

students cooking



Edith Renöckl

Meiner Erfahrung nach gibt's ja zum nachfolgenden Thema zwei einander diametral gegenüber liegende Ansätze. Die Einen können die Weihnachtskekse die sie von wohlmeinenden Omas, Opas, Tanten, Onkeln, Müttern und Vätern mit nach Graz bekommen haben, nicht mehr sehen, die Anderen haben alle Kekse schon bis aufs letzte Brösel vernichtet. Hier eine kleine Hilfestellung für alle, die auf vollen Keksdosen sitzen und diesem Zustand ein bisschen radikaler ein Ende setzen wollen.

Vanillekipferlmousse

(geht natürlich auch ohne Brösel)
 4-5 Eidotter
 3 gehäufte EL Zucker
 1 Becher Schlagobers
 1 Packerl Sahnesteif
 100-150g Schokonikoläuse oder andere Schokolade (in gefälliger Farbe)
 1 Handvoll Vanillekipferl (geht auch mit allen anderen Keksen, wenn nicht allzuviel Fülle drin ist)
 [2 Blatt Gelatine, wenn die Schokolade weiß ist
 2 Schuß Alkohol nach Wahl oder Orangensaft]

Schlagobers mit Sahnesteif und 1 EL Zucker steif schlagen. Die Vanillekipferl entweder mit einem technischen Hilfsmittel oder mit Muskelgewalt zu Bröseln verarbeiten. [Gelatine in ein Schüssel kaltes Wasser einweichen] Die Eidotter mit einem EL lauwarmem Wasser mit dem Mixer laaaange schlagen (echte!! nicht gefühlte 5 Minuten), zwischendurch die restlichen 2 EL Zucker dazu geben und wirklich solange schlagen bis der Dotterschäum hellgelb und eben ein stabiler Schaum ist :-) – man sollte die Mixerspuren sehen. Dann einen Topf mit 3 Fingerbreit Wasser auf den Herd geben und erhitzen (=> Dampf) dann einen kleineren Topf hineinsetzen (= „Wasserbad“) und die Schokolade zerstückelt dort hinein geben. Dann unter ständigem Rühren schmelzen (bei mir hat sich eine hitzebeständige, biegsame Teigspachtel vulgo „Schleckspachtel“ bewährt). [Die Gelatine ausdrücken und in einem oder zwei Schuß wohl-schmeckendem Alkohol oder Orangensaft unter leichter Erwärmung auflösen] Wenn die Schokolade noch nicht ganz geschmolzen ist, Topf aus dem Wasserbad nehmen und weiter rühren. Diese etwas seltsame Arbeitsanweisung soll sicherstellen, daß die Schokolade nicht sehr heiß sondern „gerade eben“ flüssig ist, sonst war nämlich die Mühe mit dem Eischäum und dem Schlagobers umsonst. Jetzt gibt man Schokolade und Brösel [und Gelatine] zur Masse und hebt zum Schluss vorsichtig das Schlagobers unter. Das Ganze entweder in eine große Schüssel oder kleine Schälchen füllen und min. 3 Stunden kühl stellen.

Punschnschnitten

(auch geeignet für Kuchenreste, wer will kann auch einfach die Biskuitmasse verdoppeln und den Biskuit als Bröselbasis für die Füllung verwenden)
 4 Eier, getrennt
 3-4 EL warmes Wasser
 150g Zucker
 1 Packerl Vanillezucker
 150g Mehl
 100g Speisestärke
 1 TL Backpulver
 Kekreste, zu Bröseln verarbeitet
 Marmelade
 Rum
 200-300g Staubzucker
 1 Eiklar
 Lebensmittelfarbe „rosa“

Eigelb mit Wasser schaumig schlagen, die Hälfte von Zucker und Vanillezucker dazu, schlagen bis die Masse weißschaumig ist (das dauert ein paar Minuten, für Ungeduldige sicher ewig). Eiweiß mit restlichem Zucker schlagen und auf die Eigelbcreme geben. Das Mehl mit Maizena und Backpulver mischen, auf den Eischnee sieben und alles vorsichtig vermischen („unterheben“). Ein Backblech mit Backpapier belegen, Teig hinein, bei 200°C 15 bis 20 Minuten backen (mit einer Stricknadel anstechen, wenn nix mehr picken bleibt, ist der Boden fertig), auskühlen lassen. Dann halbiert man den Boden und legt die Hälften übereinander, dann kann man eventuell nicht so hübsche (weil dünner/härter) Teigländer abschneiden und hat dann zwei gut übereinander passende Hälften. Die Ränder kann man auch zu Bröseln verarbeiten und gleich für die Füllung mit verarbeiten. Hierfür die Keksbösel mit der Marmelade und dem Rum (nach Geschmack) zu einer sehr dicken Masse verarbeiten, die auf keinen Fall rinnen darf. Mengenangaben funktionieren hier leider nur schlecht, weil das am Feuchtigkeitsgrad der Kekse liegt. Die Masse zwischen die beiden Teigscheiben geben und Alles gut festdrücken.
 Eiklar, Lebensmittelfarbe und einen Spritzer Rum in eine kleine Schüssel geben und unter Dauerrühren den Staubzucker einrühren, wenn sich Klumpen bilden, immer weiter rühren, bis sich eine dickflüssige Masse gebildet hat. Mit dieser dann die Punschnschnitte glasieren. Das Ganze trocknen lassen und genießen.

New York Cheesecake

(normalerweise verwendet man Butterkeksebrösel :-))
 150g Butter, zerlassen, plus mehr für die Form
 240g Kekse ohne Füllung(!), zerbrösel (2 EL Zucker)
 1kg Doppelrahmfrischkäse, raumtemperiert
 400g Zucker
 50g Mehl
 2 Eier
 1 Eigelb
 250ml Obers
 1 Vanilleschote
 Orangen- oder Zitronenschale

Den Backofen auf 165°C vorheizen. Eine Springform (Ø 23 cm) mit Butter einfetten. Zerlassene Butter mit Keksen und eventuell Zucker (sollte die Masse wider Erwarten nicht süß genug sein) zu einer bröseligen Masse verarbeiten. In die Springform füllen und zu einem Boden mit etwa 4 cm hohem Rand festdrücken. 10 Minuten backen und auskühlen lassen. Frischkäse etwa 5 Minuten cremig rühren. In einer Schüssel Zucker und Mehl verrühren. Zum Frischkäse geben und kräftig untermischen. Eier und das Extra-Eigelb nacheinander einarbeiten. Zuletzt Obers und das ausgekratzte einer Vanilleschote (Vanilleschote längs aufschneiden, dann mit dem Messer auskratzen) unterrühren und die fertige Masse auf dem vorgebackenen Kuchenboden verteilen. Den Kuchen 80 bis 90 Minuten backen, bis die Füllung fest ist, aber bei Bewegung in der Mitte noch leicht wabbeln. In der Form auskühlen lassen, mit Folie bedecken und für mind. vier Stunden, besser über Nacht kalt stellen. Springform entfernen und Kuchen in Stücke schneiden. Messer nach jedem Schnitt unter fließendes heißes Wasser halten und abtrocknen.