

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

Wägt 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

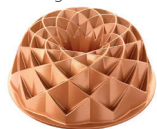
## Zubereitung

**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 Likörspezialität  
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 Eiweiß 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 €**  
(€ 99,67/1 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  
**12,95 €**



### Gemüseraffel

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



### Schüssel-Set mit Spritzschutz

5 Trommelaufsätze zum Reiben, Raspeln, Schneiden  
Luft- und flüssigkeitsdicht  
schließendes Deckel, 2,5 l und 4,5 l  
Nr. 422Z31  
**64,95 €**



# 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 €**



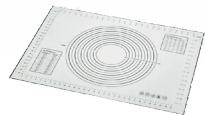
### KitchenAid Handmixer

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 unterrühren. 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 REZEPT. **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.de](https://www.hagengrote.de)

oder in unserem *Genuss*MAGAZIN



Hagen Grote GmbH

Grüner Dyk 36 · 47803 Krefeld · Deutschland