

Gute Rezepte für Mutterstadt

Wir kriegen's gebacken!

MUTTERSTADT

SPD

„Man soll dem Leib etwas Gutes bieten,
damit die Seele Lust hat, darin zu wohnen.“

Winston Churchill

Grußwort

Liebe Genossen und Genossinnen,
liebe Freunde und Freundinnen,

gutes Essen mit guter Politik zu verbinden, ist eine Idee, die mir auf Anhieb gefallen hat. Denn beides können wir hervorragend in unserem Land und insbesondere in der Pfalz, wo es auch mir als gebürtiger Pfälzerin immer ganz besonders mundet. Mittlerweile geben die Kandidaten und Kandidatinnen der SPD Mutterstadt vor Wahlen fast schon traditionell ihre besten Koch- und Backrezepte weiter. Ich freue mich, auch in diesem Jahr wieder dabei sein zu dürfen. Die „Kerscheplotzer“ nach Mamas Rezept habe ich schon in meiner Kindheit geliebt. Daran hat sich bis heute nichts geändert. Mein Tipp: Am besten schmeckt's in geselliger Runde mit ein paar Freunden und Freundinnen. Das ist dann auch eine gute Gelegenheit, um noch den einen oder die andere davon zu überzeugen, bei der Kommunalwahl am 26. Mai die SPD in Mutterstadt zu unterstützen – denn die Aktiven hier haben nicht nur leckeres Essen, sondern auch starke kommunalpolitische Ideen zu bieten!

Ich wünsche Euch viel Freude mit den „Kerscheplotzern“ und natürlich einen guten Hunger!

Malu Dreyer
Eure Malu Dreyer



Impressum

Herausgeber: SPD-Ortsverein Mutterstadt ©2019

Fotos: Willie Beckmann, fotolia, Adobe Stock

Kandidatenfotos: Britta Hoff

Gestaltung: Beckmann Mediendesign, Holler



Rezepte

Malu Dreyer: Pfälzer Kerscheplotzer

Andrea Franz: Apfel-Quark-Torte mit Rosinen

Thorsten Leva: Margots Mutterstadter Dampfnudeln

Isabel Schneider: Blechkuchen „Friß dich dumm und dämlich“

Lennart Nies: Russischer Zupfkuchen

Julia Troubal: Drei-Tage-Torte

Klaus Maischein: Schokomuffins

Barbara Rödel: Lauch-Muffins

Frank Sester: Sacher-Torte

Ilona Rhein: Russischer Apfelkuchen

Uwe Tröger: Schweizer Käsewähe

Ulrike Klaus: Brombeer-Quark-Torte

Ouadya Hamid: Streuselkuchen

Anke Johanna Gerulat: Aprikosen-Kuchen

Fabian Hery: Kaiserschmarren

Hannelore Klamm: Käsegebäck

Torsten Ottinger: Linzer Torte nach Schwiegeroma Kunigunde

Julia Schäfer: Rhabarberkuchen mit Mandelbaiser

Michael Nießen: Schoki-Birnenkuchen

Barbara Hüther: Haselnusskuchen

Martin Steig: Windbeutelorte mit Aprikosen

Lore Brose: Schimmistrudel

Marcus Jakob: Marmorkuchen mit Apfel

Kathrin Welsch: Oma Annis Apfelauflauf

Gerd Deffner: Leckerer Schmandkuchen

Doris Weber: Kirschkuchen

Oliver Staffort: Käsekuchen

Heidi Frosch: Apfelkuchen

Georgios Vakalakis: Tarte au Chocolat



Malu Dreyer

PFÄLZER KIRSCHPLOTZER (KIRSCHKUCHEN)

Zutaten:

- 8 Brötchen (idealerweise Milchbrötchen)
- 750 ml Milch
- 150 g Butter
- 150 g Zucker
- 6 Eier
- 125 g Rosinen
- 125 g grob gemahlene Haselnüsse
- je 1 TL gemahlene Nelken und Zimt
- 750 bis 1000 g entsteinte Kirschen
- Puderzucker zum Bestäuben

Zubereitung:

- Die Brötchen in der Milch einweichen.
- Butter, Zucker und Eier schaumig rühren. Haselnüsse, Rosinen, Nelken und Zimt dazugeben und mit dem Rührgerät gut verrühren. Zuletzt die ausgedrückten Brötchen mit der Milch unterheben und noch einmal mit dem Rührgerät gut verrühren. Darf nicht bröcklig sein.
- Zum Schluss die Kirschen darunter geben und im vorgeheizten Backofen auf dem Backblech oder in einer Springform backen.
- Vor dem Servieren mit Puderzucker bestäuben.

Backzeit: 120 Minuten
 Ober/Unterhitze: 180 Grad,
 Heißluft: 160 Grad,
 Gas: Stufe 2-3

Reicht für viele hungrige Mäuler!



©Tatiana - stock.adobe.com



Andrea Franz

APFEL-QUARK-TORTE MIT ROSINEN

Zutaten für den Teig:

- 3 Eier
- 125 g Butter
- 250 g Zucker
- 1 Prise Salz
- 1 kg Quark (10% Fett i. Tr.)
- 100 g Grieß
- 1 Pck. Vanillepuddingpulver
- 1 TL Backpulver

Zutaten für die Füllung:

- 750 g frische Äpfel
- Saft von 1/2 Zitrone
- 50 g Rosinen

Außerdem:

- Backpapier
- Butter für die Form
- 1 Springform von 24 cm Ø

Zubereitungszeit:
 ca. 1 Std. 55 Min.

Zubereitung:

- Für den Teig die Eier trennen. Butter, Zucker, Salz und Eigelb mit dem Handrührgerät cremig rühren. Quark, Grieß, Vanillepuddingpulver und Backpulver hinzufügen. Den Backofen auf 180 Grad vorheizen.
- Für die Füllung die Äpfel waschen, schälen und Kerngehäuse entfernen, in feine Blättchen schneiden und mit Zitronensaft beträufeln. Zusammen mit den Rosinen unter den Teig heben. Aus dem Eiweiß steifen Schnee schlagen und zuletzt unterziehen.
- Die Masse in eine mit Backpulver ausgelegte, gefettete Springform geben und zur Mitte hin etwas höher streichen.
- Auf der untersten Einschubleiste im vorgeheizten Backofen 60-65 Minuten backen. Danach noch 10 Minuten im ausgeschalteten Backofen ruhen lassen, herausnehmen und erkalten lassen.



Thorsten Leva

MARGOTS MUTTERSTADTER DAMPFNUDELN

Zutaten für ca. 24 Stück:

- 1 kg Mehl (405)
- 2 Eier
- 1 Päckchen frische Hefe
- 150 g Butter
- Milch (ca. 200 ml für Vorteig, plus ca. 300 ml für Restteig)
- Zucker
- Salz
- Biskin zum Backen
- Wasser
- Knethaken – Rührschüssel – Mehl zum ausrollen

Zubereitung:

- Gesamtes Mehl in Rührschüssel geben, in der Mitte eine Mulde formen, die Hefe hinein bröckeln. 200 ml lauwarme Milch über die Hefemulde gießen, Hefe mit den Fingern zerdrücken, etwas Mehl vom Rand dazunehmen, bis sich ein Teig ergibt. Prise Zucker über den kleinen Teigklumpen streuen, 20 Min. gehen lassen.
- Butter in Milch aufweichen, sollte nicht zu heiß sein!
- 2 Eier zum Vorteig dazu geben, eine Handvoll Zucker und Salz außenrum streuen. Mit Knethaken verkneten, langsam Milch/Butter-Mischung dazu gießen. Falls zu fest, noch Milch nachkochen. Ca. 15 Minuten kneten, bis Teig ganz glatt wird.
- 20-30 Minuten gehen lassen, zwischendurch Pfanne vorbereiten (am besten gusseisern mit hohem Rand und Glasdeckel).
- Mehl ausstreuen auf Arbeitsfläche, Teig etwas einmehlen. Kleine Stücke abtrennen, zu einer Rolle formen und mit dem Messer in gleich große Teiglinge schneiden. Daraus Bälle formen und unten verknoten, wie Pilze. Anschließend nochmal 10 Minuten gehen lassen.
- Backen: Pfanne aufheizen, reichlich Biskin rein. Tasse Wasser und Salz bereitstellen. Sobald das Fett aufgelöst ist, Wasser und Prise Salz dazu. Achtung, spritzt (erst Salz, dann schwungvoll das Wasser dazu schütten)! Dann die Rohlinge reinsetzen, Herd auf größere Hitze stellen. Ca. 8-10 Minuten backen, zwischendurch unbedingt den Boden kontrollieren, Deckel aber nur vorsichtig anheben! Wenn ein Knistern zu hören ist, Herd etwas runter drehen. Jede Fuhre neu mit Fett, Wasser & Salz backen.



Isabel Schneider

BLECHKUCHEN „FRISS DICH DUMM UND DÄMLICH“

Zutaten für den Teig:

- 4 Eier
- 250 g Zucker
- 1 Vanillezucker
- 125 ml Öl
- 1 Backpulver
- 150 ml Mineralwasser

Zutaten für die

Buttercreme:

- 1 Päckchen Vanillepudding
- 50 g Zucker
- 250 ml Milch
- 125 g Butter
- 25 g Kokosfett

Zutaten für den Belag:

- 250 g Walnusskerne
- 125 g Butter
- 125 g Zucker
- je 50 g Zartbitter- und Vollmilchkuvertüre

Zubereitung:

- Alle Zutaten für den Teig verrühren und bei 175°C 25 Minuten bei Umluft backen.
- Pudding kochen. In den heißen Pudding Kokosfett hinzufügen. Auf Raumtemperatur abkühlen lassen. Butter cremig rühren und den Pudding löffelweise zugeben. Creme auf Kuchen verteilen.
- Nüsse grob zerkleinern. Butter in beschichtete Pfanne geben und Zucker hinzufügen. Masse erhitzen und die Nüsse zugeben. So lange rösten und rühren bis die Masse braun ist. Masse löffelweise auf die Buttercreme geben.
- Kuvertüre im Wasserbad erhitzen und löffelweise auf dem Kuchen verteilen.





Lennart Nies

RUSSISCHER ZUPFKUCHEN

Zutaten für den Teig:

- 400 g Mehl und 1 P. Backpulver mischen
- 250 g Fett
- 200 g Zucker
- 1 Ei
- 1 P. Vanillezucker
- Etwas Zimt
- 1 TL Kakao

Zutaten für die Käsemasse:

- 100 g Margarine
- 150 g Zucker
- 1 P. Vanillezucker
- 3 Eier
- 500 g Schichtkäse
- 1 P. Vanillezucker

Zubereitung:

- Sämtliche Zutaten für den Teig verkneten und kalt stellen.
- Für die Käsemasse Margarine, Zucker, Vanillezucker und Eier schaumig rühren.
- Anschließend Schichtkäse und Vanillezucker unter diese Masse rühren.
- Springform fetten, Hälfte des Teiges hineingeben, Ränder hochdrücken.
- Käsemasse auf den Teig geben, glatt streichen.
- Übrigen Teig in Flocken daraufgeben.
- Bei 200 Grad eine Stunde backen.



Julia Troubal

DREI-TAGE-TORTE

Zutaten:

Für den Teig:

- 200 Gramm Butter
- 180 Gramm Zucker
- 4 Eier
- 250 Gramm Mehl
- 2 Teelöffel Backpulver
- 2 Eßlöffel Kakao

Für die Creme:

- 2 Becher Sahne
- 150 Gramm Zucker
- 3 Päckchen Vanillezucker
- 300 Gramm Schmand oder saure Sahne

Außerdem:

- Kakaopulver zum Bestäuben
- 150 Gramm Puderzucker
- Rum

Zubereitung:

- Für den Teig Butter und Zucker schaumig rühren. Die Eier trennen. Eiweiße steif schlagen und die Eigelbe unter die Butter-Zucker-Mischung rühren. Mehl und Backpulver mischen. Das steifgeschlagene Eiweiß und die Mehlmischung unter den Teig mischen. In zwei Drittel des Teiges zwei Eßlöffel Kakao rühren. In einer Springform oder einem Tortenring einen hellen und zwei dunkle Tortenböden backen, bei 180 Grad etwa 12 Minuten bei Ober-Unterhitze. Tipp: In die Springform unten Backpapier einspannen.
- Die fertigen Böden auf ein mit Zucker bestreutes Küchentuch zum Auskühlen legen.
- Für die Creme die Sahne steif schlagen. Den Schmand mit dem Zucker und Vanillezucker mischen. Eischnee unterheben. Als untersten den dunklen Tortenboden in einem Tortenring mit etwa 2 cl Rum beträufeln, dann etwa die Hälfte der Creme darauf streichen. Dann den hellen Boden auflegen, ebenfalls mit 2 cl Rum tränken und die restliche Creme darauf geben. Nun den zweiten dunklen Boden auflegen und auch diesen mit 2 cl Rum beträufeln.
- 150 Gramm Puderzucker mit einem guten Schuss Rum mischen. Die Masse sollte nicht zu fest, sondern eher flüssig sein. Die Puderzucker-Rum-Glasur auf der Torte verstreichen, das ergibt eine schöne Zuckerkruste. Die Torte drei Tage abgedeckt im Kühlschrank durchziehen lassen. Vor dem Servieren die Torte dick mit Kakaopulver bestäuben.



Klaus Maischein

SCHOKOMUFFINS

Zutaten für 18 Muffins:

- 200 g Schoko-Streusel (100 g 50% / 100 g 32%)
- 200 g Butter
- 4 Eier
- 200 g gemahlene Haselnüsse
- 1 Bourbon-Vanille-Zucker
- 1 Teelöffel Zimt
- 4 Esslöffel Mehl
- 1 Teelöffel Backpulver
- 100 g braunen Rohrzucker
- 1 Prise Salz

Zubereitung:

- Schoko-Streusel + Butter im Wasserbad auflösen.
- Ganze Eier im Schüttelbecher mischen.
- Eier, Zucker, Vanille-Zucker und Salz mit einem Kochlöffel verrühren.
- Nüsse, Zimt, Mehl und Backpulver mischen.
- Die abgekühlte Schoko-Buttermasse mit einem Kochlöffel unter die Eier-Zuckermischung rühren, Mehl-Nussmischung unterheben.
- Die fertige Masse in Muffin-Förmchen füllen.

Backzeit ca. 20-25 Minuten bei 170 Grad Ober/Unterhitze

Nach dem Abkühlen mit Puderzucker bestreuen und nach Bedarf verzieren z.B. Marzipan ausrollen, Sterne ausstechen und auf die Muffins setzen und mit einer Moccabohne verzieren.



Barbara Rödel

LAUCH-MUFFINS

Zutaten:

- 210 g Mehl
- 40 g Haferflocken
- 3 TL Backpulver
- 1/2 TL Salz
- Pfeffer
- Paprika
- 1 EL Röstzwiebeln
- 120 g Lauch, geschnitten
- 100 g gewürfelter Speck
- 1 Ei
- 50 ml Öl
- 120 g geriebener Emmentaler
- 250 g Buttermilch

Zubereitung:

- 210 g Mehl, 40 g Haferflocken in eine Schüssel geben und mit 3 TL Backpulver, 1/2 TL Salz, Pfeffer, Paprika, 1 EL Röstzwiebeln sorgfältig vermischen
- 120 g Lauch, geschnitten, und 100 g gewürfelter Speck untermischen
- 1 Ei in einer anderen Schüssel leicht verquirlen
- 50 ml Öl, 120 g geriebener Emmentaler, 250 g Buttermilch zu dem Ei geben und gut verrühren.
- Die Mehlmischung hinzufügen und schnell zusammenrühren.
- Den Teig in Muffinförmchen füllen und im Backofen mit Umluft bei 160°C ca. 20 bis 25 Minuten backen.
- Ergibt 24 Stück.





Frank Sester

SACHER-TORTE

Zutaten:

- 200 g Butter
- 300 g Zucker
- 6 Eigelb
- 6 Eiweiß
- 250 ml Milch
- 200 g geriebene dunkle Schokolade (z. B. Blockschokolade)
- 300 g Mehl
- 50 g Puderzucker
- 1 Päckchen Backpulver
- 300 g Aprikosenmarmelade
- 300 g dunkle Kuvertüre
- Optional Zuckerguss und / oder gehackte Pistazien

Zubereitung:

- Butter mit Zucker und Milch sahnig rühren. Die im Wasserbad zerlassene und unter Umrühren abgekühlte Schokolade dazugeben und die Masse dickschaumig rühren. Nach und nach das Eigelb dazugeben und kräftig schlagen.
- Backofen erhitzen (180 Grad Ober-/Unterhitze oder 160 Grad Heißluft). Eiweiß mit Puderzucker zu steifem Schnee schlagen und auf die Schokoladencreme gleiten lassen. Mehl mit Backpulver mischen, auf die Eiermasse geben und alles vorsichtig miteinander vermengen. Den Teig in eine mit Alufolie oder gefettetem Pergamentpapier ausgekleidete Springform (28er Größe) füllen und im unteren Drittel des Backofens backen (ca. 60 Minuten).
- Torte etwas abkühlen lassen, aus der Form nehmen und halbieren. Die Oberseite des unteren Bodens mit glattgerührter heißer Marmelade bestreichen. Kuchendeckel darauf setzen. Außen mit Marmelade bestreichen und etwas einziehen lassen. Kuvertüre im Wasserbad zerlassen und die Torte damit überziehen. Eventuell mit Zuckerguss beschriften / dekorieren.

Deko-Tipp: Wie bei der Original Sacher-Torte kann man die Oberseite in zwölf Tortenstücke einteilen und auf jedes mit etwas dunkler Kuvertüre den Namenszug „Sacher“ schreiben oder mit einem „S“ verzieren. Besonders edel wirkt die Torte, wenn man sie mit gehackten Pistazien dekoriert.



Ilona Rhein

RUSSISCHER APFELKUCHEN

Zutaten:

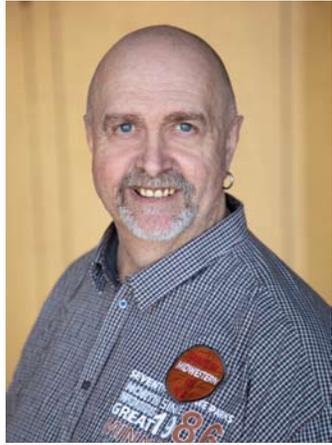
- 4 große Äpfel
- 1 Schnapsglas Rum
- 200 g Zucker
- 200 g weiche Butter
- 2-3 Eier
- 200 g Mehl
- 100 g Haselnüsse gemahlen
- 1 P Backpulver
- 1 El Zimt
- 1 El Kakao

Zubereitung:

- Äpfel schälen, klein schneiden, mit dem Rum übergießen und zur Seite stellen.
- Zucker, Butter und Eier gut verrühren.
- Mehl, Backpulver, Zimt und Kakao löffelweise dazugeben.
- Zum Schluss die Haselnüsse und die Äpfel unterheben.
- Alles in die gefettete Backform geben und bei 200 C im unteren Teil des Ofens backen.
- Backzeit: 200 C Ober- und Unterhitze, ca. 60 Minuten (Stäbchenprobe) Form nach Belieben

Wenn gewünscht, nach dem Auskühlen mit Puderzucker bestäuben.





Uwe Tröger

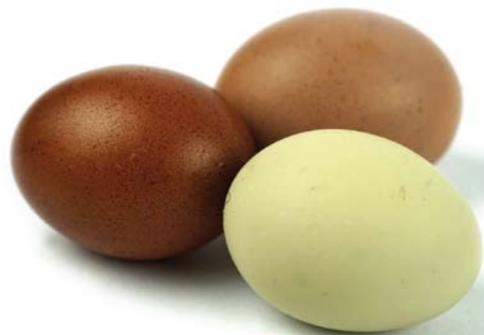
SCHWEIZER KÄSEWÄHE

Zutaten:

- 280 g Mehl
- etwas Salz/nach Belieben
- 125 g Butter
- 3 Eier
- 250 g Emmentaler Käse
- 300 ml Sahne
- Cayennepfeffer/nach Belieben
- Fett/Butter für die Backform

Zubereitung:

- Für den Teig 250g Mehl, Salz, kalte Butter in Flöckchen und 1 Ei zu einem glatten Teig verkneten.
- Den Teig in Folie wickeln und ca. 30 Minuten in den Kühlschrank.
- Den Teig in eine gefettete Form (24 cm Durchm.) legen und am Rand andrücken.
- Den Ofen auf 180 Grad vorheizen.
- Für den Guss den Käse reiben. Mit Sahne, den übrigen Eiern und dem Rest Mehl verquirlen. Mit Salz und Cayennepfeffer würzen.
- Den Guss in die Form auf den Teig gießen und die Wähe ca. 45 Min. auf der untersten Schiene backen, damit der Teig richtig gar und knusprig wird.



Ulrike Klaus

BROMBEER-QUARK-TORTE

Zutaten:

- 6 Eier (Größe M)
- 180 g Zucker
- Salz
- 1 Zitrone und Zitronensaft
- 120 g Mehl
- 60 g Speisestärke
- 1 TL Backpulver
- Amaretto
- 500 g Brombeeren
- 100 g Puderzucker
- 500 g Magerquark
- 2 Päckchen Sofortgelatine
- 4 Päckchen Vanillezucker
- 300 g Sahne
- 3 Päckchen Sahnesteif

Zubereitung:

- 6 Eier mit 180 g Zucker, einer Prise Salz und einer unbehandelten (Bio) Zitrone und einem Spritzer Zitronensaft aufschlagen, solange bis die Masse hell ist.
- 120 g Mehl, 60 g Speisestärke und 1 TL Backpulver vermischen und gemeinsam vorsichtig unterrühren (es dürfen sich keine Klümpchen bilden).
- Die Masse in eine Form (mit Backpapier auslegen) füllen und in der unteren Hälfte des auf 180 Grad vorgeheizten Backofens für ca. 25-30 Minuten backen.
- Kuchen komplett auskühlen lassen und aus der Form nehmen. Den Biskuit einmal quer halbieren und beide Böden leicht mit Amaretto betreufeln.
- 500 g Brombeeren mit 100 g Puderzucker, 1 P. Vanillezucker und 1 EL frisch gepresstem Zitronensaft mit dem Pürierstab pürieren. Die Masse durch ein Sieb streichen und den Saft unter 500 g Magerquark rühren. 2 P. Sofortgelatine unterrühren. Masse kühl stellen, bis sie anfängt zu gelieren.
- 300 g Sahne mit 3 P. Vanillezucker und 3 P. Sahnesteif steif schlagen und zu der Quark-Brombeer-Masse geben.
- Um den ersten Boden einen hohen Tortenring legen und die Hälfte der Brombeer-Mischung darauf verteilen. Zweiten Boden auflegen und den Rest der Masse darauf verteilen.
- Die Torte über Nacht im Kühlschrank kühlen. Am nächsten Tag nach Belieben mit Sahnetupfer und Brombeeren verzieren.

Tipp: Wenn Kinder von der Torte mitessen sollen, einfach den Amaretto auf den Tortenböden weglassen!



Ouadya Hamid

STREUSELKUCHEN

Zutaten für den Teig:

- 500 g Mehl
- 100 g Zucker
- 300 ml Milch
- 100 g Öl
- 1 Würfel Hefe, frische
- 1 Prise Salz

Zutaten für die Streusel:

- 400 g Mehl
- 250 g Zucker
- 250 g Butter

Zubereitung:

- Für den Hefeteig die Hefe zerbröckeln und in der lauwarmen Milch verrühren, bis es eine „Hefemilch“ gibt. Zugedeckt an einem warmen Ort 10 Min. gehen lassen.
- Dann das Mehl in eine große Schüssel geben. Den Zucker, das Öl und 1 Prise Salz dazugeben. Die „Hefemilch“ zufügen und mit dem Knethaken des Handrührers zu einem glatten Teig kneten. Zugedeckt an einem warmen Ort zur doppelten Größe gehen lassen (ca. 60 Min.).
- Noch einmal kneten, ca. 10 Min. zugedeckt ruhen lassen und dann ausrollen.
- Auf ein gefettetes oder mit Backpapier ausgelegtes Backblech auslegen. Jetzt noch einmal ca. 20 Min. gehen lassen (zugedeckt, damit keine Haut entsteht).
- In dieser Zeit werden die Streusel zubereitet. Für die Streusel einfach alle Zutaten (Mehl, Zucker, Butter) in eine Schüssel geben und zu einem krümeligen Teig kneten. Die Butter sollte sehr weich sein (vielleicht kurz in der Mikro erwärmen), dann geht es viel besser!
- Den Hefeteig vorsichtig mit Wasser bestreichen und die Streusel gleichmäßig auf dem Teig verteilen.
- Backofen jetzt anstellen. In dieser Zeit kann der Teig noch einmal gehen.
- Bei 180 °C Heißluft, vorgeheizt, 30 Min. backen. Bei Ober- und Unterhitze 200 °C.

Durch das Öl wird dieser Streuselkuchen sehr locker!



Anke Johanna Gerulat

APRIKOSEN-KUCHEN

Zutaten für den Teig:

- 200 g Mehl
- 2 gestrichene Teelöffel Backpulver
- 75 g Zucker
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 1 Prise Salz
- 1 Ei
- 100 g Butter

Zutaten für den Belag:

- 125 g Sahne
- 100 g Puderzucker
- 100 g gemahlene Mandeln
- 1 Ei
- 1 Dose Aprikosen
- Ganze geschälte Mandeln

Zubereitung:

- Die Teigzutaten verkneten, in eine gefettete Pieform legen, den Boden mehrfach einstechen, ca. 2 Stunden kaltstellen, Backofen auf 200 Grad vorheizen.
- Sahne mit gemahlene Mandeln, Ei und Puderzucker verrühren und auf den Boden geben. Aprikosen auf die Masse geben und die Mandeln in die Mulde der Aprikosen legen.
- Bei 180 bis 200 Grad ca. 20 Minuten backen.
- Nach dem Backen einen klaren Tortenguss darüber geben.



©Andrey Starostin - stock.adobe.com



Fabian Hery

KAISERSCHMARREN

Zutaten:

- 4 Dotter
- 150 g Mehl
- 1/4 l Milch
- Salz
- 4 Eiklar
- 30 g Zucker
- 70 g Butter
- 50 g Rosinen
- Puderzucker

Zubereitung:

- Die Dotter werden mit Milch, Mehl und einer Prise Salz zu einem glatten Teig gerührt, der mit Zucker steif ausgeschlagene Eiklarschnee daruntergezogen.
- In einer großen Gusseisernenpfanne lässt man 50 g Butter aufschäumen, gießt die Teigmasse ein, streut Rosinen darüber und backt den Schmarren auf einer Seite goldbraun.
- Dann wendet und backt man ihn auf der zweiten Seite, bis er innen fast durch ist und zerreißt den Schmarren mit zwei Gabeln in nicht zu kleine Stücke.
- 20 g frische Butter zugeben, den Schmarren bei starker Hitze kurz durchschwingen.
- Der goldbraun gebackene Kaiserschmarren wird angerichtet, mit Puderzucker bestreut und mit Zwetschkenröster oder Apfelmus serviert.



Hannelore Klamm

KÄSEGEBÄCK

Zutaten:

- 300 g Mehl
- 300 g Butter
- 300 g geriebener gemischter Käse (z.B. guter Emmentaler, Bergkäse und frisch geriebener Parmesan gemischt)
- Salz, Pfeffer, Muskat nach Geschmack
- Eigelb, etwas Sahne
- Kümmel, Walnushälften, Kürbiskerne, Sesam

Zubereitung:

- Butter, Mehl Käse, Salz, Pfeffer, und Muskat zu einem Teig verkneten.
- Den Teig ausrollen, mit Förmchen ausstechen oder mit einem Teigrädchen Rauten schneiden, und auf mit Backpapier belegte Bleche legen.
- 1-2 Eigelb mit etwas Sahne verrühren und mit dem Backpinsel auf die Plätzchen streichen. Mit Walnushälften, Kümmel, Sesamsaat, oder Kürbiskernen dekorieren. Der Phantasie sind dabei keine Grenzen gesetzt.
- Die Käseplätzchen werden bei 190 Grad ca. 10 Minuten gebacken. Sie sollen leicht gebräunt aus dem Ofen kommen.
- In geschlossenen Blechdosen, kühl gestellt, halten sie sich 1-2 Wochen. (Vorsicht Suchtpotential).

Ich empfehle sie zu einem guten Glas Wein oder einfach zwischendurch.

Gutes Gelingen!



Torsten Ottinger

LINZER TORTE NACH SCHWIEGEROMA KUNIGUNDE

Zutaten:

- 200 g Mehl
- ein gestrichener Teelöffel Backpulver
- 125 g Zucker
- eine Packung Vanillezucker
- 125 g Butter/Sanella
- 125 g Haselnüsse oder Mandeln gemahlen
- ein Teelöffel Zimt
- eine Messerspitze Nelken gemahlen
- eine kleine Prise Salz
- ein Ei
- zwei-drei Tropfen Bittermandelöl
- 250-400 g Pflaumenmus
- Zum Bestreichen Eigelb

Zubereitung:

- Alle Zutaten auf ein Backblech geben, gut durchkneten und etwas ruhen lassen. Auf ein Blech oder eine Springform geben, auseinanderdrücken und einen Rand andrücken.
- Danach das Pflaumenmus aufstreichen.
- Gitter ausrollen und zum Verzieren darüberlegen. Mit Eigelb bestreichen.

Backzeit: 25-40 Minuten bei 180 Grad.



Julia Schäfer

RHABARBERKUCHEN MIT MANDELBAISER

Zutaten für den Teig:

- 500 g Mehl
- 1/2 Päckchen Backpulver
- 150 g Zucker
- 1 Prise Salz
- Schale von einer unbeh. Zitrone
- 2 Eier
- 250 g Margarine

Zutaten für den Belag:

- 100 g geriebene Mandeln
- 100 g Zwiebackbrösel
- 2 EL Zucker
- 1 TL Zimt
- 1 kg Rhabarber
- 5 EL Zucker

Zutaten für Baisermasse:

- 3 Eiweiß
- 1 Prise Salz
- 150 g Zucker
- Saft einer halben Zitrone

Zubereitung:

- Aus den Zutaten für den Teig einen Mürbeteig herstellen und 30 Min. kühl stellen.
- Rhabarber schälen, in 3 cm lange Stücke schneiden und mit 5 EL Zucker mischen.
- Den Teig auswellen und in eine gefettete Springform legen. Die geriebenen Mandeln, den Zwieback, Zucker und Zimt mischen und auf dem Boden verteilen. Den Saft von dem Rhabarber abgießen und das Obst in die Springform geben.
- Den Kuchen bei 180 °C circa 50 Min. backen.
- Für den Baiser die Eiweiß mit der Prise Salz und dem Zitronensaft sehr steif schlagen, den Zucker nach und nach einrühren.
- Den Kuchen aus dem Ofen nehmen und die Baisermasse auf dem Obst verteilen.
- Nochmals circa 10 Min. backen, bis der Guß leicht braun ist.



Michael Nießen

SCHOKI-BIRNENKUCHEN

Zutaten:

- 600 g Birnen, reife, z.B. Williams Christ
- 4 EL Zitronensaft
- 3 EL Ahornsirup
- 100 g Zartbitterschokolade
- 160 g Butter
- 3 Eier, Größe M
- 110 g Zucker
- 1 Pkt. Vanillezucker (ich nehme immer selbstgemachten aus der Vanilleschote)
- 15 g Kakaopulver, ungesüßt
- 240 g Mehl
- 1/2 Pkt. Weinsteinbackpulver oder Phosphatbackpulver
- 80 ml Sahne oder Milch
- 70 ml Eierlikör
- 3 EL Aprikosenkonfitüre

Zubereitung:

- Die Birnen schälen, vierteln und das Kerngehäuse entfernen. In dickere Spalten schneiden. Zitronensaft und Ahornsirup vermischen und über die Birnen geben. Birnen ca. 30 Min. zum Marinieren abgedeckt in den Kühlschrank stellen.
- Schokolade grob hacken und im Wasserbad bei kleiner Hitze zergehen lassen. In der Zwischenzeit die zimmerwarme Butter mit Zucker und Vanillezucker cremig rühren, die Eier einzeln nach und nach gut einrühren und mit der überkühlten, weichen Schokolade zu einer dickcremigen Masse aufschlagen.
- Mehl, Backpulver und Kakaopulver vermischen und sieben und mit der Obers (Sahne) oder der Milch und dem Eierlikör abwechselnd in der Schokoladecreme mit einem Kochlöffel locker einrühren.
- Den Teig in eine leicht gefettete, mit Backpapier ausgelegte Springform (26 cm) füllen und glatt streichen. Mit den Birnenspalten gleichmäßig belegen und im vorgeheizten Backrohr bei ca. 160 Grad Umluft etwa 50 Minuten backen. Bitte nach dem eigenen Backrohr gehen, es bäckt jeder Ofen ein wenig anders.
- Marillenmarmelade (Aprikosenkonfitüre) in einem kleinen Topf bei mittlerer Hitze flüssig werden lassen und den noch heißen Kuchen damit bestreichen. Den Kuchen in der Springform auskühlen lassen.

Guten Appetit!



Barbara Hüther

HASELNUSSKUCHEN

Zutaten für 4 Personen:

Für den Teig:

- 250 g Butter, weich
- 5 Eier, getrennt
- 250 g Zucker
- 125 g Mehl
- 1 Pkt. Backpulver
- 1 Tasse Milch
- 400 g Haselnüsse, gemahlen

Für den Guss:

- 1 Tafel Kuvertüre, dunkle

Zubereitung:

- Die Butter mit dem Zucker und den 5 Eigelben schaumig rühren. Das Mehl mit dem Backpulver mischen und unterrühren. Die Milch dazugeben und alles gut verrühren.
- Danach die Haselnüsse untermischen. Die 5 Eiweiß zu steifem Schnee schlagen und unter die Masse ziehen.
- Eine Rondonform von 28 cm Durchmesser gut einfetten und mit Paniermehl ausstreuen (wichtig, der Kuchen klebt sonst leicht an der Form fest).
- Bei 200° (Umluft 180°) ca. 50 Minuten backen. Evtl. zum Schluss mit Alufolie abdecken, damit er nicht zu dunkel wird. Der Kuchen ist fertig, wenn an einem hineingestochenen Schaschlikstäbchen kein Teig mehr kleben bleibt.
- Den Kuchen ca. 10 Minuten auskühlen lassen, bevor man ihn aus der Form nimmt.
- Die Kuvertüre im Wasserbad schmelzen lassen und den vollständig ausgekühlten Kuchen damit überziehen.

Übrigens: Der Kuchen schmeckt auch köstlich, wenn man statt der Haselnüsse ungeschälte gemahlene Mandeln nimmt.





Martin Steig

WINDBEUTELTORTE MIT APRIKOSEN

Zutaten:

- 2 Eier
- 50 g Zucker
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 75 g Mehl
- 1 gestrichener TL Backpulver
- 1 1/2 Packung TK Windbeutel mit Sahnecreme-füllung
- 600 g Sahne
- 140 g Gelierzucker
- 400 g Schmand
- 1 Dose Aprikosen (850 ml)
- 1 Päckchen klarer Tortenguss
- 2-3 EL Mandelblättchen

Zubereitung:

- Für den Biskuit Eier trennen. Eiweiße, 2 EL kaltes Wasser und 1 Prise Salz steif schlagen. Zum Schluss Zucker und Vanillezucker einrieseln lassen. Eigelbe einzeln unterschlagen. 75 g Mehl und Backpulver mischen, auf die Masse sieben und unterheben.
- Masse in eine mit Backpapier ausgelegte Springform (26 cm) streichen. Im vorgeheizten Ofen (180°C/Umluft) ca. 20 Minuten backen. Biskuit in der Form auf einem Kuchengitter ca. 1 Stunde auskühlen lassen.
- Gefrorene Miniwindbeutel aus der Packung nehmen und 15-20 Minuten antauen lassen. Sahne steif schlagen, dabei Gelierzucker einrieseln lassen. Schmand glatt rühren und anschließend die Sahne unterheben.
- Biskuitboden aus der Form lösen, auf eine Tortenplatte setzen, einen Tortenring darumlegen. Hälfte der Creme auf dem Boden verstreichen, mit Windbeuteln belegen und übrige Creme darauf streichen. Torte leicht auf die Tischplatte aufstoßen, damit Luftblasen entweichen können. Ca. 2 Stunden kalt stellen.
- Aprikosen abtropfen lassen, dabei 250 ml Saft auffangen. Aprikosen in feine Spalten schneiden und die Torte damit belegen. Gusspulver in einem kleinen Topf mit dem Saft anrühren. Unter Rühren kurz aufkochen. Guss sofort mit einem Esslöffel über die Aprikosen verteilen. Torte 3-4 Stunden kalt stellen.
- Mandeln in einer Pfanne ohne Fett goldbraun rösten. Auskühlen lassen. Torte aus dem Tortenring lösen. Tortenrand mit Mandelblättchen betreuen.



Lore Brose

SCHIMMISTRUDEL

Zutaten für den Teig:

- 4 Eier
- 1 Päckchen Hefe
- 750 g Mehl
- 1/2 l Milch
- 100 g Zucker
- 1/2 Esslöffel Salz
- 100 g geschmolzene Butter

Zutaten für die Füllung:

- 200 g Zucker
- 250 g Butter oder Margarine
- Rosinen
- Zimt

Zubereitung:

- Mehl in eine Schüssel sieben, in die Mitte eine Vertiefung drücken, Hefe mit lauwarmen Milch und Zucker anrühren, in die Vertiefung geben, dann Eigelb und den steifgeschlagenen Schnee zufügen.
- Aus diesen Zutaten einen leichten Teig bereiten (wie Strudelteig). Den Teig in 3 Stücke teilen, rund ausrollen (ca. 30 cm Durchmesser), eine halbe Stunde ruhen lassen.
- Dann wird der Teig mit der schaumig gerührten Butter bestrichen und auf einer leicht bemehlten Tischdecke über den ganzen Küchentisch ausgezogen. Reichlich mit Rosinen bestreuen, aufrollen.
- Die Rolle der Länge nach halbieren, zu einer Kordel drehen, auf ein Kuchenblech legen. Mit den beiden anderen Teigteilen wird ebenso verfahren.
- Die Strudel eine Stunde gehen lassen, dann mit einem verquirlten Eigelb bestreichen, ca. 45 Minuten bei 180 ° C backen.

Guten Appetit!



Marcus Jakob

MARMORKUCHEN MIT APFEL

Zutaten:

- 200 g weiche Butter
- 150 g Zucker
- 2 Pck. Bourbon-Vanille-zucker
- 3 Eier
- 1 Glas (370 ml) Apfelmus
- 300 g Mehl
- 150 g gemahlene Haselnüsse
- 1/2 Pck. Backpulver
- 2 EL Kakao zum Backen
- 2 EL Milch
- Puderzucker

Zubereitung:

- Butter cremig rühren. Den Zucker mit Vanillezucker und den Eiern ca. 5 Min. schaumig rühren. Dann das Apfelmusiterrühren. Das Mehl mit den Haselnüssen und dem Backpulver mischen und zügigiterrühren.
- Den Backofen auf 180 Grad vorheizen. Eine Napfkuchen-Form fetten
- Den Teig in zwei Portionen teilen. Unter eine Portion den gesiebten Kakao und die Milch rühren.
- Den hellen und den dunklen Teig im Wechsel in die Kuchenform geben. Dann in den Ofen schieben und 45-60 Min backen. Aus dem Ofen nehmen und etwas auskühlen lassen. Dann auf Kuchenplatte stürzen und mit Puderzucker bestäuben.



Kathrin Welsch

OMA ANNIS APFELAUFLAUF

Zutaten:

- 1 kg Äpfel
- 4 Eier
- 250 g Zucker
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 250 g Mehl
- 1 Päckchen Backpulver

Zubereitung:

- Backofen auf 175 Grad vorheizen.
- Glasbackform fetten und mit Grieß bestreuen.
- Äpfel schälen und in kleine Stücke schneiden.
- Eier trennen, dann das Eiweiß zu Eischnee schlagen.
- Die restlichen Zutaten mischen und Apfelstücke und Eischnee vorsichtig unterheben.
- Teig in die Glasbackform geben.
- Kuchen bei 150 Grad backen. Backdauer hängt von den Äpfeln ab.

Tipp: Kalt oder warm mit einer Kugel Vanilleeis zu genießen.





Gerd Deffner

LECKERER SCHMANDKUCHEN

Zutaten:

Boden (Knetteig):

- 150 g Mehl
- 1 Teel. Backpulver
- 75 g Zucker
- 1 Prise Salz
- 1 Ei
- 75 g kalte Butter

Füllung:

- 3 kleine Dosen Mandarinen
- 1/2 l Milch
- 200 g Zucker
- 2 Päckchen Vanillepudding
- 600 g Schmand
- 1 Päckchen roter Tortenguss (Dr. Oetker)
- 30 g Mandelblättchen

Zubereitung:

- Teig kneten, in Backform (27 Ø) drücken, Rand stehen lassen, Boden mit Gabel ein paar Mal einstechen und kühl stellen.
- Mandarinen abtropfen und Saft auffangen, 3/8 l Milch und Zucker aufkochen.
- Puddingpulver in 1/8 l Milch anrühren, in kochende Milch geben und kurz aufkochen, vom Herd nehmen und Schmand unterrühren.
- Sofort in die Backform geben, Vanillecreme glätten und Mandarinen reihenweise darauf verteilen.
- Backzeit: ca. 75 Minuten, Ober-/Unterhitze: 175 Grad
- Nach dem Backen den Kuchen über Nacht in der Form ruhen lassen.
- Tortenguss mit 1/4 l Mandarinsaft anrühren und über den kalten Kuchen geben. Mit Mandelblättchen dekorieren.



©Viktor - stock.adobe.com



Doris Weber

KIRSCHKUCHEN

Zutaten für 4 Personen:

- 200 gr. Butter
- 200 gr. Zucker
- 1 Pck. Vanillinzucker
- 4 Eier
- 2 Schnapsgläser Rum
- 125 gr. geriebene Haselnüsse
- 50 gr. grobgeriebene Schokolade
- 125 gr. Mehl
- 1 Teel. Zimt
- 1 Teel. Backpulver
- 1 Glas Kirschen

Zubereitung:

- 200 gr. Butter verrühren.
- 200 gr. Zucker und 1 Pck. Vanillinzucker zufügen und kräftig rühren.
- 4 Eier dazu rühren sowie 2 Schnapsgläser Rum.
- 125 gr. geriebene Haselnüsse und 50 gr. grobgeriebene Schokolade unterrühren.
- 125 gr. Mehl, 1 Teel. Zimt und 1 Teel. Backpulver unter den Teig ziehen.
- Den Teig in eine Springform füllen und 1 Glas Kirschen gleichmäßig darauf verteilen.
- Bei 170 ca. Grad 60 Minuten backen. Stäbchenprobe.
- Wenn man möchte, kann man den Kuchen mit Puderzucker bestreuen.



Oliver Staffort

KÄSEKUCHEN

Zutaten für den Teig:

- 300 g Mehl
- 100 g Zucker
- 200 g Butter
- 1 Ei
- 1 Vanillezucker
- 1/2 Backpulver

Zutaten für die Füllung:

- 6 Eier
- 2 Vanillezucker
- 250 g Zucker
- 1 kg Schichtkäse
- 1 Vanillepuddingpulver
- 2 Becher Sahne

Zubereitung:

- Zutaten für Teig und Füllung in 2 Schüsseln vermengen.
- Backform fetten und Teig verteilen, inkl. Rand.
- Füllung dazu geben und 1 Stunde bei 200 Grad backen.
- Nach 45 Minuten für 15 Minuten aus dem Ofen nehmen und auf ein Gitter stellen.
- Den Kuchen dann wieder für 15-20 Minuten in den Ofen stellen und fertig backen.
- Wenn der Kuchen dunkel werden sollte, mit Alufolie abdecken.
- Kuchen aus dem Ofen nehmen und 10 Minuten abkühlen lassen, dann stürzen.
- Erst kurz vor dem Anschneiden wieder stürzen.



Heidi Frosch

APFELKUCHEN

Zutaten für den Teig:

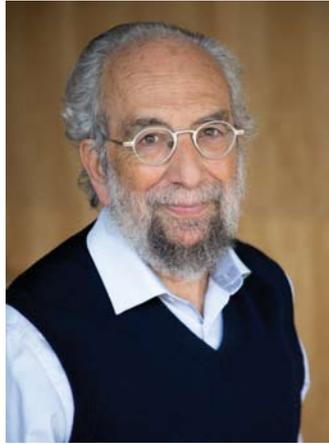
- 175 g Zucker
- 200 g weiche Margarine
- 1 Ei
- abgeriebene Schale einer Zitrone
- 300 g Mehl
- 1 El Butter und etwas Mehl für die Backform

Zutaten für die Füllung:

- 750 g säuerliche Äpfel
- Saft einer Zitrone
- 100 g Haselnüsse
- 50 g Rosinen
- 50 g Zucker
- 1 El Zimt
- 3 P. Vanillepudding
- 2 Eier
- 1 El Zucker
- ca. 3 El Milch

Zubereitung:

- Aus dem Ei, Zucker, Margarine, Zitronenschale und dem Mehl einen Knetteig zubereiten. Diesen zu einer Kugel formen, in Folie einwickeln und für ca. 1 Stunde in den Kühlschrank legen.
- Äpfel schälen und kleinschneiden.
- Zitronensaft, Zimt, Zucker und Rosinen zu den Äpfeln geben, umrühren und zur Seite stellen.
- Etwas Teig für das Gitter zurückhalten. (etwas 1/5)
- Restlichen Teig ausrollen, die Springform damit auslegen und dann die Äpfel einfüllen.
- Puddingpulver, Eier, Zucker und Milch gut verrühren und gleichmäßig über die Apfelfüllung gießen.
- Ein bisschen für das Bestreichen des Gitters aufheben.
- Den restlichen Teig ausrollen und in Streifen schneiden.
- Diese gitterförmig auf den Kuchen legen und einstreichen.
- Im unteren Drittel des Ofens backen.
Backzeit: 220 C Ober- und Unterhitze, 50-60 Minuten (Stäbchenprobe)
Springform 26 cm Durchmesser



Georgios Vakalakis

TARTE AU CHOCOLAT

Zutaten:

- 4 Eier
- 2 EL Mehl
- 2 EL Kakao
- 2 EL Speisestärke
- 200 g Butter
- 135 g Puderzucker
- 300 g Kuvertüre

Zubereitung:

- Kakao, Mehl, Speisestärke mischen.
- Butter und 200 g Kuvertüre im Topf erhitzen.
- Puderzucker und Eier schaumig schlagen.
- 100 g Kuvertüre hacken.
- Butter-Kuvertüre-Masse unter das Puderzucker-Eier-Gemisch heben. Mit einem Mixer zur einer Masse vermengen.
- Kakao, Mehl und Speisestärke unterrühren.
- Schokosplitter dazu geben und alles in eine Springform geben.
- Ofen auf 165 Grad vorheizen.
- 15-20 Min. backen.
- Abkühlen lassen und mit Kakao oder Puderzucker bestäuben.



Wir kriegen's gebacken!



Die SPD-Kandidatinnen und -Kandidaten für den Gemeinderat setzen sich auch in Zukunft zusammen mit unserem Bürgermeister Hans-Dieter Schneider motiviert für weitere Optimierungen und ein zukunftsfähiges Mutterstadt ein!

MUTTERSTADT

SPD