.

Backen

"Heimat schmeckt!" empfiehlt ...

Apfelweinkuchen

in Zusammenarbeit mit der Ernährungsberatung RLP

Zutaten und Zubereitung

Teig: 150 g Mehl 1 TL Backpulver 1 Prise Salz 60 g Zucker 75 g Butter 1 Ei Füllung: 1 Flasche herber Apfelwein 2 Päckchen Vanillepuddingpulver 150 g Zucker 1 Kg Äpfel Verzierung: 1 Becher Sahne Mandelblättchen

Mehl und Zucker in eine Rührschüssel geben. Ei, Salz und weiche Butter darauf verteilen. Mit den Knethaken des Mixers vermengen bis Brösel entstehen. Die Brösel auf eine bemehlte Arbeitsfläche geben und mit den Händen zu einem glatten Teig verarbeiten. 30 min. kalt stellen. Puddingpulver mit Zucker und etwas Apfelwein anrühren. Restlichen Apfelwein zum Kochen bringen und in die Masse einrühren. Kurz aufkochen lassen und vom Herd nehmen. Die Äpfel vorbereiten und in dünne Scheiben schneiden. Diese dann in den heißen Pudding füllen. Teig rollen und in eine Springform geben. Er sollte einen hohen Rand bilden. Apfelmasse einfüllen und bei 200°C 45 min. backen. Den Kuchen erkalten lassen und mit einem Becher geschlagener Sahne und den Mandelblättchen verzieren.

Quittenkuchen mit Mandelbaiser

Zutaten und Zubereitung

250 g Mehl 150 g Butter 30 g Zucker 1 Ei 1 Prise Salz etwas Citroback 700 g Quitten 500 ml Wasser 70 g Honig 1 Messerspitze Nelken 1 Esslöffel Zitronensaft 2 Esslöffel Weinbrand 50 g Rosinen 250 Mandelscheiben 3 Eiweiß 120 g Puderzucker

Aus Mehl, Butter, Zucker, Ei, Salz und Citroback einen Rührteig herstellen. Diesen eine halbe Stunde kalt stellen, ausrollen und in eine gefettete Springform geben (Ø 26cm). Dabei einen 3

cm hohen Rand andrücken. Den Teigboden mit einer Gabel mehrmals einstechen und bei 190°C 15 Minuten backen. Quitten waschen, schälen und in Scheiben schneiden. Wasser mit Honig, Nelken und Zitronensaft aufkochen. Quitten hineinlegen und 20 Minuten dünsten. Weinbrand dazugeben und abkühlen lassen. Abgetropfte Quittenscheiben auf den vorgebackenen Tortenboden geben und mit Rosinen und 50 g Mandelscheiben bestreuen. Für das Baiser Eiweiß mit Puderzucker steif schlafen. 200 g Mandelscheiben unterheben. Die Masse auf die Quitten streichen. Den Kuchen weitere 35 Minuten bei 160°C backen.

Weincremetorte

Zutaten und Zubereitung

40 ml Moselriesling 375 g Quark Saft von 2 Zitronen 1 Päckchen Vanillezucker 100 g Zucker 12 Blatt Gelatine 3 Becher Sahne Tortenboden aus Biskuitteig Oblaten

Moselriesling, Quark, Zitronensaft, Vanillezucker und Zucker verrühren. Gelatine auflösen und unter die Rührmasse ziehen. Danach kalt stellen. Die Sahne schlagen und sobald die Rührmasse dicklich wird, darunter mischen. Tortenboden aus Biskuitteig mit Oblaten auslegen. Die Masse mit der Sahne auf dem Tortenboden verteilen und kalt stellen. Die Torte ist servierfertig, wenn die Masse steif ist.

Walnuss – Leckerli (etwa 80 Stück)

in Zusammenarbeit mit der Ernährungsberatung RLP

Zutaten und Zubereitung

Teig: 200 g Mehl 100g gemahlene Haselnüsse 1 TL Backpulver 1 Prise Salz 170 g Zucker 1 Päckchen Vanillinzucker 1 EL Amaretto 2 Eier 1 Eigelb 2 Tropfen Bittermandel 1 1/2 TL Zimt 150 g ganze Walnüsse Zum Bestreichen: 1 Eigelb 1 - 2 EL Milch

Mehl , Haselnüsse, Backpulver, Salz, Zucker, Vanillinzucker, Amaretto, Eier, Eigelb, Zimt und Bittermandel in eine Rührschüssel geben. Mit den Knethaken des Mixers vermischen bis ein feiner Knetteig entsteht. Nun die halbierten ganze Walnüsse unter den Teig kneten. Den Teig in 4 Teile teilen, zu Rollen formen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen. Eigelb und Milch verrühren und die Teigrollen damit bestreichen. Die Teigrollen bei 180°C 20 Minuten backen. Teigrollen etwas auskühlen lassen, mit einem scharfen Messer in 1 cm breite schräg angeschnittene Scheiben schneiden.

Guten Appetit!!