

MY COOKBOOK

SWEETS AND DESSERTS



AUCH VIELE VOLLKORNREZEPTE

HANNAH GRABOVSKI



VORWORT

LIEBER BÄCKER, LIEBE BÄCKERIN,

IN DIESEM BACKBUCH HABE ICH EINIGE LECKERE REZEPTE NOTIERT.

UM NICHT STÄNDIG NACH LIEBLINGSREZEPTEN ZU SUCHEN, HABE ICH HIER
EINIGE REZEPTE ZUSAMMENGESTELLT.

ICH WÜNSCHE IHNEN VIEL FREUDIGKEIT BEIM LESEN UND BACKEN DER
REZEPTE.

HANNAH GRABOVSKI

INHALT

NACHTISCHE

TORTEN

KUCHEN

GEBÄCK

GLASUR

SONDERREZEPT 



NACHTISCHE

TRAUBEN SCHMAUS

ZUTATEN: 1KG KERNLOSE WEINTRAUBEN

500G QUARK

500G MASCARPONE

500G SCHLAGSAHNE

2PCK AMERICAN COOKIES

200G ZUCKER

ZUBEREITUNG: SCHLAGSAHNE SCHLAGEN. AUS QUARK, MASCARPONE UND ZUCKEREINE CREME ZUBEREITEN UND MIT DER SCHLAGSAHNE VERRÜHREN.

DIE COOKIES ZERBRÖSELN. IN EINE GROSSE SCHÜSSEL DIE HÄLFTE DER WEINTRAUBEN GEBEN. DARÜBERDIE HÄLFTE DER CREME VERTEILEN. DANN DIE HÄLFTE DER COOKIES ERSTMALS AUF DIE MASSE SIEBEN UND DANN DIE COOKIERESTE DARÜBER VERTEILEN. ALLES NOCH EINMAL WIEDERHOLEN.



KALTER FRÜCHTETRAUM

ZUTATEN: 1PCK PUDDING (VANILLE)

BELIEBTE FRÜCHTE Z.B. APFEL/BIRNEN

VANILLE - EIS

ZUBEREITUNG: PUDDING NACH ANLEITUNG KOCHEN UND DANN KÜHL
STELLEN. SOLANGE DER PUDDING KÜHL STEHT, DIE FRÜCHTE IN
BELIEBIGE GRÖSSE SCHNEIDEN. DEN PUDDING IN EINE SCHÜSSEL
FÜLLEN UND DIE FRÜCHTE DARAUF PORTIONIEREN. ZULETZT DAS
VANILLEEIS IN BELIEBIGEN FORMEN 'DARAUFSETZEN'. FRISCHGEKÜHLT
SERVIEREN.





TORTEN

KINDER-RIEGEL- TORTE

ZUTATEN: 8 EIER

200G ZUCKER

500ML PFLANZENÖL (EVTL. RAPSÖL)

200ML MILCH

600G MEHL

15G BACKPULVER

2EL KAKAOPULVER

600G KINDER SCHOKOLADE FÜR DEN

TEIG+ÜBERZUG

20-30 KINDERRIEGEL, LÄNGS AUFGESCHNITTEN



KINDER-RIEGEL- TORTE

ZUBEREITUNG: ZUERST DIE KINDERSCHOKOLADE
SCMELZEN UND VERRÜHREN. DANACH DIE EIER IN
EINE RÜHRSCÜSSEL GEBEN, DANN DEN ZUCKER,
BACKPULVER UND MEHL HINZUGEBEN. ALS
NÄCHSTES MIT DEM ÖL UND DER MILCH ZU EINEM
GESCHMEIDIGEM TEIG VERRÜHREN. DEN TEIG IN
ZEHÄLFTEN TEILEN. IN DEN EINEN TEIG KAKAO
UND EIN WENIG VON DER KINDERSCHOKOLADE
EINRÜHREN. DANACH DEN HELLEN UND DEN
DUNKLEN TEIG ABWECHSELND IN EINE
SPRINGFORM GEBEN. DIE ENTSTANDENE TORTE FÜR
60MIN BEI 160GRAD IN DEN OFEN STELLEN. NACH
DEM BACKEN DIE TORTE ABKÜHLEN LASSEN,
DANACH DIE TORTE MIT DER GESCHMOLZENE
KINDERSCHOKOLADE UND DEN KINDERRIEGELN
VERZIEREN.

MAXI IGEL

ZUTATEN: 6 EIER

300G ZUCKER

500G MEHL

1 BECHER SCHMAND

1PK. BACKPULVER

250G MARGARINE

CREMÉ:

1DOSE MILCHMÄDCHEN

200G BUTTER

ZUBEREITUNG: ZUTATEN FÜR DEN TEIG GUT

VERRÜHREN, DEN TEIG IN EINE TORTENFORM GEBEN

UND BEI 200GRAD GOLDGELB BACKEN, ERKALTEN

LASSEN. DIE TORTE IN DER MITTE DURCHSCHNEIDEN

UND DIE HÄLFTE DER CREME DARIN VERTEILEN. DIE

RESTLICHE CREME OBEN DRAUF UND AN DIE SEITEN

VERTEILEN. DIE TORTE MIT GEMAHLENE

HASELNÜSSEN UND GIOTTOS DEKORIEREN.



RAFFAELO- TORTE

ZUTATEN:

FÜR DEN TEIG: 3 EIER

100ML NEUTRALES SPEISEÖL

80G ZUCKER

2PCK VANILLEZUCKER

180G WEIZENMEHL (TYPE 405)

1PCK BACKPULVER

100G KOKOSRASPELN

100ML MILCH

ETW. BUTTER FÜR DIE FORM

FÜR FÜLLUNG UND DEKO: 200G SAHNE

250G MAGERQUARK

250G MASCARPONÉ

140G PUDERZUCKER

100G KOKOSRASPELN ZUM BESTREUEN

12 RAFFAELLOS

SCHRITT 1: OFEN AUF 180 GRAD VORHEIZEN. FÜR DEN TEIG EIER MIT ÖL, ZUCKER UND VANILLEZUCKER CREMIG RÜHREN. MEHL MIT BACKPULVER VERMISCHEN UND HINZUGEBEN. KOKOSRASPEL UND MILCH ZUM TEIG GEBEN UND GUT VERRÜHREN. EINE SPRINGFORM (DURCHMESSER 26CM) GUT EINFETTEN. TEIG IN DIE SPRINGFORM GEBEN UND GLATT STREICHEN. IM VORGEHEIZTEN BACKOFEN CA. 20MIN BACKEN. VOLLSTÄNDIG ABKÜHLEN LASSEN.

RAFFAELO-TORTE

SCHRITT 2: FÜR DIE FÜLLUNG SAHNE STEIF SCHLAGEN UND BEISEITE STELLEN. MAGERQUARK UND MASCARPONÉ MIT DEM PUDERZUCKER VERRÜHREN. SAHNE UNTERHEBEN. DEN TEIGBODEN EINMAL WAAGERECHT DURCHSCHNEIDEN.

SCHRITT 3: ETW. WENIGER ALS DIE HÄLFTE DER CREME DARAUFGEBEN UND VERSTREICHEN. DEN 2. BODEN AUFLEGEN. 3-4 GEHÄUFTE EL DER RESTLICHEN CRÉMÉ IN EINEN SPRITZBEUTEL MIT STERNTÜLLE GEBEN UND DIESEN BEISEITE LEGEN. MIT DER ÜBRIGEN CRÉMÉ DEN TORTENRAND UND -DECKEL EINSTREICHEN.

SCHRITT 4: DIE KOKOSRASPEL ÜBER DIE TORTE STREUEN UND MIT DEN HÄNDEN KOKOSRASPEL AN DEN RAND DER TORTE DRÜCKEN. MIT DEM SPRITZBEUTEL ETWA 12 TUFFS AUF DIE TORTE SPRITZEN. DABEI DIE TUFFS IMMER GEGENÜBERLIEGEND AUFSPRITZEN, SO WIRD DER ABSTAND VON DEN TUFFS GLEICHMÄSSIGER. AUF JEDEN CRÉMÉ-TUFF EINEN RAFFAELO LEGEN UND LEICHT ANDRÜCKEN. BIS ZU SERVIEREN KALT STELLEN.





KUCHEN

WAFFEL GUGELHUPF

ZUTATEN: 125G WAFFELRÖLLECHEN

100G ZARTBITTERSCHOKOLADE

250G BUTTER/MARGARINE

175G ZUCKER + 1PR SALZ

1PCK VANILLEZUCKER

5EIER

1PCK BACKPULVER

75ML MILCH

100G SCHLAGSAHNE

150G KUVERTÜRE (BELIEBIG)

25G WEISSE SCHOKOLADE

PUDERZUCKER ZUM BESTREUEN

FETT UND GEMAHLENE HASELNÜSSE FÜR DIE FORM



WAFFEL GUGELHUPF

ZUBEREITUNG: 100G WAFFELRÖLLCHEN MIT EINEM SCHARFEN MESSER VORSICHTIG HALBIEREN. SCHOKOLADE FEIN REIBEN. BUTTER MIT ZUCKER, VANILLEZUCKER UND SALZ CREMIG RÜHREN. DIE EIER NACHEINANDER UNTERRÜHREN. MEHL MIT BACKPULVER MISCHEN UND IM WECHSEL MIT DER MILCH UNTER DIE EIERMASSE RÜHREN. HALBIERTE RÖLLCHEN UND SCHOKOLADE VORSICHTIG UNTERHEBEN. EINE GUGELHUPFFORM FETTEN UND MIT GEMAHLENIEN NÜSSEN AUSSTREUEN. TEIG HINEINGEBEN UND IM VORGEHEIZTEN OFEN BEI 175GRAD CA. 1 STUNDE BACKEN. ETWAS ABKÜHLEN LASSEN, AUS DER FORM STÜRZEN UND AUF EINEM KUCHENGITTER VOLLSTÄNDIG AUSKÜHLEN LASSEN. KUVERTÜRE SCHMELZEN LASSEN UND AUF DEM KUCHEN VERTEILEN. RESTLICHE WAFFELRÖLLCHEN LÄNGS HALBIEREN ODER VIERTELN. KUCHEN DAMIT VERZIEREN. WEISSE SCHOKOLADE MIT EINEM SPARSCHÄLER ZU RÖLLCHEN ABZIEHEN UND AUF DEN KUCHEN STREUEN. FEST WERDEN LASSEN UND DEN KUCHEN MIT PUDERZUCKER BESTREUT SERVIEREN.



KÄSEKUCHEN MIT STREUSSELN

ZUTATEN FÜR 1 SPRINGFORM VON 28 CM DURCHMESSER:

FÜR DIE STREUSSEL:

250 G MEHL

JE 125G ZUCKER UND BUTTER

1 EBL. VANILLEZUCKER • 1 EIGELB

ABGERIEBENE SCHALE VON 12 UNGESPRITZTEN ZITRONE

FÜR DIE QUARKMASSE:

1 KG SCHICHTKÄSE ODER

MAGERQUARK

125 G WEICHE BUTTER

150G ZUCKER • 4 EIER

1 EIWEIß • 1 EBL. VANILLEZUCKER

ABGERIEBENE SCHALE VON ½ UNGESPRITZTEN ZITRONE



KÄSEKUCHEN MIT STREUSSELN

VORBEREITUNGSZEIT: 50 MINUTEN

BACKZEIT: 1 STUNDE

AS MEHL MIT DEM ZUCKER, DER BUTTER, DEM VANILLEZUCKER, DEM EIGELB UND DER ZITRONENSCHALE RASCH VERKNETEN UND ZU STREUSSELN REIBEN. • DEN BACKOFEN AUF 200° VORHEIZEN. DIE SPRINGFORM BUTTERN UND MIT GRIEB AUSSTREUEN. • ZWEI DRITTEL DER STREUSEL AUF DEN BODEN DER SPRINGFORM GEBEN UND LEICHT AN-DRÜCKEN. DIE RESTLICHEN STREUSEL KÜHL STELLEN. • DEN SCHICHTKÄSE ODER DEN QUARK ETWAS AUSPRESSEN. DIE BUTTER MIT DEM ZUCKER SCHAUMIG RÜHREN. DIE EIER TREN-NEN. DIE EIGELBE UNTER DIE BUTTER-MASS E MISCHE N. DIE EIWEIßE STEIF SCHLAGEN. DEN VANILLEZUCKER, DIE ZITRONENSCHALE, DEN QUARK UND DEN GRIEB UNTER DIE BUTTERMASSE RÜHREN. DEN EISCHNEE UNTERHEBEN. DIE QUARKMASSE IN DIE FORM GEBEN UND GLATTSTREICHEN, MIT DEN RESTLICHEN STREUSSELN BEDECKEN. • DEN KUCHEN 1 STUNDE BACKEN.





GEBÄCK

SCHLAFENDE SCHOKOLADE

ZUTATEN: 2PCK BLÄTTERTEIG

1PCK KINDERRIEGEL

1PCK KINDER - BUENO

ZUBEREITUNG: ZUERST DEN BLÄTTERTEIG
AUSROLLEN, DANN DIE HÄLFTE DER
VERSCHIEDENEN SCHOKORIEGEL AUF EINEM
BLÄTTERTEIG VERTEILEN. ALS NÄCHSTES DIE
SCHOKORIEGEL EINWICKELN UND FEST
'ZUKNEIFEN'. DANACH DIE 'SCHLAFENDE
SCHOKOLADE' IM BACKOFEN BEI 180GRAD UND
5MIN GOLDBRAUN BACKEN.

TIPP: MAN KANN AUCH ANDERE
SCHOKORIEGEL NEHMEN



SCHOKOBRÖTCHEN

VON OMA

ZUTATEN:

HEFFETIG: 500G MEHL

1PK FISCHE HEFE

80G ZUCKER

1PRISE SALZ

1PK GERIEBENE ORANGENSCHALE

1EI

125ML KEFIR

125ML CREMEFINE (KOCHSAHNE)

100G WEICHE BUTTER

BACKFÖRMCHEN AUS PAPIER

FÜLLUNG: 75G WEICHE BUTTER

100G GERASPELTE SCHOKOLADE

GLASUR & DEKORATION: KUCHENGLASUR VOLLMILCH

STREUSSEL



SCHOKOBRÖTCHEN

VON OMA

ZUBEREITUNG: ALLES ZU EINEM TEIG VERRÜHREN

UND IN DER RÜHRSCÜSSEL ZU EINEM BALL

FORMEN. DEN BALL GEHEN LASSEN, BIS ER SICH

VERDOPPELT HAT. ANSCHLIESSEND DEN TEIG ETWA

1/2CM DICK AUSROLLEN, MIT BUTTER

BESTREICHEN, MIT RASPELSCHOKOLADE BESTREUEN

UND VON DER LÄNGEREN SEITE AUFROLLEN. ROLLE

IN 4-5 DICKE SCHEIBEN SCHNEIDEN, JEWEILS IN

EIN PAPIERFÖRMCHEN LEGEN, NOCH EINMAL

AUFGEHEN LASSEN UND IM VORGEHEIZTEN OFEN

BACKEN. GEBÄCK ABKÜHLEN LASSEN.

FÜR DIE DEKORATION DIE KUCHENGLASUR

SCHMELZEN. PAPIERFÖRMCHEN ABZIEHEN UND

DANN VERZIEHREN. EVTL. IN NEUE

PAPIERFÖRMCHEN SETZEN.

LEBKUCHEN

ZUTATEN: 1 BECHER SCHMAND

1 GLAS ZUCKER

2 EIER

1 PCK. HIRSCHHORNSALZ

450G MEHL

ZUBEREITUNG: EIER UND ZUCKER SCHAUMIG SCHLAGEN, ANDERE ZUTATEN DAZUGEBEN UND ZU EINEM TEIG VERARBEITEN. TEIG 1-2 STUNDENRUHEN LASSEN.

TEIG ETWA 2CM DICK AUSROLLEN, MIT EINEM GLAS KREISE AUSSTECHEN. BEI 170 GRAD CA. 15MIN. BACKEN

ZUTATEN GUSS: 1 1/2 GLÄSER ZUCKER

1/2 GLAS WASSER

ZUBEREITUNG GUSS: ZUCKER MIT WASSER CA. 15 MIN. LANGSAM KOCHEN. CA. 10 TEILCHEN IN EINE SCHÜSSEL GEBEN UND DEN HEISSEN GUSS MIT DEM LÖFFEL DARÜBER RIESELN LASSEN, DIE TEILCHEN LANGSAM RÜHREN. DANN EINZELN AUF EIN BACKBLECH LEGEN UND TROCKNEN LASSEN MIT DEM NÄCHSTEN LEBKUCHEN GENAUSO VORGEHEN.



BOBBES



ZUTATEN:

TEIG:

1 EIGELB

4 EL KONDENSMILCH

75 G PUDERZUCKER

1 PCK. VANILLIN-ZUCKER

75 G BUTTER ODER MARGARINE

250 G MEHL

3 TL BACKPULVER

FÜLLUNG:

50 G ZUCKER

1 GEHÄUFTER TL KAKAO

3 EL WASSER

1 EIWEISS

75 G GEMAHLENE MANDELN ODER HASELNÜSSE

ZUBEREITUNG: TEIG AUS DEN GENANNTEN ZUTATEN HERSTELLEN UND AUF BACKPAPIER AUSROLLEN. DIE ZUTATEN FÜR DIE FÜLLUNG MITEINANDER VERMENGEN UND AUF DEN TEIG STREICHEN.

ANSCHLIESSEND DEN TEIG EINROLLEN. DIE ROLLE IN DREIECKE SCHNEIDEN. BEI 200°C GOLDBRAUN BACKEN.

NERVENKEKSE



ZUTATEN:

400 G DINKELFEINMEHL

250 G BUTTER

150 G ZUCKER

200 G GEMAHLENE, SÜSSE MANDELN

2 EIER

20 G GEMAHLENER ZIMT

20 G GEMAHLENER MUSKAT

10 G GEMAHLENE NELKEN

1 PRISE SALZ

ZUBEREITUNG: DAS MEHL AUF DER ARBEITSPLATTE HÄUFEN, DIE BUTTER IN STÜCKCHEN DARAUFG VERTEILEN. ZUCKER, MANDELN, EIER UND DIE GEWÜRZE ZUFÜGEN. ALLES MIT EINEM GROSSEN MESSER ODER EINER TEIGKARTE DURCHHACKEN, RASCH ZUSAMMENKNETEN UND 30 MINUTEN KALT STELLEN.

DEN TEIG 2-3 MM DICK AUSROLLEN, PLÄTZCHEN AUSSTECHEN UND BEI 180-200 °C CA. 15 MINUTEN GOLDEN BACKEN.

SCHOKOBRÖTCHEN MIT SCHOKOTRÖPFCHEN

HEFETEIG

75 ML MILCH

125G BUTTER ODER MARGARINE

400 G WEIZENMEHL

1PK. DR. OETKER TROCKENBACKHEFE

80 G ZUCKER

1PK. DR. OETKER VANILLIN-ZUCKER

1PR. SALZ

1 EI (GRÖSSE M)

1) VORBEREITEN

MILCH LEICHT ERWÄRMEN UND DARIN DIE BUTTER ODER MARGARINE ZERLASSEN.

2) HEFETEIG ZUBEREITEN

MEHL MIT HEFE IN EINER RÜHRSCHÜSSEL SORGFÄLTIG VERMISCHEN. ÜBRIGE ZUTATEN, AUSSER DIE SCHOKO-TRÖPFCHEN, UND DIE MILCH-FETT-MISCHUNG HINZUFÜGEN UND ALLES MIT EINEM MIXER (KNETHAKEN) KURZ AUF NIEDRIGSTER, DANN AUF HÖCHSTER STUFE IN ETWA 5 MIN. ZU EINEM GLATTEN TEIG VERKNETEN. SCHOKO-TRÖPFCHEN KURZ UNTERKNETEN. TEIG ZUGEDECKT AN EINEM WARMEN ORT (NICHT IM BACKOFEN, SCHOKO-TRÖPFCHEN WERDEN WEICH) SO LANGE GEHEN LASSEN, BIS ER SICH SICHTBAR VERGRÖSSERT HAT. BACKBLECH MIT BACKPAPIER BELEGEN.

SCHOKOBRÖTCHEN MIT SCHOKOTRÖPFCHEN

3) TEIG AUF LEICHT BEMEHLTER ARBEITSFLÄCHE HALBIEREN UND AUF LEICHT BEMEHLTER FLÄCHE ZU 2 RUNDEN

"FLADEN" (ETWA 18 CM DURCHSCHNITT) AUSROLLEN. JEDEN "FLADEN" IN 6 "TORTENSTÜCKE" SCHNEIDEN. DIE TEIGSTÜCKE AUF DAS BACKBLECH SETZEN UND NOCHMALS AN EINEM WARMEN ORT SO LANGE GEHEN LASSEN, BIS SIE SICH SICHTBAR VERGRÖSSERT HABEN. BACKOFEN VORHEIZEN.

OBER- UND UNTERHITZE: ETWA 180 °C

HEISSLUFT: ETWA 160 °C

4) EIGELB MIT MILCH VERRÜHREN UND DIE SCHOKOBRÖTCHEN DAMIT BEPINSELN. DAS BACKBLECH IN DEN BACKOFEN SCHIEBEN.

EINSCHUB: UNTERES DRITTEL

BACKZEIT: ETWA 20 MIN.

DIE SCHOKOBRÖTCHEN AUF EINEM KUCHENROST ABKÜHLEN LASSEN.



KÜSSCHEN

ZUTATEN:

400 G MARGARINE

500 G SCHICHTKÄSE

ETWAS SALZ

2 PCK. BACKPULVER MEHL NACH BEDARF

ZUBEREITUNG:

ALLE ZUTATEN MISCHEN UND ZU EINEM GLATTEN TEIG VERARBEITEN, NICHT ZU WEICH (DARF NICHT KLEBEN). TEIG DÜNN AUSROLLEN (2-3 MM), KREISE AUSSTECHEN. JEDEN KREIS IN ZUCKER WÄLZEN, EINMAL AUF DIE HÄLFTE FALTEN, DANN NOCH EINMAL LOCKER AUF DIE HÄLFTE FALTEN UND AUF DAS BACKBLECH LEGEN.

BEI CA. 200°C GOLD-BRAUN BACKEN.



GEBRANNTEN NÜSSE

ZUTATEN:

200 G ROHROHRZUCKER

200 G WALNÜSSE, ALTERNATIV MANDELN ODER CASHEWKERNE

100 ML WASSER

2 EL GEMAHLENER ZIMT

ZUCKER, NÜSSE UND WASSER IN EINE BESCHICHTETE PFANNE GEBEN, AUF MITTLERER FLAMME OHNE UNTERLASS RÜHREN. DAS KANN EINIGE ZEIT DAUEREN UND BENÖTIGT GEDULDE.

WENN DER ZUCKER RUND UM DIE NÜSSE DIE KONSISTENZ VON BUTTERBRÖSEL BEKOMMT, IST ER KURZ DAVOR, FLÜSSIG ZU WERDEN. NUN ZIMT ZUGEBEN. WEITER RÜHREN, UND ZWAR SO LANGE, BIS DIE NÜSSE VON ZART SCHMELZENDEM KARAMELL UMGEHEN SIND.

EINZELN AUF BACKPAPIER LEGEN UND AUSKÜHLEN LASSEN.



COOKIES VON DR. OETKER

TEIG

200 G

WEIZENMEHL

½ / GESTR. IL DR. OETKER ORIGINAL BACKIN

150G ZUCKER

1PCK.

DR. OETKER BOURBON VANILLE-ZUCKER

½ TL SALZ

100G WEICHE BUTTER ODER MARGARINE

1 EI (GRÖSSE M)

100G DR. OETKER CHOCOLATE CHUNKS ZARTBITTER

VORBEREITEN

BACKBLECH MIT BACKPAPIER BELEGEN. BACKOFEN VORHEIZEN.

OBER- UND UNTERHITZE: ETWA 200 °C

HEISSLUFT: ETWA 180 °C



COOKIES VON DR. OETKER

TEIG ZUBEREITEN

MEHL MIT BACKIN IN EINER RÜHRSCHÜSSEL MISCHEN.

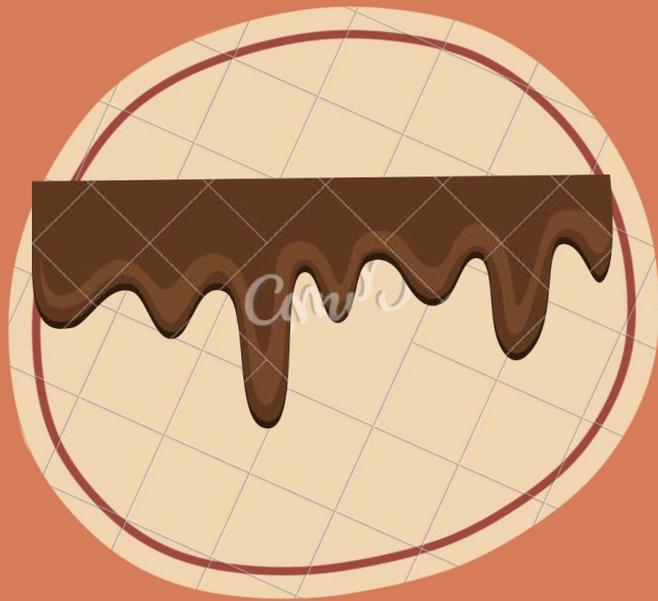
ÜBRIGE ZUTATEN - BIS AUF DIE CHUNKS - HINZUFÜGEN. ALLES MIT EINEM MIXER (KNETHAKEN) KURZ AUF NIEDRIGSTER, DANN AUF HÖCHSTER STUFE ZU EINEM GLATTEN TEIG VERARBEITEN. ZULETZT KURZ DIE CHUNKS (2 EL ZURÜCKBEHALTEN) UNTERRÜHREN. TEIG IN ETWA 16 GLEICH GROSSE PORTIONEN TEILEN UND ZU KUGELN FORMEN. DIESE MIT ABSTAND AUF DAS BACKBLECH SETZEN UND ETWAS FLACH DRÜCKEN (DIE COOKIES ZERLAUFEN BEIM BACKEN). ÜBRIGE CHUNKS AUFSTREUEN UND BACKEN.

EINSCHUB: MITTE

BACKZEIT: ETWA 15 MIN.

DIE COOKIES MIT SCHOKOLADENSTÜCKCHEN MIT HILFE DES BACKPAPIERS AUF EINEN KUCHENROST ZIEHEN UND ERKALTEN LASSEN.





GLASUR

SCHOKOGLASUR

ZUTATEN: 50G BUTTER

120G ZUCKER

1EL WASSER

1EL CREMEFINE (KOCHSAHNE)

2EL KAKAOPUIVER (ZUM TRINKEN)





SONDERREZEPT

VOLLKORNBROT

ZUTATEN: 1200ML WASSER
200G SONNENBLUMENKERNE
1/2 PCK FRISCHE HEFE
30G SALZ
1350G MEHL (DINKEL)



ZUBEREITUNG: DAS WASSER UND DIE SONNENBLUMENKERNE IN EINE RÜHRSCHÜSSEL GEBEN. HEFE EBENFALLS HINZUFÜGEN. DAS SALZ UND DAS MEHL VERMISCHEN UND IN DIE RÜHRSCHÜSSEL GEBEN. ALLE ZUTATEN ZU EINEM TEIG KNETEN UND 20-30MIN GEHEN LASSEN. DEN TEIG IN 2BROTFORMEN FÜLLEN UND DANN NOCHMAL GEHEN LASSEN. BEI 230GRAD 1:10H BACKEN, NACH 15MIN AUF 180GRAD HERUNTERSCHALTEN. NACH DEM NACKEN DAS BROT AUS DER FORM LÖSEN UND ABKÜHLEN LASSEN.



NACHWORT

LIEBER BÄCKER, LIEBE BÄCKERIN,
ICH HOFFE ICH KONNTE IHREN GESCHMACK TREFFEN.

IN DIESEM BACKBUCH SIND MANCHE REZEPTE AUS ANDEREN BACKBÜCHERN
ÜBERNOMMEN MANCHE ABER AUCH UMGEÄNDERT.
DIE FOTOS WURDEN ABER SELBER GEMACHT.

VIELEN DANK



Hannah