

KOCH & GENUSSBUCH

Hotel Bayerischer Hof

#MeinHofGenuss



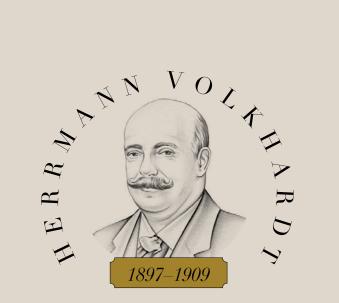




REZEPTE FAMILIE VOLKHARDT

- Prinzregententorte nach Herrmann Volkhardt
- Schaumrollen nach Hermann Volkhardt
- Hollerkücherl nach Falk Volkhardt
- Kaiserschmarrn mit Zwetschgenröster nach Innegrit Volkhardt







Prinzregententorte nach Herrmann Volkhardt

Zubereitung

Zubereitung

ZUTATEN & ZUBEREITUNG

Teig		
250	Gramm	Butter oder Margarine
250	Gramm	Zucker
1	Packung	Vanillezucker
4	Stück	Eier
		eine Prise Salz
200	Gramm	Mehl
50	Gramm	Speisestärke
1	Teelöffel	Backpulver

nacheinander Zucker, Vanillezucker, Eier und Salz dazu. Das mit Speisestärke und Backpulver gemischte und gesiebte Mehl wird nach und nach untergerührt. Aus dem Teig werden 8 Böden gebacken. Knapp 2 EL Teig werden jeweils in eine gefettete Springform mit einem Durchmesser von 26 cm gestrichen. Dabei darauf achten, dass der Teig am Rand nicht zu dünn ist, damit der Boden dort nicht zu dunkel wird. Tipp: Boden gleich nach dem Backen aus der Springform lösen, denn wenn er ausgekühlt ist, bricht er leicht. Jeden Boden im vorgeheiztem Backofen bei 220°C ca. 7 Minuten backen.

Für den Teig rührt man das Fett schaumig und gibt

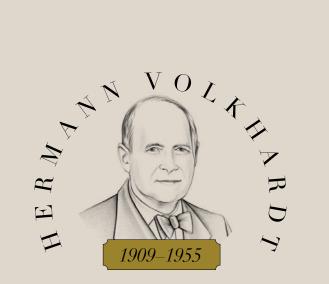
Füllung	3	
1	Packung	Puddingpulver
		(Schokolade)
1	Esslöffel	Kakaopulver
100	Gramm	Zucker
0,5	Liter	Milch
50	Gramm	Kokosfett
200	Gramm	Butter oder Margarine

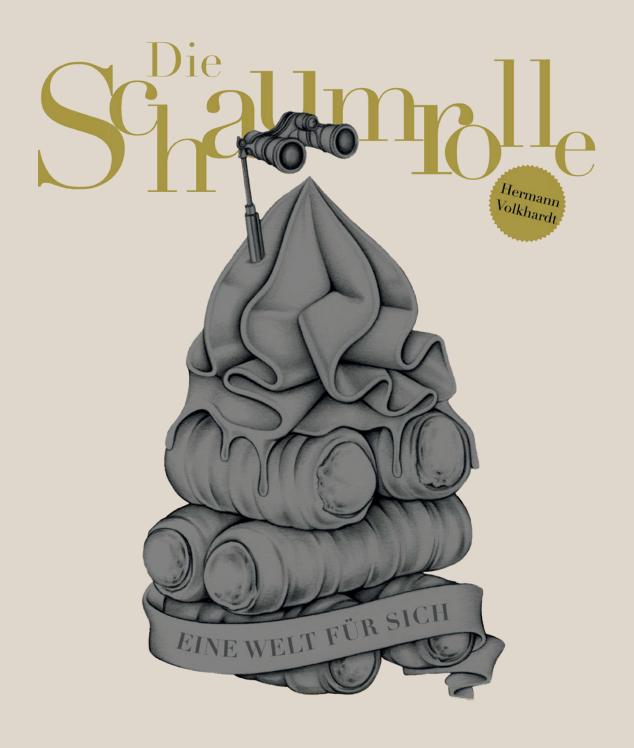
Puddingpulver, Kakaopulver und Zucker mit 6 EL
Milch anrühren. Die restliche Milch in einem Topf
zum Kochen bringen. Sobald die Milch kocht, den
Topf vom Herd nehmen. Nun die Puddingpulvermi-
schung unter rühren und noch einmal kurz aufko-
chen lassen. Das Kokosfett gibt man in den heißen
Pudding. Damit sich keine Haut bildet, wird der Pud-
ding während des Abkühlens gerührt. Tipp: Einfach
Frischhaltefolie direkt auf den Pudding legen, dann
kann sich ebenfalls keine Haut bilden. Die Butter
schaumig rühren und in den erkalteten Pudding
esslöffelweise einarbeiten. Dabei darauf achten,
dass Fett und Pudding nicht zu kalt sind, da sonst
die Creme gerinnen kann. Sobald die Böden abge-
kühlt sind, bestreicht man den ersten mit der Scho-
koladen-Buttercreme und setzt den nächsten Boden
darauf. Dieser wird auch mit der Creme bestrichen
und so weiter. Die letzte Schicht muss aus einem
Boden bestehen.
Dodon Doctorion

Guss		
150	Gramm	Puderzucker
3	Esslöffel	Kakaopulver
20	Gramm	Butter
		Wasser

Zubereitung:

Man verrührt den gesiebten Zucker, das Kakaopulver und die zerlassene Butter mit 2 bis 3 EL heißem Wasser, sodass eine dickflüssige, glatte Masse entsteht. Damit die Torte überziehen.





ZUTATEN & ZUBER EITUNG

Blitzblätterteig

250	Gramm	Mehl (Type 405)
250	Gramm	gefrorene Butterwürfel
125	Gramm	eiskaltes Wasser
1	Teelöffel	Zucker
1	Prise	Salz
3	Tropfen	Essig
1	Stiick	Fi

Zubereitung

Mehl, Butter, Wasser, Zucker, Salz und Essig in der Maschine zusammenkneten. Von der Butter nur so viel nehmen, dass der Teig zusammenhält. Den Teig zu einem Rechteck formen, ca. 10 x 15 cm, und in Klarsichtfolie wickeln. Für 15 Minuten in den Kühlschrank oder (bei Hitze) in die Tiefkühltruhe geben. Nach dem Ruhen den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche zu einem 15 x 35 cm großen Rechteck ausrollen. Eine doppelte Tour geben. Dafür den Teig ineinander falten, sodass 4 Schichten übereinander liegen. Gleich im Anschluss den Teig wieder auf 15 x 35 cm ausrollen und noch einmal eine doppelte Tour geben. Wiederum in Klarsichtfolie einschlagen und für 15 Minuten kühlen. Dem Teig anschließend noch eine dritte und vierte doppelte Tour geben, vorher jeweils auf 15 x 35 cm ausrollen. Nochmals für 15 Minuten kühlen. Nun den Blätterteig auf 15 x 60 cm ausrollen und in Streifen schneiden, die 2 cm breit und 60 cm lang sind. Das Ei mit einem Esslöff el Wasser verquirlen und die Streifen auf einer Seite damit einstreichen. Nun die Streifen um die Backzylinder wickeln. Die mit Ei eingestrichene Seite bildet dabei die Außenhaut. **Tipp 1:** Spiralförmig wickeln. Den Streifen dabei immer ca. 1–2 mm überlappend wickeln, sodass sich eine geschlossene Oberfläche ergibt. Darauf achten, die Schnittkanten nicht zu drücken, da sonst die Blätterung zerstört wird. Die Metallzylinder sollten so umwickelt werden, dass man später Schaumrollen von etwa 16 cm Länge servieren kann. Tipp 2: Am Ende sollte jeweils noch ca. 1-2 mm Platz sein, da man sonst die Backförmchen nicht mehr aus den gebackenen Hörnchen herausbekommt. Die gewickelten Schaumrollen nun bei 200° C für ca. 15–18 Minuten goldgelb backen und anschließend auskühlen lassen, bevor man sie von der Form abziehen kann.

Eierlikörsahne

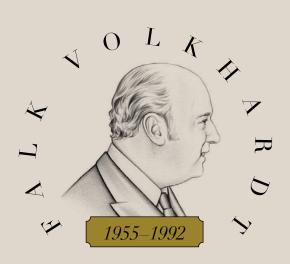
3	Blatt	Gelatine
125	Gramm	Eierlikör
500	Milliliter	Sahne
1	Päckchen	Vanillezucker

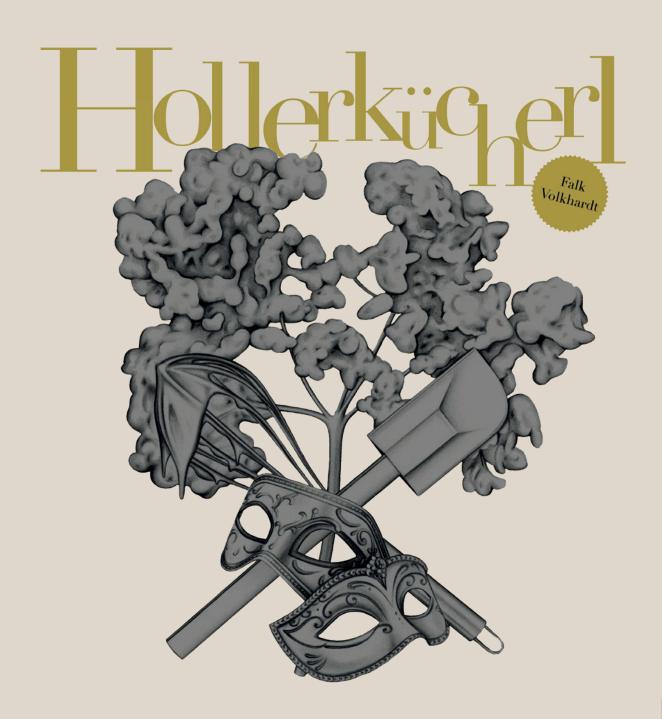
Dekor200 Gramm Kuvertüre dunkel

Die Gelatine einweichen, ausdrücken und auflösen – darauf achten, dass sie nicht zu heiß wird. Anschließend die aufgelöste Gelatine mit dem Eierlikör verrühren. Die Sahne mit Vanillezucker steif schlagen, und 2–3 Esslöff el davon vorsichtig unter die Eierlikör-Gelatine rühren.

Diese Mischung nun unter die restliche Sahne heben und kalt stellen.

Zwei Drittel der Kuvertüre über einem Wasserbad schmelzen, bis sie eine Temperatur von 40–45°C erreicht hat. Die Schüssel aus dem Wasserbad nehmen, das verbleibende Drittel Kuvertüre dazugeben und unter gelegentlichem Rühren langsam schmelzen lassen. Die Kuvertüre sollte dabei auf 27–28° abkühlen. Nun die Kuvertüre über dem Wasserbad auf 32–33°C erwärmen. Die Schaumrollen der Länge nach zur Hälfte mit Kuvertüre überziehen und verzieren. Abkühlen lassen, bis die Kuvertüre ganz fest geworden ist. Zum Schluss die Schaumrolle mit der Eierlikörsahne befüllen.





ZUTATEN & ZUBEREITUNG

Zutaten

To Stack Hotaliacibiatellablacin init tangem St	16 Stück	Holunderblütendolden mit langem Sti	el
---	----------	-------------------------------------	----

Stück Eier 2 Prise Salz 1 gestrichene Esslöffel Zucker 3 Mehl Gramm 125 Milliliter Milch 125 helles Bier Milliliter 100

Puderzucker zum Bestäuben

Frittierfett (Kokosfett) oder Öl zum Ausbacken

Puderzucker

Zubereitung

Holunderblüten mit Stiel in kaltem Wasser gründlich waschen, etwas ausschütteln und auf einer Lage Haushaltspapier abtrocknen lassen. Alle Zutaten für den Teig in eine Schüssel geben und glatt rühren. In einer Fritteuse oder einem tiefen Topf Öl oder Fett auf 190° C erhitzen. Je eine Blüte am Stiel anfassen und in den Ausbackteig tauchen, leicht abschütteln, mit der Hand die Blüte etwas auseinanderziehen. Danach in das heiße Fett eintauchen und das Hollerkücherl goldbraun und knusprig ausbacken. Mit einem Schaumlöff el herausheben und auf einer Lage Küchenpapier abtropfenlassen. Anschließend das Hollerkücherl dick mit Puderzucker bestäuben.







Kaiserschmarrn mit Zwetschgenröster nach Innegrit Volkhardt

ZUTATEN & ZUBEREITUNG

Kaiserschmarrn (für 2 bis 3 Portionen)

250 Gramm Mehl
0,5 Liter Milch
5 bis 6 Stück Eier
Prise Salz

10 Gramm Vanillezucker

1 cl Rum

Rumrosinen nach Geschmack

Zubereitung

Alle Zutaten miteinander verrühren. In eine heiße Pfanne Pfl anzenöl geben, Teig ca. ½ cm hoch einfüllen, ein paar Rumrosinen dazugeben und den Boden goldbraun anbraten. Dann in den heißen Ofen (ca. 240° C Heißluft) geben, nach ca. 8 Minuten rausnehmen, mithilfe einer Palette wenden und mit Kristallzucker bestreuen. Wieder zurück in den Ofen für ca. weitere 5 Minuten. Nachdem der Kaiserschmarrn aufgegangen ist, rausnehmen, mit 2 Paletten zerreißen und wieder für ca. 2 Minuten in den heißen Ofen, damit jedes einzelne Stück noch mal karamelisiert. Auf einem warmen Teller anrichten und mit Staubzucker bestreuen.

Zwetschgenröster

100GrammRotwein100GrammZucker1PäckchenVanillezucker400GrammZwetschgen

Rotwein mit beiden Zuckern aufkochen und einreduzieren, entkernte Zwetschgen dazu geben und weitere 15 Minuten einkochen lassen.

