Süße Speisen

SÜß

VON KARIN

FÜR 4 PERSONEN

APFELSTREUSEL

EIN IN DEUTSCHLAND SEHR BELIEBTER KUCHEN

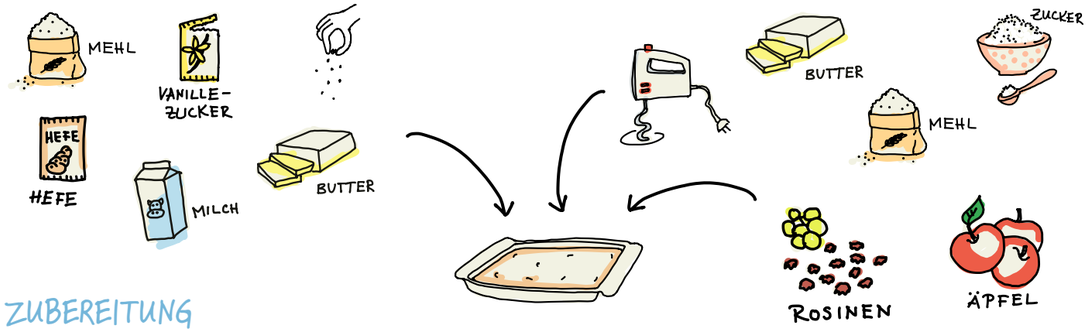
Zutaten

- 500 g Weizenmehl
- 1 Pk. Trocken- Backhefe
- 75 g Zucker
- 1 Pk. Vanille-Zucker
- 1 Prise Salz
- 250 ml lauwarme Milch
- 75 g zerlassene, abgekühlte Butter o. Margarine
- 1,5 kg Äpfel
- 20 g abgezogene gesplitterte Mandeln
- 20 g Rosinen

Für die Streusel

- 150 – 200 g weiche Butter
- 300 g Weizenmehl
- 150 g Zucker
- 1 Pk. Vanillezucker

Foto © Nastaran Rabbani



ZUBEREITUNG

1. Für den Teig das Mehl sieben und mit der Trockenhefe vermengen. Vanille-Zucker, Salz, Milch und Butter untermischen. Alle Zutaten mit einem Handrührgerät verkneten. Den Teig an einem warmen Ort ruhen lassen bis er gewachsen ist und anschließend noch einmal durchkneten. Den Teig auf einem eingefetteten Backblech ausrollen.
2. Die Äpfel schälen, vierteln, entkernen, in dicke Scheiben schneiden, auf den Teig legen und mit Mandeln und Rosinen bestreuen. Anschließend den Kuchen noch einmal an einem warmen Ort abstellen, bis er sich vergrößert hat.
3. Für die Streusel das Weizenmehl mit dem Zucker mischen und die Butter hinzufügen. Alle Zutaten mit einem Knethaken zu Streuseln verkneten. Die Streusel auf dem Kuchen verteilen.
4. Den Backofen auf 200 – 225 Grad vorheizen und den Kuchen ca. 20 – 30 Minuten backen lassen.

SÜß

Foto © Heidi Kröger

Für den Teig

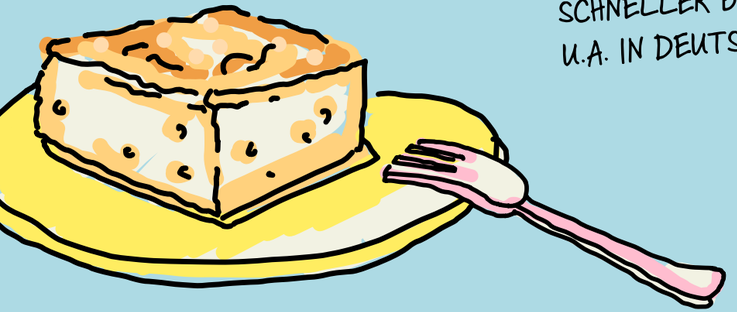
- 1 Becher Sahne
- 1 Becher Zucker
- 4 Eier
- 2 Becher Mehl
- 1 Beutel Backpulver
- 1 Prise Salz
- abgeriebene Schale einer halben Zitrone
- Fett und Mehl für das Blech

Für den Guss

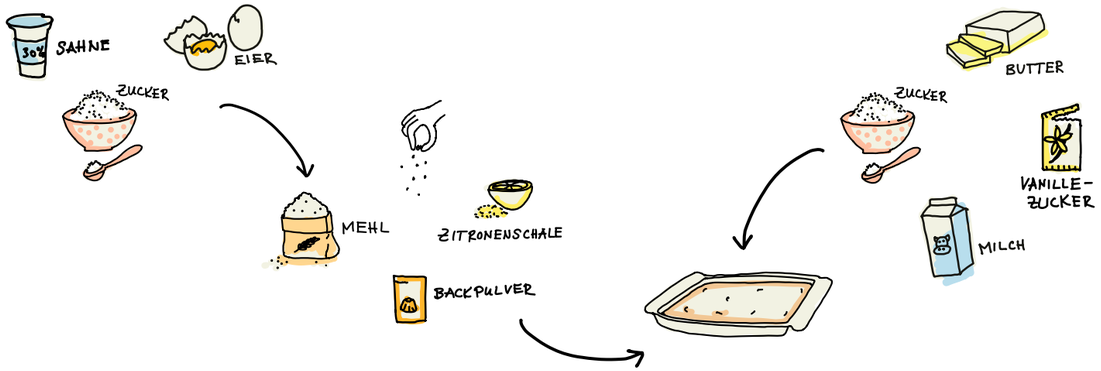
- 125 g Butter
- 1 Becher Zucker
- 1 Beutel Vanille-Zucker
- 4 EL Milch
- 200 g gestiftelte Mandeln oder Mandelblätter

BUTTERKUCHEN

SCHNELLER BLECHKUCHEN, WEIT VERBREITET U.A. IN DEUTSCHLAND – VON ANNE –



Maßeinheit = 1 Sahnebecher



ZUBEREITUNG

1. Sahne, Zucker und Eier gut schaumig verrühren. Dann nach und nach Mehl, Backpulver, Salz und Zitronenschale unterrühren. Den geschmeidigen Teig auf dem gefetteten und mit Mehl bestäubten Backblech glatt verstreichen.
2. Für den Guss die weiche Butter mit Zucker, Vanille-Zucker und Milch verrühren. Dann die Mandeln untermischen.
3. Kuchen aus dem Ofen nehmen und den Guss mit dem Esslöffel in kleine Häufchen komplett auf dem Boden verteilen und dann gleichmäßig mit dem Esslöffel auf dem Boden verstreichen. Bei 200 Grad auf der zweiten Einschubleiste von oben nochmals 10 Minuten backen.

GEFÜLLTE DATTELN

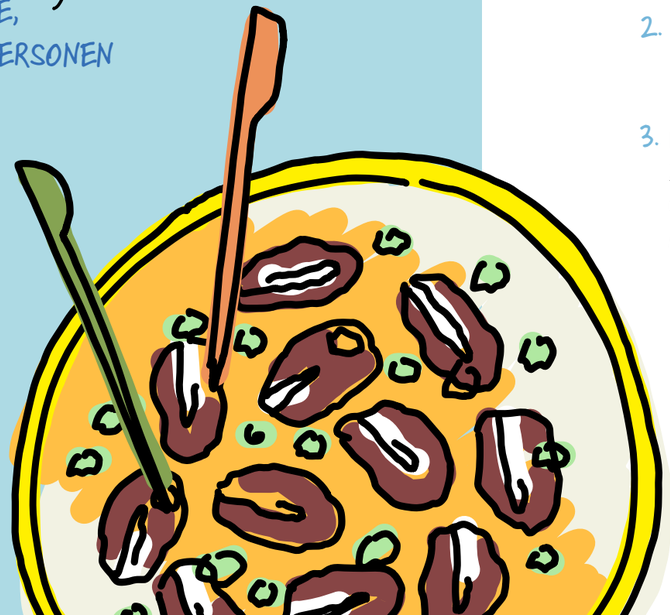
DATTELN MIT EINFACHER FRISCHKÄSE-CREME

SÜß

VON ANNE,
FÜR 12 PERSONEN

DAS MUSST DU EINKAUFEN:

- 150 g Ziegenfrischkäse
- 2 EL griechischer Sahnejoghurt (10 %)
- 3 TL Zitronensaft
- 70 g Pistazienkerne, geröstet und gesalzen
- 12 Datteln (à ca. 35 g)



DATTELN...MHHH:

1. Ziegenfrischkäse mit Sahnejoghurt und Zitronensaft glattrühren.
2. Pistazien aus den Schalen lösen und grob hacken, Datteln längs einschneiden und entsteinen.
3. Datteln vorsichtig aufbiegen, mit je 2 TL Ziegenfrischkäse-Creme füllen und die Öffnung wieder leicht zusammendrücken. Mit Pistazien bestreut servieren.

NOON-E KESCHMESCHI

SÜß

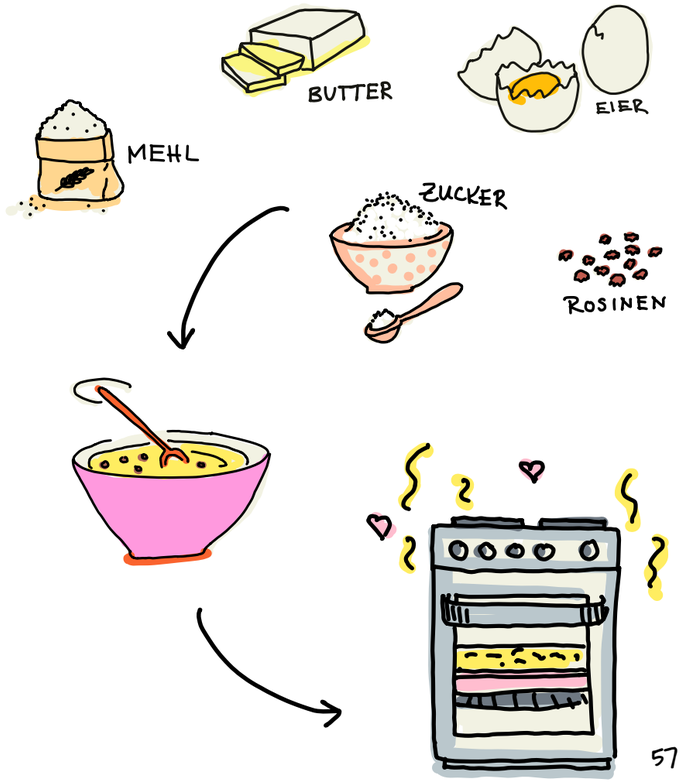
ROSINENKEKSE AUS AFGHANISTAN – VON MARYAM –

DU BRAUCHST:

- 500 g Mehl
- 3 Eier
- 250 g Butter
- 350 g Zucker
- 300 g Rosinen (nach Geschmack mehr oder weniger)

UND SO MACHST DU DIE LECKEREN KEKSE

1. Alle Zutaten in einer Schüssel zu einem glatten Teig verquirlen.
2. 1 EL Teig zu einer Kugel und dann die Kugeln mit Händen zu flachen, runden Keksen formen.
3. Backbleche mit Backpapier auslegen und den Backofen auf 160 Grad Umluft (oder 180 Grad Ober-/ Unterhitze) vorheizen.
4. Die Kekse ca. 20 – 30 Min. backen bis sie eine goldene Farbe bekommen. Danach komplett abkühlen lassen.

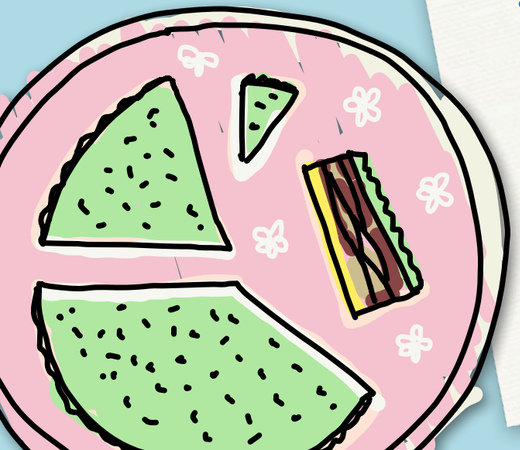


RANGINAK

DATTELKUCHEN AUS DEM IRAN

VON ZOHREH

SÜß

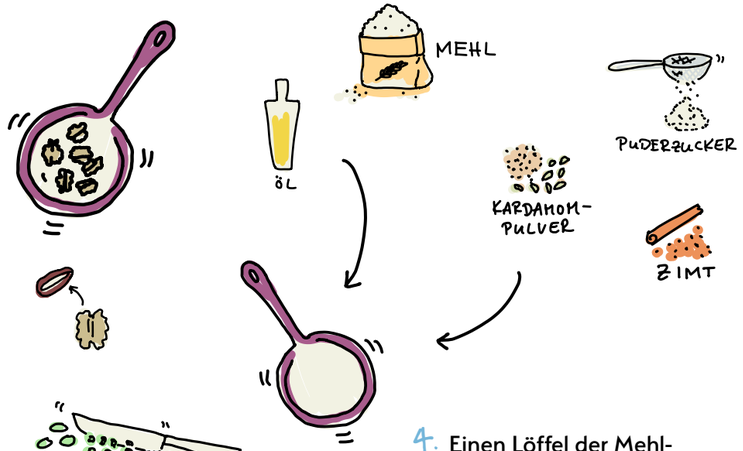


DU BRAUCHST:

- 100 g Walnusskerne
- 600 g weiche iranische Datteln
- 300 g Mehl
- 30 g Puderzucker
- 80 g gehackte Pistazien
- 1 ½TL gemahlener Zimt
- ½TL gemahlener Kardamom
- 250 ml Sonnenblumenöl

FÜR 4 PERSONEN

1. Die halbierten Walnüsse in einer Pfanne für 5 Minuten anrösten bis sie duften. Dabei die Pfanne schütteln, damit die Walnüsse nicht anbrennen.
2. Die Datteln entsteinen und mit den Walnüssen füllen.
3. Das Mehl in einer Pfanne bei mittlerer Hitze unter stetigem Rühren für 10 Minuten rösten, bis es goldgelb wird und duftet. Dann nach und nach das Sonnenblumenöl zugeben und verrühren. Die Mischung für ca. 5 Minuten bei reduzierter Hitze bräunen. Bei niedrigster Hitze den Zimt, Kardamom und Puderzucker unter die Mehlschwitze rühren.



4. Einen Löffel der Mehlschwitze auf einer Platte verstreichen. Die Datteln dicht an dicht darauflegen. Danach die restliche Mehlschwitze über die Datteln geben, mit den gehackten Pistazien bestreuen und im Kühlschrank auskühlen lassen.

SCHOKOLADENKUCHEN

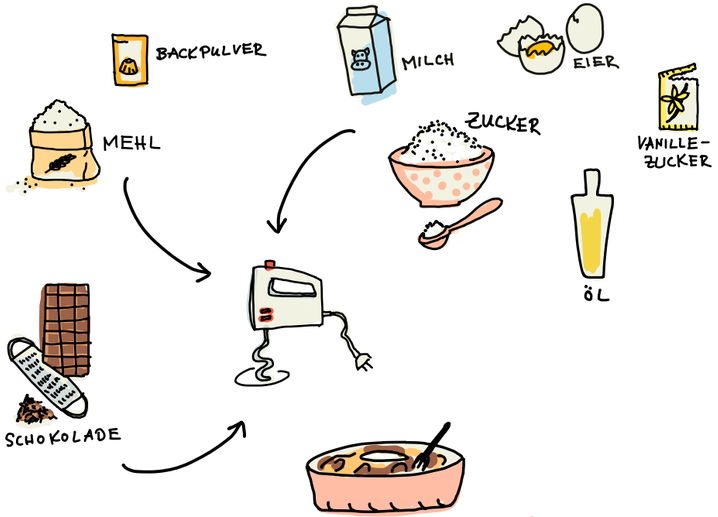
SÜß

TOPFKUCHEN AUS MEINER BÄCKEREI IN JORDANIEN – VON NASSER –

- ¾ Tasse Öl
- 1,5 Tassen Zucker
- 1 Vanillezucker
- 3 Eier
- ½ Tasse Milch
- 2,5 Tassen Mehl
- ½ Tütchen Backpulver
- 6 Esslöffel geriebene Schokolade oder 4 Esslöffel Kakao

ZUBEREITUNG

1. Gugelhupf- oder Kastenform mit etwas Butter ausstreichen und mit Mehl bestäuben, Ofen auf 200 Grad vorheizen (Umluft: 180 Grad).
2. Öl, Zucker, Vanillezucker, Eier und Milch gründlich verrühren, bis der Zucker aufgelöst ist. Das Mehl mit dem Backpulver mischen und unterrühren. Die Hälfte des Teiges in die Form füllen.
3. Die geriebene Schokolade oder das Kakaopulver unter die andere Hälfte rühren und ebenfalls in die Form geben. Den hellen und den dunklen Teig in der Form wellenförmig mit einer Gabel mischen.



4. Backzeit 60 Minuten. Die Form aus dem Ofen nehmen und etwas abkühlen lassen, dann den Kuchen stürzen und servieren.

SÜß

WEIHNACHTSKEKSE

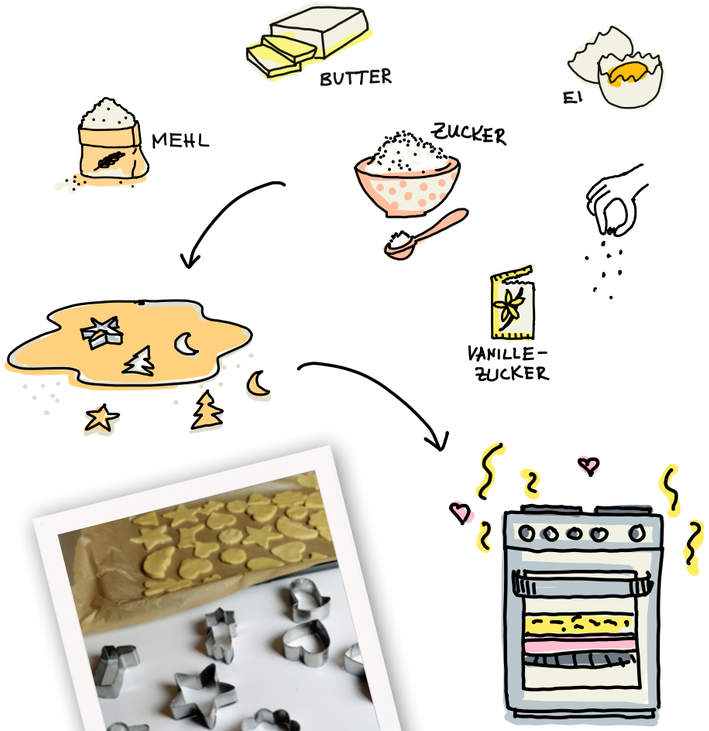
EINFACHE MÜRBETEIGPLÄTZCHEN, WIE SIE IN DEUTSCHLAND GERN MIT KINDERN GEBACKEN WERDEN – VON KARIN –

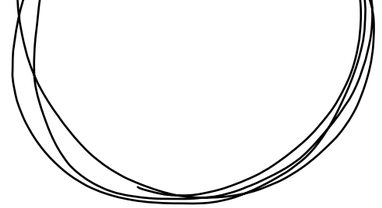
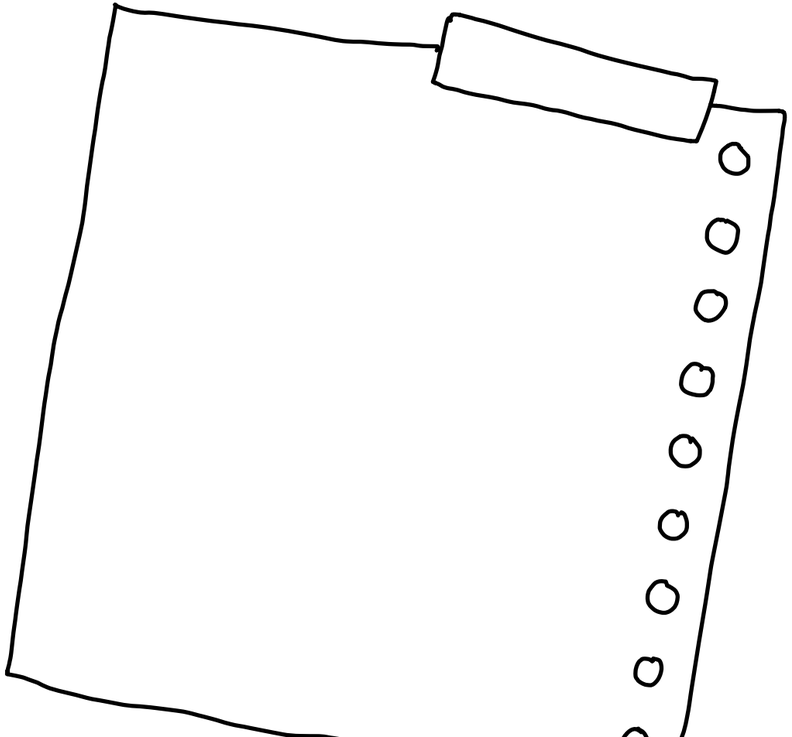
- 250 g Butter
- 80 – 100 g Zucker
- 300 g Mehl
- 1 Ei
- 1 Päckchen Vanille-Zucker
- 1 Prise Salz

Fotos © Nastaran Rabbani

ZUBEREITUNG

1. Alle Zutaten zu einem Teig verarbeiten. Den Teig eine halbe Stunde in den Kühlschrank als Teigkugel mit Folie oder in einer Plastiktüte legen.
2. Teig ausrollen und mit Ausstechformen Kekse herstellen.
3. Bei 170 – 180 Grad für 10 – 15 Minuten backen.
4. Zum Verzieren Puderzucker mit Wasser in einer Tasse verrühren und Plätzchen nach dem Backen mit einem Pinsel bestreichen. Alles was es zum Verzieren gibt, z.B. Zuckerkügelchen, Schokoladenherzen etc., kann benutzt werden.





Und was isst du am liebsten?