

Hagen Gnote

REZEPTHEFT
Nr. 23

Hagen Gnote

Das Beste fürs Kochen und Genießen



Wundervolle
Torten

TOVE'S* MÖHRENTORTE

Zutaten für 1 Springform Ø 18 cm

Teig

4 Eier
200 g Zucker
390 g geriebene Möhren
130 g gehackte Walnüsse
1 TL Zimt
1 TL Muskat (frisch gerieben)
1 EL Ingwer (Paste)
1 TL Salz
1 TL Backpulver
1 TL Natron
1 EL Vanillezucker
2 Tassen gesiebtes Mehl
250 ml Pflanzenöl

Creme

60 g weiche Butter
125 g Frischkäse (Philadelphia)
1 TL Vanilleextrakt
250 g Puderzucker
1 EL Cognac
1 EL Ingwersirup

Ausserdem

Gehackte Pistazienkerne
zur Dekoration

Zubereitung

Teig

1 Eier und Zucker mit der Küchenmaschine intensiv verrühren. Alle übrigen Zutaten, bis auf das Pflanzenöl, nach und nach in die Ei-Zuckermischung einrühren. Erst zum Schluss das Öl zufügen.
2 Teig in die gefettete Backform (Springform) füllen und bei ca. 160 °C knapp eine Stunde backen. Aus der Backform lösen, auf einem Gitter auskühlen lassen.

Creme

1 Butter mit Frischkäse cremig rühren. Vanilleextrakt, gesiebten Puderzucker, Cognac und Ingwersirup zufügen und zu einer schaumig cremigen Masse rühren.

Fertigstellung und Anrichten

Den ausgekühlten Kuchen mit der Creme bestreichen und gehackte Pistazienkerne zur Dekoration überstreuen.

*Rezept Tove Gullvik-Grote

MIT DIESEN PRODUKTEN GELINGT DAS REZPT. EINFACH KLICKEN UND DIREKT BESTELLEN:

Spezial-Springform
Ø 18 cm
Nr. 017K04
Fr. 59,95



Klappbare Küchenwaage
056D04
Fr. 41,95



Elektro-Gemüseschneider
Nr. 348X01S
Fr. 89,95



TOVE'S* KÄSEKUCHEN

Zutaten für 1 Springform Ø 18 cm

Teig

225 g Digestif- oder Vollkornkekse
125 g Butter

Creme

225 g Frischkäse (Philadelphia)
125 g Puderzucker
1 TL Vanillezucker
300 ml Schmand
300 ml Schlagsahne
1 Päckchen Zitronengelatine
(oder Blattgelatine)

Topping

1 Päckchen Orangengelee/
Götterspeise

Ausserdem

Essbare Blüten und Beeren für die
Dekoration

Zubereitung

Teig

1 Kekse im Kunststoffbeutel mit dem Teigroller zerkleinern, mit weicher Butter mischen und als Boden flach in die Form drücken.

Creme

1 Frischkäse mit Puderzucker, Vanillezucker und Schmand zu einer homogenen Creme verrühren und die geschlagene Sahne unterheben. Zitronengelatine (Blattgelatine) entgegen der Packungsvorschrift nur mit der halben Wassermenge vorbereiten, im Kühlschrank etwas erkalten lassen und, bevor sie fest wird, unter die Creme rühren.
2 Die Creme auf dem Keksboden verteilen und glattstreichen, über Nacht in den Kühlschrank stellen.

Topping

1 Orangengelee / Götterspeise herstellen und zur Kühlung in den Kühlschrank stellen. Sobald dieser beginnt zu gelieren auf der Creme verteilen und wieder in den Kühlschrank stellen, bis alles fest ist.

Fertigstellen und Anrichten

Die Torte bis zum Verzehr im Kühlschrank aufbewahren und kurz vor dem Servieren mit essbaren Blüten und Beeren dekorieren.

*Rezept Tove Gullvik-Grote

MIT DIESEN PRODUKTEN GELINGT DAS REZEPT. EINFACH KLICKEN UND DIREKT BESTELLEN:

Spezial-Springform
Ø 18 cm
Nr. 017K04
Fr. 59,95



Patissier-Teigspachtel
3 Stück
Nr. 337S05
Fr. 17,95



Kuchenheber
Nr. 904Y10
Fr. 49,95



BRANDTEIG-MANDEL-RINGE MIT SCHOKOLADENCREME

Zutaten für 8 Stück

Brandteig

200 ml Wasser
50 g Butter
1 Prise Salz
110 g Mehl
2 Eier
1 Ei
1 EL Mandelblättchen

Schokoladencreme

400 ml Sahne
150 g dunkle Kuvertüre
1 Ei Rum
2 EL fein gehobelte Mandelblättchen
Puderzucker

Ausserdem

Apfelkühllein-Backform

Zubereitung

Brandteig

- 1 Wasser, Butter und Salz einmal aufkochen und die Hitze reduzieren. Mehl mit einem Holzlöffel einrühren. Dabei bilden sich Klumpen und der Teig setzt am Boden etwas an. Solange rühren, bis sich eine geschmeidiger Teigkugel bildet, die sich vom Topfboden löst.
- 2 Teig in eine Schüssel füllen und lauwarm abkühlen lassen. Nach und nach die 2 Eier einzeln mit den Knethaken des Handrührgerätes unterrühren.
- 3 Den Brandteig in einen Spritzbeutel mit grosser Stern- oder Lochtülle füllen. Nicht zu viel einfüllen, damit der Spritzbeutel nicht unhandlich wird. Die Masse nach unten drücken und den Beutel am hinteren Ende fest zu drehen. Teig gleichmässig in die eingefetteten Formen füllen. Mit verquirltem Ei bestreichen und mit Mandelblättchen bestreuen.
- 4 In die Mitte des auf 180 °C vorgeheizten Backofens setzen und ca. 25-30 Minuten backen. Bei leicht geöffnetem, ausgeschaltetem Ofen 15 Minuten ruhen lassen. Herausnehmen und auf einem Gitter abkühlen lassen.

Schokoladencreme

- 1 Die Sahne aufkochen, Topf vom Herd nehmen, die zerkleinerte Kuvertüre hinzugeben und unter Rühren schmelzen lassen. Nach kurzer Abkühlzeit Rum hinzugeben. Mit einem Pürierstab gleichmässig verrühren. In ein Gefäss füllen, auskühlen lassen und ca. 6 Stunden im Kühlschrank kalt stellen.

Fertigstellen und Anrichten

Die Schokoladensahne steif schlagen, in einen Spritzbeutel mit glatter Tülle füllen und auf den Boden der halbierten Brandteig-Ringe spritzen, Deckel aufsetzen und mit Puderzucker bestäubt servieren.

MIT DIESEN PRODUKTEN GELINGT DAS REZEPT. EINFACH KLICKEN UND DIREKT BESTELLEN:

Apfelkühllein-Backform
Nr. 745B01
Fr. 32,95



Schüsselsatz 3-teilig, Rot
Nr. 568U05 Fr. 54,95



KitchenAid Handmixer Creme
Nr. 724W02
Fr. 199,95



SCHOKO-RUMTORTE MIT VANILLECREME UND ERDBEEREN

Zutaten für 1 Springform Ø 18 cm

Schoko-Rum-Boden

2 Eier,
150 g Zucker
1 Päckchen Vanillezucker
125 g Butter (leicht geschmolzen)
280 g gesiebes Mehl
1 TL Backpulver
250 ml Milch
1 Prise Salz
1 EL Rum
100 g Kakaopulver
1 TL Kaffeepulver

Vanillecreme

1 Vanilleschote
500 ml Milch
4 Eigelbe
100 g Zucker
1 Prise Salz
60 g Mehl

Ausserdem

500-800 g Erdbeeren oder nach Belieben gemischte Beeren

Zubereitung

Schoko-Rum-Boden

1 Eier, Zucker, Vanillezucker und die leicht geschmolzene Butter schaumig aufschlagen. Nach und nach das gesiebte Mehl, Backpulver, Milch, Salz, Rum, Kakaopulver und Kaffeepulver hinzufügen und zu einem glatten Teig verarbeiten. Den Teig in eine Springform füllen und bei 150 °C Umluft ca. 60 Minuten backen.

Vanillecreme

1 Vanilleschote auskratzen, Mark und Schote in der Milch erhitzen. Vanilleschote herausnehmen. In einer Schüssel die Eigelbe, den Zucker und die Prise Salz mit dem Schneebesen glattrühren. Das Mehl untermischen und etwas von der Vanillemilch hinzugiessen, bis eine geschmeidige Masse entsteht.

2 Die Ei-Zucker-Mehl-Masse in die Vanillemilch geben und aufkochen lassen, bis eine cremig-feste Konsistenz erreicht ist. Die heisse Creme unter Rühren im kalten Wasserbad abkühlen lassen.

Fertigstellen und Anrichten

Von ca. 500-800 g Erdbeeren einige für die Dekoration beiseitelegen, den Rest in Scheiben schneiden. Den gebackenen Kuchen in drei Böden schneiden. Die Creme auf die drei Böden streichen und zwei davon mit Erdbeeren bedecken. Den obersten Boden mit ganzen Erdbeeren belegen und mit dem Spritzbeutel einen dekorativen Cremerand auftragen.



MIT DIESEN PRODUKTEN GELINGT DAS REZEPT. EINFACH KLICKEN UND DIREKT BESTELLEN:

Spezial-Springform
Ø 18 cm
Nr. 017K04
Fr. 59,95



Tortensäge
Nr. 337S03
Fr. 29,95



Konditorenmesser-Set
Nr. 904Y09
Fr. 29,95



FEINER EIERLIKÖRKUCHEN

Zutaten für 1 Chrysanthemen-Blüten-Backform

Eierlikörkuchen

200 g Butter
420 g Mehl
200 g Zucker
1 Päckchen Vanillezucker
4 Eier
250 ml Eierlikör
1 Pck. Backpulver
Puderzucker

Zubereitung

Eierlikörkuchen

- 1 Ofen auf 175 °C vorheizen. Backform einfetten und mit Mehl bestäuben.
- 2 Zucker, Vanillezucker und Eier cremig schlagen. Eierlikör und Butter hinzufügen und unterrühren.
- 3 Mehl mit Backpulver mischen und ebenfalls unter die Masse rühren.
- 4 Den Teig in die gefettete Form füllen und ca. 60 Minuten backen. Garprobe mit Zahnstocher oder Backthermometer machen.

Fertigstellen und Anrichten

Kuchen 15 Minuten in der Form abkühlen lassen und anschließend auf ein Kuchengitter stürzen. Mit Puderzucker bestäuben.



MIT DIESEN PRODUKTEN GELINGT DAS REZEPT. EINFACH KLICKEN UND DIREKT BESTELLEN:

Chrysanthemen-Blüten-Backform
Ø 26 cm, 10 cm hoch
Nr. 058X02
Fr. 89,95



Backthermometer
Nr. 027R02
Fr. 22,95



Turbomixer
Nr. 077K01
Fr. 79,95



KLASSISCHE APFEL-TARTE TATIN

Zutaten für 6-8 Portionen

Tarte Tatin-Apfeltarte

200 g Zucker
80 g Butter
6-8 Äpfel (je nach Grösse, ca. 1,1 kg)
Mürbeteig oder TK-Blätterteig

So stellen Sie nach klassischem Rezept einen Mürbeteig selber her:

Mürbeteig

250 g Mehl
125 g Butter
½ TL Salz
4-6 EL Wasser
1 Ei

1 Butter und Ei aus dem Kühlschrank nehmen und auf Raumtemperatur erwärmen lassen. Mehl auf die Arbeitsfläche sieben und eine Mulde in die Mitte drücken. Zimmerwarme Butter in Stücken in die Mulde geben und mit Salz bestreuen.

2 Das Ei und einige EL Wasser zufügen. Das Mehl nach und nach in die Ei-Buttermasse einarbeiten und dabei das restliche Wasser zufügen. Die Teigzubereitung muss zügig geschehen, sodass ein geschmeidiger Teig entsteht. Sollte er zu fest oder rissig werden, noch etwas Wasser zugeben.

3 Anschliessend mindestens 1 Stunde zugedeckt im Kühlschrank ruhen lassen.

Zubereitung

Tarte Tatin-Apfeltarte

1 Die Tarte Tatin-Form auf die Herdplatte stellen und kurz bei mittlerer Hitze vorheizen. 170 g Zucker hineinstreuen und langsam heiss werden lassen bis er schön braun ist und Blasen wirft.

2 50 g Butter darauf verteilen. Kurz brutzeln lassen und mit Topflappen oder Handschuhen vom Herd nehmen.

3 Äpfel schälen, entkernen und jeweils in 6 Spalten teilen. Vom Rand beginnend die Apfelscheiben mit der gewölbten Seite in eine Richtung im Kreis aneinander in die Form legen. Die nächste, innere Reihe mit Apfelscheibchen mit der gewölbten Seite in umgekehrter Richtung in die Zwischenräume der äusseren Reihe auslegen, usw. Sobald die Form ganz mit Apfelscheiben belegt ist, mit 30 g Zucker bestreuen und 30 g Butterstückchen darauf verteilen.

4 Den Mürbeteig (oder Blätterteig) dünn ausrollen (etwas grösser als die Form) und über die Äpfel legen, den überstehenden Rand in die Form stecken. Im vorgeheizten Ofen bei 180 °C ca. 40 Min. backen. Mit Topflappen oder Handschuhen herausnehmen, an schliessend 15 Minuten ruhen lassen. Eine passende Kuchenplatte auf die Tarte Tatin-Form legen.

Fertigstellen und Anrichten

Mit Topflappen vorsichtig die noch heisse Tarte auf die Platte stürzen. Mit Puderzucker, Sahne, Zimt oder Vanilleeis noch warm servieren.



MIT DIESEN PRODUKTEN GELINGT DAS REZEPT. EINFACH KLICKEN UND DIREKT BESTELLEN:

Hagen Grote
Tarte Tatin
Backform
Nr. 025B01
Fr. 114,95



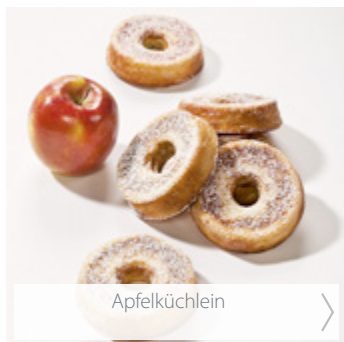
Profi-Sahnebereiter 0,25 l
Nr. 262M02
Fr. 209,95



Weisse Porzellan-Servierplatte
Ø 33 cm
Nr. 195B01
Fr. 22,95



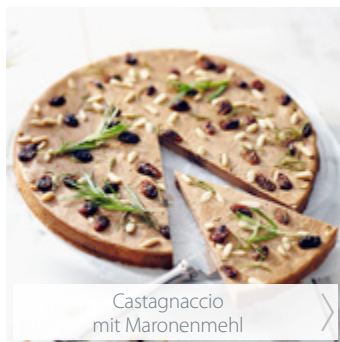
PROBIEREN SIE AUCH



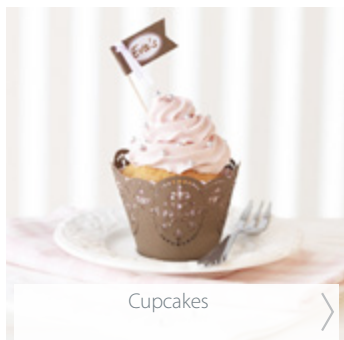
Apfelküchlein



Ananas-Tarte Tatin
mit Vanillekaramell



Castagnaccio
mit Maronenmehl



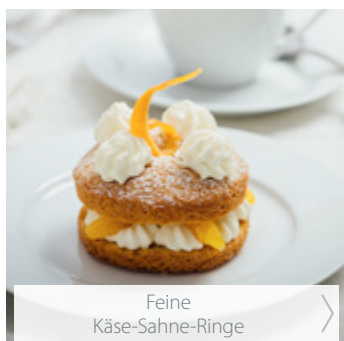
Cupcakes



Passionsfrucht-Mango-
Törtchen



Mango-Haselnuss-Hopfen-
Blätterteigkuchen



Feine
Käse-Sahne-Ringe



Aprikosen-Tarte
mit Honig und Lavendel



Bunte Donuts
mit 5 Glasuren

Noch mehr Rezeptideen finden Sie auf [hagengrote.ch](https://www.hagengrote.ch)