

## 1.1 Mohnkuchen

Für den Teig:

170g Mehl  
140g Butter  
70g Zucker  
1 Ei

Für den Belag

150g gemahlener Mohn  
5 Eier  
180g Zucker  
50g Mandelstifte

Butter für die Form

Puderzucker zum Bestäuben

- Den Backofen auf 160° Umluft vorheizen.
- Aus Mehl, Butter, Zucker und Ei einen klebrigen Teig herstellen. Eine Springform von 26cm Durchmesser einfetten und den Teig einstreichen. Das muss gar nicht ganz genau sein.
- Den Teig 15 Minuten auf mittlerer Stufe 15 Minuten backen.
- In der Zwischenzeit den Belag herstellen: Die Eier trennen und das Eiweiß zu steifem Schnee schlagen. Die Eigelbe mit Zucker schaumig rühren, den gemahlenden Mohn, die Mandelstifte und den Eischnee unterheben.
- Den Kuchenboden aus dem Ofen nehmen, den Belag darauf geben und weitere 30 Minuten backen.
- Vor dem Servieren den Mohnkuchen mit Puderzucker bestreuen.

Klebriger Mürbteig•45 Minuten•160°

Springform Ø 26cm

## 1.2 Apfelsinenkuchen mit Mohn

Für den Teig:

375g Margarine  
250g Zucker  
2 Päckchen Vanillezucker  
6 Eier  
abgeriebene Schale von einer Apfelsine  
1 EL Apfelsinensaft  
250g Mehl  
125g Speisestärke  
2 TL Backpulver  
75g gemahlener Mohn

Für den Guss:

3 EL Zitronensaft  
120g Puderzucker  
12 geschälte, ganze Mandeln

Butter für die Form

- Butter mit Zucker und Vanillezucker cremig rühren, weiterrühren und die Eier nach und nach zugeben.
- Die Apfelsinenschale und den Saft unterrühren.
- Das Mehl mit Speisestärke und dem Backpulver mischen und unter die Buttermasse rühren.
- Jetzt schon mal den Backofen auf 175° Umluft vorheizen und die Springform mit etwas Butter einpinseln.
- Zuletzt den gemahlener Mohn unterrühren und den Teig in die Springform geben und den Kuchen auf mittlerer Schiene 45 Minuten backen.
- Den Kuchen aus dem Ofen nehmen, ausdampfen lassen und nach ca. 15 Minuten aus der Form nehmen.
  
- Für den Guss den Zitronensaft mit dem Puderzucker verrühren und auf dem abgekühlten Apfelsinenkuchen verteilen. Wenn der Guss zu fest ist, dann eventuell noch etwas Zitronensaft zugeben. Die Mandeln am äußeren Kuchenrand verteilen, so dass man schon die Stücke eingeteilt hat.

Rührteig •45 Minuten•175°

Springform Ø 28cm

### 1.3 Ribiskuchen (Johannisbeeren, Träuble )

Für den Teig:

200g Mehl

1 Ei

150g Butter

150g Zucker

1 TL Backpulver

Für die Füllung:

500g Johannisbeeren

4 Eier

200g Zucker

125g gemahlene Mandeln

Fett und Semmelbrösel für die Form.

- Aus dem Mehl, dem Ei, dem Butter, dem Zucker und dem Backpulver einen Mürbteig herstellen und diesen eine Stunde im Kühlschrank ruhen lassen.
- Den Backofen auf 160° Umluft vorheizen und schon mal die Springform mit Fett einpinseln und mit Semmelbrösel ausstreuen.
- Den Mürbteig mit viel Mehl ausrollen und in die Form legen.
- Für die Füllung die Eier trennen und das Eiweiß zu steifem Schnee schlagen.
- Den Zucker mit den Eigelben schaumig schlagen und die gemahlene Nüsse zugeben.
- Die Nussmasse mit dem Eiweiß verrühren und die Masse teilen. In einen Teil die Ribisl untermengen, in die Form geben und den anderen Teil der Masse darauf streichen.

Den Kuchen bei mittlerer Schiene im Backofen eine Stunde backen.

## 1.4 Quarkknödel

Für den Knödelteig:

60g weiche Butter  
500g Quark  
150g Semmelbrösel  
3 Eier  
60g Mehl  
Eine Prise Salz

Zum Beträufeln:

Butter  
Zucker  
Zimt

- Aus allen Teigzutaten wird ein Knödelteig hergestellt und zugedeckt 15 Minuten ruhen gelassen
- Mit feuchten Händen golfballgroße Knödel formen
- In einem großen Topf Wasser erhitzen und die Knödel vorsichtig mit einem Schaumlöffel einlegen und 10 Minuten ziehen lassen. Danach vorsichtig herausnehmen.
- Butter in einem kleinen Topf schmelzen, über die Knödel träufeln und mit Zucker und Zimt betreuen.

## 1.5 Quarkknödel

Für den Knödelteig:

60g weiche Butter  
500g Quark  
150g Semmelbrösel  
3 Eier  
60g Mehl  
Eine Prise Salz

Zum Beträufeln:

Butter  
Zucker  
Zimt

- Aus allen Teigzutaten wird ein Knödelteig hergestellt und zugedeckt 15 Minuten ruhen gelassen
- Mit feuchten Händen golfballgroße Knödel formen
- In einem großen Topf Wasser erhitzen und die Knödel vorsichtig mit einem Schaumlöffel einlegen und 10 Minuten ziehen lassen. Danach vorsichtig herausnehmen.
- Butter in einem kleinen Topf schmelzen, über die Knödel träufeln und mit Zucker und Zimt betreuen.

## 1.6 Liwanzen mit Powidl und Topfen

( Hefepannkuchen mit Zwetschgenmus und Quark )

300g Mehl

2 Eier

½ Würfel Hefe

400ml Milch

50g weiche oder zerlassene Butter

30g Zucker

1 Prise Salz

250g Zwetschgenmus oder andere Marmelade

250g Quark

Eine Liwanzenpfanne oder eine Spiegeleierpfanne

Etwas Butter für die Pfanne

- Die Eier trennen und das Eiweiß zu steifem Schnee schlagen.
- Die Milch lauwarm werden lassen, die Hefe darin zerbröckeln und 10 Minuten stehen lassen.
- Das Mehl, die Eigelbe, den Zucker und die Prise Salz in eine Schüssel geben.
- Die Milch und die Butter dazugeben und alles gut durchrühren.
- Zuletzt die steifen Eiweiße unterheben und nicht erschrecken, wenn es ein ganz flüssiger Teig wird.
- Zugedeckt eine Stunde gehen lassen.
- Für die Liwanzen wird die Herdplatte auf eine mittlere Stufe eingestellt und die warme Pfanne mit Butter eingepinselt. Nun wird in jede Vertiefung ein Löffel von dem Teig gegeben und die Liwanzen langsam gebacken. Wenn sie unten braun sind, dann können sie gewendet werden.
- Die fertigen werden mit Powidl bestrichen und ein Klecks Quark darauf gegeben.



## 1.7 Topfenfladen

Für den Teig:

500g Mehl  
150g Butter  
150g Zucker  
2 Eier  
1 Päckchen Backpulver  
4-6 EL Milch (je nach Größe der Eier)

Für die Füllung:

500g Quark  
1 Becher Sahne  
2 Eier  
50g Zucker

Backpapier fürs Blech  
Puderzucker zum Bestäuben

- Mehl, Butter, Zucker, Eier, Backpulver und Milch zu einem mürben Teig kneten. Am Besten die Milch zum Schluss und löffelweise zugeben, damit der Teig nicht zu klebrig wird. Die Butter muss nicht kalt sein und der Teig muss auch nicht kaltgestellt werden.
- Jetzt schon mal den Backofen auf 175° Umluft vorheizen und das Blech mit Backpapier auslegen.
- Für die Füllung die Sahne steif schlagen und den Quark, die Eier und den Zucker unterrühren.
- Den Teig halbieren und erst die eine Hälfte zu einem Fladen auswellen. Der Fladen hat fast die Größe des Backblechs. Den Teig auf das Backblech legen.
- Nun die Quarkmasse auf dem Fladen verteilen und den Rand dabei aussparen.
- Die zweite Hälfte genauso groß auswellen und auf den anderen Teig legen, die Ränder gut andrücken und den Topfenfladen 30 Minuten auf mittlerer Schiene backen.
- Den Fladen vor dem Servieren mit Puderzucker bestäuben.

Mürber Teig•30 Minuten•175°



## 1.8 Rhabarberstrudel

Für den Teig:

350g Mehl  
20g Butter  
1 Prise Salz  
1 Ei  
150ml lauwarmes Wasser, evtl. etwas weniger

Für die Füllung:

25g Butter  
600g Rhabarber  
150g Zucker  
20g Rosinen  
30g Mandelstifte

Fürs Blech: Backpapier

- Mehl in eine Schüssel sieben.
- Butter zerlassen und mit dem Salz, dem Ei und dem Wasser zu dem Mehl geben. Alles kräftig durchkneten, bis ein glatter Teig entstanden ist.
- Den Teiglaib auf ein bisschen Mehl legen und die Oberseite mit Wasser bestreichen. 30 Minuten stehen lassen.
- Den Backofen auf 170° Umluft vorheizen und das Backpapier auf das Blech legen.
- In der Zwischenzeit den Rhabarber für die Füllung schälen und in kleine Stücke schneiden.
- Den Teig ganz dünn mit ausreichend Mehl auswellen, die Butter zerlassen und auf den Teig pinseln. Die Rhabarberstückchen, den Zucker und die Mandeln darauf verteilen und den Teig von der langen Seite aufrollen und auf das Backblech legen. Den Rhabarberstrudel auf mittlerer Schiene 40 Minuten backen.

Tipp: Wichtig ist das Backpapier, da die Zucker/ Rhabarbermischung Wasser zieht und der Zucker karamelisiert.

Strudelteig•40 Minuten•170°

## 1.9 Bettelteig- Bäckerei

(geht ganz fix)

Für den Teig:

120g Butter

120g Zucker

1 Ei

280g Mehl

1 EL Kakao

Backpapier für das Blech

- Den Backofen auf 160° Umluft vorheizen.
- Butter schaumig rühren
- Zucker und Ei zugeben und nochmal rühren.
- Das Mehl unterrühren und den Teig teilen.
- In die eine Hälfte das Kakaopulver unterkneten.
- Aus den zwei Teigteilen jeweils eine Rolle formen. Die beiden Rollen nebeneinanderlegen und nochmal zusammenrollen.
- Nun schneidet man zwei Zentimeter große Stücke ab und legt sie auf das Backblech.
- Das Bettelgebäck auf der mittleren Schiene 20 Minuten backen.

Mürber Teig•20 Minuten•160°

## 1.10 Böhmerwald Bäckerei

150g Butter

200g Mehl

100g Zucker

3 hartgekochte, passierte Eigelb

2 EL Rum

Abgeriebene Schale von ½ Zitrone

Zum Bestreichen: 1 Eigelb

Fürs Blech: Backpapier

- Aus den Teigzutaten knetet man einen Teig. Dieser wird mit viel Mehl ½ cm dick ausgewellt.
- Den Backofen auf 175° Umluft vorheizen und das Backpapier auf dem Backblech auslegen.
- Nach Belieben Formen ausstechen und diese mit dem verquirlten Eigelb bestreichen.
- Die Plätzchen auf mittlerer Schiene 15 Minuten goldgelb backen.

Knetteig•15 Minuten•175°



## 1.11 Brandteigkrapferl mit Schokoladentunke (oder einfach nur Windbeutel)

Für den Brandteig:

1/8 Liter Wasser

70g Butter

110g Mehl

3 Eier

20g Zucker

1 Prise Salz

Für die Füllung:

1 Becher Schlagsahne

1 TL Zucker

Für die Tunke:

75g Schokolade

75g Zucker

150ml Wasser

5g Speisestärke

5g Butter

Fürs Backblech: Backpapier

- Für den Brandteig schmilzt man die Butter und das Wasser in einem Topf, stellt den Herd auf kleine Hitze und zieht den Topf weg. Nun gibt man das Mehl und den Zucker mit der Prise Salz mit einem Rutsch dazu und stellt den wieder auf den Herd.
- Nun rührt man mit dem Schneebesen so lange, bis sich ein Kloß bildet und füllt diesen Kloß in eine Schüssel um.
- Den Teig etwas eine viertel Stunde lauwarm werden lassen und jetzt die Eier einzeln unterrühren.
- Den Backofen auf 160° Umluft vorheizen und das Backpapier auf das Blech legen.
- Mit zwei in Wasser getauchten Löffeln formt man längliche Krapferl und legt sie aufs Blech. Schöner werden die Krapferl, wenn man den Brandteig mit einer Spritztülle spritzt.
- Die Krapferl werden auf mittlerer Schiene 35 Minuten goldgelb gebacken. Wichtig für das Gelingen ist, die Ofentür in den ersten 20 Minuten nicht zu öffnen.
  
- Für die Tunke wird die Schokolade mit dem Zucker und Wasser ebenfalls in einem Topf unter Rühren geschmolzen. Die Speisestärke wird mit einem Löffel kaltem Wasser angerührt und in das Schokoladenwasser gerührt. Sobald sich alles aufgelöst hat rührt man noch die Butter unter und lässt die Schokoladentunke abkühlen.

- Für die Füllung die Schlagsahne mit Zucker schlagen.
- Die Brandteigteilchen aufschneiden und jeweils mit einem Teelöffel Sahne füllen und eine Seite und die Schokoladentunke tauchen.

Tipp: Die Schokoladentunke ist eine flüssige Schokoladensauce. Wenn man sie fester möchte, dann sollte man weniger Wasser verwenden oder mehr Speisestärke. Sie kann für andere Speisen anstatt Vanillesauce verwendet werden. Wenn man sie für die Windbeutel verwendet, dann sollte man sie auch gleich servieren, sonst werden die Krapferl matschig.