The Taste of

EUROPE

mit Martin & Anna

Rezept für das ganze Jahr

Man nehme
12 Monate,
putze sie ganz sauber von Bitterkeit, Geiz,
Pedanterie und Angst, zerlege jeden Monat in
30 Tage,
sodass der Vorrat genau für
1 Jahr
reicht. Jeder Tag wird einzeln angerichtet und besteht aus
einem Teil Arbeit, sowie zwei Teilen Frohsinn und Humor.

Man füge
3 gehäufte Esslöffel Optimismus,
1 Teelöffel Ironie und
1 Prise Takt hinzu.

Dann die Masse mit reichlich Liebe übergießen.
Das fertige Gericht schmücke man mit Sträußchen
kleiner Aufmerksamkeiten und serviere es täglich
mit Freude und Heiterkeit.

Snacks und Vorspeisen

Panierter Camembert 6
Croque-Monsieur 8
Croquetas de Jamón con Aioli 10
Kiflice 12
Pan con Tomate 14
Pimientos de Padrón 16
Schafskäse Saganaki 17
Flädlesuppe/Frittatensuppe 18
Laugenbrezeln mit Obazda 20
Kaassoufflé 22

Hauptspeise

Ćevapčići mit Djuvec-Reis und Zaziki 26
Kaiserschmarrn 28
Züri-Gschnätzlets mit Rösti 30
Wiener Schnitzel 32
Galette Jambon Œuf Fromage 34
Gyros mit Kartoffeln und Zaziki 36
Köttbullar 40
Lasagne 42
Moussaka 46
Piroggen 48
Quiche Lorraine 50
Ungarischer Schweinebraten mit Serviettenknödeln und Sauerkraut 52
Currywurst Pommes 56
Käsespätzle 58
Tortilla espagnole 60
Pasta con Pesto alla genovese 62
Cannelloni mit Spinat und Ricotta 64
Reibekuchen 66
Spinat-Schafskäse-Kuchen 68
Mitraillette 70
Elsässer Flammkuchen 72

Nachtisch und Gebäck

Kanelbullar 76
Churros 78
Mousse au Chocolat 80
Panna Cotta 82
Poffertjes 84
Tiramisu 86
Kölsches Tiramisu 88
Griechischer Joghurt 92
Nürnberger Lebkuchen 94
Bratapfel mit Vanillesauce 96
Scones mit Lemon Curd und Clotted Cream 98
Schwarz-Weiß-Gebäck 100
Spritzgebäck 102

Kuchen und Torten

Frankfurter Kranz 106
Schokoladen-Guinness-Kuchen 108
Eierlikörkuchen 110
Blåbärstårta 112
Holländischer Apfelkuchen 114
Dobostorta 116
Donauwelle 120

Getränke

Italienischer Eiskaffee 124
Mexikaner 126
Karnevalsrezept 128

Snacks & Vorspeisen

PANIERTER CAMEMBERT

Zubereitung: 20–30 Minuten

Portionen: 2

- 1 EL Mehl
- 1 EL Paniermehl
- 1 Ei
- 125 g Rahm-Camembert
- 2 EL Öl
- 1 Scheibe Toastbrot oder Brot
- 1 EL Butter
- 2 EL Preiselbeeren
- Salatblätter

Mehl und Paniermehl mischen. Camembert zunächst im verquirlten Ei, anschließend im Mehl-Paniermehlgemisch wenden. Im heißen Öl von jeder Seite 2–3 Minuten goldgelb braten. Toast rösten, mit Butter bestreichen.

Camembert mit Buttertoast, Preiselbeeren und eventuell mit Salat anrichten.

CROQUE-MONSIEUR TRADITIONEL

Zubereitung: 20–30 Minuten
Portionen: 2

100 g geriebener Käse (Gruyère oder Emmentaler)
4 Scheiben Toastbrot, entrindet
2 Scheiben Kochschinken
1 kleines Ei
40 g Butter

30 g Butter
1 EL (Sonnenblumen-)Öl
1 TL Mehl
125 ml warme Milch
Pfeffer

Die Hälfte des Käses auf 2 Brotscheiben verteilen und mit je 1 Scheibe Kochschinken belegen. Diesen so abschneiden oder einschlagen, dass er nicht übersteht. Den restlichen Käse bis auf 2 EL darüber streuen und mit den anderen beiden Brotscheiben abdecken.

Für die Sauce die Butter in dem Öl bei mittlerer Hitze in einem Topf zerlassen. Das Mehl einstreuen und 1 Minute anschwitzen. Den Topf vom Herd nehmen, unter Rühren die Milch zugießen und den Topf auf den Herd zurückstellen. Anschließend 1 Minute weiter rühren, bis eine glatte, dickflüßige Sauce entsteht. Diese endgültig vom Herd nehmen, den restlichen Käse, sowie etwas Pfeffer zugeben, die Sauce beiseite stellen und warm halten.

Das Ei in einem tiefen Teller verquirlen. Die vorbereiteten Croques nacheinander hineingeben und die Eimasse unter Druck einsaugen lassen.

Den Backofengrill vorheizen und ein Backblech mit Alufolie auslegen. Die Butter bei mittlerer Hitze in einer Pfanne zerlassen und die Croques darin von beiden Seiten goldbraun braten. Die Croques auf das vorbereitete Backblech legen und mit der heißen Sauce überziehen. Anschließend unter den Grill schieben (ca. 10 cm von der Grillschlange entfernt) und 4 Minuten goldbraun grillen.

Eine Variation:
Für Croque Madame wird neben Schinken und Käse noch ein Spiegelei in die Füllung gegeben. Wer es herzhafter mag, kann das Brot vor dem Füllen mit Dijon- oder körnigem Senf bestreichen.

Im Rezept steht „Für vier Portionen". – Perfekt für uns Zwei!

CROQUETAS DE JAMÓN

Käsekroketten mit Schinken
Zubereitung: 60–90 Minuten
Portionen: 4

- 50 g Butter
- 2 EL Olivenöl
- 80 g Mehl
- 300 ml Milch
- Salz, Pfeffer, Muskat
- 25 g Hartkäse (z. B. Manchego)
- 3 Scheiben Serrano-Schinken, grob gehackt
- 5 Eier
- Paniermehl, Mehl
- Salz & Pfeffer
- Pflanzenöl zum Frittieren

Für die Füllung die Butter mit dem Öl in einem Topf bei mittlerer Hitze zerlassen. Dann das Mehl löffelweise einrühren und so lange rühren, bis eine dicke Masse entstanden ist. Nun die Milch portionsweise dazu gießen und umrühren bis die Mischung keine Klümpchen mehr hat. Sie sollte glatt und cremig sein. Diese Mischung ca. 1–2 Minuten unter Rühren kochen und eindicken lassen. Béchamelmasse mit Salz und Pfeffer abschmecken, aus der Pfanne nehmen und in eine Schüssel füllen. Mit Muskatnuss und dem geriebenen Käse vermischen und abkühlen lassen. Zum Schluss den Serrano-Schinken unter die abgekühlte Béchamelmasse mischen (am besten mit einer Gabel) und mit Frischhaltefolie abgedeckt für ca. 1 Stunde in den Kühlschrank stellen.

Ei in einen tiefen Teller geben und mit einer Gabel gut verquirlen. 2 EL Mehl mit Salz und Pfeffer vermischen und auf einen Teller geben und die Semmelbrösel ebenfalls auf einen Teller geben. Die Hände mit viel Mehl bestäuben und aus der Béchamelmasse ca. 20 kleine, dicke Rollen (Croquetas) formen. Die Croquetas zunächst in Mehl wenden, dann vorsichtig durch das Ei ziehen und zum Schluss in den Semmelbröseln wälzen. Wer möchte, kann die Croquetas erneut in Ei und Semmelbrösel wälzen, so entsteht eine etwas dickere Panade und die Béchamelmasse kann beim Frittieren nicht mehr auslaufen

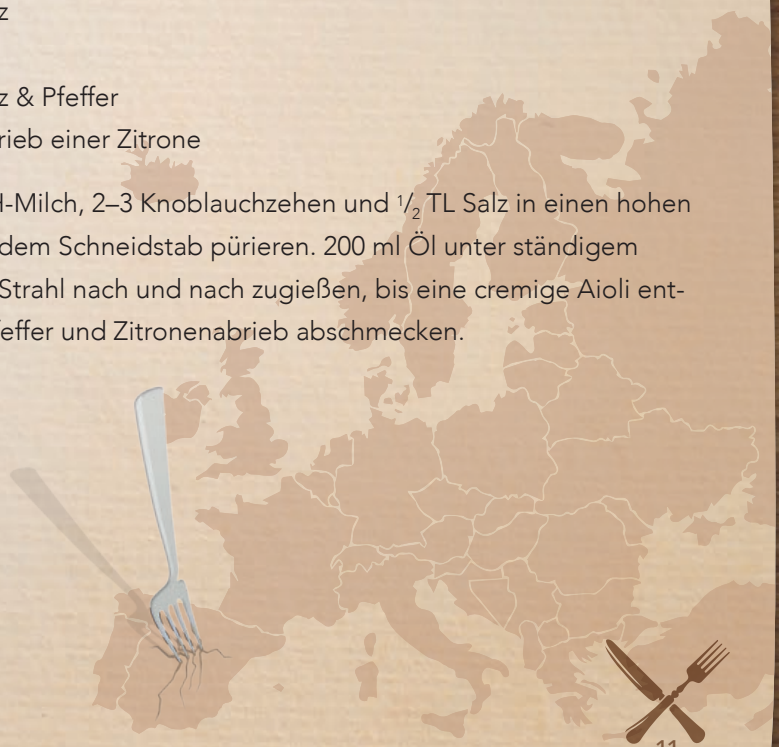
Ca. 1 l Pflanzenöl in einem Topf erhitzen – (vorsichtig: beim Frittieren besteht erhöhtes Verbrennungsrisiko!). Jetzt können die Croquetas portionsweise (2–3 Stück) für ca. 2 Minuten frittiert werden, bis sie knusprig und goldbraun sind. Croquetas auf einem Küchenpapier abtropfen lassen und sofort heiß servieren.

AIOLI

Aioli (ohne Ei)
Zubereitung: 10 Minuten
Portionen: 4–8

- 100 ml zimmerwarme H-Milch
- 3 Knoblauchzehen
- $^1/_2$ TL Salz
- 200 ml Öl
- Salz & Pfeffer
- Abrieb einer Zitrone

100 ml zimmerwarme H-Milch, 2–3 Knoblauchzehen und $^1/_2$ TL Salz in einen hohen Mixbecher geben. Mit dem Schneidstab pürieren. 200 ml Öl unter ständigem Mixen in sehr dünnem Strahl nach und nach zugießen, bis eine cremige Aioli entstanden ist. Mit Salz, Pfeffer und Zitronenabrieb abschmecken.



KIFLICE

Lockere, luftige Hörnchen aus Hefeteig. Mit Marmelade sind sie ein leckeres Frühstück, aber auch gefüllt mit würzigem Käse, Schinken & Co. ein genialer Snack für zwischendurch.

Zubereitung: 90–120 Minuten
Portionen: ca. 10

250 g Mehl
125 ml lauwarme Milch
1/2 Ei
1 EL Zucker
1/4 EL Salz
1/4 Würfel Hefe
80 ml Pflanzenöl

Aus allen Zutaten einen glatten Hefeteig herstellen. Diesen an einem warmen Ort (ca. 60 Minuten) gehen lassen, bis sich das Volumen verdoppelt hat. Den Backofen vorheizen (Ober-/Unterhitze 180 °C) und 2 Backbleche mit Backpapier auslegen.

Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche nochmals kräftig durchkneten und in 2 gleich große Teile teilen. Jedes Stück rund ausrollen (Durchmesser ca. 30–40 cm) und wie einen Kuchen in ca. 5 Stücke schneiden. Alle Teigstücke von der breiten Seite zur Spitze hin aufrollen und auf die Backbleche legen.

Hörnchen mit einer Mischung aus Eigelb und etwas Milch bestreichen. Nach belieben mit Sesam bestreuen. Im heißen Ofen ca. 25–30 Minuten goldgelb backen.

Die Hörnchen können auch auf verschiedenste Art gefüllt werden, z. B. Nutella, Marmelade, Schinken oder Schafskäse.

PAN CON TOMATE

Zubereitung: 10 Minuten

Portionen: 4

Baguette oder Toastbrot
6 Tomaten
10 Scheiben roher Schinken (Serrano)
Sonnenblumenöl
Olivenöl
Salz

Die Tomaten halbieren und mit der offenen Seite an der Reibe reiben bis nur noch die Schale übrig bleibt. Olivenöl und Salz dazu geben, umrühren, abschmecken.

Sonnenblumenöl in die Pfanne, Brot in Scheiben schneiden und von beiden Seiten rösten. Mit Serrano-Schinken servieren.

PIMIENTOS DE PADRÓN

Zubereitung: 10 Minuten

Portionen: 4

400 g Pimientos/Mini-Paprika*
Olivenöl
grobes Meersalz

In einer tiefen Pfanne reichlich Olivenöl heiß werden lassen, die Pimientos hineingeben und unter Rühren braten, bis einige 'Blasen werfen'. Mit grobem Meersalz bestreuen und sehr heiß servieren.

*Bei den Pimientos de Padrón handelt es sich um kleine, grüne, unreife Paprikaschoten, die nicht scharf sind. „Um die Pimientos aus Padrón gegen Nachzüchtungen aus anderen Landesteilen abzugrenzen, heißt es in Spanien sprichwörtlich (und sinngemäß übersetzt), dass man sie daran erkenne, dass die eine oder andere scharf wäre (galicisch „uns pican e outros non")." Zitat aus Wikipedia.

SCHAFSKÄSE SAGANAKI

Zubereitung: 25 Minuten

Portionen: 4

300 g Schafskäse
2 Tomaten
1 Peperoni
2 Knoblauchzehen
150 ml Olivenöl
1/8 Bund Petersilie
Salz & Pfeffer

Ein bisschen Olivenöl in eine Gratinform geben, Knoblauch pressen und hinzufügen. Den Käse in Würfel schneiden und in die Schüssel hinzufügen. Tomaten und Käse ebenfalls fein würfeln und mit den anderen Zutaten in der Schüssel mischen. Mit dem restlichen Olivenöl übergießen, salzen und pfeffern.

Für 20 Minuten in den vorgeheizten Ofen schieben und bei 240 °C backen. Mit gehackter Petersilie garnieren und auf einem tiefen Teller servieren.

FLÄDLESUPPE/FRITTATENSUPPE

Zubereitung: 1 Stunde 10 Minuten

Portionen: 4

- $1\frac{1}{4}$ l Gemüsebouillon
- 1 Bund Suppengemüse
- 5 Stiele Thymian
- 7 schwarze Pfefferkörner
- Salz & Pfeffer
- 100 g Mehl
- 2 Eier (Größe M)
- $\frac{1}{8}$ l Milch
- frisch geriebene Muskatnuss
- 2 EL Öl
- 1 Bund Schnittlauch

Suppengemüse waschen und grob zerkleinern. Gemüse, Thymian und Pfefferkörner in $1\frac{1}{4}$ Liter Salzwasser aufkochen und ca. 1 Stunde im offenen Topf köcheln lassen. Inzwischen Mehl, Eier, Milch, $\frac{1}{4}$ Teelöffel Salz und Muskat verrühren. 10 Minuten quellen lassen. Öl portionsweise in einer Pfanne erhitzen und nacheinander 4 Pfannkuchen backen. Anschließend aufrollen und in dünne Scheiben schneiden. Dann die Brühe in einen weiteren Topf abgießen, Suppengemüse durch ein Sieb in die Suppe passieren. Mit Salz und Pfeffer würzen. Schnittlauch waschen, trocken tupfen und in Röllchen schneiden. In die Brühe streuen. Frittaten zufügen und servieren.

LAUGENBREZELN MIT OBAZDA

Zubereitung: 1 Stunde 40 Minuten
Portionen: 10

500 g Mehl
1 Würfel Hefe (42 g)
3 TL Zucker
1 TL Salz
40 g Margarine, weich
1½ l Wasser
50 g Natron
grobes Meersalz

200 g Camembert (möglichst reif)
20 g Butter
10 g Paprikapulver, edelsüss
1 kleine Zwiebel
50 g Frischkäse
10 g Paprikapulver edelsüss
10 g Kümmel
0,1 l Weißbier
½ Bund Schnittlauch
Salz & Pfeffer

Die Margarine aus dem Kühlschrank nehmen und weich werden lassen. Die Hefe in eine Schüssel bröseln, mit dem Zucker und einem Teil des Wassers verrühren. Die Mischung zehn Minuten gehen lassen. Danach das Mehl, Salz, weiche Margarine, 250 ml Wasser und die aufgelöste Hefe zu einem geschmeidigen Teig verkneten. Den Teig zu einer Kugel formen und zugedeckt für ca.

40 Minuten gehen lassen, bis der Teig sein Volumen verdoppelt hat. Den Teig nochmals gut durchkneten, zu einer Rolle formen und diese in ca. zehn gleich große Stücke teilen. Die Teigstücke zu Kugeln formen und zugedeckt erneut 20 Minuten ruhen lassen.

Zum Formen der Brezeln die einzelnen Kugel zu ca. 45 cm langen Strängen ausrollen. Dabei sollte die Mitte etwas dicker als die Enden sein. Die Stränge werden einmal verschlungen und die Enden auf der jeweils anderen Seite angedrückt, sodass die Form einer Brezel entsteht. Die geformten Brezeln auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen und ein letztes Mal für zehn Minuten gehen lassen.

Für die Natronlauge ein bis anderthalb Liter Wasser aufkochen und dann die Temperatur herunterregeln, sodass das Wasser nicht mehr kocht. Dann vorsichtig das Natron einrieseln lassen.

Die Brezeln auf eine Schaumkelle legen und dann für ca. 30 Sekunden in die heiße Lauge geben. Dann die Brezeln zurück auf das Backblech legen und mit etwas grobem Meersalz bestreuen. Die Laugenbrezel im vorgeheizten Backofen bei 180 °C Ober-/Unterhitze für ca. 20 Minuten goldbraun backen.

Der Camembert für den Obazda sollte möglichst reif, d. h. nahe des Mindesthaltbarkeitsdatums, sein. In einer Schüssel den Camembert mit einer Gabel oder einem Kartoffelstampfer zerdrücken. Die Butter schaumig rühren und untermischen. Die Zwiebel schälen und sehr klein würfeln. Der Käsemasse die Zwiebel, den Frischkäse, das Paprikapulver, den Kümmel, ein wenig Bier und Salz und Pfeffer hinzufügen und alles gut vermischen. Den Schnittlauch schneiden und die Masse damit bestreuen.

KAASSOUFFLÉ

Zubereitung: 40 Minuten
Portionen: 4

150 g Gouda am Stück
250 g Blätterteig
2 Eier
Paniermehl
Ketchup
600 ml Öl zum Frittieren

Zwei Suppenteller bereitstellen und in einen das Paniermehl geben, in dem anderen die Eier verquirlen.

Den Blätterteig in 10–12 Rechtecke schneiden. Den Gouda in entsprechend große Stücke schneiden und einzeln auf ein Stück Blätterteig legen. Die Ränder des Blätterteigs mit Ei bestreichen und den Blätterteig zuklappen und an den Rändern andrücken. Je nach Belieben können die Ränder mit Hilfe einer Gabel mit einem Muster verziert werden.

Den im Blätterteig verschlossenen Käse mit Ei und Paniermehl zwei Mal panieren und dann in heißem Öl frittieren.

Kaassouffle mit Ketchup servieren.

Hagelzucker
Doppelgel
Feines
Mandel-Aroma

Hauptspeise
REGO
SEEWER

ĆEVAPČIĆI MIT DJUVEC-REIS UND ZAZIKI

Zubereitung: 60 Minuten
Gesamtdauer: 1–½ Tag
Portionen: 4

750 g Hackfleisch vom Rind
3 rote Zwiebeln
3 Knoblauchzehen
1 EL Salz
½ EL Pfeffer
1½ EL scharfes Paprikapulver
1½ EL süßes Paprikapulver
1½ EL getrocknete Petersilie
1½ EL Öl
3 EL Backpulver
75 ml Mineralwasser
Öl zum Anbraten

200 g Reis (Langkornreis)
3 Zwiebeln
2 Knoblauchzehen
2 Paprikaschote (rot und gelb)
300 g stückige Tomaten
Öl, Salz & Pfeffer

½ Salatgurke
400 g griechischer Joghurt
4 Knoblauchzehen
Olivenöl
Dill, Salz & Pfeffer

Das Hackfleisch in eine ausreichend große Rührschüssel geben. Die Zwiebeln und den Knoblauch sehr fein hacken und in die Schüssel mit dem Hackfleisch geben. Alle Gewürze, das Öl, das Backpulver und das Mineralwasser hinzufügen.

Das Ganze zunächst mit den Knethaken eines Handrührgeräts gut durchmischen, bis der Teig anfängt zusammenzuhalten, dann den Teig mit den Händen ca. 20–30 Minuten weiterkneten. Anschließend eine halbe Stunde im Kühlschrank ruhen lassen.

Aus dem Teig kleine, ungefähr fingerdicke, Röllchen formen und auf mehreren Platten verteilen.

Die Röllchen zum Durchziehen über Nacht in den Kühlschrank geben. Am nächsten Tag in einer beschichteten Pfanne die Ćevapčići rundum in heißem Öl anbraten, dabei immer wieder bewegen. Für 10 Cevapis reicht 1 EL Öl. Die Cevapis sind fertig, wenn sie außen gut dunkelbraun sind.

Den Reis in Salzwasser ca. 20 Minuten kochen. In der Zwischenzeit Zwiebeln, Knoblauch und Paprika putzen, klein schneiden und in etwas Öl anschwitzen. Die Tomatenstücke dazugeben und ca. 15 Minuten mit Deckel garen. Nun den fertigen Reis untermischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für das Zaziki zuerst die Gurke schälen, halbieren und dann die Kerne mit einem Löffel grob entfernen. Dann die Gurke klein reiben. Den griechischen Joghurt mit dem Quark und der Gurke mischen. Den Knoblauch pressen und hinzufügen, je nach Geschmack kann man mehr oder weniger Knoblauchzehen nehmen. Mit Dill würzen und mit Olivenöl, Essig, Pfeffer und Salz abschmecken.

KAISERSCHMARRN

Zubereitung: 30–45 Minuten
Gesamtdauer: 1 Tag
Portionen: 6

500 g Mehl
300 g Zucker
5 g Salz
7g Backpulver
10 Eigelb
10 Eiweiß
800 ml Milch
Zitrone, Orange, Vanille

250 g Rosinen
ca. 200 ml brauner Rum
Preiselbeeren
Puderzucker

Am Vortag werden die Rosinen in einer abgedeckten Schüssel in braunem Rum einlegt.

Das Mehl mit Backpulver sieben und 100 g Zucker darunter mischen. Milch nach und nach aus der Mitte heraus unter die Mehlmischung rühren. Dann die Eigelbe hinzufügen. Anschließend mit dem restlichen Zucker das aufgeschlagene Eiweiß unterrühren. Nur solange rühren, bis die Masse glatt ist, sonst fällt der Teig in sich zusammen. Die Masse mit Vanille, Zitrone oder Orange abschmecken.
Den Teig fingerdick in eine Pfanne geben und bei halber Hitze backen. Die Rumrosinen direkt über den Teig streuen, sobald dieser in der Pfanne ist.
Den Schmarrn nicht zu früh wenden und vor dem Wenden in vier Stücke teilen.
Erst nach dem Wenden der vier Teigstücke zerkleinern.

Den fertigen Kaiserschmarrn mit Preiselbeeren, Apfelmus oder Puderzucker servieren.

ZÜRI-GSCHNÄTZLETS MIT RÖSTI

Zubereitung: 45 Minuten

Portionen: 4

400 g Kalbfleisch, geschnetzeltes
200 g Champignons
2 Zwiebel
1 Knoblauchzehe
50 ml Weißwein
100 ml Bratenfond
150 ml Sahne
2 EL Butter
1 kg Kartoffeln
5–10 EL Sonnenblumenöl
Salz, Pfeffer & Muskat

Für die Rösti 700 g Kartoffeln in Wasser kochen. Danach abkühlen lassen und schälen. Die restlichen 300 g der rohen Kartoffeln schälen und zusammen mit den 700 g gekochten Kartoffeln reiben. Eine Zwiebel schälen und in Würfel schneiden. Die geriebenen Kartoffeln mit den Zwiebelwürfeln und 1 EL Sonnenblumenöl in eine Schüssel geben und vermengen.

2 EL Sonnenblumenöl in eine Bratpfanne geben und erhitzen. Sobald das Öl warm ist, die Kartoffel-Zwiebel-Mischung in die Pfanne geben, sodass alles gleichmäßig verteilt und leicht angedrückt ist. Auf mittlerer Stufe etwa 5–10 Minuten braten lassen. Wenn sich auf der unteren Seite der Rösti eine Kruste gebildet hat, werden die Rösti gewendet und dann wird auch die andere Seite goldbraun gebraten.

Für das „Züri-Gschnätzlets" die Champignons putzen und in ca. 5 mm dicke Scheiben schneiden. Eine Zwiebel schälen und in Streifen schneiden. Die Knoblauchzehe abziehen und in möglichst feine Scheibchen schneiden oder pressen.

2 EL Butter in eine Bratpfanne geben und heiß werden lassen. Das Kalbsgeschnetzelte mit den Zwiebeln von allen Seiten auf hoher Stufe scharf anbraten. Dann Knoblauch und die Champignons zugeben und noch kurz mit braten. Das Ganze mit 50 ml Weißwein ablöschen. Den Bratenfond beifügen und die Hitze auf mittlere Stufe schalten. Das Ganze ungefähr 5 Minuten köcheln lassen.

Dann die 150 ml Sahne dazu geben und weitere 5 Minuten köcheln.
Mit Salz, Pfeffer und ein wenig Muskat abschmecken.

Zusammen auf Tellern anrichten und heiß servieren.

WIENER SCHNITZEL mit Stampfkartoffeln und Speckbohnen

Zubereitung: 60 Minuten
Portionen: 4

- 4 Kalbsschnitzel
- 1 große Zwiebel
- 150 g gewürfelter Speck
- 300 g Kartoffeln
- 250 g grüne Bohnen
- 1–2 EL Butter
- etwas Milch
- Salz & Pfeffer
- 2 El geschlagene Sahne
- 2 Eier (Kl. M)
- 70 g Mehl
- 200 g Semmelbrösel oder Paniermehl
- 200 g Butterschmalz
- 1 Zitrone

Zuerst die Bohnen schneiden und mindestens 30 Minuten kochen. Die Kartoffeln schälen und in Salzwasser kochen, bis sie gar sind.

Währenddessen für die Speckbohnenpfanne Zwiebeln schälen, fein würfeln und bei schwacher Hitze in Öl andünsten. Kurz bevor die Bohnen fertig sind: Speck in die Pfanne zu den Zwiebeln geben. Sobald die Bohnen gekocht sind, werden diese mit Wasser abgeschreckt und in der Pfanne mit Zwiebeln und Speck gebraten. Hier keinen Deckel verwenden, sonst wird alles weich und nicht knusprig. Mit Salz und ein bisschen Pfeffer würzen.

Das Wasser der Kartoffeln abgießen und Butter hinzugeben. Nun kräftig stampfen. Ein bisschen Milch hinzugeben, solange bis die Mischung stimmt, aber nicht, dass es zu flüßig wird.
Mit Pfeffer und Muskat würzen.

Kalbsschnitzel nacheinander zwischen 2 Stücken Klarsichtfolie dünn plattieren (z. B. mit der unteren Seite einer Pfanne.) Das Schnitzel auf beiden Seiten salzen und pfeffern.

Sahne und Eier in einer Schüssel mit einer Gabel verquirlen. Mehl und Semmelbrösel jeweils in eine Schale oder einen tiefen Teller geben. Nacheinander die Schnitzel kurz in Mehl wenden, überschüssiges Mehl abklopfen, dann durch die Eiersahne ziehen und anschließend in den Semmelbröseln panieren.

Die Panade dabei leicht andrücken. Butterschmalz in einer großen Pfanne erhitzen und die Schnitzel darin von beiden Seiten ca. 4 Minuten goldgelb ausbacken. Dabei immer wieder mit dem Fett begießen. Auf Küchenpapier abtropfen lassen und mit einem Stück Zitrone anrichten.

GALETTE JAMBON ŒUF FROMAGE oder auch „Galette classique"

Zubereitung: 60–90 Minuten

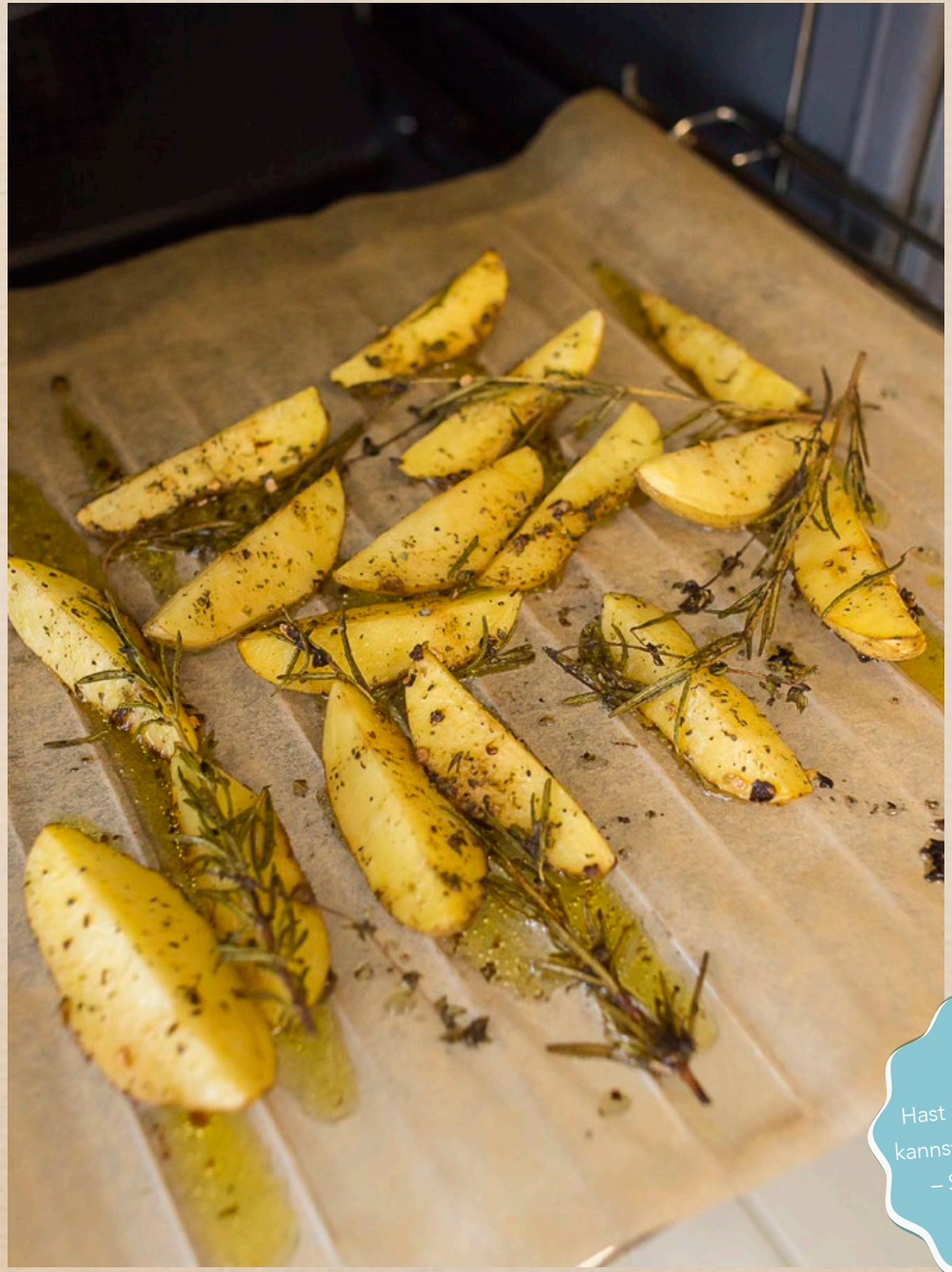
Portionen: 2–4

- 25 ml Milch
- 60 g weiche Butter
- 1 Ei
- 70 g Weizenmehl
- 55 g de Buchweizenmehl
- 2 Prisen Salz
- 4–6 Scheiben Schinken
- 4 Eier
- 150 g geriebener Käse (Greyerzer, Emmentaler)
- Salz & Pfeffer

In einer Schüssel Salz und Mehl vermischen. Ein Ei grob darunter vermengen. Dann wird die Milch schrittweise hinzugefügt und verrührt. Wenn die Milch vollständig in der Schüssel ist, kräftig umrühren. In einer Pfanne die Butter schmelzen und in den Teig geben. 45 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen.

In der Zwischenzeit können die Schinkenscheiben in Stücke geschnitten und der Käse gerieben werden.

Die Galettes werden auf einem Crêpeeisen oder in einer nicht allzu tiefen Pfanne gebraten. Dazu ein bisschen Butter schmelzen. Den Teig für einen Crêpes hineingeben, von einer Seite braten und wenden. Ein Ei pro Crêpes aufschlagen und direkt in die Mitte geben, dann mit Salz und Pfeffer würzen und Schinken und Käse darüber geben. Mit dem Pfannendeckel braten, bis das Ei durch ist. Dann wird der Crêpes viermal zugeklappt und nochmal mit Käse bestreut.



GYROS MIT KARTOFFELN UND ZAZIKI

Zubereitung: 60 Minuten

Portionen: 4

Gesamtdauer: 1/2–1 Tag

- 1 kg Schweinefleisch
- 2 EL Speisestärke
- 3 TL Oregano
- 1 TL Petersilie
- 2 Knoblauchzehen
- 1 TL Cayennepfeffer
- 1 TL Zimt
- 1 TL Salz
- 1/2 TL Pfeffer
- 1 TL Paprikapulver, edelsüß
- 1 TL Zucker
- 1 TL Rosmarin
- 1 TL Thymian
- 1 Msp. Muskat
- 1 Zitrone
- 2 Zwiebeln
- 200 ml Olivenöl

Hast du Zaziki gegessen,
kannst du flirten vergessen
– Satz des Pitagyros

1 kg kleine, festkochende Kartoffeln
50 ml Olivenöl
1/4 Bund Rosmarin
1/4 Bund Thymian
Cayennepfeffer
Chilipulver
Paprikapulver
Majoran
Salz & Pfeffer

1/4 Salatgurke
400 g griechischer Joghurt
4 Knoblauchzehen
Olivenöl
Salz & Pfeffer

Den Schweinenacken am besten einfrieren und antauen lassen, so lässt er sich am besten in möglichst feine Streifen schneiden. Parieren, falls viel Fett daran ist.

Zuerst wird das Gyros vorbereitet. Dazu werden die Zwiebeln geschält, längs halbiert und in ganz feine Ringe geschnitten. Alle Zutaten der Gyrosgürzmischung, außer Olivenöl und den Saft der Zitrone, miteinander vermischen. Olivenöl und Zitronensaft mischen. Nun die Fleischstreifen und die Zwiebeln vermengen, dann die Gewürzmischung gut einmassieren. Durch die Stärke haftet sie besser am Fleisch. Zuletzt das Zitronenöl darüber geben, nochmals durchmischen und für 24 Stunden marinieren.

Kartoffeln putzen, abbürsten und vierteln. Olivenöl, Gewürze und Kräuter miteinander verrühren. Die Kartoffeln mit dieser Mischung einstreichen oder alles in eine Schüssel geben oder die Ölmischung darübergeben und gut mit den Kartoffeln vermengen.

Alles 30 Minuten ziehen lassen. Kartoffeln auf ein Backblech legen.
Im vorgeheizten Ofen bei 180 °C–200 °C ca. 45 Minuten garen.

Für das Zaziki zuerst die Gurke schälen, halbieren und dann die Kerne mit einem Löffel grob entfernen. Dann die Gurke klein reiben. Den griechischen Joghurt mit dem Quark und der Gurke mischen. Den Knoblauch pressen und hinzufügen, je nach Geschmack kann man mehr oder weniger Knoblauchzehen nehmen. Mit Dill würzen und mit Olivenöl, Essig, Pfeffer und Salz abschmecken.

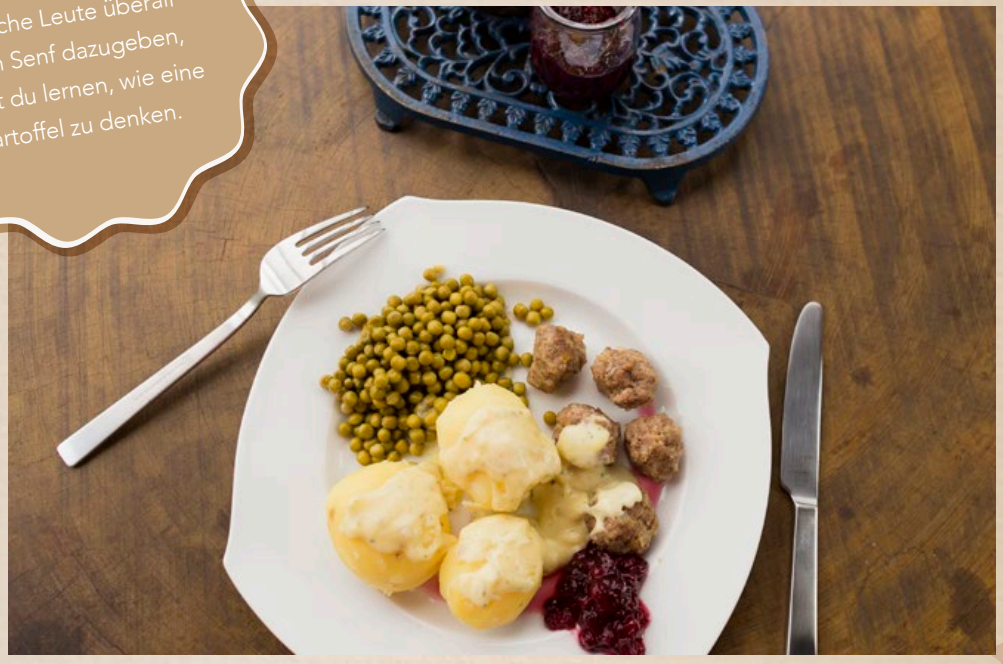
KÖTTBULLAR

Zubereitung: 45 Minuten

Portionen: 4

- 400 g Hackfleisch vom Rind
  (oder auch gemischtes Hackfleisch mit z. B. Elch)
- 2 Zwiebeln
- 1 EL Butter
- 1 Ei
- 3 EL Paniermehl
- 5 EL Milch
- 3 EL Öl
- 250 ml Gemüsebrühe
- 200 g Sahne
- 3 EL heller Saucenbinder
- 125 g Preiselbeeren
- 400 g Kartoffeln
- 250 g Erbsen
- 1/2 Bund Schnittlauch
- Salz & Pfeffer

Um zu verstehen, warum manche Leute überall ihren Senf dazugeben, musst du lernen, wie eine Kartoffel zu denken.



Kartoffeln schälen und in Salzwasser kochen. Währenddessen Zwiebeln schälen und fein würfeln. Butter in einer Pfanne erhitzen und die Hälfte der Zwiebeln darin glasig dünsten. Hack, Ei, Paniermehl, Milch, gedünstete Zwiebeln und 1 gestrichenen TL Salz verkneten. Mit angefeuchteten Händen kleine Bällchen (4–5 cm) formen.

Erbsen in einem Topf mit Butter andünsten.

Öl in einer Pfanne erhitzen. Die Hälfte der Bällchen unter Wenden rundherum 8–10 Minuten braun braten. Restliche Zwiebeln im heißen Bratfett andünsten, mit Salz und Pfeffer würzen.

Mit Brühe und Sahne ablöschen, aufkochen und den Saucenbinder einrühren. Nochmals kurz aufkochen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Schnittlauch waschen, trocken schütteln, in feine Ringe schneiden. Schnittlauch, bis auf etwas zum Bestreuen, in die Sauce rühren. Fleischbällchen, Sauce und etwas Preiselbeeren auf einer Platte anrichten, mit Schnittlauch bestreuen.

LASAGNE

Zubereitung: 180–240 Minuten

Portionen: 4

300 g Mehl
100 g Hartweizengrieß
2 Eier
1/2 TL Salz
1/2 TL Olivenöl

500 g Rinderhack
50 g Speckwürfel
400 g geschälte Tomaten
400 g Tomaten
1 Möhre
2 Frühlingszwiebel
1 Zwiebel
3 Knoblauchzehen

1 EL Tomatenmark
100 ml Rotwein
2 Thymianzweige
1 Rosmarinzweige
50 g Butter
Salz & Pfeffer

100 g Butter
80 g Mehl
900 ml Milch
Muskat, Salz & Pfeffer

300 g Parmesan

Ich habe übrigens den Verdacht, dass man beim Sport nicht wegen der Bewegung abnimmt, sondern weil man in der Zeit nichts essen kann.

Möhren, Frühlingszwiebeln, Zwiebeln und Knoblauch putzen, schälen und sehr fein würfeln. In einem Topf bei starker Hitze ca. 5 Minuten fetten Speck auslassen. Dann das Rinderhack dazugeben und für 3–4 Minuten kräftig anbraten. 1 EL Tomatenmark dazu geben, verrühren und für eine weitere Minute anbraten. Anschließend das fein gewürfelte Gemüse hinzufügen und unter gelegentlichem Rühren 5–6 Minuten dünsten.

Mit Rotwein ablöschen und kurz aufkochen lassen, bis die Flüßigkeit verdampft ist. Dabei mit einem Kochlöffel den Bodensatz lösen.

Tomaten waschen, achteln, zum Fleisch und Gemüse geben und gut verrühren. Frische Kräuter dazugeben und die Hitze reduzieren. Jetzt heißt es 2 Stunden köcheln lassen und gelegentlich umrühren. Zum Ende der Kochzeit ein paar Stückchen kalte Butter unterrühren, um die Sauce zu binden. Sollte das Ragout zu dickflüßig sein, ein bisschen Wasser oder, je nach Geschmack, Tomatensaft nachgießen. Ganz zum Schluss würzt man das Ragout mit Salz und Pfeffer.

200 g Mehl und Hartweizengrieß in eine Schüssel geben und in die Mitte eine Mulde drücken, in die man dann 2 EL Wasser und 2 Eier hineingibt. Mit einer Gabel das Ei mit dem Mehl leicht verrühren. Dann die Masse auf eine mit Mehl bestäubte Arbeitsfläche geben und mit angefeuchteten Händen ca. für 5–10 Minuten zu einem glatten Teig kneten. Dazu immer wieder eine Teigkugel formen und diese mit dem Handballen platt drücken, zusammenfalten und den Vorgang wiederholen. Den fertigen Teig in Frischhaltefolie wickeln und für 30 Minuten bei Zimmertemperatur ruhen lassen.

Dann die Nudelmaschine an der Arbeitsfläche befestigen und die Walze mit Mehl bestäuben. Von der Teigmasse einen kleinen Teil entfernen und diesen mit Mehl bestreuen, oben in die Maschine geben und auf der weitesten Stufe walzen. Danach die Walzenbreite verringern, erneut den Teig walzen und diesen Vorgang ca. 2–3 Mal wiederholen.

Wenn die Nudelplatten dabei zu lang werden, halbiert man sie mit einem Messer und arbeitet etappenweise mit den einzelnen Teilstücken. Dabei nicht vergessen, die Walzen der Maschine immer wieder mit Mehl zu bestäuben, sonst klebt der Teig an ihr fest.

Am Ende sollen die Platten eine Stärke von ca. 2–3 mm haben. Nun die langen, ca. 10 cm breiten Nudelstreifen mit einem Messer in gleichgroße Stücke schneiden. Dabei die Stücke nicht übereinanderlegen, damit sie nicht aneinander kleben. Einem Topf Salzwasser zum Kochen bringen und die Nudelblätter portionsweise darin für 30 Sekunden kochen. Anschließend herausnehmen und für erneut 30 Sekunden in kaltes Wasser legen, um den Kochvorgang zu unterbrechen. Danach vorsichtig herausnehmen. Die Nudelplatten können jetzt sehr schnell reißen.

Für die Béchamelsauce in einer Stielkasserolle 75 g Butter bei mittlerer Hitze schmelzen und langsam das Mehl unterrühren. 1–2 Minuten anschwitzen. Nach und nach Milch dazu gießen und unter Rühren leicht aufkochen lassen, bis die Sauce andickt. Mit Salz und Pfeffer würzen und vom Herd nehmen.

Jetzt kann geschichtet werden. Zunächst eine Auflaufform mit etwas Butter ausfetten. Dann den Boden der Form mit Béchamelsauce bestreichen und anschließend mit Nudelplatten belegen. Darauf dann eine Schicht des Bolognese-Ragouts verteilen und eine weitere Lage Béchamel darauf geben.

Béchamel – Nudelplatte – Ragout, diesen Vorgang solange wiederholen, bis noch ca. 3–4 cm Platz bis zum Rand der Auflaufform sind. Die Nudelplatten sollten immer von oben oder unten mit heller Sauce bedeckt sein, da sie sonst im Ofen austrocknen. Dann eine großzügige Schicht Béchamelsauce verstreichen. Anschließend den Käse reiben und oben auf der hellen Sauce verteilen. Ein paar kleine Butterflöckchen auf der Oberfläche sorgen für eine extra knusprige Kruste.

Die Auflaufform mit Alufolie bedecken und für 25 Minuten in den Ofen geben. Dann die Folie entfernen und weitere 15 Minuten backen, bis der Käse schön knusprig-braun geworden ist.

Canon
1/6
7.1
102-6489
ISO
DISP.
SET
AF
MENU
WB

MOUSSAKA

Zubereitung: 120–180 Minuten
Portionen: 4

1 kg Auberginen
3 große Tomaten
3 Schalotten
3 Knoblauchzehen
1/2 Glas entkernte, grüne Oliven
1 EL Olivenöl
500 g gemischtes Hackfleisch
3 EL trockener Rotwein
300 g Kartoffeln
1 Bund Petersilie
3 EL Tomatenmark
Oregano, Zimt, Cayennepfeffer, Salz & Pfeffer

1 Prise Zucker
1 Zitrone
50 g Butter
1 EL Mehl
1/2 l Milch
100 g Schafskäse
Pfeffer, mildes Paprikapulver, Muskat

Auberginen längs in 1 cm dicke Streifen schneiden und in einer Schüssel schichten. Dabei jede Lage mit etwas Salz bestreuen. 1/2 Stunde Saft ziehen lassen.

In der Zwischenzeit Tomaten kreuzweise einritzen, in einer Schüssel mit kochendem Wasser überbrühen. Wenn die Schale aufplatzt, Wasser abgießen und Tomaten häuten, vierteln, grob würfeln. Schalotten würfeln, Knoblauch hacken.

Öl in einem Topf erhitzen, Schalotten und Knoblauch andünsten, dann Hackfleisch zufügen und anbraten, bis es krümelig, aber noch nicht richtig braun ist. Rotwein und Tomatenwürfel zufügen und köcheln lassen, bis die Flüßigkeit fast verdampft ist. Kartoffeln schälen, waschen, in dünne Scheiben schneiden. Auberginenscheiben unter fließendem Wasser abspülen, auf mehreren Lagen Küchenpapier ausbreiten und trocken tupfen.

Zwei Backbleche mit Backpapier auslegen und Auberginen- und Kartoffelscheiben darauf ausbreiten, mit Öl bepinseln. Auf der mittleren Schiene unter den vorgeheizten Backofengrill schieben und 8 Minuten grillen.

Petersilie fein hacken, mit Tomatenmark unter das Hackfleisch rühren. Oregano und Zimt untermischen. Mit Salz, Pfeffer, etwas Cayennepfeffer, Paprikapulver und Zucker abschmecken. Bei niedriger Hitze noch einige Minuten durchziehen lassen. Den Boden einer größeren Lasagneform mit einer Schicht Auberginen auslegen, salzen, mit Zitronensaft beträufeln. Gesamtes Hackfleisch darauf verteilen. Restliche Auberginen einschichten. Mit Kartoffelscheiben belegen. Mit Salz bestreuen und Zitronensaft darüber träufeln.

Butter in einem Topf schmelzen lassen, Mehl darin hellgelb anschwitzen, Milch zugießen und einmal aufkochen. 10 Minuten bei niedriger Hitze im offenen Topf köcheln lassen, bis eine dickflüßige, aber noch keinesfalls puddingartige Konsistenz erreicht ist.

Dann den Schafskäse in kleine Würfel schneiden und einrühren. Sauce mit dem Pürierstab pürieren. Mit Salz, Pfeffer, Muskatnuss, etwas Zitronensaft und etwas Zitronenschale abschmecken. Sauce über die Kartoffelschicht geben. Moussaka auf der mittleren Schiene im auf 180 °C vorgeheizten Backofen 45 Minuten backen, bis die Oberfläche goldbraun ist.

PIROGGEN aus Osteuropa
Zubereitung: 45–60 Minuten
Portionen: 4

600 g Mehl
1 Ei
1 EL Öl
230 ml lauwarmes Wasser
600 g Kartoffeln
300 g Hackfleisch
3 Zwiebeln
Salz & Pfeffer
200 ml saure Sahne

Die Kartoffeln schälen, waschen und in kochendes Salzwasser geben.

Aus dem Mehl, Ei, Öl und Wasser einen glatten Teig kneten und dünn ausrollen.

Eine Zwiebel andünsten und mit Hackfleisch braten. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Sobald die Kartoffeln gar sind, diese abgießen, zerstampfen und mit dem Hackfleisch vermengen.

Mit einem Glas runde Formen ausstechen und die Füllung aus Hackfleisch und Kartoffeln mittig darauf verteilen. Darauf achten, dass es nicht zu viel ist,

da die Füllung beim Kochen sonst herausquillt und die Piroggen zerfallen. Die Ränder gut zusammendrücken und mit einer Gabel nachdrücken.

Den restlichen Teig wieder durchkneten, ausrollen und ausstechen.

Es sollten ca. 50 Piroggen werden.

Die Piroggen in Salzwasser kochen, bis sie an der Oberfläche schwimmen. Danach noch ca. 2–3 Minuten kochen, und in einem Sieb abtropfen lassen. Restliche Zwiebeln anbraten und mit den Piroggen und saurer Sahne auf einem Teller anrichten.

QUICHE LORRAINE

Zubereitung: 60–75 Minuten
Portionen: 4

- 2–3 Zwiebeln
- 200 g Schinkenspeck
- 250 g griechischer Joghurt
- 250 g Crème fraîche
- 3 Eier
- 120 g Butter
- 250 g Mehl
- Muskat, Salz & Pfeffer
- optional Käse und Spinat

Die Butter zusammen mit einem Ei und dem Mehl, etwas Salz und Pfeffer zusammen verkneten. Wenn nötig, 2–3 EL Wasser dazugeben.

Den Teig dann mit einem Nudelholz dünn ausbreiten und in eine Form geben. Den Boden leicht mit einer Gabel einstechen und mit Backpapier bedecken.
Der Boden muss jetzt für 10 Minuten bei 180 °C Umluft mit Backpapier in den Ofen. Danach wird das Backpapier entfernt und der Boden wird ein weiteres mal für 10 Minuten gebacken.

In der Zwischenzeit den Speck und die Zwiebeln klein schneiden.

Die Zwiebeln und den Speck in einer Pfanne mit etwas Butter anschwitzen. Mit 2 Eiern, Crème fraîche und Joghurt in einer Schüssel mischen und mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Die Mischung dann in die Teigform geben und die ganze Quiche für 45 Minuten bei 180 °C Umluft backen.

Optional kann man zu der Füllung Spinat geben oder die Quiche mit geriebenem Käse bestreuen.

UNGARISCHER SCHWEINEBRATEN MIT SERVIETTENKNÖDELN UND SAUERKRAUT

Zubereitung: 180–210 Minuten

Portionen: 4

- 1 kg Schweinebraten
- 1 Zwiebel
- 2 Knoblauchzehen
- 1 TL Kümmel
- 1/4 Knollensellerie
- 1 Möhre
- Petersilie
- Bratenfond
- Salz & Pfeffer

- 2 alte Baguette (ca. 7 Brötchen)
- 300 ml lauwarme Milch
- 250 g Pellartoffeln vom Vortag
- 1 Zwiebel
- 4 Eier
- 90 g Butter
- Petersilie
- Salz, Pfeffer & Muskat

- 500 g Sauerkraut
- 1 Zwiebel
- 1 Apfel oder Birne
- 1 EL Butterschmalz
- 250 ml Cidre oder Gemüsebrühe
- 2 EL Apfel- oder Birnendicksaft
- Salz

Für den Braten wird der Ofen auf 150 °C (Ober- und Unterhitze) vorgeheizt. Den Braten rundherum mit Salz, Pfeffer und Kümmel einreiben. 400 ml Wasser zum Kochen bringen.

Den Braten in einen Bräter legen und mit kochendem Wasser angießen. Auf mittlerer Schiene ca. 1 Stunde im Ofen braten.

Inzwischen Zwiebel, Knoblauch, Möhre und Sellerie schälen und grob zerkleinern. Petersilie waschen und trocken schütteln. Alles rund um den Braten verteilen und weitere 1¼ Stunden braten. Falls dabei viel Flüßigkeit verdampft, noch etwas Wasser nachgießen. Dann den Backofen auf 220 °C hochschalten und weitere 20–30 Minuten braten.

Das Fleisch aus dem Bräter heben und auf einem Rost oder auf einer Platte im abgeschalteten Ofen warm halten.

Inzwischen die Sauce vorbereiten. Ein Sieb auf einen Topf setzen und die verbleibende Flüßigkeit mit dem Gemüse in das Sieb geben. Den Bratenfond und, wenn nötig, weiteres Wasser hinzugeben und alles zu einer Sauce vermengen und aufkochen.

Für das Sauerkraut die Zwiebel schälen und klein würfeln. Den Apfel oder die Birne schälen, vierteln, entkernen und in Schnitze schneiden.

Zwiebel und Apfel oder Birne in Butterschmalz andünsten. Das Sauerkraut dazugeben, mit Cidre oder Brühe aufgießen und mit Salz und Apfel- oder Birnendicksaft würzen. Zugedeckt bei schwacher Hitze für ca. 1 Stunde weich garen. Ab und zu umrühren.

Für die Serviettenknödel Brötchen gleichmäßig in 1 cm große Würfel schneiden und in eine Schüssel füllen. Milch erhitzen und lauwarm über die Brötchen gießen. 15 Minuten ziehen und weich werden lassen. Pellkartoffeln schälen und fein reiben.

Inzwischen die Zwiebel schälen und fein würfeln. Petersilie waschen und trocken schütteln und die Blättchen fein hacken. Beides in 1 EL Butter bei schwacher Hitze unter Rühren andünsten.

70 g weiche Butter schaumig schlagen und 4 Eigelbe unterrühren. Brötchenwürfel, Kartoffeln und Zwiebelmischung zu Eigelb und Butter geben. 4 Eiweiß steif schlagen und unterheben. Mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken.
Ein feuchtes Küchentuch mit flüßiger Butter einpinseln. Eine Teigrolle von ca. 6 cm Ø formen und in das Tuch einwickeln.

Die Tuchenden werden mit Küchengarn verschlossen und durch Schlaufen werden Kochlöffel, zur Befestigung am Kochtopf, gesteckt.

Reichlich Salzwasser zum Kochen bringen. Den Kloß ins Wasser hängen und bei schwacher Hitze 45 Minuten gar ziehen lassen. Nach dem Auswickeln in Scheiben schneiden und zusammen mit Braten und Sauerkraut servieren.

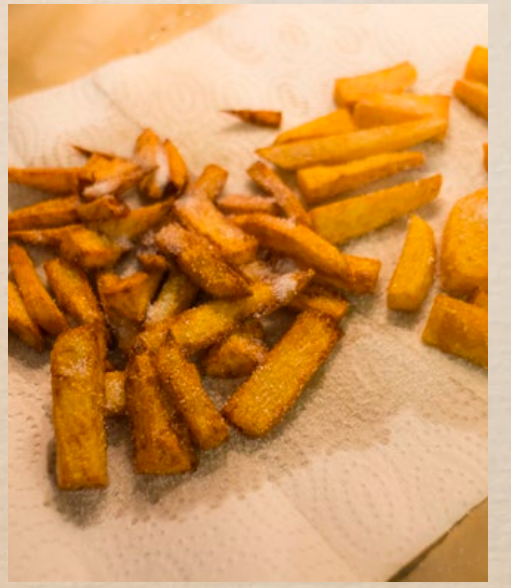
REGO

Pommes sind frittierte Sonnenstrahlen und gerade deshalb im Winter so wichtig.

CURRYWURST POMMES

Zubereitung: 60–75 Minuten

Portionen: 4



600 g Kartoffeln, mittelgroß und festkochend
4 El Weißweinessig
2 l Öl, neutral zum Frittieren
grobes Meersalz

3 rote Paprika
1 Schalotte
2–3 Knoblauchzehen
100 g Tomatenmark
1/2 l Brühe
1/2 Chilischote
100 g Zucker
3 TL mildes Paprikapulver
2 TL scharfes Currypulver
Salz & Pfeffer
2-3 TL Öl
Weißwein
2 Currywürste

Kartoffeln schälen, waschen und in ca. 5 cm lange, dünne Stifte schneiden. Stifte in kaltes Wasser legen. 4 l Wasser mit Weißweinessig aufkochen.

Kartoffelstifte in 2 Portionen ins kochende Essigwasser geben, 6–8 Minuten vorkochen. Sie sollten weich sein, aber nicht auseinanderfallen. Mit einer Schaumkelle herausheben. Auf einem, mit einem Küchentuch ausgelegten, Blech 5 Minuten gut abtropfen lassen. Rundherum trocken tupfen.

Inzwischen Öl in einem großen Topf auf 200 °C erhitzen. Mit einem Thermometer arbeiten, so lässt sich die Temperatur genau kontrollieren. Pro Frittierportion nur eine gute handvoll Pommes mit einer Schaumkelle in das Fett geben, sodass sie genügend Platz zum Bräunen haben und die Fetttemperatur nicht unter 180 °C sinkt. Jede Portion 40 Sekunden frittieren. Mit der Schaumkelle herausheben und abtropfen lassen. Wenn alle Pommes vorfrittiert sind, diese 30 Minuten bei Zimmertemperatur abkühlen lassen.

Das Fett erneut auf 200 °C erhitzen. Pommes genau wie beim ersten Mal frittieren – diesmal pro Portion ca. 3 Minuten. Dann mit der Schaumkelle herausheben, auf Küchenpapier abtropfen lassen.

In eine vorgewärmte Schüssel geben, salzen und gut durchmischen. Am besten heiß mit Currysauce servieren.

Dafür zunächst die Schalotten und den Knoblauch schälen und in feine Würfel schneiden. Dann die Paprika waschen, entkernen und anschließend grob würfeln.

Öl in einem Topf erhitzen, die Zwiebeln und den Knoblauch darin andünsten und die gewürfelten Paprika dazugeben. Mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken.

Das Tomatenmark und die fein gehackte Chilischote ebenfalls in den Topf geben und kräftig verrühren.

Bevor die Zutaten verbrennen, mit Weißwein ablöschen und mit Curry abschmecken. Geben Sie nun noch die Brühe hinzu und kochen Sie alles ein.

Den Topf vom Herd nehmen und mit einem Pürierstab zu einer glatten Sauce mixen.

KÄSESPÄTZLE

Portionen: 4

Zubereitung: 45 Minuten

400 g Mehl
4 Eier
150 ml Wasser
1 ELSalz
2 ELÖl
Muskat

250 g Bergkäse
2 Zwiebeln
1/2 Bündel Petersilie

Mehl in eine Schüssel geben und Eier unterrühren. Danach das Wasser untermischen. Salz, eine Prise Öl und geriebene Muskatnuss hinzufügen. Alles gut vermengen. Die Mischung für 15 bis 30 Minuten ruhen lassen.

In der Zwischenzeit die Zwiebeln schälen und in dünne Scheiben schneiden. Petersilie fein hacken und den Käse reiben. Währenddessen Zwiebeln mit Öl in einer Pfanne braun braten.

Eine Auflaufform ölen und den Ofen auf 50–100 °C vorheizen.
2–3 l Salzwasser aufkochen und den vorbereiteten Teig portionsweise in das Wasser geben. Dazu kann man entweder eine Spätzlereibe verwenden oder man schneidet den Teig auf einem Schneidebrett über dem Kochtopf in kleinere Teile und schiebt diese vorsichtig ins kochende Wasser.

Die Spätzle, wenn sie an der Oberfläche schwimmen, mit einer Schaumkelle aus dem Wasser nehmen und in die Auflaufform geben. Den geriebenen Käse auf den Spätzle in der Auflaufform verteilen und die nächsten Spätzle ins Wasser geben und wieder so verfahren.

Zum Schluss noch einmal reichlich Käse auf die Spätzle streuen und 5–10 Minuten im Ofen garen lassen, bis der Käse leicht geschmolzen ist.

Die Auflaufform aus dem Ofen holen und die Spätzle mit Petersilie und den gerösteten Zwiebeln servieren.

TORTILLA ESPAGNOLE

Zubereitung: 40–50 Minuten

Portionen: 4

600 g Kartoffeln
5 El Öl
1/2 Bund glatte Petersilie
6 Eier
80 ml Milch
Salz, Pfeffer & Muskat

Kartoffeln als Pellkartoffeln garen, pellen und vollständig abkühlen lassen. In 1/2 cm dicke Scheiben schneiden. Mit 3 El Öl in einer ofenfesten Pfanne unter gelegentlichem Wenden 6–8 Minuten goldbraun braten. Petersilienblättchen hacken.

Den Ofen auf 180 °C (Umluft 160 °C) vorheizen. Eier, Milch und Petersilie in einer Schüssel verrühren. Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Kartoffeln untermischen. Pfanne mit 2 El Öl auspinseln. Kartoffel-Ei-Mischung in der Pfanne verteilen.
Im heißen Ofen auf der mittleren Schiene 20–25 Minuten stocken lassen. Garprobe mit der Rückseite eines Teelöffels machen. Wenn die Eiermilch noch weich ist, weitere 5 Minuten stocken lassen.

Tortilla aus dem Ofen nehmen. Einen großen Teller auf die Pfanne legen, zusammen mit der Pfanne zügig umdrehen und die Tortilla auf den Teller stürzen.

PASTA CON PESTO ALLA GENOVESE

Zubereitung: 30 Minuten

Portionen: 2

- 75 g Basilikum
- 35 g Parmesan
- 1–2 Knoblauchzehen
- 100 ml Olivenöl
- 50 g Pinienkerne
- Salz
- 250 g Farfalle

Zunächst den Käse reiben und zur Seite stellen. Basilikum pflücken, waschen, sowie sanft trocknen. Knoblauchzehen zerkleinern. Pinienkerne in einer trockenen Pfanne goldgelb rösten. Basilikum und Knoblauch mit einem Mörser oder Stabmixer zerstampfen. Portionsweise Öl hinzugießen. Parmesan und Pinienkerne mit der Masse vermengen. Mit Salz abschmecken.

In einem Topf ausreichend Wasser erhitzen und Salz hinzugeben. Die Farfalle hinzufügen und 10–15 Minuten kochen.

CANNELLONI MIT SPINAT UND RICOTTA

Zubereitung: 40–50 Minuten
Portionen: 4

1 Zwiebel
1 Knoblauchzehe
1 EL Olivenöl
1 EL Tomatenmark
850 ml stückige Tomaten
Salz, Pfeffer, Zucker
1–2 Stück Zitronenschale

500 g frischer Spinat oder
250 g TK-Spinat, gehackt
250 g Ricotta
1 Eigelb
50 g frischer Parmesan
Salz, Pfeffer & Muskat

300 g Mehl Type 405 oder 550
3 Eier
1 EL Olivenöl
1 Prise Salz
Wasser nach Bedarf

50 g frischer Parmesan

Das Mehl mit einer Prise Salz auf eine Arbeitsfläche geben und in der Mitte eine Mulde formen. Die Eier und das Olivenöl in die Mulde geben und mithilfe einer Gabel von innen nach außen mit dem Mehl nach und nach vermengen. Einfacher ist es, den Teig in zuerst in einer Schüssel zu vermengen. Es entsteht eine krümelige Masse. Dann den Teig mit den Handballen auf einer bemehlten Tischplatte weiter kneten, bis der Teig elastisch ist und glänzt. Das dauert ca. 10 Minuten. Ist der Teig zu trocken, etwas Wasser hinzufügen und immer wieder etwas Mehl auf die Hände geben. Bei einem klebrigen Teig, Mehl zugeben. Ein guter Teig darf nicht an den Händen kleben.

Den Teig zu einer Kugel formen und in Klarsichtfolie bei Zimmertemperatur ca. 30 Minuten ruhen lassen.

Zwiebeln und Knoblauch fein würfeln. 1 EL Olivenöl in einem Topf erhitzen und die Zwiebeln mit dem Knoblauch glasig dünsten, Tomatenmark einrühren, kurz anschwitzen und mit den stückigen Tomaten ablöschen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Die Zitronenschale in die Sauce legen, und zugedeckt bei kleiner Flamme mindestens 30 Minuten garen, bis eine sämige Sauce entsteht.

Nach der Ruhezeit den Teig und die Arbeitsfläche gleichmäßig mit Mehl bestäuben. Den Teig in 3–4 Teile teilen und mit dem Nudelholz oder mit einer Nudelmaschine portionsweise zu dünnen Teigplatten ausrollen.

Den frischen Spinat putzen, in einer beschichteten Pfanne zusammenfallen lassen und vorsichtig etwas ausdrücken, der Spinat darf nicht zu nass sein. Den Spinat grob hacken. Den tiefgekühlten Spinat auftauen und in einer beschichteten Pfanne die Flüßigkeit verdampfen lassen.

Ricotta mit dem Eigelb, Salz, Pfeffer und Muskat verrühren. 50 g frisch geriebenen Parmesan und den abgekühlten Spinat zugeben und vermengen.

Die Teigplatten sollen 10–15 cm lang sein, entsprechend der Größe der Auflaufform. Mit einem Esslöffel Füllung in die Mitte geben. Den Rand einer Längsseite mit Wasser bestreichen und einrollen. Die Hälfte der Sauce in die Auflaufform geben. Die Cannelloni mit der Nahtseite nach unten daraufsetzen, je nach Größe der Auflaufform in 1 oder 2 Lagen. Mit der restlichen Sauce bestreichen. Mit 50 g frisch geriebenem Parmesan bestreuen.

Im vorgeheizten Ofen bei 200 °C (Umluft: 180 °C) ca. 25 Minuten backen, eventuell mit Alufolie abdecken. Zum Schluss ohne Folie fertig backen.

REIBEKUCHEN

Zubereitung: 30 Minuten
Portionen: 4

- 1½ kg Kartoffeln
- 2 Eier
- 2–3 EL Mehl
- 2 große Zwiebeln
- Apfelmus
- Öl
- Salz

Die Kartoffeln schälen und waschen. Die Kartoffeln durch eine grobe Reibe raspeln. Das abgesetzte Wasser abgießen und dann Ei, Salz und Mehl zu den geriebenen Kartoffeln hinzugeben.

Öl in einer Pfanne erhitzen und die vermischte Masse in kleinen Häufchen in das heiße Fett geben, mit dem Pfannenwender kurz andrücken und von beiden Seiten anbraten.

Die Reibekuchen mit Apfelmus (oder mit Schwarzbrot bzw. Rübenkraut) servieren.

SPINAT-SCHAFSKÄSE-KUCHEN

aus der Türkei
Zubereitung: 1 Stunde 15 Minuten
Portionen: 4 (Springform ca. Ø 18 cm)

Für 400 g Yufka-Teig:
- 250 g Mehl
- 80 g Speisestärke
- 1 Prise Salz
- 200 ml lauwarmes Wasser
- 1 TL Pflanzenöl

- 900 g TK-Blattspinat
- 400 g milder Schafskäse
- 1 Bund Frühlingszwiebeln
- 3 EL Pinienkerne
- Salz, Pfeffer & Muskat

- 4 EL Butter

Das Mehl, die Speisestärke und das Salz in eine Schüssel geben und vermischen. In der Mitte eine Mulde formen und das Öl sowie die Hälfte des Wassers hineingeben. Danach das Ganze gut vermengen und nach und nach das restliche Wasser hinzugeben. Am Ende aus dem Teig eine Kugel formen, die Schüssel mit einem Handtuch abdecken und das Ganze eine Stunde ruhen lassen.

Den Spinat auftauen lassen, gut ausdrücken, grob schneiden und in eine Schüssel geben. Den Schafskäse dazubröckeln. Frühlingszwiebeln putzen, fein schneiden und mit den Pinienkernen zur Spinat-Käse-Mischung geben. Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzig abschmecken und gut vermischen.

Den Backofen auf 180 °C vorheizen. Die Butter schmelzen und die Springform einfetten. 3 EL warmes Wasser unter die übrige Butter rühren.

Auf einer bemehlten Arbeitsfläche den Teig dünn und kreisförmig ausrollen und dann in Achtelstücke schneiden.

Die Yufka-Teigblätter jeweils mit Butter-Wasser-Mischung einpinseln und etwas versetzt in die Form legen, sodass die Enden über den Rand lappen. Die Spinat-Käse-Mischung einfüllen, glatt streichen und die Teigenden locker darüberklappen. Mit der übrigen Butter einpinseln.

Den Spinatkuchen im Ofen (Mitte, Umluft 160 °C) ca. 45 Minuten backen. Herausnehmen und etwas abkühlen lassen.

MITRAILLETTE

Zubereitung: 40–50 Minuten
Portionen: 4

2–3 Baguettes
300 g Hackfleisch
1 Ei
etwas Mehl
3 Tomaten
2 Zwiebeln
6 Blätter Eisbergsalat
8 Scheiben Cheddar
Sauce Andalouse
(o. ä. Cocktailsauce)
Salz & Pfeffer

400 g Kartoffeln
800 ml Öl zum Frittieren
Weißweinessig

Kartoffeln schälen, waschen und in ca. 5 cm lange, dünne Stifte schneiden. Stifte in kaltes Wasser legen.
4 l Wasser mit Weißweinessig aufkochen. Die vorbereiteten Pommes in 2 Portionen ins kochende Essigwasser geben, 6–8 Minuten vorkochen.
Sie sollten weich sein, aber nicht auseinanderfallen. Mit einer Schaumkelle herausheben und 5 Minuten gut abtropfen lassen, dann trocken tupfen.
Das Ei in einen Suppenteller geben und verquirlen. Das Hackfleisch mit etwas Mehl hinzugeben, salzen, pfeffern und aus der Masse eine große Boulette formen. Die Zwiebeln schälen und fein würfeln. Ebenso die Tomaten würfeln und mit den Salatblättern zur Seite legen.

Das Öl in einen Topf geben und erhitzen. Sobald das Fett heiß genug ist, eine handvoll Pommes mit der Schaumkelle hineingeben und 30–40 Sekunden frittieren. Danach abtropfen lassen und mit den verbleibenden Portitionen wiederholen.

Etwas zusätzliches Öl in eine Pfanne geben und dort die Boulette mit einer der gehackten Zwiebeln anbraten. Danach die Boulette in Streifen schneiden. Die Baguettes von einer Seite aufschneiden und innen mit Sauce Andalouse (oder alternativ einer Cocktailsauce) bestreichen, mit Cheddar belegen und die Hackfleischstreifen auf den Baguettes verteilen. Die angebratene Zwiebel, sowie die gewürfelten Tomaten, den Salat und die übrige Zwiebel auf den Baguettes verteilen.

Das Frittierfett erneut erhitzen und die Pommes ein letztes Mal 3–4 Minuten frittieren. Danach abtropfen lassen und ebenfalls in das Baguette geben.

Die vollständig belegten Baguettes bei 180 °C im Ofen für 5 Minuten erwärmen.

ELSÄSSER FLAMMKUCHEN

Zubereitung: 1 Stunde 15 Minuten
Portionen: 4

220 g Mehl
120 ml warmes Wasser
10 g Hefe
1 Prise Zucker
3 EL Olivenöl
Salz

300 g Zwiebeln
250 g geräucherter, durchwachsener Speck
250 g Schmand
150 g Crème fraîche
Salz, Pfeffer & Muskat

Mehl mit warmem Wasser, Hefe, Zucker, Salz und Olivenöl verkneten. Den Teig ca. 45 Minuten an einem warmen Ort gehen lassen.

Zwiebeln schälen, halbieren und in Halbmonde schneiden. Speck in Streifen schneiden. Crème fraîche mit Schmand verrühren und mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen.

Die Teigmasse vierteln und dünn ausrollen. Mit der vorbereiteten Crème bestreichen, danach mit Speck und Zwiebeln belegen. Ca. 10–12 Minuten bei 250 °C im unteren Einschub des Backofens backen.

DER CLOWN
IST DIE WICHTIGSTE
MAHLZEIT AM TAG.

Life is short.
Eat dessert first!

KANELBULLAR

Zubereitung: 120 Minuten
Portionen: 12–16

2 Würfel frische Hefe
500 ml Milch
1 kg Weizenmehl
200 g weiche Butter
170 g Zucker
2 Eier
1 TL Salz
1 EL zerstoßene Kardamomsamen

100 g Marzipanrohmasse
100 g Butter
100 g Zucker
2 ½ EL Semmelbrösel
1 EL Wasser
1 EL Zimtpulver

2 EL Wasser
1 Ei
1 Prise Salz
Hagelzucker

Die Hefe in etwas erwärmte Milch bröckeln und darin auflösen. Das Mehl in eine Schüssel sieben, die aufgelöste Hefemilch dazugeben und leicht untermengen. Die restlichen Teigzutaten nach und nach hinzufügen und zu einem glatten Teig verkneten. Nach Bedarf noch etwas Mehl zugeben. Der Teig ist fertig, wenn er glatt ist und das Fett auszutreten beginnt.

Den Teig abgedeckt ca. 30 Minuten gehen lassen, bis er etwa den doppelten Umfang erreicht hat.

Inzwischen die Marzipanrohmasse reiben und mit Butter, Zucker, Semmelbröseln, Wasser und Zimt verrühren.

Den aufgegangenen Teig auf die bemehlte Arbeitsfläche legen, gut durchkneten, zu einem großen Rechteck ausrollen und mit der Zimtfüllung bestreichen. Die Ränder des Teigs mit etwas Wasser bepinseln und von der Längsseite her zusammenrollen. Die Rolle in 2–3 cm lange Stücke (Schnecken) schneiden. Die Schnecken nicht zu eng auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und etwas flach drücken.

Mit einem Küchenhandtuch abgedeckt weitere 20–30 Minuten gehen lassen, bis sie etwa die doppelte Größe erreicht haben. Währenddessen den Backofen auf 250 °C vorheizen.

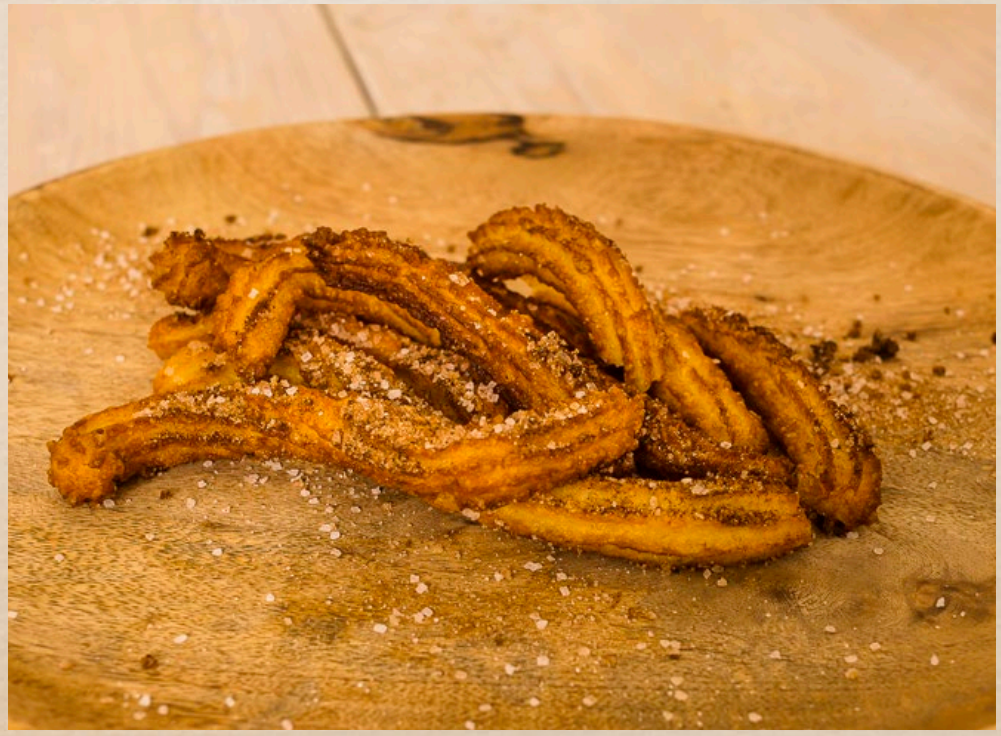
Das Ei mit Salz und ½ TL Wasser verquirlen und die Zimtschnecken damit bepinseln. Mit Hagelzucker bestreuen. Auf der mittleren Schiene des Backofens ca. 7–8 Minuten backen.

CHURROS

Zubereitung: 30–45 Minuten

Portionen: 4

75 g Butter
1 Prise Salz
110 g Mehl
3 Eier
1½ l Öl zum Frittieren
225 g Zucker
2 TL Zimt



Butter, 250 ml Wasser und Salz in einem Topf aufkochen. Mehl daraufsieben und mit einem Lochlöffel unterrühren. Herdplatte ausschalten und unter Rühren so lange darauf stehen lassen, bis sich der Teig als Kloß vom Boden löst und sich auf dem Topfboden ein weißer Film bildet. Von der Herdplatte nehmen und in eine Rührschüssel füllen.

Den Teig abkühlen lassen und dabei aber mehrmals umrühren. Eier zufügen und mit dem Lochlöffel rühren bis ein geschmeidiger Teig entsteht.

Öl in einem weiten Topf auf 175–180 °C erhitzen. Teig in einen Spritzbeutel mit großer Sterntülle füllen. Je 3 Streifen (à ca. 13 cm Länge) vorsichtig direkt in das heiße Öl spritzen, Den Teig dabei mit einem Messer abtrennen. Die Churros unter Wenden 4–5 Minuten goldbraun frittieren.

Churros mit einer Schöpfkelle herausnehmen, kurz auf Küchenpapier abtropfen lassen.

In der Zwischenzeit Zucker und Zimt mischen. Die noch heißen, abgetropften Churros in der Zucker-Zimt-Mischung wenden und sofort genießen.

Die ultimative Selbstbeherrschungsprobe

MOUSSE AU CHOCOLAT

Zubereitung: 20 Minuten
Gesamtdauer: 1 Tag
Portionen: 8

160 g dunkle Schokolade
30 g Butter
20 ml Cognac oder Rum
60 ml Eigelb (ca. 3 Eier)
400 ml Sahne

Schokolade mit Butter auf niedrigster Stufe erhitzen.

Cognac mit Eigelb verrühren und zu abgekühlter Schokolade geben. Sahne schlagen und nach und nach unterrühren.

Die fertige Mousse über Nacht im Kühlschrank kalt stellen.

IMMER WENN ICH EIN PAAR KILO VERLIERE, FINDE ICH DIE PRAKTISCHERWEISE IM KÜHLSCHRANK WIEDER.

PANNA COTTA

Zubereitung: 20 Minuten
Gesamtdauer: 5–6 Stunden
Portionen: 6

550 ml Sahne
50 ml Milch
1 Vanilleschote
120 g Zucker
5 Gelatineblätter

250 g Waldbeeren
150 g Zucker
200 ml Wasser
2 Gelatineblätter

Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Währenddessen Sahne, Zucker und Milch in einen kleinen Topf geben. Vanilleschote länglich aufschneiden und das Mark herauskratzen, zu den anderen Zutaten geben und aufkochen.

Gelatineblätter ausdrücken und in den Topf geben, ca. 2 Minuten weiterrühren bis alles gut vermengt ist, dabei immer darauf achten, dass die Sahne nicht kocht.

Die Masse in die Förmchen füllen und anschließend für 3 Stunden kaltstellen.

Für die Sauce Gelatineblätter erneut in kaltes Wasser legen. Wasser in einen Topf füllen und erhitzen, dann Früchte und Zucker hinzugeben.

Bei mittlerer Hitze ca. 15 Minuten kochen lassen, bis das Wasser verdampft ist. Gelatineblätter ausdrücken und hinzugeben. Etwas abkühlen lassen und in Dessertgläser abfüllen.

Wenn die Oberfläche der Panna Cotta nun fest ist, kann die abgekühlte Sauce daraufgegossen werden.

Die Panna Cotta erneut in den Kühlschrank stellen, bis die Sauce nicht mehr flüßig ist.

POFFERTJES

Zubereitung: 60 Minuten

Portionen: 4

3 Eier
1 Prise Salz
1 Päckchen Vanillezucker
50 g Zucker
250 g Mehl
150 ml Milch
2 gestr. TL Backpulver
2–3 EL Öl
2 EL Puderzucker
75 g Butter

Egal, wie voll der Bauch ist, es ist immer genug Platz für Nachtisch. Denn Nachtisch geht nicht in den Magen, sondern direkt ins Herz.

Eier, Salz, Vanillezucker und Zucker mit den Schneebesen des Handrührgerätes dick-cremig aufschlagen.

Abwechselnd 200 g Mehl und Milch unterrühren. Ca. 15 Minuten quellen lassen. 50 g Mehl und Backpulver mischen und unter den Teig rühren.

Öl in eine Pfanne geben und aus Backpapier geformte Ringe in der Pfanne verteilen. Den Teig in die Ringe füllen. Pfanne erhitzen. Je 1–1½ TL Teig in die Mulden füllen. Bei schwacher bis mittlerer Hitze von beiden Seiten goldbraun backen und dann herausnehmen.

Mit Puderzucker bestäuben und mit geschmolzener Butter servieren.

TIRAMISU

Zubereitung: 25 Minuten

Portionen: 6

- 4 Tassen kalter, sehr starker Espresso
- 20 Löffelbiskuits
- 1 Prise Salz
- 8 Eier
- 230 g Puderzucker
- 1 kg Mascarpone
- 10 g Gelatine
- 100 ml Amaretto
- Kakao

Espresso so stark kochen, dass man ihn niemals trinken würde und auskühlen lassen.

Die Eier mit dem Puderzucker und einer Prise Salz in einem Wasserbad bei ca. 40 °C mit einem Schneebesen aufschlagen. Danach vom Herd nehmen und mit einem Mixer schaumig schlagen.

Mascarpone zu der Masse geben. Gelatine in Amaretto bei maximal 40 °C lösen und ständig rühren. Jedes Blatt einzeln in den Amaretto geben und erst ein neues hinzufügen, wenn sich alles aufgelöst hat. Amaretto unter die Mascarpone-Ei-Mischung rühren. Mit Orange und Vanille abschmecken.

Löffelbiskuits mit Espresso tränken und in eine Dessertschale geben. Darüber die Mascarpone verteilen und mit Kakao bestäuben.

Das Dessert kaltstellen, bis die Mascarpone fest ist.

KÖLSCHES TIRAMISU

Zubereitung: 25 Minuten
Gesamtdauer: 1 Tag
Portionen: 12

2 l Apfelsaft
32 g Blattgelatine

1 Prise Salz
2 Eier
70 g Puderzucker
250 g Mascarpone
100 g Sahne
5 g Gelatine
50 ml Amaretto
Orange & Vanille

Apfelsaft in einem Topf auf ca. 40 °C erwärmen und Gelatine in kaltem Wasser aufweichen, danach ausquetschen und nach und nach im Apfelsaft lösen. Für jeden Liter Apfelsaft benötigt man 16 g Blattgelatine. Durch die Blattgelatine wird der Saft nicht trüb.

Wenn die Gelatine vollständig im Apfelsaft aufgelöst ist, wird der Topf vom Herd genommen und der Saft in Gläser gefüllt. Die Gläser kaltstellen, bis die Gelatine hart ist.

Die Eier mit dem Puderzucker und einer Prise Salz in einem Wasserbad bei ca. 40 °C mit einem Schneebesen aufschlagen. Danach vom Herd nehmen und mit einem Mixer schaumig schlagen.

Mascarpone zu der Masse geben. Gelatine in Amaretto bei maximal 40 °C lösen und ständig rühren. Jedes Blatt einzeln in den Amaretto geben und erst ein neues hinzufügen, wenn sich alles aufgelöst hat. Amaretto unter die Mascarpone-Ei-Mischung rühren. Mit Orange und Vanille abschmecken.

Die Mascarpone kann mit Löffeln oder mit einem Spritzbeutel auf dem erkalteten, harten Apfelsaft verteilt werden. Die Desserts erneut kaltstellen, bis die Mascarpone fest ist.

WENN DU KUCHEN, KEKSE
ODER MUFFINS MACHST,
KANNST DU SO VIEL DAVON ESSEN,
WIE DU WILLST.
DIE KALORIEN ZÄHLEN NICHT.
DU HAST SIE ERSCHAFFEN.
DU BIST IHR GOTT.

CALIFORNIA
SAN FRANCISCO

CALIFORNIA
SAN FRANCISCO

Bitte nicht vergessen:
Alles was man sonntags isst, hat keine Kalorien.

GRIECHISCHER JOGHURT MIT WALNÜSSEN UND HONIG

Zubereitung: 2 Stunden
Portionen: 4

1 kg griechischer Joghurt
150 g Walnüsse
100 ml Honig
14 g Gelatine (8 Blätter)

Die Hälfte des Joghurts in einen Topf geben und diesen leicht erhitzen. Gleichzeitig das erste Gelatineblatt in einem Schälchen mit kaltem Wasser auflösen und dieses dann unter Rühren dem erhitzten Joghurt hinzugeben. Mit den weiteren Blättern wiederholen und schließlich den restlichen Joghurt hinzugeben und alles noch einmal gut verrühren.

Die Joghurtmasse in entsprechende Gefäße umfüllen und ein bis zwei Stunden kalt stellen. Danach den Joghurt stürzen oder anders aus der Form nehmen. Ihn auf einem Teller mit Honig übergießen und danach mit den Walnüssen verzieren.
Walnüsse in Stücke schneiden.

Drei Gläser nehmen und zuerst ein bisschen Joghurt hineinfüllen. Dann ein bisschen Honig hinzugeben und den restlichen Joghurt auf die Gläser verteilen. Den Joghurt wieder mit Honig bedecken und mit Walnüssen bestreuen.

Vegd gets
Rich
2017

NÜRNBERGER LEBKUCHEN

Zubereitung: 50 Minuten

Portionen: 1

120 g Butter
300 g Honig
150 g Zucker
3 TL Lebkuchengewürz
4 EL Kakaopulver
750 g Mehl
1 Päckchen Backpulver
1 Prise Salz
3 Eigelb
etwas Milch

2 Eiweiß
500 g Puderzucker
etwas Lebensmittelfarbe

Butter, Honig, Zucker, Lebkuchengewürz und Kakaopulver mischen und kurz mit einem Kochlöffel verrühren. Dann bei niedriger Temperatur auf dem Herd erwärmen, bis sich der Zucker aufgelöst hat und eine flüßige, glatte Masse entstanden ist. Abkühlen lassen.

Mehl, Backpulver und Salz vermengen. Mit dem Eigelb, ein wenig Milch und der Honigmasse zu einem glatten Teig verkneten. Das Ganze bei Zimmertemperatur in einem Küchentuch zugedeckt über Nacht ruhen lassen.

Ein Backblech mit Backpapier auslegen oder gut ausfetten und den Backofen auf 200 °C (Umluft) vorheizen.

Den Teig etwa 1 1/2 cm dick ausrollen. Die Fläche sollte dann ca. 30 x 30 cm groß werden. Mit einer Schablone oder frei aus der Hand ein Herz aus dem Teig schneiden. Den Rand mit den Fingern ein bisschen abrunden. Das Lebkuchenherz auf das Backblech legen und etwa 15 Minuten auf der mittleren Schiene backen. Gleich vom Backblech lösen und abkühlen lassen, bis es vollkommen kalt ist. Wenn das Herz zur Deko gedacht ist und fest werden soll, sollte das Herz auf dem Backblech auskühlen.

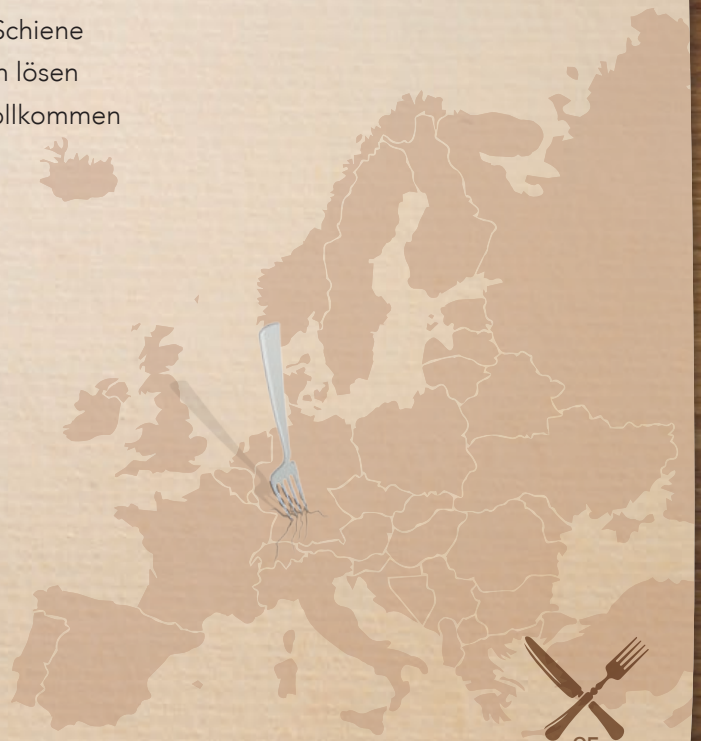
Eiweiß mit dem Puderzucker steif schlagen. Nach Belieben mit Lebensmittelfarbe einfärben und das Lebkuchenherz damit dekorieren.

LEBKUCHENGEWÜRZ

4 Pimentkörner
3 Zimtblüten
1/2 Zimtstange
1 grüne Kardamomkapsel
3 Nelken
1 gestr. TL Koriandersaat
2 Msp. Muskat
2 EL Puderzucker

Alle Gewürze zuerst im Mörser klein reiben und dann sehr kurz in der Küchenmaschine fein mahlen. Die Gewürze nicht zu lange in der Maschine laufen lassen. Sie sollen nicht heiß werden!

Dann den Zucker gründlich untermengen. Er sorgt dafür, dass alle Bestandteile gleichmäßig vermischt bleiben.



BRATAPFEL

Zubereitung: 45 Minuten
Portionen: 4

- 4 säuerliche Äpfel (z. B. Boskop)
- 75 g gehobelte Mandeln
- 2 TL Rosinen
- 3 EL Puderzucker
- 1 Msp. Zimt
- 50 g Marzipanrohmasse
- 30 g Butter
- Rum

- 250 ml Milch
- 1 TL Speisestärke
- 3 EL Vanillezucker
- 3 Eigelbe

Am Vorabend Rosinen in Rum einlegen, sodass alle Rosinen gut bedeckt sind. Für die Vanillesauce von der Milch 3–4 Esslöffel abnehmen und zur Seite stellen. Die restliche Milch aufkochen und vom Herd nehmen. Speisestärke und Vanillezucker mischen, mit der beiseite gestellten Milch und den Eigelben glatt rühren. In die nicht mehr kochende Milch einrühren und unter Rühren leicht erhitzen – nicht kochen – bis die Sauce eine sämige Masse aufweist. Abkühlen lassen und gelegentlich umrühren.

Den Backofen auf 180 °C Umluft vorheizen.

Die Äpfel waschen, trocken reiben und das Kernhaus ausstechen. Für die Füllung die Hälfte der Mandeln mit den Rosinen, 1 EL Puderzucker und dem Zimt mischen, die Marzipanrohmasse fein hacken und untermengen. Die Äpfel damit füllen und in eine gebutterte Auflaufform setzen. Mit den restlichen Mandeln bestreuen und mit dem restlichen Puderzucker bestauben. Butterflocken darauf verteilen und im vorgeheizten Backofen 30–40 Minuten backen.

Herausnehmen, auf Tellern anrichten und mit der lauwarmen Vanillesauce übergießen.

SCONES

Zubereitung: 25 Minuten
Portionen: 20–25 Scones

500 g Mehl
130 g Zucker
130 g Butter
2 Päckchen Backpulver
150 ml Milch
1 Eigelb

Alle trockenen Zutaten wie Mehl, Backpulver und Zucker zusammen mit der Butter kurz ankneten. Anschließend langsam Milch hinzugeben und den Teig mit den Händen oder den Knethaken des Mixers glatt kneten. Den fertigen Teig auf einer behmehlten Arbeitsplatte ca. 2 cm dick ausrollen. Scones mit einer runden Plätzchenform ausstechen. Backpapier auf einem Backblech auslegen und darauf die Scones mit etwas Abstand zueinander verteilen, da die Scones beim Backen noch aufgehen.

Das Eigelb mit etwas Milch verrühren und anschließend mit einem Pinsel auf den Scones verteilen.

Dann im vorgeheizten Backofen auf 200 °C (175 °C Umluft) 10–12 Minuten backen. Die fertigen Scones kurz auskühlen lassen und noch warm mit Clotted Cream, Lemon Curd oder Marmelade servieren.

LEMON CURD

Zubereitung: 15 Minuten
Portionen: ca. 300 ml

2 Zitronen,
davon 1 Bio-Zitrone
100 Butter
200 g Puderzucker
3 Eier

Die Bio-Zitrone heiß waschen und die Schale fein abreiben. Anschließend den Saft beider Zitronen auspressen.

Butter, Zucker, Zitronenschale und -saft in einen Topf geben und bei kleiner Hitze unter Rühren schmelzen.

Die Eier in einer Schale verquirlen und unter die Butter-Zitronen-Mischung rühren. Alles unter Rühren so lange erhitzen, bis eine dicklich-cremige Masse entstanden ist.

Das fertige Lemon Curd noch heiß in saubere Einmach-Gläser füllen, sofort verschließen und die Gläser einige Minuten auf den Deckel stellen. Anschließend umdrehen und auskühlen lassen.

CLOTTED CREAM

Zubereitung: 8 Stunden
Portionen: 4

250 ml Schlagsahne

Sahne in eine Metallschüssel gießen. Eine Auflaufform ca. 3 cm hoch mit Wasser füllen und in den Backofen stellen. Eine Schüssel mit der Sahne in das Wasserbad stellen und im Ofen bei Umluft 80 °C ca. 8 Stunden stehen lassen.

Nach ca. 8 Stunden hat sich an der Oberfläche eine leicht gelblich-braune Kruste gebildet. Dann die Schüssel mit der Sahne aus dem Wasserbad nehmen und über Nacht in den Kühlschrank stellen.

Am nächsten Tag die obere Schicht der Sahne mit einem Löffel vorsichtig abschöpfen. Die abgeschöpfte Clotted Cream in ein sauberes, verschließbares Gefäß füllen und bis zum Servieren kalt stellen.

SCHWARZ-WEIß-GEBÄCK

Zubereitung: 2 Stunden
Portionen: ca. 100 Stück

250 g Weizenmehl
3 g Backpulver
150 g Zucker
1 Päckchen Vanillezucker
1 Ei
125 g Butter oder Margarine

20 g Kakao
15 g Zucker
1 EL Milch

Mehl und Backpulver mischen und auf eine Arbeitsfläche sieben. In die Mitte eine Vertiefung eindrücken und Zucker, Vanillezucker und Ei hineingeben. Kalte Butter in kleine Stücke schneiden und auf den Mehlkranz legen. Mit einem Messer in der Mischung hacken und dann die Mischung zügig zu einer Teigkugel kneten. Die Teigkugel halbieren und eine Hälfte in Frischhaltefolie wickeln und in den Kühlschrank legen. Die andere Hälfte mit der Hand plätten, dann mit Zucker, Kakao und Milch verkneten.

Diese Teigkugel ebenfalls, in Frischhaltefolie gewickelt, für 20 Minuten in den Kühlschrank legen. Sobald der Teig nicht mehr klebt, kann fortgefahren werden.

Am schönsten gelingen die Plätzchen, wenn sich beim Ausrollen zwischen Arbeitsfläche und Teig und zwischen Teig und Nudelholz jeweils ein Backpapier befindet.

Nun werden die helle und die dunkle Teigplatte aufeinander gelegt und zu gerollt, sodass ein Spiralmuster entsteht.

Die Teigrolle in Frischhaltefolie wickeln und in den Kühlschrank legen, bis die Rolle fest ist.

Nach ca. einer Stunde sollte die Rolle gut schnittfest sein. Die Rolle aus dem Kühlschrank nehmen und in Scheiben schneiden.

Ein Backblech mit Backpapier auslegen, mit den Plätzchen belegen und bei 175 °C etwa 12 Minuten backen. Die Plätzchen sofort vom Blech nehmen und auf einem Rost auskühlen lassen.

SPRITZGEBÄCK

Zubereitung: 2 Stunden
Portionen: ca. 110 Plätzchen

750 g Mehl
500 g Butter
250 g Zucker
3 Päckchen Vanillezucker
1 Prise Salz

Alle Zutaten zügig zu einem glatten Teig verkneten. Die fertige Teigkugel in Frischhaltefolie wickeln und für eine Stunde in den Kühlschrank legen.

Anschließend den Teig portionsweise in einen Fleischwolf oder in einen Spritzbeutel geben und ca. 6 cm lange Streifen formen.

Ein Backblech mit Backpapier auslegen und die Teigstreifen darauf verteilen. Das Backblech in den vorgeheizten Ofen schieben und bei 175 °C für 12–15 Minuten backen, bis die Kekse goldbraun sind.

Die Kekse vom Blech nehmen, auskühlen lassen und optional mit Schokoladenglasur oder Zuckerguss verzieren.

KUCHEN &
TORTEN

Rote Herzen
Litzer
Mailländer
Böden mit Rand
Makronenböden
Tortelettes
Mürteigböden
Böden Hayartz
Obstböden
Apfelstrudel
Strudel Riemchen
Plunder
Plunderdeckel
Pastetendeckel
Schwedenböde

FRANKFURTER KRANZ

Zubereitung: 75 Minuten
Gesamtdauer: 240–300 Minuten
Portionen: ca. 16 Stücke (Guglhupfform)

- 1 1/2 Päckchen Vanillepuddingpulver (für je ½ l Milch; zum Kochen)
- 320 g Zucker
- 800 ml Milch
- 525 g Butter
- 1 Prise Salz
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 5 Eier
- 200 g Mehl
- 100 g Speisestärke
- 1 Päckchen Backpulver
- 225 g Johannisbeer-Gelee
- 100 g Haselnuss-Krokant
- 10 Belegkirschen

Für die Buttercreme Puddingpulver, 120 g Zucker und 100 ml Milch glatt rühren. 650 ml Milch aufkochen lassen, vom Herd ziehen. Angerührtes Puddingpulver einrühren, unter Rühren wieder aufkochen lassen und ca. 1 Minute köcheln lassen. Pudding in eine Schüssel geben, direkt mit Frischaltefolie zudecken und bei Zimmertemperatur auskühlen lassen.

375 g Butter ebenfalls bei Zimmertemperatur lagern. Für den Teig 150 g Butter, Salz, 200 g Zucker und Vanillezucker mit den Schneebesen des Handrührgerätes schaumig rühren. Eier nacheinander unterrühren. Mehl, Stärke und Backpulver mischen und abwechselnd mit 50 ml Milch unter die Fett-Ei-Creme rühren. Eine Ringform (Ø 24 cm) gut fetten und mit Paniermehl ausstreuen. Teig einfüllen und glatt streichen. Backofen auf 175 °C vorheizen (Umluft: 150 °C) und 35–40 Minuten backen. Auf einem Kuchengitter leicht abkühlen lassen. Aus der Form stürzen und vollständig auskühlen lassen.

Bei Zimmertemperatur gelagerte Butter mit den Schneebesen des Handrührgerätes cremig weiß aufschlagen. Pudding esslöffelweise unterrühren. Gelee glatt rühren. Ausgekühlten Boden zwei mal waagerecht durchschneiden. Gelee gleichmäßig auf den unteren Boden streichen. 1/4 der Creme auf dem Gelee verteilen und glatt streichen. Den zweiten Boden darauflegen und mit einem weiteren Viertel bestreichen. Den dritten Boden als Deckel darauflegen Etwas Creme in einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen. Rundherum mit der übrigen Creme einstreichen. Kranz rundherum mit dem Krokant bestreuen. Mit der restlichen Creme verzieren. Kirschen halbieren, auf die Tuffs setzen. Kranz ca. 2 Stunden kühl stellen.

GUINNESS

SCHOKOLADEN-GUINNESS-KUCHEN

Zubereitung: 60 Minuten
Portionen: ca. 14–16 Stücke (Springform ca. ∅ 20 cm)

1	Paket Oreos
300 ml	Guinness
250 g	Butter
80 g	Kakao
350 g	brauner Zucker
2	Eier
140 ml	Buttermilch
280 g	Mehl
½ TL	Salz
2 TL	Natron
½ TL	Backpulver
1½ EL	Zucker
	Vanille
200 ml	Schlagsahne
	Kakao

Die Oreos leicht zerbröseln und in 15 ml Guinnessbier für zwei Stunden abgedeckt einweichen lassen.

In einem Topf 250 g Butter langsam schmelzen und 250 ml Guinnessbier hinzugeben.

Den Topf vom Herd nehmen und 80 g Kakao, 350 g braunen Zucker und Vanilleextrakt hinzufügen.

Eier und Buttermilch in einem Becher miteinander verquirlen und unter die Butter-Bier-Mischung rühren.

In einer Schüssel das Mehl mit dem Natron, Backpulver und Salz vermischen. Die Guinnessmischung dazugeben und alles mit dem Mixer zu einem glatten Teig verrühren.

Dann die aufgeweichten Oreos in den Teig geben.

Eine Springform fetten und mit Kakaopulver ausstäuben, den Kuchenteig einfüllen und im vorgeheizten Backpulver bei 170 °C ca. 60 Minuten backen.

Den Kuchen aus dem Ofen nehmen und direkt mit dem übrigen Guinness übergießen.

Sahne mit 1½ EL Zucker Steif schlagen und auf dem ausgekühlten Kuchen verstreichen und mit Kakao bestreuuen.

Wenn man Kuchen im Dunkeln isst, finden einen die Kalorien nicht.

EIERLIKÖRKUCHEN

Zubereitung: 60 Minuten

Portionen: ca. 16 Stücke (Guglhupfform ca. Ø 24 cm)

5 Eier
250 g Puderzucker
1 Päckchen Vanillezucker
¼ l Sonnenblumenöl
¼ l Eierlikör
125 g Mehl
125 g Speisestärke
1 Päckchen Backpulver

Eier, Puderzucker und Vanillezucker hell cremig aufschlagen. Das Öl langsam nach und nach hinzugeben. Anschließend den Eierlikör einrühren.

Mehl, Speisestärke und Backpulver mischen, durch ein feines Sieb in den Teig streichen und zügig vermischen.

Eine fette Gugelhupfform sorgfältig einfetten und mit Mehl bestäuben.

Den Teig einfüllen und im vorgeheizten Ofen 55 bis 60 Minuten bei 180 °C backen.

Danach aus dem Ofen nehmen, kurz ruhen lassen und vorsichtig auf ein Kuchengitter stürzen. Auskühlen lassen und zum Servieren mit Puderzucker dekorieren.

Nicht lang schnacken,
einfach backen.

BLÅBÄRSTÅRTA

Zubereitung: 120 Minuten

Portionen: 12–16

1 Bio-Orange
3 Eier
200 g Zucker
Salz
300 g Mehl
3 TL Backpulver
200 g Buttermilch
2 Springformen (ca. Ø 20 cm)

200 g TK-Heidelbeeren
600 g weiche Butter
400 g Doppelrahmfrischkäse
200 g Puderzucker
1–2 EL Heidelbeerkonfitüre

Für den Teig Formen fetten und mit Mehl ausstäuben. Backofen auf 180 °C vorheizen. Orange heiß waschen, trocken tupfen und Schale fein abreiben. Eier, Zucker, Orangenschale und 1 Prise Salz in einer Rührschüssel mit den Schneebesen des Rührgeräts ca. 5 Minuten dickcremig schlagen. Mehl und Backpulver mischen. Mehlmix und Buttermilch im Wechsel unterrühren. Teig in die beiden Springformen verteilen. Zusammen im heißen Ofen 20–25 Minuten backen. Aus dem Ofen nehmen. Auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.

Für die Creme Heidelbeeren in einem Sieb auftauen lassen. Butter und Frischkäse aus dem Kühlschrank holen. Wenn sie Zimmertemperatur haben, geht es weiter! Butter, Frischkäse und Puderzucker in eine Rührschüssel geben und mit den Schneebesen des Rührgeräts ca. 5 Minuten cremig rühren. Aufgetaute Heidelbeeren mit Konfitüre verrühren. Heidelbeermix leicht unter die Butter-Frischkäse-Creme rühren und ca. 30 Minuten kalt stellen.

Schichtanleitung: beide Böden mit einem angefeuchteten Messer vom Formrand lösen. Ein Teigboden auf eine Torten- oder Servierplatte legen. Die Hälfte der Creme mit einem Teigschaber oder Esslöffel locker auf den Teigboden streichen. Den zweiten Teigboden vorsichtig daraufsetzen. Tortenrand und -oberfläche mit der restlichen Creme mithilfe einer Streichpalette oder eines Teigschabers glatt verstreichen. Entweder Torte sofort servieren oder bis zum Auftischen kalt stellen.

Funktioniert auch mit einer Springform: Falls man nur eine Springform mit Ø 20 cm hat, kann man den gesamten Teig dort hineinfüllen und den Kuchen für 35–40 Minuten backen. Den Kuchen komplett auskühlen lassen und waagerecht halbieren.

APPELTAART

Zubereitung: 60 Minuten
Gesamtdauer: 120 Minuten
Portionen: ca. 12–16 Stücke (Springform ca. Ø 24 cm)

300 g helles Dinkelmehl
200 g Butter
100 g Rohrohrzucker
1 Ei
1/2 TL Salz
1–2 EL Wasser

8 säuerliche Äpfel (Boskoop)
100 g Rohrohrzucker
60 g Rosinen
2 EL Maisstärke
3 TL Zimt
60 g Paniermehl
1 verquirltes Ei zum Bestreichen

Für den Teig Mehl, 1 Ei, Rohrohrzucker, Salz und Butter auf der Arbeitsfläche zu einem Teig verarbeiten. Nach Bedarf 1–2 Esslöffel kaltes Wasser beigeben. Den Teig zu einer Kugel formen, flach drücken und in Frischhaltefolie gewickelt mindestens 30 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen.

Äpfel schälen und halbieren. Apfelhälften nochmals halbieren, das Kerngehäuse entfernen und in kleine Scheiben schneiden. Die Apfelscheiben in einer Schüssel mit Zucker, Rosinen, Maisstärke und Zimt mischen.

Backofen auf 180 °C Ober- und Unterhitze vorheizen. Springform mit flüßiger Butter ausstreichen.

Mürbeteig aus dem Kühlschrank nehmen und davon 1/3 für das Teiggitter abschneiden und wieder kühl stellen. Teig auf bemehlter Arbeitsfläche ausrollen und die Springform inklusive Rand damit auskleiden. Überstehende Ränder wegschneiden. Paniermehl auf dem Teigboden verteilen. Apfel-Füllung auf den Teig geben und diese mit der Hand gut andrücken. Restlichen Teig auf bemehlter Arbeitsfläche ausrollen und mit einem Messer in dünne Streifen schneiden. Teigstreifen auf die Füllung legen. Teiggitter mit einem verquirltem Ei bestreichen.

Den Apfelkuchen im vorgeheizten Backofen bei 180 °C auf mittlerer Schiene ca. 50–60 Minuten backen. Kurz auskühlen lassen, dann aus der Form heben.

Der fertige Apfelkuchen duftet herrlich und schmeckt mit schaumig geschlagenem Rahm oder einem Klecks Vanillesauce hervorragend.

DOBOSTORTA

Die Dobostorte ist die bekannteste ungarische Torte. Sie besteht aus acht Schichten Biskuit und Schokoladen-Creme sowie einer Karamell-Glasur. Erfinder der Dobostorte ist der ungarische Konditormeister József Dobos.

Zubereitung: 90 Minuten
Gesamtdauer: 150 Minuten
Portionen: ca. 12–16 Stücke (Springform ca. Ø 24 cm)

Biskuitböden:

7 große Eier
150 g Zucker
100 g Mehl
50 g Speisestärke (z. B. Mondamin)
1 Prise Salz
ca. 100 ml Amaretto oder Kirschwasser

Buttercreme:

160 g dunkle Schokolade
500 g weiche Butter
7 Eier (ca. 380–390 g)
200 g Zucker

Dekoplatte:

ca. 100–150 g dunkle Schokolade
oder 1 TL Butter
150 g Zucker

Zu Beginn malt man Kreise auf Backpapier (ca. Ø 24 cm). Dazu nutzt man den Kuchenring als Schablone/Vorlage. Der Ofen wird auf mind. 220 °C vorgeheizt. Die Böden werden heiß und kurz gebacken, dann bleiben sie saftig.

Für die Böden trennt man die Eier. Das Eigelb leicht erwärmen und mit 70 g Zucker hell schaumig schlagen. Die Wärme erzeugt mehr Volumen. Das Eiweiß mit 130 g Zucker und einer Prise Salz zu richtig festem Eischnee schlagen. Wichtig: Eischnee darf nie stehen bleiben, immer sofort verarbeiten, sonst gehen die Luftbläschen kaputt und sind nicht mehr zu reparieren. Eischnee wird drittelweise nach und nach unter Eigelbmischung gerührt. Mit dem letzten Drittel rührt man gesiebtes Mehl mit Mondamin unter die Masse. Die entstandene Masse tragen wir auf die Kreise des Backpapiers, dass auf einem Backblech liegt auf.

Je nach Backofen passen 1–2 Böden auf ein Blech. Das Blech wird im oberen Teil des Ofens bei Ober- Unterhitze gebacken, bis sie goldig sind. Der Teig reicht für 7–8 Böden, je nachdem wie dünn man die Böden auf das Backpapier streicht. Sobald die Böden die gewünschte Farbe erreicht haben, werden sie aus dem Ofen geholt und auf die Arbeitsfläche gestürzt. Das Backpapier muss sofort aber vorsichtig entfernt werden, sonst werden die Böden trocken. Wenn alle Böden gebacken sind, lässt man diese auskühlen und beginnt mit der Buttercreme.

Während die Schokolade im Wasserbad schmilzt stellt man die Eimasse her. Dazu Butter, Eier, Salz und Zucker in einer Metallschüssel verrühren und über ein heißes Wasserbad stellen. Die Eiercreme unter ständigem Rühren bis etwa 85 °C erhitzen. Anschließend vom Wasserbad herunter nehmen und mit einem Handrührgerät kalt rühren, das kann bis zu 20–25 Minuten dauern. Die

Eiercreme soll auf etwa 20 °C abkühlen. Geschmolzene Zartbitterschokolade nun unter die Buttercreme heben.

Nun zurück zu den Kuchenböden: damit alle gleich groß werden, legt man nacheinander jeden Boden auf die Arbeitsfläche. Den Kuchenring legt man auf einen dieser Böden und schneidet mit einem scharfen Messer die überstehenden Reste ab.

Jetzt kann man mit dem Stapeln beginnen. Dafür legt man einen Boden in die Kuchenform und bestreicht diesen dünn mit Buttercreme. Wirklich dünn, denn man braucht noch Creme für außen und die Creme ist sehr mächtig.

Darauf legen wir den nächsten Boden, den wir erst mit Amaretto komplett aber dünn und mit Vorsicht bepinseln und dann mit Buttercreme bestreichen. So geht man mit allen folgenden Böden vor. Den letzten Boden hält man dann noch zurück, der kommt auf den Kuchen.

Wenn bis auf einen Boden alle Böden gespapelt in der Form sind, kommt der Kuchen für etwa 1 Stunde in den Kühlschrank, um fest zu werden. Danach löst man den Kuchen aus der Form und bestreicht den Kuchen mit der übrigen Buttercreme von außen. Eine ganz kleine Menge Buttercreme wird zum Schluss noch für das Aufstellen der Böden benötigt.

Wird der Kuchen nicht am gleichen Tag gegessen empfielt es sich so vorzugehen: Der letzte Boden wird in 12 Teile geteilt und mit Amaretto und flüßiger Schokolade bepinselt. Dann werden auf dem Kuchen 12 Linien von der Mitte nach außen gezogen und die getrockneten Bodenplatten können schräg darauf gesetzt werden.

Wer mag kann die Böden aber auch karamellisieren, dann ist es nach Originalrezept, aber die Böden trocknen durch das Karamell schneller aus, d. h. der Kuchen sollte dann am gleichen Tag gegessen werden.

Für den Karamelldeckel den Tortenboden auf ein Backpapier legen. Für den Karamellguss die Butter in einem Topf zerlassen, den Zucker zugeben und zu hellbraunem Karamell schmelzen. Eine Palette oder die Klinge eines langen Messers dünn mit Butter fetten, den Karamell auf den Tortenboden gießen und mit der Palette oder dem Messer

gleichmäßig darauf verteilen. Noch warm in 12 Stücke teilen, dabei die Klinge des verwendeten Messers ebenfalls vor jedem Schnitt mit etwas Butter einfetten. Mit der Buttercreme 12 Linien auf dem Kuchen von innen nach außen ziehen. Nach dem Abkühlen die Karamelldeckel Stück für Stück auf die Torte legen.

DONAUWELLE

Zubereitung: 120 Minuten

Portionen: ca. 15 Stücke

250 g Butter
350 g Mehl
6 Eier
200 g Zucker
1 Päckchen Vanillezucker
1/2 Päckchen Backpulver
700 g entsteinte Kirschen (ca. 2 Gläser)
2 EL Kakao

3/4 l Milch
250 g Butter (Zimmertemperatur)
3 EL Zucker
2 Päckchen Vanillepuddingpulver
2 Päckchen Schokoladenglasur

Kuchenstücke unter 300 Gramm sind Kekse.

Butter schaumig rühren, nach und nach Zucker und Eier zugeben. Mehl mit Backpulver mischen und esslöffelweise unter die Masse geben.

1/3 des Teiges mit Kakao verrühren. Den hellen Teig auf ein gefettetes Backblech streichen und den dunklen Teig darauf verteilen. Mit einer Gabel Wellen ziehen (Donauwellen).

Kirschen abtropfen lassen und auf dem Teig verteilen. Im vorgeheizten Ofen ca. 30 Minuten bei 200 °C backen.

Aus Milch, Zucker und Puddingpulver einen Pudding kochen, abkühlen lassen, dabei mit Frischhaltefolie auf der Oberfläche abdecken, damit sich keine Haut bildet.

Weiche Butter nach und nach unter den erkalteten Pudding rühren.

Fertige Buttercreme auf dem erkalteten Kuchen streichen. Schokolade im Wasserbad schmelzen und die flüßige Schokolade über den Pudding gießen.

REGO

Feines
Mande
Erdbeere

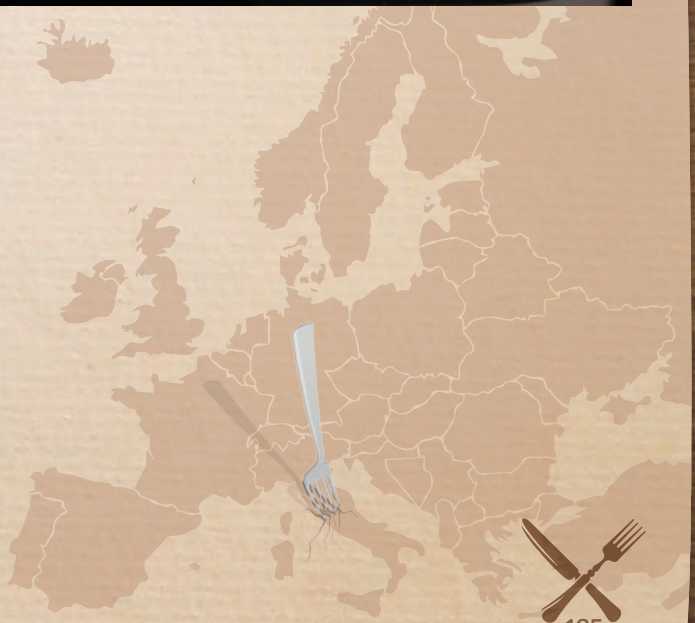
ITALIENISCHER EISKAFFEE

„Caffè freddo"

Zubereitung: 15 Minuten
Portionen: 1

½ Glas Kaffee
3–4 Eiswürfel
½ Glas Wasser
1 Kugel Vanilleeis
Kakaopulver
Zucker
50 ml Schlagsahne
oder 50 ml Milch

Einen starken Kaffee aufbrühen und diesen in ein Glas mit Eiswürfeln und kaltem Wasser geben. In der Zwischenzeit die Sahne mit etwas Zucker steif schlagen oder Milch aufschäumen. Eine Kugel Eis in das Glas mit dem Kaffee geben. Die Sahne oder den Milchschaum darauf verteilen und mit etwas Kakaopulver bestreuen.



MEXIKANER

Zubereitung: 10 Minuten

Gesamtdauer: 3–4 Stunden

1 l Tomatensaft
500 ml Korn
250 ml Sangrita Pikant (oder Sangrita selbermischen)
2 EL Tabasco
1 TL Salz
1 EL Pfeffer
evtl. für den Geschmack etwas Gemüsebrühe und für die Konsistenz etwas Tomatenmark

Sangrita:
150 ml Tomatensaft
90 ml Orangensaft
2 EL Limettensaft
1/2 TL Tabasco
1 Spritzer Worcestersauce
Salz
Alles vermischen und ca. 1 Stunde ziehen lassen. Fertig!

Korn, Tomatensaft und Sangrita in einem großen Gefäß verrühren. Da der Tomatensaft den Geschmack des Getränks ausmacht, sollte man hierbei nicht unbedingt an der Qualität sparen. Mit Tabasco, Salz und Pfeffer würzen. Zwischendurch immer mal abschmecken und eventuell nachwürzen. Etwas Tomatenmark sorgt für eine bessere Konsistenz, etwas Gemüsebrühe verleiht dem Shot einen würzigen Geschmack. Die ganze Schärfe entfaltet sich erst nach einigen Stunden, daher am besten über Nacht ziehen lassen und dann nochmal probieren.
In eine Flasche umfüllen und im Kühlschrank lagern. Dort hält sich der Mexikaner Schnaps ca. 2–3 Wochen. Gut gekühlt genießen. Prost!

Bier kalt stellen ist auch irgendwie kochen.

Besonders herzlicher Dank für die Unterstützung gilt Gabriele Kesseler, Uli Hanke, Günther Kremer, Thomas Göbbels & Alex Frank.

VOLLSUFF

Zubereitung: 60–90 Minuten

Portionen: 1

5 l Bier
1 Kopfschmerztablette

Ein großes Bier nehmen und in einem Zug leer trinken.

Neun mal wiederholen.

Sich nackt ausziehen und laut schreiend durch die Straße laufen.

Ins Bett gehen und schlafen.

Kopfschmerztabletten nehmen.

Canon
1/6
6.3
102-6497
ISO
SET