

Baiser

PS

Es sind gesammelte Rezepte, teils noch nicht probiert.

Sowie freigeschalteten Rezepte, mit Datum + Namen, vom

www.chefkoch.de

teilweise mit den Kommentare , wenn sie zur Aufklärung verschiedener Begriffe beitragen konnten .

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

Bitte um Verständnis.

nur Vegetarisch

Mit freundlichen Grüßen

Hans

Zusammen gestellt Donnerstag, 6. April 2006

www.Hans-joachim60.de

Index

Diverses Fertig	7	Torten Fertige Eis.....	127
Diverses Frisch	12	Torten Fertige Obst	137
Herstellung	31	Torten Frisch Alkohol	143
Kuchen Fertige	32	Torten Frisch Andere.....	165
Kuchen Frisch Alkohol.....	37	Torten Frisch Eis	179
Kuchen Frisch Diverse.....	45	Torten Frisch Obst.....	182
Kuchen Frisch Käse + Quark	50	Torten Frisch Quark + Käse	
Kuchen Frisch Obst	63	238
Kuchen Frisch Rhabarber	89	Torten Frisch Rhabarber....	253
Torten Fertige Alkohol	105	Vollkorn	260
Torten Fertige Andere.....	121		

Inhaltsverzeichnis

Baiser.....	1
PS.....	1
Index.....	1
Inhaltsverzeichnis.....	1
Diverses Fertig.....	7
Aprikosen Torte M o.....	7
Baiser mit Schoko Rum Creme Ei M.....	8
Eisberg Muffeins 3 Ei + 1 Eiweiß M.....	9
Erdbeerquark 4 Eiweiß M.....	9
Mirabellenkaltschale Ei.....	10
Nachtisch nach Art „Mama Italia“ Ei M.....	11
Quark Pyramide Ei M.....	11
Diverses Frisch.....	12
Ananas Kokos Baiser 3 Eiweiß.....	12
Ananas Mandelgebäck 1 Ei M.....	13
Anis Baiser Streifen 4 Eiweiß M.....	13
Aprikosen Zitronen Baiser 4 Ei.....	14
Baiser Lila 3 Eiweiß.....	15
Baiser Mokka Eis 8 Eiweiß M.....	15
Bratäpfel mit Baiserhaube 3 Ei.....	16
Erdbeereis und hausgemachtes Baiser 4 Eiweiß M.....	17
Erdbeerquark 4 Eiweiß M.....	17
Flammierte Bananen mit Baisermasse 2 Eiweiß.....	18
Früchte mit Erdnuss - Baiser 3 Eiweiß.....	19
Kokosschäumchen 2 Eiweiß.....	19
Mandeltorte / Dessert evtl 4-6 Eiweiß M.....	20
Nussplätzchen, Grenoble 1 Ei.....	23
Obst mit Mandelbaiser 2 Eiweiß.....	23
Pfirsich Baiser Gratin 3 Eiweiß.....	24
Raureif 6 Eiweiß M.....	25
Rhabarber Gries Schaum 1 Eiweiß.....	26
Schokoladensouffle 6 Ei M.....	27
Stachelbeer Kiwi Kaltschale mit Baiser 2 Eiweiß.....	28
Wallnuss Schokoladen Busserl 1 Eiweiß M.....	28
Weihnachtsbaisers mit Mokka 2 Eiweiß.....	29
Zimtbaisermakronen 6 Eiweiß.....	30
Herstellung.....	31
Baisermasse 250 ml Eiweiß.....	31
Baisers 150 g Eiweiß.....	31
Kuchen Fertige.....	32
Apfel Flocken Schnitten 6 Ei M.....	32
Apfelkuchen mit Zimt Sahnehaube 1 Ei M.....	33
Erdbeer Eisgugelhupf Glace 3 Eigelb M.....	34
Gugelhupf XI 4 Eigelb M o.....	35
Wattekuchen 4 Ei M.....	36
Kuchen Frisch Alkohol.....	37
Apfel Blech Kuchen mit Zitronenbaiser 4 Ei + 4 Eiweiß.....	37
Apfelkuchen mit Zitronenbaiser 6 Ei.....	38

Aprikosen Kuchen mit Baiserhaube 4 Ei M	39
Birnenkuchen mit Baiserhaube 1 Ei + 3 Eiweiß M	39
Pflaumen Nuss Kuchen 4 Ei + 3 Eiweiß M.....	40
Quittenkuchen mit Mandelbaiser 1 Ei + 4 Eiweiß	42
Rhabarber Kuchen vom Blech 8 Ei.....	43
Stachelbeer Baiser Kuchen 3 Ei M	44
Kuchen Frisch Diverse	45
Eisschnitten mit Mohn Baiser 4 Eiweiß M	45
Magdalenenkuchen 3 Ei + 4 Eiweiß.....	46
Spiegelei Zitronenkuchen 7 Ei M	47
Zitronen Baiser Kuchen 2 Ei M.....	48
Zitronen Sahne Schnitten 4 Ei M	49
Kuchen Frisch Käse + Quark.....	50
Beerenkuchen mit Mandelbaiser 4 Ei M V.....	50
Eiskaffee Blaubeere Käsekuchen 8 Ei M	52
Exotischer Käsekuchen 4 Ei + 3 Eiweiß M	52
Goldtröpfchen Käsekuchen 4 Ei M	53
Johannisbeere Quarkkuchen 5 Ei M.....	54
Käsekuchen mit Baiserhaube 8 Ei M.....	56
Käsekuchen mit Himbeeren 8 Ei M	57
Käsekuchen vom Feinsten 4 Ei M	58
Pflaumenkuchen mit Baiser 1 Ei + 4 Eiweiß M.....	59
Rhabarber Quark Kuchen 5 Ei M.....	60
Schneekuchen mit Obst, 4 Ei M	61
Kuchen Frisch Obst	63
Ananaskuchen mit Kokosbaiser 3 Ei M.....	63
Apfel Aprikosen Kuchen mit Schaummasse 8 Ei M	64
Apfel Kuchen mit Pflaumenmus 2 Eigelb + 8 Eiweiß	65
Feiner Kirsch Baiserkuchen 4 Ei + 6 Eiweiß	66
Früchtekuchen mit Baiser 3 Ei.....	67
Heidelbeerkuchen mit Baiser 1 Ei + 3 Eiweiß.....	68
Johannis Nuss Kuchen mit Baiser 4 Ei M	68
Johannisbeer Baiser Kuchen 1 Ei + 6 Eiweiß.....	69
Johannisbeere Nuss Kuchen mit Baiser 4 Ei M	70
Johannisbeerkuchen 4 Ei M.....	71
Johannisbeerkuchen mit Baiser 1 Ei + 2 Eiweiß	71
Johannisbeerkuchen mit Baiser 5 Ei M.....	72
Käsekuchen mit Himbeeren 8 Ei M	73
Kirsch Blechkuchen mit Mandel Baiser 8 Ei M.....	74
Kirschkuchen mit Baiser 3 Ei M.....	75
Kirschkuchen mit Baiser 4 Ei + 6 Eiweiß	76
Kirschkuchen mit Kokos-Baiser 3 Ei + 3 Eiweiß M.....	77
Laras Heidelbeer Kokos 3 Ei M	78
Litschis Kuchen mit Baiserhaube 2 Ei + 1 Eigelb	79
Marillen Kuchen mit Vanillehäubchen 3 Ei M.....	80
Pawlowa Erdbeersahnecreme 3 Eiweiß M	81
Pflaumen Nuss Kuchen 4 Ei + 3 Eiweiß M.....	82
Pflaumenkuchen mit Baiser 1 Ei + 4 Eiweiß M.....	83

Stachelbeer Kuchen mit Baiser 7 Ei M	84
Stachelbeerkuchen mit Baiser 1 Ei + 3 Eiweiß	84
Trauben Apfel Baiser Kuchen 8 Ei M	85
Trauben Baiser Kuchen 1 Ei + 4 Eiweiß M	86
Wiesen Liesbeth Kuchen 3 Ei M	87
Zwetschen Baiser Kuchen 1 Ei + 4 Eiweiß M	88
Kuchen Frisch Rhabarber	89
Rhabarber Baiser auf Mürbeteigboden 5 Ei	89
Rhabarber Baiser Kuchen 1 Ei + 3 Eiweiß	90
Rhabarber Baiser Kuchen 4 Ei	91
Rhabarber Baiserkuchen 5 Ei	92
Rhabarber Kuchen 5 Ei + 1 Eiweiß M	93
Rhabarber Kuchen auf dem Blech 4 Ei	94
Rhabarber Kuchen mit Baiser 3 Ei	95
Rhabarber Kuchen mit Baiser 3 Ei + 2 Eiweiß M	96
Rhabarber Kuchen mit Baiser 4 Ei M	97
Rhabarber Kuchen mit Kokos 4 Ei + 3 Eiweiß M	97
Rhabarber Kuchen mit Mandelbaiser 4 Ei	99
Rhabarber Kuchen mit Vanillepudding 4 Ei M	100
Rhabarber Kuchen vom Blech 8 Ei	101
Rhabarber Nuss Kuchen 6 Ei + 5 Eiweiß M	102
Rhabarber oder Johannisbeerkuchen 4 Ei	103
Rhabarber Quark Kuchen 5 Ei M	104
Torten Fertige Alkohol	105
Apfel Amaretto Torte 2 Ei + 4 Eiweiß M	105
Baileys Torte 2 Ei M	107
Baileys Torte II 2 Ei M	108
Caipirinha Torte 3 Ei M	109
Cappuccino Biskuit mit Sahnewolke 4 Ei + 2 Eigelb M	110
Champagner Flockentorte 3 Ei M	112
Erdbeer Espresso Torte 2 Ei M	113
Feine Apfel Torte 5 Ei + 1 Eigelb M	114
Himbeer Sahne Torte 2 Ei M	116
Mandarinen Baiser Torte 3 Ei M	117
Mandeltorte / Dessert evtl 4-6 Ei M	118
Ostertorte 4 Ei M	120
Torten Fertige Andere	121
Aprikosen Torte M o	121
Baiser-Törtchen mit Kastaniencreme M	121
Eiskaffee Blaubeere Käsekuchen 8 Ei M	123
Grillade Torte I Ei M o	124
Kekstorte mit Himbeeren M o	124
Rhabarber Torte mit Baiser Flöckchen 2 Ei + 1 Eigelb M	125
Zimt Mascarponecreme Torte Ei M	126
Torten Fertige Eis	127
10 Minuten Eissplittertorte Ei M	127
Beeren Eistorte Ei M	128
Eissplitter Torte Ei M	128

Eissplittertorte Ei M.....	129
Eissplittertorte I M.....	130
Eissplittertorte II M.....	131
Eistorte M.....	131
Grillade Torte II Ei M o.....	132
Grillage (Eis) Torte Ei M.....	133
Himbeer Baiser Eistorte 2 Ei M.....	133
Himbeer Eistorte mit Baiser M.....	134
Schokosplitter Eistorte mit Baiser M.....	135
Zitronen Eis Torte 5 Eiweiß M o.....	136
Torten Fertige Obst.....	137
Beeren Baiser Torte 4 Ei + 4 Eigelb.....	137
Mandarinen Baiser Torte 3 Ei M.....	138
Obst mit Mandelbaiser 2 Eiweiß.....	140
Traumhafte Himbeer Baisertorte 2 Ei M.....	140
Zitronen Flocken Torte Johannisbeere 4 Ei + 4 Eigelb.....	142
Torten Frisch Alkohol.....	143
Abraham Lincoln Torte 6 Ei M.....	143
Baiser Torte f Muttertag 6 Eiweiß.....	144
Baiser Torte mit Zitrus-Sahne.....	146
Baisertorte 5 Eiweiß M.....	147
Chocolate Cinnamon Babka 2 Ei + 1 Eigelb M.....	147
Flockensahnetorte 14 Ei + 2 Eigelb M.....	149
Grand Marnier Torte 10 Ei M.....	151
Grillage Torte 4 Eiweiß M.....	152
Irische Stachelbeer Baiser Torte 4 Ei M.....	154
Irische Stachelbeertorte 4 Ei + 1 Eigelb M.....	155
Japonaise Torte 5 Ei M.....	156
Mokka Torte 3 Ei + 1 Eiweiß M.....	158
Queen Torte 4 Ei M.....	159
Raureif Torte 6 Eiweiß M.....	160
Sahnetorte mit Mascarponecreme 4 Ei M.....	161
Schildkrötenmotiv Torte 3 Ei + 8 Eigelb M.....	162
Schoko Torte 6 Ei M.....	164
Torten Frisch Andere.....	165
Agnes Bernauer-Torte 7 Eiweiß M.....	165
Baisertorte Lukull 4 Eiweiß M.....	166
Himmelstorte 4 Ei M.....	167
Himmlische Torte 4 Ei M.....	168
Kaffeehaus Torte 6 Ei + 3 Eiweiß M.....	169
Klabauter Torte 8 Ei.....	170
Mandel Baiser Torte 4 Ei M.....	171
Ozeantorte 4 Ei M.....	171
Zitronen Torte Baiser 4 Ei + 1 Eiweiß M.....	172
Zitronen Torte Baiser 5 Ei M.....	175
Zitronen Torte mit Baiser Haube 3 Ei + 2 Eigelb M.....	176
Zitronentorte mit Fächer 2 Ei M.....	178
Torten Frisch Eis.....	179

Eiscremetorte mit Baiser 4 Ei M	179
Eissplittertorte 3 Eiweiß M	180
Eistorte 4 Eiweiß M	181
Kirsch Eistorte mit Schokolade 3 Ei + 2 Eigelb M	181
Torten Frisch Obst	182
Amerika Torte 4 Ei M	182
Amerika Torte 5 Ei M	183
Apfeltorte mit Baiserhaube 3 Ei	184
Aprikosen Torte (250 ml Eiweiß) M	184
Baiser Törtchen mit Fruchtbelag 8 Eiweiß M	185
Baisertorte Martinique 1 Ei + 3 Eiweiß M	186
Beerentorte mit Baiserhaube 5 Ei + 1 Eigelb M	187
Calapuno Torte mit Erdbeeren 3 Eiweiß M	191
Candelight Torte 6 Ei M	192
Erdbeer Baiser Torte 4 Ei M	193
Erdbeer Baisertorte 4 Ei M	193
Fruchtige Baiser Torte 8 Eiweiß M	195
Hansen Jensen Torte 4 Ei M	196
Heidelbeer Baiser Tarte 6 Ei M	197
Heidelbeertarte mit Baiserhaube 6 Ei M	198
Hensen Jensen Torte 5 Ei M	199
Himbeer Baiser Torte 6 Ei M	200
Himbeer Mokka Torte 2 Ei + 3 Eiweiß M	201
Himmel Torte mit kanadischen Holunder 10 Eiweiß M	202
Irische Stachelbeer Baiser Torte 4 Ei M	203
Johannisbeer Baiser Torte 4 Ei M	204
Kirsch Baiser Torte 3 Ei + 2 Eiweiß	205
Kirsch Baiser Torte 5 Ei	206
Kirschtorte 200 g Eiweiß + 150 g Eigelb M	207
Kokos Kirsch Jogurt Torte 3 Ei M	208
Krater Torte 4 Ei M	209
Limettentorte mit Baiserhaube 4 Ei M	210
Mandarinen Baiser Torte 4 Ei M	211
Mandarinen Quark Torte 4 Ei M	212
Mango Torte mit Baiserhaube 2 Ei M	213
Ostfriesen Torte 4 Ei M	214
Pawlowa Torte knusprig 3 Eiweiß M	215
Pawlowa-Torte I 3 Eiweiß M	215
Pawlowa-Torte II 3 Eiweiß M	216
Pfirsich Baiser Torte mit Häschen 3 Ei M	217
Pflaumen Baiser Torte 4 Ei + 3 Eiweiß M	218
Ribisel Mandel Baiser Torte 4 Ei + 1 Eigelb	220
Schokoladen Baiser Torte 6 Eiweiß M	221
Stachelbeer Baiser Torte 1 Ei + 3 Eiweiß	222
Stachelbeer Baiser Torte 2 Ei	223
Stachelbeer Baiser Torte 4 Ei M	224
Stachelbeer Sahne Baiser Torte 2 Ei + 1 Eigelb M	225
Stachelbeer Schmandtorte 3 Ei M	226

Stachelbeertorte mit Baiser 3 Ei.....	228
Wolkentorte mit Erdbeeren 4 Ei M.....	229
Zitronen Baiser Torte 4 Ei M.....	230
Zitronen Baiser Torte 5 Ei M.....	231
Zitronen Omelette Torte 8 Ei M.....	233
Zitronen Torte Eischnee zart 2 Ei + 1 Eigelb	234
Zitronen Torte mit Baiserhaube 3 Ei + 2 Eiweiß M.....	236
Zwetschgen Baiser Torte 4 Ei M.....	237
Torten Frisch Quark + Käse.....	238
Fruchtig frische Tränchentorte 4 Ei M.....	238
Goldtröpfchen Torte I 4 Ei M.....	239
Goldtröpfchen Torte II 4 Ei M.....	240
Goldtröpfchen Torte III 4 Ei M.....	241
Hüttenkäsetorte 7 Ei + 1 Eigelb M.....	242
Käse Baiser Torte 4 Ei M.....	243
Käse Sahne Baiser Torte 2 Ei + 2 Eigelb M.....	244
Mandarinen Quark Torte 4 Ei M.....	245
Quarktorte mit Baiserdecke 3 Ei + 2 Eigelb M.....	246
Rhabarber Käsetorte mit Baiser 4 Ei M.....	247
Rhabarber Torte mit Quarkguss 4 Ei M.....	248
Rote Grütze Torte 5 Ei M.....	250
Sahnetorte mit Mascarponecreme 4 Ei M.....	251
Wiener Käsetorte 4 Ei M.....	252
Torten Frisch Rhabarber.....	253
Petras Rhabarber Baiser Torte 5 Ei M.....	253
Rhabarber Baiser Torte 2 Ei + 2 Eiweiß.....	254
Rhabarber Käsetorte mit Baiser 4 Ei M.....	255
Rhabarber Torte mit Baiser 4 Ei.....	256
Rhabarber Torte mit Quarkguss 4 Ei M.....	257
Rhabarbertorte 4 Ei M.....	258
Vollkorn.....	260
Key Lime Pie 6 Ei M.....	260
Vollkorn Baiser Torte 2 Ei + 2 Eigelb M.....	261
Vollkorn Obsttörtchen mit Baiser 2 Ei + 3 Eiweiß M.....	261
Hinweis für Word.....	262

Diverses Fertig

Aprikosen Torte M o

1 Kg Aprikosen, abgeschreckt, + durch den Fleischwolf

750 g Quark

250 g Vollrohrzucker

1/2 TI Vanillepulver/ 1 T Vanillezucker

2 Tüten gem. Gelatine, nach Anweisung der Tüte
alles mit einander vermengen
+ in eine 24 cm 8 Springform,
die mit Backpapier ausgelegt
+ deren Boden mit zerdrückte Baiser ca 1 cm hoch

dann ein paar Stunden kühl stellen, am besten über Nacht

Hans60

Baiser mit Schoko Rum Creme Ei M

Zutaten:

0,3 l. (2 Tassen) kalte Milch,
1 Päckchen Schoko- Rum- Creme ohne Kochen,
50 g Borkenschokolade,
8 Baiserschalen (gibt's fertig).

Zubereitung:

Milch in eine Schüssel geben. Den Inhalt des Päckchens einstreuen alles mit dem Handrührgerät auf höchster Stufe 2 Min. cremig schlagen. Borkenschokolade zerreiben, die Hälfte unter die Creme mischen. 30 Min. kalt stellen. Creme in vier Baiserschalen spritzen. Mit restlicher Schokolade bestreuen und mit Baiserschalen bedecken.

Pro Portion 220 Kalorien

Brombeer - Vanille - Dessert M

4 Stück

Zutaten:

250 g Vanille - Quark
500 g Brombeeren
evtl. 6 EL Brombeerlikör
4 Baisertörtchen
4 gehäufte EL Kokosraspel

Zubereitung:

Vanillequark in zwei Gläser geben. Brombeeren abspülen, trockentupfen, mit dem Likör vermischen und in die Gläser füllen. Einige Früchte für die Dekoration zurücklassen. Baiser zerbröckeln, mit einem EL Kokosraspel

vermischen und auf die Brombeeren geben. Restliche Brombeeren auf das Baiser setzen und mit Kokosraspeln bestreuen.

Eisberg Muffeins 3 Ei + 1 Eiweiß M

All-in-Teig:

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

3 Eier

120 g weiche Butter oder Margarine

6 EL Milch

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

Belag:

50 g weiße Baisers

1 frisches Eiweiß

200 g gesiebter Puderzucker
1 EL Zitronensaft
einige Tropfen Minzöl

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

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

Erdbeerquark 4 Eiweiß M

Zutaten: (für 8 10 Personen)

2 kg Erdbeeren

1,5 kg Quark

1 Vanilleschote

Eischnee von 4 Eiweiß

Schale und Saft von 2 Orangen

Schale und Saft von 1 Zitrone

4 Baiser Tennisballgröße

200 g Schokomandeln

Zucker

Zubereitung:

Erdbeeren waschen, putzen und mit Küchentuch trocknen, vierteln und zuckern. Eine Stunde durchziehen lassen. Eiweiß steif schlagen, leicht zuckern. Quark mit Orangen-, Zitronensaft und ausgekratzter Vanilleschote verrühren. Die vorher herunter geschnittene Schale der Zitrusfrüchte fein hacken und zum Quark geben. Dann den Eischnee vorsichtig unterheben. Wer möchte, zuckert den Quark noch etwas nach. Nun Schokomandeln und Baiser in einen Gefrierbeutel geben und zertrümmern (mit Nudelholz oder Hammer).

Geschützt durch den Beutel fliegen die Brösel nicht in der Küche herum. Die süßen Brösel und die Erdbeeren in den Quark rühren. Ein paar der Erdbeeren aufheben und den Quark damit garnieren

Mirabellenkaltschale Ei

500 g Mirabellen,

1 Stück Zitronenschale (ungespritzt),

Saft von 1 Zitrone,

1/2 l Weißwein,

100 g Zucker,

2 gehäufte EL Tapioka oder Sago,

1 Baiserschale.

Mirabellen waschen und entsteinen. Obst mit Zitronenschale und Saft, Weißwein, 1/2 l Wasser zum Kochen bringen. Zucker und Tapioka oder Sago zugeben, umrühren, 10 Min. bei milder Hitze quellen lassen. Danach zugedeckt erkalten lassen. Kaltschale eventuell nochmals mit Zucker und

Zitronensaft abschmecken und vor dem Servieren mit grob zerbröselter Baiserschale bestreuen.

4 Portionen a 300 Kalorien = 1255 Joule

Nachtisch nach Art „Mama Italia“ Ei M

Zutaten:

3 Baiser vom Bäcker

500 gr. Früchte gefroren
(z. B. Himbeeren, Erdbeeren usw.)

500 gr. Mascarpone

250 gr. Quark

2 Vanillezucker

1 Schuss Milch

100 gr. Mandelblätter

1 Ei Butter

4 Ei Zucker

Mascarpone, Quark, Milch und Vanillezucker verrühren. Die Butter in der Pfanne schmelzen, den Zucker dazu geben und die Mandelblättchen darin rösten.

Die Baisers in die Auflaufform bröseln, die gefrorenen Früchte darüber, dann noch die Mascarponecreme und zum Schluss die Mandelblättchen als Abschluss oben drauf schichten. Nun nur noch ca. 3 - 4 Stunden im Kühlschrank ziehen lassen und schon ist der Nachtisch fertig.

Geht ganz schnell und einfach und ist super lecker

Quark Pyramide Ei M

Zutaten für 8 Portionen:

750 g gemischte Beeren, TK oder frisch
1 Zitrone, abgeriebene Schale und Saft

750 g Schichtkäse

250 g Mascarpone

60 g Zucker

2 Bourbon Vanillezucker
1 Pr Salz

100 g Baiser, in grobe Brösel
5 Blatt weiße Gelatine

Zubereitung:

Gelatine in kaltem Wasser einweichen.

Die Beeren antauen lassen, einige zur Deko zurückbehalten.

Käse mit Mascarpone, Zitrone, Zucker, Vanillezucker und Salz so lange schlagen, bis der Zucker gelöst ist.

Gelatine in mäßiger Hitze auflösen, 2 Löffel Creme dazugeben, dann restliche Creme unterrühren. Nun die Baiserbrösel untermengen.

Eine 2 l Puddingform oder 8 Portionsförmchen kalt ausspülen.

Eine Schicht Creme einfüllen, ein paar Beeren darauf geben, so weiter fortfahren, bis alle Zutaten verbraucht sind. Letzte Schicht sollte Creme sein.

Das Dessert für mindestens 4 Std in den Kühlschrank stellen.

Auf eine Große Platte, besonders hübsch ist eine Rote, stürzen, mit Beeren und Sahnetupfer verzieren und den Rand mit Puderzucker bestäuben.

Diverses Frisch

Ananas Kokos Baiser 3 Eiweiß

Zutaten für 50 Portionen
150 g Ananas, kandiert

3 Eiweiß

1 Prise Salz
150 g Zucker
150 g Kokosraspel
½ Flasche Rum-Aroma

Ananas klein schneiden bzw. hacken. Eiweiß und Salz sehr steif schlagen. Zucker einrieseln lassen. Rumaroma unterrühren. Kokosraspel und Ananas unterheben. Mit Hilfe zweier Teelöffel kleine Häufchen auf ein mit Backpapier belegtes Blech geben. Backen bei 150°C etwa 25 Minuten. Nach Belieben mit Kuvertüre besprenkeln.

Zubereitungszeit: ca. 20 Minuten
10.12.02 shadow96

Ananas Mandelgebäck 1 Ei M

400 g Rohmarzipan
200 g Puderzucker
60 g fein gehackte Ananas
2 TL frisch geriebener Ingwer
1 EL Rum

1 Ei trennen

1 EL Sahne

150 g gehobelte Mandeln

Rohmarzipan mit Puderzucker verrühren und Ananas und Ingwer sowie den Rum und das Eiweiß einarbeiten. Es muß eine glatte homogene Masse entstehen. Den Backofen auf 150 C vorheizen. Aus der Marzipanmasse eine Rolle formen, die in Scheiben geschnitten wird. Eigelb und Sahne verrühren und die Kugeln damit bestreichen. In Mandelblättchen wälzen und etwa 15 Min. backen.

Anis Baiser Streifen 4 Eiweiß M

400 g Puderzucker

4 Eiweiß (Gr. M)

175 g fein gemahlene Mandeln (ohne Haut)
1 TL gemahlener Anis

75 g Vollmilch Kuvertüre

15-20 g gemahlene Pistazien

1. Puderzucker fein sieben. Eiweiß mit den Schneebeesen des Handrührgerätes steif schlagen. Puderzucker dabei zum Schluss nach und nach einrühren. Mandeln und Anis unterheben
2. Baisermasse portionsweise in einen Spritzbeutel mit großer Lochtülle füllen. Mit dem Spritzbeutel auf 2 mit Backpapier ausgelegte Backbleche 4-5 cm lange Baiserstreifen spritzen. Baiser Blechweise im vorgeheizten Ofen bei 100 C 1-1 1/2 Stunden trocknen lassen. Baiserstreifen herausnehmen und auf einem Kuchengitter gut auskühlen lassen.
3. Kuvertüre grob hacken und auf dem heißen Wasserbad schmelzen. Etwas abkühlen lassen und erneut schmelzen. Auf jeden Baiserstreifen einen Pinselstrich Kuvertüre auftragen. Pistazien auf die feuchte Kuvertüre streuen und die Kuvertüre trocknen lassen. Für ca. 80 Stück Zubereitung- ca. 2 Stunden (ohne Wartezeit) kcal/Stück: ca. 40 Fett/Stück: ca. 1

Aprikosen Zitronen Baiser 4 Ei

Zubereitungszeit 45 Min.

Backzeit 1 1/2 Std.

Ergibt 6 Stücke

4 große Eiweiß

3/4 Becher Zucker

1 TI Weißweinessig

5 Tropfen Vanillearoma

Aprikosencreme

4 Eidotter

1 Ei Zucker

2 Ei Mondamin

1 Dose Aprikosen (425 g), püriert

2 TI Zitronensaft

2 TI geriebene Schale von unbehandelter Zitrone

1. Den Backofen auf 180 °C vorheizen. Ein Backblech (28 x 32 cm) mit zerlassener Butter oder Öl einpinseln und zusätzlich mit Backpapier auslegen. Einen 20 cm großen Kreis darauf zeichnen.

2. Das Eiweiß in einer Schüssel mit dem elektrischen Handmixer steif schlagen. Nach und nach unter ständigem Rühren den Zucker zufügen, bis der Eischnee glänzt und der Zucker sich ganz aufgelöst hat. Essig und Vanillearoma mit einem Metallschneebecken unterrühren.

3. Die Mischung auf dem Kreis verteilen und in die Mitte eine kleine Mulde drücken. Die Ofentemperatur auf 150 °C reduzieren und das Baiser etwa 1 1/2 Stunden backen, bis es knusprig ist. Den Herd ausschalten. Das Baiser bei einer Spalt breit geöffneter Tür im Ofen abkühlen lassen.

4. Für die Aprikosencreme. Eidotter, Zucker und Stärke in einer hitzebeständigen Form schaumig schlagen. Aprikosenpüree, Zitronensaft und Zitronenschale in einem Topf erhitzen. Kurz vor dem Kochen vom Herd nehmen. Die Aprikosenmasse unter ständigem Rühren zur Eimasse geben. Die Mischung zurück in den Topf gießen und unter Rühren 5 Minuten erhitzen, bis sie kocht und eingedickt ist. Vom Herd nehmen. Mit Frischhaltefolie zugedeckt abkühlen lassen.

5. Die erkaltete Aprikosencreme in die Mulde des Baisers füllen und glattstreichen. Vor dem Aufschneiden 10 Minuten stehen lassen. Mit geschlagener Sahne und Zitronenzesten verzieren.

Baiser Lila 3 Eiweiß

Zutaten für 4 Portionen

2 Eiweiß

125 g Zucker
1 Pkt. Vanillinzucker
3 Tropfen Zitronensaft

1 Eiweiß, (für den Guss)

220 g Puderzucker
Lebensmittelfarbe

Zubereitung

Eiweiß steif schlagen, Puderzucker und Vanillinzucker hinzufügen und weiterschlagen, bis eine feste Eiweiß-Masse entsteht.
Mit Hilfe von 2 Löffeln unregelmäßige Portionen auf ein mit Backpapier belegtes Backblech verteilen.
Im vorgeheizten Ofen bei 100-110° ca. 1,5 Std. trocknen lassen.

Guss: Eiweiß mit Puderzucker gut mischen. Nach Lust ein paar Tropfen Zitronensaft oder Milch hinzufügen. Bis der gewünschte Farbton erreicht ist, mit Lebensmittelfarbe mischen. Die Baisers damit verzieren.

Zubereitungszeit: ca. 20 Minuten
24.07.05 Schnitzelexpress

Kommentar von mexico81 04.01.2006 20:01
hab das ganze ohne den Gruß gemacht. und das war überaus lecker!! :)

Baiser Mokka Eis 8 Eiweiß M

0,25 l Eiweiß von etwa 8 Eiern

375 g Zucker
30 g Speisestärke

1 l Instant- Pulverkaffee

0,25 l Sahne

3 l Zucker
200 g Sauerkirschen aus dem Glas

2 Vanilleeis

Backblech mit Backpapier auslegen

Den Backofen auf 100° vorheizen

Die Eiweiße mit der Hälfte des Zuckers zu steifen Schnee schlagen.

Den restlichen Zucker mit der Stärke mischen + unter den Eischnee ziehen (nicht mit dem elek. Handrührer)

Die Baisermasse in ein Spritzbeutel mit Sterntülle füllen + auf das Backblech 15 Rosetten spritzen.

Die Baiser auf die mittlere Schiebeleiste über Nacht trocknen lassen. Dabei die Backofentür mit einem Kochlöffel einen Spalt offen halten.

Den Pulverkaffee mit 1 El heißen Wasser auflösen + erkalten lassen.

Die Sahne mit Zucker steif schlagen + den Kaffee unterrühren.

Die Sahne mit einem Spritzbeutel ringförmig auf die Baisers spritzen.

Einige Kirschen in die Sahne legen,

je 1 Scheibe Vanilleeis über die Kirschen legen +

die restlichen drauflegen

Sonntag, 18. Mai 2003

Bratäpfel mit Baiserhaube 3 Ei

Zutaten für 12 Stück

3 Ei (G. M)

200 g Marzipan-Rohmasse

2 EL Orangenlikör

6 kleine säuerliche Äpfel

Fett (für die Förmchen)

125 g rotes Gelee

175 g Zucker

1 TL Zitronensaft

2-3 EL Mandelblättchen

Puderzucker (zum Bestäuben)

Zubereitung

1.

Ei trennen. Eiweiß kalt stellen. Marzipan grob raspeln, mit Eigelb und Likör cremig rühren. Äpfel waschen, halbieren und entkernen.

2.

4 ofenfeste Förmchen, große Form oder Fettpfanne fetten. Äpfel hineinsetzen. Je 1 TL Gelee und Marzipan in die Äpfel füllen. Im heißen Ofen (E-Herd: 200 °C/Umluft: 175 °C/Gas: Stufe 3) ca. 15 Minuten backen.

3.

Eiweiß steif schlagen, Zucker dabei einrieseln und Zitronensaft zugeben. Auf die Äpfel geben. Mit Mandeln bestreuen und bei gleicher Temperatur 15-20 Minuten backen. Mit Puderzucker bestäuben. Dazu schmeckt Vanillesoße.

Zubereitungszeit: ca. 1 Stunde

Erdbeereis und hausgemachtes Baiser 4 Eiweiß M

Zutatenangaben ausgelegt für 6 Portionen:

500 g Erdbeeren
1/2 Zitrone(n), Saft davon
100 g Zucker

500 g Quark

4 Eiweiß

1 EL Zitronensaft
200 g Zucker
1 Prise Salz
Mehl

Butter

Zubereitung:

Die Erdbeeren waschen und von den Stielen befreien, in Stücke schneiden; 6 ganze Erdbeeren zum Garnieren aufheben. Die Erdbeeren mit dem Zitronensaft und dem Zucker in der Küchenmaschine pürieren. Den Quark untermischen. In eine Plastikdose geben und im Gefriergerät 5 Stunden gefrieren lassen. Das Eis 1/4 Stunde vor dem Servieren aus dem Gefriergerät nehmen, Kugeln formen und in 6 Dessertschälchen geben. Mit den Erdbeeren garnieren. Für das Baiser den Ofen auf 2 vorheizen. Die Eiweiße, den Zucker, das Salz und den Zitronensaft in eine Rührschüssel geben. Steif schlagen. Das Backblech mit Butter bestreichen und mit Mehl bestäuben. Das steifgeschlagene Eiweiß in kleinen Häufchen darauf setzen. Bei geringer Hitze ca. 1 Stunde garen und in der halb geöffneten Backröhre abkühlen lassen. Das abgekühlte Baiser zum Erdbeereis servieren.

Zubereitungszeit: 30 Minuten

Erdbeerquark 4 Eiweiß M

Zutaten: (für 8 10 Personen)

2 kg Erdbeeren

1,5 kg Quark

1 Vanilleschote

Eischnee von 4 Eiweiß

Schale und Saft von 2 Orangen

Schale und Saft von 1 Zitrone

4 Baiser Tennisballgröße

200 g Schokomandeln

Zucker

Zubereitung:

Erdbeeren waschen, putzen und mit Küchentuch trocknen, vierteln und zuckern. Eine Stunde durchziehen lassen. Eiweiß steif schlagen, leicht zuckern. Quark mit Orangen-, Zitronensaft und ausgekratzter Vanilleschote verrühren. Die vorher herunter geschnittene Schale der Zitrusfrüchte fein hacken und zum Quark geben. Dann den Eischnee vorsichtig unterheben. Wer möchte, zuckert den Quark noch etwas nach. Nun Schokomandeln und Baiser in einen Gefrierbeutel geben und zertrümmern (mit Nudelholz oder Hammer).

Geschützt durch den Beutel fliegen die Brösel nicht in der Küche herum. Die süßen Brösel und die Erdbeeren in den Quark rühren. Ein paar der Erdbeeren aufheben und den Quark damit garnieren

Flambierte Bananen mit Baisermasse 2 Eiweiß

Zutaten für 2 Portionen

1 Banane(n)

50 ml Rum

2 Eiweiß

125 g Zucker

Zubereitung

Banane von der Haut befreien und in ca. 1cm breite Scheiben schneiden. In einer Pfanne mit etwas Fett anbraten, Rum dazugeben, anzünden und durchschwenken. Pfanne zur Seite stellen.

Eiweiß schaumig schlagen, Zucker nach und nach untergeben.

Mit einem Spritzbeutel (Dressiersack) kleine „Mützen“ auf die Bananen tupfen.

Im Ofen auf Stufe (Grillen) oder überm Salamander überbacken bis sie eine starke braune Farbe aufweisen.

Zubereitungszeit: ca. 20 Minuten

17.08.04 sebastian.1985

Früchte mit Erdnuss - Baiser 3 Eiweiß

Zutaten für 4 Portionen

4 Äpfel

75 g Rohrzucker

0,5 TL Zimt

2 EL Zitronensaft

4 große Feigen, getrocknete

2 EL Butter

3 Eiweiß

100 g Puderzucker

2 EL Erdnusscreme

Minze, zum Garnieren

Zubereitung

Die Äpfel schälen, vierteln, entkernen und in nicht zu dünne Spalten schneiden. 125 ml Wasser zum Kochen bringen und die Früchte darin ca. 5 Minuten dünsten. Abgießen und gut abtropfen lassen. Die Äpfel mit 50 g Rohrzucker, Zimt und Zitronensaft mischen. Auf 4 feuerfeste Förmchen verteilen. Die Feigen halbieren, jede Hälfte in 8 Spalten schneiden. Die Butter zerlassen, den restlichen Zucker darin schmelzen. Die Feigen zufügen und andünsten. Über die Äpfel geben. Ofen auf 225 Grad (Umluft: 205 Grad)vorheizen. Das Eiweiß steif schlagen, dabei den Puderzucker einrieseln lassen. Die Erdnusscreme unterheben. Die Masse in einen Spritzbeutel füllen und auf das Obst spritzen. Im Ofen in ca. 15 Minuten goldgelb überbacken. Das Dessert mit Minze garniert servieren.

30.5.04 Galimero CK

Kokosschäumchen 2 Eiweiß

Für 40 Stück

80 g Kokosraspel

2 Eiweiß (70 g)

1 Prise Schneekoppe Meersalz mit Jod und Fluor

1 TL Zitronensaft
70 g Schneekoppe Fruchtzucker
50 g geschälte, gemahlene Mandeln

Zubereitungszeit 55 Minuten
Trockenzeit über Nacht

1. Ein Blech mit Backpapier auslegen. Die Kokosraspeln in einer Pfanne ohne Fett hellgelb rösten, bis sie duften. Herausnehmen und abkühlen lassen.

2. Eiweiß mit Meersalz und Zitronensaft mit den Quirlen des Handrührers steif schlagen. Fruchtzucker einrieseln lassen und weiterschlagen, bis der Eischnee ganz dick ist und glänzt.

3. Kokosraspeln und Mandeln mit einem Teigschaber locker unter den Eischnee heben.

4. Mit einem Teelöffel etwa 40 kleine Häufchen von der Baisermasse abnehmen und auf das Backblech setzen. Die Schäumchen über Nacht trocknen lassen.

5. Am nächsten Tag den Backofen auf 150 °C (Umluft 125 °, Gas Stufe 1-2) vorheizen. Im Backofen etwa 30 Minuten trocknen lassen.

Pro Stück

96/23 kJ/kcal

1 g Eiweiß

1 g Fett

2 g Kohlenhydrate

0 g Ballaststoffe

0,5 BE

Wenn Sie Backpapier für die Bleche oder Backformen verwenden, ersparen Sie sich das Einfetten, denn Backpapier ist beschichtet

Mandeltorte / Dessert evtl 4-6 Eiweiß M

8 Blatt (23 cm) oder

2 Tüten Blattgelatine , nach Vorschrift des Herstellers bereiten

1000 g Mager Quark

400 g Mandeln geröstet, abkühlen + gem

5 El Back Kakaopulver

3- 5 El Rum 54 %

250 ml Milch oder mehr
250 g Vollrohr Zucker
1-2 Tüten Bourbonne Vanille Zucker
1 Prise Salz

2 x 200 g süße Sahne mit
2 Tüten Sahnesteif schlagen ODER

4- 6 Eiweiß mit
1 Prise Salz sehr steif schlagen

6-8 einfache Baiser ,
zwischen 2 Handtücher legen, + leicht mit einem Nudelholz drüber fahren,
nicht zu klein , es sollten noch Stückchen erkennbar sein

oder

1 Mürbeteig

100 g Haselnüsse; gemahlen
150 g Haselnüsse; gehackt
150 g Getreideschrot / Buchweizen + Mais je die Hälfte

5 Eigelb

150 g Butter/ Margarine
; Vollmeersalz
1 Ei Honig

gut vermischen, + für ca 30 min kalt stellen. Dann in eine 26 cm mit Backpapier ausgelegte Springform, den Boden bedecken,
wer den Boden nicht so dick haben will, nehme ca die Hälfte, der Zutaten.

Zubereitung

Mit Mürbeteigboden

Von Quark bis Salz alles mit einander verrühren. Dann dies in die Gelatine einmischen,
die Masse auf den vorbereiteten Mürbeteig, in die Springform, geben.

Bei ca 160° C Umluft ohne vorheizen ca 50 min , backen.

Abkühlen, + dann eine Nacht im Kühlschrank , sich verfestigen lassen.

ODER

Von Quark bis Salz alles mit einander verrühren.
Dann dies in die Gelatine einmischen,
vorsichtig die steifgeschlagene s. Sahne oder Steifgeschlagenes Eiweiß un-
terheben.

Den zerkrümelten Baiser , in eine 26 cm mit Backpapier ausgelegte
Springform , ca 1 cm hoch legen,
dann die Teigmasse auffüllen .

ab in den Kühlschrank, am besten über Nacht.

ODER

Ohne Boden,
Von Quark bis Salz alles mit einander verrühren.
Dann dies in die Gelatine einmischen,
vorsichtig die steifgeschlagene s. Sahne oder Steifgeschlagenes Eiweiß un-
terheben.

in eine 26 cm mit Backpapier ausgelegte Springform geben

ab in den Kühlschrank, am besten über Nacht.

ODER

Von Quark bis Salz alles mit einander verrühren.
Dann dies in die Gelatine einmischen,
vorsichtig die steifgeschlagene s. Sahne oder Steifgeschlagenes Eiweiß un-
terheben.

+ in vorbereitete , (mit kalt Wasser ausgespülte) Dessert Glasschüssel,
geben

0,25 l Becher , ca 0,2 l voll, ergibt ca 10 Becher. Je nach Menge, von Ei-
weiß + bzw süße Sahne

Wer will , kann noch kurz vor dem servieren, steifgeschlagene s. Sahne
drauf geben

08.07.2004

Nussplätzchen, Grenoble 1 Ei

Spezialität aus Frankreich

Zutaten für 40 Portionen

Für den Teig:

120 g Mehl

50 g Zucker

70 g Haselnüsse, gerieben

1 Prise Salz

1 Prise Zimt

½ Zitrone(n), ungespritzt, abgeriebene Schale

1 Eigelb

80 g Butter, kalte

Für den Belag:

1 Eiweiß

60 g Zucker

50 g Haselnüsse, gerieben

40 Haselnüsse

ZUBEREITUNG

Mürbteig herstellen. Den Teig zu einer Rolle von ca. 4 cm Durchmesser formen, in Folie wickeln und mindestens 30 Min. im Kühlschrank ruhen lassen. Backofen auf 200° C vorheizen.

Eiweiß schaumig schlagen, Zucker einrieseln lassen und weiterschlagen, bis der Eischnee schnittfest ist. Die gemahlene Nüsse unter den Eischnee heben.

Die Teigrolle in 40 gleich dicke Scheiben schneiden, auf das mit einem Backpapier belegte Backblech legen, mit der Baisermasse bestreichen und in die Mitte eines jeden Plätzchens 1 Haselnuss setzen.

In der mittleren Schiene im Backofen in 12 bis 15 Min. nur goldbraun backen.

22.11.02 Versenkfix

CK

Obst mit Mandelbaiser 2 Eiweiß

Zutaten für 4 Portionen

1 TL Butter

80 g Mandeln, gehäutet und leicht geröstet

40 g Zwieback

0,5 TL Zimt

2 Eiweiß

40 g Honig
1 Prise Salz
200 g Weintrauben, hell ohne Kern
200 g Pfirsiche
200 g Birne(n)
200 g Brombeeren
Zitronensaft

Zubereitung

Backofen auf 230°C vorheizen. Eine flache ofenfeste Form mit Butter fetten. 50 g Mandeln sehr fein reiben, die übrigen grob hacken. Zwieback mit den gehackten Mandeln und ein wenig Zimt mischen und auf den Boden der Form streuen. Eiweiß mit Honig, Salz und Zimt steif schlagen und mit den geriebenen Mandeln vermischen. Weintrauben halbieren, Pfirsiche und Birnen halbieren, fächerartig in dünne Scheiben schneiden und mit etwas Zitronensaft benetzen, damit sie nicht braun werden. Die Pfirsich- und Birnenfächer in die Form setzen und die Weintrauben und Brombeeren dazwischen verteilen. Mandel-Eiweiß-Masse auf der Oberfläche verteilen und im Backofen etwa 8 Min. goldgelb backen.

15.8.02 Sofi CK

Pro Person: 563 kcal, 76 g KH 16 g Fett = 25,64 % kcal aus Fett

Pfirsich Baiser Gratin 3 Eiweiß

Zutaten für 2 Portionen
1 TI Butter, zimmerwarm
12 Löffelbiskuits (ca. 100 g)
50 g Marzipan, Rohmasse
750 g Pfirsiche, reif

3 Eiweiß

1 Prise Salz
3 El Zucker
3 El Mandeln, Blättchen

Zubereitung

Eine feuerfeste Form ausbuttern. Löffelbiskuit zerbröseln, Marzipan fein würfeln oder raspeln. Pfirsiche kreuzweise einritzen, mit kochendem Wasser überbrühen, kalt abschrecken, häuten, halbieren, Steine entfernen und in Spalten schneiden. Pfirsichspalten mit Löffelbiskuitsbröseln und dem Marzipan in die Form füllen.

Eiweiß mit Salz zu einem Schnee schlagen, dabei Zucker einrieseln lassen. Baisermasse auf den Pfirsichen verteilen, Mandelblättchen obenauf. Form in den vorgeheizten Ofen (200°C) geben und 15 Minuten backen, evt. abdecken, falls der Eischnee dunkel wird.

Brennwert p. P.: 760

Zubereitungszeit: ca. 20 Minuten

18.03.05 pepperstorm

Raureif 6 Eiweiß M

Baisermasse:

6 Eiweiß

2 TL Zitronensaft

100 g Zucker

85 g Puderzucker

25 g Speisestärke

Füllung:

6 Blatt weiße Gelatine

500 g Himbeeren

50 g Zucker

3/8 L Sahne

4 EL Zitronensaft

4 EL Schlehenfeuer

Außerdem:

1/8 L Sahne

½ Päckchen Sahnesteif

1 EL Zucker

100 g Heidelbeeren

Puderzucker zum Bestäuben

Für die Baisermasse die Eiweiß sehr steif schlagen, dabei nach und nach den Zitronensaft und den Zucker unterschlagen. Puderzucker sieben, Speisestärke zufügen. Zusammen unter den Eischnee heben.

Zwei Ovale von ca. 30 x 20 cm auf Backpapier vorzeichnen. 3/4 der Baisermasse in einen Spritzbeutel mit großer Tülle füllen. Zwei Böden von der Mitte aus dicht an dicht auf Papier spritzen. Danach für die Baiserstäb-

chen restliche Masse in den Spritzbeutel (kleine Lochtülle) geben und lange Streifen auf das Papier spritzen.

Bei 100° C ca. 2 Stunden trocknen lassen. Abkühlen.

Für die Füllung die Gelatine nach Anweisung zubereiten. Himbeeren pürieren. Zucker, Zitronensaft und Gelatine unterrühren, kalt stellen. Sahne steif schlagen. Wenn das Püree geliert, sofort die Sahne unterrühren. In einem Spritzbeutel (große Tülle) kalt werden lassen, bis die Masse spritzfähig ist. Dann schlangenartig auf einen Boden spritzen. Bei dem zweiten Boden die Masse nur am Rand schlangenartig aufspritzen, dann den Boden auf den ersten Boden setzen. Sahne fast steif schlagen. Sahnesteif und Zucker untermischen und steif schlagen. Heidelbeeren zufügen und alles in die Mitte des oberen Bodens geben. Die Baiserstreifen in 3 bis 4 cm lange Stücke schneiden und darauf schichten. Dicht mit Puderzucker bestäuben und sofort servieren.

Rhabarber Gries Schaum 1 Eiweiß

2 Stangen Rhabarber (rot!!)
4-6 EL Zucker
1 Päckchen Vanillezucker oder 0,5 Vanilleschote (Mark)
Wasser
6 EL Gries
3 Msp. Zitronenabrieb

1 Eiweiß

1 EL Zucker
1 Prise Salz (was man zwischen Daumen, Zeige- und Mittelfinger fassen kann)

Rhabarber waschen und in 0,5 cm dicke Scheiben schneiden. Mit Wasser (2 Fingerbreit über dem Rhabarber), Zucker, Vanille, Zitronenabrieb zum kochen bringen. Kurz bevor das ganze kocht, den Gries unterrühren. Nuniterrühren bis der Gries dick wird. Das ganze beiseite stellen.

In einem höheren Gefäß Eiweiß mit dem Salz steif schlagen. Dann den Zucker reingeben und weiterschlagen, sodass eine glänzende Baisermasse entsteht.

Diese Masse mit einem Handrührgerät (niedrigste Stufe) unter die Rhabarber Griesmasse schlagen, und zwar so, dass sich alles sehr gut miteinander verbindet. Den Topf stellt man dazu auf die noch heiße Herdplatte.

Dann in eine Form umfüllen und abkühlen lassen. An heißen Tagen auch gut 1-2 Stunden ins Gefrierfach.

... mit Rhabarbersauce servieren

(Alternative: die Rhabarber Griesmasse in kleine Förmchen geben. oben auf die Baisermasse und dann im Backofen bräunen lassen.)

Rezept von Waldkönigin
www.chefkoch.de

Schokoladensouffle 6 Ei M

(6-8 Portionen)

100 g dunkle Kuvertüre

1/2 El Kakao

1/2 El Speisestärke

100 g zimmerwarme Butter

90 g Zucker

1 Pck. Vanillezucker

6 große Eier

10 ml Strohrum

50 g geröstete und gemahlene Mandeln

Zucker und Butter für die Förmchen

Kuvertüre im Wasserbad schmelzen, Butter mit Vanillezucker schaumig schlagen und nacheinander die Eigelbe einarbeiten. Kuvertüre, Rum, Kakaopulver und Stärke unterrühren. Eiweiß mit einer Prise Salz und Zucker zur Baisermasse aufschlagen und vorsichtig unter die zimmerwarme Schokoladenmasse heben, Mandeln unterziehen.

Förmchen mit Butter ausstreichen, mit Zucker ausstreuen, 1/4 hoch füllen und im Wasserbad im Backofen bei 220 Grad 15-20 Minuten garen.

Stachelbeer Kiwi Kaltschale mit Baiser 2 Eiweiß

Für 4 Personen

Zutaten:

500 g Stachelbeeren
140 g Zucker,
400 ml Weißwein
40 g Speisestärke,
2 Kiwis

Für das Baiser.

2 Eiweiß,
100 g Puderzucker
1 TL Speisestärke

Zubereitung:

Stachelbeeren waschen, trocken tupfen, mit Zucker und Weißwein 5 Minuten köcheln lassen. Die Hälfte der Beeren weiterkochen, bis die Früchte zerfallen, dann durch ein Sieb streichen. Speisestärke mit 2 EL Wasser verrühren, unter das Fruchtmus mischen und nochmals aufkochen lassen. Kiwis schälen, in Scheiben schneiden, vierteln und mit den restlichen Stachelbeeren unter das Fruchtmus mischen. In eine Glasschüssel füllen und kalt stellen. Für das Baiser das Eiweiß mit der Hälfte des Puderzuckers sehr steif schlagen. Restlichen Puderzucker mit Speisestärke mischen, darüber sieben und vorsichtig unterheben. In einen Spritzbeutel mit Sternentülle füllen und kleine Klackse auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech spritzen. Bei 100 Grad ca. 2 bis 3 Stunden trocknen lassen, dabei die Backofentür mit einem Kochlöffel offen halten. Baiser zu der Kaltschale servieren.

Pro Person ca.: 431 kcal (= 1803 kJ) 3 g Eiweiß, 1 g Fett, 83 g Kohlenhydrate, 5 g Ballaststoffe
Apotheken Umschau vom 2.11.02

Walnuss Schokoladen Bussel 1 Eiweiß M

Für 25 Stück

Walnuss-Baiser:

25 g Schneekoppe Zartbitter-Schokolade

100 g Walnusskerne

2 TL Kakao

1 Eiweiß

1 Prise Schneekoppe Meersalz mit Jod und Fluor

50 g Schneekoppe Fruchtzucker

70 g Schneekoppe Nuss-Nougat-Creme zum Füllen

Zubereitungszeit 60 Minuten

1. Schokolade zerbröckeln und zusammen mit Walnusskernen im Blitzhacker fein mahlen. Kakao untermischen.
2. Ein Backblech mit Backpapier auslegen. Den Backofen auf 150 °C (Umluft 125 °C, Gas Stufe 1-2) vorheizen.
3. Eiweiß mit Meersalz mit den Quirlen des Handrührers halb steif schlagen. Fruchtzucker langsam einrieseln lassen. Den Eischnee in etwa 5 Minuten sehr steif schlagen. Die Walnuss-Schokoladen-Mischung mit einem Teigschaber unter den Eischnee heben.
4. Die Masse in einen Spritzbeutel mit großer Lochtülle füllen und 50 kleine Tupfen auf das Backblech spritzen. Im Backofen etwa 30 Minuten backen.
- 5 Die Busserl ganz auskühlen lassen, dann jeweils zwei Stück mit je 1/2 Teelöffel Nuss-Nougat-Creme bestreichen und zusammensetzen.

Pro Stück

175/42 kJ/kcal

1 g Eiweiß

2 g Fett

5 g Kohlenhydrate

0 g Ballaststoffe

0,5 BE

Tipp:

Die Busserl fühlen sich beim Herausnehmen noch etwas weich an, werden jedoch beim Abkühlen fester. Im Laufe der Zeit werden sie wieder etwas weich, daher lieber nur eine kleine Menge herstellen!

Weihnachtsbaisers mit Mokka 2 Eiweiß

Für 30 Stück

2 Eiweiße

120 g Puderzucker
1 Päckchen Vanillinzucker
1 Prise Salz
1 gehäufte TL Pulverkaffee

Backofen auf 140 C vorheizen.

Die Eiweiße mit Puderzucker, Vanillinzucker und Salz zu steifem Schnee schlagen, dann den Pulverkaffee unterheben.

Die Masse in einen Spritzbeutel füllen und Kringel auf ein Backblech (ausgelegt mit Backpapier) spritzen. Die Baisers ca. 40 bis 50 Minuten backen.

Pro Stück

19 Kcal, 0 g Eiweiß, 0 g Fett, 4 g Kohlehydrate

Zimtbaisermakronen 6 Eiweiß

Portion/en: 30

6 Eiweiß

1 Prise Salz
250 g Puderzucker
10 g Vanillezucker
200 g Mandeln; gemahlen
100 g Haselnüsse; gemahlen
1 1/2 EL Zimt
50 g Mehl

Eiweiß mit Salz steif schlagen. Dabei langsam Zucker und Vanillezucker einrieseln lassen. Von diesem Baiser eine Tasse voll abnehmen (Menge bezogen auf 30 Stück).

Mandeln, Nüsse, Zimt und Mehl unterheben. Dabei vorsichtig rühren, damit der Teig seine luftige Konsistenz behält.

Diesen Teig in einen Spritzbeutel mit breiter Sternlochtülle füllen, 5 bis 6 cm breite, ca. 15 mm hohe Häufchen auf das mit Backpapier belegte Blech spritzen.

Mit der beiseite gelegten Baisermasse üppig bestreichen und im auf 160 Grad vorgeheizten Ofen ca. 50 Minuten backen; nach 20 Minuten, die Ofentemperatur auf 140 Grad C herabsetzen.

29.10.04

habe zwei Versuche unternommen,
sind mir beide Mislungen,

Hans60

Herstellung

Baisermasse 250 ml Eiweiß

Grundrezept

250 ml Eiweiß (von etwa 8 Eiern)

200 g Kristallzucker

150 g Puderzucker

30 g Speisestärke

Eiweiße sehr steif schlagen + unter ständigen Schlagen langsam den Kristallzucker einrieseln lassen

Den Puderzucker mit der Speisestärke über den Eischnee sieben + mit dem Rührbesen- keinesfalls mit dem Rührbesen des Handrührgeräts- unter den Eischnee heben.

Den Backofen auf 100 ° C vorheizen + die Baisermasse auf der mittleren Schiebeleiste , am besten über Nacht, trocknen lassen, die Tür des Backofens, muss während dieser Zeit einen Spalt offen gehalten, werden

Baisers 150 g Eiweiß

150 g Eiweiß

250 g Diabetikerzucker

1 Zitrone (Saft)

Eiweiß mit 50 g des Diabetikerzuckers aufschlagen, dann den Rest des Zuckers zufügen und noch weiter schlagen, zum Schluss mit dem Zitronensaft parfümieren. Eiweißmasse in einen Spritzbeutel füllen, kleine Ringe auf ein gefettetes Backblech setzen und zuerst bei 130 C 45 Min. antrocknen, dann 2,5 Stunden bei 100 C ganz austrocknen lassen.

Die Masse ergibt ca. 25 Stück zu je 45 Kalorien.

Veränderung: gleiche Menge Eiweiß, Diabetikerzucker und geriebene Haselnüsse; das ist dann allerdings auch kalorienreicher

Baisers können so gegessen oder mit Diabetikereis gefüllt werden.

Kuchen Fertige

Apfel Flocken Schnitten 6 Ei M

für ca. 24 Stücke

6 Eier

375 g Zucker
1 Prise Salz
3 Päckchen Vanille Zucker
125 g Mehl
1 TL Backpulver
50 g + 75 g Speisestärke
1, 75 kg Äpfel
1/4 l Apfelsaft
1/4 l Eierlikör

1 kg Magerquark

500 g Mascarpone

500 g Schlagsahne

2 Päckchen Sahnefestiger

150 g weiße Baiserschalen

Zubereitung

Eier trennen. Eiweiß steif schlagen, 125 g Zucker, Salz und 2 Päckchen Vanille Zucker einrieseln lassen. Eigelb unterrühren. Mehl, Backpulver und 50 g Stärke darüber sieben und unterheben. Boden eines Backblechs fetten. Biskuit darauf streichen.

Im vorgeheizten Backofen bei 200 °C ca. 12 min backen.

Auskühlen lassen.

Äpfel schälen, waschen, vierteln, entkernen und grob schneiden. Apfelsaft, 150 g Zucker und Äpfel zugedeckt 2- 3 min köcheln. Ca. 1/3 der Apfelstücke herausheben. Apfelkompott weitere 3 4 min köcheln lassen.

75 g Stärke und Eierlikör. glatt rühren. Kompott damit binden. Übrige Apfelstücke unterrühren. Ca. 20 min abkühlen lassen.

Vom Biskuit rundherum einen ca. 1 1/2 cm breiten Rand abschneiden und fein zerbröseln. Verstellbare Backschiene um den Boden setzen oder aus Alufolie eine Schiene falten. Apfelkompott gleichmäßig auf dem Boden verteilen und auskühlen lassen.

Quark, 100 g Zucker und Mascarpone verrühren. Sahne steif schlagen, dabei 1 Päckchen Vanille Zucker und Sahnefestiger einrieseln lassen. Sahne unter die Quarkcreme heben. Auf die Apfelschicht streichen. Ca. 2

Stunden kühl stellen. Baiserschalen zerbröseln. Mit den Biskuitbröseln über den Kuchen streuen.

Zubereitungszeit ca. 1 Stunde ohne Wartezeit

Pro Stück ca. 400 kcal E 10 g, F 18 g, KH 44 g

Mini Nr. 43/03

Apfelkuchen mit Zimt Sahnehaube 1 Ei M

Zutaten für 1 Portionen

100 g Butter

100 g Zucker

200 g Mehl

1 Ei(er)

1 TL Backpulver

6 Äpfel, säuerliche (6-8 Stück)

750 ml Apfelsaft

2 Pck. Puddingpulver, Vanille

4 EL Zucker

1 Becher Schlagsahne, evt. 2 Becher

etwas Zimt

6 Baiser, kleine

Zubereitung

Butter, Zucker, Mehl, Ei und Backpulver zu einem Mürbteig verarbeiten und den fertigen Teig im Kühlschrank kalt stellen. Den Teig in einer Springform verteilen und einen hohen Rand ziehen. Dann die Äpfel schälen, würfeln und auf dem Teig verteilen.

Für den Belag 2 Päckchen Vanillepudding und 4 EL Zucker in etwas Apfelsaft anrühren. Den restlichen Apfelsaft zum Kochen bringen und das angerührte Puddinggemisch unter den kochenden Apfelsaft rühren, kurz aufkochen lassen und über die Äpfel gleichmäßig verteilen. Das Ganze bei 180 Grad ca. 75 Minuten (oder 160 Grad Umluft für ca. 60 Minuten) backen.

Wenn der Kuchen ganz kalt ist (am besten einen Tag vorher backen, dann schmeckt er noch besser), die Sahne steif schlagen, auf dem Kuchen verteilen. Die Baisers in einen Gefrierbeutel geben, zerdrücken und über die Sahne krümeln. Mit etwas Zimt bestreuen.

Immer Sommer stelle ich den Kuchen noch in den Kühlschrank, dann schmeckt er erfrischend.

Zubereitungszeit: ca. 40 Minuten

13.11.04 heprey

Erdbeer Eisgugelhupf Glace 3 Eigelb M

Zutaten für 8 Portionen

750 g Erdbeeren

80 g Zucker

1 El Zitronensaft

100 g Zucker

3 Eigelb

½ Liter Sahne

6 große Baiser

2 El Kirschwasser oder weißen Rum

Öl für die Form

Zubereitung

Eine Gugelhupfform sehr dünn mit Öl auspinseln. Dann die Form faltenlos mit Klarsichtfolie auslegen und anschließend in ein Eisfach stellen. (Geht auch ohne Folie, faltenlos habe ich nicht gekonnt, auch nach ½ Std. nicht.)

Die Erdbeeren waschen, putzen und vierteln. Mit 80 g Zucker und Zitronensaft im Mixer oder mit dem Stabmixer pürieren.

Das Eigelb mit 100 g Zucker zu einer hellen, dicklichen Creme aufschlagen. Das Erdbeerpüree dazurühren. Die Sahne steif schlagen. Drei Fünftel der Sahne, also etwas mehr als die Hälfte, unter die Erdbeercreme ziehen.

Die Baiser fein zerbröseln. Die restliche Sahne nach Belieben mit Kirschwasser oder Rum parfümieren und mit den Baiser mischen.

Die Hälfte der Erdbeercreme in die vorgekühlte Gugelhupfform füllen. Die Form schräg in das Eisfach stellen und 30 Minuten anfrieren lassen.

Nun die Baisersahne in die Form geben. Diese wieder schräg gestellt in das Eisfach geben und weitere 1½ Std. gefrieren lassen. Die Glacemasse darf sich nicht mehr bewegen, wenn die Form flach gestellt wird. Nun die restliche Erdbeercreme einfüllen und den Eisgugelhupf nochmals mindestens 3 Std. gefrieren lassen.

Vor dem Servieren die Form kurz in handwarmes Wasser stellen. Den Eisgugelhupf auf eine Platte stürzen. Nach Belieben mit Erdbeeren garnieren.

Wichtig:

Wurde der Eisgugelhupf länger als 12 Std. im Voraus zubereitet, muss man ihn vor der Servieren min. ½ Std. im Kühlschrank antauen lassen, sonst ist die Glace sehr hart.

Tipp:

Auf dieselbe Art kann man ein Himbeere, Aprikosen oder Pfirsich - Eisgugelhupf zubereiten. Sind die Aprikosen nicht vollreif, sollte man sie zuerst in einem Weißwein - Zucker - Sirup zu Kompott kochen.

Anstelle von Meringue kann man auch Löffelbiskuit nehmen.

Zubereitungszeit: ca. 1 Std.

11.03.06 süßsauer

Gugelhupf XI 4 Eigelb M o

(Eis - Mango)

Für 8 Stücke:

2 Mangos

4 cl Orangen - Likör (Grand Marnier)

4 Eigelbe

120 g Zucker

Saft von 1 Zitrone

200 ml Orangensaft

3 Baiser Schalen/Meringuen (Konditorei)

700 ml Sahne

30 g (gehackte) Pistazien

Hippen - Röllchen

Beeren - Früchte (f. d. Garnitur)

Die Mangos schälen!

Das Fruchtfleisch mit einem scharfen Messer vom Stein lösen!

Das Fruchtfleisch, bis auf 1 EL Mango - Stücke, im Mixer oder mit einem Schneidstab pürieren!

Durch ein Sieb passieren!

Mit dem Orangen - Likör abschmecken!

Eigelbe mit Zucker im heißen Wasserbad cremig aufschlagen!

Zitronen-, Orangensaft und Mango - Püree unterrühren!

Im heißen Wasserbad kalt rühren!

Baiser - Schalen in einen Gefrierbeutel geben!

Mit den Fingern zerbröseln!

500 ml Sahne steif schlagen!

Unter die Mango - Masse ziehen!

Die Baiser - Stücke und die Pistazien, bis auf 1 Esslöffel, unterheben!

Die Masse in eine Gugelhupfform (oder Schüssel mit 2 Liter Inhalt) füllen!
Mit Klarsichtfolie abdecken!
Mindestens 4 Stunden im TK - Fach gefrieren lassen!

Die Form aus dem Gefrierfach nehmen!
Kurz in heißes Wasser tauchen, bis das Eis am Rand etwas antaut!
Mit einer Kuchenplatte abdecken, umdrehen!
Stürzen!

Übrige Sahne steif schlagen!
In einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen!
In Längsstreifen an den Gugelhupf - Rand spritzen!
Die Gebäck - Stangen darauf drücken!

Eis - Kuchen mit den restlichen Pistazien bestreuen!
Mit Mango - Würfeln und Beeren - Früchten garnieren!

Wattekuchen 4 Ei M

Zutaten für 1 Portionen
250 g Butter
250 g Zucker
1 Pck. Aroma, (Zitronenaroma)
1 Ei Zitrone(n), Zitronenschale

4 Ei(er)

450 g Mehl
1 Pck. Backpulver

100 ml Milch

150 g Puderzucker
75 ml Zitronensaft
Zitrone(n), (Zitronenscheiben)
Orange(n) - und Zitronenschalenstreifen
Baiser, zerbrochen, zum Garnieren

Zubereitung

Ofen auf 180°C (Umluft 160°C) vorheizen. Butter, Zucker, Zitronenaroma und -schale schaumig schlagen. Eier einzeln dazugeben und kräftig unterrühren. Mehl mit Backpulver vermischen und abwechselnd mit der Milch unter den Teig ziehen.

Ein Blech mit Backpapier auslegen, Teig darauf glatt streichen und ca. 35 Minuten backen. Nach Ende der Backzeit den Kuchen aus dem Ofen neh-

men, aus der Form lösen und erkalten lassen. Puderzucker mit Zitronensaft glatt rühren und den Kuchen damit rundherum bestreichen. Mit Zitronenscheiben, Orangen- und Zitronenschalenstreifen sowie zerbrochenem Baiser garnieren.

Brennwert p. P.: 260

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten

08.07.05 Mamix2

Kuchen Frisch Alkohol

Apfel Blech Kuchen mit Zitronenbaiser 4 Ei + 4 Eiweiß

Belag

1,2 kg Äpfel,
Zitronensaft,
1 Zimtstange,
2 Nelken,
2 -3 El Zucker,
1 Msp schwarzer Pfeffer,
200 ml Weißwein,
50 g gemahlene Nüsse

Teig

4 Eier,

je 250 g Butter und Zucker,
je 125 g Mehl und Speisestärke

Baiser

4 Eiweiß,

200 g Zucker,
1 Zitrone

Äpfel schälen, vierteln, entkernen und in 2 cm große Würfel schneiden. In einem Topf mit 1 El Zitronensaft, der Zimtstange, Nelken, Zucker, Pfeffer, Wein und 4 El Wasser ca. 20 Min. köcheln, bis die Äpfel zerfallen. Auf einem Sieb abtropfen lassen. Butter mit 200 g Zucker schaumig rühren. Eier trennen. Die Eigelbe zur Butter Zucker Mischung geben und alles ein paar min aufschlagen. Stärke und Mehl darüber sieben, unterheben. 4 Eiweiß mit dem restlichen Zucker steif schlagen und unter den Teig heben. Den Teig auf ein Backblech streichen und bei 175°C ca. 25 Min backen, auskühlen lassen. Ofen auf 200°C schalten. Nüsse auf den abgekühlten Kuchen streuen. Apfelmus darauf streichen. Für den Baiser die Eiweiß mit 1

TI abgeriebener Zitronen schale, etwas Zitronensaft und 200 g Zucker steif schlagen. Locker auf das Apfelmus geben und kleine Spitzen hochziehen. Im Ofen auf mittlerer [Schiene 10 -12 Min überbacken](#), bis der Baiser leicht bräunlich wird. Nach Belieben mit Puderzucker bestreuen.

[Apfelkuchen mit Zitronenbaiser](#) 6 Ei

Zutaten für Ca. 20 Stücke

Fett und Mehl für die Fettpfanne

6 frische Eier

250 g weiche Butter/Margarine

200 g + 75 g + 250 g Zucker,

1 Päckchen Vanille Zucker

50 g + 75 g + 2 3 geh. Ei (30 45 g) Speisestärke

125 g Mehl

1 Päckchen Backpulver

¼ l trockener Weißwein

abgeriebene Schale und Saft von 1 unbehandelten Zitrone

1 Zimtstange,

3 Gewürznelken

1,75 kg säuerliche Äpfel

Puderzucker,

evtl. Zitronenschale u. Melisse zum Verzieren

Eine Fettpfanne fetten und mit Mehl ausstäuben. Eier trennen Fett, 200 g Zucker und Vanille Zucker cremig rühren. 1 Ei, 5 Eigelb und 50 g Stärke im

Wechsel unterrühren. Mehl, 75 g Stärke und Backpulver mischen und portionsweise kurz unterrühren.

Auf die Fettpfanne streichen und im vorgeheizten Backofen (E Herd 175 °C/Umluft 150 °C/ Gas Stufe 2) ca. 25 Minuten backen. Auskühlen lassen. Wein, 2 Ei Zitronensaft, Hälfte Zitronenschale, 76 g Zucker, Zimt und Nelken verrühren. Äpfel schälen, vierteln, entkernen und in ca. 2 cm große Stücke schneiden. Im Wein ca. 12 Minuten köcheln, bis sie zerfallen sind. 2 3 geh. Ei Stärke und 4 Ei Wasser verrühren. Ins Kompott rühren, ca. 1 Min. köcheln.

Auskühlen lassen. Gewürze entfernen. Kompott auf den Boden streichen.

6 Eiweiß steif schlagen, dabei 4 2 Ei Zitronensaft und Rest schale zufügen. Unter weiterem Schlagen 250 g Zucker einrieseln lassen.

Weiterschlagen, bis er gelöst ist. In einen Spritzbeutel mit Sterntülle

füllen. Ca. 20 Kuchen Stücke markieren, je 1 Baiserlocke darauf spritzen.

Im vorgeheizten Ofen (E Herd 200°C/ Umluft 176 °C/Gas Stufe 3) 10 - 12 Minuten backen. Auskühlen. Apfelkuchen mit Puderzucker bestäuben und evtl. mit Zitronenschale und Melisse verzieren.

Zubereitungszeit ca.90 min.

Stück ca. 290 kcal / 1210 kj E 3 g, F 12 g, KH 38 g

Aprikosen Kuchen mit Baiserhaube 4 Ei M

Zutaten für 1 Portionen

Für den Teig

125 g Butter

100 g Zucker

1 Pck. Vanillezucker

1 Prise Salz

1 Zitronen, unbehandelt, die abgeriebene Schale

1 Eier

3 Eigelb

200 g Mehl Weizen- oder Dinkelmehl

2 TI Backpulver

2 EI Sahne

2 EI Rum

750 g Aprikosen, frisch

Für den Baiserbelag

3 Eiweiß

75 g Zucker

80 g Kokosraspel

Zubereitung

Butter schaumig rühren. Nacheinander Zucker, Vanillezucker, Salz, Zitronenschale, Ei und Eigelb zugeben. Mehl und Backpulver sieben, mit der Sahne und dem Rum unterrühren. Teig in eine gut gefettete, mit Bröseln ausgestreute Springform geben, die abgetropften Aprikosen darauf verteilen. Im vorgeheizten Backofen bei 175°C ca. 30-35 Minuten backen. Eiweiß steif schlagen, Zucker und Kokosraspeln unterheben, auf den heißen Kuchen streichen, mit einem Löffel Spitzen ziehen. Weitere 10-15 Minuten backen.

Zubereitungszeit: ca. 25 Minuten

22.04.05 Geris

Birnenkuchen mit Baiserhaube 1 Ei + 3 Eiweiß M

Zutaten:

Für den Teig:

150 g Mehl

1 flacher TL Backpulver

65 g Zucker

1 Zitrone, unbehandelt, die Schale

1 Ei

65 g Butter

Für die Füllung:

200 g gestiftete Mandeln

1 TL Zimt

200 g stichfeste saure Sahne

1 Ei Zucker

1 Ei Mehl

2 Dosen Birnen (oder frische)

2 Ei Birnengeist

3 Eiweiß

150 g Zucker

Zubereitung:

Für den Teig: Alle Zutaten miteinander verkneten. Backpapier auf den Boden einer Springform (26 cm) legen und mit dem Rand einklemmen. Teig glatt auf den Boden drücken. Im vorgeheizten Backofen (175 ° C) **ca 20** Minuten backen

Für die Füllung: Saure Sahne mit Mandeln, Zucker, Zimt und Mehl verrühren und auf den Boden streichen. Abgetropfte Birnenhälften darauf legen und mit Birnengeist beträufeln. Eiweiß mit dem Zucker (nach und nach einrieseln lassen) steif schlagen und auf den Birnen verteilen.

Backofen: 150 °C 10 - 15 Min backen bis das Baiser leicht(!) gebräunt ist. Natürlich kann man auch frische Birnen nehmen. Birnen schälen und 10 - 15 Min in Zuckerwasser mit einem Schuss Zitrone weich dünsten.

Quelle:

Chefkoch

Pflaumen Nuss Kuchen 4 Ei + 3 Eiweiß M

mit Zimtbaiser



Zutaten für 20 Stücke:

2 kg Pflaumen oder Zwetschken

175 g weiche Butter/Margarine

200 g + 2 EL + 175 g Zucker

1 Päckchen Vanillin-Zucker

4 Eier (Gr. M)

300 g gemahlene Haselnüsse

2 EL Rum

1/8 l Milch

350 g Mehl

1 Päckchen Backpulver.

Fett und Mehl fürs Blech

3 frische Eiweiß

2 TL Zitronensaft

1 TL Zimt

3 EL Haselnussblättchen

Zubereitung:

1. Pflaumen putzen, waschen, evtl. einschneiden und entsteinen.

Fett, 200 g Zucker und Vanillin-Zucker cremig rühren.

4 Eier einzeln unterrühren. Nacheinander Nüsse, Rum und Milch unterrühren. Mehl und Backpulver mischen und unter die Nussmasse rühren.

2. Eine Fettpfanne (ca. 35 x 40 cm) fetten und bemehlen.

Teig darauf streichen. Mit Pflaumen belegen und mit

2 EL Zucker bestreuen. Im vorgeheizten Backofen
(E-Herd: 200° C / Umluft: 175° C / Gas: Stufe 3) 20-25 Minuten backen.

Zimtbaiser:

3. Eiweiß steif schlagen.

175 g Zucker,
2 Tl. Zitronensaft und
1 Tl. Zimt nach und nach unterschlagen.

Baisermasse in einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen und ca. 20 Tupfen auf den Kuchen spritzen.

Bei 175° C (Umluft: 150° C / Gas: Stufe 2) weitere 20 Minuten backen.

4. Kuchen auskühlen lassen und in Stücke schneiden. Mit Haselnussblättchen bestreuen.

Zubereitungszeit: 1 1/2 Std.

Quittenkuchen mit Mandelbaiser 1 Ei + 4 Eiweiß

(Backen leicht und lecker)

Für den Belag:

1 kg Quitten
125 ml Wasser
4 EL Honig (80 g)
Schale einer Zitrone
4 Nelken
1 Schnapsglas (2 cl = 20 ml) Cognac oder Weinbrand

Für den Teig:

250 g Mehl

1 Ei
75 g Zucker
1 Pck. Vanillinzucker
1 Prise Salz
150 g Butter oder Margarine
Mehl zum Ausrollen

1 Eiweiß zum Bestreichen

Für die Baisermasse:

3 Eiweiß

100 g Zucker
100 g blättrige Mandeln

Vorbereitung: Ohne Ruhezeit 30 Min.

Zubereitung: 65 Min.

Für den Belag Quitten schälen und vierteln. Dabei Stängel- und Blütenansätze und Kerngehäuse rausschneiden. Quitten abspülen und trockentupfen. Fruchtfleisch in dünne Scheiben schneiden. Wasser und Honig unter Rühren erwärmen, bis sich der Honig aufgelöst hat. Quittenscheiben, Zitronenschale und Nelken zufügen. 20 Minuten zugedeckt leicht kochen lassen. Quitten auf einem Sieb abtropfen lassen. Nelken und Zitronenschale rausnehmen. Quitten mit Cognac oder Weinbrand beträufeln und 45 Minuten kalt gestellt ziehen lassen.

Mehl auf die Arbeitsfläche geben. In die Mitte eine Mulde drücken. Ei reingeben. Zucker, Vanillinzucker und Salz drüberstreuen. Gut gekühlte Butter in Flocken auf dem Mehlsrand verteilen. Mit einem großen Messer oder einer Teigkarte von außen nach innen hacken. Dann mit kühlen Händen schnell zu einem geschmeidigen Teig kneten. Zugedeckt 30 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen.

Teig auf der bemehlter Arbeitsfläche etwa 1 cm dick rund ausrollen.

Springform von 26 cm Durchmesser mit dem Teig auslegen. Einen Rand formen, Boden mit einer Gabel mehrmals einstechen.

In den vorgeheizten Ofen auf die mittlere Schiene stellen.

Backzeit: ca. 20 Min.

E-Herd: ca. 200°C

Form aus dem Ofen nehmen. Kuchen mit Eiweiß bestreichen. Kurz trocknen lassen und den noch warmen Boden mit den Quitten belegen.

Für die Baisermasse Eiweiß zu steifem Schnee schlagen. Dabei langsam den Zucker einrieseln lassen. Zwei Drittel der Mandeln unter den Eischnee heben. Baisermasse auf den Kuchen streichen. Mit den restlichen Mandeln bestreuen und in den vorgeheizten Ofen (ca. 200°C) auf die obere Schiene stellen.

Mit den restlichen Mandeln bestreuen und in den vorgeheizten Ofen (ca. 200°C) auf die obere Schiene stellen.

Backzeit: ca. 40 Min.

Rhabarber Kuchen vom Blech 8 Ei

mit Baiser

Zutaten für 1 Portionen

1 kg Rhabarber

5 Ei Rum

5 Ei Zucker

evtl. Butter und gemahlene Mandeln oder Nüsse für das Blech

8 g ? Eigelb

350 g Butter

250 g Zucker

400 g Mehl

1 Pck. Backpulver

3 Spritzer Zitronensaft

3 El Rum

3 Eiweiß

300 g Zucker

5 Eiweiß

Zubereitung

Rhabarber putzen, Fäden abziehen, in ca. 2 cm lange Stücke schneiden und mit etwas Rum und Zucker in einer Schüssel ziehen lassen, während man den Teig zubereitet.

Backblech mit Butter bestreichen und mit ein paar gemahlene Nüssen oder Mandeln bestäuben. Man kann stattdessen auch Backpapier nehmen, aber ich finde ihn so besser.

Butter, Zucker und 8 Eigelbe gut verrühren. Mehl, Backpulver, Zitrone und Rum hinzufügen und zu einem glatten Teig verrühren. Schnee aus 3 Eiweißen vorsichtig untermengen. Gleichmäßig auf das Backblech verteilen und mit den Rhabarberwürfeln belegen.

Ca. 50 Minuten bei 170°C im vorgeheizten Backrohr backen. Dann die 5 übrigen Eiweiße mit dem Zucker steif schlagen, auf den gebackenen Kuchen geben und nochmals 20 Minuten bei 110°C backen.

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten

08.02.06 MCK

Stachelbeer Baiser Kuchen 3 Ei M

20 Stücke

Für den Teig

400 g Mehl

1/2 pk Backpulver

1 Prise Salz

3 Eier

1/2 Zitrone, unbehandelt Saft und Schale

200 g Butter oder Margarine

150 g Zucker

1 pk Vanillezucker

1/8 l Milch, ca.

Fett für das Blech

Für dein Belag

500 g Stachelbeeren, grüne

500 g Stachelbeeren, rote

Für die Baisermasse

3 Eiweiß

225 g Zucker, feiner

2 Rum

3 Mandelblättchen

Teigzutaten in eine Schüssel geben und mit den Schneebesen des Handrührgeräts verrühren. Auf ein gerettetes Backblech streichen. Den Teig darauf verteilen, putzen, waschen, abtropfen lassen und auf dem Teig verteilen. Den Kuchen im Gasherd Stufe 3) 30-35 Minuten backen. In der Zwischenzeit das Eiweiß steif einrieseln lassen und den Rum unter die feste Masse rühren. Die Baisermasse Stachelbeerkuchen streichen, mit Mandelblättchen bestreuen und im Backofen (Stufe 2) weitere 10-15 Minuten backen.

Tipp

Wenn Sie keine roten Stachelbeeren bekommen, nehmen Sie dafür Erdbeeren grüne Stachelbeeren. Dann brauchen Sie davon ein Kilo.

Kuchen Frisch Diverse

Eisschnitten mit Mohn Baiser 4 Eiweiß M

Zutaten für 8 Portionen

50 g Marzipan, Rohmasse

4 Eiweiß

75 g Mohn - Back

2 TL Zitronensaft

2 TL Rosenwasser

150 g Puderzucker

1 Prise Salz

50 g Schokolade, weiß

50 g Zucker

1 Ei Honig

2 Ei Sahne

400 ml Buttermilch

Zubereitung

Marzipanrohmasse mit 1 Eiweiß, Mohn-Back, 1 TL Zitronensaft und Rosenswasser gut vermengen. Das übrige Eiweiß mit Puderzucker, 1 TL Zitronensaft sowie Salz steif schlagen und unter die Marzipanmasse heben. Ofen auf 120 Grad (Umluft 100 Grad) vorheizen.

Ein Blech zur Hälfte mit Backpapier auslegen. Die Masse darauf streichen. Im Ofen auf der mittleren Schiene 60 Minuten trocknen lassen. Schokolade hacken, mit Zucker, Honig und Sahne schmelzen lassen. Die Buttermilch unterrühren und ca. 60 Minuten kalt stellen. Dann die Masse in eine Metallschüssel geben und im Tiefkühler ca. 3 Stunden gefrieren lassen. Dabei immer wieder gründlich umrühren.

Das Baiser zu 2 rechteckigen Böden in Kastenform zurechtschneiden. Die Form mit Frischhaltefolie auskleiden und abwechselnd Eismasse sowie Baiserböden einschichten. Ca. 2 Stunden in den Tiefkühler stellen.

Das Eis stürzen und in Scheiben schneiden.

Tipp: Die Schnitten mit gemischten Beeren garnieren.

Brennwert p. P.: 230

Zubereitungszeit: ca. 1 Std.

15.02.05 Galimero

Magdalenenkuchen 3 Ei + 4 Eiweiß

Einmal ein anderer Geschmack, wenn es schon auf Dreikönig zugeht

175 g Butter werden schaumig gerührt, nach und nach die Dotter von

3 großen Eigelb

175 g gemahlener Zucker, eine Mischung von

175 g Maizena/Maisstärke und

50 g Weizenmehl und

die abgeriebene Schale von 3/4 Zitrone hinzugegeben, schließlich der steife Schnee von

3 Eiweiß unter die Masse gemischt und diese messerrückendick auf ein mit geklärter Butter gestrichenes Backblech aufgetragen.

Man bäckt den Kuchen bei Mittelhitze hellgelb

und schneidet ihn noch warm in gleich große, länglich-viereckige Streifen. Dann schlägt man

4 Eiweiß mit einigen Tropfen Zitronensaft zu steifem Schnee, untermischt diesen mit

100 g Puderzucker, bestreicht mit dieser Masse die Magdalenenkuchen und bringt sie nochmals in die heiße Ofenröhre, um die Baisermasse leicht bräunen zu lassen.

Spiegelei Zitronenkuchen 7 Ei M

Zutaten für ca. 16 Stücke
2 Dosen (a 850 ml) Pfirsiche
250 g Butter oder Margarine
150 g Zucker
einige Tropfen Vanille-Aroma
1 Prise Salz
abgeriebene Schale von 1 unbeh. Zitrone
4 Eier und 3 Eigelb (Gr. M)
100 g Mehl
1 Tüte Backpulver

100 ml Milch

Fett (Fettpfanne)

Baisermasse

3 Eiweiß

200 g Zucker
2 Tl Zitronensaft
evtl. Zitronenmelisse

Zubereitung

1. Pfirsiche abtropfen lassen. Fett, Zucker, Aroma, Salz und Zitronenschale schaumig schlagen. Eier und Eigelb nacheinander unterrühren. Mehl und Backpulver mischen. Abwechselnd mit Milch kurz unterrühren.

2. Teig auf eine gefettete Fettpfanne (35 x 40 cm) streichen. Pfirsiche mit der gewölbten Seite nach oben auf dem Teig verteilen.

Im vorgeheizten Backofen (Herd 175 °C/Umluft 150 C/ Gas Stufe

ca. 15 min backen.

3. Für die Baisermasse Eiweiß steif schlagen, dabei Zucker und Zitronensaft zugeben. Kuchen aus dem Backofen nehmen. Baisermasse zwischen

den Pfirsichen verteilen. Kuchen bei gleicher Temperatur weitere ca. 20 min backen.

4. Kuchen herausnehmen und auskühlen lassen. Evtl. mit Zitronenmelisse verzieren. Dazu schmeckt Schlagsahne.

Zubereitungszeit ca. 1 Stunde ohne Wartezeit).

Zitronen Baiser Kuchen 2 Ei M

1 Grundrezept Mürbeteig

1 Ei

1 El Speisestärke

3 El Zitronensaft

1 Tl gerieb. Zitronenschale

70 ml Milch

2 El Zucker

1 Eiweiß

1 El Puderzucker

Backpapier und getrocknete Hülsenfrüchte zum Blindbacken

Mürbeteig wie im Grundrezept beschrieben zubereiten, rund (15 cm Ø) ausrollen und in die gefettete Springform legen, dabei einen ca. 3 cm hohen Rand formen. Teig mit Backpapier belegen und mit Hülsenfrüchten beschweren. Im vorgeheizten Backofen bei 190 °C 15 Minuten backen, dann Hülsenfrüchte mit Backpapier entfernen und weiter ca. 10 Minuten backen. Danach gut auskühlen lassen.

2. Ei, Stärke, Zitronensaft und schale verrühren. Milch und Zucker aufkochen. 2 El davon in die Eimasse rühren. Eimasse zur Milch gießen, erhitzen, bis die Creme dicklich wird. Eiweiß und Puderzucker steif schlagen. 1 El Eischnee (Rest kühl stellen) unter die Creme rühren und kurz erhitzen. Abkühlen lassen.

3. Creme auf den Mürbeteig streichen. ca. 30 Minuten kühl stellen. Dann übrigen Eischnee auf den Kuchen verteilen und unter dem vorgeheizten Backofengrill in ca. 3 Minuten überbräunen.

Grundrezept Mürbeteig 1 Eigelb

Zutaten für eine Mini Springform (12 cm Ø)

60 g Mehl

30 g kalte Butter

2 Ei Puderzucker
1 Prise Salz

1 Eigelb

Mehl, kalte Butter in kleinen Stückchen, Puderzucker, Salz und Eigelb in eine Rührschüssel geben. Alles erst mit den Knethaken des Handrührgerätes durcharbeiten, dann rasch mit kühlen Händen zu einem glatten Teig verkneten. Mürbeteig zu einer Kugel formen und in Klarsichtfolie wickeln. Dann für ca. 15 Minuten in den Kühlschrank legen.

Zubereitung ca. 20 Minuten

Für 4 Stücke

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

kcal/Stück ca. 360 Fett/Stück. ca. 19 g

Avanti Nr. 42/03

Zitronen Sahne Schnitten 4 Ei M

4 Eier,

125 g weiche Butter
125 g + 150 g + 100 g Zucker
1 1/2 Tüte Vanillezucker
200 g Mehl
2 gestrichene TI Backpulver

4-5 Ei Milch

Backpapier
2 Zitronen
½ Tüte Vanillepuddingpulver

400-500 g Schlagsahne

Eier trennen. Butter, 125 g Zucker und 1 Tüte. Vanillezucker schaumig rühren. Eigelb unterrühren. Mehl und Backpulver mischen und mit der Milch unterrühren. Für das Baiser Eiweiß steif schlagen, dabei zum Schluss 150 g Zucker einrieseln lassen. Weiterschlagen, bis der Zucker gelöst ist. Rührteig auf ein gefettetes Blech streichen. Baisermasse darauf verteilen, dabei rundherum ca. 2 cm Rand frei lassen.

Im heißen Backofen 175-200 °C 20-25 min backen.

Inzwischen Zitronen auspressen. Saft mit Wasser auf 1/4 l auffüllen. Puddingpulver mit ca. 3 Ei Zitronenwasser glatt verrühren. Rest Zitronenwasser, 100 g Zucker und ½ Tüte Vanillezucker aufkochen. Vom Herd neh-

men, angerührtes Puddingpulver einrühren. Nochmals aufkochen. Abkühlen lassen. Boden aus dem Ofen nehmen und etwas abkühlen lassen. Quer in zwei gleich dicke Platten teilen. Eine der beiden Hälften in noch warmem Zustand in 12 Stücke schneiden. Auf dem Blech vollständig auskühlen lassen. Boden vom Blech lösen. Pudding auf der ungeschnittenen Hälfte verteilen, glatt streichen. Sahne steif schlagen. Auf den Pudding streichen und die kleinen Teigstücke darauf legen.

Kuchen Frisch Käse + Quark

Beerenkuchen mit Mandelbaiser 4 Ei M V

Mürbeteig

250 g Weizen, fein gemahlen,
125 g kalte Butter,
50 g Honig,

1 Eigelb,
1 TL abgeriebene Zitronenschale,
1 EL Zitronensaft,
2- 3 EL Wasser,

Belag

400 g Quark,
100 g saure Sahne,
75 g Honig,

3 Eigelb,

4 Eiweiß,
2 3 EL Weizen, fein gemahlen
1 kg rote Johannisbeeren,
75 g Honig,
120 g Mandeln,

Weizenvollkornmehl mit kalter Butter verkrümeln, Honig, Ei, Zitronenschale, Zitronensaft und Wasser zugeben und zu einem festen Teig verarbeiten. Teig auf wenig Streumehl ausrollen, Springform damit belegen, dabei einen Rand von etwa 3 cm arbeiten, eine Stunde kühl stellen. Teig mit Pergamentpapier belegen und Hülsenfrüchte einfüllen, ca. 10 Min bei 200°C vorbacken. Für den Belag Quark mit saurer Sahne, Honig, Eigelb

und Weizenvollkornmehl verrühren. Johannisbeeren unter die Quarkmasse heben und auf den vorgebackenen Boden geben, 15-20 Min bei 200°C backen. Mandeln mittelgrob hacken und in einer trockenen Pfanne goldgelb rösten. Eiweiß mit Honig zu steifem Schnee schlagen, abgekühlte Mandeln unterheben und auf den Kuchen streichen. Weitere 5- 10 Min bei 250°C backen, bis das Mandelbaiser goldbraun ist. In der Form abkühlen lassen.

Brombeer Baisertorte 2 Ei M

Zutaten

150 g Magerquark

6 Ei Öl

2 Eigelb

75 g Puderzucker

300 g Mehl

1 Pk Backpulver

Fett für die Form

750 g Brombeeren

125 g Zucker

50 g Mandeln; gehobelt

2 Eiweiß

100 g Zucker

Zubereitung

Quark, Öl, Eigelb, Puderzucker, Mehl und Backpulver zu einem glatten Teig verkneten. Eine gefettete Springform von 22 cm Durchmesser damit auslegen;

Rand fest andrücken.

Brombeeren waschen und antropfen lassen. Mit Zucker und Mandeln mischen und

auf dem Teig verteilen. Im vorgeheizten Backofen etwa 30 Minuten backen

Eiweiß steif schlagen und nach und nach den Zucker einrieseln lassen.

Baisermasse in einen Spritzbeutel mit Lochtülle füllen und auf die Brombeeren kleine Tupfer spritzen. Bei gleicher Temperatur weitere 10 Minuten überbacken.

:Pro Person ca. : 342 kcal

:Pro Person ca. : 1432 kJoule

:Zubereitungszeit.: 1 1/4 Stunden

:E-Herd: Grad: 200

:Gas: Stufe: 3

:Umluft: Grad: 180

Eiskaffee Blaubeere Käsekuchen 8 Ei M

Zutaten für 1 Portionen

8 Eier

215 g Mehl
350 g Zucker

500 g Quark Magerquark

175 g Butter
2 Pck. Vanillinzucker
15 g Stärkemehl
4 El Kaffee Eiskaffeepulver
300 g Heidelbeeren
Fett für die Form
1 El Wasser

Zubereitung

Ei trennen. 200 g Mehl, 50 g Butter, 1 Eigelb und 1 El Wasser glatt kneten. Teig ca. 30 Minuten kühlen. Rest Butter schmelzen. Rest Eier trennen. 5 Eiweiß und 30 g Zucker steif schlagen. 7 Eigelb, Quark, 150 g Stärke, 3 El Kaffeepulver und Rest Mehl verrühren. Butter unterrühren. Eisschnee unterziehen.

Teig rund ausrollen, in gefetteter Springform 26 cm legen, dabei 5 cm Rand hoch ziehen. Mehrmals mit einer Gabel einstechen. 1/4 Quarkmasse darauf streichen, mit 250 g Blaubeeren bestreuen und Rest Quarkmasse darauf geben. Bei 175°C ca. 1 Stunde backen.

3 Eiweiß und Rest Zucker steif schlagen. Nach ca. 45 Minuten Baisermasse aus den Kuchen streichen. Kuchen fertig backen und verzieren.

Brennwert p. P.: 340

Zubereitungszeit: ca. 45 Minuten

02.04.05 BadGirlPolska

Exotischer Käsekuchen 4 Ei + 3 Eiweiß M

Zutaten für 24 Portionen

Für den Mürbeteig:

80 g Zucker
150 g Butter
300 g Mehl

1 Ei(er)

Für den Belag:

2 reife Mango(s) (400 g)

3 Ei(er)

600 g Quark (Magerquark)

100 g Zucker

1 Pck. Vanillezucker

250 g Crème fraîche

2 Pck. Puddingpulver, Sahne (für je 500 ml Flüssigkeit)

1 Limette(n), davon 4 El Saft + abgeriebene Schale

200 ml Maracujasaft

Für den Baiserbelag:

3 Eiweiß

3 El Zucker

3 El Kokosraspel

1 Tl Speisestärke

Zubereitung

Für den Mürbeteig die Zutaten zu einem glatten Teig verkneten und in Folie gewickelt im Kühlschrank 30 min. ruhen lassen. Teig auf einem gefetteten Backblech ausrollen. Im vorgeheizten Backofen bei 175°C (Umluft: 160°C, Gas: Stufe 2) ca. 15 Min. backen. Auskühlen lassen. Backofen auf 200°C (Umluft: 170°C, Gas: Stufe 3) schalten. Mango würfeln. Eier trennen. Quark, Zucker, Vanillezucker, Crème fraîche, Eigelb und Puddingpulver verrühren. Mangowürfel, Limettenschale, -saft und Maracuja-Nektar unterrühren. Eiweiß steif schlagen, unter die Masse heben. Masse auf den Mürbeteig streichen und im heißen Ofen ca. 25 Min. backen. Für die Baiser-Masse Eiweiß steif schlagen, Zucker einrieseln lassen, dabei langsam weiterschlagen. Kokosraspeln und Stärke unterheben. Baiser-Masse locker auf dem Kuchen verteilen. Auf der 2. Schiene von unten weitere 12-15 Min. backen. Im ausgeschalteten Ofen abkühlen lassen.

Brennwert p. P.: 234

Zubereitungszeit: ca. 50 Minuten

18.03.02 Hobbykoechin

Goldtröpfchen Käsekuchen 4 Ei M

Zutaten für 1 Portionen

Für den Teig:

150 g Mehl
65 g Zucker
65 g Butter

1 Ei(er)

1 TL Backpulver
etwas Salz
Für den Belag:

750 g Quark (Magerquark)

150 g Zucker
1.5 Pck. Puddingpulver (Vanille)

500 ml Milch

3 Eigelb

1 Pck. Vanillezucker
½ Zitrone(n), den Saft davon
1 Tasse Öl

Für den Baiserbelag:

3 Eiweiß

100 g Zucker

Zubereitung

Alle Zutaten für den Teig zu einem Knetteig verarbeiten. In einer gefetteten Springform (26 cm) verteilen und einen kleinen Rand hoch drücken. Alle Zutaten für den Belag verrühren und 45 Minuten bei 200°C backen. Für das Baiser das Eiweiß steif schlagen und den Zucker dabei einrieseln lassen. Auf die Käsefüllung streichen, dabei 1 cm Rand lassen. Die Masse mit einer Stricknadel durchstechen und noch mal 20 Minuten bei 160°C backen.

Den Springformrand erst lösen, wenn der Kuchen gut abgekühlt ist. Die Pudding-Käsemasse fließt sonst von dannen. Die Tränchen auf der Baisermasse kommen mit der Zeit ganz automatisch, lasst euch überraschen. Der Kuchen lässt sich wunderbar schon einen Tag vorher zubereiten.

Zubereitungszeit: ca. 25 Minuten
24.12.05 pedialthaus

Johannisbeere Quarkkuchen 5 Ei M

mit Baiser

Für den Quark-Öl-Teig:

150 g Quark

6 El Milch

6 El Speiseöl

75 g Zucker

1 Pck. Vanille Zucker

1 Prise Salz

300 g Mehl

1 Pck. Backpulver

Für den Belag:

750 g Johannisbeertrauben

750 g Quark

200 g Zucker

1 Pck. Vanille Zucker

3 Eier

2 Eigelb

50 g zerlassene Butter

50 g Speisestärke

Für die Baisermasse:

2 Eiweiß

100 g Zucker

20 g abgezogene, gehobelte Mandeln

Quark mit Milch, Öl, Zucker, Vanille Zucker und Salz verrühren. Mehl und Backpulver mischen, sieben, die Hälfte davon unterrühren, den Rest unterkneten. Den Teig knapp 1/2 cm dick auf einem gefetteten Backblech ausrollen. Backrahmen darum stellen.

Johannisbeertrauben waschen, gut abtropfen lassen und entstielen. Quark mit Zucker, Vanille Zucker, Eiern, Eigelb, Butter und Speisestärke verrühren. Die Johannisbeeren unter die Quarkmasse heben. Auf dem Teig verteilen und glattstreichen.

Strom: 175-200°C

Gas: 3-4

Backzeit: etwa 25 Min.

Eiweiß steif schlagen, nach und nach den Zucker esstlöffelweise unterschlagen.

Den Eischnee auf die Quarkmasse streichen und die Mandeln darüber streuen.

Strom: 200-225°

Gas: 4-5

Backzeit: etwa 5 Min.

Käsekuchen mit Baiserhaube 8 Ei M

Für ca. 16 Stücke

1 Packung tiefgefrorene Himbeeren (250 g)

8 Eier

215 g Mehl

350 g Zucker

175 g Butter

500 g Magerquark

2 Päck. Vanille Zucker

abgeriebene Schale von 1 unbehandelten Zitrone

15 g Speisestärke

1 TI Zitronensaft

1 TI Puderzucker

1. Die Himbeeren auftauen. **1 Ei trennen**, Eigelb mit 200 g Mehl, 50 g Zucker, 125 g Butter und 1 El Wasser verkneten, 30 Minuten kühlen. Teig ausrollen, in eine gefettete Springform (26 cm Ø) legen. Rand 4 5 cm hochziehen, mehrmals einstechen. Im vorgeheizten Ofen (E Herd 200°C; Umluft 175°C; Gas Stufe 3) circa 20 Minuten backen.

2. 50 g Butter schmelzen. **7 Eier trennen**. 6 Eiweiß steif schlagen. 30 g Zucker einrieseln. 7 Eigelb, 150 g Zucker, Quark, Vanille Zucker, Zitronenschale, 15 g Mehl und Stärke mischen. Butter einrühren, Eischnee unterziehen.

3. 1/4 der Quarkmasse auf den Boden streichen, mit Himbeeren belegen. Die restliche Quarkmasse darauf glatt streichen. Im heißen Backofen (E Herd 175°C Umluft 150°C; Gas Stufe 2) ungefähr 40 Minuten backen.

4. 2 Eiweiß steif schlagen, 80 g Zucker einrieseln lassen. Den Zitronensaft unterrühren. Nach 30 Minuten Backzeit Baiser auf den Kuchen streichen, rundherum einen Rand frei lassen. 5 Minuten im ausgeschalteten Ofen stehen lassen. Auskühlen lassen, aus der Form lösen. Mit Puderzucker bestäuben.

Arbeitszeit. ca. 30 Minuten

Wartezeit ca. 30 Minuten

Backzeit ca. 1 Stunde

Nährwert pro Stück ca. 1260 kJ/ 300 kcal, E 10 g, F 13 g, KH 36 g

Vida Nr. 44/03

Käsekuchen mit Himbeeren 8 Ei M

und Baiser Schaum

Zutaten für 16 Stücke,

1 Pck. (250 g) TK Himbeeren

8 Eier im

215 g Mehl

350 g Zucker

175 g Butter

500 g Magerquark

2 Pck. Vanillezucker

abger. Schale einer unbeh. Zitrone

15 g Speisestärke

1 TI Zitronensaft

1 TI Puderzucker

2 Tassen Erbsen z. Blindbacken

Zubereitung.,

1. Himbeeren auftauen. 1 Ei trennen. Eiweiß für Baiser aufbewahren. 200 g Mehl, 50 g Zucker, 125 g Butter, Eigelb und 1 El kaltes Wasser glatt verkneten. 30 Min. kalt stellen. Mürbeteig ausrollen. Eine gefettete Springform m (Ø 26 cm) damit so auslegen. dass der Teigrand 4 5 cm hoch ist. Teigboden mehrmals einstechen, mit Backpapier belegen. Erbsen einfüllen, 15 Min. backen.

2. 50 g Butter schmelzen, abkühlen lassen. 7 Eier trennen. 2 Eiweiß in einen Rührbecher geben. Restl. 6 Eiweiß steif schlagen und 30 g Zucker einrieseln lassen. Eigelb, Quark, 150 g Zucker, Vanillezucker, Zitronenschale, 15 g Mehl, Stärke verrühren. Butter nach und nach unterrühren. Dann den Eischnee vorsichtig unterziehen.

3. Kuchenboden aus dem Backofen nehmen, Erbsen mit Backpapier entfernen. 1/4 Quarkmasse auf Boden streichen, mit Himbeeren belegen Restl. Quarkmasse darauf geben, Ca. 45 Min. bei 175 °C (Umluft 155 °C/Gas Stufe 2) backen. Restl. 2 Eiweiß steif schlagen, 120 g Zucker ein-

rieseln lassen, Zitronensaft unterrühren. Nach 30 Min. Backzeit Baiser-
masse auf Kuchen streichen. Kuchen fertig backen, auskühlen lassen. Mit
Puderzucker bestäubt servieren,

Zubereitung. ca. 90 Min.

pro Stück 300 kcal/1260 kJ

Elektroherd 200°

Gasherd Stufe 3

Umluft 180°

Extra. Streuen Sie auf den Teigboden 2 El gemahlene Mandeln

Schöne Woche Nr. 33/03

Käsekuchen vom Feinsten 4 Ei M

Zutaten für 16 Portionen

200 g Mehl

325 g Zucker

75 g Butter

4 Ei(er)

1 TI Backpulver

etwas Salz

Fett, für die Form

1 kg Quark (Magerquark)

1.5 Pck. Puddingpulver

1 Pck. Vanillezucker

½ Zitrone(n), Saft davon oder 5 Tropf. Zitronenaroma

150 ml Öl (Sonnenblumenöl)

½ Liter Milch

5 Tropfen Buttervanille-Aroma

Zubereitung

Zubereitung des Mürbteigs:

Mehl, 75g Zucker, Butter in Flöckchen, 1 Ei, Backpulver und Salz verkne-
ten. Ich stelle den Teig nicht kühl, sondern gebe ihn gleich auf eine mit
Backpapier ausgelegte Springform (28cm Durchmesser). Etwas Rand drü-
cke ich an der Seite an.

Zubereitung der Quarkmasse:

3 Eier trennen,

Quark,

150 g Zucker,

Puddingpulver,

Eigelb,

Vanillezucker,

Zitronensaft (oder 5 Tropfen Zitronenaroma) und Öl verrühren. Unter Rühren Milch in kleinen Mengen zugeben, bis eine dünnflüssige Masse entsteht.

Masse auf den Teig in die Form geben. Im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 200°C/ Umluft: 175°C/ Gas: Stufe 3) 45-50 Minuten backen.

Eiweiß steif schlagen. 100 g Zucker dabei einrieseln lassen. Baiser auf den noch warmen Kuchen streichen. Bei 175°C (Umluft: 150°C/ Gas: Stufe 2) weitere 20 Minuten backen.

Brennwert p. P.: 340

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten

15.12.04 Tumeid

Pflaumenkuchen mit Baiser 1 Ei + 4 Eiweiß M

ZUTATEN FÜR CA. 20 STÜCKE

1 kg Pflaumen/Zwetschen

1 Ei +

4 Eiweiß

7- 8 EI Milch

7 -8 EI Öl

200 g Magerquark

1 Prise Salz

100 g+ 300 g Zucker

1 Päckchen Vanille Zucker

400 g Mehl

1 Päckchen Backpulver

1 2 EI Paniermehl

2 TI Zitronensaft

1 2 EI Puderzucker

Zubereitung

1. Pflaumen waschen, halbieren und entsteinen. Ei, Milch, Öl, Quark, Salz, 100 g Zucker und Vanille Zucker verrühren. Mehl und Backpulver mischen, auf die Quarkmasse sieben und mit den Knethaken des Handrührgerätes glatt verkneten. Teig auf einem gefetteten Backblech (35 x 40 cm) ausrollen. Paniermehl leicht darüber streuen. Mit den Pflaumen belegen. Im vor-

geheizten Backofen (E Herd 175 °C / Umluft 150 °C / Gas Stufe 2) 40 45 Minuten backen.

2. Eiweiß und Zitronensaft steif schlagen, dabei 300 g Zucker einrieseln lassen. 12 15 Minuten vor Ende der Backzeit den Eischnee gleichmäßig über die Pflaumen verteilen. Kuchen bei gleicher Temperatur zu Ende backen. Auskühlen lassen. Mit Puderzucker bestäubt servieren.

Zubereitungszeit ca. 1 Std. (ohne Wartezeit).

Pro Stück ca. 220 kcal/920 kJ. E5 g, F4 g, KH41 g

Extra Tipp

Für den Eischnee das Eiweiß mit Zitronensaft und Zucker so lange steif schlagen, bis der Eischnee in Spitzen stehen bleibt.

Bella Nr. 34/02

Rhabarber Quark Kuchen 5 Ei M

unter Baiserhaube

Zutaten für 1 Portionen
300 g Mehl (Weizenmehl)
1 Pck. Backpulver

150 g Quark (Magerquark)

100 ml Milch

100 ml Öl

75 g Zucker

1 Pck. Vanillezucker

1 Prise Salz

Für den Belag:

750 g Rhabarber

500 g Quark (Magerquark)

150 g Zucker

1 Pck. Vanillezucker

3 Ei(er)

2 Eigelb

50 g Butter, zerlassen

50 g Speisestärke

Für den Baiserbelag:

2 Eiweiß

100 g Puderzucker
Fett für das Backblech

Zubereitung

Für den Quark-Öl-Teig alle Zutaten mischen und mit dem Knethaken verarbeiten. Auf einem Backblech (gefettet) ausrollen und einen Rand herausarbeiten. Am besten auf den flachen Seiten noch etwas Alufolie als zusätzlichen Rand unterlegen, der Belag läuft anfangs stark weg.

Für den Belag Rhabarber abfädeln und in ca. 2 cm Stücke schneiden.

Restliche Zutaten vermengen, glatt rühren. Am Schluss den Rhabarber unterheben und auf dem Teig verteilen.

Ca. 25-30 Minuten bei 160°C Heißluft oder 180°C Unter- und Oberhitze backen.

Baiser aus Eiweiß und Puderzucker herstellen, nach der ersten Backzeit aufstreichen und ca. 5-10 Minuten bei 180°C bzw. 200°C fertig backen.

Zubereitungszeit: ca. 40 Minuten

22.01.05 stellina2001

Schneekuchen mit Obst, 4 Ei M

Blechkuchen Thüringen

Zutatenliste für 1 Blechkuchen

(Kuchen vom Blech)

Hefeteig

400 g Mehl
20 g Hefe
50 g Zucker

200 ml lauwarme Milch

70 g Butter, zimmerwarm

1 Ei

Prise Salz

Quarkmasse

500 g Quark
100 g Zucker

3 Eigelb

1 Pk Puddingpulver - Vanillegeschmack

1/4 L Milch

2 EL Zucker

1 Pk Vanillezucker

50 g Mandeln, gehackte

Bittermandelöl

50 g Rosinen

1 Gläschen Rum

Belag

750 g Konservenobst (z.B. Stachelbeeren, Kirschen)

Eischnee

5 Eiweiß

125 g Zucker

1/8 L Obstsaft

Zubereitung

Hefeteig

Mehl in eine Schüssel füllen, in die Mitte Mulde drücken. Hefe in die Mulde bröckeln, mit etwas Zucker, 2 EL lauwarmer Milch und ein wenig Mehl vom Rand einen Vorteig rühren. 15 Min an warmen Ort zugedeckt gehen lassen.

Butter zerlassen, abkühlen lassen und zusammen mit restlichen Zucker, Milch, Ei und Salz in die Teigschüssel geben. Alles mit Vorteig und Mehl verkneten. Kräftig durchwalken.

Mit einem Geschirrtuch zugedeckt gehen lassen, bis der Teig sein Volumen verdoppelt hat.

Quarkmasse

Alle Zutaten hierfür gut miteinander vermengen. Den ausgerollten Hefeteig mit der Quarkmasse bestreichen.

Belag

Obst gut abtropfen lassen und auflegen.

Auf ein gefettetes Backblech (oder mit Backpapier ausgelegt), legen.

Backrohr

Im vorgeheiztem Rohr bei 180° - 200°C für 15 Min backen.

Eischnee

Inzwischen Eiweiß steif schlagen, Zucker langsam einrieseln lassen und weiter schlagen, zuletzt den Obstsaft unterrühren.

Baiserhaube

Den halb fertig gebackenen Kuchen dann aus dem Herd nehmen! Eischnee darüber streichen, mit Garnierkamm Wellen formen.

Backrohr

Kuchen bei 180 ° - 200 ° C für weitere 15 Min backen, bis der Eierschaum leicht gebräunt ist.
Nach Belieben mit Puderzucker bestreuen.
Kuchen stets frisch verzehren!

Kuchen Frisch Obst

Ananaskuchen mit Kokosbaiser 3 Ei M

Zutaten für 1 Portionen

3 m.-große Ei(er)

1 Prise Salz
500 g Mehl
250 g Butter
350 g Zucker

375 ml Milch

3 Pkt. Puddingpulver, Vanille

1000 g Schmand

2 Dose/n Ananas, in Ringen, á 850 ml
1 TI Zitronensaft
50 g Kokosraspel

2 Eier trennen, das Eiweiß beiseite stellen. Es wird zum Schluss gebraucht.

2 Eigelb, 1 Ei, Mehl, Salz, Butter und 100 g Zucker zu einem glatten Teig verkneten und im Kühlschrank 30 Minuten ruhen lassen.

In der Zwischenzeit das Puddingpulver mit 100 ml Milch glatt rühren. Die restliche Milch aufkochen, Puddingpulver einrühren und kurz aufkochen lassen. Schmand und 150 g Zucker unterrühren.

Ananas abtropfen lassen.

Teig auf einer gefetteten, leicht mit Mehl bestäubten Fettpfanne ausrollen. Vanillepuddingcreme darauf verteilen, über die Creme die Ananasringe verteilen.

Im vorgeheizten Backofen (E-Herd 200 Grad/Umluft 180 Grad) ca. 1 Stunde backen.

Restliches Eiweiß, Zitronensaft und 100 g Zucker zu sehr steifem Schnee schlagen, Kokosflocken unterheben. In einen Spritzbeutel füllen und als Gitter auf den Kuchen spritzen. Nochmals 10 Minuten bei gleicher Temperatur backen, bis das Baiser leicht goldbraun ist.

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten

18.07.05 Chiara

Apfel Aprikosen Kuchen mit Schaummasse 8 Ei M

für ca. 20 Stücke

1,25 kg Äpfel z. B. Boskop
Saft und Schale von 1/2 unbehandelten Zitrone
1 Dose 850 ml Aprikosen
250 g Butter/Margarine
500 g Zucker
1 Päckchen Vanille Zucker

8 Eier

Salz

2 Ei Milch

450 g Mehl
1 Päckchen Backpulver
50 g gehackte Mandeln
Fett und Mehl für das Backblech

1. Äpfel schälen, vierteln und entkernen. Viertel in Spalten schneiden, mit Zitronensaft beträufeln. Aprikosen abtropfen lassen.

2. Fett, 250 g Zucker und Vanille Zucker schaumig rühren. 6 Eier trennen, Eiweiß zur Seite stellen. Übrige Eier und Eigelb nach und nach unter die Fett Zucker Masse rühren. Salz, Zitronenschale und Milch zufügen. Mehl mit Backpulver mischen und unterrühren. Teig auf einem gefetteten, mit Mehl bestäubten Backblech glatt streichen. Apfelspalten und Aprikosen darauf verteilen, mit Mandeln bestreuen und [im vorgeheizten Backofen](#) E Herd 175 °C/Gasherd Stufe 2 [ca. 45 Min. backen.](#)

3. Eiweiß aufschlagen und nach und nach den restlichen Zucker einrieseln lassen. Apfel Aprikosen Kuchen mit der Baisermasse gleichmäßig bestreichen und [im vorgeheizten Backofen](#) E Herd 225 °C/ Umluft 200°C [2- 3 min überbacken.](#)

Zubereitungszeit ca. 1 1/2 Stunden.

[Pro Stück ca. 370 kcal/1 550 kJ.](#)

Test Eischnee fest genug?

Wenn Zucker und Vanille Zucker zu früh zum Eischaum gegeben werden, wird er nicht richtig steif. Deshalb die Festigkeit erst mal testen. Hierzu die Schneebesen kurz aus dem Eischnee herausziehen. Wenn dabei kleine Spitzen stehen bleiben, ist das Ganze fest genug, um den Zucker unter Rühren einrieseln zu lassen.

Tina Nr. 34/02

Apfel Kuchen mit Pflaumenmus 2 Eigelb + 8 Eiweiß

Zutaten für 1 Portionen

300 g Mehl
1 TL Backpulver
100 g Zucker
1 Prise Salz

2 Eigelb

125 g Butter

Für den Belag:

500 g Pflaumenmus
1 kg Äpfel, saure
100 g Haselnüsse, gehackt
2 EL Zitronensaft
60 g Rosinen

Für den Baiserbelag:

8 Eiweiß

8 EL Puderzucker

ZUBEREITUNG

Das Mehl mit dem Backpulver mischen und auf ein Backbrett geben. In die Mitte den Zucker, das Salz, Eigelb und die in Flöckchen geschnittene Butter geben und von der Mitte her alle Zutaten verkneten. Den Mürbeteig gut 30 Minuten durchkühlen lassen.

Danach den Teig so ausrollen, dass er auf ein gefettetes Backblech passt. Das Pflaumenmus auf den Teig streichen.

Die Äpfel schälen, vierteln, entkernen und in dünne Spalten schneiden. Sofort in eine Schüssel geben und mit Zitronensaft beträufeln. Die Apfelspalten schuppenartig auf den bestrichenen Kuchenteig legen und die Haselnüsse und Rosinen darüber streuen. Im vorgeheizten Ofen backen.

Für die Baisermasse das Eiweiß sehr steif schlagen und den Puderzucker nach und nach dazugeben. Die Masse in einen Spritzbeutel geben und so über die Äpfel spritzen, so dass man gut Stückchen schneiden kann. Den Kuchen etwa 20 Minuten überbacken.

Backzeit:

Vorbacken: Elektroherd: etwa 20 Minuten bei 200 Grad, Gasherd: etwa 20 Minuten bei Stufe 3.

Überbacken: Elektroherd: etwa 20 Minuten bei 170 Grad, Gasherd: etwa 20 Minuten bei Stufe 2.

20.2.03 Sonja*

CK

Feiner Kirsch Baiserkuchen 4 Ei + 6 Eiweiß

Zutaten für ca. 20 Stücke

4 Eier

300 g Mehl
400 g Zucker
2 Päckchen Vanille Zucker
1 Prise Salz
200 g kalte Butter
3 Gläser (a 720 ml Sauerkirschen (ohne Stein)
Fett und Mehl für die Fettpfanne

6 Eiweiß

3 El Speisestärke
100 g gemahlene Mandeln
2 El Puderzucker
nach Belieben Minzeblättchen zum Verzieren

Zubereitung

- 1. Eier trennen.** Eiweiß zugedeckt kühl stellen. Mehl, 100 g Zucker, 1 Päckchen Vanille Zucker, Salz, Eigelb und Butter in Flöckchen glatt verkneten. Den Teig zugedeckt ca. 30 Minuten kühl stellen.
- 2.** Kirschen gut abtropfen lassen. Mürbeteig auf einer gefetteten, mit Mehl bestäubten Fettpfanne (39 x 32 cm) ausrollen. Mit einer Gabel mehrmals einstechen. Im vorgeheizten Backofen bei 200 °C 10 12 Minuten backen.
- 3.** Kirschen mit Küchenpapier gut trockentupfen. Gesamtes Eiweiß in einer großen Schüssel steif schlagen. Dabei restlichen Zucker und Vanille Zucker zum Schluss einrieseln lassen. Speisestärke darauf sieben und unterrühren. Die Sauerkirschen vorsichtig portionsweise unterheben.
- 4.** Boden aus dem Ofen nehmen. Mandeln gleichmäßig auf den Boden streuen. Eiweiß Kirschmasse darauf verteilen. Bei 175 °C ca. 40 Minuten backen. Auskühlen lassen. Mit Puderzucker bestäuben. Nach Belieben mit Minzeblättchen verziert servieren.

Zubereitungszeit ca. 1 1/2 Stunden (ohne Wartezeit)
Pro Stück ca. 300 kcal, E 5 g, F 12 g, KH 43 g

Unsere TIPPS

Heben Sie die trockengetupften Sauerkirschen vorsichtig unter den Eischnee, am besten geht das mit einem flexiblen Teigschaber. Durch zu starkes Rühren würde die eingeschlagene Luft entweichen und der Baiser

zusammenfallen. Backen Sie diesen Kuchen erst kurz vor dem Servieren, denn der zarte Baiser zieht schnell Feuchtigkeit und wird dadurch weich und zäh. Damit Sie schöne, gleichmäßige Stücke erhalten, sollten Sie den Kuchen mit einem Elektromesser oder einem Sägemesser schneiden.

Mini Nr.36/02

Früchtekuchen mit Baiser 3 Ei

Zutaten für 1 Portionen

Für den Teig:

150 g Butter

3 Eigelb

100 g Zucker

150 g Mandeln, gerieben

150 g Mehl

1.5 Tl Backpulver

½ Pck. Vanillezucker

1 Prise Salz

Früchte, z. B. Johannisbeeren, Rhabarber, Pfirsiche

Für den Baiserbelag:

3 Eiweiß

½ Pck. Vanillezucker

70 g Zucker

Zubereitung

Für den Teig Butter, Eigelb und Zucker schaumig rühren. Mandeln, Mehl, Backpulver, Vanillezucker und Salz mischen und dazu geben. Alles zusammenkneten und auf dem eingefetteten Springformboden glatt streichen. Mit einer Schicht Früchte (z. B. Johannisbeeren, Rhabarber, Pfirsiche) belegen.

Im vorgeheizten Ofen 30 Minuten bei 190°C in der Ofenmitte backen. Für den Baiserbelag Eiweiß, Vanillezucker und Zucker mischen und zu Schnee schlagen. Nach 30 Minuten Backzeit den Baiserbelag über den Kuchen geben und bei gleicher Temperatur nochmals 10 Minuten backen.

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten

08.08.05 Happyfish

Heidelbeerkuchen mit Baiser 1 Ei + 3 Eiweiß

450 g tiefgefrorene Heidelbeeren
250 g Mehl
1 Prise Salz
125 g Butter

1 Ei

Päckchen Vanillezucker
100 g Zucker
2 Teel. Speisestärke
1 El. Zucker
500 g getrocknete Erbsen zum Blindbacken
1/2 Tasse Stachelbeermarmelade

3 Eiweiße

6 El. Puderzucker

Die Heidelbeeren zugedeckt auftauen lassen. Das gesiebte Mehl mit dem Salz, der Butter, dem Ei, dem Vanillezucker und dem Zucker verkneten. Den Mürbeteig 1 2 Stunden zugedeckt im Kühlschrank ruhen lassen.

Die Heidelbeeren abtropfen lassen; den Saft aufbewahren. Die Speisestärke kalt anrühren, mit Zucker und Heidelbeersaft aufkochen lassen. Die Heidelbeeren unterheben, alles erkalten lassen. Den Backofen auf 180° vorheizen. Den Teig ausrollen und Boden und Rand einer Springform damit auslegen. Den Teigboden mehrmals einstechen und mit den Erbsen füllen.

Auf der zweiten Schiebeleiste von unten 15 Minuten backen. Die Erbsen ausschütten. Den abgekühlten Boden mit der Marmelade bestreichen und mit den Heidelbeeren füllen. Die Eiweiße mit dem Puderzucker steif schlagen. Mit dem Spritzbeutel ein Gitter über die Beeren spritzen. Die Baisermasse überbacken, bis sie leicht gebräunt ist. Den Kuchen auf einem Kuchengitter abkühlen lassen.

Johannis Nuss Kuchen mit Baiser 4 Ei M

Zutaten für 16 Portionen
500 g Johannisbeeren, rote
100 g Butter oder Margarine
250 g Zucker

2 m.-große Ei(er)

2 Ei trennen

150 g Haselnüsse, gemahlen

175 g Mehl
2 TI Backpulver

7 Ei Milch

1 TI Zitronensaft
1 Ei Haselnüsse, in Blättchen
1 Ei Puderzucker
Paniermehl und Fett für die Form

Johannisbeeren waschen, gut abtropfen lassen und einige schöne Rispen zum Verzieren beiseite legen. Restliche Beeren mit einer Gabel von den Rispen streifen. Fett und 125 g Zucker schaumig rühren. Eier und Eigelb nach und nach unterrühren. Gemahlene Nüsse, Mehl und Backpulver mischen, kurz unterrühren, dabei die Milch zufügen. Teig in eine gefettete und mit Paniermehl ausgestreute Springform (26 cm) füllen und glatt streichen. Beeren auf dem Teig verteilen und leicht andrücken. Im vorgeheizten Backofen (E - Herd 175°) 25 - 30 Minuten backen. Eiweiß steif schlagen, dabei 125 g Zucker nach und nach einrieseln lassen. Zitronensaft unterschlagen. Baisermasse locker auf den heißen Kuchen streichen, mit Haselnussblättchen bestreuen und in weiteren 15 Minuten fertig backen. Kuchen aus der Form lösen und auskühlen lassen. Kurz vor dem Servieren mit Puderzucker bestäuben und mit Johannisbeerrispen verzieren.

Zubereitungszeit: ca. 20 Minuten
26.09.02 Hilda

Johannisbeer Baiser Kuchen 1 Ei + 6 Eiweiß

Zutaten
200 g Mehl
75 g Zucker
1 Pk Vanillezucker

1 Ei

125 g Butter (kalt, in Stückchen)
500 g Johannisbeeren

6 Eiweiß

250 g Zucker
125 g Haselnüsse (gerieben)

Aus Mehl, Zucker, Vanillezucker, Ei und Butter einen Mürbeteig zubereiten. Eine Pie Form (oder Springform) mit dem Mürbeteig auskleiden, dabei einen Rand stehen lassen. Kaltstellen bis zur weiteren Verwendung. Ofen auf 180 Grad Celsius vorheizen.

Aus dem Eiweiß Eischnee schlagen, nach und nach Zucker zugeben. Nüsse vorsichtig dazufügen, Masse halbieren.

Eine Hälfte mit den Johannisbeeren vermischen, auf den Mürbeteigboden geben. Die andere Hälfte der Nuss Ei Masse auf den Kuchen geben, glatt streichen, dann 50 Minuten bei mittlerer Hitze backen.

Johannisbeere Nuss Kuchen mit Baiser 4 Ei M

Zutaten

500 g rote Johannisbeeren,
100 g Butter/Margarine,
125 g Zucker,

2 Eier

2 Eigelb,

150 g gemahlene Haselnüsse,
175 g Mehl,
2 gestr. TL Backpulver,

ca. 7 El Milch,

Fett und Paniermehl für die Form,

2 Eiweiß,

125 g Zucker,
1 TL Zitronensaft,
1 El Haselnussblättchen,
1 El Puderzucker

Zubereitung

Johannisbeeren waschen, gut abtropfen lassen und einige schöne Rispen zum Verzieren beiseite legen. Restliche Beeren mit einer Gabel von den Rispen streifen. Fett und Zucker schaumig rühren. Eier und Eigelb nach und nach unterrühren. Gemahlene Nüsse, Mehl und Backpulver mischen, kurz unterrühren, dabei die Milch zufügen. Teig in eine gefettete und mit Paniermehl ausgestreute Springform (26 cm) füllen und glatt streichen. Beeren auf dem Teig verteilen und leicht andrücken. Im vorgeheizten Backofen (E - Herd 175°) 25 - 30 Minuten backen. Eiweiß steif schlagen, dabei Zucker nach und nach einrieseln lassen. Zitronensaft unterschlagen. Baisermasse locker auf den heißen Kuchen streichen, mit Haselnussblättchen bestreuen und in weiteren 15 Minuten fertig backen. Kuchen aus der Form lösen und auskühlen lassen. Kurz vor dem Servieren mit Puderzucker bestäuben und mit Johannisbeerrispen verzieren.

Johannisbeerkuchen 4 Ei M

Zutaten für 1 Portionen

Für den Teig:

200 g Mehl
½ Pck. Backpulver

4 Eigelb

2 Tl Kakaopulver
75 g Zucker

2 Ei Milch

Für den Baiserbelag:

4 Eiweiß

200 g Zucker
100 g Mandeln, gemahlene
500 g Johannisbeeren, rote

Das ist mein Lieblingskuchen! Früher musste ihn mir meine Oma immer zum Geburtstag backen, jetzt backe ich ihn meinen Kindern...

Den Ofen vorheizen. Meine Oma empfahl gute Mittelhitze, ich nehme 190 Grad.

Für den Teig die Eierdotter zu einem guten Schaum schlagen. Den Zucker solange unterrühren, bis sich die Kristalle aufgelöst haben. Den Kakao untermengen. Das Mehl mit dem Backpulver mischen und vorsichtig unterheben. Mit der Milch die Beschaffenheit korrigieren, der Teig sollte schwer vom Löffel fallen. Den Boden einer Springform (26 cm) mit Backpapier auslegen, den Teig einfüllen und glatt streichen.

Für den Belag die Eiweiß zu einem sehr guten Schnee schlagen. Den Zucker gut unterrühren. Die Mandeln unterheben. Die Masse teilen, unter etwa 2/3 die Johannisbeeren geben. Die Johannisbeerbaisermasse in der Springform gleichmäßig verteilen und glatt streichen. Darauf den Rest Baiser geben und ebenfalls verteilen.

Etwa 1 Stunde backen.

Zubereitungszeit: ca. 20 Minuten

24.10.05 sefferl03

Johannisbeerkuchen mit Baiser 1 Ei + 2 Eiweiß

Zutaten für 12 Portionen

125 g Butter
50 g Zucker

1 Pck. Vanillezucker
Salz

1 Ei(er)

125 g Mehl
1 TL Backpulver
g Johannisbeeren, rote

Für den Belag:

100 g Zucker

2 Eiweiß

Zubereitung

Butter geschmeidig rühren. Nach und nach Zucker, Salz und Vanillezucker unterrühren. Danach das Ei zugeben und zum Schluss Mehl und Backpulver.

Den Teig in eine gefettete und auspanierte Springform streichen. Die Johannisbeeren darauf geben.

Backen bei 175 Grad ca. 25 Minuten

In der Zwischenzeit die 2 Eiweiß mit dem Zucker steif schlagen. Nach 25 Minuten die Baisermasse auf die Beeren streichen. Dann ca. 8 Minuten bei 200-225 Grad backen.

Zubereitungszeit: ca. 15 Minuten

30.09.02 Third

Johannisbeerkuchen mit Baiser 5 Ei M

150 g Zucker

5 Eigelb

5 El Wasser
1 P. Vanillezucker
320 g Mehl
1/2 P. Backpulver

1/8 l Milch

50 g zerlassene Butter

Teig herstellen, auf Blech streichen, ca. 15 Min. backen

5 Eiweiß steif schlagen mit
200 g Zucker

ca. 500-600 g Johannisbeeren unterheben.
Auf Kuchenboden streichen.
Nochmals ca. 30 Min. bei 120° mehr trocknen als backen.

Käsekuchen mit Himbeeren 8 Ei M

und Baiser Schaum

Zutaten für 16 Stücke,
1 Pck. (250 g) TK Himbeeren
8 Eier im
215 g Mehl
350 g Zucker
175 g Butter

500 g Magerquark
2 Pck. Vanillezucker
abger. Schale einer unbeh. Zitrone
15 g Speisestärke
1 TI Zitronensaft
1 TI Puderzucker
2 Tassen Erbsen z. Blindbacken

Zubereitung.,

1. Himbeeren auftauen. 1 Ei trennen. Eiweiß für Baiser aufbewahren. 200 g Mehl, 50 g Zucker, 125 g Butter, Eigelb und 1 El kaltes Wasser glatt verkneten. 30 Min. kalt stellen. Mürbeteig ausrollen. Eine gefettete Springform m (Ø 26 cm) damit so auslegen. dass der Teigrand 4 5 cm hoch ist. Teigboden mehrmals einstechen, mit Backpapier belegen. Erbsen einfüllen, 15 Min. backen.

2. 50 g Butter schmelzen, abkühlen lassen. 7 Eier trennen. 2 Eiweiß in einen Rührbecher geben. Restl. 6 Eiweiß steif schlagen und 30 g Zucker einrieseln lassen. Eigelb, Quark, 150 g Zucker, Vanillezucker, Zitronenschale, 15 g Mehl, Stärke verrühren. Butter nach und nach unterrühren. Dann den Eischnee vorsichtig unterziehen.

3. Kuchenboden aus dem Backofen nehmen, Erbsen mit Backpapier entfernen. 1/4 Quarkmasse auf Boden streichen, mit Himbeeren belegen Restl. Quarkmasse darauf geben, Ca. 45 Min. bei 175 °C (Umluft 155 °C/Gas Stufe 2) backen. Restl. 2 Eiweiß steif schlagen, 120 g Zucker einrieseln lassen, Zitronensaft unterrühren. Nach 30 Min. Backzeit Baisermasse auf Kuchen streichen. Kuchen fertig backen, auskühlen lassen. Mit Puderzucker bestäubt servieren,

Zubereitung. ca. 90 Min.

pro Stück 300 kcal/1260 kJ

Elektroherd 200°

Gasherd Stufe 3

Umluft 180°

Extra. Streuen Sie auf den Teigboden 2 El gemahlene Mandeln

Schöne Woche Nr. 33/03

Kirsch Blechkuchen mit Mandel Baiser 8 Ei M

Zutaten für ca. 24 Stücke

2 Gläser (ä 720 ml) Sauerkirsch

8 Eier

250 g Butter oder Margarine

400 g Zucker

4 Päckchen Vanille Zucker

abgeriebene Schale von 1 unbehandelten Zitrone

1 Prise Salz

330 g Mehl

1000 g Schlagsahne

1 Päckchen Backpulver

2 El Speisestärke

4 gehäufte El Puderzucker

100 g gemahlene Mandeln

30- 40 g Mandelblättchen

2- 3 Päckchen Sahnefestiger

evtl., Melisse zum Verzieren

Zubereitung

1. Kirschen auf einem Sieb gut abtropfen lassen. **4 Eier trennen**. Eiweiß kühl stellen. Fett, 250 g Zucker, 1 Päckchen Vanille Zucker, Zitronenschale und Salz schaumig rühren. Übrige Eier und 4 Eigelb im Wechsel mit 6 El Mehl nach und nach unterrühren. 100 ml Sahne unterrühren. Restliches Mehl, bis auf 3 El, und Backpulver mischen und zum Schluss kurz unterrühren.

2. Teig in eine mit Backpapier ausgelegte Fettpfanne streichen. Sauerkirschen und übriges Mehl mischen und auf den Teig streuen. Im vorgeheizten Backofen, 2. Schiene von unten, bei 175 °C ca. 30 Minuten backen. Anschließend auskühlen lassen

3. Für das Mandel Baiser Eiweiß steif schlagen, dabei übrigen Zucker zum Schluss einrieseln lassen. Stärke und Puderzucker darüber sieben und zusammen mit den gemahlenden Mandeln unterheben. Backblech (35 x 40 cm) mit Backpapier auslegen und die Baisermasse darauf streichen. Mit Mandelblättchen bestreuen. Im vorgeheizten Ofen bei 175 °C 20 25 Minuten backen. Auskühlen lassen.

4. Kirschboden vierteln und aus der Fettpfanne heben. Mandel Baiser ebenfalls vierteln. Restliche Sahne portionsweise steif schlagen, dabei den übrigen Vanille Zucker und Sahnefestiger einrieseln lassen. Sahne auf die Rührteigviertel streichen und kühl stellen. Kurz vor dem Servieren Mandel Baiser auf die Sahne legen. Viertel je in 6 Stücke schneiden. Auf einer Platte anrichten und evtl. mit Melisse verziert servieren.

Zubereitungszeit ca. 2 Stunden (ohne Wartezeit)

Pro Stück ca. 420 kcal, E 6g, F27g, KH 37g

Mini Nr. 7/03

Kirschkuchen mit Baiser 3 Ei M

Zutaten für 8 10 Stücke

Teig

3 Eier, getrennt

150 g Zucker

1 Ei Vanillezucker

250 g Mehl

2 gestr. TL Backpulver

50 g Butter oder Margarine

5 Ei Milch

1 Prise Salz

Belag

650 g Kirschen

20 g Zucker

20 g geröstete Mandelblättchen

1. Für den Teig Eigelb mit 3 Ei heißem Wasser schaumig rühren, dabei nach und nach Zucker und Vanillezucker zugeben. Mehl mit Backpulver mischen, sieben und unter die Eigelbmasse heben. Die Butter zerlassen und mit der Milch unterrühren.

2. Springform (28 cm) fetten und bröseln, Teigmasse einfüllen und glattstreichen. Im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad (zweite Schiene von unten) ca. 15 Min. backen. Backofen auf 150 Grad zurückschalten.

3. Kirschen waschen und entsteinen. Eiweiße steif schlagen, dabei nach und nach den Zucker einrieseln lassen. Die Kirschen unterheben und die Masse auf dem vorgebackenen Kuchenboden verteilen. Bei 150 Grad nochmals 20 Min. backen. Mit den Mandelblättchen bestreuen.

Kirschkuchen mit Baiser 4 Ei + 6 Eiweiß

Zutaten für 1 Portionen

100 g Mehl

400 g Zucker

2 Pck. Vanille Zucker

1 Prise Salz

4 Ei(er) (Größe M)

200 g Butter

1.5 kg Sauerkirschen oder 3 Gläser Schattenmorellen (a 720 ml)

6 Eiweiß (Größe M)

3 El Speisestärke

100 g Mandeln, gemahlen

2 El Puderzucker

Minze, Blättchen

Fett und Mehl für das Blech

Zubereitung

Mehl mit 100 g Zucker, 1 Pck. Vanille Zucker und Salz mischen. Eier trennen, Eiweiß zugedeckt kühl stellen. Eigelb und Butter in Flöckchen zu dem Mehlgemisch geben. Alles zu einem glatten Teig verkneten und zugedeckt ca. 30 Minuten kühl stellen.

Inzwischen frische Kirschen waschen, abtropfen lassen und entsteinen.

Kirschen aus dem Glas gut abtropfen lassen. Mürbeteig auf einer gefetteten, mit Mehl betreuten Fettpfanne des Backofens ausrollen und mehrmals mit einer Gabel einstechen. Im Backofen bei 200°C (Umluft 175°C) 10-12 Minuten backen.

Inzwischen Kirschen gut trocken tupfen. Kühl gestelltes Eiweiß mit den 6 Eiweißen steif schlagen, dabei 300 g Zucker und 1 Pck. Vanille Zucker einrieseln lassen. Stärke darauf sieben, unterrühren. Kirschen vorsichtig portionsweise unterheben.

Teigboden aus dem Backofen nehmen, gemahlene Mandeln gleichmäßig darauf streuen. Eischnee-Kirschmasse darauf verteilen. Im vorgeheizten Backofen bei 175°C (Umluft 150°C) ca. 40 Minuten backen. Herausnehmen, auf einem Gitter auskühlen lassen.
Kuchen mit Puderzucker bestäuben. Mit Minzeblättchen verzieren und servieren.

Brennwert p. P.: 300

Zubereitungszeit: ca. 40 Minuten

12.04.05 Stockmann

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

Pro Stück ca.

300 kcal/1260 kJ.

Eiweiß 5 g,

Fett 12 g,

Kohlenhydrate 43 g

Bella Nr. 28/03

Kirschkuchen mit Kokos-Baiser 3 Ei + 3 Eiweiß M

Zutaten für 8 Portionen

Für den Teig:

250 g Kirschen (Sauerkirschen) aus dem Glas

75 g Butter

175 g Zucker

1 Prise Salz

1 Flasche Öl zum Backen

3 Ei(er)

250 g Mehl

½ Pkt. Backpulver

2 EI Milch

Für den Baiserbelag:

3 Eiweiß

150 g Zucker

40 g Kokosraspel

Zum Verzieren:

2 EI Zucker

Puderzucker zum Bestäuben

Außerdem eventuell rote Lebensmittelfarbe.

Kirschen abtropfen lassen. Für den Teig Butter und Zucker cremig rühren. Salz und Backöl zufügen. Eier einzeln unterrühren. Mehl und Backpulver mischen und abwechselnd mit der Milch unterrühren. Kirschen unter den Teig heben. In eine gefettete, mit Paniermehl ausgestreute Springform (20 cm Durchmesser) füllen. Im vorgeheizten Backofen bei 175°C ca. 40 Minuten backen.

Inzwischen für das Baiser Eiweiß sehr steif schlagen. Zum Schluss Zucker und Kokosraspel einrieseln lassen. Baiser auf dem Kirschkuchen verstreichen und bei gleicher Temperatur weitere ca. 30 Minuten backen. In der Form abkühlen lassen, herausnehmen und auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.

Zum Verzieren Zucker in einer Pfanne karamellisieren. Eventuell 3 bis 4 Tropfen Lebensmittelfarbe zufügen. Mit Hilfe einer Gabel Karamell in die Höhe ziehen. Mit den Fingern große Schlaufen ziehen (Vorsicht: heiß!). Kuchen mit Puderzucker bestäuben. Mit Karamell verziert servieren.

Brennwert p. P.: 460

Zubereitungszeit: ca. 1 Std. 30 Minuten

16.11.01 Bashiba

Laras Heidelbeer Kokos 3 Ei M

Kuchen mit Baiser

Zutaten für 1 Portionen

Für den Mürbeteig:

250 g Mehl

100 g Zucker

150 g Butter

2 Eigelb

Für die Füllung:

1 Pck. Puddingpulver, Vanille

100 g Zucker

1 El Speisestärke

500 ml Milch

100 g Kokosraspel

300 g Heidelbeeren, frisch oder TK

1 Eigelb

60 g Mandeln, gehackte

Für den Baiserbelag:

3 Eiweiß

180 g Zucker

Aus den Zutaten für den Teig einen Knetteig herstellen, zu Boden und Rand einer gefetteten, gemehlten Springform ausrollen.

Puddingpulver, Zucker und Speisestärke mit ca. 8 El der Milch verrühren, restliche Milch zum Kochen bringen. Pulver-Zucker-Stärkemischung einrühren, dicklich werden lassen, von der Kochstelle nehmen.

Heidelbeeren, Eigelb und Kokosraspel unterrühren, Masse auf den Knetteig füllen, mit gehackten Mandeln bestreuen.

Bei Umluft 175°C im vorgeheizten Ofen ca. 25 min backen.

Eiweiß steif schlagen, Zucker nach und nach unterschlagen, Baiser auf der Heidelbeermasse verteilen. Weitere 15 min backen, bis der Baiser gebräunt ist. Gut auskühlen lassen.

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten

29.11.05 Lari

Litschis Kuchen mit Baiserhaube 2 Ei + 1 Eigelb

Für den Teig

180 g Mehl

60 g Feinster Zucker

1 Pck. Vanillezucker

1 Prise Salz

120 g Butter oder Margarine

1 Eigelb

Für den Belag

500 g Litschis

50 g Feinster Zucker

1/8 l Weißwein

2 El Speisestärke

2 Eigelb

Für die Baiserhaube

2 Eiweiß

40 g Feinster Zucker

Das Mehl auf ein Backbrett sieben, in die Mitte eine Vertiefung drücken und Zucker, Vanillezucker, Salz, in Stückchen geschnittene Butter und das

Eigelb hineingeben. Alles schnell zu einem glatten Teig verkneten und etwa eine Stunde kühl stellen. Dann ausrollen und in eine gefettete Springform (26 cm Ø) geben; dabei einen Rand hoch drücken. Die frischen Litschis schälen und entkernen; Stärke in wenig Wein anrühren. Litschis mit Zucker und restlichem Weißwein zum Kochen bringen, dann die angerührte Stärke hineinrühren und kurz aufkochen lassen. Zuletzt das Eigelb unterrühren. Die Fruchtmasse etwas abkühlen lassen und auf dem Teigboden verteilen.

Backen 30 Minuten; HL Herd 160° C/E Herd 170° C

Für die Baiserhaube Eiweiß mit Zucker steif schlagen, auf den Kuchen streichen und weiter backen, bis er leicht gebräunt ist.

Marillen Kuchen mit Vanillehäubchen 3 Ei M

Zutaten für 10 Portionen

150 g Butter

120 g Puderzucker

250 ml Milch

375 g Mehl

1 Pck. Backpulver

3 Ei trennen

1 kg Aprikosen, feste

150 g Zucker

2 Pck. Vanillezucker

Zubereitung

Die Butter, den Zucker und die Dotter schaumig rühren, das Backpulver mit dem Mehl mischen und abwechselnd mit der Milch untermengen. Nun ein Blech fetten, mit Mehl bestäuben, den Teig gleichmäßig darauf verteilen, mit den entkernten, halbierten Marillen/Aprikosen belegen und bei 200° C 30 Minuten goldgelb backen. Jetzt das Eiklar steif schlagen, den Kristall- und Vanillezucker einrieseln lassen und weiter schlagen. Diese Baisermasse auf dem Kuchen verteilen, nochmals 20 Minuten bei 170 °C lichtgelb backen und im Ofen erkalten lassen.

Zubereitungszeit: ca. 20 Minuten

22.04.03 Orange

Pawlowa Erdbeersahnecreme 3 Eiweiß M

Baiser Kuchen

Zutaten für 12 Portionen

Baiser - Boden

3 Eiweiß

- 1 Prise Salz
- 150 g Zucker
- 1 TI Speisestärke
- 1 TI Zitronensaft

Für den Belag:

- 1 El Margarine
- 30 g Haferflocken, kernig
- 500 g Erdbeeren

400 g Schlagsahne

- 2 Pck. Sahnesteif
Zucker

Zubereitung

Eiweiß und Salz zu sehr steifem Schnee schlagen, Zucker langsam einrieseln lassen und so lange weiterschlagen bis die Masse matt glänzt. Speisestärke und Zitronensaft locker darunter heben. Ein Backblech mit Backpapier auslegen und darauf einen Kreis von 26 cm Durchmesser zeichnen. Die Baisermasse in einen Spritzbeutel mit Lochtülle füllen, den Kreis mit ca. 2/3 der Masse spiralförmig ausspritzen. Die übrige Baisermasse rundherum als Tupfen auf den Rand setzen.

In den kalten Ofen schieben (E-Herd: 100 °C, Gas: Stufe 1, Umluft: 75 °C) und ca. 3 Stunden darin trocknen lassen.

Margarine erhitzen und die Haferflocken darin unter Wenden knusprig braun rösten. Auskühlen lassen.

Erdbeeren waschen, putzen und halbieren. Sahne und Sahnefestiger steif schlagen und mit der Hälfte der Früchte mischen und mit Zucker abschmecken.

Fruchtsahne auf den Baiserboden geben, übrige Früchte und geröstete Haferflocken verteilen. 1 Stunde durchziehen lassen

Brennwert p. P.: 193

Zubereitungszeit: ca. 40 Minuten

13.06.05 Dragonfly-Lady

Pflaumen Nuss Kuchen 4 Ei + 3 Eiweiß M

mit Zimtbaiser

Zutaten für ca. 20 Stücke

2 kg Pflaumen oder Zwetschgen
175 g weiche Butter/Margarine
200 g + 2 Ei + 175 g Zucker
1 Päckchen Vanille Zucker

4 Eier

300 g gemahlene Haselnüsse
2 Ei Rum

1/8 l Milch

350 g Mehl
1 Päckchen Backpulver

Fett und Mehl fürs Blech

3 frische Eiweiß

2 TI Zitronensaft
1 TI Zimt

1. Pflaumen putzen, waschen, evtl. einschneiden und entsteinen. Fett, 200 g Zucker und Vanille Zucker cremig rühren. Eier einzeln unterrühren. Nacheinander Nüsse, Rum und Milch unterrühren. Mehl und Backpulver mischen und unter die Nussmasse rühren.
2. Eine Fettpfanne (ca. 30 x 40 cm) fetten und bemehlen. Teig daraufstreichen. Mit Pflaumen belegen und mit 2 Ei Zucker bestreuen. Im vorgeheizten Backofen
(E Herd 200 °C
Umluft 115 °C
Gas Stufe 3)
20- 25 Minuten backen.
3. Eiweiß steif schlagen. 115 g Zucker, Zitronensaft und Zimt nach und nach unterschlagen. Baisermasse in einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen und ca. 20 Tupfen auf den Kuchen spritzen. Bei 115 °C
(Umluft 150 °C
Gas Stufe 2)
weitere 20 Minuten backen.
4. Kuchen auskühlen lassen und in Stücke schneiden. Mit Haselnussblättchen bestreuen.
Zubereitungszeit ca. 1 1/2 Std.

Pflaumenkuchen mit Baiser 1 Ei + 4 Eiweiß M

ZUTATEN FÜR CA. 20 STÜCKE

1 kg Pflaumen/Zwetschen

1 Ei +

4 Eiweiß

7- 8 EI Milch

7 -8 EI ÖL

200 g Magerquark

1 Prise Salz

100 g+ 300 g Zucker

1 Päckchen Vanille Zucker

400 g Mehl

1 Päckchen Backpulver

1 2 EI Paniermehl

2 TL Zitronensaft

1 2 EI Puderzucker

Zubereitung

1. Pflaumen waschen, halbieren und entsteinen. Ei, Milch, Öl, Quark, Salz, 100 g Zucker und Vanille Zucker verrühren. Mehl und Backpulver mischen, auf die Quarkmasse sieben und mit den Knethaken des Handrührgerätes glatt verkneten. Teig auf einem gefetteten Backblech (35 x 40 cm) ausrollen. Paniermehl leicht darüber streuen. Mit den Pflaumen belegen. Im vorgeheizten Backofen (E Herd 175 °C / Umluft 150 °C / Gas Stufe 2) 40 45 Minuten backen.

2. Eiweiß und Zitronensaft steif schlagen, dabei 300 g Zucker einrieseln lassen. 12 15 Minuten vor Ende der Backzeit den Eischnee gleichmäßig über die Pflaumen verteilen. Kuchen bei gleicher Temperatur zu Ende backen. Auskühlen lassen. Mit Puderzucker bestäubt servieren.

Zubereitungszeit ca. 1 Std. (ohne Wartezeit).

Pro Stück ca. 220 kcal/920 kJ. E5 g, F4 g, KH41 g

Extra Tipp

Für den Eischnee das Eiweiß mit Zitronensaft und Zucker so lange steif schlagen, bis der Eischnee in Spitzen stehen bleibt.

Bella Nr. 34/02

Stachelbeer Kuchen mit Baiser 7 Ei M

Zutaten für 1 Portionen

Für den Teig:

250 g Butter, Halbfett nach Belieben

300 g Zucker

2 Pck. Vanille Zucker

1 Zitrone(n), die Schale davon

3 Ei(er)

4 Eigelb

300 g Mehl

2 Pck. Puddingpulver, Vanille

100 ml Milch

500 g Stachelbeeren

Für den Baiserbelag:

4 Eiweiß

200 g Zucker

Für den Teig Butter und Zucker, Vanille Zucker und Zitronenschale cremig schlagen. Dann die Eier und die Eigelbe nach und nach einzeln darunter rühren.

Mehl mit Puddingpulver und Backpulver vermischen, abwechselnd mit der Milch in den Teig sieben. Den Teig auf ein gefettetes Blech streichen. Die Stachelbeeren darauf verteilen.

Das Eiweiß mit etwas Salz steif schlagen, den Zucker einrieseln lassen und die Masse auf die Früchte streichen.

Bei 175°C etwa 35-40 min backen.

Mit Halbfettbutter je Stück nur 170 kcal.

Brennwert p. P.: 200

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten

18.10.05 alina1st

Stachelbeerkuchen mit Baiser 1 Ei + 3 Eiweiß

Vielleicht ist es der

für den Teig

125 g Mehl

75 g gemahlene Mandeln

1 Teelöffel Backpulver

125 g Butter
50 g Zucker

1 Eigelb

für den Belag

750 g Stachelbeeren
3 Esslöffel Stachelbeerkonfitüre
1 Päckchen Tortenguss klar
2 Esslöffel Zucker

für den Baiser

4 Eiweiß

150 g Zucker
1 Prise Salz

Mehl, Mandeln, Backpulver, weiche Butter, das Eigelb und den Zucker verrühren und dann mit den Händen noch einmal durchkneten. Wenn er zu weich ist, Mehl zufügen. Den Teig dann in eine Springform ausrollen, mit der Gabel einstechen und bei (vorgeheizt) 175 Grad knapp 30 Minuten goldbraun abbacken.

Für den Belag die Stachelbeeren waschen und alles Harte abpellen. Dann mit dem Zucker und 200 ml Wasser aufkochen, durch ein Sieb gießen (den Saft für später auffangen). Den Tortenboden mit Konfitüre bestreichen (das geht am besten, wenn er noch warm ist) und mit den Stachelbeeren belegen.

Den Tortenguss mit dem Saft evtl. noch Wasser zugeben, gebraucht werden 250 ml zubereiten und über die Früchte geben.

Für den Baiser Eiweiß mit einer Prise Salz zu steifem Schnee schlagen und dabei den Zucker einrieseln lassen. Diese Masse dann auf den Stachelbeeren verteilen und den Kuchen im vorgeheizten Ofen 2-3 Minuten goldbraun überbacken.

Die Baisermasse am besten erst kurz vor dem Eintreffen der Gäste fertig stellen, da der Kuchen möglichst frisch gegessen werden sollte sonst wird die Baisermasse zäh.

Ig chantie

Trauben Apfel Baiser Kuchen 8 Ei M

20 Stück

400 g Helle, kernlose Weintrauben
1 Zitrone (unbehandelt)
400 g Äpfel
250 g Butter/Margarine

350 g Zucker
Salz
8 Eier (Kl. M, getrennt)
300 g Mehl
2 Tl. Backpulver

4 El. Milch

Die Trauben waschen und von den Stielen zupfen. Von der Zitrone die Schale abreiben und 3 El Saft auspressen. Die Äpfel schälen und vierteln. Das Kerngehäuse entfernen, die Äpfel für in Spalten schneiden und mit dem Zitronensaft mischen.

2. Aus dem weichen Fett, 100 g Zucker, 1 Prise Salz, Zitronenschale, Eigelb, Mehl, Backpulver und Milch einen Teig zubereiten, wie im Grundrezept (siehe Rezeptverweis) beschrieben.

3. Den Rührteig dünn auf ein gefettetes Blech streichen. Die Apfelspalten und die Trauben miteinander mischen und auf dem Teig verteilen. Eiweiß mit 1 Prise Salz steif schlagen, dabei 250 g Zucker einrieseln lassen und weiterschlagen, bis er sich gelöst hat. Die Baisermasse wellig auf das Obst streichen. Im heißen Ofen bei 160 Grad auf der untersten Schiene 50 Min. backen. Abkühlen lassen. Eventuell mit Apfelscheiben und Trauben garnieren oder mit Puderzucker und Zimt bestäuben.

Gas 1- 2, Umluft 140 Grad.

Trauben Baiser Kuchen 1 Ei + 4 Eiweiß M

Zutaten für 1 Portionen
60 g Butter, weich

100 ml Milch

60 g Zucker
1 Prise Salz
250 g Mehl
1 El Backpulver

1 Eigelb

5 Eiweiß

200 g Zucker
150 g Mandeln, geschält, gemahlen
500 g Weintrauben
Mehl zum Ausrollen

Fett für die Form

Zubereitung

Butter mit Zucker schaumig rühren, dann Eigelb und Salz unterrühren. Das Mehl mit dem Backpulver vermischen, nun nach und nach abwechselnd mit der Milch in den Teig einkneten. Aus der Masse eine gleichmäßige Kugel kneten und auf eine gut bemehlte Arbeitsplatte legen. Wellholz mit Mehl bestäuben und den Teig rund ausrollen. Springform einfetten, den runden Teigboden in die Springform legen und einen ca. 2 cm hohen Rand ziehen.

Tipp: Der Boden reißt, wenn man ihn versucht mit den Händen hinein zu legen. Also am besten mit viel Mehl bestäuben, zusammenklappen, in die Springform legen und wieder auseinander klappen. So kommt er schön gleichmäßig in die Form.

Das Eiweiß steif schlagen, Zucker und Mandeln unterrühren. Die Hälfte der Eiweißmasse auf den Teigboden streichen. Nun die gewaschenen Trauben darauf verteilen und die restliche Eiweißmasse darüber streichen.

Sofort in den Backofen schieben und bei 175°C etwa 45 Minuten backen. Dieser Kuchen schmeckt auch mit anderem Obst genial. Die Trauben einfach durch 500 g Johannisbeeren oder 1 kg Rhabarber o.ä. ersetzen.

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten
20.01.05 alina1st

Wiesen Liesbeth Kuchen 3 Ei M

Zutaten für 16 Portionen
Für den Baiserbelag:

3 Eiweiß

150 g Zucker
1 Pkt. Vanillezucker

Für den Teig:

3 Eigelb

125 g Margarine
125 g Zucker
200 g Mehl
½ Pkt. Backpulver

5 EI Kondensmilch

200 g Mandeln (Blättchen)

Für den Belag:

500 ml Sahne

2 kl. Dose/n Mandarine(n) oder
1 Glas Stachelbeeren oder
1 Glas Kirschen

Die Eiweiß mit dem Zucker und Vanillezucker steif schlagen und zur Seite stellen.

Eigelb, Margarine und Zucker schaumig rühren. Mehl, Backpulver und Dosenmilch dazu und weiterverrühren. Den Teig häufchenweise auf ein gefettetes Backblech streichen, glätten und den Baiser darüber streichen. Mandelblättchen darauf streuen.

20 Min. bei 180°C backen. Auskühlen lassen und in Viertel schneiden.

1/2 l Sahne steif schlagen und auf 2 Viertel streichen. Die mit Sahne bestrichenen Viertel mit Mandarinen, Kirschen oder Stachelbeeren (oder ein Viertel mit einer Sorte und das andere Viertel mit einer anderen Sorte) belegen. Die anderen 2 Viertel darauf legen und in Stücke schneiden. Fertig.

Zubereitungszeit: ca. 20 Minuten
19.06.03 Sissimuc

Zwetschen Baiser Kuchen 1 Ei + 4 Eiweiß M

Zubereitungszeit ca. 1 Stunde.
Pro Portion ca. 2050 kJ/490 kcal.

Zutaten für ca. 20 Stücke
1 kg Zwetschen

1 Ei

7- 8 EI Milch

7- 8 EI Öl

200 g Magerquark

1 Prise Salz

400 g Zucker

1 Päckchen Vanille Zucker

400 g Mehl

1 Päckchen Backpulver

2 EI Paniermehl

4 Eiweiß

2 TI Zitronensaft

1 -2 EI Puderzucker

Fett für das Backblech

Zubereitung

1. Zwetschen entsteinen und halbieren. Ei mit Milch, Öl, Quark, Salz, 100 g Zucker sowie dem Vanille Zucker verrühren. Mehl und Backpulver mischen auf die Quarkmasse sieben und mit den Knethaken des Handrührgerätes 10 unterkneten.
2. Den Teig auf einem gefetteten Backblech ausrollen, mit dem Paniermehl bestreuen und mit Pflaumen belegen. Dann im vorgeheizten Backofen (E Herd 175 °C/Gas Stufe 2) 40 45 Minuten backen.
3. Eiweiß und Zitronensaft steif schlagen, Rest Zucker einrieseln lassen, 15 Minuten vor Ende der Backzeit die Baisermasse gleichmäßig auf den Zwetschen verteilen. Aus dem Ofen nehmen, auskühlen lassen, mit Puderzucker bestäuben.

Kochtipp

Wer seinen Pflaumenkuchen lieber mit Zimt und Marzipanaroma mag, der kann die Baiserhaube auch ganz einfach mit 1/2 TL Zimt und 1 2 Tropfen Bittermandelöl statt des Zitronensaftes zubereiten.
Auf einen Blick Nr. 31/03

Kuchen Frisch Rhabarber

Rhabarber Baiser auf Mürbeteigboden 5 Ei

Rezept für eine Form (Ø 27 cm)

Masse I

125 g Butter
75 g Zucker
25 g Vanillezucker

2 Eigelb

1 Pr Salz, Vanille, Zitrone

Masse II

90 g Weizenmehl
90 g Weizenpuder
8 g Backpulver

2 Eigelb

1 Ei

Baiser

75 g Puderzucker
25 g Vanillezucker
50 g Zucker

4 Eiweiß

1 Pr Salz, Zitrone

750 g Rhabarber

Die Form mit Mürbeteig auslegen.

Masse 1 schaumig rühren. Masse 2 unterheben.

Die Masse dann in der Form verteilen. Den Rhabarber abziehen, waschen, in Stücke schneiden und in die Masse drücken.

Den Kuchen bei 210°C ca. 30 min. backen. In der Zwischenzeit die Baisermasse herrichten. Alle Zutaten (bis auf den Puderzucker) schaumig rühren. Dann den Puderzucker untermelieren.

Die Baisermasse sollte nicht zu weich sein. Nach 30 min. Backzeit die Baisermasse Gitterförmig aufdressieren.

Noch mal in den Ofen (ca. 6 min. bei 210°C).

Rhabarber Baiser Kuchen 1 Ei + 3 Eiweiß

Für den Teig

150 g weiche Butter

Fett für die Form

50 g Zucker

1 Ei

1 2 Tropfen Bittermandelöl

200 g Mehl

1 TI Backpulver

Für den Belag

750 g Rhabarber

100 g Zucker

3 Eiweiße

100 g Puderzucker

1 TI Speisestärke

2 Ei Mandelblättchen

Den Ofen auf 225°C vorheizen, eine 20x30 cm große Backform fetten.

Die Butter und den Zucker schaumig rühren, das Ei, das Bittermandelöl, das Mehl und Backpulver unterrühren. In der Form glattstreichen, auf der mittleren Schiene im Ofen etwa 15 min. backen.

Inzwischen den Rhabarber waschen, putzen und in etwa 2cm lange Stücke schneiden, in einem Topf mit dem Zucker mischen und 5 min. kochen lassen, so dass der Rhabarber noch stückig ist.

Den Boden etwa 15 min. in der Form abkühlen lassen, dann stürzen, wieder umdrehen und vorsichtig auf ein Blech heben, die Rhabarberstücke auf dem Boden verteilen und mit der Flüssigkeit beträufeln.

Die Eiweiße schaumig schlagen, mit dem Puderzucker und der Stärke zu glänzendem Schnee schlagen.

Den Eischnee auf dem Rhabarber verteilen, die Mandelblättchen aufstreuen, im Ofen bei 175°C etwa 12 min. goldgelb überbacken.

Rhabarber Baiser Kuchen 4 Ei

Zutaten für 12 Portionen

4 m.-große Ei(er) trennen.

100 g Margarine, weich

300 g Zucker

1 Pkt. Vanillezucker

1 Prise Salz

250 g Mehl

1 Tl, gest. Backpulver

750 g Rhabarber

30 g Speisestärke

1 Ei Puderzucker

Zubereitung

Eier trennen. Fett, 100 g Zucker, Vanille Zucker und Salz cremig rühren. Eigelb nach und nach unterrühren. Mehl und Backpulver mischen und mit dem Knethaken des Handrührgerätes rasch unterkneten. Ca. 2/3 Teig auf einem gefetteten Springformboden (26 cm) ausrollen. Formrand darum schließen. Rest Teig zu einer Rolle formen und ca. 4 cm hoch an den Rand drücken. Den Boden mit einer Gabel mehrmals einstechen. Springform ca. 20 Minuten kühl stellen. Inzwischen Rhabarber putzen, waschen und abtrocknen. Dicke Stangen evtl. abziehen. Rhabarber in ca. 1 cm breite Scheiben schneiden und mit der Stärke mischen. Eiweiß mit sauberen Schneebeesen steif schlagen, dabei 200 g Zucker einrieseln lassen. Rhabarber vorsichtig unter das Baiser heben. In die Form füllen. Rhabarber - Baiser - Masse mit einem Teigschaber glatt streichen. Torte im vorgeheizten Backofen (E - Herd 175°) 60 -65 Minuten backen. Falls das Baiser

leicht braun wird, Torte in den letzten 20 Minuten tiefer setzen. In der Form auskühlen lassen, herauslösen und mit Puderzucker bestäuben.

Zubereitungszeit: ca. 1 Std. 30 Minuten

08.05.01 Hilda

Kommentar von Anmau 17.06.2003 14:48

Habe das Rezept getestet. Alle waren begeistert!

Ich habe allerdings keine Speisestärke genommen,

sondern ein Päckchen Puddingpulver. Den Rhabarber mit

dem Puddingpulver gemischt, auf den Teigboden gegeben und danach die Eischneemasse darauf gegeben.

Rhabarber Baiserkuchen 5 Ei

Zutaten für 12 Portionen

600 g Rhabarber

Prise Salz

150 g Puderzucker

50 g Mandeln, gemahlene

1 El Zitronensaft

150 g Butter, weiche

100 g Zucker

2 El Vanillezucker

5 Ei(er)

150 g Mehl

75 g Speisestärke

2 Tl Backpulver

Zubereitung

Den Rhabarber waschen, putzen und mit Küchenpapier trocken tupfen. Die Fäden abziehen und die Stangen in 4 cm lange Stücke schneiden. Eine (28 cm Durchm.) Springform fetten. Den Backofen auf 180 Grad vorheizen.

Für den Teig die Butter mit dem Zucker und dem Vanillezucker schaumig rühren. 2 ganze Eier und 3 Eigelbe nach und nach unterrühren. Das Eiweiß für das Baiser aufheben. Das Mehl mit der Speisestärke und dem Backpulver zusammensieben und unter den Teig heben.

Den Teig in die Form füllen, die Rhabarberstücke darauf verteilen und leicht in den Teig drücken. Den Kuchen auf mittlerer Schiene etwa 25 Min. backen.

Das Eiweiß mit etwas Salz halbsteif schlagen. Den gesiebten Puderzucker zugeben und weiterschlagen bis der Schnee schnittfest ist. Die Mandeln

und der Zitronensaft unter den Eischnee heben. Mit einem Spatel auf den vorgebackenen Kuchen streichen. Den Kuchen weitere 15-20 Min. backen, bis die Oberfläche hellbraun ist.

Brennwert p. P.: 302

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten

10.09.03 lone_bohne

Rhabarber Kuchen 5 Ei + 1 Eiweiß M

mit Baiser Türmchen

Zutaten

Für den Teig

200 g Mehl

40 g Kokosflocken

1 Ei

120 g Butter

40 g brauner Farinzucker

1 kg Rhabarber

Für den Belag

4 Ei Zucker

0,125 l Wasser

Für den Guss

80 g Zucker

4 Eier

3 Ei Grieß

1 TL Zimt

100 g saure Sahne

Für die Baiser Türmchen

1 Eiweiß

50 g Puderzucker

2 Ei gemahlene Haselnüsse

2 Prise gemahlene Nelken

Zubereitung

Aus Mehl, Butter, braunem Zucker und Ei rasch einen Mürbteig kneten. Eine Stunde im Kühlschrank ruhen lassen. Dann auswellen und eine gebutterte Springform von 24 cm Durchmesser damit auslegen. Am Rand etwa 4 cm hochziehen.

Die Kokosflocken in der Pfanne hellgelb anrösten und damit den Teigboden bestreuen. Für den Belag Rhabarber schälen, in 3 cm lange Stücke schneiden und mit Zucker und Wasser etwa 4 Minuten bissfest dünsten. Nach dem Erkalten in einem Sieb abtropfen lassen und auf dem Kuchenboden verteilen.

Für den Guss Eigelb mit Zucker schaumig rühren, Grieß, Zimt und saure Sahne zugeben. Die Eiweiß zu steifem Schnee schlagen, unterziehen und auf dem Rhabarber verteilen. Im vorgeheizten Backofen bei 200 °C etwa 40 Minuten backen.

Für die Baisertürmchen Das Eiweiß zu sehr steifem Schnee schlagen. Nach und nach Puderzucker, Haselnüsse und Nelken unter ständigem Schlagen einrieseln lassen. Mit der Baisermasse aus der glatten Tülle des Spritzbeutels nach 30 Minuten Backzeit kleine Baisertupfen spritzen, bis die Oberfläche ganz bedeckt ist. Noch etwa 10 Minuten im Ofen fertig backen.

Rhabarber Kuchen auf dem Blech 4 Ei

mit Mandel - Baiser

Zutaten für 20 Portionen

Für den Teig:

500 g Mehl
1 TI Backpulver
350 g Butter

4 Eigelb

180 g Zucker
2 Pkt. Vanillezucker

Für den Belag:

1.5 kg Rhabarber
50 g Zucker
6 Oblaten, eckig

Für den Baiserbelag:

4 Eiweiß

180 g Zucker
100 g Mandeln, gemahlen

Zubereitung

Aus den Zutaten für den Teig einen Mürbeteig kneten. Den Teig in Folie gewickelt 30-60 Minuten in den Kühlschrank legen.

Ein Backblech mit Backpapier auslegen, den Teig darauf ausrollen, mit einer Gabel mehrmals einstechen. Im vorgeheizten Backofen bei 175°C (Umluft 150°C) ca. 10 Minuten vorbacken.

Rhabarber putzen, waschen, in Stücke schneiden und mit dem Zucker vermischen. Oblaten (eventuell leicht überlappend) auf dem vorgebackenen Teig verteilen, Rhabarber-Zucker-Gemisch darauf geben. Den Kuchen weitere 15 Minuten backen.

Eiweiß steif schlagen. Zucker einrieseln lassen und alles zu einer dicken, cremigen Masse schlagen. Mandeln unterheben. Diese Masse auf der Kuchenoberfläche verteilen und bei 250°C (Umluft 200°C) gut 5 Minuten überbacken, bis der Kuchen goldbraun ist.

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten

02.06.04 Lilliane

Rhabarber Kuchen mit Baiser 3 Ei

Zutaten für 1 Portionen

100 g Margarine

90 g Zucker

3 Ei(er), getrennt

6 El Wasser

150 g Mehl

½ Tl Backpulver

400 g Rhabarber, geputzt

150 g Zucker

Fett für die Form

Zubereitung

Fett und 90 g Zucker schaumig rühren. Eigelb zufügen. Nun nach und nach Wasser, Mehl und Backpulver dazugeben.

Den Teig in eine gefettete Springform geben und ca. 20 Min. bei 200°C backen.

Die geputzten Rhabarberstücke blanchieren und 1 El Zucker darüber streuen. Auf den vorgebackenen Kuchenboden geben.

3 Eiweiß mit 150 g Zucker steif schlagen und auf den Rhabarber streichen.

Nun erneut 15 Min. bei ca. 175°C backen.

Tipp: Evtl. Baiser noch einmal ganz kurz (Achtung, verbrennt sehr schnell!) unter dem Grill bräunen.

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten

13.03.06 AlexundAnnika

Rhabarber Kuchen mit Baiser 3 Ei + 2 Eiweiß M

Zutaten für 12 Portionen

Für den Teig:

125 g Butter

125 g Zucker

1 Pck. Vanillezucker

1 Prise Salz

1 TI Zitrone(n) - Schale, abgerieben

3 Ei(er)

2 TI Backpulver

200 g Mehl

2 EI Sahne

Für den Belag:

750 g Rhabarber

100 g Gelierzucker

Für den Baiserbelag:

2 Eiweiß

100 g Zucker

40 g Mandeln, gemahlen

Zubereitung

Das Fett mit Zucker und Salz schaumig rühren, Zitronenschale und nach nach die Eier zufügen. Das mit Backpulver gesiebte Mehl und die Sahne dazurühren. Den Teig in eine gefettete 26ziger Springform geben und glatt streichen. Den in Stückchen geschnittenen Rhabarber mit Zucker vermischen und auf dem Boden verteilen.

Bei 170-190°C ca. 20 Min. backen.

Das sehr steif geschlagene Eiweiß mit Zucker und Mandeln vermischen und auf dem vorgebackenen Kuchen verteilen.

Weitere 15-20 Min. backen.

Zubereitungszeit: ca. 20 Minuten

23.11.03 Sugar04

Rhabarber Kuchen mit Baiser 4 Ei M

Zutaten für 1 Portionen

1 kg Rhabarber

4 Ei(er)

175 g Butter oder Margarine, weich

150 g Zucker

200 g Zucker

1 Pck. Vanille Zucker

1 Prise Salz

250 g Mehl

½ Pck. Backpulver

8 Ei Milch

100 g Mandeln, gemahlen

Puderzucker

Fett für das Blech

Backblech fetten. Rhabarber vorbereiten und in Stücke schneiden. Eier trennen und Eiweiß in eine fettfreie Rührschüssel geben. Fett, 150 g Zucker, Vanille Zucker und Salz schaumig schlagen. Eigelbe einzeln darunter rühren. Mehl und Backpulver im Wechsel mit der Milch portionsweise unterarbeiten. Den recht festen Teig mit einem Teigspachtel auf dem Blech vertiefen. Eiweiß und 1 Prise Salz steif schlagen, dabei 200 g Zucker unter weiterem Schlagen einrieseln lassen. Weiterschlagen, bis der Zucker aufgelöst ist. Mandeln und Rhabarber unterheben und Baisermasse auf dem Teig verteilen. Bei 200°C ca. 30-35 Minuten backen. Vor dem Servieren mit Puderzucker bestäuben.

Brennwert p. P.: 200

Zubereitungszeit: ca. 40 Minuten

02.02.05 Monika

Rhabarber Kuchen mit Kokos 4 Ei + 3 Eiweiß M und Baiser

Zutaten für 1 Portionen

1 kg Rhabarber

170 g Margarine, weiche

150 g Zucker

1 Prise Salz

1 Pck. Vanillezucker

4 Ei(er)

280 g Mehl

3 TI Backpulver

4 El Milch

3 El Kokosraspel

1 El Margarine

1 El Zucker

3 Eiweiß

90 g Zucker

Rhabarber waschen, putzen und in Stückchen schneiden. Margarine, Zucker, Salz und Vanillezucker schaumig schlagen. Eier nach und nach zufügen. Mehl mit Backpulver mischen und mit der Milch unterrühren. Kokosraspel unterheben.

Ein Backblech 30 x 40 cm einfetten, Teig einfüllen, Rhabarber darauf verteilen, mit Zucker bestreuen. Bei 175 Grad 50 Minuten backen.

Eiweiß mit Zucker steif schlagen, auf dem noch heißen Kuchen verteilen und weitere 10 bis maximal 15 Minuten backen.

Baiser darf nicht dunkel werden, damit die Goldtröpfchen herauskommen. Torte kühl stellen.

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten

21.04.05 Helmut63571

Kommentar von poge 04.05.2005 11:51

Hallo Helmut!

Habe gerade deinen Kuchen ausprobiert, befindet sich noch im Rohr! Sollte man die Eier nicht lieber trennen und einen Schnee schlagen, ich denke, dann wird die Masse flaumiger! War nämlich leider nicht besonders streichfähig! Ansonsten freu ich mich schon total auf den lecker Kuchen, es riecht nämlich schon so gut...

LG poge

Kommentar von Helmut63571 06.05.2005 15:02

Die Eier brauchen nicht getrennt zu werden. Der Teig wird auch so locker genug. Du kannst allerdings auch schon etwas Eiweiß davon wegnehmen für Baiser. Ich habe damit auch schon verschiedene Varianten ausprobiert. Als Variante habe ich auch mit 3/4 der Zutaten schon oft eine Rhabarbertorte in einer 28-er Springform gebacken.

LG Helmut

Kommentar von poge 10.05.2005 21:33

Hab dann gesehen dass der Kuchen auch ohne Eier trennen sehr gut aufgeht. War total lecker und durch die Kokosraspel sehr saftig.

Danke für das super Rezept,
poge

Kommentar von monaleon 17.05.2005 16:44

hallo,

das Rezept ist einfach klasse die Baisermenge ist recht üppig und damit herrlich der Teig könnte gerne noch ein bisschen höher sein, so werde ich das nächste mal die 1,5 Fache menge für mein blech nehmen.

Gruß monaleon

Rhabarber Kuchen mit Mandelbaiser 4 Ei

MÜRBEITEIG

200 g Mehl
1 Prise Backpulver
125 g Butter
65 g Zucker

1 Eigelb

Grieß zum Bestreuen

BELAG

1 kg Rhabarber
;Wasser, kochend

3 Eigelb

100 g Zucker
1 pk Vanillezucker
1 Zitrone Schale und Saft
1.3333 Ei Grieß

BAISER

4 Eiweiß

100 g Zucker
100 g Mandeln, blättrig

Für den Boden aus den angegebenen Zutaten einen Mürbeteig herstellen, und eine Springform (28 cm Durchmesser) damit auslegen,

dabei aus 1/3 des Teiges eine Rolle formen und als Rand andrücken. Den Boden mit Grieß bestreuen (nimmt Flüssigkeit vom Rhabarber auf). Für den Belag den Rhabarber putzen und klein schneiden, mit kochendem Wasser übergießen und warten, bis es nicht mehr perlt. Gut abtropfen lassen.

Die Eigelb mit dem Zucker, Vanillezucker, Zitronensaft und schale schaumig rühren, den Grieß untermischen und mit dem Rhabarber vermengen. Auf den Boden geben.

Die Eiweiß zu steifem Schnee schlagen, den Zucker zugeben, weiterschlagen und zum Schluss die Mandeln unterheben. Diese Masse auf dem Kuchen verteilen.

Bei 200°C auf der untersten Schiene ca. 60 Minuten backen, dabei die Oberfläche abdecken, falls der Kuchen zu dunkel wird.

Rhabarber Kuchen mit Vanillepudding 4 Ei M und Baiser

Zutaten für 1 Portionen

300 g Mehl

100 g Zucker, (auch Fruchtzucker möglich)

120 g Butter

4 Eigelb

½ Pck. Backpulver

1 kg Rhabarber

1 Pck. Puddingpulver, Vanille

½ Liter Milch

4 Eiweiß

150 g Zucker, (auch Fruchtzucker möglich)

Butter und 100 g Zucker schaumig rühren, Eigelb zu geben. Mehl und Backpulver mischen und zu der Masse geben. Durchkneten. Den Knetteig auf eine Springform mit ~28 cm Durchmesser geben, Rand hochziehen. Mit einer Gabel einstechen.

Rhabarber häuten und klein schneiden. Vanillepuddingpulver mit Milch kochen wie gewohnt. Fertigen Pudding mit Rhabarber mischen und auf den ausgelegten Teig geben. Bei 160°C ca. 55 min. backen.

Eiweiß schaumig schlagen und mit Zucker mischen. Den Baiser auf den heißen Kuchen geben und nochmals 10-15 min. backen

Zubereitungszeit: ca. 20 Minuten

22.12.03 Obermanneva

Kommentar von JoPac 17.05.2004 13:54

Ein echter Sommerkuchen, leicht säuerlich und nicht zu süß!!!! Erfrischend lecker!!!

Hatte noch sehr jungen Rhabarber habe dann die geschnittenen Stücke ca. 10-15 min. in Zuckerwasser gekochten, wäre sonst womöglich zu sauer geworden.

Rhabarber Kuchen vom Blech 8 Ei

mit Baiser

Zutaten für 1 Portionen

1 kg Rhabarber

5 El Rum

5 El Zucker

evtl. Butter und gemahlene Mandeln oder Nüsse für das Blech

8 g ? Eigelb

350 g Butter

250 g Zucker

400 g Mehl

1 Pck. Backpulver

3 Spritzer Zitronensaft

3 El Rum

3 Eiweiß

300 g Zucker

5 Eiweiß

Zubereitung

Rhabarber putzen, Fäden abziehen, in ca. 2 cm lange Stücke schneiden und mit etwas Rum und Zucker in einer Schüssel ziehen lassen, während man den Teig zubereitet.

Backblech mit Butter bestreichen und mit ein paar gemahlene Nüssen oder Mandeln bestäuben. Man kann stattdessen auch Backpapier nehmen, aber ich finde ihn so besser.

Butter, Zucker und 8 Eigelbe gut verrühren. Mehl, Backpulver, Zitrone und Rum hinzufügen und zu einem glatten Teig verrühren. Schnee aus 3 Eiweißen vorsichtig untermengen. Gleichmäßig auf das Backblech verteilen und mit den Rhabarberwürfeln belegen.

Ca. 50 Minuten bei 170°C im vorgeheizten Backrohr backen. Dann die 5 übrigen Eiweiße mit dem Zucker steif schlagen, auf den gebackenen Kuchen geben und nochmals 20 Minuten bei 110°C backen.

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten
08.02.06 MCK

Rhabarber Nuss Kuchen 6 Ei + 5 Eiweiß M

Für 24 Stücke
1,5 kg Rhabarber

Rührteig:

250 g Butter oder Diätmargarine
200 g Schneekoppe Fruchtzucker
2 Prisen Schneekoppe Meersalz mit Jod und Fluor
2 TL abgeriebene Schale von 1 unbehandelten Zitrone
300 g Weizenmehl
100 g gemahlene Haselnusskerne
4 TL Backpulver

6 Eier

6 EL Milch

Fett für die Form

Nussbaiser:

5 Eiweiß

250 g Schneekoppe Diabetiker-Süße
5 EL gemahlene Haselnusskerne
2 EL Haselnussblättchen zum Bestreuen

Zubereitungszeit: 125 Minuten

1. Rhabarber waschen, putzen und in Stücke schneiden. Eine Saftpfanne (35 x 35 Zentimeter) ein fetten.
2. Den Backofen auf 175 °C (Umluft 150 °C, Gas Stufe 2) vorheizen.
3. Das weiche Fett schlagen. Den Fruchtzucker bis auf 2 Esslöffel, Meersalz und Zitronenschale unterrühren. Mehl, Haselnüsse und Backpulver mischen. Eier nach und nach abwechselnd mit Mehl und Milch unter das Fett rühren.

4. Teig in die Pfanne füllen und glatt streichen. Rhabarber darauf verteilen und mit restlichem Fruchtzucker bestreuen. Im Backofen 45 bis 50 Minuten backen. Eiweiß mit Diabetiker-Süße steif schlagen und die Haselnüsse unterheben.

5. Die Masse auf dem heißen Kuchen verstreichen. Haselnussblättchen darüber streuen. Weitere 20 bis 25 Minuten backen, bis das Baiser leicht bräunt und knusprig wird.

Pro Stück

1200/287 kJ/kcal

6 g Eiweiß

15 g Fett

30 g Kohlenhydrate

2 g Ballaststoffe

2,5 BE

Das Nussbaiser wird im Vergleich zu Baiser, das mit Haushaltszucker zubereitet wird, nach dem Backen rasch wieder weich, da das in der Diabetiker-Süße enthaltene Sorbit wasseranziehend ist. Deshalb sollten Sie den Kuchen möglichst frisch essen. Oder wärmen Sie den Kuchen vor dem Verzehr im vor-geheizten Backofen einige Minuten auf.

Rhabarber oder Johannisbeerkuchen 4 Ei

mit Mandelbaiser

Zutaten

Die Angaben in Klammern gelten für eine Springform von 28 cm Durchmesser, die ohne Klammern für eine Form von 26 cm.

150 (200) g Mehl

70 (90) g Stärkemehl

75 (100) g Zucker

100 g Butter

3 (4) Eier, getrennt

1 1/2 (2) Teelöffel Backpulver

500 g Rhabarber oder rote Johannisbeeren

4 (6) Löffelbiskuits

30 g gemahlene Mandeln

1 Prise Salz

100 (130) g Zucker

50 (70) g gemahlene Mandeln

Zubereitung

Mehl, Stärkemehl, 75 bzw. 100 g Zucker und Backpulver gut vermischen.
Aus der

Mischung, Butter und den 3 bzw. 4 Eigelb einen Mürbteig kneten, evtl. einen Schuss Milch zugeben. Den Teig in eine gut gefettete Springform drücken, dabei einen Rand formen.

Die Löffelbiskuits in eine kleine saubere Tüte (evtl. Gefrierbeutel) füllen, verschließen und mit dem Wellholz oder einer Flasche zerbröseln. Die Brösel mit 30 g gemahlenden Mandeln vermischen und auf dem Teigboden verteilen.

Rhabarber putzen, waschen, wenn gewünscht das Äußere abziehen. In ca. 1cm große Würfel schneiden und diese auf den Teig geben. Oder Johannisbeeren waschen, abtropfen lassen, von den Rispen streifen und in die Springform geben.

Die 3 bzw. 4 Eiweiß zusammen mit Salz zu steifem Schnee schlagen. 100 bzw. 130 g Zucker langsam einrieseln lassen und weiterrühren, bis sich der Zucker gelöst hat. Zum Schluss gemahlene Mandeln vorsichtig unter die Baisermasse heben. Masse oben auf den Kuchen geben, bei 180 Grad ca. 1 Stunde backen.

Nach 30 Minuten mit Alufolie abdecken, damit der Baiser nicht verbrennt.

Rhabarber Quark Kuchen 5 Ei M

unter Baiserhaube

Zutaten für 1 Portionen

300 g Mehl (Weizenmehl)

1 Pck. Backpulver

150 g Quark (Magerquark)

100 ml Milch

100 ml Öl

75 g Zucker

1 Pck. Vanillezucker

1 Prise Salz

Für den Belag:

750 g Rhabarber

500 g Quark (Magerquark)

150 g Zucker

1 Pck. Vanillezucker

3 Ei(er)

2 Eigelb

50 g Butter, zerlassen
50 g Speisestärke

Für den Baiserbelag:

2 Eiweiß

100 g Puderzucker
Fett für das Backblech

Zubereitung

Für den Quark-Öl-Teig alle Zutaten mischen und mit dem Knethaken verarbeiten. Auf einem Backblech (gefettet) ausrollen und einen Rand herausarbeiten. Am besten auf den flachen Seiten noch etwas Alufolie als zusätzlichen Rand unterlegen, der Belag läuft anfangs stark weg.

Für den Belag Rhabarber abfädeln und in ca. 2 cm Stücke schneiden.

Restliche Zutaten vermengen, glatt rühren. Am Schluss den Rhabarber unterheben und auf dem Teig verteilen.

Ca. 25-30 Minuten bei 160°C Heißluft oder 180°C Unter- und Oberhitze backen.

Baiser aus Eiweiß und Puderzucker herstellen, nach der ersten Backzeit aufstreichen und ca. 5-10 Minuten bei 180°C bzw. 200°C fertig backen.

Zubereitungszeit: ca. 40 Minuten

22.01.05 stellina2001

Torten Fertige Alkohol

Apfel Amaretto Torte 2 Ei + 4 Eiweiß M

Prominenten Rezept

Für den Rührteig

100 g weiche Butter,
100 g Zucker,
1 Päckchen Vanillezucker,

2 Eier,

150 g Mehl Type 405,
1 TI Backpulver,
1 TI Zimt,

2 bis 3 El Rum,

2 Äpfel 400 g, Boskop oder Cox Orange

Für die Baiser Masse

4 Eiweiß,

Salz,

200 g Puderzucker,

200 g gemahlene Mandeln,

2 TL Zimt,

2 EL Amaretto

Zum Garnieren

3 Blatt weiße Gelatine,

2 Becher Schlagsahne

400 g, Zimt,

silberner Zuckerperlen in unterschiedlichen Größen

Zum Ausstreuen

30 g gemahlene Mandeln

Zum Einfetten

Margarine

Außerdem

Alufolie

Butter, Zucker, Vanillezucker und Eier schaumig rühren. Mehl mit Backpulver und Zimt mischen und mit RUM unter die Buttermasse rühren. Den Rührteig in eine gefettete und mit Mandeln ausgestreute Form füllen. Die Äpfel schälen, vierteln, entkernen und Apfelviertel in dünne Scheiben schneiden. Den Rührteig damit belegen.

Für die Baisermasse Eiweiß und 1 Prise Salz sehr steif schlagen. Puderzucker dabei einrieseln lassen und so lange rühren, bis er sich gelöst hat. Es muss glänzende, schnittfeste Masse entstehen. Mandeln, Zimt und AMARETTO vorsichtig unterheben.

Die Baisermasse in die Form füllen.

Den Kuchen mit Alufolie bedecken.

Im vorgeh. Ofen unterste Schiene bei 180 Grad ca. 35 Minuten backen.

Dann die Folie entfernen und weitere 15 Minuten backen, bis die Oberfläche knusprig und hellbraun ist.

Den Kuchen aus der Form lösen und abkühlen lassen.

Zum Garnieren die Gelatine in kaltem Wasser einweichen.

Die Schlagsahne steif schlagen.

Die ausgedrückte, warm aufgelöste Gelatine wieder abgekühlt unter ständigem Rühren zugeben.

Die Sahne kühl stellen.

Die Torte mit Sahne bestreichen. Dann die Oberfläche mit Teigspachtel wellenförmig garnieren.

Die Torte kühl stellen, kurz vor dem Servieren mit Zimt bestäuben.

Mit Perlen garnieren.

Baileys Torte 2 Ei M

Zutaten für 12 Portionen

Für den Teig:

125 g Margarine

100 g Zucker

2 Ei(er)

70 g Mehl

70 g Speisestärke

1 TI Backpulver

Für den Belag:

100 g Kuvertüre (Kuchenglasur), dunkel

100 ml Bailey's Irish Cream

500 g Sahne

2 Pkt. Sahnesteif

1 TI Kakaopulver

1 Ei Haselnüsse (Haselnusskrokant)

Außerdem:

50 g Baiserschalen

Fett und Zucker cremig rühren. Eier nacheinander unterrühren. Mehl, Speisestärke und Backpulver mischen und unterheben.

Springform fetten. Teig einfüllen, Glattstreichen. Ofen vorheizen, E-Herd: 175° Umluft: 150°. 25-30 Min backen. Boden etwas abkühlen lassen, aus der Form lösen.

Kuchenglasur schmelzen. Unterseite des Bodens mit Glasur bestreichen und trocknen lassen. Danach mit der Schokoseite nach unten auf eine Tortenplatte legen. Oberseite mit einer Gabel mehrmals einstechen und dann mit 100 ml Likör beträufeln.

Sahne mit Sahnesteif steif schlagen. Sahne auf Boden streichen. Baiser grob zerbröseln und auf Sahne streuen. Mit Kakao und Krokant bestreuen.

Zubereitungszeit: ca. 40 Minuten
12.11.01 Mayke

Baileys Torte II 2 Ei M

Zutaten für 1 Portionen
125 g Margarine
100 g Zucker

2 Ei(er)
70 g Mehl
70 g Maisstärke
1 TL Backpulver
100 g Kuchenglasur (Haselnuss)
250 ml Bailey's Irish Cream

600 ml Schlagsahne

150 ml QimiQ
1 Pck. Vanillezucker
20 g Zucker
40 g Baiser, für die Dekoration
Kakaopulver

Zubereitung

Für den Teig Margarine und Zucker cremig rühren. Eier, Mehl, Maisstärke und Backpulver dazugeben und mischen. In einer 26-er Springform bei 150°C Umluft ca. 25 Minuten backen. Teig auskühlen lassen. Dann mit Haselnussglasur bestreichen, trocknen lassen und mit Schoko-
seite nach unten in die Springform zurückgeben.

Für den Belag Sahne mit QimiQ steif schlagen. Zucker und Vanillezucker noch ein wenig mit schlagen. Anschließend den Baileys darunter mischen. Alles in die Springform gießen. Baiser zerbröseln, auf der Torte verteilen und mit Kakaopulver bestreuen. Evtl. den Rand mit Haselnusskrokant verzieren.

Zubereitungszeit: ca. 35 Minuten
03.01.06 omartina

Kommentar von Aljoscha 04.01.2006 07:46
Was ist denn QimiQ??

Danke

Aljoscha

Kommentar von omartina 04.01.2006 09:15

Hilfreicher Kommentar:

Hallo Aljoscha

QimiQ ist ein Rahm und Gelatine Ersatz mit weniger Fett. In der Schweiz überall erhältlich und in Österreich in den Interspar Filialen.

Gruß omartina

Caipirinha Torte 3 Ei M

Zutaten für Portionen

Für den Teig:

130 g Mehl (Weizenmehl)
2 Ei, gest. Kakaopulver
3 Tl, gestr. Backpulver
130 g Zucker, braun
1 Pck. Vanillezucker (Bourbon-Vanille)

3 Ei(er)

2 El Cachaca (Zuckerrohrschnaps)
130 g Butter oder Margarine

Für die Füllung:

500 ml Schlagsahne
125 ml Limettensaft
75 ml Cachaca
1 Pck. Sahne - Tortenhilfe
50 g Zucker, braun

250 g Mascarpone

Für die Garnitur:

30 g Baiser

1 Limette(n), in Scheiben
1 Kirschen (Cocktailkirsche)
Minze

Für den Teig Mehl, Kakao und Backpulver mischen und in eine Rührschüssel sieben. Restliche Zutaten hinzufügen und alles mit Handrührgerät mit

Rührbesen auf höchster Stufe in 2 Minuten zu einem glatten Teig verarbeiten. Teig in eine Springform (26 cm Durchmesser, Boden gefettet, mit Backpapier belegt) füllen, glatt streichen und die Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

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

Heißluft: etwas 160°C (vorgeheizt)

Gas: etwas Stufe 3 (vorgeheizt)

Backzeit: etwa 20 Minuten

Den Boden auf ein mit Backpapier belegtes Kuchenrost stürzen, mitgebackenes Papier abziehen und den Boden erkalten lassen.

Für die Füllung Sahne steif schlagen. Aus Limettensaft, Cachaca, Sahnetorten-Hilfe und Zucker (ohne Wasser) nach Packungsanleitung eine Creme zubereiten. Mascarpone unterrühren, Sahne unterheben.

Den Boden einmal waagrecht durchschneiden und den unteren Boden auf eine Tortenplatte legen. Die Hälfte der Creme auf dem Boden verstreichen, dabei die Creme leicht trichterförmig streichen, so dass der Rand höher ist als die Mitte.

Oberen Boden vierteln und die Viertel in den Trichter legen. Mit der restlichen Creme den Rand und die trichterförmige Oberfläche bestreichen.

Zum Garnieren den Baiser zerbröseln, als zerstoßenes Eis in den Trichter („Caipirinhaglas“) füllen und mit Limettenscheiben, der Cocktailkirsche, Minze und Strohhalmen garnieren. Den Rand der Torte vor dem Servieren mit braunem Zucker bestreuen.

Tipp: Anstelle von Cachaca kann auch weißer Rum verwendet werden.

Und der Tortenboden kann mit Caipirinha-Gelee (Rezept im CK) bestrichen werden.

Brennwert p. P.: 492

Zubereitungszeit: ca. 40 Minuten

05.06.04 Sonnenblume21

Cappuccino Biskuit mit Sahnewolke 4 Ei + 2 Eigelb M

Zutaten für Portionen

Für den Biskuitboden:

4 Ei(er)

4 EI Milch

2 EI Kaffee (löslicher Cappuccino)

200 g Zucker

1 Prise Zimt

2 EI Kakaopulver

125 g Mehl

100 g Speisestärke

1 Tl Backpulver
50 g Butter

Für den Belag:

2 El Likör (Mocca)
1 Pck. Puddingpulver, Vanille

400 ml Milch

1 El Zucker
2 Pck. Vanillezucker (Bourbon)

2 Eigelb

150 g Butter, sehr weich
2 El Puderzucker

250 ml Sahne

1 Pck. Vanillezucker

3 Baiser

200 g Kuvertüre, Zartbitter

3 Scheibe/n Orange(n), kandierte oder 3 El gehacktes Orangeat

Zubereitung

Eier trennen, Milch erwärmen, darin Cappuccinopulver auflösen, etwas abkühlen lassen. Eigelb mit Cappuccinomilch verquirlen und mit 150 g Zucker und Zimt cremig schlagen. Eiweiß mit den restlichen 50 g Zucker steif schlagen. Eiweiß auf die Eigelbcreme geben. Kakao, Mehl, Speisestärke und Backpulver über den Eischnee sieben, alles mit einem Spachtel vorsichtig mischen. Zuletzt die geschmolzene Butter unterziehen. Backofen auf 180°C (Umluft: 160°C; Gas: Stufe 2-3) vorheizen. Den Boden einer Springform (24 cm Durchmesser) mit Backpapier auslegen, Form schließen und den Teig einfüllen. Im Backofen ca. 40 Min. backen. Boden nach ca. 5 Min. aus der Form lösen, abkühlen lassen. Tortenboden einmal quer durchschneiden. Unteren Boden mit Mocalikör beträufeln. Von der Milchmenge 4 El abnehmen, den Rest aufkochen. Puddingpulver mit Zucker und Bourbon-Vanille verrühren, zur kochenden Milch gießen, nochmals kurz aufkochen. Topf vom Herd nehmen. Eigelb mit 1 El heißem Pudding verrühren, unter den restlichen heißen Pudding mischen. Butter mit Puderzucker cremig verrühren. Lauwarme Puddingcreme portionsweise unter die Buttercreme ziehen. Unteren Tortenboden mit Tortenring umspannen. Vanillecreme einfüllen, den zweiten Boden aufsetzen und leicht festdrücken. Torte ca. 3 Std. kalt stellen. Sahne mit Vanillezucker steif schlagen. Baisers in einen Gefrierbeutel geben und mit der Hand grob zerbröckeln. 2/3 der Krümel unter die Sahne heben. Den Tortenring entfernen Sahne leicht kuppelförmig auf die Tortenoberfläche streichen. Kuver-

türe schmelzen, auf eine Platte gießen, erstarren lassen. Mit einem breiten Messer Nocken abschaben und auf der Torte und am Tortenrand verteilen. Zum Schluss die restlichen Baiserskrümmel darüber streuen, mit den kandierten Orangen dekorieren.

Brennwert p. P.: 586

Zubereitungszeit: ca. 1 Std.

16.03.02 Hobbykoechin

Champagner Flockentorte 3 Ei M

Zutaten für ca. 12 Stücke:

3 Eier (Gr. M),

175 g Zucker

1 Päckchen Vanillin-Zucker

50 g Mehl,

50 g Speisestärke

1 TI Backpulver

10 Blatt weiße Gelatine

300 ml Maracuja-Nektar

250 g Schmand oder Creme fraiche

1/4 Champagner oder Sekt

250 g Schlagsahne

25 g fertige Baiserschalen

ca. 1 Ei Puderzucker

evtl. Karambole u. Goldperlen zum Verzieren, Backpapier

Zubereitung:

1. Eine Springform (26 cm 8) am Boden mit Backpapier auslegen. Eier trennen. Eiweiß und 3 El kaltes Wasser steif schlagen, 75 g Zucker und Vanillin-Zucker einrieseln lassen. Eigelb einzeln darunter schlagen. Mehl, Stärke und Backpulver darauf sieben, unterheben. In die Form streichen. Im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 200 °C / Umluft: 175 °C / Gas: Stufe 3) **18-20 Minuten backen**. Auskühlen.

2. 4 und 6 Blatt Gelatine getrennt kalt einweichen. Nektar erwärmen. 4 Blatt Gelatine ausdrücken, darin auflösen und auskühlen. Kalt stellen, bis der Nektar zu gelieren beginnt (dauert 1-2 Stunden).

3. Schmand, 100 g Zucker und Champagner verrühren. 6 Blatt Gelatine ausdrücken und bei milder Hitze auflösen. 5 El Schmandcreme einrühren, dann unter die übrige Creme rühren. Kalt stellen, bis sie zu gelieren be-

ginnt. Sahne steif schlagen. Unter die Creme heben. Dann den Nektar als "Schlieren" unterziehen.

4. Biskuit so durchschneiden, dass oben ein dünner und unten ein dicker Boden entsteht. Dünnen Boden und Baiser zerbröseln. Formrand um den dicken Boden legen. Creme darauf streichen. Brösel leicht kuppelartig darauf verteilen. 4-5 Stunden kalt stellen. Mit Puderzucker bestäuben und verzieren.

Zubereitungszeit: 1 1/4 Std.

Erdbeer Espresso Torte 2 Ei M

Zutaten für 16 Portionen

2 Ei Kaffee (Espresso-Pulver, Instant)

125 g Butter oder Margarine

150 g Zucker

2 m.-große Ei(er)

150 g Mehl

½ Pck. Backpulver

2 Ei Kakaopulver

4 Ei Likör (Mandellikör)

3 Blatt Gelatine, weiße

500 g Erdbeeren

250 g Mascarpone

500 g Quark (Magerquark)

½ Zitrone(n), unbehandelte, abgeriebene Schale und Saft

20 g Baiser und Erdbeeren zum Verzieren

Espressopulver und 1 Ei heißes Wasser glatt rühren und abkühlen lassen. Fett und 75 g Zucker cremig rühren. Eier einzeln unterrühren. Mehl, Backpulver und 1 Ei Kakao mischen. Mit dem Espresso und Likör unter die Fett-Eiermasse rühren. Teig in eine mit Backpapier ausgelegte Springform (ca.26cm) füllen und glatt streichen. Boden im vorgeheizten Backofen (E-Herd. 200 Grad /Gasherd: Stufe 3) zirka 20 Minuten backen. In der Form auskühlen lassen.

Gelatine einweichen. Erdbeeren waschen, putzen und trocken tupfen. 100 g mit einem Schneidstab pürieren. Rest Erdbeeren in Scheiben schneiden. Mascarpone und Quark glatt rühren. Rest Zucker, Zitronenschale und -saft zufügen. Gelatine ausdrücken, auflösen und unterrühren. Erdbeerpüree ungleichmäßig unterziehen.

Erdbeerscheiben rundherum an den Tortenrand setzten. Rest Erdbeeren auf dem Tortenboden verteilen. Quark-Creme darauf glatt streichen. Formrand um die Torte. Etwa 3 Stunden kalt stellen. Formrand lösen. Bai-

ser zerbröseln und Torte mit Baiser, übrigen Kakao und Erdbeeren verzieren.

Brennwert p. P.: 250

Zubereitungszeit: ca. 1 Std.

04.07.02 crazyLady01010

Feine Apfel Torte 5 Ei + 1 Eigelb M

Vorbereitungszeit 40 min

Zutaten für Springform, 28 cm

Teig

150 g weiche Butter

100 g Zucker

1 Päckchen Vanille Zucker

Abgeriebene Schale 0,5 Zitrone

3 Eier

150 g Mehl

50 g Speisestärke

2 TL Backpulver

Füllung

1 Kg Boskopäpfel

0,5 L trockener Weißwein

50 g Zucker

1 Päckchen Vanille Zucker

Schale 0,5 Zitrone

Weißwein

1 Päckchen gemahlene Gelatine

3 EL kaltes Wasser

1 gehäufter TL Speisestärke

2 EL Zucker

3 Eigelb

2 EL Zitronensaft

4 EL Calvados

0,5 L Sahne

Garnierung

5 EL Apfelgelee

2 Eiweiß

100 g Zucker
4 EL Mandelhobel

Zubereitung

Nach und nach die Teigzutaten verarbeiten und in die gefettete Form einfüllen und glattstreichen. Auf mittlerer Schiene backen, auf einem Kuchengitter auskühlen lassen und dann einmal quer halbieren.

Zwischenzeitlich die Äpfel vierteln, schälen und entkernen. Jedes Viertel in 3 Spalten schneiden

Wein, Zucker, Vanille Zucker und Zitronenschale aufkochen, die Apfelspalten portionsweise dünsten (nicht zu weich). Mit einem Schaumlöffel aus dem Sud heben und Abkühlen lassen. Den gesiebten Apfelsud mit Weißwein auf 200 ml auffüllen.

Das Gelatinepulver mit Wasser anrühren und 10 min quellen lassen. Speisestärke mit Apfel/Wein Sud, Zucker und Eigelb unter Rühren aufkochen und vom Herd nehmen, sobald die ersten Blasen aufsteigen.

Gelatine und Zitronensaft unterschlagen und abkühlen lassen. Zwischendurch immer wieder mal umrühren.

Sobald die Creme zu gelieren anfängt Calvados und steif geschlagene Sahne unterheben.

Die untere Hälfte des Tortenbodens mit den Apfelspalten belegen, einen Tortenring um den Kuchen spannen und mit der Apfelcreme auffüllen, glattstreichen und kühl stellen.

Den oberen Tortenboden mit glattgerührtem Apfelgelee bestreichen und in 12 Stücke schneiden. Eiweiß mit Zucker sehr steif schlagen, in einen Spritzbeutel füllen und längs auf die Tortenstücke spritzen. Mit Mandelplättchen bestreuen und unter dem Grill im Backofen solange überbacken, bis das Eiweißbaiser zu bräunen beginnt. Die Tortenstücke abkühlen lassen und dann auf den Kuchen aufsetzen.

Bis zum Servieren kühl stellen.

Backzeit 30 min

E Herd 200°
Gas 3 bis 4
Heißluft 175°

Himbeer Sahne Torte 2 Ei M

Für 16 Stücke:

2 Eier (M)

75 g Zucker
100 g Mehl
1 EL Kakaopulver
1 TL Backpulver
9 Blatt (weiße) Gelatine
500 g Himbeeren

60 g Baiser

4 Becher Schlagsahne (je 200 g)

1 Päckchen Vanille Zucker
¼ Liter Eierlikör
1 EL (gemahlene) Pistazien

Die Eier trennen!

Eigelb, 1 EL (kaltes) Wasser und Zucker cremig rühren!
Mehl, Kakao und Backpulver mischen und unterrühren!

Eiweiß steif schlagen!
Unterheben!

Den Boden einer Springform (26 cm Durchmesser) mit Backpapier auslegen!
Die Schaum Masse einfüllen und glattstreichen!

Im vorgeh. Ofen bei 175 Grad ca. ¼ Stunde backen!
Gasherd: Stufe 2

Die Gelatine einweichen!
Die Himbeeren waschen und verlesen!
Baiser grob zerbröckeln!

600 g Sahne und Vanille Zucker steif schlagen!
Gelatine ausdrücken und auflösen!
Mit dem Eierlikör, bis auf 2 Esslöffel, verrühren!
Sobald der Likör zu gelieren beginnt, die Sahne unterheben!

Um den ausgekühlten Biskuit einen Tortenring legen!
½ der Eierlikör Sahne darauf geben!
Ca. 1 Stunde kühl stellen!

Die restliche Sahne steif schlagen!
In einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen!
Die Torte mit Sahne Tuffs, Pistazien und restlichem Eierlikör verzieren!

Zubereitungszeit/Arbeitszeit: ca. 1 Stunde (ohne Wartezeit)
Pro Stück ca. 290 Kalorien/1220 Joule

Mandarinen Baiser Torte 3 Ei M

für ca. 16 Stücke

3 Eier (Gew. Kl. M)

150 g Zucker

3 Päckchen Vanillezucker

150 g Mehl

50 g Speisestärke

2 Teel. Backpulver

3 Dosen (a 315 ml) Mandarin Orangen

6 El. Orangenlikör

9 Blatt weiße Gelatine

Saft von n 1 Zitrone

3 Becher (a 200 g) Schlagsahne

8 Stück Baiser

25 g Zartbitterschokolade

Zubereitung

1. Für den Biskuit Eier trennen. Eiweiße steif schlagen. Zucker und 1 Päckchen Vanillezucker dabei einrieseln lassen. Eigelbe unterrühren. Mehl, Stärke und Backpulver darüber sieben und unterheben. Boden einer Springform (26 cm) mit Backpapier auslegen, Masse darin glattstreichen und im vorgeheizten Backofen (E Herd 200 °C/Umluft 175 °C/Gas Stufe 3) zirka 30 Minuten backen.
2. Mandarin Orangen aus 2 Dosen in einem Sieb abtropfen lassen, Saft dabei auffangen und beiseite stellen, Früchte mit Likör beträufeln und cirka 30 Minuten marinieren lassen. Gelatine einweichen.
3. Mandarinen abtropfen lassen, Likör dabei auffangen. 16 Mandarinen-spalten zum Verzieren beiseite legen. Übrige marinierte Mandarin Orangen mit dem beiseite gestellten Saft pürieren. Zitronensaft zufügen. Die Gelatine ausdrücken, auflösen, unter die pürierten Mandarinen rühren und kalt stellen.
4. Mandarin Orangen aus der dritten Dose abtropfen lassen. 300 g Schlagsahne und 1 Päckchen Vanillezucker steif schlagen. Sobald die Mandarinenmasse fest zu werden beginnt, Sahne und Mandarinen-spalten der dritten Dose unterheben. Ausgekühlten Biskuit waagrecht einmal durchschneiden, unteren Boden mit aufgefangenem Orangenlikörsud beträufeln. Tortenring um den Boden legen. Mandarinencreme hineinfüllen und mit dem zweiten Boden bedecken. Torte mindestens 2 Stunden kalt stellen.
5. Baiser grob zerkleinern. Schokolade fein raspeln. Restliche Schlagsahne und Vanillezucker steif schlagen. Torte rundherum mit Sahne einstreichen

und mit den Baiserbröseln bestreuen. Mit Mandarinspalten und Schokoladenraspeln verzieren.

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

Arbeitszeit ca. 1 Stunde.

Mandeltorte / Dessert evtl 4-6 Ei M

8 Blatt (23 cm) oder

2 Tüten Blattgelatine , nach Vorschrift des Herstellers bereiten

1000 g Mager Quark

400 g Mandeln geröstet, abkühlen + gem

5 Ei Back Kakaopulver

3- 5 Ei Rum 54 %

250 ml Milch oder mehr

250 g Vollrohr Zucker

1-2 Tüten Bourbone Vanille Zucker

1 Prise Salz

2 x 200 g süße Sahne mit

2 Tüten Sahnesteif schlagen ODER

4- 6 Eiweiß mit

1 Prise Salz sehr steif schlagen

6-8 einfache Baiser ,

zwischen 2 Handtücher legen, + leicht mit einem Nudelholz drüber fahren, nicht zu klein , es sollten noch Stückchen erkennbar sein

oder

1 Mürbeteig

100 g Haselnüsse; gemahlen

150 g Haselnüsse; gehackt

150 g Getreideschrot / Buchweizen + Mais je die Hälfte

5 Eigelb

150 g Butter/ Margarine

; Vollmeersalz

1 Ei Honig

gut vermischen, + für ca 30 min kalt stellen. Dann in eine 26 cm mit Backpapier ausgelegte Springform, den Boden bedecken, wer den Boden nicht so dick haben will, nehme ca die Hälfte, der Zutaten.

Zubereitung

Mit Mürbeteigboden

Von Quark bis Salz alles mit einander verrühren. Dann dies in die Gelatine einmischen, die Masse auf den vorbereiteten Mürbeteig, in die Springform, geben.

Bei ca 160°C Umluft ohne vorheizen ca 50 min ,backen.

Abkühlen, + dann eine Nacht im Kühlschrank , sich verfestigen lassen.

ODER

Von Quark bis Salz alles mit einander verrühren. Dann dies in die Gelatine einmischen, vorsichtig die steifgeschlagene s. Sahne oder Steifgeschlagenes Eiweiß unterheben.

Den zerkrümelten Baiser , in eine 26 cm mit Backpapier ausgelegte Springform , ca 1 cm hoch legen, dann die Teigmasse auffüllen .

ab in den Kühlschrank, am besten über Nacht.

ODER

Ohne Boden,

Von Quark bis Salz alles mit einander verrühren.

Dann dies in die Gelatine einmischen, vorsichtig die steifgeschlagene s. Sahne oder Steifgeschlagenes Eiweiß unterheben.

in eine 26 cm mit Backpapier ausgelegte Springform geben

ab in den Kühlschrank, am besten über Nacht.

ODER

Von Quark bis Salz alles mit einander verrühren.
Dann dies in die Gelatine einmischen,
vorsichtig die steifgeschlagene s. Sahne oder Steifgeschlagenes Eiweiß un-
terheben.

+ in vorbereitete , (mit kalt Wasser ausgespülte) Dessert Glasschüssel,
geben

0,25 l Becher , ca 0,2 l voll, ergibt ca 10 Becher. Je nach Menge, von Ei-
weiß + bzw süße Sahne

Wer will , kann noch kurz vor dem servieren, steifgeschlagene s. Sahne
drauf geben

08.07.2004

Ostertorte 4 Ei M

Zutaten für den Teig:

4 Eier,

150 g Marzipan-Rohmasse,

125 g Butter,

50 g Zucker,

1 Prise Salz,

200 g Mehl,

1,5 TL Backpulver,

2 El Amaretto

Zutaten für die Füllung:

1 Dose Pfirsiche,

600 g Sahne,

4 Päckchen Sahnesteif,

2 Päckchen Vanillezucker,

200 ml Eierlikör,

2 El Johannisbeergelee

Außerdem:

bunte Zuckereier zum Verzieren,

200 g Baiserplätzchen

2 Eier trennen, Marzipan würfeln. Butter, Marzipan, Zucker und Salz
cremig rühren. 2 ganze Eier und die Eigelbe unterrühren. Mehl und Back-
pulver mischen und unterrühren. Amaretto unterrühren. Den Teig in eine

gefettete Springform (26 cm Durchmesser) füllen und glattstreichen. Kuchen auf der **zweiten Schiene von unten backen**. Den Boden auskühlen lassen. Für die Füllung Pfirsiche abtropfen lassen und in Spalten schneiden. Sahne mit Sahnesteif und Vanillezucker steifschlagen. Eierlikör unterrühren. Den Boden einmal quer halbieren. Den unteren Boden mit erwärmten Gelee bestreichen und die Pfirsiche darauf legen. Den Springformrand um die Torte legen. Die Hälfte der Eierlikörsahne auf den Pfirsichen glattstreichen. Den zweiten Boden darauf legen. Die Torte ca. 2 Stunden kalt stellen. Den ganzen Kuchen mit dem Rest der Eierlikörsahne bestreichen und zerbröselten Baiserplätzchen bestreuen. Nach Belieben mit Zuckereiern verzieren.

Torten **Fertige Andere**

Aprikosen Torte M o

1 Kg Aprikosen, abgeschreckt, + durch den Fleischwolf

750 g Quark

250 g Vollrohrzucker

1/2 TI Vanillepulver/ 1 T Vanillezucker

2 Tüten gem. Gelatine, nach Anweisung der Tüte

alles mit einander vermengen

+ in eine 24 cm 8 Springform,

die mit Backpapier ausgelegt

+ deren Boden mit zerdrückte Baiser ca 1 cm hoch

dann ein paar Stunden kühl stellen, am besten über Nacht

Hans60 21.12.04

Baiser-Törtchen mit Kastaniencreme M

Zutaten für 6-8 Personen

650 g rohe Esskastanien (Maronen) mit Schale (ersatzw. 500 g geschälte)

200 ml + 6-7 EL Milch

75 g Zucker

2 Päckchen. Vanillin-Zucker

2 EL Butter (à 12 g)

Salz

300 g Schlagsahne

6-8 fertige Baiser-Törtchen (ca. 7 cm Ø)

6-8 TL Kuchenglasur (Flasche; zum B. von Lindt)

Zubereitung

1.

Maronen schälen (s. links) und mit 1/4 l Wasser aufkochen. Zugedeckt ca. 30 Minuten garen, bis das Wasser fast aufgesogen ist. 200 ml Milch, Zucker, 1 Päckchen Vanillin-Zucker, Butter und 1 Prise Salz zufügen. Ca. 20 Minuten köcheln, bis die Milch fast aufgesogen ist und die Maronen zerfallen sind, dabei öfter umrühren. Masse noch heiß fein pürieren. 6-7 EL Milch einrühren. Evtl. durch ein feines Sieb streichen. Creme auskühlen lassen.

2.

Sahne und 1 Päckchen Vanillin-Zucker steif schlagen. In einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen. Abwechselnd jeweils etwas Sahne auf die Baisers spritzen und die Kastaniencreme darauf geben (evtl. durch eine Kartoffelpresse drücken). Mit einem Sahnetuff abschließen.

3.

Glasur in der Flasche ca. 10 Minuten in kochendem Wasser schmelzen. Törtchen damit verzieren. Trocknen lassen.

Zubereitungszeit: ca. 1¾ Stunden

Brombeer - Schaumtörtchen I 8 Eiweiß

Zutaten:

8 Eiweiß

300 g feiner Zucker

150 g Puderzucker

20 g Speisestärke

1 unbehandelte Orange

250 g Brombeeren

Zubereitung:

Eiweiß steif schlagen, 250 g Zucker, den Puderzucker und die Speisestärke nach und nach zufügen. So lange rühren, bis die Masse steif ist. Die Baisermasse in einen Spritzbeutel geben und auf ein großes Backblech spiralförmige Böden (etwa 8 cm Durchmesser) spritzen. Den Rand mit Tupfern (ebenfalls aufspritzen) einfassen. Das Ganze bei 100° C im vorgeheizten Ofen ca. 50 - 60 min backen. Die Orange waschen, Schale mit einem kleinen Küchenmesser schälen, die Frucht auspressen. Saft, Fruchtschale und 50 g Zucker zu Sirup kochen. Brombeeren gut verlesen, die Törtchen damit belegen. Nach Belieben unter die Brombeeren etwas Vanillecreme oder -pudding geben. Die Beeren mit dem Orangensirup bpinseln. Wer mag, kann gehobelte Mandeln und Sahne dazu reichen.

Eiskaffee Blaubeere Käsekuchen 8 Ei M

Zutaten für 1 Portionen

8 Eier

215 g Mehl
350 g Zucker

500 g Quark Magerquark

175 g Butter
2 Pck. Vanillinzucker
15 g Stärkemehl
4 El Kaffee Eiskaffeepulver
300 g Heidelbeeren
Fett für die Form
1 El Wasser

Zubereitung

Ei trennen. 200 g Mehl, 50 g Butter, 1 Eigelb und 1 El Wasser glatt kneten. Teig ca. 30 Minuten kühlen. Rest Butter schmelzen. Rest Eier trennen. 5 Eiweiß und 30 g Zucker steif schlagen. 7 Eigelb, Quark, 150 g Stärke, 3 El Kaffeepulver und Rest Mehl verrühren. Butter unterrühren. Eisschnee unterziehen.

Teig rund ausrollen, in gefetteter Springform 26 cm legen, dabei 5 cm Rand hoch ziehen. Mehrmals mit einer Gabel einstechen. 1/4 Quarkmasse darauf streichen, mit 250 g Blaubeeren bestreuen und Rest Quarkmasse darauf geben. Bei 175°C ca. 1 Stunde backen.

3 Eiweiß und Rest Zucker steif schlagen. Nach ca. 45 Minuten Baisermasse aus den Kuchen streichen. Kuchen fertig backen und verzieren.

Brennwert p. P.: 340

Zubereitungszeit: ca. 45 Minuten
02.04.05 BadGirlPolska

Grillade Torte | Ei M o

1 Ei Butter,
2 Ei Zucker
125 g süße Mandeln

¾ l Sahne

2 Tüte Sahnesteif
2 Tüte Vanillezucker
100 g Mandelblätter

150 g Halbbitter-Schokolade

10 Baisers (vom Bäcker) Butter und Zucker karamellisieren lassen. Mandeln dazugeben und bräunen. Einen flachen Teller mit Pergamentpapier auslegen. Darauf die zähflüssige Masse laufen lassen. Wenn diese abgekühlt ist, zerhacken und krümeln. Von diesem Krokant 150 g unter die mit Sahnesteif und Vanillezucker geschlagene Sahne heben. Ebenso die Mandelblätter und die geraspelte Schokolade, zuletzt die zerkrümelten Baisers. Das Gemisch in eine eingefettete Kranzform füllen. Die Form luftdicht in einen Gefrierbeutel einpacken und 5 Stunden einfrieren. Dann die Form herausnehmen, kurz in eine Schüssel mit heißem Wasser tauchen, stürzen und die passende Zahl Stücke abschneiden. Den Rest wieder gut verpackt in die Kühltruhe legen.

Kekstorte mit Himbeeren M o

75 g Zartbitterschokolade

75 g Butter/Margarine
175 g Butterkeks
12 Blatt weiße Gelatine
300 g Himbeeren

500 g Dickmilch

Saft von ½ Zitrone
75 g Zucker
1 Pck. Vanillezucker

350 g Schlagsahne

evtl. weiße oder rosa Baisers zum Verzieren

Fett für die Form

1. Schokolade haken und mit dem Fett über dem heißen Wasserbad schmelzen. Kekse fein zerbröseln, Brösel mit Fett und Schokolade vermengen. Gleichmäßig auf dem Boden einer gefetteten Springform verteilen, fest andrücken und kalt stellen. 2. Gelatine in kaltem Wasser einweichen. 250 g Himbeeren pürieren. Dickmilch, Zitronensaft, Zucker und Vanillezucker verrühren, das Himbeerpüree unterziehen. Gelatine ausdrücken, bei schwacher Hitze auflösen, mit 2 - 3 El. Himbeer-Dickmilch verrühren, dann unter rühren in die restliche Himbeer-Dickmilch geben. 250 g Sahne steif schlagen, unterheben. Creme auf dem Schoko-Bröselboden glatt streichen, ca. 3 Std. kalt stellen. 3. Torte aus der Form lösen. Übrige Sahne steif schlagen. In einen Spritzbeutel mit kleiner Lochtülle füllen und Tufts auf die Torte spritzen. Übrige Himbeeren auf den Sahnetufts und der Tortenoberfläche verteilen. Torte nach Belieben mit zerbröselten und ganzen Baisers verzieren.

Rhabarber Torte mit Baiser Flöckchen 2 Ei + 1 Eigelb M

75 g Butter

1 Eigelb

125 g Zucker

1 Päck. Vanille Zucker

1 Prise Salz

175 g Mehl

1 Msp. + 1 TI Backpulver

50 g gem. Haselnüsse

2 Eier

50 g Speisestärke

1 kg Rhabarber

350 ml Kirschsafft

1 Päck. Puddingpulver "Vanillegeschmack" (für 1/2 l Milch)

250 g Schlagsahne

100 g Baisertropfen

25 g Pistazienkerne

1. Butter, Eigelb, 50 g Zucker, Vanille Zucker und Salz cremig rühren. 125 g Mehl, 1 Msp. Backpulver und Nüsse mischen, unterkneten. Zugedeckt ca. 30 Minuten kühlen.

2. Boden einer Springform (26 cm Ø) fetten. Teig in Formgröße ausrollen, hineinlegen und einstechen. Im heißen Backofen bei 200 °C ca. 10 Minuten backen.

3. Eier trennen. Eiweiß steif schlagen, übrigen Zucker einrieseln lassen. Eigelb einrühren. Restliches Mehl, Stärke und 1 TL Backpulver darüber sieben, unterheben. Auf dem heißen Mürbeteig glatt streichen und bei gleicher Temperatur 15 -20 Minuten backen. Auskühlen lassen.

4. Den Rhabarber in Stücke schneiden. Kirschsafte, bis auf 3 EL, erhitzen. Rhabarber darin 4-6 Minuten dünsten. Puddingpulver und übrigen Saft glatt rühren. Rhabarber herausnehmen und gut abtropfen lassen. Saft aufkochen und Puddingpulver einrühren. Nochmals aufkochen, Rhabarber unterheben.

5. Tortenring um den Boden legen. Rhabarber auf den Boden geben und mindestens 4 Stunden kühl stellen.

6. Sahne steif schlagen. Tortenrand mit Sahne bestreichen, mit einem Tortenkamm verzieren. Baiser, bis auf 3 Stück zum Verzieren grob zerkleinern. Pistazien halbieren. Torte mit Baiser bröseln, Pistazien und Baiser verzieren.

Ergibt ca. 16 Stücke

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

kcal/Stück ca. 250 Fett/Stück ca. 13 g

Avanti Nr. 18/03

Zimt Mascarponecreme Torte Ei M

Zutaten für 12 Portionen

Für den Teig:

200 g Spekulatius

100 g Butter, weich

Für die Creme:

6 Blatt Gelatine, weiß

500 g Mascarpone

500 g Quark (Magerquark)

4 EL Honig

2 EL Zimt, gemahlen

200 g Zucker

500 ml Schlagsahne

1 TL Kakaopulver zum Bestreuen

3 Baiser, zerbröseln

Spekulatius in einen Gefrierbeutel geben und mit der Teigrolle zu feinen Bröseln zerdrücken. Brösel mit weichem Fett verkneten. Springformrand (26 cm Durchmesser) auf eine Tortenplatte stellen, Spekulatiusmasse gleichmäßig hineindrücken und kalt stellen. Für die Creme Gelatine in kaltem Wasser einweichen, Mascarpone, Magerquark, Honig, Zimt und Zucker verrühren. Tropfnasse Gelatine bei milder Hitze auflösen und unter die Mascarpone-Creme rühren, die Hälfte der Sahne steif schlagen und unterrühren. Mascarpone-Creme auf den Tortenboden streichen und über Nacht kaltstellen. Torte aus dem Springformrand lösen. Zum Verzieren restliche Sahne steif schlagen und auf die Oberseite streichen. Zerbröckelte Baisers darauf verteilen und mit Kakao bestäuben.

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten
15.01.02 Sofi

Torten Fertige Eis

10 Minuten Eissplittertorte Ei M

Zutaten für 1 Portionen

200 g Baiser

150 g Schokolade (Blockschokolade)

600 ml süße Sahne

Baiser und Schokolade grob zerkleinern, nicht mahlen, und die Sahne schlagen. Wenn alle drei Zutaten fertig vorbereitet sind, ganz, ganz schnell in einer genügend großen Schüssel mischen (das ist wichtig da ansonsten der Baiser aufweicht), alles in eine Springform, 28 cm Durchmesser, füllen und in der Kühltruhe einfrieren. Am nächsten Tag hat man dann eine wohlschmeckende Eistorte.

Zubereitungszeit: ca. 10 Minuten
01.08.04 Dragonfly-Lady

Beeren Eistorte Ei M

Zutaten für 16 Portionen

600 g Beeren, gemischt, (z.B. Erd-, Johannis-, Himbeeren)

150 g Zucker, feiner

1 Pck. Puddingpulver, Vanille

450 ml Sekt, trockener

600 g Sahnequark

4 große Baiser (Meringen)

600 ml Sahne

Zubereitung

Beeren putzen, mit Küchenpapier trocken tupfen. Himbeeren nur verlesen. Ein paar Erdbeeren zum Garnieren beiseite legen. 150 g der gemischten Beeren pürieren. 75 g Zucker mit Puddingpulver und Sekt verrühren, unter den Sahnequark heben. Meringen zerbröseln, unter die Quarkmasse ziehen. Sahne sehr steif schlagen, dabei den restlichen Zucker einrieseln lassen. Behutsam unter die Creme heben. Masse in eine mit kaltem Wasser ausgespülte Form füllen. Dabei das Fruchtpüree und die übrigen Früchte unterziehen. Mindestens 5 Std. frosten. Zum Servieren Torte aus der Form drücken und mit den übrigen Erdbeeren verzieren.

Brennwert p. P.: 240

Zubereitungszeit: ca. 20 Minuten

05.05.02 Hobbykoechin

Eissplitter Torte Ei M

Zutaten für 1 Portionen

3 Baiser

200 g Mandeln, gehackt

100 g Schokolade (Nuss - Mandel)

100 g Schokolade (Feinherb / Halbbitter)

600 g Schlagsahne

2 Pck. Sahnesteif

2 Pck. Vanillezucker

3 Ei Eis (Vanille)

½ Flaschen Rum-Aroma

etwas Puderzucker

Zubereitung

Schokolade einfrieren. Baiser zerbröseln, Mandeln in einer Pfanne mit etwas Puderzucker rösten und abkühlen lassen. Schokolade auf dem Hobel oder Brotschneidemaschine nicht zu kleine Stücke raspeln. Eis rausnehmen und antauen lassen.

Sahne mit Sahnesteif und Vanillezucker steif schlagen. Alle Zutaten (etwas Schokolade und Baiser für die Dekoration zurückhalten) in einer großen Schüssel mischen. Kastenform (18 cm) mit Klarsichtfolie auslegen, dabei genug überstehen lassen, um die Torte auch von oben abzudecken. Masse einfüllen, dekorieren, abdecken und mindestens 24 Stunden frieren lassen.

Den Kuchen ca. 30 Minuten vor dem Verzehr aus dem Tiefkühler nehmen, auspacken und in Scheiben schneiden. Übrig bleibt da nur selten was.

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten

29.12.04 inaw

Eissplittertorte Ei M

Zutaten für 12 Portionen

1 EL Butter

175 g Mandeln, gehackte

8 Stück Baiser - Schalen, weiße

2 Tafeln Schokolade, (Vollmilch oder herb nach Belieben)

750 g Schlagsahne

3 Pkt. Vanillezucker

ZUBEREITUNG

Butter schmelzen, Mandeln darin unter Rühren goldbraun rösten, herausnehmen, auskühlen lassen.

Baisers grob zerbröseln. Schokolade (bis auf 1 Riegel zum Verzieren) reiben. Mit Baiserbröseln mischen. Sahne steif schlagen, dabei Vanillinzucker einrieseln lassen. Mandeln (bis auf 2 EL zum Verzieren) und Sahne zu der Baiser-Schoko-Mischung geben und alles vorsichtig vermengen.

Eine Springform (26 cm oder kleiner) mit Klarsichtfolie auslegen, dabei an jeder Seite genug Folie überstehen lassen, so dass die Torte nachher auch bedeckt werden kann. Sahnemasse einfüllen, dabei die Oberfläche wellenartig verstreichen. Die Torte mit Folie abdecken und mindestens für 5 Stunden ins Gefrierfach stellen.

Torte vor dem Servieren ca. 10 Minuten antauen lassen.

Zur Verzierung die Schokolade hacken, und mit den restlichen Nüssen auf die Torte streuen, kleine Baisers drauflegen, mit Kakao bestäuben.

Tipp für die Verzierung: Ich schmelze Schokolade und lasse sie von einem Löffel in dünnen Linien auf die Torte fließen. Außerdem zerbrösele ich die kleinen Baisers und streue sie auf den Rand der Torte.

11.12.03 Mel T

CK

Hallo!

Habe diese Torte am Wochenende gemacht.

Sehr lecker. Kann ich nur empfehlen.

Nur werde ich anstelle von 3 Päckchen

Vanillezucker eventuell 2 oder sogar nur 1

verwenden, da die Torte alleine schon durch
das Baiser sehr süß ist.

Vielen Dank für das Rezept.

Liebe Grüße aus Köln

Shorti 08.03.04

ich habe fast das gleiche Rezept von meiner Mutter. Allerdings kommt bei
ihrem Rezept zusätzlich noch ein Schuss Rum in die Sahnemasse.

Dieser Kuchen ist bei meinen Gästen immer willkommen.

LG Molly 14.03.04

Eissplittertorte I M

Zutaten für 12 Portionen

1250 g Sahne, 30%ige

200 g Baiser

2 Tafel Schokolade, Halbbitter

200 g Krokant

5 Pkt. Sahnesteif

Rum, nach Geschmack

Die Sahne steif schlagen. Die Baisers krümeln und die Schokolade grob
raspeln. Sahnesteif zu der Sahne geben und die krümeligen Baisers, die
geraspelte Schokolade und den Krokant unter die Sahnemasse rühren.

Rum nach Geschmack dazugeben.

Alles in eine mit Alufolie ausgelegte Springform (26er Durchmesser) ge-
ben und mindestens 36 Stunden gefrieren.

Nach belieben mit Sahnetopfer oder Baisers garnieren.

Zubereitungszeit: ca. 20 Minuten

13.01.04 Molly43

Eissplittertorte II M

Zutaten für 12 Portionen

1 Ei Butter

175 g Mandeln, gehackte

8 Stück Baiser Schalen, weiße

2 Tafeln Schokolade, (Vollmilch oder herb nach Belieben)

750 g Schlagsahne

3 Pkt. Vanillezucker

Zubereitung

Butter schmelzen, Mandeln darin unter Rühren goldbraun rösten, herausnehmen, auskühlen lassen.

Baisers grob zerbröseln. Schokolade (bis auf 1 Riegel zum Verzieren) reiben. Mit Baiserbröseln mischen. Sahne steif schlagen, dabei Vanillinzucker einrieseln lassen. Mandeln (bis auf 2 Ei zum Verzieren) und Sahne zu der Baiser-Schoko-Mischung geben und alles vorsichtig vermengen.

Eine Springform (26 cm oder kleiner) mit Klarsichtfolie auslegen, dabei an jeder Seite genug Folie überstehen lassen, so dass die Torte nachher auch bedeckt werden kann. Sahnemasse einfüllen, dabei die Oberfläche wellenartig verstreichen. Die Torte mit Folie abdecken und mindestens für 5 Stunden ins Gefrierfach stellen.

Torte vor dem Servieren ca. 10 Minuten antauen lassen.

Zur Verzierung die Schokolade hacken, und mit den restlichen Nüssen auf die Torte streuen, kleine Baisers drauflegen, mit Kakao bestäuben.

Tipp für die Verzierung: Ich schmelze Schokolade und lasse sie von einem Löffel in dünnen Linien auf die Torte fließen. Außerdem zerbrösele ich die kleinen Baisers und streue sie auf den Rand der Torte.

Zubereitungszeit: ca. 20 Minuten

11.12.03 melT

Eistorte M

Zutaten für 1 Portionen

1 Ei Butter

125 g Haferflocken

3 Ei Zucker

10 Baiser

200 g Schokolade (Borkenschokolade)

100 g Mandeln, gehackte

1 Liter Sahne

Beeren, frische oder TK

Zubereitung

Haferflocken in der geschmolzenen Butter unter Rühren goldgelb rösten. Mit Zucker bestreuen und so lange weiterrösten, bis der Zucker geschmolzen ist. Abkühlen lassen. Baiser grob zerhacken, Schokolade in Stücke teilen. Die Haferflocken, Mandeln, Baiser und Schokolade gut vermischen. Die Sahne sehr steif schlagen und unter die Baisermischung heben. In eine (Kasten-) Form geben, glatt streichen und ca. 24 Stunden in den Gefrierschrank.

Ca. 30 Minuten vor dem Servieren herausnehmen; mit den Früchten oder einer Fruchtsoße anrichten

Brennwert p. P.: 300

Zubereitungszeit: ca. 20 Minuten

01.08.05 Keks

Grillade Torte II Ei M o

1 Tafel Nussschokolade

15 Baiser-Teilchen

4 Becher süße Sahne

2 Tüte Vanillezucker

1 Tüte Bitterschokoladenraspeln (oder Vollmilch) Schokolade in kleine Stückchen schneiden oder raspeln, Baiser zerbröckeln und beides miteinander vermengen. Die Sahne in eine Rührschüssel geben und steif schlagen, dabei nach und nach den Vanillezucker zugeben. Anschließend die **Schokoladen- und Baiserbrocken** darunterheben. Eine Springform mit Backpapier auslegen und den Boden mit den Bitterschokoladenraspeln bestreuen. Die Masse einfüllen und glatt streichen. Die Form gut mit Alufolie abdecken und die Torte über Nacht einfrieren. 30 Min. vor dem Verzehr die Torte aus dem Gefrierschrank holen, die Form öffnen, die Torte mit einem warmen Messer in Stücke schneiden.

Grillage (Eis) Torte Ei M

Zutaten für 1 Portionen

4 Becher Sahne

10 kleine Baiser, zerkleinert

1 Pck. Krokant

1 Tafel Schokolade (Bitter), geraspelt

2 Pck. Mandeln, gehackt

1 Tortenboden (Biskuit)

evtl. Sahnesteif

Zubereitung

Mandeln mit etwas Butter rösten, abkühlen lassen. Mit Krokant, Schokolade und den Baisers mischen. Sahne (ggf. mit Sahnesteif) schlagen, unter die Mischung heben. Tortenring auf einen Tortenboden setzen, Mischung einfüllen und 2-3 Stunden einfrieren. Wer sie länger frieren lässt, muss sich beim Verspeisen etwas länger gedulden.

Zubereitungszeit: ca. 15 Minuten

21.03.05 Rehbock

Himbeer Baiser Eistorte 2 Ei M

Zutaten für 4 Personen

2 Eier

75 g Zucker

2 El Orangen Likör

4 El Zitronensaft

300 g Himbeeren

250 g Heidelbeeren

600 g Sahne

50 g Baiser

50 g Schokolade

200 g Löffelbiskuit

50 g Vollmilch Kuvertüre

Zitronenmelisse

Zubereitung

Eier trennen. Eigelb mit Zucker, bis auf 1 El, cremig rühren.

Im heißem Wasserbad unter Rühren Likör, Zitronensaft zufügen, schaumig aufschlagen. 100 g Himbeeren leicht zerdrücken. Sahne steif schlagen. Dann Eiweiß mit restlichem Zucker steif schlagen. Beides unter die Creme ziehen.

Baiser, Schokolade grob hacken. 200 g Heidelbeeren, 100 g Himbeeren, Baiser und die Hälfte der Schokolade unter die Creme ziehen. Himbeer-muss unterheben. Eine Springform (22 cm) mit Backpapier auslegen. Biskuits auf einer Seite gerade abschneiden, mit der Zuckerseite nach außen in die Form stellen. Fruchtcreme vorsichtig einfüllen. Im Gefrierschrank 5 Stunden oder über Nacht gefrieren lassen. Kuvertüre schmelzen, in einen Gefrierbeutel füllen, eine kleine Ecke abschneiden. Torte ringsherum mit feinen Streifen verzieren. Vor dem Servieren leicht antauen lassen und mit den restlichen Früchten, den Schokoladenstückchen und der Zitronenmelisse verzieren.

Zubereitung ca. 60 Minuten

Pro Stück 240 kcal/1000 kJ

Eiweiß 4 g

Kohlenhydrate 20 g

Fett 16 g

EXTRA

Verwenden Sie anderes Obst der Saison!

Himbeer Eistorte mit Baiser M

Zutaten für ca. 16 Stücke

90 g + 60 g fertiges Baiser

1 Flasche (125 ml) Schokoladen Soße

400 g Himbeeren

500 g Schlagsahne

3 Ei (30 g) Zucker

2 Päckchen Vanille Zucker

evtl. Baiser, Himbeeren und Melisse zum Verzieren

Klarsichtfolie

Eine Springform (26 cm Ø) leicht mit Wasser anfeuchten und mit Klarsichtfolie kreuzweise glatt auslegen. 90 g Baiser grob zerbröseln und mit ca. 2/3 der Schoko Soße mischen. Die Schoko Baiser Brösel gleichmäßig auf dem Springformboden verteilen und ca. 30 Minuten einfrieren.

60 g Baiser grob zerbröseln. Himbeeren verlesen und waschen. Sahne steif schlagen, dabei Zucker und Vanille Zucker einrieseln lassen. Baiserbrösel

und Himbeeren unterheben. Sahne auf dem Boden verteilen. Mit Rest Schoko Soße, bis auf 1 El beträufeln. Soße mit einem Löffel leicht unter die Sahne ziehen. Alles glatt streichen und zugedeckt über Nacht einfrieren.

Torte vorm Servieren ca. 10 Minuten bei Raumtemperatur stehen lassen. Springformrand lösen Springformboden und Klarsichtfolie vorsichtig entfernen. Eistorte mit Rest Schoko Soße und mit Baiser, Himbeeren und Melisse verzieren. Weitere ca. 20 Min antauen lassen, dann serviere

Zubereitungszeit ca. 30 Min.

Wartezeit mind. 12 Std.

Stück ca. 160 kcal / 670

kJ E 2 g, F 10 g, KH 15 g

hält sich im Gefrierfach ca. 2 Monate

Schokosplitter Eistorte mit Baiser M

Zutaten für 1 Portionen

1 El Butter

175 g Mandeln, Stifte

80 g Baiser

200 g Schokolade

1050 ml Sahne

4 Pck. Vanillezucker

1 Tortenboden, dunkel, Durchmesser 24 cm

1 Tl Zucker

Schokolade, geraspelt

Zubereitung

Butter im Topf erhitzen. Dann Mandelstifte rein (rösten), danach kalt werden lassen. Baiser grob zerstückeln und mit Schokolade rösten. 750 ml Sahne steif schlagen, 3-mal Vanillezucker, Mandeln, Baiser und Schokolade unterheben. Tortenboden mit Ring umschließen und die Masse drauf verteilen.

Restliche Sahne mit ein dem restlichen Vanillezucker und Zucker steif schlagen. 2/3 davon auf der Torte verteilen. Den Rest kalt stellen.

Eistorte 5 Stunden durchfrostet lassen, kurz auftauen, den Tortenring lösen und die übrige Sahne zum Verzieren benutzen. Schokoraspeln drüberstreuen.

Zubereitungszeit: ca. 25 Minuten
03.05.05 Maus1984

Zitronen Eis Torte 5 Eiweiß M o

Raffiniert und lässt sich gut vorbereiten

Baiser Boden vom Bäcker oder für den Baiser Boden

5 Eiweiß M

200 g Zucker

150 g Puderzucker

20 g Speisestärke

150 g dunkle Kuvertüre

Für die Füllung

$\frac{3}{4}$ Liter Zitronen Eiscrème

$\frac{1}{4}$ Liter Schlagsahne

einige Zitronen Scheiben

etwas Zitronenschale

Zubereitungszeit ca. 20 Minuten

ohne Zubereitungs- und Backzeit für den Baiser Boden

Eiweiß mit dem Handrührgerät mit Rührbesen steif schlagen

Zucker nach und nach zugeben

Puderzucker mit Speisestärke sieben, unter den Eischnee ziehen

$\frac{1}{2}$ in einen Spritzbeutel mit mittelgroßer Tülle füllen

Spiralförmig auf den Springform Boden Springform 24 cm Durchmesser, am Boden und Rand mit Backpapier ausgelegt spritzen, bis der Boden ganz bedeckt ist

Dabei in der Mitte beginnen

3 Ringe als Rand übereinander spritzen

Einen Kreis aus Backpapier 24 cm Durchmesser ausschneiden

Diesen in 10- 12 Torten Stücke teilen und schneiden

Diese mit Abstand auf ein gefettetes BACKBLECH legen
Die restliche Baiser Masse mit dem Spritzbeutel wellenförmig auf die Dreiecke spritzen

Backblech und Springform auf dem Rost in den Ofen schieben
Trocknen lassen

Im vorgeh. Ofen bei 80 Grad ca. 3 Stunden trocknen lassen

Heißlufttherd ca. 60 Grad, nicht vorgeh.
Gasherd Stufe 1, vorgeh.

Im ausgeschalteten Ofen erkalten lassen

Aus der Form lösen
Papier abziehen

Die Kuvertüre im Wasserbad schmelzen
Baiser Boden und Rand damit auspinseln

Zitronen Eiscreme antauen lassen
Geschmeidig rühren

Sahne steif schlagen
Mit Eis Creme vermengen
In den Boden füllen

Bis zum Servieren in die Tiefkühltruhe stellen

Mit den Baiser Dreiecken belegen
Mit Zitronen Scheiben und Schale garnieren

Torten Fertige Obst

Beeren Baiser Torte 4 Ei + 4 Eigelb

Zutaten für 16 Stücke:
240 g Butter

4 Eier

200 g Zucker
1 Tüte. Zitronen Aroma
125 g Mehl,
1 gestr. TL Backpulver

4 Eigelbe

Saft und abger. Schale einer Zitrone

5 fertige Baiserschalen (vom Bäcker)

250 g rote Johannisbeeren

So wird's gemacht:

1. Für den Biskuit 40 g Butter schmelzen und lauwarm abkühlen lassen. Eier, 125 g Zucker und das Zitronen-Aroma über einem heißem Wasserbad dickschaumig schlagen. Schüssel in ein Eiswasserbad stellen, Masse unter ständigem Schlagen erkalten lassen.

2. **Ofen auf 180 Grad vorheizen.** Flüssige Butter langsam unter die Eiercreme ziehen. Mehl und Backpulver sieben und unterheben. Masse in einer mit Backpapier ausgekleideten Springform (26 cm) etwa 25 Min. backen. Zum Abkühlen stürzen.

3. Für die Füllung 125 ml Wasser und 75 g Zucker ca. 1 Min. sprudelnd kochen lassen. Eigelbe verquirlen. Die Schüssel über ein heißes Wasserbad stellen, Zuckerwasser in dünnem Strahl langsam unterschlagen. Zitronensaft und schale zufügen. In einem Eiswasserbad unter ständigem Schlagen erkalten lassen. Die restlichen 200 g Butter dickcremig schlagen. Eigelbmasse portionsweise unterziehen. 2 Baiserschalen fein zerbröseln und unter die Creme mischen.

4. Johannisbeeren waschen. 2- 3 Rispen beiseite legen, die restlichen Beeren abstreifen. Biskuit in zwei Böden teilen, den unteren mit etwas Buttercreme bestreichen. Johannisbeeren darauf verteilen. Zweiten Boden auflegen. Torte mit restlicher Creme überziehen.

5. Die letzten drei Baisers ebenfalls zerbröseln. Auf die Torte streuen. Mit ganzen Johannisbeere Rispen und nach Wunsch etwas Zitronenmelisse garnieren.

Zubereitung: ca. 70 Min.

Backen: ca. 25 Min.

kJ/kcalp.St.: 1.176/280 l

Mandarinen Baiser Torte 3 Ei M

für ca. 16 Stücke

3 Eier (Gew. Kl. M)

150 g Zucker

3 Päckchen Vanillezucker

150 g Mehl
50 g Speisestärke
2 Teel. Backpulver
3 Dosen (a 315 ml) Mandarin Orangen
6 El. Orangenlikör
9 Blatt weiße Gelatine
Saft von n 1 Zitrone

3 Becher (a 200 g) Schlagsahne

8 Stück Baiser

25 g Zartbitterschokolade

Zubereitung

1. Für den Biskuit Eier trennen. Eiweiße steif schlagen. Zucker und 1 Päckchen Vanillezucker dabei einrieseln lassen. Eigelbe unterrühren. Mehl, Stärke und Backpulver darüber sieben und unterheben. Boden einer Springform (26 cm) mit Backpapier auslegen, Masse darin glattstreichen und im vorgeheizten Backofen (E Herd 200 °C/Umluft 175 °C/Gas Stufe 3) zirka 30 Minuten backen.
2. Mandarin Orangen aus 2 Dosen in einem Sieb abtropfen lassen, Saft dabei auffangen und beiseite stellen, Früchte mit Likör beträufeln und cirka 30 Minuten marinieren lassen. Gelatine einweichen.
3. Mandarinen abtropfen lassen, Likör dabei auffangen. 16 Mandarinen-spalten zum Verzieren beiseite legen. Übrige marinierte Mandarin Orangen mit dem beiseite gestellten Saft pürieren. Zitronensaft zufügen. Die Gelatine ausdrücken, auflösen, unter die pürierten Mandarinen rühren und kalt stellen.
4. Mandarin Orangen aus der dritten Dose abtropfen lassen. 300 g Schlagsahne und 1 Päckchen Vanillezucker steif schlagen. Sobald die Mandarinenmasse fest zu werden beginnt, Sahne und Mandarinen-spalten der dritten Dose unterheben. Ausgekühlten Biskuit waagrecht einmal durchschneiden, unteren Boden mit aufgefangenem Orangenlikörsud beträufeln. Tortenring um den Boden legen. Mandarinencreme hineinfüllen und mit dem zweiten Boden bedecken. Torte mindestens 2 Stunden kalt stellen.
5. Baiser grob zerkleinern. Schokolade fein raspeln. Restliche Schlagsahne und Vanillezucker steif schlagen. Torte rundherum mit Sahne einstreichen und mit den Baiserbröseln bestreuen. Mit Mandarinen-spalten und Schokoladenraspeln verzieren.

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

Obst mit Mandelbaiser 2 Eiweiß

Zutaten für 4 Portionen

1 TL Butter
80 g Mandeln, gehäutet und leicht geröstet
40 g Zwieback
0,5 TL Zimt

2 Eiweiß

40 g Honig
1 Prise Salz
200 g Weintrauben, hell ohne Kern
200 g Pfirsiche
200 g Birne(n)
200 g Brombeeren
Zitronensaft

Zubereitung

Backofen auf 230°C vorheizen. Eine flache ofenfeste Form mit Butter fetten. 50 g Mandeln sehr fein reiben, die übrigen grob hacken. Zwieback mit den gehackten Mandeln und ein wenig Zimt mischen und auf den Boden der Form streuen. Eiweiß mit Honig, Salz und Zimt steif schlagen und mit den geriebenen Mandeln vermischen. Weintrauben halbieren, Pfirsiche und Birnen halbieren, fächerartig in dünne Scheiben schneiden und mit etwas Zitronensaft benetzen, damit sie nicht braun werden. Die Pfirsich- und Birnenfächer in die Form setzen und die Weintrauben und Brombeeren dazwischen verteilen. Mandel-Eiweiß-Masse auf der Oberfläche verteilen und im Backofen etwa 8 Min. goldgelb backen.

15.8.02 Sofi CK

Pro Person: 563 kcal, 76 g KH 16 g Fett = 25,64 % kcal aus Fett

Traumhafte Himbeer Baisertorte 2 Ei M

100 g weiche Butter
100 g Zucker
Salz

2 Eier

120 g Mehl
1 TI Backpulver

80 g geriebene Zartbitter Schokolade

1 Ei Kakao

Für die Füllung

300 g Joghurt

150 g saure Sahne (30%Fett)

170 g Puderzucker

Schale und Saft von 1 unbehandelten Zitrone

8 Blatt Gelatine

300 g Himbeeren

200 g Mandelkekse

Dekoration

200 g Schlagsahne

1 el Zucker

2 Päckchen Sahnefestiger

1 el Mandellikör

300 g Himbeeren

3 große Baiser

1. Butter , Zucker, etwas Salz und Eier cremig rühren.
Mehl, Backpulver, Schokolade, Kakao mischen, einrühren.
Springform (26 cm) fetten, Teig einfüllen.
Im heißen Ofen bei 175°C etwa 25 Minuten backen.
Aus der Form nehmen, abkühlen.
2. Joghurt, saure Sahne, Puderzucker und die Zitronenschale mischen.
Die Gelatine einweichen.
Den Zitronensaft erwärmen und die Gelatine darin auflösen.
Etwas Joghurtcreme mit der Gelatine verrühren und in die restliche Joghurtcreme rühren.
Die Himbeeren pürieren und unterziehen.
3. Springformrand mit einem Streifen Backpapier auslegen.
Teigboden hineinlegen, die Creme glatt einfüllen.
Eine Schicht Mandelkekse darauf legen und leicht andrücken.
Torte mit Klarsichtfolie bedecken und für ca. 3 Stunden kalt stellen.
4. Sahne, Zucker, Sahnefestiger und Mandellikör steif schlagen.
Torte damit bestreichen.
Die Himbeeren kuppelförmig darauf geben und mit Puderzucker bestäuben.
Das Baiser grob zerkrümeln.
Den Tortenrand und die Oberfläche mit den Bröseln dekorieren.

Für 12 Stücke

Zubereitung ca. 60 Minuten

Kühlzeit ca. 3 Stunden

Zitronen Flocken Torte Johannisbeere 4 Ei + 4 Eigelb

Stück für Stück ein Genuss.

Für den Teig

40 g Butter

4 Eier

125 g Zucker

1 Päckchen Zitronen Zucker

125 g Mehl

1 TI Backpulver

Für den Belag

200 g Butter

125 ml Wasser

75 g Zucker

4 Eigelbe

Abrieb + Saft von 1 Zitrone

2 Baiser Schalen

250 g rote Johannisbeeren

Für die Dekoration

3 Baiser Schalen

Zitronen Melisse

Zucker, Zitronen Zucker und Eier im Wasserbad cremig aufschlagen.

Schüssel in Eiswasser stellen.

So lange schlagen, bis die Masse kalt ist.

Geschmolzene Butter unterrühren.

Mehl und Backpulver unterheben.

Den Teig in eine mit Backpapier ausgelegte Springform 26 cm Durchmesser füllen.

Bei 180 Grad ca. 25 Minuten backen.

Wasser und Zucker aufkochen.

Eigelbe verrühren.
Zuckerwasser unterrühren.
Im Wasserbad cremig aufschlagen.
Schüssel in Eiswasser stellen.
Zitronensaft und -schale unterrühren.

Butter schaumig schlagen.
Creme unterrühren.

Baiser zerbröckeln.
Unter ½ der Creme mischen.

Den Boden 1 x waagrecht durchschneiden.
Einige Johannisbeere Rispen beiseite legen.
Restliche Beeren abzupfen.

Den unteren Boden mit Creme bestreichen.
Johannisbeeren darauf geben.
Den oberen Boden darauf setzen.
Die Torte mit Creme bestreichen.

Mit Beeren, zerbröckeltem Baiser und Melisse garnieren.

Torten Frisch Alkohol

Abraham Lincoln Torte 6 Ei M

Baiser:

4 Eiweiß

1 Prise Salz

200 g Butter

1 Päckchen Vanillinzucker

Brandteig:

1/8 l Wasser

50 g Butter

1 Prise Salz

75 g Mehl

2 Eier

Crème:

4 Blatt Gelatine
50 g Speisestärke

4 Eigelb

500 ml Milch
75 g Zucker
1 Vanilleschote

200 ml Sahne
2 EL Orangenlikör

Zuckerwasser:

100 ml Wasser
200 g Zucker

Eiweiß mit Salz, Zucker und Vanillinzucker sehr steif schlagen und in eine mit Backpapier ausgelegte Springform spritzen. Im Backofen bei 100° C 4 bis 5 Stunden trocknen.

Wasser mit Butter und Salz aufkochen, Mehl hinein rühren, dann nacheinander die Eier untermischen. Walnussgroße Brandteighäufchen auf ein gefettetes Backblech spritzen und im vorgeheizten Backofen bei 200° C 15 Minuten backen. Nach dem Backen die Windbeutel sofort halbieren und auskühlen lassen.

Gelatine einweichen. Speisestärke mit Eigelb und wenig Milch verrühren, dann die restliche Milch mit Zucker und der aufgeschnittenen Vanilleschote (Mark herauskratzen) aufkochen. Die Eigelbmischung einrühren und mehrmals aufkochen lassen. Die ausgedrückte Gelatine in der Crème auflösen. Steif geschlagene Sahne mit dem Likör unter die abgekühlte Crème ziehen. Die Crème in die Windbeutel spritzen und den Baiserboden mit der Crème bestreichen.

Das Wasser mit dem Zucker 5 Minuten kochen lassen, dann die Windbeutel hinein tauchen und auf die Torte setzen.

Baiser Torte f Muttertag 6 Eiweiß

Menge 12 Stück

6 Eiweiß

1/2 Zitrone; den Saft
240 g Feinkristallzucker
250 g Ungeschälte Mandeln gerieben
Staubzucker zum Bestreuen

CREME

250 g Butter
90 g Staubzucker
1 Pack. Vanillezucker
125 ml Fertiger Vanillepudding
80 ml Kirschwasser
250 g Reife, feste Erdbeeren
Backpapier für das Blech

Zum Bestreuen

Geriebene Mandeln
Biskuitbrösel

Vorbereitung

Das Backrohr auf 180 Grad vorheizen; Eiweiß mit Zitronensaft und der halben Menge Zucker steif aufschlagen; nach und nach den restlichen Zucker einrieseln lassen und zu sehr steifem, schnittfähigen Schnee schlagen; Mandeln behutsam unterziehen; die Masse in einen Dressiersack glatte Tülle Nr. 8 füllen; drei Böden in der Größe einer Tortenform, sowie 12 Busserln und 12 Stange auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech dressieren; mit Staubzucker bestreuen und im Backrohr etwa 15 min lang hell backen die Böden sollen innen noch weich und saftig sein; die Baiserstücke danach sofort vom Papier lösen.

Zubereitung

Butter auf Handwärme bringen und mit gesiebttem Staubzucker, Vanillezucker und Vanillepudding vermischen; sehr schaumig rühren; nach und nach Kirschwasser beifügen und wieder schaumig rühren. Erdbeeren waschen, abzupfen und in kleine Stücke schneiden; 1/3 der Creme auf einen Tortenboden streichen und einen Teil der Erdbeeren darauf anordnen; den zweiten Boden darauf setzen, wieder mit 1/3 der Creme bestreichen und mit Erdbeeren belegen; den dritten Boden aufsetzen; die Torte an Oberfläche und Rand mit Creme einstreichen; sodann die Torte an der Oberfläche und seitlich mit einem Gemisch aus Biskuitbröseln und geriebenen Mandeln bestreuen; restliche Creme in einen Dressiersack Sterntülle Nr. 5 füllen und damit portionsweise Rosetten auf die Torte dressieren; außen herum mit halbierten Stange garnieren und jede Rosette mit einem

Busserl verzieren; zuletzt mit Erdbeeren belegen und für zwei Stunden in den Kühlschrank stellen. Die Torte mit einem in heißes Wasser getauchten, abgetrockneten Messer portionieren.

Baiser Torte mit Zitrus-Sahne

5 Eier

125 g Weiche Butter
350 g Zucker
1 Pack. Vanillezucker
Salz
3 Pack. Zitroback
150 g Mehl
2 TL. Backpulver

2 Ei Milch

2 Ei Mandel Blättchen

400 g Schlagsahne

2 Pack. Sahnesteif
4 Ei Orangenlikör
4 Ei Zitronensaft
2 TL. Puderzucker
1 Kandierte Orangenscheibe
1 Karambolescheibe
Melisse

4 Eier trennen. Butter, 125 g Zucker, Vanillezucker, 1 Prise Salz, 1 Zitroback schaumig rühren.

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

4 Eiweiß und 1 Prise Salz steif schlagen, unter ständigem Rühren 200 g Zucker einrieseln lassen. Die Hälfte des Teigs in eine gefettete Springform 26 cm geben. Hälfte Eischnee darauf verteilen, mit 1 Ei Mandeln bestreuen.

Im heißen Ofen bei 175 Grad Gas Stufe II 20-25 min backen.

Den restlichen Teig, Eischnee und Mandeln auf gleiche Weise backen. Beide Böden auskühlen lassen.

Schlagsahne mit Sahnesteif steif schlagen, dabei 1 Ei Zucker und

Rest Zitroback einrieseln lassen. Zitronensaft und Orangenlikör unterziehen. Sahne auf einen Boden streichen. Den zweiten Boden darauf setzen und mit Puderzucker bestäuben. Die Torte mit den Früchten verzieren.

Baisertorte 5 Eiweiß M

Für den Boden

5 Eiweiße

1 Päckchen Vanillezucker
150 g Zucker
70 g Puderzucker
4 Teel. Speisestärke

Für die Füllung

300 g Erdbeeren
4 El. Puderzucker

3/8 l Sahne

1 El. Kirschwasser

Ein Backblech mit Pergamentpapier auslegen und auf das Papier einen Kreis von 24 cm Ø zeichnen. Den Backofen auf 110° vorheizen. Die Eiweiße mit dem Vanillezucker zu Schnee schlagen. Nach und nach den Zucker und den Puderzucker zugeben. Weiterschlagen, bis der Schnee sehr steif ist und der Zucker sich aufgelöst hat. Die Speisestärke darüber sieben und unterheben.

Die Hälfte der Baisermasse mit einem Spritzbeutel mit Lochtülle als Tortenboden in den markierten Kreis spritzen. Von der zweiten Hälfte dicke Tupfen auf den Rand spritzen. Den Baiser in etwa 1 1/2 Stunden im Backofen fest werden, dann 15 Minuten im abgeschalteten Backofen ruhen lassen. Die Erdbeeren waschen; die Hälfte durch ein Sieb streichen und mit 2 Esslöffel Puderzucker mischen. Die Sahne mit dem restlichen Puderzucker steif schlagen und mit dem Kirschwasser parfümieren; dann auf den Baiserboden streichen. Die Sahne mit den ganzen Erdbeeren belegen und mit den pürierten Früchten überziehen.

Chocolate Cinnamon Babka 2 Ei + 1 Eigelb M

wird in Polen traditionell zu Ostern gegessen.

Teig:

3 3/4 cup Mehl
1/3 cup Zucker
1 TI Salz
1/4 cup Öl

1 cup Milch, lauwarm

2 Eigelb

2 TI Trockenhefe

Zimtfüllung:

60 g Butter, geschmolzen
3/4 cup brauner Zucker
1 TI Zimt

Schokoladenfüllung:

60 g Bitterschokolade
1/4 cup Zucker
60 g Butter

1/4 cup Milch

1 TI Vanilleextrakt

2 TI Rum

Baisermasse:

2 Eiweiß

1/4 cup Zucker

Zum Bestreichen:

1 Eigelb, verschlagen

1/4 cup Milch

Zubereitung:

Den Hefeteig zubereiten und gut 1 _ Stunden aufgehen lassen oder über Nacht in den Kühlschrank stellen.

Danach in zwei Hälften teilen und jede Hälfte etwa 6 mm dick zu einem Rechteck von 25 x 45 cm ausrollen.

Jede Teigplatte mit der Hälfte der Butter bestreichen.

Den Zucker mit dem Zimt mischen und über die Teigplatten streuen.

Dann die Schokolade im Wasserbad einschmelzen und mit Butter und Milch unter ständigem Rühren 15 min bei geringer Hitze köcheln lassen. Dann Vanille und rum einrühren und erkalten lassen.

Für die Baisermasse die Eiweiß steif schlagen und dabei den Zucker einrieseln lassen.

Jede Teigplatte mit $\frac{1}{2}$ der Baisermasse und der Hälfte der Schokoladenmasse bestreichen, dann die restliche Baisermasse darüber verstreichen.

Dann die Teigplatten wie eine Biskuitrolle aufrollen und miteinander zu einem Kranz drehen. In eine gefettete Springform legen und die Ränder etwas andrücken.

Nochmals etwa 1 Stunde aufgehen lassen.

Den Ofen auf 175°C vorheizen.

Den Teig mit einer Mischung aus Eigelb und Milch bestreichen und im vorgeheizten Ofen etwa 50 min goldbraun backen.

Nach dem Backen erst einige Minuten in der Form ruhen lassen, dann auf einem Kuchengitter vollends auskühlen lassen.

Den Babka nachdem er angeschnitten wurde luftdicht verschlossen aufbewahren.

Flockensahnetorte 14 Ei + 2 Eigelb M

Brandteigtorte

Zutaten für 10 Portionen

Für den Mürbeteig:

200 g Mehl
120 g Butter, kalt, grob gerieben
60 g Zucker
1 Pck. Vanillezucker

1 Ei(er)

1 Prise Salz
15 g Speisestärke
2 Tropfen Aroma (Bittermandel)
 $\frac{1}{2}$ Zitrone(n), davon die Schale

Für den Teig: (Brandteig)

400 g Mehl

660 ml Milch

260 g Butter

12 Ei(er)

etwas Zucker

etwas Salz
100 g Mandeln, gehobelt

Für die Creme:

1 Eiweiß

1 Ei Puderzucker
150 g Mandeln, fein gehackt

1 Liter Milch

300 g Zucker
1 Vanilleschote(n)
40 g Speisestärke

3 Eigelb

4 Blätter Gelatine
4 cl Grand-Marnier

500 ml Sahne, geschlagen

½ Bund Zitronenmelisse, geschnitten
2 Ei Marmelade, nach Belieben
400 g Beeren, nach Belieben

Zubereitung

Für den Mürbeteig:

Das Mehl mit der Stärke versieben. Alle Zutaten in die Mitte des Mehls geben, das Ei mit dem Salz vermischen und alles mit der Flockenbutter schnell glatt kneten. Den Teig 20 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen, ausrollen, einen Ring von ca. 28 cm ausstechen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen (evt. Teigreste einfrieren). Den Teig mehrmals mit einer Gabel einstechen und anschließend 10 Minuten bei 180° backen.

Für den Brandteig:

Den Ofen auf 210°C vorheizen. Die Milch mit der Butter, einer Prise Salz und Zucker zum Kochen bringen. Das Mehl auf einmal in die kochende Flüssigkeit kippen und mit einem Holzlöffel rühren bis sich die Masse vom Topf löst.

Den Brandteig vom Herd nehmen, leicht abkühlen lassen und nach und nach die Eier einarbeiten. Mit Hilfe eines Spritzsackes 5 Kreise von 28 cm Durchmesser schneckenförmig auf Backpapier aufspritzen. Einen Teigboden mit den gehobelten Mandeln bestreuen.

Bei Wasserdampf (in die Fettpfanne etwas Wasser geben) alle Brandteigböden auf 180°C ca. 20 Minuten backen.

Für die Creme:

Das Eiweiß steif schlagen, Puderzucker und Mandeln untermischen und die Masse flach auf ein Backblech streichen. Im Ofen bei 160 Grad trocknen und leicht bräunen lassen.

Das Baiser vom Blech lösen und in kleine Stücke brechen.

Von der Milch 0,5 Tassen wegnehmen und die Stärke darin auflösen. Die Eigelbe dazugeben und glatt rühren.

Die Vanilleschote aufschneiden und das Mark auskratzen, mit dem Zucker in die restliche Milch geben, zum Kochen bringen. Stärke-Milch-Ei-Gemisch dazu geben und unter ständigem Rühren mit dem Schneebesen ca. 1 Minute aufkochen. Man muss dabei schnell arbeiten, sonst bilden sich Klümpchen.

Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen, ausdrücken und in einem Topf mit dem Grand Marnier, leicht erwärmen, auflösen. Die aufgelöste Gelatine zügig unter die Vanillecreme rühren. Die Sahne, die Eiweißmandeln und die geschnittene Zitronenmelisse unterheben.

Tortenaufbau:

Mürbteig mit Marmelade bestreichen und einen Brandteigboden darauf setzen, etwas Vanillesahne darauf streichen und mit etwas Beeren bestreuen, dann wieder einen Brandteigboden auflegen und schichtweise wieder Creme und Johannisbeeren darauf geben.

Die Torte mindestens 2 Stunden kühlen.

Tipp: Man kann die Torte auch nur aus Brandteig machen, dann doppelte Menge nehmen.

Zubereitungszeit: ca. 90 Minuten

13.11.04 Nora

Grand Marnier Torte 10 Ei M

350 g Margarine

650 g Puderzucker

10 große Ei

350 g Backmehl mit Backpulverzusatz, gesiebt

75 g Weizenmehl, gesiebt

2 Orangen (Schale von 2, Saft von 1 Orange)

600 ml Milch

4 EL Grand Marnier

450 g Pfirsich- oder Ananasmarmelade

Orangenschale in Streifen zum Dekorieren

Margarine mit 350 g Zucker schaumig schlagen. Nach und nach 6 Ei einschlagen und das Backmehl unterziehen. In eine gefettete und ausgelegte Springform (28 cm) füllen und glattstreichen.

Im vorgeheizten Backofen bei 190° C ca. 65 Minuten backen. Auf dem Rost abkühlen lassen.

Die restlichen 4 Ei trennen und die Eigelbe mit 75 g Zucker, dem Weizenmehl, der Orangenschale und etwas Milch gut verquirlen. Die restliche Milch aufkochen und unter ständigem Rühren zu dieser Mischung geben. Unter ständigem Rühren kurz aufkochen. abkühlen lassen und den Orangensaft einrühren. Den Kuchen in 3 Schichten schneiden und jede mit etwas Grand Marnier beträufeln. Den Boden auf ein Backblech legen und mit der Hälfte der Marmelade und der Hälfte der Orangencreme bestreichen. Die 2. Tortenschicht drauflegen und mit der restlichen Marmelade und Creme bestreichen. Schließlich mit der 3. Kuchenplatte abdecken. Die Eiweiße steif schlagen und nach und nach den restlichen Zucker einarbeiten, bis die Masse fest glänzend wird. Mit dieser Baisermasse die oben dünn bestreichen, den Rest in einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen und an den Tortenrand bzw. die Seiten Baiserstreifen spritzen. Schließlich den oberen Rand mit Baisertupfen garnieren.

Die Torte im Ofen 3 bis 5 Minuten überbacken. bis sich die Baisermasse leicht verfärbt. Mit dünnen Streifen von Orangenschale verzieren, die zuvor 5 Minuten in kochendem Wasser blanchiert wurden.

Grillage Torte 4 Eiweiß M

Eiskalten Genuss für heiße Sommernachmittage verspricht die Grillage Torte. Die Miele Versuchsküche stellt das Rezept vor.

für den Teig

4 Eiweiß,
180 g Zucker,
100 g gemahlene Haselnusskerne,
20 g Mehl,

für Füllung und Belag

750 ml Sahne,
100 g dunkle Schokoladenraspel,
4 El Rum o. Weinbrand,

100 g Zucker,
100 g gemahlene Mandelkerne

Zubereitung

Aus Backpapier zwei runde Platten Ø 26 cm ausschneiden und auf Backbleche legen. Eiweiß sehr steif schlagen, dabei zuletzt langsam den Zucker einrieseln lassen. Die mit Mehl vermischten Haselnusskerne locker unterheben. Dann die Eiweißmasse gleichmäßig auf die beiden Papierplatten verteilen und backen.

Baiser wird bei niedriger Temperatur mehr getrocknet als gebacken und sollte daher auch nicht gebräunt sein.

Einstellung Heißluft Ober-/Unterhitze
Temperatur 120-140°C 120°-140°C
Einschubebene 1.u.3.v.unten2.v.unten

Backzeit 25-30 min 15-20 min je Boden

Böden sofort nach dem Backen vorsichtig stürzen und das Papier ablösen. Einen Boden auf eine gefriergeeignete Tortenplatte legen. Den zweiten Boden zerbröseln.

Für den Belag in einer Pfanne den Zucker schmelzen. Die Mandelkerne zufügen und langsam rühren, bis sie goldgelb werden. Sofort aus der Pfanne auf Pergamentpapier gleiten lassen. Nach dem Auskühlen mit Hilfe einer Teigrolle zerkleinern.

Die Sahne steif schlagen. Schokoladenraspel, Baiserbrösel und Rum oder Weinbrand unterheben. Einen Tortenring um den Baiserboden stellen. Die Sahne-Baiser-Schokoladenfüllung auf den Boden geben und glatt streichen. Die Mandelbrösel auf der Tortenoberfläche verteilen. Torte einfrieren. Etwa fünf Stunden vor dem Verzehr aus dem Gefrierfach nehmen und antauen lassen. In 16 Stücke schneiden.

pro Stück 1426 kJ / 341 kcal, E 4g, F 24g, KH 25 g

Wissenswertes rund um Baiser und Grillage

Die in Butter gebräunten Mandeln werden auch als Grillage oder Krokant bezeichnet. Sie geben diesem Tortenklassiker den Namen.

Der Tortenboden besteht aus steif geschlagenem Eiweiß, Zucker und gemahlene Nüssen oder Mandeln. An Stelle von Nuss oder Mandel wird für andere Gebäcke auch Mehl zum Binden untergehoben. Die gebackene Eiweißmasse bezeichnet man als Baiser.

Baiser ist durch den hohen Zuckeranteil verhältnismäßig süß. Die Masse ist darum eine ideale Ergänzung für Obstkuchen mit säuerlich-herben Früchten wie Stachelbeeren und Rhabarber. Die Eischneeschicht wird auf die Früchte gestrichen und mit gebacken.

Baiserschalen sind ein leckeres Gebäck. Dazu wird das mit Zucker und etwas Zitronensaft sehr steif geschlagene Eiweiß mit Mehl vermischt und in Form von Kreisen oder Rosetten auf Backpapier gespritzt. Nach dem Backen mit Erdbeeren oder Johannisbeeren und Schlagsahne belegen.

Baisergebäck wird mehr getrocknet als gebacken. Die Backtemperatur ist dabei immer niedriger als für anderes Kleingebäck. Die Masse soll trocken und bröselig werden, ohne jedoch zu bräunen.

Baisergebäck immer trocken in gut verschlossenen Dosen aufbewahren. In feuchter Umgebung wird Baiser zäh.

Irische Stachelbeer Baiser Torte 4 Ei M

26cm Ø form

Teig

100 g Butter

50 g Zucker

1 pk Vanillezucker

2 cl Irischer Whiskey

1 Prise Jodsalz

4 Eigelb

150 g Mehl

1/2 pk Backpulver

Baiser

4 Eiweiß

1 Prise Jodsalz

200 g Zucker

100 g Mandelblättchen

Füllung

500 g Frische Stachelbeeren

4 Ei Zucker

1 pk Weißer Tortenguss

1 pk Sahnesteif

300 ml Schlagsahne

Puderzucker; zum Bestäuben

Für den Teig die zimmerwarme Butter mit Zucker, Vanillezucker, Whiskey und Jodsalz schaumig rühren. Die Eigelb hinzufügen und das Mehl mit dem Backpulver vermengen und ebenfalls beimengen. Alles zu einem geschmeidigen Teig verrühren. Mit der Hälfte des Teigs auf ein mit Backtrennpapier belegtes Blech einen Kreis von 26 cm Durchmesser aufstreichen.

Für die Baisermasse Eiweiß mit Jodsalz zu einem steifen Schnee schlagen, dabei nach und nach den Zucker einrieseln lassen. Die Hälfte der Baisermasse auf den Teigkreis verteilen und die Hälfte der Mandelblättchen gleichmäßig darüberstreuen. Den Boden im vorgeheizten Backofen auf der zweiten Einschubleiste von unten bei 170 °C ca. 30 Minuten backen. Die andere Hälfte des Teigs und der Baisermasse ebenso verarbeiten. Boden ganz auskühlen lassen.

Für die Füllung die Stachelbeeren mit dem Zucker bestreuen und Saft ziehen lassen. Die abgetropften Stachelbeeren (Saft auffangen!) auf einem Boden verteilen. Den Tortenguss mit dem Stachelbeersaft evtl. mit Wasser aufgefüllt nach Packungsanweisung zubereiten und gleichmäßig über die Stachelbeeren verteilen. Die Sahne mit Sahnesteif steif schlagen und auf die Stachelbeeren geben. Den zweiten Boden darauf setzen und bis zum Servieren kaltstellen. Mit Puderzucker bestäuben.

Irische Stachelbeertorte 4 Ei + 1 Eigelb M

Zutaten für 12 Portionen

1 Glas Beeren (Stachelbeeren)

5 Eigelb

4 Eiweiß

50 g Rohrzucker

100 g Butter

3 cl Whisky

150 g Mehl

225 g Zucker

75 g Mandeln, gehackte

1 Pck. Puddingpulver, Vanille

300 ml Sahne

1 Prise Salz

2 TL, gestr. Backpulver

1 Msp. Zimt
3 Blatt Gelatine, weiß

Zubereitung

Butter mit Rohrzucker schaumig rühren. Salz, 2cl Whisky und ein Eigelb nach dem anderen unterrühren, dann das mit Backpulver gemischte Mehl unterziehen. Diese Masse in zwei mit Backtrennpapier ausgelegte 26er Springformen streichen.

Die Eiklar mit 200 g Zucker sehr steif schlagen, die gehackten Mandeln unterheben und diesen Mandeleischnee auf die beiden mit Teig ausgestrichenen Springformen verteilen.

Die Böden bei 160°C Umluft ca.30 min. auf der mittleren Schiene backen, dabei aufpassen, dass der Baiser keine Blasen wirft, gegebenenfalls mit einem Esslöffel zurückdrücken.

Nach dem Backen die Böden auskühlen lassen.

Um einen der Böden einen Tortenring legen.

Den Saft der Stachelbeeren mit dem Puddingpulver binden, mit Zimt würzen, dann die Beeren vorsichtig unterheben und alles auf den Boden streichen. Auskühlen lassen.

Die Sahne mit 1 cl Whisky, 25 g Zucker steif schlagen, die aufgelöste Gelatine unterziehen und die Sahne auf die Stachelbeeren streichen.

Den anderen Boden aufsetzen.

Brennwert p. P.: 300

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten

10.10.02 Dirkfenske

Japonaise Torte 5 Ei M

Biskuitboden

3 Eier

8 dag Zucker

1 Pkg. Vanille Zucker

8 dag Mehl

1 Msp. Backpulver

Baiserboden

2 Eiweiß

10 dag Zucker

1 Pkg. Vanille Zucker

3 dag Kokosette

Füllung

5 dag Schokolade

20 dag Butter

15 dag Staubzucker

5 dag Kakao

1 Pkg. Vanille Zucker

2 Eigelb

3 EI Rum

1 Fl. Backaroma Rum 3 EI Rum 54 %

Zum Bestreichen

3 EI Marillenmarmelade

Zum Verzieren

1/8 l kalte Milch

1 Pkg. Schlagschaum

1 Pkg. Vanille Zucker

1 Fl. Backaroma Rum 3 EI Rum 54 %

Zubereitung

Für den Biskuitboden die Eier schaumig schlagen und nach und nach den Zucker mit dem Vanille Zucker hinzugeben. Danach so lange schlagen, bis eine cremartige Masse entstanden ist. Dann esslöffelweise das mit Backpulver gemischte und gesiebte Mehl vorsichtig unterziehen nicht rühren. Aus dem Teig zwei Böden backen, dazu jeweils die Hälfte des Teiges in eine mit Pergamentpapier ausgelegte Springform 24 cm füllen. Den Rost mit der Backform in die Mitte des Rohres schieben und bei leichter Mittelhitze ca. 170° 20-25 Min. backen.

Den zweiten Boden genauso backen und die Böden gut auskühlen lassen. Für den Baiserboden das Eiweiß zu steifem Schnee schlagen Schnittprobe. Dann nach und nach den Zucker mit dem Vanille Zucker darunterschlagen, zuletzt das Kokosette vorsichtig unterheben.

Die Baisermasse in eine mit gut befettetem Pergamentpapier ausgelegte Springform 24 cm füllen und glattstreichen.

Den Rost mit der Backform in die Mitte des Rohres schieben und bei sehr leichter Hitze ca. 70° 70-90 Min. backen. Sobald der Boden gebacken ist, Papier mit Wasser bestreichen und abziehen.

Für die Füllung die Schokolade in einem kleinen Topf im Wasserbad zu einer geschmeidigen Masse verrühren und abkühlen lassen. Die Butter schaumig rühren und nach und nach den mit Kakao gesiebten Staubzu-

cker, den Vanille Zucker, die Eigelb, die abgekühlte Schokolade, den Rum und das Aroma hinzugeben.

Einen der Biskuitböden mit knapp 1/3 der Creme bestreichen, den Baiserboden darauf legen, mit knapp der Hälfte der restlichen Creme bestreichen und mit dem zweiten Biskuitboden bedecken.

Die obere Seite der Torte mit Marillenmarmelade bestreichen. Den Rand mit einem Teil der zurückgelassenen Creme bestreichen und mit Kakao bestreuen. Schlagschaum nach Vorschrift auf dem Päckchen zubereiten, Vanille Zucker und Aroma vorsichtig dazugeben und die Torte damit verzieren.

Mokka Torte 3 Ei + 1 Eiweiß M

Für 12 Portionen

Teig:

3 Eigelb

3 Ei lauwarmes Wasser

1 Prise Salz

150 g Zucker

50 g Margarine

3 Eiweiß,

75 g Mehl

50 g Speisestärke

1TL Backpulver

Margarine für die Form

Baisermasse:

1 Eiweiß

50 g Zucker

Füllung:

1/8 l Eierlikör

5 Pulverkaffee

1 TL Kakao

50 g Puderzucker

5 Blatt weiße Gelatine

500 g Schlagsahne

1. Eigelbe, Wasser, Salz und Zucker schaumig rühren, die zerlassene und wieder abgekühlte Margarine zufügen. Eiweiße steif schlagen, darauf geben. Mehl, Speisestärke und Backpulver vermischen, darüber sieben und alles vorsichtig unterheben.
2. Den Boden einer Springform (24 cm) fetten, den Teig hineinfüllen und **im vorgeheizten Ofen** bei 175 °C (Gasherd: Stufe 2) **25-30 Minuten backen**.
3. Pergamentpapier in der Größe der Springform ausschneiden und in 12 Tortenstücke knicken. Das Papier einfetten, auf ein Blech legen. Eiweiß steif schlagen, nach und nach Zucker darunter schlagen. Die Baisermasse in einen Spritzbeutel geben und Garnierungen für die Torte auf das Pergamentpapier spritzen. Sofort bei 50 °C (Gasherd: Stufe 1 bei spaltbreit offener Tür) etwa 40 Minuten trocknen lassen.
4. Den abgekühlten Biskuitboden einmal durchschneiden. Eierlikör, Kaffee, Kakao und Puderzucker gut verrühren. Die eingeweichte Gelatine in etwas Wasser bei schwacher Hitze auflösen und unter die Mokka-Masse rühren. Schlagsahne steif schlagen und unter die halbsteife Masse heben.
5. Die Hälfte der Füllung auf den Boden im Springformrand verteilen, den zweiten Boden darauf legen, die restliche Füllung darauf verteilen. Die Baisergarnierung darauf anordnen und die fertige Torte kalt stellen.

Der Tipp:

Sie können diese Torte auch halb gefroren servieren.

Queen Torte 4 Ei M

Tortenböden:

4 Eiweiß,

200 g Zucker

Füllung:

1 kg Erdbeeren,

abger. Schale einer Zitrone,

150 g Zucker,

3 El Himbeergeist,

200 g Kuvertüre,

4 Eigelb,

450 ml Sahne,

0,5 Tüte. rote Gelatine

2 El kaltes Wasser,

1 Tüte. Vanillezucker,

36 Löffelbiskuits.

Für die Tortenböden die Eiweiße so steif schlagen, dass sie schnittfest sind, nach und nach 200 g Zucker unterschlagen. Die Masse in einen Spritzbeutel mit Lochtülle (3 bis 4 cm Durchmesser) füllen. Zwei Böden (Durchmesser 28 cm) auf zwei mit Backtrennpapier belegte Backbleche streichen und einen Boden (Durchmesser 28 cm) auf die ebenfalls mit Backpapier belegte Fettschale streichen. Die drei Tortenböden in einem Heißluft-Backofen schieben oder nacheinander abbacken, bei 110 bis 120°C 1,25 bis 1,5 Stunden. Die gebackenen Baiserböden im abgeschalteten Backofen über Nacht nachtrocknen lassen.

Für die Füllung 1 kg Erdbeeren waschen, abtropfen lassen, entstielen, die Hälfte der Früchte pürieren und mit der Zitronenschale, 50 g Zucker und 1 Ei Himbeergeist verrühren. 200 g Erdbeeren in kleine Würfel schneiden, mit 2 Ei Himbeergeist beträufeln, mit dem Erdbeerpüree zugedeckt beiseite stellen. 200 g Kuvertüre in einem Topf, im heißen Wasserbad geschmeidig rühren. Die Tortenböden vom Backtrennpapier lösen. Erst eine Seite der Böden mit Kuvertüre bestreichen, trocknen lassen, dann die andere Seite bestreichen.

4 Eigelbe mit 100 g Zucker cremig rühren. **250 ml Sahne** steif schlagen. Etwa 0,5 des Erdbeerpürees und die Eigelbcreme unter die Sahne ziehen. Eine Tortenplatte mit Alufolie belegen, einen Springformrand darauf setzen, die Folie an den Seiten andrücken. Einen Baiserboden mit der glatten Seite nach unten hineinlegen. Die Hälfte der Erdbeercreme und die Hälfte der Erdbeerwürfel darauf geben, glattstreichen. Dann mit dem dritten Boden abdecken. Die Torte etwa 6 Stunden in das Gefrierfach des Kühlschranks stellen.

Die rote Gelatine mit kaltem Wasser anrühren., 10 Minuten quellen lassen. 200 ml Sahne mit Vanillezucker steif schlagen. Den Springformrand lösen. Alufolie abziehen. Die Torte ganz mit Sahne bestreichen, die restlichen Erdbeeren halbieren und die Tortenfläche dicht damit belegen, dabei einen Rand von 2 bis 3 cm freilassen. Die gequollene Gelatine auflösen und unter die restliche Erdbeer- Püremasse rühren. Die Erdbeeren dick damit bestreichen. Die Torte mit der Sahne garnieren Löffelbiskuits der Tortenhöhe entsprechend abschneiden, rund um den Tortenrand stellen, etwas andrücken und die Torte sofort servieren.

Raureif Torte 6 Eiweiß M

6 Eiweiß, sehr steif geschlagen
2 Teel. Zitronensaft
100 g Zucker
85 g Puderzucker
25 g Speisestärke

6 Blätter Weiße Gelatine
500 g Himbeeren
50 g Zucker

3/8 Ltr. Sahne

4 El. Zitronensaft

4 El. Schlehenfeuer

1/8 Sahne

1/2 Pack. Sahnesteif

1 El. Zucker

100 g Heidelbeeren

Puderzucker

Für die Baiermasse, zwei Ovale von ca. 20 x 30 cm auf das Backpapier vorzeichnen. 3/4 der Masse in einen Spritzbeutel (große Tülle) füllen. Zwei Böden von der Mitte aus dicht auf das Papier spritzen. Danach für die Baiserstäbchen restliche Masse in den Spritzbeutel (kleine Tülle) geben und lange Streifen auf das Papier spritzen. Bei 100 Grad ca. 2 Stunden trocknen und anschließend abkühlen lassen.

Die Gelatine nach Anweisung zubereiten. Himbeeren pürieren, Zucker, Zitronensaft und Gelatine unterrühren und kaltstellen. Sahne steif schlagen. Das Püree zum Gelieren bringen und sofort die Sahne unterrühren. In einem Spritzbeutel mit großer Tülle kalt werden lassen, bis die Masse spritzfähig ist. Dann schlangenartig auf einen Boden spritzen. Bei dem zweiten Boden die Masse nur am Rand schlangenartig spritzen. Die Böden zusammensetzen. Sahne fast steif schlagen. Sahnesteif und Zucker untermischen und steif schlagen. Heidelbeeren zufügen.

Die Masse in die Mitte des oberen Bodens geben. Die Baiserstreifen in ca. 3-4 cm lange Stücke schneiden und darauf schichten. Dicht mit Puderzucker bestäuben und sofort servieren

Sahnetorte mit Mascarponecreme 4 Ei M

Zutaten für 16 Portionen

4 m.-große Ei(er)

255 g Zucker

½ Flasche Bittermandelöl

100 g Mehl

130 g Speisestärke

2 TI Backpulver

50 g Mandeln, gemahlene

75 g Baiser
1 Glas Schattenmorellen
1 Pck. Vanille Zucker
3 Ei Amaretto
2 Zitrone(n)

500 g Mascarpone

150 g saure Sahne

1 TI Puderzucker

Zubereitung

Eier trenne. Eiweiß und 4 Esslöffel Wasser steif schlagen. 125 g Zucker einrieseln lassen. Aroma hinzufügen. Eidotter einzeln unter rühren. Mehl, 100 g Stärke, Backpulver und Mandeln unterheben. In eine Springform geben und 30-35 min. backen (E-Herd 175°/ Umluft 150).

Baiser bröseln. Kirschen abtropfen lassen, Saft auffangen. Rest Speisestärke und 7-8 Ei Kirschsaff glatt rühren. Übrigen Saft, 30 g Zucker, Vanille Zucker aufkochen. Speisestärke in den Saft rühren und kurz aufkochen. Kirschen hinzufügen und etwas abkühlen lassen.

Biskuit zweimal durchschneiden. Böden mit Likör beträufeln. Kompott auf den unteren Boden verteilen. Mit dem zweiten Boden bedecken und ca. 1 Std. kühl stellen.

Zitronenschale abreiben, Saft auspressen. Mascarpone, saure Sahne, Rest Zucker, Zitronensaft und -schale verrühren. Sahne steif schlagen. Sahne und Creme verrühren und ein gutes Drittel auf den zweiten Boden streichen. Mit dem letzten Boden bedecken.

Torte mit der restliche Creme rundherum bestreichen, mit dem zerbröselten Baiser bestreuen und leicht andrücken. Torte ca. 2 Std. kühl stellen und mit Puderzucker bestäuben.

Brennwert p. P.: 400

Zubereitungszeit: ca. 1 Std. 30 Minuten

31.12.04 Ankemaus

Schildkrötenmotiv Torte 3 Ei + 8 Eigelb M

Zutaten für 16 Portionen

3 Ei(er)

60 g Zucker

90 g Mehl

2 Pck. Löffelbiskuits

400 g Butter

220 g Puderzucker

8 Eigelb

500 ml Sahne

4 Pkt. Sahnesteif

10 El Rum

400 ml Sahne

1 Banane(n)

Kuvertüre, Zartbitter

1 Schokoküsse (Mohrenkopf)

Zubereitung

Aus 3 Eiern,
60 g Zucker,
90 g Mehl und
1/2 Pkt. Backpulver ein Biskuit backen.
Abkühlen lassen.

Für die Creme

400 g Butter mit
220 g Puderzucker (durchsieben) und
8 Eigelb gut schaumig rühren.
500 ml Sahne,
10 El Rum und
4-5 Pck. Rum steif schlagen, dann esslöffelweise unter die Butter-Zucker-
Eimasse heben.

Zubereitung:

Eine große Salatschüssel mit Alufolie auslegen, 1 Schicht Löffelbiskuits,
vorher in (Milch-Rum) eintauchen, reingeben darauf Creme, dann wieder
Löffelbiskuits, Creme (3 Schichten). Als letztes den Biskuitboden auflegen
und mit der Alufolie abdecken.

Ca. 6 Stunden in den Kühlschrank stellen, dann stürzen, mit Sahnetupfer
verzieren. 1 Banane in der Hälfte durchschneiden und waagrecht auf-
schneiden, in die flüssige Kuvertüre eintauchen, ein paar Mandelstifte am
Ende der Banane reindrücken (für die Krallen) und auf einen Rost legen
bis die Schokolade fest ist.

Für den Kopf setzt man den Mohrenkopf auf.

Tipps: für die Verwertung der 8 Eiweiß: Makronen oder Baiser herstellen.

Zubereitungszeit: ca. 45 Minuten

24.04.04 Beas

Schoko Torte 6 Ei M

Zutaten für ca. 12 Stücke:
Für den Boden:

2 Eiweiß,

150 g Zucker,

50 g Zartbitterschokolade

Für die Creme:

6 Eigelb,

250 ml Milch,

50 g Zucker,

9 Blatt Gelatine,

250 ml Eierlikör,

400 ml Sahne

4 Eiweiß,

100 g Zartbitterschokolade,

125 g Rumrosinen

Für die Verzierung:

6 El Eierlikör,

1 El Schokostreusel

Backblech,

Zubereitung: ca.60 Minuten

Backen: ca.120 Minuten

E-Herd: 100° Gasherd: Stufe 2 Heißluft: 175°

Kühlen: ca.4 Stunden

Pro Stück ca. 320 kcal

Boden

1. Den Backofen auf 100 Grad vorheizen. Das gut gekühlte Eiweiß steif schlagen.

Dabei nach und nach den Zucker einrieseln lassen.

2. Ein Blech mit Backpapier auslegen und 1 Kreis mit Durchmesser 26cm darauf zeichnen.

Die Baisermasse in den Spritzbeutel füllen und den Kreis von innen beginnend ausfüllen.

3. Auf der mittleren Einschublise 2 Stunden backen und 1 Stunde im ausgeschalteten Ofen ruhen lassen. Dann herausnehmen und ganz auskühlen lassen. Den Boden behutsam auf eine Tortenplatte setzen.

4. Die Schokolade fein hacken und im heißen Wasserbad schmelzen. Den Baiserboden damit bestreichen, erstarren lassen.

Fertigstellung

1. Für die Creme Eigelbe, Milch, Zucker und Rühren bei mittlerer Hitze in einem Topf aufkochen. Vom Herd nehmen und ca. 4 Minuten weiterrühren.

2. Die Gelatine in Wasser einweichen. In der Eiercreme unter Rühren auflösen. Den Likör unterziehen. Die Creme zum Gelieren kalt stellen.

3. Sahne und Eiweiß getrennt voneinander steif schlagen. Unter die halbfeste Creme heben. Die Schokolade fein hacken und mit den Rumrosinen unterziehen.

4. Den Tortenring um den Boden legen, die Creme einfüllen. Mindestens 4 Stunden kühlen. Dann mit Eierlikör beträufeln und die Tortenmitte mit Schokostreuseln verzieren.

Torten Frisch Andere

Agnes Bernauer-Torte 7 Eiweiß M

Für den Baiser- Teig:

7 Eiweiß

225 g feinkörniger Zucker

1 Pck. Bourbon-Vanille-Zucker

200 g abgezogene, gemahlene, gebräunte Mandeln

35 g Weizenmehl

70 g Puderzucker

5 g Kakao

1 Msp. gemahlener Zimt

50 g abgezogene, gehackte Mandeln

Für die Mokka-creme:

1 P Pudding-Pulver Vanille-Geschmack

50 g Zucker

2-3 TL Instant-Kaffee

500 ml (1/2 l) Milch

250 g weiche Butter

Zum Bestreuen:

150 g abgezogene, gehobelte, gebräunte Mandeln
Puderzucker

Für den Teig das Eiweiß mit dem Handrührgerät mit Rührbesen steif schlagen. Den Zucker und den Vanille-Zucker unterschlagen. Die Mandeln mit dem Mehl, Puderzucker, Kakao und Zimt mischen, auf mittlerer Stufe unterheben. Aus dem Teig 5 Böden backen. Jeweils 1/5 des Teiges als Boden (26 cm, Boden gefettet, mit Backpapier belegt) streichen. Jeden Boden mit 1/5 der gehackten Mandeln bestreuen.

Ober-/Unterhitze: etwa 170 °C (vorgeheizt)

Heißluft: etwa 150 °C(nicht vorgeheizt)

Gas: Stufe 2-3 (vorgeheizt)

Backzeit: etwa 20 Minuten.

Sofort nach dem Backen das Backpapier abziehen. Die Böden einzeln auf dem Kuchenrost erkalten lassen.

Für die Mokka-creme einen Pudding aus dem Pudding-Pulver, Zucker, Instant-Kaffee und der Milch zubereiten. Den fertigen Pudding mit Klarsichtfolie abdecken, erkalten lassen. Die Butter geschmeidig rühren. Den Pudding nach und nach portionsweise unterrühren. Die Böden mit der Creme zusammensetzen. Den Rand und die obere Seite der Torte mit der Creme bestreichen und mit den Mandeln bestreuen. Die Torte vor dem Servieren mit Puderzucker bestäuben.

Baisertorte Lukull 4 Eiweiß M

4 Eiweiß

200 g Zucker

80 g Puderzucker

1 El Speisestärke

80 g geriebene Haselnüsse

100 g Blockschokolade

3/8 l Sahne

1 El Zucker

1 Tl Kakaopulver

für das Backblech Pergamentpapier

Ein Backblech mit Pergamentpapier auslegen und zwei Kreise von 24 cm Durchmesser mit Bleistift aufzeichnen. Den Backofen auf 110 Grad

vorheizen. Die Eiweiße mit dem Zucker zu steifem Schnee rühren, den gesiebten Puderzucker mit der Speisestärke und den Haselnüssen mischen und unter den Eischnee heben. Auf jeden Kreis ein Viertel der Baisermasse streichen und 3 Stunden im Backofen trocknen lassen. Die Backofentür dabei mit Hilfe eines Löffelstieles einen Spalt offen halten. Danach die beiden andern Böden backen.

Die Schokolade im Wasserbad schmelzen und dünn auf Alufolie im Format 24 x 30 cm streichen. Erkalten lassen und in 10 Streifen von 3 cm Breite zerschneiden. Acht Streifen auf 8 cm Länge schneiden. Die restlichen auf 6 cm. Die Sahne mit dem Zucker steif schlagen. Die Baiserböden damit bestreichen und aufeinander setzen. Die Torte mit der Sahne überziehen und mit Sahnerosetten bespritzen. Die Sahne mit dem Kakao besieben. Die längeren Schokoladenstreifen als Rosette auf die Torte legen, die kürzeren um den Rand.

Himmelstorte 4 Ei M

Für den Teig

375 g Margarine

375 g Mehl

150 g Zucker

4 Eier

1 Paket Backpulver

zusätzlich

200 g Zucker und

100 g Mandelblättchen für die Baisermasse

Für die Füllung

3/4 l Sahne

Aus Margarine, Zucker, 1 Ei, 3 Eigelb, Mehl und Backpulver einen Rührteig herstellen. Den Backofen vorheizen. Ein Viertel des Teigs auf dem gefetteten Boden einer Springform (26 cm Ø) verteilen. Dann die 3 Eiweiß und die 200 g Zucker zu Eischnee schlagen. Ein Viertel der Eischneemasse auf dem ersten Teigboden verteilen und mit Mandelblättchen bestreuen. 15 - 20 Minuten bei 175° backen (am besten bei Ober- und Unterhitze). Auf diese Weise nacheinander 4 Böden herstellen. Wenn die Böden ausgekühlt sind, die Sahne ungezuckert steif schlagen. Den ersten Kuchen vorsichtig vom Springformboden lösen und auf eine Tortenplatte gleiten lassen. Ein Drittel der Sahne

gleichmäßig darauf verstreichen. Nacheinander die anderen Kuchen von ihren Springformböden lösen und abwechselnd mit Sahne aufeinander schichten. Ganz oben soll eine Kuchen-Baiser-Schicht liegen. Die Torte kann man frisch servieren, aber auch, wenn sie einen Tag durchgezogen ist.

Himmlische Torte 4 Ei M

Zutaten für 1 Portionen

Für den Teig:

125 g Zucker

4 Eigelb

150 g Mehl

100 g Butter

½ TL Backpulver

etwas Milch

Für den Baiserbelag:

4 Eiweiß

200 g Zucker

100 g Mandeln (Blätter)

Für die Füllung:

500 g Sahne

500 g Schmand oder Sauerrahm

75 g Puderzucker

1 Pkt. Vanillezucker

6 Blatt Gelatine

2 Sahnesteif

1 Limette(n), den Saft

Zubereitung

Rührteig herstellen, die Hälfte in eine runde gefettete Backform (26 cm), oder besser noch auf Backpapier streichen.

Eiweiß schlagen, Zucker unterrühren (Baisercreme). Die halbe Baisercreme auf den Rührteig streichen, und die Hälfte der Mandelblätter darauf streuen. Bei Mittelhitze ca.30 min plus 10 min zugedeckt, bei 180 Grad backen. Die zweite Hälfte ebenso backen.

Für die Füllung Sahne mit Sahnesteif steif schlagen. Zucker, Schmand, Vanillezucker und Zitronensaft/Limette in einer extra Schüssel verrühren

und zuletzt die aufgelöste Gelatine dazu geben. Etwas kalt stellen, Sahne unterheben.

Tortenring um den unteren Boden legen, die Füllung darauf streichen. Den zweiten Tortenboden darauf legen und kalt stellen.

Mit Puderzucker bestäuben.

Diese Torte schmeckt aufgrund der Kombination süßer Boden mit saftigem Baiser und der säuerlichen Creme einfach himmlisch.

Zubereitungszeit: ca. 45 Minuten

21.12.05 Falbala65

Kaffeehaus Torte 6 Ei + 3 Eiweiß M

Mark 1 Vanilleschote

4 Eier

120 g Zucker

1 Prise/n Salz

120 g Mehl

Fett und Mehl für die Form

für die Kaffeecreme

1/4 Liter Wasser

3 El Instant Espresso Kaffee

2 Eigelb

40 g Zucker

15 g Mehl

1/4 Liter Sahne

für die Baisermasse

5 Eiweiß

250 g Zucker

1 El Zitronensaft

Mark 1 Vanilleschote

10 g Puderzucker

Vanillemark , Eier Zucker und Salz im heißen Wasserbad zu einer dicklichen Creme aufschlagen. Dann wieder kalt schlagen. Das Mehl darüber sieben und unterheben. Eine Springform von 20 cm Durchmesser nur am

Boden fetten und mit Mehl bestäuben oder mit Backpapier auslegen. Die Teigmasse in die Form füllen, glattstreichen und

im vorgeheizten Backofen bei 175 Grad 25-30 min backen.

Für die Creme Wasser in einem Topf erhitzen. Das Kaffeepulver darin auflösen und zum Kochen bringen. Das Eigelb in einer Schüssel mit dem Zucker schaumig rühren. Das Mehl unterrühren und die Mischung mit dem Schneebesen unter den kochenden Kaffee schlagen. Unter Rühren kurz aufkochen lassen. Die Creme ganz auskühlen lassen. Den Biskuit in der Form auf einem Kuchengitter auskühlen lassen. Dann dreimal waagrecht durchschneiden, so dass vier dünne Böden entstehen. Die Sahne steif schlagen und mit den Schneebesen unter die kalte Kaffeecreme ziehen. Drei Böden gleichmäßig mit 3/4 der Creme bestreichen und aufeinander setzen. Den vierten Boden darauf legen und etwas andrücken. Die Torte mit der restlichen Creme überziehen. 3-4 Stunden kaltstellen.

Eiweiß, Zucker, Zitronensaft und Vanillemark in einen Schneekessel geben. Im heißen Wasserbad mit dem Quirl etwa 8-10 min zu steifem Schnee aufschlagen. Dann aus dem Wasserbad nehmen und 3-4 min kalt schlagen.

Die Torte rundherum dick mit der Baisermasse bestreichen, mit einem Löffel Spitzen ziehen. Die Torte mit Puderzucker bestäuben und 1 Minute unter den Grill schieben, bis die Oberfläche leicht gebräunt ist. Diesen Vorgang beobachten.

Klabauter Torte 8 Ei

150 g Butter,
150 g Zucker,

8 Eigelbe,

150 g Mehl,
0,5 TI Backpulver

Baisermasse:

8 Eiweiße (steifgeschlagen),
250 g Puderzucker,
250 g Haselnüsse

Aus den erstgenannten Zutaten einen Rührteig herstellen und in eine Springform füllen. Baisermasse darauf verteilen.

Torte bei 180°C ca. 60 bis 70 Minuten backen.

Mandel Baiser Torte 4 Ei M

Zutaten für 1 Portionen

100 g Butter
250 g Zucker

4 Eigelb

150 g Mehl
2 TI Backpulver
100 g Mandeln, gehobelt

4 Eiweiß

2 Gläser Stachelbeeren (a 320 ml Einwaage)

2 Becher Schlagsahne

Sahnesteif
Puddingpulver (Vanille)
Zucker

Zubereitung

Aus Butter, 100 g Zucker, Eigelb, Mehl, Backpulver einen festen Rührteig bereiten. Auf zwei mit Backpapier ausgelegten oder gut gefetteten Springformböden (ohne Rand) verteilen und dünn aufstreichen.

Eiweiß mit 150 g Zucker steif schlagen, auf den beiden Böden verteilen, gehobelte Mandeln darüberstreuen. Bei 175°C ca. 20 Minuten pro Boden backen (oder beide bei Umluft). Sofort aus den Formen lösen.

Stachelbeerflüssigkeit mit Vanillepulver (0,5 Päckchen auf 250 ml Flüssigkeit) andicken. Stachelbeeren unterheben. Beides zusammen auf den weniger schönen der Böden verstreichen. Kalt werden lassen. Sahne schlagen (mit Zucker nach Geschmack und Sahnesteif) und darauf verteilen. Zweiten Boden auflegen.

Boden am selben Tag backen, an dem die Torte serviert werden soll. Am besten mit dem Elektromesser aufschneiden.

Zubereitungszeit: ca. 45 Minuten

Ozeantorte 4 Ei M

Zutaten für 1 Portionen

Für den Teig:
125 g Butter o. Margarine
125 g Zucker
1 Pkt. Vanillezucker

4 Eigelb

2 El Wasser
150 g Mehl
2 Tl Backpulver

Für den Baiserbelag:

4 Eiweiß

200 g Zucker
100 g Mandeln, gehobelt

Für die Füllung:

2 Zitrone(n)
1 Pkt. Puddingpulver, Vanille
1 Pkt. Vanillezucker

500 ml Sahne

125 g Zucker
2 Pkt. Sahnesteif

Zuerst für die Herstellung des Teiges Butter, Zucker und Vanillezucker schaumig rühren. Dann nach und nach die Eier und Wasser unterrühren. Zum Schluss das gesiebte und mit dem Backpulver vermischte Mehl unterrühren.

Den Teig auf zwei vorher gut ausgefettete Backformen verteilen.

Für die Baisermasse das Eiweiß steif schlagen und den Zucker unterrühren. Den Baiser teilen und jeweils auf dem Teig verteilen.

Gebacken werden die Böden bei 160°C ca. 45 Min.

Die gehobelten Mandeln ebenfalls jeweils auf die zwei Baiserhauben verteilen.

Für die Füllung werden die zwei Zitronen ausgepresst und der Zitronensaft soweit mit Wasser aufgefüllt, das es ein viertel Liter Zitronenwasser ergibt. Die Flüssigkeit aufkochen und mit dem vorher mit etwas Wasser angerührtem Vanillepudding und Vanillezucker kochen. Erkalten lassen.

Die Sahne steif schlagen und mit dem Zucker und dem Sahnesteif verrühren. Zuletzt den erkalteten Zitronen- Vanillepudding unter die Sahne rühren. Einen Boden auf eine Tortenplatte legen und die Creme auf dem Boden verteilen. Nun den zweiten Boden auf die Creme legen.

Zubereitungszeit: ca. 45 Minuten

22.02.06 Bobosiebenschläfer

Zitronen Torte Baiser 4 Ei + 1 Eiweiß M

Raffiniert.

Lässt sich vorbereiten.

Für ca. 12 Stücke

Für den Mürbeteig

160 g Mehl
100 g Butter/Margarine
50 g Zucker
1 Prise Salz

Außerdem

Mehl zum Ausrollen
Erbsen/Linsen zum Blindbacken

Für die Konditor Creme

¼ Liter Milch

2 Eigelbe

80 g Zucker
20 g Speisestärke
Zucker zum Bestreuen

Für die Zitronen Creme

2 Zitronen unbeh.

2 Eier

100 g Zucker
100 g Butter

Für die Baiser Masse

3 Eiweiß

1 Prise Salz
150 g Zucker
1 El Zitronensaft

Für den Mürbeteig alle Zutaten in eine Schüssel geben.
Mit den Knethaken des Handrührers zu einem Teig verkneten.

Auf der bemehlten Arbeitsfläche noch einmal rasch mit den Händen durchkneten.

Dann den Teig zu einer Kugel formen.

In Folie wickeln.

Ca. 1 Stunde kalt stellen.

Den Teig auf der leicht bemehlten Arbeitsfläche ausrollen.

In eine Tartenform/Springform 28 cm Durchmesser legen.
Das Backpapier auf den Teig legen.
Erbsen oder Linsen darauf schütten.

Im vorgeh. Ofen bei 200 Grad mittlere Einschubleiste ca. 20 Minuten vorbacken.

Dann Hülsenfrüchte und Backpapier entfernen.

Den Teig weitere 5 10 Minuten backen.

Für die Konditor Creme alle Zutaten in einem Topf vermengen.
Zum Kochen bringen, dabei ständig umrühren.

Die Creme in eine Schüssel geben.
Mit etwas Zucker bestreuen.
Kalt stellen.

Für die Zitronen Creme die Zitronen fein abreiben.
Auspressen.

Ca. 6 El Zitronensaft und die Zitronenschale mit den Eiern und dem Zucker in eine Metallschüssel geben.
Über Wasserdampf zu einer dicklichen Creme aufschlagen.
Das dauert ca. 5- 10 Minuten.

Die Butter in kleinen Stücken unterrühren.
Die Zitronen Creme kalt werden lassen.

Dann mit der Konditor Creme vermengen.
Ca. 2 Stunden kalt stellen.

Für die Baiser Masse das Eiweiß zusammen mit dem Salz mit den Quirlen des Handrührers zu steifem Schnee schlagen.
Unter ständigem Schlagen nach und nach den Zucker einrieseln lassen.
Dann den Zitronensaft zufügen.
So lange weiterschlagen, bis der Zucker sich gelöst und sich eine schnittfeste, glänzende Masse gebildet hat.

Den Torten Boden mit der Zitronen Creme füllen.
Darauf die Baiser Masse streichen.
Mit einer Palette oder einem Löffel Spitzen ziehen.

Unter dem Grill in ca. 30 Sekunden goldbraun backen.

Ca. 2 Stunden fertig stellen.

Pro Stück ca. 344 kcal/1439 kJ

Pro Stück ca. 5 g E, 16 g F, 44 g KH

Zitronen Torte Baiser 5 Ei M

Für ca. 16 Stücke

Für den Rührteig

125 g Butter/Margarine

125 g Zucker

1 Ei

4 Eigelbe

1 Prise Salz

1 Päckchen Vanille Zucker

Abrieb von 1 unbeh. Zitrone

2 Ei Milch

150 g Mehl

1 Päckchen Backpulver

Für das Baiser

4 Eiweiß

250 g Zucker

50 g Mandelblättchen

Für die Füllung

6 Blatt weiße Gelatine

1 Vanilleschote

1/8 Liter Zitronensaft

Abrieb von 1 unbeh. Zitrone

2 Ei Zucker

2 Becher je 200 g Schlagsahne

40 g Pistazien

Puderzucker

Für den Rührteig Fett und Zucker mit den Schneebesen des Handrührgerätes gut schaumig schlagen.

Ei und Eigelb einzeln unterschlagen.
Salz, Vanille Zucker, Zitronenschale und Milch zufügen.
Mehl und Backpulver mischen, dann nach und nach unterrühren.

Den Teig in 2 am Boden gefettete und mit Paniermehl ausgestreute
Springformen 26 cm Durchmesser verstreichen.

Für das Baiser das Eiweiß steifschlagen, dann Zucker einrieseln lassen.
Die Baiser Masse auf die Rührteigoberfläche verteilen.
Mit Mandelblättchen bestreuen.

Im vorgeh. Ofen bei 180 Grad ca. 25 Minuten backen.

Gasherd Stufe 2

Herausnehmen.
Abkühlen lassen.

Für die Füllung die Gelatine in reichlich kaltem Wasser einweichen.
Die Vanilleschote der Länge nach einritzen, das Mark herausschaben.
Zitronensaft und -schale, Zucker und Vanillemark aufkochen lassen.
Die Gelatine ausdrücken, dann darin auflösen.
Kaltstellen, bis die Masse beginnt, steif zu werden.

Die Schlagsahne steifschlagen, vorsichtig unterheben.
Die Zitronen Sahne auf eine Bodenhälfte verstreichen.
Die Pistazien feinhacken, darüberstreuen.

Den 2. Baiser als „Deckel“ darauf setzen.

Vor dem Servieren mit Puderzucker bestäuben.

Ergibt ca. 16 Stücke.

Zubereitungszeit ca. 1 Stunde ohne Wartezeit

Pro Stück ca. 1380 Joule/330 Kalorien

Zitronen Torte mit Baiser Haube 3 Ei + 2 Eigelb M

für 1 Springform von 26 cm Durchmesser

für den Teig:
250 g Mehl
200 g eiskalte Butter in Würfeln
1 Prise Salz

1 Ei

Fett und Mehl für die Form
Hülsenfrüchte zum Blindbacken I

Für die Füllung:

4 unbehandelte Zitronen

2 Eier

2 Eigelb

1 Becher Creme double (200 g)

150 g Zucker

Baiser-Haube:

2 Eiweiß

mit kühlen Händen schnell zu einem glatten Teig verkneten,
in Folie gewickelt 1 Std. im Kühlschrank ruhen lassen.

Die Springform einfetten und mit Mehl bestäuben.

Eine Hälfte Teig auf dem Boden der Springform ausrollen.

Die andere Hälfte zu einem 3 cm Rand formen.

(Keine Löcher lassen!)

Auf der untersten Schiene im vorgeheizten Backofen bei
250 Grad 30 Minuten blind backen.

von 1 Zitrone die Schale fein abreiben.

alle Zitronen auspressen, Saft und Schale mit

und mit dem Handrührgerät zu einer dicken Creme aufschlagen.

Backpapier und Hülsenfrüchte vom Teig nehmen und die
Creme einfüllen. Bei 180 Grad 30-35 Min stocken lassen.

Anschließend die Torte gut abkühlen lassen.

steif schlagen, erst dann nach und nach den Zucker einrieseln lassen

Die Baiser-Masse auf dem Kuchen verteilen,

bei 200 Grad etwa 10 Min im Backofen zart bräunen.

Vor dem Servieren gut auskühlen lassen.

Tipps: Mürbeteig lässt sich sehr gut ausrollen, wenn man Klarsichtfolie
zwischen

Teig und Rolle legt.

Blindbacken: Backpapier auf Teig und Rand legen, mit Hülsenfrüchten be-
schweren.

Legen sie ein Stück Backpapier auf die Reibe, so geht's schneller und sau-
berer.

Schön steifes Eiweiß erkennen Sie daran, wenn Sie das Eiweiß auf dem
umgedrehten Rührbesen feste

Zipfel zeigt. I

Zitronentorte mit Fächer 2 Ei M

Für den Knetteig

125 g Margarine
1 Paket Vanillinzucker

2 Eigelb

3 TI gemahlene Nüsse

1 Ei Sahne

125 g Mehl
1/2 Paket Backpulver

Für die Baiserauflage

2 Eiweiß

100 g Zucker
100 g Mandelblättchen

Für die Zitronencreme

1/8 l Wasser
3 Zitronen, Saft von
150 g Zucker
4 TI Speisestärke, evtl. mehr

2 Paket Sahne

1 Paket Sahnesteif

Aus den Zutaten für den Knetteig im Mixer einen Teig kneten. Den Teig mit kühlen Händen schnell zu einer Wurst formen und in zwei gleiche Stücke teilen. Zwei Böden (28er Durchmesser) daraus ausrollen und auf zwei gefettete Backbleche legen, mit dem Tortenring die Form korrigieren. Dann für die Baiserauflage die beiden Eiweiß steif schlagen, zum Schluss den Zucker hinzufügen und noch kurz weiterschlagen. Die Masse auf die beiden Böden streichen. Mit Mandelblättchen bestreuen und bei 190° im vorgeheizten Ofen 45 Minuten backen (Umlufttherd: 180° und nicht vorheizen). Einen Boden noch heiß in zwölf gleiche Stücke schneiden, dann beide Böden erkalten lassen.

Für die Füllung aus dem Wasser, Zitronensaft, Zucker und Speisestärke eine Creme kochen, dabei ständig rühren und nach dem Aufkochen in einem kalten Wasserbad abkühlen lassen. Die Sahne mit Sahnesteif sehr steif schlagen und die Hälfte der Sahne unter die

erkaltete Zitronencreme geben. Die Masse auf den kalten unteren Boden geben, die übrige Sahne mit dem Spritzbeutel auf die Masse spritzen und die geschnittenen Baiserbodenstücke wie Fächer aufsetzen.

Torten Frisch Eis

Eiscremetorte mit Baiser 4 Ei M

Baiser:

4 Eier

180 g Zucker

100 g Haselnusskerne gemahlen

20 g Mehl

Füllung und Belag:

750 ml Sahne

100 g dunkle Schokoladenraspel

4 EI Rum oder Weinbrand

100 g Zucker

100 g Nuss- oder Mandelkerne (gehackt)

Eier trennen, das Eiweiß steif schlagen, zuletzt den Zucker langsam einrieseln lassen. Die mit Mehl vermischten Haselnusskerne vorsichtig unterheben. Aus Backpapier drei Kreise (Durchmesser 26 cm) ausschneiden, die Eiweißmasse gleichmäßig auf alle drei Papierböden verteilen und auf ein Backblech legen.

Im Heißlufttherd 40 bis 45 Minuten bei ca. 130 Grad abbacken. Im normalen Backofen (Unter- und Oberhitze) verkürzt sich die Backzeit um ca. 10 Minuten. Böden nach dem Backen auskühlen lassen. In der Zwischenzeit 100 g Zucker in einer Pfanne karamellisieren. Die Haselnusskerne hinzufügen und unter langsamem Rühren goldgelb werden lassen.

Danach die Masse sofort aus der Pfanne auf ein Pergamentpapier geben. Auskühlen lassen! Nach dem Abkühlen mit einer Teigrolle zerkleinern.

Die Sahne steif schlagen und eine der drei Baiserböden hineinbröseln. Alkohol und Schokoladenraspel dazugeben und gut vermischen. Die Hälfte dieser Masse auf den 2. Boden gleichmäßig verteilen. Den 3. Boden

oben auflegen.

Die restliche Sahnemasse auf diesen Boden verteilen und Krokant darauf streuen. Die Torte dann für 24 Stunden in den Tiefkühlschrank stellen.

Vor dem Verzehr 2 bis 3 Stunden aus dem Kühlgerät nehmen, damit die Torte nicht zu hart ist.

Eissplittertorte 3 Eiweiß M

Zutaten für 1 Portionen

3 Eiweiß

200 g Zucker

60 g Zucker

20 g Butter

30 g Mandeln, gehackt

1 Liter süße Sahne

2 Pck. Sahnesteif

2 Pck. Vanillezucker

200 g Schokolade (Zartbitter), gerieben

100 g Sahne, geschlagen

30 g Schokolade, gerieben

Zubereitung

Das Eiweiß steif schlagen, bei 100°C backen, abkühlen lassen und danach zerbrechen.

Aus Zucker, Butter und Mandeln den Krokant herstellen, abkühlen lassen und zum Schluss zerbröseln. Die Sahne mit dem Sahnesteif und dem Vanillezucker steif schlagen.

Die Zartbitterschokolade mit dem Baiser und dem Krokant unter die Sahne heben. Die 100 g Sahne steif schlagen und die geriebene Schokolade zum Garnieren verwenden. Danach die Torte in die Kühltruhe stellen und ca. 3-4 Stunden warten.

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten

24.12.05 sindy1968

Eistorte 4 Eiweiß M

(Grillage)

Zutaten für 6 Portionen

4 Eiweiß

200 g Zucker

1 Pck. Rosinen in Rum

1 Pck. Mandeln, (Blättchen)

½ Tafel Schokolade, bitter, geraspelt

2 Becher Schlagsahne

Zubereitung

Die Eiweiße schaumig schlagen und langsam den Zucker einrieseln lassen.

Diese Masse auf Backpapier streichen und bei wenig Hitze im Ofen zu Baiser abbacken.

Wem das zu kompliziert ist, der darf sich beim Bäcker fertigen Baiser kaufen.

Die Sahne steif schlagen und die anderen Zutaten vorsichtig unterheben. Zusammen mit dem grob gebrochenen Baiser in eine mit Pergamentpapier ausgelegte Springform geben. Besser geht es mit einem speziellen Tortenrand. Nun braucht man noch genügend Platz im Gefrierfach und etwas Zeit.

Es empfiehlt sich, die Torte ca. 15 bis 20 Minuten vor dem Anschneiden aus dem Eisfach zu holen, damit sie nicht gar so hart ist.

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten

11.10.05 kitchenilli

Kirsch Eistorte mit Schokolade 3 Ei + 2 Eigelb M

Zutaten für 1 Portionen

3 Eiweiß

360 g Zucker

100 g Schokolade (Zartbitter)

500 g Schattenmorellen

5 Eigelb

2 Pck. Vanillezucker

600 g Sahne

1 Ei Kakaopulver

50 g Schokoladenraspel

etwas Minze, frisch, zur Dekoration

etwas Kakaopulver

etwas Schokoladenraspel

Zubereitung

Für das Baiser Eiweiß sehr steif schlagen, dabei 200 g Zucker einrieseln lassen. Masse in einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen. Auf Backpapier einen Tortenboden (Durchmesser 26 cm) und einige Tuffs spritzen. Im Backofen bei ca. 85°C (Umluft 65°C) 2 Stunden trocknen lassen.

Schokolade im Wasserbad schmelzen, Baiserboden damit bestreichen. Kirschen waschen, entsteinen (ein paar zur Dekoration beiseite legen). Mit 5 Ei Wasser und 40 g Zucker in einen Topf geben, etwa 5 Minuten dünsten, dann pürieren. Die Eigelbe mit 120 g Zucker und Vanillezucker im heißen Wasserbad dickschaumig schlagen und abkühlen lassen. Sahne steif schlagen und unterziehen. Ei-Zucker-Masse halbieren. Unter eine Hälfte Kakao und Raspelschokolade heben. Unter die andere Hälfte das Kirschküree ziehen.

Einen Tortenring um den Baiserboden legen. Zuerst die Schokomasse, dann die Kirschmasse gleichmäßig darauf verteilen und glatt streichen. Im Tiefkühler ca. 8 Stunden gefrieren lassen.

Herausnehmen, den Ring entfernen. Die Torte mit Kirschen, zerbröckelten Baisertuffs und Minze verzieren.

Brennwert p. P.: 390

Zubereitungszeit: ca. 1 Std.

15.02.05 Galimero

Torten Frisch Obst

Amerika Torte 4 Ei M

Teig

125 g Butter

125 g Zucker

4 Eigelb

1 Päckchen Vanillinzucker

2 Tl Backpulver
150 g Mehl

4 Ei Milch

Baiser

4 Eischnee
200 g Zucker

Füllung

1/2 l Sahne
Obst

Aus den Teigzutaten 2 Tortenböden herstellen und beide mit der Baisermasse bestreichen; und anschließend bei 175°C 1/2 Std. backen. Für die Füllung 1/2 l Sahne steif schlagen und mit dem Obst vermischen. Je nach Geschmack noch mit Sahnetupfern verzieren.

Alle Arten von Beeren wie Erdbeeren o. ä. oder Sauerkirschen

Amerika Torte 5 Ei M

Zutaten für 1 Portionen

5 Ei(er)
260 g Zucker
1 Pck. Vanillezucker
110 g Mehl

500 ml Sahne
1 Pck. Tortenguss
40 g Mandeln, Blättchen
1 Glas Stachelbeeren
1/2 Pck. Backpulver

Zubereitung

Für den Biskuitboden zwei Eiweiß mit zwei Esslöffeln heißem Wasser, 110 g Zucker und dem Vanillezucker schaumig schlagen. Dann fünf Eigelb, das Mehl und das Backpulver unterheben. Die Biskuitmasse in eine Springform füllen.

Für den Baiser drei Eiweiß mit dem restlichen Zucker zu sehr steifem Schnee schlagen und in Häufchen auf den Biskuitteig setzen. Anschließend bei 160°C 30 Minuten backen.

Nach dem Abkühlen den Boden einmal durchschneiden.

Zuerst die Mandelnblättchen auf dem unteren Boden verteilen. Die Stachelbeeren mit dem Tortenguss binden und anschließend ebenfalls auf dem unteren Boden verteilen. Nun noch die Sahne schlagen und auf die Stachelbeeren geben. Zum Schluss den Baiserboden auf die Torte setzen.

Zubereitungszeit: ca. 20 Minuten

03.07.05 Bezwinger

Apfeltorte mit Baiserhaube 3 Ei

Zutaten für 1 Portionen

125 g Margarine

125 g Zucker

250 g Mehl

3 Eigelb

1 Pck. Vanillezucker

1 Pck. Backpulver

Baiser :

3 Eiweiß

3 El Zucker

6 Äpfel, evtl. 8 je nach Größe, in Scheiben geschnitten, kurz gedünstet

Zubereitung

Aus den Zutaten einen Knetteig bereiten und mit gedünsteten Äpfeln belegen. 45 Minuten backen bei 175 Grad.

3 Eiweiß mit 3 El Zucker steif schlagen, über den gebackenen Kuchen geben und noch mal leicht überbräunen.

Zubereitungszeit: ca. 25 Minuten

04.05.05 Maus1984

Aprikosen Torte (250 ml Eiweiß) M

Zutaten für 8 Portionen

1000 g Aprikosen

750 g Quark

200 g Rohrzucker, bis 250 g

½ TI Vanille, Bourbon ODER

1 Tüte/n Vanillezucker

2 Tüte/n Gelatine, gemahlen, nach Anweisung der Tüte

Baiser um die Form 1 cm hoch auszufüllen

ODER

Baiser herstellen

250 ml Eiweiß

375 g Puderzucker, gesiebt

30 g Speisestärke, Mondamin z.B.

Zubereitung

Aprikosen abschrecken, durch den Wolf drehen. Gelatine nach Anweisung der Tüte/Hersteller.

Alle Zutaten miteinander vermengen, in eine 24 cm, mit Backpapier ausgelegte, Springform, auf deren Boden eine ca. 1 cm hohe zerkrümelte Baiserschicht kommt, einfüllen. Dann ein paar Stunden in den Kühlschrank, am besten über Nacht.

Baiser herstellen: die Eiweiße mit der Hälfte des Zuckers zu steifem Schnee schlagen. Ca 15 - 20 min. Den restlichen Zucker mit der Stärke mischen + unter den Eischnee ziehen nicht mit dem elek. Handrührer Die Baisermasse in einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen + auf das Backblech 15 Rosetten spritzen. Ergibt meistens 2 Bleche.

Da ich einen Umluftherd habe, brauche ich die Backofentür nicht offen zu lassen. Lasse den Ofen meist über Nacht an. Die Baiser auf die mittlere Schiebeleiste, über Nacht trocknen lassen. Dabei die Backofentür mit einem Kochlöffel einen Spalt offen halten.

Zubereitungszeit: ca. 20 Minuten

21.12.04 Hans60

Baiser Törtchen mit Fruchtbelag 8 Eiweiß M

10 stück

8 Frische Eiweiß

1 Prise Salz

250 g Feiner Zucker

150 g Puderzucker

2 TI Zitronensaft

50 g Kuvertüre

1 Orange, unbehandelt; Saft und Schale

50 g Zucker

250 g Erdbeeren; oder anderes frisches Obst wie Johannisbeeren, Kirschen, Brombeeren

Zum GARNIEREN

Schlagsahne

Mandeln

Eiweiß mit dem Salz zu schnittfestem Eischnee schlagen, dann nach und nach unter ständigem Schlagen langsam den Zucker einrieseln lassen. So lange weiterschlagen, bis die Masse sehr fest ist und sehr stark glänzt. Dabei tropfenweise den Zitronensaft zufügen.

Backblech mit Backtrennpapier oder Alufolie belegen, evtl. Kreise darauf markieren. Baisermasse in einen Spritzbeutel mit großer Tülle füllen und damit kreisförmig Tupfer aufspritzen. Zum Schluss einen dicken Tupfer in die Mitte geben und diesen zu einem glatten Boden verstreichen. Baisers im Backofen (E100 120 °C, Gas Stufe 1/2) in drei Stunden mehr trocknen als backen lassen. Baisers auskühlen lassen. Dann mit flüssiger Kuvertüre ausstreichen.

Erdbeeren (oder andere Früchte) säubern und waschen. Orangensaft mit dem Zucker und feinen Schalenstreifen einige Minuten einkochen. Baisers mit Erdbeeren belegen und mit Orangensirup bepinseln.

Nach Belieben mit einem Sahnetupfer und gehobelten Mandeln garnieren.

Pro Person ca. 228 kcal

Pro Person ca. 956 kJoule

Eiweiß 4 g

Fett 1 g

Kohlenhydrate 50 g

Baisertorte Martinique 1 Ei + 3 Eiweiß M

4 Eiweiß,

1 Prise/n Salz,

2 Tl. Zitronensaft,

1 Päck. Vanillezucker,

250 g Zucker,

250 g gemahlene Haselnüsse.

für die Creme

1 große Mango,

150 g Schlagsahne,

40 g Zucker,

30 g Speisestärke,

1 Eigelb.

für die Garnierung

1 kleine Banane,

1 Kiwi,

150 g Schlagsahne.

Die Eiweiß mit Salz, Zitronensaft und Vanillezucker steifschlagen, den Zucker unter Rühren einrieseln lassen und etwa 10 min weiterschlagen. Den Backofen auf 100 Grad vorheizen.

Die Haselnüsse unter das Baiser heben, einen etwa 26 cm großen Kreis daraus auf ein mit Backpapier belegtes Blech streichen. Auf der untersten Schiene im Ofen etwa 3 Stunden trocknen lassen. Im Ofen auskühlen lassen.

Die Mangos schälen, längs halbieren, dabei den Stein herausschneiden. Von einer Hälfte 8 dünne Spalten abschneiden und für die Garnierung beiseite legen. Das restliche Fruchtfleisch in Stücke schneiden und pürieren. Für die Creme das Püree, die Sahne und den Zucker unter ständigem Rühren aufkochen.

Die Stärke mit etwas kaltem Wasser glattrühren und unter das Püree rühren.

Einmal aufkochen, vom Herd nehmen und das Eigelb unterziehen. Abkühlen lassen.

Für die Garnierung die Früchte schälen und in Spalten oder Scheiben schneiden. Die Sahne steifschlagen und in einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen. Die Creme in der Mitte das Baiserbodens verteilen. Die Torte mit Früchten belegen und mit Sahnetupfen verzieren. Sofort servieren.

Beerentorte mit Baiserhaube 5 Ei + 1 Eigelb M

250 g Mehl

1 Ei,

1 Eigelb

75 g Zucker
1 Pck. Vanillezucker
150 g kalte Butter
2 Msp. Salz
1 Msp. gem. Zimt
Butter für die Form

100 g weiche Butter

4 Eigelb

75 g Zucker
2 EI Vanillepuddingpulver
etwas ger. Zitronenschale

500 g Magerquark

150 g Mandelblättchen

100 g Erdbeeren
100 g Himbeeren
100 g rote Johannisbeeren
100 g grüne Stachelbeeren
100 g Blaubeeren
200 g Hülsenfrüchte

4 Eiweiß

1 TI Zitronensaft
175 g Puderzucker

1. Das Mehl in eine Schüssel sieben, das Ei, das Eigelb, den Zucker und Vanillezucker sowie in Flöckchen die kalte Butter, Salz und Zimt hinzufügen. Alle Zutaten zu einem glatten Teig verkneten.

2. Eine Springform (Durchmesser 26 bis 28 cm) mit Butter einfetten. Den Teig zwischen Frischhaltefolie dünn ausrollen und in die Form legen. Dabei einen etwa 3 cm hohen Rand formen. Die Form 30 Minuten kühl stellen.

3. Für den Quarkbelag die weiche Butter mit den Eigelben, dem Zucker, Vanillepuddingpulver und etwas geriebener Zitronenschale schaumig rühren. Den Quark in einem Küchentuch ausdrücken und unterrühren. Die Mandelblättchen in einer trockenen Pfanne goldgelb rösten und beiseite stellen.

4.

Den Backofen auf 180 °C (Gas Stufe 2, Umluft 160 °C) vorheizen. Die Beeren putzen, gegebenenfalls waschen und gut abtropfen lassen. Den gekühlten Tortenboden mit einer Gabel mehrmals einstechen. Mit Alufolie und den Hülsenfrüchten belegen und im Backofen auf der mittleren Schiene 15 Minuten vorbacken.

5. Die Hülsenfrüchte und die Alufolie entfernen. Den Tortenboden mit etwa 50 g gerösteten Mandelblättchen bestreuen und mit der Quarkcreme bestreichen. Im Backofen weitere 10 Minuten backen.

6. Die Backofentemperatur auf 200 °C (Gas Stufe 3, Umluft 180 °C) erhöhen. Die Torte mit den Beeren belegen und weitere 5 Minuten backen. Währenddessen die Eiweiße mit dem Zitronensaft steif schlagen. Den gesiebten Puderzucker langsam einrieseln lassen. Dann die restlichen gerösteten Mandelblättchen unterheben.

7. Den Eischnee großzügig auf den Beeren verteilen und weitere 5 bis 8 Minuten backen, bis die Baiserhaube goldgelb ist. Nach Belieben mit etwas Puderzucker bestäuben. Die Torte auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.

Tortenböden aus Mürbteig werden am besten vorgebacken, damit die saftigen Früchte den Boden nicht durchweichen. Die Hülsenfrüchte können Sie wieder verwenden.

Brombeer - Schaumtörtchen I 8 Eiweiß

Zutaten:

8 Eiweiß

300 g feiner Zucker
150 g Puderzucker
20 g Speisestärke
1 unbehandelte Orange
250 g Brombeeren

Zubereitung:

Eiweiß steif schlagen, 250 g Zucker, den Puderzucker und die Speisestärke nach und nach zufügen. So lange rühren, bis die Masse steif ist. Die Baisermasse in einen Spritzbeutel geben und auf ein großes Backblech spiralförmige Böden (etwa 8 cm Durchmesser) spritzen. Den Rand mit Tupfern (ebenfalls aufspritzen) einfassen. Das Ganze bei 100° C im vorgeheizten Ofen ca. 50 - 60 min backen. Die Orange waschen, Schale mit einem kleinen Küchenmesser schälen, die Frucht auspressen. Saft, Fruchtschale und 50 g Zucker zu Sirup kochen. Brombeeren gut verlesen, die Törtchen damit belegen. Nach Belieben unter die Brombeeren etwas Vanil-

lecreme oder -pudding geben. Die Beeren mit dem Orangensirup bepinseln. Wer mag, kann gehobelte Mandeln und Sahne dazu reichen.

Brombeertorte 2 Ei + 1 Eigelb M

Zutaten

Für den Teig:

50 g Speisestärke (z. B. Mondamin)

150 g Mehl

1 Msp. Backpulver

1 Ei

50 g Zucker

1 P. Vanillezucker

50 g gemahlene Haselnüsse

125 g Butter

Für die Creme:

500 g Buttermilch

3 EL Speisestärke

50 g Zucker

2 frische Eigelb

1 Prise Salz

Saft und abgeriebene Schale von 2 unbehandelten Limetten

4 Blatt weiße Gelatine

200 g Sahne

Außerdem:

Fett für die Form

1 Eiweiß

3 EL Puderzucker

3 EL feiner Zucker

3 EL gemahlene Haselnüsse

300 g Brombeeren

1 unbehandelte Limette

1/2 P. klarer Tortenguss

Zubereitung

1. Den Backofen auf 200 ° C vorheizen. Aus den Teigzutaten einen Mürbeteig kneten, zur Kugel formen, in Folie wickeln und im Kühlschrank 30 Minuten ruhen lassen. Eine Springform (26 cm) ausfetten.

2. Den Teig gut ausrollen und in die Backform geben. Dabei vorsichtig einen 4 cm hohen Rand formen. Den Teig sodann 25 bis 30 Minuten backen. Dann abkühlen lassen.
3. Für die Creme Buttermilch, Speisestärke, Zucker, Eigelbe und Salz zum Kochen bringen. Limettensaft und -schale unterrühren. Gelatine einweichen und auflösen. Unter die Buttermilchmasse ziehen, abkühlen lassen. Sahne steif schlagen und unterheben. Die Creme in die Form füllen und das Ganze kühl stellen.
4. Das Eiweiß steif schlagen, dabei den Puderzucker einrieseln lassen. 2 Esslöffel Zucker und Nüsse unterheben. Die Baisermasse mit einem Spritzbeutel mit kleiner Lochtülle auf ein Backblech spritzen. Im Ofen bei 150 °C etwa 20 Minuten backen, dann bei 50 °C 1 Stunde trocknen lassen.
5. Brombeeren waschen, trockentupfen und auf der Creme verteilen. Die Limette in dünne Scheiben schneiden und diese dazwischen stecken. Den Tortenguss zusammen mit dem restlichen Zucker zubereiten und die Früchte damit überziehen. Die Torte mit den Baisers verzieren.

Calapuno Torte mit Erdbeeren 3 Eiweiß M

3 Eiweiß,

- 1 Prise/n Salz,
- 175 g Zucker,
- 1 Tl. Speisestärke,
- 1 Tl. Zitronensaft.

für den Belag

- 1 El. Ungehärtete Margarine
- 30 g Kokosflocken,

400 g Schlagsahne,

- 2 Päck. Sahnfestiger,
- 500 g Erdbeeren,
- Zucker.

- 12 Stück Bounty Calapuno

Eiweiß mit Salz zu sehr steifem Schnee schlagen. Dabei 100 g Zucker einrieseln lassen. So lange weiterschlagen, bis die Masse glänzt. Restlichen Zucker, Stärke und Zitronensaft darunterheben. Masse in einen Spritzbeutel mit Lochtülle füllen. Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech spiralförmig einen Tortenboden von 26 cm Durchmesser spritzen. Restliche Baisermasse als Tupfen auf den Rand setzen. Im vorgeheizten Backofen bei **100 Grad ca. 2 Stunden trocknen** lassen. Baiserboden vom Papier lösen, auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.

Margarine in einer Pfanne erhitzen. Kokosflocken darin rösten. Herausnehmen und auskühlen lassen.

Sahne mit Sahnesteifigkeit steif schlagen und mit der Hälfte der Früchte mischen. Nach Belieben mit Zucker abschmecken. Fruchtsahne auf den Baiserboden geben. Restliche Früchte und Kokos darüber verteilen.

Torte ca. 1 Stunde kalt stellen.

Mit den Calapuno dekorieren und genießen

Candelight Torte 6 Ei M

Zutaten für 12 Portionen

200 g Margarine

400 g Zucker

200 g Mehl

6 Ei(er)

1 TL Backpulver

2 EI Mandeln, in Scheiben

½ ml Sahne

4 Pck. Sahnesteif

½ kg Himbeeren, tiefgekühlt

200 g Erbsen, trocken

Zubereitung

Masse für 2 Tortenböden á 26 cm

200 g Margarine, 200 g Zucker, 200 g Mehl, 6 Eigelb und Backpulver gut verrühren in 2 runde Backformen verteilen. 6 Eiweiß steif schlagen und 200 g Zucker langsam zugeben, Baiser auf den Böden verteilen, auf einem die Mandelscheiben verteilen und auf den anderen Metallhüllen von 10 Teelichtern- gefüllt mit Erbsen zum "blind backen" - nun die Böden bei ca. 170 Grad 20 Min. backen, gut auskühlen lassen, Teelichthüllen / Erbsen entfernen, Kerzen in die Hüllen/wieder auf den Boden setzen.

Den "Mandelboden" als Unterteil auf eine Tortenplatte setzen, Die Sahne mit dem Sahnesteif aufschlagen, die aufgetauten, gut abgetropften Himbeeren unterheben und auf den Boden streichen. Nun das "Oberteil" mit den Teelichtern aufsetzen und kurz vor dem Servieren anzünden.

Zubereitungszeit: ca. 1 Std. 20 Minuten

09.03.02 D.K.

Erdbeer Baiser Torte 4 Ei M

Zutaten für 16 Portionen

4 Ei(er)

125 g Butter od. Margarine
125 g Zucker
1 Pkt. Vanillezucker

4 Ei Milch

150 g Mehl
2 TI Backpulver
200 g Puderzucker

Für die Füllung:

375 g Erdbeeren
75 g Zucker
2 Ei Zitronensaft

250 g Schlagsahne

1 Pkt. Vanillezucker
1 Ei Puderzucker
9 Blatt Gelatine, weiße

Eier trennen. Fett, Zucker, Vanillinzucker, Eigelb und Milch cremig aufschlagen. Mehl und Backpulver mischen, in die Schüssel sieben und unterrühren. Die Hälfte dieses Teiges in eine gefettete Springform (26 cm Durchmesser) geben und glatt streichen. Eiweiß und Puderzucker steif schlagen. Die Hälfte davon auf den Teig in der Springform streichen. Im vorgeheizten Backofen bei 175 Grad (160 Grad Umluft) ca. 30 Minuten backen. Den zweiten Boden ebenso backen.

Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Erdbeeren putzen, mit Zucker und Zitronensaft pürieren. Gelatine ausdrücken, auflösen und unter das Püree rühren. Sahne mit Vanillinzucker steif schlagen und unterziehen. Sobald die Creme zu gelieren beginnt, Tortenring um einen Tortenboden stellen. Erdbeersahne darauf geben, zweiten Boden auflegen. Torte kalt stellen. Vor dem Servieren mit Puderzucker bestäuben. Diese Torte schmeckt auch mit pürierten Himbeeren sehr lecker.

Zubereitungszeit: ca. 45 Minuten

13.05.04 Mirabella

Erdbeer Baisertorte 4 Ei M

4 Eier (M)

300 g Puderzucker

125 g Irische Butter (Kerrygold)
200 g Zucker
1 Päckchen Vanille Zucker
150 g Mehl
2 TL Backpulver

4 6 EI Milch

500 g Erdbeeren

375 g Magerquark

375 g Mascarpone

1 Päckchen Bourbon Vanillezucker
50 g Marzipan Rohmasse
1 EI Zitronensaft
rote Lebensmittelfarbe
rote Zuckerschrift
Puderzucker zum Bestäuben

1. Eier trennen. Eiweiß steif schlagen, 200 g Puderzucker dabei unterrühren. Butter, 125 g Zucker und Vanille Zucker schaumig rühren. Eigelb unterrühren. Mehl und Backpulver mischen. Mit der Milch unterrühren. Hälfte Teig in eine gefettete und leicht mit Mehl ausgestäubte Springform (26 cm Ø) streichen.

2. Hälfte Baiser so auf den Teig streichen, dass ein ca. 2 cm breiter Teigstreifen frei bleibt. Im vorgeheizten Backofen bei 175 °C 25- 30 Minuten backen. Auskühlen lassen. Aus dem restlichen Teig und Baiser einen 2. Boden backen. Auskühlen lassen.

3. Erdbeeren in Scheiben schneiden. Einen Boden damit belegen. Quark, Mascarpone, 75 g Zucker und Vanillezucker verrühren, auf die Erdbeeren streichen. Mit 2. Boden bedecken. Ca. 1 Stunde kühl stellen.

4. Marzipan und 20 g Puderzucker verkneten, ausrollen, verschiedene Häschen ausstechen. 80 g Puderzucker, Zitronensaft und 1/2 1 EI heißes Wasser verrühren. 1 EI abnehmen, in einen Gefrierbeutel geben. Restlichen Guss mit Farbe Rosa einfärben. Häschen mit dem rosa Guss bestreichen, trocknen lassen.

5. Mit Zuckerschrift Augen und Näschen auf die Häschen malen. Vom Beutel eine kleine Spitze abschneiden, Barthaare auf die Häschen spritzen. Torte mit Puderzucker bestäuben Mit Häschen verzieren.

Ergibt ca. 16 Stücke

Zubereitung ca. 2 Stunden (ohne Wartezeit)

kcal/Stück ca. 380

Fett/Stück ca. 19 g

Avanti Nr. 13/04

Fruchtige Baiser Torte 8 Eiweiß M

für ca. 12 Stücke

250 g Zucker
50 g Speisestärke
2 TL Backpulver

8 Eiweiß

3 Nektarinen
250 g Erdbeeren
250 g Himbeeren

300 g Creme double
3 EL Puderzucker

200 ml Sahne

Zubereitung

Ofen auf 100 Grad vorheizen.

Zucker, Stärke, Backpulver mischen.

Das Eiweiß steif schlagen, dabei die Zuckermischung einrieseln lassen.
Weiterschlagen, bis der Eischnee Steife Spitzen bildet.

Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech ein Kreis 28 cm zeichnen.

Baisermasse etwa 1cm dick aufstreichen, dann einen großzügigen, wolkenartig Rand formen.

Baiser auf der untersten Schiene 4-5 Stunden trocknen lassen, dabei die Ofentür mit einem Kochlöffel offen halten.

Vom Papier lösen, abkühlen lassen.

Nektarinen waschen, entsteinen, in Spalten teilen.

Die Erdbeeren abbrausen, putzen und evtl. halbieren.

Himbeeren verlesen.

Creme double mit Puderzucker cremig rühren.

Sahne steif schlagen, unterheben.

Creme auf den Baiserboden streichen, mit dem Obst belegen.

Torte sofort servieren.

Zubereitung ca. 40 min

Trocknen 5 Stunden

Pro Stück ca. 290 kcal

Eiweiß 3g

Fett 16g

KH 31g

Hansen Jensen Torte 4 Ei M

Zutaten für den Rührteig:

100 g Butter
100 g Zucker

4 Eigelb

1 Päckchen Vanillinzucker
125 g Mehl
0,5 Päckchen Backpulver

Zutaten für die Baisermasse:

4 Eiweiß

150 g Zucker
80 g Mandelblättchen

Zutaten für die Füllung:

400 ml Sahne

2 Päckchen Sahnesteif
60 g Puderzucker
1 Glas Sauerkirschen
2 Päckchen roter Tortenguss

Außerdem:

Puderzucker zum Bestäuben I

Zubereitung:

Butter mit Zucker und Vanillinzucker verrühren, nach und nach die Eigelb unterrühren. Mehl mit Backpulver mischen, sieben und unter die Masse rühren. Masse in 2 Teile teilen. 2 Springformringe (Durchmesser 26 cm) fetten und je einen Teil in die Form füllen und glatt streichen.

Im vorgeheizten Backofen bei 180°C Grad vorbacken

, bis die Böden blass gelb sind. Eiweiß mit dem Zucker zu einer Baisermasse schlagen. Die Masse gleichmäßig über beide Böden streichen und die Mandelblättchen darauf verteilen.

Die Böden weiterbacken bis die Mandeln leicht bräunlich werden, dann aus dem Ofen nehmen.

Einen Boden sofort nach dem Backen in 16 Stücke teilen.

Der zweite Boden bleibt ganz. Auf einem Kuchengitter erkalten lassen.

Den ganzen Boden aus der Form lösen und mit einem hohen Tortenring umstellen. Tortenguss mit 500 ml Saft der Kirschen (Rest mit Wasser auffüllen) aufkochen und zusammen mit den Kirschen über den Boden geben. Kirschen erkalten lassen.

Sahne mir Sahnesteif und Puderzucker steif schlagen und über die Kirschen geben. Die eingeteilten Bodenstücke darauf anordnen. Torte für einige Stunden in den Kühlschrank stellen, dann Tortenring entfernen und dünn mit Puderzucker bestäuben.

Liebe Grüße

Smokie

Heidelbeer Baiser Tarte 6 Ei M

Zutaten für 16 Stücke

250 g Heidelbeeren

125 g Butter/Margarine

100 g + 250 g Zucker

1 Prise Salz

1 Päckchen Vanille Zucker

6 Eier

275 g Mehl

1/2 Päckchen Backpulver

2 -3 Ei Milch

4 TI Zitronensaft

Fett und Mehl für die Form

nach Belieben Heidelbeeren, Zitronenmelisse und Puderzucker zum Verzieren

Zubereitung

1. Heidelbeeren verlesen, waschen und abtropfen lassen. Fett, 100 g Zucker, Salz und Vanille Zucker mit dem Schneebesen des Handrührgerätes ca. 5 Minuten cremig rühren. 4 Eier trennen. Eigelb und 2 Eier nacheinander unterrühren. Mehl und Backpulver mischen und abwechselnd mit der Milch unterrühren. Heidelbeeren unterheben, Teig in eine gefettete, mit Mehl bestäubte Tarteform (28 cm Ø; mit herausnehmbarem Boden) geben

und glatt streichen. Im vorgeheizten Backofen (E Herd 175 °C / Umluft 150 °C / Gas Stufe 2) ca. 25 Minuten backen.

2. Eiweiß und Zitronensaft steif schlagen. Dabei 250 g Zucker einrieseln lassen. Tarte aus dem Ofen nehmen und Baisermasse kuppelförmig auf dem Boden verteilen. Weitere 18- 20 Minuten bei gleicher Temperatur backen. Aus dem Ofen nehmen und abkühlen lassen. Nach Belieben mit Heidelbeeren, Zitronenmelisse und Puderzucker verzieren.

Extra Tipp

Dieser Kuchen schmeckt auch köstlich mit der gleichen Menge Johannis oder Stachelbeeren. Stellen Sie den Kuchen zum Aufbewahren nicht in den Kühlschrank, denn die Baisermasse zieht sonst Feuchtigkeit und wird zäh und pappig. Am besten hält er sich an einem kühlen, trockenen Ort.

Zubereitungszeit ca. 1 Std.

Pro Stück ca.

250 kcal/1050 kJ.

Eiweiß 5 g,

Fett 9 g,

Kohlenhydrate 35 g

Bella Nr. 34/03

Heidelbeertarte mit Baiserhaube 6 Ei M

Zutaten für ca. 16 Stücke

125 g Butter oder Margarine

350 g Zucker,

1 Prise Salz

1 Päckchen Vanille Zucker

6 Eier

275 g Mehl

1/2 Päckchen Backpulver

2 -3 Ei Milch,

250 g Heidelbeeren,

4 TI Zitronensaft,

evtl. Melisse,

1 TI Zitronensaft

evtl. Zitronenmelisse

1. Fett, 100 g Zucker, Salz Vanille Zucker verrühren. 4 Eier trennen. Ei-gelb und Rest Eier einzeln unterrühren. Mehl und Backpulver abwechselnd mit Milch unterrühren. Heidelbeeren unterheben.

2. Teig in gefettete und mit Mehl ausgestreute Tarteform (28 cm Ø, mit Lift off Boden) füllen. Im 175 °C heißen Ofen ca. 25 Minuten backen.

3. Eiweiß und Zitronensaft steif schlagen. Rest Zucker dabei einrieseln lassen. Tarte aus dem Ofen nehmen, Baisermasse kuppelartig auf den Kuchen streichen, weitere 18-20 Minuten backen. Anschließend herausnehmen, auskühlen. Kuchen evtl. mit Melisse verzieren.

Zubereitung ca. 30 Minuten (ohne Back- und Wartezeit).

Pro Stück ca. 250 kcal. E 5 g, F 9, KH 36 g

Laura Nr. 34/02

Hensen Jensen Torte 5 Ei M

Zutaten für 1 Portionen

150 g Mehl

½ TL Backpulver

100 g Zucker

1 Pck. Vanillezucker

5 Ei(er), getrennt

100 g Margarine oder Butter

1 Prise Salz

200 g Zucker

100 g Mandeln, Blättchen

1 Glas Stachelbeeren

2 Pck. Sahnesteif

500 ml Sahne

evtl. Zitronensaft

Mit dem Knethaken alle Zutaten für den Teig (Mehl, Backpulver, 100 g Zucker, Vanillezucker, 5 Eigelbe, Margarine und die Prise Salz) verkneten und auf zwei mit Backpapier ausgelegte Springformen (26 cm) verteilen. Die 5 Eiweiß steif schlagen, nach und nach die 200 g Zucker dazugeben. Wenn der Eischnee nicht so steif wird, einige Spritzer Zitronensaft zugeben. Masse teilen und je eine Hälfte auf jedem Mürbeteig verstreichen. Mandelblättchen drüberstreuen und ab damit in den Ofen, bei Heißluft 160-170 Grad ca. 30 Minuten (Baiser soll Farbe bekommen). Aus den Formen nehmen und abkühlen lassen.

Stachelbeeren abtropfen lassen. Sahne mit Sahnesteif schlagen, danach die Stachelbeeren unterheben, auf einem Boden verteilen. Den zweiten Boden in 12 Stücke schneiden und auf die Füllung legen, kaltstellen. Anstatt Stachelbeeren kann man auch Sauerkirschen nehmen.

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten
29.01.05 zauberin4

Himbeer Baiser Torte 6 Ei M

Zutaten für 1 Portionen

6 Ei(er)

200 g Butter
200 g Zucker
300 g Zucker
250 g Mehl
1 Pck. Backpulver

100 ml Milch

200 ml Milch,

1 Pck. Vanillesaucenpulver ohne kochen
Fett für die Form
200 g Himbeeren, frisch oder TK
Puderzucker
Himbeeren
Zucker - Perlen

Zubereitung

Eier trennen. Butter und 200 g Zucker cremig rühren. Eigelb einzeln unterrühren. Mehl und Backpulver mischen und im Wechsel mit 100 ml Milch unterrühren.

Eine Springform (26 cm Durchmesser) fetten und die Hälfte des Teiges hineingeben. Eiweiß steif schlagen, dabei 300 g Zucker einrieseln lassen. Hälfte Baiser locker auf den Rührteig streichen, dabei ca. 2 cm Rand freilassen.

Boden im heißen Backofen (E-Herd 175°C, Umluft 150°C) ca. 35 Minuten backen. Auskühlen lassen. Form säubern und mit restlichem Teig und Baiser genauso verfahren.

Frische Himbeeren verlesen, Himbeeren auf Küchenpapier etwa 20 Minuten antauen lassen.

200 ml Milch in einen mit heißem Wasser ausgespülten Rührbecher geben. Cremepulver zufügen und mit dem Schneebesen des Handrührgerätes kurz verrühren. Dann 3 Minuten auf höchster Stufe weiterschlagen. Himbeeren unter die fertige Creme heben.

Himbeercreme auf einen Baiserboden verteilen und ca. 2 Stunden kühl stellen (nicht im Kühlschrank). Zweiten Boden darauf setzen. Torte verzieren und mit Puderzucker bestäuben.

Brennwert p. P.: 450

Zubereitungszeit: ca. 50 Minuten

15.01.06 UteLr

Himbeer Mokka Torte 2 Ei + 3 Eiweiß M

Zubereitungszeit: 50 Min.

Backzeit: etwa 30 Min.

Für den Rührteig:

100 g Halbfettbutter (39 %)

70 g Zucker

2 Eier (Größe M)

200 g Weizenmehl

1/2 Tüte. Backpulver

1 gestr. TL Kakaopulver

2 TL lösliches Espresso-Pulver

5 EL fettarme Milch (1,5 % Fett)

Für den Belag:

375 g frische Himbeeren

Für das Baiser:

3 Eiweiß (Größe M)

2 TL Zitronensaft

60 g Zucker

1.

Für den Teig Butter mit Handrührgerät mit Rührbesen auf höchster Stufe geschmeidig rühren. Nach und nach Zucker unterrühren. So lange rühren, bis eine gebundene Masse entstanden ist. Eier nach und nach unterrühren (jedes Ei etwa 1/2 Minute). Mehl mit Backpulver, Kakao und Espresso-Pulver mischen, sieben, abwechselnd portionsweise mit der Milch auf mittlerer Stufe unterrühren.

2.

Den Teig in einer Springform (Durchmesser 26 cm, Boden gefettet, mit Backpapier belegt) 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 15 Minuten

3.

Die Form auf einen Kuchenrost stellen. Den Gebäckboden etwas abkühlen lassen.

4.

Für den Belag Himbeeren verlesen, evtl. kurz abspülen, trockentupfen und auf dem vorgebackenen Gebäckboden verteilen. Für das Baiser Eiweiß und Zitronensaft mit Handrührgerät mit Rührbesen auf höchster Stufe steif schlagen. Nach und nach Zucker unterschlagen.

5.

Die Baisermasse auf die Himbeeren geben und wolkenartig verstreichen. Die Form wieder auf dem Rost in den Backofen schieben und bei gleicher Backofeneinstellung in etwa 15 Minuten fertig backen.

6.

Die Torte aus der Form lösen und auf einem Kuchenrost erkalten lassen. Torte auf eine Platte legen.

Himmel Torte mit kanadischen Holunder 10 Eiweiß M

6 bis 8 gerade aufgeblühte, frisch gepflückte Holunderdolden mit Stängel,

4 Eiweiß,

700 g Zucker.

für den Teig

6 Eiweiß,

300 g Puderzucker,

2 El. Zitronensaft.

für den Belag

500 g frische Erdbeeren,

50 g Zucker,

1 Päck. roten Tortenguss,

¼ l Schlagsahne,

1 El. Zucker.

Die Holunderdolden mit Stiel unter kaltem Wasser abbrausen, in eine Vase mit Wasser stellen und trocknen lassen. Eiweiß mit 8 Ei. kaltem Wasser so mit einer Gabel verschlagen, dass kein Schaum entsteht. Anfallende Bläschen abnehmen. Holunderdolden ganz oder zerteilt, dabei vorsichtig hin- und herbewegen. Herausnehmen, die Feuchtigkeit etwas abschwenken.

Zunächst das

Blüteninnere mit Zucker bestreuen, dann das Äußere. Den Stiel auf eine hakenförmig auseinandergezogene Büroklammer spießen und zum Trocknen aufhängen. Die Dolden müssen 3 bis 4 Tage trocknen.

Für den Teig das Eiweiß am Backtag zu steifem Schnee schlagen, nach und nach Zucker und Zitronensaft zugeben. Den Boden einer Springform mit Backpapier auslegen. Die Teigmasse in einen Spritzbeutel mit glatter Tülle füllen und

spiralförmig eine gleichmäßige Schicht auf das Papier spritzen. Danach mit der Sterntülle in gleichmäßigen Abständen Tupfen auf den Rand setzen. Den Baiserboden im Backofen bei 80 Grad 1 Stunde mehr trocknen als backen lassen. Noch warm vom Backpapier trennen.

Die Erdbeeren waschen und putzen. Kurz vor dem Servieren die Erdbeeren auf den Tortenboden schichten und mit Zucker bestreuen. Den Tortenguss nach Vorschrift zubereiten und über die Früchte ziehen. Die Torte mit kandierten Holunderdolden oder verzuckerten Veilchenblüten verzieren. Die Sahne steif schlagen, zuckern und dazu reichen.

Irische Stachelbeer Baiser Torte 4 Ei M

26cm Ø form

Teig

100 g Butter

50 g Zucker

1 pk Vanillezucker

2 cl Irischer Whiskey

1 Prise Jodsalz

4 Eigelb

150 g Mehl

1/2 pk Backpulver

Baiser

4 Eiweiß

1 Prise Jodsalz

200 g Zucker

100 g Mandelblättchen

Füllung

500 g Frische Stachelbeeren
4 Ei Zucker
1 pk Weißer Tortenguss
1 pk Sahnesteif

300 ml Schlagsahne

Puderzucker; zum Bestäuben

Für den Teig die zimmerwarme Butter mit Zucker, Vanillezucker, Whiskey und Jodsalz schaumig rühren. Die Eigelb hinzufügen und das Mehl mit dem Backpulver vermengen und ebenfalls beimengen. Alles zu einem geschmeidigen Teig verrühren. Mit der Hälfte des Teigs auf ein mit Backtrennpapier belegtes Blech einen Kreis von 26 cm Durchmesser aufstreichen.

Für die Baisermasse Eiweiß mit Jodsalz zu einem steifen Schnee schlagen, dabei nach und nach den Zucker einrieseln lassen. Die Hälfte der Baisermasse auf den Teigkreis verteilen und die Hälfte der Mandelblättchen gleichmäßig darüberstreuen. Den Boden im vorgeheizten Backofen auf der zweiten Einschubleiste von unten bei 170 °C ca. 30 Minuten backen. Die andere Hälfte des Teigs und der Baisermasse ebenso verarbeiten. Boden ganz auskühlen lassen.

Für die Füllung die Stachelbeeren mit dem Zucker bestreuen und Saft ziehen lassen. Die abgetropften Stachelbeeren (Saft auffangen!) auf einem Boden verteilen. Den Tortenguss mit dem Stachelbeersaft evtl. mit Wasser aufgefüllt nach Packungsanweisung zubereiten und gleichmäßig über die Stachelbeeren verteilen. Die Sahne mit Sahnesteif steif schlagen und auf die Stachelbeeren geben. Den zweiten Boden darauf setzen und bis zum Servieren kaltstellen. Mit Puderzucker bestäuben.

Johannisbeer Baiser Torte 4 Ei M

Zutaten für 12 Portionen
75 g Mehl
75 g Speisestärke
1 TI, gestr. Backpulver
100 g Margarine oder Butter
75 g Zucker
1 Pck. Vanillezucker

4 Ei trennen

1 Prise Salz
200 g Zucker
40 g Mandeln, gehackt
750 g Johannisbeeren, rote
2 Pck. Sahnesteif
1 Ei Zucker

2 Becher Sahne

Zubereitung

Fett, Zucker und Vanillezucker schaumig rühren. Nach und nach Eigelb unterrühren. Mehl, Speisestärke und Backpulver hinzufügen.

4 Eiweiß mit 1 Prise Salz steif schlagen, dabei 200 g Zucker einrieseln lassen. Hälfte vom Teig in eine gefettete oder mit Backpapier ausgelegte Form streichen. Hälfte vom Eischnee auf dem Teig verteilen und mit Mandeln bestreuen. Backzeit ca. 30-40 Minuten bei 175°C.

Boden aus der Form lösen. Auskühlen lassen. Den zweiten Boden genauso backen.

Johannisbeeren waschen (8 Beeren für die Deko zurückbehalten) und entstielen. Sahnesteifiger mit 1 Ei Zucker mischen. Sahne 1 Minute schlagen, Sahnesteifiger einrieseln lassen und die Sahne ganz steif schlagen. Die Johannisbeeren unter die Sahne heben, die Masse auf dem unteren Boden verteilen und mit dem zweiten Boden bedecken.

Mit den zurückbehaltenen Johannesbeeren dekorieren.

Zubereitungszeit: ca. 40 Minuten

26.10.04 andila

Kirsch Baiser Torte 3 Ei + 2 Eiweiß

Zutaten für 12 Portionen

720 ml Kirschen (Sauerkirschen)

3 Ei(er)

225 g Butter

350 g Zucker

1 Pck. Vanillezucker

1 Prise Salz

200 g Mehl

1 TI Backpulver

1 Orange(n), unbehandelt, die abgeriebene Schale davon

3 Ei Orangensaft

2 Eiweiß

Puderzucker, zum Bestäuben
Fett, für die Form
Paniermehl, für die Form
Mehl, zum Wenden

Zubereitung

Kirschen auf einem Sieb abtropfen lassen. Eier trennen. Fett, 200 g Zucker, Vanillezucker und Salz mit dem Schneebesen des Handrührgeräts schaumig rühren. Eigelb nacheinander unterrühren.

Mehl, Backpulver und Orangenschale mischen und portionsweise, abwechselnd mit dem Orangensaft, unter die Eiermasse rühren. Eiweiß steif schlagen und unterheben. Eine Springform (26 cm) fetten und mit Paniermehl ausstreuen. Den Teig einfüllen und glatt streichen. Kirschen trocken tupfen, in Mehl wenden und auf dem Teig verteilen.

Im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 175° / Umluft: 160°) ca. 60 - 70 Minuten backen. Eiweiß steif schlagen. Dabei restlichen Zucker einrieseln lassen. 20 Minuten vor Ende der Garzeit auf dem Kuchen verteilen und weiter backen.

Den Kuchen auf dem Kuchengitter gründlich auskühlen lassen. Anschließend den Kuchenrand rundherum mit fein gesiebten Puderzucker bestäuben.

Pro Stück: 370 kcal, 50 g KH, 18 g Fett

Brennwert p. P.: 370

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten

14.08.03 Callista

Kirsch Baiser Torte 5 Ei

12 Stücke

5 Eier

75 g + 1 Ei Zucker

1 V Zucker

75 g Mehl

75 g + 3 geh. Ei Speisestärke,

1 TI Backpulver

75 g + 1 TI Puderzucker

2 Ei Mandelblättchen

26 er Springform mit Backpapier auslegen. 3 und **2 Eier trennen**. 3 Eiweiß und 3 Ei kaltes Wasser steif schlagen, dabei 75 g und V Zucker einrieseln

lassen. 5 Eigelb einzeln darunter schlagen. Mehl, 75 g Stärke und Backpulver darauf sieben und unterheben. In die Form streichen. Im Ofen bei 175 Grad ca. 10 Min. backen. 2 Eiweiß steif schlagen, dabei 75 g Puderzucker einrieseln lassen. Auf den Kuchen streichen, Mandeln darauf streuen. Bei gleicher Temperatur weitere ca. 20 Min. backen. Auskühlen. Kirschen abgießen, Saft dabei auffangen. 3 geh. El Stärke und 6 El Saft verrühren. Rest Saft und 1 El Zucker aufkochen. Stärke einrühren, kurz aufkochen. Kirschen unterheben und etwas abkühlen lassen. Boden halbieren. Tortenrand um den unteren Boden stellen. Kompott drauf streichen. Zweiten Boden darauf setzen und mit 1 TI Puderzucker bestäuben. ca. 2 Std. kalt stellen.

Zub. Zeit 60

Kirschtorte 200 g Eiweiß + 150 g Eigelb M

Zutaten für Portionen

Für den Boden:

100 g Butter

100 g Margarine

200 g Zucker

1 Prise Salz

150 g Eigelb

250 g Mehl

1 Pck. Backpulver

200 g Eiweiß

1 Prise Salz

300 g Zucker

Mandeln, gehobelte

Für die Füllung:

300 g Saft (Kirschsaff)

300 g Kirschen, abgetropfte

25 g Mehl

60 g Zucker

1 TI Zimt

2 Tüte/n Sahnesteif

1 Vanilleschote(n), (Mark davon)

600 g Sahne

30 g Zucker

Puderzucker

Mandeln, gehobelte

Zubereitung

Für die Tortenböden das Fett mit dem Zucker, Salz und Eigelb zusammen aufschlagen. Das Mehl mit dem Backpulver vermischen und nach und nach in die Masse einrühren.

Das Eiweiß mit Salz und Zucker zum Baiser aufschlagen. Den Teig auf zwei Springformen verteilen und aufbacken. Anschließend die Baisermasse darauf verteilen, mit gehobelten Mandeln bestreuen und abflämmen.

Für die Füllung zwei Drittel des Kirschsafte mit Zucker und Zimt aufkochen. Den restlichen Kirschsafft mit dem Weizenmehl verrühren und in den heißen Saft geben, bis es anstockt und gebunden ist.

Nun die Kirschen unterheben. Die heiße Kirschmasse auf den Boden füllen und abkühlen lassen.

Sahnesteif mit dem Vanillemark mischen. Die Sahne mit Zucker, Sahnesteif und Vanille aufschlagen und auf den abgekühlten Boden mit den Kirschen geben.

Puderzucker, abgeröstete, gehobelte Mandeln mit einer Palette auf der Torte verteilen, den zweiten Tortenboden darauf legen und mit Puderzucker bestäuben. Den Rand der Torte mit abgerösteten, gehobelten Mandeln Einmandeln.

Zubereitungszeit: ca. 45 Minuten

03.07.05 Bezwinger

Kokos Kirsch Jogurt Torte 3 Ei M

100 g Butter oder Margarine

400 g Zucker

1 Prise Salz

3 Eier

abgeriebene Schale von 1 unbehandelten Zitrone

6-8 El Milch

120 g Mehl

2 TI Backpulver

70 g Kokosraspel

1 Glas (720 ml) Sauerkirschen

1 Tüte rote Grütze Pulver "Himbeer Geschmack" (für 500 ml Flüssigkeit)

5 Blatt weiße Gelatine

250 g Magerjogurt

5 El Zitronensaft

2 Päckchen Vanillin Zucker

125 g Schlagsahne

1. Fett, 100 g Zucker und Salz cremig rühren. Eier trennen. Eigelb unterrühren. Zitronenschale und Milch zufügen. Mehl und Backpulver mischen und unterrühren. Springform (26 cm) am Boden fetten, mit Paniermehl ausstreuen. Teig einfüllen.

2. Eiweiß steif schlagen. 150 g Zucker und 50 g Kokosraspel einrieseln lassen. Ca. 3 Esslöffel davon in einen Spritzbeutel mit Ö Sterntülle füllen. Kleine Tupfen auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech spritzen.

Im vorgeheizten Backofen bei 175 °C ca. 20 Minuten backen.

Restlichen Baiser auf dem Teig verstreichen.

Bei 175 °C 30 -35 Minuten backen. Auskühlen lassen.

3. Restliche Kokosraspel rösten. Kirschen abtropfen lassen, Saft auffangen. Mit Wasser auf 400 ml auffüllen. Rote Grütze-Pulver, 75 g Zucker und ca. 6 El Saft glatt rühren. Restlichen Saft aufkochen. Pulver einrühren und aufkochen lassen. Kirschen unterheben, Baisertupfen darin eintauchen und mit Kokosraspeln bestreuen. Kompott etwas abkühlen lassen, auf den Boden geben und fest werden lassen.

4. Gelatine einweichen. Jogurt, Zitronensaft und Vanillin Zucker verrühren. Gelatine ausdrücken, auflösen und unterrühren. Kühl stellen, bis die Creme fest zu werden beginnt. Sahne und restlichen Zucker steif schlagen, unterheben. Creme auf dem Kompott verteilen und fest werden lassen. Mit Baisertupfen und übrigen Kokosraspeln verzieren.

Ergibt ca. 12 Stücke

Zubereitung: ca. 1 3/4 Std. (ohne Wartezeit)

kcal/Stück: ca. 380

Fett/Stück: ca. 16 g

Krater Torte 4 Ei M

100 g Margarine,
100 g Zucker

4 Ei trennen

125 g Mehl
½ TI Backpulver,
160 g Zucker,
80 g Mandeln

2 Becher Sahne

Früchte: Himbeeren, Johannisbeeren, Mandarinen oder Ananas

Margarine, Zucker, Eigelb und Backpulver zu einem festen Teig verarbeiten. Teig in 2 gleichgroße mit Backpapier ausgelegte Springformen vertei-

len. Eiweiß mit Zucker steifschlagen und auf den Böden verteilen. Auf die Baisermasse Mandelblättchen streuen und auf der untersten Schiene

20 Min. bei 180° C backen.

Für die Füllung die Sahne steifschlagen. Früchte unterheben und auf einen ausgekühlten Boden streichen. Den anderen Boden in 12 Stücke schneiden und darauf setzen.

Limettentorte mit Baiserhaube 4 Ei M

Zutaten für 12 Portionen

Für den Teig:

90 g Butter oder Margarine
190 g Kekse (Butterkekse)
90 g Zucker
Fett für die Form

Für die Füllung:

4 Eigelb

440 g Kondensmilch
60 g Zucker
125 ml Limettensaft
Limette(n), abgeriebene Schale
1 Spritzer Angostura

Für den Baiserbelag:

¼ TI Backpulver
130 g Zucker

4 Eiweiß

Zubereitung

Kekse zerkrümeln.

Butter oder Margarine schmelzen, mit Kekskrümeln und Zucker in einer Schüssel mischen.

Springform von ca. 23 cm Durchmesser fetten und Teig einfüllen. Teig fest gegen den Boden und die Seiten drücken. Im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad auf der 2. Schiene von unten ca. 8 - 10 Minuten backen, dann auf einem Rost abkühlen lassen.

In der Zwischenzeit für die Füllung Eigelb, Kondensmilch und Zucker verrühren. Limettensaft und -schale und Angostura untermischen. Masse auf

den Boden in der Springform geben. Bei gleicher Temperatur noch mal 25 - 30 Minuten backen. Auf einem Rost abkühlen lassen und dann die Form abnehmen.

Für das Baiser Eiweiß mit Backpulver steif schlagen, dabei den Zucker einrieseln lassen und weiterschlagen, bis der Eischnee steif ist und glänzt. Eischnee in einen Spritzbeutel mit glatter Tülle füllen und auf den Kuchen spritzen. Kurz im vorgeheizten Backofen bräunen und dann servieren.

Zubereitungszeit: ca. 20 Minuten
07.08.02 Liesbeth

Mandarinen Baiser Torte 4 Ei M

Zutaten für 1 Portionen

125 g Butter, weiche

125 g Zucker, feiner

4 Eigelb

125 g Mehl

1 TI Backpulver

Baiser

4 Eiweiß

100 g Zucker, feiner

100 g Haselnüsse

Für die Füllung:

3 Dose/n Mandarine(n), (a 175g)

500 g Schlagsahne

1 Pck. Vanillezucker

Für den Boden:

Butter und Zucker mit den Quirlen des Handrührers hell und cremig schlagen. Eigelb unterrühren. Mehl und Backpulver mischen, darüber sieben und unterrühren. Teig in eine am Boden mit Backpapier ausgelegte Blüten- oder Springform (28 cm) streichen.

Für den Baiser:

Eiweiß steif schlagen, den Zucker einrieseln lassen und so lange weiter schlagen, bis er sich aufgelöst hat. Haselnüsse darüber streuen und mit einem Schneebesen vorsichtig unterheben. Nussbaiser auf den Rührteig streichen und im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad, Umluft 160 Grad, Gas Stufe 3 etwa 30 bis 35 Minuten backen. Abkühlen lassen und den Boden einmal quer halbieren.

Den oberen Boden in 12 Tortenstücke schneiden. Um den unteren Boden den Formrand legen.

Für die Füllung:

Mandarinen abtropfen lassen und, bis auf einige Früchte zum Verzieren, auf dem unteren Boden verteilen. Sahne steif schlagen, eventuell mit Vanillezucker abschmecken und etwa 6 Esslöffel davon in einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen. Restliche Sahne auf die Mandarinen streichen. 12 Sahnetupfen auf die Torte spritzen und die Tortenstücke des oberen Baiserbodens schräg auf die Tupfen legen. Restliche Sahne in die Tortenmitte spritzen und mit den restlichen Mandarinen verzieren.

Brennwert p. P.: 355

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten

27.08.05 Mygga

Mandarinen Quark Torte 4 Ei M

mit Baiserhäubchen

70 g Margarine,
70 g Zucker,
1 Pkg. Vanillezucker,

1 Ei,

½ TI Backpulver,
150 g Mehl

Margarine, Zucker, Vanillezucker und Ei schaumig rühren, Mehl und Backpulver mischen und unter die Margarinemischung rühren bis alles ein cremiger Teig ist, in eine gefettete Springform füllen

500 g Quark,
100 g Zucker,

1 Ei,

2 Eigelb,

1 Pkg Vanillezucker,
1 Ta. Öl,

¼ l Milch,

1 Ds. Mandarinen,
1 Pkg. Mandelsplitter,

2 Eiweiß

alles, bis auf die Mandarinen, gut miteinander verrühren und auf den Boden geben, die abgetropften Mandarinen darauf geben und mit den Mandelsplittern bestreuen, steif schlagen für die Baiserhaube
Im vorgeheizten Backofen bei 200°C ca. 40 min backen, dann das steifgeschlagene Eiweiß als kleine Häufchen auf dem gebackenen Kuchen verteilen und noch 20 min backen.

Mango Torte mit Baiserhaube 2 Ei M

Zutaten für ca. 12 Stücke

2 Eier

125 g Margarine
200 g Zucker
6 TI Zitronensaft
2 TI Backpulver
200 g Mehl

75 ml Milch

1 Ei Mandelblättchen
3 Mangos
2 Blatt weiße Gelatine
2 EI Aprikosenlikör
ca. 60 ml Orangensaft

400 ml Sahne

2 Pck. Sahnesteif
2 EI Puderzucker
50 g Geleefrüchte

Zubereitung

1. Den Ofen auf 175 Grad vor heizen. Die Eier trennen. Margarine schaumig schlagen. Die Eigelbe im Wechsel mit 100 g Zucker unterrühren. 1 TI Zitronensaft zufügen. Mehl und Backpulver mischen, mit der Milch einarbeiten.
2. Die Hälfte des Teigs in eine gefettete Springform (Ø 24 cm) füllen, etwa 25 Min. backen. Aus der Form lösen, auskühlen lassen. Obigen Teig in die Form füllen, etwa 20 Min. backen.
3. Ofentemperatur auf 220 Grad erhöhen. Für die Baiserhaube Eiweiß mit 100 g Zucker und 1 TI Zitronensaft sehr steif schlagen. Eischnee wellenar-

tig auf den 2. Boden streichen, mit Mandeln bestreuen, etwa 5 Min. überbacken. Herausnehmen, auskühlen lassen.

4. Obst schälen, Fruchtfleisch vom Stein schneiden, Saft dabei auffangen, Mango würfeln. Gelatine einweichen. 4 TL Zitronensaft, Likör, Mangosaft mischen, mit Orangensaft auf 100 ml auffüllen, erhitzen. Gelatine ausdrücken, darin auflösen. Mit den Mangowürfeln mischen, etwa 30 Min. kühlen.

5. Unteren Boden mit einem Tortenring umschließen, Früchte darauf verteilen. Sahne mit Sahnesteif und Puderzucker steif schlagen, darauf geben. 2 Std. kühlen.

6. Ring lösen, 2. Boden auflegen. Mit Früchten, evtl. Minze garnieren.

Zuber. ca. 80 Min.

Backen ca. 50 Min.

Kühlen ca. 2 1/2 Std.

Ostfriesen Torte 4 Ei M

Rührteig

125 Gramm Margarine

150 Gramm Mehl

4 Eigelb

2 Teelöffel Backpulver

1 Packung Vanillezucker

2 Esslöffel Milch

Baiser

4 Eiweiß

250 Gramm Zucker

50 Gramm Mandelblättchen

Füllung

1/4 Liter Wasser

3 Esslöffel Speisestärke

150 Gramm Zucker

1/2 Liter Sahne

3 Zitronen; Saft

1 Packung Sahnesteif

Zubereitung

Von den angegebenen einen Rührteig herstellen und auf zwei gleichgroße Springformen verteilen. Von den angegebenen eine Baisermasse herstellen, und auf die beiden Böden des Rührteiges verstreichen. Diese mit Mandelblättchen bestreuen und jeweils bei 180 Grad 30 min backen. Aus Wasser, Speisestärke, Zucker und Zitronensaft eine Creme kochen und abkühlen lassen. Sahne mit Sahnesteif schlagen und unter die Creme heben. Die Masse auf den ersten Boden geben. Den zweiten Boden noch warm in Tortenstücke schneiden und auf die Füllung legen.

Pawlowa Torte knusprig 3 Eiweiß M

3 Eiweiß zu sehr steifem Schnee schlagen,
100 g Zucker unter ständigem Schlagen einrieseln lassen.
75 g Zucker,
1 TL Speisestärke und
1 TL Essig unterheben. Eine Springform (26 cm) mit Backtrennpapier auslegen, die Baisermasse daraufspritzend und im Backofen bei 140° in ca. 80 bis 90 Minuten trocknen lassen. Den fertigen Baiser auf eine Tortenplatte stürzen, Papier abziehen, abkühlen lassen. Inzwischen 50 g kernige Haferflocken in 50 g Margarine langsam bräunen, bis sie knusprig sind. 500 g Erdbeeren mit 1 Becher Erdbeer-Joghurt vermengen, evtl. etwas zuckern. Früchte auf den Baiserboden geben, mit Haferflocken bestreuen.

Evtl. Schlagsahne zum Garnieren. Etwa 1 Stunde durchziehen lassen.

Pawlowa-Torte I 3 Eiweiß M

Baiser:

3 Eiweiß,
1 Prise Salz,
175 g Zucker,
1 TL Speisestärke,
1 TL Zitronensaft

Belag:

1 El ungehärtete Margarine,

30 g kernige Haferflocken,

400 g Schlagsahne,

2 Tüte. Sahnefestiger,

500 g Erdbeeren,

Zucker Eiweiß mit Salz zu sehr steifem Schnee schlagen. Dabei 100 g Zucker einrieseln lassen. So lange weiterschlagen, bis die Masse glänzt.

Restlichen Zucker, Stärke und Zitronensaft darunterheben. Masse in einem Spritzbeutel mit Lochtülle füllen. auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech spiralförmig einen Tortenboden von 26 cm Durchmesser spritzen.

Restliche Baisermasse als Tupfen auf den Rand setzen. [Im vorgeheizten Backofen bei 100 °C](#) ca. 2 Stunden trocknen lassen. Baiserboden vom Papier lösen, auf

einem Kuchengitter auskühlen lassen.

Margarine in einer Pfanne erhitzen. Haferflocken darin rösten. Herausnehmen und auskühlen lassen.

Sahne mit Sahnefestiger steif schlagen und mit der Hälfte der Früchte mischen. Nach Belieben mit Zucker abschmecken. Fruchtsahne auf den Baiserboden geben. Restliche Früchte und Haferflocken darüber verteilen.

Torte ca. 1 Stunde kalt stellen.

[Pawlowa-Torte II](#) 3 Eiweiß M

2 TI Speisestärke,

1 TI Essig,

0,5 TI reiner Vanille-Extrakt,

3 Eiweiß,

1 Msp. Weinstein,

125 g brauner Rohrzucker,

2 Kiwifrüchte (geschält und in Scheiben geschnitten),

1 Mango (geschält und gehackt)

Passionsfruchtcreme:

175 g Magerquark,

4 EI Sahne oder Creme double,

2 EI fettarmer Joghurt,

2 TI Honig,

2 Passionsfrüchte

Speisestärke, Essig und Vanille-Extrakt mischen. Das Eiweiß zusammen mit dem Weinstein

steifschlagen, bis es feste Spitzen bildet. Den Zucker in vier Portionen zum Eischnee geben. Nach jeder Zuckerzugabe die Mischung mit dem Schneebesen kräftig schlagen. Die Speisestärkenmischung löffelweise dazugeben und weiterschlagen, bis die Baisermasse glänzt und so dick ist, dass sie weiche Spitzen bildet. Mit einem Spritzbeutel mit mittelgroßer Sterntülle auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech spiralförmig einen Tortenboden mit 26 cm Durchmesser spritzen und glattstreichen. Mit der restlichen Masse einen Rosettenring auf den Boden spritzen, so dass der Baiserboden in einen Rand eingeschlossen ist.

Die Baisermasse auf der mittleren Schiene des Backofens bei

140 °C im vorgeheizten Backofen eine Stunde backen,

dann ausschalten und den Baiserboden bei geöffneter Backofentür langsam abkühlen und trocknen lassen. Das dauert noch etwa eine weitere Stunde.

Für die Füllung Quark, Sahne, Joghurt und Honig mischen, dann kräftig rühren, bis alles glatt ist. 2 Ei davon in einen Spritzbeutel mit großer Sterntülle füllen. Die Passionsfrüchte halbieren. Das Fruchtfleisch zur Quarkmasse geben und unterrühren.

Das Papier vorsichtig vom Baiserboden abziehen und den Boden auf eine Tortenplatte legen. Mit der Füllung im Spritzbeutel einen Ring von Rosetten am Innenrand des Baiserbodens aufspritzen. Die Passionsfruchtcreme im Rosettenring verteilen und mit Kiwischeiben und gehackter Mango dekorativ belegen.

Tipp: Der Baiserboden für die Pawlowa Torte kann im voraus gebacken und bis zu einer Woche in einem luftdicht verschlossenen Behälter aufbewahrt werden.

Pfirsich Baiser Torte mit Häschen 3 Ei M

Zutaten für ca. 12 Stücke

100 g Butter

100 g + 100 g Zucker

1 Päckchen Citro Back (z. B. von Schwartz)

Salz

3 Eier

150 g Mehl

2 TL Backpulver

2- 3 Ei Milch

Saft von 1 Zitrone und 1 Orange

125 g Puderzucker

100 g gehobelte Mandeln (z. B. von Schwartz)

8 Blatt weiße Gelatine

1 Dose (850 ml) Pfirsiche

400 g Doppelrahm Frischkäse

250 g Vollmilchjoghurt

300 g Schlagsahne

16 Schoko Ornamente, Zartbitter (z. B. von Schwartzau)

Melisseblättchen zum Verzieren

Zubereitung

1. Butter, 100 g Zucker, Citro Back und 1 Prise Satz cremig rühren. 2 Eier trennen. Eigelb und 1 ganzes Ei unterrühren. Mehl und Backpulver mischen und abwechselnd mit der Milch unterrühren.

Teig in eine am Boden mit Backpapier ausgelegte Springform (26 cm Ø) füllen.

2. 2 Eiweiß, 1 Prise Satz und 1 TL Zitronensaft steif schlagen. Puderzucker dabei einrieseln lassen. Masse auf den Teig streichen. 50 g Mandeln darüber streuen. Im heißen Backofen (E Herd. 175 °C / Umluft 150 °C / Gas Stufe 2) 25 -30 Minuten backen. Auskühlen lassen.

3. Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Pfirsiche gut abtropfen lassen. 2/3 der Früchte fein würfeln. Frischkäse, Joghurt, 100 g Zucker, Zitronen und Orangensaft glatt verrühren.

4. Gelatine gut ausdrücken und auflösen, 6 EI Creme und Gelatine verrühren, dann unter die restliche Creme rühren. 5 -10 Minuten kalt stellen. Sahne steif schlagen. Sobald die Creme zu gelieren beginnt, Sahne unterheben. Pfirsichwürfel unterheben. Um den Boden einen Tortenring schließen. Creme darauf streichen. Ca. 3 Stunden kalt stellen.

5. Übrige Mandeln rösten. Rest Pfirsiche in feine Spalten schneiden. Torte mit Pfirsichspalten, Ornamenten, Mandeln und Melisse verzieren.

Zubereitungszeit ca. 1 1/2 Std.

Wartezeit 3 4 Std.

Pro Stück ca.

380 kcal/1 590 kj.

Eiweiß 6 g,

Fett 24 g,

Kohlehydrate 33 g

Bella Nr. 15/03

Pflaumen Baiser Torte 4 Ei + 3 Eiweiß M



Zutaten für 16 Stücke:

1/8 l Milch
50 g + 100 g + 175 g Zucker
4 Eier (Gr. M)
1 Päckchen Vanillin-Zucker
150 g Butter/Margarine
3-4 Tropfen Zitronenaroma
200 g Mehl
1 TL Backpulver
1 TL Zimt
Fett für die Form
5 EL (100 g) Pflaumenmus

3 frische Eiweiß

600 g Pflaumen/Zwetschken
250 g Extra-Gelierzucker (2:1)

Zubereitung:

1. Milch erhitzen. 50 g Zucker in einem Topf hellbraun karamellisieren. Milch unterrühren. Aufkochen, etwas abkühlen lassen. 2 Eier und Vanillin-Zucker verrühren und zufügen. Masse im heißen Wasserbad oder bei schwacher Hitze aufschlagen, bis sie dicklich ist (nicht kochen!).
2. Fett und 100 g Zucker cremig rühren. 2 Eier und Zitronenaroma unterrühren. Mit Mehl, Backpulver und Zimt unter die Karamellmasse rühren.
3. Teig in eine gefettete Springform (ca. 26 cm Ø) füllen. Pflaumenmus darauf streichen.
Im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 175° C / Umluft: 150° C / Gas: Stufe 2) ca. 10 Minuten vorbacken.
4. Eiweiß und 175 g Zucker steif schlagen. Auf den Boden streichen und bei gleicher Temperatur ca. 25 Minuten weiterbacken.
Abkühlen lassen.
5. Pflaumen putzen, vierteln. 500 g Fruchtfleisch abwiegen. Mit Gelierzucker aufkochen.

Unter Rühren 3 Minuten sprudelnd kochen. Etwas abkühlen.
Auf die Tortenmitte füllen.

Zubereitungszeit: 1 1/2 Std.

Ribisel Mandel Baiser Torte 4 Ei + 1 Eigelb

Zutaten für 1 Portionen

180 g Mehl
80 g Puderzucker
110 g Butter

1 Eigelb

600 g Johannisbeeren
80 g Mandeln, gerieben
120 g Butter
100 g Zucker

1 Ei(er)

3 Eigelb

80 g Mehl
1 TL Backpulver

3 Eiweiß

1 Prise Salz
120 g Zucker
Fett für die Form

Zubereitung

Aus Mehl, Puderzucker, Butter und Eigelb einen Mürbteig bereiten. In Folie eingeschlagen 30 Minuten kühl rasten lassen. Mürbteig in die eingefettete Form legen, mit einer Gabel anstechen und im vor geheizten Backrohr 10 Minuten bei 200°C backen.

Die Mandeln rösten und überkühlen lassen. Butter mit Zucker schaumig schlagen. Ei und Eigelb verrühren und unter die Butter-Zuckermasse mischen. Mehl mit Backpulver und den Mandeln vermischen und unter die Masse heben. Die Masse auf dem überkühlten Mürbeteig verteilen und die Johannisbeeren darauf streuen. 30 Minuten bei 180°C backen.

Eiweiß mit Salz steif schlagen. Den Zucker nach und nach untermischen und ca. 10 Minuten weiter schlagen. Die Masse auf den Johannisbeeren (inzwischen gebacken) verteilen und ca. 15 Minuten bei 180°C backen. Das Rohr ausschalten und die Torte bei leicht geöffneter Tür ca. 30 Minuten nachbacken, damit das Baiser fest wird.

Zubereitungszeit: ca. 45 Minuten
13.07.05 Babsi_S

Schokoladen Baiser Torte 6 Eiweiß M

Geschichtete

6 Eiweiß

1 1/2 Becher Zucker

140 g dunkle Kuvertüre

60 ml Wasser

1/2 l Sahne, geschlagen

250 g Himbeeren oder geviertelte Erdbeeren
weitere Beeren zum Verzieren
Kakaopulver

1. Den Backofen auf 150 °C vorheizen. Drei Bleche mit Backpapier auslegen und auf jedes einen Kreis zeichnen. Das Eiweiß mit dem Handmixer schlagen, bis sich weiche Spitzen bilden. Nach und nach unter ständigem Rühren den Zucker zufügen. Noch 5 Minuten schlagen, bis der Eischnee glänzt und der Zucker sich aufgelöst hat.
2. Die Baisermasse auf die Kreise verteilen und glattstreichen. 45 Minuten backen, bis sie knusprig ist. Den Ofen ausschalten. Das Baiser bei einem Spalt breit geöffneter Tür abkühlen lassen.
3. Schokolade und Wasser in einem Topf unter Rühren erhitzen, bis die Schokolade geschmolzen und die Mischung glatt ist. Kurz abkühlen lassen, bis sie andickt, dann auf zwei Baiserböden streichen und fest werden lassen.
4. Einen Boden mit Schokoladenüberzug auf einen Servierteller setzen und mit einem Drittel der Sahne bestreichen. Die Hälfte der Beeren darauf verteilen. Den zweiten Schokoladenboden aufsetzen und wieder Sahne und Beeren darauf geben. Mit dem Baiserboden ohne Schokolade abschließen und die restliche Sahne darauf verteilen. Nach Belieben mit Beeren verzieren. Kalt stellen. Vor dem Servieren mit Kakao bestäuben und in Stücke schneiden.

Zubereitungszeit 40 Min.
Backzeit 45 Min.
Ergibt 8- 10 Stücke

Stachelbeer Baiser Torte 1 Ei + 3 Eiweiß

Zutaten

Mürbeteig

200 g Mehl
100 g Butter oder Margarine
60 g Zucker

1 kleines Ei

1 Prise Salz

Außerdem

Mehl zum Ausrollen
Fett für die Form
Erbsen oder Linsen zum Blindbacken

Füllung

1/2 l Weißwein
40 g Speisestärke
280 g Zucker
500 g Stachelbeeren
30 g gehackte Mandeln
3 Zwiebäcke

3 Eiweiß

Zubereitung

Für den Teig das Mehl auf die Arbeitsfläche sieben und in die Mitte eine Mulde drücken. Kalte Butter oder Margarine in kleinen Stücken auf dem Rand verteilen. Zucker, Ei und Salz in die Mulde geben. Alle Zutaten von der Mitte aus zu einem glatten Teig verkneten. Den Teig in Klarsichtfolie wickeln und mindestens 1 Stunde im Kühlschrank ruhen lassen. Für die Füllung 5 El Wein mit der Speisestärke verrühren. Den restlichen Wein mit 200 g Zucker zum Kochen bringen und die Stachelbeeren darin bei milder Hitze 5 Minuten dünsten. Mit der Schaumkelle herausnehmen und beiseite stellen. Den Wein aufkochen lassen und mit der angerührten Speisestärke binden. Die Stachelbeeren vorsichtig unterheben, kühl stellen. 2/3 des Teiges auf der bemehlten Arbeitsfläche zu einer runden Platte ausrollen und in eine gefettete Springform legen. Aus dem restlichen Teig eine Rolle formen, auf den Rand des Teigbodens legen und am Rand der Springform 4 cm hochziehen. Den Teig mit einer Gabel mehrmals einstechen, mit Backpapier belegen und die Erbsen oder Linsen draufschütten. Im vorgeheizten Backofen auf der mittleren Einschubleiste 20 Minuten vorbacken. Backpapier und Hülsenfrüchte entfernen und den Boden weitere 5 10 Minu-

ten backen. In der Form auf einem Kuchengitter auskühlen lassen. In der Zwischenzeit die Mandeln in einer Pfanne ohne Fett goldbraun rösten, abkühlen lassen. Die Zwiebacke fein reiben oder in einen Gefrierbeutel geben und mit der Kuchenrolle zerdrücken. Die Zwiebackbrösel auf den ausgekühlten Tortenboden streuen. Eiweiß mit den Quirlen des Handrührers sehr steif schlagen. Unter ständigem Schlagen den restlichen Zucker einrieseln lassen und so lange weiterschlagen, bis der Zucker sich gelöst und sich eine schnittfeste, glänzende Masse gebildet hat. Die Baisermasse und die Mandeln vorsichtig unter das gut ausgekühlte Stachelbeerkompott heben und auf dem Tortenboden verteilen. Im vorgeheizten Backofen in etwa 20 Minuten fertig backen. Backzeit etwa 45 50 Minuten bei 200 Grad (E Herd), Gasherd Stufe 3, Umluft 175 Grad.

Stachelbeer Baiser Torte 2 Ei

1 Glas (720 ml) Stachelbeeren
375 g Zucker
1 Zimtstange
Schale von 1/2 unbehandelten Zitrone
40 g Speisestärke
75 g gehackte Haselnüsse
ca. 280 g Mehl
1 Päck. Vanille Zucker
175 g Butter

2 Eier

1 TI Zitronensaft
15 g Haselnussblättchen
1 2 TI Puderzucker zum Bestäuben
Zitronenmelisse zum Verzieren

1. Stachelbeeren abtropfen lassen, Saft dabei auffangen. 150 ml Stachelbeersaft, 50 g Zucker, Zimtstange und Zitronenschale aufkochen. Stärke und 5 El Stachelbeersaft glatt rühren und den kochenden Saft damit binden. Zimtstange und Zitronenschale entfernen. Stachelbeeren unterheben. Kompott auskühlen lassen.

2. Gehackte Haselnüsse rösten und abkühlen lassen. Für den Streuselteig 250 g Mehl, 200 g Zucker und Vanille Zucker mischen. Butter schmelzen, heiß zum Mehl gießen und zu Streuseln verkneten. **Eier trennen**. Eigelb zum Streuselteig geben und unterrühren. Geröstete Haselnüsse und 2- 3 El Mehl zufügen und durchschütteln. Abkühlen lassen.

3. Eine Springform (26 cm Ø) fetten und mit Paniermehl ausstreuen. Ca. 3/4 der Streuselmasse auf dem Springformboden verteilen und leicht an-

drücken. Kompott darauf geben und mit den restlichen Streuseln bestreuen. Im vorgeheizten Backofen bei 175 °C ca. 40 Minuten backen.

4. **Eiweiß steif** schlagen. 125 g Zucker einrieseln lassen. Weiter schlagen, bis die Masse dickschaumig und der Zucker gelöst ist. Zitronensaft unterrühren. Baisermasse auf dem heißen Kuchen wellig verstreichen. Dabei einen 1 cm breiten Rand frei lassen. Baiser mit Haselnussblättchen bestreuen. Bei gleicher Temperatur weitere 10 15 Minuten backen. Auskühlen lassen.

5. Torte mit Puderzucker bestäuben. Mit Melisse verzieren. Dazu Schlagsahne reichen.

Ergibt ca. 16 Stücke

Zubereitung ca. 1 3/4 Std. (ohne Wartezeit)

kcal/Stück ca. 310

Fett/Stück ca. 14 g

Avanti Nr. 12/04

Stachelbeer Baiser Torte 4 Ei M

Zutaten für 1 Portionen

Für den Teig:

125 g Margarine

4 Eigelb

125 g Zucker

1 Pck. Vanillezucker

150 g Mehl

2 TI Backpulver

Baiser

4 Eiweiß

200 g Zucker

200 g Mandeln, gehobelt

Für die Füllung:

1 Glas Stachelbeeren

2 El Zucker

3 TI Speisestärke

2 Becher Sahne

2 Pck. Vanillezucker

2 Pck. Sahnesteif

Zubereitung

Aus Margarine, Eigelb, Zucker, Vanillezucker, Mehl und Backpulver einen Rührteig herstellen. Eiweiß und Zucker steif schlagen. Den Teig in 2 Springformen (26 cm) füllen, darauf das steif geschlagene Eiweiß geben und die Mandeln darauf verteilen. Bei 180°C ca. 30 Minuten backen.

Die Stachelbeeren abgießen. Den Saft, Zucker und Stärke zum Kochen bringen. Anschließend die Stachelbeeren zufügen und einmal kurz aufkochen lassen. Etwas abkühlen lassen und auf einen der Böden verteilen. Sahne mit Vanillezucker und Sahnesteif schlagen und auf die Stachelbeeren geben. Mit dem 2. Boden bedecken.

Zubereitungszeit: ca. 45 Minuten
13.03.06 chrsindt

Stachelbeer Sahne Baiser Torte 2 Ei + 1 Eigelb M

26er Form

Zutaten für Portionen

Für den Mürbeteig:

150 g Mehl
75 g Zucker

1 Eigelb

100 g Fett
½ TI Backpulver

Für den Teig: (Rührteig)

50 g Butter
50 g Zucker

2 Eigelb

50 g Mehl
½ TI Backpulver
1 Tüte/n Vanillezucker

Für den Baiserbelag:

2 Eiweiß, geschlagen
100 g Zucker
Mandeln, gehobelt

Für die Füllung:

2 Gläser Stachelbeeren
1 Tüte/n Puddingpulver, Vanille

2 Ei Zucker

250 ml Sahne

Aus den Zutaten einen Mürbeteigboden zubereiten:

Teig bei 160° Umluft (180° Ober- und Unterhitze) backen, bis der Boden braun wird. Das dauert etwa 15 Minuten. Den fertigen Mürbeteig schon auf einem Tortenteller mit Tortenspitze legen.

Rührteig aus den Zutaten zubereiten und Baiser:

Den Teig auf das Kuchenblech streichen und darüber die Baisermasse aus 2 geschlagenen Eiweiß und 100 g Zucker streichen. Darüber die gehobelten Mandeln streuen.

Bei 180°C Umluft (oder 200° Ober- und Unterhitze) ca. 20 Minuten backen.

Wichtig: Den noch heißen Deckel in 12 gleiche Stücke schneiden.

Füllung zubereiten:

Die Menge von zwei Gläsern Stachelbeeren ist gut bemessen.

Von der Flüssigkeit 3/8 Liter abmessen.

Eine Tüte Vanillepudding mit dem Zucker in 3-4 Ei kaltem Stachelbeersaft anrühren. Restsaft zum Kochen bringen, den Topf von der Kochstelle nehmen und den angerührten Vanillepudding einrühren. Nochmals aufkochen lassen. Die Stachelbeeren in diese Masse geben und vermischen. Erkalten lassen.

Bis hier kann man alles am Vortag zubereiten.

Sahne steif schlagen. Den Ring der Springform um den Mürbeteig legen, Stachelbeermasse darauf verteilen, die Sahne oben drauf streichen und die 12 Deckelstücke auflegen.

Wer keine Stachelbeeren mag, kann nach dem gleichen Rezept auch Himbeeren aus dem Garten nehmen.

Zubereitungszeit: ca. 1 Std.

11.09.05 Schrat

Stachelbeer Schmandtorte 3 Ei M

mit Baiserhäubchen

Sie benötigen

Für den Teig

200 g Weizenmehl
1 TL Backpulver
75 g weiche Butter
75 g Zucker
1 P. Vanille Zucker

1 Ei

Für den Belag

1 Glas Stachelbeeren

Für die Füllung

1 P. Puddingpulver Vanille Geschmack
60 g Zucker

1 Becher Schmand (200 g)

1/2 l (500 ml) Milch

2 Eigelb

Für die Baiserhäubchen

2 Eiweiß

75 g Zucker

Zubereitung

1. Die Zutaten für den Boden zu einem Knetteig verarbeiten. 2/3 des Teiges auf dem Boden einer Springform (Ø 26 cm) ausrollen. Aus dem restlichen Teig eine Rolle formen, diese an den Rand der Springform legen und so andrücken, dass ein etwa 3 cm hoher Rand entsteht.
2. Die Stachelbeeren gut abtropfen lassen. Von der Milch 5 El abnehmen und damit das Puddingpulver und den Zucker anrühren. Die übrige Milch zum Kochen bringen, Topf von der Kochstelle nehmen und das angerührte Puddingpulver hineingeben. Unter ständigem Rühren kurz aufkochen lassen. Unter gelegentlichem Umrühren etwas abkühlen lassen. Schmand, Eigelb und die abgetropften Stachelbeeren unterrühren. Die Masse in die Springform füllen.
3. Auf mittlerer Schiene bei 175°C ca. 40 Minuten backen lassen.

4. **Eiweiß** mit 75 g Zucker in einer fettfreien Schüssel zu festem Schnee schlagen und mit einem Spritzbeutel kleine Häubchen auf den Kuchen setzen.

5. Bei 200°C nochmals 10 Minuten backen. Der Kuchen sollte nach dem Backen ca. 1 Stunde auskühlen, bevor die Springform gelöst werden kann.

Stachelbeertorte mit Baiser 3 Ei

1 Torte

TEIG

125 g Mehl
150 g Butter
125 g Zucker

1 Ei

2 Eigelb

50 g Speisestärke
1 Gestrichenen TI Backpulver
1 Prise/n Salz
Butter zum Einfetten.

BELAG

250 g Stachelbeeren

BAISERHAUBE

2 Eiweiß

125 g Zucker
1 Teel. Zitronensaft
Puderzucker zum Bestäuben.

Mischen Sie das Mehl mit der Speisestärke und dem Backpulver. Rühren Sie die Butter cremig und dann mit dem Zucker und dem Salz schaumig weiß.

Danach rühren Sie nacheinander das Ei, das Eigelb und das Mehl in kleinen Portionen unter.

Eine Springform von 26 cm Durchmesser fetten Sie am Boden ein und füllen den Teig ein. Den belegen Sie mit den gewaschenen und geputzten Stachelbeeren. Die Torte backen Sie dann auf der mittleren Schiene bei 175 Grad 40 Minuten im vorgeheizten Backofen.

Schlagen Sie das Eiweiß mit dem Zucker und Zitronensaft zu steifem Schnee, den Sie nach 30 Minuten Backzeit mit Hilfe einer Spritztüte dekorativ auf den Kuchen spritzen. Kurz vor Ende der Backzeit bestäuben Sie die Torte mit dem Puderzucker.

Wolkentorte mit Erdbeeren 4 Ei M

Zutaten für 1 Portionen

125 g Butter, weich

125 g Zucker

1 Pkt. Vanillezucker

4 Ei(er)

150 g Mehl

2 TI Backpulver

6 EI Milch

200 g Puderzucker

350 g Erdbeeren

4 EI Zucker

600 ml Schlagsahne

1 Pkt. Vanillezucker

3 Pkt. Sahnesteif

Zubereitung

Für den Boden:

Die Eier trennen. Die weiche Butter in Stücke schneiden, mit dem Zucker und Vanillezucker verrühren. Das Eigelb nach und nach dazugeben. Das Mehl und Backpulver sieben und mit der Milch unter den Teig rühren. Den Teig in zwei mit Backpapier ausgelegten Formen verteilen und glatt streichen.

Für Baiser:

Das Eiweiß schlagen und unter den gesiebten Puderzucker heben. 10-12 Minuten zu festem Eischnee schlagen. Die Masse auf eine Teighälfte verteilen und mit einer Spitze hochziehen. Bei 180°C ca. 30 Minuten backen und 1 Stunde auskühlen lassen.

Für die Füllung:

Die Erdbeeren putzen und, bis auf 100 g, in Würfel schneiden. Den Rest mit den 4 Ei Zucker pürieren. Die Schlagsahne mit dem Vanillezucker steif schlagen und die Erdbeeren und Püree unterheben. 15 Minuten kalt stellen.

Abgekühlte Böden lösen. Ein Boden auf eine Tortenplatte setzen und die Füllung darauf glatt streichen. Den zweiten Boden in 12 Stücke schneiden und auf die Füllung setzen. Noch mal 1 Stunde kalt stellen.

Zubereitungszeit: ca. 1 Std.

04.05.05 kleinemaus134

Kommentar von ellipirelli11 05.05.2005 13:12

Hallo Oldie1,

ich denke es heißt: mit einer "Gabel" Spitzen hochziehen, ...es nennt sich doch Wolkentorte, wir haben ein Rezept mit Stachelbeeren, dass ganz ähnlich zubereitet wird.

Ich hoffe, dies hilft dir weiter,
schönen Tag noch,

Gruß Elli

Zitronen Baiser Torte 4 Ei M

Zutaten für 1 Portionen

125 g Butter

125 g Zucker

150 g Mehl

4 Eigelb

4 Eiweiß

1 Pkt. Vanillezucker

2 TI Backpulver

2 Ei Mineralwasser

250 g Zucker

1 Tüte/n Mandeln, Blätter

2 Zitrone(n)

3 Ei Speisestärke (Maizena oder Mondamin)

125 g Zucker

$\frac{3}{4}$ Liter Sahne

Zubereitung

Zuerst mit Zucker, Butter, Mehl, Eigelb, Backpulver, Vanillezucker und Selters einen Rührteig herstellen. Diesen in 2 Springformen, Durchmesser 26 cm, die mit Backpapier belegt sind, füllen.

Dann die 4 Eiweiß steif schlagen (1 Prise Salz) mit 250 g Zucker mischen und auf beiden Böden verteilen. Je obendrauf eine Tüte Mandelblätter streuen und 20-30 Minuten bei 200 Grad backen--Umluft 180 Grad (wenn Ihr keinen Umluftherd habt nacheinander!)

Füllung : Saft von 2 Zitronen mit Wasser zu 1/4 Liter auffüllen mit 3 El. Maizena und 125 g Zucker mischen und unter Rühren aufkochen. Abkühlen, einen 3/4 Liter Sahne mit Sahnesteif steif schlagen.

Die Zitronenmasse unterziehen und auf den einen erkalteten Boden Streichen (am besten mit einem Tortenring!!!)

Den anderen Boden aufsetzen---fertig!!!!

Zubereitungszeit: ca. 45 Minuten

07.06.05 maxie

Zitronen Baiser Torte 5 Ei M

Für ca. 16 Stücke

Für den Rührteig

125 g Butter/Margarine

125 g Zucker

1 Ei

4 Eigelbe

1 Prise Salz

1 Tüte Vanille Zucker

Abrieb von 1 unbeh. Zitrone

2 El Milch

150 g Mehl

1 Tüte Backpulver

Für das Baiser

4 Eiweiß

250 g Zucker

50 g Mandelblättchen

Für die Füllung

6 Blatt weiße Gelatine

1 Vanilleschote
1/8 Liter Zitronensaft
Abrieb von 1 unbeh. Zitrone
2 Ei Zucker

2 Becher je 200 g Schlagsahne

40 g Pistazien
Puderzucker

Für den Rührteig Fett und Zucker mit den Schneebesen des Handrührgerätes gut schaumig schlagen.

Ei und Eigelb einzeln unterschlagen

Salz, Vanille Zucker, Zitronenschale und Milch zufügen.

Mehl und Backpulver mischen, dann nach und nach unterrühren

Den Teig in 2 am Boden gefettete und mit Paniermehl ausgestreute SPRINGFORMEN 26 cm Durchmesser verstreichen

Für das Baiser das Eiweiß steifschlagen, dann Zucker einrieseln lassen.

Die Baiser Masse auf die Rührteigoberfläche verteilen

Mit Mandelblättchen bestreuen

Im vorgeh. Ofen bei 180 Grad ca. 25 Minuten backen

Gasherd Stufe 2

Herausnehmen

Abkühlen lassen

Für die Füllung die Gelatine in reichlich kaltem Wasser einweichen

Die Vanilleschote der Länge nach einritzen, das Mark herausschaben

Zitronensaft und -schale, Zucker und Vanillemark aufkochen lassen

Die Gelatine ausdrücken, dann darin auflösen

Kaltstellen, bis die Masse beginnt, steif zu werden.

Die Schlagsahne steifschlagen, vorsichtig unterheben

Die Zitronen Sahne auf eine Bodenhälfte verstreichen

Die Pistazien feinhacken, darüberstreuen

Den 2. Baiser als „Deckel“ darauf setzen.

Vor dem Servieren mit Puderzucker bestäuben

Ergibt ca. 16 Stücke.

Zubereitungszeit ca. 1 Stunde ohne Wartezeit

Pro Stück ca. 1380 Joule/330 Kalorien

Zitronen Omelette Torte 8 Ei M

2 unbeh. Zitronen

Für den Teig

8 Eier .

200 g Puderzucker

Salz

50 g Stärkemehl

Für die Füllung

½ Liter Sahne

2 Päckchen Vanille Zucker

2 Päckchen Sahnesteif

Für die Verzierung

50 g Puderzucker

Die Zitronen heiß abwaschen und die Schale abraspeln.

1 Zitrone auspressen.

Für den 1. Boden 4 Eier trennen und das Eiweiß steif schlagen.

50 g Puderzucker langsam einrieseln lassen.

Alles zu einer festen Baiser Masse verschlagen.

Das Eigelb, 50 g Puderzucker, Salz, 1 El Zitronensaft zu einer cremigen Masse schlagen.

25 g Stärkemehl zufügen und verrühren.

Die Eigelb Masse zum Eischnee geben, unterheben.

Nun die Eischaum Masse in eine mit Backpapier ausgelegte Springform 26 cm Durchmesser füllen, glattstreichen.

Im vorgeh. Ofen bei 150 Grad ca. 40 Minuten backen.

Den Kuchen etwas auskühlen lassen.

Dann vorsichtig aus der Form lösen.

Auf die gleiche Art einen 2. Boden herstellen.

Die Böden auskühlen lassen.

Für die Füllung die Sahne mit dem restlichen Zitronensaft ca. 4 Ei, Vanille Zucker und Sahnesteif steif schlagen.

Die Böden mit der Sahne füllen.

Die Torte mit Puderzucker und Zitronenraspel verzieren.

Zitronen Torte Eischnee zart 2 Ei + 1 Eigelb

Ein Geschmacks Erlebnis der Superlative.

Fruchtige Zitronen Creme mit Baiser geben diesem Gebäck den besonderen Kick.

Für 8 Stück

Für den Boden

100 g Butter

50 g Puderzucker

150 g Mehl

1 Eigelb

Fett f. d. Form

Für die Creme

ca. 3 Zitronen

Abrieb von 1 unbeh. Zitrone

125 g Zucker

1 TL 5 g Butter

30 g Speisestärke

2 Eigelbe

Zum Überbacken + Verzieren

2 Eiweiß

20 g Zucker

einige Spritzer Zitronensaft

nach Belieben Limette, Zitrone und Minze f. d. Verzierung

Fett in Flöckchen und Puderzucker verrühren.

Mehl und Eigelb unterarbeiten.

Alles mit den Händen zu einem glatten Teig verkneten.

Ca. ½ Stunde kalt stellen.

Den Teig anschließend rund ca. 22 cm Durchmesser ausrollen.

In eine gefettete Springform 20 cm Durchmesser legen.

Die Ränder fest andrücken.

Den Boden mehrmals mit einer Gabel einstechen.

Nochmals ¼ Stunde kalt stellen.

Den Boden im vorgeh. Ofen bei 200 Grad ca. 12- 15 Minuten backen.

Abkühlen lassen.

Für die Creme Zitronen auspressen.

100 ml Saft abmessen.

150 ml Wasser, Zitronenschale und -Saft, Zucker und die Butter aufkochen.

Die Speisestärke mit wenig Wasser glattrühren.

In die Kochflüssigkeit rühren.

Bei schwacher Hitze ca. 5 Minuten ausquellen lassen.

Topf vom Herd nehmen.

Eigelb verquirlen.

Unter die Creme ziehen.

Creme etwas abkühlen lassen.

Auf den Teig Boden streichen.

Weitere ½ Stunde kalt stellen.

Zum Überbacken das Eiweiß steif schlagen.

Zucker dabei einrieseln lassen.

Zitronensaft kurz unterschlagen.

Torte aus der Form lösen.

Mit dem Eischnee einstreichen.

Dann im vorgeh. Ofen bei 225 Grad ca. 6 -8 Minuten goldbraun überbacken.

Nach Belieben mit Limette, Zitrone und Minze verziert servieren.

Zubereitungszeit ca. 40 Minuten

Backen ca. 20 Minuten

Warten ca. 2 Stunden

Gesamt ca. 3 Stunden

Pro Stück ca. 300 Kalorien

So gelingt der Eischnee

Für Eischnee muss das Eiweiß sauber vom Eigelb getrennt werden. Fettfreie Schüssel und Schneebesen verwenden, da der Schnee sonst nicht fest wird.

Zitronen Torte mit Baiserhaube 3 Ei + 2 Eiweiß M

50 g Mandelstifte

2 Eiweiß

375 g Zucker

200 g Mehl

1 Päckchen Vanille Zucker

1 Prise Salz

100 g Butter oder Margarine

3 Eier

12 Blatt weiße Gelatine

4 unbehandelte Zitronen

400 g Schlagsahne

1. Mandeln rösten. Eiweiß sehr steif schlagen, dabei 100 g Zucker einrieseln lassen. Backblech mit Backpapier auslegen und die Baisermasse darauf zu einem Kreis (ca. 22 cm) verstreichen. Mit einem Löffel kleine Spitzen hochziehen und die gerösteten Mandelstifte auf den Baiser streuen. Baiser im vorgeheizten Backofen bei 75 °C 3 4 Stunden trocknen lassen. Auskühlen lassen.

2. Mehl, 75 g Zucker, Vanille Zucker, Salz, Fett und 1 Ei zu einem glatten Teig verkneten. Auf einem Springformboden (22 cm) ausrollen. Im heißen Backofen bei 200 °C 20 -25 Minuten goldbraun backen. Anschließend auskühlen lassen.

3. Gelatine einweichen. Von 2 Zitronen die Schale abreiben. Alle Zitronen auspressen. Zitronensaft mit kaltem Wasser auf 1/4 Liter Flüssigkeit auffüllen. Übrige Eier trennen. Eigelb, restlichen Zucker und Zitronenschale cremig schlagen, Den Zitronensaft unter Rühren zugießen. Gelatine ausdrücken, auflösen und unter die Zitronen Ei Masse rühren. Die Creme kühl stellen.

4. Eiweiß und Sahne getrennt steif schlagen und, sobald die Zitronencreme fest zu werden beginnt, unterheben. Den Mürbeteigboden auf den Springformboden legen und den Rand darum schließen. Zitronencreme darauf geben, glatt streichen und ca. 1 Stunde kühl stellen. Springformrand entfernen. Den Baiserboden auf die Zitronencreme legen und servieren.

Für ca. 12 Stücke

Zubereitung ca. 1 1/2 Stunden (ohne Warte- und Trockenzeit)

Zwetschgen Baiser Torte 4 Ei M

500 g Zwetschgen
125 g Butter oder Margarine
225 g Zucker
1 Päck. Vanille Zucker

4 Eier

175 g Mehl
1 TI Backpulver

1- 2 EI Milch

Fett und Paniermehl für die Form
1/2 TI gemahlener Zimt
1 EI Zitronensaft
2 EI Mandelblättchen

1. Die Zwetschgen in Hälften schneiden und entsteinen. Weiches Fett, 100 g Zucker und Vanille Zucker schaumig rühren. **2 Eier trennen**. Eiweiß beiseite stellen. Eigelb und 2 Eier nach und nach unter die Masse rühren. Mehl und Backpulver mischen, darauf sieben und verrühren. Milch unterrühren.

2. Teig in einer gefetteten, mit Paniermehl ausgestreuten Springform (26 cm Ø) glatt streichen. Zwetschgen darauf verteilen, mit gemahlenem Zimt bestäuben. Im vorgeheizten Backofen bei 200 °C auf der unteren Schiene ca. 30 Minuten backen.

3. Eiweiß steif schlagen, Zitronensaft zufügen. Den restlichen Zucker einrieseln lassen. Den Kuchen aus dem Backofen nehmen und den Eischnee darauf verteilen. Weitere 10 Minuten backen. Inzwischen Mandelblättchen in einer Pfanne rösten, Kuchen herausnehmen. Auf einem Kuchengitter auskühlen lassen. Mit Mandelblättchen bestreut servieren.

Ergibt ca. 12 Stücke Zubereitung ca. 1 Std.

kcal/Stück ca. 270 Fett/Stück ca. 12 g

INFO BAISER

>Damit Baiser sicher gelingt, darf keine Spur Fett an den Arbeitsgeräten haften. Zuerst das Eiweiß steif schlagen, und zwar so steif, dass der

Schnitt eines Messers sichtbar bleibt. Dann Zitronensaft und Zucker unter Rühren langsam zufügen und so lange weiterschlagen, bis sich der ganze Zucker vollständig gelöst hat.

Avanti Nr. 34/02

Torten Frisch Quark + Käse

Fruchtig frische Tränchentorte 4 Ei M

Zutaten für 12 Portionen

Für den Teig:

150 g Mehl (Weizenmehl)

1 TI Backpulver

75 g Zucker

1 Pck. Vanillezucker

1 Ei(er)

50 g Butter

Für den Belag:

500 g Quark (Magerquark)

1 Dose/n Mandarine(n)

150 g Zucker

1 Pck. Vanillezucker

3 Eigelb

1 Pck. Puddingpulver, Vanille

100 ml Öl

3 TI Zitronensaft

250 ml Milch

Für den Baiserbelag:

3 Eiweiß

100 g Zucker

Mehl und Backpulver in eine Rührschüssel sieben. Zucker, Vanillezucker, Ei und Butter hinzufügen. Mit den Knethaken durcharbeiten. Anschließend noch mal etwas von Hand kneten. 15 Minuten kalt stellen. Anschließend eine gefettete 26 er Springform damit auslegen und einen ca. 4 cm hohen Rand machen.

Für den Belag Mandarinen gut abtropfen lassen. Quark, Zucker, Vanille, Eigelb, Puddingpulver, Öl, Milch und Zitronensaft gut verrühren. Mandarinen unter die Quarkmasse heben und diese auf dem Boden verteilen.

Im vorgeheizten Backofen bei 180° 60 Minuten auf mittlerer Schiene backen.

Für die Baisermasse Eiweiß mit dem Zucker steif schlagen. Torte nach den 60 Minuten aus dem Ofen nehmen und die Baisermasse wellenförmig darauf streichen und auf der oberen Schiene nochmals 10 Minuten, bis das Baiser Farbe genommen hat, backen.

Die Torte aus der Form lösen und auf einem Kuchengitter völlig erkalten lassen. Die typischen Tränchen bilden sich erst, wenn die Torte völlig ausgekühlt ist.

Zubereitungszeit: ca. 20 Minuten

03.04.04 Lollipop

Goldtröpfchen Torte I 4 Ei M

Zutaten für 16 Portionen

200 g Mehl

75 g Zucker

150 g Zucker

100 g Zucker

75 g Butter, kalt

4 m.-große Ei(er)

1 Tl, gest. Backpulver

1 Prise Salz

750 g Quark, mager

1.5 Pkt. Puddingpulver

1 Pkt. Vanillezucker

½ Zitrone(n) davon der Saft

150 ml Öl (Sonnenblumenöl)

½ Liter Milch

Mehl, 75 g Zucker, Butter in Flöckchen, 1 Ei, Backpulver und Salz verkneten. Ca. 30 Minuten kühl stellen. 2/3 Teig als Boden in eine mit Backpapier ausgelegte Springform (26 cm) drücken. Restlichen Teig zu einer Rolle formen und am Formrand ca. 4 cm hoch andrücken. 3 Eier trennen. Quark, 150 g Zucker, Puddingpulver, Eigelb, Vanillezucker, Zitronensaft und Öl verrühren. Unter Rühren Milch in kleinen Mengen zugeben, bis eine dünnflüssige Masse entsteht. Masse auf den Teig in die Form streichen. Im vorgeheizten Backofen (E - Herd 200°) 45 - 50 Minuten backen. Eiweiß steif schlagen. 100 g Zucker dabei einrieseln lassen. Baiser auf den noch heißen Kuchen streichen. Bei 175° weitere ca. 20 Minuten backen. Mit der Gabel viele Male einstechen, damit die Goldtröpfchen beim Abkühlen herauskommen.

Zubereitungszeit: ca. 1 Std. 15 Minuten
27.05.01 Hilda

Goldtröpfchen Torte II 4 Ei M

Zutaten für 16 Portionen

200 g Mehl
1 TI Backpulver
325 g Zucker
75 g Butter, kalte

4 Ei(er)

1 Prise Salz
Fett, für die Form

750 g Quark (Magerquark)

1 Pck. Vanillezucker
Pck. Puddingpulver
½ Zitrone(n), den Saft
150 ml Öl (Sonnenblumenöl)

½ Liter Milch

Zubereitung

Mehl, Backpulver, 75 g Zucker, Butter in Flöckchen, 1 Ei und Salz zu einem glatten Teig verkneten. Ca. 30 Minuten kalt stellen. +
2/3 Teig als Boden in eine gefettete Springform (26cm Durchmesser) drücken. Rest Teig zu einer Rolle formen und am Formrand ca. 4cm hoch andrücken.

3 Eier trennen. Quark, 150 g Zucker, Vanillin-Zucker, Puddingpulver, Eigelb, Zitronensaft und Öl verrühren. Unter Rühren Milch in kleinen Mengen zugeben, bis eine dünnflüssige Masse entsteht. Quark-Masse auf den Teig in die Form streichen.

Im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 200 Grad /Umluft: 175/Gas: Stufe3)
45-50 Minuten backen.

Eiweiß steif schlagen. 100 g Zucker dabei einrieseln lassen. Baiser auf die heiße Torte streichen. Bei 175 Grad/Umluft: 150/Gas Stufe 3 weitere ca. 20 Minuten backen. Mit der Gabel viele Male einstechen, damit die "Goldtröpfchen" beim Auskühlen herauskommen.

Brennwert p. P.: 320

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten

10.04.03 Alicia05

Goldtröpfchen Torte III 4 Ei M

Käsetorte

Zutaten für 1 Portionen

200 g Mehl

1 TI Backpulver

75 g Zucker

75 g Butter, kalt

4 Ei(er), trennen

1 Prise Salz

750 g Quark (Magerquark)

1 Pck. Vanillezucker

1 Pck. Puddingpulver

Zitronensaft einer halben Frucht

150 ml Öl (Sonnenblumenöl)

½ Liter Milch

Fett für die Form

Zubereitung

Mehl, Backpulver, 75 g Zucker, Butter, 1 Ei und eine Prise Salz zu einem glatten Teig verkneten (Mürbeteig). Diesen ca. eine halbe Stunde im Kühlschrank kalt stellen.

Quarkmasse:

3 Eigelb,

Quark,

150 g Zucker,

1 P. Vanillezucker,

1 Puddingpulver,

Saft von einer 1/2 Zitrone,

150 ml Sonnenblumenöl und

1/2 Liter Milch verrühren.

Zuerst den Mürbeteig in eine gefettete 26er Springformgeben und darüber die Quarkmasse verteilen.

Im vorgeheizten Backofen bei 200° C Umluft oder auf Gas Stufe 3 ungefähr 45-50 Minuten backen. Bevor die Backzeit um ist, das Eiweiß steif

schlagen und dabei den restlichen 100 g Zucker einrieseln lassen. Den Baiser nun auf die heiÙe Torte geben und weitere 20 Minuten bei 150° C Umluft oder Gas 2 Stufe backen.

Die Goldtröpfchen bilden sich, indem der Kuchen kalt wird. Am besten ist es, den Baiser nicht glatt auf die Quarkmasse zu streichen, da sich dann nicht so viele Tröpfchen bilden.

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten
09.02.06 colibri_1906

Hüttenkäsetorte 7 Ei + 1 Eigelb M

Wiener Boden:

50 g geschmolzene Butter

100 g Mehl

4 Ei

180 g Zucker

1 Prise Salz

Mürbeteig:

60 g Butter

30 g Puderzucker

1 Prise Salz

½ Vanilleschote (Mark)

1 Eigelb

90 g Mehl

Baiserbrösel:

3 Eiweiß

300 g feinen Zucker

Hüttenkäsesahne:

100 ml Sahne

70 g Zucker

2 EL Zitronensaft

3 Eigelb

7 Blatt Gelatine

200 g Hüttenkäse

100 g Magerquark

400 ml Sahne

Außerdem:

80 g Vollmilch-Kuvertüre

Teig rühren und in eine gefettete Springform füllen. Im vorgeheizten Backofen bei 170° C 25 bis 30 Minuten backen.

Mürbeteig kneten und über Nacht ruhen lassen. Dann in eine Springform drücken und dabei den Rand etwas hochziehen. Im vorgeheizten Backofen bei 160° C 20 Minuten backen.

Eiweiß steif schlagen, dabei den Zucker einrieseln lassen. Auf ein Backblech streichen und bei 80° bis 90° C 4 bis 5 Stunden trocknen lassen. Nach dem Erkalten zerbröseln.

Wiener Boden einmal durch schneiden. Kuvertüre schmelzen, auf den Mürbeteigboden streichen und einen Wiener Boden darauf legen. Mit einem Tortenring umschließen.

Sahne mit Zucker aufkochen. Zitronensaft und Eigelb unterrühren und die eingeweichte, ausgedrückte Gelatine darin auflösen. Hüttenkäse und Magerquark unterziehen. Zuletzt die steif geschlagene Sahne unterheben. Die Hälfte der Masse in dem Tortenring verteilen, zweiten Boden auflegen und die restliche Masse darauf glatt streichen. Für 2 bis 3 Stunden kühl stellen. Tortenring lösen und die Torte mit den Baiserbröseln bestreuen.

Käse Baiser Torte 4 Ei M

a la Floo's Omi

Zutaten für 1 Portionen

Für den Boden:

200 g Mehl

75 g Zucker

1 Eigelb,

75 g Butter

1 TL Backpulver

1 Prise Salz

Für die Füllung:

500 g Quark

150 g Zucker

1 Pck. Puddingpulver, Vanille

1 Pck. Vanillezucker

1 Eigelb

2 Ei(er)

½ Liter Milch

½ Tasse/n Öl

1 Prise Salz

etwas Zitronensaft

300 g Obst (Rhabarber, Pfirsiche, Erdbeeren, Aprikosen, Birnen, Äpfel, Rosinen, Sauerkirschen...)

Für den Baiserbelag:

2 Eiweiß

4 El Puderzucker

Die Teigzutaten gut verkneten. Eine Springform ausfetten und dann den Boden mit dem Teig bedecken.

Den Rhabarber (oder anderes Obst) sehr fein schneiden und den Boden damit bedecken. Evtl. Marmelade darauf verteilen.

Die Füllungszutaten sehr gut miteinander verrühren und darüber geben. Alles bei 200° Ober-Unterhitze ca. 45 Min backen.

Den Baiser herstellen: Eiweiß steif schlagen und Puderzucker unterheben. Dann auf dem Kuchen verteilen und weitere 10-15 Min backen.

Sehr gut auskühlen lassen --- auch im Kühlschrank mind. 2 Std., damit die Füllung gut auskühlen kann.

Zubereitungszeit: ca. 25 Minuten

25.08.05 floo

Käse Sahne Baiser Torte 2 Ei + 2 Eigelb M

1 Ei,

75 g Zucker,

200 g Mehl,

1 TI Backpulver,

Belag

500 g Magerquark,

150 g Zucker,

1 Ei,

2 Eigelb,

die Eiweiß aufbewahren,

1 Tas Öl,

1 Pkg Vanillepudding,

1 Pkg Vanillezucker,

Saft von einer Zitrone,

½ L Milch,

1 Pkg Mandelblättchen,

Die Zutaten für den Teig verrühren und in einer Springform verteilen. Den Rand ca. 2 cm hochziehen. Die Zutaten für den Belag verrühren und auf den Teig geben. 60 Min bei 190°C backen. 10 Min vor Ende der Backzeit die Eiweiß mit 2 El Zucker steif schlagen und auf dem Belag verteilen. Mit 1 Pkg Mandelblättchen bestreuen. Nach Ende der Backzeit noch 15 Min im abgestellten Herd stehen lassen.

Mandarinen Quark Torte 4 Ei M

mit Baiserhäubchen

70 g Margarine,

70 g Zucker,

1 Tüte. Vanillezucker,

1 Ei,

½ TI Backpulver,

150 g Mehl

Margarine, Zucker, Vanillezucker und Ei schaumig rühren, Mehl und Backpulver mischen und unter die Margarinemischung rühren bis alles ein cremiger Teig ist, in eine gefettete Springform füllen

500 g Quark,

100 g Zucker,

1 Ei,

2 Eigelb,

1 Tüte Vanillezucker,
1 Ta. Öl,

¼ l Milch,

1 Dose. Mandarinen,
1 Tüte. Mandelsplitter,

2 Eiweiß alles,

bis auf die Mandarinen, gut miteinander verrühren und auf den Boden geben, die abgetropften Mandarinen darauf geben und mit den Mandelsplittern bestreuen, steif schlagen für die Baiserhaube

Im vorgeheizten Backofen bei 200°C ca. 40 min backen,

dann das steifgeschlagene Eiweiß als kleine Häufchen auf dem gebackenen Kuchen verteilen und noch 20 min backen.

Quarktorte mit Baiserdecke 3 Ei + 2 Eigelb M

Zutaten für ca. 12 Stücke

200 g Mehl
1 TI Backpulver
285 g Zucker
180 g Butter

2 Eigelb

1 Prise Salz

260 ml Milch

3 Eier

600 g Quark

1 Pck. Vanillepuddingpulver

250 ml Sahne

1. Mehl, Backpulver, 80 g Zucker, 100 g kalte Butter, Eigelbe, Salz, 1 Ei Milch verkneten, Kühl stellen.

2. Ofen auf 180 Grad vorheizen. Eine gefettete Springform (Ø 26 cm) mit dem Teig auskleiden. **Die Eier trennen**. Quark, 80 g weiche Butter, 125 g Zucker, Eigelbe verrühren. Das Puddingpulver mit 4 Ei Milch glatt rühren, unterziehen. Restliche Milch und Sahne ebenfalls einrühren.

3. Masse auf den Teigboden geben, ca. 50 Min. backen. Eiweiß mit 80 g Zucker steif schlagen, auf dem Kuchen verteilen. In 10 Min. fertig backen.

Zubereitung ca. 40 Min.

Backen ca. 60 Min.
Glücks Revue Nr. 41/03

Rhabarber Käsetorte mit Baiser 4 Ei M

Zutaten für 1 Portionen

Für den Teig:

250 g Mehl
125 g Butter
75 g Zucker
50 ml Wasser
1 Prise Salz

Für den Belag:

1.25 kg Rhabarber
4 Ei Zucker

Für die Creme:

4 Eigelb

125 g Zucker
1 Pck. Vanille Zucker

500 g Quark (Magerquark)

200 g Sauerrahm

1 Pck. Puddingpulver, Vanille

1 Becher Sahne

Für den Baiserbelag:

3 Ei Zucker

4 Eiweiß

Für den gerührten Mürbteig Butter mit Zucker und Salz schaumig schlagen und Mehl und Wasser nach und nach darunter rühren, bis ein weicher Knetteig entsteht.

Diesen dann auswellen und eine gefettete Springform mit hohem Rand damit auslegen. Kalt stellen.

Rhabarber in kleine Stücke schneiden, mit dem Zucker vermengen und ziehen lassen.

Dann die Rhabarberstücke auf dem Teig verteilen.

Eigelb mit Zucker dick-cremig schlagen, dann Quark, Sauerrahm und Vanillepuddingpulver einrühren. Sahne leicht anschlagen und unterheben. Auf den Rhabarber geben.

Dann den Kuchen bei 175 Grad ca. 45 Minuten backen.

Für das Baiser Eiweiß mit Zucker steif schlagen auf den heißen Kuchen geben.

Dann nochmals ca.30-35 Minuten bei 150 Grad weiterbacken.

Brennwert p. P.: 310

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten

28.08.05 alina1st

Rhabarber Torte mit Quarkguss 4 Ei M

Zutaten für 12 Portionen

250 g Mehl

125 g Butter, kalt

125 g Zucker

150 g Zucker

80 g Zucker

1 Pkt. Vanillezucker

4 m.-große Ei(er)

1 Prise Salz

1 kg Rhabarber

500 g Quark (Magerquark)

2 Pkt. Puddingpulver

½ Liter Milch

150 ml Öl

1 Pkt. Sahnesteif

2 Ei Haselnüsse

Puderzucker zum Bestäuben

250 g Mehl,

Butter in Flöckchen,

125 g Zucker,

Vanillezucker,

1 Ei und

Salz zu einem glatten Teig verkneten.

In Folie wickeln und

ca. 30 Minuten in den Kühlschrank legen.

Inzwischen Rhabarber putzen, waschen und in kleine Stückchen schneiden.

Für den Guss

3 Eier trennen.

Eigelb und

150 g Zucker hellcremig schlagen.

Quark glatt unterrühren.

Puddingpulver mit Öl und Milch unterrühren (der Quarkguss ist recht flüssig, er wird aber beim Backen fest).

Gut die Hälfte Mürbeteig auf wenig Mehl in Springformgröße (ca. 28 cm) rund ausrollen. In die gefettete Form legen. Rest Teig zu 2 dünnen Rollen formen. Rollen rund herum an den Formrand drücken. Boden mit Sahnefestiger und Haselnüssen bestreuen. Den Rhabarber darauf verteilen.

Quarkguss gleichmäßig auf den Rhabarber gießen. Kuchen im vorgeheizten Backofen (E - Herd 200°) zunächst 50 Minuten backen. Für das Baiser Eiweiß steif schlagen, 80 g Zucker einrieseln lassen. Weiterschlagen, bis der Zucker gelöst ist. In einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen. Kuchen herausnehmen. Tuffs oder Locken darauf spritzen. Bei gleicher Temperatur ca. 10 Minuten backen. Kuchen herausnehmen, auskühlen. Mit Puderzucker bestäuben.

Zubereitungszeit: ca. 1 Std. 20 Minuten

08.05.01 Hilda

Kommentar von Phinola 03.08.2004 15:51

Super Rezept....

in Ermangelung von Rhabarber (gibt es im August leider nicht mehr) habe ich das Ganze mit Stachelbeeren gemacht:

500 g Stachelbeeren mit 7 Esslöffel Rum und 7 Esslöffel Zucker mischen, mit Wasser knapp bedecken und ca. 10 Minuten köcheln lassen. Abgießen, abtropfen und abkühlen lassen.

Eine Hälfte der Quarkmischung auf den Boden geben, dann die Stachelbeeren darauf verteilen und den Rest der Mischung oben drauf.

Rest wie gehabt.

Der Kuchen schmeckt super und sieht sehr gut aus

Rote Grütze Torte 5 Ei M

200 ml Schlagsahne

Rührteig:

125 g Butter,
100 g Zucker,
1 Tüte Vanillezucker,

3 Eier,

2 Eigelb,
250 g Mehl,
2 TL Kakaopulver,
3 gestr. TL Backpulver

Baisermasse:

2 Eiweiß,
100 g Zucker

Belag:

5 Blatt weiße Gelatine,

500 g Magerquark,
4 EL Zucker,
abgeriebene Schale und Saft einer 0,5 Zitrone,
250 g Rote Grütze

Butter mit Mixer geschmeidig rühren, nach und nach Zucker und Vanillezucker unterrühren. Eier und Eigelb nach und nach unterrühren, Mehl mit Kakao und Backpulver mischen, sieben, abwechselnd portionsweise mit 4 EL von der Sahne auf mittlerer Stufe unterrühren. Teig in eine Springform (26 cm) geben und glatt streichen. Bei 180 Grad ca. 20 min. backen. Form auf Kuchenrost stellen und den Boden etwas abkühlen lassen. Für die Baisermasse Eiweiß steif schlagen, nach und nach Zucker unterrühren. Baisermasse auf den vorgebackenen Boden streichen. Form wieder auf dem Rost in den Backofen schieben und den Boden bei 180 Grad ca. 15 min. fertig backen. Form auf den Kuchenrost stellen, etwas abkühlen lassen, danach aus der Form raus und ganz erkalten lassen. Den Boden einmal waagrecht durchschneiden. Für die Füllung Gelatine im kalten Wasser nach Packungsanleitung einweichen. Quark, Zucker, Zitronenschale und -saft zu einer geschmeidigen Masse verrühren, Rote Grütze unterrühren. Die ausgedrückte Gelatine in einem Topf unter Rühren erwärmen, bis sie völlig aufgelöst ist, leicht abkühlen lassen. 3 EL der Quark-Grütze-Masse zur Gelatine geben. Dann alles zur restlichen Quark-Grütze-Masse geben und gut verrühren, kalt stellen. Restliche Sahne steif schlagen. Wenn die Quark-Grütze-Masse beginnt dicklich zu werden, Sahne unterheben. Den unteren Boden auf eine Platte legen, den Tortenring darum stellen, Quark-Grütze-Masse auf den Boden geben und glatt streichen. Den oberen Boden (mit der gebackenen Baisermasse) darauf legen und vorsichtig andrücken. Die Torte ca. 3 Std. kalt stellen.

Sahnetorte mit Mascarponecreme 4 Ei M

Zutaten für 16 Portionen

4 m.-große Ei(er)

255 g Zucker
½ Flasche Bittermandelöl
100 g Mehl
130 g Speisestärke
2 TI Backpulver
50 g Mandeln, gemahlene
75 g Baiser
1 Glas Schattenmorellen
1 Pck. Vanille Zucker
3 Ei Amaretto
2 Zitrone(n)

500 g Mascarpone

150 g saure Sahne

1 TI Puderzucker

Zubereitung

Eier trenne. Eiweiß und 4 Esslöffel Wasser steif schlagen. 125 g Zucker einrieseln lassen. Aroma hinzufügen. Eidotter einzeln unter rühren. Mehl, 100 g Stärke, Backpulver und Mandeln unterheben. In eine Springform geben und 30-35 min. backen (E-Herd 175°/ Umluft 150).

Baiser bröseln. Kirschen abtropfen lassen, Saft auffangen. Rest Speisestärke und 7-8 Ei Kirschsafte glatt rühren. Übrigen Saft, 30 g Zucker, Vanille Zucker aufkochen. Speisestärke in den Saft rühren und kurz aufkochen. Kirschen hinzufügen und etwas abkühlen lassen.

Biskuit zweimal durchschneiden. Böden mit Likör beträufeln. Kompott auf den unteren Boden verteilen. Mit dem zweiten Boden bedecken und ca. 1 Std. kühl stellen.

Zitronenschale abreiben, Saft auspressen. Mascarpone, saure Sahne, Rest Zucker, Zitronensaft und -schale verrühren. Sahne steif schlagen. Sahne und Creme verrühren und ein gutes Drittel auf den zweiten Boden streichen. Mit dem letzten Boden bedecken.

Torte mit der restliche Creme rundherum bestreichen, mit dem zerbröselten Baiser bestreuen und leicht andrücken. Torte ca. 2 Std. kühl stellen und mit Puderzucker bestäuben.

Brennwert p. P.: 400

Zubereitungszeit: ca. 1 Std. 30 Minuten

31.12.04 Ankemaus

Wiener Käsetorte 4 Ei M

Zutaten für 1 Portionen

200 g Mehl
1 TI Backpulver
75 g Zucker
50 g Butter

1 Ei(er)

500 g Quark
150 g Zucker

3 Eigelb

1 Pkt. Puddingpulver, Vanille
3 TI Zitronensaft

500 ml Milch

3 Eiweiß

75 g Zucker
Fett für die Form

Zubereitung

Einen Knetteig aus Mehl, Backpulver, Zucker, Butter und Ei herstellen. Etwas kalt stellen, dann in eine gefettete 26-er Springform geben, am Rand leicht andrücken.

Für den Belag die folgenden Zutaten verrühren: Quark, Zucker, Eigelb, Puddingpulver, Zitronensaft und Milch (wird sehr dünnflüssig). Dann die Quarkmasse auf den Boden geben.

Die Backzeit beträgt bei 180°C 60 Minuten.

Aus 3 Eiweiß und 75 g Zucker einen Baiser (nicht zu steif) schlagen und 10 Minuten vor Backende auf den Kuchen streichen.

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten

22.12.04 quiltina

Torten Frisch Rhabarber

Petras Rhabarber Baiser Torte 5 Ei M

Zutaten für 16 Portionen

125 g Butter oder Margarine

125 g Zucker

1 Ei(er)

4 Eigelbe

1 Prise Salz

1 Pck. Vanillezucker

1 Zitrone(n) - Schale, abgerieben

2 EI Milch

150 g Mehl

½ Pck. Backpulver

4 Eiweiß

125 g Zucker

9 Blatt Gelatine, weiße

225 g Gelee (schwarzer Johannisbeergelee)

400 g Schlagsahne

2 Pck. Vanillezucker

1 EI Pistazien, gemahlen

Zubereitung

Für den Teig Fett und Zucker schaumig schlagen. Ei und Eigelbe unterrühren. Salz, Vanillezucker, Zitronenschale und Milch zufügen. Mehl und Backpulver mischen und nach und nach unterrühren. Teig in zwei am Boden gefettete und mit Paniermehl ausgestreute Springformen (26 cm Durchmesser) verstreichen.

Für das Baiser Eiweiße steif schlagen und dabei den Zucker einrieseln lassen. Weiterschlagen, bis der Zucker vollständig aufgelöst ist. Baisermasse auf beide Rührteigböden verteilen. Im heißen Backofen bei 150 Grad Umluft ca. 25 Minuten backen.

Gelatine einweichen. Rhabarber putzen, in kleine Stücke schneiden. Gelee erhitzen. Rhabarber darin dünsten. Etwas abkühlen lassen. Gelatine ausdrücken und im heißen Gelee auflösen. Kalt stellen, bis die Masse fest zu werden beginnt. Sahne und Vanille Zucker steif schlagen, unter den Rhabarber heben. Um einen Baiserboden den Springformrand schließen. Füllung darauf verstreichen. Zweiten Baiserboden darauf setzen. Nochmals kalt stellen. Mit Pistazien bestreuen.

Brennwert p. P.: 320

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten

02.09.03 snoopy99

Rhabarber Baiser Torte 2 Ei + 2 Eiweiß

Zutaten für 1 Portionen

500 g Rhabarber

125 g Butter

225 g Zucker

1 Pck. Vanille Zucker

1 Zitrone(n), unbehandelt, die abgeriebene Schale

1 Prise Salz

2 Ei(er) (Größe M)

150 g Mehl

1 TI Backpulver

50 g Stärkemehl

2 Eiweiß

1 El Zitronensaft

Puderzucker

Fett und Mehl für die Form

Zubereitung

Rhabarber in Scheiben schneiden. Fett, 15 g Zucker und Vanille Zucker cremig rühren. Zitronenschale und Salz zufügen. Die Eier einzeln unterrühren. Mehl, Backpulver und Stärke mischen, darauf sieben und unterrühren.

Eine Springform (26 cm) fetten und mit Mehl ausstäuben. Den Teig darin glatt streichen. Rhabarber darauf verteilen. Im vorgeheizten Backofen (E-Herd 175°C, Umluft 150°C) ca. 45 Minuten backen.

Nach 25 Minuten Backzeit Eiweiß steif schlagen und 100 g Zucker dabei einrieseln lassen. Den Zitronensaft zum Schluss unterrühren. Baisermasse sofort locker auf den Kuchen streichen, dabei drum herum einen ca. 2 cm breiten Rand frei lassen. Kuchen fertig backen und noch 5 Minuten im ausgeschalteten Backofen stehen lassen.

Herausnehmen und auf einem Kuchengitter abkühlen lassen. Aus der Form lösen und mit Puderzucker bestäubt servieren.

Brennwert p. P.: 180

Zubereitungszeit: ca. 35 Minuten

06.02.06 KleinRuh

Rhabarber Käsetorte mit Baiser 4 Ei M

Zutaten für 1 Portionen

Für den Teig:

250 g Mehl
125 g Butter
75 g Zucker
50 ml Wasser
1 Prise Salz

Für den Belag:

1.25 kg Rhabarber
4 El Zucker

Für die Creme:

4 Eigelb

125 g Zucker
1 Pck. Vanille Zucker

500 g Quark (Magerquark)

200 g Sauerrahm

1 Pck. Puddingpulver, Vanille

1 Becher Sahne

Für den Baiserbelag:

3 El Zucker

4 Eiweiß

Für den gerührten Mürbteig Butter mit Zucker und Salz schaumig schlagen und Mehl und Wasser nach und nach darunter rühren, bis ein weicher Knetteig entsteht.

Diesen dann auswellen und eine gefettete Springform mit hohem Rand damit auslegen. Kalt stellen.

Rhabarber in kleine Stücke schneiden, mit dem Zucker vermengen und ziehen lassen.

Dann die Rhabarberstücke auf dem Teig verteilen.

Eigelb mit Zucker dick-cremig schlagen, dann Quark, Sauerrahm und Vanillepuddingpulver einrühren. Sahne leicht anschlagen und unterheben. Auf den Rhabarber geben.

Dann den Kuchen bei 175 Grad ca. 45 Minuten backen.

Für das Baiser Eiweiß mit Zucker steif schlagen auf den heißen Kuchen geben.

Dann nochmals ca.30-35 Minuten bei 150 Grad weiterbacken.

Brennwert p. P.: 310

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten

28.08.05 alina1st

Rhabarber Torte mit Baiser 4 Ei

Zutaten für 1 Portionen

4 m.-große Ei(er)

100 g Butter / Margarine, weiche

100 g Zucker

200 g Zucker

1 Pkt. Vanille Zucker

1 Prise Salz

250 g Mehl

1 Tl, gestr. Backpulver

Fett, für die Form

3 El Speisestärke

750 g Rhabarber

1 El Puderzucker, zum Bestäuben

Zubereitung

Eier trennen. Fett, 100 g Zucker, Vanille Zucker und Salz cremig rühren. Eigelb nach und nach unterrühren. Mehl und Backpulver mischen und mit den Knethaken des Handrührgerätes rasch unterkneten.

Ca. 2/3 Teig auf einem gefetteten Springformboden (26 cm Ø) ausrollen. Formrand darum schließen. Rest Teig zu einer Rolle formen und ca. 4 cm hoch an den Rand drücken. Den Boden mit einer Gabel mehrmals einstechen. Springform ca. 20 Minuten kühl stellen.

Inzwischen Rhabarber putzen, waschen und abtrocknen. Dicke Stangen evtl. abziehen. Rhabarber in ca. 1 cm breite Scheiben schneiden und mit der Stärke mischen.

Eiweiß mit sauberem Schneebesen steif schlagen, dabei 200 g Zucker einrieseln lassen. Rhabarber vorsichtig unter das Baiser heben. In die Form füllen.

Rhabarber-Baisermasse mit einem Teigschaber glatt streichen. Torte im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 175 °C / Umluft: 150 °C / Gas: Stufe 2) 60-65 Minuten backen. Falls das Baiser leicht braun wird, Torte in den letzten 20 Minuten tiefer setzen oder abdecken.

In der Form auskühlen lassen, herauslösen und mit Puderzucker bestäuben.

Zubereitungszeit: ca. 45 Minuten

17.08.05 marla21

Rhabarber Torte mit Quarkguss 4 Ei M

Zutaten für 12 Portionen

250 g Mehl

125 g Butter, kalt

125 g Zucker

150 g Zucker

80 g Zucker

1 Pkt. Vanillezucker

4 m.-große Ei(er)

1 Prise Salz

1 kg Rhabarber

500 g Quark (Magerquark)

2 Pkt. Puddingpulver

½ Liter Milch

150 ml Öl

1 Pkt. Sahnesteif

2 Ei Haselnüsse

Puderzucker zum Bestäuben

250 g Mehl,

Butter in Flöckchen,

125 g Zucker,

Vanillezucker,

1 Ei und

Salz zu einem glatten Teig verkneten.

In Folie wickeln und

ca. 30 Minuten in den Kühlschrank legen.

Inzwischen Rhabarber putzen, waschen und in kleine Stückchen schneiden.

Für den Guss

3 Eier trennen.

Eigelb und

150 g Zucker hellcremig schlagen.

Quark glatt unterrühren.

Puddingpulver mit Öl und Milch unterrühren (der Quarkguss ist recht flüssig, er wird aber beim Backen fest).

Gut die Hälfte Mürbeteig auf wenig Mehl in Springformgröße (ca. 28 cm) rund ausrollen. In die gefettete Form legen. Rest Teig zu 2 dünnen Rollen formen. Rollen rund herum an den Formrand drücken. Boden mit Sahnefestiger und Haselnüssen bestreuen. Den Rhabarber darauf verteilen.

Quarkguss gleichmäßig auf den Rhabarber gießen. Kuchen im vorgeheizten Backofen (E - Herd 200°) zunächst 50 Minuten backen. Für das Baiser Eiweiß steif schlagen, 80 g Zucker einrieseln lassen. Weiterschlagen, bis der Zucker gelöst ist. In einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen. Kuchen herausnehmen. Tuffs oder Locken darauf spritzen. Bei gleicher Temperatur ca. 10 Minuten backen. Kuchen herausnehmen, auskühlen. Mit Puderzucker bestäuben.

Zubereitungszeit: ca. 1 Std. 20 Minuten

08.05.01 Hilda

Kommentar von Phinola 03.08.2004 15:51

Super Rezept....

in Ermangelung von Rhabarber (gibt es im August leider nicht mehr) habe ich das Ganze mit Stachelbeeren gemacht:

500 g Stachelbeeren mit 7 Esslöffel Rum und 7 Esslöffel Zucker mischen, mit Wasser knapp bedecken und ca. 10 Minuten köcheln lassen. Abgießen, abtropfen und abkühlen lassen.

Eine Hälfte der Quarkmischung auf den Boden geben, dann die Stachelbeeren darauf verteilen und den Rest der Mischung oben drauf.

Rest wie gehabt.

Der Kuchen schmeckt super und sieht sehr gut aus

Rhabarbertorte 4 Ei M

Zutaten:

Für die Böden:

125 g Margarine,

50 g Zucker,

4 Eigelb,

100 g Mehl,

2 Tl. Backpulver

Außerdem:

150 g Zucker,

4 Eiweiß,

100 g gehobelte Mandeln

Für die Füllung:

4-6 Stangen Rhabarber,

100 g Zucker,

1 Päckchen Vanillinzucker,

1/8 l Apfelsaft,

1 Päckchen Vanillepuddingpulver,

3 El Wasser

Außerdem:

500 ml Sahne,

2 El Zucker

Zubereitung:

Margarine, Zucker und Eigelb schaumig schlagen, anschließend Mehl und Backpulver darunter mengen. Den Rührteig auf zwei mit Backpapier ausgelegte Springformen mit 28 cm Durchmesser verteilen. Dann Eiweiß und Zucker zu Eischnee schlagen und auf beide Teige streichen, die Mandeln darüber streuen. Dann die beiden Böden nacheinander ca. 25 Minuten im vorgeheizten Ofen bei Ober- und Unterhitze bei 175 ° backen. Auskühlen lassen.

Anschließend den Rhabarber abziehen, grob zerkleinern und in einem Topf zusammen mit Apfelsaft, Zucker und Vanillinzucker aufkochen lassen. Die Hitze herunterschalten und noch ca. 15 Minuten garen lassen, bis der Rhabarber weich ist.

Um den einen der beiden Böden einen Tortenring legen. Dann das Puddingpulver mit dem Wasser verrühren und mit der Rhabarbermischung noch einmal aufkochen lassen. Sofort auf dem Baiserboden in dem Tortenring verteilen und auskühlen lassen.

Danach die Sahne mit dem Zucker steif schlagen und auf die Rhabarberfüllung geben. Den oberen Baiserboden aufsetzen.

Vollkorn

Key Lime Pie 6 Ei M

Zutaten für 1 Portionen
200 g Kekse, Vollkorn-Butterkekse
120 g Butter oder Margarine

6 m.-große Ei(er)

1 Dose/n Kondensmilch, (400 g)

5 Limette(n), (unbehandelt)

Salz

180 g Zucker

¼ TI Backpulver (Weinstein)

Kekse in einen Gefrierbeutel geben und fein zerstoßen. Fett zerlassen und mit den Keksbröseln verkneten. In eine gefettete Pie-Form geben(24 cm Durchmesser) drücken und 15 Minuten kalt stellen.

Eigelb und Kondensmilch mit den Quirlen des Handrührers mindesten 5 Minuten dicklich aufschlagen. Von drei Limetten die Schale abreiben und aus 5-6 Limetten einen 1/8 l Saft auspressen. Beides zur Creme geben und kurz unterrühren. Masse auf dem Boden verteilen. Im vorgeheizten Backofen bei 180° auf der untersten Schiene 25 Minuten backen (Umluft nicht empfehlenswert).

Inzwischen das Eiweiß mit einer Prise Salz steif schlagen. Zucker nach und nach einrieseln lassen und 3-4 Minuten weiter schlagen, bis ein cremig fester Eischnee entsteht. Backpulver unterheben.

Baisermasse auf den Kuchen geben und mit einem Löffelrücken wolkenförmig verstreichen. Im Ofen bei 250° Grad auf der untersten Schiene 2-3 Minuten goldbraun werden lassen. Dabei ständig beobachten, damit das Baiser nicht verbrennt. Kuchen abkühlen lassen und möglichst bald verzehren.

Brennwert p. P.: 286

Zubereitungszeit: ca. 45 Minuten

19.04.05 Bärchenknutscher

Vollkorn Baiser Torte 2 Ei + 2 Eigelb M

mit Ananas

Boden

300 g Roggenmehl

6 Ei Milch

150 g Speisequark

6 Ei Öl

1 Päckchen Backpulver

75 g Zucker

1 Päckchen Vanillezucker

Füllung

4 Eigelb

2 Eiweiß

2 Dosen Ananas (in Scheiben)

200 ml saure Sahne

2 Ei gehackte Pistazien

Saft einer Zitrone

150 g Zucker

Backofen auf 180° vorheizen und eine Springform (28 cm) einfetten. Quark, Milch, Öl, Zucker und Vanillezucker verrühren. Mehl mit Backpulver mischen und unterrühren. Teig ausrollen und in die Springform legen. Eigelb, saure Sahne, 50 g Zucker verrühren. Ananas auf den Boden legen und mit dem Guss bestreichen. 30 Minuten backen. Eiweiß mit restlichem Zucker zu Schnee schlagen. Torte damit verzieren und weitere 10 Minuten backen. Mit gehackten Pistazien bestreuen.

Vollkorn Obsttörtchen mit Baiser 2 Ei + 3 Eiweiß M

Teig

275 g Weizenvollkornmehl

1 Ei

1 Eigelb

250 g Butter

125 g Zucker

Belag

4 Eiweiß

250 ml Sahne

2 große Dosen Fruchtcocktail

1 Päckchen Tortenguss klar

250 g Puderzucker

Zucker, Eigelb und Ei verrühren. Mit der Butter und dem Mehl verkneten. 30 Minuten kühl ruhen lassen. Ausrollen und kleine Tortenböden ausstechen. Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und kühl stellen. Aus Eiweiß und Puderzucker eine Baisermasse herstellen und um jeden Tortenrand einen Baiserrand spritzen. Bei 225° 15 Minuten backen. Auskühlen lassen und den Fruchtcocktail auf die Törtchen verteilen. Tortenguss nach Anweisung zubereiten und über die Früchte gießen. Die Törtchen vor dem Servieren mit der steifgeschlagenen Sahne verzieren.

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.

Donnerstag, 6. April 2006

Mit freundlichen Grüßen

Hans