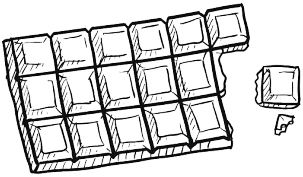
Dessert & Gebäck Rezepte



Vorwort

In meiner Abschlussarbeit der 9. Klasse habe ich verschiedene Rezepte zum Thema „Desserts und Gebäck" frei erfunden oder von Grundrezepten abgeändert. Als ich alles ausprobiert, verbessert und die Rückmeldungen der Umfrageblätter umgesetzt hatte, erstellte ich dieses Rezeptbüchlein mit den 6 darin enthaltenen Rezepten.

Ich wollte herausfinden, wie viel Arbeit, in einem „gewöhnlichen" Rezept steckt und tatsächlich war es mehr, als ich dachte.

Ich entscheid mich für dieses Thema, weil ich schon von Beginn an etwas Praktisches machen wollte und da ich sehr gerne mit Lebensmittel arbeite ergab sich dies daraus. So konnte ich meinen Ideen freien Lauf lassen und hoffentlich auch für später profitieren.☺

Inhaltsverzeichnis

Vorwort 3
Inhaltsverzeichnis 3
Apfeltaschen 5
Früchte Tiramisu 7
Apfelsalat 8
Dessert im Glas 8
Schoko-Toffifee Muffin 10
Süsser Burger 10
Fazit/ Dank 13

Apfeltaschen

Zutaten Kuchenteig:

220g Mehl
½ KL Salz
100g kalte Butter
1.1dl kaltes Wasser

Zubereitung:

Mehl mit dem Salz in eine Schüssel geben. Die Butter in kleinen Stückchen dazu tun und das Ganze gut verreiben, bis es gleichmässig krümelig ist.
Das Wasser in eine Vertiefung geben und rasch zusammenfügen.
Den Teig nicht kneten, sondern immer wieder zusammendrücken, bis er glatt und geschmeidig ist.
Anschliessend zugedeckt an der Wärme mindestens 30Min ruhen lassen.

Zutaten Apfelfüllung:

5 mittelgrosse Äpfel
4EL Honig
1KL Zimtpulver
1Pck. Vanillezucker
wenig Zitronensaft
1 Eigelb zum Bestreichen
Puderzucker zum Bestäuben

Zubereitung:

Äpfel schälen, raffeln und in eine Schüssel geben. Wenig Zitronensaft darüber spritzen, damit sie weniger braun werden.

Honig, Zimt und Vanillezucker dazugeben, rasch vermischen und auf den Teig verteilen.

Kuchenteig ca. 2mm dick auswallen und Kreise mit dem Durchmesser von etwa 12cm ausstechen. Ein leicht gehäufter EL (mit etwa 1.5cm Abstand zum Rand) der Füllung auf eine Seite des Kreises geben. Teig umklappen und mit einer

Die Taschen auf mit Blechpapier belegtes Blech geben, mit dem Eigelb bestreichen und in der Mitte des vorgeheizten Backofens 220C° 20-25min goldgelb backen.

Mit Puderzucker bestäuben

Serviervorschlag:

Mit Caramel Topping oder Honig dekorieren, auch lecker mit einer Vanillecreme dazu!

Tipps:

- Nach Belieben noch Nüsse oder Sultaninen unter die Füllung mischen
- Damit die Taschen beim Backen nicht aufgehen, vor dem zuklappen den Teig am Rand mit wenig Wasser bestreichen
- Gekaufter Kuchenteig verwenden

Arbeitszeit: ca.1h 20min
Arbeitsgrad: simpel-normal

Früchte Tiramisu

Zutaten:

6EL Vanilleeis
1KL Vanillezucker
100g Puderzucker
500g Mascarpone
6EL Orangenlikör
6EL (Mager) Quark
20-24 Löffelbiskuits
1dl Tropical Fruchtsaft

1 Kiwi
2 Scheiben Ananas
4 grosse Erdbeeren
½ Mango

Zubereitung:

Vanilleeis, Vanillezucker, Puderzucker und die hälfte des Likörs zusammenmischen. Anschliessend Mascarpone und den Quark dazu fügen und zu einer glatten Creme rühren.

Alle Früchte in kleine Stückchen schneiden und bei Seite legen

Den Boden der Auflaufform mit Löffelbiskuits bedecken

Den Tropical Fruchtsaft mit dem Rest des Likörs vermischen und die Hälfte des Saftes auf die erste Schicht der Biskuits pinseln.
Darauf alle Früchte, bis an den Rand der Form verteilen, damit sie auch schön sichtbar sind. Über die Früchte sorgfältig die Hälfte der Mascarponecreme geben, darüber wieder eine Schicht der Biskuits und den Rest des Fruchtsaftes.

Danach folgt die letzte Schicht der Creme,

Info:

Tiramisu ist eine Abkürzung auf Italienisch und heisst: Zieh mich hoch

Apfelsalat

Zutaten:

5 mittelgrosse Äpfel
200g Naturjogurt
2 EL Zucker
1 Pck. Vanillezucker

Zubereitung:

Naturjogurt, Zucker und Vanillezucker in einer Schüssel gut verrühren.
Die Äpfel schälen, halbieren und das Kerngehäuse entfernern.
Danach kleine Würfelchen schneiden und damit die Äpfel nicht braun werden, sofort mit der Creme verrühren.

Noch kurz kühlstellen und geniessen!

Tipp:

- Je nach Sorte der Äpfel, mehr oder weniger Zucker verwenden

Arbeitszeit: ca. 30min
Arbeitsgrad: simpel

Dessert im Glas

Zutaten für fünf 3dl Gläser:

500g Erdbeeren
500g Magerquark
4 EL Zucker
1½ Pck. Vanillezucker
40g Cornflakes
70g kleine Haferflocken
3EL Kokosschnitze
6 Scheiben Ananas
wenig Ananassaft

Zubereitung:

Die Ananasscheiben in kleine Würfelchen schneiden und jeweils gleich viel in die fünf Gläser verteilen, darauf wenig Ananassaft geben.

Den Magerquark, Zucker und Vanillezucker in einer Schüssel zusammenrühren und gleichmässig auf die Ananasstücke geben. Dabei beachten, dass der Rand der Gläser sauber bleibt.

Die Cornflakes, Haferflocken und Kokosschnitze zusammenmischen und wieder gleichmässig in die Gläser füllen.

Die Erdbeeren der Länge nach vierteln und aufrecht von aussen nach innen in die Gläser verteilen.
Darauf etwas Honig geben, damit die schön glänzen. Je nach süsse, mehr oder weniger Honig.

Tipp:

- Die Erdbeeren haben mehr Geschmack, wenn man sie nicht zu lange kühl stellt.
- Zu Oberst ein kleines Sahnehäubchen garnieren

Arbeitszeit: ca. 1h

Schoko-Toffifee Muffin

Zutaten für 12 Muffins:

250g Mehl
4EL Kakaopulver
2 ½ TL Backpulver
1 Ei
100g Zucker
1Pck. Vanillezucker
80ml Pflanzenöl
280ml Milch

Wichtig:

Harte Caramelstückchen verwenden, da sie sonst während dem Backen verlaufen

Tipp:

- Toffifee und Caramel Stücke mit etwas Mehl in die Masse geben, damit es weniger absinkt

Arbeitszeit: ca. 45min
Arbeitsgrad: simpel

Zubereitung:

Die trockenen Zutaten: Mehl, Kakaopulver, Backpulver, Zucker und Vanillezucker in einer grossen Schüssel zusammenrühren.
In einem anderen Gefäss, Milch, Öl und Ei gut gleichmässig schaumig schlagen.

Das Flüssige unter ständigem Rühren zur Mehlmasse geben, gut mischen und zum Schluss noch mit den Caramelstückchen verrühren und in ein Muffinblech überall etwa drei Viertel einfüllen.
Darauf das Toffifee geben und mit dem Rest bedecken

Im vorgeheizten Backofen bei 180C° auf

Süsser Burger

Zutaten für Brötchen:

2dl warmes Wasser
4EL Milch
1 Würfel frische Hefe
60g Zucker
2 Prisen Salz
80g geschmolzene Butter
500g Weissmehl
1 Ei

Zusätzlich:
1Ei zum Bestreichen
Puderzucker zum Bestäuben

Zutaten Nutella Keks:

180g Nutella
1Ei
150g Mehl
1TL Backpulver

Zubereitung:

Mehl, Zucker und Salz in eine Schüssel geben. Die Butter mit Milch und Wasser in einer Pfanne erwärmen, bis sie geschmolzen ist. Anschliessend darin den Hefewürfel zergehen lassen und zusammen mit dem Ei zur Mehlmasse geben und mit der Küchenmaschine gut kneten.

Etwa 1h zugedeckt an der Wärme aufgehen lassen. In dieser Zeit das Ei verquirlen und das Nutella Keks machen

Alle Zutaten zusammenfügen, sehr gut kneten bis ein glatter Teig entsteht. Kugeln mit dem Durchmesser von 4-5cm formen. Auf mit Backpapier belegtes Blech geben und je nach Grösse der Brötchen flach drücken. (Die Form verändert sich durch das Backen kaum). 8min bei 180C° Umluft backen.

Die Kekse sollen nicht hart sein, eher schön weich und saftig.

Den Brötchenteig in 12 gleich grosse Stücke Teilen und daraus Kugeln formen.
Auf mit Backpapier belegtes Blech

Zutaten Füllung:

Nutella Kekse
300g Erdbeeren
3-4 Kiwis
4EL Apfelmus
1 Mango

Erdbeeren und Mango in 2-3mm dünne Scheiben schneiden, Kiwis etwas dünner.
Brötchen horizontal in der Mitte durchschneiden. Auf der unteren Seite jeweils mit einem KL Apfelmus bestreichen.
Beschichten in folgender Reihenfolge:

Brot
Kiwi →3 Scheiben

Die fertigen Burger mit Puderzucker bestäuben und mit einem langen Zahnstocher in der Mitte befestigen

Die Arbeit lohnt sich! ☺

Tipps:

- Fertige Brötchen kann man auch gut einfrieren, danach einfach im Backofen für ca. 12 min. bei Ober/Unterhitze auftauen
- Die Kekse sind auch mit einem anderen Brotaufstrich lecker, man bemerkt fast keinen Unterschied

Fazit/ Dank

Die ganze Arbeit hat mir sehr Freude bereitet, auch wenn ich zu Beginn lange nicht wusste was ich genau machen möchte. Aber wie man so schön sagt: „Aller Anfang ist schwer" ☺
Und als ich einmal begonnen hatte, war ich total begeistert vom Ausprobieren und Erstellen der Rezepte.

Besonders fasziniert hat mich, wie viel Zeit und Aufwand man in ein Rezept stecken muss, bis dann alles auch fertig ist.
Zum Glück hatten wir in der Schule auch viel Zeit zur Verfügung, daher war das für mich kein Problem.

Ich danke meinen Lehrkräften, Brigitte Hertig und Andreas Reber für die Unterstützung und die guten Ratschläge.
Auch möchte ich meiner Mutter danken, da ich manchmal ziemlich lange die Küche belagerte und sie mir mit Ideen half.
Und nicht zu vergessen, meine Schwester, die mir dank der praktischen Ringheftung ein richtiges Büchlein kreierte.