

Tag der offenen Tür 2016

Sitzenburger

0,5 kg Mehl, 0,25 l Milch, 3 dag Germ, 0,08 l Öl, ½ KL Brotgewürz, 1 TL Salz, Ei zum Bestreichen, Sesam zum Bestreuen

Zubereitung:

Germteig bereiten, in 12 dag Stücke teilen, Kugeln schleifen, aufgehen lassen, mit zerklopftem Ei bestreichen und mit Sesam bestreuen, bei 200 Grad backen.

Ausgekühlt durchschneiden und mit der Fülle belegen.

Fülle 1:

1 Salatblatt, 1 Blatt Schinken, 1 Blatt Käse, 1 Scheibe Ei, Karotte und Gurke und Radieschen für die Garnitur

Fülle 2:

30 dag Kartoffel, 1 gehackte Zwiebel, 2 Zehen Knoblauch, Salz, Pfeffer, Schnittlauch

1 Becher Creme fraiche, 6 Blatt grüner Salat, 3 Stück Radieschen, 2 EL gehackter Schnittlauch

Zubereitung:

Kartoffel dämpfen, schälen und passieren, Zwiebel und Knoblauch fein schneiden.

Alle Zutaten miteinander vermengen, gut abschmecken und zusammen mit dem Gemüse in die Laibchen geben.

Mehlspeisen im Kaffeehaus:

Schloss-Schnitte

Zutaten: 6 Eier, 18 dag Zucker, 15 dag Mehl, 3 dag Kakaopulver, 1/16 l Öl, Rum;

Marillenmarmelade

Belag: 0,5 l Schlagobers, 2 dag Sahnesteif

Überguss: 0,25 l Eierlikör, 2 dag Sahnesteif oder 2 Blatt Gelatine

Zubereitung:

Schnee schlagen, mit Zucker ausschlagen, Dotter vorsichtig unterziehen.

Mehl und Kakaopulver versieben und vorsichtig unterrühren. Zum Schluss Öl und Rum vorsichtig unterheben.

Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech geben, im vorgeheizten Rohr bei 160 °C Heißluft ca. 15 Minuten backen.

Kalt stellen, mit Marmelade dünn bestreichen. Schlagobers und Sahnesteif steif schlagen, gleichmäßig hoch aufstreichen. Einen Rand spritzen. Eierlikör und Sahnesteif versprudeln (bzw. Eierlikör mit aufgelöster und erwärmter Gelatine vermengen), vorsichtig auftragen. Kalt stellen.

Bananenschnitte

Zutaten:

6 Eier, 18 dag Staubzucker, 1 Pkg. Vanillinzucker, 1 EL Rum, 3 EL Wasser, 20 dag glattes Mehl, ½ Pkg.

Backpulver, Marillenmarmelade, 8–10 Bananen

Creme:

0,5 l Vanillepudding (0,5 l Milch + 1 Pkg. Vanillepuddingpulver), 0,5 l Patisseriecreme, 12 dag Staubzucker, 7 Blatt Gelatine, Amaretto

Glasure: 0,25 l Schlagobers, 20 dag Kochschokolade, 2 Blatt Gelatine

Zubereitung:

Biskuitboden bereiten, backen.

Für die Creme Pudding zubereiten und auskühlen lassen. (Dazwischen immer wieder umrühren damit sich keine Haut bildet). Patisseriecreme mit Staubzucker aufschlagen, Pudding untermengen.

Eingeweichte und ausgerückte Gelatine in Amaretto auflösen und unterrühren.

Den ausgekühlten Boden mit Marillenmarmelade bestreichen, mit Backrahmen umstellen. Bananen in Scheiben schneiden und den Boden damit belegen.

Crememasse auf mit Bananen belegten Boden streichen, in den Kühlschrank stellen.

Für die Glasur gehackte Schokolade in Schlagobers schmelzen, eingeweichte und ausgedrückte Gelatine in Schokomasse einrühren, auf Handtemperatur abkühlen lassen, auf die Bananenschnitte geben.

Apfelstrudel

Strudelteig: 25 dag glattes Mehl, Salz, 0,02 l Öl, gut 1/8 l lauwarmes Wasser, griffiges Mehl zum Ausarbeiten
Fülle: 10 dag Butter, 15 dag Brösel, 1,5 kg Äpfel, 10 dag Zucker, 1 Zitrone, 5 dag Rosinen, Zimt, Rum, 10 dag gehackte Nüsse,

Aus allen Zutaten einen mittelweichen Strudelteig herstellen. Teig in zwei Teile teilen. Danach zu Kugeln formen, mit Öl bepinseln und ca. 1/2 Stunde rasten lassen (warmen Topf darüber stülpen).

Butter in einer Pfanne schmelzen lassen und die Semmelbrösel darin goldbraun rösten.

Äpfel schälen, blättrig schneiden, in eine Schüssel geben und mit Zitronensaft beträufeln, mit Zimt und Zucker bestreuen, die in Rum eingeweichten Rosinen und die gehackten Walnüsse untermengen, zum Schluss die Brösel unterheben.

Eine Teighälfte auf einem bemehlten „Strudeltuch“ zu einem rechteckigen Fleck ausrollen.

Mit der Hand nach allen Seiten so dünn wie möglich ausziehen. Dazu greift man mit dem bemehlten Handrücken unter den Teig und bearbeitet den Teig von der Mitte heraus um ihn papierdünn werden zu lassen, die dickeren Teigränder wegschneiden.

Die vorbereitete halbe Apfelfüllung gleichmäßig auf 2/3 des Teigs verteilen, restlichen Teig mit Öl bestreichen.

Den Strudel mit Hilfe des Tuchs zusammen, vorsichtig auf ein Blech (befettet oder mit Backpapier ausgelegt).

Nun alles noch einmal mit der zweiten Teighälfte zubereiten.

Danach die Strudel mit erwärmter Butter oder Öl vorsichtig bepinseln und für rund 30 Minuten bei 180 Grad in den vorgeheizten Backofen goldbraun backen.

Sachertorte

0,20 kg weiche Butter, 0,14 kg Staubzucker, 8 Dotter, 0,20 kg Schokolade, 8 Eiklar

0,14 kg Feinkristallzucker, 0,18 kg glattes Mehl

Füllung: 0,2 kg Marillenmarmelade

Glasur: 0,18 kg Kochschokolade, 12 dag Butter (oder dunkle Kuvertüre)

Zubereitung:

Butter, Zucker sehr schaumig rühren und Dotter nach und nach unterrühren.

Schokolade im Wasserbad erweichen und esslöffelweise unter die Buttermasse rühren.

Das Eiklar zu steifem Schnee schlagen und mit Zucker ausschlagen. Den Schnee auf die Dottermasse geben, Mehl darüber sieben und alles vorsichtig unterheben. Den Teig in eine am Boden mit Backpapier ausgelegte Springform füllen und Rohr bei 160 Grad ca. 60 min. backen.

Überkühlen lassen. Torte einmal durchschneiden, mit Marillenmarmelade füllen.

Aprikotieren und mit der Schokoladeglasur glasieren.

Linzer Torte

20 dag Margarine, 20 dag Staubzucker, 3 Eier, 1 Dotter, VZ, Zimt, Nelkenpulver, Zitronenschale,

20 dag geriebene Nüsse/Mandeln, 20 dag Biskuitbrösel, 10 dag Mehl, 1 KL Backpulver, erwärmte

Ribiselmarmelade, Mandelblättchen

Abrieb bereiten, Gewürze dazugeben, Nüsse und Brösel untermischen, mit Backpulver versiebt Mehl untermengen.

2/3 vom Teig auf den mit Backpapier ausgelegten Springformboden streichen, mit Ribiselmarmelade bestreichen, restlichen Teig mit dem Spritzsack gitterförmig auf der Marmelade verteilen. Vor dem Backen das Gitter mit zerklopftem Ei oder Eiklar bestreichen und ev. mit Mandelblättchen bestreuen.

Backen: Heißluft 160 Grad, ca. 1 Stunde.

Himbeertiramisu im Glas

30 dag Biskotten, 7 EL Eierlikör, 50 dag Topfen, 25 dag Mascarpone, 8 dag Staubzucker, 150 ml Schlagobers, 400 g Himbeermus, Mandelblättchen

Zubereitung:

Mascarpone mit Topfen und Zucker glatt rühren.

Schlagobers steif schlagen, mit Eierlikör verfeinern und unterheben.

Den Boden des Dessertglases mit Biskotten auslegen, Himbeermus (bei Bedarf mit Zucker verfeinert) darüber geben und eine weitere Schicht Biskotten auflegen. Anschließend eine gleich hohe Schicht Mascarpone auftragen, solange abwechselnd fortfahren, bis das Glas voll ist.

Mit gerösteten Mandelblättchen, Schlagobers und Melissenblatt dekorieren.

Kardinalschnitte

1. Masse: 6 Eiklar, 20 dag Zucker, 1 EL Maizena 2. Masse: 6 Dotter, 2 Eier, 8 dag Zucker, 10 dag Mehl,
Fülle: 0,5 l Schlagobers, Ribiselmarmelade, 6 Blatt Gelatine oder etwas Sahnesteif

Zubereitung:

Teigmassen zubereiten, in Spritzsäcke füllen, je 1 Strang Eischneemasse und Eidottermasse nebeneinander aufdressieren. Leicht mit Staubzucker bestreuen. Im vorgeheizten Rohr bei 190 °C ca. 10 Minuten backen, Hitze auf 150 °C reduzieren und ca. 20 Minuten weiter backen.

Fertige Masse längs beim Biskuitstreifen in 3 Teile teilen, mit Ribiselmarmelade bestreichen, Schlagobers aufschlagen, mit aufgelöster Gelatine verrühren, füllen, Rand schön verstreichen, kühl stellen, mit einem Elektromesser aufteilen.

Feine Topfentorte mit Marillen

Tortenboden: 10 dag glattes Mehl, 3 dag Staubzucker, 1 Eidotter, 6 dag Butter, Vanillezucker

Topfenfüllung: 0,5 kg Topfen, 10 dag Sauerrahm, 12 dag Zucker, 2 Eier, 150 ml Milch, 1 Pkg. Vanillepuddingpulver, 50 ml Pflanzenöl

Belag: 400 g Marillen

Zubereitung:

Mürbteig bereiten: Mehl, Staubzucker, Eidotter, kleingeschnittene, kalte Butter und Vanillezucker zu einem glatten Mürbteig verkneten, kühl und zugedeckt ca. 15 Minuten rasten lassen.

Für die Topfenfülle Milch und Puddingpulver glatt rühren.

Topfen, Sauerrahm, Zucker, Eier, Öl und das Milch- Puddingpulvergemisch gut miteinander vermengen.

Marillen waschen, entkernen und vierteln (oder tiefgekühlte Marillenhälften verwenden).

Mürbteig auf Tortenbodenform (ca. 24 cm) auswalken und einen ca. 2 cm hohen Rand hochziehen, damit die Topfenmasse nicht auslaufen kann.

Topfenmasse auf den Mürbteig geben, mit Marillenhälften belegen und im vorgeheizten Rohr bei 180 Grad ca. 50 Grad backen.

Zum Mitnehmen:

Biskuitigel

4 Eier, 12 dag Zucker, Vanillezucker, Zitronenschale, 12 dag Mehl, 5 dag Margarine
Creme: 0,25 l Milch, 8 dag Staubzucker, 8 dag Kochschokolade, 3 dag Schokopuddingpulver, 3 EL Milch,
15 dag Margarine, Marillenmarmelade
Schokoglasur: 12 dag Kochschokolade, 8 dag Butter.
Mandelstifte für die Dekoration

Zubereitung:

Verkehrtes Biskuit bereiten, zuletzt zerlassene Margarine untermengen, in Igelformen backen (160 °C, ca. 30 Minuten). Füllen, aprikotieren, mit Schokoglasur überziehen, mit Mandelstiften verzieren.
Für die Creme Milch mit Zucker und zerkleinerter Schokolade unter ständigem Rühren aufkochen. Puddingpulver mit 3 EL kalter Milch verrühren, begeben und die Masse unter ständigem Rühren bei geringer Hitze einige Minuten kochen lassen. Von der Hitze nehmen und Masse vollständig auskühlen lassen.
Margarine sehr schaumig rühren und Puddingmasse esslöffelweise beifügen.
Schokoglasur: Kochschokolade zerkleinern und gemeinsam mit Butter vorsichtig schmelzen. Den gefüllten und aprikotierten Igel damit glasieren und mit Mandelstiften verzieren.

Apfelgugelhupf

25 dag Margarine, 25 dag Staubzucker, 25 dag Dinkelvollmehl, 6 Eier, 12 dag geriebene Mandeln (oder Nüsse), 12 dag gehackte Schokolade, 1 Pkg. Vanillezucker, 2 große geschälte und geriebene Äpfel

Weiche Butter mit der halben Menge Zucker schaumig rühren, Dotter nach und nach dazugeben. Eiklar mit restlichem Zucker und Vanillezucker steif schlagen.
Vorbereitete Äpfel ausdrücken und mit den Mandeln, der Schokolade und dem mit Backpulver vermischten Mehl abwechselnd mit dem Schnee in die Schaummasse heben.
Masse in eine gut bebutterte und bebröselte Gugelhupfform geben und im vorgeheizten Rohr bei 170 Grad ca. 70 min. backen. Überkühlt aus der Form stürzen und mit Staubzucker bestreuen.

Nussbeugerl

Zutaten:

50 dag Mehl, 27 dag Milch (lauwarm), 12 dag geschmolzene Butter, 20 dag Staubzucker, 1 Ei, Prise Salz, 2 dag Germ (oder 1 Pkg. Trockengerme), Zitronenschale, Rum
Fülle: 25 dag Walnüsse, 8 dag Staubzucker, 2 dag Butter, Zimt, 1 EL Honig, 15 dag Milch, 2
Bestreichen: 2 Dotter

Zubereitung:

Germteig bereiten: alle Zutaten in eine Schüssel und zu einem weichen, glatten Teig kneten. Zugedeckt ca. 30 Minuten rasten lassen, kurz zusammenkneten und nochmals aufgehen lassen.
Teig in 5 dag schwere Portionen teilen, zu Kugeln schleifen und zugedeckt aufgehen lassen. Oval ausrollen (ca. 15 cm), Fülle aufdressieren mit dem Spritzsack und einrollen und zu Beugerl formen. Mit Dotter bestreichen und gehen lassen abermals mit Dotter besreichen, trocknen lassen und bei 160 Grad Heißluft goldbraun backen (ca. 15-20 Minuten).

Sachertorte (klein)

Zutaten:

3 Eier, 15 dag Zucker, Vanillezucker, Zitronen- und Orangenschalenaroma, Rum,
10 dag zerlassene Kochschokolade, 10 dag Öl, 1/8 l Milch, 15 dag Mehl, 1 gestrichener Teelöffel
Backpulver
Glasur: 8 dag echte Butter, 12 dag Kochschokolade
Marmelade zum Füllen mit Rum verrühren

Zubereitung:

Schokolade im Wasserbad zerlassen. Eischnee schlagen, mit Zucker ausschlagen. Dotter vorsichtig unterziehen. Geschmackszutaten begeben.
Mehl mit Backpulver versieben, Schokolade mit Öl und Milch glattrühren (überkühlen) und beides abwechselnd unter die Schneemasse (mit der Schneerute) unterheben. In eine kleine (Ø 18 cm) Tortenform (Tortenboden mit Papier auslegen) geben und bei 160 Grad ca. 35 Minuten backen.