

e-trado
INTERNET MARKETING

BACKWOCHE 2022

Die besten Rezepte unserer
Kunden.



Hier erfährst du mehr zum Thema Backen
<https://linktr.ee/etrado>

LIMOKUCHEN MIT ZUCKERSTREUSEL

ZUTATEN

Teig

150 g Butter

180 g Zucker

1 Pck. Vanillearoma

4 Eier

400 g Weizenmehl

2/3 Pck. Backpulver

180 ml Zitronenlimo

FÜR DEN BELAG:

1/2 Zitrone 200 g

Puderzucker



ZUBEREITUNG

Butter mit Zucker cremig rühren.

Eier nacheinander unter die Masse rühren und 1 Vanillearoma.

Weizenmehl mit Backpulver vermengen und unter die Masse rühren.

Zitronenlimo kurz und langsam unterrühren damit die Kohlensäure erhalten bleibt.

Blech fetten und mit Paniermehl bestreuen, Teig einfüllen und verstreichen

25 Minuten bei 180 Grad Ober- und Unterhitze backen.

Saft 1/2 Zitrone mit 200 g Puderzucker verrühren und über den abgekühlten Kuchen verteilen.

Mit bunten Zuckerstreusel bestreuen

IGOR'S

SCHOKOLADENKEKSE

ZUTATEN

150 g Schokolade (hoher Kakaoanteil)

175 g Mehl

25 g Kakaopulver

1 Teelöffel Backpulver

150 g Butter (weich)

100 g Zucker (oder Birkenzucker)

75 g brauner Zucker

1 Teelöffel Vanille

½ Teelöffel Fleur de sel Salz



ZUBEREITUNG

Raspeln Sie 100 g der Schokolade sehr fein und hacken oder mahlen Sie alles andere.

Mischen Sie das Mehl mit dem Kakaopulver und dem Backpulver für ein tolles Endergebnis.

Die Butter mit Zucker und Vanille schaumig rühren, dann die grob gehackte Schokolade untermischen.

Zuletzt fügen Sie das Fleur de sel Salz hinzu und kneten den Teig mit der Hand oder dem Stabmixer. Danach sieben Sie die Mehl-Kakao-Mischung über alles.

Den Teig zu einer Rolle von 5 cm Durchmesser formen, in Frischhaltefolie einwickeln und mindestens 2 Stunden in den Kühlschrank legen. Dann aus dem Kühlschrank nehmen und vor dem Aufschneiden 15 Minuten ruhen lassen.

Den Backofen auf 180 Grad vorheizen.

Den Teig in ca. 1,5 cm dicke Scheiben rollen und mit den Bibi- oder Benjamin-Keksausstechern ausstechen, vorsichtig auf ein mit Backpapier ausgelegten Backblech legen und ca. 15 Minuten backen.

Die Kekse auf ein Kuchengitter vollständig auskühlen lassen.

KATINKA'S APFELKUCHEN

ZUTATEN

FÜR DEN TEIG:

1 Tasse Öl
1 Tasse Milch
150 g Zucker
350 g Mehl
2 m.-große Ei(er)
1 Pck. Backpulver

FÜR DIE STREUSEL:

250 g Kokosraspel
125 g Margarine,
oder Butter, flüssig
100 g Zucker
2 EL Mehl
1 TL Backpulver
1 Glas Apfelmus



Als Tassenmaß nehme ich eine normale Kaffeetasse.

ZUBEREITUNG

Aus Öl, Milch, Zucker, Mehl, Backpulver und den Eiern einen Rührteig herstellen.

Für die Streusel Kokosflocken, Margarine, Zucker, Mehl und Backpulver vermengen.

Den Teig auf ein Backblech geben, ein Glas Apfelmus darauf verteilen, obenauf die Streusel geben.

Etwa 20 min. bei 200 Grad backen.

Gutes Gelingen :) liebe Grüße Kati

BETTI'S SCHOKOMUFFINS

ZUTATEN

125 g weiche Butter

150 g Zucker

1 Pck. Vanillezucker

2 Eier

200 g Zartbitterschokolade

200 g Mehl

4 EL Backkakao

1 Prise Salz

2 TL Backpulver

175 ml Milch



ZUBEREITUNG

Butter mit Zucker und Vanillezucker verrühren. Eier unterrühren. Zartbitterschokolade grob hacken. Ofen auf 180 Grad (Umluft: 160 Grad) vorheizen. Mehl mit Kakaopulver, Salz und Backpulver vermischen. Mehlmischung mit der Milch zur Butter-Zuckermischung geben und alles gut verrühren. Etwa zwei Drittel der gehackten Schokolade unterheben.

Die Mulden eines Muffinblechs mit Förmchen auslegen. Mit einem Eisportionierer den Teig auf die Förmchen verteilen. Die restlichen gehackten Schokostückchen auf den Muffins verteilen. Im vorgeheizten Ofen ca. 25 Min backen.

Aus dem Ofen holen, abkühlen lassen, nach Belieben verzieren und genießen 😊

MAXIS KAROTTENKUCHEN

ZUTATEN

TEIG

250 g Karotten

300 g gemahlene Mandeln

100 g Mehl

6 Eier

250 g Zucker

Schale von einer Zitrone

Etwas Salz

FÜR DEN BELAG:

150 g

Aprikosenmarmelade

150 g Puderzucker

60 g Mandeln

gehobelt und geröstet



ZUBEREITUNG

Backofen auf 190 Grad vorheizen.

Die Karotten sehr fein reiben und anschließend mit den gemahlenden Mandeln und dem Mehl vermengen.

Die Eier trennen.

80 g Zucker, das Salz, die abgeriebene Zitronenschale und das Eigelb mit einem Mixer schaumig rühren.

Das Eiweiß mit dem restlichen Zucker zu steifem Schnee schlagen.

Nach und nach den Eischnee abwechselnd mit der Karotten-Mandel-Mehl-Mischung zum Teig geben und alles vorsichtig vermischen und in die Bibi oder Benjamin Backform geben. Backzeit 60 Minuten.

Den Kuchen nach der Abkühlung mit der (heißen) Aprikosenmarmelade einstreichen und mit Puderzucker bestreuen und zum Schluss mit den gerösteten gehobelten Mandel garnieren.

ZIMTZUPFKUCHEN

ZUTATEN

FÜR DEN TEIG:

150 ml Milch

1 Pck. Trockenhefe

50 g Zucker

50 g Butter

400 g Mehl

2 Eier

ZUM GARNIEREN

125 g Butter

2 TL Zimtzucker

125 g brauner Zucker

Kastenform (25 cm)



ZUBEREITUNG

Die Milch mit Hefe und 1 Prise Zucker verrühren. Beiseitestellen, bis die Hefe zu schäumen beginnt. Die Form einfetten.

Die Hefemilch mit lauwärmer zerlassener Butter, Mehl, restlichem Zucker, Salz und Eiern verkneten. Den Teig zu einer Kugel formen und mindestens 1 Stunde gehen lassen, bis sich das Volumen verdoppelt hat.

Den Teig nochmals durchkneten und auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche zu einem Rechteck ca. 1/2 cm dick ausrollen. Den Teig mit der zerlassenen Butter bestreichen, dabei ca. 2 EL zurückbehalten.

Den Zimt mit Zucker vermischen und -bis auf ca. 2 EL - möglichst gleichmäßig über den Teig streuen.

Dann den Teig mit einem scharfen Messer in lange Streifen, die etwa so breit wie die Kastenform sind, schneiden und diese übereinanderlegen. Diese Stapel hochkant in die Kastenform setzen - die Form senkrecht aufstellen. Den Teig erneut gehen lassen, bis er die Form komplett ausfüllt. Inzwischen den Backofen auf 180 Grad vorheizen.

Den aufgegangenen Teig mit dem Rest der flüssigen Butter bestreichen und mit dem Zimt-Zucker bestreuen. Im vorgeheizten Backofen ca. 30 Minuten backen. Anschließend in der Form abkühlen lassen.