



Leseprobe

Sächsische Backstube

500 sächsische Backrezepte

ISBN (Buch): 978-3-446-43331-1

Weitere Informationen oder Bestellungen unter
<http://www.hanser-fachbuch.de/978-3-446-43331-1>

sowie im Buchhandel.



Oh, wie so bange wärd mir widder,
wenn ich emal endgäschnzidder
so eenem Großfamilschnfesd,
das mich schon nich mehr schlafn läßd.
Denn offn Gaffeedisch gehärd
Gebägg, off das hier jeder schwärd (schwört)!
Renn ich nu liewer bei dn Bäger
(denn dän sein Guhchng, der schmeggd lägger!)
oder duh ich mich selbsd versuhchng
an eenem säggsschn Schdreislguhchng
oder sogar an ennor Dorde -
doch was nehm ich da fier ne Sorde?

Dresdner Eierschecke

Variante 1

*Mürbteig von 150...250 g Mehl
oder*

Hefeteig von 250 g Mehl

(s. Kapitel "Teige...");

für Quark-Belag: 500 g Quark,
100 g Butter (auch 4 Eßl. Öl möglich),
100 g Zucker, 3 Eier, 1/2 gekochter
Pudding, 1 Päckchen Vanillinzucker,
evtl. abgeriebene Zitronenschale;
für Eierschecke-Belag: 100 g Butter,
75 g Zucker, 3 Eier, 1/2 gekochter
Pudding

Als Boden für die Eierschecke kann sowohl Mürb- als auch Hefeteig verwendet werden.

Quark-Belag: Zum Quark Zucker, Vanillinzucker, die ausgelassene und abgekühlte Butter, die Eier sowie die Hälfte eines gekochten Vanillin- oder Sahnepuddings (nicht zu dünn) geben, alles gut miteinander verrühren und auf den Teig geben.

Eierschecke-Belag: Die andere Hälfte des gekochten Puddings, die ausgelassene und abgekühlte (oder auch kalt schaumig gerührte) Butter, die Eigelbe und den Zucker gut verrühren. Die Eiklar zu Schnee schlagen und vorsichtig unterheben. (Der Zucker kann auch mit den Eiklar gemeinsam geschlagen werden.)

Die Eierschecke-Masse vorsichtig auf der Quarkmasse verteilen. Bei Mittelhitze (175 °C) etwa 45...60 min backen (bis die Oberfläche hellbraun ist). (87, 138)

Variante 2

für Quarkbelag: 750 g Quark,
150 g Zucker, 2 Teel. Kartoffelmehl,
3 Eier, etwas Vanillinzucker oder
-aroma;

für Eierschecke-Belag: 375 ml Milch,
150 g Butter, 80 g Zucker,
1 Päckchen Vanillinpuddingpulver,
5 Eier

Zutaten für den Quarkbelag gut verrühren und auf dem Teig verteilen.

Eierschecke-Belag: 250 ml Milch, die Butter und den Zucker zum Kochen bringen. 125 ml Milch mit dem Puddingpulver zu Brei verrühren und diesen der kochenden Masse unterziehen. Die Masse abkühlen lassen und die Eigelbe einzeln hineinrühren. Zum Schluß vom Eiklar Schnee schlagen und der Kream unterziehen. Obenauf geschnittene Mandeln und Sultaninen geben. (57)

für Quarkmasse: 750 g Quark,
2 Eßl. Kartoffelmehl, 6 Eßl. Zucker,
2 Eier, 100 g Sultaninen, Saft und
Schale einer Zitrone, 1 gekochter
Pudding;

Variante 3

Alle Zutaten für die Quarkmasse mit der Hälfte des Puddings gut verrühren. Von dieser Masse etwa 1/8 zu Eierschecke weiterverarbeiten: Eigelbe, zerlassene But-

Haselnuß-Kirsch-Torte

1 Wiener Boden (fertig gekauft oder s. Kap. "Teige...");

1/8 l Milch, 125 g Zucker,

125 g gemahlene Nüsse,

250 g Butter;

Sauerkirschkonfitüre;

Schokoguß nach 2. Variante (s. Kap.

"Teige, Krems und Glasuren")

Milch, Zucker und Nüsse kochen, etwas abkühlen lassen, dann die zerkleinerte Butter zufügen und verrühren.

Einen Wiener Boden in drei Teile schneiden.

Auf den ersten Boden die Hälfte der Nußmasse auftragen, darüber Sauerkirsch-Konfitüre streichen, den zweiten Boden auflegen, die gleichen Schichten auffüllen und mit dem dritten Boden bedecken.

Die Torte mit Schokoladenguß überziehen. (138)

Nußtorte mit Butterkrem

für Teig: 150 g geriebene Nüsse,

150 g Zucker, 4 Eier;

für Butterkrem: 2 Eier, 2 Eßl. Kakao,

100 g Butter, 100 g Staubzucker

Nüsse mit Zucker und Eigelben verrühren. Geschlagenes Eiklar unterheben und Torte backen. Danach Butterkrem aus Eiern, Kakao, Butter und Staubzucker herstellen und darauf streichen. (171)

Walnuß-Schnitten

200 g Butter, 180 g Zucker, 4 Eier,

1 Päckchen Vanillinzucker,

1 Prise Salz, 100 g Mehl,

1/2 Teel. Backpulver,

150 g gemahlene Walnüsse,

1 Tafel Bitterschokolade

Einen Rührteig aus den angegebenen Zutaten herstellen, zum Schluß die Schokolade im heißen Wasserbad auflösen und unterrühren. Teig in einer viereckigen Form bei 175 °C 30 min backen. Nach dem Erkalten in der Mitte teilen, eine Hälfte mit Preiselbeeren bestreichen, die andere Hälfte daraufdecken und mit hellem Zuckerguß bestreichen. (127)

Kekstorte ("Kalter Hund"/"Lukullus")

250 (300) g Kokosfett, 2 Eier,

250 g Zucker (125 g Puderzucker),

50...75 g Kakao, 1 Eßl. Kaffee,

1 Prise Salz, 1 bis 3 Eßl. Rum;

25 viereckige Kekse;

evtl. Mandelstifte oder Kokosraspel

zum Garnieren

Kokosfett zerlassen und die anderen miteinander vermischten Zutaten dazurühren.

Eine Kastenbackform mit Keksen auslegen und abwechselnd Schokoladenmasse und Kekse einschichten. Den "Kalten Hund" in den Kühlschrank stellen, wenn er fest ist, aus der Form heben und in Scheiben schneiden. (40, 204, 87)

Rupfkuchen/Stufenkuchen

Aus den angegebenen Zutaten einen Teig bereiten und die Hälfte davon in eine Springform oder auf ein Blech geben. Eine Quarkfüllung zubereiten und auf dem Teig verteilen. Beim Rupfkuchen die andere Teighälfte ausrollen, Stücke abrupfen und auf die Quarkfüllung legen. Den Kuchen 1 h bei Mittelhitze backen. (204)

Für die Variante "Stufenkuchen" den Rest des Teiges mit saurer Sahne vermengen und dann auf die Quarkfüllung geben. Bei Mittelhitze 40...50 min backen und nach dem Backen mit Staubzucker bestreuen. (207)

für Teig: 250 g Butter oder Feinmargarine, 1 (2) Ei(er), 200 (250) g Zucker, 400 (250) g Mehl, 50 g Kakao, 1 (1/2) Päckchen Backpulver;
für Füllung: 500 g Quark, 250 (200) g Zucker, 250 (150) g zerlassene Butter, je 1 Päckchen Vanillinzucker und -puddingpulver, 3 (2) Eier; (1/8 l saure Sahne, Staubzucker)

"Schneewittchenkuchen/Donauwellen"

Dieses Rezept wurde unter dem Kapitel "Kuchen" eingeordnet, weil es meistens auf einem Kuchenblech gebacken wird. Die Variante 3 könnte auch bei den Torten stehen, wird aber hier an einer Stelle mit den Kuchenvarianten aufgeführt.

Der Name "Schneewittchenkuchen" leitet sich aus der Farbzusammenstellung ab: "Weiß wie Schnee" (Butterkrem), "Rot wie Blut" (Sauerkirschen), "Schwarz wie Ebenholz" (dunkler Teig, Schokoglasur).

Variante 1

Die Zutaten für den Teig gut verrühren (die abgetropften Kirschen mit unterheben oder auf dem Teig verteilen), auf ein Backblech geben und bei Mittelhitze etwa 30 min backen.

Den Pudding kochen, beim Abkühlen öfter umrühren und als Puddingschicht oder vermischt mit glatt gerührter Butter (eventuell Puderzucker zugeben) als Butterkrem über den gebackenen Kuchen streichen.

Zuoberst einen Schokoladenguß, dem ein Glas Weinbrand oder Rumaroma zugesetzt sein kann, verteilen und den Kuchen kühl stellen. (11, 46, 87, 162)

für Teig: 5 bis 6 Eier, 200...250 g Zucker, 250...300 g Margarine, 350...500 g Mehl, 1 Päckchen Backpulver, Milch nach Bedarf, evtl. 2 Eßl. Kakao;
für Krim: 1 gekochter Pudding (Vanille- oder Sahnegeschmack), 250 g Butter, evtl. 100 g Puderzucker;
für Guß: Schokoguß mit 250 g Kokosfett (s. Kap. "Teige..."); (auch die Hälfte der Zutaten möglich)

Variante 2

Teig wie bei Variante 1 bereiten und ein Drittel bis die Hälfte davon mit Kakao dunkel färben. Hellen und dunklen Teig schichtweise auf ein Blech füllen, darauf die Sauerkirschen legen und den Kuchen 30 min bei 175 bis 200 °C backen.

Danach wie unter Variante 1 beschrieben mit Butterkrem bestreichen und mit Schokoglasur bedecken. Zum Schluß können noch Mandelblätter übergestreut werden. (42, 145, 151, 183)

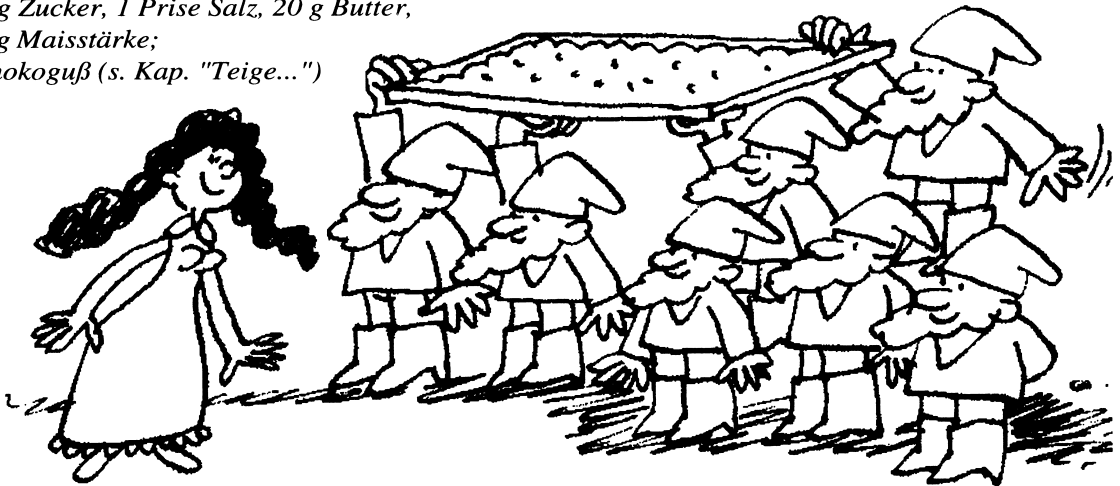
Variante 3

*Mürbteig (s. Kapitel "Teige...",
1. Variante, 4. Möglichkeit);*

*für Belag: 125 g Butterkekse,
3 bis 4 Eßl. Rum oder Weinbrand,
1 Glas Sauerkirschen;*

*für Puddingmasse: knapp 1/2 l Milch,
50 g Zucker, 1 Prise Salz, 20 g Butter,
50 g Maisstärke;
Schokoguß (s. Kap. "Teige...")*

Mürbteig herstellen und in einer Springform backen. Auf den abgekühlten Boden die Kekse legen und diese mit Rum oder Weinbrand beträufeln. Darauf die abgetropften Kirschen schichten und die abgekühlte Puddingmasse darüber streichen. Mit Schokoguß überziehen. (87)



Apfelkuchen mit Rahmguß

Zutaten für den Teig nacheinander rasch aber gründlich verarbeiten, zum Schluß noch 2 min auf höchster Stufe des Mixers rühren. Teig in die Form geben und mit Vanillinzucker und Zitronensaft vermengte Apfelscheiben auflegen. 20 min im vorgeheizten Herd bei 200 °C backen.

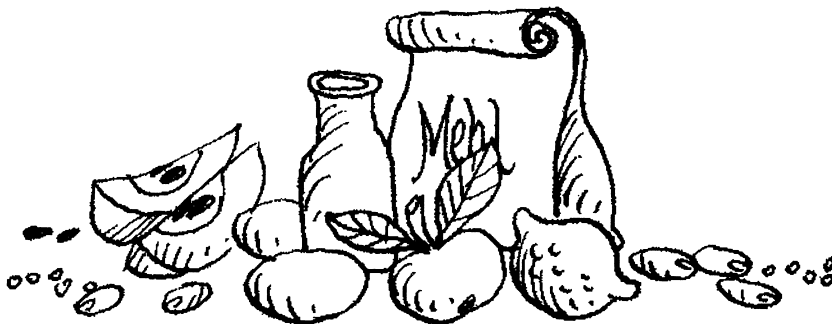
Guß aus den angegebenen Zutaten zubereiten und nach den 20 min Backzeit auf dem Kuchen verteilen. Bei gleicher Temperatur 25...30 min fertig backen (evtl. mit Alufolie abdecken). Den erkalteten Kuchen aus der Form nehmen und mit etwas Puderzucker bestäuben. (200)

für Teig: 125 g Margarine,
125 g Zucker, 3 Eier,
1 Päckchen Vanillinzucker,
1 Prise Salz, 2 Eßl. Schmand,
300 g Mehl, 1 Päckchen Backpulver;
für Belag: 750 g Apfelscheiben,
2 Eßl. Zitronensaft,
1 Päckchen Vanillinzucker;
für Rahmguß: 2 Eier,
2 Päckchen Vanillinzucker,
1 Becher Schmand

Apfel-Mandel-Kuchen

Mürbteig in eine Springform geben und darauf geschälte, geraspelte Äpfel füllen. Für den Guß Butter auslassen, Zucker zugeben und gut durchrühren, bis sich der Zucker aufgelöst hat. Die geriebenen Mandeln zugeben und nach dem Erkalten ein Ei unterrühren. Die Masse auf die Äpfel geben und den Kuchen etwa 30 min bei Mittelhitze backen. (209)

Mürbteig von 250 g Mehl (s. Kapitel "Teige...");
6 bis 8 Äpfel;
125 g Butter oder Margarine,
250 g Zucker, 200 g geriebene Mandeln, 1 Ei



"Guter Kartoffelkuchen"

*2,5 kg geriebene Kartoffeln,
1 kg Mehl, 335 g Butter, 5 Eier,
40 g Hefe, 1 Tasse dicke Sahne,
125 g Zucker, etwas Zimt oder
Vanillinzucker;
300 g Butter zum Bestreichen,
Zucker und Zimt zum Bestreuen*

Von allen Zutaten am Vortag einen festen Teig machen und kalt stellen. Am anderen Tag ausrollen (die Masse gibt drei Kuchen), dick mit Butter bestreichen und backen. (Er muß fett bestrichen sein, wenn er "gut" sein soll!) Kommt der Kuchen aus dem Ofen, reichlich mit Zucker und Zimt bestreuen. (70, 155)

Kartoffelkuchen mit fertigem Hefeteig

*Hefeteig von 500 g Mehl oder
500 g fertiger Hefeteig (s. Kapitel
"Teige...");
150 g (4 mittelgroße) gekochte,
geriebene Kartoffeln,
evtl. 150 g Korinthen*

Hefeteig bereiten und die Kartoffeln unterarbeiten. Wenn Korinthen eingeknetet werden, dies schnell und leicht tun, damit der Teig nicht dunkel wird. Teig auf ein Blech geben, mit dem Teigrädchen über Kreuz Rillen ziehen, mit Butter bestreichen und nochmals gehen lassen. 25...30 min im heißen Ofen backen und sofort buttern und mit Zucker und Zimt bestreuen. (62, 182)

Kartoffelkuchen mit Teig und Belag

*Hefeteig von 400 g Mehl (s. Kapitel
"Teige...");
2 Eier, 75 g Zucker, 1 Prise Salz,
1 Messerspitze Kardamom, Saft und
Abgeriebenes einer Zitrone,
600 g Pellkartoffeln, 1/4 l saure Sahne;
40 g Zucker und 1 Teel. Zimt zum
Bestreuen, 50 g Butterflöckchen*

Hefeteig herstellen und auf ein Blech geben. Für den Belag Eigelbe mit der Hälfte des Zuckers cremig rühren. Gewürze, Zitronenschale und -saft dazugeben und danach geriebene Kartoffeln und Sahne unterrühren. Eiklar mit dem restlichen Zucker zu Schnee schlagen und diesen unter die Masse heben. Kartoffelmasse auf den Teig streichen, mit Zucker und Zimt bestreuen und Butterflocken darüber verteilen. Bei starker Hitze 30 min backen. (183)