

„Was koche ich heute?“

Back-Wahn aus der Kochecke

Grundrezepte:

Mürbeteig
Klassischer Biskuitboden
Crema - hausgemachter Vanillepudding

Kuchen und Torten:

Apfeltorte mit Schlagsahne-Eierlikör-Haube
Obsttorte „Der Schwan“
Rhabarber Crumble
Erdbeertorte (auf Mürbeteigboden mit Pudding) <p> Torta alla nonna
Torta di riso, ein Reiskuchen
Buttermilchkuchen
Linzer Torte
Mousse-au-chocolat-Torte

Kekse:

Cantuccini, selbst gebacken
Husarenkarpferl
Mandelherzen

Mürbeteig

Rezept für 2 Tortenböden

Die angegebene Menge Mürbeteig reicht für 2 Tortenböden. Der Teig hält sich im Kühlschrank einige Tage. Es ist ein sehr schön mürber Teig, der allerdings nicht so gut gelingt, wenn man die Menge halbiert!

Verzichtet man auf die Zugabe von Zucker, kann der Teig auch für herzhaftere Gerichte verwendet werden.

Zutaten für den Teig: (ergibt 2 Böden)

400 g Mehl, tendenziell eher etwas mehr (aber nur etwas!)
250 g Butter
100 g Zucker
2 Eigelb
1 TL Backpulver
1 Prise Salz

Zubereitungszeit: 20 Minuten (plus 20 Minuten Backzeit)

1. Aus dem Mehl, der Butter, Zucker, den Eigelben, Backpulver und der Prise Salz knetet man flugs einen Mürbeteig, den man sodann kühl stellt, z. B. in den *Kühlschrank*.

Durch den hohen Butteranteil klebt der Teig beim Kneten schnell an den warmen Fingern, daher hacke ich vor dem Kneten mit einem Messer heftig in den Zutaten herum. Dadurch werden die Butterstückchen im Mehl gewendet, das Kneten geht einfacher. Keinesfalls sollte mehr Mehl dazugegeben werden, da der Teig sonst hart und knackig wird. Besser ist es, zu sehr klebenden Teig eine Weile kühlzustellen.

Soll der Teig nicht sofort verarbeitet werden, kann man ihn auch einige Tage im Kühlschrank aufbewahren.

2. Eine Hälfte des Teiges reicht für eine Springform (26 cm). Zur Herstellung eines Tortenbodens wird die Hälfte des Teiges ausgerollt und eine Spring- oder Tortenbodenform damit ausgelegt. Der Boden wird mehrmals mit einer Gabel eingestochen, damit er beim Backen keine dicken Backen macht.
3. Soll der Teig als Boden für eine Obsttorte oder ähnliches verwendet werden, wird er bei 175 C etwa 20 Minuten gebacken.

Klassischer Biskuitboden

ohne Backpulver (Grundrezept)

Grundlage für die Festtagstorte ist ein Biskuitboden – die Ehre verlangt, daß er selbstgebacken sein sollte! Aber allen, die trotz aller bisherigen Versuche kein Glück mit dem Biskuit hatten, sei zum Troste gesagt: meine Mutter, gestandene Hausfrau, kann zwar hervorragenden Hefeteig bereiten, beim Biskuit ist ihr bisher der rechte Erfolg versagt geblieben ...

Zutaten: (für 1 Springform von 26 cm Durchmesser)

Butter zum Ausfetten der Form
etwas Paniermehl zum Ausstreuen der Form
6 Eigelbe
180 g Zucker
1 Päckchen Vanillezucker
6 Eiweiße
120 g Mehl
80 g Speisestärke

Variation: Schokoladen-Biskuitboden

Butter zum Ausfetten der Form
etwas Paniermehl zum Ausstreuen der Form
6 Eigelbe
180 g Zucker
1 Päckchen Vanillezucker
6 Eiweiße
80 g Mehl
60 g Speisestärke
60 g Kakaopulver (stark entölt, kein Nesquik-Zeug!)

Zubereitungszeit: Minuten (plus 25 – 30 Minuten Backzeit)

1. Eine Springform ausfetten und mit Paniermehl ausstreuen. Den Backofen auf 200 C vorheizen.
2. 6 Eier in Eigelbe und Eiweiße trennen. Die Eigelbe mit der Hälfte des Zuckers und dem Vanillezucker mit einem Mixer gut schaumig rühren. Die Eigelbcreme färbt sich erst gelblich, man sollte aber solange rühren, bis sie fast weißlich ist und dicke Blasen schlägt.

Die beiden folgenden Schritte bestimmen über Gelingen oder Mißlingen des Bodens, der Eischnee ist das A und O beim Biskuitboden:

3. Die Eiweiße in einer zweiten, vollkommen fettfreien Schüssel mit dem ebenso fettfreien Mixer-Schlägern zu Eischnee schlagen. Wenn der Eischnee eine flaumige Konsistenz bekommen hat, den restlichen Zucker einrieseln lassen und den Eischnee ganz steif schlagen.
4. Den Eischnee auf die Eigelbcreme häufen und am besten mit einem Schneebesen ganz **langsam, mit großen, kreisförmigen Bewegungen unterheben**, keinesfalls schnell schlagen – dann zerfällt der zarte Eischnee.

5. Das Mehl mit der Speisestärke (und ggf. dem Kakao) über die Eimasse sieben und ebenso mit einem Schneebesen ganz vorsichtig mit großen, kreisförmigen Bewegungen unterheben.
6. Den Teig in die Form füllen, mit einem teigschaber glattstreichen und auf der mittleren Schiene des Backofens 25 – 30 Minuten lang backen.

Während der ersten 15 Minuten keinesfalls den Backofen öffnen, da der Teig sonst leicht zusammenfallen könnte.

7. Nach 25 Minuten mit einem Holzstäbchen die probe machen: ist der Teig gar, haften nur ein paar trockene Krümel am Stäbchen. Ist der Teig am Stäbchen klebrig, sollte der Boden noch einige Minuten nachbacken.

Im zweiten Fall stelle ich den Ofen bereits aus, lasse den Kuchen aber noch drin stehen und dort erkalten. Dadurch backt er noch eine Weile nach, durch das langsame Abkühlen fällt der Boden aber nicht zusammen.

8. Wenn der Boden in Schichten aufgeschnitten werden soll, sollte man ihn zumindest 2 – 3 Stunden ruhen lassen, besser über Nacht. Er lässt sich dann einfacher der Länge nach durchschneiden.

Ich nehme zum Unterheben von Eischnee und Mehl einen Schneebesen, obwohl in den meisten Backbüchern eine Rührlöffel angegeben wird. Durch die Metallspiralen wird der Eischnee gleichmäßiger untergezogen, ohne zu zerfallen – wenn man es nicht zu hastig macht!

Crema

hausgemachter Vanillepudding

Vanillepudding, wie ihn Oma noch selbst gerührt hat, nix mit Dr. Oetker.

Zutaten: (für 1/2 Liter)

- 4 Eigelb
- 50 g Zucker
- 1 Päckchen Vanillezucker oder etwas echte Vanille
- 2 gehäufte EL Mehl
- 0,4 l Milch

Zubereitungszeit: 20 – 30 Minuten

1. Die Eigelbe mit dem Zucker, der Vanille und dem Mehl zu einer schaumigen Creme schlagen – je länger, je besser. Unter ständigem Schlagen rühre man die Milch ein. Diese klumpenfreie Creme erhitzt man nun vorsichtig auf dem Herd bei milder Hitze, so daß sie eindickt. Dabei soll sie keinesfalls kochen, da sonst das Ei gerinnt!

Noch ein Hinweis: ich war beim Zubereiten der Creme auch schon zu vorsichtig und habe zu geringe Hitze gewählt. Dann steht man unendlich vor dem Topf und rührt und rührt, ohne daß sich die Creme bequemt, fest zu werden. In dem Fall mache man ihr ruhig etwas mehr „Feuer unter dem Hintern“ – aber immer achtsam rühren und vor dem Kochen wieder Hitze wegnehmen!

2. Das kann eine Weile dauern, aber nicht nachlassen, bevor ein richtiger Pudding im Topf ist. Vom Feuer nehmen und während des Erkaltens ab und zu umrühren, damit sich keine Haut bildet.

Apfeltorte mit Schlagsahne-Eierlikör-Haube

... ein Beweis schwesterlicher Backkunst

Meine Schwester Hanni hat diesen Kuchen gebacken, den ich leider nicht bei der Goldenen Hochzeit meiner Eltern probieren konnte, weil er schon frühzeitig aufgefuttert war! Aber bei nächster Gelegenheit konnte ich mich von dem Wohlgeschmack überzeugen und sogar das Rezept herauspressen.

Das Rezept basiert auf dem traumhaften Mürbeteigrezept, von dem ich hier nochmals die Zutaten angebe – Details der Zubereitung entnehme man bitte dem [Grundrezept](grundrezepte/muerbeteig.html). Einziges Problem: das Rezept gelingt nur für zwei Tortenböden ...

Zutaten für die Füllung: (für 1 Springform, 26 cm)

1 kg Äpfel (möglichst Boskop)
1/2 l klaren Apfelsaft
1/2 l Weißwein (wer keinen Alkohol mag, kann auch 1 l Apfelsaft verwenden)
2 Päckchen Puddingpulver (naja, ausnahmsweise mal was aus der Tüte ...)
200 ml Schlagsahne
Eierlikör zum Beträufeln der Decke

Mürbeeig (doppelte Menge!):

400 g Mehl, tendenziell eher etwas mehr (aber nur etwas!)
250 g Butter
100 g Zucker
2 Eigelb
1 TL Backpulver
1 Prise Salz

Zubereitungszeit: 40 Minuten (plus 1 Stunde Backzeit)

1. Aus dem Mehl, der Butter, Zucker, den Eigelben, Backpulver und der Prise Salz knetet man flugs einen Mürbeteig, den man sodann kühl stellt, z. B. in den *Kühlschrank*.

Der Teig kühlt, jetzt sollte der Ofen warm werden: bitte auf 180 C vorheizen, Heißlufttherde benötigen nur 160 C Hitze.

2. Nun geht's an die Apfelfüllung: Zuerst die Äpfel schälen und in Würfel schneiden.

Den mittlerweile gekühlten Teig herausnehmen, eine Hälfte abteilen und ausrollen. Den Boden und die Ränder einer Springform damit auslegen. Mit einer Gabel wild auf dem Boden herumstchen, damit die heiße Luft weiß, wo sie entweichen kann.

Die Apfelstücke hineinfüllen und die Form beiseitestellen.

3. Die beiden Päckchen Puddingpulver in einem Becher mit etwas Apfelsaft anrühren. In einem Topf wird der Liter Flüssigkeit (halb Apfelsaft, halb Weißwein oder Apfelsaft pur) aufgeköcht. Sobald die Flüssigkeit kocht, rühre man das angerührte Puddingpulver unter und verarbeite es, wie auf der Packung angegeben (meistens soll der Pudding nach dem Einrühren noch einmal hochkochen).

Dann verteile man den Apfelsaftpudding über der Apfelfüllung und streiche die Oberfläche schön glatt. Das Prachtstück kommt nun auf die mittlere Schiene in den Ofen und verweilt dort 1 Stunde lang.

4. Nach 1 Stunde hole man den Kuchen aus dem Ofen und lasse ihn gut auskühlen. Ist der Kuchen ganz abgekühlt, schlage man die Schlagsahne steif und streiche sie glatt als Decke auf die Apfeltorte.

Den Pfiff gibt etwas drübergeträufelter Eierlikör, der aber nicht kriegsentscheidend ist: wer keinen Eierlikör mag oder keinen Alkohol zu sich nehmen möchte, lasse ihn einfach weg.

Meine Schwetzer meint, das sei ein „gaaaanz einfaches Rezept“, ich kann aber nicht umhin vor Klümpchenbildung beim Puddingkochen zu warnen!

Obsttorte „Der Schwan“

Mürbeteig mit Crema und frischem Obst belegt

Diese Torte ist eine Kombination aus einem Mürbeteig, einer Crema (italienisch für: hausgemachter Pudding) und frischem Obst.

Achtung: die Angaben für den Mürbeteig ergeben 2 Böden, man braucht für den Kuchen nur die halbe Menge!

Eine Torte in ausgefallener Form, z. B. als Schwan, ist eine tolle Überraschung als Geburtstagstorte. Wer keine Lust hat, verzichtet auf den Schnörkel und stellt eine ganz normal geformte Obsttorte her.

Zutaten für die doppelte Menge Mürbeteig:

400 g Mehl, tendenziell eher etwas mehr (aber nur etwas!)
250 g Butter
100 g Zucker
2 Eigelb
1 TL Backpulver
1 Prise Salz
1 Backblech
1 großes Holzbrett
Alufolie zum Umwickeln des Holzbrettes
... die zweite Hälfte des Teiges kann man entweder für einen zweiten Kuchen verwenden (z. B. Torta della nonna) oder auch einige Tage in Folie gewickelt im Kühlschrank aufbewahren.

Zutaten für die [Crema](#):

4 Eigelb
50 g Zucker
1 Päckchen Vanillezucker oder etwas echte Vanille
2 gehäufte EL Mehl
0,4 l Milch

Obstbelag:

500 g frisches Obst (z. B. Erdbeeren, Kiwi oder Beerenobst, je nach Jahreszeit)

Zubereitungszeit: 1 1/2 Stunden

1. **Der Mürbeteig:** Aus dem Mehl, der Butter, Zucker, den Eigelben, Backpulver und der Prise Salz knetet man flugs einen Mürbeteig, den man sodann kühl stellt, z. B. in den *Kühlschrank*.
2. **Die Crema:** Die Eigelbe mit dem Zucker, der Vanille und dem Mehl zu einer schaumigen Creme schlagen – je länger, je besser. Unter ständigem Schlagen rühre man die Milch ein. Diese klumpenfreie Creme erhitze man nun vorsichtig auf dem Herd bei milder Hitze, so daß sie eindickt. Dabei soll sie keinesfalls kochen, da sonst das Ei gerinnt!

Noch ein Hinweis: ich war beim Zubereiten der Creme auch schon zu vorsichtig und habe zu geringe Hitze gewählt. Dann steht man unendlich vor dem Topf und rührt und rührt, ohne daß sich die Creme bequemt, fest zu werden. In dem Fall mache man ihr ruhig etwas mehr „Feuer unter dem Hintern“ – aber immer achtsam rühren und vor dem Kochen wieder Hitze wegnehmen!

3. **Der Schwan:** Man nehme gut die Hälfte des Mürbeteiges und rolle ihn auf einer bemehlten Fläche zu einer länglichen Form aus. Der Teig darf dabei nicht auf der Arbeitsfläche kleben, da er sonst beim Heben auf das Backblech zerreißt.

Nun sind künstlerische Ambitionen gefordert. Aus der Teigplatte soll nun ein Schwanen-ähnlicher Umriß ausgeschnitten werden. Wer sich dadurch überfordert fühlt, kann ebensogut ein Viereck, oder einen Kreis ausrollern – dem Geschmack tut das keinen Abbruch. Sollte die Form nicht allzu sehr einem Schwan ähneln, verkaufe man ihn halt als den „sterbenden Schwan“ ...

4. Der Schwan (oder Kreis ...) wird nun auf das Backblech gehoben, und 20 Minuten bei 175 C backen. Nach dem Backen erkalten lassen und vom Blech lösen. Da der „Schwan“ meist die Dimensionen einer handelsüblichen Tortenplatte sprengt, umwickele man ein Holzbrett passender Größe mit Alufolie und bette das Backwerk vorsichtig um.

5. Während der Backzeit des Mürbeteigbodens kann bereits die Crema zubereitet werden.

Dazu werden die Eigelbe mit dem Zucker, der Vanille und dem Mehl zu einer schaumigen Creme geschlagen – je länger, je besser. Unter ständigem Schlagen rühre man die Milch ein. Diese klumpenfreie Creme erhitze man nun vorsichtig auf dem Herd bei milder Hitze, so daß sie eindickt. Dabei soll sie keinesfalls kochen, da sonst das Ei gerinnt!

Noch ein Hinweis: ich war beim Zubereiten der Crema auch schon zu vorsichtig und habe zu geringe Hitze gewählt. Dann steht man unendlich vor dem Topf und rührt und rührt, ohne daß sich die Crema bequemt, fest zu werden. Tritt das ein, mache man ihr ruhig etwas mehr „Feuer unter dem Hintern“ – aber immer achtsam rühren und vor dem Kochen wieder Hitze wegnehmen!

6. Wenn der „Schwan“ auf dem Brett bereit liegt, streiche man die leicht abgekühlte Crema gleichmäßig darauf. Man wasche das Obst und lege es dekorativ auf die Crema-Schicht. Ganz geduldige Menschen formen bei der Gelegenheit ein Auge aus verschiedenen Obstsorten und modellieren das Gefieder nach. Aber wie schon bei der Formgebung des Tortenbodens gilt: es schmeckt genauso ohne kunstvolle Dekoration.

Rhabarber Crumble

Zutaten für den Rhabarber:

1 kg Rhabarber
Zucker nach Geschmack und Reifegrad des Rhabarbers
etwas Vanilleschote oder gemahlene Vanille

... und für den Crumble:

Mehl
Butter
Zucker
1 Prise Salz
eine flache Gratin-Auflaufform
Butter zum Ausfetten

Zubereitungszeit: 30 Minuten

1. Man laufe auf den Markt, in den Garten oder meinetwegen auch zum Supermarkt und erstehe den Rhabarber, Farbe nach Möglichkeit rot - der ist nämlich süßer.

Die Stangen müssen nun geputzt werden, dazu schneidet man die Schnittstelle am unteren Ende des Rhabarbers noch mal frisch ab und zieht eventuell vorhandene harte Fädchen von der Schnittstelle an ab.

2. Die geputzten Stangen schneide man in 2 – 3 cm lange Stücke und wasche sie gründlich. Diese gebe man in einen ausreichend großen Topf, kippe einen Schuß Wasser dazu ... sonst brennt der Rhabarber gern an! Nun fehlt noch Vanille und der Zucker. Weniger als 3 – 5 Eßlöffel Zucker ist sicherlich nur was für ganz Harte!

Den Rhabarber schmore man nun bei milder Hitze, er soll dabei möglichst nicht ganz faserig zerfallen. Zwischendrin umrühren schadet nicht und stellt sicher, daß nix anbrennt. Mindest-Garzeit ist 10 Minuten.

Wenn er fertig gegart ist, den Topf von der Feuerstelle nehmen und beiseite stellen.

3. Jetzt wird ge-crumble-t:
Den Ofen auf 175 C vorheizen. Aus Mehl, Butter und Zucker und der Prise Salz flugs mit kühler Hand Streusel mischen. Zwischendurch darf ruhig genascht werden: ist ja schließlich keine rohes, salmonellenhaltiges Ei dran.
4. Die Auflaufform ausfetten und den Boden mit einer Schicht Rhabarber füllen. Sollte noch Rhabarber übrigbleiben – das hängt von der Größe der Form ab – kann der Rest in einer Schale im Kühlschrank aufgehoben werden, um später kalt mit etwas Dickmilch, Naturjoghurt oder gar Schlagsahne verspeist zu werden.

Auf die Rhabarberschicht krümele man die Streusel und schiebe die Form für etwa 20 Minuten in den Ofen.

Je nach Durchhaltevermögen des Magens kann der Rhabarber-Crumble noch heiß, warm oder auch kalt gegessen werden. Ich bevorzuge ihn warm!

Erdbeertorte

auf Mürbeteigboden mit Pudding

Bei diesem Rezept handelt es sich um ein Kombi- oder auch Bastel-Rezept. Es besteht aus mehreren, bereits bekannten Komponenten:

- 1/2 Rezept Mürbeteig,
- Crema (hausgemachter Vanillepudding),
- ... ergänzt um 750 g leckere Erdbeeren.

Beim Mürbeteig ergibt sich wieder das Problem, daß das Rezept am besten gelingt, wenn man die Menge für **zwei** (in Ziffern: 2) Böden zubereitet. Also können Sie entweder zwei Erdbeertorten backen, oder eine Hälfte des Teiges roh einfrieren, oder den Teig ein paar Tage lang im Kühlschrank aufbewahren. Oder sich daran versuchen, ihn mit der halbierten Zutatenmenge zuzubereiten ...

Zutaten: (für 2 Tortenböden)

400 g Mehl, tendenziell eher etwas mehr (aber nur etwas!)
250 g Butter
100 g Zucker
2 Eigelb
1 TL Backpulver
1 Prise Salz
1 Tortenbodenform

Zutaten für den Pudding: (für 1/2 Liter)

4 Eigelb
50 g Zucker
1 Päckchen Vanillezucker oder etwas echte Vanille
2 gehäufte EL Mehl
0,4 l Milch

Belag:

750 g frische Erdbeeren

Zubereitungszeit: ca. 1 1/4 Stunde

1. Mürbeteigboden:

Aus dem Mehl, der Butter, Zucker, den Eigelben, Backpulver und der Prise Salz knetet man flugs einen Mürbeteig, den man sodann kühl stellt, z. B. in den *Kühlschrank*.

Durch den hohen Butteranteil klebt der Teig beim Kneten schnell an den warmen Fingern, daher hacke ich vor dem Kneten mit einem Messer heftig in den Zutaten herum. Dadurch werden die Butterstückchen im Mehl gewendet, das Kneten geht einfacher. Keinesfalls sollte mehr Mehl dazugegeben werden, da der Teig sonst hart und knackig wird. Besser ist es, zu sehr klebenden Teig eine Weile kühlzustellen.

Soll der Teig nicht sofort verarbeitet werden, kann man ihn auch einige Tage im Kühlschrank aufbewahren.

2. Während der Teig ruht, mache man sich nun an das Säubern der **Erdbeeren**. Dazu waschen wir sie zunächst kurz aber gründlich in einer Schale mit kaltem Wasser und lassen sie dann in einem Sieb abtropfen.

Dann entferne man die Stielansätze. Je nach Größe der Erdbeeren teile man sie durch und stelle sie in einer Schale beiseite.

3. **Zurück zum Mürbeteig:**

Eine Hälfte des Teiges reicht für eine Springform (26 cm). Zur Herstellung eines Tortenbodens wird die Hälfte des Teiges ausgerollt und eine Tortenbodenform damit ausgelegt. Der Boden wird mehrmals mit einer Gabel eingestochen, damit er beim Backen keine dicken Backen macht.

Er wird nun bei 175 C etwa 20 Minuten gebacken.

4. Während der Tortenboden backt, bereite man den **Pudding** zu:

Die Eigelbe mit dem Zucker, der Vanille und dem Mehl zu einer schaumigen Creme schlagen – je länger, je besser. Unter ständigem Schlagen rühre man die Milch ein. Diese klumpenfreie Creme erhitzt man nun vorsichtig auf dem Herd bei milder Hitze, so daß sie eindickt. Dabei soll sie keinesfalls kochen, da sonst das Ei gerinnt!

Noch ein Hinweis: ich war beim Zubereiten auch schon zu vorsichtig und habe zu geringe Hitze gewählt. Dann steht man unendlich vor dem Topf und rührt und rührt, ohne daß sich die Creme bequemt, fest zu werden. In dem Fall mache man ihr ruhig etwas mehr „Feuer unter dem Hintern“ – aber immer achtsam rühren und vor dem Kochen wieder Hitze wegnehmen!

5. Das kann eine Weile dauern, aber nicht nachlassen, bevor ein richtiger Pudding im Topf ist. Vom Feuer nehmen und während des Erkaltens ab und zu umrühren, damit sich keine Haut bildet.

6. **Ring-Ring** ! Der Tortenboden ist jetzt fertig und wird zum Erkalten aus dem Ofen geholt und vorsichtig auf eine Tortenplatte gehoben. Sobald er abgekühlt ist, verteile man den Pudding gleichmäßig auf dem Tortenboden. Dann belege man ihn schön dicht mit den Erdbeeren – fertig.

Ich zuckere die Erdbeeren nicht ein und mache auch keinen Tortenguß auf die Torte, weil ich die frischen Erdbeeren „nackt“ lieber mag. In dem Fall hält sich die Torte allerdings nur sehr kurz.

Wer gern einen Tortenguß machen möchte, zuckere die gesäuberten Erdbeeren mit 2 EL Zucker ein. Den entstehenden Saft gieße man dann vor dem Belegen der Torte in einen Meßbecher ab, gebe den Saft einer 1/2 Zitrone dazu und ergänze die evtl. noch fehlende Menge Flüssigkeit mit Wasser. Dann bereite man nach den Angaben auf dem Päckchen Tortenguß eben jenen zu.

Torta della nonna

„Oma's Kuchen“

Die abgegebene Menge Mürbeteig reicht für den Boden und die Decke einer Torta alla nonna, es bleibt dann noch genug Teig übrig fuer einen weiteren Tortenboden. Der Teig hält sich im Kühlschrank einige Tage. Es ist ein sehr schön mürber Teig, der allerdings nicht so gut gelingt, wenn man die Menge halbiert!

Zutaten für den Teig: (ergibt 2 Böden)

400 g Mehl, tendenziell eher etwas mehr (aber nur etwas!)
250 g Butter
100 g Zucker
2 Eigelb
1 TL Backpulver
1 Prise Salz

Für die Füllung:

4 Eigelb
50 – 100 g Zucker (100 g ist schon ziemlich süß)
1 Päckchen Vanillezucker oder etwas echte Vanille
2 gehäufte EL Mehl
0,4 l Milch

1 – 2 EL Pinienkerne (etwa 50 g)

Zubereitungszeit: 20 – 30 Minuten (plus 45 – 50 Minuten Backzeit)

1. Aus dem Mehl, der Butter, Zucker, den Eigelben, Backpulver und der Prise Salz knetet man flugs einen Mürbeteig, den man sodann kühl stellt, z. B. in den *Kühlschrank*.
2. Nun geht's an die Füllung, die sogenannte „crema“, auf gut deutsch ein hausgemachter Pudding, nicht dieses Industriezeugs von Dr. Oettker!

Die Eigelbe mit dem Zucker, der Vanille und dem Mehl zu einer schaumigen Creme schlagen – je länger, je besser. Unter ständigem Schlagen rühre man die Milch ein. Diese klumpenfreie Creme erhitzte man nun vorsichtig auf dem Herd bei milder Hitze, so daß sie eindickt. Dabei soll sie keinesfalls kochen, da sonst das Ei gerinnt!

Noch ein Hinweis: ich war beim Zubereiten der Creme auch schon zu vorsichtig und habe zu geringe Hitze gewählt. Dann steht man unendlich vor dem Topf und rührt und rührt, ohne daß sich die Creme bequemt, fest zu werden. Tritt das ein, mache man ihr ruhig etwas mehr „Feuer unter dem Hintern“ – aber immer achtsam rühren und vor dem Kochen wieder Hitze wegnehmen!

3. Es folgt der Kampf mit dem mürben Teig. Eine Hälfte des Teiges wird ausgerollt und eine Springform (26 cm) damit ausgelegt, so daß auch ein schmaler Rand entsteht. Der Boden wird mehrmals mit einer Gabel eingestochen, damit er beim Backen keine dicken Backen macht. Dies wird blind bei 175 C etwa 20 Minuten gebacken. „Blind“ heißt nicht, daß man dabei die Augen fest zudrücken muß, sondern daß der Boden vorm Backen mit einer Schicht Trockenerbsen abgedeckt wird, die man nach dem Backen wieder entfernt.

Aus dem restlichen Teig rollen wir die Decke aus.

4. Wenn der Kuchenboden aus dem Ofen genommen wird, muß er noch eine Weile erkalten.

Man fülle die Crema in die Springform und decke das ganze mit dem ausgerollten Teigdrittel gut ab. Es sollten keine Ritzen zwischen Decke und Boden bleiben , da sonst die Creme Fluchtversuche unternimmt. Als I-Tüpfelchen wird der Kuchen mit Pinienkernen bestreut und 40 - 50 Minuten bei 175 C blaßbraun gebacken.

Der Kuchen schmeckt am besten, wenn man ihn noch warm serviert, also etwa 2 - 3 Stunden nach dem Backen.

Torta di riso

Reistorte

Die Torte für Milchreisfans und Liebhaber des einfachen Backens!

Zutaten: (für eine Springform 26cm Durchmesser)

150 g Milchreis
1/2 – 3/4 l Milch
1 Prise Salz
etwas abgeriebene Zitronenschale
etwas Zitronensaft
2 Äpfel
50 g Butter
100 – 150 g Zucker
3 Eier
Butter zum Ausfetten der Backform

Zubereitungszeit: 45 Minuten (plus ca. 1 Stunde Backzeit)

1. 1/2 l Milch aufkochen lassen und dann den Reis einstreuen. Salz und Zitronenschale hinzufügen. Bei milder Hitze sanft garziehen lassen, dabei ab und zu umrühren, damit nichts anbrennt.

Während der Reis gart, schäle man die Äpfel, entkerne sie und schneide sie in dünne Scheiben. Man lege die Scheiben auf einen Teller und beträufele sie mit etwas Zitronensaft, damit sie nicht braun werden.

2. Sobald der REis weich ist, nehme man ihn vom Herd. Sollte er zu fest sein, kann man noch mehr Milch dazugießen. Er sollte cremig sein, kein Klumpen! ... Schwierig, ich weiß, aber ein „Auge“ ist beim Kochen wichtig.

Den Ofen auf 180 C vorheizen. Unter den Reis rühre man nun 100 – 150 g Zucker, je nach Geschmack kann man hier variieren. Wenn der Reis nicht mehr allzu heiß ist, rühre man 3 Eier unter. Zum Schluß werden die Apfelscheiben dazugegeben.

3. Eine Backform ausfetten oder ggf. Mit Backpapier auslegen, das dann gefettet wird. Die Reismasse in die Backform füllen, glattstreichen und auf der mittleren Schiene 50 Minuten bis 1 Stunde backen. Die Oberfläche sollte goldbraun sein.

Buttermilchkuchen

Rezept für ein Backblech

Zutaten:

2 Tassen Buttermilch
2 Eier
1 1/2 Tassen Zucker (auch eine Tasse reicht aus!)
4 Tassen Mehl
1 Päckchen Backpulver
1 Prise Salz
Fett zum Bestreichen des Backbleches

Belag:

2 Tassen Kokosflocken (wer Kokos nicht mag, kann sie auch weglassen)
1 Tasse Zucker
100 g gehackte Mandel (oder Mandelblättchen)
1 Becher Schlagsahne

Zubereitungszeit: 20 Minuten (plus Backzeit: 25 – 30 Minuten)

1. Den Ofen auf 175 C vorheizen. Die 2 Eier mit dem Zucker gut schaumig schlagen, die Buttermilch unterrühren. Das mit Backpulver vermengte Mehl sowie ein prise Salz dazugeben und zu einem glatten Teig verarbeiten.
2. Auf ein gefettetes Backblech streichen und mit den Kokosflocken, der Tasse Zucker und den Mandeln bestreuen. Den Kuchen dann 25 – 30 Minuten im Ofen backen.
3. Nachdem der Kuchen fertig gebacken ist, gieße man den Becher süsse Sahneüber den ofenheißen Kuchen. Am besten schmeckt er, wenn man ihn noch am gleichen Tage auffuttert!

Linzer Torte

Dunkler Mürbeteigkuchen mit Gewürzen und Marmelade

Ein Kuchen für Mürbeteig-Fans. Hält sich lange und ist einfach, daher auch für Backunerfahrene geeignet.

Zutaten: (für eine Springform)

200 g Mehl
250 g gemahlene Mandeln (kann auch mit Haselnüssen gemischt sein)
250 g Butter
200 g Zucker
1 Ei
1 gehäufte TL Kakao
1 TL gemahlener Zimt
1 Prise Kardamom
1 Prise gemahlene Gewürznelken
1 Prise Salz
1 Schnapsgläschen Kirschwasser
200 – 300 g Marmelade (ich mag am liebsten herzhaft Johannisbeermarmelade)
1 Eigelb

Zubereitungszeit: 20 Minuten (plus 1 Stunde Backzeit)

1. Aus Mehl, Mandeln, Butter, Zucker, Ei, Kakao und den Gewürzen einen Mürbeteig kneten und kühlstellen.
Den Ofen auf 170 C vorheizen und eine Springform einfetten.
2. 2/3 des Teiges ausrollen und damit den Boden der Springform sowie 2 cm des Randes auslegen.
Den Teigboden mit der Marmelade bestreichen.
3. Das restliche Teigdrittel ausrollen und daraus mit einem Teigrädchen schmale Streifen ausrädern, die gitterförmig über die Marmeladenschicht gelegt werden.
Das Teiggitter wird mit dem verquirltem Eigelb bepinselt und der Kuchen dann eine Stunde auf der mittleren Schiene gebacken.

Mousse-au-chocolat-Torte

auch bekannt als Lenin-Torte oder Schoko-Sahne-Torte

Köstlich, aber nicht kalorienarm, dafür die Droge für Schokoladen-Süchtige, werden doch immerhin ganze drei Tafeln Schokolade verarbeitet! Die Torte besteht aus einem Haselnuß-Schoko-Biskuitboden, der mit einer Mousse-au-cocolat-ähnlichen Masse bestrichen wird.

Da der Biskuitboden nicht in Schichten horizontal aufgeschnitten wird, gelingt die Torte, sobald der Biskuit gelungen ist. Einige Tips zum Backen eines Biskuitteiges findet man im Grundrezept. Auf den Boden wird in einem zweiten Arbeitsgang einfach die Schokoladenmasse aufgespachtelt.

Zutaten: (für 1 Springform)

6 Eier (sie werden getrennt!)
100 g Zucker
100 g gemahlene Haselnüsse
1 TL Backpulver
1 Prise Salz
1 Tafel Vollmilchschokolade
Handrührgerät **und** Schneebesens

Schokoladenmasse:

1/2 l Schlagsahne
2 Tafeln Zartbitterschokolade

Zubereitungszeit: 30 Minuten (plus 45 Minuten Backzeit)

- Biskuitboden:** Das „komplizierte“ an diesem Kuchen ist nur der Boden. Wenn man ein paar einfache Ratschläge beherzigt, steht einem fluffig-locker-leckerem Boden nichts im Wege. Außer, man nimmt den Boden mit auf eine Radtour und zerdrückt ihn beim Transport, wie es mir Trottel neulich passiert ist ...!
Der Biskuitboden sollte schon einen Tag vor Fertigstellung der Torte gebacken werden, sonst ist er zu bröselig und locker.
Zunächst trenne man die Eier. Die 6 Eiweiße gebe man in eine ausreichend große, gesäuberte Mixerschüssel, die auch den geschlagenen Eischnee aufnehmen kann. Es darf kein Fett an den Schüsselwänden sein, da sonst der Eischnee nicht steif wird. Die Eigelbe gebe man in eine etwa ebenso große Mixerschüssel.
- Zu den 6 Eigelben gesellen sich nun die 100g Zucker. Beides wird nun schön lange mit dem Handrührgerät geschlagen. Nach einiger Zeit wird die Farbe der Masse durch das Rühren von gelb zu eierschalenfarben wechseln und aus anfangs großen Blasen werden feine Bläschen. Bei diesem Arbeitsgang gilt: je länger man schlägt, desto besser ist das für den Teig. Als Anhaltspunkt: Ich lasse den Mixer etwa 5 Minuten rattern!
- Hat die Masse eine zufriedenstellende Konsistenz und Farbe, vermische man den Teelöffel Backpulver und die Prise Salz mit den 100g Haselnüssen. Dann rühre man nach und nach löffelweise die Haselnüsse mit dem Mixer unter.
Es ist nun Zeit, den Ofen auf 180 C vorzuheizen. Ich nehme bei Biskuit ausnahmsweise keine Heißluft. Da mein Ofen sowohl herkömmlich mit Ober- Unterhitze wie auch mit Heißluft betrieben werden kann, ist das kein Problem. Wer nur einen Heißlufttherd besitzt: es geht auch damit!

4. Die Tafel Vollmilchschokolade ist ein bißchen zu „stückig“ um unterzurühren. Daher schmelzen wir sie ganz sanft im Wasserbad. Ich setze dazu einen kleinen Topf mit gut zwei Finger breit Wasser auf den Herd und bringe das Wasser zum Kochen. Die Schokolade breche ich grob in mehrere Stücke und gebe sie in ein feuerfestes Schälchen, das problemlos entweder ganz in den Topf gestellt oder – noch besser – wie ein Deckel auf den Topf gesetzt werden kann, so daß die Schokolade im Wasserdampf hängt.

Während des Schmelzens rühre ich ab und zu um. Sobald die Masse geschmeidig ist, stelle ich das Schälchen beiseite, damit die Schokolade etwas abkühlt, denn die Eiermasse soll schließlich nicht gerinnen, wenn die Schokolade untergerührt wird. Dann rühre man die etwas abgekühlte, flüssige Vollmilchschokolade mit dem Mixer unter die Eimasse.

5. Jetzt kommen wir zu einem heiklen Punkt: die Schläger des Handrührgerätes müssen gründlichst gesäubert werden. Damit das Eiweiß beim Schlagen steif wird, darf Fett weder in der Schüssel noch an den Schlägern haften. Also: die Schläger mit einem Tropfen Spülmittel und heißem Wasser abwaschen.

Es ist der Tag des Mixers: wieder dröhnt nun sein Getöse durch die Küche, wenn die Eiweisse steif geschlagen werden. Das Eiweiß ist richtig steif, wenn die Mixerbewegung deutlich bleibende Spuren im Eischnee hinterläßt – ein Schnitt mit einem Messer sollte bestehen bleiben, dann ist er steif genug.

Der riskantere Test: man stülpt die Schale auf den Kopf, wenn der Eischnee drin bleibt, war's in Ordnung, ansonsten geht man neue Eier kaufen ;-)

6. Heikler Punkt 2: der steife Eischnee muß nun mit der Eigelbmasse vermischt werden. Die Eigelbmasse ist ein wenig kapriziös und will sanft behandelt werden. Der Mixer kommt daher jetzt in den Schrank, auf die Bühne tritt der klassische große Schneebesen.

Ich gebe nach und nach jeweils etwa ein Drittel des Eischnees in die Eigelbmasse. Dann hebe ich in ruhigen, kreisförmigen Bewegungen den Eischnee vorsichtig mit dem Schneebesen unter die Eigelbmasse – die kleinen Bläschen im Eigelb sollen erhalten bleiben!

7. Der Teig soll nach dem Unetziehen des Eischnees nicht mehr lange rumstehen, sondern flugs in den Ofen. Man fette nun nur den Boden (!) einer Springform mit Butter aus und fülle den Teig hinein. Der Biskuit kann dann gut an den ungefetteten Rändern der Form „hochgehen“.

Die Form schieben wir dann auf der mittleren Schiene in den vorgeheizten Ofen und schließen die Ofentür vorsichtig, damit keine Hitze entweicht. In den ersten 20 Minuten darf der Ofen nicht geöffnet werden, sonst sackt der Biskuit ein! Insgesamt wird der Teig 45 Minuten eingesperrt. Schon nach 10 Minuten sollte der Teig anfangen, höher zu werden.

Nach Ende der Backzeit kann man die Stäbchenprobe machen. Dazu nimmt man einen Holzstab, z. B. einen Schaschlikspieß, und piekt in den Teig. Beim Herausziehen des Stabes sollte kein naßer Teig an der rauhen Holzoberfläche kleben bleiben. Nach Ende der Backzeit stelle ich den Ofen aus und lasse den Boden im Ofen erkalten. Ein wenig wird der Boden meistens einsacken, das ist aber normal.

8. **Schokoladenmasse:** Die Garnierung mit der Schokoladenmasse mache ich erst am nächsten Tag, der Biskuitboden läßt sich dann besser verarbeiten.

Wie schon oben beschrieben, löse ich die Schokolade wieder im Wasserbad auf, diesmal allerdings zwei Tafeln Zartbitterschokolade. Auch hier lasse man die Schokolade ein wenig abkühlen.

Schleichwerbung on

Obwohl ich eingeschworene Milka- und Ritter-Sport-Esserin bin, ziehe ich bei Zartbitterschokolade eindeutig die Firma Sprengel vor. Sie schmeckt am zartesten bitter!

Schleichwerbung off

Nun gebe man 1/2 Schlagsahne in einen Mixbecher und schlage sie steif. Vorsicht, nicht, daß sie zu Butter wird! Die mittlerweile nicht mehr zu heiße Schokolade gebe ich dann teelöffelweise zu der steifen Sahne und ziehe sie mit dem Schneebesen unter. Die Sahne hat am Ende eine kräftig-braune Färbung. Die Masse ist im Grunde eine leichte Form Mousse-au-chocolat, ganz Ei-frei.

9. Der Biskuitboden wird nun aus seinem Blechgefngnis befreit und auf die Ziel-Tortenplatte gehoben, am besten unter Zuhilfenahme eines Tortenretters. Dann nehme man einen Kuchenspachtel, einen Schaber oder ein breites Messer und matsche die Schokoladenmasse zunächst dick an den Rand des Bodens. Die restliche Masse wird auf den Boden gehäuft. Die Optik ist eher rustikal unverschnrkelt: mit dem Schaber zieht man kleine kreisförmige Bahnen auf dem Boden, so daß ein derbes, aufgeworfenes Wellenmuster entsteht.

Die Torte sollte nun kühl gestellt werden. Ich teile sie in 16 Stücke, da sie doch recht mächtig ist und es mit jeder Buttercremetorte aufnehmen kann!

Cantuccini, selbst gebacken

Mandelgebäck aus der Toskana

Cantuccini sind die klassischen Mandelkekse der Toskana, die man meistens als Dessert oder zwischendurch zu einem Glas Vin Santo serviert. Besonders köstlich schmecken sie, wenn man sie vor dem Verzehr in den Wein stippt. Ihr knusprig-harter Teig ist dafür bestens geeignet, denn er löst sich beim Eintauchen nicht auf. Cantuccini lassen sich sehr gut auf Vorrat backen, denn sie bleiben lange frisch.

Zutaten:

300 g Süsse Mandeln
400 g Zucker
4 Eier
Salz
500 g Mehl
1 Pk. Backpulver
1 Pk. Vanillezucker; nach Belieben
1 Zitrone; abgeriebene Schale
1 EL Anissamen
Fett: für das Backblech
1 Ei verquirlt mit
30 g Zucker zum Bestreichen

Zubereitungszeit: ca. 90 Minuten

1. Die Mandeln mit heissem Wasser überbrühen und häuten.
2. Die Mandeln dann ohne Fett in einer weiten Pfanne kurz anrösten. Herausnehmen, etwas abkühlen lassen und grob zerhacken.

Einige Mandeln ganz lassen.
3. Nach und nach mit den übrigen Zutaten vermischen. Nach Geschmack mit Vanillezucker, abgeriebener Zitronenschale oder Anis aromatisieren.
4. Backrohr auf 160 °C vorheizen. Den Teig zu Rollen mit ungefähr 50 mm Durchmesser formen. In grosszügigem Abstand auf ein gefettetes Backblech setzen, mit dem verquirlten Ei bestreichen und goldgelb backen (ca. 30 Minuten).
5. Rollen aus dem Ofen nehmen und etwa fingerdicke Cantuccini abschneiden. Die Kekse flach auf das Backblech legen und weitere 15 bis 20 Minuten goldbraun backen.

Husarenkarpferl

Nußmürbeteig mit einem Klecks Marmelade

Ein dekorativer Klecks aufgelöste Johannisbeermarmelade ziert jedes Husarenkarpferl. Da der Klecks erst nach dem Backen auf die Kekse geträufelt wird, sind zwei Arbeitsgänge nötig. Das Einfüllen der Marmelade erfordert Geduld oder eine gewisse Egal-Haltung bezüglich der optischen Wirkung.

Zutaten: (für 2 Backbleche)

1 Vanilleschote
200 g Butter (oder Margarine)
100 g Zucker
2 Eigelbe
1 Prise Salz
300 g Mehl
100 g gemahlene Haselnüsse
einen Kochlöffel
(Das nicht verwendete Eiweiß kann man im Zuge einer größeren Back-Aktion z. B. für Makronen aufheben.)

Dekoration:

Puderzucker (etwa 2 EL)
150g Johannisbeermarmelade

Zubereitungszeit: ca. 60 Minuten (Backzeit: 12 – 15 Minuten)

1. Die 200 g Butter in kleine Stücke zerkleinert in eine Backschüssel geben und 100 g Zucker, 2 Eigelbe und eine Prise Salz dazugeben. Die Vanilleschote aufschlitzen und das Mark herauskratzen, so daß es in die Rührschüssel fällt. Dann 300 g Mehl und 100 g Haselnüsse dazugeben.
Aus den Zutaten rasch und mit kühlen Händen einen glatten Teig kneten. Dieser wird dann etwa 1/2 Stunde lang kühl gestellt, damit er sich anschließend gut verarbeiten läßt.
2. Nun den Backofen auf 200 C (Heißlufttherd: 175 C) vorheizen und sich die Wartezeit, bis der Teig k374hl ist, mit etwas anderem vertreiben.
Dann ist es soweit: der Teig kann aus dem Kühlschrank geholt werden. Portionsweise forme man nun lange Rollen, die man in gleichmäßige Stücke schneide. Jedes Stück forme man zu einer Kugel und drücke vorsichtig mit dem Stiel des Kochlöffels eine Mulde hinein. Das fertig geformte Krapferl setze man dann auf ein Backblech.
Ist ein Backblech gefüllt, schiebe man es auf die mittlere Schiene des Ofens und backe die Krapferl 12 – 15 Minuten lang.
3. Die gebackenen Kekse lasse man kurz abkühlen und löse sie dann vorsichtig mit einem Metallschieber oder breitem Messer vom Blech: jetzt lösen sie sich noch leicht! Dann lasse man sie ganz abkühlen.
4. Im zweiten Arbeitsgang dekoriert man die erkalteten Kekse mit Puderzucker und einem Klecks Johannisbeermarmelade. Dazu erhitze man die Marmelade in einem Becher im Wasserbad und rühre sie schön glatt. Während die Marmelade warm wird, bestäube man die Husarenkarpferl mit dem Puderzucker, der in ein feinmaschiges Sieb gefüllt wurde.
Mit einem Teelöffel fülle man nun in die Vertiefung jedes Kekses etwas Marmelade. Die Marmelade braucht etwa 2 Tage zum Trocknen, daher sollte man die Kekse nicht sofort in Dosen umfüllen – sie kleben sonst zusammen.

Mandelherzen

Weihnachtskekse aus Mandelmürbeteig

Nichts für Ungeduldige, da die unabdingbare Dekoration recht viel Aufwand macht. Die Mühe lohnt sich aber! Ich veranstalte auch ab und zu ein Keksbäckwochenende und nutze die Zeit des Kekse-bäckens zum Klönen mit Freunden.

Zutaten für den Teig: (für etwa 2 Backbleche)

250 g Butter (oder Margarine)
100 g Puderzucker
1 Eigelb
100 g gemahlene Mandeln
350 g Mehl
1 Prise Salz
1 Ausstechform, sinnigerweise in Herzform

Dekoration:

1 Eigelb
abgezogene Mandeln (etwa 100 g)
(Das nicht verwendete Eiweiß kann man im Zuge einer größeren Back-Aktion z. B. für Makronen aufheben.)

Zubereitungszeit: ca. 60 Minuten (Backzeit: 10 – 12 Minuten)

1. Der Teig gelingt leicht, sofern man sich an die Regel für Mürbeteig hält: auch wenn der Teig klebt gebe man kein zusätzliches Mehl dazu, sondern stelle den Teig noch länger kühl. Ist ja bei dem Wetter kein Problem, sogar wenn der Kühlschrank voll ist.

Also fangen wir frohgemuht an, am besten mit dem Kochen von einer Tasse Tee ... ist gut gegen die Novemberstimmung bei trübem Wetter. Sodann greifeührschüssel und gebe das Stück Butter in kleine Stücke zerkleinert hinein. Dazu gebe man 100 g Puderzucker und 1 Eigelb und rühre es schaumig.

100 g gemahlene Mandeln, 350 g Mehl und eine Prise Salz darübergerben und alles zügig verkneten. Nicht zu lange kneten, denn dann wird der Teig warm und klebt an den Fingern.

2. Den Teig zu einer Kugel formen und abgedeckt an einem kühlen Ort zur Ruhe betten. Den Ofen auf 200 C (Heißlufttherd: 175 C) vorheizen.

Während soch Butter, Mehl und Zucker miteinander anfreunden, nutzen wir die Zeit zum Mandeln ausziehen. Dazu benötigt man kochendes Wasser, in das man die Mandeln einlegt. So eingeweicht, läßt sich die Haut leicht entfernen. Nach ein paar Minuten kann man eine Handvoll mit einem Schöpflöffel herausholen und sie Stück für Stück pellen. Die nackten Mandeln stelle man auf einem Teller beiseite.

3. Nun hole man den Teig hervor und rolle ihn auf einer bemehlten Arbeitsfläche etwa 1/2 cm dünn aus. Aus der Teigfächesteche man nun mit der Ausstechform Herzen aus und lege sie auf ein Backblech. Bei Mürbeteig muß man das Backblech auch nicht einfetten.

In einer Tasse verquirle man das zweite Eigelb mit sich selbst und bestreiche jedes Herz damit. Als krönenden Abschluß wird nun jedes Herz mit je 2 Mandelhälften belegt.

img/mandelherzen.ps

Die Herzen in den Ofen auf die mittlere Schiene schieben und 10 – 12 Minuten lang backen. Nach Ende der Backzeit die Herzen auf dem Backblech leicht abkühlen lassen und mit einem breiten Metallschaber oder Messer vom Blech heben und möglichst auf einem Gitter vollständig erkalten lassen.