

Rezepte-Sammlung

Backrezepte und andere



H. Chris Gast

Vorwort

Dieses Rezeptbuch enthält meine Sammlung von Backrezepten. Sie stammen hauptsächlich von meiner Mutter, Dr. Erika Gast, geborene Alpers.¹

Die Weihnachtsrezepte habe ich teils in der Adventszeit 1980 von Mama per Brief erhalten, als ich in Erlangen studierte, teils von einem handgeschriebenen Backbuch, welches mir meine Schwester Ulla schenkte. Die Originale aus Mamas handgeschriebenen Kochbuch, das sie noch von Oma Emmi hatte, sind leider seit einigen Jahren nicht mehr lesbar, soweit sie von Interesse sind. Sie wurden zu oft gelesen beziehungsweise "zerlesen". Ferner kopierte ich einige Rezepte aus zwei Kochbüchern meiner Mutter.

Statt Butter nahmen wir früher die Margarine "**Rama**", wie schon die Großmutter. Butter wäre damals zu teuer gewesen. Mit allen anderen Margarine-Sorten versaute man sich den gewohnten Geschmack des Kuchens, fand ich. Heute nehme ich nur noch Butter, die "Rama" von einst gibt es so nicht mehr. Die Rama war würfelförmig und damit leicht aufteilbar, und die Papierhülle nahmen wir zum Einfetten der Backformen. Heute verwende ich einen "Backpinsel".

Als Speisestärke ist bei uns "**Mondamin**" üblich. Bei Kuchen kann man sie aber problemlos durch Mehl ersetzen oder, vor allem bei Pudding, auch mal statt Mondamin eine Packung Puddingpulver verwenden.

Wenn man nur selten Kakao braucht und keinen in der Küche hat, kann man stattdessen zum Backen auch Schokoladenpuddingpulver nehmen (natürlich erst recht für Schokoladenpudding).

Gewürze sind nach Gefühl zu dosieren. Nimmt man zuwenig, schmeckt das Essen, wie wir es nannten, "lepsch".

Zum Abmessen nahmen wir früher einen Messbecher. Die Waage wurde seltener benutzt. Heute nehme ich nur noch die Waage.

Vorsicht bei den Temperaturangaben! Jeder Herd ist (oder war) etwas anders.
H. Chris Gast

P. S. Ich nehme heute etwas weniger Zucker als früher.

¹ Von den Enkeln "Ea" genannt, von mir "Mama".

Rezepte-Sammlung

Inhalt

	Seite	Seite	
Vorwort.....	2	Mürbeteig-Grundrezept (Tortenboden).....	28
WEIHNACHTS-REZEPTE	4	Haselnusskuchen	28
Vorbemerkung zur Weihnachtsbäckerei.....	4	Osterhasen	29
Apfelkerzen zum 1. Advent	5	Krebel	30
Springerle ("Anis").....	6	Rosinenbrötchen	30
Buttergebäck	7	Radahne-Kuchen (Gugelhupf)	31
Elisenlebkuchen	7	Rührteig-Grundrezept	32
Kokosflocken.....	8	Schokoladenkuchen.....	33
Amerikanische Kokosflocken ..	8	Schwarzwälder Kirschkuchen	33
Lebkuchenhaus.....	9	Streuselkuchen.....	34
Weiche Lebkuchen.....	10	Tortenboden.....	34
Nusskugeln (Haselnussplätzchen).....	11	Waffeln.....	35
Nussstangen.....	11	"Wiesbadener Kranz"	35
Quittenpaste	12	Windbeutel	36
Spritzgebäck.....	12	Zitronenkuchen ("Husch-Husch-Kuchen")..	37
Stollen (Dresdener Stollen)	13	ALLGEMEINE REZEPTE	39
Vanillekipferl.....	14	Fondue.....	39
Zimtsterne.....	15	Frankfurter Grüne Soße	39
FÜR SILVESTER	17	Italienische Pfannkuchen.....	40
alkoholfreier Teepunsch.....	17	Kartoffelbällchen	40
ALLGEMEINE BACKREZEPTE	18	Kartoffelklöße.....	41
Amerikaner	18	Zwiebelkuchen	41
Aprikosentorte.....	19	NACHTISCHE	42
Bananenkuchen	20	Bananencreme.....	42
Biskuit-Grundrezept.....	20	Buchweizengrütze	42
Bienenstich.....	21	Grießpudding	43
Erdbeer- oder Himbeertorte ...	21	Rote Grütze	43
Geburtstagsherz.....	22	Hexencreme	43
Hefeteig-Grundrezept	23	Eierkuchen ("Pfannkuchen")..	44
Haferflockenplätzchen	24	Pudding	45
Igelrezept	24	Vanillepudding.....	46
Käsekuchen / Quarkkuchen ...	25	Schokoladenpudding	46
Käsesahnetorte	26	Karamellpudding	47
Marmorkuchen	27	Zitronencreme.....	47

WEIHNACHTS-REZEPTE

Vorbemerkung zur Weihnachtsbäckerei

Fast alle Sorten Weihnachtskekse kann man heutzutage kaufen, aber bei einigen lohnt sich das Selber-Backen immer noch, zum Beispiel bei dem recht einfachen **Buttergebäck**. Diese gibt es nämlich nur selten in der frischen Qualität zu kaufen, allenfalls auf Weihnachtsmärkten, aber nicht im Supermarkt. Bemalte Springerle (Anis) und die Quittenpaste gibt es in Supermärkten überhaupt nicht zu kaufen. Was wir dagegen noch nie selbst gebacken haben, sind Spekulatius und die weichen Lebkuchenherzen mit Schokoglasur sowie Marzipankartoffeln und Schokokringel.

Was unbedingt für den Weihnachtskekse-Teller gekauft werden sollte, sind Mandarinen. Sie gab es bei uns in meiner Kindheit noch nicht, aber ich halte sie für eine gesunde, da vitaminreiche Neuerung, weil der Zucker in den Keksen bekanntlich ein "Vitaminräuber" ist.

Chris

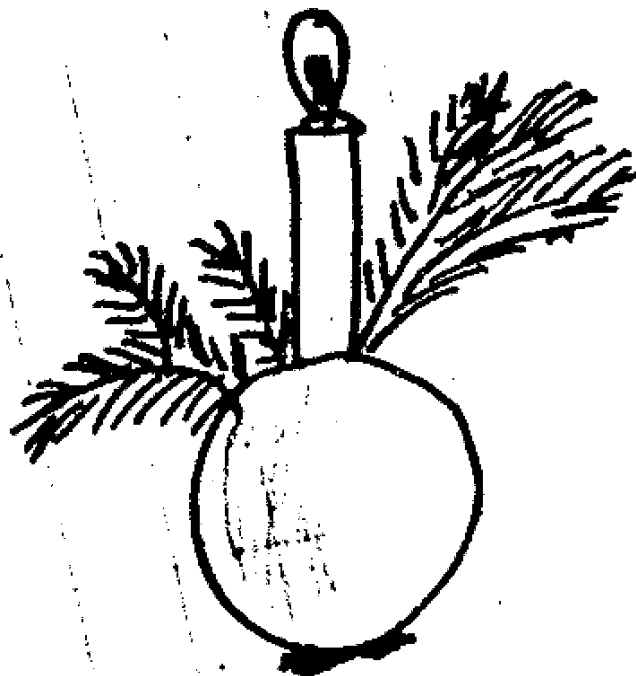


Bild: Apfelkerze

Apfelkerzen zum 1. Advent

Das romantischste Familienfest ist für mich der 1. Advent, der Beginn der Adventszeit. Am Samstag Abend vor dem 1. Adventssonntag (nach biblischer und kirchlicher Auffassung beginnt der Tag mit dem Vorabend, nicht mit Mitternacht) werden zum ersten Mal Adventslieder gemeinsam gesungen (wie "Alle Jahre wieder") und die erste Kerze auf dem Adventskranz angesteckt, sowie zum ersten Mal Weihnachtskekse gegessen (vorher gibt es bei uns höchstens gekaufte Lebkuchenherzen, die es leider schon ab September zu kaufen gibt). Gebacken wird bei uns meist am Buß- und Bettag, damit alles am 1. Advent fertig ist.

Zum 1. Advent werden Äpfel mit einem Apfel-Ausstecher oder einem scharfen Küchenmesser (wie Bratäpfel) entkernt, und in das Loch werden eine rote Kerze und ein paar Tannenzweigstücke gesteckt. (Kerzen wie z. B. Christbaumkerzen). Diese Apfelkerzen – für jeden eine – werden mit kleinen Geschenken vor die Terrassentür gestellt und die Kerzen angesteckt. Die Kinder sollen glauben, das Christkind hätte die Apfelkerzen und die Geschenke gebracht (deshalb sollten möglichst auch für anwesende Eltern und Großeltern Geschenke dabei sein).

P.S.: Diese Sitte stammt von unserer Urgroßmutter "Amma" (Louison Braun-Leclercq), die als Pfarrerstochter in der Wallonischen Gemeinde in Hanau aufwuchs.

H. Chris Gast

Bild: Apfelkerze zum 1. Advent



Springerle ("Anis")

Rezept für ungefähr 3 Bleche

1000 g Mehl (zwei Pfund)

8 Eier

1000 g Zucker

1 Teelöffel Hirschhornsalz

1 Teelöffel Aniskörner zum Bestreuen *(ich gebe stattdessen gemahlenes Anis in den Teig)*

Eier und Zucker etwa 1 Stunde rühren (mit Mixer geht es schneller), Mehl hinzugeben, bis Formen gut sichtbar.

Vor dem Auswelgern (Auswalzen) Teig am besten etwas ruhen lassen. Modeln einmehlen! Geformte Plätzchen einige Tage auf einem Brett mit Mehl trocknen lassen, sonst schwimmen die Einzelheiten. Vor dem Backen mit Anis bestreuen. Bei 150 C bis 160 °C 10 bis 15 Minuten backen, bis sie blassgelb sind. (Blech fetten oder mit Backpapier belegen).

Die Springerle (Anis) können nach dem Backen mit Lebensmittelfarben bemalt werden, siehe Bild.



bemalte Springerle ("Anis")

Achtung: In trockener Zimmerluft werden Springerle (Anis) schnell steinhart, sie halten dafür aber sehr lang. Als Christbaumschmuck halten sie sogar Jahrzehnte, solange sie trocken gelagert werden und keine Mäuse drankommen. Wenn die Springerle weich bleiben oder werden sollen, packen wir sie in geschlossene Pappkästen und tun Apfelstückchen dazu. Dabei ist aber zu beachten, dass die Apfelstückchen faul werden können. Die Apfelstückchen sollten also die Kekse nicht unmittelbar berühren.

Buttergebäck

Für 6 Bleche

1000 g Mehl ("*Zwei Pfund Mehl*")

500 g Butter

500 g Zucker

4 Eier

2 Vanillezucker (oder Zitrone)

etwas Backpulver

Zum Bestreichen:

ungefähr vier Eigelb,

Zuckerstreusel oder Schokostreusel, eventuell Mandeln

Rezept-Variante: ("*Waschkorb*")

65 g Butter, 2 Eier, 250 g Zucker, Vanille,

1/8 l Rahm, 750 g Mehl, 1 ½ bis 2 Backpulver

Teig im Kühlschrank ruhen lassen, Plätzchen ausstechen, mit Eigelb bestreichen und verzieren. Bei 180 °C kurz backen. Ich nehme nur ganz wenig Backpulver oder lasse es weg.

Mit dem übriggebliebenen Eiweiß kann man zum Beispiel Zimtsterne backen.

Elisenlebkuchen

2 Eier

200 g Zucker

1 Vanillezucker

1 Messerspitze Nelken (gemahlen)

1 Teelöffel Zimt

1/2 Fläschchen Rum-Aroma

eventuell Zitrone und/ oder Lebkuchengewürz

75 g Zitronat

125 g Mandeln, gehackt

1 Messerspitze Backpulver

100 bis 125 g Haselnüsse, gemahlen

alles verrühren und auf (großen) Oblaten backen bei 130 °C bis 150 °C.

Kokosflocken

200 g Kokos
200 g Zucker
3 Eischnee geschlagen
1 Vanillezucker (oder Zitrone)

alles verrühren

Teig auf Oblaten setzen (nur wenn gewünscht)

Backen bei 175 °C

Amerikanische Kokosflocken

(von Lisa Spencer, Dez. 1994)

3 Eiweiß (schlagen)
1/4 Teelöffel "Cream of Tartar"
Weinstein (=Backpulver)
1/8 Teelöffel Salz
3/4 Tasse Zucker
Mandelaroma (3 Tropfen)
2 Tassen Kokosraspel
Lebensmittelfarbe (rot oder grün);

Zum Braun-Färben geht auch Kakao!

20 bis 25 Minuten bei 180 °C backen.

Danach luftdicht verpacken, sonst werden sie steinhart!

Lebkuchenhaus

(Rezept von Antje Hagemann, Dezember 1991)

350 g Honig (teilweise durch Rübensirup ersetzt)

mindestens 80 g Zucker

100 g Butter

alles erwärmen

1/8 l Milch unterrühren

dann abkühlen lassen

500 g Mehl

1 Teelöffel Hirschhornsalz (oder Backpulver)

1 Lebkuchengewürz (Pfefferkuchengewürz)

65 g Kakao

2 Eier;

dazugeben und 1 Tag ruhen lassen

(bei Backpulver entfällt das Ruhen-Lassen)

Auf einem Blech backen, 15 Minuten bei 180 °C

Mit dem Messer Teile ausschneiden (alle Maße in **Zentimeter**):

2 Wände 16,5 × 7,5

2 Dachstücke 12 × 18

2 Giebelwände, 15 × 11,5

1 Schornstein



Puderzucker und Eischnee verrühren als Kleber.

Zum Verzieren:

Plätzchen, Schokokringel, Geleefrüchte, Mandelhälften u.s.w.

rote Gelatine für die Fenster

Statt eines Lebkuchenhauses gab es bei uns immer ein Knusperhäuschen aus Holz. Die Wände wurden jedes Jahr neu mit weißem Papier beklebt. Der Garten war mit grünem Ostergras gepolstert, der Rauch aus dem Schornstein aus Watte. Und das Haus war elektrisch beleuchtet! Vor dem Haus standen "Hänsel und Gretel" (Foto siehe folgende Seite).



Knusperhäuschen, Dezember 1997

Weiche Lebkuchen

(sehr empfehlenswertes Rezept von Mama!)

300 g Sirup (dunklen Sirup nehmen!)

150 Zucker

50 g Fett

1/8 l Kaffee

alles aufkochen und abkühlen lassen, dann:

500 g Mehl

1 Backpulver

Salz

1 Bittermandel-Aroma

1 Lebkuchengewürz

1 Ei

Der Teig muss vom Löffel abreißen. 1 cm hoch auf ein Blech gießen/streichen, etwa 15 Minuten bei 190 °C backen. Danach mit Zuckerguss bestreichen und mit Streusel bestreuen; in passende Stücke schneiden.

Nusskugeln (Haselnussplätzchen)

(für 3 Bleche)

300 g Mehl
200 g Zucker
1 Vanillezucker
200 g geriebene Haselnüsse
200 g Butter
1 Ei

Alles kneten, Teig eine 1/2 bis 1 Stunde kaltstellen, dann Kugeln formen und mit etwas Abstand auf 2 bis 3 Backbleche verteilen. Eventuell je eine Haselnuss in Eiweiß tauchen und auf die Nusskugeln aufsetzen. Bei 180 °C backen. Die Plätzchen gehen beim Backen auf und verlieren die Kugelform.

Neue Variante (Dezember 2003): Marmelade in der Mitte statt der Nuss.

Nussstangen

(Haselnusschnitten)

4 Eiweiß
250 g Puderzucker
150 g Stärke
1 Vanillezucker
125 g Mandeln
250 g Haselnüsse

Eischnee mit Puderzucker steif schlagen, 3 Löffel für Guss beiseite tun, dann übrige Zutaten hinzufügen, Streifen mit dem Messer schneiden. Beim Bestreichen mit Guss einen Randabstand einhalten. Bei 150 °C 15 Minuten backen.

Quittenpaste

Quitten klein schneiden und in wenig Wasser weichkochen. Saft abgießen, daraus Gelee bereiten. Rest durch Sieb streichen (flotte Lotte), daraus Quittenpaste herstellen.

Mamas Variante:

Quitten schälen und entkernen. Aus Kernen und Schalen Saft für Gelee kochen, aus den geschälten Stücken Mus kochen

(> 1 Stunde. kochen?)

a) Gelee: Den Saft mit gleicher Menge (?) Zucker und etwas Zitronensaft etwa 10 Minuten kochen, bis er andickt. In Gelee-Gläser füllen (notfalls noch einmal mit Gelierzucker aufkochen).

b) Paste:

Das Mus mit gleicher Menge (oder 750 g Zucker auf 1 kg Mus) Zucker 2 Stunden schwach kochen. Etwa 1 cm dick ausbreiten. Dann einige Wochen trocknen lassen. Getrocknete Paste klein schneiden und mit Hagelzucker bestreuen. (Ich lasse den Hagelzucker neuerdings weg.)

Spritzgebäck

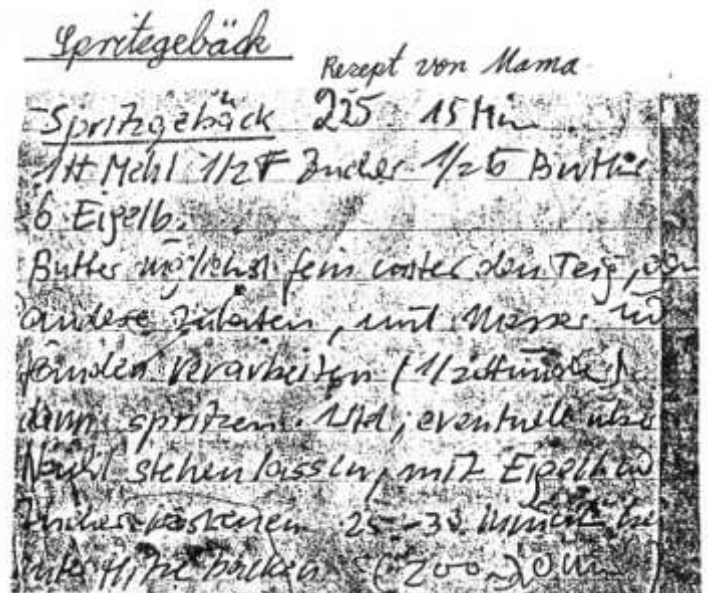
500 g Mehl
1 Prise Salz
250 g Zucker
1 Vanillezucker
250 g Butter
6 Eigelb

Teig ruhen lassen (1 Stunde).
Teig durch dem Fleischwolf mit Spritzgebäckvorsatz drehen,
Teigstreifen auf ein Blech legen.

- Mit Eigelb vor dem Backen *oder*
- mit Zuckerguss nach dem Backen bestreuen.

Mit buntem Zucker bestreuen.

Bei 180 °C etwa 10 Minuten backen.



Stollen (Dresdener Stollen)

(Rezept aus Mamas Kochbuch,
Mama nimmt meist das anderthalbfache,
also drei Pfund Mehl usw.)

1000 g Mehl
75 g Hefe (oder 2 Tüten Fertighefe)
¼ 1 Milch
150 g Zucker
75 g süße Mandeln
60 g bittere Mandeln
1 Prise Salz
375 g Butter
125 g Zitronat
375 g Sultaninen

Zum Bestreichen:

100 g bis 125 g Butter
Puderzucker

Stollenzubereitung:

Hefestück mit 4 Esslöffel Milch ansetzen. Alle anderen Zutaten unterarbeiten. Den Teig auf einem Brett oder in der Schüssel kneten. Man muss darauf achten, dass die untere Teigseite glatt bleibt. Der Teig muss also gedreht, gerollt und von oben mit der Hand durchwirkt werden. Die untere Seite darf nicht nach oben kommen, da sonst Risse entstehen. Nach gutem Durcharbeiten muss der Teig glatt und geschmeidig sein. Man gibt ihm schon die Länge der Stolle und lässt ihn zugedeckt an warmer, zugfreier Stelle ungefähr 30 bis 40 Minuten gehen. Erst dann wird die Stolle geformt. Mit einem Nudelholz oder der bemehlten Hand drückt man der Länge nach in der Mitte eine Mulde, schlägt die eine Seite über die andere, rollt sie nach innen ein, so dass die Stolle an dieser Stelle hoch, an der Umbruchstelle niedrig wird und dadurch die charakteristische Form erhält. Der geformte Stollen wird sofort auf dem mit Mehl bestäubten Blech in den vorgeheizten Ofen geschoben, ohne sie nochmals gehen zu lassen, da sie sonst leicht breitlaufen würde. (oder vorher einige Stunden in den Kühlschrank stellen). Nach dem Herausnehmen bestreicht man sie mit reichlich Butter und bestreut sie mit Zucker.

Vorheizen: 20 Min. mit 250 °C

Einsetzen: Blech auf mittlere Schiene.

Backen: 45 Minuten bei 180 bis 200 °C

dann 5 bis 10 Minuten bei ausgeschaltetem Ofen im Ofen lassen.

luftdicht verpacken (z. B. in Alufolie)

*(leicht modifiziert aus: BEWAG-Kochbuch der 50er Jahre,
Temperatur-Angaben für heutige Herde laut Hanno)*

P. S: Ich selbst habe noch keinen Stollen gebacken.

Vanillekipferl

300 g Mehl

250 g Butter

125 Zucker

3 Eigelb

< 150 g Mandeln (gemahlen)

1 Vanillezucker

Mürbeteig ruhen lassen (im Kühlschrank), denn Kipferl formen. Nach dem Backen heiß in Puderzucker tauchen/ wälzen.



Wohnzimmertisch mit Keksen

Zimtsterne

(Rezept von Mama, ergibt zwei Bleche)

4 Eiweiß
250 g Puderzucker;

Eiweiß schlagen und Puderzucker unter Rühren hinzufügen.
Davon 1/2 Tasse zum Bestreichen aufheben

1/2 Zitrone (Zitronensaft)
1 Esslöffel Zimt
375 g – 450 g gemahlene Mandeln

Vorsichtig unterrühren. Nach der Hälfte der gemahlenden Mandeln vom Sahneschläger zum Knethaken wechseln, um den Mixer nicht zu ruinieren.

Teig kaltstellen. Dann Backbrett mit einem Gemisch aus Zucker und gemahlener Mandel bestreuen und Teig darauf mit dem Welgerholz (Nudelholz) auswelgern (ausrollen). Dies erfordert bei dem klebrigen Teig einiges Geschick und ist nichts für Kinder.

***Tipp:** Wenn man eine Plastikfolie (Gefrierbeutel) unter und auf den Teig legt, klebt es weniger.*

Sterne ausstechen und diese vor dem Backen mit dem aufgehobenen Eiweiß-Zucker-Gemisch bestreichen.

Backen im vorgeheizten Umluftbackofen bei 150 °C, 15 Minuten. Gebäck muss sich beim Herausnehmen noch etwas weich anfühlen. In Blechdosen aufbewahren.

***Anmerkung:** Mit den übriggebliebenen Eigelbs kann man zum Beispiel Vanillekipferl backen oder das Buttergebäck bestreichen.*

Es kann auch zusätzlich Vanillezucker dazugegeben werden. Ich selbst verwende aber lieber das Originalrezept ohne Vanillezucker.



Weihnachtsbaum, Dezember 2001

FÜR SILVESTER

alkoholfreier Teepunsch

(von Frau Cunis in Hamburg-Wedel, 1983-1987)

3 Esslöffel (bzw. 1 ½ Hand voll) Zucker in einem Topf erwärmen
1 Zimtstange von 5 Zentimeter Länge
(ich nehme gemahlene Zimt)
2 Teelöffel Nelken (kleine Stücke)
langsam ankaramellisieren lassen (hellbraun)
Zitronenschalenstückchen dazu
1 Becher Traubensaft dazu
1 - 2 Becher Apfelsaft hinzufügen
Dies ist der Ansatz.

In separatem Topf (oder Kaffeemaschine) 6 Teelöffel Aprikosentee
auf 1/2 l Wasser zubereiten, 1/2 Minute ziehen lassen.

Alles zusammen gießen und sieben.

Variante

(Rezept von Kurve-Lichtenrade, 1988)

(für 8 Gläser)

2 l Apfelsaft
1/2 l Orangensaft
1/8 l Johannisbeersaft
1/2 l schwarzer Tee
2 Zitronensaft
Nelken und Zimtstange
Zitronenschalenaroma
Zucker

ALLGEMEINE BACKREZEPTE

Amerikaner

(Rezept von Oma Louise für 12 Stück)

100 g Butter

100 g Zucker

schaumig rühren

1 Vanillezucker

1/2 Mandel-Aroma (*oder Puddingpulver mit Mandelgeschmack*)

Aroma

2 Eier

250 g Mehl

1/2 Backpulver

3 Esslöffel Milch abwechselnd mit dem Mehl dazugeben

Je nach Festigkeit des Teigs Milch oder Mehl ergänzen. Mit 2 Löffel (ggf. naßmachen) 10 bis 12 Teighäufchen auf ein Blech geben.

Bei 180 °C auf mittlerer Schiene backen.

Nach ca. 8 Minuten die Amerikaner mit Milch bepinseln.

Nach ca. 15 Minuten sind die Amerikaner fertig. Mit Zuckerguss weiß oder braun bestreichen, möglichst noch im warmen Zustand.

Aprikosentorte

(Rezept von Mama, Juni 1983)

Boden

Als Boden wird einfacher Mürbeteig gemacht: *(ich nehme stattdessen das einfache Grundrezept):*

- 200 g Mehl und zwei Teelöffel Backpulver
- 100 g Butter
- 75 g Zucker und 1 Vanillezucker
- 1 Eigelb

Belag

Der Belag wird direkt auf den Teig des Bodens gestrichen ohne vorheriges Backen:

- 100 g (oder 75 g) gemahlene (abgezogene) Mandeln
- 1/8 l süße Sahne
- 100 g Zucker (oder 75 g)
- 1 Ei
- 500 g Aprikosen

einige halbierte, abgezogene Mandeln zur Verzierung

alles bei 175 °C zusammen backen

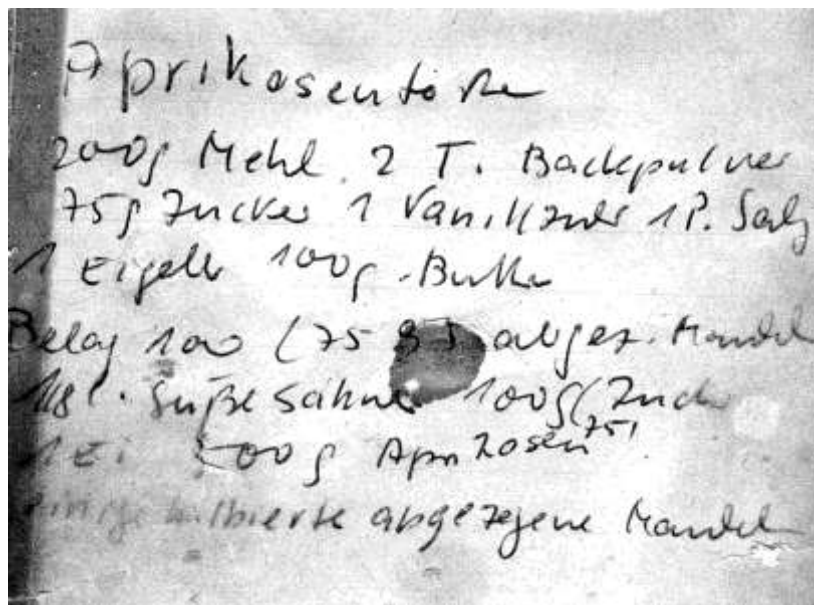


Bild: Mamas Rezeptbuch

Bananenkuchen

(abgewandeltes Rezept von meiner Südafrika-Reise 1977)

(Rührteig)

100 bis 200 g Zucker

≥ 100 g Butter

schaumig rühren

2 Eier

ca. 250 g Mehl

1/2 Backpulver

4 Bananen (als Mus)

Bananenkuchen wurde von mir eigentlich nur gebacken, um alte Bananen zu verbrauchen.

Biskuit-Grundrezept

(für 1 Biskuitrolle oder 1 Torte)

4 Eier

trennen und das Eiweiß getrennt schlagen.

etwas warmes Wasser

150 bis 200 g Zucker

Zitronenschale, Zitrone oder andere Gewürze

200 g Mehl + Backpulver

Eigelb mit Wasser, Zucker und Gewürzen rühren, steif geschlagenes Eiweiß darüber heben und zuoberst das Mehl. Vorsichtig unterheben, damit nicht zuviel Luft entweicht.

Bei mittlerer Temperatur backen. Tortenböden und Biskuitrollen backen sehr schnell! Hingegen ganze Torten dauern ca. 50 bis 60 Minuten.

Für die Biskuitrolle wird der Biskuitteig auf einem Blech gebacken, in warmen Zustand mit einem Handtuch aufgerollt, kalt abgerollt, dann mit Marmelade bestrichen und wieder aufgerollt.

Ich habe während der Semester in Erlangen 1980/81 gerne Biskuitrollen hergestellt, weil das so schön schnell ging (30 Minuten vom Betreten der Küche bis zum Verlassen mit dem fertigen Kuchen).

Biskuittorten schmecken nicht so gut wie mit Rührteig! Und Tortenböden schmecken mit Mürbeteig am besten. Ich verwende Biskuit nur noch für Osterhasen oder (sehr selten) für Biskuitrollen.

Bienenstich

(1983)

(mit Korrektur von Ulla, 8/2017)

Hefeteig:

500 g Mehl + Hefe,
100 g Zucker,
1/8 l Milch,
2 Eier,
100 g Butter)

Belag:

150 g Butter im Topf erhitzen
200 g gehackte Mandeln (im Mixer mahlen)
150 g Zucker, 1 Vanille

Zutaten für den Belag im Topf rühren, bis es braun wird, dann vom Herd nehmen.

1/2 Tasse Milch dazugeben, abkühlen lassen. Alles auf ein Backblech, gehen lassen, dann backen.

Erdbeer- oder Himbeertorte

Rezept von Mama (mündlich)

Geburtstagskuchenteig (siehe Seite 22) in einer Springform (was beim Backen eines Geburtstagsherzens übrigbleibt an Teig, statt der Rehrückenform) backen.

Kuchen dann horizontal durchschneiden. Als Füllung Marmelade mit Schlagsahne mischen.

Oben und an den Seiten mit Schlagsahne bestreichen. Auf die Oberseite dann Obst belegen (frische oder aufgetaute Erdbeeren oder Himbeeren), Tortenguss ist nicht nötig. Am Rand rundum mit Zucker geröstete **Mandelsplitter** belegen! Letzteres ist das Wesentliche an dieser Art Torte.

Geburtstagsherz

(traditionelles Familienrezept)

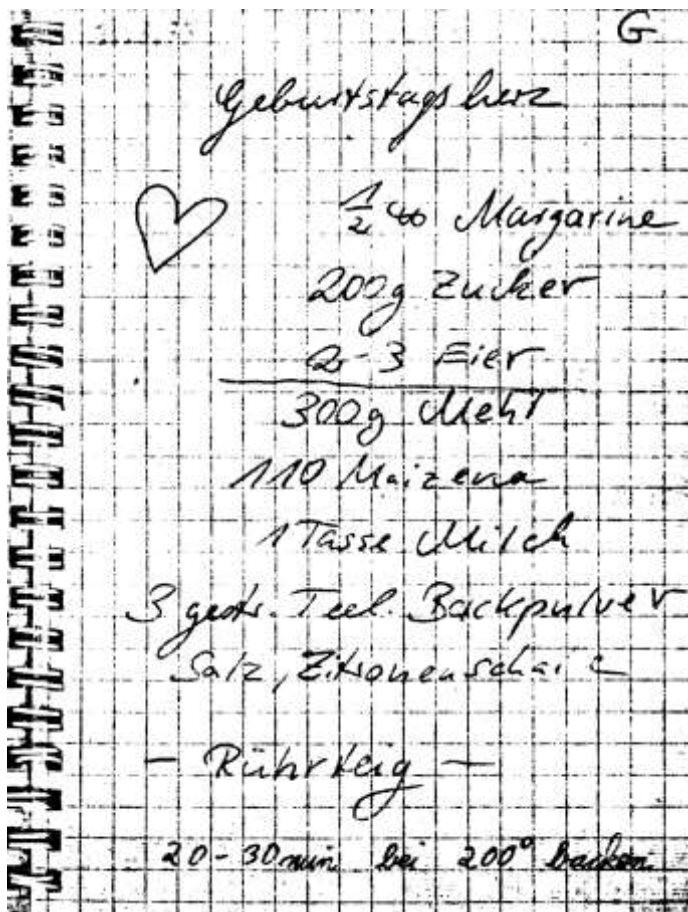
250 g Butter
200 g Zucker
2 - 3 Eier
300 g Mehl
110 g Speisestärke
1 Tasse Milch
3 gestrichene Teelöffel
Backpulver
eine Prise Salz,
etwas Zitronenschale



Rührteig in eine Herzform
und in eine Rehrückenform
füllen (je dreiviertelvoll).

*Der Teig in einer Kastenform würde wesentlich länger beim Backen
brauchen als beim Herz und bei der Rehrückenform.*

20 bis 30 Minuten bei 180 °C backen.



Herz mit Zuckerguss und
Schokoladenplätzchen
verziern.

*In der Regel wird brauner
Zuckerguss in der Familie
(Puderzucker + Kakao-
pulver) bevorzugt.*

*Die Herstellung von
klumpenfreiem Zuckerguss
erfordert einige Übung.*

Bilder: oben fertiges Herz
und unten Rezeptabschrift
von Ulla.

Hefeteig-Grundrezept

(für 2 Bleche)

500 g Mehl +
30 g Hefe (1 Bäckerhefe bzw. 1 Tüte Fertighefe)
2 Eier
100 g Zucker
100 g Butter
1/8 l Milch (warm bzw. lauwarm)
1 Prise Salz

Die Zutaten dürfen nicht kalt sein. In einer großen Tasse Vorteig anrühren aus der **erwärmten** Milch, einem Teelöffel Zucker, der Hefe und einem Esslöffel Mehl, dann eine Weile gehen lassen. Danach alles verrühren und in einer abgedeckten Schüssel an einem warmen Ort gehen lassen (halbe Stunde oder länger). Das Volumen des Teigs verdoppelt sich in etwa. Teig in Gugelhupf-Form füllen beziehungsweise auf zwei Backbleche auswälgen. Dann nochmals etwas gehen lassen. Weiteres siehe jeweiliges Rezept, z. B. für Streuselkuchen auf Seite 34.

Gugelhupf siehe Radahnekuchen (Seite 31)

Haferflockenplätzchen

(von den Köllnflocken-Werken)

250 g Haferflocken

125 g Butter

ca. 125 g Zucker (oder Honig)

1-2 Eier

1 gestrichenen Teelöffel Backpulver (oder weglassen)

1-2 Esslöffel Mehl

Die Butter erwärmen (erhitzen) in Topf oder Pfanne, Haferflocken unterrühren, bis sie braun sind (ergibt nussartigen Geschmack). Alles kalt werden lassen. Nach Abkühlen restliche Zutaten unterrühren.

Kleine Häufchen aufs Blech geben, bei ca. 180 °C etwa 20 Minuten backen.

Luftdicht aufbewahren, Plätzchen werden sonst schnell hart!

Igelrezept

(15. September 1992)

Man nehme ½ Kastenkuchen vom Geburtstagskuchen (beim Backen des Geburtstagskuchens bleibt genug Teig für einen Kastenkuchen übrig). Und zerschneide ihn in fingerdicke Scheiben. Aus den Scheiben forme man einen Igel. Als Bindemittel ("Mörtel") dient Schokocreme, mit der dieser Igel auch außen überzogen wird. (Kalorienbewusste Esser formen den Igel massiv und machen nur außen einen dünnen Schokoüberzug). Für Mama aber gehört die Füllung dazu!

Schokocreme:

Butter (erwärmt oder zimmerwarm)

Puderzucker

Kakao

Eventuell 1 Eigelb (nichts für Köche mit Angst vor Salmonellen)

Wenn diese Creme härter ist als der Kuchen, erwärmt man sie oder verdünnt sie mit Wasser.

Die Stacheln:

Zuletzt steckt man **Mandelstifte** als Stacheln und Rosinen für Auge und Schnauze auf den Igel. (Die Schnauze sieht anders aus als ein menschlicher Mund!)

Die Stacheln bereite ich immer vorher vor:

1. Mandeln kochen und Pelle abziehen
2. Mandeln halbieren und dann vierteln, so dass Stifte entstehen. Mandelstifte gibt es inzwischen fertig zu kaufen: Für einen Igel reicht 1 Packung.
3. In einer Pfanne mit Fett (Butter) Mandelstifte braun rösten, gegen Ende des Röstens Zucker zugeben. Angebrannte Mandelstifte wegschmeißen.
4. Mandeln aus der Pfanne nehmen und abtropfen lassen. Achtung: Sobald die Stacheln erkalten, kleben sie fest zusammen. Deshalb Mandeln vor dem Erkalten auf einem Teller ausbreiten!

Der Igel kann auch aus Löffelbiskuit aufgebaut werden, aber das mag ich persönlich nicht so gerne.

H. Chris Gast

Käsekuchen / Quarkkuchen

(von Mama 1984 mit Änderungen)

Für den Boden:

200 – 250 g Mehl
etwas Backpulver (1 Teelöffel?)
1 Ei
≤ 100 g Zucker
100 – 125 g Butter

Mürbeteig kneten und den Boden einer Springform damit auslegen.

Füllung:

75 g Butter
200 g Zucker
Vanillezucker oder Zitrone
4 Eier (besser getrennt)
1 Prise Salz
1 kg Quark

4 Esslöffel Milch oder Sahne (oder Joghurt?)
50 g Stärke oder besser Gries (nach Mama)
eventuelle 70 g – 100 g Rosinen

Bei 170 °C (niedrige Temperatur) etwa 50 bis 70 Minuten backen,
dann im Ofen abkühlen lassen (mindestens 10 Minuten, sonst fällt er
zusammen!)

Käsesahnetorte

a) von Sigrid Brokate, März 1984)

Rührteig-Boden:

125 g Zucker
150 Butter
250 g Mehl+ ein ganzes Backpulver
2 Eier

30 Minuten bei 180 °C in Springform backen, Boden in zwei
Scheiben zerteilen, auf untere Hälfte Mandarinen auslegen (2 Dosen)

Belag:

3 Eigelb
150 g Zucker
1 Zitronenschale
500 g Quark
9 Blatt Gelatine (5 Minuten einweichen, ausdrücken
und dann schmelzen, nicht kochen)!
¼ Liter geschlagene Sahne

2/3 innen, 1/3 auf den Kuchen bestreichen,
30 Minuten im Gefrierfach kaltstellen.

*(schmeckte gut, war aber zu große Form für die Menge
oder das Backpulver taugte nichts)*

Chris

b) Käsesahnetorte-Rezept, März 1997 in Tiefenbrunn)

Mürbeteigboden:

125 g Mehl und ½ Backpulver

kein Ei

1 Esslöffel Zucker

80 g Butter

etwas anbacken

Biskuitschicht (auf den Mürbeteigboden)

2 Eier

100 g Zucker

120 g Mehl + 1 Teelöffel Backpulver

3 Esslöffel Zitronensaft

fertig backen, abkühlen lassen, obere Schicht als Deckel abschneiden

Sahnebelag

150 g Butter

150 g Zucker

4 Eigelb + 4 Eiweiß

1 Zitrone

500 g Magerquark

12 Blatt weiße Gelatine

Gelatine in Flüssigkeit einweichen und dann schmelzen, ohne sie zu kochen

350 g süße Sahne

zwei Stunden im Kühlschrank

Marmorkuchen

Rührteig (siehe Grundrezept)

Zweidrittel normalen Rührteig in eine Kranzform, dann den Rest des Teiges mit Kakao verrühren, obenauf in die Form, mit der Gabel etwas verrühren. Meist reicht der Teig noch für ein paar Kinderförmchen zusätzlich.

Mürbeteig-Grundrezept (Tortenboden)

250 g Mehl und eine Messerspitze Backpulver

125 g Butter

80 g bis 100 g Zucker

1 Prise Salz

1 Ei

Zum Rühren **Knethaken** verwenden!

Bei **Tortenböden** schmeckt Mürbeteig wesentlich besser als Biskuit!

Haselnusskuchen

September 1991

200 g Butter

200 g Zucker oder Honig

schaumig rühren

4 Eier

1 Vanillezucker

verrühren

etwas Zimt

etwas Nelken

1 Rum-Aroma

400 g gemahlene **Haselnüsse**

knapp 100 g Mehl

1 Backpulver

etwas Wasser (*etwas mehr Wasser als für normalen Rührteig*)

Bei 180 °C etwa 1 Stunde backen, (*ich nehme immer 2 Kastenformen*).

Fertigen Kuchen eventuell mit **Zitronenguss** bestreichen (aus Puderzucker mit Zitronensaft).

Das Rezept entwickelte ich für die Darkovertreffen als "darkovanischen Nusskuchen", dort allerdings ohne den Zitronenguss.

Osterhasen

(Familienrezept für 3 kleine der 2 große Hasen. Sie sind bei uns Tradition beim Osterfrühstück)

- 4 Eier (Eigelb und Eiweiß getrennt schlagen)
- 2 Esslöffel warmes Wasser
- 150 g Zucker
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 1 Prise Salz
- etwas abgeriebene Zitrone
- 100 g Mehl
- 100 g Stärke
- 2 gestrichene Teelöffel Backpulver

Wie Biskuitteig anrühren.
Formen gut einfetten und einmehlen!
Form steht beim Backen auf dem Kopf.
Tipp: Formen auf ein Backblech mit Backpapier stellen, damit es keine Schweinerei gibt, wenn eine Hasen-Backform umkippt.
Etwa 15 bis 20 Minuten backen.

Bild oben: Backform für großen und für kleinen Osterhasen

Nach dem Backen Hasen unten gerade schneiden, so dass sie gerade stehen, und mit bunter Schleife um den Hals verzieren. Eventuell mit Puderzucker bestäuben.



Bild unten: fertige Osterhasen

Krebbel

auch "Krapfen" oder "Berliner Pfannkuchen" genannt
(Fasching 1982)

500 g Mehl + Hefe
≤ 1/4 l Milch
50 g Zucker
2 Eier
100 g Butter
Vanillezucker

3 Minuten verkehrt herum in Öl, dann nochmals 3 Minuten. Das Öl ist heiß genug, wenn der Teig schwimmt.

(Dieses Rezept gelang mir nicht gut)
Chris

Rosinenbrötchen

Rezept von Vera

250 Quark
2 Eier
6 Esslöffel Öl
6 Esslöffel Milch
100 g Zucker
< 1/2 Teelöffel Salz (1/4 Teelöffel)
eventuell Zitronenschale

Alles verrühren, dann

500 g Mehl und Backpulver,
50 – 150 g Rosinen.

Vom Teig 10 bis 20 kleine Brötchen formen, mit Abstand aufs Blech.
Bei 180 °C 10 – 15 Minuten backen

*(Dieses Rezept dient als schneller Ersatz für echte Brötchen aus Hefeteig,
schmeckt nicht ganz so gut, ist aber besser als gar keine Brötchen)*

Radahne-Kuchen (Gugelhupf)

aus einem anderen Kochbuch von Mama (Bertelsmann, 1963)
(möglicherweise auch "Radonne-Kuchen" geschrieben)



500 g Mehl, 40 g Hefe
 $\frac{1}{8}$ l Milch, 200 g Butter
150 g Zucker, 4 Eier
etwas Salz, abgeriebene
Schale einer halben
Zitrone, 150 g Rosinen
50 g Korinthen
50 g Zitronat
50 g gehackte Mandeln
Pudèrzucker

Nach dem Hefeteig-Grundrezept einen Vorteig ansetzen, gehen lassen und mit Milch, Mehl, Butter, Zucker, Zitronenschale, Salz und Eiern verkneten, dann kräftig schlagen und zuletzt die überbrühten, in Mehl gewälzten Rosinen und Korinthen, das gehackte Zitronat und die Mandeln hineinkneten. Den Teig zugedeckt bis auf doppelten Umfang gehen lassen, nochmals durcharbeiten, in eine gefettete Napfkuchenform füllen, 15 bis 25 Minuten gehen lassen und im Backofen bei 190–200°C in 50 bis 60 Minuten backen. Aus dem Ofen nehmen, 10 Minuten stehen lassen, stürzen und mit Puderzucker besieben.

(Hefeteig-Grundrezept siehe Seite 23)

Rührteig-Grundrezept

Etwa 200 g Butter

Etwa 200 g Zucker

schaumig rühren

1 Vanillezucker

Rum-Aroma oder andere Gewürze auf Wunsch

1 Prise Salz

3 bis 4 Eier

500 g Mehl

und 1 Backpulver

etwa 1 Tasse Milch

Milch und Mehl abwechselnd zugeben

Je nach Festigkeit des Teigs Milch (oder Mehl) ergänzen. Der Teig darf nicht zu fest sein! Bei Vollkornmehl etwas flüssiger.

Wahlweise ein Drittel bis zur Hälfte Speisestärke (Mondamin) statt Mehl. Bei edleren Kuchen insgesamt weniger Mehl.

Bei 180 °C backen, etwa 1 Stunde (50 bis 70 Minuten)

Schokoladenkuchen

(Rezept von Mama)

250 g Butter
300 g Zucker
1 Vanillezucker
3 Eier
25 g Mandeln (gemahlen)
1 Prise Salz
500 g Mehl +
1 Päckchen Backpulver
75 g Kakao
1/4 l Milch
1 ~~Es~~ss~~l~~öf~~f~~el ~~Rum~~ Rumaroma
1 Messerspitze **Zimt**
1 Messerspitze **Nelken**

Ich ersetze meist die Mandeln durch Mandelaroma. In großer Kranzform oder 2 Kastenformen. Backen wie bei Rührteig.

In Kranzform im Umluftherd bei 180 Grad 30 bis 50 Minuten. Schmeckt wegen der Gewürze sehr gut, besser als die normalen Rezepte!

Schwarzwälder Kirschkuchen

Schokoladenkuchen (nach obigem Rezept)

(eigentlich steht im Kochbuch Biskuit-Rezept, aber Rührteig schmeckt mir besser als Biskuitteig, eventuell mit gemahlenden Haselnüssen)

1 Glas Sauerkirschen
1 x Kirschwasser
3/4 l Schlagsahne (geschlagen)
50 g Borkenschokolade
einige Zierkirschen
(ich nahm echte Kirschen)

Streuselkuchen

(2 Bleche, Mamas häufigst gebackener Kuchen)

Hefeteig:

500 g Mehl
Hefe
100 g Zucker
100 g Butter
2 Eier
125 g (1/8 l) lauwarme Milch
1 Prise Salz

für die Streusel:

400 g Mehl
200 g Zucker
250 g Butter, **im Topf flüssig erhitzen**
1 Teelöffel Zimt

Hefeteig nach Hefeteig-Grundrezept herstellen (siehe Seite 23).

Mit Fertighefe ist die Herstellung von Hefeteig relativ leicht geworden, während Bäckerhefe manchmal schon zu alt war und nichts mehr taugte, wenn man backen wollte.

Für die Streusel Butter flüssig erhitzen und alle Zutaten mit einer Gabel vorsichtig verrühren, bis Klümpchen entstehen. Zu große Klümpchen zerkleinert man. Zu feine Streusel knetet man weiter. *Die Streusel in optimaler Größe herzustellen finde ich ziemlich knifflig. Da Mama bis Ende 2003 jede Woche selber Streuselkuchen backte, kam ich nie in Verlegenheit, dieses Rezept zu üben. Ulla bereitete früher die Streusel zu, während Mama den Bienenstichbelag machte.*

Den Hefeteig auf zwei Bleche auswälgen (*Mama schafft sogar drei Bleche, ich aber nicht*) und mit Butter oder Marmelade bestreichen.

Dann erst Streusel darauf streuen. Nochmals etwas ruhen lassen.

Backen bei 200 °C (beim Umluftherd nur 180 °C) ca. 25 Minuten oder etwas weniger.

Tortenboden

Für Tortenboden empfehle ich das Mürbeteig-Grundrezept auf Seite 28. Form gut einfetten und einmehlen. Die Backzeit ist relativ kurz.

Waffeln

Waffeln werden während der Mahlzeit im Waffeleisen gebacken.

125 g Butter
50 g – 80 g Zucker
4-6 Eier (getrennt schlagen)
1 Prise Salz
etwas Zitrone
150 g Mehl und 1 Messerspitze Backpulver
1/8 Liter – 1/4 Liter saure Sahne

Variante (von Ulla, April 1999)

2 Eier
50 g Butter
 schaumig rühren
1 Teelöffel Zucker
1/2 Teelöffel Salz
300 g Mehl
1 Teelöffel Backpulver
1/2 l Milch im Wechsel mit dem Mehl zugeben

"Wiesbadener Kranz"

(im Kochbuch als **Frankfurter Kranz** zu finden,
wird meist von Ulla gebacken, sehr sättigend, aber sehr wohlschmeckend!)

Geburtstagskuchenteig (siehe Seite 22) in einer Kranzform backen.

Innen mit Buttercreme **und** Marmelade füllen.

Außen mit Buttercreme bestreichen und mit Krokant bestreuen.

Buttercreme:

250 g Butter (erwärmt oder zimmerwarm)

150 g Puderzucker

Eventuell 1 Eigelb (*nichts für Köche mit Angst vor Salmonellen*)

Wenn diese Creme härter ist als der Kuchen, erwärmt man sie oder verdünnt sie mit Wasser.

Krokant: kaufen und rösten! (Oma Emmi stellte ihn noch selbst her)

Windbeutel

(Anmerkung: Dieses Rezept habe ich mir selbst aus Kochbüchern zusammengesucht. Chris)

1/4 l Wasser

1 Prise Salz

50 g Butter

im Kochtopf erhitzen bis zum Kochen

150 g Mehl auf ein Mal dazugeben, weiter erhitzen, bis sich ein Kloß bildet und eine Haut am Topfboden; abkühlen lassen.

4 Eier (nacheinander!) unterrühren

12 Häufchen auf ein Blech setzen. Bei 220 °C backen (Temperatur ist kritisch). 30 Minuten backen. Im heißen Zustand "Deckel" abschneiden.

Für die Füllung:

1/2 l Sahne (man kann auch gesüßten Quark stattdessen nehmen)

2 Esslöffel Zucker

1 Vanillezucker

je eins bis zwei Kirschen

mit Puderzucker besieben, am selben Tag essen.

Zitronenkuchen ("*Husch-Husch-Kuchen*")

altes Familienrezept)

250 g Butter

~~250 g~~ 200 g Zucker ¹

3 - 4 Eigelb

schaumig rühren

1 abgeriebene Zitronenschale (*auf **unbehandelte** Zitrone achten!*)

1 Prise Salz

250 g (!) Mehl + 1/2 Backpulver dazugeben

Eischnee unterrühren (von den 3 - 4 Eiern)

(ich selber schlage erst das Eiweiß, danach das Eigelb, dann brauche ich nicht die Rührereinsätze zwischendurch zu säubern).

Bei 180 °C ca. 40 Minuten (im Umluftherd) backen.

Etwa 5 Minuten, nachdem der Kuchen aus den Ofen genommen wurde, mit Saft von 1 ~~Apfelsine~~ und 1 Zitrone (~~und etwas Zucker~~) beträufeln.

Der Kuchen wird bei uns einer Kranzform gebacken, zerbricht aber leicht. Der Teig reicht eigentlich nur für die kleine Kranzform, nicht für die große, bei der der Kuchen etwas niedrig wird. Da bräuchte man eigentlich einen Teig mit 500 g Mehl, was aber bei uns nie gemacht wurde.

Die Rezeptvariante auf der folgenden Seite schmeckt meines Erachtens aber genausogut wie der *Husch-Husch-Kuchen*, den Ea früher öfters im Sommer gebacken hatte.

Chris

¹ Die Zuckermenge habe ich inzwischen reduziert, vgl. Variante auf der folgenden Seite.

Variante:

Zitronenkuchen

von Julius Gast¹

<p>a) Große Teigmenge: 400 g Butter 5 Eier 300 – 350 g Zucker 400 g Mehl 1 Backpulver <i>(Mehl und Backpulver vorher vermengen)</i> 1 Bio-Zitrone² für 2 Kastenformen</p>	<p>b) Kleine Teigmenge 250 g Butter 3 Eier 200 g Zucker 250 g Mehl ½ Backpulver <i>(Mehl und Backpulver vorher vermengen)</i> ½ Bio-Zitrone für 1 Kastenform oder eine kleine Kranzform</p>
---	--

Die Schale der Zitrone wird abgerieben und in den Teig verrührt. Von dem Saft der Zitrone wird die Hälfte in den Teig gerührt. Es wird ansonsten keinerlei Flüssigkeit hinzugegeben.

Der Teig wird in die Kastenformen bzw. in die Kranzform gefüllt und im vorgeheizten Umluftbackofen gebacken bei
175 Grad Celsius
etwa 47 bis 55 Minuten

Der Rest des Saftes wird mit 1 Esslöffel Puderzucker verrührt und 3 Minuten nach Backende mit dem Pinsel auf den Kuchen gestrichen.

¹ Nach Diktat aufgeschrieben von Chris, Ende April 2007, nachdem Julius Gast öfters Kuchen für die Großeltern Gast vorbeigebracht hatte. Julius hat dieses Rezept von seiner Mutter Angela, geborene Richard, die es wiederum von ihrer Mutter hat.

² Die Schale der Zitrone muss chemisch unbehandelt sein!

ALLGEMEINE REZEPTE

Fondue

(Januar 1989, von Ulla)

*Für Fondü braucht man einen speziellen Fondü-Topf mit Spießen
(nur so viele Leute einladen, wie Spieße vorhanden sind!)*

3 Stück Palmin oder Olivenöl

Brennspiritus

150 g Filet(Schwein und/ Rind oder Schnitzelfleisch) pro Person

1 Dose Champignons

1 x Mixed Pickles oder Cornichons (Gurken)

Baguette-Brot und

Soßen (drei Soßen oder mehr),

eventuell grüner Salat.

Frankfurter Grüne Soße

(aus Omas Kochbuch)

3 hartgekochte Eigelb

1/8 l Öl

Salz, Pfeffer

1/8 l Sahne

1/2 Zitronensaft oder 2 Esslöffel Weinessig.

Eine Handvoll gehackter Kräuter:

Schnittlauch, Petersilie, Dill, Kresse, Kerbel, Sauerampfer, wenig
Borretsch, Estragon, Selleriekraut

Das Eigelb durch ein Sieb drücken, tropfenweise Öl dazugeben, die
Mayonnaise gründlich rühren, würzen. Zuletzt die Sahne etc.
dazugeben.

(noch unerprobt)

Italienische Pfannkuchen

*Rezept von Oma Emmi, von Mama mir mündlich gesagt,
Mengen laut Kochbuch*

Zwei Pfannkuchen in der Pfanne backen (Rezept siehe Seite 44)

In eine Jenaglas-Form den ersten Pfannkuchen unten hineinlegen, mit Gelberüben und Erbsen und halbierten hartgekochten Eiern (1 Ei pro Person) auffüllen, obenauf den anderen Pfannkuchen, dann nur noch warmstellen. Statt Gelberüben und Erbsen ist auch anderes Gemüse möglich, wurde aber nie gemacht.

Kartoffelbällchen

(4 Personen)

traditionelles Familienrezept, April 1984 aufgeschrieben

- 1 kg Kartoffeln (Pellkartoffeln, durchgedreht)
- 2 Eier
- 4 Esslöffel Mehl
- 1 Teelöffel Salz
- 1 Messerspitze Muskatnuss

kneten und Bällchen formen (mit nassen Händen), in Mehl wälzen und in heißem Fett (Pfanne) kurz von beiden Seiten in der Pfanne backen.

Kartoffelklöße

(für 6 Personen)

traditionelles Familienrezept, 29. Dezember 1983 aufgeschrieben

1500 g (drei Pfund) Pellkartoffeln schälen und durchdrehen
2 Eier (oder 3 Eier, je nach Kartoffeln)
2 Tassen Mehl
1 Teelöffel Majoran
ca. 3 Teelöffel Salz
1 Prise Pfeffer

Klöße formen (nasse Hände!), Brotbröckchen einfügen, eventuell in Mehl wälzen.

Kochen. Dabei jegliches Spritzen vermeiden (*ich habe mir einmal als Kind dabei eine Brandblase geholt*)!

Zwiebelkuchen

Juli 1981

300 g Mehl + 20 g Hefe
1/8 l Milch (lauwarm)
80 g Butter
1 Teelöffel Salz
1 500 g (drei Pfund) Zwiebeln (in Scheiben gehobelt)
100 g durchwachsener Speck, gewürfelt anbraten, Zwiebeln glasig werden lassen
ca. 1/4 l saure Sahne
4 Eier + Salz
1 Esslöffel Kümmel
verquirlen und auf Teig verteilen.

45 Minuten bei 180 °C backen.

Wegen der vielen Arbeit beim Zwiebelschneiden habe ich allerdings diesen "Kuchen" seit meiner Stuttgarter Zeit 1981/1982 nie wieder gebacken.
Chris

NACHTISCHE

Bananencreme

(Dez. 1983 von Mama)

2 Bananen

80 g Zucker

im Mixer verrühren

1 Zitrone + Zitronenschale

4 Gelatineblätter in etwas Wasser einweichen, dann in etwas heißem Wasser auflösen. Mit kaltem Wasser mischen, insgesamt

1 Tasse Wasser

alles verrühren

Für 1/4 Stunde Creme einfrieren, dann 2 Eischnee unterrühren; in Glasschalen kaltstellen.

Buchweizengrütze

(von Oma Louise)

1 l Milch

200 g Grütze

1/2 Teelöffel Salz

etwas Butter

aufkochen und 2 Stunden warm halten (im Bett unter der Decke)

Meine Variante:

1 Tasse Grütze

3 Tassen Milch

etwas Butter

Grießpudding

1 l Milch,
100 g Zucker
125 g Grieß
(~~2 Eier~~),
etwas Salz

Milch mit Salz und Zucker zum Kochen bringen, den Grieß unter ständigem Rühren einlaufen lassen, bei schwacher Hitze ausquellen lassen, vom Herd nehmen ~~und das verquirlte Eigelb hineinrühren, dann das steifgeschlagene Eiweiß unterziehen~~. In eine kalt ausgespülte Schüssel füllen und erkalten lassen.

(ich lasse das Ei weg!)

Rote Grütze

- selbstgemachter Saft
- Grieß
- etwas Zucker

Beides wie Grießpudding (siehe oben) kochen.

Man kann auch Rote Grütze mit Mondamin machen nach dem Pudding-Rezept. Seit Mama keinen Saft mehr einkochte, machte sie auch keine Rote Grütze mehr selber. Wenn sie Rote Grütze kochte, gab es meist Regen, wie schon bei Oma Emmi. Und wenn Mama Wäsche wusch, gab es meist Sonnenschein.

Hexencreme

(Rezept von Mama)

1 Glas Apfelmus
3 Eischnee
etwas Zitrone
(Zucker nach Geschmack)

Anmerkung: Zum Hexencreme gibt es immer Kekse (meist Weihnachtskekse).

Eierkuchen ("Pfannkuchen")

Anmerkung: Was in Berlin als Pfannkuchen verkauft wird, heißt bei uns "Krebbel" bzw. außerhalb Berlins "Berliner". Krebbel ("Berliner") werden von uns (wie schon bei Spekulatius und Hefekranz) nur gekauft, nie selbst gebacken. Hier handelt es sich um das Gebäck in der Pfanne, das in Berlin "**Eierkuchen**" und bei uns "**Pfannekuchen**" heißt.

Ein Rezept von Mama (Ea) für Pfannkuchen ist mir nicht bekannt. Sie machte sie wohl ohne jedes Rezept.

- 100 bis 125 Gramm Mehl
 - ¼ Liter Milch
 - 2 Eier
 - Prise Salz
 - Zucker (bei süßen Pfannkuchen)

Pfanne fetten!

Hier das Rezept einer Freundin. Der Teig reicht für ca. 6 Personen.:

(18. April 1997 von Christine Popandentschuk)

- 300 g Mehl
- < 1 Liter Milch
- 6 Eier
- 1 Teelöffel Salz
- 5 Teelöffel Zucker
- 1 Schlagsahne (erspart das Fettes der Pfanne)

Alles gut mixen. Pfanne beim ersten Mal fetten.

Bestreichen mit Marmelade, Zucker und Zimt oder Apfelmus.

Christine nimmt gerne Geriebenen Edamer und/oder Nutella.

Bei Mama gab es auch oft Kartoffelpfannekuchen, die wurden aber in den letzten Jahren nur noch als gefrorenes Fertiggericht gekauft, während es obige Pfannkuchen (Eierkuchen) in den letzten Jahren kaum noch gab (Stand 2007).

Pudding

Mama (Ea) misst die Zutaten-Mengen nach Gefühl ab und kann mir keine Mengenangaben geben, sie benutzt für Pudding auch keine Kochbücher. Sie lässt die Milch aufkochen und schüttet dann die Stärke und den Zucker langsam unter Rühren mit dem Schneebesen in die kochend heiße Milch. Allerdings konnte man bei Mama (Ea) vorher selten wissen, ob es ein fester Pudding oder nur Soße wurde.

Im Gegensatz zu Mama rühre ich die (abgewogenen!) Zutaten vorher mit etwas kalter Milch an, damit es nicht klumpt, und ich lasse, vor allem beim Schokoladenpudding, **fast immer** das Ei weg.

In Mamas Kochbüchern fand ich über Pudding:

Puddinge (Flammeris)

Das Wort »Pudding« ist englischer Herkunft, bezeichnete zunächst nur in kochendem Wasser gar gemachte Speisen und soll vom französischen »boudin« (Blutwurst) abgeleitet worden sein. Auch in Deutschland nannte man zuerst nur die im Wasserbad gekochten Mehlspeisen so - bis das kochfertige Puddingpulver aufkam. Nun hießen alle auf der Basis von Speisestärke und Geschmackszutaten gekochten Süßspeisen von mehr oder weniger fester Beschaffenheit Pudding - und schließlich übertrug sich die Bezeichnung auch auf viele süße Gerichte aus Grieß, Reis und Sago, die man bis dahin (nach dem ebenfalls englischen »flummery«) Flammeri genannt hatte.



alte Puddingform von Mama (stammt noch von Amma)

Vanillepudding

1 l Milch,
1 Prise Salz,
1 Vanillezucker
90 g Speisestärke (für Vanillesoße nur die Hälfte)
80 g Zucker
2 Eier

Speisestärke (Mondamin oder Puddingpulver) mit etwas kalter Milch anrühren. Übrige Milch mit Vanillezucker und Zucker und der Prise Salz aufkochen, die angerührte Stärke unter Rühren hinzugeben, kurz aufkochen und gleich vom Herd nehmen.

Danach verquirltes Eigelb unterrühren. Eiweiß zu steifem Schnee schlagen und unter die heiße und noch nicht feste Masse heben. Den Pudding in eine kalt ausgespülte Schüssel gießen.

Anmerkung: Zu Vanillepudding passt am besten **Himbeersirup**.

Schokoladenpudding

1 Liter Milch,
1 Prise Salz
90 g Speisestärke (≈ 6 Löffel Mondamin)
100 g Zucker,
75 g Kakao

Speisestärke mit Kakao in etwas kalter Milch anrühren. Übrige Milch mit Zucker und Salz aufkochen, die angerührte Stärke unter Rühren hinzugießen und **kurz** aufkochen. Vom Herd nehmen. In eine kalt ausgespülte Schüssel füllen, abkühlen lassen. *Ich selbst lasse hier die in Kochbüchern vorgesehenen Eier weg.*

Anmerkung: Zu Schokoladenpudding passt Vanillesoße oder Schlagsahne.

Karamellpudding

200 g Zucker,
1 Liter Milch,
90 g Speisestärke

Speisestärke (Mondamin oder Puddingpulver) mit etwas kalter Milch in einer Schüssel anrühren.

Dann **200 g** Zucker im Topf unter Rühren karamellisieren lassen und rechtzeitig (!) einen knappen Liter Milch auf einmal darüber gießen.

Laut Kochbuch löscht man den Zucker mit einem 1/8 Liter Wasser ab und gießt dann erst die (erwärmte) Milch darüber. Dies haben wir aber nie gemacht.

Achtung: Mache ich das Hinzugießen zu früh, schmeckt der Pudding "lepsch" (nach nichts, "fade"), mache ich es zu spät, ist der Pudding angebrannt.

Und zuletzt die aufgelöste Speisestärke dazurühren.

Anmerkung: Zu Karamellpudding gehört unbedingt Schlagsahne!

Zitronencreme

(Dez. 1984)

4 Eigelb
ca. 100 g Zucker
Saft von 2 Zitronen
1 Messerspitze abgeriebene Zitronenschale
¼ Liter Apfelsaft
4 Eischnee oder ¼ Liter Schlagsahne
6 Blatt Gelatine

Eigelb + Zucker rühren, Saft und Zitronenschale dazugeben. Gelatine einweichen und im Topf erwärmen, dann (in flüssigem Zustand) hinzufügen.

Wenn Speise anfängt dick zu werden, Eischnee (bzw. Schlagsahne) unterrühren.

Mama kochte auch Zitronencreme mit Weißwein statt Apfelsaft, aber die mochte ich nie.

Chris

Hanna-Chris Gast
"Rezepte-Sammlung,
Backrezepte und andere"
Selbstverlag, Berlin 2008,
Stand: 20. August 2017
www.siebener-kurier.de/chris-aufsaeetze



Bild: Küchenwaage von Oma Louise

Dieses Heft enthält meine Backrezepte und einige andere Rezepte, die überwiegend von meiner Mutter stammen, Frau Dr. Erika Gast, geborene Alpers.

H. Chris Gast