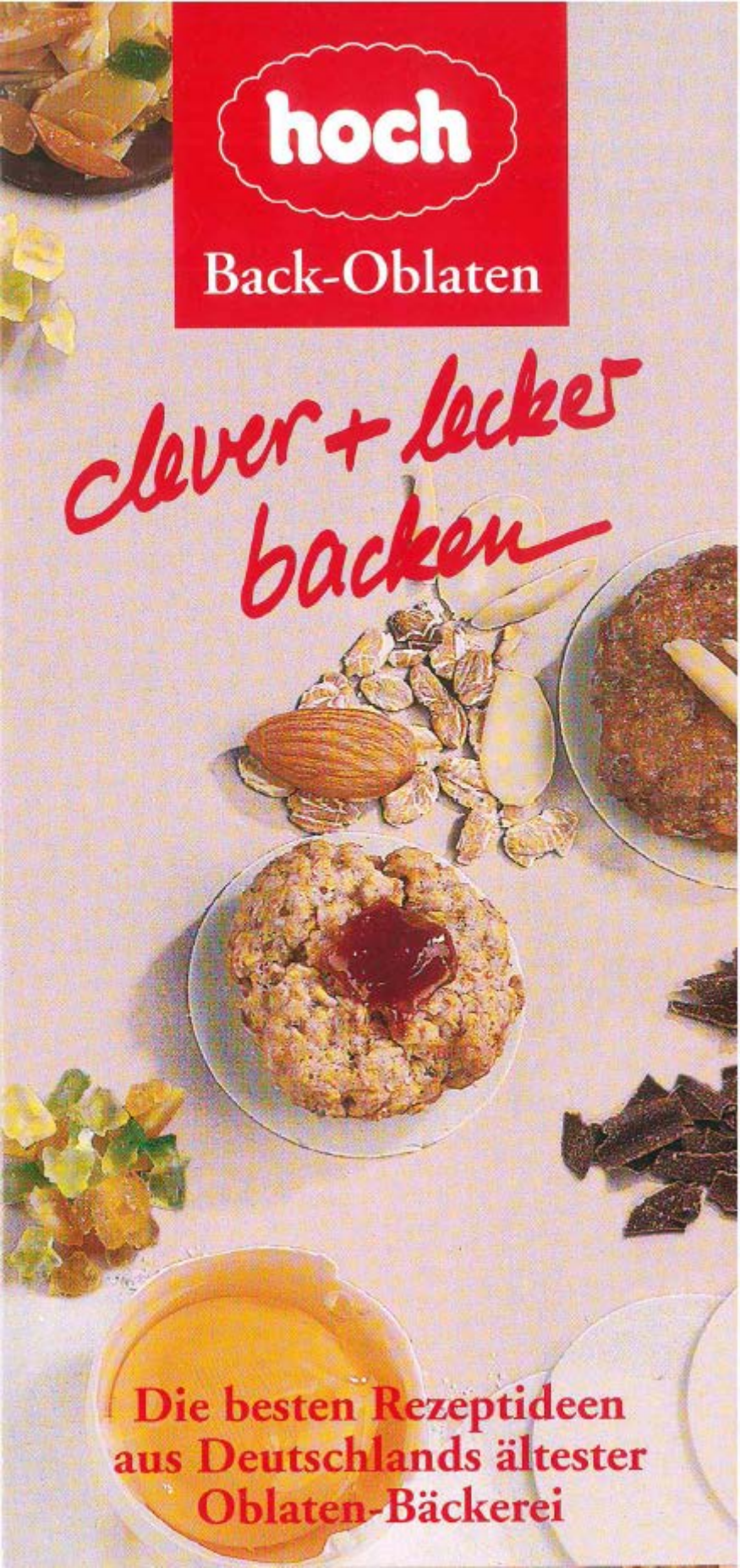




hoch

Back-Oblaten

*clever + lecker
backen*

Die besten Rezeptideen
aus Deutschlands ältester
Oblaten-Bäckerei

Haferflocken-Fruchtmakronen

2 Eiweiß
2 Eßl. Zucker
4 Eßl. Hagebutten-Konfitüre
(ohne Fruchtstücke)
50 g abgezogene,
gemahlene Mandeln
125 g Haferflocken
HOCH Back-Oblaten (Durchmesser 4 – 5 cm)

1. Eiweiß steifschlagen, nach und nach den Zucker und die Hagebutten-Konfitüre unterschlagen.
2. Mandeln und Haferflocken unterrühren.
3. HOCH Back-Oblaten auf ein Backblech verteilen und mit zwei Teelöffeln kleine Teigberge darauf setzen.
4. Mit einem Löffelstiel eine kleine Vertiefung in jedes Teighäufchen drücken und in den vorgeheizten Backofen schieben.

Strom: 150 Grad
Gas: 2 - 3
Backzeit: Etwa 25 Min.
Sofort nach dem Backen
die Makronenvertiefung mit
Hagebutten-Konfitüre füllen.

Pinien-Bissen

125 g Pinienkerne
60 g Orangeat
1/2 Zitrone
1/2 Orange
250 g abgezogene,
gemahlene Mandeln
1 Eßl. Speisestärke
200 g Puderzucker
2 Eiweiß
1 Prise Salz
HOCH Back-Oblaten
(Durchmesser 4 – 5 cm)

1. Die Pinienkerne in einer Pfanne ohne Fett bei milder Hitze hellbraun rösten und abkühlen lassen. Zwei Eßlöffel davon und einen Eßlöffel Orangeat beiseite stellen. Das restliche Orangeat fein hacken.
2. Je eine halbe Orange und Zitrone auspressen und den Saft mit Mandeln, Speisestärke und der halben Menge Puderzucker mischen.
3. Eiweiß und Salz sehr steif schlagen und den restlichen Puderzucker unterrühren. Alle Zutaten vorsichtig unter die Masse heben.
4. HOCH Back-Oblaten auf ein Backblech verteilen und mit zwei Teelöffeln den Teig darauf setzen. Die Teighäufchen mit den zurückgelegten Pinienkernen und Orangeat dekorieren und in den vorgeheizten Backofen schieben.

Strom: 150 Grad
Gas: Stufe 2
Backzeit: Etwa 20 Minuten

hoch

Back-Oblaten

die clevere Backhilfe

Verhindert – daß Ihr Gebäck am Blech anklebt.

Schützt – Ihr Gebäck vor dem Austrocknen – so bleibt alles länger frisch.

Bietet – Ihnen beste Qualität!

Qualität aus Tradition – seit 1793.

Seit mehr als zwei Jahrhunderten liegt die Fertigung der HOCH Back-Oblaten in den Händen der gleichen Familie. Altererbte Erfahrung und Handwerkskunst sichern den HOCH Back-Oblaten bis heute ihre hohe Qualität.

Jetzt sind Sie dran ...

Schicken Sie uns Ihren persönlichen Rezeptvorschlag:

Es kann Ihr Lieblingsrezept sein oder Ihre eigene Kreation.

Mit etwas Glück veröffentlichen wir Ihr Rezept in unserer nächsten Backbroschüre.

Ihre Mühe lohnt sich. Aus den Einsendungen lösen wir monatlich drei Rezepte aus. Die Gewinner erhalten von uns eine Auswahl unserer HOCH Back-Oblaten.

Schreiben Sie uns!

HOCH Oblatenbäckerei **Telefon 0 93 71 / 21 51**
63884 Miltenberg **Telefax 0 93 71 / 80 151**
e-mail: hoch.oblaten.ch@t-online.de



hoch

Back-Oblaten

clever + lecker
backen

Die besten Rezeptideen
aus Deutschlands ältester
Oblaten-Bäckerei

Mandel-Konfekt

50 g Butter
200 g Zucker
2 Päckchen Vanillin-Zucker
250 ml (1/4l) Schlagsahne
300 g abgezogene, gehobelte Mandeln
150 g gewürfeltes Orangeat
50 g gewürfeltes Zitronat
HOCH Back-Oblaten (Durchmesser 4 – 5 cm)

Für den Guß:
150 g dunkle Kuvertüre

1. Butter, Zucker und Vanillin-Zucker unter Rühren so lange erhitzen, bis der Zucker leicht gebräunt ist.
2. Schlagsahne hinzufügen, unter Rühren so lange erhitzen, bis der Zucker gelöst ist.
3. Mandeln, Orangeat und Zitronat unterrühren, die Masse nochmals unter ständigem Rühren so lange erhitzen, bis sie gut gebunden und fest ist.
4. Die Mandelmasse leicht bergartig auf HOCH Back-Oblaten streichen, auf ein Backblech legen und in den vorgeheizten Backofen schieben.

Strom: 175 – 200 Grad
Gas: Stufe 3 – 4
Backzeit: Etwa 10 Min.

Für den Guß:

Die Kuvertüre in einem kleinen Topf im heißen Wasserbad zu einer geschmeidigen Masse verrühren. Sofort nach dem Backen das Konfekt mit der Unterseite in die Kuvertüre tauchen. Das erkaltete Mandelkonfekt in gut schließende Gläser oder Dosen geben, kühl aufbewahren.

Schoko-Busserl

2 Eiweiß
100 g feinkörniger Zucker
1 Päckchen Vanillin-Zucker
1 gestrichener Eßl. Kakao
1 Prise Salz
50 g Schokoraspel (zartbitter)
HOCH Back-Oblaten (Durchmesser 4 – 5 cm)

1. Eiweiß in fettfreier Schüssel zu sehr steifem Schnee schlagen und die Hälfte des Zuckers langsam darunter geben.
2. Den restlichen Zucker zusammen mit allen Zutaten, ohne zu schlagen, langsam darunter ziehen.
3. Die HOCH Back-Oblaten auf einem Backblech verteilen. Mit zwei Teelöffeln walnußgroße Teighäufchen darauf geben und in den vorgeheizten Backofen schieben.
4. Die Busserl ca. 30 Minuten in leicht geöffnetem Ofen (Holzlöffel zwischen die Ofentür legen) backen. Die Plätzchen danach noch weitere 30 Minuten im Backofen lassen.

Strom: 130 – 150 Grad
Gas: Stufe 1 – 2
Backzeit: Etwa 25 – 35 Min.

Dekotip: Die Busserl vor dem Backen mit Schokoraspel bestreuen

Cappuccino-Makronen

3 Eiweiß
3-4 Eßl. Weißweinessig
300 g Zucker
35 g feingeriebene Mokka-Schokolade
125 g Kokosraspel
125 g Mehl
2 Päckchen Cappuccinopulver (à 10 g, gibt es fertig zu kaufen; ersatzweise 2 TL lösliches Kaffeepulver)
HOCH-Back-Oblaten (Durchmesser 4 – 5 cm)

1. Eiweiß und Essig steif schlagen.
2. Nach und nach den Zucker zugeben und so lange weiterschlagen bis die Masse sehr dick und cremig ist.
3. Alle Zutaten vorsichtig unter den Teig heben.
4. HOCH Back-Oblaten auf einem Backblech verteilen, mit zwei Teelöffeln kleine Teigberge auf die HOCH Back-Oblaten setzen, und in den vorgeheizten Backofen schieben.

Strom: 150 – 175 Grad
Gas: Stufe 2
Backzeit: Etwa 20 Min.

Dekotip: Sofort nach dem Backen auf jede Makrone eine Mokkabohne setzen.

Möhren-Berge

2 Eiweiß
150 g brauner Zucker
2 Eßl. flüssiger Honig
1 Messerspitze Backpulver
2 mittelgroße (etwa 250 g) geschälte und fein geriebene Möhren
200 g ungeschälte, gemahlene Mandeln
65 g Mehl
1/2 TL gemahlener Ingwer
Ca. 50 g Mandelstifte oder Mandelblättchen
HOCH Back-Oblaten (Durchmesser 4 – 5 cm)

1. Das Eiweiß mit Zucker, Honig und Backpulver schaumig schlagen.
2. Die geriebenen Möhren gut ausdrücken und mit den Mandeln, Mehl und Ingwer unter die Eiweißmasse heben.
3. Den Teig auf HOCH Back-Oblaten streichen und mit Mandelstiften oder Mandelblättchen verzieren.
4. Etwa 1 1/2 Stunden bei Zimmertemperatur stehen lassen, dann das mit Möhrenbergen belegte Backblech in den vorgeheizten Backofen geben.

Strom: 150 – 175 Grad
Gas: Stufe 2
Backzeit: Etwa 20 Min.

Tip:
Zum Verschicken kleine selbstgemachte Marzipanmöhren dazulegen.

hoch