

Johannas Mühlenbackbuch



Rezepte aus der
Windmühle Johanna zu Wilhelmsburg

Apfeltorte (nach Ilse Wendt)

Tortenboden (Rührteig)

- 125 g Butter o. Margarine
- 125 g Zucker
- 2 – 3 Eier
- 2 Essl. Zitronensaft
- 150 g Weizenmehl
- 50 g Stärkemehl
- 2 Teel. Backpulver

Rührteig zubereiten, in einer Springform ca. 30 Minuten bei 150-200 Grad backen.

Füllung (Pudding bereiten)

- ca. 1200-1500 g säuerliche Äpfel
- ca. 400 ccm Apfelsaft
- 2 Packungen Vanillepudding zum Kochen
- Zucker

Aus den Zutaten einen Apfelpudding bereiten

- 900 g Schlagsahne
- 3-4 Packungen Sahnesteif

Zubereitung

- Tortenboden auskühlen lassen, waagrecht durchschneiden.
- Apfelpudding auf den unteren Boden geben, wieder abkühlen lassen.
- 400 g Schlagsahne mit 1 ½ Sahnesteif steif schlagen, auf den Apfelpudding geben (am besten mit einem Tortenring)
- Oberen Boden draufsetzen, rundherum mit der restlichen Sahne (ebenfalls mit Sahnesteif schlagen) bestreichen, mit kleinen Tuffs und Apfelscheiben verzieren.
- **Tipp:** Apfelscheiben in Zitronensaft wälzen, sonst werden sie braun!

Guten Appetit!

Quarkstollen (nach F. Behrens-Schuhmann)

Zutaten:

- 500 g Weizenmehl
- 1 Pkt. Backpulver
- 200 g Zucker
- 200 g Rosinen
- 1 Pkt. Vanillezucker (oder ausgekratztes Vanillemark)
- 175 Butter
- 2 Eier
- 250 g Magerquark
- 100-125 g Mandeln
- ½ Packung Zitronat
- ½ Packung Orangeat
- Schale einer abgeriebenen Zitrone
- 2 gestrichene Teel. einer Mischung aus Kardamom, Nelkenpulver und Zimt (oder Braune-Kuchen-Gewürz und etwas Zimt)
- evtl. 2 Essl. Rum
- *100 g zerlassene Butter zum Bestreichen*
- *Puderzucker zum Bestäuben*

Zubereitung:

- Wenn gewünscht, die Rosinen mit Rum einweichen.
- Aus allen Zutaten einen glatten Teig kneten und ca. 30 Minuten kalt stellen (dann lässt er sich besser verarbeiten).
- Der Teig darf nicht zu dünn sein, weil er beim Backen etwas auseinander läuft. Gegebenenfalls noch etwas Mehl hinzufügen.
- Einen Stollen formen oder in einer Kastenform bei ca. 175 Grad Ober- und Unterhitze ca. 60-75 Minuten backen. (Garprobe machen!)
- Aus dem Ofen nehmen und sofort mit zerlassener Butter bestreichen und dick mit Puderzucker bestäuben - das macht den Stollen gut haltbar.
- Wenn der Stollen abgekühlt ist, in Klarsichtfolie einwickeln und ein paar Tage liegen lassen, damit sich die Aromen voll entfalten können.

Tipps und Tricks:

- Zitronat und Orangeat ist nicht jedermanns Geschmack, ist aber wichtig für den Geschmack des Stollens. Deshalb die Mandeln (gehackte oder Blätter) zusammen mit dem Zitronat und der Orangeade mahlen.
- Damit die Rosinen nicht nach unten sacken, vorher in einem Teil des Mehls wenden.
- Mag man gern in Rum getränkte Rosinen, so kann man in einem Schraubglas Rosinen mit reichlich Rum geben, so hat man immer einen guten Vorrat.

Guten Appetit!

Russischer Zupfkuchen

(nach Liesa Schmidt)

Zutaten für den Rührteig:

- 150 gr. Butter
- 150 gr. Zucker
- 2 kleine Eier
- 300 gr. Mehl
- 1 Packung Backpulver
- 3 Teel. Kakao

Zubereitung:

- Butter und Eier schaumig rühren
- Eier einzeln hinzufügen
- Mehl, Backpulver und Kakao miteinander vermengen und auf die Masse sieben
- Es entsteht ein fester Rührteig

Zutaten für die Füllung

- 100 gr. Butter
- 150 gr. Zucker
- 3 Eier
- 2 Pfund Magerquark
- 1 Pkt. Vanillezucker
- 1 Pkt. Vanillepuddingpulver (Kein Instant)
- 1 Essl. Rum

Zubereitung:

- Butter und Eier schaumig rühren
- Eier einzeln hinzufügen. Quark, Vanillezucker, Puddingpulver und Rum hinzufügen und alles gut miteinander vermengen
- Rohrboden ausfetten und 2/3 des Teiges in die Form geben.
- Teig mit einem Teigschaber auf dem Boden der Form geben und an den Rändern hochziehen. So entsteht eine Mulde für die Füllung
- Quarkmasse einfüllen, glattstreichen und den Rest des Teiges in kleinen Fladen darauf verteilen.
- Bei Ober/Unterhitze auf der mittleren Schiene bei 175 Grad eine Stunde backen

Guten Appetit!

Schneeflöckchen

(nach Frau Behrens-Schumann)

Zutaten:

- 250 gr. Butter
- 100 gr. Puderzucker
- Mark einer Vanilleschote (oder besser 1 Teel. flüssige Vanille)
- 200 gr. Speisestärke
- 125 gr. Mehl (Type 405)
- 1 Eigelb
- 1 gestrichener Teel. Backpulver

Alle Zutaten sollten Zimmertemperatur haben.

Zubereitung:

- Aus allen Zutaten einen glatten Teig kneten und 30 Minuten in den Kühlschrank stellen.
- Aus dem Teig nicht ganz Walnuss große Kugeln formen.
- Die Kugeln auf mit Backpapier ausgelegtem Backblech setzen.
- mit einer Gabel kreuz und quer flach drücken.
- Bei Ober/Unterhitze auf der mittleren Schiene bei 175 Grad circa 12 Minuten backen.
- Nach dem Erkalten mit Puderzucker bestreuen.

Guten Appetit!

Zebrakuchen

(nach Barbara Hack)

Zutaten für den Teig:

- 5 Eigelb
- 250 gr. Zucker
- 1 Packung Vanillezucker
- 1/2 Fläschchen Butter-Vanillearoma
- 125 ml lauwarmes Wasser
- 250 ml Speiseöl
- 375 gr. Weizenmehl
- 5 Eiweiß
- 2 EL Kakaopulver

Zutaten für den Guss:

- 150 gr. gesiebter Puderzucker
- 2 EL Zitronensaft
- 3-4 EL Wasser

Außerdem eine Springform (26 cm), Backpapier oder Fett, Semmelmehl.

Zubereitung:

- Für den Teig Eigelb, Zucker und Vanillezucker mit elektrischem Schneebesen schaumig schlagen. Vanillearoma, Wasser und Öl unterrühren. Mehl mit dem Backpulver mischen, eventuell sieben und nach und nach unterrühren. Jetzt das Eiweiß steif schlagen und vorsichtig unterheben - mit dem Handschneebesen!
- Den Teig teilen und zu der einen Hälfte den Kakao hinzufügen.
- Nun die Springform mit Backpapier auslegen. Oder die Form fetten und mit Semmelmehl ausstreuen.
- Als nächstes mit einem Esslöffel 2 Häufchen vom **hellen** Teig in die Mitte der Backform geben, einfach in die Mitte setzen. Auf den hellen Teigklacks nun 2 Esslöffel vom **dunklen** Teig geben. So weitermachen - immer in die Mitte auf den 1. Klacks, bis der Teig leer ist. Den Teig einfach so verlaufen lassen, wie er verläuft!
- Die Form auf einem Rost in den Backofen stellen. (Heißluft ca. 160 Grad; Ober-/Unterhitze vorheizen ca. 180 Grad; Gas: Stufe 2-3 nicht vorheizen) Backzeit etwa 50 - 60 Minuten.
- Fertigen Kuchen abkühlen lassen, mit Guss versehen oder Kuchen füllen. Dazu Kuchen 1-2 Mal durchschneiden und mit fruchtiger Marmelade (Aprikose oder schwarze Johannisbeere) oder Nutella (!) füllen.

Guten Appetit!

Philadelphiatorte

(nach Heike Greff)

Zutaten für den Teig:

- 200 gr. Philadelphia Käse
- 125 gr. Löffelbiscuits
- 125 gr. Butter
- 1 Packung Vanillezucker
- 1 Tüte Zitronen-Götterspeise
- 1,5 Zitronen-Saft
- 10 Eßl. Zucker
- 500 gr. Sahne

Zubereitung:

- Kekse fein reiben; in aufgelöste Butter mischen und in eine mit Öl eingepinselte Springform (26 cm) drücken.
- Götterspeise mit einer Tasse Wasser einweichen und 10 Minuten quellen lassen. 5 Eßl. Zucker zugeben und unter Rühren erhitzen, bis der Zucker aufgeöst ist - nicht kochen lassen!
- Käse mit 5 Eßlöffel Zucker, Vanille-Zucker und Zitronensaft verrühren.
- Die etwas abgekühlte Zitronen-Massen zum Käse geben. Die geschlagene Sahne unterheben und die Masse auf den Boden geben.
- In den Kühlschrank stellen, mindestens 2 Stunden. Kann man aber auch gut einen Tag vorher machen.
- Arbeitszeit circa 40 Minuten

Guten Appetit!

Rote-Grütze-Torte

(nach Frau Behrens-Schuhmann)

Zutaten für den Boden:

- 3 Eigelb
- 1 Esslöffel warmes Wasser
- 175 gr. gemahlene Haselnüsse
- 2 Esslöffel Paniermehl oder Kuchenbrösel
- 1 Teelöffel Backpulver
- 3 Eiweiß

Zubereitung:

- Eigelb und Wasser schaumig rühren
- Haselnüsse, Paniermehl und Backpulver unterziehen
- Eiweiß steif schlagen und unter die Teigmasse heben
- Bei circa 180 Grad etwa 35 Minuten in Springform backen

Zutaten für den Belag:

- 2 Becher süße Sahne
- 2 Becher saure Sahne
- 5 Esslöffel Zucker
- 1 Prise Salz
- 2 Blatt weiße Gelatine
- 1 Paket Dänische Rote Grütze
- 2 Blatt rote Gelatine

Zubereitung:

- Sahne, Zucker und Salz zusammen aufschlagen
- Weiße Gelatine in kaltem Wasser circa 10 Minuten einweichen, bei gemäßigter Hitze auflösen, etwas von der Sahnemasse in die Gelatine einrühren (Temperaturangleichung), dann die Masse in die Sahne geben und gut verrühren.
- Rote Grütze mit roter Gelatine verarbeiten (gleiches Vorgehen wie bei der weißen Gelatine)
- Um den erkalteten Boden einen Tortenring (oder den Boden der Springform) legen, dann die Sahnemasse aufstreichen, darauf die Rote Grütze geben und die Torte etwa 3 Stunden kalt stellen.

Tipps:

- Die Torte lässt sich sehr gut einen Tag vorher zubereiten.
- Statt der roten kann auch die grüne Grütze verwendet werden. Dann natürlich statt der roten weiße Gelatine verwenden.

Omas schneller Butterkuchen

(nach Rita Böhmer)

Zutaten für den Teig:

- 4 Tassen Mehl (ca. 400 g)
- 2 Tassen Zucker
- 3 Eier
- 1/2 l Buttermilch
- 1 gestr. Teelöffel Salz
- 2 Päckchen Backpulver
- 1 Teelöffel Vanille-Aroma

Zubereitung:

- alle Zutaten zu einem Teig verrühren.
- Backblech mit Backpapier auslegen oder einfetten und mit Mehl bestäuben
- Teig gleichmäßig darauf verteilen

Zutaten für den Belag:

- 200 g gehobelte Mandeln
- 1/2 Tasse Zucker
- 1/2 Teelöffel Vanille

Zubereitung:

- Belag gleichmäßig auf dem Teig verteilen
- bei 190 Grad Umluft circa 20 Minuten backen
- nach dem Backen kleine Löcher mit einer Stricknadel stechen, und mit einem Becker flüssiger Sahne beträufeln

Tipps:

- Die Butterkuchenstücke können auch aufgeschnitten werden, um sie mit Sahne zu füllen

Guten Appetit!

Oma Gretels Apfelkuchen

(nach Liesa Schmidt)

Zutaten Teig:

- 100 gr. Butter
- 100 gr. Zucker
- 200 gr. Mehl
- 1/2 Päckchen Backpulver
- 1 Vanillezucker
- 3 Eier
- Äpfel (Elstar)

Zubereitung:

- Butter, Zucker und Vanillezucker schaumig rühren
- Eier einzeln hinzufügen
- Mehl und Backpulver vermengen und auf die Masse sieben und verrühren
- Backform (28 cm Durchmesser) fetten mit mit Semmelbröseln bestreue
- 2/3 des Teiges in die Form geben
- Den Teig mit Apfelspalten belegen
- Den Rest des Teiges darauf verteilen
- Butterflocken und gehobelte Mandeln nach Geschmack darauf verteilen
- Bei 200 Grad (Unter/Oberhitze) circa 45 Minuten backen
- Den letzten 10-15 Minuten je nach gewünschtem Bräunungsgrad mit einem Blatt Alufolie abdecken
- Puderzucker mit etwas Wasser anrühreren und den Kuchen nach dem Erkalten damit bestreichen
-

Guten Appetit!

Rezeptübersicht

Rezept **Seite**

A

Apfeltorte 2

O

Oma Gretels Apfelkuchen 10

Omas schneller
Butterkuchen 9

P

Philadelphia-Torte 7

Q

Quarkstollen 3

R

Rote-Grütze-Torte 8

Russischer Zupfkuchen 4

S

Schneeflöckchen 5

Z

Zebrakuchen 6