

Backbuch

*für die
Tage der
ungesäuerten Brote*



Vereinte Kirche Gottes

„Haltet als erstes das Fest der Ungesäuerten Brote. Zur festgesetzten Zeit im Frühlingsmonat, dem Monat eures Auszugs aus Ägypten, sollt ihr sieben Tage lang nur solches Brot essen, das ohne Sauerteig zubereitet ist, so wie ich es euch befohlen habe.“

– 2. Mose 23,15; Gute Nachricht Bibel



*Eine Rezeptesammlung der
Mitglieder der
Vereinten Kirche Gottes*

Postfach 30 15 09
53215 Bonn
Tel.: 0228 – 9 45 46 36
Fax: 0228 – 9 45 46 37
www.gutenachrichten.org
www.vkg.org



Copyright © 2008
Vereinte Kirche Gottes

Bärlauchfladen

30 g Bärlauch	5 EL Olivenöl
50 g Greyerzer	5 EL Wasser, kalt
200 g Mehl	1 Ei
Salz	2 EL Olivenöl

Der Bärlauch Fladen wird in der Pfanne gebacken. Er lässt sich sehr gut vorbereiten und schmeckt als Beilage zu Gegrilltem, oder als Snack zu einem Glas Wein. Wenn man den Bärlauch Fladen wie eine Torte in 6 oder 8 Teile schneidet, kann man die Teilchen auch als kleine Vorspeise mit etwas frischem Salat reichen.

Bärlauch unter fließend Wasser kurz abspülen und gut trocknen. Bärlauch in feine Streifen schneiden und in eine Schüssel geben. Greyerzer oder frischen Parmesan fein reiben und mit dem Bärlauch mischen. In einer anderen Schüssel Mehl mit etwas Salz mischen. 5 EL Olivenöl und Wasser zufügen und alles mit den Händen zu einem sehr festen Teig verkneten.

Den Teig in zwei möglichst gleich große Stücke teilen und auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche zu zwei dünnen Fladen ausrollen. Einen Fladen mit der Bärlauch-Käse-Mischung belegen. Dabei ringsum einen Rand von ca. 1 cm frei lassen. Das Ei in eine Schüssel aufschlagen und verquirlen. Den Rand des Bärlauchfladens mit Ei bestreichen.

Den zweiten Fladen auf die Bärlauchfüllung legen und den Rand fest mit dem unteren Fladenrand zusammendrücken. In einer beschichteten Pfanne 2 EL Olivenöl erhitzen und den Bärlauch Fladen darin unter gelegentlichem Schwenken der Pfanne goldgelb braten. Bärlauch Fladen wenden und von der anderen Seite ebenfalls goldgelb braten. Bärlauch Fladen möglichst sofort servieren und wie eine Torte aufschneiden.

Dinkelfladen mit Gewürzen

250 g Dinkelmehl

250 ml Mineralwasser oder Gemüsebrühe

etwas Salz

etwas Kümmel

Mehl und Flüssigkeit zu einem Teig verrühren, würzen und, falls gewünscht, weitere Zutaten wie z.B. Anis, Lauch, Kohl, Knoblauch, frische Kräuter oder geröstete Zwiebel hinzufügen.

Mit einem feuchten Esslöffel 4 Fladen auf ein mit Backpapier belegtes Blech auftragen und glatt streichen. Mit einer Gabel mehrmals einstechen.

Im vorgeheizten Backofen bei ca. 220°C ca. 15 Minuten backen.

Variante:

Ein paar Tomaten würfeln, mit Salz, Majoran und Oregano abschmecken und mit geriebenem Emmentaler zu einem dicken Brei verrühren. Den Brei dick auf die Fladen streichen und nochmals bei großer Hitze für ein paar Minuten ganz oben in den Ofen schieben. Schnell sind kleine leckere Minipizzas fertig!

Inhaltsverzeichnis

Ungesäuertes Brot	4
Gebäck	13
Kuchen	24
Waffeln und Pfannkuchen	38
Pizza und andere Gerichte	43

Ungesäuertes Brot



Knäckebrot

1 kg Vollkornmehl
2 TL Salz
¼ l Öl
3/8 l Wasser

Öl und Wasser langsam mischen und diese Mischung unter das Mehl mengen. Etwas Mehl auf den Tisch streuen und den Teig gut kneten.

Danach den Teig in drei Teile teilen, jedes Teil dünn ausrollen und in Streifen schneiden: 5 cm breit und 10 cm lang.

Das Backblech mit Backpapier auslegen und die Teigstreifen auf das Backblech legen.

Ca. 20 Minuten bei 250°C im Ofen backen.

Variante: Bevor Wasser und Öl zum Mehl gegeben werden, kann man auch geriebenen Cheddar-Käse zur Mehlmischung hinzufügen.

Provenzalischer Kichererbsen - Fladen

Für die Fladen:

500 ml kaltes Wasser
2 EL Olivenöl
1 TL Meersalz
250 g Kichererbsenmehl

Für die

Tomatenvinaigrette:

200 g Tomaten
5 Sardellenfilets
60 g schwarze Oliven
6 EL Olivenöl
1 EL Weißweinessig
2 EL gehackte Petersilie
Salz und Pfeffer

Für den Fladenteig kaltes Wasser mit 2 EL Olivenöl, Meersalz und Kichererbsenmehl mit einem Schneebesen verrühren.

Danach die Tomaten waschen, abtropfen lassen und klein würfeln. Sardellenfilets grob schneiden. Fleisch von schwarzen Oliven vom Stein lösen. Alles mit 6 EL Olivenöl, 1 EL Weißweinessig und gehackter Petersilie mischen, mit Salz und Pfeffer würzen.

Den Backofen mit Grill auf 250°C vorheizen. Den Teig durch ein nicht zu feines Sieb streichen. Eine beschichtete ofenfeste Pfanne (20 cm ø) leicht mit Olivenöl einfetten, ein Viertel vom Teig 3 mm dünn darin verteilen.

Auf der untersten Schiene im Ofen 12-15 Minuten braun backen. Auf einem Kuchengitter abkühlen lassen. Mit dem restlichen Teig ebenso verfahren.

Fladen in Stücke schneiden und mit der Tomatenvinaigrette servieren.

Dikanter Zwiebelkuchen

Für den Teig:

200 g Dinkelvollkornmehl
1/2 TL Salz
75 g kalte Butter
100 g Magerquark
ca. 3 EL Wasser

Für den Belag:

8 - 10 mittelgroße Zwiebeln
150 ml Gemüsebrühe
3 EL. geriebene Wal- oder
Haselnüsse
200 g ger. Greyerzer-Käse
1 TL Kümmel

Für den Guss:

200 g Schmand
3 Eier
Pfeffer

100 ml Milch
1/2 TL Salz

Mehl und Salz in einer Schüssel mischen, die in kleine Stücke geschnittene Butter zugeben, die Zutaten zwischen den kalten Händen kurz verreiben, bis die Masse gleichmäßig krümelig ist, Quark und Wasser zugeben, alles rasch zu einem Teig zusammenrühren (nicht lange kneten), zugedeckt eine bis zwei Stunden in den Kühlschrank stellen.

Vor dem Ausrollen eine weitere Stunde bei Raumtemperatur stehen lassen, Zwiebeln pellen und quer halbieren, in der Brühe im geschlossenen Topf knapp weich kochen, abtropfen lassen. Den Teig auf einem bemehlten Tisch ausrollen. Eine Backform einfetten, mit dem Teig auslegen, Teig mehrfach mit einer Gabel einstechen, eine halbe Stunde in den Kühlschrank stellen. Nüsse und Käse auf den Teigboden streuen, Zwiebelhälften mit der Schnittfläche nach oben draufsetzen, Kümmel darüberstreuen. Alle Zutaten für den Guss gut verrühren, über die Zwiebeln gießen. Goldbraun backen.

Ca. 40 Minuten auf 2. Schiebeleiste von unten bei 180 - 200°C backen.

Flaches Brot

250 g Mehl (eine Hälfte gesiebt und eine Hälfte ungesiebt Vollkornmehl)
1/2 TL Salz
3 leicht gehäufte Esslöffel Sesamsaat oder Leinsamen
1 großes Ei
1/8 l Milch

In einer großen Rührschüssel Mehl, Salz und Sesamsaat mit einer Gabel mischen. In der Mitte eine Vertiefung machen und das Ei hineinschlagen. Etwas von der Milch dazutun und mit der Gabel schlagen. Dann die restliche Milch dazugießen und rühren, bis das Mehl ganz aufgenommen ist.

Teig auf ein mit Mehl bestäubtes Brett geben und kneten bis er geschmeidig und etwas elastisch ist. Mit einem Wellholz ausrollen, ca. 6 mm dick.

Den ausgerollten Teig auf ein gefettetes Blech legen. Die Ecken mit Teig ausfüllen. Den Teig vor oder sofort nach dem Backen mit weicher Butter bestreichen.

Ca. 15 bis 20 Minuten bei 190°C im Ofen backen. Das Brot bräunt nur wenig.

Varianten: Zwiebel und Knoblauch oder Honig und Gewürze zufügen.

Einfaches ungesäuertes Brot

875 g Mehl
2 TL Salz
3 EL Honig
1/4 l Öl
3/8 l Milch

Honig, Öl und Milch vermischen. Mehl mit Salz zugeben. Etwas kneten.

Ein Holzbrett mit Mehl bestäuben, Teig darauf ausrollen und dann über Wellholz legen und auf ein Backblech legen.

In Quadrate schneiden und mit der Gabel in jedes Teil einige Male einstechen. Nach Belieben salzen.

Ca. 20 Minuten bei 160°C im Ofen backen.

Pizza und andere Gerichte



Maispizza

3/4 l Wasser
1 EL Salz
200 g 2-Minuten-Polenta
4 Tomaten
100 g Champignons
1 Zweig Thymian
60 g geriebenen Sbrinz (oder anderen Käse)

Wasser in einer Pfanne kochen und salzen. Polenta in die kochende Flüssigkeit geben, gut rühren und 2 Minuten kochen lassen (Vorsicht: spritzt!).

Ein Backblech mit Backpapier auslegen. Polenta darin ca. 1 cm dick austreichen. Abkühlen lassen. Backofen auf 220 Grad vorheizen.

Tomaten waschen und in Scheiben schneiden. Champignons kurz unter fließendem Wasser abbrausen. Unten frisch anschneiden. Thymian waschen und auf Haushaltspapier trocknen. Polenta mit Tomaten und Champignons belegen. Käse darüberstreuen, sowie Thymianblättchen vom Zweig streifen und ebenfalls darüberstreuen.

Maispizza in der Ofenmitte 10 bis 15 Minuten überbacken. Heiß servieren.

Kleie-Pfannkuchen

3 Eier
590 ml Milch
1/2 TL Vanilleextrakt
130 g Vollkornmehl
1 ½ TL Honig
40 g Kleie

Alle Zutaten mischen und mit hoher Geschwindigkeit rühren. Die Masse soll cremig werden.

In der Pfanne mit wenig Butter langsam braten.

Ergibt 8 dünne, leichte Pfannkuchen.

Frau Armstrongs Passabrot

120 g Vollkornmehl
1/2 TL Salz
2 ½ EL weiche Butter
1 ½ TL Olivenöl
60 ml Wasser

Sieben Sie das Mehl und messen Sie die Menge ab. Fügen Sie das Salz hinzu und sieben Sie das Mehl noch einmal. Fügen Sie die Butter in sehr kleinen Stückchen hinzu. Danach werden das Olivenöl und das Wasser miteinander verquirlt und zur Mischung hinzugefügt.

Rühren Sie den Teig bis er zu einem Ball wird und sich von der Schüssel löst. Kneten Sie den Teig auf einem mit Mehl bestäubten Brett eine Minute lang. Der Teig sollte jetzt ein weicher Teigball sein.

Bestäuben Sie das Brett noch einmal. Teilen Sie den Teig in vier Teile und rollen Sie jeden Teil nach Belieben dünn aus, bzw. so dünn, dass der ausgerollte Teig ohne Auseinanderbrechen zusammenhält.

Schneiden Sie den ausgerollten Teig in Rechtecke und legen Sie diese auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech.

Ca. 8 bis 10 Minuten in einem vorgeheizten Ofen bei 180°C backen bis das Brot leicht braun ist.

Würziges ungesäuertes Brot

250 g Vollkornmehl
50 ml Öl
60 ml Wasser
1 kleines Glas (ca. 125 ml) geschnittene grüne Chilis
(einschließlich des Saftes)
135 g Pesto aus sonnengetrockneten Tomaten
170 g geriebenen Cheddar-Käse
1 Prise Salz
1 Prise Pfeffer
1 Prise Paprika (je nach Geschmack)

Heizen Sie den Backofen auf 200°C vor. Geben Sie alle Zutaten in eine Schüssel und kneten Sie alles zu einem Teig.

Rollen Sie den Teig aus bis er ca. 8 mm dick ist. Danach wird der ausgerollte Teig mit einem Messer in Quadrate geschnitten und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech gelegt.

Ca. 10 Minuten bei 180°C backen.

Wenn das Brot knuspriger werden soll, kann es noch zwei weitere Minuten gebacken werden.

Schwedische Pfannkuchen

3 Eier
350 ml Milch
130 g Vollkornmehl
½ TL Salz

Alle Zutaten in eine Schüssel geben und mit dem Handrührgerät rühren, bis alles gut vermischt ist. Eine große Pfanne auf mittlerer Stufe erhitzen. Etwa 1 Teelöffel Öl in die Pfanne geben und gleichmäßig verstreichen. Es sollte kein überschüssiges Öl in der Pfanne stehen. Eine Schöpfkelle $\frac{3}{4}$ voll mit Teig füllen. Den Teig in die Pfanne geben und sie sofort neigen, so dass der Boden ganz bedeckt ist. Den Pfannkuchen wenden, sobald er oben trocken aussieht. Aufgerollt oder gefaltet servieren, mit Butter oder Ahornsirup bestreichen.

Varianten:

Einen großen süßen Apfel in den Teig reiben. Mit dem Teig wie angegeben verfahren, aber kleinere Pfannkuchen backen. Oder lange, ovale Pfannkuchen machen, sie mit Obst gefüllt aufrollen und mit Schlagsahne verzieren.

Haferflockenwaffeln

250 g kernige Haferflocken
500 ml Buttermilch
2 EL Honig, z. B. Waldhonig oder Pinienhonig
200 g weiche Butter
4 Eier
abgeriebene Schale einer unbehandelten Zitrone
1 große Prise Salz

Die Haferflocken in die Buttermilch geben und über Nacht quellen lassen, mindestens jedoch drei bis vier Stunden.

Die Butter schmelzen und mit dem Honig verrühren, die Eier in diese warme Mischung geben und unter ständigem Rühren den Haferbrei dazumischen, alles gründlich vermengen, bis der Teig zähflüssig ist.

Sollte er zu dickflüssig sein, noch einen Schuss Mineralwasser oder Vollmilch dazugeben. Mit Salz und Zitronenschale abschmecken.

Das Waffeleisen wird voll aufgeheizt, die Waffeln werden zu einem goldenen Braun gebacken und noch heiß serviert – zum Beispiel mit frischem Sahnejoghurt plus warmen Brombeeren, oder mit etwas Sahne und dunklem Honig und einem Hauch Krokant.

Flaches Haferflockenbrot

160 g Mehl
150 g kleine Haferflocken
2 EL Zucker oder Honig
1 TL Salz
110 g Butter
1/8 l kochendes Wasser

Geben Sie das Mehl, die Haferflocken, den Zucker und das Salz in eine Schüssel. Bringen Sie das Wasser und die Butter in einem Topf mit Deckel zum Kochen.

Geben Sie die Flüssigkeit zu den trockenen Zutaten in der Rührschüssel. Alles gut vermengen und dann den Teig abkühlen lassen.

Formen Sie walnussgroße Bällchen, die Sie auf einer mit Mehl bestäubten Oberfläche sehr dünn ausrollen.

Der ausgerollte Teig wird auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech gelegt und bei 175°C ca. 5 bis 10 Minuten gebacken bis das Brot knusprig ist.

Lassen Sie das Brot auskühlen und geben Sie es in ein verschließbares Gefäß.

Lavosh

920 g gesiebtetes Vollkornmehl
3 Eier
55 g Butter
1 ½ EL Salz
2 ½ TL Honig
110 g Butter
500 ml Milch
Sesamsaat
Mohn

Alle Zutaten, außer Sesamsaat und Mohn, zu einem Teig verarbeiten. Teig eine halbe Stunde ruhen lassen und danach sehr dünn ausrollen.

Ein ungefettetes Blech großzügig mit Sesamsaat bestreuen und den Teig darauf legen. Danach mit Mohn bestreuen.

Bei 190°C ca. 15 Minuten in einem vorgeheizten Ofen backen. Die ersten fünf Minuten unter das Blech eine Schale mit heißem Wasser in den Ofen stellen. Nicht vergessen, die Schale danach wieder zu entfernen.

Fettfreie Waffeln

4 Eier
150 g Mehl Type 405
40 g Zucker
180 ml Vollmilch

Beschichtetes Waffeleisen verwenden, das kein Fett erfordert – ansonsten so wenig wie möglich nehmen, zum Beispiel einen Hauch geschmacksneutrales Speiseöl mit einem Silikonpinsel auftragen und das Waffeleisen erst dann erhitzen.

Alle Zutaten zu einem zähen Teig verrühren, gegebenenfalls noch einen Schuss Mineralwasser dazugeben, um ihn (etwas) flüssiger zu machen.

Dazu schmeckt Obst, Joghurt oder Obstsalat – ohne Beigaben sind diese fettarmen Waffeln tatsächlich etwas trist. Man kann mit dem Teig auch fettfreie Pfannkuchen backen, in einer guten beschichteten Pfanne.

Waffeln und Pfannkuchen



Joghurtwaffeln

200 g Vollkornmehl
100 ml Wasser
350 ml Joghurt
2 Päckchen Vanillinzucker
1x Vanillearoma Fertigback oder noch 1 Päckchen Vanillinzucker
50 g zerlassene Butter oder Margarine oder
50 ml geschmacksneutrales Speiseöl

Mehl und Wasser sorgfältig glattrühren, bis keine Klümpchen mehr in der Masse sind. Den Joghurt dazugeben, gründlich verrühren und die Mischung für eine Stunde in den Kühlschrank stellen.

Dann die Butter erwärmen, den Vanillezucker und das Aroma unter die Butter rühren und die Mischung unter den Joghurtteig geben, alles sorgfältig vermischen.

Mit Obst servieren, mit Puderzucker oder braunem Zucker bestreuen oder mit fruchtigem Joghurteis reichen.

Erdnussmusbrot

450 g Vollkornmehl
2 EL Honig
150 g Erdnussmus verrührt in
250 ml Wasser

Den Honig und eventuell etwas Salz zum aufgelösten Erdnussmus geben. In diese Mischung das Mehl verrühren. Den Teig nur so fest machen, dass er ausgerollt werden kann.

Auf einem ungefetteten Blech ausrollen, in Stücke schneiden und mit einer Gabel einstechen.

Bei 170°C ca. 10 Minuten in einem vorgeheizten Ofen backen.

Kleie-Rosinen-Brot

8 gehäufte EL Kleie (40g)
5 EL Honig
150 g Rosinen
210 ml Milch
150 g Mehl

Kleie mit Honig und Rosinen in der Milch 5 bis 6 Stunden einweichen.

Mehl dazugeben und gut vermengen.

Den Teig in eine kleine, mit eingefettetem Backpapier ausgelegte Kastenform geben.

Bei 155°C ca. 45 Min. in einem vorgeheizten Ofen backen.

Grundrezept: Verbesserter Mürbeteig

250 g Mehl
1 Prise Salz
150 g Butter
50-70 g feiner Grießzucker
2 Eigelb
1-2 EL Milch oder Wein
1 EL Arrak oder Rum
geriebene Schale einer Bio-Zitrone

Nach Belieben:
Mandeln oder Nüsse fein gerieben

Herstellungsmöglichkeit:
Gerührter Mürbeteig:

Schaummasse rühren aus Butter, Zucker und Ei bzw. Eigelb nach und nach das gesiebte Mehl und die übrigen Zutaten unterrühren, rasch zusammenkneten, kalt stellen, formen, nochmals kaltstellen und wie gebröselten Mürbeteig backen.

Das Abbröseln des Teiges geht rascher und wird für Kuchenboden bevorzugt. Bei Rezepten mit erhöhter Butter- und Zuckermenge besteht jedoch die Gefahr, dass Teig leicht bricht und deshalb schwer zu verarbeiten ist. In solchen Fällen ist der gerührte Mürbeteig in der Herstellung vorzuziehen.

Grundrezept: Einfacher Mürbeteig

250 g Mehl
1 Prise Salz
125 g Butter
70 g feiner Grießzucker
1 Ei
1 EL Wasser, Milch oder Wein
geriebene Schale einer Bio-Zitrone

Nach Belieben:

1 EL Arrak oder Rum
Mandeln oder Nüsse fein gerieben

Herstellungsmöglichkeit:

Gebröselter Mürbeteig als Knetteig:

Mehl auf ein Brett sieben, mit feinem Grießzucker und Salz mischen, kalte Butter einschneiden, Masse mit den Händen abbröseln oder mit großem Messer hacken, Ei bzw. Eigelb und alle anderen Zutaten zugeben. Mit einer Gabel leicht vermengen, Teig kurz kneten, kalt ruhen lassen, auswellen und formen, nochmals kalt stellen, bei Mittelhitze lichtgelb backen. Blech in der Regel nicht einfetten.

Backzeit für Kuchenböden etwa eine halbe Stunde; Backtemperatur 200-225°C.

Gebäck



Apfelmus-Nuss-Gebäck

350 g gesiebtetes Vollkornmehl
170 g Butter
2 EL Honig
1/2 TL Salz
1 Eigelb
100 g Apfelmus
120 g gehackte Nüsse
Muskatnuss

Alle Zutaten (außer dem Apfelmus) miteinander vermengen. Den Teig auf ein ungefettetes Backblech (40 x 25 cm) geben und mit einer Gabel mehrfach einstechen.

Bei 175°C 15 Minuten in einem vorgeheizten Ofen backen. Dann 25 Min. bei 150°C backen.

Noch warm in 36 Stückchen schneiden. Mit Apfelmus bestreichen.

Coniggrahams

120 g weiche Butter
2 Eier
165 g Honig
2 TL Vanilleextrakt
1/2 TL Salz
300 g Vollkornmehl

Die Butter in kleine Stückchen schneiden. Eier, Honig, Vanille und Salz mit einem Holzlöffel verrühren. Nach und nach das Mehl dazugeben. Es sollte ein sehr weicher Teig entstehen.

Fünf Minuten ruhen lassen. Den Teig so dünn wie möglich auf einem Backblech verteilen. Mit Backpapier bedecken und mit einem Wellholz fertig ausrollen.

Papier entfernen, Teig in Vierecke schneiden und jeden Cracker 10- bis 12-mal mit einer Gabel einstechen.

Bei 175°C ca. 15 bis 20 Minuten in einem vorgeheizten Ofen backen.

Cranberry-Markronen-Kuchen mit Walnüssen

Für den Teig:

20 g Mehl
50 g Zucker
1 Prise Salz
100 g kühle Butter
1 Ei

Für die Makronen:

4 Eiweiß
1 TL Zitronensaft
200 g Zucker
300 g Walnüsse

Für den Belag:

400 g Cranberrys
80 g Zucker

Außerdem:

20 g Walnüsse
20 g Cranberry-Konfitüre
Minzeblätter
getrocknete Erbsen zum
Blindbacken

Alle Teigzutaten mit 1 EL Wasser verkneten. In Folie wickeln, 30 Minuten kalt stellen. Auf einer bemehlten Arbeitsfläche Teig rund ausrollen (30 cm ø). Eine eingefettete, mit Mehl bestäubte Springform (26 cm ø) damit einschlagen. Den Boden mit einer Gabel einstechen, mit Alufolie belegen. Die Erbsen darauf verteilen. Im vorgeheizten Ofen ca. 15 Minuten bei 180°C vorbacken. Folien und Erbsen danach entfernen.

Von den Cranberrys einige Beeren beiseite legen. Den Rest, Zucker und 2 EL Wasser aufkochen und abkühlen lassen. Auf dem Kuchenboden verteilen.

Eiweiß, 4 EL kaltes Wasser und Zitronensaft steif schlagen. Zucker dabei langsam einrieseln lassen. Walnüsse vorsichtig unterheben. Auf den Beeren verteilen. Den Kuchen im Ofen ca. eine Stunde bei 160°C fertig backen.

Mit Walnüssen garnieren, auf jedes Stück etwas Konfitüre geben und mit den übrigen Beeren belegen. Mit Minze garnieren.

Beschwipster Beeren - Käsekuchen

Für den Mürbeteig:

250 g Mehl
170 g Butter
1 TL Zucker
1 Prise Salz
7 EL Wasser

Für den Belag:

300 g Heidelbeeren
500 g Schichtkäse, 20%
100 g Zucker
2 EL Cointreau
abgeriebene Schale einer
Bio-Orange
2 Eier
3 EL Mehl

Für den Mürbeteig Mehl, Salz und Zucker mischen, 50 g Butter zugeben und die Mischung zu einer „rauen Kugel“ verarbeiten. Die restliche Butter zugeben und weitere fünf Minuten kneten. Wasser einarbeiten, so dass der Teig zusammenhält. In Klarsichtfolie wickeln und ruhen lassen.

Schichtkäse mit Zucker, Likör, Saft, Vanilleextrakt und Orangenschale verrühren. Eier unterziehen. Mehl darüberstäuben und einarbeiten. Heidelbeeren gut abtropfen lassen.

Den Teig zu einem Rund von 28 cm Durchmesser ausrollen, eine gefettete 26-cm-Tartform (Rosette) damit auslegen und den Rand hochdrücken. 1/3 der Käsemasse auf dem Boden verstreichen; Heidelbeeren darauf verteilen, die restliche Käsemasse darauf glattstreichen.

Bei 200 °C im vorgeheizten Backofen ca. 35 Minuten backen.

Quakerflocken-Kleie-Küchlein

120 g weiche Butter
40 g Weizenkleie
40 g Maismehl
20 g Sojamehl
65 g Vollkornmehl
60 g Sesamsaat
140 g Rosinen (oder kleingeschnittene getrocknete Aprikosen oder Datteln)
50 g Milchpulver (11 leicht gehäufte Esslöffel)
knapp 250 ml Öl
300 – 600 g Honig (nach Wunsch)
2 EL Vanilleextrakt
6 Eier
Schale von 2 unbehandelten Orangen

Alle Zutaten in eine Rührschüssel geben und mit der Hand kneten.

Kleine Bällchen formen und auf ein gefettetes Blech verteilen und andrücken. Mit Sesamsaat bestreuen.

Danach den Teig in drei Teile teilen, jedes Teil dünn ausrollen und in Streifen schneiden: 5 cm breit und 10 cm lang.

Ca. 30 bis 35 Minuten bei 160°C im Ofen backen.

Haferflockenmakronen

125 g Butter
100 ml Öl
50 bis 100 g Honig
2 Eier
1 TL Salz
250 g Mehl
200 g kernige Haferflocken
125 g Rosinen
200 g Kokosraspel

Alle Zutaten gut vermengen und mit einem Teelöffel (gehäuft) Makronen formen und auf ein gefettetes Backblech legen.

Bei 200°C ca. 15 Minuten in einem vorgeheizten Ofen backen.

Käsekuchen mit Mandeln

2 Bio-Orangen	500 g Quark
4 Eier	100 g Maisgrieß (oder Grieß)
1 Prise Salz	60 g Mandelsplitter
200 g Zucker	Puderzucker zum Bestäuben
500 g Frischkäse	
400 g Schmand	

Backofen auf 175°C vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier belegen. Die Orangen gründlich waschen, trocken tupfen und die Schale abreiben. Die Früchte halbieren und den Saft auspressen.

Die Eier trennen. Das Eiweiß und das Salz mit den Schneebesen schlagen. Die Eigelbe mit der Orangenschale, dem Orangensaft, dem Zucker, dem Frischkäse, dem Schmand und dem Quark in eine Schüssel geben. Alles mit den Schneebesen des Handrührgeräts cremig rühren. Den Maisgrieß untermischen. Den Eischnee vorsichtig unter die Masse heben.

Den Teig auf das Backblech geben und glatt streichen. Auf der mittleren Einschubleiste des Backofens ca. 40 Minuten backen.

Den fertigen Kuchen aus dem Backofen nehmen. Die Mandelsplitter darüber streuen. Den Kuchen mit Puderzucker bestäuben. Dann ca. fünf Minuten auf der oberen Einschubleiste des Backofens backen, bis die Oberfläche goldbraun ist. Anschließend herausnehmen und auf dem Blech auskühlen lassen. Dann in Stücke schneiden.

Englischer Teekuchen

250 g Butter
250 g Zucker
250 g Mehl
4 Eier
50 g Zitronat
50 g Orangeat
100 g Rosinen
1 TL Zitronensaft

Alle Zutaten in eine Rührschüssel geben und miteinander vermengen.

Teig in eine gefettete Kastenform geben.

Kuchen bei 175°C ca. 90 Minuten backen. Abkühlen lassen, aus der Form nehmen.

Kuchen mit Schokoladenguss überziehen.

Mandelplätzchen

210 g geriebene Mandeln
60 g Mehl
115 g Zucker
100 g Orangeat
125 g Sahne

Alle Zutaten miteinander vermengen. Teig mit einem Löffel in kleine Bällchen formen und auf ein gefettetes Backblech ca. fünf Zentimeter von einander entfernt platzieren.

Bei 160°C ca. 12 bis 15 Minuten in einem vorgeheizten Ofen backen, bis die Plätzchen goldbraun sind.

Bananen-Haferflocken-Kekse

225 g braunen Zucker
150 ml Öl
350 g zerdrückte reife Bananen
320 g Haferflocken
60 g gehackte Walnüsse
75 g Rosinen

Zucker und Öl mit dem Rührbesen vermengen. Die Bananen und das Salz dazugeben und alles miteinander verrühren.

Nach und nach die Haferflocken, Walnüsse und Rosinen unter die Rührmasse heben.

Mit dem Teelöffel kleine Bällchen auf ein gefettetes Backblech geben.

Bei 175°C ca. 20 Minuten in einem vorgeheizten Ofen backen.

Kirsch-Käsekuchen mit Streuseln

Für den Mürbeteig:

250 g Dinkelmehl
150 g Butter
80 g Honig
1 Prise Salz
1 Ei

Für die Füllung:

500 g Magerquark
100 g Honig
2 EL Zitronensaft
Mark von ¼ Vanilleschote
2 Eigelb
1 Glas Sauerkirschen

Für die Streusel:

60 g Butter
60 g Honig
100 g Dinkelmehl
1 Prise Salz
etwas Zimt

Alle Teigzutaten glatt verkneten. In Klarsichtfolie wickeln und kalt stellen. Für die Füllung Quark, Honig, Zitronensaft, Vanillemark und Eigelb mischen. Kirschen in einem Sieb abtropfen lassen. Für die Streusel Butter zerlassen, vom Herd nehmen. Mit Honig, Mehl, Salz und Zimt verkrümeln, kalt stellen.

Ein Blech (20 x 25 cm) mit Backpapier belegen. 2/3 des Teiges ausrollen und auf den Blechboden legen. Mit einer Gabel mehrfach einstechen. Im vorgeheizten Ofen ca. 10 Minuten bei 180°C backen.

Übrigen Teig ausrollen, daraus einen Rand formen, um den Teigboden legen. Die Füllung darauf verstreichen und mit den Kirschen belegen. Die Streusel darüber verteilen. Weitere 45 Minuten bei gleichbleibender Hitze fertig backen. Abkühlen lassen und in Quadrate schneiden.

Lissys Nusskuchen

*400 g gemahlene Haselnüsse
10 Eier
400 g Zucker*

Eigelb mit Zucker verrühren, gemahlene Haselnüsse unter die Rührmasse geben.

Eiweiß steif schlagen und vorsichtig unter die Haselnussmasse heben.

Teig in einer mit Backpapier ausgelegten Springform (26 cm Ø) geben, verstreichen.

Kuchen bei 180°C ca. 60 Minuten backen. Abkühlen lassen, aus der Form nehmen, Papier abziehen.

Orangen-Schokoladen-Plätzchen

*225 g Butter
100 g brauner Zucker
170 g Orangenhonig
85 g Frischkäse
2 Eier, leicht geschlagen
2 EL geriebene Schale unbehandelter Orangen
2 TL Vanilleextrakt
200 g Mehl
1 TL Salz
180 g dunkle Schokoladentropfen*

Butter, Zucker, Honig und Frischkäse miteinander in einer großen Rührschüssel verrühren. Eier, Orangenschale und Vanilleextrakt hinzugeben. Alles gut mit dem Rührbesen verrühren.

Mehl und Salz miteinander vermengen. Zur Rührschüssel hinzugeben. Danach die Schokoladentropfen unter die Rührmasse heben.

Mit einem Teelöffel kleine Häufchen auf ein gefettetes Backblech geben.

Bei 175°C 10 bis 12 Minuten in einem vorgeheizten Ofen backen.

Pekannuss-Zitronen-Kekse

220 g Zucker
200 g Mehl
225 g Butter
120 g gehackte Pekannüsse
2 TL Vanilleextrakt
170 g Frischkäse
2 TL Zitronensaft

Butter und Frischkäse miteinander verrühren. Zucker und Mehl miteinander vermengen. Die Mehl- und Zuckermischung dann nach und nach in die Rührmasse geben. Zitronensaft und Vanilleextrakt dazu gießen. Zum Schluss kommen die gehackten Pekannüsse in die Rührmasse.

Mit einem Teelöffel kleine Häufchen auf ein Backblech geben.

Bei 175°C ca. 12 Minuten in einem vorgeheizten Ofen backen.

Feiner gefüllter Apfelkuchen

Für die Füllung:

75 g Zucker
1 EL abgeriebene
Zitronenschale
3 EL Zitronensaft
1 Zimtstange
500 g säuerliche Äpfel

Für den Teig:

200 g weiche Butter
150 g Zucker
4 Eier
1 EL abgeriebene Zitronenschale
200g Mehl

Zubereitung der Füllung:

200 ml Wasser mit Zucker, Zitronenschale und Zitronensaft aufkochen. Äpfel schälen, entkernen und in Spalten schneiden, und sofort in den Zitronensud geben. Wieder aufkochen, zwei Minuten köcheln lassen und abkühlen.

Zubereitung des Teiges:

Butter und Zucker schaumig rühren, Eier, Zitronenschale und zuletzt das Mehl unterrühren. Die Hälfte des Teiges in die Form geben, dann die Füllung dazu und dann die andere Hälfte des Teiges.

Backform mit 24 cm Durchmesser auf die untere Schiene in den Backofen stellen. Bei 175° C ca. 40 Minuten backen.

Sante Christas Käsekuchen

750 g Quark
5 Eier
1 Zitrone
250 g Zucker
100 g Butter
1 Päckchen Vanillinzucker
1 Päckchen Vanillepudding

Streusel:

250 g Mehl
125 g Zucker
1 EL Kakao
1 Päckchen Vanillinzucker
1 Ei
125 g Butter

Die Quarkcreme verrühren. Die Streusel nach Angabe fertig kneten und die Hälfte als Boden in eine Springform verteilen. Dann die Quarkcreme auf die Streusel geben und den Rest des Streuselteiges auf die Quarkcreme.

Kuchen bei 200°C ca. 60 Minuten backen. Abkühlen lassen, aus der Form nehmen.

Brownies

250 g Zucker
225 g Butter
4 Eier
180 g Mehl
5 EL Kakaopulver zum Backen
230 g gehackte Walnüsse
1 Prise Salz

Zucker und Butter gut mit einem Rührbesen verrühren. Geschlagene Eier und restliche Zutaten zur Rührschüssel hinzufügen. Alles verrühren. Den Teig auf ein gefettetes Backblech streichen. Bei 200°C ca. 20 bis 25 Minuten in einem vorgeheizten Ofen backen.

Backblech nach Backzeit aus dem Ofen nehmen. Während der Kuchen noch heiß ist, mit der Glasur bestreichen. Kuchen danach abkühlen lassen. Abgekühlten Kuchen in kleine Quadrate schneiden.

Glasur:

3 EL Kakaopulver zum Backen
260 g Puderzucker
4 EL Schlagsahne
55 g Butter
1 Prise Salz

Kakaopulver, Salz und Puderzucker zusammen durch ein Sieb sieben. Mit Sahne und Butter verrühren. Auf den heißen Brownie-Kuchen streichen.

Gewürzplätzli

125 g Margarine
200 g Rohrzucker
1 Ei
100 g Mandelsplitter
2 TL Zimt
1 TL Nelkenpulver
1 Messerspitze Muskat
1 Prise Salz
300 g Mehl

Margarine und Rohrzucker in eine Schüssel geben, geschmeidig rühren, Ei begeben und schaumig rühren. Restliche Zutaten darunter mischen, leicht zusammenkneten.

Teig in Pergamentpapier zur Rolle formen, eventuell im Kühlschrank kühl stellen. 3 bis 4 mm dicke Plätzchen schneiden und mit Caramelzucker bestreichen und mit einem Mandelblättchen verzieren.

Auf einem gefetteten Backblech ca. 15 Minuten bei 160°C backen.

Caramelzucker:

100 g Zucker
1 dl heißes Wasser

Zucker bei großer Hitze vorsichtig caramelisieren. Heißes Wasser dazugießen, auf kleiner Flamme kochen, bis Zucker aufgelöst ist.

Florentiner Mandelkuchen

Für den Mürbeteig:

100 g Mehl u. Mehl zum
Arbeiten
100 g gem. Mandeln
100 g Butter
1 Prise Salz
2 EL Zucker

Für die Füllung & Belag:

75 g Butter
3 EL Schlagsahne
175 g Zucker
100 g gestiftelte Madeln
400 g Schmand
3 Eier
1/2 Pck. Mandel-Puddingpulver
1 Glas Schattenmorellen
Mehl zum Bestäuben

Teigzutaten miteinander verkneten, zur Kugel formen. In Folie gewickelt 30 Minuten kühlen.

Inzwischen für den Mandelbelag Butter mit Sahne und 75 g Zucker aufkochen. Mandeln unterrühren, beiseitestellen. Schmand, Eier, Puddingpulver und übrigen Zucker verrühren.

Backofen auf 175°C vorheizen. Teig auf bemehlter Fläche ausrollen und Boden auf einer mit Backpapier belegten Springform damit auskleiden.

Kirschen abgießen, trocken tupfen und mit Mehl bestäuben. Auf dem Teigboden verteilen. Schmandcreme auf die Kirschen geben. Kuchen bei 175°C im Ofen 45 bis 50 Minuten backen.

Nach 15 Minuten die Mandelmasse darauf verteilen und goldgelb fertigbacken.

Buttermilch-Kirsch-Kuchen

350 g Schattenmorellen aus dem Glas
5 Eier
200 g Puderzucker
500 g gemahlene Haselnüsse
100 ml Buttermilch

Kirschen aus dem Glas in einem Sieb abtropfen lassen. Backofen auf 175°C vorheizen.

Eier und 175 g Puderzucker mit dem elektrischen Handrührgerät fünf Minuten schaumig aufschlagen. Gemahlene Haselnüsse und die Buttermilch unterrühren.

Teig in einer mit Backpapier ausgelegten Springform (26 cm ø) geben, verstreichen. Kirschen darauf verteilen und mit einem Esslöffel leicht in den Teig einarbeiten.

Kuchen bei 175°C ca. 45 Minuten backen. Abkühlen lassen, aus der Form nehmen, Papier abziehen. Kuchen mit dem übrigen Puderzucker bestreuen.

Haselnussbrezeli

150 g Zucker
3 Eier
1 EL Rum
200 g gemahlene Haselnüsse
200 g Mehl

Zucker und Eier in eine Schüssel geben, schaumig rühren. Rum, Haselnüsse und Mehl zur Schüssel hinzufügen, rühren. Eventuell leicht kneten.

Bleistiftdicke Röllchen drehen, in 15 cm lange Stücke schneiden, Brezeli formen.

Bei 200°C ca. 10 bis 15 Minuten in einem vorgeheizten Ofen backen.

Variante:

Um Zeit zu sparen, den Teig auswallen und Stengeli schneiden.

Kuchen



Dattel-Streusel-Kuchen

150 g Zucker
3 Eier
750 g entkernte Datteln
300 g Mehl
275 g Haferflocken
200 g Butter
50 bis 100 g Honig
etwas Vanille

Datteln mit Wasser bedecken und weich kochen (Wasser muss fast verdampft sein), danach etwas Vanille hineinrühren.

Teig aus Mehl, Haferflocken, Butter und Honig zubereiten. Die Hälfte des gut gemischten Teiges auf ein Blech legen, die Dattelmasse darauf geben und mit dem Rest des Teiges Streuseln formen und auf die Dattelmasse streuen.

Bei 250°C ca. 45 Minuten backen bis Kuchen goldbraun ist.

Apfelstreusel

1 kg Äpfel, geschält, entkernt, in Scheiben
55 g Zucker
75 g Rosinen
40 g geröstete und gehackte Mandeln
200 g Aprikosenmarmelade

Streusel:

120 g Mehl
115 g Rohrzucker
2 TL Zimt
115 g Butter

Den Ofen auf 200°C vorheizen.

Mehl, braunen Zucker und Zimt in eine Schüssel sieben. Butter dazugeben und zu groben Streuseln verarbeiten.

Eine ca. 20 x 10 cm große Form leicht einfetten. Äpfel, Zucker, Rosinen und Mandeln vermengen und gleichmäßig in der Form verteilen. Die Aprikosenmarmelade darüber geben.

Die Streusel darüber streuen, nicht andrücken.

Ca. 45 Minuten backen, bis Streusel goldbraun sind.