

Mini Zitronen Gugl mit Joghurt



Ich stehe ja total auf Zitronen. Und ich stehe auf alles, was in einem Haps im Mund ist oder was man mit den Fingern essen kann. Darum stelle ich dir heute ein neues Mini Gugl Rezept vor, natürlich mit Zitronen. Diese kleinen Minikuchen sind einfach so niedlich. Leider auch ratz fatz weg. Du kannst also gleich die doppelte Menge des Rezeptes machen, die kommen auf jeden Fall unter die Leute. Für die Gugl benutze ich zwei 20er Silikonbackformen. Das hat den Vorteil, dass man sie nach dem Backen in Ruhe auskühlen lassen kann. Anfangs habe ich die Förmchen mit einem Teelöffel gefüllt und die Form immer wieder gerüttelt und auf die Arbeitsfläche geklopft, damit sich der Teig gut in der Form verteilt. Das ist aber wirklich mühsam, klebrig und zeitaufwendig. Darum fülle ich den Teig inzwischen mit einer Spritztülle ein. Das geht wirklich ganz wunderbar und es gibt so gut wie keine Kleckerei. Wenn du keine Spritztülle hast, dann nimm einfach einen 1l Gefrierbeutel und schneide an einer Ecke die Spitze ab. Du kannst die kleinen Gugl, nach dem Backen, noch in weiße Schokolade tauchen. Das sieht nicht nur gut aus, sondern schmeckt auch lecker. Klassisch mit Puderzucker bestäubt, geht die Deko ganz schnell. Passend zur Zitrone ist der Zitronenzuckerguss. Oder wie wäre es mit Schokolade und bunten Zuckerstreuseln für den nächsten Kindergeburtstag? Egal für welche Deko du dich entscheidest, sie machen auf jeden Fall etwas her auf deinem Kaffeetisch, diese putzigen kleinen Kuchen.

Zutaten für ca. 40 Stück

Für den Teig:

135g weiche Butter

90g Zucker

Prise Salz

1 Pck. Vanillezucker

2 Eier

200g Mehl

1 TL Backpulver

120 g griechischer Joghurt

Abrieb und Saft einer Bio-Zitrone

Für die Deko:

Ca. 100 g weiße/dunkle Schokolade

Puderzucker

Zitronensaft und Puderzucker

Zuckerstreusel

1. Heize deinen Backofen auf 160 Grad Umluft vor.
2. Rühre die Butter, den Zucker, Vanillezucker und die

Prise Salz mit dem Handmixer oder der Küchenmaschine schaumig.

3. Gib erst ein Ei dazu und rühre für ca. 2 Minuten weiter. Wiederhole diesen Schritt mit dem 2. Ei.
4. Gib den Joghurt, den Zitronenabrieb und den Zitronensaft dazu und vermische alles.
5. Vermenge das Backpulver mit dem Mehl und siebe es vorsichtig dazu. Ich hebe das Mehl nur noch mit einem Kochlöffel vorsichtig unter.
6. Fette deine Guglbackform ein, wenn du eine Silikonbackform benutzt, kannst du dir diesen Vorgang sparen.
7. Um meine Spritztülle zu füllen, gebe ich sie in ein Weizenbierglas und stülpe den oberen Teil über den Glasrand. So habe ich beide Hände frei und kann den Teig gut in die Spritztülle füllen.
8. Fülle die Förmchen nun bis kurz vor dem Rand mit dem Teig. Ein wenig gehen die Gugl noch auf, aber nicht zu sehr.
9. Backe deine Gugl für 15 Minuten. Stäbchenprobe nicht vergessen, denn jeder Backofen ist anders und die Minis sind schnell fertig.
10. Lass die Gugl in der Form abkühlen, dann bekommst du sie anschließend besser raus.

Nun kannst du die Gugl nach Herzenslust dekorieren oder sie einfach so in den Mund stecken.

Fasnachtsküchle



Konstanz ist ja eine Fasnachtshochburg. Bei uns wird die 5. Jahreszeit eine ganze Woche zelebriert und jeder einzelne Tag hat seine Highlights. Ich hatte das Glück in eine Fasnachtsverrückte Familie geboren zu werden und so bin ich, schon seit ich mich erinnern, kann an Fasnacht unterwegs. Als ich noch klein war, habe ich die Fasnachtstage bei meinen Großeltern verbracht, da meine Eltern im Verein aktiv waren. Ich kann mich gut erinnern, was am Schmotzige Dunschtig bei meinen Großeltern los war. Meine Omi stand schon Tage davor in der Küche, hat massenhaft Eintopf gekocht, Berliner gebacken und diese mega leckeren Fasnachtsküchle gemacht, die sie Hobelspäne nannte. Zur Mittagszeit am SchmuDo, wie man bei uns zum Schmotzige sagt, wurde es in der Wohnung meiner Großeltern dann sehr geschäftig. Meine Eltern, mein Onkel, meine Tante und Freunde kamen, um sich bei einem warmen Eintopf zu stärken und zu wärmen. Ich habe diese Stimmung geliebt, wenn die Erwachsenen mit ihren Kostümen und Instrumenten hereinplatzen und die Küche mit so viel Leben füllten. Alle waren gut gelaunt, sangen und quasselten durcheinander. Der Lärmpegel war dementsprechend. Ich durfte alle Instrumente ausprobieren und die Hüte und Accessoires der Kostüme und Uniformen tragen. Und nach dem Eintopf gab es dann die in Fett gebackenen Hobelspäne. Fettgebackenes gehört zur Fasnacht wie das Konfetti. Neben dem Berliner gibt es noch einige andere Varianten mit unterschiedlichen Bezeichnungen von Fettgebackenem. Irgendwie sind aber doch alles Fasnachtsküchle und auch der Teig ist immer sehr ähnlich.

Hier kommt das Rezept von den Hobelspänen, die meine Oma an Fasnacht immer gemacht hat.

Zutaten für ca. 40 Stück

100 g Zucker

1 Pck. Vanillezucker

Abgeriebene Schale einer Zitrone oder $\frac{1}{2}$ Pck. Citroback

3 Eier

$\frac{1}{2}$ Fläschchen Rum-Aroma oder 3 EL Rum

125 g zimmerwarme Butter

500 g Mehl

1 TL Backpulver

Frittierfett

1. Zucker, Vanillezucker, abgeriebene Zitronenschale, Eier, Butter und Rum-Aroma mit dem Handmixer verrühren.
2. Mische das Mehl mit dem Backpulver und siebe beides nach und nach zur Butter-Zucker-Masse.
3. Verknete alles zu einem geschmeidigen Teig und lass ihn anschließend abgedeckt 1 Stunde im Kühlschrank ruhen.
4. Anschließend rollst du deinen Teig ca. $\frac{1}{2}$ cm dick aus. Ich teile den Teig dafür in zwei Hälften, das geht einfacher.
5. Mit einem Teigrädchen oder einem Messer begradigst du die Ränder und schneidest in den Teig Streifen in den Massen 2 cm x 10-15 cm.

6. In die Mitte eines jeden Streifens kommt ein Schnitt von ca. 2-3 cm.
7. Nun nimmst du einen Streifen in die Hand, klappst ein Ende durch den kleinen Schnitt und ziehst es vorsichtig wieder nach außen.



8. Wiederhole das mit allen Streifen.



9. Erhitze in einem großen Topf so viel Frittierfett oder Frittieröl, dass die Hobelspäne locker darin schwimmen können. Bei meinem Topf ca. 9 cm hoch.
10. Wenn das Fett richtig heiß ist (halte den Stiel eines Holzkochlöffels ins Fett. Wenn kleine Bläschen am Stiel zu sehen sind, ist das Fett heiß) gib die Hobelspäne Portionsweise in den Topf. Mein Topf hat 22 cm Durchmesser und es passen pro Durchgang 5-6 Hobelspäne

hinein.

11. Die Späne werden nun an die Oberfläche treiben und von unten her langsam braun werden. Achte darauf, dass dein Fett nicht überhitzt sonst wird es dunkel. Geh lieber etwas mit der Temperatur runter, die Wärme hält sich lange.
12. Mit zwei Gabeln wendest du die Hobelspäne und lässt so die andere Seite bräunen.
13. Sobald sie eine schöne Farbe haben, nimmst du sie mit einem Schaumlöffel heraus und lässt sie auf einem Küchentuch abtropfen und anschließend auf einem Kuchengitter etwas abkühlen.
14. Wiederhole Schritt 10 – 13 so oft, bis alle Teigstreifen ausgebacken sind.
15. Nebenher gibst du mit einem Sieb großzügig Puderzucker von beiden Seiten auf deine lauwarmen Fasnachtsküchle.
16. Frisch und noch lauwarm schmecken sie am allerbesten. Möchtest du sie aufbewahren, dann gib sie am besten in eine Keksdose.

Ich grüße dich mit Ho Narro

Marmorkuchen



Ein echter Klassiker unter den Kuchen ist und bleibt der Marmorkuchen. Bevor ich dieses Rezept das erste Mal für mich

ausgefeilt habe, habe ich weder Eier getrennt noch Zutaten untergehoben. Da wurde alles in die Schüssel gegeben und mit dem Mixer umgerührt. War auch immer gut und ging fix, aber mir hat das Lockere gefehlt. Zugegeben: die Art der Herstellung in diesem Rezept dauert etwas länger, weil die Eier getrennt werden und die Zutaten nur in kleinen Portionen miteinander vermengt werden. Aber ich finde, der Aufwand lohnt sich und ist gerechtfertigt. Der Kuchen wird super fluffig und locker. Am nächsten Tag, falls denn etwas übrigbleiben sollte, schmeckt er immer noch als würde er gerade aus dem Ofen kommen. Bei der Herstellung des Marmorkuchens sollst du dir Zeit lassen. Umso besser schmeckt er im Anschluss und in der Zeit, in der du in der Küche bist, kannst du ja ein Hörbuch hören oder einen Gedankenspaziergang machen...einfach Seelenpflege betreiben.

Zutaten für eine Guglform

6 Eier aufgeteilt in 6 Eigelb und 6 Eiweiß

1 Prise Salz

120 g Zucker

200 g weiche Butter

160 g Zucker

1 Pck. Vanillezucker

1 Zitrone, davon die abgeriebene Schale

2 EL Rum oder $\frac{1}{2}$ Fläschchen Rumaroma

300 g Mehl

1 Pck. Backpulver

100 ml lauwarme Milch

30 g Kakaopulver zum Backen

Puderzucker nach Belieben zum Bestäuben

1. Zuerst trennst du die Eier.
2. Schlage jetzt das Eiweiß mithilfe des Mixers und einer Prise Salz halbfest und gib anschließend 120 g Zucker dazu. Nun alles zu einem festen Eischnee schlagen und die Schüssel beiseitestellen.
3. Gib die weiche Butter mit 160 g Zucker, einem Päckchen Vanillezucker und dem Rum(aroma) in eine andere Schüssel und rühre alles mit dem Handrührgerät cremig.
4. Jetzt gibst du den Zitronenabrieb dazu und rührst alles noch einmal durch.
5. Während du weiter mixt, lässt du nacheinander jeden Eidotter einzeln in die Butter-Zucker-Masse gleiten. Ich gebe einen Eidotter hinein und zähle langsam bis 20, dann kommt der Nächste und so weiter.
6. Mische das Mehl mit dem Backpulver.
7. In einem Topf die Milch erwärmen.
8. Nun werden die Zutaten in 4 Schritten vorsichtig miteinander vermischt.
9. Hierfür siebst du ca. $\frac{1}{4}$ des Mehls zu der Eier-Butter-Zucker-Mischung, gibst einen Schuss lauwarme Milch dazu und obendrauf eine Portion Eischnee.
10. Mit einem Kochlöffel werden die Zutaten jetzt unter die Eier-Butter-Zucker-Mischung gehoben. Unbedingt von Hand unterheben und nicht den Mixer benutzen. Es ist wichtig, dass die Zutaten nur untergehoben werden, sonst ist der Teig nicht mehr locker.
11. Wiederhole den letzten Schritt so oft, bis alle Zutaten aufgebraucht und untergehoben sind.
12. Fette deine Guglhupfform mit Butter aus und bestäube sie mit Mehl. Hast du eine Silikonbackform reicht es, wenn du diese vorher kurz kalt ausspülst.

13. Fülle die Hälfte deines Teigs in die Form.
14. Zur anderen Hälfte gibst du nun das Kakaopulver und machst daraus einen dunklen Teig. Ich siebe das Kakaopulver dazu, dann gibt es keine Klumpen.
15. Gib den dunklen Teig auf den Hellen und fahre mit einer Gabel spiralförmig durch die Form, dadurch entsteht das Marmormuster. Je nachdem wie intensiv du dein Muster haben möchtest fährst du länger oder kürzer durch.

Backe deinen Marmorkuchen im Anschluss bei 160 Grad für ca. 60 Minuten. Ich mache nach ca. 50 Minuten die Stäbchenprobe.

Lasse den Kuchen nach der Backzeit noch etwas in der Form auskühlen. Dann stürzt du ihn auf ein Kuchengitter. Ich lege dafür das Gitter direkt auf die Form und drehe dann alles mit etwas Schwung um. Die Form vorsichtig lösen und den Kuchen mit Puderzucker bestäuben.

Zimtschnecken



Wir sind ja absolute Süden Liebhaber, was die Wahl unserer Urlaubsziele angeht. Ganz besonders in der Toskana fühlen wir uns wohl. Letztes Jahr, im Coronajahr, haben wir uns überlegt, wenn schon alles anders ist und man flexibel sein muss, warum nicht mal die andere Himmelsrichtung als Ausflugsziel auswählen? Meine allerliebsten Chefs sind seit

jeher Nordenfans und erzählen regelmäßig von tollen Landschaften und der Gelassenheit der Menschen im Norden. Und schwupp, schon war unser Urlaubsziel gefunden: Dänemark sollte es werden. Ich suchte für uns ein Häuschen fern ab vom Trubel ganz im Norden von Dänemark. Zum Geburtstag bekam ich von meinem Chef einen etwas anderen Reiseführer über Dänemark mit kurzen Geschichten und passenden Rezepten. Je mehr ich darin las, umso mehr freute ich mich auf diese Reise. Vom letzten Zipfele im Süden Deutschlands in den Norden Dänemarks. Was soll ich sagen? Als wir ankamen, waren wir gleich mal schockverliebt. Meine Chefs hatten nicht zu viel versprochen. Die Mentalität der Menschen ist einfach phänomenal. Sie ruhen in sich selbst und das ist ansteckend. Wir hatten einen super erholsamen Urlaub und während dieser Zeit habe ich mich vom „hygge“, der Gemütlichkeit der Dänen anstecken lassen und einige Rezepte aus dem Reiseführer ausprobiert. Jede Menge Seelenfutter. Was ich allerdings inzwischen aus dem Kopf backe, sind die von meinen Jungs so heißgeliebten Zimtschnecken. Ich kann gar nicht so schnell schauen, wie die großen und kleinen Herren sich über die lauwarmen, weichen Kringel hermachen. Für dich habe ich mein Rezept aufgeschrieben. Bitte schön, hier kommt es.

Zutaten für 12 Zimtschnecken

Für den Teig:

300 ml lauwarmer Milch

35 g frische Hefe

1 EL Zucker

1 Pck. Vanillezucker

1 Prise Salz

75 g Butter

500 g Mehl

Für die Füllung:

40 g Butter

80 g Zucker

1-2 TL Zimt

Für den Guss:

200 ml Sahne

70 g Zucker

2 Pck. Vanillezucker

1. Löse die Hefe mit dem Schneebesen in der lauwarmen Milch auf. Gib den Zucker und Vanillezucker dazu.
2. Gib alle Zutaten für den Teig in eine Rührschüssel und verarbeite sie zu einem weichen Hefeteig, den du anschließend abgedeckt mindestens eine Stunde gehen lässt. Der Teig sollte sich dann verdoppelt haben.
3. Der Teig wird nun auf der bemehlten Arbeitsfläche ausgerollt. Ich nehme dafür meine Backmatte. Sie hat das Format 45 x 32 cm.
4. Für die Füllung die Butter in einem Topf zerlassen. Stelle den Topf nun auf die Seite, gib Zucker und Zimt dazu und rühre kurz um. Der Zucker soll sich nicht auflösen.
5. Verteile deine Butter-Zucker-Mischung auf dem ausgerollten Teig.

6. Nun rollst du den Teig von der längeren Seite her auf und schneidest ihn in 12 Scheiben.
7. Setze die Schnecken in eine gefettete Auflaufform. Achte darauf, dass du die Schnecken nicht zu dicht aneinander platzierst, damit sie noch aufgehen können.
8. Decke die Auflaufform ab und lass deinen Teig noch einmal 30 Minuten gehen.
9. Nun kannst du die Zimtschnecken im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad für 25 Minuten backen.
10. In dieser Zeit bereitest du den Sahneguss vor. Nimm hierfür einen Topf und erhitze die Sahne mit dem Zucker und dem Vanillezucker.
11. Lass alles auf niedriger Stufe leicht köcheln und rühre immer wieder um. Der Guss wird mit der Zeit etwas dickflüssiger, das soll so sein.
12. Nimm die Zimtschnecken aus dem Backofen und gib den Sahneguss direkt mit einem Esslöffel über die noch heißen Schnecken.

Kurz abkühlen lassen und am besten noch lauwarm essen, da schmecken sie am besten.

Mini Rotwein Gugl



Dieses Weihnachten habe ich mir überlegt, kleine Gugl zu verschenken. Ich finde schon den Namen "Guglhupf" toll und die

Minivariante davon ist sooo süß. Also habe ich im Netz nach passenden Rezepten gesucht und siehe da: es gibt jede Menge Rezepte für Mini-Gugl. Die Gugl habe ich nett verpackt und mit einem kleinen Hinweis auf meinen Blog versehen. Ein Zwei-in-Eins-Geschenk sozusagen. Ich freue mich, dass ich alles pünktlich zum Fest fertig bekommen habe. Los gehts, wir machen Schoko-Rotwein-Gugl!

Zutaten ca. 36 Stück

125 g weiche Butter

100 g Zucker

1 Päckchen Vanillezucker

2 Eier

125 g Mehl

1/2 Päckchen Backpulver

2 EL Backkakao

70 g gemahlene Mandeln

125 ml Rotwein

optional: 150 g dunkle Schokolade für den Guss oder Puderzucker zum bestreuen

1. Schlage die Eier mit der Butter, dem Zucker und Vanillezucker schaumig.
2. Vermische Mehl, Backpulver, Backkakao und die gemahlene Mandeln in einer extra Schüssel.
3. Nun gib die trockenen Zutaten zu dem Eier-Zucker-Gemisch und vermische sie miteinander.
4. Den Rotwein unterrühren.
5. Nun kannst du deinen Teig mit einem kleinen Löffel oder einer Spritztülle in die Guglformen füllen. Achte darauf nur ca. 2/3 der Form zu befüllen, da der Teig noch aufgeht.
6. Die Minis backst du im vorgeheizten Backofen für 10-12 Minuten bei 170 Grad.

Hefezopf



Hefeteig... viele Jahre mein Angstteig. Wie viele Male habe ich einen Zopf gebacken, der von der Konsistenz eher einem 3 Tage alten Brot ähnelte. Seltsamerweise ist mir das immer nur beim Zopfteig passiert. Grundsätzlich gilt bei Hefeteigen immer: Ruhe, Ruhe und nochmals Ruhe. Je länger der Teig Zeit hat zu gehen, desto fluffiger wird er. Nach unzähligen Versuchen und dem Ausprobieren verschiedenster Rezepte, habe ich nun ein Rezept für euch, dass wirklich gut funktioniert und mit dem man nicht hexen können muss, damit der Zopf gelingt.

Zutaten für einen Zopf

20 g frische Hefe

250 ml lauwarme Milch

80 g Zucker

1 Prise Salz

45 g zerlassene Butter

500 g Mehl

1 Ei

Hagelzucker / Mandelblättchen nach Belieben

1. Löse die Hefe in der lauwarmen Milch auf. Nimm dafür am besten eine große Rührschüssel.
2. Nun den Zucker, Salz und die zerlassene Butter mit dem Schneebesen in die Milch einrühren.
3. Gib das Mehl langsam dazu und verknete alles zu einem

geschmeidigen Teig. Ich lasse das meine Küchenmaschine machen und zwar 10 Minuten.

4. Decke den Teig mit einem Küchentuch ab und stelle ihn an einen warmen Ort. Er sollte nun mindestens 1 Stunde gehen können und keine Zugluft abbekommen.
5. Wenn der Teig etwa doppelt so groß geworden ist, kannst du ihn auf einer bemehlten Arbeitsfläche noch mal ordentlich mit den Händen durchkneten.
6. Noch mal abdecken und eine $\frac{1}{2}$ Stunde gehen lassen.
7. Jetzt schneidest du den Teig in 3 gleich große Teile und flechtest daraus einen Zopf.
Auch wenn es schwerfällt, du musst dem Zopf noch mal eine $\frac{1}{2}$ Stunde Zeit gönnen damit er weiter gehen kann. Decke ihn dafür wieder mit dem Küchentuch ab.
8. Verquirle das Ei und bestreiche den Zopf damit. Im Anschluss kannst du ihn noch mit Hagelzucker oder Mandelblättchen bestreuen. Meiner bekommt meistens beides obendrauf.
9. Jetzt darf der Zopf endlich in den vorgeheizten Backofen und bei 160 Grad für 30 Minuten backen.

Linzerschnitte vom Blech



Linzertorte...mag ich nicht! Ich mag einfach den Nelkengeschmack im Kuchen nicht. Darum wäre ich nie auf die Idee gekommen,

selbst eine Linzertorte zu backen. Aber letztes Jahr habe ich in der Vorweihnachtszeit, auf der Suche nach neuen Plätzchenrezepten, ein Rezept gefunden, wo mich das Foto dazu sehr angesprochen hat. Laut dem Rezept sollte zwar auch Nelkenpulver in dem Teig verarbeitet werden, aber den habe ich kurzerhand weggelassen. Und siehe da; die Plätzchen waren innerhalb weniger Tage weg und ich musste noch mal Nachschub backen, damit wir die gesamte Adventszeit etwas davon hatten. Danach hatte ich mir überlegt, dass man doch aus den Plätzchen einfach einen Blechkuchen machen könnte. Wenn die Plätzchen so gut ankommen und auch mir schmecken, dann muss ich den Kuchen doch auch mögen oder? Was soll ich sagen – das Teil ist der Hammer und besonders mein liebster Schwiegervater freut sich wie Bolle, wenn ich mit einem frisch gebackenen Blech Linzer Schnitte vor seiner Tür stehe.

In dem Originalrezept wurde ein Glas Wildpreiselbeeren für die Füllung genommen. Ich fand das etwas langweilig, außerdem stehen meine Männer auf Himbeeren in jeglicher Verarbeitungsform. Also habe ich ein schnelles Himbeerpüree dazu gemacht, das der Konsistenz von Marmelade ähnelt. Wer also keine Lust oder Zeit hat, das Püree selbst zu machen, kann einfach eine gute Himbeermarmelade nehmen und diese mit etwas Wasser verdünnt im Topf erwärmen. Ich mache das lieber selbst, weil ich so den Zucker reduzieren kann. Im Teig ist davon schon genug und außerdem mag ich die leichte Säure in der Himbeersoße sehr gerne.

Zutaten für ein Blech Linzerschnitte

Für den Teig:

300 g Butter zimmerwarm

150 g Zucker

2 Eier

300 g gemahlene Mandeln

300 g Mehl

1 Pck. Vanillezucker

1 Prise Salz

1 TL Zimt

Für die Füllung:

650 g TK Himbeeren

Spritzer Zitronensaft

150 ml Wasser

40 g Zucker

1 gehäufter EL Speisestärke

Zum bestreichen:

1 Eigelb

1 EL Milch

1. Zuerst die Butter mit dem Zucker, dem Vanillezucker und einer Prise Salz in einer Schüssel verquirlen.
2. Die Eier gründlich unterrühren. Sie sollen sich komplett mit der Butter-Zucker-Masse verbinden.
3. Mehl, gemahlene Mandeln und Zimt dazu geben und so schnell wie möglich zu einem Teig verkneten. Wichtig ist, dass du zügig arbeitest. Der Teig mag die Wärme nicht und wird klebrig, je länger du ihn bearbeitest.
4. Den Teig zu einer Kugel formen, in Frischhaltefolie einwickeln und mindestens 2 Stunden im Kühlschrank ruhen lassen. Die Butter wird so wieder fest und du kannst den Teig anschließend besser verarbeiten.
5. In der Zwischenzeit kannst du das Himbeerpüree zubereiten. Hierfür zerkleinerst du die Himbeeren, zusammen mit 100 ml Wasser und dem Zucker, mit einem Pürrierstab im Topf.
6. Nun die Himbeermasse kurz aufkochen lassen.
7. Die Speisestärke mit dem restlichen Wasser und dem Zitronensaft anrühren und zu den Himbeeren in den Kopf geben.
8. Vorsichtig aufkochen lassen und immer rühren, damit das Püree nicht anbrennt. Wenn die Masse zu fest ist, gebe Esslöffelweise Wasser bis zur gewünschten Konsistenz dazu. Das Püree sollte nicht zu fest sein, aber auch nicht zu flüssig.

9. Nun kannst du den Teig ausrollen. Der Teig ist sehr fein und brüchig, darum nehme ich ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech und einen eckigen Backrahmen. Falls der Teig arg klebt, mische noch etwas Mehl hinzu. Vom Teig rolle ich ca. $\frac{3}{4}$ auf dem Backpapier mit etwas Mehl ca. 2 cm dick aus. Das hat den Vorteil, dass ich den Teig hinterher nicht noch mühsam aufs Backblech hieven muss, sondern einfach das Backblech unter das Backpapier schieben kann. Benutze den Backrahmen wie einen großen Ausstecher. Alles, was am Rand übersteht, gibt zum restlichen Teig in der Schüssel.
10. Vom übrig gebliebenen Teig formst du dünne Röllchen. Diese werden ca. 2 cm hoch am Rand des Backrahmens gedrückt. Achte darauf, dass keine Löcher mehr vorhanden sind, sonst läuft das Himbeerpüree hier durch.
11. Das Himbeerpüree langsam auf dem Teig verteilen.
12. Jetzt rollst du den Rest des Teiges auf einem gut bemehlten Untergrund oder einem neuen Backpapier dünn aus und schneidest ihn in ca. 1 cm schmale Streifen. Ich nehme dafür einen Teigroller, der macht so schön gewellte Ränder. Alternativ kannst du den Teig auch einfach ausrollen und mit Plätzchenausstechern in Herz- oder Sternform ausstechen. Es ist etwas knifflig die Teigplatten auf den Kuchen zu bringen. Lege die Streifen in Gitterform auf das Himbeerpüree. Ärgere dich nicht, wenn die Streifen reißen. Lege einfach an der gerissenen Stelle wieder einen neuen Streifen an. Beim Backen korrigiert der Teig die kleinen Fehler.
13. Das Eigelb und die Milch miteinander vermengen und auf die Streifen pinseln. So bekommt die Oberfläche einen schönen Glanz.
14. Anschließend bei 160 Grad für ca. 35 – 40 Minuten backen, bis die Streifen und Ränder leicht braun sind.
15. Ist der Kuchen abgekühlt, löse den Backrahmen und bestäube die Schnitte mit Puderzucker.

Omis gedeckter Apfelkuchen



Ich habe als Kind sehr viel Zeit bei meinen Großeltern verbracht. Wenn ich an meine Oma denke, dann kommen mir viele leckere Gerichte in den Sinn. Ich sehe sie mit ihrer Kittelschürze in der Küche stehen und kann den Duft von Frischgebackenem fast riechen. Einer der Highlights war ihr gedeckter Apfelkuchen. Der erste Biss in den mit Puderzuckerglasur überzogenen Kuchen, wenn die Geschmacksnerven sich zusammen ziehen...hach was für eine Gaumenfreude! Anders als in vielen Rezepten beschrieben, hat sie ihn nicht mit Apfelmus gemacht, sondern die Äpfel fein gerieben. Leider habe ich keine Gelegenheit bekommen, ihr Rezept aufzuschreiben. Aber nach einigem Recherchieren, Ausprobieren und Tüfteln, habe ich das Rezept so zusammengestellt, dass es dem Original ganz nah kommt. Geborgenheit und Seelentrost, das ist der gedeckte Apfelkuchen. Viel Spaß beim schlemmen.



Zutaten für ein Blech

Für den Teig:

400 g zimmerwarme Butter
200 g Zucker
2 TL Vanillezucker
1 Prise Salz
4 Eigelb
800 g Mehl
2 TL Backpulver

Für die Füllung:

2 kg Äpfel
200 g Zucker
100 ml Wasser
1 TL Zimt
Saft von 2 Zitronen
2 EL Speisestärke
2 Handvoll Rosinen (optional)

Für den Guss:

400 g Puderzucker
Lauwarmes Wasser zum Anrühren

1. Verquirle zuerst die Butter mit dem Zucker und einer Prise Salz in einer Schüssel.
2. Das Eigelb gründlich unterrühren. Es soll sich komplett mit der Butter-Zucker-Masse verbinden.
3. Mehl und Backpulver dazu geben und so schnell wie möglich zu einem Teig verkneten. Wichtig ist, dass du zügig arbeitest. Der Teig mag die Wärme nicht und wird klebriger, je länger du ihn bearbeitest.
4. Forme den Teig zu einer Kugel, wickle ihn in Frischhaltefolie und lasse ihn 2 Stunden im Kühlschrank ruhen. Die Butter wird so wieder fest und du kannst den Teig anschließend besser verarbeiten.
5. In der Zwischenzeit die Äpfel schälen und fein reiben.
6. Geriebene Äpfel, Zucker, 80 ml Wasser, Zimt und Zitronensaft in einem Topf erhitzen und 3-4 Minuten köcheln lassen.
7. Die mit dem restlichen Wasser angerührte Speisestärke zu der Apfelmasse geben und verrühren. Gib die Rosinen dazu und lass alles noch mal kurz aufkochen. Danach zu Seite stellen.
8. Den Teig aus dem Kühlschrank nehmen und kurz temperieren lassen. Knete ihn noch mal kurz durch und schneide ihn und in 2 gleich große Teile.
9. Auf einer bemehlten Arbeitsfläche den ersten Teig auf die Größe des Backbleches ca. 1 cm dick ausrollen und auf das, mit Backpapier ausgelegte, Backblech legen. Sollte etwas überstehen, einfach abschneiden.
10. Anschließend die Füllung auf dem Teig verteilen.
11. Den zweiten Teig genauso ausrollen und auf die Füllung legen und den Überstand auch wieder wegschneiden.
12. Im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad für 20-25 Minuten backen.
13. Für den Guss gibst du zu dem Puderzucker Esslöffelweise lauwarmes Wasser. Sei eher geizig mit dem Wasser, damit der Guss nicht zu dünn wird.
14. Auf dem noch warmen Kuchen verstreichen.