



Biohof
ADAMAH



Weihnachtliche Kuchenrezepte von Claudia Summerauer

Kuchen mit Aranzini

Zutaten: 30 dag Mehl, 25 dag Zucker, 25 dag Butter, 5 Eier, 8 dag Aranzini kleingeschnitten, 2 dag Anis, 2 Messerspitzen Backpulver, 2 Teelöffel Vanillezucker, 1 Prise Salz.

Weizenmehl mit Backpulver, Anis und Aranzini vermischen. Weiche Butter mit Zucker, Vanillezucker und Salz cremig rühren. Eier nach und nach einrühren, Mehlmischung unterheben. Teig in die mit Butter und Weizenmehl vorbereitete Form füllen und bis zum Rand hochstreichen. Im vorgeheizten Backrohr bei 170 Grad C ca. 50 Min. backen.

Schokolade-Ingwer-Kuchen

Zutaten: 220 g Weizenmehl, 200 g Butter, 70 g Staubzucker, 1 Pkg. Vanillezucker, 120 g Zucker, 4 Eier, 150 g kandierten Ingwer, Orangen- oder Zitronenschalen gerieben, 100 g Schokolade (Kuvertüre). Etwas Butter und Mehl für die Kuchenform.

Butter, 70 g Staubzucker, Vanillezucker und die geriebenen Orangen- oder Zitronenschalen gut schaumig rühren. Dotter beifügen. Eiklar mit 120 g Zucker cremig aufschlagen und unter die Buttermasse heben. Weizenmehl mit kleingehackter Kochschokolade und würfelig geschnittenem kandierten Ingwer vermischen und unterziehen. Backform mit Butter befetten und mit Mehl austreuen. Die Masse in die Form füllen und im vorgeheizten Backrohr bei 160 Grad C ca. 45 min. backen.

Nussbrot

Zutaten: 15 dag Zucker, 15 dag halbierte Nüsse, 15 dag Weizenmehl (halb glatt, halb griffig), 7 dag Sultaninen, 3 ganze Eier, 1 Pkg. Vanillezucker, etwas Zitronensaft u. -schale, 1/16 l Rum.

Nüsse in Rum einweichen und zwei Stunden stehen lassen. Eier und Zucker schaumig rühren, Sultaninen, Mehl und Nüsse mit Rum dazugeben. Bei 160 Grad C bis 180 Grad C im vorgeheizten Rohr ca. 50 Min. backen. Man kann auch etwas Zitronat und Aranzini dazugeben. Am besten eignet sich eine Rehrückenform zum Backen.

Bischofsbrod

Zutaten: 7 Eiklar, 7 Eidotter, 330 g Butter, 130 g Kristallzucker, 130 g Staubzucker, 360 g glattes Mehl, 200 g Früchte kandiert, 100 g Walnüsse grob gehackt, 50 g Sultaninen, Zitronenschale, 1 EL Vanillezucker, Prise Salz, Butter zum Ausstreichen der Backform, Mehl zum Bestauben.

Handwarme Butter mit Staubzucker schaumig rühren, Eidotter nach und nach begeben. Mehl mit Früchten, Nüssen und Sultaninen vermengen. Eiklar mit Kristallzucker, Vanillezucker und Salz zu festem Schnee schlagen. Butterabtrieb, Mehl, Früchte und Zitronenschale unter den Schnee mengen, alles gut verrühren, bis die Masse kompakt erscheint. Backform ausbuttern mit Mehl austauben und die Masse einfüllen. Im vorgeheizten Backrohr mit bei 170 Grad C ca. 1,5 Stunden backen.

Topfenstollen

Zutaten: 500 g Mehl glatt, 150 g Butter, 200 g Staubzucker, 100 g Mandeln gehackt, 250 g Topfen, 1 Pkg. Backpulver, 90 g Zitronat und Aranzini, 50 g Sultaninen, 2 EL Rum, 2 Eier, Zitronenschale, Butter zum Bestreichen, Staubzucker zum Bestreuen.

Mehl mit Backpulver versieben, mit Butter abbröseln (verreiben), mit allen anderen Zutaten vermengen und zu einem Teig verkneten. Zu einem Stollen verarbeiten. Auf mit Trennpapier belegtes Backblech legen, im vorgeheizten Rohr bei 170 Grad C ca. 70 Minuten backen. Noch warm mit flüssiger Butter bestreichen und dick mit Staubzucker bestreuen.