgezogene, gem. Mandeln  
100 g fein gem. Zwieback

### Für den Guss:

250 ml Sauerkirschsaft  
(aus den Gläsern)  
1 Pck. ungezuckerter Tortenguss,  
klar  
1 TL Zucker, evtl. Puderzucker

### Pro Stück:

E: 4 g, F: 13 g, Kh: 23 g, kcal: 221

**1.** Für den Streuselteig Mehl mit Backpulver in einer Rührschüssel mischen. Zucker, Raspelschokolade, Ei und Butter oder Margarine hinzufügen. Die Zutaten mit einem Mixer (Rührstäbe) zunächst kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe zu Streuseln verarbeiten.

**2.** Die Streusel auf ein Backblech (30 x 40 cm, mit Backpapier belegt) geben und zu einem Boden andrücken.

**3.** Für den Belag von den Sauerkirschen den Saft auffangen, 250 ml abmessen und für den Guss beiseitestellen.

**4.** Den Backofen vorheizen.  
Ober-/Unterhitze: etwa 180 °C / Heißluft: etwa 160 °C

**5.** Für den Rührteig Butter oder Margarine mit einem Mixer (Rührstäbe) auf höchster Stufe geschmeidig rühren. Nach und nach Zucker und Vanillin-Zucker unterrühren. So lange rühren, bis eine gebundene Masse entstanden ist.

**6.** Eier einzeln unterrühren (jedes Ei etwa ½ Minute). Mandeln in 2 Portionen kurz auf mittlerer Stufe unterrühren. Gemahlene Zwieback unterheben.

**7.** Den Teig in einen Spritzbeutel mit Lochtülle (Ø etwa 7 mm) geben und etwa 30 kleine Quadrate (Höhe etwa 2 cm) auf den Streuselteig spritzen. Die Sauerkirschen in den einzelnen Quadraten verteilen. Das Backblech in den vorgeheizten Backofen schieben. Den Kuchen **25–30 Minuten backen**.

**8.** Das Backblech auf einen Kuchenrost stellen. Den Kuchen erkalten lassen.

**9.** Für den Guss aus Saft, Tortengusspulver und Zucker einen Guss nach Packungsanleitung zubereiten. Den Guss auf den Sauerkirschen verteilen. Guss fest werden lassen.

**10.** Den Kuchen in Stücke schneiden und nach Belieben mit Puderzucker bestäuben.

### Landfrauen-Tipp

Unter den Streuselteig zusätzlich 1 gestrichenen Esslöffel gesiebtes Kakaopulver und 1 Esslöffel Milch (3,5 % Fett) geben.





# Weintrauben- Schneckenkuchen

## Zubereitungszeit:

50 Minuten, ohne Abkühlzeit

## Teiggeh-/Ruhezeit:

etwa 45 Minuten

## Backzeit:

etwa 35 Minuten

## Zutaten für 12 Stücke

### Für den Hefeteig:

375 g Weizenmehl (Type 550)  
1 Pck. Trockenbackhefe  
70 g Zucker  
120 g zerlassene, abgekühlte  
Butter oder Margarine  
125 g lauwarme Buttermilch  
1 Ei (Größe M)

### Für den Belag:

150 g Marzipan-Rohmasse  
25 g Butter (zimmerwarm)  
1 Pck. Vanillin-Zucker  
1 Eiweiß (Größe M)

### Für die Füllung:

Je 200 g blaue und grüne,  
kernlose Weintrauben  
(vorbereitet gewogen)  
25 g Butter  
25 g flüssiger Honig (etwa 1 EL)  
100 g ger. Löffelbiskuits

1 Eigelb (Größe M)  
25 g gestiftelte Mandeln

### Pro Stück:

E: 9 g, F: 19 g, Kh: 49 g, kcal: 407

**1.** Für den Teig Mehl in einer Rührschüssel mit Trockenbackhefe sorgfältig vermischen. Restliche Zutaten und 1 Prise Salz hinzufügen. Die Zutaten mit einem Mixer (Knethaken) zunächst kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe in etwa 5 Minuten zu einem glatten Teig verarbeiten. Den Teig zugedeckt so lange an einem warmen Ort gehen lassen, bis er sich sichtbar vergrößert hat, etwa 30 Minuten.

**2.** Für den Belag Marzipan in Stücke schneiden, mit Butter, Vanillin-Zucker und Eiweiß in einem hohen Rührbecher mit einem Pürierstab zu einer geschmeidigen Masse verrühren.

**3.** Für die Füllung Weintrauben abspülen, trocken tupfen, entstielen und halbieren. Größere Weintrauben vierteln. Butter und Honig in einem Topf bei starker Hitze zerlassen. Weintraubenhälften hinzugeben, unterrühren und etwa 2 Minuten bei mittlerer Hitze kochen lassen. Die Weintraubenmasse auf einem Teller abkühlen lassen.

**4.** Den gegangenen Teig leicht mit Mehl bestäuben, aus der Schüssel nehmen, auf einer bemehlten Arbeitsfläche nochmals kurz durchkneten und zu einem Rechteck (etwa 30 x 45 cm) ausrollen. Marzipanmasse auf die Teigplatte geben und glatt streichen, dabei die Ränder etwa 2 cm frei lassen. Unter die abgekühlten Weintrauben die Biskuitbrösel rühren, auf dem Marzipanbelag verteilen und glatt streichen.

**5.** Die Teigländer an den längeren Seiten etwas einschlagen. Die belegte Teigplatte jeweils von der kürzeren Seite aus bis zur Mitte hin aufrollen, sodass 2 Schnecken entstehen. Die Teigschnecken auf ein Backblech (30 x 40 cm, mit Backpapier belegt) legen.

**6.** Zum Bestreichen und Bestreuen Eigelb mit 1 Esslöffel Wasser verschlagen. Teigschnecken damit bestreichen, mit Mandeln bestreuen und nochmals zugedeckt so lange an einem warmen Ort gehen lassen, bis sie sich sichtbar vergrößert haben, etwa 15 Minuten.

**7.** Den Backofen vorheizen.  
Ober-/Unterhitze: etwa 180 °C / Heißluft: etwa 160 °C

**8.** Das Backblech in den vorgeheizten Backofen schieben. Den Schneckenkuchen **etwa 35 Minuten backen**. Evtl. etwa 5 Minuten vor Ende der Backzeit den Schneckenkuchen mit Backpapier belegen, damit die Oberfläche nicht zu dunkel wird.

**9.** Den Schneckenkuchen mit dem Backpapier vom Backblech auf einen Kuchenrost ziehen und erkalten lassen.



### Landfrauen-Tipp

Nach Belieben mit Puderzucker bestäuben.





## *Klassiker neu entdeckt*

Wenn es verführerisch nach Köstlichkeiten aus Omas Backstube duftet, kommen nostalgische Gefühle auf. Gleich der erste Bissen versetzt zurück in unbeschwerte Kindertage und weckt die Lust auf einen Ausflug aufs Land. Denn von dort kommen all die guten Zutaten, die für einen Geschmack wie früher sorgen: frische Eier für luftigen Teig, goldgelbe Butter für knusprige Streusel und süße Früchte direkt aus dem Obstgarten. So manches Lieblingsrezept avancierte längst zum Klassiker und wird von Generation zu Generation weitergegeben. Mit kleinen Tricks und besonderen Kniffen werden klassische Kuchen so zum himmlischen Genuss.



# Lieblinge aus Kindheitstagen

## Teig ist nicht gleich Teig

Egal ob aus Weizen- oder Dinkelmehl: Ohne Teig gibt es kein Gebäck. Zu den gängigen Grundsorten gehören Rührteig, Mürbeteig, Hefeteig, Biskuit und Blätterteig. Der Rührteig ist dabei die Turbovariante, denn er ist schnell gemacht, gelingt leicht und lässt sich vielseitig variieren. Mürbeteig ist der Klassiker für Böden von Torten, Kuchen und Tartes und Grundlage für viele Plätzchenrezepte. Für Hefeteig braucht es Zeit, doch das Warten wird mit luftig-gehaltvollem Geschmack belohnt. Der lockere Biskuit ist eigentlich mehr eine Masse als ein Teig und wird ohne Butter zubereitet. Was man vom Blätterteig nicht behaupten kann: Bei der Herstellung dieser Teigsorte wird Schritt für Schritt reichlich Butter in die Schichten gearbeitet.



Das Weitergeben von gesammeltem Wissen findet auf dem Land von früher bis heute statt. Die Landfrauen lassen uns daran teilhaben und verraten hier ihre besten Tipps & Tricks, damit Kuchen & Gebäck gelingen wie einst bei Oma.

## Gut zu wissen:

**Rührteig:** Den Marmoreffekt beim Marmorkuchen können Sie verstärken, indem Sie nach dem Einfüllen der beiden Teigsorten eine Gabel einige Male spiralförmig durch den Teig ziehen.

**Mürbeteig:** Achten Sie auf die richtige Temperatur: Kommt er zu dunkel aus dem Backofen, war die Hitze zu hoch. Ist er am Ende der Backzeit zu hell, war sie zu niedrig. Oft wird der Mürbeteig nicht gar, wenn er zu lange oder mit zu warmen Händen geknetet wurde und die Butter dabei weich geworden ist. Mürbeteig deshalb immer möglichst kalt verarbeiten und vor dem Backen im Kühlschrank ruhen lassen.

**Hefeteig:** Hefeteig zieht sich beim Backen immer etwas zusammen. Wenn Sie die Ecken des Backblechs ungefettet lassen, klebt er dort fest und behält seine Form. Wer ein geeignetes Rollholz besitzt, sollte den Hefeteig gleich auf dem Blech ausrollen. Damit erspart man sich den Umzug von der Arbeitsfläche auf das Backblech. Alternativ lässt sich der Teig gut zwischen zwei Lagen Frischhaltefolien rollen, dann die obere Lage abziehen, den Teig auf das Blech kippen und die zweite Lage abziehen.

**Biskuit:** Biskuit hat es eilig! Steht die luftige Masse länger, fällt sie wieder in sich zusammen. Deshalb sollten Sie erst alle Zutaten bereitstellen, bevor Sie mit dem Schlagen beginnen. Fertigen Biskuitboden zum Abkühlen immer auf ein Kuchengitter setzen. Auf einer geschlossenen Fläche beginnt er zu schwitzen, klebt fest und lässt sich nur noch schwer lösen. Für eine Biskuitroulade ein Küchentuch mit 1 Esslöffel Zucker bestreuen. Den Teig aus dem Ofen nehmen und mit dem Backpapier auf das Küchentuch stürzen. Das Backpapier mit etwas kaltem Wasser bepinseln, kurz warten und dann vorsichtig abziehen. Den Biskuit mit dem Küchentuch aufrollen und auskühlen lassen.

**Blätterteig:** Blätterteig sollten Sie möglichst nicht dicker als ½ Zentimeter ausrollen. So ist er leicht genug und geht luftig auf.



RATGEBER

## Pannenhilfe

► **Der Kuchen ist zu trocken?** Einfach mit einem langen Holzstab mehrmals einstechen und mit frischem Zitronensaft oder Sirup tränken.

► **Kuchen kaputt:** Zerbricht der Kuchen beim Ausformen, lässt er sich mit Guss oder Marmelade kitten.

► **Rührkuchen:** Falls das Ei im Teig gerinnt, stellen Sie die Teigschüssel in ein warmes Wasserbad und rühren Sie ihn dort glatt. Mischen Sie alternativ 1–2 Esslöffel Mehl zusätzlich unter.

► **Hefeteig geht nicht auf:** Rollen Sie ihn aus und streuen Sie ½ Päckchen Backpulver darüber. Dann kräftig durchkneten, formen und backen.

► **Verunglückter Eischnee** lässt sich mit einigen Tropfen Zitronensaft oder 1 Prise Salz retten. Eventuell hilft es auch, den Eischnee nochmals kühl zu stellen und erneut aufzuschlagen.

► **Ausgetrocknetes Hefegebäck** wird wieder wie frisch gebacken, wenn Sie es zugedeckt im Wasserbad erwärmen.

► **Der Kuchen sitzt in der Form fest:** Den Kuchenrand rundum vorsichtig mit dem Messer lockern. Oder ein feuchtes Küchentuch um die Kuchenform legen und nach einigen Minuten einen neuen Versuch wagen. Bleibt ein bisschen Zeit, kann es helfen, den Kuchen für etwa 1 Stunde ins Tiefkühlfach zu stellen.



# Apfelstrudel mit Marzipan

## Zubereitungszeit:

45 Minuten, ohne Ruhe- und Abkühlzeit

## Backzeit:

etwa 50 Minuten

## Zutaten für 10 Stücke

### Für den Strudelteig:

125 g Weizenmehl (Type 550)  
2 EL Rapsöl  
75 ml lauwarmes Wasser

### Für die Füllung:

50 g Butter  
25 g Semmelbrösel  
650 g Äpfel, z. B. Elstar  
50 g Marzipan-Rohmasse  
25 g Rosinen  
50 g Rohrzucker  
1 Pck. Bourbon-Vanille-Zucker  
1 Msp. gem. Zimt

### Zum Bestäuben:

etwas Puderzucker

### Pro Stück:

E: 3 g, F: 8 g, Kh: 29 g, kcal: 210

1. Für den Teig Mehl in eine Rührschüssel geben. Öl, 1 Prise Salz und lauwarmes Wasser hinzufügen und mit einem Mixer (Knethaken) zunächst kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe zu einem glatten Teig verarbeiten. In einem kleinen Topf Wasser kochen, das Wasser weggießen und den Topf abtrocknen. Den Teig auf Backpapier in den noch heißen Topf legen, Topf mit einem Deckel verschließen und den Teig etwa 30 Minuten ruhen lassen.

2. Den Backofen vorheizen.  
Ober-/Unterhitze: etwa 180 °C / Heißluft: etwa 160 °C

3. Für die Füllung Butter in einer kleinen Pfanne zerlassen. Die Hälfte der Butter abnehmen und zum Bestreichen beiseitestellen. Unter die restliche Butter die Semmelbrösel rühren, in der Pfanne goldgelb bräunen. Semmelbröselmasse erkalten lassen.

4. Äpfel schälen, vierteln, entkernen und in feine Stifte schneiden. Apfelstifte in eine Schüssel geben. Marzipan-Masse auf der Küchenreibe fein raspeln, mit Rosinen, Zucker, Vanille-Zucker und Zimt unter die Apfelstifte mischen.

5. Den Teig auf einem großen bemehlten Geschirrtuch ausrollen, dann mit den Händen zu einem Rechteck (etwa 35 x 30 cm) ausziehen. Zuerst die Semmelbröselmasse, dann die Apfelmasse gleichmäßig auf dem Teig verteilen, dabei an den Seiten etwa 2 cm frei lassen.

6. Die frei gelassenen Teigländer an den kurzen Seiten auf die Füllung klappen. Den Teig mithilfe des Tuches von der längeren Seite aufrollen und an den Enden gut zusammendrücken. Den Strudel mit der Naht nach unten auf ein Backblech (mit Backpapier belegt) legen und mit der Hälfte der beiseitegestellten Butter bestreichen. Das Backblech in den vorgeheizten Backofen (unteres Drittel) schieben. Den Strudel **etwa 50 Minuten backen**. Nach etwa 25 Minuten Backzeit den Strudel mit der restlichen Butter bestreichen.

7. Den Strudel auf dem Backblech auf einem Kuchenrost erkalten lassen oder warm servieren. Apfelstrudel mit Puderzucker bestäuben.

### Landfrauen-Tipps

Dazu schmecken halbsteife Schlagsahne und Vanilleeis.  
Oder Sie kochen eine Vanillesauce – am besten gleich einen Liter. Die geht immer weg!





# Fruchtiger Schoko-Gugelhupf

## Zubereitungszeit:

30 Minuten, ohne Abkühlzeit

## Backzeit:

45–50 Minuten

## Zutaten für 18 Stücke

### Zum Vorbereiten:

75 g Zartbitter-Schokolade  
(etwa 50 % Kakaanteil)  
100 g Vollmilch-Schokolade

### Für den All-in-Teig:

250 g Weizenmehl  
3 leicht geh. TL Backpulver  
150 g Zucker  
1 Pck. Vanillin-Zucker  
150 g Butter oder Margarine  
(zimmerwarm)  
3 Eier (Größe M)  
175 ml roter Fruchtsaft,  
z. B. Kirsch- oder Schwarze-  
Johannisbeere-Saft  
220 g Preiselbeeren (aus dem Glas)

### Für den Guss und zum Bestreuen:

125 g weiße Kuvertüre  
evtl. Schoko-Tröpfchen

### Pro Stück:

F: 14 g, E: 4 g, Kh: 34 g, kcal: 286

1. Den Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze: etwa 180 °C / Heißluft: etwa 160 °C

2. Zum Vorbereiten beide Schokoladensorten fein hacken oder grob reiben.

3. Für den Teig Mehl und Backpulver in einer Rührschüssel mischen. Zucker, Vanillin-Zucker, Butter oder Margarine, Eier, Fruchtsaft, 1 Prise Salz und die Hälfte der Preiselbeeren hinzufügen. Die Zutaten mit einem Mixer (Rührstäbe) zunächst kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe in etwa 2 Minuten zu einem glatten Teig verarbeiten.

4. Den Teig in eine Gugelhupf- oder Napfkuchenform (Ø 22 cm, gefettet, bemehlt) füllen und glatt streichen. Die restlichen Preiselbeeren darauf verteilen und mit einer Gabel spiralförmig unter den Teig ziehen, sodass ein Marmormuster entsteht. Die Form auf dem Rost in den vorgeheizten Backofen schieben. Gugelhupf **45–50 Minuten backen.**

5. Die Form auf einen Kuchenrost stellen. Die Kuchen in der Form etwa 45 Minuten abkühlen lassen. Dann vorsichtig aus der Form auf einen mit Backpapier belegten Kuchenrost stürzen und vollständig erkalten lassen.

6. Für den Guss die Kuvertüre hacken, in einem kleinen Topf im Wasserbad bei schwacher Hitze unter Rühren schmelzen. Als Drip-Guss über den Kuchen gießen. Nach Belieben Schoko-Tröpfchen auf den Guss streuen. Guss fest werden lassen.

## Rezeptvariante

Für einen **Rotwein-Schoko-Gugelhupf** ersetzen Sie den Fruchtsaft durch die gleiche Menge kräftigen Rotwein. Verwenden Sie statt der Preiselbeeren aus dem Glas aromatische, getrocknete Kirschen. Die Kirschen dann am Vorabend in den Rotwein oder Fruchtsaft einlegen.





# Gedeckter Apfelkuchen

## Zubereitungszeit:

70 Minuten, ohne Kühlzeit

## Backzeit:

etwa 60 Minuten

## Zutaten für 12 Stücke

### Für den Knetteig:

425 g Weizenmehl  
250 g Butter oder Margarine  
(zimmerwarm)  
125 g Zucker  
1 Ei (Größe M)  
1 Eiweiß (Größe M)

### Für die Füllung:

1,3 kg Äpfel,  
z. B. Boskop oder Elstar  
1 EL Zitronensaft  
75 g Zucker  
je 1 Msp. gem. Zimt  
ger. Muskatnuss  
gem. Ingwer  
50 g Sultaninen

### Zum Bestreichen:

1 Eigelb (Größe M)  
1 EL Milch

### Zusätzlich:

2 Gefrierbeutel

### Pro Stück:

E: 5 g, F: 19 g, Kh: 57 g, kcal: 425

1. Für den Teig Mehl in eine Rührschüssel geben. Restliche Zutaten für den Teig und 1 Prise Salz hinzufügen. Die Zutaten mit einem Mixer (Knethaken) zunächst kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe gut durcharbeiten. Anschließend auf der leicht bemehlten Arbeitsfläche kurz zu einem Teig verkneten.

2. Den Teig in Frischhaltefolie gewickelt etwa 30 Minuten in den Kühlschrank legen.

3. Den Backofen vorheizen.  
Ober-/Unterhitze: etwa 180 °C / Heißluft: etwa 160 °C

4. Für die Füllung Äpfel schälen, vierteln, entkernen und in kleine Stücke schneiden. Apfelstücke in eine Schüssel geben und mit Zitronensaft beträufeln. Zucker, Zimt, Muskat, Ingwer und Sultaninen untermischen.

5. Knapp die Hälfte des Teiges auf dem Boden einer Springform (Ø 26 cm, gefettet) ausrollen. Den Springformrand darumstellen.

6. Gut die Hälfte des restlichen Teiges zwischen zwei aufgeschnittenen Gefrierbeuteln zu einem Kreis (Ø 26 cm) ausrollen. Restlichen Teig zu einer langen Rolle formen, auf den Teigboden legen und so an die Form drücken, dass ein etwa 4 cm hoher Rand entsteht.

7. Die Füllung gleichmäßig auf dem Teigboden verteilen. Die Teigdecke auf die Füllung legen und am Rand vorsichtig etwas andrücken.

8. Zum Bestreichen Eigelb mit Milch verschlagen und die Teigoberfläche damit bestreichen. Da evtl. Fett aus der Form laufen kann, die Form auf einem Bogen Backpapier auf dem Rost in den vorgeheizten Backofen schieben. Den Kuchen **etwa 60 Minuten backen.**

9. Den Kuchen mit einem Messer vom Springformrand lösen, aber in der Form auf einem Kuchenrost erkalten lassen.





# Gugelhupf (Napfkuchen)

## Zubereitungszeit:

35 Minuten, ohne Abkühlzeit

## Teiggeh-/Ruhezzeit:

1 Stunde und 15 Minuten

## Backzeit:

55–60 Minuten

## Zutaten für 20 Stücke

### Für den Hefeteig:

500 g Weizenmehl  
 42 g frische Hefe  
 150 g Zucker  
 200 g lauwarme Schlagsahne  
 (mind. 30 % Fett)  
 200 g Butter (zimmerwarm)  
 1 Pck. Bourbon-Vanille-Zucker  
 1 TL abger. Schale von  
 1 Bio-Zitrone (unbehandelt,  
 ungewachst)  
 4 Eier (Größe M)  
 150 g Rosinen  
 150 g Korinthen  
 100 g gehackte Mandeln

### Zum Bestäuben:

etwas Puderzucker

### Pro Stück:

E: 6 g, F: 16 g, Kh: 38 g, kcal: 320

1. Für den Hefeteig Mehl in eine Rührschüssel geben und in die Mitte eine Vertiefung eindrücken. Hefe hineinbröckeln, mit 1 Teelöffel Zucker und 5 Esslöffeln Sahne verrühren und etwa 15 Minuten gehen lassen.

2. Butter, übrigen Zucker, Vanille-Zucker, Zitronenschale, 1 Prise Salz, restliche Sahne und Eier hinzufügen. Die Zutaten mit einem Mixer (Knethaken) zunächst kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe in etwa 5 Minuten zu einem glatten Teig verarbeiten. Rosinen, Korinthen und Mandeln kurz unterarbeiten. Den Teig zugedeckt so lange an einem warmen Ort gehen lassen, bis er sich sichtbar vergrößert hat, etwa 30 Minuten.

3. Den gegangenen Teig mit einem Mixer (Knethaken) auf höchster Stufe nochmals kurz durchkneten und in eine Gugelhupfform (Ø 24 cm, gefettet, gemehlt) füllen. Den Teig nochmals so lange an einem warmen Ort gehen lassen, bis er sich sichtbar vergrößert hat, etwa 30 Minuten.

4. In der Zwischenzeit den Backofen vorheizen.  
 Ober-/Unterhitze: etwa 180 °C / Heißluft: etwa 160 °C

5. Die Form auf dem Rost in den vorgeheizten Backofen schieben. Den Gugelhupf **55–60 Minuten backen**.

6. Die Form auf einen Kuchenrost stellen. Gugelhupf etwa 10 Minuten in der Form abkühlen lassen, dann aus der Form lösen und auf einen Kuchenrost stürzen.

7. Gugelhupf erkalten lassen. Zum Servieren mit Puderzucker bestäuben.

### Landfrauen-Tipp

Statt mit Mandeln, Rosinen und Korinthen können Sie den Gugelhupf auch mit 100 g bunten Belegkirschen und 200 g getrockneten Aprikosen (beides grob gewürfelt) sowie 50 g gehackten Pistazienkernen zubereiten.





# Käsekuchen

## Zubereitungszeit:

45 Minuten, ohne Kühl- und Abkühlzeit

## Backzeit:

80–90 Minuten

## Zutaten für 16 Stücke

### Für den Knetteig:

150 g Weizenmehl  
 ½ gestr. TL Backpulver  
 40 g Zucker  
 1 Pck. Vanillin-Zucker  
 1 Eigelb (Größe M)  
 75 g Butter (zimmerwarm)

### Für die Käsemasse:

200 g Butter (zimmerwarm)  
 150 g Zucker  
 6 Eigelb (Größe M)  
 abger. Schale von 1 Bio-Zitrone  
 (unbehandelt, ungewachst)  
 750 g Speisequark (20 % Fett)  
 200 g Schlagsahne  
 (mind. 30 % Fett)  
 1 Pck. Pudding-Pulver  
 Sahne-Geschmack  
 6 Eiweiß (Größe M)

## Pro Stück:

E: 10 g, F: 23 g, Kh: 24 g, kcal: 342

1. Für den Teig Mehl in eine Rührschüssel sieben. Restliche Zutaten hinzugeben und mit einem Mixer (Knethaken) zunächst auf niedrigster, dann auf höchster Stufe gut durcharbeiten.
2. Anschließend auf einer bemehlten Arbeitsfläche zu einem glatten Teig verkneten. Sollte der Teig kleben, ihn in Folie gewickelt 20–30 Minuten kühl stellen.
3. Den Backofen vorheizen. Ober-/Unterhitze: etwa 180 °C / Heißluft: etwa 160 °C
4. Den Teig auf dem Boden einer Springform (Ø 28 cm, gefettet) ausrollen und mehrmals mit einer Gabel einstechen.
5. Den Springformrand darumlegen und die Form auf dem Rost in den vorgeheizten Backofen schieben. Den Boden 15–20 Minuten vorbacken.
6. Den Boden auf einem Kuchenrost abkühlen lassen. Den Backofen herunterschalten. Ober-/Unterhitze: etwa 160 °C / Heißluft: etwa 140 °C
7. Für die Käsemasse Butter mit einem Mixer (Rührstäbe) geschmeidig rühren. Nach und nach Zucker, Eigelb und Zitronenschale unterrühren.
8. Zunächst Speisequark und Sahne, dann das Pudding-Pulver unterrühren.
9. Eiweiß steif schlagen und unterziehen. Die Masse in die Form füllen, glatt streichen und die Form auf dem Rost wieder in den heißen Backofen schieben. Den Kuchen in 65–70 Minuten fertig backen.
10. Den Kuchen zunächst 10 Minuten im ausgeschalteten Backofen stehen lassen, dann noch etwa 20 Minuten im leicht geöffneten Backofen stehen lassen.
11. Das Gebäck in der Form erkalten lassen, dann den Springformrand lösen und entfernen.





# Marmorkuchen

## Zubereitungszeit:

30 Minuten, ohne Abkühlzeit

## Backzeit:

etwa 55 Minuten

## Zutaten für 20 Stücke

### Für den Rührteig:

225 g Butter oder Margarine  
(zimmerwarm)

150 g Zucker

1 Pck. Vanillin-Zucker

4 Eier (Größe M)

275 g Weizenmehl

3 gestr. TL Backpulver

etwa 2 EL Milch (3,5 % Fett)

### Für den dunklen Teig:

15 g gesiebttes Kakaopulver

15 g Zucker

etwa 2 EL Milch (3,5 % Fett)

### Zum Bestäuben:

etwas Puderzucker

### Pro Stück:

E: 3 g, F: 11 g, Kh: 20 g, kcal: 190

1. Den Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze: etwa 180 °C / Heißluft: etwa 160 °C

2. Für den Teig Butter oder Margarine mit einem Mixer (Rührstäbe) auf höchster Stufe geschmeidig rühren. Nach und nach Zucker, Vanillin-Zucker und 1 Prise Salz unterrühren. So lange rühren, bis eine gebundene Masse entstanden ist. Eier einzeln unterrühren (jedes Ei etwa ½ Minute).

3. Mehl mit Backpulver mischen und abwechselnd mit der Milch in 2 Portionen kurz auf mittlerer Stufe unterrühren.

4. Zwei Drittel des Teiges in eine Gugelhupfform (Ø 22 cm, gefettet) füllen. Kakao mit Zucker und Milch unter den restlichen Teig rühren.

5. Den dunklen Teig auf dem hellen Teig verteilen und eine Gabel spiralförmig leicht durch die Teigschichten ziehen, sodass ein Marmormuster entsteht.

6. Die Form auf dem Rost in den vorgeheizten Backofen (unteres Drittel) schieben. Den Kuchen **etwa 55 Minuten backen**.

7. Die Form auf einen Kuchenrost stellen. Den Kuchen etwa 10 Minuten in der Form stehen lassen, dann aus der Form lösen, auf einen Kuchenrost stürzen und erkalten lassen.

8. Zum Bestäuben den Kuchen mit Puderzucker bestäuben.

### Landfrauen-Tipp

Verfeinern Sie den Teig mit 1–2 Esslöffeln Rum.





# Mohnkuchen mit Streuseln

## Zubereitungszeit:

50 Minuten, ohne Abkühlzeit

## Teiggeh-/Ruhezeit:

etwa 75 Minuten

## Backzeit:

etwa 45 Minuten

## Zutaten für 16 Stücke

### Für den Hefeteig:

150 g Weizenmehl  
10 g frische Hefe  
4 EL lauwarme Milch (3,5 % Fett)  
20 g Zucker  
20 g Butter (zimmerwarm)  
1 Ei (Größe M)

### Für die Mohnfüllung:

620 ml Milch (3,5 % Fett)  
125 g Zucker  
1 Pck. Bourbon-Vanille-Zucker  
100 g Weichweizengrieß  
250 g gem. Mohn  
50 g Butter  
100 g abgezogene, gem. Mandeln  
5 Tropfen Bittermandel-Aroma  
2 Eier (Größe M)

### Für die Streusel:

150 g Weizenmehl  
75 g Zucker  
75 g kalte Butter

### Zum Bestäuben:

1 EL Puderzucker

### Pro Stück:

E: 11 g, F: 20 g, Kh: 37 g, kcal: 380

1. Für den Hefeteig Mehl in eine Rührschüssel geben und in die Mitte eine Vertiefung eindrücken. Hefe hineinbröckeln, mit Milch und Zucker verrühren und etwa 15 Minuten gehen lassen.

2. Butter, Ei und 1 Prise Salz zum Vorteig in die Rührschüssel geben. Die Zutaten mit einem Mixer (Knethaken) zunächst kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe in etwa 5 Minuten zu einem glatten Teig verarbeiten. Den Teig zugedeckt so lange an einem warmen Ort gehen lassen, bis er sich sichtbar vergrößert hat, etwa 45 Minuten.

3. Für die Füllung Milch mit Zucker und Vanille-Zucker in einem Topf aufkochen. Grieß hineinrühren und 1–2 Minuten bei schwacher Hitze verrühren. Mohn untermischen und so lange rühren, bis die Masse dicklich wird. Butter hinzugeben und unter Rühren schmelzen lassen. Den Topf von der Kochstelle nehmen. Mandeln, Bittermandel-Aroma und Eier unter die Mohnmasse rühren und etwas abkühlen lassen.

4. Für die Streusel Mehl mit Zucker in einer Schüssel mischen. Butter in kleinen Stücken und 1–2 Esslöffel kaltes Wasser hinzugeben. Die Zutaten mit den Händen oder mit einem Mixer (Knethaken) zu Streuseln von gewünschter Größe verarbeiten. Streusel in den Kühlschrank stellen.

5. Den Hefeteig in eine Springform (Ø 26 cm, gefettet) geben. Mit bemehlten Händen gleichmäßig zu einem Boden andrücken und weitere etwa 15 Minuten gehen lassen.

6. Den Backofen vorheizen.  
Ober-/Unterhitze: etwa 180 °C / Heißluft: etwa 160 °C

7. Die etwas abgekühlte Mohnmasse auf dem Hefeteig verteilen. Mit den kalt gestellten Streuseln bestreuen. Die Form auf dem Rost in den vorgeheizten Backofen (unteres Drittel) schieben und den Kuchen **etwa 45 Minuten backen**, bis die Streusel goldbraun sind.

8. Die Form auf einen Kuchenrost setzen. Den Kuchen etwa 10 Minuten abkühlen lassen, dann aus der Form lösen und vollständig erkalten lassen. Mit Puderzucker bestäuben.

### Sandfrauen-Tipp

Statt den Kuchen mit Streuseln zu verzieren, können Sie ihn auch nach dem Backen mit einer Zuckerglasur bestreichen. Dazu 125 g Puderzucker mit 2 Esslöffeln Zitronensaft glatt rühren und auf den erkalteten Mohnkuchen streichen.





# Möhrenkuchen

## Zubereitungszeit:

35 Minuten, ohne Kühl- und Abkühlzeit

## Backzeit:

etwa 55 Minuten

## Zutaten für 14 Stücke

### Für den Knetteig:

200 g Weizenmehl  
 ½ gestr. TL Backpulver  
 60 g Zucker  
 125 g gut gekühlte Butter  
 oder Margarine  
 1 Ei (Größe M)

### Für den Belag:

65 g Sultaninen  
 250 g Möhren  
 2 große, säuerliche Äpfel  
 Saft von 1 ½ Zitronen  
 1 Pck. Pudding-Pulver  
 Vanille-Geschmack  
 65 g Zucker  
 250 ml Milch (3,5 % Fett)  
 65 g gem. Haselnusskerne  
 oder Kokosraspel

### Zum Bestreichen:

1 Eigelb  
 2 EL Schlagsahne

### Pro Stück:

E: 4 g, F: 13 g, Kh: 29 g, kcal: 251

1. Für den Teig Mehl mit Backpulver in einer Rührschüssel mischen. 1 großzügige Prise Salz, Zucker, Butter oder Margarine und Ei hinzufügen. Die Zutaten mit einem Mixer (Knethaken) zunächst kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe gut durcharbeiten. Anschließend auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche kurz zu einem Teig verkneten. Den Teig zu einer Scheibe formen, in Frischhaltefolie gewickelt mindestens 30 Minuten in den Kühlschrank legen.

2. In der Zwischenzeit für den Belag Sultaninen mit heißem Wasser abspülen und abtropfen lassen. Möhren putzen, schälen, abspülen und abtropfen lassen. 200 g Möhren raspeln. Äpfel schälen, halbieren und entkernen. Von den Äpfeln 350 g raspeln. Zitronensaft unter die geraspelten Äpfel mischen.

3. Pudding-Pulver mit 1 Esslöffel Zucker und 3 Esslöffeln Milch anrühren. Restliche Milch mit restlichem Zucker in einem Topf zum Kochen bringen. Angerührtes Pudding-Pulver in die von der Kochstelle genommene Milch rühren und unter Rühren nochmals aufkochen lassen. Den Pudding in eine Schüssel geben. Möhren-, Apfelraspel, Sultaninen und Nusskerne oder Kokosraspel unterrühren.

4. Den Teig auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche zu einer etwa ½ cm dicken runden Platte (Ø etwa 28 cm) ausrollen. Die Teigplatte in eine Springform (Ø 26 cm, gefettet, mit Backpapier belegt) legen und einen hohen Rand formen.

5. Den Backofen vorheizen.  
 Ober-/Unterhitze: etwa 180 °C / Heißluft: etwa 160 °C

6. Den vorbereiteten Belag auf dem Teig glatt verstreichen. Den überstehenden Teigrand nach Belieben mit einer Gabel gleichmäßig bis zur Füllung herunterdrücken. Die Form auf dem Rost in den vorgeheizten Backofen (untere Schiene) schieben. Den Kuchen **etwa 40 Minuten backen**.

7. Zum Bestreichen Eigelb und Sahne verschlagen. Die Form auf einen Kuchenrost stellen. Den Belag vorsichtig mit der Eigelbsahne bestreichen. Die Form wieder auf dem Rost in den heißen Backofen (mittlere Schiene) schieben. Den Kuchen **in weiteren etwa 15 Minuten goldbraun fertig backen**.

8. Die Form auf einen Kuchenrost setzen. Den Kuchen etwa 1 Stunde in der Form abkühlen lassen, dann aus der Form lösen und auf eine Tortenplatte setzen. Den Kuchen erkalten lassen.





# Nuss-Marzipan-Zopf

## Zubereitungszeit:

30 Minuten, ohne Abkühlzeit

## Backzeit:

35–40 Minuten

## Zutaten für 24 Stücke

### Für die Füllung:

200 g Marzipan-Rohmasse  
200 g gem. Walnüsse  
80 g Butter (zimmerwarm)  
80 g Zucker  
1 Ei (Größe M)  
1 TL abger. Schale von 1 Bio-Orange (unbehandelt, ungewachst)

### Für den Quark-Öl-Teig:

500 g Weizenmehl  
1 Pck. Backpulver  
250 g Magerquark  
125 ml Rapsöl  
125 g Zucker  
2 Eier (Größe M)

### Für den Guss:

150 g Puderzucker  
2 EL Orangensaft

### Pro Stück:

E: 7 g, F: 18 g, Kh: 34 g, kcal: 330

1. Für die Füllung Marzipanmasse fein reiben und in eine Rührschüssel geben. Übrige Zutaten hinzufügen und mit einem Mixer (Rührstäbe) auf höchster Stufe geschmeidig rühren.

2. Für den Quark-Öl-Teig Mehl mit Backpulver in einer Rührschüssel mischen. Quark, Rapsöl, Zucker, Eier und 1 Prise Salz hinzufügen. Die Zutaten mit einem Mixer (Knethaken) zuerst auf niedrigster, dann auf höchster Stufe in etwa 1 Minute zu einem Teig verarbeiten (nicht zu lange, da der Teig ansonsten anfängt zu kleben).

3. Den Teig auf der leicht bemehlten Arbeitsfläche kurz durchkneten, dann zu einem Rechteck (etwa 50 x 40 cm) ausrollen.

4. Den Backofen vorheizen.  
Ober-/Unterhitze: etwa 180 °C / Heißluft: etwa 160 °C

5. Teig mit der Marzipan-Nuss-Mischung bestreichen, dabei einen 2 cm breiten Rand frei lassen. Den Teig vorsichtig aufrollen und einmal der Länge nach durchschneiden. Die beiden dadurch entstandenen Teigstränge locker miteinander verdrehen. Den Teigzopf auf ein Backblech (mit Backpapier belegt) legen und das Blech in den vorgeheizten Backofen schieben. Den Zopf **35–40 Minuten backen.**

6. Das Backblech aus dem Backofen nehmen und auf einen Kuchenrost stellen. Den Marzipan-Zopf erkalten lassen.

7. Für den Guss Puderzucker sieben, mit Orangensaft zu einem dickflüssigen Guss verrühren und den Zopf damit bestreichen. Anschließend den Guss fest werden lassen.

### Landfrauen-Tipp

Statt mit Orangenschale können Sie die Marzipanfüllung auch mit Zitronenschale aromatisieren und für den Guss Zitronensaft anstelle von Orangensaft nehmen.





# Omas Ameisenkuchen

## Zubereitungszeit:

30 Minuten, ohne Abkühlzeit

## Backzeit:

30–35 Minuten

## Mit Alkohol

## Zutaten für 24 Stücke

### Für den Rührteig:

300 g Butter (zimmerwarm)  
200 g Zucker  
1 Pck. Bourbon-Vanille-Zucker  
4 Eier (Größe M)  
250 g Weizenmehl  
50 g Speisestärke  
1 Pck. Backpulver  
300 ml Eierlikör  
150 g Zartbitter-Schokoladenstreusel

### Für die Glasur:

300 g Vollmilch-Kuvertüre  
1 EL Rapsöl  
50 g Zartbitter-Schokoladenstreusel

### Pro Stück:

E: 3 g, F: 14 g, Kh: 28 g, kcal: 260

1. Den Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze: etwa 180 °C / Heißluft: etwa 160 °C

2. Für den Rührteig Butter in einer Rührschüssel mit einem Mixer (Rührstäbe) auf höchster Stufe geschmeidig rühren. Nach und nach Zucker, Vanille-Zucker und 1 Prise Salz unterrühren. So lange rühren, bis eine gebundene Masse entstanden ist.

3. Eier nach und nach unterrühren (jedes Ei etwa ½ Minute). Mehl mit Stärke und Backpulver mischen und in 2 Portionen abwechselnd mit dem Eierlikör auf mittlerer Stufe kurz unterrühren. Zum Schluss die Schokostreusel unterrühren. Den Teig auf ein Backblech (30 x 40 cm, gefettet, mit Backpapier belegt) geben und glatt streichen.

4. Das Blech in den vorgeheizten Backofen schieben und den Kuchen **30–35 Minuten backen.**

5. Das Blech auf einen Kuchenrost stellen und den Kuchen erkalten lassen.

6. Für die Glasur die Kuvertüre in Stücke schneiden und mit dem Öl in einem Topf im Wasserbad bei schwacher Hitze unter Rühren schmelzen. Den erkalteten Kuchen damit überziehen. Schokoladenstreusel darüberstreuen. Kuvertüre fest werden lassen.

## Landfrauen-Tipps

Statt mit Kuvertüre zu überziehen und mit Schokostreuseln zu verzieren, können Sie den Kuchen nach dem Backen alternativ mit Puderzucker bestäuben.

Die Hälfte des Teigs können Sie auch in einer Kastenform (etwa 25 cm) backen. Die Backzeit ändert sich nicht.





# Pflaumen-Streuselkuchen

## Zubereitungszeit:

20 Minuten, ohne Abkühlzeit

## Backzeit:

etwa 50 Minuten

## Zutaten für 16 Stücke

### Für den Teig:

300 g Weizenmehl  
 ½ TL gem. Zimt  
 1 Msp. Backpulver  
 130 g Zucker  
 1 Eigelb (Größe M)  
 170 g Butter oder Margarine  
 (zimmerwarm)

### Für die Füllung:

390 g abgetropfte Pflaumenhälften  
 (aus dem Glas)  
 250 g Schmand  
 (Sauerrahm, 24 % Fett)

### Zum Bestäuben:

evtl. Puderzucker

### Pro Stück:

E: 3 g, F: 13 g, Kh: 26 g, kcal: 232

1. Den Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze: etwa 200 °C / Heißluft: etwa 180 °C

2. Für den Teig Mehl mit Zimt und Backpulver in einer Rührschüssel mischen. Zucker, 1 Prise Salz, Eigelb und Butter oder Margarine in kleinen Stücken hinzufügen. Die Zutaten mit einem Mixer (Rührstäbe) zunächst kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe zu gleichmäßig großen Streuseln verarbeiten.

3. Zwei Drittel der Streusel in einer Springform (Ø 26 cm, gefettet) verteilen, mit den Händen zu einem Boden andrücken und gleichzeitig einen etwa 2 cm hohen Rand andrücken.

4. Für die Füllung die abgetropften Pflaumenhälften gleichmäßig, mit der Schnittseite nach oben, auf dem Streuselboden verteilen. Nacheinander Schmand und restliche Streusel darauf verteilen.

5. Die Form auf dem Rost in den vorgeheizten Backofen schieben. Den Kuchen **etwa 50 Minuten backen.**

6. Das Backblech auf einen Kuchenrost stellen, den Kuchen erkalten lassen. Den Kuchen nach Belieben mit Puderzucker bestäuben.

## Landfrauen-Tipps

Den Pflaumen-Streuselkuchen können Sie auch mit frischen Pflaumen zubereiten.

Der Streuselboden kann ebenso gut mit 350 g abgetropften Kirschen oder Stachelbeeren (aus dem Glas) belegt werden.

Wer es noch fruchtiger mag, backt die untere Streuselschicht bei der angegebenen Backofentemperatur vor. Den Boden etwas abkühlen lassen. Dann die doppelte Menge abgetropfter Pflaumenhälften (780 g) mit 3 Esslöffeln Semmelbröseln und ½ Teelöffel gemahlenem Zimt mischen und auf die vorgebackene Streuselschicht geben. Darauf den Schmand und die restlichen Streusel verteilen. Bei Ober-/Unterhitze: etwa 180 °C, Heißluft: etwa 160 °C etwa 50 Minuten backen.





# Rehrücken

## Zubereitungszeit:

30 Minuten, ohne Abkühlzeit

## Backzeit:

50–60 Minuten

## Zutaten für 20 Stücke

### Für den Rührteig:

100 g Butter oder Margarine  
(zimmerwarm)  
150 g Zucker  
1 Pck. Vanillin-Zucker  
4 Eier (Größe M)  
50 g Weizenmehl  
1 Pck. Pudding-Pulver  
Schokoladen-Geschmack  
2 gestr. TL Backpulver  
2 EL Milch (3,5 % Fett)  
100 g ger. Zartbitter-Schokolade  
(etwa 50 % Kakaoanteil)  
75 g abgezogene, gem. Mandeln

### Zum Bestreichen:

100 g Aprikosenkonfitüre

### Für den Guss:

130 g Zartbitter-Kuvertüre  
(etwa 50 % Kakaoanteil)  
15 g Kokosfett  
25 g Vollmilch-Kuvertüre  
½ TL Kokosfett

### Zum Garnieren:

etwa 30 g gestiftelte Mandeln

### Pro Stück:

E: 4 g, F: 14 g, Kh: 21 g, kcal: 223

1. Den Backofen vorheizen. Ober-/Unterhitze: etwa 160 °C / Heißluft: etwa 140 °C
2. Für den Teig die Butter oder Margarine mit einem Mixer (Rührstäbe) auf höchster Stufe geschmeidig rühren. Nach und nach Zucker, Vanillin-Zucker und 1 Prise Salz hinzufügen. So lange rühren, bis eine gebundene Masse entstanden ist. Eier einzeln unterrühren (jedes Ei etwa ½ Minute).
3. Mehl mit Pudding-Pulver und Backpulver mischen, abwechselnd mit der Milch kurz auf mittlerer Stufe unterrühren (nur so viel Milch verwenden, dass der Teig schwer reißend vom Löffel fällt). Schokolade und Mandeln unter den Teig rühren.
4. Den Teig in eine Rehrückenform (30 x 11 cm, gefettet) geben und glatt streichen.
5. Die Form auf dem Rost in den vorgeheizten Backofen schieben. Den Kuchen **50–60 Minuten backen**.
6. Die Form auf einen Kuchenrost stellen. Den Rehrücken etwa 10 Minuten in der Form stehen lassen, dann aus der Form lösen und auf einen Kuchenrost stürzen. Rehrücken erkalten lassen.
7. Zum Bestreichen die Konfitüre durch ein Sieb streichen, mit einem Esslöffel Wasser in einem kleinen Topf unter Rühren etwas einkochen lassen. Den Rehrücken damit bestreichen.
8. Für den Guss die Zartbitter-Kuvertüre in kleine Stücke brechen, mit Kokosfett in einem kleinen Topf im Wasserbad bei schwacher Hitze unter Rühren schmelzen.
9. Die Vollmilch-Kuvertüre ebenfalls in Stücke hacken, mit Kokosfett wie zuvor beschrieben schmelzen.
10. Den Rehrücken mit der Zartbitter-Kuvertüre überziehen. Die Vollmilch-Kuvertüre in ein Pergamentpapiertütchen füllen, eine kleine Ecke abschneiden und beliebige Muster, z. B. Wellen, auf den noch feuchten Guss spritzen.
11. Mit einem Holzstäbchen die Vollmilch-Kuvertüre in Schlaufen durch die Zartbitter-Kuvertüre ziehen, sodass eine Marmorierung entsteht.
12. Zum Garnieren die Mandeln in den Rehrücken stecken. Guss fest werden lassen.





# Rosenkuchen

## Zubereitungszeit:

60 Minuten, ohne Abkühlzeit

## Teiggeh-/Ruhezzeit:

etwa 50 Minuten

## Backzeit:

etwa 45 Minuten

## Zutaten für 10 Stücke

### Für den Hefeteig:

150 ml Milch (3,5 % Fett)  
75 g Butter oder Margarine  
300 g Weizenmehl  
1 Pck. Trockenbackhefe  
50 g Zucker  
1 Pck. Vanillin-Zucker

### Für die Füllung:

100 g Marzipan-Rohmasse  
50 g Butter (zimmerwarm)  
1 Eigelb (Größe M)  
evtl. ½ Fläschchen Rum-Aroma  
(aus dem Röhrchen)  
125 g Rosinen  
50 g gehackte Haselnusskerne  
25 g fein gehacktes Zitronat

### Zum Verzieren:

1 Eigelb (Größe M)  
1 EL Milch (3,5 % Fett)  
80 g Puderzucker  
2–3 EL Zitronensaft

### Pro Stück:

E: 7 g, F: 16 g, Kh: 44 g, kcal: 358

1. Für den Teig Milch leicht erwärmen und Butter oder Margarine darin zerlassen. Mehl in einer Rührschüssel sorgfältig mit der Trockenbackhefe vermischen. Zucker, Vanillin-Zucker, 1 Prise Salz und die warme Milch-Fett-Mischung hinzufügen.
2. Die Zutaten mit einem Mixer (Knethaken) zunächst kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe in etwa 5 Minuten zu einem glatten Teig verarbeiten. Den Teig zugedeckt so lange an einem warmen Ort gehen lassen, bis er sich sichtbar vergrößert hat, etwa 30 Minuten.
3. Für die Füllung in der Zwischenzeit Marzipan in kleine Stücke schneiden, mit Butter, Eigelb und bei Bedarf mit Aroma zu einer geschmeidigen Masse verrühren. Rosinen mit Haselnusskernen und Zitronat mischen.
4. Den Teig auf der bemehlten Arbeitsfläche nochmals gut durchkneten und zu einem Rechteck (etwa 30 x 40 cm) ausrollen. Teigrechteck mit der Marzipanmasse bestreichen, mit der Rosinen-Haselnuss-Zitronat-Mischung bestreuen und die Mischung leicht andrücken.
5. Den Teig von der kürzeren Seite aus aufrollen. Die Rolle in 10 etwa 3 cm breite Scheiben schneiden und mit der Schnittfläche nach oben in eine Springform (ø 26 cm, Boden gefettet, mit Backpapier belegt) legen. Dazu zuerst den Rand und dann die Mitte belegen. Den Teig zugedeckt nochmals so lange an einem warmen Ort gehen lassen, bis er sich sichtbar vergrößert hat, etwa 20 Minuten.
6. In der Zwischenzeit den Backofen vorheizen. Ober-/Unterhitze: etwa 180 °C / Heißluft: etwa 160 °C
7. Zum Bestreichen Eigelb und Milch verschlagen. Die Teigoberfläche damit bestreichen. Die Form auf dem Rost in den vorgeheizten Backofen schieben. Den Kuchen **etwa 45 Minuten backen**.
8. Die Form auf einen Kuchenrost stellen.
9. Für den Guss Puderzucker mit Zitronensaft zu einer dickflüssigen Masse verrühren. Das Gebäck sofort nach dem Backen damit bestreichen und den Kuchen erkalten lassen.





# Sandkuchen

## Zubereitungszeit:

30 Minuten, ohne Abkühlzeit

## Backzeit:

etwa 55 Minuten

.....

## Zutaten für 20 Stücke

### Zum Vorbereiten:

5 Eiweiß (Größe M)  
100 g Zucker

### Für den Rührteig:

250 g Butter (zimmerwarm)  
125 g Puderzucker  
5 Eigelb (Größe M)  
1 Röhrchen Butter-Vanille-Aroma  
abger. Schale von 1 Bio-Zitrone  
(unbehandelt, ungewachst)  
80 g Weizenmehl  
150 g Speisestärke  
1 gestr. TL Backpulver

### Für den Guss:

100 g Vollmilch- oder  
Zartbitter-Schokolade  
2-3 TL Sonnenblumenöl

.....

### Pro Stück:

E: 2 g, F: 12 g, Kh: 22 g, kcal: 206

1. Den Backofen vorheizen.  
Ober-/Unterhitze: etwa 160 °C / Heißluft: etwa 140 °C
2. Zum Vorbereiten Eiweiß mit einem Mixer (Rührstäbe) sehr steif schlagen. Zucker nach und nach unterschlagen. So lange schlagen, bis die Masse stark glänzt. Die Eischneemasse bis zur Weiterverarbeitung in den Kühlschrank stellen.
3. Für den Teig Butter mit einem Mixer (Rührstäbe) auf höchster Stufe geschmeidig rühren. Puderzucker nach und nach unterrühren. So lange rühren, bis eine weiß-schaumige Masse entstanden ist (etwa 3 Minuten).
4. Eigelb einzeln kurz unterrühren. Anschließend 1 Prise Salz, Aroma und Zitronenschale unterrühren.
5. Mehl mit Speisestärke und Backpulver mischen, in 2 Portionen kurz auf niedrigster Stufe unterrühren.
6. Die Eischneemasse in 4-5 Portionen sehr vorsichtig mit einem Schneebesen unter den Teig ziehen. Dabei darauf achten, dass die Luftbläschen möglichst erhalten bleiben.
7. Den Teig in eine Kastenform (25 x 11 cm, gefettet, bemehlt) füllen. Die Form auf dem Rost in den vorgeheizten Backofen (unteres Drittel) schieben. Den Kuchen **etwa 55 Minuten backen**.
8. Die Form auf einen Kuchenrost stellen. Den Kuchen etwa 10 Minuten in der Form stehen lassen, dann aus der Form lösen, auf einen Kuchenrost stürzen und erkalten lassen.
9. Für den Guss Schokolade in Stücke brechen, mit Sonnenblumenöl in einem kleinen Topf im Wasserbad bei schwacher Hitze unter Rühren schmelzen. Den Kuchen damit überziehen, evtl. mit einer Gabel ein Muster in den Guss ziehen. Den Guss fest werden lassen.





# Sauerkirsch-Teekuchen

## Zubereitungszeit:

40 Minuten, ohne Einweich- und Abkühlzeit

## Backzeit:

etwa 55 Minuten

## Mit Alkohol

## Zutaten für 16 Stücke

### Zum Vorbereiten:

200 g Rosinen  
40 ml Rum oder Wasser

### Für den Teig:

250 g Butter oder Margarine  
(zimmerwarm)  
100 g brauner Rohrzucker  
je 1 Prise gem. Zimt, Nelken,  
Kardamom  
6 Eier (Größe M)  
80 g Kristallzucker  
320 g Weizenmehl  
2 gestr. TL Backpulver  
350 g gut abgetropfte  
Sauerkirschen (aus dem Glas)

### Zusätzlich:

200 g gehobelte Mandeln  
200 g Aprikosenkonfitüre

### Pro Stück:

E: 8 g, F: 22 g, Kh: 47 g, kcal: 427

1. Den Backofen vorheizen. Ober-/Unterhitze: etwa 180 °C / Heißluft: etwa 160 °C
2. Zum Vorbereiten Rosinen etwa 20 Minuten in Rum oder warmem Wasser einweichen. Anschließend in einem Sieb abtropfen lassen.
3. Für den Teig Butter oder Margarine mit Rohrzucker und den Gewürzen mit einem Mixer (Rührstäbe) auf höchster Stufe in 3–4 Minuten schaumig schlagen. Eier trennen. Eigelb kurz unter die Butter schlagen.
4. Eiweiß in eine zweite Rührschüssel geben. Rührstäbe gründlich reinigen. Eiweiß mit einem Mixer (Rührstäbe) auf höchster Stufe steif schlagen. Zucker unterschlagen.
5. Mehl mit Backpulver mischen. Vorbereitete Rosinen mit den Sauerkirschen auf einem Bogen Backpapier verteilen. Mit 3 Esslöffeln von der Mehlmischung bestreuen, die Rosinen und Sauerkirschen darin wälzen. Restliches Mehlgemisch zur Buttermasse geben. Die Hälfte des Eischnees hinzugeben und alles mit einem Teigschaber zu einem glatten Teig vermischen. Restlichen Eischnee vorsichtig unterheben. Die Rosinen und Sauerkirschen unterziehen.
6. Den Teig in eine Kastenform (30 x 11 cm, mit Backpapier ausgelegt) geben und glatt streichen. Die Form auf dem Rost in den vorgeheizten Backofen schieben. Den Kuchen **etwa 55 Minuten backen**.
7. Die Form auf einen Kuchenrost stellen und den Kuchen etwa 1 Stunde abkühlen lassen.
8. In der Zwischenzeit Mandeln auf einem Backblech (mit Backpapier belegt) verteilen. Das Backblech in den heißen Backofen schieben und die Mandeln bei gleicher Backofentemperatur in etwa 10 Minuten goldbraun rösten.
9. Das Backblech auf einen Kuchenrost stellen. Die Mandeln etwa 20 Minuten abkühlen lassen.
10. Konfitüre in einem kleinen Topf unter Rühren bei starker Hitze aufkochen lassen. Den Teekuchen aus der Form nehmen. Mitgebackenes Backpapier abziehen und den Kuchen auf eine Seite legen. Die Unterseite mit Konfitüre bestreichen und den Kuchen auf das „Mandelbett“ stellen. Den Teekuchen rundherum mit Konfitüre bestreichen und von allen Seiten in den Mandeln wälzen.





A photograph of a garden table set for tea. On the table is a two-layer cake decorated with purple pansies on a red stand, a red and white striped pitcher, a silver creamer, and a red and white teacup. The background is a lush garden with various flowers and greenery.

# Torten

Sie ist eindeutig der strahlende Stern am Gebäckhimmel: die Torte. Die Komposition aus verführerischer Creme und luftig-leichtem Teig macht sie zum unvergleichlichen Geschmackserlebnis, und die Optik ist das Tüpfelchen auf dem i – Verzierungen aus Fondant, Sahne oder Marzipan lassen jede Torte zum echten Hingucker werden. Und wie es sich für die Queen der Kaffeetafel gehört, ist für sie gerade das Beste gut genug: Mit regionalen Produkten aus Garten und Hofladen oder vom Markt gelangen nur die frischesten Zutaten in Rührschüssel und Spritzbeutel. Tortenbacken gehört von jeher zur Königsdisziplin, doch bloß keine Scheu: Mit den Tipps und Tricks der Landfrauen wird das Ergebnis perfekt.



# Für besondere Anlässe

## Das richtige Handwerkszeug

Für ein ansprechendes Ergebnis braucht es neben einem guten Rezept die richtigen Küchenhelfer. Dazu gehört ein Kuchengitter, damit empfindlicher Biskuitteig abkühlen kann, ohne zusammenzufallen. Verstellbare Tortenringe und Backformen geben mehrstöckigen Torten Halt, bis sie fest geworden sind. Ein Spritzbeutel mit Tüllen in verschiedenen Formen macht das Verzieren mit Sahne und Co. zum Kinderspiel. Mithilfe einer Schablone gelangen Puderzucker oder Kakaopulver in Stern-, Herz- oder anderer Form aufs Backwerk. Zu guter Letzt hilft ein Tortenteiler beim Anschneiden dabei, dass es auch gerecht zugeht.



## Schneiden hoher Torten

Vor dem Dekorieren mit Sahne die Tortenoberfläche vorsichtig in Stücke schneiden, so zerdrückt die Torte nicht so stark und die fertige Torte lässt sich gleichmäßiger schneiden. Markieren Sie die Stücke, so wird die Dekoration schön gleichmäßig. Man kann bei größeren Torten in der Mitte ein rundes Stück herausschneiden und die Tortenstücke dann nur bis dorthin schneiden. So lässt sich das Tortenstück besser auf den Teller

setzen, da die dünne Spitze nicht umfallen kann. Die runde Mitte sieht dann wie eine kleine Minitorte aus und wird sicher noch gern gegessen. Nach Möglichkeit ein Sägemesser verwenden und die Tortenstücke sägend schneiden, keinesfalls mit Druck arbeiten, sonst wird die Füllung nach außen gedrückt. Die Schneide dabei immer wieder in ein Gefäß mit heißem Wasser tauchen. So sehen die Anschnitte besser aus. Auch das Abwischen des Messers mit Küchenpapier zwischen den einzelnen Schnitten sorgt für eine schöne Optik.

## Aufbewahren angebrochener Torten

Angeschnittene Torten halten im Kühlschrank 1–2 Tage. Cremes und Glasuren nehmen leicht Fremdgerüche an, weshalb man sie mit Frischhaltefolie abdecken sollte. Damit die Anschnittflächen nicht austrocknen, legen Sie ein Stück Frischhaltefolie darauf. Besonders gut eignen sich Tortenflügel, die gleichzeitig als Tortenheber benutzt werden können. So bleibt der Anschnitt frisch und ansehnlich und das Tortenstück kippt nicht auf die Platte. Tortenflügel erhalten Sie im gut sortierten Fachhandel.

## Torten sicher transportieren

Torten lassen sich am besten in speziellen Tortenbehältern mitnehmen. Damit unterwegs nichts verrutscht, die wertvolle Fracht einfach in einen großen Korb oder Klappkorb stellen und ein angefeuchtetes Tuch unter den Tortenbehälter legen. Das verhindert das Hin- und Herrutschen. Ersatzweise eignet sich auch ein passend großer Karton oder eine Kühltasche mit entsprechend großem Boden. Damit die Tortenplatte nicht im Karton verrutscht, legen Sie einige Gummiringe darunter. Für einen längeren Transport denken Sie daran, einige Kühlakkus zur Torte zu legen. Dekorieren Sie die Torte erst nach dem Transport. So können Sie sicher sein, dass sie genauso schön aussieht, wie Sie sich das wünschen.

## Schnelle Deko-Tipps

- ▶ **Torten ganz fix verzieren:** Legen Sie eine Tortenspitze auf die Oberfläche und bestäuben Sie die Torte mit Kakao oder Puderzucker. Auch aus Papier lassen sich fantasievolle Figuren zuschneiden und als Schablonen benutzen.
- ▶ **Schokoladenguss glänzen lassen:** Fügen Sie beim Schmelzen der Schokolade 1 Teelöffel Speiseöl oder Kokosfett zu. Das macht den Guss gleichmäßiger und das Verteilen leichter. Außerdem glänzt der Guss schön.
- ▶ **Schokoladenguss perfekt schneiden:** Fest gewordener Guss bricht nicht so schnell beim Schneiden, wenn man das Messer in heißes Wasser taucht, abtrocknet und dann die Torte in Stücke schneidet.
- ▶ **Sahnetuffs haltbar machen:** Bei der Zubereitung schon das richtige Timing bedenken, denn Sahneverzierungen verlieren schnell ihre Standfestigkeit – sie lösen sich in feste und flüssige Bestandteile auf. Wird die Torte bald verzehrt, sind aufgespritzte Sahnehäubchen genau passend und sehr dekorativ. Sollen sie aber auch noch am nächsten Tag hübsch aussehen, dann aufgelöste Gelatine mit unterrühren und die Torte natürlich zwischendurch in den Kühlschrank stellen.
- ▶ **„Feintuning“ mit Garnierkamm oder Löffel:** Mithilfe eines Garnierkamms können Sie die Tortenränder und -oberflächen aus Sahne, Buttercreme oder anderen Füllungen dekorativ in feinsten Linien verschönern. Wird ein Löffel ab und zu in die Tortenoberflächencreme eingedrückt, entsteht ein ansprechendes Wellenmuster.



- ▶ **Selbst gemachter Krokant:** Dafür 50 g gehobelte Mandeln in einer Pfanne ohne Fett unter Wenden anrösten und auf einem Teller abkühlen lassen. Etwa 1 Esslöffel Zucker in der Pfanne karamellisieren (auflösen), Mandeln zufügen und alles gut verrühren. Zum Schluss den Mandelkrokant auf einem mit Backpapier belegten Backblech verteilen und fest werden lassen.

# Für jeden Anlass die perfekte Torte

## 1. Für den Kindergeburtstag (ohne Alkohol)

Apfel-Frischkäse-Torte (S. 114)  
Himbeer-Marzipan-Torte (S. 126)

## 2. Fürs Familienfest

Gedekte Hagebutten-Birnen-Torte (S. 122)  
Quitten-Nuss-Torte (S. 132)  
Stachelbeertorte (S. 138)

## 3. Für Weihnachten

Preiselbeertorte (S. 130)  
Sanddornfrucht-Torte (S. 134)  
Zwetschgen-Nuss-Torte (S. 142)

## 4. Mal was anderes

Brottorte (S. 118)  
Buchweizen-Pflaumen-Torte (S. 120)  
Hannchen-Jensen-Torte (S. 124)  
Waldbeer-Pumpernickel-Biskuit (S. 140)

## 5. Für heiße Sommertage (ohne Sahne/Buttercreme)

Beeren-Sauerrahm-Torte (S. 116)  
Holunder-Apfel-Torte (S. 128)  
Schwarze-Johannisbeer-Torte (S. 136)



# Apfel-Frischkäse-Torte

## Zubereitungszeit:

40 Minuten, ohne Abkühl- und Kühlzeit

## Backzeit:

etwa 20 Minuten

## Zutaten für 16 Stücke

### Für den Rührteig:

100 g Butter (zimmerwarm)  
70 g Zucker  
1 Pck. Bourbon-Vanille-Zucker  
2 Eier (Größe M)  
125 g Weizenmehl  
1 gestr. TL Backpulver  
30 g abgezogene, gem. Mandeln  
2 EL Milch (3,5 % Fett)

### Für die Füllung:

6 Blatt weiße Gelatine  
200 g Doppelrahm-Frischkäse  
100 g Zucker  
50 ml Saft und fein abger. Schale von 1 Bio-Zitrone (unbehandelt, ungewachst)  
400 g Schlagsahne (mind. 30 % Fett)

### Für den Belag und Guss:

5–6 kleine rotschalige Äpfel, z. B. Elstar (ca. 600 g)  
4 EL Zucker  
250 ml klarer Apfelsaft  
100 ml Wasser  
1 Pck. ungezuckerter Tortenguss, klar

### Pro Stück:

E: 5 g, F: 19 g, Kh: 29 g, kcal: 310

1. Den Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze: etwa 180 °C / Heißluft: etwa 160 °C

2. Für den Rührteig Butter in einer Rührschüssel mit einem Mixer (Rührstäbe) auf höchster Stufe geschmeidig rühren. Nach und nach Zucker und Vanille-Zucker unterrühren. So lange rühren, bis eine gebundene Masse entstanden ist. Eier nach und nach unterrühren (jedes Ei etwa ½ Minute). Mehl mit Backpulver und Mandeln mischen und mit der Milch kurz auf mittlerer Stufe unterrühren. Teig in eine Springform (Ø 26 cm, gefettet, mit Backpapier belegt) geben und glatt streichen.

3. Die Form auf dem Rost in den vorgeheizten Backofen schieben. Den Tortenboden **etwa 20 Minuten backen**.

4. Tortenboden aus der Form lösen, auf einem mit Backpapier belegten Kuchenrost stürzen und erkalten lassen. Mitgebackenes Backpapier abziehen. Tortenboden auf eine Tortenplatte setzen. Einen Tortenring darumlegen.

5. Für die Füllung die Gelatine in kaltem Wasser nach Packungsanleitung einweichen. Frischkäse mit Zucker, Zitronensaft und -schale verrühren. Gelatine leicht ausdrücken und in einem kleinen Topf bei schwacher Hitze unter Rühren auflösen.

6. Zuerst etwa 4 Esslöffel der Frischkäsemasse mit der Gelatine verrühren, dann unter die restliche Frischkäsemasse rühren. Sahne steif schlagen.

7. Wenn die Frischkäsemasse zu gelieren beginnt, die Sahne unterheben. Die Creme auf dem Tortenboden verteilen, glatt streichen und kalt stellen.

8. Für den Belag die Äpfel abspülen, trocknen und das Kerngehäuse mit einem Apfelsausstecher entfernen. Äpfel quer in feine Ringe hobeln oder schneiden.

9. Zwei Esslöffel Zucker bei mittlerer Hitze in einem breiten Topf karamellisieren lassen. Mit dem Apfelsaft ablöschen und bei mittlerer Hitze offen 2–3 Minuten köcheln lassen. Apfelfringe hinzufügen und zugedeckt bei mittlerer Hitze etwa 2 Minuten dünsten. Die Mischung abkühlen lassen.

10. Die Apfelfringe abtropfen lassen, den Sud dabei auffangen. Die Torte schuppenartig dicht an dicht mit den Apfelfringen belegen.

11. Aus Tortengusspulver, 2 Esslöffeln Zucker, 150 ml Apfelsaft-Sud und dem Wasser einen Guss nach Packungsanleitung zubereiten. Den Guss mithilfe eines Esslöffels auf den Äpfeln verteilen. Die Torte mindestens 1 Stunde in den Kühlschrank stellen.

12. Den Tortenring vorsichtig lösen und entfernen.





# Beeren-Sauerrahm-Torte

## Zubereitungszeit:

30 Minuten, ohne Abkühl- und Kühlzeit

## Backzeit:

etwa 25 Minuten

## Zutaten für 12 Stücke

### Für den Rührteig:

100 g Zartbitter-Kuvertüre  
(etwa 50 % Kakaoanteil)  
125 g Butter (zimmerwarm)  
125 g Zucker  
3 Eier (Größe M)  
100 g Weizenmehl  
1 gestr. TL Backpulver  
2 EL Zartbitter-Raspelschokolade  
(etwa 50 % Kakaoanteil)

### Für die Creme:

6 Blatt weiße Gelatine  
500 g saure Sahne  
2 Eiweiß (Größe M)  
50 g Zucker

### Für den Belag:

500 g gemischte Beeren,  
z. B. Heidelbeeren, Himbeeren,  
Johannisbeeren  
1 Pck. ungezuckerter Tortenguss,  
klar  
2 EL Zucker  
250 ml roter Fruchtsaft, z. B. Sauer-  
kirsch- oder Johannisbeersaft

### Pro Stück:

E: 7 g, F: 19 g, Kh: 35 g, kcal: 344

1. Den Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze: etwa 180 °C / Heißluft: etwa 160 °C

2. Für den Teig Kuvertüre hacken, in einer kleinen Schüssel im Wasserbad bei schwacher Hitze unter Rühren schmelzen. Kurz abkühlen lassen.

3. Butter in einer Rührschüssel mit einem Mixer (Rührstäbe) auf höchster Stufe geschmeidig rühren. Nach und nach Zucker und 1 Prise Salz unterrühren. So lange rühren, bis eine gebundene Masse entstanden ist. Eier einzeln unterrühren (jedes Ei etwa ½ Minute). Mehl mit Backpulver mischen und kurz auf mittlerer Stufe unterrühren. Die Kuvertüre geschmeidig rühren und auf niedriger Stufe kurz unterrühren.

4. Den Teig in eine Springform (Ø 26 cm, gefettet, mit Backpapier belegt) füllen und glatt streichen. Mit der Raspelschokolade bestreuen.

5. Die Form auf dem Rost in den vorgeheizten Backofen schieben. Den Boden **etwa 25 Minuten backen**.

6. Die Form auf einen Kuchenrost stellen. Den Boden etwas abkühlen lassen, dann aus der Form lösen und auf dem Kuchenrost erkalten lassen.

7. Für die Creme Gelatine nach Packungsanleitung einweichen. Gelatine leicht ausdrücken und in einem kleinen Topf bei schwacher Hitze unter Rühren auflösen. Gelatine mit etwa 2 Esslöffeln von der sauren Sahne verrühren, dann unter die restliche saure Sahne rühren. Die Creme zugedeckt etwa 30 Minuten in den Kühlschrank stellen.

8. Eiweiß und 1 Prise Salz in einer Rührschüssel mit einem Mixer (Rührstäbe) auf höchster Stufe steif schlagen, dabei den Zucker nach und nach einrieseln lassen. Den Eischnee vorsichtig unter die Saure-Sahne-Masse heben.

9. Das Backpapier vom Gebäckboden abziehen. Den gesäuberten Springformrand oder einen Tortenring um den Boden stellen. Die Saure-Sahne-Eiweiß-Creme darauf verteilen und glatt streichen. Den Kuchen etwa 2 Stunden in den Kühlschrank stellen.

10. Für den Belag die Beeren verlesen, kurz abspülen, abtropfen lassen und entstielen. Die Beeren vorsichtig mischen und auf dem Kuchen verteilen.

11. Tortengusspulver mit Zucker und Fruchtsaft in einem kleinen Topf nach Packungsanleitung zubereiten. Die Beeren mit dem Guss überziehen und den Guss fest werden lassen.





# Brottorte

## Zubereitungszeit:

50 Minuten, ohne Abkühl- und Durchziehzeit

## Backzeit:

etwa 60 Minuten

## Mit Alkohol

## Zutaten für 16 Stücke

### Für den Teig:

125 g feines Schwarz- oder Graubrot  
 2 EL Rum  
 4 Eigelb (Größe M)  
 2 Eier (Größe M), 200 g Zucker  
 125 g abgezogene, gem. Mandeln  
 60 g gehacktes Zitronat (Sukkade)  
 50 g Korinthen, 1 TL gem. Zimt  
 1 Msp. gem. Macis (Muskatblüte)  
 1 Msp. gem. Gewürznelken  
 etwas abger. Schale von  
 1 Bio-Zitrone (unbehandelt, ungewachst)  
 4 Eiweiß (Größe M)

### Zum Beträufeln:

50 ml trockener Rotwein  
 1 EL Zucker  
 2 EL Johannisbeergelee

### Für den Zuckerguss:

150 g Puderzucker  
 1 EL Rum

### Pro Stück:

E: 5 g, F: 6 g, Kh: 33 g, kcal: 220

1. Für den Teig das Brot fein zerbröseln (oder in einem Blitzhacker fein zerkleinern) und in einer Pfanne ohne Fett unter ständigem Wenden rösten. Die Brotbrösel auf einen Teller geben und mit Rum beträufeln.
2. Den Backofen vorheizen. Ober-/Unterhitze: etwa 160 °C / Heißluft: etwa 140 °C
3. Eigelb, Eier und Zucker mit einem Mixer (Rührstäbe) auf höchster Stufe in 2–3 Minuten sehr schaumig schlagen. Mandeln, Zitronat, Korinthen, Gewürze und die Brotbrösel unterrühren. Eiweiß mit einem Mixer (Rührstäbe) steif schlagen und vorsichtig unter den Teig heben.
4. Den Teig in eine Springform (Ø 26 cm, mit Backpapier belegt) geben und glatt streichen. Die Form auf dem Rost in den vorgeheizten Backofen schieben. Die Brottorte **etwa 60 Minuten backen**. Die Form auf einen Kuchenrost stellen, Boden etwa 30 Minuten abkühlen lassen.
5. Dann den Boden aus der Form lösen, mitgebackenes Backpapier entfernen. Zum Beträufeln Rotwein und Zucker erwärmen. Den Boden mit der Rotweinsmischung beträufeln. Brottorte erkalten lassen.
6. Gelee in einem Topf erwärmen und glatt rühren. Die Brottorte dünn mit dem Gelee bestreichen.
7. Für den Guss Puderzucker mit Rum und 2 Esslöffeln heißem Wasser zu einem glatten Guss verrühren, die Torte damit überziehen. Die Torte sollte mindestens 2 Tage gut durchziehen.

### Landfrauen-Tipp

Für eine alkoholfreie Variante können Sie den Rum durch Orangensaft und den Rotwein durch Traubensaft ersetzen. Der Zucker beim Beträufeln fällt in diesem Fall weg.





# Buchweizen- Pflaumen-Torte

## Zubereitungszeit:

60 Minuten, ohne Abkühlzeit

## Backzeit:

50–60 Minuten

## Zutaten für 16 Stücke

### Für den Rührteig:

2 Birnen (jeweils etwa 170 g)  
2 EL Zitronensaft  
6 Eier (Größe M)  
150 g Zucker  
200 g Butter (zimmerwarm)  
1 Pck. Bourbon-Vanille-Zucker  
2 Msp. gem. Zimt  
200 g Buchweizenmehl  
200 g gem. Mandeln  
1 Pck. Backpulver

### Für das Pflaumenkompott:

250 g blaue Pflaumen  
(oder Zwetschgen)  
50 g Pflaumenmus  
75 ml Fruchtsaft, z. B. Trauben-  
oder Johannisbeersaft  
1 Pck. ungezuckerter Tortenguss,  
klar

### Für die Füllung:

250 g Pflaumenmus  
200 g Schlagsahne  
(mind. 30 % Fett)  
1 Pck. Sahnesteif

etwas Puderzucker

### Pro Stück:

E: 7 g, F: 23 g, Kh: 38 g, kcal: 390

1. Für den Rührteig die Birnen schälen, vierteln, das Kerngehäuse entfernen, das Fruchtfleisch grob raspeln und mit dem Zitronensaft mischen. Eier trennen. Eiweiß mit 1 Prise Salz mit einem Mixer (Rührstäbe) steif schlagen, dabei 50 g Zucker einrieseln lassen und in etwa 2 Minuten zu einem festen Eischnee schlagen. Der Eischnee muss so fest sein, dass ein Messerschnitt sichtbar bleibt.
2. Den Backofen vorheizen. Ober-/Unterhitze: etwa 180 °C / Heißluft: etwa 160 °C
3. Die Butter mit einem Mixer (Rührstäbe) auf höchster Stufe geschmeidig rühren. Nach und nach den restlichen Zucker, Vanille-Zucker, Zimt und 1 Prise Salz unterrühren. So lange rühren, bis eine gebundene cremige Masse entstanden ist. Eigelb einzeln unterrühren.
4. Mehl mit Mandeln und Backpulver mischen. Mehlmischung und ein Drittel des Eischnees in 2 Portionen auf niedrigster Stufe mit einem Mixer unterrühren. Restlichen Eischnee und Birnenraspel vorsichtig unterheben.
5. Den Teig in eine Springform (Ø 24 cm, gefettet, mit Backpapier belegt) füllen. Die Form auf dem Rost in den vorgeheizten Backofen (unteres Drittel) schieben. Den Boden **50–60 Minuten backen**, dabei evtl. nach etwa 40 Minuten die Form mit Backpapier belegen. Die Form aus dem Backofen nehmen und den Boden auf einem Kuchenrost erkalten lassen.
6. Für das Kompott die Pflaumen abspülen, abtrocknen, halbieren und entsteinen. Pflaumenmus, Saft und Tortengusspulver in einem Topf verrühren, Pflaumen hinzugeben und alles zusammen aufkochen. Zugedeckt etwa 5 Minuten bei schwacher Hitze dünsten. Kompott erkalten lassen.
7. Den Kuchen vorsichtig aus der Form lösen und waagrecht 3-mal durchschneiden, sodass 4 gleich dicke Böden entstehen.
8. Für die Füllung 3 Böden mit je einem Drittel des Pflaumenmuses bestreichen. Böden aufeinandersetzen, mit dem 4. Boden bedecken und gut andrücken.
9. Sahne mit Sahnesteif steif schlagen, kuppelartig auf den obersten Boden streichen. Das Kompott darauf verteilen und mit Puderzucker bestäuben.





# Gedeckte Hagebutten- Birnen-Torte

## Zubereitungszeit:

40 Minuten, ohne Kühlzeit

## Backzeit:

75–80 Minuten

.....

## Zutaten für 16 Stücke

### Für den Teig:

400 g Weizenmehl  
 ½ gestr. TL Backpulver  
 90 g Zucker  
 1 Pck. Bourbon-Vanille-Zucker  
 200 g kalte Butter  
 1 Ei (Größe M)  
 1 Eigelb (Größe M)

### Für die Füllung:

1 kg aromatische, nicht zu weiche  
 Birnen, z. B. Williams Christ  
 4 EL Zitronensaft  
 2 Pck. Pudding-Pulver  
 Vanille-Geschmack  
 40 g Zucker  
 500 ml Birnensaft oder -nektar  
 175 g Schlagsahne  
 125 g honiggesüßtes Hagebutten-  
 mark (aus dem Glas)  
 1 TL gem. Zimt

### Zum Bestreuen:

75 g gehackte Haselnusskerne

### Zum Bestäuben:

1 TL Puderzucker

.....

### Pro Stück:

E: 5 g, F: 18 g, Kh: 47 g, kcal: 377

**1.** Für den Teig Mehl und Backpulver in einer Rührschüssel mischen. Zucker, Vanille-Zucker und 1 gute Prise Salz hinzugeben und gut untermischen. Butter in kleine Stückchen schneiden und hinzugeben. Ei und Eigelb mit 2–4 Esslöffeln kaltem Wasser verschlagen, ebenfalls hinzugeben. Die Zutaten mit einem Mixer (Kneithaken) kurz zu einem glatten Teig verkneten. Ein Drittel von dem Teig abnehmen und zu einer flachen Scheibe formen. Restlichen Teig ebenfalls zu einer flachen Scheibe formen. Beide Teigscheiben in Frischhaltefolie gewickelt etwa 30 Minuten in den Kühlschrank legen.

**2.** Für die Füllung in der Zwischenzeit Birnen schälen, entstielen, halbieren, entkernen und in feine Würfel schneiden. Mit Zitronensaft vermischen. Pudding-Pulver mit Zucker und etwa 100 ml Saft oder Nektar anrühren. Restlichen Saft oder Nektar und Sahne in einem Topf zum Kochen bringen. Ange-rührtes Pudding-Pulver in den von der Kochstelle genommenen Saft rühren und unter Rühren aufkochen lassen. Birnenstückchen hinzugeben und etwa 1 Minute bei schwacher Hitze kochen lassen, dabei gelegentlich umrühren. Dann Hagebuttenmark und Zimtiterrühren. Die Pudding-Birnen-Masse etwas abkühlen lassen.

**3.** Den Backofen vorheizen.  
 Ober-/Unterhitze: etwa 180 °C / Heißluft: etwa 160 °C

**4.** Die größere Teigscheibe auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche zu einer runden Platte (Ø etwa 30 cm) ausrollen, in eine Springform (Ø 26 cm, gefettet) legen und einen hohen Rand formen. Den Rand gerade schneiden. Die Pudding-Birnen-Masse auf den Teig geben.

**5.** Die restliche Teigscheibe auf der leicht bemehlten Arbeitsfläche zu einer etwa ½ cm dicken Platte ausrollen. Daraus mit einem Messer oder Teigrädchen lange Streifen (1 ½–2 cm breit) ausschneiden. Die Teigstreifen gitterartig auf der Pudding-Birnen-Masse verteilen und mit den gehackten Haselnusskernen bestreuen.

**6.** Die Form auf dem Rost in den vorgeheizten Backofen (unterste Schiene) schieben. Die Torte in **75–80 Minuten goldbraun backen.**

**7.** Die Form auf einen Kuchenrost stellen. Die Torte abgekühlt in der Form am besten über Nacht in den Kühlschrank stellen.

**8.** Die Birnen-Torte aus der Form lösen, auf eine Tortenplatte setzen und vor dem Servieren fein mit Puderzucker bestäuben.





# Kannchen-Jensen-Torte

## Zubereitungszeit:

65 Minuten, ohne Abkühlzeit

## Backzeit:

etwa 20 Minuten je Boden  
.....

## Zutaten für 16 Stücke

### Für den Rührteig:

100 g Butter oder Margarine  
100 g Zucker  
1 Pck. Vanillin-Zucker  
4 Eigelb (Größe M)  
125 g Weizenmehl  
½ gestr. TL Backpulver  
2 EL Milch (3,5 % Fett)

### Für den Belag:

4 Eiweiß (Größe M)  
200 g Zucker  
80 g gehobelte Mandeln

### Für die Füllung:

1 Pck. Pudding-Pulver  
Vanille-Geschmack  
100 ml Wasser  
25 g Zucker  
300 g TK-Himbeeren  
250 g Schlagsahne  
(mind. 30 % Fett)  
1 Pck. Sahnesteif  
1 Pck. Vanillin-Zucker  
.....

### Pro Stück:

E: 4 g, F: 14 g, Kh: 33 g, kcal: 284

1. Für den Teig Butter oder Margarine mit einem Mixer (Rührstäbe) auf höchster Stufe geschmeidig rühren. Nach und nach Zucker und Vanillin-Zucker unterrühren. So lange rühren, bis eine gebundene Masse entstanden ist.

2. Eigelb einzeln unterrühren. Mehl mit Backpulver mischen und abwechselnd mit der Milch kurz auf mittlerer Stufe unterrühren.

3. Den Backofen vorheizen.  
Ober-/Unterhitze: etwa 180 °C / Heißluft: nicht geeignet

4. Den Teig halbieren. Jeweils eine Teighälfte in je eine Springform (Ø 26 cm, Boden gefettet) geben und glatt streichen.

5. Für den Belag Eiweiß mit einem Mixer (Rührstäbe) auf höchster Stufe steif schlagen. Der Schnee muss so fest sein, dass ein Messerschnitt sichtbar bleibt. Nach und nach Zucker unterschlagen.

6. Die Eischneemasse halbieren. Jeweils eine Hälfte auf je einen Boden streichen. Je 40 g Mandeln daraufstreuen. Die Formen nacheinander auf dem Rost in den vorgeheizten Backofen schieben. Jeden Boden **etwa 20 Minuten backen**.

7. Die Formen auf Kuchenroste stellen und die Böden in den Formen erkalten lassen.

8. Für die Füllung Pudding-Pulver mit 100 ml Wasser in einem Topf anrühren und zum Kochen bringen. Zucker und gefrorene Himbeeren hinzugeben und unter Rühren aufkochen lassen. Den Topf von der Kochstelle nehmen. Himbeermasse erkalten lassen.

9. Einen Tortenboden auf eine mit Tortenspitze oder Backpapier belegte Tortenplatte legen und mit der Himbeermasse bestreichen. Danach Sahne mit Sahnesteif und Vanillin-Zucker steif schlagen, auf die Himbeermasse geben und verstreichen. Den zweiten Boden in 16 Stücke schneiden und auf die Sahne legen.

### Landfrauen-Tipp

Die Himbeeren statt mit Pudding-Pulver mit Tortengusspulver andicken.





# Himbeer-Marzipan-Torte

## Zubereitungszeit:

45 Minuten, ohne Abkühlzeit

## Backzeit:

35–40 Minuten

## Zutaten für 12 Stücke

### Zum Vorbereiten:

50 g Marzipan-Rohmasse  
175 ml Milch (3,5 % Fett)

### Für den All-in-Teig:

250 g Weizenmehl  
3 leicht geh. TL Backpulver  
150 g Zucker  
150 g Butter oder Margarine  
(zimmerwarm)  
2 Pck. Vanillin-Zucker  
3 Eier (Größe M)  
50 g gehackte Mandeln

### Für den Belag:

2 EL Himbeer-Fruchtaufstrich  
oder -Konfitüre  
50 g Marzipan-Rohmasse  
1 leicht geh. EL Puderzucker  
etwa 400 g Himbeeren  
500 ml roter Fruchtsaft, z. B. Him-  
beer- oder Johannisbeer-Nektar  
2 Pck. ungezuckerter Tortenguss,  
klar

### Zum Bestreuen und Bestäuben:

40 g gehobelte Mandeln  
etwas Puderzucker

### Pro Stück:

F: 19 g, E: 8 g, Kh: 44 g, kcal: 385

1. Den Backofen vorheizen. Ober-/Unterhitze: etwa 180 °C / Heißluft: etwa 160 °C
2. Zum Vorbereiten Marzipan für den Teig grob raspeln, mit Milch in einem Topf erwärmen und zu einer glatten Masse verrühren.
3. Für den Teig Mehl und Backpulver in einer Rührschüssel mischen. Restliche Zutaten für den Teig und 1 Prise Salz hinzufügen und mit einem Mixer (Rührstäbe) zunächst kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe in etwa 2 Minuten zu einem glatten Teig verarbeiten.
4. Den Teig in eine Springform (Ø 26 cm, Boden gefettet, mit Backpapier ausgelegt) geben und glatt streichen. Die Form auf dem Rost in den vorgeheizten Backofen schieben. Den Tortenboden in **35–40 Minuten goldbraun backen**.
5. Die Form auf einen Kuchenrost stellen. Den Tortenboden vollständig erkalten lassen. Dann den Boden aus der Form lösen und auf eine Tortenplatte setzen.
6. Für den Belag den Tortenboden mit Himbeer-Fruchtaufstrich oder -Konfitüre bestreichen.
7. Marzipan mit ½ Esslöffel Puderzucker glatt verkneten. Eine Arbeitsfläche mit dem restlichen Puderzucker bestäuben. Die Marzipanmasse dünn und etwas kleiner als der Tortendurchmesser ausrollen, auf den Tortenboden legen. Himbeeren verlesen, abspülen, gut trocken tupfen und auf der Marzipanplatte verteilen. Einen Tortenring oder den gesäuberten Springformrand darumlegen.
8. Aus Fruchtsaft und Tortengusspulver einen Guss nach Packungsanleitung zubereiten, etwas abkühlen lassen. Den Guss auf den Himbeeren verteilen. Guss fest werden lassen.
9. Zum Bestreuen Mandeln in einer Pfanne ohne Fett unter Wenden goldbraun rösten, herausnehmen und auf einem Teller erkalten lassen.
10. Vor dem Servieren den Tortenring oder Springformrand lösen und entfernen. Tortenrand mit den Mandeln bestreuen und mit Puderzucker bestäuben.





# Holunder-Apfel-Torte

## Zubereitungszeit:

60 Minuten, ohne Kühlzeit

## Backzeit:

35–40 Minuten

## Zutaten für 16 Stücke

### Für den Knetteig:

150 g Weizenmehl  
100 g Butter oder Margarine  
(zimmerwarm)  
50 g Puderzucker

### Für den Biskuitteig:

3 Eier (Größe M), 100 g Zucker  
1 Pck. Vanillin-Zucker  
80 g Weizenmehl  
1 gestr. TL Backpulver  
25 g Speisestärke

### Für die Füllung:

750 g Äpfel, z. B. Elstar,  
Cox Orange  
1 EL Zucker  
etwa 2 EL Quittengelee zum  
Bestreichen  
250 ml Holundersaft  
(Handelsware)  
150 ml klarer Apfelsaft  
1 Pck. Pudding-Pulver  
Vanille-Geschmack  
30 g Zucker  
4 Blatt weiße Gelatine  
250 g Schlagsahne  
(mind. 30 % Fett)  
200 g Schmand (Sauerrahm)  
30 g Zucker

1. Für den Knetteig Mehl in eine Rührschüssel geben. Butter oder Margarine und Puderzucker hinzufügen. Die Zutaten mit einem Mixer (Knethaken) zunächst kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe gut durcharbeiten. Anschließend auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche kurz zu einem Teig verkneten. Den Teig in Frischhaltefolie gewickelt etwa 30 Minuten in den Kühlschrank legen.

2. Den Backofen vorheizen.  
Ober-/Unterhitze: etwa 180 °C / Heißluft: etwa 160 °C

3. Den Teig auf dem Boden einer Springform (Ø 26 cm, gefettet) ausrollen. Den Teigboden mehrmals mit einer Gabel einstechen. Einen Springformrand darumstellen. Die Form auf dem Rost in den vorgeheizten Backofen schieben. Den Knetteigboden **10–15 Minuten backen**.

4. Den Gebäckboden sofort vom Springformboden lösen und auf einem Kuchenrost erkalten lassen.

5. Für den Biskuitteig Eier mit einem Mixer (Rührstäbe) auf höchster Stufe in 1 Minute schaumig schlagen. Zucker in 1 Minute einstreuen, dann noch etwa 2 Minuten schlagen. Mehl mit Backpulver und Speisestärke mischen, kurz auf niedrigster Stufe unterrühren. Den Teig in die gesäuberte Springform (Ø 26 cm, mit Backpapier belegt) geben und glatt streichen.

6. Die Form auf dem Rost in den heißen Backofen (unteres Drittel) schieben. Den Biskuitboden **bei gleicher Backofentemperatur etwa 25 Minuten backen**.

7. Den Biskuitboden aus der Form lösen, auf einen mit Backpapier belegten Kuchenrost stürzen, erkalten lassen. Mitgebackenes Backpapier entfernen.

8. Für die Füllung Äpfel schälen, vierteln, entkernen und in dünne Spalten schneiden. Apfelspalten mit dem Zucker in einem Topf unter Rühren dünsten, erkalten lassen.

9. Den Knetteigboden auf eine Tortenplatte legen und mit Gelee bestreichen. Den Biskuitboden einmal waagrecht durchschneiden. Den unteren Boden auf den Knetteigboden legen. Einen Tortenring darumstellen. Apfelspalten auf dem unteren Biskuitboden verteilen.

10. Aus Holunder-, Apfelsaft, Pudding-Pulver und Zucker einen Pudding nach Packungsanleitung, aber mit der hier angegebenen Saftmenge, zubereiten. Den warmen Pudding auf die Apfelspalten geben und glatt streichen. Die Torte etwa 1 Stunde in den Kühlschrank stellen.



11. Gelatine nach Packungsanleitung einweichen. Sahne steif schlagen. Schmand mit Zucker verrühren. Gelatine leicht ausdrücken, in einem kleinen Topf bei schwacher Hitze unter Rühren auflösen. Gelatine zuerst mit 2–3 Esslöffeln der Schmandmasse verrühren, dann unter die restliche Schmandmasse rühren. Dann die Sahne unterheben.

12. Die Schmand-Sahne-Creme auf den Pudding geben und glatt streichen. Den oberen Biskuitboden darauflegen und leicht andrücken. Die Torte etwa 2 Stunden in den Kühlschrank stellen.

13. Für den Guss aus Holunder-, Apfelsaft, Tortengusspulver und Zucker einen Guss nach Packungsanleitung zubereiten. Den Guss vorsichtig auf dem oberen Biskuitboden verteilen. Die Torte nochmals etwa 30 Minuten in den Kühlschrank stellen. Tortenring lösen und entfernen.

14. Nach Belieben zum Verzieren Sahne mit Sahnesteif und Vanillin-Zucker steif schlagen, in einen Spritzbeutel mit Sterntülle (Ø 10 mm) füllen. Den oberen Tortenrand damit verzieren.

## Für den Guss:

150 ml Holundersaft  
(Handelsware)  
100 ml klarer Apfelsaft  
1 Pck. ungezuckerter Tortenguss,  
klar  
1 EL Zucker

## Nach Belieben zum Verzieren:

150 g Schlagsahne  
(mind. 30 % Fett)  
1 Pck. Sahnesteif  
1 Pck. Vanillin-Zucker

## Pro Stück:

E: 5 g, F: 15 g, Kh: 42 g, kcal: 321



# Preiselbeertorte

## Zubereitungszeit:

30 Minuten, ohne Abkühl- und Kühlzeit

## Backzeit:

etwa 20 Minuten

## Zutaten für 12 Stücke

### Für den All-in-Teig:

100 g Weizenmehl  
30 g Speisestärke  
2 gestr. TL Backpulver  
15 g Kakaopulver  
150 g Zucker  
1 Pck. Vanillin-Zucker  
3 Eier (Größe M)

### Für den Belag:

250 g Magerquark  
2 EL Milch (3,5 % Fett)  
175 g abgetropfte Wild-  
Preiselbeeren (aus dem Glas)  
250 g Schlagsahne  
(mind. 30 % Fett)  
1 Pck. Vanillin-Zucker  
1 Pck. Sahnesteif

### Pro Stück:

E: 6 g, F: 9 g, Kh: 32 g, kcal: 240

1. Den Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze: etwa 180 °C / Heißluft: etwa 160 °C

2. Für den Teig Mehl mit Speisestärke, Backpulver und Kakao in einer Rührschüssel mischen. Zucker, Vanillin-Zucker und Eier hinzufügen. Die Zutaten mit einem Mixer (Rührstäbe) zunächst kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe in etwa 2 Minuten zu einem glatten Teig verarbeiten.

3. Den Teig in eine Springform (Ø 26 cm, Boden gefettet, mit Backpapier belegt) füllen und vorsichtig glatt streichen. Die Form auf dem Rost in den vorgeheizten Backofen schieben und den Boden **etwa 20 Minuten backen**.

4. Den Springformrand lösen und entfernen. Den Tortenboden auf einen mit Backpapier belegten Kuchenrost stürzen und erkalten lassen.

5. Das Backpapier abziehen. Boden zurückstürzen und auf eine Tortenplatte legen. Den gesäuberten Springformrand darumstellen.

6. Für den Belag Quark und Milch verrühren. Von den Preiselbeeren etwa 1 Esslöffel Preiselbeeren zum Garnieren beiseitelegen, restliche Preiselbeeren unter die Quarkmasse rühren. Sahne mit Vanillin-Zucker und Sahnesteif steif schlagen und unter die Quark-Preiselbeer-Masse heben.

7. Die Quark-Preiselbeer-Creme auf dem Tortenboden verteilen und glatt streichen. Mit einem Esslöffel Vertiefungen in die Tortenoberfläche drücken und die beiseitegelegten Preiselbeeren in den Mulden verteilen.

8. Die Torte mindestens 1 Stunde in den Kühlschrank stellen. Vor dem Servieren den Springformrand vorsichtig lösen und entfernen.

### Landfrauen-Tipps

Anstelle der Preiselbeeren können Sie auch die gleiche Menge an anderen Früchten verwenden, z. B. klein geschnittene Erdbeeren, Aprikosen, Pfirsiche oder Kirschen.

Bestreuen Sie die Torte zusätzlich mit geriebener oder geraspelter Zartbitter-Schokolade. Oder bestäuben Sie den Rand der Tortenoberfläche mit etwas Kakaopulver.





# Quitten-Nuss-Torte

## Zubereitungszeit:

45 Minuten, ohne Kühl- und Abkühlzeit

## Backzeit:

15–17 Minuten je Boden

## Zutaten für 12–14 Stücke

### Für den Knetteig:

125 g Dinkelmehl (Type 630)  
25 g gem. Haselnusskerne  
½ Pck. Backpulver, 50 g Zucker  
1 Pck. Vanillin-Zucker  
150 g kalte Butter  
1 Eigelb (Größe M)

### Für das Topping:

30 g kernige Haferflocken  
25 g gehobelte Haselnusskerne  
1 EL Zucker, 1 TL flüssiger Honig

### Für die Cremefüllung:

600 g Quittenmus  
(aus etwa 0,9–1 kg aromatischen  
Apfelquitten, siehe Tipp)  
4 EL Zitronensaft  
250 g Super-Gelierzucker (3 : 1)  
200 g gut gekühlte Crème fraîche  
250 g Schlagsahne  
(mind. 30 % Fett)  
2 Pck. Gelatine fix

### Zum Garnieren und Bestäuben:

150 g Schlagsahne  
(mind. 30 % Fett)  
etwas Puderzucker

### Pro Stück:

E: 5 g, F: 30 g, Kh: 43 g, kcal: 467

1. Für den Teig Mehl, Haselnusskerne, 1 Prise Salz, Backpulver, Zucker und Vanillin-Zucker in einer Rührschüssel mischen. Butter in Stückchen und Eigelb hinzufügen. Die Zutaten mit einem Mixer (Knethaken) zunächst feinkrümelig durcharbeiten. Dann kurz mit den Händen zu einem glatten Knetteig verkneten. Den Teig in 2 gleich große Portionen teilen, zu flachen Scheiben formen, in Frischhaltefolie gewickelt kurz in den Kühlschrank legen.

2. Den Backofen vorheizen.  
Ober-/Unterhitze: etwa 180 °C / Heißluft: etwa 160 °C

3. Eine Teigportion auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche zu einer runden Platte in Springformgröße (Ø 26 cm) ausrollen. Den Boden einer Springform (Ø 26 cm, mit Backpapier belegt) damit belegen, evtl. überstehenden Teig gerade schneiden. Den Springformrand darumlegen. Die Form auf dem Rost in den vorgeheizten Backofen schieben. Den Knetteigboden **in 15–17 Minuten goldbraun backen**.

4. Die Form auf einen Kuchenrost stellen. Den Boden etwa 10 Minuten abkühlen lassen. Dann aus der Form lösen und vorsichtig auf den Kuchenrost gleiten lassen. Knetteigboden erkalten lassen. Die Form säubern.

5. Aus dem restlichen Teig auf die gleiche Weise einen zweiten Knetteigboden vorbereiten.

6. Für das Topping Haferflocken mit Nusskernen, Zucker und Honig mischen und auf dem vorbereiteten Knetteigboden verteilen. Die Form ebenfalls auf dem Rost in den heißen Backofen schieben und den Knetteigboden **bei gleicher Backofentemperatur in 15–17 Minuten goldbraun backen**. Diesen Knetteigboden noch warm in 12–14 Stücke teilen und erkalten lassen.

7. Für die Cremefüllung Quittenmus mit Zitronensaft und Gelierzucker in einem großen Topf mischen, unter Rühren zum Kochen bringen und mindestens 3 Minuten unter Rühren kochen lassen. Quittenkonfitüre in eine Schüssel füllen und erkalten lassen.

8. Den Knetteigboden auf eine Tortenplatte setzen und einen Tortenring darumstellen. Crème fraîche und Sahne mit einem Mixer (Rührstäbe) auf höchster Stufe steif schlagen, dabei nach und nach das Gelatine fix einrieseln lassen. 700 g Quittenkonfitüre abwiegen. Die Sahnemischung in 2–3 Portionen unter die Konfitüre heben, auf den Knetteigboden geben und glatt streichen. Die Torte mindestens 3 Stunden in den Kühlschrank stellen.

9. Zum Garnieren Sahne steif schlagen, in einen Spritzbeutel mit Lochtülle (Ø 8–10 mm) füllen. Tortenring vorsichtig lösen und entfernen. 12–14 Sahnetuffs am Rand auf die Tortenoberfläche spritzen. Die Knetteigstücke schräg darauflegen. Mit Puderzucker bestäuben.

## Landfrauen-Tipp

Für selbst gemachtes Quittenmus (etwa 850 g) von etwa 1 kg aromatischen Quitten den zarten Flaum mit einem Geschirrtuch gründlich abreiben. Quitten abspülen, abtropfen lassen und entkernen. Das Fruchtfleisch würfeln und mit 100 ml Quitten- oder Apfelsaft und 2 Esslöffeln Zitronensaft in einem Topf mischen. Unter Rühren zum Kochen bringen und zugedeckt bei schwacher Hitze kochen lassen, bis das Fruchtfleisch ganz weich ist. Fruchtfleisch dann durch ein Passiergerät passieren oder durch ein feines Sieb streichen. Erkalten lassen.





# Sanddornfrucht-Torte

## Zubereitungszeit:

45 Minuten, ohne Kühl- und Abkühlzeit

## Backzeit:

20–25 Minuten

## Zutaten für 16 Stücke

### Für den Biskuitteig:

2 Eier (Größe M)  
125 g Zucker, 1 Pck. Vanillin-Zucker  
200 g Weizenmehl  
2 gestr. TL Backpulver  
75 ml Speiseöl  
75 ml Mineralwasser  
mit Kohlensäure

### Für die Füllung:

8 Blatt weiße Gelatine  
500 ml Kefir, 100 g Zucker  
125 ml Sanddornsaft (pur, 100 %  
Direktsaft mit Fruchtmark)  
abger. Schale und Saft von ½ Bio-  
Zitrone (unbehandelt, unge-  
wacht)  
400 g Schlagsahne  
(mind. 30 % Fett)

### 2 EL Aprikosenkonfitüre

### Für den Guss und Belag:

2 Blatt weiße Gelatine, 50 g Zucker  
1 EL Zitronensaft  
50 ml Sanddornsaft (pur, 100 %  
Direktsaft mit Fruchtmark)  
1 Banane, 2 Orangen

### Pro Stück:

E: 5 g, F: 15 g, Kh: 35 g, kcal: 299

1. Den Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze: etwa 180 °C / Heißluft: etwa 160 °C

2. Für den Teig Eier mit einem Mixer (Rührstäbe) auf höchster Stufe in 1 Minute schaumig schlagen. Zucker mit Vanillin-Zucker mischen, in 1 Minute einstreuen, dann noch etwa 2 Minuten schlagen.

3. Mehl mit Backpulver mischen, kurz auf niedrigster Stufe unterrühren. Nacheinander Speiseöl und Mineralwasser kurz unterrühren. Den Teig in eine Springform (Ø 28 cm, gefettet) geben und glatt streichen. Die Form auf dem Rost in den vorgeheizten Backofen (unteres Drittel) schieben. Den Biskuitboden **20–25 Minuten backen**.

4. Den Biskuitboden aus der Form lösen und auf einem mit Backpapier belegten Kuchenrost erkalten lassen.

5. Für die Füllung Gelatine nach Packungsanleitung einweichen. Kefir mit Zucker, Sanddornsaft, Zitronenschale und -saft verrühren. Eingeweichte Gelatine leicht ausdrücken, in einem kleinen Topf bei schwacher Hitze unter Rühren auflösen.

6. Gelatine zuerst mit 3–4 Esslöffeln von der Kefirmasse verrühren, dann unter die restliche Kefirmasse rühren. Sahne steif schlagen. Wenn die Kefirmasse anfängt zu gelieren, die steif geschlagene Sahne unterheben.

7. Biskuitboden einmal waagrecht durchschneiden. Den unteren Biskuitboden auf eine Tortenplatte legen und mit Konfitüre bestreichen. Einen Tortenring darumstellen. Etwa zwei Drittel der Kefir-Sanddorn-Creme auf den Biskuitboden geben und glatt streichen. Den oberen Biskuitboden darauflegen.

8. Restliche Kefir-Sanddorn-Creme darauf verteilen und glatt streichen. Die Torte etwa 2 Stunden in den Kühlschrank stellen.

9. Für den Guss Gelatine nach Packungsanleitung einweichen. Zucker und Zitronensaft in einem kleinen Topf erwärmen, sodass der Zucker vollständig gelöst ist. Sanddornsaft hinzugeben und miterwärmen. Eingeweichte Gelatine leicht ausdrücken, zu der Saftflüssigkeit geben und unter Rühren vollständig auflösen, etwas abkühlen lassen. Der Guss muss flüssig bleiben.

10. Für den Belag Banane schälen und in dünne Scheiben schneiden. Orangen so schälen, dass die weiße Haut vollständig entfernt wird. Orangen filetieren. Bananenscheiben und Orangenfilets auf die Tortenoberfläche legen. Den Guss nach und nach darauf verteilen. Die Torte evtl. zwischendurch kurz in den Kühlschrank stellen. Wenn der Guss aufgebraucht ist, die Torte nochmals etwa 1 Stunde in den Kühlschrank stellen. Den Tortenring lösen und entfernen.



### Sandfrauen-Tipps

Zum Bestreichen statt Aprikosenkonfitüre Orangemarmelade verwenden.

Bananen oder Orangen können durch 1 Mangofrucht, geschält und in Spalten geschnitten, ausgetauscht werden.



# Schwarze- Johannisbeer-Torte

## Zubereitungszeit:

40 Minuten, ohne Abkühlzeit

## Kühlzeit:

etwa 4 Stunden

## Ohne backen

## Zutaten für 16 Stücke

### Für den Boden:

150 g weiße Kuvertüre  
2 EL Sonnenblumenöl  
150 g Haferflockenkekse

### Für die Johannisbeer- Frischkäse-Creme:

250 g schwarze Johannisbeeren  
140 g Extra Gelierzucker (2:1)  
400 g Doppelrahm-Frischkäse  
(zimmerwarm)  
60 g Zucker  
6 Blatt weiße Gelatine  
400 g Schlagsahne  
(mind. 30 % Fett)

### Pro Stück:

E: 4 g, F: 22 g, Kh: 24 g, kcal: 316

1. Für den Boden die Kuvertüre in Stücke hacken, mit dem Speiseöl in einem kleinen Topf im Wasserbad bei schwacher Hitze unter Rühren schmelzen. Haferflockenkekse in einen Gefrierbeutel geben. Den Beutel fest verschließen. Die Kekse mit einer Teigrolle fein zerbröseln und unter die warme Kuvertüre rühren.
2. Die Schokoladen-Brösel-Mischung in eine Springform (Ø 26 cm, Boden gefettet, mit Backpapier belegt) geben und mit einem Löffel fest zu einem Boden andrücken.
3. Für die Johannisbeer-Frischkäse-Creme die Johannisbeeren abspülen und gut abtropfen lassen. Die Johannisbeeren von den Rispen streifen. Johannisbeeren, Gelierzucker und 2 Esslöffel Wasser in einen Topf geben. Die Johannisbeer-Mischung unter Rühren aufkochen und etwa 2 Minuten sprudelnd kochen lassen. Den Topf von der Kochstelle nehmen, die Johannisbeerkonfitüre etwas abkühlen lassen.
4. Frischkäse mit Zucker in einer Rührschüssel glatt rühren. Die Gelatine nach Packungsanleitung einweichen. Die Gelatine leicht ausdrücken und in einem kleinen Topf bei schwacher Hitze unter Rühren auflösen. Die aufgelöste Gelatine zunächst mit etwa 2 Esslöffeln von der Frischkäsemasse verrühren, dann unter die restliche Frischkäsemasse rühren. Die Sahne steif schlagen und unterheben.
5. Die Frischkäsecreme auf den Schokoladen-Brösel-Boden geben und glatt streichen. Die vorbereitete Johannisbeerkonfitüre mit einem Esslöffel in Häufchen auf die Frischkäsecreme setzen. Einen Holzlöffelstiel vorsichtig so durch die Johannisbeer-Frischkäse-Creme ziehen, dass ein Marmormuster entsteht. Die Schwarze-Johannisbeer-Torte zugedeckt etwa 4 Stunden in den Kühlschrank stellen.
6. Die Schwarze-Johannisbeer-Torte vorsichtig aus der Form lösen und auf eine Tortenplatte setzen.





# Stachelbeertorte

## Zubereitungszeit:

45 Minuten, ohne Kühl- und Abkühlzeit

## Backzeit:

25–30 Minuten

## Zutaten für 12 Stücke

### Zum Vorbereiten:

120 g Zwieback, 150 g Butter

### Für den All-In-Teig:

80 g Weizenmehl  
2 gestr. TL Backpulver  
1 gestr. TL gem. Zimt  
100 g Zucker, 1 Prise Salz  
1 Pck. Bourbon-Vanille-Zucker  
3 Eier (Größe M)  
2 EL Milch (3,5 % Fett)

### Für die Füllung:

360 g abgetropfte Stachelbeeren  
(aus dem Glas)  
2 gestr. TL Speisestärke

### Für den Belag:

2 EL Puderzucker  
2 Pck. Sahnesteif  
150 g Vanillejoghurt  
250 g Speisequark (20 % Fett)  
200 g Schlagsahne  
(mind. 30 % Fett)

### Zum Garnieren:

20 g Gewürz- oder Zimtschokolade

### Pro Stück:

E: 7 g, F: 20 g, Kh: 35 g, kcal: 350

1. Den Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze: etwa 180 °C / Heißluft: etwa 160 °C

2. Zum Vorbereiten Zwiebäcke in kleine Stücke brechen und in einen Gefrierbeutel geben. Beutel fest verschließen. Zwiebackstücke mit einer Teigrolle fein zerbröseln. Butter in einer großen Pfanne zerlassen, Zwiebackbrösel darin unter Rühren kurz anrösten, auf einen Teller geben und abkühlen lassen.

3. Für den Teig das Mehl mit Backpulver und Zimt in einer Rührschüssel mischen. Restliche Zutaten für den Teig und die Zwiebackbrösel hinzufügen. Die Zutaten mit einem Mixer (Rührstäbe) zunächst kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe in etwa 2 Minuten zu einem glatten Teig verarbeiten. Den Teig in eine Springform (Ø 26 cm, gefettet) geben und glatt streichen. Die Form auf dem Rost in den vorgeheizten Backofen schieben. Gebäckboden **25–30 Minuten backen.**

4. Den Boden aus der Form lösen, auf einen mit Backpapier belegten Kuchenrost stürzen und erkalten lassen. Den Gebäckboden einmal waagrecht durchschneiden. Den unteren Boden auf eine Tortenplatte legen.

5. Für die Füllung von den Stachelbeeren den Saft auffangen und 125 ml davon abmessen. Speisestärke mit etwas von dem Saft anrühren. Den restlichen Saft in einem Topf zum Kochen bringen. Angerührte Speisestärke in den von der Kochstelle genommenen Saft rühren und unter Rühren nochmals kurz aufkochen lassen. Den Topf von der Kochstelle nehmen, die Stachelbeeren unterheben.

6. Die Stachelbeermasse auf dem unteren Gebäckboden glatt verstreichen, abkühlen lassen und etwa 30 Minuten in den Kühlschrank stellen. Den oberen Gebäckboden darauflegen und leicht andrücken.

7. Für den Belag den Puderzucker mit Sahnesteif mischen. Den Joghurt mit Quark verrühren. Die Hälfte der Puderzucker-Sahnesteif-Mischung unterrühren. Sahne mit der restlichen Puderzucker-Sahnesteif-Mischung steif schlagen und unter die Joghurt-Quark-Masse heben. Tortenoberfläche und -rand damit bestreichen. Mit einem Tortengarnierkamm oder einer Teelöffelspitze ein spiralförmiges Muster durch die Creme ziehen. Die Torte mindestens 1 Stunde in den Kühlschrank stellen.

8. Zum Garnieren Schokolade mit einem Sparschäler in feine Späne hobeln. Die Tortenoberfläche damit garnieren.





# Waldbeer- Pumpernickel-Biskuit

## Zubereitungszeit:

45 Minuten, ohne Kühlzeit

## Backzeit:

etwa 20 Minuten

## Zutaten für 12–14 Stücke

### Für den Biskuitteig:

50 g Zartbitter-Schokolade  
(etwa 50 % Kakaanteil)  
100 g Pumpernickel  
75 g abgezogene, gem. Mandeln  
25 g Weizenmehl  
10 g gesiebtes Kakaopulver  
4 Eier (Größe M)  
160 g Zucker

### Für die Füllung:

600 g gemischte Wald- oder  
Kulturbeeren, z. B. Heidel-,  
Brom-, Him- und Johannis-  
beeren; alternativ TK-Früchte  
350 g Doppelrahm-Frischkäse  
(gut gekühlt)  
2 EL Zitronensaft  
60 g Puderzucker  
400 g Schlagsahne  
(mind. 30 % Fett)  
2 Pck. Gelatine fix  
(für je 250 ml Flüssigkeit)  
2–3 EL Beeren-Fruchtaufstrich  
oder -konfitüre

### Pro Stück:

E: 10 g, F: 27 g, Kh: 34 g, kcal: 431

1. Den Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze: etwa 180 °C / Heißluft: etwa 160 °C

2. Für den Teig Schokolade fein reiben. Pumpernickel ebenfalls sehr fein reiben oder im Blitzhacker zerbröseln. Mandeln, Mehl, Kakao und Pumpernickelbrösel mischen. Schokolade untermischen.

3. Die Eier trennen. Eiweiß mit einem Mixer (Rührstäbe) auf höchster Stufe steif schlagen, dabei nach und nach den Zucker einrieseln lassen. Eigelb hinzugeben und kurz unterschlagen. Pumpernickel-Mandel-Mischung daraufgeben. Mit einem Teigschaber vorsichtig untermischen. Die Masse in eine quadratische Backform (24 x 24 cm, gefettet, mit Backpapier belegt) oder eine Springform (Ø 26 cm, gefettet, mit Backpapier belegt) geben und glatt streichen.

4. Die Form auf dem Rost in den vorgeheizten Backofen schieben. Den Biskuitboden **etwa 20 Minuten backen**.

5. Die Form auf einen Kuchenrost stellen. Den Biskuitboden in der Form erkalten lassen.

6. Für die Füllung Beeren verlesen, kurz abspülen, gut abtropfen lassen und evtl. entstielen. Frischkäse, Zitronensaft und Puderzucker in einer Rührschüssel glatt verrühren. Sahne in einen hohen Rührbecher geben und mit einem Mixer (Rührstäbe) steif schlagen, dabei Gelatine fix nach und nach unterschlagen. Sahne in 3–4 Portionen unter den Frischkäse ziehen.

7. Den Backformrand lösen und entfernen. Den Biskuitboden vorsichtig auf ein Stück Backpapier stürzen, mitgebackenes Backpapier abziehen. Den Biskuitboden waagrecht halbieren. Die untere Hälfte auf eine Platte setzen, mit einem Backrahmen oder dem gesäuberten Springformrand umschließen.

8. 350 g Früchte mit Fruchtaufstrich oder -konfitüre mischen. Die Beerencreme auf den unteren Biskuitboden streichen. Den oberen Biskuitboden in 12–14 Stücke schneiden, auf die Creme legen und leicht andrücken. Die Torte etwa 1 Stunde in den Kühlschrank stellen.

9. Den Tortenring oder Springformrand lösen und entfernen. Die Torte in Schnitten teilen. Jeweils einen dicken Klecks von der restlichen Beerencreme daraufsetzen und mit den restlichen Beeren garniert servieren.





# Zwetschgen-Nuss-Torte

## Zubereitungszeit:

60 Minuten, ohne Abkühlzeit

## Backzeit:

etwa 40 Minuten

## Zutaten für 16 Stücke

### Für den Biskuitteig:

6 Eiweiß (Größe M)  
200 g Zucker  
6 Eigelb (Größe M)  
1 TL abger. Schale von 1 Bio-Orange (unbehandelt, ungewachst)  
100 g Weizenmehl  
2 gestr. TL Backpulver  
200 g gem. Haselnüsse  
2 EL Orangensaft

### Für das Zwetschgenkompott:

750 g Zwetschgen  
100 ml roter Traubensaft  
1 Pck. Pudding-Pulver Vanille-Geschmack  
2 EL Zucker, ¼ TL gem. Zimt

### Für die Füllung:

600 g Schlagsahne (mind. 30 % Fett)  
1 Pck. Bourbon-Vanille-Zucker  
20 g Zucker  
3 Pck. Sahnesteif

### Zum Verzieren und Garnieren:

2 rote Pflaumen  
40 g Pflaumenmus

### Pro Stück:

E: 7 g, F: 22 g, Kh: 33 g, kcal: 360

1. Den Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze: etwa 180 °C / Heißluft: etwa 160 °C

2. Für den Teig Eiweiß und 1 Prise Salz in einer Rührschüssel mit einem Mixer (Rührstäbe) auf höchster Stufe steif schlagen. Zucker nach und nach einrieseln lassen und etwa 1 Minute weiterschlagen, bis eine cremige Masse entstanden ist. Der Eischnee muss so fest sein, dass ein Messerschnitt sichtbar bleibt. Eigelb und Orangenschale auf niedrigster Stufe kurz unterrühren.

3. Mehl, Backpulver und Nüsse mischen. Mit dem Orangensaft auf niedrigster Stufe kurz unterheben. Masse in eine Springform (Ø 28 cm, mit Backpapier belegt) geben.

4. Die Form auf dem Rost in den vorgeheizten Backofen (2. Schiene von unten) schieben und den Biskuitboden **etwa 40 Minuten backen**. Die Form auf einen Kuchenrost stellen und vollständig auskühlen lassen.

5. In der Zwischenzeit für das Kompott die Zwetschgen waschen, halbieren, entsteinen und in kleine Stücke schneiden. 4 Esslöffel Traubensaft mit dem Pudding-Pulver in einer kleinen Schüssel glatt verrühren. Den restlichen Saft und den Zucker in einem Topf verrühren, Zwetschgen hinzugeben und alles zusammen aufkochen. Zugedeckt etwa 5 Minuten bei schwacher Hitze dünsten. Vom Herd nehmen, angerührtes Pudding-Pulver unterrühren. Nochmals kurz aufkochen und mit Zimt würzen. Kompott abkühlen lassen.

6. Den Biskuitboden vom Rand lösen und vorsichtig aus der Form nehmen. Auf einen mit Backpapier belegten Kuchenrost stürzen und mitgebackenes Backpapier abziehen. Biskuitboden mit einem großen Messer waagrecht 2-mal durchschneiden, sodass 3 gleich dicke Böden entstehen.

7. Für die Füllung Sahne mit Vanille-Zucker, Zucker und Sahnesteif steif schlagen. Unteren Boden auf eine Platte legen. Hälfte des Zwetschgenkompotts darauf verteilen und mit einem Drittel der Sahne bestreichen. Zweiten Boden darauflegen, leicht andrücken. Restliches Kompott darauf verteilen, mit dem zweiten Drittel Sahne bestreichen. Oberen Boden darauflegen und leicht andrücken. Tortenoberfläche und -rand mit der restlichen Sahne bestreichen.

8. Zum Verzieren und Garnieren die Pflaumen waschen, halbieren, entsteinen, in Spalten schneiden und auf die Torte legen. Pflaumenmus mit 2 Esslöffeln Wasser in einem kleinen Topf erwärmen. Tortenoberfläche damit besprenkeln. Die Torte bis zum Servieren kalt stellen.

## Landfrauen-Tipp

Sehr fein wird die Torte auch, wenn Sie das Kompott statt mit Zwetschgen und Traubensaft mit Aprikosen und Apfelsaft zubereiten und zum Verzieren cremigen Aprikosenaufstrich verwenden.





A stack of seven chocolate chip cookies sits on a rustic wooden surface. To the left, a small wooden bowl is filled with sliced almonds. In the background, a glass jar and a glass of milk are visible, along with more cookies. The scene is lit with warm, natural light, creating a cozy atmosphere.

# Kleingebäck & Plätzchen

Auf dem Land werden rund ums Jahr in der Backstube saisonale Produkte zu köstlichem Gebäck verarbeitet. Und süße Stückchen gehören dabei nicht nur in der Weihnachtszeit zum festen Repertoire. Schließlich sind die kleinen Versuchungen nicht nur beim gemütlichen Kaffeeklatsch beliebt, sie eignen sich auch bestens zum Mitnehmen. Viele Rezepte kommen mit wenigen Zutaten aus, sind im Handumdrehen fertig und sorgen mit bunter Vielfalt für genussvolle Abwechslung.



# So klein, so köstlich

## Muffins – Küchlein aus Übersee

Zuerst gab es sie nur in Amerika, aber jetzt haben Muffins auch unsere Backöfen, Gaumen und Herzen erobert – sie schmecken einfach zu jeder Tages- und Jahreszeit. Sie werden oft aus einem All-in-Teig zubereitet. Dazu kommen alle Zutaten zusammen in die Rührschüssel und werden kurz vermischt. Einige Teige kann man auch schnell mit einem Schneebesen oder Rührlöffel zusammenrühren. Spezielle Bleche aus unterschiedlichen Materialien mit sechs oder zwölf Vertiefungen machen das Backen der Miniküchlein ganz einfach. Man kann die Form einfetten oder Papierbackförmchen einsetzen. Dann den Teig einfüllen, backen und noch einen Moment Geduld haben: Die Muffins lassen sich am besten aus der Form lösen, wenn man sie 5–10 Minuten abkühlen lässt. Wenn es dann nicht nur lecker, sondern auch noch richtig schön werden soll, kann man sie mit Guss überziehen und zusätzlich mit Zuckerperlen, Schokostäbchen oder kleinen Kerzen verzieren.

## Cupcakes – köstliche Eyecatcher

Wer Muffins noch toppen will, liegt mit Cupcakes genau richtig. Dieser Trend aus Amerika und Großbritannien bringt supersüß aussehende Törtchen als Edelvariante



der klassischen Muffins auf den Teller. Wie diese werden sie auch in Förmchen gebacken, bekommen aber danach ein Topping aus Frischkäse, Mascarpone, Sahne oder Buttercreme in den verschiedensten Geschmack- und Farbausrichtungen („Frosting“). Mithilfe von Spritzbeutel, Spatel oder Löffel werden die Cremehäubchen auf den Muffins platziert. Darauf kommen dann süße, bunte Garnierungen wie frische Obststückchen, Krokantstreifen, Marzipanherzen, Schokoblüten, Zuckerperlen oder Esspapierblüten. Fertig ist das sinnliche Cupcake-Erlebnis für Auge, Nase und Gaumen.



## Waffeln – heißer Dauerbrenner

Erst riechen sie gut, dann schmecken sie noch besser: Frische, warme Waffeln mögen einfach alle. Deshalb ist die Anschaffung eines Waffeleisens eine Investition mit Genussgarantie. Bei der Auswahl sollte nicht nur der Preis eine Rolle spielen, sondern auch die Verarbeitung und das Material bzw. die Isolierung. Wird das Gehäuse zu heiß, kann man sich leicht verbrennen. Achten Sie auf rutschsichere Füße und stabile Griffe, die einen ausreichenden Abstand zu den Heizplatten haben. Da sich Waffelteig so vielfältig variieren lässt, passen sie nicht nur zur Kaffeezeit, sondern auch schon zum Frühstück oder Brunch – dann auch gern als herzhaftere Version.



## Plätzchen & Kekse – kleine Knusperstücke

Sie versüßen nicht nur zur Weihnachtszeit den Alltag, Plätzchen und Kekse passen auch hervorragend zu Kaffee und Tee. Jeden Tag. Die Entscheidung fällt schwer: Ausstechplätzchen, Rollen- und Löffelkekse, Taler oder Spritzgebäck sind nur einige der gebackenen Köstlichkeiten. Am besten legt man sich gleich einen kleinen Vorrat in einer Keksdose an. Dann kann überraschend Besuch kommen oder man kann zwischendurch mal eben selber zugreifen.

# Süße Geschenke aus der Küche

Auch als kleine kulinarische Geschenke macht Kleingebäck hübsch eingepackt viel her. Wie wäre es beispielsweise mit einer

## Backmischung für Apfel-Cookies

Für eine Backmischung für 8–9 große Apfel-Cookies 2 Esslöffel kernige Haferflocken und 80 g braunen Zucker mithilfe eines Trichters in eine saubere, gut verschließbare Milchflasche aus Glas geben. In einer Rührschüssel 80 g Weizenmehl mit 1 Messerspitze Natron und 1 Prise Salz mischen. Die Mehlmischung ebenfalls mit dem Trichter in die Flasche schichten. Darauf nacheinander 25 g getrocknete Cranberrys und 50 g geröstete, gestiftelte Mandeln schichten. Die Flasche gut verschließen. Auf die Vorderseite eines größeren Anhängers die zusätzlichen frischen Zutaten für die Cookies schreiben: „1 kleiner Apfel (etwa 100 g), 75 g Butter, 1 Ei“. Auf die Rückseite des Anhängers die Zubereitung der Cookies schreiben: „Apfel schälen, vierteln, entkernen und klein schneiden. Butter und Ei mit einem Mixer (Rührstäbe) kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe schaumig schlagen. Die Backmischung und den Apfel unterheben. Den Teig mit einem Eisportionierer in runden Häufchen mit Abstand auf ein Backblech (gefettet, mit Backpapier belegt) setzen, mit einem in Wasser getauchten Löffel zu flachen Cookies verstreichen. Das Backblech in den vorgeheizten Backofen (Ober-/Unterhitze: etwa 200 °C, Heißluft: etwa 180 °C) schieben. Die Apple Cookies etwa 15 Minuten backen.“





# Apfelküchlein mit Quark-Öl-Teig

**Zubereitungszeit:**  
45 Minuten

**Backzeit:**  
etwa 30 Minuten

**Zutaten für 12 Stück**  
500 g säuerliche Äpfel,  
z. B. Boskop  
1–2 TL Zitronensaft

**Für den Quark-Öl-Teig:**  
75 g Weizenmehl  
2 gestr. TL Backpulver  
1 Ei (Größe M)  
2 EL Sonnenblumenöl  
25 g Zucker  
1 Pck. Vanillin-Zucker  
50 g Magerquark

**Pro Stück:**  
E: 2 g, F: 2 g, Kh: 11 g, kcal: 74

1. Den Backofen vorheizen.  
Ober-/Unterhitze: etwa 180 °C / Heißluft: etwa 160 °C
2. Die Äpfel schälen, entstielen, vierteln, entkernen und in kleine Stifte schneiden, Zitronensaft unterrühren.
3. Für den Teig Mehl mit Backpulver in einer Rührschüssel mischen. Ei, Sonnenblumenöl, Zucker, Vanillin-Zucker und Quark hinzufügen. Die Zutaten mit einem Mixer (Knethaken) zunächst kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe in etwa 1 Minute zu einem Teig verarbeiten (Achtung: Der Teig ist sehr weich!). Die Apfelstifte kurz unter den Teig kneten.
4. Von dem Teig mit 2 Esslöffeln kleine Häufchen abstechen und auf ein Backblech (gefettet, mit Backpapier belegt) setzen. Das Backblech in den vorgeheizten Backofen schieben. Die Apfelküchlein **etwa 30 Minuten backen**.

## Rezeptvariante

Für **süddeutsche Apfelküchle** die Äpfel wie beschrieben vorbereiten. 2 Esslöffel Zitronensaft mit 1 Teelöffel Zucker und 1 Prise gemahltem Zimt verrühren, die Apfelscheiben damit bestreichen und etwa 15 Minuten ziehen lassen. Für den Teig 125 g Weizenmehl in eine Rührschüssel geben. 1 Prise Salz, 25 g Zucker und 2 Eigelb (Größe M) hinzufügen. Die Zutaten mit einem Mixer (Rührstäbe) verrühren. Nach und nach 125 ml Bier oder Wein und 1 Esslöffel Sonnenblumenöl unterrühren. Den Teig etwa 15 Minuten ruhen lassen. Dann 2 Eiweiß (Größe M) steif schlagen und vorsichtig unter den Teig heben. Die Apfelküchle wie beschrieben ausbacken. Zum Wälzen 75 g Zucker mit 1 gestrichenen Teelöffel Zimt mischen. Die heißen Apfelküchle darin wälzen und warm servieren.

## Landfrauen-Tipps

Apfelküchlein mit Vanillesauce oder Eis servieren. Sie können die Apfelküchle auch mit Puderzucker bestäuben.





# Auszogene (Schmalzküchlein)

**Zubereitungszeit:**  
50 Minuten

**Teiggeh-/Ruhezzeit:**  
70–75 Minuten

**Frittierzeit:**  
je Stück etwa 1 Minute  
.....

**Zutaten für 12–14 Stück**

**Zum Vorbereiten:**  
250 g Magerquark

**Für den Teig:**  
420 g Weizenmehl (Type 550)  
30 g frische Hefe  
125 ml lauwarme Milch  
(3,5 % Fett)  
50 g Zucker  
2 Eigelb (Größe M)  
1 TL abger. Schale von 1 Bio-Zitro-  
ne (unbehandelt, ungewachst)  
50 g zerlassene, abgekühlte Butter

**Zum Wenden und Ausbacken:**  
etwa 100 g Zucker  
1 Pck. Bourbon-Vanille-Zucker  
evtl. 1 Prise gem. Zimt  
etwa 500 ml hoch erhitzbare  
Frittieröl  
150 g Butterschmalz  
.....

**Pro Stück:**  
E: 8 g, F: 9 g, Kh: 40 g, kcal: 274

**1.** Zum Vorbereiten den Quark in ein feines Sieb geben und gut abtropfen lassen.

**2.** Für den Teig Mehl in eine Rührschüssel geben und in die Mitte eine Vertiefung eindrücken. Hefe hineinbröckeln, mit etwas Milch und Zucker verrühren und zugedeckt an einem warmen Ort etwa 15 Minuten gehen lassen.

**3.** Abgetropften Quark mit Eigelb verrühren und zum Hefevorteig geben. Restliche Milch, 1 großzügige Prise Salz, Zitronenschale und Butter hinzufügen. Die Zutaten mit einem Mixer (Knethaken) auf niedrigster Stufe in etwa 5 Minuten zu einem glatten Teig verarbeiten, dann auf mittlerer Stufe etwa 1 weitere Minute durchkneten.

**4.** Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche nochmals mit den Händen gut durchkneten, bis er locker ist und seidig glänzt. Dabei noch etwas Mehl unterkneten, sodass der Teig nicht mehr an den Händen klebt. Den Teig zu einer Kugel formen, in eine mit Mehl ausgestäubte Schüssel legen und zugedeckt so lange an einem warmen Ort gehen lassen, bis er sich verdoppelt hat, etwa 40 Minuten.

**5.** Den gegangenen Teig auf der bemehlten Arbeitsfläche nochmals gut durchkneten und in 12–14, jeweils 70–80 g große Portionen teilen. Die Teigportionen zu Kugeln formen und auf eine leicht mit Mehl bestäubte Platte setzen, mit etwas Mehl bestäuben und mit Frischhaltefolie belegt weitere 15–20 Minuten gehen lassen.

**6.** In der Zwischenzeit Zucker mit Vanille-Zucker und nach Belieben mit Zimt mischen.

**7.** In einer Fritteuse oder in einem hohen Topf das Frittieröl mit Butterschmalz auf etwa 175 °C erhitzen (zum Testen einen Holzlöffelstiel ins heiße Fett halten. Steigen daran feine Blasen auf, ist das Fett ausreichend erhitzt).

**8.** Die Hefekugeln einzeln jeweils mit leicht bemehlten Händen sacht von der Mitte aus dünn rund ausziehen, dabei einen gleichmäßig leicht wulstigen Rand formen. Maximal 1–2 Küchlein ins heiße Fett gleiten lassen und die Unterseiten goldbraun frittieren. Dann die Küchlein mit zwei Gabeln vorsichtig wenden und knusprig, mit goldener Mitte, fertig backen.

**9.** Die Schmalzküchlein mit einem Schaumlöffel herausnehmen, auf Küchenpapier geben und kurz abtropfen lassen.

**10.** Die Schmalzküchlein noch warm in dem Zimt-Zucker wenden. Warm oder kalt servieren.





# Beeren-Cupcakes

## Zubereitungszeit:

40 Minuten

## Kühlzeit:

2–3 Stunden

## Ohne Backen

## Zutaten für 12 Stück

### Für die Böden:

100 g Baiser (Fertigprodukt)  
100 g Zartbitter-Kuvertüre  
(etwa 50 % Kakaoanteil)

### Für den Belag:

350 g gemischte Beeren,  
z. B. Himbeeren, Brombeeren  
und Johannisbeeren  
7 Blatt weiße Gelatine  
500 g Kefir oder Dickmilch  
80 g Zucker  
200 g Schlagsahne  
(mind. 30 % Fett)

### Zum Verzieren und Garnieren:

25 g Zartbitter-Kuvertüre  
(etwa 50 % Kakaoanteil)  
20 g Baisertropfen (Fertigprodukt)

### Zusätzlich:

Muffin-Form (für 12 Muffins)

### Pro Stück:

E: 4 g, F: 10 g, Kh: 24 g, kcal: 212

**1.** Für die Böden Baiser grob zerbröseln und in eine Rührschüssel geben. Kuvertüre grob hacken, in einem kleinen Topf im Wasserbad bei schwacher Hitze unter Rühren schmelzen. Kuvertüre zu den Baiserbröseln geben und gut vermischen.

**2.** Die Baisermasse in den Mulden einer Muffinform (für 12 Muffins, mit Papierbackförmchen ausgelegt) gleichmäßig verteilen und mit einem Löffel jeweils zu einem Boden andrücken. Die Form in den Kühlschrank stellen.

**3.** Für den Belag Beeren verlesen. Himbeeren evtl. kurz abspülen und gut abtropfen lassen. Brombeeren und Johannisbeeren abspülen, gut abtropfen lassen, Johannisbeeren entstielen.

**4.** Gelatine nach Packungsanleitung einweichen. Kefir oder Dickmilch mit Zucker verrühren. Eingeweichte Gelatine leicht ausdrücken und in einem kleinen Topf bei schwacher Hitze unter Rühren auflösen.

**5.** Zunächst etwas von der Kefir- oder Dickmilchmasse mit der Gelatine verrühren, dann unter die restliche Masse rühren und in den Kühlschrank stellen.

**6.** Die Bröselböden mit den Papierbackförmchen aus den Mulden der Muffinform heben. Die Sahne steif schlagen. Sobald die Kefir- oder Dickmilchmasse anfängt zu gelieren, die Sahne unterheben. 250 g Beeren auf den Baiser-Schoko-Böden verteilen. Die Sahnecreme in einen Spritzbeutel (Ø 10 mm) geben und kreisförmig auf die Beeren spritzen. Die Cupcakes mit den restlichen Beeren (100 g) garnieren und 2–3 Stunden in den Kühlschrank stellen.

**7.** Zum Verzieren und Garnieren Kuvertüre grob hacken und wie unter Punkt 1 beschrieben schmelzen. Die Cupcakes mit der Kuvertüre besprenkeln. Die Cupcakes mit den Baisertropfen garnieren.

### Landfrauen-Tipp

Anstatt die Baiserbrösel mit der Kuvertüre zu vermischen, einfach alle Brösel in den Mulden verteilen, mithilfe eines Löffels mit einem Teil der Kuvertüre besprenkeln und fest werden lassen. Nun können die „zusammengeklebten“ Baiserbrösel vorsichtig mit der restlichen Kuvertüre bestrichen werden. Dann erscheint im Anschnitt ein Kuvertürestreifen und außerdem weichen die Böden nicht so schnell durch.





# Buttermilchwaffeln

## Zubereitungszeit:

25 Minuten, ohne Abkühlzeit  
.....

## Zutaten für 15 Waffeln

### Für den Rührteig:

250 g Butter (zimmerwarm)  
150 g Zucker  
1 Pck. Vanillin-Zucker  
4 Eier (Größe M)  
500 g Weizenmehl  
1 gestr. TL Backpulver  
etwa 375 g Buttermilch  
2–3 EL flüssiger Honig

### Zum Bestäuben:

etwas Puderzucker

### Zusätzlich:

1 Herzwaffeleisen  
.....

### Pro Waffel:

E: 6 g, F: 16 g, Kh: 37 g, kcal: 315

**1.** Für den Teig Butter mit einem Mixer (Rührstäbe) auf höchster Stufe geschmeidig rühren. Nach und nach Zucker, Vanillin-Zucker und 1 Prise Salz unterrühren. So lange rühren, bis eine gebundene Masse entstanden ist.

**2.** Eier einzeln unterrühren (jedes Ei etwa ½ Minute). Mehl mit Backpulver mischen und abwechselnd mit der Buttermilch in etwa 3 Portionen auf mittlerer Stufe kurz unterrühren. Anschließend Honig unterrühren.

**3.** Das Waffeleisen erhitzen und evtl. leicht fetten, dabei die Herstelleranleitung beachten.

**4.** Pro Waffel etwa 1 ½ Esslöffel Teig in das Waffeleisen füllen, die Waffeln goldbraun backen und einzeln auf einem Kuchenrost erkalten lassen. Die Waffeln mit Puderzucker bestäuben.

### Landfrauen-Tipp

Traditionell werden die Waffeln mit Sauerkirschkompott und Sahne serviert.





# Hippenröllchen

## Zubereitungszeit:

90 Minuten, ohne Ruhe- und Abkühlzeit

## Backzeit:

etwa 4 Minuten je Backblech

## Zutaten für 25 Stück

### Für den Teig:

80 g Weizenmehl  
80 g Puderzucker  
30 ml Milch (3,5 % Fett)  
1 Eiweiß (Größe M)

### Zum Bestreuen:

2 EL Sesamsamen, geschält

### Für die Füllung:

100 g gehackte Haselnusskerne  
250 g Nuss-Nougat

2 EL Sesamsamen, geschält

### Pro Stück:

E: 2 g, F: 7 g, Kh: 12 g, kcal: 117

**1.** Für den Teig Mehl mit Puderzucker in einer Rührschüssel mischen. Milch und Eiweiß hinzufügen und mit einem Mixer (Rührstäbe) zunächst kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe zu einem glatten, dickflüssigen Teig verrühren. Den Teig zugedeckt etwa 20 Minuten ruhen lassen.

**2.** Den Backofen vorheizen.  
Ober-/Unterhitze: etwa 210 °C / Heißluft: etwa 190 °C

**3.** Von dem Teig jeweils 1 Teelöffel auf ein Backblech (gefettet, mit Backpapier belegt) geben und mit der Rückseite des Teelöffels gleichmäßig zu einem Kreis (Ø je 7–8 cm) verstreichen. Insgesamt nur 3 Teigkreise auf das Backblech streichen. Jeden Teigkreis mit etwas Sesam bestreuen. Das Backblech in den vorgeheizten Backofen schieben. Die Teigkreise **etwa 4 Minuten backen**, bis der Rand goldbraun ist.

**4.** Das Backblech auf einen Kuchenrost stellen. Die heißen Teigkreise sofort vom Backpapier lösen, um jeweils einen dicken Stift (Ø etwa 1 cm) wickeln und mit der offenen Seite nach unten kurz auf ein Stück Backpapier legen.

**5.** Die knusprigen Hippen vorsichtig von den Stiften ziehen und erkalten lassen. Den Vorgang so oft wiederholen, bis der Teig aufgebraucht ist.

**6.** Für die Füllung die Haselnusskerne in einer Pfanne ohne Fett unter Wenden goldbraun rösten und auf einen Teller geben. Nuss-Nougat in Stücke schneiden und in einem kleinen Topf im Wasserbad bei schwacher Hitze unter Rühren schmelzen. Den Topf von der Kochstelle nehmen, die Haselnusskerne unter die Nougatmasse rühren.

**7.** Die Nougatmasse erst kurz bevor sie fest wird in einen Spritzbeutel mit Lochtülle (Ø etwa 1 cm) geben. Die Hippenröllchen damit füllen. Die Hippenröllchen mit den offenen Enden in Sesam tauchen. Die Füllung fest werden lassen.

### Landfrauen-Tipps

Immer nur 3 Teigkreise auf einmal backen, da sie sich nur kurz nach dem Backen, ganz heiß, gut wickeln lassen.  
Die Hippenröllchen halten sich etwa 3 Wochen in gut schließenden Dosen.





# Hirsekekse mit Aprikosenfüllung

## Zubereitungszeit:

50 Minuten, ohne Abkühl- und Trockenzeit

## Backzeit:

etwa 10 Minuten je Backblech

## Glutenfrei

## Zutaten für 40 Stück

### Für den Teig:

100 g Butter (zimmerwarm)  
50 g brauner Zucker  
1 Ei (Größe M)  
100 g Teffmehl aus Zwerghirse  
(erhältlich im Reformhaus oder Bio-Laden)  
50 g abgezogene, gem. Mandeln

### Für die Aprikosenfüllung:

120 g getrocknete Soft-Aprikosen  
40 g Marzipan-Rohmasse  
30 g Aprikosenkonfitüre

### Pro Stück:

E: 1 g, F: 3 g, Kh: 5 g, kcal: 55

1. Den Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze: etwa 180 °C / Heißluft: etwa 160 °C

2. Für den Teig Butter mit Zucker und 1 Prise Salz mit einem Mixer (Rührstäbe) auf mittlerer Stufe schaumig schlagen. Das Ei kurz unterrühren.

3. Das Teffmehl mit den Mandeln mischen, auf die Butter-Ei-Masse geben und mit einem Kochlöffel unterheben.

4. Den Hirse Teig in einen Spritzbeutel mit Lochtülle (Ø etwa 1 ½ cm) füllen und in flachen Tupfen (Ø etwa 3 cm) auf Backbleche (gefettet, mit Backpapier belegt) spritzen. Dabei genügend Abstand zwischen den Tupfen lassen.

5. Die Backbleche nacheinander (bei Heißluft zusammen) in den vorgeheizten Backofen schieben. Die Hirsekekse **etwa 10 Minuten je Backblech backen.**

6. Die Hirsekekse mit dem Backpapier von den Backblechen auf Kuchenrolle ziehen und erkalten lassen.

7. Für die Füllung die Aprikosen in grobe Stücke hacken. Aprikosenstücke mit Marzipan, 2 Esslöffeln Wasser und Aprikosenkonfitüre in einen Blitzhacker geben und fein pürieren.

8. Die Hälfte der Hirsekekse auf der Unterseite jeweils dick mit etwas von der Aprikosenfüllung bestreichen. Die restlichen Hirsekekse mit der Unterseite daraufsetzen und leicht andrücken. Die Aprikosenfüllung einige Stunden trocknen lassen.

### Landfrauen-Tipps

Zur Aufbewahrung trennen Sie die einzelnen Keksschichten mit jeweils einer Lage Backpapier. Die Kekse halten sich etwa 3 Wochen in gut schließenden Dosen.  
Für die Aprikosenfüllung können Sie das Wasser durch die gleiche Menge Rum ersetzen.





# Kürbiskern- Möhren-Kekse

## Zubereitungszeit:

45 Minuten, ohne Abkühl- und Ruhezeit

## Backzeit:

etwa 10 Minuten je Backblech

## Zutaten für 45 Stück

### Für den Teig:

200 g geschälte Möhren

200 g Zucker

1 Ei (Größe M)

120 g kernige Haferflocken

100 g geschälte Kürbiskerne

80 g abgezogene, gem. Mandeln

### Pro Stück:

E: 1 g, F: 2 g, Kh: 7 g, kcal: 53

1. Für den Teig die Möhren auf einer Küchenreibe grob raspeln.

2. In einer Pfanne 3 Esslöffel von dem Zucker bei mittlerer Hitze unter ständigem Rühren goldbraun karamellisieren lassen. Restlichen Zucker nach und nach hinzugeben und ebenfalls unter ständigem Rühren goldbraun karamellisieren lassen.

3. Die Möhrenraspel in 3 Portionen nacheinander unter die Karamellmasse rühren. Die Zucker-Möhren-Masse so lange kochen lassen, bis sich der Zucker wieder gelöst hat. Zucker-Möhren-Masse in eine Schüssel füllen und erkalten lassen.

4. Das Ei und 1 Prise Salz auf die Zucker-Möhren-Masse geben und unterrühren. Haferflocken, Kürbiskerne und Mandeln unter die Zucker-Möhren-Masse rühren. Den Teig etwa 20 Minuten ruhen lassen.

5. Den Backofen vorheizen.  
Ober-/Unterhitze: etwa 180 °C / Heißluft: etwa 160 °C

6. Den Möhrenteig mit 2 Teelöffeln in Häufchen auf Backbleche (gefettet, mit Backpapier belegt) setzen. Die Backbleche nacheinander (bei Heißluft zusammen) in den vorgeheizten Backofen schieben. Die Kürbiskern-Möhren-Kekse **etwa 10 Minuten je Backblech backen.**

7. Die Kürbiskern-Möhren-Kekse mit dem Backpapier von den Backblechen auf Kuchenroste ziehen und erkalten lassen.

### Landfrauen-Tipps

Sie können die Kürbiskerne durch die gleiche Menge Sonnenblumenkerne, gehobelte Mandeln oder gehobelte Haselnusskerne ersetzen. Die Kekse halten sich etwa 2 Wochen in gut schließenden Dosen.





# Nussecken

## Zubereitungszeit:

30 Minuten, ohne Abkühlzeit

## Backzeit:

etwa 25 Minuten

## Zutaten für 30 Stück

### Für den Knetteig:

225 g Weizenmehl  
1 gestr. TL Backpulver  
100 g Zucker  
1 Pck. Vanillin-Zucker  
1 Ei (Größe M)  
1 EL Wasser  
100 g Butter oder Margarine  
(zimmerwarm)

### Für den Belag:

150 g Butter  
150 g Zucker  
2 Pck. Vanillin-Zucker  
3 EL Wasser  
100 g gem. Haselnusskerne  
200 g gehobelte Haselnusskerne  
3 EL Aprikosenkonfitüre

### Für den Guss:

100 g Zartbitter-Schokolade  
(etwa 50 % Kakaoanteil)

### Pro Stück:

E: 2 g, F: 15 g, Kh: 19 g, kcal: 219

**1.** Für den Teig Mehl mit Backpulver in einer Rührschüssel mischen. Restliche Zutaten für den Teig hinzufügen und mit einem Mixer (Knethaken) zunächst kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe gut durcharbeiten.

**2.** Anschließend auf der leicht bemehlten Arbeitsfläche kurz zu einem Teig verkneten. Den Teig mit den Händen zu einer Rolle formen, bis zur Weiterverarbeitung in Frischhaltefolie gewickelt in den Kühlschrank legen.

**3.** Für den Belag Butter mit Zucker, Vanillin-Zucker und Wasser in einem Topf unter Rühren langsam erwärmen und zerlassen. Gemahlene und gehobelte Nusskerne unterrühren. Den Topf von der Kochstelle nehmen. Den Belag etwa 10 Minuten abkühlen lassen.

**4.** Den Backofen vorheizen.  
Ober-/Unterhitze: etwa 180 °C / Heißluft: etwa 160 °C

**5.** Den Teig auf einem Backblech (30 x 40 cm, gefettet) ausrollen. Zuerst die Konfitüre darauf verstreichen, dann den Belag gleichmäßig auf dem Teig verteilen.

**6.** Das Backblech in den vorgeheizten Backofen schieben. Die Gebäckplatte etwa 25 Minuten backen.

**7.** Das Backblech auf einen Kuchenrost stellen. Die Gebäckplatte etwa 20 Minuten abkühlen lassen. Anschließend die Gebäckplatte in Quadrate (je etwa 8 x 8 cm) schneiden und diese diagonal halbieren, sodass Dreiecke entstehen. Nussecken erkalten lassen.

**8.** Für den Guss Schokolade in kleine Stücke brechen, in einem kleinen Topf im Wasserbad bei schwacher Hitze unter Rühren schmelzen. Jeweils die beiden spitzen Ecken der Nussecken in den Guss tauchen. Die Nussecken auf einen Kuchenrost oder Backpapier legen. Den Guss trocknen lassen.

### Landfrauen-Tipp

Die Nussecken halten sich etwa 3 Wochen.





# Ofenkrapfen mit Himbeeren

## Zubereitungszeit:

30 Minuten, ohne Abkühlzeit

## Teiggeh-/Ruhezzeit:

etwa 1 Stunde und 30 Minuten

## Backzeit:

etwa 20 Minuten je Backblech

## Zutaten für 12 Stück

### Für den Hefeteig:

350 g Weizenmehl  
21 g frische Hefe  
75 g Zucker  
150 ml lauwarme Milch  
(3,5 % Fett)  
75 g zerlassene, abgekühlte Butter  
1 TL abger. Schale von 1 Bio-Zitro-  
ne (unbehandelt, ungewachst)  
1 Ei (Größe M)

### Zum Bestreichen und Füllen:

50 g Butter  
200 g cremiger Himbeer-  
Fruchtaufstrich

### Zum Bestäuben:

2 EL Puderzucker

### Pro Stück:

E: 5 g, F: 10 g, Kh: 38 g, kcal: 260

**1.** Für den Hefeteig Mehl in eine Rührschüssel geben und in die Mitte eine Vertiefung eindrücken. Hefe hineinbröckeln, mit 1 gestrichenem Teelöffel Zucker und 5 Esslöffeln Milch verrühren und etwa 15 Minuten gehen lassen.

**2.** Butter, übrigen Zucker, restliche Milch, 1 Prise Salz, Zitronenschale und Ei hinzufügen. Die Zutaten mit einem Mixer (Knethaken) zunächst kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe in etwa 5 Minuten zu einem glatten Teig verarbeiten. Den Teig zugedeckt so lange an einem warmen Ort gehen lassen, bis er sich sichtbar vergrößert hat, etwa 45 Minuten.

**3.** Den gegangenen Teig leicht mit Mehl bestäuben, aus der Schüssel nehmen, auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche nochmals kurz durchkneten. In 12 gleich große Portionen teilen und jedes Stück zu einer glatten Kugel formen und auf zwei Backbleche (mit Backpapier belegt) geben. Dabei etwas Abstand zwischen den Teigkugeln lassen. Teigkugeln zugedeckt nochmals so lange an einem warmen Ort gehen lassen, bis sie sich sichtbar vergrößert haben, etwa 30 Minuten.

**4.** In der Zwischenzeit den Backofen vorheizen.  
Ober-/Unterhitze: etwa 180 °C / Heißluft: etwa 160 °C

**5.** Die Backbleche nacheinander (bei Heißluft zusammen) in den vorgeheizten Backofen schieben. Die Krapfen **etwa 20 Minuten je Backblech backen.**

**6.** Die Krapfen mit dem Backpapier auf Kuchenroste ziehen. Butter zerlassen und die Krapfen noch heiß mit der Butter bestreichen.

**7.** Zum Füllen den Himbeeraufstrich in einen Spritzbeutel mit kleiner langer Lochtülle füllen. Von der Seite in die noch lauwarmen Krapfen stecken und den Aufstrich in die Mitte spritzen. Krapfen mit Puderzucker bestäuben und servieren.

### Landfrauen-Tipp

Statt mit Himbeer-Fruchtaufstrich können Sie die Krapfen zur Abwechslung auch mit cremigen Aprikosen-Fruchtaufstrich oder mit Pflaumenmus füllen.





# Pflaumen-Quark-Ballen

## Zubereitungszeit:

30 Minuten, ohne Abkühlzeit

## Backzeit:

18–20 Minuten

## Zutaten für 12 Stück

### Für den Quark-Öl-Teig:

340 g Weizenmehl  
1 Pck. Backpulver  
150 g Magerquark  
6 EL Rapsöl  
100 g Zucker  
1 Ei (Größe M)

### Für die Füllung:

300 g Pflaumen  
2 TL Zitronensaft  
1 Pck. Bourbon-Vanille-Zucker

### Zum Bestreichen und Wälzen:

75 g Butter  
70 g Zucker  
1 TL gem. Zimt

### Pro Stück:

E: 5 g, F: 11 g, Kh: 39 g, kcal: 280

**1.** Den Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze: etwa 200 °C / Heißluft: etwa 180 °C

**2.** Für den Quark-Öl-Teig Mehl mit Backpulver in einer Rührschüssel mischen. Quark, Öl, Zucker, Ei und 1 Prise Salz hinzufügen. Die Zutaten mit einem Mixer (Knethaken) zuerst auf niedrigster, dann auf höchster Stufe in etwa 1 Minute zu einem Teig verarbeiten (nicht zu lange, da der Teig ansonsten anfängt zu kleben).

**3.** Für die Füllung die Pflaumen abspülen, abtropfen lassen, halbieren, entsteinen und klein würfeln. Mit Zitronensaft und Vanille-Zucker mischen.

**4.** Den Teig auf die leicht bemehlte Arbeitsfläche geben, Pflaumen-Mischung hinzufügen und mit den Händen alles kurz zu einem glatten Teig verkneten.

**5.** Aus dem Teig mit angefeuchteten Händen 12 gleich große Kugeln formen und mit Abstand auf ein Backblech (mit Backpapier belegt) geben. Das Blech in den vorgeheizten Backofen (2. Schiene von unten) schieben und die Ballen **in 18–20 Minuten goldbraun backen.**

**6.** Das Blech aus dem Ofen nehmen und auf einen Kuchenrost setzen. Zum Bestreichen die Butter zerlassen. Zucker und Zimt mischen. Pflaumen-Bällchen noch heiß mit Butter bestreichen und im Zimt-Zucker wälzen. Lauwarm servieren.

### Landfrauen-Tipp

Die Quarkbällchen schmecken auch mit klein gewürfelten Äpfeln oder Aprikosen anstelle der Pflaumen sehr gut.





# Puddingschnecken

## Zubereitungszeit:

50 Minuten, ohne Abkühlzeit

## Teiggeh-/Ruhezzeit:

etwa 60 Minuten

## Backzeit:

etwa 15 Minuten je Backblech

## Zutaten für 30 Stück

### Für den Hefeteig:

125 ml Milch (3,5 % Fett)  
100 g Butter oder Margarine  
500 g Weizenmehl  
1 Pck. Trockenbackhefe  
50 g Zucker  
1 Pck. Vanillin-Zucker  
2 Eier (Größe M)

### Für die Füllung:

2 Pck. Pudding-Pulver  
Vanille-Geschmack  
750 ml Milch (3,5 % Fett)  
80 g Zucker  
100 g Rosinen

### Zum Aprikotieren:

4 EL Aprikosenkonfitüre

### Pro Stück:

E: 3 g, F: 4 g, Kh: 25 g, kcal: 156

**1.** Für den Teig Milch in einem kleinen Topf erwärmen und die Butter oder Margarine darin zerlassen.

**2.** Mehl in einer Rührschüssel mit Trockenbackhefe sorgfältig vermischen. Zucker, Vanillin-Zucker, Eier und die warme Milch-Fett-Mischung hinzufügen. Die Zutaten mit einem Mixer (Knethaken) zunächst kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe in etwa 5 Minuten zu einem glatten Teig verarbeiten. Den Teig zugedeckt so lange an einem warmen Ort gehen lassen, bis er sich sichtbar vergrößert hat, etwa 30 Minuten.

**3.** Für die Füllung aus Pudding-Pulver, Milch und Zucker nach Packungsanleitung, aber mit nur 750 ml Milch, einen Pudding kochen und erkalten lassen, dabei ab und zu umrühren. Anschließend die Rosinen unterrühren.

**4.** Den Backofen vorheizen.  
Ober-/Unterhitze: etwa 200 °C / Heißluft: etwa 180 °C

**5.** Den gegangenen Teig leicht mit Mehl bestäuben, aus der Schüssel nehmen und auf der leicht bemehlten Arbeitsfläche nochmals kurz durchkneten.

**6.** Den Teig zu einem Rechteck (etwa 60 x 40 cm) ausrollen und mit dem Pudding bestreichen. Den Teig von der längeren Seite aus aufrollen, in etwa 2 cm dicke Scheiben schneiden. 6–8 Scheiben mit Abstand zueinander auf ein Backblech (mit Backpapier belegt) legen und die restlichen Scheiben auf Backpapier legen.

**7.** Die Scheiben nochmals so lange an einem warmen Ort gehen lassen, bis sie sich sichtbar vergrößert haben, etwa 30 Minuten. Das Backblech in den vorgeheizten Backofen schieben. Die Puddingschnecken **etwa 15 Minuten backen**.

**8.** Zum Aprikotieren Konfitüre durch ein Sieb streichen, mit 2 Esslöffeln Wasser unter Rühren etwas einkochen lassen und das Gebäck sofort nach dem Backen damit bestreichen. Die restlichen Puddingschnecken wie angegeben backen und aprikotieren.

**9.** Die Puddingschnecken auf einem Kuchenrost erkalten lassen.

### Landfrauen-Tipp

Bei Heißluft können Sie auch 2–3 Backbleche auf einmal in den Backofen schieben.





# Rhabarber- Dickmilch-Cupcakes

## Zubereitungszeit:

40 Minuten

## Kühlzeit:

mind. 3 Stunden

## Ohne backen

## Zutaten für 12 Stück

### Für den Boden:

400 g Zitronenkuchen (Fertigprodukt oder Sandkuchen ohne Schokoguss siehe S. 106)

### Für den Belag:

400–500 g Rhabarber  
1 Vanilleschote  
8 Blatt weiße Gelatine  
80 g Zucker

### Für die Creme:

250 g Dickmilch  
120 g Schlagsahne  
(mind. 30 % Fett)

1–2 EL Zucker

### Zusätzlich:

12 Muffin-Silikonförmchen  
runde Ausstechform (Ø etwa 5 cm)

### Pro Stück:

E: 3 g, F: 9 g, Kh: 23 g, kcal: 188

1. Den Zitronen- oder Sandkuchen in 12 etwa 1 cm dicke Scheiben schneiden. Aus jeder Scheibe mit der Ausstechform einen Kreis ausstechen und als Böden in die Silikonförmchen legen.
2. Für den Belag Rhabarber abspülen, abtropfen lassen. Stielenden und Blattansätze entfernen, Stangen in kleine Stücke schneiden. Die Vanilleschote längs aufschneiden und das Mark mit dem Messerrücken herausschaben.
3. Gelatine nach Packungsanleitung einweichen. Rhabarber, 2 Esslöffel Wasser, 40 g Zucker, Vanilleschote und -mark in einem Topf aufkochen, unter Rühren etwa 10 Minuten musig einkochen lassen. Einige Rhabarberstücke (mindestens 12) herausnehmen, bevor sie verkocht sind, und beiseitelegen. Vanilleschote entfernen.
4. Das Rhabarbermus in 2 Portionen teilen. Unter eine Hälfte 3 Blatt ausgedrückte Gelatine rühren und unter Rühren darin auflösen. Dann auf die Kuchenböden in den Silikonförmchen verteilen und im Kühlschrank fest werden lassen.
5. Für die Creme restliche Gelatine in einem Topf bei schwacher Hitze unter Rühren auflösen. Dickmilch, restliches Rhabarbermus und restlichen Zucker verrühren. 3 Esslöffel davon unter die Gelatine rühren, dann mit der restlichen Rhabarber-Masse verrühren und in den Kühlschrank stellen.
6. Sobald die Masse anfängt zu gelieren, Sahne steif schlagen und unterheben. Die Creme auf den Cupcakes verteilen. Die Cupcakes mindestens 3 Stunden in den Kühlschrank stellen.
7. Zum Servieren die beiseitegelegten Rhabarberstückchen in Zucker wälzen und die Cupcakes damit garnieren.

### Landfrauen-Tipp

Anstelle des Rhabarbers können Sie auch die gleiche Menge küchenfertige Himbeeren verwenden.





# Sanddorn-Schnitten

## Zubereitungszeit:

5 Minuten, ohne Trockenzeit

## Trocken- bzw. Backzeit:

25–30 Minuten

## Zutaten für 64 Stücke

### Für die Eischneemasse:

2 Eiweiß (Größe M)  
160 g feinkörniger Zucker  
1 EL Zitronensaft  
1 Pck. Bourbon-Vanille-Zucker  
200 g abgezogene, gem. Mandeln  
3 EL Sanddornmark

4 viereckige Oblaten  
(je 10 x 16 cm)

### Pro Stück:

E: 1 g, F: 2 g, Kh: 3 g, kcal: 31

**1.** Für die Eischneemasse Eiweiß mit einem Mixer (Rührstäbe) auf höchster Stufe steif schlagen. Der Schnee muss so fest sein, dass ein Messerschnitt sichtbar bleibt. Nach und nach den Zucker unterschlagen und so lange schlagen, bis der Eischnee stark glänzt.

**2.** Zitronensaft, Vanille-Zucker, Mandeln und Sanddornmark vorsichtig auf niedrigster Stufe unterrühren.

**3.** Die Oblaten etwa fingerdick mit der Eischneemasse bestreichen. Die Oblatenschnitten etwa 10 Stunden, am besten über Nacht, trocknen lassen.

**4.** Den Backofen vorheizen.  
Ober-/Unterhitze: etwa 140 °C / Heißluft: etwa 120 °C

**5.** Jede Oblatenschnitte mit einem nassen Sägemesser zunächst einmal längs und dann 8-mal quer in Streifen schneiden, sodass aus jeder Oblatenschnitte 16 kleine Schnitten entstehen.

**6.** Die Schnitten auf ein Backblech (mit Backpapier belegt) legen. Das Backblech in den vorgeheizten Backofen schieben. Die Sanddorn-Schnitten **25–30 Minuten mehr trocknen als backen.**

**7.** Die Sanddorn-Schnitten mit dem Backpapier von den Backblechen auf Kuchenroste ziehen und erkalten lassen.

### Sandfrauen-Tipps

Zum Verzieren 2 Esslöffel Sanddornmark glatt rühren, in einen Gefrierbeutel füllen und eine kleine Spitze abschneiden. Die Schnitten vor dem Backen mit dem Sanddornmark besprenkeln. Die Sanddorn-Schnitten halten sich etwa 2 Wochen in gut schließenden Dosen.





# Schokobärentatzen

## Zubereitungszeit:

60 Minuten, ohne Abkühlzeit

## Backzeit:

etwa 10 Minuten je Backblech  
.....

## Zutaten für 40 Stück

### Für den Teig:

150 g Butter (zimmerwarm)  
80 g Puderzucker  
1 Ei (Größe M)  
260 g Weizenmehl  
20 g gesiebtes Kakaopulver

### Für die Füllung:

120 g Pfefferminztaler  
50 g Butter  
.....

### Pro Stück:

E: 1 g, F: 5 g, Kh: 9 g, kcal: 84

**1.** Den Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze: etwa 190 °C / Heißluft: etwa 170 °C

**2.** Für den Teig Butter mit Puderzucker, 1 Prise Salz und Ei mit einem Mixer (Rührstäbe) zunächst kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe in etwa 4 Minuten schaumig schlagen.

**3.** Mehl mit Kakao mischen und mit einem Teigschaber kurz unterheben. Dabei die Mehl-Kakao-Mischung so kurz wie möglich unterheben, damit der Teig nicht zäh wird.

**4.** Den Teig in einen Spritzbeutel mit Sterntülle (Ø etwa 1 ½ cm) füllen und als Bärentatzen auf Backbleche (gefettet, mit Backpapier belegt) spritzen. Dabei genügend Abstand zwischen den Bärentatzen lassen.

**5.** Die Backbleche nacheinander (bei Heißluft zusammen) in den vorgeheizten Backofen schieben. Die Bärentatzen **etwa 10 Minuten je Backblech backen.**

**6.** Die Bärentatzen mit dem Backpapier von den Backblechen auf Kuchenroste ziehen und erkalten lassen.

**7.** Für die Füllung die Pfefferminztaler in sehr kleine Stücke schneiden und in eine Rührschüssel geben. Die Butter hinzufügen und mit einem Mixer (Rührstäbe) zunächst kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe schaumig schlagen.

**8.** Die Hälfte der Bärentatzen auf der Unterseite mit etwas Pfefferminzbutter bestreichen. Die restlichen Bärentatzen daraufsetzen und leicht andrücken.

### Landfrauen-Tipp

Die Schokobärentatzen halten sich etwa 2 Wochen in gut schließenden Dosen.





# XXL-Hafer-Nuss-Taler

## Zubereitungszeit:

30 Minuten, ohne Abkühlzeit

## Backzeit:

13–15 Minuten je Backblech

## Zutaten für 14 Stück

### Zum Vorbereiten:

50 g Cashewkerne  
50 g Haselnusskerne  
50 g Mandeln  
150 g zarte Haferflocken

### Für den Rührteig:

125 g Butter (zimmerwarm)  
150 g Zucker  
1 Pck. Bourbon-Vanille-Zucker  
1 TL gem. Ingwer  
2 Eier (Größe M)  
100 g Weizenmehl  
50 g Vollkorn-Weizenmehl  
1 TL Natron

### Pro Stück:

E: 6 g, F: 29 g, Kh: 27 g, kcal: 270

1. Zum Vorbereiten die Cashewkerne, Haselnüsse und Mandeln hacken. Die Haferflocken in einer Pfanne ohne Fett unter Wenden bei mittlerer Hitze leicht anrösten. Vom Herd nehmen und abkühlen lassen.
2. Den Backofen vorheizen. Ober-/Unterhitze: etwa 180 °C / Heißluft: etwa 160 °C
3. Für den Teig Butter in eine Rührschüssel geben und mit einem Mixer (Rührstäbe) auf höchster Stufe geschmeidig rühren. Nach und nach Zucker, Vanille-Zucker, Ingwer und Eier unterrühren. So lange rühren, bis eine cremige Masse entstanden ist.
4. Beide Mehlsorten mit Haferflocken,  $\frac{1}{2}$  gestrichenem Teelöffel Salz und Natron mischen. In 2 Portionen auf mittlerer Stufe kurz unterrühren. Cashewkerne, Haselnüsse und Mandeln zum Schluss unter den Teig rühren.
5. Den Teig mit einem Esslöffel oder einem Eisportionierer in 14 gleich großen, runden Häufchen auf Backbleche (gefettet, mit Backpapier belegt) setzen, dabei genügend Abstand zwischen den Teighäufchen lassen. Die Teighäufchen mit einem in Wasser getauchten Esslöffel etwas flach drücken.
6. Die Backbleche nacheinander (bei Heißluft zusammen) in den vorgeheizten Backofen schieben. Die Hafer-Nuss-Taler **13–15 Minuten je Backblech goldbraun backen.**
7. Die Hafer-Nuss-Taler aus dem Backofen nehmen und auf dem Backblech etwa 5 Minuten abkühlen lassen. Auf einen Kuchenrost setzen und weiter abkühlen lassen.

### Landfrauen-Tipp

Die Taler halten sich luftdicht in einer Dose verpackt 3–4 Wochen.





A photograph of three loaves of bread resting on a wooden table outdoors. The table is covered with a blue and white patterned cloth. The bread includes a round, braided loaf on the left and two larger, oval-shaped loaves on the right. The background is a lush green field with tall grass and small white daisies.

## Brot & Brötchen

In manchen Dörfern steht es noch heute: ein Backhaus. Dort trafen sich früher die Frauen am Backtag, um ihre großen Brotlaibe für den Wochenvorrat einzuschließen. Moderne Landfrauen backen ihr Brot meist zu Hause, jederzeit und bequem im eigenen Ofen. Unsere einfachen Rezepte zeigen, dass Brote mit knuspriger Kruste oder rösche Brötchen auch im normalen Backofen gelingen. Wer erst einmal den verführerischen Duft von frisch gebackenem Sauerteigbrot geschnuppert hat, wird seinen nächsten Backtag kaum abwarten können.



# Perfekt für Frühstück & Brunch

## Getreide für gutes Gelingen

Die wichtigsten Getreidearten in der Brot- und Brötchenbäckerei sind bei uns Weizen, Dinkel und Roggen. Besonders gut lassen sich Weizen- und Dinkelmehle verbucken, da sie viel Klebereiweiß (auch als Gluten bekannt) enthalten und damit jedem Teig Stabilität verleihen. Auch Roggen enthält Gluten, ist aber ein wenig anspruchsvoller in der Teigzubereitung und braucht mehr Triebmittel.



## Bist du meine Type?

Auf jeder Mehlpackung ist eine sogenannte Typenzahl aufgedruckt. Die Zahl verrät, wie viele Mineralstoffe im Mehl enthalten sind. Beispielsweise stecken in 100 Gramm Weizenmehl Type 405 etwa 405 Milligramm Mineralstoffe, beim Weizenmehl Type 1050 sind es 1050 Milligramm. Je höher also die Typenzahl, desto gesünder und dunkler ist ein Mehl, weil mehr Bestandteile des Getreidekorns vermahlen wurden. Vollkornmehle bestehen aus dem ganzen vermahlenden Korn und tragen meist keine Typenbezeichnungen.

## Warenkunde Mehl

Hier eine kurze Übersicht der gängigsten Sorten:

- ▶ **Weizenmehl Type 405:** Beliebteste Mehlsorte. Sehr fein vermahlen und mit guten Backeigenschaften; für helle Brote und Brötchen gut geeignet.
- ▶ **Weizenmehl Type 550:** Ein wenig dunkler als das 405er. Eignet sich für lockere, gut aufgehende (Hefe-) Teige. Besonders ideal für helle Brotsorten und Brötchen – es ist etwas „backstabiler“ als das 405er.
- ▶ **Weizenmehl Type 1050:** Liegt etwa in der Mitte zum Vollkornmehl und ist merklich dunkler als das Mehl der Type 405. Intensiverer Geschmack, deshalb gut für herzhaftere Brote. Auch ideal für jeden, der gesünder backen möchte, aber Vollkornmehl vielleicht nicht so gut verträgt oder nicht mag.
- ▶ **Dinkelmehl:** Dinkel wird auch Urweizen genannt und hat ähnliche Backeigenschaften wie Weizen, schmeckt aber etwas nussiger und ist für manche Menschen besser bekömmlich. Das 630er ist die hellste Variante und für Baguette besonders gut geeignet. Dunklere Dinkelmehle tragen die Typenbezeichnungen 812 und 1050.
- ▶ **Roggenmehl:** Wichtige Zutat beim Brotbacken, vor allem für alles Herzhaftere und Rustikale. Kann allein ebenso wie mit Weizen oder Dinkel gemischt zum Einsatz kommen. Im Handel angeboten werden überwiegend die Typenzahlen 997 und 1150.

## Klopfprobe

Ob Ihr Brot gar ist, können Sie ganz einfach mit der sogenannten Klopfprobe feststellen. Nehmen Sie das Brot mit Topflappen vorsichtig (!) aus dem Backofen und klopfen Sie auf die Unterseite. Hört es sich deutlich hohl an, ist das Brot fertig. Ist der Klang eher dumpf, backen Sie das Brot einige Minuten länger. Falls das Brot schon relativ dunkel ist, decken Sie es am besten mit einem Stück Alufolie ab, damit es an der Oberfläche nicht verbrennt.

## Für Abwechslung ist leicht gesorgt

Aussehen und Geschmack von Brot und Brötchen lassen sich auf vielfältige Weise variieren.

- Flocken wie Hafer- oder Dinkelflocken können einen kleinen Teil der verwendeten Mehlmenge ersetzen und sorgen zudem, vor dem Backen aufgestreut, für eine dekorative Oberfläche.
- Nüsse, Mandeln, Kerne und Saaten sorgen für zarten Biss und viel Geschmack. Walnüsse, Haselnüsse und Mandeln kommen meist grob gehackt unter den Teig, Sonnenblumen- oder Kürbiskerne, Leinsamen, Mohn und Sesam müssen nicht zerkleinert werden. Wichtig: Da Nüsse und Samen relativ schnell ranzig schmecken, sollten Sie Ihre Vorräte häufig kontrollieren und bei der Verwendung Ihrer Nase trauen – Ranziges riecht unangenehm.

## Lecker bis zum letzten Krümel

Bleiben wider Erwarten doch mal Reste übrig, lassen sich daraus knusprige Croûtons zubereiten. Sie eignen sich wunderbar als Topping auf Suppen und Salaten. Dafür einfach das Brot in Würfel von gewünschter Größe schneiden, etwas Butter oder Margarine in einer Pfanne erhitzen, nach Belieben eine Knoblauchzehe hinzugeben und die Brotwürfel bei schwacher Hitze rösten. Falls erforderlich, geben Sie nach und nach noch etwas Fett hinzu. Zum Schluss die Croûtons noch salzen oder mit Kräutern würzen.

## Sorgen für Abwechslung – Hafer, Hirse und Co.

- ▶ **Hafer:** Enthält zwar reichlich Ballaststoffe und viel gesundes Eiweiß, aber kaum Gluten und ist deshalb nur gemischt mit z. B. Weizenmehl fürs Brotbacken geeignet. Die gewalzten Körner, besser bekannt als Haferflocken, sind dennoch eine beliebte Zutat in der Brotbackstube.
- ▶ **Hirse:** In den hellen, nussigen Körnchen steckt gesundes Eiweiß, aber kein Gluten, sie müssen zum Brotbacken mit Weizen, Dinkel oder Roggen gemischt werden.
- ▶ **Gerste:** Eher bekannt als Graupen, kann das Getreide auch in Broten für Abwechslung sorgen. Niedriger Glutengehalt.
- ▶ **Mais:** Wichtiger Baustein für mexikanische Tortillas. Da das Mehl kein Gluten enthält, ist die Solo-Verarbeitung nicht ganz leicht.





# Brot im Glas

## Zubereitungszeit:

30 Minuten, ohne Abkühlzeit

## Teiggeh-/Ruhezzeit:

etwa 70 Minuten

## Backzeit:

40–45 Minuten

## Zutaten für 6 Brote

### Zum Vorbereiten:

1 mittelgroße Zwiebel  
1 Knoblauchzehe

### Für den Hefeteig:

500 g Weizenmehl  
42 g frische Hefe  
200 ml lauwarme Milch  
(3,5 % Fett)  
etwas Zucker  
100 ml Sonnenblumenöl  
2 Eier (Größe M)  
1 gestr. TL gem. Anissamen  
½ TL gem. Fenchelsamen  
1 Msp. ger. Muskatnuss  
1 EL gehackter Rosmarin  
3 EL klein geschnittene Dillspitzen

### Zum Bestreuen:

1 gestr. TL Anissamen  
1 gestr. TL Fenchelsamen

### Zusätzlich:

6 Weckgläser (je 250 ml Inhalt)  
etwas Weizenmehl

### Pro Stück:

E: 13 g, F: 22 g, Kh: 65 g, kcal: 516

1. Zum Vorbereiten Zwiebel und Knoblauch abziehen und beides in feine Würfel schneiden.
2. Für den Teig Mehl in eine Rührschüssel geben und in die Mitte eine Vertiefung eindrücken. Hefe hineinbröckeln, mit etwas Milch und Zucker verrühren und etwa 15 Minuten gehen lassen.
3. Restliche Milch, 1 gestrichenen Teelöffel Salz, Sonnenblumenöl, Eier, Anis, Fenchel, Muskat, Rosmarin, Dill, Zwiebel- und Knoblauchwürfel hinzufügen.
4. Die Zutaten mit einem Mixer (Knethaken) zunächst kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe in etwa 5 Minuten zu einem glatten Teig verarbeiten.
5. Den Teig zugedeckt so lange an einem warmen Ort gehen lassen, bis er sich sichtbar vergrößert hat, etwa 30 Minuten.
6. Den gegangenen Teig leicht mit Mehl bestäuben und auf der leicht bemehlten Arbeitsfläche nochmals kurz durchkneten. Den Teig in 6 gleich große Portionen teilen und zu Kugeln formen.
7. Die Teigkugeln in vorbereitete Weckgläser (gefettet, bemehlt) geben und nochmals zugedeckt so lange an einem warmen Ort gehen lassen, bis sie sich sichtbar vergrößert haben, etwa 25 Minuten.
8. In der Zwischenzeit den Backofen vorheizen.  
Ober-/Unterhitze: etwa 200 °C / Heißluft: etwa 180 °C
9. Die Teigoberfläche mit einem scharfen Messer kreuzweise einschneiden, nicht drücken. Dann mit Wasser bestreichen, mit Anis und Fenchel bestreuen und mit Mehl bestäuben.
10. Die Weckgläser auf dem Rost in den vorgeheizten Backofen schieben.  
Würzige Brote **40–45 Minuten backen.**
11. Nach etwa 25 Minuten Backzeit die Brote mit Backpapier zudecken, damit die Oberfläche nicht zu dunkel wird.





# Dinkel-Kastanien-Baguettes

## Zubereitungszeit:

20 Minuten, ohne Abkühlzeit

## Teiggeh-/Ruhezzeit:

etwa 2 Stunden

## Backzeit:

etwa 25 Minuten

## Zutaten für 2 Brote

### Für den Hefeteig:

200 g gegarte Maronen  
(vakuumverpackt)

200 g Dinkel-Vollkornmehl

200 g Dinkelmehl (Type 630)

100 g Kastanienmehl

42 g frische Hefe

1 EL flüssiger Honig

275 ml lauwarmes Wasser

### Pro Brot:

E: 40 g, F: 20 g, Kh: 220 g,  
kcal: 1200

1. Für den Teig die Maronen hacken. Die Mehle und Maronen in einer großen Rührschüssel vermischen. Die Hefe daraufbröseln. 2 gestrichene Teelöffel Salz, Honig und 275 ml lauwarmes Wasser hinzufügen.

2. Die Zutaten mit einem Mixer (Knethaken) zunächst kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe in etwa 5 Minuten zu einem glatten Teig verarbeiten.

3. Den Teig leicht mit Mehl bestäuben und zugedeckt bei Zimmertemperatur so lange gehen lassen, bis er sich sichtbar vergrößert hat, etwa 1 Stunde.

4. Den gegangenen Teig auf der leicht bemehlten Arbeitsfläche kurz verkneten, halbieren und zu 2 Stangen (etwa 35 cm lang) formen. Auf ein Backblech (gefettet, mit Backpapier belegt) legen.

5. Die Teigoberfläche mit einem scharfen Messer mehrmals kreuzweise etwa 1 cm tief einschneiden. Mit Mehl bestäuben und zugedeckt bei Zimmertemperatur nochmals etwa 1 Stunde gehen lassen.

6. Den Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze: etwa 230 °C / Heißluft: etwa 210 °C

7. Die Teigoberfläche mit Wasser bestreichen. Das Backblech in den vorgeheizten Backofen (unteres Drittel) schieben. Die Baguettes **etwa 25 Minuten backen**.

8. Das Backblech auf einen Kuchenrost stellen. Die Baguettes darauf erkalten lassen.

### Landfrauen-Tipp

Da Kastanienmehl glutenfrei ist, wird es beim Backen mit anderen Mehlsorten kombiniert. Dadurch erhält der Teig eine dunklere Färbung und wird besonders saftig. Man bekommt das nahrhafte Mehl im Reformhaus oder Bio-Laden.





# Dunkle Vollkornbrötchen

## Zubereitungszeit:

45 Minuten, ohne Abkühlzeit

## Teiggeh-/Ruhezzeit:

etwa 1 Stunde und 5 Minuten

## Backzeit:

etwa 30 Minuten je Backblech

## Vegan

## Zutaten für 16 Stück

### Zum Vorbereiten:

150 g Grünkern  
400 ml kaltes Wasser

### Für den Hefeteig:

250 g Weizen-Vollkornmehl  
42 g frische Hefe  
1 TL Zucker  
275 ml lauwarmes Wasser  
200 g Roggenmehl (Type 1150)  
1 TL gem. Koriander  
1 EL Zuckerrübensirup  
(Rübenkraut)

### Pro Stück:

E: 5 g, F: 1 g, Kh: 27 g, kcal: 142

1. Zum Vorbereiten Grünkern mit 400 ml kaltem Wasser und 1 gestrichenem Teelöffel Salz in einem Topf zum Kochen bringen. Grünkern zugedeckt etwa 30 Minuten bei schwacher Hitze kochen lassen. Anschließend den Deckel abnehmen und so lange kochen lassen, bis die restliche Flüssigkeit verdampft ist. Grünkern abkühlen lassen.
2. Für den Teig einen Vorteig herstellen. Dafür 1 Esslöffel von dem Weizen-Vollkornmehl in eine Schüssel geben. Zerbröselte Hefe, Zucker und etwa 25 ml lauwarmes Wasser hinzufügen, gut verrühren und zugedeckt etwa 15 Minuten gehen lassen.
3. Beide Mehlsorten, vorbereiteten Grünkern, 1 gestrichenen Teelöffel Salz und Koriander in einer Rührschüssel vermischen. Den gegangenen Vorteig, Zuckerrübensirup und 200 ml lauwarmes Wasser hinzufügen. Die Zutaten mit einem Mixer (Knethaken) zunächst kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe in etwa 5 Minuten zu einem glatten Teig verarbeiten.
4. Den Teig leicht mit Mehl bestäuben und zugedeckt so lange an einem warmen Ort gehen lassen, bis er sich sichtbar vergrößert hat, etwa 30 Minuten.
5. Den gegangenen Teig leicht mit Mehl bestäuben, auf der leicht bemehlten Arbeitsfläche nochmals kurz verkneten.
6. Aus dem Teig eine Rolle formen und in 16 gleich große Portionen teilen. Aus jeder Teigportion ein längliches Brötchen formen.
7. Die Teigbrötchen auf 2 Backbleche (mit Backpapier belegt) legen und nochmals zugedeckt so lange an einem warmen Ort gehen lassen, bis sie sich sichtbar vergrößert haben, etwa 20 Minuten.
8. In der Zwischenzeit den Backofen vorheizen. Ober-/Unterhitze: etwa 200 °C / Heißluft: etwa 180 °C
9. Teigbrötchen auf der Oberseite mit einem scharfen Messer 2-mal schräg einschneiden, nicht drücken. Zunächst mit Wasser bestreichen, dann mit Mehl bestäuben.
10. Die Backbleche nacheinander (bei Heißluft zusammen) in den vorgeheizten Backofen schieben. Die Vollkornbrötchen **etwa 30 Minuten je Backblech backen**.
11. Die Vollkornbrötchen auf Kuchenrosten erkalten lassen.





# Garten-Focaccia

## Zubereitungszeit:

60 Minuten, ohne Abkühlzeit

## Teiggeh-/Ruhezzeit:

etwa 1 Stunde und 30 Minuten

## Backzeit:

etwa 30 Minuten

## Zutaten für 20 Scheiben

### Für den Hefeteig:

300 g gekochte Pellkartoffeln  
(festkochend)  
2 Zweige Rosmarin  
400 g Weizenmehl (Type 550)  
100 g Roggenmehl (Type 997)  
100 g Kartoffelmehl  
42 g frische Hefe  
250 ml lauwarmes Wasser  
1 gestr. TL Zucker  
1 Pck. flüssiger Natursauerteig (75 g)  
2 TL feines Meersalz  
¼ TL gem. Kümmel  
100 ml Olivenöl

### Zum Verzieren:

3-4 Snack-Paprika (gelb, rot)  
3 Frühlingszwiebeln  
ein paar Stängel Schnittlauch  
1-2 kleine rote Zwiebeln  
1-2 Knoblauchknollen  
1-2 schwarze abgetropfte Oliven  
1-2 TL Erbsen (frisch oder TK)  
3 EL Olivenöl  
2 TL grobes Meersalz

### Pro Stück:

E: 4 g, F: 7 g, Kh: 26 g, kcal: 190

**1.** Für den Hefeteig die Kartoffeln pellen und reiben. Rosmarin abspülen und abtropfen lassen, Nadeln abstreifen und fein hacken. Alle Mehlsorten und Rosmarin in eine Rührschüssel geben und mischen. In die Mitte eine Vertiefung eindrücken. Hefe hineinbröckeln, mit Zucker und 50 ml lauwarmen Wasser verrühren und etwa 15 Minuten gehen lassen.

**2.** Den Sauerteig, Salz, Kümmel, Öl und 200 ml lauwarmes Wasser hinzufügen. Die Zutaten mit einem Mixer (Knethaken) zunächst kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe in etwa 5 Minuten zu einem glatten Teig verarbeiten. Die geriebenen Kartoffeln dazugeben und kurz unterkneten. Den Teig zugedeckt so lange an einem warmen Ort gehen lassen, bis er sich sichtbar vergrößert hat, etwa 45 Minuten.

**3.** In der Zwischenzeit zum Verzieren die Snack-Paprika, Frühlingszwiebeln, Schnittlauchstängel evtl. putzen, abspülen und abtropfen lassen. Die Snack-Paprika in Scheiben schneiden. Frühlingszwiebeln längs halbieren. Die roten Zwiebeln abziehen, halbieren und in Scheiben schneiden. Die Knoblauchknollen halbieren. Oliven in Ringe schneiden.

**4.** Den gegangenen Teig leicht mit Mehl bestäuben und auf ein Backblech (mit Backpapier belegt) geben. Den Teig mit einer leicht bemehlten Teigrolle oder mit den Fingern zu einem Rechteck (etwa 30 x 36 cm) formen.

**5.** Die Focaccia verzieren und aus dem Gemüse und dem Schnittlauch eine bunte Blumenwiese legen. Mit dem Öl vorsichtig bestreichen und mit Meersalz bestreuen.

**6.** Die Focaccia zugedeckt nochmals so lange an einem warmen Ort gehen lassen, bis sie sich sichtbar vergrößert hat, etwa 30 Minuten.

**7.** In der Zwischenzeit den Backofen vorheizen.  
Ober-/Unterhitze: etwa 210 °C / Heißluft: etwa 190 °C

**8.** Das Backblech in den vorgeheizten Backofen schieben. Die Focaccia **etwa 30 Minuten backen.**

**9.** Das Backblech auf einen Kuchenrost stellen und die Focaccia abkühlen lassen. Am besten lauwarm servieren.

### Landfrauen-Tipps

Mit dem dekorativen und saftigen Fladenbrot nach italienischer Art können Sie Gäste unter anderem beim Grillen beeindrucken. Dazu passen Dips oder Kräuterbutter.





# Kartoffelbrot

## Zubereitungszeit:

60 Minuten, ohne Abkühlzeit

## Teiggeh-/Ruhezzeit:

etwa 60 Minuten

## Backzeit:

60–70 Minuten

## Zutaten für 1 Brot

### Für den Hefeteig:

250 g mehligkochende Kartoffeln  
75 ml lauwarme Milch (3,5 % Fett)  
21 g frische Hefe  
1 gestr. TL Zucker  
375 g Weizenmehl (Type 1050)  
30 g Butter (zimmerwarm)  
75 ml lauwarmes Wasser  
½ mittelgroßer Apfel, z. B. Boskop  
75 g Sonnenblumenkerne, geröstet

### Insgesamt:

E: 91 g, F: 71 g, Kh: 360 g,  
kcal: 2464

1. Die Kartoffeln unter fließendem Wasser abbürsten, knapp mit Wasser bedeckt, zugedeckt zum Kochen bringen und in 20–25 Minuten gar kochen. Die Kartoffeln abgießen, mit kaltem Wasser abschrecken und abtropfen lassen. Kartoffeln noch warm pellen und sofort durch eine Kartoffelpresse drücken. Kartoffelmasse lauwarm abkühlen lassen.

2. Die Milch in eine kleine Schüssel gießen. Die Hefe hineinbröckeln, den Zucker hinzugeben und unter Rühren auflösen.

3. Mehl in eine Rührschüssel geben. Die Kartoffelmasse hinzufügen und kurz mit einem Mixer (Knethaken) vermengen. 1 gestrichenen Teelöffel Salz und Butter kurz unterarbeiten. Hefemilch und Wasser zu der Kartoffel-Mehl-Masse geben. Die Zutaten mit einem Mixer (Knethaken) zunächst kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe in etwa 5 Minuten zu einem glatten Teig verkneten.

4. Die Apfelhälfte schälen, halbieren, entkernen und raspeln. Apfeleraspel und Sonnenblumenkerne unter den Teig arbeiten. Den Teig zugedeckt so lange an einem warmen Ort gehen lassen, bis er sich sichtbar vergrößert hat, etwa 30 Minuten.

5. Den Teig auf der leicht bemehlten Arbeitsfläche nochmals kurz verkneten und zu einer Rolle (etwa 28 cm lang) formen. Die Teigrolle in eine Kastenform (30 x 11 cm, gefettet) geben. Den Teig nochmals zugedeckt so lange an einem warmen Ort gehen lassen, bis er sich sichtbar vergrößert hat, etwa 30 Minuten.

6. In der Zwischenzeit den Backofen vorheizen.  
Ober-/Unterhitze: etwa 180 °C / Heißluft: etwa 160 °C

7. Die Teigoberfläche mit etwas Wasser bestreichen, dünn mit Mehl bestäuben und mit einem sehr scharfen Sägemesser der Länge nach etwa 1 cm tief einschneiden, nicht drücken.

8. Die Form auf dem Rost in den vorgeheizten Backofen schieben. Das Brot **60–70 Minuten backen.**

9. Das Brot aus der Form lösen und auf einem Kuchenrost erkalten lassen.





# Kerniger Roggenfladen

## Zubereitungszeit:

15 Minuten, ohne Abkühlzeit

## Teiggeh-/Ruhezeit:

etwa 15 Minuten

## Backzeit:

etwa 30 Minuten

## Zutaten für 1 Fladen

### Für den Teig:

70 g Sonnenblumenkerne  
 3 EL Zuckerrübensirup  
 (Rübenkraut)  
 250 g Weizenmehl (Type 1050)  
 150 g Roggen-Vollkornschrot  
 1 Pck. Hefeteig Garant  
 ½ TL gem. Kümmel  
 100 g kernige Haferflocken  
 2 EL Rapsöl  
 250 ml Sauerkrautsaft  
 100 ml Wasser

### Zum Bestreuen:

20 g Sonnenblumenkerne

### Insgesamt:

E: 93 g, F: 59 g, Kh: 398 g, kcal:  
 2558

1. Für den Teig Sonnenblumenkerne in einer Pfanne ohne Fett unter Wenden goldbraun rösten. Zuckerrübensirup hinzugeben, mit den Kernen vermengen und die Mischung etwas abkühlen lassen.

2. Den Backofen vorheizen.  
 Ober-/Unterhitze: etwa 200 °C / Heißluft: etwa 180 °C

3. Mehl, Vollkornschrot, Hefeteig Garant, 1–2 gestrichene Teelöffel Salz und Kümmel in einer Rührschüssel mischen. Restliche Zutaten und die Sonnenblumenkern-Sirup-Mischung hinzugeben, alles mit einem Mixer (Knethaken) zu einem glatten Teig verkneten.

4. Teig auf ein Backblech (gefettet, mit Backpapier belegt) geben und mit einem breiten Messer oder einer Palette zu einem Fladen (etwa 30 x 15 cm) verstreichen. Den Fladen zuerst mit Wasser bestreichen, dann mit Sonnenblumenkernen bestreuen und zugedeckt ruhen lassen, etwa 15 Minuten.

5. Das Backblech in den vorgeheizten Backofen schieben. Das Brot **etwa 30 Minuten backen**.

6. Das Brot auf einen Kuchenrost legen und erkalten lassen.

### Landfrauen-Tipps

Dieses Brot passt sehr gut zu einer rustikalen Brotzeit. Servieren Sie dazu kräftigen Käse, geräucherte Wurstspezialitäten sowie Radieschen, eingelegte Gurken und in feine Scheiben geschnittenen Rettich. Mit Butter und Zuckerrübensirup (Rübenkraut) bestrichen ist dieses Brot ein ganz besonderer Genuss.





# Landbrot

**Zubereitungszeit:**  
20 Minuten

**Teiggeh-/Ruhezzeit:**  
etwa 1 ½ Stunden

**Backzeit:**  
etwa 50 Minuten

**Vegan**

## Zutaten für 1 Brot

125 g Weizenmehl (Type 1050)  
250 g Roggenmehl (Type 1150)  
½ Pck. Sauerteig-Extrakt (7,5 g)  
1 Pck. Trockenbackhefe  
etwa 400 ml lauwarmes Wasser

## Insgesamt:

E: 39 g, F: 5 g, Kh: 52 g, kcal: 1410

**1.** Beide Mehlsorten in einer großen Rührschüssel mischen. 1 gestrichenen Teelöffel Salz, Sauerteig, Trockenbackhefe und 400 ml lauwarmes Wasser hinzugeben. Die Zutaten mit einem Mixer (Knethaken) zunächst kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe in etwa 5 Minuten zu einem glatten, geschmeidigen Teig verarbeiten.

**2.** Den Teig leicht mit Mehl bestäuben und zugedeckt so lange an einem warmen Ort gehen lassen, bis er sich sichtbar vergrößert hat, etwa 1 Stunde.

**3.** Den gegangenen Teig auf der leicht bemehlten Arbeitsfläche kurz durchkneten und zu einem runden Laib formen. Auf ein Backblech (gefettet, mit Backpapier belegt) legen und die Teigoberfläche mit einem Messer kreuzweise etwa 1 cm tief einschneiden. Den Teig nochmals zugedeckt so lange an einem warmen Ort gehen lassen, bis er sich sichtbar vergrößert hat, etwa 30 Minuten.

**4.** Den Backofen vorheizen.  
Ober-/Unterhitze: etwa 200 °C / Heißluft: etwa 180 °C

**5.** Den Teiglaib mit Wasser bestreichen und mit etwas Weizenmehl bestäuben. Das Backblech in den vorgeheizten Backofen schieben und das Brot **etwa 50 Minuten backen**. Dabei ein mit Wasser gefülltes ofenfestes Gefäß auf einem Rost auf den Boden des Backofens stellen, damit sich Dampf entwickeln kann und das Brot feucht bleibt.

**6.** Das Brot aus dem Backofen nehmen und auf einem Kuchenrost erkalten lassen.

### Landfrauen-Tipp

Zusätzlich noch 80 g Saaten, z. B. Sonnenblumenkerne, Kürbiskerne, Leinsamen, unter den Teig kneten, nach persönlichen Vorlieben nur eine Sorte oder mehrere gemischt.





# Laugenbrezeln

**Zubereitungszeit:**  
50 Minuten

**Teiggeh-/Ruhezzeit:**  
etwa 40 Minuten

**Backzeit:**  
15–20 Minuten je Backblech

**Zutaten für 10 Stück**

**Für den Hefeteig:**  
400 g Weizenmehl (Type 550)  
42 g frische Hefe  
1 TL Zucker  
250 ml lauwarmes Wasser

**Für die Lauge:**  
1 l Wasser  
30 g Natron

**Zum Bestreuen:**  
evtl. Hagelsalz  
evtl. Kümmelsamen  
evtl. ger. Gouda

**Pro Stück:**  
E: 5 g, F: 0 g, Kh: 32 g, kcal: 156

1. Für den Teig Mehl in eine Rührschüssel geben. In die Mitte eine Vertiefung eindrücken. Hefe hineinbröckeln, mit Zucker und etwas Wasser verrühren und etwa 10 Minuten gehen lassen.

2. Restliches Wasser und 1 gestrichenen Teelöffel Salz hinzugeben. Die Zutaten mit einem Mixer (Knethaken) zunächst kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe in etwa 5 Minuten zu einem glatten Teig verarbeiten. Den Teig leicht mit Mehl bestäuben und zugedeckt so lange an einem warmen Ort gehen lassen, bis er sich sichtbar vergrößert hat, etwa 30 Minuten.

3. Den gegangenen Teig leicht mit Mehl bestäuben und auf der leicht bemehlten Arbeitsfläche nochmals kurz durchkneten. Den Teig in 10 gleich große Portionen teilen.

4. Den Backofen vorheizen.  
Ober-/Unterhitze: etwa 200 °C / Heißluft: etwa 180 °C

5. Die Teigportionen jeweils zu etwa 60 cm langen Rollen formen, dann zu Brezeln schlingen.

6. Für die Lauge 1 Liter Wasser in einem hohen Topf zum Kochen bringen. Den Topf von der Kochstelle nehmen und das Natron nach und nach vorsichtig einrühren (die Lauge sprudelt stark).

7. Die Teigbrezeln jeweils mithilfe einer Teigkarte auf eine Schaumkelle legen und etwa 10 Sekunden in die Lauge tauchen. Die Schaumkelle dabei schwenken, damit das Teigstück schwimmt. Die Teigbrezeln mit der Schaumkelle herausnehmen und darauf abtropfen lassen. Die Teigbrezeln auf 2 Backbleche (mit Backpapier belegt) legen. Nach Belieben mit Salz, Kümmel oder Käse bestreuen.

8. Die Backbleche nacheinander (bei Heißluft zusammen) in den vorgeheizten Backofen schieben. Die Brezeln **15–20 Minuten je Backblech backen**.

9. Brezeln mit dem Backpapier von den Backblechen auf Kuchenroste ziehen. Brezeln erkalten lassen.

## Landfrauen-Tipp

Der Teig kann auch zu Stangen (Teigstücke dann zu 12–15 cm langen Rollen formen), Ringen (wie Stangen, dann an den Enden zusammendrücken) oder Brötchen (Teigstücke zu Bällchen formen) weiterverarbeitet werden. Laugenbrötchen vor dem Backen mit einem scharfen Messer etwa 1 cm tief einschneiden.





# Marmorierte Schokobrotchen

## Zubereitungszeit:

15 Minuten, ohne Abkühlzeit

## Teiggeh-/Ruhezzeit:

etwa 45 Minuten

## Backzeit:

13–15 Minuten je Backblech  
.....

## Zutaten für 12 Stück

### Für den Hefeteig:

250 ml Milch (3,5 % Fett)

80 g Butter

500 g Weizenmehl

1 Pck. Trockenbackhefe

40 g Zucker

1 Pck. Bourbon-Vanille-Zucker

1 Ei (Größe M)

150 g Zartbitter-Schoko-Tröpfchen

### Zum Bestreichen:

4 EL Milch (3,5 % Fett)  
.....

### Pro Stück:

E: 7 g, F: 11 g, Kh: 43 g, kcal: 300

**1.** Für den Hefeteig die Milch in einem Topf erwärmen. Die Butter darin schmelzen.

**2.** Mehl mit Trockenhefe in einer Rührschüssel sorgfältig vermischen. Zucker, Vanille-Zucker, 1 Prise Salz, Ei sowie die warme Milch-Butter-Mischung hinzufügen. Alle Zutaten mit einem Mixer (Knethaken) zunächst kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe in etwa 5 Minuten zu einem glatten Teig verarbeiten. Den Teig auf eine leicht bemehlte Arbeitsfläche geben. Die Schoko-Tröpfchen hinzufügen und kurz unterkneten. Den Teig zu einer Kugel formen und zugedeckt so lange an einem warmen Ort gehen lassen, bis er sich sichtbar vergrößert hat, etwa 30 Minuten.

**3.** Den Teig leicht mit Mehl bestreuen. Aus der Schüssel nehmen, auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche nochmals kurz durchkneten und zu einer Rolle formen. In 12 Stücke teilen. Jede Teigportion mit bemehlten Händen zu einem runden Brötchen formen. Auf zwei Backbleche (mit Backpapier belegt) geben. Zugedeckt nochmals so lange an einem warmen Ort gehen lassen, bis sie sich sichtbar vergrößert haben, etwa 15 Minuten.

**4.** Den Backofen vorheizen.  
Ober-/Unterhitze: etwa 200 °C / Heißluft: etwa 180 °C

**5.** Die Brötchen mit Milch bestreichen. Die Backbleche nacheinander (bei Heißluft zusammen) in den vorgeheizten Backofen schieben. Die Schokobrotchen **13–15 Minuten je Backblech backen.**

**6.** Die Brötchen mit dem Backpapier vom Backblech auf einen Kuchenrost ziehen. Schokobrotchen lauwarm genießen oder erkalten lassen.

### Landfrauen-Tipp

Die Schoko-Tröpfchen kann man nach persönlichen Vorlieben durch die gleiche Menge Rosinen, getrocknete Soft-Cranberrys oder Nougatstückchen ersetzen.





# Möhren- Sonnenblumenkern-Brot

**Zubereitungszeit:**  
20 Minuten

**Teiggeh-/Ruhezeit:**  
etwa 25 Minuten

**Backzeit:**  
etwa 45 Minuten

**Zutaten für 1 Brot**

**Zum Vorbereiten:**  
240 g Möhren

**Für den Hefeteig:**  
700 g Weizenmehl (Type 550)  
2 Pck. Trockenbackhefe  
175 g Sonnenblumenkerne  
2 gestr. TL Zucker  
500 ml warmes Wasser

**Zusätzlich:**  
25 g Sonnenblumenkerne

**Insgesamt:**  
E: 127 g, F: 110 g, Kh: 572 g,  
kcal: 3895

**1.** Zum Vorbereiten Möhren putzen, schälen, abspülen, abtropfen lassen und grob raspeln.

**2.** Für den Teig Mehl in eine Rührschüssel geben und mit der Trockenbackhefe sorgfältig vermischen. Sonnenblumenkerne, Zucker, 3 gestrichene Teelöffel Salz, 500 ml lauwarmes Wasser und die Möhrenraspel hinzufügen. Die Zutaten mit einem Mixer (Knethaken) zunächst kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe in etwa 5 Minuten zu einem glatten Teig verarbeiten. Den Teig leicht mit Mehl bestäuben und zugedeckt so lange an einem warmen Ort gehen lassen, bis er sich sichtbar vergrößert hat, etwa 15 Minuten.

**3.** In der Zwischenzeit den Backofen vorheizen.  
Ober-/Unterhitze: etwa 200 °C / Heißluft: etwa 180 °C

**4.** Den gegangenen Teig leicht mit Mehl bestäuben und nochmals kurz mit einem Mixer (Knethaken) verkneten. Den Teig mithilfe einer Teigkarte in eine Kastenform (30 x 11 cm, gefettet, mit Sonnenblumenkernen ausgestreut) füllen und evtl. mit einem angefeuchteten Teigschaber glatt streichen. Den Hefeteig nochmals zugedeckt so lange an einem warmen Ort gehen lassen, bis er sich sichtbar vergrößert hat, etwa 10 Minuten.

**5.** Die Form auf dem Rost in den vorgeheizten Backofen (unteres Drittel) schieben. Das Brot **etwa 45 Minuten backen**. Das Brot nach etwa 10 Minuten Backzeit der Länge nach mit einem spitzen Messer etwa 1 cm tief einschneiden, nicht drücken.

**6.** Das Brot auf einen Kuchenrost stürzen, wieder umdrehen und erkalten lassen.

## Sandfrauen-Tipps

Die Sonnenblumenkerne durch die gleiche Menge Kürbiskerne ersetzen.  
Servieren Sie das Brot mit frischem Kräuterquark.





# Pumpernickel

## Zubereitungszeit:

30 Minuten, ohne Quell- und Abkühlzeit

## Teiggeh-/Ruhezzeit:

etwa 3 ½ Stunden

## Backzeit:

8–10 Stunden

## Zutaten für 1 Brot

### Für den Sauerteig:

300 g flüssiger Sauerteig  
(im Frischebeutel)  
400 g Roggen-Vollkornschrot  
300 ml lauwarmes Wasser  
250 g Roggenmehl (Type 997)  
100 g Roggenflocken  
75 g Zuckerrübensirup

### Zusätzlich:

Alufolie  
etwas Roggenmehl

### Insgesamt:

E: 75 g, F: 25 g, Kh: 600 g,  
kcal: 3000

1. Für den Teig Sauerteig, 200 g Roggenschrot und 200 ml lauwarmes Wasser in einer großen Rührschüssel gründlich miteinander verrühren und zugedeckt bei Zimmertemperatur etwa 1 Stunde quellen lassen.
2. Restliches Roggenschrot, Roggenmehl, -flocken, 2 gestrichene Teelöffel Salz, Sirup und restliches Wasser zum Vorteig geben. Alle Zutaten mit einem Mixer (Knethaken) zunächst kurz auf niedrigster, dann auf mittlerer Stufe zu einem glatten Teig verarbeiten. So lange kneten, bis sich der Teig vom Schüsselrand löst, etwa 5 Minuten.
3. Den Teig leicht mit Mehl bestäuben und zugedeckt an einem warmen Ort etwa 3 Stunden ruhen lassen.
4. Den Teig auf der bemehlten Arbeitsfläche kräftig durchkneten und zu einem länglichen Laib formen. In eine Kastenform (30 x 11 cm, gefettet) legen und leicht mit Mehl bestäuben.
5. Den Teig zugedeckt nochmals etwa 30 Minuten an einem warmen Ort ruhen lassen.
6. Den Backofen vorheizen.  
Ober-/Unterhitze: etwa 120 °C / Heißluft: etwa 100 °C
7. Die Teigoberfläche mit Wasser bestreichen und die Form fest mit Alufolie abdecken.
8. Die Form auf dem Rost in den vorgeheizten Backofen (unteres Drittel) schieben und das Brot **8–10 Stunden backen**. Nach etwa 8 Stunden Backzeit ein Holstäbchen in das Brot stecken. Wenn kein Teig mehr daran haften bleibt, ist es fertig.
9. Den Backofen ausschalten. Die Alufolie entfernen. Pumpernickel im ausgeschalteten Backofen etwa 1 Stunde abkühlen lassen. Dann aus der Form lösen und vollständig erkalten lassen. Vor dem Anschneiden 1 Tag ruhen und reifen lassen.





# Rosinenbrot

## Zubereitungszeit:

20 Minuten, ohne Abkühlzeit

## Teiggeh-/Ruhezzeit:

etwa 55 Minuten

## Backzeit:

etwa 50 Minuten

## Zutaten für 1 Brot

### Für den Hefeteig:

500 g Weizenmehl (Type 550)

42 g frische Hefe

200 ml lauwarme Milch

(3,5 % Fett) oder Schlagsahne  
(mind. 3,5 % Fett)

100 g Zucker

2 Eier (Größe M)

75 g Butter (zimmerwarm)

150 g Rosinen

### Insgesamt:

E: 80 g, F: 118 g, Kh: 574 g,

kcal: 3730

**1.** Für den Teig Mehl in eine Rührschüssel geben und in die Mitte eine Vertiefung eindrücken. Hefe hineinbröckeln, mit etwas Milch oder Sahne und 1 Esslöffel Zucker vorsichtig verrühren. Danach mit etwas von dem Mehl bestäuben.

**2.** Den Vorteig zugedeckt so lange an einem warmen Ort gehen lassen, bis er sich sichtbar vergrößert hat, etwa 15 Minuten.

**3.** Restliche Milch oder Sahne, restlichen Zucker, Eier und 1 Prise Salz zum Vorteig in die Rührschüssel geben. Butter in Flöckchen darauf verteilen.

**4.** Die Zutaten mit einem Mixer (Knethaken) zunächst kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe in etwa 5 Minuten zu einem glatten Teig verarbeiten (der Teig muss sich vom Schüsselrand lösen). Den Teig nochmals zugedeckt so lange an einem warmen Ort gehen lassen, bis er sich sichtbar vergrößert hat, etwa 25 Minuten.

**5.** Die Rosinen vorsichtig unter den gegangenen Teig kneten. Den Teig zu einer Rolle formen und in eine Kastenform (30 x 11 cm, gefettet) legen. Herausstehende Rosinen möglichst in den Teig drücken.

**6.** Den Teig mehrmals diagonal mit einem scharfen, spitzen Messer einschneiden, nicht drücken. Anschließend den Teig nochmals zugedeckt so lange an einem warmen Ort gehen lassen, bis er sich sichtbar vergrößert hat, etwa 15 Minuten.

**7.** In der Zwischenzeit den Backofen vorheizen.  
Ober-/Unterhitze: etwa 180 °C / Heißluft: etwa 160 °C

**8.** Die Form auf dem Rost in den vorgeheizten Backofen schieben. Das Brot **etwa 50 Minuten backen.**

**9.** Die Form auf einen Kuchenrost stellen. Das Rosinenbrot etwa 10 Minuten in der Form abkühlen lassen. Dann das Rosinenbrot aus der Form stürzen, wieder umdrehen und auf dem Kuchenrost erkalten lassen.

## Rezeptvariante

Für **Arme Ritter mit Rosinenbrot** 300 ml Milch mit 2 Eiern (Größe M) und 50 g Zucker verschlagen. Etwa 6 Scheiben Rosinenbrot in eine Schale legen, mit der Eiermilch übergießen und einweichen, bis die Milch aufgesogen ist. Die Scheiben portionsweise in erhitztem Speiseöl von beiden Seiten knusprig braun braten. Nach Belieben mit Zimt-Zucker bestreuen oder mit Vanillesauce und Kompott servieren.

## Landfrauen-Tipp

Das Rosinenbrot eignet sich sehr gut zum Einfrieren. Lassen Sie es dann bei Zimmertemperatur in der Verpackung auftauen.





# Sonnenblumenkernbrötchen

## Zubereitungszeit:

30 Minuten, ohne Abkühlzeit

## Teiggeh-/Ruhezzeit:

etwa 1 ½ Stunden

## Backzeit:

etwa 25 Minuten

## Vegan

## Zutaten für 12 Stück

### Zum Vorbereiten:

100 g Sonnenblumenkerne

### Für den Hefe-Sauerteig:

300 g Weizen-Vollkornmehl

200 g Roggen-Vollkornmehl

1 Pck. Trockenbackhefe

1 gestr. TL Zucker

etwa 375 ml lauwarmes Wasser

1 Pck. Sauerteig-Extrakt (15 g)

### Pro Stück:

E: 7 g, F: 3 g, Kh: 29 g, kcal: 185

**1.** Zum Vorbereiten die Sonnenblumenkerne in einer Pfanne ohne Fett unter Wenden goldbraun rösten. Kerne auf einen Teller geben. 1–2 Esslöffel von den Sonnenblumenkernen beiseitelegen.

**2.** Für den Teig beide Mehlsorten in eine Rührschüssel geben und mit der Trockenbackhefe sorgfältig vermischen. Zucker, 1 gehäuften Teelöffel Salz, Wasser und Sauerteig-Extrakt hinzufügen. Die Zutaten mit einem Mixer (Knethaken) zunächst kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe in etwa 5 Minuten zu einem glatten Teig verarbeiten. Zuletzt die restlichen Sonnenblumenkerne unterarbeiten. Den Teig mit Mehl bestäuben und zugedeckt so lange an einem warmen Ort gehen lassen, bis er sich sichtbar vergrößert hat, etwa 45 Minuten.

**3.** Den Teig mit Mehl bestäuben, auf der leicht bemehlten Arbeitsfläche nochmals kurz durchkneten und danach zu einer Rolle formen. Die Teigrolle in 12 gleich große Stücke schneiden. Jedes Teigstück zu einem runden Brötchen formen.

**4.** Die Teigbrötchen mit etwas Abstand zueinander auf ein Backblech (gefettet, mit Backpapier belegt) legen und mit Wasser bestreichen. Die beiseitegelegten Sonnenblumenkerne auf die Teigbrötchen streuen und leicht andrücken. Die Brötchen zugedeckt so lange an einem warmen Ort gehen lassen, bis sie sich sichtbar vergrößert haben, etwa 45 Minuten.

**5.** Den Backofen vorheizen.  
Ober-/Unterhitze: etwa 200 °C / Heißluft: etwa 180 °C

**6.** Das Backblech in den vorgeheizten Backofen schieben. Die Brötchen **etwa 25 Minuten backen.**

**7.** Die Brötchen vom Backblech nehmen und auf einem Kuchenrost erkalten lassen.

### Landfrauen-Tipps

Wer zum Frühstück frische Sauerteigbrötchen haben möchte, sollte den Hefe-Sauerteig schon am Vorabend ansetzen und über Nacht bei 18–20 °C gehen lassen. Am nächsten Tag die Brötchen formen, mit den Kernen bestreuen, erneut gehen lassen und backen. Servieren Sie die Sonnenblumenkern-Brötchen mit Kräuterquark.





# Tomatenbrötchen-Kranz

## Zubereitungszeit:

30 Minuten, ohne Abkühlzeit

## Teiggeh-/Ruhezzeit:

etwa 1 Stunde und 15 Minuten

## Backzeit:

etwa 25 Minuten

## Zutaten für 10 Stück

### Für den Hefeteig:

450 g Dinkelmehl (Type 630)  
 21 g frische Hefe  
 1 gestr. TL Zucker  
 250 ml lauwarmes Kefir  
 (1,5 % Fett)  
 75 g getrocknete Tomaten (in Öl)  
 4 EL gemischte Samen und Kerne,  
 z. B. Sesamsamen, Leinsamen,  
 Sonnenblumenkerne, Kürbis-  
 kerne

### Zum Wälzen:

1 EL Sesamsamen  
 1 EL Leinsamen  
 2 EL Sonnenblumenkerne  
 2 EL Kürbiskerne

### Pro Stück:

E: 10 g, F: 5 g, Kh: 35 g, kcal: 240

1. Für den Teig das Mehl in eine Rührschüssel geben und in die Mitte eine Vertiefung eindrücken. Hefe hineinbröckeln, mit Zucker und 4–5 Esslöffel Kefir verrühren und etwa 15 Minuten gehen lassen.

2. Restlichen Kefir und ½ Teelöffel Salz hinzufügen. Die Zutaten mit einem Mixer (Knethaken) zunächst kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe in etwa 5 Minuten zu einem glatten Teig verarbeiten. Tomaten abtropfen lassen und klein würfeln, mit den Saaten zum Teig geben und auf der leicht bemehlten Arbeitsfläche kurz unterkneten. Den Teig zugedeckt so lange an einem warmen Ort gehen lassen, bis er sich sichtbar vergrößert hat, etwa 30 Minuten.

3. Den gegangenen Teig auf der leicht bemehlten Arbeitsfläche nochmal kurz durchkneten und in 10 gleich große Stücke teilen. Jede Teigportion mit bemehlten Händen zu einem Brötchen formen.

4. Die Brötchen mit etwas Wasser bestreichen und in den Samen und Kernen wälzen. Nebeneinander in eine Springform (Ø 26 cm, mit Backpapier belegt) setzen. Die Brötchen zugedeckt nochmals etwa 30 Minuten an einem warmen Ort gehen lassen, bis sie sich sichtbar vergrößert haben.

5. In der Zwischenzeit den Backofen vorheizen.  
 Ober-/Unterhitze: etwa 200 °C / Heißluft: etwa 180 °C

6. Die Form auf dem Rost in den vorgeheizten Backofen schieben. Die Brötchen **etwa 25 Minuten backen**.

7. Den Springformrand vorsichtig ablösen. Den Brötchenkranz mit dem Backpapier auf einen Kuchenrost ziehen und erkalten lassen.

### Landfrauen-Tipp

Der Tomatenbrötchen-Kranz ist ein Hingucker für jedes Buffet. Wer ihn gerne frisch gebacken zum Frühstück servieren möchte, kann ihn schon am Vorabend zubereiten und in der Form über Nacht im Kühlschrank ruhen lassen. Am Morgen die Brötchen zugedeckt etwa 30 Minuten an einem warmen Ort gehen lassen, dann backen.





# Vollkorn-Kastenbrot

## Zubereitungszeit:

40 Minuten, ohne Abkühlzeit

## Teiggeh-/Ruhezzeit:

etwa 15 Minuten

## Backzeit:

etwa 25 Minuten

## Zutaten für 1 Brot

### Für den Hefeteig:

250 g Dinkel-Vollkornmehl  
 100 g Weizenmehl  
 1 Pck. Hefeteig Garant  
 1 TL flüssiger Honig  
 50 g gemischte Kerne,  
 z. B. Sonnenblumenkerne,  
 Kürbiskerne und Leinsamen  
 4 EL Olivenöl  
 200 ml Wasser

### Insgesamt:

E: 60 g, F: 77 g, Kh: 264 g,  
 kcal: 2040

1. Für den Teig beide Mehlsorten in eine Rührschüssel geben und mit Hefeteig Garant sorgfältig vermischen. Honig, 1 gestrichenen Teelöffel Salz, gemischte Kerne, Olivenöl und 200 ml Wasser hinzufügen. Die Zutaten mit einem Mixer (Knethaken) zunächst kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe in etwa 2 Minuten zu einem glatten Teig verarbeiten.

2. Den Teig auf der leicht bemehlten Arbeitsfläche kurz zu einer etwa 25 cm langen Rolle verkneten. Die Teigrolle in eine Kastenform (25 x 11 cm, gefettet, bemehlt) legen und andrücken. Die Teigoberfläche mit Wasser bestreichen und mit etwas Mehl bestäuben. Den Teig zugedeckt etwa 15 Minuten ruhen lassen.

3. Den Backofen vorheizen.  
 Ober-/Unterhitze: etwa 200 °C / Heißluft: etwa 180 °C

4. Die Form auf dem Rost in den vorgeheizten Backofen (unteres Drittel) schieben. Das Kastenbrot **etwa 25 Minuten backen**.

5. Das Kastenbrot aus der Form auf einen Kuchenrost stürzen, umdrehen und auf dem Kuchenrost erkalten lassen.

### Landfrauen-Tipps

Am folgenden Tag können Sie das Brot gut in Scheiben schneiden und es kurz im Toaster rösten.

Für den kleinen Haushalt lässt sich das Rezept ganz einfach halbieren und in einer kleineren Kastenform (21 x 11 cm) backen. Die Backzeit reduziert sich dann um etwa 10 Minuten.

Oder den gesamten Teig backen, das ausgekühlte Brot sofort halbieren und eine Hälfte zunächst in Frischhaltefolie, dann zusätzlich in einem Gefrierbeutel verpackt einfrieren. So lässt es sich etwa 3 Wochen ohne Geschmacksverlust lagern.





# KAPITELREGISTER

## Obstkuchen

Apfel-Dinkel-Kuchen	14
Apfelkuchen mit Mandelkrokant	16
Aprikosen-Mandel-Kuchen	18
Birnen-Mohn-Käsekuchen	20
Bratapfel-Kuchen	22
Brombeer-Tarte	24
Erdbeer-Käsekuchen	26
Himbeer-Brownie-Kuchen	28
Kirsch-Mandel-Kuchen ohne Mehl	30
Pflaumen-Hirse-Kuchen	32
Pflaumen-Tiramisu	34
Rhabarber-Kuchen mit Marzipan-Klecksen	36
Schoko-Birnen-Kuchen, versunkener	38
Zwetschgen-Birnen-Kuchen nach Linzer Art	40

## Kuchen frisch vom Blech

Apfel-Bienenstich	46
Apfel-Gewürz-Schnitten	48
Bananen-Maulwurfkuchen vom Blech	50
Buchweizenrolle mit Preiselbeersahne	52
Cheesecake vom Blech	54
Feiner Mohnkuchen mit Kokoshaube	56
Hefekuchen mit Cranberrys	58
Kartoffelkuchen vom Blech	60
Kipferl-Schnitten	62
Kirchweih-Kürbiskuchen	64
Mandel-Mirabellen-Kuchen	66
Pfirsich-Flammkuchen	68
Schlemmer-Nussschnitte	70
Spritzgebäck-Kuchen mit Kirschen	72
Weintrauben-Schneckenkuchen	74

## Klassiker neu entdeckt

Apfelstrudel mit Marzipan	80
Fruchtiger Schoko-Gugelhupf	82
Gedeckter Apfelkuchen	84
Gugelhupf (Napfkuchen)	86
Käsekuchen	88
Marmorkuchen	90
Mohnkuchen mit Streuseln	92
Möhrenkuchen	94
Nuss-Marzipan-Zopf	96
Omas Ameisenkuchen	98
Pflaumen-Streuselkuchen	100
Rehrücken	102
Rosenkuchen	104
Sandkuchen	106
Sauerkirsch-Teekuchen	108

## Torten

Apfel-Frischkäse-Torte	114
Beeren-Sauerrahm-Torte	116
Brottorte	118
Buchweizen-Pflaumen-Torte	120
Gedeckte Hagebutten- Birnen-Torte	122
Hannchen-Jensen-Torte	124
Himbeer-Marzipan-Torte	126
Holunder-Apfel-Torte	128
Preiselbeertorte	130
Quitten-Nuss-Torte	132
Sanddornfrucht-Torte	134
Schwarze-Johannisbeer-Torte	136
Stachelbeertorte	138
Waldbeer-Pumpernickel-Biskuit	140
Zwetschgen-Nuss-Torte	142

## Kleingebäck & Plätzchen

Apfelküchlein mit Quark-Öl-Teig	148
Auszogene (Schmalzküchlein)	150
Beeren-Cupcakes	152
Buttermilchwaffeln	154
Hippenröllchen	156
Hirsekekse mit Aprikosenfüllung	158
Kürbiskern-Möhren-Kekse	160
Nussecken	162
Ofenkrapfen mit Himbeeren	164
Pflaumen-Quark-Ballen	166
Puddingschnecken	168
Rhabarber-Dickmilch-Cupcakes	170
Sanddorn-Schnitten	172
Schokobärentatzen	174
XXL-Hafer-Nuss-Taler	176

## Brot & Brötchen

Brot im Glas	182
Dinkel-Kastanien-Baguettes	184
Dunkle Vollkornbrötchen	186
Garten-Focaccia	188
Kartoffelbrot	190
Kerniger Roggenfladen	192
Landbrot	194
Laugenbrezeln	196
Marmorierte Schokobrötchen	198
Möhren-Sonnenblumenkern-Brot	200
Pumpernickel	202
Rosinenbrot	204
Sonnenblumenkernbrötchen	206
Tomatenbrötchen-Kranz	208
Vollkorn-Kastenbrot	210

# ALPHABETISCHES REGISTER

## A/B/C

Ameisenkuchen, Omas	98
Apfel-Bienenstich	46
Apfel-Cookies (Backmischung)	147
Apfel-Dinkel-Kuchen	14
Apfel-Frischkäse-Torte	114
Apfel-Gewürz-Schnitten	48
Apfelkuchen, gedeckter	84
Apfelkuchen mit Mandelkrokant	16
Apfelküchlein mit Quark-Öl-Teig	148
Apfelstrudel mit Marzipan	80
Aprikosen-Mandel-Kuchen	18
Auszogene (Schmalzküchlein)	150
Bananen-Maulwurfkuchen vom Blech	50
Beeren-Cupcakes	152
Beeren-Sauerrahm-Torte	116
Birnen-Mohn-Käsekuchen	20
Bratapfel-Kuchen	22
Brombeer-Tarte	24
Brot im Glas	182
Brottorte	118
Buchweizen-Pflaumen-Torte	120
Buchweizenrolle mit Preiselbeersahne	52
Buttermilchwaffeln	154
Cheesecake vom Blech	54

## D/E/F

Dinkel-Kastanien-Baguettes	184
Dunkle Vollkornbrötchen	186
Erdbeer-Käsekuchen	26
Erdbeerkonfitüre	13
Feiner Mohnkuchen mit Kokoshaube	56
Fruchtiger Schoko-Gugelhupf	82

## G/H/K

Garten-Focaccia	188
Gedeckte Hagebutten- Birnen-Torte	122
Gedeckter Apfelkuchen	84

Gugelhupf (Napfkuchen)	86
Hagebutten-Birnen-Torte, gedeckte	122
Hannchen-Jensen-Torte	124
Hefekuchen mit Cranberrys	58
Himbeer-Brownie-Kuchen	28
Himbeer-Marzipan-Torte	126
Hippenröllchen	156
Hirsekekse mit Aprikosenfüllung	158
Holunder-Apfel-Torte	128
Kartoffelbrot	190
Kartoffelkuchen vom Blech	60
Käsekuchen	88
Kerniger Roggenfladen	192
Kipferl-Schnitten	62
Kirchweih-Kürbiskuchen	64
Kirsch-Mandel-Kuchen ohne Mehl	30
Kuchen nach Linzer Art	40
Kürbiskern-Möhren-Kekse	160

## L/M/N

Landbrot	194
Laugenbrezeln	196
Mandel-Mirabellen-Kuchen	66
Marmorierte Schokobrötchen	198
Marmorkuchen	90
Mohnkuchen mit Streuseln	92
Mohnkuchen, feiner, mit Kokoshaube	56
Möhrenkuchen	94
Möhren-Sonnenblumenkern-Brot	200
Nussecken	162
Nuss-Marzipan-Zopf	96

## O/P

Ofenkrapfen mit Himbeeren	164
Omas Ameisenkuchen	98
Pfirsich-Flammkuchen	68
Pflaumen-Hirse-Kuchen	32
Pflaumen-Quark-Ballen	166
Pflaumen-Streuselkuchen	100

Pflaumen-Tiramisu	34
Preiselbeertorte	130
Puddingschnecken	168
Pumpernickel	202

## Q/R

Quitten-Nuss-Torte	132
Rehrücken	102
Rhabarber-Dickmilch-Cupcakes	170
Rhabarber-Kuchen mit Marzipan-Klecksen	36
Rosenkuchen	104
Rosinenbrot	204

## S/T

Sanddornfrucht-Torte	134
Sanddorn-Schnitten	172
Sandkuchen	106
Sauerkirsch-Teekuchen	108
Schlemmer-Nussschnitte	70
Schmalzküchlein	150
Schokobärentatzen	174
Schoko-Birnen-Kuchen, versunkener	38
Schokobrötchen	198
Schoko-Gugelhupf, fruchtiger	82
Schwarze-Johannisbeer-Torte	136
Sonnenblumenkernbrötchen	206
Spritzgebäck-Kuchen mit Kirschen	72
Stachelbeertorte	138
Tomatenbrötchen-Kranz	208

## U/W/X/Z

Versunkener Schoko- Birnen-Kuchen	38
Vollkorn-Kastenbrot	210
Waldbeer-Pumpernickel-Biskuit	140
Weintrauben-Schneckenkuchen	74
XXL-Hafer-Nuss-Taler	176
Zwetschgen-Birnen-Kuchen nach Linzer Art	40
Zwetschgen-Nuss-Torte	142



# SACHREGISTER

## Mit Äpfeln oder Birnen

Apfel-Bienenstich	46
Apfel-Cookies (Backmischung)	147
Apfel-Dinkel-Kuchen	14
Apfel-Frischkäse-Torte	114
Apfel-Gewürz-Schnitten	48
Apfelkuchen mit Mandelkrokant	16
Apfelküchlein mit Quark-Öl-Teig	148
Apfelstrudel mit Marzipan	80
Birnen-Mohn-Käsekuchen	20
Bratapfel-Kuchen	22
Buchweizen-Pflaumen-Torte	120
Gedeckte Hagebutten- Birnen-Torte	122
Gedeckter Apfelkuchen	84
Holunder-Apfel-Torte	128
Kartoffelbrot	190
Möhrenkuchen	94
Versunkener Schoko- Birnen-Kuchen	38
Zwetschgen-Birnen-Kuchen nach Linzer Art	40

## Mit Alkohol

Bratapfel-Kuchen	22
Brottorte	118
Buchweizenrolle mit Preiselbeersahne	52
Mandel-Mirabellen-Kuchen	66
Omas Ameisenkuchen	98
Pflaumen-Tiramisu	34
Rosenkuchen	104
Sauerkirsch-Teekuchen	108

## Mit Beeren

Beeren-Cupcakes	152
Beeren-Sauerrahm-Torte	116
Brombeer-Tarte	24
Erdbeer-Käsekuchen	26
Erdbeerkonfitüre	13
Hannchen-Jensen-Torte	124
Himbeer-Brownie-Kuchen	28

Himbeer-Marzipan-Torte	126
Holunder-Apfel-Torte	128
Ofenkrapfen mit Himbeeren	164
Rhabarber-Kuchen mit Marzipan-Kleckschen	36
Schwarze-Johannisbeer-Torte	136
Stachelbeertorte	138
Waldbeer-Pumpernickel-Biskuit	140

## Mit Dinkelmehl

Apfel-Dinkel-Kuchen	14
Dinkel-Kastanien-Baguettes	184
Quitten-Nuss-Torte	132
Tomatenbrötchen-Kranz	208

## Mit Frischkäse, Joghurt oder Quark

Apfel-Frischkäse-Torte	114
Apfelküchlein mit Quark-Öl-Teig	148
Auszogene (Schmalzküchlein)	150
Bananen-Maulwurfkuchen vom Blech	50
Birnen-Mohn-Käsekuchen	20
Buchweizenrolle mit Preiselbeersahne	52
Cheesecake vom Blech	54
Erdbeer-Käsekuchen	26
Hefekuchen mit Cranberrys	58
Nuss-Marzipan-Zopf	96
Pfirsich-Flammkuchen	68
Pflaumen-Quark-Ballen	166
Preiselbeertorte	130
Schlemmer-Nussschnitte	70
Schwarze-Johannisbeer-Torte	136
Stachelbeertorte	138
Waldbeer-Pumpernickel-Biskuit	140

## Mit Kirschen

Kirsch-Mandel-Kuchen ohne Mehl	30
Spritzgebäck-Kuchen mit Kirschen	72

## Mit Mandeln

Apfel-Bienenstich	46
Apfel-Cookies (Backmischung)	147
Apfel-Dinkel-Kuchen	14
Apfel-Frischkäse-Torte	114
Apfel-Gewürz-Schnitten	48
Apfelkuchen mit Mandelkrokant	16
Bananen-Maulwurfkuchen vom Blech	50
Bratapfel-Kuchen	22
Brombeer-Tarte	24
Brottorte	118
Buchweizen-Pflaumen-Torte	120
Buchweizenrolle mit Preiselbeersahne	52
Gugelhupf (Napfkuchen)	86
Hannchen-Jensen-Torte	124
Hefekuchen mit Cranberrys	58
Himbeer-Marzipan-Torte	126
Hirsekekse mit Aprikosenfüllung	158
Kartoffelkuchen vom Blech	60
Kirsch-Mandel-Kuchen ohne Mehl	30
Kürbiskern-Möhren-Kekse	160
Mandel-Mirabellen-Kuchen	66
Mohnkuchen mit Streuseln	92
Pflaumen-Tiramisu	34
Rehrücken	102
Rhabarber-Kuchen mit Marzipan-Kleckschen	36
Sanddorn-Schnitten	172
Sauerkirsch-Teekuchen	108
Spritzgebäck-Kuchen mit Kirschen	72
Versunkener Schoko- Birnen-Kuchen	38
Waldbeer-Pumpernickel-Biskuit	140
XXL-Hafer-Nuss-Taler	176
Zwetschgen-Birnen-Kuchen nach Linzer Art	40

## Mit Marzipan

Apfelstrudel mit Marzipan	80
Aprikosen-Mandel-Kuchen	18
Bratapfel-Kuchen	22
Himbeer-Marzipan-Torte	126
Hirsekekse mit Aprikosenfüllung	158
Kipferl-Schnitten	62
Nuss-Marzipan-Zopf	96
Rhabarber-Kuchen mit Marzipan-Kleckschen	36
Rosenkuchen	104
Weintrauben-Schneckenkuchen	74

## Mit Nüssen

Gedeckte Hagebutten-Birnen-Torte	122
Hippenröllchen	156
Kipferl-Schnitten	62
Kirchweih-Kürbiskuchen	64
Möhrenkuchen	94
Nussecken	162
Nuss-Marzipan-Zopf	96
Quitten-Nuss-Torte	132
Rosenkuchen	104
Schlemmer-Nussschnitte	70
XXL-Hafer-Nuss-Taler	176
Zwetschgen-Nuss-Torte	142

## Mit Pflaumen oder Zwetschgen

Buchweizen-Pflaumen-Torte	120
Pflaumen-Hirse-Kuchen	32
Pflaumen-Quark-Ballen	166
Pflaumen-Streuselkuchen	100
Pflaumen-Tiramisu	34
Zwetschgen-Birnen-Kuchen nach Linzer Art	40
Zwetschgen-Nuss-Torte	142

## Mit Rosinen

Apfelstrudel mit Marzipan	80
Bratapfel-Kuchen	22
Gugelhupf (Napfkuchen)	86
Kartoffelkuchen vom Blech	60
Puddingschnecken	168
Rosenkuchen	104
Rosinenbrot	204
Sauerkirsch-Teekuchen	108

## Mit Schokolade oder Kakao

Bananen-Maulwurfkuchen vom Blech	50
Beeren-Cupcakes	152
Beeren-Sauerrahm-Torte	116
Cheesecake vom Blech	54
Fruchtiger Schoko-Gugelhupf	82
Himbeer-Brownie-Kuchen	28
Kirsch-Mandel-Kuchen ohne Mehl	30
Mandel-Mirabellen-Kuchen	66
Marmorierte Schokobrötchen	198
Marmorkuchen	90
Nussecken	162
Omas Ameisenkuchen	98
Pflaumen-Tiramisu	34
Preiselbeertorte	130
Rehrücken	102
Sandkuchen	106
Schokobärentatzen	174
Schwarze-Johannisbeer-Torte	136
Spritzgebäck-Kuchen mit Kirschen	72
Stachelbeertorte	138
Versunkener Schoko- Birnen-Kuchen	38
Waldbeer-Pumpernickel-Biskuit	140

## Mit Vollkornmehl

Dinkel-Kastanien-Baguettes	184
Dunkle Vollkornbrötchen	186
Sonnenblumenkernbrötchen	206
Vollkorn-Kastenbrot	210

## Glutenfrei

Hirsekekse mit Aprikosenfüllung	158
Kirsch-Mandel-Kuchen ohne Mehl	30
Pflaumen-Hirse-Kuchen	32

## Ohne Backen

Beeren-Cupcakes	152
Kipferl-Schnitten	62
Rhabarber-Dickmilch-Cupcakes	170
Schwarze-Johannisbeer-Torte	136



## IMPRESSUM



### HINTER JEDEM TOLLEN BUCH STECKT EIN STARKES TEAM

Projektleitung: *Karin Boonk*  
Redaktion: *Eva-Maria Hege*  
Redaktionelle Mitarbeit: *Annette Riesenberg*  
Texte und Ratgeber: *Katinka Holupirek*  
Lektorat: *Susanne Noll, Hennef*  
Rezeptentwicklung: *Martina Kittler, München*  
Nährwertberechnungen: *Nutri Service, Hennef*  
*Angelika Ilies, Langen*  
Titelgestaltung, Layout und Satz: *Büro 18, Friedberg/Bayern*  
Herstellung: *Frank Jansen*  
Producing: *Jan Russok*  
Druck & Bindung: *aprinta druck GmbH, Wemding*

Alle Rechte vorbehalten. All rights reserved. Das Werk darf – auch teilweise – nur mit Genehmigung des Verlags wiedergegeben werden.

### UNSER VERLAGSHAUS

Mit Standorten in München, Hamburg und Berlin zählt die Edel Verlagsgruppe zu den größten unabhängigen Buchanbietern Deutschlands. Zur Edel Verlagsgruppe gehört unter anderem ZS mit seinen Lizenzmarken Dr. Oetker Verlag, Kochen & Genießen und Phaidon by ZS.

Die Bücher und E-Books unter der Marke Dr. Oetker Verlag erscheinen als Lizenz in der Edel Verlagsgruppe GmbH [www.oetker-verlag.de](http://www.oetker-verlag.de)  
[www.facebook.com/Dr. OetkerVerlag](https://www.facebook.com/Dr.OetkerVerlag)   
[www.instagram.com/Dr. OetkerVerlag](https://www.instagram.com/Dr.OetkerVerlag) 

### FÜR DIE UMWELT

ZS unterstützt bei der Produktion dieses Buches das Projekt „Junge Riesen für die nächsten 100 Jahre“ im Naturpark Nossentiner/Schwinzer Heide. Damit wird ein Anteil der unvermeidbaren CO<sub>2</sub>-Emissionen im direkten Umfeld des Produktionsstandortes kompensiert.



### LIEBE LESERINNEN, LIEBE LESER,

seit 130 Jahren gibt es Dr. Oetker Bücher, viele davon sind seit Jahrzehnten im Programm. Mit jedem Buch, mit jeder Aktualisierung eines unserer Klassiker erfinden wir uns neu. Was bleibt, ist immer der Kern unserer Bücher: praktisch müssen sie sein und funktionieren muss alles. Gerne auch mal den einen oder anderen Kniff anbieten, den Sie vielleicht noch nicht kannten. Deshalb kommen Ihnen die Dr. Oetker Bücher so modern und frisch und doch so vertraut vor.

Viel Spaß und viel Erfolg wünschen wir Ihnen auch mit diesem Buch.  
Ihre Dr. Oetker Verlagsredaktion



1. Auflage 2022  
© 2022 Edel Verlagsgruppe GmbH  
Kaiserstraße 14 b  
D-80801 München  
ISBN: 978-3-7670-1847-1

### BILDNACHWEIS

Titelfoto: © StockFood / Meliukh, Irina  
Coverillustration: © Shutterstock / RedKoala  
Fotos Innenseiten:  
Shutterstock: S. 4 (Martin Helgemeir), S. 6–9 Hintergrund (I am Kulz), S. 7 (Grazziela), S. 12 (AgenturfotografIn), S. 79 (YAKOBCHUK VIACHESLAV), S. 5 Kleingebäck, 144, 145 (Goskova Tatiana), S. 147 (Mostovyi Sergii Igorevich), S. 180 (VanoVasiao)  
Stefan Braun, München: S. 13  
StockFood: S. 6 (Bauer Syndication), S. 7 (Syl Loves), S. 8 (Mythja), S. 9 oben (Gregson, Immediate Media / Olive), S. 9 unten (Jonathan), S. 5 oben, 10, 11 (Raben, Sven C.), S. 12 unten (Strauss, Friedrich), S. 13 Illustrationen (TongRo), S. 44, 45 unten (Brettschneider, Jan C.), S. 45 oben (Winkhaus, Julian), S. 5 Klassiker, 76, 77 (Endress, Angela Francisca), S. 78 (House of Pictures / Dannvin, Linda), S. 5 Torten, 110, 111 (Sonnenberg, Ursula), S. 112 (Urban, Martina), S. 113 (Johnér), S. 146 (StockFood Studios / Photoart), S. 5 unten, 178, 179 (Allig, Birgid), S. 181 (Rika Manabe Photography)  
Barbara Bonisolli, München: S. 53, 65, 91, 107, 121, 123, 133, 139, 141, 169, 185, 195, 197, 201, 203, 207, 211  
Walter Cimbäl, Hamburg: S. 5, 19, 109, 153, 171, 193  
Studio Diercks Media GmbH, Hamburg: S. 15, 17, 21, 27, 29, 31, 33, 35, 55, 57, 59, 61, 63, 67, 69, 71, 73, 75, 85, 89, 101, 103, 117, 125, 129, 135, 163, 183, 187, 191, 205  
Kramp + Gölling, Reesum: S. 93, 95, 105, 119, 149, 151, 155  
Antje Plewinski, Hamburg: S. 25  
Anke Politt, Hamburg: S. 137, 157, 159, 161, 173, 175  
StockFood Studios/Julia Skowronek: S. 23, 37, 39, 41, 47, 49, 51, 81, 83, 87, 97, 99, 115, 127, 131, 143, 165, 167, 177, 189, 199, 209

# Schluss mit der langen Rezeptsuche!

Das lange Durchsuchen der eigenen Kochbücher hat endlich ein Ende – die Rezept Scout-App verrät ganz schnell und einfach, welches Rezept wo zu finden ist.



**MARKIEREN**  
Eine eigene Bibliothek erstellen – Kochbücher suchen und abspeichern

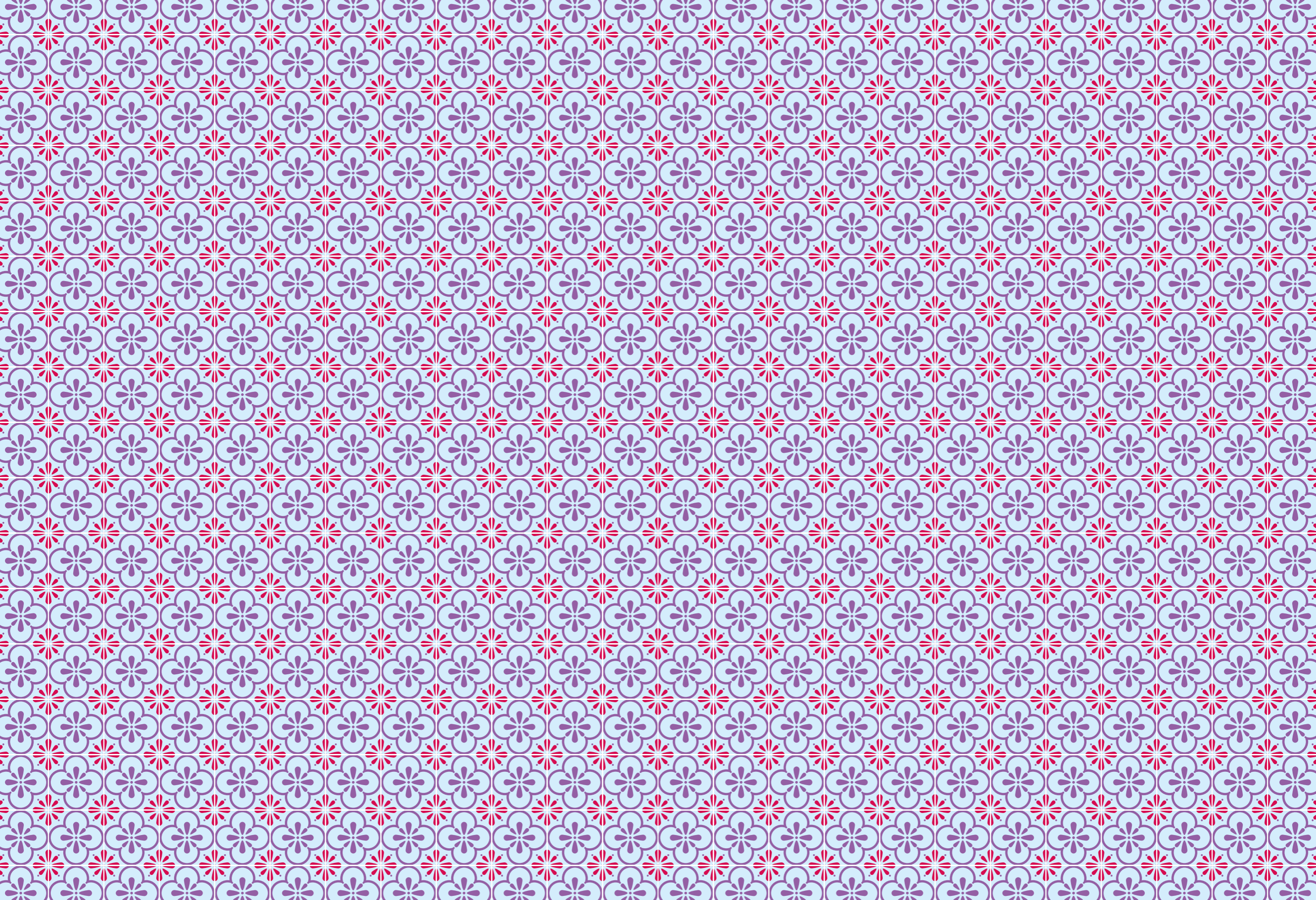
**FINDEN**  
Einfach Suchbegriff eingeben – und auf einen Blick entdecken, aus welchem Kochbuch die Rezepte sind

**MERKEN**  
Lieblingsrezepte in der Merkliste speichern – und noch schneller finden

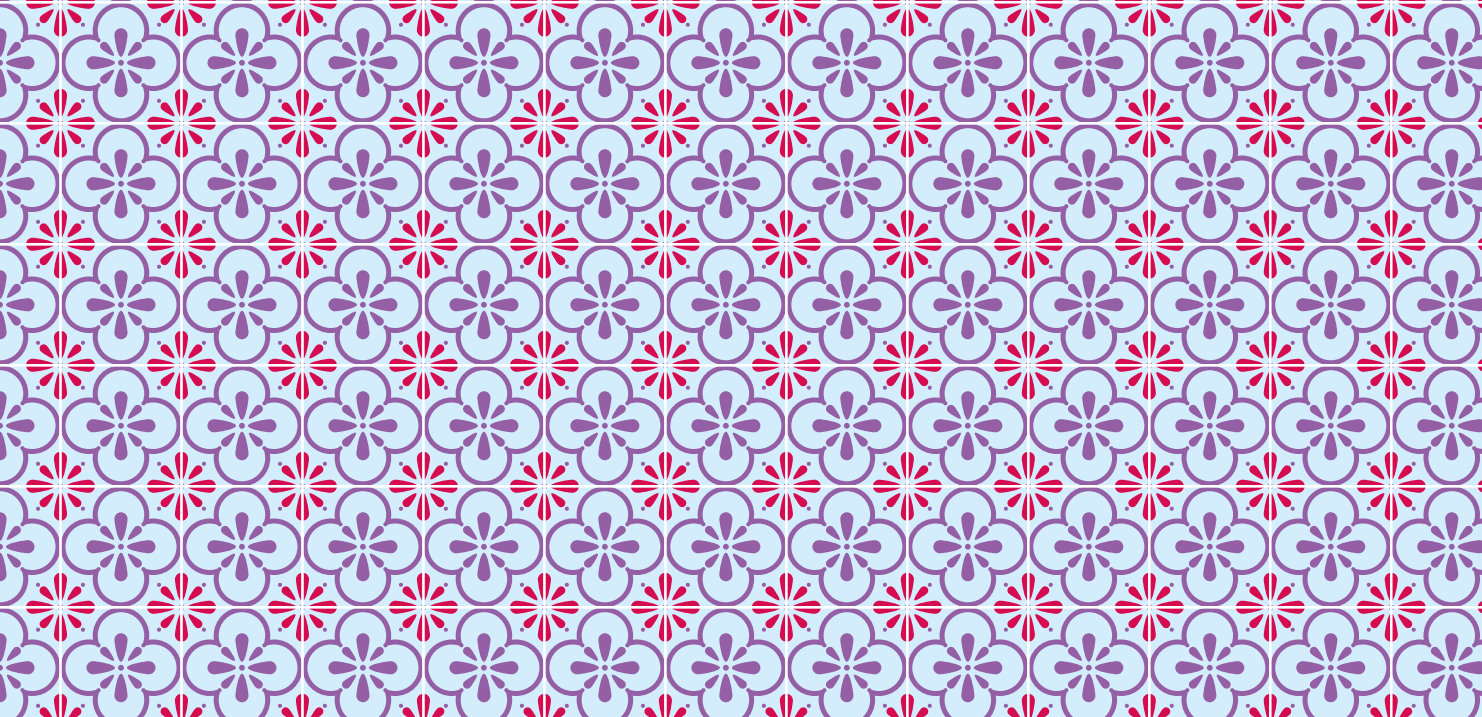
Mit allen **aktuellen Dr. Oetker-Büchern** und vielen anderen beliebten Kochbüchern.











# GENIESSEN WIE AUF DEM LAND.

Backtradition auf Landfrauenart, das bedeutet: viel Liebe und Kreativität vereint mit bodenständigen, möglichst saisonalen Zutaten. Denn Erdbeer-Käsekuchen, Apfel-Bienenstich, Schoko-Bärentatzen oder knuspriges Kastenbrot fürs Sonntagsfrühstück schmecken mit Obst aus dem eigenen Garten oder Mehl vom Hofladen einfach am besten. Dank übersichtlicher Zubereitungsschritte, zahlreicher Tipps und der bewährten Dr. Oetker-Geling-Garantie zaubern Sie die köstlichen Landfrauen-Leckereien nun auch in der heimischen Backstube. Sei es beim nächsten Familienfest oder Kaffeeklatsch: Verwöhnen Sie ihre Lieben mit köstlichem Kuchen und Gebäck – das ganze Jahr über!

ISBN 978-3-7670-1847-1



9 783767 018471 € 24,99 (D)