Setzer
www.landmetzgerei.de

Aprikosen-Marzipan-Stollen

Zutaten für einen Stollen ca. 1,5 kg:

100 g Marzipanrohmasse
1 Bio-Orange
250 g Butter
Butter für die Form
150 g Puderzucker
1 / 4 TL Salz
2 Eier
250 g Magerquark
500 g Mehl
Mehl zum Arbeiten
1 Päckchen Backpulver
100 g getrocknete Aprikosen
50 g Pistazienkerne

Zubereitung:

Marzipan ca. 20 Min in den Gefrierschrank legen (so lässt es sich besser schneiden). Die Schale der Orange fein abreiben, 50 ml Saft auspressen, beides mit 175 g weicher Butter, 100 g Puderzucker und Salz sehr cremig rühren. Eier nacheinander unterrühren; dann Quark, Mehl, Backpulver mit dem Knethaken der Küchenmaschine unterkneten.
Aprikosen und Pistazien fein hacken, Marzipan in kleine Stücke schneiden. Eine Stollenbackform ausbuttern, mit Mehl bestäuben und mit einigen gehackten Pistazien auslegen. Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche zu einem Rechteck (ca. 45 x 35 cm) ausrollen. Mit Aprikosen, Pistazien und Marzipan bestreuen, von der kurzen Seite aufrollen und mit der Naht nach oben in die Form legen. Mit der Form auf ein mit Backpapier belegtes Blech stürzen und im 180°C heißen Ofen auf der zweiten Schiene von unten ungefähr 45 Minuten backen. Die Form abnehmen und den Stollen circa zehn Minuten weiterbacken. Die restliche Butter (75 g) schmelzen, den noch heißen Stollen nach und nach damit bestreichen. Sobald der Stollen abgekühlt ist, bestäubt man ihn mit dem restlichen Puderzucker.

Stand: 30.05.2016

Setzer
www.landmetzgerei.de

Baklava

Zutaten für vier Personen:

1,2 kg Mehl
4 Ei(er)
250 g Speisestärke
10 g Salz
600 g Butter
400 g Walnüsse, gehackt
2 Gläser Wasser
Fett, für die Form

Für den Guss:
2 kg Zucker
1/2 Liter Wasser
1/2 Zitrone(n), Saft davon
Pistazien, gehackt, zum Garnieren

Zubereitung:

Mehl, Eier, Salz zu einem ohrläppchenweichen Teig verarbeiten, eine halbe Stunde ruhen lassen. Aus dem Teig 30 Kügelchen formen, etwas Speisestärke darüber streuen und jede Kugel tellergroß ausrollen, beidseitig mit reichlich Stärke bestreuen und alle übereinander legen. Ein feuchtes Tuch darüber legen und 15 min ruhen lassen. Danach auf Speisestärke hauchdünn ausrollen.
Ein Backleck mit hohen Kanten fetten. Die ersten 15 Teigblätter darauf legen. Walnüsse darauf verteilen. Die nächsten 15 Blätter darauf legen. in Baklavaform schneiden. Die zerlassene Butter darauf verteilen. Man kann auch etwas weniger Butter nehmen. Bei mittlerer Hitze bei ca. 160 Grad backen, bis die Oberfläche goldgelb ist.
Währenddessen den Sirup kochen. Wasser, Zitronensaft und Zucker in einem Topf bei mittlerer Hitze unter Rühren aufkochen, bis der Zucker sich auflöst. Dann ohne Rühren etwa 10 Min. weiter köcheln lassen.
Die Baklava muss auf Zimmertemperatur abgekühlt sein, ehe man den heißen Sirup darüber gibt.
Mindestens 5 Stunden vor dem Servieren ruhen lassen. Mit gehackten Pistazien garnieren.

Stand: 30.05.2016

Setzer
www.landmetzgerei.de

Eingemachte Kirschen

Zutaten für vier Personen:

ca. 4 kg Kirschen
150 g Einmachzucker
750 g Gelierzucker (2:1)
2 TL abgeriebene Schale von 1 gewaschenen Bio-Zitrone
ca. 50 ml Sauerkirschnektar

1 Beutel Gelfix Classic (1:1)
700 g Zucker

Außerdem:
6 große Einmachgläser á 390 ml
6 kleine Einmachgläser á 212 ml
Dampfentsafter

Zubereitung:

Eingemachte Kirschen:
1 Kg Kirschen waschen und entsteinen. Einmachzucker in 300 ml heißem Wasser auflösen. Kirschen mit Zuckerwasser in 3 große Gläser verteilen. siedendem Wasser 30 Min. einkochen.

Kirschkonfitüre:
5 Kg Kirschen waschen und entsteinen. Kirschen mit Gelierzucker, Zitronenschale und Kirschnektar in einen Topf geben und 5 bis 10 Min. sprudelnd kochen lassen. Konfitüre in 6 kleine Gläser füllen.

Kirschgelee:
Aus restlichen Kirschen mit einem Entsafter ca. 800 ml Kirschsaft gewinnen. Gelfix mit 2 EL Zucker in einem Topf verrühren und aufkochen. Restlichen Zucker einrühren und ca. 3 Min. sprudelnd kochen lassen. Gelee 3 große Gläser füllen.

Hinweis:
Jeweils nach dem Befüllen die Gläser fest verschließen und auf dem Kopf stehend auskühlen lassen.

Vorräte halten mindestens ein Jahr.

Stand: 30.05.2016

Setzer
www.landmetzgerei.de

Fruchtige Kiwispieße

Zutaten für vier Personen:

300 g Geflügel-Fleischwurst
(beispielsweise von Golfried)
4 Kiwis
250 g Mini-Mozzarella-Kugeln
5 EL natives Olivenöl
1 reife Mango
30 ml frisch gepresster Orangensaft
1 M brauner Zucker
1 Zweig frischer Thymian
Holzspieße

Zubereitung:

Geflügel Fleischwurst in 2 cm dicke Scheiben schneiden. Kiwi schälen, vierteln und abwechselnd mit den Mozzarella-Kugeln und den Fleischwurstscheiben auf Holzspieße stecken, mit Olivenöl einpinseln. Thymianzweig kurz in Olivenöl braten und auf die fertigen Spieße geben.

MANGOPÜREE: Mango schälen, fächerförmig vom Kern schneiden, mit braunem Zucker und Orangensaft pürieren. Spieße mit dem Mangopüree bestreichen. Restliches Mangopüree im Schälchen dazu reichen.
Passt hervorragend zu gemischtem Salat und warmem Baguette.

Stand: 30.05.2016

Setzer
www.landmetzgerei.de

Grießnockerl
mit Erdbeeren

Zutaten für vier Personen:

750 ml Vollmilch
150 g Grieß
1 / 2 Päckchen Vanillezucker
1 Prise Salz
3 Eigelb
3 EL Zucker
400 g Erdbeeren
100 g Vollmilch-Joghurt
2 TL aktiver Manuka-Honig (MGO 100+)

Zubereitung:

Die Milch erhitzen und nach
und nach den Grieß, den Vanillezucker und das Salz zugeben.

Die Masse unter ständigem Rühren kurz aufkochen. Etwas abkühlen lassen, dann die Eigelbe unterziehen.

Den Grießbrei mit 4 EL Zucker süßen und abkühlen lassen.

Inzwischen die Erdbeeren waschen und putzen. Einige Erdbeeren zusammen mit dem Joghurt und dem Manuka-Honig fein pürieren. Die restlichen Erdbeeren in Scheiben schneiden.

Aus dem abgekühlten Grießbrei zwölf Nockerln formen und auf vier Tellern mit den Erdbeerscheiben anrichten.

Etwas Erdbeerjoghurt darüber geben und servieren.

Stand: 30.05.2016

Setzer
www.landmetzgerei.de

Heidesand
mit Karamell und Schokolade

Zutaten für eine Form mit 20x30 cm:

250 g weiche Butter
200 g Mehl
80 g Zucker
1 Päckchen Vanillezucker
1 / 2 TL Meersalz (Fleur de Sel)
130 g Zuckerrübensirup
2 Dosen gezuck. Kondensmilch a 400 ml
200 g Zartbitterschokolade
3 TL Pflanzenöl

außerdem:
Etwas Meersalz zum Bestreuen

Zubereitung:

Den Backofen auf 180°C (160°C Umluft) vorheizen und eine Backform mit Backpapier auslegen.
125 g Butter, Mehl, Zucker, Vanillezucker und Meersalz zu einem glatten Teig verkneten.
Mit den Händen in der Form verteilen und gut andrücken.
Im Ofen zwölf bis 15 Minuten backen.
Zuckerrübensirup, 125 g Butter und die Kondensmilch unter ständigem Rühren zwölf bis 15 Minuten köcheln lassen.
Die Karamellmischung auf dem Boden teilen und weitere 25 Min. backen.
Dann im Kühlschrank gut abkühlen lassen.
Die Schokolade grob hacken und mit dem Öl bei niedriger Hitze im Wasserbad schmelzen lassen.
Über den abgekühlten Karamell verteilen und glatt streichen.
Kalt stellen, mit etwas Meersalz bestreuen und in Riegel schneiden.
Ergibt etwa 36 bis 40 Stück.

Stand: 30.05.2016

Setzer
www.landmetzgerei.de

Kirschschlupfer
mit Tahiti-Vanilleeiscréme

Zutaten für vier Personen:

Für den Kirschschlupfer:

140 g Weißbrot oder Brioche
2 Eigelb
100 ml lauwarme Milch
1 Prise Salz
1/2 Zitrone
1 Vanilleschote
4 EL Zucker
250 g Kirschen halbiert, entsteint
40 g Zucker
4 Eiweiß, aufschlagen

Für die Tahiti-Vanilleeiscreme:

250 ml Milch
5 Eigelb
130 g Zucker
1 Tahiti-Vanilleschote
250 ml Sahne

Zubereitung:

Ofen auf 180°C Umluft vorheizen. Weißbrot in ca. 1 cm große Würfel schneiden. Die Vanilleschote halbieren und auskratzen. Eine halbe Zitrone abreiben. Das Vanillemark, die Schote und das Salz mit dem Zitronenabrieb in der Milch aufkochen und über die Weißbrotwürfel geben.

Die Kirschen mit 4 EL Zucker vermengen und zehn Minuten ziehen lassen. Das überschüssige Wasser abschütten und die Kirschen zu den Weißbrotwürfeln geben.

Das Eigelb untermengen, das Eiweiß mit den 40 g Zucker aufschlagen und unter die Masse unterheben. Hitzebeständige Förmchen ausbuttern und auszuckern, die Masse darin verteilen und im vorgeheizten Ofen bei 180°C Heißluft circa zwölf Minuten im Ofen backen.

Für das Eis Zucker und Eigelb verrühren. Die Vanilleschote halbieren und auskratzen. Milch und Sahne mit der Vanilleschote und dem Mark aufkochen.

Die kochende Sahne auf das Eigelb geben und in einer Schüssel auf einem Wasserbad auf 80°C unter ständigem Rühren erhitzen.

Stand: 30.05.2016

Im Anschluss passieren und in einer Eismaschine gefrieren. Wer keine Eismaschine besitzt, kann alternativ das Eis in einer Metallschüssel einfrieren, dabei aber alle fünf Minuten umrühren, damit sich keine großen Eiskristalle bilden.

Den Schlupfer in der Mitte des Tellers platzieren, aus dem Vanilleeis eine Nocke ausstechen und neben dem Schlupfer platzieren.

Setzer
www.landmetzgerei.de

Mandarinen-Karamell-Trifle

Zutaten für 8 Personen:

100 g Löffelbiskuits
2 Dosen Mandarinenfilets á 175 g Abtropfgewicht
2-3 EL Orangenlikör
1 l Milch, 1,5 % Fett
2 Päckchen Puddingpulver Karamell
100 g Zucker
350 g Schlagsahne
1 Päckchen Vanillinzucker

Zum Verzieren:

60g Studentenfutter
409 Zucker

Außerdem

Backpapier

Zubereitung:

Löffelbiskuits nebeneinander in eine Schüssel legen. Mandarinen abgießen, abtropfen lassen, dabei etwas Saft auffangen. Likör mit 2 EL Saft mischen, Biskuits damit beträufeln. Mandarinenfilets darauf verteilen.

800 ml Milch kochen. Übrige Milch mit Puddingpulver und Zucker verrühren. In die kochende Milch rühren und zu Pudding kochen. 5 Min. abkühlen lassen, dann über den Mandarinenfilets verteilen und auskühlen lassen. Mehrere Stunden oder über Nacht kühl stellen.

Zum Verzieren Stundenfutter grob hacken. Zucker in einer Pfanne mit 2 EL Wasser erhitzen und ohne zu rühren hellbraun karamellisieren lassen. Studentenfutter kurz darin wenden und auf einem mit Backpapier belegten Blech auskühlen lassen. Grob zerschneiden oder zerbrechen.

Sahne mit Vanillezucker steif schlagen und vor dem Servieren auf das Trifle streichen. Mit Studentenfutter-Karamell verzieren.

Stand: 30.05.2016

Setzer
www.landmetzgerei.de

Osterlamm

Zutaten:

Für den Teig:
2 Eier
1 Prise Salz
125 g Butter
125 g Puderzucker
2 EL Vanillezucker
180 g Mehl
1 TL Backpulver
4 EL Eierlikör

Zum Verzieren:
50 g Puderzucker

Außerdem:
Osterlammform

Zubereitung:

Die Eier trennen und das Eiweiß mit dem Salz steif schlagen. Die Butter mit dem Puderzucker und dem Vanillezucker sehr schaumig schlagen. Das Eigelb nacheinander unterrühren.

Mehl und Backpulver mischen und mit dem Eierlikör auf mittlerer Stufe unterrühren. Das Eiweiß unterheben.

Die Osterlammform gut einfetten und nach Anleitung zusammensetzen. Den Teig einfüllen, dabei darauf achten, dass keine Hohlräume bleiben, und backen.

Backzeit: Ca. 40 Minuten bei 180°C (160°C bei Heißluft).

Die Form ca. 30 Minuten abkühlen lassen und erst dann öffnen.

Das Osterlamm mit Puderzucker bestäuben.

Stand: 30.05.2016

Setzer
www.landmetzgerei.de

Ostermuffins

Zutaten:

Für den Teig:

4 Eier
150 g Zucker
200 g Gelbe Rüben
2 TL Backpulver
200 g gemahlene Mandeln
80 g Mehl

Zum Verzieren:

100 g Puderzucker
2 EL Zitronen- oder Orangensaft
Gelbe Rüben aus Marzipan

Zubereitung:

Die Gelben Rüben schälen und fein raspeln. Die Eier mit dem Zucker schaumig rühren. Die geraspelten Gelben Rüben mit Mandeln, Mehl und Backpulver unterrühren.

Den Teig in eine gefettete oder mit Papierförmchen ausgelegte Muffin-Form verteilen und backen.

Backzeit: Ca. 30 Minuten bei 180°C (160 °C bei Heißluft).

Nach dem Backen den Puderzucker mit dem Saft verrühren und die Muffins damit bestreichen.

Mit den Gelben Rüben aus Marzipan verzieren.

Stand: 30.05.2016

Setzer
www.landmetzgerei.de

Pralinentörtchen
mit Erdbeeren in Rapsöl-Vanillemarinade

Zutaten für vier Personen:

Törtchen:
125 g kalte Butter
250 g Mehl
70 g Puderzucker
20 g Vanillezucker
1 Prise Salz
3 Eier (M)
Butter für die Förmchen

Füllung:
125 ml Milch 3,5 % Fett
1 EL Kakaopulver
10 g Stärke
1 Eigelb (M)
100 g dunkle Kuvertüre
1 Blatt Gelatine
65 g Zucker

Rapsöl-Vanillemarinade:
1 Vanilleschote
1 unbehandelte Zitrone, Abrieb und Saft
1 EL Puderzucker
100 ml Rapsöl
500 g Erdbeeren

Dekoration:
geröstete Mandelblätter
Minze

Zubereitung:

Törtchen:
Die kalte Butter mit Mehl, Puderzucker, Vanillezucker und Salz zu einem glatten Teig verkneten. 1 Ei in den Teig einarbeiten, dabei nicht stark kneten. Teig über Nacht im Kühlschrank ruhen lassen. Backofen auf 180°C vorheizen. Den Teig dünn ausrollen und Kreise mit einem Durchmesser von 8 cm ausstechen. Die Förmchen buttern und mit dem Teig auslegen, 10 Min. blind backen.

Füllung:
Die restlichen Eier trennen. Milch mit Kakaopulver aufkochen. Stärke und 3 Eigelb verrühren und zu der kochenden Milch geben, unterrühren und gründlich kochen lassen. Die Kuvertüre hacken. Den Topf vom Herd ziehen und die Kuvertüre darin auflösen. Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen und in der noch warmen Schokoladenmasse auflösen. Die Eiweiße mit dem Zucker steif schlagen und unter die Schokoladenmasse heben. Anschließend 2 Std. kühl stellen. Dann auf die vorbereiteten Törtchen streichen und unter dem Grill überbacken, bis die Masse leicht souffliert.

Rapsöl-Vanillemarinade:
Die Vanilleschote ausschaben, das Mark mit dem Zitronenabrieb und -saft sowie dem Puderzucker vermischen. Das

Rapsöl langsam und in dünnem Strahl vorsichtig einrühren. Die Erdbeeren waschen, putzen, in Scheiben schneiden und in die Marinade geben. 5 Min. marinieren. Die Pralinentörtchen mit den Erdbeeren anrichten und mit Mandelblättchen und Minze dekorieren.

Stand: 30.05.2016

Setzer
www.landmetzgerei.de

Quarkstollenkonfekt
mit Ingwersternchen verziert

Zutaten für 20 – 25 Stück:

Je 30 g Zitronat und Orangeat

50 g Rosinen
150 g kandierter Ingwer
2 bis 3 EL Rum
100 g gehackte Mandeln
500 g Mehl (Typ 405)
80 ml Milch
50 g Honig
42 g frische Hefe (1 Würfel)
1 Ei
1 Eigelb
1 Prise Salz
125 g weiche Butter
200 g Magerquark
100 ml flüssige Butter
100 g Puderzucker

Zubereitung:

Zitronat, Orangeat, Rosinen und 100 g Ingwer fein hacken. In einer Schüssel mit dem Rum und den gehackten Mandeln mischen und 1 1/2 bis 2 Stunden abgedeckt ziehen lassen.

Für den Teig das Mehl in eine große Schüssel geben und eine Mulde hinein drücken. Die Milch und den Honig in einem Töpfchen erwärmen und die Hefe darin auflösen. In die Mulde geben, mit etwas Mehl verrühren und abgedeckt 15 Minuten gehen lassen. Dann mit dem Ei, Eigelb, einer Prise Salz, weicher Butter, Quark und der Früchtemischung zu einem glatten Teig kneten. Abgedeckt 45 Minuten gehen lassen.

Den Backofen auf 180°C (160°C Umluft) vorheizen. Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche zu einem circa 1,5 cm dicken Rechteck ausrollen und auf einem mit Backpapier ausgelegtem Backblech 30 Minuten gehen lassen. Im Backofen 20 bis 25 Minuten goldbraun backen. Den warmen Stollen mit etwas flüssiger Butter bestreichen und mit Puderzucker bestreuen. Diesen Vorgang noch zweimal wiederholen. Den Stollen in Alufolie wickeln und mindestens eine Woche kühl und trocken lagern.

Stand: 30.05.2016

Den restlichen Ingwer in Scheiben schneiden und kleine Sterne ausstechen. Den Stollen in kleine Würfel schneiden und mit den Ingwersternchen verzieren.

Setzer
www.landmetzgerei.de

Rhabarberkompott an Vanillequark

Zutaten für vier Personen:

500 g roter Rhabarber
2 EL Zucker
2 ungespritzte Orangen, deren Saft und etwas von der Schale (fein abgerieben)
300 g Erdbeeren
frische Minzeblätter
500 g Magerquark
150 g Naturjoghurt oder Saure Sahne
Vanille, gerieben oder als Pulver (Alternative: Vanille-Zucker)
2 EL Honig

Zubereitung:

Rhabarber waschen, putzen und in 2 bis 3 cm große Stücke (zum Beispiel Rauten) schneiden. Erdbeeren waschen, putzen und vierteln. Orangen heiß abwaschen, etwas Schale abreiben und dann auspressen. Saft und Schale zur Seite stellen.
Saft und Zucker in einem Topf leicht erhitzen, Rhabarber dazugeben und mit geschlossenem.
Deckel rund fünf Minuten ziehen lassen. Der Rhabarber soll schön knackig bleiben. Mit Vanillepulver abschmecken. Nebenbei die Minze waschen und grob schneiden. Erdbeeren, Minze und eine Prise Vanillepulver zum leicht abgekühlten Rhabarber geben und alles vermengen. Einige Minuten durchziehen lassen.
Quark, Joghurt, Vanille und Honig cremig rühren. Nach Bedarf süßen.

Stand: 30.05.2016

Setzer
www.landmetzgerei.de

Schoko-Surprise
Teepralinen mit Assam-Tee

Zutaten für 30 Stück:

250 g Zartbitter-Schokolade
1/8 l Schlagsahne
2 EL Assamtee
1/2 TL Ingwerpulver
50 g weiche Butter

Zubereitung:

Schokolade klein schneiden. Sahne zusammen mit Assam-Tee und Ingwerpulver aufkochen und durch ein Sieb gießen.

Nun die Schokolade in der Flüssigkeit schmelzen. Etwa zwei Stunden abkühlen lassen.

Butter in kleinen Flöckchen über der Tee-Schokoladenmasse verteilen und mit einem Quirl cremig aufschlagen.

In einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen und kleine Rosetten in Förmchen spritzen.

Stand: 30.05.2016

Setzer
www.landmetzgerei.de

Schokobrot
mit getrockneten Kirschen

Zutaten für eine Kastenform, ca. 30 cm):

2 1 / 2 Tl Trockenhefe
300 ml lauwarme Milch
250 g Doppelgriffiges Mehl
250 g Mehl Type 405
etwas Mehl zum Arbeiten
1 1 / 2 Tl Salz
1 El Zucker
150 g getrocknete Kirschen
200 g Edelbitterschokolade
30 g weiche Butter
Butter für die Form
1 Ei

Zubereitung:

Die Trockenhefe mit 100 ml Milch verrühren, circa fünf Minuten ruhen lassen.
Beide Mehlsorten, Salz und Zucker in eine große Schüssel geben. Die aufgelöste Hefe zugeben, nach und nach die restliche Milch (200 ml) unterrühren, bis ein klebriger Teig entsteht. Diesen auf einer bemehlten Arbeitsfläche ungefähr zehn Minuten mit den Händen kneten, bis er glatt und elastisch ist.
Den Teig abgedeckt in der Schüssel an einem warmen Ort circa eine Stunde gehen lassen, bis er seine Größe etwa verdoppelt hat.
Eine Kastenform und mit Mehl ausstreuen. Die Kirschen und die Schokolade grob hacken, mit der Butter und dem Ei in den Teig einarbeiten, dann auf der Arbeitsfläche zu einem Laib formen. Diesen in die Kastenform geben und abgedeckt weitere 40 Min gehen lassen. Dann im 180°C heißen Ofen auf mittlerer Schiene rund 45 Minuten backen, bis die Kruste leicht gebräunt ist. Kurz vor Ende der Backzeit die Oberseite mit Wasser bepinseln.
Schmeckt in dicke Scheiben geschnitten zu Kaffee, Tee oder Kakao.

Stand: 30.05.2016

Setzer
www.landmetzgerei.de

Schokoküchlein
mit Himbeeren und Mangosorbet

Zutaten für vier Personen:

Sorbet:
90 g feiner Zucker
70 ml Wasser
15 g Glukosesirup (in der Konditorei erhältlich)
1 große, reife Mango
2 Limetten, Saft

Himbeeren:
400 g Himbeeren
1 EL Puderzucker
1 TL Zitronensaft

Küchlein:
2 TL weiche Butter
etwas Zucker für die Formen
85 g Schokolade (mindestens 70 Prozent Kakao)
85 ml Rapsöl
3 Eier (M)
1 Vanilleschote

Mark 75 g feiner Zucker

2 Prisen Salz
45 g Mehl, Typ 505
1 TL Kakaopulver

Zubereitung:

Sorbet:
Zucker, Wasser und Glukosesirup drei Minuten kochen, abkühlen lassen. Mango schälen, Fruchtfleisch pürieren, durch ein feines Sieb passieren. 40 ml Limettensaft mit 175 ml abgekühlten Sirup und 250 g Mangopüree verrühren. Die Masse ca. 35 Minuten in einer Eismaschine cremig gefrieren lassen.

Himbeeren:
Die Früchte verlesen, 20 Beeren beiseite legen. Restliche Himbeeren zusammen mit Puderzucker und Zitronensaft pürieren, eventuell passieren.

Küchlein:

Den Backofen auf 200°C vorheizen. Vier Souffle-Formen buttern, leicht zuckern. Die Schokolade über warmem Wasserbad schmelzen, mit Rapsöl verrühren. Eier mit Vanillemark, Zucker und Salz über heißem Wasserbad sehr schaumig aufschlagen (ca. fünf Minuten).

Die Schüssel vom Wasserbad nehmen und die Rapsöl-Schokoladen-Masse und das Mehl vorsichtig, aber zügig unter die Ei-Masse ziehen. Den Teig in die Souffle-Formen verteilen und sieben bis acht Minuten im Ofen garen. Die Backzeit und die Backtemperatur dabei unbedingt einhalten, da die Küchlein sonst durchgebacken (oder zu roh) sind;

Stand: 30.05.2016

gegebenenfalls die Backzeit an den eigenen Ofen anpassen. Die Küchlein anrichten und mit Kakao bestäuben. Himbeermark und Sorbet dazugeben und mit den Himbeeren dekorieren.

Tipp: Das Sorbet kann alternativ in einer Metallschüssel, die in den Tiefkühler gestellt wird, zubereitet werden. Dann die Masse alle zehn bis 15 Minuten mit einem Schneebesen kräftig durchrühren.

Setzer
www.landmetzgerei.de

Sterntaler

Zutaten für etwa 40 Stück:

Für den Teig:

250 g Butter
250 g Weizenmehl
125 g aktiver Manuka-Honig (MGO 100+, Reformhaus)

250 g Weizenvollkornmehl
1/2 Päckchen Backpulver
1/2 TL Zimt
125 ml Wasser
Prise Salz
200 g gemahlene Haselnüsse

Für die Füllung und die Dekoration:

90 g gemahlene Haselnüsse
30 g Weizenkeime (ersatzweise Haferflocken)
60 g flüssigen Bienenhonig
1 - 2 EL Wasser

außerdem:

50 g Vollmilchschokolade

Zubereitung:

In einer Schüssel Butter cremig rühren und gut mit dem erwärmten Manuka-Honig vermischen. Mehl, Backpulver und Zimt mischen, Wasser und etwas Salz hinzufügen und alles gut verkneten. Zuletzt die gemahlenen Haselnüsse unterrühren.

Den Teig 1/2 cm dick ausrollen und etwa 80 Sterne ausstechen. Die Sterne im vorgeheizten Backofen bei 200°C etwa zehn Minuten hell backen.

In der Zwischenzeit für die Füllung Weizenkeimen, Honig und dem Wasser gut vermischen. Jeweils einen vollen Teelöffel der Masse auf die Unterseite eines ausgebackenen Stern geben und einen zweiten Stern mit der Unterseite dagegen drücken.

Die Schokolade im Wasserbad erwärmen und die Sterntaler mit der flüssigen Schokolade verzieren.

Stand: 30.05.2016

Setzer
www.landmetzgerei.de

Tarte Tatin

Zutaten für vier Personen:

Für den Teig:

200 g Mehl
1 Prise Salz
1 TL Zucker
100 g kalte Butter
1 Ei

Für den Belag:
5 bis 6 Birnen
Saft einer Zitrone
75 g weiche Butter
200 g Zucker

außerdem.
4 bis 5 Pimentkörner

Zubereitung:

Für den Teig das Mehl auf die Arbeitsfläche häufeln, mit Salz und Zucker mischen und in die Mitte des Mehls eine Mulde drücken. Die kalte Butter in kleine Stücke schneiden, und um die Mulde herum verteilen. Das Ei in die Mitte geben und sämtliche Zutaten mit dem Messer gut durchhacken, so dass kleine Teigkrümel entstehen. Diese mit den Händen rasch zu einem Teig verkneten, zu einer Kugel formen, in Frischhaltefolie wickeln und ca. 30 Minuten kalt stellen. Die Birnen waschen, schälen, vierteln und das Kernhaus herausschneiden. Mit dem Zitronensaft beträufeln. Die Tarteform mit 50 g Butter ausstreichen. Auf die Butter eine Schicht Zucker (ca 100 g) streuen und die Birnenstücke dicht nebeneinander darauf setzen. Die Kuchenform bei mittlerer Hitze auf dem Herd etwa 15 Minuten erwärmen und vom Herd ziehen, wenn der Zucker zu karamellisieren beginnt. Kurz abkühlen lassen, dann den restlichen Zucker aufstreuen und den Rest der Butter in Flöckchen darauf verteilen. Den Backofen auf 200°C Unter- und Oberhitze vorheizen. Den Teig ausrollen, auf die Birnen legen und an den Rändern nach unten in die Form drücken. Die Tarte im vorgeheizten Backofen circa 30 Minuten backen, herausnehmen, etwas abkühlen lassen, vorsichtig auf eine Kuchenplatte stürzen und lauwarm mit zerstoßenem Piment bestreut servieren.

Stand: 30.05.2016

Setzer
www.landmetzgerei.de

Teekuchen-Würfel

mit weißer Kuvertüre überzogen

Zutaten für vier Personen:

4 Teebeutel oder 4 TL Weißer Tee mit Jasmin
4 Eier
300 g Zucker
150 g geschmolzene Butter (handwarm)
400 g Weizenmehl (Typ 405)
1 Päckchen Backpulver
400 g weiße Kuvertüre
150 g dunkle Kuvertüre

Tipp: Kühl und trocken gelagert bleiben die Teekuchen-Würfel mehrere Tage frisch.

Zubereitung:

Den Tee mit 250 ml kochendem Wasser aufgießen und drei Minuten ziehen lassen. Den Tee abkühlen lassen. Mit dem Handrührgerät Eier und Zucker zu einer cremigen Masse schlagen. Nacheinander die geschmolzene Butter, Mehl, Backpulver und zum Schluss 150 ml Tee unterrühren. Den Teig in ein mit Backpapier ausgelegtes Kastenblech (35 x 25 cm) einfüllen und glatt streichen. Im heißen Ofen bei 180°C (Umluft 150°C; Gas Stufe 2-3) auf der mittleren Schiene etwa 20 Min. backen. Den Kuchen mehrfach mit einem Holzstäbchen einstechen und mit 100 ml Tee tränken. Ganz auskühlen lassen und anschließend in gleich große Würfel schneiden.
Weiße Kuvertüre fein hacken und in einer Schüssel über einem Topf mit heißem Wasser schmelzen. Die Würfel einzeln mit der Kuvertüre überziehen. Abtropfen lassen und auf einem Kuchengitter sechs Stunden trocknen lassen. Die dunkle Kuvertüre fein hacken und ebenfalls im Wasserbad schmelzen. Einen Löffel in die Kuvertüre tauchen und die Teewürfel streifenförmig mit der dunklen Kuvertüre verzieren. Nochmals drei Stunden trocknen lassen.

Stand: 30.05.2016

Setzer
www.landmetzgerei.de

Terrassenplätzchen mit Himeerkonfitüre

Zutaten für ca. 60 Stück:

Für den Teig:

350 g Mehl
150 g Puderzucker
1 Prise Salz
Mark von 1 / 2 Vanilleschote
abgeriebene Schale von 1 / 2 unbehandelter Zitrone
100 g geschälte, gemahlene Mandeln
250 g kalte Butter
1 Ei

Für die Füllung:

ca. 150 g passierte Himbeerkonfitüre
Puderzucker zum Besieben

Zubereitung:

Aus Mehl, Zucker, Salz, Vanillezucker, Zitronenschale, Mandeln und Butter einen Mürbeteig herstellen.
In Folie wickeln und eine Stunde kühl stellen. Backbleche mit Backpapier belegen. Den Backofen auf 200°C vorheizen. Den Teig auf leicht bemehlter Arbeitsfläche circa 3 mm dick ausrollen. Jeweils die gleiche Anzahl runder Plätzchen mit Zackenrand in drei verschiedenen Größen ausstechen. Auf das Blech legen und etwa zehn bis zwölf Minuten nach Sicht backen.
Die Plätzchen vom Blech nehmen und jeweils drei unterschiedlich große Plätzchen mit Konfitüre zu Terrassen zusammensetzen.
Mit Puderzucker besieben.

Stand: 30.05.2016