



67

süße und
leichte
Rezepte

Neue Backträume



Weltbild

Marie Theres Berger • Dr. Barbara Rias-Bucher
Oda Tietz • Elisabeth Wagner

Neue Backträume



Weltbild

Inhalt



| | |
|---|----|
| <i>Neue Kreationen</i> | 6 |
| Apfel-Mango-Schnitten | 8 |
| Rhabarberschnitten | 10 |
| Quitten-Kokos-Schnitten .. | 12 |
| Bunte Obstschnitten | 14 |
| Saftige Rotweinschnitten .. | 16 |
| Birnen-Kürbis-Schnitten .. | 18 |
| Fruchtige Schnitten mit Gelee | 20 |
| Cremige Ribiselschnitten .. | 22 |
| Ribisel-Streusel-Schnitten .. | 24 |
| Schwarzbeerschnitten mit Streuseln | 26 |
| Brombeer-Apfel-Schnitten .. | 28 |
| Blaue Schnitten | 30 |
| Topfen-Pfirsich- Schnitten | 32 |
| Donauwellen | 34 |
| Apfelschnitten mit Rum ... | 36 |



Verlockende Köstlichkeiten 38

| | | | |
|-----------------------|----|-----------------------------|----|
| Himmliche Schnitten | 40 | Ricottaschnitten | 60 |
| Wiener Cremeschnitten | 42 | Kürbisschnitten | 62 |
| Marmorschnitten | 44 | Himbeer-Schoko-Schnitten | 64 |
| Mandelschnitten | 46 | Bananenschnitten | 66 |
| Amarettoschnitten | 48 | Nuss-Krokant-Schnitten | 68 |
| Walnusschnitten | 50 | Sacherschnitten | 70 |
| Beerenschnitten | | Apfelschnitten mit Vanille | 72 |
| mit Topfen | 52 | Marmeladenschnitten | 74 |
| Mohnschnitten | | Karottenschnitten | 76 |
| mit Rumglasur | 54 | Topfenschnitten | 78 |
| Orangenschnitten | 56 | Schokoschnitten mit Blüten- | |
| Linzer Schnitten | 58 | creme | 80 |

Inhalt



Grundrezepte Topfen und Joghurt 82

| | | | |
|------------------------------|----|--------------------------|----|
| Topfen-Ölteig | 84 | Flaumige Frühstück- | |
| Joghurt selbst gemacht | 86 | semmeln | 88 |
| Feiner Topfen-Ölteig | 86 | Marillenkuchen vom Blech | 90 |



Grundrezepte mit Germ 92

| | | | |
|------------------------------|----|--------------------------|-----|
| Teig mit Trockengerme | 94 | Gerührter Germteig | 100 |
| Teig mit frischem Germ | 96 | Plunderteig | 102 |
| Germ-Mürbteig | 98 | | |



| | | |
|---|-----|--|
| <i>Himmlich süße Köstlichkeiten</i> | | <i>104</i> |
| Buchteln mit Kompott | 106 | Schneller Obstkuchen 126 |
| Apfelkuchen mit Streuseln | 108 | Germ-Guglhupf 128 |
| Ribisel-Pizza mit Vanille- guss | 110 | Marillentascherl 130 |
| Tiroler Dampfnudeln | 112 | Topfengolatschen 132 |
| Wiener Briochen | 113 | Saftiger Zwetschkens- kuchen 134 |
| Pfirsich Beerenkuchen | 114 | Mandel-Butterkuchen 136 |
| Mohnkipferl | 116 | Buttermilch-Weißbrot 137 |
| Marzipan-Reindling | 118 | Apfelschneckerl 138 |
| Faschingskrapfen | 120 | Zwetschkenbuchteln mit Röster 140 |
| Germ-Roulade mit Marillen | 122 | Zwetschenkuchen mit Krokant 142 |
| Zwetschkenfleck | 124 | |

Bildnachweis/Über dieses Buch 144



A shallow white bowl filled with fresh blueberries sits on a textured blue surface. The background is a soft, out-of-focus blue. The text is centered within a white rectangular box with a thin red border.

Neue Kreationen

Backen ist Liebe – wer könnte da widersprechen!
Verwöhnen Sie sich und andere Naschkatzen mit den
bunten, leichten Köstlichkeiten im folgenden Kapitel.

Apfel-Mango-Schnitten

ZUTATEN

Für Backform
circa 22 x 25 cm

250 g Löffelbiskuits

100 g Haferflocken

1 Pck. Vanille-
Puddingpulver

200 g Butter

2 Eidotter

Für die Fülle

250 g körniger Frischkäse

¼ TL Vanillezucker

1 Ei

2 Eiklar

80 g Staubzucker

1 kleine, reife Mango

1 mittelgroßer Apfel

2 EL Zitronensaft

1 Die Löffelbiskuits in einen Gefrierbeutel geben und mit dem Nudelwalker fein zerkleinern. In einer Schüssel mit den Haferflocken und dem Puddingpulver mischen.

2 Die Butter schmelzen, etwas bräunen, wieder lauwarm abkühlen lassen, mit den Eidottern verrühren und langsam zur Mischung in die Schüssel gießen. Dabei mit einem Kochlöffel rühren, bis sich alles verbunden hat.

3 Die Hälfte davon als Kuchenboden in die befettete Form drücken, den Rest für den Belag in der Schüssel lassen. Kuchenboden und Belag 1 Stunde kühl rasten lassen.

4 Für die Fülle den Frischkäse mit dem Vanillezucker und dem Ei verrühren. Die Eiklar mit dem Staubzucker steif schlagen und unterziehen. Die Mango schälen, das Fruchtfleisch vom Kern schneiden und mit dem Zitronensaft in den Mixer geben. Den Apfel vierteln, schälen, entkernen und hinzufügen, dann alles pürieren.

5 Zuerst die Käsecreme, dann das Obstpüree auf dem Teigboden glatt streichen. Zum Schluss den Belag wie Streusel auf dem Kuchen verteilen. Den Kuchen im vorgeheizten Backrohr bei 180 °C etwa 40 Minuten backen. Herausnehmen, etwa 30 Minuten in der Form ruhen lassen, in Schnitten teilen und auf einem Kuchengitter gerade eben abkühlen lassen und servieren.



Rhabarberschnitten

ZUTATEN

Für Backform
circa 22 x 25 cm

Für den Teig

½ Germwürfel

30 g Feinkristallzucker

⅛ l lauwarme Milch

300 g Mehl

1 Prise Salz

½ TL geriebene Zitronen-
schale, ungespritzt

100 g weiche Butter

1 Eidotter

Für die Fülle

100 g Mandeln,
fein gerieben

Etwa 800 g Rhabarber

100 g Zucker

100 g Marzipanrohmasse

2 Eier

100 g Crème fraîche

Staubzucker
zum Bestreuen

1 Den Germ in einem Schälchen mit 1 TL Zucker und der Milch zu einem Dampfl verrühren und abgedeckt 20 Minuten rasten lassen.

2 Das Mehl mit dem restlichen Zucker, Salz und der Zitronenschale in einer Schüssel mischen. Die Butter in Stücke teilen und auf das Mehl legen. Den Eidotter zugeben und alles zu einem bröckeligen Teig mischen.

3 Das Dampfl zugeben und den Teig mit den Knethaken des Handmixers durcharbeiten, bis er einen Kloß bildet. Die befettete Form mit dem Teig auslegen und dabei einen etwa 3 cm breiten Rand hochziehen. Den Teig mit einer Gabel mehrmals einstechen und in der Form etwa 1 Stunde kalt rasten lassen.

4 Die Mandeln auf den Teigboden streuen. Den Rhabarber waschen und putzen, die Stangen in etwa 10 cm lange Stücke schneiden und dabei jeweils die Schale abziehen. Die Stücke mit dem Zucker vermischt 30 Minuten ziehen lassen. Dann auf ein Sieb geben, den Saft abtropfen lassen und die Rhabarberstücke nebeneinander auf den Teigboden legen.

5 Das Marzipan mit dem abgetropften Rhabarbersaft, den Eiern und der Crème fraîche pürieren und über den Rhabarber gießen. Den Kuchen im vorgeheizten Backrohr bei 180 °C etwa 45 Minuten backen, herausnehmen und in der Form gerade eben abkühlen lassen, in Schnitten teilen und mit Staubzucker bestreut servieren.









