

All in One Sammlung

Hinweis

Das M in den Titelleisten , bedeutet nur,
das sich im Rezept ,
Kuh Milch Produkte, befinden

MfG

Hans, Dienstag, 26. April 2005

Index

Blechkuchen	3
diverses	23
Gugelhupf und Kastenform	31
Muffins.....	40
Torten.....	46
vom Blech.....	17

Inhaltsverzeichnis

All in One Sammlung.....	1
Hinweis.....	1
Index	1
Inhaltsverzeichnis	1
All in One Sammlung.....	3
Blechkuchen.....	3
Ananas Kreisel 2 Ei	3
Apfel Reis Kuchen 5 Ei.....	4
Bananen-Quark-Kuchen 3 Ei M.....	5
Butter-Nuss-Kuchen 2 Ei M.....	6
Buttermilchkuchen 3 Ei M	7
Eistee Kuchen 3 Ei M.....	8
Erdbeere Quark Schnitten 6 Ei M	9
Florentinerkuchen 3 Ei M	10
Gesprenkelter Kirschkuchen 4 Ei M	11
Gewickelte Mango Ricotta Schnitten 4 Ei M	12
Grüne Welle 4 Ei M.....	13

Herber Orangenkuchen	3 Ei		14
Himbeere Dickmilch Kuchen	3 Ei	M	15
Himbeere Schaum Kuchen	4 Ei	M	16
vom Blech			17
Kirsch- Mandel- Kuchen	4 Ei		17
Knisper Knusper Kuchen	4 Ei	M	18
Knusper Müsli Kuchen	4 Ei	M	18
Obstkuchen mit Buttermilch	3 Ei	M	19
Rotweinschnitten	5 Ei	M	20
Schokokuss Kuchen	4 Ei	M	21
Schokoladen Amarena Kuchen	4 Ei	M	22
diverses			23
Brownies	4 Ei	M	23
Grundrezept All-in-Teig	3 Ei		24
Kaffeekekuchen			24
Petit Fours	6 Ei	M	25
Nussfladen mit Olivenöl	2 Ei		26
Rotweinerz	3 Ei	M	27
Schichtkäsekuchen	3 Ei	M	27
Schneller Frankfurter Kranz	5 Ei	M	29
Teekuchen	4 Ei	M	30
Zwiebacktarte	1 Ei	M	31
Gugelhupf und Kastenform			31
Eierlikör Kuchen II	5 Ei		31
Eierlikörkuchen I	5 Ei	M	32
Erdbeertorte mit Ricotta	3 Ei	M	32
Heidesandkuchen	4 Ei		34
Kasten Streusel Kuchen	4 Ei		34
Kiwi Kranz Kuchen	5 Ei	M	35
Lockerer Vanille-Gugelhupf	5 Ei	M	36
Mauerschnitten	M		37
Pfirsich-Mandel-Kuchen	3 Ei		38
Stachelbeere Kastenkuchen	4 Ei	M	39
Muffins			40
Eisberg Muffeins	3 Ei	M	40
Flocken Muffeins mit Pflaumen	2 Ei	M	40
Gesichter Muffeins	4 Ei	M	41
Heidelbeer-Muffeins	1 Ei	M	42
Möhren-Walnuss-Muffeins	2 Ei	M	43
Muffins mit Schoko-Bits	4 Ei	M	44
Rote Frucht muffeins	3 Ei		45
PS			46
Torten			46
Ananas Frischkäse Torte	3 Ei	M	46
Apfelschorle-Torte	3 Ei	M	47
Aranca Marmortorte	2 Ei	M	49
Banane Split Torte	4 Ei	M	50
Überraschungstorte	3 Ei	M	51

Cappuccino Jogurt Torte	3 Ei	M.....	52
Dachziegeltorte	3 Ei	M.....	53
Doppeldecker- Torte mit Himbeeren	2 Ei	M.....	55
Erdbeer Vanille Torte	3 Ei	M.....	56
Erdbeere Quark Schnitten	6 Ei	M.....	57
Erdbeertorte	2 Ei	M.....	58
Erdbeertorte mit Ricotta	3 Ei	M.....	59
Exotik Kuchen	3 Ei	M.....	61
Fliegenpilz-Torte	2 Ei	M.....	62
Früchtepüreetorte	3 Ei	M.....	63
Fruchtzweig-Drink-Torte	3 Ei	M.....	64
Gefüllte Quark Aprikosen Torte	3 Ei	M.....	66
Geschichteter Käsekuchen	4 Ei	M.....	67
Happy Banane Torte	4 Ei	M.....	68
Käsekuchen ohne Boden I	4 Ei	M.....	69
Käsekuchen ohne Boden II	4 Ei	M.....	69
Kilimandscharo-Kuchen	3 Ei	M.....	70
Kirschtarte mit Safran und Schmand	3 Ei	M.....	71
Knuspertorte	4 Ei	M.....	72
Liebeskuchen	4 Ei	M.....	73
Makronenkuchen	4 Ei	M.....	74
Maracuja Torte	2 Ei	M.....	74
Mascarpone Torte mit Mango	3 Ei	M.....	75
Obsttorte schnell	4 Ei	76
Obsttraum mit Sekt	4 Ei	M.....	78
Orangen Rum Kuchen	4 Ei	M.....	80
Pflaumenkuchen	2 Ei	80
Schokoladen Torte mit Erdbeerquark	3 Ei	M.....	82
Sekt Sahne Torte	5 Ei	M.....	82
Sonnenscheintorte	2 Ei	M.....	83
Spaghetti Torte	3 Ei	M.....	85
Struwelpeter Torte	6 Ei	M.....	86
Struwelpeter Torte II	4 Ei	M.....	87
Terrazzo Torte	3 Ei	M.....	88
Umgedrehter Himbeerkuchen	4 Ei	88
Versunkener Kirschkuchen	3 Ei	M.....	89
Waldmeister Zitronenkuchen	4 Ei	M.....	90

All in One Sammlung

Blechkuchen

Ananas Kreisel 2 Ei

Zum Vorbereiten:

1 Dose Ananasscheiben natursüß - abtropfen lassen, Saft dabei auffangen und 4 EL davon abmessen. Ananasscheiben trockentupfen und in Kokosraspel wälzen.

Die Scheiben auf ein Backblech legen.

All-in-Teig:

120 g Mehl
2 gestr. EL Kakaopulver
2 gestr. TL Backpulver
100 g Zucker
1 P Vanillezucker
75 g Kokosraspel

2 Eier

4 EL Öl
4 EL Ananassaft aus der Dose

Auf höchster Stufe in 2 Min. zu einem glatten Teig verrühren. Mit einem Esslöffel auf die vorbereiteten Ananasscheiben geben. Bei 180-200 °C etwa 20 Min. backen.

Zum Verzieren:

75 g dunkle Kuchenglasur - Ananaskreisel damit verzieren.

Apfel Reis Kuchen 5 Ei

Zum Vorbereiten:

100 g Milchreis,
350 ml Apfelsaft,
70 g Zucker,
je 1 Msp. gem. Kardamom, Ingwer

und Zimt zum Kochen bringen. 2 Min. kochen lassen, dann zugedeckt bei schwacher Hitze 35 Min. garen, dabei ab und zu umrühren. Erkalten lassen.

Für den Belag:

6 säuerliche Äpfel in Spalten schneiden

mit 1 EL Zitronensaft beträufeln

All-in-Teig: 5 Ei

150 g Mehl
4 gestr. TL Backpulver
120 g Zucker
1 Prise Salz
1 P. Geriebene Zitronenschale

5 Eier

150 g Butter oder Margarine

2 Min. verrühren. Reis mit einer Gabel auflockern, zum Teig geben und auf mittlerer Stufe unterrühren. Teig auf ein Backblech streichen, Apfelspalten darauf legen.

Bei 160-180° ca. 30-35 Min. backen.

Nach dem Erkalten mit 100 g erwärmten Apfelgelee bestreichen.

Bananen-Quark-Kuchen

3 Ei

M

All-in-Teig:

300 g Mehl
2 gestr. TL Backpulver
200 g Zucker

3 Eier

250 g weiche Butter oder Margarine

250 g Magerquark

1/8 l Bananen-Nektar
100 g gem. Haselnüsse

In 1 Min. zu einem glatten Teig verrühren. Auf ein Backblech (30x40cm) streichen und bei 160-180° ca. 25 Min. backen.

Belag:

12 Blatt weiße Gelatine

750 g Magerquark

1/4 l Bananen-Nektar

100 g Zucker

3 Bananen

4 EL Zitronensaft

1/4 l Schlagsahne

Gelatine nach Tütenanweisung in kaltem Wasser einweichen, leicht ausdrücken. In einem kleinen Topf unter Rühren auflösen (nicht kochen!). Quark mit Nektar und Zucker gut verrühren. Aufgelöste Gelatine unterrühren. Bananen schälen, der Länge nach halbieren und quer in Scheiben schneiden. Mit Zitronensaft beträufeln und vorsichtig unter die Quarkmasse heben.

Sahne steif schlagen und unterheben. Auf den Tortenboden geben und 1 Std. kalt stellen.

Zum Garnieren:

2 Bananen schräg in Scheiben geschnitten und in Zitronensaft geschwenkt
12 dünne Schokotaler halbiert

Butter-Nuss-Kuchen

2 Ei

M

All-in-Teig:

250 g Mehl

1 P. Trockenhefe

100 g gem. Haselnüsse

125 g brauner Zucker

2 P. Vanillezucker

1 Prise Salz

2 Eier

100 g weiche Butter oder Margarine

Auf höchster Stufe in 2 Min. zu einem zähflüssigen Teig verarbeiten. Leicht mit Mehl bestäuben und an einem warmen Ort gehen lassen, bis sich das Volumen sichtbar vergrößert hat.

Auf ein Backblech geben (30x40 cm) und nochmals 40 Min. gehen lassen.

Belag:

50 g Walnusskernhälften oder Pistazienkerne

75 g Butter

75 g gehobelte Haselnusskerne

150 g Creme fraiche

50 g Zucker

Walnusskerne oder Pistazien klein hacken. Butter in Flöckchen auf dem Teig verteilen. Kerne auf den Teig streuen. Creme fraiche klecksweise auf dem Nussbelag verteilen. Mit Zucker bestreuen.

Bei 180-200° ca. 25-30 Min. backen.

Buttermilchkuchen

3 Ei

M

(ca. 20 Stück)schnell

All-in-Teig:

300 g Weizenmehl

1 P. Backpulver

300 g Zucker

1 P. Vanillezucker

3 Eier

300 g Buttermilch

Belag:

150 g Butter

150 g Zucker

200 g geschält, gehobelte Mandeln oder gehobelte Haselnüsse oder Kokosraspel

Zum Vorbereiten das Backrohr vorheizen und das Backblech (40x30cm) fetten.

Für den Teig Mehl mit Backpulver mischen und in eine Rührschüssel sieben. Die übrigen Zutaten für den Teig hinzufügen und alles mit dem Handmixer (Rührbesen) kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe 2 Minuten zu einem glatten Teig verarbeiten.

Den Teig gleichmäßig auf das vorbereitete Backblech streichen und in den Backofen schieben. Den Kuchen vorbacken:

Ober-/Unterhitze: etwa 180C (vorgeheizt)

Heißluft: etwa 160C (vorgeheizt)

Gas: Stufe 2-3 (vorgeheizt)

Backzeit: etwa 10 Minuten

Für den Belag Butter mit Zucker in einem Topf zerlassen. Mandeln, Haselnusskerne oder Kokosraspel unterrühren. Die Masse auf den vorgebackenen Boden streichen. Das Backblech wieder in den Backofen schieben und den Kuchen bei gleicher Hitze noch 15 Minuten fertig backen.

Den Kuchen nach dem Backen auf dem Backblech auf einem Kuchenrost erkalten lassen.

Tipp: Statt Buttermilch kann man auch Sahne verwenden.

LG Traude

Eistee Kuchen 3 Ei M

Zum Vorbereiten:

7 Blatt weiße Gelatine

500 ml Eistee Lemon Geschmack

1-2 Ei Zucker

2 Dosen Mandarinen

Für den All-in-Teig:

350 g Mehl

3 gestr. Tl. Backin

170 g Zucker

3 Eier

200 g weiche Butter

125 ml Eistee Lemon Geschmack

Zum Bestreichen:

150 g Aprikosenkonfitüre

für den Belag:

500 ml Schlagsahne

1-2 El gesiebter Puderzucker
2 P. Sahnesteif

Zubereitung:

Zum Vorbereiten Gelatine in kaltem Wasser einweichen, die Hälfte des Eistees erhitzen (nicht kochen), die Gelatine ausdrücken und unter Rühren vollkommen darin auflösen, restlichen Eistee unterrühren, die Eistee-Gelatine-Flüssigkeit mit Zucker abschmecken, in eine flache, rechteckige Form für 500 ml Inhalt gießen und kalt stellen, den Eistee fest werden lassen, Mandarinen in einem Sieb abtropfen lassen.

Für den Teig alle Zutaten in 2 Minuten zu einem glatten Teig verarbeiten. Den Teig auf ein Backblech 30x40 cm, gefettet, geben und glatt streichen, die Mandarinen darauf verteilen, das Backblech in den vorgeheizten Backofen schieben und bei 180C ca. 20-25 Min. backen.

Das Backblech auf einen Kuchenrost stellen, zum Bestreichen die Konfitüre in einem kleinen Topf unter Rühren zum Kochen bringen und den noch heißen Kuchen damit bestreichen, erkalten lassen.

Für den Belag die Sahne mit dem Puderzucker und Sahnesteif steif schlagen und in einen Spritzbeutel mit Lochtülle 10mm füllen, Tupfen dicht an dicht auf den Kuchen spritzen, den Kuchen in Stücke schneiden.

Eisteegelee in Würfel schneiden auf die Sahnetupfen legen und leicht andrücken.

Erdbeere Quark Schnitten

6 Ei M

Für den All-in-Teig:

200 g Weizenmehl
50 g Speisestärke
1 P. Backpulver
250 g Zucker
1 P. Vanillinzucker

6 Eier

125 g Butter oder Margarine
100 g gem. Mandeln
200 g Zartbitterschokolade zum Bestreichen des Bodens

Für den Erdbeerbelag:

1 kg Erdbeeren

500 ml Sahne

1 P. Tortencreme Erdbeere

200 ml Wasser

2 EL Amaretto

250 g Magerquark

Zum Verzieren:

100 g Schokoriegel Erdbeere

Zitronenmelisseblätter

Alle Zutaten (Teig), bis auf die Schokolade, zu einem Teig verarbeiten. Die Mandeln zum Schluss unterrühren. Einen Backrahmen auf ein gefettetes Blech stellen, den Teig einfüllen .

Ober-/Unterhitze: ca. 180C

Heißluft: ca. 160C

Backzeit: etwa 25 Minuten

Kuchen erkalten lassen.

Zartbitterschokolade im Wasserbad auflösen und den Kuchen damit bestreichen, fest werden lassen.

Für den Erdbeerbelag

750 g Erdbeeren würfeln, den Rest halbieren.. Sahne steif schlagen.

Tortencreme Erdbeere mit Wasser und Amaretto mit dem Schneebesen

1/2 Minute verrühren. Quark unterrühren und die steifgeschlagene Sahne unterheben. Zuletzt die gewürfelten Erdbeeren unterheben. Die Masse so-

fort auf den Boden geben und glatt streichen. 3 Stunden kalt stellen. Die halbierten Erdbeeren dekorativ auf der Creme verteilen.

Schokoriegel der Länge nach halbieren und mit der offenen Schnittkante zu den Erdbeerhälften auf die Schnitten legen. Mit Zitronenmelisse garnieren.

Florentinerkuchen

3 Ei

M

Teig

2 1/2 Tassen Mehl je 100 g

2 TL Backpulver

1 Tasse Zucker

3 Eier

1 Tasse Öl (150 ml)

1 EL Rum

Belag

1 Tasse Sahne (150 ml)

1 Tasse Zucker (150 g)

1 Tüte Früchte-Mix

1 Tüte abgezogene, gehobelte Mandeln (100 g)

Für den Teig mit Backpulver mischen und in eine Rührschüssel sieben. Zucker, Eier Speiseöl und Rum hinzufügen. Die Zutaten in 2 Minuten mit Handrührgerät mit Rührbesen auf höchster Stufe zu einem glatten Teig verarbeiten. Den Teig auf ein Backblech 30 x 40 cm, gefettet geben und glatt streichen. Das Backblech in den Backofen schieben und den Boden vorbacken. Bei 180 Grad ca. 10 Minuten.

Das Backblech auf ein Kuchenrost stellen. Für den Belag Sahne und Zucker in einem kleinen Topf kurz aufkochen lassen. Früchte-Mix und Mandeln unterrühren.

Die Masse auf dem vorgebackenen Boden verteilen. Das Backblech wieder in den Backofen schieben und den Kuchen fertig backen.

Bei 180 Grad etwa 15 Minuten. Das Backblech auf ein Kuchenrost stellen. Den Kuchen erkalten lassen und in beliebig große Stücke schneiden.

Gesprenkelter Kirschkuchen 4 Ei M

2 Gläser Sauerkirschen je 360 g

Teig:

300 g Mehl,

3 gestr. TL Backpulver,

15 g Kakaopulver,

200 g Zucker,

1 P. Finesse Amaretto-Bittermandel-Aroma,

4 Eier,

125 g Magerquark,

125 g zerlassene abgekühlte Butter,

200 g Kirschkonfitüre

50 g Zartbitterschokolade

Alle Teigzutaten in eine Schüssel geben und zu einem glatten Teig verarbeiten.

Teig auf ein Backblech (30 x 40 cm) geben und glatt streichen. Kirschen darauf verteilen.

Etwa 25 Min. backen.

Konfitüre gut verrühren und auf den noch heißen Kuchen streichen. Kuchen abkühlen lassen.

Schokolade im Wasserbad unter Rühren schmelzen.

In eine Pergamentpapiertüte füllen, eine kleine Ecke abschneiden. Den Kuchen damit besprenkeln.

Ober-/Unterhitze 180C vorgeheizt

Heißluft 160C vorgeheizt

Gas Stufe 2-3 vorgeheizt

Backzeit 25 Min.

Zubereitungszeit 30 Min. ohne Abkühlzeit

Gewickelte Mango Ricotta Schnitten 4 Ei M

Zum Vorbereiten:

100 g Amarettini - sehr fein zerbröseln und in eine Rührschüssel geben

All-in-Teig:

2 gestr. TL Backpulver

70 g blütenzarte Haferflocken

40 g Zucker

4 Eier

70 g weiche Butter

Zutaten zu den Amarettinibröseln geben und in 2 Min. auf höchster Stufe zu einem glatten Teig verrühren. Auf ein Backblech streichen und bei 180-200° ca. 10-15 Min. backen.

Die noch heiße Gebäckplatte auf ein entsprechend großes, mit Zucker bestreutes Stück Backpapier stürzen und erkalten lassen.

Füllung:

2 Dosen Mangoscheiben

375 g Ricotta

30 g Zucker

2 P Sahnesteif

200ml Sahne

Mangoscheiben abtropfen lassen. 1/4 der Scheiben in Spalten schneiden, beiseite legen. Restliche Mangoscheiben würfeln. Ricotta mit Zucker und 1 P Sahnesteif cremig aufschlagen. Sahne mit dem 2. P Sahnesteif steif schlagen und unterheben. Creme auf die Gebäckplatte streichen, dabei an den Längsseiten einen 2cm breiten Rand lassen. Mangowürfel darauf verteilen. Mit Hilfe des Backpapiers von der langen Seite her aufrollen, leicht andrücken. Mind. 30 Min. kalt stellen.

Mango-Ricotta-Rolle in 12 Scheiben schneiden und in Papierförmchen legen. Mit den Mangoscheiben und 12 ganzen Mandeln garnieren.

Grüne Welle

4 Ei

M

Für den All-in-Teig

200 g Weizenmehl
3 gestr. TL Backpulver
200 g Zucker
1 P. Vanillin-Zucker

4 Eier

200 g Butter oder Margarine

Für den Puddingbelag:

250 g weiche Butter

1 Becher (500 g) Sahne-Pudding Bourbon-Vanille-Geschmack

aus dem Kühlregal
25 g Kokosfett

Für den Fruchtbelag:

10 feste Kiwis
500 g grüne Weintrauben
1 kleine Honigmelone

Für den Guss:

2 P. Tortenguss, klar
500 ml Apfelsaft

Für den Teig Mehl mit Backpulver in eine Rührschüssel sieben. Restliche

Zutaten hinzufügen und alles mit Handrührgerät auf höchster Stufe in 2 Minuten zu einem glatten Teig verarbeiten. Teig auf ein Backblech (30x40 cm, gefettet, gemehlt) streichen und in den Backofen schieben.

Ober-/Unterhitze: etwa 180 Grad (vorgeheizt)

Heißluft: etwa 160 Grad (vorgeheizt)

Gas: Stufe: 2-3 (vorgeheizt)

Backzeit: etwa 20 Minuten

Den Boden auf dem Backblech auf einem Kuchenrost erkalten lassen.

Für den Puddingbelag Butter geschmeidig rühren. Nach und nach esslöffelweise den Pudding darunter rühren (beide Zutaten müssen Zimmertemperatur haben).

Kokosfett auflösen und noch warm unterrühren. Buttercreme auf den erkalteten Boden streichen.

Für den Fruchtbelag Kiwis schälen und in Scheiben schneiden. Weintrauben waschen, evtl. halbieren und entkernen. Honigmelone schälen, halbieren, entkernen und in feine Spalten schneiden. Obst in wellenförmigen Reihen auf den Pudding legen.

Für den Guss aus Tortenguss und Saft nach Tütanleitung einen Guss zubereiten, evtl. einen Backrahmen um den Boden stellen, Guss auf dem Obst verteilen und fest werden lassen. Backrahmen entfernen.

TIPP: Wenn die Welle am Vortag zubereitet wird, Kiwis kurz blanchieren, da die Buttercreme sonst leicht bitter wird.

Herber Orangenkuchen

3 Ei

250 g Mehl

1 P Backpulver

2 Finesse Orange

200 g Zucker

2 Vanille Zucker

3 Eier

Saft von 1 Orange

200 ml Öl

100 g gemahlene Nüsse

100 g Rosinen alles 2 min gut verrühren und auf dem Blech glatt streichen

4-5 Orangen schälen und in Scheiben schneiden auf dem Teig verteilen

bei 160° ca 35 min backen

350 g Orangenmarmelade gut verrühren und den Kuchen sofort bestreichen

LG Elli

Himbeere Dickmilch Kuchen

3 Ei

M

All-in-Teig:

125 g Weizenmehl
25 g Stärke
1 geh. EL Kakaopulver
3 gestr. TL Backpulver
100 g Zucker
1 P. Vanillezucker

3 Eier

60 g weiche Butter oder Margarine

Auf höchster Stufe ca. 2 Min. zu einem glatten Teig verarbeiten. Einen Backrahmen auf ein Backblech stellen, Teig einfüllen und bei 180-200 ca. 15 Min. backen.

Belag:

10 Blatt Gelatine
1 Limette unbehandelt

1 kg Dickmilch

150 g Zucker
1 P. Vanillezucker

400 ml Sahne

250 g Himbeeren
60 g Himbeergelee

Gelatine nach Tütenanweisung einweichen. Limette heiß waschen und trockenreiben. Schale mit einer Küchenreibe abreiben. Limette auspressen.

Dickmilch mit Zucker, Vanillezucker, Limettenschale und -saft verrühren. Gelatine leicht ausdrücken, unter Rühren erwärmen (nicht kochen!), bis sie völlig gelöst ist, leicht abkühlen lassen. Ca. 4 EL der Dickmilchmasse mit der aufgelösten Gelatine verrühren, dann mit der restlichen Dickmilchmasse verrühren, kalt stellen.

Sahne steif schlagen. Wenn die Dickmilchmasse anfängt zu gelieren, Sahne unterheben und auf dem Boden verteilen. Himbeeren auf der Creme verteilen.

Kuchen ca. 3 Std. kalt stellen.

Gelee in einem Topf erhitzen, noch heiß als Fäden oder Kleckse auf den Kuchen geben, fest werden lassen.

Himbeere Schaum Kuchen 4 Ei M

All-in-Teig:

150 g Weizenmehl
50 g Stärke
1 P. Backpulver
175 g Zucker
1 P. Vanillezucker
1 Prise Salz

4 Eier

175 g weiche Butter oder Margarine

verrühren, wie im Rezept vorher beschrieben. Auf ein Backblech mit Backrahmen streichen. Bei 160-180° ca. 20 Min. backen.

Belag:

1.5 kg TK- Himbeeren mit
75 g Zucker bestreuen und auftauen lassen.
Himbeeren in ein Sieb geben, abtropfen lassen,
Saft dabei auffangen und auf
800 ml mit Wasser auffüllen.

1 P. (2 Beutel) Götterspeise Himbeer-Geschmack mit
25 g Zucker mischen,
die abgemessene Flüssigkeit zufügen und
5 Min. zum Quellen stehen lassen.
Dann unter Rühren erhitzen (nicht kochen!), bis sie völlig aufgelöst ist,
kalt stellen.

500 g Sahne steif schlagen und unterheben
(wenn die Götterspeise anfängt
dicklich zu werden).

1 P. Sahnesteif auf den Tortenboden streuen,
Himbeeren darauf verteilen.
Götterspeise-Sahne-Masse darauf geben. 3-4 Std. kalt stellen.

vom Blech

Kirsch- Mandel- Kuchen 4 Ei

Zutaten:

1 Glas Sauerkirschen (im Rezept stehen 2 Gläser, aber ich finde das zu-
viel)
300 g Mehl
3 gestr. TL Backpulver
150 g Zucker
1 P. Vanillezucker

4 Eier

150 g zerlassene, abgekühlte Butter / Margarine
100 g gemahlene Mandeln

Guss:

150 g Puderzucker, etwas Kirschsafft

Zubereitung:

Kirschen gut abtropfen lassen, etwas Saft dabei auffangen.

Für den Teig Mehl mit Backpulver in eine Schüssel sieben, mit Zucker und Vanillezucker mischen. Eier, Butter und Mandeln dazu, alles gut verrühren.

Den Teig auf ein Backblech (30x40 cm) geben und glatt streichen, die Kirschen drauf verteilen.

Bei 160° (Heißluft) ca. 25 Min. backen.

Wenn der Kuchen erkaltet ist, aus Puderzucker und Kirschsafft einen Guss herstellen und mit einer Gabel oder Löffel über den Kuchen laufen lassen (ich hoffe ihr versteht wie ich das meine, also keine Gusssschicht sondern nur Linien)

Knisper Knusper Kuchen 4 Ei M

Zutaten:

Zutaten für den All-in-Teig:

250 g. Mehl,
3 TL Backpulver,
200 g. Zucker,
200 g. gem. Nüsse,
1 Msp. Zimt,

4 Eier,

250 g. Margarine

Belag:

1 Glas Apfelkompott.

Knuspermasse:

200 g. Knuspermüsli

. Zum Verzieren:

Etwas zerlassene Schokolade.

Zubereitung:

Mehl und Backpulver in eine Schüssel sieben. Die restlichen Zutaten zugeben und in ca. 2 min auf höchster Stufe mit dem Handrührgerät zu einem glatten Teig rühren. Die Masse auf ein gefettetes Backblech streichen. Das Apfelmus vorsichtig darauf geben. Das Müsli gleichmäßig drüberstreuen.

Backtemperatur: 180°C, Backzeit ca. 25 min.

Den Kuchen mit zerlassener Schokolade besprenkeln.

Ausgekühlt in Stücke schneiden.

Knusper Müsli Kuchen 4 Ei M

All-in-Teig:

250 g Mehl

3 TL Backpulver
200 g Zucker
1 Msp. gem. Zimt
200 g gem. Haselnüsse

4 Eier

250 g weiche Butter oder Margarine

50ml Milch

In 2 Min. auf höchster Stufe zu einem glatten Teig verrühren. Auf ein Backblech streichen.

Belag:

1 Glas Apfelkompott (365 g Einwaage)
200 g Knuspermüsli

Apfelkompott auf den Teig geben und Knuspermüsli gleichmäßig darauf verteilen. Bei 160-180° ca. 25 Min. backen.

Zum Bestreichen:

100 g Apfelgelee
1 EL Zucker
1 EL Wasser

Apfelgelee, Zucker und Wasser mischen, kurz aufkochen und mit einem Pinsel den Kuchen bestreichen.

Dazu: Vanillesahne

Obstkuchen mit Buttermilch

3 Ei

M

3 Tassen Mehl
1 Backpulver
2 Tassen Zucker
1 Vanillezucker

3 Eier

125 g zerlassene Butter

100 ml Buttermilch alles gut verrühren und Blech bei 160 ca 20 min backen

2 Dosen Cocktailfrüchte abtropfen und Saft auffangen

2 P Quarkfein Vanille

1 P Quarkfein Zitrone

400 ml Buttermilch verrühren und

500 g Quark unterheben auf dem Boden glatt streichen

Früchte darauf verteilen

3 P Tortenguss

750 ml Obstsaft falls der Saft nicht reicht mit Wasser auffüllen und einen Guss kochen und über dem Kuchen verteilen

2 Std kalt stellen

Rotweinschnitten 5 Ei M

Für den All-in-Teig:

200 g Mehl

50 g Speisestärke

3 TL Backpulver

250 g Zucker

1 P. Vanillinzucker

5 Eier

250 g Butter

75 g Raspelschokolade

Für den Belag:

2 P. Rotwein-Creme

500 ml Sahne

3 P. Sahnesteif

Zum Garnieren:

25 g Raspelschokolade

200 ml Schlagsahne

Für den All-in-Teig alle Zutaten (außer der Raspelschokolade) in eine Rührschüssel geben. Alles zu einem glatten Teig verarbeiten. Raspelschokolade unterrühren. Einen Backrahmen auf ein gefettetes Backblech stellen, den Teig auf das Backblech streichen.

Ober-/Unterhitze: ca. 180°C

Heißluft: ca. 160°C
Backzeit: etwa 25 Min.

Kuchen abkühlen lassen.

Für den Belag Rotwein-Creme nach Tütenanleitung zubereiten. Sahne mit Sahnesteif steif schlagen unter die Rotweincreme heben. Auf dem Boden verteilen, glatt streichen und fest werden lassen.

Nach Belieben mit einer Gabel wellenförmige Muster ziehen und mit Raspelschokolade und steifgeschlagener Sahne verzieren.

Fruchtiger schmecken die Rotweinschnitten mit 250 g halbierten, entkern-ten, dunklen Weintrauben in der Sahnemasse.

Schokokuss Kuchen 4 Ei M

All-in-Teig:

300 g Mehl
3 gestr. TL Backpulver
170 g Zucker
1 P Vanillezucker
1 Prise Salz

4 Eier

100 ml Zitronensprudel
180 g weiche Butter oder Margarine

Auf höchster Stufe in 2 Minuten zu einem glatten Teig verrühren. Auf ein gefettetes Backblech geben (30x40 cm).

18 Schokoküsse (450 g) - Waffelböden von den Schokoküssen ablösen und mit der Gitterseite nach oben auf dem Teig verteilen. Auf jede Waffel 1 TL Preiselbeeren geben.

Backen bei 160-180° ca. 20-25 Min.

Nach dem Abkühlen in 18 gleich große Stücke schneiden.

Belag:

250 g Mascarpone

250 g Magerquark

2 P Sahnesteif

Mit dem Handrührgerät auf höchster Stufe verrühren. Die Schaummasse der Schokoküsse vorsichtig unterheben.

Creme in einen Spritzbeutel mit großer Lochtülle füllen und jeweils einen großen Tupfen auf die Waffeln spritzen oder mit einem Esslöffel auf die Waffeln geben. Zur Verzierung noch einen Klecks Preiselbeeren auf die Masse geben.

Schokoladen Amarena Kuchen 4 Ei M

All-in-Teig:

150 g Mehl
2 P Schokoladenpuddingpulver
3 gestr. TL Backpulver
150 g Zucker

4 Eier

200 g weiche Butter oder Margarine

4 EL Milch

In 2 Min. auf höchster Stufe zu einem glatten Teig verrühren. Auf ein Backblech streichen. Bei 180-200° ca. 15-20 Min. backen.

Belag:

100 g Amarena-Schokolade (von Ritter)

250 g Mascarpone

1-2 gestr. EL gesiebter Puderzucker

4 EL Milch

1 Becher (500 g) Sahne-Pudding Schokoladen-Geschmack (Kühlregal)

Schokolade fein hacken. Mascarpone, Puderzucker und Milch auf höchster Stufe zu einer Creme aufschlagen. Pudding nach und nach unterrühren. Schokostückchen unterheben. Creme wellenartig auf den Kuchen streichen. Mindestens 30 Min. kalt stellen. In rechteckige Stücke schneiden.

Zum Garnieren:

50 g Amarena-Schokolade
50 g dunkle Kuchenglasur

Schokolade mit dem Sparschäler in feine Streifen hobeln und auf den Kuchenstücken verteilen. Mit Kuchenglasur beträufeln.

diverses

Brownies 4 Ei M

All-in-Teig:

300 g Weizenmehl
30 g Kakaopulver
3 gestr. TL Backpulver
150 g brauner Zucker
150 g Zucker
1 P. Bourbon-Vanille-Zucker
1/2 gestr. TL Salz

4 Eier

300 ml Speiseöl

50 ml Schlagsahne

200 g geh. Walnusskerne
2 P. (je 75 g) Schokotropfen

Zum Besprenkeln:

75 g weiße Kuvertüre

Mehl mit Kakao und Backpulver mischen, in eine Rührschüssel sieben. Brauner Zucker, weißer Zucker, Vanillezucker, Salz, Eier, Öl und Sahne zufügen. Mit dem Mixer kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe in etwa 1 Min. zu einem glatten Teig verarbeiten. Zuletzt Walnusskerne und Schokotropfen unterrühren.

Teig auf ein Backblech (30x40cm, gefettet, bemehlen, Backrahmen), streichen.

bei 160-180° ca. 25 Min. backen.

Brownies in Rauten schneiden und mit der Kuvertüre besprenkeln.

Grundrezept All-in-Teig 3 Ei

Für die Springform (8- 26 cm):
etwas Fett

All-in-Teig:

100 g Weizenmehl
2 gestrichene TL Backin
100 g Zucker
100 g weiche Butter oder Margarine
3 Eier (Größe M)
für dunklen Teig zusätzlich 1 EL Kakao (ungezuckert)

Vorbereiten: Zunächst heizen Sie den Backofen vor. Fetten Sie den Boden der Springform (8 26 cm).

All-in-Teig: Mehl mit Backin und eventuell Kakao mischen und in eine Rührschüssel sieben. Übrige Zutaten für den Teig hinzufügen und alles mit einem Handrührgerät (Rührbesen) kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe 2 Minuten zu einem glatten Teig verarbeiten. Den Teig in die Springform geben und glatt streichen. Die Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

Ober-/Unterhitze: etwa 180°C (vorgeheizt)

Heißluft: etwa 160°C (vorgeheizt)

Gas: Stufe 2-3 (vorgeheizt)

Backzeit: etwa 20 Minuten

Hinweis: Bitte Gebrauchsanleitung für Ihren Herd beachten.

Den Springformrand lösen und entfernen, Boden lösen, aber darauf auf einem Kuchenrost erkalten lassen.

Den Boden nach Wunsch belegen, z. B. mit 500 g vorbereitetem Obst der Saison wie Erdbeeren, Johannisbeeren oder Pfirsiche. 1 P Tortenguss nach Tütenanleitung zubereiten, Obst damit überziehen und fest werden lassen.

Kaffee Kuchen

250 g Butter / Margarine
300 g Zucker
1 Tüte Vanillezucker
375 g Mehl
125 g Mandeln
1 Tüte Backpulver

2 TL Rum
3 EL Kakao
1/8-1/4 l kalten starken Kaffee

Alle Zutaten nach und nach miteinander vermischen und bei 175 Grad, 1 Stunde backen.

Petit Fours 6 Ei M

All-in-Teig:

200 g Weizenmehl
2 gestr. TL Backpulver
175 g Zucker
1 P. Vanillezucker

6 Eier

250 g weiche Butter

125 g abgezogene, gem. Mandeln

Alles zu einem glatten Teig verarbeiten (2 Minuten höchste Stufe), auf ein Backblech (30x40cm, gefettet und mit Backpapier belegt) streichen und bei ca. 180° 30 Min. backen.

Auf einen Kuchenrost stürzen, Backpapier abziehen, erkalten lassen. Mit einem Ausstecher oder Glas (6 cm Durchmesser) runde Plätzchen ausstechen.

Gebäckreste zerbröseln.

Füllung:

Gebäckreste
250 g Kirschkonfitüre
5 EL Kirschwasser
5 EL Wasser
1 EL Zitronensaft

Alles vermengen, die Hälfte der Gebäckplätzchen damit bestreichen, mit der anderen Hälfte belegen und leicht andrücken.

Guss:

250 g gesiebter Puderzucker
1-2 EL Wasser

Gebäck damit bestreichen. Fest werden lassen.

Dekor:

Rosenblätter aus 100 g Marzipanrohmasse, 30 g gesiebter Puderzucker, einige Tropfen roter und gelber Speisefarbe

Nussfladen mit Olivenöl 2 Ei

Zum Vorbereiten:

100 g gem. Haselnüsse
125 g Vollkorn-Weizenmehl
1 Dose Pfirsichhälften (Abtropfgewicht 480 g)

Haselnüsse in einer Pfanne ohne Fett hellbraun rösten. Anschließend Mehl dazugeben und mit anrösten. Pfirsichhälften gut abtropfen lassen, Saft dabei auffangen. Pfirsichhälften in dünne Spalten schneiden.

All-in-Teig:

2 gestr. TL Backpulver
120 g Zucker
1 P Bourbon Vanillezucker

2 Eier

6 EL Olivenöl
5 EL Pfirsichsaft aus der Dose

In 2 Min. auf höchster Stufe zu einem glatten Teig verrühren. Mit einem Esslöffel jeweils 6 große Kleckse Teig auf 2 Backbleche geben und je zu einem runden Fladen verstreichen. Pfirsichspalten darauf verteilen. Die Bleche bei 180-200° ca. 15-20 Min. backen.

Belag:

120 g Aprikosenkonfitüre
1 EL Pfirsichsaft aus der Dose

Konfitüre und Saft zum Kochen bringen, durch einen Sieb streichen. Nussfladen bestreichen. Nach Belieben mit Haselnusskernen bestreuen.

Rotweinherz

3 Ei

M

All-in-Teig:

125 g Mehl
2 gestr. TL Kakaopulver
3 gestr. TL Backpulver
125 g Zucker
1 P. Vanillezucker
1/2 Fläschchen Butter-Vanille-Aroma
1 Prise Salz
1 gestr. TL Zimt

3 Eier

125 g zerlassene, abgekühlte Butter oder Margarine

5 EL Rotwein

75 g fein geh. Blockschokolade

In einer Minute zu einem glatten Teig verrühren. In eine Herzform (1,5 l) füllen und bei 160-180° ca. 45 Min. backen.

Guss:

250 g Puderzucker
etwas Wasser
Speisefarbe in rot, gelb und grün

Puderzucker in den Farben einfärben und portionsweise damit überziehen.

Schichtkäsekuchen

3 Ei

M

Zum Vorbereiten:

100 g Butterkekse
½ gestr. TL gem. Zimt
½ gestr. TL gem. Ingwer
½ TL Finesse Geriebene Zitronenschale

Für den Teig:

250 g Weizenmehl
3 gestr. TL Backpulver
150 g Zucker

3 Eier

200 g zerlassene, abgekühlte Butter od. Margarine.

1 Pack. (500 g) Schichtkäse (20 % Fett)

Für den Guss:

100 g gesiebter Puderzucker
1-2 EL Zitronensaft
1 TL gemahlener Zimt

Zum Vorbereiten Butterkekse in einen Gefrierbeutel geben. Beutel fest verschließen. Butterkekse mit einer Teigrolle fein zerbröseln. Keksbrösel in eine große Schüssel geben, mit Zimt, Ingwer und Zitronenschale mischen.

Für den Teig Mehl mit Backpulver mischen, in eine verschließbare Schüssel (3 l Inh.) sieben, mit Zucker mischen, Eier und Butter oder Margarine. hinzufügen.

Schüssel mit dem Deckel fest verschließen.

Mehrmals (insgesamt. 15-30 Sek.) kräftig schütteln, so dass alle Zutaten gut vermischt sind. Alles mit einem Schneebesen oder Rührlöffel nochmals sorgfältig durchrühren. Damit vor allem trockene Zutaten vom Rand mit untergerührt werden.

Zwei Esslöffel Teig in eine quadratische Backform (23 x 23 cm, 2 l Inhalt, gefettet) geben und glatt streichen.

Tipp: Anstelle der quadratischen Backform kann auch ein Backrahmen auf ein Backblech gestellt werden (25 x 22 cm, gefettet) oder eine Springform (26 cm, gefettet) verwendet werden.

Schichtkäse mit einem TL. Abstechen, zu den Keksbröseln geben und gut vermischen. Die Schichtkäse-Brösel-Mischung unter den restl. Teig heben, ebenfalls in die Form geben und glatt streichen. Die Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

O/U: ca. 180 ° (vorgeh.)
Heißluft: ca. 160° (nicht vorgeh)
Gas: Stufe 2-3 (nicht vorgeh.)
Backzeit: ca. 40-50 Minuten

Den Kuchen etwa 10 Minuten in der Form stehen lassen, dann aus der Form lösen und auf einen Kuchenrost stürzen. Kuchen erkalten lassen.

Für den Guss Puderzucker und Zitronensaft zu einer geschmeidigen Masse verrühren. Zwei EL von dem Guss abnehmen und mit Zimt verrühren, Den Zimtguss in einen kleinen Gefrierbeutel füllen, eine kleine Ecke abschneiden. Restlichen Zitronenguss auf den Kuchen streichen. Zimtguss in Streifen darauf spritzen und mit einem Holzstäbchen Muster in den Guss ziehen. Guss fest werden lassen

Schneller Frankfurter Kranz 5 Ei M

All-in-Teig:

125 g Mehl
100 g Stärke
1 P. Vanillepuddingpulver
4 gestr. TL Backpulver
250 g gesiebter Puderzucker
2 P. Vanillezucker

5 Eier

1/4 l Speiseöl

1/4 l Eierlikör

Auf höchster Stufe in 1 Minute zu einem glatten Teig rühren. In eine Kranzform geben und bei 160-200° ca. 60 Min. backen. Nach dem Erkalten 2x waagrecht durchschneiden.

Füllung:

1 Glas Sauerkirschen
1 P. Tortenguss rot
1 EL Zucker

Sauerkirschen gut abtropfen lassen, Saft dabei auffangen und 250 ml davon abmessen (evtl. mit Wasser auffüllen). Einen Guss aus Tortengusspulver, Saft und Zucker nach Tütenanweisung kochen. Sauerkirschen unterheben. Masse auf die untere Gebäcklage geben und kalt stellen.

Creme:

1 P. Galetta Vanille-Geschmack (ohne Kochen)

3/8 l Milch

400 ml Sahne

2 P. Sahnesteif

Aus Galetta und der Milch einen Pudding bereiten. Sahne mit Sahnesteif steif schlagen und unterheben. Ein Viertel auf der Kirschmasse verteilen. Zweite Gebäcklage darauf setzen. Wieder ein Viertel Puddingcreme darauf streichen, mit der dritten Gebäcklage belegen. Den Kranz mit der Hälfte der restlichen Puddingcreme bestreichen. Rest in einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen. Kranz damit verzieren.

Mit Haselnusskrokant bestreuen und mit Cocktailkirschen garnieren.

Teekuchen

4 Ei

M

All in Teig:

250 g Mehl

100 g Stärke

1 Backpulver

150 g brauner Zucker

4 Eier

150 g Schmand

150 g weiche Butter alles gut verrühren

26er Kranzform bei 160° ca 50 min backen

auskühlen und zweimal durchschneiden

1 Glas Pflaumen abtropfen und Saft auffangen in kleine Stücke schneiden

250 ml Wasser zum kochen bringen

5 Beutel Grüner Tee darin 3 min ziehen lassen rausholen

1 P Tortenguss

2 El Zucker

5 El Saft in einem Topf verrühren und nach und nach 200 ml Tee dazugeben und kurz aufkochen lassen Pflaumen dazugeben

auf dem ersten Boden verteilen

450 g Schmand

2 El Puderzucker

1 P Sahnesteif cremig aufschlagen alle Böden damit bestreichen

1 Std kalt stellen und mit 1 El braunem Zucker bestreuen

Zwiebacktarte 1 Ei M

125 g Zwieback fein zerbröseln 2 Ei beiseite legen

100 g Mehl
2 gestr TL Backpulver
½ TL Zimt
125 g Zucker
1 V Zucker
1 Pr Salz

1 Ei

125 g weiche Butter mit dem Zwieback mischen und gut verrühren
2/3 in die form geben und einen Rand hochziehen
mit den 2 Ei Brösel bestreuen
300 g TK Heidelbeeren mit
1 Ei Mehl mischen und auf den Teig geben
3 Zwieback in kleine Stücke brechen und mit dem Rest Teig vermengen
auf den Heidelbeeren verteilen und bei 180°ca 20 min
backen lauwarm servieren

Gugelhupf und Kastenform

Eierlikör Kuchen II 5 Ei

125 g Weizenmehl
100 g Stärke
1 P. Puddingpulver Vanille-Geschmack
4 gestr. TL Backpulver
250 g gesiebter Puderzucker
2 P. Vanillezucker

5 Eier

1/4 neutrales Öl
1/4 l Eierlikör

Mit dem Mixer 1 Min. auf höchster Stufe zu einem glatten Teig verarbeiten. In eine Gugelhupfform füllen und bei 160-180° ca. 60 Min. backen.

Eierlikörkuchen I

5 Ei

M

All-in- Kuchen

Zutaten für 12 Portionen

5 Ei(er)

250 g Puderzucker

2 Beutel Vanillezucker (Bourbone)

125 g Mehl

125 g Stärkemehl

1 Beutel Backpulver

½ Liter Eierlikör

½ Liter Öl (Sonnenblumenöl)

300 g Kuvertüre, halbbitter

ZUBEREITUNG

Die Eier in eine Küchenmaschine geben und schaumig schlagen und bei laufender Maschine (Stufe 1) nach und nach den Puderzucker, Vanillezucker, Mehl, Stärkemehl, Backpulver, Eierlikör und Sonnenblumenöl hinzufügen. Noch ca. 2 Minuten weiter schlagen.

Backofen auf 175 Grad vorheizen. Die Gugelhupfform mit Öl ausstreichen, den Teig einfüllen und ca. 55 Minuten auf 175 Grad fertig backen. (Holzstabprobe).

Wenn der Kuchen vollkommen ausgekühlt ist, die Kuvertüre im Wasserbad auflösen und den Kuchen damit bestreichen. Damit die Schokolade beim Anschneiden nicht zerspringt, das Messer kurz unter heißes Wasser halten.

Erdbeertorte mit Ricotta

3 Ei

M

Etwas Übung erforderlich

Für die Springform (8 26 cm): -

etwas Fett - Backpapier -

-

All-in-Teig: -

30 g Weizenmehl -

1 gestrichener TL Backin -

100 g Zucker -

100 g gemahlene Haselnusskerne -

3 Eier (Größe M) -

-

Belag: -

400 g Erdbeeren -

1 Limette (unbehandelt) -
4 Blatt Gelatine weiß -
100 g Puderzucker -

500 g Ricotta (Molkeneiweißkäse) -

-

Außerdem:

100 g Erdbeeren -

-

Vorbereiten: Heizen Sie zunächst den Backofen vor. Fetten Sie den Boden der Springform (8 26 cm) und belegen den Boden mit Backpapier.

-

All-in-Teig: Mehl mit Backin mischen und in eine Rührschüssel sieben. Übrige Zutaten hinzufügen und alles mit einem Handrührgerät (Rührbesen) kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe 2 Minuten zu einem glatten Teig verarbeiten. Teig in der Springform glatt streichen. Form auf dem Rost in den Backofen schieben und backen. -

Ober-/Unterhitze: etwa 180C (vorgeheizt) -

Heißluft: etwa 160C (vorgeheizt) -

Gas: Stufe 2-3 (vorgeheizt) -

Backzeit: etwa 25 Minuten -

Springformrand lösen und entfernen, Boden auf einen mit Backpapier belegten Kuchenrost stürzen, Springformboden entfernen und das Gebäck erkalten lassen. Papier vorsichtig abziehen und den Boden auf eine Tortenplatte legen. Einen Tortenring oder den gesäuberten Springformrand darum stellen. -

-

Belag: Erdbeeren waschen, abtropfen lassen, entstielen und in kleine

Stücke schneiden. Limette heiß waschen und trockenreiben. Die Limettenschale mit einer Küchenreibe abreiben und die Limette auspressen. Gelatine nach Tütenanleitung einweichen. Limettensaft in einem kleinen Topf erhitzen (nicht kochen lassen). Die Gelatine leicht ausdrücken und unter Rühren vollständig darin auflösen. -

Puderzucker sieben, mit Ricotta und Limettenschale gut verrühren. Erst etwa 4 Esslöffel der Ricottamasse mit Hilfe eines Schneebesens mit der lauwarmen, aufgelösten Gelatine verrühren, dann mit der übrigen Ricottamasse verrühren. Erdbeerstücke unterheben. Die Ricotta-Erdbeer-Masse auf den Tortenboden geben und glatt streichen. Die Torte etwa 2 Stunden in den Kühlschrank stellen. -

Zum Garnieren Erdbeeren waschen, abtropfen lassen, entstielen, halbieren oder vierteln. Die Torte mit den Erdbeeren garnieren. -

-

TIPP: Statt Ricotta können Sie Speisequark (40% F. i. Tr.) oder Doppelrahmfrischkäse verwenden.

Heidesandkuchen 4 Ei

250 g Butter in einem Topf zerlassen und hellbraun werden lassen. So lange abkühlen lassen, bis sie eine cremige Konsistenz hat.

250 g Wildpreiselbeeren (Glas)
2 EL blütenzarte Haferflocken
1 TL Zitronenschale

zufügen und verrühren.

All-in-Teig:

250 g Weizenmehl
50 g Stärke
3 gestr. TL Backpulver
1/2 TL gem. Zimt
150 g Zucker
1 P. Vanillezucker
1 Prise Salz

4 Eier

kurz auf niedrigster Stufe, dann 2 Min. auf höchster Stufe verrühren. Teig dritteln. Ein Drittel in eine gefettete Gugelhupfform geben. Die Hälfte der Preiselbeermasse darauf geben, wieder Teig, Preiselbeeren. Teig.

Bei 160-180° ca. 50-60 Min. backen.

Nach dem Erkalten mit 75 g heller Kuchenglasur Zitronen-Geschmack verzieren.

Mit 1 TL gem. Zimt bestäuben.

Kasten Streusel Kuchen 4 Ei

All-in-Teig:

300 g Mehl
3 gestr. TL Backpulver
120 g Zucker
1 Prise Salz
30 g Mohnsamen

150 g Orangenmarmelade

4 Eier

200 g Butter oder Margarine

Auf höchster Stufe 2 Min. verrühren.

Streusel:

3 EL vom Kuchenteig

125 g Marzipanrohmasse

50 g Mehl

2 EL Puderzucker

Marzipanrohmasse grob raspeln. Zutaten für die Streusel mit den Knethaken verrühren.

Teig in eine Kastenform geben, Streusel darauf geben. Bei 160-180 ° ca. 50 Min. backen.

Kiwi Kranz Kuchen 5 Ei M

All-in-Teig:

350 g Mehl

70 g Stärke

1 P Backpulver

170 g brauner Zucker

5 Eier

200 g zerlassene, abgekühlte Butter oder Margarine

200ml Buttermilch

50 g fein gehacktes Zitronat

In 2 Min. auf höchster Stufe zu einem glatten Teig verrühren. In eine Kranzform füllen und bei 160-180° ca. 45-55 Min. backen.

Kuchen nach dem Erkalten 2x waagrecht durchschneiden.

Füllung:

6-7 Kiwis (ca. 500 g)

100 g brauner Zucker
Schale 1/2 Zitrone
40 g Stärke
4 EL Zitronensaft
1 EL Wasser

200 g weiche Butter

100 g gesiebter Puderzucker

Kiwis in kleine Würfelchen schneiden. Mit Zucker in einem Topf mischen, etwa 10 Min. zum Saft ziehen stehen lassen. Anschließend zugedeckt bei schwacher Hitze etwa 10 Min. dünsten. Zitronenschale zufügen. Stärke mit Zitronensaft und Wasser anrühren. Unter Rühren in die von der Kochstelle genommene Kiwimasse geben und unter Rühren 1 Min. kochen lassen. Abkühlen lassen.

Butter mit Puderzucker schaumig rühren. Nach und nach Kiwimasse unterrühren. Gebäckböden damit füllen.

Kuchen mit 2 in Scheiben geschnittenen Kiwi garnieren.

Lockerer Vanille-Gugelhupf 5 Ei M

Für die Napfkuchen- oder Gugelhupfform (8 22 cm):
etwas Fett
Weizenmehl

All-in-Teig:

350 g Weizenmehl
50 g Speisestärke
1 P Backin
200 g Zucker
2 Päckchen Natürliches Bourbon-Vanille-Aroma
250 g weiche Butter oder Margarine
5 Eier (Größe M)

50 ml Milch

Zum Bestäuben:
etwas Puderzucker

Vorbereiten: Zunächst heizen Sie den Backofen vor. Fetten und mehlen Sie die Napfkuchenform (8 22 cm).

All-in-Teig: Mehl mit Gustin und Backin mischen und in eine Rührschüssel sieben. Übrige Zutaten hinzufügen und alles mit einem Handrührgerät (Rührbesen) kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe 2 Minuten zu einem glatten Teig verarbeiten. Teig in der Napfkuchenform glatt streichen. Form auf dem Rost in den Backofen schieben und backen.

Ober-/Unterhitze: etwa 180°C (vorgeheizt)

Heißluft: etwa 160°C (vorgeheizt)

Gas: Stufe 2-3 (vorgeheizt)

Backzeit: etwa 55 Minuten

Kuchen in der Form 10 Minuten auf einem Kuchenrost abkühlen lassen, dann lösen, auf einen mit Backpapier belegten Kuchenrost stürzen und erkalten lassen.

Gugelhupf mit Puderzucker bestäuben und servieren.

TIPP: Falls sich das Gebäck nicht aus der Form lösen sollte, Backform kurz auf die Arbeitsfläche aufschlagen.

Mauerschnitten M

Für den All-in-Teig:

200 g Mehl,
3 gestr. TL Backpulver,
150 g Zucker,
1 P. Finesse Orangenfrucht,
125 g Butter oder Margarine,
150 ml Multivitaminsaft.

Für den Belag:

750 ml Multivitaminsaft,
3 P. gezuckerter Tortenguss, klar,

500 ml Schlagsahne,

1 P. Sahnetortenhilfe,
20 g Zucker,

250 ml Buttermilch,

etwa 30 Butterkekse mit Schokolade (je 15 Stück Vollmilch und Zartbitter).

Für den Teig Mehl mit Backpulver mischen und in eine Rührschüssel sieben. Restliche Zutaten hinzufügen und alles in etwa 2 Min. zu einem Teig

verarbeiten. Den Teig auf ein Backblech (30 x 40 cm, gefettet, mit Backpapier belegt) geben, glatt streichen und das Backblech in den Ofen schieben. Ober-/Unterhitze: etwa 180 °C (vorgeheizt) Heißluft: etwa 160 °C (vorgeheizt) Gas: Stufe 2-3 (vorgeheizt) Backzeit: 15-20 Min.

Die Gebäckplatte auf einen mit Backpapier belegten Kuchenrost stürzen, mitgebackenes Backpapier entfernen und die Platte erkalten lassen. Anschließend wieder auf das Backblech legen und einen Backrahmen darum stellen.

Für den Belag aus Saft und Tortengusspulver nach Anleitung einen Guss zubereiten und auf der Gebäckplatte verteilen. Die Platte etwa 30 Min. kalt stellen. Anschließend Sahne steif schlagen. Sahnetortenhilfe mit Zucker und Buttermilch nach Anleitung anrühren, Sahne unterheben und die Creme auf der Multivitaminschicht verstreichen. Die Oberfläche in Schnitten einteilen und dekorativ mit Butterkeksen belegen. Die Schnitten etwa 1 Std. kalt stellen.

Pfirsich-Mandel-Kuchen 3 Ei

100 g abgezogene, gehackte Mandeln
1 kleine Dose Pfirsichhälften (Abtropfgewicht 250 g)

All-in-Teig

200 g Weizenmehl
2 TL Backpulver (gestrichen)
150 g Zucker
1 P. geriebene Zitronenschale (Finesse)
einige Tropfen Bittermandelaroma
3 Eier (Größe M)
200 g weiche Butter od. Margarine

Puderzucker zum Bestäuben

Zubereitung:

Zum Vorbereiten die Mandeln in einer Pfanne ohne Fett goldbraun rösten und auf einem Teller erkalten lassen. Pfirsichhälften in einem Sieb abtropfen lassen und in feine Würfel schneiden.

Für den Teig Mehl mit Backpulver mischen und in eine Rührschüssel sieben. Zucker, Zitronenschale, Aroma, Eier und Butter oder Margarine hinzufügen. Die Zutaten mit einem Handrührgerät (Rührbesen) kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe in etwa 2 Minuten zu einem glatten Teig verarbeiten. Mandeln und Pfirsichwürfel unterheben.

Den Teig in eine Kastenform (25x11cm, gefettet) geben und glatt streichen.

Für flexible Kuchenform: die Form auf einem Rost in den Backofen schieben.

Ober-/Unterhitze: etwa 180°C (vorgeheizt)

Heißluft: etwa 160°C (nicht vorgeheizt)

Gas: Stufe 2-3 (nicht vorgeheizt)

Backzeit: etwa 60 Minuten

Die Form auf einen Kuchenrost stellen. Den Kuchen etwa 10 Minuten in der Form stehen lassen, dann auf einen mit Backpapier belegten Kuchenrost stürzen und wieder umdrehen.

Den Kuchen erkalten lassen und dann mit Puderzucker bestäuben.

LG Traude

Stachelbeere Kastenkuchen 4 Ei M

1 Glas Stachelbeeren abtropfen lassen

1 P Zitronenkekse

40 g beiseite legen und den Rest zerkrümeln

all in Teig:

150 g Weizenvollkornmehl

250 g Mehl

4 gestr TL Backpulver

200 g Zucker

1 Prise Salz

4 Eier

250 g weiche Butter

150 g Rahmjoghurt mit Honig gut verrühren die Hälfte Stachelbeeren unterheben in eine Kastenform geben

100 g gemahlene Mandeln

50 g gehobelte Mandeln

2 El Zucker die restlichen Kekse in Stücke brechen und damit und den Stachelbeeren mischen

auf den Kuchen geben und

30 g Butter in Flöckchen auf den Kuchen geben

bei 160° ca 60 70 min backen

Muffins

Eisberg Muffeins 3 Ei M

All-in-Teig:

150 g Mehl
3 gestr. TL Backpulver
130 g brauner Zucker
1 P Bourbon- Vanillezucker
1 TL Finesse Orangenfrucht
2 EL Mohnsamen

3 Eier

120 g weiche Butter oder Margarine

6 EL Milch

In 2 Min. auf höchster Stufe zu einem glatten Teig verrühren. Ergibt 24 Mini-Muffeins oder 12 normale Muffins. Bei 180-200 ca. 15 (Minimuffins) -25 Min. backen.

Belag:

50 g weiße Baisers

1 frisches Eiweiß

200 g gesiebter Puderzucker
1 EL Zitronensaft
einige Tropfen Minzöl

Baisers mit einem Messer grob hacken oder in einen Gefrierbeutel geben und mit einer Teigrolle grob zerbröseln.

Eiweiß sehr steif schlagen. Nach und nach Puderzucker und Zitronensaft unterschlagen. Mit Minzöl abschmecken. Baiserbrösel unterheben. Masse auf die Muffins verteilen und trocknen lassen.

Flocken Muffeins mit Pflaumen 2 Ei M

All-in-Teig:

180 g Mehl

1 P Trockenhefe
100 g kernige Haferflocken
120 g Zucker
1 P Vanillezucker

2 Eier

150ml lauwarme Milch

4 EL Nussöl

In 2 Min. auf höchster Stufe zu einem glatten Teig verarbeiten. In Muffinsform füllen und zugedeckt an einem warmen Ort gehen lassen, bis sich das Volumen sichtbar vergrößert hat.

Füllung:

12 entsteinte Soft-Trockenpflaumen
50 g Marzipanrohmasse

Pflaumen der Länge nach tief einschneiden. Marzipanrohmasse in 12 Stücke schneiden, zu Rollen formen und in die Pflaumen stecken. Jeweils 1 Pflaume in jeden Muffin drücken und bei 160-180° ca. 25 Min. backen. Vor dem Servieren mit Puderzucker bestäuben.

Gesichter Muffeins 4 Ei M

All-in-Teig:

100 g Mehl
2 P Gala Puddingpulver Vanille-Geschmack
3 gestr. TL Backpulver
120 g Zucker
4 Eier
100 g weiche Butter oder Margarine
3 EL Sahne

In 2 Min. auf höchster Stufe zu einem glatten Teig verarbeiten. In eine Muffinsform füllen und bei 180-200° ca. 15 Min. backen.

Zum Verzieren und Garnieren:

70 g gesiebter Puderzucker
1-2 EL Zitronensaft
einige Mini-Schokolinsen

Puderzucker mit Zitronensaft zu einer dickflüssigen Masse verrühren, in einen kleinen Gefrierbeutel füllen und eine kleine Ecke abschneiden. Auf die Muffins ein Gesicht aufspritzen und mit den Mini-Smarties verzieren.

Heidelbeer-Muffeins 1 Ei M

250 g frische oder 200 g TK-Heidelbeeren

All-in Teig:

300 g Weizenmehl
3 gestrichene TL Backpulver
150 g Zucker
1 P. Bourbon-Vanille-Zucker
1 Pr. Salz
1 Ei (Größe M)

250 ml (1/4 l) Milch (auch gleiche Menge Schlagsahne möglich)

4 Ei (ca. 50 ml) geschmacksneutrales Speiseöl

Frische Heidelbeeren verlesen, waschen, sehr gut abtropfen lassen und mit Küchenpapier trocken tupfen.

Für den Teig Mehl und Backpulver mischen und in eine Rührschüssel sieben. Zucker, Bourbon-Vanille-Zucker, Salz, Ei, Milch und Öl zufügen. Die Zutaten mit dem Handmixer (Knethaken) in etwa 2 Minuten zu einem glatten Teig verarbeiten.

Heidelbeeren (TK-Heidelbeeren unaufgetaut) vorsichtig mit einem Teigschaber unterheben, nicht zu stark rühren, die Früchte färben sonst den Teig lila.

Die Masse in eine Muffinform für 12 Muffins, gefettet und bemehlen, füllen. Die Form auf den Rost in den Backofen schieben.

Ober-/Unterhitze: etwa 180°C (vorgeheizt)

Heißluft: etwa 160°C (vorgeheizt)

Gas: Stufe 2-3 (vorgeheizt)

Backzeit: etwa 30 Minuten

Die Muffins 10 Minuten in der Form stehen lassen, dann aus der Form lösen (evtl. vorsichtig mit Hilfe eines Messers herausheben) und auf einem Kuchenrost erkalten lassen.

Variante:

Himbeer- oder Johannisbeer-Muffeins

Anstelle der Heidelbeeren können auch Himbeeren oder Johannisbeeren (frisch oder TK) verwendet werden und zusätzlich maximal 100 g gehackt Mandeln oder Nüsse hinzugefügt werden.

Tipp:

Die Muffins können bereits 1 Tag vor dem Verzehr zubereitet werden. Sie können auch eingefroren werden.

LG Traude

Möhren-Walnuss-Muffeins 2 Ei M

Gelingt leicht

Für 12er-Muffin-Backblech: -

etwas Fett -

Weizenmehl -

-

All-in-Teig: -

100 g Möhren -

100 g Walnusskerne -

300 g Weizenmehl -

1 P Backin -

150 g brauner Zucker

1 gestrichener TL gemahlener Ingwer -

150 ml Speiseöl -

200 g saure Sahne -

2 Eier (Größe M) -

2 EL Zitronensaft -

-

Guss: -

125 g Puderzucker -

1 EL Zitronensaft -

1-2 TL Wasser -

12 Walnusskernhälften -

-

Vorbereiten: Heizen Sie zunächst den Backofen vor. Fetten und mehlen Sie das 12er-Muffin-Backblech. Für den Teig die Möhren waschen, schälen und sehr fein raspeln. Die Walnüsse fein mahlen oder hacken. -

-

All-in-Teig: Mehl mit Backin mischen und in eine Rührschüssel sieben. Geriebene Möhren, gemahlene oder gehackte Walnüsse und die übrigen Zutaten für den Teig hinzufügen und alles mit einem Handrührgerät

(Rührbesen) kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe 2 Minuten zu einem glatten Teig verarbeiten. -
Den Teig gleichmäßig in der Muffinform verteilen und die Form auf dem Rost in den Backofen schieben. -

Ober-/Unterhitze: etwa 180°C (vorgeheizt) -
Heißluft: etwa 160°C (vorgeheizt) -
Gas: Stufe 2-3 (vorgeheizt) -
Backzeit: etwa 25 Minuten -

Die Muffins 10 Minuten in der Form stehen lassen, dann aus der Form lösen und auf einem Kuchenrost erkalten lassen. -

-
Puderzucker sieben und mit Zitronensaft und Wasser zu einem dickflüssigen Guss verrühren. Den Guss dekorativ auf den Muffins verteilen und die Muffins mit den Walnusskernhälften garnieren. -

-
TIPPS: -

- Statt der Walnuskerne können auch Haselnuskkerne verwendet werden. -

Gut verpackt schmecken die Muffins auch nach 2-3 Tagen noch sehr gut. -

- Die gebackenen Muffins können ohne Guss eingefroren werden. Dann die Muffins auftauen lassen und bei 180°C kurz aufbacken. -

Muffins mit Schoko-Bits

4 Ei

M

(für Kinder)

All-in-Teig:

200 g Weizenmehl

75 g Speisestärke

2 gestr. Tl. Backpulver

75 g Zucker

1 P. Vanillezucker

4 Eier (Größe M)

175 g weiche Butter (oder Margarine)

75 g Zartbitterschokolade

Zubereitung:

Für den Teig Mehl, Speisestärke und Backpulver mischen und in eine Rührschüssel sieben.

Zucker, Vanillezucker, Eier und Butter oder Margarine dazu geben. Die Zutaten mit dem Handmixer in 2 Minuten zu einem glatten Teig verarbeiten.

Die Schokolade grob hacken und 2/3 davon unter den Teig heben. Den Teig mit Hilfe von 2 Esslöffeln in die mit je 1 Papierbackförmchen versehenen 12 Vertiefungen einer Muffinform oder in 12 Papierbackförmchen (jeweils 3 Förmchen ineinander stellen, damit der Teig nicht breit läuft) füllen.

Den Teig mit der restlichen Schokolade bestreuen. Die Muffinform auf dem Rost, die Papierbackförmchen auf dem Backblech in den Backofen schieben.

Ober-/Unterhitze: etwa 180°C (vorgeheizt)

Heißluft: etwa 160°C (vorgeheizt)

Gas: Stufe 2-3 (vorgeheizt)

Backzeit: etwa 25 Minuten.

Die Muffins 10 Minuten in der Form stehen lassen, dann mit den Papierbackförmchen aus der Form nehmen und auf einem Kuchenrost erkalten lassen.

Variante:

Kunterbunte Muffins

Anstelle der Zartbitterschokolade kann man auch bunte Schokolinsen grob hacken, 2/3 unter den Teig rühren und den Rest vor dem Backen auf dem Teig verteilen.

Tipp:

Die Muffins sollten möglichst frisch gegessen werden, dann schmecken sie am besten. Bei späterem Verzehr die Muffins vorher kurz im Backofen oder in der Mikrowelle erwärmen.

Die Muffins sind gefriergeeignet. Man kann sie natürlich auch ohne Papierbackförmchen in einer Muffinform (für 12 Muffins, gefettet, bemehlt) backen.

Rote Frucht muffeins 3 Ei

All-in-Teig:

170 g Mehl

2 P Rote Grütze Puddingpulver Himbeer-Geschmack

2 gestr. TL Backpulver
150 g Zucker
2 gestr. TL geriebene Zitronenschale

3 Eier

150 g weiche Butter oder Margarine

In 2 Min. auf höchster Stufe zu einem glatten Teig verrühren. In die Muffinsform verteilen.

300 g TK-Gemischte Beeren darauf verteilen und leicht in den Teig drücken. Bei 160-180° 30-35 Min. backen. Mit Puderzucker bestäuben.

PS

Hinweis

Das M in der Titelleiste , bedeutet
Das sich Kuhmilch Produkte im Rezept befinden

Hans60

Sammlung von Carmen
www.chefkoch.de

Überarbeitet

für Word + PDF

Hans60 Dienstag, 26. April 2005

Torten

Ananas Frischkäse Torte 3 Ei M

All-in-Teig:

100 g Mehl

25 g Stärke
3 gestr. TL Backpulver
125 g Zucker
1 P Vanillezucker
1 Prise Salz

3 Eier

125 g weiche Butter oder Margarine

2 Min. auf höchster Stufe verrühren. In eine Springform füllen und bei 160-180° ca. 25-30 Min. backen.

Belag:

6 Blatt weiße Gelatine

400 g Doppelrahmfrischkäse

150 g Zucker
1-2 P Geriebene Zitronenschale
2 EL Zitronensaft
1 Dose Ananasraspel (Einwaage 430 g)

1/2 l Sahne

Gelatine in kaltem Wasser nach Packungsanleitung einweichen. Frischkäse mit Zucker, Zitronenschale und Zitronensaft verrühren. Ananasraspel mit dem Saft aus der Dose unterrühren.

Gelatine ausdrücken, in einem kleinen Topf erwärmen, bis sie völlig gelöst ist. Etwas von der Frischkäsemasse unter die Gelatine rühren, dann mit der restlichen Frischkäsecreme verrühren. Sahne steif schlagen und unterheben.

Auf den Boden streichen und etwa 3 Std. kalt stellen.

Zum Garnieren:

40 g Kokosraspel - in einer Pfanne unter Rühren bräunen und erkalten lassen einige gut abgetropfte Ananasstücke

Apfelschorle-Torte

3 Ei

M

All-in-Teig

150 g Weizenmehl

3 gestrichene TL Backpulver
150 g Zucker
1 Tüte Vanillin-Zucker
3 Eier (Größe M)
150 g Butter oder Margarine

Apfelschorlecreme

750 g Äpfel, z. B. Elstar
100 ml Mineralwasser
50 g Zucker
1 P geriebene Zitronenschale
6 Blatt weiße Gelatine

250 g Schmand

200 ml Schlagsahne

1 Tüte Vanillin-Zucker

Bestreichen

2 EL Apfelgelee
1 EL Wasser

Guss

1 Tüte Tortenguss, klar
250 ml (1/4 1) Apfelsaft
1 EL Zucker

Verzieren und Garnieren

100 ml Schlagsahne

1 Tüte Vanillin-Zucker
1 Apfel mit roter Schale
etwas Zitronensaft

Für den Teig Mehl und Backpulver mischen und in eine Rührschüssel sieben.

Restliche Zutaten hinzufügen und alles mit Handrührgerät mit Rührbesen auf höchster Stufe in 2 Minuten zu einem glatten Teig verarbeiten. Den Teig in eine Springform (26 cm, Boden gefettet, mit Backpapier belegt) füllen und glatt streichen. Die Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

Ober-/Unterhitze: etwa 180 Grad (vorgeheizt)

Heißluft: etwa 160 Grad (vorgeheizt)

Gas: Stufe 2-3 (vorgeheizt)

Backzeit: etwa 25 Min.

Boden auf einen mit Backpapier belegten Kuchenrost stürzen, mitgebakenes Papier abziehen und den Boden erkalten lassen.

Für die Apfelschorlecreme Äpfel schälen, vierteln, entkernen und in kleine Stücke schneiden. Mit Mineralwasser, Zucker und Zitronenschale aufkochen lassen. Gelatine nach Tütenanleitung einweichen, ausdrücken und unter die heiße Apfelmasse geben, kalt stellen. Sobald die Masse beginnt dicklich zu werden, Schmand unterrühren, Sahne mit Vanillin-Zucker steif schlagen und unterheben.

Den Boden einmal waagrecht durchschneiden.

Den unteren Tortenboden auf eine Tortenplatte legen und einen Tortenring darum stellen. Die Apfelmasse einfüllen und glatt streichen. Masse mit dem zweiten Boden bedecken und die Torte etwa 2 Stunden kalt stellen.

Zum Bestreichen Apfelgelee mit Wasser in einem Topf aufkochen lassen und die Tortenoberfläche damit bestreichen. Für den Guss aus Tortenguss, Apfelsaft und Zucker nach Tütenanleitung einen Guss zubereiten, auf die Tortenoberfläche gießen und fest werden lassen. Den Tortenring lösen. Sahne und Vanillin-Zucker steif schlagen, in einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen und die Oberfläche der Torte damit verzieren. Den Apfel waschen, abtrocknen, Kerngehäuse ausstechen und den Apfel in Scheiben schneiden, mit Zitronensaft bestreichen und ganz oder in Stücken auf die Sahnetupfen legen.

Tipp

Anstelle von Schmand kann auch ein Vanillejoghurt verwendet werden.

Aranca Marmortorte 2 Ei M

All-in-Teig:

125 g Mehl
3 gestr. TL Backpulver
125 g Zucker
1 P Vanillezucker

2 Eier

125 g weiche Butter oder Margarine
50ml Orangensaft

Auf höchster Stufe 2 Min. zu einem glatten Teig verrühren. In eine Springform (26 cm) geben.

1 P (125 g) Messino von Bahlsen (Biskuitkekse mit Orangenfüllung) - 12 Messinos mit der Schokoladenseite nach unten auf den Teig legen (restl. Messinos zum Garnieren beiseite legen).

Bei 160-180° ca. 25 Min. backen.

Füllung:

1 P Aranca Aprikose-Maracuja-Geschmack
150 ml Wasser

300 g Himbeerjoghurt

1 P Aranca Zitronen- Geschmack
150ml Wasser

150 g Naturjoghurt

200ml Sahne

Aranca Aprikose-Maracuja mit 150ml Wasser nach Packungsanleitung zubereiten, Himbeerjoghurt unterrühren. Aranca Zitrone ebenfalls mit 150ml Wasser nach Packungsanleitung zubereiten, Naturjoghurt unterrühren. Sahne steif schlagen und unterheben.

2/3 der Zitronen-Sahne-Masse auf den Tortenboden geben und glatt streichen, Aprikosen-Himbeermasse darauf verteilen, mit der restl. Zitronenmasse bestreichen. Mit einer Gabel durch die Schichten ziehen, damit ein Marmormuster entsteht. Mindestens 2 Std. kalt stellen.

Zum Bestreichen und Verzieren:

200ml Sahne

1 P Vanillezucker

Sahne mit Vanillezucker steif schlagen. 3 EL davon in einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen. Tortenoberfläche und Rand mit der restl. Sahne bestreichen. 12 Tuffs auf die Tortenoberfläche spritzen. Mit den übrigen Messinos garnieren.

Banane Split Torte 4 Ei M

All-in-Teig:

100 g Mehl

2 gestr. TL Backpulver
150 g Zucker
1 P Vanillezucker

4 Eier

150 g Butter oder Margarine
100 g gem. Haselnüsse

Auf höchster Stufe 2 Min. verrühren. In eine Springform (26 cm) geben und bei 160-180° ca. 25 Min. backen.

Belag:

6 Blatt weiße Gelatine
300ml Bananen-Milchmischgetränk

1/2 l Sahne

1 P Vanillezucker
50 g Zartbitter-Raspelschokolade
2 Bananen

Gelatine in kaltem Wasser nach Packungsvorschrift einweichen. Gelatine ausdrücken und in einem kleinen Topf unter Rühren erhitzen (nicht kochen!), bis sie völlig gelöst ist. Gelatineflüssigkeit mit dem Milchmischgetränk verrühren und kalt stellen.

Sahne mit Vanillezucker steif schlagen. 1/4 davon in einen Spritzbeutel mit Lochtülle füllen. Sobald die Bananenmilch-Masse anfängt dicklich zu werden, die restliche Sahne mit der Raspelschokolade unterheben. Bananen schälen, in etwa 1 cm dicke Scheiben schneiden und auf dem Tortenboden verteilen, Rand dabei frei lassen. Bananen-Schokoladen-Creme auf die Bananenscheiben geben und glatt streichen.

Tortenoberfläche mit der Sahne aus dem Spritzbeutel verzieren. Mindestens 2 Std. kalt stellen. Kurz vor dem Servieren mit Gelee-Bananen verzieren.

Überraschungstorte 3 Ei M

All-in-Teig:

100 g Mehl
30 g Stärke
15 g Kakaopulver
2 gestr. TL Backpulver
150 g Zucker

1 P Vanillezucker

3 Eier

In einer Minute auf höchster Stufe zu einem glatten Teig verrühren. In eine Springform füllen und bei 160-180° ca. 20 Min. backen.

Belag:

1 Glas Wild-Preiselbeeren (Abtropfgewicht 175 g)

250 g Magerquark

2 EL Milch

1/4 l Sahne

1 P Vanillezucker

1 P Sahnesteif

Preiselbeeren gut abtropfen lassen. Quark und Milch verrühren. Preiselbeeren (einige zum Garnieren beiseite legen) unterheben. Sahne mit Vanillezucker und Sahnesteif steif schlagen und unter die Quark-Preiselbeermasse heben. Tortenoberfläche und -rand mit der Quark-Preiselbeer-Creme betreichen. Mit einem Esslöffel Vertiefungen in die Oberfläche drücken und den beiseite gelegten Preiselbeeren garnieren.

TIPP: Anstelle der Preiselbeeren können auch die gleiche Menge anderer Früchte verwendet werden z.B. Erdbeeren, klein geschnittene Aprikosen, Pfirsiche oder Kirschen. Jedoch keine Kiwi und Ananas (entwickeln zusammen mit dem Quark einen bitteren Geschmack)!

Cappuccino Jogurt Torte

3 Ei

M

All-in-Teig:

100 g Mehl

30 g Stärke

10 g Kakaopulver

3 gestr. TL Backpulver

150 g Zucker

1 P. Vanillezucker

1 Prise Salz

3 Eier

1 EL Wasser

125 g Butter oder Margarine

30 g Kokosraspel

2 Min. verrühren, in eine Springform geben und bei 160-180 °C etwa 30 Min. backen. Nach dem Erkalten 1x waagrecht halbieren.

Füllung:

8 Blatt weiße Gelatine

3 EL Wasser

2 Beutel (je 10 g) Instand-Cappuccino-Pulver

500 g Naturjoghurt

150 g Zucker

1 Dose Aprikosenhälften

500 ml Sahne

2 P. Vanillezucker

Gelatine in kaltem Wasser nach Tütenanleitung einweichen. 3 EL Wasser in einem kleinen Topf erhitzen (nicht kochen). Cappuccino-Pulver unterrühren.

Gelatine leicht ausdrücken und unter Rühren in dem Cappuccino auflösen. Joghurt mit Zucker und der Cappuccino-Gelatine-Mischung verrühren. Kalt stellen.

Sahne mit Vanillezucker steif schlagen. Wenn die Joghurt-Cappuccino-Masse anfangt dicklich zu werden, Sahne unterheben. Die Hälfte der Masse auf den unteren Boden geben, Aprikosenhälften in Streifen geschnitten, darauf verteilen. Boden auflegen und leicht andrücken. Restliche Creme darauf verteilen und mit einem Esslöffel wellenförmig verzieren. 2 Std. kalt stellen.

Zum Garnieren 30 g Mokka-Sahne-Schokolade mit einem Sparschäler oder Messer zu Röllchen schaben und auf der Torte verteilen.

Dachziegeltorte

3 Ei

M

All-in-Teig

150 g Weizenmehl

3 gestrichene TL Backpulver

150 g Zucker

1 Tüte Vanillin-Zucker

3 Eier (Größe M)

150 g Butter oder Margarine

Füllung

500 g frische Sauerkirschen

1 Beutel aus 1 Tüte Götterspeise Kirsch-Geschmack

200 ml Kirschsafte

75 g Zucker

300 g saure Sahne

400 ml Schlagsahne

Garnieren

300 g Griessohn Soft Cake Kirsch

1. Für den Teig Mehl und Backpulver mischen und in eine Rührschüssel sieben.

Restliche Zutaten hinzufügen und alles mit Handrührgerät mit Rührbesen auf höchster Stufe in 2 Minuten zu einem glatten Teig verarbeiten. Teig auf ein mit Backpapier belegtes Backblech mit Backrahmen (22x24 cm) geben und glatt streichen.

Das Backblech in den Backofen schieben.

Ober-/Unterhitze: etwa 180°C (vorgeheizt)

Heißluft: etwa 160°C (vorgeheizt)

Gas: Stufe 2-3 (vorgeheizt)

Backzeit: etwa 25 Min.

2. Den Boden auf einen mit Backpapier belegten Kuchenrost stürzen, mitgebackenes Papier abziehen. Boden erkalten lassen und einmal waagrecht durchschneiden.

3. Kirschen waschen und entsteinen. Götterspeise mit Kirschsafte nach Tütenanleitung quellen lassen, mit Zucker erwärmen, auflösen und etwas abkühlen lassen. Saure Sahne in eine Schüssel geben und Götterspeiseflüssigkeit unterrühren. unterheben.

4. Den unteren Boden auf eine Tortenplatte legen und Backrahmen darum stellen.

Kirschen auf dem Boden verteilen (einige Kirschen zum Garnieren beiseite stellen), dabei etwa 1 cm Rand lassen. Zwei Drittel der Saure-Sahne-Masse darüber verstreichen. Oberen Boden auflegen und restliche Saure-Sahne-Masse darauf verstreichen.

5. Auf die noch weiche Creme die halbierten Soft Cakes legen, die Torte mit den zurückgelassenen Kirschen garnieren (evtl. halbieren) und die Torte etwa 2 Stunden kalt stellen.

Doppeldecker- Torte mit Himbeeren 2 Ei M

Zutaten:

120 g Mehl
1 gestr. EL Backpulver
80 g Zucker
40 g fein gehackte Blockschokolade

2 Eier

100 g zerlassene, abgekühlte Butter oder Margarine

3 EL Milch

für die Quarkcreme:

70 g Zucker
etwas geriebene Zitronenschale
30 g Hartweizengrieß

4 EL Schlagsahne

250 g Quark (40%)

Zum Belegen:

100 g TK- Himbeeren

Zubereitung:

für den Teig Mehl mit Backpulver in eine Schüssel sieben, mit Zucker und Blockschokolade mischen. Eier, Butter und Milch dazu und alles gut verrühren.

Teig in eine Form (rund) geben und bei 160° (Heißluft) 15 Min vorbacken.

Für die Quarkmasse Zucker, Zitronen Schale, Grieß, Sahne und Quark vermischen.

Kuchen auf einen Rost stellen und die Quarkmasse auf den vorgebackenen Kuchen geben. Himbeeren drauf legen und leicht eindrücken. Kuchen bei gleicher Hitze 25 Min fertig backen.

Den ausgekühlten Kuchen mit Puderzucker bestreuen.

Erdbeer Vanille Torte

3 Ei

M

Zubereitungszeit: 35 Min,
Backzeit: etwa 25 Min.

Für den All-in-Teig:

125 g Weizenmehl
2 gestr. TL Backpulver
125 g Zucker
1 P. Vanillin-Zucker
3 Eier (Größe M)
125 g Butter oder Margarine

Für die Füllung:

1 P. Saucenpulver Vanille-Geschmack, ohne Kochen

125 ml Milch
500 g Erdbeeren

Für den Belag:

200 ml Schlagsahne
2 EL Milchgetränkpulver Erdbeer-Geschmack z.B. Kaba

Zum Garnieren:

einige Erdbeeren mit Grün

Für den Teig Mehl und Backpulver mischen und in eine Rührschüssel sieben. Restliche Zutaten hinzufügen und alles mit Handrührgerät mit Rührbesen auf höchster Stufe in etwa 2 Minuten zu einem Teig verarbeiten.

Teig in eine Obstbodenform (Durchmesser 26 cm, gefettet, gemehlt) füllen und glatt streichen. Die Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

Ober-/Unterhitze: etwa 180 Grad (vorgeheizt)

Heißluft: etwa 160 Grad (vorgeheizt)
Gas: Stufe 2-3 (vorgeheizt)
Backzeit: etwa 25 Min.

Boden aus der Form lösen, auf einem mit Backpapier belegten Kuchenrost stürzen und erkalten lassen. Anschließend den Boden auf eine Tortenplatte legen.

Für die Füllung Saucenpulver nach Tütenanleitung, aber nur mit 125 ml Milch zubereiten und die Creme auf den Boden streichen. Erdbeeren waschen, putzen, in kleine Stücke schneiden und auf der Vanillecreme verteilen.

Für den Belag Sahne steif schlagen, Milchgetränkpulver unterrühren und die Sahnemasse auf die Erdbeeren streichen. Nach Belieben mit einem Tortengarnierkamm eine Muster in die Sahne ziehen und die Torte anschließend kalt stellen.

Zum Garnieren die Erdbeeren waschen, abtupfen und die Torte mit ganzen oder halbierten Erdbeeren garnieren.

Tipp: Der Boden kann auch in einer Springform (26 cm Durchmesser) gebacken werden. Die Torte kann am Vortag zubereitet werden. Anstelle der Vanillecreme schmeckt auch mit 2 Blatt Gelatine angedickter Erdbeerjoghurt oder Vanillejoghurt (150 g)

Erdbeere Quark Schnitten 6 Ei M

All-in-Teig:

200 g Weizenmehl
50 g Speisestärke
1 P. Backpulver
250 g Zucker
1 P. Vanillezucker

6 Eier

125 g weiche Butter oder Margarine
100 g gem. abgezogene Mandeln

Zutaten verrühren, Mandeln unterrühren, auf ein Backblech mit Backrahmen (30x40cm) geben, bei 160-180° ca. 25 Min. backen.

200 g Zartbitterschokolade schmelzen und den Boden damit bestreichen.

Belag:

1 kg frische Erdbeeren putzen,
750 g in kleine Würfelchen schneiden, Rest
halbieren und beiseite stellen.

½ l Sahne steif schlagen.

1 P. Erdbeer-Sahne-Tortencremepulver in eine Rührschüssel geben.
200 ml Wasser +
2 EL Amaretto hinzufügen und mit einem Schneebesen etwa 1 Min.
verrühren.

250 g Magerquark unterrühren. Steif geschlagene Sahne unterheben.
Zuletzt Erdbeerwürfel unterheben.

Die Masse sofort auf den Boden geben und 3 Std. kalt stellen. Backrahmen dann entfernen und Kuchen in Stücke schneiden.

Jedes Kuchenstück mit den Erdbeerböckchen garnieren. Evtl. noch mit Joghurette Stücken verzieren.

Erdbeertorte 2 Ei M

Für den Knetteig:

150 g Mehl
40 g Zucker
1 P. Vanillezucker
100 g Butter oder Margarine

Mit dem Mixer zuerst auf niedriger, dann auf höchster Stufe gut durcharbeiten.

Auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche zu einem glatten Teig verkneten.
Teig auf den Boden einer Springform geben und mehrmals mit einer Gabel einstechen.

Bei 180-200 ca. 15 Min. backen.

All-in-Teig:

65 g Mehl
1 1/2 gestr. TL Backpulver
65 g Zucker
1 P. Vanillezucker

2 Eier

65 g weiche Butter oder Margarine

Auf höchster Stufe in 2 Min. zu einem glatten Teig rühren. In eine Springform geben und bei 160-180° ca. 20 Min. backen.

50 g Zartbitterschokolade - schmelzen (im Wasserbad), auf den Knetteigboden streichen. Den All-in-Boden darauf setzen und andrücken.

Belag:

1 kg frische Erdbeeren

150 g Zucker

Erdbeeren halbieren, zuckern und 30 Min. ziehen lassen. Anschließend in einem Sieb gut abtropfen lassen, Saft dabei auffangen. Erdbeeren dicht senkrecht auf den Boden setzen.

Guss:

knapp 1/4 l Wasser

knapp 1/4 l klarer Apfelsaft

2 P. Tortenguss rot

80 g Zucker

Guss bereiten, über den Erdbeeren verteilen, fest werden lassen. Vor dem Servieren evtl. mit gehackten Mandeln garnieren.

Erdbeertorte mit Ricotta

3 Ei

M

Etwas Übung erforderlich

Für die Springform (8 26 cm): -

etwas Fett - Backpapier -

-

All-in-Teig: -

30 g Weizenmehl -

1 gestrichener TL Backin -

100 g Zucker -

100 g gemahlene Haselnusskerne -

3 Eier (Größe M) -

-

Belag: -

400 g Erdbeeren -
1 Limette (unbehandelt) -
4 Blatt Gelatine weiß -
100 g Puderzucker -

500 g Ricotta (Molkeneiweißkäse) -

-

Außerdem:

100 g Erdbeeren -

-

Vorbereiten: Heizen Sie zunächst den Backofen vor. Fetten Sie den Boden der Springform (8 26 cm) und belegen den Boden mit Backpapier.

-

All-in-Teig: Mehl mit Backin mischen und in eine Rührschüssel sieben. Übrige Zutaten hinzufügen und alles mit einem Handrührgerät (Rührbesen) kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe 2 Minuten zu einem glatten Teig verarbeiten. Teig in der Springform glatt streichen.

Form auf dem Rost in den Backofen schieben und backen. -

Ober-/Unterhitze: etwa 180C (vorgeheizt) -

Heißluft: etwa 160C (vorgeheizt) -

Gas: Stufe 2-3 (vorgeheizt) -

Backzeit: etwa 25 Minuten -

Springformrand lösen und entfernen, Boden auf einen mit Backpapier belegten Kuchenrost stürzen, Springformboden entfernen und das Gebäck erkalten lassen. Papier vorsichtig abziehen und den Boden auf eine Tortenplatte legen. Einen Tortenring oder den gesäuberten Springformrand darum stellen. -

-

Belag: Erdbeeren waschen, abtropfen lassen, entstielen und in kleine

Stücke schneiden. Limette heiß waschen und trockenreiben. Die Limettenschale mit einer Küchenreibe abreiben und die Limette auspressen. Gelatine nach Tütenanleitung einweichen. Limettensaft in einem kleinen Topf erhitzen (nicht kochen lassen). Die Gelatine leicht ausdrücken und unter Rühren vollständig darin auflösen. -

Puderzucker sieben, mit Ricotta und Limettenschale gut verrühren. Erst etwa 4 Esslöffel der Ricottamasse mit Hilfe eines Schneebesens mit der lauwarmen, aufgelösten Gelatine verrühren, dann mit der übrigen Ricottamasse verrühren. Erdbeerstücke unterheben. Die Ricotta-Erdbeer-Masse auf den Tortenboden geben und glatt streichen. Die Torte etwa 2 Stunden in den Kühlschrank stellen. -

Zum Garnieren Erdbeeren waschen, abtropfen lassen, entstielen, halbieren oder vierteln. Die Torte mit den Erdbeeren garnieren. -

-

TIPP: Statt Ricotta können Sie Speisequark (40% F. i. Tr.) oder Doppelrahmfrischkäse verwenden.

Exotik Kuchen 3 Ei M

All-in-Teig:

100 g Mehl
2 gestr. TL Backpulver
100 g Zucker
1 P. Vanillezucker

3 Eier

100 g Butter

2 Min. verrühren, in eine Springform füllen und bei 180-200 °C etwa 20 Min. backen.

Für die Buttercreme:

200 g weiche Butter
375 g Sahne-Vanille-Pudding (Kühlregal)

Butter geschmeidig rühren. Pudding (zimmerwarm) esslöffelweise unterrühren. Auf den Boden geben.

Belag:

1 Mango in dünne Scheiben geschnitten
10 Litschis entkernen
1 Karambole (Sternfrucht) in Scheiben
1 reife Tamarillo in Scheiben
2 kleine Bananen in Scheiben, mit Zitronensaft beträufelt
100 g Physalis (Kapstachelbeere) halbieren
1 Clementine in Scheiben
5 Datteln halbieren
2 Baby-Ananas in kleine Stücken
1 Papaya in Scheiben
2 Feigen in Scheiben
1/2 Granatapfel

Früchte mischen und kuppelartig auf die Buttercreme geben.

Guss:

2 P. Tortenguss klar
500 ml heller Traubensaft

Tortenguss bereiten und die Torte damit überziehen.

Fliegenpilz-Torte 2 Ei M

Zubereitungszeit: 30 Min. ohne Kühlzeit
Backzeit: 25 Min.
kcal: 4465

Für den All-in-Teig:

100 g Weizenmehl
2 gestr. TL Backpulver
100 g Zucker
1 P. Vanillin-Zucker
2 Eier (Größe M)
100 g Butter oder Margarine

Für die Beerencreme:

8 Blatt rote Gelatine

250 g Himbeerjoghurt

500 g Magerquark

50 g Zucker
1 P. Vanillin-Zucker

300 ml Schlagsahne

300 g vorbereitete Beerenfrüchte (Himbeeren, Brombeeren und Heidelbeeren)

Für den Guss:

125 ml (1/8l) dunkelroter Himbeersirup
125 ml (1/8 l) Wasser
1 P. Tortenguss, rot

Zum Verzieren:

100 ml Schlagsahne

Für den Teig Mehl und Backpulver mischen und in eine Rührschüssel sieben. Restliche Zutaten hinzufügen und alles mit Handrührgerät mit Rührbesen auf höchster Stufe in etwa 2 Minuten zu einem Teig verarbeiten.

Teig in eine Springform (Durchmesser 26 cm, Boden gefettet, mit Backpapier belegt) füllen und glatt streichen. Die Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

Ober-/Unterhitze: etwa 180 Grad (vorgeheizt)

Heißluft: etwa 160 Grad (vorgeheizt)

Gas: Stufe 2-3 (vorgeheizt) Backzeit: etwa 25 Min.

Boden aus der Form lösen, auf einen Kuchenrost legen und erkalten lassen.

Für die Beerencreme eine Schüssel (etwa 3 l, oberer Durchmesser etwa 26 cm) mit Frischhaltefolie auslegen. Gelatine nach Tütenanleitung einweichen. Joghurt mit Quark, Zucker und Vanillin-Zucker in einer Rührschüssel verführen. Gelatine ausdrücken, auflösen und zunächst mit etwas von der Joghurt-Quark-Masse verführen, dann mit der restlichen Masse verrühren.

Sobald die Masse beginnt dicklich zu werden, Sahne steif schlagen und unterheben. Beerenfrüchte unterheben und die Masse in die vorbereitete Schüssel füllen. Masse mit dem Boden (evtl. etwas zurecht schneiden) belegen, Boden andrücken und die Schüssel 2-3 Stunden kalt stellen.

Torte aus der Schüssel lösen, auf eine Tortenplatte stürzen und die Frischhaltefolie entfernen.

Für den Guss aus Himbeersirup, Wasser und Tortengusspulver (aber ohne Zucker) nach Tütenanleitung einen Guss zubereiten, etwas abkühlen lassen und dann gleichmäßig über die Torte geben. Guss fest werden lassen.

Zum Verzieren Sahne steif schlagen, in einen Spritzbeutel mit großer Lochtülle füllen und flache Tupfen auf die Tortenoberfläche spritzen.

Tipp: Sie können den Guss mit etwas Speisefarbe kräftiger rot färben.

Früchtepüreetorte

3 Ei

M

All-in-Teig

100 g Mehl
½ Tüte Backpulver
75 g Zucker
1 Tüte Vanillin-Zucker

3 Eier

1 TL geriebene Zitronenschale
2 EL Speiseöl

Belag

2 Tüten Aranca Zitronen-Geschmack
400 ml Wasser

300 g Natur-Joghurt (oder 300 ml Schlagsahne)

Guss

600 g (3x200 g) Schwartau-Fruchtbombe (verschiedene Sorten)
1 Tüte Pudding-Pulver Vanille Geschmack (ohne Kochen)

Für den Teig Mehl und Backpulver mischen und in eine Rührschüssel sieben.

Zucker, Vanillin-Zucker, Eier, Zitronenschale und Öl hinzufügen. 2 min. mit dem Handrührgerät mit Rührbesen auf höchster Stufe zu einem glatten Teig verarbeiten. Teig in Springform (26 cm mit Backpapier) füllen.

Ober-/Unterhitze: ca. 200° (vorgeheizt)

Heißluft ca. 180C (vorgeheizt)

Backzeit ca. 15-20 Minuten

Den Boden aus der Form lösen, auf einen Kuchenrost stürzen, das Backpapier abziehen und den Boden erkalten lassen.

Boden auf eine Platte legen und Tortenring darum stellen.

Für den Belag Aranca nach Tütесаufschrift zubereiten Joghurt oder steif geschlagene Sahne unterheben und auf dem Tortenboden verteilen, glatt streichen und Torte kalt stellen.

Für den Guss jeweils 200 g vom Obstpüree mit je einem Drittel des Puddingpulvers verrühren. Fruchtpüree in Klecksen dekorativ auf der Tortenoberfläche verteilen. Torte kalt stellen.

Zubereitungszeit: 45 Min.
Backzeit: etwa 25 Min.
kcal: 3938

Für den All-in-Teig:

125 g Weizenmehl
2 gestr. TL Backpulver
125 g Zucker
1 P. Vanillin-Zucker
3 Eier (Größe M)
125 g Butter oder Margarine

Für den Fruchtbelag:

1 Dose Pfirsichhälften (Abtropfgewicht 240 g)
250 ml (1/4 l) Pfirsichsaft (evtl. mit Wasser aufgefüllt)
1 P. Tortenguss, klar

Für die Creme:

1 P. Galetta Dessertpulver Vanille-Geschmack
400 ml (= 4 x 100 ml) Fruchtzwerg-Drink Pfirsich-Aprikose

250 ml (1/4 l) Schlagsahne

Zum Garnieren:

2 Kiwis
100 g vorbereitete Himbeeren
1 P. Saucenpulver Vanille-Geschmack ohne Kochen

Für den Teig Mehl mit Backpulver mischen und in eine Rührschüssel sieben. Restliche Zutaten hinzufügen und alles mit Handrührgerät mit Rührbesen auf höchster Stufe in etwa 2 Minuten zu einem Teig verarbeiten.

Teig in eine Obstbodenform (Durchmesser 26 cm, gefettet, gemehlt) füllen und glatt streichen. Die Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

Ober-/Unterhitze: etwa 180 Grad (vorgeheizt)
Heißluft: etwa 160 Grad (vorgeheizt)
Gas: Stufe 2-3 (vorgeheizt)
Backzeit: etwa 25 Min.

Den Boden aus der Form lösen, auf einen mit Backpapier belegten Kuchenrost stürzen und erkalten lassen.

Für den Fruchtbelag Pfirsiche auf einem Sieb abtropfen lassen, den Saft dabei auffangen. Zwei Pfirsichhälften beiseite legen, restliche Pfirsiche würfeln. Aus Saft (evtl. mit Wasser aufgefüllt) und Tortengusspulver nach Tütenanleitung einen Guss zubereiten. Pfirsichwürfel unterheben, die Masse auf dem Boden verteilen und fest werden lassen.

Für die Creme Galetta nach Tütenanleitung, aber statt mit Milch mit Fruchtzwerg- Drink aufschlagen. Sahne steif schlagen und unterheben. Die Creme auf dem Fruchtbelag verstreichen und 12 Tortenstücke markieren.

Zum Garnieren Kiwis schälen und pürieren. Himbeeren und zurückgelassene Pfirsiche ebenfalls getrennt pürieren. Jedes Fruchtpüree mit 2-3 gestrichenen Teelöffeln Saucenpulver verrühren, bis die Fruchtpürees dickflüssig werden. Jedes Fruchtpüree in einen Gefrierbeutel geben und eine Ecke abschneiden. Abwechselnd die markierten Tortenstücke mit den Fruchtpürees ausfüllen.

Tipp: Die Torte vor dem Servieren mit weißen Kuvertüreraspeln garnieren. Die Torte kann am Vortag zubereitet werden. Es können auch 250 g Himbeeren oder Aprikosen auf dem Obstboden verteilt werden. Die Fruchtpürees können auch mit je 100 ml Saft zubereitet werden, dann 3 gestrichene Teelöffel Saucenpulver je Saft verwenden. Den Fruchtzwerg-Drink gibt es auch in den Geschmacksrichtungen Erdbeere und Vanille.

Gefüllte Quark Aprikosen Torte

3 Ei

M

All-in-Teig:

100 g Mehl
25 g Stärke
3 gestr. TL Backpulver
125 g Zucker
1 P. Vanillezucker
1 Prise Salz

3 Eier

125 g weiche Butter oder Margarine

Auf höchster Stufe 1 Min. verrühren. in eine Springform geben und bei 160-180°
ca. 25 Min. backen. Nach dem Erkalten 1x waagrecht teilen. Oberer Boden in 16 Stücke schneiden.

Füllung:

1 Dose Aprikosenhälften

1/4 l Sahne

1 P. Käse-Sahne-Tortencreme

1 P. Geriebene Zitronenschale

200 ml lauwarmes Wasser

500 g Magerquark

Aprikosenhälften abtropfen lassen und in Streifen schneiden. Sahne steif schlagen. Tortencremepulver und Zitronenschale in einer großen Rührschüssel mischen. Wasser hinzufügen und ca. 1 Min. gut verrühren. Quark in 2 Portionen unterrühren, zuletzt Sahne unterheben.

2/3 der Creme auf den unteren Tortenboden geben, dann die Aprikosenstreifen darauf legen, restl. Creme darauf geben. Mit den 16 Tortenstücken belegen.

Etwa 3 Std. kalt stellen. Mit Puderzucker bestäuben.

Geschichteter Käsekuchen 4 Ei M

1 Dose Birnenhälften abtropfen lassen.

100 g Amarettini - zerbröseln

All-in-Teig:

150 g Mehl

2 gestr. TL Backpulver

125 g Zucker

1 P. Vanillezucker

1 Prise Salz

4 Eier

150 g weiche Butter oder Margarine

Auf höchster Stufe 2 Min. verrühren. Teig halbieren.

500 g Speisequark (20%) und

1 P. Puddingpulver Sahne-Geschmack unter eine Teighälfte rühren.

3 gestr. TL Kakaopulver unter die andere Hälfte rühren.

Dunkler Teig in eine Springform geben.

2/3 der Amarettinibrösel darauf streuen.

Heller Teig darauf geben.

Birnenhälften in Spalten schneiden, auf den Quarkteig legen. Mit den restlichen Bröseln bestreuen.

Bei 160-180° ca. 50-60 Min. backen.

Happy Banane Torte 4 Ei M

All-in-Teig:

200 g Mehl
3 gestr. TL Backpulver
25 g Kakao
200 g Zucker
1 P. Vanillezucker
50 g fein gehackte, getrocknete Bananenchips oder gemahlene Mandeln

4 Eier

200 g Butter oder Margarine

In 2 Min. zu einem glatten Teig verrühren. In einen Backrahmen (26x26cm) geben und bei 160-180° ca. 25 Min. backen.

Füllung und Belag:

8 Blatt weiße Gelatine
1/2 l Bananenmilch
25 g Zucker
1 P. Vanillezucker

400 ml Sahne

Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Bananenmilch mit Zucker und Vanillezucker verrühren. Gelatine ausdrücken und unter Rühren erwärmen. Nicht kochen! Gelatineflüssigkeit mit etwas von der Bananenmilch verrühren, dann unter die restliche Bananenmilch rühren. Sahne steif schlagen. Sobald die Masse anfängt, dicklich zu werden, Sahne unterheben.

Backrahmen entfernen. Gebäckboden einmal waagrecht durchschneiden, dann noch einmal diagonal durchschneiden, so dass 4 Dreiecke entstehen. Die beiden oberen Dreiecke auf einer Tortenplatte zu einem großen Dreieck zusammenlegen. 1/2 der Bananencreme auf das große Gebäckdreieck streichen, die beiden restlichen Gebäckdreiecke darauf legen und leicht andrücken. Restl. Bananencreme darauf geben und mit einem Löffel wellenförmig verstreichen. 1-2 Std. kalt stellen.

Tortenoberfläche mit Bananenchips oder Schaumzucker- oder Geleebanane n garnieren. Den oberen Tortenrand nach Belieben mit Kakaopulver bestäuben.

Käsekuchen ohne Boden I 4 Ei M

All-in-Teig:

2 P. (je 200 g) Doppelrahm-Frischkäse

500 g Magerquark

1 P. Vanillepuddingpulver

300 g Saure Sahne

4 Eigelb

150 g Zucker

2 P. Vanillezucker

2 P. Geriebene Zitronenschale

150 ml Öl

1/8 l Milch

Auf höchster Stufe 1 Min. verrühren.

4 Eiweiß zu Schnee schlagen und unterheben.

Masse in eine Springform geben und bei 150-170° ca. 70 Min. backen.

Kuchen nach der Hälfte der Backzeit mit Backpapier zudecken. Vor dem Servieren mit Puderzucker bestäuben.

Käsekuchen ohne Boden II 4 Ei M

250 g Butter

250 g Zucker

1 Kilo Quark

4 Eier

2 Päckchen Vanillepuddingpulver
1 Fläschchen Backöl Zitrone

Alles zusammenrühren, bei ca 160 Grad circa 45 Minuten backen, je nach Herd.

Kilimandscharo-Kuchen 3 Ei M

All-in-Teig:

150 g Weizenmehl
3 gestrichene TL Backpulver
10 g Kakao (ungezuckert)
150 g Zucker
150 g weiche Margarine oder Butter

3 Eier

Belag:

2 Dosen Mandarinen (Abtropfgewicht je 175 g)
1 Päckchen Dr. Oetker gemahlene Gelatine weiß
100 ml Mandarinenensaft (aus der Dose)

600 g kalte Schlagsahne

1 Päckchen Vanillin-Zucker
40 g Zucker
1 Päckchen Finesse Orangenfrucht

Außerdem:

etwas Puderzucker

Vorbereiten: Zunächst heizen Sie den Backofen vor. Fetten Sie den Boden der Springform (8 26 cm) und belegen ihn mit Backpapier.

All-in-Teig: Mehl mit Backin und Kakao mischen und in eine Rührschüssel sieben. Übrige Zutaten für den Teig hinzufügen und alles mit einem Handrührgerät (Rührbesen) kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe 3 Minuten zu einem glatten Teig verarbeiten. Den Teig in die Springform geben und glatt streichen.

Die Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

Ober-/Unterhitze: etwa 180°C (vorgeheizt)

Heißluft: etwa 160°C (vorgeheizt)

Backzeit: etwa 30 Minuten

Den Springformrand lösen und entfernen, Boden auf einen mit Backpapier belegten Kuchenrost stürzen und mit Papier erkalten lassen.

Mitgebackenes Backpapier abziehen. Gebäck waagrecht so durchschneiden, dass der untere Teil doppelt so dick ist wie der obere. Unteren Boden auf eine Tortenplatte legen.

Belag: Mandarinen auf einem Sieb gut abtropfen lassen, den Saft dabei auffangen. Etwa 10 Mandarinstückchen zum Garnieren beiseite legen. Gelatine mit 6 Esslöffeln von dem Mandarinsaft in einem kleinen Topf anrühren und 5 Minuten quellen lassen. In der Zwischenzeit die Sahne mit Vanillin-Zucker steif schlagen. Den übrigen Mandarinsaft mit dem Zucker und Finesse in eine Rührschüssel geben. Gelatine unter Rühren erwärmen, bis sie gelöst ist und unter Rühren zum Saft hinzufügen. Sahne in 2 Portionen mit Hilfe eines Schneebesens unterheben. Mandarinen mit Hilfe eines Teigschabers unter die Creme heben. Creme kuppelförmig auf den Boden streichen, dabei 1 cm Rand frei lassen. Oberen Boden (16 Tortenstücke) mit den Spitzen nach oben auf die Kuppel legen und leicht andrücken. Kuchen mindestens 3 Stunden in den Kühlschrank stellen. Vor dem Servieren die übrigen Mandarinen in die Kuchenmitte legen und die Mitte mit Puderzucker bestäuben.

Kirschtorte mit Safran und Schmand 3 Ei M
(einfach)

1 Glas Sauerkirschen (Abtropfgewicht 370 g)

All-in-Teig

200 g Weizenmehl
2 TI Backpulver (gestrichen)
0,1 g gemahlener Safran (1 Kapsel)
100 g Zucker
1 P. Vanillezucker
1 Prise Salz
3 Eier (Größe M)

120 g weiche Butter

2 EI Milch

Belag:

2 Becher Schmand (je 150 g) oder Creme fraiche

½ P. geriebene Zitronenschale (Finesse)

½ TI gemahlener Zimt (gestrichen)

2 Ei brauner Zucker

einige Minzeblättchen zum Verzieren

Die Sauerkirschen in einem Sieb gut abtropfen lassen.

Für den Teig Mehl mit Backpulver und Safran mischen und in eine Rührschüssel sieben. Zucker, Vanillezucker, Salz, Eier, Butter und Milch hinzufügen. Alles mit dem Handmixer zuerst kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe in etwa 2 Minuten zu einem glatten Teig verarbeiten.

Den Teig in eine gefettete 26 cm große Rundform (Flexiform) geben und die Sauerkirschen darauf verteilen.

Die Form auf den Rost in den Backofen schieben.

Ober-/Unterhitze: etwa 200C (vorgeheizt)

Heißluft: etwa 180C (vorgeheizt)

Gas: Stufe 3-4 (vorgeheizt)

Backzeit: etwa 30 Minuten

Die Form auf einen Kuchenrost stellen. Die Tarte ca. 10 Minuten in der Form stehen lassen und dann aus der Form lösen. Auf einen mit Backpapier belegten Kuchenrost stürzen und wieder auf eine Platte zurückstürzen.

Für den Belag Schmand oder Creme fraiche mit der Zitronenschale verrühren und auf dem warmen Kuchenboden verteilen. Kaltstellen!

Nach etwa 1 Stunde Kühlzeit mit einem Kochlöffelstiel ein Streifen- oder Gittermuster durch die Schmantmasse ziehen.

Zimt mit Zucker mischen und die Tarte damit bestreuen und mit Minzeblättchen garnieren.

LG Traude

Knuspertorte 4 Ei M

All-in-Teig:

150 g Mehl

2 P Vanillepuddingpulver

4 gestr. TL Backpulver

170 g Zucker

1 Prise Salz

4 Eier

170 g weiche Butter oder Margarine

In 2 Min. auf höchster Stufe zu einem glatten Teig verrühren. In eine Tar-
te- oder flache Blütenform (28 cm) streichen und bei 160-180 50-60
Min. backen.

Belag:

1/4 l Sahne

1 EL gesiebter Puderzucker

2 P Sahnesteif

2 Becher (je 150 g) Knusper-Joghurt Vanille-Geschmack mit Schokoballs
(von Müller)

Sahne steif schlagen. Puderzucker und Sahnesteif mischen und mit dem
Joghurt verrühren. Sahne unterheben. Masse wellenartig auf den Kuchen
streichen. Die Schokoballs kurz vor dem Servieren auf dem Kuchen vertei-
len.

Liebeskuchen

4 Ei

M

All-in-Teig:

150 g Mehl

2 gestr. TL Backpulver

75 g Weizengrieß

1 P. ger. Zitronenschale

Saft 1 Zitrone

150 g Puderzucker

4 Eier

125 g zerlassene, abgekühlte Butter oder Margarine

Auf höchster Stufe in 2 Min. zu einem glatten Teig verrühren. In eine
Springform geben. Bei 160-180° ca. 25 Min. backen.

Für den Belag:

150 g Zucker

100 g flüssiger Honig

5 EL Sahne

Saft 1 Zitrone

1 P. ger. Zitronenschale

75 g gehobelte Mandeln

Zucker, Honig, Sahne, Zitronensaft und -schale in einem kleinen Topf unter Rühren zum Kochen bringen und gut aufkochen lassen. Mandeln unterrühren. Auf den vorgebackenen Boden streichen und etwa 15 Min. fertig backen.

Makronenkuchen 4 Ei M

All-in-Teig:

300 g Mehl
2 gestr. TL Backpulver
125 g Zucker
1 P. Vanillezucker
1 Prise Salz

4 Eigelb

200 g weiche Butter oder Margarine

200 ml Milch

In 2 Min. zu einem glatten Teig verarbeiten. Bei 160-180° ca. 20 Min. backen.

Für den Belag:

4 Eiweiß

200 g Zucker
200 g Kokosraspel

Eiweiß steif schlagen, Zucker nach und nach unterrühren, Kokosraspel vorsichtig unterheben. Auf dem vorgebackenen Boden verteilen. Nach Belieben mit einem Tortengarnierkamm wellenförmig verzieren. Wieder in den Backofen schieben und fertig backen. ca. 15 Min.

Das Gebäck kann mehrere Tage in einer gut schließenden Dose aufbewahrt werden.

Maracuja Torte 2 Ei M

All-in-Teig:

100 g Mehl
3 gestr. TL Backpulver
75 g Zucker
1 P Vanillezucker

2 Eier

2 EL Öl

Auf höchster Stufe 1 Min. rühren. Teig in eine Springform (26 cm) geben.
Bei 160-180° ca. 15-20 Min. backen.

Belag:

12 Blatt weiße Gelatine

500 g Magerquark

1/4 l Blutorangengetränk

1/4 Maracujasaft

100 g Zucker

1/4 l Sahne

Gelatine in kaltem Wasser nach Packungsvorschrift einweichen, leicht ausdrücken. Unter Rühren erwärmen (nicht kochen!), bis sie völlig gelöst ist, leicht abkühlen lassen. Quark mit Orangensaft, Saft und Zucker verrühren. Etwas von der Quarkmasse mit der Gelatine verrühren, dann mit der restl. Quarkmasse verrühren. Kalt stellen.

Sahne steif schlagen. Wenn die Masse anfängt zu gelieren, Sahne unterheben. Auf den Tortenboden geben, glatt streichen und kalt stellen.

Guss:

1 P Tortenguss rot

1/4 l Maracujasaft

Nach Packungsanleitung einen Guss zubereiten, leicht abkühlen lassen und vorsichtig auf der Creme verteilen. Guss fest werden lassen.

Die Torte kann nach Belieben mit weißen Schokolocken verziert werden.

Mascarpone Torte mit Mango

3 Ei

M

All-in-Teig:

200 g Mehl

2 gestr. TL Backpulver
125 g Zucker
1 P Geriebene Zitronenschale

3 Eier

100 ml Öl

4 EL Milch

70 g gehl. Pekannusskerne

Auf höchster Stufe in 1 Min. zu einem glatten Teig verrühren. In eine Springform geben und bei 180-200° etwa 25 Min. backen.

Belag:

2 Dosen Mangos in Scheiben
etwa 300ml Mangosaft aus der Dose
2 geh. EL Stärke
2 EL Wasser
4 Blatt Gelatine

250 g Mascarpone

8 EL Karamellsirup (z.B. Sirup de Karamell von Monin)

200ml Sahne

Mangoscheiben gut abtropfen lassen, Saft dabei auffangen. 3 Mangoscheiben und 4 EL Saft zur Seite stellen. Restl. Mangoscheiben in kleine Würfel schneiden. Stärke mit Wasser anrühren. Restlichen Mangosaft (1/4 l) zum Kochen bringen. Angerührte Stärke und der Rühren zugeben, kurz aufkochen lassen. Mangowürfel unterheben, abkühlen lassen.

Mangomasse auf dem Tortenboden verteilen, kalt stellen.

Gelatine nach Packungsvorschrift einweichen, leicht ausdrücken. Unter Rühren erwärmen, bis die völlig gelöst ist, leicht abkühlen lassen. Den beiseite gestellten Mangosaft (4 EL) unterrühren. Mascarpone mit Sirup gut verrühren. Etwas Mascarpone mit der Gelatine verrühren, dann mit der restlichen Mascarpone verrühren. Sahne steif schlagen und unterheben. Die Creme auf der Mangomasse verteilen. Torte etwa 3 Std. kalt stellen.

Die Torte mit den beiseite gestellten Mangoscheiben und Pekannüssen garnieren.

Obsttorte schnell

(etwa 12 Stück)

4 Ei

Für die
Obstbodenform von 28 oder 30 cm Durchmesser
oder 6 Tortelektförmchen Ø 12cm
etwas Fett

All-in-Teig

125 g Weizenmehl
2,5 gestrichene TL Backpulver
100 g Zucker
1 P. Vanillezucker
4 Eier (Größe M)
3 El Speiseöl (z.B. Sonnenblumenöl)
2 El Essig (z.B. Obstessig)

Belag:

ca. 1 kg frische Früchte (z.B. Erdbeeren, Orangen, Bananen, Weintrauben, Kiwi)
etwas Zucker

Tortenguss:

1 P. Tortenguss
2 El Zucker
250 ml (1/4 l) Wasser

Zum Vorbereiten das Backrohr vorheizen und die Backform oder Förmchen fetten.

Für den Teig Mehl mit Backpulver mischen und in eine Rührschüssel sieben. Die übrigen Zutaten nacheinander zufügen und alles mit dem Handmixer (Rührbesen) kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe 1 Minute zu einem glatten Teig verrühren.

Den Teig in die vorbereitete Form füllen, glatt streichen und auf dem Rost auf unterster Einschubleiste in den Backofen schieben.

Ober-/Unterhitze: etwa 200C (vorgeheizt)

Heißluft: etwa 180C (vorgeheizt)

Gas: Stufe 3-4 (vorgeheizt)

Backzeit: etwa 15 Minuten

Den Obstboden oder die Törtchen nach dem Backen auf eine mit Backpapier belegten Kuchenrost stürzen und erkalten lassen.

Für den Belag das Obst schälen oder waschen, gut abtropfen lassen, entstielen und evtl. halbieren oder in Scheiben schneiden. Die vorbereiteten

Früchte mit Zucker bestreuen und kurze Zeit stehen lassen. Die Früchte auf den Tortenboden oder die Törtchen legen.

Für den Tortenguss:

aus dem Tortengusspulver, Zucker und Wasser nach Tütenanleitung einen Guss zubereiten und mit Hilfe eines Esslöffels auf dem Obst verteilen. Den Guss fest werden lassen.

Tipp:

Verwendet man Weißblechformen, müssen diese gefettet und bemehlt werden.

Statt frischer Früchte kann man auch Dosenfrüchte nach Belieben (Abtropfgewicht etwa 500 g) verwenden. Dosenfrüchte gut abtropfen lassen, dabei den Saft auffangen und den Tortenguss daraus zubereiten.

Aus Dr. Oetker "Backen macht Freude, das Original" Seite 72

Obsttraum mit Sekt 4 Ei M

Zubereitungszeit: 50 Min., ohne Kühlzeit

Backzeit: 25-30 Min.,

kcal: 5683

Für den All-in-Teig:

- . 130 g Weizenmehl
- . 3 gestr. TL Backpulver
- . 130 g Zucker
- . 1 P. Vanillin-Zucker
- . 1 Prise Salz
- . 4 Eier (Größe M)
- . 130 g weiche Butter oder Margarine

Für die Füllung:

- . 500 ml (1/2 l) Schlagsahne
- . 1 P. Sahnertortenhilfe
- . 75 g gesiebter Puderzucker
- . 150 ml Sekt
- . 50 ml Zitronensaft

- . 150 g Naturjoghurt

Für den Belag:

. 750 g vorbereitetes Obst, z. B. Pfirsiche, Kiwis, Erdbeeren, Himbeeren, Melone

Für den Guss:

. 1 P. Tortenguss, klar
. 1 gestr. EL Zucker
. 150 ml (1/4 l) Apfelsaft (oder halb Saft **halb Sekt**)

Für den Rand:

. gehackte Pistazienkerne

Für den Teig Mehl und Backpulver mischen und in eine Rührschüssel sieben. Restliche Zutaten hinzufügen. Alles mit Handrührgerät mit Rührbesen auf höchster Stufe in etwa 2 Minuten zu einem Teig verarbeiten.

Den Teig in eine Springform (Ø 26 cm, Boden gefettet, mit Backpapier belegt) füllen, glatt streichen und die Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

Ober-/Unterhitze: 180-200°C (vorgeheizt) Heißluft: 160-180°C (vorgeheizt)
Gas: etwa Stufe 3 (vorgeheizt) Backzeit: 25-30 Min.

Nach dem Backen den Boden auf einen mit Backpapier belegten Kuchenrost stürzen, mitgebackenes Papier abziehen. Boden erkalten lassen und einmal waagrecht durchschneiden. Den unteren Boden auf eine Tortenplatte legen und einen Tortenring oder den gesäuberten Springformrand darum stellen.

Für die Füllung Sahne steif schlagen. Tortenhilfe mit Puderzucker in einer Schüssel mischen und dann nach Tütenanleitung - aber mit Sekt und Zitronensaft anstelle von Wasser - verrühren, Joghurt unterrühren und Sahne unterheben. Die Creme auf den unteren Tortenboden geben und verstreichen. Oberen Boden auflegen, etwas andrücken und die Torte etwa 1 Stunde kalt stellen.

Gemischtes Obst evtl. schälen, je nach Obst in Stücke oder Spalten schneiden und dekorativ auf dem oberen Boden verteilen.

Den Guss nach Tütenanleitung aus Tortengusspulver, Zucker und Apfelsaft zubereiten, sofort auf dem Obst verteilen und die Torte etwa 2 Stunden kalt stellen. Anschließend den Tortenring oder Springformrand mit Hilfe eines Messers vorsichtig lösen, entfernen und den Tortenrand nach Belieben mit Pistazienkernen bestreuen.

Tipp:

Die Torte kann auch nur mit einer Sorte Obst belegt werden.

Orangen Rum Kuchen 4 Ei M

300 g Mehl
1 P Backpulver
250 g Zucker
1 V Zucker
1 Finesse Orange
1 Finesse Zitrone

4 Eier

200 g zerlassene Butter

125ml Buttermilch

evtl 100 g Zitronat alles gut verrühren und in 26er Form bei 160 ca 50 min backen mehr mal mit Stäbchen einstechen

Saft von 1 Zitrone und
1 Orange

125 g Zucker

je 1 Finesse Orange und 1 Zitrone

4 Ei Rum alles aufkochen lassen und einkochen bis die Masse dicklich ist warmen Kuchen damit tränken

Pflaumenkuchen 2 Ei

(ca. 12 Stück)

Für eine Springform von 26 cm &:
etwas Fett

Belag:

800 g Pflaumen

All-in-Teig

100 g Weizenmehl

2 gestr. TL Backpulver

125 g Zucker
1 P. Vanillezucker
1 P. gerieb. Zitronenschale (Finesse)
125 g weiche Butter oder Margarine
2 Eier (Größe M)

Streusel:

150 g Weizenmehl
100 g Zucker
1 Msp. gemahlener Zimt
100 g weiche Butter / Margarine

Zum Vorbereiten den Backofen bei Ober- und Unterhitze vorheizen und den Boden der Springform einfetten.

Für den Belag die Pflaumen waschen, trocken tupfen, entsteinen und von oben längs einschneiden.

Für den Teig Mehl mit Backpulver mischen und in eine Rührschüssel sieben. Die übrigen Zutaten für den Teig hinzufügen und alles mit einem Handrührgerät (Rührbesen) kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe 2 Minuten zu einem glatten Teig verarbeiten.

Den Teig in die vorbereitete Springform füllen und glatt streichen. Die Pflaumen dachziegelartig, mit der Innenseite nach oben auf den Teig legen.

Für die Streusel Mehl in eine Rührschüssel sieben, mit Zucker und Zimt mischen und die weiche Butter hinzufügen. Alles mit dem Handmixer (Rührbesen) zu Streuseln von gewünschter Größe verarbeiten. Die Streusel auf den Pflaumen verteilen und die Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

Ober-/Unterhitze: etwa 180C (vorgeheizt)

Heißluft: etwa 160C (nicht vorgeheizt)

Gas: Stufe 2-3 (nicht vorgeheizt)

Backzeit: etwa 50 Minuten

Den Kuchen aus der Springform lösen und auf einem Kuchengitter erkalten lassen.

Tipp:

Den Kuchen kann man statt mit Pflaumen auch mit Äpfeln zubereiten. Dafür 800 g Äpfel, z.B. Elstar oder Jonagold waschen, schälen, entkernen und in Spalten schneiden.

Schokoladen Torte mit Erdbeerquark 3 Ei M

Zum Vorbereiten:

12 Zwieback fein zerbröseln
100 g kandierter Ingwer in feine Stücke hacken

All-in-Teig:

125 g Weizenmehl
3 gestr. EL Kakao
3 gestr. TL Backpulver
125 g Zucker
1 P. Vanillezucker

3 Eier

125 g zerlassene, abgekühlte Butter

2 EL Milch

Zu einem glatten Teig verarbeiten, Zwiebackbrösel und Ingwerstückchen unterrühren, in eine Springform füllen, bei 160-180 ca. 30 Min. backen.

Belag:

500 g Erdbeerquark

2 EL gesiebter Puderzucker
2 P. Sahnesteif

200 ml Schlagsahne

Quark in eine Rührschüssel geben, Puderzucker und 1 P. Sahnesteif unterrühren. Sahne mit dem anderen P. Sahnesteif steif schlagen und unterheben. Quark-Sahne-Creme kuppelartig auf den Boden streichen, mind. 1 Std. kalt stellen.

40 g Schokoladentaler in Streifen schneiden und die Torte garnieren.

Sekt Sahne Torte 5 Ei M

All-in-Teig:

250 g Mehl
50 g Stärke
3 gestr. TL Backpulver
250 g Zucker
2 P Vanillezucker

5 Eier

250 g zerlassene, abgekühlte Butter oder Margarine

In etwa 1 Min. zu einem glatten Teig verarbeiten (höchste Stufe, Handrührgerät). Aus dem Teig separat 3 Böden backen (Springform, 26 cm) bei 160-180° ca. 12-15 Min. je Boden.

Füllung:

1 P Käse-Sahne-Tortencreme
200ml trockener Sekt

750-800ml Sahne

Tortencremepulver mit Sekt und Sahne nach Anleitung -aber nur mit Sekt und Sahne- zubereiten. Knapp 1/3 der Creme in einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen.

Einen Gebäckboden auf eine Tortenplatte legen, mit gut 1/3 der Creme bestreichen, dabei einen etwa 2 cm breiten Rand frei lassen. Am äußeren Rand einen Kreis aufspritzen. Zweiten Boden darauf legen, leicht andrücken, wieder mit gut 1/3 der Creme bestreichen und am Rand einen Kreis aufspritzen. 3. Boden darauf legen, leicht andrücken und mit Puderzucker bestäuben. Mit der restlichen Creme einen großen und einen kleinen Kreis auf die Oberfläche spritzen. In die Mitte einen Tuff spritzen.

Torte mit Schoko-Dekor-Blättern und Trauben garnieren. Mindestens 2-3 Std. kalt stellen.

Sonnenscheintorte

2 Ei

M

All-in-Teig
125 g Weizenmehl
3 gestrichene TL Backpulver
100 g Zucker
1 Tüte Vanillin-Zucker
2 Eier (Größe M)

3 EL Speiseöl

Fruchtfüllung und Verzierung

600 g Mirabellen

2 Tüten Zitronen-Geschmack (Fruchtpudding zum Kochen)

75 g Zucker

400 ml Wasser

Belag

6 Blatt weiße Gelatine

500 g Dickmilch

75 g Zucker

1 Tüte Vanillin-Zucker

200 ml Schlagsahne

Garnieren

einige Mirabellen

1. Für den Teig Mehl und Backpulver mischen und in eine Rührschüssel sieben.

Restliche Zutaten hinzufügen und alles mit Handrührgerät mit Rührbesen auf höchster Stufe in etwa 2 Minuten zu einem Teig verarbeiten.

2. Den Teig in eine Springform (26 cm, Boden gefettet, mit Backpapier belegt) füllen und glatt streichen. Die Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

Ober-/Unterhitze: etwa 180C (vorgeheizt)

Heißluft: etwa 160 C (vorgeheizt)

Gas: Stufe 2-3 (vorgeheizt) Backzeit: etwa 25 Min.

3. Den Boden aus der Form lösen und auf einem mit Backpapier belegten Kuchenrost erkalten lassen. Anschließend mitgebackenes Backpapier abziehen.

4. Für Fruchtfüllung und Verzierung Mirabellen waschen und entsteinen. 100 g davon in sehr feine Stücke schneiden und beiseite stellen. Restliche Mirabellen halbieren. Beide Päckchen Fruchtpudding zusammen nach Tütenanleitung, aber nur mit insgesamt 75 g Zucker und 400 ml Wasser zubereiten. Ein Viertel davon abnehmen und erkalten lassen. Unter den restlichen warmen Pudding halbierte Früchte heben. Boden auf eine Tortenplatte legen, einen Tortenring darum stellen, die Mirabellenmasse einfüllen, glatt streichen und erkalten

lassen. Fein geschnittene Mirabellen mit der kleineren Fruttinamenge verrühren und zum Verzieren beiseite stellen.

5. Für den Belag Gelatine nach Tütenanleitung einweichen. Dickmilch mit Zucker und Vanillin-Zucker verrühren. Gelatine ausdrücken, auflösen und zunächst mit etwas von der Dickmilchmasse verrühren, dann unter die restliche Masse rühren.

6. Sobald die Dickmilchmasse beginnt dicklich zu werden, Sahne steif schlagen und unterheben. Dickmilchsahne auf die Mirabellen geben und glatt streichen.

7. Erkalten restlichen Fruchtputting gut durchrühren, in einen Spritzbeutel mit großer Lochtülle füllen und eine Sonne auf die Dickmilchmasse spritzen. Torte etwa 2 Stunden kalt stellen.

8. Zum Garnieren Tortenring entfernen und nach Belieben gewaschene Mirabellen in die Mitte der Sonne legen.

Spaghetti Torte 3 Ei M

All-in-Teig:

125 g Mehl
2 gestr. TL Backpulver
125 g Zucker
1 P Vanillezucker

3 Eier

125 g Butter oder Margarine

2 Min. auf höchster Stufe verrühren. In eine Obstbodenform geben und bei 160-180° etwa 20 Min. backen.

Für Belag und Spaghetti:

250 g frische Erdbeeren
3 Blatt weiße Gelatine

600 g Doppelrahmfrischkäse

Saft von 1 Zitrone
25 g Zucker
2 P Vanillezucker

400ml Sahne

Erdbeeren halbieren und auf dem Tortenboden verteilen. Gelatine in kaltem Wasser nach Packungsanleitung einweichen. Frischkäse, Zitronensaft, Zucker und Vanillezucker verrühren. Eingeweichte Gelatine in einem kleinen Topf unter Rühren erwärmen (nicht kochen!) bis sie völlig gelöst ist. Gelatineflüssigkeit mit etwas von der Frischkäsemasse verrühren, dann unter die restliche Frischkäsemasse rühren. Sahne steif schlagen und unterheben.

1/2 der Creme auf die Erdbeeren geben und glatt streichen. Restliche Creme in eine Kartoffelpresse geben und als Spaghetti auf die Oberfläche drücken. 1 Std. kalt stellen.

Erdbeersauce:

100 g Erdbeeren
25 g Puderzucker

Erdbeeren mit Puderzucker pürieren. Als Sauce auf den Spaghetti verteilen. Mit geraspelter weißer Schokolade bestreuen. Sofort servieren.

Struwelpeter Torte 6 Ei M

6 Eigelb

150 g Zucker
150 g gemahlene Mandeln
50 g Schokoladenstreusel
3 geriebene Zwiebacks
1 Päckchen Backpulver
6 steif geschlagene Eiweiß (zum Schluss unterheben)

All-in-Teig

Füllung

2 EL Puderzucker

2 Becher süße Sahne

2 Päckchen Sahnesteif
2 TL Pulverkaffee

Bei 175°C goldbraun backen. Anschließend den Kuchen erkalten lassen. Ca. 1/4 des Kuchens abschneiden und zerkrümeln. Die Sahne mit Zucker, Sahnesteif und dem Pulverkaffee untermischen. Die Füllung bergartig als

Kuppel auf den Boden streichen und mit dem zerkrümelten Boden bedecken. Puderzucker über die Krümel sieben.

Struwelpeter Torte II 4 Ei M

Zum Vorbereiten:

6 Schoko-Zwiebäcke (ca. 100 g) - fein zerbröseln
3 Erdbeer-Joghurt-Schokoriegel (Joghurette) - fein hacken

All-in-Teig:

75 g Mehl
1 gestr. TL Backpulver

4 Eier

100 g Zucker
1 P Vanillezucker

In 2 Min. auf höchster Stufe zu einem glatten Teig verrühren. Zwiebackbrösel und Schokoriegelstücke unterrühren. In eine Springform (26 cm) füllen und bei 160-180° ca. 20 Min. backen. Nach dem Erkalten 1x waagrecht durchschneiden.

Füllung:

250 g frische Erdbeeren
1/4 l Apfelsaft
1 P Tortenguss klar
1 TL Zucker

Erdbeeren in kleine Stücke schneiden. Einen Guss aus Apfelsaft, Tortengusspulver und Zucker nach Packungsanleitung zubereiten, Erdbeerstücke unterheben. Auf dem unteren Boden verteilen, oberen Boden darauf legen. Kuchen etwa 1/2 Std. kalt stellen.

Belag:

400ml Sahne

1 P Quarkfein Erdbeergeschmack (Dessertpulver)

Sahne steif schlagen, Dessertpulver unterrühren. Erdbeersahne auf den Tortenboden geben und glatt streichen. Etwa 1 Std. kalt stellen.

Zum Garnieren:

5-6 Erdbeeren - in Scheiben schneiden und auf den Tortenrand legen.
4 Riegel Joghurette - zu Röllchen schaben und die Tortenoberfläche damit garnieren.

Terrazzo Torte 3 Ei M

1 Glas Kirschen abtropfen und den Saft auffangen

All in Teig

150 g Mehl

2 gestr TL Backpulver

0,5 gestr TL Zimt

80 g Zucker

1 Finesse Zitrone

3 Eier

120 g weiche Butter / Margarine

2 El Kirschsafft alles gut verrühren und in 26er Form bei 160 ca 20 min backen

50 g gehackte Mandeln

50 g gehobelte Haselnüsse ohne Fett rösten und erkalten lassen

1 Dose Mandarinen abtropfen lassen Saft auffangen

325 g Mascarpone

50 g Puderzucker

10 El Sauerkirschsafft cremig schlagen und auf den Boden glatt streichen

Obst und Nüsse auf dem boden verteilen

1 P Tortenguss

2 El Zucker

250 ml Mandarinen-saft evtl mit Wasser verdünnen und einen Guss kochen auf dem Boden verteilen

Umgedrehter Himbeerkuchen 4 Ei

All-in-Teig:

165 g Mehl

4 gestr. TL Backpulver
150 g Zucker
50 g Instant-Getränkpulver Himbeer-Geschmack
1 P. Geriebene Zitronenschale

4 Eier

165 g weiche Butter / Margarine

Auf höchster Stufe in 2 Min. zu einem glatten Teig verrühren.

250 g TK-Himbeeren - in eine Springform geben, Teig vorsichtig vom Rand her darauf geben und bei 160-180 ca. 30-35 Min. backen.

Zum Bestreichen:

3 geh. EL Himbeerkonfitüre - durch ein Sieb in einen Topf streichen, mit 1/2 EL Wasser unter Rühren zum Kochen bringen, evtl. etwas einkochen lassen.

Kuchenoberfläche und Rand damit bestreichen. Rand mit gehobelten Mandeln bestreuen.

Versunkener Kirschkuchen 3 Ei M

All-in-Teig:

100 g Mehl
1 P. Puddingpulver Schokolade
3 gestr. TL Backpulver
150 g Zucker
1 P. Vanillezucker

3 Eier

1 EL Wasser
125 g weiche Butter oder Margarine
50 g Zartbitter-Raspelschokolade

In 2 Min. zu einem geschmeidigen Teig verrühren. In eine Springform geben und bei 160-180° ca. 30 Min. backen.

Nach dem Erkalten mit einem Löffel knapp 1 cm tief (nicht mehr!) aushöhlen, dabei seitlich einen 1 cm breiten Rand stehen lassen. Ausgehöhlte Gebäckkrümel fein zerbröseln.

Für die Kirschfüllung:

4 Blatt Gelatine
500 g Kirschgrütze aus dem Kühlregal

Gelatine in kaltem Wasser einweichen, leicht ausdrücken und unter Rühren erwärmen (nicht kochen), bis sie völlig gelöst ist. Etwas von der Kirschgrütze unter die Gelatine rühren, dann die Masse unter die restliche Grütze rühren und kurze Zeit kalt stellen, bis die Masse fast schnittfest ist. Dann gleichmäßig in den ausgehöhlten Boden füllen und mit den Gebäckbröseln bestreuen. 2-3 EL Kirschwasser über die Brösel träufeln. 1 Std. kalt stellen.

Zum Garnieren:

1/4 l Sahne

1 P. Vanillezucker
1-2 EL Zartbitter-Raspelschokolade

Sahne mit Vanillezucker steif schlagen, Raspelschokolade unterheben. Mit Hilfe von 2 Teelöffeln kleine Häufchen der Sahnemasse auf den Kuchen setzen. Vor dem Servieren mit Puderzucker bestäuben.

Waldmeister Zitronenkuchen 4 Ei M

All-in-Teig:

250 g Mehl
50 g Stärke
4 gestr. TL Backpulver
150 g Zucker
1 P Vanillezucker

4 Eier

einige Tropfen Zitronen-Aroma
200 g weiche Butter oder Margarine
80ml Buttermilch

Auf höchster Stufe 2 Min. verrühren. In eine Kastenform geben und bei 160-180° ca. 45-55 Min. backen.

Füllung:

250 g Mascarpone

2 EL Zitronensaft
1 EL gesiebter Puderzucker
2 Becher Götterspeise Waldmeister

6 EL Sahne

125 g Mascarpone, Zitronensaft und Puderzucker in einem hohen Rührbecher cremig aufschlagen. Götterspeise in den Bechern mit einem Messer gitterartig einschneiden, herausnehmen und unter die Mascarpone-Creme heben.

Kuchen mit einem Messer der Länge nach keilförmig, bis auf etwa 2 cm tief einschneiden, Keil herausnehmen. Die Mascarpone-Creme in den Kuchen füllen. Den ausgeschnittenen Kuchenkeil fein zerbröseln. Restliche Mascarpone und Sahne cremig aufschlagen. Kuchenbrösel unterrühren. Masse kuppelartig auf den gefüllten Kuchen geben, andrücken und glatt streichen.

Zum Besprenkeln:

75 g Kuchenglasur Zitronengeschmack

Nach Packungsanleitung auflösen und den Kuchen damit besprenkeln.