

KLASSIKER
DR. OETKER
- VERLAG -
SEIT 1891

LANDFRAUEN BACKEN



DIE DR. OETKER GELING-GARANTIE

UNSER VERSPRECHEN



Liebe Leser*innen,

mit den Rezepten in unseren Koch- und Backbüchern möchten wir Sie und Ihre Lieben glücklich machen. Zum Glück braucht es den Erfolg, und den kaufen Sie mit jedem Dr. Oetker Buch gleich mit.

Dafür gibt es die Dr. Oetker Geling-Garantie.

Sie ist unser Versprechen, dass alle Rezepte aus diesem Buch ganz einfach und sicher gelingen. Die Geling-Garantie startet schon bei der Zutatenliste: Alle Zutaten, die wir verwenden, sollten Sie leicht in Ihrem Supermarkt vor Ort einkaufen können. Jeder Zubereitungs-Schritt ist klar und einfach nachvollziehbar.

Eine Garantie können wir Ihnen aber auch deshalb mit gutem Gewissen geben, weil alle Rezepte dieses Buches von unserem erfahrenen Team entwickelt wurden. Anschließend haben wir jedes Gericht in einer ganz normalen Küche nachgekocht oder nachgebacken. Immer wieder. So lange, bis wir uns sicher waren, dass es gelingt. Und zwar auch bei Ihnen zu Hause.

Was wir versprechen, halten wir auch. Sollte beim Kochen oder Backen eines unserer Rezepte dennoch etwas danebengehen oder es Ihnen einfach nicht

schmecken, dann lassen Sie es uns wissen. Schreiben Sie oder rufen Sie uns an!
Wir werden das Rezept nochmals kritisch prüfen und Ihnen helfen
herauszufinden, woran es gelegen haben könnte. Sie erreichen uns unter der
Telefonnummer +49 (0) 89 / 5 48 25 15-0.
Oder schreiben Sie uns eine E-Mail unter:
redaktion-oetker@edel.com

Natürlich freuen wir uns aber auch über weitere Rückmeldungen und auch
über Lob. Ihre Ideen, Kommentare und Fragen können Sie jederzeit auch über
Facebook posten:
www.facebook.com/Dr.OetkerVerlag.
Wir sind für Sie da. Garantiert.

Mit herzlichen Grüßen
Ihre Dr. Oetker Redaktion

ALLGEMEINE HINWEISE ZU DEN REZEPTEN

Lesen Sie bitte vor der Zubereitung – besser noch vor dem Einkauf – das Rezept einmal vollständig durch. Oft werden Arbeitsabläufe oder -zusammenhänge dann klarer.

PORTIONSANGABEN

Die Anzahl der Portionen finden Sie in jedem Rezept ausgewiesen.

ARBEITSSCHRITTE

Die Zutaten sind in der Reihenfolge ihrer Verarbeitung aufgeführt. Jeder Arbeitsschritt ist einzeln hervorgehoben und extra nummeriert. So haben wir die Rezepte für Sie auch entwickelt und ausprobiert.

ZUBEREITUNGSZEIT UND GARZEIT

Die angegebene Zubereitungszeit schließt die Dauer der Vorbereitung und die eigentliche Zubereitung mit ein. Sie ist ein Anhaltswert und kann je nach individuellem Geschick oder Übung natürlich ein wenig variieren. Längere Wartezeiten wie zum Beispiel Kühl- oder Abkühlzeiten oder auch Auftauzeit sind in der Regel nicht in der Zubereitungszeit enthalten. Einzige Ausnahme: In dieser Zeit sind parallel andere Arbeitsschritte zu tun. Die Garzeiten sind gesondert ausgewiesen. Bei einigen Rezepten setzt sich die Gesamt-Garzeit aus mehreren Teil-Garzeiten zusammen.

Backofeneinstellung

UND BACKZEITEN

Die in den Rezepten angegebenen Backtemperaturen und Backzeiten sind Richtwerte, die je nach individueller Hitzeleistung Ihres Backofens über- oder unterschritten werden können. Prüfen Sie nach Beendigung der angegebenen Backzeit, ob das Gericht gar ist, bzw. machen Sie bei Teigen eine Garprobe. Die Temperaturangaben in diesem Buch beziehen sich auf Elektrobacköfen. Die Temperatur-Einstellungsmöglichkeiten für Gasbacköfen variieren je nach

Hersteller, sodass wir keine allgemeingültigen Angaben machen können. Bitte beachten Sie deshalb bei der Einstellung des Backofens die Gebrauchsanleitung des Herstellers. Ein Backofenthermometer eignet sich dabei gut, um die Backofentemperatur im Blick zu haben.

EINSCHUBHÖHE

In den Rezepten in diesem Buch ist die Einschubhöhe immer dann die Mitte des Backofens, wenn nichts anderes angegeben ist.

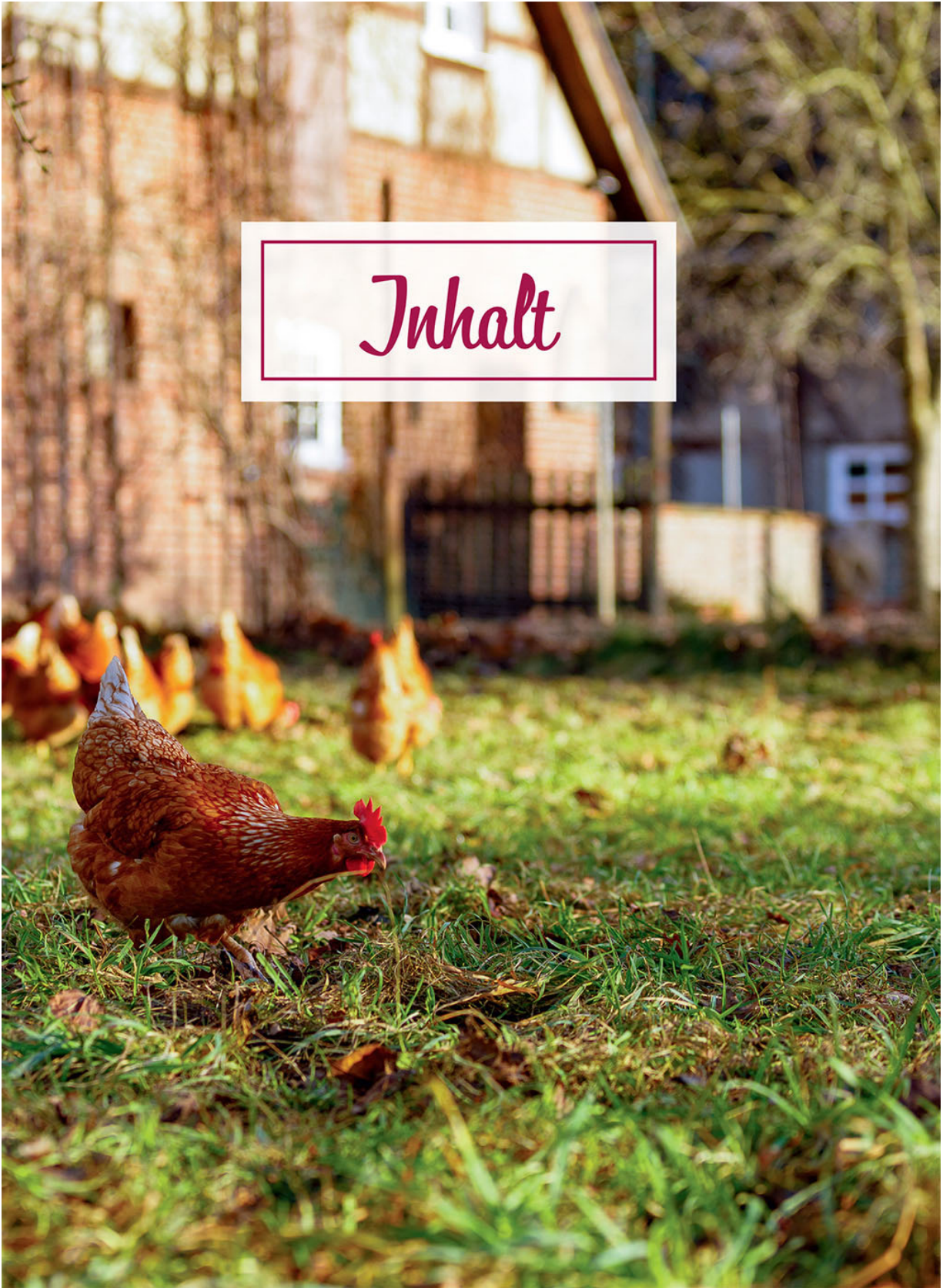
HINWEISE ZU DEN NÄHRWERTEN

Bei den Nährwertangaben in den Rezepten handelt es sich um auf- bzw. abgerundete ganze Werte. Aufgrund von ständigen Rohstoffschwankungen und/oder Rezepturveränderungen bei Lebensmitteln kann es zu Abweichungen kommen. Die Nährwertangaben dienen daher lediglich Ihrer Orientierung und eignen sich nur bedingt für die Berechnung eines Diätplans.

ABKÜRZUNGEN:

EL	Esslöffel
TL	Teelöffel
Msp.	Messerspitze
Pck.	Packung/Päckchen
g	Gramm
kg	Kilogramm
ml	Milliliter
l	Liter
Min.	Minute
Std.	Stunde
evtl.	eventuell
geh.	gehäuft
gem.	gemahlen
ger.	gerieben

gestr. gestrichen
TK Tiefkühlprodukt
°C Grad Celsius
Ø Durchmesser
cm Zentimeter
E Eiweiß
F Fett
Kh Kohlenhydrate
kcal Kilokalorien



Inhalt

*Genießen wie auf dem Land
Nachhaltig backen*

*Obstkuchen für jeden Tag
Frisch, feuchtig, lecker*

*Kuchen frisch vom Blech
Für Kaffeetafel, Familientreffen, Schulfest und Geburtstagsfeier*

*Klassiker neu entdeckt
Lieblinge aus Kindheitstagen*

*Torten
Für besondere Anlässe*

*Kleingebäck & Plätzchen
So klein, so köstlich*

*Brot & Brötchen
Perfekt für Frühstück & Brunch*

Genießen wie auf dem Land

Schließen Sie für einen kurzen Moment die Augen und kommen Sie mit uns aufs Land: Spüren Sie die warmen Sonnenstrahlen auf dem Gesicht? Hören Sie, wie die Vögel fröhlich zwitschern? Und dieser einzigartige Duft nach frisch gemähtem Gras, der Erinnerungen an früher weckt ...

Nirgendwo anders fühlen wir uns so wohl und unbeschwert wie in der Natur. Stress und Hektik sind vergessen, sobald der Blick über unberührte Landschaften schweift und herrlich frische Luft in unsere Lungen strömt. Diese schönen Seiten des Landlebens wecken eine tief verwurzelte Sehnsucht in uns. Nach einem ursprünglichen Leben in Einklang mit der Natur, in dem viel Zeit für Familie, Freunde und gemeinsames Genießen bleibt. Klingt alles wie ein ferner Traum? Unsere Landfrauen beweisen, dass er wahr werden kann. Sie meistern bravourös den Spagat zwischen Tradition und Moderne, verbinden Altes mit Neuem, Natur mit Technik. Und backen früher wie heute mit Geduld und großer Leidenschaft. Nach althergebrachten Rezepten und mit frischen Zutaten aus Hof und Garten zaubern sie Köstlichkeiten, die nach Lebensfreude schmecken. In diesem Buch verraten sie uns ihre Lieblingsrezepte für Kuchen, Torten und Co., mit denen Sie sich dieses Gefühl nach Hause holen können. Und am besten eine große Kaffeegesellschaft gleich mit dazu. Denn noch etwas überdauert auf dem Land die Zeiten: eine Gastfreundschaft, die von Herzen kommt.



Im Einklang mit der Natur

Der Wechsel der Jahreszeiten gibt das Tempo vor, seit der Mensch Ackerbau betreibt. Heute besinnt man sich trotz der hohen Verfügbarkeit von Lebensmitteln zunehmend darauf zurück, Obst und Gemüse natürlich wachsen zu lassen und zu verwenden, wenn es Saison hat. Dann ist es nämlich vollständig gereift und verfügt über den maximalen Vitamingehalt. Und das allerfeinste Aroma. Machen auch Sie sich das zunutze und verwenden Sie Obst nach dem Erntekalender. Wer will, testet den Geschmack direkt vor Ort – zum Beispiel auf einem Selbstpflücker-Feld – und genießt reife Beeren, Trauben und anderes Obst von der Hand in den Mund. Draußen an der frischen Luft sind alle Sinne auf Empfang und die Seele auf „baumeln lassen“ eingestellt. Perfekte Voraussetzungen für entspannte Stunden in netter Gesellschaft: Warum also nicht einfach bei geeigneter Witterung die Kaffeetafel ins Freie verlegen? Ob an einer großen Tafel, auf der Picknickdecke oder einfach mit dem Kuchenteller in der Hand auf der Gartenbank: Unter freiem Himmel schmeckt's noch mal so lecker!

Alte Tradition bewahren

Backen steht auf dem Land für Tradition. So manches Rezept wird als Familiengeheimnis gehütet wie ein Schatz oder in der Familie von Generation zu Generation handgeschrieben weitergegeben. Im Frühjahr der Osterkranz, traditionelles Schmalzgebäck im Herbst und die vielen verschiedenen Plätzchensorten in der Weihnachtszeit – der Jahresverlauf spiegelt sich wider in Backwerk, das nur zu bestimmten Zeiten hergestellt wird. Viele Rezepte, wie zum Beispiel der „Stutenkerl“, „Grittibänz“ oder „Weckenmann“ gehen auf regionale Bräuche zurück: Diesen süßen Kerl aus Hefeteig bekommen Kinder und Erwachsene je nach Region zum Fest des heiligen Sankt Martin oder zu Nikolaus serviert.

Sich heute wieder Zeit fürs Backen zu nehmen und Gebäck und Co. mit den eigenen Händen herzustellen, macht den Kopf frei und hält die Vergangenheit lebendig. Wer gemeinsam mit anderen backt, lässt auch noch eine andere ländliche Tradition wieder aufleben: den Backtag. Mit ein bisschen Planung lässt sich ein solcher sogar im modernen Alltag unterbringen. Zum Beispiel, wenn er mit dem Liefertermin einer Biokiste synchronisiert wird. Diese wird in regelmäßigen Abständen bequem vom regionalen Anbieter nach Hause

geliefert und ist mit einer saisonalen Auswahl an Obst und/oder Gemüse befüllt. Perfekt für all diejenigen, für die der Einkauf auf dem Wochenmarkt nur schwer zu bewerkstelligen ist. Bleibt hingegen genug Zeit für einen Besuch im Supermarkt um die Ecke, fällt die Wahl nicht schwer: Mittlerweile bieten die meisten Supermarktketten ein regionales Produktsortiment mit Erzeugnissen von Landwirten aus der Umgebung. Perfekte Voraussetzung für köstliche Kuchen und Gebäck das ganze Jahr über!



Nachhaltig backen

Regional, saisonal, biologisch – auch in Bezug aufs Backen steht dieser Dreiklang für Umweltschutz und Nachhaltigkeit. Wer zum Beispiel selbst angebaute Früchte verwendet und verpackungsfrei einkauft, lässt den Müllberg aktiv schrumpfen. Wird zudem bei Zutaten wie Obst, Kakao oder Eiern auf nachhaltigen Anbau, regionale Herkunft oder artgerechte Aufzucht geachtet, ist umfassend für Fairness gesorgt.

Frisch gepflückt und selbst geerntet

Im Frühjahr die Saat aufs Feld bringen, den Pflanzen im Sommer beim Wachsen und Gedeihen zusehen und in Spätsommer und Herbst die Ernte einbringen: Das Gartenjahr im Jahreskreislauf zu erleben, ist längst nicht mehr nur auf dem Land möglich. Terrassen und Stadtbalkone verwandeln sich durch bepflanzte Töpfe und platzsparende Hochbeete in blühende Gärten, die reichen Ertrag versprechen. Ambitionierte Hobbygärtner haben vielerorts die Möglichkeit, sogenannte Sonnenäcker zu pachten. In Solidargemeinschaften stellen dort Landwirte Landparzellen zur Verfügung, auf denen sich Gartenfreunde nach Herzenslust austoben können.

Wem zum Selbstbestellen der nötige grüne Daumen fehlt, packt Korb oder Schüssel und macht einen kleinen Ausflug. Viele landwirtschaftliche Betriebe bieten inzwischen Obst zum Selbstpflücken an, zum Beispiel in sogenannten Beerencafés. Eigene Schüsseln werden vor dem Ernten gewogen, dann geht es ab aufs Erdbeerfeld, an die Johannis-, Heidel- oder Stachelbeersträucher oder ran an die niedrig wachsenden Süßkirschbäume. Sind die Behältnisse voll, wird das Gewicht erneut bestimmt und nach Erntequote bezahlt. Was unterwegs genascht wird, wiegt zum Glück niemand ...



Ist die Zeit mal knapp, die Lust auf frisch Geerntetes aber groß, lässt sich auf tagesfrisch gepflückte Früchte direkt ab Feld zurückgreifen. Egal in welcher Variante, auf einzigartig aromatischen Geschmack aus der unmittelbaren Umgebung muss niemand verzichten.



Technisch perfekt

Nachhaltiges Backen besteht jedoch nicht nur darin, hochwertige und regionale Zutaten zu verwenden. Langlebiges und umweltfreundliches Equipment trägt zum Beispiel maßgeblich dazu bei, Müll zu reduzieren. Wiederverwendbares Backpapier, Teigschaber aus Edelstahl oder Backformen aus umweltschonendem Material wie Emaille sind praktisch, robust und pflegeleicht – perfekte Eigenschaften für nachhaltigen Backspaß. Eine weitere Stellschraube in puncto Umweltschutz ist der Stromverbrauch. Den Hefeteig mit Muskelkraft kneten oder Eischnee mit der Hand aufschlagen: Wer an mancher Stelle auf den Einsatz von Küchenmaschine und Co. verzichtet, spart Strom. Etwas weniger aufwendig wird es, wenn man auf handbetriebene Rührgeräte zurückgreift. Als praktische Alternative zum Elektrogerät eignen sie sich vor allem zum Rühren von flüssigen Teigen. Die formschönen Varianten sind echte Hingucker in der Küche und nostalgische Erinnerung an die Zeit, als Oma noch ganz ohne Technik buk. Zum Glück bleibt es uns heute im Vergleich zu früher erspart, ein Feuer anzufachen und den Ofen auf konstanter Temperatur halten zu müssen. Der Energieverbrauch von modernen Gas- und Elektroöfen lässt sich allerdings mit ein paar einfachen Tricks senken. Ist der Backofen auf Heiß- bzw. Umluft gestellt, herrscht im ganzen Ofen gleichbleibende Hitze. So lassen sich mehrere Backbleche gleichzeitig einschieben – und ohne Zeitverlust sind zwei Kuchen fertig! Erfahrene Backprofis können zudem die Restwärme ausnutzen und den Backofen bis zu 15 Minuten vor Ende der Backzeit ausschalten. Dazu braucht es allerdings ein bisschen Fingerspitzengefühl, denn Kuchen und Co. sollen komplett durchgebacken aus dem Ofen kommen. Mit ein bisschen Übung wird die Variante zum Energiesparen aber schnell zur Routine. Und nachhaltiges Backen zum Normalzustand.



Obstkuchen für jeden Tag

Wenn sich im Sommer die Obstbäume und -sträucher unter der Last ihrer saftigen Früchte biegen und die Erntekörbe im Dauereinsatz sind, kommen bei unseren Landfrauen Obstkuchen in allen Varianten auf den Tisch. Und Früchte, die nicht gleich verbacken oder gegessen werden, wandern auf Vorrat ins Glas – mit köstlichen Marmeladen oder Kompotts lassen sich dann auch im Winter die Lieblingsmenschen mit dem himmlischen Geschmack vom Sommer verwöhnen!





Frisch, fruchtig, lecker

Obstsorten für saftigen Genuss

Zu den Favoriten zählen neben heimischen Kern- und Steinobstsorten wie Äpfel, Birnen, Sauerkirschen und Zwetschgen vor allem Beeren. Für letztere braucht es viel Fingerspitzengefühl, denn sie sind besonders empfindlich und zerdrücken leicht. Zum Vorbereiten sollten Sie Beeren verlesen, abspülen und auf Küchenpapier abtropfen lassen. Bei Johannisbeeren eignen sich bevorzugt die roten und weißgelben Beerenarten. Mit einer Gabel lassen sich die Beeren nach dem Waschen vorsichtig von den Rispen abstreifen. Außerhalb der Saison lässt sich ohne Probleme auf Obst aus Konserve, Glas oder Tiefkühler zurückgreifen. Die haltbar gemachten Varianten sind eine gute Alternative zum Backen, auch wenn frisch natürlich unschlagbar aromatisch schmeckt.





Obst aus Balkonien

Wer Früchte aus eigenem Anbau verwenden will, braucht nicht gleich einen Garten: Viele Obstsorten gedeihen bestens in Kübeln auf Balkon und Terrasse. Die Auswahl reicht von Erd-, Johannis- und Heidelbeeren über Äpfel und Birnen bis hin zu Aprikosen und Pfirsichen. Je nachdem, welches Rezept verwendet wird und wie viele Pflanzen man besitzt, reicht die Ernte für Gebäck & Co. Viel Platz braucht Balkonobst nicht, nur regelmäßig Wasser, viel Licht und ein bisschen Zuwendung. Die (Mini-)Bäume und Sträucher sind optisch ein echter Gewinn und zur Erntezeit ein Paradies für Naschkatzen.

Von schnell bis raffiniert


Ob saftig und rasch zubereitet oder herrlich knusprig und mit Hingabe gebacken: Bei Kuchen mit Obst bestimmt Vielfalt den Genuss. Mit einem einfachen Rührteig aus Butter, Mehl, Eiern und Zucker duftet es im Handumdrehen nach leckerem Gebäck. Kuchen aus Hefe- oder Blätterteig brauchen ein bisschen länger in der Zubereitung, wenn man nicht auf ein Fertigprodukt aus dem Kühlregal zurückgreift. Luftig leicht und sommerlich unbeschwert wird es, wenn frisches Obst auf lockeren Biskuit trifft. Für so manchen der ultimative Obstkuchengenuss.

Guss, Sahne & Co.

Was wäre ein Star schon ohne passende Begleitung? Neben der Tatsache, dass Guss oder Pudding den Belag dort halten, wo er hingehört, sorgen sie auch geschmacklich für das gewisse Extra. Varianten mit saurer Sahne, Schmand, Marzipan, Vanille oder Nüssen in Kombination mit der passenden Obstsorte machen den Kuchen zu einer feinen, runden Sache.

Wann ist Zeit zum Ernten?

Für den perfekten Obstkuchen-Genuss sollten Sie frische Früchte dann verwenden, wenn sie hierzulande Saison haben, dann schmecken sie am aromatischsten. Erste heimische Erdbeeren sind bereits Anfang Juni im Handel, während man sich bei Kernobst wie Birnen bis in den September gedulden muss.

Erntekalender	Juni	Juli	August	September	Oktober
Äpfel					
Birnen					
Brombeeren					
Erdbeeren					
Heidelbeeren					
Himbeeren					
Honigmelonen					
Johannisbeeren, rot					
Johannisbeeren, schwarz					
Sauerkirschen					
Süßkirschen					
Pflaumen, Zwetschgen					
Quitten					
Stachelbeeren					

Süßer Genuss fürs ganze Jahr



Erdbeerkonfitüre

(5 Gläser zu je 200 ml)

Hierfür 1000 g Erdbeeren (vorbereitet gewogen) abspülen, gut abtropfen lassen, entstielen, in kleine Stücke schneiden. Erdbeeren in einen großen Kochtopf geben. 500 g Zucker mit 1 Beutel (25 g) Gelfix Extra 2:1 verrühren. Die Zutaten unter Rühren bei starker Hitze zum Kochen bringen und mindestens 3 Minuten unter ständigem Rühren sprudelnd kochen lassen. Topf von der Kochstelle nehmen. Nach Belieben 3 Esslöffel Mandellikör unterrühren. Das Kochgut eventuell abschäumen und sofort randvoll in vorbereitete Gläser füllen. Gläser mit Twist-off-Deckeln® verschließen, umdrehen und etwa 5 Minuten auf dem Deckel stehen lassen.





Apfel-Dinkel-Kuchen

Zubereitungszeit:

45 Minuten, ohne Kühlzeit

Backzeit:

etwa 35 Minuten

Zutaten für 18 Stücke

Für den Knetteig:

175 g Dinkelmehl (Type 630)
70 g brauner Rohrzucker
¼ gestr. TL gem. Zimt
100 g Butter
75 g fein geraspelter Kürbis (Hokkaido)

Für den Belag:

70 g Butter
4 EL flüssiger Honig (etwa 80 g)
50 g Schlagsahne
125 g fein geraspelter Hokkaido-Kürbis
50 g gehobelte Mandeln
1 ½ kg Äpfel, z. B. Elstar

Für den Rührteig:

150 g Butter (zimmerwarm)
100 g brauner Rohrzucker
1 Pck. Bourbon-Vanille-Zucker
3 Eier (Größe M)

175 g Dinkelmehl (Type 630)
1 ½ gestr. TL Backpulver
1–2 EL Milch (3,5 % Fett)

Pro Stück:

E: 5 g, F: 19 g, Kh: 36 g, kcal: 332

1. Für den Knetteig Mehl in eine Rührschüssel geben. Rohrzucker, Zimt, Butter und Kürbisraspel hinzufügen. Die Zutaten mit einem Mixer (Knethaken) zunächst kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe gut durcharbeiten.
2. Anschließend auf einer bemehlten Arbeitsfläche zu einem glatten Teig verkneten. Den Teig in Frischhaltefolie gewickelt etwa 30 Minuten in den Kühlschrank legen.
3. In der Zwischenzeit den Backofen vorheizen.
Ober-/Unterhitze: etwa 180 °C / Heißluft: etwa 160 °C
4. Den Teig auf einem Backblech (30 x 40 cm, gefettet) ausrollen. Den Teig mehrmals mit einer Gabel einstechen. Das Backblech in den vorgeheizten Backofen schieben. Den Knetteigboden **etwa 10 Minuten vorbacken**.
5. Für den Belag Butter, Honig und Sahne in einem Topf zerlassen, Kürbisraspel hinzufügen, zum Kochen bringen und etwa 2 Minuten unter Rühren bei mittlerer Hitze kochen lassen. Mandeln unterrühren. Die Kürbismasse herausnehmen und auf einem Teller erkalten lassen.
6. Äpfel schälen, vierteln, entstielen und entkernen.
7. Das Backblech auf einen Kuchenrost stellen. Den Knetteigboden abkühlen lassen.
8. Für den Rührteig Butter in einer Rührschüssel mit einem Mixer (Rührstäbe) auf höchster Stufe geschmeidig rühren. Nach und nach Rohrzucker und Vanille-Zucker unterrühren. So lange rühren, bis eine gebundene Masse entstanden ist.

9. Eier einzeln unterrühren (jedes Ei etwa ½ Minute). Mehl mit Backpulver mischen, in 2 Portionen abwechselnd mit der Milch kurz auf mittlerer Stufe unterrühren. Den Teig auf den vorgebackenen Knetteigboden geben und glatt streichen. Die Apfelspalten in Reihen darauflegen. Die Kürbismasse darauf verteilen. Das Backblech wieder in den heißen Backofen schieben. Den Kuchen **bei gleicher Backofentemperatur in etwa 25 Minuten fertig backen.**

10. Das Backblech auf einen Kuchenrost stellen. Den Apfel-Dinkel-Kuchen erkalten lassen.

Landfrauen-Tipps

Den Kuchen mit Puderzucker bestäubt servieren.
Cremig gerührten Joghurt dazureichen.



