

DDR – Rezepte Teil II

Index nicht aktiv

Alkoholische Getränke	4	Kasten und Napfkuchenform	55
Blätterteig	13	Kekse	53
Blechkuchen	15	Selber hergestellte Backzutaten	67
Brot und Brötchen.....	44	Torten	70
Creme	48	Was wo anders nicht hinpasst	94
Einige Drinks und Flips aus DDR Tagen	11	Weihnachtsbäckerei.....	99
Fettgebäck	48		

Inhaltsverzeichnis aktiv

DDR – Rezepte Teil II	1
Index nicht aktiv.....	1
Inhaltsverzeichnis aktiv.....	1
PS	4
Alkoholische Getränke	4
After - Eight - Likör 5 Eigelb M	4
After – Eight - Likör II 3 Ei M	5
Apfelkorn	5
Eierlikör 12 - 15 Eigelb M	7
Rotweinpunsch mit Tee.....	8
Berliner – Weiße - Bowle	9
Rumtopf.....	9
Einige Drinks und Flips aus DDR Tagen	11
Cocktail Havannamädchen M	11
Kubanische Sultanetat M.....	11
Tee - Rotweinpunsch	12
Backwaren	13
Blätterteig	13
Blätterteig M	13
Schuhsohlen M	14
Blechkuchen.....	15
Apfelkuchen von Hefeteig 1 Ei M	15
Apfelkuchen von Mürbeteig 4 Ei	16
Apfelquarkkuchen mit Streusel 4 Ei M	17
Berliner Streuselkuchen M	18
Bienenstich 3 Ei M	19
Buttermilchkuchen 2 Ei M	20
DDR Kuchen 5 Ei	21
Kakaokuchen vom Blech, Mecklenburg 4 Ei M	21
Kirmeskuchen 7 Ei M	22
Kokosraspelnkuchen 3 Ei M	23

LPG - Kuchen aus Thüringen, Originalrezept 1 Ei M.....	24
LPG-Kuchen 1 Ei M.....	25
Mohnkuchen I 4 Ei M.....	25
Mohnkuchen II 4 Ei M.....	26
Mohrenkopf - Kuchen, Thüringen 12 Ei M.....	28
Mooskuchen 4 Ei + 6 Eiweiß M.....	28
Original Sächsischer Buttermilchkuchen M.....	30
Plattenkuchen 4 Ei.....	31
Prophetenkuchen Auflauf (DDR) 6 Eigelb.....	33
Rudolstädter Mohnkuchen 5 Ei M.....	34
Schneekuchen Apfel, 4 Ei + 4 Eiweiß.....	35
Schneekuchen mit Obst, 4 Ei M.....	37
Schneewittchenkuchen 5 Ei.....	38
Buttercreme M.....	39
Schwarzer Kuchen nach Elisabeth 5 Ei M.....	39
Thüringer Mohnkuchen M.....	40
Zitronenkuchen 13 Ei M.....	40
Zuckerkuchen M.....	41
Zuckerkuchen II 1 Ei M.....	42
Zuckerkuchen anno 1950 M.....	43
Brot und Brötchen.....	44
Berliner Knüppel M.....	44
Berliner Schusterjungen.....	45
Osterbrot 3 Ei M.....	46
Osterhäschen Ei M.....	47
Reformationsbrötchen M.....	47
Creme.....	48
Buttercreme M.....	48
Fettgebäck.....	48
Hefepfannkuchen 5 Ei M.....	48
Apfelküchlein 4 Eiweiß.....	49
Berliner Pfannkuchen 2 Ei + 1 Eigelb M.....	50
Eberswalder Spritzkuchen 5 Ei M.....	51
Quarkspitzen 2 Ei M.....	52
Kekse.....	53
Hohlhippen 3 Ei M.....	53
Kokoskekse 4 Ei M.....	53
Mürbeteiggebäck.....	54
Schwarz - Weiß-Mürbchen 1 Ei M.....	55
Kasten und Napfkuchenform.....	55
Igelkuchen 3 Ei.....	55
Baumkuchen 6 Ei M.....	56
Berliner Napfkuchen 3 Ei + 3 Eigelb M.....	57
Feiner Blitzkuchen 4 Ei.....	57
Hallloren - Kuchen 3 Ei M.....	58
Kalter Hund, Kalte Schnauze, Zebratorte 2 Ei M.....	59
Rezept I.....	59
Rezept II 4 Ei.....	60

Rezept III 3 Ei	60
Rezept IV 3 Ei M	60
REZEPT V 2 Ei	61
REZEPT VI 4 Ei	61
Marmorkuchen mit Streuseln 3 Ei	62
Öl-Kuchen 5 Ei	62
Pikante Kuchen	64
Grüner Kuchen 2 Ei M	64
Kartoffelkuchen M	64
Sächsischer Heidesand 3 Ei	65
Selber hergestellte Backzutaten	67
Schlagsahne M	68
Thüringer Mohn - Masse (Ersatz für Mohnback*) 2.Ei M	68
Torten	70
Berliner Apfelkuchen 1 Ei	70
Clic-Torte M	71
Dresdner Eierschnecke 5 Ei M	72
Eierlikörkuchen (Kommt aus Magdeburg) 5 Ei	73
Eierlikörtorte I 3 Ei M	74
Eierlikörtorte II 4 Ei M	74
Eierlikörtorte III 6 Ei M	75
Eierschecke 4 Ei M	76
Elite - Torte 6 Ei M	76
Erfurter Kuchen 6 Ei M	77
Falscher Apfelsinenkuchen M	78
Festkuchen - Festtagskuchen der DDR 4 Ei	78
Frucht-Sahnetorte 2 Ei M	79
Frühlingshymne a la Fälsche 4 Eigelb M	81
Haferflockentorte 3 Ei	82
Kindergeburtstagstorte aus Thüringen 4 Ei M	83
Kirschkuchen 6 Ei M	84
Leutewitzer Eierschecke 3 Ei + 1 Eigelb + 3 Eiweiß M	85
Papageienkuchen 5 Ei M	86
Quarktorte Ohne Boden 3 Ei M	86
Quarktorte ohne Boden 4 Ei M	87
Rhabarbertorte 3 Ei M	88
Sächsischer Hochzeitskuchen (Sachsen) 6 Ei M	89
Schnaps - Torte M	89
Schneekuchen mit Quark 4 Ei M	90
Selterswasserkuchen - Selterskuchen 4 Ei+ 1 Eigelb M	91
Tröpfchenkuchen 4 Ei M	93
Was wo anders nicht hinpasst	94
Kirschpfanne 2 Ei M	96
Mecklenburger Götterspeise M	97
Tortenboden 3 Ei	98
Windbeutel mit Schlagsahne 5 Ei M	99
Weihnachtsbäckerei	99
Weihnachtsstollen M	99

Dresdner Christstollen M.....	100
Dresdner Weihnachtsstollen M.....	101
Honigkuchen vom Blech, Mecklenburg 3 Ei M.....	102
Lebkuchen 4 Ei M.....	103
Mohnstollen 4 Ei M.....	104
Nussschnitten 4 Ei.....	105
Hinweis für Word.....	105
Hinweis M.....	105

PS

Es sind gesammelte Rezepte, teils noch nicht probiert.

Musste teilweise die Überschriften, umstellen/ teilen, damit ich sie besser sortieren konnte.

Bitte um Verständnis

Mit freundlichen Grüßen

Renate1

Zusammengestellt am Montag, 5.September 05

Alkoholische Getränke

After - Eight - Likör 5 Eigelb M

250 ml Kaffeesahne

5 Eigelb

50 g Kakao

200 g Puderzucker

350 ml Pfefferminzlikör

Kaffeesahne und Eigelb verrühren, am besten kurz mit einem Mixer, aber Vorsicht! nicht zu lange!.

Puderzucker und Kakao zugeben und anschließend mit dem Pfefferminzlikör auffüllen. Gut durchmischen und fertig!

After – Eight - Likör II 3 Ei M

Zutaten:

1 kleine Flasche Pfefferminzlikör

1 / 8 l Kaffeesahne

3 Ei

1 Pck. Vanillezucker

125 g Zucker

3 gehäufte El Kakao

Zubereitung:

Alle Zutaten außer dem Likör kräftig durchrühren.

Den Pfefferminzlikör dazugeben und alles kräftig durchmischen.

Apfelkorn

4 Fl. (0,70) Apfelsaft

1 Fl. (0,70) Primasprit

1 Fl. (0,35) Aprikot - Brandy

1/2 Fl. Bittermandel - Aroma

1 P. Vanillezucker

da es PrimaSprit (96 %) nicht mehr gibt würde ich auf 1 bis 2 Flaschen Apfelsaft verzichten und einen Obstbrand nehmen mit ca. 50 % Alkohol.

Liebe Grüße Monika

Berliner Bowle

2 Flaschen Berliner Weiße

1 Flasche Sekt

1/2 Zitrone

Zucker

Quelle

Berliner Küche

Berlin-Information, DDR 1982

Weißbier, Sekt und Zitronensaft zusammengießen (vorher gut kühlen), dann geschälte Zitronenschale zehn Minuten darin ziehen lassen, nach Geschmack zuckern und mit Eiswürfeln servieren.

Berliner Weiße auf Eis

Berliner Weiße

Himbeersaft

Vanilleeis

Quelle

Berliner Küche

Berlin-Information, DDR 1982

In je ein Glas 1 Esslöffel Vanilleeis, 2 Esslöffel Himbeersaft füllen und mit Berliner Weiße aufgießen.

Berliner Weiße mit Schuss

40 ml Himbeer - oder - Waldmeistersirup

1 / 2 Ltr. Eiskaltes Weißbier (Berliner Weiße)

Quelle

Der Küchenkalender für Berlin und Brandenburg /
Mai

Den Himbeer- oder - Waldmeistersirup in einen Berliner - Weiße - Kelch gießen, mit Weißbier auffüllen, umrühren und mit einem Strohhalm servieren.

Berliner Weiße mit Strippe

Kategorien: Regional, Berlin, Brandenburg

1 Rezept

40 ml Kümmelschnaps

1 / 2 Ltr. Eiskaltes Weißbier (Berliner Weiße)

Quelle

Der Küchenkalender für Berlin und Brandenburg /
Mai

Den Kümmelschnaps in einen Berliner – Weiße - Kelch schütten und mit Weißbier auffüllen.

Bierbowle

Kategorien: Getränk, Alkohol, DDR

1 Rezept

500 g Sauerkirschen

Zucker

1 Pack. Vanillezucker

1 Flasche Rotwein

2 Flaschen Bier

Sauerkirschen entsteinen, einzuckern und über Nacht stehen lassen.
Am nächsten Morgen eine Flasche Rotwein darübergießen. Am Abend kurz vor dem Servieren das Bier hinzufügen.

Anmerkung von Yvette:

Man kann auch Erdbeeren verwenden. Sind sie aus der Konserve, den Zucker weglassen. Rotwein kann bei Bedarf weggelassen werden

Eierlikör 12 - 15 Eigelb M

12 - 15 Eigelb

600 g Puderzucker

2 P. Vanillezucker

1 Dose gezuckerte Kondensmilch

1/2 Liter Milch oder Kaffeesahne

0,7 Liter Spirit oder mind. 40 % iger Korn

Kalte Ente

Kategorien: Regional, Berlin, Brandenburg

6 Personen

2 Flaschen Gut gekühlter Moselwein

1 Unbehandelte Zitrone

25 g Zucker

1 Flasche Gut gekühlter trockener Sekt

Quelle

Der Küchenkalender für Berlin und Brandenburg /
Mai

Den Wein in ein Bowlengefäß gießen. Die Zitrone gründlich waschen, spiralförmig schälen und die Schale in das Bowlengefäß hineinhängen. Den Saft auspressen und durch ein Sieb zum Wein gießen.. Die Bowle 30 Minuten ziehen lassen. Den Zucker in etwas Wasser auflösen und zusammen mit dem Sekt hinzugießen. Wenn Ihnen der Sekt zu viel ist, können Sie ohne weiteres 1/2 Flasche Sekt durch Selterswasser (Mineralwasser) ersetzen.

Maibowle

1 Bund Frischer Waldmeister
50 g Zucker
2 Flaschen Gut gekühlter Moselwein
1 Flasche Gut gekühlter trockener Sekt

Quelle

Der Küchenkalender für Berlin und Brandenburg /
Mai

Den Waldmeister kalt abrausen, eventuell verlesen und trockentupfen. Waldmeister, Zucker und 2 Glas Moselwein in ein Bowlengefäß geben und etwa 1 Stunde ziehen lassen. Die Kräuter herausnehmen und den restlichen Wein und Sekt zugießen.

Rotweinpunsch mit Tee

Kategorien: DDR, Getränk, Xmas
1 Rezept

1/2 Ltr. Wasser
Zitronen und Orangenschale
Zimtrinde
Apfelspalten
Nelke
1/2 Tl. Teeblätter
1 Flasche Rotwein
Zitronensaft
Orangensaft

Johannisbeersirup

Eventuell Arrak

Rezeptkalender

Wasser mit den Zitronen - und - Orangenschale, Zimtrinde, Apfelstücken und Nelke aufkochen. Teeblätter einstreuen und etwas ziehen lassen. Den Sud abseihen und den Rotwein dazugeben und erhitzen - ohne zu kochen.

Mit den übrigen Zutaten abschmecken und eventuell noch etwas Arrak zusetzen.

Berliner – Weiße - Bowle

Kategorien: Regional, Berlin, Brandenburg

125 g Frische Erdbeeren

1/4 Ltr. Weinbrand

50 g Zucker

3 Flaschen Kaltes Weißbier (Berliner Weiße)

Quelle

Der Küchenkalender für Berlin und Brandenburg /

Mai

Die Erdbeeren waschen, putzen, trockentupfen und größere Früchte vierteln oder halbieren. Die Erdbeeren in einem Bowlengefäß mit dem Weinbrand übergießen, den Zucker darüber streuen und eine Flasche Bier zugießen. Die Bowle an einem kühlen Ort 30 Minuten zugedeckt ruhen lassen, umrühren und das restliche Bier zugießen.

Rumtopf

Je 1 kg Früchte

1 kg feinen klaren

Zucker und 0,25 -

0,5 l Rum verwenden.

Die Früchte sollten reif, fest und sauber sein, aber möglichst nicht gewaschen werden. Man verwendet Erdbeeren, Himbeeren, rote und schwarze Johannisbeeren, Stachelbeeren, entsteinte Sauerkirschen, Pfirsiche und Aprikosen, entsteinte und halbierte Pflaumen, geschält und ungeschält.

Das Füllen beginnt mit den Erdbeeren, die in einen Steintopf gegeben und lagenweise mit Zucker bestreut werden. Darüber gießt man den Rum. Der Topf wird mit einem Deckel verschlossen oder mit Pergamentpapier abgedeckt, zugebunden und kühl aufbewahrt, bis die nächste Frucht an die Reihe kommt. Die folgenden Früchte werden ebenso aufeinandergeschichtet, wobei zu beachten ist, dass der Saft immer etwas über den Früchten steht. Ist der Topf voll und die letzte Frucht hineingegeben, lässt man ihn etwa 14 Tage stehen, rührt mit einem Holzlöffel vorsichtig um, verschließt durch Zubinden und bewahrt den Rumtopf weiterhin kühl auf.

Für eine hinreichende Haltbarkeit muss die Alkoholkonzentration im Rumtopf mindestens 16 % betragen.

Wohl Bekomms...

LG

Caro

Seelenwärmer - Mecklenburger Punsch

1 Rezept

2 Unbehandelte Orangen

3 Zitronen

125 ml Cognac

750 ml Schwarzer Tee

150 g Honig

250 ml Rum

Quelle

mdr.de

Die Hälfte der Orangen waschen, abtrocknen und die Schale sehr dünn und spiralförmig abschälen (ohne weiße Haut!). Anschließend den Saft aller Orangen und den der Zitronen auspressen.

In einem Punsch - Gefäß den Saft, den Cognac und die Orangenschalen abgedeckt 2 -3 Std. durchziehen lassen.

Nun den Tee wie üblich aufbrühen. Die Orangenschalen entfernen. Tee, Honig und Rum hinzufügen. Alles bis zum Siedepunkt erhitzen, aber nicht kochen lassen - da sonst des Seelenwärmers guter Geist verfliegt. In Teegläsern servieren.

Anmerkung:

Wer den Punsch nicht so kräftig mag, einfach mit heißem Wasser oder Orangensaft verdünnen, 2-3 Stunden ziehen lassen.

Einige Drinks und Flips aus DDR Tagen

Apfel - Vipa

3 Äpfel
4 cl Weinbrand
1 Flasche "Vipa"
Vanillezucker
Eiswürfel

Äpfel schälen, entkernen und in kleine Würfel schneiden - auf Gläser verteilen. Mit Vanillezucker bestreuen und mit etwas Weinbrand marinieren. Vor dem Servieren mit der eisgekühlten "Vipa" auffüllen.

Cocktail Havannamädchen M

1 Päckchen "Komet" - Eispulver Vanillegeschmack
3/4 Liter Milch
1 Dose Mangosaft (oder ähnlichen Fruchtsaft)
4 EL Zitronensaft
4 cl Whisky
Alle Zutaten mit Eiswürfeln mixen und mit einem Strohhalm servieren.

Kubanische Sultanetat M

1 Päckchen "Komet" - Eispulver Kakaogeschmack
3/4 Liter Milch
1 EL Rosinen
4 cl Rum
1 EL Knusperflocken

Das Eispulver mit der Milch und dem Rum gut verrühren, die Rosinen dazugeben, gut kühlen und in Gläsern anrichten. Vor dem Servieren die Knusperflocken oder auch gemahlenen Kaffee darüber streuen.

Müggelperle M

1/2 Liter Milch

1/4 Liter starker Teeaufguss

1 Schoppen Sanddornsaft

1 Päckchen "Komet" - Eispulver Vanillegeschmack

Alle Zutaten gut verrühren, kühlen und in Gläsern anrichten.

Pushtagold M

1 Päckchen "Komet" - Eispulver Vanillegeschmack

1 / 2 Liter Milch

1/4 Liter Sauerkirschsaft - oder - Most

1 Schoppen ungarischen Dessertwein

(z. B. Promoter Gold)

Alle Zutaten mixen und sehr kühl mit einem Strohhalm servieren.

Tee - Rotweinpunsch

1 Rezept

1/2 Ltr. Starker schwarzer Tee

1 / 2 Ltr. Rotwein

75 - 125 g Zucker

1 Zitrone, Saft

Quelle

Gesunde Küche leicht gemacht

Ein Taschenbuch für die werktätige Hausfrau

1960

Man gibt in einen Kochtopf zuerst den Zucker, gießt dann durch ein Sieb den Tee dazu und anschließend den Rotwein. Diese Flüssigkeit erhitzen, aber nicht mehr zum Kochen bringen. Ganz zum Schluss den Zitronensaft untermischen.

Backwaren

Blätterteig

Blätterteig M

500 g Margarine,
500 g Mehl,

500 ml Joghurt,

1 Prise Salz

alles verrühren und 1 Tag in den Kühlschrank stellen, ausrollen und Vierecke schneiden und mit Quark oder Apfel oder Aprikosen füllen.

Nach dem Backen mit Zitronenguss (Puderzucker und Zitrone) überpinseln.

Blätterteig wird schön glänzen, wenn man ihn nach dem Backen mit Puderzucker bestreut und kurz unter Grill gibt.

Blätterteig muss !!! bei 200 bis 220° gebacken werden, damit er schön aufgeht

Blätterteigstangen

Zutatenliste

1 Pk TK-Blätterteig (oder selber Blätterteig herstellen)

Frei nach Wahl

Reibkäse

Salz, grobes

Kümmel

Mohn

Zubereitung

Blätterteig auftauen. Ausrollen und in Streifen schneiden. Mit den Händen etwas rollen, bis gewünschte Länge u. Dicke (Teig geht beim Backen noch auf) erreicht ist.

Leicht durch etwas Salz, Käse, Kümmel oder Mohn rollen.

Backrohr

Im vorgeheizten Backofen bei 180 ° C für ca. 20 Min (je nach Packungsanleitung) goldgelb backen.

Original "Schnelle Blätterteigpizza" M

Zutatenliste

1 Pk TK-Blätterteig

400 g Schinken (oder Jagdwurst, Römerbraten)

2 Zwiebeln, große

300 g Schnittkäse (Emmentaler)

500 g Äpfel

Majoran

Zubereitung

Aufgetauten Blätterteig dünn ausrollen. Damit eine ungefettete Springform (oder flache feuerfeste Form) auslegen.

Wurst in dünne Streifen schneiden, Zwiebeln fein würfeln. Käse und vorbereitete Äpfel grob raspeln. Alle Zutaten mischen, mit Majoran würzen und auf den Teigverteilen.

Backrohr

In der vorgeheizten Röhre bei 220 ° C für ca 15 - 20 Min (siehe Backanleitung vom Blätterteig) backen.

Sofort auftragen! Die Pizza ist auch sehr gut zur Gästebewirtung geeignet.

Schuhsohlen M

6 Stück

Für den Teig

1 Tüte Tiefgefrorener Blätterteig (300 g)

100 g Grober Zucker

Für die Füllung

500 g Süße Sahne

1 El Feiner Zucker

1 Tüte Vanillezucker

Quelle

Der Küchenkalender für Berlin und Brandenburg /Mai

Den Blätterteig auftauen lassen. Aus den Platten jeweils zwei runde Plätzchen von 8 Zentimeter Durchmesser ausstechen. Den Zucker auf die Arbeitsfläche streuen und die Plätzchen unter Wenden zu länglichen Schuhsohlen von etwa 23 Zentimeter Länge ausrollen. Die Schuhsohlen im Abstand von 6 Zentimetern auf ein mit kaltem Wasser abgespültes Backblech legen und im vorgeheizten Backofen auf der mittleren Schiene bei 200 Grad (Umluft 180 Grad, Gas Stufe 3 bis 4) in 10 Minuten goldgelb backen. Das Gebäck herausnehmen und auf einem Kuchengitter abkühlen lassen. 3 Für die Füllung die Sahne mit dem Zucker und dem Vanillezucker steif schlagen und in einen Spritzbeutel mit Zackentülle geben. Jeweils etwas Sahne auf die Hälfte der Schuhsohlen spritzen, die übrigen Schuhsohlen darauf setzen und das Gebäck sofort servieren.

Blechkuchen

Apfelkuchen von Hefeteig 1 Ei M

Teig

300 g Mehl

100 g Zucker

1 Pack. Vanillezucker

120 g Margarine

1 Ei

80 - 100 ml Buttermilch

20 g Hefe

Zitronenschale, abgerieben

Belag

1 1/2 kg Äpfel

50 g Sultaninen oder Korinthen

40 g Zucker

1 Essl. Butter

1 Tl. Zimt

Zum Bestreichen

2 Essl. Butter

50 g Gehobelte süße Mandeln, grob

40 g Zucker

1 Pack. Vanillezucker

Hefeteig bereiten und gehen lassen. Äpfel schälen, entkernen und in Stücke schneiden, mit Sultaninen, Zucker, Butter und Zimt leicht andünsten und abkühlen.

Etwa gut 2/3 des Teiges auf ein vorbereitetes Blech ausrollen, am Rand hochdrücken. Apfelmasse darauf verteilen, dabei an den Rändern 2 cm freilassen und die Teigränder über die Füllung schlagen, Ränder andrücken.

Decke mit zerlassener Butter bestreichen. Mandeln mit Zucker vermischen und auf den Teig verteilen, nochmals gehen lassen.

Bei guter Hitze etwa 30 min backen.

1 Stück: 210 kcal, 3 g E, 8 g Fett = 34,3 %, 30 g KH, etwas Vitamin C

Apfelkuchen von Mürbeteig 4 Ei

Teig

300 g Mehl

1 Tl. Backpulver

1 Prise Salz

150 g Margarine

1 Ei

150 g Zucker

Füllung

500 - 600 g Äpfel

100 g Zucker

1/4 Stange Zimt

1 Pack. Vanillezucker

3 Ei

500 g Quark

1 Zitronenschale, abgerieben

40 g Grieß

Quelle

Wochenpost 13/1982

Zutaten zum Mürbeteig verkneten und krümeln. 2/3 der Krümel auf ein gefettetes und gebröseltes Blech drücken.

Äpfel schälen, entkernen und in Stücke schneiden, mit 3 EL Zucker, Zimt und 3 EL Wasser 6 min dünsten. Auf einem Sieb abtropfen lassen, Zimtstange entfernen.

Ei und restlichen Zucker schlagen. Quark, Zitronenschale und Grieß unterrühren. Abgetropfte Äpfel auf den Krümelboden geben. Quarkmasse darüber streichen und darauf die restlichen Krümel geben.

Kuchen auf der untersten Schiebeleiste im vorgewärmten Ofen bei mittlerer Hitze etwa 60 min backen und noch 10 min im ausgeschalteten Ofen stehen lassen.

1 Stück: 270 kcal, 8 g E, 9 g Fett = 30 %, 37 g KH, 5 % des Tagesbedarfs an Calcium, wenig Vitamine

Apfelquarkkuchen mit Streusel 4 Ei M

20 Stück

Teig

200 g Magerquark

100 g Zucker

1 Tasse Buttermilch

5 Essl. Öl

250 g Weizenmehl

2 Tl. Backpulver

Belag

250 g Magerquark

1 1/2 kg Äpfel

1 Zitrone, Saft

100 g Weiche Margarine

150 g Zucker

4 Ei

1 Pack. Vanille Soßenpulver

Streusel

125 g Mehl

100 g Tafelbutter

75 g Zucker

Quelle

Wochenpost 13/1982

Zubereitung

Quark, Zucker, Buttermilch und Öl verkneten, mit Backpulver gesiebtes Mehl unterkneten und auf das Blech geben.

Für den Belag:

Quark mit den in Stücke geschnittenen, geschälten und entkernen Äpfeln und den übrigen Zutaten vermengen und auf den Teig geben. Streusel bereiten und auf den Kuchen krümeln.

Bei guter Mittelhitze 40 bis 50 min backen. Bei zu starker Oberhitze den Kuchen nach 20 min abdecken.

1 Stück: 310 kcal, 6 g E, 12 g Fett = 34,9 %, 42 g KH, 5 % des Tagesbedarfs an Kalzium und nach Abzug der Zubereitungsverluste noch 10 % des Tagesbedarfs an Vitamin C.

Berliner Streuselkuchen M

Teig

500 g Mehl
20 g Hefe
100 g Zucker
65 g Butter

$\frac{1}{4}$ Ltr. Milch

Streusel

250 g Mehl
150 g Butter
150 g Zucker
1 TL Zimt

Quelle

Berliner Küche

Berlin-Information, DDR 1982

Mehl für den Teig, bis auf einen kleinen Rest, in die Backschüssel geben und in einer Vertiefung die Hefe mit 5 Esslöffel warmer Milch und 1 Teelöffel Zucker vermengen. Wenn diese Mischung aufgeht, die übrigen Zutaten hinzufügen, die Milch aber nur nach und nach. Den Teig kneten, bis er blasig wird und das restliche Mehl zugeben. An warmem Platz aufgehen lassen, bis der Teig etwa doppelt so hoch ist. Noch einmal durchkneten und auf einem Backblech ausrollen, dann

dicht mit Streusel bedecken. Für die Streusel Mehl mit Zucker und Zimt verrühren und die Butter in kleinen Stückchen dazugeben. Mit den Fingerspitzen schnell zu Streuseln vermischen und sofort auf den Kuchen geben. Der Streuselkuchen wird im vorgeheizten Ofen bei mittlerer Hitze 30 Minuten gebacken.

Bienenstich 3 Ei M

Für den Teig

500 g Mehl
1 Würfel Hefe (42 g)
90 g Zucker

1/4 l lauwarme Milch

80 g Butter

2 Ei

Salz

Für den Belag

125 g Butter

175 g Zucker

1 Tüte Vanillezucker

150 g Mandelblättchen

3 - 5 El Milch

Für die Füllung

1/2 l Milch

1 Tüte Vanillepuddingpulver

Salz

3 El. Zucker

150 g Butter

Außerdem

Backpapier für das Blech

Quelle Der Küchenkalender für Berlin und Brandenburg /Mai

Das Mehl in eine Schüssel geben und in die Mitte eine Mulde drücken. Die Hefe hineinbröckeln, 1 Teelöffel Zucker und etwas Milch hineingeben und mit etwas Mehl vom Rand verrühren. Den Vorteig zugedeckt an einem warmen Ort 15 Minuten gehen lassen. Die Butter in Flöckchen auf dem Mehland verteilen. Die Ei, den

restlichen Zucker, die restliche Milch und eine Prise Salz zugeben und alles zu einem Teig verkneten. Den Teig so lange schlagen, bis er Blasen wirft. Ein Backblech mit Backpapier auslegen. Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche ausrollen, auf das Blech legen, mit einer Gabel mehrmals einstechen und 10 Minuten gehen lassen. Für den Belag die Butter in einem Topf mit dem Zucker und Vanillezucker erhitzen. Die Mandelblättchen unterrühren und die Milch zugeben. Die Masse etwas abkühlen lassen und lauwarm auf dem Hefeteig verteilen.

Den Teig im vorgeheizten Backofen auf der mittleren Schiene bei 200 Grad (Umluft 180 Grad, Gas Stufe 3 bis 4) 25 Minuten backen, herausnehmen und abkühlen lassen. Den Kuchen mit einem scharfen Messer in 5 Streifen und quer in etwa 7 Zentimeter lange Stücke schneiden.

Für die Füllung 2 Esslöffel Milch mit dem Puddingpulver verrühren. Die übrige Milch mit einer Prise Salz und dem Zucker aufkochen, das Puddingpulver einquirlen und unter Rühren zum Kochen bringen. Den Topf vom Herd nehmen und den Pudding unter Rühren erkalten lassen. Die Butter in einer Schüssel schaumig rühren und den Pudding löffelweise einrühren. Jeweils ein Kuchenstück waagerecht aufschneiden, etwas Füllung auf das untere Stück geben und die obere Hälfte darauf setzen.

Buttermilchkuchen 2 Ei M

Zutaten

4 Tassen Weizenmehl
2 Tassen Zucker

2 Ei

1 1/2 Pck. Backpulver

500 g (1 Becher) Buttermilch

Kokosraspeln (oder gehobelte Mandeln)

1 Becher Sahne

Zubereitung

Alle Zutaten (außer Sahne und Kokosraspeln) in eine Schüssel geben und verrühren.

Teig auf ein gefettetes Backblech streichen und oben darauf noch eine 3/4 Tasse Zucker und 2 Tassen Kokosraspeln oder gehobelte Mandeln geben. Das Ganze 20-25 Minuten bei 180 ° C backen.

Kuchen aus dem Ofen holen und auf den noch heißen Kuchen den Becher Sahne schütten.

DDR Kuchen 5 Ei

der bleibt auch sehr lange saftig!

5 große Ei

2 Tassen Zucker

1 P. Citroback

1 Prise Salz

werden in der Küchenmaschine oder Handrührer weißcremig geschlagen, dann

3 Tassen Mehl auf die Masse sieben und

1 P. Backpulver auch darauf sieben

alles gut zusammenrühren, der Teig wird jetzt zäh, dann

1 Tasse Zitronensprudel

1 Tasse Öl

einrühren.

In eine sehr gut gefettete und gebröselte Form geben, geht auch im tiefen Blech vom Backofen. Backzeit ist ca. 45 Min. auf 175°C.

Nach dem Auskühlen mit Zitronen-Puderzuckerglasur bestreichen. Für Kinder legen wir noch Smarties oder auch Gummibärchen oder anderes Zuckerzeugs darauf. Der Kuchen hält locker 2-3 Tage, gut verpackt auch länger. Er ist sehr vielseitig verwendbar.

Viel Spaß Rosalilla

Kakaokuchen vom Blech, Mecklenburg 4 Ei M

Zutatenliste für 1 Blechkuchen (Kuchen vom Blech)

250 g Butter, zimmerwarm

4 Tassen Mehl

4 Tassen Zucker

1 Tasse Milch

1 Tasse Wasser

4 Ei

1/2 Tasse Kakao

1 Pk Backpulver

Zubereitung

Obige Zutaten gut miteinander vermengen. Masse auf gefettetes Backblech geben.

Backrohr

Im vorgeheizten Backofen bei 175 ° C für 30 Min backen.

Abgekühlten Kuchen frei nach Wahl mit Kuvertüre oder Zuckerguss überziehen.

Kirmeskuchen 7 Ei M

Klassiker aus Thüringen

Zutatenliste für 1 Blechkuchen (Kuchen vom Blech)

Teigboden

250 g Butter

250 g Zucker

200 g Mehl

1 Ei

1 Vanillezucker

1 TL Backpulver

Quarkmasse

80 g Margarine

200 g Zucker

3 Ei

1 kg Quark

1 Pack Vanillepuddingpulver

5 EL Milch

1 Prise Salz

abgeriebene Zitronenschale

125 g Sultaninen

Teigdecke

3 Ei

100 g Zucker

2 EL Rum

75 g Butter

Streusel

250 g Mehl

125 g Butter
125 g Zucker

1 Eigelb

Alles zu Streuseln verkneten und dann auf dem Kuchen verteilen.

Zubereitung

Teigboden

Zutaten zu einem Teig kneten, und einige Stunden kalt stellen. Anschließend Teig auf Backblech ausrollen.

Quarkmasse

Alle Zutaten gut vermengen. Masse auf Teigboden verteilen.

Teigdecke

Butter schmelzen und wieder abkühlen lassen, so, das sie nicht mehr heiß ist. Alle Zutaten vermengen. Masse auf den Quark streichen.

Streusel

Die Zutaten zu lockeren Streuseln verkneten und auf dem Guss verteilen.

Backrohr

Bei 180 ° C für 30 - 40 Min backen, je nach gewünschter Bräune.

Fertig!

Variation Lege unter die Quarkmasse auch noch abgetropfte Äpfel, so wird der Kuchen noch saftiger.

Kokosraspeltuchen 3 Ei M

Quarkölteig:

150 g Magerquark,

6 EL Öl,

1 Ei,

75 g Zucker

Salz, Zitronenschale,

1 Vanillezucker,

300 g Mehl,

1 Backpulver

Belag

150 g Kokosraspel,

150 g Butter,
150 g Zucker,

2 Ei,

2 EL Kondensmilch

Butter und Zucker aufkochen Rasper unterrühren, zuletzt das Ei und die Milch

Die Kokosmasse auf dem Teig verteilen

Und bei Mittelhitze backen.

nach dem Backen noch heiß mit Sahne begießen

einen selbstgemachten Schokoguss draufgeben

LPG - Kuchen aus Thüringen, Originalrezept 1 Ei M

Zutatenliste für 4 Portionen:

1 Päckchen Vanillepudding (oder Mandelpudding)

300 g Butter, zimmerwarm

Johannisbeermarmelade

Butterkekse

Weinbrand (oder Rum)

3 EL Staubzucker

2 EL Kakaopulver

1 Ei

etwas Milch

150 g Kokosfett, flüssig

Zubereitung

Buttercreme herstellen, aus Puddingpulver und Butter. Pudding muss so weit abgekühlt sein, dass er

die selbe Temperatur wie die Butter hat.

Rechteckige Biskuitplatte mit Marmelade bestreichen. Buttercreme darauf gleichmäßig verteilen. Darauf lege die Butterkekse. Die Creme muss damit zur Gänze bedeckt sein. Kekse beträufle etwas mit Weinbrand.

Aus den restlichen Zutaten eine Lukullusmasse herstellen.

Kekse mit Marmelade dünn bestreichen. Lukullusmasse vorsichtig gleichmäßig auftragen. Muss mindesten 1 Nacht im Kühlschrank rasten!

INFORMATIONEN ZUM REZEPT:

"LPG" = Landwirtschaftliche Produktions-Genossenschaft in der DDR;

1964 wurde dieser LPG-Kuchen in Thüringen erstmals, zum Anlass eines Erntefestes, gebacken! Rasch wurde jenes Rezept verbreitet bis nach Sachsen und noch weiter.

Heute sind einige Rezeptvarianten existent. Jedoch bei diesem Rezept hier, handelt es sich um das "Urrezept", das "Original".

Signifikante Merkmale: Auf einem Kuchenblech wird eine rechteckige Biskuitplatte bebacken!

Er fehlte auf keinem Dorffest und auch heute noch kann man ihn bei vielen Veranstaltungen auf dem Land kaufen oder natürlich dank dieses Rezeptes selber original backen!

LPG-Kuchen 1 Ei M

Zutaten

Biskuitboden

Päckchen Vanille- oder Mandelpudding

300 g Butter (niemals Margarine!) Johannisbeermarmelade

Butterkekse

Weinbrand oder Rum

3 EL Staubzucker

2 EL Kakaopulver

1 Ei

etwas kalte Milch

150 g flüssiges Kokosfett

Zubereitung

Auf einem Kuchenblech wird eine Biskuitplatte gebacken. Der LPG-Kuchen ist rechteckig!

Aus dem Puddingpulver und der Butter wird eine Buttercreme hergestellt (Pudding muss soweit abgekühlt sein, dass er dieselbe Temperatur wie die Butter hat). Die Biskuitplatte mit der Marmelade bestreichen und die Buttercreme darauf gleichmäßig verteilen. Darauf kommen vorsichtig die Butterkekse. Die Creme muss vollständig bedeckt sein. Die Kekse beträufelt man nun mit dem Alkohol (Menge nach Wunsch).

Aus den restlichen Zutaten eine Lukullusmasse herstellen. Die Kekse mit Marmelade dünn bestreichen und dann die Masse vorsichtig gleichmäßig auftragen. Das Ganze muss mindestens eine Nacht kühl stehen.

Mohnkuchen I 4 Ei M

Knetteig

500 g Mehl,
1 Päckchen. Backpulver,
175 g Margarine,
125 g Zucker,
Salz,
abgeriebene Zitronenschale , Vanillezucker oder 3 bittere Mandeln,

2 Ei,

2 bis 3 EL Milch

1/2 L Wasser oder Milch

125 g Margarine
125 g Zucker
Salz
65 g Grieß
500 g gemahlener Mohn
1/2 TL Zimt

2 Ei

100 g Sultaninen,
weiße Zuckerglasur

Den Teig auf ein gefettetes Blech geben, dabei einen Rand andrücken. Mit der Mohnmasse bestreichen und bei Mittelhitze etwa 40 Min. backen.

Mit weißer Zuckerglasur, die in diesem Fall mit Milch angerührt werden kann, überziehen.

Für die Mohnmasse Wasser, Margarine, Zucker und eine Prise Salz aufkochen, den eingestreuten oder angerührten Grieß darin ausquellen lassen. Sofort den gemahlenden Mohn, den Zimt, nach leichter Abkühlung die Ei und die vorbereiteten Sultaninen untermengen.

(Einfache Zuckerglasur: 150 g Staubzucker, 3 EL Wasser oder Milch. Den gesiebten Staubzucker allmählich mit der möglichst heißen Flüssigkeit verrühren).

Mohnkuchen II 4 Ei M

Hefeknetteig

500 g Mehl,
30 g Hefe,

knapp 1 / 4 L Milch,

80 g Zucker,
1 Vanillezucker od. Zitronenabrieb od. 3 geriebene Bittermandeln,
1 Pr. Salz,
50 g Margarine,

1 Ei

1/2 L Wasser oder Milch

125 g Margarine
125 g Zucker
Salz
65 g Grieß
500 g gemahlener Mohn
1/2 TL Zimt

3 Ei

100 g Sultaninen
weiße Zuckerglasur

Den Teig auf ein gefettetes Blech geben, dabei einen Rand andrücken. Für die Mohnmasse Wasser oder Milch, Margarine, Zucker u. 1 Pr. Salz aufkochen, den gemahlenden Mohn, Zimt, nach leichter Abkühlung Ei und vorbereitete Sultaninen untermengen. Die Mohnmasse gleichmäßig auf den Teig streichen und bei Mittelhitze etwa 40 Min. backen. Mit Zuckerglasur, die auch mit Milch angerührt werden kann, überziehen.

Wird anstelle des Hefe-Knetteiges ein Backpulver-Knetteig verwendet, kann die Mohnmasse vor dem Backen auch mit einem Gitter von etwa 1 cm breiten Streifen aus Teig belegt werden.

Backpulver-Knetteig

500 g Mehl,
1 Päckchen. Backpulver,
175 g Margarine,
125 g Zucker,
Salz,
abgeriebene Zitronenschale oder 1 Päckchen. Vanillinzucker oder 3 bittere Mandeln,

2 Ei,

2 bis 3 EL Milch)

Wie du siehst kann man beim 2. Rezept, wenn man den Mohnkuchen mit einem Backpulver - Knetteig zubereitet, ein Gitter anfertigen.

Ich hoffe das ist ein Rezept wie du es dir vorgestellt hast.

LG lone_bohne vom Bodensee

Mohrenkopf - Kuchen, Thüringen 12 Ei M

Zutatenliste für 1 Kuchen:

Boden

12 Eigelb

200 g Zucker
200 g Margarine
200 g Mehl
1 Pk Backpulver

Fülle

12 Eiweiß

etwas Salz
12 EL Staubzucker

Guss

Schokoladenguss (oder Kuvertüre)

Zubereitung

Boden

Alle Zutaten verrühren. Masse auf ein gefettetes Backblech streichen.

Backrohr

Im E - Herd bei ca. 175 ° C ca 15 Min vorbacken.

Fülle

In der Zwischenzeit die Eiweiß mit Salz steif schlagen und langsam dabei 12 EL Staubzucker unterheben.

Creme auf den vorgebackenen Boden streichen.

BACKROHR:

Nochmals ca. 15 Min fertig backen.

Guss

Erkalteten Mohrenkopfkuchen mit Schokoladenguss (o Kuvertüre nach Packungsanleitung) überziehen.

Mooskuchen 4 Ei + 6 Eiweiß M

Kategorien: DDR, Kuchen
1 Kuchen

Boden

4 Ei

250 g Margarine
250 g Zucker

1 Becher Saure Sahne

50 g Kakao
1 Tl. Natron
300 g Mehl

Belag

6 Eiweiß

6 Essl. Staubzucker
200 g Kokosfett (Palmin)
Außerdem Kaffee, gemahlen

QUELLE
Kug – Forum

Alle Teig-Zutaten verrühren und auf ein gefettetes Backblech streichen. Im E-Herd bei 150 Grad C Umluft etwas 20 - 50 min backen. Auskühlen lassen.

Für den Belag Eiweiß steif schlagen und Staubzucker dabei unterheben. 200 g Kokosfett erhitzen und abkühlen lassen, dann dazugeben. Diese Masse auf den Boden streichen.

2 - 3 TL feingemahlenen Kaffee durch ein Haarsieb auf den Kuchen streuen.

Nach einiger Zeit wird der Kuchen dann grün, darum Mooskuchen.

Nussschnitten vom Blech, Mecklenburg 4 Eigelb + 4 Eiweiß

Zutatenliste für 1 Kuchen

Teig

250 g Margarine
250 g Zucker
250 g Mehl

4 Eigelb

3 EL Kakao

1 TL Backpulver

4 Eischnee

125 g Haselnüsse, halbierte

Guss

250 g Puderzucker

Zitronensaft

Zubereitung

Aus Margarine, Zucker, Mehl, Eigelb, Kakao und Backpulver einen Rührteig herstellen. Eischnee unterheben.

Teigmasse auf gefettetes Blech streichen und mit den halbierten Haselnüssen bestreuen.

Backrohr

Im vorgeheizten Rohr bei 180 ° C für 30 Min backen.

Guss

Puderzucker mit Zitronensaft glatt rühren und über den Kuchen verteilen.

Original Sächsischer Buttermilchkuchen M

Zutatenliste für 1 Backblech

Teig

4 Tassen Mehl

3 Tassen Zucker

500 ml Buttermilch

1 Pk Backpulver (500ml)

1 Pk Vanillezucker

Belag

1 Tasse Klarer Zucker

2 Tassen Kokosraspeln

40 g Mandeln, gehobelt

Guss

200 g Sahne

Butter, geschmolzen

Zubereitung

Aus den Teigzutaten flüssigen Teig herstellen.
Blech mit Backpapier belegen und Teig darauf verteilen.

Belag

Zucker, Kokosraspeln und Mandeln mischen und auf dem Teig verteilen.

Backrohr

Bei 200 ° C im Backofen ca. 30 Min backen.

Guss

Auf den frischen, noch heißen Kuchen löffelweise zerlassene Butter und die flüssige Sahne verteilen.

Plattenkuchen 4 Ei

Zutatenliste für 1 Kuchen:
250 g Margarine

4 Ei

200 g Zucker
½ Tasse Öl
½ Tasse Wasser, lauwarm
1 Pk Vanillepuddingpulver
400 g Mehl
½ Pk Backpulver

Zubereitung:

Margarine bei geringer Hitze schmelzen. Ei zusammen mit Zucker schaumig schlagen. Dann Fett und Wasser unterschlagen. Puddingpulver, Mehl und Backpulver vermischen und nach und nach unter die Eiermasse rühren.

2 Backbleche mit Backpapier auslegen. Teig darauf verteilen.

Backrohr:

Bei 170 – 180 ° C für ca. 17 Min auf 2. Einschubschiene von unten backen.

Nach dem Abkühlen bestreiche 1 Platte mit Füllung. Die andere mit der glatten Seite nach oben darauf setzen.

Fülle I Apfelmus – Mandel

200 g Mandeln, geschält, fein gemahlen
100 g Puderzucker
200 g Apfelmus

Die verrührten Zutaten auf die gebackene Kuchenplatte verstreichen.
Dann die zweite Kuchenplatte darauf setzen. Mit

Buttercreme bestreichen. Vor dem Servieren 2 Stunden kalt stellen.

Fülle II Nougatcreme

2 Pk Nougat
125 g Butter, zimmerwarm
50 g Puderzucker
1 Pk Vanillezucker

2 Ei

60 g Schokolade, gerieben
60 g Mandeln, fein gemahlen
60 g Plattenfett (Kokosfett), geschmolzen

Nougat, Butter und Zucker glatt verrühren. Dann nacheinander restliche Zutaten unterrühren. Kuchen damit füllen.

Fülle III Eierlikörcreme

200 g Butter, zimmerwarm
125 g Puderzucker

4 Eigelb

3 Schnapsgläser Eierlikör

SOWIE:

150 g Plattenfett (Kokosfett), geschmolzen und abgekühlt
Alle Zutaten, außer Plattenfett, gut verrühren. Zum Schluss löffelweise Plattenfett untermengen. Creme auf die Kuchenplatte streichen, mit Messer ein gitterförmiges Muster markieren. Kuchen kalt stellen. Danach den Schokoguss in Spritzbeutel füllen und mit feiner Tülle kreuz und quer Linien ziehen.

Fülle IV Apfel

8 Äpfel

2 Ei

125 g Zucker
Saft von 1 Zitrone
1 Pk Vanillepuddingpulver
180 ml Wasser

Äpfel schälen, entkernen, in kleine Scheiben schneiden. Ei zusammen mit Zucker schaumig schlagen. Zitronensaft, Puddingpulver und Wasser unterschlagen. Äpfel zufügen und die Masse im Topf auf der Kochstelle erhitzen. Aufkochen, danach abkühlen lassen. Dann auf die Kuchenplatte streichen. Am Schluss Kuchen mit 400 ml steif geschlagener, gezuckerter Sahne bestreichen.

Fülle V Buttercreme

½ Pk Vanillepuddingpulver

¼ L Milch

6 EL Zucker

125 g Butter, zimmerwarm

Puddingpulver mit wenig Milch und Zucker anrühren. Restliche Milch aufkochen, Puddingpulver einrühren, aufkochen und erkalten lassen. Pudding löffelweise unter die schaumig gerührte Butter rühren. Kuchen damit füllen.

Prophetenkuchen Auflauf (DDR) 6 Eigelb

Zutatenliste für 1 Kuchen

Rührteig

6 Eigelbe

6 EL Rum (oder Weinbrand)

6 EL Mehl

6 EL Butter, zimmerwarm

Sowie

800 g Butter, zerlassen

1 Pk Vanillinzucker

Puderzucker (Staubzucker)

Zubereitung

Butter mit Handrührgerät 1 Min schaumig rühren. Ei jeweils in ca. 30 Sekundenabständen einrühren. Mehl, in Teigmasse sieben, rühren. Rum zugeben und noch einmal gründlich alles durchrühren zu cremiger, leicht flüssiger Masse..

Backblech mit Backpapier auslegen. Teig darauf streichen.

Backrohr

Im vorgeheizten Backofen bei 200 ° C (Gas Stufe 3) für ca 5 - 10 Min backen. Wohl dem, der einen Backofen mit Fenster hat, der kann beobach-

ten, wie Berge und Täler nun entstehen. Wenn der Auflauf goldgelb gebacken ist nimmt man ihn aus dem Backofen.

Sogleich mit zerlassener Butter Berge und Täler des Kuchens übergießen. Mit Vanillezucker, vermengt mit Puderzucker, bestreuen und sogleich servieren.

Informationen zum Rezept

Typisches Rezept aus der Zeit der DDR, eine Traumspeise aus meinen Kindertagen war dieser Auflauf! Ein traditionelles Rezept, nicht ganz Cholesterinfrei, aber blitzschnell zubereitet, das noch immer den Blickfang auf jeder Kaffeetafel bildet.

Gebutterte, gezuckerte Kuchenstücke, im geschlossenen Gefäß aufbewahrt, bleiben lange frisch.

Rudolstädter Mohnkuchen 5 Ei M

Blechkuchen

Zutatenliste für 1 Mohnkuchen:

Hefeteig

500 g Mehl

30 g Hefe

1 / 8 - 1 / 4 L Milch

1 TL Salz

125 g Butter, zimmerwarm

125 g Zucker

1 - 2 Ei

Belag

600 g Mohn, gemahlen

3 / 8 l Milch

200 g Zucker

125 g Mandeln, fein gerieben

150 g Rosinen

1 Zitrone

2 Msp Zimt

75 g Grieß (oder 150 g feine Semmel - oder - Zwiebackbrösel)

Guss

3 Ei

4 EL Sahne (oder Kondensvollmilch)

2 EL Puderzucker (Staubzucker)

ZUBEREITUNG

Hefeteig

Hefe zerbröckeln, mit 1 TL Zucker, 1 TL Mehl und etwas lauwärmer Milch glatt rühren.

Mehl in eine Schüssel sieben. In die Mitte Delle eindrücken, angerührte Hefe hinein geben und 15 Min gehen lassen.

Inzwischen Butter und Zucker mit Eiern schaumig rühren. Angerührte Hefe, Mehl und Schaummasse zu lockeren Teig verarbeiten.

BELAG

Mohn mit Milch, Zucker und Mandeln zu dicklichen Brei im Topf köcheln. Mit Zitronensaft und Zimt abschmecken. Grieß einstreuen und quellen lassen. Rosinen letztlich zufügen.

Den dünn mit Nudelholz ausgerollten Hefeteig auf ein gefettetes Blech geben. Mohnmasse gleichmäßig darauf verteilen.

Guss

Ei mit Sahne gut verquirlen. Über die Mohnmasse gießen.

BACKROHR:

Im vorgeheizten Backofen bei 180° C für 30 - 40 Min backen.

Servieren:

Mit Puderzucker bestreut servieren.

Schneekuchen Apfel, 4 Ei + 4 Eiweiß

Blechkuchen Mecklenburg

Zutatenliste für 1 Blechkuchen (Kuchen vom Blech)

Teig

250 g Butter, zimmerwarm

200 g Zucker

4 Ei

125 g Mehl

125 g Speisestärke (Mondamin, Maizena)

Belag

1 , 2 kg Äpfel

1 EL Zitronensaft
1 Zimtstange
2 Nelken
2 - 3 EL Zucker
1 Msp Pfeffer
200 ml Weißwein
4 EL Wasser
Sowie
50 g Nüsse, gemahlene

Eischnee

4 Eiweiß

200 g Zucker
1 Zitrone, Schale hiervon abgerieben
1 EL Zitronensaft

Zubereitung

Belag

Äpfel schälen, vierteln, entkernen, in 2cm Würfel schneiden. In einem Topf Äpfel mit Zitronensaft, der Zimtstange, Nelken, Zucker, Pfeffer, Wein und 4 EL Wasser ca. 20 Min köcheln, bis die Äpfel zerfallen. Auf einem Sieb abtropfen lassen.

Teig

Butter mit Zucker schaumig rühren. Ei trennen. Eigelbe zufügen. Alles 2 - 3 Min aufschlagen. Stärke und Mehl darüber sieben, unterheben. 4 Eiweiß mit restlichen Zucker steif schlagen und unter den Teig heben. Teig auf ein gefettetes (oder mit Backpapier ausgelegtes) Backblech streichen.

Backrohr

Im vorgeheiztem Rohr bei 175 ° C für 25 Min backen, dann auskühlen lassen. - Leeres Backrohr einstweilen auf 200 ° C schalten.
Nüsse auf den abgekühlten Kuchen streuen. Apfelmus darauf streichen.

Eischnee

Eiweiße mit abgeriebener Zitronenschale, Zitronensaft und Zucker steif schlagen. Locker auf das Apfelmus geben und kleine Spitzen hoch ziehen.

Backrohr

Fertig backen auf mittlerer Schiene 10 - 12 Minuten, bis der Eierschaum leicht gebräunt ist.
Nach Belieben mit Puderzucker bestreuen.
Kuchen stets frisch verzehren!

Schneekuchen mit Obst, 4 Ei M

Blechkuchen Thüringen

Zutatenliste für 1 Blechkuchen (Kuchen vom Blech)

Hefeteig

400 g Mehl
20 g Hefe
50 g Zucker

200 ml lauwarme Milch

70 g Butter, zimmerwarm

1 Ei

Prise Salz

Quarkmasse

500 g Quark
100 g Zucker

3 Eigelb

1 Pk Puddingpulver - Vanillegeschmack

1/4 L Milch

2 EL Zucker
1 Pk Vanillezucker
50 g Mandeln, gehackte
Bittermandelöl
50 g Rosinen
1 Gläschen Rum

Belag

750 g Konservenobst (z.B. Stachelbeeren, Kirschen)

Eischnee

5 Eiweiß

125 g Zucker
1/8 L Obstsaft

Zubereitung

Hefeteig

Mehl in eine Schüssel füllen, in die Mitte Mulde drücken. Hefe in die Mulde bröckeln, mit etwas Zucker, 2 EL lauwärmer Milch und ein wenig Mehl vom Rand einen Vorteig rühren. 15 Min an warmen Ort zugedeckt gehen lassen.

Butter zerlassen, abkühlen lassen und zusammen mit restlichen Zucker, Milch, Ei und Salz in die Teigschüssel geben. Alles mit Vorteig und Mehl verkneten. Kräftig durchwalken.
Mit einem Geschirrtuch zugedeckt gehen lassen, bis der Teig sein Volumen verdoppelt hat.

Quarkmasse

Alle Zutaten hierfür gut miteinander vermengen. Den ausgerollten Hefeteig mit der Quarkmasse bestreichen.

Belag

Obst gut abtropfen lassen und auflegen.
Auf ein gefettetes Backblech (oder mit Backpapier ausgelegt), legen.

Backrohr

Im vorgeheiztem Rohr bei 180° - 200°C für 15 Min backen.

Eischnee

Inzwischen Eiweiß steif schlagen, Zucker langsam einrieseln lassen und weiter schlagen, zuletzt den Obstsaft unterrühren.

Baiserhaube

Den halb fertig gebackenen Kuchen dann aus dem Herd nehmen! Eischnee darüber streichen, mit Garnierkamm Wellen formen.

Backrohr

Kuchen bei 180 ° - 200 ° C für weitere 15 Min backen, bis der Eierschaum leicht gebräunt ist.

Nach Belieben mit Puderzucker bestreuen.

Kuchen stets frisch verzehren!

Schneewittchenkuchen 5 Ei

Zutaten

Für den Teig

250 g Butter oder Feinmargarine

5 Ei

375 g Mehl

1 Pck. Vanillezucker

375 g Zucker

eine Prise Salz

1 Pck. Backpulver

Zubereitung

Alle Zutaten nacheinander verrühren und die Hälfte des Teiges mit 100 g Kakao unterziehen. Auf das Backblech zunächst den braunen, dann den weißen Teig aufbringen. Mit einem Glas gut abgetropfter Sauerkirschen belegen bei Mittelhitze 45 Min. backen und den Kuchen abkühlen lassen.

Buttercreme M

1/2 l Milch

125 g Puderzucker

Salz

1 Pck. Vanillepudding

250 - 300 g Butter

Zubereitung

Den Pudding kochen und auskühlen lassen. Weiche Butter sahnig rühren, löffelweise den Pudding unterrühren und den Kuchen bestreichen.

Schokoladenglasur

3 EL Kakao

3 EL Puderzucker

3 EL Sahne

3 EL Rum

Zubereitung

125 g Hartfett (Kokosfett) auslassen, abkühlen. Übrige Zutaten verrühren und das Hartfett in kleinen Mengen unterrühren. Den Schokoladenguss auf die Buttercreme geben, mit einer Gabel Verzierungen auftragen und abkühlen lassen.

Schwarzer Kuchen nach Elisabeth 5 Ei M

DDR

250 g Margarine

4 Ei

300 g Zucker

300 g Mehl

1 Flasche Saure Sahne, 1/4 l

Etwas Natron

3 El Kakao

Guss

1 Ei

Puderzucker

Kakao

Zutaten

Für den Teig verrühren und auf ein gefettetes Blech geben.

Bei Mittelhitze 20 bis 35 min backen oder länger Stäbchenprobe machen!

Zutaten für den Guss verrühren und auf den abgekühlten Kuchen geben.
Das Ei im Guss kann man auch weglassen.

Thüringer Mohnkuchen M

Hefeteig nach Grundrezept

Zutaten für Belag:

350 g Grieß

500 g Mohn gemahlen

200 g Zucker

200 g Butter

1 Glas Apfelmus

Rosinen

Von der Milch,?? dem Zucker und dem Grieß einen festen Grießbrei kochen. In diesen dann nacheinander den gemahlenen Mohn, das Apfelmus und die Butter rühren.

alles etwas abkühlen lassen und auf den Hefeteig streichen.

Nach dem Backen Zitronenguss draufgeben

Zitronenkuchen 13 Ei M

Quarkölteig:

150 g Magerquark,

6 EL Öl,

1 Ei,

75 g Zucker
Salz, Zitronenschale,
1 Vanillezucker,
300 g Mehl,
1 Backpulver

2 Pfd. Quark,
ca.250 g Zucker,
125 g Margarine,

8 Ei,
Bittermandelöl,
4 EL Kartoffelstärke,
2 TL Backpulver,
Zitronenschale,
4 Vanillezucker,
Rum
Quarkmasse abends anrühren und über Nacht in den Kühlschrank stellen
1 Pudding kochen und warm unterrühren

Zitronenmasse

4 Zitronen,

5 Ei,
270 g Zucker,
1 gekochter Pudding (ohne Zucker)

Saft und Schale der Zitronen mit den Eiern im Wasserbad dick rühren,
dann den Zucker und etwas Butter drunter geben. Den kalten Pudding un-
terrühren

Teig auf ein Backblech geben, die Quarkmasse draufstreichen und die Zit-
ronenmasse drübergeben.

backen bei 175 ° Umluft ca. 40 min

Wenn der Kuchen kalt ist Buttercreme drauf und evtl. Schokoguss drüber.

Zuckerkuchen M

Für den Teig
40 g Hefe
75 g Zucker

1/4 l Milch
500 g Mehl
Salz
50 g Butter

Für den Belag

125 g Butter
100 g Zucker
75 g Mandeln
Butter zum ausfetten

Zubereitung

Hefe zerbröckeln und mit 1 Teelöffel Zucker in der lauwarmen Milch anrühren. Mehl in eine Schüssel sieben, die Hefe in eine Vertiefung in der Mitte geben und darüber 1/2 cm hoch Mehl streuen. An einem warmen Ort so lange gehen lassen, bis das Mehl rissig wird. Dann den restlichen Zucker, eine Prise Salz und die zerlassene Butter hinzufügen und alles zu einem festen Teig verkneten.

Etwa 30 Minuten gehen lassen. Auf einem gefetteten Backblech den Teig ausrollen. Butter in Flöckchen gleichmäßig darauf verteilen, darüber den Zucker streuen und obenauf die abgezogenen, gehobelten Mandeln geben. Weitere 20 Minuten an einem warmen Ort ruhen lassen und dann bei 200° C etwa 15 Minuten backen.

Zuckerkuchen II 1 Ei M

500 g Mehl
60 g Butter
1 Würfel Hefe

¼ l Milch

100 g Zucker

1 Ei

abgeriebene Zitronenschale
Handvoll Rosinen
Butter, Zimt, Zucker

Milch handwarm erwärmen.

Mehl sieben, Delle reindrücken.

Zerbröckelte Hefe mit 1 TL Zucker, etwas Milch, 1 EL Mehl zu Brei rühren, in die Vertiefung geben.

Mehl drüber, ca. 10 Minuten stehen lassen bis Risse im Mehl.

In restliche warme Milch Butter, Zucker, Zitronenschale, Ei rühren.

Vorteig mit gesamtem Mehl vermischen, Rosinen dazu, Milchmischung dazu. Gut schlagen, bis sich nahezu vom Boden löst. Mit Mehl bestäuben lassen und gehen lassen, bis nahezu verdoppelt. Auf gefettetem Blech ausrollen, nochmals kurz gehen lassen. Löcher reindrücken,

Butterflöckchen und Zimtzucker drüber.

175 ° C, 20 - 30 min.

Die Ei in Senfsoße sind (bei mir) einfach eine Mehlschwitze, dann mit Brühe und Milch ablöschen, und nach Geschmack Senf dazugeben. Mit den Mengenangaben weiß ich das nicht so genau, aber ich nehme ca. 2 EL Mehl, 300 ml Flüssigkeit, und 2 TL Senf!

Es schmeckt auch lecker, wenn man noch Zwiebelwürfel hineingibt.

Ja, und das Ganze wird dann zu hartgekochten Eiern und Kartoffeln serviert!

LG, Mausejulchen

Zuckerkuchen anno 1950 M

Zutatenliste für 1 Blechkuchen (Kuchen vom Blech)

Teig

40 g Hefe

75 g Zucker

1/4 L Milch

500 g Mehl

Salz

50 g Butter, zimmerwarm

Belag

125 g Butter

100 g Zucker

75 g Mandeln, abgezogenen, gehobelt

Butter, zum Ausfetten

Zubereitung

Hefe zerbröckeln und mit 1 TL Zucker in lauwarmer Milch anrühren.

Mehl in eine Schüssel sieben, Hefe in Vertiefung in der Mitte geben und darüber 1/2cm hoch Mehl streuen. An warmen Ort so lange gehen lassen, bis das Mehl rissig wird.

Restlichen Zucker, Prise Salz und zerlassene Butter zufügen. Alles zu festem Teig verkneten. Teig 30 Min an warmen Ort wieder gehen lassen.

Auf gefettetem Backblech Teig ausrollen. Butter in Flöckchen gleichmäßig darauf verteilen, darüber Zucker streuen und obenauf Mandeln geben.

Weitere 20 Minuten an einem warmen Ort gehen lassen.

Backrohr

Bei 200 ° C für ca 15 Min backen.

Fertig!

Brot und Brötchen

Berliner Knüppel M

15 Stück

40 g Hefe

1 TI Salz

1 TI Zucker

10 g Margarine oder Butter

1/2 Tasse Lauwarmes Wasser (30 Grad C.)

500 g Weizenmehl Typ 405

375 ml Lauwarme Flüssigkeit (halb Milch, halb Wasser)

Mehl zum Bestäuben

Fett für das Backblech

Wasser zum bestreichen

1 Tasse Heißes Wasser

Die zerbröckelte Hefe mit dem Zucker in der halben Tasse Wasser auflösen. Das Mehl in eine Schüssel sieben, in der Mitte eine Vertiefung eindrücken, die aufgelöste Hefe hineingießen, von der Mitte aus mit dem Mehl vermengen. Nach und nach Wasser und Milch, Salz und das erwärmte Fett anschütten und gut unterarbeiten. Den Teig kneten, bis er Blasen wirft und sich leicht von der Schüssel löst, mit etwas Mehl bestäuben, zudecken und warm gestellt 30 Minuten gehen lassen.

Hat sich das Teigvolumen verdoppelt, wird er auf eine bemehlte Arbeitsfläche gehoben, kräftig durchgeknetet, rund gewirkt und zu einer langen Rolle geformt.

Die Rolle in ca. 15 g schwere Stücke schneiden. Die Teiglinge rund wirken, 4 - 5 Minuten angehen lassen, mit der Hand oder dem Rollholz flach drücken und von beiden Seiten einrollen, umdrehen, auf das Backtuch legen und so Minuten gehen lassen. Umgedreht auf das heiße, gefettete Backblech legen, mit etwas Wasser abstreichen, in den vorgeheizten Ofen - mittlere Schiene - schieben und die Tasse heißes Wasser vorsichtig auf die Bodenplatte gießen. Die Ofenklappe sofort schließen.

Die Berliner Knüppel sind nach ca 15 - 20 Minuten gar. Sie stellen es leicht fest, wenn Sie die Unterseite anklopfen. Klingen die Knüppel hohl, sind sie gar. Herausziehen und kurz mit etwas Wasser abstreichen. Backtemperatur: E- Herd 230 Grad C Heißluft: ca 30 Grad

C. niedriger einstellen.

Berliner Schusterjungen

1 Rezept

400 g Roggenmehl
200 g Weizenmehl
35 g Hefe
1/2 Tl Salz
1 Prise Zucker

Berliner Küche Berlin-Information, DDR 1982

Gesiebte Mehlsorten und Salz in einer Schüssel vermischen, zerbröckelte Hefe und Zucker in 3/8 l warmem Wasser auflösen, in einer Vertiefung des Mehls ein Hefestück anrühren, warm stellen und auf doppelte Höhe aufgehen lassen. Danach alles zu einem Teig verkneten, zudecken und noch mal aufgehen lassen. Im vorgeheizten Ofen bei 220 ° C etwa 20 Minuten backen, dann in Roggenmehl wälzen und abkühlen lassen. Schusterjungen werden mit Schmalz und Harzer Käse oder mit Hackepeter belegt.

Gewürzbrot 2 Ei+ 1 Eigelb M

600 g Mehl
30 g Hefe

1/4 Ltr. Milch

2 Ei

1 Tl.. Salz,

1 Tl. Kümmel

1 Tl. Gestoßener Koriander

1/4 Tl. Ingwerpulver

Margarine zum Einfetten

Zum Bestreichen

1 Eigelb

1 El. Milch

Zum Bestreuen

3 Tl. Grobes Salz
1 Essl.. Kümmel

Quelle

Zeitschrift Backen
Verlag für die Frau Leipzig,
2. Auflage 1986

Mehl in eine Schüssel sieben und in die Mitte eine kleine Vertiefung drücken. Die Hefe in der lauwarmen Milch auflösen und in die Vertiefung gießen. Zugedeckt 20 Minuten gehen lassen. Ei und Gewürze zugeben und alles zu einem glatten Teig verarbeiten. Nochmals 15 Minuten gehen lassen, den Teig in 6 gleichgroße Stücke teilen, daraus Kugeln formen und diese zu etwa 1 cm dicken Fladen ausrollen. Auf ein eingefettetes Backblech setzen und nochmals 15 Minuten gehen lassen. Eigelb mit Milch verrühren, Fladen damit bestreichen, mit Salz und Kümmel bestreuen. Bei 220 °C in 20 bis 25 Minuten braun backen.

Osterbrot 3 Ei M

750 g Mehl
40 g Hefe

250 ml Milch

250 g Margarine
70 g Zucker
Salz
70 g gehackte Mandeln, darunter 4 bittere oder Bittermandelaroma
abgeriebene Zitronenschale

3 Ei

Aus allen Zutaten (ein halbes Ei zurücklassen) in der üblichen Weise einen Hefeteig bereiten. Nach dem Gehen zusammenstoßen, zwei Drittel davon zu einem länglichen Brot formen und mit dem verquirlten Eirest bestreichen. Den übrigen Teig entweder ausrollen, österliche Formen davon ausstechen und auf das Brot legen oder lange Röllchen aus dem Teig formen und, gedreht oder geflochten, auf dem Brot anordnen. Ein zum Kranz geformter Teig kann auch nur mit der Schere kreuzweise eingeschnitten und mit verquirltem Ei oder Zuckerwasser bestrichen werden. Bei Mittelhitze 50 bis 60 Minuten backen.

Korinthen oder Sultaninen verfeinern den Teig - wenn man sie denn hat!

In einem Kranz können am Ostermorgen die bunten und verzierten Ei fürs Frühstück liegen.

Osterhäschen Ei M

Hälfte der für Osterbrot angegebenen Hefeteigmenge

Ei

Milch

Korinthen

Den gut gegangenen Hefeteig zusammenstoßen. Kugeln von 6 bis 8 cm Durchmesser und dicke Röllchen von etwa 4 cm Länge in gleicher Anzahl formen. Die Röllchen längs zwei Drittel einschneiden, als Kopf mit Ohren auf die Teigkugeln setzen. Nase, Ohren und Rücken der Häschen mit verquirltem Ei bestreichen, zwei Korinthenaugen und ein rundes Teigschwänzchen anbringen. Nach Wunsch auch ein hufeisenförmig gebogenes Teigstück als Vorderpfötchen. Nicht zu dicht nebeneinander auf ein gefettetes Blech setzen und bei Mittelhitze 20 bis 25 Minuten goldbraun backen.

Quelle

Osthits.de

Reformationsbrötchen M

Zutaten

500 g Mehl

40 g Hefe

30 g Zucker

250 ml Milch

50 g Butter

50 g süße Mandeln, gehackt

100 g Rosinen

1 TL abgeriebene Zitronenschale

1 EL Zitronat, gehackt

200 g Konfitüre (möglichst Erdbeer)

Puderzucker

Zubereitung

Mehl in eine Schüssel sieben, in die Mitte Hefe, Zucker und 8 EL von der Milch geben, vermischen und mit etwas Mehl bestreuen. Warm stellen, bis der Vorteig aufgegangen ist.

Mit der weichen Butter, Mandeln, Rosinen, Zitronenschale und Zitronat vermengen, die Milch zugeben und alles zu einem Teig verarbeiten. Gehen lassen, bis der Teig doppelt so groß ist.

Den Teig kneten, ausrollen und Vierecke von 12 x 12 cm ausrädeln. Die Ecken einschlagen, so dass die Spitzen in der Mitte zusammenstoßen.

In die Mitte je einen TL Konfitüre geben, nochmals gehen lassen und im vorgeheizten Backofen bei 200 - 220 Grad 20 Minuten backen lassen. Mit Puderzucker bestreuen.

Creme

Buttercreme M

2 Puddingpulver mit $\frac{1}{2}$ Liter Milch kochen, auskühlen

$\frac{3}{4}$ Stück Butter und ca. 50 g Margarine temperieren lassen und zusammenmixen

Fettgebäck

Hefepfunde 5 Ei M

Zutaten

750 g Mehl

1,5 l Milch

2 EL Zucker

5 Ei

75 g Hefe

Salz

Öl zum Backen

Zubereitung

Die Hefe mit dem Zucker in 1/4 l lauwarmer Milch auflösen. Das Mehl in eine Schüssel sieben, in eine Vertiefung die Hefemilch geben und die Schüssel an einem warmen Ort, mit einem Tuch bedeckt, ca. 20 Minuten stehen lassen.

Dann die Ei hinzufügen und mit der Hefemilch, der restlichen lauwarmen Milch und etwas Salz mit einem Holzlöffel gut verrühren. Die fertige Plinsenmasse, wiederum mit einem Tuch bedeckt, eine halbe Stunde gehen lassen.

Portionsweise den Teig in die Pfanne geben und goldbraune Plinsen backen, die nach Geschmack mit Butter bestrichen und mit Zimt und Zucker bestreut werden oder mit heißen Kirschen und Vanilleeis serviert werden.

Apfelkeulchen, Apfelkieße

Zutatenliste für 1 Kuchen

650 g gekochte Kartoffeln

600 g Äpfel, klein und säuerlich

125 g Mehl

70 g Zucker

1/2 Pk Backpulver

1 Pk Vanillinzucker (oder 2 EL Rum)

Zitronenschale, abgerieben

SOWIE

Bratfett

Salz

Zubereitung

Kartoffeln und Äpfel schälen und reiben. Mehl, Zucker, Backpulver, Gewürze zugeben und alles gut verkneten.

Zur Rolle formen und in Scheiben schneiden.

In heißem Fett auf beiden Seiten goldbraun backen.

Apfelküchlein 4 Eiweiß

4 groß. Äpfel

30 g Zucker

1 Essl. Rum

750 g Schmalz

Für den Teig

250 g Mehl
1 Glas Bier
3 Essl. Öl

4 Eiweiß
1 Prise Salz

Quelle

Berliner Küche
Berlin-Information, DDR 1982

Äpfel schälen und Kerngehäuse ausstechen, fingerdicke Scheiben schneiden, in eine Schüssel legen, Zucker und Rum über die Apfelscheiben geben und 40 Minuten zugedeckt ziehen lassen. Inzwischen das Mehl in eine Schüssel sieben, mit Bier und etwas Wasser verrühren, Salz und Öl dazugeben. Zum Schluss steifgeschlagenes Eiweiß unter den Teig rühren. Abgetropfte Apfelscheiben durch diesen Teig ziehen, in heißem Fett goldbraun ausbacken, herausnehmen, nach Belieben mit Zimtzucker bestreuen und heiß servieren.

Quelle

Osthits.de

Berliner – Pfannkuchen

nach einem Rezept eines Berliner Chefkochs

Lieber Chefköche,

die Berliner Zeitung hatte jetzt eine Ferienserie und brachte jeden Tag Rezepte des Chefkochs des Berliner Intercontinental-Hotels in Berlin. Am 22.07.05 ging es um Berliner Pfannkuchen.

Berliner Pfannkuchen 2 Ei + 1 Eigelb M

Zutaten für 2 Personen:

250 g Mehl,
25 g Hefe,

80 ml Milch,

25 g Butter,

2 Ei,

1 Eigelb,

25 g Zucker,

Pflanzenöl,

Salz,

Vanilleschote, Orangenabrieb

Zubereitung

Hefe in lauwarmer Milch auflösen,

Butter verflüssigen und Mehl sieben.

Aus den Zutaten einen Teig herstellen, mit einem Tuch abdecken und eine halbe Stunde gehen lassen.

Noch einmal durchkneten, 40 g-Stücke (walnussgroß) rund formen. Die Teigstücke nochmals unter einem Tuch gehen lassen. In Pflanzenöl bei 160 Grad C von beiden Seiten ausbacken, bis sie leicht braun sind. Die Pfannkuchen mit Pflaumen - oder Aprikosenkonfitüre füllen und mit Puderzucker bestreuen.

Das Rezept ist gut nachzubacken. Die Pfannkuchen schmecken sehr gut.

Viel Spaß beim Nachbacken.

LG lorena2.

Eberswalder Spritzkuchen 5 Ei M

1 Rezept

100 g Butter

1 / 4 l Milch

1 Prise Salz

125 g Mehl

50 g Stärkemehl

5 Ei

20 g Zucker

1 Tüte Vanillezucker

1 Tl Backpulver

200 g Puderzucker

2 El Zitronensaft

Berliner Küche Berlin-Information, DDR 1982

Milch, Butter und Salz in einem Topf kurz aufkochen, dann von der Flamme nehmen. Mehl und Stärkemehl dazugeben, gut durchrühren und auf kleiner Flamme zu einem glatten Kloß vermengen. Den Kloß in eine Schüssel geben, nach und nach die Ei darunter rühren, zuletzt Backpulver, Zucker und Vanillezucker daran rühren. Mit dem Spritzbeutel Kränze mit einem Durchmesser von 3 bis 4 cm auf gefettetes Pergamentpapier spritzen (in drei Schichten übereinander). Papier mit den Kränzen nach unten in heißes Ausbackfett geben und abziehen, wenn sich die Kränze gelöst haben. Die Spritzkuchen von beiden Seiten goldgelb backen, herausnehmen, abtropfen lassen und mit der Zitronenzuckerglasur überziehen, die aus dem Puderzucker, Zitronensaft und etwas warmem Wasser hergestellt wird.

Quarkspitzen 2 Ei M

Kategorien: DDR, Fasching, Frittiert, Erprobt
1 Rezept

30 g Margarine
1 Prise Salz
80 g Zucker
1/2 Zitrone oder
1 Pack. Vanillezucker

2 Ei

200 g Quark

200 g Mehl
1/2 Pack. Backpulver
30 g Korinthen
Staubzucker

Quelle

Wir backen selbst

Verlag für die Frau, Leipzig, 1965

Butter, Salz, Zucker und abgeriebene Zitronenschale recht schaumig rühren, den Zitronensaft, die Ei und den möglichst durchgestrichenen Quark, das zusammen mit dem Backpulver gesiebte Mehl und die vorbereiteten Korinthen zugeben. In das erhitzte Fett einen Löffel tauchen und damit vom Teig kleine Stücke abstechen. Goldbraun ausbacken und mit Staubzucker besieben.

Anmerkung von Yvette:

Mit einem Teelöffel abstechen, sonst werden die Bällchen zu groß.

Man kann die Korinthen weglassen und auch mit normalem Zucker bestreuen. Bällchen nach dem Ausbacken gut auf Küchenkrepp abtropfen

lassen.

Gebacken am 23.2.2004 (Rosenmontag)

Kekse

Hohlhippen 3 Ei M

Zutatenliste für 25 - 30 Hohlhippen

3 Ei

3 Eischwer Zucker (alte Methode doch sehr gute Methode des Abwiegens) nach der Größe der Ei richten sich die Zutaten);

2 Eischwer Mehl

1 Msp Zimt, gemahlen

Schlagsahne, zum Befüllen

Zubereitung

Ei und Zucker gut 30 Min schaumig schlagen. Mit restlichen Zutaten mischen.

Auf ein kaltes, stark gefettetes Blech ganz dünne Plätzchen von 10 cm Durchmesser streichen.

Backrohr

Bei mittlerer Hitze abbacken.

Sofort danach über einen Kochlöffelstiel zur Rolle aufdrehen, erkalten lassen.

Hohlhippen mit geschlagener Sahne füllen.

Kokoskekse 4 Ei M

Hefeteig aus:

4 Eigelb,

400 g Mehl,

125 g Margarine,

20 g Hefe,

1 El. Zucker, Salz,

100 ml Milch

Füllung

4 Eiweiß mit 250 g Zucker schlagen
und 200 g Kokosraspel dazugeben
den Teig ausrollen, Kokosmasse draufstreichen und zusammenrollen,
1,5 cm dicke Scheiben schneiden und diese aufs Backblech legen und backen
20 min bei Umluft
übriggebliebene Kokosmischung als Makronen evtl. auf Oblaten backen
13 min bei 150° Umluft

Leipziger Kaffeehäufchen M

Zutatenliste für 4 Portionen

50 g Kokosfett
150 g Haferflocken
100 g Puderzucker
1 EL Kaffee, sehr fein gemahlener

6 EL Schlagsahne

1 EL Rum (oder Rumaroma)
Backoblaten, runde

Zubereitung

Kokosfett in Pfanne schmelzen, Haferflocken zufügen, goldgelb rösten.
Haferflocken mit Puderzucker, Kaffee, Sahne, Rum in eine Schüssel geben
und so lange verrühren, bis die Flüssigkeit aufgesogen ist.
Mit 2 Teelöffeln kleine Häufchen abstechen. Diese auf Oblaten setzen.
Kaffeehäufchen gekühlt auftragen.

Mürbeteiggebäck

1 Teil Zucker,
2 Teile Butter,
3 Teile Mehl,
Salz,
Zimt

Teig kneten Rollen formen in Zucker wälzen und über Nacht in den Kühlschrank stellen
Scheiben schneiden und backen

Schwarz - Weiß-Mürbchen 1 Ei M

250 g Mehl,
125 g Butter,
80 g Zucker,

1 Ei,
Zimt,
Salz
Teig kneten, zu der Hälfte Teig noch
2 EL Kakao,

2 EL Milch

und 1 EL Zucker geben
Rollen formen in Zucker wälzen und 2 Std, in Kühlschrank
Scheiben schneiden auf Backpapier legen und backen 11 min. bei 175°
Umluft

Kasten und Napfkuchenform

Igelkuchen 3 Ei

hier ist "mein" Rezept:
6 El. Puderzucker
4 El. Kakao

3 Ei

1/2 Kokosfett
die Sachen mit einander verrühren und dann das flüssige (nicht mehr hei-
ße) Kokosfett dazugeben
die Masse in den Kühlschrank, bis es streichfest ist...
Kekse auf Alufolie legen mit der Schokomasse bestreichen, wieder Kekse
drauf und so weiter...

Baumkuchen 6 Ei M

350 g Butter oder Margarine
350 g Zucker
4 EL Apricot-Brandy

6 Ei

200 g Mehl
150 g Stärkemehl

etwa 1/8 L Milch

Für die Glasur

35 g Kokosfett
5 EL Wasser
50 g Kakao
250 g Puderzucker.

Butter schaumig rühren, nach und nach den Zucker mit dem Aprikosenlikör und den Eiern unterrühren. Zuletzt das gesiebte Mehl mit dem Stärkemehl untermischen, die Milch zum Schluss dazugeben.

In eine gefettete Kastenform eine dünne Lage von dem Teig geben, diesen unter dem Grill oder in der Backröhre (nur mit Oberhitze) goldbraun backen, wieder eine dünne Teigschicht darauf geben und wiederum backen. In dieser Weise bäckt man ca. 20 Schichten. Den gebackenen Baumkuchen zuletzt auf ein Gitter setzen.

Zerlassenes Kokosfett mit Wasser verrühren. Gesiebten Kakao und Puderzucker zur Glasur rühren. Damit den Baumkuchen bestreichen. Nach Belieben mit gerösteten Mandelsplittern garnieren.

Osthits.de

Marzipankuchen M

Torte, DDR
1 Tortenboden, Fertigprodukt

Schokoladenguss

Marzipan

1 Stück Butter
250 g Grieß
250 g Puderzucker
3 Essl. Heißes Wasser
1/2 Flasche Bittermandelöl

Die Zutaten für das Marzipan werden im weichen Zustand verknetet, dann rollt man ihn aus in der Größe des Tortenbodens und belegt diesen damit. Zum Schluss den Schokoladenguss darüber und alles erkalten lassen.

Berliner Napfkuchen 3 Ei + 3 Eigelb M

650 g Mehl

50 g Hefe

1/8 Ltr. Milch

500 g Butter

3 Ei

3 Eigelb

250 g Zucker

250 g Korinthen und Sultaninen

50 g Zitronat

1 Essl. Vanillezucker

Salz und Muskat

3 Essl. Weinbrand

QUELLE

Berliner Küche

Berlin-Information, DDR 1982

Mehl in eine Schüssel schütten, in einer Vertiefung in der Mitte mit der in lauwarmer Milch aufgelösten Hefe ein Hefestück anrühren und aufgehen lassen. Butter schaumig schlagen, übrige Zutaten daran rühren, mit dem aufgegangenen Hefestück einen Teig kneten, bis er blasig wird. Teig in eine gefettete Napfkuchenform geben und noch einmal gehen lassen. Napfkuchen in vorgeheiztem Ofen bei mittlerer Hitze etwa eine Stunde hellbraun backen. Mit einem Holzpfel probieren, ob er gut durchgebacken ist. Dann aus der Form stürzen und mit Puderzucker bestäuben.

Feiner Blitzkuchen 4 Ei

DDR

180 g Zucker

180 g Butter

4 Eigelb

4 Eiweiß, zu Schnee geschlagen

4 Tropfen Bittermandelöl

1 El Rum

180 g Mehl

Butter, Zucker und Eigelb verrühren, dann Öl, Rum und Mehl unterrühren und den Eischnee zum Schluss unterheben. In eine Springform oder Kastenform geben und bei 175 bis 180 Grad 30 bis 40 min backen. Stäbchenprobe machen.

Hallloren - Kuchen 3 Ei M

: 1 Kuchen

300 g Rosinen

150 g Korinthen

1 Tasse Rum

250 g Butter

200 g Zucker

1 Tl. Zitronenschale

1 Tl. Zimt

1 Prise Muskatblüte

750 g Mehl

2 Pack. Backpulver

1/2 Ltr. Milch

150 g Süße Mandeln

2 Bittere Mandeln

Fett; für die Form

Puderzucker

3 Ei

Quelle

Das goldene Blatt

Rosinen und Korinthen im Rum vorquellen lassen. Butter, Zucker, Ei, Zitronenschale, Zimt und Muskatblüte schaumig schlagen.

Das Mehl mit dem Backpulver vermischen, durch ein Sieb streichen und nach und nach mit der Milch zugeben. Den Teig solange schlagen, bis er glatt ist.

Die süßen und bitteren Mandeln überbrühen, von der Haut befreien und fein hacken. Zusammen mit den abgetropften Rosinen und Korinthen zum Teig geben.

Den Backofen auf 220 Grad vorheizen. Eine Napfkuchenform einfetten, den Teig einfüllen und 1 Stunde backen. Sobald der Kuchen

ausgekühlt ist, dick mit Puderzucker besieben.

Kalter Hund 2 Ei

Zutaten

250 g Kokosfett (Palmin)
200 g Puderzucker

2 Ei

40 g Kakaopulver

1 EL Rum

1 EL Kaffeepulver

1 Prise Salz

25 Butterkekse

Zubereitung

Kokosfett schmelzen und abkühlen lassen. Puderzucker mit Eiern, Kakao, Kaffeepulver, Rum und Salz verrühren. Das abgekühlte flüssige Fett langsam unterrühren.

Eine Kastenform mit Pergament auslegen und dann abwechselnd Schokomasse und Kekse einfüllen (mit Schokomasse anfangen und mit Keksen aufhören).

Dann in den Kühlschrank stellen und auskühlen lassen.

Kalter Hund, Kalte Schnauze, Zebratorte 2 Ei M

Der Partyhit der 50er Jahre, anno 1955

Rezept I

250 g Kokosfett (Palmin)
200 g Puderzucker

2 Ei

40 g Kakaopulver

1 EL Kaffeepulver, fein gemahlen

1 EL Rum (oder Rumaroma)

Prise Salz

25 Butterkekse

Kokosfett schmelzen und abkühlen lassen. Puderzucker mit Eiern, Kakao, Kaffeepulver, Rum und Salz vermengen. Das abgekühlte flüssige Fett langsam unterrühren.

Kastenform mit Pergament auslegen. Schichtweise Schokomasse und Kekse einfüllen (mit Schokomasse anfangen und mit Kekse enden). Kühlschrank stellen und erhärten lassen.

Rezept II 4 Ei

4 Ei

250 g Zucker
125 g Kakao
250 g Kokosfett (Palmin)
Butterkekse (Leibnizkeks)

Ei und Zucker schaumig rühren. Palmin schmelzen, löffelweise unter den Teig rühren. Königskuchenform mit Backpapier auslegen. 1 Schicht Teig und 1 Schicht Leibnizkeks abwechselnd schichten. Im Kühlschrank erkalten lassen.

Rezept III 3 Ei

Butterkekse
Kastenform (auslegen)

3 Ei

200 g Puderzucker
4 - 5 EL Kakao
8 - 9 Würfel Kokosfett (Palmin)
1 EL Rum

Für die Schokomasse werden Ei mit Puderzucker, Kakao, Puderzucker und dem Rum aufgeschlagen. Palmin im Topf langsam schmelzen und unter kräftigen Rühren zur Schokoladenmasse gegeben. Masse sollte dickflüssig werden. - Abwechselnd Schokoladenmasse und Kekse schichten. Im Kühlschrank erkalten lassen.

Rezept IV 3 Ei M

3 Ei

250 g Zucker
6 EL Milch
1 P. Vanillezucker

1 EL Rum (oder Rumaroma) oder 1 Flasche "Rum Backaroma"

125 g Kakao

190 g Kokosfett (Palmin)

250 g Margarine (oder Butter)

1 Pk Schokoladenpuddingpulver

Butterkekse

Buntestreusel

Ei, Zucker, Milch, Vanillezucker und Rum verrühren. Kakao einrühren. Kokosfett mit Margarine bei niedriger Temperatur schmelzen und wieder etwas abkühlen lassen. Fett nach und nach dem Teig zufügen und vorsichtig unterheben. Danach das Puddingpulver unterrühren. Kastenform mit Backpapier auslegen. Abwechselnd den Teig und Butterkekse einschichten. Zum Schluss mit Buntstreusel bestreuen. Im Kühlschrank erkalten lassen.

REZEPT V 2 Ei

250 g Kokosfett (Palmin)

250 g Puderzucker (Staubzucker)

50 g Kakao

1 TL Pulverkaffee (Instant)

Prise Salz

2 Ei

1 TL Rum (oder Rumaroma)

1 Pk Butterkekse

Puderzucker, Kakao, Pulverkaffee, Salz, Ei, Rum in einer Schüssel verrühren. Kokosfett in Stücke brechen und diese bei schwacher Hitze schmelzen und wieder etwas abkühlen lassen. Dann der Masse hinzu fügen. Kastenform mit Backpapier auslegen. Abwechselnd 1 Schicht Masse und 1 Schicht Kekse einschichten. Im Kühlschrank erkalten lassen.

REZEPT VI 4 Ei

500 g Kokosfett (Palmin)

4 Ei

370 g Zucker

80 - 150 g Kakao

2 - 3 Pk Butterkekse

1 EL Rum (oder Rumaroma) oder 2 - 3 Kaffeelöffel Nescafe

2 Pk Vanillezucker

Ei mit Zucker schaumig rühren. Kakao durch ein Sieb hinzu sieben. Kokosfett in Stücke brechen und diese bei schwacher Hitze schmelzen und wieder etwas abkühlen lassen. Dann der Masse hinzu fügen. Kastenform mit 30cm mit Backpapier auslegen. 1 Lage Butterkekse, dann 1 Lage Schokomasse abwechselnd schichten. Die oberste Schicht sowie Seiten und Boden sind aus Schokoladenmasse. Im Kühlschrank erkalten lassen. Nach 3-5 Tagen aus der Form nehmen und je nach Wunsch in kleine Scheiben schneiden.

Marmorkuchen mit Streuseln 3 Ei

12 Stück

1 Tüte Tortenmehl
200 g Margarine

3 Ei

2 El Kakao
1 El Zucker

Streusel

200 g Mehl

125 g Butter

125 g Zucker
1 Prise Salz

Wochenpost 19/1985

Weiche Margarine und Eigelb vermengen und das backfertige Tortenmehl mit dem ungeschlagenen Eiweiß dazugeben und cremig verrühren. 2/3 des Teiges in eine gefettete Springform geben. Den restlichen Teig mit Kakao verrühren und löffelweise auf den hellen Teig setzen. Streusel bereiten und auf den Kuchen geben und bei Mittelhitze 50 min backen.

Öl-Kuchen 5 Ei

Zutatenliste für 1 Kuchen

5 Ei

2 Tassen Zucker
1 Pk Citroback (Backpulver)

Prise Salz
3 Tassen Mehl
1 Pk Backpulver
1 Tasse Öl
1 Tasse Mineralwasser

Zubereitung

Ei mit Zucker zusammen weißcremig rühren. Citroback, Salz, Mehl, Backpulver zusammen sieben, dann zur Eiermasse dazu rühren. Öl und Mineralwasser unter Rühren langsam dazu gießen.
Masse in gefettete und ausgebröselte Backform füllen.

Backrohr

Im vorgeheizten Rohr bei 175 ° C für 45 - 60 Min. (Test: Stäbchenprobe).
Nach belieben erkalteten Ölkuchen mit Zitronenguss überziehen.

Schlagasch Kuchen 4 Ei M

Zutatenliste für 4 Portionen:

250 g Butter, zimmerwarm
1 Pk Vanillezucker
200 g Zucker
1 Zitrone, Schale davon abgerieben

4 Ei

400 g Mehl
1 Pk Backpulver
1 EL Kartoffelstärke

200 g Sahne

Zubereitung

Butter, Vanillezucker, Zucker, Schalenabrieb gut vermengen. Nach und nach Ei unterrühren, alles cremig verrühren.
Mehl mit Backpulver und Stärkemehl vermischen. Die Hälfte davon mit der Hälfte der Sahne (in obiger Masse) unterheben. Dann noch einmal selbiges mit dem Rest machen.
Masse in gut gefettete Kastenform füllen.

Backrohr

Bei 180 Grad 50 min im vorgeheiztem Backrohr auf unterster Schiene backen.

Pikante Kuchen

Grüner Kuchen 2 Ei M

aus Thüringen

Teig für ein Kuchenblech (Hefeteig oder Quark-Öl-Teig)

Schnittlauch, fein geschnitten

Schinkenspeck, gewürfelt und/oder Knackwurststücke

250 ml saure Sahne

2 Ei

Salz und Pfeffer

Kümmel

Den Teig auf einem gefetteten Blech ausrollen. Mindestens 1/2 cm dick den Schnittlauch ausstreuen. Darüber die Speckwürfel.

Aus den anderen Zutaten einen Guss bereiten und über dem Schnittlauch verteilen.

Bei 220 ° C backen, bis auf dem Guss "Blumen" zu sehen sind.

Variante: anstelle von Schnittlauch kann man auch in Butter angeschwitzte Petersilie verwenden!

Kartoffelkuchen M

Zutaten

500 g Mehl

30 g Hefe

1 / 4 l Milch

125 g Zucker

125 g Margarine

Salz

1 Pack. Vanillinzucker

1/2 Zitrone; abgeriebene Schale

250 g Geriebene Kartoffeln

100 g Sultaninen
50 g Gehackte Mandeln
30 g Zitronat

Für den Belag

125 g Butter
100 g Zucker
1 - 2 TL. Zimt

Zubereitung

Aus Mehl, Hefe, Zucker und Milch einen Teig bereiten. Wenn er gegangen ist, die übrigen Zutaten zugeben und einen geschmeidigen Hefeteig bereiten. Doppelt groß ausgehen lassen und durchkneten. Auf gefettetem Blech etwa 3/4 cm dick ausrollen, mehrmals mit einer Gabel einstechen.

Die halbe Menge Butter zerlassen, auf den Teig streichen, kleine Vertiefungen eindrücken, restliche Butter in Flöckchen darüber verteilen, mit Zucker und Zimt bestreuen. Nochmals 15 Minuten gehen lassen. Bei 220 °C 20 - 25 Minuten backen.

Sächsischer Heidesand 3 Ei

Zutatenliste für 1 Blechkuchen (Kuchen vom Blech)

1 kg Kartoffel
200 g Mehl
150 g Butter

3 Ei

2 EL Zucker
½ TL Zimt

Zubereitung

Kartoffeln kochen, erkalten lassen und reiben.

Mehl, Butter, Ei mit Kartoffeln zu festen Teig verarbeiten. Teig sehr dünn ausrollen.

Auf ein gefettetes Kuchenblech legen, mit zerlassener Butter bestreichen. Schnell backen.

Anschließend den noch heißen Kuchen abermals mit zerlassener Butter bestreichen und mit Zucker und Zimt bestreuen.

Heidesand Warm servieren.

Thüringer Aschkuchen 3 Ei M

Zutatenliste für 1 Kuchen

1,5 kg Kartoffel, rohe
500 g Kartoffel, gekochte
2 EL Mehl
250 g Speck, gut durchwachsen
Salz
150 g Backpflaumen, entsteint
Öl, zum Braten
2 Brötchen, altbacken

1 L Milch

3 Ei

Zubereitung

Rohe Kartoffel schälen, in Wasser reiben und gut in einem Tuch auspres-
sen.

Gekochte Kartoffel durch Kartoffelpresse drücken (oder Stampfen), mit
Mehl zu den rohen Kartoffeln mengen. Speck würfeln, der Kartoffelmasse
zufügen. Kartoffelteig etwas salzen, zerkleinerte Backpflaumen zufügen.
Bräter mit Öl ausreiben, Kartoffelteig einfüllen. Brötchen in Scheiben
schneiden, auf die Kartoffeln legen. Milch mit Ei verquirlen, etwas salzen
und über die Brötchen gießen.

Backrohr

Im vorgeheiztem Rohr bei 220 ° C für ca 1 Std. backen.

In Semmelgröße aufschneiden und mit heißem, frisch gebrühten Kaffee
auftragen.

Weimarer Zwiebelkuchen 4 Ei M

Zutaten

Hefeteig für ein Blech
750 g Zwiebeln
100 g Bauchspeck

1 / 4 L saure Sahne

4 Ei

Salz
Paprika
Kümmel

Pfeffer

Zubereitung

Den Hefeteig ausrollen, ein gefettetes Kuchenblech damit belegen und nochmals gehen lassen. Den Speck in dünne Scheiben schneiden, auslassen, die Speckscheiben aus der Pfanne nehmen und auf dem Hefeteig verteilen.

Die Zwiebeln in feine Scheiben schneiden, im ausgelassenen Speckfett glasig dünsten (nicht bräunen), über die Speckscheiben verteilen, leicht salzen, mit Paprika und etwas gemahlenem Kümmel würzen.

Die Sahne mit den Eiern gut verquirlen, mit Salz, Paprika und Pfeffer würzen und über die Zwiebeln gießen.

Bei mittlerer Hitze backen und noch warm servieren.

Selber hergestellte Backzutaten

Echtes Marzipan

125 g süße Mandeln

5 bittere Mandeln (gibt es in der Apotheke)

125 g Puderzucker

1 EL Rosenwasser oder Wasser

Die gebrühten, abgezogenen Mandeln nach völligem Erkalten und Trocknen zweimal durch die Mandelmühle geben, mit dem gesiebten Puderzucker vermischen und noch zweimal durch die Mandelmühle drehen. Die Flüssigkeit unterarbeiten und die Masse entweder ausrollen und ausstechen oder zu kleinen Figuren formen.

Haselnussersatz und Mandelersatz

Zutatenliste

1 , 5 Tassen Haferflocken

1 EL Butter

1 - 3 EL Zucker

Zubereitung

Haferflocken, Butter, Zucker in Pfanne auf kleiner Flamme unter stetem Wenden anrösten. Danach erkalten lassen. Fertig!

Schlagsahne M

1 / 8 l Milch

1/2 St. Butter

Butter in der lauwarmen Milch zergehen lassen, 2 min. mixen, nach 10 min nochmals für 2 min. mixen

24 std. verschlossen im Kühlschrank aufbewahren
vor dem Zubereiten 1 Tl. Zucker dazu
aufschlagen

Schlagsahne, Schlagobers selbst herstellen M

Zutatenliste für 4 Portionen

Rezept I

1/4 l Milch

125 g Butter

Rezept II

½ l Wasser

40 g Grieß

Zubereitung

Rezept I

Milch mit Butter auf 60 - 70°C erhitzen. Die warme Flüssigkeit wird 2 Min gut durchgemischt. - Dann 24 Stunden im Kühlschrank gekühlt.
Sahne mit Schneebesen schlagen, als wäre es Schlagsahne.

Rezept II

Wasser mit Grieß und Zucker kochen. Dann 30 Min schlagen! Fertig.

Thüringer Mohn - Masse (Ersatz für Mohnback*) 2.Ei M

ZUTATENLISTE für z.B. 1 Bleckkuchen-Belag:

Rezept I

250 g Mohn, gemahlen

1 L Milch

200 g Zucker (Menge nach Geschmack)

125 g Grieß

1 Pk Vanillezucker

1 Zitrone, Saft u. Schalenabrieb

2 Ei, getrennt

100 g Mandeln, gemahlene

Rezept II

125 g Mohn, gemahlen

60 ml Milch

50 g Zucker (Menge nach Geschmack)

25 g Butter, zimmerwarm

1 Ei, zur besseren Bindung

NACH BELIEBEN:

Rum oder Rumrosinen

Zitronat, fein gehackt (oder Orangeat)

Vanillemark (oder Zitronenschale)

Rezept III

350 g Mohn, gemahlen

1 L Milch

4 EL Zucker

2 EL Grieß

1 Vanillezucker

2 EL Mehl

125 g Margarine (oder Butter)

1/4 TL Zimt

Saft von 1/2 Zitrone

Rum-Aroma

2 EL Mandeln, gemahlene

75 g Rosinen

2 Gläschen Rum

1 Ei

Zubereitung

Rezept I

Milch aufkochen, Zucker, Grieß, Mohn einrieseln lassen. Bei schwacher Hitze langsam dicklich ausquellen lassen.

Danach Eigelb, Mandeln und Vanillezucker unterheben.
Eiweiß mit Prise Salz steif schlagen, dieses ebenfalls unterheben.

Rezept II

Mohn mit kochender Milch überbrühen, 15-20 Min. quellen lassen.
Alle anderen Zutaten unterrühren. Fertig.

Rezept III

Milch erhitzen. Mohn, Grieß, Mehl, Zucker trocken mischen u. langsam in die heiße Milch rieseln lassen. Unter Rühren kurz aufkochen u. vom Feuer nehmen.

Margarine, Zimt, Vanillezucker, Zitronensaft, Mandeln sowie die in Rum eingeweichten Rosinen unterrühren u. abkühlen lassen.

Dann das Ei unterrühren. Masse z.B. auf einen Hefeteig streichen u. am besten in der Saftpfanne backen für 30 Min bei 200 - 220°C.

INFORMATIONEN ZUM REZEPT:

Viele Mohnkuchen werden heute mit "Mohnback", einer Mohn-Fertigmischung aus dem Supermarkt, zubereitet.

Diese Mohnmasse (als Ersatz für "Mohnback") gehört auf eine Hefeteig (Blechkuchen);

Oder als Füllung eines Kuchens oder Torten aus Mürbeteig usw.;

Und übrigens und überhaupt.

"Mohnback" ist der Ersatz für eine richtige hausgemachte Mohnmasse und nicht umgekehrt. Schließlich handelt es sich hier um ein industriell gefertigtes Produkt, das der Hausfrau "nur" die Arbeit erleichtern soll. - Aber "echt" bleibt echt" !

Torten

Berliner Apfelkuchen 1 Ei

Mürbeteig herstellen. (1 1/2 Fache Menge)

250 g Mehl,
75 g Zucker,
100 g Margarine,

1 Ei,

1 TL Backpulver,

1 Vanillezucker verkneten und für 1/2 Std. in den Kühlschrank stellen

Füllung

1 Liter dickes Apfelmus,
1/2 TL Zimt,
1 Puddingpulver +
1 Vanillesoßenpulver

3/4 des Teiges in eine Springform, Apfelmus drauf
den Rest. Teig zwischen 2 Folien ausrollen , Streifen ausrädeln und als
Gitter auf den Kuchen.

Backen bei 175 ° C ca. 45 min

Zitronenguss drauf.

Clic-Torte M

Zutaten

1/2 Wienerboden
1 Puddingpulver
125 g Butter
100 g Kokosfett
1 Päckchen Clic - Getränkpulver

250 ml Sahne

1 - 2 Sahnesteif
etwas Kakaopulver

Zubereitung:

Den Pudding mit Wasser kochen. In den heißen Pudding die Butter und
das Kokosfett einrühren, das Clic - Pulver dazumischen, das ganze auf den
Tortenboden geben und im Kühlschrank fest werden lassen.

Kurz vor dem Servieren die Sahne mit Sahnesteif schlagen, auf die Clic -
masse auftragen und mit Kakao etwas überstäuben.

Dresdner Eierschnecke 5 Ei M

Zutatenliste für 1 Kuchen

Teig

1 Ei

80 g Margarine
100 g Zucker
200 g Mehl
½ Pk Backpulver

Belag

80 g Butter, zimmerwarm

500 g Quark

100 g Zucker

2 Ei

½ Pk Vanillepuddingpulver (nicht kochen)

Guss

¼ L Milch

½ Pk Vanillepudding
100 g Zucker
80 g Margarine

3 Ei

Zubereitung

Teig

Ei, Margarine, Zucker gut vermengen. Nach und nach Mehl und Backpulver zugeben, zu Teig kneten. Teig in eine gefettete Springform geben.

Belag

Butter schmelzen, vom Herd nehmen. Mit restlichen Zutaten gut vermengen. Quarkmasse auf den Teig in der Springform geben.

Guss

Milch, Puddingpulver, Zucker in einem Topf aufkochen, mit Margarine, dann mit Eigelb gut verrühren zu cremiger Masse. Diese zum Abkühlen in ein Wasserbad stellen.

Eiweiß zu Schnee schlagen und vorsichtig unterheben. Masse anschließend über die Quarkschicht geben.

Backrohr

Im vorgeheizten Rohr bei mittlerer Hitze für 1 Stunde backen.

Tipp Über die Springform kann man einen Bogen Backpapier legen, damit der Guss golden gelb bleibt.

Eierlikörkuchen (Kommt aus Magdeburg) 5 Ei

200 g Zucker
125 g Mehl
125 g Stärke
1/4 L Öl
1/4 L Eierlikör

5 Ei

1 Pk Backpulver
1 Vanillezucker

Zubereitung

Alle Zutaten zu einer Masse verrühren. Diese in eine gefettete Springform füllen.

Backrohr

Im vorgeheizten Rohr bei 175 ° C für ca 45 - 50 Min (unbedingt Garprobe mit Holzstäbchen!) backen. Wenn er oben herum zu dunkel wird, mit Backpapier rechtzeitig abdecken.

Erkalteten Kuchen mit Puderzucker bestäuben. Er ist saftig und bleibt lange frisch.

Eierlikörkuchen, Mecklenburg 5 Ei

Zutatenliste für 1 Kuchen

200 g Zucker
125 g Mehl
125 g Stärke
1/4 L Öl
1/4 L Eierlikör

5 Ei

1 Pk Backpulver
1 Vanillezucker

Zubereitung

Alle Zutaten zu einer Masse verrühren. Diese in eine gefettete Springform füllen.

Backrohr

Im vorgeheizten Rohr bei 175 ° C für ca 45 - 50 Min (unbedingt Garprobe mit Holzstäbchen!) backen. Wenn er oben herum zu dunkel wird, mit Backpapier rechtzeitig abdecken.

Erkalteten Kuchen mit Puderzucker bestäuben. Er ist saftig und bleibt lange frisch.

Eierlikörtorte I 3 Ei M

3 Ei

100 g Zucker,
150 g gem. Haselnüsse,
150 g Raspelschokolade

Ei und Zucker schaumig rühren, Nüsse und Schokolade unterheben. 30 Min. bei Mittelhitze backen.

400 g Sahne

Sahnefestiger,
Vanillinzucker sehr steif schlagen

¼ der Sahne in einen Spritzbeutel füllen. Mit der restlichen Sahne Tortendecke und Rand bestreichen. Torte mit Sahnetupfer verzieren. Raspelschokolade auf den Rand und die Sahnetupfer streuen. Zum Schluss Eierlikör in die Mitte der Torte gießen und vorsichtig verlaufen lassen.

Eierlikörtorte II 4 Ei M

Boden

4 Eigelb,
200 g Zucker und
4 EL heißes Wasser sehr schaumig rühren.
4 Eiweiß steif schlagen , auf die Eischnee geben.
200 g Mehl sieben und
½ Backpulver zusammen mit den Eischnee unterheben.
(evtl. noch Kakaopulver dazu geben)

In eine gefettete und mit Paniermehl ausgestreute Springform füllen. Backen: 180 Grad ca. 20-25 Min.

Biskuitboden auskühlen lassen und 2 x durchschneiden. Jeden Boden mit 2 EL Eierlikör beträufeln.

3 Becher Sahne sehr steif schlagen. 1/3 der Schlagsahne mit 50 g geraspelter Zartbitterschokolade verrühren. Schokosahne auf den unteren Boden streichen und mit dem mittleren Biskuitboden bedecken.

1/3 von der Schlagsahne mit ca. 1 Likörglas Eierlikör mischen. Diese Sahnemischung auf den mittleren Boden streichen und den letzten Boden drauflegen. Die Torte oben und an den Seiten mit Sahne bestreichen, an den Rand dicht an dicht kleine Sahnetupfen spritzen, so dass keine Lücken bleiben. Die innere freie Fläche auf der Torte vorsichtig mit Eierlikör begießen und mit Raspelschokolade bestreuen.

Eierlikörtorte III 6 Ei M

80 g Butter,
80 g Zucker,
1 Vanillinzucker,

6 Eigelb,
200 g gem. Mandeln,
1 TL Backpulver,

100 g ger. Zartbitterschokolade,
1 EL Rum,
1 EL Weinbrand,

6 Eiweiß,

½ l süße Sahne,
2 Sahnesteif,
100 g Eierlikör,

100 g Schokoraspel

Butter, Zucker, Vanillinzucker und Eigelb schaumig schlagen. Mandeln, Backpulver, ger. Schokolade unter die Masse ziehen. Rum und Weinbrand unterrühren. Eiweiß steif schlagen und unterheben. Teig in eine mit Papier ausgelegte Form geben. Im vorgeheizten Ofen bei 175 Grad ca. 60 Min. backen. Erkalten lassen. Sahne mit Sahnesteif schlagen, auf die Torte geben. Eierlikör darübergießen. Mit Sahnetupfen verzieren und mit Schokoraspeln bestreuen.

LG Isis

Eierschecke 4 Ei M

Quarkölteig

150 g Magerquark,
6 EL öl,

1 Ei,

75 g Zucker
Salz, Zitronenschale,
1 Vanillezucker,
300 g Mehl,
1 Backpulver

500 g eingerührter Quark,

1 Puddingpulver
80 g Zucker,
80 g Butter,

3 Ei,

3 / 8l Milch

Teig in eine Springform geben, die Quarkmasse darauf streichen

Pudding mit dem Zucker kochen, danach gleich 80 g Butter dazu und verrühren

3 Eigelb unterrühren und alles schaumig schlagen, 3 geschlagene Eiweiß leicht unterheben

Die Masse auf den Quark geben und 50 min backen

Elite - Torte 6 Ei M

und hier kommt mein Rezept

Boden

3 Ei (schön warm)

75 g Zucker, verrühren und mindestens 10 Minuten schlagen,
75 g Mehl unterrühren, nicht mehr schlagen.

In eine gefettete Springform geben und bei ca. 175 C
ca. 20 Minuten backen.

Quarkmasse

500 g Quark

250 g Butter zerlaufen lassen und abkühlen lassen

250 g Zucker
1 Zitrone (Saft und Schale)
3 Päckchen Sahnesteif
2 Päckchen Gelatine auf 1/4 l Wasser

3 Ei

Quark, Zucker, Zitrone, 3 Eigelb, ausgelassene erkaltete Butter schlagen, die abgekühlte Gelatine und 3 Sahnesteif unterrühren, zuletzt Eischnee unterheben, nicht mehr schlagen. Masse auf den Boden geben, fest werden lassen.

Gelbe Götterspeise kochen, abkühlen lassen und darauf verteilen, fest werden lassen.

Ich habe auch schon die Quarkcreme mit Mandarinenstücken dekoriert und dann erst die Götterspeise draufgetan. Das sieht sehr gut aus und unser Bäcker im Ort macht es auch so.

Das wäre jetzt die Variante mit dem gelben Guss, wenn Du roten willst, musst du anstatt der Zitrone eben Erdbeer oder Himbeer nehmen. Uns schmeckt diese Torte immer total lecker.

LG silly

Erfurter Kuchen 6 Ei M

1 Rezept

Biskuit

4 Ei

200 g Zucker
200 g Mehl
1 Tl. Backpulver

Creme

250 g Margarine
3 Essl. Zucker
2 Essl. Kakao

2 Ei

Guss

1 Pack. Waldmeistergötterspeise
1/2 Ltr. Wasser
4 Essl. Zucker

Außerdem

200 g Sahne

Geriebene Schokolade

QUELLE

lose Blattsammlung

Aus 4 Eiern, 200 g Zucker, 200 g Mehl und 1 TL Backpulver einen Biskuitteig zubereiten. Auf ein mit Papier ausgelegtes Blech streichen und bei 180 Grad auf 1. Einschubleiste ca. 12 min backen. Abkühlen lassen. Eine Creme aus 250 g Margarine, 3 EL Zucker, 2 EL Kakao und 2 Eiern bereiten und vorsichtig auf den Teig streichen. Anschließend den Guss aus 1 Waldmeistergötterspeise, 1/2 l Wasser und 4 EL Zucker nach Vorschrift bereiten. Wenn Götterspeise anfängt zu gelieren, 200 g geschlagene süße Sahne unterheben und auf die Creme streichen. Mit geriebener Schokolade bestreuen.

Falscher Apfelsinenkuchen M

Zutaten

1 Tortenboden
4 - 5 mittelgroße Äpfel
400 ml Wasser
1 Päckchen Clic - Getränkpulver (Orangengeschmack)
1 Vanille-Puddingpulver

1 Becher Sahne

Schokostreusel

Zubereitung

Die Äpfel fein raspeln und mit dem Wasser aufkochen, ein Paket Clic - Getränkpulver mit Orangengeschmack zugeben.
Die Masse mit dem Päckchen Puddingpulver binden, auf den Tortenboden streichen, abkühlen lassen und kühl stellen.
Vor dem Servieren die steif geschlagene Sahne über dem Kuchen verteilen und mit Schokostreuseln verzieren.

Festkuchen - Festtagskuchen der DDR 4 Ei

Zutatenliste für 1 Festkuchen

250 g Margarine (Butter), zimmerwarm
350 g Zucker

Salz

1 Zitrone, Schale hiervon abgerieben

4 Ei

200 g Mehl

1/2 Pk Backpulver

1 1/2 Zitronen, Saft hiervon

Zubereitung

Margarine schaumig schlagen. 200 g vom Zucker, Salz, wenig abgeriebene Zitronenschale hinzumengen. Nach und nach Ei unter stetem Rühren einrühren. Mehl mit Backpulver vermengt darüber sieben und alles zu geschmeidigen Rührteig rühren.

Teigmasse in gefetteter Springform füllen.

Backrohr

Im vorgeheizten Backofen für 40 - 50 Min bei Mittelhitze backen.

Sofort nach dem Herausnehmen aus dem Backofen mit dünnen Holzstäbchen (oder Stricknadel) Löcher in die Torte stechen. Den mit restlichen Zucker verrührten Zitronensaft darüber verteilen.

Informationen zum Rezept

Original DDR Backrezept für einen Festkuchen. Es werden, wie praktisch, nur wenig Zutaten benötigt! Der Kuchen lässt sich mit Marzipan, mit Konfitüre oder mit Quittenkonfekt füllen.

Frucht-Sahnetorte 2 Ei M

Zutaten

Für den Boden

5 Ei Öl

4 Ei Milch

2 Ei

1/2 Päckchen Backpulver

1 Päckchen Vanillezucker

1/2 Tasse Zucker

1 Tasse Mehl

Für den Belag

Ca. 2 Gläser Sauerkirschen

1 Päckchen Gelatine

Marmelade oder Buttercreme

250 g Quark

100 g Zucker

1 Becher Schlagsahne

Zubereitung

Die Zutaten für den Boden verrühren und in einer Springform bei 200° ca. 20 Minuten backen.

Die Sauerkirschen gut abtropfen lassen, 1/8 l des Saftes mit der Gelatine verrühren, ca. 10 - 15 Minuten quellen lassen, kurz aufkochen und abkühlen lassen (auf Zimmertemperatur).

Den Boden (mit Ring) mit einer passenden Marmelade oder Buttercreme bestreichen und die Kirschen dicht auflegen.

Den Quark mit dem Zucker verrühren. Die abgekühlte Gelatine unterrühren, die Schlagsahne (geschlagen) unterheben und gut verrühren.

Die Masse auf den Kuchen geben und zum Erkalten in den Kühlschrank stellen.

Gedeckter Apfelkuchen 2 Ei M

Zutatenliste für 1 Kuchen

Teig

100 g Margarine

100 g Zucker

1 Pk Vanillezucker

2 Ei

Prise Salz

4 Tropfen Rum-Aroma

4 Tropfen Zitronen-Aroma

150 g Mehl

2 TL Backpulver

4 EL Milch (oder Rum)

Belag

500 g Äpfel, klein und säuerlich

Streusel

100 g Mehl

80 g Zucker

1 Pk Vanillezucker

80 g Margarine

Zubereitung

Teig

In der Reihenfolge der Zutaten verrühren.

Streusel

Zutaten per Hand zu bröseliger Masse kneten. Äpfel vierteln (oder ach-teln), mit Zitronensaft beträufeln (damit sie nicht braun werden) und ein-ritzen.

Teig in eine gefettete Springform geben. Mit Äpfeln belegen. Streusel drauf.

Backrohr

Bei 175 ° C für 45 Min backen und im Anschluss 15 Min auf Nachhitze ru-hen lassen.

Frühlingshymne a la Fälsche 4 Eigelb M

Eine Spezialität aus Sachsen

1 Rezept

Für den Teig

300 g Mehl

25 g Hefe

1 / 4 l Milch

150 g Butter

2 El Zucker

1 Tüte Vanillezucker

1 Kräftige Prise Salz

1/2 Tl Abgeriebene, unbehandelte Zitronenschale

4 Eigelb

Butter für die Form

Für den Sud

1 / 4 l Weißwein (Elbtal Riesling)

4 El Honig

2 El Orangensaft

4 El Himbeergeist

Für die Füllung

1 kg Rhabarber

3 / 8 l Weißwein

150 g Zucker

500 g Erdbeeren

Für die Sauce

500 g Johannisbeergelee

4 EL Orangenlikör

200 g Aprikosenmarmelade

Außerdem

1/4 l Steifgeschlagene Schlagsahne

Gezuckerte Veilchenblüten zum Garnieren

Quelle

Die sächsische Küche

Für den Teig das Mehl in eine Schüssel sieben und in die Mitte eine Vertiefung drücken. Die Hefe zerbröckeln, in etwas lauwarme Milch verquirlen und in die Vertiefung gießen. Die Butter in Flöckchen und die übrigen Zutaten auf den Mehtrand verteilen. Zugedeckt 30 Minuten gehen lassen. Von der Mitte aus alle Zutaten zu einem glatten, glänzenden, lockeren Teig verarbeiten. Eine Springform ausbuttern und mit Mehl bestäuben. Den Teig einfüllen und zugedeckt 10 Minuten gehen lassen. Im vorgeheizten Backofen bei 225 °C 30-35 Minuten backen. etwas auskühlen lassen und auf ein Kuchengitter stürzen.

Für den Sud Weißwein und Honig mit 1/8 l Wasser zum Kochen bringen. Auskühlen lassen. Orangenlikör und Himbeergeist einrühren. Den Kuchen in den Sud legen. Nach 10 Minuten wenden und so lange in der Flüssigkeit liegen lassen, bis sie in den Kuchen eingezogen ist.

Für die Füllung den Rhabarber putzen, waschen und in 2-3 cm lange Stücke schneiden. Den Weißwein mit dem Zucker zum Kochen bringen, den Rhabarber hineingeben und 5 Minuten köcheln lassen. Herausnehmen und abtropfen lassen. Die Erdbeeren waschen, putzen und halbieren.

Für die Sauce das Johannisbeergelee kurz aufkochen und im kalten Wasserbad glattrühren. Den Orangenlikör+ zugeben. Die Aprikosenmarmelade mit 2 EL Wasser aufkochen und anschließend durch den Sieb streichen. Die Oberfläche des Kuchens damit bestreichen und die Früchte damit darauf anordnen. Zuletzt die Johannisbeeren darübergeben, mit Schlagsahne und Veilchenblüten garnieren.

Für die kandierten Veilchen braucht man 30 Veilchenblütenblätter, an denen noch ein Stück Stängel ist, in ein Pfännchen legen. Den Zucker bei 37 Grad mit etwas Wasser zum Schmelzen bringen und über die Veilchen gießen. Die Blumen 12 Stunden in der Lösung ziehen lassen. Mit einer Pinzette herausnehmen und trocknen lassen.

Haferflockentorte 3 Ei

1 Kuchen
125 g Margarine, zerlassen
200 g Zucker
250 g Apfelmus

3 Ei

Abgeriebene Zitronenschale
1 Vanillezucker
375 g Haferflocken
125 g Sultaninen
1 Pack. Backpulver
Zuckerguss

Quelle

Rezeptkalender 1982
Margarine, Zucker, Apfelmus, Ei, Zitronenschale und Vanillezucker
10 min rühren. Dann die Haferflocken und die Sultaninen und das
Backpulver dazugeben. In gefetteter Form bei mäßiger Hitze backen
und nach dem Abkühlen mit Zuckerguss überziehen

Kindergeburtstagstorte aus Thüringen 4 Ei M

Zutatenliste für 1 Kindergeburtstagstorte

Knetteig

200 g Mehl
2 TL Backpulver
150 g Zucker
1 Pk Vanillinzucker
75 g Butter, zimmerwarm

1 Ei

Belag

500 ml Milch

1 Pk Vanillinpuddingpulver

750 g Quark (Topfen)

240 ml Öl
200 g Zucker
1 Pk Vanillezucker

1 Ei

2 Eigelb

Zitronensaft einer 1/2 Zitrone

Meringue

2 Eiweiß

1 EL Zucker

Zubereitung

Knetteig

Mehl mit Backpulver vermengt in eine Schüssel sieben. Restliche Zutaten nach und nach zufügen. Alles mit Handrührgerät kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe zu glatten Teig verrühren.

Teig zu einer Kugel formen, diese mit Nudelholz dünn ausrollen. Gefettete Springform damit auslegen und Rand 3cm andrücken. Mehrmals mit Gabel einstechen.

Belag

Zutaten für den Belag zu flüssiger Masse gut vermengen.

Backrohr

Im vorgeheizten Backofen bei 200 ° C für 40 Min backen.

Meringue

Eiweiß steif schlagen und am Schluss nach und nach Zucker zugeben. Auf die Torte geben, mit Gabel Muster formen. Der Kuchen wird für 10-15 Min weiter gebacken, bis die Meringue hellbraun ist.

Kirschkuchen 6 Ei M

Kuchen, DDR

150 g Sonja (*Margarine)

6 Ei

200 g Zucker

200 g Kuchenmehl

1 Pack. Backpulver

200 g Semmelmehl

1 Zitrone, Saft und Schale

1 / 2 Tasse Saure Milch (*saure Sahne)

Etwas Puderzucker

500 g Kirschen, entsteint

Quelle

Gesunde Küche leicht gemacht

Ein Taschenbuch für die werktätige Hausfrau

1960 Das Fett mit Zucker und Eigelben schaumig rühren, das gesiebte Mehl und Backpulver, Semmelbrösel sowie die saure Milch und Zitrone nach und nach hinzufügen, zuletzt das zu Schnee geschlagene Eiweiß. Die Hälfte des dickflüssigen Teiges in eine Kuchenform geben. Darauf kommen die entsteinten Kirschen, abgetropft und dann wiederum der Rest des Teiges. Bei Mittelhitze backen und mit Puderzucker bestreuen.

Man kann auch Kirschkonserven oder Feinfrost verwenden.

Leutewitzer Eierschecke 3 Ei + 1 Eigelb + 3 Eiweiß M

Zutatenliste für 1 Eierschecke

Teig

150 g Mehl

75 g Zucker

75 g Margarine

1 Ei

1 Eigelb

1/2 TL Backpulver

Eierscheckenmasse

500 g Quark (Topfen)

150 g Zucker

1/2 L Milch

1 Tasse Öl

1 Pk Vanillepuddingpulver

2 Ei

3 Eiweiß

1 Pk Vanillezucker

Zubereitung

Teig

Ei , Margarine, Zucker gut vermengen. Nach und nach Mehl und Backpulver zugeben, zu Teig kneten. Teig in eine gefettete Springform geben. Teig am Rand etwas erhöhen!

Eierschecken - Masse

Dann die vermengte und geschlagene Eierscheckenmasse in die Form gießen.

Backrohr

Im vorgeheizten Backofen bei 200 ° C für ca 45 Min backen. Wenn der Teigrand eine hellbraune Farbe zeigt, 4 Eiweiß mit 4 EL Zucker schlagen und über den Kuchen verteilen! Noch einmal backen, bis der Eischnee eine rehbraune Färbung zeigt!

Papageienkuchen 5 Ei M

Zutaten

300 g Margarine
300 g Zucker
300 g Mehl

5 Ei

1 Pck. Backpulver

200 g saure Sahne

1 Pck. rote Grütze
1 Pck. Puddingpulver (Waldmeister)
1 Pck. Vanillesaucenpulver
3 EL Kakaopulver

Zubereitung

Aus Margarine, Zucker, Mehl, Eiern, Backpulver und saurer Sahne einen Rührteig herstellen. Den Teig in vier Teile aufteilen. Einen Teil mit der roten Grütze vermischen, den zweiten mit dem Waldmeisterpudding, den dritten mit dem Vanillesoßenpulver und den vierten mit dem Kakao. Die vier Teile abwechselnd neben - und übereinander in eine Springform geben.
Bei Mittelhitze backen.

Quarktorte Ohne Boden 3 Ei M

3 Eigelb

250 g Zucker
125 g Sonja (Margarine)

1 Abgeriebene Zitronenschale
2 Essl. Grieß
1 Essl. Kartoffelmehl
1/2 Pack. Backpulver

1 kg Quark

125 g Korinthen

3 Eiweiß, steif geschlagen

Quelle

Rezeptkalender

Eigelb, Zucker und Sonja schaumig rühren. Zitronenschale, Grieß, Kartoffelmehl und Backpulver hinzugeben und gut vermengen. Quark durch ein Haarsieb streichen und mit Korinthen vermischt unter die Masse löffelweise hinzufügen. Alles wird gut verrührt. Eischnee wird vorsichtig untergezogen. Die Masse wird dann in eine ausgefettete Form gegeben und bei mäßiger Hitze etwa 40 bis 45 min gebacken.

Quarktorte ohne Boden 4 Ei M

125 g Butter, zimmerwarm
250 g Zucker

4 Ei

1 Pk Vanillinzucker
1 Zitrone

1 kg Quark

1 Pk Vanillepuddingpulver
40 g Grieß
1 Pk Backpulver
125 g Rosinen
Fett

Butter mit Zucker schaumig rühren. Nach und nach Ei, Vanillinzucker, Zitronensaft und abgeriebene Zitronenschale zugeben. Quark ebenfalls unterrühren. Puddingpulver, Grieß und Backpulver mischen und zugeben. Zum Schluss Rosinen untermischen.

Masse in die gefettet Springform füllen.

BACKROHR:

Im vorgeheizten Rohr bei Mittelhitze backen (Umluft. bei 160°C) ca 45 Min.

LG Isis

Rhabarbertorte 3 Ei M

Für den Belag

1 kg Rhabarber
300 g Zucker

Für den Teig

100 g Butter
70 g Zucker

1 Ei

2 El Zitronensaft
250 g Mehl
2 Tl. Backpulver
Butter für die Form

Guss

125 g Saure Sahne

2 Ei

50 g Zucker
1 Tl Zimt
50 g Gemahlene Mandeln

Außerdem

Puderzucker zum Bestäuben

Quelle

Der Küchenkalender für Berlin und Brandenburg /Mai

Den Rhabarber wenn nötig abziehen, waschen, abtropfen lassen und in 3 Zentimeter lange Stücke schneiden. Die Stücke zusammen mit dem Zucker in einer Schüssel 60 Minuten ziehen lassen. Für den Teig Butter und Zucker schaumig rühren, Ei und Zitronensaft unterrühren. Mehl und Backpulver vermischen, zugeben und alles zu einem geschmeidigen Teig verarbeiten. Den Teig zugedeckt 30 Minuten kühl stellen. Eine Springform von 26 Zentimeter Durchmesser einfetten, den Teig hineingeben und einen 3 Zentimeter hohen Rand hochziehen. Die Rhabarberstücke auf einem Sieb abtropfen lassen (den Saft anderweitig verwenden) und auf dem Teig verteilen. Den Kuchen im vorgeheizten Backofen auf der mittleren Schiene bei 180 Grad (Umluft 160 Grad, Gas Stufe 2 bis 3) 40 Minuten backen. Inzwischen für den GUSS saure Sahne, Ei, Zucker, Zimt und Mandeln

verquirlen. Den Kuchen herausnehmen, den GUSS über den Rhabarber gießen und weitere 20 Minuten backen. Den Kuchen abkühlen lassen, mit Puderzucker bestäuben und zu Vanilleschlagsahne servieren.

Sächsischer Hochzeitskuchen (Sachsen) 6 Ei M

Zutatenliste für 1 Hochzeitstorte

Teig

250 g Walnüsse

250 g Zartbitterschokolade

250 g Butter, zimmerwarm

250 g Zucker

6 Ei

6 EL Weinbrand

125 g Mehl

1 Pk Backpulver

Zubereitung

Walnüsse und Schokolade grob hacken.

Butter mit Zucker und Eiern schaumig rühren. Walnüsse und Schokolade mit Weinbrand zugeben und gut

untermengen. Mehl mit Backpulver sieben und unterheben. Bei einer Springform (Ø 26cm) nur den Boden einfetten.

Teig einfüllen und glatt streichen.

Backrohr

Backofen auf 175° C (Gas Stufe 2) vorheizen, einschieben und für ca 1 Stunde backen.

Guss

nach Belieben mit Guss verzieren.

Schnaps - Torte M

Zutatenliste für 1 Torte

1 Biskuit-Obstboden

Buttercreme

Butterkekse

Weinbrand (oder Rum)

Schoko-Guss

Zubereitung

Obsttortenboden mit Buttercreme bestreichen, darauf Kekse, die man kurz in den Schnaps getunkt hat, legen.

Das ganze mit Schokoladenguss überziehen und durchziehen lassen.

Variante Man kann zwischen Creme und Kekse auch eine Schicht gekochtes Obst (Erdbeeren, Stachelbeeren etc) geben.

Schneekuchen mit Quark 4 Ei M

Zutatenliste für 1 Schneekuchen

Teig

65 g Butter, zimmerwarm

1 Ei

200 g Mehl

75 g Zucker

½ Pk Backpulver

Quarkmasse

500 g Quark, mager

1 Becher Schmand

¼ L Milch

150 g Zucker

1 Pk Vanillinzucker

3 Eigelb

1 Pk Puddingpulver

1 EL Öl

Eischnee

3 Eiweiß

3 EL Zucker

Zubereitung

Teig

Zutaten mit einander gut vermengen, dann mit den Händen zu Teig verkneten.

Kuchenform befetten und bemehlen. Masse einfüllen und am etwas Rand hoch ziehen.

Quarkmasse

Alle Zutaten hierfür gut mit einander vermengen. Masse auf den Teig verteilen.

Backrohr

Bei 200 ° C für 45 Min. backen.

Eischnee

Inzwischen Eiweiß steif schlagen, Zucker langsam einrieseln lassen und weiter schlagen.

Baiserhaube

Den halb fertig gebackenen Kuchen dann aus dem Herd nehmen! Eischnee darüber streichen, mit Garnierkamm Wellen formen.

Backrohr

Bei 175 - 200 ° C für weitere 15 Min. backen, bis der Eierschaum leicht gebräunt ist.

Nach Belieben mit Puderzucker bestreuen.

Kuchen stets frisch verzehren!

Selterswasserkuchen - Selterskuchen 4 Ei+ 1 Eigelb M

Zutatenliste

Kuchenboden

4 Ei

2 Tassen Zucker

1 Tasse Öl

3 Tassen Mehl

1 Pk Backpulver

1 Msp Salz

Zitrone, Schale davon abgerieben

1 Tasse Selterswasser, prickelnd

3 EL Butter, zum ausfetten

3 EL Semmelbrösel, zum ausbröseln

Belag

2 Pk Puddingpulver, mit Sahnegeschmack

½ L Milch

250 g Butter, zimmerwarm

Hartfett Glasur

1 Pk Butterkekse

Weinbrand

sowie

1 EL Kokosfett (Hartfett), zerlassen

150 g Puderzucker

1 Eigelb

2 EL Zitronensaft

Zubereitung

Kuchenboden

Ei, Zucker, und Öl mit Rührgerät schaumig schlagen. Gesiebttes Mehl, Backpulver, Salz, Zitronenschalenabrieb zugeben und gut einarbeiten. Selterswasser unterrühren. Teig in eine gut gefettete und ausgebröselte Form geben.

Backrohr

im vorgeheizten Ofen bei 175 ° C für 30 - 50 Min backen (Zahnstocherprobe).

Belag

Pudding mit ½ L Milch nach Packungsanweisung kochen, erkalten lassen. Pudding mit Butter zu Buttercreme verrühren. Auf den Kuchenboden streichen.

Hartfett - Glasur

Kekse in Weinbrand tränken und auf die Buttercreme legen.

Hartfett im Topf schmelzen, in einer Schüssel mit Zucker rasch verrühren. Zuletzt Eigelb und Zitronensaft unterrühren. Wenn es eine glatte Masse geworden, auf die Kekse streichen.

Informationen zum Rezept

Diese Hartfettglasur kannte jeder in der DDR. Kuvertüre oder ähnliches gab es ja nicht.

Heute mache ich die Schokoglasur aus 200 g Blockschokolade und 125 g Biskin. Beides vorsichtig erwärmen, gut verrühren, etwas erkalten lassen und über die Kekse geben.

Selterswasserkuchen war auch beliebt an Kindergeburtstagen und wurde dann oft noch mit bunten Streuseln lustig dekoriert.

Stachelbeertorte 3 Ei

1 Torte

1 Tortenboden

Buttercreme

1/2 Ltr. Stachelbeersaft

1 Pack. Vanillepudding

1 Pack. Gelatine

3 Eigelb

3 Eiweiß, steif geschlagen

150 g Puderzucker

1 Stück Butter

BELAG

Stachelbeeren

Stachelbeersaft und Puddingpulver zu einem Pudding kochen. Gelatine warm auflösen, ausdrücken und im warmen Pudding geben. Etwas erkalten lassen, aber nicht fest werden lassen.

Eigelb, Puderzucker und Butter schaumig rühren und den erkalteten Pudding dazugeben. Eiweiß zu Schnee schlagen und unterheben.

Die Hälfte der Masse auf den Tortenboden geben, mit Stachelbeeren belegen und die restliche Creme darauf verstreichen.

Tröpfchenkuchen 4 Ei M

Zutatenliste für 1 Tröpfchenkuchen

Knetteig

75 g Zucker

75 g Butter, zimmerwarm

1 Ei

200 g Mehl

2 TL Backpulver

Fülle

750 g Magerquark (Topfen)

150 g Zucker

1 Pk Vanillezucker
2 Pk Puddingpulver

3 Eigelbe

Saft von 1/2 Zitrone
1 Tasse Öl
Sowie

400 ml Milch

Meringue

3 Eiweiß

100 g Zucker

Zubereitung

Knetteig

Mehl mit Backpulver vermengt in eine Schüssel sieben. Restliche Zutaten nach und nach zufügen. Alles mit Handrührgerät kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe zu glatten Teig verrühren.

Teig zu einer Kugel formen, diese mit Nudelholz dünn ausrollen. Gefettete Springform damit auslegen und Rand 3cm andrücken. Mehrmals mit Gabel einstechen.

Fülle

Alle Zutaten in eine Schüssel geben und mit dem Handrührgerät schaumig schlagen. Zuletzt die Milch nach und nach zugeben. Diese dünnflüssige Masse auf den Teig verteilen.

Backrohr

Im vorgeheizten Backofen bei 150 ° C für 60 Minuten goldgelb backen.

Meringue

Eiweiß steif schlagen und am Schluss nach und nach Zucker zugeben.

Auf den Kuchen das Eiweiß mit einer Gabel wellig aufgetragen. (Das bildet die Tröpfchen). Der Kuchen wird für 10 - 15 Min weiter gebacken, bis die Meringue hellbraun getrocknet ist.

Was wo anders nicht hinpasst

Buttermilchplinsen 3 Ei M

Zutatenliste für 4 Portionen

300 g Mehl

3 Ei

380 ml Buttermilch

4 EL Selterswasser (Mineralwasser)

Salz

100 g Butter

100 g Zucker

Zubereitung

Bereite einen nicht zu flüssigen Eierkuchenteig aus Mehl, Eiern, Buttermilch, Selterswasser und etwas Salz.

In Pfanne mit erhitzter Butter backe die Plinsen auf beiden Seiten knusprig.

Backrohr

Danach im Rohr fertig backen.

Mit Zucker bestreuen.

Beilage Apfelmus;

Gute Bäbe aus Sachsen 8 Ei

Zutatenliste für 1 Kuchen

500 g Butter, zimmerwarm

8 Ei

250 g Weizenmehl

250 g Kartoffelmehl

2 EL Rum

1 abgeriebene Zitronenschale

etwas Puderzucker

Zubereitung

Butter mit Handrührgerät schaumig rühren. Zitronenschale zufügen. Abwechselnd 8 Eigelb und das Mehl hinzu geben, zuletzt den Rum.

Eiweiß zu

Backrohr

Bei ca 190 ° C für 40 Minuten backen.

Mit Puderzucker bestreut auftragen.

Kirschpfanne 2 Ei M

Zutaten

5 altbackene Brötchen (oder 1 Packung Zwieback)

1/2 l Milch

50 g Butter

60 g Zucker

10 süße Mandeln

1/2 abgeriebene Zitronenschale

1 Prise Zimt

1 Pck. Vanillezucker

500 g Kirschen

2 Ei

Zubereitung:

Die Brötchen in der Milch einweichen, die Butter schaumig rühren und mit Zucker, Mandeln, Zitronenschale, Zimt, Vanillezucker und Eigelb verrühren.

Das Eiweiß zu Eischnee schlagen, mit der Buttermasse und den eingeweichten Brötchen vermengen.

In eine ausgefettete Glasform schichtweise Teig und entsteinte Sauerkirschen einbringen (oben mit einer Teigschicht abschließen).

Das Ganze ca. 3/4 Stunde bei Mittelhitze backen.

Knusperwaffeln - Rummel, Kirmes 5 Ei + 4 Eiweiß M

Zutatenliste für 4 Portionen:

Waffeln

250 g Margarine, zimmerwarm

350 g Zucker

5 Ei, Größe M

1 Pk Vanillezucker

Salz

500 g Kartoffelmehl (kein anderes!)

FÜLLE:

500 g Zucker

4 Eiweiß

Zubereitung

Waffeln

Margarine schaumig schlagen. Nach und nach die anderen Zutaten einrühren. Teigmasse ca 20 Min ruhen lassen. Mit dem Waffeleisen Waffeln backen.

FÜLLE:

2/3 des Zuckers mit wenig Wasser anrühren, auf dem Herd zur "Großen Perle" (Kettenflug) kochen. Restlichen Zucker mit Eiweiß zu steifen Schnee schlagen. Zuckermasse unterheben. Waffel damit bestreichen.

Mecklenburger Götterspeise M

Zutatenliste für 4 Portionen:

300 g Pumpernickel (Schwarzbrot), fein gerieben

4 cl Brauner Rum

75 g Zucker

1 Dose Sauerkirschen (Schattenmorellen), entsteint

500 ml Süße Sahne (Schlagobers)

Zubereitung

Brotbrösel mit Rum und Zucker marinieren.

Kirschen in ein Sieb gießen, abtropfen lassen. Eventuell etwas Kirschsafft abfangen und die Brösel damit beträufeln.

Sahne steif schlagen.

Alles wird jeweils in Schichten in einer Glasschüssel angerichtet. Die oberste, letzte Schicht bilden die Kirschen. Sofort servieren!

Original Thüringer Apfelstrudel - Nach Oma Inge! M

Dieses Rezept ergibt zwei Stück!

Als erstes bereiten wir einen Hefeteig aus

500 g Mehl

100 g Zucker

1 Würfel Backhefe

eine Messerspitze Salz

250 g Margarine

1/8 l Milch (warm machen)

Ca 150 g Butter (zerlassen)

Für die Füllung

Ca 8 Mittलगrosse Äpfel schälen, grob raspeln
150 g Zucker mit etwas Zimt vermischen

Zubereitung

Mehl in eine Schüssel geben und eine Mulde formen
die Hefe hinein bröseln und die erwärmte Milch (nicht zu heiß, sonst kriegt die Hefe einen Hitzeschock und nix wird mit Hefeteig), sowie einen Esslöffel Zucker mit der Hefe vermischt, zu einem schönen Brei verrühren. Das Salz außen auf das Mehl streuen, nun die Schüssel mit einem Tuch zudecken und das Hefestück ca 20 min gehen lassen.

Dann den restlichen Zucker und die weiche Margarine zu dem Hefestück geben,

alles zu einem geschmeidigen Teig (wenn nötig noch etwas Mehl nehmen) verarbeiten und weitere 15 min gehen lassen. Nun den Teig nochmals schön durcharbeiten, halbieren und jede Hälfte schön dünn ca 50 x 50 cm (kommt auch auf die Größe des Backbleches an) ausrollen. In die Mitte des Teiges

4 Äpfel grob raspeln und mit dem Zimt - Zucker Gemisch bestreuen. Dann den Teig von rechts und links übereinander schlagen. Und auch die Enden nicht vergessen, da sonst beim Backen der Saft austritt. Die fertigen Strudel auf ein gefettetes Backblech setzen und einige Male mit einer Gabel oben einstechen.

Bei Ober - und Unterhitze 180 ° C, 45 min goldbraun backen.

Zum Schluss den abgekühlten Strudel mit zerlassener Butter bestreichen und mit Puderzucker bestreuen

Hört sich nach viel Arbeit an, ist aber alles nicht so wild. Viel Spaß beim Nachbacken ! (Anm. d. Red.: Vielen Dank auch an "Oma Inge"!)

Tortenboden 3 Ei

Zutaten

200 g Mehl
200 g Zucker
200 g Margarine

3 Ei

1 Vanillezucker
3/4 Backpulver

Zubereitung

Alles verrühren und bei Mittelhitze ca. 15 Minuten backen.

Windbeutel mit Schlagsahne 5 Ei M

60 g Butter

150 g Mehl

25 g Stärkemehl

1 Prise Salz

5 Ei

1 Tl. Backpulver

1 / 2 l Schlagsahne

Puderzucker

Berliner Küche Berlin-Information, DDR 1982

Butter und Salz mit 1/4 l Wasser in einem Topf aufkochen lassen, Mehl und Stärkemehl vermengen und auf einmal dazugeben, auf kleiner Flammeiterrühren, bis der Teig zu einem glatten Kloß wird und sich auf dem Boden ein weißer Belag zeigt. Teig in eine Schüssel geben, nach und nach Ei und Backpulver unterrühren. Mit einem Teelöffel Teighäufchen mit einem Durchmesser von 3 bis 4 cm auf ein gefettetes und bemehltes Backblech setzen (in größeren Abständen). Etwa 30 Minuten bei mittlerer Hitze backen. Dann die warmen Windbeutel quer aufschneiden, abkühlen lassen und mit Schlagsahne füllen. Dann Deckel wieder aufsetzen und mit Puderzucker bestreuen.

Weihnachtsbäckerei

Weihnachtsstollen M

Der Echte!!

2,5 kg Mehl

300 g Hefe

750 ml Milch

500 g Zucker

4 Pkt. Vanillezucker

2 Zitronen, unbehandelt, die Schale abgerieben davon

35 g Salz

200 g Schweinefett
1 kg Butterschmalz
150 g Zitronat
80 Mandeln, bitter, gerieben
200 g Mandeln, süß, gerieben
1,5 kg Sultaninen
250 g Korinthen

Rum

Butter, Zucker und Puderzucker zum Bestreichen

Alle Zutaten müssen Zimmertemperatur haben, die Sultaninen und Korinthen über nacht mit Rum beträufelt ziehen lasse.

In das gesiebte Mehl eine Vertiefung drücken und mit der Hefe und etwas lauwarmer Milch einen Vorteig arbeiten. Ist er gut aufgegangen, kommen nach und nach alle Zutaten hinzu, Sultaninen und Korinthen zuletzt. Den Teig sehr gründlich durcharbeiten - je länger um so besser! Warm stellen und mindestens 3 Stunden gehen lassen.

Dann den Teig nochmals zusammen stoßen und in 1 kg - Stücke teilen. Diese zu Stollen formen, wieder gehen lassen und dann 60 Min. bei Mittelhitze backen.

Ist der Stollen ausgekühlt, buttern und zuckern in der folgenden Reihenfolge: zerlassenen Butter, feiner, klarer Zucker, Butter, Puderzucker.

Mindestens 8 Tage ruhen lassen!

Tipp zum Stollen von Amanda eingesendet:

Erst kurz vor dem Essen buttern und Zuckern, sonst wird die Butter unter Umständen ranzig und der Stollen ist hin.

In Leintücher, dann in Packpapier eingeschlagen und in einem Weidenkorb gut kühl stellen - aber nicht feucht - dann hält der Stollen ungebuttert bis zu Ostern (Meine Oma machte das immer so) Besser ist es den Stollen beim Bäcker ausbacken zu lassen. Mal rumfragen welcher das noch macht. Die Öfen sind einfach besser. Im Umluftofen kann der Stollen zu schnell austrocknen.

Quelle

Osthits.de

Dresdner Christstollen M

1 kg Weizenmehl,
100 g Hefe,

knapp 1 / 2 l Milch,

200 g Zucker,
500 g Butter,
10 g Salz

500 g eingeweichte Rosinen
200 g gemahlene süße Mandeln
50 g gemahlene bittere Mandeln
100 g Orangeat,
200 g Zitronat
2 abgeriebene Zitronenschalen

Hefeteig nach Standardrezept zubereiten und 1 Std. gehen lassen, gut durchkneten (bei zu langen Kneten wird der Teig grau) Zutaten zugeben und erneut 1 Std. ruhen lassen
2 Stollen Laibe formen und mit je einem Backrahmen auf ein gefettetes Blech geben und 1/2 Std. gehen lassen
Stollen wenig einschneiden
50 min bei 170°backen
die fertigen Stollen werden noch mit Butter und Zucker bestrichen und in Alufolie einpacken und 1 Woche kühl stellen
P.S. Stollen läuft breit, deshalb unbedingt einen Backrahmen drum
Rosinen über Nacht in Rum einweichen

Dresdner Weihnachtsstollen M

Zutatenliste

2 kg Mehl
100 g Butterschmalz
100 g Talg, geraspelter
800 g Margarine
850 g Sultaninen
150 g süße Mandeln
65 g bittere Mandeln
100 g Zitronat, klein gehackt
1 Zitrone, Schale davon abgerieben
330 g Zucker

0,5 L Milch

150 g Hefe
20 g Salz
1/4 TL Muskat

Zum bestreichen

400 g Butter
125 g klarer Zucker
125 g Puderzucker
1 Pk Vanillezucker

Zubereitung

Abgezogenen Mandeln fein mahlen. Die gesamten Zutaten am Abend vor dem Backen in einen warmen Raum stellen!

Am nächsten Tag Mehl sieben, eine Vertiefung in die Mitte drücken und die mit einem Teil der handwarmen Milch verrührte Hefe hinein geben.

Den gekneteten Vorteig an warmen Ort 30 Min gehen lassen.

Inzwischen übrige Zutaten mit restlichen Mehl gut durchkneten. Hefestück zugeben und so lange kneten, bis der Teig nicht mehr an den Händen klebt. Damit das Fett nicht austritt, den Teig nicht zu nah an den Ofen stellen und mindestens 2 Stunden gehen lassen.

500 - 1500 g schwere Stücke abwiegen, jedes noch einmal durchkneten.

Dann zu längeren Broten formen, längs 1 cm tief einkerben oder mit einem Quirlstiel längs seitlich eine Rille ziehen und den kleineren Teil über den großen schlagen.

Backrohr

Die Stollen bei guter Mittelhitze ca. 1 Stunde backen.

Dann buttern, mit klarem Zucker bestreuen, nochmals buttern u. Puderzucker darüber streuen.

Der Stollen braucht mindestens 1 Woche Lagerzeit, kann also rechtzeitig vor Weihnachten ohne Stress gebacken werden....

Honigkuchen vom Blech, Mecklenburg 3 Ei M

Zutatenliste für 1 Blechkuchen (Kuchen vom Blech)

250 g Honig

1 / 8 L Milch

250 g Butter

3 Ei

2 EL Kakao

375 g Mehl

100 g Schokolade, gehackte

125 g Rosinen

125 g Korinthen

125 g Nüsse, gehackte

1 TL Lebkuchengewürz

1 TL Hirschhornsalz

Sowie

Schokoladenglasur (Kuvertüre)

Zubereitung

Honig und Milch aufkochen, vom Herd nehmen und abkühlen lassen.

Butter, Ei, Kakao und Mehl nach und nach verrühren. Restlichen Zutaten unter den Teig heben, zu dickflüssigen Teig vermengen. Auf ein gefettetes Backblech streichen.

Backrohr

Im vorgeheizten Backofen 20 - 30 Min bei 180 ° C Umluft backen.
Erkalteten Kuchen mit Schokoladenglasur überziehen. Noch warm in Stücke portionieren.

Lebkuchen 4 Ei M

2 kg Mehl
1 Glas schwarzer Sirup
1 Glas Kunsthonig mit Bienenhonig
500 g Zucker,

4 Ei

400 g Margarine
bittere Mandeln
Zitronat

2 Paket. Pfefferkuchengewürz
1 Paket Hirschhornsalz
1 Paket Pottasche
(Gewürze einzeln in Wasser auflösen und zum Schluss in den Teig kneten)

Sirup, Zucker Honig und Margarine erhitzen, etwas abkühlen lassen dann Mehl unterrühren, dann die Ei
Teig darf nicht zu warm sein
Teig etwa 1 Woche oder auch länger kühl stellen
nochmals durchkneten
Formen ausstechen
ca. 5 min backen bei 200 ° C., noch warm aufschneiden und mit Marmelade füllen

Glasur

1 Tafel Glasur,

1 bittere Schokolade,

1 Vollmilchschokolade

Pfefferkuchen eintauchen und sofort kühl stellen, damit glänzt

Mohnstollen 4 Ei M

Teig

500 g Mehl
5 g Salz
40 g Hefe
100 g brauner Zucker
1/4 l Milch (knapp)
250 g weiche Butter

2 Ei

100 g Zitronat (kleingehackt)
100 g gemahlene Haselnusskerne

Mohnfülle

400 g Mohn gemahlen

3/8 l Milch

Zimt
150 g Zitronat gehackt
25 g flüssige Butter
50 g brauner Zucker

2 gequirlte Ei

150 g Rosinen
1/4 Bittermandelöl
1 abgeriebene Zitrone
Salz

Hefestück bereiten und 1 Std gehen lassen

Milch mit Mohn aufkochen, restliche Zutaten zufügen und auskühlen lassen

Teig ausrollen, kalten Mohn draufgeben und einrollen

2 große Backformen, Teig läuft sonst über, gehen lassen und vor dem Backen mit Sahne bestreichen

50 min bei 170 ° backen, ohne vorheizen!!!

Nussschnitten 4 Ei

1 Kuchen

250 g Sana (Margarine)
200 g Zucker

4 Ei

1/2 Abgeriebene Zitrone
1 Pack. Vanillezucker
250 g Weizenmehl
1 Tl. Backpulver
100 g Geriebene Haselnüsse
100 g Zitronat, feingewürfelt

QUELLE Rezeptkalender

Sana schaumig rühren und mit Zucker, Ei, Zitronenschale und Vanillezucker verrühren. Backpulver mit Mehl mischen und löffelweise unter den Teig rühren. Dann die übrigen Zutaten beimischen. Den Teig in einer gefetteten Kastenform bei mittlerer Hitze backen und nach dem Auskühlen in Schnitten teilen

Hinweis für Word

Die Sammlung ist mit **Verdana 12** geschrieben, wer eine kleinere Schriftgröße benutzt, bei dem stimmen die Seitenzahlenangaben nicht mehr, Sind aber weiterhin aktiv.

06.09.2005

Hinweis M

Das **M** in den Titelleisten , bedeutet nur,
das sich im Rezept ,
Kuh Milch Produkte, befinden

Mit freundlichen Grüßen

Renate1, 06.09.2005