

(Klein-)Gebäck und Kuchen

Jabo-Schnitten

Richtig heißen die offenbar „Gerbeaud-Schnitten“, unter Jabo-Schnitten gab es keine Treffer bei Google.



Teig

- 300gr Mehl
- 150gr Butter
- ~~2 EL~~ Zucker 120gr lt Handnotiz im gescannten Bild
- 2 EL Rahm
- 3 Eidotter

Teig auf Brett arbeiten, auswalken im Blech gut mit saurer Marmelade bestreichen.

Guß

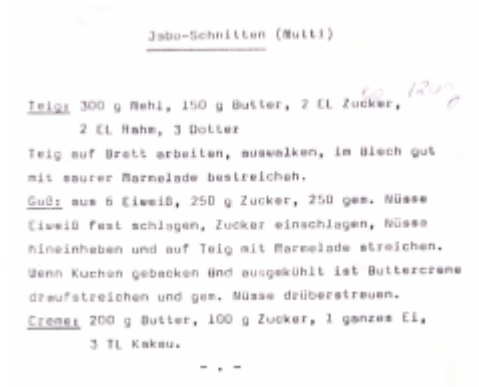
- 6 Eiweiß
- 250gr Zucker
- 250gr gemahlene Haselnüsse

Eiweiß fest schlagen, Zucker einschlagen, Haselnüsse hineinheben und auf Teig mit Marmelade streichen.

Creme

- 200gr Butter
- 100gr Zucker
- 1 Ei
- 3 TL Backkakau

Wenn Kuchen gebacken und ausgekühlt ist Buttercreme draufstreichen und gemahlene Nüsse drüber streuen.



- [jabo-schnitten.pdf](#)

2021/05/12 12:59 · 0 Kommentare

[gebaeck und kuchen](#), [mama beckesch](#), [oma fieles](#), [siebenbuergisch](#)

Erdnuss-Karamell-Torte

TODO

- <https://backen.de/rezept/erdnuss-karamell-torte>



- **45 Min.** Zubereitung
- **25 Min.** Backen
- **3 Std. 40 Min.** Kühlen & Ruhen
- **28cm Durchmesser** Springform
- 5 x Eier (Größe M)
- 595gr Zucker

- 2 1/2 Pck. Vanillezucker
- 195gr Weizenmehl
- 2 1/2 gestr EL Back-Kakao
- 2 1/2 gestr TL Backpulver
- 905gr Schlagsahne
- 520gr Erdnüsse, geröstet und gesalzen
- 650gr Mascarpone
- 390gr crunchige Erdnussbutter
- 3 Btl Gelatine Fix (zb Gelatine Fix, 15gr von Dr Oetker)
- 325gr dunkle Kuchenglasur
- 130gr Erdnuss-Krokant

Diese Torte kannst du gut verpackt für 2 Tage im Kühlschrank aufbewahren.

Für dieses Rezept benötigst du Platz im Kühlschrank, da das Gebäck für eine gewisse Zeit kalt gestellt werden muss.

Wenn du unseren Backform-Umrechner nutzt, prüfe regelmäßig den Backfortschritt deines Gebäcks. Falls es zu dunkel wird, decke es im Ofen mit einem Bogen Backpapier ab.

Utensilien

- 2 Bögen Backpapier
- Rührschüssel
- 2 Rührstäbe
- Mixer
- kleine Schüssel
- Teigschaber
- Rost
- Brotmesser
- Tortenplatte
- Pfanne
- Schneebesen
- Rührbecher
- Tortenheber
- kleiner Topf

2021/06/23 06:02 · [0 Kommentare](#)
[todo, gebaeck und kuchen](#)

Ischler



Plätzchen/Keks

- 1/2 kg Mehl
- 1/4kg Zucker
- 1/4 kg gemahlene Nüsse
- 1/4 kg Butter
- 1 Ei
- 1 Schuß Wasser (1/2 Glas)

Kakaucreme (identisch mit der von [Sarah Bernhard](#))

Kakau-Creme

- 500gr Zucker
- 6 Eier
- 1 Stück Vanillestange
- 2 TL Kakaupulver (nicht Trink-Kakau)
- 250gr Butter
- Rum nach Geschmack

Zucker, Ei, Kakau und Vanillestange auf dem Ofen (im Wasserbad !) unter ständigem Rühren gut aufkochen und abkühlen lassen.

Butter schaumig rühren und löffelweise die Kakaumasse dazurühren.

Zusammensetzen und fertigstellen

Teig mit Nudelwalker arbeiten. Aus dem fertigen Teig runde Plätzchen ausstechen. Nach dem Erkalten mit Kakaucreme zusammensetzen und in flüssige Schokolade tauchen. Bei Zimmertemperatur trocknen lassen.

2021/05/12 11:34 · [0 Kommentare](#)

[gebaeck und kuchen](#), [oma fieles](#), [mama beckesch](#), [siebenbuergisch](#)

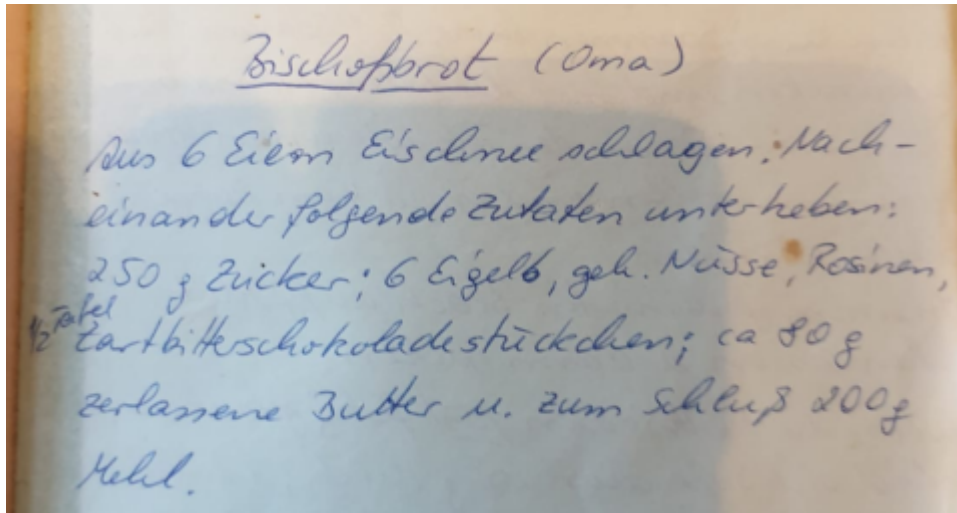
Bischoffsbrot (Fieles Oma)



- Sechs Eier
- 250 Gr. Zucker
- ?? Gr. gehackte Nüsse
- Rosinen
- 1/2 Tafel Zartbitter Schokolade
- ~ 80 Gr. Butter
- 200 Gr. Mehl



1. Aus dem Eiweiss der Eiern Schnee schlagen
2. Nacheinander folgende Zutaten unterheben
 1. Zucker
 2. die Eigelb
 3. gehackte Nüsse
 4. Rosinen
 5. Schokolade
 6. Butter (vorher zerlassen / erwärmen / schmelzen)
 7. Mehl



2021/07/05 11:21 · 0 Kommentare

oma fieles, siebenbuergisch, gebaeck und kuchen

Ferdinändchen

- <https://www.chefkoch.de/rezepte/3287141488140815/Ferdinanden.html>



Teig

- 300 g Vollkornweizenmehl
- 42 g Hefe
- 1 EL Zucker
- 100 ml Milch
- 2 Ei(er)
- 1 Prise(n) Salz

Füllung

- 100 g Butter
- 100 g Zucker

Guss

- 100 ml Milch
- etwas Vanilleschote(n)

- 3 EL Zucker

Dies ist ein einfaches, traditionelles Hefeschneckenrezept aus Siebenbürgen - bei uns so eine Art Familiengebäck - frei nach dem handschriftlichem Originalrezept meiner Oma.

Mehl in eine Schüssel geben, in der Mitte eine kleine Mulde machen, die Hefe zusammen mit Zucker in der Milch auflösen, in einem Glas etwas stehen lassen, die Hefe-Milch-Lösung in die Mehlmulde gießen und mit etwas Mehl bestäuben. Die Hefe so an einem warmen Ort gehen lassen bis sich Blasen bilden (ca. 15 Minuten). Dann die restlichen Zutaten dazugeben und alles zu einem geschmeidigen Teig verarbeiten.

Den Teig dann dünn auswalken (ca. auf die Größe eines Backbleches), als Fülle den Zucker und die Butter schaumig rühren und den ausgewalkten Teig mit der Fülle gleichmäßig bestreichen. Den Teig über die längere Seite einrollen und in ca. 4 cm lange Stücke schneiden. In einer runden, leicht gebutterten Backform (keine Springform) oder in einem Kochtopf die Ferdinanden mit ein wenig Abstand zueinander zusammenstellen und ca. 2 Stunden gehen lassen, bis sie doppelt so groß geworden sind.

Den Topf bei 180 - 200 Grad in den vorgeheizten Backofen auf die 2. Schiene von unten geben. In der Zwischenzeit Milch, Vanille und Zucker heiß machen und rühren, bis der Zucker geschmolzen ist. Nach 25 Minuten die Ferdinanden mit dieser heißen Vanillemilch übergießen und nochmals für 5 - 7 Minuten backen, bis sie goldbraun aussehen. Aus dem Ofen nehmen und in der Form auskühlen lassen.

Von diesem Grundrezept ausgehend kann nach Belieben variiert werden. Die Fülle kann z. B. mit Mandelsplittern, Kokosflocken oder Nüssen angereichert werden. Für eine leckere **vegane Variante** nimmt man z. B. pflanzliche Margarine, Mandelmilch und zwei Löffel Apfelmus (statt der Eier).

2021/05/12 22:39 · 0 Kommentare

[siebenbuergisch](#), [oma beckesch](#), [vegetarisch](#), [gebaeck und kuchen](#)


Kouign-Amann - Queen Amann - Königin Amann - Bretonischer Butterkuchen



- Kommt aus dem bretonischen. Kouign → Kuchen, Amann → Butter
- Entstand aus Mangel an Mehl bei gleichzeitigem Überfluß an Butter und Zucker. Man packte soviel Zucker und Butter in den Teig, wie das Mehl überhaupt an sich binden konnte

FoodWishes.com

- <https://foodwishes.blogspot.com/2019/03/kouign-amann-yas-queen.html>
 - [food_wishes_video_recipes_kouign-amann_yas_queen.pdf](#)

	<p>Kopie des YT Videos</p>
<p>Video</p>	
<p>Youtube Kochanleitung</p>	<p>Kopie davon hier auf innerhalb des Kochbuch-Wikis</p>

Watch Video At: <https://youtu.be/RK7AAI6Zicw>

Zutaten für 12 Kouign-Amann:

Teig: 1 cup warm water 1 teaspoon dry active yeast 1 tablespoon sugar 1 tablespoon melted unsalted butter 2 1/2 cups bread flour, plus more as needed 1 teaspoon kosher salt

For the seasoned sugar (mix, taste, and adjust): 2/3 cup white sugar 2 teaspoons of sea salt or kosher salt (less if you're using a fine table salt) For the rest: 8 ounces ice cold unsalted butter (2 sticks) for the pastry 1 tablespoon melted butter for the muffin pan

Zubereitung

The fact that Kouign-Amann (Pronounced "Queen-a-mahn") have become a popular item in bakeries across America is quite a tribute to just how incredible they really are, since to stock something that no one can spell or pronounce is generally considered a retail sales no-no. As you may know, I pride myself on mispronouncing things, but even I don't like to be corrected by a salesperson, and their judgmental, I can't believe you just said "kooeegan-aman" look.

Yet, despite the difficult name, they've thrived for the very simple reason that this is one of the world's great pastries. Maybe the greatest. I guess that depends on who you talk to, but the irresistible combination of sweet, salty, sticky, buttery, crispy, flaky, and tender, is hard to beat.

I guess you could just buy some frozen puff pastry, or croissant dough, and skip to the last step, but unlike many of those, the base here is a fairly lean bread dough, which I think is one of the secrets. A richer milk-based dough, which already contains lots of butter and sugar, won't necessarily provide the same contrast.

Speaking of secrets, I think the real magic of these is the salt. Apparently the authentic ones are fairly salty, and just as savory, as they are sweet, but you don't want to over do it. I suggest starting with less than I call for in your seasoned sugar mix, and then tasting on a wet finger to see where you're at. Then, add more until you think it's right.

Part of me hopes you have a bakery that does these nearby, so you can easily taste them for yourself, but another part of me hopes you don't, so you'll try to make them. Either way, you're in for a huge treat. Enjoy!

lapaticesse.com

- <https://www.lapaticesse.com/kouign-amann-bretonischer-butterkuchen-rezept/216/>
 - lapaticesse.com-kouign_amann_bretonischer_butterkuchen.pdf

essen-und-trinken.de

- <https://www.essen-und-trinken.de/rezepte/90949-rzpt-kouign-amann>
 - essen-und-trinken.de-kouign_amann_rezept.pdf

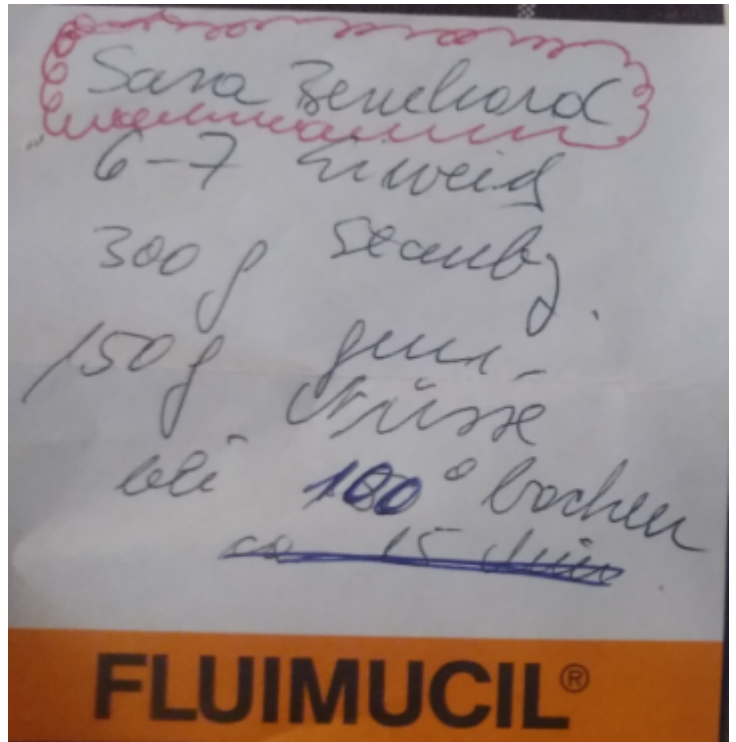
2021/05/14 08:57 · 1 Kommentar
franzoesisch, gebaeck und kuchen

Sarah Bernhard



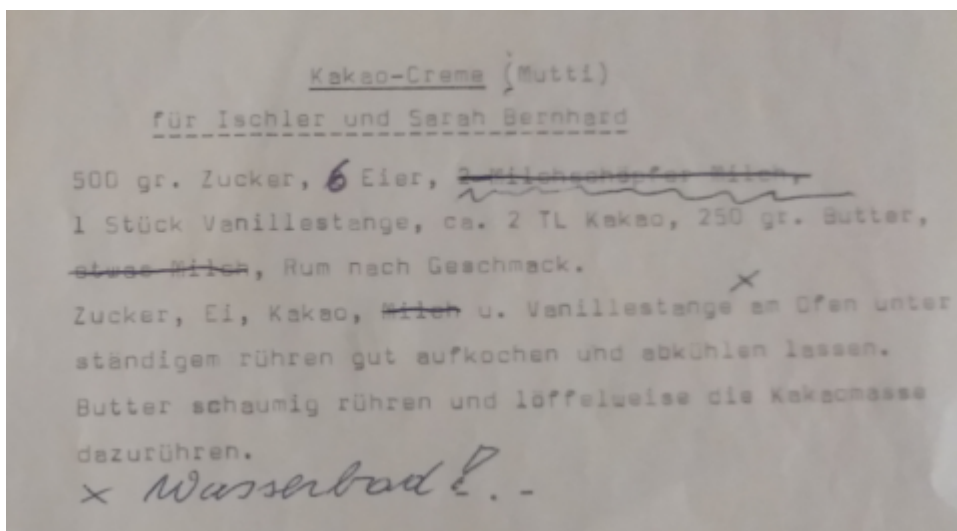
Plätzchen/Keks

- 6-7 Eiweiß
- 300gr Puderzucker
- 150gr gemahlene Nüsse



Kakau-Creme

- 500gr Zucker
- 6 Eier
- 1 Stück Vanillestange
- 2 TL Kakaupulver (nicht Trink-Kakau)
- 250gr Butter
- Rum nach Geschmack



Zubereitung

Zucker, Ei, Kakau und Vanillestange auf dem Ofen (im Wasserbad !) unter ständigem Rühren gut aufkochen und abkühlen lassen.

Butter schaumig rühren und löffelweise die Kakaumasse dazurühren.

Nun die Creme zwischen jeweils zwei Plätzchen/Kekse schmieren, und dannach diesen Doppeldecker in gemahlene Nüssen wälzen.-



Aus anderer Quelle

- [muehle.at-kekse_-_sarah_bernhard_kekse.pdf](#)



Für die Kekse:

- 6 Eiweiß
- 300 g Zucker
- 150 g geriebene Nüsse (Walnuss oder Mandel)
- 2 EL Mehl
- 1 P. Vanillezucker
- abgeriebene Zitronenschale

Zubereitung

Dem geschlagenen Eischnee wird Zucker, Vanillezucker und abgeriebene Zitronenschale beigemischt. Dann Nüsse und Mehl vorsichtig darunter heben. Von der Masse spritzt man gleichgroße Häufchen (vor dem Backen ⇒ Durchmesser ca. 2 cm) auf ein eingefettetes Blech und bäckt sie bei schwacher Hitze (150°C) ca. 12-15 Minuten (nicht zu dunkel).

Für die Fülle:

- 250 g Butter
- 250 g Staubzucker
- 2 EL Kakao
- 3 ganze Eier

Zubereitung

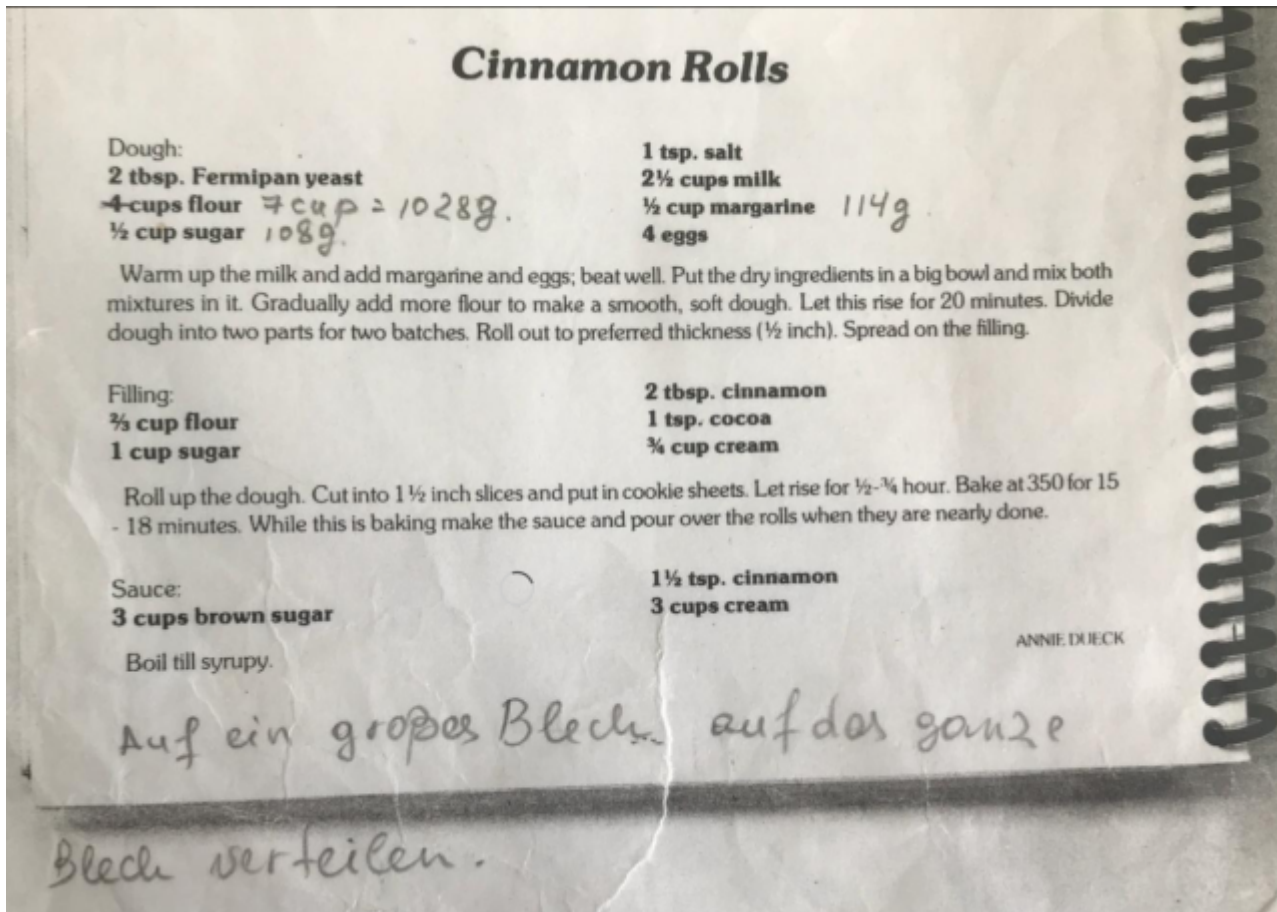
Für die Fülle verrührt man 3 ganze Eier, Zucker, Kakao und Mehl, bis die Masse dick wird. Dann rührt man die Schokocreme unter dieschaumig gerührte Butter. Anschließend werden je zwei gebackene Plätzchen an den Innenseiten zusammengeklebt, sodass die Creme schön am Rand verteilt ist. Den Rand in geriebenen Nüssen wälzen.

2021/05/12 11:02 · [0 Kommentare](#)

[gebaeck und kuchen](#), [mama beckesch](#), [siebenbuergisch](#), [oma fieles](#)

Zimtschnecken - Cinnamon Rolls





2022/04/01 15:38 · 0 Kommentare
helene beckesch, gebaek und kuchen

Bester Nusszopf

- <https://www.rezeptwelt.de/backen-suess-rezepte/bester-nusszopf/y2wx1qyd-81fdb-650831-cfcd-2-bqa6rgvs>
 - [bester_nusszopf_von_carinar._ein_thermomix_rezept_aus_der_kategorie_backen_suess_auf_www.rezeptwelt.de_der_thermomix_community.pdf](#)





Zutaten

Teig

- 250 g Milch
- 1 Würfel Hefe
- 25 g Butter
- 20 g Zucker
- 600 g Mehl
- 1 TL Salz
- 20 g Balsamico bianco
- 40 g Milch
- 60 g Zucker

Nussfüllung

- 200 g gemahlene Mandeln
- 200 g gemahlene Haselnüsse
- 200 g Zucker
- ca. 4 Tropfen Vanillearoma
- ca. 4 Tropfen Rumaroma
- ca. 200 g Sahne

Aprikosenmarmelade

Helenes Erweiterung des Rezeptes

1. 1/2 Glas Aprikosenmarmelade
2. In einen Topf geben und leicht köcheln / einkochen
3. Wenn der Kuchen auch noch heiß ist, die Marmeladen oben auf dem Kuchen verteilen

Zubereitung

1. Milch, Hefe, Butter und Zucker in Mixtopf geben und 2,5 Min. / 37 °C / Stufe 2 erwärmen. Anschließend Mehl, Salz, Balsamico, Milch und Zucker dazugeben und 3 Min. / Modus „Teig kneten“. Teig in eine Schüssel geben und 1 Stunde zugedeckt gehen lassen.
2. Alle Zutaten für die Füllung zusammen rühren. Danach Teig dünn ausrollen und mit der Nussfüllung bestreichen.

3. Teig aufrollen und in der Mitte mit einer Schere durchneiden  und danach

übereinander Zopfen (weiß nicht wie ich es beschreiben soll tmrc_emoticons.-) 

4. Nochmals 20 Min gehen lassen und dann ab in den Ofen. Bei 160 °C ca. 30-45 Minuten im vorgeheizten Backofen backen. (je nach Ofen und Geschmack ob man ihn dunkel oder hell mag) (lieber weniger °C dafür bisschen länger drin lassen, sonst ist er innen matschig und außen zu dunkel und knusprig)

2022/05/24 21:34 · 0 Kommentare

[helene beckesch](#), [gebaeck und kuchen](#), [internet](#)

—Karamelisierter Apfelkuchen mit Hefeteig



- <https://www.daskochrezept.de/rezepte/apfelkuchen-mit-hefeteig>
 - [apfelkuchen_mit_hefeteig_-_einfach_lecker_daskochrezept.de.pdf](https://www.daskochrezept.de/rezepte/apfelkuchen-mit-hefeteig)

Das ist re-engineered. Das Ziel ist und war, einen Apfelkuchen so hinzubekommen, wie ihn die Fieles-Oma immer gemacht hat. Also einen ungedeckten Apfelkuchen mit Rosinen, der nach dem Backen einfach nur leckerst karamelisiert oben war.

Zutaten

FÜR DEN HEFETEIG

- 1/2 Hefewürfel
- 175 ml Milch (lauwarm)
- 75 g Zucker
- 500 g Mehl
- 75 g Butter
- 1 Bio-Zitrone (Abrieb)
- 1 Ei

FÜR DEN BELAG

- 250 g Saure Sahne
- 1 Vanilleschote (Mark)
- 80 g Zucker
- 3 Eier
- 5 Äpfel
- 40 g Butterflöckchen
- ROSINEN gehören oben drauf!!!
 - Ohne Rosinen ist dieser Kuchen nur halb so gut!
 - Die Rosinen müssen gut in Wasser eingeweicht werden, damit sie beim Karamelisieren nicht verkohlen!

Zubereitung

1. Die Hefe in der Milch auflösen und mit dem Zucker, dem Mehl, der Butter, Zitronenabrieb und Ei zu einem glatten Teig verkneten. Abgedeckt ca. 1 Stunde gehen lassen.
2. Den Ofen auf 180°C Unter- und Oberhitze vorheizen. Die Saure Sahne mit der Vanille, der Hälfte des Zuckers und den Eiern glatt rühren. Ein Backblech mit Backpapier auslegen. Die Äpfel schälen, vierteln, das Kernhaus herausschneiden und die Viertel in schmale Spalten schneiden. Den Teig auswellen und auf das Blech legen, dabei einen kleinen Rand hochdrücken. Mit der Creme bestreichen und dachziegelartig mit den Apfelspalten belegen. Mit dem restlichen Zucker bestreuen und mit den Butterflöckchen belegen. Im Ofen ca. 45 Minuten goldbraun backen.

2023/09/21 06:03 · [1 Kommentar](#)
[gebaeck und kuchen](#)

From:

<https://recipes.beckesch.it/> - **Rezeptesammlung von Helene und Ralf Beckesch**

Permanent link:

https://recipes.beckesch.it/gebaeck_und_kuchen?rev=1625817161

Last update: **2021/07/09 07:52**

