

Neue Bäckrezepte

AUSGABE 1939

alles mit



Kleingebäck

Pfefferkuchen-Plätzchen

Zutaten: 200 g Knorr Hafermark, etwa 300 g Mehl, 2 Eier, 250 g Kunsthonig, 50 g Zucker, 5 g Zimt, 1 Messerspitze gemahlene Nelken, 1 kleine Prise Piment, $\frac{1}{2}$ geriebene Muskatnuß, 3 Eßlöffel Milch, die abgeriebene Schale einer halben Zitrone, schwach 1 Päckchen Backpulver.

Den Kunsthonig schaumigrühren, Eier, Zucker, Milch sowie die Gewürze beifügen und die Masse nochmals 15 Minuten rühren. Zuerst das Hafermark dazugeben, dann das mit dem Backpulver vermischte Mehl darunter-mengen, das Ganze zu einem auswellbaren Teig kneten. Beliebige Formen ausstechen oder mit dem Kuchenrädchen Rechtecke abrädeln, auf gefettetem Backblech bei Mittelhitze backen. Das Gebäck gewinnt an Wohlgeschmack, wenn man es mit einer Schokoladenglasur überzieht. (Glasur-rezept siehe Schokoladentorte Seite 7.)

Spritzgebäck

Zutaten: 200 g Knorr Hafermark, etwa 100 g Mehl, 125 g Butter, 130 g Zucker, 2 Eier, 60 g gehackte Haselnüsse, 2 Eßlöffel Milch, $\frac{1}{2}$ Zitrone (Schale und Saft), 1 Teelöffel Backpulver.

Butter, Zucker und Eier 10 Minuten rühren, die übrigen Zutaten nach und nach beifügen, das Ganze sorgfältig zu einem Teig verarbeiten, den Teig durch die Spritze zu beliebigen Formen auf ein gefettetes Blech drücken und bei mittlerer Hitze goldgelb backen.

Spekulatius

Zutaten: 150 g Knorr Hafermark, 100 g Butter, 160 g Zucker, 1 Ei, etwa 220 g Mehl, 1 Kaffeelöffel Zimt, 1 kleine Messerspitze Nelken, 1 Kaffeelöffel Kakao, 1 Kaffeelöffel Backpulver, 1—2 Tropfen Bittermandelöl, 2 Eßlöffel Milch, 1 kleine Prise Salz.

Die Hälfte der Butter in der Pfanne zerfließen lassen, die Hälfte des Knorr Hafermarks sowie ein Eßlöffel Zucker beifügen und unter stetem Umwenden auf kleinem Feuer leicht anrösten, dann auskühlen lassen.

Die restliche Butter, Zucker sowie Ei schaumigrühren, das Bittermandelöl und Milch mischen, dazugießen. Den Zimt, Nelken, Kakao sowie das mit dem Backpulver vermischte Hafermark darunterrühren. Zuletzt das Mehl sorgfältig darunterarbeiten und das Ganze zu einem geschmeidigen Teig kneten, auf einem mit Mehl bestreuten Brett dünn auswellen, beliebige Formen ausstechen und bei Mittelhitze nicht zu scharf backen.

Feines Käsegebäck

Zutaten: 100 g Knorr Hafermark, 100 g geriebener Parmesankäse, 25 g Mehl, 3 Eßlöffel zerlassene Butter, 1 Ei, 2 Eßlöffel Milch, 1 Eßlöffel Rümmel, 1 Prise Salz, schwach 1 Teelöffel Backpulver.

Das Hafermark, Mehl, Rümmel, Salz und Backpulver mischen. Zuerst das mit der Milch verrührte Ei, dann die Butter und zuletzt den Käse dazugeben, das Ganze zu einem Teig verarbeiten, stark messerrückendick ausrollen, beliebige Formen schneiden oder ausstechen; bei Mittelhitze hellgelb backen.

Braune Sterne

Zutaten: 250 g Knorr Hafermark, etwa 160 g Mehl, 40 g Butter zum Hafermark rösten, 60 g Butter für den Teig, 160 g Zucker, 2 Eier, 60 g gemahlene Haselnüsse, 1 Teelöffel Zimt, 1 Messerspitze gemahlene Nelken, das Abgeriebene einer $\frac{1}{2}$ Zitrone, $\frac{1}{2}$ Päckchen Backpulver. **Für die Glasur:** etwa 100 g Puderzucker und der Saft einer ganzen Zitrone.

40 g Butter in der Pfanne zerfließen lassen, das Hafermark sowie 60 g Zucker beifügen und unter stetem Umrühren leicht anrösten. 60 g Butter, 100 g Zucker, 2 Eier schaumigrühren, die anderen Zutaten nach und nach dazugeben, zuletzt das Mehl darunterarbeiten, den Teig auf einem mit Mehl bestreuten Brett auswellen und Sterne ausstechen, die bei guter Hitze lichtbraun gebacken werden.

Mit Zitronensaft und Puderzucker eine Glasur rühren und die Sterne damit bestreichen.

Linzer-Schnitten

Zutaten: 120 g Knorr Hafermark, 90 g Butter, 180 g Zucker, etwa 200 g Mehl, 50 g gemahlene Haselnüsse, 2 Eier, 1 Kaffeelöffel gemahlener Zimt, 1 Prise Nelken, das Abgeriebene einer $\frac{1}{2}$ Zitrone, 2 Tropfen Bittermandelöl, 1 Kaffeelöffel Backpulver, Marmelade zum Zusammensetzen der Schnitten.

Die Zutaten außer der Marmelade zu einem Teig kneten dünn auswellen, Rechtecke ausstechen, auf gefettetem Blech hellbraun backen. Nach dem Backen die Schnitten mit Marmelade zusammensetzen.

Banille-Makronen

Zutaten: 300 g Knorr Haferflocken, etwa 50 g Mehl, 100 g Butter, 180 g Zucker, 2 Eier, 1 Teelöffel Backpulver, 1 Päckchen Vanillinzucker.

Die Knorr Haferflocken werden mit der Hälfte der Butter sowie etwas Zucker unter ständigem Umdrehen auf kleinem Feuer leicht geröstet. Den Rest der Butter, Zucker sowie Eier schaumigrühren und die Haferflocken beifügen. Das mit dem Backpulver vermischte Mehl daruntermengen, von der Masse kleine Häufchen auf ein gut gefettetes Blech setzen und die Makronen schön lichtbraun backen.

Nach Belieben kann man einen Teil der Makronen mit einer Schokoladenglasur, die man aus Puderzucker, Kakao sowie etwas heißer Milch rührt, überziehen. Mischverhältnis: 3 Teile Puderzucker, 1 Teil Kakao.

Geröstete Haferflocken statt Haselnüsse oder Mandeln

Zutaten: 100 g Knorr Haferflocken, 25—30 g Butter oder Margarine, 1 Eßlöffel Zucker.

Die Butter in der Pfanne zerfließen lassen, die Knorr Haferflocken beifügen, dann den Zucker darüberstreuen. Das Ganze auf kleinem Feuer unter stetem Wenden hellbraun anrösten. Dies ergibt einen wohl-schmeckenden, bekömmlichen Haselnuß- oder Mandelersatz, der zu vielerlei Kleingebäck, Süßspeisen, zum Bestreuen von Obst-tuchen sowie Obstsalat gern verwendet wird.

Haselnuß-Makronen mit Schokoladehäubchen

Zutaten: 100 g Knorr Haferflocken, 100 g gemahlene Haselnüsse, 150 g Zucker, 3 Eiweiß, 1 Päckchen Vanillinzucker, 1 Eßlöffel Zitronensaft. **Für die Glasur:** 20 g Kakao, 60 g Puderzucker, reichlich 1 Eßlöffel heiße Milch oder Wasser.

Die Eiweiß zu Schnee schlagen, den Zucker sowie den Vanillinzucker beifügen, dann 10 Minuten rühren. Die Knorr Haferflocken, Haselnüsse sowie den Zitronensaft daruntermengen, mit einem Kaffeelöffel kleine Häufchen auf ein gut gefettetes Backblech setzen, bei Mittelhitze 12—15 Minuten backen.

Aus Kakao, Puderzucker sowie der Milch einen dickflüssigen, glatten Brei rühren, die Makronen oben damit überziehen.

Vielerlei Buttergebäck

und doch nur nach einem einzigen Grundrezept!

Zutaten: 125 g Knorr Hafermark, 200 g Zucker, etwa 400 g Mehl, 125 g Butter, 2 Eier, 1 Päckchen Vanille-Soßenpulver, 1 Päckchen Vanillinzucker, 1 Kaffeelöffel Backpulver, 1 Eßlöffel Milch.

Die Butter schaumigrühren, Zucker, Vanillinzucker sowie Eier beifügen, weitere 15 Minuten rühren. Zuerst das mit Milch glattgerührte Vanille-Soßenpulver, dann das mit dem Backpulver vermischte Knorr Hafermark daruntermengen, das gesiebte Mehl nach und nach dazugeben, das Ganze zu einem Teig verarbeiten, auf einem mit Mehl bestreuten Backbrett ausrollen.

Rätchen-Gebäck

Einen Teil des Grundteiges $\frac{1}{3}$ cm dick auswellen, mit zwei verschieden großen, gezackten Förmchen ausstechen, bei Mittelhitze backen, dann mit beliebiger Marmelade aufeinandersetzen.

Butter-Gebäck

Einen Teil des Grundteiges $\frac{1}{2}$ cm dick auswellen, mit beliebigen Förmchen ausstechen, kurz vor dem Backen mit gut verquirltem Eigelb streichen. In nicht zu heißem Ofen backen.

Butter-S und Vanille-Brezeln

Aus einem Teil des Grundteiges S ausstechen, einen anderen Teil des Teiges zu Brezeln formen, bei Mittelhitze backen. Nach dem Backen glasieren.

Zitronat-Schnitten / Zitronat-Kränzchen

Unter einen Teil des Grundteiges etwas feingeschnittenes Zitronat kneten, diesen dann $\frac{1}{2}$ cm dick auswellen, von der einen Teighälfte Rechtecke schneiden, aus dem Rest Kränzchen ausstechen. Bei Mittelhitze backen, dann mit einem Guß aus Zitronensaft und Puderzucker glasieren.

Banille-Keks

Einen Teil des Grundteiges $\frac{1}{3}$ cm dick auswellen, runde oder viereckige Keks ausstechen, bei Mittelhitze backen.

Torten

Einfache Schokoladentorte

Zutaten: 100 g Knorr Hafermark, etwa 180 g Mehl, 220 g Staubzucker, 50 g Kakao, 40 g Butter, 1 großes oder 2 kleine Eier, $\frac{1}{4}$ Liter kalte Milch, 1 Prise Salz, 1 Päckchen Vanillinzucker, reichlich $\frac{1}{2}$ Päckchen Backpulver, 2 Tropfen Bittermandelöl.

Knorr Hafermark mit der Butter in der Pfanne unter Umrühren leicht anrösten, auskühlen lassen. Ei, Vanillinzucker, Salz und Bittermandelöl mit der Milch quirlen, Staubzucker, Kakao sowie Hafermark damit glattrühren, Backpulver u. Mehl mischen, nach u. nach darunterrühren. Eine gefettete Springsform leicht mit Mehl austreuen; die Torte bei Mittelhitze etwa 35 Min. backen. Wenn erkaltet, mit Staubzucker überstreuen oder mit einem Schokoladenguß überziehen, den man aus 150 g Puderzucker, 50 g Kakao u. 3—4 Eßlöffel heißer Milch oder Wasser glattrührt.

Linzertorte

Zutaten: 100 g ohne Fett leicht geröstetes Knorr Hafermark, 150 g Mehl, 100 g Zucker, 1 Ei, 50 g gemahlene Haselnüsse, 2 Teelöffel Backpulver, 2 Teelöffel Vanillinzucker, 1 Messerspitze gemahlene Gewürznelken, die abgeriebene Schale einer kleinen Zitrone, 1 Eßlöffel Rum oder 10 Tropfen Rumaroma, 5—6 Eßlöffel kalte Milch, 5 g gemahlene Zimt, 120 g Butter. **Zur Fülle:** Johannisbeer- oder Himbeermarmelade.

Die Zutaten zu einem lockeren Teig kneten. Die Hälfte in eine gefettete Springsform drücken und einen gleichmäßigen Tortenboden herstellen, diesen mit Marmelade bestreichen, so daß ringsum am Rand ein fingerbreiter Streifen freibleibt. Dünne Röllchen aus einem Teil des Teigrestes gitterartig über die Marmelade legen, am Rand festdrücken, den restlichen Teig rollen, den Tortenrand damit auslegen. Backzeit bei Mittelhitze etwa $\frac{3}{4}$ Stunden. Wenn erkaltet, die Gitter mit Marmelade nachfüllen.

Konfekt

Trüffelkonfekt (Schmeckt frisch am besten)

Zutaten: 120 g Knorr Hafermark, 60 g Puderzucker, 60 g Kokosfett, 2 Eßlöffel Kakao, 10 Tropfen Rumessenz, Trüffelstreusel oder farbiger Zucker.

Das Kokosfett zerfließen lassen, den fein verriebenen Puderzucker sowie den Kakao darunterrühren. Wenn etwas erkaltet, 10 Tropfen Rumessenz beifügen und zuletzt das Knorr Hafermark dazugeben. Das Ganze sofort zu einem Teig verarbeiten. Aus der Masse kleine Kugeln formen, diese in Trüffelstreusel wenden und über Nacht trocknen lassen. Durch das Kokosfett wird das Konfekt ganz steif, braucht also nicht gebacken zu werden.

Falsche Marzipan-Kartoffeln

Zutaten: 110 g Knorr Hafermark, 120 g Puderzucker, 2 Tropfen Bittermandelöl, 4 Eßlöffel Milch, 1 walnußgroßes Stückchen Butter, 1 Eßlöffel Kakao.

Die Milch mit der Butter aufkochen, dann das Bittermandelöl dazugeben, den durch ein Haarsieb gerührten Puderzucker damit glattrühren, das Hafermark nach und nach sorgfältig darunterarbeiten, das Ganze zu einem festen Teig kneten.

Aus der Teigmasse sofort Kugeln formen, leicht in Kakao wenden, nochmals etwas nachformen, damit der Kakao sich gleichmäßig verteilt. Zum Schluß die Kugeln mit einem Messer oben etwas einschneiden und die Marzipan-Kartoffeln sind fertig.





C. H. Knorr A.G., Heilbronn (Neckar)