

Wunder-Krapfen ✓

Für 4 Personen brauchst Du:

2 gekaufte, rund ausgewallte Kuchenteige von 33 cm Durchmesser

Füllung:

150 g Appenzellerkäse

1 grosses, geschältes Rüebli

150 g geräucherte Trutenbrust- oder Schinkenscheiben

1 Bund Peterli

Senf

1 Ei zum Bestreichen

Schaue nach, was Du brauchst, und lege alles bereit!

SO WIRD ES GEMACHT:

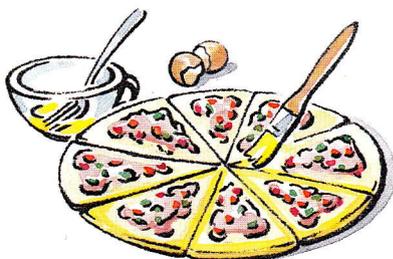


1 Raffle den Käse und das Rüebli an der Röstiraffel in eine Schüssel. Schneide die Trutenbrust oder den Schinken in Streifen und gib sie dazu. Schneide den Peterli klein und mische alles.

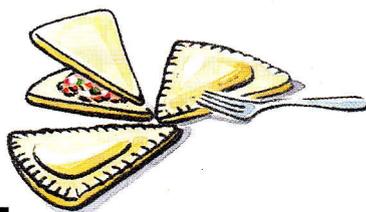
■ *Heize jetzt den leeren Ofen auf 200 Grad vor. Lege ein Backpapier auf das Blech.*



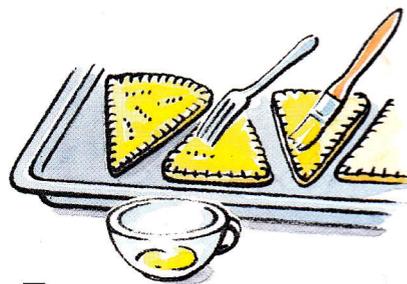
2 Jetzt schneidest Du beide Teige in je 8 Dreiecke. Dann gibst Du auf die 8 Böden einen Tupfen Senf und verstreichst ihn. Lasse ringsum 1 cm Rand frei. Verteile die Füllung auf dem Senf. Drücke die Häufchen etwas an.



3 Verkloppe das Ei in einer Tasse, streiche mit dem Pinsel die Teigländer sparsam an. Den Rest brauchst Du später.



4 Lege über jeden gefüllten Boden einen Deckel. Achte darauf, dass die Teigkanten aufeinander liegen. Drücke diese mit einer Gabel ringsum gut an.



5 Lege die Krapfen auf das vorbereitete Blech. Streiche sie jetzt mit dem restlichen Ei an. Stich die Krapfen mit der Gabel mehrmals gut ein.

Backen: Schiebe das Blech auf die 2. Rille von unten. Backe die Krapfen 20–25 Minuten bei 200 Grad.

Serviere sie heiss mit Salat.

WENN ES SCHNELL GEHEN SOLL:

Lege einen Teig als Boden auf das Blech. Verteile die ganze Füllung darauf. Lege den zweiten Teig als Deckel darüber, drücke ihn ringsum gut an, und backe eine grosse runde Pastete.

DU KANNST DIE FÜLLUNG ÄNDERN:

Nimm statt dem Rüebli 1 kleine Zucchini oder 1 gewürfelte Essiggurke. Und statt Fleisch 100 g frische Champignons oder 1 gewürfelte Mozzarella-Käse.

aus dem Kinderkochbuch von Betty Bossi
ca. 1992



Luusbuebäberezept vom Grosmutti

Butter-Konfekt

Mehl und Backpulver werden gemischt und auf ein Teigbrett gesiebt. In die Mitte wird eine Vertiefung eingedrückt, Zucker, Vanillin-Zucker, Salz, Eier und Eiweiß werden hineingegeben und mit einem Teil des Mehls zu einem dicken Brei verarbeitet. Darauf gibt man die in Stücke geschnittene, kalte Butter (Margarine), bedeckt sie mit Mehl, drückt alles zu einem Kloß zusammen und verknetet von der Mitte aus alle Zutaten schnell zu einem glatten Teig. Sollte er kleben, stellt man ihn eine Zeitlang kalt.

Aus diesem Teig kann man verschiedenes Konfekt folgendermaßen herstellen:

Brezeln: Der Teig wird zu bleistift-dicken Rollen geformt und zu Brezeln gelegt. Man bestreicht sie mit verklopftem Eigelb, bestreut sie mit grobem Zucker und legt sie auf ein Backblech.

Confitüre-Konfekt: Der Teig wird dünn ausgewallt. Man sticht Scheiben und Ringe in gleicher Größe aus, legt sie auf ein Backblech und backt sie hellgelb. Die erkalteten

Scheiben werden mit Confitüre bestrichen und die mit Puderzucker bestreuten Ringe darauf gelegt.

Teeplätzchen: Der Teig wird dünn ausgewallt. Man sticht mit einer runden Form Plätzchen aus, legt sie auf ein Backblech und backt sie hellgelb. Nach dem Erkalten wird die Hälfte der Plätzchen auf der Unterseite mit Confitüre oder Gelee bestrichen, und die anderen werden mit der Unterseite darauf gelegt. Man bestreut sie mit Puderzucker.

Mailänderli: Der Teig wird etwa 3 mm dick ausgewallt. Man sticht mit kleinen Förmchen Plätzchen aus, bestreicht sie mit verklopftem Eigelb, legt sie auf ein Backblech und backt sie goldgelb.

Das Backblech in die Mitte des Ofens schieben.

Backzeit

Elektrischer Herd:

Vorheizen 10 min U 4 - O 4

Backen etwa 15 min U 2 - O 2

Gasherd:

Nicht vorheizen

Backen ... etwa 15 min gut erbsgroße Flamme

Zum Bestreichen:

1 Eigelb

1 Eßlöffel Milch

Zur Verzierung:

Etwas grober Zucker

Etwas Confitüre oder Gelee

Etwas Puderzucker

Teig:

500 g Weißmehl

6 g (2 gestrichene Teelöffel)

Dr. Oetker Backpulver

150 g Zucker

1 Päcklein Dr. Oetker Vanillin-Zucker

Etwas Salz

2 Eier

1 Eiweiß

250 g Butter oder Margarine

3 Zitronen





Butterzopf

(für einen grossen oder zwei kleinere Zöpfe)

Hefeteig:

- 1 kg Weissmehl
- 2 gestrichener Esslöffel Salz
- 200 g Butter
- 5 dl Milch
- 30 g Hefe
- 1 Ei
- Butter für das Backblech
- 1 Ei zum Bestreichen

Teig: Mehl und Salz in eine Schüssel geben. In der Mitte eine Mulde formen. Die Butter bei geringer Hitze schmelzen lassen und die kalte Milch dazugeben. In die Mulde giessen. Die Hefe mit wenig Milch anrühren. Zusammen mit dem verquirlten Ei ebenfalls in die Mulde geben. Mit einer Kelle umrühren. Von Hand 15 Minuten kräftig kneten. Zudecken und an einem warmen Ort um das Doppelte aufgehen lassen. Dann nochmals kurz durchkneten.

Flechten des Zopfes: Den Teig für einen grossen Zopf in zwei, für zwei mittlere Zöpfe in vier Stücke teilen. Daraus lange, an den Enden zugespitzte Rollen formen. Je zwei zu einem Zopf flechten, wie abgebildet.



Den Zopf auf das bebutterte Blech legen. Nochmals 10–15 Minuten aufgehen lassen. Dann sehr kaltstellen. In der Zwischenzeit den Backofen auf 200° vorheizen. Vor dem Einschieben den Zopf mit Eigelb bestreichen und bei 200° backen. Backzeit für den grossen Zopf: 1–1¼ Stunden. Backzeit für die kleineren Zöpfe: ca. 40 Minuten. Wichtig: In der ersten halben Stunde die Ofentüre nicht öffnen.



Haltbarkeit von Fleisch im Kühlschrank

In einfacheren Ferienwohnungen ist oft kein Tiefkühler oder Tiefkühlfach vorhanden. Wer nun auf Fleisch nicht verzichten möchte, aber nicht täglich Gelegenheit zum Einkufen hat, muss es im Kühlschrank aufbewahren. Dabei sollte man das Fleisch besonders gut und dick einwickeln, damit nicht allzuviel Feuchtigkeit verdunstet.

Frischfleisch hält sich zwei bis vier Tage bei +2 bis +4 Grad C im Kühlschrank. Wenn Sie das Fleisch beizen, bleibt es noch länger haltbar und erhält zudem noch einen pikanten Geschmack. Die Beize besteht aus 1½ Liter Rot- oder Weisswein, ½ Liter Weinessig, 2 Zwiebeln, 2 Karotten, 1 Stück Sellerie, 8 Pfefferkörnern, 2 Lorbeerblättern, 4 Wacholderbeeren und 1 Bouquet garni. In dieser Beize hält sich das Fleisch bis zu einer Woche. Falls es nur gut durchziehen soll, genügen schon ein paar Stunden.



Bei Kinderfesten:

Vergessen Sie nicht, auf der Einladung neben der Anfangs- auch die Schlusszeit anzugeben. Dann wissen die Eltern, wann sie ihre Kinder abholen oder zurückerwarten können.

Mai, 31 Tage

1
2
3
4
5
6
7
8
9
10
11
12
13
14
15
16
17
18
19
20
21
22
23
24
25
26
27
28
29
30
31