

# PanaGusta Rezepte süß

## Buttermilchkuchen mit Frucht

### Zutaten

3 Eier (Größe M)	1 P. Vanillezucker
250 g Zucker	1 P. Backpulver
250 g Mehl	300 ml Buttermilch
100 g PanaGusta	Früchte, (frisch oder aufgetaut)

### Zubereitung

Eier mit 300 g Zucker und Vanillezucker cremig rühren. Mehl und Backpulver mischen, sieben und ab-wechselnd mit der Buttermilch unter die Ei-Zucker-Masse rühren.

Fettpfanne mit Backpapier auslegen, Teig darauf geben und glatt streichen.

Mit Früchten belegen und in den vorgeheizten

Backofen geben. (E-Herd: 175°C / Umluft: 150 °C) ca. 30 –35 min backen

Kuchen auf einem Gitter auskühlen lassen; Schlagsahne schmeckt köstlich dazu.

## Klosterkekse

### Zutaten

200 g Mehl	2 TL Kurkumapulver
100 g PanaGusta	2 TL Gewürzmischung mediterran
70 ml Olivenöl	Oregano, Rosmarin, Thymian
150 ml Wasser	1 TL Salz und Pfeffer
50 ml Wein (rot oder weiß)	

### Zubereitung

In einer weiten Schüssel das Mehl sieben, PanaGusta, Wasser, Olivenöl, Wein und die Gewürze hinzufügen.

Alles gut mischen und einige Minuten lang kneten, bis der Teig gleichmäßig und glatt ist. Den Teig mit Klarsichtfolie abdecken und 15 - 20 min. an einem trockenen und nicht zu warmen Ort ruhen lassen.

Zwischenzeitlich den Ofen auf 180°C Ober-/Unterhitze vorheizen. den Teig auf einem mit Mehl bestäubten Backpapier mit dem Nudelholz ca. 3 - 4 cm dick ausrollen. Danach Formen mit einem Kekesausstecher ausstechen. Das Backpapier mit den Teigstücken auf eine Backblech legen und ca. 20 min. im Ofen backen.

Hinweis: die kekse sind auch nach Tagen noch kross. Bezüglich der Gewürze sind der Phantasie keine Grenzen gesetzt. Varianten mit Leinsamen, Mohn oder Tomatenmark sind zu empfehlen.

## Spritzgebäck

### Zutaten

2 Eier	100 g PanaGusta (fein)
125 g Butter	150 g Mehl
100 g Zucker	1 Pck Vanillezucker
60 g gemahlene Nüsse	

### Zubereitung

Gut vermischen und bei 200°C 10 Minuten backen

## Kastenkuchen mit Walnüssen, Gouda und Oregano

### Zutaten

3 EL Walnuskerne	120 ml Öl
4 Stiele Oregano	150 ml Buttermilch
100 g Goudakäse	1/2 TL Salz
150 g PanaGusta	Pfeffer
2 TL Backpulver	Fett und Mehl für die Form
3 Eier (Größe M)	

### Zubereitung

Walnüsse grob hacken und in einer Pfanne goldbraun rösten, herausnehmen und abkühlen lassen. Oregano waschen, trocken schütteln und hacken. Käse fein reiben.

PanaGusta und Backpulver mischen. Eier und Öl mit dem Schneebesen des Handrührgerätes schaumig schlagen.

PanaGusta-Mischung, Käse, Oregano und Walnüsse nach und nach hinzufügen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Kastenform (26 cm Länge) fetten und mit Mehl ausstäuben. Teig hinein füllen und im vorgeheizten Backofen (E-Herd:

175°C / Umluft: 150°C / Gas: Stufe 2) ca. 55 Minuten backen. Kuchen herausnehmen, ca. 10 Minuten ruhen lassen und vorsichtig aus der Form stürzen.

Warm oder kalt servieren.

## Sandgebäck

### Zutaten

4 Eigelb	160 g Zucker
1 Pck Vanillezucker	250 g Butter
1 Pck Buttervanille	<b>Masse schaumig rühren</b>

### Zubereitung

100 g PanaGusta und 400 g Mehl unterziehen und Masse kneten.

2 Stunden Masse kühl stellen, dann Teig ausrollen und Plätzchen ausstechen.

Backblech mit Backpapier belegen, Plätzchen bei 175°C Ober- und Unterhitze hellgelb abbacken.

## Mandelkern-Lebkuchen auf dem Blech

### Zutaten

#### Trockene Zutaten:

250 g Mehl  
100 g PanaGusta  
250 g Zucker  
100 g Mandeln oder  
gemahlene Haselnüsse  
1 Pck Vanillezucker  
1/2 -1 Pck Backpulver  
3 TL Lebkuchengewürz  
1 Messerspitze gemahlene Nelken  
75 g Zitronat  
75 g Orangeat

#### Flüssige Zutaten:

150 g flüssige Butter  
250 ml Milch  
4 Eier  
2 EL Honig

#### Zum Verzieren:

Mandelhälften oder Mandelsplitter,  
Belegkirschen, Zitronat

### Zubereitung:

Die trockenen Zutaten in einer großen Schüssel vermischen, dann die flüssigen Zutaten unterrühren.

Backofen auf 200°C vorheizen

Ein Kuchenblech mit Backpapier auslegen, den Teig darauf verteilen, ca. 10-12 Minuten backen bis die Oberfläche etwas fest ist.

Kuchenblech aus dem Ofen nehmen, den Lebkuchen mit Mandeln, Kirschhälften und Zitronat verzieren.

Mit einem spitzen Messer die Quadrate einzeichnen. Wiederum im Backofen 10 Minuten backen. Nach dem Erkalten die Vierecke ausschneiden.

## Schokoplätzchen

### Zutaten

150 g Margarine  
100 g Zucker  
1 Pck Vanillezucker  
1 Ei  
mischen und schaumig rühren

80 g Haferflocken, fein  
100 g Mehl  
80 g PanaGusta  
1/2 TL Backpulver  
150 g Blockschokolade, grob gerieben

### Zubereitung

Zutaten mischen und unter den Rührteig ziehen.

Backblech mit Backpapier auslegen, mit einem Teelöffel kleine Häufchen formen;

Bei 150°C Ober- und Unterhitze ca. 15 - 20 Minuten abbacken.

# Kokosmakronen

## Zutaten

5 Eiweiß	eine Prise Salz
250 g Puderzucker	4 -5 Tropfen Bittermandel
2 Pck Vanillezucker	

## Zubereitung

Zutaten schaumig rühren bis der Zucker gelöst ist.

100 g Kokosflocken und 50 g PanaGusta vermischen und in die Schaummasse einarbeiten. Backblech mit Backpapier

belegen und mit dem Spritzbeutel kleine Häufchen aufspritzen.

Bei 170°C bei Ober- und Unterhitze auf mittlerer Ebene etwa 20 Minuten abbacken.

# Schokoladen-Nuss-Kuchen

## Zutaten

250 g Margarine	50 g Nüsse
250 g Zucker	100 g PanaGusta
6 Eier, davon 4 Eiweiß zu Schnee schlagen	180 g Mehl
alles schaumig rühren	1 PK Backpulver

**alles vermischen**

## Zubereitung

200 g Blockschokolade in 5 EL warmer Milch auflösen und dem Teig unterziehen.

Als letztes den Eisschnee dem Teig unterziehen. Springform 28 cm ø, Backzeit: eine Stunde, davon:

30 min. bei 180°C und 30 min. 200°C. Nach dem Erkalten mit Puderzucker

bestreuen oder mit

Schokoladenguss überziehen.

### **Alternativ:**

Statt einer Springform kann auch ein rechteckiges Backblech verwendet werden. Die Backzeit verringert sich dadurch auf ca. 35 min. Nach dem Erkalten schneidet man kleinere Stücke und taucht sie in Schokoladenglasur.