

Tag der offenen Tür 2017

Sitzenburger

Zutaten: 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 schwere Stücke teilen, Kugeln schleifen, aufgehen lassen, mit zerklopftem Ei bestreichen und mit Sesam bestreuen, bei 200 °C 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. Kaltstellen, 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. Kaltstellen.

Florentiner Apfeltorte

Zutaten

Mürbteig: 30 dag glattes Mehl, 20 dag kalte Butter, 10 dag Staubzucker, 1 Ei, 1 Prise Salz, 3 EL Rum

Apfelfüllung: 1 kg Äpfel, Saft ½ Zitrone, 5 dag Braunzucker, 1/2 TL Zimt; Marillenmarmelade

Florentinerguss: 5 dag Butter, 7 dag Braunzucker, 2 EL Honig, 3 EL Milch; 10 dag gehobelte Mandeln

Zubereitung: Mürbteig bereiten, mindestens 1 Stunde im Kühlschrank ruhen lassen. Äpfel schälen, in gleichmäßige Stücke schneiden, mit den übrigen Zutaten ca. 10 Minuten nicht zu weich dünsten und von der Herdplatte nehmen.

Für den Florentinerguss alle Zutaten in einem Topf erhitzen und ca. 5 Minuten aufkochen, bis eine dickliche Masse wird. Mandeln einrühren, von der Kochstelle nehmen und überkühlen lassen.

Backofen auf 160 °C Heißluft vorheizen. Mürbteig halbieren und ca. 3 cm größer als die Springform ausrollen. In die befettete Form legen und einen ca. 3 cm hohen Rand drücken. Streifen aus Alufolie hineindrücken, damit der Rand beim Vorbacken in seiner Form bleibt. Den Boden mehrmals mit einer Gabel anstechen und ca. 10 Minuten vorbacken. Anschließend Alufolie entfernen. Den Boden ganz dünn mit Marmelade bestreichen.

Die abgetropfte Apfelfülle darauf verteilen. Den restlichen Teig ausrollen, in der Größe der Springform zuschneiden und damit die Äpfel abdecken. Aus den Teigresten eine dünne Rolle formen, diese am Rand festdrücken. Den Florentinerguss auf die obere Teigschicht streichen.

Die Torte noch weitere 30 Minuten backen. In der Form abkühlen lassen.

Linzer Torte

Zutaten: 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

Zubereitung: Abtrieb 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 besteichen und ev. mit Mandelblättchen bestreuen. Backen: Heißluft 160 Grad, ca. 1 Stunde.

Bananen-Cupcakes

Zutaten

Muffins: 18 dag Margarine, 23 dag Staubzucker, 4 Eier, 25 dag glattes Mehl, 1 P. Backpulver, 3 dag Kakaopulver, 1/8 l Milch, 1 P. Vanillezucker; Toffifée

Pâtisserie-Creme: 0,37 l Milch, 1/8 l Schlagobers, 6 dag Zucker, 5 Dotter, 7 dag Zucker, 3 dag Vanillepuddingpulver, 1 Vanilleschote

25 dag Butter, 2 Bananen

Zubereitung: Muffins bereiten – Rührteig. Förmchen zu 2/3 mit der Masse füllen, je 1 Toffifée hineindrücken, ca. 25 Minuten backen.

Für die Creme Milch, Obers, Zucker und Mark der Vanilleschote erhitzen. Etwas überkühlen lassen, Dotter, restlichen Zucker und Vanillepuddingpulver mit etwas kalter Milch verrühren, in den Topf geben und gut durchkochen lassen. Masse in ein kaltes Gefäß umleeren, mit Frischhaltefolie bedeckt im Kühlschrank erkalten lassen. Vor der Verwendung glattrühren.

Für das Topping zimmerweiche Butter schaumig rühren (soll fast weiß sein), 20 dag Pâtisseriecreme nach und nach einarbeiten. Bananen passieren und zugeben. Masse in einen Spritzsack füllen, auf die Muffins dressieren. Nach Belieben mit Schokoglasur, Hobelmandeln und Pfefferminzblättchen garnieren.

Kardinalschnitte

Zutaten:

1. Masse: 3/8 l Eiklar, 27 dag Zucker, 1 EL Maizena
2. Masse: 4 Eier, 10 dag Zucker, 10 dag griffiges Mehl, 1 Msp. Backpulver

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 170 °C ca. 10 Minuten backen, Hitze auf 150 °C Heißluft reduzieren und ca. 20 Minuten weiter backen. Auskühlen lassen.

Danach eine Seite mit Ribiselmarmelade bestreichen, Schlagobers aufschlagen, mit Sahnesteif oder aufgelöster Gelatine verrühren, mit einem Dressiersack auftragen. Rand schön verstreichen, kühl stellen, mit einem Elektromesser aufteilen.

Feine Topfentorte mit Marillen

Zutaten

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 glattrühren. 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 160 °C Heißluft ca. 50 Grad backen.

Zweierlei Schoko-Mousse mit Früchten

Zutaten

Zweifarbige Biskuit: 6 Dotter, 5 dag Zucker, Vanillezucker, Zitronenschale, 6 Klar, 10 dag Zucker, Salz, 13 dag Mehl (glatt, W 480), 15 g Kakao, 2 EL Wasser

Helles Mousse: 3 Blatt Gelatine, 20 dag weiße Kuvertüre, 1 Ei, 2 Dotter, 2 EL weißer Rum, 0,3 l Schlagobers, Zimt

Dunkles Mousse: 6 Dotter, 75 g Läuterzucker, 22 dag Kochschokolade (mind. 60 % Kakaoanteil), Zesten von 1 Orange (unbehandelt), 0,3 l Schlagobers

Zubereitung: Dotter mit Zucker und den Gewürzen aufschlagen. Eiklar mit Zucker und Salz zu cremigen Schnee schlagen, mit der Dottermasse vermengen, Mehl unterziehen. Auf ein mit Backpapier belegtes Blech die Masse mit einem Dressiersack schräg und im gleichen Abstand

aufdressieren. In die verbleibende Masse den mit Wasser angerührten Kakao einarbeiten und in die Zwischenräume füllen. Bei 170 °C Heißluft ca. 10 Minuten backen. Aus dem ausgekühlten Biskuit Scheiben ausstechen, die 2 cm größer sind als die Schalen für die Creme.

Weißer Mousse: Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Kuvertüre im Wasserbad schmelzen.

Ei und Dotter im Wasserbad schaumig rühren. Kuvertüre unterrühren. Gelatine ausdrücken, im Rum auflösen und einmengen. Kurz überkühlen lassen. Obers steif schlagen, unter die Schokomasse heben. In Silikon-Halbkugel-Formen füllen und tiefkühlen.

Für die dunkle Creme Obers cremig aufschlagen und kühl stellen. Die Schokolade auf ca. 45 °C erwärmen.

Den Läuterzucker (1/2 Wasser, 1/2 Zucker) einmal aufkochen und über die Dotter gießen. Diese Mischung unter ständigem kräftigem Rühren auf 85 °C erhitzen und kaltschlagen.

In die Schokolade einen kleinen Teil des Obers geben und glattrühren. Die schaumige Dottermasse und die Orangenzesten unterheben. Zum Schluss restliches Obers vorsichtig unterheben.

Masse in gewölbte Silikonformen oder Kaffeeschalen mit gewölbtem Boden leicht beölen, mit Frischhaltefolie auslegen, einen Teil der dunklen Creme einfüllen, die gefrorene helle Halbkugel hineinlegen, mit restlicher dunklen Masse auffüllen. Abgedeckt im Kühlschrank absteifen lassen.

Mousse aus den Förmchen stürzen, mit Schokoglasur überziehen (12 dag Butter, 8 dag Kochschokolade), auf die runden Biskuitscheiben legen, mit Orangenfilets und anderen Früchten garniert anrichten.

Schwarzwälder Kirsch-Baumstamm

Zutaten für Biskuit: 3 Eier, 7 dag Zucker, 6 dag Mehl, 2 EL Kakaopulver, 1 TL Backpulver

Kirschgelee als Kern: 1 Glas Weichseln, Rum, ca. 5 dag Zucker, 8 Blatt Gelatine

Creme: 0,35 l Obers, 3 dag Zucker, 1/4 l fertigen Vanillepudding, Mark einer Vanilleschote, 7 Blätter Gelatine, Kirschbrand

Glasur: 1/4 l Schlagobers, 20 dag Kochschokolade, 2 Blatt Gelatine

Dekoration: Schokospäne, Weichseln

Zubereitung: Biskuit bereiten, auf einem Blech ca. 10 Minuten backen, auskühlen lassen.

Für das Gelee die eingeweichte Gelatine ausdrücken und auflösen. Weichseln abseihen und in den Saft den Zucker und die Gelatine einrühren. In eine mit Folie ausgelegte Form füllen und vollständig gelieren lassen.

Für die Creme die Gelatine einweichen und mit dem Kirschwasser auflösen. In den Pudding den Zucker und das Mark der Vanilleschote einrühren. Gelatine untermengen. Geschlagenes Obers unterziehen.

Eine Rehrückenform leicht mit Öl bestreichen, Frischhaltefolie einlegen und mit dem zurechtgeschnittenen Biskuit auskleiden. Ca. 2 cm hoch Creme einfüllen, absteifen lassen, den Kirschgeleekern darauflegen, mit der Vanillecreme auffüllen, oben mit einem Biskuitstreifen in der Breite der Rehrückenform abschließen. Mindestens 4 Stunden kühl stellen und dann stürzen. Mit

Schokoglasur überziehen (gehackte Schokolade in Schlagobers schmelzen, eingeweichte und ausgedrückte Gelatine in Schokomasse einrühren, auf Handtemperatur abkühlen lassen) und mit Schokospiralen und Weichseln dekorieren.

Waldbeer-Frischkäse-Schnitte

Zutaten

Boden: 15 dag Butter, 15 dag Staubzucker, 1 P. Vanillezucker, 4 Eier- trennen, 1 Prise Salz, 20 dag ger. Nüsse, 5 dag Mehl, ½ P. Backpulver, 3 dag Schokolade

Waldbeergelee: 20 dag Waldbeerpüree, 2 dag Zucker, 3 Blatt Gelatine, 2 EL Limettensaft

Belag: 1 P. Philadelphia Frischkäse, 45 dag griechisches Joghurt, etwas Zitronensaft, 4 dag Staubzucker, 2 EL Honig, 8 Blatt Gelatine, 45 dag Waldbeeren

Spiegel: ¼ l roter Fruchtsaft (Ribiselsaft), Wasser, evt. 2 EL Zucker, 1 P. roter Tortenguss

Zubereitung: Rührteig bereiten, auf einem Blech ca. 25 Minuten backen. Einen Backrahmen um den Boden stellen. Waldbeergelee auftragen, absteifen lassen, mit Beerencreme abdecken. Evt. eine Schicht Obers auftragen. Zuletzt den Spiegel darüber gießen.

Mit Himbeeren, Heidelbeeren und Erdbeerstückchen garnieren.

Himbeertiramisu im Glas

Zutaten: 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 glattrühren. 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.

Zum Mitnehmen:

Biskuitigel

Zutaten: 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.

Kokoskuppeln

Zutaten für 10 Stück:

2 Eiklar, 14 dag Staubzucker, 14 dag Kokosette, 1 EL Essig

Füllung: 1/8 l Milch, 4 dag Staubzucker, 1 dag griffiges Mehl, 1 Dotter, 1 P. Vanillezucker;
15 dag Butter, 10 dag Staubzucker, 10 dag Kochschokolade, 2 EL Rum; 2 runde Karlsbader Oblatten

Glasur: 12 dag Kochschokolade, 5 dag Kokosfett

Zubereitung: Eiklar zu festem Schnee schlagen, Zucker nach und nach einrühren. Kokosette goldbraun rösten und noch warm unter den Schnee heben. Essig untermengen. Keksausstecher mit 6 cm Durchmesser auf das Blech setzen und zu 2/3 mit Kokosmasse füllen. Mit einem Löffel etwas flachdrücken. Im vorgeheizten Rohr auf mittlerer Schiene bei 150 °C ca. 40 Minuten backen. Noch heiß vom Blech lösen und auskühlen lassen.

Für die Füllung Milch, Zucker, Mehl, Dotter und Vanillezucker unter ständigem Rühren einmal aufkochen, von der Hitze nehmen und auskühlen lassen. Dabei öfters umrühren.

Butter und Zucker schaumig rühren, ausgekühlte Dottermasse löffelweise unterrühren. Die erweichte Schokolade mit Rum verrühren und löffelweise untermengen.

Die Oblatten mit einem Keksausstecher ausstechen, Füllung mit einem Dressiersack aufspritzen. Kekse aufsetzen und etwas festdrücken. Kühl stellen.

Die Schokolade mit dem Kokosfett erweichen, glattrühren. Kuppeln zu 2/3 eintauchen, auf einem Gitter trocknen lassen.

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. Trockengerm), Zitronenschale, Rum Fülle: 25 dag Walnüsse, 8 dag Staubzucker, 2 dag Butter, Zimt, 1 EL Honig, 15 dag Milch; Zum 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 beigeben. 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.

Im Backraum:

Jourgebäck mit getrocknetem Gemüse

Zutaten: 1 kg Vollkornmehl oder Dinkelmehl, 15 dag Sonnenblumenkerne, 10 dag getrocknetes Gemüse (Karotten, Sellerie, Rote Rüben), 1/8 l Öl, 1 EL Salz, ca. 0,6 l Milch oder Wasser, 6 dag Germ, evt. Brotgewürz

Zubereitung: Germteig bereiten, rasten lassen. In 4 dag schwere Teigstücke trocknen, beliebig formen, bei 160 °C backen.