

Süßes zum Selbermachen

Backvergnügen für die ganze Familie

Von Michael Fehl

Baumkuchen-Ecken

Zutaten für ca. 20 Stück

250 g Butter	50 g gem. Mandeln
200 g Zucker	½ TL Zimt
1 Päck. Vanillinzucker	1 Eiweiß
3 Eier	100 g Zartbitterkuvertüre
100 g Mehl	50 g Vollmilchkuvertüre
50 g Speisestärke	40 geschälte Mandeln

Zubereitung

Butter, Zucker und Vanillinzucker mit den Schneebesen des Handrührgerätes schaumig rühren. Die Eier nach und nach zufügen. Mehl, Speisestärke, Mandeln und Zimt mischen und zur Butter-Ei-Masse geben. Alles zu einem glatten Teig verrühren. Das Eiweiß steif schlagen und unterheben.

Backofengrill vorheizen. Eine flache Auflaufform (ca. 25 x 14 cm) fetten. Etwas Teig in die Form geben und zu einer dünnen Schicht verstreichen. Ca. 2 Min. übergrillen, bis der Teig braun wird. Eine zweite Teigschicht einstreichen und wieder übergrillen. Diesen Vorgang ca. viermal wiederholen, bis der ganze Teig aufgebraucht ist. Baumkuchen auskühlen lassen, in Dreiecke schneiden.

Die Kuvertüren hacken und zusammenschmelzen lassen. Die Ecken damit überziehen und die noch feuchte Glasur mit Mandeln belegen. Die Kuvertüre trocknen lassen.

Hinweis

Die meisten Zutaten gibt es in den lokalen Supermärkten wie Mercadona oder Hipertrebol. Typische Backzutaten findet man aber eher in den sogenannten Touristensupermärkten wie Sparmarkt, Transito, Netto usw. ■



Dominoschnitten

Zutaten für ca. 24 Stück

150 g Butterschmalz	2 TL Backpulver
150 g Rohrzucker	4 – 5 EL Milch
2 Päck. Vanillinzucker	150 g Himbeerkonfitüre
2 TL Zimt	200 g Marzipanrohmasse
1 Prise Salz	300 g Halbbitterkuvertüre
3 Eier + 125 g Mehl	75 g weiße Kuvertüre
100 g gem. Haselnüsse	

Zubereitung

Ofen auf 175 Grad vorheizen. Butterschmalz, Zucker, Vanillinzucker, Zimt und Salz verrühren. Eier zufügen. Mehl, Nüsse und Backpulver mischen. Mit der Milch unter die Masse heben. Teig auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech (ca. 30 x 40 cm) streichen und 25 – 30 Min. backen.

Konfitüre erhitzen. Die erkaltete Teigplatte waagrecht halbieren. Eine Hälfte mit der Hälfte der Konfitüre bestreichen. Die Marzipanrohmasse in der Größe der halben Kuchenplatte ausrollen. Auf die Konfitüre legen, mit übriger Konfitüre bestreichen. Die zweite Platte darauf legen und in Rechtecke von 4 x 5 cm schneiden.

Halbbittere und weiße Kuvertüre getrennt hacken und schmelzen. Rechtecke mit der braunen Kuvertüre überziehen und trocknen lassen. Weiße Kuvertüre in einen Gefrierbeutel füllen, eine winzige Ecke abschneiden, Schnitten mit der Kuvertüre verzieren.

Hinweis

Einige Zutaten gibt es in den lokalen Supermärkten wie Mercadona oder Hipertrebol. Die typischen Backzutaten findet man aber eher in den sogenannten Touristensupermärkten wie Sparmarkt, Transito, Netto usw. ■



Florentiner

Zutaten für ca. 20 Stück

110 g Butter	1 Prise Salz
1 EL Mehl + 150 g Zucker	180 g Mandelblättchen
50 g Honig	100 g Kuvertüre
125 ml Sahne	

Zubereitung

Ein Backblech mit Alufolie auslegen, mit 1 EL Butter bestreichen und mit dem Mehl bestäuben. Backofen auf 190 Grad vorheizen.

Übrige Butter, Zucker, Honig, Sahne und das Salz in einem Topf ca. 2 Min. unter gelegentlichem Rühren aufkochen lassen. Die Mandelblättchen unterziehen.

Die Masse mit einem Löffel portionsweise auf die Alufolie geben. Dabei die Florentiner mit ausreichend Abstand setzen, da sie beim Backen auseinander laufen. Ca. 10-15 Min. backen, anschließend herausnehmen.

Die Florentiner nach dem Erkalten von der Alufolie lösen. Die Kuvertüre hacken und im heißen Wasserbad schmelzen. Die Unterseite der Florentiner mit Schokolade bestreichen und mit einem Garnierkamm Wellenlinien ziehen.

Tipps

Besonders knackig werden die Florentiner, wenn man sie zweimal mit Kuvertüre bestreicht. Dazu die erste Schicht gut trocknen lassen und erst danach die zweite Schicht auftragen.

Hinweis

Die meisten Zutaten gibt es in den lokalen Supermärkten wie Mercadona oder Hipertrebol. Typische Backzutaten wie z.B. die Mandelblättchen oder die Kuvertüre, findet man aber eher in den sogenannten Touristensupermärkten wie Sparmarkt, Transito, Netto usw. ■



Himbeer-Taler

Zutaten für ca. 16 Stück

150 g Butter	75 g Marzipanrohmasse
75 g Zucker	25 g Himbeerkonfitüre
1 gehäufte EL Kakao	1 EL Himbeergeist
150 g Mehl	Kakao zum Bestäuben
2 Eigelb	

Zubereitung

Die weiche Butter mit Zucker und Kakao mit dem Schneebesen des Handrührgerätes cremig rühren. Mehl sieben, die Eigelbe zufügen und alles zu einem geschmeidigen Teig verrühren.

Backofen auf 175 Grad vorheizen. Ein Blech mit Backpapier auslegen. Den Teig in eine Gebäckspritze oder in einen Spritzbeutel mit gezackter Tülle geben. Kleine Taler mit Abstand auf das Blech spritzen und ca. 15 Min. backen. Herausnehmen und auskühlen lassen.

Die Marzipanrohmasse in kleine Stücke schneiden und mit der Konfitüre sowie dem Himbeergeist cremig rühren. Je 2 Taler auf der Unterseite mit der Creme bestreichen und zusammensetzen. Mit dem Kakao bestäuben und nach Wunsch mit etwas Himbeermarmelade verzieren.

Tipps

Sie können die Taler auch mit Kirschcreme füllen. Dafür Kirschkonfitüre und Kirschwasser verwenden.

Hinweis

Die meisten Zutaten gibt es in den lokalen Supermärkten wie Mercadona oder Hipertrebol. Typische Backzutaten findet man aber eher in den sogenannten Touristensupermärkten wie Sparmarkt, Transito, Netto usw. ■



PEP 1
Puerto Colón
C.C. Terranova
Lokal 303, 3. Stock
Tel. 922 724 690



IMBISS-SPEZIALITÄTEN

Täglich
wechselnder
Mittagstisch



Fisch-Räucherspezialitäten
aus eigener Herstellung,
auch für Ihre Party.

NEU

PEP 2
Callao Salvaje
Edif. Esmeralda
Lokal 1 & 2
Tel. 922 743 923

Neben Hotel La Pinta

HIER GIBTS DIE BESTE CURRYWURST DER INSEL!

An der Uferstraße