

ENGADINER NUSSTORTE

Einkaufsliste/Zutaten insgesamt:

300 g Mehl
 450 g Zucker (oder 150 g Rohrzucker, 300 g Vollrohrzucker)
 180 g Butter
 1 Prise Salz
 2 Eier
 200 ml Biosahne
 250 g Walnusskerne

Schüsseln, Küchenwaage oder Messbecher, Kuchenform,
 große Pfanne, Holzlöffel, Backpinsel, Holzbrett, Messer, Nussmühle,
 Tischdecke (Hygiene)



Zutaten für den Mürbteig: 300 g Mehl (auch mit glutenfreiem Mehl möglich)
 1 Prise Salz
 150 g fair gehandeltem Rohrzucker
 160 g Biobutter
 1 Ei (Bioei Freiland aus Deutschland)

Aus den Zutaten einen Mürbteig herstellen und diesen kalt stellen.

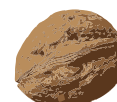
Füllung: 20 g Biobutter
 300 g fair gehandelter Vollrohrzucker (oder normalen Zucker)
 200 ml süße Biosahne
 250 g Walnusskerne

Walnüsse grob mahlen und bereitstellen.
 Butter und Zucker in der großen Pfanne leicht karamellisieren
 und mit der Sahne so lange aufkochen, bis keine Klumpen mehr
 da sind. Walnüsse dazu geben und Masse etwas abkühlen
 lassen.

2/3 des Mürbteigs ausrollen und in eine gefettete Kuchenform geben. Die Nussmasse darauf geben.
 1/3 der Mürbeteigmasse ausrollen und über die Nussmasse geben. Mit einem verrührten Eigelb bestreichen
 und bei 200°C etwa 30 bis 40 Minuten bei Ober-/Unterhitze (etwas geringere Temperatur bei Umluft) backen.

Hinweis: Wer z.B. mit Kindern selbst Nüsse knacken und verarbeiten möchte, sollte darauf achten,
 dass er nur gesunde Nusskerne ohne Schimmel verwendet und penibel alle Schalenstücke aussortieren.
 Dafür könnt ihr ja aus den Reihen der Kinder zwei Qualitätsbeauftragte oder „Nussgenussbotschafter“
 ernennen, die eine „Endabnahme“ vornehmen. Zwei weitere Kinder können mit alten Nussmühlen
 einige Walnüsse mahlen und weitere Kinder einen Teil der Walnüsse grob hacken.

Die Nusstorte hält sich einige Tage
 und schmeckt unglaublich lecker.



NUSSECKEN

Einkaufsliste/Zutaten insgesamt:

225 g Mehl
 75 g Speisestärke
 1 Teelöffel Backpulver
 325 g Margarine oder Butter
 325 g Zucker
 4 Päckchen Vanillezucker
 2 Eier
 400 g Haselnusskerne
 100 g Quitten- oder Aprikosenmarmelade
 6 Esslöffel Wasser
 1 Päckchen Kuvertüre Zartbitter oder Vollmilch
 etwas Fett um die Form einzustreichen

Materialliste:

Backofen, Pfanne, Backblech, Messbecher, Topf, Tasse, Backpinsel, Abkühlgitter, Waage, Teelöffel, Esslöffel, Gabel, Holzlöffel, Dauerbackfolie, Tortenheber

Zubereitung:

Für den Boden:

225 g Vollkornmehl
75 g Speisestärke
1 Teelöffel Backpulver
125 g Vollrohrzucker
2 Päckchen Vanillezucker
2 Eier
125 g Butter oder Margarine

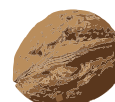
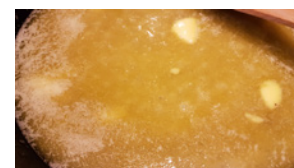
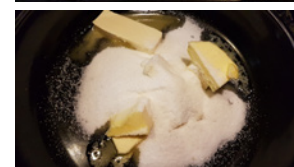
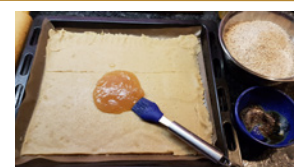
Zutaten zu einem glatten Teig verkneten. Form einfetten oder mit Dauerbackfolie auslegen. Teig darauf ausrollen, mit Gabel etwas einstechen.

Belag:

100 g Aprikosen- oder Quittenmarmelade
200 g Butter oder Margarine
200 g Vollrohrzucker
2 Päckchen Vanillezucker
6 Esslöffel Wasser
400 g Haselnüsse, gemahlen
1 Päckchen Bio-Kuvertüre Vollmilch oder Zartbitter

Marmelade mit dem Pinsel auf dem Teig verteilen. Sehr feste Marmelade evtl. etwas erwärmen, dann lässt sie sich besser verteilen.

In einer Pfanne Butter oder Margarine mit dem Vollrohrzucker schmelzen und mit Holzlöffel in Bewegung halten. Wenn die Masse geschmolzen ist, die Haselnüsse und Wasser unterrühren. Diese Masse auf dem Teig verteilen und bei 175 Grad Celsius etwa 45 Minuten backen. Den Kuchen etwas abkühlen lassen und in gleich große Vierecke schneiden. Diese dann noch einmal diagonal schneiden. Es entstehen Dreiecke. Kuvertüre im Wasserbad erhitzen. Erkalte Dreiecke an den Ecken mit Kuvertüre bestreichen und auf einem Abkühlgitter ruhen lassen.



LANDLIEBEKUCHEN MIT ZIEGENFRISCHKÄSE

Einkaufsliste/Zutaten insgesamt:

250 g Biobutter
 340 g Zucker
 Wasser
 30 g gehackte Walnusskerne (je nach Größe
 etwa 80 g Walnüsse = etwa 8 ganze Walnüsse)
 375 g Ziegenfrischkäse
 3 Eier (Bio, von freilaufenden Hühnern)
 750 g Magerquark
 1 Messerspitze Zimt
 1 Prise Salz
 2 Päckchen Biovanillezucker
 400 g Vollkornmehl (glutenfreie Variante:
 200 g Buchweizenvollkornmehl und 200 g glutenfreie Mehlmischung)
 je 200 g rote und grüne Weintrauben (möglichst regional)
 etwa 75 g Quittengelee



Materialliste:

2 Schüsseln, Ofen, Herdplatte, Topf, evtl. Nussknacker, Messer,
 Springform, Sieb, Schneebesen, Löffel, evtl. einen Holzspieß um zu testen,
 ob der Kuchen fertig gebacken ist

Zubereitung:

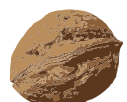
Streusel herstellen: 125 g Biobutter in einem kleinen Topf flüssig werden lassen. 125 g Zucker, 200 g Mehl und 30 g gehackte Walnüsse, Messerspitze Zimt und 1 Prise Salz in einer Schüssel mischen und die zerlassene Butter mit einer Gabel unterheben. Von den entstandenen Streuseln 2/3 auf dem gefetteten Blech oder der mit Permanentbackpapier ausgelegten flachen Springform verteilen und zu einem Boden andrücken. Die anderen Streusel beiseite stellen.



Brandteig herstellen: Die restlichen 125 g Butter mit 190 ml Wasser aufkochen. 200 g Mehl hinzu und mit einem Holzlöffel rühren, bis sich ein glatter Kloß vom Topfboden löst. Den Teig abkühlen lassen und 1 Ei untermischen. Die restlichen beiden Eier trennen. Eiweiß steif schlagen und zur Seite stellen. Eigelbe, Quark, Frischkäse, Vanillezucker zu einer Creme verrühren und Löffel für Löffel unter die abgekühlte Brandteigmasse geben. Eiweißmasse unterheben. Masse auf dem Boden verteilen. Die beiseitegelegten Streusel in Linien auflegen und bei 180 °C (Umluft etwa 160°C) in etwa 50-60 Minuten goldbraun backen. Mit einem Holzspieß testen, ob die Masse in der Mitte des Kuchens schon fest ist. Sollte der Teig noch flüssig sein, dann den Kuchen noch einmal einige Minuten länger im Ofen belassen.



Trauben waschen, abtropfen und entkernen. Große Trauben evtl. halbieren oder vierteln. Quittengelee erwärmen und mit den Trauben mischen. Die marinierten Trauben auf dem abgekühlten Kuchen verteilen.



NUSSCREME

Einkaufsliste/Zutaten insgesamt:

40 g Haselnüsse
 20 g Walnusskerne
 20 g Pistazien
 70 g braunen Rohrzucker
 2 Päckchen Vanillezucker (kein Vanillin)
 20 g fair gehandelter Kakao, schwach entölt
 80 g fair gehandelte Schokolade (alte Weihnachtsmänner oder Schokohasen)
 250 ml Biosahne

Materialliste:

Evtl. Nussknacker, Herd, beschichtete Pfanne, Topf, Schneebesen, Holzpfannenwender, frisches Küchentuch, Waage, Messbecher, Hochleistungsmixer und Mühle (z.B. Zauberstab), saubere kleine Gläser, Etiketten, wasserfester Stift

Zubereitung:

40 g Nüsse knacken. Haselnüsse ohne Fett in eine beschichtete und gut erhitze Pfanne geben. Unter ständiger Bewegung Nüsse nun bei etwas niedrigerer Temperatur in etwa 7 bis 10 Minuten leicht anrösten, bis sich ein angenehmer Duft ausbreitet und die Häutchen sich langsam lösen.

Nüsse in eine Hälfte eines frischen Küchentuchs geben und mit der anderen Hälfte des Küchentuchs die Nüsse bewegen und so die Häutchen entfernen.

Die 20 g Walnüsse und 20 g Pistazienkerne können – müssen aber nicht zwingend – etwas angeröstet werden.

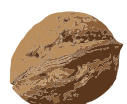
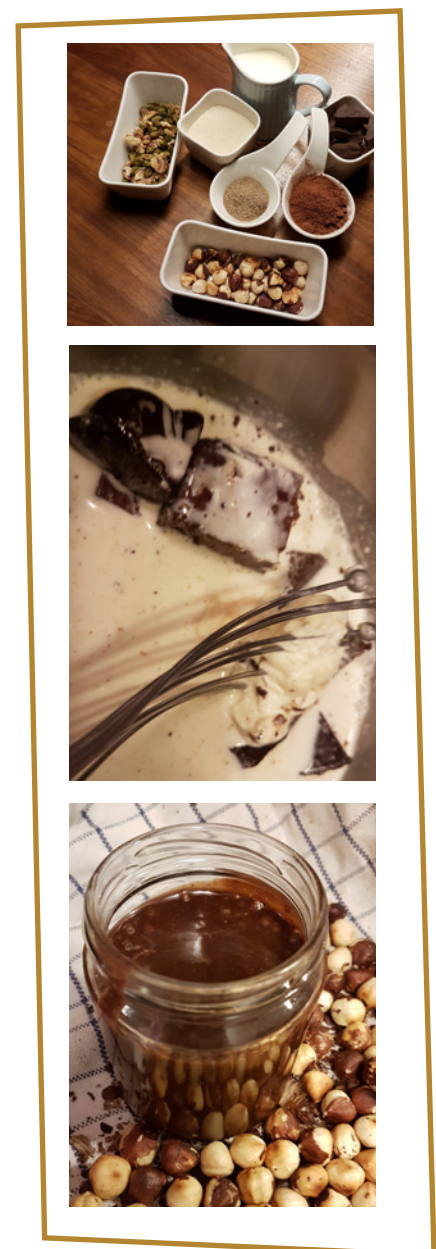
Alle Nüsse in die Nussmühle geben und stoßweise zerkleinern. Hohe Temperaturen durch Dauerbetrieb vermeiden. Die Nüsse in den schmalen Messbecher geben. 2 Päckchen echten Vanillezucker, 70 g braunen Rohrzucker und 20 g Kakao zugeben.

250 ml Sahne mit 80 g Schokolade erhitzen, bis die Schokolade geschmolzen ist. Mit Schneebesen umrühren und etwas abkühlen lassen.

Die Sahnemasse unter die Nussmasse rühren und noch einmal mit dem Mixer bearbeiten.

Masse in saubere Schraubgläser abfüllen. Etiketten mit Zutaten und Abfülldatum beschriften.

Variante: Es können auch 50% Haselnüsse und 50% Walnüsse oder 100% geröstete Mandeln verwendet werden.



LINZER TORTE

Einkaufsliste/Zutaten insgesamt:

300 g Mehl
1 1/2 TL Backpulver
190 g feiner Zucker
1 1/2 Päckchen Vanillezucker
200 g Biobutter oder Margarine
200 g geriebene Haselnüsse
2 regionale Bio-Eier (mit der 0)
1/2 Teelöffel gemahlener Zimt
1 Prise Nelken
1 EL Fairtrade Kakao, schwach entölt
200 g Latwerge (ersatzweise Pflaumenmus
oder Himbeermarmelade)



Materialliste:

Ofen, Blech, Springform, 2 Schüsseln, Esslöffel, Messer, Waage, Nudelholz, Abkühlgitter

Zubereitung:

Aus dem mit Backpulver gemischtem Mehl, der in kleine Stücke geschnittener kalter Biobutter, dem Zucker und Vanillezucker, den Eiern, Zimt, Kakao und Haselnüssen einen Mürbeteig kneten.

Eine Springform mit Fett ausreiben. 3/4 des Teigs ausrollen und in die Form geben und einen Rand mit etwa 3 cm Höhe hoch drücken. Das Latwerge auf den Teig geben. Das verbliebene Drittel Mürbeteig auswellen und in Streifen schneiden. Die Streifen gitterförmig auf dem Kuchen verteilen. Teigreste zu einer langen Schlange rollen und als Rand entlang der Form legen.

Im vorgeheizten Backofen bei 175 Grad Celsius eine Stunde backen.

