

MOHN-ERDÄPFELMASSE Waldviertel	16 Port. <i>für Kastenform, Blech</i>
295kcal, 1253kJ, BE: 1,34, Chol: 142 mg Allergene EU: GL, EI, MI, SC, ?	Dauer: 40 min + ca. 25-35min. Backzeit
ZUTATEN (sollen zimmerwarm sein)	ZUBEREITUNG:
0,25 kg Erdäpfel, mehlig	in der Schale kochen, schälen und noch heiß durch die Erdäpfelpresse drücken
8 St. Eier	teilen, Dotter in Schüssel geben
0,12 kg Kristallzucker	Eiklar mit Kristallzucker ausschlagen
0,15 kg Butter	mit
0,07 kg Staubzucker	und
1 P. Vanillezucker	und
1 Pr. Salz	cremig rühren
	passierte Erdäpfel einrühren
	Dotter nach und nach unterrühren und so lange rühren bis die Masse nicht mehr an Volumen zunimmt
0,20 kg Mohn gemahlen +	Eischnee unterziehen
0,10 kg Haselnüsse, gerieben +	Mohn-Gemisch unter Masse heben
0,04 kg Bröseln +	in Form füllen
1 x Zimt gem. +	bei 160°C ca. 10min aufbacken
1 x Zitronenschale, vermischen	bei 175°C ca. 25-30 min fertigbacken
0,02 kg zerl. Marg. + Mehl od. Nüsse od. Bröseln für Form	in Form überkühlen lassen
	stürzen
0,02 kg Staubzucker	zum Bezuckern od. mit Schokoladen- oder Zitronenglasur überziehen
GETRÄNKEVORSCHLÄGE:	Kaffee, Tee, Fruchtsäfte



BIRNEN-MANDELMASSE Mostviertel	16 Port. <i>für Springform 24cm, , Blech</i>
784kcal, 328kJ, BE: 5.81, Chol: 180mg Allergene EU: GL, Ei, SJ, MI, SC, ?	Dauer: 20 min + ca. 15-20min. Backzeit
ZUTATEN (sollen zimmerwarm sein)	ZUBEREITUNG:
0,25 kg Butter	und
0,20 kg Staubzucker	flaumig rühren,
6 St. Eier	nach und nach unterrühren
2 St. gedünst., pass. Birne (Dose)	unterrühren
0,15 kg Mehl	mit
1 P. Backpulver	und
2 EL Kakaopulver	versieben und Gemisch unterziehen
0,02 kg Butter + Mehl f. Form	in vorbereitete Form füllen – Rand etwas hoch streichen
	bei 160°C ca. 10min. aufbacken
	bei 175°C ca. 15min. fertigbacken
	Die Masse kann auch mit einer Nougatcreme bestrichen und mit Birnenspalten belegt werden
GETRÄNKEVORSCHLÄGE:	Kaffee, Tee, Glühmost, Birnenlikör, - brand, Birnensaft



ROTWEINMASSE Weinviertel	16 Port. <i>für Gugelhupf-, Kranzform, Blech</i>
422kcal, 1766kJ, BE: 3.61, Chol: 64mg, Allergene EU: GL, EI, SO, PH,?	Dauer: 20 min + 25min. Backzeit
ZUTATEN (sollen zimmerwarm sein)	ZUBEREITUNG:
5 St. Eier	teilen Eiklar zu steifen Schnee aufschlagen
0,25 kg Margarine	mit und und cremig aufschlagen
0,25 kg Staubzucker	
1 P. Vanillezucker	
5 St. Dotter	
0,15 kg Kochschokolade, geschm.	unterrühren
0,38 kg Mehl glatt + 1 P. Backpulver + 0,15 kg Mandeln, gerieben + 1 TL Zimt, gem., vermischen	Eischnee abwechselnd mit Mehlgemisch und unterziehen
0,02 kg <i>Butter + Mehl f. Form</i>	in vorbereitete Form füllen – Rand etwas hoch streichen bei 160°C ca. 10min. aufbacken bei 175°C ca. 15min. fertigbacken
0,02 kg Staubzucker	zum Bezuckern oder mit Schokolade (weiß od. edelbitter) überziehen und halbierte, entkernte Weintrauben belegen
GETRÄNKEVORSCHLÄGE:	Kaffee, Tee, Punsch, Glühwein, Rotwein der Region, Rotweilikör



APFEL-WALNUSSMASSE Industrieviertel	16 Port. <i>Gugelhupfform, Blech</i>
463kcal, 1939kJ, BE: 4,02, Chol: 97mg, Allergene EU: GL,EI, MI, SC, ?	Dauer: 35 min + 30-40 min. Backzeit
ZUTATEN (sollen zimmerwarm sein)	ZUBEREITUNG:
4 St. Eier	teilen Eiklar zu Schnee schlagen,
0,25 kg Butter	mit und und Dotter schaumig rühren
0,25 kg Staubzucker	
1 P. Vanillezucker	
0,25 kg Kochschokolade, schmelzen	unterrühren
2 St. Äpfel, säuerlich, grob reiben	
0,25 kg Mehl griffig + 1 P. Backpulver + 0,12 kg Walnüsse, ger. vermischen	½ Menge Schnee unterziehen ½ Menge Mehlgemisch unterheben restl. Schnee und Mehlgemisch unterheben in vorbereitete Form/en füllen
0,02 kg <i>Marg. zerl., Mehl od. Bröseln od. ger. Nüsse für Form/en</i>	bei 160°C ca. 15min. aufbacken bei 175°C ca. 30-40min. fertigbacken überkühlen lassen aus Form stürzen nach Wunsch portionieren
GETRÄNKEVORSCHLÄGE:	Kaffee, Tee, Apfelpunsch, Apfelsaft naturtrüb aus Hausproduktion

