

H. Gasteiger G. Wieser H. Bachmann

So kocht  
Südtirol  
Team



Heinrich Gasteiger Gerhard Wieser Helmut Bachmann

# So backt Südtirol

Kuchen, Torten, Strudel,  
Krapfen, Brot, Desserts...

**ATHESIA**

# Die süßeste aller Künste So backt Südtirol

## Liebe Freunde der Süßspeisen,

wir freuen uns, Ihnen das Backbuch »So backt Südtirol« präsentieren zu dürfen. Mit dem vorliegenden Buch möchten wir Ihnen ein Werk in die Hand geben, das Ihnen ein zuverlässiger Helfer sein soll – unabhängig davon, ob Sie als Anfänger die Grundrezepte studieren oder sich als erfahrener Profi vielleicht über ein Detail Klarheit verschaffen wollen. Das süße Backen ist seit der Produktion des Zuckers zu einer eigenen Disziplin der großen Kochkunst geworden.

## Das Auge isst mit

Der hohe Stellenwert optischer Präsentation des Gebäcks ist zu einem guten Teil auf das Material zurückzuführen, mit dem der Zuckerbäcker arbeitet und das sich zum Gestalten geradezu anbietet. Man denke nur an die Teige, die geformt und geflochten werden können, an das Marzipan als

Modelliermasse oder an die Cremen zum Garnieren.

## Regionales und Internationales

Zum Südtiroler Angebot gehört vor allem das Fettgebackene. Jedes Tal hat seine besondere Spezialität, deren Herstellung oft zeitaufwändig ist und heute nur mehr von wenigen beherrscht wird. Neben den Südtiroler Spezialitäten enthält dieses Buch viele überregionale Backwaren, die auch in Deutschland, Österreich und in der Schweiz bekannt sind.

## Backtipps für ein perfektes Gelingen

Mit diesem Buch sind all jene angesprochen, die gerne backen oder es lernen möchten. Auch Backen ist reine Erfahrungssache; deshalb lasse man sich nicht entmutigen, wenn nicht sofort jeder Kuchen wie auf einem unserer Hochglanzfotos aussieht. Gegen Ende des Buches finden Sie wichtige Backtipps für ein per-



fektes Gelingen und ganz zum Schluss ein sehr ausführliches Stichwortverzeichnis.

### Rezepte

Ausführliche Rezepte, in **9 Kapitel** gegliedert, demonstrieren, welche kunstvolle Kreationen sich mit Teigen, Massen usw. verwirklichen lassen. Die Rezepte sind fast durchwegs mit Farbfotos bebildert und die Arbeitstechniken durch anschauliche Bildfolgen leicht nachzuvollziehen.

### Allgemeine Hinweise

Einen Anspruch auf absolute Vollkommenheit kann und will »So backt Südtirol« nicht erheben. Einerseits ist das Gebiet der Bäckerei so umfangreich, um erschöpfend behandelt zu werden, andererseits soll es der Fantasie jedes Einzelnen überlassen bleiben, eigene Ideen zu entwickeln und zu verwirklichen.

Personenzahlen bei den Rezepten sollen die Mengenplanung erleichtern. Natürlich sind die Zahlen nur Annäherungswerte, schließlich isst der eine mehr, der andere weniger.

### Freude am Backen

Damit Ihnen die Zubereitung viel Freude bereitet und unsere Rezepte ein Gaumengenuss werden, möchten wir Ihnen viele nützliche Hinweise geben. Wenn Ihnen trotz eingehender Beschreibung in den Rezepten eine Verzierung zu schwierig erscheint, denken Sie immer daran: Die Kunst kann auch im Weglassen bestehen! Versuchen Sie es zunächst mit einfacheren Beispielen, stellen Sie keine zu hohen

Anforderungen an sich selbst. Wie überall, macht auch hier Übung den Meister.

Das Buch sollte Ihnen nicht nur als kreativer Begleiter und hilfreicher Ratgeber zur Seite stehen, sondern möchte Sie auch mit Hilfe verlockender Farbbilder zu Ausflügen in die Kunst des Backens anregen.

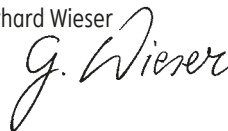
Viel Spaß beim Auswählen, Backen und Dekorieren und natürlich beim Genießen der süßen Köstlichkeiten!

Gutes Gelingen, viel Erfolg und reichlich Anerkennung wünschen Ihnen die Autoren

Heinrich Gasteiger



Gerhard Wieser



Helmut Bachmann



Bozen, im Herbst 2007



Heinrich Gasteiger



Gerhard Wieser



Helmut Bachmann

»Essen ist ein Bedürfnis,  
genießen eine Kunst.«

François VI. Duc de La Rochefoucauld

## GRUNDREZEPTE

Seite 74–137



## BROT & ERNÄH

Seite 372–447



## SÜSSSPEISEN & DESSERTS

Seite 268–333



## KUCHEN & TORTEN

Seite 138–267



## TIROLER GEBACKENES

Seite 334–371



## RUNG



## WEIHNACHTSBÄCKEREI

Seite 448–491



## GETRÄNKE

Seite 538–577



## RATGEBER

Seite 578–611



## PRALINEN & DEKORS

Seite 492–537



- 4 Einleitung**
- 4 Die süßeste aller Künste
  - 9 Für den Start in die Praxis
  - 12 Zum Gebrauch des Buches
- 16 Wissenswertes**
- 16 Backzutaten – Fürs gute Gelingen
  - 32 Werkzeuge zum Backen
  - 42 Gewürze, Aromen und Kräuter
  - 54 Beeren und Früchte
- 74 Grundrezepte**
- 76 Massen
  - 82 Teige
  - 96 Glasur, Sirup, Gelee, Guss und Füllung
  - 98 Backregeln
  - 102 **Rezepte**
- 138 Kuchen & Torten**
- 140 Kuchen und Torten
  - 141 Schnitten
  - 142 Sachertorte
  - 144 Füllungen
  - 145 Sahne- und Cremetorten
  - 148 Obstkuchen
  - 150 Lagerung von Torten, Kuchen, Schnitten und Gebäck
  - 151 Die Hochzeitstorte
  - 153 Große Show für kleine Gäste
  - 154 **Rezepte**
- 268 Süßspeisen & Desserts**
- 270 Süßspeisen/Desserts
  - 271 Kalte Süßspeisen
  - 274 Gefrorene Süßspeisen
  - 275 Warme Süßspeisen
  - 282 **Rezepte**
- 334 Tiroler Gebackenes**
- 336 Zu jedem Fest etwas Gebackenes
  - 337 Eine Reise durch Südtirols Krapfenlandschaft
  - 342 Muas
  - 344 **Rezepte**
- 372 Brot & Ernährung**
- 374 Geschichtliches
  - 375 Getreidemahlerzeugnisse
  - 377 Brotherstellung
  - 378 Brot in regionaler Vielfalt
  - 381 Südtiroler Brot
  - 382 Gebädbrote
  - 384 Faschingskrapfen
  - 384 Partygebäck – Käsegebäck
  - 386 **Vollwertig, gesund, alternativ**
  - 387 Was ist Bio?
  - 388 Sucht nach Zucker, Fett und Salz
  - 388 Essen Sie sich schlank!
  - 390 Vollwertkost
  - 392 Vegetarische Ernährung
  - 393 Ayurveda – Wissenschaft vom Leben
  - 394 Diabetes
  - 395 Zöliakie – Glutenverträglichkeit
  - 396 Milchallergie und Laktose-Intoleranz
  - 397 Lebensmittelzusatzstoffe
  - 399 Die besten Hausrezepte für mehr Wohlfühl
  - 402 **Rezepte**
- 448 Weihnachtsbäckerei**
- 450 Kekse backen
  - 453 Backen mit Kindern
  - 454 Stollen
  - 454 Lebkuchen
  - 455 Zelten
  - 456 **Rezepte**
- 492 Pralinen & Dekors**
- 494 Pralinen
  - 497 Petits Fours – kleine Kuchen
  - 499 Friandises/Konfekt
  - 500 **Verzierungen und Dekors**
  - 500 Verzierungen
  - 502 Dekors für Torten, Schnitten und Pralinen
  - 503 Fertig-Dekors
- 504 Marzipanfiguren und -dekors
  - 507 Schokolade
  - 509 Kakaopulver
  - 510 Zucker
  - 515 Saucendekors
  - 516 **Rezepte**
- 538 Getränke**
- 540 Säfte, Cocktails und Liköre
  - 542 Fruchtsaftgetränke
  - 543 Mischgetränke/Cocktails
  - 544 Liköre – Schnäpse
  - 547 **Lebenselixier Wasser**
  - 549 Teegetränke und Teespezialitäten
  - 552 Kaffee
  - 554 Kakaogetränk
  - 555 Süßweine in Südtirol
  - 560 **Rezepte**
- 578 Ratgeber**
- 580 Feste feiern übers Jahr
  - 583 Partys
  - 585 Benimm ist IN
  - 586 Frühstück
  - 588 **Geschichten und Begriffe**
  - 588 Geschichte der Backkunst
  - 590 Geschichte aus der Patisserie
  - 593 Begriffe von A bis Z
  - 594 Kleines Back- und Küchenlexikon von A bis Z
  - 595 Ländertypische Bezeichnungen
  - 596 Pannenhilfe von A bis Z
  - 598 Aus Fehlern lernen
  - 600 Backen – so gelingt's
  - 604 Back- und Küchentipps
  - 606 Die kleinen Tricks für den täglichen Gebrauch
  - 610 Einfrieren – aber richtig
  - 612 **Autoren**
  - 616 **Bildnachweis**
  - 618 **Dankeschön**
  - 620 **Register von A bis Z**



# Fürs gute Gelingen Backzutaten



## Unterschiedliche Bezeichnung der Mehltypen

Die Tabelle ist der Versuch, die unterschiedlichen Typenbezeichnungen zu erklären bzw. zu vergleichen. Uns ist bewusst, dass diese Einteilung unvollständig ist.

Italien	Deutschland	Österreich	Schweiz
<b>Weizenmehl</b>			
tipo 00 (Gelb, Blau)	Type 405	Type W480/glatt	Spezialmehl
tipo 0 (Rot)	Type 550	Type W480/griffig oder doppelgriffig	Weißmehl
tipo 2	Type 1050	Type W1600	Ruchmehl
integrale (Dunkelrot)	Vollkornmehl	Vollkornmehl	Vollkornmehl
<b>Roggenmehl</b>			
tipo 0 (Grün)	Type 997	Type R500	–
tipo 1	Type 1150	–	Type 1100
integrale	Vollkornmehl	Type R2500	Type 1900

Bei der Zubereitung sollte jeder wissen, dass die Grundsubstanzen, also das Mehl, die Butter – da allesamt Naturprodukte –, nicht immer gleich ausfallen und dass auch jeder Backofen anders arbeitet. So kann ein Rezept immer nur den Weg zeigen; dann kommen das Gefühl und die Erfahrung mit ins Spiel.

## Mehl

Beim Backen ist es nicht anders wie beim Kochen: Nur beste und frische Produkte garantieren auch gute Ergebnisse. Jedoch kann man für die Zubereitung feiner Kuchen und Torten nicht ganz auf die Hilfestellung der Lebensmittelindustrie verzichten. Man denke nur an Marzipan-Rohmasse, Nougatmasse, Fondant oder gar Schokolade. Das sind einige Beispiele von vorgefertigten Zutaten, die nicht nur die Arbeit wesentlich erleichtern, sondern die man selbst wohl selten in so ausgereifter Qualität herstellen kann.



**Merke!**

Es gilt also, Bewährtes mit den modernen Fertigprodukten sinnvoll zu kombinieren. Wenn dazu noch solide Kenntnisse der Zubereitung kommen, dann müsste der Erfolg gesichert sein.

**Der Kleber im Weizenmehl**

Er ist der wichtigste Faktor für die Verwendungsmöglichkeiten des Mehles und besteht aus den Eiweißstoffen (Proteinen) Glutein und Gliadin. Überraschenderweise enthält der innere Teil des Kornes, aus dem vorwiegend die feinen Auszugsmehle gewonnen werden, den geringsten Kleberanteil.

**Welches Mehl für welche Mehlspeise?**

Das Mehl ist die Hauptzutat einer jeden Mehlspeise. Schon weit weniger selbstverständlich ist es, welche Mehlsorte man auswählt. Denn nicht nur der Konditor, sondern auch die erfahrene Hausfrau weiß, dass ein und dasselbe Rezept völlig anders ausfällt, wenn unterschiedliche Mehlsorten verwendet werden. Beim Mehl ist vor allem entscheidend, wie hoch dessen Ausmahlungsgrad und Aschegehalt sind.

**Weizenmehl**

Die verschiedenen Sorten unterscheiden sich durch den jeweiligen Gehalt an Mineralstoffen:

**Glattes Mehl:** So heißt das ganz helle, feine Auszugsmehl, **Type 405** (Doppelnullermehl = 00, gelb und blau). Es hat den geringsten Anteil an Mineralstoffen, da überwiegend nur der innere Teil des Weizenkorns fein vermahlen wird.

Es ist die gängigste Mehlarart zur Herstellung von Hefeteigen, Ziehteig, Gebäck, Kuchen.

**Griffiges Mehl:** Im Gegensatz zu glattem Mehl in der Körnung deutlich gröber, es

klumpt mit Flüssigkeit kaum. Dieses Mehl nimmt Flüssigkeit auf, daher sind Rastzeiten wichtig. Der Teig gewinnt dadurch an Elastizität.

- **Griffige Mehle, Type 550** (Nullermehl = 0, rot): Der Ausmahlungsgrad des Kornes ist höher, es sind mehr Randschichten enthalten. Dadurch verändert sich auch die Farbe des Mehles, es ist ein klein wenig dunkler. Dieses Mehl kann für alle mürben Gebäcke wie Rührteige, Kekse, Kuchen, Biskuitmassen verwendet werden.

Als **Mehlasche** bezeichnet man die feuerfesten Mineralstoffe des Getreidekorns, die vorwiegend in der Schale zu finden sind.

Je nach Helligkeit und Mehlaschegehalt wird das Mehl nach jeder Siebung zu bestimmten Mehltypen zusammengemischt.

**Lagerung**

Mehl hält sich länger frisch, wenn es luftdicht, trocken und vor allem aromageschützt aufbewahrt wird.

**Mehl**

- Je höher der Ausmahlungsgrad des Mehles ist, das heißt, je intensiver und vollständiger das Getreide ausgemahlen wird, desto mehr Rand- und Schalenteile sind darin enthalten.
- Je höher die Mehlsorte, desto dunkler die Farbe und desto mineralstoffreicher das Mehl.
- Außerdem wird je nach Feinheit der Mahlung zwischen glatten und griffigen Mehlen, Dunst sowie Grieß unterschieden.

**Tipp**

Sieben Sie das Mehl, wenn möglich. Nur so wird es aufgelockert und vermischt sich problemlos mit den anderen Zutaten.



*Von der Ähre über das Korn zum Mehl*

## Stachelbeeren

Gleich nach den Weintrauben haben Stachelbeeren in reifem Zustand von allen Beeren den höchsten Zuckergehalt. Diese vielsamige, kugelige Beere unterteilt man nach der Farbe in **gelbe, rote** und **grüne Sorten** und nach der Schale in glattfruchtige, durchsichtige oder gehaarte Sorten. Die Haut ist mehr oder weniger dick. Die harte Schale kann bei Marmelade oft als störend empfunden werden. Die Stachelbeere ist botanisch eng verwandt mit der Johannisbeere. Das angenehm säuerliche Aroma verdankt sie der enthaltenen Apfel- und Zitronensäure.

### Verwendung

Stachelbeeren werden meist zu Kompott, Marmelade, als Tortenbelag, für Desserts, zum Frischverzehr und für Kaltschalen verwendet; vor allem unreife Beeren sind ideal für pikante Chutneys. Grüne Stachelbeeren kann man gut zu Marmelade einkochen.

### Saison

Von Juli bis August aus heimischem Anbau frisch auf dem Markt.

### Früchte einfrieren

Rechtzeitig vor Beginn der Obst- und Gemüsesaison sollten Sie eine Bestandsaufnahme Ihres Tiefkühlfaches vornehmen, um zuerst zu verwerten, was noch vorrätig ist. Gerade bei Beeren ist es leider oft so, dass sie vergessen oder zu lange gelagert werden und nicht mehr verwendbar sind.

- Zum Tiefkühlen eignen sich besonders gut Himbeeren, Preiselbeeren, Brombeeren und Sanddorn. Aber auch Johannisbeeren und Heidelbeeren kann man einfrieren.
- Beeren am besten »rollend« einfrieren, das heißt ausgebreitet bzw. nebeneinander liegend auf einem Teller, Tablett oder Ähnlichem.



Rote Stachelbeeren

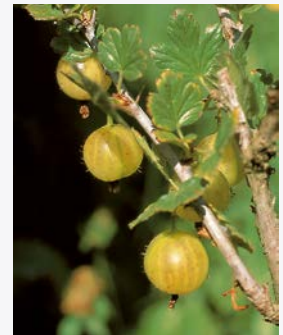


Grüne Stachelbeeren

- In gefrorenem Zustand können sie in Säckchen oder Gefäße gefüllt werden. Dies muss sehr rasch erfolgen, damit die Beeren nicht antauen und doch noch zusammenkleben.
- Gefrorene Beeren lässt man vor der Verwendung nur kurz antauen, damit sie ihre Form behalten und nicht zu viel Saft austritt.

### Tipp

Sollten die Früchte im Block gefroren sein, kann man dennoch etwas damit anfangen: Nach kurzem Antauen etwas Wasser oder Fruchtsaft, Zitronensaft, Zucker oder Gellierzucker zusetzen, zu einer Fruchtsauce verkochen, passieren und abkühlen lassen. Diese Sauce kann man über Desserts wie Reisauflauf, Grießschmarren oder Grießpudding gießen.



Gelbe Stachelbeeren



Auf einem Blech werden die Beeren vorgefrostet ... und dann in Säckchen gefüllt.



## Wildfrüchte und Wildbeeren



Holunderbeeren – giftig bei Verzehr in roher Form



Holunderblüte



**! Vorsicht, Hagebutten!**  
Die behaarten Hagebuttenkerne rufen auf der Haut einen unangenehmen Juckreiz hervor.

Wildfrüchte und -beeren gehören traditionell in die herbstliche Küche.

Sie setzen in Kombination mit Desserts attraktive geschmackliche Akzente und eignen sich für die Zubereitung von Marmeladen, Gelees, Säften oder Sirupen, Kompotten und Chutneys, aber auch zur Weiterverarbeitung zu Fruchtwein, Likör, Schnaps usw.

Holunder, Schlehe usw. zeichnen sich durch einen hohen gesundheitlichen Wert aus; sie enthalten wertvolle Inhaltsstoffe wie Vitamine, Mineralstoffe und bioaktive Substanzen.

### Hagebutten

Hagebutten sind die Früchte verschiedener wild wachsender Rosenarten, zum Beispiel der **Hecken- oder Hundrose**; wir finden sie meist am Waldrand. Ihre roten, meist länglichen Beeren reifen im Herbst; sie schmecken eher säuerlich. Ihr hoher Vitamin-C-Gehalt stärkt rechtzeitig zur kalten Jahreszeit unsere Abwehrkräfte. Nach dem ersten Frost werden die Hagebutten gepflückt.

Aus den vollreifen, festen, entkernten Früchten stets die Kerne samt Härchen entfernen!

### Hagebutten-Blütenblätter

Erntezeit: Juni und Juli

Verwendung: fruchtige Tees, Salate, Garnituren usw.

### Hagebuttenfrüchte

Erntezeit: Oktober und November, nachdem sie einmal durch den Reif aufgeweicht wurden

Verwendung: Das herbsäuerliche Mark wird zu Saft und Sirup, Fruchtwein oder Likör verarbeitet. Besonders schmackhaft sind Hagebutten als Marmelade oder Chutney sowie

getrocknet und aufgebriht als fruchtiger Hagebuttentee.

### Schwarzer Holunder

Die Holunderbeere oder Fliederbeere, auch unter dem Namen Holler bekannt, blüht im Frühsommer weiß-gelblich. Ab September können die herben, süßsauerlich schmeckenden Beeren geerntet werden. **Schwarzer Holunder** trägt kleine, etwa fünf Millimeter große, dreisamige Steinfrüchte an dunkelroten Stielen.

### Holunderblüten

Erntezeit: Mai bis Juli

Verwendung: Holundersaft, -sirup oder Holundersekt. Die Holunderblüten kann man in Backteig als Holunderküchlein herausbacken. Holundertee wirkt blutreinigend, harn- und schweißtreibend und sehr gut gegen Erkältung.

### Holunderbeeren

Erntezeit: September und Oktober

Verwendung: Die Beeren lassen sich ausgezeichnet zu Saft, Sirup, Gelee, Marmelade oder Kompott verarbeiten. Auch hervorragend in Kombination mit Birnen oder Zwetschgen. Der Schwarze Holunder wird auch für die Herstellung von Sambuca nigra verwendet.

### Moosbeeren

Die mit der Preiselbeere verwandte Moosbeere, auch Sumpfmooßbeere genannt, wächst in den Voralpen.

Man kann die säuerlichen Beeren frisch verzehren, aber auch zu Kompott, Gelee, Saft, Schnaps usw. verarbeiten.

**Ein Apfel pro Tag erspart uns den Arzt** (*altes englisches Sprichwort*).

- Wer Äpfel schält, verzichtet auf die in der Schale enthaltenen überaus gesunden Pflanzenstoffe, wie z. B. Polyphenole. Sie mindern das Krebsrisiko und beugen Herz-Kreislauf-Erkrankungen vor.
- Ein Apfel macht satt! Das Apfel-Pektin quillt im Magen auf.
- Einen Apfel essen ist wie Fitnesstraining, denn das Pektin hilft bei Verdauungsstörungen, die durch Bewegungsmangel entstehen.
- Ein Apfel enthält pro 100 Gramm Fruchtfleisch 86 Gramm Wasser; er senkt den Cholesterinspiegel und ist ein wichtiger Bestandteil vieler Diäten.



#### Morgenduft

Festes, nicht zu hartes, körniges Fruchtfleisch, leicht süßlich



#### Braeburn

Cremligweißes, festes Fruchtfleisch, gehaltvoll, aromatisch, süßsauerlich, sehr gute Haltbarkeit



#### Fuji

Festes, saftiges Fruchtfleisch, überwiegend süß, eher säurearm, vollreife Früchte schmecken nach Melonen, lange haltbar



#### Elstar

Festes, knackiges Fruchtfleisch, nicht zu hart, saftig, sehr aromatisch mit angenehmer Säure



#### Gala

Gelbliches, festes und sehr saftiges Fruchtfleisch, süßlich mit wenig Säure, verliert bei längerer Lagerung jedoch an Aroma



#### Golden Delicious

Festes, feinzelliges Fruchtfleisch, süß, aromatisch mit feiner Fruchtsäure, ausgewogenes Zucker-Säure-Verhältnis



#### Granny Smith

Festes Fruchtfleisch, grüne Schalenfarbe, frisch, saftig, aromatisch mit fein betonter Säure



#### Idared

Kompaktes Fruchtfleisch, fest, saftig, grobzellig, süß mit gut angedeuteter Säure



#### Jonagold

Saftiges Fruchtfleisch mit lockerer Konsistenz, aromatisch mit ausgewogenem Zucker-Säure-Verhältnis



#### Pinova

Festes, knackiges Fruchtfleisch, sehr aromatisch



#### Red Delicious

Festes, eher körniges Fruchtfleisch, saftig, leicht, aromatisch und süß



#### Topaz

Saftiges Fruchtfleisch, süßsauerlich, aromatisch



#### Winesap

Saftiges, körniges Fruchtfleisch, harte Schale, süßsauerlich, sehr würzig

## Früchte

### Der Südtiroler Apfel

Schon den Kelten war der Apfel heilig – sogar das Paradies benannten sie nach ihm: »Avalon«, das Apfelbad. Heute sind die knackigen Früchte das absolute Lieblingsobst der Europäer. Schließlich schmecken sie nicht nur gut, sondern sind auch sehr gesund. Ihre Ballaststoffe regen die Verdauung an, schleusen Giftstoffe aus dem Körper und stärken so das Immunsystem.

Auch wenn aufgrund neuzeitlicher Anbaumethoden viele Apfelsorten verschwunden sind, ist die Auswahl reichhaltig.

Äpfel zählen zu den ältesten kultivierten Obstsorten. Je nach Reifezeitpunkt unterscheidet man Sommersorten wie Summerred, Gravensteiner, Elstar und Gala. Alle anderen sind Herbstsorten.



*Beerenkompott*



*Dörrpflaumenragout*

## Nektarinenkuchen

Für 1 Kuchenform (26 cm Ø), 16 Stück

**Mürbteig** 140 g Butter  
 160 g Zucker  
 1 Msp. Zitronenschale, gerieben  
 1/2 Pkg. Vanillezucker  
 1 Ei  
 2 EL Sahne  
 200 g Mehl  
 1/2 Pkg. Backpulver  
 50 g Mandeln, gerieben  
 1 Prise Salz

**Weiteres** 400 g Nektarinen  
 2 EL Zucker zum Bestreuen  
 100 g Marillenmarmelade (Konfitüre) zum Bestreichen  
 20 g Mandelblättchen, geröstet  
 Butter und Mehl für die Form

### Mürbteig

- Die nicht zu kalte Butter mit Zucker, Zitronenschale und Vanillezucker rasch zu einer homogenen Masse verarbeiten, bis keine Butterstücke mehr zu sehen sind.
- Ei und Sahne dazugeben, mit gesiebttem Mehl, Backpulver, Mandeln und Salz zu einem Teig verkneten.
- Den Teig vor Gebrauch etwa 30 Minuten ruhen lassen.

### Fertigstellung

- Die Nektarinen waschen, entsteinen und in 1 cm dicke Spalten schneiden.
- Den Teig rund ausrollen (etwa 26 cm Ø) und in eine flache, runde Kuchenform geben. Den Teig mit den Nektarinen belegen, mit Zucker bestreuen, in den vorgeheizten Backofen geben und backen.
- Den noch heißen Kuchen mit der erwärmten Marmelade bestreichen, mit den gerösteten Mandeln bestreuen und servieren.

**Backtemperatur:**  180 °C  160 °C

**Backzeit:** etwa 30 Minuten

### Tipps

1. Sie können die Nektarinen auch geschält verwenden. Dafür geben Sie die Nektarinen für 1 bis 2 Minuten in kochendes Wasser, dann in kaltes; so lässt sich die Haut leicht abziehen.
2. Anstelle des Mürbteiges können Sie auch 500 g Blätterteig verwenden.

### Variation

Zwetschgenkuchen: Nehmen Sie statt der Nektarinen, Zwetschgenspalten.





## Apfelkuchen

Für 1 Kuchenform (26 cm Ø), 16 Stück

<u>Masse</u>	125 g Butter
	125 g Zucker
	3 Eier
	2 EL Rum
	1 Prise Salz
	150 g Mehl
	50 g Speisestärke
	1/2 Pkg. Backpulver
	2 EL Milch
<u>Belag</u>	700 g Äpfel
	30 g Mandelstifte
	3 EL Marillenmarmelade (Konfitüre)
<u>Weiteres</u>	Butter und Mehl für die Form
	Staubzucker zum Bestreuen

### Vorbereitung

- Die Form fetten und mehlieren.
- Butter und Eier mindestens 1 Stunde vorher aus dem Kühlschrank nehmen.
- Backofen vorheizen.

### Zubereitung

- Weiche Butter mit Zucker aufschlagen, Eier nach und nach einrühren, Rum und Salz begeben.
- Mehl mit Speisestärke und Backpulver mischen und sieben und mit dem Holzlöffel untermengen.
- Die Milch unter den Teig rühren.
- Dann den Teig in die Form füllen und glatt streichen.

### Belag

- Für den Belag die Äpfel schälen, halbieren, vom Kerngehäuse befreien, an der Rundung mehrmals einschneiden.
- Dann mit der Rundung nach oben auf den Teig legen, die Mandelstifte darüber streuen und backen.
- Leicht auskühlen lassen und aus der Form nehmen.
- Die Marillenmarmelade erwärmen, eventuell passieren und den Kuchen damit bestreichen und mit Staubzucker bestreuen.

Backtemperatur: ☐ 160 °C ☉ 140 °C

Backzeit: etwa 45 Minuten

### Tipps

1. Wenn Sie den Kuchen für Kinder machen, sollten Sie den Rum weglassen.
2. Sie können anstelle der Mandeln auch Walnüsse auf den Kuchen streuen.





# Gedeckter Apfelkuchen

## Für 1 Backblech

<b>Apfelfüllung</b>	1,2 kg	Äpfel
	80 g	Zucker
	1 Msp.	Zimt
	1/2 TL	Zitronenschale
	50 g	Sultaninen
<b>Weiteres</b>	500 g	Mürbteig für Strudel (siehe Seite 116)
	100 g	Marillenmarmelade (Konfitüre)
	1	Eigelb, mit 1 EL Milch oder Sahne verrührt, zum Bestreichen
	50 g	Mandelblättchen oder Nüsse und Staubzucker zum Bestreuen

## Vorbereitung

- Den Backofen vorheizen.
- Das Backblech mit Backpapier auslegen.

## Apfelfüllung

- Die Äpfel schälen, vierteln, das Kerngehäuse entfernen, in Scheiben schneiden und mit Zucker, Zimt, Zitronenschale und Sultaninen vermischen.

## Fertigstellung

- Die Hälfte des Teiges auf der bemehlten Arbeitsfläche in der Größe des Backbleches ausrollen.
- Auf das Blech legen und die Teigländer an den Seiten hochdrücken.
- Den Teig mit Marillenmarmelade bestreichen.
- Die Apfelfüllung darauf verteilen.
- Den restlichen Teig ebenfalls ausrollen, mit dem Teigroller aufnehmen und als Deckel auf der Apfelfüllung abrollen, die Ränder andrücken.
- Den Kuchen mit der Eigelbsahne bestreichen, mit den Mandelblättchen oder Nüssen bestreuen und goldgelb backen. Mit Staubzucker bestreuen und servieren.

Backtemperatur: ☐ 160 °C ☑ 140 °C

Backzeit: etwa 30 Minuten

## Tipps

1. Sie können den Kuchen nach dem Backen in heißem Zustand auch mit einer Rumglasur (siehe Seite 127) bestreichen.
2. Sie können die Apfelfülle etwa 5 Minuten dünsten, erkalten lassen und erst dann in die Form zum Backen geben.

## Variation

**Gedeckter Birnenkuchen:** Ersetzen Sie die Apfelscheiben mit Birnenscheiben.



## Vollkorn-Äpfelkuchen

### Für 1 Backblech

<u>Zutaten</u>	175 g Butter
	130 g Honig
	1/2 Pkg. Vanillezucker
	1 Msp. Zitronenschale, gerieben
	4 Eigelb
	1 Pkg. Backpulver
	180 g Weizenvollkornmehl
	40 g Haselnüsse oder Mandeln, gerieben
	4 Eiweiß
	1 Prise Salz
<u>Weiteres</u>	700 g Äpfel, in dünne Spalten geschnitten
	Butter und Mehl für die Form
	Marillenmarmelade (Konfitüre)
	zum Bestreichen

### Vorbereitung

- Die Zutaten sollten alle Zimmertemperatur haben.
- Das Backblech ausbuttern und mit Mehl bestreuen.

### Zubereitung

- Die weiche Butter mit dem Schneebesen oder der Rührmaschine schaumig rühren.

- Honig, Vanillezucker und geriebene Zitronenschale unterrühren. Das Eigelb nach und nach einrühren.
- Das gesiebte Backpulver und Weizenvollkornmehl mit den Nüssen oder Mandeln vermischen.
- Das Eiweiß mit Salz zu steifem Eischnee aufschlagen.
- Die Butter-Eigelbmasse in die Eischneemasse mischen und das Mehl-Nussgemisch locker unterheben.
- Die Masse in das Backblech füllen und glatt streichen.
- Die Äpfel darauf legen, andrücken und backen.
- Den Kuchen mit heißer Marillenmarmelade bestreichen.

Backtemperatur: ☐ 170 °C ☑ 150 °C

Backzeit: etwa 40 Minuten

### Tip

Anstelle des Weizenvollkornmehls können Sie auch Dinkelvollkornmehl verwenden.

### Variationen

Vollkorn-Kirschkuchen: Anstelle der Äpfel verwenden Sie entsteinte Kirschen.

Vollkorn-Pflaumenkuchen: Anstelle der Äpfel verwenden Sie entsteinte Pflaumen.

Vollkorn-Traubenkuchen: Anstelle der Äpfel verwenden Sie Trauben.



## Gebildbrot

### Osterhenne · Osterhase · Ostervogel

Für etwa 25 Stück zu 40 g oder 2 Gebädbrote

Zutaten 800 g Hefeteig (siehe Seite 414)

Weiteres Ei zum Bestreichen  
Hagelzucker zum Bestreuen  
Sultaninen zum Garnieren

#### Zubereitung

- **Henne:** Den Teig zusammenkneten, ausrollen und eine Henne formen (siehe Foto nebenan). Auf ein Backblech geben und 10 Minuten rasten lassen. Mit Ei bestreichen und eventuell mit Hagelzucker bestreuen. Bei offenem Zug ohne Schwaden (ohne Dampfzufuhr) und im vorgeheizten Backofen backen.
- **Hase:** Den Teig zusammenkneten, ausrollen und einen Hasen formen (siehe Foto nebenan). Auf ein Backblech geben und 10 Minuten rasten lassen. Mit Ei bestreichen und eventuell mit Hagelzucker bestreuen. Bei offenem Zug ohne Schwaden (ohne Dampfzufuhr) und im vorgeheizten Backofen backen.
- **Vogel:** Den Teig zusammenkneten, einen Vogel formen und zwei Sultaninen als Augen einsetzen (siehe Foto nebenan). Auf ein Backblech geben und 10 Minuten rasten lassen. Mit Ei bestreichen und eventuell mit Hagelzucker bestreuen. Bei offenem Zug ohne Schwaden (ohne Dampfzufuhr) und im vorgeheizten Backofen backen.

Backtemperatur: ☐ 190–200 °C ☒ 170–180 °C

Backzeit: 15–25 Minuten

#### Variationen

*Osterkranz:* Wenn Sie einen Osterkranz möchten, dann machen Sie einen Hefekranz (siehe Seite 414), geben aber vor dem Backen ein gekochtes, gefärbtes Ei in die Mitte des Kranzes.

*Osterpferd:* Verarbeiten Sie den Hefeteig zu einem Pferd (siehe Foto Seite 383).



1 Osterhenne

2 Osterhase

3 Ostervogel



3

2

## Nougatkekse

Für etwa 50 Stück

Teig

- 220 g Butter
- 100 g Staubzucker
- 1 Msp. Zimt
- 3 Eigelb
- 200 g Mehl
- 130 g Haselnüsse
- 1/4 Pkg. Backpulver
- 2 EL Kakaopulver
- 1 Prise Salz

Weiteres

- Nougat zum Füllen
- Vollmilchschokolade zum Tunken

### Vorbereitung

- Die Haselnüsse rösten und fein reiben.
- Das Backblech mit Backpapier auslegen.

### Teig

- Die weiche Butter mit Staubzucker und Zimt cremig rühren und Eigelb nach und nach einrühren.
- Mehl, Haselnüsse, gesiebtes Backpulver, Kakaopulver und Salz mit einem Kochlöffel in die Butter-Eigelbmasse einarbeiten und kurz durchrühren.
- Den Teig in einen Spritzsack mit Sterntülle einfüllen, auf das Backblech beliebig aufspritzen und im vorgeheizten Backofen backen.

### Fertigstellung

- Das Gebäck auskühlen lassen, mit dem flüssigen Nougat bestreichen und wiederum mit einem Keks bedecken.
- Die Nougatkekse in flüssige Schokolade tauchen, auf ein Backpapier legen und trocknen lassen.

Backtemperatur: ☐ 180 °C ☒ 160 °C

Backzeit: etwa 10 Minuten



Nougatkekse

## Walnusskekse

Für etwa 50 Stück

Teig

- 250 g Butter
- 250 g Zucker
- 1 Msp. Zitronenschale, gerieben
- 1 Ei
- 370 g Mehl
- 130 g Walnüsse, gerieben
- 1 Msp. Vanillezucker
- 1 Prise Salz
- 1/2 Pkg. Backpulver

Weiteres

- 25 kandierte Kirschen

### Vorbereitung

- Das Backblech mit Backpapier auslegen.

### Teig

- Die nicht zu kalte Butter mit Zucker und Zitronenschale cremig rühren.
- Das Ei dazugeben, Mehl, Walnüsse, Vanillezucker, Salz und gesiebtes Backpulver beimischen und zu einem Teig verarbeiten.
- Den Teig in einen Spritzsack mit Sterntülle einfüllen, auf das Backblech beliebig aufspritzen, mit den halbierten Kirschen belegen und im vorgeheizten Backofen backen.

Backtemperatur: ☐ 180 °C ☒ 160 °C

Backzeit: etwa 8 Minuten

### Tipp

Sie können die Walnusskekse zur Hälfte in flüssige Schokolade tauchen, auf ein Backpapier legen und trocknen lassen.



Walnusskekse

## Nougatzungen

Für etwa 50 Stück

<u>Zutaten</u>	180 g Butter
	150 g Staubzucker
	3 Eigelb
	200 g Mehl
	30 g Kakaopulver
	30 g Haselnüsse, gerieben
	1/4 Pkg. Backpulver
	1 Msp. Zimt
	1 Prise Salz

Weiteres Haselnusscreme zum Füllen

### Vorbereitung

- Die Haselnüsse anrösten und fein reiben.
- Das Backblech mit Backpapier auslegen.

### Zubereitung

- Die weiche Butter mit Staubzucker cremig rühren.
- Eigelb nach und nach einrühren.
- Mehl, Kakaopulver, Haselnüsse, gesiebtes Backpulver, Zimt und Salz mit einem Kochlöffel in die Butter-Eigelbmasse einarbeiten und kurz durchrühren.
- Den Teig in einen Spritzsack mit Sterntülle einfüllen, auf das Backblech längliche Zungen aufspritzen und im vorgeheizten Backofen backen.

### Fertigstellung

- Das Gebäck auskühlen lassen, mit Haselnusscreme bestreichen und wiederum mit einem Keks bedecken.

Backtemperatur: ☐ 180 °C ☑ 160 °C

Backzeit: etwa 10 Minuten

### Tipps

1. Das Gebäck können Sie in flüssige Schokolade tauchen, auf ein Backpapier legen und trocknen lassen.
2. Ist die Butter zu schaumig gerührt, zerlaufen die Kekse beim Backen.

## Katzenzungen

Für etwa 20 Stück

<u>Teig</u>	125 g Butter
	100 g Staubzucker
	1 Pkg. Vanillezucker oder 1/2 Vanilleschote (Mark)
	1 Prise Salz
	1 Ei
	1 Eigelb
	150 g Mehl

Weiteres 150 g Nougatschokolade zum Füllen und Tauchen

### Vorbereitung

- Das Backblech mit Backpapier auslegen.

### Teig

- Die weiche Butter mit Staubzucker, Vanillezucker oder Vanillemark und Salz cremig rühren.
- Nacheinander Ei und Eigelb zugeben und zuletzt Mehl unterziehen.
- Den Teig in einen Spritzbeutel mit Lochtülle füllen und auf das Backblech Stangen von etwa 6 cm Länge spritzen.
- Zwischen den Stangen genügend Zwischenraum lassen, da der Teig beim Backen etwas auseinander läuft.
- Die Katzensungen im vorgeheizten Backofen backen, bis sie goldgelb sind.
- Dann etwas abkühlen lassen.

### Fertigstellung

- Die Nougatschokolade in eine Schüssel geben und im Wasserbad schmelzen lassen.
- Die Hälfte der Katzensungen auf der Unterseite mit der Nougatschokolade bestreichen, die restlichen Katzensungen daraufsetzen und zur Hälfte in die Nougatschokolade tauchen.
- Die Nougatfüllung fest werden lassen.

Backtemperatur: ☐ 180 °C ☑ 160 °C

Backzeit: etwa 10 Minuten

### Tipps

Anstelle der Nougatschokolade können Sie die Zungen auch mit Marillen- oder Orangenmarmelade füllen.



Katzensungen

## Schokoladen-Nusstaler

Für etwa 50 Stück

<u>Zutaten</u>	150 g	Haselnüsse, fein gerieben
	100 g	Mandeln, fein gerieben
	100 g	Bitterschokolade (Kuvertüre), fein gerieben
	200 g	Zucker
	1 Msp.	Zimt
	1 EL	Rum
	2	Eiweiß

### Vorbereitung

- Das Backblech mit Backpapier auslegen.

### Zubereitung

- Haselnüsse, Mandeln, Schokolade, Zucker, Zimt und Rum vermischen.
- Das Eiweiß unter die Nuss-Schokoladenmischung kneten und zu einem glatten Teig verarbeiten. Aus diesem eine Rolle formen (4 cm Ø), diese in Zucker wälzen und im Kühlschrank etwa 1 Stunde ruhen lassen.
- Die Teigrolle in 1 cm dicke Scheiben schneiden, auf ein Backblech geben und im vorgeheizten Backofen hellbraun backen.

Backtemperatur: ☐ 180 °C ☑ 160 °C

Backzeit: etwa 10 Minuten

### Tipp

Die Kekse auskühlen lassen, zur Hälfte in flüssige Vollmilchschokolade tauchen, auf ein Backpapier legen und trocknen lassen.



Schokoladen-Nusstaler

## Zitronenherzen

Für etwa 50 Stück

<u>Teig</u>	200 g	Mehl
	1 Pkg.	Vanillezucker
	120 g	Butter
	120 g	Zucker
	2	Eiweiß
	1 Msp.	Zitronenschale, gerieben
	50 g	Zitronat, klein geschnitten
	1 Prise	Salz

<u>Glasur</u>	20 ml	Zitronensaft
	150 g	Staubzucker

### Vorbereitung

- Das Backblech mit Backpapier auslegen.

### Teig

- Das Mehl auf eine Arbeitsfläche geben und mit Vanillezucker vermischen.
- Butter in Würfel schneiden, mit Zucker, Eiweiß, Zitronenschale, Zitronat und Salz verkneten, zusammen mit dem Mehlgemisch zu einem glatten Teig verarbeiten und etwa 1 Stunde im Kühlschrank ruhen lassen.
- Anschließend auf einer bemehlten Arbeitsfläche etwa 5 mm dick ausrollen, Herzen ausstechen, diese auf ein Backblech geben und im vorgeheizten Backofen hellbraun backen.

### Glasur

- Den Zitronensaft mit dem Staubzucker verrühren.
- Das Gebäck mit der Zitronglasur bestreichen.

Backtemperatur: ☐ 180 °C ☑ 160 °C

Backzeit: etwa 7 Minuten



Zitronenherzen

## Schoko-Spritzgebäck

Für etwa 50 Stück

<u>Teig</u>	200 g Butter
	120 g Staubzucker
	1 Pkg. Vanillezucker
	1 Msp. Zitronenschale, gerieben
	4 Eigelb
	250 g Mehl
	50 g Kakaopulver
	50 g Bitterschokolade (Kuvertüre), gerieben

Weiteres Bitterschokolade (Kuvertüre) zum Tunken

### Vorbereitung

- Das Backblech mit Backpapier auslegen.

### Teig

- Die weiche Butter mit Staubzucker und Vanillezucker sowie Zitronenschale cremig rühren und Eigelb nach und nach einrühren.
- Mehl und Kakaopulver vermischen, mit der Schokolade mit einem Kochlöffel in die Butter-Eigelbmasse einarbeiten und kurz durchrühren.
- Den Teig in einen Spritzsack mit Sterntülle einfüllen, auf ein Backblech beliebig aufspritzen und im vorgeheizten Backofen backen.

### Fertigstellung

- Das Gebäck auskühlen lassen, in flüssige Schokolade tauchen, auf ein Backpapier legen und trocknen lassen.

Backtemperatur: ☐ 180 °C ☑ 160 °C

Backzeit: etwa 7 Minuten



Schoko-Spritzgebäck

## Spritzgebäck

Für etwa 50 Stück

<u>Zutaten</u>	200 g Butter
	80 g Staubzucker
	1 Pkg. Vanillezucker
	1 Msp. Zitronenschale, gerieben
	1 Ei
	1 EL Rum oder Grand Marnier
	300 g Mehl

### Vorbereitung

- Das Backblech mit Backpapier auslegen.

### Zubereitung

- Die weiche Butter mit Staubzucker und Vanillezucker sowie Zitronenschale cremig rühren.
- Ei und Rum oder Grand Marnier einrühren.
- Das Mehl mit einem Kochlöffel in die Butter-Eimasse einarbeiten und kurz durchrühren.
- Den Teig in einen Spritzsack mit Stern- oder Lochtülle einfüllen, auf ein Backblech beliebig aufspritzen und im vorgeheizten Backofen backen.

Backtemperatur: ☐ 180 °C ☑ 160 °C

Backzeit: etwa 7 Minuten

### Tipps

1. Man kann die Butterkekse auch mit Marillen-, Himbeer-, Erdbeermarmelade usw. füllen, zusammenlegen und mit Schokolade verzieren.
2. Sie können die Kekse mit kandierten Früchten wie Kirschen belegen und backen.
3. Man kann Haselnüsse oder Mandeln vor dem Backen auf die Masse legen.
4. Sie können die Kekse mit gehackten Pistazien bestreuen.
5. Das Gebäck zur Hälfte in flüssige Schokolade tauchen, auf ein Backpapier legen und trocknen lassen.

### Variation

Braunes Spritzgebäck: Sie können auch 10 g Kakaopulver unter die Masse rühren.



Spritzgebäck



## Weißer Sandkipferln

Für etwa 20 Stück

Teig

- 250 g Butter
- 150 g Zucker
- 1 Pkg. Vanillezucker
- 1/2 Msp. Zitronenschale, gerieben
- 2 Eier
- 250 g Mehl
- 1/4 Pkg. Backpulver
- 100 g Speisestärke
- 1 Prise Salz

Weiteres

- Himbeermarmelade zum Füllen
- Bitterschokolade (Kuvertüre) zum Tunken

### Vorbereitung

- Das Backblech mit Backpapier auslegen.

### Teig

- Die weiche Butter mit Zucker und Vanillezucker sowie Zitronenschale cremig rühren.
- Die Eier nach und nach einrühren.
- Mehl, gesiebttes Backpulver, Speisestärke und Salz mit einem Kochlöffel in die Butter-Eiermasse einarbeiten und kurz durchrühren.
- Den Teig in einen Spritzsack mit gezackter Tülle einfüllen, auf das Backblech Kipferln aufspritzen und im vorgeheizten Backofen backen.

### Fertigstellung

- Das Gebäck auskühlen lassen, mit der Himbeermarmelade bestreichen und wiederum mit einem Keks bedecken.
- In flüssige Schokolade tauchen, auf ein Backpapier legen und trocknen lassen.

Backtemperatur: ☐ 180 °C ☑ 160 °C

Backzeit: etwa 10 Minuten



## Vanillebögen

Für etwa 20 Stück

<u>Zutaten</u>	150 g	Mehl
	60 g	Mandeln
	110 g	Butter
	60 g	Zucker
	2	Eigelb
	1 Prise	Salz

Weiteres      Vanillezucker und Zucker zum Wälzen  
 zerlassene Bitterschokolade zum Tunken

### Vorbereitung

- Die Mandeln schälen und fein reiben.
- Das Backblech mit Backpapier auslegen.

### Zubereitung

- Das Mehl auf eine Arbeitsfläche geben und mit den geriebenen Mandeln vermischen.
- Die in Würfel geschnittene Butter, Zucker, Eigelb und Salz verkneten und zusammen mit dem Mehlgemisch zu einem glatten Teig verarbeiten, aus diesem eine Rolle formen und etwa 1 Stunde kalt stellen.
- Aus der Teigrolle Kugeln (25 g schwer) formen, daraus Rollen walken und zu Bögen formen.
- Diese auf ein Backblech geben und im vorgeheizten Backofen hellbraun backen.
- Die Bögen noch warm im Vanille-Zucker-Gemisch wälzen und die Spitzen in zerlassene Bitterschokolade tauchen.

Backtemperatur: ☐ 180 °C ☑ 160 °C

Backzeit:            etwa 12 Minuten

### Variation

*Vanillekipferln:* Schneiden Sie aus der Teigrolle etwa 10 g schwere Stücke und walken Sie daraus kleine Kipferln.



# Spitzbuben

Für etwa 20 Stück

<u>Teig</u>	150 g Butter
	125 g Zucker
	1/2 Pkg. Vanillezucker
	1/2 Msp. Zitronenschale, gerieben
	1 Prise Salz
	2 Eier
	300 g Mehl
	1/2 Pkg. Backpulver

<u>Weiteres</u>	Marillenmarmelade (Konfitüre) zum Bestreichen
	Staubzucker zum Bestreuen

## Vorbereitung

- Das Backblech mit Backpapier auslegen.

## Teig

- Die weiche Butter cremig rühren, Zucker dazugeben und glatt rühren.
- Vanillezucker, Zitronenschale und Salz beimischen.
- Die Eier darunterrühren, dann Mehl mit gesiebttem Backpulver vermischt dazugeben und zu einem Teig verkneten.

- Diesen etwa 30 Minuten zugedeckt kühl ruhen lassen.
- Den Teig 5 mm dick ausrollen und aus der einen Hälfte Ringe, aus der anderen Hälfte runde Plätzchen ausstechen und im vorgeheizten Backofen backen.

## Fertigstellung

- Die Plätzchen auskühlen lassen und mit der Marmelade bestreichen.
- Die Ringe mit Staubzucker bestreuen und auf die Plätzchen setzen.

Backtemperatur: ☐ 180 °C ☑ 160 °C

Backzeit: etwa 8 Minuten

## Tipps

1. Die Spitzbuben kann man auch mit grob gehackten Haselnüssen bestreuen und backen.
2. Sie können die Spitzbuben auch in Herzform ausstechen.

## Variationen

Mürbe Kekse: Sie können aus dem Mürbteig beliebige Keksmotive ausstechen, mit Milch bestreichen und backen.

Schokoladen-Spitzbuben: Tauchen Sie die Keksringe in zerschnittene Bitterschokolade. Nach dem Trocknen auf die mit Marmelade bestrichenen Plätzchen setzen.



## Alpenrosenblütenlikör

Für etwa 1 Liter

<u>Zutaten</u>	500 ml	Wasser
	180 g	brauner Zucker
	1 EL	Orangenschale
	1	Vanilleschote
	150 g	Alpenrosenblüten
	20 g	Zitronenmelisseblätter
	200 ml	Alkohol (95 Vol.-%) oder Treberschnaps

### Zubereitung

- Das Wasser mit dem braunen Zucker und der Orangenschale aufkochen und dann abkühlen lassen.
- Die Vanilleschote der Länge nach aufschneiden.
- Alpenrosenblüten, Zitronenmelisseblätter, Vanilleschote und Alkohol zum Zuckerwasser geben und alles gut durchrühren.
- In ein Glas füllen und gut verschließen.
- Etwa 10 Tage in der Sonne lagern.
- Durch ein feines Tuch oder ein Teesieb seihen und dann den Alpenrosenblütenlikör in Flaschen füllen, verschließen und bei Kellertemperatur dunkel lagern.

### Tipp

Pflücken Sie nur die Alpenrosenblütenblätter.

### Variationen

Goldmelisseblütenlikör: Anstelle der Alpenrosenblüten verwenden Sie Goldmelisseblüten.

Löwenzahnblütenlikör: Anstelle der Alpenrosenblüten verwenden Sie Löwenzahnblüten.

Holunderblütenlikör: Anstelle der Alpenrosenblüten verwenden Sie Holunderblüten.



Alpenrosenblütenlikör



## Orangen-Kaffeelikör

Für etwa 750 ml

<u>Zutaten</u>	1	Orange
	20	Kaffeebohnen
	700 ml	Treber (Grappa)
	4 EL	Zucker

### Zubereitung

- Die Orange mit den Kaffeebohnen bespicken (also in die Orangenschale hineinstecken).
- Treber mit dem Zucker und der Orange in ein Weckglas füllen, verschließen und etwa 3 Wochen in die Sonne stellen.
- Den Likör des Öfteren schütteln, damit sich der Zucker vom Boden löst.
- Dann etwa 3 Monate in einen dunklen Raum stellen.

### Tipp

Diesen Likör können Sie für viele Süßspeisen anstelle von Grand Marnier verwenden.

Orangen-Kaffeelikör



## **Bibliografische Information der Deutschen Nationalbibliothek**

Die Deutsche Nationalbibliothek verzeichnet diese  
Publikation in der Deutschen Nationalbibliografie;  
detaillierte bibliografische Daten sind im Internet  
abrufbar: <http://dnb.d-nb.de>

## **Bildnachweis**

**Andreas Bachmann:** Seite 62 m, 281 o m, 365

**Helmut Bachmann:** Seite 151

**Udo Bernhart:** Seite 47 u, 55, 56, 57, 70 o, 341 u, 375, 381 u, 386, 401, 541, 547, 549 o, 553 l, 580

**Biokistl:** Seite 387

**Forst:** Seite 30

**Fotolia:** Seite 389 (M.studio); 400 (Yasonya, Barbara Pheby)

**Georg Frener:** Seite 71 r

**Paul Gasser:** Seite 543 r

**Stefano Hochkofler:** alle Grafike

**J. Hofstätter:** Seite 559 l

**Daniela Kofler:** Seite 58 m, 60 o, 94, 121, 143, 217, 234, 271, 274, 277, 280, 281, 286, 340, 359, 378,  
385, 450, 540, 543 l, 553 r, 554, 586 l, 604 r, 605 o, 614, 615

**Christoph Mayr:** Seite 61 m, 62 o, 62 u, 63 r, 399 u

**Günther Pichler:** Seite 584 u

**Südtiroler Wein-Werbung:** Seite 556 r, 557 l, 557 r, 558 o

**Claudia Vicentin:** Seite 70 u

**Alle übrigen Aufnahmen stammen von Josef Pernter.**

6. Auflage 2023

© Athesia Buch GmbH, Bozen (2007)

**Text Süßwein:** Klaus Platter, Önologe

**Lektorat:** Klaus Innerhofer, Helga Taschler, Kurt Hilber

**Umschlaggestaltung:** ganeshGraphics, Lana

**Design & Layout:** Athesia-Tappeiner Verlag

**Druck:** Athesia Druck, Bozen

Gesamtkatalog unter

[www.athesia-tappeiner.com](http://www.athesia-tappeiner.com)

Fragen und Hinweise bitte an

[buchverlag@athesia.it](mailto:buchverlag@athesia.it)

ISBN 978-88-8266-341-4

## **Bildbeschreibung Umschlag**

Zitronenröllchen (S. 238), Hasenöhrln (S. 349)  
und Kirschstrudel (S. 285)



Die Südtiroler  
Küchenmeister und  
Erfolgsautoren verraten  
Ihnen, wie einfach das  
Backen sein kann ...



- ▶ Über **1000** klassische und neue Rezepte der süßen Küche
- ▶ Tiroler Gebackenes von A wie Apfelkiechl bis Z wie Zelten
- ▶ Raffinierte Kuchen und Torten für Fest- und Feiertage
- ▶ Kekse, Plätzchen, Stollen... die große Weihnachtsbäckerei
- ▶ Pralinen, Konfekt und Petits fours: Luxus, der auf der Zunge zergeht
- ▶ Das Einmaleins des Brotbackens von Baguette bis Bauernbrot und Partygebäck
- ▶ Traditionelle Mehlspeisen, luftige Croissants, köstliche Desserts
- ▶ Sündigen ohne Reue: Rezepte für Ernährungsbewusste (vollwertig)
- ▶ Tee, Kaffee, Fruchtdrinks, Sirupe, Liköre und Schnäpse
- ▶ Anschauliche Schritt-für-Schritt-Fotos und Farbgrafiken, brillante Bilder
- ▶ Jede Zubereitung einfach erklärt: für Anfänger und passionierte Kuchenbäcker

ISBN 978-88-8266-341-4



9 788882 663414

[athesia-tappeiner.com](http://athesia-tappeiner.com)

39,90 € (I/D/A)