



DR. OETKER
**BACKEN
MACHT
FREUDE**

Duftender Genuss für alle Sinne

Millionen von wunderbar duftenden Kuchen und herrlichen Torten sind mit Dr. Oetker Backen macht Freude schon entstanden. Backanfänger und Fortgeschrittene können ihr Lieblingsgebäck aussuchen. Entweder klassisch wie Frankfurter Kranz und Marmorkuchen oder ganz modern mit Smoothietorte und veganem Strudel. Der erweiterte und überarbeitete Rezeptteil wird wie immer ergänzt durch viele Tipps und Tricks. Der Buchtitel verspricht nicht zu viel: Schmeckt und macht Freude!



INHALT

[Rührteig](#)

[All-in-Teig](#)

[Knetteig](#)

[Hefeteig](#)

[Biskuitteig](#)

[Quark-Öl-Teig](#)

[Brandteig](#)

[Strudel-, Blätter- und Filoteig](#)

[Spezialitäten](#)

[Vegan Backen](#)

[Kalte Torten](#)

[Weihnachten](#)

[Brot und Brötchen](#)

[Ratgeber](#)

[Register](#)



Zehn Basics für den richtigen Start

Rezepte lesen

So viel Zeit muss sein: Am besten das Rezept vor der Zubereitung noch einmal in Ruhe lesen. Dann ist klar, welche Zutaten und Küchengeräte man braucht, wie die Arbeitsabläufe sind und welche Zeitplanung insgesamt realistisch ist.

Schwierigkeitsgrade einschätzen

Manche Rezepte sind ganz einfach, andere verlangen etwas mehr Übung und Erfahrung. Um das richtig einschätzen zu können, ist für jede Gebäckzubereitung ein Schwierigkeitsgrad angegeben.



Für Anfänger



Für Geübte



Für Fortgeschrittene



Ist gefriergeeignet

Zeitplanung machen

Lieber etwas Luft lassen: Die in den Rezepten angegebene Zubereitungszeit bezieht sich auf den tatsächlichen

Aufwand für Vor- und Zubereitung. Dieser Richtwert ist natürlich abhängig von der Routine und Erfahrung, es sollten auch zusätzliche Zeiten beim Backen berücksichtigt werden, die in diesen Angaben nicht enthalten sind, aber je nach Rezept hinzukommen – wie Abkühlen oder Auftauen.

Mengenangaben beachten

Ungefähr gibt es nicht: Mengenangaben wie „EL“ oder „TL“ sollten immer ganz genau beachtet werden – dann gelingen die Backrezepte auch bestimmt. In den Umschlaginnenseiten dieses Buches stehen die genauen Löffelmengen für viele Lebensmittel des täglichen Gebrauchs. Weiterhin finden Sie dort genaue Gewichts- und Flüssigkeitsmengen.

Abkürzungen verstehen

kg	= Kilogramm
g	= Gramm
l	= Liter
ml	= Milliliter
EL	= Esslöffel
TL	= Teelöffel
kJ	= Kilojoule
kcal	= Kilokalorien
Kh	= Kohlenhydrate
F	= Fett
E	= Eiweiß
BE	= Broteinheiten
TK	= Tiefkühlprodukt
Pck.	= Packung/Päckchen
Msp.	= Messerspitze
geh.	= gehäuft

gem. = gemahlen
ger. = gerieben
gestr. = gestrichen
evtl. = eventuell
°C = Grad Celsius
Ø = Durchmesser

Ernährungsformen berücksichtigen

Immer mehr Menschen haben Allergien oder bevorzugen einfach besondere Formen der Ernährung. Darauf kann man Rücksicht nehmen, deshalb ist in diesem Buch auch ein Kapitel mit veganen Backrezepten enthalten. Bei der veganen Ernährung wird völlig auf tierische Lebensmittel (wie Fleisch, Wurst, Fisch, Eier, Honig, Milch und Milchprodukte verzichtet). Deshalb sollte bei Fertigprodukten auf jeden Fall in der Zutatenliste überprüft werden, ob diese ohne den Zusatz von Eiern oder Milch hergestellt wurden.

Vorsicht: Man sollte sich nicht ausschließlich auf die Produktbezeichnungen wie „Bio“ oder „Öko“ verlassen, da sich diese Angaben nicht auf die Zusammensetzung der Lebensmittel, sondern lediglich auf die Anbauweise beziehen.

Nährwerte kennen

Da weiß man, was auf den Teller kommt: Die bei jedem Rezept angegebenen Nährwerte sind gerundete Orientierungswerte und immer auf die angegebenen Portionen oder auf die Gesamtmenge bezogen.

Temperaturen anpassen

Die unter den Rezepten angegebenen Backzeiten können je nach Gerät länger oder kürzer sein. Es ist deshalb erforderlich, die Anleitungen der Hersteller genau zu beachten. Das Gebäck sollte in jedem Fall besonders gegen

Ende der Backzeit genau beobachtet werden. Mit einer Garprobe kann zudem geprüft werden, ob es durchgebacken ist.

Garprobe machen

Die gebräuchlichste Garprobe für Gebäck ist die Stäbchenprobe: Dafür wird ein Holzstäbchen an der dicksten Stelle in den Kuchen gestochen. Ist das Hölzchen trocken und haftet kein Teig mehr daran, ist der Kuchen gar. Biskuit ist gar, wenn er sich nicht mehr feucht, aber noch weich anfühlt und bei Fingerdruck keine Druckstelle auf der Oberfläche zurückbleibt. Bei Hefe- und Quark-Öl-Teig-Blechkuchen sollte die Unterseite leicht gebräunt und trocken sein. Um dies zu prüfen, den Kuchen an der Ecke vorsichtig mit einem breiten Messer hochheben.



Hygiene einhalten

Lebensmittel sind Naturprodukte und müssen so hygienisch wie möglich gelagert und verarbeitet werden. Deshalb ist die Einhaltung der persönlichen Hygiene in der Küche absolut wichtig. Darauf sollte man besonders achten:

»

Alle Arbeitsgeräte sollten sauber sein und einwandfrei funktionieren. Zerkratzte Schneidbretter besser austauschen. Backofen und Backformen regelmäßig reinigen.

»

Alle Lebensmittel müssen vom Einkauf bis zur Zubereitung angemessen transportiert, gelagert und vorbereitet werden.

»

Kühlschrank immer sauber halten und die richtige Temperatur einstellen.

»

Die Lebensmittel entsprechend den Empfehlungen der Gerätehersteller einräumen.

»

Regelmäßig Hände waschen, saubere Kleidung tragen und bei Schnittverletzungen wasserdichte Pflaster verwenden.

»

Den Küchenarbeitsplatz regelmäßig reinigen, Abfälle entsorgen, Spül- und Geschirrtücher mehrmals in der Woche wechseln.



Rührteig

Schön der Reihe nach

Als Kasten Kuchen, Gugelhupf oder direkt vom Blech – Rührteig ist vielseitig einsetzbar und wird je nach Zutaten zu Marmorkuchen, Sachertorte, Frankfurter Kranz, Donauwellen oder Amerikanern verarbeitet. Einfach alle Zutaten nacheinander verrühren, in die Form füllen und sofort backen. Auch wenn es noch so schwerfällt: Erst nach dem Kaltwerden genießen!



Variationen: Gezielt aufpeppen

Einfach Fett, Zucker, Eier, Mehl und Backpulver Schritt für Schritt verrühren und fertig ist der Rührteig. Überhaupt nicht schwer und deshalb auch für Backanfänger gut geeignet.

Rührteig hat eine saftig-lockere Krume, ist sehr flexibel einsetzbar und kann durch eine Vielzahl von Zutaten wie Aromen, Kakaopulver, Speisestärke, Schokostücke, Rosinen usw. ergänzt oder verändert werden. Alle Zutaten sollten Zimmertemperatur haben.

Backofen: Korrekt vorheizen

Damit es keine unnötigen Zeitverzögerungen gibt, sollte der Backofen rechtzeitig auf die gewünschte Temperatur vorgeheizt werden. Gut ist, schon jetzt die richtige Einschubhöhe zu kennen. Dann geht später alles ganz schnell.

Backform: Gründlich vorbereiten

Gute Vorarbeit ist alles – zuerst kommt das Fett. Pinsel in die Hand nehmen und die Backform mit streichfähiger Butter oder Margarine gut und gleichmäßig ausfetten. Bei Springformen nur den Boden fetten, damit der Teig beim Backen am Rand Halt findet und nicht „herunterrutscht“. Jetzt schon an später denken: Damit sich der Kuchen nach dem Backen besser löst, Kastenform oder Gugelhupfform evtl. nach dem Fetten mit Mehl, Semmelbröseln, gemahlene Nusskernen oder Mandeln ausstreuen und durch Klopfen und Drehen der Form verteilen. Man kann auch die Kastenform fetten und mit Backpapier auslegen; dadurch lässt sich das Gebäck besser aus der Form nehmen. Das „Papierfutter“ lässt sich ganz einfach herstellen: Den Boden der Form auf Backpapier aufzeichnen, die Form nacheinander zu allen Seiten kippen und die Seitenlinien aufzeichnen. Die Ecken ausschneiden und die Bodenlinien knicken.

Fett: Ganz geschmeidig rühren

Hier geht es um den goldenen Mittelweg: Wichtig ist, dass das Fett weich, also weder flüssig noch zu fest ist. Flüssiges Fett kann überhaupt nicht geschmeidig gerührt werden, zu

festes Fett muss vorher weich werden – deshalb Butter oder Margarine rechtzeitig aus dem Kühlschrank nehmen. Mixer (Rührstäbe) auf die höchste Stufe stellen und damit das vollkommen streichfähige Fett gut geschmeidig rühren.

Zucker und Gewürze: Schrittweise hinzufügen

Zucker mit Vanillin-Zucker mischen, nach und nach zu dem geschmeidig gerührten Fett geben und so lange rühren, bis eine gebundene Masse entsteht. Feinkörniger Zucker ist grobkörniger vorzuziehen, da er sich leichter löst. Bei Verwendung von Honig diesen ebenfalls nach und nach unterrühren. Werden nur einige Tropfen Aroma aus einem Röhrchen benötigt, lassen sich diese am besten dosieren, indem man die Tropfen am Zinken einer Gabel herauslaufen lässt.

Eier: Einzel verarbeiten

Nichts überstürzen: Erst jedes Ei in einer Tasse aufschlagen, um die Frische zu überprüfen. **Wichtig:** Die Eier nach und nach in das mit Zucker (Honig) geschmeidig gerührte Fett geben, da sie sich dann besser unterrühren lassen. Dafür jedes Ei einzeln jeweils etwa 1/2 Minute auf höchster Stufe unterrühren. Sind die Eier zu kalt, kann das Fett gerinnen und der Teig griesig aussehen. Dies hat jedoch keine Bedeutung für das Gelingen.

Mehl: Kurz unterrühren

Mixer (Rührstäbe) auf die mittlere Stufe stellen und das Mehl abwechselnd mit evtl. angegebener Flüssigkeit (Milch) in 2 Portionen kurz unterrühren. Nur so viel Flüssigkeit verwenden, dass der Teig schwer reißen von einem Löffel fällt. So hat der Teig die richtige Beschaffenheit. Bei Zugabe von zu viel Flüssigkeit kann das Gebäck Wasserstreifen erhalten. Außerdem rutschen feste Zutaten, wie z. B. Rosinen zu Boden, wenn der Teig zu weich ist. Eine Ausnahme bilden Rührteige, die sehr viel Fett und Eier,

dabei wenig oder keine Flüssigkeit enthalten. Sie können weicher sein, da die rohen Eier im Laufe des Backprozesses durch die Hitze fest werden.

Früchte: Vorsichtig dazugeben

Vorsicht vor zu viel Flüssigkeit im Teig: Dosen- oder Glasfrüchte deshalb gut abtropfen lassen und evtl. auch auf Küchenpapier legen. Früchte oder andere stückige Zutaten zuletzt mit dem Teigschaber oder auf mittlerer Stufe kurz unter den Teig rühren. Durch zu langes Rühren werden die Früchte zerquetscht und färben den Teig unansehnlich. Kirschen oder andere schwere Früchte sinken beim Backen nicht zu Boden, wenn man sie mit etwas Mehl bestreut, bevor man sie unter den Teig hebt.

Teig: Passend einfüllen

Nicht zu viel nehmen: Den fertigen Teig am besten mit einem Teigschaber oder einer Teigkarte in die vorbereitete Form füllen und glatt streichen – die Form darf höchstens zu etwa zwei Dritteln gefüllt sein.

Backen: Sofort in den Ofen

Rezeptangaben beachten und den Rührteig direkt nach der Zubereitung backen. Dabei die Form auf dem Rost in den Backofen schieben. Nach Beendigung der angegebenen Backzeit empfiehlt es sich, eine Garprobe zu machen. Dafür wird ein Holzstäbchen an der dicksten Stelle in den Kuchen gestochen. Ist das Hölzchen trocken und haftet kein Teig mehr daran, ist der Kuchen gar. Die Form nach dem Backen erst 10 Minuten auf einem Kuchenrost stehen lassen und anschließend den Kuchen auf einen Kuchenrost stürzen oder legen und erkalten lassen. Böden aus Obstbodenformen sofort stürzen.

Tipps & Tricks

- › *Noch feiner: Wenn man etwas fein geraspelte Marzipan-Rohmasse unter den Teig mischt, bekommt Rührkuchen ein köstliches Aroma.*
- › *Noch länger: Ausgekühltes Gebäck kann man einige Tage aufbewahren, wenn es gut verpackt wird.*
- › *Noch kälter: Gebäck kann auch eingefroren werden. Es sollte dann bei Zimmertemperatur in der Verpackung langsam auftauen.*
- › *Noch abwechslungsreicher: Ist zusätzlich Speisestärke oder Kakaopulver angegeben, werden sie meist mit dem Mehl gemischt (Ausnahme: z. B. Marmorkuchen).*

SOS

- › *Kein Öl: Backformen nicht mit Öl, sondern am besten mit Margarine einfetten.*
- › *Kein „Frühstart“: Backpulver darf nicht unmittelbar mit Flüssigkeit in Berührung kommen, da seine Triebkraft sonst vorzeitig ausgelöst würde. Mit dem Mehl vermischen und erst am Ende der Teigzubereitung kurz unterrühren.*
- › *Keine Löcher: Mehl oder Milch beim Rührteig nur ganz kurz unterrühren, sonst entstehen unerwünschte Rührblasen oder Luftlöcher in der Krume.*

Einfache Waffeln



FÜR KINDER - ETWA 8 STÜCK

Zubereitungszeit: etwa 30 Minuten

**Für das Waffeleisen:
etwas Speiseöl**

Für den Rührteig:

175 g Butter oder Margarine (zimmerwarm)

150 g Zucker, 1 Prise Salz

4 Eier (Größe M)

200 g Weizenmehl

1 Pck. Dr. Oetker Pudding-Pulver Vanille-Geschmack

1 gestr. TL Dr. Oetker Backin

100 ml Milch (3,5 % Fett)

Pro Stück:

E: 6 g, F: 22 g, Kh: 49 g,

kj: 1771, kcal: 423, BE: 4,0

1 Das Waffeleisen auf höchster Stufe vorheizen. (Dabei die Gebrauchsanleitung des Herstellers beachten).

2 Für den Teig Butter oder Margarine in einer Rührschüssel mit dem Mixer (Rührstäbe) auf höchster Stufe geschmeidig rühren. Nach und nach Zucker und Salz unterrühren. So lange rühren, bis eine gebundene Masse entstanden ist. Jedes Ei etwa 1/2 Minute auf höchster Stufe unterrühren.

3 Mehl, Pudding-Pulver und Backpulver mischen und abwechselnd mit Milch oder Wasser in 2 Portionen auf mittlerer Stufe kurz unterrühren.

4 Das Waffeleisen auf mittlere Temperatur zurückschalten und mit einem Backpinsel fetten.

5 Für jede Waffel etwa 2 Esslöffel Teig in das Waffeleisen geben, mit dem Esslöffel verstreichen und die Waffeln

goldbraun backen. Die Waffeln anschließend herausnehmen, nebeneinander auf einen Kuchenrost legen und lauwarm servieren.

TIPPS:

Bestreuen Sie die Waffeln mit Puderzucker und servieren Sie die Waffeln nach Belieben mit Crème fraîche oder leicht geschlagener Schlagsahne.

Sahnewaffeln (ohne Foto)



FÜR GÄSTE - 8-10 STÜCK

Zubereitungszeit: etwa 60 Minuten

**Für das Waffeleisen:
etwas Speiseöl**

Für den Rührteig:

4 Eiweiß (Größe M)

250 g Butter oder Margarine (zimmerwarm)

100 g Zucker, 1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker

4 Eigelb (Größe M)

175 g Weizenmehl

75 g Speisestärke

2 gestr. TL Dr. Oetker Backin

200 g Schlagsahne

Pro Stück:

E: 6 g, F: 34 g, Kh: 38 g, kj: 2014, kcal: 481, BE: 3,0

1 Das Waffeleisen auf höchster Stufe vorheizen. (Dabei die Gebrauchsanleitung des Herstellers beachten).

2 Für den Teig Eiweiß sehr steif schlagen. Butter oder Margarine in einer Rührschüssel mit dem Mixer (Rührstäbe) geschmeidig rühren. Nach und nach Zucker und Vanillin-Zucker unterrühren. So lange rühren, bis eine gebundene Masse entstanden ist. Eigelb nach und nach auf höchster Stufe unterrühren.

3 Mehl mit Speisestärke und Backpulver mischen, abwechselnd mit der Sahne in 2 Portionen auf mittlerer Stufe kurz unterrühren. Zuletzt den Eischnee unterheben.

4 Das Waffeleisen auf mittlere Temperaturstufe zurückschalten und mit einem Backpinsel fetten. Für jede Waffel etwa 2 Esslöffel Teig in das Waffeleisen geben, mit

dem Esslöffel verstreichen und die Waffeln goldbraun backen.

5 Die Waffeln herausnehmen und nebeneinander auf einem Kuchenrost erkalten lassen.

TIPPS:

Bestreuen Sie die Waffeln mit Puderzucker. Servieren Sie heiße Kirschen, Himbeeren oder rote Grütze dazu.



Chocolate Cookies mit Nüssen



BELIEBT - ETWA 45 STÜCK (2-3 BACKBLECHE)

Vorbereitung: etwa 2 Wochen im Voraus

Zubereitungszeit: etwa 40 Minuten, ohne Abkühlzeit

Backzeit: etwa 12 Minuten je Backblech

Für das Backblech:

Backpapier

Für den Rührteig:

100 g Nusskerne, z. B. Walnusskerne, Pekannusskerne oder Mandeln

50 g weiße Schokolade

200 g Zartbitter-Schokolade (etwa 50 % Kakaoanteil)

150 g Butter oder Margarine (zimmerwarm)

200 g brauner Zucker

2 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker

½ TL Salz

2 Eier (Größe M)

300 g Weizenmehl

1 gestr. TL Dr. Oetker Backin

½ TL Natron

Außerdem:

etwa 50 g weiße Schokolade

1 TL Speiseöl, z. B. Sonnenblumenöl

Pro Stück:

E: 2 g, F: 7 g, Kh: 13 g,

kj: 510, kcal: 122, BE: 1,0

1 Das Backblech mit Backpapier belegen. Den Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze: etwa 180 °C Heißluft: etwa 160 °C

2 Für den Teig Nusskerne oder Mandeln sowie weiße Schokolade und 125 g von der Zartbitter-Schokolade grob hacken. Restliche Zartbitter-Schokolade in Stücke brechen und in einem kleinen Topf im Wasserbad bei schwacher Hitze unter Rühren schmelzen.

3 Butter oder Margarine mit der geschmolzenen Schokolade in einer Rührschüssel mit dem Mixer (Rührstäbe) auf höchster Stufe geschmeidig rühren. Nach und nach Zucker, Vanillin-Zucker und Salz unterrühren. So lange rühren, bis eine gebundene Masse entstanden ist.

4 Jedes Ei etwa 1/2 Minute auf höchster Stufe unterrühren. Mehl mit Backpulver und Natron mischen und in 2 Portionen auf mittlerer Stufe kurz unterrühren. Nuss- bzw. Mandel- und Schokoladenstückchen unterheben.

5 Für jeden Cookie einen gut gehäuften Teelöffel Teig mit etwas Abstand auf das Backblech setzen. Das Backblech in den Backofen schieben.

Einschub: Mitte

Backzeit: etwa 12 Minuten

6 Inzwischen die restlichen Teighäufchen ebenso auf Backpapier vorbereiten. Die gebackenen Cookies mit dem Backpapier auf einen Kuchenrost ziehen. Die vorbereiteten Teighäufchen mit dem Backpapier auf das Backblech ziehen und wie angegeben backen. Cookies erkalten lassen.

7 Weiße Schokolade in Stücke brechen und mit Speiseöl im Wasserbad bei schwacher Hitze unter Rühren schmelzen. Die Cookies mit der geschmolzenen Schokolade besprenkeln und die Schokolade fest werden lassen.

TIPPS:

Die Cookies können Sie auch ohne Nusskerne zubereiten. Sie können bei Heißluft die Backbleche auch zusammen in den Backofen schieben.

Die Cookies werden weniger süß und nicht ganz so knusprig, wenn Sie die Zuckermenge auf 150 g reduzieren.



Amerikaner



FÜR KINDER - 12 STÜCK (2 BACKBLECHE)

Zubereitungszeit: etwa 30 Minuten, ohne Abkühlzeit

Backzeit: etwa 20 Minuten je Backblech

Für das Backblech:

Backpapier

Für den Rührteig:

75 g Butter oder Margarine (zimmerwarm)

100 g Zucker

1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker

5 Tropfen Butter-Vanille-Aroma (aus dem Röhrchen)

1 Prise Salz

2 Eier (Größe M)

250 g Weizenmehl

3 gestr. TL Dr. Oetker Backin

100 ml Milch (3,5 % Fett)

etwa 2 EL Milch

Für den Guss:

200 g Puderzucker

etwa 3 EL Zitronensaft

150 g Zartbitter-Schokolade (etwa 50 % Kakaoanteil)

1 EL Speiseöl

Zum Bestreuen:

gehackte Mandeln

gehackte Pistazienkerne

Hagelzucker, Kokosraspel

Pro Stück:

E: 5 g, F: 14 g, Kh: 48 g,

kJ: 1452, kcal: 347, BE: 4,0

1 Das Backblech mit Backpapier belegen. Den Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze: etwa 180 °C Heißluft: etwa 160 °C

2 Für den Teig Butter oder Margarine in einer Rührschüssel mit dem Mixer (Rührstäbe) auf höchster Stufe geschmeidig rühren. Nach und nach Zucker, Vanillin-Zucker, Butter-Vanille-Aroma und Salz unterrühren. So lange rühren, bis eine gebundene Masse entstanden ist. Jedes Ei etwa 1/2 Minute auf höchster Stufe unterrühren.

3 Mehl mit Backpulver mischen und abwechselnd mit der Milch in 2 Portionen auf mittlerer Stufe kurz unterrühren. Von der Hälfte des Teiges mit 2 Esslöffeln 6 Häufchen nicht zu dicht nebeneinander auf das Backblech geben und mit einem feuchten Messer etwas nachformen. Das Backblech in den Backofen schieben.

Einschub: Mitte

Backzeit: etwa 20 Minuten

Die Oberfläche der Amerikaner nach etwa 15 Minuten Backzeit mit Milch bestreichen.

4 Aus dem restlichen Teig ebenfalls 6 Teighäufchen auf Backpapier setzen. Die gebackenen Amerikaner mit dem Backpapier auf einen Kuchenrost ziehen. Die vorbereiteten Teighäufchen mit dem Backpapier auf das Backblech ziehen und wie angegeben backen. Amerikaner erkalten lassen.

5 Für den Guss Puderzucker sieben und mit Zitronensaft zu einem dickflüssigen Guss verrühren. Schokolade grob zerkleinern, dann mit Speiseöl im Wasserbad bei schwacher Hitze unter Rühren schmelzen. Erkaltete Amerikaner auf der Unterseite mit Guss oder Schokolade bestreichen. Nach Belieben mit Mandeln, Pistazien, Hagelzucker und Kokosraspeln bestreuen (Foto 1).



REZEPTVARIANTE:

Mini-Mint-Amerikaner (24 Stück - **Foto 2**)

Reduzieren Sie im Teig den Zucker auf 50 g und die Milch auf 50 ml. Die Milch erwärmen und darin 75 g klein gehackten Pfefferminzfondant (weiß/rosa) auflösen. Den Teig damit wie im Rezept beschrieben zubereiten. Die Mini-Mint-Amerikaner etwa 15 Minuten backen. Für den Guss 150 g Pfefferminzfondant klein hacken, in einem kleinen Topf in etwa 2 Esslöffeln Wasser erwärmen, bis er flüssig ist. Nicht kochen lassen! Fondant abkühlen lassen, bis er dickflüssig ist, dann die Unterseite der Amerikaner mit einem Pinsel damit bestreichen. Oder einen Guss aus 200 g Puderzucker und 2-3 Esslöffeln Pfefferminzlikör zubereiten und diesen evtl. mit Speisefarbe einfärben.



Sandkuchen „Tante Paula“



KLASSISCH - ETWA 20 STÜCKE

Vorbereitung: 2 Tage im Voraus

Zubereitungszeit: etwa 30 Minuten

Backzeit: etwa 55 Minuten

Für die Gugelhupfform (Ø 22 cm):

etwas Fett

Weizenmehl

Zum Vorbereiten:

5 Eiweiß (Größe M)

100 g Zucker

Für den Teig:

250 g Butter (zimmerwarm)

125 g Puderzucker

5 Eigelb (Größe M)

1 Prise Salz

1 Röhrchen Butter-Vanille-Aroma

abgeriebene Schale von 1 Bio-Zitrone (unbehandelt, ungewachst)

80 g Weizenmehl

150 g Speisestärke

1 gestr. TL Dr. Oetker Backin

Zum Bestreuen:

etwas Puderzucker

Pro Stück:

E: 2 g, F: 12 g, Kh: 22 g,

kJ: 863, kcal: 206, BE: 2,0

1 Die Gugelhupfform fetten und mehlen. Den Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze: etwa 160 °C Heißluft: etwa 140 °C

2 Zum Vorbereiten Eiweiß sehr steif schlagen. Zucker nach und nach hinzugeben. So lange schlagen, bis die Masse stark glänzt. Die Eischneemasse bis zur Weiterverarbeitung in den Kühlschrank stellen.

3 Für den Teig Butter in einer Rührschüssel mit dem Mixer (Rührstäbe) auf höchster Stufe schaumig schlagen. Puderzucker nach und nach unterrühren. So lange rühren, bis die Masse weiß-schaumig ist (etwa 3 Minuten).

4 Eigelb nach und nach auf höchster Stufe kurz unterrühren. Anschließend Salz, Aroma und Zitronenschale unterrühren.

5 Mehl mit Speisestärke und Backpulver mischen, in 2 Portionen auf niedrigster Stufe kurz unterrühren.

6 Die Eischneemasse in 4-5 Portionen sehr vorsichtig mit einem Schneebesen unter den Teig ziehen. Dabei darauf achten, dass die feinen Luftbläschen möglichst erhalten bleiben.

7 Den Teig in die Gugelhupfform füllen. Die Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

Einschub: unteres Drittel

Backzeit: etwa 55 Minuten

Den Kuchen nach etwa 15 Minuten Backzeit mittig, ringförmig etwa 1 cm tief einschneiden. Den Kuchen fertig backen.

8 Die Form auf einen Kuchenrost stellen. Den Kuchen etwa 10 Minuten in der Form stehen lassen, danach aus der Form lösen, auf einen Kuchenrost stürzen und erkalten lassen. Den Kuchen mit Puderzucker bestreuen.

TIPPS:

Anstatt Butter-Vanille-Aroma können Sie auch 2 Esslöffel Rum oder die abgeriebene Orangenschale von 1 Bio-Orange (unbehandelt, ungewachst) mit in den Teig geben. Wird der Sandkuchen „Tante Paula“ mit einem Guss (z. B. Schokoladenguss) überzogen, bleibt er sehr lange frisch. Ohne Guss lässt sich der Sandkuchen wunderbar einfrieren.