

Hagen Gnote

REZEPTHEFT
Nr. 52

Hagen Gnote

Das Beste fürs Kochen und Genießen



Süßes zu Ostern

EIERLIKÖR

Zutaten für 750 ml

6 Eigelb
200 g Zucker
15 g Tahiti Vanillezucker
250 ml Sahne
250 ml weißer Rum

Außerdem

sterile Flaschen zum Abfüllen

Zubereitung

1 Eigelb, Zucker und Tahiti Vanillezucker bei ca. 80 °C im Topf cremig schlagen, dabei nicht zu heiß werden lassen. Erst die Sahne, dann den Rum langsam unterrühren.
2 Den fertigen Eierlikör mit einem Trichter in saubere Flaschen abfüllen. Im Kühlschrank aufbewahren und innerhalb einer Woche verbrauchen.



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

Tahiti Vanillezucker

150 g
4 Mal ergiebiger
als Bourbon-Vanille
Nr. 266M05
14,95 €
(€ 99,67/kg)



Nährwert-Waage

Wiegt in präzisen 1-g-Schritten
Nr. 042X03
42,95 €



Digitales Thermometer

Super exaktes, digitales Thermometer für Grill und Ofen
Nr. 020M01
24,95 €



EIERLIKÖRKUCHEN

Zutaten

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

Zubereitung

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. 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:**

Guss-Backform
Exzellente Wärmeleitfähigkeit
Nr. 370P02
32,95 €



Eierlikör, 22 % Vol., 0,5 l
Flämische Likörpezialität
Nr. 067R14
24,95 €
(€ 49,90/kg)



Back-Trennspray
Spart Fett beim Backen, nichts haftet
Nr. 489Z01
14,95 €
(€ 29,90/kg)



EIERLIKÖRTORTE

Zutaten für eine Springform (Ø 26 cm)

Biskuitboden

4 Eier
80 g Zucker
1 Päckchen Vanillezucker
2 TL Backpulver
200 g gemahlene Haselnüsse
50 g weiche Butter
1 EL Rum
150 g Zartbitter- oder
Blockschokolade, gerieben
1 Prise Salz

Füllung

600 g Sahne
2 Päckchen Sahnesteif
1 TL Zucker
2 Blatt Gelatine
200 g Eierlikör

Zubereitung

Biskuitboden

1 Eier trennen. Eigelb, Zucker und Vanillezucker schaumig schlagen. Das Backpulver unter die gemahlene Nüsse mischen und unter die Zucker-Ei-Mischung heben.
2 Butter, Rum, 100 g geriebene Schokolade (Rest für die Garnitur zur Seite stellen) und 1 Prise Salz dazugeben. Alles gut verrühren.
3 Die 4 übrigen Eiweiße zu Eischnee aufschlagen und unter den Teig heben.
4 Teig in eine gefettete und mit Backpapier ausgelegte Springform geben und im vorgeheizten Backofen bei 150 °C Ober-/Unterhitze etwa 60 Minuten backen. Anschließend aus der Form lösen und auf ein Backpapier stürzen. Gut auskühlen lassen.

Füllung

1 Boden auf eine Tortenplatte setzen. Sahne mit Sahnesteif und Zucker steif schlagen.
2 Etwa ¼ der Sahne in einen Spritzbeutel mit Loch- oder Sterntülle füllen und beiseitestellen. Restliche Sahne auf dem Tortenboden verteilen, dabei auch den Rand dünn bestreichen. Mit dem Spritzbeutel die Torte obendrauf mit Tupfen verzieren.
3 Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Mischung in 3 EL warmen Eierlikör auflösen. Unter den restlichen Eierlikör rühren und abkühlen lassen.
4 Eierlikör-Mischung vorsichtig gleichmäßig über die Torte gießen, bis die Sahne komplett bedeckt ist. Torte für mindestens 1 Stunde kaltstellen.



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

Tahiti Vanillezucker

150 g
4 Mal ergiebiger
als Bourbon-Vanille
Nr. 266M05
14,95 €
(€ 99,67/kg)



Hagen Grote Trinkschokolade

Feinste belgische Trinkschokolade
mit 77 Prozent Kakaoanteil
Nr. 329A06
16,95 €
(€ 48,43/kg)



Drehbare Tortenplatte

Hochwertige Glasplatte auf
Edelstahlfuß
Nr. 272X01
39,95 €



TOVES MÖHRENTORTE

Zutaten für eine Springform

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 (Stäbchenprobe). 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.

Fertigstellen und Anrichten

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



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

BIO Muskatnuss, ganz

11 Stück
Nr. 342X23
17,95 €



KitchenAid Handmixer

Rührt enorm kraftvoll,
spritzt nicht, spart
Energie
Nr. 724W02
149,95 €



BIO Ingwer-Sirup

Frei von Farb- und
Konservierungsstoffen
Nr. 041T09
12,95 €
(€ 51,80/l)



KAROTTEN-NUSS-MUFFINS

Zutaten für 24 Muffins

500 g Mehl
300 g Zucker
2 TL Backpulver
2 TL Zimt
½ TL Salz
125 g gehackte gemischte Nüsse (Walnüsse, Mandeln, Pekannüsse)
125 g Kokosflocken
125 ml Öl
1 TL Vanillesirup oder Mark einer Vanilleschote
500 g Möhren, gerieben
1 Apfel, gerieben
3 Eier

Außerdem

Puderzucker
Saft einer Zitrone
Dekor-Möhren aus Marzipan

Zubereitung

1 Mehl in eine Schüssel sieben und alle weiteren Zutaten, abgesehen von den Eiern, hinzugeben.
2 Eier in einer zweiten Schüssel schaumig aufschlagen und unter die Mehlmischung heben.
3 Teig in die Mulden einer Muffinform geben und im vorgeheizten Ofen bei 180 °C Ober-/Unterhitze etwa 35 Minuten backen.

Fertigstellen und Anrichten

Puderzucker und Zitronensaft verrühren. Muffins mit der Glasur sowie kleinen Dekor-Möhren aus Marzipan verzieren. Muffins alternativ mit Puderzucker bestäubt servieren.



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

Tahiti Vanilleschote

4 Mal ergiebiger als Bourbon-Vanille
Nr. 266M03
11,95 €



Gemüseraffel

5 Trommelaufsätze zum Reiben, Raspeln, Schneiden
Nr. 089F02
89,95 €



Schüssel-Set mit Spritzschutz

5 Trommelaufsätze zum Reiben, Raspeln, Schneiden
Nr. 089F02
89,95 €



ZITRONENTARTE

Zutaten für eine Tarteform (Ø 26 cm)

Mürbeteig

200 g Mehl (Type 550)
50 g Zucker
1 Prise Salz
130 g kalte Butter
1 Eigelb

Zitronencreme

1 Vanilleschote
3 Bio-Zitronen
4 Eier
250 g Zucker
125 g Schlagsahne

Außerdem

Fett oder Backtrennspray für
die Form
Mehl zum Ausrollen
Getrocknete Hülsenfrüchte zum
Vorbacken

Zubereitung

Mürbeteig

1 Mehl, Zucker und Salz mischen. Dann Butter und Eigelb hinzugeben und zuerst mit Handrührgerät oder Küchenmaschine, dann mit den Händen zu einem glatten Teig verarbeiten.
2 In Frischhaltefolie wickeln und für 30 Minuten in den Kühlschrank geben.

Zitronencreme

1 Vanilleschote längs aufschneiden und das Mark herauskratzen.
2 Zitronen heiß abspülen und trocken tupfen. Die Schale von 2 Zitronen abreiben und den Fruchtsaft auspressen.
3 Eier und 200 g Zucker schaumig rühren. Vanillemark, Zitronensaft und -schale sowie Sahne unterrühren.

Fertigstellen und Anrichten

1 Den Backofen auf 200 °C Ober-/Unterhitze (Umluft 180 °C) vorheizen. Tarteform einfetten und mit Mehl bestäuben.
2 Teig ausrollen, in die Form legen und einen 2 cm hohen Rand formen. Teigboden mit einer Gabel mehrmals einstechen, mit Backpapier abdecken und die Hülsenfrüchte darauf geben.
3 Teig im Ofen 10 Minuten blind vorbacken. Dann Hülsenfrüchte und Backpapier entfernen und weitere 10 Minuten backen.
4 Backofen auf 160 °C Ober-/Unterhitze (Umluft 140 °C) herunterstellen. Zitronencreme auf den Teigboden geben und die Tarte weitere 25-30 Minuten auf unterster Schiene backen. Anschließend gut auskühlen lassen.
5 Die übrige Zitrone in dünne Scheiben schneiden. Die restlichen 50 g Zucker mit 6 EL Wasser aufkochen. Zitronenscheiben hineingeben und 5 Minuten kochen lassen. Zitronenscheiben entnehmen und zum Abtropfen auf einen Teller legen. Den Sud sirupartig einkochen lassen.
6 Tarte vorsichtig mit dem Sirup bestreichen und mit den Zitronenscheiben dekorieren.



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

Hebeboden-Backform

Backofenfest bis 240 °C
Nr. 186D02
24,95 €



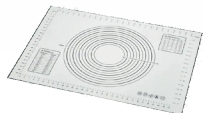
KitchenAid Handmixer

Mit 9 einstellbaren Geschwindigkeitsstufen
Nr. 724W02
149,95 €



Back- und Arbeitsmatte

Schützt Arbeitsflächen vor Kratzern, Verschmutzung
Nr. 763F03
29,95 €



EINFACHER BIENENSTICH

Zutaten für eine Springform (Ø 26 cm)

Boden

4 Eier
200 g Zucker
1 Päckchen Vanillezucker
100 g Mehl
1 Päckchen Vanille-
Kochpudding
1 TL Backpulver
100 g Mandelblättchen

Füllung

5 Blätter weiße Gelatine
500 ml Milch
100 g Zucker
1 Päckchen Vanille-
Kochpudding
1 Becher Sahne

Zubereitung

Boden

1 Eier, Zucker und Vanillezucker schaumig aufschlagen. Mehl nach und nach in die Mischung sieben, Vanille-Kochpudding-Pulver und Backpulver untermischen.
2 Springform fetten und Teig einfüllen. Mandelblättchen obendrauf verteilen. Im vorgeheizten Ofen bei 180 °C Ober-/Unterhitze etwa 30 Minuten auf 2. Schiene backen. Boden anschließend auskühlen lassen, dann horizontal teilen.

Füllung

1 Gelatine ca. 5 Minuten in kaltem Wasser einweichen.
2 Aus Milch, Zucker und Vanille-Kochpudding-Pulver einen Pudding kochen. Die ausgedrückte Gelatine hinzugeben und für mindestens 30 Sekunden gut untermischen. Pudding anschließend ca. 25–30 Minuten im Wasserbad abkühlen lassen. Gelegentlich umrühren, damit sich keine Haut bildet.
3 Sahne steif schlagen und unter den Vanillepudding heben.

Fertigstellen und Anrichten

Füllung auf die untere Hälfte des Bodens streichen und den oberen Teil als Deckel vorsichtig aufsetzen. Den Kuchen für mind. 2 Stunden kaltstellen.



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

Tahiti Vanillezucker

150 g
4 Mal ergiebiger
als Bourbon-Vanille
Nr. 266M05
14,95 €
(€ 99,67/kg)



Mehlsieb

Mit Deckel zur Aufbewahrung
Nr. 763F04
34,95 €



Springform

Backen und Servieren: Hartporzellan-Springform-Boden mit Silikonring
Nr. 113F01
34,95 €



HEFEZOPF

Zutaten für 4 Personen

250 ml Milch, lauwarm
375 g Weizenmehl Type 550
60 g Zucker
½ Würfel frische Hefe
50 g weiche Butter
1 Prise Salz
1 Ei

Außerdem

Milch zum Bestreichen
Nach Belieben Hagelzucker oder
Mandelblättchen

Zubereitung

- 1 Mehl in eine Schüssel sieben. Eine Mulde im Mehl formen und die Hefe hineinbröseln. 3 EL lauwarmer Milch mit 1 Prise Zucker vermischen und zur Hefe in die Mulde geben. Hefe-Milch-Mischung mit einem Löffel leicht vermischen, jedoch noch nicht ins Mehl einkneten.
- 2 Schüssel abdecken und an einem warmen Ort ca. 15 Minuten gehen lassen.
- 3 Ei, restliche Milch, restlichen Zucker und Salz hinzugeben. 3 Minuten auf niedriger Stufe, dann ca. 5 Minuten auf hoher Stufe mit dem Kneithaken eines Mixers oder einer Küchenmaschine verkneten. Butter nach und nach in Stückchen hinzugeben.
- 4 Schüssel erneut abdecken und weitere 60 Minuten an einem warmen Ort gehen lassen.
- 5 Teig auf eine bemehlte Arbeitsfläche geben und in 3 gleich große Portionen teilen. Jede Portion zu einer Rolle von ca. 40–50 cm formen.
- 6 Die 3 Stränge zu einem Zopf flechten. Enden leicht eindrehen und unter den Zopf legen. Zopf auf einem mit Backpapier oder Dauerbackfolie ausgelegtem Blech platzieren. Mit einem sauberen Geschirrtuch abdecken und weitere 45 Minuten gehen lassen.
- 7 Den Zopf mit etwas Milch bestreichen und nach Belieben mit Mandelblättchen oder Hagelzucker bestreuen. Im vorgeheizten Ofen bei 180 °C Ober-/Unterhitze etwa 20–25 Minuten backen.



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

Transportschaufel

Ideal zum Bearbeiten von Teig
Nr. 282X01
12,95 €



Dauer-Backmatte

Hitzeständig bis über 260 °C
2er Set
Nr. 901U02
29,95 €



KitchenAid Küchenmaschine

Unendlich robust und langlebig
Nr. 227M03LR
799,00 €



PROBIEREN SIE AUCH



Matcha-Pistazien-Kuchen mit weißer Schokolade und Sake-Gelee >



Limonen-Thymian-Gugelhupf mit Feigen und Mandelmilch-Glasur >



Rote-Bete-Pekannuss-Kuchen >



Apfel-Waffelkörnchen >



Schokoladen-Becher >



Klassischer Waffelteig für Waffelbecher >



Charlotte mit Erdbeeren und Biskuits Roses de Reims >



Mini-Cheesecakes mit roten Beeren und Biskuits Roses de Reims >



Bavaoise Creme mit Biskuits Roses de Reims >

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