



Seite 220 - 277

Example

GR Quarkölteig, süß	226
GR Hefeteig, süß	227
Schoko-Brötchen, Rosinen-Brötchen	228
Zopf	229
Füllungen für Quarkölteig-Gebäck	230
Schnecken, Rosenkuchen, gefüllte Zöpfe	231
Streuselkuchen mit Obst	232
GR Mürbeteig, süß	235
Butterplätzchen	236
Himbeersterne	237
Vanillekipferl	238
Tarte „Sommer“	239
Käsekuchen	240
Russischer Zupfkuchen	241
Apfelkuchen mit Sahne-Zimt-Haube	242
GR Rührmasse	245
Muffin-Variationen	246
Zitronen-Schnitten	247
Apfelkuchen „sehr fein“ - rund	248
Apfel-Quitten-Walnuss-Kuchen, gestürzt	249
Linzer Torte	250
Triple Chocolate Cookies	251
Waffeln	252
Marmorkuchen	253
Zebrakuchen	254
Donauwelle	255
Luftige Johannisbeer-Schnitten	256
GR Biskuitmasse	257
Biskuitrolle	258
Obstboden	260
GR Brandmasse	261
Große Windbeutel mit Sahne und frischen Beeren	262
Kleine Windbeutelchen mit Schoko-Sahne und Bananen	263
Eclairs mit Schoko-Creme	264
GR Strudelteig - Strudel	265
Apfel-Füllung	266
Quark-Füllung	
Bärentatzen (Rührmasse)	267
Florentiner	
Schokocrossies	268
Nürnberger Elisen-Lebkuchen	269
Zimtkugeln	270
Pfeffernüsse	271

Hmm ...

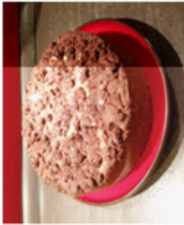
GR Mürbeteig, süß



Plätzchen



Tarte



Isel



Kuchen



Tortenboden

verschiedenes
süßes Gebäck aus
Mürbeteig

- Butter
- Zucker
- Salz
- Ei
- Mehl

Menge	Zutaten	Zubereitung	Geräte/Werkzeug
125 g Butter		in kleine Stücke geschnitten in die Rührschüssel der KüMa einwiegen,	
60 g Zucker ¼ TL Salz		zuwiegen, Zugeben,	
		glatt kneten (Bosch KüMa, Hütchen, Kneithaken).	
1 Ei		kurz unterrühren.	
250 g Mehl		zuwiegen und rasch zu einem geschmeidigen Teig verkneten (Bosch KüMa, Hütchen, Kneithaken).	
		Mürbeteig flach drücken und in Frischhaltefolie verpackt kaltstellen (Kühlschrank).	



BEACHT:

- Backofen bei Mürbeteig immer vorheizen
- kalter Teig behält beim Backen besser die Form (Butterplätzchen!)

Butterplätzchen



Menge	Zutaten	Zubereitung
125 g 60 g ½ TL	Butter Zucker Salz	in kleine Stücke geschnitten in die Rührschüssel der KüMa einwiegen, zuwiegen, zugeben, glatt kneten (Bosch KüMa, Hütchen, Knethaken).
1	Ei	kurz unterrühren.
250 g	Mehl	zuwiegen und rasch zu einem geschmeidigen Teig verkneten (Bosch KüMa, Hütchen, Knethaken). Mürbeteig flach drücken und in Frischhaltefolie verpackt kaltstellen (Kühlschrank).
1 3 EL	<u>Eistreich:</u> Eigelb Milch	Gekühlten Teig mit wenig Mehl und einem Rollholz ca. 3 mm dünn ausrollen. Mit kleiner Ausstechform platzsparend Plätzchen ausstechen und auf ein vorbereitetes Backblech legen. mit verrühren und die Plätzchen gleichmäßig einspinseln. Im vorgeheizten (Backofen Umluft/Hofen 180° C) 10 Minuten goldbraun backen. Anschließend auf einem Aufkühlgitter abkühlen lassen. Anschließend sorgfältig in eine Blechdose schichten und diese beschriften.



Käsesahnetorte



Menge	Zutaten	Zubereitung
50 g 100 g 1 Pr. 1 150 g	Zucker Butter Salz Eigelb Mehl	Mürbeteig:  wie im GR beschrieben herstellen. Gekühlten Teig 3 mm dick ausrollen und mit dem Tortenring ausstechen. Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben, mit Gabel löchern und bei vorgeheiztem Backofen (Heißluft/Umluft, 180° C) ca. 10 Minuten goldbraun backen.

4 100 g 1 Pr. 75 g 25 g ¼ TL	Eier Zucker Salz Mehl Stärke Backpulver	Biskuitmasse:  wie im GR beschrieben herstellen. In der Springform im vorgeheizten Backofen (Heißluft/Umluft, 180° C) ca. 20 -25 Minuten hellgold backen.
---	--	---

1 Dose	Pfirsichhälften	abtropfen lassen,
ca. 2 EL	Aprikosenfruchtaufstrich	

5 Blatt	Gelatine	Quarkmasse: in kaltem Wasser einweichen.	
500 g	Sahne	in Schichten abdecken, kühl stellen.	
500 g	Magerquark	mit	
100 g	Puderzucker	glatt rühren.	
1 EL	Vanilleschaker	mit	
1	Orangene, abgepresst	in einem kleinen Topf vermischen.	
		Ausgedrückte Gelatine zugeben und auflösen. Temperatúrausgleich mit Quarkmasse durchführen, Sahne unterheben.	

		Torte einsetzen: Quarkmasse auf die Pfirsichhälften gießen und mit Winkelpalette die Oberfläche glattstreichen.  Obere Biskuihälfte vorsichtig auf die Quarkmasse schieben.
--	--	--

		Torte kühlen: Variante 1: 12 Stunden im Kühlschrank (ca. 6°C) Variante 2: 1-1,5 Stunden im Gefrierschrank (-18° C)
--	--	---

	Puderzucker	Torte fertigstellen: Mit der Palette die Torte vorsichtig aus dem Ring schneiden. Ring entfernen, Torteneinteiler (16 Stück) mittig auf die Torte legen. Gleichmäßig mit Puderzucker bestäuben. Torteneinteiler vorsichtig abheben. Torte auf eine mit Tortenspitze belegte Tortenplatte setzen. In 16 gleichgroße Stücke schneiden und servieren.
--	-------------	--