

1. APFELSTRUDEL

INGREDIENTES (4 PERSONAS)

1 Kg de manzanas
1 huevo
275 g de harina
90 g de mantequilla
90 g de azúcar
1/3 de vaso de leche
80 g de pasas de Corinto
Raspadura de un limón
Canela
Sal



PREPARACIÓN

Paso 1: Mezclar enérgicamente en un cuenco la mitad de la mantequilla, la harina, el huevo, la leche y un pellizco de sal hasta obtener una masa homogénea y compacta. Amasar y finalmente hacer una bola y dejar reposar 20 minutos en un cuenco, tapada con un trapo.

Paso 2: Poner en remojo con agua caliente las pasas. Pelar y cortar las manzanas en rodajas finas.

Paso 3: Derretir el resto de la mantequilla y engrasar con ella un molde para horno rectangular pero más ancho que los de bizcocho. Recuperar la mantequilla derretida y enharinar.

Paso 4: Con un rodillo, amasar la bola y darle forma rectangular, recortando y desechando los bordes, de un espesor de 3 mm aproximadamente.

Paso 5: Sobre la masa, colocar las manzanas y encima las pasas, la raspadura de limón, el azúcar y la mitad del resto de la mantequilla derretida.

Paso 6: Plegarlo con cuidado a modo de rollo, colocarlo en el molde y pintarlo con el resto de la mantequilla. Cocinar a horno medio durante 45 minutos. Cuando falten 10 minutos, sacarlo y rociar el pastel con el jugo que ha ido soldando y volver a hornearlo.

Paso 7: Sacar del horno y volver a rociarlo con su jugo. Servir caliente.

2. SPINATSTRUDEL

INGREDIENTES

Para el relleno:

- 2 tazas de espinaca
- 2 tazas de requesón o queso blanco para untar
- 1 huevo batido
- 1 taza de tocino cortado en dados muy pequeños
- 1 taza de queso parmesano rallado

Para la masa:

- 4 tazas de harina común de trigo
- 3 cucharadas de azúcar
- ½ cucharadita de sal
- 200 g de margarina
- 4 huevos
- 2 o 3 cucharadas de agua fría



PREPARACIÓN

Relleno:

Sofritar el tocino y mezclarlo con la espinaca, el huevo batido, el requesón y el queso parmesano rallado. Salar y pimientar a gusto.

Masa:

Mezclar la harina con el azúcar y la sal. Añadir la margarina desgranándola de a poco con un tenedor hasta que se formen pequeños gránulos. Agregar los huevos y mezclarlos suavemente con la masa. Si es necesario, incorporar dos o tres cucharadas de agua para suavizar la masa. Mezclar con las manos hasta obtener una masa homogénea.

Estirar la masa con un palo de amasar formando un rectángulo. Colocar la mezcla de espinaca, tocino y los demás ingredientes sobre la masa, cerrarla la masa en la mitad y en los extremos hacia adentro. Si se lo desea, se puede espolvorear la masa con semillas de sésamo.

Colocar el strudel en un molde de metal e introducirlo en el horno a temperatura moderada (gas) o a 200° C (eléctrico). Hornear durante 20 minutos aproximadamente.

El strudel de espinaca se puede acompañar con un buen vino blanco suave. Guten Appetit!

3. SCHWARZWÄLDER KIRSCHTORTE (tarta Selva Negra)

INGREDIENTES (8 RACIONES)

Para el bizcocho:

- 175 r. de harina,
- 175 gr. de azúcar fino,
- 7 huevos,
- 210 gr. de mantequilla,
- 175 gr. de chocolate sin leche.

Para el relleno:

- 750 gr. de cerezas negras,
- 60 gr. de azúcar fino,
- 20 gr. de azúcar normal,
- 1/2 vaso de Kirsch o aguardiente de cerezas,
- 2 vasos de nata para montar.



Para el adorno:

- 100 gr. de fideos de chocolate.

PREPARACIÓN

Trocear y fundir el chocolate al baño María, dejar que se entibie. Trocear y batir la mantequilla, añadir el chocolate y mezclar. Separar las claras de las yemas de los huevos. Batir las claras a punto de nieve muy firme y añadir azúcar fino. Incorporar el chocolate cucharada a cucharada removiendo con cuidado cada vez. Incorporar la harina, pasada por el tamiz, en varias veces y mezclar. Engrasar un molde circular con mantequilla y espolvorear con harina. Verter la mezcla de chocolate en el molde. Poner el molde en el horno ya caliente y cocer a 180° C. durante 1 hora. Retirar del horno, dejar que se enfríe el bizcocho y desmoldarlo. Deshuesar y cortar por la mitad 600 gr. de cerezas y reservar el resto enteras. Ponerlas en un bol y añadir 40 gr. de azúcar fino y 10 gr. del normal. Verter la mitad del kirsch y dejar macerar 1 hora. Cortar el bizcocho horizontalmente en tres capas y separarlas. Retirar las cerezas, poner el líquido en un cazo y cocer hasta reducir a la mitad. Añadir el resto del kirsch, mezclar y regar las tres partes del bizcocho. Montar la nata hasta que esté bien firme y añadir el resto de azúcar fino. Extender una tercera parte de la nata sobre una de las capas del bizcocho. Repartir por encima de la nata la mitad de las cerezas, poner la segunda capa de bizcocho y cubrir con un tercio de la nata y con el resto de las cerezas. Poner la 3ª capa de bizcocho y cubrir la superficie y los lados con la nata restante. Decorar el borde de la tarta con los fideos de chocolate y adornar la superficie del pastel con las cerezas enteras. Poner un poco de nata en una manga pastelera y adornar la superficie superior de la tarta. Dejar enfriar en la nevera por lo menos una hora.

4. SACHERTORTE

INGREDIENTES

150 g. Cobertura de chocolate Valor (Tableta de 500 g.),
1 cucharada de ron,
150 g. de mantequilla,
150 g. de azúcar lustre,
6 huevos grandes,
2 cucharadas pequeñas de azúcar de vainilla,
120 g. de harina,
Mantequilla y harina para el molde.

Ingredientes para la cobertura:

75 g. de mermelada de albaricoque,
120 g. Cobertura de chocolate Valor (Tableta de 500 g.),
120 g. de azúcar glas,



PREPARACIÓN

En un recipiente fundir la Cobertura de chocolate Valor (Tableta 500 g.) con un poco de agua al baño María, retirar del fuego y verter el ron.

Batir la mantequilla con una batidora hasta que quede suave, añadir 120 g. de azúcar y continuar batiendo hasta obtener una mezcla espumosa. Incorporar lentamente las yemas y el chocolate Valor.

Batir las claras a punto de nieve y agregar el azúcar restante. Incorporar a cucharadas las claras a la crema de chocolate Valor, alternando con la harina previamente pasada por un tamiz. Verter la mezcla en un molde previamente engrasado y enharinado y cocer en el horno durante una hora.

Dejar enfriar dentro del molde durante cinco minutos, volcar sobre una rejilla y dejar refrigerar 24 horas. En un cazo calentar la mermelada a fuego lento. Colar y untar la tarta por arriba y por los bordes.

Elaboración de la cobertura:

Fundir la Cobertura de chocolate Valor (Tableta 500 g.) al baño María y en otro cazo hervir el azúcar lustre con cuatro cucharadas de agua. Dejar enfriar ligeramente y mezclar con el chocolate Valor fundido. Extender la cobertura aún templada con un cuchillo de espátula, colocar unos copos de nata en el borde de la tarta a intervalos regulares, trazar con un palillo un motivo en espiral y dejar enfriar un rato más antes de servir.

5. DRESDNER CHRISTSTOLLEN (pan dulce de Navidad de Dresde)

INGREDIENTES

500 g de pasas
125 g de pasas de la variedad de Corinto
100 g de acitrón
100 g de cáscara de naranja confitada
250 g de almendras
2 vastitos de ron
1 kg de harina
120 g de levadura
¼ litro de leche
350 g de azúcar
375 g de mantequilla
125 g de mantequilla para untar
100 g de azúcar en polvo



PREPARACIÓN

Rociar las pasas con el ron, el acitrón y las naranjas confitadas (previamente cortadas muy finas), así como las almendras sin piel y picadas gruesamente. Dejar todo cubierto durante la noche. Al día siguiente, poner la harina en un cuenco, desmigajar la levadura y mezclar con la leche tibia. Agregar a continuación la mantequilla blanda y el azúcar. Amasar todo hasta obtener una masa lisa. Cubrir y dejar subir 20 minutos en un lugar caliente. Después, agregar los frutos mojados en ron. Amasar de nuevo y dejar subir nuevamente 30 minutos. Volver a amasar y estirar sobre harina (espolvoreada previamente sobre la mesa) hasta obtener una plancha ovalada de 3 centímetros de espesor. Presionar un poco con el rodillo en forma longitudinal y colocar la mitad de la masa sobre la otra. Dejar subir nuevamente la masa durante 15 minutos sobre una chapa de hornear engrasada. Cocer en el horno calentado previamente, unos 20 minutos a 200 grados. Luego hornear otros 70 minutos a 175 grados. Cuando el bollo se ponga oscuro, cubrir con un papel de pergamino. Terminada la cocción, untar el bollo con mantequilla derretida y espolvorear el azúcar en polvo.

6. VANILLEKIPFERL (medialunas de vainilla)

INGREDIENTES

200 g de margarina
100 g de azúcar
½ vaina de vainilla
100 g de almendras
260 g de harina
50 g de azúcar
8 g de azúcar vainillada



PREPARACIÓN

Mezclar la margarina (previamente derretida) con el azúcar hasta obtener una masa lisa. Cortar la vaina de la vainilla por la mitad y agregarla a la mezcla anterior. Moler las almendras, mezclarlas con la harina y amasar con la mantequilla. Modelar la masa en forma de bola y cubrirla con papel de aluminio. A continuación, dejarla reposar 1 h en el frigorífico. Después, enrollar la masa en un rollo de 4 cm de diámetro y cortarlo en trozos de 2 cm de ancho. Moldear estos pequeños trozos con forma de media luna (o de croissant) y colocarlas sobre la bandeja del horno sobre papel para hornear. Precalentar el horno a 190° y colocar la bandeja 10 minutos en la mitad, hasta que la masa adquiere un color tostado claro. Mezclar por otro lado, el azúcar con el azúcar vainillada y espolvorearlo sobre las medias lunas calientes. Dejarlas después enfriar sobre la bandeja antes de manipularlas para que no se quiebren. Una vez enfriadas, guardarlas en botes de cristal. De esta forma se mantienen crujientes.

7. FLAMMKUCHEN (tarta alsaciana de cebolla)

INGREDIENTES

250 gr	harina
20 gr	levadura
5 cdas	leche
1/2 cda	azúcar
1/2 cda	sal
1	huevo
1 cda	aceite
200 gr	crème fraiche (o crema agria)
300 gr	cebollas
70 gr	tocino



PREPARACIÓN

Coloque el harina en un cazo. Mezcle la levadura con leche tibia, agréguele azúcar y sal, y viértala en el cazo. Junto con el huevo y el aceite forme una masa homogénea. Si le hace falta, agregue unas gotas de agua. La masa debe desprenderse fácilmente. Cubra la masa y déjela reposar 30 minutos en un lugar cálido. Espolvoréela con un poco de harina antes de amasarla y darle una forma oval. Reparta la crema sobre la superficie y sazónela con sal y mucha pimienta. Las cebollas, previamente cortadas en anillos, se colocan luego, lo mismo el tocino cortado en trocitos. Coloque la masa, sobre papel encerado, en una bandeja de horno. Precaliente el horno a 200 grados y hornéela por 30 minutos. Los bordes de la tarta deben estar dorados.

8. ZIMTSTERNE (estrellas de canela)

INGREDIENTES (25 unidades)

3 claras
250 g de azúcar en polvo o azúcar glas
400 g de almendras
2 cucharaditas de canela



PREPARACIÓN

Batir las claras a punto de nieve e incorporar el azúcar glas poco a poco. Guardar 80g (aprox.) de las claras batidas para el baño. Moler 300g de almendras e incorporarlas a las claras batidas. A continuación agregar la canela. Moler 100g de almendras y espolvorearla en la mesa sobre la que se colocará la masa. Después aplanar la masa con las manos enharinadas. Enharinar también el palo de amasar y estirar la masa (1 cm de espesor). Enjuagar el molde para cortar galletitas en forma de estrella y cortar las galletitas, volviendo a humedecer el molde con frecuencia para que no se pegue la masa. Disponer las estrellitas de canela sobre una bandeja previamente untada en mantequilla. Por último, untarlas con la clara batida reservada y dejarlas secar durante la noche. Hornear entonces 8 minutos a 160°C.