

# Stuten



Rezept und Bilder zur Verfügung gestellt von Claudia Balicki

## **Zutaten ( Rezept für 2 Stück Kastenform 25cm )**

600 g Milch

100 g Butter

24 g Hefe ( Wenn der Teig länger gehen kann gern weniger Hefe )

1000 g Mehl ( wer möchte : 700g WM 550 und 300g WM 1050)

16 g Salz

80 – 100 g Zucker

## **Zubereitung**

Milch mit Butter in der CC bei 30° C erwärmen bis die Butter geschmolzen ist.

Hefe zerbröseln und in der Milch auflösen.

Mehl, Salz und Zucker dazugeben und mit dem Knethaken verrühren. Dann ca. 8-10 Min auf Min-1 kneten, bis der Teig sich von der Schüssel löst.

In 2 Brote teilen und in 2 mit Backpapier ausgekleidete Formen geben. Ca. 1,5 Stunde im Warmen gehen lassen. Ich habe im Backofen die Lampe angemacht. Oder evtl. auf der Heizung.

Ofen auf 180 Grad O/U vorwärmen, 50-60 Minuten backen. Evtl. vorher abdecken, damit nicht zu dunkel wird



## Abwandlungen

### Variation 1 von Claudia Balicki

Für 1 ! Stuten:

Wer mag, weicht ca 100 Rosinen in ca. 2-3 Eßl. in Amaretto oder Rum ein und püriert diese in der GM. Dann mit dem Knethaken vorher unterkneten bis sich das richtig verbindet.





aus dem

### **Variation 2 von Viktoria Grubmüller**

Den Teig als Brötchen verarbeiten , diese kann man dann auch je nach Geschmack mit Nüssen , Schokolade oder Rosinen füllen.

Backzeit für die Brötchen ist 15 Minuten



# Scheiterhaufen Ofenschlupfer



Fotos und Rezept zur Verfügung gestellt von Linda Peter

## **Zutaten:**

5 altbackene Semmel ( Brioche Milchbrot )

3 Eier

1/8 l Milch

50 g flüssige Butter

1 EL Vanillezucker

30 g Rosinen ( oder Cranberrys )

Butter zum Ausstreichen der Form

1/2 kg Äpfel (geschält und dünn geschnitten, z. B. mit Multizerkleinerer, Trommelraffel oder Schnitzelwerk)

40 g Zucker

1 TL Zimt

1 EL Rum

40 g Mandelsplitter

alles zusammen mischen

*Schneehaube*

3 Eiweiß

100g Zucker

## **Zubereitung:**

Äpfel (geschält und dünn geschnitten, z. B. mit Multizerkleinerer, Trommelraffel oder Schnitzelwerk), Zucker, Zimt, Rum, Mandelsplitter, zusammen mischen.

Semmel in Scheiben schneiden.

Eier mit Milch, geschmolzener Butter, Zucker und Vanillezucker zusammen rühren (zum Beispiel in CC mit K-Haken und etwas Temperatur, damit die Butter geschmolzen wird).

Über die Semmel gießen und Rosinen drüber verteilen.  
30 Minuten ziehen lassen und ab und an wenden.

Hälfte der Semmelmasse in eine gebutterte Form geben, darauf die Apfelmasse verteilen, dann den Rest der Semmelmasse geben.



Bei 200 Grad 25 Minuten mit Folie abgedeckt backen und dann nochmal 15 Minuten ohne.



Aus Eiweiß und Zucker mit Ballonschneebeisen die Schneehaube herstellen.

Dann die Schneehaube drauf verteilen und nochmal 8 Minuten überbacken.



---

## Quarkstollen-Häppchen Stollenkonfekt



Rezept und Foto von Dagmar Möller/Töpfle + Deckele

Dieses Rezept und mehr findet ihr auch hier: [Töpfle und Deckele](#)

Mini-Quarkstollen-Häppchen mit LM, Quark und Orangensirup vom Orangeat kochen uvm...

für ca. 100 Stück braucht ihr :

40 g Lievito Madre mit

40 g Mehl und  
25 g Wasser (warm)

auffrischen. (Wenn ihr gar keinen LM habt und auftreiben könnt, technisch geht es sicher auch ohne, oder ihr nehmt 2 TL mehr Backpulver und startet dann ab hier.)

100 g Soft-Cranberries und  
100 g Sultaninen

in jeweils so viel

Rum

einlegen, dass sie eben so bedeckt sind. 4 Stunden warten.

---

dann

6 Safran-Fäden zermahlen und in  
1 EL kochend heißem Wasser auflösen und zusammen mit  
6 EL Orangensirup  
200 g weiche Butter  
140 g braunem Zucker

in den Kessel geben und mit dem Flexi 10 Minuten schaumig rühren.

2 TL Orangenpulver (Ingo Holland)  
Mark 1 Vanilleschote  
250 g Quark 40% (durch ein Tuch abgetropft)  
500 g Mehl 550  
17 g Weinstein-Backpulver  
3 Kardamom-Kapseln (Samen im Mörser zerreiben mit einer Prise Salz)  
45 g gehackte Pistazien  
55 g gehackte Mandeln  
60 g gemahlene Mandeln (ohne Schale)  
15 g gehackte Walnüsse (Reste)  
vorbereiteten LM

sowie etwas Rum vom Einlegen

dazugeben und mit Wärmezufuhr bei 26 Grad 10 Minuten mit dem K-Haken erst auf Stufe 1 vermengen und dann auf Stufe 2 weiter kneten.

1 Stunde bei 26 Grad und Intervall 3 ohne Knetelement ruhen lassen.

Auf einer bemehlten Fläche ausrollen und kleine Stollenstücke schneiden, auf Backpapier setzen und nochmals 15 Minuten ruhen lassen.

Gleichzeitig den Backofen auf 180 Grad O/U vorheizen.

Dann die Stollenstücke 17 Minuten backen.

-----

200 g Butter schmelzen

Die noch warmen Stollenstücke damit einpinseln und in einer Mischung aus

200 g Zucker mit  
150 g Kokosblütenzucker

wälzen.

Stollenkonfekt

Dick mit Puderzucker bestäuben.

In einer gut verschlossenen Dose ein paar Tage durchziehen lassen – so entfaltet sich das Aroma.



<

TIPP: Orangeat, Zitronat, Rosinen und Cranberries können nach Belieben ausgetauscht werden.



---

## Ausgezogener Apfelstrudel nach Plachutta Art



Fotos und Rezept zur Verfügung gestellt von Linda Peter

Ausgezogener Apfelstrudel nach Plachutta Art. Er schmeckt wie bei meiner Oma, ich schwöre.

**Zutaten:**

*Strudelteig:*

200 g glattes Mehl

1 TL Öl

1/8 l lauwarmes Wasser

1 Prise Salz

Zerlassene Butter zum Bestreichen des Teiges

*Butterbrösel:*

80 g Butter

120 g Brösel

*Fülle:*

1 kg Äpfel

100 g Kristallzucker

Vanillemark oder Essenz

1 KL Zimt

50 g Rosinen

2 EL Rum

1/2 Zitrone den Saft

50 g Butter

**Zubereitung:**

*Strudelteig:*

200 g glattes Mehl

1 TL Öl

1/8 l lauwarmes Wasser

1 Prise Salz

Alles zu einem glatten Teig mit dem Knethaken verarbeiten. Klarsichtfolie mit Öl einpinseln und den Teig darin einwickeln und 30 Minuten rasten lassen.



Zerlassene Butter zum Bestreichen des Teiges

*Butterbrösel:*

80 g Butter

120 g Brösel

Zu Butterbrösel rösten und auskühlen lassen

*Fülle:*

1 kg Äpfel schälen, Kerngehäuse raus und blättrig schneiden  
(Multizerkleinerer)

100 g Kristallzucker dazu

Vanillemark oder Essenz

1 KL Zimt,

50 g Rosinen

2 EL Rum

½ Zitrone den Saft



50 g Butter zerlassen

Dann den Teig leicht ausrollen und auf einem bemehlten Tischtuch papierdünn ausziehen. Am besten geht das über dem bemehlten Handrücken, der Teig ist schön elastisch. Am besten ohne Ringe und mit den Fingernägeln aufpassen damit der Teig nicht einreißt.



Mit flüssiger Butter einpinseln und dann die Butterbrösel drauf verteilen.

Apfelzimt-zuckergemisch großzügig drauf verteilen, Ränder freilassen.



Die Ränder einklappen und dann mit dem Tischtuch zu Hilfe genommen zusammenrollen und auf ein Backblech rollen mit Backpapier zu Hilfe genommen.



Backofen vorheizen auf 200 Grad Umluft , 40 Minuten backen.



Warm, lauwarm oder kalt schmecken lassen. Mit Vanillesauce, Eis oder Schlagobers.

Bei uns in Österreich gibt's den auch mal als Hauptgang mittags, meine Oma hat immer eine Suppe vorher gereicht.

---

# Rote Zwiebelmarmelade von Tropea – Variationen



Foto von Dagmar Möller/Töpfle + Deckele

Rezept von Dagmar Möller/und zusammengeschrieben von Claudia Kraft

## **Zutaten:**

2 Zwiebeln (700 g)

4 EL fruchtiges Olivenöl

120 ml Balsamico Essig (dunklen oder weißen – beide habe ihren Reiz)

130 g braunen Zucker

1 TL Salz

frischer Pfeffer (Dagmar verwendet eine Mischung aus sechs edlen Pfeffersorten: Langpfeffer, Urwaldpfeffer Tellicherry, Kubebenpfeffer, Urwaldpfeffer weiß, Urwaldpfeffer grün und Piment)

1 Zimtstange

2 Lorbeerblätter

2 Nelken

1 EL Soft-Cranberries

1 EL Sultaninen

## **Zubereitung:**

Die Zwiebeln hobeln. Ich mache das mit Multizerkleiner/Foodprozessor. Die geschnittenen Zwiebel in

Olivenöl kurz anschwitzen und mit Balsamico ablöschen und auch den Zucker zufügen. Mit Salz und Pfeffersorten würzen. Lorbeer, Nelken und Zimtstange am besten in ein Gewürzsäcken geben und hinzufügen.

Bei kleiner Hitze und ohne Deckel 1 Stunden einkochen. Ich mache das in der Cooking Chef bei 100C und Kochfunktion Stufe 2. Kurz vor Ende kommen die Sultaninen und Cranberries dazu und mit kochen lassen. Noch heiß in Schraubgläser füllen. Sie meinte immer innerhalb 2 Monate aufbrauchen. Ich habe meine im Kühlschrank stehen und hält um vieles länger ....+6 Monate.

Die Marmelade schmeckt sehr gut zu Käse und gegrilltem Fleisch. Ich war überrascht wie gut sie mir schmeckt. ☐

Ich esse sie inzwischen auch gerne zu Pulled Pork.

Die Farbe der Marmelade variiert immer da die Zwiebel einmal heller und einmal dunkler sind.

Rezept zur Verfügung gestellt von Carmen Müller

ergibt 1 Glas

#### **Zutaten:**

300 g rote Zwiebeln, geviertelt

40 g Gelierzucker

25 g Rohrzucker

1 Esslöffel Honig

90 g dunkler Balsamicoessig

10 g weisser Balsamicoessig

1 Blatt Lorbeerblatt

1/2 Teelöffel Salz

20 g Rosinen

15 g Olivenöl

#### **Zubereitung:**

Die roten Zwiebeln schälen und im Multi mit Messer schreddern, mit den Rosinen in den Topf geben, anschließend Olivenöl hinzufügen. 10min dünsten.

Alle anderen Zutaten zufügen und 45 min. 100Grad kochen (Kochrührelement). Das Lorbeerblatt entfernen. Alles in ein Marmeladenglas füllen.

Haltbar bis zu 6 Monaten im Kühlschrank.

Eine tolle Sammlung mit weiteren Tropea-Rezepten findet ihr auf [diesem Blog](http://toepfle-und-decke.de/cipolle-rossa-di-tropea)  
<http://toepfle-und-decke.de/cipolle-rossa-di-tropea>

---

## Kaiserschmarrn



Fotos und Rezept zur Verfügung gestellt von Linda Peter

Kaiserschmarrn nach dem Tiroler Rezept von Linda`s Oma mit Hollerröster

Als Hauptgericht 4 Portionen

### **Zutaten:**

100 g Rosinen

5 EL Rum

6 Eidotter

Bourbon-Vanillezucker

1 EL Zucker

1 Prise Salz

300 g Mehl

500 ml Milch

50 g Butter, zerlassen

6 Eiweiß

Staubzucker

Auf jeden Fall nichts für Kalorienzähler.

### **Zubereitung:**

Die Rosinen in 5 EL Rum mindestens eine halbe Stunde einlegen.  
Wer keinen Rum mag nimmt Apfelsaft

Eigelb mit dem Vanillezucker, einer Prise Salz und 1 geh. EL Zucker schaumig aufschlagen (Ballonschneebeesen). Nach und nach abwechselnd jeweils einen Löffel Mehl und einen guten Schuss Milch einrühren, bis alles aufgebraucht ist.



Anschließend die zerlassene Butter einrühren. (Die Butter muss sein, sonst schmeckt das Ergebnis nur halb so gut)

Eiweiß zu einem festen Eischnee aufschlagen und mit einem Löffel langsam aber gründlich unter die Teigmasse heben. Danach die Rosinen ohne den Rum unterrühren.



In einer Pfanne die Butterschmalz zerlassen und den Teig ca. 1 cm hoch eingießen. Hitze etwas reduzieren und goldgelb anbacken lassen. Immer mal wieder drunter schauen. Die Masse vierteln, umdrehen und wieder anbacken lassen. In mundgerechte Stücke teilen, mit 2 TL Zucker bestreuen und kurz karamelisieren lassen.

Fast fertig: Jetzt nur noch auf Tellern anrichten und mit Staubzucker zuckern



Dazu gibt's Hollerröster oder selbst gemachtes Apfelmus  
Zwetschken oder Marillenröster

---

## Puddingschnecken



Rezept und Foto zur Verfügung gestellt von Brigitte Puppe  
( Rezept Teig von Chefkoch abgewandelt, Pudding-Rezept von Dr.

Oetker)

Hefeteig (aus 750g Mehl) und Pudding ergibt 2 Bleche

**Zutaten:**

*Hefeteig:*

750g Mehl

1.5 Päckchen Trockenhefe

120g Zucker

375ml Milch

120g Butter

etwas Zitronensaft

*Füllung:*

2 Packungen Vanille-Puddingpulver

750 ml Milch

80 gr. Zucker

Rosinen nach Bedarf

*Glasur:*

Puderzucker/Wasser

**Zubereitung:**

*Hefeteig:*

Alles in die Schüssel geben, bei 30°C mit dem Knethaken ca 10 – 15 Minuten kneten. Ruhen lassen, bis sich das Volumen ca verdoppelt hat.

*Füllung:*

Aus Vanille-Puddingpulver, Milch und Zucker in der CC einen Pudding rühren (Flexirührer, 100°C), Rosinen zugeben und abkühlen lassen.

Teigmenge halbieren und jeweils zu einem Rechteck rollen. Mit der abgekühlten Puddingmasse bestreichen, von der langen Seite her locker aufrollen und mit einem Brotmesser in ca 2cm dicke Scheiben schneiden. Auf Backbleche geben (ergibt 2 Bleche) und bei 160°C Umluft ca 20 Minuten backen.

Mit angerührtem Puderzucker bestreichen

---

## Amerikanischer Karottenkuchen

Amerikanischer Karottenkuchen. Das Frosting ist der Hammer.



Originalrezept von Das Originalrezept ist von Cynthia Barcomi, abgewandelt von Carmen Müller und auf CC umgeschrieben, Foto von Carmen Müller

### **Zutaten:**

280 g Mehl

260 g Zucker

2TL Natron

1TL Zimt

250 ml Pflanzenöl

3 leicht verschlagene Eier

175 ml Ananas aus der Dose/ püriert

110 g Walnüsse, zerbröckelt im Multi

75 g Kokosraspeln

75 g Rosinen

200 g Karotten, frisch und grob geraffelt im Multi

### *Frosting:*

Alle Zutaten sollen Zimmertemperatur haben.

125 g Butter  
200 g Frischkäse  
2 TL abgeriebene Zitronenschale  
2 TL Zitronensaft  
500 g gesiebter Puderzucker

### **Zubereitung:**

Ofen auf 190 Grad Umluft vorheizen. Springform (26 cm) mit Rohrboden einfetten und leicht bemehlen. In der Rührschüssel mit dem Ballonschneebeisen das Öl und die Eier verschlagen (Stufe3), dann das Ananaspüree dazugeben. Nun Schüssel ausspannen und mit einem Holzlöffel Mehl, Zucker, Natron und Zimt daruntermischen, bis alles eben gerade vermengt ist. Jetzt Nüsse, Karotten, Kokos, Rosinen dazugeben und locker unterheben, nicht gründlich mischen. In die Form geben und backen, Ca. 50 Min. Kuchen 10 Min. In der Form auskühlen lassen, dann stürzen. Auf den abgekühlten Kuchen das Frosting auftragen und etwas kühlstellen.

### *Frosting:*

Butter und Frischkäse mit dem K-Haken Stufe 2-3 glatt rühren. Zitronenabrieb und -Saft hinzugeben. Dann langsam löffelweise den Puderzucker dazugeben (das dauert ca. 10 Minuten). Auf hoher Stufe schlagen, 6-7, bis das Frosting leicht und fluffig ist. Mit einer Palette auftragen.

### Meine Abwandlungen:

1. keinen Zimt und keine Rosinen
2. weil Rosinen fehlen 220 g Ananaspüree und 230 g geschälte Karotten
3. zum Frosting einen Beutel Gelantine fix geben

Wichtig: bitte nur mit dem Löffel grob vermengen, amerikanische Kuchen haben eine andere Teigtextur!!!  
Gutes Gelingen!

---

# Quarkauflauf mit Birnen



Foto und Rezept zur Verfügung gestellt von Doris Küter

## **Zutaten:**

50g Butter oder Sanella  
125g Zucker  
1 Päckchen Vanillin Zucker  
2 Eier  
2 Tropfen Backöl Zitrone  
Etwas Salz  
500g Quark (Mager-)  
125g Grieß (Weichweizen-)  
1 Päckchen Vanillepuddingpulver  
9g (3 gestr.Tl) Backpulver  
evt. 4-5 El Milch  
500g Birnen (alternativ Äpfel)  
30g Rosinen  
etwas Butter

## **Zubereitung:**

Das Fett schaumig rühren und nach und nach Zucker, Vanillinzucker, Eier, die Gewürze und den Quark hinzugeben (Ballonschneebeisen). Den Puddingpulver, das Backpulver und den Grieß vermischen. Ebenfalls unterrühren. Falls der Teig zu fest wird, soviel Milch hinzugeben bis er eine

kartoffelbreiähnliche Beschaffenheit erhält.

Äpfel in kleine Würfel schneiden (Würfler!) und zusammen mit den Rosinen (wer es mag) unter den Teig heben. In eine gefettete (ich geb noch Semmelbrösel dazu) Form füllen mit Butterflöckchen belegen.

200°C mittlere Schiene 60 Min. backen.

---

## Stollen Konfekt



Rezept und Foto zur Verfügung gestellt von Aldona Led

### **Zutaten:**

100 g Butter

150 g Quark

300 g Mehl

1 pack Orangenat

75 gr. Zucker

50 g gehackte Mandel

150 g Rosinen

1/2 TL Backpulver

Rum so viel der Teig annimmt (soll nicht kleben )

**Zubereitung:**

Alle Zutaten in die Schüssel der CC und mit den Knethaken solange kneten, bis alle Zutaten gut durchgemischt sind. Der Teig sollte nicht kleben und geschmeidig sein.

Ein Backblech mit Backpapier belegen. Von dem Teig kleine Stücke entnehmen und zu Kugeln rollen. Mit einem Holzkochlöffelstiel oder ähnlichem eine leichte Vertiefung in die Mitte eindrücken.

Backofen auf 180° vorheizen und Stollen Konfekt ca 15-20 Minuten darin backen.

Die Dauer der Backzeit hängt von der Größe des Konfektes, sowie des Backofens ab.