



Mit *Liebe* backen

Lemon Meringue Pie (AUS „SÜSSER SONNTAG“)

ZUBEREITUNG:

1. Mehl mit der in Stückchen geschnittenen Butter, Puderzucker, Salz und evtl. etwas Eiswasser rasch zu einem glatten Teig kneten. In Frischhaltefolie für 1 Stunde kühl stellen.
2. Für die Füllung Zitronen waschen, trocken reiben. Schale fein abreiben, Saft auspressen.
3. Mehl, Speisestärke, Zucker und Salz in einen Topf geben, langsam 375 ml Wasser unterrühren. Bei kleiner Hitze unter ständigem Rühren erwärmen, bis die Füllung cremig wird und glänzt. Vom Herd nehmen, Eigelbe rasch einzeln unterrühren, bei kleiner Hitze kurz weiterrühren. Wieder vom Herd nehmen, Zitronenschale und -saft unterrühren.
3. Ofen auf 220 °C vorheizen. Form einfetten. Teig ausrollen, in die Form legen. Einen ca. 3 cm hohen Rand formen. Boden mehrfach mit einer Gabel einstechen. Im Ofen (Mitte) 15 Minuten blind backen. Füllmaterial entfernen. Weitere 5 Minuten backen. Abkühlen lassen.
4. Temperatur auf 140 °C einstellen. Boden mit Zitronencreme füllen. Ca. 25 Minuten backen.
5. Kurz vor Ende der Backzeit die Meringue zubereiten: Zucker mit Weinstein vermischen. Eiweiß bei niedriger Geschwindigkeit einschlagen, bis die Spitzen steif sind, die Masse glänzt. Der Zucker sollte vollständig aufgelöst sein.
6. Aus dem Ofen nehmen, in die Mitte Marmelade geben. Temperatur auf 190 °C stellen. Meringue sofort auf die heiße Füllung und über den Teigrand löffeln. Ca. 5 Minuten überbacken, bis die Meringuespitzen goldbraun sind. Servieren.

ZUTATEN FÜR 1 TARTEFORM MIT 22 CM Ø:

Teig:
200 g Mehl
100 g Butter
1 EL Puderzucker
1 Prise Salz

Füllung:
3 Bio-Zitronen
3 EL Mehl
3 EL Speisestärke
190 g Zucker
1 Prise Salz
3 Eigelb (M)
2 EL rote Marmelade

Meringue:
5 Eiweiß (M)
190 g feiner Zucker
½ EL Weinstein
Butter für die Form
Mehl zum Arbeiten



In der Zeit rund ums Jahresende stellen wir uns besonders gerne in die Küche – erwärmen die süßen Backwerke doch nicht nur unser Heim, sondern auch das Herz. Ob Lemon Meringue Pie, Topfenzipf, Vanillekipferl oder salzige Muffins – bei diesen Rezepten ist für jeden Geschmack etwas dabei!

Redaktion: Eva Jankl



Gebackene Topfenzipf
(AUS „SÜSSE ÖSTERREICHISCHE KÜCHE“)

Fotos: Shutterstock, Inge Prader, Kurt-Michael Westermann

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN:

250 g Topfen, 20 % passiert
130 g Mehl, glatt
130 g Mehl, griffig
250 g Butter, kalt und fein gerieben
2 Eigelb
1 TL Vanillezucker
1 Zitrone, unbehandelt, nur die Schale
1 Prise Salz
250 g Ribiselmarmelade
Staubzucker zum Bestreuen

ZUBEREITUNG:

1. Aus Topfen, Mehl, Butter, Eigelb, Vanillezucker, fein geriebener Zitronenschale und Salz einen glatten Teig kneten und 1 Stunde im Kühlschrank rasten lassen. Das Backrohr auf 180 °C Ober- und Unterhitze vorheizen.
2. Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche ca. 3 bis 4 mm dünn ausrollen und in kleine Quadrate schneiden. In die Mitte der Quadrate jeweils etwas Ribiselmarmelade setzen – nicht zu viel, da sie sonst an den Ecken herauskommt – und rundherum mit etwas Wasser bestreichen. Dann zu einem Dreieck zusammenklappen und die Ränder festdrücken.
3. Zipf auf ein Backblech mit Backpapier legen, für 10 bis 15 Minuten backen, dann zuckern.



Schneekugeln (AUS „VEGANE VERSUCHUNG“)

ZUBEREITUNG:

1. Das Kokosmehl mit den Mandeln verrühren und anschließend zusammen mit dem Kokosöl, der Kokosmilch, dem Amaretto und dem Agavendicksaft mixen.
2. Mit feuchten Händen gleichmäßige Kugeln formen.
3. Diese anschließend in den Kokosraspeln wälzen und kalt servieren.



ZUTATEN FÜR 25 KUGELN:

- 150 g Kokosmehl
- 50 g geriebene Mandeln
- 3 EL Agavendicksaft
- 1 EL Kokosöl
- 150 ml Kokosmilch
- 2 EL Amaretto
- 100 g feine Kokosraspeln

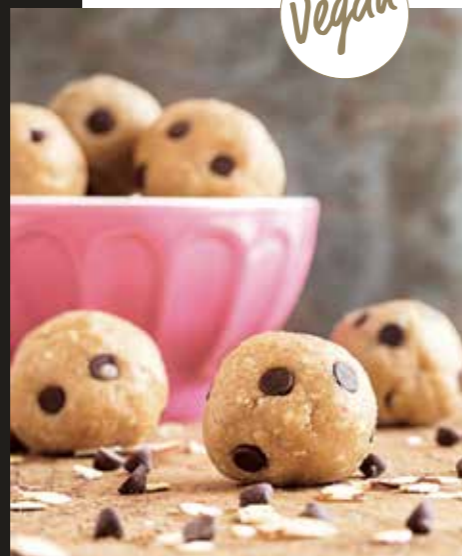
Süße Keksteigbällchen (AUS „OH SHE GLOWS“)

ZUBEREITUNG:

1. In einem hochleistungsfähigen Mixer Haferflocken zu einem feinen Mehl vermahlen und beiseitestellen.
2. In einer großen Schüssel Öl, Erdnuss-, Mandel- oder Sonnenblumenkernmus, Ahornsirup und Vanilleextrakt mit einem Handmixer glatt verrühren. Gemahlene Mandeln, Hafermehl und Salz zugeben und weiterrühren, bis alles gut vermischt ist. Schokotropfen unterheben.
3. Jeweils etwa einen Esslöffel Teig zu einem kleinen Bällchen formen. Sollten Schokotropfen herausfallen oder am Boden der Schüssel zurückbleiben, in den Teig zurückdrücken. Fertige Bällchen auf eine mit Backpapier ausgelegte Platte legen.
4. Platte 5 bis 10 Minuten in den Tiefkühler stellen, bis die Bällchen fest sind. Was nicht sofort verzehrt wird, in einer Gefrierhülle im Tiefkühler lagern – auf diese Weise haben Sie immer einen schnellen, köstlichen Snack parat.

ZUTATEN FÜR 14 BÄLLCHEN:

- 150 g glutenfreie Haferflocken
- 2 EL Kokosnussöl
- 2 EL glattes Erdnuss-, Mandel- oder Sonnenblumenkernmus
- 4 EL Ahornsirup oder ein anderes flüssiges Süßungsmittel
- 1 TL reiner Vanilleextrakt
- 80 g Mandeln, gemahlen
- ¼ TL feinkörniges Meersalz
- 2 TL vegane Mini-Schokotropfen



Fotos: Kurt-Michael Westermann, Daniela Friedl und Miriam Emme, Angela Liddon 2013 Oh She Glows, Frechverlag GmbH/Michael Ruder, Achim Fettig

lustaufleben.at

Vanillekipferl (AUS „SÜSSE ÖSTERREICHISCHE KÜCHE“)

ZUTATEN:

- 140 g Mehl, glatt
- 100 g Staubzucker
- 250 g Butter, mit einer großen Reibe gerissen, Zimmertemperatur
- 100 g Walnüsse (gerieben)
- 1 Packung Vanillezucker
- 1 Ei, verquirlt
- 200 g Staubzucker
- 4 EL Vanillezucker

ZUBEREITUNG:

1. Das Mehl auf eine Arbeitsfläche sieben, in die Mitte eine Mulde drücken. Staubzucker, Butter, Walnüsse, Vanillezucker und das verquirlte Ei hineingeben und alles rasch zu einem glatten Teig verkneten. 1 Stunde im Kühlschrank ruhen lassen.
2. Backrohr auf 200 °C Ober- und Unterhitze vorheizen. Den Teig entweder in eine Vanillekipferlform streichen oder in einen Dressiersack mit Sterntülle geben und auf ein Blech mit Backpapier spritzen. Im Rohr 8 bis 10 Minuten backen.
3. Herausheben, sofort vom Blech nehmen und in der Staubzucker-Vanillezuckermischung wälzen.



Salzige Muffins

(AUS „BACKEN, CRAFT & ROTE KATZE“)

ZUTATEN FÜR 6 MUFFINS:

- 150 ml Buttermilch
- 60 ml Olivenöl
- 1 Ei
- 200 g Mehl
- ¼ TL Natron
- 1 TL Backpulver
- 1 EL Zucker
- ½ TL Salz
- 100 g salzige Zutaten (50:50 aufgeteilt), z. B.:
 - a) Cheddar-Käse, gekochter Schinken & Schnittlauch
 - b) eingelegte getrocknete Tomaten, Feta & Thymian
 - c) Bacon, Parmesan
 - d) Chorizo, Oliven und Chili-Flocken

ZUBEREITUNG:

1. Die Buttermilch mit dem Öl und dem Ei verrühren. Danach kommen Mehl, Natron, Backpulver, Zucker und Salz dazu. Zum Schluss die salzigen Zutaten unterheben.
2. Mit einem Löffel den Teig in die Muffinförmchen verteilen.
3. Von den salzigen Zutaten etwas aufheben und dann entsprechend ein bisschen Cheddar, Feta oder Oliven vor dem Backen auf den Teig streuen.
4. Die Muffins werden bei 180 °C 30 Minuten gebacken.



ZUTATEN:

- 250 g Zucker
- 2 Päckchen Vanillezucker
- 200 g weiche Butter
- 6 Eier
- 1 Päckchen Backpulver
- 250 g Mehl
- 1 Tasse Eierlikör

Eierlikörkuchen (AUS „KUCHENTRATSCH“)

ZUBEREITUNG:

1. Vermischen Sie zunächst den Zucker und den Vanillezucker mit der weichen Butter. Nach und nach die Eier zugeben und alles zu einer schaumigen Masse verrühren.
2. Geben Sie das Backpulver zum Mehl und fügen Sie dieses nach und nach zu der schaumigen Masse dazu. Alles zu einem glatten Teig verarbeiten.
3. Ist der Teig gut verrührt, den Eierlikör zügig zugeben und gut einrühren. Die Masse in eine vorgefettete Kastenbackform geben und bei 160 °C ca. 1 Stunde backen lassen.
4. Lassen Sie den Kuchen nach dem Backen gut auskühlen, bevor Sie ihn aus der Form stürzen. Tipp: Durch den Eierlikör wird dieser Kuchen nie trocken. Sehr gut schmeckt es auch, wenn man eine Eierlikörcreme darüberstreicht: Einfach eine Buttercreme anrühren und etwas Eierlikör dazugeben.

WERBUNG

So RIESIG war Genuss noch nie! DER NEUE ÖLZ RIESEN TOAST

Ob zum gemütlichen Frühstück mit der Familie oder als herzhaftes Jause mit Freunden, der ÖlZ RIESEN Toast passt einfach immer. Außen RIESIG knusprig und innen RIESIG zart verspricht der ÖlZ RIESEN Toast herrlichen Toast-Genuss. Schon probiert?

Mit seinen RIESIG dicken Scheiben und dem extra großen Scheibenformat lassen sich köstliche Rezepte für Ihre Liebsten zaubern.

Wir ÖlZ Meisterbäcker wünschen RIESEN Appetit!

Rezeptideen unter www.oelz.com





ZUTATEN:

1 EL Leinsamen, gemahlen
 150 g glutenfreies Hafermehl
 180 g Kokosblütenzucker
 oder Vollrohrzucker
 60 g Kakaopulver
 50 g vegane Schokotropfen
 oder vegane Schokolade,
 gehackt
 ¾ TL feinkörniges Meersalz
 1 ½ TL Backpulver
 175 ml Mandeldrink
 2 EL Kokosnussöl,
 geschmolzen
 1 ½ TL reiner Vanilleextrakt
 300 ml heißer Kaffee (auf
 Wunsch koffeinfrei) oder
 gekochtes Wasser

Zum Servieren:

Vegane Eiscreme
 Puderzucker (optional)
 Geröstete Walnüsse (optional)

BUCH-TIPPS



„Oh She Glows“ von
 Angela Liddon,
 Unimedita Verlag,
 € 29,80. Das Buch der be-
 liebten veganen Bloggerin
 mit vielen Rezepten.

„Backen, Craft & Rote
 Katze – Rezepte und Schö-
 nes aus dem Rosa Haus“
 von Andrea Stolzenberger,
 in Scrapbooking-Optik.
 Edel Verlag, € 20,60.



„Süße Österreichische Kü-
 che reloaded“ von Bernie
 Rieder, Braumüller Verlag,
 € 29,90. Neben Klassikern
 finden sich Neukreationen
 bekannter Süßspeisen.

„Vegane Versuchung“ von
 Daniela Friedl und Miriam
 Emme, Freya Verlag,
 um € 19,90. Die Rezepte
 kommen auch ohne Soja
 und Weizen aus.



„Süßer Sonntag“ von
 Ilse König versteht sich als
 Backbuch für den schön-
 sten Tag der Woche.
 Brandstätter Verlag,
 um € 29,90.

„Kuchentratsch – Omas
 verraten ihre Geheimre-
 zepte“ von Katrin Blaschke
 und Katharina Mayer.
 Mit erprobten Anleitun-
 gen. Frech Verlag, € 16,50.



Mokka-Puddingkuchen (AUS „OH SHE GLOWS“)

ZUBEREITUNG:

1. Ofen auf 190 °C vorheizen. Eine viereckige Glasform (2 l) leicht einfetten.
2. In einer kleinen Schüssel Leinsamen und 3 Esslöffel Wasser verquirlen und beiseitestellen. In einer großen Schüssel Hafermehl, 40 g Zucker, 50 g Kakaopulver, Schokotropfen, Salz und Backpulver vermengen. In einer weiteren kleinen Schüssel Leinsamenmischung, Mandeldrink, Öl und Vanilleextrakt verquirlen. Mandeldrinkmischung über die Mehlmischung gießen und gut rühren, bis alles gründlich vermischt ist.
3. Teig in die vorbereitete Glasform geben und die Oberfläche mit einem Löffel glatt streichen. In einer kleinen Schüssel restlichen Zucker und restliches Kakaopulver vermengen und gleichmäßig über den Teig in die Glasform streuen. Langsam den heißen Kaffee über die Kakaomischung gießen und darauf achten, dass er sie vollständig bedeckt.
4. 27 bis 33 Minuten ohne Abdeckung backen, bis der Kuchen halb fest ist, aber an den Rändern noch blubbert und flüssig ist. 10 bis 15 Minuten auskühlen lassen. Mit Eiscreme, Puderzucker oder gerösteten Walnüssen servieren.

Scharfe Ingwer-Kekse (AUS „VEGANE VERSUCHUNG“)

ZUTATEN FÜR 10 KEKSE:

200 g Dinkelmehl Typ 630
 1 Packung Backpulver
 50 g Zucker
 1 ½ TL gemahlener Ingwer
 150 ml Dinkel-Drink
 1 TL geriebene Zitronenschale

ZUBEREITUNG:

1. Das Backrohr auf 180 °C vorheizen.
2. Alle Zutaten zu einem glatten Teig verrühren.
3. Die Masse in eine entsprechende Cookie-Form füllen oder alternativ jeweils einen Esslöffel auf ein mit Backpapier belegtes Backblech setzen und mit der Löffelrückseite gleichmäßige Kreise formen.
4. Die Kekse ca. 10 Minuten lang goldgelb backen, auskühlen lassen und genießen.



Vegan