

JANA FÜHRER

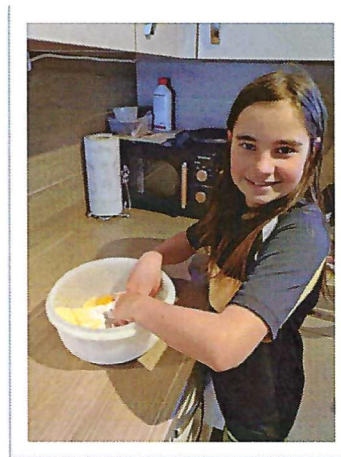
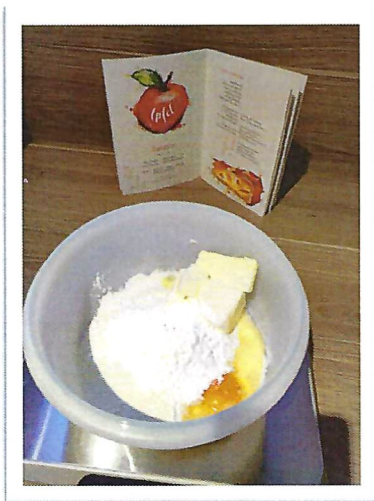
„Schneller Apfelkuchen“

ZUTATEN:

- 140 g Butter
- 210 g Mehl
- 1 Ei
- etwas Zucker
- evtl. etwas Wasser
- 3 bis 4 klein geschnittene Äpfel, Rosinen nach Belieben, Zimt, Zucker zum Süßen, Nüsse und Mandeln
- ca. 175 °C Umluft
- 40 bis 50 Minuten backen

ARBEITSABLAUF:

Butter würfelig schneiden, Mehl, Ei und etwas Zucker in eine Rührschüssel geben und per Hand zu einem feinen Teig kneten.



Sollte der Teig etwas zu fest werden, kann man ein bisschen Wasser zum Verfeinern hinzufügen. Den Teig kühl stellen. Äpfel schälen und klein schneiden, mit Zucker, Zimt und nach Belieben Nüsse und oder Mandeln zu einer Kuchenfülle rühren.

Den Teig in zwei Teile teilen. Auf einem Backblech den ersten Teil ausrollen und die Apfelmasse verteilen, dabei einen Rand „stehen“ lassen. Danach den zweiten Teig auf der Arbeitsplatte ausrollen und auf den Nudelwalker heben und anschließend auf den Teig am Blech drauflegen. Den Rand festdrücken und etwas hochstülpen. Bei ca. 175°C Grad Umluft 40 bis 50 Minuten backen.

Zubereitungszeit: ca. 50 Minuten.

Warum wurde dieses Rezept gewählt? Dieser Kuchen ist schnell und einfach hergestellt. Noch dazu passt er perfekt zu uns ins Waldviertel, wo nach der Apfelernte reichlich an süß-sauren Äpfeln vorhanden sind. Leeeeeecker!!



TIPP der Familie: Sich den lauwarmen Apfelkuchen mit einem frisch gebrühten Cappuccino schmecken lassen.

Überlegungen zum Thema NACHHALTIGKEIT:

Bei diesem leckeren Rezept stehen regionale Produkte im Vordergrund. Die Zutaten haben meistens alle zu Hause und sind aus der Region, wenn nicht sogar von den eigenen Hühnern.

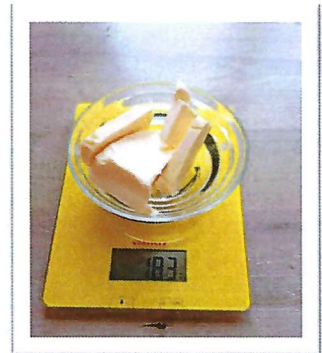
Die Zuckerangabe bei der Fülle ist bewusst ohne Angabe gewählt, damit auch bezüglich Zuckerkonsum jedem freie Hand überlassen wird.

ELENA BAUER

„Marmorgugelhupf“

ZUTATEN:

- 150 g Butter
- 200 g Staubzucker
- 4 Eier
- 1 Packung Vanille-Zucker
- 1,5 Packungen Backpulver
- 370 g Dinkelmehl
- 1/8 Liter Milch
- 20 g Trinkkakao-Pulver
- 155°C im Backrohr
- 60 Minuten backen



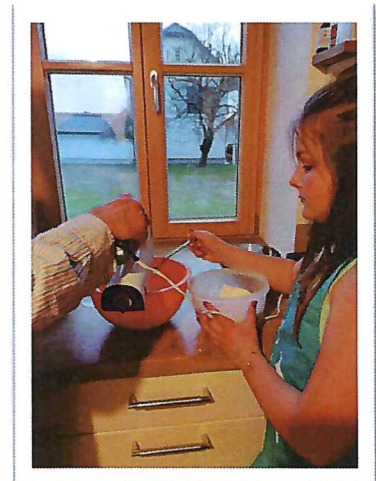
ARBEITSABLAUF:

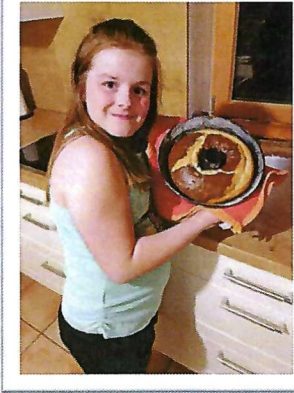
Die zerlassene Butter mit dem Staubzucker, dem Vanillezucker und den Dottern schaumig rühren. Die vier Eiklar zu steifem Schnee schlagen. Das Backpulver mit dem Mehl mischen.



Abwechselnd Milch und Mehl in die schaumige Masse einrühren. Zum Schluss nun den Schnee

unterheben. 2/3 der Masse nun in die Gugelhupf-Form einfüllen. Das restliche Drittel mit dem Kakaopulver vermengen. Die entstandene braune Masse auch in die Form füllen. Mit einer Gabel ein paar Mal hineinstechen, damit ein braunes Muster in der hellen Masse entsteht.





Anschließend für 60 Minuten bei 155°C Grad ins Backrohr geben zum Durchbacken.

Zubereitungszeit: ca. 40 Minuten

Warum wurde dieses Rezept gewählt? Dieser saftige Gugelhupf ist eine klassische Süßspeise, die jeder in der Familie gerne isst. Somit kommt dieses Rezept oft zum Einsatz.

TIPP der Familie: Am besten schmeckt der Gugelhupf im Kreise der Familie mit einem leckeren warmen Kakao oder einer warmen Milch.



Guten Appetit!

SANDRA ROHRBECK

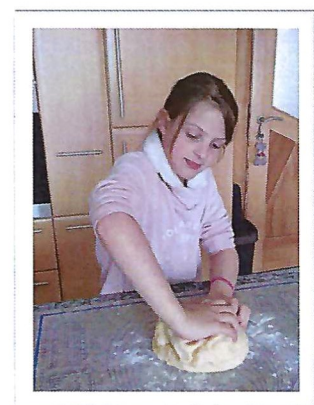
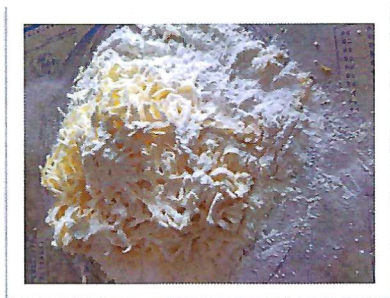
„Apfelstrudel nach Urlis ART“

ZUTATEN für 2 Bahnen Apfelstrudel:

- 20 dag glattes Mehl
- 30 dag griffiges oder doppelgriffiges Mehl
- 1 Packung Backpulver
- 1 Packung Butter – fein raspeln
- 10 – 15 dag Staubzucker
- Geriebene Zitronenschale von unbehandelter Zitrone
- 1 Packung Vanillezucker
- ½ Becher Sauerrahm
- 2 Eier (1 Ei ganz, 1 Dotter für Teig, 1 Eiklar zum Bestreichen)
- 2 Esslöffel Schlagobers oder für Erwachsene 2 Esslöffel Wein
- 10 bis 12 mittelgroße Äpfel
- 180°C – Ober- und Unterhitze
- ca. 30 Minuten backen

ARBEITSABLAUF:

Mehl mit Butter abbröseln. Zucker, Ei, Schlagober oder Wein, geriebene Zitronenschale Backpulver, Vanillezucker und Sauerrahm rasch zu einem Teig kneten.



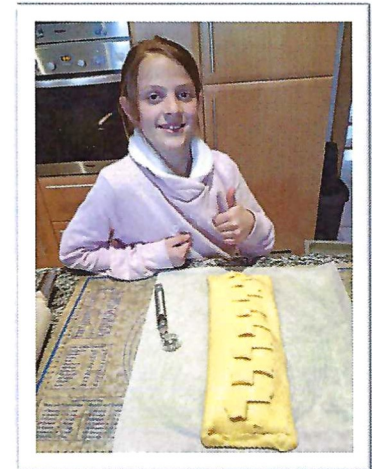
Ungefähr 30 bis 60 Minuten an einem kühlen Ort ruhen lassen.

In der Zwischenzeit Äpfel schälen und in Spalten hacheln.
Nach der Ruhezeit den Teig dünn zu einem Rechteck
Auswalken. Die Apfelspalten in die Mitte geben. Nach
Belieben kann man hier 1 Teelöffel Zucker, eine Hand
voll geriebene Nüsse, oder Rosinen darüber streuen.



Danach werden die Seitenteile des Teiges über die
Fülle gelegt. Eine Teigseite kann eingeschnitten
werden. Danach kreuzweise über den Teig legen.

Zum Schluss mit dem restlichen
Eiklar bestreichen.



Bei 180°C Grad Ober- und Unterhitze im Backrohr
ca. 30 Minuten backen.

Zubereitungsdauer: ca. 15 Minuten



GUTES GELINGEN!

Warum wurde dieses Rezept gewählt? Dieses Rezept ist ein seit Generationen überliefertes Rezept, das einfach nur herrlich schmeckt!

TIPP der Familie: Für Kinder passt dazu ein warmer Kakao und für Erwachsene ein frisch gekochter Kaffee in allen Variationen.



Überlegungen zum Thema NACHHALTIGKEIT:

Auch hier sind die Zutaten größtenteils aus dem eigenen Garten zu beziehen. Nüsse und Eier hat man vielleicht sogar selber zu Hause. Den Abrieb der Zitronenschale kann man mitunter auch weglassen, dann sind alle Produkte aus der Region beziehbar.

In Bezug auf die Energie hat die Familie einen tollen Tipp:

Das Backrohr rechtzeitig abdrehen, dann kann der Apfelstrudel in der Restwärme fertigziehen!

NINO SCHMÖGER

„Obersgugelhupf im Wandel der Zeit“



ZUTATEN altes Rezept:

- 4 Eier
- 250 g Zucker
- 1 Packung Vanillezucker
- Saft von ¼ Zitrone
- 25 dag Mehl
- ½ Packung Backpulver
- ¼ Liter Schlagobers
- 5 dag Rosinen
- 4 Esslöffel Rum
- 8 dag Kochschokolade
- Fett und Brösel für die Form
- ca. 180 °C Umluft

- 60 Minuten backen

ZUTATEN neues Rezept:

- * 4 Eier
- * 170 g Zucker
- * 1 Packung Vanillezucker
- * 5 Tropfen Aroma Zitrone
- * 220 g griffiges Mehl
- * ½ Packung Backpulver
- * ¼ Liter Schlagobers

- * Semmelbrösel für die Form
- * Ober/Unterhitze: 170°C oder
Heißluft 15°C Grad
- * 50 Minuten backen



ARBEITSABLAUF altes REZEPT:

Rosinen über Nacht in Rum einweichen. Eiklar zu Schnee schlagen und ein Drittel der Zuckermenge löffelweise einschlagen. Dotter, restlichen Zucker und Vanillezucker dickschaumig rühren. Den Zitronensaft, die Rosinen, ein kleiner Schuss Rum, klein geschnittene Kochschokolade und das Mehl-Backpulvergemisch hinzugeben und gut vermischen. Vorsichtig den Eischnee und das geschlagene Schlagobers untermengen. Gugelhupfform ausfetten und mit Brösel ausstreuen. Zum Schluss den Teil einfüllen und bei 180°C Grad ca. 60 Minuten backen. Vor dem Servieren mit Staubzucker bestreuen.



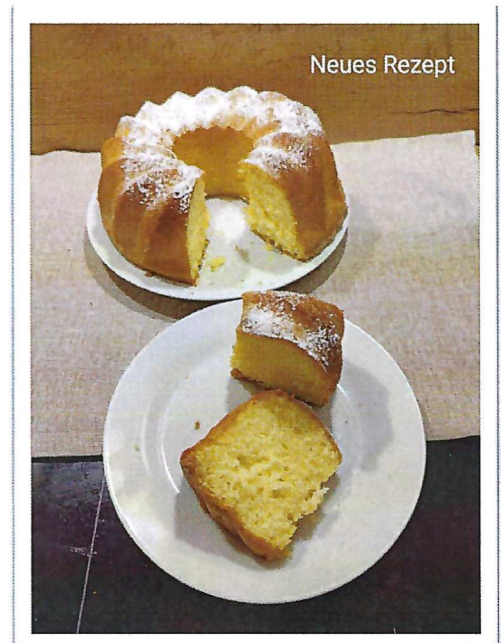
Zubereitungszeit (ohne das Einweichen der Rosinen): ca. 30 Minuten

ARBEITSABLAUF neues REZEPT:

Eier mit Zucker, Vanillezucker und Aroma mit einem Mixer schaumig aufschlagen. Mehl mit Backpulver vermischen, darüber sieben und mit dem Kochlöffel unterheben. Schlagobers schlagen und untermengen.

Die Masse in eine befettete, mit Brösel ausgestreute Gugelhupfform füllen und glatt streichen. Die Form auf dem Rost in die Mitte des vorgeheizten Rohres schieben. Bei 170°C Grad Ober- und Unterhitze ca. 50 Minuten backen.

Zubereitungszeit: ca. 20 Minuten



Warum wurde dieses Rezept gewählt? Einerseits ist diese Rezept gelingsicher und schmeckt einfach nur toll. Andererseits hat sich dieses Familienrezept über die Jahre und Generationen hinweg weiterentwickelt. Rosinen dürften im Laufe der Zeit nicht mehr so den Geschmack der Kinder getroffen haben.

TIPP der Familie: Dieser Gugelhupf passt perfekt zur Kaffejause und schmeckt hervorragend zu einer heißen Schokolade.

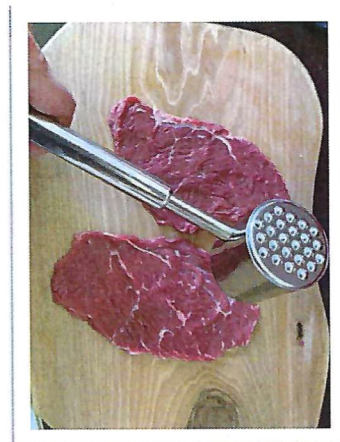
DANIEL FÜHRER „Lieblingsschnitzerl“

ZUTATEN für 4 Portionen:

- 4 Rindsschnitzel, ca. 8 mm dick
- 1 EL Senf
- 2 EL Kren, frisch gerissen
- etwas Mehl
- 2 Eier
- etwas Salz
- Brösel
- Sonnenblumenöl zum Herausbacken in Pfanne

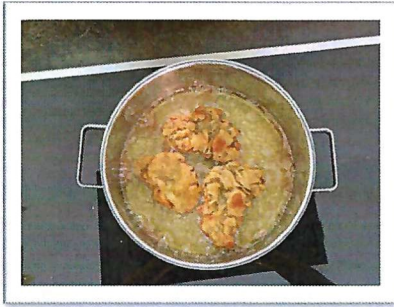
ARBEITSABLAUF:

Rindsschnitzel klopfen, Rand ein paar Mal einschneiden. Danach mit 1 Esslöffel Senf bestreichen und dem frisch gerissenen Kren bestreichen. Etwa 10 Minuten rasten lassen.



Währenddessen für die Panier drei Teller richten. Einen flachen Teller mit Mehl richten. In einem tiefen Teller Eier, etwas Wasser mit etwas Salz verquirlen. Das dritte Teller wird mit den Brösel befüllt.

Zuerst die Schnitzel in Mehlwenden, abstauben. Danach in der Eiermasse gut wenden. Und zum Schluss mit Brösel fertigpanieren.



In heißem Öl goldgelb herausbacken und im Anschluss auf einem Küchenpapier gut abtropfen lassen. Fertig!

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten

Warum wurde dieses Rezept gewählt?

Dieses Rezept wurde gewählt, da es eines der Lieblingsspeisen der Familie ist (vor allem von der männlichen Seite).

TIPP der Familie:

Dieses köstlichen Schnitzelr kann man auch mit Schweinsschnitzelr kochen. Dazu werden gerne Pommes oder frischer Salat aus dem Garten gegessen. Am liebsten trinkt die Familie dazu frischen selbstgemachten Saft nach Saison (Melisse, ...).

Doch am besten schmeckt es immer noch mit Familie und FREUNDEN!



Guten Appetit!

MATEO BIGL

„Mamas leckere Pita“

ZUTATEN für den TEIG:

- 500 g Mehl
- 1 EL Öl
- 1 Teelöffel Salz
- 300 ml lauwarmes Wasser

ARBEITSABLAUF:

Mehl, Salz, Öl und Wasser mit der Küchenmaschine ca. 10 Minuten kneten bis er sich vom Schüsselrand löst. Der Teig sollte dabei aber nicht zu fest werden. Anschließend den Teig mit der Hand noch etwas bearbeiten und zu einer Kugel formen. Die Teilkugel nun gut einölen, gut zudecken und ca. 45 Minuten ruhen lassen.

ZUTATEN für die FÜLLE:

- 500 g Faschiertes
- ca. 3 Zwiebeln fein würfeln
- 1 EL Öl
- 2 bis 4 mittelgroße Kartoffel würfelig schneiden

ARBEITSABLAUF:

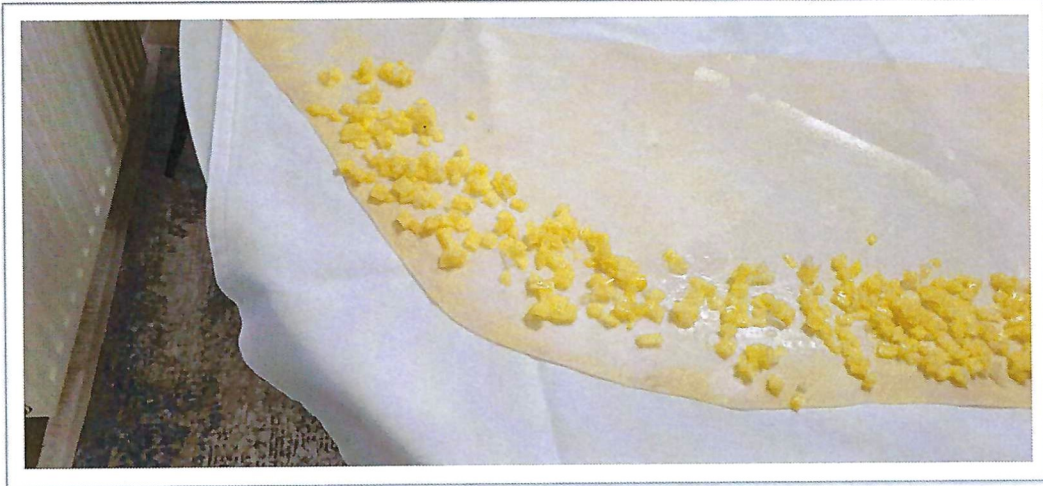
Alle Zutaten gut vermischen und nach Belieben würzen.

ARBEITSABLAUF der Pita:

Die Teigkugel in 2 bis 3 gleich große Kugeln teilen und mit dem Nudelholz auswalken. Gleich danach mit Öl bestreichen.



Auf einer bemehlten Arbeitsfläche, am besten auf einem sauberen Tischtuch, den Teig hauchdünn ausziehen. (Tipp: So, dass man eine Zeitung da durch lesen kann!) Den ausgezogenen Teig mit Öl betröpfeln und die Fülle an einem Ende und an einer Länge auftragen. Dann vorsichtig den Teig einklappen und nicht zu fest einrollen.



Den gefüllten Strang mit einem Messer abtrennen und mit geölten Händen vorsichtig ein bisschen in die Länge ziehen.



Den Strang, je nach Länge, in 2 bis 3 gleichmäßige Teile schneiden und anschließend zur Schnecke formen und auf ein Backblech legen.



Die Pita bei 220°C Grad goldbraun backen. Nach dem Backen mit etwas Wasser bestreichen. Dadurch wird sie weicher. Die Pita zum Schluss ruhen lassen und abdecken.

Zubereitungszeit: ca. 150 Minuten



Warum wurde dieses Rezept gewählt?

Dies ist ein Familienrezept und vereint beide Geschmäcker der Eltern, also ein Stück alte Heimat in der neuen Heimat.



Tipp der Familie:

Dazu passt hervorragend ein frischer Salat aus dem Garten und Joghurt und Sauerrahm als Dip.

Die Pita-Füllung kann man individuell variieren: vegetarisch, Topfen-Spinat oder nur Kartoffel (siehe oben).

Dazu schmeckt ein herrlicher lieblicher Wein, wie ein Rosé aus dem Kamptal oder für Kinder ein Mineral oder Wasser (ev. mit Minze oder Limette).

MAXIMILIAN GUMPINGER

„Star WARS Fruchtschale“

ZUTATEN:

- 3 Lagen Blätterteig nach Packungsbeilage aufgetaut
- 55 g geschmolzene Butter
- 120 g frische Erdbeeren, geviertelt und entstielt
- 160 g grüne und oder rote Weintrauben, halbiert
- (oder Obst nach Saison vom Garten)
- 200 °C Grad
- 10 bis 12 Minuten backen

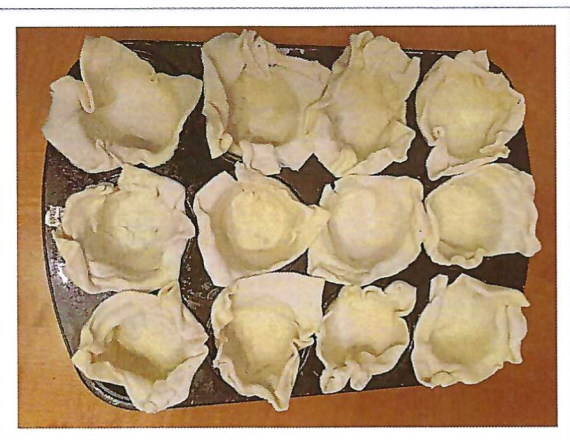
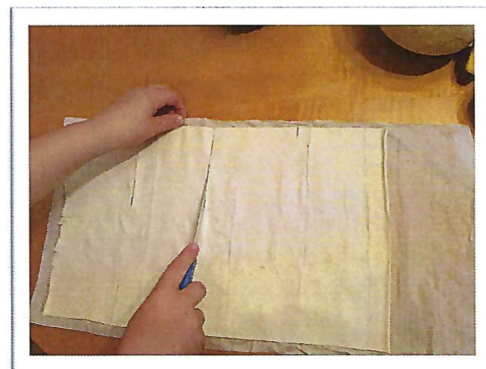


ARBEITSABLAUF:

Das Backrohr vorheizen. Eine Muffinform mit Antihafspray behandeln. Blätterteillagen mit einem Backpinsel die Oberseite des Teiges mit etwas von der geschmolzenen Butter bestreichen. Eine weitere Schicht darauf legen, wiederum mit geschmolzener Butter bestreichen.

So weitermachen, bis schließlich alle 3 Teillagen aufgebraucht bzw. aufeinandergestapelt sind.

Den aufgeschnittenen Blätterteig mit einem Messer in 6 je ca. 10 cm durchmessene Quadrate schneiden.



Jedes Quadrat in ein Fach der Muffinform geben und den Teig in gegen die Seite drücken, um in der Mitte einen Hohlraum zu formen und die Ränder oben ein wenig überstehen lassen.

Die Form ins Backrohr stellen und ca. 10 bis 12 Minuten bei 220°C Grad goldbraun backen.

Die gebackenen Schalen in der Muffinform auf einem Gitter auskühlen lassen.

Unmittelbar vor dem Servieren das geschnittene Obst vermischen und in die Förmchen füllen. Sofort servieren und schmecken lassen!



Möge die Macht und der leckere Geschmack mit dir sein!!

Zubereitungszeit: ca. 20 Minuten

Warum wurde dieses Rezept gewählt?

Maximilian meint: „Ich bin ein großer Star Wars Fan. Deshalb hat mir der Osterhase voriges Jahr ein cooles Stars Wars Kochbuch gebracht, von dem ich ganz begeistert bin.

Seitdem macht es mir viel Spaß zu kochen und die neuen Rezepte auszuprobieren!“





"Dieses Foto" von Unbekannter Autor ist lizenziert gemäß [CC BY-ND](#)

Tipp der Familie:

Maximilians Familie hat dieses Rezept ein bisschen abgewandelt und kombiniert diese Nachspeise auch mal mit anderen Früchten. Da ist es auch möglich, Obst aus dem Garten zu verwenden. Die Familie empfiehlt dazu selbstgemachtes Zitronenwasser oder selbstgepressten Apfelsaft!

