

Apfeltarte (Frankreich)

Zutaten Teig:

300g Mehl
150g Butter
85g Zucker
1 Ei
1 Prise Salz

Zutaten Belag:

1kg Äpfel
2 EL Butter

Zutaten Guss

200 g Sauerrahm (Creme fraiche)
2 Eier
2 Päckchen Vanillezucker
2 EL Zucker

Zubereitung:

Für den Teig alle Zutaten verkneten und eine halbe Stunde kalt stellen.

Äpfel schälen, Kerngehäuse ausstechen und in halbfingerdicke Ringe schneiden.

Eine Springform einfetten und 2/3 des Teiges darin ausrollen. Aus dem restlichen 1/3 einen Rand formen.

Mit einer Gabel den Boden mehrfach einstechen. Die Apfelfringe fächerartig überlappend darauf verteilen. Butter zerlassen und die Äpfel damit bestreichen. Den Kuchen 45 min. vorbacken (bei 200 °C).

Inzwischen die Zutaten für den Guss verrühren. Anschließend die Crem-fraiche-Masse auf dem vorgebackenen Kuchen verteilen und nochmals 10 min überbacken.

Nach dem Erkalten mit Puderzucker bestreuen.

Birnen – Mandeltarte

(Tarte frangipane aux poires) (Frankreich)

Zutaten Teig:

240g Mehl
140g Butter
40g Zucker
2-3 EL kaltes Wasser
2 Prisen Salz

Backpapier
Linsen zum Blindbacken

Zutaten Fülle:

150g Bitterschokolade
80g Creme fraiche
3 Eier
80g Zucker
60g sehr weiche Butter
200g abgezogene gemahlene Mandeln
4 Birnen
40g Mandelplättchen

Puderzucker zum Bestreuen

Zubereitung

Die Zutaten für den Teig miteinander verkneten, kaltstellen.

Backofen auf 200°C vorheizen

Eine Spring -oder Tarteform (Ø 28 cm) mit Butter ausstreichen.

Den Teig auf einer bemehlten Fläche ausrollen und Boden und Rand (2 cm) damit auslegen.

Den Teig komplett mit Backpapier abdecken, Linsen einfüllen und 15 Minuten backen.

Linsen und Backpapier entfernen.

Schokolade und Creme fraiche im Wasserbad schmelzen und auf dem vorgebackenem Boden verteilen.

Eier, Zucker und Butter cremig rühren, Mandeln untermischen und auf der Schokolade verteilen.

Birnen schälen, halbieren und entkernen.

In dünne Scheiben schneiden und fächerartig auf die Mandelmasse legen.

Mandelplättchen darüber streuen und weitere 25 bis 30 Minuten backen.

Erkaltet mit Puderzucker bestreuen.

Böhmische Kolatschen (Tschechien)

Hefeteig:

Ca. 200g Milch
1 Hefewürfel
80g Butter
65g Zucker
2 Eier
½ Fläschchen Zitronenaroma
500g Mehl
1 gestr. TL Salz

Quarkmasse:

100g weiche Butter
75g Zucker
1 Ei
500g Magerquark
30g Vanillepudding

Mohnmasse:

200g geriebener Graumohn
80g Zucker
¼ Liter Milch
30g Butter
90g Semmelbrösel
1 EL Rum
Ca. 250g Zwetschgenmus (Powidl)

Zubereitung Hefeteig: Milch mit Butter und Zucker leicht erwärmen (höchstens 37°C).

Hefe, Eier und Zitronenaroma zugeben und verrühren.

Zugedeckt 20 Minuten gehen lassen.

Hefemilch mit Mehl und Salz gut verkneten
(sollte er zu fest sein, etwas Milch zugeben)

Zugedeckt gehen lassen, bis sich das Volumen verdoppelt hat.

Quarkmasse: Butter mit Zucker und Ei schaumig rühren und mit Quark und Vanillepudding gut vermischen.

Mohnmasse: Milch, Butter und Zucker aufkochen lassen. Mohn zugeben und kurz mitdünsten. Semmelbrösel und Rum einrühren und auskühlen lassen.

Hefeteig nochmals kurz zusammenkneten und dann in ca. 60g Stücke teilen.

Aus jedem Stück einen Fladen mit Rand formen (ca. 10-12 cm) und auf ein mit Backpapier belegtes Backblech geben. Jeden Fladen mit vier Häufchen Quarkmasse, vier Häufchen Mohnmasse und in der Mitte einen Klecks Zwetschgenmus belegen. Kolatschen kurz gehen lassen und im vorgeheizten Backofen bei 180 -200°C 20 – 25 Minuten backen.

Tipp: Ganzer Mohn wird immer zusammen mit Zucker gemahlen. Vor dem Backen Rosinen oder gehackte Mandeln über die Kolatschen streuen.

Vögel (Deutschland)

(Ca. 30 Stück)

Am Vortag:

60g Rosinen mit 1 Schnapsglas Rum in einer Schüssel mischen und zugedeckt über Nacht ziehen lassen.

Hefeteig:

160g Milch

60g Butter

2 Eier

60g Zucker

½ Hefewürfel

500g Mehl

1 gestr. TL Salz

Rumrosinen vom Vortag

Fett für die Friteuse

Zum Wälzen:

Zimtzucker oder Vanillezucker

Zubereitung Hefeteig: Milch mit Butter und Zucker leicht erwärmen (höchstens 37°C).

Hefe und Eier zugeben und verrühren. Zugedeckt 20 Minuten gehen lassen.

Hefemilch mit Mehl Salz und Rumrosinen (mit Rum) gut verkneten.

Zugedeckt gehen lassen, bis sich das Volumen verdoppelt hat.

Fett in der Friteuse auf 180°C erhitzen.

Mit einem Esslöffel etwas Teig abstechen und in das heiße Fett gleiten lassen.

Unter Wenden die Vögel goldgelb ausbacken.

Das Gebäck mit einer Schaumkelle aus dem heißen Fett nehmen und kurz auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Anschließend in Zimtzucker oder Vanillezucker wenden.

Zimt – Kardamon – Schnecken (Kanelbullar) (Schweden)

Hefeteig:

80 g Butter
Ca. 250 ml Milch
50g Zucker
1 Hefewürfel
½ TL Kardamon
500g Mehl
½ TL Salz

Fülle:

70g weiche Butter
50g Zucker
1 TL Zimt
½ TL Kardamon

Zum Bestreichen:

1 Eigelb
2 EL Sahne
Hagelzucker

Zubereitung:

Milch mit Butter und Zucker leicht erwärmen (höchstens 37°C).

Hefe zugeben und verrühren, 20 Minuten gehen lassen.

Hefemilch mit Mehl, Salz und Kardamon gut verkneten (sollte er zu fest sein, etwas Milch zugeben)

Zugedeckt gehen lassen, bis sich das Volumen verdoppelt hat.

Für die Fülle alle Zutaten miteinander verrühren

Backofen auf 180 - 200 °C Ober -und Unterhitze vorheizen.

Teig halbieren. Jede Hälfte auf Mehl zu einem Rechteck ausrollen. Mit der Gewürzbutter bestreichen und aufrollen.

In 2-3 cm Stücke schneiden und auf ein mit Backpapier belegtem Backblech legen.

Mit Eisahne bestreichen und mit Hagelzucker bestreuen.

Ca. 20 Minuten backen.

Zitronentorte (Italien)

Zutaten Mürbteig:

185g Mehl
50g Zucker
80g Butter
1 Ei
Abgeriebene Schale einer Zitrone

Zutaten Zitronencreme:

300 ml Milch
45g Speisestärke
50g Zucker
1 Vanillezucker
80g Butter
Abgeriebene Schale einer Zitrone
100ml Zitronensaft

Zutaten Biskuitteig

3 Eier, 1 Eigelb
80 g Zucker
110g sehr weiche Butter
3 EL Milch
3 EL Zitronensaft
150g Mehl
1 Päckchen Backpulver

Zubereitung:

Für den Mürbteig alle Zutaten gut verkneten und kurz kalt stellen. Eine Springform (Ø 28 cm) mit Backpapier auslegen und Teig darin ausrollen.
Backofen auf 180 °C vorheizen.

Zitronencreme: Speisestärke, Zucker und Vanillezucker mit etwas Milch verrühren. Restliche Milch mit Ei, Salz und Butter zum Kochen bringen, angerührte Speisestärke einrühren und aufkochen lassen. Zitronensaft und Zitronenabrieb zugeben und auskühlen lassen.
Die Zitronencreme auf dem Mürbteigboden verteilen dabei am Rand 1 cm. frei lassen.

Für den Biskuit Eier, Eigelb und Zucker cremig schlagen. Butter, Milch und Zitronensaft zugeben und verrühren. Mehl mit Backpulver mischen und unterheben.
Biskuitmasse über der Zitronencreme verteilen und 25 – 30 Minuten backen.

Nach Belieben mit Puderzucker bestreuen.