

www.kulturland-regional.de



Lieblingsrezepte

aus den Backstuben im Kulturland



**18 Backideen von Landfrauen, Bäckern & Konditorinnen
Brot & Kuchen selbstgebacken mit regionalen Produkten**



Echte Originale

Genießen auf Ostwestfälisch

Das duftet ja wie auf Sonntach! Was wäre das Landleben in Ostwestfalen ohne unsere Backtradition? Wenn im frühen Sommer der erste Rhabarberkuchen auf dem Gartentisch steht, Ende August der Duft von warmen Äpfeln das Haus erfüllt, wenn die Möhren und Zucchini vom Markt zu herbstlichen Muffins werden und sich zum Kaminknistern betörender Zimtduft gesellt – dann sind das die Momente, in denen wir uns besonders „zu Hause“ fühlen.

Durch das Backen kommen außerdem unsere besten Eigenschaften zum Tragen: Dem grummeligen Oppa entwischt ein freudiges „Oh!“ wenn die Küchenuhr klingelt, und die schweigsame Schwiegermutter macht das größtmögliche Kompliment, indem sie schon nach der ersten gefüllten Kuchengabel um das Rezept bittet. Nicht zu vergessen unsere Kreativität und Großzügigkeit: Bevor an den alten Obstbäumen und schwerhängenden Beerensträuchern in unseren Gärten auch nur eine Frucht verkommt, wird eben mehr gebacken – und eimerweise verschenkt.

Mit typischen Produkten und Zutaten aus dem Kulturland Kreis Höxter – den „Echten Originalen“ – entstehen in unseren Backöfen herrliche Leckereien, bei denen man die ostwestfälischen Qualitäten förmlich herausschmecken kann. Eine Vielzahl der benötigten Produkte erhalten Sie auf den Wochenmärkten und in den Hofläden im Kreis Höxter sowie den KULTURLAND-Regalen der lokalen REWE Märkte. Noch mehr Regionalität, Adressen, Produkte und Geschichten unserer Produzenten finden Sie unter: www.kulturland-regional.de

Lebensmittel Vektor, designed by Planolla - Freepik.com



Unser Land, unsere Landfrauen

Mit frischen Ideen für ein zeitgemäßes Landleben

„Schmeckt wie bei unser Omma!“ – Das mag für manche vielleicht nicht nach Hochgenuss klingen, tatsächlich ist es aber aus ostwestfälischem Munde eins der größten Komplimente. Denn an Ommas Käsekuchen oder Spritzgebäck heranzukommen, ist im Grunde unmöglich. Zur guten Küche gehört im Kreis Höxter eben auch eine ordentliche Prise Familientradition.



Dieses wohlige Gefühl von Heimat und regionaler Verwurzelung zu pflegen und gleichzeitig einen frischen Wind durch alte Bauernhäuser und Dorfstraßen wehen zu lassen: Das ist das Anliegen unserer Landfrauen, die sich über den Westfälisch-Lippischen LandFrauenverband (wllv e.V.) in politischen Gremien und im sozialen Leben für die Region engagieren.

Unsere Landfrauen stehen mit beiden Beinen im Landleben; mal in Gummistiefeln, mal in Pumps. Scheinbare Gegensätze verbinden sie mit Leichtigkeit und Kreativität, und das zeigt sich nicht zuletzt in ihrer ideenreichen Art zu Backen. Was im Ofen aus den nestwarmen Hühnereiern vom Hofladen, den sonnengereiften Äpfeln von der Streuobstwiese und vielen weiteren „Echten Originalen“ gezaubert werden kann – das verraten Ihnen auf den nächsten Seiten unsere Landfrauen, Bäcker und Konditorinnen aus dem Kreis Höxter. Mahlzeit!

www.wllv.de



	SEITE
Rhabarber-Kuchen mit Pudding	6
Spätsommerlicher Apfelkuchen	8
Himbeer-Dickmilch-Torte	10
Biskuitrolle mit Erdbeeren	12
Limokuchen	14
Herzhafte Muffins	16
Kartoffelkuchen	18
Käsekuchen	20
Tatzen	22
Omas leckere Kekse	24
Weihnachtliche Nusskekse	26
Spritzgebäck	28
Ein-Topf-Kuchen	30
Möhrenkuchen	32
Feuerwehrkuchen	34
Knappkuchen	36
Brot mit Käse aus Nieheim	38
Österlicher Hefezopf	40



16



14



18



26



10



22



20



12

pudding

Viel braucht es nicht, um Pudding selbst herzustellen: 500 ml Milch, 50 g Zucker, 50 g Speisestärke, 1 Ei und 1 Vanilleschote.



Tipps aus der Küche

Um das Anbrennen der Milch zu verhindern gibt es einen ganz einfachen Trick: Den Topf vor dem Kochen mit kaltem Wasser ausspülen.



Mechthild Kreilos
Landfrau aus Marienmünster-Vörden

» Der erste Kuchen mit frischen Früchten im neuen Jahr ist immer etwas Besonderes. Mit Rhabarber fängt der Frühling an!

Rhabarber-Kuchen mit Pudding

🕒 50 Min. Backzeit 🏠 175-185 °C (Ober-/Unterhitze)

Zutaten

Teig:

200 g Butter

200 g Zucker

1 Pck. Vanillezucker

1 Ei

400 g Mehl

Belag:

3-4 Stangen Rhabarber

1 Pck. Vanillepuddingpulver

Springform Ø 26 cm

1. Springform einfetten. Backofen auf 175-185 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.
2. Für den Teig alle Zutaten miteinander verkneten. Zweidrittel des Teiges in die Springform drücken, dabei einen kleinen Rand hochziehen.
3. 3-4 Stangen Rhabarber putzen, in 2-3 cm große Stücke schneiden und auf dem Boden verteilen. Vanillepudding mit doppelter Menge Zucker kochen und auf die Früchte geben. Restlichen Teig als Streusel auf dem Kuchen verteilen.
4. Bei 175-185 °C 50 Minuten backen. Abkühlen lassen und aus der Form lösen.

Fruchtig durch das Erntejahr

Egal was gerade Saison hat im Garten – dieses Rezept ist ein Multitalent und gelingt ganz sicher auch mit Kirschen, Stachelbeeren und Beerenmischungen, Pflaumen oder Äpfeln. Und zum Herbst hin passt Zimt und Zucker ganz wunderbar als Finish oder etwas Lebkuchengewürz im Streusel.

Apfel, Nuss und Mandelkern

Diese Kombination passt immer gut zusammen! Boden und Guss können auch mit gemahlenen Nüssen oder Mandeln geschmackvoll abgewandelt werden.

Reiche Ernte

Wer vor lauter Äpfeln und Birnen nicht weiß, wohin man mit der ganzen Ernte soll, schaut unter www.heimatapfel-hx.de nach sinnvollen Verwertungsmöglichkeiten.



Michaela Menne-Nolten
Landfrau aus Bad Driburg

» Apfelkuchen begleitet mich seit meiner Kindheit. Bis heute habe ich zahlreiche Rezepte für verschiedene Anlässe und Apfelsorten gesammelt.

Spätsommerlicher Apfelkuchen

🏠 50-60 Min. Backzeit 🍳 175 °C (Ober-/Unterhitze)

Zutaten

Boden:

250 g Weizenmehl,
125 g Zucker, 150 g Butter, 1 Ei

Guss:

150 g Butter, 125 g Zucker, 1 Ei
reichlich Schale einer unbeh. Bio-Zitrone
etwas Vanille
100 g Weizenmehl
¼ l Sahne

Außerdem:

7 – 8 Äpfel (z.B. Boskoop / Elstar)
Zimt, 50 g gehackte Mandeln, 1 EL Zucker

1. Mehl, Zucker, Butter und Ei zu einem Teig kneten und in eine gefettete Springform geben, ausrollen und einen Rand hochziehen.
2. Für den Guss Butter, Zucker, Ei, Zitronenschale und Vanille mischen und mit dem elektr. Rührbesen schaumig schlagen, das Mehl unterheben. Die Sahne steif schlagen und unter den Guss ziehen; zur Seite stellen.
3. Äpfel schälen, vierteln, einritzen und auf den Teig legen, mit Zimt (nur ein Hauch) bestreuen. Den Guss darüber geben und mit 1 EL Zucker und den gehackten Mandeln bestreuen.
4. Kuchen in der Springform bei vorgegebener Temperatur ausbacken.

An apple a day...

...was dann erst ein Apfelkuchen für wohltuende Kräfte auszulösen vermag! Apfel ist aber nicht gleich Apfel – zahllose Sorten, viele davon historisch und nur lokal verbreitet wie der „Brakeler“, stehen heute noch in den Gärten und Streuobstwiesen im Kulturland Kreis Höxter. Die einen, wie Boskoop oder Gravensteiner, eignen sich gut zum Backen und für den Pfannekuchen, andere wie die Klaräpfel wiederum besser für Kompott und wieder andere schmecken direkt vom Baum am besten. Da hilft nur Oma zu fragen oder sich selber durchzuprobieren!

○ Flotte Lotte

Für den Belag eignen sich alle Beeren aus dem Garten, auch Mischungen bieten sich an. Um die oftmals lästigen Kerne von Brom-, Him- oder Johannisbeeren auszusieben, kann die Fruchtmasse einfach durch eine Flotte Lotte mit einem feinen Siebboden passiert werden.

○ Dicke Milch

Dickmilch ist nichts anderes als dick gewordene Milch. Sie gilt zu Recht als ausgesprochen lecker und bekömmlich. Das liegt daran, dass sie besonders viele Milchsäurebakterien enthält und dadurch besser verdaulich ist.



Hildegard Maas
Landfrau aus Brakel-Bökendorf

» Die Dickmilch war früher eine typische Sommerspeise. Mit Zimt und Zucker oder Beeren ist es eine schnell gemachte Mahlzeit.

Himbeer-Dickmilch-Torte

🕒 15-20 Min. Backzeit 🏠 175 °C (vorgeh. Ober-/Unterhitze)

Zutaten

Boden:

4 EL Wasser
4 EL Sonnenblumenöl
3 Eier
100 g Zucker
1 Pck. Vanillezucker
100 g Mehl
½ Pck. Backpulver

Belag:

750 g Dickmilch oder Naturjoghurt (3,5%)
Saft einer Zitrone
14 Blatt Gelatine
200 g Zucker
250 g Sahne
450 g Himbeeren
alternativ: Erdbeeren oder Heidelbeeren
1 Pck. Vanillezucker
Boden in 26er bis 28er Backform backen

1. Eigelb und Eiweiß trennen. Eiweiß und Wasser steif schlagen. Zucker und Vanillezucker einrieseln lassen. Eigelb und Öl unterrühren. Mehl und Backpulver vermischen und unterheben. Teig in die mit Backpapier ausgelegt Springform streichen und backen. Sofort nach dem Backen aus der Form lösen und abkühlen lassen.
2. 14 Blatt Gelatine etwa 10 Minuten einweichen. Dickmilch oder Naturjoghurt, Zitronensaft und 200 g Zucker glattrühren, 9 Blatt Gelatine ausdrücken, auflösen und unter die Dickmilchmasse rühren und kaltstellen.
3. Himbeeren mit Vanillezucker pürieren. Restliche Gelatine ausdrücken, auflösen, unter die Himbeermasse rühren und ebenfalls kühl stellen. Sahne steif schlagen und unter die gelierende Dickmilchmasse heben. Tortenring um den Biskuitboden legen, die Masse darauf geben und glatt verstreichen. Himbeermasse darüber verteilen. Mindestens vier Stunden kalt stellen.

Das Auge isst mit!

Bei dieser Torte lassen sich durch die Kombination von weißer Dickmilch und farbigem Fruchtpüree ausgefallene Muster kreieren. Dazu mit einer Gabel die beiden geschichteten Massen durchziehen, z.B. spiralförmig oder kariert. Natürlich können auch restliche Beeren sowie Blätter von Minze oder Melisse nach Belieben zur Dekoration auf dem Kuchen verteilt und mitgegessen werden.

○ Fruchtig

Die feine Schicht Konfitüre kann natürlich je nach Geschmack und Vorrat in der Speisekammer angepasst werden.

○ Alleskönner Biskuit

Mit einem guten Biskuitrezept lassen sich das Erntejahr über viele fruchtige Variationen zaubern. Ob gerollt oder ausgestochen und gestapelt macht er immer schnell was her.



Marita Lödige
Landfrau aus Steinheim

» Ein guter Biskuitboden ist Grundlage für viele köstliche Torten. Dieses Rezept ist im Handumdrehen gemacht!

Biskuitrolle mit Erdbeeren

🏠 14 Min. Backzeit 🕒 Vorheizen - 180 °C (Umluft: 160 °C)

Zutaten

Biskuitteig:

5 Eier
1 Eigelb
150 g Zucker
1 Pck. Vanillezucker
1 Prise Salz
150 g Mehl
1 TL Backpulver

Füllung:

400 g Erdbeeren
500 g Sahne
2 Pck. Sahnesteif
150 g Erdbeerkonfitüre
etwas Puderzucker zum Bestreuen

1. Eier und Eigelb mit dem Rührgerät schaumig schlagen. Nach und nach Zucker, Vanillezucker und Salz zugeben bis die Masse dick-schaumig wird. Mehl mit Backpulver mischen und kurz unterrühren. Teig auf das mit Backpapier vorbereitete Blech streichen. Ca. 14 Minuten backen.
2. Nach dem Backen die Biskuitplatte vom Blech lösen und auf ein großes Stück Backpapier stürzen. Das mitgebackene Backpapier solange haften lassen bis der Biskuit ausgekühlt und die Füllung hergestellt ist.
3. Erdbeeren waschen, putzen und in kleine Stücke schneiden. Sahne schlagen, Sahnesteif einrieseln lassen und steif schlagen. Erdbeer-Konfitüre glattrühren und auf der Biskuitplatte verstreichen. Sahne darauf geben, einen etwa 3 cm breiten Rand freihalten. Erdbeerstücke darauf verteilen.
4. Vorsichtig mit Hilfe des Backpapiers von der Seite ohne Sahne her aufrollen und auf ein Brett umsetzen. Mind. 1 Std. kühlstellen. Aus dem Backpapier auswickeln und mit dem Verschluss nach unten auf eine Tortenplatte legen. Mit den restlichen Erdbeeren belegen und mit Puderzucker bestreuen.



Das Leben ist bunt

Und der Kuchen auch! Beim Backen und Verzieren können Kinder ganz leicht mithelfen und dem Kuchen eine individuelle Geschmacksnote geben.



Katja Hübner
Landfrau aus Brakel

» Der Limokuchen ist auf den Geburtstagen unserer Kinder ein gern gegessener Klassiker.

Limokuchen

30 Min. Backzeit 175 °C (Ober-/Unterhitze)

Zutaten

Teig:

4 Eier

2 Kaffeetassen Zucker

1 Kaffeetasse Öl

1 Kaffeetasse gem. Nüsse

3 Kaffeetasse Mehl

1 Kaffeetasse Orangenlimo,

z.B. von der Brauerei Rheder

1 Pck. Backpulver

3-4 Dosen Mandarinen

Belag:

1 Pck. Vanillezucker

2 Becher Sahne

2 Becher Schmand

2 Pck. Tortenguß (klar)

Zimt und Zucker

1. Rührteig herstellen, auf einem gefetteten und mit Semmelbröseln bestreuten Blech verteilen. Die Mandarinen auf den Teig geben. Ca. 30 Minuten backen.
2. Nach dem Abkühlen den Tortenguß nach Packungsanleitung anrühren und auf dem Kuchen verteilen.
3. Zwei Becher Sahne mit 1 Päckchen Vanillezucker steif schlagen und unter den Schmand heben. Die Masse auf dem Kuchen verteilen.

Anschließend mit Zucker und Zimt bestreuen.

Bei der Zubereitung dieses Kuchens können auch kleine/jüngere Kinder aufgrund der Mengenangaben in „Kaffeetassen“ bereits prima mithelfen.

Regionale Limonade

Zwar wachsen Orangen und Zitronen nicht an der Weser, aber die regionale Produktvielfalt in Konkurrenz zu den großen, weltmarktbeherrschenden Getränkemarken ist durchaus beeindruckend. Sowohl die Warburger Brauerei als auch die Schlossbrauerei Rheder haben neben ihrem Biersortiment ebenfalls eigene Orangen- und Zitronenlimonade im Angebot. Der Bad Driburger Brunnen, die Germeta Quellen in Warburg und auch die Graf Metternich Quellen in Steinheim führen eine große Auswahl an eigenen Limonaden und Schorlen. So kann man dem Kulturland-Limokuchen ganz einfach einen anderen Geschmack verleihen. www.kulturland-regional.de



Marietheres Hausmann
Landfrau aus Brakel-Schmechten

» Mit dieser herzhaften Variante kann man auch Menschen ohne süßen Zahn glücklich machen!

Herzhafte Muffins

20-30 Min. Backzeit 180 - 190 °C (Umluft)

Zutaten

50 g Butter
2 Eier
100 g Frischkäse
125 ml Milch
100 g geriebener Käse
1 TL Salz, Pfeffer
200 g Mehl (Dinkelmehl 1050 geht auch)
½ Pck. Backpulver
60 g magerer Schinkenspeck
2 Frühlingszwiebeln
1 kleine Zwiebel
½ Knoblauchzehe
1 kleines Stück rote Paprikaschote
½ Möhre
2 EL frisch gehackte Kräuter
(Petersilie, Thymian, Rosmarin)

1. Die Frühlingszwiebeln putzen und in Ringe schneiden. Zwiebeln und Knoblauchzehe fein würfeln, Möhren putzen und raspeln. Speck in einer Pfanne anbraten. Zwiebeln, Knoblauch und das Gemüse zugeben und kurz andünsten. Abkühlen lassen.
2. Für den Teig die Butter leicht erwärmen, mit Eiern, Frischkäse, Milch und 2/3 des geriebenen Käses verquirlen. Mit Salz und Pfeffer kräftig würzen. Mehl mit Backpulver mischen und zur Eimasse geben, verrühren. Gedünstetes Gemüse mit den Kräutern unter den Rührteig heben. Die Masse in Muffinförmchen füllen.

Mit dem restlichen Käse bestreuen und bei 180 - 190 °C 20 bis 30 Minuten backen.

○ Feigendip passt dazu

100 g getrocknete Feigen
200 g Frischkäse
200 g Schmand
1 kleine gewürfelte Zwiebel
oder 1 EL Zwiebelsuppe
2 getrocknete Tomaten
1 EL Orangensaft
etwas Schnittlauch

Kraut und Rüben

Viele Gemüse und Kräuter können für dieses Rezept nach Wahl und Verfügbarkeit genutzt werden. Wer keinen eigenen Garten hat oder es nicht zum Wochenmarkt schafft, nutzt Angebote wie z.B. die Abokisten vom regenerativ wirtschaftenden Helle Bauer aus Höxter-Godelheim. In diesen Kisten findet sich im Sommerhalbjahr die volle Farb- und Geschmacksvielfalt der Saison. Dabei sind vielfach auch Sorten und Arten, die man im regulären Handel nicht findet. www.hellebauer.de

○ **Tipp aus der Backstube**

Besser als das Reiben der Pellkartoffeln funktioniert das Zerdrücken in der Kartoffelpresse.

○ **Süßer Reisebegleiter**

Der Kartoffelkuchen lässt sich gut vorbereiten und für unterwegs einpacken.



Gabriele Beckmann
Landfrau aus Nieheim-Eversen

» Dieser Kuchen schmeckt frisch aus dem Ofen und mit Zimt und Zucker bestreut am besten!

Kartoffelkuchen

🏠 25 Min. Backzeit 🍳 200 °C (Ober-/Unterhitze, vorheizen)

Zutaten

1 kg Kartoffeln
100 g Mehl
1 TL Salz
250 g weiche Butter
1/8 l Milch
30 g Hefe (trocken)
50 g Zucker
Brauner Zucker
zum Bestreuen

1. Kartoffeln am Vortag kochen, pellen und kalt reiben. In eine Schüssel geben und mit Mehl, Salz, Butter, Milch und mit der mit Zucker gemischten Hefe verkneten. In den Kühlschrank stellen.
2. Am nächsten Tag ein Backblech einfetten und den Teig gleichmäßig dick ausrollen. Mit zerlassener Butter bestreichen und bei 200 °C Ober-/Unterhitze etwa 25 Minuten backen. Warm mit braunem Zucker bestreuen.

Aus dem Kartoffelkeller

Kartoffeln aus der Region bietet u.a. der Kartoffelhof Rose-Dunschen aus der Warburger Börde an. Die verschiedenen Sorten und Gebinde aus Warburg-Daseburg sind auch in den Regionalecken der REWE Märkte im Kreis Höxter erhältlich. Besonders die Sorten Gala und Annabelle eignen sich dabei für die Verwendung als Pellkartoffel. www.kulturland-regional.de

Tipp aus der Backstube ○

Wer den Kuchen gerne goldgelb mag, kann ihn beim Backen mit Alufolie abdecken. Das verhindert, dass er oben braun wird.

Zwiebackbrösel ○

Die regionalen Bäcker im Kulturland bieten stellenweise noch eigenen Zwieback an. Nachfragen lohnt!



Gabriele Hanke
Landfrau aus Bad Driburg

» Wir lieben diesen Klassiker ohne künstliche Zusätze.

Käsekuchen

45 Min. Backzeit 160 °C (Umluft)

Zutaten

Teig:

- 200 g Zwieback, fein zerdrückt
- 40 g Zucker
- 80 g weiche Butter
- 1 Prise Salz

Füllung:

- 125 g Butter
- 65 g Zucker
- 1 Prise Salz
- 4 Eier
- 1 Stck. Vanilleschote, ausgekratzt
- 60 g Mehl
- 250 g Quark
- 125 g Frischkäse
- 125 g saure Sahne

1. Für den Teig den Zwieback fein zerdrücken. Mit Salz und Zucker vermengen und mit weicher Butter zu einem Teig kneten. In eine gefettete Springform geben.
2. Eigelb vom Eiweiß trennen. Eiweiß steif schlagen und beiseitestellen. Eigelb mit den weiteren Zutaten für die Füllung vermengen. Zuletzt das Eiweiß locker unterheben.
3. 45 Minuten bei 160 °C Umluft backen. Anschließend noch 30 Minuten im Ofen abkühlen lassen.

Tipp: Zum Backen eine Schale Wasser in den Ofen stellen. Die Masse nicht luftig schlagen. Anders als bei Rührkuchen und Co. sind Luftigkeit und Luftbläschen beim Backen eines Käsekuchens nicht erwünscht. Luftbläschen in der Füllung weiten sich beim Backen aus, steigen nach oben und können dafür sorgen, dass die Oberfläche einreißt.

Glückliche Hennen

Im Kulturland Kreis Höxter gibt es eine Vielzahl von Höfen, die frische Eier und Eierprodukte anbieten. Häufig haben die Legehennen dank mobiler Ställe hier große Flächen frischen Grünlandes zur Verfügung, was sich natürlich auch auf Eierqualität und die intensivere Farbe des Eigelbs auswirkt. Das sieht man auch dem Kuchen an! www.kulturland-regional.de

○ **Tipp aus der Backstube**

Mit Hilfe des Spritzgebäckaufsatzes für die Küchenmaschine oder den Fleischwolf lassen sich die Tatzen ohne großen Kraftaufwand herstellen.



Monika Aufenanger
Landfrau aus Borgentreich-Natzungen

» Zu einer frischen Tasse Kaffee schmecken die Tatzen wunderbar!

Tatzen

🏠 ca. 10-15 Min. Backzeit 🍪 ca. 180 °C (Umluft)

Zutaten

250 g Butter

150 g Zucker

1 Pck. Vanillezucker

175 g Mehl

175 g Speisestärke

75 g gem. Mandeln

Aprikosen-Konfitüre

1 Block Kuvertüre

(Zartbitter oder Vollmilch)

1. Butter, Zucker und Vanillezucker schaumig rühren. Anschließend Mehl, Speisestärke und gemahlene Mandeln unterrühren.
2. Den Teig in einen Spritzbeutel geben und als Tatzen aufs Backblech spritzen. Bei ca. 180 °C backen, bis sich die Tatzen leicht bräunen. Abkühlen lassen.
3. Eine Hälfte der Tatzen mit Aprikosen-Konfitüre bestreichen, die andere Hälfte der Tatzen auflegen und leicht andrücken. Kuvertüre im Wasserbad schmelzen. Gebackene Tatzen zur Hälfte in die dunkle Schokolade tauchen.

Tipp: Zum Bestreichen eignet sich eine Konfitüre ohne Fruchtstückchen besonders gut.

Von des Müllers Lust...

ist im Kulturland Kreis Höxter leider kaum etwas geblieben. Zwei kleine Kornmühlen mahlen noch für unser täglich Brot. In dem kleinen Mühlenladen der Wormelner Mühle von Peter Ruberg bei Warburg-Wormeln erhalten Backfreunde aber noch verschiedene Sorten Mehl und weitere Mühlenprodukte. www.kulturland-regional.de



Weihnachtsvariante ○

Eine besonders weihnachtliche Variante erhält man, wenn man die Kekse mit Glühwein-Gelee befüllt.

Tipp aus der Backstube ○

Die Mulden lassen sich leicht mit dem Stiel eines Holzlöffels in die Plätzchen drücken.



Monika Werneke
Landfrau aus Borgentreich-Borgholz

» Diese Kekse hat immer meine Oma gebacken. Als sie starb, gab es in der Weihnachtszeit diese Plätzchen nicht mehr. Glücklicherweise haben wir nun das Rezept in einem alten Backbuch meiner Oma wiedergefunden.

Omas leckere Kekse

ca. 10-15 Min. Backzeit 165 °C (Ober-/Unterhitze)

Zutaten

- 250 g Margarine
- 250 g Zucker
- 2 Eier
- 1 Pck. Vanillezucker
- ½ Pck. Backpulver
- 150 g Paniermehl
- 350 g Mehl
- Fruchtaufstrich nach Wahl

1. Aus den Zutaten einen Knetteig zubereiten, dann eine Nacht im Kühlschrank ruhen lassen.
2. Den Teig in eine Rolle formen. Davon etwa 0,5 cm Scheiben schneiden. In die Scheiben eine Mulde drücken, mit Fruchtaufstrich füllen.
3. Bei 165 °C im vorgeheizten Backofen 10-15 Minuten backen.

Fruchtige Alleskönner

Es lohnt sich immer, von den Früchten des Sommers leckere Fruchtaufstriche einzumachen. Wer keinen eigenen Garten hat oder bei wem die Ernte mal schmaler ausfällt, hat oft auch gute Chancen, mit den Nachbarn im Ort zu tauschen. Auch einige der Hofläden im Kulturland bieten wunderbare Fruchtkreationen an.



Regionale Nusskultur

Die Haselnuss ist ein typisches und vielfältig nutzbares Gehölz in der Landschaft. In der Nieheimer Flechthecke hat sie es sogar zur Anerkennung als "Immaterielles Kulturerbe" NRW's gebracht.



Katharina von Ruschkowski
Landfrau aus Nieheim-Eversen

» Diese Kekse gibt es bei uns das ganze Jahr!

Weihnachtliche Nusskekse

ca. 25 Min. Backzeit ca. 180-200 °C (Ober-/Unterhitze)

Zutaten

- Für ca. 80 Stück
 - 260 g Mehl
 - 1 TL Backpulver
 - 180 g Zucker
 - 1 Pck. Vanillezucker
 - 1,5 TL Lebkuchengewürz
 - 1 Prise Salz
 - 40 g fein gewürfelte Marzipanrohmasse
 - 25 g weiche Butter
 - 2 Eier (Kl. M)
 - 90 g geschälte Mandelkerne
 - 90 g geschälte Haselnusskerne
1. Aus den Zutaten einen Knetteig herstellen. Dann 3-4 Rollen (ca. 4 cm Durchmesser) formen und 1 Std. kalt stellen.
 2. Rollen im vorgeheizten Backofen bei ca. 180-200 °C backen, ca. 15 Minuten.
 3. Noch leicht warm in fingerdicke Scheiben schneiden, diese aufs Blech legen und noch einmal 8-10 Minuten goldbraun backen.

Nußknacker

Wenn die Haselnüsse geknackt wurden, sollte noch die Haut von den Kernen entfernt werden. Dazu werden die Nüsse kurz ohne Fett angeröstet. Sobald die Schale aufplatzt aus der Pfanne nehmen und etwas abkühlen lassen. Noch warm auf ein Geschirrtuch geben, grob einwickeln und hin und her bewegen. Die Nüsse schälen sich selbst durch die Reibung aneinander.



Brigitte Brand
Landfrau aus Hagedorn

» Spritzgebäck ist seit Jahren der Klassiker in der Vorweihnachtszeit. Die ersten Leute fragen bereits im September danach im Hofladen.

Spritzgebäck

 Backzeit ca. 10-12 Min.  175 °C (Umluft vorheizen)

Zutaten für ca. 90 Stück

500 g Mehl
250 g Puderzucker
1 Päckchen Vanillezucker
eine Prise Salz
1 Ei
300 g Butter
100 g gemahlene Mandeln
40 g gehackte Mandeln

Zum Verzieren:
Kuvertüre

1. Alle Zutaten mischen und gut durchkneten. Den Teig in Frischhaltefolie einige Stunden kalt stellen.
2. Den Teig nach und nach durch den Fleischwolf (hier gibt es spezielle Formen für Spritzgebäck) drehen. Stücke je nach Belieben in Kringel, S-Form oder Stangen formen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen.
3. Bei 200 °C auf der mittleren Schiene 12 Minuten backen. Abkühlen lassen und mit Kuvertüre verzieren.

Tipp aus der Backstube

Da sich der Teig beim Backen noch ausdehnt, sollte man sie nicht zu dicht aneinander legen.

Weihnachtspätzchen aufbewahren

Plätzchen bewahrt man am besten kühl, trocken und möglichst luftdicht in Blechdosen. Der Kühlschrank ist allerdings für die meisten Sorten zu kalt. Kekse bröckeln dort und Schokolade wird grau. Ein unbeheizter Raum (eine Vorratskammer oder der Flur) eignet sich besser. Für jede Sorte sollte eine eigene Dose vorgesehen werden. Dominante Gewürze geben ihr Aroma sonst an die Nachbarn ab – und dann schmeckt alles ähnlich.

○ Aus dem Käsekeller

Mit der Auswahl der Käsesorte kann der Geschmack noch fein variiert werden. Da kann man die verschiedenen Sorten aus Nieheim oder Körbecke mal durchprobieren!



Michael Stolte
Fördermitglied Landfrauenverein

» Diese Zwiebelkuchen-Variation kommt ganz ohne Hefe- oder Mürbeteig aus und ist kinderleicht zuzubereiten.

Ein-Topf-Kuchen

60 Min. Backzeit 180 °C (Umluft/vorheizen)

Zutaten

3 große Gemüsezwiebeln
200 g Schinkenwürfel (geräuchert)
100 g Mehl
200 g Emmentaler Käse (gerieben)
3 Eier
2 Becher Schmand
2 TL Kümmel
Salz, Pfeffer, Muskat
Kräutermischung aus dem Garten

1. Die Gemüsezwiebeln in mittelgroße Würfel schneiden und zusammen mit den Schinkenwürfeln und Mehl sowie dem geriebenen Käse, Eiern und Schmand in einer großen Rührschüssel verrühren. Mit großem Rührlöffel oder Mixergerät mit Knethaken verrühren. Alle Zutaten müssen sich zu einer homogenen Masse verbinden. Abschmecken mit Kümmel (wer mag) sowie mit Salz, Pfeffer und frisch geriebenem Muskat.
2. Den Zwiebelkuchenteig in eine gut gefettete oder besser noch mit Backpapier ausgelegte Springform füllen.
3. Ofen auf 180 °C Umluft vorheizen und gut 60 Minuten backen. Wenn die Masse beim Backen gestockt ist, dann ist der Zwiebelkuchen gar. Sollte er oben zu braun werden, entsprechend mit Alufolie abdecken und weiter backen.

Kräutergarten

Kräutermischungen sind bei einem Gang durch den Garten schnell gepflückt. Oregano, Thymian, Lavendel, Schnittlauch und Basilikum einfach abzupfen und klein hacken. Die Kräuter lassen sich auch hervorragend in Töpfen kultivieren. Für die Wintermonate kann man die Kräuternernte trocknen und zu individuellen Mischungen zusammenstellen.



Karin Schröder
Landfrau aus Höxter-Lüchtringen

» Das Schöne an Kuchen mit geraspelttem Gemüse ist, dass sie wunderbar saftig werden, und der Gemüsegeschmack nicht dominiert.

Möhrenkuchen

40-50 Min. Backzeit 190 °C (Umluft/vorheizen)

Zutaten

- 4 Eier
- 1 Prise Salz
- 50 g Zucker
- 150 g Butter, weich
- 70 g Zucker
- 1/2 Stück Orange, Abrieb
- 1/2 Stück Zitrone, Abrieb
- 50 g Milch
- 100 g Haselnüsse gemahlen
- 240 g Karotten, geraspelt
- 180 g Mehl (Weizenmehl Type 405)
- 14 g Backpulver

Rezept Frosting:

- 200 g Frischkäse
- 70 g Puderzucker
- 1 Spritzer Zitronensaft
- 1 Pck. Vanillezucker

1. Eier trennen. Zum Eiweiß eine Prise Salz und 50 g Zucker geben, zu Schnee aufschlagen und in eine separate Schale geben. Danach Butter, Zucker, Orangen- und Zitronenabriebe zusammen cremig aufschlagen. Anschließend langsam nach und nach die Eigelbe und die Milch dazugeben und für 2-3 Minuten weiter rühren.
2. In der Zwischenzeit die Karotten schälen, raspeln, zusammen mit den Haselnüssen zur Buttermasse geben und gut verrühren. Mehl und Backpulver vermischen, sieben und unter die Masse ziehen. Danach den zur Seite gestellten Eischnee ebenfalls unter die Masse ziehen. Einen Tortenring vorbereiten und auf ein mit Backpapier belegtes Blech stellen. Die Möhrenmasse einfüllen und mit einer Teigkarte schön gleichmäßig verteilen und glattstreichen.
3. Den Kuchen im vorgeheizten Backofen bei 190 °C Umluft ca. 40-50 Minuten backen.

Probieren Sie alternativ ein leckeres Frosting für den Möhrenkuchen. Frosting-Zutaten miteinander verrühren und auf den Kuchen geben, nach Belieben dekorieren.

Tipp aus der Backstube

Nach dem Backen den Kuchen auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen, vom Formenrand lösen und auskühlen lassen. Durch das Stürzen bleibt er schön gerade und lässt sich anschließend gut dekorieren.

Gut zu wissen

Sauerkirschen sind ein uraltes Heilmittel, das bereits im Altertum angewandt wurde. Inzwischen konnte durch viele Studien nachgewiesen werden, dass die Sauerkirsche sehr reich an Antioxidantien ist, gegen Entzündungen wirkt und sich zudem positiv auf die kognitiven Fähigkeiten (z.B. Wahrnehmung, Denken, Konzentration, Lernen und Erinnerung) auswirkt.



Barbara Seneca
Landfrau aus Nieheim

» Anstatt der Sauerkirschen eignen sich auch Äpfel besonders gut für diesen Kuchen.

Feuerwehrrkuchen

50-60 Min. Backzeit 175 °C (Umluft)

Zutaten

Rührteig:

200 g Mehl
100 g Zucker
100 g Margarine
1 Ei
1 Msp Backpulver

Belag:

2 Gläser Sauerkirschen abtropfen lassen
1 P. Vanillepuddingpulver
1 EL Zucker
¼ L Kirschsafft

Streusel:

110 g Mehl
100 g Zucker
90 g Margarine
100 g Mandeln
½ TL Zimt

1. Aus den Zutaten einen Rührteig herstellen und in eine gefettete Backform geben.
2. Kirschsafft mit Zucker und dem Vanillepuddingpulver aufkochen, Kirschen unterheben und auf dem Rührteig verteilen.
3. Die Zutaten vermengen und als Streusel auf der Kirschmasse verteilen.

Bei 175 °C ca. 50-60 Minuten backen.

Nach dem Erkalten zwei Becher Sahne steif schlagen und auf dem Kuchen verteilen, mit Kakaopulver bestäuben.

Warum heißt der Kuchen Feuerwehrrkuchen?

In diesem Kuchen steckt Geschichte und die sieht man ihm an: Der Mürbeteigboden symbolisiert das Holz, auf dem sich das Feuer in Form von herrlich süß-saftigen Kirschen ausbreitet. Im Zaum gehalten wird das Feuer von Löschsand und Löschschaum, die als nussige Streusel und Sahnetopping daher kommen. Und wo Feuer ist, rieselt auch Asche: Kakaopulver rundet die feurige Geschichte ab.

Bitte stippen ○

Knappkuchen wird zum Kaffee gegessen bzw. auch gerne mal gestippt!



Anika Rieks
Konditorin aus Nieheim

» Bei uns wird der Knappkuchen traditionell im Herbst nach dem Originalrezept von Opa Franz Rieks hergestellt.

Knappkuchen wie bei Opa Franz

 10-12 Min. Backzeit  190 °C (Ober-/Unterhitze)

Zutaten

375 g Butter oder
Margarine (Zimmertemperatur)
375 g Zucker
eine Prise Salz/Vanille
7 Eier
1250 g Mehl (Type 550 oder 405)
25 g ABC-Trieb oder Hirschhornsalz
(zu finden im gut sortierten
Lebensmittelmarkt oder beim Dorfbäcker)

1. Butter/Margarine mit Zucker, Salz und Vanille zusammen glattarbeiten, nach und nach die Eier hinzufügen. Anschließend Mehl mit ABC-Trieb/Hirschhornsalz mischen und unterkneten!
2. Sobald der Teig nicht mehr bröckelig ist, sofort mit Hilfe eines Nudelholzes etwa Fingerdick auf ein gefettetes Backblech rollen. Mit einer Gabel mehrmals einstechen (wie bei Mürbteig) und mit einem Pinsel mit Wasser relativ dick befeuchten. Anschließend recht großzügig mit Zucker bestreuen und bei 190 °C (Ober-/Unterhitze) ca. 10-12 Minuten backen!
3. Nach dem Backen kurz auskühlen lassen und lauwarm in 5x5 cm Stücke scheiden!

Backtriebmittel

Hirschhornsalz gehört zu den typischen Zutaten in der Weihnachtsbäckerei und findet sich als Backtriebmittel in vielen traditionellen Rezepten für Lebkuchen, Spekulatius und Pfeffernüsse. Die weiße Substanz zerfällt bei mehr als 60 Grad in Kohlendioxid, Wasserdampf und Ammoniak. Die Gase lockern dabei den Teig auf. Typisch ist dabei der Geruch nach Ammoniak, der nicht unbedingt jedem gefällt. Hirschhornsalz lässt sich aber auch gut durch Natron ersetzen. Hirschhornsalz wurde ursprünglich durch trockene Destillation von geraspelttem „Hirschhorn“ gewonnen, woher auch der Name stammt.

○ Bäckerlexikon

Der Schluss ist die Nahtstelle, die entsteht, wenn der Teig in Form gebracht wird. Auf einer Seite des Teiglings entsteht dabei eine glatte Oberfläche.

○ Bäckerlexikon

Die Gare beschreibt die Zeit zwischen der Teigbereitung und dem Backen. In dieser Phase ruht und geht der Teig.



Thomas Rieks
Bäckermeister aus Nieheim

» Dieses Brot gibt es bei uns alle zwei Jahre nur zum Deutschen Käsemarkt in Nieheim.

Brot mit Käse aus Nieheim

40 Min. Backzeit 230/190 °C (vorh. Ober-/Unterhitze)

Zutaten

500 g Sauerteig
(Am besten beim Bäcker nachfragen, jeder gute Bäcker hat immer Sauerteig da!)

600 g Weizenmehl (Type 1050)
120 g Roggenmehl (Type 997)

100 g Quark
25 g frische Hefe
20 g Salz

Ca. 400 ml warmes Wasser
200 g geriebener Nieheimer Käse

1. Aus nebenstehenden Zutaten einen mittelfesten Teig herstellen. Den Käse zum Schluss unterarbeiten anschließend den Teig in 2 Teile aufteilen ca. 1000 g pro Laib. Brotlaibe rundwirken und in bemehlte Brotkörbe oder runde Schüsseln mit dem Schluss nach unten legen! Teiglinge ca. 30 Minuten ruhen lassen (am besten mit einem Trockentuch abdecken).
2. Bei $\frac{3}{4}$ Gare mit dem Schluss nach oben auf ein Backblech mit Backpapier legen und etwas verhauten lassen. (ca. 10 Minuten stehen lassen)
3. Dann bei voller Gare 1-2 mal über Kreuz einschneiden und bei 230 °C (Ober-/Unterhitze) in den Ofen schieben. Nach 8-10 Minuten den Ofen auf 190 °C zurückstellen und etwa 40 Minuten ausbacken lassen. Die Kerntemperatur sollte 96 °C betragen.

Ansetzen & Füttern

Sauerteig ist ein Teig zur Herstellung von Backwaren, der meist dauerhaft durch Milchsäurebakterien und Hefen in Gärung gehalten wird. Die Bakterien sorgen dafür, dass Roggenmehl überhaupt verdaulich wird. Auch im Weizen- oder Dinkelmehl halten sie schädliche Bakterien in Schach und sorgen dafür, dass unser Brot nicht nur leckerer schmeckt, sondern sich auch noch länger hält, als wenn es nur mit Hefe gebacken wird. Der Teig kann auch selbst angesetzt werden. Einfacher ist es, ihn beim regionalen Bäcker zu holen und dann weiter zu führen.

Tipp aus der Backstube

Vor dem Backen bei 3/4 Gare vorsichtig mit einer Ei-Milch-Streiche (1 Ei mit 20 ml Milch verquirlen) den Zopf abstreichen und nach Wunsch mit Hagelzucker leicht abstreuen. Ohne Hagelzucker kann der Zopf auch nach dem Backen abgestrichen werden.



André Bielemeier
Bäckermeister aus Höxter-Bruchhausen

» Der Hefezopf ist bei uns ein typisches Ostergebäck und schmeckt frisch mit Butter und Marmelade hervorragend.

Österlicher Hefezopf

 30 Min. Backzeit  175 °C (Ober-/Unterhitze)

Zutaten

3 Hefezöpfe:

435 g Dinkelmehl Typ 630
110 g Dinkelvollkornmehl
50 g Zucker
10 g Salz
2 g Vanille
15 g Honig
55 g Butter
35 g Hefe
200 ml Wasser
25 g Eigelb
1 Ei

Zum Bestreichen:

1 Ei und 20 ml Milch

1. Aus den Zutaten wird in einem Zug ein geschmeidiger Teig erstellt. Dabei sollte er 9 Minuten langsam geknetet werden und 1 Minute nochmal schnell. Die Teigttemperatur ist bei 25 °C optimal.
2. Nach einer Teigruhe von 30 Minuten wird der Teig nochmal "zusammengeschlagen". Das bedeutet, die Teigmasse wird mehrmals gefaltet, um dem Hefeteig zu mehr Stabilität zu verhelfen. Danach nochmals 15 Minuten Teigruhe.
3. Aus dem Teig werden bis zu 6 gleichgroße Stücke geteilt und zu länglichen Strängen geformt. Aus je 3 Strängen können dann 2 Zöpfe geflochten werden.
4. Backofen auf 175 °C Ober- und Unterhitze vorheizen. Für einen schönen Glanz auf dem Gebäck Ei mit Milch verquirlen und die Zöpfe damit bestreichen. Etwa 30 Minuten ausbacken.

Tipp aus der Backstube

Die Teigstränge nicht ganz am Ende, sondern etwas mittiger anfangen zu flechten. So kann man die Enden noch schöner formen.

Süße Sache

Mit regionalem Honig können wir punkten! Im Kreis Höxter sind zahlreiche Imker beheimatet, die eine wunderbare Sortenvielfalt anbieten. Zum Backen oder als Brotaufstrich kann man sich dabei durchprobieren. Übrigens, dass Honig kristallisiert und fest wird, ist normal. Dann kann man ihn vorsichtig im Wasserbad (max. 40°C) wieder flüssig machen oder ihn cremig rühren.



Für mehr Frische in der Speisekammer!

Regionale Produkte direkt ab Hofladen - Die praktische Faltkarte listet übersichtlich alle Adressen und Verkaufsstellen regionaler Produzenten im Kulturland Kreis Höxter auf.

Kostenlos bestellen unter www.kulturland-regional.de

Herausgeber:
Gesellschaft für Wirtschaftsförderung im Kreis Höxter mbH
Regionalmarke Kulturland Kreis Höxter
Corveyer Allee 7 | 37671 Höxter
Tel. 05271 9743-25 | www.kulturland-regional.de

Redaktion: Heiko Böddeker
Grafik: Irina Jansen
Bildnachweis: Irina Jansen Rezepte + Portraits, Frank Grawe: Landschaft (S. 2, S. 3 o.I.),
Text: Carolin Schnüchel (S. 2 und S. 3), Rezepte: KreislandFrauenverband Höxter-Warburg
Illustrationen Lebensmittel: Vektor designed by Planolla - Freepik.com (S. 2, S. 43)

1. Auflage Stand 2022

Hinweis: Die Rezepte in diesem Heft wurden von Landfrauen und Bäckern aus dem Kreis Höxter eingereicht und durch die Redaktion der Regionalmarke Kulturland ausgewählt. Etwaige Fehler bei der Zusammenstellung der Zutaten oder nicht eindeutige Anweisungen zur Zubereitung begründen keine Ansprüche gegenüber dem Herausgeber.

Wir wünschen einen guten Appetit.

Making of...

Wir bedanken uns bei den Landfrauen des KreislandFrauenverbands Höxter-Warburg für die vielen Rezeptvorschläge. Großer Dank gilt auch den Bäckern und Konditorinnen der Backstuben Rieks und Bielemeier für die professionelle Unterstützung. Alle Rezepte wurden für dieses Heft speziell gebacken und ohne künstliche Zusätze fotografiert.



Echte Originale

*Regionale Produkte für mehr Geschmack und
eine nachhaltige Landwirtschaft. Von hier für uns!*

www.kulturland-regional.de