

Backen mit den Landfrauen

Alle
Back-Highlights
der Landfrauen
in einem Buch!

Glück aus dem Ofen

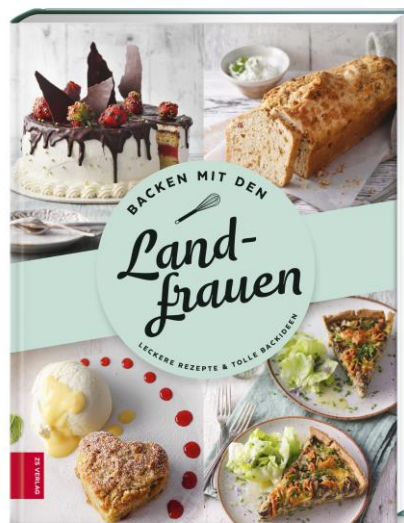
Frisches Brot, fruchtige Strudel, große Torten und kleine Küchlein – wer wenn nicht die **Landfrauen**, sind **Expertinnen rund ums Backen**?

Das Interesse an der Landfrauenküche ist ungebrochen, sie backen mit Begeisterung und dies meist über Generationen hinweg. „**Backen mit den Landfrauen**“ vereint nun **die besten Rezepte** der beliebten TV-Formate »Land & Lecker« (WDR) und der Landfrauenküche (BR) **in einem Buch**.

Wie wäre es mit Brotschnecken, süßen Maultaschen oder einer Apfel-Charlotte? Von süß bis pikant, von einfach bis raffiniert, für jeden Anlass und jeden Geschmack ist etwas dabei. Die Landfrauen verwöhnen uns **rund ums Jahr** mit **über 60 Rezepten**, von traditionellen Familienrezepten bis hin zu neu interpretierten Klassikern, dabei **meist regional geprägt** aus **Bayern** und **Nordrhein-Westfalen**.

Ob **Mini-Gebäck für Gäste** oder **kreative Resteverwertung** – von den **praktischen Tipps** der Landfrauen können auch Stadtkinder viel über das Backen lernen!

Das ist **pure Landlust aus dem Ofen** - tauchen Sie ein in die Backstuben der Landfrauen!



Backen mit den Landfrauen

160 Seiten

19,99 € [DE] | 20,60 € [AT]

ISBN 978-3-96584-045-4

Erscheint am 4. September 2020



Blick ins Buch

Lauchtorte

MIT
METTWÜRSTCHEN

Zutaten für 4 - 5 Personen

1 Pöckchen tiefgekühlter
Blätterteig
4 geräucherter Mettwürstchen
3 Stangen Lauch
Fett für die Form
400 g Gouda
4 Eier
6 EL Sahne
2 EL Mehl
Pfeffer aus der Mühle
Paprikapulver (edelsüß)
Currypulver
Salt

1 Den Blätterteig auflauen lassen. Die Mettwürstchen in Scheiben schneiden und in einem Topf ohne Fett anbraten. Den Lauch putzen, waschen, in Ringe schneiden und dazugeben und weiterbraten. Eine Springform (26 cm Durchmesser) einfetten und mit den Blätterteigplatten auslegen. Den Backofen auf 200 °C vorheizen.

2 Den Käse reiben und 150 g zum Überbacken beiseitestellen. Die Eier mit dem übrigen geriebenen Käse, der Sahne, dem Mehl und den Gewürzen verquirlen. Die Mischung zur Mettwurst-Lauch-Mischung geben und alle Zutaten gut vermischen. In die Form geben und mit dem beiseitegelegten Käse bestreuen.

3 Die Lauchtorte im Ofen auf der mittleren Schiene etwa 45 Minuten backen und 10 Minuten im ausgeschalteten Ofen nachgaren lassen. Herausnehmen und servieren.



Für Gäste und Feste

Die Lauchtorte ist mit einem frischen Salat ein tolles Mittagessen für die Familie. Ebenso schmeckt sie den Gästen aber am Abend – auch als Snack – bei einem Glas Bier oder Wein.



Lauwarmer Apfelkuchen

MIT EIERLIKÖREIS
AUF JOHANNISBEERFRUCHTSPIEGEL

Zutaten für 4 Personen

Für den Kuchen
4 Äpfel
100 g gemahlene Mandeln
200 g Dinkelmehl
2 TL Backpulver
Salt
120 g Rohrzucker
1 TL Zimt
200 g Sonnenblumenöl
3 Eier
150 g Schmand

Für das Eis
1 Vanilleschote
200 g Sahne
200 ml Milch
70 g Rohrzucker
5 Eigelb
50 ml Eierlikör (am besten selbst gemacht)

Außerdem
Johannisbeergelee

1 Für den Kuchen die Äpfel vierteln, schälen und entkernen. Die Viertel in feine Stücke schneiden und in eine Schüssel geben. Mandeln, Mehl, Backpulver, 1 Prise Salt, Zucker, Zimt und Öl unterrühren. Die Eier dazugeben und unterrühren, dann den Schmand unterrühren. Eine Springform (22 cm Durchmesser) mit Backpapier auslegen und den Teig einfüllen. Im Ofen auf der mittleren Schiene etwa 50 Minuten backen.

2 Inzwischen für das Eis die Vanilleschote aufschneiden und das Mark herauskratzen. Sahne, Milch, Vanillemark und 50 g Zucker in einem Topf aufkochen. Die Eigelbe mit dem übrigen Zucker in einer Schüssel über dem heißen Wasserbad aufschlagen. Die Sahne-Milch-Mischung nach dem Aufkochen auf etwa 80 °C abkühlen lassen und die Tiglbismasse dazugeben. Alles etwa 10 Minuten aufschlagen. Anschließend über dem kalten Wasserbad weiterschlagen und abkühlen lassen.

3 Die Creme in die Eismaschine füllen und nach Gebrauchsanweisung rühren. Kurz vor Ende der Gefrierzeit den Eierlikör dazugeben.

4 Zum Servieren das Johannisbeergelee glatt rühren und in einen Spritzbeutel füllen. Dekorativ auf Desserteller tupfen. Je 1 Stück lauwarmer Apfelkuchen und 1 große Kugel Eierliköreis auf jeden Teller anrichten. Das Eis nach Belieben mit Eierlikör beträufeln. Das Dessert sofort servieren.

Aber bitte mit Herz

Für Ihre liebsten Gäste können Sie mit einem großen Plätzchenausstecher aus dem Apfelkuchen Herzen ausstechen – oder auch gleich kleine Apfelkücheln in Herzformen backen. Dadurch verringert sich jedoch die Garzeit jeweils um einige Minuten.

