

Backschule Teige

Rezeptheft





Zutaten

Teig:

250 ml Milch

110 g Zucker

80 g weiche Butter

½ Würfel Hefe

500 g Weizenmehl Type 405 oder 480

1 Ei

Füllung:

200 g gemahlene Mandeln

100 g Zucker

2-3 EL Apfelmus

1 Eigelb

1 EL Sahne

Zubereitung

1. Ofen auf 180° C Ober-/Unterhitze vorheizen, Rost auf der untersten Stufe.
2. Hefe mit lauw warmer Milch und einer Prise Zucker verrühren. Butter und restlichen Zucker unterrühren. Mehl und Ei zufügen und zu einem Teig verkneten.
3. Teig gehen lassen, bis er sich verdoppelt hat. Teig halbieren und die Hälfte direkt auf der Teigunterlage mit dem Teigroller rund ausrollen.
4. Mandeln, Zucker und Apfelmus vermischen. (Konsistenz von Streuseln). Die Nussmasse auf dem Teig verteilen und die 2. Teigplatte darüberlegen.
5. In der Mitte eine „Kleine Elfe“ oder einen Tassenrand über die Nussmasse stülpen und leicht andrücken. Entlang dem Rand mit dem Pikser des Teigrollers Löcher in den Teig stechen und den Teigrand damit andrücken.
6. Mit dem Pizzaschneider Teig entlang der Nussbällchen einschneiden und die Teigstreifen mit dem kleinen Streicher hochkant drehen/stellen. Ei mit Sahne verquirlen und die Sonne damit einpinseln.
7. Backzeit: ca. 30 Minuten

Red Velvet Gugelhupf



Zutaten

Für 12 Stück:
150 g weiche Butter
400 g Zucker
3 Eier
2 Eigelb
65 g Rapsöl
300 ml Buttermilch
415 g Weizenmehl Type 405
25 g Backkakao
1 Päckchen Backpulver
½ Teelöffel Salz
1 Esslöffel Vanilleextrakt
1 ½ Teelöffel Weißweinessig
30 ml Speisefarbe rot (intensiv) oder
Rote Bete Pulver

Zubereitung

1. Ofen vorheizen auf 175 °C Umluft. Kranzform oder Mini-Gugelhupf etwas einfetten.
2. Butter und Zucker schaumig aufschlagen (ca. 4-5 Minuten). Öl zugeben und weiter rühren. Eier einzeln dazugeben und unterrühren. Nun die Gewürze und die Speisefarbe zugeben.
3. Mehl, Backpulver, Salz und Backkakao in einer Schüssel mischen. Buttermilch und Mehlmischung abwechselnd zugeben und unterrühren, bis ein cremiger Teig entsteht.
4. In die gefettete Kranzform füllen und bei 175 °C Umluft etwa 50 Minuten backen. Stäbchenprobe nicht vergessen!

Tipps für Kuchenglasuren

Zuckerguss
Ca. 150 g Puderzucker
3 EL Milch
1 TL Vanilleextrakt

Frischkäse-Creme
175 g Frischkäse
Ca. 100 g Puderzucker
3 EL Milch
½ TL Vanilleextrakt

Sektglasur
2 EL Sekt
Ca. 150 g Puderzucker
1 EL Milch

Zitronen-Guss
2 EL Zitronensaft
Ca. 150 g Puderzucker
1 EL Milch
1 TL frisch abgeriebene Zitronenschale

Vanilletarte mit Apfelrosen



Zutaten

Für den Mürbeteig:

125 g weiche Butter

50 g Zucker

1 Ei

200 g Mehl

50 g gemahlene Mandeln

1 Prise Salz

Für die Vanillecreme:

500 ml Milch

3 Eigelb

4 EL Zucker

1 Vanilleschote oder 1 Päckchen

Vanillezucker

4 EL Speisestärke

Für die Apfelrosen:

6-7 Äpfel (möglichst groß und mit weicher Schale, z. B. Gala)

1-2 Zitronen

4-5 EL Zimtucker

Wasser

Zubereitung

1. Äpfel für die Rosen vorbereiten. Dafür die Äpfel waschen, vierteln und das Gehäuse entfernen. Mit einem sehr scharfen Messer an der langen Seite der Apfelviertel hauchdünne, große Scheiben schneiden. Darauf achten, dass jede Scheibe einen Schalenrand behält. Je dünner die Scheiben geschnitten werden, umso leichter lassen sie sich später einrollen. Die Scheiben mit Zitronensaft und etwas Zucker beträufeln. Dies macht die Apfelscheiben weich und biegsam.
2. Pro Apfelrose werden ca. 5 äußere Blütenblätter benötigt. Diese stellt man aus breiteren Apfelscheiben (ca. 2-3 mm breit) her. Dafür den Zimtucker in einer Pfanne karamellisieren lassen und unter ständigem Rühren etwas Wasser dazugeben, sodass der Pfannenboden knapp bedeckt ist. Hitze reduzieren und die Apfelscheiben (nebeneinander!) auf einer Seite anbraten. Sobald diese biegsam werden, die Scheiben mit der Seite, die nicht angebraten wurde nach unten (damit sie nicht festkleben), auf einem Teller abkühlen lassen.
3. Für den Mürbeteig alle trockenen Zutaten vermischen und in der Mitte der Mischung eine Vertiefung einarbeiten. Weiche Butter und Ei hineingeben, mit der trockenen Mischung bedecken und alles zu einem glatten Teig verkneten. 30 Minuten kaltstellen.

Fortsetzung ...

Vanilletarte mit Apfelrosen



... Fortsetzung

4. In der Zwischenzeit die Vanillecreme kochen. Die Eier trennen, mit ca. 50 ml der Milch verquirlen und das Stärkemehl darin anrühren. Übrige Milch mit Zucker erhitzen. Das Mark der Vanilleschote auskratzen und dazugeben. Alternativ Vanillezucker verwenden. Die ausgekrazte Vanilleschote mit in den Topf geben. Kochende Milch vom Herd nehmen, Vanilleschote entfernen und die Eier-Stärke-Milch unter intensivem Rühren in den Topf fließen lassen. Mit einem Schneebesen so lange rühren, bis die Vanillecreme eine glatte Konsistenz hat. Bis zur Befüllung des Kuchens beiseitestellen. Dafür den Topf mit einem Deckel abdecken, damit sich keine Haut auf der Creme bildet.
5. Backofen auf 175 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Stoneware rund einfetten und mit Mehl bestäuben. Mürbeteig in die Form drücken und auch den Rand der Form damit auskleiden. Den Boden des Teigs mit einer Gabel einstechen, damit sich keine Blasen bilden. Etwa 15 Minuten blindbacken. Anschließend die Vanillecreme einfüllen.
6. Für die Rosen die dünnen Apfelscheiben auf einem Küchentuch ablegen und trockentupfen.
7. Zuerst eine dünne Apfelscheibe nehmen und mit den Fingern eng zusammenrollen. Mit einer weiteren Apfelscheibe umwickeln und alles fest zusammenhalten. Immerfort so weitermachen, bis die Rosenblüte fast fertig ist. Mit den breiteren Scheiben aus der Pfanne abschließen. Diese werden dann nicht mehr gerollt, sondern an den Außenrand der Rose angedrückt. Durch den karamellisierten Zucker kleben die Apfelscheiben etwas, sodass sie der Rose Halt geben.
8. Die fertigen Rosen in die Vanillecreme setzen. Je nach Belieben kleine oder große Rosen formen und die Oberfläche des Kuchens damit dekorieren.
9. Den Kuchen bei 180 °C Ober-/Unterhitze im Backofen weitere 25-30 Minuten backen, bis die Rosen dunkelrot werden.
10. Tipp: In den Stoneware-Formen können Kuchen bestens aufbewahrt werden.

Biskuit-Torte

(für die Kuchenform für Nummern und Buchstaben)



Zutaten

4 Eier
120 g Zucker
120 g Mehl
1 TL Backpulver
1 Prise Salz

Zubereitung

1. Kuchenform je nach gewünschtem Buchstaben oder Zahl laut der Beschreibung mit den Einsätzen vorbereiten. Dann mit etwas Butter oder Öl einfetten.
2. Für den Biskuitteig Eier und Zucker mit einem Handmixer für mindestens 10 Minuten zu einer hellgelben Masse aufschlagen. Durch das lange Aufschlagen entfällt das Trennen der Eier.
3. Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Mehl sieben. Das gesiebte Mehl, Backpulver und eine Prise Salz zur Eiermasse geben und kurz unterheben, bis sich alles gut vermischt hat. Nicht zu lange rühren.
4. Teig umgehend in die Form einfüllen und glattstreichen. Ca. 25-30 Minuten (je gefüllter die Form, desto länger die Backzeit) auf dem mittleren Einschub goldbraun backen. Mit dem Kuchenheld oder einem Stäbchen prüfen, ob kein Teig mehr anhaftet.
5. Nach der Backzeit 10 Minuten auf dem Kuchengitter stehen lassen, dann Einsätze aus der Form nehmen und Kuchen auf das Kuchengitter zum Abkühlen stürzen.

Tipp für die Dekoration

Lecker schmeckt z. B. eine Creme aus 250 g Mascarpone, 250 g Magerquark, 250 g geschlagene Sahne, 2 Päckchen Sahnesteif, 70 g Zucker und 2 Päckchen Vanillezucker.

Dazu passt eine Fruchtkomponente: ca. 300 g Himbeeren, Rote Grütze oder deine Lieblingsmarmelade.

Die Creme kann dekorativ mit der Garnierspritze „Easy“ aufgespritzt werden

Crêpes-Teig



Zutaten

250 g Mehl
3 Eier
500 ml Milch
1 Prise Salz
1 Esslöffel Zucker
1 Esslöffel Rum (optional)
Butter zum Backen

Zubereitung

1. Eier in den Teigmischer & -spender geben und mischen, anschließend Milch hinzufügen und erneut mischen.
2. Rum (optional) hinzufügen und anschließend Mehl, Salz und Zucker hinzufügen und vermischen.
3. Teig mindestens 30 Minuten ruhen lassen.
4. Eine kleine Menge Butter in die heiße Brilliance Antihaf-Bratpfanne 25 cm geben und eine Portion Teig mit dem Teigmischer & -spender (Stufe 3) in die Pfanne geben. Die Pfanne gleichmäßig drehen, sodass sich der Teig gleichmäßig verteilt und den Crêpe von beiden Seiten braten, bis er goldbraun ist.
5. Vorgang wiederholen, bis der Teig aufgebraucht ist.

Tipps für die Dekoration: Crêpes können auf verschiedene Arten genossen werden. Klassischerweise bestreut man sie mit Zucker, beträufelt sie mit Zitronensaft oder garniert sie mit Marmelade. Naschkatzen können einen Hauch von geschmolzener Schokolade, Schlagsahne oder frische Früchte hinzufügen.

Überraschkuchen



Zutaten

Für den Kuchen:

80 g Butter

5 Eier

1 Prise Salz

125 g Zucker

140 g Mehl

1 Pck. Vanillezucker

2 TL Backpulver

Für die Creme:

350 g Doppelrahmfrischkäse

35 g Puderzucker

35 ml Schlagsahne

Zum Füllen der einzelnen Mulden:
Nach Wahl Toffifee, Giotto, Beeren,
Streusel, Marmelade



Dieser leckere Kuchen kann auch mit einer schönen Botschaft, zum Beispiel mit einem Ring, gefüllt werden.

Zubereitung

1. Butter schmelzen und zum Abkühlen zur Seite stellen.
2. Die Eier mit dem Salz für 5 Minuten schaumig aufschlagen. In der Zwischenzeit die Formen und Einsätze dünn einfetten und den Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.
3. Den Zucker langsam zum Ei einrieseln lassen und für weitere 5 Minuten aufschlagen. Mehl, Vanillezucker und Backpulver vorsichtig unterheben. Anschließend die abgekühlte Butter unterheben.
4. Die Form mit den Mulden und die Einzelmulde in eine Backform legen (Muldenöffnungen zeigen nach unten). Den Teig in beide Formen verteilen und für 20-25 Minuten auf mittlerer Schiene im Backofen backen. Mit dem Kuchenhebel eine Stäbchenprobe machen. Die Kuchen für 5-10 Minuten in der Form auskühlen lassen und dann direkt auf ein Kuchengitter stürzen und vollständig abkühlen lassen.
5. Alle Zutaten für die Creme zusammen cremig aufschlagen und in die Garnierspritze füllen. Das Unterteil der Torte enthält die Mulden und das Loch in der Mitte. Auf eine Kuchenplatte legen und die Mitte z.B. mit einem Ringkästchen, einer lieben Botschaft oder Süßigkeiten füllen. Die Mulden mit Toffifee, Giotto, Beeren, Streusel und Marmelade nach Wahl füllen. Mit der Garnierspritze Creme um die Mulden und die Mitte herum auf tupfen, damit das Innere frei bleibt.
6. Das zweite Kuchenteil als Deckel aufsetzen und mit dem Kleinen Streicher Creme auf der Oberfläche verteilen. Mit der Garnierspritze noch Tupfen an der Kante aufsetzen und mit Streusel dekorieren.

Nussherzen



Zutaten

2 Rollen Blätterteig aus dem Kühlregal

Füllung:

200 g gemahlene Walnüsse (+ ein paar ganze Walnüsse als Deko)

40 g Zucker

1 Pck. Vanillezucker

40 ml Milch

40 g Nuss-Nougat Creme

Zum Bestreichen

1 Ei

Zubereitung

1. Backofen auf 200 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.
2. Den Teig aus der Packung nehmen und auf die Teigunterlage legen.
3. Die Milch erhitzen und mit den restlichen Zutaten für die Füllung vermengen. Auf dem Blätterteig verteilen. Die zweite Rolle Blätterteig darauflegen und in zwei cm. breite Streifen schneiden.
4. Die Streifen ineinander verdrehen, die Hälfte auf den Zauberstein plus legen und zu Herzen formen, dabei die Enden zum Verbinden andrücken. Das Ei verquirlen und die Herzen damit bestreichen.
5. In den Backofen geben, auf die unterste Schiene auf das Rost und für 20-25 Minuten backen, bis die Herzen goldbraun sind.
6. Die restlichen Herzen auf dem Zauberstein plus verteilen und für ca. 20 Minuten backen. Da der Stein schon heiß ist, benötigen sie nicht so lange wie die ersten Herzen.



Das Rezept kann auch halbiert werden. Dafür eine Rolle Blätterteig nur zur Hälfte mit der Füllung bestreichen und die andere Hälfte über die Füllung legen.

Zitronenkuchen



Zutaten

Für den Teig:
3 Bio-Zitronen (+3 Deko)
200 g Zucker
1 Pck. Vanillezucker
4 Eier
200 g Butter
250 g Mehl
1 TL Backpulver
60 ml Milch

Für den Sirup:
50 ml Zitronensaft
40 g Zucker
100 ml Wasser

Für den Guss:
150 g Puderzucker
1-2 EL Zitronensaft

Zubereitung

1. Zitronenschale abreiben und den Saft mit der Zitruspresse pressen. Aus 50 ml des Saftes den Sirup kochen, der restliche Saft kommt später zum Kuchen. Dafür die Zutaten für den Sirup in die Brilliance Antihaft-Stielkasserolle 1,9 Liter geben und aufkochen, bis der Zucker sich aufgelöst hat. Anschließend zur Seite stellen.
2. Den Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.
3. Zucker mit der Butter schaumig aufschlagen, die Eier nach und nach hinzugeben und einzeln untermischen. Mehl, Backpulver und Salz in einer separaten Schüssel vermengen und zur Buttermischung hinzugeben und verrühren. Zitronenabrieb und Zitronensaft (1-2 EL zurückhalten für den Guss) hinzugeben und verrühren. Die Kranzform dünn einfetten und den Kuchen hineinfüllen. Für 40-50 Minuten backen, mit dem Kuchenheld Stäbchenprobe machen. Nach der Backzeit den Kuchen für 10 Minuten abkühlen lassen und anschließend auf das Kuchengitter stürzen. Mit dem Kuchenheld ein paar Mal einstechen und anschließend den Sirup vorsichtig darüber verteilen.
4. Wenn der Kuchen abgekühlt ist, den Puderzucker mit etwas Zitronensaft glatrühren. Den Saft nach und nach hinzugeben, der Guss sollte schön weiß und zähflüssig sein, deshalb lieber etappenweise unterrühren. Über dem Kuchen verteilen und servieren.