

## Apfelsinen Kuchen + Torten, Sammlung

PS

Es sind gesammelte Rezepte,  
von Renate1, [www.chefkoch.de](http://www.chefkoch.de) , teils noch nicht probiert.

Musste teilweise die Überschriften, umstellen/ teilen, damit ich sie besser  
sortieren konnte.

Bitte um Verständnis

Mit freundlichen Grüßen

Renate1

Zusammen gestellt Samstag, 25. März 2006

[www.Hans-joachim60.de](http://www.Hans-joachim60.de)

### Index

|                             |     |
|-----------------------------|-----|
| Kuchen Alkohol .....        | 4   |
| Kuchen Diverses .....       | 16  |
| Kuchen Frisch .....         | 19  |
| Kuchen Saft .....           | 34  |
| Kuchen Schale Trocken ..... | 38  |
| Marzipan .....              | 40  |
| Torten Alkohol .....        | 46  |
| Torten Diverses .....       | 78  |
| Torten Frisch.....          | 86  |
| Vollkorn .....              | 106 |

### Inhaltsverzeichnis

|  |   |
|--|---|
| Apfelsinen Kuchen + Torten, Sammlung ..... | 1 |
| PS .....                                   | 1 |
| Index .....                                | 1 |
| Inhaltsverzeichnis .....                   | 1 |
| Kuchen Alkohol .....                       | 4 |
| Blutorangen Mascarpone Rolle 5 Ei M .....  | 4 |
| Eierlikör Orangen Kuchen 5 Ei.....         | 5 |

|   |    |
|---|----|
| Mandel Orangen Bienenstich 6 Ei M .....                 | 6  |
| Marmor Frucht Gugelhupf mit Gewürzorange 8 Ei M .....   | 7  |
| Obstkuchen mit Orangen Vanille Creme 3 Ei .....         | 8  |
| Orangen Kasten Kuchen 3 Ei + 4 Eigelb .....             | 10 |
| Orangen Kokos Schnitten 6 Ei .....                      | 11 |
| Orangen Kuchen 3 Ei .....                               | 12 |
| Orangen Kuchen 4 Ei .....                               | 12 |
| Orangen Kuchen mit Erdnusskrokant 4 Ei + 3 Eigelb ..... | 13 |
| Orangen Schoko Kuchen 6 Ei M .....                      | 14 |
| Orangenkranz mit Erdnusskrokant 4 Ei + 3 Eigelb .....   | 15 |
| Kuchen Diverses .....                                   | 16 |
| Mandel Orangenkuchen 4 Ei .....                         | 16 |
| Orangen Kuchen 3 Ei M .....                             | 17 |
| Orangen Kuchen mit Kokosboden .....                     | 18 |
| Orangenkranz 1 Ei + 1 Eigelb M .....                    | 18 |
| Kuchen Frisch .....                                     | 19 |
| Apfelsinenkuchen 7 Ei .....                             | 19 |
| Apfelsinenkuchen I 6 Ei .....                           | 20 |
| Apfelsinenkuchen II 6 Ei .....                          | 21 |
| Getränkter Apfelsinenkuchen 6 Ei .....                  | 21 |
| Getränkter Orangen Kuchen 6 Ei .....                    | 22 |
| Großmutter's Orangen Kuchen 9 Ei M .....                | 23 |
| Herber Orangen Kuchen 3 Ei .....                        | 24 |
| Käse Sahne Kuchen im 5 Ei + 5 Eigelb M .....            | 24 |
| Orangen Gugelhupf 5 Ei .....                            | 25 |
| Orangen Käse Kuchen vom Blech M o Z .....               | 26 |
| Orangen Kasten Kuchen 4 Ei .....                        | 27 |
| Orangen Kuchen I 2 Ei .....                             | 28 |
| Orangen Kuchen II 2 Ei .....                            | 29 |
| Orangen Kuchen 3 Ei .....                               | 30 |
| Orangen Kuchen II 4 Ei .....                            | 30 |
| Orangen Kuchen, Libanesischer 6 Ei .....                | 31 |
| Orangen Mohn Kuchen 4 Ei .....                          | 32 |
| Orangenkuchen /Muffins 3 Ei .....                       | 32 |
| Rübli Kuchen 8 Ei .....                                 | 33 |
| Saftiger Orangen Kuchen 2 Ei .....                      | 33 |
| Kuchen Saft .....                                       | 34 |
| Bounty Orangenkuchen 5 Ei .....                         | 34 |
| Orangen Gugelhupf 4 Ei .....                            | 35 |
| Orangen Kuchen .....                                    | 36 |
| Orangen Kuchen I 4 Ei .....                             | 36 |
| Orangen Saftkuchen 3 Ei M .....                         | 37 |
| Kuchen Schale Trocken .....                             | 38 |
| Mandel Orangenkuchen 4 Ei .....                         | 38 |
| Orangen Kuchen Getränkter 6 Ei .....                    | 39 |
| Süßes Orangenbrot M .....                               | 39 |
| Marzipan .....  | 40 |
| Mandel Orangentörtchen 2 Ei .....                       | 40 |

|   |    |
|---|----|
| Marzipan Orangen Stollen 2 Ei M.....                  | 41 |
| Möhren Orangen Kuchen 8 Ei.....                       | 42 |
| Orangen Krokant Torte 6 Ei + 2 Eigelb M.....          | 43 |
| Orangen Punschorte 10 Ei M.....                       | 44 |
| Spekulatius Orangen Kuchen M.....                     | 46 |
| Torten Alkohol.....                                   | 46 |
| Beschwipste Blutorangen 3 Ei M.....                   | 46 |
| Campari Orangen Quark Torte 3 Ei M.....               | 48 |
| Campari Orangen Torte.....                            | 49 |
| Choco Crossies Torte 3 Ei M.....                      | 50 |
| Dalmatinische Orangentorte 5 Ei.....                  | 51 |
| Feine Orangen Torte 3 Ei M.....                       | 52 |
| Frischkäse Orangen Torte M.....                       | 53 |
| Joghurt Torte mit Orangengelee 2 Ei + 3 Eiweiß M..... | 54 |
| Orangen Cognac Torte 9 Ei.....                        | 56 |
| Orangen Cointreau Torte 3 Ei M.....                   | 57 |
| Orangen Krokant Torte 6 Ei + 2 Eigelb M.....          | 58 |
| Orangen Punsch Torte 5 Ei M.....                      | 60 |
| Orangen Punschorte 10 Ei M.....                       | 61 |
| Orangen Quark Torte M.....                            | 63 |
| Orangen Sahne Torte 1 Ei M.....                       | 64 |
| Orangen Schoko Crossies Torte 3 Ei M.....             | 65 |
| Orangen Torte 2 Ei M.....                             | 66 |
| Orangen Torte 3 Ei M.....                             | 67 |
| Orangen Torte mit Kokossahne 3 Ei M.....              | 68 |
| Orangen Weincreme Torte 2 Ei + 3 Eigelb M.....        | 69 |
| Orangen Weincretortorte 4 Ei M.....                   | 70 |
| Orangen Wodka Torte 3 Ei M.....                       | 71 |
| Orangen-Sachertorte 8 Ei M.....                       | 72 |
| Orangenlikör Trüffeltorte 2 Ei M.....                 | 73 |
| Sahnige Orangen Zimt Torte 6 Ei M.....                | 74 |
| Schneemus Torte mit Orangen Sahne 5 Ei M.....         | 75 |
| Schoko Orangen Torte 6 Ei M.....                      | 76 |
| Schokoladen Orange Käsekuchen 3 Ei M.....             | 77 |
| Torten Diverses.....                                  | 78 |
| Apfelsinen Schichttorte 3 Ei M.....                   | 78 |
| Blutorangen Buttermilchtorte M.....                   | 79 |
| Buttermilchtorte mit Blutorangensaft 2 Ei M.....      | 80 |
| Herbe Orangentorte 3 Ei M.....                        | 81 |
| Mandarinen Orangen Torte 3 Ei M.....                  | 82 |
| Orangen Cappuccino Torte 2 Ei M.....                  | 83 |
| Orangen Krokant Torte 6 Ei M.....                     | 84 |
| Orangencord Torte 5 Eigelb o.....                     | 85 |
| Torten Frisch.....                                    | 86 |
| Feine Orangen Torte M.....                            | 86 |
| Französische Orangentorte 1 Ei.....                   | 88 |
| Orangen Käse Törtchen M o.....                        | 88 |
| Orangen Kokos Torte M.....                            | 89 |

|   |     |
|---|-----|
| Orangen Krokant Torte 2 Ei M .....              | 90  |
| Orangen Kuchen aus Israel 3 Ei M .....          | 91  |
| Orangen Kuppel Torte 6 Ei M .....               | 92  |
| Orangen Prosecco Torte 5 Ei .....               | 93  |
| Orangen Sahne Torte 3 Ei M .....                | 94  |
| Orangen Sahne Torte 3 Ei + 3 Eigelb M .....     | 96  |
| Orangen Sahne Torte 3 Ei + 6 Eigelb M .....     | 97  |
| Orangen Schoko Torte 4 Ei M .....               | 98  |
| Orangen Torte 5 Ei M .....                      | 99  |
| Orangen Torte mit Schokoladensahne 5 Ei M ..... | 100 |
| Orangen Wickel Torte 4 Ei + 4 Eigelb M .....    | 101 |
| Orangentorte 5 Ei M .....                       | 102 |
| Orangentorte mit Schokocreame 5 Ei M .....      | 103 |
| Saftige Orangentarte 1 Ei .....                 | 105 |
| Vollkorn .....                                  | 106 |
| Blutorangen Mascarpone Rolle .....              | 106 |
| Buchweizen Orangen Torte 3 Ei .....             | 107 |
| Orangen Kuchen M .....                          | 108 |
| Orangentarte mit Kokoscreme M V .....           | 108 |
| Orangentorte .....                              | 110 |
| Hinweis Ei .....                                | 111 |
| Hinweis M .....                                 | 111 |
| Hinweis für Word .....                          | 112 |

## Kuchen Alkohol

Blutorangen Mascarpone Rolle 5 Ei M

(12 Stücke)

### Biskuit:

#### 5 Eier

100 ml warmes Wasser

100 g Honig

120 g sehr fein gemahlener Weizen

80 g fein geriebene, evtl. geröstete Haselnüsse

1 TI fein abgeriebene Orangenschale

### Füllung:

250 g Mascarpone

60 g Honig

1/2 TI Vanille

## 2 Ei Orangenlikör

1/2 TI fein abgeriebene Orangenschale  
120 ml Blutorangensaft  
400 g Blutorangenfilets

### Garnitur:

75 g Sahne

30 g fein geriebene geröstete Haselnüsse

Für den Biskuit Eigelb mit Wasser verrühren, nach und nach Honig zugeben und etwa 8 Minuten rühren, bis die Masse hellgelb und schaumig aufgeschlagen ist. Backofen auf 180 °C vorheizen. Backblech mit Backpapier auslegen. Eiweiß steif schlagen. Haselnüsse, Weizenvollkornmehl und abgeriebene Orangenschale sorgfältig mischen. Eigelbmasse in eine große Schüssel geben, darauf die Mehlmischung und das Eiweiß geben und mit einem großen Schneebesen sorgfältig unterheben. Biskuitmasse auf das Backblech geben, glatt streichen und etwa 15 Minuten hellbraun backen. Biskuitplatte auf ein Küchentuch stürzen, das Backpapier abziehen und Biskuit locker aufrollen und auskühlen. Mascarpone mit Honig, Naturvanille, Orangenlikör, schale und Saft glattrühren, Orangenfilets würfeln und unterheben. Biskuitrolle auseinander rollen, mit Mascarpone bestreichen und zusammenrollen. In Klarsichtrolle einrollen, kalt stellen und 2 Stunden durchziehen lassen. Vor dem Servieren mit steif geschlagener Sahne einstreichen, mit Haselnüssen bestreuen.

## Eierlikör Orangen Kuchen 5 Ei

Zutaten:

Zutaten für den Rührteig:

5 Eier,

200 g. Puderzucker,

250 ml Öl,

250 ml Eierlikör,

175 g. Mehl,

75 g. Stärke,

1 P. Backpulver,

abgeriebene Schale von 2 Orangen.

### Außerdem:

Schokoladenglasur mit abgeriebener Orangenschale aromatisiert.

### Zubereitung:

Eier und Zucker schaumig rühren. Öl, Eierlikör und Orangenschale zurühren.

Mehl, Stärke und Backpulver sieben und zurühren. Den Teig in eine kleine Napfform, gefettet und gebröseln füllen.

Backtemperatur: 180 C, Backzeit ca. 50 min. Stäbchenprobe!

Den Kuchen 10 min in der Form auskühlen lassen, dann stürzen und mit der Schokoladenglasur überziehen.

## Mandel Orangen Bienenstich 6 Ei M

Zutaten für ca. 14 Stücke

250 g + 75 g + 150 g Butter

200 g + 50 g + 30 Zucker

1 Päckchen Vanille Zucker

8 -10 Tropfen Bittermandel Aroma

1 Prise Salz

### 6 Eier

250 g Mehl

60 g gemahlene Mandeln (ohne Haut)

1 Päckchen Backpulver

### 100 g Schlagsahne

Fett und Mehl für die Fettpfanne

2 El Honig

100 g Mandelblättchen

### 2 El + 6 El + 350 ml Milch

1 Päckchen Puddingpulver " Vanille Geschmack" (für 1/2 l Flüssigkeit; zum Kochen)

1 Päckchen Orange Back

2 3 El Orangenlikör (z. B. Cointreau) oder Orangensaft

100 g Orangenmarmelade

## Zubereitung

1. 250 g weiche Butter, 200 g Zucker, Vanille Zucker, Aroma und Salz cremig rühren. Eier einzeln unterrühren. Mehl, Mandeln und Backpulver mischen. Abwechselnd mit der Sahne unterrühren. Teig in eine gefettete, mit Mehl ausgestäubte Fettpfanne (ca. 32 x 39 cm Ø) streichen. Im vorgeheizten Backofen (E Herd 200 °C / Umluft: 175 °C / Gas: Stufe 3) ca. 12 Minuten vorbacken. 75 g Butter, 50 g Zucker und Honig erhitzen. Mandelblättchen und 2 El Milch unterrühren. Bienenstichmasse auf eine Kuchenhälfte streichen und bei gleicher

Temperatur 8 10 Minuten weiterbacken. Herausnehmen, auskühlen lassen.

2. 6 Ei Milch, Puddingpulver, Orange Back und 30 g Zucker glatt rühren. Rest Milch aufkochen. Puddingpulver einrühren. Unter Rühren mind. 1 Minute kochen lassen. Auskühlen.

3. Kuchen quer durchschneiden, so dass man eine Hälfte mit und eine Hälfte ohne Mandelmasse erhält. Hälfte ohne Masse mit Likör beträufeln und mit erwärmter Marmelade bestreichen. 150 g weiche Butter ca. 5 Minuten weißcremig aufschlagen. Pudding esslöffelweise unterrühren. Creme auf die Marmeladenschicht streichen und ca. 30 Minuten kühl stellen. Bienenstichboden darauf legen. Ca. 2 Stunden kühl steilen.

Zubereitungszeit ca. 1 1/4 Std.

Wartezeit ca. 2 1/2 Std.

Pro Stück ca. 590 kcal/2470 kJ.

Eiweiß 9 g,

Fett 41 g,

Kohlenhydrate 46 g

Bella Nr. 40/03

Marmor Frucht Gugelhupf mit Gewürzorange 8 Ei M

#### Zutaten Gugelhupf:

400 g Butter

200 g Puderzucker

#### 8 Ei trennen

200 g Kristallzucker

460 g Mehl

100 g in etwas Mehl melierte kandierte Früchte (große Stücke)

80 g Dessert Chocolate ? Edelbitter, 61 % Kakao

400 g Kuvertüre, Zartbitter

#### Zubereitung Gugelhupf:

Butter mit Puderzucker schaumig rühren und die Eigelbe nach und nach zugeben. Eiweiß mit einer Prise Salz und dem Kristallzucker steifschlagen. Beide Massen mischen und das gesiebte Mehl vorsichtig unterheben. Die kandierten Früchte auf Schaschlikspieße aufspießen. Ein Drittel der Masse mit der geschmolzenen Schokolade einfärben. Kleine Mengen von heller und dunkler Masse abwechselnd in eine befettete, bestäubte

Gugelhupf Form füllen und mit einer Gabel einmal durchziehen. Die kandierten Früchte in die Gugelhupf Masse stecken. Ein Gitter darüberlegen und die Schaschlikspieße umknicken. Bei 180 Grad Celsius ca. 50 Minuten backen. Nach dem Backen die Spieße herausziehen und auf ein Sieb oder Gitter stürzen. Die Kuvertüre nach Packungsanleitung schmelzen und den Gugelhupf damit überziehen.

#### Zutaten Gewürzorangen:

5 Orangen  
130 g Zucker  
2 Kardamomkapseln  
4 Nelken  
2 Sternanis  
2 Zimtstangen  
1 x abgeriebene, unbehandelte Schale einer Zitrone  
20 ml Grenadine  
125 ml Orangensaft, frisch gepresst  
1 Vanilleschote  
2 cl Grand Marnier  
1 El Rum 80 %

#### Zubereitung Gewürzorangen:

Die Orangen filetieren. Zucker schmelzen, die Gewürze und die Zitronenschale begeben und mit dem Grenadinesirup ablöschen. Den Orangensaft angeißen und die halbierte Vanilleschote begeben. Mit Grand Marnier abschmecken und etwas einkochen lassen. Die Orangenfilets begeben und sofort von der Flamme nehmen. Noch heiß in ein Einmachglas füllen. Den Rum auf die Orangen geben, anzünden und den Deckel sofort schließen (dadurch werden die Orangen haltbar gemacht).

#### Obstkuchen mit Orangen Vanille Creme 3 Ei

##### Für den Rührteig:

125 g Butter oder Margarine  
125 g Zucker  
1 Pck. Vanille Zucker  
3 Tropfen Butter Vanille Aroma  
3 Eier (Größe M)  
125 g Weizenmehl  
2 gestr. Tl Backpulver

##### Für die Vanillecreme:



1 Becher (500 g) Vanille Pudding (aus dem Kühlregal)

2 El Orangenlikör

### Für den Belag:

500 g vorbereitetes Obst, z.B. Erdbeeren, Johannisbeeren, Feigen, Äpfel

1.

Für den Teig Butter oder Margarine mit Handrührgerät mit Rührbesen auf höchster Stufe geschmeidig rühren. Nach und nach Zucker, Vanille Zucker und Aroma unterrühren. So lange rühren, bis eine gebundene Masse entstanden ist.

### Tipp:

Sie können den Likör durch Orangensaft ersetzen. Für die Vanillecreme können Sie den Vanille Pudding auch selbst zubereiten. Dafür 1 Päckchen Pudding Pulver Vanille Geschmack mit 70 g Zucker und 250 ml (1/4 l) Schlagsahne verrühren. 250 ml (1/4 l) Milch in einem Topf zum Kochen bringen, angerührte Sahne hinzufügen und unter Rühren gut aufkochen lassen. Pudding in eine Schüssel geben, sofort mit Frischhaltefolie zudecken und abkühlen lassen. Die Puddingmasse durch ein Sieb streichen und auf dem Gebäckboden verteilen. Nach Belieben den Kuchen mit Puderzucker bestäuben.

2.

Eier nach und nach unterrühren (jedes Ei etwa 1/2 Minute). Mehl mit Backpulver mischen, sieben und portionsweise auf mittlerer Stufe unterrühren.

3.

Teig in eine Obstbodenform (Durchmesser 28 cm, gut gefettet) füllen 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 25 Min.

4.

Den Gebäckboden auf einen mit Backpapier belegten Kuchenrost stürzen und erkalten lassen.

5.

Für die Vanillecreme Pudding mit Likör verrühren, auf dem Boden verteilen und mit dem vorbereiteten Obst belegen.

Zubereitungszeit: 35 Min., ohne Abkühlzeit

Backzeit: etwa 25 Min.

## Orangen Kastenkuchen 3 Ei + 4 Eigelb

Teig:

250 g Margarine

250 g Zucker

1 Prise Salz

3 Eier

4 Eigelb

100 g Mehl

2 El Orangenlikör

abgerieben Schale von je einer Orange und Zitrone

100 g Speisestärke

2 El Orangensaft

1 El Zitronensaft

100 g gemahlene Mandeln

80 g gewürfeltes Orangeat

Guss:

100 g Orangengelee

200 g Puderzucker

3 El Orangensaft

20 g gewürfeltes Orangeat

Backzeit: 75 - 90 Minuten

Schaltung: E: 175 Grad Gas: 2

1. Margarine, Zucker und Salz schaumig rühren, nacheinander Eier und Eigelb zufügen, dabei einige Löffel Mehl unterrühren. Orangenlikör, Orangen und Zitronenschale zufügen, dann das restliche Mehl, Speisestärke, Orangen und Zitronensaft, Mandeln und Orangeat unter den Teig rühren.
2. Den Teig in eine gefettet und ausgebröselte Kastenform füllen und im vorgeheizten Ofen backen.
3. Den abgekühlten Kuchen mit erhitztem und glatt gerührtem Orangengelee bestreichen.
4. Puderzucker und Orangensaft zu einem Guss verrühren und den Kuchen damit beziehen. Mit Orangeat bestreuen.

Bei diesem Kuchen musst du wenn du ihn einfrieren willst den Guss weglassen und erst nach dem Auftauen darübergeben oder ganz weglassen.

## Orangen Kokos Schnitten 6 Ei

Zutaten für ca. 24 Stücke

300 g Butter/Margarine

350 g Zucker

1 Prise Salz

abgeriebene Schale von 2 unbehandelten Orangen und

4- 6 Ei Orangensaft

### 6 Eier

300 g Mehl

100 g Speisestärke

1 Päckchen Backpulver

100 ml gesüßte Kokosmilch (Dose)

Fett für die Fettpfanne

2- 3 Ei Kokoslikör

500 g Puderzucker

gelbe Speisefarbe

Melisse zum Verzieren

### Zubereitung

1. Fett, Zucker, Salz und die abgeriebene Orangenschale mit den Schneebesen des Handrührgerätes cremig rühren. Eier nacheinander unterrühren. Mehl, Stärke und Backpulver mischen und abwechselnd mit der Kokosmilch unter die Eimasse rühren.

2. Fettpfanne des Backofens (ca. 32 x 39 cm) einfetten. Teig darauf geben und glatt streichen. Im vorgeheizten Backofen (E Herd: 175 °C / Umluft: 150 °C / Gas: Stufe 2) 25 30 Minuten backen. Mit einem Holzspießchen mehrmals in den Kuchen stechen. Kokoslikör in die Löcher träufeln. Den Kuchen vollständig auskühlen lassen.

3. Puderzucker und Orangensaft zu einem glatten Guss verrühren. 4 Ei Orangen Guss abnehmen und mit Speisefarbe gelb einfärben. Heilen Guss auf dem Kuchen verstreichen. Gelben Guss in einen Gefrierbeutel geben und eine kleine Ecke abschneiden. Kuchen mit dem gelben Guss verzieren. Trocknen lassen. in Stücke schneiden und verzieren.

Zubereitungszeit ca. 1 Std.

Wartezeit ca. 2 Std.

Pro Stück ca. 320 kcal/1340 kJ.

Eiweiß 3 g,

Fett 12 g,

Kohlenhydrate 48 g

Bella Nr. 3/04

### Orangen Kuchen 3 Ei

220 g Mehl  
250 g Butter

#### 3 Eier

120 g Aranziniwürfel

#### Orangenlikör

Orangenschale, abgerieben

30 g Staubzucker

80 g Kristallzucker

Salz

Butter

gehobelte Mandeln

Aranziniwürfel ein paar Stunden vor der Verwendung in Orangenlikör legen.

Butter, Staubzucker, Vanillezucker, Salz und geriebene Orangenschale cremig rühren. Eier trennen und die Dotter nach und nach zum Butterabtrieb geben.

Klar mit Zucker zu Schnee schlagen. Schnee und Mehl unter den Abtrieb heben, zum Schluss die Aranziniwürfel samt dem Likör unterheben. Die Masse in eine gebutterte und mit gehobelten Mandeln bestreute Rehrückenform füllen und den Kuchen im vorgeheizten Backofen bei 175 Grad ca. 50 Minuten backen.

### Orangen Kuchen 4 Ei

Aus

250 g Butter

200 g Zucker

#### 4 Eier

abgeriebene Schale 1 Orange

200 g Mehl

2 TL Backpulver und

3 EL Orangensaft einen glatten Teig rühren. Auf den vorbereiteten Teigböden verteilen und weitere 20 -25 Minuten bei 180 Grad backen.

zum Tränken:

100 ml frisch gepressten Orangensaft mit

1 El Zitronensaft

2 El Orangenlikör und

30 g Puderzucker erwärmen. Gut verrühren, bis der Puderzucker sich aufgelöst hat.

Den noch heißen Kuchen mehrmals mit einem Holzspießchen einstechen und dann mit der vorbereiteten Flüssigkeit tränken. Abkühlen lassen.

Die Schale von zwei unbehandelten Orangen dünn abschälen und in feine Streifen schneiden. Die Orangenschalenstreifen in etwas Zuckerwasser aufkochen, in ein Sieb gießen und gut abtropfen lassen.

100 g Puderzucker mit

3 El Orangensaft verrühren und den abgekühlten Kuchen damit glasieren.

Mit den Orangenschalenstreifen bestreuen.

### Orangen Kuchen mit Erdnusskrokant 4 Ei + 3 Eigelb

1 unbehandelte Orange

625 g Butter

525 g Zucker

1 Pck. Vanille Zucker

4 Eier

250 g Mehl

50 g Speisestärke

1 Päckchen Backpulver

150 g Erdnusskerne

3/ 8 l Orangensaft

20 g Vanille Puddingpulver

3 Eigelb

2 El Orangenlikör

200 g Orangen Marmelade

1. Orangenschale abreiben. 250 g Butter, 250 g Zucker Vanille Zucker und die Hälfte der Orangenschale schaumig rühren. Eier zufügen. Mehl, Stärke, Backpulver mischen, unterheben. Rohrbodenform (26 cm Ø) fetten, mit Mehl bestäuben Teig einfüllen. Im heißen Backofen bei 200 °C 45 Min. backen. Auskühlen lassen.

2. 150 g Zucker hell karamellisieren lassen. Erdnüsse zufügen, mit dem Karamell mischen und auf eine geölte Alufolie geben.

3. 1/4 l Orangensaft, 125 g Zucker und übrige Orangenschale aufkochen. Restlichen Saft, Puddingpulver und Eigelb verrühren. In der Saft einrühren, kurz aufkochen. Auskühlen lassen.

4. Übrige Butter schaumig rühren. Likör und Orangenmasse esslöffelweise einrühren. Marmelade erhitzen.

5. Kranz 2x durchschneiden. Unteren Boden mit 2/3 der Marmelade und 2. Boden mit ca. 1/3 der Buttercreme bestreichen. Kranz zusammensetzen. Mit restliche Buttercreme einstreichen. Etwa 2 Stunden kühl stellen.

6. Erdnusskrokant fein hacken, Abgeriebene Orange schälen, dabei die weiß( Haut vollständig entfernen Filets aus den Trennhäuten heraus-schneiden. Filets mit der restlichen Marmelade einstreichen. Kranz mit Krokant kant und Filets verzieren.

Ergibt 16 Stücke

Zubereitung: ca. 2 Std. (ohne Wartezeit)

kcal/Stück: ca. 510 Fett/Stück: ca. 32 g

Avanti Nr. 10/03

## Orangen Schoko Kuchen 6 Ei M

### Für den Rührteig:

350 g Butter

275 g Zucker

1 Pck. Vanillezucker

5 Tropfen Zitronen Aroma

abger. Schale von 2 Orangen

### 6 Eier

350 g Mehl

50 g Speisestärke

2 gestr. Tl Backpulver

75 g gem., leicht ger. Mandeln

2 El Orangenlikör

### Zum Ausstreuen:

50 g gehobelte Mandeln

### Für den Belag:

3 Orangen

50 g klein geh. Zartbitterschokolade

### Zum Tränken:

200 ml frisch gepresster Orangensaft

2 El Orangenlikör

40 g Puderzucker

### Zum Bestäuben:

Puderzucker

Für den Teig Butter auf höchster Stufe geschmeidig rühren. Nach und nach Zucker und Vanillezucker unterrühren. So lange rühren, bis eine gebundene Masse entstanden ist. Zitronen Aroma und Orangenschale unterrühren. Eier nach und nach unterrühren. Mehl mit Speisestärke und Backpulver mischen, sieben, portionsweise mit 50 g der Mandeln auf mittlerer Stufe unterrühren. Zuletzt den Orangenlikör unterziehen. Eine Springform mit Rohrboden (26 cm, gefettet) zunächst mit den gehobelten, dann mit den restlichen gemahlenden Mandeln ausstreuen. Für den Belag Orangeschalen, so dass die weiße Haut mit entfernt wird. Die klein geschnittenen Orangenfilets von einer Orange auf den Boden der Springform legen, die Hälfte des Teiges darauf streichen. Die Schokolade und die Orangenfilets einer weiteren Orange darauf verteilen. Mit dem restlichen Teig bestreichen und mit den Orangenfilets der dritten Orange belegen. Ober-/Unterhitze: etwa 180°C (vorgeheizt) Backzeit: etwa 70 Min. Den Kuchen 10 Minuten in der Form stehen lassen, dann auf einen Kuchenrost stürzen und wieder umdrehen. Zum Tränken Orangensaft mit Likör und Puderzucker gut verrühren, mit Hilfe eines Pinsels den Kuchen damit tränken. Kuchen erkalten lassen. Nach Belieben mit Puderzucker bestäuben.

### Orangenkranz mit Erdnusskrokant 4 Ei + 3 Eigelb

Zutaten für ca. 16 Stücke

1 unbehandelte Orange

625 g Butter

525 g Zucker

1 Päckchen Vanille Zucker

#### 4 Eier

250 g Mehl

50 g Stärke

1 Pck. Backpulver

150 g Erdnusskerne, ungesalzene

3/8 l Orangensaft

20 g Vanille Puddingpulver

#### 3 Eigelb

## 2 Ei Orangenlikör

200 g Orangenmarmelade

### Zubereitung

1. Orangenschale abreiben. Hälfte Schale, 250 g Butter, 250 g Zucker und Vanille Zucker schaumig rühren. Eier einzeln zufügen. Mehl, Stärke und Backpulver unterheben. Springform mit Rohrbodeneinsatz (26 cm Ø) fetten. Teig einfüllen. Im heißen Backofen bei 200 °C ca. 45 Minuten backen. Auskühlen lassen.

2. 150 g Zucker karamellisieren. Erdnüsse unterrühren und auf eine geölte Alufolie streichen. Auskühlen lassen.

3. 1/4 l Orangensaft, 125 g Zucker und restliche Schale aufkochen. Übrigen Saft, Puddingpulver und Eigelb verrühren. In den Orangensaft rühren und aufkochen lassen. Auskühlen lassen.

4. 375 g Butter schaumig rühren. Likör und Orangenmasse nach und nach einrühren. Marmelade erhitzen.

Kranz 2 x teilen. 1. Boden mit 2/3 Marmelade und 2. Boden mit 1/3 Buttercreme bestreichen. Kranz zusammensetzen, mit übriger Buttercreme einstreichen. Kranz mindestens 1 Stunde kühl stellen.

5. Erdnusskrokant fein hacken. Abgeriebene Orange filetieren. Filets mit übriger flüssiger Marmelade bestreichen. Kranz mit Krokant und Filets verziert servieren.

Zubereitungszeit ca. 2 Stunden (ohne Wartezeit)

Pro Stück ca. 510 kcal E 6 g, F 32 g, KH 48 g

Mini Nr. 40/03

## Kuchen Diverses

### Mandel Orangenkuchen 4 Ei

#### Becherkuchen

Zutaten für ca. 12 Stücke:

1 Becher = 250 ml

125 g Butter,

1 1/2 Becher Mehl (250 g),

1 TI Backpulver



3/4 Becher Zucker (175g)  
1 Päckchen Vanille Zucker  
1/4 Becher Grieß (50 g)  
1 1/2 Becher gem., abgezogene Mandeln (150 g),  
1 Msp. Zimt  
1 Päckchen Orange Back  
100 ml Öl,

#### 4 Eier (Größe M)

150 g Orangen Marmelade

1. Butter in einem kleinen Topf zerlassen und etwas abkühlen lassen. Mehl und Backpulver mischen, in eine Rührschüssel sieben. Zucker, Vanille Zucker, Grieß, Mandeln, Zimt und Orangen Aroma zugeben und mit Mehl mischen. Flüssige Butter, Öl und Eier zufügen und alles mit (ten Schneebesen des Handrührgerätes zügig zu einem glatten Teig rühren.

2. 1/3 Teig in einer, Spritzbeutel mit großer Lochtülle geben. Eine Springform (26 cm Ø) gut fetten. Restlichen Teig in die Springform füllen und glatt streichen.

3. Orangen Marmelade gleichmäßig auf den Teig streichen, dabei rundum ca. 1 cm Rand frei lassen. Restlichen Teig mit (lern Spritzbeutel spiralförmig auf die Orangen Marmelade spritzen.

4. Kuchen im vorgeheizten Backofen (E Herd: 175 °C/ Gas: Stufe 2) ca. 40 Min. backen. Evtl. nach 30 Min. mit Alufolie abdecken. In der Form etwas auskühlen lassen, dann herausnehmen. Nach Belieben mit Orangenspalten und schale verziert servieren.

Zubereitung ca. 20 Minuten (ohne Backzeit).

**Pro Stück** (a. 430 kcal., E 7 g, F 26 g, KH 42 g)

Laura Nr.6/03

#### Orangen Kuchen 3 Ei M

Zutaten:

#### 3 Eier

150 g Zucker  
1 Päckchen Orangeback  
150 g Mehl  
1 TL Backpulver  
Saft 1 Orange

#### 1 Becher Schlagsahne

Die Eier mit dem Zucker gut schlagen.

Unter ständigem Rühren Orangeback, das Mehl und das Backpulver in die Masse geben.

Den Teig in einer Springform im vorgeheizten Ofen bei mittelstarker Hitze ca. 30 Minuten backen.

Wenn der Kuchen kalt ist, mit einem Zahnstocher kleine Löcher hineinstecken und von oben den Orangensaft vorsichtig hineingießen.

Vor dem Servieren den Kuchen mit der Schlagsahne verzieren.

## Orangen Kuchen mit Kokosboden

Kokosteig:

Aus

250 g Mehl

75 g Zucker

1 Prise Salz

150 g Butter und

50 g Kokosraspeln einen glatten Teig kneten. Ein gefettetes Backblech damit auskleiden und den Boden mehrmals mit einer Gabel einstechen. Bei 200 Grad 10 Minuten backen.

125 g Orangenmarmelade mit

1 Ei Orangensaft aufkochen und den vorgebackenen Teigboden damit bestreichen.

## Orangenkranz 1 Ei + 1 Eigelb M

Mit herb aromatischer Orangenmarmelade ist dieser dekorative Hefekranz gefüllt.

Vorbereitungszeit: ca. 40 Min.

Ruhezeit: ca. 75 Min.

Backzeit: ca. 20 Min.

Zutaten für 16 Stücke:

1/2 Würfel frische Hefe (21 g)

175 ml lauwarme Milch

500 g Mehl (und Mehl zum Ausrollen)

3 Ei Zucker

80 g weiche Butter,

1/4 TI Salz

1 TI Kardamompulver

1 Ei

**Außerdem:**

40 g weiche Butter  
175 g Orangenmarmelade

**1 Eigelb**

1. Die Hefe mit der Milch verrühren. In das Mehl eine Mulde drücken, die Hefemilch hineingießen, leicht mit Zucker bestreuen und mit Mehl bestäuben.

Zugedeckt etwa 10 Minuten gehen lassen.

2. Die übrigen Teigzutaten dazugeben, alles verkneten. Zugedeckt an einem warmen Ort etwa 40 Minuten aufgehen lassen'.

3. Den Teig noch einmal durchkneten, auf leicht bemehlter Fläche etwa 30 x

40 cm groß ausrollen.

4. Für die Füllung die Butter mit der Marmelade verrühren, auf dem Teig verstreichen. Den Teig von einer Längsseite beginnend aufrollen. Ein Backblech mit Backpapier auslegen. Die Teigrolle mit der Kante nach unten auf dem Blech zu einem Kranz formen.

5. Den Kranz in 1 – 2 cm breiten Abständen einschneiden, Teigstreifen leicht andrücken Zugedeckt noch etwa 25 Minuten gehen lassen.

6. Den Backofen auf 200°C vorheizen. Das Eigelb mit 2 El Wasser verquir-  
len, den Hefekranz damit bestreichen. Auf der zweiten Schiene von unten im Ofen etwa 20 Minuten backen.

Pro Stück etwa 220 kcal.

## Kuchen Frisch

### Apfelsinenkuchen 7 Ei

**Zutaten:**

Für den Teig  
375 g Butter oder Margarine  
300 g Zucker  
2 P. Vanille Zucker  
1 Prise Salz  
abgeriebene Schale einer großen Apfelsine  
1 El Apfelsinensaft

## 7 Eier

250 g Mehl  
125 g Speisestärke  
2 gestr. TL Backpulver  
75 g abgezogene, gemahlene Mandeln

## Für den Guss

200 g Puderzucker  
1 El Zitronensaft  
3 El Apfelsinensaft

## Zubereitung:

Butter oder Margarine geschmeidig rühren, nach und nach Zucker, Vanille Zucker, Salz, Apfelsinenschale und Saft unterrühren. So lange rühren, bis eine gebundene Masse entstanden ist. nach und nach die Eier unterrühren (jedes Ei etwa 1/2 Minute) Mehl, Backpulver und Speisestärke mischen, sieben und portionsweise unterrühren. Zuletzt die Mandeln unter den Teig heben. Den Teig in eine gefettete Springform mit Rohrboden (26 cm) füllen.

Backzeit: Ober /Unterhitze 170 °C vorgeheizt  
Heißluft 150 °C nicht vorgeh.

etwa 75 - 85 Minuten backen.

Für den Guss den gesiebten Puderzucker mit dem Zitronensaft und so viel Apfelsinensaft glattrühren, dass eine dickflüssige Masse entsteht. Den erkalteten Kuchen damit überziehen.

## Apfelsinenkuchen I 6 Ei

Zutaten für 1 Portionen  
375 g Butter  
300 g Zucker

## 6 Ei(er)

375 g Mehl  
1 TL Backpulver  
3 Zitrone(n)  
3 Apfelsine(n)  
50 g Puderzucker

## Zubereitung

Die Butter mit dem Zucker schaumig rühren, Eier und Mehl abwechselnd hinzugeben, das Backpulver zum letzten Mehl geben, die abgeriebene Schale von 1 Zitrone und 1 Apfelsine begeben. Den Teig in eine vorbereitete Kranzform oder Kastenform füllen und bei 175-180°C etwa 60 Minuten backen.

2 Apfelsinen und 2 Zitronen auspressen, Saft erwärmen. Den Kuchen nach dem Backen wiederholt einstechen, den Saft mit einem Pinsel auf dem Kuchen verteilen.

Dem gesiebten Puderzucker tropfenweise Wasser oder Zitronensaft zugeben und dickflüssig anrühren. Dann auf den Kuchen streichen.

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten

07.06.05 Drachenberg

## Apfelsinenkuchen II 6 Ei

450 g Margarine

300 g Zucker

2 Tüte. Vanille Zucker

### 6 Eier

abgeriebene gelbe Schale von 1 großen Apfelsine (ungespritzt)

1 - 2 EI Apfelsinensaft

350 g Mehl

150 g Speisestärke

9 g (3 gestr. TL) Backpulver

100 g abgezogene, gemahlene Mandeln

der Reihenfolge nach zu einem Rührteig verarbeiten, ein eine gefettete

Kranzform füllen Backzeit: Ober /Unterhitze: 160°C 180°C / Heißluft:

140°C 160°C / Gas: Stufe 2 / etwa 75 - 85 Minuten

Den Kuchen nach Belieben Puderzuckerguss (200 g Puderzucker, 1 EI Zitronensaft, 2 - 3 EI Apfelsinensaft) verzieren.

## Getränkter Apfelsinenkuchen 6 Ei

Zutaten für 24 Portionen

350 g Butter

400 g Zucker

1 Pck. Vanillezucker

### 6 Ei(er)

2 Apfelsine(n), auch die Schale

1 Zitrone(n), auch die Schale

350 g Mehl (Weizenmehl)

50 g Speisestärke  
2 TL, gestr. Backpulver  
250 ml Saft (Apfelsinensaft)

### Zubereitung

Butter mit 300 g Zucker und Vanillezucker geschmeidig rühren. Nach und nach die Eier, Schale von einer Apfelsine, Schale von 1/2 Zitrone, Weizenmehl, Speisestärke und Backpulver unterrühren.

Den Teig in eine gefettete Napfform füllen und bei 175 ° C - 200 ° C im vorgeheizten Backofen etwa 1 Std. backen.

Wenn der Kuchen abgekühlt ist, ihn stürzen und in die gesäuberte Form zurückgeben. Dann mehrmals mit einem Holzstäbchen o.ä. einstechen.

Den Apfelsinensaft mit 1 EL Zitronensaft, Schale von einer Apfelsine, Schale von 1/2 Zitrone und 100 g Zucker gut mischen. Die Hälfte des Saftes über den Kuchen gießen. Den Kuchen erneut stürzen, mehrmals einstechen und restlichen Saft rübergießen.

Dieser Napfkuchen ist sehr saftig, hält sich mehrere Tage und ist auch bei Kindern ausgesprochen beliebt!

Zubereitungszeit: ca. 40 Minuten  
29.03.03 Experimentiererin

### Getränkter Orangen Kuchen 6 Ei

#### Teig:

350 g Mehl,  
50 g Speisestärke,  
2 gestr. TL Backpulver,  
300 g Zucker,  
1 Tüte. Vanillezucker,  
abgerieb. Schale einer Orange,  
abgerieb. Schale einer 0,5 Zitrone,

#### 6 Ei,

350 g zerlassene Butter

#### Tränken:

250 ml Orangensaft,  
Saft von 1 Zitrone (etwa 3 EI),  
abgerieb. Schale einer Orange,  
abgerieb. Schale Zitrone,  
100 g Zucker

Für den Teig Mehl, Speisestärke mit Backpulver mischen, in eine verschließbare Schüssel (3 l) sieben, mit Zucker, Vanillezucker, Orangen und Zitronenschale mischen. Ei und Butter 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. Den Teig in eine Napfkuchenform (gefettet, gemehlt) füllen. Form auf dem Rost im Backrohr bei ca. 180 200 Grad etwa 60 Min. backen. Kuchen etwa 10 Min. in der Form auf einen Kuchenrost stellen, dann aus der Form lösen, stürzen und in die gesäuberte Form zurückgeben. Mehrmals mit einem Holzstäbchen einstechen. Zum Tränken Orangen und Zitronensaft durch ein Sieb geben, dann mit Orangen und Zitronenschale und Zucker verrühren. Die Hälfte des Saftes über den Kuchen gießen, den Kuchen stürzen. Die Oberfläche des Kuchens mehrmals mit dem Holzstäbchen einstechen und den restlichen Saft 8 durch ein Sieb geben) darüber gießen.

## Großmutter's Orangen Kuchen 9 Ei M

1 Rezept

70 g Süße Mandeln  
180 g Zucker  
9 Eier (davon 2 hartgekocht)  
125 g Butter  
200 g Mehl  
  
2- 3 El. Milch  
4 Orangen

Man reibt die Mandeln und vermischt sie mit 70 g Zucker, 2 verquirlten frischen und den durch ein Sieb gestrichenen Dottern von 2 hartgekochten Eiern. Nun schneidet man 125 g Butter in feine Stückchen, bröselt sie in 200 g Mehl, vermengt alles und fügt die Mandelmasse mit 2 3 Esslöffel Milch hinzu. Aus dem Ganzen arbeitet man einen festen Teig, den man zu einem Kuchen von etwa 1 cm Dicke ausrollt und mit einem aufgebogenen Rand versieht. Der Kuchen wird auf gebuttertem Papier auf ein Blech gelegt, in einem mäßig heißen Ofen hellbraun gebacken und danach fast ausgekühlt. Lauwarm wird er mit folgender Mischung bestrichen: 1 ganzes Ei und 4 Dotter werden mit 70 g Zucker, über die Schale von 2 Orangen abgerieben wurde, zu Schaum geschlagen, mit dem durchgeseihten Saft der Orangen vermischt und über leichtem Feuer verrührt, bis die Masse dick zu werden beginnt. Man lässt sie auskühlen, streicht sie so über den Kuchen, überzieht das mit dem gesüßten Schnee von zwei Eiweißen, belegt das Eiweiß zierlich mit Orangenstückchen, siebt nochmals etwas Zucker darüber und lässt den Kuchen überbacken, bis der Schnee

eine feste, glänzende, leicht bräunliche Oberfläche bekommt.

### Herber Orangen Kuchen 3 Ei

250 g Mehl  
1 P Backpulver  
2 Finesse Orange = Schale abgeriebene  
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

### Käse Sahne Kuchen im 5 Ei + 5 Eigelb M

Biskuitmantel mit Orangengelee

Rezept für eine Springform mit 26 cm Durchmesser

Biskuit

### 5 Eigelb

60 g Puderzucker

### 5 Eiweiß

90 g Zucker  
1 x Mark von einer Vanilleschote  
1 x abgeriebene Schale von einer unbehandelten Zitrone  
Butter und Mehl für die Form  
2 Ei Puderzucker  
etw. Puderzucker zum Bestreuen

Die Eigelbe schaumig schlagen. Den Puderzucker langsam einrieseln lassen und weiter schlagen, bis eine schaumige Masse entsteht. Das Eiweiß



halb steif schlagen, den Zucker langsam begeben und steif aufschlagen. Das Vanillemark und die Zitronenschale in die Eimasse geben und glattrühren. Das gesiebte Mehl und das Eiweiß abwechselnd unter die Eigelbmasse heben. Die Biskuitmasse in einen Spritzbeutel mit Lochtülle abfüllen.

Den Boden der Springform mit Butter bestreichen und bemehlen. Einen Teil der Biskuitmasse in Form einer Spirale auf den Springformboden spritzen und mit dem Puderzucker dick bestreuen. Den Boden im vorgeheizten Backofen bei 180°C ca. 25 Minuten backen.

Die restliche Biskuitmasse auf ein mit Backpapier belegtes Backblech in Form von Löffelbiskuits eng in zwei Reihen aufspritzen (sie sollten nach dem Backen zusammenkleben).

Die Löffelbiskuits dick mit Puderzucker bestreuen und im vorgeheizten Backofen bei 180°C ca. 20 Minuten backen. Den Boden auskühlen lassen und auf eine Tortenplatte legen. Einen Ring um den Boden legen, so dass zwischen Boden und Rand ein etwa 1 cm breiter Rand bleibt. Die warmen Löffelbiskuihälfte vom Blech lösen und den Tortenrand damit auslegen. Das Ganze abkühlen lassen.

## Füllung

### 5 Eigelb

200 g Zucker

1 x abgeriebene Schale einer unbehandelten Orange

1 x Mark einer Vanilleschote

9 Blatt Gelatine

600 g Quark

500 g Sahne

Die Eigelbe mit dem Zucker über dem Wasserbad cremig aufschlagen. Die Orangenschale, das Vanillemark und die zuvor in kaltem Wasser eingeweichte Gelatine begeben und wieder kalt schlagen. Den Quark zufügen und alles kräftig rühren. Die geschlagene Sahne unterheben. Die Creme in die mit Löffelbiskuits ausgelegte Form gießen und für etwa 3 Stunden kalt stellen.

## Orangen Gugelhupf 5 Ei

Zutaten für 16 Stücke:

1 Vanilleschote  
250 g Butter  
ger. Schale von 2 unbeh. Orangen  
225 g Zucker

### 5 Eier

350 g Mehl  
50 g Speisestärke  
2 TL Backpulver  
2 EL Puderzucker  
125 ml Orangensaft  
3 EL Zitronensaft  
Semmelbrösel  
200 g Puderzucker  
3 EL Orangensaft

1. Ofen auf 200 Grad vorheizen. Vanilleschote aufschlitzen, Mark heraus-schaben. Geschmolzene Butter mit Schale und Mark schaumig rühren. Ei-er, Zucker einrühren, bis der Zucker fast gelöst ist. Mehl, Stärke und Backpulver mischen, die Hälfte untermengen, Rest mit dem Rührlöffel untermengen. 2. Gugelhupfform einfetten, mit Semmelbrösel ausstreuen. Teig einfüllen, auf unterster Schiene ca. 60 Min. backen. Etwas ausdamp-fen lassen, stürzen.

3. 2 EL Puderzucker mit Orangen und Zitronensaft mischen. Den noch heißen Kuchen mit einer langen Nadel mehrfach einstechen, mit dem Saft tränken und auskühlen lassen.

4. Für die Glasur den Puderzucker mit Orangensaft mischen, den kalten Gugelhupf damit glasieren.

Zubereitung. ca. 40 Minuten. Backen., ca. 60 Minuten.

## Orangen Käse Kuchen vom Blech M o Z

Zutaten  
Basis für 12 Personen/Portionen  
Für 24 Stücke:  
200 g Butter/Margarine  
200 g Zwieback  
100 g Haselnusskrokant  
3 Orangen (unbehandelt)

400 g Doppelrahm-Frischkäse

1 kg Speisequark (20%)

Schale von 2 Limetten

4 Ei Limettensaft  
2 Pk. klarer Tortenguss  
150 g Zucker  
250 ml Orangensaft

### Zubereitung

1. Fett zerlassen. Zwieback und Krokant in einer Küchenmaschine fein zerkleinern, mit dem Fett mischen.

Die Masse, bis auf 3 Ei, dünn auf ein mit Backpapier belegtes Backblech drücken. Kalt stellen.

2. Von den Orangen die Schale abreiben, mit Frischkäse, Quark, Limettenschale und -saft glattrühren. Tortenguss, Zucker und Orangensaft mischen und unter Rühren zum Kochen bringen. Diese Mischung unter die Frischkäsemasse rühren. Masse auf den Boden streichen und mindestens 4 Std., am besten über Nacht, kalt stellen.

3. Die abgeriebenen Orangen nun so schälen, dass die weiße Haut vollständig entfernt ist. Orangen quer in dünne Scheiben schneiden. Kuchen mit den Orangenscheiben und 3 Ei Bröseln garnieren. Der Kuchen lässt sich am besten mit einem Messer schneiden, das man zwischendurch in heißes Wasser taucht.

### Orangen Kastenkuchen 4 Ei

Zutaten für ca. 20 Stücke

1 unbehandelte Orange  
2 Orangen  
250 g Butter oder Margarine  
200 g Zucker

#### 4 Eier

200 g Mehl ,  
100 g Speisestärke  
1/2 Päckchen Backpulver  
1 Prise Salz  
200 g Puderzucker  
Orange und Minze zum Verzieren

### Zubereitung

1. Schale der unbehandelten Orange abreiben. Alle Orangen dick schälen,

dabei die weiße Haut vollständig entfernen. Filets zwischen den Trennhäuten herausschneiden, trocken tupfen. Aus den Orangenresten Saft auspressen.

2. Fett und Zucker cremig rühren. Eier einzeln unterrühren. Mehl, Speisestärke, Backpulver, Salz und Orangenschale mischen und unterrühren. 2 Ei Orangensaft unterrühren. Filets unterheben. Teig in eine gefettete und mit Paniermehl ausgestreute Kastenform (25 cm Länge) füllen und im vorgeheizten Backofen bei 175 °C 60- 65 Minuten backen. Auskühlen lassen.

3. Puderzucker mit 3 Ei Orangensaft zu einem ten Guss verrühren und auf dem Kuchen verteilen. Trocknen lassen, mit Orange und Minze verzieren.

Zubereitungszeit ca. 1 1/2 Stunden (ohne Wartezeit)

Pro Stück ca.

250 kcal

E 3 g.

F 12 g,

KH 33 g

Mini Nr. 47/03

## Orangen Kuchen I 2 Ei

9 Min.

Stehzeit: keine

Ergibt 20 -24 Stück

100 g weiche Butter oder Margarine

100 g Zucker

100 g Mehl

1 TI Backpulver

### 2 Eier

abgeriebene Schale und Saft einer unbehandelten Orange (ca. 10 EI)

50 g Rosinen

1. Alle Zutaten bis auf die Rosinen zu einem Teig vermischen. Dann die Rosinen unterrühren.

2. Die Vertiefungen einer Kleingebäckform oder einzelne Schälchen mit je zwei Papierförmchen auslegen und bis zu einem Drittel mit Teig auffüllen. Die Teigoberfläche mit einem Holzstäbchen durchziehen, damit keine Luftblasen entstehen.

3. Bei 100 % in der angegebenen Zeit (Tabelle) backen, bis die Teigoberfläche bei Berührung elastisch reagiert. Nach der Hälfte der Zeit die Schälchen neu anordnen, die Kleingebäckform drehen.

4. Die Kuchen auf einem Gitterrost abkühlen lassen. Den restlichen Teig genauso behandeln.

## Orangen Kuchen II 2 Ei

Zutaten: (für 16 Stücke)

100 g weiche Margarine  
50 g Fruchtzucker

### 2 Eier

Schale einer halben Orange  
125 g Weizenmehl  
50 g Speisestärke  
1 TL Backpulver; gestrichen  
2 El Zitronensaft

### Zum Tränken:

100 ml Orangensaft, frisch gepresst

### Zum Verzieren:

Orangenschale; geraspelt

### Zubereitung:

Margarine schaumig rühren. Nach und nach Fruchtzucker, Eier und Orangenschale hinzufügen. Mehl, Speisestärke und Backpulver sieben. Esslöffelweise abwechselnd mit Zitronensaft unterrühren. Teig in eine kleine gefettete Napfkuchenform (22 cm ) füllen. Backen.

Den heißen Kuchen mit einem Holzspieß mehrmals einstechen, mit Orangensaft beträufeln und Orangenschale verzieren.

E-Herd: Grad: 175

Gasherd: Stufe: 3

Brenn- und Nährwerte pro Portion:

110 kcal / 462 kJ

Eiweiß: 2 g

Fett: 6 g

Kohlenhydrate: 12 g

BE: 1

## Orangen Kuchen 3 Ei

Zutaten:

150 ml Sonnenblumenöl,

3 Eier,

Saft und abgeriebene Schale von 3 Orangen,

300 g Rohrzucker,

50 g Rosinen oder Korinthen,

450 g Weißmehl (Typ 405),

1 Prise Salz,

1 Päckchen Backpulver,

kandierte oder frische Orangenscheiben

### Zubereitung:

Elektro Ofen auf 200 Grad, Umluft Backofen auf 180 Grad, Gasofen auf Stufe 4 vorheizen.

Öl, Eier, Saft und Schale der Orangen sowie Zucker gut miteinander vermischen. Rosinen oder Korinthen dazugeben. Mehl und Backpulver darüber sieben und eine Prise Salz begeben.

Alles gut miteinander vermengen. In eine gefettete Springform (24 Cm Ø) füllen.

1 Stunde backen. Mit kandierten oder frischen Orangenscheiben verzieren.

## Orangen Kuchen II 4 Ei

Für ca. 12 Stücke:

125 g Butter/Margarine

1 TL Backpulver

250 g Mehl

175 g Zucker

1 P. Vanille Zucker

50 g Grieß

150 g gemahlene Mandeln (ohne Haut)

1 Msp. Zimt

1 Päckchen Orangenschalen Aroma

100 ml Öl

4 Eier

150 g Orangen Marmelade

Fett für die Form  
unbehandelte Orangenspalten und schale

1. Geschmolzenes Fett, Backpulver, Mehl, Zucker, Vanille Zucker, Grieß, Mandeln, Zimt, Orangenaroma, Öl und Eier vermengen. 1/3 Teig in einen Spritzbeutel mit Lochtülle geben. Restlichen Teig in einer gefetteten Springform (26 cm Ø) glatt streichen. Marmelade darauf verteilen, dabei rundherum 1 cm Rand freilassen.

2. Teig spiralenförmig auf die Marmelade spritzen.

**Im heißen Backofen** (E Herd: 175°C; Umluft: 150°C, Gas: Stufe 2) **ca. 40 Min. backen**. Mit Orangenspalten und schale verzieren.

Arbeitszeit: ca. 10 Minuten

Backzeit: ca. 40 Minuten

**Nährwert: pro Stück ca.**

1800 kJ/430 kcal

E 7 g,

F 26 g,

KH 42 g

Vida Nr. 36/03

## Orangen Kuchen, Libanesischer 6 Ei

Zutaten für 8 Portionen

2 Orange(n)

**6 Ei(er)**

250 g Haselnüsse, oder Mandeln gemahlen

250 g Zucker

1 TL Backpulver

1 Prise Salz

### Zubereitung

Die Orangen gut waschen, ungeschält in einen Topf Wasser geben, knapp mit Wasser bedecken und 2 Stunden bei kleiner Hitze kochen lassen. Die Orangen mit einem Schaumlöffel herausnehmen, abkühlen lassen. Die Orangen aufschneiden und die Kerne entfernen. Die Orange mit Schale mit dem Mixer pürieren. Es ergibt sich eine eklige orangefarbige creme.

Eine Springform ca. 22 cm einfetten und mit etwas Mehl bestreuen. Backofen auf 180° vorheizen

Die Eier in einer Schüssel verrühren. Die übrige Zutaten und das Orangenpüree hinzufügen und alles gründlich mischen. Die Masse in die Springform füllen.

Den Kuchen auf mittlerer Schiene des Backofens 60-70 Minuten backen.  
In der Form abkühlen lassen.  
Der Kuchen ist nicht zu süß, dazu kommt ein ganz leichter bitterer Geschmack von der Schale.

22.11.01 Dominic CK

### Orangen Mohn Kuchen 4 Ei

Menge: 1 Kuchen

250 g Butter oder Margarine  
150 g Zucker  
1 Prise/n Salz  
abgeriebene Schale von 1 Zitrone und 1 Orange

#### 4 Eier

500 g Mehl  
1 P. Backpulver  
100 g Mohnsaat  
100 ml Orangensaft  
Fett für die Form  
Puderzucker zum Bestäuben

Butter oder Margarine schaumig rühren. Dabei nach und nach den Zucker, das Salz und die Zitronen und Orangenschale untermengen. Eier ebenfalls nach und nach dazugeben und gut untermischen. Das Mehl mit dem Backpulver und dem Mohn in einer Schüssel mischen. Abwechselnd mit dem Orangensaft esslöffelweise unter den Teig rühren. Den Ofen auf 180°C vorheizen. Eine Napfkuchenform mit Butter oder Margarine austreichen. Den Teig in die Form geben und glattstreichen. Den Kuchen auf die unterste Schiene im heißen Ofen schieben etwa 1 Stunde backen, bis er aufgegangen und schön gebräunt ist.

Die Garprobe machen: Wenn an einem Holzstäbchen, mit dem Sie in die dickste Stelle des Kuchens stechen, beim Herausziehen keine feuchten Teigreste mehr haften, ist der Kuchen fertig. Kuchen abkühlen lassen, dünn mit Puderzucker bestäuben und in 12 Stücke schneiden.

### Orangenkuchen /Muffins 3 Ei

100 g Zucker  
125 g geriebene Mandeln  
60 g Kartoffelstärke  
½ TI Weinstein-Backpulver,



1 Prise Salz

### 3 Eier

30 g Butter

1 ungespritzte Orange

Butter, Zucker und Eigelb cremig schlagen. Stärke, Mandeln und Backpulver vermischen und hineinrühren. Saft und geriebene Schale einer Orange hinzufügen. Eiweiß zu festem Schnee schlagen und vorsichtig mit den anderen Zutaten vermischen. In Kastenform füllen und bei 180° etwa 50 Minuten backen (40 Minuten bei Muffinförmchen, gibt 12 Stück).

Guten Appetit! von Lis

### Rübli Kuchen 8 Ei

Zutaten für 20 Portionen

600 g Möhre(n)

100 g Butter

### 8 Ei(er)

300 g Zucker

200 g Mehl

1 Pck. Backpulver

400 g Haselnüsse, gemahlen

1 Apfelsine(n)

250 g Puderzucker

### Zubereitung

Möhren raspeln. Butter schmelzen. Eier trennen. Eiweiß steif schlagen, dabei den Zucker einrieseln lassen. Eigelb und geschmolzene Butter unterziehen. Mehl, Backpulver, Nüsse und abgeriebene Schale der Apfelsine mischen, zügig unter den Eischnee heben, Möhren ebenfalls unterheben. Teig auf ein Backblech geben und im vorgeheizten Ofen (E: 175 Grad, Umluft: 150 Grad, Gas: Stufe 2) ca. 35 bis 40 Min. backen. Abkühlen lassen.

Puderzucker mit dem Saft der ausgepressten Apfelsine verrühren. Guss auf den Kuchen streichen.

Zubereitungszeit: ca. 20 Minuten

16.05.02 Heiki

### Saftiger Orangen Kuchen 2 Ei

Zutaten: (für 16 Stücke)

100 g weiche Margarine  
50 g Fruchtzucker

### 2 Eier

Schale einer halben Orange  
125 g Weizenmehl  
50 g Speisestärke  
1 TL Backpulver; gestrichen  
2 EL Zitronensaft

### Zum Tränken:

100 ml Orangensaft, frisch gepresst

### Zum Verzieren:

Orangenschale; geraspelt

### Zubereitung:

Margarine schaumig rühren. Nach und nach Fruchtzucker, Eier und Orangenschale hinzufügen. Mehl, Speisestärke und Backpulver sieben. Esslöffelweise abwechselnd mit Zitronensaft unterrühren. Teig in eine kleine gefettete Napfkuchenform (22 cm ) füllen. Backen.

Den heißen Kuchen mit einem Holzspieß mehrmals einstechen, mit Orangensaft beträufeln und Orangenschale verzieren.

E-Herd: Grad: 175

Gasherd: Stufe: 3

### Brenn- und Nährwerte pro Portion:

110 kcal / 462 kJ

Eiweiß: 2 g

Fett: 6 g

Kohlenhydrate: 12 g

BE: 1

## Kuchen Saft

### Bounty Orangenkuchen 5 Ei

Aus

200 g Margarine,

250 g Zucker,

2 Pk. Vanillezucker,

5 Eier,

350 g Mehl,

1 Pk. Backpulver,

Saft von 2 Orangen

einen Rührteig zubereiten.

Die Hälfte des Teiges in eine gefettete Kastenform geben. 8 Bounty Riegel darauf verteilen und den restlichen Teig über die Riegel geben, bei 175 Grad ca. 60 Min backen.

Mit Schokoglasur und Kokosflocken bestreuen.

## Orangen Gugelhupf 4 Ei

Zutaten für 1 Portionen

225 g Butter, weich

225 g Zucker

4 Ei trennen

425 g Mehl

3 TI Backpulver

1 Prise Salz

300 ml Orangensaft, frisch gepresst

1 Ei Orange(n) Blütenwasser

1 TI Orange(n) Schale, gerieben

200 ml Orangensaft

100 g Zucker

Butter und Zucker in einer Schüssel schaumig schlagen, Nach und Nach das Eigelb zugeben und gut mit der Buttermischung verquirlen.

Mehl, Backpulver und Salz in eine Schüssel sieben. Jeweils abwechselnd etwas von dieser Mehlmischung und vom Orangensaft zu der Butter Ei Mischung geben und gut vermengen. Danach das Orangenblütenwasser und die Orangenschale einrühren.

Das Eiweiß steif schlagen und unter den Teig heben.

Teig in vorbereitete Backform geben und backen.

Temperatur: 180°C (vorgeheizt)

Zeit: 50 bis 55 Minuten

Für den Sirup Orangensaft und Zucker in einem Topf zum Kochen bringen und 5 Minuten köcheln lassen. Gelegentlich umrühren.

Den Kuchen nach dem Erkalten mit Sirup bestreichen.

## Orangen Kuchen

8 Portionen

375 g Mehl  
175 g Zucker  
1 TI Backsoda (Natron)  
1/2 TI Backpulver  
250 ml Ungesüßter Orangensaft  
75 ml Pflanzenöl  
1 TI Orangenschale

Zwei runde Kuchenformen oder eine Muffinform (20 oder 23 cm) einfetten oder mit Papier auslegen. Ofen auf 180° C vorheizen. In einer mittelgroßen Schüssel das Mehl, den Zucker, Soda und Backpulver gut verrühren. Den Orangensaft, das Öl und die Schale auf einmal zufügen. Rühren, bis alles gerade verbunden ist, dann sofort in die vorbereitete(n) Form(en) füllen. Die Masse nicht zuviel rühren! **35-40 Minuten backen** (oder 25-30 Minuten für Muffins). Stäbchenprobe machen. Vollständig abkühlen lassen, bevor man einen Guss darauf gibt, oder mit frischen Früchten garniert. Ich mag es mit ein wenig geschmolzener Schokolade, die dann auf den Kuchen geträufelt wird.

## Orangen Kuchen I 4 Ei

200 g Butter  
200 g Zucker

### 4 Eier

1 Prise Salz  
250 g Mehl  
2 TI Backpulver

## GUSS

100 g Staubzucker  
2 Orangen (Saft)  
1 Zitrone (Saft)

Fett und Zucker schaumig rühren und die Eier, Salz und Zucker

dazugeben und so lange rühren, bis der Zucker sich gelöst hat. Mehl mit Backpulver vermischen und vorsichtig einrühren. Teig in leicht gefettete und mit Pergamentpapier ausgelegte Form füllen und bei 180 Grad C ca. 30 Minuten backen.

Kuchen aus der Form nehmen, Papier abziehen, mit Holzstäbchen viele kleine Löcher einstechen. Für den Guss Orangen- und Zitronensaft mit Staubzucker abrühren und löffelweise über den Kuchen gießen.

Dieser Kuchen schmeckt am besten, wenn er einige Tage alt und dann richtig durchgezogen ist.

## Orangen Saftkuchen 3 Ei M

Zutaten für 1 kleines Blech:

### 3 Eier

3 Ei kaltes Wasser  
15 dag Zucker  
1 Pkg. Vanillezucker  
15 dag Mehl  
2 Pkg. Vanillepuddingpulver  
3 4 Ei Zucker  
3/4 l Orangensaft

### 3/4 l Schlagsahne

3 Pkg Sahnesteif  
Butterkekse

### 1 Becher Schokoladeglasur

Das Eiweiß mit dem kalten Wasser steif schlagen, den Zucker und den Vanillezucker einrieseln lassen und zum Schluss das Eigelb unterrühren. Das Mehl mit dem Backpulver vermischen und unterheben. Ein tiefes Backblech mit Backtrennpapier auslegen und den Teig darauf verteilen. Im auf 180 200°C vorgeheizten Backrohr goldgelb backen.

Aus dem Vanillepuddingpulver, dem Zucker und dem Orangensaft einen Pudding kochen. Vom Herd nehmen und kaltstellen. Kurz vor dem Festwerden auf den Teigboden streichen und mindestens zwei Stunden kaltstellen.

Das Schlagsahne mit dem Sahnesteif steif schlagen und auf den Pudding streichen. Mit Butterkekse abdecken und mit der geschmolzenen

Schokoladeglasur überziehen. Vor dem Servieren noch etwa eine Stunde kalt stellen, damit die Kekse weich werden und sich der Kuchen problemlos essen lässt.

## Kuchen Schale Trocken

### Mandel Orangenkuchen 4 Ei

Für ca. 12 Stücke:

125 g Butter/Margarine  
1 TI Backpulver  
250 g Mehl  
175 g Zucker  
1 Päck. Vanille Zucker  
50 g Grieß  
150 g gemahlene Mandeln (ohne Haut)  
1 Msp. Zimt  
1 Päckchen Orangenschalen Aroma  
100 ml Öl

#### 4 Eier

150 g Orangen Marmelade  
Fett für die Form  
unbehandelte Orangenspalten und schale

1. Geschmolzenes Fett, Backpulver, Mehl, Zucker, Vanille Zucker, Grieß, Mandeln, Zimt, Orangenaroma, Öl und Eier vermengen. 1/3 Teig in einen Spritzbeutel mit Lochtüle geben. Restlichen Teig in einer gefetteten Springform (26 cm Ø) glatt streichen. Marmelade darauf verteilen, dabei rundherum 1 cm Rand freilassen.

2. Teig spiralenförmig auf die Marmelade spritzen. Im heißen Backofen (E Herd: 175°C; Umluft: 150°C, Gas: Stufe 2) ca. 40 Min. backen. Mit Orangenspalten und schale verzieren.

Arbeitszeit: ca. 10 Minuten

Backzeit: ca. 40 Minuten

Nährwert: pro Stück ca.

1800 kJ/430 kcal

E 7 g,

F 26 g,

KH 42 g

Vida Nr. 36/03

## Orangen Kuchen Getränker 6 Ei

350 g Butter

300 g Zucker

1 P. Vanille Zucker

1 Pr. Salz

1 P. Orangenschale

6 Eier (Größe M)

350 g Mehl

50 g Speisestärke

2 gestr. TL Backpulver

zu einem Rührteig verarbeiten Den Teig in eine gefettete Form Rohrbo-  
den (ø 26 cm) glatt streichen,

Backzeit: Ober /Unterhitze: 170°C / Heißluft: 150°C / Gas: Stufe 2 3 /  
etwa 80 Minuten

## Süßes Orangenbrot M

1 Rezept

500 g Weizenmehl Typ 550

30 g Frische Hefe

60 ml Lauwarme Milch

3 TL. Zucker

1 1/2 TL. Salz

1 Pack. Orangenschalen Aroma (5 g)

150 g Crème double

50 g Weiche Butter

Fett für das Blech

60 ml Orangensaft

2 TL. Gemahlener Anis

1. In das Mehl eine Mulde drücken, die Hefe hineinbröckeln. Milch und Zucker zur Hefe geben, mit dieser mischen. Etwas Mehl darüber stäuben, zugedeckt etwa 15 Minuten gehen lassen.
2. Salz, Orangenaroma, Crème double, weiche Butter, Orangensaft und Anis dazugeben, alles mit den Knethaken des Handrührers verkneten, bis sich der Teig vom Schüsselrand löst.
3. Die Schüssel mit einem Küchentuch abdecken. Den Teig an einem warmen Ort gehen lassen, bis sich das Volumen etwa verdoppelt hat. (ungefähr 50 Minuten).

4. Den aufgegangenen Teig mit den Händen nochmals durchkneten und zum runden oder ovalen Brot formen. Nochmals etwa 20 Minuten gehen lassen. Inzwischen den Elektro Ofen auf 200° C vorheizen, ein Backblech gründlich fetten.

5. Das Brot auf das Blech legen. Die Oberfläche mit Wasser bepinseln und auf der zweiten Schiene von unten im Ofen 30 40 Minuten backen (Gas Stufe 3). Herausnehmen und auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.

Tipp Brot in anderen Formen

Sie können den Teig auch zu einem runden oder ovalen Laib formen. Attraktiv: Sie teilen den Teig in drei Portionen, rollen aus jeder einen langen Strang und flechten einen Zopf daraus. Oder Sie formen vier Kugeln und backen diese aneinandergedrückt. Auch in einer Kastenform gelingt das Brot.

## Variationen

Für einen kräftigeren Geschmack Weizenmehl Typ 1050 verwenden.

Zitronensaft und Aroma nehmen.

Zusätzlich einen geriebenen Apfel mit unter den Teig mischen

## Marzipan

### Mandel Orangentörtchen 2 Ei

125 g Butter  
100 g Marzipan Rohmasse  
100 g Zucker  
1 Päckchen Vanillezucker

### 2 Eier

1 Orange  
100 g Mehl  
50 g Speisestärke  
1/2 Pkg. Backpulver  
100 g Mandeln gemahlen  
30 g Mandeln, gestiftet  
100 g Nougat Glasur



Zimmerwarme Butter mit zerschnittenem Marzipan, Zucker und Vanillezucker cremig rühren. Dann einzeln die Eier einschlagen. Die Orange heiß abwaschen, abtrocknen und die Schale fein abreiben. Den Orangensaft auspressen, beides zum Teig rühren. Das Mehl mit Speisestärke und Backpulver vermischen und sieben, die Mandeln gemahlen untermischen. Diese Mischung vorsichtig unter den Teig heben. Papierförmchen zur Hälfte mit diesem Teig füllen und bei 175 Grad zwischen 20 und 25 Minuten backen. Etwas abkühlen lassen, inzwischen die Mandeln gestiftet in einer Pfanne ohne Fettzugabe rösten. Die Glasur erwärmen, über die Törtchen träufeln und sofort mit den gerösteten Mandeln bestreuen.

### Marzipan Orangen Stollen 2 Ei M

500 g Mehl,  
1 Pkg Backpulver,

#### 2 Eier,

150 g Zucker,  
1 Prise Salz,  
1 Pkg Vanille Zucker,  
2 TL Orangenschale,  
200 g Butter oder Margarine  
150 g weiches Fett davon (3)  
50 g davon (4),

#### 250 g Magerquark

40 g Pistazien(1),  
20 g Pistazien(2)  
100 g Mandeln; mit Haut  
200 g Marzipan Rohmasse  
2 EI Puderzucker bei Bedarf mehr Backpapier

Mehl und Backpulver in eine Schüssel sieben. Eier, Zucker, Salz, Vanille Zucker, Orangenschale, Fett (3), Quark, Pistazien (1) und Mandeln zufügen. Alles zu einem glatten Teig verkneten und ca. 30 Min ruhen lassen. Pistazien (2) hacken, mit Marzipan verkneten und zur Rolle formen. Teig auf bemehlter Fläche zum Oval (ca. 30x40 cm) ausrollen. Marzipan drauf legen, Teig darüber schlagen und zum Stollen formen. Stollen auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen. Im vorgeheizten Backofen zuerst 10 Min backen. Dann bei 175°C ca. 45 Min weiter backen. Fett (4) schmelzen und den noch warmen Stollen damit bestreichen. Mit Puderzucker bestäuben.

## Möhren Orangen Kuchen 8 Ei

ZUTATEN FÜR CA. 20 STÜCKE:

100 g Butter  
600 g Möhren  
8 Eier (Größe M)  
300 g Zucker  
200 g Mehl  
400 g gemahlene Haselnüsse  
1 Päckchen Backpulver  
Schale von 1 unbeh. Orange  
5 El Orangensaft  
250 g Puderzucker  
200 g Marzipan Rohmasse  
grüne Lebensmittelfarbe  
20 Zuckermöhren  
Fett und Mehl für die Fettpfanne

1. Butter in einem kleinen Topf schmelzen. Möhren grob raspeln. Eier trennen. Eiweiß steif schlagen, den Zucker dabei nach und nach einrieseln lassen. Eigelb und flüssige Butter einrühren. Darin Mehl, Nüsse, Backpulver, Orangenschale und die verarbeiteten Möhren unter die Masse lieben.

2. Den Teig auf eine gefettete, mit Mehl bestäubte Fettpfanne geben (zirka 32 x 37 cm ) und verstreichen. Im vorgeheizten Ofen (E Herd: 175°C; Umluft: 150°C; Gasherd: Stufe 2) etwa 3,5 40 Minuten backen. Dann herausnehmen und ungefähr 1 Stunde zum Abkühlen zur Seite stellen.

3. Orangensaft und Puderzucker glatt verrühren. Den Guss auf dein Kuchen verstreichen und 1 Stunde trocknen lassen. Danach in 20 gleich große Teile schneiden. Die Marzipan Rohmasse mit grüner Lebensmittelfarbe verkneten und portionsweise durch eine Knoblauchpresse drücken. Als kleine Nester auf die Stücke setzen. Darauf zur Garnitur je eine Zuckermöhre legen.

### TIPP

Sie können das Gebäck auch mit Marzipanmöhren verzieren. Dazu einfach 300 g Marzipan Rohmasse mit 150 g Puderzucker verkneten, mit gelber und roter Lebensmittelfarbe orange einfärben und zu kleinen Rüben formen. Pistazienhälften als Grün hineinstecken.

Zeitaufwand: ca. 1 1/4 Stunden (ohne Wartezeit)

Nährwert: pro Stück ca. 1130 kJ/270 kcal E 4 g, F 14 g, KH 31 g

Vida Nr. 15/03

## Orangen Krokant Torte 6 Ei + 2 Eigelb M

25 Stücke

### ORANGEN BUTTERCREME

400 ml Milch

40 g Zucker

1 Vanilleschote; das Mark

40 g Speisestärke

2 Tl. Abgeriebene Orangenschale (unbehandelt)

100 ml Orangensaft

2 Eigelb (Kl. M)

5 El. Orangenlikör

250 g Butter (zimmerwarm)

### KROKANT BISKUIT

60 g Marzipanrohmasse

6 Eier (Kl M, getrennt)

150 g Zucker

Salz

180 g Mehl

50 g Speisestärke

1 1/2 Tl. Backpulver

100 g Haselnusskrokant

### ZUM TRÄNKEN

6 El. Orangensaft

3 El. Orangenlikör

### ÜBERZUG UND DEKORATION

200 g Marzipanrohmasse

200 g Zartbitter Kuvertüre

100 g Butter

30 g Vollmilch Kuvertüre

30 g Weiße Kuvertüre

1. Milch, Zucker und Vanillemark aufkochen. Stärke, Orangenschale, Saft, Eigelb glatt rühren, in die Milch geben, unter Rühren gut aufkochen. In eine Schüssel füllen, mit Likör würzen. Auf Zimmertemperatur abkühlen lassen, ab und zu umrühren.

2. Marzipan raspeln. Mit Eigelb, 2 Ei heißem Wasser und 50 g Zucker mit den Quirlen des Handrührers 5 Minuten sehr cremig schlagen. Eiweiß und 1 Prise Salz mit sauberen Quirlen steif schlagen, dabei 100 g Zucker einrieseln lassen. 2 Minuten weiterschlagen, bis ein cremig fester Eischnee entsteht. Unter die Marzipanmasse heben. Mehl, Stärke und Backpulver darauf sieben, mit Krokant unterheben.

3. Masse in eine am Boden mit Backpapier ausgelegte, eckige Springform (24 x 24 cm; oder eine runde Form von 26 cm Ø) streichen. Im vorgeheizten Ofen bei 180 Grad auf der 2. Schiene von unten 25-27 Minuten backen (Gas 2-3, Umluft 160 Grad). In der Form auf einem Gitter abkühlen lassen.

4. Boden aus der Form lösen, 2 mal waagrecht durchschneiden und so in 3 Böden teilen. Unteren Boden in die Springform setzen. Orangensaft und Likör mischen. Die 3 Böden mit der Mischung beträufeln. Zimmerwarme Butter mit den Quirlen des Handrührers 5 Minuten sehr cremig rühren. Zimmerwarmen Pudding nach und nach auf langsamer Stufe unterrühren.

5. 1/3 der Creme auf den unteren Boden streichen, mit 2. Boden belegen, mit der Hälfte Creme bestreichen, mit dem 3. Boden belegen und mit der restlichen Creme bestreichen. Torte zugedeckt mind. 4 Stunden (am besten über Nacht) kalt stellen.

6. Marzipan auf einer bemehlten Fläche 30x30 cm groß ausrollen. Torte aus dem Ring lösen, Oberfläche und Ränder mit Marzipan belegen. Zartbitter Kuvertüre hacken, mit der Butter über einem heißen Wasserbad zerlassen. Bis auf 2 Ei auf die Torte gießen und durch Schräghalten verlaufen lassen. 30 Minuten kalt stellen.

7. Vollmilch und weiße Kuvertüre hacken, getrennt über einem warmen Wasserbad schmelzen, in Einweg Spritzbeutel füllen. Restliche Zartbitter Kuvertüre in einen Einweg Spritzbeutel füllen. Torte verzieren.

: Zubereitungszeit 2:15 Stunden (plus Kühlzeiten)

: **Pro Stück** 6 g E, 20 g F, 32 g KH = 337 kcal (1412 kJ)

Orangen Punschtorte 10 Ei M

Menge: 1 Torte

FÜR DEN BODEN.

100 g Butter

1 Essl. Vanillezucker

## 4 Eier

1 Prise/n Salz  
125 ml Orangensaft  
abger. Schale einer halben unbehandelten Orange  
100 g Zucker  
100 g Mehl  
1 Teel. Backpulver  
50 g gern. Mandeln  
3 Essl. Glühwein  
200 g Orangenmarmelade

## Für die CREME:

4 Tafeln "Lindt Kuvertüre Zimt & Koriander" e 100 g)

## 6 Eier

750 ml Sahne  
2 Pck. Sahnesteif

## Für die VERZIERUNG:

200 g Marzipanrohmasse  
50 g Puderzucker  
1 Pck. "Choco Dekor zum Fest" (Lindt)  
Kakao

## Böden

1. Ofen auf 180 Grad vorheizen. Butter, Vanillezucker schaumig schlagen. Eier trennen. Eigelbe, Salz, Orangensaft sowie schale einrühren. Eiweiß und Zucker steif schlagen. Mehl, Backpulver aufsieben und mit Eischnee, Mandeln unter die Eimasse ziehen.
2. Die Masse in eine mit Backpapierausgelegte Springform (26 cm) streichen und ca. 40 Min. auf der mittleren Schiene backen. Danach auf ein Kuchengitter stürzen, auskühlen lassen.
3. Boden zweimal waagrecht teilen. Böden mit Glühwein beträufeln und mit Marmelade bestreichen.

## Zubereitung

1. Kuvertüre Zimt& Koriander" schmelzen. Eier schaumig schlagen, Schokomasse unterziehen. Abkühlen lassen. Sahne, Sahnesteif steif schlagen, unterheben. Den unteren Boden mit 1/3 Creme bestreichen, den zweiten Boden aufsetzen, das zweite Cremedrittel aufstreichen, dritten Boden aufsetzen.

Oberfläche und Seiten mit restlicher Creme bestreichen. Dabei 4 Ei zurückbehalten.

2. Marzipanrohmasse, Puderzucker verkneten und dünn ausrollen. Torte damit ummanteln. Rest Creme aufspritzen, "Choco Dekor" auflegen. Torte ca. 90 Min. kühlen. Mit Kakao bestäuben.

Zubereitung: ca. 60 Min.

Backen: ca. 40 Min.

Kühlen: ca. 90 Min.

## Spekulatius Orangen Kuchen M

300 g Spekulatius  
150 g Butter / Margarine  
200 g Marzipan, Marzipanrohmasse

100 ml Milch

200 ml Sahne

1 Pkt. Puddingpulver,  
Vanille Paradiescreme  
3 Orange(n)

Spekulatius fein zermahlen, Butter / Margarine schmelzen, mit den Keksen verrühren und in eine Springform geben, am Boden und ca. 1 cm am Rand hoch fest andrücken. Den Marzipan rund ausrollen und auf die Keksmasse legen. 1 Std. kühl stellen. Die Paradiescreme mit der Sahne und der Milch zubereiten und aufs Marzipan streichen. 3 Std. kühl stellen. Jetzt die Orangen schälen und filetieren, in kleine Stücke schneiden und auf der Vanille Mousse verteilen. Kurz vor dem Servieren mit Krokant bestreuen.

evalima - CK

## Torten Alkohol

Beschwipste Blutorangen 3 Ei M

Tequila Sunrise Torte

Zutaten für ca. 16 Stücke

### 3 Eier

225 g Zuck  
2 Päckchen Vanille Zucker  
75 g Mehl  
50 g Speisestärke  
1 gehäufter TL Backpulver  
6 El weißer Tequila  
7 Blatt weiße Gelatine  
5 Blatt rote Gelatine  
7 Blutorangen (ersatzweise normale Orangen)

### 500 g Magerquark

1 TL geriebene Orangenschale  
abgeriebene Schale und Saft von 1 unbehandelten Zitrone

### 400 g Schlagsahne

evtl. Cocktailkirschen, Blutorangen und Zitronenscheibe, Dekorzucker

### Zubereitung

1. Eier trennen. Eiweiß und 3 El kaltes Wasser steif schlagen. 100 g Zucker und 1 P. Vanille Zucker einrieseln lassen. Eigelb unterschlagen. Mehl, Stärke und Backpulver mischen, unterziehen. Masse in eine nur am Boden gefettete Springform (26 cm Ø) streichen. Im vorgeheizten Ofen bei 175 °C ca

30 Minuten backen. Auskühlen lassen. Boden 1 x durchschneiden. Böden mit Tequila beträufeln. Um den unteren Boden einen Formrand legen. Gelatine

einweichen. 4 Blutorangen auspressen und 350 ml Saft abmessen.

2. Quark, 125 g Zucker, Orangenschale, Zitronenschale und Saft verrühren.

300 ml Orangensaft unterrühren.

4. Gelatine ausdrücken, auflösen und 5 El Orangensaft zugießen. Gelatine in die Quarkcreme rühren. 250 g Sahne steif schlagen. Wenn die Creme zu gelieren beginnt, Sahne unterziehen. Hälfte Creme auf dem unteren Boden glatt streichen. Mit dem 2. Boden bedecken und die restliche Creme darauf streichen. Torte mindestens 4 Stunden, am besten über Nacht, kühl stellen.

5. 3 Blutorangen dick schälen, dabei die weiße Haut vollständig entfernen. Filets zwischen den Trennhäuten herauslösen. 150 g Sahne und 1 Päckchen Vanille Zucker steif schlagen. Tortenrand damit einstreichen. Torte

mit Orangenfilets und evtl. mit Cocktailkirschen und Zitrusscheiben verzieren.

Tortenrand mit Dekorzucker bestreuen.

Zubereitungszeit ca. 1 1/2 Stunden (ohne Wartezeit)

Pro Stück ca.

230 kcal

E 8 g,

F 9 g,

KH 27g

Mini Nr. 39/03

### Campari Orangen Quark Torte 3 Ei M

50 g Butter oder Margarine

1 Prise Salz

125 g Mehl

3 Eier (Größe M)

16 Blatt Gelatine

6 Orangen

500 g Magerquark

150 g Zucker

1 Päckchen Vanille Zucker

200 g Schlagsahne

2 Ei Campari

1. 1/8 Liter Wasser, Fett und Salz aufkochen. Mehl auf einmal zufügen und unter Rühren zu einem Kloß abbrennen. Etwas abkühlen lassen. Die Eier einzeln unterrühren. Masse in einen

2. Spritzbeutel mit Lochtülle füllen. Backblech mit Backpapier auslegen, darauf schneckenförmig einen Tortenboden von ca. 24 cm Ø spritzen, zwischen den Ringen etwas Zwischenraum lassen, Im heißen Ofen bei 225 °C 15-20 Minuten backen. Auskühlen lassen.

3. 14 Blatt Gelatine einweichen. 4 Orangen schälen, dabei weiße Haut vollständig entfernen. Fruchtfleisch herauslösen, Reste auspressen, Saft auffangen. Orangensaft und Filets pürieren. Quark, Zucker und Vanille Zucker einrühren. Gelatine ausdrücken, auflösen und in die Creme rühren. Kühl stellen, bis die Masse geliert.

3. Sahne steif schlagen und unter den Quark heben. Springformrand (ca. 28 cm Ø) um den Boden legen, Creme auf den Boden streichen. Mit dem Tortenkamm Rillen ziehen. Kühl stellen.



4. Die übrige Gelatine einweichen, Restliche Orangen filetieren, die Reste ausdrücken. Filets trockentupfen. 5 El Saft abmessen und mit Campari verrühren. Die Gelatine auflösen und mit dem Saft gut verrühren, Leicht gelieren lassen und in Streifen auf die Torte gießen. Mit den Orangenfilets verziert servieren.

Für ca. 12 Stücke

Zubereitung: ca. 1 1/4 Std. (ohne Wartezeit)

## Campari Orangen Torte

### Erfrischende

#### ZUTATEN FÜR 8 STÜCKE

50 g Butter  
130 g Zucker  
750 ml Orangensaft  
50 g Mehl  
60 g Mandelblättchen  
10 Blatt weiße Gelatine  
50 ml Campari  
1 2 El Grenadine Sirup  
1 kleine Orange z. Verzieren  
ca. 1 TI Puderzucker  
Melisseblättchen z. Verzieren  
Backpapier  
Klarsichtfolie

1. Weiche Butter und 100 g Zucker verrühren. 3 El Orangensaft und Mehl unterrühren. Mandeln unterheben. Ca. 20 Min kühl stellen. Boden einer Springform (22 cm) mit Backpapier auslegen. Die Hälfte des Teiges darauf streichen. Im vorgeheizten Ofen bei 175 °C 14-15 Min. goldbraun backen. Boden vom Rand lösen, mit dem Backpapier vom Boden heben. Noch heiß in 8 Stücke schneiden, auskühlen lassen.

2. Restlichen Teig wie oben beschrieben backen. Diesen Boden im Ganzen auf dem Backpapier auskühlen lassen. Springform inkl. Rand mit Klarsichtfolie auslegen, Gelatine einweichen. 125 ml Orangensaft und restlichen Zucker in einem Topf erhitzen. Vom Herd nehmen, Gelatine ausdrücken, im heißen Saft auflösen. Restlichen Orangensaft, Campari, Grenadine Sirup zufügen, gut verrühren. Die Flüssigkeit in die Springform gießen und über Nacht kühl stellen. Ganzen Boden auf das Gelee legen, auf eine Tortenplatte stürzen.

3. Form und Folie vorsichtig lösen. Tortenstücke auf das Gelee legen. Orange vierteln, in dünne Scheiben schneiden, Torte damit verzieren. Mit Puderzucker und mit Melisseblättchen bestreuen.

Zubereitung: ca. 1 1/4 Stunden (ohne Wartezeit)

Choco Crossies Torte 3 Ei M

mit Orangen

ZUTATEN  
FÜR CA. 12 STÜCKE

3 Eier

100 g Butter/Margarine  
350 g Zucker  
125 g Mehl  
2 TI Backpulver

6 Ei Milch

1 Packung (125 g) Knusperchips mit weißer Schokolade "Choco Crossies"  
6 Blatt weiße Gelatine  
2 Orangen

150 g Mascarpone

150 g Magerquark

75 ml Orangenlikör

125 g Schlagsahne  
1 Päckchen Vanille Zucker

Zubereitung

1. Eier trennen. Fett und 100 g Zucker cremig rühren.

Eigelb einzeln unterrühren. Mehl und Backpulver mischen und im Wechsel mit der Milch unterrühren. Die Hälfte der Crossies unterheben. Teig in eine gefettete Springform (26 cm Ø) streichen.

2. Eiweiß steif schlagen, dabei 150 g Zucker einrieseln lassen. Eischnee auf den Teig streichen. Im vorgeheizten Backofen (E Herd: 175 °C / Umluft: 150 °C / Gas: Stufe 2) ca. 35 Minuten backen.

3. Gelatine einweichen. Orangen großzügig schälen. Filets herausschneiden. Fruchtreste ausdrücken und ca. 75 ml Saft abmessen.

4. Mascarpone, Quark, 100 g Zucker, Saft und Likör verrühren. Gelatine ausdrücken, auflösen und unter die Creme rühren. Kühlen. Sahne und Vanille Zucker steif schlagen. Unter die gelierende Creme heben. Creme auf den Boden streichen. Ca. 2 Std kühlen.

5. Mit Orangen belegen. Von den übrigen Crossies 2 3 Stück hacken und auf die Torte streuen. Mit übrigen Crossies verzieren.

Zubereitungszeit ca. 1 1/2 Std. Wartezeit ca. 2 Std.

## Dalmatinische Orangentorte 5 Ei

1 Kuchen

### 5 Eier

265 g Zucker (90 g und 50 g und 125 g)

2 Unbehandelte Orangen

140 g Gemahlene Mandeln

70 g Mehl Backpulver

125 ml Wasser

1 Ei. Rum oder Orangenlikör

Das Backrohr auf 190 °C vorheizen. Eine Springform (26 Zentimeter Durchmesser) gut buttern und bemehlen.

Die Eier trennen. 5 Eiweiß mit 90 g Zucker zu steifem Schnee schlagen. 5 Eigelb mit 50 g Zucker schaumig rühren, Saft und abgeriebene Schale einer Orange untermengen. Eischnee auf die Dottermasse gleiten lassen. Die geriebenen Mandeln darauf streuen, das Mehl mit einer Messerspitze Backpulver vermischen und darüber sieben. Alles locker unterheben.

Die Masse in die Springform füllen und 30 Minuten backen. Auf ein Kuchengitter stürzen und völlig auskühlen lassen. Für den Sirup 125 g Zucker mit 125 ml Wasser kräftig kochen lassen. Kurz abkühlen lassen und 1 Ei Rum (oder wahlweise Orangenlikör), Saft und abgeriebene Schale einer Orange untermischen.

Die Torte damit tränken und nach Belieben dekorieren.

Tipp Zum Dekorieren eignen sich hervorragend kandierte Orangenscheiben. Sie passen auch geschmacklich sehr gut dazu.

Übrigens Das Rezept stammt aus Dubrovnik (dalmatinische Küste). Dort gedeihen Orangen ganz prächtig und sind daher sehr aromatisch. Im

Original Rezept wird der Sirup mit Rum aromatisiert. Mit Orangenlikör kann das Aroma unserer importierten Orangen noch intensiviert werden.

## Feine Orangen Torte 3 Ei M

FÜR CA. 12 STÜCKE:

3 Eier (Größe M),  
175 g Zucker, + 2 Ei Zucker,  
100 g Mehl,  
25 g Speisestärke,  
2 gestrichene TI Backpulver,  
100 ml Orangenlikör,  
6 große Orangen,  
4 Blatt weiße Gelatine,  
1 Päckchen Pudding Pulver "Vanille Geschmack" (für 1/2 l Milch; zum Kochen),

625 ml Schlagsahne,  
2 Päckchen Vanille Zucker,  
75 g Mandelstifte,  
Orangenschale zum Verzieren,  
1 Stück geölte Alufolie,  
Backpapier

1. Eier trennen. Eiweiß mit 3 Ei kaltem Wasser steif schlagen. 100 g Zucker dabei einrieseln lassen. Eigelb unterrühren. Mehl mit Stärke und Backpulver mischen, unterheben. Masse in einer mit Backpapier ausgelegten Springform (26 cm Ø) im heißen Ofen (E Herd: 175°C; Umluft: 150°C; Gas: Stufe 2) circa 20 Minuten backen. Vom Rand lösen und auskühlen lassen.

2. Den Boden waagrecht halbieren und mit Likör beträufeln. Unteren Boden mit einem Tortenring umschließen. Orangen schälen, dabei die weiße Haut vollständig entfernen. Filets ausschneiden, Saft dabei auffangen. Aus den Resten auch den Saft auspressen. 400 ml abmessen. Gelatine einweichen. 4 Ei Orangensaft mit 75 g Zucker und Puddingpulver verrühren. Übrigen Saft aufkochen, Puddingpulver einrühren und aufkochen. Orangensegmente, bis auf 12 Stück, unterheben, etwas abkühlen lassen. Gelatine ausdrücken, darin auflösen. 125 ml Sahne mit 1 Päckchen Vanille Zucker steif schlagen. Sobald die Creme zu gelieren beginnt, Sahne unterheben. Auf unteren Boden verteilen. Den zweiten Boden darauf setzen und etwa 2 Stunden kühlen.

3. 2 Ei Zucker goldbraun schmelzen Mit einer Gabel daraus einige dünne Fäden ziehen und auf einen Teller legen. Mandelstifte mit übrigem Kara-

mell verrühren, auf ein geöltes Stück Alufolie verteilen. Erkalten lassen, hacken.

4. Die Torte aus dem Formrand lösen. 500 ml Sahne und 1 Päckchen Vanille Zucker steif schlagen. Mit der Hälfte der Sahne die Torte einstreichen und den Rand mit einem Zackenkamm verzieren. Übrige Sahne als Locken auf die Torte spritzen. Tortenmitte mit Orangenfilets belegen, Krokantstücke und Karamellfäden darauf verteilen. Mit Orangenschale bestreut servieren.

Arbeitszeit . ca. 1 1/2 Stunden

Backzeit: ca. 20 Minuten

Wartezeit: ca. 2 1/2 Stunden

**Nährwert:** pro Stück ca. 1680 kJ/400 kcal E 7 g, F 22 g, KH 42 g

Vida Nr. 50/03

## Frischkäse Orangen Torte M

Zutaten für 8 Stücke:

50 g Butter,

1 Prise Salz

2 Päckchen Vanillezucker

175 g Zucker,

50 g Mehl

100 ml Blutorangen Fruchtsaftgetränk

75g Mandelblättchen

7 Blatt weiße Gelatine

200 g Doppelrahmfrischkäse

150 g Creme fraiche

4 El Grenadieren Sirup

2 El Campari

200 g Schlagsahne

2 El Puderzucker

evtl. Zitronenmelisse zum Verzieren,

Backpapier

1. Butter, Salz, 1 Päckchen Vanillezucker und 100 g Zucker ca. 10 Minuten weißcremig aufschlagen. 30 ml Blutorangensaft und Mehl im Wechsel unterrühren. Mandelblättchen vorsichtig unterheben. Teig ca. 20 Minuten kalt stellen.

2. Boden einer Springform (22 cm Z) mit Backpapier auslegen. Die Hälfte des Teiges darauf verstreichen. Im vorgeheizten Backofen (E Herd: 175°C/Umluft: 150°C) 13 15 Minuten goldbraun backen. Sofort aus der

Form nehmen, Backpapier entfernen. Boden in 8 Stücke schneiden. Auskühlen lassen.

3. Springform erneut mit Backpapier auslegen, Restlichen Teig darauf streichen und bei gleicher Temperatur 13 - 15 Minuten backen. Boden auf einem Gitter auskühlen lassen.

4. Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Frischkäse, Creme fraiche, 75 g Zucker, Sirup, Campari, 1 Päckchen Vanillezucker und 70 ml Blutorangensaft verrühren. Gelatine ausdrücken, auflösen und mit 2-3 Esslöffeln der Frischkäsecreme verrühren. Dann unter die restliche Creme rühren. Sahne steif schlagen. Sobald die Creme zu gelieren beginnt, Sahne portionsweise unterheben.

5. Ganzen Boden auf eine Tortenplatte setzen und die Creme locker darauf verteilen. Die Tortenstückchen fächerförmig hineinsetzen. Ca. 2 Stunden kühl stellen. Zum Servieren die Torte mit Puderzucker bestäuben und nach Belieben mit frischer Minze verzieren.

Zubereitungszeit ca. 1 Std.

Pro Stück ca. 480 kcal/2 010 kJ.

Tina Nr. 8/03

Joghurt Torte mit Orangengelee 2 Ei + 3 Eiweiß M

Rezept für eine Form von 26 cm Durchmesser

### Zutaten

Weißer Schokobiskuit

40 g Butter

20 g Puderzucker

40 g weiße Schokolade

2 Eigelb

2 Eiweiß

30 g Zucker

40 g Mehl

30 g Walnüsse, gemahlen

### Zubereitung

Die Butter mit dem Puderzucker schaumig schlagen.

Die weiße Schokolade auflösen und mit den Eigelben nach und nach dazugeben.

Das Ganze weiter schaumig schlagen. Das Eiweiß mit dem Zucker steif schlagen.

Den Eischnee abwechselnd mit dem Mehl und den gemahlene Walnüssen unter die Schokoladenmasse heben.

Eine Springform mit 26 cm Durchmesser mit Butter bestreichen und bemehlen.

Die Schokoladenmasse einfüllen und im vorgeheizten Backofen bei 170°C ca. 15 ? 20 Minuten backen.

## Zutaten Joghurt Masse

200 g Joghurt

100 g Schmand

60 g Puderzucker

1 Limone (abgeriebene, unbehandelte Schale)

5 Blatt Gelatine

3 Eiweiß

60 g Zucker

250 g geschlagene Sahne

## Zubereitung

Den Joghurt mit Schmand, Puderzucker und der abgeriebenen Limonenschale verrühren.

Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen, ausdrücken, mit 2 El Wasser in einem kleinen Topf auflösen.

Etwas von der Joghurtmasse unter die Gelatine geben, glattrühren und in die gesamte Joghurtmasse einrühren.

Nun alles etwas kalt stellen. 3 Eiweiß mit 60 g Zucker steif schlagen und kurz bevor die Joghurtmasse zu gelieren beginnt dazugeben.

Zuletzt die steifgeschlagene Sahne unterheben und die Masse auf den ausgekühlten Schokobiskuit füllen.

Das Ganze für mindestens 2 Stunden kalt stellen.

## Zutaten Tortenguss

200 ml Kirschsafft

50 g Zucker

1 Vanilleschote (Mark davon)  
6 cl Grenadinesirup  
4 cl Kirschwasser  
3 Blatt Gelatine

### Zubereitung

Den Kirschsafft mit dem Zucker aufkochen.  
Das Vanillemark begeben und glattrühren.  
Den Grenadinesirup begeben und mit Kirschwasser abschmecken.  
Die zuvor in kaltem Wasser eingeweichte Gelatine darin auflösen und von der Flamme nehmen.  
Das Gelee auskühlen lassen.  
Kurz bevor es zu gelieren beginnt auf die Torte gießen und diese abermals kalt stellen.  
Beim Anrichten kann man die Torte mit etwas geschlagener Sahne und Früchten der Saison ausgarnieren.

### Orangen Cognac Torte 9 Ei

Zutaten

Boden  
4 Eier (getrennt)  
150 g Zucker  
abgeriebene Schale von 2 Orangen  
100 g Aurora Mehl  
80 g Speisestärke  
2 Tl. Backpulver  
6- 8 El. Cognac

### Füllung

5 Eier  
150 g Zucker  
150 g Butter  
100 g gemahlene Haselnüsse  
4 El. Kakao  
200 g Orangenmarmelade

### Verzierung

3 große unbehandelte Orangen  
110 g Zucker  
1/8 l Orangensaft  
4 Blatt weiße Gelatine



100 g gehobelte Haselnüsse

## Zubereitung

Eigelbe mit 2 El. warmen Wasser schaumig schlagen, nach und nach 100 g Zucker einrieseln lassen und solange schlagen, bis eine helle, dickliche Creme entstanden ist. Abgeriebene Orangenschale unterrühren. Eiweiß steif schlagen, 50 g Zucker einrühren, Eischnee auf die Eiercreme setzen, Mehl, Speisestärke und Backpulver mischen, drübersieben und alles vorsichtig unter die Eimasse ziehen. Den Teig in eine mit Backpapier ausgelegte Form füllen und 30-40 Min. im vorgeheizten Backofen bei 175°C backen. Auf ein Kuchengitter stürzen, abkühlen lassen und in 3 Böden teilen. Die abgekühlten Böden mit Cognac beträufeln. 1 El. Cognac zurückbehalten. Eier in einer Metallschüssel schaumig schlagen, Zucker einrieseln lassen und gut verrühren. Die Schüssel mit der Eiercreme in ein heißes Wasserbad stellen, schlagen, bis die Masse dickcremig ist. Die sehr weiche, zimmerwarme Butter in einer Schüssel schaumig rühren und mindestens 10 Min. weiterschlagen, bis sie fast weiß und sahnig ist. Dann die Butter esslöffelweise in die Creme rühren. Gemahlene Nüsse und Kakao dazugeben. Marmelade erhitzen, durch ein Sieb streichen und mit 1 El. Cognac verrühren. Ersten Boden mit etwa 3/4 der Marmelade bestreichen. Den zweiten draufsetzen und mit 3/4 der Buttercreme bestreichen. Dritten Boden auflegen und dünn mit der restlichen Marmelade bestreichen. Die Orangen in dünne Scheiben schneiden. 50 g Zucker mit 5 El. Wasser aufkochen und Orangenscheiben darin einige Minuten ziehen lassen. Torte damit belegen. Einen Ring um die Torte stellen. Orangensaft mit dem restlichen Zucker und 1/2 l Wasser aufkochen. Gelatine in kaltem Wasser kurz einweichen und in der Saftmischung auflösen. Etwas abkühlen lassen und über die Orangenscheiben gießen. Erstarren lassen. Dann den Rand mit der übrigen Buttercreme bestreichen. Mit Haselnussblättchen verzieren.

Orangen Cointreau Torte 3 Ei M

ZUTATEN FÜR CA. 12 STÜCKE

### 3 Eier

3 Päckchen Vanille Zucker

75 g + 75 g Zucker

50 g Mehl

25 g Speisestärke

1 TI Backpulver

3 Orangen (ca. 500 g)

400 g Magerquark

1 2 Ei Orangensaft

150 g Creme fraiche

Mark von 1 Vanilleschote

3 Ei Orangenlikör

150 g Orangen Marmelade

300 g Schlagsahne

1 1/2 Packungen (a 150 g) feines Gebäck mit Orangenfruchtfüllung

evtl. kandierte Orangenscheiben

Minze zum Verzieren

### Zubereitung

1. Eier trennen. Eiweiß steif schlagen, 1 Päckchen Vanille Zucker und 75 g Zucker einrieseln Eigelb unterrühren. Mehl, Stärke und Backpulver mischen, unterheben. In eine mit Backpapier ausgelegte Springform (26 cm Ø) füllen. Im vorgeheizten Backofen (E Herd: 175 OC / Umluft: 150 IC / Gas: Stufe 2) 25 30 Minuten backen.

2. Orangen so schälen, dass die weiße Haut vollständig entfernt ist. Dann in Scheiben schneiden. Quark, Orangensaft, Creme fraiche, Vanillemark und 75 g Zucker glatt verrühren.

3. Biskuit 1 x durchschneiden. Einen Boden mit Likör beträufeln. Marmelade darauf streichen, mit Orangenscheiben belegen. Quarkcreme darauf streichen. 2. Boden darauf setzen. 1 Stunde kühlen.

4. Sahne steif schlagen. Rest Vanille Zucker einrieseln lassen, Torte damit rundherum einstreichen. Torte mit Gebäck und evtl. kandierte Früchten und Minze verzieren.

Zubereitungszeit ca. 1 Std.

Wartezeit ca. 1 Std.

Orangen Krokant Torte 6 Ei + 2 Eigelb M

25 Stücke

### ORANGEN BUTTERCREME

400 ml Milch

40 g Zucker

1 Vanilleschote; das Mark

40 g Speisestärke

2 Tl. Abgeriebene Orangenschale (unbehandelt)

100 ml Orangensaft  
2 Eigelb (Kl. M)  
5 El. Orangenlikör  
250 g Butter (zimmerwarm)

### KROKANT BISKUIT

60 g Marzipanrohmasse  
6 Eier (Kl M, getrennt)  
150 g Zucker  
Salz  
180 g Mehl  
50 g Speisestärke  
1 1/2 Tl. Backpulver  
100 g Haselnusskrokant

### ZUM TRÄNKEN

6 El. Orangensaft  
3 El. Orangenlikör

### ÜBERZUG UND DEKORATION

200 g Marzipanrohmasse  
200 g Zartbitter Kuvertüre  
100 g Butter  
30 g Vollmilch Kuvertüre  
30 g Weiße Kuvertüre

1. Milch, Zucker und Vanillemark aufkochen. Stärke, Orangenschale, Saft, Eigelb glatt rühren, in die Milch geben, unter Rühren gut aufkochen. In eine Schüssel füllen, mit Likör würzen. Auf Zimmertemperatur abkühlen lassen, ab und zu umrühren.

2. Marzipan raspeln. Mit Eigelb, 2 El heißem Wasser und 50 g Zucker mit den Quirlen des Handrührers 5 Minuten sehr cremig schlagen. Eiweiß und 1 Prise Salz mit sauberen Quirlen steif schlagen, dabei 100 g Zucker einrieseln lassen. 2 Minuten weiterschlagen, bis ein cremig fester Eischnee entsteht. Unter die Marzipanmasse heben. Mehl, Stärke und Backpulver darauf sieben, mit Krokant unterheben.

3. Masse in eine am Boden mit Backpapier ausgelegte, eckige Springform (24 x 24 cm; oder eine runde Form von 26 cm Ø) streichen. Im vorgeheizten Ofen bei 180 Grad auf der 2. Schiene von unten 25-27 Minuten backen (Gas 2-3, Umluft 160 Grad). In der Form auf einem Gitter abkühlen lassen.

4. Boden aus der Form lösen, 2 mal waagrecht durchschneiden und so in 3 Böden teilen. Unteren Boden in die Springform setzen. Orangensaft und Likör mischen. Die 3 Böden mit der Mischung beträufeln. Zimmerwarme Butter mit den Quirlen des Handrührers 5 Minuten sehr cremig rühren. Zimmerwarmen Pudding nach und nach auf langsamer Stufe unterrühren.

5. 1/3 der Creme auf den unteren Boden streichen, mit 2. Boden belegen, mit der Hälfte Creme bestreichen, mit dem 3. Boden belegen und mit der restlichen Creme bestreichen. Torte zugedeckt mind. 4 Stunden (am besten über Nacht) kalt stellen.

6. Marzipan auf einer bemehlten Fläche 30x30 cm groß ausrollen. Torte aus dem Ring lösen, Oberfläche und Ränder mit Marzipan belegen. Zartbitter Kuvertüre hacken, mit der Butter über einem heißen Wasserbad zerlassen. Bis auf 2 Ei auf die Torte gießen und durch Schräghalten verlaufen lassen. 30 Minuten kalt stellen.

7. Vollmilch und weiße Kuvertüre hacken, getrennt über einem warmen Wasserbad schmelzen, in Einweg Spritzbeutel füllen. Restliche Zartbitter Kuvertüre in einen Einweg Spritzbeutel füllen. Torte verzieren.

: Zubereitungszeit 2:15 Stunden (plus Kühlzeiten)

: **Pro Stück** 6 g E, 20 g F, 32 g KH = 337 kcal (1412 kJ)

## Orangen Punsch Torte 5 Ei M

Zutaten für 16 Portionen

30 g Schokolade, Zartbitter

200 g Haselnüsse, gemahlen

2 Ei Paniermehl

**5 Ei**

190 g Zucker

6 Blatt Gelatine, weiß

6 Orange(n)

**6 Ei Orangenlikör**

0,5 Zitrone(n), unbehandelt, abgeriebene Schale

1 Beutel Glühweingewürz

650 g Schlagsahne

200 g Kuvertüre, Zartbitter

## Zubereitung

Schokolade reiben, mit Nüssen und Paniermehl mischen. Eier trennen. Eiweiß und 125 g Zucker steif schlagen, Eigelb unterschlagen. Nussmischung unterheben. Springformboden (26 cm) mit Backpapier auslegen. Teig einfüllen. **Bei 175 °C ca. 40 Minuten backen.** Boden auskühlen lassen, 1 mal durchschneiden. Gelatine einweichen. Drei Orangen auspressen. Eine Orange schälen, weiße Haut entfernen. Aus den restlichen Orangen die Filets herausschneiden. 1/4 l Saft abmessen, mit Likör, 50 g Zucker, Zitronenschale und Glühfix aufkochen. Vom Herd nehmen, 5 Minuten ziehen lassen. Fixbeutel entfernen, Gelatine ausdrücken, im Punsch unter Rühren auflösen. Kühl stellen.

300 g Sahne steif schlagen. Wenn der Punsch zu gelieren beginnt, Sahne unterheben. Die Hälfte der Creme auf den unteren Boden streichen. Orangenspalten als Kranz in die Mitte legen. Rest Creme kuppelartig darauf streichen. Mit dem zweiten Boden bedecken. Die Torte 2 Stunden kühl stellen.

Die restliche Sahne steif schlagen, die Torte damit rundherum einstreichen und mit Tufts verzieren. Von der Kuvertüre mit einem Sparschäler Späne abschälen. Die Torte mit den Schokospänen und den Orangenfilets verzieren.

Das Rezept ist zwar etwas aufwendig, aber es lohnt sich.

24.11.02 Elli K CK

## Orangen Punschtorte 10 Ei M

Menge: 1 Torte

FÜR DEN BODEN.

100 g Butter

1 Essl. Vanillezucker

4 Eier

1 Prise/n Salz

125 ml Orangensaft

abger. Schale einer halben unbehandelten Orange

100 g Zucker

100 g Mehl

1 Teel. Backpulver

50 g gern. Mandeln

3 Essl. Glühwein

200 g Orangenmarmelade

## Für die CREME:

4 Tafeln "Lindt Kuvertüre Zimt & Koriander" e 100 g)

6 Eier

750 ml Sahne

2 Pck. Sahnesteif

#### Für die VERZIERUNG:

200 g Marzipanrohmasse

50 g Puderzucker

1 Pck. "Choco Dekor zum Fest" (Lindt)

Kakao

#### Böden

1. Ofen auf 180 Grad vorheizen. Butter, Vanillezucker schaumig schlagen. Eier trennen. Eigelbe, Salz, Orangensaft sowie Schale einrühren. Eiweiß und Zucker steif schlagen. Mehl, Backpulver aufsieben und mit Eischnee, Mandeln unter die Eimasse ziehen.

2. Die Masse in eine mit Backpapierausgelegte Springform (26 cm) streichen und ca. 40 Min. auf der mittleren Schiene backen. Danach auf ein Kuchengitter stürzen, auskühlen lassen.

3. Boden zweimal waagrecht teilen. Böden mit Glühwein beträufeln und mit Marmelade bestreichen.

#### Zubereitung

1. Kuvertüre Zimt & Koriander schmelzen. Eier schaumig schlagen, Schokomasse unterziehen. Abkühlen lassen. Sahne, Sahnesteif steif schlagen, unterheben. Den unteren Boden mit 1/3 Creme bestreichen, den zweiten Boden aufsetzen, das zweite Cremedrittel aufstreichen, dritten Boden aufsetzen.

Oberfläche und Seiten mit restlicher Creme bestreichen. Dabei 4 Ei zurückbehalten.

2. Marzipanrohmasse, Puderzucker verkneten und dünn ausrollen. Torte damit ummanteln. Rest Creme aufspritzen, "Choco Dekor" auflegen. Torte ca. 90 Min. kühlen. Mit Kakao bestäuben.

Zubereitung: ca. 60 Min.

Backen: ca. 40 Min.

Kühlen: ca. 90 Min.

## Orangen Quark Torte M

Zutaten für 12 Stücke:

Für den Teig:

30 g Diät Margarine  
50 g Zucker

### 3 Ei Schlagsahne

175 g gehackte Mandeln  
30 g Mehl

### 50 g Vollmilch Kuvertüre

4 Orangen  
2 Ei Orangenlikör  
2 Ei Zitronensaft  
2 Tl abger. Orangenschale

### 750 g Magerquark

1 Pck. Vanillezucker  
75 g Zucker  
9 Blatt weiße Gelatine

### 200 g Sahne

30 g Haselnusskrokant  
Zitronenmelisse

So gelingt es.

1. Backofen auf 175 Grad heizen. Die Margarine schmelzen, Zucker und Sahne zufügen. Aufkochen. Mandeln und Mehl einrühren.
2. Springform ( 22 cm) am Boden mit Backpapier auslegen. Teig einfüllen, ca. 15 Min. backen. Stürzen. Boden mit aufgelöster Kuvertüre bestreichen.
3. **Für die Füllung** 2 Orangen filetieren, eine auspressen. Filets klein schneiden und mit Likör beträufeln.
4. Orangen und Zitronensaft, abgeriebene Schale, Quark, Vanillezucker und Zucker verrühren. Gelatine einweichen und auflösen, mit 3 Ei Quark mischen. In den übrigen Quark rühren. 5. Masse 30 Min. kühlen. 100 g Sahne steif schlagen. Unter die halb feste Masse heben, Tortenring um den Boden legen. Quark und zerkleinerte Orangenfilets lagenweise einschichten. Torte 2 Std. kühlen.
6. Die übrigen 100 g Sahne steif schlagen, auf die Torte streichen. Eine Orange filetieren, mit Krokant und Melisse auflegen.

Zubereitung. ca. 60 Minuten. Kühlen: ca. 2 Std.

## Orangen Sahne Torte 1 Ei M

20 g Amarettini

### 1 Eigelb

60 g Zucker

Salz

2 TL geriebene Orangenschale

### 1 Eiweiß

1 EI Mehl

40 g gemahlene Mandeln

1 EI weiche Butter

3 EI Orangensaft

2 EI Amaretto (Mandellikör)

### 120 g Schlagsahne

1 Päckchen Vanillezucker

evtl. Schokoblüten und kandierte Früchte

1. Amarettini fein zerkrümeln. Eigelb, 20 g Zucker, Salz und 1 TL Orangenschale cremig rühren. Eiweiß und 20 g Zucker steif schlagen, mit Amarettini, Mehl, Mandeln und Butter unter die Eigelbcreme rühren. In die gefettete, mit Paniermehl ausgestreute Mini Gugelhupfform (12 cm Ø) füllen und im vorgeheizten Backofen bei 190°C ca. 25 Min. backen. Gut auskühlen lassen.

2. 1 TL Orangenschale, 20 g Zucker, Orangensaft und Amaretto sirupartig einkochen. Sahne und Vanillezucker steif schlagen.

3. Gugelhupf 2 x quer durchschneiden. Unteren Boden mit Sirup beträufeln. Mit 1/3 Sahne bestreichen. Mittleren Boden darauf setzen. Mit weiterem 1/3 Sahne bestreichen. Oberen Boden aufsetzen. Kuchen mit der restlichen Sahne einstreichen. Ca. 2 Stunden kühlen. Evtl. mit Schokoblüten und Früchten verzieren.

Für 4 Stücke

Zubereitung: ca. 1 1/4 Stunden (ohne Wartezeit)

kcal/Stück: ca. 360

Fett/Stück: ca. 22 g

Avanti Nr. 42/03



## Orangen Schoko Crossies Torte 3 Ei M

Zutaten für ca. 12 Stücke

3 Eier (Größe M)

100 g Butter oder Margarine

350 g Zucker 0 125 g Mehl

2 TL Backpulver 0 6 El Milch

1 Packung (125 g) White Chips Choco Crossies

1 Prise Salz

Fett für die Form

6 Blatt weiße Gelatine

2 Orangen

150 g Mascarpone

150 g Magerquark

75 ml Orangenlikör

125 g Schlagsahne

1 Päckchen Vanille Zucker

### Zubereitung

1. Die Eier trennen. Fett und 100 g Zucker cremig rühren. Eigelb einzeln unterrühren. Backpulver und Mehl mischen und im Wechsel mit der Milch unterrühren. Die Hälfte der Crossies unterheben. Teig in eine gefettete Springform (26 cm Ø) streichen. Eiweiß und 1 Prise Salz steif schlagen. 150 g Zucker zum Schluss einrieseln lassen. Baiser auf den Teig streichen. Im vorgeheizten Backofen bei 175 °C ca. 35 Minuten backen. Auskühlen lassen.

2. Die Gelatine einweichen. Orangen schälen, dabei die weiße Haut vollständig entfernen. Filets zwischen den Trennhäuten herauslösen. Saft aus dem Rest der Früchte pressen und 75 ml abmessen. Mascarpone, Quark, restlichen Zucker, Orangensaft und Likör verrühren. Gelatine ausdrücken, auflösen und unter die Creme rühren. Kühlen bis die Creme zu gelieren beginnt.

3. Sahne und Vanille Zucker steif schlagen, unter die Creme heben und auf den Boden streichen. Die Torte an einen kühlen Ort stellen. Mit Orangenfilets belegen, Restliche Chips zum Teil fein hacken und auf die Torte streuen. Mit übrigen Chips verzieren.

Für ca. 12 Stücke

Zubereitung: ca. 1 1/2 Std. (ohne Wartezeit)

kcal/Stück, ca.,

430 Fett/Stück ca. 219

Avanti Nr. 22/03

## Orangen Torte 2 Ei M

Teig

100 g Butter oder Margarine

### 2 Eier

125 g Zucker

1 pk Vanillezucker

1 Pr. Salz

100 g Mehl

1 1/2 TI Backpulver

### 2-3 Ei. Schlagsahne

Semmelmehl für die Form

## Belag

4 Ei Aprikot Brandy

3 unbehandelte Orangen

### 500 g Schlagsahne

30 g Zucker

1 pk Vanillezucker

etwas abger. Orangenschale

5 Blatt Weiße Gelatine

1/8 l Orangensaft

40 g Zucker

1/2 pk klarer Tortenguss

geröstete Mandelblätter

Orangenschale

Fett schmelzen und wieder abkühlen lassen. Eier, Zucker, Vanillezucker und Salz mit dem Handrührgerät schaumig rühren, das Fett zufügen. Mehl, Backpulver und Sahne kurz unterrühren. Den Teig in eine gefettete, mit Semmelmehl ausgebröselte Form (o 26 cm) geben, backen.

Schaltung

170 190 Grad, 1. Schiebeleiste v.u.

160 180 Grad, Umluftbackofen

25 - 30 Minuten

Den Tortenboden abkühlen lassen, mit Aprikot Brandy beträufeln.  
Orangen so schälen, dass die Weiße Haut entfernt wird, in Scheiben schneiden.

Sahne steif schlagen, Zucker, Vanillezucker und abgeriebene Orangenschale zugeben, Gelatine In kaltem Wasser einweichen, nach 5 Min. gut ausdrücken, im Topf auf 1 oder Automatikkochstelle 1 2 flüssig werden lassen, etwas abgekühlt mit 2 3 Ei.  
Schlagsahne verrühren, dann diese Mischung in die restliche Sahne einrühren.

Die Sahne hügel förmig auf den Tortenboden streichen. Den Sahneberg mit Orangenscheiben belegen, Feine Streifen Orangenschale dazwischen streuen. Die Torte in den Kühlschrank stellen.

Aus Orangensaft, Zucker und Tortengusspulver nach Anweisung einen Tortenguss bereiten, etwas abgekühlt über die Orangenscheiben geben. Den Rand der Torte mit Mandelblättchen garnieren.

## Orangen Torte 3 Ei M

### 3 Ei

225 g Zucker,  
2 Päckchen Vanille Zucker,  
75 g Mehl,  
50 g Speisestärke,  
1 TI Backpulver,  
6 Ei Tequila,  
6 Blatt weiße Gelatine,  
4 Blatt rote Gelatine,  
7 Blutorangen oder normale Orangen,

### 500 g Magerquark,

1 Pck. Orangenschalen Aroma (5 g),  
abgeriebene Schale und Saft von 1 unbehandelten Zitrone,

### 400 ml Schlagsahne,

Cocktailkirschen, Blutorangen und Zitronenscheiben zum Verzieren,  
Dekorzucker zum Bestreuen,  
Backpapier für die Form

1. Eier trennen. Eiweiß mit 3 Ei kaltem Wasser steif schlagen, 100 g Zucker und 1 Päckchen Vanille Zucker dabei einrieseln lassen. Eigelb nach-

einander unterrühren. Mehl mit Stärke und Backpulver mischen, auf die Eimasse sieben und unterziehen.

2. Die Masse in einer am Boden mit Backpapier ausgelegten Springform (26 cm Ø) glatt streichen. Im heißen Backofen (E Herd: 175°C; Umluft: nicht geeignet; Gas: Stufe 2) circa 30 Minuten backen. Auskühlen lassen.

3. Biskuit waagrecht halbieren. Die Böden mit Tequila beträufeln. Um den unteren Boden einen Tortenring legen. Weiße und rote Gelatine zusammen einweichen. 4 Orangen auspressen und 350 ml Saft abmessen. Den Quark mit 125 g Zucker, Orangenschalen Aroma, Zitronenschale und Saft verrühren. Den Orangensaft, bis auf etwa 50 ml, unterrühren. Gelatine ausdrücken, bei schwacher Hitze auflösen, 50 ml Orangensaft zugießen. Gelatine in die Quark Orangen Creme rühren und diese ungefähr 10 Minuten kühl stellen.

4. 250 ml Sahne steif schlagen, unter die leicht gelierte Creme ziehen, Hälfte Creme auf unteren Boden streichen. Mit zweitem Boden bedecken, übrige Creme darauf glatt streichen. Torte mindestens 4 Stunden kühl stellen.

5.3 Orangen so schälen, dass die weiße Haut vollständig entfernt ist. Die Filets zwischen den Trennhäuten auslösen. 150 ml Sahne und 1 Päckchen Vanille Zucker steif schlagen. Torte aus dem Ring lösen, den Rand Sahne einstreichen. Orangenfilets den Tortenrand legen. Tortenmitte Cocktailkirschen, Orangen und Zitronenscheiben verzieren. Tortenrand Dekorzucker bestreuen.

Arbeitszeit: ca. 1 Stunde

Backzeit: ca. 30 Minuten

Wartezeit: ca. 5 Stunden

Nährwert: pro Stück ca. 960 kJ/230kcal, E 8 g, F 9 g, KH 27 g

Vida Nr. 12/04

## Orangen Torte mit Kokossahne 3 Ei M

Zutaten für 12 Stücke

150 g Butter,

150 g Zucker,

1 Päck. Vanille Zucker,

abgeriebene Schale von 1 Zitrone,

3 Eier,

75 g Mehl,

75 g Speisestärke,

1 Tl Backpulver,  
3 Orangen,  
1 El Orangenlikör,  
2 El Orangensaft,

500 g Schlagsahne,  
30 g Kokoscreme,

je 3 El Kokoschips und Raspel.

### Zubereitung:

1. Butter, Zucker, Vanille Zucker und Zitronenschale schaumig rühren. Eier zufügen. Mehl, Stärke und Backpulver unterrühren. Teig in eine gefettete, mit Mehl ausgestreute Springform (26 cm Ø) füllen. Bei 175 °C ca. 25 Minuten backen. Auskühlen.

2. Orangen dick schälen. Filets herauslösen. Likör und Orangensaft verrühren Boden beträufeln. Sahne steif schlagen, Kokoscreme zufügen. Tortenboden und Rand mit Sahne einstreichen. Kokoschips und Raspel rösten. Orangenfilets auf die Torte geben und verzieren.

Zubereitungszeit ca. 1 Std. (ohne Wartezeit)

Pro Stück ca. 1630 kJ/390 kcal, E 4 g; F 28 g; KH 30 g

Neue Post Nr. 43/03

### Orangen Weincreme Torte 2 Ei + 3 Eigelb M

Zutaten Zubereitung

(4 Portionen)

Zutaten für den Teig

a.. 2 Eier

b.. 250 g Zucker

c.. 1 Päckchen Vanillezucker

d.. 1 Prise Salz

e.. 75 g Mehl

f.. 50 g Speisestärke

g.. 1 Tl. Backpulver

h.. 2 El. Orangenlikör zum Beträufeln

Zutaten für die Creme

a.. 8 Blatt weiße Gelatine

b.. 1/8 l Weißwein

c.. 3 Eigelb

d.. 1 Zitrone

e.. 3 Orangen

f.. 3/4 l Sahne

g.. 2 Päckchen Sahnesteif

h.. 8 Maraschino-Kirschen zum Belegen

Eigelb mit 2-3 El. heißem Wasser schaumig schlagen. 100 g Zucker, Vanillezucker und Salz zugeben, cremig schlagen. Steifen Eischnee darauf geben, Mehl mit Speisestärke und Backpulver mischen, darüber sieben und vorsichtig unter die Eigelbcreme mischen. In eine 26 cm Durchmesser großen Springform geben und bei 200 ° C etwa 30 Minuten backen. Nach dem Erkalten einmal durchschneiden und mit dem Orangenlikör beträufeln.

Für die Creme die Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Wein, Eigelb und 140 g Zucker in einen Topf geben. Dazu abgeriebene Zitronen und Orangenschale, Zitronensaft und den Saft von 2 Orangen, alles zusammen erhitzen. Dabei ständig mit dem Schneebesen schlagen. Kurz vor dem Kochen vom Herd nehmen. Gelatine ausdrücken, darin auflösen, Creme erkalten lassen. 3/8 l Schlagsahne darunter ziehen. Den unteren Tortenboden auf die Tortenplatte legen, Springformrand in Alufolie einwickeln, über den Tortenboden setzen. Füllung reingeben. Mit dem oberen Tortenboden zudecken, Torte fest werden lassen, Rand abnehmen. Übrige Sahne mit 1 El. Zucker und Sahnesteif schlagen. Torte mit der Hälfte bestreichen und mit dem Rest garnieren. Übrige Orange waschen, mit Schale in Scheiben schneiden, vierteln. Torte damit und mit halben Maraschino-Kirschen belegen.

Zubereitungszeit ca. 100 Minuten

Orangen Weincremetorte 4 Ei M

Zutaten:

Für den Teig:

4 Eier

3-4 El warmes Wasser

160 g Zucker

1 P Vanillezucker

80 g Mehl

80 g Speisestärke

1 TI Backpulver

### Für die Füllung:

80 g Zucker

1 P Zitronenzucker

1/8 l Orangensaft

1/8 l Weißwein

Saft von 1 Zitrone

6 Blatt Gelatine

1/2 l Sahne

### Beschreibung:

Teigzutaten zu einem Biskuitteig verarbeiten, dann in eine mit Pergamentpapier ausgelegte Springform füllen. Bei 180 °C (Gas: Stufe 2) 40 Min. backen.

Ausgekühlt 2x durchschneiden.

**Für die Füllung** Zucker, Zitronenzucker, Orangensaft, Wein und Zitronensaft verrühren. Die eingeweichte, aufgelöste Gelatine unterrühren. Wenn die Creme beginnt zu gelieren, die Hälfte der steifgeschlagenen Sahne unterheben. Die Torte mit der Creme füllen. Mit der restlichen Sahne bestreichen und mit Sahnetupfern und evtl. Orangenscheiben verzieren.

### Orangen Wodka Torte 3 Ei M

Zutaten für ca. 12 Stücke

100 g Butter\*

200 g Zucker

2 Pck. Vanille Zucker

Salz

### 3 Eier

125 g Mehl

1 TI Backpulver

50 g gemahlene Mandeln

5 Orangen (a ca. 200 g)

8 Blatt Gelatine

450 ml Buttermilch

10 EI roter Wodka Likör

150 g Orangen Marmelade

250 g Schlagsahne

1 Pck. (für 1/4 1) roter Tortenguss

## Zubereitung

1. Butter, 125 g Zucker, 1 Päck. Vanille Zucker und Salz schaumig rühren. Eier unterrühren. Das Mehl, Backpulver und die Mandeln mischen, unterrühren.

2. Springform (26 cm Ø) fetten. Teig darin glatt streichen. Im vorgeheizten Backofen bei 175 ° C 30 35 Minuten backen. Auskühlen lassen.

3. Orangen schälen, so dass die weiße Haut vollständig entfernt wird. 2 Orangen in ca. 16 Scheiben schneiden. Übrige Orangen würfeln.

4. Gelatine einweichen. Buttermilch, 6 Ei Wodka Likör und 50 g Zucker verrühren. Gelatine ausdrücken, auflösen. In das Buttermilch Gemisch rühren. Kalt stellen. 5. Marmelade und 2 Ei Likör verrühren, auf den Boden streichen. Formring darum legen. Sahne und restlichen Vanille Zucker steif schlagen. Mit Orangenstücken unter die Buttermilchcreme heben. Auf den Boden streichen. Orangenscheiben darauf legen. 3 Std. kühlen.

6. Guss, restlichen Zucker mischen. Restlichen Wodka mit Wasser auf 1/4 1 auffüllen. Mit Pulver verrühren, aufkochen. Über die Torte gießen.

Zubereitungszeit ca. 13 14 Std. (ohne Wartezeit)

## Orangen-Sachertorte 8 Ei M

### Zutaten

Für 14 Stücke:

300 g Halbbitter-Kuvertüre

180 g Butter

8 Eier (Kl. M, getrennt)

200 g Zucker

Mark von 1 Vanilleschote

1/2 Tl gemahlener Zimt

50 g gemahlene Mandeln

100 g Mehl

Salz

125 ml Schlagsahne

50 g Honig



## 8 Ei Orangenlikör

350 g Aprikosenmarmelade

150 g Orangenmarmelade

1 Marzipan-Decke (fertig ausgerollt, z. B. von Schwartau)

### Zubereitung

1. 150 g Kuvertüre hacken, mit 150 g Butter bei milder Hitze zerlassen. Eigelb, 50 g Zucker, Vanillemark und Zimt mit den Quirlen des Handrührers mindestens 10 Minuten sehr dickcremig aufschlagen. Mandeln, gesiebtes Mehl und die Butter-Kuvertüre-Mischung unterrühren. Eiweiß mit 1 Prise Salz steif schlagen, dabei 150 g Zucker einrieseln lassen und weiter schlagen, bis er sich aufgelöst hat. Unter die Eigelbmasse heben. In eine mit Backpapier ausgelegte Springform (26 cm 8) streichen.

[Im vorgeheizten Ofen](#) bei 175 Grad auf der zweiten Schiene von unten [50 Minuten backen](#) (Umluft 150 Grad). In der Form abkühlen lassen.

2. Für den Guss 150 g Kuvertüre hacken. Sahne, 30 g Butter und Honig aufkochen. Vom Herd ziehen, Kuvertüre darin unter Rühren schmelzen.

3. Boden waagrecht mit einem Sägemesser durchschneiden, sodass vier gleich hohe Scheiben entstehen. Jede mit 2 Ei Likör beträufeln. Die Aprikosen- und Orangenmarmelade erhitzen, durch ein Sieb passieren. Drei Böden mit je 1/5 der Konfitüremischung bestreichen, aufeinander setzen, die vierte Platte darauf setzen und den Kuchen rundherum mit der übrigen Konfitüre bestreichen. Marzipandecke über der Torte abrollen und gut andrücken, überstehende Ränder abschneiden. Guss auf die Torte gießen, Torte schräg halten und den Guss durch Drehbewegungen verteilen. Fest werden lassen. Torte eventuell mit Schokoladenstückchen garnieren.

Zubereitungszeit 75 min

## Orangenlikör Trüffeltorte 2 Ei M

Zutaten für ca. 16 Stücke

650 g Schlagsahne

200 g Halbbitter Kuvertüre

10 g Butter

### 2 Eier

1 Prise Salz

120 g Zucker

50 g Mehl

30 g Speisestärke

1 TI Backpulver

2 TI Kakaopulver

5 Blatt weiße Gelatine  
1 Päckchen Vanille Zucker  
4- 6 El Orangenlikör  
Kakao zum Bestäuben  
Knusper Minis  
gezuckerte Orangenschale in feinen Streifen

## Zubereitung

1. 150 g Sahne aufkochen. Kuvertüre hacken und darin schmelzen. Butter zufügen, schmelzen und abkühlen lassen.
2. Eier trennen. Eiweiß, Salz und 3 El Wasser steif schlagen. Zucker einrieseln lassen. Eigelb unterheben. Mehl, Stärke, Backpulver und Kakao auf die Eischaummasse sieben, unterheben. Boden einer Springform (26 cm Ø) mit Backpapier auslegen. Masse darin glatt streichen. Im vorgeheizten Backofen bei 175 °C 15-20 Minuten backen. Auskühlen lassen.
3. Boden mit Formrand umschließen. Creme auf dem Boden verstreichen.
4. Gelatine einweichen. 400 g Sahne und Vanille Zucker steif schlagen. Likör unterrühren. Gelatine ausdrücken, auflösen, unterrühren. Auf der Trüffelmasse verteilen und ca. 1 Stunde kühl stellen.
5. 100 g Sahne steif schlagen, in einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen. Torte mit Kakao bestäuben. Sahnetuffs an den Rand spritzen, leicht mit Kakao bestäuben. Mit Knusper Minis und in Zucker getauchten Orangestreifen verzieren.

Zubereitungszeit ca. 1 Stunde (ohne Wartezeit)  
Pro Stück ca. 270 kcal E 4 g, F 19 g, KH 20 g  
Mini Nr. 52/03

## Sahnige Orangen Zimt Torte 6 Ei M

Zutaten für 12 Stücke

### 6 Eier

175 g Zucker  
150 g Mehl  
125 g Speisestärke  
2 gestr. TL Backpulver  
100 g Margarine  
5 Orangen  
4 cl Orangenlikör

150 g Johannisbeergelee

600 ml Sahne

3 Pck. Sahnesteif

2 Pck. Vanillezucker

Zimt

So gelingt es

1. Margarine schmelzen. Ofen heizen. Eier trennen. Eiweiß und Zucker steif schlagen. Eigelbe einzeln einrühren. Mehl, Stärke, Backpulver unterheben.

2. In mit Backpapier belegter Springform ( 24 cm) ca. 35 Min. bei 175°C backen. Biskuit stürzen. Nach Erkalten quer in 3 Böden teilen. 1 Orange auspressen, Saft, Likör mischen. Böden damit tränken. 3 Orangen schälen, filetieren. 1. Boden mit 3 4 El Gelee bestreichen. Orangen Lind 2. Boden auflegen. Sahne, Sahnesteif. Vanillezucker, 1 TI Zimt steif schlagen. 2/3 davon auf die Torte streichen. 3. Boden auflegen. 3. Köhlen. Torte mit Sahnerest überziehen und garnieren. Mit Gelee, Orangen, Pistazien, Schokoraspeln schmücken.

Zubereitung: ca. 1 Std.

Backen, ca. 35 Min. Köhlen., ca. 3 Std.

Schneemus Torte mit Orangen Sahne 5 Ei M

Zutaten für ca. 16 Stücke:

Fett für die Form,

5 Eier

125 g weiche Butter/Margarine

125 g + 200 g + 1 El Zucker

1 Päckchen Vanille Zucker,

Salz

3 Päckchen geriebene unbeh. Orangenschale

150 g Mehl,

2 TI Backpulver

2 El Milch,

2 El Mandelblättchen

400 g Schlagsahne,

2 Päckchen Sahnefestiger

3 - 4 El Orangenlikör,

3- 4 El Orangensaft

1 2 TI Puderzucker

evtl. 1 kandierte Orangenscheibe,  
1 Karambolescheibe und Melisse zum Verzieren

Eine Springform (26 cm Ø) fetten. **4 Eier trennen**. Fett, 125 g Zucker und Vanille Zucker, 1 Prise Salz und 1 Päckchen Orangenschale cremig rühren.

**4 Eigelb und 1 Ei** einzeln unterrühren. Mehl und Backpulver mischen und im Wechsel mit der Milch unterrühren.

**4 Eiweiß** und 1 Prise Salz steif schlagen. Unter weiterem Schlagen 200 g Zucker einrieseln. Weiterschlagen, bis der Zucker ganz gelöst ist. 1/2 Teig in die Form streichen, 1/2 Eischnee darauf streichen, mit 1 El Mandeln bestreuen. Im heißen Ofen (E Herd: 175 °C/ Umluft: 150 °C/Gas: Stufe 2) 20 - 25 Minuten backen. Rest Teig, Eischnee und Mandeln auf gleiche Weise backen. Böden auskühlen.

3 Sahne steif schlagen, dabei Sahnefestiger, 1 El Zucker und Rest Orangenschale einrieseln lassen. Likör und Saft unterheben. Sahne auf einen Boden streichen. 2. Boden darauf setzen und mit Puderzucker bestäuben. Torte evtl. verzieren.

Zubereitungszeit ca. 1 1/2 Std. (ohne Wartezeit).

**Stück ca. 300 kcal / 1260**

kJ E 4 g, F 17 g, KH 31 g  
lässt sich prima einfrieren

## Schoko Orangen Torte **6 Ei** M

Zutaten für ca. 12 Stücke  
150 g Butter

**350 g Vollmilchschokolade**

**6 Eier**

170 g Puderzucker  
50 g Mehl  
50 g gem Mandeln  
1/2 Pck. Backpulver  
1 Tl abger. Orangenschale  
50 ml Orangensaft

**300 g Creme double**

**3 El Orangenlikör**

### Zubereitung:

1. Ofen auf 180 Grad vorheizen. Butter, 200 g Schokolade schmelzen. Eier trennen, Eigelbe, 50 g Puderzucker schaumig schlagen, Schokocreme unterrühren. Eiweiß mit 120 g Puderzucker steif schlagen Hälfte unterziehen. Mehl, Mandeln: Backpulver, Schale, Saft, übrigen Eischnee unterheben.

Masse in eine Springform (o 28 cm) geben, 50 Min. backen. Abkühlen lassen.

2. 150 g Schokolade, Creme double und Likör im Wasserbad schmelzen, kalt schlagen, 2 Std. tiefkühlen.

3. Kuchen waagerecht halbieren, 1/3 der Creme auf 1 Boden streichen. Deckel aufsetzen, mit übriger Creme überziehen. Nach Wunsch mit Orangenzesten verzieren.

## Schokoladen Orange Käsekuchen 3 Ei M

Zubereitungszeit: 1 Std. + 3 Std. Ruhezeit

Backzeit: 55 Min.

Ergibt 8 Stücke

### Boden

2 El Kakaopulver

1 1/2 Becher Mehl

1 El Zucker

50 g Butter, in Stücke geschnitten

1 El Wasser

### Füllung

500 g Frischkäse, zerkleinert

2 El geriebene Schale von unbehandelter Orange

60 ml Orangensaft

3 1/4 Becher Zucker

### 3 Eier

1/3 Becher Mehl

60 ml Sahne

1 El Grand Manier

100 dunkle Schokolade, geschmolzen

1. Backofen auf 180 °C vorheizen. Eine Springform (23 cm ) mit Öl einpinseln und den Boden mit Backpapier abdecken.

2. Kakao, Mehl, Zucker und Butter in der Küchenmaschine 15 Sekunden zu einer feinkrümeligen Mischung verarbeiten. Das Wasser zufügen und

das Gerät noch einmal für 15 Sekunden einschalten, bis ein Teig entstanden ist. Auf eine bemehlte Arbeitsfläche legen und sanft kneten.

3. Den Teig ausrollen und auf den Boden der Form legen. Für 15 Minuten kalt stellen. Dann mit Backpapier abdecken und getrocknete Bohnen oder Reis auf dem Papier verteilen. Den Boden 10 Minuten backen. Herausnehmen, Papier und Bohnen entfernen. Dann den Boden noch einmal 5 10 Minuten backen, bis er gerade durch ist. Auskühlen lassen.

4. Für die Füllung: Mit dem elektrischen Handmixer Käse und Orangenschale locker und cremig aufschlagen. Nach und nach Saft und Zucker untermischen, bis die Masse glatt ist. Die Eier nacheinander sorgfältig untermischen. Das Mehl darüber sieben und mit Sahne und Grand Marnier vermengen. 5. Geschmolzene Schokolade mit  $\frac{1}{4}$  l Käsemasse mischen. Die Käse Sahne Mischung auf dein Boden verteilen, dabei löffelweise Schokoladenmasse darauf setzen. Mit einem Holzspieß durchziehen, bis ein Marmormuster entsteht. Den Kuchen 30 Minuten backen. Vor dem Servieren 3 Stunden kühlen, dann verzieren.

## Torten Diverses

### Apfelsinen Schichttorte 3 Ei M

175 g Margarine  
175 g Zucker  
1 Pkg. Vanillezucker

#### 3 Eier,

150 g Mehl  
30 g Speisestärke  
1 gestr. TL Backpulver

Für den Teig das Fett schaumig rühren und nach und nach Zucker, Vanillezucker und Eier zugeben. Das mit Speisestärke und Backpulver gemischte Mehl esslöffelweise untermischen. Die Teigmenge auf vier Böden einteilen und jeweils auf einen gefetteten Springformboden streichen. Jeden Boden

im vorgeheizten Ofen bei 175 -200°C 10 min hellbraun backen.

Sofort nach dem Backen die Böden von der Form lösen und erkalten lassen.

100 g bittere Schokolade

10 g Kokosfett etwa

### 30 g geraspelte Schokolade bestreichen

Schokolade zerkleinern, in einen Kochtopf im Wasserbad so lange erwärmen, bis sie sich glattrühren lässt und dann nur so viel Kokosfett darin auflösen, dass eine streichbare Masse entsteht. Mit einem Pinsel die obere Seite der Böden gleichmäßig mit der Schokolade bestreichen und sie gut trocknen lassen.

2 schwach gehäufte TL gemahlene weiße Gelatine  
3 EL kaltes Wasser zum Anrühren  
2 Stck. Würfelzucker  
¼ l Apfelsaft  
1 Pkg. Galetta Vanillegeschmack

### ½ l Sahne

**Für die Füllung** die Gelatine in das Wasser einrühren und 10 Min stehen lassen. Den Apfelsinensaft in eine Schüssel gießen. Das Vanillepuddingpulver auf einmal zu dem Saft geben und so lange rühren, bis eine cremartige Masse entstanden ist. Mit den Zuckerstückchen die Schale einer Apfelsine abreiben. Die Gelatine mit dem Würfel Zucker unter Rühren erwärmen bis alles aufgelöst ist. Die Sahne fast steif schlagen, die lauwarme Gelatine unter Schlagen nach und nach hinzu fügen, die Sahne vollkommen steif schlagen. Etwas von der Sahne zum Verzieren in einen Spritzbeutel füllen, und die übrige Schlagsahne unter die Apfelsinencreme heben. Die Böden mit der Füllung bestreichen, etwas für den Rand zurücklassen, und das Ganze zu einer Torte zusammen setzen. Die oberste Schicht muss aus einem Boden bestehen. Den Rand der Torte mit Sahne bestreichen und mit Schokolade bestreuen. Die Torte mit Sahne verzieren und nach Belieben mit Apfelsinenschalen garnieren

## Blutorangen Buttermilchtorte M

Zutaten für 12 Stück:

### Biskuitboden,

### 500 g Quark,

1 Becher Blutorangen Buttermilch Drink,  
12 Blatt Gelatine,

### 250 ml Sahne steifgeschlagen,

150 ml Blutorangen Drink,  
100 ml Grenadine Sirup (rot),  
1 Päckchen Tortenguss (rot)

## Zubereitung:

Biskuitboden auf eine Tortenplatte legen und mit der passenden Form ummanteln. Gelatine in Blutorangen Drink nach Anleitung auflösen. Quark, Zucker und Blutorangen Buttermilch in einer Schüssel mit einem Schneebesen verrühren, aufgelöste Gelatine unter ständigen Rühren zugeben. Zum Schluss die steifgeschlagenen Sahne unterheben und die Masse auf den ummantelnden Tortenboden füllen. Im Kühlschrank drei Stunden auskühlen lassen. Mit Blutorangen Drink und Grenadine Sirup nach Anleitung den Tortenguss herstellen und die Torte überziehen. Anschließend nochmals kurz in den Kühlschrank stellen. Mit Messer die Torte vom Ring lösen.

Foto

## Buttermilchtorte mit Blutorangensaft 2 Ei M

Den Boden einer Springform (26 cm Durchmesser) eingefettet und den Backofen auf 175°C vorgeheizt.

### 2 Eier trennen

80 g Zucker,  
1 Pkg Vanillezucker,  
100 g Mehl,  
1 TI Backpulver,  
Die Eigelb mit 40 g Zucker,  
dem Vanillezucker und einem Ei Wasser dick schaumig schlagen.  
Eiweiß steif schlagen, dabei  
40 g Zucker einrieseln lassen.  
Eiweiß auf Eigelbmasse geben,  
Mehl und Backpulver darüber sieben und alles vorsichtig unterheben.  
Den Teig in die Form füllen und ungefähr 25 Minuten backen.  
Nach dem Auskühlen mit dem Springformrand oder einem Tortenring umstellen.

300 ml Buttermilch,  
200 ml Blutorangensaft,  
100 g Zucker,

### 200 g Schlagsahne,

12 Blatt weiße Gelatine,  
Gelatineblätter in Wasser einweichen, ausdrücken und leicht erwärmen,  
bis sie sich auflösen.  
Zucker, Quark, Buttermilch und Saft miteinander vermischen.  
Etwas davon zur aufgelösten Gelatine geben. Gelatine anschließend mit  
der gesamten Creme vermischen und kühl stellen. Sahne steif schlagen.  
Wenn die Creme beginnt zu gelieren, Sahne unterheben. Alles auf dem



Tortenboden verteilen und ungefähr sechs Stunden in den Kühlschrank stellen. 200 ml Blutorangensaft, 100 ml Himbeersirup, 3 Blatt rote Gelatine, Diese Zutaten miteinander verrühren (Gelatine vorher wie oben beschrieben behandeln) und auf der Torte verteilen. Anschließend ungefähr 2 Stunden kalt stellen

## Herbe Orangentorte 3 Ei M

Menge: 1 Kuchen

### 3 Eigelb,

2 bis 3 El. warmes Wasser,  
125 g Zucker,  
1 Päck. Vanillezucker,

### 3 Eiweiß,

75 g Weizenmehl,  
1 Päck. Gala Puddingpulver für Schokoladenpudding,  
1 gestrichener El. Kakao,  
1 gestrichener Tl. Backpulver,  
4 bis 5 El. Apfelsinensaft zum Beträufeln.

### Zutaten für die Füllung:

#### ½ l Sahne,

5 El. Apfelsinensaft,  
2 gut gehäufte El. Zucker,  
1 Päck. Vanillezucker,  
2 Päck. Sahnesteif,  
200 g bittere Orangenmarmelade,  
Krokant,  
halbe Apfelsinenscheiben.

Für den Teig Eigelb mit Wasser schaumig schlagen. Nach und nach 2/3 von Zucker und Vanillezucker hinzugeben. So lange schlagen, bis eine cremartige Masse entstanden ist. Eiweiß steif schlagen. Nach und nach den Rest des Zuckers unterschlagen. Den Schnee auf die Eigelbcreme geben. Mehl, Puddingpulver, Kakao und Backpulver mischen, darüber sieben, vorsichtig unter die Eigelbcreme ziehen (nicht rühren). Den Teig in eine gefettete, mit Pergamentpapier ausgelegte Springform (Durchmesser etwa 26 cm) füllen, sofort bei 175 bis 200 Grad 20 bis 30 Minuten backen. Den Tortenboden gut auskühlen lassen, einmal durchschneiden. Die Schnittflächen mit Apfelsinensaft beträufeln.

Für die Füllung Sahne mit Apfelsinensaft ½ Minute schlagen. Zucker und Vanillezucker mit Sahnesteif mischen. Unter ständigem Schlagen einstreuen, die Sahne steif schlagen. Die Hälfte der Sahne in einen Spritzbeutel (große Tülle) füllen. Mit 2/3 der Sahne aus dem Spritzbeutel eine dicke Spirale vom Rand zur Mitte hin auf den unteren Biskuitboden spritzen. Dabei etwa 1 cm Abstand zwischen den Linien lassen. In die Zwischenräume Orangenmarmelade füllen. Den oberen Boden darauf legen, leicht andrücken.

Rand und obere Seite der Torte mit der restlichen Sahne bestreichen. Den Rand mit Krokant bestreuen. Die obere Seite mit der Sahne aus dem Spritzbeutel verzieren. Mit Apfelsinenscheiben garnieren.

## Mandarinen Orangen Torte 3 Ei M

### Aromatische

Zutaten für ca. 16 Stücke

100 g Butter oder Margarine

2 Päckchen Vanille Zucker

1 Prise Salz

300 g Zucker

3 Eier (Größe M)

125 g Mehl

2 TI Backpulver

### 4 Ei Milch

Fett und Paniermehl für Form

2 Dosen (a 314 ml) Mandarin Orangen

9 Blatt weiße Gelatine

200 g Doppelrahm Frischkäse

250 ml Orangen Limonade

375 g Schlagsahne

50 g weißer Baiser

nach Belieben Mandarinspalten und Melisse zum Verzieren

### Zubereitung

1. Fett, 1 Päckchen Vanille Zucker, Salz und 100 g Zucker schaumig schlagen. Eier trennen. Eigelb unterrühren. Mehl und Backpulver mischen und abwechselnd mit der Milch nach und nach unterrühren. Den Teig in einer gefetteten, mit Paniermehl ausgestreuten Springform (26 cm Ø) glatt streichen,

2. Eiweiß steif schlagen, 150 g Zucker zum Schluss einrieseln lassen. Den Eischnee locker auf dem Rührteig verteilen. Im vorgeheizten Backofen bei 175 °C 35 -40 Minuten backen .

3. Mandarin Orangen abtropfen lassen, Saft dabei auffangen. Boden aus dem Ofen nehmen, vom Springformrand lösen. Boden in der Form auskühlen lassen. Anschließend aus der Form lösen, auf eine Tortenplatte setzen und einen Tortenring darum schließen.

4. Gelatine einweichen. 50 ml Mandarin Orangensaft abmessen. Frischkäse, restlichen Vanille Zucker und übrigen Zucker verrühren. Limonade und Mandarin Orangensaft in 3 Portionen zufügen und unterrühren. Die Gelatine ausdrücken und bei schwacher Hitze schmelzen. Mit 3 4 Esslöffel Käsemasse verrühren. Anschließend das Gelatinegemisch unter die restliche Frischkäsecreme rühren. 3 4 Minuten kühl stellen, bis sie zu gelieren beginnt.

5. Sahne steif schlagen. Mandarin Orangen und Sahne portionsweise unter die Frischkäsecreme heben, Creme gleichmäßig auf dem Tortenboden verteilen und ca. 3 Stunden kühl stellen. Baiser grob zerbröseln. Tortenring entfernen und die Torte vor dem Servieren mit Baiser bestreuen. Nach Belieben mit Mandarinspalten und Zitronenmelisse verziert servieren.

Zubereitungszeit ca. 1 Stunde (ohne Wartezeit)

Pro Stück ca. 320 kcal E 5g, F18 g, KH3 g

Mini Nr.36/02

## Orangen Cappuccino Torte 2 Ei M

1 Torte

### TEIG

125 g Butter

100 g Zucker

1Prise Salz

### 2 Eier

1 Pack. Geriebene Orangenschale

250 g Mehl

1/2 Pack. Backpulver

100 ml Milch

### ZUM VERZIEREN

1 Dose Mandarin Orangen

400 g Schlagsahne

1 Sahnefestiger

2 Pack. Vanillezucker

5 El. Cappuccino Pulver

40 g Zartbitter Schokolade

Weiches Fett, Zucker und Salz schaumig rühren. Eier nach und nach zufügen und unterrühren. Orangenschale hinzu fügen. Mehl und Backpulver mischen. Im Wechsel mit der Milch unterrühren. Eine Springform ( Ø 26 cm) ausfetten, den Teig einfüllen und glatt streichen. Im vorgeheizten Backofen bei etwa 180° ca. 35 Minuten backen. Auskühlen lassen. Mandarinen abtropfen lassen, Sahne steif schlagen, dabei Festiger, Vanillezucker und Cappuccino Pulver einrieseln lassen. In einen Spritzbeutel mit großer Lochtülle füllen. Sahnetupfen dicht an dicht auf den Tortenboden spritzen und die Mandarinen darauf verteilen. Schokolade grob hacken, in einen festen Gefrierbeutel geben und im heißen Wasserbad schmelzen. Eine winzige Ecke vom Beutel abschneiden und die Schokolade in feinen Streifen über die Sahnetupfen ziehen

Orangen Krokant Torte 6 Ei M

Zutaten für ca. 16 Stücke

6 Eier (Größe M)

200 g + 4 El Zucker

2 Päckchen Vanille Zucker

125 g Mehl

125 g Speisestärke

1 1/2 Tl Backpulver

150 g Haselnuss Krokant

5 Blatt weiße Gelatine

2 unbehandelte Orangen

4 Orangen

800 g Schlagsahne

4 Schokoladen Mandelhäufchen

2 kandierte Orangenscheiben

Zubereitung

1. Eier trennen. Eiweiß und 6 Esslöffel lauwarmes Wasser steif schlagen. 200 g Zucker und Vanille Zucker nach und nach darunter schlagen. Eigelb

unterrühren. Mehl, Speisestärke und Backpulver mischen, über die Eimasse sieben und unterheben. 100 g Krokant unterrühren.

2. Eine Springform (26 cm Ø) am Boden mit Backpapier auslegen. Teig darin glatt streichen. Im vorgeheizten Backofen bei 200 °C ca. 1 Stunde backen. Biskuit nach ca. 20 Minuten mit Pergamentpapier abdecken. Kuchen aus der Form lösen und auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.

3. Gelatine einweichen. Schale von einer unbehandelten Orange fein abreiben. Schale von dieser und 4 normalen Orangen so abschälen, dass die weiße Haut vollständig entfernt wird. Fruchtfleisch zwischen den Trennhäuten herauslösen. Dabei den Saft auffangen. Orangensaft, schale und restlichen Zucker verrühren. Gelatine ausdrücken, auflösen, unterrühren und kalt stellen.

4. 400 g Sahne steif schlagen, Sobald der Orangensaft zu gelieren beginnt, Sahne unterheben. Biskuit zweimal durchschneiden. Unteren Boden auf eine Platte legen, mit einem Tortenring umschließen. Hälfte der Orangenfilets darauf legen. Hälfte der Orangencreme darauf streichen. Zweiten Boden darauf legen. Mit Orangenfilets und übriger Orangensahne belegen. Leben Biskuit darauf legen. Ca. 30 Minuten kalt stellen.

5. Restliche Sahne steif schlagen Schale der übrigen unbehandelter Orange in Streifen abziehen. Mandelhäufchen halbieren, kandierte Orangescheiben vierteln. Tortenring lösen. Torte rundherum mit 2/3 der Sahne einstreichen. Übrigen Krokant an den Tortenrand drücken. Restliche Sahne auf die Torte spritzen, Mit Mandelhäufchen, Orangenvierteln und schale verzieren. Kalt stellen.

Zubereitungszeit ca. 1 1/2 Stunden (ohne Wartezeit)

Pro Stück ca. 380 kcal E6g, F20 g, KH43g

## Orangencord Torte 5 Eigelb o

250 g Löffelbiskuits  
150 g Butter  
700 ml Orangensaft  
90 g Speisestärke  
5 El Zitronensaft  
2 Päck. Vanille Zucker  
225 g Zucker

5 Eigelb

30 g fertige Baiser

evtl. Zitronenmelisse und Orangenspalten

1. Löffelbiskuits zerbröseln, 125 g Butter schmelzen und mit Biskuitbröseln mischen. Einen Springformboden (26 cm Ø) mit Backpapier auslegen. Formrand darum schließen. Die Biskuitmasse auf den Boden drücken und ca. 1 Stunde kühl stellen.

2. 100 ml Orangensaft und Speisestärke glatt rühren. Übrigen Orangensaft, Zitronensaft, Vanille Zucker, Zucker und restliches Fett aufkochen. Speisestärke einrühren und nochmals aufkochen lassen. Bei schwacher Hitze unter Rühren ca. 4 Minuten quellen lassen. Eigelb verquirlen. Topf vom Herd nehmen. Eigelb in die Masse rühren. Orangencurd gleichmäßig auf dem Boden verteilen. Ca. 4 Stunden kühl stellen.

3. Torte aus der Form lösen. 2/3 des Baisers grob zerbröseln. Baiser auf der Torte verteilen. Evtl. mit Zitronenmelisse und Orangenspalten verzieren

Ergibt ca. 12 Stücke

Zubereitung: ca.30 Minuten (ohne Wartezeit)

kcal/Stück: ca. 310 Fett/Stück: ca. 14 g

So geht's leicht Löffelbiskuits in einen großen Gefrierbeutel geben und mit dem Nudelholz zerdrücken.

Wichtig für die Orangencreme Verquirltes Eigelb in die nicht kochende Masse rühren, sonst gerinnt das Eigelb! Wer ganz sicher gehen will, verührt das Eigelb erst mit 2 El heißer Orangencreme und rührt es dann in die restliche Creme.

Avanti Nr.4/03

## Torten Frisch

### Feine Orangen Torte M

Für ca. 12

Für die Böden:

100 g Mehl

50 g Butter

25 g Puderzucker

1 -2 El Milch

1 Prise Salz

1 hoher Biskuit (Ø 24 cm)

### Für die Füllung:

40 g Orangenmarmelade  
12 Blatt Gelatine

500 g Magerquark

250 g Mascarpone

150 g Joghurt

100 g Puderzucker  
Saft von 2 Orangen,  
abger. Schale einer halben Orange  
300 g Mangofruchtfleisch

250 ml Sahne

20 g Schokoraspel

### Außerdem.

150 ml Sahne

1 Ei Vanillezucker  
100 g Kumquats  
Kakao  
Zucker Silberperlen

### Teig:

1. Mehl, Butter, Puderzucker, Milch, Salz verkneten. In Folie 60 Min. kühlen. Ofen auf 180 Grad (Umluft: 160 Grad) vorheizen.

2. Teig rund (Ø 24 cm) ausrollen, auf einem gefetteten Blech 10 15 Min. backen. Erkalten lassen, mit der Marmelade bestreichen. Biskuit waagrecht halbieren. 1. Boden auflegen.

### Fertigstellung

1. Die Gelatine einweichen. Quark mit Mascarpone, Joghurt, Puderzucker, Orangensaft und schale verrühren. Mango in Stücke teilen. Boden mit Tortenring umschließen. Mangos auf den Biskuit legen.

2. Die Gelatine im warmen Wasserbad auflösen und unter die Quarkmasse ziehen. Ca. 30 Min. kühlen. Sahne steif schlagen, unterheben. Hälfte der Masse auf die Mangos streichen, mit Schokoraspeln bestreuen. Die übrige Creme aufstreichen. 2. Boden auflegen. Torte ca. 3 Std. kühlen.

3. Tortenring entfernen. Sahne mit Vanillezucker. steif schlagen. 6 Ei abnehmen, beiseite stellen. Tortenrand, Oberfläche mit, übriger Sahne bestreichen.

4. Abgebrauste, trockengetupfte Kumquats in Scheiben teilen, bis auf einige an den Rand drücken. Tortenoberfläche mit Kakao bestäuben. Beiseite gestellte Sahne als Stern aufspritzen. Torte mit Kumquats und Perlen garnieren.

Zubereitung: ca. 45 Minuten

Kühlen: ca. 4 1/2 Stunden

Backen: ca. 15 Minuten

Pro Stück: ca. 380 kcal

Viel Spaß Nr. 51/03

## Französische Orangentorte 1 Ei

Menge: 1 Torte

60 g Butter,

60 g Zucker,

1 Ei,

160 g Mehl,

½ Tl. Backpulver,

2 bis 3 Orangen,

2 El. Orangenmarmelade,

2 Päck. Mandelblättchen,

Zucker zum Bestreuen.

Aus Butter, Zucker, Ei, Mehl und Backpulver einen Mürbeteig herstellen. In einer Tortenbodenform bei 180 Grad in 15 bis 20 Minuten backen.

Orangen schälen, alles Weiße entfernen. Die Früchte quer zu den Spalten in Scheiben schneiden. Mürbeteigboden abkühlen lassen, mit Orangenmarmelade bestreichen. Mandelblättchen darüberstreuen. Den Tortenboden dicht mit Orangenscheiben belegen. Kurz vor dem Servieren mit etwas Zucker bestreuen.

Dazu Schlagsahne reichen.

## Orangen Käse Törtchen M o

Zubereitungszeit: 40 Min. + 1 Nacht Kühlzeit

Backzeit: entfällt

Ergibt 8 Törtchen

Boden



250 g Butterkekse  
150 g Butter, zerlassen

### Füllung

4 Orangen

250 g Frischkäse

1 TL geriebene Orangenschale

180 ml gesüßte Kondensmilch (ersatzweiße normale Kondensmilch mit etwas Zucker)

2 EL Zitronensaft

1 EL Orangensaft

1. Acht Tortelettförmchen mit zerlassener Butter oder Öl einpinseln. Für den Boden: Die Kekse in die Küchenmaschine geben und etwa 1/2 Minute zerkleinern, bis sie fein zerbröseln sind. Die Butter zufügen und das Gerät noch einmal für 15 Sekunden einschalten. Die Mischung mit den Händen zu einem glatten Teig kneten und auf die Förmchen verteilen; fest an Boden und Wände drücken. Auf ein Blech setzen und kalt stellen.

2. Für die Füllung. Die Orangen auf ein Brett setzen und die Enden entfernen. Die Schale spiralförmig abschneiden und den gesamten weißen Teil vollständig abschälen. Die Orangen filetieren; dabei über einer Schüssel arbeiten, um den Saft aufzufangen. Für jedes Törtchen zwei oder drei Segmente zur Seite legen. Das übrige Orangenfruchtfleisch in kleine Stückchen schneiden.

3. Mit dem elektrischen Handmixer den Frischkäse zusammen mit der Orangenschale cremig schlagen. Nacheinander langsam Kondensmilch, Zitronensaft und Orangensaft zufügen. Bei mittlerer Geschwindigkeitsstufe noch 5 Minuten weiterschlagen. Wenn die Masse locker und glatt ist, das gehackte Orangenfruchtfleisch zugeben.

4. Die Mischung auf die Torteletts verteilen und glattstreichen. Über Nacht kalt stellen. Mit geschlagener Sahne, Orangenzesten und zurückbehaltenen Filets verzieren.

### Tipp

Die für die Teigkonsistenz erforderliche Menge Wasser hängt von der Qualität des Mehls ab. Lange gelagertes Mehl und Billigmarken sind meist trockener als teureres Mehl.

75 g Kuvertüre im heißen Wasserbad schmelzen.

50 g Löffelbiskuits zerbröseln.

Kuvertüre, Biskuits und

50 g Kokosraspel verkneten.

Masse auf den Boden einer Springform (20 cm Ø) drücken. 2 Stunden kühlen.

200 g Mandel Kokos Konfekt, bis auf einiges zum Verzieren, dicht an dicht auf den Bodenrand setzen.

1 Päckchen Puddingpulver "Vanillegeschmack" (zum Kochen; für 500 ml Flüssigkeit) nach Anweisung zubereiten, abkühlen. Auf den Boden streichen. Kalt stellen.

3 Orangen großzügig schälen und in dünne Scheiben schneiden.

1 Päckchen hellen Tortenguss nach Anweisung zubereiten und abwechselnd mit Orangen auf dem Pudding verteilen. Ca. 2 Stunden kaltstellen.

Torte mit übrigem Konfekt und nach Belieben mit Kokosnuss Spänen und Orangenspalten verzieren.

## Orangen Krokant Torte 2 Ei M

Zutaten für 16 Stücke:

135 g Butter/Margarine

265 g Zucker

2 Päckchen Vanillezucker

1 Prise Salz,

2 Eier (Größe M)

150 g Mehl

75 g gemahlene Mandeln

1 TI Backpulver

75 g Schmand

2 - 3 unbehandelte Orangen

500 g Magerquark

250 g Mascarpone (italienischer Frischkäse)

200 g Doppelrahmfrischkäse

1 TI Zimt,

60 g Walnusskerne

nach Belieben Zitronenmelisse und Zimt zum Verzieren i Backpapier, Alufolie

1. 125 g Fett, 100 g Zucker, 1 Päckchen Vanillezucker und Salz schaumig rühren. Eier nach und nach unterrühren. Mehl mit Mandeln und Backpulver mischen, unter die Fett Ei Masse rühren. Schmand unter heben. Boden einer Springform (26 cm Z) mit Backpapier auslegen. Teig einfüllen und

glatt streichen. Im heißen Ofen (E Herd: 200°C/ Umluft: 175°C) ca. 20 Minuten backen. Rand lösen und den Boden auskühlen lassen.

2. Von einer Orange etwa 1 Teelöffel Schale fein abreiben und ca. 50 ml Saft auspressen. Quark, Mascarpone, Frischkäse, restlichen Vanillezucker, 125 g Zucker, Zimt, Orangensaft und schale mit den Schneebesen des Handrührgerätes gut verrühren. Tortenboden auf eine Platte setzen, mit einem Tortenring oder dem Rand der Springform umschließen. Creme auf den Boden streichen und ca. 2 Stunden kühl stellen.

3. Nüsse grob hacken. Restlichen Zucker in einer Pfanne schmelzen, restliches Fett zufügen und verrühren. Nüsse untermengen. Karamellisierte Nüsse auf leicht geölte Alufolie geben, auskühlen lassen.

4. Krokant zerbröseln. Restliche Orangen schälen, sodass die weiße Haut entfernt wird. Früchte in Scheiben schneiden. Torte kurz vor dem Servieren mit Krokant bestreuen und Orangenscheiben dekorativ darauf verteilen. Nach Belieben mit Zitronenmelisse und Zimtpulver verzieren.

Zubereitungszeit ca. 1 Stunde.

Wartezeit ca. 2 1/2 Stunden.

Pro Stück ca. 370 kcal/ 1550 kJ.

Tina Nr. 52/02

## Orangen Kuchen aus Israel 3 Ei M

Zutaten:

### 3 Eier

1 1/2 Tassen Zucker  
geriebene Schale von 4 Orangen  
1 Tasse Weizenmehl  
1 TI Backpulver  
Saft von 1 Orange

### 1 Tasse Schlagsahne

### Zubereitung:

Die Eier mit dem Zucker sorgfältig schlagen.

Unter ständigem Rühren fast die ganze Schale, das Mehl und das Backpulver in die Eimischung geben.

Die Mischung in eine 26 cm große Springform geben und in einem vorgeheizten Ofen bei mittelstarker Hitze ca. 30 Minuten backen.

Wenn der Kuchen kalt ist, mit einem Zahnstocher kleine Löcher einstechen und von oben den Orangensaft hineingießen.

Vor dem Servieren die Sahne schlagen, auf den Kuchen geben und mit der restlichen Orangenschale verzieren

## Orangen Kuppel Torte 6 Ei M

50 g Puderzucker  
100 g Butter  
150 g Mehl  
1 Schuss Salz  
1 Pack. Vanillezucker  
Einige Tropfen Backöl Zitrone"

6 Eier (zusammen ca. 350 g)

170 g Zucker  
5 El. Kochendes Wasser  
1 Pack. Vanillezucker  
1 Schuss Salz  
80 g Mehl  
75 g Speisestärke  
10 g Kakao

3 Orangen  
1 Pack. Instant Puddingpulver ohne Kochen  
(Mandarine oder Zitrone)  
300 ml Orangensaft  
5 Gelatine

400 ml Sahne mit 30 % Fett

1/2 Pack. Klarer Tortenguss  
1 El. Aprikosenmarmelade

Geröstete Mandelblättchen

Für den Mürbeteig die kalte Butter mit Puderzucker, Vanillezucker, Salz und Backöl "Zitrone" in einer Schüssel oder auf der Tischplatte verkneten. Dann erst das Mehl dazugeben. Je schneller man mit den Händen arbeitet, desto schöner wird der Teig. Den Teig bis zur Weiterverarbeitung mindestens 1/2 Stunde kühl stellen. Anschließend ausrollen und in eine ungefettete Springform (Durchmesser 26 cm) geben, den Boden leicht andrücken. Einige Male mit der Gabel einstechen. Den Boden im vorgeheizten Ofen bei 180° etwa 10 - 15 Minuten backen. Er soll eine goldgelbe Farbe haben. Anschließend auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.

Für den Schokoladenbiskuit den Backofen auf 175° vorheizen. Eigelb und Eiweiß trennen. Eigelb mit 120 g Zucker, Vanillezucker, Salz

und dem heißen Wasser aufschlagen. Die Masse muss sehr weiß sein. In einer anderen Schüssel Eiweiß aufschlagen und den restlichen Zucker nach und nach einrieseln lassen. Eischnee unter die Eigelbmasse ziehen. Mehl, Speisestärke und Kakao vermischen, darüber sieben und kurz unterheben.

Den Boden einer Springform (Durchmesser 26 cm) mit Backpapier auslegen, den Teig einfüllen und 45–50 Minuten backen. Auskühlen lassen. Für den Belag die Orangen schälen, so dass auch die weiße Haut entfernt wird. Die Früchte in dünne Scheiben schneiden. Mit diesen Orangenscheiben eine Kuppelform auslegen. (Ersatzweise eine Glas- oder Keramikform oder ein Sieb nehmen; der Durchmesser muss 26 cm sein.) Die Sahne steif schlagen. Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Das Puddingpulver mit dem Orangensaft verrühren. Nun die Gelatine nach Packungsanweisung auflösen und unter die Puddingcreme geben. Diese Creme kühl stellen, bis sie Bahnen zieht, dann die steif geschlagene Sahne unterheben. Etwas Creme in die Kuppelform füllen. Den Biskuitboden zwei mal durchschneiden (ihn also in drei Lagen zerteilen). Aus der mittleren Lage mit dem Deckel einer Terrine von 18 cm Durchmesser einen Kreis ausschneiden. Diese Scheibe Biskuit auf die eingefüllte Cremeschicht legen. Die restliche Creme einfüllen und mit einer zweiten normal großen Biskuitlage (also nicht ausgestochen) abdecken. Die Torte zwei Stunden kalt stellen. Danach den Mürbeteigboden mit Aprikosenmarmelade bestreichen und mit der bestrichenen Seite auf die Torte legen. Dann die Torte stürzen und die Kuppel abnehmen. Den Tortenguss nach Packungsanweisung herstellen und die Torte damit dünn bepinseln. Den unteren Rand mit Mandelblättchen bestreuen.

Tipp: Von dem Biskuit werden nur zwei Lagen benötigt, die dritte Lage kann man einfrieren und für eine nächste Torte oder für ein Dessert verwenden.

## Orangen Prosecco Torte 5 Ei

Zutaten für 12 Stücke

60 g Pistazienkerne

### 5 Eier

75 g + 125 g Zucker

80 g Mehl

1 TL Backpulver

6 Blatt weiße Gelatine

1/8 l Prosecco

20 g Speisestärke

abgeriebene Schale von 1 unbehandelten Zitrone und Orange  
3 Orangen  
3 El Orangensaft  
2 El Aprikosenkonfitüre

## Zubereitung

1. Pistazien im Universalzerkleinerer fein mahlen. 2 Eier trennen. Eiweiß steif schlagen, 75 g Zucker dabei einrieseln lassen. Eigelb zufügen und unterrühren. Mehl, Backpulver und Pistazien, bis auf 1 Teelöffel, mischen, auf die Eimasse sieben, unterheben. Masse in eine am Boden mit Backpapier ausgelegte Springform (26 cm Ø) füllen und glatt streichen. Im vorgeheizten Backofen (E Herd: 200 °C / Umluft: 175 °C / Gas: Stufe 3) 15-20 Minuten backen. Auskühlen lassen.

2. Gelatine kalt einweichen. 3 Eier trennen. Eiweiß steif schlagen. , Prosecco, 125 g Zucker, Eigelb, Speisestärke, Orangen und Zitronenschale in einem Topf mit einem Schneebesen verrühren. Bei mittlerer Hitze unter ständigem Rühren langsam aufkochen lassen, Gelatine ausdrücken und in die heiße Creme rühren. Creme abkühlen lassen. Eiweiß unterheben und kühl stellen.

3. Orangen so schälen, dass die weiße Haut vollständig entfernt ist. Orangen mit einem scharfen Messer in dünne Scheiben schneiden und auf Küchenpapier legen.

4. Biskuit lösen, Tortenring darum legen. Boden mit Orangensaft beträufeln, mit Hälfte Orangenscheiben belegen. Wenn die Prosecco Creme zu gelieren beginnt, in die Form geben, glatt streichen. Restliche Orangenscheiben auf die Creme legen. 5 Stunden, am besten über Nacht, kühl stellen. Konfitüre erwärmen, durch ein Sieb streichen. Orangen damit bestreichen. Mit Rest Pistazien verzieren.

Zubereitungszeit ca. 1 1/4 Std. (ohne Wartezeit)

### Pro Stück ca.

210 kcal/880 kJ.

Eiweiß 6 g,

Fett 6 g,

Kohlehydrate 29 g

Orangen Sahne Torte 3 Ei M

Zutaten:

Für den Teig:

### 3 große Eier

3 El heißes Wasser  
150 g Zucker  
1 P Vanillezucker  
100 g Mehl  
100 g Speisestärke  
2 gestr. Tl Backpulver  
20 g gemahlene Mandeln

### Zum Tränken:

Saft 1 Orange  
Saft 1/2 Zitrone

### Zum Bestreichen:

knapp 1/2 Glas Orangenmarmelade

### Für die Füllung:

1/2 l Sahne  
2 P. Sahnesteif  
1 Tl Zucker  
1 P. Vanillezucker

### Zum Verzieren:

Raspeln von 2 unbehandelten Orange

### Zubereitung:

Eier und Wasser dick schaumig schlagen. Zucker und Vanillezucker in kleinen Mengen

einstreuen und so lange weiterschlagen, bis der Zucker gelöst ist.

Mehl, Speisestärke und Backpulver mischen und locker unter den Teig heben.

In eine gefettete, mit Mandeln ausgestreute Spring- oder Vierkantform füllen.

Im vorgeheizten Backofen goldbraun backen bei 200°C ca. 40 Minuten backen.

Aus der Form lösen, erkalten lassen.

Zweimal durchschneiden, die Böden mit ausgepresstem Orangen- und Zitronensaft tränken.

Den unteren Boden mit Orangenmarmelade bestreichen. Die zweite Biskuitschicht darauf legen.

Diese wieder mit Orangenmarmelade bestreichen. Sahne, Sahnesteif, Zucker und Vanillezucker steif schlagen und 1 cm dick darauf verteilen. Mit dem dritten Boden abdecken und rundherum dick mit restlicher Sahne

bestreichen. Zum Schluss mit der runden Seite eines Esslöffels eindellen.  
Mit Orangeraspeln verzieren

## Orangen Sahne Torte 3 Ei + 3 Eigelb M

Zutaten für ca. 12 Stücke,

### 3 Eier + 3 Eigelb

300 g Zucker  
1 Prise Salz  
75 g Mehl  
75 g Speisestärke  
1 geh. TL Backpulver  
25 g gem. Mandeln  
6 Blatt Gelatine  
7 unbeh. Orangen  
100 g Butter

### 500 g Vollmilchjoghurt

300 g Schlagsahne  
200 g Orangenmarmelade  
30 g gem. Pistazien a Backpapier

## Zubereitung

1. Eier trennen. Eiweiß steif schlagen, dabei 100 g Zucker und Satz einrieseln lassen. 3 Eigelb nacheinander unterziehen. Mehl, Stärke, Backpulver und Mandeln mischen, unterrühren. Masse in eine mit Backpapier ausgelegte Springform (26 cm Ø) geben. Im heißen Ofen (E Herd: 175 °C / Umluft: 150 °C / Gas: Stufe 2) 20- 25 Minuten backen. Auskühlen. Rand lösen, säubern.
2. Gelatine einweichen. 1 Orange waschen, Schale abreiben, Saft auspressen. Orangensaft, schale,  
3 Eigelb, 150 g Zucker und Butter in Flöckchen in einen Topf geben. Bei mittlerer Hitze rühren, bis die Butter geschmolzen ist und die Masse dicklich wird (nicht kochen!). Gelatine ausdrücken, in heißer Creme auflösen. Etwas abkühlen lassen. Joghurt unterrühren. 100 g Sahne steif schlagen. Sobald die Creme zu gelieren beginnt, Sahne unterheben.
3. Biskuit waagerecht halbieren. Unteren Boden auf Platte setzen, Springformrand darumlegen. Marmelade darauf verstreichen. 3 Orangen so schälen, dass die weiße Haut vollständig entfernt ist. Früchte in Scheiben schneiden. 1/3 Creme auf der Marmelade verstreichen. Orangenscheiben



darauf legen. Rest Creme darauf geben, glatt streichen. 2. Boden darauf setzen. Torte 3 4 Stunden kühl stellen.

4. Torte lösen. 200 g Sahne und 50 g Zucker steif schlagen. Torte einstreichen. 3 Orangen waschen und trockenreiben. 1 Orange in Scheiben schneiden und diese halbieren. 1 Orange so schälen, dass die weiße Haut vollständig entfernt ist. Filets zwischen den Trennhäuten ausschneiden. Von 1 Orange mit einem Julienne Reißer Streifen abziehen. Torte damit verzieren. Mit Pistazien bestreuen.

Zubereitungszeit ca. 1 1/2 Std.

Wartezeit ca. 4 Std.

Pro Stück ca. 470 kcal/1970 kJ.

Eiweiß 9 g,

Fett 24 g,

Kohlenhydrate 54 g

Bella Nr. 3/04

## Orangen Sahne Torte 3 Ei + 6 Eigelb M

Zutaten für ca. 12 Stücke

### 3 Eier

300 g Zucker

1 Prise Salz

75 g Mehl

75 g Speisestärke

1 gehäufte TL Backpulver

25 g gemahlene Mandeln

6 Blatt weiße Gelatine

### 6 Eigelb

100 g Butter

abgeriebene Schale und Saft von 1 unbehandelten Orange

### 500 g Vollmilch Jogurt

### 300 g Schlagsahne

200 g Orangen Marmelade

6 Orangen

30 g gemahlene Pistazien

## Zubereitung

1. Eier trennen. Eiweiß steif schlagen, 100 g Zucker und Salz einrieseln. Eigelb unterziehen. Mehl, Stärke und Backpulver darauf sieben, mit Mandeln unterheben. In einer nur am Boden gefetteten Springform (26 cm Ø) glatt streichen. Im vorgeheizten Ofen bei 175 °C ca. 25 Minuten backen. Auskühlen lassen.

2. Gelatine einweichen. Eigelb, 150 g Zucker, Butter, Orangenschale und Saft bei mittlerer Hitze rühren, bis die Butter geschmolzen ist und die Masse leicht andickt. Nicht kochen lassen! Gelatine ausdrücken. in der heißen Creme auflösen. Jogurt unterrühren. 100 g Sahne steif schlagen und unterheben.

3. Boden quer halbieren. Um unteren Boden Formrand legen. Marmelade auf den Boden streichen. 3 Orangen schälen, die weiße Haut entfernen. Früchte in Scheiben schneiden. Etwas Creme in die Form füllen, Orangen darauf verteilen. Übrige Creme darauf glatt streichen. 2. Boden auflegen. 4 Std. kühlen.

4. 200 g Sahne und 50 g Zucker steif schlagen, Torte damit einstreichen. 3 Orangen filetieren bzw. schälen, in Scheiben schneiden. Torte damit verzieren. Mit Pistazien bestreuen.

Zubereitungszeit ca. 1 1/2 Stunden (ohne Wartezeit)

Pro Stück ca. 470 kcal E 9 g, F 24 g, KH 54 g

Mini Nr. 44/03

## Orangen Schoko Torte 4 Ei M

1 Torte

### Biskuit

#### 4 Eier

4 El. Warmes Wasser

175 g Zucker

1 Pack. Vanillezucker

200 g Mehl

2 El. Kakaopulver

2 Tl. Backpulver

### CREME

400 ml Orangensaft

1 2 El. Zucker

1 Pack. Puddingpulver Vanille

200 g Schlagsahne

### TOPPING

5 Orangen  
2 El. Puderzucker  
2 El. Orangenmarmelade  
1 Pack. Tortenguss, klar  
50 g Mandelblätter

200 g Schlagsahne

Aus den angegebenen Zutaten einen Biskuitteig bereiten, in eine am Boden mit Backpapier ausgelegte Springform 26 cm Ø füllen und backen. Strom 175 Grad, 25 -30 Minuten.

Puddingpulver mit 50 ml Orangensaft anrühren. Übrigen Saft mit Zucker erhitzen. Puddingpulver einrühren, aufkochen, abkühlen lassen. Sahne steif schlagen, Pudding löffelweise unterrühren.

Orangen schälen, dabei die weiße Haut mit entfernen und in dünne Scheiben schneiden. Puderzucker mit 150 ml Wasser aufkochen, auf die Orangenscheiben gießen, zugedeckt abkühlen lassen.

Biskuit einmal durchschneiden, unteren Boden mit Orangenmarmelade bestreichen. 3- 4 El. von der Creme abnehmen. Rest auf den Boden streichen, mit zweitem Biskuitboden abdecken. Abgenommene Creme auf die Torte streichen. Orangenscheiben abtropfen lassen, auf die Torte legen. Aufgefangenen Sirup mit Wasser auf 1/4 l Flüssigkeit auffüllen und Tortenguss nach Packungsangabe zubereiten, Orangen damit überziehen. Mandeln ohne Fett rösten. Sahne steif schlagen, an den Tortenrand streichen, mit Mandeln bestreuen.

Orangen Torte 5 Ei M

5 Eier,

140 g Zucker,  
abger. Schale und Saft von 2 unbehandelten Orangen,  
140 g gem. Mandeln,  
85 g Mehl,  
3 Blatt Gelatine,  
125 g weiche Butter,  
100 g Puderzucker,

125 g Sahne

Springform D=24 cm, gefettet und mit Mandeln bestreut

Für den Teig die Eier trennen und die Eigelbe mit dem Zucker schaumig rühren. Die Orangenschale und den Saft von 1 Orange sowie die Mandeln untermischen und etwa 30 Minuten ruhen lassen. Den Backofen auf 160 Grad vorheizen. Die Form fetten und ausstreuen. Die Eiweiße steif schlagen. Das Mehl unter den Teig mengen und den Eischnee unterheben. In die Form füllen und im Backofen (Mitte) in 30-40 min. goldgelb backen.

Mindestens 6 Stunden ruhen lassen. Für die Creme die Gelatine in reichlich kaltem Wasser einweichen. Die Butter mit dem Puderzucker und der übrigen Orangenschale verrühren. Den restlichen Orangensaft erhitzen. Die ausgepresste Gelatine darin auflösen. Die Sahne steif schlagen. Sobald der Saft zu gelieren beginnt, diesen rasch eszlöffelweise mit der Sahne unter die Butter rühren. Den Tortenboden quer halbieren, einen Teil der Creme auf einen Boden streichen, den zweiten darauf legen und mit Creme überziehen. Die Torte mit der restlichen Creme, Schokoladenraspel und kandierten Orangen verzieren.

## Orangen Torte mit Schokoladensahne 5 Ei M

Zutaten:

Für den Teig:

250 g Margarine oder Butter

200 g Zucker

1 Prise Salz

### 3 Eier

abgeriebene Schale und Saft von 2 Orangen und 1 Zitrone

2 gestrichene TL Backpulver

300 g Mehl

### Außerdem:

1 TL Margarine für die Form

### Für die Orangencreme:

1/4 l Wasser

abgeriebene Schale von 1/2 unbehandelten Orange

180 g Zucker

Saft von 2 Orangen

### 2 Eier

30 g Speisestärke

2 Blatt weiße Gelatine

### Für die Schokoladensahne:

1/4 l Schlagsahne

4- 5 El geriebene Schokolade

### Zubereitung:

Fett in einer Schüssel schaumig rühren. Zucker und Salz zufügen. Dann nacheinander die Eier unterrühren und so lange rühren, bis der Zucker gelöst ist. Orangen und Zitronenschale und den Saft dazugeben. Nun das mit Backpulver vermischte Mehl kurz unterrühren und den Teig in einer gefetteten Springform füllen. Danach im vorgeheizten Backofen, mittlerer Schiene, backen. Inzwischen für die Orangencreme Wasser mit Orangeschale und Zucker in einem Topf aufkochen. Die mit Orangensaft und Eigelb verquirlte Speisestärke in die heiße Flüssigkeit rühren. Kurz durchkochen und in eine Schüssel füllen. Gelatine in kaltem Wasser einweichen, gut ausdrücken und in einem Topf auf der Kochstelle unter Rühren auflösen. Danach unter die Orangencreme rühren. Dann steifgeschlagenes Eiweiß unter die noch heiße Masse ziehen. Den Kuchen aus der Form lösen, erkalten lassen und auf eine Tortenplatte setzen. Den mit Pergamentpapier ausgelegten Springformrand wieder drum herum setzen. Die erkaltende Creme auf den Kuchen gießen und völlig auskühlen lassen. Die steife Creme vorsichtig mit einem Messer vom Springformrand lösen. Schlagsahne sehr steif schlagen und mit Schokolade vermischen. Danach auf die Orangencreme streichen und mit einem Teelöffel eindellen. Die Torte vorm Servieren nochmals gut durchkühlen lassen.  
backen: ca. 60 Minuten bei 175- 190 Grad.

### Orangen Wickel Torte 4 Ei + 4 Eigelb M

Zutaten für 12 Stücke.

#### 4 Eier

150 g Zucker

1 Pck. Vanillezucker

1 Pr. Salz

125 g Mehl

1/2 Tl Backpulver

1 El Kakaopulver

6 Bl. weiße Gelatine

6 Orangen

Saft einer Zitrone

100 ml Orangensaft

4 Eigelb

500 g Sahne

80 g Kumquats

25 g Borkenschokolade

### Zubereitung:

1. Eier trennen. Eiweiß, 3 El Wasser, 75 g Zucker, Vanillezucker, Salz steif schlagen. Eigelb unterrühren. Mehl Backpulver, Kakao auf Eicreme sieben, unterheben. Biskuitmasse auf ein mit Backpapier belegtes Blech streichen, ca. 10 Min. backen, heiß auf ein mit Zucker bestreutes Geschirrtuch stürzen. Mit einem feuchten Tuch bedeckt abkühlen lassen.

2. Gelatine einweichen. Orangen so schälen, dass die weiße Haut vollständig mit entfernt wird. Filets zwischen den Trennhäuten ausschneiden, Saft dabei auffangen. Mit Zitronen- und Orangensaft auf 1/4 l auffüllen. Filets kleinschneiden.

3. Eigelb, 75 g Zucker cremig rühren. Saft zugießen. Gelatine auflösen, zur Eigelbmasse gießen. 250 g Sahne steif schlagen. 3/4 der Orangenstücke unterheben. Creme auf den Biskuit streichen, fest werden lassen, bis sie schnittfest ist. Biskuit in 5 cm breite Streifen schneiden. Einen Streifen aufrollen, auf eine Tortenplatte setzen. Übrige Streifen darum legen. Einen Alufolienstreifen um die Torte legen, Mindestens 2 Std. kalt stellen.

4. 250 g Sahne steif schlagen, restl. Orangenstücke unterheben. Alustreifen entfernen, Torte rundum mit Sahne bestreichen. Mit Kumquats, Borkenschokolade verzieren.

Zubereitung: ca. 75 Min.

pro Stück 320 kcal/1340 kJ

Elektroherd. 175°

Gasherd Stufe 2

Umluft 155°

Extra.

Streuen Sie 1-2 El Orangenzesten (von einer unbehandelten Orange!) über die Torte. Gibt es auch als Fertigprodukt im Lebensmittelhandel

Schöne Woche Nr. 7/04

Orangentorte 5 Ei M

5 Eier,

140 g Zucker,  
abger. Schale und Saft von 2 unbehandelten Orangen,  
140 g gem. Mandeln,  
85 g Mehl,  
3 Blatt Gelatine,  
125 g weiche Butter,  
100 g Puderzucker,

125 g Sahne

Springform D24 cm, gefettet und mit Mandeln bestreut

Für den Teig die Eier trennen und die Eigelbe mit dem Zucker schaumig rühren. Die Orangenschale und den Saft von 1 Orange sowie die Mandeln untermischen und etwa 30 Minuten ruhen lassen. Den Backofen auf 160 Grad vorheizen. Die Form fetten und ausstreuen. Die Eiweiße steif schlagen. Das Mehl unter den Teig mengen und den Eischnee unterheben. In die Form füllen und im Backofen (Mitte) **in 30-40 min. goldgelb backen.** Mindestens 6 Stunden ruhen lassen. Für die Creme die Gelatine in reichlich kaltem Wasser einweichen. Die Butter mit dem Puderzucker und der übrigen Orangenschale verrühren. Den restlichen Orangensaft erhitzen. Die ausgedrückte Gelatine darin auflösen. Die Sahne steif schlagen. Sobald der Saft zu gelieren beginnt, diesen rasch esslöffelweise mit der Sahne unter die Butter rühren. Den Tortenboden quer halbieren, einen teil der Creme auf einen Boden streichen, den zweiten darauf legen und mit Creme überziehen. Die Torte mit der restlichen Creme, Schokoladenraspel und kandierten Orangen verzieren.

Orangentorte mit Schokocreme 5 Ei M

Für ca. 12 Stücke

Für den Boden

5 Eier

150 g Zucker  
180 g Mehl  
1 TI Backpulver

Für die Creme

10 Blatt weiße Gelatine  
500 g Vanillejoghurt  
1 Tüte. Vanillinzucker

400 ml Sahne  
4 Orangen  
100 g dunkle Kuvertüre

### Für die Verzierung

400 ml Sahne  
40 g Zucker  
50 g gehackte Mandeln  
50 g Schokoraspel

### Außerdem

Springform mit 26cm Durchmesser

Tortenring  
Boden:

Ofen auf 180 Grad vorheizen. **Die Eier trennen.** Die Eigelbe mit 5 El warmem Wasser und Zucker schaumig schlagen. Das Eiweiß steif schlagen und darauf geben. Mehl mit Backpulver mischen, auf den Eischnee sieben und anschließend behutsam unterheben.

Die Springform am Boden mit Backpapier auslegen, Teig hineingeben, glatt streichen. Ca. 30 min. backen. Herausnehmen, auskühlen lassen und 2-mal waagrecht halbieren.

### Creme

Die Gelatine einweichen. Joghurt mit Vanillinzucker und evtl. 1 El Orangenlikör verrühren. Gelatine ausdrücken, auflösen, unterziehen. Sahne steif schlagen, unter die Masse rühren. Die Creme in 2 Portionen teilen.

Orangen einschließlich der weißen Haut dick schälen, Filets herauslösen und einige beiseite legen. Rest halbieren und unter die eine Hälfte der Creme geben. Kuvertüre grob zerkleinern, schmelzen und unter die restliche Creme ziehen.

Den untersten Biskuitboden mit dem Tortenring umschließen und mit Orangencreme bestreichen. Danach die 2. Biskuitplatte darauf setzen, mit der Schokomasse bestreichen und mit dem 3. Boden abdecken. Die Torte für ca. 4 Std. in den Kühlschrank stellen.

### Verzierung:



Sahne und Zucker steif schlagen. 1/3 davon in einen Spritzbeutel füllen, Torte mit dem Rest rundum überziehen. Sahnetuffs aufspritzen. Torte mit Mandeln, Schokoraspeln, Orangenfilets garnieren.

## Saftige Orangentarte 1 Ei

Zutaten für ca. 12 Stücke

250 g Mehl

1 Prise Salz

1 Päckchen Vanille Zucker

100 g Zucker

50 g gemahlene Mandeln

### 1 Ei

125 g Butter

4 Orangen

125 g Orangen Marmelade

1 Ei Mandelblättchen

1 Ei Puderzucker

ca. 800 g getrocknete Erbsen

## Zubereitung

1. Mehl, Salz, Vanille Zucker, Zucker, 25 g Mandeln, Ei und Butter in Flöckchen glatt verkneten. Auf bemehlten Arbeitsfläche rund (ca. 32 cm Ø) ausrollen und in eine gefettete, mit Mehl ausgestreute Tarteform (28 cm Ø) mit Hebeboden legen. Boden mehrmals einstechen, Form ca. 30 Minuten kühl stellen.

2. Orangen schälen, dabei weiße Haut entfernen. Orangen Scheiben schneiden. Backpapier auf den Teigboden legen. Erbsen darauf streuen und im vorgeheizten Backofen bei 200 °C 20 25 Minuten auf unterer Schiene backen.

3. Marmelade durch ein Sieb streichen. Papier und Erbsen vom Boden heben. Teig mit 25 g gemahlene Mandeln bestreuen. Orangen darauf verteilen. Mit Marmelade bestreichen. Mit Mandelblättchen bestreuen. Auf mittlerer Schiene bei 200 °C ca. 12 Minuten backen. Auskühlen lassen. Tarte mit Puderzucker bestäuben.

Zubereitungszeit ca. 1 Stunde (ohne Wartezeit)

Pro Stück ca. 280 kcal, E 5 g, F 13 g, KH 38 g

Mini Nr. 51/03

## Vollkorn

### Blutorangen Mascarpone Rolle

(12 Stücke)

#### Biskuit:

##### 5 Eier

100 ml warmes Wasser

100 g Honig

120 g sehr fein gemahlener Weizen

80 g fein geriebene, evtl. geröstete Haselnüsse

1 TI fein abgeriebene Orangenschale

#### Füllung:

##### 250 g Mascarpone

60 g Honig

1/2 TI Vanille

2 El Orangenlikör

1/2 TI fein abgeriebene Orangenschale

120 ml Blutorangensaft

400 g Blutorangenfilets

#### Garnitur:

##### 75 g Sahne

30 g fein geriebene geröstete Haselnüsse

Für den Biskuit Eigelb mit Wasser verrühren, nach und nach Honig zugeben und etwa 8 Minuten rühren, bis die Masse hellgelb und schaumig aufgeschlagen ist. Backofen auf 180 °C vorheizen. Backblech mit Backpapier auslegen. Eiweiß steif schlagen. Haselnüsse, Weizenvollkornmehl und abgeriebene Orangenschale sorgfältig mischen. Eigelbmasse in eine große Schüssel geben, darauf die Mehlmischung und das Eiweiß geben und mit einem großen Schneebesen sorgfältig unterheben. Biskuitmasse auf das Backblech geben, glatt streichen und etwa 15 Minuten hellbraun backen. Biskuitplatte auf ein Küchentuch stürzen, das Backpapier abziehen und Biskuit locker aufrollen und auskühlen. Mascarpone mit Honig, Naturvanille, Orangenlikör, schale und Saft glattrühren, Orangenfilets würfeln und unterheben. Biskuitrolle auseinander rollen, mit Mascarpone bestreichen

und zusammenrollen. In Klarsichtrolle einrollen, kalt stellen und 2 Stunden durchziehen lassen. Vor dem Servieren mit steif geschlagener Sahne einstreichen, mit Haselnüssen bestreuen.

## Buchweizen Orangen Torte 3 Ei

3 Eier (Größe M)

Mark Von ½ Vanilleschote

225 g flüssiger Honig

150 g Buchweizenmehl

2 TI Weinstein Backpulver

8 Blatt weiße Gelatine

7 Orangen (mindestens eine unbehandelte)

450 g Vollmilchjogurt

400 g Schlagsahne

2 EI brauner Rohrzucker

30 g Walnusskerne

1 TI Butter oder Margarine

1. Eier trennen, Eiweiß und 2 EI Wasser steif schlagen. Vanillemark zufügen, 75 g Honig zugießen, dabei weiterschlagen. Eigelb unterrühren. Mehl und Backpulver mischen, darauf sieben und locker unterheben.

2. Springform (24 cm ) mit Backpapier auslegen. Teig darin glatt streichen. im vorgeheizten Backofen bei 175 °C ca. 25 Minuten backen, Auskühlen lassen.

3. Die Gelatine einweichen. Schale von der unbehandelten Orange fein abreiben. Orange auspressen. Biskuit halbieren. Böden mit Orangensaft beträufeln. Um den unteren Boden einen Tortenring legen. Übrige Orangen so schälen, dass die weiße Haut vollständig entfernt wird, 1 Orange in ca. 6 Scheiben schneiden. Aus den restlichen Orangen die Filets herauslösen. Reste auspressen, Saft auffangen.

4. Jogurt, 140 g Honig, Schale und 150 ml Saft verrühren, Gelatine ausdrücken, auflösen und in den Jogurt rühren. Kühl stellen, bis er zu gelieren beginnt. 250 g Sahne steif schlagen. Mit den Orangenfilets unter die Jogurtcreme rühren.

5. Füllung, bis auf ca. 4 EI, auf dem unteren Boden verteilen. Mit dem zweiten Boden bedecken. Restliche Creme darauf streichen. Torte ca. 2 Stunden kühl stellen.

6. Zucker karamellisieren, Walnüsse und Fett zufügen. Einzeln auf einem geölten Blech auskühlen lassen. Nüsse, bis auf 6 Hälften, grob hacken.

Restliche Sahne steif schlagen, übrigen Honig unterrühren. Die Torte mit Sahnetuffs, kandierten Walnüssen und Orangenscheiben verziert servieren,

Für ca. 12 Stücke

Zubereitung: ca. 1 1/2 Std. (ohne Wartezeit)

## Orangen Kuchen M

200 g Butter oder Margarine

100 g Vollrohrzucker oder Honig

2 El Sojamehl, angerührt mit etwas Milch oder Sahne

300 g Vollweizenmehl

50 g Speisestärke

1 Päckchen Backpulver

abgeriebene Schale von 2 Apfelsinen und 1 Zitrone (von ungespritzten Früchten)

1/4 l Orangensaft

Fett und Zucker bzw. Honig schaumig rühren, nach und nach Sojamehl, Zitronen und Orangenschale zugeben. Zuletzt Mehl mit Backpulver und Orangensaft nach und nach unterrühren. In einer gefetteten Kastenform bei 160 Grad ca. 50 Min. backen.

Stürzen. Nach dem Erkalten evtl. mit einer Zitronenglasur bestreichen.

## Zitronenglasur

100 150 g Zucker

Saft einer Zitrone

evtl. ein wenig heißes Wasser

## Orangentarte mit Kokoscreme M V

(eine Springform mit 26 cm Durchmesser, 12 Stücke)

## Mürbeteig:

90 g kalte Butter

180 g fein gemahlener Weizen

40 g Honig

1 Tl abgeriebene Zitronenschale

- 1 El Zitronensaft
- 2 -3 El Wasser
- 3 El fein gemahlener Weizen zum Bearbeiten des Teiges

#### Creme:

- 40 g fein gemahlener Weizen
- 1/4 Tl gemahlener Zimt
- 1/4 Tl gemahlene Vanille

#### 300 ml Milch

- 90 g fein geriebene Kokosflocken
- 1/2 Tl abgeriebene Zitronenschale
- 2 El Zitronensaft
- 60 g Honig

#### 120 g Sahne

#### Belag:

- 600 g Orangenfilets (etwa 8 -9 Orangen)
- 1/4 Tl Agar Agar
- 100 ml Orangensaft
- 100 ml Wasser
- 15 g Honig

Für den Teig Butter in kleine Stückchen schneiden, mit Vollkornmehl schnell zwischen den Händen zu Krümeln verreiben. Honig, Zitronenschale, Zitronensaft und nach und nach Wasser zugeben und einen festen Teig herstellen. Teig auf wenig Streumehl ausrollen, in die Springform legen, einen Rand von 2 cm arbeiten und an einem kühlen Ort etwa 30 Minuten ruhen lassen. Teig mit einer Gabel mehrmals einstechen und im vorgeheizten Backofen bei 180°C etwa 15 Minuten backen. Für die Creme Weizenvollkornmehl, Zimt und Vanille mit Milch glatt rühren, unter ständigem Rühren aufkochen und etwa zwei Minuten köcheln lassen, Kokosflocken, Zitronenschale, Zitronensaft und Honig in die heiße Creme einrühren, ausquellen und abkühlen lassen. Sahne steif schlagen und unterheben. Kokoscreme auf dem Teigboden verteilen, Orangenfilets in Kreisen dicht darauf legen. Für den Tortenguss Agar Agar mit kaltem Saft und Wasser verrühren, aufkochen und unter Rühren zwei Minuten kochen lassen, Honig zugeben. Etwas abkühlen lassen. Sobald der Guss andickt über das Obst geben. Meistens wird nur gut die Hälfte des Tortengusses benötigt. Es ist allerdings schwierig, noch kleinere Mengen Agar Agar zu handhaben.

## Orangentorte

Durch das Reismehl geht der Kuchen nur wenig auf + erhält eine krumige Struktur. Das Backergebnis ist ein dichter, aber lockerer Kuchen.

Ca 12 Stück etwa 1415 kJ / 335 kcal,  
6 g E., 21 g F., 32 g K., 5 g Ballaststoffe pro Stück

Zutaten für eine Pfanne von 24 cm Ø

1 ½ unbehandelte Orangen  
15 h frische Hefe  
80 g weiche Butter  
120 g Honig  
160 g gemahlene Mandeln  
1 Prise Meersalz  
¼ TI gemahlene Vanille  
65 g Reismehl (Rundkorn)  
95 g Weizenvollkornmehl  
zum tränken: 1 ½ Orangen eventuell 30 ccm Orangenlikör  
für den Belag : 2 unbehandelte Orangen  
2 Eigelbe  
15 g Maismehl  
60- 70 g Honig  
200 g Sahne  
zum garnieren : 1- 2 EI Mandelsplitter  
für die Pfanne Butter

für den Teig die Schale der Orange abreiben. Die Orangen auspressen. Die Hefe in 120 ccm Saft + dem an der Presse hängenden Fruchtfleisch auflösen.

Die Pfanne einfetten.

Die Butter mit Honig, Mandeln, Orangenschale + den Gewürzen schaumig rühren. Mehl dazu geben, den Hefeorangensaft darüber gießen + alles gut verrühren.

Den Teig in die Pfanne geben + glatt streichen, dann an einem warmen Ort in 40- 60 min zugedeckt leicht aufgehen lassen.

Den Kuchen zugedeckt auf Stufe 1 ½ in ca 35 min von unten braun backen.

Den Kuchen in der Pfanne 20 - 30 min abkühlen lassen, dann behutsam herausstürzen + auf ein Kuchengitter erkalten lassen.

Zum Tränken den Kuchen mit einem Zahnstocher einige Male leicht einstechen.

Die Orangen auspressen, etwa 130 ccm Saft, eventuell mit dem Orangenlikör vermischen + über den Kuchen geben.

Den Kuchen über Nacht durch ziehen lassen.

Für den Belag die Schale der Orangen abreiben, dann die Orangen auspressen.

160 ccm Saft mit der Schale, den Eigelben + dem Maismehl unter ständigen Umrühren 1- 2 min leise kochen + wieder abkühlen lassen : es muss eine dickliche Masse werden.

Den Honig unterrühren.

Die Sahne sehr steif schlagen + unter die etwas abgekühlte Orangenmasse ziehen. Die Sahne auf dem Teig verteilen + nach Wunsch mit den Mandelsplitter verzieren.

Vorbereitungszeit ca 20 min

Ruhezeit 40 -60 min

Backzeit ca 35 min

Tränkzeit für den Boden : über Nacht

Fertigstellung : etwa 30 min

Gegessen : leider zu schnell.

Zu heißes backen hat immer ein Misslingen der Backwaren zur Folge  
Falls man nicht zu heiß bäckt, sind die Backwaren gar, wenn sie von unten braun + etwas knusprig geworden sind.

Der flache Boden wird von unten knusprig gebacken. Der Belag bzw. die Füllung darüber schonend gegart

### Hinweis Ei

Das Ei in den Titelleisten , bedeutet nur,

das sich im Rezept ,

Ei Produkte + deren Anzahl, befinden

Samstag, 25. März 2006

Mit freundlichen Grüßen

### Hinweis M

Das M in den Titelleisten , bedeutet nur,

das sich im Rezept ,

Kuh Milch Produkte, befinden

Mit freundlichen Grüßen

### Hinweis für Word

Die Sammlung ist mit **Verdana 12** geschrieben, wer eine kleinere Schriftgröße benutzt, bei dem stimmen die Seitenzahlenangaben nicht mehr, Sind aber weiterhin aktiv.

Der/die gehe bitte auf das jeweilige Verzeichnis , erst Inhaltsverzeichnis, dann Index, mit der RECHTEN Maustaste

Felder aktualisieren / gesamtes Verzeichnis aktualisieren.  
Dann speichern, O K.

Mit freundlichen Grüßen

Renate1