

Tag der offenen Tür 2014_15

Pestostangerl

Nutella Muffins

Orangen-Zitronenlimonade

Biskuitroulade

Weichselkuchen

Orangen-Zitronenlimonade



Zutaten: (für 5 Portionen)

1 Orange (Saft)

1 Orange (in Scheiben geschnitten)

2 Zitronen (Saft)

1 Zitrone (in Scheiben geschnitten)

Ingwerwurzel (in Scheiben geschnitten)

½ 1 kaltes Wasser

½ 1 Mineralwasser

ev etwas Zucker oder Honig

Zubereitung:

Die Zitronen und Orange auspressen. Den Saft und die Ingwerscheiben in einen 2-Liter-Krug füllen. Dann den Zucker oder Honig dazugeben.

Mit dem Wasser auffüllen, alles mit einem Schneebesen verrühren und kühlstellen.

Die Limonade vor dem Servieren mit Mineralwasser aufgießen

Pestostangerl:



Zutaten: (für 10 Stangerl)
1 Rolle Blätterteig
1 kl. Glas Tomaten-Basilikumpesto
100 g Schinken
etwas Pizzakäse
Ei zum Bestreichen

Zubereitung:

Blätterteig ausrollen mit Pesto bestreichen, mit kleingeschnittenem Schinken und Pizzakäse bestreuen.

Den Teig, der Länge nach, in der Mitte zusammenschlagen.

3 cm breite Streifen radeln und diese zu einer Spirale drehen.

Stangerl auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und mit versprudeltem Ei bestreichen.

Die Stangerl bei 180° - 200°C, ca. 20 min backen.

Die Stangerl können warm und kalt genossen werden.

Nutella-Muffins



Zutaten: (für 12 Muffins)
75 g Butter
50 g Zucker
100 g Nutella (Nuss-Nougat-Creme)
120 ml Milch
2 Eier
1 Päckchen Backpulver
300 g Mehl
12 Sauerkirschen
Zitronenglasur: 100g Staubzucker, 2 L Zitronenglasur,
ev. etw. heißes Wasser
Zuckerschrift in Tuben
Papier-Muffinförmchen

Zubereitung:

Schmelzt die Butter, damit sie flüssig ist.

Verrührt diese nun sehr gut mit dem Zucker, der Nuss-Nougat-Creme, der Milch und den Eiern.

Zieht danach das Backpulver und das Mehl unter.

Legt nun in die Mulden des Muffinblechs die Papierförmchen.

Befüllt die Förmchen mit Teig (nur zu 3/4), drückt in der Mitte eine Sauerkirsche in den Teig.

Backt die Nutella-Muffins jetzt im auf 200 °C vorgeheizten Backofen etwa 15-20 Minuten lang.

Lasst die Muffins danach auskühlen.

Ganz nach Belieben könnt ihr die Muffins mit Zitronenglasur bestreichen und mit „Zuckerschrift“ ein Smileygesicht aufspritzen.

Zitronenglasur:

Staubzucker mit Zitronensaft und heißem Wasser zu einer dickflüssigen Glasur rühren.



Biskuitrolle:

Zutaten: 4 Eiklar, 80 g Staubzucker, 40 g braunen Zucker, 4 Dotter, 100g Mehl, 1 Msp. Backp., 4 L Öl
Marmelade

Zubereitung: Backrohr auf 200°C vorheizen.

Eiklar zu Schnee schlagen, Zucker löffelweise einschlagen und die Dotter und Öl kurz einrühren. Das Mehl mit dem Backpulver händisch, leicht unterheben.

Ein Kuchenblech mit Backpapier auslegen und den Teig darauf streichen.

Bei 200 ° C sofort in den Backofen schieben und mit Ober/Unterhitze 10 – 12 Minuten backen.

Das fertig gebackene Biskuit auf ein leicht bezuckertes sauberes Küchentuch stürzen.

Das Backpapier abziehen.

Die Marmelade auf das Biskuit streichen und mit Hilfe des Tuchs, den noch warmen Kuchen zu einer Rolle aufrollen.

Weichselschnitten:



Zutaten

Teigboden: 250 g Zucker, 200 g gemahlene Mandeln, 60 g Mehl
20 g Kakaopulver, 1 KL Backpulver, 6 Eier

Belag: 2 Gläser Weichselkompott, 2 Pk Vanillepudding-Pulver,
100 g Kristallzucker

Zubereitung:

Boden: Zucker mit den ganzen Eiern schaumig rühren. Dann die gemahlene Mandeln und das Kakaopulver dazugeben. Das

Backpulver mit dem Mehl vermengen, die Mischung mit dem Teig verrühren. Den Teig auf ein tiefes, mit Backpapier ausgelegtes Blech gießen und im vorgeheizten Backrohr bei 150 Grad 25 Minuten lang backen.

Belag: Das Weichselkompott abgießen, die Flüssigkeit in einem Kochtopf sammeln. Die Weichseln gut abtropfen lassen. Einen Schöpflöffel von dem Weichselsaft in einen Becher geben, die zwei Packungen Puddingpulver gut mit der Flüssigkeit verrühren. Währenddessen den restlichen Weichselsaft erhitzen. Den mit dem Puddingpulver vermengten Saft und den Zucker einrühren, das Ganze aufkochen lassen. Den Weichselpudding kurz auskühlen lassen, dann die Weichseln untermischen. Die Masse über dem ausgekühlten Teigboden gleichmäßig verteilen. Die Weichselschnitten kühl stellen und dann genießen.