



Hambriicker

Rezepte
von früher und heute

verlag regionalkultur

Backbuch



Vorwort des Bürgermeisters



Liebe Leserschaft,

die Gemeinde Hambrücken feiert im Jahr 2011 das 850-jährige Gemeindejubiläum, bei welchem vielfach die Gelegenheit geboten wird auf alte Traditionen zurückzublicken, ohne dabei den Blick für die Gegenwart und die Zukunft zu verlieren. Mit diesem Backbuch halten Sie eine Sammlung von Klassikern in der Hand. Klare und verständliche Anweisungen, erhältliche und preiswerte Zutaten, ein übersichtliches Layout und am allerwichtigsten: wohlschmeckende Ergebnisse!

Sie finden in diesem Buch Backrezepte, welche schon über viele Jahrzehnte Bestand haben und auf diese Art an die nachfolgenden Generationen weitergegeben werden können. Das Hambrücker Backbuch dokumentiert eine alte Tradition in unserer Gemeinde und ich danke allen, die bei der Realisierung dieses Werkes mitgeholfen haben.

Probieren Sie die Rezepte am besten gleich zu Hause aus.
Ich wünsche ein gutes Gelingen und einen guten Appetit.

Ihr

Thomas Ackermann
Bürgermeister



Apfel-Zimt-Torte

ZUBEREITUNG

- 1 Für den Knetteig Mehl und Backpulver mischen und in eine Schüssel sieben.
- 2 Zucker, Vanillin-Zucker, Salz, Ei, weiche Butter und Schmand dazugeben und mit einem elektrischen Knethaken erst auf niedriger und dann auf höchster Stufe gut durchkneten.
- 3 Anschließend den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche mit den Händen zu einem glatten Teig kneten. Den Teig in Folie wickeln und für eine halbe Stunde im Kühlschrank ruhen lassen.
- 4 In der Zwischenzeit die Äpfel schälen, vierteln, das Kerngehäuse entfernen und in kleine Stücke schneiden.
- 5 Den Teig ausrollen und in einer Springform so auslegen, dass ein Rand entsteht.
- 6 Den Pudding nach Packungsvorschrift zubereiten, jedoch mit Apfelsaft, Zucker, Vanillin-Zucker und Zimt kochen.
- 7 Nun die Apfelstücke unter den Pudding heben, auf dem ausgerollten Teig verteilen und bei 175°C etwa 60 Minuten backen.
- 8 Den Kuchen über Nacht auskühlen lassen.
Für den Belag die Sahne mit Sahnesteif und Vanillin-Zucker steif schlagen und etwa 2/3 auf der Apfelfüllung verteilen.
- 9 Die Sahne mit einer Mischung aus Zimt und Zucker bestreuen.
- 10 Die restliche Sahne in einen Spritzbeutel füllen und die Torte mit Sahnerosetten, Marzipankonfekt und glasierten Apfelscheiben verzieren.

... für den Knetteig:

200 g	Mehl
1 Teel.	Backpulver
75 g	Zucker
1 Essl.	Vanillin-Zucker
1 Prise	Salz
1	Ei
50 g	Butter
2 Essl.	Schmand

... zum Verzieren:

Zimt und Zucker, Marzipankonfekt u. glasierte Apfelscheiben (in 3 Essl. Zucker mit etwas Wasser u. Zitronensaft eintauchen)

... für die Füllung:

600 g	Äpfel
2 P.	Vanillepudding
500 ml	Apfelsaft
150 g	Zucker
1 Essl.	Vanillin-Zucker
1 Prise	Zimt

... für den Belag:

600 ml	Sahne
2 P.	Sahnesteif
1 Essl.	Vanillin-Zucker

Backform:



26 cm Springform

Backzeit:



ca. 60 Minuten

Backtemperatur:



170°C Ober- und Unterhitze



Titel: Hambrücker Backbuch
Autoren: Marianne Drexler
Beate Krämer
Herausgeber: Gemeinde Hambrücken
Abbildungen: Hans-Joachim Of
Herstellung: verlag regionalkultur (vr)
Satz und Gestaltung: Jochen Baumgärtner (vr)
Endkorrektur: Andrea Sitzler (vr)

ISBN 978-3-89735-647-4

Bibliographische Information der Deutschen Bibliothek

Die Deutsche Bibliothek verzeichnet diese Publikation
in der Deutschen Nationalbibliographie;

detaillierte bibliographische Daten sind im Internet
über <http://dnb.ddb.de> abrufbar.

Diese Publikation ist auf alterungsbeständigem und
säurefreiem Papier

(TCF nach ISO 9706) gedruckt entsprechend den
Frankfurter Forderungen.

Alle Rechte vorbehalten.

© 2011 verlag regionalkultur

Heidelberg • Ubstad-Weiher • Basel • Neustadt a.d.W.

Korrespondenzadresse:

Bahnhofstraße 2 • D-76698 Ubstadt-Weiher

Tel. 07251 36703-0 • Fax 07251 36703-29

E-Mail kontakt@verlag-regionalkultur.de

Internet www.verlag-regionalkultur.de

Apfel-Zimt-Torte	8
Aprikosenkuchen mit Rahmguss	10
Bienenstich	12
Buttercremetorte	14
Cappuccino-Sahnetorte	16
Erdbeer-Stracciatella-Torte	18
Frankfurter Kranz	20
Gefüllter Hefezopf	22
Hannchen-Jensen-Torte	24
Haselnusstorte	26
Hefeschnecken mit Vanillefüllung	28
Heidelbeer-Buttermilch-Kuchen	30
Himbeer-Sahne-Rolle	32
Karottenkuchen	34
Käsekuchen mit Meringenguss	36
Käsetorte mit Sauerkirschen	38
Kokosschnitten	40
Linzertorte	42
Napfkuchen	44
Osterlamm	46
Pfirsich-Maracuja-Torte	48
Rhabarber-Baiser	50
Rotkäppchen-Torte	52
Rotweinkuchen	54
Schneebälle	56
Schoko-Joghurt-Torte	58
Schokoladenkuchen	60
Schokotorte à la Verpoorten	62
Schwarzwälder Kirschtorte	64
Spiegelei-Kuchen	66

Inhalt