



„Alles, bloß kein Zucker!“

Kochen und Backen mit alternativen Süßungsmitteln –
**Die Lieblingsrezepte unserer Kundinnen und Kunden,
gesammelt im Oktober 2015**

Rezepte mit Honig

Schokolade-Honig-Törtchen

Zutaten für 50 Törtchen: 10 Eier, ½ Vanilleschote, 200 g Honig, 200 g Weizen-Vollkornmehl, 40 g Maisstärke, 2 TL Backpulver, 140 g grob geriebene Schokolade, 150 g sehr weiche Butter, Kuvertüre.

Die Eigelbe mit dem Honig schaumig rühren. Die Vanilleschoten ausschaben und die Kerne unterrühren. Das Mehl mit der Maisstärke, dem Backpulver und der Schokolade mischen und unterziehen. Die Butter einrühren. Die Eiklar steif schlagen und unterheben. Die Masse in kleine Törtchenformen geben und bei 180° C (Ober- und Unterhitze) ca. 20 Minuten backen. Beim Füllen der Formen beachten, dass der Teig sein Volumen beim Backen etwa verdoppelt. Nach dem Erkalten mit Kuvertüre überziehen.

Peter Größwagen, Wartberg/Kr

Apfeldessert

250 g Topfen, 500 g Joghurt, 3 EL Honig, 1 EL Zimt, 1 Msp. Vanille, 3 EL Grand Marnier, ¼ l Schlagobers, 3 Äpfel (fein gerieben).

Topfen, Joghurt, Honig, Zimt, Likör und Vanille gut verrühren, geriebene Äpfel und geschlagenen Schlagobers unterheben, kalt stellen. Ist schnell gemacht, gut vorzubereiten, weil es zum Kaltstellen schon in Gläser portioniert werden kann, und schmeckt sehr gut.

Christine Obermayr, Wartberg/Kr.

Reisfladenpudding

½ l Vollmilch, 1 Prise Vollmeersalz, 100 g Reisflocken, 2 EL Blütenhonig, 2 Msp. Vanille, 1/4l süßes Obers, 2 Orangen

Milch erwärmen, Vollmeersalz, Reisflocken und Honig zugeben. Unter ständigem Rühren einmal aufkochen, anschließend 15 Min. quellen lassen, dabei gelegentlich umrühren. Vanille einrühren und die Hälfte des steifgeschlagenen Obers unterheben. Den Pudding pürieren, danach in Portionsschälchen füllen und kühl stellen. Vor dem Servieren den ausgepressten Orangensaft über den Pudding gießen. Mit dem restlichen Obers verzieren. Guten Appetit!

Tabea Holznagel, Micheldorf

Ahorn-Buttermilch-Tarte

Teig: 1 Vanilleschote, 1 Ei, ½ TL Salz, 50 g Honig, 80 g Butter, 200 g Weizenmehl

Mark aus der Schote schaben und mit den übrigen Zutaten rasch zu einem glatten Teig verkneten, 20 Min. kühl stellen. Backofen auf 180°C vorheizen, Teig ausrollen, eine Tarte-oder Springform mit glattem Boden damit auskleiden (ca. 2 cm Rand mit Teig hochziehen) und noch einmal 20 Min. kühl stellen.

Füllung: 1 Vanilleschote, 500 ml Buttermilch, 160 ml Ahornsirup, 50 g Weizenmehl, 1 Prise Salz, 6 Eigelb.

Das ausgekratzte Vanillemark mit den übrigen Zutaten verrühren, auf dem Tarteboden verteilen und ca. 30 Min. backen. Die fertige Tarte nach dem Backen mit Zitrusfrüchten (z.B. Orangenspalten) garnieren.

Reinhilde Brezowsky, Vorchdorf

Apfelbrot

1 kg geraspelte Äpfel, 15 dag Rosinen, 15 dag geschnittene Dörrzwetschken, 15 dag geschnittene Haselnüsse, Zimt, Nelkenpulver, Rum, 15 dag Honig oder Birkenzucker bzw. Menge nach Geschmack. Alles vermischen und 12 Std. rasten lassen, dann mit ½ kg Dinkelmehl und 1 P. Backpulver vermischen und in Kastenformen bei 180° C Ober- und Unterhitze ca. 1 Std. backen. Verbesserung: Orangenschale (sehr saftig)

Weinberger Ulli, Micheldorf

Süßer Hirseauflauf

5 Portionen. 200 g Hirse, 200 ml Milch, 200 ml Wasser, 1 Prise Salz, 2 große Äpfel, 3 Eier (getrennt), 70 g Butter o. Margarine, 250 g Magertopfen, 80 g Honig bzw. Süßstoff nach Geschmack, Zitronenschale, Zimt, Vanille, Schuss Rum

Die Hirse im Milch-Wasser-Gemisch dünsten. Aus Butter, Honig und Dottern einen Abtrieb bereiten, mit Topfen, Zitronenschale und den Gewürzen vermengen. Die würfelig geschnittenen Äpfel und die überkühlte Hirse begeben. Aus dem Eiklar einen steifen Schnee schlagen und locker unter die Masse heben. In eine gefettete Auflaufform füllen und 50 Min. im vorgeheizten Rohr bei ca. 170° C backen. Dazu passt Erdbeermus: 400 g Erdbeeren frisch oder tiefgefroren pürieren und mit Honig abschmecken.

Grete Lettmayer

Vollkorn-Bisquitroulade

5 Eier, 4 EL Honig, 2 EL Öl, evtl. 1 EL Rum, 15 dag Dinkelmehl, Fülle: 1 Becher Schlagobers, Kakao schwach entölt.

Dotter und Honig ca. 10 Min. schaumig rühren, Öl und Rum einrühren und Mehl unterziehen. ¼ Stunde quellen lassen, dann Schnee unterheben. Teig auf mit Backpapier ausgelegtes Blech streichen und im vorgeheizten Backofen bei Ober- und Unterhitze 180° C ca. 10 Min. backen. Nach dem Backen sofort auf befeuchtetes Tuch stürzen, Papier abziehen, einrollen mit feuchtem Tuch, damit die Roulade nicht bricht, wieder aufrollen und Tuch entfernen. Nach dem Abkühlen mit Kakao-Obers füllen und kaltstellen. Für Fülle Obers steif schlagen, Kakao nach Geschmack einsieben und vorsichtig durchmischen.

Weinberger Ulli, Micheldorf

Rosinenweckerl

25 dag Topfen, 2 EL Honig, 1 Ei, 1 Prise Salz, 5 EL Öl, 5 EL Milch, 40 dag Dinkelmehl, 1 ½ P. Backpulver, 12 dag Rosinen oder Cranberries, 1 EL geschälte Sonnenblumenkerne, abgeriebene Schale von 1 Zitrone.

Topfen, Honig, Ei, Salz, Öl und Milch verrühren. Mehl und Backpulver mischen, zur Topfenmasse geben und mit Rosinen, Sonnenblumenkernen und Zitronenschale unterkneten. ½ Std. im Kühlschrank rasten lassen. Danach aus dem Teig ca. 12 Kugeln formen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen. Die Kugeln mit Milch bestreichen, und im vorgeheizten Backrohr bei 175° C Ober- und Unterhitze ca. 20 – 25 Min. backen.

Weinberger Ulli, Micheldorf

Apfelbrot

1 kg grob geraspelte Äpfel, 45 dag Weizenvollmehl, je 25 dag Feigen, Walnüsse, Rosinen und Dörrpflaumen jeweils grob schneiden, 25 dag weicher Honig, 1 EL geriebene Schokolade, 1 Ei, je 1 TL Zimt, Piment und Nelken, 1/16 l Rum, 1 P. Backpulver

Am Abend alle Zutaten vermischen, gut durchkneten und über Nacht in der Wärme stehen lassen. Am Morgen zwei bis drei Striezl formen, auf ein Blech legen und bei 180° C eine Stunde backen (die abgegebenen Zutaten reichen für ca. drei kg Apfelbrot!)

Maria Lobmayr, Nußbach

Kokosparfait

1 Ei, 1 Dotter, 6 dag Honig, 3 – 4 EL Kokosfett, 3 EL Schokoraspeln, ¼ l Obers

Ei, Dotter, Honig über Dunst dickschaumig schlagen, kalt schlagen, Kokosfett, Schokoraspeln und geschlagenen Obers einrühren. In Form füllen und einfrieren. Ganz kurz in heißes Wasser tauchen und auf Teller stürzen. Mit Fruchtsauce anrichten.

Maria Lobmayr, Nußbach

Bratäpfel

4 Äpfel, 1 EL Haferflocken, 2 EL geriebene Nüsse, 1 EL Preiselbeeren, 4 EL zerlassene Butter, 1 EL Rum, 1 EL Schokoladeraspeln, 1 EL Rosinen, 1 EL Honig

Für die Fülle alle Zutaten in einer Schüssel glatt rühren. Bei den Äpfeln das Kerngehäuse herausstechen und die Fülle in die Öffnung geben. Auf einem Blech bei 150° C (Heißluft) je nach Apfelsorte ca. 20 – 40 Min. braten. Mit Vanillesoße servieren.

Edeltraud Schimpfhuber, Waldneukirchen

Müsli mit Topfen

150 g Topfen, 3 EL Sauerrahm, ¼ l Milch, 2 Äpfel, 4 EL Honig oder Ahornsirup, 1 EL Zitronensaft, 2 EL geriebene Nüsse, 2 EL Haferflocken, 4 EL Leinsamen.
Alle Zutaten gut verrühren.

Edeltraud Schimpfhuber, Waldneukirchen

Haferflockencreme

In leicht gesalzenem Wasser Haferflocken unter Rühren kochen, vom Feuer nehmen, etwas Marmelade und Honig einmengen, erkaltet schaumig schlagen.

Edeltraud Schimpfhuber, Waldneukirchen

Hirsebrei

¼ l Wasser, 2 l Milch, 2 EL Honig, 10 g Butter, einige Rosinen
Hirse in Wasser ankochen, mit Milch aufgießen, die Rosinen dazugeben und fertig dünsten. Honig und Butter einrühren.

Edeltraud Schimpfhuber, Waldneukirchen

Maronipolenta

200 g Maroni (geschält, weich geröstet), 1 Tasse Maisgrieß, 4 Tassen Reismilch, 3 EL Honig oder Ahornsirup, 1 TL Lebkuchengewürz
Die Maroni durch eine Erdäpfelpresse drücken, die Reismilch aufkochen und den Maisgrieß einrühren. Den Brei einige Minuten köcheln lassen und ausquellen lassen. Maronipüree, Honig oder Ahornsirup und Lebkuchengewürz zugeben und anrichten.

Edeltraud Schimpfhuber, Waldneukirchen

Dinkelkuchen

200 g Dinkelmehl, 200 g Butter, 150 g Honig, 4 Eier, 2 TL Obers, Weinsteinbackpulver, Zitronenschale, Vanillemark, Salz

Butter mit Honig schaumig rühren, Zitronenschale, Salz, Vanillemark, sowie nach und nach die Eier zugeben und das ganze gut verrühren. Das Mehl mit dem Backpulver mischen und löffelweise unterrühren. Den Teig in eine gefettete Tortenform füllen und ca 45 Min. bei 180 ° C backen. Der Kuchen eignet sich gut für versunkene Obstkuchen mit Früchten je nach Saison.

Edeltraud Schimpfhuber, Waldneukirchen

Habermus (für 2 Personen)

1 Tasse Dinkelschrot, 2 ½ Tassen Wasser, 2 – 3 Äpfel, 1 Msp. Galgant, 1 Msp. Bertram, Honig nach Geschmack, zum Bestreuen Zimt

Den grob gemahlene Dinkel in die kalte Flüssigkeit einrühren und unter ständigem Rühren zum Kochen bringen. Die in kleine Scheiben geschnittenen Äpfel, Bertram und Galgant dazugeben. Das Mus bei schwacher Hitze weiter kochen, bis die Äpfel weich sind. Mit Honig oder Ahornsirup süßen, mit Zimt bestreuen, evtl. gehackte Mandeln darüber geben.

Edeltraud Schimpfhuber, Waldneukirchen

Rezepte mit Agavendicksaft

Happy Schokomousse

2 Avocados, 200g Medjoul-Datteln (entsteint u. eingeweicht), 100 ml Mandelmilch, 80 g Kakaopulver (oder Carob), 2 – 3 EL Agavendicksaft, ½ TL Vanillepulver, 1 Prise Salz

Alle Zutaten im Mixer oder mit dem Pürierstab zu einer feinen Creme verarbeiten, kalt stellen. Mit Beeren garnieren...

Dominique Lothaller, Kirchdorf

Vegane Kokos-Kekserl

60 g Pflanzenmargarine, 100 g Kokosraspel, 50 ml Agavensirup, 15 g Speisestärke, 3 EL Wasser, geriebene Orangenschale, 80 g Mehl (glatt), ½ TL Weinsteinbackpulver

Backrohr auf 170° C vorheizen, Backblech mit Papier belegen. Margarine mit Kokosraspeln verrühren, Agavensirup dazurühren. Pfeilwurzelmehl mit Wasser glattrühren und dazugeben. Mehl und Weinsteinbackpulver mischen, unter ständigem Rühren langsam einsieben. Mit einem Teelöffel kleine Häufchen auf das Backblech setzen, evtl. zu flachen Plätzchen verstreichen. Gut 15 Min. hellgold backen, auf einem Gitter auskühlen lassen.

Cornelia Gappmayer, Schlierbach

Rezepte mit Ahornsirup

Schoko-Chia-Kekse (vegan & glutenfrei) aus: „Deliciosly Ella“

Ergibt 12 – 15 Kekse

200 g Mandeln, 190 g Haselnüsse, 200 g Buchweizen- oder Quinoamehl, 100 ml Ahornsirup, 5 Medjoul-Datteln entsteint (oder Dattelklax), 3 gehäufte EL Rohkakaopulver, 3 EL Chia-Samen (einige Zeit in Wasser einweichen!), 2 EL Kokosöl

Den Ofen auf 200°C vorheizen (Umluft 180°C). Die Nüsse einfach in die Küchenmaschine geben und 1 – 2 Minuten zerkleinern (oder gemahlene Nüsse verwenden) bis Mehl entsteht, dann zusammen mit 75 ml Wasser die restlichen Zutaten hinzugeben und mischen, bis ein klebriger Teig entsteht. Etwa 1 EL Teig in die Hand nehmen, zur Kugel formen und mithilfe eines Pfannmessers auf dem Backblech festdrücken, bis er schön flach ist. Mit dem ganzen Teig so verfahren. Etwa 20 Min. backen, bis die Kekse fest und leicht angebräunt sind. Ein paar Minuten abkühlen lassen und dann genießen. Tipp: Wenn ihr kein Roh-Kakaopulver habt, könnt ihr auch Kakaopulver nehmen; allerdings müsst ihr die Menge verdoppeln, da es weniger geschmacksintensiv ist.

Achtung: sehr klebriger Teig! Leistungsstarke Küchenmaschine von Vorteil!

Maria Mayer

Apfelnockerl

200 g Dinkelmehl, 1 Prise Meersalz, Schale einer ungespritzten Zitrone, 150 g Trockenäpfel, 50 g Rosinen, 50 g Haselnüsse, 2 Dotter, 2 EL Ahornsirup, 1/8 l heißes Mineralwasser, ¼ l süßes Obers, 20 g Butter, 30 g Butter für die Pfanne, 2 EL Ahornsirup zum Beträufeln

Die Trockenäpfel am Vortag in wenig Wasser einweichen, kochen bis sie weich sind, kleinwürfelig schneiden, alle anderen Zutaten dazumengen und gut verrühren. Die erweichte Butter in die Pfanne geben, vom Teig mit einem Löffel Nockerl ausstechen, in die Pfanne geben, im Rohr ca. 20 Min. backen. Vor dem Servieren mit Ahornsirup beträufeln.

Edeltraud Schimpfhuber, Waldneukirchen

Rezepte mit Birkengold

Geburtstagskuchen

...passt aber auch an jedem anderen Tag, weil das Rezept so einfach und schnell geht.

400 g Mehl, 200 g Butter, 200 g Birkengold (Xylit), 4 Eier trennen, ¼ l Milch, 1 Pck. Backpulver, 1 Prise echte Vanille oder 1 Pck. Vanillezucker, ½ Zitrone 1 Prise Salz, 4 EL Kakaopulver

Form ausbuttern und mit Mehl oder Bröseln austauben. Los geht's: Eidotter mit der Hälfte des Birkengolds und der Butter (sollte weich sein) schaumig rühren. Zitronenschale und Vanille und Salz beimengen. Mehl mit Backpulver gut mischen und einsieben, dazwischen schlückchenweise Milch dazugeben, damit der Teig schön cremig wird. Eiweiß mit der zweiten Hälfte des Birkengolds aufschlagen und zum Schluss mit dem Schneebeisensvorsichtig unterheben. Dann die Hälfte der Masse in eine ausgebutterte Kuchenform gießen. Den Rest des Teiges vorsichtig mit dem Kakaopulver verrühren und oben draufleeren. Den Kuchen ins vorgeheizte Backrohr geben und bei 150°C eine Stunde backen. Fertig ist der Kuchenschmaus! ☺

Stefanie Kals

Haselnuss-Torte mit Himbeer-Joghurt-Creme

Springform Ø 24 cm – für den Boden: 150 g Haselnüsse oder Mandeln, 1 Vanillezucker, Schale von 1 Bio-Zitrone, 1 EL Kakaopulver, 1 TL Kaffeepulver, 4 Eier (getrennt), 125 g Birkenzucker. Teig auf mittlerer Schiene ca. 30 Min. backen.

Creme: 600 g Himbeeren, 50 g Birkenzucker, 300 ml Joghurt, 100 ml Obers, 12 Blatt Gelatine.

Himbeeren passieren, pürieren und mit den anderen Zutaten glatt rühren, zum Schluss Obers dazugeben (geschlagen). Eingeweichte und aufgelöste Gelatine dazu. Creme 10 Min. kalt stellen und dann erst auf den Boden streichen. Torte ca. 3 Std. kaltstellen.

Hannelore Wiesmann

Schoko-Kokos-Powerbällchen

300 g „Dr. Goerg“ Kokosöl (Rohqualität), 160 g Mandelmus, 150 g Datteln entsteint, 150 g Magermilchpulver, 50 g Birkenzucker (Xylit), 50 ml Schlagobers oder Sojasahne, 60 g Kakao

Datteln etwas zerkleinern und gemeinsam mit Kokosöl und Mandelmus mit einem halbwegs leistungsstarken Pürierstab pürieren. Magermilchpulver und Xylit zugeben und gut vermengen. Nun den Schlagobers gut einrühren. Wichtig: das Kakaopulver erst zuletzt beimengen, da die Masse, wenn der Schlagobers nach dem Kakao hinzugefügt wird, plötzlich sehr fest wird. Gleichzeitig finde ich, ist die Sahne aber wichtig, damit die Konsistenz später passt. Nun die Masse 1 ½ - 2 Stunden in den Kühlschrank geben, oder eine verkürzte Zeit im Gefrierschrank. Jetzt in den Händen kleine Bällchen formen und in Kokosflocken wälzen. Die Bällchen im Kühlschrank aufbewahren. Viel Erfolg!!

Bernadette Krinzinger

Hirseauflauf

½ l Hafermilch, 200 g Hirse, Zimtstange, Vanille, 1 Prise Kardamom, 1 Prise Salz, 50 g Butter, 3 Eier, 3 EL Birkenzucker, Saft und Schale einer Orange, Obst (Äpfel, Birnen, Pflaumen, oder Anderes je nach Geschmack), Mandelsplitter (ev. Rosinen)

In die kochende Hafermilch Hirse einstreuen, Zimtstange und Vanille dazu und 20 Min. quellen lassen. Butter mit Dotter glattrühren, 3 EL Birkenzucker dazu, Gewürze dazu, Hirse dazu, Schnee unterheben, in gefettete Auflaufform die halbe Masse geben, klein geschnittenes Obst drauf, die zweite Hälfte der Masse drüber geben, Mandelsplitter drüber, bei 180° C ca. 40 Min. backen und GENIEßEN!

Veronika Kastner

Apfelmusschnitten

Teig: 4 Dotter, 1 Ei, 130g Birkenzucker, 5 EL Öl, 4 Eiklar (Schnee), 130 g Mehl glatt, 1 TL Weinstainbackpulver. Belag: 1 l dickes Apfelmus, 100 ml Apfelsaft, Agar-Agar, ¼ l Schlagobers leicht geschlagen. Backrohr auf 180° C vorheizen. Für den Teig Dotter, Ei und Birkenzucker schaumig schlagen. Öl langsam dazurühren, Mehl und Backpulver mischen und einrühren. 1/3 des Eischnees einrühren, den Rest unterheben. Auf das Backblech streichen, ca 15 Min. backen, danach auskühlen lassen. Für den Belag Agar-Agar in den Apfelsaft einrühren, zwei Minuten aufkochen, in das Apfelmus einrühren. Wenn das Mus zu stocken beginnt, Obers unterziehen und auf dem ausgekühlten Kuchen gleichmäßig glattstreichen. Tipp: Mit hell gerösteten Kokosraspeln bestreuen.

Cornelia Gappmayer, Schlierbach

Joghurt-Himbeertorte

Teig: 6 Eiklar, 100 g Birkenzucker, 6 Dotter, 170 g Birkenzucker, 180 g Mehl, ½ P. Weinsteinbackpulver, 6 EL Wasser, 1 Prise Himalayasalz, 50 g Kakao (echt). Fülle: 1 Becher Himbeerjoghurt, 1 Pck. Tiefkühl-Himbeeren, 1 ½ Becher Schlagobers (nicht zu fest geschlagen), Agar-Agar, 200 ml Wasser
Backrohr auf 200° C vorheizen. Boden einer Tortenform mit Papier auslegen, Tortenformring fetten und bemehlen. Eiklar steif schlagen und 100 g Birkenzucker einrühren. Dotter mit 170 g Birkenzucker dick-schaumig aufschlagen. Abwechselnd das mit Himalayasalz und Backpulver vermischte Mehl und das Wasser langsam einrühren. Masse ca. 2:1 teilen, die geringere Masse mit dem Kakao verrühren. Schnee zur Hälfte teilen und jeweils unter die helle und die dunkle Masse ziehen. Zuerst die Kaomasse in die Tortenform füllen, dann die andere Masse vorsichtig darüber leeren, so dass sich beide Massen nicht zu sehr vermischen. Hitze auf 180° C reduzieren, auf der untersten Schiene ca. 40 Min. backen, danach auskühlen lassen. Dann einen ca. 2 cm dicken Deckel von der Torte abschneiden und beiseite legen.

Für die Fülle Agar-Agar mit dem Wasser 2 Min. aufkochen, abkühlen lassen und in das Joghurt einrühren. Die noch gefrorenen Beeren (einige zur Dekoration beiseite geben) untermengen und etwas auskühlen lassen (geht sehr schnell!). Ca. ¼ des Schlagobers beiseite geben und den Rest vorsichtig unterziehen. Die Masse auf der Torte verteilen und den Deckel draufsetzen. Die Tortenoberfläche mit dem restlichen Schlagobers bedecken und mit einigen Himbeeren dekorieren.

Cornelia Gappmayer, Schlierbach

Haselnuss-Kekserl

250 g Dinkelmehl (glatt), 150 g Haselnüsse (geröstet und gerieben), 125 g Birkenzucker, 1 Prise Himalayasalz, ½ TL Zimt, Zitronenschale (gerieben), 200 g Butter, 1 Ei, Marmelade, Birkengold-Staubzucker

Alle trockenen Zutaten miteinander vermischen. Butter in kleine Würfel in die Mischung hinein schneiden. Ei dazugeben und alles rasch zu einem geschmeidigen Teig verarbeiten. Im Kühlschrank für 30 Min. rasten lassen. Backrohr auf 170° C vorheizen, Backblech mit Backpapier belegen. Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche 2 mm dick ausrollen, beliebige Formen ausstechen. Auf das Backblech setzen, ca. 15 Min. hellbraun (nicht zu dunkel!) backen. Nach dem Backen auf einem Gitter auskühlen lassen. Jeweils zwei Kekse mit Marmelade zusammensetzen und mit Birkengold-Staubzucker bestreuen. Tipp: Die Kekse mit Haselnusscreme zusammensetzen.

Cornelia Gappmayer, Schlierbach

Vegane Linzertorte

125 g Dinkelvollkornmehl, 125 g Dinkelmehl (glatt), ½ P. Weinsteinbackpulver, 175 g Birkenzucker, 1 Prise Himalayasalz, 130 g Mandeln (gerieben), 2 TL Zimt, 1 EL Kakao, 1 Prise Nelken, 1 Prise geriebene Zitronenschale, 125 g Margarine, Preiselbeer- oder Ribiselmarmelade, Birkengold-Staubzucker.

Die trockenen Zutaten gut miteinander mischen. Margarine in kleinen Stückchen zu den Zutaten geben, zu einem geschmeidigen Mürbteig kneten. ½ Std. im Kühlschrank rasten lassen. Backrohr auf 200 ° C vorheizen. Boden einer Tortenform mit Backpapier auslegen, Ring aufsetzen und 2/3 des Teiges in der Form ausrollen. Marmelade ca ½ cm dick darauf verteilen. Restlichen Teig zu dünnen Rollen formen und gitterförmig auf die Marmelade legen. Ca. 30 Min. auf der unteren Schiene backen und mit Birkengold-Staubzucker bestreuen. Tipp: Die Torte einige Tage kühl stellen, sie wird dann erst richtig saftig.

Cornelia Gappmayer, Schlierbach

Jägertorte

6 Eier (Dotter und Eiklar getrennt), 120 g Butter, 100 g Birkenzucker, 140 g Mandeln gerieben, 35 g Schokolade gerieben, 35 g Brösel, ½ P. Weinsteinbackpulver, Preiselbeermarmelade, Schokoladeglasur, Obers.

Butter, Zucker und Dotter schaumig rühren. Mit Mandeln, Schokolade, Bröseln und Backpulver vermengen. Die Eiklar zu steifem Schnee schlagen und unterheben. In einer Tortenform bei 175° C Heißluft 40 Min. backen. Die ausgekühlte Torte mit Preiselbeermarmelade bestreichen und mit Schokoladeglasur überziehen. Mit geschlagenem Obers servieren.

Edeltraud Schimpfhuber, Waldneukirchen

Vanillesauce

100 ml Milch, 2 Eidotter, 1 EL Birkenzucker, Vanillepulver

Die Milch mit der Vanille erhitzen, über die mit Birkenzucker verrührten Dotter ziehen und über Dampf (85° C) aufschlagen. Rasch abkühlen lassen.

Edeltraud Schimpfhuber, Waldneukirchen

Arme Ritter mit Hagebuttenmarmelade

8 Scheiben Vollkorntoast. Für den Teig: 4 Eier, 1 EL Birkenzucker, Zimt, Macis, Vanille, 1 Prise Salz, Butter zum Ausbacken.

Die Eier mit den gemahlene Gewürzen, Salz und Birkenzucker verquirlen, die Toastscheiben einlegen, bis sie alles aufgesogen haben. Diese dann in Butterschmalz auf beiden Seiten goldgelb backen.

Edeltraud Schimpfhuber, Waldneukirchen

Hagebuttenmarmelade

100 g Hagebutten getrocknet, 200 ml Apfelsaft, Zimt, Sternanis, Nelken, 80 g Birkenzucker

Die Hagebutten mit den Gewürzen und dem Apfelsaft aufkochen und 40 Min. köcheln lassen. Ggf. etwas Saft nachgießen. Die Gewürze entfernen, alles fein pürieren und durch ein Sieb streichen. Noch einmal aufkochen und heiß in Gläser füllen.

Edeltraud Schimpfhuber, Waldneukirchen

Lebkuchen

250 g Mehl, 3 Eier, 125 g Honig, 20 g Natron, 30 g Lebkuchengewürz, 200 g Birkenzucker, 1 Ei
Eier, Honig, Birkenzucker ca. 15 Min. schaumig rühren. Mehl, Natron und Lebkuchengewürz gut untermengen. Die Masse einen Tag an einem kühlen Platz rasten lassen. Den Teig ½ cm dick ausrollen und Formen ausstechen. Mit Ei bestreichen und bei 170° C Heißluft 5 – 8 Min. im vorgeheizten Rohr backen.

Man kann auch diesen Lebkuchen mit folgender Fülle füllen:

120 g Dörrzwetschken (ohne Kern), 150 g Feigen, 50 g Zitronat, 30 g Aranzini, 100 g Korinthen, 120 g Schokolade, 120 g Nüsse, 100 g Kletzen, 125 ml Rum, etwas Zitronensaft.

Früchte fein hacken oder mit dem Fleischwolf faszieren, Schokolade und Nüsse grob reiben. Alle Zutaten zu einer glatten Masse vermengen und zwischen zwei Lagen Lebkuchenteig füllen. Bei 150 ° C Heißluft ca. 40 – 50 Min. backen

Edeltraud Schimpfhuber, Waldneukirchen