

#wirbackendas

**Mit süßen Rezepten
durch die Krise**

Germteig

#VIELSEITIGERALLROUNDER

Kärntner Reindling	10
#liebling	
Nusszopf	12
Rhabarberschnecken	14
Erdäpfelbrot	16
Buchteln	18
#liebling	
Zimtrollen	20
Babka mit Schokolade	22

Kuchen

#KLASSISCH #SCHNELL

Tipp: Rührteig	26
Swirlkuchen	28
Zitronenkuchen	30
Marmorkuchen	32
#liebling	
Becherkuchen	34
Nuss-Gugelhupf	36
Biskuitroulade	38

Schokolade

#IMMITTELPUNKT

Torta Caprese	42
#liebling	
Schokokuchen mit Bananen und Erdbeeren	44
Schokoblechkuchen mit Schwarzbeeren	46
Schokoladiger Birnenkuchen	48
Schoko-Dinkelkuchen	50
Bananenkuchen mit Schokotröpfchen	52

HALT

Kuchen

#VITAMINREICH

Apfelkuchen	56
Zwetschkuchen	58
Tipp: Mürbteig	60
Kirschkuchen	62
Apple Pie #liebling	64
Rhabarberkuchen	66
Galette mit Marillen	68
Joghurt-Kirschkuchen	70
Streusel-Rhabarber- Blechkuchen	72

Kleingebäck

#GROSSIMGESCHMACK

Hausgemacht im Team	76
Pracny	78
Butterkekse #liebling	80
Madeleines #liebling	82
Pfirsich-/Apfelküchlein	84
Apfelmuffins mit Streusel	86
Schlagomelette	88
Muffins mit Schwarzbeeren	90

Torten

#FÜRDENGROSSENAUFTRITT

Hadntorte	94
Malakofftorte	96
Mohn-Joghurttorte #liebling	98
Linzer Torte	100
Sachertorte	102
Beerencreme-Törtchen	104



**#Wir
backen das**



Franziska
Backwerksta

Ein Plan muss sein.



Aller Anfang ist schwer. Vor allem, wenn es um den ersten Satz, das erste Wort geht. Das trifft bei ganz vielen Texten, die ich schreibe, zu. Aber bei dem Text. Ohmariana... Seit die Idee stand und ich so tolle Mitstreiter und innen, die dieses Projekt mit mir verwirklichen, gefunden habe, texte ich im Kopf beim Laufen, Nicht-Einschlafen, in die Luft starren, einen-faden-Film-Schauen oder Staubsaugen diese Zeilen. Und lösche. Und beginne von vorne. Also – warum nicht einfach so beginnen, wie es tatsächlich war? Mit der ungesüßten Wahrheit.

Zack, bum! Auf einmal war alles anders. Lange hoffte ich, es würde nicht passieren. Als ich las, die Zahlen der Erkrankten in China gehen zurück, nahm ich an, der Kelch würde an uns vorüber gehen. Aber Mitte März war das Corona-Virus und damit die Krise da – mitten in Europa. Hier in Österreich. In Kärnten. In Klagenfurt. Nichts war mehr, wie noch einen Tag zuvor. Das Virus stellte erst alles auf den Kopf und legte dann alles lahm. Und es war natürlich nicht wie in den großen Katastrophenfilmen. Kein Held findet in kürzester Zeit eine Lösung und rettet in neunzig Minuten die Welt. Nein, das war kein Film, sondern auf einmal eine ganz neue Realität. Manche wurden panisch, andere nahmen die Situation nicht ernst genug, fast jeder wurde ein Experte und – sehr eigenartig – Klopapier wurde gehamstert. Und ich? Ich war das erste Mal in meinem Leben komplett ohne Perspektive. Selbst mein mich meist tröstender Freund, der schwarze Humor, war weg. Ich hatte keine Lösung in der Schublade, wie es nun für mich, meine Familie, die Zukunft im Allgemeinen und die Welt im Besonderen weiter geht. Ich konnte (und kann) auch nicht helfen. Und: Ich hatte keinen Plan. Was geschieht morgen? Was in einem Monat? Was werden die

Folgen sein? Für einzelne Menschen, unsere Gesellschaft, die Wirtschaft, die Politik? Da war kein Muster, das ich anwenden konnte. Und wenn mein Medizinschrank auch gut gefüllt ist, was nun? Gegen dieses Virus ist (noch) kein Kraut gewachsen. Mit so einer Planlosigkeit kann ich ganz und gar nicht umgehen. Ich habe irgendwie immer einen Plan, jaja, oft nur theoretisch. Aber einen Plan! Mit dieser Phobie (und zugegeben, ein, zwei anderen Eigenschaften) kann ich den größten aller Ehemänner gekonnt in den Wahnsinn treiben. Aber da muss er durch.

Aber... endlich! Ein paar Tage nach den verhängten Ausgangsbeschränkungen kam mir die Idee: Ich poste jeden Tag eines jener Backrezepte, die ich in den letzten Jahren probiert, ausgebessert, geändert, verworfen, neu probiert – was auch immer – habe. Das ist ein Plan! Damit kann ich arbeiten und vielleicht auch ein, zwei Menschen eine Freude bereiten. Zugegeben, ich dachte nicht daran, wie lange die Ausgangsbeschränkungen dauern würden. Aber egal. Ein Plan war da und ich beruhigt.

Ich begann, die natürlich nur am Handy gesammelten Kuchenbilder zu ordnen und die Rezepte aus meinem total analogen Rezeptbuch

abzutippen. Nach circa zwei Wochen kam dann die nächste Idee, der nächste Plan: Warum nicht ein Buch daraus machen? Das wollte ich ja schon als Jugendliche tun! Damals, in den 90ern des vorigen Jahrhunderts, dachte ich aber eher an ein Buch Marke „böse Gesellschaftskritik“, denn Backen war in meiner Jugend sowas von uncool. Vor allem für einen Grunge- und Rockfan wie mich. Ich wollte die Welt verändern und nicht ... backen. Aber in den letzten zwei Jahrzehnten hab ich gelernt: ACDC und Nirvana sind wirklich eine gute Backbegleitung.

Wie auch immer – ich schreibe gerne, ich backe gerne – und das Ergebnis ist dieses Buch. Und warum ich Rezepte gerne genau beschreibe? Ganz einfach: Ich habe einfach genug Enttäuschungen und Küchendramen durch nicht ausreichende Rezeptbeschreibungen erlebt.

UND WENN FRAU DAS EINMAL WEISS, WARUM NICHT TEILEN?







Germteig

.....
#VIELSEITIGERALLROUNDER





ZUTATEN

Für eine Gugelhupfform, zwei kleinere „Reindln“ odere mehrere kleine Zuckerreinkalan

- 500 g Mehl, glatt, gesiebt
- 1 Pkg. Trockengerme
- 65 g Kristallzucker
- 100 g Butter
- Abrieb von einer Bio-Zitrone
- 1 Pkg. Vanillezucker
- 250 ml Milch (oder: halb Schlag und halb Milch)
- 1 Ei
- 2 Dotter
- Eine Prise Salz
- Mehl zum Ausrollen, Butter für die Formen

Fülle: Rosinen, Kristallzucker, Zimt, ca. 100 g Butter (zerlassen)

♥ LIEBLINGSREZEPT

Kärntner Reindling



Der Reindling ist einer der Gründe, warum ich zu backen begonnen habe. Als absoluter Anhänger vom #team-rosinen wollte ich einen Reindling haben, der, wo auch immer ich ihn anschneide, gleich gut gefüllt ist.

ZUBEREITUNG

- 01 Mehl, Zucker, Germ, Salz, Vanillezucker, Zitronenabrieb gut mischen.
.....
- 02 Butter zerlassen, etwas auskühlen lassen und mit Milch (Schlag) und Eier/Dotter verschlagen.
.....
- 03 Zum Mehlgemisch geben und gut mit den Knethaken kneten bis ein seidiger Teig entsteht bzw. sich der Teig von einem Holzlöffel löst (am Schluss am besten mit der Hand mit einem Holzkochlöffel durchschlagen). Falls der Teig zu feucht ist, einfach etwas Mehl dazugeben.
.....
- 04 An einem warmen Ort, abgedeckt mit einem feuchten Tuch, ca. 60 bis 90 Minuten gehen lassen. Das Volumen sollte sich deutlich vergrößern.
.....
- 05 Backrohr auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen, Form sehr gut mit Butter einstreichen, mit Kristallzucker und Zimt bestreuen.
- 06 Teig auf bemehlter Oberfläche ca. einen halben bis einen Zentimeter dick ausrollen, mit zerlassener Butter (darf nicht zu heiß sein), Zucker, Zimt und Rosinen bestreuen. (Ich mach' das immer in freier Schüttung, damit der Reindling richtig gut gefüllt ist – es werden ca. 200 g Rosinen und keine Ahnung wieviel Zucker sein, Zimt einfach bis der Teig gut „abgedeckt“ ist.)
.....
- 07 Dann von der Längsseite aufrollen und in die Form legen (wie eine Schnecke), mit zerlassener Butter bestreichen und auf der unteren Schiene im Backrohr ca. 45 bis 60 Minuten backen. Wenn's zu dunkel wird, einfach abdecken. Der Reindling ist erfahrungsgemäß fertig, wenn man draufklopft und er hohl klingt.
.....
- 08 Den Reindling nach dem Backen sofort stürzen.

Schmeckt am besten frisch oder am nächsten Tag. Lässt sich auch sehr gut einfrieren.



ZUTATEN

Für einen großen oder zwei mittlere Zöpfe

- 500 g Mehl, universal, gesiebt
- 1 Pkg. Trockengerst
- 80 g Kristallzucker
- 2 EL warmes Wasser
- 1 TL Salz
- 2 Eidotter
- 200 ml Milch
- 100 g Butter
- Fülle:
- 170 ml Milch
- 100 g Kristallzucker
- 2 TL gemahlener Zimt, etwas Kardamon
- 1 TL Vanillepaste
- 300 g Haselnüsse, gemahlen
- Abgeriebene Schale von einer Bio-Zitrone
- Glasur:
- 100 g Staubzucker, 25 ml Wasser

.... **Tipp**
Kann auch in
einer Kastenform
oder zu einem Ring
geformt gebacken
werden.

Nusszopf



Vor sehrsehr langer Zeit hab ich meine Haare geflochten. Nachdem das nicht mehr geht (und bei meiner Geduld beim Haare-wachsen-lassen vermutlich auch nie wieder gehen wird), flechte ich einstweilen lieber Teigstränge. Bringt auch mehr Genuss ;-)

ZUBEREITUNG

- 01 Mehl, Germ, Salz und Zucker gut mischen.
.....
- 02 Butter auf niedriger Temperatur zerlassen, vom Herd ziehen, Milch und Eidotter hinzufügen und mit dem Schneebesen durchmischen.
.....
- 03 Zum Mehlgemisch geben und auf mittlerer Stufe mit dem Kneithaken abschlagen, bis der Teig sich von einem Holzlöffel löst.
.....
- 04 Mit einem feuchten Geschirrtuch abdecken und an einem warmen Ort ca. 60 Minuten gehen lassen. Das Volumen sollte sich verdoppeln.
.....
- 05 Inzwischen die Milch, den Zucker und die Gewürze aufkochen, Haselnüsse hinzufügen, durchrühren und gut abkühlen lassen.
.....
- 06 Ein Backblech mit Backpapier belegen.
.....
- 07 Teig nach dem Gehen auf einer bemehl-
.....
- 08 ten Arbeitsfläche nicht zu dünn zu einem Rechteck ausrollen, mit der Masse bestreichen, dabei etwas Rand frei lassen.
.....
- 09 Von der breiten Seite einrollen, in der Mitte der Länge nach durchschneiden, die oberen Enden ineinander drücken und dann die beiden Hälften miteinander verwirbeln. Die Enden wieder eindrücken.
.....
- 10 Auf das Blech geben, wieder mit einem feuchten Geschirrtuch abdecken und ca. 30 Minuten gehen lassen. Backrohr auf 160 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.
.....
- 11 Den Zopf ca. 35 Minuten auf mittlerer Schiene goldgelb backen.
.....
- 11 Staubzucker sieben und mit Wasser verrühren und den fertigen, heißen Zopf damit bestreichen.

Schmeckt am besten frisch und am nächsten Tag. Lässt sich sehr gut einfrieren.



.... **Tipp**
Wenig braunen
Zucker vor dem
Backen auf die
Schnecken!

ZUTATEN

Für eine Springform 26 cm

- 400 g Mehl, universal, gesiebt
- 200 ml lauwarme Milch
- 1 Pkg. Trockengerm
- 150 g Kristallzucker
- 100 g Butter
- 2 Eier
- Eine Prise Salz
- Abgeriebene Schale von einer halben Bio-Zitrone
- Fülle:
- 500 g Rhabarber
- Ein kleiner Becher Schwarzbeeren
- Etwas brauner Zucker
- Rhabarbernektar
- Etwas Kardamom, etwas Ingwer
- Mark von einer Vanilleschote



Rhabarberschnecken

Den Samstagsmarkt in Klagenfurt a. W. lässt sich der größte aller Ehemänner selten entgehen. Da kann es dann schon passieren, dass er zu Mittag nach Hause kommt und mir breit grinsend z.B. ein, zwei Kilo Rhabarber vor die Nase legt. Meist bekomme ich noch ein „Viel Spaß“ dazu. Er weiß, ich bin dann mal gut beschäftigt...

ZUBEREITUNG

- 01 Mehl, Germ, Salz, Zucker und Zitronenschale gut mischen.
- 02 Die Butter zerlassen, Milch und Eier dazugeben und gut mit dem Schneebesen durchmischen.
- 03 Die Butter-Mischung zum Mehlgemisch geben und den Teig mit den Knethaken abschlagen, bis er sich von einem Holzlöffel löst.
- 04 Mit einem feuchten Geschirrtuch abdecken und an einem warmen Ort ca. 90 Minuten gehen lassen.
- 05 Inzwischen den Rhabarber putzen und in ca. ein Zentimeter große Stücke schneiden, mit gewaschenen Schwarzebeeren, Zucker, Kardamom, Ingwer, dem Mark der Vanilleschote und Nektar mischen und ca. 20 Minuten ziehen lassen. Dann alles in einen Topf geben und weich kochen. Abkühlen lassen.
- 06 Das Backrohr auf 180 Grad Ober-/Unterhitze aufheizen. Eine Spring- oder Auflaufform gut befetten.
- 07 Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche ca. einen halben Zentimeter dick ausrollen.
- 08 Die Fülle auf den ausgerollten Teig geben, gleichmäßig verteilen, aufrollen.
- 09 Von der Teigrolle ca. drei Zentimeter breite Stücke abschneiden, eng aneinander in die vorbereitete Form geben.
- 10 Ca. 20 Minuten auf mittlerer Schiene nicht zu dunkel backen.

Schmecken am besten frisch und können auch eingefroren werden.



.... **Tipp**
Frisch mit
Butter bestreichen
verspeisen. **UND**
ZACK. Zufrieden.

ZUTATEN

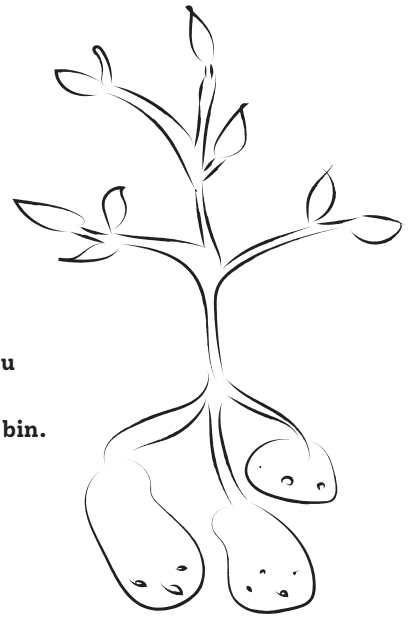
Für 2 Stück

- 500 g Mehl, universal, gesiebt
- 200 g Erdäpfel, mehlig
- 1 Pkg. Trockengerst
- 70 g Staubzucker
- Abgeriebene Schale von einer Bio-Zitrone
- Ein guter TL Salz

- 200 g Butter
- 2 Eier
- 150 ml Milch
- Rosinen, wer (sie) mag
- 1 Ei zum Bestreichen, ev. Hagelzucker

Erdäpfelbrot

Zu meinen täglichen Rezept-Postings in der Zeit der Ausgangsbeschränkungen kamen immer wieder Wünsche zu bestimmten Rezepten. Alle konnte ich nicht erfüllen - das hier schon, vor allem weil ich ein großer Germteig-Fan bin.



ZUBEREITUNG

- 01 Erdäpfel schälen, vierteln und weich kochen. Ausdampfen lassen und durchpressen. Komplett auskühlen lassen.

 - 02 Gesiebtetes Mehl, Germ, Salz, Zitronenschale und Zucker gut mischen. Gepresste Erdäpfel dazu geben.

 - 03 Butter bei niedriger Temperatur zerlassen, vom Herd ziehen. Milch und Eier mit dem Schneebesen gut unterrühren.

 - 04 Zum Mehlgemisch geben und auf mittlerer Stufe mit dem Knethaken abschlagen, bis der Teig sich von einem Holzlöffel löst. Rosinen am Schluss mit der Hand einarbeiten.

 - 05 Mit einem feuchten Geschirrtuch an einem warmen Ort ca. 30 Minuten gehen lassen.
- 06 Teig in zwei gleich große Teile teilen und auf einer bemehlten Arbeitsfläche zu zwei Laiben formen: Teig immer wieder nach Innen schlagen, bis sich eine glatte Kugel bildet.

 - 07 Auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen, wieder mit einem feuchten Geschirrtuch abdecken und nochmal ca. 50 Minuten gehen lassen.

 - 08 Backrohr auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

 - 09 Die beiden Laibe mit dem versprudelten Ei gleichmäßig bestreichen, ev. etwas Hagelzucker drauf geben, dann auf der unteren Schiene ca. 45 Minuten goldgelb backen. Wenn es zu schnell dunkel wird, einfach abdecken.

Schmeckt am besten frisch und am nächsten Tag. Lässt sich auch gut einfrieren.



ZUTATEN

- 500 g Mehl, glatt, gesiebt
- 1 Pkg. Trockengerm
- 120 g Butter
- 250 ml Milch (ich ersetze die Hälfte mit Schlagobers)
- 80 g Kristallzucker
- 2 Eier
- 3 Eidotter
- 1 Pkg. Vanillezucker
- Abgeriebene Schale von einer Bio-Zitrone
- Eine Prise Salz
- Marillen- oder Himbeermarmelade,
- Powidl – nach Lust und Laune
- Etwas Butter, zerlassen



♥ LIEBLINGSREZEPT

Buchteln

.....

Eine Lieblings-Nachspeise, naja zugegeben, manchmal auch Nachmittagsjause oder Spät-Frühstücks-Imbiss ist im Hause Habich das bei uns so genannte Buchtel-Fondue. Jeder Gast bekommt Mini-Buchteln in einer kleinen Lasagne-Form, die Vanillesauce gibt's in einem Rexglaserl dazu, zum Tunken. Sieht fesch aus und macht auch richtig Spaß.

ZUBEREITUNG

- | | |
|--|--|
| <p>01 Das Mehl mit den trockenem Zutaten – Germ, Salz, Zucker, Zitronenschale – gut durchmischen.</p> <p>.....</p> <p>02 Die Butter bei niedriger Temperatur langsam schmelzen, vom Herd ziehen, ein wenig warten. Dann mit Milch, Eier und Dotter gut mit dem Schneebesen mischen.</p> <p>.....</p> <p>03 Zum Mehlgemisch geben und „abschlagen“, mit den Knethaken gut durchkneten bis der Teig glänzt bzw. sich von einem Holzkochlöffel löst.</p> <p>.....</p> <p>04 Mit etwas Mehl bestauben und mit einem leicht angefeuchteten Geschirrhangerl locker abdecken.</p> <p>.....</p> <p>05 An einem warmen Ort gehen lassen. Nach ca. einer Stunde sollte der Teig die doppelte Größe haben.</p> | <p>06 In der Zwischenzeit etwas Butter (ca. 100 g) schmelzen und welche Form auch immer mit der zerlassenen Butter austreichen.</p> <p>.....</p> <p>07 Backrohr auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.</p> <p>.....</p> <p>08 Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche nicht zu dünn ausrollen, Kreise von ca. 2,5 cm Größe ausstechen. Ein wenig Marmelade in die Mitte, gut verschließen, kurz durch die zerlassene Butter ziehen und eng an eng in die Form geben.</p> <p>.....</p> <p>09 Ca. 20 Minuten auf der mittleren Schiene goldgelb backen.</p> |
|--|--|
- Am besten schmecken Buchteln frisch, serviert mit heißer Vanillesauce. Man kann sie auch einfrieren.**
-



.... **Tipp**
Bei dem
Rezept gibt's
**ZWEI FÜR
EINS.**

ZUTATEN

Für ca. 18 Stück

- 150 ml Milch, lauwarm
- 10 g Trockengerm
- 60 g Zucker
- 500 g Mehl, universal, gesiebt
- 250 g Creme fraiche
- 60 g Butter + 1 TL weiche Butter
- 1 Pkg. Vanillezucker
- 1 Ei
- Eine Prise Salz

- Fülle:
- 80 g Butter
- 70 g Kristallzucker und brauner Zucker gemischt
- 6 EL Zimt
- Zum Bestreichen:
- 1 Eidotter
- 1 EL Milch