

Amerikaner von Tante Lottel

200 g Butter
200g Zucker
2 Pkg Vanillezucker
4 Eier
1 Prise Salz
2 Pkg Vanillepudding
Milch nach Bedarf
500g Mehl
1 Pkg Backpulver

Butter cremig rühren, Eier und Zucker unter-
rühren. Salz und Puddingpulver zufügen.
Mehl mit Backpulver mischen und unterrühren.
Milch nach Bedarf zugeben.
Der Teig muss reifen, wenn man einen Löffel
rein steckt muss der stehen bleiben.
Küchlein auf ein Backblech setzen, etwa 2 Stk
Teig pro Stück.
Achtung: Platz lassen, gehen ordentlich auf

200 Grad / 20 min goldgelb backen

Tipp:
auch lecker als Muffinteig,
kann mit Raspelschokolade und/ oder einer EL, Kakao
variieren. Oder man macht sie zweifarbig.

Frau Freitags Rührkuchen

4 Eier
250 g Zucker (oder 150 g Rohrzucker)
400g Mehl (oder Dinkelmehl)
1P Backpulver
250g Butter
1P Vanillezucker
Milch bis der Teig eine schöne cremige Konsistenz hat
180 Grad / ca.45 min

Tipp: ☞ Geht auch als Tortenboden oder Muffinteig

☞ auf den noch sehr heißen Muffin eine Mokkabohne
oder Schokolade legen eindrücken, schmilzt und
wird wieder fest.

☞ 100 gr geraspelte Schokolade hinzu-
geben, wahlweise auch 1 Ebl Kakao, dann
wird es ein Schokoladenkuchen

☞ den noch heißen Kuchen mit flüssiger
Schlagsahne beträufeln, die zieht ein und
der Kuchen wird besonders saftig !

Mama's Schokopätzchen

200 g Mehl
60 g Gustin Speisestärke
1 gestrichener Teelöffel Backpulver
100 g Zucker
1 P Vanillezucker
1 Ei
125 g Butter
100g Raspelschokolade

Teig zu dicken Rollen formen.
1 Stunde in den Kühlschranks stellen.
Rollen in Scheiben schneiden und auf's Backblech drücken.

160 Grad / 15 min goldgelb backen

Tipp: Vanillen mit Nüssen, Rosinen, weiße Schokolade oder mit Lebkuchengewürz verfeinern

Rotweinkuchen

250 g Butter
300 g Zucker
2 P Vanillezucker
6 Eier
1 ½ TL Zimt
1 ½ TL Kakao
100 g Raspelschokolade
1/8 l Portwein
300 g Mehl
1 P Backpulver
175 Grad / 60 Minuten

Der Kuchen hält in Alufolie gewickelt gut 2 Woche.
Schmeckt nach 2-3 Tagen am Besten

Für einen leckern Guss:
Puderzucker mit 1 Teel Portwein zu einer dickflüssigen Masse rühren und den kalten Kuchen einpinseln

Nusskuchen von Frau Heck

- 5 Eier
- 150 g Zucker
- 1/2 TL. Limt
- schaumig rühren -
- 200g gemahlene Haselnüsse
- 2 gehäufte EL. Mehl
- 4 El Kaba!
- 2 TL Backpulver
- hinzufügen -

45 - 50 min / 180 Grad

kann sehr gut als Tortenboden verwendet werden.

Super lecker wenn man ihn mit Kirschen belegt und dann Paradiscreme (Dr. Oetker) darüber gibt.

Bratäpfel

- 4 Äpfel
- 75 g Mehl (Dinkelmehl geht auch)
- 150 g brauner Zucker
- 1/4 TL Limt
- 75 g flüssige Butter
- 250 ml Orangensaft

Die Deckel der Äpfel abschneiden. Kerngehäuse aus den Äpfeln großzügig ausstechen und in gebutterte Auflaufform legen

Mehl, Zucker & Limt mischen, Butter dazu geben zu Kreuzeiern verkneten. Äpfel mit der Masse füllen, den Rest als Stütze drum herum drücken.

Orangensaft darüber gießen evtl mit Mandel oder Walnüssen bestreuen

180 Grad / 60 min

dazu Vanilleis und / oder Sahne reichen

Hefeteig

— alle Zutaten müssen Raumtemperatur haben,
Ofen nicht vorherizen —

500g Mehl
25g Hefe = etwa ein $\frac{1}{2}$ Würfel
 $\frac{1}{4}$ l lauwarme Milch
1 gute Prise Salz
100g Zucker
80g Butter oder Öl
1 Ei

Mehl in eine Schüssel geben, Vertiefung in die Mitte drücken. Da hinein die Hefe zerbröseln, Zucker, Salz und Milch dazugeben und mit etwas Mehl zu einem dicken Vorteig verrühren.

Zugedeckt 30 Minuten gehen lassen. Es soll sich eine dicke blubberige Pamppe bilden.

Restlichen Zutaten hinzufügen, mit dem Knetstaken rühren bis sich der Teig vom Schüsselrand löst.
Dann ordentlich mit den Händen durchkneten. Evtl. noch etwas Mehl zugeben wenn der Teig sehr klebrig ist.

Abdecken und 1 Stunde gehen lassen. Am besten an einem warmen Platz. Teig sollte den Schüsselrand erreichen.

Dann fertig verarbeiten z.B. flechten, ausrollen, belegen je nach dem was gewünscht wird. 180 Grad etwa 45 min backen.

Donauwellen

Teig:

300 g Butter

300 g Zucker

5 Eier

400 g Mehl

$\frac{3}{4}$ P. Backpulver

1 El. Kakao

1 Glas Sauerkirschen

1 P Schokoladenglasur

Buttercreme:

250 g Butter

1 P. Vanillepudding

Teig halbieren, zu einer Hälfte Kakao hinzufügen.

Hellen Teig auf ein Backblech streichen.

Kirschen darauf verteilen.

Dunklen Teig darüber streichen.

175 Grad / 30 min backen

Buttercreme:

Pudding nach Anweisung kochen, abkühlen lassen.

Butter cremig rühren, Löffelweise den Pudding hinzuzurühren.

Auf dem erkalteten Kuchen verteilen.

Schokoladenglasur darauf verteilen,

mit einer Gabel Wellenmuster hinein ziehen.