

LEO BACKFIX

1.7 Lebkuchen

Wer mag, kann die Lebkuchen anschließend mit einer Schokoglasur überziehen.

2.9.1 Pizzabelag

Zwiebelwürfel mit etwas Öl in einer Pfanne 10 Minuten dünsten. Dabei mit einem Kochlöffel umrühren, damit nichts anbrennt.

3.3 Frankfurter Kranz

Eier und Zucker mit 4 Eßlöffeln kaltem Wasser (rund 10 Minuten) sehr steif schlagen. Anschließend Mehl und Backpulver darübersieben und mit einem Schneebesen vorsichtig darunterheben, bis eine einheitliche Mischung entstanden ist, die in die vorgefettete Kranzform gefüllt wird.

3.8 Linzer Torte

Vom Pflaumenmus abgesehen, sämtliche Zutaten in eine Rührschüssel geben und alles - am besten mit einem Rührgerät mit Knethaken - gut miteinander vermengen.

3.9 Mandelkuchen

Fett und Zucker miteinander vermischen, Eier dazugeben und die Masse (in rund 5 Minuten) zu einer gleichmäßigen Creme verrühren. Mehl und Backpulver werden dazugegeben und damit langsam verrührt. Diesen Teig gibt man auf ein gefettetes und mit Backpapier belegtes Backblech und backt ihn zunächst bei 180°C auf mittlerer Schiene, bis er (nach 15 bis 20 Minuten) leicht hellbraun geworden ist.

4.5 Hannchen-Jensen Torte

4.7 Kirschkuchen mit Baiser

Alle Zutaten in eine Rührschüssel geben und etwa 5 Minuten mit einem elektrischen Rührgerät bearbeiten, bis ein gleichmäßiger Rührteig entstanden ist. Den Teig gibt man in eine mit Backpapier belegte und am Rand eingefettete Springform (28 cm Ø) und verteilt ihn gleichmäßig.

2.3 Chocolate-Chip-Cookies

- 700g zartbittere Schokolade
- 450g Mehl
- 200g Butter oder Margarine
- 150g weißer Zucker
- 150g brauner Zucker
- 4 Eier
- 2 Päckchen Vanillezucker
- 2 Teelöffel Salz (gestrichen voll)
- 1/2 Päckchen Backpulver

Alle Zutaten - bis auf die Schokolade - in einer Rührschüssel vermengen. Dazu benutzt man am besten ein Rührgerät mit eingesetzten Knethaken, so ist die Arbeit nach zwei bis drei Minuten erledigt.

Jetzt fügt man die zerkleinerte Schokolade (die Stückchen sollten etwa die Größe eines viertel Rippchens haben) hinzu und vermischt alles etwa eine Minute mit dem Rührgerät.

Aus dieser Mischung setzt man eßlöffelweise Häufchen mit 2cm Abstand auf das mit Backpapier ausgelegte Blech. Um den Teig komplett zu verarbeiten, braucht man drei bis vier Backbleche, die im Umluftherd gleichzeitig eingeschoben werden können.

Gebacken werden die Kekse 12 Minuten bei 190°C auf der zweiten Schiene von unten.

Wenn die Kekse abgekühlt sind, löst man sie vom Backpapier.

Statistik: 1,86kg; 34073kJ 1832kJ / 100g