Backobjekte
Gelingsichere Anleitung
Schritt für Schritt erklärt

- Schneesturm
- Valentinsherz
- Rätselkuchen
- Osternest
- Muttertagsblume
- Fussballkuchen
- Milchschnitten «Lovely»
- 1.-August-Wähe
- Krokodil mit Überraschung
- Rosenblättertorte
- Sorry-Brot
- Päcklikuchen

swiss milk
Schweiz. Natürlich.
SUISSE GARANTIE

swissmilk

Spot an für zwölf Backobjekte, die man so noch nicht kennt. Da wird eine Torte zum Herzensbrecher. Da stiehlt ein Kuchen dem Fussball die Show. Und macht eine Milchschnitte plötzlich «Muh».

Türen auf in eine Backstube der besonderen Art. Wo man sich für jede Gelegenheit etwas Neues einfallen lässt. Wo man mit Fantasie und einer einfach verständlichen Anleitung Schritt für Schritt kleine Kunstwerke schafft. Und für Augen und Gaumen höchsten Genuss zubereitet.

Applaus ist den Bäckerinnen und Konditoren gewiss. Wir wünschen allen gutes Gelingen beim Kreieren und Hantieren!

Swissmilk

Glossar

Apricotur
dient als Isolierschicht zwischen Gebäck und Glasur: Aprikosenkonfitüre erwärmen und durch ein Sieb streichen. Gebäck damit bestreichen, antrocknen lassen und dann glasieren. Durch die Apricotur trocknet die Glasur regelmässig und bleibt glänzend.

Backblech «verkleinern»
Wird für ein Gebäck nur ein Teil des (ofengrossen) Bleches gebraucht, kann man es mit Alufolie (4-lagig) abtrennen: Einen ca. 10 cm längeren Alustreifen als das Blech breit ist der Länge nach 2-mal falten. An der gewünschten Stelle ins Blech legen und die Enden umklappen. Backpapier entsprechend zuschneiden und hineinlegen. Alustreifen wenn nötig fixieren, z. B. mit einer Cakeform.

Backofen
Konventionell Die Temperaturangaben in den Rezepten beziehen sich auf einen konventionellen Ofen.
Heiss-/Umluft Die Ofentemperatur generell 20–25 °C niedriger einstellen. Die Backzeiten bleiben unverändert.

Backprobe
Rührteig-, Biskuitgebäck Mit einem Holzspiess oder einer Stricknadel in die Mitte stechen. Bleibt kein Teig mehr daran kleben, ist das Gebäck fertig gebacken.
Brot, Zopf An der Unterseite klopfen. Tönt es hohl, sind sie gut.

Biskuittorte waagrecht halbieren
Biskuit auskühlen lassen. Rand mit einem scharfen, spitzen Messer rundum ca. 1 cm tief einritzen. Einen dünnen aber starken Nähfaden in den Schnitt legen. Die Fadenenden vorne kreuzen und zusammenziehen, bis das Biskuit durchgeschnitten ist.

Blattgelatine
Gelieren einer heissen Masse Gelatine in reichlich kaltem Wasser 3–5 Minuten einweichen. Von Hand gut ausdrücken. Portionenweise mit dem Schwingbesen in die Masse rühren.
Gelieren einer kalten Masse Gelatine einweichen und ausdrücken. Im warmen Wasserbad auflösen, 1–2 EL der Masse dazurühren. Dann unter ständigem Rühren zur Masse geben. In der Schüssel im kalten Wasserbad oder im Kühlschrank ansulzen lassen, bis sich beim Umrühren Spuren abzeichnen und die Masse eine dickliche Konsistenz hat. Zu wenig angesulzt, ist es möglich, dass sich die Masse trennt und nicht homogen geliert. So bleibt zum Beispiel der Schlagrahm obenauf und die schwerere Flüssigkeit (wie Fruchtpüree) setzt sich am Formboden ab.

Blindbacken
Teig in die Form legen und mit einer Gabel einstechen. Backpapier darauflegen und mit einer zweiten Form oder Hülsenfrüchten/Fruchtsteinen beschweren. Die zum Beschweren verwendeten Materialien gegen Ende der Backzeit entfernen und Teig fertig backen.

Buntschneidemesser
Dieses spezielle Wellenmesser wird vor allem zum Schneiden von Gemüse(dekorationen) gebraucht.

Eiweiss-Spritzglasur für Dekorationen
Glasur, die für Konturen verwendet wird, soll weiche Spitzen bilden. Zum Ausfüllen der Konturen wird die Glasur mit einigen Tropfen Wasser etwas flüssiger gemacht, damit sie ca. 5 Sekunden nach dem Auftragen zerflossen ist.

Glukosesirup
ist eine raffinierte, konzentrierte, wässrige Lösung aus Traubenzucker. Er wird für Süsswaren, Fondants (Zuckerpasten), Marzipan, Glace usw. verwendet und ist auf Vorbestellung in der Konditorei erhältlich.

Marzipan
(Dekormarzipan), neutral oder farbig, ist im Gegensatz zu Mandelmasse (Backmarzipan) wegen des höheren Zuckergehaltes nicht backfest und wird für Dekorationen verwendet.

Puderzucker/Kakaopulver
Für die Zubereitung von Teigen oder Glasuren empfiehlt es sich, Puderzucker und Kakaopulver vor dem Beifügen zu sieben.

Schmelzen lassen
Schokolade, Couverture Die beste und sicherste Methode zum Schmelzen von Schokolade und Couverture ist das warme Wasserbad: Wasser in einer Pfanne erhitzen (nicht kochen). Pfanne von der Platte nehmen, eine passende Chromstahlschüssel auf die Pfanne stellen, sodass der Schüsselboden das Wasser nur knapp berührt. Schokolade oder Couverture grob hacken, in die Schüssel geben und unter gelegentlichem Rühren schmelzen lassen.
Kuchenglasur kann im Beutel entweder im warmen Wasserbad oder im Mikrowellengerät geschmolzen werden. Anleitung auf der Packung beachten.

Spritzsack
Tüllen sind Spritzsackvorsätze aus Kunststoff oder Metall. Sie werden in die Spritzsackspitze gesteckt. Für festere, grobe Massen grössere, für weiche, feine Massen kleinere Tüllen nehmen.
Mehrwegspritzsack Oben eine 10–15 cm breite Manschette nach aussen schlagen. Bei Verwendung ohne Tülle, die Spitze 1- bis 2-mal umfalten, sonst Tülle gut hineinstecken. Zum Einfüllen: Mit der Spitze nach unten in einen Massbecher stellen, Tülle eventuell umklappen. Zum Garnieren: Manschette hochklappen und verdrehen, sodass die Masse satt von oben nach unten gedrückt werden kann.
Einwegspritzsack Ohne Tülle: Spritzsackspitze erst nach dem Einfüllen der Masse wegschneiden. Mit Tülle: Spitze vor dem Einfüllen wegschneiden.
Tiefkühlbeutel als Spritzsack für Eiweissglasur Glasur in die Ecke eines ca. 32 x 20 cm grossen Tiefkühlbeutels füllen. Beutel mit einem festen Knoten verschliessen, überschüssiges Plastik wegschneiden. Je nach gewünschter Strichdicke der aufzutragenden Glasur eine kleinere oder grössere Ecke des Beutels wegschneiden.

Sulzpulver
für die Herstellung von Sulz ist in Beuteln (für je 2,5 dl Sulz) u. a. bei Grossverteilern erhältlich.

Schneesturm

Schneesturm

1 Pie-Form von 24 cm Ø
Klarsichtfolie
Butter für die Form
Backpapierrondelle (ca. 22 cm Ø) zum Blindbacken
Backpapier und Bleistift,
eventuell Vorlagen für die Dekoration
Tiefkühlbeutel (ca. 32 x 20 cm)

Teig:
150 g Mehl
1 Msp. Salz
3 EL Zucker
90 g Butter, kalt, in Stücke geschnitten
1 Eigelb, mit 1 – 2 EL Rahm verquirlt

Füllung:
3 dl Wasser
1 Orange, abgeriebene Schale
2 dl Orangensaft, frisch gepresst
½ Zitrone, abgeriebene Schale und Saft
125 g Zucker
20 g Butter
60 g Maisstärke
5 – 6 EL Wasser
3 Eigelb

«Schnee»:
3 Eiweiss, kalt
100 g Zucker
1 EL Zitronensaft

Dekoration:
1 Eiweiss, kalt
2 EL Zitronensaft
225 g Puderzucker
einige Tropfen Lebensmittelfarben

Puderzucker zum Bestäuben

Info:

Mit der Dekoration beginnen (Schritt 5 – 9), da die gespritzten Sujets über Nacht trocknen müssen. Also am besten 1 Tag im Voraus zubereiten.

Der Kuchen schmeckt frisch am besten und lässt sich im Kühlschrank 1 Tag aufbewahren.

Variation:

Meringuierte Orangencrème mit Blechguetzli

Nur die Hälfte Teig zubereiten. 3 mm dick auswallen, in 6 x 1,5 cm grosse Stängelchen schneiden. Auf ein mit Backpapier belegtes Blech geben, in der Mitte des auf 200 °C vorgeheizten Ofens 6 – 8 Minuten backen. Auskühlen lassen, mit Puderzucker bestäuben. Füllung und «Schnee» nach Rezept zubereiten. Füllung in kleine ofenfeste Schalen geben, «Schnee» darauf verteilen. In der Mitte des auf 150 °C vorgeheizten Ofens 20 – 25 Minuten überbacken. Mit den Guetzli sofort servieren.

www.swissmilk.ch

Schneesturm

Teig:

1
Für den Teig Mehl, Salz und Zucker mischen. Butter beifügen und zu einer krümeligen Masse verreiben, eine Mulde formen.

2
Eigelb mit Rahm in die Mulde giessen.

3
Rasch zu einem Teig zusammenfügen, nicht kneten. In Folie gewickelt 30 Minuten kühl stellen.

4
Die Hälfte des Teiges auf wenig Mehl rund, ca. 2 mm dick auswallen, auf den gebutterten Formboden legen. Restlichen Teig zu 2 Rollen formen, an den Formrand legen, hochziehen und andrücken. 1 Stunde kühl stellen.

5
Teig mit der Backpapierrondelle und einem Blech (22 cm Ø) beschweren. Auf der untersten Rille des auf 200 °C vorgeheizten Ofens 15 Minuten backen. Blech und Papier entfernen, 8 – 10 Minuten fertig backen. Auskühlen lassen.

Füllung und Dekoration:

1
Für die Füllung Wasser, Orangenschale, -saft, Zitronenschale, -saft, Zucker und Butter aufkochen. Maisstärke mit Wasser anrühren, unter Rühren dazugiessen. Pfanne von der Platte nehmen. 3 EL Orangenmasse unter Rühren zum Eigelb geben, unter die Orangenmasse rühren. Auskühlen lassen.

2
Füllung auf dem Kuchenboden verteilen. Ca. 30 Minuten kühl stellen.

3
Für den «Schnee» Eiweiss steif schlagen. Die Hälfte des Zuckers und Zitronensaft beifügen, weiterschlagen, bis die Masse glänzt. Restlichen Zucker dazugeben, kurz weiterschlagen, bis die Masse fest ist und sich Spitzen bilden.

4
Meringuemasse auf dem Kuchen verteilen. Mit einem Löffel Wellen und Dellen in den «Schnee» drücken, sodass «Verwehungen» entstehen. Kuchen in der Mitte des auf 150 °C vorgeheizten Ofens 30 – 35 Minuten backen. Auskühlen lassen.

5
Für die Dekoration beliebige Schneesujets mit Bleistift auf Backpapier zeichnen. Mit festem Druck arbeiten, damit die Konturen gut sichtbar sind. Backpapier wenden, Glasur wird auf die Rückseite gespritzt.

6
Eiweiss und Zitronensaft mit den Schwingbesen des Handrührgerätes leicht verquirlen. Puderzucker nach und nach dazugeben. Masse schlagen, bis sie fest ist, glänzt und sich weiche Spitzen bilden (4 – 5 Minuten). Glasur in Schalen verteilen, mit Lebensmittelfarben färben.

7
Glasuren jeweils in eine Ecke eines Tiefkühlbeutels füllen, verschliessen. Eine winzige Ecke des Beutels wegschneiden.

8
Mit der gewünschten Glasurfarbe den Konturen der Sujets nachfahren. Mindestens 1 Stunde trocknen lassen.

9
Konturen mit Glasurfarben ausfüllen, trocknen lassen. Nach Belieben Verzierungen daraufspritzen. Dekorationen 5 – 6 Stunden oder über Nacht trocknen lassen.

10
Dekorationen mit einem Messer mit dünner Klinge sorgfältig vom Backpapier lösen, auf dem Kuchen verteilen. Den Kuchen mit Puderzucker bestäuben.

Valentinsherz

Valentinsherz

1 Herzform von 24 cm Ø
Butter für die Form
Spritzsack mit mittelgrosser, gezackter Tülle
starker Nähfaden
Tiefkühlbeutel (ca. 32 x 20 cm)

Teig:
125 g Butter
160 g dunkle Schokolade, zerbröckelt
5 Eigelb
125 g Zucker
50 g Mehl
1 EL Maisstärke
1 TL Backpulver
160 g gemahlene Haselnüsse
5 Eiweiss, steif geschlagen

Füllung:
200 g Butter, weich
150 g Puderzucker
200 g tiefgekühlte Himbeeren, aufgetaut, püriert, durchs Sieb gestrichen

4 EL Johannisbeergelee, erwärmt

Glasur:
400 g Puderzucker
3 EL Zitronensaft
1 – 2 EL Wasser
1 TL Randensaft oder einige Tropfen
rote Lebensmittelfarbe

ca. 100 g gemahlene Haselnüsse

Dekoration:
1 Eiweiss
2 EL Zitronensaft
225 g Puderzucker
2 – 3 TL Randensaft oder einige Tropfen
rote Lebensmittelfarbe
ca. 1 EL Wasser

Info:

Die Torte schmeckt frisch am besten und kann 2 – 3 Tage im Kühlschrank aufbewahrt werden.

Variation:

Schokolade-Nuss-Cake

Teig in eine mit Backpapier ausgelegte Cakeform von 26 cm Länge füllen. Auf der untersten Rille des auf 180 °C vorgeheizten Ofens 55 – 60 Minuten backen. Auf einem Kuchengitter auskühlen lassen. Nur die Hälfte Glasur zubereiten, über den Cake laufen lassen (sie muss den Cake nicht ganz bedecken) und antrocknen lassen. Mit Zuckerblümchen garnieren, trocknen lassen. Der Cake bleibt, in Folie verpackt, bis zu 1 Woche frisch.

www.swissmilk.ch

Valentinsherz

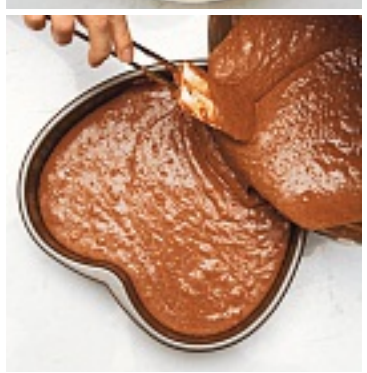
Teig:

1
Für den Teig Butter und Schokolade im warmen Wasserbad schmelzen lassen. Leicht auskühlen lassen.

2
Eigelb mit Zucker zu einer hellen, schaumigen Masse schlagen. Schokolademasse darunterrühren.

3
Mehl, Maisstärke, Backpulver und Nüsse mischen. Lagenweise mit dem Eischnee auf die Schokolademasse geben, sorgfältig darunterziehen.

4
Teig in die ausgebutterte Form füllen. Im unteren Teil des auf 180 °C vorgeheizten Ofens 45 – 50 Minuten backen. Leicht auskühlen lassen, aus der Form nehmen und auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.



Füllung und Dekoration:

1
Für die Füllung Butter rühren, bis sich Spitzchen bilden. Puderzucker beifügen, mit den Schwingbesen des Handrührgerätes hell und luftig schlagen (4 – 5 Minuten). Himbeerpüree dazugeben, kurz weiterschlagen.

2
Die Hälfte der Buttercrème in den Spritzsack füllen, verschliessen und bei Raumtemperatur beiseitelegen.

3
Kuchen zum Halbieren mit einem spitzen Messer rundum ca. 1 cm tief einritzen. Einen Faden in den Schnitt legen, die Fadenenden vorne kreuzen und zusammenziehen, bis der Kuchen durchgetrennt ist.

4
Restliche Buttercrème auf den Kuchenboden geben, mit einem Spachtel verstreichen. Kuchendeckel darauflegen.

5
Oberfläche und Rand des Kuchens mit Gelee bestreichen. 1 Stunde antrocknen lassen.

6
Für die Glasur Puderzucker, Zitronensaft, Wasser und Randensaft oder Lebensmittelfarbe zu einer dickflüssigen Konsistenz verrühren. Glasur auf die Mitte des Kuchens giessen, nach allen Seiten verlaufen lassen und am Rand mit einem Spachtel verstreichen.

7
Sobald die Glasur fest zu werden beginnt, Tortenrand von Hand mit Nüssen garnieren. 30 Minuten trocknen lassen.

8
Für die Dekoration Eiweiss und Zitronensaft mit den Schwingbesen des Handrührgerätes leicht verquirlen. Puderzucker nach und nach dazugeben. Masse schlagen, bis sie fest ist und glänzt (4 – 5 Minuten). Randensaft oder Lebensmittelfarbe und so viel Wasser beifügen, bis die Glasur weiche Spitzen bildet.

9
Glasur in eine Ecke eines Tiefkühlbeutels füllen, verschliessen. Eine winzige Ecke des Beutels wegschneiden. Eine Verzierung auf die Torte spritzen, trocknen lassen.

10
Tortenoberfläche mit der beiseitegelegten Buttercrème garnieren. Die Torte 1 Stunde kühl stellen.

Rätselkuchen

Rätselkuchen

1 ofengrosses Blech
Backpapier
Alufolie
Klarsichtfolie
Tiefkühlbeutel (ca. 32 x 20 cm)

Teig:
250 g Butter, weich
250 g Zucker
1 Päckchen Vanillezucker
1 Msp. Salz
3 Eier
einige Tropfen Rumaroma
2 dl Milch
500 g Mehl
1 Päckchen Backpulver
200 g dunkle Schokolade, zerbröckelt
2 EL Zucker
1 EL sofortlösliches Kaffeepulver,
in 4 EL warmer Milch aufgelöst

6 EL Aprikosenkonfitüre, erwärmt,
durchs Sieb gestrichen

Überzug/Zuckerpaste:
50 g Eiweiss (ca. 1 ½ Eiweiss)
3 EL Glukosesirup, lauwarm
650 g Puderzucker, gesiebt
einige Tropfen Lebensmittelfarbe

Dekoration:
1 Eiweiss, kalt
2 EL Zitronensaft
225 g Puderzucker
einige Tropfen Lebensmittelfarben

Info:

Glukosesirup ist auf Vorbestellung in der Konditorei erhältlich.

Variante: Kuchen statt mit Zuckerpaste überziehen, eine Glasur aus 300 g Puderzucker, 2 EL Zitronensaft und 1 – 2 EL Wasser anrühren und den Kuchen glasieren.

Variation:

Marmorgugelhupf

Teige in eine ausgebutterte, bemehlte und kurz kühl gestellte Gugelhupfform von ca. 2 l Inhalt füllen. Mit einer Gabel marmorartig verzieren. Im unteren Teil des auf 180 °C vorgeheizten Ofens 60 – 65 Minuten backen. Auskühlen lassen, mit Puderzucker bestäuben.

Rätselkuchen

Teig:

1
Blech mit Backpapier belegen. Mit einem 2-mal gefalteten Streifen Alufolie zu einer Grösse von ca. 33 x 27 cm abtrennen, zum Fixieren eine Cakeform hinstellen.

2
Für den Teig Butter rühren, bis sich Spitzchen bilden. Zucker, Vanillezucker und Salz dazurühren. Eier beifügen und rühren, bis die Masse hell ist. Rumaroma und Milch nach und nach darunterrühren. Mehl mit Backpulver mischen, dazusieben und darunterrühren. Die Hälfte des Teiges in eine zweite Schüssel geben.

3
Schokolade mit Zucker und Kaffee im warmen Wasserbad schmelzen lassen.

4
Schokolademasse zu einer Teighälfte rühren.

5
Zuerst den dunklen Teig auf das Blech geben, glatt streichen. Den hellen Teig darauf verteilen. Mit einer Gabel marmorartig verzieren. In der Mitte des auf 180 °C vorgeheizten Ofens 35 – 40 Minuten backen. Im Blech auskühlen lassen.

Dekoration:

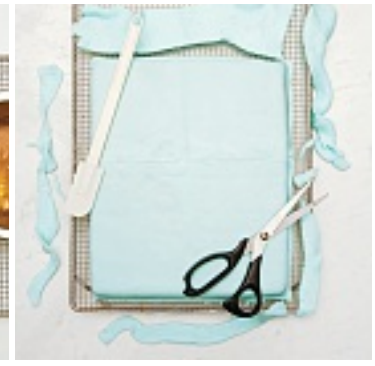
1
Kuchenränder gerade schneiden. Kuchen wenden, auf ein Kuchengitter legen. Oberfläche des Kuchens mit Konfitüre bestreichen. 30 Minuten trocknen lassen.

2
Für den Überzug Eiweiss leicht verrühren. Sirup darunterrühren. Puderzucker und Lebensmittelfarbe nach und nach mit einer Kelle einrühren, bis die Masse eine pastenartige Konsistenz hat.

3
Paste mit den Fingerspitzen kneten, bis sie glatt ist. Wenn sie zu klebrig ist, wenig Puderzucker dazugeben.

4
Paste halbieren. Auf wenig Puderzucker zu 2 Rechtecken auswallen, die zusammen die Oberfläche und den Rand des Kuchens gut bedecken (es werden 2 Rechtecke ausgewallt, da die Zuckerpaste leicht bricht). Paste mit Hilfe des Wallholzes über den Kuchen legen, andrücken.

5
Paste an der Nahtstelle gerade schneiden, mit dem Finger glatt streichen.



6
Unterer Pastenrand gerade abschneiden, mit einem Teigschaber unter den Kuchen schieben.

7
Restliche Paste zu einem Ballen formen, satt in Klarsichtfolie gewickelt 20 Minuten tiefkühlen. Dann die Pastenoberfläche damit glätten.

8
Für die Dekoration Eiweiss und Zitronensaft mit den Schwingbesen des Handrührgerätes leicht verquirlen. Puderzucker nach und nach dazugeben. Masse schlagen, bis sie fest wird, glänzt und sich weiche Spitzen bilden (4 – 5 Minuten). Glasur in Schalen verteilen, mit Lebensmittelfarben färben.

9
Glasuren jeweils in eine Ecke eines Tiefkühlbeutels füllen, verschliessen. Eine winzige Ecke des Beutels wegschneiden.

10
Auf dem Kuchen mit Hilfe eines Lineals und Messers 25 – 30 Felder einritzen. Mit Glasur zuerst die Felder, dann Buchstaben (z. B. für «Happy Birthday») in beliebiger Reihenfolge in die Felder spritzen. Nach dem Anschneiden können die Kuchenstücke so aneinandergereiht werden, dass das Wort ersichtlich wird.

Osternest

Osternest

Bleistift oder Zirkel
Backpapier
Spritzsack mit grosser, gezackter Tülle
eventuell Buntschneidemesser (Wellenmesser)

Teig:
2 dl Wasser
1,5 dl Milch
80 g Butter
¼ TL Salz
Muskatnuss
180 g Mehl
4 – 5 Eier, je nach Grösse, verquirlt

Füllung:
1 Beutel Sulzpulver (für 2,5 dl)
1 dl Gemüsebouillon
250 g Halbfettquark
250 g Magerquark
1,8 dl Rahm, steif geschlagen
2 Eier, hart gekocht, gewürfelt
1 – 2 Knoblauchzehen, gepresst
4 EL gehackte Kräuter, z. B. Majoran, Basilikum, Schnittlauch
einige Tropfen Zitronensaft
Salz, Pfeffer aus der Mühle

Dekoration:
1 Salatgurke
1 – 2 Rüebli, in Stängelchen geschnitten
1 – 2 Bund Radieschen
Kresse

Variation:

Ofenküchlein

Aus dem Teig Häufchen mit genügend Abstand auf das Backpapier spritzen. Backen nach Rezept, die Backzeit verkürzt sich um ca. 10 Minuten. Küchlein waagrecht halbieren, füllen. Je 1 Kressebüschel in die Füllung stecken. Gemüsegarnituren weglassen.

Osternest

Teig:

1
Einen Kreis von 26 cm Ø mit Bleistift auf ein Backpapier zeichnen. Backpapier wenden, auf ein Blech legen.

2
Für den Teig Wasser, Milch, Butter, Salz und Muskatnuss aufkochen. Hitze reduzieren, Mehl im Sturz beifügen und rühren, bis sich ein geschmeidiger Teigkloss gebildet hat.

3
Teig leicht auskühlen lassen. Eier nacheinander darunterrühren, bis der Teig weich ist, aber nicht zerfliesst.

4
Teig in den Spritzsack füllen. 12 – 16 Häufchen auf den Kreis des Backpapiers spritzen, sodass sich die Häufchen leicht berühren.

5
Im unteren Teil des auf 180 °C vorgeheizten Ofens ca. 15 Minuten backen. Ofentemperatur auf 150 °C stellen, 40 – 45 Minuten fertig backen. Ofen während des Backens nie öffnen. Kranz im geöffneten Ofen auskühlen lassen.

Füllung und Dekoration:

1
Für die Füllung Sulzpulver in Bouillon nach Anleitung auflösen, leicht auskühlen lassen. Sulz mit Quark verrühren.

2
Rahm sorgfältig darunterziehen. Eier, Knoblauch, Kräuter und Zitronensaft daruntermischen, würzen. 1 Stunde kühl stellen.

3
Für die Dekoration Gurke in 5 cm lange Stücke schneiden. Mit einem Messer nicht ganz bis zur Mitte 2-mal waagrecht einschneiden. Mit einem Wellenmesser 2 senkrechte Schnitte machen, sodass ein Körbchen entsteht.

4
Körbchen mit einem Kugelausstecher leicht aushöhlen. Mit Rüebli, Radieschenwürfel, oder Kresse füllen.

5
Restliche Radieschen mit einem Messer rundum 12-mal bis knapp vor den Stängelansatz einritzen. Die rote Schale mit einem kleinen Messer vom weissen Fruchtfleisch bis knapp vor den Stängelansatz ablösen.

6
Radieschen so lange in kaltes Wasser einlegen, bis sie aufgehen. Herausnehmen, trockentupfen.

7
Füllung in einen Spritzsack ohne Tülle füllen.

8
Die Küchlein des Kranzes mit einem gezackten Messer waagrecht halbieren, Füllung hineinspritzen. Auf einer Platte anordnen, mit den Gemüsegarnituren dekorieren.

Muttertagsblume

Muttertagsblume

1 Blumentopf von 16 cm Ø (oberer Rand)
Bratbutter für den Topf
Tiefkühlbeutel
Backpapier
blumenförmige Ausstecher von 3 – 5 cm Ø
grüner Blumendraht von 20 cm und 30 cm Länge

Teig:
500 g Mehl
1 TL Salz
100 g Zucker
30 g Hefe, zerbröckelt
3 dl Milch
100 g Butter, flüssig, ausgekühlt
3 Eigelb
3 Eiweiss, steif geschlagen
ca. 40 g Mehl
100 g Sultaninen

Dekoration:
1 Eiweiss, kalt
1 EL Zitronensaft
225 g Puderzucker
einige Tropfen Lebensmittelfarben
farbige Zuckerkügelchen und Nonpareilles

Info:

Blumentopf am Vortag einbrennen (siehe Teig / Schritt 1).

Variation:

Gugelhupf

Teig in eine ausgebutterte Gugelhupfform von ca. 2 l Inhalt füllen. Im unteren Teil des auf 200 °C vorgeheizten Ofens 40 – 45 Minuten backen. Auskühlen lassen, mit Puderzucker bestäuben. Ein Blumentöpfchen oder -sträusschen in die Mitte stellen.

Muttertagsblume

Teig:

1
Blumentopf gründlich waschen, vollständig austrocknen lassen und gut ausbuttern. Topf auf ein Blech stellen, in den kalten Ofen schieben und bei 220 °C 30 Minuten einbrennen. Ofen ausschalten, Topf bei geschlossener Ofentür auskühlen lassen.

2
Für den Teig Mehl, Salz und Zucker mischen, eine Mulde formen. Hefe in wenig Milch auflösen, mit restlicher Milch, Butter, Eigelb und Eischnee in die Mulde geben. Teig gut mischen und klopfen, bis er Blasen wirft. ¼ des Teiges mit Mehl zu einem Teig kneten. Sultaninen unter den flüssigen Teig mischen.

3
Flüssigen Teig in den ausgebutterten Topf füllen, mit einem aufgeschnittenen Tiefkühlbeutel zugedeckt bis knapp unter den Topfrand aufgehen lassen. Festen Teig zugedeckt aufs Doppelte aufgehen lassen.

4
Topf im unteren Teil des auf 200 °C vorgeheizten Ofens 35 – 45 Minuten backen.

5
Festen Teig auf wenig Mehl 3 – 4 mm dick auswallen. Blumen ausstechen (ca. 30 Stück), mit genügend Abstand auf ein mit Backpapier belegtes Blech geben. In der Mitte des auf 200 °C vorgeheizten Ofens 7 – 9 Minuten backen. Auskühlen lassen.

Dekoration:

1
Für die Dekoration Eiweiss und Zitronensaft mit den Schwingbesen des Handrührgerätes leicht verquirlen. Puderzucker nach und nach dazugeben. Masse schlagen, bis sie fest wird, glänzt und sich weiche Spitzen bilden (4 – 5 Minuten). Glasur vierteln. 3 Teile mit Lebensmittelfarben färben und mit wenig Wasser verdünnen, sodass sie streichfähig sind.

2
Glasuren mit einem Pinsel auf die Blumen streichen. Zuckerkügelchen und Nonpareilles auf die noch feuchte Glasur kleben, trocknen lassen.

3
Blumen an Draht stecken, in den Kuchen stecken.

Fussballkuchen

Fussballkuchen

1 Metallschüssel oder ofenfeste Glasschüssel von ca. 2 l Inhalt
Butter und Mehl für die Schüssel
Backpapier
1 Karton (A4)
Bostitch
Knoblauchpresse

Teig:
250 g Butter, weich
250 g Zucker
1 Msp. Salz
5 Eier
2 Zitronen, abgeriebene Schale
150 g Mehl
100 g Paidol
2 TL Backpulver
250 g Himbeeren

Tränkflüssigkeit:
2 Zitronen, Saft
75 g Puderzucker

Überzug:
3,6 dl Vollrahm
1 EL Puderzucker
1 Päckchen Vanillezucker
2 Päckchen Rahmhalter

ca. 3 EL Kakaopulver
140 g grünes Marzipan

Info:

Paidol ist ein feiner Weizengriess, er lässt das Gebäck besser aufgehen und ist in Grossverteilern, Drogerien und Reformhäusern erhältlich. Anstelle von Paidol Mehl verwenden.

Variation:

Cake mit Zitronenglasur

Teig in eine ausgebutterte und bemehlte Cakeform von 28 – 30 cm Länge füllen. Im unteren Teil des auf 180 °C vorgeheizten Ofens 50 – 60 Minuten backen.
In der Form leicht auskühlen lassen, auf ein Kuchengitter stürzen und auskühlen lassen. Aus 150 g Puderzucker und 2 – 3 EL Zitronensaft eine glatte Glasur rühren, über den Cake giessen. Marzipanfussbälle auf die noch nicht vollständig getrocknete Glasur kleben.

Fussballkuchen

Teig:

1
Für den Teig Butter rühren, bis sich Spitzchen bilden. Zucker und Salz dazurühren. Eier beifügen und rühren, bis die Masse hell ist. Zitronenschale daruntermischen.

2
Mehl, Paidol und Backpulver mischen, dazusieben und darunterrühren. Himbeeren sorgfältig darunterheben.

3
Teig in die ausgebutterte und bemehlte Schüssel füllen, auf ein Blech stellen. Im unteren Teil des auf 180 °C vorgeheizten Ofens 60 – 90 Minuten (je nach Backeigenschaft der Schüssel) backen. Gegen Ende der Backzeit mit Backpapier zudecken.

4
Kuchen in der Schüssel leicht auskühlen lassen, mit einem Holzspiess dicht einstechen. Für die Tränkflüssigkeit Zitronensaft und Puderzucker verrühren, langsam über den Kuchen giessen und aufsaugen lassen. Kuchen stürzen, auskühlen lassen.

Dekoration:

1
Aus Karton einen 21 x 5 cm langen Streifen schneiden. Mit einem spitzen Messer alle 3 cm einritzen.

2
Die Ritzen umfalten, sodass ein Sechseck entsteht. Die zwei überlappenden Seiten mit Bostitch fixieren.

3
Für den Überzug Rahm 30 Sekunden schlagen. Puderzucker, Vanillezucker und Rahmhalter beifügen, weiterschlagen, bis der Rahm fest ist.

4
Kuchen mit der Wölbung nach oben auf ein Kuchengitter legen. Rahm mit einem Spachtel rundum gleichmässig verstreichen.

5
Kartonschablone in Kakaopulver tauchen und leicht in den Rahm drücken, sodass ein Fussballmuster entsteht. Kuchen auf einer Platte anrichten.

6
Marzipan portionenweise durch die Knoblauchpresse drücken, mit einem Messer abschneiden. Den «Rasen» zum Kuchen legen.

Milchschnitten «Lovely»

Milchschnitten «Lovely»

1 ofengrosses Blech
Backpapier
Tiefkühlbeutel (ca. 32 x 20 cm)
Kuhausstecher oder Kuhbild von ca. 6 cm Grösse
Bleistift

Teig:
4 Eier
120 g Zucker
1 EL Wasser, warm
60 g Mehl
60 g Maisstärke
¾ TL Backpulver
4 EL Kakaopulver

Füllung:
2 EL Maisstärke
3,25 dl Milch
3 EL Zucker
4 Blatt Gelatine, in kaltem Wasser eingeweicht
125 g Jogurt nature
½ Zitrone, abgeriebene Schale und 1 ½ EL Saft
1,25 dl Rahm, steif geschlagen

Dekoration:
1 Eiweiss, kalt
1 EL Zitronensaft
225 g Puderzucker, gesiebt
3 EL Kakaopulver, gesiebt
½ EL Wasser

Info:

Dekoration (Kühe) am Vortag zubereiten.

Variation:

Milchroulade

Teig auf dem mit Backpapier belegten Blech verstreichen. In der Mitte des auf 200 °C vorgeheizten Ofens 9 –11 Minuten backen. Biskuit sofort auf ein Küchentuch ziehen, mit dem umgekehrten Blech bedecken und auskühlen lassen. Füllung daraufstreichen, aufrollen.

Milchschnitten «Lovely»

Teig:

1
Für den Teig Eier, Zucker und Wasser mit den Schwingbesen des Handrührgerätes 7 – 8 Minuten schlagen.

2
Mehl, Maisstärke, Back- und Kakaopulver mischen, dazusieben. Sorgfältig und rasch darunterziehen.

3
Teig auf dem mit Backpapier belegten Blechrücken verteilen, glatt streichen.

4
In der Mitte des auf 200 °C vorgeheizten Ofens 7 – 8 Minuten backen. Biskuit sofort auf ein Küchentuch ziehen, mit dem umgekehrten Blech bedecken und auskühlen lassen.

5
Biskuit wenden. Backpapier sorgfältig entfernen.

Füllung und Dekoration:

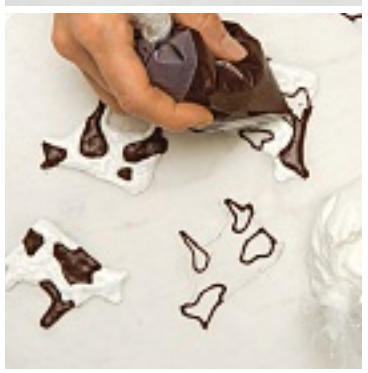
1
Für die Dekoration Eiweiss und Zitronensaft mit den Schwingbesen des Handrührgerätes leicht verquirlen. Puderzucker nach und nach dazugeben. Masse schlagen, bis sie fest wird, glänzt und sich weiche Spitzen bilden (4 – 5 Minuten). Glasur halbieren. Kakaopulver und Wasser zu einer Hälfte geben, glatt rühren.

2
Glasuren jeweils in eine Ecke eines Tiefkühlbeutels füllen, verschliessen. Eine winzige Ecke des Beutels wegschneiden.

3
Mehrere Kühe mit Hilfe des Ausstechers oder Bildes mit Bleistift auf ein Backpapier zeichnen. Mit festem Druck arbeiten, damit die Konturen gut sichtbar sind. Backpapier wenden, Glasur wird auf die Rückseite gespritzt.

4
Mit der gewünschten Glasurfarbe den Konturen der Kühe nachfahren. Mindestens 1 Stunde trocknen lassen.

5
Kühe mit weisser und/oder brauner Glasur ausfüllen. 5 – 6 Stunden oder über Nacht trocknen lassen.



6
Für die Füllung Maisstärke in wenig Milch anrühren. Mit restlicher Milch und Zucker in einer Pfanne unter ständigem Rühren aufkochen.

7
Pfanne von der Platte nehmen. Gut ausgedrückte Gelatine unter Rühren beifügen und auflösen. In eine Schüssel giessen, auskühlen lassen. Jogurt, Zitronenschale und -saft daruntermischen. Im Kühlschrank leicht ansulzen lassen.

8
Rahm unter die Füllung ziehen. Kühl stellen, bis sie leicht fest, aber noch streichfähig ist.

9
Biskuitränder gerade schneiden. Biskuit mit einem Messer waagrecht halbieren. Füllung auf dem Boden verstreichen. Deckel darauflegen, andrücken. Auf ein Schneidebrett legen, 1 – 2 Stunden tiefkühlen.

10
Mit einem scharfen Messer in gleich grosse Schnitten (ca. 8 x 4 cm) schneiden. Kühe sorgfältig vom Backpapier lösen und auf die Schnitten stellen, dazu eventuell kleine Schnitte anbringen. Die Milchschnitten kühl servieren.

1.-August-Wähe

1.-August-Wähe

1 ofengrosses Blech
Backpapier
Klarsichtfolie
Alufolie

Teig:
400 g Mehl
1 ½ TL Salz
160 g Butter, kalt, in Stücke geschnitten
1 ½ EL Essig
ca. 1,5 dl kaltes Wasser

4 EL geschälte, gemahlene Mandeln
4 EL Paniermehl

Belag:
1,5 kg reife Tomaten
75 g Butter, flüssig
1 – 2 Knoblauchzehen, gepresst
2 TL Zucker
1 Bund Basilikum, fein geschnitten
250 – 300 g Mozzarella, in ca. 3 mm dicke Scheiben geschnitten
Salz, Pfeffer aus der Mühle

Variation:

Tomaten-Mozzarella-Wähe

Nur die Hälfte Teig zubereiten. Auswallen, auf ein mit Backpapier belegtes Blech von 28 cm Ø legen. Für den Belag die Hälfte der Zutaten verwenden. Tomaten, eventuell enthäutet und entkernt, in Scheiben schneiden. Abwechslungsweise mit Mozzarella ziegelartig im Kreis auf den Teig legen. Mit Backpapier bedecken, backen nach Rezept.

1.-August-Wähe

Teig:

1
Für den Teig Mehl und Salz mischen. Butter beifügen und zu einer krümeligen Masse verreiben, eine Mulde formen. Essig und Wasser hineingiessen.

2
Zu einem Teig zusammenfügen, nicht kneten. In Folie gewickelt 30 Minuten kühl stellen.

3
Teig auf wenig Mehl rechteckig auswallen. Auf das mit Backpapier belegte Blech legen, Teigboden mit einer Gabel dicht einstechen.

4
Teigrand mit den Fingern wellenförmig formen. 15 Minuten kühl stellen. Mandeln und Paniermehl mischen, auf dem Teigboden verteilen.

Belag:

1
Für den Belag Tomaten kreuzweise einschneiden. In siedendem Wasser 1 Minute blanchieren. Herausnehmen, kalt abschrecken.

2
Tomaten enthäuten, entkernen und in Viertel schneiden.

3
Butter, Knoblauch und Zucker verrühren, Basilikum darunterm ischen. Die Hälfte der Basilikumbutter auf den Teigboden träufeln.

4
Tomaten und Mozzarella ziegelartig auf den Teig legen, sodass ein grosses Schweizerkreuz entsteht.

5
Restliche Basilikumbutter über die Tomaten träufeln, würzen.

6
Mozzarella-Kreuz mit Alufolienstreifen abdecken. Die Wähe auf der untersten Rille des auf 230 °C vorgeheizten Ofens 30 – 40 Minuten backen.

Krokodil mit Überraschung

Krokodil mit Überraschung

1 ofengrosses Blech
Backpapier
Alufolie
1 Blatt Papier
wasserfester Filzstift

Teig:
1 kg Zopfmehl
1 ½ EL Salz
42 g Hefe, zerbröckelt
ca. 6 dl Milch, lauwarm
120 g Butter, flüssig, ausgekühlt
250 g Modelschinken, fein gewürfelt
2 EL Thymianblätter
2 EL gehackter Oregano

2 Haselnüsse
einige Tropfen Lebensmittelfarbe
1 Ei, verquirlt

Variation:

Zopfcake mit Schinken

Nur die Hälfte Teig zubereiten. In eine mit Backpapier ausgelegte Cakeform von 28 cm Länge geben. Zugedeckt aufs Doppelte aufgehen lassen. Mit Eigelb bepinseln. Im unteren Teil des auf 200 °C vorgeheizten Ofens 35 Minuten backen. Aus der Form nehmen, auf ein Blech legen und 10 – 15 Minuten fertig backen. Noch warm servieren.

Krokodil mit Überraschung

Teig:

1
Für den Teig Mehl und Salz mischen, eine Mulde formen. Hefe in wenig Milch auflösen, mit restlicher Milch und Butter in die Mulde giessen. Schinken und Kräuter beifügen.

2
Zu einem geschmeidigen Teig kneten. Zugedeckt bei Raumtemperatur aufs Doppelte aufgehen lassen.

Dekoration:

1
⅓ des Teiges zugedeckt beiseitestellen. Restlichen Teig halbieren, 2 Stränge formen, die zu den Enden hin dünner werden. Einen Zopf flechten (Körper des Krokodils). Leicht geschwungen auf das mit Backpapier belegte Blech legen.

2
⅓ des beiseitegestellten Teiges auf wenig Mehl ca. 7 mm dick zu einer rhombenähnlichen Form auswallen, Ränder zuschneiden. Daraus wird der Mund des Krokodils geformt.

3
Teigstück falten, an den dickeren Teil des Zopfes legen und mit wenig Wasser ankleben.

4
Ein grosses Stück Alufolie leicht zerknittern und dem Krokodil in den Mund legen, damit er offen bleibt.

5
Aus dem restlichen Teig werden die Augen, die Beine und die Überraschung geformt. Für die Augen 2 baumnussgrosse Teigkugeln formen, je 1 Nuss hineinstecken. Die Augen mit wenig Wasser auf den Kopf kleben.

6
Für die Beine 4 Teigstränge formen, die zu einem Ende hin dünner werden. Für die Füsse das dickere Ende 3-mal ca. 4 cm tief einschneiden.

7
Dünnere Enden mit wenig Wasser bepinseln, leicht unter den Krokodilkörper schieben, sodass 4 Beine entstehen. Beine leicht nach vorn oder hinten anwinkeln.

8
Für die Überraschung auf ein Stück Papier eine Botschaft schreiben. Papier aufrollen, in Alufolie verpacken.

9
Restlichen Teig mit Lebensmittelfarbe färben. Auf wenig Mehl ca. 14 x 7 cm gross auswallen, Ränder gerade schneiden. Botschaft in die Mitte legen, Teig längs aufrollen und Teigenden wie ein Bonbon verdrehen. Neben das Krokodil aufs Blech legen.

10
Krokodil 15 – 20 Minuten gehen lassen. Mit Ei bepinseln. Im unteren Teil des auf 200 °C vorgeheizten Ofens 45 – 50 Minuten backen. Überraschung nach ca. 30 Minuten herausnehmen. Krokodil herausnehmen, leicht auskühlen lassen, Folie entfernen und Überraschung in den Mund legen. Lauwarm oder ausgekühlt servieren.

Rosenblättertorte

Rosenblättertorte

1 Springform von 22 cm Ø
Backpapier
Alufolie
starker Nähfaden

Teig:
3 Eigelb
160 g Zucker
½ Päckchen Vanillezucker
180 g gemahlene Haselnüsse
40 g Mehl
½ TL Backpulver
3 Eiweiss
1 Prise Salz
1 ½ EL Zucker

Füllung:
4 dl Vollrahm
300 g dunkle Schokolade, zerbröckelt

Mantel:
150 g Couverture, zerbröckelt

Schokoladeblätter:
1 Beutel dunkle Kuchenglasur
grüne Blätter, z. B. ungespritzte Rosenblätter,
frische Lorbeerblätter

Puderzucker zum Bestäuben

Info:

Biskuit am Vortag backen, es muss 12 – 24 Stunden ruhen.

Variation:

Schnelle Rosenblättertorte

Biskuit und Füllung nach Rezept zubereiten. Füllung auch am Tortenrand verstreichen. Torte kühl stellen. Schokolademantel weglassen. Grüne Blätter auf die Torte legen, Torte mit Puderzucker bestäuben und Blätter wieder sorgfältig entfernen.

Rosenblättertorte

Teig:

1
Für den Teig Eigelb, Zucker und Vanillezucker zu einer hellen, schaumigen Masse schlagen.

2
Nüsse, Mehl und Backpulver mischen. Eiweiss mit Salz steif schlagen, Zucker beifügen und weiterschlagen, bis die Masse glänzt. Nussmischung und Eischnee lagenweise auf die Eigelbmasse geben, sorgfältig darunterziehen.

3
Teig in die mit Backpapier ausgelegte Form füllen. Im unteren Teil des auf 180 °C vorgeheizten Ofens 35 – 40 Minuten backen.

4
Biskuit leicht auskühlen lassen, aus der Form nehmen und auf einem Kuchengitter auskühlen lassen. In Folie verpackt 12 – 24 Stunden ruhen lassen.

Füllung und Dekoration:

1
Für die Füllung Rahm erhitzen (nicht kochen). Pfanne von der Platte nehmen. Schokolade beifügen, schmelzen lassen und glatt rühren. In einen Massbecher giessen, 1 ½ Stunden in den Tiefkühler stellen.

2
Für den Mantel die Hälfte der Couverture im warmen Wasserbad schmelzen lassen. Schüssel aus dem Wasserbad nehmen.

3
Restliche Couverture dazugeben, unter Rühren schmelzen lassen.

4
Einen doppelten Streifen Alufolie in der Länge des Kuchenumfangs und der doppelten Höhe des Kuchens zuschneiden. Couverture auf dem Alustreifen verstreichen, dabei eine Längsseite gerade mit der Folie abschliessen, die andere unregelmässig gewellt. Auskühlen, aber nicht vollständig erstarren lassen.

5
Biskuit zum Halbieren mit einem spitzen Messer rundum ca. 1 cm tief einritzen. Einen Faden in den Schnitt legen, die Fadenenden vorne kreuzen und zusammenziehen, bis das Biskuit durchgetrennt ist.

6
Füllung mit den Schwingbesen des Handrührgerätes wie Schlagrahm aufschlagen. Biskuit auf ein Kuchengitter legen. Die Hälfte der Füllung auf dem Biskuitboden verstreichen, Deckel darauflegen. Restliche Füllung daraufgeben, glatt streichen.

7
Schokolademantel mit Hilfe des Alustreifens mit der welligen Kante nach oben um die Torte legen. Andrücken, an einem kühlen Ort vollständig fest werden lassen.

8
Alufolie abziehen. Nahtstelle mit einem in heisses Wasser getauchten Spachtel versiegeln. Torte kühl stellen.

9
Für die Schokoladeblätter Glasur nach Anleitung schmelzen lassen. Grüne Blätter auf einer Blattseite dick mit Glasur bestreichen. Kühl stellen, bis die Glasur hart ist.

10
Grüne Blätter sorgfältig von der Glasur abziehen. Schokoladeblätter auf der Torte verteilen. Die Torte mit Puderzucker bestäuben, kühl servieren.

Sorry-Brot

Sorry-Brot

1 Cakeform von 28 – 30 cm Länge
Backpapier
Zahnstocher

Teig:
500 g Bauernmehl
1 ½ TL Salz
21 g Hefe, zerbröckelt
3 – 3 ½ dl Wasser, warm
1 ½ TL Honig

Füllung:
1 Zwiebel, fein gehackt
1 – 2 Knoblauchzehen, gepresst
Butter zum Dämpfen
150 g Lauch, fein geschnitten
150 g Rüebli, an der Julienne- oder Röstiraffel geraffelt
2 EL fein gehackte Petersilie
1 EL Thymianblätter
150 g Gruyère AOC, gerieben
Salz, Pfeffer aus der Mühle

Mehl zum Bestäuben
1 EL Senf

Variation:

Gemüsebrot

Teig nach Rezept zubereiten, Füllung darunterkneten. Teig aufgehen lassen. Einen Brotlaib formen, auf ein mit Backpapier belegtes Blech geben und 30 – 60 Minuten aufgehen lassen. Im unteren Teil des auf 230 °C vorgeheizten Ofens 10 Minuten backen. Ofentemperatur auf 180 °C stellen, 30 – 40 Minuten fertig backen.

Sorry-Brot

Teig:

1
Für den Teig Mehl und Salz mischen, eine Mulde formen. Hefe in wenig Wasser auflösen, mit restlichem Wasser und Honig in die Mulde giessen.

2
Zu einem geschmeidigen Teig kneten. Zugedeckt bei Raumtemperatur aufs Doppelte aufgehen lassen.

Füllung und Dekoration:

1
Für die Füllung Zwiebel und Knoblauch in Butter andämpfen. Lauch und Rüebli beifügen, dämpfen. Mit 2 – 3 EL Wasser ablöschen, zugedeckt bei kleiner Hitze 5 Minuten dämpfen. Auskühlen lassen. Kräuter und Gruyère darunter-mischen, würzen.

2
150 g des Teiges zu 5 ca. 30 cm langen Strängen rollen. Mit dem Wallholz leicht flach drücken. Stränge spiralförmig verdrehen. Restlichen Teig zugedeckt beiseitestellen.

3
Aus den Teigsträngen Buchstaben formen (S, O, R, R, Y). Auf ein mit Backpapier belegtes Blech geben, mit Mehl bestäuben. In der Mitte des auf 200 °C vorgeheizten Ofens 12 – 14 Minuten backen. Auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.

4
Restlichen Teig auf wenig Mehl ca. 48 x 32 cm gross auswallen.

5
Teig bis auf einen ca. 1,5 cm breiten Rand mit Senf bestreichen.

6
Füllung auf dem Teig verteilen.

7
Teig von der Schmalseite her aufrollen, in die mit Backpapier ausgelegte Form legen. Zugedeckt 30 – 60 Minuten aufgehen lassen. Brot mit Mehl bestäuben. Im unteren Teil des auf 230 °C vorgeheizten Ofens 10 Minuten backen. Ofentemperatur auf 180 °C stellen, 30 – 40 Minuten weiterbacken.

8
Brot aus der Form nehmen, auf ein mit Backpapier belegtes Blech geben und 10 Minuten fertig backen.

9
Zahnstocher in die Buchstaben stecken, ins Brot stecken. Das Brot warm oder ausgekühlt servieren.

Päcklikuchen

Päcklikuchen

1 ofengrosses Blech
Backpapier
Butter für das Blech

Teig:
500 g Mehl
500 g feiner Rohzucker
2 EL Lebkuchengewürz
2 EL Kakaopulver
1 Päckchen Backpulver
5 dl Milch
4 EL Butter, flüssig

Füllung:
1 dl Milch
200 g weisse Schokolade, zerbröckelt
100 g Butter, weich

4 EL Aprikosenkonfitüre, erwärmt, durchs Sieb gestrichen

Überzug:
2 Beutel dunkle Kuchenglasur

Dekoration:
2 Rollen roter Marzipan,
160 g Puderzucker zum Auswallen
Silberkügelchen oder farbige Zuckerkügelchen

Puderzucker zum Bestäuben

Info:

Der Kuchen kann 7 – 10 Tage im Kühlschrank aufbewahrt werden.

Variation:

Lebkuchentorte

Eine Springform von 22 cm Ø mit einer Backpapierrondelle belegen, Rand bebuttern. Die Hälfte Teig zubereiten, in die Form füllen. Im unteren Teil des auf 180 °C vorgeheizten Ofens 30 – 40 Minuten backen. Auskühlen lassen. Mit Puderzucker bestäuben. Schablonen von Sternen oder Maschen darauflegen, Torte mit Kakaopulver bestäuben.

Päcklikuchen

Teig:

1
Für den Teig Mehl, Zucker und Lebkuchengewürz mischen. Kakao- und Backpulver mischen, dazusieben und eine Mulde formen. Milch und Butter verrühren, hineingiessen.

2
Mit einer Kelle oder den Schwingbesen der Küchenmaschine zu einem glatten Teig verrühren.

3
Blech mit Backpapier belegen, Rand bebuttern. Teig daraufgiessen, gleichmässig dick verstreichen. Im unteren Teil des auf 180 °C vorgeheizten Ofens 30 – 35 Minuten backen.

4
Biskuit im Blech auskühlen lassen.

Füllung und Dekoration:

1
Für die Füllung Milch erhitzen. Pfanne von der Platte nehmen. Schokolade beifügen, 2 Minuten stehen lassen und glatt rühren. Auskühlen lassen. Butter mit den Schwingbesen des Handrührgerätes hell und luftig schlagen (4 – 5 Minuten). Schokolade mit dem Schwingbesen unter die Butter ziehen.

2
Biskuit in 4 Quadrate von 15 x 15 cm schneiden.

3
3 Biskuitquadrate mit Füllung bestreichen, aufeinanderlegen. Mit dem «leeren» Quadrat abschliessen, leicht andrücken.

4
Oberfläche und Ränder des Kuchens mit Konfitüre bestreichen. Unbedeckt 1 Stunde kühl stellen.

5
Für den Überzug Glasur nach Anleitung schmelzen lassen. Kuchen auf ein Kuchengitter stellen, Backpapier unter das Gitter legen. 1 Beutel Glasur auf die Mitte des Kuchens giessen.

6
Glasur mit Hilfe des Gitters und leicht kreisenden Bewegungen nach allen Seiten hin verlaufen lassen.

7
Den zweiten Beutel Glasur mit einem Spachtel an den Rändern verstreichen. Kühl stellen, bis die Glasur fest ist.

8
Für die Dekoration Marzipan auf wenig Puderzucker zu 2 ca. 3,5 cm breiten Bändern auswallen. Ränder gerade schneiden, sodass die Bänder 2,5 – 3 cm breit sind. Mit einem leicht feuchten Pinsel überschüssigen Puderzucker wegpinseln.

9
Kuchen auf eine Platte stellen. Marzipanstreifen wie ein Geschenkband um den Kuchen legen, andrücken. Enden der Bänder unter den Kuchen schieben. Aus restlichem Marzipan eine Schlaufe formen, auf den Kuchen legen.

10
Silber- oder farbige Zuckerkügelchen ins Marzipanband drücken. Den Kuchen mit Puderzucker bestäuben.

Impressum

1. Auflage 2007
3. Auflage Dezember 2013

© Copyright by
Schweizer Milchproduzenten SMP,
Swissmilk, Bern
Projektleitung
Ursi Lauper, Swissmilk, Bern
Rezepte
Silvia Erne-Bryner, Erlinsbach
Fotos
Michael Wissing, Waldkirch (D)
Gestaltungskonzept,
Realisation und Satz
Truc Gestaltungskonzepte, Bern
Textkonzept und Text
Pia Messerli, Bern
Lithos
Denz Lith-Art AG, Bern
Druck
Merkur Druck AG, Langenthal

146311D

Schweizer Milchproduzenten SMP
Swissmilk
Public Relations
Weststrasse 10
Postfach
3000 Bern 6

Telefon 031 359 57 28
Telefax 031 359 58 55
pr@swissmilk.ch
www.swissmilk.ch