

Mandeln, Mohn und Marzipan – Eine Kuchenreise durch das Münsterland

Beignets

von Hans Dimitri Nguile Inenguini aus Laer

Zutaten:

1 kg Mehl
40 g Frischhefe oder 4 TL Trockenhefe
250 ml lauwarmes Wasser
1 Prise Salz
1 l Öl

Zubereitung:

Das lauwarme Wasser ist die Basis. Dort hinein wird die Hefe gebrösel und so lange mit dem Wasser vermischt, bis alles aufgelöst ist. Anschließend folgen Salz und Zucker, ebenfalls lange einrühren und vermischen. Danach folgt nach und nach das Mehl. Auch das muss so lange mit der Mischung verrührt werden, bis kein Klumpen mehr übrig ist. Das geht mit einem Schneebesen oder Rührgerät, african style aber ist mit der Hand. Nun folgt das „Schlagen“ – dazu im Rührtopf einen Teil des Teigs mit der Hand nehmen und an den Rand klatschen, so dass jedes Mal ein dumpfer Ton entsteht. Ziel ist es, dass der Teig eine homogene Masse wird und sich ziehen lässt. Jetzt den Teig abdecken und ein bis zwei Stunden ruhen lassen, bis er schön hochgegangen ist.

Anschließend das Öl in einem Topf erhitzen. Und jetzt die Beignets zubereiten, und zwar, indem man ein bisschen Teig in die Hand nimmt, die Hand über dem Topf so dreht, dass der Daumen nach unten zeigt, einen Teil des Teiges runterdrücken, mit dem Daumen abschneiden und tropfenförmig ins Öl plumpsen lassen.

Dort den Teig drei bis fünf Minuten bruzzeln lassen, bis er rundherum die Bräune hat, die gewünscht ist. Anschließend aus dem Teig heben und abtropfen lassen.

Mohn-Marzipan-Torte

von Annegret Sonders und Hedda Menker aus Ahaus

Zutaten für den Mürbeteig:

150 g Mehl
100 g Margarine
50 g Zucker

Zutaten für den Biskuitteig:

4 Eier
150 g Zucker
4 EL Wasser
150 g Mehl
100 g Mohn (gemahlen)
2 TL Backpulver

Zutaten für die Füllung und die Deko:

500 ml Sahne
2 Päckchen Sahnesteif
1 Päckchen Vanillezucker
200 g Marzipan-Rohmasse
150 g Puderzucker
200 g Wildpreiselbeeren aus dem Glas

Zubereitung:

Die Zutaten für den Mürbeteig gut miteinander verkneten. Den Teig in Frischhaltefolie wickeln und etwa 30 Minuten kalt stellen. In einer mit Backpapier ausgelegten Springform (26 cm) dünn verstreichen und im vorgeheizten Ofen bei 170 - 180 Grad Ober- und Unterhitze etwa 15 Minuten backen. Auskühlen lassen.

Für den Biskuitteig Eier, Zucker und Wasser ca. 8 bis 10 Minuten schaumig schlagen. Mehl durch ein Sieb geben, mit dem Backpulver vermischen und mit einem Schneebesen unter die Eimasse heben. Ebenso den Mohn unterheben. In einer mit Backpapier ausgelegten Springform (26 cm) im vorgeheizten Ofen bei 170 - 180 Grad Ober- und Unterhitze etwa 30 Minuten backen. Auskühlen lassen.

Den ausgekühlten dünnen Mürbeteigboden mit Preiselbeeren (etwas für die Deko beiseite stellen) bestreichen.

Den Mohn-Biskuitteig einmal waagrecht teilen. Die eine Hälfte auf den mit Preiselbeeren bestrichenen Mürbeteig setzen.

Die Sahne mit Sahnesteif und Vanillezucker steif schlagen. Auch hier etwas für die Deko beiseite stellen. Die Hälfte der übrigen Sahne auf den Biskuitboden geben und glatt streichen. Die zweite Hälfte des Biskuits darauf setzen. Die restliche Sahne auf dem zweiten Biskuit sowie an den Tortenrändern gleichmäßig verstreichen. Die Torte kühl stellen.

Die Marzipan-Rohmasse sorgfältig mit dem Puderzucker verkneten und gleichmäßig zu einer annähernd runden Fläche ausrollen. Diese sollte einen etwas größeren Durchmesser als die Torte haben, damit sie auch die Seitenränder bedeckt.

Die Marzipandecke auf die gekühlte Torte legen und die Überstände über die Tortenseiten klappen. Vorsichtig evtl. Falten glattstreichen. Den unteren Rand der Decke gerade abschneiden. Die Torte nun am besten über Nacht kühl stellen. Vor dem Servieren die Torte mit Sahnetupfen und Preiselbeeren verzieren.

Rote-Bete-Brot

von Jörg Terjung aus Lüdinghausen

Zutaten:

500 g Mehl (550 Weizen)
1 dicke Rote Bete (ca. 500 g)
1 Apfel (ca. 125 g)
10 g Salz
15 g Hefe
125 g Kürbiskerne
80 g ganze Haferflocken
80 g Sesam

Zubereitung:

Rote Bete waschen und in große Stücke schneiden. 20 Minuten in Wasser kochen bis sie weich sind, abkühlen lassen und dann mit der Küchenmaschine oder dem Thermomix pürieren.

Apfel in Stifte schneiden und mit den Kürbiskernen vermischen. Salz, Hefe und Mehl zu der pürierten Roten Bete geben. 9 Minuten mit der Maschine oder der Hand gut durchkneten, bis es einen geschmeidigen, gut klebenden Teig ergibt. Um die gewünschte Konsistenz zu erreichen, kann es helfen, den Teig mehrmals kräftig auf den Tisch zu schlagen. Dann Apfel-Kürbiskern-Gemisch hinzugeben und abermals mit der Hand durchkneten.

Nun den Teig halbieren und zu zwei kleinen ovalen Broten formen. Haferflocken und Sesam mischen. Die Brote leicht anfeuchten und in dem Haferflocken-Sesam-Gemisch wälzen. Dann auf ein Blech legen, mit einem Küchentuch abdecken und 90 Minuten ruhen lassen.

Ofen auf 250 Grad vorheizen (Ober- und Unterhitze). Die Brote nach dem Ruhen in den Ofen geben und sofort die Temperatur auf 200 Grad reduzieren. Brote für 35-40 Minuten backen.

Apfelkuchen mit Weißwein oder Apfelsaft

von Anna Nothofer aus Laer

Zutaten für den Teig:

250 g (Vollkorn-) Mehl
125 g Zucker
1 Ei
150 g Butter

Zutaten für den Belag:

1 Kg Äpfel
200 g Zucker (sollte statt Weißwein nur
Apfelsaft verwendet werden, reichen 150 g
Zucker)
 $\frac{3}{4}$ l Weißwein oder Apfelsaft
2 Päckchen Vanillepudding

Nach Belieben noch Schlagsahne für das gewisse Etwas beim Verzehr!

Zubereitung:

Mehl, Zucker, Ei und Butter zu einem Mürbeteig kneten und damit die Springform auf dem Boden und Rand auslegen.

Die Äpfel werden nun geschält und in Scheiben geschnitten.

Das Puddingpulver mit ein bisschen Apfelsaft oder Weißwein anrühren. Den restlichen Apfelsaft bzw. Weißwein auf dem Herd zum Kochen bringen. Jetzt Zucker und die Puddingpulvermischung schnell einrühren und mit den Apfelscheiben vermengen. Das Ganze nun auf dem Teig in die Springform geben.

Gebacken wird das Ganze bei 170 Grad Umluft, und zwar für etwa 75 Minuten. Und schon ist der Kuchen fertig!

Hessischer Salzekuchen

von Daniel Meyer aus Münster

Zutaten für eine Kuchenform (Durchmesser 26 cm) – für ein Backblech Mengen verdoppeln

½ Päckchen Trockenhefe
40 g Sauerteig
175 ml lauwarmes Wasser oder helles Bier
150 g Weizenvollkornmehl
100 g Roggenvollkornmehl
750 g Kartoffeln (vorwiegend festkochend)
250 g Zwiebeln
125 g Speck
5 Eier
100 ml Sonnenblumenöl
250 g Magerquark
1 TL Kümmel
Nach Bedarf: Pfeffer, Salz, Petersilie oder Schnittlauch

Zubereitung:

Zuerst den Brotteig herstellen: Dazu Trockenhefe und Sauerteig in lauwarmem Wasser auflösen (wahlweise stattdessen Bier verwenden). Anschließend das Ganze mit Weizenvollkorn- und Roggenmehl vermischen. Nun den Teig gut kneten und abgedeckt an einem warmen Ort mindestens eine Stunde lang gehen lassen.

Die Kartoffeln schälen, kochen, ausdampfen lassen und durch die Kartoffelpresse drücken – dann weiter abkühlen lassen und salzen. Die Zwiebeln klein würfeln und glasig dünsten, den Speck zusammen mit den Zwiebeln in der Pfanne auslassen. Zwiebeln und Speck müssen auskühlen.

Jetzt die Arbeitsfläche mit Mehl bestreuen, den Teig ausrollen und in die Form geben (Kuchenform oder Backblech).

Quark mit Öl und Eiern verrühren, mit Pfeffer, Salz und Kümmel würzen. Wenn Kartoffeln, Speck und Zwiebeln ausreichend abgekühlt sind, alles vermischen und die Quark-Öl-Ei-Masse dazugeben. Das Ganze vorsichtig verrühren. Nach Geschmack Petersilie oder Schnittlauch dazugeben.

Den Teig in der Form (oder auf dem Blech) mit der Gabel einstechen und die Kartoffelfüllung darauf verteilen. Bei 220 Grad Ober/Unterhitze etwa 45 Minuten backen.

Spitzbuben

von Petra von Lüpke und David Rauterberg aus Münster

Zutaten für den Teig:

6 große leicht säuerliche Äpfel
150 ml Mehl
150 ml Milch
150 ml Hartweizengrieß
1 Ei
75 g Zucker (wenn man es süßer mag,
auch mehr)
1/2 Päckchen Backpulver
1 Päckchen Vanillezucker
Eine Prise Salz

Außerdem:

Puderzucker zum Bestreuen
Marmelade zum Füllen
Spitzbubenausstecher

Zubereitung:

Zunächst wird der Mürbeteig hergestellt. Dazu das Mehl sieben, Zucker dazu geben und die leicht weiche Butter in kleinen Flöckchen dazu schneiden. Jetzt noch das Ei reinschlagen, Vanillezucker und die gemahlene Haselnüsse untermischen und alles zunächst mit Knethaken verrühren, danach mit der Hand ordentlich durchkneten, bis die Mischung klebrig wird. Nun alles zu einem Teigballen zusammenkneten und für eine Stunde in den Kühlschrank legen.

Nach einer Stunde wird der Teig nach und nach in kleinen Teilen dünn ausgerollt und mit den Formen ausgestochen – pro Plätzchen braucht es zwei Teile, das obere hat ein Loch in der Mitte.

Danach geht's in den Ofen, bei 160 Grad Umluft etwa 10 Minuten backen. Nun auf die Unterseite der noch warmen Plätzchen einen Kleks Marmelade platzieren und die Oberseite des Plätzchens auflegen, so dass sich die Marmelade leicht durchs Loch quetscht.

Zum Abschluss werden die abgekühlten Plätzchen mit Puderzucker bestreut.

Gebrannte-Mandel-Torte

von Donella König und Sascha Horstkötter aus Davensberg

Zutaten für den Teig:

250 g weiche Butter
125 g Zucker
6 Eier
3 EL Backkakao
150 g Mehl
1 Päckchen Backpulver
1 abgekühlter Espresso
1 Prise Salz

Zutaten für die Creme:

400 g Schmand
400 g Sahne
2 Päckchen Vanillezucker
2 Päckchen Vanillepuddingpulver

Zutaten für das Topping:

50 g Butter
2 Päckchen Vanillezucker
1 EL Zimt
100 g Zucker
200 g ganze Mandeln

Zubereitung:

Für den Teig Butter und Zucker schaumig schlagen. Nach und nach die Eier unterrühren. Dann den Kakao, Mehl, Backpulver und Salz vermischen. Durch ein Sieb zu der übrigen Masse geben und alles gut verrühren. Zum Schluss den Espresso unterrühren. Den Teig in eine gefettete Springform (26 cm) geben und im vorgeheizten Ofen bei 175 Grad Umluft rund 25 Minuten backen. Auskühlen lassen.

Für die Creme Sahne mit dem Instant-Puddingpulver steif schlagen. Schmand und Vanillezucker unterrühren. Den ausgekühlten Boden waagrecht durchschneiden. Die Hälfte der Creme auf den unteren Boden geben. Den zweiten Boden daraufsetzen und die restliche Creme darauf verstreichen.

Die Mandeln grob hacken. Butter, Zucker, Zimt und Salz in einer Pfanne auf mittlerer Stufe erhitzen. Dabei immer wieder rühren. Die Masse muss hellbraun werden und sich verflüssigen. Unter ständigem Rühren die Mandeln dazugeben und karamellisieren lassen. Mandelstückchen dann zügig auf ein Backpapier geben und verteilen, damit sie beim Abkühlen nicht zu sehr miteinander verkleben.

Die gebrannten Mandeln auf der Torte verteilen und die Torte vor dem Servieren am besten über Nacht kalt stellen.

Viel Spaß beim Nachbacken und guten Appetit!