

Zimt und Zuckerguss

Winterliche Kuchenreise durch das Münsterland

Cantuccini-Kirschtorte

von Ralf Spangenberg aus Münster

Zutaten für den Teig:

220 g Mehl
20 g Kakao
1 Päckchen Backpulver
100 g weiche Butter
100 g Zucker
2 Eier

Zutaten für die Zwischenschicht:

4 EL Himbeermarmelade
150 g Cantuccini

Zutaten für die Creme:

500 ml Sahne
750 g Magerquark
150 g Zucker
Saft einer Zitrone
Mark einer Vanilleschote
100 ml Weißwein
12 Blatt Gelatine
350 g Kirschen (abgetropft aus dem Glas)
Schokoblättchen und Kuvertüre für die Deko

Zubereitung:

Die Zutaten für den Teig nach und nach in einer großen Schüssel zu einem glatten Teig verrühren. Den Teig in eine mit Backpapier ausgelegte Springform (26 cm) geben und gleichmäßig glatt drücken. Im vorgeheizten Ofen bei 175 Grad Ober- und Unterhitze etwa 20 Minuten backen.

Den in der Springform ausgekühlten Boden mit der Himbeermarmelade bestreichen. Die Cantuccini (am besten im Mixer) fein zerbröseln und auf die Marmeladenschicht streuen. Für die Creme zunächst Sahne steif schlagen, Gelatine in Wasser einweichen, die Zitrone auspressen und das Mark aus der Vanilleschote kratzen. Den Quark nun mit Zucker, dem Zitronensaft und dem Vanillemark verrühren. Weißwein in einem Topf erhitzen. Unter Rühren die ausgedrückte Gelatine in dem heißen Wein auflösen. Dieses Gemisch nun ebenfalls unter ständigem Rühren unter die Quarkmasse geben. Zum Schluss, wenn die Creme anfängt

anzudicken, die geschlagene Sahne gleichmäßig unterheben. Die Creme auf die Torte geben. Zunächst gut die Hälfte, dann die abgetropften Kirschen, dann den Rest der Creme. Alles glattstreichen und mehrere Stunden im Kühlschrank fest werden lassen, am besten über Nacht. Dann den Rand der Springform vorsichtig lösen und die Torte dekorieren, z.B. mit flüssig gemachter Kuvertüre und Schokoblättchen.

Hamburger Franzbrötchen

von Denise Colquhoun aus Nottuln

Zutaten Für den Teig:

200 ml Milch
1 Tütchen Trockenhefe
500 g Mehl
70 g Butter
1 Ei
50 g Zucker
1 Prise Salz

Zutaten für die Füllung:

100 g Butter
60 g Zucker
2 TL Zimt
Etwas Zucker und Zimt zum Bestreuen

Zubereitung:

Für den Teig: Zuerst die Milch erwärmen bis sie lauwarm ist(nicht zu heiß!), dann in einer kleinen Schüssel mit der Hefe verrühren. Das Gemisch etwa 5 - 10 Minuten ruhen lassen. In einer zweiten Schüssel die Butter erwärmen, so dass sie sehr weich wird, und die Butter mit dem Ei verrühren. Das Mehl in eine Rührschüssel geben, Zucker und Salz dazu, dann das Butter-Ei-Gemisch unterkneten (mit Knethaken oder von Hand), dann die Hefe-Milch ebenfalls untermischen und so lange weiterkneten, bis ein glatter Teig entsteht. Den Teig zu einer Kugel formen und in der Schüssel, mit einem Geschirrtuch abgedeckt, etwa 30 Minuten ruhen lassen. Nach dem Ruhen eine glatte Arbeitsfläche mit Mehl be-stäuben und den Teig darauf gleichmäßig etwa 5 mm dick zu einem Rechteck ausrollen.

Für die Füllung: Die Butter etwas erwärmen, soll nicht flüssig sein. Zucker und Zimt mit der weichen Butter verrühren und die Mischung mit einem Teigschaber auf dem ausgerollten Teig verstreichen. Das Teigrechteck dann von der längeren Seite aufrollen. Die Rolle mit einem sehr scharfen Messer in etwa 8 cm lange Stücke schneiden. Jedes Stück in der Mitte mit dem Stiel eines Holzlöffels parallel zu den Schnittkanten so eindrücken, dass sich die Schnittkanten an den Enden etwas auffächern und die Füllung sichtbar wird. Diese Brötchenrohlinge auf einem mit Backpapier ausgelegten Blech verteilen und wieder unter einem Geschirrtuch etwa 20 Minuten ruhen lassen. Mit Zucker und Zimt bestreuen und bei 180 Grad etwa 20 Minuten goldbraun backen. Am besten frisch genießen.

Dattel-Cashew-Muffins

von Birgit Krude und Conny Wiechers aus Metelen

Zutaten

125 g weiche Butter
80 g brauner Zucker
2 Eier
175 g Mehl
1 ½ TL Backpulver
5 EL Ahornsirup oder Agavensirup
2 Bananen
100 g Datteln
100 g Cashewkerne

TIPP: Die meisten Zutaten sind im Fairen Handel erhältlich. Selbst Bananen gibt es in vielen Supermärkten in Bio- & Fairtrade-Qualität. Die frischen Produkte sollte man regional (Eier, Butter) kaufen.

Zubereitung

Den Backofen auf 180° Grad (Umluft 160° Grad) vorheizen.
Butter, Zucker und Eier in eine Rührschüssel geben und schaumig schlagen. Mehl und Backpulver vermengen und nach und nach hinzugeben. Die Bananen mit einer Gabel zerdrücken und mit dem Sirup zur Masse hinzufügen. Die Datteln und Cashews so fein wie möglich hacken und unter den Teig mischen. Den Teig auf Muffin-Förmchen verteilen und im Ofen 20-25 Minuten backen.

TIPP: Nach kurzem Abkühlen kann man die Muffins mit Zuckerguss (Puderzucker mit ein wenig Zitronensaft) überziehen und mit einem Stückchen

Schwarzbrot und Karotten-Dinkel-Brötchen

von Vera Menzel und Elke Greiwe aus Burgsteinfurt

Schwarzbrot

Zutaten:

500 g Weizenschrot
250 g Roggenschrot
200 g Sonnenblumenkerne
100 g Sesam oder Leinsamen
500 g helles Weizenmehl
1 Liter Buttermilch
2 Würfel Hefe (zerbröselt)
1 Becher Rübenkraut (ca. 450 g)
2 – 3 TL Salz

Alle Zutaten nach und nach in einer großen Schüssel vermengen. Am besten geht das mit der Hand. Der Teig muss dann noch eine gute halbe Stunde gehen. Dann nochmal durchkneten und in eine große Kastenform (Seitenlänge 30 – 35 cm) geben. Im vorgeheizten Ofen bei 130 Grad Ober- und Unterhitze gute drei Stunden backen.

Karotten-Dinkel-Brötchen

Zutaten:

1 Würfel Hefe (zerbröselt)
350 – 400 ml lauwarmes Wasser
10 g Salz
600 g Dinkelvollkornmehl
200 g geraspelte Karotten
60 g gehackte Walnüsse
etwas Buttermilch

Alle Zutaten nach und nach in einer großen Schüssel miteinander zu einem geschmeidigen Teig verkneten. Auch hier wieder am besten mit der Hand. Auch dieser Teig muss dann noch etwas gehen, bevor er nach nochmaligem Durchkneten in kleine Kugeln, etwa in der Größe eines Tennisballs, zerteilt wird. Aus den Kugeln Brötchen formen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen. Mit etwas Buttermilch bestreichen und im vorgeheizten Backofen bei 190 Grad etwa 15 bis 20 Minuten backen.

Königskuchen

von Thomas Sternberg aus Münster

Zutaten

1 Paket Blätterteig (fertig)	200 g Mehl
6 Eier	125 g kalte Butter
100 g Zucker	125 g Mandeln
1 Päckchen. Vanillezucker	125 g Rosinen
Saft einer halben Zitrone	125 g Zitronat/kandierte Früchte
Etwas Rum	1 Ei zum Bestreichen, etwas Hagel- und
1 starke Prise Salz	Puderzucker

Zubereitung

Eine runde Springform (Durchmesser 26 – 28 cm) mit etwas Öl einfetten. Drei Platten vom angetauten Blätterteig auf einer bemehlten Unterlage dünn ausrollen, etwa eine dreiviertel ausgerollte Platte zurückhalten und mit den restlichen die Springform auskleiden (Ränder und Boden). Den restlichen Blätterteig in etwa 1,5 Zentimeter breite Streifen schneiden. Die Mandeln im Backofen oder in der Mikrowelle kurz anrösten (hohe Temperatur), bis sie angenehm duften. Auf einer flachen Unterlage ausbreiten und abkühlen lassen. Dann grob zerstoßen (mit Nudelholz oder Fleischklopfer).

Eier trennen, das Eiweiß in einer Rührschüssel zur Seite stellen. Die Eigelbe in einer zweiten großen Rührschüssel mit etwa 80 g Zucker (der Rest kommt zum Eischnee), dem Vanillezucker, Salz, Zitronensaft und Rum mischen und 5 bis 10 Minuten mit dem Mixer cremig rühren.

Eine Arbeitsfläche mit etwas Backpapier auslegen, das Mehl darauf geben und die kalte Butter in Stücken dazu. Dann mit einem langen Messer die Butter im Mehl kleiner hacken und die Butterstückchen mit dem Mehl ordentlich vermischen.

Den Rest vom Zucker zum Eiweiß geben und beides zu einem sehr steifen Eischnee schlagen.

Den Eischnee vorsichtig unter die Eigelb-Zucker-Creme ziehen, dann die Mehl- Butter-Mischung, die zerstoßenen Mandeln, die Rosinen und das Zitronat ebenfalls vorsichtig unterheben.

Dann die Masse in die mit Blätterteig ausgekleidete Form geben, glatt streichen, und die vorbereiteten Blätterteigstreifen gitterförmig oben auflegen. Die Streifen mit Ei bepinseln und mit etwas Hagelzucker bestreuen. Dann bei 190 Grad (Ober-/Unter-hitze) auf der unteren Schiene des vorgeheizten Backofens mindestens 45 Minuten ausbacken.

Zum Servieren mit etwas Puderzucker bestreuen.

Maple Cake/ Ahornsirup-Torte

von Anne Grabenhorst aus Ottawa, Kanada/ Münster

Gesalzene Ahorn-Caramel-Sauce

200 ml Maple Syrup/ Ahornsirup
75 g kalte Butter
100 ml Sahne
4 TL Speisestärke
½ TL Salz

Den Ahornsirup ca. 15 min einkochen lassen, bis dicke Blasen entstehen. Dann kalte, in Würfel geschnittene Butter schnell unterrühren. Die Speisestärke in der Sahne auflösen, diese Mischung zum Karamell geben und nochmal aufkochen lassen bis die Masse eindickt.

Mandelbiskuitböden

(3 Böden in 20er Formen oder 2 Böden in 26er Formen)
6 Eier getrennt
150 g Zucker
80 g Mehl
80g gemahlene Mandeln
1 TL Backpulver

Den Backofen auf 180° C vorheizen. Die 6 Eier trennen und zunächst das Eiweiß mit einer Prise Salz steif schlagen. Dann die 6 Eigelb mit dem Zucker so lange mixen bis eine hellgelbe Masse entsteht. Mehl Backpulver und Mandeln separat mischen und dann zu der Eigelbmasse geben. Zunächst wird die halbe Eischneemasse untergehoben, dann die andere Hälfte. Der Biskuitteig wird auf alle drei Formen gleichmäßig aufgeteilt und bei 180° C für 15-18 min gebacken. Auskühlen lassen.

Ahornbuttercreme und Cranberryfüllung (Preiselbeeren)

250 g zimmerwarme Butter
1 Vanilleschote
175 ml Maple Syrup/ Ahornsirup
250 g Puderzucker
200 g frische Cranberries oder Wildpreiselbeeren im Glas

Die Vanilleschote mit einem Messer auskratzen und das Mark mit der zimmerwarmen Butter und dem Ahornsirup mixen. Dann den Puderzucker hinzugeben und erneut mixen bis die Masse schön cremig ist und in einen Spritzbeutel füllen.

Die Preiselbeeren werden nur püriert und dann auch in einen Spritzbeutel gefüllt.

Sobald die Böden abgekühlt sind kann die Torte zusammengesetzt werden:

Auf zwei der Böden werden abwechselnd die Buttercreme und die Preiselbeercreme kreisförmig aufgespritzt wobei mit der Buttercreme von außen angefangen wird. Der dritte, obere Boden wird nur mit Buttercreme bespritzt. Dann werden die drei Böden aufeinandergesetzt und Buttercreme von außen an die Torte gespritzt. Mit einem Messer wird alles glattgestrichen. Dann wird mit der kalten Ahorn-Karamellsoße ein Muster aufgetragen und wer möchte dekoriert zusätzlich mit Zartbitterschokoladeraspeln.

Festliche Cake-Pops

von Geneviève Wiehe aus Greven

Zutaten für den Rührteig:

200 g Weizenmehl
½ Päckchen Backpulver
200 g Zucker
1 Päckchen Vanillezucker
115 g Butter
2 Eier (M)
1 Vanilleschote
120 ml Milch

Weitere Zutaten:

Orangensaft
Amaretto
Kuvertüre (Zartbitter, Vollmilch, Weiß)
div. Dekostreusel z. B. in Gold und Silber, andere Zuckerperlen, Blattgold, etc.
Cake-Pop-Stiele

Zubereitung:

Für den Rührteig die Zutaten nach und nach miteinander zu einem glatten Teig verrühren und in eine gefettete Springform (26 cm) geben. Im vorgeheizten Ofen bei 170 Grad Umluft auf der untersten Schiene etwa 30 Minuten backen. Den Boden auskühlen lassen und in zwei Hälften teilen. Beide Hälften nun mit den Händen in zwei Schüsseln fein zerbröseln. Die Brösel in der einen Schüssel mit Orangensaft tränken und verkneten. Dabei nicht zu viel Flüssigkeit auf einmal hinzugeben. Es muss aus den Bröseln und dem Saft wieder ein glatter, nicht zu trockener, aber auch nicht zu matschiger Teig entstehen, der dann zu stabilen, glatten Kugeln geformt werden kann. Am besten zwischendurch beim Kneten immer wieder die Konsistenz testen und ggf. nach und nach noch etwas Saft hinzufügen. Gleiches gilt für die Brösel in der zweiten Schüssel, die mit Amaretto vermengt werden.

Eine genaue Mengenangabe bei den Flüssigkeiten ist schwierig, weil sie auch von der Beschaffenheit des verwendeten Kuchens abhängt. Bei den Flüssigkeiten, mit denen Sie die Cake-Pops herstellen, sind Sie frei in ihrer Wahl. Geneviève Wiehe hat als alkoholfreie Variante Orangensaft gewählt. Auch alle anderen Säfte sind möglich. Bedenken Sie dabei, dass diese die Bröselmasse farblich verändern können. Auch in der alkoholischen Version können Sie Unterschiedliches ausprobieren, vielleicht Sekt, Rum oder einen Likör.

Aus dem Rührteig können Sie insgesamt etwa 30 Kugeln formen. Nun die Kuvertüre über einem Wasserbad verflüssigen. Mit den Cake-Pop-Stielen ein kleines Loch in jede Kugel stechen. Dann zunächst den Stiel am oberen Ende in die Kuvertüre tauchen und in eine Teigkugel stecken. Die Teigkugeln mit Stiel werden kurz im Kühlschrank kalt gestellt, damit die Schokolade am Stiel fest wird und die Teigkugeln besser haften. Nun die Teigkugel komplett in die Kuvertüre tauchen. Den Stiel über der flüssigen Schokolade ein wenig drehen, damit überschüssige Kuvertüre abtropfen kann. Den noch leicht flüssigen Schokoüberzug mit den Dekostreuseln ganz nach Lust und Laune verzieren. Um die Cake-Pops zu lagern oder zwischendurch kurz abzustellen, einfach eine große Tasse mit Zucker füllen und die Cake-Pops dort hineinstellen. So fallen sie nicht um.

Wir wünschen viel Spaß beim Nachbacken und Guten Appetit!