

DAS NEUE REGENSBURGER KOCHBUCH



Marie Schandri

DAS NEUE REGENSBURGER KOCHBUCH

Neunundneunzigste neu bearbeitete Auflage
des „Regensburger Kochbuch“ von
M. Waltraud Rößner und M. Jutta Ullrich

Bestell-Nr.: 04976



Autorinnen
M. Waltraud Rößner
M. Jutta Ullrich

Verlagslektorat
Benno Buir

Das vorliegende Buch wurde auf Grundlage der
neuen amtlichen Rechtschreibregeln erstellt.

99. Auflage 2013

Druck 5 4 3 2 1

Alle Drucke derselben Auflage sind parallel einsetzbar,
da sie bis auf die Behebung von Satzfehlern untereinander
unverändert sind.

ISBN 978-3-8057-0665-0

Alle Rechte vorbehalten. Das Werk ist urheberrechtlich geschützt,
Jede Verwertung außerhalb der gesetzlich geregelten Fälle
muss vom Verlag genehmigt werden.

© 2013 by Fachbuchverlag Pfanneberg GmbH & Co. KG,
42781 Haan-Gruiten

Umschlaggestaltung
Media Creativ, 40723 Hilden

Typografie & Satz
Schack Verlagsherstellung, 44135 Dortmund
Meis satz&more, 59469 Ense

Druck & Verarbeitung
M. P. Media-Print Informationstechnologie GmbH, 33100 Paderborn

INHALTSVERZEICHNIS

Vorwort 9

I. TEIL – THEORETISCHES

1. Speisenfolge 13
2. Garmachungsarten 14
3. Bedienung der Herde 16
4. Maße und Gewichte 18
5. Worterklärungen 19

2. TEIL – KOCHEN

1. Suppen 25
2. Appetit- und Teebrötchen, Kalte Platten 46
3. Fleisch 53
4. Rindfleisch 55
5. Kalbfleisch 66
6. Schweinefleisch 73
7. Lamm-/Schaffleisch 78
8. Geflügel 81
9. Wild 91
10. Fleischmischgerichte 96
11. Grillgerichte 106

12. Pasteten	112
13. Sulzen/Sülzen – sauer und pikant	114
14. Vegetarische Vollwertkost	117
15. Fische	123
16. Eier und Eierspeisen	134
17. Käsegerichte	138
18. Pilzgerichte	141
19. Gemüse	143
20. Salate und Rohkostspeisen	153
21. Kartoffelgerichte	163
22. Nahrungsmittelgerichte (Teigwaren, Reis) als Beilagen	170
23. Warme Soßen (salzig und pikant)	173
24. Kalte Soßen (salzig und pikant)	176
25. Süße Soßen/Kompotte	179
27. Warme Süßspeisen	186
27. Kalte Süßspeisen	206

3. TEIL – BACKEN

1. Hefeteig und Hefebblätterteig	223
2. Schmalz- oder Fettbäckerei	237
3. Mürbteig	243
4. Sand- und Rührteig	253
5. Biskuitteig	262
6. Torten aus Biskuit-, Sand- und Nussteig	268
7. Früchtebrot	283
8. Blätterteig	284
9. Brandteig	287
10. Dessertgebäck	290

11. Waffeln	293
12. Tortenfüllungen	296
13. Tortenüberzüge und Glasuren	301
14. Klein- und Weihnachtsgebäck	304

4. TEIL – GETRÄNKE

1. Warme Getränke	337
2. Warme alkoholhaltige Getränke und Limonaden	339
3. Kalte alkoholhaltige Getränke	342

5. TEIL – HALTBARMACHUNG UND KRANKENKÜCHE

1. Einfrostern – Einfrieren – Tiefkühlkost	357
2. Sterilisieren	359
3. Saftgewinnung	361
4. Geleebereitung	362
5. Herstellung von Mark	364
6. Herstellung von Marmeladen – Konfitüren	365
7. Früchte in Zuckerlösung	367
8. Früchte in Essig und Zucker	369
9. Essig und Essiggemüse	372
10. Trocken – Dörren von Obst und Gemüse	375
11. Krankenküche	377
 Rezeptverzeichnis	 387

VORWORT

Das **Regensburger Kochbuch** von **Marie Schandri** („seit vierzig Jahren Köchin im Gasthofe Zum goldenen Kreuz in Regensburg“) erschien 1867 und wurde von Beginn an ein Bestseller unter den auch damals schon zahlreichen Kochbüchern. Das Vorwort zur ersten Auflage gibt Auskunft über die bis heute erfolgreiche Konzeption:

„Es war zunächst die bürgerliche Küche und zwar dieselbe sowohl bei der Zubereitung einer gesunden, nahrhaften, unverkünstelten Hausmannskost, als auch dieselbe bei festlichen Gelegenheiten, die ich im Auge hatte. (...) Auch war ich stets bestrebt, nicht nur die einfachste und beste, sondern auch die möglichst billige Art der Bereitung, wie sie mir vieljährige Praxis gelehrt, anzugeben.“

Zehn Monate später erschien die zweite Auflage, erweitert um „100 ganz neue Recepte für feinere Küche, die dem Verleger von einem vielerfahrenen fürstlichen Mundkoche überlassen wurden“.

Marie Schandri war das Pseudonym der Verlegergattin Isabella Coppenrath, die ihre Rezeptsammlung zu einem marktführenden Kochbuch machte.

Zum goldenen Kreuz – Die Geschichte des heute noch am Haidplatz in Regensburg bestehenden Gebäudes lässt sich bis ins 15. Jahrhundert zurückverfolgen. Als Beherrgungsstätte von Kaisern und Königen, Fürsten und Diplomaten genoss der Gasthof über Jahrhunderte hohes Ansehen.

Auch wenn die Namen einer einfachen Köchin und eines berühmten Gasthauses Werbezwecken dienten: In Regensburg trafen sich seit dem 16. Jahrhundert regelmäßig Herrscher aus aller Welt. Sie brachten viel Gefolge mit, eigene Köche, eigene Konditoren. So konnten die Regensburger in die Kochtöpfe vieler Länder schauen. Kulinarische Neuerungen wie Pralinen oder Kaffee waren hier früher bekannt als anderswo. Die gesammelten Recepte, vereint im **Regensburger Kochbuch**, waren umfassend, aktuell und überregional.

Das **Regensburger Kochbuch** erfuhr eine kontinuierliche Überarbeitung und Erweiterung. 1869 wurde Anna Hubers „Die vollständige Fastenküche“ angehängt, 1896 ihre „Einmachkunst“. Im 20. Jahrhundert gab es Neuerungen bei den Themen Krankenkost und Süßspeisen, Bäckerei, Eis.

Der Tradition verbunden, die moderne Ernährung berücksichtigt: Das Buch ist seit der 97. Auflage unter dem Namen „**Das neue Regensburger Kochbuch**“ weiterhin aktuell. Ein Drittel der Rezepte wurde ausgetauscht, nicht mehr Zeitgemäßes verworfen, Heutiges neu aufgenommen. Das große Rezeptangebot wurde erweitert um vegetarische Küche, Vollkorngebäck sowie Cocktails und Longdrinks. Die vorliegende 99. Auflage wurde nochmals überarbeitet und an vielen Stellen ergänzt. Bewusst verzichtet wird weiterhin auf Abbildungen, im Vordergrund stehen reichhaltige Erfahrung und hoher Gebrauchsnutzen. Beides wird nicht zuletzt garantiert durch den Praxistest bei der modernen Ausbildung an der Berufsfachschule für Hauswirtschaft und Kinderpflege im Institut der Englischen Fräulein.

Was **Marie Schandri** der ersten Auflage mitgab, gilt auch heute: „Indem ich für das Buch um eine freundliche Aufnahme bitte, hoffe und wünsche ich, daß es recht vielen (...) Rathgeber und Führer sein möge.“

Verlag und Autorinnen
Haan, im Winter 2012/13

I. HEFETEIG UND HEFEBLÄTTERTEIG

Hefeteigzubereitung: Grundrezepte

Mehl in die Schüssel sieben, am Rand oder in der Mitte eine Mulde bilden, Hefe hineinbröckeln, 1 EL Zucker und die lauwarml Milcl dazugeben, etwas Mehl einrühren, sodass ein dickflüssiger Vorteig (Dampferl) entsteht.

Die restlichen Zutaten (Butter in Flöckchen, Zucker, Salz) auf den Mehrrand geben. Mit einem Tuch abdecken und an einem warmen Ort aufgehen lassen. (Man kann die Schüssel auch in ein warmes Wasserbad stellen.)

Wenn sich der Vorteig sichtlich vergrößert hat, Eier und Geschmackszutaten dazugeben, abschlagen bis der Teig Blasen wirft und sich vom Schüsselrand löst. Zugeeckt noch mal aufgehen lassen (doppelte Größe).

Auf einer bemehlten Arbeitsfläche ausformen, auf ein vorbereitetes Blech geben, noch mal aufgehen lassen und vor dem Backen mit Eiermilch (Eigelb und 3 bis 4 EL Milch oder Kondensmilch) bestreichen.

Hefeteig I

**500 g Mehl, 30 g Hefe, 1–2 Eier, 40–50 g Fett, 3–4 EL Zucker,
1 gestrichener TL Salz, Zitronenschale, ¼ l Milch**

Die Zubereitung erfolgt nach der vorausgehenden Anleitung.

Hefeteig II

**500 g Mehl, 30 g Hefe, 75 g Zucker, 100 g Fett, 2 Eier,
1 gestrichener TL Salz, gut ¼ l Milch, Zitronenschale oder Vanillezucker**

Zubereitung erfolgt nach vorausgehender Anleitung.

Hefeteig III

**500 g Mehl, 40 g Hefe, 75 g Zucker, 50 g Fett, 3 Eier, gut ¼ l Milch,
1 gestrichener TL Salz, Vanillezucker oder Zitronenschale**

Dieser Hefeteig ist etwas weicher und eignet sich besonders für Schmalzgebäckes. Zubereitung erfolgt nach vorausgehender Anleitung.

Hefeteig IV (Abgerührter)

500 g feines Weizenmehl, 30–40 g Hefe, 125 g Butter, 2–3 Eier, 1–2 Eigelb, 60 g Zucker, 1 gestrichener TL Salz, Zitronenschale, 50 g Weinbeeren oder Sultaninen, ungefähr $\frac{1}{8}$ l Milch

Die Zubereitung des feinen Hefeteiges ist im allgemeinen die gleiche, wie bei der vorausgehenden Anleitung. Nur rührt man die Butter sehr schaumig, gibt dazu Eier, Zucker, Salz und mengt dies unter das bereits aufgegangene und mit Mehl vermischte Dampfperl oder Vorteig. Je nach der Verwendung schlägt man den Teig in der Schüssel, oder knetet ihn am Brett (siehe Hefeteigzubereitung, Seite 223).

Hefebblätterteig-Plunderteig-Zubereitung: Grundrezept I (S. 223)

Die Grundmasse wird wie der Hefeteig zubereitet. Beachtenswert ist jedoch beim Hefebblätterteig, dass er zum Ruhen kalt gestellt werden muss, aber nicht wie der Butterblätterteig in den Keller oder auf Eis, sondern nur in Zimmertemperatur. Nach dem Ausarbeiten muss er wieder aufgehen, ohne direkt warm gestellt zu werden. Man kann den Grundteig auch schon zweckmäßig am Abend voraus machen, dann lässt man den Teig kalt gestellt langsam über Nacht aufgehen und die Fertigstellung geht rascher voran. Bei Hefebblätterteig wird das Backblech mit kaltem Wasser bespritzt, das Gebäck mit Eigelb bestrichen und bei guter Hitze rasch gebacken.

Hefebblätterteig-Plunderteig (besonders für Kleingebäck geeignet)

**Hefeteig I (Seite 223), 250 g Butter oder Margarine
(besonders für Kleingebäck geeignet)**

Nachdem der Teig genügend gegangen ist, wird er kalt gestellt, da der Blätterteig kalt verarbeitet werden muss. Man rollt die Hälfte des Teiges ungefähr 1 cm dick aus, legt die in Scheiben geschnittene Butter darauf, deckt die zweite ausgerollte Teigplatte darauf und rollt vorsichtig nach einer Seite hin aus, schlägt sie wie ein Buch zusammen, rollt nochmals aus und schlägt wieder zusammen. Dann muss der Teig gehen, darf aber nicht in die Ofenwärme gestellt werden, sondern in Zimmertemperatur. Ist er genügend gegangen, rollt man ihn wieder zweimal aus, wie oben beschrieben wurde, lässt nochmals gehen und wiederholt es noch einmal. Dann formt man den Teig zu verschiedenen Kleingebäck und lässt ihn wieder kalt aufgehen. Das Backblech oder die Kuchenform bespritzt man mit kaltem Wasser und bäckt bei Mittelhitze.

Wird das Gebäck vor dem Backen mit Eigelb oder Milch bestrichen, muss man darauf achten, dass die Schnittstellen nicht bestrichen werden.

Hefenudeln

Dampfnudeln

Hefeteig (Seite 223), ¼ l Milch, 60–100 g Butter, 1 EL Zucker, 1 Stückchen Vanille

Man bereitet den Hefeteig nach Vorschrift, dreht von dem abgeschlagenen Teig 12 bis 14 Nudeln aus, legt sie auf ein bemehltes Brett und lässt sie mit einem Tuch zugedeckt an warmer Stelle aufgehen. Dann gibt man in eine Kasserolle oder in eine feuerfeste Auflaufform Milch, fügt Fett, Zucker und Vanillestange bei, lässt aufkochen, setzt die Nudeln ein und lässt sie gut zugedeckt 20 bis 30 Minuten am Herdrand bei mäßiger Hitze (Automatikplatte 6½–7) garen. Wenn sie anfangen zu „singen“, sind sie fertig. Erst dann darf man den Deckel öffnen. Beim Anrichten gibt man sie mit der Kruste nach oben auf die Platte, trägt sie sofort auf und reicht Vanillesoße, Seite 179, dazu.

Abänderung: Man kann auch zugedeckt auf der unteren Schiene 30 Min. im Rohr backen (Deckel evtl. mit Alufolie abdecken).

Rohrnudeln mit Äpfeln, Kirschen oder Zwetschgen

Hefeteig (Seite 223), 500 g Äpfel mit etwas Zucker und Zimt, 500 g Kirschen oder 500 g Zwetschgen, 60–80 g Fett

Man bereitet Hefeteig nach Vorschrift, dreht 12 bis 14 Nudeln daraus und formt in jede Nudel entweder 1 Esslöffel Apfelwürfel mit Weinbeeren, Zucker und Zimt oder 6 entsteinte Kirschen oder 2 Zwetschgen mit Würfelzucker gefüllt hinein, setzt die Nudeln in lauwarmes Fett in eine Reine oder Auflaufform, man lässt sie noch mal aufgehen und bäckt dann im Rohr bei Mittelhitze eine ¾ Stunde zu schöner Farbe. Beim Anrichten gibt man sie mit der Unterseite nach oben und überstreut mit Zucker.

Zimtnudeln

Hefeteig (Seite 223), 100 g Fett, 6 EL Zucker, 1 EL Zimt

Man bereitet Hefeteig nach Vorschrift, und dreht davon 24 Nudeln aus. Diese werden in flüssigem Fett und dann in Zucker mit Zimt gemischt gewendet und in eine gefettete Reine, Pfanne oder Auflaufform gelegt. Man lässt sie am warmen Ort zugedeckt aufgehen und bäckt sie bei mäßiger Hitze 40 Minuten im Rohr. Beim Anrichten gibt man sie mit der Unterseite nach oben auf eine Platte und reicht Kompott dazu.

Rosenkuchen-Schneckennudeln-Wespennester

Hefeteig (Seite 223), 100 g Fett zum Bestreichen

Fülle: 6 EL Zucker, 1 TL Zimt, 100 g Weinbeeren, 100 g gehackte Nüsse

Man bereitet Hefeteig nach Vorschrift, rollt ihn 1 cm dick aus, bestreicht mit flüssigem Fett, bestreut mit Zimtzucker, Weinbeeren und Nüssen, rollt auf, schneidet 4 cm breite Stücke ab, stellt sie nebeneinander in einer gefetteten Reine, Auflaufform oder Tortenform auf, lässt nochmals aufgehen und bäckt bei nicht zu starker Hitze 45 Minuten. Rosenkuchen wird noch warm mit Puderzuckerglasur überzogen und mit Nüssen oder Mandeln gestiftelt überstreut.

Bei der Herstellung von Wespennestern oder Schneckennudeln bestreicht man die abgeschnittenen Stücke nochmals mit Fett und setzt sie dann in die Reine zum Backen. Nach dem Backen kann man sie einzeln auseinander nehmen.

Dukatennudeln

Hefeteig (Seite 223), ½ l Milch, 60–100 g Butter oder Margarine, 6 EL Zucker

Man bereitet Hefeteig nach Vorschrift, und dreht 24 Nudeln daraus. Inzwischen lässt man in einer Reine, Pfanne oder Auflaufform Milch und Fett lauwarm werden, setzt die Nudeln hinein und lässt sie an warmem Ort zugedeckt aufgehen. Dann bestreut man sie dick mit Zucker und bäckt sie 40 Minuten im Rohr. Sollte sich die Milch einkochen, so gibt man vorsichtig an der Seite noch etwas Milch nach. Die Nudeln sollen oben eine schöne Kruste bekommen und unten noch etwas Milch haben.

Man richtet sie mit der Kruste nach oben auf eine Platte an und reicht Vanillesoße dazu.

Hefekleingebäck

Hefehörnchen

Hefeteig I oder II (Seite 223) herstellen

Hefeteig einmal durchteilen, 2 Kugeln formen und den Teig 1 cm dick zur kreisförmigen Fläche auswellen, viermal durchteilen und auf jeden der 8 Teile in die Mitte mit einem Teelöffel ein Häufchen der Nuss-, Quark- oder Mohnfülle (Seite 228) geben, zusammenrollen (von der Breitseite zur Spitze) auf ein Blech setzen, aufgehen lassen, mit Eier oder Kondensmilch bestreichen und 20–30 Min. bei Mittelhitze backen.

Hahnenkämme

Hefeteig I oder II (Seite 228), Nussfülle (Seite 228) oder Marmelade

Vom ausgewellten Hefeteig ca. 10–12 cm große Quadrate ausschneiden, in die Mitte die Fülle setzen, zusammenklappen, an der offenen Seite viermal tief einschneiden, leicht halbrund biegen und auf dem Blech nochmal aufgehen lassen. Mit Eigelb, mit etwas Milch verrührt, bestreichen und bei Mittelhitze 25 Minuten backen.

Hefeschnecken

Hefeteig I oder II (Seite 223), 50 g Fett, 2–3 EL Zucker, 1 TL Zimt oder Nussfülle (Seite 228) Eigelb zum Bestreichen

Hefeteig 1 cm dick auswellen, mit Fett bestreichen, mit Zimtzucker bestreuen, zusammenrollen, 1 cm dicke Stücke abschneiden, auf ein gefettetes Blech setzen, aufgehen lassen, mit Eigelb oder Kondensmilch bestreichen und bei Mittelhitze 20 Minuten backen.

Kochlöffelschnecken

Hefeteig I oder II (Seite 223)

Nussfülle (Seite 228)

Eigelb oder Kondensmilch zum Bestreichen

Hefeteig 1 cm dick auswellen, mit Nussfülle bestreichen, einrollen, 2–3 cm breite Stücke abschneiden, den Kochlöffelstiel in die Mitte so eindrücken, dass beide Ränder hochgeschoben werden. Dann setzt man die „Schnecken“ auf ein gefettetes Blech, lässt sie aufgehen und bäckt bei Mittelhitze 30 Minuten.

Gedrehte Hefestangen

Hefeteig I oder II (Seite 223), 50 g Fett, 2–3 EL Zucker, 1 TL Zimt oder Nussfülle (Seite 228)

Der 1 cm dick ausgewellte Hefeteig wird in 12 cm lange und 8 cm breite Streifen geschnitten, mit Fett bestrichen und Zimtzucker bestreut oder mit Nussfülle bestrichen, der Längsseite nach aufgerollt, an der Nahtstelle durchgeschnitten und beide Teile mit der Schnittfläche nach oben ineinandergeschlungen. Auf ein gefettetes Blech setzen, nach dem Aufgehen mit Eigelb oder Kondensmilch bestreichen und bei Mittelhitze 20 bis 25 Minuten backen.

Hefetaschen

Hefeteig I oder II (Seite 223)

Fülle: 4–6 geschälte, aufgeschnittene Äpfel, 2 EL Zucker, etwas Zimt und Weinbeeren oder Marmelade, Topfenfülle (Quark-), Seite 228

Den Hefeteig ½ cm dick auswellen, große runde Plätzchen von 10 cm Durchmesser ausstechen, oder Quadrate ausschneiden, in die Mitte die Apfelfülle geben, die Teigränder mit Eiweiß bestreichen, zusammenklappen, gut andrücken, auf ein gefettetes Blech legen, aufgehen lassen, mit Eigelb bestreichen und ½ Stunde backen.

Gebäckfüllungen

NUSSFÜLLE: 50 g Fett, 2–3 EL Zucker, 100 g geriebene Nüsse, etwas Zitronengelb, nach Belieben auch etwas Kakao, 1 Eiweiß. Alle Zutaten mischen und abschmecken.

NUSSFÜLLE GESTRECKT: 100 g Butter, 100 g Zucker, 3 EL Kakao, 2–3 Eiweiß, 150 g Kuchenbrösel, 50 g gehackte Nüsse, zum Verbessern Rum oder Arrak. Alle Zutaten mischen und abschmecken.

QUARKFÜLLE: 250 g abgetropften Quark, 75 g Zucker, 2 EL flüssige Butter oder Margarine, 1 Ei, Zitronengelb oder Vanillezucker, 1 EL Weinbeeren oder Apfelwürfel. Alle Zutaten in der angegebenen Reihenfolge mischen.

MOHNFÜLLE: 250 g gemahlene Mohn oder 1 Beutel Mohnback (gebrauchsfertig), ¼ l Milch, 75 g Zucker, 30 g Butter, 20 g Stärkemehl, Zitronengelb.

Stärkemehl mit 3 EL Milch anrühren. Den gemahlenden Mohn mit Milch unter ständigem Rühren aufkochen lassen, das angerührte Stärkemehl zugeben und nochmal aufkochen lassen. Mit Zitronengelb verbessern.

Falsche Faschingskrapfen

Hefeteig I oder II (Seite 223)

Fülle: 250 g Marmelade ohne Pektinstoffe

Fett zum Überpinseln, Zucker zum Bestreuen

Man wellt den Hefeteig bleistiftstark aus, markiert mit einem Ausstecher oder Glas runde Plätzchen an, gibt in die Mitte derselben etwas Marmelade, deckt ein zweites Teigblatt darauf, sticht die markierten Plätzchen aus, setzt sie aufs Blech, lässt sie gut aufgehen und bäckt bei Mittelhitze 30 Min. zu schöner Farbe. Nach dem Backen mit Fett überpinseln und in Zucker drehen.

Hefekuchen

Zwetschgenkuchen (Zwetschgendatschi)

Hefeteig I oder II (Seite 223), 1–2 kg Zwetschgen, Zucker

Für ein Kuchenblech benötigt man die ganze Masse; wird in der Springform gebacken, genügt die Hälfte.

Den gegangenen Hefeteig dünn auswellen oder ausziehen, auf ein gefettetes Blech geben, gleichmäßig mit halbierten Zwetschgen belegen, noch mal aufgehen lassen und bei Mittelhitze 30 Minuten backen. Erst nach dem Backen überzuckern.

Apfelkuchen

Zutaten und Zubereitung wie bei Zwetschgenkuchen. Statt Zwetschgen verwendet man gleichmäßig geschnittene Apfelstücke.

Apfelkuchen gedeckt

Hefeteig (Seite 223), ½–1 kg Äpfel, Zucker, Zimt

Für ein Kuchenblech benötigt man die ganze Masse; wird in der Springform gebacken, genügt die halbe Grundmasse des Hefeteiges.

Von $\frac{2}{3}$ der Grundmasse wellt man einen Kuchen oder Tortenboden aus, legt ihn auf das vorbereitete Backblech, belegt mit Apfelstückchen oder Apfelvierteln, überzuckert leicht und überdeckt mit dem letzten Drittel des ausgewellten Teiges, lässt aufgehen, sticht einige Male mit der Gabel ein und bäckt zu schöner Farbe. Backzeit bei Mittelhitze 45 Minuten.

Rhabarberkuchen

Hefeteig (Seite 223), 500 g Rhabarber, Zucker

Zubereitung wie bei Zwetschgenkuchen (Seite 229).

Variation: Nach dem Backen mit Meringemasse (Seite 291), überziehen oder überspritzen und kurz überbacken.

Johannisbeerkuchen

Hefeteig (Seite 223), 500–750 g gut abgetropfte Johannisbeeren, Zucker

Zubereitung wie bei Zwetschgenkuchen (Seite 229).

Variation: Man kann auch mit Streusel (siehe Streuselkuchen, Seite 232, 246) überdecken und backen.

Heidelbeerkuchen

Zutaten und Zubereitung wie bei Johannisbeerkuchen.

Käsekuchen

Hefeteig (Seite 223). Je nach der Größe der Form verwendet man die ganze oder halbe Hefeteigmasse.

Quarkfülle: 70 g Butter, 200 g Zucker, 3 Eier, 4 EL Milch, 3 EL Stärkemehl, 1 kg Topfen (Quark), 50 g Weinbeeren, Zitrone als Geschmack

Von Zucker, Butter und Eigelb eine Schaummasse herstellen, die anderen Zutaten dazugeben und zuletzt den Eischnee untermischen. Hefeteig dünn auswellen, auf das vorbereitete Blech geben, mit Topfenfülle bestreichen, aufgehen lassen, mit Eigelb überpinseln und backen. Backzeit 30 bis 40 Minuten bei Mittelhitze.

Variation: Man kann unter die Quarkfülle verschiedene Früchte geben.

Bienenstich

250 g Mehl, 15 g Hefe, Milch zum Dampferl oder Vorteig, 60 g Butter oder 40 g Fett, 1 Ei und 1 Eigelb, 30 g Zucker, 1 Prise Salz. Hefeteig nach Vorschrift zubereiten.

Belag: 75 g Butter, 1 EL Bienenhonig, 75 g Mandelblättchen, 1 Pk. Vanillezucker, 2 EL Milch

Fülle: Buttercreme (Seite 298/299)

Man bereitet von den oben genannten Zutaten den Hefeteig nach Vorschrift, Seite 223, rollt den gut abgeschlagenen Teig fingerdick aus, legt ihn in die vorbereitete Springform und stellt ihn zugedeckt zum Aufgehen. Inzwischen bringt man die Butter mit Honig zum Kochen, gibt die Mandelblättchen, Zucker und Vanille dazu, kocht ganz kurz unter Rühren auf, lässt die Masse auf lauwarm auskühlen und bestreicht damit den gegangenen Kuchenboden. Man bäckt bei mäßiger Hitze etwa 35 bis 40 Minuten. Der ausgekühlte Kuchen wird einmal durchgeschnitten und mit Buttercreme, Seite 298, gefüllt.

Bienenstich mit Kokosflocken

Hefeteig I oder II (Seite 223), Zutaten für ein großes Kuchenblech

Belag: ½ l Milch, 150 g Butter, 150 g Zucker, 200 g Kokosflocken

Alle Zutaten mischen und am Herd oder auf der Flamme unter ständigem Rühren aufkochen lassen, kalt rühren, Hefeteig auswellen (1 cm dick), auf das vorbereitete Blech geben, mit der Kokosflockenmasse bestreichen, und nach dem Aufgehen ½ bis ¾ Stunde bei Mittelhitze backen. Nach dem Erkalten kann er auch mit Buttercreme (Seite 298/299) gefüllt werden.

Schwäbischer Apfelmuskuchen

Die Mengenangabe ist für ein großes Blech. Hefeteig I oder II (Seite 223)

Apfelkompott (Apfelmus) (Seite 181)

Streusel siehe Streuselkuchen (Seite 232, 246)

Hefeteig nach Vorschrift herstellen und 1 cm dick auswellen, auf ein vorbereitete Blech geben, mit eingedicktem Apfelmus dick bestreichen und mit Streusel überdecken. Noch mal kurz aufgehen lassen und bei Mittelhitze 30 bis 45 Minuten backen.

Variation: Statt mit Streusel kann man den Kuchen gitterförmig mit Hefeteigstreifen belegen und vor dem Backen mit Kondensmilch bestreichen.

Streuselkuchen

Hefeteig I oder II (Seite 223). Angaben sind für ein großes Kuchenblech.

Belag: $\frac{1}{2}$ –1 kg vorbereitetes Obst, auch Beerenobst ist geeignet.

Streusel: 150 g Butter, 150 g Zucker, 200 g Mehl oder 50 g Mehl und 150 g geriebene Nüsse, 1 TL Zimt, Butter mit Zucker verkneten, Mehl und Zimt darüber streuen, mit den Händen zusammen drücken und abbröseln.

Hefeteig ausrollen, auf ein vorbereitetes Blech geben, mit Obst belegen und mit Streusel abdecken, kurz aufgehen lassen und bei Mittelhitze 30 Min. backen.

Hefezopf

Hefeteig (Seite 223)

Vom gegangenen Hefeteig 1 Rolle formen, in 3 Teile schneiden und von jedem Teil ca. 50 cm lange Rollen drehen, zu einem Zopf flechten, auf das gefettete Blech legen, aufgehen lassen und nach dem Streichen mit Eigelb oder Kondensmilch im vorgeheizten Backrohr bei Mittelhitze 30–45 Min. backen.

Hefezopf eingeschnitten

Zutaten und Zubereitung wie bei Hefezopf

Nach dem Aufgehen und Streichen wird mit der Schere jedes Teil einmal 2 cm tief eingeschnitten. Backzeit $\frac{3}{4}$ Stunden bei Mittelhitze.

Hefezopf gefüllt

Hefeteig (Seite 223), Nussfülle (Seite 228)

Den aufgegangenen Hefeteig zu einem Rechteck auswellen, mit Nussfülle bestreichen, in drei gleiche Streifen schneiden, aufrollen, zu einem Zopf flechten, auf ein gefettetes Blech geben, aufgehen lassen, mit Eiermilch (Eigelb mit 3 bis 4 EL Milch vermischt) bestreichen und bei Mittelhitze 50 Min. backen.

Hefekranz

Zutaten und Zubereitung wie bei Hefezopf

Der Hefezopf wird zum Kranz geformt und gebacken.

Mohnrolle

Hefeteig II (Seite 223)

Mohnfülle (Seite 228)

Hefeteig 1 cm dick auswellen, mit Mohnfülle gleichmäßig bestreichen, einrollen, auf ein vorbereitetes Blech, Kranz- oder Kastenform geben, aufgehen lassen, mit Eiermilch bestreichen, einschneiden, bei guter Hitze – 200 °C anbacken und bei schwacher Mittelhitze 175 °C 1 Std. backen. Nach dem Backen evtl. mit Rumglasur (Seite 302) bestreichen.

Nusskranz

Hefeteig II (Seite 223), Nussfülle (Seite 228)

Der nach Vorschrift zubereitete Hefeteig wird 1 cm dick ausgerollt, mit der Fülle bestrichen, eingerollt und zum Kranz geformt auf ein gefettetes Blech oder in eine Kranzform gelegt. Man lässt ihn mit einem Tuch zugedeckt an warmem Ort aufgehen und bäckt bei 175 °C 1 Stunde. Noch warm, bestreicht man ihn mit Zucker- glasur und überstreut ihn mit geriebenen Nüssen.

Osterbrot – Osterfladen

500 g Mehl, 40 g Hefe, knapp ¼ l Milch, 75 g Butter, 70 g Zucker, 5 Eigelb, 1 Ei, 1 gestr. TL Salz, ½ abgeriebene Zitronenschale, 1 Pck. Vanillezucker, 50 Weinbeeren
Hefezubereitung (Seite 223)

Aus dem Hefeteig 2 Kugeln formen, etwas flach drücken und mit Eiermilch (2–3 EL Kondensmilch mit Eigelb vermischt) bestreichen und evtl. rautenförmig einschneiden.

Backzeit 30–45 Minuten bei Mittelhitze.

Gugelhupf (Hefenapfkuchen)

Hefeteig III (Seite 223)

Man füllt den abgeschlagenen, etwas weich gehaltenen Teig in eine gefettete Gugelhupf- oder Napfkuchenform, lässt zugedeckt an warmem Ort aufgehen und bäckt 1–1½ Stunden bei 175 °C. Noch warm, löst man ihn von der Form, lässt ihn 5 Minuten stehen und stürzt ihn dann vorsichtig. Er wird mit Puderzucker übersiebt.

Christstollen (Hefeteig)

Zutaten für den Hefeteig: 750 g Mehl, 50 g Hefe, ¼ l Milch, 1–2 Eier, 1 TL Salz, 1 Pk. Vanillezucker, 125 g Zucker, 250 g Butter

Zutaten für den Stollen: 100 g abgezogene, gestiftelte Mandeln, 125–200 g gewaschene Weinbeeren, je 30 g gewürfeltes Zitronat und Orangeat, Saft ½ Zitrone, 1 Fläschchen Arrak oder Rum, 1 Fläschchen Butter-Vanillearoma

Hefeteigzubereitung: Mehl in die Schüssel geben, am Rand oder in der Mitte eine Mulde bilden, Hefe hineinbröckeln, 1 EL Zucker mit der lauwarmen Milch dazugeben, etwas Mehl einrühren, dass ein dickflüssiger Vorteig entsteht. Mit einem Tuch abdecken und an einem warmen Ort aufgehen lassen. Die restlichen Hefeteigzutaten schaumig rühren, wenn sich der Vorteig sichtlich vergrößert hat (Gärung) dazugeben und einen glatten Teig abschlagen. Zugedeckt noch mal aufgehen lassen, bis der Teig die doppelte Größe erreicht hat. Auf einer bemehlten Arbeitsfläche die Stollenzutaten dazugeben und gut durchkneten, 2 bis 3 Stollen ausformen, noch einmal aufgehen lassen und bei Mittelhitze je nach Größe 40 bis 60 Min. backen. Nach dem Backen mit reichlich Butter oder Butterschmalz überpinseln und mit Puderzucker übersieben.

Christstollen-Quarkstollen

500 g Mehl, 200 g Zucker, 200 g Butter, 2 Eier, 250 g nicht zu wasserhaltigen Quark, 3 EL Rum, 1 Pk. Backpulver, Abgeriebenes einer Zitrone, 100 g geschälte, gestiftelte Mandeln, 150 g Sultaninen, 50 g Zitronat, 50 g Orangeat gewürfelt, 1 Prise Salz

Von den oben genannten Zutaten einen Knetteig herstellen. Mandeln, Zitronat, Orangeat und Sultaninen kurz dazukneten, einen Stollen formen und auf ein mit gebuttertem Pergamentpapier belegtes Backblech geben. Bei Mittelhitze 175 bis 190° C 60 bis 70 Minuten backen. Noch heiß mit Butter bestreichen und mit Puderzucker übersieben.

Hefeteig, salzig

300 g Mehl, 20 g Hefe, 1 gestr. EL Zucker, knapp ¼ l Milch, 1 TL Salz, 1 Ei, 50 g Butter, eventuell Brotgewürz

Man bereitet den Hefeteig nach Vorschrift (Seite 223).

Pizzen – Torten – Quiches

- Grundteig: Hefeteig, salzig (Seite 234)
 Quarkölteig, salzig (Seite 252)
 Buttermilchteig, salzig (Seite 252)

Italienische Pizzatorte

Von den angegebenen Teigen (siehe Seite 235) einen auswählen und damit eine Backform belegen, evtl. 15 Min. vorbacken.

Belag: 500–750 g gehäutete Tomate in Stücke schneiden, 250 g Fenchel in Scheiben schneiden und kurz blanchieren, 150 g Mozzarella, aufgeschnitten, evtl. Oliven und Peperoni, Salamistreifen, 1 EL Petersilie, fein gehackt, 1 EL Basilikum, fein geschnitten, 50 g Sahneschmelzkäse, 1 EL Ketchup, 1 TL Pizzagewürz, 2 EL Crème fraîche, 50 g Käse, gerieben zum Überstreuen.

Crème fraîche mit Schmelzkäse und den angegebenen Gewürzen abrühren und damit den Pizzaboden bestreichen, Mozzarella, Tomaten und Fenchel gleichmäßig darauf verteilen, mit Käse überstreuen und im vorgeheizten Rohr 30–40 Min. bei Mittelhitze backen. Heiß servieren.

Lauchtorte

Von den angegebenen Teigen (siehe Seite 235) einen auswählen und damit eine Backform belegen, evtl. 15 Min. vorbacken.

Belag: 500–750 g Lauch, in Ringe geschnitten und gut gewaschen, 3 EL Öl oder Butter, 200 g Quark, 1/8 l Weißwein, 120 g Emmentaler, gerieben, 2 Eier, 1 Becher Sahne, Kräutersalz, frisch gemahlener Pfeffer, evtl. Basilikum, fein geschnitten.

Statt Lauch kann man auch Zwiebeln verwenden.

Lauch im Fett andünsten, mit Weißwein aufgießen, kurz durchkochen lassen, dann beiseite stellen. Eier verquirlen, mit Sahne mischen und mit Quark, Käse und Gewürzen unter den gedünsteten Lauch mischen, abschmecken, auf den vorbereiteten Pizzaboden streichen, evtl. mit etwas Käse bestreuen und 30–40 Min. bei Mittelhitze backen. Heiß servieren.

Spargelquiche mit Champignons

Buttermilchteig (Seite 252) herstellen, auswellen, damit eine Backform belegen, die Ränder hochziehen und 15 Min. vorbacken.

Belag: 500 g vorbereiteter, grüner Spargel, 200 g Champignons, 1–2 EL frischen, gehackten Dill, 2 EL gehackte Petersilie, 1 EL Zitronensaft, 1 TL weißer Pfeffer, frisch gemahlen, 1 TL Kräutersalz, 2 EL Öl.

Für den Guss: 3–4 Eier, 100 g Sahne, 100 g Crème fraîche 1 Msp. Pfeffer, Kräutersalz

Den vorbereiteten Spargel in 4 cm lange Stücke schneiden und in Salzwasser 2 Min. kochen. Champignons schneiden und in Öl mit den Kräutern andünsten, Spargel dazugeben, würzen und auf die vorgebackene Quiche geben. Die Zutaten für den Guss miteinander verquirlen und darübergießen und 30–40 Min. bei Mittelhitze backen. Heiß servieren.

Frühlingspizza

Von den angegebenen Teigen (siehe Seite 235) einen auswählen und damit eine Backform belegen, evtl. 15 Min. vorbacken.

Belag: 700 g blanchierter Blattspinat (oder Tiefkühlkost), etwas abtropfen lassen, 2 EL Öl, 1–2 Zwiebeln, fein gehackt, 1–2 EL Küchenkräuter, fein gehackt, evtl. eine Knoblauchzehe, ausgepresst, Kräutersalz, frisch gemahlener Pfeffer, 1 Prise Muskat, 3 Eier, ¼ l Sahne, 50 g Schmelzkäse, 50 g Reibkäse zum Überstreuen.

Spinat etwas zerschneiden, Öl erhitzen, Zwiebeln und Küchenkräuter etwas andünsten, Schmelzkäse dazugeben und verrühren. Sahne mit Eiern verquirlen und mit Spinat und den restlichen Gewürzen mischen, auf den vorbereiteten Pizzaboden streichen, mit Käse bestreuen und 30–40 Min. bei Mittelhitze backen. Heiß servieren.

Bauernbrot

1 kg Roggenmehl, 50 g Hefe oder die entsprechenden Menge Natursauerteig, 2 gehäufte TL Salz, 1 großer Becher Buttermilch, gut ⅓ l lauwarmes Wasser, 1 gehäufte EL Koriander, ½ EL Kümmel, ½ EL gem. Fenchel

Mehl in die Schüssel sieben, mit erwärmter Buttermilch, Wasser und Hefe einen Vorteig ansetzen. Gärzeit mindestens 2 bis 3 Stunden oder über Nacht aufgehen lassen. Mit Gewürzen und Salz eine festen Teig abkneten, aufgehen lassen. Zwei Laibchen oder Wecken formen, nochmals aufgehen lassen (ungefähr ⅓ des Volumens). Mit Wasser bestreichen, einstechen und im vorgeheizten Backrohr eine Stunde bei guter Mittelhitze backen. Noch heiß mit Wasser oder mit Dextringlasur (Seite 303), bestreichen.

2. SCHMALZ- ODER FETTBÄCKEREI

Grundregeln für Schmalzbäckereien

1. Am besten eignet sich Butterschmalz zum Backen. Heute gibt es Spezialfette zum Schmalzbacken, die nicht mehr schäumen.
2. Das Fett soll so hoch in der Kasserolle stehen, dass das Gebäck schwimmen kann und nicht am Boden aufliegt.
3. Die Hitze darf namentlich bei Hefe- und Brandteig nicht zu groß sein. Das Hefeg Gebäck wird sonst nicht durchgebacken und Brandteig geht nicht mehr schön auf. Je größer das Gebäck, desto weniger heiß das Fett, damit es sicher durchbacken kann.
4. Der Teig soll nicht zuviel Zucker enthalten, weil sich das Gebäck sonst sehr rasch außen bräunt.
5. Das fertige Gebäck wird zum Abtropfen am besten auf ein Sieb oder Küchentrepp gegeben.
6. Noch heiß, darf man Schmalzgebäck nicht aufeinander legen. Es verliert dadurch an Form.

Oberbayrische Kirchweihnudel

500 g Mehl, 30 g Hefe, gut $\frac{1}{4}$ l Milch, 100 g Butter, 50 g Zucker, 3 Eigelb, 1 TL Salz, Zitrone als Geschmack, 100 g Weinbeeren, Backfett

Man bereitet den Hefeteig nach Vorschrift, Seite 223, mischt vor dem Ausarbeiten auf dem Backbrett die Weinbeeren unter, formt aus der Masse 14 bis 16 Nudeln, die man zugedeckt aufgehen lässt. Dann gibt man sie in heißes Fett, schneidet auf der Oberseite mit der Schere über Kreuz ein und bäckt auf beiden Seiten langsam bis sie goldbraun sind. Nach dem Erkalten mit Puderzucker bestreuen. Backzeit: 8 bis 10 Minuten.

Regensburger Kirchweihküchlein (Fensterküchlein)

500 g Mehl, 30 g Hefe, gut $\frac{1}{4}$ l lauwarme Milch, 30 g Butter oder Fett, 1 Eigelb, 1 Ei, 2 EL Zucker, 1 TL Salz, Aroma, Backfett

Man bereitet den Hefeteig nach Vorschrift, Seite 223, teilt ihn in 12 bis 14 Stücke und dreht aus denselben Nudeln, die man auf ein bemehltes Brett legt, mit einem erwärmten Tuch zudeckt und zum Gehen warm stellt. Inzwischen lässt man Fett in einer Kasserolle heiß werden, taucht die Finger in etwas flüssige Butter und zieht die Küchel vorsichtig aus, sodass sie in der Mitte durchscheinend sind und noch einen daumenbreiten, dicken Rand haben. Man legt sie in das nicht zu heiße Fett, übergießt sie öfters mit einem Schöpflöffel mit Fett, bis sie schön steigen und sich bräunen. Dann wendet man sie vorsichtig und lässt sie noch auf der anderen Seite Farbe bekommen. Sie werden beim Anrichten mit Puderzucker überstreut.

Fastnachtskrapfen oder Berliner Pfannkuchen

500 g Mehl, 30 g Hefe, knapp $\frac{1}{4}$ l Milch, 80 g Butter, 4 Eigelb, 50 g Zucker, 1 gestrichener TL Salz, etwas abgeriebene Zitronenschale, 200 g Aprikosenmarmelade, Backfett

Man bereitet den Hefeteig nach Vorschrift, Seite 223, wellt den Teig 1 cm dick aus, sticht mit einem Glas oder Ausstecher runde Plätzchen aus, füllt in die Mitte 1 Kaffeelöffelchen Marmelade (nicht Gelee), bestreicht den Rand leicht mit Eiweiß, deckt ein zweites Plätzchen darüber, drückt es gut an und lässt die Krapfen mit einem angewärmten Tuch bedeckt auf einem bemehlten Brett an warmem Ort aufgehen. Dann lässt man Fett nicht zu heiß werden, legt die Krapfen mit der Oberseite nach unten ein, bis sie auf einer Seite schön braun sind, ca. 4 Min., wendet sie und bäckt sie fertig. Dadurch bekommen sie in der Mitte ein weißes Rändchen. Die fertigen Krapfen hebt man auf ein Sieb zum Abtropfen und überstreut sie beim Anrichten mit Puderzucker. Man kann auch 14 bis 16 Nudeln ausformen und als Krapfen backen oder den Teig 2–3 cm dick auswellen, Plätzchen ausstechen, aufgehen lassen und backen. Nach dem Backen Marmelade einspritzen.

Schwäbische Küchlein (Vögerl)

Hefeteig III (Seite 223), Backfett

Man bereitet Hefeteig nach Vorschrift und sticht von dem gut abgeschlagenen Teig mit einem Löffel Nudeln ab, die man auf ein mit Mehl bestreutes Brett zum Aufgehen legt. Sie werden mit einem erwärmten Tuch zugedeckt und warm gestellt. Inzwischen lässt man Backfett heiß werden, zieht dann die Nudeln noch etwas in die

Länge und bäckt sie unter fleißigem Begießen mit Fett zu schöner Farbe. Man hebt sie auf ein Sieb zum Abtropfen und bestreut sie noch warm mit Zucker.

Hasenohren

**250 g Mehl, 50 g Butter, 50 g Zucker, 2 Eier, 2 EL Rahm (Sahne), 1 Prise Salz,
1 Pk. Vanillezucker, 1 Msp. Backpulver, Backfett**

Man verarbeitet alle Zutaten auf dem Brett zu einem feinen Teig, den man etwas ruhen lässt. Dann rollt man ihn messerrückendick aus, rädelt spitzige Fleckchen oder formt ohrenähnliche Tüten daraus, die man schwimmend in heißem Fett bäckt. Man gibt sie mit Zucker bestreut zu Kompott.

Schürzkuchen oder Rädergebäckenes

Teig wie zu Hasenohren, Backfett

Man rädelt von dem fertigen Teig 3 cm breite, fingerlange Streifen, macht in der Mitte mit dem Kuchenrädchen noch einen Schlitz, schlingt den Streifen durch und bäckt sie schwimmend in heißem Fett. Die Schürzkuchen werden mit Zucker überstreut zu Kompott gereicht.

Natronringe

**80 g Butter, 100 g Zucker, 2 Eier, ⅓ l saurer Rahm (Sahne), 1 Prise Salz,
1 Pk. Vanillezucker, 1 Msp. Natron, 400 g Mehl**

Aus Butter, Zucker, Eiern, Rahm eine Schaummasse herstellen, Salz und Natron dazugeben, Mehl unterkneten, den Teig 1 cm dick auswellen, Ringe ausstechen und schwimmend in heißem Fett backen. Nach dem Abtropfen mit Puderzucker übersieben.

Mutzenmandeln

**50 g Butter, 50 g Zucker, 2 Eier, 100 g geriebene Mandeln, 250 g Mehl,
½ Pk. Backpulver, 1 Msp. Salz, 1 Msp. Zimt, Backfett**

Man rührt die Butter schaumig, gibt Zucker, Eier, geriebene Mandeln und Mehl mit Backpulver und Gewürzen bei und knetet den Teig fein ab. Er wird bleistift dick ausgerollt, dann sticht man mandelgroße Plätzchen aus, die man schwimmend in heißem Fett bäckt und beim Anrichten mit Zucker übersiebt.

Trunkene Jungfern

**3 Eier, 3 TL Zucker, 3 EL Mehl, etwas geriebene Zitronenschale, Backfett,
½ l Rot- oder Weißwein, 2 EL Zucker, 100 g Weinbeeren**

Eiweiß zu Schnee schlagen, Zucker einrieseln lassen und so lange schlagen, bis die Masse steht. Eigelb nach und nach unterrühren, Mehl mit etwas abgeriebener Zitronenschale unterheben, Fett erhitzen, mit einem Esslöffel kleine Plätzchen einsetzen und auf beiden Seiten goldgelb backen. Nach dem Abtropfen noch warm in eine Schale legen, Wein mit den angegebenen Zutaten erhitzen und damit das Gebäck übergießen. Man kann die Speise warm oder kalt servieren.

Gebackene Zuckersterne

3 Eigelb, 70 g Zucker, 150 g Mehl, etwas Vanillezucker, Backfett

Man rührt Eigelb und Zucker schaumig, gibt Vanille und Mehl dazu und knetet den Teig auf dem Brett fein ab. Dann rollt man ihn 1 cm dick aus, sticht Sterne aus und bäckt sie schwimmend in heißem Fett auf beiden Seiten. Noch warm überstreut man sie mit Zucker und reicht Fruchtschnee oder Kompott dazu.

Weinschnitten

6 Semmeln, kalte Milch, 2 Eier, Backfett, Rotwein, 1 Stückchen Zimt und Zitronenschale, 2 EL Zucker, 4 EL Weinbeeren

Man reibt die Semmeln ab, schneidet sie in 1 cm dicke Scheiben, taucht sie in kalte Milch und legt sie 5 Minuten auf eine Platte. Dann wendet man sie in verquirltem Ei und bäckt sie schwimmend in heißem Fett zu schöner Farbe. Inzwischen lässt man Rotwein mit Zimt, Zitronenschale, Zucker und den gewaschenen Weinbeeren heiß werden und übergießt damit die fertigen Schnitten. Man könnte auch noch mit Rum verbessern.

Karthäuserklöße

6 Semmeln, Milch, Kirschen oder Marmelade, 2 Eier, 4 EL Zucker, 1 TL Zimt, Backfett

Die abgeriebenen Semmeln werden vorsichtig halbiert und dabei nicht ganz auseinander geschnitten. Man höhlt sie etwas aus und füllt sie mit vorgekochten Kirschen oder Johannisbeermarmelade, fügt sie wieder zusammen und weicht sie mit

kalter Milch ein. Inzwischen verquirlt man 2 Eier mit etwas Milch, wendet die Semmeln darin und bäckt sie schwimmend in heißem Fett schön braun. Noch heiß werden sie mit Zimt und Zucker bestreut gleich zu Tisch gegeben. Man kann die Semmeln auch in Pfannkuchenteig (Seite 189) eintauchen und dann backen.

Zwetschgenbavesen

6 Semmeln, kalte Milch, Zwetschgenmarmelade, 2 EL Mehl, 2 Eier, Backfett

Die abgeriebenen Semmeln werden in 4 Scheiben geteilt und immer 2 mit Zwetschgenmarmelade zusammengesetzt. Dann taucht man sie in kalte Milch und lässt sie ¼ Stunde auf einer Platte liegen. Inzwischen verrührt man Mehl mit der restlichen Milch und den 2 Eiern, taucht die Bavesen hinein und bäckt sie dann schwimmend in heißem Fett zu schöner Farbe. Sie werden mit Zucker überstreut warm oder kalt zu Tisch gegeben.

Regensburger Brandteigkrapfen

3 Eier, ¼ l Milch, 30 g Butter, 125 g Mehl, etwas Vanillezucker, 50 g Weinbeeren, 1 EL Zucker, 1 Msp. Salz, 1 Msp. Backpulver zum erkalteten Teig geben, Backfett

Man lässt die Milch mit Butter aufkochen, rührt das ganze Mehl gleich hinein und rührt so lange auf dem Herd, bis sich der Teig vom Topf löst. Die Eier gibt man nach und nach mit Zucker, Vanillezucker, Weinbeeren und etwas Salz dazu und setzt von dem erkalteten Brandteig mit einem Löffel kleine Krapferl in das nicht zu heiße Fett. (Ist das Fett zu heiß, gehen sie nicht schön auf.) Man lässt sie langsam aufsteigen und bäckt sie schwimmend, unter öfterem Begießen mit Fett, goldgelb. Man gibt sie warm oder kalt mit Zucker bestreut zu Tisch.

Strauben

Grundmasse vom Brandteig (Seite 287), Backfett

Man spritzt von dem Teig auf befettetes Pergamentpapier Kränzchen und lässt sie vorsichtig vom Papier in das nicht zu heiße Fett hineingleiten. Sie werden unter fleißigem Übergießen langsam gebacken und beim Anrichten mit Zucker überstreut. Sie können warm oder kalt zu Tisch gegeben werden.

Apfelküchlein im Pfannkuchenteig

250 g Mehl, 2 Eier, 1 Eigelb, 1/8 l Milch, 30 g Zucker, Salz, 6 große Äpfel, Backfett

Eigelb, Mehl und Milch zu einem dicken Pfannkuchenteig abrühren und zuletzt den Eischnee unterziehen. Von den geschälten Äpfeln wird das Kernhaus herausgebohrt, dann teilt man sie in schöne Scheiben, wendet diese im Pfannkuchenteig und bäckt sie schwimmend in heißem Fett zu schöner Farbe. Sie werden beim Anrichten mit Zucker überstreut und möglichst rasch zu Tisch gegeben.

Apfelküchlein in Weinteig oder Bierteig

200 g Mehl, 2 Eier, 1/8 l Weißwein oder Bier, 30 g Zucker, 1 Msp. Salz, 6 große Äpfel, Backfett

Man rührt das Mehl mit Wein und Eigelb glatt und fügt Zucker, Salz und Eischnee bei. Inzwischen bohrt man von den geschälten Äpfeln das Kernhaus heraus, teilt sie in schöne Scheiben, wendet sie im Teig und bäckt sie schwimmend in heißem Fett zu schöner Farbe. Sie werden noch warm mit Zucker überstreut und gleich angerichtet.

Hollerküchlein – Hollunderküchlein

12 Hollerblüten, Brandteig wie Seite 287 und 2 Eier, oder Pfannkuchenteig (Seite 189), Backfett

Die Hollerblüten werden kurz gewaschen und auf ein Sieb zum Abtropfen gegeben. Inzwischen bereitet man den Brandteig und gibt noch 2 Eier bei, dass er dünner wird, taucht die Hollerblüten hinein und hält sie am Stiel in das heiße Fett. Man schüttelt sie in Fett etwas auseinander, dann backen sie schöner. Sie werden noch heiß mit Zucker übersiebt, gleich zu Tisch gegeben. Man kann die Küchel auch sehr gut in Pfannkuchenteig tauchen und backen.

Frankfurter Krapferl

80 g Butter, 80 g Zucker, 3 Eier, 250 g Mehl, 3 EL Milch, 1/2 Pk. Backpulver, Vanillezucker oder Zitronenschale, 30 g Weinbeeren

Zubereitung nach den Grundregeln Seite 253.

Mit einem Löffel Nockerl abstechen, ins heiße Fett geben, 7 bis 10 Minuten backen, abtropfen lassen und in Zimtzucker drehen.

3. MÜRBTTEIG

Mürbteigzubereitung

Mürbteig hat gewöhnlich als Grundlage Butter, Zucker, Eier, Mehl. Er wird so fest gehalten, dass man ihn auf dem Backbrett ausarbeiten kann. Als Gewürzzugabe eignet sich Vanille, Zitrone und Zimt. Backpulver wird nicht oder nur in sehr geringen Mengen verwendet. Mürbteig lässt sich leichter verarbeiten, wenn man ihn einige Stunden kalt stellt.

Bei der Herstellung kann man zwei Verfahren anwenden:

1. Schaummasse: Man rührt Butter, Zucker und Eier zur Schaummasse, gibt die übrigen Zutaten bei, knetet rasch ab und stellt kalt.
2. Bröselteig oder Knetteig: Man mischt auf dem Back- oder Nudelbrett alle trockenen Zutaten, hackt die Butter hinein, bröseln gut ab, macht in der Mitte ein Grübchen, gibt die flüssigen Zutaten dazu, vermischt alles vorsichtig, knetet kurz zusammen und stellt kalt. Dann arbeitet man den Teig beliebig aus und bäckt auf vorbereitetem Blech.

Mürbteig I

**100–150 g Butter, 80 g Zucker, 150–200 g Mehl, 1 Ei,
1 Msp. Zimt oder 1 Pk. Vanillezucker**

Zubereitung Seite 243

Mürbteig II

**150–200 g Butter, 100 g Zucker, 280 g Mehl, 1 Ei, 2–3 EL Flüssigkeit,
1 Prise Salz, Geschmack, 1 Msp. Backpulver**

Zubereitung Seite 243