



Kuchen

www.kolassovits.de

Inhalt

[Home](#)

[Vorwort / T&T](#)

[Vorspeisen](#)

[Suppen](#)

[Fleischloses](#)

[Fleischgerichte](#)

[Saueres](#)

[Hefegebäck](#)

[Kuchen](#)

[Torten](#)

[Gästebuch](#)

Diese Website
durchsuchen:

Suchen

[Ischler](#) - [Sarah Bernard-Busserl](#) - [Non plus ultra](#) - [Rumkugeln](#) - [Vanillin-Kipferl](#) - [Vanille-Kränzchen](#) - [Kaffee-Schnitten](#) - [Annischnitten](#) - [Hannischnitten](#) - [Spanische Schnitten](#) - [Pariser Stangen](#) - [Londoner Stangerl](#) - [Jimmy-Schnitten](#) - [Harlekin](#) - [Regenbogen-Schnitten](#) - [Szeklerkuchen I](#) - [Szeklerkuchen II](#) - [Pressburger Kipfel](#) - [Zucchini-Kuchen](#) - [Eiweißbusserl](#) - [Waffelschnitten I](#) - [Waffelschnitten II](#) - [Windbeutel / Prinzesskrapfen](#) - [Vogelmilch / Vanillesoße](#) - [Creme-Schnitten](#) - [Schokolade um einen Leu](#) - [Kekse](#) - [Kipfel mit Wurstfülle](#) - [Käsekuchen](#) - [Glasur für Kuchen oder Torten](#) - [Kakaokuchen](#) - [Carmen oder Negerin](#) - [Zitronenschnitten](#) - [Honigkuchen I](#) - [Honigkuchen II](#) - [Honigkuchen III](#) - [Honigkuchen IV \(für Plätzchen, Hasen, Nikolaus...\)](#) - [Honigkuchen V \(sehr fein\)](#) - [Pflastersteine](#) - [Spitzbuben](#) - [Bischofsbrod](#) - [Apfelkuchen \(mürrb\)](#) - [Obstkuchen](#) - [Weichselkuchen](#) - [Bechamel](#)

Ischler

Teig für Plätzchen: 130g Butter, 140g Mehl, 70g Nüsse (sehr gut mit halb Mandeln und halb Haselnüsse), 70g Zucker, für 3 Portionen 1 Ei.

Aus diesen Zutaten einen Teig machen und dann Plätzchen ausstechen und bei 200°C-10 Min backen.

Der Teig läßt sich leichter verarbeiten, wenn er 2-3 Stunden im kühlen steht. Dann in Frischhaltefolie auswalken und noch einmal, so ausgewalkt im Kühlschrank erstarren lassen.

1. Creme (nicht so süß): 2 Eidotter, 20g Kakao, 60g Zucker, 30ml. Milch, 150g Butter.

Eidotter, Kakao, Zucker und Milch werden über Dunst gekocht bis sich das Ganze eindickt. Nachdem die Masse ausgekühlt ist, wird sie mit 150g schaumig gerührter Butter vermengt (Rum nach Geschmack begeben). Diese Creme ist nicht so süß.

2. Creme (sehr süß): 200g Butter, 200g Zucker und Kakao nach Geschmack. Wenn man will auch Rum.

Die Plätzchen werden erst mit Creme gefüllt und dann erst glasiert!

Sarah Bernard-Busserl

Busserl: Zutaten: 6 Eiweiß, 300g Zucker, 300g Nüsse.

Eiweiß mit dem Zucker über Dunst zu festem Schnee schlagen, Nüsse dazugeben, gut verrühren und auf einem sehr fetten Blech (oder Backpapier) bei mäßiger Hitze (150°C) mehr trocknen als backen.

Creme: Zutaten: 6 Eidotter, 6 EL Zucker, 1 EL Kakao, 250g Butter.

Eidotter, Zucker und Kakao über Dunst schlagen bis es dicklich ist. Auskühlen lassen.

Dann 250g Butter schaumig rühren und dann das obige dazu.

Mit dieser Creme (oder einer [Ischler](#)creme) werden die Plätzchen bestrichen und je 2 zusammengeklebt.

Non plus ultra

Teig: 250g Butter, 250g Mehl, 40g Zucker, 4 Eidotter.

Zutaten werden am Brett verarbeitet, daraus runde Plätzchen bei 200°C gebacken.

Wenn sie fast gebacken sind, gibt man auf jedes ein kleines Häufchen von nachfolgender Schaummasse und backt sie bei 150°C fertig.

Dann bestreicht man sie mit Marmelade und klebt je 2 zu einer Kugel zusammen.

Schaummasse: Die 4 Eiweiß schlägt man mit 200g Zucker zu einem festen Schnee über Dunst.

Rumkugeln

Zutaten: 500g einfache Butterkeks, 250g gemahlene Nüsse, 2dl Wasser, 380g Zucker, 70g Kakao, Rum, Kristallzucker.

Butterkeks werden gemahlen und mit den gemahlenden Nüssen in einer Schüssel vermischen.

Wasser mit Zucker und Kakao werden zu einem Sirup gekocht und so kochend über die Keks mit Nuß geschüttet, gut verrührt und dann kommt noch Rum (nach Geschmack) dazu. Daraus macht man Kugeln. Wenn man will, gibt man in Rum geweichte Rosinen oder Sauerkirschen (aus der visinata/Kirschlikör) und wälzt sie in Kristallzucker. So werden sie auf ein Tablett zum trocknen gegeben.

Vanillin-Kipferl

Zutaten: 300g Mehl, 200g Butter, 100g gemahlene Nüsse, ein Ei und 70g Zucker.

Daraus wird am Brett ein Teig gemacht, kleine Kipferl geformt, bei 200°C gebacken und noch gut warm in mit Vanillin angereichertem Staubzucker gewälzt.

Vanille-Kränzchen

Zutaten: 150g Mehl, 100g Zucker, 120g Butter, 1 Ei, 1 P. Vanillin, etwas Staubzucker, Marmelade zum füllen.

Aus allen Zutaten macht man am Brett einen mürben Teig, walkt ihn dünn aus, sticht dünne Plätzchen aus und backt sie rasch (200°C).

Dann bestreicht man sie mit Marmelade und klebt je 2 zusammen. Das obere Plätzchen sollte ein Ring sein (Plätzchen mit Loch in der Mitte)

Kaffee-Schnitten

Teig: Zutaten: 6 Eier, 2 gehäufte EL Mehl, 150g Zucker, 6 EL Wasser, 150g gemahlene Nüsse und ½ Päckchen Backpulver.

In den fest geschlagenen Schnee (von den 6 Eiweiß) rührt man den Zucker, die Eidotter, Wasser, Mehl mit dem Backpulver und zu letzt die Nüsse.

Ins Backblech Backpapier geben und den Rand gut einfetten.

Creme: 250g Butter, 200g Staubzucker, 3 bis 4 TL Nescaffee

Butter mit Staubzucker schaumig rühren und Nescaffee (mit ganz wenig Wasser aufgelöst) dazugeben und auf den gebackenen Teig auftragen. Im kühlen erstarren lassen und Kakaoglasur drüber geben.

Annischnitten

Teig: 500g Mehl, 130g Zucker, 130g Butter, 2 Eier, Kakao, ½ l Milch, 1 Teelöffel Hirschhornsalz aufgelöst in wenig Milch.

Daraus 3 Blätter backen, eines davon mit Kakao (vor dem Backen etwas Kakao einkneten).

Creme: [Bechamel](#) aus ½ l Milch und 5 EL Mehl machen und auskühlen lassen.

130g Butter mit 130g Zucker schaumig rühren, [Bechamel](#) und nach Geschmack etwas Rum dazu. Blätter mit der Creme bestreichen, übereinander (das mit Kakao in der Mitte) legen und mit Kakaoglasur oben drauf bestreichen.

Hannischnitten

Teig: 600g Mehl, 150g Butter, 250g Zucker, 3 EL Rahm, 2 Eier, 1 Päckchen Backpulver.

Drei Blätter backen.

Ein Blatt wird zerbröselt, mit einem Becher Kaffee überbrüht und auskühlen lassen.

Creme: 100g Butter schaumig rühren, 100g Zucker und das zerbröselte (ausgekühlte) Blatt dazumischen.

Dann wird das erste Blatt mit Marmelade bestrichen, die Creme drüber verteilt und das zweite Blatt daraufgelegt. Oben Kakaoglasur.

Spanische Schnitten

Teig: Zutaten: 500g Mehl, 130g Zucker, 130g Honig, 60g Butter, 2 Eier, 2 EL Rahm, 1 Teelöffel Speisesoda oder Hirschhornsalz in ein wenig Milch aufgelöst.

Daraus einen Teig machen und 4 Blätter auf einem gut gefetteten Blech backen. Der Teig ist etwas klebrig. Er läßt sich leichter bearbeiten, wenn er von heute auf morgen (oder wenigstens ein paar Stunden) stehen gelassen wird.

Fülle: 250g gemahlene Nüsse, mit 200g kochender Milch überbrühen und auskühlen lassen.

Dann 250g Butter schaumig rühren, 250g Staubzucker und die Nüsse abwechselnd in die Butter rühren (nicht alles auf einmal, es könnte sonst gerinnen), dann Rum nach Geschmack. Nimmt viel auf.

Die Blätter mit der Creme bestreichen und oben eine Kakaoglasur auftragen.

Wenn möglich, 2-3 Tage vor Gebrauch zusammenstellen.

Pariser Stangen

Zutaten: 390g Staubzucker, 250g gemahlene Nüsse und 2 Eier.

Aus 250g Zucker, einem ganzen Ei, einem Eidotter und den Nüssen wird ein Teig gemacht (es kommt gar kein Mehl dazu, darum etwas Zucker zurückbehalten um kneten zu können). Dieser wird (auf Staubzucker) ausgewalkt und Stangen oder Plätzchen ausgestochen bzw. geradelt. Das übrige Eiweiß wird mit 140g Zucker zu Schnee geschlagen und die Plätzchen oder Stangen werden damit bestrichen.

Bei 150-170°C circa 30 Minuten backen.

Londoner Stangerl

Teig: 200g Mehl, 140g Butter, 70g Zucker und 3 Eidotter.

Den Teig am Brett messerrückendick auswalken, mit säuerlicher Marmelade bestreichen und folgende Mischung drüber geben:

Fülle: 3 Eiweiß mit 200g Zucker auf Dunst zu festem Schnee schlagen, 140g gemahlene Nüsse und Vanillinzucker, gut verrühren.

Darauf werden gestiftelte Mandelkerne gestreut, langsam bei 180°C gebacken und noch heiß in Stangerl aufgeschnitten.

Jimmy-Schnitten

Teig: 6 Eiweiß, 230g Zucker, 230g Butter, 230g Nüsse, 110g Mehl, 1½ Backpulver, Zitronensaft.

Glasur 1: 6 Eidotter, 230g Staubzucker, 2 Päckchen Vanillin.

Glasur 2: 100g Butter, 60g Kakao, 140g Staubzucker, gemahlene Nüsse zum bestreuen.

Teig in der Schüssel zubereiten: Eiweiß mit dem Zucker zu festem Schnee schlagen, Butter schaumig rühren, dann der Reihe nach alles mischen, zum Schluß die Nüsse. Blech gut fetten, Teig hinein und bei 200°C backen. Wenn er ca. ¾ gebacken ist, Glasur 1 drauf verteilen und bei 150°C fertig backen (ca. 10 Min).

Glasur 2 zubereiten.

Wenn der Kuchen ausgekühlt ist, Glasur 2 drauf auftragen und mit gemahlenden Nüssen bestreuen.

Harlekin

Teig: 400g Mehl, 250g Butter, 120g Zucker, 100g Rahm, ein Ei.

Glasur: 4 Eidotter, 120g Zucker, gestiftelte Mandeln, Zitronat, Korinthen, säuerliche Marmelade.

Aus dem Teig werden 3 bis 4 gleich große Blätter gebacken, mit Marmelade bestrichen und kurze Zeit mit einem Gewicht beschwert.

Eidotter und Zucker werden schaumig gerührt und auf den Kuchen gleichmäßig verteilt. Dann gibt man gestiftelte Mandelkerne, Korinthen oder nach belieben zerkleinertes Allerlei als Dekoration darauf und backt das Ganze bei 150°C ca. 15 bis 20 Minuten.

Noch warm aufschneiden oder mindestens die Glasur einkerben, sonst bröckelt sie.

Regenbogen-Schnitten

Teig1: 250g Mehl, 100g Butter, 80g Zucker, 1 Ei und eine Messerspitze Hirschhornsalz.

Den Teig am Brett machen und daraus 2 Blätter backen.

Teig 2: 4 Eier, 4 Löffel Zucker, 3½ Löffel Mehl und 1 EL Kakao.

Eiweiß mit dem Zucker zu festem Schnee schlagen, Dotter, Mehl, Kakao dazu rühren und auf Backpapier backen.

Fülle: [Bechamel](#) aus 60g Mehl und 4 dl Milch zubereiten und auskühlen lassen. Dann rührt man 200g Butter schaumig, 250g Staubzucker und gibt das [Bechamel](#) dazu und Rum nach Geschmack.

Jetzt werden die Blätter bestrichen und zusammengestellt. Das braune in der Mitte.

Damit es besser aussieht, kann man auch eine Kakaoglasur drüberstreichen.

Szeklerkuchen I

Zutaten: Teig: 350g Mehl, 210g Butter, 120g Zucker, 2 Eier, 100g Rahm. Guß: 350g Nüsse, 400g Zucker, 6 Eier, Rum nach Geschmack und Säuerliche Marmelade.

Den Teig am Brett machen, großzügig auswalken (beim Backen zieht er sich ein wenig zusammen) und bei 200°C ca. 15 Minuten halb fertig backen.

Inzwischen den Guß zubereiten. Die Eiweiß mit dem Zucker zu festem Schnee schlagen, dann auf der gut warmen Ofenplatte unter ständigem Rühren die übrigen Zutaten dazu geben und weiter schlagen (Mixer) bis er gut warm ist.

Den halb gebackenen Kuchen aus dem Ofen nehmen, mit Marmelade bestreichen, den Guß darüber gleichmäßig verteilen und noch einmal ins Ofenrohr schieben und bei 150°C eine halbe Stunde backen. Dann, noch ganz heiß, aufzeichnen wie man ihn aufschneiden will, damit er später nicht bricht.

Szeklerkuchen II

Zutaten: Teig: 250g Butter, 350g Mehl, 1 Ei, 1 P. Hefe und eine Prise Salz. Fülle: 5 Eier, 200g Zucker, 200g gemahlene Nüsse, Zitrone oder Vanille als Geschmack.

Am Brett macht man daraus einen weichen Teig und legt etwas mehr als $\frac{1}{4}$ davon auf Seite. Dann wälkt man den größeren Teil aus (am besten gleich auf dem Backpapier das man ins Blech gibt), legt ihn ins Backblech, streicht eine säuerliche Marmelade drauf und läßt ihn ruhen bis man die Fülle macht.

Eidotter mit dem Zucker und Zitrone oder Vanille schaumig rühren, den festen Schnee der 5 Eier dazu geben und zuletzt die gemahlenen Nüsse.

Diese Masse verteilt man gleichmäßig auf dem Teig. Dann macht man aus dem Teig, den man zur Seite gelegt hat, dünne Würstchen und bastelt damit ein Gitter oben drauf.

Gebacken wird das bei schwacher Hitze (170°C), 30 bis 40 Min. lang.

Pressburger Kipfel

Zutaten:

Teig: 560g Mehl, 280g Butter, 3 Eier, 1 Päckchen Hefe, eine Prise Salz.

Fülle: 300g gemahlene Nüsse, 300g Zucker, 100 ml kochende Milch.

Wenn man frische Hefe hat, [Dampf](#) machen.

Am Brett einen Teig daraus machen und aufgehen lassen.

Die gemahlenen Nüsse werden mit der kochenden Milch überbrüht und anschließend rührt man den Zucker dazu.

Wenn der Teig aufgegangen ist, wird er dünn ausgewalkt und in Quadrate geschnitten, dann gibt man Fülle drauf und formt Kipfel oder ganz einfach Röllchen. Mit gesprudeltem Ei bestreichen und bei 200°C ca. 30 Minuten backen.

Zucchini-Kuchen

Zutaten: 3 Tassen Mehl, 2 Tassen Zucker, 1 Tasse Rosinen, 2 Tassen grob geraspelte und ausgepresste Zucchini, 1 Tasse Öl, 1 Tasse gemahlene Nüsse, 1 Tasse Rosinen, 3 Eier, 1 Teelöffel Zimt, 1 P. Backpulver, 1 Päckchen Vanillinzucker.

Eier mit Zucker und Öl schaumig rühren, Backpulver mit dem Mehl dazu geben und dann die restlichen Zutaten. Ins Backblech Backpapier legen, den Rand gut fetten und dann bei 160°C 30 Minuten backen.

Erkalten lassen und dann (wenn man will) mit Schokoladenkuvertüre bestreichen.

Eiweißbussert

Zutaten: ein Eiweiß und 100g Staubzucker.

Das Eiweiß wird zu festem Schnee geschlagen, Staubzucker dazu und weiter über Dunst oder einfach auf gut warmer Ofenplatte schlagen bis das Muster, das der Schneebesen hinterläßt bestehen bleibt.

Dann macht man kleine Häufchen (am besten gespritzt) auf Backpapier und backt sie bei 100 bis 150°C (mehr trocknen als backen) 20 bis 30 Min.

Da kann man auch ein Päckchen Vanillinzucker einmischen, oder gehackte Nüsse.

Waffelschnitten I

Zutaten: 2 Oblaten, 300g Zucker, 150g Butter, 150g gehackte(nicht gemahlene) Nüsse, 3 Eidotter und Vanillinzucker nach Geschmack (1 Päckchen.)

Die Butter mit 150g Zucker während ständigem rühren langsam erwärmen, dann nach und nach die Eidotter einrühren. Wenn es gut warm (heiß) ist, Vanillinzucker und Nüsse dazu rühren.

Gleichzeitig werden 150g Zucker karamellisiert und so ganz heiß in die Masse 1.-ingerührt.

Die noch ganz heiße Masse auf eine vorbereitete Oblate gießen gut gleichmäßig verteilen, zweite Oblate drauf und beschweren.

Damit am Rand nicht zu viel herausrinnt, ist es gut wenn man aus den Oblaten so fingerbreite Streifen schneidet und diese ringsum stützt.

Für die im Handel (Tengelmann) erhältlichen Oblaten brauchen 2 Portionen, oder man schneidet sie in die Hälfte.

Waffelschnitten II

Zutaten: 3 Oblaten, 350g Zucker, 250g Butter, 200g Nüsse, 4 Eidotter, 1 bis 2 Päckchen Vanillinzucker.

Krokant: 200g Zucker bräunen und 200g Nüsse (ganze Keime) hinein, ein anders Gefäß einfetten (Margarine) und den Zucker mit Nüssen noch heiß dort rein. Auskühlen lassen. Wenn kalt, dann zerkleinern (geht mit dem Fleischhammer gut).

150g Zucker und 1-2 Päckchen Vanillinzucker mit 4 Eidotter schaumig rühren, dann 250g Butter schaumig gerührt, alles zusammen dann über Dunst gut rühren bis es dicklich wird, den Krokant dazu (gut verrühren) und noch heiß ein Waffelblatt schmieren, ein Waffelblatt drauf (ein wenig drücken) auch dieses schmieren und auch das dritte Waffelblatt drauf und dann beschweren.

Windbeutel / Prinzesskrapfen

Zutaten: ¼ l Wasser, 80g Butter (oder Fett), eine Pries Salz, 120g Mehl, 1 EL Zucker, 4 Eier, Vanillinzucker.

Wasser, Butter, Salz erhitzen, Mehl dazu geben und ständig rühren bis sich der Teig von der Pfanne löst, dann Zucker und Vanillin dazu. Vom Ofen nehmen und nach dem es etwas ausgekühlt ist die ganzen Eier der Reihe nach dazu rühren.

Nun formt man auf ein gefettetes Blech (oder Backpapier) kleine Häufchen - am besten mit 2 Teelöffeln - und backt sie in vorgeheiztem Backofen bei 220°C hell braun.

Ausgekühlt, schlitzt man sie auf und füllt sie mit Vanillecreme (siehe Creme von den [Cremeschnitten](#)) oder mit Schlagsahne.

Vogelmilch / Vanillesoße

Zutaten: 1 l Milch, 2 bis 5 Eier, 2 gehäufte EL Mehl, 200g Zucker und 1 EL Staubzucker, Vanille am besten Stange.

In einer Metallpfanne rührt man die Eidotter mit dem Zucker, Mehl und Vanillinzucker (wenn man keine Stange hat) verdünnt es mit ein wenig Milch und stellt es auf den Ofenrand.

Die übrige Milch bringt man zum Kochen (wenn man Vanillestange hat, spalten und mitgekocht). Unterdessen schlägt man die Eiweiß zu festem Schnee mit einem EL Staubzucker.

Wenn die Milch kocht, nimmt man mit einem EL von dem Schnee (so wie Knödel) und gibt sie in die kochende Milch. Nach kurzer Zeit wendet man sie so daß sie auf beiden Seiten kurz gekocht werden (wenn sie zu lange kochen werden sie zäh und schwer verdaulich) und legt sie dann auf Seite.

Vanillestange herausfischen, das Mark ausschaben und in die Milch mischen.

Jetzt wird die kochende Milch unter ständigem rühren in das mit Mehl gemischte Dotter geschüttet und noch einmal aufkochen lassen.

Wenn die so entstandene Soße nicht mehr zu heiß ist, legt man die Knödel darauf. Auch kann man die Soße noch warm in Schalen gießen und auf jede einen Knödel geben. Wird kalt serviert.

Cremeschnitten

Zutaten Teig: 500g Mehl, 400g Schmer, 1 Ei, 200g Wasser, etwas Salz und ein Löffel Essig. Creme: Zutaten: 1 l Milch, 5 Eier, 350g Zucker, 175g Mehl und 25g Amidon, ½ Vanillestange.

Anstatt den Teig selber herzustellen, kann man auch handelsüblichen Blätterteig benutzen.

Teig:

Das Mehl wird in 3 Teile geteilt. Schmer wird mit dem Fleischwolf gemahlen und mit einem Drittel des Mehls geknetet. Wie einen Ziegelstein formen.

Aus 2/3 Mehl und den übrigen Zutaten wird ein Nudelteig gemacht, ausgewalkt der Ziegelstein darin eingepackt, ausgewalkt, einmal falten und eine halbe Stunde im Kühlschrank ruhen lassen. 3 mal wiederholen. Dünn auswalken und im vorgeheizten Backofen bei 200°C ca. 15 bis 20 Minuten gebacken.

Creme:

Die 5 Eidotter werden mit dem Zucker, Mehl und einem Teil der Milch gut verrührt (so daß sich keine Klumpen bilden - wie ein Pfannkuchenteig).

Der größte Teil der Milch wird mit der ½ Vanillestange (der Länge nach aufgeschnitten) zum kochen gebracht. Unter ständigem rühren wird nun das gerührte Ei usw. möglichst

gut erwärmt und das Eiweiß zu festem Schnee geschlagen.

Wenn die Milch kocht, (Vanillestange heraus nehmen, das Mark ausschaben und in die Milch zurück legen) wird sie kochend in das gewärmte Ei usw. gegossen und gut verrührt (noch auf der Ofenplatte weiter rühren bis die Creme fest ist). Dann kommt der feste Schnee dazu und das Ganze noch heiß auf ein Blatt Blätterteig dick gestrichen und das 2. Blatt draufgelegt.

Wenn die Creme ausgekühlt ist, aufschneiden und mit Staubzucker bestreuen.

Schokolade um einen Leu

Zutaten: 500g Zucker, 250g Milchpulver, 100g Butter, 50g Kakao, 1 Päckchen Vanillinzucker.

Man bereitet ein flaches Gefäß vor, ausgelegt mit Cellofan (kann auch Backpapier sein). Der Zucker wird gesponnen (Zucker wird mit Wasser angefeuchtet und zum kochen gebracht), Butter und die übrigen Zutaten (natürlich unter ständigem rühren) dazugeben und gießt das Ganze so heiß in das vorbereitete Gefäß. Gleichmäßig verteilen und erstarren lassen.

Wenn es erstarrt ist, hebt man es heraus, löst das Cellofan (bzw. feuchtet das Backpapier mit einem feuchten Tuch an und löst es) und schneidet Stücke oder Würfel.

Kekse

Zutaten: 1,5 kg Mehl, 600g Zucker, 300g Butter, 2 oder 3 Eier, 2 bis 2,5 dl Milch und 12g Ammoniak mit 8g Speisesoda und 4g Zitronensäure in Wasser aufgelöst.

Am Brett aus allen Zutaten einen Teig machen, dünn auswalken und Plätzchen ausstechen oder radeln.

Diese werden bei 200°C 15 bis 20 Minuten gebacken.

Kipfel mit Wurstfülle (ein mürber Hefeteig)

Zutaten Teig: 700g Mehl, 250g Margarine oder Butter, 20g Salz, 1 Päckchen Hefe Fülle: geröstete Zwiebeln, gemahlene Wurst und wenig Ei.

Wenn man frische Hefe benutzt, [Dampfel](#) machen. Trockene Hefe wird ins Mehl gemischt und man macht aus den Zutaten am Brett einen Teig, läßt ihn aufgehen und formt daraus Kipfel, indem man dickere Kugeln macht und diese auswalkt, die man mit Fülle füllt. So erhält man runde Plätzchen. Diese teilt man in 4 oder 6, gibt Fülle drauf und rollt daraus Kipfel, bestreicht sie mit gesprudeltem Ei und backt sie bei 200°C schön hellbraun.

Schmecken warm sehr gut, also vor dem servieren wärmen!

Käsekuchen

Der Kuchen besteht aus einem mürben Teig und einer dicken Fülle und wird in einer Springform gebacken.

Zutaten Teig: 240g Mehl, 100g Butter, 60g Zucker, 1 Pr. Salz, 1 Eidotter, ½ P. Backpulver, 1 EL Rahm

Fülle: 600g Quark, 80g Butter, 250g Sahne, ¼ l Milch, 80g Mehl, 170g Zucker, 4 Eier, eine Priesse Salz und Zitronenvanille als Geschmack, eine Konserve Mandarinen, Grieß.

Teig am Brett kneten und eine Stunde im kühlen ruhen lassen.

Die Eier werden geteilt, 70g Zucker werden in das Eiweiß geschüttet und daraus schlägt man einen nicht zu festen Schnee.

Die Butter muß ganz weich oder zerlassen sein damit man sie leichter rühren kann, dann rührt man der Reihe nach alle Zutaten (außer den Mandarinen) dazu, zuletzt den Schnee.

Die Springform wird mit dem Teig so ausgelegt, daß er bis über den oberen Rand reicht und schneidet ihn mit einem Messer so hoch ist wie das Blech, bestreut ihn gut mit Grieß, verteilt die abgetrockneten Mandarinenstücke gleichmäßig darauf und schüttet die Fülle darüber, aber so daß sie nicht über den Teig-Rand reicht. Bei 175°C langsam 75 Minuten ohne Umluft backen.

Glasure für Kuchen oder Torten

(Falls man keine gekauft hat)

1. Rezept: 200g Zucker werden mit Wasser angefeuchtet und zum kochen gebracht. Wenn der Zucker geschmolzen ist, gibt man ein wenig Butter und Kakao oder Zitrone oder....

So heiß über den Kuchen gießen und ... Herr hilf.

2. Rezept: 200g Staubzucker werden mit Kakao, oder Zitrone gut gemischt, dann gießt man, unter ständigem rühren tropfenweise kochendes Wasser dazu. Wenn das dann so cremig ist, kommt noch etwas Butter dazu. Gleich auf den Kuchen streichen.

Falls die Glasur nicht hart wird, kann man gemahlene Nüsse drauf streuen damit sie nicht klebrig bleibt.

Kakaokuchen

Zutaten: 500g Mehl, 300g Zucker, 200g Butter, 2 Eier, 8 EL Milch, 1 P. Backpulver und Kakao nach Geschmack.

In der Schüssel wird ein geschmeidiger Teig gerührt, Backblech gut fetten und bei 200°C ca. 40 bis 50 Minuten backen.

Carmen oder Negerin

Zutaten Creme: 250g Butter oder Margarine, 500g Zucker, 150 ml Milch und 2 EL Kakao werden gekocht

Teig: Rest der Creme, 4 Eier, 200g Mehl, 1 Päckchen Backpulver und eine Handvoll gehackte und geröstete Nüsse.

Die 4 Eidotter, 200g Mehl gemischt mit einem Päckchen Backpulver, dem festen Schnee der 4 Eiweiß, einer Handvoll gehackte und geröstete Nüsse in einer Schüssel zu einem

Teig verrühren. Von der Creme 15 EL auf Seite legen und den Rest in den Teig geben.

Ins Blech Backpapier geben, den Rand fetten und den Teig bei 200°C ca. 30 Minuten backen.

Die 15 EL Creme erwärmen, den Teig noch heiß stürzen und die Creme darauf gießen.

Zitronenschnitten

Zutaten Teig: 300g Mehl, 120g Zucker, 70g Butter, ein Ei, etwas Hirschhornsalz in ganz wenig Milch aufgelöst

Fülle: 150g Butter, 180g Zucker, 3 EL Mehl, 3½ dl Milch, Saft und Schale einer ganzen Zitrone

Aus den Zutaten für Teig werden 4 Blätter gebacken.

Aus Milch und Mehl macht man [Bechamel](#), dann rührt man die Butter schaumig, den Zucker, [Bechamel](#) und Zitrone dazu. Damit werden die Blätter bestrichen und übereinander gelegt.

Oben kann man eine Zitronenglasur (siehe Glasur für Kuchen oder Torten) machen oder einfach Staubzucker streuen.

Honigkuchen I

(sehr gut und lange haltbar)

Zutaten: 600g Mehl, 300g Zucker, 250g Honig, 4 Eier, 3 EL Öl, Zimt und Nelken nach Geschmack, 1 P. Backpulver, Nüsse, Zibeben, Feigen

Den Teig macht man in der Schüssel an und läßt ihn von heute auf morgen stehen. Dann kommt er aufs Brett, wird mit noch etwas Mehl gut geknetet, dann walkt man 2 Blätter aus (Backpapier ins Blech) gibt ein Blatt ins Blech, streut Zibeben, Nüsse, Feigen usw. drauf, gibt das zweite Blatt drauf, bestreicht es mit gesprudeltem Ei und backt es bei 200°C

Honigkuchen II

Als Kleingebäck.

Zutaten: 300g Mehl, 150g Zucker, 100g Honig, 2 Eier, Zimt und Nelken nach Geschmack und eine Messerspitze Speisesoda.

Aus den Zutaten macht man in der Schüssel einen Teig (Honig erhitzen und alles gut verrühren) und läßt ihn von heute auf morgen stehen.

Nächsten Tag werden daraus am Brett drei Stangen geformt (man kann auch Nüsse, Mandeln, Zibeben, Rahat/türkischen Honig, etc. einkneten), legt sie auf Backpapier (ev. auch ein wenig einfetten, läßt sie noch eine Weile ruhen (aufgehen?), streicht sie mit gesprudeltem Ei und backt sie bei 200°C.

In kleine Scheiben geschnitten hält er sich sehr lange.

Honigkuchen III

eignet sich sehr gut für [Spitzbuben](#).

Zutaten: 500g Mehl, 300g Zucker, 3 EL Honig, 3 Eier, 150g Butter, ½ P. Backpulver, 1 TL Zimt, Zitrone.

Daraus auf dem Brett einen Teig machen, auswalken und im gefetteten Backblech bei 200°C backen.

Honigkuchen IV (für Plätzchen, Hasen, Nikoläuse)

Zutaten: 1kg Mehl, 500g Honig (ein wenig anwärmen), 2 dl Wasser, 500g Zucker, 3 Eier, 2 P. Backpulver und 2 TL Speisesoda, Zimt und Nelken nach Geschmack.

Der Teig wird in der Schüssel mit der Hälfte des Mehls angerichtet und bis nächsten Tag stehen gelassen (kann aber ohne Weiteres auch mehrere Tage stehen). Dann wird er am Brett mit dem restlichen Mehl bearbeitet und ausgewalkt. Auf Backpapier bei ca. 200°C backen. Beim backen geht er sehr stark auf, also sollte man dementsprechend dünn auswalken.

Die Plätzchen können sehr lange aufbewahrt werden. Anfangs sind sie sehr hart, werden aber, wenn man sie längere Zeit aufbewahrt, immer weicher.

Honigkuchen V (sehr fein)

Zutaten: 700-800g Mehl, 200g warmen Honig, 250g Zucker, 2 EL Butter, einen aufgehäuften TL Speisesoda, Zimt und Nelken nach Geschmack.

Eine handvoll Zucker wird Karamellisiert und mit 3 dl Wasser aufgelöst. Butter schaumig rühren und mit dem Rest der Zutaten in der Schüssel einen Teig machen, dann in ein gut gefettetes Blech geben, mit nasser Hand glatt streichen, Nüsse, Zibeben, Zucker drauf streuen oder ein wenig eindrücken und bei 200°C backen.

Pflastersteine

Zutaten: 500g Mehl, 250g Staubzucker, 3 Eier, 4 EL warmer Honig, 1 TL Speisesoda, Zimt und Nelken.

Daraus den Teig machen, Kugeln formen (ganz klein, denn sie gehen auf) und backen. Dann rührt man aus einem Eiweiß, 100g Staubzucker, einem EL Wasser und 1 TL Essig eine Glasur, schüttet alle fertigen Steine rein, wälzt sie und legt sie zum trocknen. Sie werden erst gut weich, wenn sie in einer Schachtel eine zeitlang aufbewahrt werden.

Spitzbuben

Zutaten: 560g Mehl, 280g Zucker, 250g Butter, 2 Eier, Saft und Schale einer ganzen Zitrone, ½ P. Backpulver.

Am Brett wird ein Teig gemacht.

Ein Viertel wird für das Gitter zurückgehalten, der übrige wird ausgewalkt, in ein gefettetes Backblech gegeben und mit Marmelade bestrichen. Dann werden lange Würstchen geformt, daraus das Gitter gebastelt und auf den Kuchen gelegt. Bei 200°C backen.

Sehr gut werden Spitzbuben aus Honigkuchenteig.

Bischofsbrod

Zutaten: 500g Mehl, 250g Zucker, 100g Butter, 2 Eier, eine Tasse Milch, 1 Päckchen Backpulver, Saft und Schale (wenn nicht gespritzt) einer ganzen Zitrone und Früchte.

Butter mit den Eiern und dem Zucker schaumig rühren, Zitrone dazu, Milch einrühren, Backpulver mit dem Mehl mischen und einrühren und zum Schluß die gehackten Früchte (Nüsse, Rosinen, Rahat/türkischer Honig, Zitronat usw. zerkleinert und in Mehl gewälzt) dazumischen.

Bei 200°C backen bis er schön braun ist.

Apfelkuchen (mürb)

Zutaten: 200g Mehl, 100g Butter, 1 EL Zucker, eine Prise Salz, 1 Ei, 3 EL Essigwasser, Speisesoda und 1 EL Rahm oder Milch, geraspelte Äpfel. Etwas Grieß zum streuen um den Apfelsaft aufzunehmen.

Am Brett wird aus diesen Zutaten ein Teig gemacht, in zwei Teile geteilt und dünn ausgewalkt.

Backblech fetten, erste Hälfte Teig hinein, mit Grieß bestreuen, Äpfel ein wenig ausdrücken und drauf streuen, dann je nach dem wie sauer die Äpfel sind, streut man einen oder zwei EL Zucker und etwas Zimt, dann die zweite Hälfte Teig drauf, so daß die Äpfel gut bedeckt sind. Mit der Gabel ein paar Mal einstechen und bei 200°C backen bis er schön braun ist. Wenn er noch warm ist mit Staubzucker bestreuen.

Obstkuchen

Im Allgemeinen eignet sich für diese Rezepte saures Obst wie z.B. Rhabarber, Sauerkirschen, Aprikosen, Johannisbeeren, Himbeeren, Zwetschgen.

Rezept 1: Obst versinkt im Teig.

Zutaten: 300g Mehl, 250g Zucker, eine Tasse Milch, 1 dl Tafelöl, 1 P. Backpulver, Obst

In der Schüssel wird ein Teig angerührt.

Das Backblech fetten, einstäuben und den Teig rein. Das Obst wird so draufgelegt, daß der Saft so wenig wie möglich auf den Teig kommt (z.B. mit der Schale nach unten).

Bei 200-220°C backen.

Rezept 2: Mit Eischnee oben drauf.

Zutaten: 250g Mehl, 100g Butter, 390g Zucker, 1 P. Backpulver, 4 Eier, 8 EL Milch, Grieß zum streuen und Obst.

Butter mit Eidotter und 150g Zucker schaumig rühren, Milch dazu und dann das Mehl mit dem Backpulver (ins Mehl gemischt).

Backblech gut schmieren, Teig rein und Grieß drauf streuen. Das Obst drauf verteilen und bei ca. 200°C backen.

Inzwischen werden die 4 Eiweiß mit 240g Zucker zu festem Schnee geschlagen und wenn der Teig fast gebacken ist wird der Schnee darüber verteilt, glattgestrichen und noch kurze Zeit gebacken.

Weichselkuchen

Zutaten: 500g Mehl, 400g Zucker, 250g Butter, eine Tasse Milch, 5 Eier, 1 P. Backpulver, 1 P. Vanille.

In der Schüssel werden Butter und Eidotter schaumig gerührt, dann die andern Zutaten hinein und zum Schluß den festen Schnee der 5 Eier.

Backpapier ins Blech und den Teig so halb fertig backen, dann die Früchte darauf geben und fertig backen. So versinken die Weichseln nicht zu sehr im Teig.

Bechamel

Laut Brockhaus nach dem Marquis de Béchamel (Haushofmeister Ludwigs XIV.) benannte, weiße Rahmsoße aus Milch, Mehl, Butter, wenig Zwiebeln und Gewürzen.

Für alle auf dieser Site genannten Rezepte wird Bechamel folgendermaßen zubereitet: das Mehl wird mit einem Teil der Milch verrührt (so daß sich keine Klumpen bilden!), die übrige Milch wird zum kochen gebracht, so kochend über das Mehl gegossen und weiter auf der heißen Platte unter ständigem Rühren noch einmal aufkochen lassen, damit es eine dicke Masse ergibt.

nach  oben