



*Märchenhaft*

BACKEN

**6** Backrezepte  
mit Nussmusen,  
Ur-Süße und  
Ahorn-Sirup



## Liebe Kundinnen, liebe Kunden,

Genuss und Gesundheit müssen beim Backen kein Widerspruch sein, sondern können sich sehr gut ergänzen. Es kommt jedoch auf die Auswahl der richtigen Zutaten an.

granoVita Nussmuse bestehen zu 100 % aus Nüssen, enthalten **hochwertiges pflanzliches Eiweiß** sowie **wertvolle Vitamine und Mineralstoffe**.

In diesem Rezeptheft möchten wir Ihnen zeigen, dass sich granoVita Nussmuse nicht nur als leckere Brotaufstriche eignen, sondern auch als Zutaten für Kuchen, Plätzchen und andere nussige Naschereien.

Und wie sieht es beim Backen mit dem Süßen aus?

granoVita Ur-Süße, der getrocknete Pflanzensaft aus Zuckerrohr, wird im Gegensatz zur Weißzuckerherstellung nicht der üblichen aufwendigen Folge von Kristallisation und Raffination unterzogen und behält daher alle natürlichen Vitamine und Mineralstoffe des Zuckerrohrsaftes.

granoVita Ahorn-Sirup wird durch Eindicken aus dem Saft kanadischer Ahornbäume gewonnen. Aufgrund dieser **schonenden Gewinnung, ohne jegliche Zusätze**, erhält der Ahorn-Sirup seinen typischen karamellartigen Geschmack.

Diese alternativen Süßungsvarianten und die granoVita Nussmuse sind eine Bereicherung für jeden, der gerne backt. Lassen Sie sich von den leckeren Rezepten auf den nächsten Seiten inspirieren!

*Gutes Gelingen!*

# Mandelromben

## Zutaten für ca. 40 Stück:

- 100 g weiche Butter
- 100 g **granoVita Mandelmus**
- 75 g **granoVita Ur-Süße**
- Mark von einer 1/2 Vanilleschote
- 2 Eier
- 300 g ungehäutete, gehackte Mandeln
- 200 g Weizenvollkornmehl
- Mehl zum Bestäuben

## außerdem:

- 1 Ei
- 3 EL Sahne
- 150 g ungehäutete, grob gehackte Mandeln
- 100 g **granoVita Ahorn-Sirup**
- 10 - 12 getrocknete Aprikosen



## Zubereitung:

Den Backofen auf 200 °C vorheizen. Die Butter mit dem Mandelmus, der Ur-Süße und dem Vanillemark schaumig rühren. Die Eier nach und nach unterrühren und die gehackten Mandeln und das Weizenvollkornmehl unterkneten.

Den Teig auf einem eingefetteten Blech ausrollen.

Das Ei mit der Sahne verquirlen und den Teig damit bestreichen. Mit den gehackten Mandeln bestreuen.

Im vorgeheizten Backofen ca. 15 - 20 Minuten goldbraun backen.

Die noch heißen Teigplatten mit dem Ahorn-Sirup beträufeln und mit einem scharfen Messer in Romben schneiden. Auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.

Die getrockneten Aprikosen in Streifen schneiden und die Romben damit belegen.

# Waffeln mit Ahorn-Sirup und Preiselbeersahne



## Zutaten für ca. 10 Stück:

### Waffelteig:

- 125 g Butter
- 75 g **granoVita Ur-Süße**
- 1 Prise Salz
- 4 Eier
- abgeriebene Schale einer unbehandelten Zitrone
- 250 g Weizenmehl Type 1050
- 1/2 P. Weinsteinbackpulver
- 250 ml Buttermilch
- Öl zum Ausfetten des Waffeleisens

### Preiselbeersahne:

- 250 g Schlagsahne
- 2 EL **granoVita Ahorn-Sirup**
- 100 g eingelegte Preiselbeeren

### außerdem:

- 250 g **granoVita Ahorn-Sirup**

## Zubereitung:

Butter und Ur-Süße schaumig rühren. Salz, Eier und Zitronenschale zugeben und verrühren. Das mit Backpulver gemischte und gesiebte Mehl mit der Buttermilch zur Butter-Ei-Masse geben und vermischen.

2 - 3 gehäufte Esslöffel Teig in das Waffeleisen geben und nach gewünschtem Bräunungsgrad backen.

Die Sahne mit dem Ahorn-Sirup steifschlagen und die Preiselbeeren vorsichtig unterheben. Auf den Waffeln verteilen und mit Ahorn-Sirup übergießen.

# Apfelküchlein mit Mandelmus

## Zutaten für ca. 12 Stück:

- 500 g Äpfel
- 120 ml Apfelsaft
- 25 g **granoVita Ahorn-Sirup**
- 1 Zitrone, unbehandelt
- 80 g **granoVita Mandelmus**
- 50 g Mandelstifte
- 150 g Quark
- 2 P. Vanillezucker
- 5 EL Milch
- 5 EL Öl
- 1 Prise Salz
- 50 g **granoVita Ur-Süße**
- 250 g Weizenmehl Type 1050
- 2 TL Backpulver



## Zubereitung:

Den Backofen auf 180 °C vorheizen. Äpfel schälen, vierteln und in Würfel schneiden. Zusammen mit Apfelsaft, Ahorn-Sirup und abgeriebener Zitronenschale ca. 4 Minuten bei schwacher Hitze dünsten. Mandelmus und Mandelstifte hinzufügen.

Quark, Vanillezucker, Milch, Öl, Ur-Süße und Salz für den Quark-Öl-Teig mischen. Mit dem Knetgabeln 2/3 der Backpulver-Mehl-Mischung hinzufügen, den Rest der Mischung mit der Hand darunterkneten.

Den Teig zu einer Rolle formen und in etwa 12 Stücke schneiden. Diese Stücke etwas flachdrücken, dabei einen kleinen Rand formen. Auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen und die Apfel-Mandel-Mischung darauf verteilen.

Auf der mittleren Schiene im vorgeheizten Backofen bei 180 °C ca. 15 - 20 Minuten goldbraun backen.

# Erdnussmuffins

GLUTENFREI

## Zutaten für ca. 12 Stück:

100 g	<b>granoVita Erdnussmus</b>
1 Prise	Salz
1	Ei
120 g	Honig
100 ml	Öl
150 ml	Buttermilch
125 g	Buchweizenmehl
1/2 P.	Backpulver
1 TL	Natron

## Zutaten Dekoration:

100 g	<b>granoVita Erdnussmus</b>
etwas	Milch
50 g	gehackte Erdnüsse

## Zubereitung:

Den Backofen auf 175 °C vorheizen. In einer Rührschüssel das Erdnussmus mit Salz, Ei, Honig, Öl und Buttermilch cremig schlagen. Die Mischung aus Mehl, Backpulver und Natron dazugeben und 2 Minuten rühren.

Die Muffin-Förmchen zu 2/3 mit Teig füllen und bei 175 °C etwa 20 Minuten backen. Die gebackenen Muffins ruhen lassen, aus der Form nehmen und ganz abkühlen lassen.

Für die Dekoration das Erdnussmus mit so viel Milch verrühren, dass eine geschmeidige, gut streichbare Masse entsteht. Durch die erste Zugabe von Milch wird die Masse fester, dann erneut etwas Milch zufügen. Mit einem breiten Messer auf die Muffins streichen und mit den grob gehackten Erdnüssen bestreuen.

# Nuss-Trockenfrüchte-Napfkuchen

## Zutaten für 1 Napfkuchen:

(Kuchenform à 24 cm Durchmesser)

- 50 g getrocknete Aprikosen
- 75 g Trockenpflaumen
- 50 g Korinthen
- 2 EL Weizenvollkornmehl
- 50 g Haselnüsse
- 50 g Kürbiskerne
- 50 g weiche Butter
- 50 g **granoVita Haselnussmus**
- 75 g **granoVita Ur-Süße**
- 1 Prise Salz
- 1 TL gemahlene Naturvanille
- 4 Eier
- 350 g Magerquark
- 150 g Weizenvollkornmehl
- 1/2 P. Weinsteinbackpulver
- etwas Semmelbrösel



## Zubereitung:

Den Backofen auf 175 °C vorheizen. Die getrockneten Aprikosen und die Pflaumen in kleine Stücke schneiden. Mit den Korinthen mischen und mit Vollkornmehl bestäuben (so verteilen sich die Früchte besser im Teig). Die Haselnusskerne und die Kürbiskerne hacken. Für den Teig die Butter, das Haselnussmus, die Hälfte der Ur-Süße, das Salz und die Vanille mit dem Mixer schaumig rühren. Die Eier trennen. Die Eigelbe und den Quark unterrühren.

Die Eiweiße steifschlagen und mit der restlichen Ur-Süße weiter zu sehr steifem Schnee schlagen. Die Eischneemasse auf den Teig geben, das mit Backpulver gemischte Mehl, die zerkleinerten Trockenfrüchte sowie die Nüsse darübergeben. Mit einem Kochlöffel alles vorsichtig untermischen.

Eine Napfkuchenform (à Ø 24 cm) fetten und mit Semmelbröseln austreuen. Den Teig einfüllen, glattstreichen und im vorgeheizten Backofen auf der unteren Schiene ca. 80 - 90 Minuten backen.

# Haselnussplätzchen



## Zutaten für ca. 75 Stück:

- 100 g weiche Butter
- 100 g **granoVita Haselnussmus**
- 200 g **granoVita Ur-Süße**
- Mark von 1/2 Vanillestange
- 1 Msp. Salz
- 1 Eigelb
- 2 EL Milch
- 100 g gehackte Haselnüsse
- 200 g Weizenmehl Type 1050
- 100 g Schokoglasur

## Zubereitung:

Die Butter und das Haselnussmus mit der Ur-Süße, dem Vanillemark und dem Salz gut verrühren. Eigelb und Milch zugeben und ebenfalls unterrühren. Die gehackten Haselnüsse und das gesiebte Mehl zugeben und unterkneten.

Den Teig in Folie gewickelt ca. 1 Stunde kühlen.

Den Backofen auf 175 °C vorheizen.

Dann auf einer bemehlten Arbeitsfläche den Teig ca. 0,4 cm dick ausrollen und Kreise (ca. 4 cm Ø) ausstechen.

Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und im vorgeheizten Backofen auf der mittleren Schiene bei 175 °C 10 - 12 Minuten backen.

Vom Blech nehmen und auf einem Kuchenrost abkühlen lassen.

Für die Verzierung die Schokoladenglasur im Wasserbad schmelzen und in eine Spritztüte aus Pergamentpapier füllen. Die Spitze etwas abschneiden und dünne Linien auf die abgekühlten Kekse ziehen.