

Haushalt

Haushaltprofis müssen diese Seite nicht lesen. Doch wer versucht (oder versuchen muss), sich mit Haushalt und Küche anzufreunden, findet vielleicht im Folgenden eine kleine Hilfe oder Anregungen. Rezepte sind Schritt für Schritt erklärt. Es werden die einfachsten Zutaten verwendet. Da alles im Selbsttest entstand, ist der Erfolg eigentlich garantiert.

Die Rezepte sind nichts für Feinschmecker, aber dennoch schmackhaft. Es wird verwendet, was der Garten und Supermärkte saisonal hergeben. Besondere Gewürze, exotische Früchte und exakte Herkunftsnachweise für Fleisch und Gemüse spielen keine Rolle. "Bio" als Etikettierung ist für mich ein Fremdwort, da nicht vertrauenswürdig. Im eigenen Garten ist sowieso alles "Bio".

Erntezeit ist gleichzeitig auch Verarbeitungszeit für den Winter. So muss man keine industriellen Konserven kaufen. Die eigene Marmelade (auch Konfitüre genannt) schmeckt immer noch am besten. Vor allem weiß man, was drin ist. Und die eigenen Kartoffeln wachsen auf jeden Fall auf unverseuchtem Acker.

Auch die Tipps entstehen laufend aus der Praxis für die Praxis. Jede Haushalt-Info aus dem Web ist für mich solange suspekt, bis der eigene Test die Brauchbarkeit bewiesen hat.

Die Verwendung aller Rezepte und Tipps geschieht auf eigene Gefahr des Nutzers. Ich bin nicht verantwortlich, wenn etwas schiefgeht, wenn es nicht schmeckt oder wenn sonstwie ein Schaden beim Anwender entsteht. Haftung ist ausgeschlossen. Alle genannten oder gezeigten Zutaten sind weder Werbung noch besondere Empfehlung, sondern wurden praktisch verwendet.

Back-Rezepte

- Pflaumen-Kuchen mit Streuselteig
- Pflaumen-Kuchen mit extra Streusel
- Pflaumen-Kuchen mit Hefeteig, Pudding, Streusel
- Apfel-Johannisb.-Kuchen, Pudding, extra Streusel
- Quark-Johannisbeer-Kuchen mit extra Streusel
- Quark-Mohnkuchen mit Hefeteig und Streusel
- Pflaumen-Kuchen mit Hefeteig und Streusel
- Pizza auf Hefekuchenteig
- Fruchttorte (Brombeeren, Johannisbeeren)
- Fruchttorte mit Pudding (Brombeeren)
- Fruchttorte mit Pudding (Bromb., Johannisb.)
- Selterwasser-Kuchen

Koch-Rezepte

- Beefsteaks aus Sachsen (Bayern: Fleischpflanzerl)

Früchte im Glas konservieren

- Brombeer-Konfitüre
- Apfelmus-Kompott im Glas
- Pflaumen-Kompott im Glas
- Pflaumen-Konfitüre mit Banane

Lebensmittel einfrieren

- Grüne Bohnen blanchieren und einfrieren
- Brombeeren einfrieren
- Pflaumen einfrieren
- Wurst portionieren und einfrieren

Tipps für den Haushalt

- Aufkleber mit Haushaltsöl entfernen
- Aufkleber von Konservengläsern entfernen
- Dellen und Kratzer aus Naturholz entfernen
- Deckel von Konservengläsern reparieren



Back-Rezepte

Pflaumen-Kuchen mit Streuselteig

Springform 25 cm, 6 cm hoch. Zutaten mit Messbecher abmessen.

Zutaten:

300 g Weizenmehl
 200 g Zucker
 1 Stück Butter (250 g)
 3 Eier
 ca. 35 frische Hauspflaumen (ca. 850 g)
 1 Päckchen Backpulver (1 P. ist für 500 g Mehl)
 1 Päckchen Vanille-Zucker (1 P. ist für 500 g Mehl)
 1/2 Päckchen Vanille-Pudding-Pulver (1 P. für 0,5 l Milch)
 1 Prise Salz
 Semmelbrösel oder Paniermehl für die Form

1. Teig zubereiten in einer großen Schüssel

In die Schüssel geben:

- 300 g Mehl
- 200 g Zucker
- 1 Päckchen Backpulver (eigentlich für 500 g Mehl)
- 1 Päckchen Vanille-Zucker (eigentlich für 500 g Mehl)
- 1/2 Päckchen Vanille-Pudding-Pulver (1 P. ist für 0,5 Liter Milch)
- 250 g weiche Butter (1 Stück) in Scheiben geschnitten
- 3 Eier
- 1 Prise Salz

Mit Mixer oder Hand alles langsam verrühren. Dann mit den Händen verkneten, bis der Teig nicht mehr klebt (falls nötig, etwas Mehl zugeben).

2. Backform vorbereiten

Backform innen mit Fett (Butter) einschmieren (Boden und Rand). Danach zusätzlich mit Semmelbrösel oder Paniermehl (oder Mehl) bestreuen (Rest abschütteln).

Durch diese Behandlung löst sich später der gebackene Kuchen gut von der Form.

3. Bodenteig in die Backform bringen

Etwa 2/3 des Teigs von der Mitte aus gleichmäßig auf dem Backform-Boden verteilen, dabei ca. 3 cm Rand für die Früchte formen (Hände bemehlen, damit nichts klebt).

Mit Gabel schräg in den Teigboden stechen (ca. 20x zwecks Belüftung).

4. Pflaumen legen

Ca. 35 Hauspflaumen (ca. 850 g) waschen, halbieren und entkernen.

Wasser von den Pflaumen gründlich abtropfen lassen.

Halbe Pflaumen kreisförmig von außen nach innen auf den Teig in der Backform schichten (schräg bzw. hochkant für schöne dicke Pflaumenschicht).

5. Streusel aufbringen

In den Rest (1/3) Teig in der Schüssel ca. 1 bis 2 Eßlöffel Zucker geben, falls erforderlich auch etwas Mehl, bis sich der Teig zu Streuseln formen lässt.

Streuselteig mit der Hand zu Streuseln oder Flocken formen und dabei gleichmäßig auf den Pflaumen verteilen.



© 2013-08 P.E.Burkhardt 3301

Pflaumen-Kuchen mit Streuselteig



© 2013-08 P.E.Burkhardt 3296a

Für den Teig vorbereitete Backform



© 2013-08 P.E.Burkhardt 3346

Pflaumen legen für eine dicke Schicht



© 2013-08 P.E.Burkhardt 3296

Streusel aus dem gleichen Kuchenteig

6. Kuchen backen

Kuchen in den Backofen stellen (unterste Etage), darunter Alu-Folie legen wegen evtl. tropfender Früchte.

Kuchen ca. 70 min bei 190° C im Backofen backen (ohne Umluft, mit Ober-/Unterhitze).

Damit der Kuchen wegen des hohen Früchteanteils richtig durchbäckt, die ersten 40 min den Kuchen mit Alu-Folie abdecken und nur mit Unterhitze backen. Dann Alu-Folie abnehmen und den Kuchen mit Ober- und Unterhitze fertig backen, bis die Streuseln knusprig hellbraun werden. Während der Backzeit mit Holzstäbchen testen. Der Teig darf nicht mehr am Holzstäbchen kleben bleiben. Meist braucht die Kuchenmitte wegen der Früchte länger.

Tipp: Vor dem Fertigbacken (also nach den 40 min) etwas zusätzliche Butter mit der Hand flockig auf die Streuseln verteilen, damit die Streusel noch knuspriger werden und glänzen.

7. Kuchen servierfertig machen

Kuchen nach dem Backen abkühlen lassen, aber noch warm von Form und Boden lösen und auf Servierplatte stellen.

Tipp: Damit sich der Kuchen gut löst, mit einem großen Messer zwischen Kuchenrand und Backformrand fahren, ebenso beim Boden.

Normalerweise in 12 Stücke schneiden und mit Schlagsahne servieren.



© 2013-08 P.E.Burkhardt 3299

Fertig: Pflaumen-Kuchen mit Streuselteig



© 2013-08 P.E.Burkhardt 3305

Guten Appetit!

Pflaumen-Kuchen mit extra Streusel

Springform 25 cm, 6 cm hoch. Zutaten mit Messbecher abmessen. Streuselmasse extra zubereitet.

Zutaten:

300 g Weizenmehl
 200 g Zucker
 1 Stück Butter (250 g)
 1 Ei
 ca. 35 frische Hauspflaumen (ca. 850 g)
 1/2 Päckchen Backpulver (1 P. ist für 500 g Mehl)
 1/2 Päckchen Vanille-Zucker (1 P. ist für 500 g Mehl)
 1/2 Päckchen Vanille-Pudding-Pulver (1 P. für 0,5 l Milch)
 1 Prise Salz, 4 Eßlöffel Puderzucker
 Semmelbrösel oder Paniermehl für die Form

1. Bodenteig zubereiten in einer großen Schüssel

In die Schüssel geben:

- 200 g Mehl
- 100 g Zucker
- 1/2 Päckchen Backpulver (1 P. für 500 g Mehl)
- 1/2 Päckchen Vanille-Zucker (1 P. für 500 g Mehl)
- 1/2 Päckchen Vanille-Pudding-Pulver (1 P. ist für 0,5 Liter Milch)
- 125 g weiche Butter (1/2 Stück) in Scheiben geschnitten
- 1 Ei
- 1 Prise Salz

Mit Mixer oder Hand alles langsam verrühren. Dann mit den Händen verkneten, bis der Teig nicht mehr klebt (falls nötig, etwas Mehl zugeben).

2. Backform vorbereiten

Backform innen mit Fett (Butter) einschmieren (Boden und Rand). Danach zusätzlich mit Semmelbrösel oder Paniermehl (oder Mehl) bestreuen (Rest abschütteln).

Durch diese Behandlung löst sich später der gebackene Kuchen gut von der Form.

3. Bodenteig in die Backform bringen

Den Bodenteig von der Mitte aus gleichmäßig auf dem Backform-Boden verteilen, dabei ca. 3 cm Rand für die Früchte formen (Hände bemehlen, damit nichts klebt).

Mit Gabel schräg in den Teigboden stechen (ca. 20x zwecks Belüftung).

4. Pflaumen legen

Ca. 35 Hauspflaumen (ca. 850 g) waschen, halbieren und entkernen. Wasser von den Pflaumen gründlich abtropfen lassen.

Halbe Pflaumen kreisförmig von außen nach innen auf den Teig in der Backform schichten (schräg bzw. hochkant für schöne dicke Pflaumenschicht).

5. Streuselteig zubereiten in der großen Schüssel

In die Schüssel geben:

- 100 g Mehl
- 100 g Zucker
- 125 g weiche Butter (1/2 Stück) in Scheiben geschnitten

Mit Mixer oder Hand alles langsam verrühren. Dann mit den Händen verkneten, bis der Teig nicht mehr klebt (falls nötig, etwas Mehl zugeben).

6. Streusel aufbringen

Streuselteig mit der Hand zu Streuseln oder Flocken formen und dabei gleichmäßig auf den Pflaumen verteilen.



Pflaumen-Kuchen mit extra Streusel



Für den Teig vorbereitete Backform



Bodenteig mit einer Gabel belüftet



Fertig zum Backen

7. Kuchen backen

Kuchen in den Backofen stellen (unterste Etage), darunter Alu-Folie legen wegen evtl. tropfender Früchte.

Kuchen ca. 70 min bei 190° C im Backofen backen (ohne Umluft, mit Ober-/Unterhitze).

Damit der Kuchen wegen des hohen Früchteanteils richtig durchbäckt, die ersten 40 min den Kuchen mit Alu-Folie abdecken und nur mit Unterhitze backen. Dann Alu-Folie abnehmen und den Kuchen mit Ober- und Unterhitze fertig backen, bis die Streuseln knusprig hellbraun werden. Während der Backzeit mit Holzstäbchen testen. Der Teig darf nicht mehr am Holzstäbchen kleben bleiben. Meist braucht die Kuchenmitte wegen der Früchte länger.

8. Kuchen servierfertig machen

Kuchen nach dem Backen abkühlen lassen, aber noch warm von Form und Boden lösen und auf Servierplatte stellen.

Tipp: Damit sich der Kuchen gut löst, mit einem großen Messer zwischen Kuchenrand und Backformrand fahren, ebenso beim Boden.

Ca. 4 Eßlöffel Puderzucker durch ein Mehlsieb auf den Kuchen streuen.

Normalerweise in 12 Stücke schneiden und mit Schlagsahne servieren.



Fertig gebacken: Pflaumen-Kuchen mit extra Streusel



Servierfertig: Pflaumen-Kuchen mit extra Streusel, bestreut mit Puderzucker

Pflaumen-Kuchen mit Hefeteig, Pudding, extra Streusel

Springform 25 cm, 6 cm hoch. Zutaten mit Messbecher abmessen. Streuselmasse extra zubereitet.

Zutaten:

300 g Weizenmehl
 150 g Zucker
 170 g Butter (2/3 250g-Stück)
 2 Eier
 ca. 25 frische Hauspflaumen
 1/2 Päckchen Trocken-Hefe (1 P. = 7 g ist für 500 g Mehl)
 1/2 Päckchen Vanille-Zucker (1 P. ist für 500 g Mehl)
 1 Päckchen Vanille-Pudding-Pulver (1 P. für 0,5 l Milch)
 1/4 Liter Milch (Pudding) und 1/8 Liter Milch (Hefeteig)
 1 Prise Salz
 Semmelbrösel oder Paniermehl für die Form

Damit später der angemischte Hefeteig nicht so lange stehen muss, sollten einige Arbeitsschritte gleich zu Beginn erledigt werden.

1. Pflaumen vorbereiten

Ca. 25 Hauspflaumen waschen, halbieren und entkernen. Wasser gründlich abtropfen lassen.

So vorbereitete Pflaumenhälften vorläufig in eine Schüssel geben.

2. Backform vorbereiten

Backform innen mit Fett (Butter) einschmieren (Boden und Rand). Danach zusätzlich mit Semmelbrösel oder Paniermehl (oder notfalls Mehl) bestreuen (Rest abschütteln).

Durch diese Behandlung löst sich später der gebackene Kuchen gut von der Form.

3. Streuselteig zubereiten in einer großen Schüssel

In die Schüssel geben:

- 100 g Mehl
- 100 g Zucker
- 125 g weiche Butter (1/2 Stück) in Scheiben geschnitten

Mit den Händen alles vermischen und dann verkneten, bis der Teig nicht mehr klebt (falls nötig, etwas Mehl zugeben).

4. Boden-Hefeteig zubereiten in einer großen Schüssel

In die Schüssel geben:

- 200 g Mehl
- 50 g Zucker
- 1/2 Päckchen Trockenhefe (1 P. für 500 g Mehl)
- 1/2 Päckchen Vanille-Zucker (1 P. für 500 g Mehl)
- 1/3 Päckchen Vanille-Pudding-Pulver (1 P. ist für 0,5 Liter Milch)
- 1 Prise Salz

Alles vermischen (großer Löffel) und dann noch zugeben:

- 85 g weiche Butter (1/3 Stück) in Scheiben geschnitten
- 1 Ei
- 1/8 Liter warme Milch (125 ml)

Mit den Händen alles vermischen und dann kräftig verkneten, bis der Teig nicht mehr klebt. Der Teig muss glatt und elastisch werden (anfühlbar wie ein Ohrläppchen).



© 2016-08 P.E.Burkhardt 2410
Pflaumen-Kuchen mit Hefeteig



© 2016-08 P.E.Burkhardt 2357
Zum Legen vorbereitete Pflaumenhälften



© 2016-08 P.E.Burkhardt 2355
Gegen Anhängen vorbereitete Backform



© 2016-08 P.E.Burkhardt 2360
Vorbereiteter Streuselteig



© 2016-08 P.E.Burkhardt 2338
Mit Vanille-Zucker schmeckt's mir besser



© 2016-08 P.E.Burkhardt 2331
Trockenhefe geht, besser ist frische Hefe

5. Boden-Hefeteig zum Gehen stellen

Den glatten, kompakten Teig in der Schüssel zugedeckt (feuchtes Wischtuch) an einen warmen Ort stellen, damit der Teig ca. 20 bis 30 min gehen kann. Ideale Triebtemperaturen sind 30 bis 35°C.

Der Teig muss sein Volumen verdoppeln. Wenn er dies nicht tut, kann das verschiedene Ursachen haben: Gehzeit zu kurz, Temperatur zu niedrig oder zu hoch (mehr als 45°C töten die Hefepilze), zu wenig Feuchtigkeit im Teig, zuviel Salz im Teig (Salz hemmt das Gehen), zuviel Fett im Teig (Fett verzögert die Hefe-Gärung, max. 1/3 Fettmenge auf 1 Mehlmenge).

Tipp: Ein warmer Ort wäre der auf sehr niedrige Temperatur gestellte Backofen. Meistens lassen sich nur minimal 50°C einstellen. Das ist aber zuviel. Behelfsweise kann man die Teigschüssel auf die offene Backofentür stellen. Die Schüssel muss man dann aber von Zeit zu Zeit drehen, damit sie sich gleichmäßig erwärmt. Auf jeden Fall muss der Teig gehen, d.h. er muss mindestens doppelt so groß werden als vorher. Ist der Teig sehr schwer (sehr fetthaltig oder es sind Rosinen beigemischt) muss die Geh-Zeit verlängert werden.

Zu Oma's Zeiten wurde der Hefeteig auf den Rand des warmen Kohleherds gestellt. Das hat immer funktioniert.



Hefeteig vor dem Gehen



Zur Not kommt die Wärme vom Herd

6. Pudding anrühren

Während der Teig geht kann man schon in einem Topf (oder Schüssel) die Puddingsoße anrühren:

- 4 Eßlöffel kalte Milch
- Rest des Puddingpulvers (2/3 Päckchen)
- 2 Eßlöffel Zucker
- 1 Ei

Alles mit dem Mixer verrühren, bis keine Klümpchen mehr da sind.

7. Boden-Hefeteig nachkneten

Der aufgegangene Teig sollte nachgeknetet werden. Damit wird verhindert, dass der Teig beim Backen wieder in sich zusammenfällt.

8. Boden-Hefeteig in die Backform bringen und Nachtrieb

Den nachgekneteten Teig von der Mitte aus gleichmäßig auf dem Backform-Boden verteilen, dabei ca. 3 cm Rand für die Früchte formen.

Dann die Backform in den Backofen stellen. Der vorher auf max. 50°C aufgeheizte Backofen sollte jetzt abgeschaltet sein. Den Teig nun nochmals ca. 5 bis 10 min im Herd gehen lassen. Der Nachtrieb ist deutlich sichtbar.

Dann kann der nachgetriebene Hefeteig weiterverarbeitet werden (aus dem Herd nehmen und belegen).

9. Pflaumen legen

Die vorbereiteten halben Pflaumen kreisförmig von außen nach innen auf den Teig in der Backform schichten (schräg bzw. hochkant für schöne dicke Pflaumenschicht).



Jede Puddingsorte ist geeignet



Der Teigrand könnte höher sein



Dicker geht die Pflaumenschicht nicht



Es haben 23 Pflaumen gereicht

10. Pudding kochen und aufbringen

1/4 Liter Milch in einem Topf aufkochen, danach von der Kochstelle ziehen.

Angerührte Puddingsoße der heißen Milch unter ständigem Rühren (Holzquirl) zugeben.

Pudding etwas abkühlen lassen bis er etwas sämig wird. Dann auf die Pflaumenschicht gießen. Dabei sollte der Pudding nicht den Formenrand berühren.

11. Streusel aufbringen

Streuselteig mit der Hand zu Streuseln oder Flocken formen und dabei gleichmäßig auf den Pflaumen verteilen.

12. Kuchen backen

Kuchen in den Backofen stellen (unterste Etage), darunter Alu-Folie legen wegen evtl. tropfender Früchte.

Kuchen ca. 70 min bei 190° C im Backofen backen (ohne Umluft, mit Ober-/Unterhitze).

Damit der Kuchen wegen des hohen Früchteanteils richtig durchbäckt, die ersten 40 min den Kuchen mit Alu-Folie abdecken und nur mit Unterhitze backen. Dann Alu-Folie abnehmen und den Kuchen mit Ober- und Unterhitze fertig backen, bis die Streuseln knusprig hellbraun werden. Meist braucht die Kuchenmitte wegen der Früchte länger.

13. Kuchen servierfertig machen

Kuchen nach dem Backen abkühlen lassen, aber noch warm von Form und Boden lösen und auf Servierplatte stellen.

Tipp: Damit sich der Kuchen gut löst, mit einem großen Messer zwischen Kuchenrand und Backformrand fahren, ebenso beim Boden.

Normalerweise in 12 Stücke schneiden und mit Schlagsahne servieren.



© 2016-08 P.E.Burkhardt 2381

Der Pudding kann auch flüssiger sein



© 2016-08 P.E.Burkhardt 2389

Die Pflaumen verschwinden unter der Streuselschicht



© 2016-08 P.E.Burkhardt 2402

Pflaumen-Kuchen mit Hefe, fertig gebacken



© 2016-08 P.E.Burkhardt 2406

Die Springform geht warm gut ab



© 2016-08 P.E.Burkhardt 2411

Die Sahne machts. Guten Appetit!

Apfel-Johannisbeer-Kuchen mit Pudding und extra Streusel

Springform 25 cm, 6 cm hoch. Zutaten mit Messbecher abmessen. Streuselmasse extra zubereitet.

Zutaten:

300 g Weizenmehl
 200 g Zucker
 1 Stück Butter (250 g)
 2 Eier
 ca. 4 große Äpfel
 ca. 5 Eßl. schwarze Johannisbeeren (frisch o. gefroren)
 1/2 Päckchen Backpulver (1 P. ist für 500 g Mehl)
 1/2 Päckchen Vanille-Zucker (1 P. ist für 500 g Mehl)
 1 Päckchen Vanille-Pudding-Pulver (1 P. für 0,5 l Milch)
 1/4 Liter Milch
 1 Prise Salz
 Semmelbrösel oder Paniermehl für die Form



1. Bodenteig zubereiten in einer großen Schüssel

In die Schüssel geben:

- 200 g Mehl
- 100 g Zucker
- 1/2 Päckchen Backpulver (1 P. für 500 g Mehl)
- 1/2 Päckchen Vanille-Zucker (1 P. für 500 g Mehl)
- 1/3 Päckchen Vanille-Pudding-Pulver (1 P. für 0,5 Liter Milch)
- 125 g weiche Butter (1/2 Stück) in Scheiben geschnitten
- 1 Ei
- 1 Prise Salz

Mit Mixer oder Hand alles langsam verrühren. Dann mit den Händen verkneten, bis der Teig nicht mehr klebt (falls nötig, etwas Mehl zugeben).



2. Backform vorbereiten

Backform innen mit Fett (Butter) einschmieren (Boden und Rand). Danach zusätzlich mit Semmelbrösel oder Paniermehl (oder Mehl) bestreuen (Rest abschütteln).

Durch diese Behandlung löst sich später der gebackene Kuchen gut von der Form.



3. Bodenteig in die Backform bringen

Den Bodenteig von der Mitte aus gleichmäßig auf dem Backform-Boden verteilen, dabei ca. 2 cm Rand für die Früchte formen (Hände bemehlen, damit nichts klebt).

Mit Gabel schräg in den Teigboden stechen (ca. 20x zwecks Belüftung).



4. Apfelstücke legen

Ca. 4 große Äpfel waschen, schälen, Kerngehäuse entfernen, schneiden wie Apfelsinenstücke.

Apfelstücke kreisförmig von außen nach innen auf den Teig in der Backform schichten (schräg bzw. hochkant für schöne dicke Schicht).



5. Pudding kochen und aufbringen

In einem Topf Puddingsoße anrühren:

- 4 Eßlöffel kalte Milch
- Rest des Puddingpulvers (2/3 Päckchen)
- 1 Ei und 2 Eßlöffel Zucker

Alles mit dem Mixer verrühren, bis keine Klümpchen mehr da sind.

1/4 Liter Milch in einem Topf aufkochen, danach von der Kochstelle ziehen.

Angerührte Puddingsoße der heißen Milch unter ständigem Rühren (Holzquirl) zugeben.

Pudding etwas abkühlen lassen bis er etwas sämig wird. Dann auf den Obstbelag gießen. Dabei sollte der Pudding nicht den Formenrand berühren.

6. Schwarze Johannisbeeren aufbringen

Kuchen soweit abkühlen lassen, dass die Beeren nicht im Pudding versinken. Dann 5 gehäufte Eßlöffel schwarze Johannisbeeren gleichmäßig auf dem Kuchen verteilen.

7. Streuselteig zubereiten in der großen Schüssel

In die Schüssel geben:

- 100 g Mehl
- 100 g Zucker
- 125 g weiche Butter (1/2 Stück) in Scheiben geschnitten

Mit Mixer oder Hand alles langsam verrühren. Dann mit den Händen verkneten, bis der Teig nicht mehr klebt (falls nötig, etwas Mehl zugeben).

8. Streusel aufbringen

Streuselteig mit der Hand zu Streuseln oder Flocken formen und dabei gleichmäßig auf den Pflaumen verteilen.

9. Kuchen backen

Kuchen in den Backofen stellen (unterste Etage), darunter Alu-Folie legen wegen evtl. tropfender Früchte.

Kuchen ca. 70 min bei 190° C im Backofen backen (ohne Umluft, mit Ober-/Unterhitze).

Damit der Kuchen wegen des hohen Früchteanteils richtig durchbäckt, die ersten 40 min den Kuchen mit Alu-Folie abdecken und nur mit Unterhitze backen. Dann Alu-Folie abnehmen und den Kuchen mit Ober- und Unterhitze fertig backen, bis die Streuseln knusprig hellbraun werden. Während der Backzeit mit Holzstäbchen testen. Der Teig darf nicht mehr am Holzstäbchen kleben bleiben. Meist braucht die Kuchenmitte wegen der Früchte länger.

10. Kuchen servierfertig machen

Kuchen nach dem Backen abkühlen lassen, aber noch warm von Form und Boden lösen und auf Servierplatte stellen.

Tipp: Damit sich der Kuchen gut löst, mit einem großen Messer zwischen Kuchenrand und Backformrand fahren, ebenso beim Boden.

Normalerweise in 12 Stücke schneiden und mit Schlagsahne servieren.



Quark-Johannisbeer-Kuchen mit extra Streusel

Springform 25 cm, 6 cm hoch. Zutaten mit Messbecher abmessen. Streuselmasse extra zubereitet.

Zutaten:

300 g Weizenmehl
 200 g Zucker
 1 Stück Butter (250 g)
 4 Eier
 500 g Magerquark (oder Sahnequark)
 1 reife (weiche) Banane
 ca. 6 Eßl. schwarze Johannisbeeren (frisch o. gefroren)
 1/2 Päckchen Backpulver (1 P. ist für 500 g Mehl)
 1 Päckchen Vanille-Zucker (1 P. ist für 500 g Mehl)
 1/2 Päckchen Vanille-Pudding-Pulver (1 P. für 0,5 l Milch)
 1 Eßlöffel Speisestärke, 1 Eßlöffel Zitronensaft
 1 Prise Salz, 4 Eßlöffel Puderzucker
 Semmelbrösel oder Paniermehl für die Form



1. Bodenteig zubereiten in einer großen Schüssel

In die Schüssel geben:

- 200 g Mehl
- 50 g Zucker
- 1/2 Päckchen Backpulver (1 P. für 500 g Mehl)
- 1/2 Päckchen Vanille-Zucker (1 P. für 500 g Mehl)
- 1/2 Päckchen Vanille-Pudding-Pulver (1 P. ist für 0,5 Liter Milch)
- 85 g weiche Butter (1/3 Stück) in Scheiben geschnitten
- 1 Ei
- 1 Prise Salz

Mit Mixer oder Hand alles langsam verrühren. Dann mit den Händen verkneten, bis der Teig nicht mehr klebt (falls nötig, etwas Mehl zugeben).



2. Backform vorbereiten

Backform innen mit Fett (Butter) einschmieren (Boden und Rand). Danach zusätzlich mit Semmelbrösel oder Paniermehl (oder Mehl) bestreuen (Rest abschütteln).

Durch diese Behandlung löst sich später der gebackene Kuchen gut von der Form.

3. Bodenteig in die Backform bringen

Den Bodenteig von der Mitte aus gleichmäßig auf dem Backform-Boden verteilen, dabei ca. 2 cm Rand für die Früchte formen (Hände bemehlen, damit nichts klebt).

Mit Gabel schräg in den Teigboden stechen (ca. 20x zwecks Belüftung).



4. Quarkmasse zubereiten in der großen Schüssel

In die Schüssel geben:

- 1 großer Becher Magerquark (500 g)
- 50 g Zucker
- 1 reife (weiche) Banane (zerquetscht zugeben)
- 1/2 Päckchen Vanille-Zucker (1 P. für 500 g Mehl)
- 1 Eßlöffel Speisestärke
- 1 Eßlöffel Zitronensaft
- 85 g weiche Butter (1/3 Stück) in Scheiben geschnitten
- 3 Eier

Mit Mixer alles gut verrühren bis keine Klümpchen mehr da sind.

5. Quarkmasse aufbringen

Quarkmasse ohne Klümpchen (ansonsten durch ein Mehlsieb) auf den Bodenteig gießen. Dabei sollte der Quark nicht den Formenrand berühren.



6. Schwarze Johannisbeeren aufbringen

Ca. 6 gehäufte Eßlöffel schwarze Johannisbeeren gleichmäßig auf die Quarkmasse verteilen.

7. Streuselteig zubereiten in der großen Schüssel

In die Schüssel geben:

- 100 g Mehl
- 100 g Zucker
- 85 g weiche Butter (1/3 Stück) in Scheiben geschnitten

Mit Mixer oder Hand alles langsam verrühren. Dann mit den Händen verkneten, bis der Teig nicht mehr klebt (falls nötig, etwas Mehl zugeben).

8. Streusel aufbringen

Streuselteig mit der Hand zu Streuseln oder Flocken formen und dabei gleichmäßig auf den Pflaumen verteilen.

9. Kuchen backen

Kuchen in den Backofen stellen (unterste Etage), darunter Alu-Folie legen wegen evtl. tropfender Früchte.

Kuchen ca. 70 min bei 190° C im Backofen backen (ohne Umluft, mit Ober-/Unterhitze).

Damit der Kuchen wegen des hohen Früchteanteils richtig durchbäckt, die ersten 40 min den Kuchen mit Alu-Folie abdecken und nur mit Unterhitze backen. Dann Alu-Folie abnehmen und den Kuchen mit Ober- und Unterhitze fertig backen, bis die Streuseln knusprig hellbraun werden. Während der Backzeit mit Holzstäbchen testen. Der Teig darf nicht mehr am Holzstäbchen kleben bleiben. Meist braucht die Kuchenmitte wegen der Früchte länger.

10. Kuchen servierfertig machen

Kuchen nach dem Backen abkühlen lassen, aber noch warm von Form und Boden lösen und auf Servierplatte stellen.

Tipp: Damit sich der Kuchen gut löst, mit einem großen Messer zwischen Kuchenrand und Backformrand fahren, ebenso beim Boden.

Ca. 4 Eßlöffel Puderzucker durch ein Mehlsieb auf den Kuchen streuen.

Normalerweise in 12 Stücke schneiden und mit Schlagsahne servieren.



Quark-Mohnkuchen mit Hefeteig und Streusel

Springform 25 cm, 6 cm hoch. Zutaten mit Messbecher abmessen.

Zutaten:

500 g Packung Fertig-Hefekuchenteig mit Backpapier
 100 g Weizenmehl
 150 g Zucker
 1/3 Stück Butter (85 g)
 4 Eier
 250 g Magerquark (oder Sahnequark)
 250 g Fertig-Mohn (Mohnfüllung Mohn Back von Dr. Oetker)
 1/2 Zitrone oder 1 Essl. Zitronensaft
 1 Päckchen Vanille-Pudding-Pulver (1 P. für 0,5 l Milch)

1. Hefekuchenteig in die Backform bringen

Teig mit dem anhaftendem Backpapier entrollen. Den Teig für den Backformboden mit Schere ausschneiden. Dazu das Bodenblech der Backform als Schablone benutzen.

Die Backformumrandung innen mit Fett (Butter) einschmieren, Backform zusammenbauen. Dann den ausgeschnittenen Teigboden in die Backform legen (mitsamt dem Backpapier).

Nun vom restlichen Teig ca. 3 cm breite Streifen schneiden. Das Backpapier ablösen und die Teigstreifen rings an den Rand der Backform legen. Zwischen Boden und Rand sollte keine Lücke bleiben, damit später die sämige Quarkfüllung nicht auf das Backformblech laufen kann.

Mit Gabel schräg in den Teigboden stechen (ca. 20x zwecks Belüftung).

Tip: Der fertige Hefekuchenteig muss unbedingt frisch sein. Es kann sonst passieren, dass er nicht geht. Es ist sowieso besser, Hefekuchenteig mit frisch gekaufter Hefe selbst zu machen. Nur so ist der Erfolg garantiert. Aber einen Versuch war es wert.

2. Quarkmasse zubereiten in einer großen Schüssel

In die Schüssel geben:

- 1/2 Becher Magerquark (250 g)
- 50 g Zucker
- 1 Eßlöffel Zitronensaft
- 1 Päckchen Vanille-Pudding-Pulver (1 P. für 0,5 l Milch)
- 2 Eier

Mit Mixer alles gut verrühren bis keine Klümpchen mehr da sind.

3. Mohnmasse zubereiten in einer großen Schüssel

In die Schüssel geben:

- 250 g Mohnfüllung (Mohn Back Dr. Oetker)
- 2 Eier

Mit Mixer alles gut verrühren bis keine Klümpchen mehr da sind.

4. Streuselteig zubereiten in einer großen Schüssel

In die Schüssel geben:

- 100 g Mehl
- 100 g Zucker
- 85 g weiche Butter (1/3 Stück) in Scheiben geschnitten

Mit Mixer oder Hand alles langsam verrühren. Dann mit den Händen verkneten, bis der Teig nicht mehr klebt (falls nötig, etwas Mehl zugeben).

5. Backofen vorbereiten (vorheizen)

Backofen auf 170°C stellen und Einschalten, zweckmäßigerweise mit Ober- und Unterhitze sowie Umluft.

6. Quarkmasse aufbringen

Quarkmasse ohne Klümpchen gleichmäßig auf den Bodenteig gießen. Dabei die Masse nicht auf das Formenblech kleckern. Diese Kleckse verbrennen dann im Backofen.



© 2016-05 P.E.Burkhardt 1630



© 2016-05 P.E.Burkhardt 1634



© 2016-05 P.E.Burkhardt 1643



© 2016-05 P.E.Burkhardt 1651

7. Mohnmasse aufbringen

Mohnmasse gleichmäßig auf die Quarkschicht aufbringen (mit großem Löffel). Die Mohnmasse sollte nicht in der Quarkmasse versinken. Dabei die Masse nicht auf das Formenblech kleckern. Diese Kleckse verbrennen dann im Backofen.

8. Streusel aufbringen

Streuselteig mit der Hand zu Streuseln oder Flocken formen und dabei gleichmäßig auf der Mohnmasse verteilen.

9. Kuchen backen

Kuchen in den auf 170°C vorgeheizten Backofen stellen (unterste Etage).

Kuchen ca. 40 min bei 170° C im Backofen backen (mit Umluft, mit Ober-/Unterhitze).

10. Kuchen servierfertig machen

Kuchen nach dem Backen abkühlen lassen, aber noch warm von Form und Boden lösen und auf Servierplatte stellen.

Tipp: Damit sich der Kuchen gut löst, mit einem großen Messer zwischen Kuchenrand und Backformrand fahren, beim Boden das Backpapier ablösen.

Normalerweise in 12 Stücke schneiden und mit Schlagsahne servieren.



Pflaumen-Kuchen mit Hefeteig und Streusel

Backblech vom Backofen. Zutaten mit Messbecher abmessen.

Zutaten:

1/2 500g-Packung Fertig-Hefekuchenteig mit Backpapier
ca. 35 frische Hauspflaumen
100 g Weizenmehl
100 g Zucker
1 Stück Butter (davon ca. 175 g)

1. Hefekuchenteig auf Backblech bringen

Teig mit dem anhaftendem Backpapier auf dem Backblech (vom Backofen) entrollen und mit einer Schere die Hälfte samt Backpapier abschneiden. Den nicht benötigten Teig wieder zusammenrollen und zurück in den Kühlschrank legen. Er kann später noch verwendet werden.

Tip 1: Der fertige Hefekuchenteig muss unbedingt frisch sein. Es kann sonst passieren, dass er nicht geht. Es ist sowieso besser, Hefekuchenteig mit frisch gekaufter Hefe selbst zu machen. In diesem Falle ist aber mehr als hier beschrieben zu tun.

Tip 2: Wird nur ein Teil des Hefekuchenteigs für den Kuchen benutzt, kann der zweite Teil auch gleich z.B. zu einer Pizza verarbeitet werden und gemeinsam mit dem Kuchen im Backofen gebacken werden.

Tip 3: Da der Hefekuchenteig keinen Rand hat, fallen Teile des Belags (z.B. Streusel beim Kuchen oder geriebener Käse bei einer Pizza) auf das Backblech. Diese Krümel sollten unbedingt entfernt werden, da sie dort beim Backen verbrennen. Das Backblech wird unnötig verschmutzt und lässt sich schlecht reinigen. Man kann auch den Kuchen auf einer Tischplatte belegen und erst dann ohne die Krümel auf das Backblech schieben, das Blech bleibt sauber.

2. Pflaumen legen

Ca. 35 Hauspflaumen waschen, halbieren und entkernen.

Wasser von den Pflaumen gründlich abtropfen lassen.

Halbe Pflaumen in Reihen auf den Hefeteig schichten (schräg bzw. hochkant für schöne dicke Pflaumenschicht).

3. Streuselteig zubereiten in der großen Schüssel

In die Schüssel geben:

- 100 g Mehl
- 80 g Zucker
- 125 g weiche Butter (1/2 Stück) in Scheiben geschnitten

Mit der Hand alles verkneten, bis der Teig nicht mehr klebt (falls nötig, etwas Mehl zugeben).

4. Streusel aufbringen

Streuselteig mit der Hand zu Streuseln oder Flocken formen und dabei gleichmäßig auf den Pflaumen verteilen.

5. Streusel verfeinern

Mit der Hand etwa 50 g halbweiche Butter flockig auf den Streuseln verteilen. Danach zusätzlich etwa 20 g Zucker auf die Streusel streuen.

Mit der zusätzlichen Butter und dem zusätzlichen Zucker ergeben sich knusprige Butter-Streusel, die herrlich gut schmecken.

6. Kuchen backen

Backblech in den Backofen stellen (unterste Etage) und Kuchen ca. 40 min bei 170° C im Backofen backen (mit Umluft, Ober-/Unterhitze).

Der Hefeteig-Kuchen ist fertig gebacken, wenn die Ränder des Hefeteigs goldgelb bis hellbraun geworden sind. Keinesfalls länger backen!

7. Kuchen servierfertig machen

Kuchen nach dem Backen abkühlen lassen, aber noch warm vom Backblech mitsamt dem Backpapier auf eine Servierplatte schieben.

Falls nötig, überstehendes Backpapier mit einer Schere abschneiden.

Kuchen in Stücke schneiden und mit Schlagsahne servieren.



© P.E.Burkhardt_190629_110352b



© P.E.Burkhardt_190629_110852

Geteilter Hefeteig mit Pizza-Belag (links) und teils mit Pflaumen belegt (rechts)



© P.E.Burkhardt_190629_111536

Pizza und Kuchen fertig zum Backen. Beide sind auf getrenntem Backpapier. So kann der Kuchen eher entnommen werden. Die Pizza braucht länger.



© P.E.Burkhardt_190629_122426

Fertiger Pflaumenkuchen.

Einzigster Nachteil beim verwendeten Hefeteig ist, dass kein richtiger Rand da ist. Vorteile sind aber, dass das zeitraubende Gehen des Teigs entfällt und dass wegen des mitgelieferten Backpapiers keine Vorbereitung des Backblechs erforderlich ist.

Pizza auf Hefekuchenteig

Hinweis:

Der fertige speziell für Pizzen vom Handel angebotene Hefeteig wird meiner Erfahrung nach beim Backen schnell hart und schmeckt etwas fade. Der hier verwendete Hefekuchenteig schmeckt mir persönlich besser. Außerdem kann man mit dem Hefekuchenteig gleichzeitig eine Pizza und einen Kuchen backen.

Backblech vom Backofen.

Zutaten:

1/2 500g-Packung Fertig-Hefekuchenteig mit Backpapier
ca. 20 dünne Scheiben Edelsalami
1 Päckchen Champignons, davon ca. 5 Pilze
1/2 Päckchen Emmentaler Käse im Stück (ca. 150 g)



© P.E.Burkhardt_190629_110352b

1. Hefekuchenteig auf Backblech bringen

Teig mit dem anhaftendem Backpapier auf dem Backblech (vom Backofen) entrollen und mit einer Schere die Hälfte samt Backpapier abschneiden. Den nicht benötigten Teig wieder zusammenrollen und zurück in den Kühlschrank legen. Er kann später noch verwendet werden.

Tip 1: Der fertige Hefekuchenteig muss unbedingt frisch sein. Es kann sonst passieren, dass er nicht geht. Es ist sowieso besser, Hefekuchenteig mit frisch gekaufter Hefe selbst zu machen. In diesem Falle ist aber mehr als hier beschrieben zu tun.

Tip 2: Wird nur ein Teil des Hefekuchenteigs für die Pizza benutzt, kann der zweite Teil auch gleich z.B. zu einem Kuchen verarbeitet werden und gemeinsam mit der Pizza im Backofen gebacken werden.

Tip 3: Da der Hefekuchenteig keinen Rand hat, fallen Teile des Belags (z.B. Streusel beim Kuchen oder geriebener Käse bei einer Pizza) auf das Backblech. Diese Krümel sollten unbedingt entfernt werden, da sie dort beim Backen verbrennen. Das Backblech wird unnötig verschmutzt und lässt sich schlecht reinigen. Man kann auch die Pizza auf einer Tischplatte belegen und erst dann ohne die Krümel auf das Backblech schieben, das Blech bleibt sauber.

2. Salami legen

Eine Schicht dünne Salami-Scheiben legen. Die Scheiben können leicht überlappen, aber keinesfalls doppelt legen, da sonst zu viel Fett das Gehen und Backen des Hefeteigs behindert.

3. Pilze legen

Champignons säubern (nicht waschen!) und in flache Scheiben schneiden.

Eine Schicht dünne Pilz-Scheiben legen. Die Scheiben können leicht überlappen, aber keinesfalls doppelt legen, da sonst die Scheiben nicht durchbacken.

4. Käse aufbringen

Den Käse vom Stück (vorzugsweise Emmentaler) grob reiben.

Mit der Hand die Käsestreusel auf der Pizza verteilen. Dabei die Schicht nicht zu dick machen (Zwischenräume lassen), da sonst der Käse zusammenschmilzt und beim Abkühlen eine harte Schicht bildet. Die Pizza lässt sich dann schlecht schneiden.

5. Pizza backen

Backblech in den Backofen stellen (unterste Etage) und Pizza ca. 40 min bei 170° C im Backofen backen (mit Umluft, Ober-/Unterhitze).

Die Hefeteig-Pizza ist fertig gebacken, wenn die Ränder des Hefeteigs goldgelb bis hellbraun geworden sind. Keinesfalls länger backen! Ist der Belag zu dick, ist er noch nicht richtig durchgegart (vor allem die Pilze), wenn der Teig schon bräunlich ist. Deshalb alle Schichten nur dünn aufbringen.

6. Pizza servierfertig machen

Pizza nach dem Backen möglichst noch heiß vom Backblech mitsamt dem Backpapier auf eine Servierplatte schieben.

Falls nötig, überstehendes Backpapier mit einer Schere abschneiden.

Pizza in Stücke schneiden und servieren. Zur Verfeinerung evtl. Tomaten-Ketchup oder eine andere geeignete Sauce zugeben.



© P.E.Burkhardt_190629_110352

Geteilter Hefeteig mit Pizza-Belag (links) und teils mit Pflaumen belegt (rechts)



© P.E.Burkhardt_190629_111536

Pizza und Kuchen fertig zum Backen. Beide sind auf getrenntem Backpapier. So kann der Kuchen eher entnommen werden. Die Pizza braucht länger.



© P.E.Burkhardt_190629_110408

Belegte Pizza. Hier ist die Schichtenfolge Kochschinken-Champignons-Edelsalami-Emmentaler. Das hat sich nicht bewährt, da der Kochschinken sehr viel Wasser liefert und außerdem die Pizza-Schicht insgesamt zu dick war. Der Hefeteig war bereits durch (bräunlich) und der Belag noch nicht. Die Schichtenfolge sollte deshalb maximal Salamischeiben-Pilzscheiben-Käse sein. Zuviel Flüssigkeit und Fett muss vermieden werden.

Einzigster Nachteil beim verwendeten Hefeteig ist, dass kein richtiger Rand da ist. Vorteile sind aber, dass das zeitraubende Gehen des Teigs entfällt und dass wegen des mitgelieferten Backpapiers keine Vorbereitung des Backblechs erforderlich ist.

Fruchttorte (Brombeeren, Johannisbeeren)

Fertiger Tortenboden. Ganz einfach, ohne zu backen.

Zutaten:

1 Rührteigboden (300 g, fertig gebacken)
 ca. 500 g schwarze Brombeeren (frisch oder gefroren)
 ca. 6 Eßl. rote Johannisbeeren (frisch oder gefroren)
 1 Päckchen Tortenguss, klar, gezuckert
 (1 P. ist für 1/4 l Wasser)

1. Tortenboden vorbereiten

Tortenboden auspacken und auf eine Servierplatte legen.

2. Früchte vorbereiten

Brombeeren und Johannisbeeren (getrennt) schonend waschen, dabei alle restlichen Pflanzenteile, unreife und überreife Früchte sowie Schmutz entfernen.

Tipp: Es hat sich bewährt, die Früchte im Spülbecken mit viel Wasser (warm) zu waschen. Die Früchte gehen meist unter und andere Pflanzenteile schwimmen auf dem Wasser. Diese Teile können leicht mit einem Teesieb abgeschöpft werden.

Beeren in ein Sieb geben und Wasser gründlich abtropfen lassen.

Beerensaft herstellen

Soll später der noch klare Tortenguss farbig und damit schöner aussehen, muss etwas Beerensaft ausgepresst werden. Dazu soviel Beeren in einem Sieb (großes Teesieb) zerrühren, dass sich ca. 4 Eßlöffel Beerensaft ergeben.

3. Brombeeren legen

Brombeeren kreisförmig von außen nach innen auf den Tortenboden legen.

Ca. 6 gehäufte Eßlöffel rote Johannisbeeren gleichmäßig auf die Brombeeren verteilen.



© 2014-08 P.E.Burkhardt 5090



© 2014-08 P.E.Burkhardt 5101



© 2014-08 P.E.Burkhardt 5102



© 2014-08 P.E.Burkhardt 5108

4. Tortenguss zubereiten und auf die Früchte bringen

Tortenguss-Pulver in eine Rühr-Schüssel geben.

1/4 Liter Wasser (250 ml) Wasser kochen. Gut eignet sich ein elektrischer Wasserkocher. Die Wassermenge sollte stimmen, da sonst der fertige Tortenguss zu dünnflüssig oder zu dick wird.

Das kochende Wasser auf einmal zu dem Tortenguss-Pulver in die Schüssel geben.

Falls gewünscht, auch den vorbereiteten Beerensaft hinzufügen (ca. 4 Eßlöffel).

Wasser und Tortenguss-Pulver mit einem Mixer (oder Schneebesen) mindestens 1/2 Minute verrühren. Es sollten keine Klümpchen mehr sichtbar sein.

Den noch heißen Tortenguss sofort auf den Früchten verteilen. Das kann mit einem großen Löffel geschehen oder den Tortenguss möglichst gleichmäßig einfach auf die Früchte gießen. Wird zu lange gewartet, beginnt der Tortenguss fest zu werden. Er lässt sich dann nicht mehr so schön auf den Früchten verteilen.

Am Tortenrand den Guss vorsichtig aufbringen, damit nichts über den Tortenboden-Rand läuft. Das sieht dann nicht so gut aus.

5. Fruchttorte abkühlen lassen

Fruchttorte abkühlen lassen, damit Pudding und Tortenguss fest werden. Das sollte im Kühlschrank geschehen.

6. Fruchttorte servierfertig machen

Normalerweise in 12 Stücke schneiden und mit Schlagsahne servieren.



© 2014-08 P.E.Burkhardt 5110-5111



© 2014-08 P.E.Burkhardt 5118



© 2014-08 P.E.Burkhardt 5136



© 2014-08 P.E.Burkhardt 5138

Fruchttorte mit Pudding (Brombeeren)

Fertiger Tortenboden. Ganz einfach, ohne zu backen.

Zutaten:

1 Rührteigboden (300 g, fertig gebacken)
 ca. 650 g schwarze Brombeeren (frisch oder gefroren)
 1 Päckchen Vanille-Pudding-Pulver (1 P. für 0,5 l Milch)
 2 gehäufte Eßlöffel Zucker (ca. 40 g)
 3 gehäufte Eßlöffel Puder-Zucker (ca. 60 g)
 1 Ei
 1/2 Liter Milch
 1 Päckchen Tortenguss, klar, gezuckert
 (1 P. ist für 1/4 l Wasser)

1. Tortenboden vorbereiten

Tortenboden auspacken und auf eine Servierplatte legen.

2. Früchte vorbereiten

Brombeeren schonend waschen, dabei alle restlichen Pflanzenteile, unreife und überreife Früchte sowie Schmutz entfernen.

Tipp: Es hat sich bewährt, die Früchte im Spülbecken mit viel Wasser (warm) zu waschen. Die Früchte gehen meist unter und andere Pflanzenteile schwimmen auf dem Wasser. Diese Teile können leicht mit einem Teesieb abgeschöpft werden.

Beeren in ein Sieb geben und Wasser gründlich abtropfen lassen.

Beerensaft herstellen

Soll später der noch klare Tortenguss farbig und damit schöner aussehen, muss etwas Beerensaft ausgepresst werden. Dazu soviel Beeren in einem Sieb (großes Teesieb) zerrühren, dass sich ca. 4 Eßlöffel Beerensaft ergeben.

3. Pudding kochen und aufbringen

In einem Topf Puddingsoße anrühren:

- 6 Eßlöffel (1/4 Tasse) von 1/2 Liter kalter Milch
- 1 Päckchen Puddingpulver
- 2 Eßlöffel Zucker
- 1 Ei

Alles mit dem Mixer verrühren, bis keine Klümpchen mehr da sind.

Rest des 1/2 Liter Milch in einem Topf aufkochen, danach von der Kochstelle ziehen.

Angerührte Puddingsoße der heißen Milch unter ständigem Rühren (Holzquirl) zugeben.

Puddingtopf wieder auf die Kochstelle schieben und ca. 1 Minute aufkochen, dabei umrühren.

Pudding etwas abkühlen lassen bis er etwas sämig wird. Dann auf den Fruchtbelag gießen. Dabei sollte der Pudding nicht über den Tortenboden hinauslaufen.

4. Brombeeren legen

Pudding soweit abkühlen lassen, dass die Beeren nur leicht im Pudding versinken.

Brombeeren gleichmäßig auf dem Tortenboden verteilen.



© 2014-08 P.E.Burkhardt 5157c



© 2016-08 P.E.Burkhardt 2079a



© 2014-08 P.E.Burkhardt 5145-5150



© 2014-08 P.E.Burkhardt 5153



© 2014-08 P.E.Burkhardt 5155



© 2014-08 P.E.Burkhardt 5157

5. Tortenguss zubereiten und auf die Früchte bringen

Tortenguss-Pulver in eine Rühr-Schüssel geben.

1/4 Liter Wasser (250 ml) Wasser kochen. Gut eignet sich ein elektrischer Wasserkocher. Die Wassermenge sollte stimmen, da sonst der fertige Tortenguss zu dünnflüssig oder zu dick wird.

Das kochende Wasser auf einmal zu dem Tortenguss-Pulver in die Schüssel geben.

Falls gewünscht, auch den vorbereiteten Beerensaft hinzufügen (ca. 4 Eßlöffel).

Wasser und Tortenguss-Pulver mit einem Mixer (oder Schneebesen) mindestens 1/2 Minute verrühren. Es sollten keine Klümpchen mehr sichtbar sein.

Den noch heißen Tortenguss sofort auf den Früchten verteilen. Das kann mit einem großen Löffel geschehen oder den Tortenguss möglichst gleichmäßig einfach auf die Früchte gießen. Wird zu lange gewartet, beginnt der Tortenguss fest zu werden. Er lässt sich dann nicht mehr so schön auf den Früchten verteilen.

Am Tortenrand den Guss vorsichtig aufbringen, damit nichts über den Tortenboden-Rand läuft. Das sieht dann nicht so gut aus.

6. Fruchttorte abkühlen lassen

Fruchttorte abkühlen lassen, damit Pudding und Tortenguss fest werden. Das sollte im Kühlschrank geschehen.

7. Fruchttorte servierfertig machen

Falls gewünscht, kann man die Obsttorte pudern. Den Puderzucker mit einem Mehlsieb gleichmäßig verteilen.

Natürlich gibt es auch Puderzucker in der Dose, aus der man direkt auf die Obsttorte streuen kann. Erfahrungsgemäß geht aber das Bestreuen mit dem Mehlsieb besser. Die Zuckerdecke wird gleichmäßiger.

Wichtig: Den Puderzucker erst unmittelbar vor dem Servieren aufbringen. Andernfalls verschwindet die weiße Pracht nach einiger Zeit in den Beeren bzw. im Tortenguss. Das sieht dann nicht so schön aus.

Normalerweise in 12 Stücke schneiden und mit Schlagsahne servieren.



Fruchttorte mit Pudding (Brombeeren, Johannisbeeren)

Fertiger Tortenboden. Ganz einfach, ohne zu backen. Dicke Puddingschicht mit viel Beeren.

Zutaten:

1 Rührteigboden (300 g, fertig gebacken)
 ca. 400 g schwarze Brombeeren (frisch oder gefroren)
 ca. 200 g rote Johannisbeeren (frisch oder gefroren)
 1 Päckchen Vanille-Pudding-Pulver (1 P. für 0,5 l Milch)
 3 gehäufte Eßlöffel Zucker (ca. 60 g)
 1 Ei
 1/2 Liter Milch
 1 Päckchen Tortenguss, klar, (1 P. ist für 1/4 l Wasser)

1. Tortenboden vorbereiten

Tortenboden auspacken und auf eine Servierplatte legen.

2. Früchte vorbereiten

Brombeeren und Johannisbeeren schonend waschen, dabei alle restlichen Pflanzenteile, unreife und überreife Früchte sowie Schmutz entfernen.

Tip: Es hat sich bewährt, die Früchte im Spülbecken mit viel Wasser (warm) zu waschen. Die Früchte gehen meist unter und andere Pflanzenteile schwimmen auf dem Wasser. Diese Teile können leicht mit einem Teesieb abgeschöpft werden.

Beerensaft herstellen

Soll später der noch klare Tortenguss farbig und damit schöner aussehen, muss etwas Beerensaft ausgepresst werden. Dazu soviel Beeren in einem Sieb (großes Teesieb) zerrühren, dass sich ca. 4 Eßlöffel Beerensaft ergeben.

Beeren in ein Sieb geben und Wasser gründlich abtropfen lassen.

3. Pudding kochen und aufbringen

In einem Topf Puddingsoße anrühren:

- 6 Eßlöffel (1/4 Tasse) von 1/2 Liter kalter Milch
- 1 Päckchen Puddingpulver
- 2 Eßlöffel Zucker
- 1 Ei

Alles mit dem Mixer verrühren, bis keine Klümpchen mehr da sind.

Rest des 1/2 Liter Milch in einem Topf aufkochen, danach von der Kochstelle ziehen.

Angerührte Puddingsoße der heißen Milch unter ständigem Rühren (Holzquirl) zugeben.

Puddingtopf wieder auf die Kochstelle schieben und ca. 1 Minute aufkochen, dabei umrühren.

Pudding etwas abkühlen lassen bis er etwas sämig wird. Dann auf den Fruchtbelag gießen oder mit Löffel aufbringen. Dabei sollte der Pudding nicht über den Tortenboden hinauslaufen. Ist der Pudding etwas fester, kann die Schicht dicker sein.



© 2016-08 P.E.Burkhardt 2061

Fruchtige Frische in 30 Minuten



© 2016-08 P.E.Burkhardt 2079a

Fertiger Tortenboden, ohne zu backen



© 2016-08 P.E.Burkhardt 2079c

Beeren gut abtropfen lassen



© 2016-08 P.E.Burkhardt 2052a

Tortenboden auf die Servierplatte legen



© 2016-08 P.E.Burkhardt 2079b

Vanille-Pudding wird mit Ei verfeinert



© 2016-08 P.E.Burkhardt 2052

Dicker Pudding für viele Beeren

4. Beeren legen

Pudding soweit abkühlen lassen, dass die Beeren nur leicht im Pudding versinken. Beeren gleichmäßig auf dem Tortenboden verteilen. Ist der Pudding etwas fester, die Beeren in den Pudding drücken. So ist eine schöne dicke Beeren-Schicht möglich.

5. Tortenguss zubereiten und auf die Früchte bringen

Tortenguss-Pulver in eine Rühr-Schüssel geben.

1/4 Liter Wasser (250 ml) Wasser kochen. Gut eignet sich ein elektrischer Wasserkocher. Die Wassermenge sollte stimmen, da sonst der fertige Tortenguss zu dünnflüssig oder zu dick wird.

Das kochende Wasser auf einmal zu dem Tortenguss-Pulver in die Schüssel geben.

Falls gewünscht, auch den vorbereiteten Beerensaft hinzufügen (ca. 4 Eßlöffel).

Wasser und Tortenguss-Pulver mit einem Mixer (oder Schneebesen) mindestens 1/2 Minute verrühren. Es sollten keine Klümpchen mehr sichtbar sein. Der Guss sollte leicht sämig werden.

Den noch heißen Tortenguss sofort auf den Früchten verteilen. Das kann mit einem großen Löffel geschehen oder den Tortenguss möglichst gleichmäßig einfach auf die Früchte gießen. Wird zu lange gewartet, beginnt der Tortenguss fest zu werden. Er lässt sich dann nicht mehr so schön auf den Früchten verteilen.

Am Tortenrand den Guss vorsichtig aufbringen, damit nichts über den Tortenboden-Rand läuft. Das sieht dann nicht so gut aus.

6. Fruchttorte abkühlen lassen

Fruchttorte abkühlen lassen, damit Pudding und Tortenguss fest werden. Das sollte im Kühlschrank geschehen.

7. Fruchttorte servierfertig machen

Falls gewünscht, kann man die Beeren mit buntem Zucker bestreuen.

Normalerweise in 12 Stücke schneiden und mit Schlagsahne servieren.



© 2016-08 P.E.Burkhardt 2059

Johannisbeeren (rote oder auch schwarze) machen besonders fruchtig.



© 2014-08 P.E.Burkhardt 5110

Es muss nicht unbedingt Dr. Oetker sein.



© 2016-08 P.E.Burkhardt 2076

Mit Tortenguss und zuletzt etwas Zucker



© 2016-08 P.E.Burkhardt 2079

Mit Sahne erst recht: Guten Appetit!

Selterwasser-Kuchen

Springform 25 cm, 6 cm hoch. Zutaten mit Messbecher abmessen.

Zutaten:

300 g Weizenmehl
 200 g Zucker
 0,2 Liter (1 Tasse) Öl (Rapsöl)
 4 Eier
 1 Päckchen Backpulver (1 P. ist für 500 g Mehl)
 0,2 Liter (1 Tasse) Selterwasser mit viel Kohlensäure
 oder Mineralwasser mit viel Kohlensäure
 1 Prise Salz
 Semmelbrösel oder Paniermehl für die Form
 Kuchenglasur (oder Blockschokolade), Nüsse zur Verzierung

1. Backform vorbereiten

Backform innen mit Fett (Butter) einschmieren (Boden und Rand).
 Danach zusätzlich mit Semmelbrösel oder Paniermehl (oder Mehl)
 bestreuen (Rest abschütteln).

Durch diese Behandlung löst sich später der gebackene Kuchen gut
 von der Form.

2. Bodenteig zubereiten in einer großen Schüssel

In die Schüssel geben:

- 200 g Zucker
- 0,2 Liter (1 Tasse) Öl (Rapsöl)
- 4 Eier

Mit Mixer alles erst langsam, dann schnell solange verrühren, bis die
 Masse schaumig wird.

Dann weitere Zutaten in die Schüssel geben:

- 300 g Mehl
- 1 Päckchen Backpulver (eigentlich für 500 g Mehl)
- 1 Prise Salz

Mit Mixer alles langsam einarbeiten.

Zuletzt das Selterwasser in die Schüssel geben:

- 0,2 Liter (1 Tasse) Selterwasser

Mit Mixer das Selterwasser langsam einrühren.

3. Bodenteig in die Backform bringen

Den Bodenteig langsam in die vorbereitete Backform gießen. Falls
 nötig, am Schluss mit einem Löffel nachhelfen.



4. Kuchen backen

Kuchen in den auf 150° C vorgewärmten Backofen stellen (unterste Etage).

Kuchen ca. 70 min bei 170° C im Backofen backen (ohne Umluft, mit Ober-/Unterhitze).

Während der Backzeit mit Holzstäbchen testen. Der Teig darf nicht mehr am Holzstäbchen kleben bleiben. Meist braucht die Kuchenmitte etwas länger.

5. Kuchen abkühlen lassen

Kuchen nach dem Backen abkühlen lassen, aber noch warm von Form und Boden lösen und auf Servierplatte stellen.

Tipp: Damit sich der Kuchen gut löst, mit einem großen Messer zwischen Kuchenrand und Backformrand fahren, ebenso beim Boden.

Kuchen abkühlen lassen.

6. Kuchen mit Glasur versehen und verzieren

Tipp: Falls die Kuchenoberfläche durch das Backen uneben geworden ist (unterschiedlich hochgegangen), den Berg mit einem Messer abschneiden, damit eine glatte Fläche für die Glasur entsteht.

Die Glasur im Wasserbad erwärmen.

Tipp: Ist keine Glasur zur Hand, kann man auch Blockschokolade verwenden. Im Backbeispiel wurde zusätzlich normale Schokolade (weiß und braun) verwendet.

Dann die gerade flüssige Glasur auf der Kuchenoberfläche verteilen. Einige Haselnüsse können zusätzlich zur Verzierung dienen.

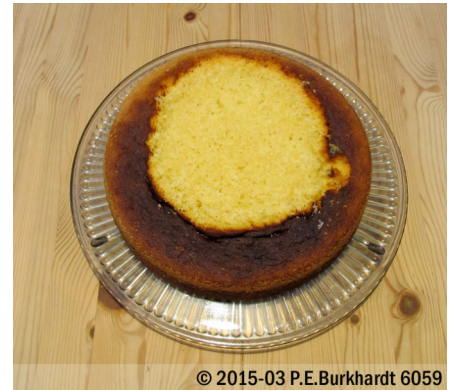
7. Kuchen servierfertig machen

Kuchen normalerweise in 12 Stücke schneiden und falls gewünscht, mit Schlagsahne servieren.

Tipp: Nur soviel aufschneiden, wie gegessen wird. Mit Al-Folie abgedeckt und kühl gestellt bleibt der Selterwasser-Kuchen lange frisch und schmeckt auch noch nach Tagen richtig gut!



© 2015-03 P.E.Burkhardt 6056



© 2015-03 P.E.Burkhardt 6059



© 2015-03 P.E.Burkhardt 6069



© 2015-03 P.E.Burkhardt 6077



© 2015-03 P.E.Burkhardt 6076

Koch-Rezepte

Beefsteaks aus Sachsen (Bayern: Fleischpflanzerl)

Zutaten:

500 g Gewiegtes (Hackfleisch) vom Schwein
 1 großes (doppeltes) Brötchen
 2 bis 3 große Zwiebeln
 1 kleines Bündel Schnittlauch
 1/4 Glas Tafelmeerrettich (1 Glas sind 140 g)
 1/2 Glas mittelscharfer Senf (1 Glas sind 100 Milli-Liter)
 3 Eier
 2 kleine Knoblauch-Zehen (nicht mehr!)
 Pfeffer, Salz, Paprika-Gewürz, Speiseöl, ggf. Semmelbrösel
 oder Paniermehl

1. Fleischmasse zubereiten in einer großen Schüssel

In die Schüssel geben:

- 500 g Hackfleisch
- 1 doppeltes Brötchen mit Wasser aufweichen und zerdrücken
- 2 bis 3 Zwiebeln schälen, klein schneiden und zugeben
- 1 kl. Bündel Schnittlauch waschen, klein schneiden und zugeben
- 1/4 Glas Tafelmeerrettich
- 1/2 Glas Senf
- 3 Eier
- 2 kl. Knoblauch-Zehen fein zerreiben und zugeben
- Pfeffer, Salz und Paprika-Gewürz (Menge nach Geschmack)

Alles gut verrühren, am besten mit den Händen durchkneten und nachwürzen nach Geschmack.

2. Beefsteaks formen und braten

Mit der Hand aus der Fleischmasse handtellergroße Bällchen formen.

Tipp: Wenn die Masse nicht zusammenhält bzw. zu pappig ist (zu hoher Anteil an Flüssigkeit bzw. Fett), der Fleischmasse etwas Semmelbrösel oder Paniermehl zusetzen.

Tiegel mit etwas Speiseöl (Tiegelboden bedeckt) erhitzen, dann Herdschalter runterschalten (bei 12-er Skala auf 3 oder maximal 4).

Fleischbällchen in den Tiegel legen (locker, nicht zu dicht) und mit Deckel abdecken.

Erst eine Seite, dann die andere Seite braten (dabei Tiegel oder Bällchen hin- und herschieben, damit nichts anhängt). Falls erforderlich, etwas Öl hinzugeben.

Passen nicht alle Bällchen in den Tiegel und muss deshalb wiederholt gebraten werden, unbedingt das Folgende beachten:

Den noch heißen Tiegel jedes mal am besten mit Küchenpapier auswischen, dabei alle alten Bratreste entfernen. Somit wird verhindert, dass angebranzelte Bratreste und altes Öl den Geschmack der nächsten Bällchen negativ beeinflussen.

3. Beefsteaks kühlen und servieren

Beefsteaks auf Servierschale legen, abkühlen lassen und falls gewünscht z.B. mit Petersilie garnieren. Beefsteaks noch warm oder kalt servieren.

Für den Gefrierschrank die Beefsteaks portionsweise verpacken (z. B. in Frühstückstüten).



© 2013-08 P.E.Burkhardt 3359



Früchte im Glas konservieren

Allgemeine Hinweise

Handelsübliche Konservengläser mit einfachem Blech-Schraubdeckel eignen sich hervorragend, um Früchte und Obst für die Wintermonate zu konservieren. Folgendes sollte dabei beachtet werden:

- Die originalen Schraubdeckel sind nur wiederverwendbar, wenn das Öffnen des Glases von Hand oder schonend mit einem geeigneten Öffner erfolgt. Auf keinen Fall darf der Deckel beschädigt werden. Die Haltenase sollten nicht aufgebogen sein. Die innere Plastikschiicht darf nicht beschädigt sein.
- Deckel von Gurkengläsern oder Deckel von Gläsern mit Fisch (z.B. Rollmops, Brathering) können nicht verwendet werden. Das konservierende Säuremittel wandert in die abdichtende Schicht auf der Innenseite des Deckels und verursacht beim späteren Gebrauch einen unangenehmen Geschmack des neu konservierten Inhalts. Selbst durch gründliche Deckelreinigung lässt sich diese Geschmacksübertragung nicht vermeiden.
- Die Gläser und Deckel sollten gründlich mit heißem Wasser gereinigt sein. Aufkleber sollten entfernt werden. Beim Reinigen der Deckel hat sich eine Aufwaschbürste bewährt. So werden auch die Innenränder restlos sauber.
- Da die Abdichtung zwischen Deckel und Glasrand erfolgt, müssen beide Flächen ohne Beschädigung sein. Gläser mit beschädigtem Rand nicht verwenden! Ebenso Deckel mit beschädigter oder sonstwie angegriffener Plastikschiicht nicht verwenden!
- Deckel und Gläser sollten möglichst keimfrei und heiß zum Einsatz kommen. Deshalb Deckel und Gläser kurz vor der Konservierung nochmals in heißes Wasser legen.
- Die hauptsächliche Abdichtung zwischen Deckel und Glas erfolgt nicht durch das Festdrehen des Deckels, sondern durch den entstehenden Unterdruck beim Abkühlen. Der Deckel wird dabei luftdicht von innen an den Glasrand gesaugt. Deshalb den Deckel nach dem Einfüllen der Früchte nur handfest festschrauben, damit die Blechnasen nicht auf dem Glasgewinde überschnappen. Danach das Glas kopfüber auf ein Tuch stellen und über Nacht in Ruhe abkühlen lassen. Die endgültige Lagerung erfolgt dann mit Deckel nach oben.
- Überschnappte Deckel entweder nicht verwenden, oder die Blechnasen wieder zurechtbiegen (falls möglich, siehe Tipps: "Deckel von Konservengläsern reparieren").
- Die Konservierung erfolgt durch die einwandfreie Abdichtung zwischen Deckel und Glas sowie zusätzlich durch ein geeignetes Konservierungsmittel, in diesem Falle Zucker. Bei Marmelade wird Gelierzucker, bei Konserven als Kompott wird normaler Kristallzucker verwendet. Eine gewisse Menge Zucker ist erforderlich, sonst kann es bei bestimmten Früchten (z.B. Apfelmus) zu Gärungsprozessen oder Schimmelbildung kommen.
- Zur Konservierung nur einwandfreie gesunde Früchte ohne irgendwelche Zersetzungsanzeichen verwenden. Bei Fallobst (z.B. Äpfel, Birnen) sollten auch die großen Druckstellen weggeschnitten werden. Das Kerngehäuse muss natürlich auch weg. Die Schale bleibt dran, unter ihr befinden sich für die menschliche Ernährung wertvolle Stoffe. Brombeeren und Erdbeeren schimmeln bei nassem Wetter oft schon am Strauch. Solche Beeren keinesfalls verwenden! Durch Fliegen und sonstige Insekten eingebrachte Eier oder Larven sind dagegen unbedenklich. Sie werden durch das Kochen des Konserviergutes zuverlässig abgetötet und stellen höchstens mental ein Problem dar.
- Die Früchte mitsamt dem Zucker mindestens 3 Minuten sprudelnd kochen. Dadurch werden Keime und sonstiges Lebende sicher abgetötet. Aber auch Gelierzucker braucht diese Zeit, um voll wirksam zu werden. Da beim Kochen das Volumen des Konserviergutes stark ansteigt (Schaumbildung, entweichende Gase), darf der Kochtopf nur zur Hälfte gefüllt werden. Trotzdem muss man den Kochvorgang beobachten, um das Überkochen sicher verhindern zu können.
- Die Früchte so heiß wie möglich randvoll in die Gläser füllen, sofort verschließen und auf den Kopf stellen. Der obere Glasrand sollte sauber bleiben (gegebenenfalls abwischen), damit der Deckel nicht durch den Zuckeranteil zusätzlich verklebt. Das Öffnen vor dem Verzehr ist dann meist schwieriger.

Werden vorgenannte Hinweise beachtet, hält die Konservierung nicht nur ein Jahr, sondern auch zwei Jahre. Spätestens dann sollte aber der Verzehr erfolgen. Zeigt sich nach dem Öffnen am oberen Rand Schimmel, unbedingt den gesamten Glasinhalt vernichten. Auch ein veränderter Geschmack (Gärung) deutet darauf hin, dass irgendetwas schief gelaufen ist.

Die Deckel können durchaus mehrere Jahre verwendet werden, die (unbeschädigten) Gläser sowieso. Deckel dürfen beim Öffnen nicht beschädigt werden, also schonend öffnen. Öffner mit umschließenden Metallband eignen sich dazu gut.

Brombeer-Konfitüre

Hinweis: Bitte auch die allgemeinen Hinweise am Anfang von "Früchte im Glas konservieren" beachten.

Je nach Brombeersorte kann die Beere etwas fad schmecken. Für besseren und vor allem fruchtigeren Geschmack der fertigen Marmelade sind z.B. Johannisbeeren die geeigneten Geschmacksverbesserer.

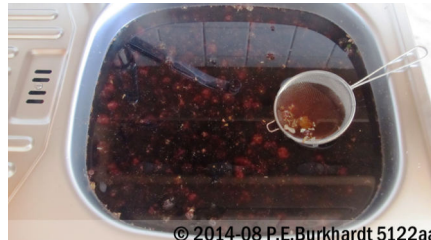
Zutaten:

Brombeeren (3 Teile, Bsp. 3 kg)
 Johannisbeeren, rote und/oder weiße (1 Teil, Bsp. 1 kg)
 Gelierzucker "2plus1" (Dosierung: 2,5 zu 1, Bsp. 4 kg Beeren mit 1,6 kg Zucker)

1. Beeren waschen

Brombeeren und Johannisbeeren können gleich zusammen im Spülbecken gewaschen werden (warmes Wasser). Alles was keine Beere ist, entfernen. Leichte Teile mit dem Teesieb abschöpfen.

Die Beeren mit einem großen Sieb vom Wasser trennen und in eine große Schüssel schütten.



© 2014-08 P.E.Burkhardt 5122aa
 Beeren mit warmen Wasser waschen.



© 2014-08 P.E.Burkhardt 5122
 Beeren gut entwässern.

2. Beeren einzuckern

Zum Einzuckern eignet sich 2-zu-1-Gelierzucker sehr gut. Allerdings reicht es, wenn der Gelierzuckeranteil auf 2,5 zu 1 reduziert wird (2,5 kg Beeren auf 1 kg Zucker). Die Marmelade ist dann nicht ganz so süß, aber trotzdem noch fest genug.

Zucker und Beeren gut durchmischen.



© 2014-08 P.E.Burkhardt 5122a
 Alles landet in einer großen Schüssel.



© 2014-08 P.E.Burkhardt 5131
 2plus1-Zucker wird etwas anders dosiert.



© 2014-08 P.E.Burkhardt 5122b
 Den Zucker von Hand gut durchmischen.



© 2014-08 P.E.Burkhardt 5122c
 Die fertig gezuckerte Beerenuppe.

3. Gläser und Deckel spülen

Da jetzt die Spüle frei ist, können die (schon sauberen) Gläser und Deckel in heißes Wasser gelegt werden. Bei unterschiedlichen Gläsern ist es sinnvoll, die zugehörigen Deckel vorher auszuprobieren. Das spätere Befüllen soll ja zügig und möglichst heiß erfolgen.

Gespülte Gläser mit der Öffnung nach unten auf eine weiche Unterlage (Handtuch) stülpen. Zugehörige Deckel daneben legen.

4. Beeren kochen

Gezuckerte Beeren (ohne zusätzliches Wasser!) in einen großen Kochtopf füllen, aber nur bis zur Topfhälfte. Das geht mit der Hand am besten. Zucker setzt sich gerne am Boden der Schüssel ab, deshalb darauf achten, dass bei mehreren Kochvorgängen der Zucker zu gleichen Teilen im Topf landet (Umrühren!).

Topf solange erhitzen, bis die Beerenuppe sprudelt. Temperatur am Herd auf etwa die Hälfte zurücknehmen und dann noch 3 Minuten kochen lassen, dabei mit einer Schöpfkelle umrühren.



© 2014-08 P.E.Burkhardt 5122m
 Vorbereitete (heiß gespülte) Gläser.



© 2014-08 P.E.Burkhardt 5122d
 Der halbe Topf wird beim Kochen voll!

5. Gläser füllen

Dann nochmals die Temperatur auf 1/4 zurücknehmen und der Reihe nach die Gläser mit der Schöpfkelle befüllen. Als Trichter hat sich ein abgesägter konischer Maßbecher bewährt, der vorteilhafterweise durchsichtig ist.

Jedes Glas bis nahezu zum Rand befüllen, aber ohne den oberen Glasrand zu bekleckern. Gelingt das nicht, den Rand abwischen. Den Metalldeckel handfest aufschrauben. Dann das Glas umgestürzt auf eine weiche Unterlage (Handtuch) stellen, und zwar gleich dort, wo die Gläser über Nacht abkühlen können.

6. Gläser abkühlen und lagern

Abgekühlte Gläser umdrehen. Beim Abkühlen wird der Deckel eingezogen, fühlbar an der Delle im Deckel. Sollte das nicht der Fall sein, ist die Verschraubung undicht. Dieses Glas kann dann nicht lange gelagert werden. Die Gläser für eine lange Haltbarkeit möglichst dunkel und kühl lagern (Deckel normal nach oben).



Ein Trichter für das Befüllen.



Gläser bis zum oberen Rand befüllen.



Zum Abkühlen die Gläser umstürzen.

Brombeer-Konfitüre gemischt mit Aprikosen und Johannisbeeren

Den Brombeeren können ganz verschiedene Fruchtarten zugemischt werden, um den Geschmack der Marmelade zu ändern oder zu verbessern. Sehr fruchtig und saftspendend sind Aprikosen, die es zur Brombeerzeit sehr günstig zu kaufen gibt.

Auch verschiedene Johannisbeersorten sind geeignet. Schwarze Johannisbeeren zum Beispiel geben der Marmelade einen pikanten, ganz leicht bitterlichen Geschmack.



Brombeeren mit Aprikosen



Zusätzlich noch weiße Johannisbeeren.



Die gezuckerte Masse, bereit zum Kochen



Alles landet in einer großen Schüssel.

Aber auch Bananen können zugemischt werden. Mit ihnen gibt es zwar keine großartige Geschmacksänderung, aber mit ihnen kann der Gelierzuckeranteil ein wenig reduziert werden, da Bananen ihre eigene Süße mitbringen.

Egal welche Früchte man mischt, der Ablauf ist wie weiter oben beschrieben.

Apfelmus-Kompott im Glas

Hinweis: Bitte auch die allgemeinen Hinweise am Anfang von "Früchte im Glas konservieren" beachten.

Hat man Fallobst oder eine Apfelsorte, die sich nicht zur Lagerung für den Winter eignet, ist das Konservieren von Apfelmus im Glas eine sinnvolle Alternative. Natürlich kann man Apfelmus auch in geeigneten Gefäßen einfrieren, doch meist ist der Platz beschränkt. In der Truhe sollte man besser frische Beeren (Brombeeren, Johannisbeeren usw.) für den Winter lagern.

Zutaten:

Äpfel (reif, auch Fallobst, nicht mehlig)

Kristallzucker

(1 Teil Zucker auf 4 Teile Mus, Bsp. 1 kg Zucker für 4 kg ungezuckerten Mus)

1. Äpfel waschen, schneiden

Äpfel im Spülbecken waschen (warmes Wasser). Die Kerngehäuse ausschneiden, schlechte Teile (auch große Druckstellen) wegschneiden. Die Äpfel dabei in 4 Teile schneiden. Kleiner müssen die Apfelstücke nicht werden. Keinesfalls die Schale entfernen, unter ihr sind wertvolle Substanzen gespeichert.

Tipp: Längere Zeit an der Luft liegende Apfelstücke werden äußerlich braun. Um dies zu verhindern, kann man in Waschwasser und Kochwasser etwas Zitronensaft geben.



Die Schale sollte dran bleiben.



Apfelstücke vorläufig im Eimer sammeln.



Äpfel gründlich waschen und schneiden.



Stücke mit wenig Wasser weichkochen.

2. Apfelstücke kochen

Die Apfelstücke mit wenig Wasser (1/4 Liter) im großen Topf solange kochen, bis das Apfelfleisch weich wird und sich von der Schale zu lösen beginnt. Beim Kochen umrühren! Die gekochte Masse muss sich durch ein Sieb rühren lassen. Den Topf höchstens zu 2/3 füllen, eher weniger, damit nichts überkocht.



Beim Kochen umrühren.



Kochmasse heiß aus dem Topf nehmen.

3. Durch ein Sieb rühren

Gekochte Apfelstücke durch ein Sieb rühren. Dafür gibt es spezielle Siebe mit einer Drehvorrichtung. Es geht aber auch ganz einfach mit Mehlsieb und Holzquirl.



Je heißer, desto besser das Durchrühren.



Mus vor dem Aufkochen einzuckern.

Verarbeitet man viele Äpfel, sind mehrere Kochvorgänge nötig. Es ist dann sinnvoll, erst einmal den Mus in einem Eimer zu sammeln.

4. Mus einzuckern

Zum Einzuckern wird normaler Kristallzucker verwendet. Es reicht, wenn 1 Teil Zucker (1 kg) auf 4 Teile Apfelmus (4 kg) kommen.

Zucker und Früchte gut durchmischen.



Zucker gut einrühren, dann aufkochen.

5. Gläser und Deckel spülen

Da jetzt die Spüle frei ist, können die (schon sauberen) Gläser und Deckel in heißes Wasser gelegt werden. Gespülte Gläser mit der Öffnung nach unten auf eine weiche Unterlage (Handtuch) stülpen. Zugehörige Deckel daneben legen.

6. Mus aufkochen, abfüllen

Den gezuckerten Apfelmus nochmals im großen Topf kurz zum Kochen bringen. Das tötet einerseits wieder eingebrachte Bakterien ab, andererseits muss der Mus richtig heiß abgefüllt werden.

Jedes Glas bis nahezu zum Rand befüllen, aber ohne den oberen Glasrand zu bekleckern. Gelingt das nicht, den Rand abwischen. Den Metalldeckel handfest aufschrauben. Dann das Glas umgestürzt auf eine weiche Unterlage (Handtuch) stellen, und zwar gleich dort, wo die Gläser über Nacht abkühlen können.

7. Gläser abkühlen und lagern

Abgekühlte Gläser umdrehen. Beim Abkühlen wird der Deckel eingezogen, fühlbar an der Delle im Deckel. Sollte das nicht der Fall sein, ist die Verschraubung undicht. Dieses Glas kann dann nicht lange gelagert werden. Die Gläser für eine lange Haltbarkeit möglichst dunkel und kühl lagern (Deckel normal nach oben).



Vorbereitete (heiß gespülte) Gläser.



Gezuckert aufkochen und heiß abfüllen.



Zum Abkühlen die Gläser umstürzen.



Am nächsten Tag: Die Gläser sind kalt.

Pflaumen-Kompott im Glas

Hinweis: Bitte auch die allgemeinen Hinweise am Anfang von "Früchte im Glas konservieren" beachten. Ist die Kühltruhe voll (Pflaumen kann man entkernt auch hervorragend einfrieren), ist das Konservieren von Pflaumen im Glas eine Lösung des Problems, wenn in einem "Pflaumenjahr" zu viele Pflaumen anfallen. Das Pflaumen-Kompott schmeckt erst im Winter richtig gut, wenn allgemeiner Fruchtemangel herrscht. Auch Pflaumen-Konfitüre lässt sich problemlos herstellen (weiter unten beschrieben).

Zutaten:

Pflaumen, entkernt und hälftig geschnitten

Kristallzucker

(1 Teil Zucker auf 5 Teile Früchte, Bsp. 1 kg Zucker für 5 kg entkernte Pflaumen)

1. Pflaumen schneiden

Pflaumen im Spülbecken waschen (warmes Wasser). Es sollten nur äußerlich einwandfreie Pflaumen Verwendung finden. Oft sind sehr weiche Pflaumen madig. Auch noch grüne Pflaumen sind zu hart und erfordern später eine unnötig lange Kochzeit.

Die Pflaumen werden entkernt (spitzes Messer) und sofort in eine große Schüssel geschnitten. Die Pflaumenstücke können relativ groß bleiben (hälftig geschnitten reicht).

2. Pflaumenstücke einzuckern

Zum Einzuckern wird normaler Kristallzucker verwendet. Es reicht, wenn 1 Teil Zucker (1 kg) auf 5 Teile Pflaumen (5 kg) kommen. Sind die Pflaumen sehr süß reichen auch 1 Teil Zucker auf 7 Teile Pflaumen.

Zucker und Früchte gut durchmischen.

3. Gläser und Deckel spülen

Da jetzt die Spüle frei ist, können die (schon sauberen) Gläser und Deckel in heißes Wasser gelegt werden. Bei unterschiedlichen Gläsern ist es sinnvoll, die zugehörigen Deckel vorher auszuprobieren. Das spätere Befüllen soll ja zügig und möglichst heiß erfolgen.

Gespülte Gläser mit der Öffnung nach unten auf eine weiche Unterlage (Handtuch) stülpen. Zugehörige Deckel daneben legen.



© 2016-08 P.E.Burkhardt 2158

Pflaumen entkernt und hälftig geschnitten



© 2016-08 P.E.Burkhardt 2153

Pflaumen mit warmen Wasser waschen



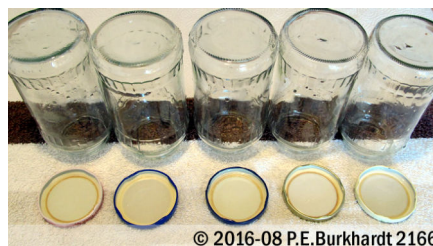
© 2016-08 P.E.Burkhardt 2149

Nur einwandfreie Pflaumen verwenden



© 2016-08 P.E.Burkhardt 2160

Einzuckern für gute Haltbarkeit



© 2016-08 P.E.Burkhardt 2166

Gläser und Deckel heiß spülen



© 2016-08 P.E.Burkhardt 2170

Vorbereitet für das Abfüllen

4. Früchte kochen

Der Zucker hat inzwischen für flüssigen Saft gesorgt, d.h. man kommt eigentlich ganz gut ohne zusätzliches Wasser aus.

Die gezuckerten Früchte aus der Schüssel in einen großen Kochtopf füllen (ohne zusätzliches oder höchstens 1/4 Liter Wasser!), aber nur bis etwa Topfhälfte oder auch ein klein wenig mehr. Das geht ganz gut mit einer Schöpfkelle, dabei gut umrühren, damit bei mehreren Kochvorgängen der Zucker zu gleichen Teilen im Topf landet.

Topf solange erhitzen, bis die Früchtesuppe sprudelt. Temperatur am Herd auf etwa die Hälfte zurücknehmen und dann noch etwa 4 Minuten kochen lassen, dabei ab und zu mit einer Schöpfkelle umrühren.

Je nach Reifegrad der Pflaumen kann die Kochzeit unterschiedlich sein. Auf jeden Fall sollten die Pflaumenstücke durchgekocht sein. Das Fruchtfleisch darf nicht mehr grün aussehen, sondern es muss gelb werden. Die Pflaumenhaut sollte schrumpelig aussehen.

5. Gläser füllen

Herdtemperatur nochmals auf 1/4 zurücknehmen und der Reihe nach die Gläser mit der Schöpfkelle befüllen. Als Trichter hat sich ein abgesägter konischer Maßbecher bewährt, der vorteilhafterweise durchsichtig ist.

Jedes Glas bis nahezu zum Rand befüllen, aber ohne den oberen Glasrand zu bekleckern. Gelingt das nicht, den Rand abwischen. Den Metalldeckel handfest aufschrauben. Dann das Glas umgestürzt auf eine weiche Unterlage (Handtuch) stellen, und zwar gleich dort, wo die Gläser über Nacht abkühlen können.

6. Gläser abkühlen und lagern

Abgekühlte Gläser umdrehen. Beim Abkühlen wird der Deckel eingezogen, fühlbar an der Delle im Deckel. Sollte das nicht der Fall sein, ist die Verschraubung undicht. Dieses Glas kann dann nicht lange gelagert werden. Die Gläser für eine lange Haltbarkeit möglichst dunkel und kühl lagern (Deckel normal nach oben).



Topf nur halb füllen und kochen



Gläser bis zum Rand füllen



Zum Abkühlen die Gläser umstürzen

Pflaumen-Konfitüre mit Banane

Hinweis: Bitte auch die allgemeinen Hinweise am Anfang von "Früchte im Glas konservieren" beachten. Die Kombination Pflaumen mit Banane ergibt einen fruchtig-sanften Geschmack. Besonderer Vorteil ist, dass mit Gelierzucker gespart werden kann. Bananen sind sowieso süß und machen die Marmelade fester.

Zutaten:

Pflaumen, entkernt und klein geschnitten (5 Teile, Bsp. 5 kg)
 Bananen, in Scheiben geschnitten (1 Teil, Bsp. 1 kg)
 Gelierzucker "2plus1" (Dosierung: 4 zu 1, Bsp. 6 kg Früchte mit 1,5 kg Zucker)

1. Pflaumen schneiden

Pflaumen im Spülbecken waschen (warmes Wasser). Es sollten nur äußerlich einwandfreie Pflaumen Verwendung finden. Oft sind sehr weiche Pflaumen madig. Auch noch grüne Pflaumen sind zu hart und erfordern später eine unnötig lange Kochzeit.

Die Pflaumen werden entkernt (spitzes Messer) und sofort in eine große Schüssel geschnitten. Die Pflaumenstücke sollten nicht zu groß sein (eine halbe Pflaume etwa 3 mal teilen).

2. Bananen schneiden

Die Bananen werden geschält, in Scheiben geschnitten und dann zu den Pflaumen in die große Schüssel gegeben. Die Scheiben sollten höchstens 3 Millimeter dick sein.



© 2016-08 P.E.Burkhardt 2149

Nur einwandfreie Pflaumen verwenden



© 2016-08 P.E.Burkhardt 2153

Pflaumen mit warmem Wasser waschen



© 2016-08 P.E.Burkhardt 2299

Pflaumenhälften relativ klein schneiden



© 2016-08 P.E.Burkhardt 2304

Bananen schneiden und hinzufügen



© 2014-08 P.E.Burkhardt 5131

2plus1-Zucker wird etwas anders dosiert



© 2016-08 P.E.Burkhardt 2308

Den Zucker von Hand gut durchmischen

3. Früchte einzuckern

Zum Einzuckern eignet sich 2-zu-1-Gelierzucker sehr gut. Wegen der Bananen und der meist recht süßen Pflaumen reicht es, wenn der Gelierzuckeranteil auf 4 zu 1 reduziert wird (4 kg Früchte auf 1 kg Gelierzucker). Die Marmelade ist trotzdem noch süß und fest genug. Zucker und Früchte gut durchmischen.



© 2016-08 P.E.Burkhardt 2321

Durch den Zucker entsteht Saft

4. Gläser und Deckel spülen

Da jetzt die Spüle frei ist, können die (schon sauberen) Gläser und Deckel in heißes Wasser gelegt werden. Bei unterschiedlichen Gläsern ist es sinnvoll, die zugehörigen Deckel vorher auszuprobieren. Das spätere Befüllen soll ja zügig und möglichst heiß erfolgen.

Gespülte Gläser mit der Öffnung nach unten auf eine weiche Unterlage (Handtuch) stülpen. Zugehörige Deckel daneben legen.



© 2016-08 P.E.Burkhardt 2313

Gläser und Deckel heiß spülen

5. Früchte kochen

Der Gelierzucker hat inzwischen für flüssigen Saft gesorgt, d.h. man kommt wirklich gut ohne zusätzliches Wasser aus.

Die gezuckerten Früchte aus der Schüssel in einen großen Kochtopf füllen (ohne zusätzliches Wasser!), aber nur bis etwa Topfhälfte oder auch ein klein wenig mehr. Das geht ganz gut mit einer Schöpfkelle, dabei gut umrühren, damit bei mehreren Kochvorgängen der Zucker zu gleichen Teilen im Topf landet.

Topf solange erhitzen, bis die Früchtesuppe sprudelt. Temperatur am Herd auf etwa die Hälfte zurücknehmen und dann noch etwa 4 Minuten kochen lassen, dabei ab und zu mit einer Schöpfkelle umrühren.

Je nach Reifegrad der Pflaumen kann die Kochzeit unterschiedlich sein. Auf jeden Fall sollten die Pflaumenstücke durchgekocht sein. Das Fruchtfleisch darf nicht mehr grün aussehen, sondern es muss gelb werden.

6. Gläser füllen

Herdtemperatur nochmals auf 1/4 zurücknehmen und der Reihe nach die Gläser mit der Schöpfkelle befüllen. Als Trichter hat sich ein abgesägter konischer Maßbecher bewährt, der vorteilhafterweise durchsichtig ist.

Jedes Glas bis nahezu zum Rand befüllen, aber ohne den oberen Glasrand zu bekleckern. Gelingt das nicht, den Rand abwischen. Den Metalldeckel handfest aufschrauben. Dann das Glas umgestürzt auf eine weiche Unterlage (Handtuch) stellen, und zwar gleich dort, wo die Gläser über Nacht abkühlen können.

7. Gläser abkühlen und lagern

Abgekühlte Gläser umdrehen. Beim Abkühlen wird der Deckel eingezogen, fühlbar an der Delle im Deckel. Sollte das nicht der Fall sein, ist die Verschraubung undicht. Dieses Glas kann dann nicht lange gelagert werden. Die Gläser für eine lange Haltbarkeit möglichst dunkel und kühl lagern (Deckel normal nach oben).



© 2016-08 P.E.Burkhardt 2326
Der halbe Topf wird beim Kochen voll!



© 2016-08 P.E.Burkhardt 2316
Fertig zum Abfüllen



© 2016-08 P.E.Burkhardt 2328
Zum Abkühlen die Gläser umstürzen

Lebensmittel einfrieren

Das Einfrieren ist einfach, wenn ein paar Regeln beachtet werden. So wie Obst, Beeren und Gemüse sollten auch Wurst- und Fleischwaren nur portionsweise eingefroren werden. Das Trennen des Gefriegutes, um nur einen Teil aufzutauen, ist meist unmöglich.

Wichtig: Auf keinen Fall sollte aufgetaut, getrennt und dann der Rest wieder eingefroren werden! Haltbarkeit und Geschmack leiden bei solch einer Prozedur. Außerdem nur frische Lebensmittel einfrieren!

Grüne Bohnen blanchieren und einfrieren

Blanchieren ist eine Garmethode, bei der Lebensmittel nur kurz in siedendem Wasser oder auch im heißen Wasserdampf angegart werden. Dadurch werden Keime abgetötet und der Alterungsprozess gestoppt. Konsistenz, Aroma, Farbe und Geschmack bleiben nach dem Einfrieren erhalten.

Das Blanchieren ersetzt nicht das nötige Kochen beim späteren Zubereiten der eingefrorenen Bohnen. Die giftigen Lektine (Eiweiß, das Magenprobleme auslösen kann) werden beim Blanchieren nur unwesentlich reduziert. Blanchierte grüne Bohnen sind deshalb nicht unmittelbar zum Verzehr geeignet.

Es gibt verschiedene Möglichkeiten, um grüne Bohnen für die Gefriertruhe vorzubereiten. Die folgende Methode ist einfach und hat sich bewährt.

Zutaten:

Grüne Bohnen, frisch
1 Eßl. Salz je Liter Wasser

1. Bohnen beschneiden

Die Enden der noch trockenen Bohnen abschneiden (Messer). Dabei so wenig wie möglich abschneiden (höchstens einen halben Zentimeter), damit beim Waschen und Blanchieren so wenig wie möglich Wasser in die Bohne eindringt. Schlechte Stellen der Bohnen entfernen, zu lange Bohnen halbieren.



Die frisch gepflückten Bohnen sofort blanchieren und einfrieren.



So wenig wie möglich abschneiden, sonst dringt zuviel Wasser ein.

2. Blanchierwasser

Großen Topf zur Hälfte mit Wasser füllen und Salz dazugeben (etwa 1 Eßlöffel pro Liter).

Keine Angst, die Bohnen werden nicht versalzen. Das Salz hilft, Nährstoffe, grüne Farbe und Aroma der Bohnen zu bewahren. Da Salzwasser eine höhere Dichte als das in den Bohnen enthaltene Wasser hat, dringt es nicht so stark in das Innere der Bohnen ein.



Zu lange Bohnen halbieren, damit sie in die Gefrierbeutel passen.



Von einem Eimer Bohnen bleibt nicht viel Abfall.

3. Blanchierwasser kochen

Topf mit Deckel auf den Herd stellen, dann das Wasser zum Kochen bringen.

Das Wasser muss wirklich richtig kochen, d.h. in der Mitte des Topfes aufwallen. Nur so kann die Blanchierzeit kurz gehalten werden, um möglichst wenig Wasser in die Bohnen eindringen zu lassen.



Die fertig beschnittenen Bohnen erst später waschen!



Das Salz im Blanchierwasser hilft, Farbe, Aroma und Knackigkeit zu erhalten.

4. Bohnen waschen

Während sich das Wasser erhitzt, die beschnittenen Bohnen mit kaltem Wasser waschen. Danach das Wasser ablassen, damit sich die Bohnen nicht unnötig mit Wasser vollsaugen.



Während das Wasser sich erhitzt, die Bohnen mit kaltem Wasser waschen.



Das Blanchierwasser muss richtig kochen, erkennbar am Wallen in Topfmitte.

5. Bohnen 2 Minuten kochen

Die Bohnen in das kochende Wasser geben und maximal 2 Minuten kochen lassen.

Achtung: Die Garzeit von 2 Minuten beginnt erst, wenn das Wasser nach dem Zugeben der Bohnen wieder anfängt, zu kochen. Andererseits sollten die Bohnen nicht zu weich werden und knackig bleiben.

6. Bohnen abschrecken

Bohnenpfopf vom Herd nehmen. Die heißen Bohnen sofort aus dem Topf nehmen und mit kaltem Wasser abkühlen.

Eine Grillzange hat sich bewährt.

Das kalte Wasser sollte nur kurz auf die Bohnen einwirken, damit so wenig wie möglich Wasser in die Bohnen eindringen kann. Normalerweise wird die Verwendung von Eiswasser empfohlen, um die Bohnen abzuschocken. Mir ist das zu aufwendig. Es geht auch so.

7. Bohnen trocknen

Abgekühlte Bohnen auf eine saugfähige Unterlage packen. Ein Handtuch hat sich bewährt. Die Bohnen sollen ja möglichst trocken in die Gefrierbeutel kommen, damit sich nicht zuviel Eis in den Tüten bildet.

8. Bohnen abpacken

Die Bohnen portionsweise in Gefriertüten stecken. Dabei die Bohnen z.B. mit Papier von der Küchenrolle etwas abtrocknen. Wenn die Tüten keinen Verschluss haben, einfach zuwickeln, dabei die Luft herausdrücken.

Bewährt haben sich auch normale Frühstückstüten. Diese sind recht günstig zu haben.

9. Bohnen einfrieren

Abgepackte Bohnen ohne Zeitverzug einfrieren.

Tipp: Wird eine größere Menge eingefroren, sollten die Tüten in mehreren Schubfächern der Truhe verteilt werden. Der Gefrierprozess ist dadurch kürzer. Man könnte zwar auch die Temperatur vor dem Einfrieren absenken (z.B. auf minus 24 Grad), um eine kürzere Gefrierzeit zu erreichen. Nach dem Einfrieren müsste der Temperaturregler dann wieder zurückgestellt werden (Jedes Grad kälter erhöht unnötig den Energieverbrauch.) Das ist mir aber zu umständlich.



Bohnen maximal 2 Minuten kochen, länger macht sie pappig.



Die heißen Bohnen mit einer Grillzange entnehmen und abschrecken.



Bohnen sofort mit kaltem Wasser abschrecken (besser: Eiswasser).



Die kalten Bohnen vor dem Verpacken trocknen (abtupfen mit Küchenpapier).



Bohnen portionsweise abpacken und einfrieren (möglichst kurze Gefrierzeit).

Brombeeren einfrieren

Brombeeren eignen sich sehr gut zum Einfrieren. Sie müssen aber sauber, fest und ohne irgendwelche Schimmelpilze sein. Es gibt stachellose Brombeersorten, die zwar wie bei Brombeeren üblich nur nach und nach reifen, die aber nicht so schnell matchig werden und relativ unempfindlich gegen Nässe sind. Nimmt man nur die besten Beeren, wird das Gefriergut wie frisch gepflückt.

Zutaten:

Brombeeren, frisch und fest

1. Brombeeren waschen

Die Beeren im Spülbecken waschen (warmes Wasser). Alle schimmigen, matchigen und unreifen Beeren auslesen. Alles was keine Beere ist, entfernen. Leichte Teile mit dem Teesieb abschöpfen. Die Beeren sollten nicht zu lange im Wasser bleiben, damit nicht zuviel Wasser in die Beere eindringt.

Die Beeren in ein Sieb geben, das Wasser gut abtropfen lassen.

2. Beeren abpacken

Die Beeren portionsweise in Gefriertüten stecken. Es sollte so wenig wie möglich Wasser in den Tüten landen. Wenn die Tüten keinen Verschluss haben, einfach zuwickeln, dabei die Luft herausdrücken. Bewährt haben sich auch normale Frühstückstüten. Diese sind recht günstig zu haben.

3. Beeren einfrieren

Abgepackte Beeren ohne Zeitverzug einfrieren.



© 2016-08 P.E.Burkhardt 2396

Nur die besten Beeren einfrieren!



© 2016-08 P.E.Burkhardt 2399

Beeren portionsweise abpacken und einfrieren

Pflaumen einfrieren

Pflaumen eignen sich ebenfalls sehr gut zum Einfrieren. Sie müssen aber reif, sauber, fest und ohne irgendwelche Bewohner (Maden) sein.

Zutaten:

Pflaumen, reif, frisch und fest

1. Pflaumen schneiden

Pflaumen im Spülbecken waschen (warmes Wasser). Es sollten nur äußerlich einwandfreie Pflaumen Verwendung finden. Oft sind sehr weiche Pflaumen madig. Auch noch grüne Pflaumen sind zu hart und stören nach dem Auftauen die weitere Verarbeitung.

Die Pflaumen werden entkernt (spitzes Messer) und sofort in eine große Schüssel hälftig geschnitten.

2. Pflaumen abpacken

Die Pflaumen portionsweise in Gefriertüten stecken. Es sollte so wenig wie möglich Wasser in den Tüten landen. Wenn die Tüten keinen Verschluss haben, einfach zuwickeln, dabei die Luft herausdrücken.

Bewährt haben sich auch normale Frühstückstüten. Diese sind recht günstig zu haben.

3. Pflaumen einfrieren

Abgepackte Pflaumen ohne Zeitverzug einfrieren.



© 2016-08 P.E.Burkhardt 2392

Nur einwandfreie Pflaumen einfrieren!



© 2016-08 P.E.Burkhardt 2394

Pflaumenhälften portionsweise abpacken und einfrieren

Wurst portionieren und einfrieren

So wie Obst und Beeren sollten auch Wurst- und Fleischwaren nur portionsweise eingefroren werden. Das Trennen des Gefriegutes, um nur einen Teil aufzutauen, ist meist unmöglich, insbesondere bei Fleisch und Wurst.

Wichtig: Auf keinen Fall sollte aufgetaut, getrennt und dann der Rest wieder eingefroren werden! Haltbarkeit und Geschmack leiden bei solch einer Prozedur. Außerdem nur frische, einwandfreie Wurst einfrieren!

Das Verfahren sei am Beispiel einer größeren Packung Wurst-Aufschnitt (günstig aus dem Supermarkt) gezeigt:

1. Portionen zusammenstellen

Aus den verschiedenen Wurstsorten z.B. je eine Scheibe zu einer Portion zusammenlegen. Es sollte immer nur soviel Wurst zu einer Portion gemacht werden, wie später auf einmal (oder täglich) verbraucht wird.

2. Portionen abpacken

Die portionierten Wurststapel in je eine Gefriertüte stecken. Die Tüten verschließen (offene Seite zuwickeln), dabei Luft herausdrücken.

Bewährt haben sich auch normale Frühstückstüten.

3. Portionen einfrieren

Abgepackte Wurst ohne Zeitverzug einfrieren.



© 2016-05 P.E.Burkhardt 1678
Portionieren für den täglichen Bedarf



© 2016-05 P.E.Burkhardt 1686
Fertig zum Einfrieren



© 2016-05 P.E.Burkhardt 1688
Auch Schinken und Fleisch sollte portioniert werden.

Tipps für den Haushalt

Aufkleber mit Haushaltsöl entfernen

Preisschilder und sonstige Aufkleber lassen sich von Plastik, Glas oder anderen festen Gegenständen ganz einfach mit Haushaltsöl wie folgt entfernen:

Öl satt auf einen Lappen geben und Aufkleber damit tränken. Etwa fünf Minuten warten, dann den Aufkleber vom Teil abschaben, notfalls mit Hilfe eines festen Gegenstandes (Messer oder Holz). Falls möglich, dann das Teil in heißem Wasser waschen (Aufwaschbecken). Klebereste mit Öl und dann heißem Wasser entfernen.

Vorteile: Haushaltöl ist immer vorhanden, billig und beschädigt nicht die Teile. Sogar Holzteile lassen sich trotz der saugenden Faserstruktur von Aufklebern befreien, da das Öl dem Holz in der Regel nicht schadet.

Wichtiger Hinweis bei Holz:

Wenn Holz aufnahmefähig ist (keine Versiegelung wie Farbe oder Hartwachs), dringt das Öl in das Holz ein. Die Folge ist, dass das Holz dunkler wird. Oft ist dies durchaus erwünscht, wenn die Faserstruktur hervorgehoben werden soll. Kommt das Öl aber nur mit einer Teilfläche des Holzes in Berührung, ergeben sich unansehnliche dunkle Stellen. Diese Stellen lassen sich oberflächlich nicht mehr beseitigen. Eine Holzfläche sollte deshalb komplett (oder überhaupt nicht) mit Öl in Berührung kommen bzw. behandelt werden.

Aufkleber von Konservengläsern entfernen

Konservengläser (Obst, Gemüse usw.) mit Schraubdeckel (Schnellverschluss) lassen sich prima zum Konservieren der Gartenfrüchte wiederverwenden. Dazu sollten aber die Aufkleber (Schilder) entfernt werden, damit Platz für eine neue (eigene) Kennzeichnung ist oder einfach, damit die Gläser vernünftig aussehen.

Gläser im Aufwaschbecken mit möglichst sehr heißem Wasser einweichen (ohne Zusätze). Die Gläser mit den Aufklebern müssen vollkommen mit Wasser bedeckt sind. Etwa 10 Minuten warten, dann die Aufkleber von den Gläsern abschaben (geht oft schon mit der Hand), notfalls mit Hilfe eines festen Gegenstandes (Messer oder Holz).

Dann die Klebereste mit dem Aufwaschlappen entfernen, notfalls mit Putzwolle (Stahlwolle) nachhelfen. In hartnäckigen Fällen die Kleberester mit Haushaltöl (Lappen) entfernen. Sind die Gläser sauber, frisches heißes Wasser einlassen (ohne Zusätze) und die Gläser abspülen. Danach die Gläser umgestürzt auf ein sauberes Wischtuch stellen und trocknen lassen.

Dellen und Kratzer aus Naturholz entfernen

Wer Naturholzmöbel mit roher (unlackierter) Oberfläche hat, kennt das Problem: Schon kleine mechanische Kräfte auf die Holzoberfläche genügen, um hässliche Dellen oder Kratzer zu verursachen. Ist der Schaden nicht zu groß, kann man mit Wasser versuchen, die eingedrückte Delle oder Kerbe zurückzuziehen. Das funktioniert deshalb, weil die Holzfasern an der Schadstelle nicht verschwunden, sondern nur zusammengedrückt sind.

Lauwarmes Wasser wird in die Delle geträufelt, bei flächigen Kratzern u.ä. sollte der schadhafte Bereich satt befeuchtet werden. Die nötige Einwirkungszeit hängt vom Holz und von der Tiefe der Beschädigung ab. Meist reichen 5 bis 10 Minuten. Falls nötig, muss nochmals befeuchtet werden.

Vorzugsweise die Fasern an den beschädigten Stellen saugen sich mit Wasser voll, da diese Fasern noch unter mechanischer Spannung stehen und sich mit Hilfe der Quellkräfte relativ schnell in die ursprüngliche Lage zurückbewegen. Natürlich nimmt auch die nicht beschädigte Holzfläche Feuchtigkeit auf, aber das dauert meist länger. Fazit ist also: Möglichst nur die schadhafte Stelle mit Wasser behandeln, und insgesamt das Wasser nur solange einwirken lassen, wie nötig.

Nach der Behandlung sollte die Oberfläche gut trocken gerieben werden. Meist ist erst am nächsten Tag endgültig feststellbar, ob der Reparaturversuch erfolgreich war. Ist man zufrieden, kann die gesamte Oberfläche (z.B. die ganze Tischplatte) wie üblich gereinigt und gegebenenfalls mit einem Schutzmittel behandelt werden. Ist aber immer noch eine Vertiefung vorhanden, sollte die Wasserbehandlung nochmals erfolgen. Aber auch dann erst am nächsten Tag weitermachen, Holz braucht lange, bis es ausquillt!

Auf diese Art und Weise lassen sich besonders gut durchgedrückte Schriftzüge entfernen. Nicht immer denkt man daran, beim Schreiben (oder beim Malen der Kinder) eine Unterlage zu benutzen. Die eigene Unterschrift im Holz oder der nicht für die "Öffentlichkeit" bestimmte Brief als Holzrelief sollte schnell beseitigt werden. In hartnäckigen Fällen bleibt allerdings nur die mechanische Bearbeitung, das heißt, die Tischplatte muss aufwendig abgeschliffen und bearbeitet werden. Aber das ist hier nicht das Thema.

Deckel von Konservengläsern reparieren

Handelsübliche Konservengläser (Rotkraut o.ä.) oder auch Marmeladen-Gläser eignen sich hervorragend zum Konservieren von Beeren oder Obst. Die Deckel sind wieder verwendbar, wenn das Öffnen des Glases von Hand oder schonend mit einem geeigneten Öffner erfolgt. Auf keinen Fall darf der Deckel beschädigt werden.

Reparatur

Nach mehrmaligem Benutzen eines Deckels kann es vorkommen, dass der Deckel beim Zudrehen auf dem Glasgewinde überschnappt und somit nicht mehr schließt. Meist sind nur die Blechnasen des Deckels ein wenig aufgebogen. Die Reparatur ist ganz einfach: Den Deckel mit der Innenseite nach unten auf ein Holzbrett (z.B. Schneidebrett) legen und mit einem zweiten flachen Gegenstand (wieder ein Schneidebrett) den Deckel auf die Unterlage drücken (notfalls mit Hammer nachhelfen). Dadurch werden gleichzeitig alle Haltenasen des Deckels wieder in die alte Position gebogen. Der Deckel schließt dann wieder.

Deckel, deren innere Plastikschiicht beschädigt ist, können nicht mehr verwendet werden.

Wichtiger Hinweis:

Deckel von Gurkengläsern oder Deckel von Gläsern mit Fisch (z.B. Rollmops, Brathering) können nicht verwendet werden. Das konservierende Säuremittel wandert in die abdichtende Schicht auf der Innenseite des Deckels und verursacht beim späteren Gebrauch einen unangenehmen Geschmack des neu konservierten Inhalts. Selbst durch gründliche Deckelreinigung lässt sich diese Geschmacksübertragung nicht vermeiden.

