

**Deutsch-
Polnisches
Rezeptbuch
Süßspeisen**

**Polsko-niemiecka
książka
kucharska
Desery**





INHALTSVERZEICHNIS / SPIS TREŚCI

KUCHEN 3-BIT / CIASTO 3-BIT	5
AMERIKANER / AMERYKANIN	7
BAYRISCHE CREME / KREM BAWARSKI	9
BLOCK SCHOKOLADE / BLOK CZEKOLADOWY	11
OREOKUCHEN / CIASTO OREO	13
GÖTTERSPEISE MIT FRÜCHTEN / GALARETKA Z OWOCAMI	15
WAFFELN / GOFRY DOMOWE	17
HERRENCREME / PAŃSKI KREM	19
KOKONUSSPLÄTZCHEN / CIASTKA KOKOSOWE	21
KÄSEKUCHEN / SERNIK	23
MARMORKUCHEN / MARMUROWE CIASTO.....	25
FRANZÖSISCHES GEBÄCK / CIASTKA FRANCUSKIE	27
SCHMALZKUCHEN / FAWORKI	29
CROISSANTS / ROGALIKI.....	31
ROTE GRÜTZE / GALARETKA Z CZERWONYCH OWOCOW.....	33
SCHOKOLADENPUDDING / BUDYŃ CZEKOLADOWY	35
SCHOKOMUFFINS / BABECZKI CZEKOLADOWE	37
KÄSEKUCHEN / SERNIK KRÓLEWSKI	39
SCHNELLER APFELKUCHEN / SZYBKA SZARLOTKA.....	41



KUCHEN 3-BIT / CIASTO 3-BIT

Zutaten

ca. 4 Packungen Kekse
1 Dose Karamelcreme (400g)
750 ml Milch
150 g Butter
1/2 Tasse Zucker
2 Pakete von Pudding Creme/Vanille 0,5 l Milch
400 ml Sahne 36% + 1 Esslöffel Puderzucker
2- Cremes Fixes
geriebene Zartbitterschokolade

Zubereitung

1. Kochen Sie den Pudding nach Verpackungsanweisung mit einer geringeren Menge an Milch (750 ml statt einen Liter). Kühle Butter zum Pudding hinzufügen und mischen.

2. Nehmen sie ein Blatt Backpapier. Legen sie auf das Papier die erste Schicht aus Keksen. Gießen sie den Pudding darüber, bedecken sie die letzte Schicht mit Keksen, dann eine Schicht Schlagsahne über die Kekse. Danach eine Schicht Karamelcreme und die geriebene Schokolade. Abschließend für ein paar Stunden in den Kühlschrank stellen.

Sara Stallkamp

Składniki

ok. 4 paczek herbatników
1 puszka masy kajmakowej (400 g)
750 ml mleka
150 g masła
1/2 szklanki cukru
2 opakowania budyniu śmietankowego/waniliowego na 0,5 l mleka
400 ml śmietany 36% + 1 łyżka cukru pudru
2 śmietan-fixy
starta gorzka czekolada

Przygotowanie

1. Ugotować budyń wg przepisu na opakowaniu w mniejszej ilości mleka (750 ml zamiast litra). Ostudzić. Masło ubić na puch i powoli dodawać po łyżce budyniu, miksować do momentu uzyskania jednolitej masy.

2. Blachę wyłożyć papierem lub folią aluminiową. Na papier wyłożyć pierwszą warstwę herbatników. Masę kajmakową włożyć do garnuszka i lekko podgrzać, następnie rozprowadzić po herbatnikach. Na kajmak wyłożyć kolejną warstwę herbatników. Następnie wyłożyć masę budyniową, przykryć ostatnią warstwę herbatników. Na herbatniki wyłożyć warstwę ubitej śmietany z 1 łyżką cukru pudru i śmietan-fixem. Na śmietanę zetrzeć czekoladę. Wstawić na kilka godzin do lodówki.

Weronika Gosk



AMERIKANER / AMERYKANIN

Zutaten

Für den Teig:

- 100g Butter
- 100 g Zucker
- 250 g Mehl
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 1 Päckchen Puddingpulver (Vanille)
- 3 Teelöffel Backpulver
- 2 Eier
- 3 Esslöffel Milch
- 1 Prise Salz

Für den Guss:

- 2 Esslöffel heißes Wasser
- 1 Esslöffel Zitronensaft
- 150 g Puderzucker

Zubereitung

1. Backofen auf 180 Grad vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier auslegen
2. Die weiche Butter in Stückchen in eine Rührschüssel geben und mit den Quirlen des Rührgeräts cremig rühren.
3. Nach und nach den Zucker, den Vanillezucker, die Eier, die Milch und das Puddingpulver zu der Butter geben. Alles gut verrühren.
4. Mehl und Backpulver mischen und unter den Teig unterrühren. Der Teig muss ziemlich fest sein, damit die Amerikaner nicht zerlaufen. Falls er zu weich ist: noch etwas Mehl – esslöffelweise! – dazugeben.
5. Mit zwei Esslöffeln Portionen auf das Blech setzen. Nicht zu dicht nebeneinander setzen: die Amerikaner gehen beim Backen noch auseinander.
6. Das Backblech auf die mittlere Schiene im Backofen schieben und die Amerikaner ca. 15 Minuten backen, bis sie an den Rändern leicht gebräunt, in der Mitte aber noch hell sind. Aus dem Backofen holen und auf einem Kuchengitter abkühlen lassen.

Für den Guss nach und nach heißes Wasser und Zitronensaft zu dem Puderzucker geben, mit einer Gabel verrühren, bis eine glatte Masse entstanden ist, die sich gut verstreichen lässt, aber nicht zu flüssig ist. Je 1 Teelöffel Guss auf die flache Seite der abgekühlten Amerikaner geben, mit einem Messer – wie ein Butterbrot – verstreichen und trocknen lassen.

Sara Stallkamp

Składniki

Na ciasto:

- 100g masła
- 100g cukru
- 250 g mąki
- 1 łyżeczka wanilii
- 1 opakowanie budyniu waniliowego
- 3 łyżeczki proszku do pieczenia
- 2 jajka
- 3 łyżki mleka
- 1 szczypta soli

Do uzupełniania:

- 2 łyżki ciepłej wody
- 1 łyżka soku z cytryny
- 150 g cukru pudru

Przygotowanie

1. Rozgrzać piekarnik do 180 stopni. Wyłożyć blachy do pieczenia pergaminem.
2. Dodać miękkie masło, rozdrobnić na małe kawałki i utrzeć mikserem.
3. Stopniowo dodawać do masła cukier, cukier waniliowy, jajka, mleko i budyń. Dobrze wymieszać.
4. Dodać mąkę i proszek do pieczenia. Starannie wymieszać. Ciasto powinno być dość twarde, tak, żeby Amerykanin się nie rozpląwał. Jeśli ciasto jest zbyt miękkie, należy dodać trochę mąki – jedną łyżkę!
5. Ułożyć na blaszce porcje z dwóch łyżek, niezbyt blisko siebie: Amerykanin rośnie w czasie pieczenia.
6. Blachę należy umieścić na środkowej półce piekarnika i piec około 15 minut, aż ciastka lekko zarumienią się na brzegach, a w środku pozostaną nadal jasne. Wyjąć z piekarnika i ostudzić na kratce.

Przygotowując lukier należy stopniowo dodawać gorącą wodę i sok z cytryny do cukru pudru. Wymieszać widelcem aż do uzyskania gładkiej masy, którą da się łatwo rozprowadzić na ciastku. Nie może być zbyt płynna. łyżeczką nakładać lukier na płaską stronę ostudzonego ciastka i rozprowadzić nożem tak, jak na kanapce. Pozostawić do wyschnięcia.

Weronika Gosk



BAYRISCHE CREME / KREM BAWARSKI

Zutaten (4 Portionen)

300 ml Milch
1 Vanilleschote(n)
5 Blatt Gelatine (weiß)
4 Eigelb
100 g Zucker
300 g Sahne

Zubereitung

Sahne steifschlagen und die Gelatine Blatt für Blatt in kaltes Wasser legen. Die Milch in einen Kochtopf geben. Die Vanilleschote seitlich auftrennen und das Mark in die Milch geben. Die Schote wird vorerst ebenfalls dazugegeben. Die Milch mit der Vanilleschote erwärmen. Als nächstes werden Eigelb und Zucker mit dem Schneebesen geschlagen bis die Masse weiß und cremig ist. Der Zucker muss völlig gelöst sein.

Nun die Vanilleschote aus der Milch nehmen. Die Milch in eine Schüssel unter die Eimasse rühren. Über einem Wasserbad bei schwacher Hitze aufschlagen. Die Gelatine aus dem Wasser nehmen, ausdrücken und nach und nach unter Rühren in der Creme auflösen. Die Creme nun kühlen. Dazu wird die Schüssel mit der Creme in eine größere Schüssel gestellt, welche mit Eiswürfeln gefüllt ist. Nun immer wieder rühren und warten, bis die Masse geliert. Kurz vor dem Gelieren wird die steif geschlagene Sahne untergehoben. Die Creme nun abdecken und ein paar Stunden in den Kühlschrank stellen. Zum Stürzen die Schüssel kurz in warmes Wasser stellen, dann geht es leichter.

Arbeitszeit: 30 Minuten

Ruhezeit: 2 Stunden

Anna Hawighorst

Składniki (4 porcje)

300 ml mleka
1 laska wanilii
żelatyna (biała)
4 żółtka
100g cukru
300g śmietany

Przygotowanie

Ubić śmietanę na sztywno i przygotować żelatynę. Wlać mleko do rondla. Rozciąć laskę wanilii, wyskrobać jej wnętrze i razem z laską dodać do mleka. Podgrzać mleko z wanilią. Następnie utrzeć żółtka i cukier, aż masa stanie się biała i uzyska konsystencję kremu. Cukier musi się całkowicie rozpuścić.

Wyjąć laskę wanilii z mleka. Wymieszać mleko z utartymi jajami. Ubić w podwójnym garnku na małym ogniu, w drugim garnku powinna być woda. Schłodzoną żelatynę dodawać małymi porcjami i wymieszać.

Krem schłodzić. Miskę z kremem umieścić w większej misce wypełnionej kostkami lodu. Odczekać aż mieszanina zastygnie. Tuż przed zgęstnieniem, dodać bitą śmietanę.

Krem pozostawić na kilka godzin w lodówce. Przed podaniem wstawić miskę z kremem na krótko do gorącej wody, to ułatwi jego odwrócenie na talerzu.

Pracy: 30 minut

czas odpoczynku: 2 godziny

Joanna Deptuła



BLOCK SCHOKOLADE / BLOK CZEKOLADOWY

Zutaten

250 g Butter
500 g Milchpulver
1/2 Tasse Wasser
1,5 Tassen Zucker oder Puderzucker
6 Esslöffel Kakao
ca. 450 g Kekse
eine Handvoll Nüsse und Rosinen

Zubereitung

Ich gieße Wasser in einen Topf und gebe in eine Schüssel Butter, diese erhitzte ich im Wasserbad, bis die Butter schmilzt. Dann füge ich den Zucker dazu und rühre die Masse so lange, bis sich der Zucker aufgelöst hat. Ich füge Kakao hinzu und lasse die Masse erkalten. Die Kekse in eine Plastiktüte geben (einen kleinen Teil für später zur Seite legen) und mit einem Stößel zerkleinert. Die Hälfte (!!!!) diese zerquetschten Kekse in eine Schüssel geben. Darauf füge ich Kakaomasse (kann warm sein) und das Milchpulver. Ich verrühre mit einem Mixer die Masse. Anschließend knete ich den Teig noch einmal per Hand. Ich füge den Rest der Kekse mit einem Löffel hinzu und knete den Teig per Hand. Die Backform muss mit Backpapier ausgelegt werden. Ich fülle den Teig in die Form. Ich drücke die restlichen Kekse (für ein hübsches Muster) oben in den Kuchen. Ich lege den Kuchen in den Kühlschrank für mindestens 2 Stunden. Ich nehme den Kuchen aus der Form, zieh ich das Papier ab und schneide den Kuchen in Stücke.

Aileen Friedrichs

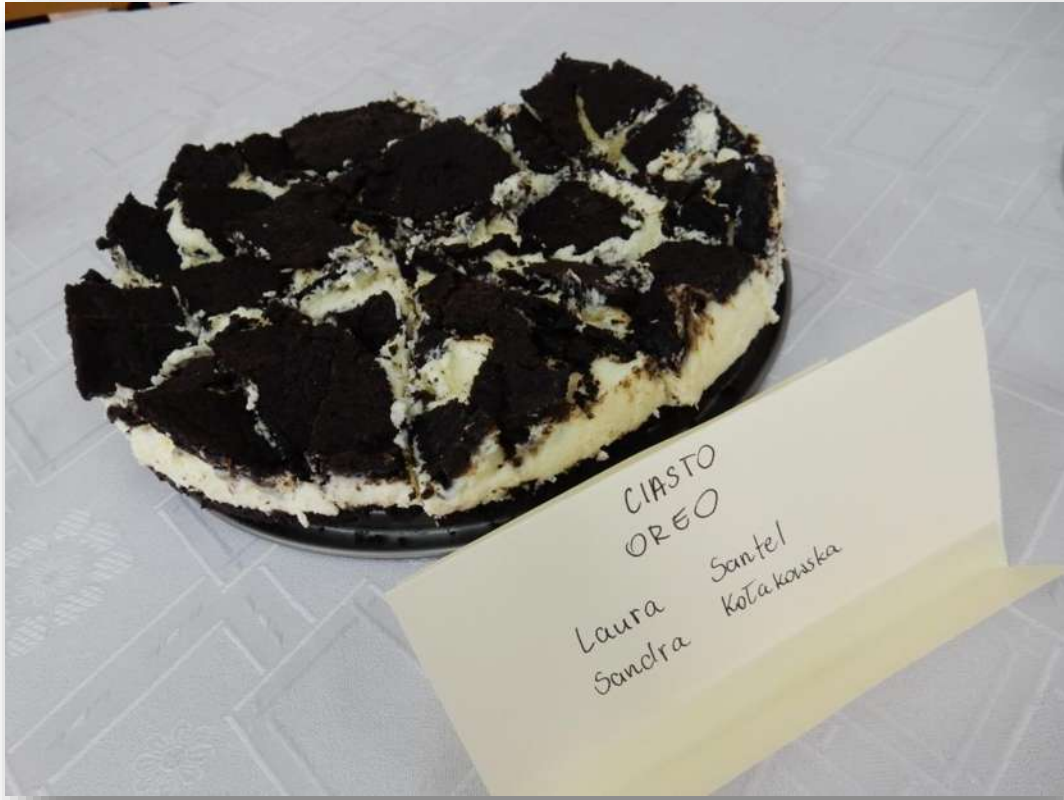
Składniki

250 g masła
500 g mleka w proszku
1/2 szklanki wody
1,5 szklanki cukru lub cukru pudru
6 łyżek kakao
ok. 450 g herbatników
garść orzechów i rodzynek

Przygotowanie

Do rondelka wlewam wodę i wrzucam masło, podgrzewam, aż masło się roztopi. Wtedy dodaję cukier i mieszam, aż cukier się roztopi. Rozpuszczam masło w rondelku. Dodaję kakao, mieszam, a potem odstawiam, by masa przestygła. Herbatniki przekładam do woreczka (kilka odkładam na bok) i za pomocą tłuczka rozgniatam drobno. Połowę (!!!!) takich pokruszonych herbatników wkładam do miski. Pokruszone ciastka wkładam do miski i dodaję masę kakaową (może być ciepła) oraz mleko w proszku. Najpierw miksuję za pomocą miksera, a potem mieszam dłonią, bo masa będzie bardzo gęsta. Dodaję resztę ciastek, bakalie i mieszam. Formę wykładam papierem do pieczenia, kładę masę. Najpierw kładę troszkę i dociskam, a potem dokładam resztę. Masa jest naprawdę gęsta. Ważne, by masę dobrze docisnąć! Wciskam jeszcze kilka herbatników, tych, które zostawiłam sobie na początku, tak pod skosem (dla ładnego wzoru). Dociskam z wierzchu i wkładam do lodówki na przynajmniej 2 godziny. Schłodzony blok czekoladowy wyjmuję z formy, zdejmuję papier i kroję na kawałki. Smacznego!

Oliwia Szczepańska



OREOKUCHEN / CIASTO OREO

Zutaten

300g Oreo Kekse
Johannisbeerengelee
4 EL Butter
500g Sahne
250g Mascarpone
4 EL Puderzucker

Zubereitung

Kekse und Butter in zwei Teile teilen (Eine Portion von 150 g und 2 EL Butter) Eine Portion der Mischung in den Mixer geben, bis es gut verrührt ist. Diese Masse in die runde Kuchenform geben und für 30 Minuten in den Kühlschrank stellen. Anschließend backen bei 180 ° etwa 20 Minuten. Wiederholen Sie das gleiche mit dem zweiten Teil der Masse.

Die Sahne steif schlagen und Puderzucker und Mascarpone unterheben.

Auf den ersten Teig die Creme streichen und den zweiten Boden oben auflegen.

Laura Santel

Składniki

300g ciastek oreo
Galaretka Porzeczkowa
4 łyżki masła
500g śmietanki 36%
250g serka mascarpone
4 łyżki cukru pudru

Przygotowanie

Ciastka i masło rozdzielić na dwie części (jedna porcja 150 g i 2 łyżki masła). Jedną porcję zmiksować w malakserze na gładką masę wyłożyć na okrągłą blaszkę i odstawić na 30 minut do lodówki. Piec w temperaturze 180 stopni w około 20 minut. Tę samą czynność powtórzyć z drugą częścią ciastek.

Śmietanę ubijamy na sztywno, pod koniec ubijania dodajemy cukier puder i serek mascarpone. Wszystkie składniki razem mieszamy. Na pierwsze ciasto kładziemy krem i przykrywamy drugim ciastem.

Smacznego!

Sandra Kołakowska



GÖTTERSPEISE MIT FRÜCHTEN / GALARETKA Z OWOCAMI

Zutaten

1 Erdbeergötterspeise
1 Pfirsich oder Orangengötterspeise
1 Zitrone oder Ananasgötterspeise
ein paar Erdbeeren
einige Scheiben Ananas aus der Dose
3 halbe Pfirsiche aus der Dose

Zubereitung

Jede Götterspeise in einem separaten Gefäß in 1,5 Tassen kochendem Wasser lösen. Gründlich durchrühren. Abkühlen lassen. Erdbeeren waschen, Stiele entfernen und in Stücke schneiden. Ananas und Pfirsiche abgießen. Rote Götterspeise gleichmäßig auf die Becher verteilen und in den Kühlschrank stellen. Dann die Orangengötterspeise hinzugeben und Pfirsiche in Stücke schneiden und wieder in den Kühlschrank stellen. Am Ende kommt die Ananasgötterspeise hinzu und die Ananasstückchen.

Lasse Dasenbrock

Składniki

1 galaretka truskawkowa
1 galaretka brzoskwiniowa lub pomarańczowa
1 galaretka ananasowa lub cytrynowa
kilka truskawek
kilka plasterów ananasa z puszki
3 połówki brzoskwiń z puszki

Przygotowanie

Każdą galaretkę rozpuszczam w osobnym naczyniu w 1,5 szklanki wrzątku. Mieszam dokładnie do rozpuszczenia. Pozostawiam do ostudzenia. Truskawki myję, usuwam szypułki i kroję na kawałki. Ananas i brzoskwinie osączam z zalewy i kroję w kostkę. Do 4 pucharków nalewam czerwoną galaretkę, dodaję truskawki i wstawiam do lodówki do stężenia. Następnie wlewam galaretkę pomarańczową, dodaję pokrojone brzoskwinie i znów wkładam do lodówki. Na koniec wlewam ostatnią, ananasową galaretkę i pokrojone ananasy. Kiedy całość zastygnie, dowolnie dekoruję deser.

Smacznego!

Dawid Trejgis



WAFFELN / GOFRY DOMOWE

Zutaten

1 1/2 Tassen Mehl
1 und 1/2 Teelöffel Backpulver
Prise Salz
2 Teelöffel Puderzucker oder Kristallzucker
1 EL Vanillezucker
2 Eier
1/2 Tasse Pflanzenöl (z.B. Sonnenblumenöl)
oder geschmolzener Butter
1 und 1/3 Tasse Milch

Zubereitung

Mehl und Backpulver mischen und in eine Schüssel geben. Salz, Zucker, Vanillezucker in die Schüssel geben, mischen und fügen sie Ei, Milch und Pflanzenöl hinzu. Alles gut mischen. Teig kurz ca. 15. Minuten ruhen lassen.

Das Waffeleisen vorheizen. Die Waffeln backen für ca. 3-3,5 Minuten. Ein Löffel des Teiges über die gesamte Fläche des Waffeleisens verteilen. Mit Puderzucker bestreuen und Ahornsirup drüber gießen. Oder servieren mit Ihrem Lieblingstopping, z.B. Marmelade, Obst oder Schlagsahne.

Genießen Sie Ihre Mahlzeit!

Julian Horoz

Składniki

1 i 1/2 szklanki mąki pszennej
1 i 1/2 łyżeczki proszku do pieczenia
szczypta soli
2 łyżeczki cukru pudru lub kryształ
1 łyżka cukru wanilinowego
2 jaja
1/2 szklanki oleju roślinnego (np.
słonecznikowego) lub roztopionego masła
1 i 1/3 szklanki mleka

Przygotowanie

Mąkę wsypać do miski, dodać proszek do pieczenia, sól, cukier, cukier wanilinowy. Wszystko wymieszać a następnie dodać jajka, olej roślinny oraz mleko. Zmiksować mikserem na gładką masę, tylko do połączenia się składników. Ciasto można odstawić aby odpoczęło (na około 15 minut), ale nie jest to konieczne.

Rozgrzać gofrownicę. Gofry piec przez około 3 - 3,5 minuty lub przez czas podany w instrukcji gofrownicy. Nakładamy ciasto chochlą i wypukłą stroną łyżki rozprowadzamy ciasto dokładnie po całej powierzchni.

Gofry po upieczeniu odkładać na metalową kratkę. Posypać cukrem pudrem i poleć syropem klonowym. Lub podawać z ulubionymi dodatkami np. marmoladą, dżemem, owocami i bitą śmietaną.

Smacznego!

Paweł Borucki



HERRENCREME / PAŃSKI KREM

Zutaten

3 Becher Sahne
3 Vanillezucker
3 Sahnesteif
1 Vanillepudding in 300ml Milch + 2 Esslöffel
Zucker kochen, abkühlen lassen
Öl, Rum
Schokoladenstückchen

Zubereitung

In den abgekühlten Vanillepudding das Öl, den Rum und die Schlagsahne unterheben. Die Hälfte der Schokoladenstückchen ebenfalls unterheben, die andere Hälfte zum Dekorieren verwenden.

Jana Köhler

Składniki

3 śmietany kremówki
3 cukry waniliowe
3 usztywniacze
1 budyń waniliowy ugotować w 300ml mleka +
2 łyżki cukru, ostudzić
olejek rumowy
wiórki czekoladowe

Przygotowanie

Do ostudzonego budyniu, mieszając wlać olejek rumowy według uznania, domieszać połowę ubitej śmietany, drugą połowę zostawić do dekoracji, wsypać wiórki czekoladowe. Smacznego!

Julia Korzeniewska



KOKOSNUSSPLÄTZCHEN / CIASTKA KOKOSOWE

Zutaten

- 250 g Weizenmehl
- 150 g Maismehl
- 200 g Kokosraspeln
- 2 EL Stärke
- 200 g brauner Zucker
- 250 g weiche Butter
- 50 ml Wasser (nur bei Bedarf)
- 1 Teelöffel Backpulver

Zubereitung

1. Alle Zutaten in die Schüssel geben und kneten oder mit dem Mixer verrühren. Daraus eine Teigkugel kneten.
2. Teig 20-30 Minuten in den Kühlschrank stellen.
3. Backblech mit Backpapier auslegen und einfetten.
4. Man formt mit den Händen kleine Kugeln und drückt sie mit einer Gabel platt. Unbedingt Abstand zwischen den Kugeln einhalten, sie verlaufen beim Backen.
5. Plätzchen in einem vorgewärmten Backofen bei 200 Grad 10 Minuten lang backen, bis sie goldbraun sind.

*Katharina Frühauf
Aileen Bartke*

Składniki

- 250 g mąki ryżowej lub pszennej (u mnie była ryżowa)
- 150 g mąki kukurydzianej
- 200 g wiórków kokosowych
- 2 łyżki mąki ziemniaczanej
- 200 g brązowego cukru może być też biały
- 250 g margaryny bezmlecznej lub miękkiego masła ewentualnie tłuszczu kokosowego
- 50 ml mleka roślinnego lub wody (tylko gdy jest potrzebne)
- 1 łyżeczka sody lub proszku do pieczenia bezglutenowego lub zwykłej

Przygotowanie

1. Wszystkie składniki wrzucam do miski i ugniatam lub mieszam mikserem ewentualnie szatkuję w melakserze. Każdy sposób jest dobry, musi powstać kula ciasta.
2. Miękkie ciasto przekładam do torebki lub miski i wkładam na 20-30 minut do lodówki. Jak bardzo się Wam śpieszy, można ten etap pominąć.
3. Blaszkę do pieczenia wykładam papierem do pieczenia a papier smaruję margaryną. To bardzo ważny etap, bo ciastka się przylepiają, nie da się jego ominąć!
4. Z masy formuję kulki, spłaszczam w dłoniach i układam na blasze. Trzeba zachować spory odstęp, minimum po 3 cm pomiędzy ciastkami.
5. Ciastka piekę w rozgrzanym do 200 stopni piekarniku, do czasu, aż staną się złote z lekko brązowym rantami. Teraz ważny moment. Blaszkę wystawiam z piekarnika. Zostawiam na minimum 10 minut, żeby ciastka troszkę stwardniały, bardzo delikatnie szpatułką podważam je i przenoszę na kratkę. Studzę i zjadam. Są chrupkie i mega smaczne!

*Julia Barnkiewicz
Kornelia Szczepańska*



KÄSEKUCHEN / SERNIK

Zutaten

Für den Teig:

200 g Mehl
75 g Zucker
75 g Margarine
1 Ei(er)
½ Päckchen Backpulver

Für die Füllung:

125 g Margarine
225 g Zucker
1 Beutel Vanillezucker
1 Beutel Vanillepuddingpulver
3 Ei(er)
1 Becher Quark
1 Becher saure Sahne
1 Becher süße Sahne

Zubereitung

Die Zutaten für den Knetteig werden in eine Schüssel gegeben, rasch zusammengeknetet und zur Seite gestellt.

Für die Füllung Margarine, Zucker, Vanillezucker, Puddingpulver und 3 Eier in einer Schüssel verrühren. Dann den Quark und die saure Sahne untermischen. Die süße Sahne steif schlagen und unterheben.

Den Backofen auf 180 °C vorheizen.

Den Knetteig in einer gefetteten Springform auslegen, etwa 2-3 cm am Rand hochziehen. Nun die Füllung in die Form geben, glatt streichen und 1 Stunde backen.

Arbeitszeit: ca. 30 Min/ Backzeit: ca. 1 Std.

Ina Bockgrawe

Składniki

Na ciasto :

200 g mąki
75 g cukru
75 g margaryny
1 jajko (e)
½ paczka proszku do pieczenia

Na nadzienie :

125 g margaryny
225 g cukru
1 torebka cukru waniliowego
1 torebka budyniu
3 jajka
1 szklanka twarogu
1 szklanka kwaśnej śmietany
1 szklanka słodkiej śmietany

Przygotowanie

Składniki na ciasto umieścić w misce, szybko zagnieść i odstawić.

Składniki na nadzienie margarynę, cukier, cukier puder, budyń i 3 jajka umieścić w misce i wymieszać. Dodać twaróg i kwaśną śmietanę. Słodką śmietanę ubić na sztywno i dodać do masy. Rozgrzać piekarnik do 180 ° C.

Wyłożyć ugniecione ciasto do natłuszczonej tortownicy o wysokości około 2-3 cm. Na ciasto wyłożyć masę, wygładzić i piec przez 1 godzinę.

Czas pracy : około 30 minut / Czas pieczenia: około 1 godziny.

Helena Kaszubska



MARMORKUCHEN / MARMUROWE CIASTO

Zutaten

Teig:

300 g Butter, weiche

275 g Zucker

1 Pck. Vanillezucker

4 Eier

375 g Weizenmehl

4 TL Backpulver

3 EL Milch

für den dunklen Teig:

20 g Kakaopulver, ungesüßt

20 g Zucker

2 ½ EL Milch

Fett

Mehl für die Form

Puderzucker zum Bestäuben

Zubereitung

Alle Zutaten sollten Zimmertemperatur haben. Die weiche Butter in einer Rührschüssel mit einem Mixer geschmeidig rühren. Nach und nach Zucker und Vanillezucker unter Rühren hinzufügen, bis eine geschmeidige Masse entsteht. Jedes Ei etwa 1/2 Min. auf höchster Stufe unterrühren.

Das Mehl mit dem Backpulver mischen und auf den Teig sieben. Mit dem Mixer das Mehl-Backpulver-Gemisch auf mittlerer Stufe zusammen mit der Milch unterrühren. 2/3 des Teiges in die gefettete Springform mit Rohrboden füllen.

Für den dunklen Teig den Kakao sieben und mit Zucker und Milch unter das letzte Drittel des Teiges rühren. Den dunklen Teig auf dem hellen Teig verteilen, mit einer Gabel spiralförmig durch die Teigschichten ziehen, sodass ein Marmormuster entsteht.

Die Form im vorgeheizten Backofen bei 180°C Ober-/Unterhitze ca. 50 Minuten backen. Den Kuchen noch zehn Minuten in der Form stehen lassen. Den Springformrand lösen, den Kuchen auf einen Kuchenrost stürzen und erkalten lassen. Ganz zum Schluss Puderzucker über den Kuchen sieben.

Arbeitszeit: ca. 15 Min.

Backzeit: ca. 50 Min.

Ruhezeit: ca. 10 Min.

Lena Hehmann

Składniki

ciasto :

300 g miękkiego masła,

275 g cukru

1 paczka cukru waniliowego

4 jajka

375 g mąki pszennej

4 łyżeczki proszku do pieczenia

3 łyżki mleka

ciemne ciasto:

20 g gorzkiego kakao w proszku,

20 g cukru

2 ½ łyżki mleka

tłuszcz

Mąka do formy

Cukier puder

Przygotowanie

Wszystkie składniki, powinny mieć temperaturę pokojową. Utrzeć masło mikserem, aż będzie gładkie. Dodawać stopniowo cukier i cukier waniliowy, mieszając, aż do uzyskania gładkiej masy. Dodawać jajka każde ucierając około 1/2 minuty na najwyższych obrotach.

Wymieszać mąkę z proszkiem do pieczenia i dodać do masy. Wymieszać mikserem na średnich obrotach mąkę z proszkiem, masę i mleko. 2/3 ciasta wyłożyć do natłuszczonej tortownicy.

Przygotowując ciemne ciasto należy wymieszać razem kakao, cukier, mleko i resztę ciasta. Wyłożyć ciemne ciasto na jasne i widelcem przeciągać przez obie warstwy, tak aby powstał wzór marmuru.

Ciasto piec w temperaturze 180 ° C przez około 50 minut. Po upieczeniu zostawić w formie na dziesięć minut. Odkręcić obręcz tortownicy, przewrócić ciasto na kratkę i pozostawić do ostygnięcia. Na końcu obsypać cukrem pudrem.

Czas pracy: około 15 minut.

Czas pieczenia: około 50 minut.

Czas spoczynkowa: około 10 minut.

Julia Sułkowska



FRANZÖSISCHES GEBÄCK / CIASTKA FRANCUSKIE

Zutaten

Paket aus Blätterteig
2 Äpfel
6 Teelöffel Zucker
Zimt
Puderzucker

Zubereitung

Blätterteig in 12 Quadrate schneiden.
Die Äpfel schälen und in Würfel schneiden.
Die Apfelstücke auf dem Teig verteilen.
Teig mit Zucker und Zimt bestreuen.
Ofen auf 200 Grad vorheizen.

Gebackenen Kuchen mit Puderzucker bestreuen.

Max Lehman

Składniki

opakowanie ciasta francuskiego
2 jabłka
6 łyżeczek cukru
cynamon
cukier puder

Przygotowanie

Ciasto pociąć na 12 kwadratów,
obrać jabłka i pokroić w kostkę.
Położyć fragmenty jabłek na kwadratach z
ciasta, posypać cukrem i cynamonem.
Z ciasta uformować sakiewki i upiec je w
piekarniku nagrzanym do 200 stopni.
Upieczone ciastka posypać cukrem pudrem.

Wiktor Mackiewicz



SCHMALZKUCHEN / FAWORKI

Zutaten (3-4 Platten)

450 g Weizenmehl
5 Eigelb
Prise Salz
2 Esslöffel Rum
3/4 Tasse saure Sahne
Frittierfett (z. B. Rapsöl, Kokosnuss)
Puderzucker zum Bestreuen

Zubereitung

1. Mehl, Eigelb, Salz, Rum und Sahne in eine Schüssel geben. Zu einer glatten Teigrolle kneten. Die Rolle 30 Minuten in eine Folie packen und bei Raumtemperatur ruhen lassen.
2. Teig kneten und so dünn wie möglich ausrollen.
3. In Streifen schneiden (12x3). In die Mitte ein kleines Loch schneiden. Das obere Ende des Teiges durch das Loch ziehen.
4. In heißem Öl braten bei 175 ° C Beide Seiten müssen goldbraun sein. Auf Papier abtropfen lassen.
5. Mit Puderzucker bestreuen.
Genießen Sie Ihre Mahlzeit!

Sophie Gröne

Składniki (na 3 - 4 talerze faworków)

450 g mąki pszennej
5 żółtek
szczypta soli
1 łyżka spirytusu (lub 2 łyżki rumu)
3/4 szklanki gęstej kwaśnej śmietany 18%
tłuszcz do głębokiego smażenia (np. olej rzepakowy, kokosowy)
cukier puder do oprószenia

Przygotowanie

1. Mąkę przesiać, dodać żółtka, szczyptę soli, spirytus i śmietanę. Dobrze wyrobić do otrzymania gładkiej kuli ciasta. Odłożyć zawinięte w folię na 30 minut by zmiękło i odpoczęło (w temperaturze pokojowej).
2. Po tym czasie ciasto dobrze wybić wałkiem, by w cieście pojawiły się pęcherzyki powietrza (od 15 - 30 minut); można także użyć wałkownicy. Wszystko to ma na celu wtłoczenie w ciasto jak największej ilości powietrza - ciasto rozwałkowujemy, składamy, ubijamy wałkiem itd. Po skończeniu ciasto owinąć folią spożywczą i schłodzić przez 30 minut w lodówce.
3. Schłodzone ciasto rozwałkować (cieniutko), radełkiem wykrajać prostokąty o wymiarach około 12 x 3 cm. Każdy pasek naciąć wzdłuż pośrodku i jeden z końców przewlec przez otwór.

Smażyć w gorącym tłuszczu, w temperaturze 175°C, z obu stron, na złoty kolor. Odsączyć na ręczniczku papierowym.

Oprószyć cukrem pudrem.
Smacznego !

Aleksandra Grabowska



CROISSANTS / ROGALIKI

Zutaten

0,5 kg Weizenmehl
¾ Würfel Hefe
6-9 Teelöffel Zucker
Saure Sahne
Margarine
Marmelade
Puderzucker

Zubereitung

Fügen Sie Mehl, Hefe und Margarine in eine Schüssel. Fügen Sie Zucker und ein bisschen Sahne dazu und kneten den Teig kräftig. Anschließend teilen Sie den Teig in vier Teile. Einen Teil des Teiges dünn ausrollen und daraus acht Dreiecke schneiden. In jedes Dreieck einen Löffel Marmelade geben und zu einem Croissant aufwickeln.

Auf ein Backblech mit Backpapier legen, Abstand halten. Backen Sie die Croissants bei 180 Grad für ca. 25 Minuten (Heißluft), bis sie goldbraun sind. Nach dem Abkühlen mit Puderzucker bestreuen.

Monique Sülflow

Składniki

0,5 kg mąki pszennej
¾ kostki drożdży
6-9 łyżeczek cukru
mała śmietana 18%
kostka margaryny
marmolada wielowocowa
cukier puder

Przygotowanie

Mąkę przesiewamy i dodajemy pokrojone drożdże i margarynę. Ugniatamy to z cukrem i śmietaną. Bardzo dobrze rozgniecione ciasto formujemy w wałek i dzielimy na cztery części. Jedną część wałkujemy na cienkie koło i dzielimy na osiem trójkątów. Na każdy trójkąt kładziemy łyżeczkę marmolady i zwijamy tak aby powstał rogalik. Powtarzamy tak na każdym trójkącie oraz na każdej części ciasta. Układamy na blaszce wyłożonej papierem do pieczenia zachowując odstępy. Pieczemy w tem. 180 stopni przez około 25min (termoobieg) aż się zarumienią. Po wystygnięciu posypujemy cukrem pudrem.

Patrycja Staśkiewicz

SMACZNEGO 😊



ROTE GRÜTZE / GALARETKA Z CZERWONYCH OWOCOW

Zutaten (4 Portionen)

1 Glas Sauerkirschen
1 Pck. Beeren (TK-Ware), gemischt
1 EL Zucker
2 EL Stärkemehl
2 cl Kirschwasser
Schlagsahne zum Garnieren

Składniki (4 Portionen)

1 szklanka wiśni
1 paczka mrożonych jagód
1 łyżka cukru
2 łyżki mąki ziemniaczanej
trochę wiśniówki
bita śmietana do przybrania

Zubereitung

Die Sauerkirschen mit den Beeren und dem Zucker zum Kochen bringen. Stärke mit etwas Wasser glatt rühren, in das kochende Beerengemisch geben und 2 Minuten kochen lassen. Falls keine Kinder dabei sind, mit Kirschwasser aromatisieren und in Portionsschalen füllen. Mit Sahnetupfern verzieren.

Arbeitszeit: 15 Minuten

Angelina Vöhringer

Przygotowanie

Zagotować wiśnie z jagodami i cukrem. Wymieszać mąkę ziemniaczaną z niewielką ilością wody, dodać do wrzących owoców i gotować 2 minuty. Jeśli potrawy nie będą jadły dzieci można dodać dla aromatu odrobinę wiśniówki. Wlać do salatek i przyozdobić śmietaną.

Czas pracy : 15 minut

Aleksandra Gamczyk



SCHOKOLADENPUDDING / BUDYŃ CZEKOLADOWY

Zutaten

100 g Schokolade (Vollmilch oder Zartbitter)
1 Liter Milch
2 EL Kakao
2 EL Zucker
70 g Speisestärke
1 Becher Sahne

Składniki

100 g czekolady (mlecznej lub gorzkiej)
1 litr mleka
2 łyżki kakao
2 łyżki cukru
70 g mąki ziemniaczanej
1 szklanka śmietany

Zubereitung

Die Schokolade grob hacken. Die Hälfte der Milch aufkochen und die gehackte Schokolade darin schmelzen lassen. Kakao, Zucker und Stärke mischen und mit der restlichen Milch glatt rühren.

Die angerührte Mischung dann in die kochende Milch gießen und etwa 1 Minute unter Rühren kochen lassen. Den Pudding in kleine Portionsbecher oder Tassen füllen und abkühlen lassen. Sahne schlagen und dazu servieren.

Przygotowanie

Połamać czekoladę na kawałki. Zagotować połowę mleka i rozpuścić w nim czekoladę. Kakao, cukier i mąkę ziemniaczaną wymieszać na gładką masę z pozostałym mlekiem.

Powstałą mieszaninę wlać do wrzącego mleka i gotować mieszając przez około 1 minutę. Napełnić budyniem małe salaterki i ostudzić. Podawać z bitą śmietaną.

Nils Sackermann

Maciej Woliński



SCHOKOMUFFINS / BABECZKI CZEKOLADOWE

Zutaten

Teig:

5 Eier
4 Tassen Mehl
1 Päckchen Backpulver
3 Tassen Zucker
2 Tassen Sonnenblumenöl
1 Tasse Wasser
1 Teelöffel Kakao

Guss:

Streusel
Puderzucker
Zitronensaft

Zubereitung

Zuerst Eier mit Zucker in einer großen Schüssel verrühren. Dann Öl, Wasser und Mehl sowie Backpulver dazugeben. Gut verrühren bis eine dickflüssige Masse entsteht.

Zum Schluss ca. $\frac{1}{4}$ des Teiges abnehmen und mit Kakao gut verrühren.

Muffin-Papierförmchen verteilen und zur Hälfte mit hellem Teig befüllen. Dann noch ein wenig vom Schokoteig dazugeben und mit einer Gabel kurz verrühren.

Dann für ca. 10 bis 15 Minuten bei 180°C in den vorgeheizten Backofen schieben. Ergibt ca. 32 Muffins.

Tim Mellenthin

Składniki

ciasto:

5 jajek
4 szklanki mąki
1 opakowanie proszku do pieczenia
3 szklanki cukru
2 szklanki oleju słonecznikowego
1 szklanka wody
1 łyżeczka kakao

polewa:

kruszonka
cukru pudru
sok z cytryny

Przygotowanie

Utrzeć jajka z cukrem w dużej misce. Następnie dodać olej, wodę, mąkę i proszek do pieczenia. Dobrze wymieszać, aż powstanie gęsta masa.

Odjąć około $\frac{1}{4}$ ciasta i dobrze wymieszać z kakao.

Wypełnić w połowie ciastem papierowe foremki. Następnie dodać trochę ciasta czekoladowego i krótko wymieszać widelcem.

Następnie piec w piekarniku przez około 10 do 15 minut w temperaturze 180 ° C. Z ciasta powstaną około 32 babeczki.

Kacper Jasiuczenia



KÄSEKUCHEN / SERNIK KRÓLEWSKI

Zutaten

Teig :

3 Tassen Mehl

2 Eier

¾ Tasse Zucker

2 Esslöffel Kakao

Esslöffel Schlagsahne

2 Teelöffel Backpulver

250 g Butter

Füllung :

1 kg Quark

3 Eier

200 g weiche Butter

200 g Zucker

1 Beutel Vanillepuddingpulver

Zubereitung

In eine Schüssel geben Sie das Mehl, Kakao, Zucker und Backpulver. Trennen Sie das Eigelb vom Eiweiß und fügen Sie den Rest dazu. Kalte Butter, in kleine Würfel schneiden, in eine Schüssel werfen, die Sahne hinzufügen. Kneten des Teiges. Teilen Sie den Teig in zwei gleiche Teile und geben ihn für 30 Minuten in den Kühlschrank. Nach einer halben Stunde einen Teil des Teiges auf dem Kuchenblech ausrollen. Den Boden des Käsekuchens wieder in den Kühlschrank stellen. Zu dieser Zeit wird die weiche Butter mit dem Zucker verrührt (5 Minuten), anschließend das Eigelb hinzufügen. Auf kleinster Stufe die restlichen Zutaten hinzufügen. Eiweiß steif schlagen und vorsichtig unterheben. Die Füllung auf den Teig geben und den zweiten Teil des Teiges oben auflegen. Backen Sie den Kuchen im vorgeheizten Ofen bei 180 Grad 60 Minuten lang.

Mentor Kastrati

Składniki

Ciasto:

3 szklanki mąki tortowej

2 jajka

¾ szklanki cukru

2 łyżki kakao

Łyżka gęstej śmietany 18 %

2 łyżeczki proszku do pieczenia

250 g masła

Masa serowa:

1 kg tłustego sera (przynajmniej 2 – krotnie zmielonego lub dobrej jakości sera z wiaderka)

3 jajka

200 g miękkiego masła

200 g cukru

Duże opakowanie budyniu śmietankowego bez cukru

Przygotowanie

Do miski wsypujemy mąkę, kakao, cukier i proszek do pieczenia. Żółtka oddzielamy od białek (białka użyjemy do masy serowej), i dodajemy do reszty. Zimne masło kroimy w małą kostkę wrzucamy do miski, dodajemy także śmietanę. Ugniatamy ciasto (nie jest to łatwe zadanie i wymaga trochę wysiłku). Gdy składniki dobrze się połączą, ciasto dzielimy na dwie równe części. Wkładamy do lodówki na 30 min. Po upływie pół godziny jedną część ciasta rozwałkowujemy na placek, umieszczamy je w formie do pieczenia, wyłożonej papierem. Taki spód pod sernik wkładamy ponownie do lodówki. W tym czasie miękkie masło ucieramy z cukrem (5 minut), następnie dodajemy kolejno żółtka cały czas miksując. Obróty miksera zmniejszamy na najmniejsze i po łyżce dodajemy ser, cały czas mieszając. Pozostałe białka ubijamy na sztywną pianę i dodajemy do reszty, mieszając delikatnie łyżką. Masę serową wylewamy na spód ciasta, wyrównujemy, na wierzch ścieramy na tarce pozostałą część ciasta. Pieczemy w piekarniku nagrzanym do 180 stopni, 60 minut.

Maciej Kołdecki



SCHNELLER APFELKUCHEN / SZYBKA SZARLOTKA

Zutaten

Butterkeks :

- 4 Tassen Mehl (580 g)
- 5 große Eier ökologische
- 300 g kalte Butter (1,5 Würfel oder 1 " pat")
- 1 Tasse Puderzucker
- 1 Packung Vanillezucker
- Prise Salz
- Zusätzlich : Puderzucker zum Bestreuen

Apple- Füllung:

- ca.. 2 kg saure Äpfel
- 1 Packung Vanillezucker
- 5 EL Zucker
- 1 gehäufte Teelöffel Zimt

Zubereitung

Mehl, Salz, Zucker und Vanillezucker und gießen auf dem Nudelbrett und eine Vertiefung machen. Im Inneren befindet sich ein ganzes Ei und Ei geben Eigelb vier (Proteine im Kühlschrank versteckt). Butter, in Würfel schneiden und mit dem Rest hinzu. Den Teig kneten Uniform. Wir in zwei Teile geteilt - die größeren und kleineren. Sowohl wir in den Kühlschrank für 30-60 Minuten verstecken.

Während dieser Zeit, die Äpfel schälen, wir werden die Samen abgeschnitten und in 1 cm große Würfel schneiden. In einen großen Topf und gießen Sie 3 Esslöffel Zucker und Vanillezucker. Fügen Sie 2 Esslöffel Wasser und erwärmen. Zucker sollte intensiv kochen beginnen. Wenn alles geschmolzen ist und beginnt leicht golden zu sein, fügen Sie sofort die Äpfel und Zimt. Vorsichtig umrühren und kochen, bis die Äpfel Farbe dunkler wird sich ändern. Wir nehmen vom Feuer ab.

Warm up, den Ofen auf 175 ° C (oder 170 ° C Heißluft). Große, rechteckige Platte ca.. 36 x 25 cm lehrt Backpapier. Größere den Teig aus dem Kühlschrank und rool zwischen Blatt Backpapier entfernen, um die Größe der Platten (Sie können auch den Boden des Kuchens wylepić). Wir organisieren auf den Teig Äpfel. Proteine zu entfernen aus dem Kühlschrank und Peitsche zu steif, am Ende von 2 Esslöffel Zucker hinzufügen. Gleichmäßig verteilt den Schaum auf Äpfel. Entfernen Sie aus dem Kühlschrank einen kleineren Teil des Teiges und Rost. Wir verbreiten auf Proteine. Wir haben in den Ofen für 55 bis 60 Minuten. Vor dem Servieren mit Puderzucker bestreuen.

Kristin Ahlgrimm

Składniki

Krucze ciasto:

- 4 szklanki mąki pszennej (580 g)
- 5 dużych jajek ekologicznych
- 300 g zimnego masła (1,5 kostki lub 1 „osełka”)
- 1 szklanka drobnego cukru
- 1 opakowanie cukru wanilinowego
- szczypta soli
- dodatkowo: cukier puder do posypania

Farsz jabłkowy:

- ok. 2 kg kwaśnych jabłek
- 1 opakowanie cukru wanilinowego
- 5 łyżek drobnego cukru
- 1 czubata łyżeczka cynamonu

Przygotowanie

Mąkę, sól, cukier i cukier wanilinowy wsypujemy na stolnicę i robimy wgłębienie. Do środka dajemy jedno całe jajko i cztery żółtka (białka chowamy do lodówki). Masło kroimy w kostkę i dodajemy do reszty. Zagniatamy jednolite ciasto. Dzielimy na dwie części – większą i mniejszą. Obie chowamy do lodówki na 30-60 minut.

W tym czasie obieramy jabłka, odkrawamy gniazda nasienne i kroimy w około 1 cm kostkę. Do dużego garnka wsypujemy 3 łyżki cukru i cukier wanilinowy. Dodajemy 2 łyżki wody i podgrzewamy. Cukier powinien zacząć się intensywnie gotować. Gdy cały się rozpuści i zacznie być lekko złoty, od razu dodajemy jabłka i cynamon. Delikatnie mieszamy i gotujemy aż jabłka zmienią kolor na ciemniejszy. Zdejmujemy z ognia.

Piekarnik rozgrzewamy do 175°C (lub 170°C z termoobiegiem). Dużą, prostokątną blachę ok. 36 x 25 cm wykładamy papierem do pieczenia. Większe ciasto wyjmujemy z lodówki i rozwałkowujemy pomiędzy arkuszami papieru do pieczenia na wielkość blaszki (można też wylepić dno ciastem). Na cieście układamy jabłka. Białka wyjmujemy z lodówki i ubijamy na sztywno, dodając pod koniec 2 łyżki cukru. Rozkładamy pianę równomiernie na jabłkach. Wyjmujemy z lodówki mniejszą część ciasta i ścieramy na tarce. Rozkładamy na białkach. Wstawiamy do piekarnika na 55-60 minut. Przed podaniem posypujemy cukrem pudrem.

Kinga Żochowska

