

Cake-Pops (Kuchen am Stiel)

Zutaten (für ca. 40 Stück)

600 g	Cake vom Vortag
250-350 g	Friskäse
2 Beutel	dunkle Kuchenglasur
2 Beutel	helle Kuchenglasur
nach Belieben	Streudeko, Streusel, kleine Smarties, Nonpareilles
40	Holzstäbchen
	schwere hohe Gläser zum Trocknen der Cake-Pops

Grundrezept Cake

Cakeform 22-25 cm

125g	weiche Butter
3	Eier
125 g	Zucker
1 Prise	Salz
1/2 EL	Vanillezucker
1 1/2 dl	Milch
250 g	Mehl
1 EL	Backpulver

für Marmorcake (nach Belieben)

1 EL	Schokoladenpulver
1-2 EL	Milch

Zubereitung Cake

- Butter, Eier Zucker und Salz in eine Schüssel geben und rühren bis die Masse hell ist.
- Vanillezucker und Milch zugeben, mischen.
- Mehl und Backpulver beifügen, verrühren.
- Masse in die vorbereitete Form geben.

für Marmorcake

- Die Hälfte der Cakemasse in vorbereitete Form füllen.
- Das Schokoladenpulver und die Milch in die zweite Teighälfte geben und mit der Gabel leicht mischen.

In der Ofenmitte bei 180 Grad, 40-45 Minuten, backen.

Zubereitung Cake-Pops

- Kuchen fein zerbröseln, Friskäse nach und nach begeben, zu einer formbaren Masse kneten. Nur so viel Friskäse begeben, bis sich der Teig gut formen lässt. Je trockener der Kuchen, umso mehr Friskäse wird benötigt.
- Bällchen formen. Die Spitze der Holzstäbchen in Kuchenglasur tunken und möglichst tief in die Bällchen stecken, auf eine Platte legen. Mindestens 15 Minuten kühl stellen.
- Streugarnitur in Schälchen verteilen. Cake-Pops in Kuchenglasur tunken, gut abtropfen, in beliebiger Garnitur drehen. Zum Trocknen in Gläser stellen.



Fruchtwähe

Teig

Blech 28 cm Ø

200 g	Mehl
1/2 TL	Salz
75 g	kalte Butter
1 dl	Wasser

Belag

4 EL	gemahlene Nüsse
4-5 oder	Äpfel in schnitzen oder
800 g	Zwetschgen entsteint

Guss

1 dl	Milch
1.5 dl	Rahm
2	Eier
4 EL	Zucker
1 EL	Maisstärke
1-2 TL	Vanillezucker oder Zimt

Zubereitung

- Mehl in Schüssel geben und Salz dazufügen. Nun die Butter dazugeben, zerkleinern, sorgfältig verreiben, bis die Masse gleichmässig krümelig ist.
- Wasser dazu giessen und Teig zusammenfügen.
- Zugedeckt an der Kälte 30 Minuten ruhen lassen.
- Teig auf wenig Mehl 3 mm dick auswallen, Blech belegen, Boden mit einer Gabel einstechen.
- Nüsse auf den Teigboden verteilen und Früchte darauf verteilen.

Guss

Alle Zutaten gut verrühren, über die Früchte giessen.

Wähe in der unteren Hälfte des auf 220 Grad vorgeheizten Ofens 30 Minuten backen.



Speckpflaumen

Zutaten

100 g	geschälte, ganze Mandeln
250 g	entsteinte Dörripflaumen
10	Specktranchen

Zubereitung

- Mandeln nach Belieben rösten.
- Anschliessend in jede Pflaume eine Mandel stecken.
- Specktranchen halbieren, jede Pflaume einzeln umwickeln, für besseren Halt mit einem Zahnstocher fixieren
- Speckpflaumen in der Bratpfanne knusprig braten.



Rüebli-Ingwer-Suppe

Zutaten

600 g	Rüebli, in Scheibchen
1	Schalotte, gehackt
1 EL	Butter
6 dl	Gemüsebouillon
1 TL	frischer Ingwer, fein gerieben
1	Zitrone, abgeriebene Schale
1 TL	Zitronensaft
	Salz, nach Bedarf
	Pfeffer, nach Bedarf
1.8 dl	Rahm, steif geschlagen
1	Rüebli, mit dem Sparschäler in dünne Streifen geschnitten, blanchiert
	Kerbelblättchen für die Garnitur

Zubereitung

- Rüebli und Schalotte in der warmen Butter andämpfen, Bouillon dazugliessen, zugedeckt weich kochen.
- Suppe fein pürieren.
- Ingwer, Zitronenschale und -saft darunter mischen, würzen.
- Zwei Drittel des Schlagrahms sorgfältig darunter ziehen, anrichten.
- Mit dem restlichen Rahm, den Rüeblilocken und dem Kerbel garnieren.



Birnen-Gorgonzola-Jalousien

Zutaten

3	Birnen (z.B. gute Luise), in ca. 2 mm dicken Scheiben
1 EL	roter Portwein
1 Prise	Salz
250 g	Blätterteig
wenig	Weissmehl zum Auswallen
150 g	Blauschimmelkäse (z.B. Gorgonzola) in Würfeli
	Pfeffer

Zubereitung

- Birnen mit Portwein mischen, salzen und fünf Minuten stehen lassen, bis der Portwein vollständig aufgesogen ist.
- Teig auf wenig Mehl zu einem Quadrat von ca. 30×30 cm auswallen.
- Teig in acht Rechtecke schneiden.
- Teigstücke auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen. Ränder im Abstand von ca. 1 cm schräg einschneiden.
- Birnen auf die Teigstücke legen, Gorgonzola darauf verteilen.

Die Jalousien ca. 20 Minuten in der Mitte des auf 200 Grad vorgeheizten Ofens backen. Jalousien herausnehmen und würzen.



Feigensenf

Zutaten

1/2 EL	Butter
400 g	Feigen, in Stücken
1 dl	Rotwein
1 EL	Aceto balsamico
3 EL	Rohrzucker
1/2 TL	Salz
40 g	gelbe Senfkörner
2 TL	Thymianblättchen
1/2 TL	Fenchelsamen
1/4 TL	Pfeffer
2	gutverschliessbare Gläser von je ca. 2.5 dl Fassvermögen

Zubereitung

- Butter in einer Pfanne erwärmen.
- eigen begeben, ca. 5 Minuten andämpfen.
- Wein, Aceto, Zucker und Salz begeben, zugedeckt unter gelegentlichem Rühren bei kleiner Hitze ca. 10 Minuten köcheln.
- Senfkörner, Thymianblättchen, Fenchelsamen und Pfeffer und begeben, pürieren.

Einfüllen

- Feigensenf nochmals aufkochen, siedend heiss bis knapp unter den Rand in die sauberen, vorgewärmten Gläser füllen, sofort verschliessen.
- Auskühlen, im Kühlschrank ca. 3 Tage ziehen lassen, damit sich das Aroma vollständig entfaltet.

Haltbarkeit

Im Kühlschrank ca. einen Monat haltbar. Einmal geöffnet, Senf rasch konsumieren.

Passt zu

Braten, grilliertem Fleisch, Würsten oder Käse

Gemüsequiche

Teig

Blech 28 cm Ø

200 g	Mehl
1/2 TL	Salz
75 g	kalte Butter
1 dl	Wasser

Belag

800 g	Butter zum dünsten
	Gemüse, je nach Saison, z.B. Rüebli, Pastinaken, Kohlrabi, Zucchini, in knapp 1 cm grossen Würfeln oder Lauch, Peperoni, Fenchel in Streifen
	Salz
	Pfeffer

Guss

2	Eier, verquirlt
2.5 dl	Milch
1/2 EL	Maisstärke
1-2	Knoblauchzehen, gepresst
	Salz
	Muskatnuss
50-100g	geriebener Käse, z.B. Emmentaler oder Gyère

Zubereitung

Teig

- Mehl in Schüssel geben und Salz dazufügen. Nun die Butter dazugeben, zerkleinern, sorgfältig verreiben, bis die Masse gleichmässig krümelig ist.
- Wasser dazu giessen und Teig zusammenfügen.
- Zugedeckt an der Kälte 30 Minuten ruhen lassen.
- Teig auf wenig Mehl 3 mm dick auswallen, Blech belegen, Boden mit einer Gabel einstechen.

Belag und Guss

- Gemüse in einer weiten Pfanne in der Butter andünsten, würzen. Mit Deckel verschliessen, Hitze etwas zurückstellen.
- 10-15 Minuten knackig garen, gelegentlich rühren, allfällige Flüssigkeit eindampfen lassen. Ohne Deckel leicht auskühlen lassen.
- Ofen auf 220 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen (Heissluft/Umluft 200 Grad).
- Für den Guss alle Zutaten verrühren.
- Gemüse kurz vor dem Backen auf dem vorbereiteten Teig verteilen.
- Guss darüber giessen und mit Käse bestreuen.

Quiche 35-40 Minuten auf der untersten Rille des vorgeheizten Ofens backen. Herausnehmen, heiss servieren.



St. Galler
Bauernverband



Kantonaler Bäuerinnenverband
St. Gallen



Vereinigte
Milchbauern
Mitte-Ost

Hanni Pestalozzi
Stiftung

Schaffhauser Bölletünne

Teig

250 g	Mehl
1 TL	Salz
100 g	Butter, kalt
1 EL	Essig
ca. 1 dl	Wasser
(oder Fertig-Butterkuchenteig)	

Belag

750 g	Zwiebeln, in Streifen
2 EL	Butter
75 g	magere Speckwürfeli

Guss

1 dl	Milch
200 g	Crème fraîche
2	Eier
1/2 TL	Kümmel, nach Belieben
	Salz
	Pfeffer
	Muskatnuss

Zubereitung

Teig

- Mehl und Salz in einer Schüssel mischen. Butter in Stücke schneiden, beifügen und zu einer krümeligen Masse verreiben, eine Mulde formen. Essig und Wasser hineingiessen.
- Zu einem Teig zusammenfügen, nicht kneten. In Folie gewickelt 30 Minuten kühl stellen.

Belag

- Butter in einer Bratpfanne schmelzen lassen. Zwiebeln und Speckwürfeli dazugeben, bei mittlerer Hitze ca. 5 Minuten andämpfen, ohne dass die Zwiebeln Farbe annehmen. Auskühlen lassen.

Guss

- Milch, Crème fraîche und Eier in einem Massbecher verquirlen, würzen.
- Teig auf wenig Mehl rund auswallen. Im mit Backpapier belegten Blech auslegen, Teigboden mit einer Gabel dicht einstechen. 15 Minuten kühl stellen. Ofen auf 220 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen (Heissluft/Umluft ca. 200 Grad).

Zwiebelgemisch auf dem Teigboden verteilen. Guss darüber giessen. Bölletünne auf der untersten Rille des vorgeheizten Ofens 25-30 Minuten backen.

Birnbrot

Zutaten

900 g	Dörrbirnen
150-200g	Zucker
3 EL	Birnbrotgewürz
200 g	Feigen
200 g	Sultaninen
100 g	Orangat
100 g	Zitronat
200-300 g	Baumnüsse/Haselnüsse
2-3 EL	Kirsch, nach Belieben

Brotteig

800 g	Halbweissmehl
1 Würfel	Hefe
5-6 dl	Wasser
15-20 g	Salz

geriebener Teig (Kuchenteig)

800 g	Halbweissmehl
40 g	Hefe
200 g	Zucker
10 g	Salz
250 g	Butter
ca. 5 dl	Wasser
1	Ei, gequirlt

Zubereitung

- Dörrbirnen in Wasser einweichen.
- Dörrbirnen 30 Minuten kochen Stiel und Fliege entfernen. Birnen durch Fleischwolf treiben, so dass ein Mus entsteht (Birnenschlorzi).
- Feigen und Sultaninen grob schneiden.
- Baumnüsse grob hacken.
- Alle Zutaten gut mischen

Brotteig

- Teig zubereiten und aufgehen lassen.
- Teig unter die Birnenmasse kneten.

geriebener Teig

- Teig 2-3 mm dick auswallen und in rechteckige Stücke (4-6, je nach Grösse der Brote) schneiden.
- Die Füllung in Brotform drauf geben und mit dem Teig einhüllen.
- Die Brote zugedeckt an der Wärme leicht aufgehen lassen.
- Die Brote mit dem gequirlten Ei bestreichen und an der Oberseite mit einer Gabel mehrmals einstechen.

Die Brote bei 180 Grad, ca. 50-60 Minuten backen.



St. Galler
Bauernverband



Kantonaler Bäuerinnenverband
St. Gallen



Vereinigte
Milchbauern
Mitte-Ost

Hanni Pestalozzi
Stiftung

Lauch-Speck-Wähe

Teig

Blech 28 cm Ø

200 g	Mehl
1/2 TL	Salz
75 g	kalte Butter
1 dl	Wasser

Belag

100 g	Speckwürfel
200 g	Lauch, in feinen Streifen
300 g	rezenten Gruyère, an der Röstiraffel gerieben
2	Eier, verquirlt
2.5 dl	Milch
1.8 dl	Saucenhalbrahm
	Pfeffer
	Muskatnuss
	Paprika

Zubereitung

Teig

- Mehl in Schüssel geben und Salz dazufügen. Nun die Butter dazugeben, zerkleinern, sorgfältig verreiben, bis die Masse gleichmässig krümelig ist.
- Wasser dazu giessen und Teig zusammenfügen.
- Zugedeckt an der Kälte 30 Minuten ruhen lassen.
- Teig auf wenig Mehl 3 mm dick auswallen, Blech belegen, Boden mit einer Gabel einstechen.
- Ofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen (Heissluft/Umluft ca. 180 Grad).

Belag:

- Speckwürfel ohne Fettzugabe in der Bratpfanne anbraten, Lauch dazugeben und 2 Minuten mitdämpfen.
- Restliche Zutaten vermischen. Speckwürfel und Lauch darunterziehen. Den Belag auf den Teigboden verteilen.

Die Wähe in der unteren Hälfte des vorgeheizten Ofens 30–40 Minuten backen.



Schaffhauser Rieslingsuppe

Zutaten

60 g	Sellerie
60 g	Lauch
60g	Zwiebeln
40 g	Butter
50g	Mehl
1.2 L	Hühnerbrühe
3 dl	SH Riesling Silvaner (Weisswein)
Schnittlauch	
Salz	
Pfeffer	

Zubereitung

- Sellerie, Lauch und Zwiebeln in kleine Würfel schneiden und in Bratbutter andünsten, mit Mehl bestäuben und gut einrühren.
- Mit Hühnerbrühe ablöschen und aufkochen mit Salz , Pfeffer abschmecken und 10 Minuten köcheln lassen.
- Die Suppe mit dem Stabmixer pürieren, evtl. durch ein Sieb streichen.
- Wein und Rahm beifügen und leicht einkochen lassen.
- In Teller verteilen und mit etwas geschlagenem Rahm und wenig gehackten Schnittlauch garnieren



St. Galler
Bauernverband



Kantonaler Bäuerinnenverband
St.Gallen



Vereinigte
Milchbauern
Mitte-Ost

Hanni Pestalozzi
Stiftung

Konfitüren

Aronia-Birnen Konfitüre

Zutaten

500 g	Aroniabeeren
600 g	Birnen
1	Zitrone
3 dl	Wasser oder Süssmost
600 g	Gelierzucker 2:1

Zubereitung

- Die Birnen schälen, rüsten und in Stücke schneiden. In einen Topf geben.
- Aroniabeeren waschen, abtropfen und dazugeben.
- Ausgepresster Zitronensaft hinzufügen.
- Flüssigkeit und Gelierzucker in den Topf geben und für eine Stunde ziehen lassen.
- Alles aufkochen, pürieren und 4 Minuten kochen lassen.
- Anschliessend in die vorbereiteten Gläser abfüllen.

Quitten-Apfel Konfitüre

Zutaten

1.5 kg	Quitten
3 dl	Wasser
1	Zimtstrange
1 L	Apfelsaft
1 Päckchen	Vanillezucker
1 Kg	Gelierzucker 2:1

Zubereitung

- Die Quitten waschen, in kleine Stücke schneiden, samt Kerngehäuse und Schale, anschliessend in einen Topf geben.
- 3 dl Wasser und die Zimtstange dazugeben und alles weichkochen.
- Die weich gekochten Früchte pürieren und anschliessend durch ein Sieb streichen.
- 1 kg Mus und den Apfelsaft vermischen, Vanillezucker und Gelierzucker dazugeben und aufkochen. Gelierprobe machen.
- Konfitüre anschliessend in die vorbereiteten Gläser abfüllen.



St. Galler
Bauernverband



Kantonaler Bäuerinnenverband
St. Gallen



Vereinigte
Milchbauern
Mitte-Ost

Hanni Pestalozzi
Stiftung

Konfitüren

Quitten Konfitüre

Zutaten

1 kg	Quitten
3 dl	Wasser
1	Zitronen
1/2 TL	Zimt
300 g	Zucker

Zubereitung

- Wasser, Zitronenschale und -saft mit Zimt aufkochen
- Quitten begeben, zugedeckt bei mittlerer Hitze ca. 20 Minuten kochen, pürieren. Zucker begeben, aufkochen unter ständigem Rühren ca. 10 Minuten sprudelnd kochen. Gelierprobe machen.
- Konfitüre in die vorbereiteten Gläser abfüllen.

Kürbis-Konfitüre mit Äpfeln

Zutaten

700 g	Kürbisfleisch in kleinen Würfeln
300 g	Äpfel (Boskop, Jonagold etc.)
1 kg	Zucker
1 dl	Wasser
1/2	Zitronen, Saft davon
1/2 TL	Zimt
1 Msp.	Muskat, Nelkenpulver

Zubereitung

- Den Zucker mit dem Wasser bei kleiner Hitze schmelzen.
- Kürbis und Äpfel zugeben und ca. 20 Minuten köcheln.
- Zitronensaft und Gewürze begeben, weiter köcheln, bis die Würfel zerfallen, eventuell pürieren.
- Konfitüre in die vorbereiteten Gläser abfüllen und sofort verschliessen.



St. Galler
Bauernverband



Kantonaler Bäuerinnenverband
St. Gallen



Hanni Pestalozzi
Stiftung

Butterzopf

Zutaten

500 g	Zopfmehl
50 g	Butter
10 g	Salz
10 g	Hefe
3 dl	Milch

Zubereitung

- Mehl und Hefe in eine grosse Schüssel geben, Wasser, Milch, Butter und Salz begeben und zu einem Teig kneten.
- Den Teig geschmeidig kneten.
- Zugedeckt bei Raumtemperatur um das doppelte aufgehen lassen.
- Teig halbieren, zwei Stränge formen und einen Zopf flechten.
- Auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen, ca. 15 Minuten aufgehen lassen.
- Mit Eigelb bepinseln. Im unteren Teil des auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorgeheizten Ofens 40-50 Minuten backen.



Spitzbueben

Zutaten

500 g	Mehl
1 Päckchen	Backpulver
200g	Zucker
2 Prisen	Salz
2	Eier
250 g	Butter

Zubereitung

- Mehl und Backpulver mischen.
- Zucker, Vanillezucker, Salz, Aroma und Ei hineingeben.
- Die kalte Butter in kleine Stücke schneiden und alle Zutaten schnell zu einem glatten Teig verkneten und kalt stellen.
- Teig 2 mm dick auswallen
- Teig mit gewünschter Form ausstechen. Die Hälfte der Guetzli mit einem Loch in der Mitte.
- Backen 10 Minuten bei 180° Grad.
- Die Guetzli mit Konfitüre bestreichen und jeweils ein Teil ohne Loch und ein Teil mit Loch zusammensetzen.

