

Rezept: Schokoladen-Brownies mit Kaffee-Karamellsahne

von Beate Kreilkamp und Alexander Gieseler aus Münster

Zutaten Brownies:

3 Eier
110 g Zucker
100 g Rohrzucker
150 g Butter
100 g Bitterschokolade
40 g Mehl
15 g Kakaopulver
75 g gehackte Haselnusskerne

Zutaten Gewürzorange:

5 Orangen
50-100 ml Orangensaft
2-3 EL Zucker
1 Sternanis
1 Vanilleschote
1/2 Zimtstange
2-3 EL Speisestärke

Zutaten Karamellblatt:

ca. 500 g echte Karamellbonbons
Zutaten Kaffee-Karamellsahne:
400 g Schlagsahne
ca. 50 g Espresso-Kaffeebohnen (ganz)
1-2 EL Zucker

Zubereitung Brownies:

Eier, Zucker und Rohrzucker schaumig schlagen. Butter und Schokolade im Wasserbad (bei 45 Grad) schmelzen. Die flüssige Schokolade unter die Eimasse rühren. Jetzt das gesiebte Mehl, den Kakao und die Haselnüsse unter die Masse heben. Den Teig auf ein gefettetes oder mit Backpapier belegtes Blech geben und bei 180 Grad circa 20 Minuten backen.

Zubereitung Gewürzorange:

Orangen schälen, rundherum enthäuten und die Filets herauslösen. In einem Topf den Zucker karamellisieren, anschließend mit Orangensaft ablöschen. Das Mark einer Vanilleschote herauskratzen, mit Zimt und Sternanis zu der Flüssigkeit geben und einmal aufkochen lassen, bis sich die Flüssigkeit etwas reduziert. Den Sud mit Speisestärke abbinden und alles über die Orangenfilets gießen und ziehen lassen. Erst vor dem Servieren den Sud durch ein Sieb geben und die Orangenfilets dazugeben.

Zubereitung Karamellblatt:

Die Bonbons zu feinem Staub zerstoßen, mit einem feinen Sieb auf ein mit einer Backmatte (das ist eine wieder verwendbare weiche Plastikmatte) ausgelegtes Blech

streuen und bei 180 Grad ohne Umluft in ein bis zwei Minuten schmelzen, dann auskühlen lassen. Der Staub wird so zu einer kompletten hauchdünnen Zuckerplatte. Sie lässt sich in beliebige Stücke brechen. Am besten luftdicht aufbewahren, sonst wird die Platte weich.

Zubereitung Kaffee-Karamellsahne:

Zucker in einem Topf karamellisieren lassen, mit Sahne ablöschen und nach eigenem Geschmack Kaffeebohnen zugeben. Das ganze einmal aufkochen, zehn Minuten ziehen lassen, absieben und ein bis zwei Stunden in den Kühlschrank stellen. Die Sahne kann dann wie gewöhnlich im kalten Zustand aufgeschlagen werden.

Serviervorschlag: Die Brownies in Stücke schneiden, Größe je nach Geschmack. Am besten ein Stück auf einen großen Teller geben und mit den Gewürzorange im Sud, Sahne und einem Karamellblatt dekorieren. Man kann die Orangen auch weglassen oder in einem kleinen Schüsselchen getrennt servieren.

Guten Appetit!!

Rezept: Zitronen-Schokokuchen

von Antje Pisters aus Münster-Handorf

Zutaten Böden:

250 g Butter
175 g Mehl
25 g Speisestärke
250 g Zucker
1 EL Backpulver
1 Prise Salz
70 ml fettarme Milch
5 Eier
1 Messerspitze gemahlene Vanille
1 unbehandelte Zitrone

Zutaten Sirup:

120 g Zucker
90 ml Zitronensaft (das entspricht ca. 4-5 Zitronen)

Zutaten Schoko-Füllung:

240 g Bitter-Schokolade (Kakaoanteil 70 Prozent)
200 ml Sahne
30 ml Zitronensaft (das entspricht ca. 1-2 Zitronen)
30 g Puderzucker
80 g Butter

Für die Dekoration:

1 Zitrone in kleine Stücke schneiden und den fertigen Kuchen damit dekorieren



Zubereitung Böden:

Mehl, Stärke, Backpulver, Zucker und eine Prise Salz mischen und beiseite stellen. Eier aufschlagen, Butter und Milch sowie die abgeriebene Schale der Zitrone hinzugeben. Alles auf höchster Stufe des Mixers schaumig rühren.

Dann die Hälfte der Masse zur Mehlmischung geben, verrühren, die zweite Hälfte ebenfalls dazugeben und mindestens eine Minute kräftig rühren, damit die Böden schön locker werden. Den Teig in drei Portionen teilen und jeweils in eine Backform geben. Alle drei Böden bei 150 Grad 30 Minuten im Umluftherd backen.

Zubereitung Sirup:

Saft mit Zucker aufkochen und zu einer dickflüssigen Masse einköcheln lassen.

Zubereitung Schoko-Füllung:

Schokolade hacken, die Sahne einmal kurz aufkochen und heiß über die Schokolade geben, um sie zu schmelzen. Dazu den Zucker und den Saft geben und alles verrühren. Zum Schluss die Butter in kleinen Flöckchen darauf setzen und so lange rühren, bis eine geschmeidige Masse entsteht.

Zusammensetzen:

Die noch warmen Böden mit Zitronensirup einstreichen und etwas einziehen lassen. Auf den ersten Boden die noch warme Schokomasse streichen, darauf den zweiten Boden legen und ebenso verfahren. Den dritten Boden mit einer dickeren Schokoladenschicht bestreichen und mit Zitronenstückchen garnieren, dann auch die Seiten mit der Schokomasse versehen.

Guten Appetit!!

Rezept: Hackfleisch-Hefekuchen

von Elisabeth Hesecker aus Warendorf-Vohren

Zutaten für den Hefeteig:

750 g Mehl
1 Päckchen Hefe
2 1/2 TL Zucker
1 1/2 TL Salz
50 g Butter
1/2 l lauwarme Milch

Zutaten für die Füllung:

750 g Gehacktes (halb Schwein, halb Rind)
50 g geräucherter Kochschinken (in dünne Streifen geschnitten)
12 g Salz
mehrere Umdrehungen aus der Pfeffermühle (schwarzer Pfeffer)
170 g geriebener Gouda
1 grüne Paprika (gewürfelt)
1 rote Zwiebel (klein geschnitten)

Zubereitung:

Für den Teig fünf Esslöffel der warmen Milch in eine kleine Schüssel geben, die Hefe hineinbröckeln, einen halben Teelöffel Zucker dazugeben und verrühren, bis sich die Hefe etwas aufgelöst hat. Die Schale mit einem Küchentuch abdecken und alles etwa fünf Minuten gehen lassen.

In der Zwischenzeit das Mehl in eine große Schüssel füllen und eine Vertiefung in die Mitte drücken. Die zimmerwarme Butter, den Zucker und das Salz am Rand verteilen. Wenn die gegangene Hefemasse Risse in der Oberfläche zeigt, die Masse in die Vertiefung in das Mehl gießen, mit etwas Mehl bedecken, einen Teil der warmen Milch dazugießen und alle Zutaten mit den Händen vermengen. Nach und nach die Milch angießen, bis der Teig eine leicht klebrige gleichmäßige Masse ergibt. Die Hände mit etwas Mehl bestäuben, um den Teig davon zu entfernen, die Schüssel mit einem Küchentuch bedeckt an einem warmen Ort ca. eine halbe Stunde ruhen lassen.

Währenddessen die Zutaten für die Füllung miteinander vermengen. Dabei nicht den ganzen geriebenen Käse in die Füllung geben, sondern etwa zwei Handvoll zurückbehalten.

Wenn er aufgegangen ist, den Teig mit wenig Mehl noch einmal durchkneten und auf einer Arbeitsunterlage ausrollen (am besten auf einem Backtuch, ansonsten die Unterlage mit Mehl bestäuben, damit der Teig nicht kleben bleibt). Er soll eine Kantenlänge von etwa 40 x 40 Zentimetern haben. Die Füllung gleichmäßig darauf verteilen und den Teig eng einrollen.

Aus der so entstandenen dicken Teigrolle 14 möglichst gleichmäßig dicke Scheiben schneiden (ca. 3 cm dick). Ein Backblech mit Backpapier auslegen und die Teigschnecken von der Mitte ausgehend zu einem Kreis anordnen. Die einzelnen Schnecken müssen nicht ganz dicht aneinander liegen, weil sich der Teig noch ausdehnt. Die Oberfläche mit dem zurückbehaltenen Käse bestreuen. Den Hackfleisch-Hefekuchen in den kalten Ofen schieben, damit der Teig noch etwas gehen kann. Den Kuchen bei 180 Grad Umluft etwa 45 Minuten backen.

Unser Tipp:

Am besten schmeckt der Kuchen noch warm. Die Füllung lässt sich variieren und auch zum Beispiel mit Erbsen und Pilzen zubereiten

Guten Appetit!**Rezept: Apple Pie à la mode**

von Rupert Pfeiffer aus Münster-Wolbeck

Zutaten für den Teig (möglichst gut gekühlt):

500 g Mehl

1/2 TL Salz

200 g Butter (in kleinen Stücken)

50 g Schweineschmalz

ca. 6 – 8 EL Eiswasser

Zutaten für die Füllung:

1 Zitrone
ca. 1 kg Äpfel (eine nicht zu saftige Sorte; z. B. Boskop)
50 g Korinthen oder Rosinen
175 g brauner Zucker
1 EL Mehl
1 EL Speisestärke
1 Prise Salz
1 TL Zimt
1 TL gemahlene Muskatblüte
40 g Butter
Zum Bestreichen: 4 EL Sahne

Zubereitung:

Die Teigzutaten in einer Schüssel zuerst mit dem Rührgerät (Knethaken) und dann schnell mit den Händen zu einem Teig verarbeiten. Wenn die Masse nicht zusammenhält, noch etwas Eiswasser zugeben. Den Teig zu einer Kugel formen und eine Stunde in Frischhaltefolie gewickelt in den Kühlschrank legen.

Eine Tarteform aus Keramik oder ersatzweise eine Springform (28 cm Durchmesser) buttern.

Für die Füllung die Zitrone auspressen und den Saft in eine große Schüssel gießen. Die Äpfel schälen, entkernen und in kleine Stücke schneiden. Die Stücke sofort mit dem Zitronensaft mischen, damit sie nicht braun werden. Dann alle Zutaten außer der Butter dazugeben und mit den Äpfeln vermischen.

Den Ofen auf 220 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen.

Zwei Drittel des Teiges auf einer bemehlten Arbeitsplatte rund ausrollen. Die Form darauf setzen, um die Größe zu überprüfen: Der Teig muss nicht nur den Boden, sondern auch den Rand der Form bedecken. Den Teig in die Form legen und andrücken. Den überstehenden Teig abtrennen. Den Boden mehrmals mit einer Gabel einstechen. Die Füllung darauf geben und gleichmäßig verteilen. Die Butter in kleinen Stücken über die Füllung streuen.

Den restlichen Teig ebenfalls rund ausrollen (aber kleiner) und die Form damit bedecken. Den Teigrand gut andrücken, so dass später nicht so viel von der Füllung austreten kann. Die Oberfläche auch mehrmals mit der Gabel einstechen, damit Dampf entweichen kann.

Die Apple Pie fünfzehn Minuten bei 220 Grad backen. Dann die Temperatur auf 180 Grad herunterstellen, die Oberfläche der Pie mit der flüssigen Sahne einpinseln und noch 45 Minuten weiterbacken.

Die Apple Pie noch warm mit Vanilleeis servieren.

Unser Tipp:

Als Füllung eignet sich auch anderes Obst wie z. B. Beeren. Es passen auch salzige Füllungen, da der Teig keinen Zucker enthält.

Guten Appetit!

Rezept: Rübekraut-Brötchen

von Horst Merten, Rinkerode

Zutaten:

500 g Weizen-Vollkornmehl

150 g Quark (Fettgehalt je nach Geschmack)

125 ml Milch (1,5 % Fett)

50 ml Wasser

1 Würfel (42 g) frische Backhefe

1 TL Salz

2-3 EL Rübekraut

40-60 g Rosinen (die Rosinen einige Stunden vorher in Wasser einweichen)

Zubereitung:

Die Hefe im lauwarmen Wasser in einer großen Schüssel zerbröseln, 3 EL Vollkornmehl und 1 TL Rübekraut zugeben, alles gut umrühren und abgedeckt bei ca. 30-35 Grad 20 Min. gehen lassen, z. B. im Backofen. Jetzt die restlichen Zutaten nach und nach dazugeben: Salz, Rübekraut, Quark, die lauwarme Milch, Rosinen - die Rosinen einige Stunden vorher in Wasser einweichen - zum Schluss das Mehl portionsweise unterrühren. Alles gut in der Schüssel vermischen bis ein Teigklumpen entsteht. Dann einige Zeit kräftig durchkneten. Den fertigen Teig in der Schüssel 20-40 Min. wie oben beschrieben gehen lassen.

Den Teig zu einer Wurst ausrollen, größere oder kleinere Stücke abschneiden und auf der Unterlage mit der flachen Hand zu einer Kugel formen. Man erhält etwa 10 Brötchen. Die Brötchen lässt man auf dem Backblech wieder 20 Min. gehen, schiebt das Blech anschließend in den vorgeheizten Backofen. Backzeit: 20 Min. bei 200 Grad.

Unser Tipp:

Das Einweichwasser der Rosinen nutzen, um die Hefe anzusetzen. Wenn man eine knusprige Schale haben will, kann man die letzten 5 oder 10 Min. einen Teller mit Wasser in den Backofen stellen, sodass sich Schwaden bilden. Die noch warmen Brötchen mit Rübek- oder Apfelkraut servieren.

Guten Appetit!!

Rezept: Eierlikör mit Ananas

von Sacha Orzel-Schwill aus Velen

Zutaten für den Teig:

125 g Mehl
5 Eier
250 g Puderzucker
1 Päckchen Backpulver
2 Päckchen Vanillezucker
125 g Speisestärke
200 ml Sonnenblumenöl
250 ml Eierlikör

Zutaten für die Ananasfüllung:

300 g frische Ananas (fein gewürfelt)
150 g Gelierzucker
1 Msp. gemahlener Zimt

Zutaten für die Eierlikörcreme:

4 Eigelb
100 g Zucker
½ l Milch
1 Vanilleschote
10 Blatt weiße Gelatine
500 ml Sahne 200 ml Eierlikör

Für die Dekoration:

ca. 100 ml Sahne
12 kl. Stückchen frische Ananas
1 – 2 EL Haselnusskrokant

Zubereitung:

Für den Teig Eier und Puderzucker verquirlen, bis sich der Zucker aufgelöst hat. Backpulver, Vanillezucker, Mehl und Speisestärke zugeben und bei niedriger Stufe verrühren. Öl und Eierlikör dazu gießen und zu einem flüssigen Teig verarbeiten. Den Backofen auf 150°C Umluft vorheizen. Eine Springform (26 cm Durchmesser) fetten, den Teig hineingießen und ca. 45 Minuten backen (am besten eine Garprobe mit einem Holzstab machen). Anschließend auskühlen lassen.

Für die Ananasfüllung in einem Topf die Ananasstücke mit dem Gelierzucker und dem Zimt vermischen und 2 – 3 Stunden ziehen lassen. Anschließend 2 – 3 Minuten aufkochen und abkühlen lassen.

Für die Eierlikörcreme die Blattgelatine in kaltem Wasser einweichen. Zucker und Eigelb in einer Metallschüssel verrühren. Einen etwas kleineren Topf als die Schüssel zu einem Drittel mit Wasser füllen und für ein Wasserbad erhitzen. Die Vanilleschote längs aufschlitzen, mit einem Messer das Mark herauskratzen. Mark und Schote in die Milch geben und aufkochen lassen. Die Schüssel mit der Eier-Zuckermischung auf den Topf mit dem kochenden Wasser setzen und die Mischung solange rühren, bis eine glatte weißliche Masse entsteht. Aufpassen, dass die Hitze nicht zu stark ist, damit das Eigelb nicht gerinnt.



Die heiße aufgekochte Vanillemilch durch ein Sieb nach und nach zur Ei-Masse gießen und mit einem Kochlöffel verrühren. Wenn die ganze Milch in der Schüssel ist, die flüssige Masse mit dem Kochlöffel vorsichtig in Bewegung halten. Bis Ei-Masse und Milch sich verbunden haben, dauert es ein paar Minuten. Dann den Eierlikör nach und nach dazu gießen und vorsichtig einrühren. Die Schüssel vom Wasserbad nehmen, die eingeweichte Gelatine gut ausdrücken und zur heißen Masse geben. Umrühren, bis sich die Gelatine ganz aufgelöst hat.

Die Schüssel mit der Creme in eine etwas größere Schüssel mit Eiswasser setzen (aufpassen, dass kein Eiswasser in die Creme schwappt!) und die Creme immer wieder vom Rand nach innen rühren, so dass sich beim Abkühlen keine Klümpchen bilden. Die Sahne steif schlagen und unter die abgekühlte Creme ziehen, so dass eine glatte Masse entsteht.

Nun die Torte zusammensetzen:

Den Tortenboden waagrecht durchschneiden. Die eine Hälfte auf eine Servierplatte setzen und einen variablen Tortenring darum spannen. Die Ananasfüllung mit ihrer Flüssigkeit darauf verteilen. Ein Drittel der Creme darauf streichen und den zweiten Tortenboden umgekehrt darauf setzen, so dass die glatte Seite nach oben zeigt. Etwas andrücken, die restliche Creme darauf verteilen und glatt streichen. Mit rotem Fruchtmarmelade (gekauft oder selbst gemacht) eine große Spirale auf die Oberfläche ziehen (selbst gemachtes Fruchtmarmelade in einen Spritzbeutel mit sehr feiner Tülle füllen; wenn Sie es kaufen, nehmen Sie welches in einer weichen Flasche mit spitzem Ausguss). Mit einem Holzstab oder dem Zinken einer Gabel erst von außen nach innen zur Mitte und dann umgekehrt von der Mitte nach außen 12 Tortenstücke einteilen. Das ergibt ein hübsches Muster.

Die Torte für mindestens 4 Stunden (am besten über Nacht) zum fest werden in den Kühlschrank stellen. Vor dem Servieren einen Sahnetupfer auf jedes Stück setzen und darauf jeweils ein Stück frische Ananas. Die Mitte der Torte mit Haselnusskrokant bestreuen.

Unser Tipp:

Der Teig ist eigentlich ein Napfkuchenteig. Sie können ihn auch einfach in einer Gugelhupfform backen und mit Puderzucker bestreut servieren. Auch als Tortenboden bleibt er lange saftig, Sie können ihn gut ein oder zwei Tage im Voraus backen. Die Ananasfüllung kann nach dem Kochen heiß in Weckgläser gefüllt werden (wie Konfitüre) und hält sich so mehrere Monate.

Sie können die Torte vor dem Servieren auch rundherum mit Sahne einstreichen, dann brauchen Sie zusätzlich ca. 200 ml Sahne.

Guten Appetit!

Rezept: Winter-Nougattorte

von Elisabeth Sicking aus Südlohn

Zutaten für die Rührteigböden:

120 g zimmerwarme Butter
110 g Zucker
2 Päckchen Vanillinzucker
1 Prise Salz
8 Eier
300 g (wenn möglich grob) gemahlene Mandeln
3 leicht gehäufte TL Backpulver
110 g grob gemahlene Spekulatius
40 g gehobelte Mandeln
zum Bestreichen: 1 Glas Preiselbeeren (ca. 400 g)

Zutaten für die Creme:

450 ml Milch
68 g Zucker
45 g Butter
58 g Vanillepuddingpulver
2 Eigelb
etwas Salz
9 Blatt weiße Gelatine
220 g Nougat (in Stücke geschnitten)
2 TL Zimt
600 ml Sahne

Zubereitung:

Für die Böden Butter mit Zucker, Vanillezucker und Salz aufschlagen. Dann einzeln die Eier unterrühren. Die gemahlene Mandeln mit dem Backpulver mischen und unterheben, anschließend die zerkleinerten Spekulatius zugeben. Die Böden von drei Springformen (26 oder 28 cm Durchmesser) mit Backpapier auslegen. Den Ofen auf 160 Grad Umluft vorheizen.

In eine der Formen nur wenig Teig geben, so dass er verstrichen gerade den Boden bedeckt. Diesen Teig mit den gehobelten Mandeln bestreuen. Den restlichen Teig auf die anderen beiden Formen verteilen, ebenfalls glatt streichen und alle Böden circa 18 Minuten backen. Die Böden auskühlen lassen.

Die Gelatine nach Packungsanleitung einweichen. Für die Creme in einem Topf Butter, Zucker und Salz bei mittlerer Hitze schmelzen. Etwas von der Milch abnehmen und damit das Puddingpulver mit dem Eigelb anrühren. Die restliche Milch mit der Buttermischung aufkochen. Den Topf vom Herd nehmen, das angerührte Puddingpulver einrühren und noch einmal aufkochen lassen. Die eingeweichte Blattgelatine leicht ausdrücken und in den noch heißen Pudding rühren. Wenn die Gelatine geschmolzen ist, Zimtpulver und Nougatstücke untermischen, bis auch der Nougat geschmolzen ist. Der Pudding muss ganz auskühlen.

Dann den Pudding noch einmal durchrühren, die Sahne steif schlagen und beides vermischen, so dass eine glatte Creme entsteht. Einen der beiden einfachen



Rührteigböden auf eine Tortenplatte legen und einen flexiblen Tortenring darum spannen. Den Boden mit der Hälfte der Preiselbeeren bestreichen. Darauf ein Drittel der Nougatcreme geben und glatt streichen. Den zweiten einfachen Boden aufsetzen und wie vorher verfahren. Die restliche Nougatcreme in einen Spritzbeutel mit glatter Spritztülle füllen.

Auf der Tortenoberfläche 14 Stücke markieren. In die Mitte jedes Stücks eine Spirale aus Creme spritzen. Den mit Mandeln bestreuten Rührteigboden in 14 Stücke zerteilen und jeden dieser Fächer an eine Cremespirale lehnen, so dass die Fächer schräg stehen.

Die Torte mindestens vier Stunden im Kühlschrank fest werden lassen.

Unser Tipp:

Am besten lässt sich die Torte mit einem Elektromesser schneiden. Damit die Böden nicht durchweichen, kann man etwas Backpulver darüber sieben, bevor die Preiselbeeren darauf kommen.

Guten Appetit!