

# Mürbteigtaschen

## Mürbteigtascherln



Rezept und Foto von Jutta Rosa

Hab mal schnell Mürbteigtascherln gemacht, wahlweise gefüllt mit Nussfülle oder Marillenmarmelade.

### **Zutaten:**

#### *Mürbteig:*

300 Gramm glattes Mehl  
200 Gramm Butter  
100 Gramm Puderzucker  
2 Eidotter  
feingeriebene Zitronenschale  
Vanillezucker.

Alle Zutaten in den Kenney und zu einem glatten Teig verarbeiten (Knethaken). Danach eine 3/4 Stunde ruhen lassen.

#### *Nussfülle:*

150 Gramm Nüsse  
250 Gramm Zucker  
Vanillezucker  
1/8 Liter Sahne  
1 EL Rum

30 Gramm Rosinen.

**Zubereitung:**

Alle Zutaten für den Teig in den Knetmaschine und zu einem glatten Teig verarbeiten. Danach eine 3/4 Stunde ruhen lassen.

Den Teig auswalken mit einem Glas einen Kreis ausstechen und mit Nussfülle oder mit Marmelade füllen. Die Ränder mit einer Gabel oder mit einem Tascherlformer verschliessen ab ins Rohr.

---

## Mascarpone Eis

Rezept von Alexandra Müller-Ihrig ([sinnreichleben](#) – Ernährungsberatung)

**Zutaten:**

250 g Mascarpone

2 Eigelb

2 TL Vanillezucker

100 ml Mandellikör

200 ml Sahne

2 EL Kakaopulver

**Zubereitung:**

Sahne mit dem Ballonschneebesen halbsteif schlagen, die restlichen Zutaten vermischen und unter die Sahne heben. Die Masse in den Laufenden Eisbehälter einlaufen lassen.

---

# Flachswickel – Variationen



Foto Aldona Led/Rezept 1

## ***1. Rezept von Aldona Led***

Für zwischen durch, ein kleiner zarter Snack.

Er schmeckt nicht nach Hefe , sonder ist zart ,mürb und außen knusprig.

Was soll das sein ...?

Flachswickel .

Der Teig muss nicht ( soll auch nicht ) hoch gehen .

Man lässt ihn nur bis zum 30 min ausruhen und dann geht's los ...!

Rezept für ungefähr 15-20 Stück :

### **Zutaten:**

250 g Butter

4 El Milch

500 g Mehl

2 Eier

1 kleiner Teelöffel Salz  
1 Würfel frische Hefe  
3 El Zucker

**Zubereitung:**

250 g Butter und 4 El Milch erwärmen ( flüssig machen )

In Schüssel 500 g Mehl geben , 2 Eier , 1 kleine Teelöffel Salz und 1 frische Würfel Hefe ( die aber erst mit 3 El Zucker in ein Glas zerkleinern )

und die zum Zimmertemperatur abgekühlte Butter mit Milch zugeben

Mit Knethaken zu einem geschmeidigen Teig verarbeiten .

30 Min ruhen lassen .

Der Teig klebt nicht .

Von der Teig kleine Stücke abschneiden ( 50 g) zum eine Schlange rollen und Wickel die zusammen (Bilder anschauen) .  
In Zucker wälzen.

Auf Blech legen und backen . Ich habe bei O/U-Hitze , 180 Grad , 17 min gebacken .

Sehr lecker, guten Appetit



Foto Aldona Led/Rezept Nr. 1

## **2. Rezept von Gisela Martin**



### **Zutaten:**

150 gr. Butter  
 200 ml Milch  
 500 gr. Mehl  
 1 Packung Trockenhefe  
 2 EL Zucker  
 1 TL Zimt  
 1 TL Kardamon  
 2 Eier  
 Salz

(Zucker zum Bestreuen und drin wälzen)

### **Zubereitung:**

Milch und Butter zum Schmelzen bringen (ca. 45 Grad in Cooking Chef).

Temperatur auf ca. 36 Grad zurückstellen und alle Zutaten mit Knethaken zu Teig verrühren.



Timer auf 45 Minuten einstellen, Rührintervall 3, 36 Grad belassen und Teig gehen lassen.



Teig in ca. 50-Gramm-Stücken abwiegen, ergab bei mir 19 Stück. Zu ca. 20-25 cm langen Schlangen ausrollen und in Flachswickelform bringen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen.

20 Min. auf Backblech nochmals gehen lassen, in der Zwischenzeit Ofen auf 160 Grad vorheizen.

Ca. 20-25 Min. backen und möglichst noch warm, ggf. in Zucker getaucht, (mit saurer Sahne und Marmelade) servieren.





Rezept Nr. 2

### 3. Rezept zur Verfügung gestellt von Ingrid Marie Acker



Foto Ingrid Marie Acker

#### **Zutaten:**

500 gr Mehl 405er,  
250 gr Margarine oder Butter  
gute Prise Salz  
2 Esslöffel Zucker  
2 Eier  
1 Würfel Hefe und 4 Esslöffel lauwarme Milch

#### **Zubereitung:**

Die Hefe in der Milch auflösen und zu den anderen Zutaten geben – in der Maschine 10 Min. kneten lassen. Es ist ein weicher Teig – bitte kein Mehl dazugeben. Nicht gehen lassen.

Den Teig halbieren und einen Teil in den Kühli geben.

Auf den Tisch Zucker streuen und immer 50 gr. zu Würsten von

10 cm rollen.

Wenn alle gerollt sind,wieder am Ersten anfangen und auf ca. 20 cm rollen – immer auf Zucker.

Dann zu Flachswickel formen.

2.Portion aus dem Kühli ebenso machen.

15 Min.gehen lassen und bei 175 Grad 15-20 Min.backen je Ofen.

---

## **Bolognese mit Tofu – vegan**





Rezept und Foto von Manuela Huber

**Zutaten:**

Tofu  
Paprikagewürz  
Salz  
Pfeffer  
Rapsöl  
Zwiebel  
Knoblauchzehe  
Zucchini  
Tomaten  
Rotwein  
Gemüsebrühe  
frische Kräuter

**Zubereitung:**

Tofu zerbröckeln, mit Paprika, Salz, Pfeffer würzen und etwas Rapsöl vermischen und durchziehen lassen. Eine kleingehackte Zwiebeln und eine Knoblauchzehe mit einem EL Öl bei 110 Grad mit Flexi andünsten. Tofu Masse dazu geben, ein Stück gewürfelte Zucchini und eine Handvoll zerkleinerte Tomaten (alternativ aus der Dose ) zehn Minuten bei 110 Grad mit Flexi, Intervall 2. Dann mit etwas Rotwein und Gemüsebrühe ablöschen, weitere zehn Minuten köcheln lassen. Frische Kräuter dazu und evtl nochmal abschmecken. ..Guten

# Christstollen



Foto von [Yvo Nne](#)

## **Zutaten:**

350 gr. Rosinen/Sultaninen

100 gr. Mandeln gestiftet oder geschälte Mandeln am Stück

80 gr. Zitronat gewürfelt

80 gr. Orangeat gewürfelt

90 ml Rum

## *Hefeteig:*

160 ml Milch

50 gr. Hefe

600 gr. Mehl

200 gr. Butter

75 gr. Zucker

10 gr. Salz

Zitronenabrieb von einer Biozitrone

1 Vanillenschotenmark

1 Ei

## *Zum Bestreichen:*

100 gr. Butter

Puderzucker nach Belieben

### **Zubereitung:**

Rosinen, Mandeln, Zitronat/Orangeat in Schüssel mit Rum übergießen. Verschlossen über Nacht ziehen lassen.

### *Vorteig:*

Milch mit K-Haken in Kessel, 38 Grad, einstellen. Hefe reinbröseln und rühren bis Hefe sich aufgelöst hat. Einen kleinen Teil vom Mehl zugeben bis es einen dicken Brei gibt. Temperatur 38 Grad, Spritzschutz drauf, Rührelement raus und ca. 0,5 Stunde gehen lassen.

Butter, Zucker, Salz, Zitronenabrieb, Vanilleschotenmark und Ei schaumig rühren (Flexielement).

Restliches Mehl und Vorteig zugeben und mit Knethaken gut verkneten. Wenn der Teig glatt und geschmeidig ist, nochmals ca. 1 Stunde bei 38 Grad/ohne Rührelement in der CC gehen lassen

Dann Früchte reindrücken und 45 Min gehen lassen.

Stollen formen und in eine Stollenform drücken oder mit dem Nudelholz ausrollen und zusammenklappen.

Nun Ofen vorheizen und nach ca. 10 Minuten (Stollen sollte nicht mehr zulange gehen) in den Ofen: Umluft/170 Grad/ca. 45 Minuten

Stollen aus Ofen holen und noch heiß mit geschmolzener (warmer) Butter bestreichen und mit Puderzucker bestreuen.

Dieser Stollen schmeckt sofort, muss nicht erst Wochen ruhen.

*Warnhinweis: Während des Backvorgangs ist es vereinzelt schon vorgekommen, dass eine Vielzahl an Rosinen kugelförmig dick aufgeploppt sind, sich aus dem Teig heraus gedrückt haben und dann auf dem Backblech herumkullerten.*

*Sachdienliche Hinweise zur Vermeidung der herumkugelnden Rosinen werden wohlwollend in der Kommentarleiste zur Kenntnis genommen.*

---

## Windbeutel Torte mit Himbeerspiegel



Rezept und Foto von Claudia Kraft

Windbeutel Torte ....mein Wort zum Sonntag.bestehend aus einem Öl-Biskuit, einer Sahne (Pâtisserie)-Rahmcreme und versteckten gefüllten Windbeuteln und Himbeerspiegel.

Mit Schritt für Schritt Anleitung. Wünsche euch noch einen schönen Sonntag.

### **Zutaten:**

*Teig für 26er Springform:*

3 Eier

150gr Zucker

1 Vanillezucker

150ml Öl

150ml Milch

220 gr Mehl

1/2 Pkg Backpulver

*1. Schicht:*

1 Packung (Mini) Windbeutel

*Tortenfüllung:*

7 Blatt Gelatine

2 Becher Schlagsahne – bei mir Patisseriecreme

2 Becher Rahm (Schmand)

70gr Zucker

1 Packung Vanillezucker

*Fruchtspiegel:*

3 Blatt Gelatine

300 gr Himbeeren

50 gr Zucker erhitzen

*Deko:*

*Mandelplättchen*

**Zubereitung:**

Eier mit Zucker/Vanillezucker schaumig rühren  
(Ballonschneebesen)

Öl und Milch abwechselnd einrühren.

Mehl und Backpulver unter die Masse heben (z..B.  
Unterheberührelement)

Ober/Unterhitze bei 160C ca 35min backen.

Auf den ausgekühlten Teig werden anschließend die (Mini)  
Windbeutel (habe gekaufte genommen) verteilt. Nicht ganz außen  
am Rand legen. Darüber kommt dann die Tortenfüllung.

*Tortenfüllung:*

7 Blatt Gelatine einweichen, 2 Becher Schlag (Sahne) bei mir  
Patisseriecreme steif schlagen und 2 Becher Rahm (Schmand) und  
ca. 70gr Zucker + Vanillezucker verrühren. Ich habe die  
Gelatine in etwas warmer Milch aufgelöst und dann einige EL  
Rahm Zucker Gemisch mit Schneebesen verrührt, dann übrige  
Masse langsam einrühren und danach die Sahne unterheben.

Tortenring um den Boden stellen und diese Masse nun auf die

mit Windbeutel belegten Boden geben und glatt streichen. Kalt stellen für ca 30min.

Fruchtspiegel:

3 Blatt Gelatine einweichen, 300 gr Himbeeren mit 50 gr Zucker erhitzen und pürieren, die eingeweichte Gelatine darin auflösen. Überkühlen lassen und dann auf die Torte gießen. (ich habe 500gr TK Himbeeren genommen und die vorher passiert (z.B. Passieraufsatz oder Beerenpresse) bevor ich die Gelatine hingegeben habe. Das waren dann ca 6 Blatt.

Torte am besten über Nacht kalt stellen und durchziehen lassen.



Fotos Claudia Kraft

---

## Buttermilch-Kokos-Kuchen Buttermilchkuchen — Variationen



Rezept und Foto von Marie Na zur Verfügung gestellt/Nummer 1

### Rezept Nr. 1/Marie Na

Zutaten:

3 Eier  
2 Tassen Zucker  
2 Tassen Buttermilch  
1 Prise Salz  
1,5 EL Backpulver  
4 Tassen Mehl  
2 Tassen Kokosflocken  
1 Tasse Zucker

### Zubereitung:

3 Eier und 2 Tassen Zucker mit beliebigem Rührelement (z.B. Flexielement) gut verrühren.

2 Tassen Buttermilch hinzugeben.

Prise Salz mit 1 1/2 Esslöffel Backpulver und 4 Tassen Mehl versieben, und ebenfalls unterrühren.

Auf ein gefettetes Backblech streichen.

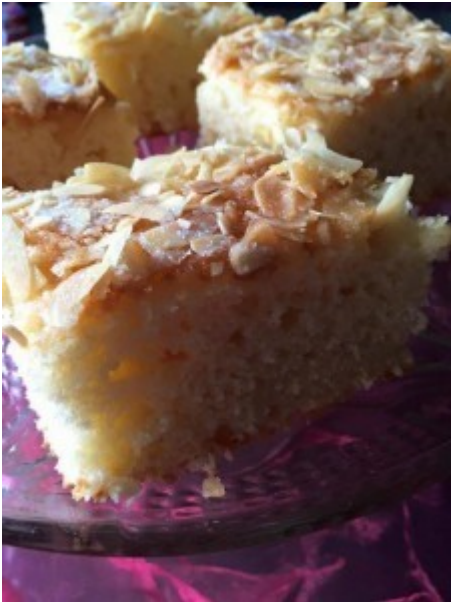
2 Tassen Kokosflocken mit einer Tasse Zucker vermengt gleichmäßig darüber streuen. Bei 140 grad Heissluft 30 Minuten



backen .

Sofort den heissen Kuchen mit 2 Tassen Sahne übergießen.  
Auskühlen lassen !

## 2. Rezept/Aldona Led



Rezept und Foto von Aldona Led zur Verfügung gestellt/Nummer 2

Rezept entspricht einem Kuchenblech, bei mir 32/45, oder wenn jemand keinen so dicken Teig mag, auf dem Backblech backen.

### **Zutaten:**

3 Eier

200 g Zucker

2 Vanillezucker

500 ml Buttermilch

500 g Mehl

2 Backpulver

100 g Kokos oder Mandeln

80 g Zucker

2 Vanillezucker

### **Zubereitung:**

Eier, Zucker und Vanillezucker schaumig aufschlagen.  
Buttermilch dazu, Mehl mit Backpulver vermischen und

unterheben.

Auf ein Blech verteilen und mit Kokos oder Mandeln (bei mir 1 Pkg.), gemischt mit

Zucker und Vanillezucker bestreuen

Backen mit Ober- und Unterhitze bei 180 Grad ungefähr 30 Min

Sofort nach dem Backen mit 1 Becher Sahne übergießen

Mit einem Holzstäbchen Löcher in den Boden machen, damit die Sahne in den Teig einziehen kann.



---

## Pudding Keks Nachtisch



Rezept und Foto von Aldona Led

**Zutaten:**

Ca. 40 Schokokekse  
700 ml Milch  
2 Pkg. Puddingpulver  
8 EL Zucker  
3 EL Mehl  
2 Eigelb  
2 Eiweiss

2 Schlagsahne  
2 Vanillezucker  
2 Sahnesteif

Schokokekse auf einer Servierplatte auslegen, Pudding kochen aus Puddingpulver, Milch und Zucker, Eigelb und Mehl. Minimal abkühlen lassen und aufgeschlagenes Eiweiß unterheben. Masse auf die Kekse gleichmäßig verteilen und in Kühlschrank abkühlen.

Schlagsahne mit Vanillezucker und Sahnesteif aufschlagen und auf der Puddingmasse verteilen. Mit Kekse zudecken.

Es ist ein bisschen schwer zu essen, da die Schokokekse sehr fest sind.

Als Alternative wären Butterkekse geeignet, welche mit selbstgemachter Glasur bestrichen oder eingetaucht werden.

---

## Osterbrot



Rezept und Foto von Aldona Led

### **Zutaten:**

500 g Mehl  
100 g Zucker  
1 Pck. frische Hefe ( 42 g)  
200 ml Milch ( lauwarm )  
2 Eier  
2 El Rum  
100 g Butter ( zerlassen )  
Etwas Salz  
100 g Rosinen  
100 g Früchte ( Zitronat , Orangeat )  
100 g Mandel ( gestiftelte)  
Hagelzucker zum Bestreuen

### **Zubereitung:**

Mit Knethaken und ca. 35 Grad Temperatur einen glatten Hefeteig herstellen, ca. halbe Stunde gehen lassen.  
Zwei Brote formen, nochmals gehen lassen.  
Mit verquirltem Ei bestreichen, Kreuz einritzen und mit Hagelzucker bestreuen.

Ober-/Unter Hitze 175 Grad ca. 35 Min backen



---

## Gemüse-Ingwer-Kokossuppe



**Rezept und Foto von Diana Aue**

**Zutaten:**

3 Karotten  
2 Kartoffeln  
1/2 Knolle Sellerie  
1 Stange Lauch  
1 Zwiebel  
1 Stück Ingwer  
1 Paprika  
1 Dose Kokoscreme

**Zubereitung:**

Salz, Pfeffer, Chiliflocken, Zitronengraspulver, Curry zum Abschmecken nach Gusto.

Alles im Multi klein schneiden. In die Kochschüssel geben und mit Wasser auffüllen. Ca. 1 Stunde auf Rührintervall 3 bei 90-100 Grad kochen.

Wenn es fertig ist, die Kokosmilch dazu und mit dem Blender oder Zauberstab pürrieren und abschmecken.