HOCH-Genüsse mit Oblaten

12 Rezepte für feines Gebäck

Eigelb mit dem Orangensaft, Wasser und Süßstoff sehr schaumig schlagen. Nelkenpulver, Zimt, Kardamom und Bittermandelaroma dazugeben. Die Mandeln vermischt mit der Speisestärke unterziehen. Die Masse in einen Spritzbeutel mit Rundtülle einfüllen und auf die auf einem Backblech ausgelegten Backoblaten spritzen. Im vorgeheizten Backofen, mittlere Schiene, bei 180 °C ca. 12-15 Minuten backen. Das Kokosfett in einem Topf flüssig werden lassen, in eine Schüssel geben und den Kakao einrühren. Mit Süßstoff süßen. Etwas erkalten lassen, dann in eine kleine Pergamenttüte füllen. Die Makronen damit verzieren.

Gewürzhäufchen

5 Eiweiß
200 g Zucker
50 g Mandelblättchen
2 g Kardamom
3 EL Rosenwasser
100 g Kartoffelmehl
Guß:
200 g Puderzucker
Saft einer Zitrone
5 EL Rum
1 Glas Hagebuttenmus
HOCH-Backoblaten, rund 50 mm
Garnitur:
Walnußhälften

Eiweiß steif schlagen, Zucker zugeben und schnittfest schlagen. Mandelblättchen, Kardamom, Rosenwasser und Kartoffelmehl mit dem Rührlöffel vorsichtig unterheben. Walnußgroße Häufchen auf HOCH-Backoblaten setzen. Im vorgeheizten Backofen, 2. Schiene von unten, bei 200 °C 20 Minuten backen. Für den Guß Puderzucker, Zitronensaft und Rum verrühren. Die Makronen damit bestreichen, einen kleinen Teelöffel Hagebuttenmus darauf geben. Mit Walnußhälften garnieren.

Wespennester

200 g gesplitterte Mandeln
2 EL Zucker
3 Eiweiß
200 g Zucker
2 Beutel Orange-back
50 g Raspel-Schokolade
1 Prise Zimt
1 Prise Nelken, gemahlen
HOCH-Backoblaten, rund
Garnitur:
1 Beutel (40 g)
gehackte Mandeln

Die gesplitterten Mandeln und den Zucker in der Pfanne hellgelb rösten, aus der Pfanne nehmen. Das Eiweiß sehr steif schlagen, Zucker und Orange-back einrieseln lassen. Danach Raspel-Schokolade, Gewürze und die gerösteten Mandeln darunterheben. Von der Masse mit 2 Teelöffeln kleine Häufchen auf HOCH-Backoblaten setzen, mit gehackten Mandeln bestreuen und im vorgeheizten Backofen bei 140 °C ca. 35-45 Minuten backen. Die Wespennester auf einem Kuchenrost erkalten lassen.

Elisenlebkuchen

2 Eier
200 g Zucker
1 Päckchen Vanillezucker
125 g gemahlene Mandeln
125 g gemahlene Haselnüsse
75 g Orangeat
2 EL Rum
1/2 Zitrone (den Saft)
1 Messerspitze gemahlene Nelke
1 Messerspitze Backpulver
Zucker- oder Schokoladenglasur
HOCH-Backoblaten, rund 70 mm

Eier, Zucker und Vanillezucker zu einer cremigen Masse schlagen und die restlichen Zutaten unterheben. Den Teig auf die Backoblaten plazieren und mit einem nassen Messer verstreichen. Bei 150 °C etwa 30 Minuten backen und nach dem Erkalten mit Glasur bestreichen.

Kokos-Makronen

200 g Kokosraspel
280 g Zucker
35 g Orangeat
1/4 Vanilleschote (das Mark)
1/2 Zitrone (das Abgeriebene)
4-5 Eiweiß
HOCH-Backoblaten, rund

Die Zutaten gut mischen und die Masse auf 40 °C erhitzen. Nach dem Abkühlen kleine Häufchen auf die Oblaten setzen und bei 160 °C etwa 20 Minuten goldgelb backen.

Qualität aus Tradition – seit 1793

Seit zwei Jahrhunderten liegt die Fertigung der HOCH-Backoblaten in den Händen der gleichen Familie. Altererbte Erfahrung und Handwerkskunst sichern den HOCH-Backoblaten bis heute ihre hohe Qualität. Zum Nutzen aller, die gerne selbst backen. Denn wie eh und je halten die Backoblaten aus feinstem Weizenmehl jedes Gebäck lange frisch, knusprig und wohlschmeckend.

Süße Verlockung

Plätzchen und Konfekt sind immer eine süße Sünde wert. Selbstgebackene ganz besonders. Wer könnte da widerstehen? Verlockend ist schon der Duft. Und erst das fertige Backwerk...

Da geht's den Kleinen wie den Großen. Und dem jungen Haushalt wie dem der Eltern und Großeltern.

Selbstgebackenes hat immer Saison

Kokos-Makronen schmecken das ganze Jahr. Und Schokoladina und Florentiner und...

Ach, wer nennt die Namen, kennt die Rezepte. Eine kleine Auswahl haben wir von HOCH für Sie zusammengetragen.

Blättern Sie mal durch. Na, bekommen Sie schon Appetit? Und Lust aufs Backen?

Gut beraten mit Oblaten

Das beste Rezeptbuch ist natürlich die Lust am Ausprobieren. Und keine Angst, daß was anhängt: Es gibt ja HOCH-Backoblaten. Variieren Sie ruhig mal nach eigenem Geschmack.

Kreativ backen macht Spaß. Und schmeckt doppelt. Gutes Gelingen und viel Spaß beim Backen und Probieren wünscht Ihnen

Ihre

HOCH Oblatenbäckerei

Franz Hoch · Oblatenbäckerei
8760 Miltenberg am Main
Telefon (0 93 71) 21 51
Telefax (0 93 71) 8 01 51

hoch

HOCH-Genüsse mit Oblaten

12 Rezepte für feines Gebäck

hoch

Backtemperaturen für Elektroherde

Haferflockenmakronen

2 Eigelb
200 g feinster Zucker
1 Prise Salz
100 g geriebene Mandeln
250 g Haferflocken
2 Eiweiß
HOCH-Backoblaten, rund

Eigelb, Zucker und Salz schaumig schlagen. Mandeln und Haferflocken zugeben. Alles gut mischen. Eiweiß steif schlagen. Den Haferflocken-Mandel-Teig unterheben. Mit zwei Teelöffeln kleine Häufchen auf HOCH-Backoblaten setzen. Im vorgeheizten Backofen bei 180 °C 12-15 Minuten backen.

Haselnußmakronen

3 Eiweiß
250 g Puderzucker
1 Päckchen Vanillezucker
1 TL Zimt
300 g gemahlene Haselnüsse
ca. 40 g ganze Haselnüsse
HOCH-Backoblaten, rund

Eiweiß steif schlagen. Puderzucker und Vanillezucker unter ständigem Weiterschlagen einrieseln lassen. Etwa eine halbe Tasse davon zum Bestreichen abnehmen. Zimt und Haselnüsse unter die restliche Masse rühren. Etwa walnußgroße Kugeln formen und auf HOCH-Backoblaten legen. Die obere Hälfte der Kugeln mit Eiweißmasse bestreichen und mit einer Haselnuß garnieren. Zimtkugeln bei 125 °C ca. 25-30 Minuten backen. Abkühlen lassen.

Gewürzschnitten

100 g Rosinen
50 g getrocknete, gehackte Datteln
50 g gewürfeltes Orangeat
3 cl Rum
200 g weiche Butter
150 g Honig
50 g Rübensirup
3 Eier
450 g Vollkornmehl
1 Weinstein-Backpulver (Reformhaus)
40 g Kakao
1 TL gemahlenen Zimt
1/4 TL gemahlenes Piment
1/4 TL gemahlene Nelken
1/4 TL gemahlenen Ingwer
150 g grobgehackte Mandeln
150 g grobgehackte Walnüsse
HOCH-Backoblaten, eckig
Glasur:
1 TL Eiweiß
2 TL Zitronensaft
200 g Puderzucker

Trockenfrüchte in einer Schüssel mit Rum übergießen, zugedeckt ziehen lassen. Butter mit Honig und Rübensirup glattrühren. Nach und nach die Eier darunterrühren. Mehl mit Backpulver, Kakao und Gewürzen vermischen. Mandeln und Walnüsse hinzufügen, zusammen mit den Trokkenfrüchten zur Butter-Eier-Masse geben. Zu glattem Teig kneten, 2 bis 3 Stunden in Folie gewickelt ruhen lassen. Das Backblech mit viereckigen HOCH-Backoblaten belegen; Teig ausrollen und einstechen, um Blasenbildung zu vermeiden. Im vorgeheizten Backofen bei 200 °C auf der mittleren Schiebeleiste 20 bis 25 Minuten backen, abkühlen lassen. Eiweiß, Zitronensaft und Puderzucker zu einer dickflüssigen Glasur rühren, die Gewürzschnitten damit bestreichen. Über Nacht trocknen lassen, dann zu Rechtecken (ca. 4x6 cm) schneiden.

Walnußplätzchen

3 Eier
280 g Honig
1 Messerspitze Naturvanille
1/2 TL Zimt
1 Prise gemahlene Nelken
abgeriebene Schale von 1/2 unbehandelten Zitrone
375 g gemahlene Walnüsse
4 St. gemahlene bittere Mandeln
1 gehäufter EL Weizenvollkornmehl
HOCH-Backoblaten, rund 50 mm
Zum Bestreichen:
1 EL Wasser
1 EL Honig
1 EL Rum

Die ganzen Eier mit Honig, Naturvanille, Zimt, Nelken und Zitronenschale schaumig rühren. Die gemahlenen Walnüsse und bitteren Mandeln mit dem Weizenvollkornmehl mischen und unter die Schaummasse heben. Aus dem Teig ovale Plätzchen formen, auf kleine HOCH-Backoblaten setzen und mit Walnüssen garnieren. Auf ein Backblech setzen. Im vorgeheizten Backofen bei 150 °C etwa 20 Minuten backen. Rum, Wasser und Honig verrühren und die Plätzchen sofort nach dem Backen damit bestreichen.

Schokoladina*

250 g Palmin
250 g Zucker
125 g Blockschokolade
4 Eier
1 Päckchen Vanillezucker
HOCH-Backoblaten, eckig

Palmin bei geringer Hitze teilweise zergehen lassen, von der Platte nehmen. Zucker, zerkleinerte Schokolade und Eier hinzufügen. Unter ständigem Rühren zum Kochen bringen. Von der Kochstelle nehmen und die Creme bis zur Streichfähigkeit erkalten lassen. Dann die Creme ca. 2 mm dick auf eine HOCH-Backoblate streichen, darauf eine Backoblate legen, erneut mit 2 mm Creme bestreichen. 4 bis 6 Lagen auf diese Weise aufeinanderfügen und mit einer Backoblate abschließen. Mit einem Brett oder dergl. beschweren und kaltstellen. Anderntags in Würfel oder längliche Stücke schneiden.
(* Altes Kloster-Rezept)

Sesam-Makrönchen

250 g Sesamsaat, geschält
1 Vanilleschote
200 g Marzipanrohmasse
100 g Zucker
1/2 TL gemahlener Anis
3 Eiweiß
HOCH-Backoblaten, rund 40 mm
Dekoration:
10 g Sesamsaat, geschält
100 g halbbittere Kuvertüre
100 g dunkle Kuchenglasur

Sesam in einer Pfanne ohne Fett bei milder Hitze unter Wenden goldbraun rösten; auskühlen lassen. Vanilleschote aufschlitzen und das Mark herauskratzen. 200 g gerösteten Sesam im Mixer zerkleinern. Marzipanrohmasse mit Zucker, zerkleinertem und ganzem geröstetem Sesam, Anis, Vanillemark und Eiweiß verkneten. Die Masse portionsweise in einen Spritzbeutel mit Lochtülle (Nr. 6) füllen und auf ca. 60 Backoblaten spritzen. Mit ungeröstetem Sesam bestreuen. Makronen im vorgeheizten Backofen bei 200 °C 12-15 Minuten auf der 2. Einschubleiste von unten backen. Vom Backblech nehmen und erkalten lassen. Kuvertüre und Kuchenglasur zerkleinern, im Wasserbad auflösen und gut durchrühren. Jede Makrone auf einer Gabel ca. 1/2 cm in die Kuvertüre tauchen, am Gefäßrand abstreifen und auf Backpapier fest werden lassen, dann vorsichtig lösen.

Florentiner

20 g rote kandierte Kirschen
50 g kandierter Ingwer
80 g Pistazienkerne
80 g Pinienkerne
80 g kernige Haferflocken
1 TL abgeriebene Zitronenschale (unbehandelt)
100 g Honig
125 ml Schlagsahne
etwas Milch
HOCH-Backoblaten, rund 50 mm
Zum Bestreichen:
50 g halbbittere Kuvertüre
50 g dunkle Kuchenglasur

Kirschen, Ingwer und Pistazienkerne hacken und mit Pinienkernen, Haferflocken und Zitronenschale mischen. Honig mit der Sahne 3 Minuten kochen, abkühlen lassen und unter die Mischung geben. Die HOCH-Backoblaten auf 2 Backbleche verteilen und mit zwei Teelöffeln kleine Häufchen darauf setzen. Die Finger mit Milch befeuchten und die Häufchen auf den Oblaten flachdrücken. Im vorgeheizten Backofen bei 200 °C 10 Minuten auf der 2. Einschubleiste von unten backen, dann auskühlen lassen. Kuvertüre und Kuchenglasur zerkleinern, im Wasserbad schmelzen und gut verrühren. Die Oblaten von unten mit der Glasur bestreichen, mit einer Gabel Wellenlinien hineinziehen und fest werden lassen.

Mandel-Eigelb-Makronen

4 Eigelb
2 EL Orangensaft
2 EL heißes Wasser
2-2 1/2 TL Süßstoff, flüssig
1 Prise Nelkenpulver
1 Messerspitze Kardamom
einige Tropfen Bittermandelaroma
100 g geschälte und gemahlene Mandeln
40 g gehackte Mandeln
1 TL Speisestärke
HOCH-Backoblaten, rund 50 mm
Garnitur:
20 g Kokosfett
1 gestrichener TL Kakao, stark entölt
einige Tropfen Süßstoff