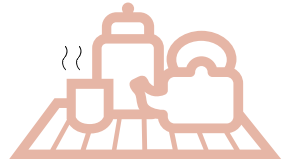




sister
MAG



REZEPT

REZEPTTITEL

Baileys Bundt Cake -
mit weißer Schokoladenglasur

FÜR

einen Gugelhupf (Ø 22 cm)



AUS DEM FEATURE

TeeGenuss

KONTRIBUTOR

Frau Herzblut

www.frauherzblut.de

SISTERMAG

N°21

ZUTATEN

Für den Teig

5 Eier

150 g Rohrohrzucker

1 TL Vanille, gemahlen

250 ml Cremelikör (z. B. „Baileys
Original Irish Cream“)

250 ml mildes Pflanzenöl

400 g Dinkelmehl, Type 630 oder
Weizenmehl, Type 550

1 Päckchen Weinsteinbackpulver

1 Prise Salz

etwas Butter und Semmelbrösel
für die Backform

ZUBEREITUNG

1. Backofen auf 160 °C Ober-Unterhitze vorheizen. Eier, Rohrohrzucker und Vanille in einer Schüssel einige Minuten auf höchster Mixerstufe aufschlagen, bis die Masse schön fluffig-weiß wird. Abwechselnd und portionsweise unter Rühren den Cremelikör und das Pflanzenöl zu der Eiermasse geben. Dinkelmehl sieben, mit dem Weinsteinbackpulver und Salz vermischen. Die Mehl-mischung portionsweise unter Rühren zur Eiermasse geben und kurz zu einem glatten Teig verquirlen.
2. Eine Gugelhupfbackform gut mit Butter einfetten, mit Semmelbröseln austäuben und den Teig hineinfüllen. Den Gugelhupf in der mittleren Backofenschiene etwa 60-70 Minuten backen. Mit einem Holzstäbchen testen, ob er fertig ist. Wenn der Gugel noch nicht fertig ist, die Backzeit ggf. etwas verlängern. Den Gugelhupf in der Form auskühlen lassen und dann erst stürzen. Wird er lauwarm gestürzt, kann er schnell zerbrechen.



FORTSETZUNG

Für die Glasur

50 g weiße Schokolade

5 g Butter

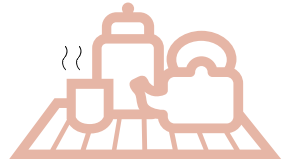
Für die Dekoration

frische Rosenblüten, ungespritzt

3. Weiße Schokolade und Butter bei geringer Temperatur über einem Wasserbad schmelzen und den Gugelhupf damit glasieren. Sobald die Glasur getrocknet ist, den Gugelhupf mit Rosenblüten dekorieren.



sister
MAG



REZEPT

REZEPTTITEL

Cherry Cupcakes -
mit Rosen-Kirschfrosting

FÜR

Für etwa 12 Cupcakes (Ø 5 cm)



AUS DEM FEATURE

TeeGenuss

KONTRIBUTOR

Frau Herzblut

www.frauherzblut.de

SISTERMAG

N°21

ZUTATEN

Für den Teig

75 g weiche Butter

75 g Rohrohrzucker

1 TL Vanille, gemahlen

3 Eier

150 g eingelegte, ungesüßte
Bio-Sauerkirschen (z. B.
Alnatura)

120 g Dinkelmehl, Type 630

30 g Mandeln, gemahlen

1½ TL Weinsteinbackpulver

75 ml Milch

1 Prise Salz

etwas Mehl zum Bestäuben

Für das Frosting

200 ml Kirschsafte der eingelegten
Bio-Sauerkirschen

ZUBEREITUNG

1. Backofen auf 175 °C Ober-Unterhitze vorheizen. In einer Schüssel Butter, Rohrohrzucker und Vanille einige Minuten kräftig aufschlagen, bis die Butter fluffig und weiß wird. Einzeln und nacheinander die 3 Eier unter Rühren hinzugeben. Kirschen gut abtropfen lassen und mit etwas Dinkelmehl vermischen.
2. Dinkelmehl, Mandeln, Weinsteinbackpulver und Salz mischen und mit Milch unter Rühren zum Teig geben. Eine Muffinform mit Papierförmchen auslegen und den Teig maximal hoch einfüllen. Die Cupcakes in der mittleren Backofenschiene für etwa 5 Minuten vorbacken. Das Muffinblech wieder aus dem Ofen holen und die Kirschen auf die Förmchen verteilen. Auf diese Weise sinken die Kirschen nicht auf den Boden. Cupcakes weitere 12–14 Minuten backen. Mit einem Holzstäbchen in die Cupcakes stechen und testen, ob sie fertig sind. Die Cupcakes aus der Form nehmen und auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.



FORTSETZUNG

22 g Vanillepuddingpulver

150 g weiche Butter

2 EL Puderzucker

2 TL Rosenwasser (Apotheke)

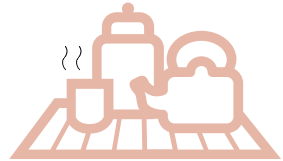
Für die Dekoration

kandierte Blüten(-blätter), z. B. Hornveilchen, Rosen

3. Für das Frosting 50 ml Kirschsafte mit dem Vanillepuddingpulver verquirlen. Restlichen Kirschsafte in einem Topf zum Kochen bringen. Unter Röhren das Puddingpulver hinzugeben und kurz aufkochen. Pudding umfüllen, die Oberfläche direkt mit Frischhaltefolie abdecken – damit sich keine Haut bildet – und auf Zimmertemperatur abkühlen lassen.
4. Anschließend den Pudding durch ein Sieb streichen. Butter mit dem Puderzucker mehrere Minuten cremig aufschlagen, bis sie fast weiß ist. Nun unter Röhren esslöffelweise den Kirschkudding und das Rosenwasser zur Butter geben. Auf hoher Stufe gut durchmischen, bis eine fluffige Pudding-Buttercreme entstanden ist. Das Kirschkrosting eine halbe Stunde in den Kühlschrank stellen. Dann in einen Spritzbeutel mit Blütentülle (z. B. Wilton #2D) füllen. Auf jeden Cupcake von der Mitte beginnend eine Rose setzen und mit kandierten Blüten dekorieren.



sister
MAG



REZEPT

REZEPTTITEL

Bananen-Walnussbrot

FÜR

ein kleines Brot (Kastenform, 20 cm,
1 l Fassungsvermögen)



AUS DEM FEATURE

TeeGenuss

KONTRIBUTOR

Frau Herzblut

www.frauerzblut.de

SISTERMAG

N°21

ZUTATEN

Für den Teig

50 g Walnüsse

3 reife Bananen

75 g Butter

2 EL Akazienhonig

2 Eier

100 ml Buttermilch

130 g Dinkelmehl, Type 630

100 g Dinkelvollkornmehl

1 TL Zimt

½ TL Vanille, gemahlen

2 TL Weinsteinbackpulver

¼ TL Natron

1 Prise Salz

etwas Butter und Dinkelmehl für
die Backform

ZUBEREITUNG

1. Den Backofen auf 180 °C Ober-Unterhitze vorheizen. In einer Pfanne ohne Fettzugabe die Walnüsse leicht anrösten, bis sie anfangen zu duften. Die Walnüsse auskühlen lassen und grob hacken. Die Bananen aus der Schale lösen und in einer Schüssel mit einer Gabel zerdrücken.
2. In einer weiteren Schüssel die Butter mit dem Akazienhonig schaumig aufschlagen. Nacheinander und einzeln die Eier unter Rühren hinzugeben. Bananen und Buttermilch unterrühren.
3. Beide Mehlsorten, Zimt, Vanille, Weinsteinbackpulver, Natron und Salz vermischen und mit dem Rest zu einem glatten Teig verrühren. Zum Schluss die gehackten Walnüsse unterheben. Eine Kastenform einfetten, mit Mehl ausstäuben und den Teig hineinfüllen. Das Bananenbrot in der mittleren Backofenschiene etwa 50 Minuten backen. Mit einem Holzstäbchen testen, ob es fertig ist. Das Brot 5 Minu-



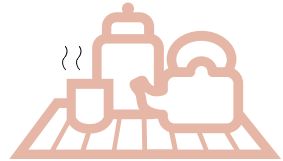
FORTSETZUNG

ten in der Form auskühlen lassen, stürzen und auf einem Kuchengitter komplett auskühlen lassen.

4. Nach persönlicher Vorliebe mit Butter, Marmelade, Schokocreme oder Erdnussbutter zum Tee servieren.



sister
MAG



REZEPT

REZEPTTITEL

Apfel-Haselnuss-Scones mit Zimt

FÜR

etwa 8 Stück (Ø 6 cm)



AUS DEM FEATURE

TeeGenuss

KONTRIBUTOR

Frau Herzblut

www.frauerzblut.de

SISTERMAG

N°21

ZUTATEN

Für den Teig

50 g Haselnüsse, ganz

200 g Dinkelmehl, Type 630

1½ TL Weinsteinbackpulver

1 EL Vanillezucker (aus Rohrzucker)

1 TL Zimt

1 Prise Salz

60 g kalte Butter

140 g Buttermilch

50 g fein geschnittene Apfelstücke
(z. B. Boskoop)

1 Eigelb und etwas Milch vermischt
– zum Bestreichen

ZUBEREITUNG

1. Backofen auf 220 °C Ober-Unterhitze vorheizen. In einer Pfanne ohne Fettzugabe die Haselnüsse leicht auströsten, bis sie anfangen zu duften. Die Haselnüsse auskühlen lassen und hacken.
2. In einer Schüssel Dinkelmehl, Weinsteinbackpulver, Vanillezucker, Zimt und Salz vermischen. Butter hinzufügen und mit den Fingern zu einer krümeligen Masse verreiben. Dann die Buttermilch hineingeben und durch Drücken – nicht Kneten – zu einer Teigkugel verarbeiten. Sollte der Teig zu feucht sein, noch etwas Mehl hinzugeben. Die Apfelstücke und gehackten Haselnüsse vorsichtig in den Teig einarbeiten. Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche auf ca. 2 cm Dicke ausrollen, Kreise (Ø 6 cm) ausstechen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen. Die Oberfläche der Scones mit der Milch-Eigelbmischung bestreichen und im Ofen in der 2. Schiene von oben etwa 9–12 Minuten goldgelb backen.
3. Am besten schmecken die Scones frisch aus dem Ofen bzw. lauwarm mit Clotted Cream, Marmelade sowie einer Tasse kräftigen Earl Grey.

www.sister-mag.de