

ZUTATEN FÜR CA. 12 STÜCK:

1 Pkg. Tante Fanny Frischer

Croissant- & Plunderteig 400 g

Für den Fruchtbelag:

1 gr. Glas eingelegte Kirschen oder

Weichseln

1/4 l Kirschensaft

40 g Zucker

2 TL Maisstärke

Für die Puddingcreme:

1/2 l Milch

2 EL Kristallzucker

1 Pkg. Vanillepuddingpulver

Für die Glasur:

1 Eiweiß

ca. 200 g Staub-(Puder-)Zucker

Mandelstifte

Pistazien, gehackt

🕒 Zubereitungszeit:

ca. 60 Min.

Backzeit: Ober-/Unterhitze:

175° C, 15 – 20 Min.

Heißluftofen: 165° C

DÄNISCHE GOLATSCHEN SÜSSE KOPENHAGENER

1. Backofen auf 175° C Ober-/Unterhitze vorheizen.
2. Mit Milch, Vanillepuddingpulver und Zucker nach Packungsanleitung einen festen Pudding kochen und abkühlen lassen.
3. Für den Fruchtbelag den Kirschensaft mit Zucker und Maisstärke dick einkochen. Am Ende der Kochzeit die Kirschen kurz unterrühren, auskühlen lassen.
4. Plunderteig direkt aus dem Kühlschrank verarbeiten und mit dem mitgerollten Backpapier am Backblech entrollen.
5. Teig in 12 Vierecke, zu ca. 8 x 8 cm unterteilen und zu Golatschen formen (bei jedem Viereck jeweils die 4 Ecken zur Mitte falten und leicht andrücken).
6. 1 EL der Vanillecreme auf jedes Teigstück mittig aufbringen, den Rand mit verquirltem Ei bestreichen und bei 175° C ca. 15 – 20 Min. goldgelb backen.
7. Die fertig gebackenen Golatschen aus dem Backofen nehmen und überkühlen lassen.
8. Anschließend 1 EL Kirschenbelag auf die Puddingfülle aufbringen und mit den Mandelstiften oder gehackten Pistazien garnieren.
9. Eiweiß mit Staubzucker verrühren, bis eine cremige Konsistenz entsteht. Fertig gebackene und dekorierte Golatschen mit der Zuckerglasur gitternetzartig verzieren.



ZUTATEN:

1 Pkg. Tante Fanny Frischer

Blech-Pizzateig 400 g

250 g Zwiebeln, würfelig geschnitten

3 Lauchstangen, in 2 cm lange Ringe geschnitten

2 Knoblauchzehen, fein gehackt

40 g Butter

60 g Cashewnüsse, gehackt

4 Eier

250 g Crème fraîche

150 g Emmentaler, gerieben

Etwas Öl

Salz, Cayennepfeffer

Butter zum Ausstreichen

🕒 Zubereitungszeit:

ca. 25 Min.

Backzeit: Ober-/Unterhitze:

210° C, ca. 25 Min.

Heißluftofen: 200° C

LAUCH-NUSS-WÄHE

1. Backofen auf 210° C Ober-/Unterhitze vorheizen.
2. Butter in einer Pfanne erhitzen, Zwiebeln rösten, Lauch und Knoblauch untermischen und alles glasig braten.
3. Cashewnüsse in einer Pfanne goldbraun anrösten.
4. Eier, Crème fraîche, Käse, Cayennepfeffer und Salz vermengen, Cashewnüsse unterheben.
5. Pizzateig direkt aus dem Kühlschrank verarbeiten. Teig bemehlen und in eine mit Butter befettete, rechteckige Auflaufform legen.
6. Zwiebel-Lauch-Mischung auf dem Teig verteilen. Eier-Käse-Mischung darübergießen und mit Öl beträufeln.
7. Wähe im vorgeheizten Backofen auf mittlerer Schiene bei 210° C ca. 25 Min. hellbraun backen.

Der Begriff Wähe wird aus der baslerischen, zürcherischen, badischen und elsässischen Dialektbezeichnung abgeleitet und für flache Blechkuchen verwendet.



ZUTATEN:

2 Pkg. Tante Fanny Frischer Blech-
Pizzateig 400 g

600 g Hühnerbrust, in Streifen

geschnitten

2 EL Öl

2 Frühlingszwiebeln, in dünne

Scheiben geschnitten

500 g frische Erbsen (oder Tiefkühl-
Erbsen)

100 ml kräftiger Hühnerbouillon

Saft und Zeste 1/2 Zitrone

180 ml Sauerrahm (saure Sahne)

Salz, Pfeffer

Butter zum Ausstreichen

1 Ei zum Bestreichen

🕒 Zubereitungszeit:

ca. 20 Min.

Backzeit: Ober-/Unterhitze:

220° C, ca. 30 Min.

Heißluftofen: 210° C

BLECHKUCHEN MIT HÜHNERFLEISCH

1. Backofen auf 220° C Ober-/Unterhitze vorheizen.
2. Hühnerbrust mit Küchenpapier trocken tupfen, würzen, beidseitig im heißen Öl anbraten, herausnehmen und beiseite stellen.
3. Hitze reduzieren und Frühlingszwiebeln ca. 2 Min. dünsten. Erbsen, Hühnerbouillon, Zitronensaft und abgeriebene Zeste der Zitrone sowie Sauerrahm hinzufügen, gut vermischen und aufkochen lassen. Mit Salz und Pfeffer würzen.
4. Pizzateig direkt aus dem Kühlschrank verarbeiten und so zuschneiden, dass er ringsum etwa 3 cm größer ist als die Form. Eine mit Butter befettete Form damit auslegen.
5. Einen Teigdeckel zuschneiden und diesen mit einem scharfen Messer von der Mitte aus zum Rand hin mehrmals einschneiden.
6. Füllung in die Form geben, Hühnerbrust auf die Füllung legen und Teigdeckel auflegen. Dabei die Einschnitte leicht auseinander ziehen.
7. Teigdeckel am äußeren Rand etwas andrücken und überlappenden Teigrand drapieren. Mit den Teigresten verziern und mit verquirltem Ei bestreichen.
8. Im vorgeheizten Backofen bei 220° C auf der unteren Schiene ca. 30 Min. goldgelb backen.

200 g zeriebenen Pizzakäse auf die Füllung streuen, bevor der Teigdeckel aufgesetzt wird. Dadurch wird die beim Backen entstehende Flüssigkeit gebunden.





KUCHEN, TARTES UND STRUDEL AUS MÜRBBTEIG

Süßer Mürbteig, auch als Knetteig oder 1-2-3-Teig, nach den Anteilen für Zucker, Fett und Mehl, oder „geriebener Teig“ bekannt, ist eher ein fettreicher Teig. Aus dem süßen Grundteig werden mürbe Kekse oder Tortenböden gebacken. Der neutrale oder salzige Mürbteig wird für pikante Kuchen, Tartes und Quiches verwendet.

Ein Teig für Tartes, Kuchen, aber auch Strudel oder Kekse

Süßer Mürbteig ist ein vielfältig einsetzbarer Teig. Je nach regionaler Küche wird er für Frucht-Tartes, Kuchenböden oder Kekse eingesetzt. In Südtirol wird auch der klassische „Südtiroler Apfelstrudel“ aus süßem Mürbteig hergestellt, der so seinen einzigartigen Charakter bekommt.

Die Kombination von frischem Obst mit Mürbteig ist ein Augen- und Gaumenschmaus. Ob Heidelbeertartelettes, Ribisecken oder Apfelstrudel, die Ideen an fruchtigen Füllungen für Mürbteig sind vielfältig.

Das Vor- oder Blindbacken

So nennt man das Vorbacken eines Teigbodens in einer Backform. Bei Rezepten mit saftigen Obstfüllungen oder Rezepten, bei denen der Teigboden nach dem Backen mit einer Creme oder frischen Früchten belegt wird, muss der Teig vorgebacken werden.

Hierbei wird der Mürbteig in eine entsprechende Form gedrückt und überstehende Ränder werden abgeschnitten. Danach wird das zugeschnittene Backpapier auf den rohen Teig gelegt und die Form wird mit trockenen Hülsenfrüchten befüllt. Die Hülsenfrüchte sollten bis zum Rand hin verteilt werden, damit der Teigrand in der Form beim Backen nicht abrutscht.

Übrigens: Die Hülsenfrüchte können nach dem Blindbacken immer wieder für diesen Zweck verwendet werden. Die Linsen oder Bohnen einfach auskühlen lassen und in einem gut verschließbaren Behälter bis zum nächsten Backen aufbewahren.

Viel Vergnügen beim Ausprobieren meiner Rezepte!

Ihre Tante Fanny

RIBISELECKEN AUS FRISCHEM MÜRBTTEIG

ZUTATEN FÜR CA. 8 STÜCK:

1 Pkg. Tante Fanny Frischer

Mürbteig 300 g

80 g Ribiselmarmelade

(Johannisbeerkonfitüre)

1 Ei zum Bestreichen

Staub-(Puder-)Zucker zum

Bestreuen

🕒 Zubereitungszeit:

ca. 20 Min.

Backzeit: Ober-/Unterhitze:

170° C, 10 – 12 Min.

Heißluftofen: 160° C

1. Backofen auf 170° C Ober-/Unterhitze vorheizen.
2. Mürbteig ca. 10 Min. vor dem Verarbeiten aus dem Kühlschrank nehmen.
3. Mürbteig mit dem mitgerollten Backpapier entrollen und in Quadrate von ca. 8 x 8 cm schneiden.
4. Teigländer mit Wasser bestreichen und jeweils mit 1 gestrichenen TL Ribiselmarmelade mittig portionieren.
5. Teig zu Dreiecken zusammenlegen und die Ränder zusammendrücken. Den Teigrand mit einer Gabel aufeinandergedrückt ergibt ein hübsches Muster. Ribiselecken mit verquirltem Ei bestreichen.
6. Im vorgeheizten Backofen bei 170° C ca. 10 – 12 Min. hell backen.
7. Mit Staubzucker bestreut servieren.

Die Säure der Ribiseln gibt dem süßen Mürbteig eine besonders frische Note.

