

Apfelstrudel (nach nët probéiert)

Äppelkuch: „sehr fein“
am Glas
ouni Glas

Bienenstich

Bliederdeeg: Äppel- oder aner Uebst-Taart (mat Bliederdeeg)
Aprikosetärtercher
Rubarbstaart

Bändercher: Madeléinen
Rousen-bëndchen
Schocklas-Bändercher

Bond („Biskuit“): Deeg
Bottercrèmeskuch
Bûche
Gefüllte Reihreck
Mouerekäpp

Briosch: Boxemännercher

Brout

Chapâti

Eisekuch: „Gauffres de Bruxelles“
„Gauffres liégeois“

Fueskichelcher: Verwurrelter
Mutzen

Grissini

Hiefdeeg: Äppeltaart
Beschtzäitkuch (Omnibus)
Dréchné Kuch mat Roséngen
Quetschefluet

Huewerriegel

Kiischte-Yoghurt-Kuch

Mandelcremetäertecher mat Uebst Coulis

Meringue

Müslibreidercher

Pastilla mat Mandelen

Petit-beurre-Kuch:
Variant mat wäissem Schokla
Petit beurre-Kuch Klassiker

Quetschenclafoutis

Stockbrout, séiss

Streisel

Tarte «à la Minutt»: mat décken Kréischelen

Zigaretteendeg: Korall
Wéckel

Zauberbuch mat Vanill

Zockertiitercher



Apfelstrudel

Mir brauchen:

Pâte filo

Äppelkuch

Äppelkuch „sehr fein“

Mir brauche fir den Deeg:

100 - 125 g Fett (Botter oder Margarine)

125 g Zocker

2 - 3 Eeër

200 g Miel

6 g (2 gestrachen TL) Bakpulver

Evtl. 4 Drëpsen Bakueleg Zitroun

Eng Pouz Salz

1 - 4 IL Mëllech

3-5 Äppel (zirka 500 g)

Uluecht:

De Botter (oder d'Margarine) schaumeg réieren. Dobäi no a no den Zocker, d'Eeër, de Bakueleg an'd Salz dobäi ginn.

De Bakpulver mam Miel vermëschen an no a no ënnert dat schaimegt Fett réieren, bis een e festen Deeg kritt.

Dann e bëssche Mëllech dobäi ginn, sou dat de Deeg sech schwéier vum Löffel léist.

Eng Bakform afetten an de Deeg doranner maachen.

Mat engem fiichte Löffel (-dacks an'd Waasser zappen-) glat zéien.

D'Äppel schielen a véierelen. E quadratesch Muster ritzen.

D'Äppel an de Deeg drécken.

Bei zirka 180°C ongeféier 45 Minutte baken.

Aus engem ale Bakbuch oni Deckel an adaptéiert vu menger Mamm

Äppelkuch am Glas

Mir brauchen:

4 Äppel

3 IL Zitrounejus

250 g Miel

150 g Zocker

½ Päckelche Bakpulver

1 Pouz Salz

2 Eeër

75 mL Sonneblummeneleg

½ L Mëllech



Uluecht: (Zirka 45 Minutte plus Baken)

D'Äppel schielen, de Batz eraus huelen an a kleng Stëfter schneiden.

Déi Appelstecker am Zitrounejus an enger Schossel vermëschen.

D'Miel, de Bakpulver, den Zocker an d'Salz an enger Schossel vermëschen.

D'Eeër, den Ueleg an d'Mëllech dobäi ginn an alles 3 Minutte verréieren.

D'Äppel vun Hand mam Deeg vermëschen.

De Schäffchen mat Ëmloft  op 160°C erwiermen.

Den Deeg a Glieser fëllen a 35 bis 40 Minutte baken.

Déi fäerdeg Kuchen e bësselchen ofkille loossen an da mat Deckelen zoumaachen.

Kill gestallt halen se sech zirka 14 Deeg – wann een nët virdrun ze gelëschtég ass 😊.

Aus enger Zäitschrëft mat e puer Ännerungen. Foto vum Januar 2017

Äppelkuch ouni Glas

Mir brauchen:

Ewéi beim Rezept Äppelkuch am Glas.
Ausserdeem Schockla (Mëllech oder Batteren).

Mir brauchen ausserdeem:

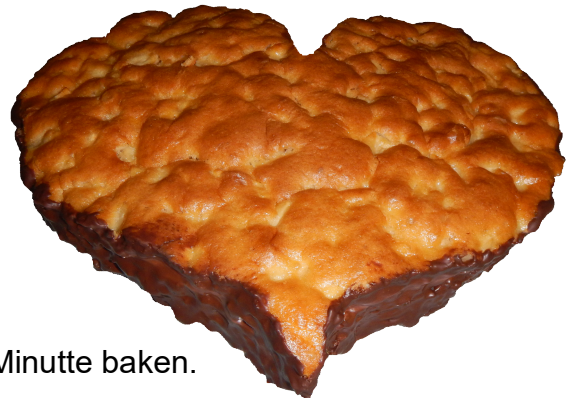
Eng grouss ronn Bakform

Uluecht:

Ewéi beim Rezept mam Glas. Éischer 40 – 50 Minutte baken.

De Kuch ofkille loossen.

De Schockla am Bain-Marie schmelzen an de Kuch domatten dekoréieren.



Variant vum Rezept virdrun, d'Foto vu Våltesdag 2017

Bienenstich

Mir brauche fir den Deeg:

120 g Botter

330 g Miel

1 Päckelche Bakpulver

2 Eeër

60 g Zocker

1 Päckelche Vanilleszocker

160 g wäisse Kéis

eng Pouz Salz

Fir d'Fëllung:

1 Päckelche Vanillespuddingpulver

40 g Zocker

1/2 l Mëllech



Fir den Bienenstich:

150 g Botter
125 g Zocker
2 IL Hunneg
125 g Ram
175 g Mandelblieder


Doriwwer eraus:

Margarine fir d'Formen anzefetten
D'Kichenmaschine, den Handmixer an e Miesbecher
Grouss ronn Form

Uluecht: (Fir den Deeg an de Pudding ca. 45 Min plus 25 Minute Baken, fir de Bienenstich ca. 20 Minutten an nach eng Kéier 30 Minute baken.)

Botter, Miel, Bakpolver, Eeër, Zocker, Vanilleszocker, wäisse Kéis a Salz mam Mixer verkneten.

Déi ronn Form mat Margarine afetten.

Am net viergewiermten Schäffchen mat Ëmloft  bei 175 Grad ca. 30 Minute baken.

Eraus huelen an ofkille loossen.

An der Tëschenzäit e Vanillinspudding maachen an den och ofkille loossen.

De Botter mat dem Zocker an dem Hunneg ca. 5 Minutten an der Ram kache loossen.

D'Mandelblieder dobäi ginn.

Ofkille loossen.

De Pudding op dem Buedem verdeelen, do drop d'Bienenstich-Mass ginn. Mat Ëmloft bei 175 Grad nach 20 bis 25 Minute baken.

Déi 1. Kéier fir mäi Gebuertsdag 2008 probéiert, aus Zäitschrëften

Bliederdeg

Äppel- oder aner Uebst-Taart

Mir brauchen:

färdegen Bliederdeg
2 Eer
2 Päckelcher Vanilleszocker
e bësselchen Vanills-Pudding-Polver
200 ml Ram
gemuelen Hueselnëss
zirka 5 Äppel

Doriwwer eraus:

Margarine oder Botter fir d'Form anzefetten

Uluecht: (ca. 20 Min plus Baken)

D'Äppel schielen an a Tranchen schnaiden,
op den Deg verdeelen.

Den Schäftgen erwiermen (170°C, Emloft),
d'Eer, den Vanilinzocker, den Pudding-Polver an d'Schlagsahn verméschen,
d'Nëss um Kuch verdeelen an d'Flëssechkeet driwer scheden.

Am Schäftchen ca. 30 bis 40 Min baken (3. Blech vun ënnen).

Aprikosetärtercher



Rubarbstaart

Mir brauchen:

fäerdege Bliederdeeg
3 - 4 Staange Rubarb (0,8 – 1 kg)
1 Ee
4 IL Zocker
100 ml Ram



Uluecht: (ca. 20 Min plus Baken)

De Rubarb schielen an a Stécker schneiden.

Den Deeg ausrullen an um Bakpabeier an eng Form maachen. Am
Schäftchen (170°C, Emloft) ca. 5 Minutte baken.

Déi Rubarbsstécker op den Deeg leeën a ca. 15 Minutte bei 150 Grad baken.

D'Ee mam Zocker an der Ram verméschen an iwwert de Rubarb schëdden.

Nach eng weider Véierel Stonn am Schäftchen loossen.

Bändercher:

Madeléinen

Mir brauche fir den Deeg:

6 Eeër
250 g Zocker
250 g Miel
125 g Botter
1 Päckelche Bakpulver



Doriwwer eraus:

Margarine fir d'Formen an ze fetten
 D'Kichenmaschinn, den Handmixer an eng grouss Schossel fir ze mixen
 2 schwaarz Formen an 2 flexibel Formen

Uluecht: (ca. 30 Min plus Baken)

De Botter an der Mikrowell (1 Min.) schmélzen.

D'Eewäiss an'd Kichemaschinn ginn.

D'Eegiel an enger Schossel mam Handmixer schaumeg réieren, den Zocker of weien a mat schaumeg réieren.

D'Miel ofmiessen, de Bakpulver dobäi ginn a mat dem wootleche Botter mam Eegiel an Zocker mixen.

D'Eewäiss steif schloen. Ënnert den Deeg hiewen.

D'Formen afetten a maximal bis zur Hälschent mam Deeg fëllen.

An de Schäffche stellen an 15 bis 20 Min. bei 175°C mat waarm Loft baken.

D'Bändercher waarm aus de metallene Formen eraus huelen, déi an de flexibele Forme fir d'Éischt ofkille loosse.

Domatten konnt ech dem Mich ëmmer eng Freed maachen

Rousen-bëndchen

Mir brauchen fir den Deg:

ewéi bei Bändercher

Uluecht: (ca. 30 Min plus Baken)

ewéi bei Bändercher.

zirka 35 bis 45 Min. bei 175°C baken.



Foto vu Mammendag 2007

Schocklas-Bändercher

Mir brauchen fir den Deg:

3 Eer

150 g Zocker

115 g Miel

150 g Botter oder Magarin

1/2 Päckelchen Bakpulver

45 g gemuelen Mandelen

3 EL Kakao



Fir Deko:

150 g schwaarzen Schockola (Zartbatter Kuvertür) an e puer Mandelblieder.

Doriwwer eraus:

Fett an Paneiermiel fir d'Formen

Kichenmaschin, Handmixer a Miesbecher

2 schwaarz Formen an flexibel Form

Uluecht: (ca. 30 Min plus Baken)

Den Botter an den Zocker mam Handmixer cremeg reieren. D'Eer noenen dobai gin.

D'Miel, dei gemuelen Mandelen, den Kakao an d'Bakpulver mëschen.

No an no dei Mëschung ënnert den Botter mam Zocker reieren.

D'Formen gud afetten an mam Paneiermiel bestreen. Bis zur Halschend mam Deg fallen.

An den virgewiermten Schäffchen vun 150°C stellen an 16 bis 18 Min. mat warmer Loft baken.

D'Bändercher warm aus den metallenen Formen eraus huelen, dein an den flexibelen Formen fir'd eischt ofkillen lossen.

Den Schokolat opschmelzen an en Deel vun de Bändercher domat ustraichen an mat den Mandelblieder dekoreieren.

Bond („Biscuit“)**Deeg****Mir brauche fir den Deeg:**

4 Eeër (ca. 200 g)

Eventuell 1 bis 2 IL waarm Waasser

100 g Zocker

100 g Miel oder 67 g Miel an 33 g Maizena

eventuell 1 Päckelche Bakpulver

eng Péitchen Salz

1 Päckelche Vanilleszocker oder Vanillinsaroma

**Doriwwer eraus:**

Margarine oder Botter (a Bakpabeier) fir d'Bakformen an ze fetten

Eng grouss an eng kleng Schossel, den Handmixer an 2 Schaber

Uluecht: (Fir den Deeg ca. 30 Min plus 30 Minutte Baken)

Flach Bakformen mat Bakpabeier ausleeën (mat Botter oder Margarine un de Buedem päschen), aner Formen afetten. Den Bord däerf nët agefett ginn.

An der klenger Schossel d'Eewäiss mam Mixer esou laang klappe bis et ganz haart ass. No an no 2 Drëttel vum Zocker dobäi ginn.

De Schäffchen u maachen (Ëmloft  bei 160°C)

An der grousser Schossel d'Eegiel an déi Schlupp waarm Waasser mam

Mixer schaumeg réieren. No an no een Drëttel vum Zocker mam

Vanilleszocker dobäi ginn. Esou laang réiere bis et eng Crème ass.

De Schnéi op'd Eëgielcrème ginn.

Miel doriwwer siften an de Bakpulver dobäi ginn.

Alles virsiichteg (z.B. mam Schaber) vermëschen an direkt an'd Form ginn.

Am firgewiermte Schäffchen ca. 30 Minutte baken.

De fäerdegen Bond am Schäffchen bësselchen ofkille loosse, dann op en Hierdchen stelle fir dat den Kuch ausdenschten kann. Eventuell de Bakpabeier erof zéien.

Rezept aus „Das Bäckerbuch“ (Josef Loderbauer) a verschidden Tuyae vu menger Mamm (2008)

Bottercrèmeskuch

Geburtsdagskuch

Deeg:

Ewéi Grondrezette vum Bond

Bottercrèmen:

pudding: 1 Päckelchen Vanillspuddingpulver

500 ml Mëllech

4 IL Zocker

Crèmen: 375 g Botter

185 g Zocker

1 Päckelchen Vanillzocker

Kakao



Uluecht:

D'Crèmen mat $\frac{3}{4}$ vun dem kaalen Pudding machen (éwei am Kap. 13-ZC-Zoossen a Crèmen ënnert „Bottercrème“ beschriwwen), dobäi fir déi wäiss Crème de Vanillzocker benotzen an déi schwaarz mat enger gudder Portioun Kakao vermëschen.

Foto: Mäin éischte Crémekuch, op e Geburtsdag gemeet. Devinette: Wéi aal gouf ech do wuel?

Schnéimännchen

Mir brauchen:

Fir den Deeg an Bottercrèmen ewéi beim Geburtsdagskuch

Doriwwer eraus:

Marzipan

Liewensméttelfaarf

Mandel blieder

Uluecht:

De Bond horizontal duerch schneiden an eng Lo Schoklas-Bottercrème dra fëllen.

Fir d'Dekoratioun Marzipan afierwen (Nues, Schal) an'd Mandelblieder an der Pan liicht hëtzen, bis se Faarf kréien.



Foto: Neijoerschdag 2021

Bûche

Mir brauchen:

Fir e Bond:

4 Eeër

125 g rénge Kristallzocker

120 Miel

15 g Kakao



Fir e Kakaossirop:

50 g rénge Kristallzocker

25 g

125 g Waasser

Evtl. fir e Geschmaach ze ginn: Peffermënz, Orange, Kanéil

Fir eng Knusperfëllung:

100 g Mëllechschockela

50 g Cornflakes oder Puffräs

Fir eng Schockelasmousse mat däischerem Schockela:

225 g Ram

125 g schwaarze Schockela

2 Eegiel

30 g rénge Kristallzocker

Evtl. fir e Geschmaach ze ginn: flëssege Vanills- oder Mandelsextrakt, Kaffi, Rum, Grand-Marnier

Dekoratioun: . . .

Uluecht:

D'Eeër an de Zocker am Waasserbad zirka 5 Minutte mëschen. Oder während dem Mësche mam Chalumeau an der Schossel vun der Kichemaschinn hëtzen.

Wann d'Eeër-Zocker-Mëschung wotlech ass, gëtt se vum Waasserbad geholl an intensiv gemixt, gären 10 Minutte laang, bis se schaimeg a glat ass.

De Schäffchen op 180°C erwiermen.

D'Miel an de Kakao zesummen dobäi siften a virsiichteg drënner hiewen.

Deen Deeg op Bakpabeier (oder Silikonmatt) méiglechst gläichméisseg verdeelen.

5 Minutten am Schäffche baken.

Wann ee mat der flaacher Hand drop dréckt muss en fest sinn, dann ass en duerch.

No 2 Minutten Ofkillen de Bond ëmdréinen, op e méi grouse Bakpabeier (oder Silikonmatt) leeën an deen aneren Bakpabeier (resp. Silikonmatt) ewech huelen.

De Kakaossirop maachen andeems alles an enger Kasseroll opgekacht gëtt.

De Bond mat dem Sirop aweechen.

De Schockela schmëlzen.

Cornflakes oder de Puffräs virsiichteg domat vermëschen, sou dat de Schockela se emmantelt.

Eng schmuel Sträif (zirka 2 cm breed) dovunner iwwert d'Léngt vum Bond verdeelen, ongeféier 1 cm vum Bord ewech.

Mat Hëllef vum Bakpabeier (oder Silikonmatt) de Bond e bësselchen oprullen, bis iwwert déi Sträif, an da kal stellen.

Aus der Ram eng net ze fest Schlagsan klappen. An de Frigider stellen.

De Schockela schmëlzen, en däerf net ze waarm ginn.

D'Eegiel mam Zocker a Flëssegheet fir de Goût esou laang mixen, bis se ganz schaumeg sinn.

De Schockela an e décke Löffel Schlagsan drënner hiewen.

Méiglechst séier ma virsiichteg de Rescht vun der Schlagsan och drënner hiewen a verméschen.

Déi Schockelasmousse op de Bond verdeelen, an Längsrichtung bis zirka 3 cm vum Bord.

D'Bûche esou enk ewéi méiglech opwéckelen.

E puer Minutten an den Tifküler stellen.

Déi zwee Ënner vun der Bûche ofschneiden (zirka 1 cm) an op d'Bûche leeën.

Mam Rescht vun der Mousse d'Bûche akleeden.

Dekoréieren.

No engem Owescours de 15.12.09. Foto vum 24.12.21. Schmaacht nëmme frësch, no ½ Dag sinn d'Cornflakes näischt méi. Goût ganz intensiv no Schockela – Avis aus amateurs!

Gefüllte Reihreck

Mir brauchen fir den Deeg:

4 Ëer

Eventuel 1 bis 2 IL waarm Waasser

150 g Zocker

1 Päckelchen Vanillszocker oder
Vanillsaroma

100 g Miel

1 Päckelchen Bakpulver

eng Pris Salz

100 g réng gemuelen Mandelen

2 IL Kakaopulver

3 IL Mandelblieder



Fir d'Fëllung:

1 Päckelchen Vanillinspuddingpulver

40 g Zocker

1/2 l Mëllech

Doriwwer eraus:

Magarine oder Botter fir d'Bakformen azefetten

1 grous an eng kleng Schossel, den Handmixer an 2 Schaber

Uluecht:

Form(en) afetten an Mandelblieder dran strëeen.

Den Deg zoubereëden ewei beim Bond beschriwwen.

Rezept aus verschiddene Bicher, éischte Kéier fir mäin Gebuertsdag 2008 gebak

Mourekäpp

(Fir den Deeg zirka 30 Min plus 15 Minutte Baken plus Dekoréieren)

Mir brauche fir den Deeg: (fir 15 Stéck)

6 Eegiel
 3 IL Zocker
 3 IL waarm Waasser
 8 Eewäiss
 135 g Zocker
 75 g Miel
 90 g Steif (Maizena, Mondamin ...)

Fir d'Fëllung:

1 Päckelche Vanillespudder
 450 ml Mëllech
 4 IL Zocker
 200 ml Schmant

Fir d'Glasur:

Puddezocker, Waasser, Liewensmëttelfaarwen, evtl. geschmolte Fett (Resi o.a.)
 oder Blockschockla, evtl. e puer Drëpsen Ueleg

Fir d'Décoratioun:

Fantasie, an e puer Hëllefsmëttel:
 Smartien, Marzipan fir ze forméieren, Hittercher, Krokantkären...


Doriwwer eraus:

Bakformen fir op mannst 30 hallef Mourekäpp.
 Margarine fir d'Bakformen an ze fetten.
 Eng ganz grouss (4 ¼ L) an eng grouss (3 L) Schosselen, den Handmixer, 1 Schossel an e Sift, de Schnéibiesem an 1 schmuele Schaber.

Uluecht fir den Deeg: (e puer Deeg virdrun)

Formen afetten.

Miel a Steif an enger Schossel vermëschen.

De Schäffchen u maachen (Ëmloft  bei 180°C).

An der ganz grousser Schossel d'Eegiel mat den 3 IL Zocker an déi Schlupp waarm Waasser (well d'Giel soss ze zéee ass) mam Mixer schaumeg réieren. Esou laang réiere bis et eng déckflësseg Crème gëtt, déi Blose mécht.

An der anerer Schossel d'Eewäiss mam Mixer klappen. No an no den Zocker dobäi ginn. Esou laang klappe bis d'Eewäiss fest, ower net ganz haart ass. D'Eewäiss mam Schnéibiesem ënnert d'Eegiel mëschen.

Miel a Steif doriwwer siften a mam Schnéibiesem vermëschen. Direkt an'd Forme ginn, dobäi zu 2/3 opfëllen. 12 bis 15 Minutten am firgewiermt Schäffche baken.

Déi Silikonformen e puer Minutte méi laang dra loossen.

Déi fäerdeg Bonten am Schäffchen e bësselchen ofkille loossen, dann op en Hiedche stelle fir ausdentschten ze loossen.

Uluecht fir d'Fëllung: (den Dag viedrun)



Den Pudding maachen an ofkille loosse.

De kaalen Pudding lanb mam Schnéibiesem schloen, fir dat en gutt mëll ass.

D'Ram klappen an gutt mam Pudding verméschen.

Rezept aus dem Internet, eng Méschung aus verschiddeenen Quellen (2011) an eegener Erfahrung, Foto vum Februar 2011.

Briosch:

Boxemännercher

Teigmännli oder Grittibänz (CH),

Weckmann oder Stutenkerl (D),

Manalas oder Menele (F)

Mir brauche fir den Deeg (8 Männercher):

250 g Botter mat Zëmmertemperatur

500 g Miel (Typ 45)

300 g Eeër (ca. 6)

60 g Zocker

28 g frësch Hief

25 mL wotlech Mëllech

eng Pouz Salz (ca. 5 g)



Doriwwer eraus:

Doriwwer eraus:

Eng grouss Schosel fir den Deeg an den Handmixer.

Botter fir de Blech oder Pakpabeier.

1 Ee fir d'Glasur.

Roséngen an aner gedréchent Uebst (Kiischten, Cranberry'en), Mandelen, Schockela oder tounen Päifen als Dekoratioun.

Uluecht: (Fir den Deeg ca. 30 Minutten an nach eng Kéier 20 Minutte baken, mam opgoen 4-5 Stonnen)

Eventuell de Botter wiermen.

Miel an Zocker an der Schosel verméschen, d'Salz um Bord dran ginn.

D'Hief a Grimmele mat der wotlecher Mëllech mëschen an an'd Mëtt vum Miel schédde oder déi wotlech Mëllech an'd Mëtt schédde an d'Hief a klenge Stecker doran ginn.

Eng véierel Stonn stoe loosse.

D'Eeër an enger grousser Taass verréieren an duerno mat lueser Vitesse 2 bis 3 Minutten mam Miel knieten, bis alles gutt verméscht ass.

Wann den Deeg agedeckt ass, dee melle Botter no an no drënner hiewen. Mat mëttler Vitesse (Kitchenaid op Positioun 2) knieden, bis een eng gläichméisseg Méschung huet (gären eng Véierel Stonn oder méi).


Den Deeg muss glat an elastesch sinn.

D'Schosel mat engem Duch zoudecken an den Deeg eng Stonn bis annerhallef Stonne stoe loosse (bei net méi ewéi 40°C).

Den Deeg an 8 Portiounen opdeelen an op Pakpabeier leeën.

D'Männercher formen an dekoréieren, dobäi drun denken dat se nach vill opginn (Dekoratioun fest undrécken).

Déi fäerdeg Männercher nach 2 an eng hallef Stonnen opgoe loossen.

De Schäffchen opwiermen (Ëmloft  bei 210°C).

En réit Ee opklappen, dat Wäisst a Gielt vermëschen an d'Männercher glaséieren.

D'Boxemännercher bei 160 bis 170°C ongeféier 15 bis 20 Minutte baken.

Rezept fir de Brioche-Deeg zum Deel aus dem Internet, éischte Kéier am Dez. 2011 mat BTS-GT Studenten. An dee kromme Männchen?!...Shorttrack...

BROUT

aus der Broutmaschine

Mir brauchen:

360 g Waasser	(245 g)
630 g Miel	(420 g)
27 g Botter	(18 g)
10,5 g Salz	(7 g)
21 g Hief (halwe Päckelchen)	(14-15 g)

Uluecht:

Als éischt d'Waasser an'd Form ginn, da mam Miel bedecken.

Botter vu Raumtemperatur oder kuerz an der Mikrowell geschmolz dobäi ginn.

D'Salz z.B. an'd Mëtt an'd Hief ronderëm leeën, déi zwee net an direktem Kontakt.

D'Form an'd Maschinn mat der Schrëft „Front“ no vir.

Programm 4

Chapâti (Indescht Fladebrout)

Mir brauche fir zirka 8 Chapâtien:

350 g Vollkarmiel
200 mL wootlech Waasser
Salz

Uluecht:

D'Miel mam Salz an enger grousser Schossel mëschen.

An der Mëtt eng Verdéiwung maachen an no a no d'Waasser bäi ginn. Vun Hand zirka 10 Minutte vermëschen.

Den Deeg zu enger grousser Bull formen, mat engem fiichten Duch zou decken an eng Hallef bis 3 Stonne roue loossen.

Den Deeg nach emol kuerz duerch knieden.

Bulle vun zirka 5 cm maachen an ënnert dat fiicht Duch leeën.

Miel op eng Aarbechtsplack streeën an aus de Bulle no an no Scheiwe vun ongeféier 18 cm Duerchmiesser rullen.

Normalerweis ginn se op engem „Tawa“ (Eiseplack) gebak. Eng beschichte Pan mat e bësselche Miel pudderen. Bei mëttlerer Hëtzt déi Scheiwe vun all Säit ongeféier eng hallef Minutt broden, bis op all Säit brong Flecke sinn. Duerno nach emol dréinen a mat Hëllef vun engem Duch de Bord erof drécken, esou dat se opginn.

Waarm zerwéieren.

De Jimmy huet déi 2017 zu Portiragnes am Kachcours gemach.

Eisekuch:

„Gauffres de Bruxelles“

Mir brauchen: (fir 6 bis 8 Leit)

150 g mëll Margarine
 3 Eeër
 3 Päckelcher Vanillszocker
 4 IL Zocker
 1 Pouz Salz
 1 Päckelche Bakpolver
 450 g Miel
 1 Fläsch (0,7 L) Sprudde(w)asser



Doriwwer eraus:

Grouss Schossel mam Mixer an eppes fir d'Eewäiss steif ze schloen

Uluecht: (ca. ½ Stonn plus Baken)

Margarine bei Zäiten aus dem Frigo huelen.

Eegiel an Eewäiss trennen.

An enger Schossel d'Eegiel mam Zocker a Salz schaumeg réieren.

D'Margarine mat verméschen.

D'Miel mam Bakpolver an d'Waasser no an no zu engem Deeg verréieren.

D'Eewäiss steif schloen an de Schaum ënnert den Deeg réieren.

„Gauffres liègeois“

Mir brauchen: (fir 4 Leit)

500 g Miel
 ½ L Mëllech
 25 g frësch Hief
 1 Pouz Salz
 100 g mëlle Botter
 1 Ee
 3 Päckelcher Vanillszocker
 200 g décken Zocker

Uluecht: (ca. 1 ½ Stonn plus Baken)

Miel an d'Schossel ginn, eng Verdéiwung an'd Mëtt maachen an d'Salz um Bord dobäi ginn.

D'Mëllech erwiermen.

D'Ee opklappen.

D'Hief an der wootlecher Mëllech opléisen a mat dem Ee an'd Mëtt schëdden.

D'Miel lues a lues mat der Flëssegkeet vermëschen.

De mëlle Botter mam Deeg (vun Hand) knieten.

Den Deeg muss dreschen, ower net ze haart sinn. Eventuell nach eng Schlupp Mëllech dobäi ginn.

Zirka eng ¾ Stonn stoe loossen.

De Vanillszocker an den décken Zocker ënnert den Deeg mëschen.

Nees ¼ bis eng ½ Stonn stoe loossen.

Den Deeg fir d'Éischt a Bullen opdeelen, aus deenen da Wurschte geformt ginn. Déi Portioune kënnen nach léie gelooss ginn, sinn ower prett fir am Eisekuchseisen gebak ze ginn.

Rezept aus der Gebrauchsuweisung vun engem ale Eisekuchseisen vun der Mamm.

Fueskichelcher:

Verwurrelter

Mir brauchen:

500 g Miel

3 g (1 gestrachenen TL) -Bakpulver

100 g Zocker

e puer Drëpsen Aroma „Bakueleg Zitroun“

1 Fläsch Aroma „Rum“

3 Eeër

4 IL Ram

125 g Botter



Doriwwer eraus:

Ca. 1,5 bis 1,8 kg Fett (z.B. Resi) (oder 2,5 bis 3 Liter Ueleg oder Kokosfett)

Friteuse oder gossen Dëppen

Mielzocker

Uluecht: (ca. 1 ½ (bis 2) Stonnen plus 1 (bis 1 ½) Stonne Baken)

An der Schossel (oder op der Aarbechtsplack) Miel siften an de Bakpulver drënner mëschen. Eng Muld bilde mam Zocker an den Aromaen dran. D'Eeër dobäi ginn a mam Mixer (Kniethoken) oder vun Hand sou intensiv vermëschen, dass dat mëschten'd Miel drënner ass.

Ram dobäi ginn. De Botter a Sträifen oder Wierfele schneiden an dobäi ginn.

Knieden, bis den Deeg „geschmaideg“ gëtt. (Evtl. e bësselche Miel oder Ram/Mëllech dobäi ginn.)

Den Deeg dënn (ca. 3-4 mm) ausrullen an a Sträifen (1 decken Zentimeter op 8 bis 10 Zentimeter Längt) schneiden („räderen“).

Déi Sträifen zu engem Knuet verknetzelen.

Am kachend Fett (180°C am Frittendëppen) gëlle brong baken (ca. 2 bis 3 Minuten).

Ofdrëpse loossen an op Kichepabeier op en Hierdchen leeën.

2 Stonnen ofkille loossen.

Mat Mielzocker pudderen.

Mutzen

Rheinesch Spezialitéit

Mir brauchen: (fir ca. 25 Stéck)

125 g wäisse Kéis

2 Eeër

40 g Zocker

1/2 Päckelche Vanilleszocker

Eng Péitchen Salz

150 g Miel

1/2 Päckelche Bakpulver

Doriwwer eraus:

Mixer a kleng Plastiksschossel

Ca. 2 kg Fett (z.B. Resi) (oder Uelech oder Kokosfett)

Gossen Dëppe

Mielzocker



Uluecht: (ca. 1 Stonn)

De wäisse Kéis an d'Eeër mam Mixer vermëschen.

Den Zocker mam Vanilleszocker dobäi ginn an gutt verréieren.

Eng Péitchen Salz mat vermëschen.

De Bakpulver mat dem gesifte Miel vermëschen.

Alles mam Bräiläffel vermësche wëll den Deeg gutt pecht.

Eventuell méi Miel dobäi ginn.

Den Deeg mat Hëllef vun zwee Téiläffelen an dat ca. 180°C gliddeg Fett ginn.

Mam Schaumläffel hin an hier bewegen.

Keng ze grouss Portiounen dra geheie wëll den Deeg geet staark op.

2 bis 3 Minutte bake bis se gëlle-brong sinn.

Déi fäerdeg Mutzen e bësselchen ofdrëpse loossen an op Kichepabeier leeën.

Eventuell beim Zerwéiere mat Puddezocker bestreeën.

Se schmaache frësch gebak, no Méiglechkeet nach wootlech waarm, am beschten.

Grissini

Mir brauche fir zirka 30 Staangen:

450 g Miel

14 g Dréchenhief oder 42 g frësch Hief

25 cL wootlech Waasser

2 TL Salz

3 IL Olivenueleg

Sesam, Thymian, Rosmarin, Herbes de Provence oder grafft Salz.

Uluecht: (ca. 1 Stonn)

D'Miel an eng Schossel maachen. An der Mëtt eng Kaul forméieren, an déi d'Hief mat dem Waasser gefëllt ginn. D'Salz ronderëm verdeelen. Zougedeckt 10 Minutte stoe loossen.

Alles mam Ueleg zesummen zirka 10 Minutte knieden.

10 Minutte stoe loossen.

Nach emol knieden an dann annerhallef Stonne stoe loossen.

Den Deeg ausrullen, a schmuel Sträife schneiden an déi da rullen. Zirka ½ cm Duerchmiesser a 25 bis 30 cm laang.

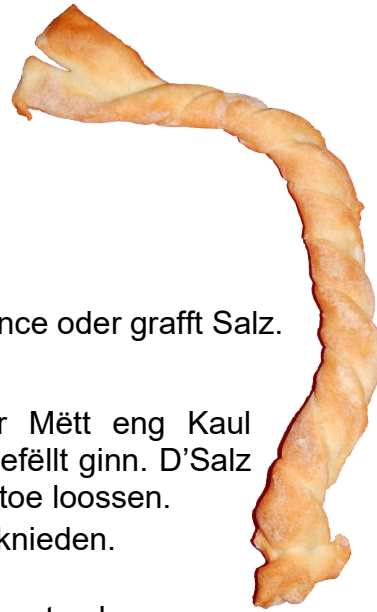
D'Staangen eventuell ficht maachen an da mat Sesam, Thymian, Rosmarin, Herbes de Provence oder Salz dekoréieren. 5 Minutte stoe loossen.

De Schäffchen op 200°C vir hëtzen.

D'Staangen 10 bis 17 Minutte baken.

Eraushuelen an ofkille loossen.

Duerno Waasser drop sprutzen an dann nach emol 5 Minutten an de Schäffche stellen.



Hiefdeeg

Mir brauchen fir ca. 3 Taarten:

500 g Miel

(40 -) 60 g Zocker

(25 -) 30 g Hief

125 g wootlech Mëllech

125 g Botter mat Zëmmertemperatur

(1 -) 2 Eeër

3 Pouzen Salz (5 g)

Uluecht: (ca. 1 Stonn)

D'Miel mam Zocker gutt verréieren.

An der Mett eng Muld mach an doranner d'Hief reng grimmelen an mat engem Deel vun der Mëllech opfëllen. Mat Miel bestreeën.

20 – 30 Minutte warm stellen, bis sech Res am Miel wësen.

D'Salz ganz baussen um Bord vun der Schossel op'd Miel ginn. D'Ee (oder d'Eeër), de Botter an de Räscht Mëllech méi an der Mett dobäi ginn.

Alles gutt vermëschen (Kitchenaid am Ufang op Positioun 1, duerno op 2)

1 bis 2 Stonne waarm stellen, fir dat den Deeg gutt opgeet.

Äppeltaart

Mir brauchen (fir eng Taart vun 27 cm):

Fir den Deeg

Ca. 1 Dröttel vum Rezept Hiefdeg mat 500g Miel
Magarine an e bësselchen Miel

Fir den Belag

E puer Äppel

150 mL Rahm

2 Schëppen Zocker

1 Ee



Uluecht: (ca. 1 an 1/2 Stonnen plus 20-25 Minutte baken)

Den Deg machen.

D'Äppel rëng schnäiden.

D'Pan mat Magarine ausschmieren, e bësselchen Miel dran verdeelen an den lwerschoss un Miel eraus kippen.

Den Deg (net ze denn) an der Pan verdeelen. D'Äppelschnetz drop verdeelen.

Déi vierbereten Taart nach emol ¼ bis ½ Stonn waarm stellen.

Den Schäftgen mat Ëmloft  op 180°C vierwiermen.

Baken.

Rahm, Zocker an en Ee meteneen vermëschen.

Wann de Bord vun der Tart ufänkt brong ze ginn (no ca. 10 Minutte), Flëssechkeet driwwer schëdden.

Am ganzen ca. 20 bis 25 Minutte baken, bis de Belag eng schéin Faaf huet.

Foto vum 20. September 2013

Beschtzäitkuch (Omnibus)

Mir brauchen:

Fir den Deeg:

500 g Miel

1/2 Pak (20 g) frësch Hief

1 Pouz Salz

1 Ee

2 IL Zocker

250 mL wotlech Mëllech

70 g geschmolten Margarine mat enger Schlupp (3 IL) Ueleg

Fir d'Fëllung:

2 IL Kakao

200 g Zocker

50 g gemuelen Hieselnëss

Fir d'Glasur:

3 IL Pudderzocker

Eng Schlupp Waasser



Uluecht:

D'Miel an eng Schossel siften.

An der Mëtt eng Verdéiwung maachen. D'Hief doranner grimmelen an ½ l Zocker dobäi ginn. D'Hallschent vun der Mëllech driwwer schëdden. E bësselchen Miel driwwer streeën.

D'Schossel eng Véierel bis eng hallef Stonn waarm stellen, fir dat d'Hief opgeet. Dann kommen Rëss an'd Mielschicht.

Op de Bord vum Miel d'Salz verdeelen.

Mat der Kichemaschinn mëschen.

De Rescht Zocker mat der Margarine, dem Ee an dem Rescht Mëllech dobäi ginn an mëschen, bis den Deeg gutt ass. Miel oder Mëllech dobäi ginn, wann den Deeg ze fest oder ze mëll ass.

Den Deeg zirka 2 Stonne waarm stellen.

Dann den Deeg op enger Plack mat e bësselchen Miel gläichméisseg zu engem Rechteck vun ongeféier 65 op 35 cm ausrullen.

Eng Bakform a Këschteform afetten an e bësselchen Miel dra ginn.

Den Zocker mam Kakao an den Hieselnëss vermëschen an um Deeg verdeelen. A Längsrichtung soll déi eng Säit e Bord vun zirka 1 cm fräi bleiwen.

Am Ofstand vun 5 bis 6 cm an zwou Reien ëmmer eng Messerspëtz Botter leeën.

Den Deeg oprullen an den fräi geloossen Bord mat e Mëllech upechen.

D'Rull an 8 Stécker (vun zirka 4 cm) schneiden, déi dann diagonal versat an d'Bakform gestallt ginn. Un deene zwee Ënner eng Hallef Rull eran drécken.

De Kuch nach eng Véierel Stonn opgoe loossen.

Bei 175°C ongeféier 35 bis 40 Minutte baken.

Mam Pudderzocker an enger Schlupp Waasser eng Glasur maachen an iwwert den waarmen Kuch pënselen.

Remark:

Wann opgerullten Deeg iwwreg ass, platt een déi of a baakt Schnecken dorausser.

Zu Studentenzäiten gouf et heiansdo en Ominibus fir déi éischt Deg no doheem, als Leefer hunn ech mech missen dru ginn fir een ze kréien.

Vum Serge notéiert, nodeems mer zesummen een (no menger Mamm hirem Rezept) gebak haten.

Foto vum 8. Januar 2021

Dréchne Kuch mat Roséngen

Mir brauchen (fir 3 Bakformen):

400 mL Mëllech

150 g Botter

2 Küben Hief

140 g Zocker

2 Eeër

1 kg Miel

2 Pouze Kanéil

12 g Salz



300 g Roséngen
 E bësselche Botter fir d'Bakformen anzefetten
 6 IL Mëllech fir iwwert den Deeg zu fueren

Uluecht:

D'Mëllech mam Botter erwiermen, fir dat de Botter schmëlzt.
 D'Hief a Grimmelen an déi wotlech Mëllech ginn a verréieren, bis d'Hief opgeléist ass.
 D'Eeër, d'Miel, de Zocker, de Kanéil an d'Salz dobäi ginn an zirka 5 Minutte vermëschen (Knietarm vun der Kichemaschinn).
 D'Roséngé mam Deeg vermëschen.
 Zougedeckt 45 bis 60 Minutten op enger waarmer Platz goe loossen.
 Dräi Bakformen a Këschteform mat Botter afetten. Den Deeg op déi dräi opdeelen an nees 45 Minutte goe loossen.
 Den Deeg an all Form de laange Wee zirka 1 Zentimeter déif aschneiden.
 Duerno mat Pënsel Mëllech drop pënselen.
 D'Formen ënnen an de Schäffche stellen a mat Ëmloft bei 160°C zirka 35 Minutte baken. No enger Véierel Stonn oder 20 Minutten zoudecken (mat Bakpabeier oder Sëlwerpabeier) fir dat d'Rosengen net verkuelen an d'Kuchen net ze donkel ginn).
 Déi fäerdeg Kuchen e puer Minutten ofkille loossen an duerno aus de Formen huelen.

Foto vum 23. Mee 2020

Quetschefluet

Lëtzebuerger Spezialitéit

Mir brauchen (fir eng Taart vun 27 cm):

Fir den Deeg

ca. 1 Drëttel vum Rezept Hiefdeg (500 g)
 Magarine an e bësselchen Miel

Fir den Belag

ca. 700 g entstängten Quetschen
 e puer Lëffelen Mielzocker



Uluecht: (ca. 1 an 1/2 Stonnen plus 20-25 Minutte baken)


Den Deg machen.
 D'Quetschen entkären.
 D'Pan mat Magarine ausschmieren, e bësselchen Miel dran verdeelen an den lwerschoss un Miel eraus kippen.
 Den Deg (net ze denn) an der Pan verdeelen. D'Quetschen drop verdeelen.
 Déi vierbereten Taart nach emol ¼ bis ½ Stonn waarm stellen.
 Duerno d'Taart an de Schäftgen stellen. Ëmloft  mat 180°C wielen.
 Ca. 20 bis 25 Minutte baken.
 Déi färdeg, nach waarmen Taart (Quetschen a Bord) mat Pudderzocker bestreeën.

Foto vum 20. September 2013, éischt richtig Rekolte (no 8 Joer!) vum Jimmy sengem Bam.

Huewerriegel

Mir brauchen fir ca. 3 Taarten:

175 g Botter
125 g brongen Zocker
50 g Mëllass (hell)
350 g Huewerflacken („kernig“)

Uluecht: (ca. 1 Stonn)

Botter, Zocker a Mëllass an engem Kachdëppen
e puer Minutten hëtzen, bis alles geschmolt ass.

De Schäffche mat Ëmloft  op 180°C erwärmen.

D'Dëppe vun der Kachplack huelen an d'Huewerflacke mat vermëschen.

D'Mëschung op engem Bakblech verdeelen.

25 bis 30 Minutte baken, bis Alles gëlle brong, ower nach mell ass.

Déi Mass 10 Minutten ofkille loossen.

Dann a Riegelen zerschneiden.

Fir de Shorttrack-Championnat 2014 gebak.



Kiischte-Yoghurt-Kuch

Mir brauchen fir den Deeg:

1 Glas (750 ml) Sauerkiischten
250 g mëlle Botter
175 g Zocker
1 Päckelche Vanilleszocker
1 Prise Salz
4 Eeër
350 g Miel
1 Päckelche Bakpulver
200 g wäisse Yoghurt

Doriwwer eraus:

50 g wäisse Yoghurt (fir'd Glasur)
250 g Pudderzocker (fir'd Glasur)
Botter a Miel fir'd Bakform

Den Handmixer, eng Schossel an d'Wo

Uluecht: (Virbereedongszäit ca. 30 Min plus ca. 1 Stonn Baken)

D'Kiischten ofdrëpse loossen, de Jus opfänken.

Den Botter, Zocker, Vanilleszocker an d'Salz schaumeg réieren.


D'Eeër no a no dobäi gi.

D'Miel an de Bakpulver bei den Deeg gin a mam Yoghurt verréieren.

D'Kiischte mam Löffel ënnert den Deeg hiewen.

De Bakuewe mat Heißloft op 150°C fir wärmen.

D'Bakform mat Botter areiwen a mat Miel bestëbsen.

Den Deeg an'd Form fëllen a glat  zeien.

Ca 55 bis 60 Minutte am Schäffchen  (Multi-Heißluft) baken. Wa

Kiischten eraus kucken an ze däischer gi, de Kuch mat engem Stéck

Sëlwerpabeier ofdecken.



De fäerdege Kuch eng Véierel Stonn an der Form ofkille loossen.
Fir'd Glasur den Puddezocker an den Yoghurt mam Schnéibiesem verméschen.

Ongeféier 4 lessläffele dovun mat engem lessleffel Jus verméschen.

Et kann och eng Glasur mat Puddezocker, Waasser an e puer Drëpsen Zitrounejus gemaacht ginn.

De wäisse Goss um kaalen Kuch verdeelen, de rouden zum Beispill a Sträifen doriwwer gi. Dréchné loosse.

Mandelcremetäertecher mat Uebst Coulis

Mir brauche fir 6 Léit:

6 fäerdege Tärtercher fir ze Baken

1 Banann

100 g gemuele Mandelen

100 g Zocker mat Vanillsgoût (► 14-SP-Speziell Geriechter)

E puer Drëpsen Zitrounejus

1/3 Glas Gebeess (Aprikosen, Äerdbeer, Kiischten)

Ulecht:

De Schäffche erwiermen (180°C, Emloft ).

D'Banann mat de Mandelen, dem Zocker an dem Zitrounejus trätschen.

En lessläffel vun der Mass an all Tærtche fëllen.

Dann ee Läffel Gebeess dobäi ginn, duerno nach e Läffel vun der Mass an dann e Läffel Gebeess.

Bei zirka 180°C ongeféier 18 Minutte baken.

Licht variéiert Rezept aus enger Kachemissioun vom Jamie Oliver am Fliger (Dezember 2016)

Meringue

Mir brauchen:

Eewäiss

50 g Puddezocker pro Eewäiss



Ulecht:

D'Eewäiss steif schloen.

De Puddezocker ënner réieren.

Bei 175°C (Emloft) eng 20 Minutte Stonn an de Schäffche stellen oder bei 80°C ca. 1 bis 2 Stonnen (je no der Gréisst) an de Schäffche stellen.

Zerwéierproposé:

Et kann en se mat Kakao oder gréngem Téi afierwen.

Et kann en se mat Mandelbieder oder Hieselnëss dekoréieren.

Müslibreidercher

Mir brauchen:

400 mL (Botter-)mëllech
 225 g Müsli-Mischung mat Drëschenfriichten
 a Nëss (ouni Zocker)
 25 g frësch Hief
 40 g = 1 IL Hunneg
 40 g Botter
 400 g Miel (z.B. 100 g Kaarmiel („Roggen“) an 300 g Miel (Weess, Typ 405),
 oder 150 g Vollkarwees, 150 g Kaarmiel an 100 g Miel (Weess, Typ 405)
 Zirka 150 g Miel
 1 Pouz Salz
 1 TL Kanéil



Dekoratioun:

1 Eegiel an Huewerflacken

Uluecht: (ca. 20 Min plus Baken)

Bottermëllech liicht opwiermen.

De Müsli mat engem Drëttel vum Miel an der reng gegrimmelter Hief gutt vermëschen.

D'Bottermëllech mat vermëschen, dann alles eng gutt Stonn waarm stellen (z.B. am Schäffche bei 50°C).

Den Hunneg mam Botter opwiermen, de Kanéil a Salz dobäi ginn.

Den Hunneg mam Deg vermëschen.

De Rescht vun deene 400 g Miel no an no mat allem vermëschen, bis den Deeg elastesch ass. Eventuell nach eng Schlupp Bottermëllech oder e bësselche méi Miel huelen.

Den Deeg op mannst eng hallef Stonn, oder ower eng ganz Nuecht waarm stellen.

Vun deenen 150 g Miel esou vill mam Deg vermëschen, bis deen déi richteg Konsistenz kritt.

E Bakblech afetten, mat Bakpabeier beleeeën oder e Silikonstapis benotzen.

Kleng Bréidercher formen, mat Eegiel usträichen an Huewerflacken drop streeën. Nees eng Véierel bis eng hallef Stonn waarm stellen.

De Schäffchen op 220°C hëtzen. D'Bréidercher zirka 18 Minutte baken.

Pastilla mat Mandelen

Mir brauche fir 6 Leit:

18 Brick-Blieder
 100 g Mandelen
 80 g Pudderzocker + Pudderzocker fir d'Décoratioun
 1-2 IL Maizena
 50 g Botter
 4 dL Mëllech
 2 IL Orangebliederwaasser (« eau de fleur d'oranger »)
 1 IL Battermandelaroma



Uluecht:

De Maizena an e bësselche vun der Mëllech opléisen.

D'Mëllech mam Zocker hëtzen, bis se bal kacht. Dann den opgeléiste Maizena dobäi ginn a mam Schnéibiesem réieren, bis d'Mëllech zu enger Crème andeckt.

De Botter schmélzen.

D'Crème an eng Schossel fëllen a mat dem Orangebliederwaasser an dem Mandelaroma vermëschen.

Weider ofkille loossen a spéider an de Frigider stellen.

D'Mandelen (mat der Schuel) kleng briechen (Mörser a Pistill oder Mixer)

De Schäffchen op 180°C virhëtzen.

D'Brick-Blieder mam Botter afetten an zweemol falen, sou dat gerënnten Dräiecker entstinn. Déi Dräiecker op e Blech leeën a mat Bakpabeier zoudecken.

Déi Brick-Dräiecker zirka 2 bis 3 Minutte baken, dréien an nach emol 2 bis 3 Minutte baken. Se däerfen net ze brong ginn.

An der Tëschenzäit d'Mandelen an enger Pan broden.

D'Pastilla maachen andeems zweemol ofwiesselnd Brick-Dräiecker, Crème an drop gestreet Mandelstécker montéiert ginn. Op een drëtten Dräiecker komme just Mandelen an e bësselche Pudderzocker.

Direkt zerwéieren, soss weecht den Deeg ze vill op.

Remark: Orangebliederwaasser kann duerch gezéckert Mëllech ersat ginn, an der eng Staang Kanéil zéie gelooss gouf.

Petit beurre-Kuch

Fir ca. 6-8 Leit:

Ca. 20 Petit beurre-Kichelcher
(eng Staang)

50 g oder ca. 2/7 vun enger 200 g
Tablette battere Schockela

150 g Botter

1 Ee

70 g Pudderzocker

1 Päckelche Vanillszocker

30 g Kakao

Eng flaach Schossel Mëllech oder Kaffi



Uluecht: (zirka 45 Minutten Aarbecht)

D'Ee mam Mixer schaumeg schloen.

De Schockela mam Botter lues schmélzen.

Den Zocker mam Vanillszocker, Kakao an Ee dobäi ginn a gutt réieren.

Eng Bakform (Këschtform) mat Bakpabeier, Frëschalfolie oder Sëlwerpabeier ausleeën a Schockelasmass afëllen.

D'Kichelcher ëmmer kuerz an de Kaffi oder an'd Mëllech zappen.

Eng Lo Petit beurren drop leeën an nees mat Schockelasmass opfëllen.

Zirka 5 Loen schichten.

Op mannst 6 Stonnen an de Frigo stellen.

De Kuch versuergt sech eng Woch am Frigo oder kill gestallt am Keller.

Foto vum Shorttrack-Championnat Mäerz 2016

Variant mat wäissem Schokla

Fir min. 8 Leit:

Ca. 20 Petit beurre-Kichelcher

40 g battere Schockela

120 g Botter

1 Ee

60 g Pudderzocker

1 Päckelche Vanillszocker

30 g Kakao

50 g wäisse Schockela

20 g Botter

½ (☉) Ee

20 g Pudderzocker



Uluecht: (zirka 1 h Aarbecht)

De Petit beurre-Kuch mam schwaarze Schockela esou maachen ewéi virdrun, just mat enger Lo Kichelcher u Platz vum Schockela ufänken.

De wäisse Schockela am Botter schmélzen an duerno dat halleft Ee an de Pudderzocker dobäi ginn.

Mat der wäisser Mass de Kuch mat Pënsel areiwen.

Petit beurre-Kuch Klassiker („Palmin-Kekstorte“)

Fir ca. 6-8 Leit:

250 g Palmin-Fett

2 Eeër

250 g Zocker

75 g Kakao

1 IL Kaffie

1 Pouz Salz

1 IL Rum

Mandelen, Pistachen oder Maraschinokiischten

Uluecht:

D’Fett schmélzen.

D’Eeër mam Zocker schaumeg réieren.

De Kakao, Kaffie, Salz a Rum dobäi ginn.

Dat nach flëssegt, liicht ofgekillte Fett drënner réieren.

Eng Këschten-Bakform mat Botterbrout-Pabeier ausleeën.

Ofwiesselnd Kichelcher a Palmin-Mass afëllen.

Mat Mandelen, Pistachen a Maraschinokiischten dekoréieren.

Rezept vun der Mamm

Quetschenclafoutis

«clafoutis»: gâteau limousine et berrichon; genre Panechdeeg, an dem d'Uebst dran ass

Mir brauchen:

100 g Mehl
20 g Zucker
2 Eier
250 ml Milch
200 g Zwetschgen
10 g Butter
300 Zimt

Uluecht:

Eier, Zucker und Mehl vermengen und die Milch hinzufügen, bis der Teig glatt ist.

Die Zwetschgen in eine mit Butter bestrichene feuerfeste Schüssel legen und den Teig darüber scheidern. Während 45 Min. bei Mittelhitze (150-175° C) im Backofen backen.

(Aus: Kochrezepte „Gesund und ausgewogen für alle 4 Jahreszeiten“ Seite He8
Ministère de la Santé / Imprimerie kremer-müller&cie)

Stockbrout, séiss

Mir brauche fir den Deeg:

500 g Miel
80 g Zocker
2 Päckelcher Vanilleszocker
Zirka 20 g Hief oder 1 Päckelchen
Dreschenhief
250 mL Mëllech
100 g Botter
Eventuell 1 Ee
1 Pouz Salz



Doriwwer eraus:

E schéint Féier

Uluecht: (ca. 30 Min. plus ca. 1 Stonn Baken)

Aus allen Zoudoten en Deeg mäschen.

Zirka eng hallef Stonn zou gedeckt roue loossen.

Nach emol kuerz duerch knieden.

Den Deeg a Bullen opdeelen, 6 bei gedëllege Grillmeeschteren, eng Dose bei Kanner.

D'Bullen no kuerzem Rouen zu Strulle rullen a ronderëm e Bengel wéckelen.

Net ze no un'd Féier oder d'Glous halen a gedëlleg si beim Grillen, fir dat den Deeg och bannen duerch ass, virun en baussen ze donkel gëtt.

Streisel

Mir brauche fir den Deeg:

100 g Botter
100 g Zocker
175 g Miel

Uuecht:

Alles mateneen vun Hand verméschen.
Grimmelen op e Kuch oder e Bakblech verdeelen.
Bei 180°C Ëmloft  zirka 45 Minutte baken.

Taart «à la Minutt»

Mir brauche fir den Deeg:

80 g geschmolte Margarine
80 g Zocker
1 Päckelche Vanilleszocker
1 Ee
175 g Miel
1 Téiläffel Bakpolver

Fir de Belag:

Uebst
1 Dëppche Rahm
2 Eeër
Mielzocker

Doriwwer eraus:

Eng grouss Schossel an e Bräiläffel
Uebst fir de Belag

Uuecht: (ca. 30 Min plus ca. 35 Minutte Baken)

De Zocker mam Vanilleszocker an dem Ee mat enger Bräiläffel mat der kaler Margarine verméschen.

Duerno d'Miel an de Bakpolver drënner réieren.

D'Uebst drop leeën a ca. 25 Minutte mat Ëmloft  (170 °C) baken.

D'Ram mat den Eeër an dem Mielzocker verréieren, iwwert d'Uebst schëdden a weider 10 Minutte baken.

Rezept vu menger Mamm hirer Frëndin Anita

Taart «à la Minutt» mat décken Kréischelen

Fir de Belag:

Déck Kréischelen
2 Eewäiss
Zocker a Mielzocker

Doriwwer eraus:

Eng kleng Schossel an e Mixer
Chapelure

Uluecht: (ca. 30 Min plus ca. 35 Minutte Baken)

Den Deeg preparéieren an e bësselche Chapelure driwwer streeën.
D'Kréischelen a kachendem Zockerwaasser eng bis zwou Minutte goe loossen.

D'Uebst op den Deeg leeën a ca. 25 Minutte mat Ëmloft  (170 °C) baken.

D'Eewäiss fest schloen an mat 2 bis 3 IL Mielzocker verréieren.

Den Eewäisschaum op d'Taart verdeelen an nach ca. 10 Minutte weider baken.

2010 fir d'Éischt probéiert, mat Tuyau vum menger Mamm

Zigaretteendeg

Korall

Fir ca. 6 Leit:

50 g Botter vun Zëmmertemperatur

2 Eewäiss

40 g Puddezocker

40 g Miel

1 Päckelchen Vanilleszocker

Uluecht: (ca. 50 Minutte Préparatioun)

Deen op Zëmmertemperatur erwiermten Botter mat dem Zocker schaumeg réieren.

Duerno d'Miel, dann d'Eewäiss an de Vanilleszocker dobäi mëschen.

Den Deeg méigléchst dënn an net ze grouss um Bakpabeier ausbreeden (4 pro Blech).

Mat Emloft (bei ca. 160°C) 8 bis 10 Minutte baken.

Aus dem waarme Schäffchen eraus op eng Form leeën, mat baschte mat enger Géigenform schaffen.



Wéckel

Mir brauche fir 4 Wéckelen:

1 Eewäiss

Déi selwecht Mass (zirka 30 - 35 g) un

Puddezocker

Miel

a mëlle Botter (vun Zëmmertemperatur).

Doriwwer eraus:

Kitchenaid-Maschinn mam dem Schaumschläier

Patissiers-Kamp oder eege Schabloun

Messer, kleng Deegrull

Uluecht:

De Schäffchen op 230°C (Ëmloft) hëtzen.

De Zocker mam Miel vermëschen.

Duerno d'Eewäiss dobäi gi a weider mëschen.



De Botter mat vermëschen.

Den Deeg op engem Silkonstapis dënn (e puer Millimeter) ausbreeden.

Eventuell mam Patissiers-Kamp e Muster mat Schlitzer maachen.

Uewen an de waarme Schäffchen stellen.

Wann de Deeg ufänkt brong ze ginn, de Blech eraus huelen. Séier mam Messer 4 Stécker a Form schneiden a séier no enee ronderëm eng Deegrull wéckelen.

Op engem Grill oder Hierdchen ofkille loossen.

Foto vum 22. November 2014, Iddi aus enger Recette vum Christophe Michalak (»finger« exotique) op Antenne 2.

Zauberkuuch mat Vanill

Mir brauche fir den Deeg:

½ l Mëllech

4 Eeër

150 g Zocker

125 g Botter

115 g Miel

1 Pouz Salz

10 mL Vanillsextrakt


Uluecht:

D'Mëllech erwiermen an de Botter dra schmëlzen.

D'Bakform mat Botter afetten a mat Miel pudderen.

D'Eeër op schloen an d'Eewäiss mat enger Pouz Salz mixen, bis den Eewäisschaum gutt fest ass.

D'Eegiel mam Zocker mixe bis déi Mass hell respektiv wäiss gëtt.

De Schäffchen op 150°C  virhëtzen.

No an no d'Miel, dann d'Mëllech mam Botter an de Vanillsextrakt mat vermëschen.

Virsiichteg no an no den Eewäisschaum mat enger Spachtel drënner hiewen.

Den Deeg an'd Bakform ginn a 50 Minutte baken.

De Kuch an de Form ofkille loossen. Duerno eréischt eraus huelen.



Remark: Zauber: 3 Couchen - Knuspereg, flanméisseg an Buedem. Foto vum Kachcours zu Portiragnes um Camping (August 2017)

Zockertiitercher

Mir brauche fir den Deeg:

250 g mëlles Botter

250 g Zocker

1 Päckelche Vanilleszocker

6 Eeër

250 g Miel

1 Messerspëtzt Bakpulver

Doriwwer eraus:

Den Handmixer, e Sift an eng grouss Schossel.

E Löffel fir den Deeg an eng Forschett fir den gebakenen Deeg aus der Form ze huelen.

Uluecht: (ca. 30 Min plus ca. 1 Stonn Baken)

De Botter mam Zocker a Vanillezocker schaumeg réieren.

D'Eeër no an no (eent nom aneren) dobäi ginn.

Duerno dat gesiftend Miel an de Bakpulver mat allem verméschen.