

IGOR PROKOPETS' SÜSSES RUSSISCHES SCHMALZGEBÄCK

Das gesiebte Mehl mit den Eigelben, Sahne, Backpulver, Salz und Wodka zu einem geschmeidigen, festen Teig verkneten. Auf bemehlter Arbeitsfläche dünn ausrollen & mit dem Teigrädchen Streifen (ca. 2 x 12 cm) schneiden. Jeden Streifen in der Mitte längs einschneiden, eine Teigende durchziehen, sodass eine Schleife entsteht. In heißem Schmalz bei ca. 170 Grad portionsweise 2-3 Minuten goldbraun frittieren. Auf Küchenkrepp abtropfen lassen & sofort servieren.



ZUTATEN

200 g Mehl
3 Eigelb
3 EL Schlagsahne
1 TL Backpulver
1 Prise Salz
2 EL Wodka
Mehl für die Unterlage
Butterschmalz

LEBKUCHEN VON CONSTANCE FIEBIGS OMA ELSE AUS THÜRINGEN

Aus den Zutaten einen Knetteig bereiten, evtl. etwas Milch zugeben, damit er geschmeidig wird. Etwa 1 cm dick ausrollen.

Kreise ausstechen (4-5 cm Durchmesser), in die Mitte eine halbe Walnuß oder geschälte Mandel drücken. Auf Backpapier bei 160 Grad (Umluft) ca. 25' backen, evtl. etwas länger (2-3 Bleche gleichzeitig möglich). Ausstechen und verzieren nach Belieben. Ohne Rosinen auch knusperhaustauglich.



ZUTATEN

750 g Mehl	je 100 g Zitronat & Orangeat
250 g Zucker	250 g Butter
1 1/2 Pk Backpulver	2 Eier
2 gehäufte TL Zimt	4 Eigelb
je 1 gehäufter TL gemahlene Nelken & Muskat	etwas Milch
250 g mit Schale geriebene Mandeln	optional: 200 g Rosinen

CHRISTIANE ULBRICHS DRESDNER STOLLEN

Rosinen & Korinthen über Nacht mit Rum marinieren. Orangeat und Zitronat fein würfeln, Mandeln grob hacken. Mehl in eine Schüssel füllen, in die Mitte eine Vertiefung drücken und die mit der Hälfte der Milch & 1 TL Zucker angerührte Hefe hineingeben. An warmem Ort gehen lassen. Mehl mit Hefe und der zerlassenen lauwarmen Butter, Zucker, Gewürze und die restliche Milch gut unter den Teig kneten. Rosinen, Korinthen, Orangeat, Zironat & Mandeln zufügen. Teig kneten, bis er Blasen wirft. Dann den Teig nochmals zu doppelter Größe gehen lassen, halbieren. Jede Hälfte zu einem 4-5 cm dicken Oval ausrollen, längs einmal zusammenfallen, dass der untere Teil etwas übersteht. Mit der Handkante über der Faltstelle längs einkerben. Stollen auf ein gefettetes Backblech legen, gehen lassen, dann bei 180 Grad (Gas 2) 50-70' backen. Nach der Hälfte der Backzeit mit Silberfolie abdecken, sonst werden sie zu braun. Ganz wichtig: Wenn sie aus dem Ofen kommen, sofort mit zerlassener Butter bestreichen. Später mit Puderzucker bestreuen. Vor dem Anschneiden in Alufolie verpackt mindestens 14 Tage kühl ruhen lassen. Backt man vier kleine statt zwei großer Stollen, Backzeit entsprechend reduzieren – die Stäbchenprobe zeigt, wann sie fertig sind. Christianes Spezialtipp: 1 kg Mehl nehmen, dafür den Zucker reduzieren.



ZUTATEN

400 g Rosinen

100 g Korinthen

5 EL Rum

je 75 g Orangeat &
Zitronat

200 g geschälte
Mandeln

4 Tropfen

Bittermandelaroma

750 g Mehl

75 g Hefe

1/8-1/4 l Milch

125 g Zucker

350 g Butter

1 TL Salz

abgeriebene Schale einer
Bio-Orange

Butter zum Bestreichen

Puderzucker zum
Bestreuen

VIOLA BAYERS FLORENTINER

Zucker, Honig, Butter, Sahne in einem Topf erhitzen, 5' bei kleiner Hitze unter Rühren köcheln. Mandelblättchen & Kürbiskerne dazugeben, wieder 5' bei kleiner Hitze unter Rühren köcheln. Backofen auf 200 Grad vorheizen. Masse auf mit Backpapier belegtes Blech ausstreichen. Auf mittlerer Schiene ca. 12' goldbraun backen (gut beobachten, wird schnell dunkel). auf Blech abkühlen lassen. Auf Arbeitsfläche stürzen, Backpapier abziehen. Kuvertüre in Wasserbad schmelzen & glatte Seite der Florentinerplatte bestreichen. Fest werden lassen, umdrehen und in Rauten schneiden.



ZUTATEN

175 g Zucker
75 g Honig
125 g Butter
150 g Sahne
175 g Mandelblätter
100 g Kürbiskerne
150 g Zartbitter-
Kuvertüre