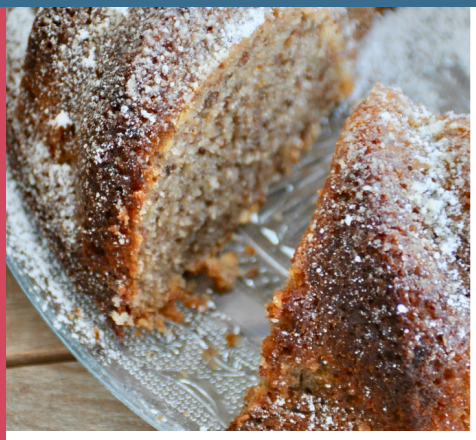
Einer kocht immer

SÜßES AUS ÖSTERREICH



Das Kochbuch von

EINER SCHREIT IMMER

www.einerschreitimmer.com

Lieblingsrezepte

Wir Österreicher sind ja bekannt für unsere Süßspeisen: Ob Topfen- bzw. Quarkauflauf oder Mohnnudeln, ob Kaiserschmarrn oder Marillenknödel. Das mit den Mehlspeisen haben wir echt drauf!

Wir freuen uns, wenn du deine nachgekochten österreichischen Mehlspeisen unter dem Hashtag **#einerkochtimmer** herzeigst und uns markierst!

Eine kleine Anekdote dazu: Meine Mutter urlaubte in Spanien und traf dort im Museo del Prado in Madrid den damaligen US-Präsidenten Bill Clinton. Echt? Ja! Ich bin heute noch neidisch drauf. Und das ging so:
Während meine Mutter ehrfürchtig ein Bild von Albrecht Dürer betrachtete, kam plötzlich ein ganzes Team an Bodyguards in den Raum, die alle Bill Clinton umringten. Und meine Mutter - auch nicht auf den Mund gefallen - blickte rüber zu ihm und...

Meine Mutter: „Good morning Mister President!"
Bill Clinton: „Good morning Madam! Where are you from?"
Meine Mutter: „Austria, Mister President!"
Bill Clinton: „Well Austria? I love your music and your pastry. Have a nice day!"

Mit anderen Worten: Wenn sogar dem US-Präsidenten die österreichischen Mehlspeisen schmecken, dann werdet ihr sie sicherlich auch lieben.

HIER KOMMST DU ZUR Website!

BWT

Magnesium Mineralized Water

ETWAS GUTES TUN – FÜR SICH SELBST UND DIE WELT.

BWT sorgt für beste Wasserqualität und macht aus Ihrem Leitungswasser geschmackvolles, mit Magnesium mineralisiertes BWT Wasser. Ob Zuhause, in der Arbeit, beim Sport, im Hotel oder Restaurant – BWT ist Ihr täglicher Begleiter:

- Gefiltertes Leitungswasser ohne lange Transportwege
- Prickelndes, gekühltes oder stilles Magnesium Mineralized Water dank BWT Wasserspendern
- Geschmackvolles, stilles Magnesium Mineralized Water direkt aus dem Wasserhahn dank neuem BWT Küchenwasserfilter

PERFEKTER GESCHMACK
MEHR POWER
KEINE PLASTIK-FLASCHEN MEHR

bwtwasser #besserwasser

bwt.com

MIT GASTBEITRÄGEN VON AON CHEZ SIMONE MARIE, LITTLE BEE, KERSTONIA

EINER KOCHT IMMER

Inhaltsverzeichnis

Marillenknödel 4
Kaiserschmarrn 5
Apfel-Nuss-Gugelhupf 6
Einfacher Topfenauflauf 7
Nussnudeln 9
Apfelräder 10
Buchteln 11
Grießauflauf 12
Heidelbeer-Joghurt-Fleck 13
Topfenauflauf mit Kirschen 14
Powidl-Zupfbrot mit Zimtbutter 15
Topfen-Marillen-Streuselkuchen 16
Heidelbeer-Topfen-Thaler 17
Scheiterhaufen 18
Topfenknödel 19
Sprichst du österreichisch? 20
Weißer Schoko-Gugelhupf 21
Süßer Reisauflauf 22
Blech-Streuselkuchen 23
Süße Wespennester 24
Saftige Ribiselschnitte 25
Powidl-Tascherl 26
Germzopf 28

Dekagramm (dag) = Maßeinheit: 1 dag = 10 Gramm

MARILLENKNÖDEL

Was du dafür brauchst:

Für den Teig:

250g Magertopfen/Quark
1 Ei
1 Prise Salz
1 Pkg. Vanillezucker
30 g Grieß
30g griffiges Mehl
30g Brösel

Für die Fülle:

6 kleine Marillen
6 kleine Stück Marzipan

Für die Brösel:

60g Butter
Brösel
Zucker

Zubereitung:

Backrohr vorheizen:

100 Grad Ober-/Unterhitze

Die Marillen waschen und entkernen. Am einfachsten lassen sie sich mit dem Stiel eines Kochlöffels entkernen. Statt dem Kern ein kleines Stück Marzipan bzw. den Würfelzucker einfügen.
Anschließend alle Zuaten für den Teig mit der Gabel (NICHT MIT DEM MIXER) zerdrücken und eine halbe Stunde im Kühlschrank rasten lassen. Den Teig dann in 2 gleich große Teile teilen und eine Rolle daraus rollen. Jede Rolle in drei kleine Teile portionieren und dann die Marillen im Teig einhüllen.
Anschließend die Knödel in heißes Wasser geben. Die Knödel nicht kochen, sondern im heißen Wasser ziehen lassen, bis sie oben schwimmen. ALTERNATIV kann man die Knödel auf im Dampfgarer auf einem Lochblech garen: Bei 100 Grad für 15 Minuten!

Butter, Brösel und Zucker in einer Pfanne goldbraun rösten.
Schmecken lassen!

Schwierigkeitsgrad

Zeitaufwand

KAISERSCHMARRN

Schwierigkeitsgrad

Zeitaufwand

Was du dafür brauchst:

80g Butter
8 Stk Eier
500g Mehl
600ml Milch
60g Rosinen/Sultaninen*
2 Prisen Salz
2 Prisen Staubzucker zum Bestreuen
60g Zucker
bei Belieben ein wenig Backpulver
2 Gläser Zwetschgenröster

***Alternative ohne Rosinen:**
Einfach 2 Äpfel schälen.
Einen würfeln und einen reiben.
Anstelle der Rosinen in den Teig geben.
Je nach Geschmack etwas Zimt dazu.
Schmeckt sensationell!

Zubereitung:

Backrohr vorheizen:
180 Grad Ober-/Unterhitze

Mehl, Zucker, Salz und Dotter mit der Milch zu einem glatten, dickflüssigen Teig verrühren. Schnee schlagen: In einer anderen Schüssel die Eiklar zu einem steifen Schnee schlagen und danach unter den dickflüssigen Teig heben. Jetzt wird es gefinkelt: Die Butter in einer großen, flachen Pfanne aufschäumen lassen, den Teig langsam eingießen - etwa einen Daumen dick sollte die Masse in der Pfanne sein. Nun auf beiden Seiten anbacken. Weil das Wenden des großen Schmarrns relativ schwierig ist, am besten den Schmarrn in vier gleich große Teile zerteilen und so wenden.
AUCH MÖGLICH: Einfach zwei Pfannen nehmen und die eine Pfanne auf die andere legen und dann umdrehen. Dann kann man den Kaiserschmarrn einfach wenden.
Anschließend die Teile in ungleichmäßige Stücke zerreißen.
Nun die Rosinen/Sultaninen hinzufügen, gut verrühren und die Pfanne nochmals für ca. 1 Minute in den den heißen Backofen geben.

Den Kaiserschmarrn auf Tellern anrichten, mit Zucker bestreuen und mit Apfelmus und Früchten servieren.

APFEL-NUSS-GUGELHUPF

Schwierigkeitsgrad

Was du dafür brauchst:

250g Margarine (weich)
250g Zucker
1 Pkg. Vanillezucker
5 Eier
250g Mehl
1 Pkg. Backpulver
120g geriebene Nüsse
2 geriebene Äpfel
evtl. 1 Schuss Rum

Zubereitung:

Backrohr vorheizen:

180 Grad Ober-/Unterhitze

Zuerst wird die Form mit Butter ausgestrichen und mit Mehl bestäubt. Margarine, Zucker und Eier schaumig rühren. Die restlichen Zutaten hinzufügen und gut verrühren. Den Teig in die Gugelhupfform füllen und im vorgeheizten Rohr 50 min backen. Mit Staubzucker bestreuen und dann genießen.

Einfacher gehts wohl kaum. Und saftiger gehts auch nicht!

Dieses Rezept ist von unserer lieben Leserin Alex

EINFACHER TOPFENAUFLAUF

Schwierigkeitsgrad

Zeitaufwand

Was du dafür brauchst:

500g Topfen/Quark (20%)
150g Zucker
2 EL Stärkemehl
7 Eier
1 Pkg. Vanillezucker
1 Bio-Zitrone (Abrieb)
50g Zucker (fürs Schnee schlagen)
50g Butter (flüssig)
Butter (und Brösel für die Form)

Zubereitung:

Backrohr vorheizen:

180 Grad Ober-/Unterhitze

Für den Topfenauflauf den Topfen mit Zucker, Vanillezucker, geriebene Zitronenschale und Dotter gut verrühren, danach Stärkemehl einrühren.
Eiklar mit Zucker steif schlagen und mit der flüssigen Butter vorsichtig unterheben.
In eine gefettete und gebröselte Form füllen und den Topfenauflauf bei 180°C 40 Minuten backen.
Warm servieren, mit etwas Kompott oder Marmelade.

*Machen Sie mit **BWT** Ihr Zuhause zu einer Bottle Free Zone: Frisches, gefiltertes und wohlschmeckendes Magnesium Mineralized Water kommt jetzt direkt aus der Küchenarmatur.

HIER KOMMST DU ZUR Website!

Anzeige: #btw

Dieses Rezept ist von unserer lieben Leserin Petra

Schärdinger

Berghof

BERGBAUERN MILCHGENUSS

wie damals!

KONSUMENT
SEHR GUT
K1900901
Schärdinger Berghof
Bergbauern Milch 3,5 %
MILCH 5/2019

HIER KOMMST DU ZUR *Website!*

Mit Schärdinger schmeckt das Leben.

NUSSNUDELN

Dieses Rezept stammt von unserer lieben Kollegin Chez Simone Marie, die auf ihrem Blog einfache und abwechslungsreiche Rezepte teilt.

Was du dafür brauchst:

Nudeln:

300g Kartoffeln
150g Mehl
60g Grieß
1 Ei
40g Butter
Prise Salz
Bröselmischung

Bröselmischung:

80g geriebene Haselnüsse
50g Semmelbrösel
1 EL Zucker
70g Butter
Prise Zimt
Apfelmus

Apfelmus:

5 Äpfel
100ml Wasser
2 EL Zucker
Saft einer halben BIO Zitrone
5 Nelken
1 Zimtstange

Zubereitung:

Für die Nudeln:

Die Kartoffeln kochen und noch heiß durch eine Kartoffelpresse drücken. TIPP: Die Kartoffeln müssen nicht geschält werden, wenn ihr sie direkt aus dem heißen Wasser durch dir Presse drückt. Die restlichen Zutaten zu den heißen Kartoffeln geben und mit den Händen zu einem glatten Teig verkneten. Den Teig zu einer Rolle formen, abdecken und für 30 Minuten ruhen lassen.

Für das Apfelmus:

In der Zwischenzeit die Äpfel schälen und klein würfeln, mit Zucker dem Zitronensaft sowie den Gewürzen ca. 15-20 Minuten einkochen bis die Äpfel zerfallen. Wer möchte kann das Apfelmus noch mit einem Pürierstab fein pürieren. Danach einen Topf mit Salzwasser zum Kochen bringen.

Für die Bröselmischung

Währenddessen die Butter in einer Pfanne schmelzen, Haselnüsse, Semmelbrösel, Zucker und eine Prise Zimt darin langsam anrösten.
Nun etwas Mehl auf die Arbeitsfläche streuen, ca. 1cm große Stücke von der Teigrolle abschneiden und mit den Händen Nudeln daraus formen/rollen. Portionsweise ins Salzwasser geben und kochen lassen bis die Nudeln oben auf schwimmen. Die Nudeln aus dem Wasser nehmen, in der Nussmischung schwenken und mit Apfelmus servieren.

Schwierigkeitsgrad

Zeitaufwand

APFELRÄDER NACH UROMAS REZEPT

Schwierigkeitsgrad

Zeitaufwand

Was du dafür brauchst:

2 Eier
300g Mehl
1 Prise Salz
0.5l Milch
1 kg Äpfel

Öl und Butter zum rausbacken,
Kompott je nach Lust und Laune
Staubzucker* & Zimt zum Bestreuen

Zubereitung:

Zuerst die Äpfel schälen und entkernen. Äpfel in zirka zwei Zentimeter dicke Scheiben schneiden und je nach Wunsch in Zimt und Zucker wälzen (muss nicht sein, schmeckt auch ohne!) Als nächsten Schritt wird der Teig gerührt und anschließend die Apfelscheiben durch den Teig gezogen.

Butter/Öl in einer Pfanne erhitzen und die Apfelscheiben goldbraun darin backen. Zum Schluss die Apfelscheiben mit Zucker und Zimt betreuen

* Fein gemahlener Kristallzucker garantiert ohne Gentechnik in Österreich hergestellt. Eignet sich für alle feinen Mehlspeisen, Glasuren oder Cremen.

HIER KOMMST DU ZUR Website!

Anzeige: #wienerzucker

BUCHTELN

Schwierigkeitsgrad

Zeitaufwand

Was du dafür brauchst:

660g Mehl
1 Würfel Hefe bzw. Germ (40g)
2 TL Kristallzucker
260 ml lauwarme Milch
160g Butter
60g Staubzucker
2 Pkg Vanillezucker
1 Ei*
1 Prise Salz
1 Bio-Zitrone (Abrieb)
Mehl, für die Arbeitsfläche
Powidlmarmelade

Vanillesauce:
1 l Milch
1 Pkg. Vanillepudding
2 EL Zucker

*(laut Original-Rezept gehören 2 Eier, aber ich hatte nur eines daheim und so haben wir es mit nur einem Ei gebacken. Fazit: Schmeckt auch mit nur einem Ei.)

Zubereitung:

Backrohr vorheizen:

180 Grad Ober-/Unterhitze

Den Germ in eine kleine Schüssel bröseln und mit dem Zucker in 3 bis 4 EL lauwarmer Milch auflösen. Lässt sich am leichtesten mit einer Gabel rühren.
Das Mehl sieben und in einer Schüssel eine Mulde reindrücken. Dann das Hefe-Gemisch daraufschütten und wieder mit Mehl bedecken. Abgedeckt an einem warmen Ort aufgehen lassen (ungefähr 15 Minuten und am besten mit einem feuchten Tuch bedecken).
Die Butter in der restlichen lauwarmen Milch schmelzen. Zitronenschale, Staub- und Vanillezucker, 1 Prise Salz, Ei und das Milch-Butter-Gemisch zum Mehl geben. Anschließend in einer Schüssel geben und zu einem Teig keten. Dann den Teig nochmals abgedeckt für 45 Minuten rasten lassen.
Backrohr auf 180 Grad vorheizen.
Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche kneten und eine Rolle formen (zirka 4 Zentimeter). Von der Rolle 24 gleiche Teile abstechen und diese zu glatten Kugeln formen.

OPTIONAL: In die Mitte der Kugeln mit einem Kochlöffel eine kleine Mulde machen und den Powidl dazu geben und wie bei einem Knödel in den Teig einwickeln. Etwas Butter schmelzen (zirka 80 g). Die Kugeln in Butter tunken und dann in der Auflaufform arrangieren
Den Teig in der Auflaufform noch einmal etwa 30 Minuten rasten lassen (ca. 20 Minuten). Bei 180 Grad für 20 bis 30 Minuten goldbraun backen. Mit Zucker bestäuben und mit Vanillesauce und Beerenröster servieren.

Für die Vanillesauce:
Sauce kochen und relativ flüssig halten. Nun Buchteln auf die Vanillesauce setzen und nach Bedarf Beerenröster dazu geben. Anschließend genießen... Buchteln mit Zucker bestreuen. Ein wenig Zimt schmeckt besonders gut dazu.

GRIESSAUFLAUF

Zeitaufwand

Schwierigkeitsgrad

Was du dafür brauchst:

200 ml Milch
1 Pkg. Vanillezucker
1/2 Bio-Zitrone (Abrieb)
60g Weizengrieß
30g Butter
30g Nutella
1 TL Kakao
2 Eier
40g Zucker
Prise Salz
Butter & brauner Zucker für die Förmchen

Kompott:

Gedämpftes Obst je nach Saison (gerne ein wenig säuerlich, das passt perfekt dazu!)

Zubereitung:

Rezept mit Dampfgarrer:

Vermengt Milch, Grieß, Vanillezucker, Butter, die Zitronenschale und eine Prise Salz in einer tiefen Dampfgarschale und gart es bei 100 Grad 10 Minuten im Dampfgarer. Rührt während der Garzeit zwei Mal mit einem Schneebesen kräftig durch.

Halbiert nach der Garzeit die Masse: In eine Hälfte rührt ihr dann das Nutella und den Kakao. Anschließen lässt ihr die Massen etwas überkühlen.

Trennt die Eier und fügt zu jeder Grießmasse einen Dotter hinzu.
Das Eiklar schlagt ihr mit Zucker und eine Prise Salz zu einem festen Schnee. Auch diesen Schnee halbiert ihr und mengt ihn vorsichtig unter die helle und die dunkle Grießmasse.

Streicht die Förmchen gründlich mit Butter aus und streut sie dann mit braunem Zucker aus, damit sich der Flammerie später leicht löst. Verteilt die zwei Massen in alle Förmchen. Ab mit dem Grießauflauf in den Dampfgarer: bei 95 C für 25 Minuten.

HEIDELBEER-JOGHURT-FLECK

Zeitaufwand

Schwierigkeitsgrad

Was du dafür brauchst:

Für den Teig:

250ml Joghurt
1 Prise Salz
2 Pkg. Vanillezucker
3 Eier
125ml Öl
300g Mehl*
½ Pkg. Backpulver
200 g Staubzucker

Für den Belag:

400g Heidelbeeren
(auch TK-Ware)
3 Pkg. Vanillezucker
80g Mandelblättchen
Staubzucker zum Bestreuen

*ich verwende immer Dinkelmehl

Zubereitung:

Backrohr vorheizen:

180 Grad Ober-/Unterhitze

Für den Teig:

Joghurt, Salz, Vanillezucker und Zucker zu einem Teig glattrühren. Eier und Öl nach und nach dazu geben. Zum Schluss Mehl und Backpulver dazu sieben. Teig glattrühren und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech streichen.

Für den Belag:

Heidelbeeren (noch tiefgefroren) mit Vanillezucker vermengen und auf Teig verteilen. Mit Mandelblättchen bestreuen und in das vorgeheizte Rohr schieben. Nach zirka 30 Minuten Backzeit ist der Heidelbeer-Joghurt-Fleck fertig, Stäbchenprobe nicht vergessen.

TOPFENAUFLAUF MIT KIRSCHEN

Zeitaufwand

Schwierigkeitsgrad

Für den Teig:

6 Eier
500g Topfen/Quark (gerne bröckelig)
40g Zucker
20g Vanillezucker
4 EL Mehl
60g Katoffelmehl
(wir hatten keines, haben daher „normales" Mehl genommen)
2 EL Sauerrahm /Schmand
Abrieb einer Zitrone
4 EL Milch

Für den Belag:

zwei Hände voll Kirschen
Staubzucker zum Bestreuen

Zubereitung:

Kirschen entkernen (bitte damit anfangen, weil es am längsten dauert!)

Backrohr vorheizen:

180 Grad Ober-/Unterhitze (erst nach dem Entkernen der Kirschen)

Eier trennen und Schnee schlagen. Dotter mit Topfen, Zucker, Vanillezucker sowie Mehl und Kartoffelmehl verrühren. Anschließend Sauerrahm, Milch und Zitronenabrieb hinzugeben. Die Reihenfolge ist dabei eigentlich ziemlich egal. Unter den Eischnee nun das Gemisch unterheben. Kirschen hinzufügen. Mischung in eine feuerfeste Form geben und bei 180 Grad Ober- und Unterhitze für 15 bis 20 Minuten backen.
Tipp: Wir haben ein Kirsch-Pfirsich-Kompott dazu gegessen. Auch mit Heidelbeerröster schmeckt der Auflauf phänomenal.

Dieses Rezept ist von unserer lieben Leserin Petra

POWIDL-ZUPFBROT MIT ZIMTBUTTER

Was du dafür brauchst:

Für das Zupfbrot:

1/2 Würfel Hefe
1 TL Staubzucker
480g Dinkelmehl
1 Prise Salz
180ml Milch
2 Eier
50g weiche Butter

Für die Füllung:

150g Powidl-Marmelade
50g weiche Butter
2 TL Zimt
100g brauner Zucker

Zubereitung:

Backrohr vorheizen:

170 Grad Ober-/Unterhitze

Die Hefe in eine Tasse bröseln und den Staubzucker dazugeben. Dann mit ein paar Esslöffeln warmer Milch vermengen, bis eine homogene Flüssigkeit entsteht.
Das Mehl, lauwarme Milch, Eier und geschmolzene Butter mit Salz und dem Hefegemisch mit der Küchenmaschine (Knethaken) zu einem Teig kneten.

Den Teig nun mit einem feuchten Geschirrtuch zudecken und an einem warmen Ort aufgehen lassen, bis die Teigmasse deutlich an Volumen gewonnen hat. Das kann bis zu einer Stunde dauern.

Nun den Teig mit dem Nudelwalker auf einer bemehlten Arbeitsfläche zu einem großen Rechteck auswalken. Danach den Powidl nun auf den Teig strechen.
Die restliche Butter schmelzen und mit Zimt und Zucker verrühren.

Das Zimt-Butter-Gemisch nun auf die Powidl-Schicht auftragen.
Anschließend den Teig in Rechtecke schneiden und diese Rechtecke in der gefetteten Kastenform stapeln. Die Kastenform nun mit den Quadraten noch einmal für 30 Minuten abdecken und noch einmal ziehen lassen.

Das Zupfbrot nun bei 170 Grad für 30 bis 40 Minuten backen.

Schwierigkeitsgrad

Zeitaufwand

TOPFEN-MARILLEN-STREUSELKUCHEN

Zubereitung:

Backrohr vorheizen:

170 Grad Ober-/Unterhitze

Kalte Butter, Zucker, Vanillezucker, Ei und Backpulver mit dem Handrührgerät verrühren. Anschließend das Mehl hinzufügen.
Den Teig nun in vier Teile teilen und im Kühlschrank für etwa 30 Minuten rasten lassen.
Inzwischen die Marillen waschen und halbieren. Außerdem das Backrohr auf 180 Grad vorheizen.
Topfen mit Ei, Zucker und Zitronenabrieb verrühren.
Nun 3/4 des Teiges mit den Fingern auf ein Blech drücken (wichtig: Backpapier!)
Anschließend die Topfencreme draufstreichen und die Marillen drapieren.
Zum restlichen Mürbeteig noch 3-4 EL Mehl hinzufügen, damit der Teig krümelt und ihn dann als Streusel verwenden
Ab damit ins Backrohr und für 45 Minuten backen.

Was du dafür brauchst:

Für den Teig (klassischer Mürbeteig)
300g Mehl (glatt)
200g Butter (kalt)
100g Staubzucker
Backpulver
1 Ei
Vanillezucker

Zutaten für den Topfenbelag
1kg Topfen/Quark
130g Zucker
1 Ei
Abrieb einer Zitrone
1kg Marillen

Schwierigkeitsgrad

Zeitaufwand

Dieses Rezept
ist von unserer lieben
Leserin Katharina

HEIDELBEER-TOPFEN-TALER

Schwierigkeitsgrad

Zeitaufwand

Was du dafür brauchst:

4 Eier (Gr M)
100g Zucker
400g Topfen/Quark*
100g kernige Haferflocken
4 gehäufte EL Weizenmehl
1 Bio Zitrone
1 Prise Salz
ÖL zum Ausbacken

*(ich nehme immer den 20 %igen)

Zubereitung:

Die Eier trennen. Das Eigelb, Zucker, Quark bzw.Topfen verrühren. Dann die Haferflocken und das Mehl unterheben.
Die Zitrone heiß abwaschen, etwas Schale abreiben. Eine Hälfte der Zitrone auspressen. Den Zitronensaft, einen TL Zitronenabrieb und 1 Prise Salz unter die Topfen/Quarkmasse heben.
Das Eiweiß steif schlagen und am Schluss unterheben. Der Teig sollte 10 min ruhen. Eine Hand voll Heidelbeeren in den Teig geben. (Nicht zu viele, sonst zerfallen die Thaler). Dann mit etwas ÖL die Quark-Thaler goldgelb ausbacken. (Mit einem EL portionieren) Die Taler schmecken sowohl warm wie auch kalt sensationell. Dazu schmeckt jede Art von Mus oder Kompott.

Dieses Rezept
ist von unserer lieben
Leserin Manuela

SCHEITERHAUFEN

Schwierigkeitsgrad

Zeitaufwand

Was du dafür brauchst:

Altes Weißbrot, alte Biskotten, alte Kekse *
etwas Butter zum Ausfetten der Form
5-6 Äpfel
1 Hand voll Rosinen/Sultaninen
3 Eier (trennen in Dotter und Eiklar)
30g Puderzucker
40g Kristallzucker
etwas Milch (1/4 Liter)
etwas Zimt

*sollte in etwa dem Gegenstück zu 8 Semmeln entsprechen

Zubereitung:

Backrohr vorheizen:

160 Grad Ober-/Unterhitze

Für den Scheiterhaufen die Semmeln/Milchbrot oder Sonstiges in Scheiben schneiden.
Milch mit Eidottern, Kristallzucker und einer Prise Salz verrühren. Rosinen/Sultaninen in Wasser einweichen. Äpfel blättrig schneiden oder raspelen (müssen keine frischen Äpfel sein).
Eine feuerfeste Backform mit Butter ausfetten. Die Äpfel mit Rosinen/Sultaninen und dem Zimt gut vermengen. Anschließende die Semmeln in der Eiermilch gut anfeuchten. Dann abwechselnd Semmel- und Apfelmasse in die Backform schichten und mit der restlichen Eiermilch begießen.

Den Scheiterhaufen gut zusammenpressen. Falls die Masse noch relativ trocken ist, mit etwas Milch anfreuchten. Die gesamte Masse dann ein wenig rasten lassen. Für die Schneehaube das Eiklar mit dem Staubzucker zu festem Schnee schlagen und auf den Scheiterhaufen geben. Die ganze Masse dann bei 160 Grad ins vorgeheizte Backrohr geben und so lange backen, bis die Schneehaube goldbraun ist.

Gerne können auch Apfelstückchen mitgeschichtet werden.

TOPFENKNÖDEL

Was du dafür brauchst:

Für die Knödel:

500g Topfen
2 Pkg Vanillezucker
2 Eier
4 EL weiche Butter
140g Hartweizengrieß
4 EL Semmelbrösel
1 Prise Salz, für das Wasser

Für die Brösel:

5 Rosenknospen von Sonnentor
120 g Semmelbrösel, zum Wälzen
4 EL Staubzucker
etwas Butter

Zubereitung:

Backrohr vorheizen:

100 Grad Ober-/Unterhitze

Zuerst alle Zutataten für die Knödel in einer Schüssel zu einem festen Teig verarbeiten (Topfen, Grieß, Eier, Semmelbrösl, Butter und Vanillezucker). Den Teig für eine halbe Stunde im Kühlschrank (abgedeckt) rasten lassen.
Aus dem Teig gleichgroße Knödel formen und im gesalzenen Wasser bei mittlerer Hitze für ca. sieben Minuten köcheln lassen.

Die Semmelbrösel in einer Pfanne mit Butter unter Rühren goldbraun anrösten. Etwas Staubzucker untermischen. Die Knödel aus dem Wasser holen und in den Brösseln wälzen. Mit Rosenknospen von Sonnentor verfeinern.

Zwetschgenröster oder Apfelmus schmecken wunderbar dazu.

Schwierigkeitsgrad

Zeitaufwand

SPRICHST DU ÖSTERREICHISCH?

Marillen	Aprikosen
Ribisl	rote Johannesbeere
Zwetschken	Pflaumen
Holler	Hollunderbeeren
Topfen	Quark
Staubzucker	Puderzucker
Powidl	Pflaumenmarmelade
Germ	Hefe
Schlagobers	Sahne
Sauerrahm	Saure Sahne
Palatschinken	Pfannkuchen/Eierkuchen
Röster	Mus aus Beeren
Semmelbrösel	Paniermehl

Erdäpfel	Kartoffel
Eidotter	Eigelb
Biskotte	Löffelbiskuit
Polenta	Maisgrieß
Kipferl	Hörnchen
Staubzucker	Puderzucker
Knödel	Kloß
Nockerl	Klößchen
Taler	Keulchen
Schöpflöffel	Schöpfkelle
Häferl	Tasse
Kompott	Süßspeise aus eingekochtem Obst in Stücken

Dieses Rezept stammt von unserer lieben Blogger-Kollegin Kerstin Oberzaucher, die auf kerstonia.at über ihren Mama-Alltag berichtet.

WEISSER SCHOKO GUGELHUPF

Zeitaufwand

Schwierigkeitsgrad

Was du dafür brauchst:

Für den Gugelhupf:

120g weiche Butter
220g Kristallzucker
6 Eier (M)
110g weiße Schokolade (Kuvertüre, geschmolzen)
350g glattes Mehl
2TL Backpulver
50g geriebene Mandeln
200g Crème Fraiche

Für das Krokant:

100g Kristallzucker
50g Mandelstifte
10g Butter
100g weiße Schokolade (Kuvertüre, geschmolzen)

Zubereitung:

Backrohr vorheizen:

180 Grad Ober-/Unterhitze

Rohr auf 180 Grad vorheizen. Gugelhupfform (ca. 2,5L) mit Butter bestreichen und mit Bröseln ausstreuen. Butter und Zucker ca. 5 Minuten schaumig mixen. Eier einzeln unterrühren. Kuvertüre einrühren. Mehl, Backpulver und Mandeln verrühren und untermischen. Crème Fraiche unterrühren. Masse in die Form füllen und im Rohr (zweite Schiene von unten) ca. 50 Minuten backen. Herausnehmen und 10 Minuten abkühlen lassen. Gugelhupf aus der Form stürzen und auskühlen lassen.

Für den Krokant Kristallzucker in einer Pfanne karamellisieren. Mandeln und Butter untermischen. Masse auf einen Bogen Backpapier leeren und auskühlen lassen. Gugelhupf mit geschmolzener Kuvertüre beträufeln. Krokant hacken und über den Gugelhupf streuen.

SÜSSER REISAUFLAUF

Schwierigkeitsgrad

Zeitaufwand

Was du dafür brauchst:

300g Reis
1l Milch
3 gehäufte EL Zucker
(Vanillezucker oder echte Vanille)
1 EL Butter
1 Prise Salz
5 Eier

Zubereitung:

Backrohr vorheizen:

180 Grad Ober-/Unterhitze

Reis mit Milch, Zucker, Vanillezucker, Butter und Salz zum Sieden bringen. Anschließend zurückdrehen. Daraus einen ganz normalen Milchreis kochen. Wer möchte, kann auch noch Rosinen dazu geben. Die Milchreis-Masse etwas abkühlen lassen. Die Eier trennen und die Dotter unter die Milchreis-Masse rühren. Die fünf Eiklar schaumig schlagen. Eischaum vorsichtig unter die Milchreis-Masse heben und in einer feuerfesten Form bei 180 Grad für zirka 40 Minuten backen.
Tipp: Die letzten 10 Minuten den Auflauf mit Zimt-Zucker bestreuen, damit die Oberfläche des Auflaufs karamellisiert Je nach Geschmack auch ein paar Rosinen, etwas Zimt oder Rosenblüten in den Teig geben. Kompott oder frische Früchte sind die perfekte Beilage. Vor dem Servieren den Reisauflauf mit etwas Zucker bestreuen.

HIER KOMMST DU ZUR Website!

* „Milch genießen wie damals – das ist **Berghof von Schärdinger**: beste gentechnikfreie Bergbauernmilch aus Österreichs schönsten Almgebieten in der hochwertigen, appetitlichen Glasflasche (ab Ende 2019 mit Pfand)“

Anzeige: #schärdinger

Dieses Rezept ist von unserer lieben Leserin Barbara

BLECH-STREUSELKUCHEN

Schwierigkeitsgrad

Zeitaufwand

Was du dafür brauchst:

für den Kuchen:
200g Zucker
200g weiche Butter
200g Mehl
4 Eier
Etwas Backpulver
Etwas Vanillezucker
Zimt oder Gewürze nach Belieben

Zutaten für den Belag:
1,5 kg Obst nach Saison
50g weiche Butter
50g Zucker
100g Semmelbrösel oder Mehl

Zubereitung:

Backrohr vorheizen:
180 Grad Ober-/Unterhitze

Zuerst werden alle Zutaten in einem Mixer zu einem glatten Teig vermischt. Je nach Geschmack, Lust und Laune kann man jetzt noch Rumaroma, Zimt oder andere Gewürze hinzufügen.
Anschließend wascht, schält und schneidet ihr das Obst nach belieben.

Für den Streusel werden alle Zutaten in einer Schüssel so lange verkantet, bis man einen bröseligen Teig hat.
Nun kommt der Teig auf ein Blech mit Backpapier, darauf wird das Obst (Äpfel, Marillen, Zwetschken) und anschließend noch die Streusel verteilt

Ab damit ins Backrohr, bei 180 Grad für 35 Minuten. Hin und wieder in den Ofen schauen, ob der Kuchen auch nicht zu dunkel wird.

SÜSSE WESPENNESTER

Was du dafür brauchst:

500g mehlige Kartoffel
150g griffiges Mehl
1 EL Butter (weiche)
1 Ei (mittleres)

Für die Fülle:
750 g Äpfel
60 g Butter (zerlassen)
30g Rosinen
50g Zucker (brauner)

Für den Guss:
Salz
250ml Milch
Zimt
Butter
Mehl

Zubereitung:

Backrohr vorheizen:
180 Grad Ober-/Unterhitze

Die mehligen Kartoffel kochen, schälen, durch ein grobes Sieb drücken oder mit der Gabel zerkleinern. Kartoffell, Mehl, Butter, Ei und etwas Salz mit der Hand zu einem geschmeidigen Teig verkneten. Eine Form mit Butter ausstreichen und das Backrohr vorheizen.

Äpfel schälen, entkernen und blättrig schneiden. Äpfel relativ dünn schneiden, da man sie dann besser in die Teigrolle füllen kann. Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche rechteckig ca. 5 mm dick ausrollen, mit Butter bestreichen, mit Äpfeln, Rosinen, Zimt und Zucker bestreuen.

Nun den Kartoffelteig wie einen Strudel einrollen und in Scheiben schneiden. Mit restlicher Butter bestreichen und im Rohr zirka eine Stunde goldbraun backen. Zehn Minuten vor Ende der Backzeit mit Milch übergießen. Die Wespennester schmecken sowohl warm wie auch kalt.

Schwierigkeitsgrad

Zeitaufwand

Dieses Rezept ist von unserer lieben Leserin Barbara

SAFTIGE RIBISLSCHNITTE MIT BAISER

Zeitaufwand

Schwierigkeitsgrad

Was du dafür brauchst:

500g Ribisl/Johannisbeeren
210g Puderzucker
1 Pkg. Vanillezucker
5 Eier (trennen!)
4 EL Wasser
80g weiche Butter
330g Mehl
1/2 Pkg. Backpulver
Milch nach Bedarf

Zubereitung:

Backrohr vorheizen:

180 Grad Ober-/Unterhitze

Zuerst werden die Eier getrennt. Danach den Dotter, Mehl, Vanillezucker, Backpulver, Butter und Wasser zu einem gleichmäßigen Teig rühren. Bei Bedarf einen Schuss Milch dazu geben.
Puderzucker und Eiklar zu Schaum schlagen. Den Teig auf einem etwas höheren Blech nun im vorgeheizten Backrohr bei 180 Grad für etwa 12 Minuten goldbraun backen.

Den Kuchen aus dem Backrohr nehmen und kurz auskühlen lassen. Im Anschluss die gewaschenen Ribisl gleichmäßig am Teig verteilen und mit dem steif geschlagenen Eischnee bedecken. Noch einmal das Blech in das Rohr geben und weitere 12 Minuten goldbraun backen.

Dieses Rezept
ist von unserer lieben
Leserin Irmgard

LASS ES DIR SCHMECKEN!

Mit dem Gutscheincode **HELLOIMMER** bekommst du 2 mal 30% auf deine Hello Fresh Boxen (je 30% auf die erste und zweite HelloFresh Box), gilt nicht Obst- oder Probierboxen.

Für unsere Leser aus **Österreich:**

HIER ENTLANG!

Für unsere Leser aus **Deutschland:**

HIER ENTLANG!

POWIDL-TASCHERL

Was du dafür brauchst:

für ca. 25 Tascherl

1 Ei
180g glates Mehl
30g flüssige Butter
1 EL Butter für die Butterbrösel
250g Topfen
Semmelbrösel
Staubzucker
Powidl

Dieses Rezept stammt von unserer lieben Blogger-Kollegin Michaela, die auf littlebee.at regionale, einfache (Familien) Küche und Nachhaltigkeit schreibt.

Zubereitung:

Backrohr vorheizen:
180 Grad Ober-/Unterhitze

Butter schmelzen und mit Ei, Mehl und Topfen zu einem glatten, geschmeidigen Teig verkneten. Von Hand oder mit der Küchenmaschine.
Teig für ca. 20 Minuten kalt stellen, dann lässt er sich besser ausrollen. Teig nochmals gut durchkneten und auf einer bemehlten Arbeitsfläche ca. 5mm dick ausrollen. Mit einem Glas Kreise ausstechen. In die Mitte einen Klecks Powidl geben und zusammenklappen. Die Ränder mit einer Gabel zusammendrücken. Die Powidl Tascherl in einen Topf mit kochendem Wasser geben und auf mittlerer Stufe leicht wallend ziehen lassen. Die Powidl Tascherl kommen nach einiger Zeit nach oben und sollten dann noch für ca. 10 Minuten im Wasser bleiben und ziehen. Zwischendurch umrühren.
Für die Butterbrösel den Boden einer beschichteten Pfanne mit Semmelbrösel bedecken und einen Löffel Butter dazu geben. Brösel anrösten lassen. Immer wieder gut umrühren, damit sie nicht verbrennen. Die Powidl Tascherl in den Butterbröseln wälzen und vor dem servieren noch mit Staubzucker bestreuen. Achtung – der Powidl ist meistens sehr heiss und flüssig.

Schwierigkeitsgrad

Zeitaufwand

GERMZOPF

Zeitaufwand

Schwierigkeitsgrad

Was du dafür brauchst:

Für den Teig:

400g Mehl
40g Zucker
40g Butter
1 TL Salz
1 Pkg. frischen Germ/2 Pkg. Trockenhefe
1/4 l Milch
1 Ei zum Bestreichen

Zubereitung:

Backrohr vorheizen:

180 Grad Ober-/Unterhitze

Zuerst die Butter in erwärmten Milch zergehen lassen. Danach wird die Hefe und das Mehl vermengt. Alle restliche Zutaten (Zucker, Salz) sowie das Butter-Milch-Gemisch dazugeben.
Wenn Zeit ist, dann den Teig gehen lassen. Funktioniert aber auch ohne!
Für 20 Minuten bei 180 Grad backen.

Dieses Rezept ist von unserer lieben Leserin Fabienne

DU WIRST PATE UND ICH WERDE KÖCHIN
HIER KOMMST DU ZUR Website!
WWW.SOS-KINDERDORF.AT
SOS KINDERDORF
SOS-Kinderdorf bedankt sich für die kostenlose Einschaltung!