

Zum Mitnehmen:

Sachertorte (klein) Ei, Milch, Gluten

3 Eier, 10 dag Öl, 0,125 l Milch, 15 dag Zucker, Vanillezucker, Zitronen- und Orangenschalenaroma, Rum, 10 dag zerlassene Schokolade, 15 dag Mehl, 6 g Backpulver
Glasur: 8 dag echte Butter, 12 dag Kochschokolade, Marmelade zum Füllen (ev. mit Rum verrühren)

Schokolade im Wasserbad zerlassen, mit Öl und Milch vermengen.

Eischnee schlagen, mit Zucker ausschlagen. Dotter vorsichtig unterziehen. Geschmackszutaten begeben. Mehl mit Backpulver versieben und mit der Schokolade-Öl-Milch Mischung vorsichtig unterheben. Backen bei 160 Grad, auskühlen, quer durchschneiden, mit Marillenmarmelade füllen, zusammensetzen, aprikotieren und mit Schokoladeglasur überziehen.

Biskuitigel Ei, Milch, Gluten,

4 Eier, 12 dag Zucker, Vanillezucker, Zitronenschale, 12 dag Mehl, 5 dag Margarine
Creme: 0,25 l Milch, 8 dag Staubzucker, 8 dag zerkleinerte Kochschokolade,
3 dag Schokopuddingpulver, 3 EL kalte Milch, 15 dag Margarine,
Marillenmarmelade zum Aprikotieren
Schokoglasur: 12 dag Kochschokolade, 8 dag Butter Dekor: Mandelstifte

Verkehrt geschlagenes 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. Igel durchschneiden, mit der Creme füllen, aprikotieren, mit der Schokoglasur überziehen, mit Mandelstiften dekorieren.

SonntagsStriezel Ei, Gluten, Milch

50 dag glattes Mehl, 3 dag Germ, 8 dag Zucker, 9 dag Margarine, ca. 0,2 l Milch, 3 Dotter,
1 TL Salz, Rum, Zitronenschale, Ei zum Bestreichen, Hagelzucker

Dampferl bereiten: Germ mit 1 EL Zucker, 1 EL Mehl und 4 EL lauwarmer Milch verrühren und an einem warmen Ort zugedeckt aufgehen lassen.

In der Zwischenzeit Margarine in einem Topf schmelzen, restliche Milch und Zucker dazugeben. Topf von der Herdplatte nehmen und lauwarm abkühlen lassen. Dann die Dotter dazugeben und mit dem Schneebeesen verrühren. Mehl in eine Kneteschüssel sieben, Geschmackszutaten dazugeben.

Dampferl zum Mehl geben, mit dem Knethacken in der Küchenmaschine alles miteinander abkneten, dabei langsam die flüssigen Zutaten dazugeben. So lange kneten bis der Teig geschmeidig ist und sich schön vom Schüsselrand löst (glänzende Oberfläche). Teig in der Schüssel zugedeckt an einem warmen Ort aufgehen lassen, bis sich das Volumen verdoppelt hat.

Teig auf ein bemehltes Nudelbrett geben, in 4-6 Teile teilen und diese zu gleichmäßig langen Strängen formen, Striezel flechten und auf ein Blech mit Backpapier geben. Nochmals zugedeckt aufgehen lassen, mit zerklopftem Ei bestreichen und mit Hagelzucker bestreuen. Im vorgeheizten Rohr bei 180 Grad ca. 50 min. backen.

Apfelgugelhupf Ei, Gluten, Milch

25 dag Butter, 20 dag Staubzucker, 25 dag Dinkelvollmehl, 6 Eier, 12 dag geriebene Mandeln (oder Nüsse), 12 dag gehackte Schokolade, 1 Pkg. Vanillezucker, 1 TL Backpulver, 2 große geschälte und geriebene Äpfel

Zimmerwarme Butter mit der halben Menge Zucker schaumig rühren, Dotter nach und nach dazugeben.

Eiklar mit restlichem Zucker und Vanillezucker steif schlagen.

Vorbereitete Äpfel ausdrücken, Mandeln/Nüssen, Schokolade und mit Backpulver vermischtes Mehl vermengen. Anschließend abwechselnd mit dem steifgeschlagenen Schnee unter 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.

Kaffeehaus:

Sitzenburger Ei, Gluten, Milch, Sesamsamen

Germteig:

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

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, Gurke, Paprika, Radieschen.. für die Garnitur

Fülle 2:

30 dag Kartoffel, 1 gehackte Zwiebel, 2 Zehen Knoblauch, Salz, Pfeffer, Schnittlauch 1 Becher Creme fraiche, Garnitur: 6 Blatt grüner Salat, 3 Stück Radieschen, 2 EL gehackter Schnittlauch, rote Zwiebelringe
Kartoffel dämpfen, schälen und passieren, Zwiebel und Knoblauch fein schneiden. Alle Zutaten miteinander vermengen, gut abschmecken, mit Garnitur zusammensetzen

Bananenschnitte Ei, Gluten, Milch

6 Eier, 18 dag Staubzucker, 1 P. Vanillinzucker, 1 EL Rum, 3 EL Wasser, 20 dag glattes Mehl, halbe Packung Backpulver

Marillenmarmelade, 8 – 10 Bananen

Creme: 0,5 l Vanillepudding (1/2 l Milch, + 1 P. Vanillepuddingpulver), 0,5 l Patisseriecreme, Staubzucker, 7 Blatt Gelatine, Amaretto

Glasure: ¼ 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. Gelatine in Amaretto auflösen und unterrühren.

Ausgekühlt den Boden mit Marillenmarmelade bestreichen, mit Backrahmen umstellen. Bananen in Scheiben schneiden.

Masse auf mit Bananen belegten Boden streichen, in Kühlschrank stellen.

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

Schlossschnitten Ei, Gluten, Milch

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.

Kardinalschnitte Ei, Gluten, Milch

Zutaten:

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, aufschneiden.

Florentiner Apfeltorte Ei, Gluten, Milch, Schalenfrüchte

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

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.

Sachertorte Ei, Gluten, Milch

20 dag weiche Butter, 14 dag Staubzucker, 8 Dotter, 20 dag Schokolade, 8 Eiklar, 14 dag Feinkristallzucker, 18 dag glattes Mehl Füllung: Marillenmarmelade Glasur: Patissa Schokoladeglasur dunkel

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.

Nach dem Backen aus der Form stürzen und vollständig auskühlen lassen.

1mal durchschneiden und mit Marmelade füllen.

Vor dem Glasieren die Torte dünn mit heißer Marmelade bestreichen und antrocknen lassen.

Orangenschnitten Ei, Gluten, Milch

Teig: 4 Eier, 250 g Feinkristallzucker, Prise Salz, Vanillezucker, 1 EL Orangenschale, 190 g Speiseöl, 200 g Orangensaft, 300 g Mehl, 8 g Backpulver

Fülle: 1 l Patisseriecreme, ca. 120 g Staubzucker, 250 g Sauerrahm, 250 g Topfen, 4 Blatt Gelatine

Glasur: 60 g Orangensaft, 220 g Staubzucker, etwas Orangenschale, 30 g flüssige Schokolade

Eier, Feinkristallzucker, Salz, Vanillezucker und Orangenschale gut schaumig rühren. Speiseöl und Orangensaft mixen und unter die aufgeschlagene Eiermasse rühren.

Mehl mit Backpulver vermischen und unter die Eiermasse heben.

In ein mit Backpapier ausgelegtes tiefes Blech füllen und bei 180 Grad Ober/Unterhitze ca. 30 Minuten goldbraun backen, auskühlen lassen und dann in der Mitte quer in zwei Teigplatten schneiden.

Für die Fülle die Patisseriecreme nach Anleitung aufschlagen. Gelatine in kaltem Wasser einweichen, ausdrücken, erwärmen. Topfen und Sauerrahm mit dem Staubzucker glatt rühren, Gelatine untermengen und in diese Masse die aufgeschlagene Creme unterheben. Diese Masse auf den Unterteil streichen und mit dem Oberteil abdecken und kühlstellen.

HBLA Sitzenberg - Tag der offenen Tür 2018 - 4. Jg. - Ing. Bernadette Hofbauer
Für die Glasur Orangensaft bis 60 Grad erwärmen und mit dem Staubzucker und Orangenschale zu einer Glasur verrühren, mit dem Stabmixer verrühren und die Schnitten damit glasieren. Nachdem die Glasur festgeworden ist mit flüssiger Schokolade ein dünnes Fadenmuster aufspritzen.

Lebkuchen Cupcakes Ei, Gluten, Milch, Schalenfrüchte

Zutaten für 12 Stück:

Teig: 375 g Honig, 375 g glattes Mehl, 120 g Zucker, 125 g weiche Butter, 2 Eier, 2 TL Lebkuchengewürz gemahlen, 2 TL Natron

Mascarpone-Creme :

170 g Mascarpone, 300 g Doppelrahmfrischkäse, 100 g Puderzucker (gesiebt), 1 Päckchen Vanillezucker

Zubereitung:

Das Backrohr auf 160 °C vorheizen (Ober-/Unterhitze). Das Natron mit 250 ml kochendem Wasser vermischen und beiseitestellen. Butter und Zucker sehr schaumig schlagen, Honig dazu geben und gut verrühren. Ebenso die Eier gut unterrühren. Die Gewürze und das Mehl sieben und das Natronwasser unterrühren.

Backförmchen in einem Muffinblech vorbereiten, den Teig einfüllen und glattstreichen.

Ungefähr 15-20 Minuten backen (Stäbchenprobe!) und anschließend auskühlen lassen. Wenn die Cupcakes vollständig abgekühlt sind mit der Mascarponecreme dekorieren:

Mascarpone, Frischkäse, Puderzucker und Vanille zu einer cremigen Masse verrühren. In einen Dressiersack füllen und auf die Cupcakes dressieren.

Mohn-Preiselbeertorte Ei, Gluten, Milch, Schalenfrüchte

Mohnmasse:

200 g Waldviertler Graumohn (gemahlen), 100 g geschälte Mandeln (fein gerieben), 70 g glattes Mehl, 1 Pkg. Backpulver, 5 Eier, 250 g weiche Butter, 70 g Staubzucker, 1 Pkg. Vanillezucker, Schale von ½ BIO – Zitrone, Schale von ½ BIO – Orange, 100 g Kristallzucker

Preiselbeercreme:

5 Blatt Gelatine, 250 ml Schlagobers, 250 g Preiselbeermus, 100 g Sauerrahm, Saft von 1 Zitrone, Gelee:

3 Blatt Gelatine, 300 g Preiselbeermus

Zubereitung:

Rohr auf 160° C vorheizen und die Springform mit Backpapier auslegen.

Für die Mohnmasse Mohn, Mandeln, Backpulver und Mehl vermischen. Eier trennen.

Butter mit 1 kleinen Prise Salz, Staubzucker, Vanillezucker, abgeriebener Zitronen- und Orangenschale sehr schaumig rühren. Dotter nach und nach einrühren.

Eiklar mit Kristallzucker zu cremigem Schnee schlagen. Die Hälfte vom Schnee in die Dottermasse rühren, übrigen Schnee und die Mohnmischung unterheben. Masse in der Form verstreichen und im Rohr ca. 30 min. backen. Dann die Torte aus dem Rohr nehmen und auskühlen lassen, zweimal horizontal durchschneiden (3 gleich dicke Tortenböden).

Creme: Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Obers steif schlagen und kühl stellen, Preiselbeermarmelade, Sauerrahm und Zitronensaft verrühren. Gelatine gut ausdrücken und erwärmen zum Auflösen. Nun mit der Preiselbeermasse verrühren und anschließend das Obers unterheben.

Einen Boden mit der Hälfte der Creme bestreichen zweiten Boden darauflegen und mit der übrigen Creme bestreichen, dritten Boden darauflegen und kühl stellen.

Gelee: Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Preiselbeermus erwärmen, Gelatine ausdrücken und darin schmelzen.

Mischung auf die Torte verstreichen und mindestens 1 Stunde in den Kühlschrank stellen. Dekorieren.

Himbeertiramisu im Glas Ei, Gluten, Milch, Schalenfrüchte

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.

Nussstrudel Ei, Gluten, Milch, Schalenfrüchte

Germteig:

50 dag Mehl, 2 dag frische Germ, 0,25 l Milch, 8 dag Margarine, 6 dag Zucker, 3 Dotter, Zitronenschale, Vanillezucker, Rum, Salz

Fülle:

25 dag Walnüsse, 10 dag Brösel, ca. 1/8 l Milch, 5 dag Zucker, 5 dag Honig, Rum, Zimt, Zitronenschale

Aus den angegebenen Zutaten einen Germteig zubereiten und eine halbe Stunde gehen lassen.

Für die Fülle Milch aufkochen und mit allen anderen Zutaten vermengen - auskühlen lassen. Ev. noch etwas Milch dazugeben, damit die Masse streichfähig ist.

Den Teig halbieren und rechteckig ausrollen (1 cm hoch). Die Fülle darauf verteilen und eng einrollen. Mit dem Ende nach unten auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech setzen. Nochmals 15 min. gehen lassen.

Strudel mit Ei bestreichen und mehrmals einstechen (Feuchtigkeit kann beim Backen besser entweichen) und bei 160° (Umluft) rund 40 Minuten backen.