



AUSGABE 03 | 2021

Märchenküche

DAS MONATSMAGAZIN



Rotkäppchen

"WIESO HAST DU SO EINEN
GROßES MAUL?"

"DAMIT ICH DEN GANZEN KUCHEN ESSEN KANN!"

- ALLES ÜBER GRUNDTEIGE
- HILFREICHE BACKTIPPS
- KUCHEN - REZEPTE ZU JEDEM GRUNDTEIG
- DAS MÄRCHEN DER GEBRÜDER GRIMM

+ Instagram
- Special

DREI KUCHEN DER BACKKÖNIGINNEN :

@EINFACHKU.H.LINARISCH

@VERYLICIOUS

@LISASBACKHALTESTELLE

Impressum

PRODUKTION:

Laura Wendel
Am Baumgarten 3
36137 Großenlütder

Das vorliegende Werk ist in all seinen Teilen urheberrechtlich geschützt.

Alle Rechte vorbehalten insbesondere das Recht der Übersetzung, des Vortrags, der Reproduktion, der Vervielfältigung auf fotomechanischen oder anderen Wegen.

Alle Rezepte sind nach bestem Wissen und Gewissen von mir erstellt als auch getestet. Abweichungen in Mengen- & Zeitangaben usw. sind auf unterschiedliche Eigenschaften einzelner Situationen zurückzuführen.

Wenn du Anregungen, Vorschläge oder Fragen zu diesem Magazin hast, dann schreibe mir unter info@lawendel.de oder besuche mich im Internet unter www.lawendel.de sowie unter [@lawendel_maerchenkueche](https://www.instagram.com/lawendel_maerchenkueche) auf Instagram.

Die in diesem Werk wiedergegebenen Gebrauchsnamen, Handelsnamen, Warenbezeichnungen usw. können auch ohne besondere Kennzeichnung Marken sein und als solche den gesetzlichen Bestimmungen unterliegen.

Bei direkten oder indirekten Verweisen auf fremde Internetseiten macht sich Lawendel - Märchenküche, deren Inhalt nicht zu eigen. Lawendel - Märchenküche haftet für die Inhalte dieser Internetseiten nicht. Die Verantwortlichkeit liegt alleine beim jeweiligen Anbieter.

BILDNACHWEISE:

Laura Wendel: Titelbild, S. 2-14, 17, 18, 20, 23, 24
Klaus Wendel: Titelbild, S. 23, 24 (Hintergrund)
Lisa Schierer: S. 21, 22
Gaby Kuhl: S. 15, 16
Verenice Christ: S. 19

Um Ihnen den Lesefluss zu erleichtern, ist der Text neutral gehalten oder in männlicher Bezeichnung. Es ist keine Diskriminierung beabsichtigt.

Copyright © 2021 Laura Wendel

Liebe /r
Märchenfreund /in.

ES FREUT MICH, DASS DIR DAS MONATSMAGAZIN SO GUT GEFÄLLT UND DU BEREITS DAS DRITTE EXEMPLAR BESITZT.

IN DIESER AUSGABE GEHT ES UM "ROTKÄPPCHEN" UND DEN INHALT EINES KORBESES. DAS JUNGE MÄDCHEN MÖCHTE IN DER BEKANNTEN GESCHICHTE DER GEBRÜDER GRIMM KUCHEN UND WEIN ZU IHRER KRANKEN GROßMUTTER BRINGEN.

WIR KONZENTRIEREN UNS IN DIESEM MAGAZIN AUSSCHLIEßLICH AUF DAS BACKWERK UND DAMIT AUCH DIR DER NÄCHSTE KUCHEN GELINGT, MÖCHTE ICH DIR HIER EIN PAAR BACKTIPPS ZU VERSCHIEDENEN GRUNDTEIGEN ZEIGEN. AUßERDEM BEKOMMST DU DIESMAL NICHT NUR REZEPTE ZUM NACHBACKEN VON MIR, SONDERN AUCH VON DREI WEITEREN BACKKÖNIGINNEN, DIE SICH BEI EINER CHALLENGE AUF INSTAGRAM EINEN PLATZ IN DIESEM MAGAZIN GESICHERT HABEN.

VERMUTLICH HAST DU BEREITS AUF MEINEM INSTAGRAM - ACCOUNT (@LAWENDEL_MAERCHENKUECHE) ENTDECKT, DASS ICH DORT DAS THEMA "WEIN" EIN WENIG UNTER DIE LUPE NEHME UND GROßEN WERT AUF EINE NACHHALTIGE SOWIE KREATIVE KÜCHE LEGE.

AM ENDE DIESES MAGAZINS DARF DAS LEHRREICHE MÄRCHEN NATÜRLICH NICHT FEHLEN, DENN DIE MORAL VON DER GESCHICHT`:

„Liebe geht durch den Magen. Märchen verbinden und vergisst man seit Generationen nicht.“

ICH WÜNSCHE DIR NUN VIEL SPAß BEIM NACHKOCHEN & LESEN!

Deine **La**
Wendel

WWW.LAWENDEL.DE



BIST DU BEREIT, EIN
PAAR PRÄSENTKÖRBE
FÜR DEINE LIEBEN ZU
FÜLLEN?! NACH DIESEM
MAGAZIN HAST DU
WIEDER EIN PAAR
BACKIDEEN PARAT UND
KANNST MIT NEUEM
WISSEN AM KAFFEETISCH
GLÄNZEN.

MÜRBEITEIG

ALLE INFOS AUF EINEN BLICK

Rezepte

KÄSEKUCHEN

SEITE 6-9

S. 8

ZWETSCHGEN - ROTWEIN - KUCHEN

S. 9

HEFETEIG

WIESO GEHT DER TEIG AUF?

Rezepte

BACKEN | APFEL-STREUSEL-KUCHEN

S. 11

DÄMPFEN | GERMKNÖDEL

S. 12

FRITTIEREN | BERLINER

S. 13

RÜHRTEIG

DER NAME IST PROGRAMM

Rezepte

RESTEVERWERTUNG | CAKE POPS

S. 15

SCHOKO-BIRNEN-KUCHEN

S. 16-17

SEITE 14-17

BISKUIT

LUFTIG . LOCKER . LEICHT

Rezepte

WEIßBIER - ROLLE

S. 19

EBERESCHEN-ANANAS-KUCHEN

S. 20

SEITE 18-20

MACARONS

DAS GEHEIMNIS DER EI-MASS

SEITE 21-23

ES WAR EINMAL ...

Rotkäppchen

DAS MÄRCHEN DER GEBRÜDER GRIMM

SEITE 24-25

Mürbeteig

DIE ZARTESTE VERSUCHUNG, SEIT ES TEIGE GIBT!

SCHON GEWUSST?!

SUPERMARKTREGALE SIND VOLL DAVON UND AUCH ZUR WEIHNACHTSZEIT IST DIESER TEIG ÄUßERST BELIEBT.

DOCH WIESO IST DAS SO?!

GEBÄCK AUS MÜRBETEIG ZÄHLT ZU DEN DAUERBACKWAREN UND IST LÄNGERE ZEIT OHNE KÜHLUNG LAGERFÄHIG.

DIE BASIS BESTEHT IN DER REGEL NUR AUS MEHL, BUTTER & ZUCKER. SPRICH, DER TEIG WIRD OHNE DAS ZUTUN VON MILCH ODER SAHNE HERGESTELLT. DAS IST EINE DER BESONDERHEITEN, DEN DADURCH VERDUNSTET KEIN WASSER, DAS FETT BLEIBT ERHALTEN UND VERLEIHT DEM TEIG SEINEN NAMEN.

DIE ZARTE, MÜRBE BESCHAFFENHEIT VERDANKT DER MÜRBETEIG NÄMLICH SEINEM HOHEN FETTANTEIL.

GIBST DU NOCH EIER HINZU, STEHT EINEM MÄRCHENHAFTEN GEBÄCKERLEBNIS NICHTS MEHR IM WEGE!

BACKWAREN AUS MÜRBETEIG:

BUTTERPLÄTZCHEN, BUTTERSTREUSEL, TARTEBODEN, VANILLEKIPFERL, , SPRITZGEBÄCK, ...

ERST KNETEN, DANN ROLLEN, BRÖSELN ODER SPRITZEN!
DIES WIRD JE NACH GEBÄCKART ENTSCIEDEN.
DIE GRUNDREZEPTE FÜR DEN PERFEKTEN
MÜRBETEIGBODEN ODER BUTTERSTREUSEL HABE ICH DIR
HIER EINMAL AUFGESCHRIEBEN.

SPRINGFORM Ø 24CM

Mürbeteigboden

VERHÄLTNIS = 1 : 2 : 3

45G ZUCKER

90G BUTTER

180G MEHL

EIN EI (M)

**KNETEN, KÜHLEN
& AUSROLLEN**

Butterstreusel

VERHÄLTNIS = 1 : 1 : 2

100G BUTTER

100G ZUCKER

200G MEHL

**KNETEN
& BRÖSELN**

Tipps:

- BUTTER SOLLTE SEHR KALT SEIN
- BEI BUTTER NICHT SO LANGE KNETEN, DA DER TEIG SONST BRÜCHIG WIRD

Käsekuchen

KLASSISCH ODER TRENDY?!

KUCHEN AM STIEL?! DER NEUE TREND AM FOOD - HIMMEL VERBINDET
CREMICEN KÄSEKUCHEN MIT SCHOKOLADENCLASUR UND WIRD DURCH SÜßIGKEITEN GETOPPT

Zutaten

"GRUNDREZEPT MÜRBETEIGBODEN" (S.6) PLUS

- 2 STK EIER (M)
- 400G MAGERQUARK
- 200G SCHMAND
- 90G ZUCKER
- 20G BUTTER (+ ETWAS BUTTER FÜR DIE SPRINGFORM)
- EIN EL ZITRONENSAFT
- 10G VANILLEZUCKER
- 15G SPEISESTÄRKE
- EIN EL SEMMELBRÖSEL

1. ZUTATEN FÜR MÜRBETEIG MITEINANDER VERKNETEN, ZU EINER KUGEL FORMEN, IN FRISCHHALTEFOLIE EINPACKEN UND 30 MINUTEN KÜHL STELLEN.
2. EIER TRENNEN.
3. EIGELB MIT MAGERQUARK, SCHMAND, ZUCKER, 20G GESCHMOLZENER BUTTER, ZITRONENSAFT, VANILLEZUCKER UND SPEISESTÄRKE VERRÜHREN.
4. EIWEIß STEIF SCHLAGEN UND UNTER DIE MASSE HEBEN.
5. SPRINGFORM Ø 24CM MIT ETWAS BUTTER EINPINSELN UND MIT SEMMELBRÖSEL EINKLEIDEN.
6. BACKOFEN AUF 160°C OBER - & UNTERHITZE VORHEIZEN.
7. MÜRBETEIG AUF EINER BEMEHLTEN ARBEITSFLÄCHE AUSROLLEN, IN DIE SPRINGFORM LEGEN, DIE RÄNDER ANDRÜCKEN UND DEN BODEN MIT EINER GABEL EINSTECHEN.
8. DIE QUARK-EI-MASSE AUF DEN MÜRBETEIG GEBEN, GLATT STREICHEN UND FÜR 50 MINUTEN AUF DER UNTEREN SCHIENE BACKEN.
9. DEN KUCHEN AUSKÜHLEN LASSEN, VON DER FORM LÖSEN UND IN STÜCKE SCHNEIDEN.

Tip! WER DEN KLASSIKER ETWAS AUFPEPPEN MÖCHTE ...

HOLZ - EISSTIEL IN DIE MITTE EINES KUCHEN-RANDSTÜCKS STECKEN, SCHOKOLADE & BUTTER (VERHÄLTNISS = 2:1) SCHMELZEN, MIT EINEM EL ÜBER DAS KUCHENSTÜCK GEBEN & NACH BELIEBEN VERZIEREN (Z. B. PISTAZIEN, SCHOKORIEGEL, ...)

Zwetschgen - Rotwein - Tarte

FÜR MICH BITTE GLUTENFREI!

Zutaten

MÜRBETEIG GEHT AUCH OHNE MEHL UND FÜHRT GEMEINSAM MIT ZWETSCHGEN UND ROTWEIN ZU EINEM WOHLTUENDEN KUCHENGENUSS

- 100G BUTTER (+ ETWAS BUTTER FÜR DIE SPRINGFORM)
- 200G GEMAHLENE HASELNÜSSE
- 50G GEMAHLENE WALNÜSSE
- EIN EI (M)
- 15G CHIASAMEN
- 850G ZWETSCHGEN
- 15G SPEISESTÄRKE
- 220ML ROTWEIN
- EINE MESSERSPITZE ZIMT GEMAHLEN
- EINE MESSERSPITZE NELKEN GEMAHLEN
- 60G HONIG
- 1 EL MAISGRIEB

1. BUTTER, GEMAHLENE HASEL- & WALNÜSSE SOWIE EIN EI UND CHIASAMEN MITEINANDER VERKNETEN, ZU EINER KUGEL FORMEN, IN FRISCHHALTEFOLIE EINPACKEN UND 30 MINUTEN KÜHL STELLEN.
2. ZWETSCHGEN WASCHEN, HALBIEREN, ENTKERNEN UND NOCHMALS IN DER MITTE EINSCHNEIDEN.
3. ZWETSCHGEN MIT 10G SPEISESTÄRKE, ZIMT, NELKEN, HONIG UND 20ML ROTWEIN VERMENGEN
4. SPRINGFORM Ø 24CM MIT ETWAS BUTTER EINPINSELN UND MIT MAISGRIEB EINKLEIDEN.
5. BACKOFEN AUF 160°C OBER - & UNTERHITZE VORHEIZEN.
6. MÜRBETEIG ZWISCHEN ZWEI BACKPAPIEREN AUSROLLEN, MIT DER SPRINGFORM AUSSTECHEN UND MIT DEM BACKPAPIER AUF DIE BODENPLATTE LEGEN.
7. DIE SPRINGFORM VERSCHLIEßEN UND DEN RESTLICHEN TEIG AN DIE RÄNDER DRÜCKEN.
8. DIE ZWETSCHGEN SPIRALFÖRMIG IN DIE FORM LEGEN UND DEN KUCHEN FÜR 40 MINUTEN BACKEN.
9. 200ML ROTWEIN UNTER RÜHREN MIT 5G SPEISESTÄRKE AUFKOCHEN & ÜBER DEM GEBACKENEN KUCHEN VERTEILEN.
10. DEN KUCHEN AUSKÜHLEN LASSEN, VON DER FORM LÖSEN UND IN STÜCKE SCHNEIDEN.

Tipp! MIT ZIMT - SAHNE SERVIEREN.

Hefeteig

DREI GARMETHODEN UND EIN TEIG

BACKEN, DÄMPFEN, FRITTIEREN!

KEIN ANDERER TEIG KANN SO UNTERSCHIEDLICH ZUBEREITET WERDEN
UND WIRD DABEI NOCH FLUFFIG!

WIE ENTSTEHT NUN DIESES VOLUMINÖSE BACKWUNDER?

ES SIND 30-37°C. KLEINE EINZELLIGE PILZE NAMENS "HEFE"
HABEN SICH MIT MEHL, ZUCKER UND MILCH (BEI SALZIGEM GEBÄCK WASSER) VERBUNDEN.
DOCH DURCH DAS KNETEN BEGINNT NUN EINE ZELLTEILUNG.
DIE ENTHALTENE STÄRKE, BESTEHEND AUS GLUCOSE-STRÄNGEN, BRICHT UND WIRD ZU
KOHLENDIOXID UMGEWANDELT.
ES ENTSTEHEN KLEINE BLÄSCHEN, DER TEIG GEHT AUF UND WIRD LUFTIG.

BACKWAREN AUS HEFETEIG:

KUCHENBODEN, BERLINER, GERMKNÖDEL,
BUCHTELN, PIZZABODEN, ...

5 Back-Tipps!

1. ZUTATEN SOLLTEN ALLE WARM SEIN
2. OPTIMALE TEIGTEMPERATUR 30-37°C
3. KNETE LIEBER ZU LANGE ALS ZU KURZ
4. NUTZE DEINE HÄNDE STATT MASCHINEN ODER NUDELHOLZ
5. MINDESTENS EINE STUNDE IN DER NÄHE EINER HEIZUNG
ODER EINES BACKOFENS GEHEN LASSEN

HEFETEIG

EIN BACKBLECH
Grundrezept

100G BUTTER

250ML H-MILCH

600G WEIZENMEHL

200G ZUCKER

EIN PCK TROCKENHEFE

EIN EI-(M)

1. BUTTER UND H- MILCH ERWÄRMEN.
2. DAS EI, WEIZENMEHL, ZUCKER UND TROCKENHEFE IN EINE RÜHRSCÜSSEL GEBEN.
3. DIE LAUWARME FLÜSSIGKEIT HINZUFÜGEN.
4. EINIGE MINUTEN MIT GEWASCHENEN HÄNDEN VERKNETEN.
5. HEFETEIG MIT EINEM TUCH BEDECKEN UND EINE STUNDE GEHEN LASSEN.

Apfel - Schmand - Streusel - Kuchen

GRUNDREZEPT "HEFETEIG" PLUS

200G SCHMAND

700G ÄPFEL

100G BUTTER

100G ZUCKER

200G WEIZENMEHL

1. DAS GRUNDREZEPT "HEFETEIG" HERSTELLEN.
2. ÄPFEL SCHÄLEN UND IN DÜNNE SCHEIBEN SCHNEIDEN.
3. TEIG NOCHMALS DURCHKNETEN.
4. AUF EINER BEMEHLTEN ARBEITSFLÄCHE AUSROLLEN ODER MIT DEN HÄNDEN ZU EINEM RECHTECK ZIEHEN.
5. TEIG AUF EIN BACKBLECH MIT BACKPAPIER LEGEN & NOCHMALS 30 MINUTEN ABGEDECKT GEHEN LASSEN.
6. SCHMAND DARAUf VERSTREICHEN UND DIE ÄPFEL GLEICHMÄßIG VERTEILEN.
7. BACKOFEN AUF 160°C OBER - & UNTERHITZE VORHEIZEN.
8. BUTTER, ZUCKER UND WEIZENMEHL VERKNETEN, BRÖSELN UND AUF DIE ÄPFEL STREUEN.
9. DEN KUCHEN FÜR 35 MINUTEN BACKEN.

Gedämpft oder frittiert?

WELCHE KUGEL MAGST DU LIEBER?

CA. 30 STÜCK

Germknödel mit Karamellfüllung

GRUNDREZEPT "HEFETEIG" (S.10) PLUS

50G BUTTER

100G ZUCKER

50ML SAHNE

1. DAS GRUNDREZEPT "HEFETEIG" HERSTELLEN.
2. BUTTER UND ZUCKER IN EINEM TOPF ERHITZEN, BIS DER ZUCKER HELB Braun WIRD.
3. SAHNE UNTER STÄNDIGEM RÜHREN HINZUFÜGEN, ALLES EINMAL AUFKOCHEN LASSEN UND BEISEITE STELLEN.
4. TEIG NOCHMALS DURCHKNETEN UND IN 30 GLEICHGROßE STÜCKE TEILEN.
5. AUF EINER BEMEHLTEN ARBEITSFLÄCHE ETWAS PLATT DRÜCKEN & EINE MULDE BILDEN.
6. IN DIE MULDEN JEWELNS EINEN HALBEN TEELÖFFEL KARAMELL - CREME GEBEN.
7. DIE RÄNDER VON AUßEN NACH INNEN ÜBEREINANDER LEGEN UND ZU EINEM SÄCKCHEN FORMEN.
8. DIE SÄCKCHEN UMDREHEN, MIT DEN FINGERSPITZEN UNTER DEN TEIGLING GREIFEN UND DURCH DREHENDE BEWEGUNGEN ZU EINER KUGEL FORMEN.
9. DIE TEIGLINGE VERSETZT IN EINE RUNDE BACKFORM GEBEN.
10. EINEN GRÖßEREN, FLACHEN TOPF MIT WASSER BEFÜLLEN, DIE BACKFORM MIT TEIGLINGEN HINEINSETZEN UND MIT EINEM DECKEL LUFTDICHT VERSCHLIEßEN.
11. TOPF AUFSTELLEN, ERHITZEN UND DIE TEIGLINGE BEI SIEDENDER TEMPERATUR 40 - 45 MINUTEN DÄMPFEN.

DAS GRUNDREZEPT FÜR DEN HEFETEIG IST ZUBEREITET!
DOCH HEUTE IST DIR NACH ETWAS ANDEREM ALS BLECHKUCHEN?
MIT DER GEDÄMPFTEN ODER FRITTIERTEN ZUBEREITUNGSMETHODE BRINGST
DU ETWAS ABWECHSLUNG AUF DEINEN TELLER.

Schritt-für-Schritt zur Kugel

1. TEIGLING PLATT DRÜCKEN & EINE MULDE BILDEN.

2. EINEN HALBEN TL FÜLLUNG IN DIE MULDE GEBEN.

3. DIE RÄNDER VON AUßEN NACH INNEN ÜBEREINANDER LEGEN.

4. DEN TEIGLING ZU EINEM SÄCKCHEN FORMEN & UMDREHEN.

5. MIT DEN FINGERSPITZEN UNTER DEN TEIGLING GREIFEN UND DURCH DREHENDE BEWEGUNGEN ZU EINER KUGEL FORMEN.

Berliner

1. ZUBEREITUNG DER GERMKNÖDEL (S.11) BIS SCHRITT 4 BEFOLGEN.
2. ZU KUGELN FORMEN (SCHRITT 2 ENTFÄLLT).
3. 2 KG BUTTERSCHMALZ IN EINEM TOPF ERHITZEN.
4. DEN HERD AUF NIEDRIGE TEMPERATUR STELLEN.
5. TEIGLINGS NACH & NACH FÜR CA. 15 MINUTEN IM FETT AUSBACKEN.
6. AUSKÜHLEN LASSEN, FÜLLUNG MIT EINER LOCHTÜLLE EINSPRITZEN.
7. NACH BELIEBEN GARNIEREN.

SERVIERVORSCHLAG:

BERLINER MIT KAREMELL - FÜLLUNG, GLASUR AUS WEIßER SCHOKOLADE UND "BUENO" ALS TOPPING!

Rührteig

EI, WAS HABEN WIR DENN HIER?

RÜHREN, BIS ES WEIß WIRD!

BUTTER UND EIER SIND FÜR DIESE TEIGMASSE AUSSCHLAGGEBEND.

DAS FETT DIEN'T DABEI NICHT NUR ALS GESCHMACKSTRÄGER ...

DURCH DAS LANGE AUFSCHLAGEN DER BUTTER UND EIER
WIRD DIE MASSE SCHAUMIG ALS AUCH LOCKER

BACKWAREN AUS RÜHRTEIG:

MARMORKUCHEN, ROTWEINKUCHEN, BAUMKUCHEN,
SANDKUCHEN, ...

Das 1x1 für Rührteig:

1. BUTTER ÜBER NACHT AUS DEM KÜHLSCHRANK NEHMEN.
2. BUTTER SOLLTE IMMER WEICH SEIN.
3. BUTTER SOLANGE AUFSCHLAGEN, BIS SIE WEIßLICH WIRD.
4. EIER TRENNEN. FLUFFY-FACTOR
5. EIGELB UND BUTTER SCHAUMIG RÜHREN.
6. EISCHNEE VON EINER RICHTUNG UNTER DIE TEIGMASSE HEBEN.

Cake Pops

DIE NACHHALTIGSTE VERWERTUNG,
SEIT ES RÜHRKUCHEN GIBT!

DU HAST NOCH KUCHENRESTE UND BUTTERCREME ÜBER?
AUßERDEM QUILT DEIN BACKSCHRANK MIT
UNTERSCHIEDLICHEM DEKOMATERIAL ÜBER?!

KEIN PROBLEM!

MIT WENIG AUFWAND UND GROßEM "WOW - EFFEKT" KANNST
DU DIE LEBENSMITTELVERWERTUNG AM STIEL ÜBEN.

UND SO GEHT'S:

1. GESAMMELTE KUCHENRESTE IN EINE SCHÜSSEL GEBEN & ZERBRÖSELN.
2. MASCARPONE ODER ÜBRIGE BUTTERCREME HINZUFÜGEN. (PRO ZOG KUCHENTEIG EIN EL CREME)
3. ALLES MITEINANDER VERKNETEN UND ZU KUGELN ROLLEN.
4. NACH BELIEBEN KUVERTÜRE SCHMELZEN ODER ZUCKERGUSS ANRÜHREN.
5. EIN ENDE VOM LOLLI - STICK IN GLASUR TAUCHEN.
6. VORSICHTIG IN DIE KUCHENKUGEL SCHIEBEN & KURZ ANTROCKNEN LASSEN.
7. DIE KUGEL IN DIE GLASUR TAUCHEN UND NACH BELIEBEN DEKORIEREN.

RÜHRTEIG

Schokoladen-Birnen-Kuchen

NACH DEM REZEPT VON @EINFACHKU.H.LINARISCH

Lieblingsmärchen?

"MEIN LIEBLINGSMÄRCHEN IST DAS FILMMÄRCHEN
„DREI HASELNÜSSE FÜR ASCHENBRÖDEL“
(TSCHECHISCH/DEUTSCHE VERFILMUNG VON 1973).
HIER LIEBE ICH BESONDERS DIE TITELMELODIE,
DA ÖFFNET SICH MEIN HERZ."

Zutaten

FÜR EINE KASTENFORM

225G WEIZENMEHL TYP 405

4G SALZ

65G BACK-KAKAO

140G ZUCKER

150G BUTTER (+ ETWAS BUTTER FÜR DIE SPRINGFORM)

50G ZARTBITTER-KUVERTÜRE

3 STK EIER

50G SCHOKO-TRÖPFCHEN

2 TL BACKPULVER

150ML SAHNE

300G BIRNEN IN BIRNENSAFT (DOSE)

MIT DIESEM SAFTIGEN SCHOKOLADENKUCHEN HAT GABY AN MEINER
VERGANGENEN CHALLENGE TEILGENOMMEN UND DURCH DEN
BESTANDTEIL EINGEWECKTER BIRNEN INS MAGAZIN GESCHAFFT.

ZUM GLÜCK HAT SIE ES NOCH GESCHAFFT, EIN FOTO ZU MACHEN,
DENN SO SCHNELL WIE ER GEBACKEN WAR, WAR ER AUCH VERPUTZT.

WENN DU ZU SCHOKOLADENLIEBHABERN ZÄHLST, SOLLTEST DU DIESES
REZEPT UNBEDINGT EINMAL AUSPROBIEREN!



So funktioniert's:

1. BIRNEN - HÄLFTEN ABGIEßEN UND MIT KÜCHENROLLEN - PAPIER TROCKEN TUPFEN.
2. FÜR DIE STREUSEL 75G MEHL, 2G SALZ, 40G BACK-KAKAO SOWIE 40G ZUCKER MISCHEN.
3. EIN EI UND 50G BUTTER HINZUFÜGEN, VERKNETEN UND BEISEITESTELLEN.
4. BACKFORM EINFETTEN UND MIT PANIERMEHL EINSTREUEN.
5. KUVERTÜRE GROB HACKEN UND ÜBER EINEM WASSERBAD SCHMELZEN.
6. 100G BUTTER, 2G SALZ UND 100G ZUCKER WEIß-CREMIC SCHLAGEN.
7. NUN 2 EIER FÜR JEWEILS EINE MINUTE MIT IN DIE MASSE SCHLAGEN.
8. GESCHMOLZENE KUVERTÜRE UNTERRÜHREN.
9. 150G MEHL, 25G BACK - KAKAO, SCHOKO-TRÖPFCHEN UND BACKPULVER MISCHEN.
10. RÜHRGERÄT AUF MITTLERE STUFE STELLEN.
11. ABWECHSELND MEHLMISCHUNG UND SAHNE UNTER DIE MASSE RÜHREN.
12. BACKOFEN AUF 180°C OBER- & UNTERHITZE VORHEIZEN.
13. DIE HÄLFTE DES TEIGES IN DIE BACKFORM GEBEN.
14. BIRNENHÄLFTEN MIT DER STIELSEITE LEICHT IN DEN TEIG DRÜCKEN UND MIT DEM RESTLICHEN TEIG BEDECKEN.
15. STREUSEL GLEICHMÄßIG AUF DEN TEIG ZUPFEN UND FÜR 60 MINUTEN BACKEN.
16. KUCHEN 15 MINUTEN AUF EINEM GITTER ABKÜHLEN LASSEN, VORSICHTIG STÜRZEN UND AUSKÜHLEN LASSEN.

Biskuit

GLÄNZT AUCH OHNE FETT!

LUFTIG, LOCKER, LEICHT!

ALLE GUTEN DINGE SIND BEKANNTLICH DREI!
DARAN ORIENTIERT SICH AUCH DIE BISKUIT - MASSE,
DENN SIE WIRD OHNE FETTZUGABE HERGESTELLT.

EIER, ZUCKER & MEHL!

BACKWAREN AUS BISKUIT:

BISKUITROLLE, LÖFFELBISKUIT, BISKUITBÖDEN, ...

Was du beachten solltest:

1. **EIER WERDEN IMMER GETRENNT.**
2. **SOWOHL EIGELB ALS AUCH EIWEIß MIT ZUCKER AUFSCHLAGEN.**
3. **GEBACKENE BÖDEN SOFORT AUF EIN BRETT MIT FEUCHTEM TUCH LEGEN.
DADURCH BLEIBT DIE OBERFLÄCHE GLATT UND DER TEIG KANN AUSDAMPFEN.**

EIN BACKBLECH

Grundrezept

1. BACKOFEN AUF 200°C OBER- & UNTERHITZE VORHEIZEN.
2. EIER TRENNEN.
3. EIGELB MIT ZUCKER SCHAUMIG SCHLAGEN.
4. EIWEIß STEIF SCHLAGEN.
5. WEIZENMEHL UND SPEISESTÄRKE MISCHEN.
6. IN EIGELB-MASSIE SIEBEN UND VORSICHTIG UNTERHEBEN.
7. EISCHNEE HINZUFÜGEN UND EBENFALLS UNTERHEBEN
8. MASSE AUF EINEM BACKBLECH MIT BACKPAPIER VERSTREICHEN.
9. FÜR 8 MINUTEN BACKEN.

4 STK EIER

50G WEIZENMEHL

50G SPEISESTÄRKE

100G ZUCKER

Weißbier - Rolle

GRUNDREZEPT "BISKUIT" PLUS
SAFT EINER LIMETTE
150ML ALKOHOLFREIES WEIßBIER
40G PUDERZUCKER
EIN PCK GEMAHLENE GELATINE
400ML SAHNE

1. DAS GRUNDREZEPT "BISKUIT" HERSTELLEN.
2. BISKUITBODEN IN EINEM FEUCHTEN TUCH EINROLLEN.
3. LIMETTENSAFT UND ETWAS ALKOHOLFREIES WEIßBIER MIT PUDERZUCKER SOWIE GELATINE VERRÜHREN.
4. FLÜSSIGKEIT ERWÄRMEN (NICHT KOCHEN) BIS SICH DIE GELATINE AUFGELÖST HAT.
5. ETWAS KALTES WEIßBIER ZUM ANGLEICHEN UNTERRÜHREN.
6. ANSCHLIEßEND DIE GELATINE - MASSE UNTER DAS RESTLICHE WEIßBIER RÜHREN & 5 MINUTEN KALTSTELLEN.
7. SAHNE STEIF SCHLAGEN, UNTER DIE GELIERTE MASSE HEBEN UND CA. 3 MINUTEN KALTSTELLEN.
8. EINGEROLLTEN BISKUITTEIG WIEDER AUFROLLEN.
9. DIE LEICHT ANGEDICKTE CREME ÜBER DEM TEIG VERSTREICHEN & VORSICHTIG EINROLLEN.
10. WEIßBIER - ROLLE FÜR MIND. 2 STD IM KÜHLSCHRANK LAGERN.
11. VOR DEM SERVIEREN NACH BELIEBEN MIT PUDERZUCKER BESTÄUBEN.

Ebereschen-Ananas-Kuchen

NACH EINEM REZEPT VON @VERYLICIOUS

Zutaten

- 140G WEIZENMEHL
- 130G ZUCKER
- 6 STK EIER (ZIMMERTEMPERATUR)
- EIN PCK BACKPULVER
- EINE PRISE SALZ
- EINE VANILLESCHOTE
- 4 EL SPRITZIGES MINERALWASSER
- 250 G REIFE ANANAS (ALTERNATIV AUS DER DOSE)
- ABRIEB EINER ZITRONE
- 25G SPEISESTÄRKE
- 80G INGEWECKTE EBERESCHEN (ABGETROPFT)

1. BACKOFEN AUF 180°C OBER - & UNTERHITZE VORHEIZEN.
2. DAS MARK EINER VANILLESCHOTE AUSKRATZEN.
3. 3 EIER TRENNEN.
4. EIWEIß MIT EINEM EL ZUCKER STEIF SCHLAGEN.
5. EIGELB MIT SALZ, DEM RESTLICHEN ZUCKER, DER HÄLFTE VANILLEMARK & MINERALWASSER SCHAUMIG RÜHREN.
6. MEHL UND BACKPULVER AUF KLEINSTER STUFE UNTER DEN TEIG RÜHREN.
7. ANSCHLIEßEND DEN EISCHNEE VORSICHTIG UNTERHEBEN (NICHT RÜHREN!)
8. SPRINGFORMBODEN Ø 24CM MIT BACKPAPIER AUSLEGEN, MIT DEM RING VERSCHLIEßEN & MASSE HINEINGEBEN.
9. BISKUITBODEN FÜR 25 MINUTEN GOLDBRAUN BACKEN & AUF EINEM TUCH AUSKÜHLEN LASSEN.
10. IN DER ZWISCHENZEIT ANANAS - FRUCHTFLEISCH PÜRIEREN.
11. RESTLICHES VANILLEMARK SOWIE DEN ABRIEB EINER ZITRONE HINZUFÜGEN UND VERRÜHREN.
12. 3 EIER TRENNEN.
13. DAS EIGELB MIT 200G ANANAS-PÜREE IN EINEM TOPF VERRÜHREN.
14. RESTLICHES ANANAS-PÜREE MIT SPEISESTÄRKE KLÜMPCHENFREI VERRÜHREN & IN DEN TOPF GEBEN.
15. UNTER STÄNDIGEM RÜHREN DIE MASSE BEI MITTLERER HITZE ZU EINEM PUDDING SCHLAGEN.
16. BISKUITBODEN IN 2-3 EINZELNE BÖDEN SCHNEIDEN.
17. EINEN BISKUITBODEN MIT EINEM TORTENRING EINFASSEN. (DIE RESTLICHEN BÖDEN KÖNNEN AUF VORRAT EINGEFROREN WERDEN!)
18. DEN PUDDING DARAUF VERTEILEN & KURZ WARTEN, BIS ER ANFÄNGT AUSZUHÄRTEN.
19. ABGETROPFTE EBERESCHEN GLEICHMÄßIG AUF DEM PUDDING VERTEILEN & 30 MINUTEN AUSKÜHLEN LASSEN.



VERENICE STELLT UNS EIN LECKERES BISKUIT-TORTENREZEPT IHRER GROßMUTTER VOR! EBERESCHEN KÖNNEN VON OKTOBER BIS NOVEMBER GEERNTET UND INGEWECKT WERDEN. MEHR DAZU FINDEST DU AUF VERENICE INSTAGRAM-ACCOUNT.



Du hast Eiklar übrig?!

DIE LÖSUNG SIND "MACARONS"!

1. Herstellung der Masse

- ALLE ZUTATEN VORHER GENAU ABWIEGEN - (AUCH DAS EIWEIß!)
- DURCHGEHEND MIT DEM SCHNEEBESEN RÜHREN, DAMIT DAS EIWEIß NICHT ZU STOCKEN BEGINNT
- EIWEIß ZWISCHEN DAUMEN & ZEIGEFINGER REIBEN! (FÜHLT ES SICH NICHT MEHR KÖRNIG AN HAT SICH DER ZUCKER AUFGELÖST)
- STELLE EINE STOPPUHR FÜR DIE GENAUEN ZEITANGABEN
- MALE 8TEN IM TEIG, BLEIBEN DIESE SICHTBAR HAST DU GENUG GERÜHRT.

Tipps & Tricks

WENN JEMAND PROFI AUF DIESEM GEBIET IST, DANN IST ES @LISABACKHALTESTELLE! IM ZUGE DER CHALLENGE HAT LISA MIT EINEM REZEPT IHRER BERÜCHTIGTEN MACARONS TEILGENOMMEN. DAMIT AUCH DIR ZUKÜNFTIG DIESE GRANDIOSEN GEBÄCKTEILCHEN GELINGEN, VERRÄT LISA IHRE TIPPS & TRICKS FÜR PERFEKTE MACARONS.

2. Masse in Form bringen

- TEIGMASSE UMFÜLLEN?
STÜLPE DEN SPRITZSACK IN EIN GLAS ODER ANDERES HOHES GEFÄß
- DREHE DAS BACKBLECH UM, FALLS DU KEINES OHNE RAND HAST
- NUTZE EINE SILIKONMATTE
- MALE EINE VORLAGE VON KREISEN AUF EIN PAPIER & LEGE ES UNTER DIE MATTE
- SPRITZBEUTEL BEIM AUFTRAGEN KOMPLETT SENKRECHT HALTEN
- NUR IN DIE MITTE DES KREISES SPRITZEN (DER TEIG VERTEILT SICH AUTOMATISCH)

3. Vor dem Backen

- BERÜHRE DIE TEIG-OBERFLÄCHE MIT DEINEN FINGERSPITZEN. ER BLEIBT NICHT KLEBEN?! DIE MACARONS SIND GENUG GETROCKNET!

4. Das Backen

- 12 MINUTEN BACKZEIT SIND UM, BEWEGE DAS BACKBLECH LEICHT HIN UND HER.
- DIE MACARONS-SCHALEN WACKELN NOCH?! LASSE SIE EINE WEITERE MINUTE IM OFEN
- OFENTEMPERATUREN KÖNNEN IMMER SCHWANKEN, DESHALB ETWAS AUSPROBIEREN.

5. Nach dem Backen

- MACARONS VOLLSTÄNDIG AUSKÜHLEN LASSEN, SONST BLEIBEN SIE AUF DER MATTE KLEBEN

6. Die Lagerung

- MACARONS-SCHALEN KÖNNEN IN EINER LUFTDICHT VERSCHLOSSENEN DOSE CA. ZWEI WOCHEN GELAGERT WERDEN
- GEFÜLLTE MACARONS IM KÜHLSCHRANK IN EINER LUFTDICHT VERSCHLOSSENEN DOSE AUFBEWAHREN. (HALTBARKEIT 1-2 WOCHEN)
- MACARONS KÖNNEN FÜR MEHRERE MONATE EINGEFROREN WERDEN.
- DIESE AM BESTEN ÜBER NACHT IM KÜHLSCHRANK AUFTAUEN LASSEN.

Macarons

NACH DEM REZEPT VON @LISABACKHALTESTELLE!

Zutaten

FÜR 20 - 28 STK MACARONS - SCHALEN

55G EIKLAR (ZIMMERTEMPERATUR)

55G FEINER ZUCKER

70G GEMAHLENE & BLANCHIERTE MANDELN

45G PUDERZUCKER

GGF. LEBENSMITTELFARBE (PULVER ODER PASTE)

1. PUDERZUCKER & MANDELN GEMEINSAM IN EINEM MIXER NOCH FEINER MAHLEN.
2. EIWEIß MIT ZUCKER IN EINER SCHALE ÜBER EINEM WASSERBAD ERHITZEN.
3. SOLANGE MIT EINEM SCHNEEBESEN RÜHREN, BIS DER ZUCKER GESCHMOLZEN IST.
4. DIE SCHÜSSEL AUF DIE ARBEITSPLATTE STELLEN.
5. EIWEIß-ZUCKER MISCHUNG MIT EINEM HANDMIXER AUF GERINGSTER STUFE FÜR EINE MINUTE KALT SCHLAGEN.
6. DANACH DEN HANDMIXER AUF MITTLERE STUFE STELLEN.
7. DAS EIWEIß FÜR WEITERE 2-3 MINUTEN AUFSCHLAGEN, BIS ES WEIßER GEWORDEN IST.
8. HANDMIXER AUF HÖCHSTE STUFE STELLEN.
9. DAS EIWEIß 4 MINUTEN AUFSCHLAGEN, BIS SICH SPITZEN GEBILDET HABEN. (SOLLTEST DU LEBENSMITTELFARBE VERWENDET, FÜGE DIESE NACH DER ERSTEN MINUTE HINZU)
10. DIE HÄLFTE DER MANDEL-PUDERZUCKERMISCHUNG AUF EIMASSE SIEBEN.
11. DIESE MIT EINEM TEIGSCHABER UNTER KREISENDEN BEWEGUNGEN VORSICHTIG UNTERHEBEN.
12. SIEBE DIE RESTLICHE MANDEL-PUDERZUCKERMISCHUNG DAZU UND HEBE SIE ERNEUT VORSICHTIG UNTER.
13. FÜHRE DIESEN PROZESS 5 MINUTEN LANG DURCH. (DIE MASSE SOLLTE "LAVAARTIG" VON DER SPACHTEL FLIEßEN)
14. FÜLLE DEN MACARONS-TEIG IN EINEN SPRITZSACK MIT LOCHTÜLLE.
15. SILIKONMATTE AUF EIN BACKBLECH OHNE RAND LEGEN.
16. 20 - 28 KREISFÖRMIGE MACARONS-SCHALEN (GRÖßE EINER 2€ MÜNZE) AUF DIE SILKON-MATTE SPRITZEN.
17. DAS BACKBLECH MEHRMALS AUF DIE ARBEITSPLATTE KLOPFEN, SODASS DIE LUFTBLÄSCHEN AUFSTEIGEN.
18. STECHE MIT HILFE EINES ZAHNSTOCHERS VORSICHTIG DIE AUFGETAUCHTEN LUFTBLASEN AUF.
19. MACARONS 25 - 30 MINUTEN TROCKNEN LASSEN.
20. BACKOFEN AUF 130° UMLUFT VORHEIZEN.
21. DIE OBERFLÄCHEN DER MACARONS SIND GETROCKNET, DANN DEN OFEN AUF 120°C RUNTERSCHALTEN.
22. DAS BLECH IN DIE UNTERSTE SCHIENE SCHIEBEN UND 12 - 14 MINUTEN BACKEN.
23. NACH DER BACKZEIT DIE SILIKON-MATTE SOFORT AUF EIN GITTER ZIEHEN, UM DAS WEITER BACKEN ZU VERHINDERN.
24. MACARONS-SCHALEN FÜR MINDESTENS 30 MINUTEN (ODER LÄNGER) AUSKÜHLEN LASSEN UND ERST DANACH VON DER MATTE LÖSEN.

LISA IST QUEREINSTEIGERIN DER BACKWELT
UND BEEINDRUCKT IMMER WIEDER DURCH IHR
PERFEKTES HANDWERK!
EINEN EINBLICK BEKOMMST DU AUF IHREM
INSTAGRAM - ACCOUNT!



Lieblingsmärchen?

"EINE SCHWERE ENTSCHEIDUNG!
ICH SCHWANKE ZWISCHEN HÄNSEL UND GRETEL
ODER ROTKÄPPCHEN."

Zutaten

FÜR 10 - 14 STK GEFÜLLTE MACARONS
20 - 28 STK MACARON - SCHALEN
75G SCHLAGSAHNE
50G ZARTBITTER - KUVERTÜRE
CA. 15G ERDBEERMARMELADE



1. ZARTBITTER-KUVERTÜRE KLEIN HACKEN.
2. SCHLAGSAHNE IN EINEM TOPF ZUM KOCHEN BRINGEN, DANACH VOM HERD ZIEHEN.
3. GEHACKTE SCHOKOLADE ZUR SCHLAGSAHNE DAZUGEBEN.
4. MIT EINEM SCHNEEBESEN VERRÜHREN, BIS KEINE STÜCKCHEN MEHR VORHANDEN SIND.
5. IN EINE NEUE SCHÜSSEL UMFÜLLEN, MIT FRISCHHALTEFOLIE ABDECKEN UND FÜR MIND. EINE STUNDE KÜHL STELLEN.
6. DANACH MIT EINEM ELEKTRONISCHEN SCHNEEBESEN HELL AUFSCHLAGEN.
7. GANACHE IN EINEN SPRITZBEUTEL MIT BELIEBIGER TÜLLE FÜLLEN.
8. AUF DIE HÄLFTE DER MACARONS-SCHALEN EINEN HOHLEN KREIS SPRITZEN (NICHT GANZ AUßEN!)
9. IN DAS ENTSTANDENE LOCH EINEN KLECKS ERDBEERMARMELADE GEBEN.
10. DIE ANDERE HÄLFTE DER SCHALEN VORSICHTIG DARAUFSETZEN UND LEICHT ANDRÜCKEN.



Rotkäppchen

EIN MÄRCHEN DER GEBRÜDER GRIMM

Es war einmal...

EIN KLEINES SÜßES MÄDCHEN, DAS HATTEN ALLE LIEB, DIE ES NUR ANSAHEN, AM ALLERLIEBSTEN ABER IHRE GROßMUTTER, DIE WUSSTE GAR NICHT, WAS SIE DEM KIND ALLES GEBEN SOLLTE. EINMAL SCHENKTE SIE IHR EIN KÄPPCHEN AUS ROTEM SAMT, UND WEIL IHR DAS SO GUT STAND UND ES NICHTS ANDERES MEHR TRAGEN WOLLTE, HIEß ES NUR DAS ROTKÄPPCHEN.

EINES TAGES SPRACH IHRE MUTTER ZU IHR:

"KOMM, ROTKÄPPCHEN, DA HAST DU EIN STÜCK KUCHEN UND EINE FLASCHE WEIN, BRING DAS DER GROßMUTTER HINAUS; SIE IST KRANK UND SCHWACH UND WIRD SICH DARAN LABEN. MACH DICH AUF, BEVOR ES HEIß WIRD, UND WENN DU HINAUSKOMMST, GEH HÜBSCH BEDÄCHTIG UND LAUF NICHT VOM WEG AB, SONST FÄLLST DU UND ZERBRICHST DAS GLAS, UND DIE GROßMUTTER HAT NICHTS. UND WENN DU IN IHRE STUBE KOMMST, VERGISS NICHT, GUTEN MORGEN ZU SAGEN, UND GUCK NICHT ERST IN ALLEN ECKEN HERUM."

"ICH WILL SCHON ALLES GUT MACHEN", SAGTE ROTKÄPPCHEN ZUR MUTTER UND GAB IHR DIE HAND DRAUF.

DIE GROßMUTTER ABER WOHNTE DRAUßEN IM WALD, EINE HALBE STUNDE VOM DORF. ALS ROTKÄPPCHEN NUN IN DEN WALD KAM, BEGEGNETE IHR DER WOLF. ROTKÄPPCHEN ABER WUSSTE NICHT, WAS DAS FÜR EIN BÖSES TIER WAR, UND FÜRCHTETE SICH NICHT VOR IHM.

"GUTEN TAG, ROTKÄPPCHEN", SPRACH ER.

"SCHÖNEN DANK, WOLF."

"WO HINAUS SO FRÜH, ROTKÄPPCHEN?"

"ZUR GROßMUTTER."

"WAS TRÄGST DU UNTER DER SCHÜRZE?"

"KUCHEN UND WEIN: GESTERN HABEN WIR GEBACKEN, DA SOLL SICH DIE KRANKE UND SCHWACHE GROßMUTTER ETWAS ZUGUTETUN UND SICH DAMIT STÄRKEN."

"ROTKÄPPCHEN, WO WOHNT DIE GROßMUTTER?"

"NOCH EINE GUTE VIERTELSTUNDE WEITER IM WALD, UNTER DEN DREI GROßEN EICHENBÄUMEN, DA STEHT IHR HAUS, UNTEN SIND DIE NUSSHECKEN, DAS WIRST DU JA WISSEN", SAGTE ROTKÄPPCHEN.

DER WOLF DACHTE BEI SICH: "DAS JUNGE ZARTE DING, DAS IST EIN FETTER BISSEN, DER WIRD NOCH BESSER SCHMECKEN ALS DIE ALTE: DU MUSST ES LISTIG ANSTELLEN, DAMIT DU BEIDE ERWISCHT."

DA GING ER EIN WEILCHEN NEBEN ROTKÄPPCHEN HER, DANN SPRACH ER: "ROTKÄPPCHEN, SIEH MAL DIE SCHÖNEN BLUMEN, DIE RINGSHERUM STEHEN, WARUM GUCKST DU DICH NICHT UM? ICH GLAUBE, DU HÖRST GAR NICHT WIE DIE VÖGLEIN LIEBLICH SINGEN? DU GEHST JA FÜR DICH HIN, ALS WENN DU ZUR SCHULE GINGST, DABEI IST ´S SO LUSTIG DRAUßEN IM WALD."

ROTKÄPPCHEN SCHLUG DIE AUGEN AUF, UND ALS ES SAH, WIE DIE SONNENSTRAHLEN DURCH DIE BÄUME HIN UND HER TANZTEN UND ALLES VOLL SCHÖNER BLUMEN STAND, DACHTE SIE: "WENN ICH DER GROßMUTTER EINEN FRISCHEN STRAUß MITBRINGE, DER WIRD IHR AUCH FREUDE MACHEN; ES IST SO FRÜH AM TAG, DASS ICH DOCH ZUR RECHTEN ZEIT ANKOMME", LIEF VOM WEG AB IN DEN WALD HINEIN UND SUCHTE BLUMEN. UND WENN ES EINE GEBROCHEN HATTE, MEINTE SIE, WEITER HINAUS STÄNDE EINE SCHÖNERE, UND LIEF DANACH, UND GERIET IMMER TIEFER IN DEN WALD HINEIN.

DER WOLF ABER GING GERADEWEGS ZUM HAUS DER GROßMUTTER UND KLOPFTE AN DER TÜR.

"WER IST DRAUßEN?"

"ROTKÄPPCHEN, DAS BRINGT KUCHEN UND WEIN, MACH AUF."

"DRÜCK NUR AUF DIE KLINKE", RIEF DIE GROßMUTTER, "ICH BIN ZU SCHWACH UND KANN NICHT AUFSTEHEN."

DER WOLF DRÜCKTE DIE KLINKE, DIE TÜR SPRANG AUF, UND ER GING, OHNE EIN WORT ZU SPRECHEN, DIREKT ZUM BETT DER GROßMUTTER UND VERSCHLUCKTE SIE. DANN TAT ER DIE KLEIDER AN, SETZTE IHRE HAUBE AUF, LEGTE SICH IN IHR BETT UND ZOG DIE VORHÄNGE VOR.

ROTKÄPPCHEN ABER WAR NACH DEN BLUMEN HERUMGELAUFEN, UND ALS ES SO VIELE ZUSAMMEN HATTE, DASS ES KEINE MEHR TRAGEN KONNTE, FIEL IHM DIE GROßMUTTER WIEDER EIN, UND SIE MACHTE SICH AUF DEN WEG ZU IHR. SIE WUNDERTE SICH, DASS DIE TÜR AUFSTAND, UND ALS SIE IN DIE STUBE TRAT, KAM ES IHR SO SELTSAM DARIN VOR, DASS SIE DACHTE: "EI, DU MEIN GOTT, WIE ÄNGSTLICH WIRD ´S MIR HEUTE ZUMUT, UND BIN DOCH SONST SO GERN BEI DER GROßMUTTER!"

SIE RIEF "GUTEN MORGEN", BEKAM ABER KEINE ANTWORT. DARAUF GING ES ZUM BETT UND ZOG DIE VORHÄNGE ZURÜCK: DA LAG DIE GROßMUTTER UND HATTE DIE HAUBE TIEF INS GESICHT GESETZT UND SAH SO WUNDERLICH AUS.

"EI, GROßMUTTER, WAS HAST DU FÜR GROßE OHREN!"

"DASS ICH DICH BESSER HÖREN KANN."

"EI, GROßMUTTER, WAS HAST DU FÜR GROßE AUGEN!"

"DASS ICH DICH BESSER SEHEN KANN."

"EI, GROßMUTTER, WAS HAST DU FÜR GROßE HÄNDE!"

"DASS ICH DICH BESSER PACKEN KANN."

"ABER, GROßMUTTER, WAS HAST DU FÜR EIN ENTSETZLICH GROßES MAUL!"

"DASS ICH DICH BESSER FRESSEN KANN."

KAUM HATTE DER WOLF DAS GESAGT, DA MACHTE ER EINEN SATZ AUS DEM BETT UND VERSCHLANG DAS ARME ROTKÄPPCHEN.

ALS DER WOLF SEINE GIER GESTILLT HATTE, LEGTE ER SICH WIEDER INS BETT, SCHLIEF EIN UND FING AN, ÜBERLAUT ZU SCHNARCHEN.

DER JÄGER GING EBEN AM HAUS VORBEI UND DACHTE:

"WIE DIE ALTE FRAU SCHNARCHT, DU MUSST DOCH SEHEN, OB IHR ETWAS FEHLT." DA TRAT ER IN DIE STUBE, UND ALS ER VOR DAS BETT KAM, SAH ER, DASS DER WOLF DARIN LAG. "FINDE ICH DICH HIER, DU ALTER SÜNDER", SAGTE ER, "ICH HABE DICH LANGE GESUCHT." NUN WOLLTE ER SEINE BÜCHSE ANLEGEN, DA FIEL IHM EIN, DER WOLF KÖNNTE DIE GROßMUTTER GEFRESSEN HABEN UND SIE WÄRE NOCH ZU RETTEN. ER SCHOSS NICHT, SONDERN NAHM DIE SCHERE UND FING AN, DEM SCHLAFENDEN WOLF DEN BAUCH AUFZUSCHNEIDEN.

ALS ER EIN PAAR SCHNITTE GEMACHT HATTE, DA SAH ER DAS ROTE KÄPPCHEN LEUCHTEN UND NOCH EIN PAAR SCHNITTE, DA SPRANG DAS MÄDCHEN HERAUS UND RIEF:

"ACH, WIE WAR ICH ERSCHROCKEN, WIE WAR´S SO DUNKEL IN DEM WOLF SEINEM LEIB!"

UND DANN KAM AUCH DIE ALTE GROßMUTTER NOCH LEBENDIG HERAUS UND KONNTE KAUM ATMEN. ROTKÄPPCHEN ABER HOLTE GESCHWIND GROßE STEINE, DAMIT FÜLLTEN SIE DEM WOLF DEN LEIB, UND ALS ER AUFWACHTE, WOLLTE ER FORTLAUFEN, ABER DIE STEINE WAREN SO SCHWER, DASS ER GLEICH NIEDERSANK UND SICH TOTFIEL.

DA WAREN ALLE DREI GLÜCKLICH; DER JÄGER ZOG DEM WOLF DEN PELZ AB UND GING DAMIT HEIM, DIE GROßMUTTER Aß DEN KUCHEN UND TRANK DEN WEIN, DEN ROTKÄPPCHEN GEBRACHT HATTE, UND ERHOLTE SICH WIEDER, ROTKÄPPCHEN ABER DACHTE: "DU WILLST DEIN LEBTAG NICHT WIEDER ALLEIN VOM WEG AB IN DEN WALD LAUFEN, WENN´S DIR DIE MUTTER VERBOTEN HAT."

ES WIRD AUCH ERZÄHLT, DASS EINMAL ALS ROTKÄPPCHEN DER ALTEN GROßMUTTER WIEDER GEBACKENES BRACHTE, EIN ANDERER WOLF SIE ANGESPROCHEN UND VOM WEG HABE FORTLOCKEN WOLLEN. ROTKÄPPCHEN ABER HÜTETE SICH UND GING GERADEAUS IHRES WEGS UND SAGTE DER GROßMUTTER, DASS SIE DEM WOLF BEGEGNET WÄRE, DER IHR GUTEN TAG GEWÜNSCHT, ABER SO BÖSE AUS DEN AUGEN GEUCKT HÄTTE: "WENN´S NICHT AUF OFFENER STRASSE GEWESEN WÄRE, ER HÄTTE MICH GEFRESSEN."

"KOMM", SAGTE DIE GROßMUTTER, "WIR WOLLEN DIE TÜR VERSCHLIEßEN, DASS ER NICHT HEREIN KANN."

BALD DANACH KLOPFTE DER WOLF AN UND RIEF: "MACH AUF, GROßMUTTER, ICH BIN DAS ROTKÄPPCHEN, ICH BRING DIR GEBACKENES."

SIE BLIEBEN ABER STILL UND MACHTEN DIE TÜR NICHT AUF: DA SCHLICH DER GRAUKOPF ETLICHE MALE UM DAS HAUS, SPRANG ENDLICH AUF DAS DACH UND WOLLTE WARTEN, BIS ROTKÄPPCHEN ABENDS NACH HAUSE GING, DANN WOLLTE ER IHR NACHSCHLEICHEN UND ES IN DER DUNKELHEIT FRESSEN. ABER DIE GROßMUTTER MERKTE, WAS ER IM SINN HATTE. VOR DEM HAUS STAND EIN GROßER STEINTROG, DA SPRACH SIE ZUM KIND: "NIMM DEN EIMER, ROTKÄPPCHEN, GESTERN HABE ICH WÜRSTE GEKOCHT, DA TRAG DAS WASSER, WORIN SIE GEKOCHT SIND, IN DEN TROG."

ROTKÄPPCHEN TRUG SO LANGE, BIS DER GROßE, GROßE TROG GANZ VOLL WAR. DA STEIG DEM WOLF DER GERUCH VON DEN WÜRSTEN IN DIE NASE, ER SCHNUPPERTE UND GUCKTE HINAB, ENDLICH MACHTE ER DEN HALS SO LANG, DASS ER SICH NICHT MEHR HALTEN KONNTE UND ANFANG ZU RUTSCHEN: SO RUTSCHTE ER VOM DACH HERAB, GENAU IN DEN GROßEN TROG HINEIN UND ERTRANK. ROTKÄPPCHEN ABER GING FRÖHLICH NACH HAUSE, UND NIEMAND TAT IHR ETWAS ZU LEIDE.*

*DAS MÄRCHEN WURDE VON MIR MINIMAL UMGESCHRIEBEN.

QUELLE: GRIMMS MÄRCHEN | VOLLSTÄNDIG ILLUSTRIERTE AUSGABE | VERLAG SAUERLÄNDER 2007, 2011



Und die Moral von der Geschichte:

VERTRAUE EINEM FREMDEN NICHT!

DURCH IHR UNGEHORSAM BRACHTE ROTKÄPPCHEN SICH UND IHRE GROßMUTTER IN LEBENSGEFAHR.
DAS MÄRCHEN SOLL DEFINITIV VERDEUTLICHEN, AUF DER HUT ZU SEIN & NICHT NAIV DURCH DAS LEBEN ZU GEHEN.
DOCH VERSCHLIEßT MAN SICH VOR NEUEN BEGEGNUNGEN, BLEIBEN AUCH NEUE BLICKWINKEL VERBORGEN,
DESHALB BLEIBE OFFEN FÜR NEUES MIT GESUNDER SKEPSIS IM NACKEN!