

Mutzen

Drei mol Kölle Allaaf! Ja, dieses Gebäck wird gerne im Rheinland zur Karnevalszeit gebacken. Die Mutzen lassen sich gut in einem geschlossenen Behälter aufbewahren. Die Prise Zimt bringt hier das gewisse Etwas. Die Mutzemändelchen nicht zu dunkel backen, evtl. mal zwischendurch eine Garprobe machen.



Zutaten

4	Eier
2 El	saure Sahne
1 El	Öl
1 El	Cognac
1	Prise Zimt
	Puderzucker
	Mehl

Zubereitung

Teig anrühren, Mehl so viel einrühren, wie die Masse hergibt bzw. ausrollbar macht. Hauchdünn ausrollen und in Rauten schneiden. Im heißen Öl oder Fett ausbacken, mit Puderzucker bestreuen.

Mutzemändelchen

Zutaten

500 g	Mehl
2 Tl	Backpulver
150 g	Zucker
3 Tropfen	Bittermandelaroma
1 Fl	Rumaroma
3	Eier
150 g	Butter o. Margarine
	Zucker

Zubereitung

Teig anrühren, 1 cm dick ausrollen und mit Mutzemandelförmchen ausstechen, hellbraun im heißen Öl oder Fett ausbacken. Anschließend in Zucker wälzen.



Lebkuchen von Rita

Zutaten

250 g	Mehl	1 Pck	Lebkuchengewürz
1 Pck	Backpulver	2 Tl	Zimt
250 g	gemahlene Nüsse	1 Msp	Ingwer
100 g	Blockschokolade	1 Msp	Muskatblüte
250 g	Zucker	2	Eier
1 Pck	Vanillzucker	1/4 l	Milch

Zubereitung

ca. 30 – 35 Min. ^{200 °C}

Die trockenen Zutaten mischen, 2 Eier aufschlagen, 1/4 l Milch zugeben, alle Zutaten vermengen. Auf ein Backblech streichen und bei 200 °C ca. 30 – 35 Minuten backen. Nach dem Backen den Lebkuchen in Stücke schneiden.



Backen mit *Oma Agnes*



www.gruen-stich.com

Krabbele / Quark-Mutzen

In der Eifel sagt man Krabbele dazu. In anderen Regionen auch etwas despektierlich: Nonnenfürzle (im schwäbischen), Nonnefützjer (im Kölner Raum), Quark-Bällchen (im Hochdeutschen) wäre halt die politisch korrekteste Bezeichnung... Man soll die Dinge aber nicht zu ernst nehmen, da Sie als Leser ja auch gerade etwas schmunzeln. Stimmts? Gerne werden die Krabbele in der Karnevalszeit gebacken, was aber niemanden davon abhalten soll, sie ganzjährig zu genießen.

Zutaten

250 g Quark
250 g Mehl
200 g Zucker
6 Eier
3 Pck Vanillezucker
1 Tl Natron
Puderzucker zum Verziern

Zubereitung

Alle Zutaten gut verrühren und mit zwei Metalllöffeln (Esslöffel) kleine Teigstückchen abstechen und ins heiße Fett/Öl gleiten lassen. (Siehe auch Rezept Muzen / Muzemändelchen). Achtung! Die Krabbele werden sehr schnell dunkel. Mit einem Schaumlöffel aus dem heißen Fett herausholen, gut abtropfen lassen und auf Küchenpapier geben. Dann noch mit Puderzucker bestreuen und am besten sofort genießen. Bei längerem Aufbewahren werden sie zäh und der Zucker sieht unschön aus. Also: Je frischer, desto besser.



Kuchen von Annette

Schon wieder Verwandtschaft ... Aber Annette ist meine Lieblingsschwiegertochter. Da ist Kritik nicht zulässig. Der Kuchen ist wirklich was besonderes und nicht zu anspruchsvoll in der Herstellung. Das Lob eurer Gäste wird euch sicher sein.

Zutaten

Teig	Füllung
125 g Butter	1 Glas Preiselbeeren
125 g Zucker	1/4 l Schlagsahne
4 Eier	1 Pck Vanillezucker
200 g gem. Haselnüsse	Dunkle Schokolade in Spänen oder Streuseln nach Belieben
1 El Mehl	

Zubereitung 200 °C 40 Min.

Rührteig bereiten. In eine Springform mit 26 cm Durchmesser füllen, backen, erkalten lassen. Mit den Preiselbeeren bestreichen, Schlagsahne mit Vanillezucker steif schlagen und über die Preiselbeeren geben. Dann mit geriebener Schokolade bestreuen.

Terrassen, einfache Weihnachtsplätzchen

Weniger ist mehr... Gerade die einfachen Rezepte versprechen gutes Gelingen und ein tolles Ergebnis zum Schluss. Die ausgestochenen Plätzchen können mit verquirltem Eigelb dünn bepinselt und anschließend vor dem Backen mit einer Haselnuss, Hagelzucker, bunten Perlchen und sonst noch was die Phantasie hergibt, verziert werden. Aber wie gesagt: „Weniger ist mehr...“

Zutaten

300 g Mehl
2 gestr. Tl Backpulver
1 Ei
150 g Butter
150 g Zucker
2 Pck Vanillezucker
1 El Wasser

Zubereitung

175 °C ca. 10 – 15 Min.

Aus diesen Zutaten einen Knetteig herstellen, ihn 30 Minuten auskühlen lassen und dann dünn ausrollen. Um sogenannte „Terrassen“ herzustellen, bitte Plätzchen in drei verschiedenen Größen ausstechen und hellgelb backen. Je 3 Plätzchen mit etwas Marmelade aufeinander kleben. Die Terrassen mit Puderzucker bestreuen und etwas Gelee oben drauf legen.



Nussecken nach Oma Agnes

Nein, dieses Backrezept hat nichts mit den klassischen Nussecken zu tun, die man so aus Bäckereien kennt. Eher, bedingt durch die Gewürze, ein Weihnachtsgebäck, dass bei Oma Agnes nie fehlen darf! Wie lange die Weihnachtszeit andauert, ist Auslegungssache. Also: ran an die Nussecken.

Zutaten

100 g Margarine oder Butter
1/4 l Milch
400 g Zucker
250 g Mehl
1 Pck Backpulver
125 g gehackte Haselnüsse
2 El Kakao
2 Tl Zimt
1 Msp gemahlene Nelken

Zubereitung

200 °C ca. 15 Min.

Die Milch mit dem Zucker aufkochen und abkühlen lassen. Die Butter schaumig rühren. Alle weiteren Zutaten einrühren. Den Teig auf ein gefettetes Backblech oder auf Backpapier streichen und Backen. Nach dem Backen den noch warmen Teig erst in Längsstreifen, dann in mundgerechte Quadrate/Würfel schneiden und auskühlen lassen. Am besten fest verschlossen aufbewahren.



Spritzgebäck

Der Weihnachtsplätzchenklassiker schlechthin. Hier in 2 Varianten ohne und mit Haselnüssen, wobei die Plätzchen mit Nüssen um Klassen besser schmecken.



Zutaten

250 g Margarine oder Butter
200 g Zucker
1 Pck Vanillezucker
2 Eier
1 gestr. TL Backpulver
500 g Mehl

für Nuss-Spritzgebäck:

250 g Mehl
250 g gem. Haselnüsse
kein Backpulver

Zubereitung

180°C ca. 15–20 Min.

Butter schaumig rühren, nach und nach Zucker, Vanillezucker und die Eier zufügen, zuletzt das mit Backpulver gemischte Mehl unterrühren. Alles gut mit den Händen unter Zugabe von Mehl kneten, bis ein fester geschmeidiger Teig entsteht. Diesen Teig durch die Fleisch-Maschine (Fleischwolf) drehen, vorher den Aufsatz für die Spritzgebäckformen aufsetzen. Gleichmäßige Plätzchen abschneiden und backen. Nach Belieben kann man die Enden der Plätzchen mit Schokoladenguss bestreichen. Dazu 100 g Schokolade reiben und mit einigen Tropfen Wasser auf Wasserdampf zergehen lassen und die Schokoladenmasse direkt auf die Plätzchen aufbringen.

Nussmakronchen

Ehrlich, lecker, einfach in der Herstellung, geschmacklich kaum zu toppen. Schmecken übrigens auch ganzjährig...



Zutaten

2 Eier
250 g Staubzucker
(Puderzucker)
250 g gemahlene Haselnüsse
Oblaten falls gewünscht ...

Zubereitung

175°C ca. 20–25 Min.

Eier und Staubzucker etwas mit dem Rührgerät schlagen. Dann 250 g gemahlene Haselnüsse dazugeben und unterrühren. Die Oblaten auf ein Backblech geben. Mit zwei Teelöffeln kleine Teighäufchen darauf verteilen. Man kann die Teighäufchen auch direkt aufs Backblech setzen. Dann aber besser auf Backpapier.

Weckmänner nach Eifeler Art

In der Eifel werden sie auch gerne Stutemänn genannt. Die obligatorischen Tonpfeifen erhält man im Internet. Der Verzierungsmöglichkeit der Weckmänner sind keine Grenzen gesetzt.



Zutaten

Hefeteig

500 g Mehl
1 Pck Frische Hefe
1/4 l warme Milch
2 El Öl
75 g Zucker
125 g Butter oder Margarine
1 gute Prise Salz

Zubereitung

175°C ca. 5–10 Min.

Vorteig:

Mehl, in die Mulde Hefe zerbröseln, etwas Zucker, etwas warme Milch, an einem warmen Ort 30 Minuten gehen lassen. Dann alle Zutaten vermengen, kneten, wieder aufgehen lassen und verarbeiten, ggf. noch mehr Mehl hinzufügen bis zur gewünschten Konsistenz, Teig darf nicht mehr an den Händen kleben.

Spekulatius

Auch wieder ein Weihnachtsklassiker, jedoch in der Herstellung etwas anspruchsvoller. Gerne, sofern man hat, den Teig in Holzmodellen verarbeiten. Dann wäre es klassisch. Zur Not gehts auch mit herkömmlichen Backförmchen. So dünn wie möglich ausrollen.



Zutaten

500 g Mehl	1 TL Kakao
3 TL Backpulver	2 Msp gem. Nelken
200 g Zucker	1 TL Zimt
etwas Salz	1 Ei
1 Pck Vanillezucker	2 El Milch
3 Tropfen Bittermandel-Aroma	125 g Butter, Margarine o. Schweine-schmalz
1 Fl Rum-Aroma	

Zubereitung

180°C ca. 10 Min.

Alle Zutaten wie im Video gezeigt vermischen, gut durchkneten, Teig eine Stunde kalt stellen und weiter verarbeiten. Entweder in den klassischen Spekulatius-Modellen oder mit Ausstechförmchen.

Wein-Äpfelkuchen von Tante Rosemarie

Ja, man muss sich auch schon mal bei der Verwandtschaft Rat einholen...
Meine Schwägerin Rosemarie stammte gebürtig aus einer Winzerfamilie im Moselgebiet.
Da darf der Wein in der Torte nicht fehlen! Für Kinder nicht geeignet!

Zutaten

Teig		Füllung	
250 g	Mehl	1 kg	Äpfel
100 g	Zucker	1	Flasche Weißwein
2 Pck	Vanillezucker	250 g	Zucker
1	Ei	2 Pck	Vanillezucker
200 g	Margarine o. Butter	2 Pck	Puddingpulver
1/2 Tl	Backpulver		

Zubereitung 200 °C 60 Min.

Teig in der Springform bis zum obersten Rand hineindrücken. Die Zutaten der Füllung kochen, mit dem Vanillepudding eindicken und abkühlen lassen. Auf dem Teig verteilen und dann backen.

Kokos-Plätzchen

Die einen lieben sie, die anderen hassen sie. Wie alles, eine Geschmacksfrage.
Aber hier besonders gut, wenn man Eiweiß von anderen Rezepten übrig hat.
Man will ja schließlich nichts wegwerfen.

Zutaten

500 g	Kokosflocken
400 g	Zucker
5	Eiweiß
2	Vanillezucker
Oblaten	klein, rund

Zubereitung

160 °C ca. 20 Min.

Eiweiß mit Zucker und Vanillezucker steif schlagen. Kokosflocken unterheben und in kleinen Häufchen auf die Oblaten setzen und backen. Die Kokos-Plätzchen dürfen nicht zu dunkel werden.

Jens-Jensen Torte

Die Klassikertorte von Oma Agnes.
Viele Obstfüllungen sind möglich. Stachelbeeren, Rhabarber, Kirschen, Erdbeeren usw.
Am besten schmeckt allen die eingekochten Stachelbeeren, am liebsten natürlich aus eigenem Anbau.
Zur Not aus der Konserve von einem guten Hersteller. Bitte da auf Qualität achten.

Zutaten

Rührteig	
100 g	Margarine
100 g	Zucker
4	Eigelb
4	Eiweiß
1 Pck	Vanillezucker
125 g	Mehl
1/2 Pck	Backpulver
1 El	Milch
Füllung	
1/2 l	Schlagsahne
2 Pck	Vanillezucker
2 Pck	Sahnesteif
1 kg	Obst

Zubereitung

200 °C ca. 15 – 20 Min.

Rührteig zubereiten auf 2 Springformen (26 cm) gleichmäßig verteilen, 4 Eiweiß mit 100 g Zucker schaumig schlagen und auf dem Rührteig verteilen, ca. 80 g Mandeln darüber streuen, backen. Nach dem Backen einen Boden in Tortenstücke vorschneiden.

Für die Füllung 1/2 l Sahne und 2 Vanillezucker und 2 Sahnesteif schlagen, Obst unterrühren und in der Springform zusammensetzen. Den vorgeschneittenen Boden aufsetzen.

Nusskuchen

Wenns mal schnell gehen soll... Ein klassischer Kuchen, der auch bei Oma Agnes im Repertoire nicht fehlen darf. Gerne zum Schluss mit Puderzucker bestreuen oder wenn er etwas länger saftig bleiben soll, nach Belieben mit Kuvertüre überziehen.

Zutaten

250 g	gemahlene Haselnüsse
250 g	Mehl
250 g	Zucker
5	Eier
1 Pck	Vanillezucker
250 g	Margarine oder Butter
1/2 Pck	Backpulver
	Nach Bedarf
	Puderzucker oder
	Kuvertüre

Zubereitung

175 °C ca. 35 – 40 Min.

Alle Zutaten gut vermischen, in eine Kastenform, Gugelhupf-Form oder Kaiserkuchen-Springform geben und backen. Am besten im Backofen bei wenig geöffneter Tür auskühlen lassen, stürzen und verzieren.