



Landfrauen haben das Backen im Blut

Landfrauen-Backrezepte gelingen immer. Die Palette der x-fach erprobten Rezepte ist beachtlich. Kuchen, Blechkuchen, Torten, Guetzi, Wähen, Brot und Brötchen. Süsse und pikante Köstlichkeiten, einfache Alltagsrezepte und Festtagsrezepte.

Landfrauen backen mit einheimischen Produkten aus der Region, ob Eier, Mehl, Milchprodukte, Früchte, Gemüse. Ökologisch perfekt. Frische, naturbelassene Zutaten sind Teil des Landfrauen-Backerfolges. Was aus dem Ofen kommt, riecht verführerisch und schmeckt köstlich.

ISBN 978-3-03780-476-6



9 783037 804766

Das grosse *Landfrauen* Backbuch

Das grosse *Landfrauen* Backbuch



FO NA

FO NA

Das grosse
Landfrauen
Backbuch

Das grosse
Landfrauen
Backbuch

Inhaltsverzeichnis

12 Produkte aus der Region

Kuchen

18 Apfel-Streusel-Kuchen

20 Birnenweggen

22 Apfel-Nuss-Kuchen

24 Marronicake

24 Zucchinikuchen

26 Ehestandskuchen von 1896

28 Apfel-Vanille-Kuchen

30 Apfeligugelhupf

32 Lenzburger Landfrauenkuchen

34 Osterfladen

36 Meringuierter Rhabarberkuchen

38 Grosis Linzertorte

40 Apfelpastete

42 Schokoladecake Tante Anna

42 Muetis Schoggichueche

44 Johannisbeerkuchen

46 Saftiger Birnenkuchen

48 Beeren-Quarkkuchen

Blechkuchen

52 Lebkuchen

52 Magenbrot

54 «Spiegeleier»-Kuchen

56 Grosis Blitzkuchen

58 Früchteriegel

60 Mandelschnitten

62 Kirschenkuchen

Torten

66 Ananas-Kirschtorte

68 Gefüllte Trüffeltorte

70 Kinderfesttorte

72 Chästhaler Schoggitorte

74 Zupftorte

76 Mohrenkopftorte

78 Erdbeertorte

© 2015 überarbeitete Neuauflage

© 2012 Fona Verlag AG, 5600 Lenzburg
www.fona.ch

Lektorat Léonie Schmid

Konzept und Gestaltung FonaGrafik

Bild- und Rezeptnachweis Seite 186

Druck Kösel, Altusried-Krugzell

ISBN 978-3-03780-476-6

Kleingebäck

- 82 Schenkeli
- 84 Schürzenbündel
- 85 Marsarins
- 86 Nussbrettchen
- 88 Schokoladensterne
- 88 Haselnussstreifen
- 90 Zwetschgenmuffins
- 92 Froue-Küssli
- 92 Honigwaffeln
- 94 Baumnussguetzli
- 94 Miängeli
- 96 Seiserli
- 97 Ruth's Nussschnitten
- 98 Eierkirschsterne
- 100 Aniswürfel
- 100 Dinkelguetzli
- 102 Schokoladentörtchen
- 104 Zuzgerli
- 106 Freienwiler Möckli
- 106 Apfeltaler
- 107 Karottenstängelchen
- 107 Lebschnitten
- 108 Japonaischnitten

Wähen

- 112 Cassis-Apfel-Fladen
- 114 Aprikosenkuchen
- 116 Apfelwähe
- 118 Kürbispie
- 120 Rahmkuchen
- 122 Kartoffelkuchen
- 124 Dinkelflockenkuchen
- 126 Käse-Dörrbirnen-Kuchen
- 128 Lauch-Fisch-Kuchen
- 130 Blumenkohlpie

Pikantes Gebäck

- 134 Schinken im Brotteig
- 136 Pizzaschnecken
- 136 Würzige Biskuitroulade
- 138 Brätpastete
- 140 Brätröllchen
- 140 Sauerkrauttaschen
- 142 Fleischkräpfen

Brote

- 146 Brot – Grundrezepte
- 148 Agathabrot
- 150 Dreikönigskuchen
- 151 Grittibänze
- 152 1.-August-Weggen
- 154 Süsse Zopfthehasen
- 156 Neujahrsbrot
- 158 Butterzopf
- 160 Neujahrsweggen
- 161 Pikante Hefeschnecken
- 162 Süsses Kartoffelbrot
- 164 Kartoffelbrot
- 165 Früchtebrot
- 166 Speck-Zwiebel-Brötchen
- 168 Karottenbrot
- 169 Kartoffelbrot
- 170 Bärlauchspiralbrot
- 172 Kartoffel-Speck-Zopf
- 174 Oliven-Brezel
- 176 Pflaumenbrot
- 178 Kürbiskernbrot
- 180 Maisbrot

EL = Esslöffel, TL = Teelöffel,
Msp = Messerspitze, l = Liter,
dl = Deziliter, kg = Kilogramm,
g = Gramm



Kuchen

- 18 Apfel-Streusel-Kuchen
- 20 Birnenweggen
- 22 Apfel-Nuss-Kuchen
- 24 Marronicake
- 24 Zucchinikuchen
- 26 Ehestandskuchen von 1896
- 28 Apfel-Vanille-Kuchen
- 30 Apfelgugelhupf
- 32 Lenzburger Landfrauenkuchen
- 34 Osterfladen
- 36 Meringuierter Rhabarberkuchen
- 38 Grosis Linzertorte
- 40 Apfelpastete
- 42 Schokoladecake Tante Anna
- 42 Muetis Schoggichueche
- 44 Johannisbeerkuchen
- 46 Saftiger Birnenkuchen
- 48 Beeren-Quarkkuchen

Meringuierter Rhabarberkuchen

für eine Springform
von 24–26 cm Durchmesser

Teig

75 g weiche Butter

125 g Zucker

1 Prise Salz

1 Eigelb

**½ unbehandelte Zitrone,
abgeriebene Schale und 1 TL Saft**

3 EL Milch

200 g Weismehl

½ Briefchen Backpulver

1–2 EL geriebene Mandeln

500 g Rhabarber

Guss

1 Eigelb

3 EL Zucker

1 dl Kaffeerahm

Meringuemasse

2 Eiweiss

1 Prise Salz

2–3 EL Zucker

2–3 EL Mandelblättchen

1 Backofen auf 200 °C vorheizen. Boden und Rand der Springform einfetten.

2 Für den Teig Zutaten bis und mit Zitronensaft zu einer cremigen, luftigen Masse aufschlagen. Milch unterrühren. Mehl und Backpulver zugeben, leicht kneten.

3 Zwei Drittel vom Teig auf dem Boden der Form ausrollen, Ring aufsetzen. Restlichen Teig zu einer Rolle formen, an den Rand legen, festdrücken, Rand 2½ cm hoch formen. Boden mit einer Gabel einstechen. Mandeln auf dem Teigboden verteilen. Rhabarber schälen, Stangen in Würfelchen schneiden, auf dem Teigboden verteilen.

4 Rhabarberkuchen auf der untersten Schiene in den Ofen schieben, bei 200 °C 15 Minuten backen. Guss zubereiten, über den Rhabarber giessen. Weitere 20 Minuten bei 200 °C backen. Eiweiss und Prise Salz steif schlagen, Zucker zugeben, kurz weiterschlagen. Eischnee auf dem heißen Kuchen verteilen. Mandelblättchen darüberstreuen. Den Rhabarberkuchen auf der zweituntersten Schiene in den Ofen schieben und bei 200 °C 10 Minuten backen, bis der Eischnee fest und die Mandelblättchen hellbraun sind. In der Form auskühlen lassen.





Blechküchen

- 52 Lebkuchen
- 52 Magenbrot
- 54 «Spiegeleier»-Kuchen
- 56 Grosis Blitzkuchen
- 58 Früchteriegel
- 60 Mandelschnitten
- 62 Kirschenkuchen



Torten

- 66 Ananas-Kirschtorte
- 68 Gefüllte Trüffeltorte
- 70 Kinderfesttorte
- 72 Chästhaler Schoggitorte
- 74 Zupftorte
- 76 Mohrenkopftorte
- 78 Erdbeertorte



Kleingebäck

- 82 Schenkeli
- 84 Schürzenbündel
- 85 Marsarins
- 86 Nussbrettchen
- 88 Schokoladensterne
- 88 Haselnussstreifen
- 90 Zwetschgenmuffins
- 92 Froue-Küssli
- 92 Honigwaffeln
- 94 Baumnussguetzli
- 94 Miängeli
- 96 Seiserli
- 97 Ruth's Nussschnitten
- 98 Eierkirschsterne
- 100 Aniswürfel
- 100 Dinkelguetzli
- 102 Schokoladentörtchen
- 104 Zuzgerli
- 106 Freienwiler Möckli
- 106 Apfeltaler
- 107 Karottenstängelchen
- 107 Lebschnitten
- 108 Japonaischnitten



Wähen

- 112 Cassis-Apfel-Fladen
- 114 Aprikosenkuchen
- 116 Apfelwähe
- 118 Kürbispie
- 120 Rahmkuchen
- 122 Kartoffelkuchen
- 124 Dinkelflockenkuchen
- 126 Käse-Dörrbirnen-Kuchen
- 128 Lauch-Fisch-Kuchen
- 130 Blumenkohlpie



Pikantes Gebäck

- 134 Schinken im Brotteig
- 136 Pizzaschnecken
- 136 Würzige Biskuitroulade
- 138 Brätpastete
- 140 Brätrollchen
- 140 Sauerkrauttaschen
- 142 Fleischkrapfen

Brote

- 146 Brot – Grundrezepte
- 148 Agathabrot
- 150 Dreikönigskuchen
- 151 Grittibänze
- 152 1.-August-Weggen
- 154 Süsse Zopfthehasen
- 156 Neujahrsbrot
- 158 Butterzopf
- 160 Neujahrsweggen
- 161 Pikante Hefeschnecken
- 162 Süßes Kartoffelbrot
- 164 Kartoffelbrot
- 165 Früchtebrot
- 166 Speck-Zwiebel-Brötchen
- 168 Karottenbrot
- 169 Kartoffelbrot
- 170 Bärlauchspiralbrot
- 172 Kartoffel-Speck-Zopf
- 174 Oliven-Brezel
- 176 Pflaumenbrot
- 178 Kürbiskernbrot
- 180 Maisbrot

Register

A

Ananas 66
Anis 100
Apfel 18, 22, 28, 30, 32, 40, 106,
112, 116, 122
Apfel, Dörr- 20
Aprikose 54, 114
Aprikose, Dörr- 58

B

Banane 76
Bärlauch 170
Baumnuss 20, 22, 24, 30, 86,
94, 96, 100, 106, 107, 126, 146,
164, 165
Baumnussmehl 22
Birnbrotgewürz 20, 58
Birne 46, 116
Birne, Dörr- 20, 58, 100, 126
Birndicksaft 18, 20, 58, 100
Bittermandelaroma 85
Blumenkohl 130
Brät, Kalbs- 138, 140
Brombeeren 48
Brot, Grundrezept 146

C

Cornichon 138
Creme, Butter- 66
Creme, Erdbeer- 78
Creme, Joghurt- 78
Crème fraîche 118, 130, 140

D

Dörrfrüchte 146, 165
Dreikönigskuchen 150
Dunst 13

E

Ei 12
Eierkirsch 98
Eischneehaube 36
Erdbeere 48, 78

F

Feige 20, 58
Fisch 128
Fleisch, Rind- 142
Fleisch, Rollschinken 134
Flocken, Dinkel- 124
Frittiergut 82, 84
Früchtebrot 165

G

Glasur, Haselnuss- 68
Glasur, Kaffee- 104
Glasur, Kirsch- 88
Glasur, Schokoladen- 52, 68
Glasur, Schokoladen-, weisse 68
Glasur, Zitronen- 60, 70, 88
Griess 13, 24, 34
Grittibänz 151

H

Haselnuss 18, 24, 30, 32, 38, 40,
72, 88, 92, 96, 97, 100, 107, 108,
146, 164, 165, 176
Heidelbeeren 48
Himbeeren 48
Honig 92

I

Ingwer 130

J

Japonais 108
Johannisbeere 44, 48
Johannisbeere, schwarze 112

K

Kakaopulver 52, 74, 76, 104
Karotte 107, 142, 146, 161, 168
Karottenbrot 168
Kartoffel 122, 162, 164, 169, 172
Kartoffelbrot, süss 162, 169
Kartoffelbrot 164
Kartoffelstock 85
Käse, Emmentaler 174

Käse, Frisch- 130
Käse, Frisch-, Hütten- 136
Käse, Gruyère 124, 126, 140, 174
Käse, Mozzarella 136
Käse, Raclette- 122
Käse, Sbrinz 130, 161
Kirsch 42, 44, 66, 72, 74, 82, 88,
96, 100, 107, 116

Kirsche 62, 66
Kleie 13
Kohlrabi 161
Kokosnussraspel 104, 118
Konfitüre, Aprikosen- 68, 88
Konfitüre, Himbeer- 38, 66, 96, 97
Konfitüre, Johannisbeer- 38, 66, 96
Kümmelsamen 146
Kürbis 118, 146
Kürbiskerne 146, 178

L

Lauch 122, 128, 161
Lebkuchen 52
Lebkuchengewürz 52, 90, 96
Leinsamen 146
Linzertorte 38

M

Magenbrot 52
Mandel 26, 28, 32, 42, 44, 56, 60, 62,
66, 68, 78, 85, 88, 92, 98, 108
Marronipüree 24
Mehl, Mais- 180
Mehlherstellung 13
Mehlsorten 13
Milch 14, 104
Milchprodukte 14
Mohrenkopf 76
Muffin 90

N

Natron 92, 107
Nelkenpulver 38
Neujahrsbrot, süss 156
Neujahrsweggen 160

O

Öl, Raps- 22, 24, 52, 70, 96, 106, 164
Oliven 174
Olivenpaste 174
Orangensaft 118
Osterfladen 34
Osterhasen, Zopf-, süss 154

P

Pastete, Apfel- 40
Pastete, Brät- 138
Pfefferminze 68
Pflaume, Dörr- 176
Pilze 142
Pinienkerne 112

Q

Quark 28, 34, 40, 48, 74, 76,
112, 128, 138

R

Rahm 56, 76, 78, 92, 97, 107
Rahm, Sauer- 114
Rhabarber 36
Riegel, Früchte- 58
Rosinen 20, 40, 120, 162

S

Sardelle 130
Sauce, Zitronen- 130
Sauerkraut 140
Sellerie, Knollen- 161
Sesamsamen 124, 178
Sonnenblumenkerne 146
Speck 136, 140, 166, 172
Spinat 161
Sultaninen 18, 32, 118, 150, 15,
156, 162
Süssmost 18, 140, 176

Sch

Schenkeli 82
Schinken 136, 138, 170
Schnecken, pikante 136, 161

Schokolade 30, 42, 52, 72, 102,
106, 176
Schokoladenpulver 52, 72
Schokoladenraspel 76

St

Streusel 18, 62

T

Teig, Backpulver- 22, 24, 28, 30,
56, 62
Teig, Biskuit- 66, 70, 72, 74, 76, 78
Teig, Biskuit-, pikant 136
Teig, Blätter- 140, 142
Teig, Brot- 134, 146 ff.
Teig, geriebener 34, 38, 112
Teig, Hefe- 18, 20, 58, 146 ff.
Teig, Mürbe- 32, 46, 116, 122,
124, 126
Teig, Mürbe-, süss 120
Teig, Mürbe-, Quark- 40, 48, 118
Teig, Quark- 138
Tomate 142
Tomatenpüree 136

V

Vanillepudding 28, 46, 66

W

Waffel 92
Weggen, 1. August- 152
Weinbeeren 151
Wurst 140

Z

Zitrone 130
Zopf, Hefe- 158, 172
Zucchini 24
Zwetschge 90
Zwetschge, Dörr- 20, 58
Zwieback 42
Zwiebel 124, 166, 170

Bildnachweis

Andreas Thumm

27, 29, 31, 33, 45, 67, 71, 83, 93, 95, 113, 135, 143,
149, 153, 155, 167, 171, 173, 175, 177, 179, 181

Patrick Zemp

19, 21, 23, 25, 37, 39, 41, 43, 47, 53, 55, 57, 59, 61,
63, 68, 73, 75, 77, 79, 87, 89, 91, 99, 101, 103, 105,
109, 137, 139, 141, 147, 157, 159, 163

Claudia Albisser

35, 49, 115, 117, 119, 121, 123, 125, 127, 129, 131

Rezeptnachweis

Landfrauen-Küche

(Aargauer Landfrauen)

Landfrauen-Bäckerei

(Aargauer Landfrauen)

Landfrauen-Festtagsrezepte

(Aargauer Landfrauen)

Landfrauen-Wähenbackbuch

Dinkel

(Theres Berweger)

Kochen- und backen im Umluft- und Heissluftbackofen

(Silvia Erne-Bryner)

