



BACKEN MIT DEN



Land-frauen

LECKERE REZEPTE & TOLLE BACKIDEEN

ZS VERLAG



Kuchen und Torten

AUS UNSERER BACK-TRICKKISTE

Süße Teilchen und Kleingebäck

ALLE JAHRE WIEDER

Mehlspeisen und fruchtige Aufläufe

TAUSCHE WEIZEN GEGEN ...

Brot und pikantes Gebäck

MIT LIEBE GEBACKEN

GEWUSST, WIE

DIE LANDFRAUEN IM KURZPORTRÄT



Man nehme: eine Prise Glück

Kennen Sie das auch – dieses Gefühl, gleich in den Fernseher reinkriechen zu wollen? Und sofort dieses Stück Kuchen da zu naschen, das dort eben so duftig fluffig aus dem Ofen kommt? Wenn die Landfrauen aus den beliebten TV-Serien von WDR und BR in ihrer Küche am Werkeln sind, gibt es fast immer etwas Selbstgebackenes: knuspriges Brot, Beerentörtchen, Sahnetorten oder süße und pikante Ofennaschereien – eben alles, was die Jahreszeiten und der Familienbackschatz so hergeben. Ganz einfach zu backen und ganz einfach köstlich!

Jetzt können Sie das alles selber naschen. Und müssen nicht mit Riesenappetit vorm Bildschirm sitzen und sich dorthin wünschen, wo die Landfrauen in gespannter Vorfreude am gedeckten Tisch sitzen und darauf warten, so wunderbare Dinge wie Oma Josefas Stachelbeer-Baiser, lauwarmen Käsekuchen, Oma Sophies Reistorte oder Rosentörtchen serviert zu bekommen. Diese Köstlichkeiten sind jetzt erstmals in diesem Buch vereint, dem einzigen mit den Lieblingsbackrezepten der Landfrauen aus den Serien Land und lecker (WDR) und Landfrauenküche (BR).

Kuchen und Teilchen, Torten und Kleingebäck, herzhafte Ofensattmacher und Weihnachtsplätzchen, Dessertgebäck und Brot – von süß bis herzhaft gibt es nichts, was die Landfrauen nicht mit leichter Hand aus dem Ofen zaubern! Außerdem verraten sie hier auch ihre kleinen Backgeheimnisse, die besten Tipps und Kniffe, damit auch Ihnen gleich alles auf Anhieb gelingt: von Apfel-Charlotka bis Zwiebelkuchen, von Erdbeer-Tiramisu-Torte bis Lagerfeuerpizza.

Abwechslungsreich wie das Jahr sind die Rezepte. Und – wie sollte es bei den Landfrauen auch anders sein – natürlich alle mit einer großen Prise Liebe gebacken.

Viel Spaß beim Rühren, Kneten, Naschen und Genießen!



BACKEN MIT DEN

Kuchen UND Torten

LANDFRAUEN



Warmer Zitronenkuchen

MIT FRISCHEM ERDBEEREIS

Zutaten für 4 Personen

Für den Zitronenkuchen

1 Bio-Orange

3 Bio-Zitronen

4 Eier

Salz

140 g Zucker

80 g Weichweizengrieß

100 g Mehl

Butter für die Form

125 ml Zitronensaft

Für das Erdbeereis

1 Banane

200 g Erdbeeren (tiefgekühlt)

1 EL Puderzucker

200 g Sahne

Puderzucker zum Bestäuben

1 Für den Zitronenkuchen den Backofen auf 190°C vorheizen. Die Orange und 2 Zitronen heiß waschen und trocken reiben. Die Schale abreiben und den Saft auspressen. Die Eier trennen. Die Eiweiße mit 1 Prise Salz zu steifem Schnee schlagen. Die Eigelbe mit 70 g Zucker, Orangen- und Zitronenschale und -saft schaumig rühren. Nach und nach den Grieß und das Mehl unterrühren. Den Eischnee unter den Teig heben.

2 Den Teig in eine gefettete Springform (24 cm Durchmesser) füllen und glatt streichen. Im Ofen auf der mittleren Schiene etwa 20 Minuten backen.

3 Inzwischen den Zitronensaft mit dem restlichen Zucker in einen Topf geben, aufkochen und etwas einköcheln lassen.

4 Den Kuchen aus dem Ofen nehmen und großzügig mit dem Zitronensirup bestreichen, bis er gut vollgesogen ist. Den Kuchen in Stücke und die restliche Zitrone in dünne Scheiben schneiden.

5 Für das Erdbeereis die Banane schälen und mit den Erdbeeren, dem Puderzucker und der Sahne im Küchenmixer pürieren. Sofort aus der Masse mit einem Esslöffel Nocken abstechen und diese auf Teller verteilen. Je 1 Stück warmen Zitronenkuchen danebensetzen. Nach Belieben frische Erdbeeren oder Himbeeren auf die Teller geben und die Kuchenstücke mit den Zitronenscheiben garnieren. Alles mit Puderzucker bestäuben und servieren. Dazu passt Bockbier.



Marillenkuchen

UND JOGHURT-LIMETTEN-PARFAIT

Zutaten für 4 Personen

Für das Parfait

*4 Eigelb
100 g Zucker
200 g Naturjoghurt
Saft von 2 Limetten
250 g Sahne*

Für den Kuchen

*155 g Mehl
125 g kalte Butter
125 g Magerquark
Mehl für die Arbeitsfläche
750 g Marillen (Aprikosen)
90 g Zucker
1 EL Rum
125 g Sahne*

1 Am Vortag für das Parfait die Eigelbe und den Zucker in einer Schüssel sehr schaumig schlagen. Den Joghurt und den Limettensaft dazugeben und unterrühren. Die Sahne steif schlagen und unterheben. Eine rechteckige Form mit Frischhaltefolie auslegen, die Parfaitmasse hineinfüllen und über Nacht in das Tiefkühlfach stellen.

2 Am nächsten Tag für den Kuchen 125 g Mehl auf die Arbeitsfläche geben. Die Butter in Flöckchen dazugeben und beides mit einem Messer durchhacken. Den Quark dazugeben und alles zu einem Teig verkneten. Den Teig zu einer

Kugel formen, in Frischhaltefolie wickeln und mindestens 30 Minuten kühl stellen.

3 Den Backofen auf 180°C vorheizen. Den Boden einer Springform (26 cm Durchmesser) mit Backpapier auslegen. Den Teig auf der bemehlten Arbeitsfläche etwas größer als die Form rund ausrollen und die Form damit auskleiden, dabei einen etwa 11/2 cm hohen Rand formen.

4 Die Marillen waschen, halbieren und entsteinen. Die Marillen auf dem Teig verteilen. Den Kuchen im Ofen auf der mittleren Schiene etwa 20 Minuten backen.

5 Das restliche Mehl, den Zucker und den Rum verrühren und auf dem vorgebackenen Kuchen verteilen. Mit der Sahne begießen und den Marillenkuchen weitere 20 Minuten backen. Das Parfait zum lauwarmen Marillenkuchen servieren.





MIT QUARK, MOHN UND PFLAUMENMUS

Zutaten für 1 „Flecka“

Für den Teig

125 ml Milch
1/2 Würfel Hefe (21 g)
250 g Mehl
5 EL flüssige Butter
50 g Zucker · Salz · 1 Ei
1 TL abgeriebene Bio-Zitronenschale

Für den Quarkbelag

250 g Speisequark
100 g Zucker
3 EL flüssige Butter · 1 Ei
2 EL Speisestärke
etwas Zitronensaft

Für den Pflaumenbelag

200 ml Milch
150 g gemahlener Mohn
40 g Zucker · 2 EL Rum
200 g Pflaumenmus

Außerdem

Rosinen zum Garnieren

1 Für den Teig die Milch etwas erwärmen und in eine Schüssel geben. Die Hefe mit den Fingern zerbröckeln und in der Milch auflösen. Mehl, Butter, Zucker, 1

Prise Salz, das Ei und die Zitronenschale dazugeben und alle Zutaten mit den Knethaken des Handrührgeräts zu einem elastischen Teig verkneten. Die Schüssel mit dem Teig zugedeckt an einen warmen Ort stellen und den Teig etwa 45 Minuten gehen lassen, bis er sein Volumen verdoppelt hat.

2 Während der Hefeteig geht, für den Quarkbelag den Quark, Zucker, Butter, Ei, Speisestärke und Zitronensaft gut verrühren.

3 Für den Mohnbelag die Milch in einen Topf geben, Mohn, Zucker und Rum hinzufügen und die Mischung aufkochen. Bei schwacher Hitze ein paar Minuten köcheln lassen. Vom Herd nehmen und auskühlen lassen. Für den Pflaumenmusbelag das Pflaumenmus eventuell mit etwas lauwarmem Wasser verdünnen und glatt rühren, sodass es streichfähig ist. Den Backofen auf 160°C Umluft vorheizen.

4 Den Hefeteig groß und rund ausrollen (etwa 34 cm Durchmesser), den Rand etwas einschlagen und den Teig mit einer Gabel mehrmals einstechen. Den „Flecka“ auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen und wie in den Steps unten beschrieben garnieren.

5 Den Teig im Ofen auf der mittleren Schiene etwa 25 Minuten backen. Den „Flecka“ aus dem Ofen nehmen, in Stücke schneiden und servieren.



Jeden Belag separat in einen Gefrierbeutel oder Einwegspritzbeutel geben. Eine Spitze von jedem Beutel abschneiden ...



... und die Beläge nacheinander in schönen Mustern auf dem Teig verteilen. Mit Rosinen bestreuen.





Quark-Streusel-Kuchen



MIT OBST À LA ANDREA

Zutaten für 1 Blech

Für den Teig

250 g Butter

250 g Zucker

1 Päckchen Vanillezucker

1 Ei

Salz

1 Päckchen Backpulver

500 g Mehl

Für den Belag

1 kg Speisequark (20% Fett)

200 g Zucker

1 Päckchen Vanillezucker

Saft von 1/2 Zitrone

ca. 750 g Obst der Saison (z.B. Äpfel, Himbeeren, Pfirsiche, Rhabarber, Kirschen)

1 Den Backofen auf 175°C vorheizen und ein Backblech mit Backpapier belegen.

2 Für den Teig die Butter zerlassen und etwas abkühlen lassen. In einer Rührschüssel Zucker, Vanillezucker, Ei, 1 Prise Salz, Backpulver und Mehl vermischen. Die flüssige Butter darübergießen und den Teig von Hand zu Streuseln verarbeiten. Ein Viertel der Teigstreusel beiseitestellen, den restlichen Teig gleichmäßig auf dem Blech verteilen und etwas andrücken, dabei einen kleinen Rand hochziehen.

- 3 Für den Belag Quark, Zucker, Vanillezucker und Zitronensaft in einer Rührschüssel mit den Quirlen des Handrührgeräts glatt rühren und gleichmäßig auf dem Teig verstreichen.
- 4 Das Obst je nach Sorte waschen bzw. schälen, bei Bedarf entsteinen bzw. entkernen und ggf. in mundgerechte Stücke schneiden. Auf der Quarkmasse verteilen und die restlichen Streusel darüberstreuen.
- 5 Den Kuchen im Ofen auf der mittleren Schiene 30 bis 35 Minuten backen. Herausnehmen, abkühlen lassen und nach Belieben mit Puderzucker bestäubt servieren.

So schmeckt's weihnachtlich

Zur Winterzeit gebe ich zu den beiseitegestellten Streuseln gerne noch etwas Zimtpulver. Je nach Geschmack 1/2 bis 1 TL.



Lauwarmer Käsekuchen

MIT HEIDELBEERTRAUM

Zutaten für 4 Personen

Für den Boden

125 g Butter

90 g Zucker

1 Ei

250 g Mehl

1 TL Backpulver

Salz

Für die Quarkmasse

1 kg Speisequark

100 g Zucker

3 Eier

1 EL Speisestärke

100 g Naturjoghurt

Mark von 1 Vanilleschote (oder 2 EL Zitronensaft)

Für die Himbeersauce

150 g Himbeeren

1 EL Honig

1 EL Himbeergeist

1 TL Zitronensaft

Für den Heidelbeertraum

300 g Heidelbeeren (tiefgekühlt)

60 g Puderzucker

1 Eiweiß

1 Für den Mürbeteig Butter, Zucker, Ei, Mehl, Backpulver und 1 Prise Salz in eine Schüssel geben und mit den Knethaken des Handrührgeräts zu einem glatten Teig verkneten. In Frischhaltefolie wickeln und etwa 30 Minuten kühl stellen.

2 Den Backofen auf 160°C Umluft vorheizen. Eine Springform (etwa 26 cm Durchmesser) einfetten. Den Teig zwischen zwei aufgeschnittenen Gefrierbeuteln etwas größer als die Springform rund ausrollen. Die Form mit dem Teig auskleiden, dabei einen etwa 2 cm hohen Rand formen.

3 Für die Quarkmasse Quark, Zucker, Eier, Speisestärke, Joghurt und Vanillemark mit den Quirlen des Handrührgeräts verrühren. Die Quarkmasse auf dem Teig verstreichen und im Ofen etwa 1 Stunde backen.

4 Für die Himbeersauce die Himbeeren verlesen, waschen und trocken tupfen. Die Himbeeren mit 5 EL Wasser und Honig aufkochen und etwas einköcheln lassen. Den Himbeergeist und den Zitronensaft dazugeben und die Sauce mit Honig und Zitronensaft abschmecken. Die Sauce nach Belieben durch ein Sieb passieren.

5 Den Käsekuchen aus dem Ofen nehmen, in Stücke schneiden und lauwarm abkühlen lassen.

6 Die Heidelbeeren mit dem Puderzucker im Mixer pürieren, das Eiweiß dazugeben und rühren, bis die Heidelbeermasse cremig ist. Den Käsekuchen mit dem Heidelbeertraum und der Himbeersauce servieren. Nach Belieben mit frischen Himbeeren und Minze garnieren.