

HOLSTE Kaiser-Natron® gibt es als  
Pulver und Tabletten, erhältlich im  
Lebensmittelhandel bei den Backzutaten  
oder Gewürzen, in Drogeriemärkten  
und Apotheken.

HOLSTE

Kaiser®  
Natron



...vielseitig verwendbar

Rezepte aus alter  
und neuer Zeit!



# Kaiser Natron®

...für Küche,  
Haus und Reise

## Aachener Printen

500 g Honig oder Sirup	1 leicht gehäufte Teelöffel
100 g Butter	KAISER-NATRON
200 g Zucker	50 g Zitronat gewürfelt
ca. 30 g Printengewürz - oder	2 Eßlöffel Rum
5 g Nelken	750 g Mehl
5 g Anis	2 Eier
15 g Kardamom	125 g gestoßener Kandis
(alles pulverisiert)	1 Eßl. Kartoffelmehl
	1/8 l Wasser für die Glasur

Honig, Butter, Zucker und Gewürze aufschmelzen, KAISER-NATRON unter das Mehl mischen. In die abgekühlte Masse die Eier schlagen und mit dem Mehl verkneten.

Den Teig dünn ausrollen und in Printenform zuschneiden (ca. 9x4 cm). Zum Glasieren mit dem gebrühten Kartoffelmehl oder mit Milch und Sirup bestreichen und mit Kandis bestreuen. Auf dem Backblech bei mittlerer Hitze backen.

## Amerikaner oder Kaiser-Brötchen

50 - 70 g Butter	2 Eßl. Stärkemehl
1 Ei	1 Prise Salz
80 - 100 g Zucker	ca. 1/8 l Milch
etwas Zitronensaft oder Zitronenaroma	1 gestr. Teelöffel KAISER-NATRON
250 g Mehl	

Butter, Ei, Zucker, Zitronensaft, Salz schaumig rühren. KAISER-NATRON unter das Mehl sieben und mit der Milch zum Teig geben. Mit einem Eßlöffel kleine Häufchen auf das vorbereitete Backblech in größeren Abständen setzen und bei starker Mittelhitze etwa 25 Min. backen. Nach dem Erkalten kann die glatte Unterseite mit Zuckerguß von 150 g Puderzucker, 1 Eßlöffel Rum und 2 Eßlöffeln Wasser versehen werden. Auch ein Schokoladenguß ist möglich.

## Amerikanische Zollhaus-Cookies

125 g Mehl	100 g Butter
½ Teelöffel KAISER-NATRON	1 P. Vanillezucker od. ½ Fl. Van.-aroma
¼ Teelöffel Salz	1 Ei
100 g weißen Zucker	1 Päckchen Schokoladentropfen (150 g)
100 g braunen Zucker	(1 Tasse geh. Haselnüsse nach Belieben)

Mehl, Natron und Salz mischen. Butter, weißen und braunen Zucker, Vanillinzucker und Ei cremig rühren. Mehlmischung portionsweise hineingeben und durchkneten. Schokoladentropfen (und evtl. Haselnüsse) unterheben.

Mit einem Teelöffel runde Häufchen formen und auf das ungefettete Backblech geben. Im vorgeheizten Backofen 10 Minuten bei 180 Grad backen (Gas Temp.-stufe 3).

## Amerikanischer Dattelkuchen

350 g Datteln ohne Steine	300 ml kochendes Wasser
50 g geschälte Mandeln	2 Eier
200 g Zucker	400 g Weizenmehl
½ Teelöffel Vanillezucker	2 Teelöffel KAISER-NATRON
25 g Margarine	

Die heilen Datteln und die heilen Mandeln, Zucker, Vanillezucker und Margarine mit dem kochenden Wasser übergießen, abkühlen lassen und die Eier hineintrühren. Mehl mit Natron vermischen und ebenfalls verkneten. Den Teig in eine gefettete Backform (ca. 1 ½ l) geben.

Backzeit: ca. 1 Stunde bei 175 Grad/Gasherd Stufe 2.

Abwandlung: Die Datteln können teilweise oder ganz durch Feigen ersetzt werden.

Mit Butter bestrichen schmeckt der Kuchen besonders gut.

## Bohnen-Eintopf mit Hammelfleisch

- Originalrezept aus dem Münsterland -

250 g trockene weiße Bohnen	600 g grüne Bohnen (Tiefkühlpackung)
1 Teelöffel KAISER-NATRON	2 Knoblauchzehen
750 g Hammelschulter oder Lammkeule (in Würfel geschnitten)	Gewürze: 2 Teel. Bohnenkraut, Majoran, Thymian, Salz, Pfeffer
75 g durchwachsener Speck (ebenfalls gewürfelt)	2 Fleischbrühwürfel für 2 l Brühe
5 - 6 Zwiebeln, gewürfelt	5-10 Kartoffeln
	1 Bund Petersilie

Weißer Bohnen soeben mit Wasser bedeckt aufkochen, KAISER-NATRON zugeben, ½ Stunde quellen lassen und abgießen. Mit kaltem Wasser überbrausen und Bohnen abtropfen lassen.

Im Bratentopf Fleischwürfel in Öl scharf anbraten. Speck und Zwiebeln etwa 5 Minuten mitbraten lassen. Weißer und grüne Bohnen, Bohnenkraut, Thymian, Majoran, zerdrückten Knoblauch und Fleischbrühwürfel zugeben, auf 1 ½ l Wasser auffüllen.. Auf kleiner Flamme gut eine Stunde köcheln lassen, nach einer halben Stunde gewürfelte Kartoffeln zugeben. Mit Salz, Pfeffer und gehackter Petersilie abschmecken.

## Buttermilch-Pfannkuchen

250 g Mehl	2 EBl. Zucker oder Salz nach Belieben
½ l Buttermilch	1 Messersp. KAISER-NATRON
2 Eier	Öl nach Bedarf

Das Natron mit dem Mehl vermischen und mit den übrigen Zutaten gut verrühren. In einer Pfanne Öl erhitzen und Pfannkuchen von beiden Seiten backen.



# Kaiser Natron®

...für Küche,  
Haus und Reise

## Butterplätzchen

500 g Mehl	1 Päckchen Vanillezucker
190 g Zucker	1 Ei
½ Tasse saure Sahne oder Sauermilch	½ Teelöffel KAISER-NATRON
125 g Butter	

Zucker, Butter, Vanillezucker, Ei, saure Sahne verkneten, KAISER-NATRON mit dem Mehl vermischen und dazugeben. Alles miteinander gut verkneten. Den Teig ausrollen und Plätzchen ausstechen.

Bei 200 Grad 10 Minuten backen. Nach dem Erkalten das Gebäck mit Schokolade überziehen.

## Haselnuß- oder Mandelschnitten

150 g weiche Butter oder Margarine	100 g Bitterschokolade
150 g Puderzucker	50 g Mehl
4 Eier	1 Messerspitze KAISER-NATRON
150 g geriebene Haselnüsse o. Mandeln	½ Fläschchen Bittermandelöl

Butter, Zucker, Eier schaumig rühren. Geriebene Haselnüsse oder Mandeln, die aufgelöste Bitterschokolade, das mit dem Natron vermischte Mehl sowie das Bittermandelöl zugeben und alles noch einmal gut durchrühren.

Den Teig auf ein gefettetes Backblech (ca. 30x20 cm) flach streichen und bei 175 Grad etwa 20 - 25 Minuten backen (Gasherd Stufe 2 - 3).

Den fertigen Kuchen in Schnittchen schneiden und mit Puderzucker bestäuben.

## KAISER-NATRON-Ringlein-Kuchen

60 g Butter oder Margarine	375 g Mehl
80 g Zucker	1 gestr. Teelöffel KAISER-NATRON
6 Eßlöffel dicker saurer Rahm	Backfett oder Öl
3 Eßlöffel Milch	
1 Prise Salz	60 g Zucker
1-2 Eier	½ Eßlöffel Zimt zum Bestreuen

Die Butter mit Zucker und Eiern schaumig rühren, die anderen Zutaten nach und nach daruntermengen. Das KAISER-NATRON unter das Mehl sieben und alles zusammenkneten. Den Teig etwa ½ cm dick ausrollen und mit einer Ringform in etwa 2 cm breite Ringe von ca. 8 cm Durchmesser ausstechen. Man kann auch zum Ausstechen eine Tasse und ein Schüsselchen benutzen, die im Durchmesser etwa 2 cm verschieden sind. Die Ringe schwimmend in heißem Fett oder Öl goldgelb backen.

Backzeit etwa 5 Minuten. Dann in mit Zimt gewürztem Zucker umwenden.

## Karamelbruch

1 Eßlöffel Öl	1 Teelöffel Zimt
400 g heller engl. Zuckersirup oder Rübensirup	1 Teelöffel gemahlener Anis
600 g Zucker	1 Eßlöffel Essig
100 g Butter	2 leicht gehäufte Eßlöffel KAISER- NATRON

Einen emaillierten Topf oder Bräter mit Öl einfetten. Sirup, Zucker, Butter, Zimt, Anis und Essig mit 120 ml Wasser in einen zweiten, großen schweren Topf geben. Unter ständigem Rühren etwa 15 Minuten sprudelnd kochen lassen.

Die hellbraune Masse von der Kochstelle nehmen. Sofort das KAISER-NATRON unterrühren und die schäumende Masse in den gefetteten Topf schütten und erkalten lassen. In kleine Stücke brechen und luftdicht verpacken.

## Laugenbrezel

Man bereitet zunächst einen Weißbrotteig, z. B. aus

500 g Weizenmehl	1 Würfel Hefe
300 ml Milch	1 Teelöffel Zucker
1 Teelöffel Salz	40 g Margarine, Butter oder Schmalz

Die Hefe mit ein paar Tropfen Milch und dem Zucker verrühren und eine Viertelstunde bei Zimmertemperatur stehenlassen. Dann das Mehl mit den übrigen Zutaten und der Hefe verkneten bis es einen weich elastischen Teig gibt. Dann diesen Teig bei Zimmertemperatur aufgehen lassen, etwa ½ Stunde, bis er fast doppelt so groß geworden ist. Dann noch einmal auf einem bemehlten Brett gründlich durchkneten und eine Rolle formen. Diese Rolle in 15 gleiche Teile teilen.

Aus jedem Teil einen 30 cm langen Strang formen, in der Mitte etwas dicker, zu den Enden hin auslaufend, und daraus Brezeln formen und noch einmal 15 - 20 Minuten gehen lassen.

In einem Emailletpf etwa 1 l Wasser zum Kochen bringen und 3 Eßlöffel KAISER-NATRON darin lösen. - Vorsicht! Das Natron braust zunächst auf. - Die Brezeln einzeln auf einem Schaumlöffel etwa 30 Sekunden ins kochende Natronwasser geben, dann abtropfen lassen und mit grobem Salz bestreuen.

Wenn alle Brezeln abgekocht sind, diese in den kalten Backofen schieben und bei 220 Grad schön braun backen (Gasherd Stufe 4). Das dauert gut eine Viertelstunde.

## Quarkmuzen oder Fastnachtskrapfen

2 Eier	1 Päckchen Vanillinzucker
100 g Zucker	gut ½ Teelöffel KAISER-NATRON
250 g Quark	Fett zum Ausbacken (Palmin o. ä.)
250 g Mehl	je nach Größe des Topfes



# Kaiser Natron®

...für Küche,  
Haus und Reise

Die Zutaten zu einem Rührteig verarbeiten. Mit einem Teelöffel kleine Portionen nehmen und im heißen Fett ausbacken. Nach Belieben mit feinem Zucker, evtl. mit Vanillezucker gemischt bestreuen oder in Puderzucker wälzen.

## Mandel-Spekulatius Holländisches Originalrezept

500 g Mehl	1 Ei
300 g Zucker	7,5 g KAISER-NATRON (1 gestr. Teel.)
220 g Margarine oder Butter	7,5 g gehackte Sukkade
ca. 25 g Spekulatiusgewürz	20 g fein gemahlene Mandeln

Zucker, Fett, das Ei und Gewürz miteinander verkneten. KAISER-NATRON mit dem Mehl vermischen die Mischung und die weiteren Zutaten mit unterkneten. Den Teig einige Stunden liegenlassen.

Vor dem Ausformen noch einmal durchkneten. Große Figuren ausstechen oder Spekulatius-Formen aus Holz (sog. Modeln) verwenden. Bei 180/200 Grad / Gasherd Stufe 3 knusprig backen.

## Lebkuchen

450 g Honig	1 Beutelchen Lebkuchengewürz
4 Eier	1 Prise Salz
350 g Zucker	10 g KAISER-NATRON (1 knapp geh. Teelöffel)
200 g Orangeat u. Zitronat gemischt	
200 g süße Mandeln, gemahlen	1000 g Mehl

Eier schaumig schlagen und den Zucker dazurühren, dann Honig, Orangeat/Zitronat, Mandeln, Salz, Gewürz. KAISER-NATRON unter das Mehl mischen und mit einem Handrührer Mehl und obige Zutaten zusammenkneten.

Den Teig etwa 24 Stunden bei Raumtemperatur ruhen lassen.

Am nächsten Tag den Teig fingerdick auf bemehlter Unterlage ausrollen und in einem oder in mehreren Stücken auf das eingefettete Backblech bringen. 15 Minuten bei 200 Grad backen (Gasherd Stufe 3)

Aus dem warmen Lebkuchen Figuren ausstechen oder mit dem Messer ausschneiden, dann auf luftiger Unterlage (Rost, Tuch) auskühlen lassen.

Zum Bemalen und Verzieren der Figuren nimmt man Zuckerguß, Konfekt, Marzipan, Mandeln, Liebesperlen, Nüsse und/oder Hagelzucker.



**HOLSTE**