

Rezeptname:

Marmor(Mama)-Kuchen

Gebäckart:

Rührkuchen mit Schokolade

Zutaten	Gewicht (g)	Herstellungsweise
Backmargarine (ohne gehärtetem Fett) Zucker Zitronenschale, -aroma Vanillezucker (1 Päckch.) Salz Rum 40% Weizenmehl Backpulver (1Päckchen) Eier (6 Stück) Milch Kakaopulver Schokoladenraspel	300,0 300,0 1,0 8,0 1,0 10,0 375,0 15,0 300,0 100,0 30,0 75,0	Zucker mit der weichen (bzw. flüssigen) Margarine mit dem Schneebesen glatrühren; Zitronenschale und den ½ Rum einrühren. Das Mehl mit dem Backpulver vermischen und portionsweise mit den Eiern in die Fett-/Zucker-Mischung rühren. Den kleineren Teil der Masse in eine gefettete Napfkuchenform füllen. In die verbliebene Masse das Kakaopulver, die Schokoladenraspel, den restlichen Rum einrühren und Zum hellen Teil der Masse in die Form geben. Backtemperatur: 190°C Backzeit: ca. 45 min Nach ca. 20 min Backzeit Form mit Alufolie abdecken
Masse gesamt:	1515,0	Nach ca. 20 min aus der Form nehmen und auf einem Gitter auskühlen lassen. vor dem Servieren mit Puderzucker bestreuen.
./Backverlust ca.6%	1603,170	

Die genannten Hinweise und Empfehlungen basieren auf eigenen Entwicklungsarbeiten und sind nach bestem Wissen verlässlich. Anwender sollten aber eigene Tests durchführen, um die Eignung dieser Empfehlungen für die eigenen Zwecke zu bestimmen. Dementsprechend kann keinerlei Gewähr übernommen werden, auch nicht für eine Verletzung ev. bestehender Schutzrechte.

Rezeptname:

Altdeutscher Schüttelkuchen

Gebäckart:

Rührkuchen mit Kirschen

Zutaten	Gewicht (g)	Herstellungsweise
Weizenvollkornmehl Zucker gemahlene (und geröstete) Haselnüsse Kakaopulver Zimt Backpulver (1Päckchen) Vanillezucker (1 Päckch.) Salz Eier (6 Stück) Butter (aufgelöst) Sauerkirschen (entsteint)	300,000 300,000 150,000 20,000 10,000 15,000 10,000 0,500 300,000 300,000 300,000	Alle Zutaten nach der angegebenen Reihenfolge schütteln oder mit einem Hörnchen kurz durchmischen Aufarbeitung: Masse in eine gefettete Ringform (Durchmesser ca. 26 cm) füllen Backtemperatur: 190°C Backzeit: ca. 45 min Nach ca. 20 min Backzeit die Form mit Alufolie abdecken
Masse gesamt:	1705,500	Nach ca. 20 min aus der Form nehmen und auf einem Gitter auskühlen lassen. Vor dem Servieren mit Puderzucker bestreuen.
Gesamtgewicht: ./Backverlust ca.6%	1705,500 1603,170	

Die genannten Hinweise und Empfehlungen basieren auf eigenen Entwicklungsarbeiten und sind nach bestem Wissen verlässlich. Anwender sollten aber eigene Tests durchführen, um die Eignung dieser Empfehlungen für die eigenen Zwecke zu bestimmen. Dementsprechend kann keinerlei Gewähr übernommen werden, auch nicht für eine Verletzung ev. bestehender Schutzrechte.

Rezeptname:

Quark-Pudding-Kuchen

Gebäckart:

Mürbteig mit Auflage

Zutaten	Gewicht (g)	Herstellungweise
MÜRBTIEG		<p>In einer Rührschüssel mit Knethaken erst auf niedriger, Dann auf höchster Stufe gut durcharbeiten. Dann mit bemehlten Händen zu einem glatten Teig verkneten. Sollte er kleben, in Folie im Kühlschrank ruhen lassen.</p> <p>Teig mit etwas Mehl ausrollen (3 – 5 cm größer als der Durchmesser der Springform) und die Form auslegen, dass ein ca. 3 – 5 cm hoher Rand entsteht.</p> <p>Den Teigboden mit einer Gabel einstechen und den Mürbteig im Backofen ~ 10 min. bei 180 - 200°C (Heißluft) backen.</p> <p>Butter, Eigelb und Zucker schaumig schlagen, dann Speisestärke unterrühren.</p> <p>Aus Pulver und Milch einen Pudding kochen, abkühlen lassen und mit dem Quark unter die Masse rühren.</p> <p>Eiweiß mit etwas Salz zu einem steifen Eischnee schlagen und unter die Masse heben.</p> <p>Die Masse auf den vorgebackenen Boden geben und die Springform auf den Rost in den Backofen schieben.</p> <p>Backtemperatur: 160 - 170°C</p> <p>Backzeit: ~ 60 min.</p>
Butter (weich)	60	
Zucker	50	
Weizenmehl	150	
1 Ei	30	
Salz	1 Prise	
QUARK-PUDDING-MASSE		
Butter (weich)	60	
4 Eigelb	60	
Zucker	100	
Speisestärke	50	
Puddingpulver Vanille	1 Pck.	
Milch	350	
4 Eiweiß	60	



Die genannten Hinweise und Empfehlungen basieren auf eigenen Entwicklungsarbeiten und sind nach bestem Wissen verlässlich. Anwender sollten aber eigene Tests durchführen, um die Eignung dieser Empfehlungen für die eigenen Zwecke zu bestimmen. Dementsprechend kann keinerlei Gewähr übernommen werden, auch nicht für eine Verletzung ev. bestehender Schutzrechte.



Rezeptname:

Osterlämmer

Gebäckart:

Rührkuchen mit Quark

Zutaten für 3 Lammformen	Gewicht (g)	Herstellungsweise
Butter Zucker Vanillezucker (1 Päckch.) Mehl Backpulver (1Päckchen) Eier (5 Stück) Vanillequark, -yoghurt (schwach entölter Kakao	300,0 300,0 8,0 450,0 15,0 250,0 200,0 25,0)	Weiche Butter mit dem Zucker und dem Vanillezucker schaumig rühren. Das Mehl mit dem Backpulver vermischen, abwechselnd mit den Eiern in die Fett-/Zucker-Mischung einrühren, Zum Schluss den Vanillequark unterrühren. Die Masse auf die drei gefetteten und mit Semmelbrösel ausgestreuten Lammformen verteilen (Alternativ einen Teil der Masse mit entöltem Kakao verrühren und vor der hellen Hauptmasse in den Kopf-Bereich der Formen einfüllen). Backtemperatur: (Umluft) 180°C Backzeit: ca. 40 min Nach ca. 20 min Backzeit Form mit Alufolie abdecken
Masse gesamt:	1523,0	Nach ca. 20 min aus der Form nehmen und auf einem Gitter auskühlen lassen. Vor dem Servieren mit Puderzucker bestreuen.
./Backverlust ca.5%	1450,0	

Die genannten Hinweise und Empfehlungen basieren auf eigenen Entwicklungsarbeiten und sind nach bestem Wissen verlässlich. Anwender sollten aber eigene Tests durchführen, um die Eignung dieser Empfehlungen für die eigenen Zwecke zu bestimmen. Dementsprechend kann keinerlei Gewähr übernommen werden, auch nicht für eine Verletzung ev. bestehender Schutzrechte.

Anwendungsrezept

28.09.2007



Projekt:

Rezeptname:

Apfeltorte

Gebäckart:

Rührkuchen mit Äpfeln und Mandeln

Zutaten	Gewicht (g)	Herstellungweise
Zucker Butter / Margarine Vanillezucker (1/2 Päck) Zitronenaroma 1 Fl. Eier 2 Stück Milch (2 Eßlöffel) Mehl Backpulver (½ Päckchen) Geriebene Mandeln 5Äpfel (geschält, geviertelt, entkernt)	60 80 10 2 80 20 120 8 30 500	Zucker, Vanillezucker, Butter / Margarine und Zitronenaroma gut schaumig rühren. Eier und Milch nach und nach unterrühren. Backpulver mit dem Mehl vermischen und mit den Mandeln Portionsweise unter die Masse rühren. Apfelstücke am Rücken mehrfach einschneiden
Masse gesamt:	1200	Aufarbeitung: Masse in eine gefettete Ringform (Durchmesser ca. 26 cm) füllen. Die Oberfläche mit den Apfelstücken eng belegen, die Apfelstücke etwas in die Masse drücken. Backtemperatur: 200°C Backzeit: ca. 40 min Nach ca. 20 min Backzeit die Form mit Alufolie abdecken 5 min vor dem Ende der Backzeit die Oberfläche kräftig mit Apfelgelee /-marmelade bestreichen.
Gesamtgewicht: ./Backverlust ca. 8,5% Gewicht der Backware	1200 100 1100	 <p>nach 20 min</p> <p>aus der Form nehmen und auf einem Gitter auskühlen lassen</p>

Die genannten Hinweise und Empfehlungen basieren auf eigenen Entwicklungsarbeiten und sind nach bestem Wissen verlässlich. Anwender sollten aber eigene Tests durchführen, um die Eignung dieser Empfehlungen für die eigenen Zwecke zu bestimmen. Dementsprechend kann keinerlei Gewähr übernommen werden, auch nicht für eine Verletzung ev. bestehender Schutzrechte.



Rezeptname:

Kirschkuchen

Gebäckart:

Rührkuchen mit Kirschen

Zutaten	Gewicht (g)	Herstellungsweise
Butter (aufgelöst) Zucker Eigelb (4 Stück) Rum Zimt Vanillezucker (1 Päckch.) Paniermehl Weizenmehl Backpulver (1/2Päckch.) Mandeln (gemahlen) Schokosplitter (bitter) Eiweiß (4 Stück) Salz Sauerkirschen (entsteint)	200,0 200,0 120,0 30,0 4,0 10,0 100,0 100,0 15,0 100,0 100,0 80,0 1,0 500,0	Springform (28 cm Durchmesser) ausfetten und mit Paniermehl ausstreuen. Butter mit dem Zucker und den Eigelben schaumig rühren. Rum, Zimt und Vanillezucker einrühren. Paniermehl und Weizenmehl mit dem Backpulver vermischen und zugeben. Mandeln und Schokosplitter in die Masse einrühren. Eiweiße mit dem Salz und etwas Zucker steif schlagen und unter die Masse heben. Entsteinte Kirschen in Mehl wälzen und unterheben. Masse in die Springform einfüllen.
Masse gesamt:	1560,0	Backtemperatur: 175°C Backzeit: ca. 1 Std. 15 min Nach ca. 20 min Backzeit die Form mit Alufolie abdecken Nach ca. 20 min Abkühlen aus der Form nehmen und auf einem Gitter auskühlen lassen. Vor dem Servieren mit Puderzucker bestreuen.
./Backverlust ca.6%	1472,0	

Die genannten Hinweise und Empfehlungen basieren auf eigenen Entwicklungsarbeiten und sind nach bestem Wissen verlässlich. Anwender sollten aber eigene Tests durchführen, um die Eignung dieser Empfehlungen für die eigenen Zwecke zu bestimmen. Dementsprechend kann keinerlei Gewähr übernommen werden, auch nicht für eine Verletzung ev. bestehender Schutzrechte.



Rezeptname:

Rhabarberkuchen

Gebäckart:

Quark-/Rührkuchen mit Streuseln

Zutaten für 2 Kuchen (!)	Gewicht (g)	Herstellungsweise
Für den Teig: Magerquark Butter (aufgelöst) Zucker Ei (2 Stück) Salz Zimt Vanillezucker (1/2 Päck.) Weizenmehl Backpulver (¾ Päckch.) Rhabarber Für die Streusel: Butter Zucker Vanillezucker (1/2 Päck.) Weizenmehl Backpulver (¼ Päckch.) 1 Eigelb	75,0 50,0 50,0 60,0 1,0 3,0 7,5 175,0 12,0 500,0 75,0 100,0 7,5 125,0 4,0 15,0	Springform (28 cm Durchmesser) ausfetten. Den Quark abtropfen lassen; mit Butter, Zucker, den zwei Eiern und dem Salz verrühren; Zimt und Vanillezucker einrühren. Paniermehl und Weizenmehl mit dem Backpulver vermischen und nach und nach unter die Masse rühren. Den Teig eingewickelt 30 min im Kühlschrank lagern. Den Rhabarber in ca. 3cm lange Stücke schneiden und den ausgerollten und in die Form gelegten Teig (mit Rand!) damit belegen. Butter, Zucker, Vanillezucker, Weizenmehl, Backpulver und Eigelb zu Streuseln verkneten und über den belegten Teig verteilen.
Masse gesamt:	1260,0	Backtemperatur: 200°C Backzeit: ca. 45 min Nach ca. 30 min Backzeit die Form mit Alufolie abdecken. Nach ca. 20 min Abkühlen aus der Form nehmen und auf einem Gitter auskühlen lassen.
./Backverlust ca.8-9%	1150,0	

Die genannten Hinweise und Empfehlungen basieren auf eigenen Entwicklungsarbeiten und sind nach bestem Wissen verlässlich. Anwender sollten aber eigene Tests durchführen, um die Eignung dieser Empfehlungen für die eigenen Zwecke zu bestimmen. Dementsprechend kann keinerlei Gewähr übernommen werden, auch nicht für eine Verletzung ev. bestehender Schutzrechte.

Rezeptname:

Bayerischer Zwetschendatschi

Gebäckart:

Blechkuchen mit Hefeteig

Zutaten	Gewicht (g)	Herstellungsweise
Vorteig:		
Weizenmehl	100	Mehl in eine Schüssel geben, in die Mitte eine Mulde drücken und die Hefe hineinbröckeln, den Teelöffel Zucker darüber streuen und mit der lauwarmen Milch zu einem Vorteig verrühren. Mit einem Tuch abdecken und ca. 30 min an einen warmen Platz stellen
Zucker (1TL)	5	
½ Würfel Frischhefe	21	
Milch (lauwarm)	65	
Zwetschgen (ca. 3 Pfund)	1500	Die Zwetschgen waschen, ¼ durchschneiden, entkernen und mit zwei weiteren Schnitten zu vier zusammenhängenden Vierteln schneiden.
Hauptteig:		
Vorteig	185	Den Vorteig mit dem restlichen Mehl, dem Salt, der weichen Butter und der Milch mit dem Knethaken zu einem zusammenhängenden Teig verarbeiten.
Weizenmehl	200	
Salz (1 Prise)	1	Den Teig auf einem mit Backpapier ausgelegtem Blech so ausrollen, dass sich ein Rand bildet. Das Blech mit einem Tuch abdecken und weitere 30 min gehen lassen. Danach den Teig mit der Gabel einstechen und mit dem Gelierzucker bestreuen.
Zucker	40	
Butter (weich)	30	
Milch (lauwarm)	100	Den Teig dachziegelartig mit den aufgeschnittenen Zwetschgen belegen und auf die mittlere Schiene des Vorgeheizten Backofens schieben.
Gelierzucker (1+2)	20	
Zimtzucker:		Backtemperatur: 175°C
Vanillezucker (2 Päckch.)	20	Backzeit: 35 - 40 min
Zimt	5	Nach dem Herausnehmen den heißen Datschi sofort mit dem Zimtzucker bestreuen (Alternative: Streusel)
		

Die genannten Hinweise und Empfehlungen basieren auf eigenen Entwicklungsarbeiten und sind nach bestem Wissen verlässlich. Anwender sollten aber eigene Tests durchführen, um die Eignung dieser Empfehlungen für die eigenen Zwecke zu bestimmen. Dementsprechend kann keinerlei Gewähr übernommen werden, auch nicht für eine Verletzung ev. bestehender Schutzrechte.

Rezeptname:

Zwetschendatschi

Gebäckart:

Blechkuchen

Zutaten	Gewicht (g)	Herstellungsweise
MÜRBE - TEIG		
Weizenmehl	300	Mehl mit Backpulver vermischen, Zucker und Vanillezucker, Salz zugeben; Eier und Butter zugeben und mit dem Knetbalken zu einem festen und zusammenhängenden Teig kneten. Den Teig auf einem Backpapier ausrollen und auf ein Backblech legen, mit der Gabel einstechen und mit dem Gelierzucker bestreuen.
Zucker	100	
Butter	150	
Vanillezucker (1 Päckch.)	15	
Backpulver (¾ Päckch.)	12	
Salz (1 Prise)	1	
Eier (2 Stück)	60	
Gelierzucker	20	
Zwetschgen	1500	
Zucker	45	
Zimt	5	
STREUSEL		Alternativ; nicht notwendig, nur wenn gewünscht!
Butter (weich)	100	Mit dem Knetbalken alles zu groben Streuseln verkneten und kühl stellen. Die Streusel in größeren Stücken über die Zwetschgen bröseln und das Blech in den vorgeheizten Backofen schieben.
Zucker	80	
Weizenmehl	120	
Backpulver (¼ Päckch.)	4	
Paniermehl	50	
		Backtemperatur: 175°C
		Backzeit: 45 - 50 min



Die genannten Hinweise und Empfehlungen basieren auf eigenen Entwicklungsarbeiten und sind nach bestem Wissen verlässlich. Anwender sollten aber eigene Tests durchführen, um die Eignung dieser Empfehlungen für die eigenen Zwecke zu bestimmen. Dementsprechend kann keinerlei Gewähr übernommen werden, auch nicht für eine Verletzung ev. bestehender Schutzrechte.

Rezeptname: **Mandelstreusel-Datschi**

Gebäckart: **Blechkuchen**

Zutaten	Gewicht (g)	Herstellungsweise
1) STREUSEL		
Butter (zerlassen)	100	Mit Knethaken
Zucker	100	
Weizenmehl	100	
Zimt gemahlen	2,5	(= 1 Teelöffel)
Mandeln gemahlen	100	untermengen; alles zu groben Streuseln verkneten und kühl stellen.
2) QUARK-ÖL-TEIG		
Quark halbfett	150	
Rapsöl	45	
Zucker	80	
Ei (1Stück)	30	Mit Knethaken verrühren,
Weizenmehl	300	Mehl mit Backpulver vermischen, unter die Quarkmasse
Backpulver (1Päckchen)	16	kneten und den Teig auf einem mit Backpapier ausgelegten
Gelierzucker	20	Backblech ausrollen, mit der Gabel einstechen und mit
Zwetschgen	1250	Gelierzucker bestreuen. Entsteinen, halbieren (aber nicht durchtrennen) und damit den Teig belegen. Die Streusel über die Zwetschgen bröseln und das Blech in den vorgeheizten Backofen schieben.
		Backtemperatur: 170°C
		Backzeit: 40 - 45 min



Rezept modifiziert nach: Dachauer Landfrauen im Bayerischen Bauernverband: „ Alle lieben Blechkuchen – 90 köstliche Rezepte – Deutscher Landwirtschaftsverlag

Die genannten Hinweise und Empfehlungen basieren auf eigenen Entwicklungsarbeiten und sind nach bestem Wissen verlässlich. Anwender sollten aber eigene Tests durchführen, um die Eignung dieser Empfehlungen für die eigenen Zwecke zu bestimmen. Dementsprechend kann keinerlei Gewähr übernommen werden, auch nicht für eine Verletzung ev. bestehender Schutzrechte.