

Rezeptsammlung von Informatikern

Maximilian Starke

Letzte Änderungen: 19. November 2020

Inhaltsverzeichnis

| | | |
|----------|--|----------|
| 1 | Backrezepte | 7 |
| 1.1 | Rezepte mit Hefeteig | 7 |
| 1.1.1 | Heidelbeer-Zimtstreusel-Kuchen | 8 |
| 1.2 | Rezepte mit Quark | 9 |
| 1.2.1 | Quark-Torte | 10 |

Einleitung

In diesem Buch sammeln wir Rezepte zum Kochen und Backen. Jeder darf Rezepte einreichen.

Kapitel 1

Backrezepte

1.1 Rezepte mit Hefeteig

1.1.1 Heidelbeer-Zimtstreusel-Kuchen

bereitgestellt von

Maximilian Starke

Ursprung

Torgau in Sachsen (Deutschland)

Zutaten

| Zutat | Hefeteig | Streuselteig | Maßeinheit | Bemerkungen |
|--|-----------|--------------|--------------------|---------------------------|
| Mehl | 500 | 400 | g | |
| Zucker | 150 | 200 | g | |
| Margarine | 200 | | g | + ein wenig für Backblech |
| Butter | | 250 | g | |
| Salz | 1 | 1 | Prise | |
| Milch | 125 | | ml | |
| Ei | 1 | | Stück | |
| Hefe | 1 | | Stück | (42g) |
| Vanillinzucker | 1 | | Päckchen | (8g) |
| Zimt | | 1 | gehäufte Teelöffel | (optional) |
| Heidelbeeren (frisch oder gefroren) | 300 - 400 | | g | |

Zubereitung

Alle Zutaten sollten nach Möglichkeit Zimmertemperatur angenommen haben. Falls jedoch gefrorene Heidelbeeren verwendet werden, sollten diese noch bis zum Zeitpunkt der Verwendung im Gefrierfach aufbewahrt werden.

(1) Man bereite den Hefeteig vor:

- (1.1) Man nehme eine Schüssel und siebe das Mehl dort hinein.
- (1.2) Man gebe Margarine, Zucker, Salz, Ei und Vanillinzucker hinzu.
- (1.3) Man erhitze die Milch auf ca. 40°C und verrühre die zerbröckelte Hefe mit einer Gabel in der Milch.
- (1.4) Man gebe Milch und Hefe in die Schüssel.
- (1.5) Man knete mit den Händen den Teig kräftig durch.
- (1.6) Man stelle den Teig für 30 bis 90 Minuten zum Gehen an einen warmen Ort (40°C bis 60°C). Es empfiehlt sich beispielsweise, den Teig mit Schüssel in den Ofen zu stellen und diesen auf 50°C heizen zu lassen.

(2) Man bereite den Streuselteig vor:

- (2.1) Man nehme eine Schüssel und siebe das Mehl dort hinein.
- (2.2) Man gebe Butter, Zucker, Salz, und Zimt hinzu.
- (2.3) Man knete mit den Händen den Teig kräftig durch.

(3) Man fette ein Backblech mit Margarine ein.

(4) Man rolle den Hefeteig gleichmäßig auf dem Backblech aus.

(5) Man verteile die Heidelbeeren gleichmäßig oder nach gewünschtem Muster auf dem Hefeteig.

(6) Man streue den Streuselteig als Streusel in gewünschter Größe über den mit Heidelbeeren bedeckten Hefeteig.

Backzeit

Man backe den Kuchen bei Umluft und einer Temperatur von 175°C ca. 35 Minuten lang, bis die Streusel hellgelb sind. Wer möchte, kann den Ofen nach der halben Backzeit auf Oberhitze oder Oberhitze kombiniert mit Unterhitze umstellen, um eine kräftigere Bräunung der Streusel zu bewirken.

1.2 Rezepte mit Quark

1.2.1 Quark-Torte

bereitgestellt von

Maximilian Starke

Ursprung

Torgau in Sachsen (Deutschland)

Zutaten

| Zutat | Menge | Maßeinheit |
|---------------|---------------|------------|
| Quark | 1.000 | g |
| Zucker | 250 | g |
| Margarine | 125 | g |
| feiner Grieß | 2 | Esslöffel |
| Kartoffelmehl | 1 | Esslöffel |
| Backpulver | $\frac{1}{2}$ | Päckchen |
| Eier | 3 | Stück |
| Zitronensaft | 1 | Esslöffel |

Zubereitung

- (1) Man schlage die Eier auf und trenne Eigelb von Eiweiß. Man gebe dabei das Eiweiß in eine geeignete separate Schüssel (nicht aus Kunststoff), das Eigelb in eine große Schüssel.
- (2) Man schlage das Eiweiß zu Eischnee. Optional kann man den Eischnee anschließend kaltstellen, bis er gebraucht wird.
- (3) Man gebe Zucker und Margarine zum Eigelb in die große Schüssel hinzu.
- (4) Man verrühre die Zutaten in der großen Schüssel gut.
- (5) Man gebe feinen Grieß, Kartoffelmehl, Backpulver sowie Zitronensaft hinzu und verrühre erneut.
- (6) Man gebe den Quark hinzu und verrühre bis eine homogene Masse entsteht.
- (7) Man gebe den Eischnee hinzu und verrühre vorsichtig bei kleinster Stufe (unterheben).
- (8) Man bereite eine runde Backform vor, gebe den Teig hinein und streiche ihn glatt.

Backzeit

Man backe den Kuchen bei Umluft und einer Temperatur von 180°C ca. 40 bis 45 Minuten lang.