

WDR Buffet 2000

Hinweis

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

MfG

Hans, Freitag, 22. April 2005

WDR Buffet 2000	1
Hinweis.....	1
Apfelkuchen mit Mandelkruste 2 Ei.....	1
Donauwellen 6 Ei M.....	3
Eierlikör Birnentorte	4
Eiskrokanttorte 5 Ei M.....	5
Englischer Kuchen 5 Ei.....	7
Frankfurter Kranz 4 Ei M.....	8
Herzchen Waffeln 2 Ei M.....	10
Himbeertorte 4 Ei M.....	10
Himmelstorte 4 Ei M.....	12
Kartoffeltorte Himmel und Erde 6 Ei M.....	13
Käsekuchen 8 Ei M.....	14
Kiepenkerl-Stollen 2 Ei M.....	16
Lagentorte 2 Ei M.....	17
Lauchtorte , gekochter Schinken 2 Ei M.....	19
Maulwurfhügel 4 Ei M.....	20
Mississippi Mud Cake 4 Ei M.....	21
Orangen Kuppel Torte 6 Ei M.....	22
Rote Grütze-Schmant-Torte 3 Ei M.....	24
Schweizer Kirsch Wähe 5 Ei M.....	26
Surenburger Schlosstorte 10 Ei M.....	27
Tropic Sun 3 Ei M.....	29

Apfelkuchen mit Mandelkruste 2 Ei

Zutaten:

Für den Rührteig

200 g Margarine
175 g Zucker
1 TL Vanillinzucker

2 Eier

1 Prise Salz
2 TL Backpulver
250 g Mehl

Für die Füllung:

750 g - 1 kg Äpfel
1 Zitrone

1 EL Butter / Margarine

50 g Rosinen
1 EL Vanillinzucker

Für die Glasur:

100 g Butter / Margarine

2 EL Farinzucker (brauner Zucker)
1 EL Honig
1/2 TL Anis
100 g Mandeln

Zubereitung:

Zuerst für den Rührteig die Margarine mit dem Mixer schaumig rühren, dann Zucker und Vanillinzucker dazugeben. Anschließend kommen die Eier und eine Prise Salz hinzu. Zum Schluss Backpulver und Mehl vermischen und einrühren. Schließlich den fertigen Teig in eine gut gefettete Springform (26er Durchmesser) füllen und einen kleinen Teigrand hoch stehen lassen. Dann für die Füllung die Zitrone auspressen und den Saft in eine große Schüssel gießen. Die Äpfel schälen, entkernen, in Stücke schneiden und in dem Zitronensaft wenden, damit sie nicht braun werden. Anschließend in einem großen Topf die Butter heiß werden lassen und die Äpfel mit dem Vanillinzucker und den Rosinen hineingeben. Die Apfelmischung so lange dünsten, bis die Äpfel etwas weich werden, dann noch heiß auf dem Teig verteilen. Backofen auf 175 Grad Celsius vorheizen und Kuchen darin 45 Minuten backen (Umluftherd: 160 Grad Celsius, ohne vorheizen).

Gegen Ende der Backzeit die Glasur zubereiten. Die Butter in einem Topf aufschäumen lassen und dann den Farinzucker dazugeben. Wenn die Mischung braun wird, Honig und Anis einrühren und von der Herdplatte nehmen. Die Mandeln unter die Masse heben und sofort auf dem noch heißen Kuchen verteilen. Achtung: Die Mandelmasse darf vorher nicht auskühlen, sonst wird sie hart und ist nicht streichfähig. Den Kuchen noch einmal für 15 Minuten im Ofen überbacken. Servieren mit Vanillesoße, Vanilleeis, Sahne.

Guten Appetit.

Donauwellen 6 Ei M



Zutaten:

für den Teig

200 g Butter oder Margarine,
250 g Zucker,

6 Eier,

350 g Mehl,
1 Päckchen Backpulver,
2 EL Kakao und
2 Gläser Sauerkirschen

für die Buttercreme

0,5 l Milch,

1 Päckchen Vanillepudding,
100 g Zucker,

250 g Butter,

abgeriebene Schale und Saft einer Zitrone,
100 g Halbbitterschokolade,
100 g Vollmilchschokolade und

100 g Kokosfett

1. Arbeitsgang: Kirschen abtropfen lassen, Backofen auf 175° C vorheizen

Zubereitung des Teiges:

Fett schaumig schlagen und Eier unterrühren. Mehl und Backpulver mischen und ebenfalls unterrühren. Teig halbieren. In eine Hälfte des Teiges den Kakao mischen. Den hellen Teig auf einem gefetteten Backblech verteilen, und den dunklen Teig gleichmäßig darüber streichen. Die abgetropften Kirschen darauf verteilen und im vorgeheizten Backofen ca. 30 Minuten backen. Aus dem Backofen nehmen und auskühlen lassen.

Zubereitung der Buttercreme:

Aus Milch, Puddingpulver und Zucker einen Pudding kochen und abkühlen lassen. Butter, abgeriebene Zitronenschale und Saft mit dem Mixer 10 bis 15 Minuten dick-schaumig schlagen. Den fertigen Pudding nach und nach unterrühren und danach auf den Kuchen streichen. Kühl stellen. Die Schokolade und das Kokosfett im Wasserbad schmelzen und unter Rühren abkühlen lassen. Die fertige Glasur auf der Creme glatt streichen und mit einer Gabel Wellen hineinziehen.

Guten Appetit!

Eierlikör Birnentorte



Für den Teig:

100 g Margarine oder Butter
60 g Zucker
100 g Mehl
1 Teelöffel Backpulver
100 g Mandelblätter

Für den Belag:

2 Dosen Birnen (A 850 ml)
0,5 l Birnensaft
0,5 l Wein

1 Päckchen Vanillepudding

2 Becher Sahne (A 250 ml)

1 Päckchen Sahnesteif

1 EL Zucker

0,1 l zähflüssigen Eierlikör

Aus den Zutaten für den Teig mit den Händen einen leicht krümeligen Mürbeteig kneten. Ein Backblech mit Backpapier auslegen, direkt darauf einen Springformring (26er Durchmesser) setzen. Das Backpapier rund um die Springform etwas zusammen knüllen, so dass die Form nicht verrutschen kann. Dann den Teig in die Form füllen und leicht festdrücken. Im nicht vorgeheizten Ofen bei 160 C ca. 15 Min. mit Ober- und Unterhitze backen. Anschließend auf ein Gitter zum Auskühlen geben.

Für den Belag die Birnen abtropfen lassen, dabei den Saft auffangen. 1 Birnensaft mit dem 1 Wein vermischen, 2/3 der Flüssigkeit in einen Topf geben und erhitzen. Das restliche Drittel mit dem Puddingpulver mischen. Wenn die Flüssigkeit auf dem Herd kocht, das Gemisch einrühren, kurz aufkochen lassen und von der Platte nehmen. Die abgetropften Birnen auf dem ausgekühlten Boden verteilen. (Am besten den Boden vorher in einen Springformrand setzen.) Dann die noch heiße Creme darüber geben und abkühlen lassen.

Die Sahne steif schlagen und kurz vor Schluss Sahnesteif und Zucker dazugeben. Den Springformrand abnehmen und die Hälfte der Sahne auf die abgekühlte Torte streichen. Mit der anderen Hälfte einen Rand spritzen. Dahinein den Eierlikör gießen und vorsichtig gleichmäßig verteilen.

Eiskrokanttorte 5 Ei M



Zutaten:

Biskuitboden:

1 Ei

50 g Mehl
50 g Zucker
2 Esslöffel heißes Wasser

Eiscreme

200 g Haselnüsse (gemahlen)

5 Eier , trennen

200 g Zucker

½ Liter Sahne

1-2 Esslöffel Instant -Kaffeepulver
50-70 g geriebene Blockschokolade (Halbbitter oder Vollmilch, je nach Geschmack)

Zubereitung Biskuitboden:

Eier trennen, Eischnee schlagen , Wasser hinzu gießen, Zucker und Eigelb hinzufügen, Mehl einstreuen , alles gut verrühren und den Teig dann auf dem Boden einer Springform (Durchmesser: 26 cm) 10 Min. bei 180 Grad (Umluftherd) abbacken. Falls kein Umluftherd vorhanden, bei 200-220 Grad im normalen Ofen backen.

Zubereitung Krokant-Masse:

5 Eier in Eiweiß und Eigelb trennen, Eischnee schlagen , Zucker hinzugeben und zum Schluss die Nüsse unterheben. Die Masse sanft verrühren und auf einem Backblech (auf Backpapier) verstreichen. Bei ca. 130 bis 150 Grad (Umluftherd) oder ca. 160-180 Grad im normalen Backofen, etwa 50 bis 60 Minuten backen. Sobald die Masse eine braune Farbe annimmt und gut getrocknet ist, den Krokant aus dem Backofen nehmen, auskühlen lassen und mit einer Teigrolle fein zerbröseln.

Sahne-Zubereitung:

Die Sahne schlagen und in drei gleich große Mengen teilen. Eine Hälfte pur lassen, eine Hälfte mit der geriebenen Blockschokolade vermischen, und aus dem dritten Teil eine Mockassahne herstellen. Dazu den Instantkaffee in 1-2 Ei heißem Wasser auflösen und unter die Sahne ziehen.

Tortenherstellung:

Die Eistorte wird Schicht für Schicht aufgebaut. Den Biskuitboden auf eine kältebeständige Kuchenplatte legen und mit einem Kuchenring versehen

(Edelstahl oder Kunststoff). Es klappt auch mit einer Springform (Durchmesser ca. 26 cm). Auf den Biskuitboden nacheinander folgende Schichten auftragen:

Krokant, Mockassahne, Krokant, Sahne pur, Krokant, Schokoladensahne, Krokant. Es können noch mehr Schichten sein, je nach Größe der Torte. Die Reihenfolge ist Geschmacksache. Die letzte Schicht sollte auf jeden Fall Krokant sein, denn sie bleibt im Kälteschlaf stabil.

Die fertige Torte muss 24 Stunden im Tiefkühlschrank/-fach durchfrieren. Ca. 15 Min vor dem Servieren herausnehmen, so entfaltet die Eiskrokant-Torte ihren vollen Geschmack.

Guten Appetit.

Englischer Kuchen 5 Ei



Zutaten:

Für den Boden

200 g Butter / Margarine
200 g Zucker
200 g Mehl

4 Eier

2 gestrichene Teelöffel Backpulver

Für die Füllung

50 g Butter/ Margarine
100 g Puderzucker
Ein paar Tropfen Vanille-Essenz

50 -100 Gramm Konfitüre z.B. Erdbeer- oder Kirschkonfitüre

Zubereitung:

Zucker und Eier auf höchster Stufe mit dem Mixer kurz verquirlen, dann Mehl und Backpulver hinzufügen. Wer eine Küchenmaschine besitzt, kann alle Zutaten direkt zusammen hineingeben und auf höchster Stufe verrühren.

Solange mixen bis eine cremige Masse entsteht. Den Teig in eine kleine Springform geben (Durchmesser ca. 20-22 cm) und bei 180-200 Grad ca. 25-30 Minuten backen. Abkühlen lassen und dann in zwei Hälften teilen. Wer über zwei kleine Backformen verfügt, kann auch zwei Böden getrennt backen. Dazu die Teigmasse teilen und gleichmäßig auf beiden Formen verteilen.

Zubereitung der Füllung:

Butter und Puderzucker plus Vanille-Essenz mit einem Mixer auf höchster Stufe zu einer cremigen Masse verrühren. Einen gebackenen Boden damit bestreichen. Dann den anderen Boden mit der Konfitüre ungefähr Fingerdick garnieren und beide Böden zusammenfügen, so dass die Füllung in der Mitte ist.

Zum Schluss den Kuchen mit Puderzucker bestäuben und mit Konfitüre - je nach Geschmack - garnieren.

Guten Appetit.

Frankfurter Kranz 4 Ei M

Zutaten:

Für den Teig

4 kl. Eier,

6 El lauwarmes Wasser,

190 g Zucker,

1 P Vanillinzucker,

120 g Mehl,

110 g Speisestärke,

P Backpulver

Für die Creme

800 ml Milch,

2 P Vanillepuddingpulver zum Aufkochen,
220 g Butter / Margarine
3 El Rum,
4 El Zucker

Für den Krokant

30 g Butter, / Margarine
2 El Zucker,
250 g gehackte Mandeln

außerdem

225 g Johannisbeergelee und
3-4 zerschnittene Belegkirschen

Zubereitung:

Den Ofen auf 200° vorheizen. Eiweiß und Eigelb trennen. Eigelb mit Zucker, Vanillinzucker und lauwarmem Wasser zu einer glatten Creme aufschlagen. Das Eiweiß sehr steif schlagen und dann zur Eigelbmasse geben, anschließend das mit Speisestärke und Backpulver vermischte Mehl darüber sieben und alles vorsichtig miteinander vermengen. Den Teig in eine gefettete Frankfurter Kranz Form oder in eine Rührkuchen Form geben, und bei 200° eine halbe Stunde backen. Danach auf einem Gitter auskühlen lassen.

Für die Creme müssen alle Zutaten Zimmertemperatur haben. Von den 800 ml Milch 6 El abnehmen und das Puddingpulver damit anrühren. Dann die Milch aufkochen und das angerührte Pulver einrühren. Auf Zimmertemperatur abkühlen lassen. Danach die Butter mit dem Zucker schaumig schlagen, dann bei gleichbleibender Rührstufe löffelweise den Pudding zugeben. Zum Schluss den Rum zugießen und gut mit der Creme verrühren.

Für den Krokant die Butter in einer Pfanne schmelzen lassen, dann den Zucker zugeben und umrühren, bis er flüssig wird. Nun die Mandeln dazugeben und unter Rühren solange vorsichtig erhitzen bis sie Farbe angenommen haben. Dann sofort vom Herd nehmen und auf eine kalte Platte zum Abkühlen geben.

Den Boden in drei Lagen schneiden. Die unteren beiden Lagen zuerst mit Johannisbeergelee bestreichen, dann auf den untersten Boden eine Schicht Creme auftragen und den mittleren Boden darauf legen, ebenfalls mit der Creme bestreichen und den Deckel aufsetzen. Nun die Creme bis auf einen kleinen Rest auf dem kompletten Kranz verteilen. Danach die Oberfläche mit Krokant berieseln. Zum Schluss mit einem Spritzbeutel aus der restlichen Buttercreme Tupfen aufspritzen, und jeden Tupfer mit ei-

nem kleinen Stück Belegkirsche verzieren. Die Belegkirschen kann man auch durch Johannisbeergelee ersetzen.

Am besten den Frankfurter Kranz über Nacht im Kühlschrank durchziehen lassen.

Guten Appetit.

Herzchen Waffeln 2 Ei M

Z u t a t e n:

125 g Butter / Margarine

50 g Honig

2 Eier

abgeriebene Zitronenschale , je nach Geschmack

200 g Weizenvollkornmehl (Es klappt auch mit der Type 405)

1/2 Päckchen Backpulver

1 Becher Magermilchjoghurt

1-2 El. Rum oder Weinbrand

(Für alle, die keinen Alkohol mögen: es reicht auch Rumaroma) schade..

Z u b e r e i t u n g:

Butter schaumig schlagen, Honig und Eier zugeben, dann die übrigen Zutaten in der o.g. Reihenfolge unterrühren. Zum Schluss die Waffeln im bereits vorgeheizten Waffeleisen backen.

Am besten schmecken sie lauwarm.

Als Belag/Füllung eignen sich:

Sahne, Kirschen, Ahornsirup oder Vanilleeis und Früchtekompott.

Wer einen herzhaften schnellen Imbiss mag, kann die Waffeln auch pikant füllen, z.B. mit Schinken und Käse. Das geht schnell und füllt hungrige Fäschingsmägen zwischendurch.

Guten Appetit.

Himbeertorte 4 Ei M

Zutaten:

Für den Biskuitteig

4 Eier,

150 g Zucker,

1 P Vanillinzucker,

4 El kochendes Wasser,

60 g Mehl,

60 g Speisestärke,

1 TI Backpulver,

40 g gemahlene Mandeln

Für die Füllung

4 El Wildpreiselbeeren aus dem Glas und eingedickt,

3 El Himbeergeist oder 3 El Himbeersirup,

9 Blatt weiße Gelatine,

150 g gefrorene Himbeeren,

350 g aufgetaute Himbeeren und ihr Saft,

75 g Zucker,

500 ml Buttermilch,

500 ml Schlagsahne,

1 P Sahnesteif,

2 P Vanillinzucker,

1 P Tortenguss,

4 El Himbeergelee

Zubereitung:

Den Backofen auf 200° vorheizen. Für den Biskuitteig die Eier mit dem heißen Wasser, Zucker und Vanillinzucker zu einer glatten Masse aufschlagen. Das mit Speisestärke, Backpulver und gemahlene Mandeln vermischte Mehl über die Ei Masse sieben und vorsichtig unterheben. Eine Springform mit 26 cm Durchmesser mit Backpapier auslegen und den Biskuitteig einfüllen. Bei 200° eine halbe Stunde backen. Danach auf einem Kuchengitter abkühlen lassen.

Anschließend in 2 gleich starke Lagen schneiden und einen Springformrand um den unteren Boden legen.

Die Wildpreiselbeeren erhitzen, den Himbeergeist oder Himbeersirup dazugeben und auf dem unteren Boden verstreichen. Nun den Saft der aufgetauten Himbeeren in einem Topf aufkochen (wenn es weniger als ½ l ist, mit Wasser auffüllen), dann den Tortenguss einrühren, noch einmal aufkochen und vom Herd nehmen. Die gefrorenen Himbeeren unterrühren und die Masse noch heiß auf dem unteren Tortenboden verteilen.

Für die Himbeercreme die aufgetauten Himbeeren pürieren und den Zucker zufügen. 1 Becher Sahne steif schlagen. Die Gelatine in etwas kaltem Wasser einweichen, dann das Wasser abgießen und die Gelatine in einem Topf erhitzen und auflösen. Die Buttermilch zur Gelatine geben und verrühren. Dann die Masse zum Himbeerpüree geben und mit dem Mixer verrühren. Dann die Sahne unterziehen. Die Creme auf den Tortenboden in die Form füllen und den Deckel aufsetzen. Im Kühlschrank 2-3 Stunden fest werden lassen.

Die Torte mit einem Messer aus der Springform lösen und die Form abnehmen. Die restliche Sahne mit dem Vanillinzucker und dem Sahnesteif sehr steif schlagen und die Torte von allen Seiten damit bedecken. Himbeergelee erhitzen und in einen Gefrierbeutel umfüllen. Abkühlen lassen. Dann eine Spitze des Gefrierbeutels abschneiden und auf der Torte ein Gittermuster aus Himbeergelee ziehen.

Kuchenbuffet - Das Rezept von WDR aktuell

Guten Appetit.

Himmelstorte 4 Ei M

Zutaten

Für den Teig:

375 g Margarine,
375 g Mehl,
150 g Zucker,

4 Eier,

1 Päckchen Backpulver, zusätzlich
200 g Zucker und
100 g Mandelblättchen für die Baisermasse

Für die Füllung:

1 Sahne

Zubereitung

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 Oberhitze). 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.

Kuchenbuffet - Das Rezept von WDR aktuell

Guten Appetit.

Kartoffeltorte Himmel und Erde 6 Ei M

Zutaten:

500 g Kartoffeln
50 g Korinthen oder Rosinen
50 g gehackte Mandeln
1 Saft einer Zitrone

6 Eier trennen

300 g Zucker
3-4 Esslöffel Butter / Margarine
6-8 Äpfel (sie dürfen nicht zu Mus kochen)
½ l Apfelsaft
1 Päckchen Vanillepuddingpulver
¼ l Sahne, eventuell
1 Päckchen Sahnesteif
2-3 El. Paniermehl

Zubereitung:

Die Kartoffeln schälen, ohne Salz kochen, abkühlen lassen. 200 g in kleine Stücke schneiden, 300 g stampfen oder durch die Kartoffelquetsche drücken.

6 Eigelb mit 250 g Zucker zu einer schaumigen Masse verrühren. 6 Eiweiß steif schlagen und unter den Eischaum geben. Korinthen, Mandeln und Zitronensaft hinzugeben.

2/3 dieser Masse mit den gestampften Kartoffeln verrühren. 1/3 der Masse mit den in Stücke geschnittenen Kartoffeln vermischen.

2 Springformen (Ø 26 cm) einfetten und mit Paniermehl bestreuen. Die beiden Formen mit den unterschiedlichen Teigmassen füllen und abbacken:
175 Grad bei 40 Minuten (Heißluft-Herd, Normaler Herd ca. 50 Minuten bei 180-200 Grad).

In der Zwischenzeit den Apfelpudding herstellen:
Dazu den Apfelsaft mit dem Puddingpulver plus 2 Ei Zucker kalt vermischen, und kurz aufkochen lassen und dann kalt stellen.

Äpfel schälen, in Stückchen schneiden und dünsten.

Die Böden aus dem Backofen nehmen und ebenfalls auskühlen lassen. Den dünnen Boden zerkrümeln und in der Pfanne mit 2 Ei. Butter abrösten.

Dann geht es an das Schichten:

Um den dicken Boden einen Tortenring legen (Pappe oder Edelstahl). Apfelstücke vorsichtig unter den Apfelpudding heben und auf dem Boden verteilen. Zum Schluss ein paar Sahnekleckse zur Verzierung oben aufgeben. Den Tortenring entfernen, und dann noch den Rand dünn mit Sahne bestreichen.

Kuchenbuffet - Das Rezept von WDR aktuell

Guten Appetit.

Käsekuchen 8 Ei M

Zutaten:

Für den Teig

100 g Zucker
150 g Butter
300 g Mehl
1 Messerspitze Salz

1 Ei

außerdem:

Butter und Zwieback (Semmel)Brösel für die Form Hülsenfrüchte zum Blindbacken

Für die Füllung:

500 g Quark
150 g Zucker
3 TL Vanillezucker (kein Vanillin!)
1 EL (gehäuft) Mehl
1 EL (gehäuft) Speisestärke
abgeriebene Schale einer Zitrone

7 Eigelb

7 Eiweiß

50 g Zucker

50 g zerlassene Butter

Zubereitung:

Das Mehl auf eine Arbeitsfläche geben und in die Mitte eine Mulde drücken.

Den Zucker in die Mulde streuen und das Ei dazugeben. Die gut durchgekühlte Butter in Stücke schneiden und darüber geben. Alles mit einem Messer oder Teigspachtel gründlich durchhacken. Dann alles rasch mit kühlen Händen zu einem Teig kneten. Den Teig zu einer Kugel formen, in Folie wickeln und im Kühlschrank mindestens eine Stunde ruhen lassen. Dann den Teig ausrollen und eine gefettete und mit Zwieback (Semmel)Brösel bestreute Springform damit auskleiden. Den Boden bei 180 Grad ca. 15 Minuten blind backen, d. h. die mit Teig ausgeschlagene Form mit Backpapier auslegen und mit Hülsenfrüchten beschweren.

So bleibt der Boden schön flach und der Rand rutscht nicht herunter. Für die Füllung Quark, Zucker, Vanillezucker, Mehl, Speisestärke, Zitronenschale und Eigelbe verrühren. Die Eiweiße mit den 50 g Zucker steif schlagen und zusammen mit der flüssigen Butter vorsichtig unter die Quarkmasse heben.

Füllung auf den vorgebackenen Boden füllen. Bei 180 Grad 20 Minuten backen; dann den Kuchen aus dem Ofen nehmen, mit einem spitzen Messer zwischen Füllung und Teigrand rundum entlang fahren, fünf Minuten außerhalb des Ofens ruhen lassen; dann wieder in den Backofen schieben und in 20 Minuten fertig backen. Den Kuchen aus der Form lösen und abkühlen lassen.

Kuchenbuffet - Das Rezept von WDR aktuell

Guten Appetit.

Kiepenkerl-Stollen 2 Ei M



Zutaten:

1 kg Mehl, Type 405
100 g frische Hefe

300 ml Vollmilch

300 g Butter (zimmerwarm)

170 g Zucker

15 g Stollengewürz (gibt es fertig im Handel)

2 Eier

250 g Pumpernickel oder Schwarzbrot

180 g gemahlene Nüsse

500 g Rosinen

100 ml Korn

Zubereitung:

Die Rosinen eine Nacht in **Korn** einweichen.

Die Hefe zerbröseln, Milch leicht erwärmen und die Hefe darin auflösen. Das Mehl in eine Schüssel geben, eine kleine Kuhle formen und die Hefemilch hineingeben. Langsam zu einem Teig verkneten und kurz gehen lassen.

In der Zwischenzeit die weiche Butter mit Zucker, Salz, Stollengewürz und Eiern mit dem Mixer solange aufschlagen, bis eine lockere, luftige Masse entsteht.

Jetzt den Hefeteig-Test durchführen:

Wenn die obere Teigdecke reißt, ist der Hefeteig fertig. Kurz mit wenig Mehl bestäuben, verkneten und dann die Fett-Ei-Zuckermasse hinzugeben.

Mit dem Mixer oder in der Küchenmaschine jetzt auf niedrigster Stufe drei Minuten kneten, anschließend zwei Minuten auf höchster Stufe. Den Teig anschließend aus der Schüssel nehmen, eine Rolle herstellen und eindrücken. In diese Vertiefung das zerbröselte Schwarzbrot, die Nüsse und die eingeweichten Rosinen geben. Jetzt kurz durchkneten und abschließend eine Teigrolle formen und aufs Backblech setzen.

Backzeit:

60 Minuten bei 190 Grad im Umluftherd, bei normalen Herden ca. 20 bis 30 Grad höher einstellen. Zusätzlich eine Tasse Wasser in den Backofen stellen.

Wenn der Stollen aus dem Ofen kommt, kurz mit kaltem Wasser abreiben - so bleiben die Poren geöffnet.

Danach sofort mit flüssiger Butter bestreichen, einziehen lassen und mit Zucker plus Puderzucker bestreuen.

Kuchenbuffet - Das Rezept von WDR aktuell

Guten Appetit.

Lagentorte 2 Ei M

Zutaten:

Für den Teig:

500 g Mehl,

250 g kalte Butter,

125 g feiner Zucker,
1 Päckchen Vanillinzucker,

2 kalte Eier

Für die Füllung:

1 l Milch,
2 Päckchen Vanillepuddingpulver,
4 Ei Zucker,
28 g Kokosfett,

400 g Butter,
1 Ei Kakao,
4 Tröpfchen Rum Aroma,
2-3 Ei Himbeer- oder Johannisbeergelee

Zubereitung:

Zuerst die Zutaten für den Mürbeteig miteinander verkneten. Nicht zu lange mit den Händen kneten, damit der Teig nicht warm wird. Dann die Teigrolle in fünf gleiche Stücke zerteilen. Jedes Teigstück ausrollen und übereinander auf Alufolie schichten; jeder Boden sollte vom nächsten durch Folie getrennt sein. Das Ganze für eine halbe Stunde in den Kühlschrank geben. Anschließend die Böden nacheinander bei 180 °C im vorgeheizten Ofen backen. Je nach gewünschtem Bräunungsgrad zwischen 15 und 20 Minuten. Dann die Böden gut abkühlen lassen. Für die Füllung nach Packungsanweisung aus dem Puddingpulver, dem Liter Milch und den 4 Ei Zucker einen Vanillepudding kochen. In dem noch heißen Pudding das Stück Kokosfett schmelzen lassen und gut verrühren. Wenn der Pudding genau wie die schaumig geschlagene Butter Zimmertemperatur hat, vorsichtig löffelweise den Pudding zur Butter geben und dabei ständig rühren. Dann die Creme in zwei gleiche Hälften teilen. Die eine Hälfte mit dem Kakao mischen. Die andere mit dem Rum Aroma verrühren. Nun die Böden abwechselnd lagenweise mit der hellen oder der dunklen Creme oder dem Gelee bestreichen. Die oberste Schicht sollte dunkel sein. Dann die Seiten der Torte mit heller Creme glätten. Mit einem Weinglas die Mitte markieren und ebenso vier Halbkreise am Rand. Darauf Tupfen aus heller Buttercreme spritzen. Am besten schmeckt die Torte, wenn sie zwei bis drei Tage im Kühlschrank durchziehen kann.

Kuchenbuffet - Das Rezept von WDR aktuell

Guten Appetit.

Lauchtorte , gekochter Schinken 2 Ei M

Hinweis zur Kuchenform:

Da diese herzhaft Torte nicht aus der Form genommen wird, ist eine feuerfeste Glas- oder Keramikform (rund oder eckig) recht dekorativ. Je nach Geschmack kann man diese Zutaten zu einer dünn belegten großen Torte oder zu einer dick belegten kleineren Torte verarbeiten.

Zutaten für 4-6 Personen:

1 Päckchen TK-Blätterteig (ca. 4-6 Blätter je nach Größe der Form)
Butter und Brotbrösel zum Ausfetten und Bestreuen der Form
500-700 g Lauch

200 g gekochter Schinken

2 reife Fleischtomaten

150 g grob geriebener Käse (je nach Geschmack ein mehr oder weniger herzhafter Käse oder auch eine Käsemischung)

2-3 Eier

½ l Sahne

Pfeffer frisch aus der Mühle

Salz

Muskat (Menge je nach Geschmack)

Zubereitung:

Den Teig auftauen, ein wenig ausrollen und in eine mit Butter und Brösel vorbereitete Form legen. Den Teig mit einer Gabel mehrfach einstechen und circa 10 Minuten backen bis eine kleine Bräunung sichtbar ist. Temperatur je nach Packungsangabe und Backofentyp. In der Zwischenzeit den Lauch putzen, waschen, in kleine Ringe schneiden und in kochendem, leicht gesalzenem Wasser circa 3 Minuten blanchieren. Unter kaltem Wasser den Lauch abschrecken, um seine grüne Farbe zu erhalten, und in einem Sieb abtropfen lassen. Den Schinken in Briefmarken-große Stückchen schneiden, die Tomaten in kleine Teile schneiden (je nach Geschmack zuvor enthäuten und entkernen).

Den vorgebackenen Teig aus dem Backofen nehmen, den gut abgetropften Lauch auf dem Boden verteilen, darauf den Schinken und die Tomaten verteilen.

Die Eier mit Sahne, Salz, Pfeffer und Muskat verquirlen, den geriebenen Käse hinzugeben. Diese Mischung gut über die Torte verteilen.

Wer es kräftig mag, kann in die Käse Eimasse noch ein paar Stückchen rohen Schinken geben, sie werden recht kross und geben Würze. Im vorgeheizten Backofen circa 45 Minuten backen (evtl. die dickeren Torten bei

geringer Temperatur anschließend noch ruhen lassen). Temperatur: Im klassischen Backofen 250°, bei anderen Backöfen entsprechend niedriger. Nach einiger Zeit die Temperatur etwas runterdrehen, damit der Belag gut durchgetrocknet wird. Bei beginnender Bräunung evtl. die Torte mit einer Alufolie abdecken, damit nichts verbrennt.

Kuchenbuffet - Das Rezept von WDR aktuell

Guten Appetit.

Maulwurfhügel 4 Ei M



Zutaten:

Für den Teig:

4 Eier,
200 g Zucker,
200 g gemahlene Haselnüsse,
1 Päckchen Schokolade-Puddingpulver zum Aufkochen,
1 EL Kakao,
2 TL Backpulver

Für die Füllung:

1 Glas Schattenmorellen (Abtropfgewicht 350 g, Füllmenge 680 g), 1 Päckchen Tortenguss klar oder rot,

2 Becher Sahne @250 ml,
1 Packung Schokoladenraspeln (Zartbitter),
2 EL Rum

Zubereitung:

Zuerst den Saft der Kirschen mit Tortenguss nach Anleitung aufkochen, die Kirschen und den Rum unterrühren und erkalten lassen. Die ganzen Eier mit dem Mixer verquirlen. Dann den Zucker damit verrühren. Anschließend Haselnüsse, Puddingpulver, Kakao und Backpulver untermischen. Den Teig in eine gefettete Springform (28 cm Ø) geben und bei Umluft und ca. 170° etwa 30 Minuten backen. Auskühlen lassen. Anschließend aus der Mitte des Bodens den Teig - bis auf einen Zentimeter Außenrand und 1 cm Boden - aushöhlen. Die Mulde zuerst mit den Kirschen füllen. Die Sahne schlagen und mit der Schokoraspeln vermengen. Dann Sahne auf den Kuchen häufen. Die zerbröselten Kuchenreste darauf krümeln, zum Schluss die verbleibenden Schokoraspeln darüber geben.

Kuchenbuffet - Das Rezept von WDR aktuell

Guten Appetit.

Mississippi Mud Cake 4 Ei M



Zutaten:

225 zimmerwarme Margarine
400 g Zucker

4 Eier

220 g Mehl
2 EL Kakao
½ Päckchen Backpulver

125 - 150 ml Milch

100 g Kokosraspel
150 g Walnüsse

Belag:

ca. 150 g Kuvertüre & ca.

2 EL Kokosraspel

Zubereitung:

Die Margarine mit Zucker und Eiern schaumig rühren. Mehl mit Kakao und Backpulver vermischen und portionsweise unter die Margarine-Mischung sieben und unterrühren. Zwischendurch die Milch dazugeben. Danach die Walnüsse grob hacken und zusammen mit den Kokosraspeln unter den Teig ziehen.

Eine gefettete Auflaufform (22 x 30 cm; am besten beschichtet) mit dem Teig füllen, glatt streichen. Den Kuchen bei 160 - 170 °C Ober- und Unterhitze im vorgeheizten Ofen ca. 45 Minuten backen. Wenn Sie eine andere Form benutzen, in der der Kuchen höher geschichtet ist, die Backzeit evtl. erhöhen. Mit dem Stricknadeltest können Sie prüfen, ob der Kuchen schon gar ist. In die Mitte des Kuchens die Stricknadel stechen und wieder heraus ziehen, wenn Teig kleben bleibt, ist der Kuchen noch nicht fertig.

Nach dem Backen den Kuchen in der Form auskühlen lassen. Danach im Wasserbad die Kuvertüre auflösen und über den Kuchen gießen, mit einem Backpinsel glatt streichen. Sofort anschließend die restlichen Kokosraspel darüber streuen. Fest werden lassen. Wer es kalorienärmer mag: Statt Kuvertüre nur mit Puderzucker bestreuen.

Dazu passt Sahne, die mit einem EL Rum geschlagen wird.

Kuchenbuffet - Das Rezept von WDR aktuell

Guten Appetit.

Orangen Kuppel Torte 6 Ei M



Zutaten

Für den Mürbeteig:

100 g Butter (oder Margarine)

50 g Zucker

1 TI Vanillezucker

150 g Mehl

Prise Salz

Für den Schokoladen-Biskuitteig:

6 Eier

5 El kochendes Wasser
170 g Zucker
1 TI Vanillezucker
80 g Mehl
75 g Speisestärke
10 g Kakao
Prise Salz

Für die Füllung:

3 - 4 saftige Orangen
300 ml Orangensaft
1 Päckchen Instant-Puddingpulver Zitronengeschmack (ohne Kochen)
5 Blatt Gelatine

2 Becher Sahne @200 ml mit 30% Fett

1-2 El Aprikosenmarmelade
½ Päckchen klarer Tortenguss
geröstete Mandelblättchen

Zubereitung:

Zuerst die Zutaten

für den Mürbeteig miteinander verkneten und dann in Frischehaltefolie gewickelt 30 Min. im Kühlschrank ruhen lassen. Anschließend den Teig dünn ausrollen, mit einer Springform oder einem Tortenring (Ø 26 cm) einen Kreis ausstechen und 12-15 Min. im vorgeheizten Ofen bei 175° backen. Anschließend auf einem Gitter auskühlen lassen.

Für den Biskuitteig

Eier trennen. Das kochende Wasser zum Eigelb geben und mit 2/3 des Zuckers und dem Vanillezucker verrühren. Dann den restlichen Zucker mit dem Eiweiß steif schlagen. Anschließend Mehl, Speisestärke und Kakao miteinander versieben und dann diese Mischung zusammen mit dem steifen Eiweiß zur Eigelbcreme geben. Vorsichtig untermengen und dann den Teig in einer Springform mit 26 cm Durchmesser 45 - 50 Minuten im vorgeheizten Ofen bei 175° backen. Abkühlen lassen.

Wenn der Kuchen ganz abgekühlt ist in 3 Lagen schneiden. Aus der mittleren Lage mit dem Deckel einer Terrine von 18 cm Durchmesser einen Kreis ausschneiden.

Jetzt erst die Orangen sorgfältig schälen und in dünne Scheiben schneiden. Mit diesen Orangenscheiben die Kuppelform auslegen. (Ersatzweise eine Glas- oder Keramikform oder ein Sieb nehmen; der Durchmesser muss 26 cm sein.)

Nun die Gelatine nach Packungsanweisung in einem Topf mit etwas kaltem Wasser einweichen, anschließend das Wasser abgießen und die Gelatine unter Rühren erhitzen und auflösen.

Die Sahne steif schlagen. Jetzt das Puddingpulver mit dem Orangensaft verquirlen und die Gelatine zugeben. Wenn die Creme anfängt steif zu werden (evtl. ein paar Minuten in den Kühlschrank stellen), die Sahne untermischen.

Anschließend ca. 1/3 der Creme in die Mitte der ausgelegten Kuppelform geben, den kleinen Biskuitkreis auflegen, den Rest der Creme einfüllen und mit einem Biskuitboden bedecken. Die Form für mindestens 5 Stunden zum fest werden in den Kühlschrank stellen.

Wenn die Torte ausgekühlt ist, den Mürbeteigboden mit Aprikosenmarmelade bestreichen und auf den Biskuitboden setzen. Jetzt kann die Torte gestürzt werden. Den Tortenguss nach Packungsanweisung zubereiten und die Torte damit überziehen, anschließend den Rand mit den gerösteten Mandelblättchen verzieren.

Kuchenbuffet - Das Rezept von WDR aktuell

Guten Appetit!

Rote Grütze-Schmant-Torte 3 Ei M



Zutaten:

Für den Mürbeteigboden

80 g Margarine oder Butter,
40 g Zucker,

1 Eigelb,
1 TI Essig,
125 g Mehl

Für den Biskuitboden

2 Eigelb,

40 g Zucker,
1.5 El warmes Wasser,
1 Päckchen Vanillinzucker,
1 Prise Salz,

2 Eiweiß,

50 g Zucker,
50 g Mehl,
½ TI Backpulver,
20 g Speisestärke

Für die Füllung

2 Becher Schmant A 200 g,

9 El Gelierzucker extra 2:1,

2 Becher Sahne A 200 g,

750 g gefrorenes Beerenobst,
4 El Zucker,
1 Tasse Kirschsafft,
2 Päckchen Vanillepuddingpulver zum Aufkochen und
6 El Kirschsafft

Zubereitung:

Für den Mürbeteigboden Margarine oder Butter, Zucker, Eigelb und Essig miteinander verrühren und dann langsam das Mehl dazugeben. Den Boden einer Springform (28 cm Durchmesser) mit Backpapier auslegen, den Teig mit bemehlten Händen darauf fest drücken und bei 150° Umluft ca. 20 Minuten backen, bis er eine schöne hellbraune Farbe hat.

Für den Biskuitboden Eigelb, 40 g Zucker, warmes Wasser, Vanillinzucker und Salz schaumig rühren. Dann das Eiweiß mit 50 g Zucker steif schlagen und vorsichtig unter die Eigelbmasse heben. Mehl, Speisestärke und Backpulver mischen und darüber sieben, vorsichtig unterziehen. Den Biskuitteig in eine mit Backpapier ausgelegte kleinere Springform (26 cm Durchmesser) geben. Im Ofen bei 150° Umluft ca. 15 Minuten backen.

Für die Rote Grütze das gefrorene Beerenobst zusammen mit einer Tasse Kirschsafft und vier Esslöffeln Zucker ca. fünf - zehn Minuten aufkochen. Das Puddingpulver mit dem restlichen Kirschsafft verrühren und soviel davon zum Andicken mit den Früchten aufkochen, bis die Masse eine etwas festere, aber noch geschmeidige Konsistenz hat. Die Rote Grütze soll nicht ganz steif werden. Erkalten lassen.

Für die Schmant-Sahne Füllung den Schmand gut mit dem Gelierzucker verrühren, die Sahne steif schlagen und beides vorsichtig vermischen.

Wenn alle Zutaten gut ausgekühlt sind, einen Tortenring um den Mürbeteigboden spannen und ein Drittel der Roten Grütze darauf verteilen. Dann den halbierten kleineren Biskuitboden in die Mitte setzen, so dass rundherum ein Rand frei bleibt. Darüber nun, bis auf einen kleinen Rest für die Dekoration, die Schmant-Sahne geben, dabei darauf achten, dass der Rand rundherum damit gefüllt wird. Den größeren Biskuitboden darauf geben, darauf den Rest der Schmant-Sahne und mit einem Esslöffel kleine "Wellen" in die Masse drücken. Nun die Torte für mindestens sechs Stunden oder am besten über Nacht in den Kühlschrank stellen. Kurz vor dem Servieren die restliche Rote Grütze darauf verteilen.

Kuchenbuffet - Das Rezept von WDR aktuell

Guten Appetit.

Schweizer Kirsch Wähe 5 Ei M

Zutaten für den Hefeteig:

20 g Hefe

125 ml lauwarme Milch

250 g Mehl

2 EL Zucker

1 Prise Salz

1 Ei

30 g Butter

Zutaten für den Belag:

500 g Sauerkirschen

4 Eier

200 ml Süße Sahne

4 EL Zucker

TL Zimt

50 g Puderzucker

Zubereitung:

Hefeteig:

Hefe in die warme Milch bröckeln, mit 4 EL Mehl und einer Prise Zucker verrühren. Zugedeckt 30 Minuten ruhen lassen. Restliches Mehl in eine Schüssel sieben, mit Zucker und Salz mischen. Eine Mulde hineindrücken, die Hefemilch hineingießen und das Ei hineinschlagen. Butter in Flöckchen auf den Mehtrand setzen. Alles zu einem glatten Teig kneten und zugedeckt erneut ca. 1 Std. gehen lassen. Den Hefeteig kräftig durchkneten, auf leicht bemehlter Fläche ca. 1 cm dick rund ausrollen. Die Backform sorgfältig fetten.

Den Teig hineingeben, einen etwa 2 cm hohen Rand formen.

Belag:

Die Kirschen waschen, abtropfen lassen und entsteinen, oder eingekochte Früchte verwenden. Die Früchte auf dem Teigboden verteilen.

Den Backofen auf 180°C vorheizen. Eier, Sahne, Zucker und Zimt verquirlen und über die Kirschen geben. Kuchen auf der mittleren Einschubleiste ca. 40 Minuten backen. Noch heiß mit Puderzucker bestreuen. Kurz in der Form auskühlen lassen, dann auf einem Gitter vollständig erkalten lassen.

Kuchenbuffet - Das Rezept von WDR aktuell

Guten Appetit.

Surenburger Schlosstorte 10 Ei M



Z u t a t e n

für den Biskuitboden

5 Eier

250 g Zucker

5 El heißes Wasser

250 g Mehl

1 Tl. Backpulver

Zubereitung:

Aus allen Zutaten einen Biskuitboden herstellen, Eier und Eiweiß nicht trennen, sondern zusammen mit einem Mixer aufschlagen. Langsam Zucker und heißes Wasser hinzufügen. Zum Schluss Mehl und Backpulver unterrühren. Alles in eine Springform füllen und bei 200 Grad 35 Minuten lang im Backofen backen.

Dann Auskühlen lassen und in zwei bis drei Böden aufschneiden.

Zutaten

für die Füllung

5 Eier

100 g Zucker

12 Blatt weiße Gelatine

3 El Rum

3 El Kirchwasser

30 g Krokant

30 g Schokoladenblättchen

1 Liter Schlagsahne

Rohmarzipan (am besten eine fertige Marzipandecke aus dem Handel)

14-16 Walnusshälften

Zubereitung:

Die Eier aufschlagen und im Wasserband oder Simmertopf mit dem Zucker schaumig schlagen und pasteurisieren, d.h. auf ca. 80 Grad erhitzen.

Die eingeweichte Gelatine in die noch warme Masse geben und alles leicht fest werden lassen.

Die gut gekühlte Schlagsahne steif schlagen. In die festgewordene Eimasse den Alkohol geben, anschließend die Schlagsahne unterheben und vorsichtig mit Krokant und Schokoladen-Blättchen vermischen. Den Biskuitboden zwei oder dreimal durchschneiden.

Einen Boden auf eine flache Tortenplatte legen und einen Tortenring darum legen.

Und dann wird geschichtet: abwechselnd die Füllung und den Biskuitboden.

Dann die Schosstorte im Kühlschrank mindestens zwei Stunden fest werden lassen.

Zum Schluss mit einem heißen Messer den Tortenring vom Kuchen lösen und die Marzipandecke auflegen. Erst dann den Tortenring lösen. Zum Schluss mit Sahnetupfern aus dem Spritzbeutel und Nusshälften garnieren.

Kuchenbuffet - Das Rezept von WDR aktuell

Guten Appetit!

Tropic Sun 3 Ei M

Biskuitteig:

3 Eier trennen

das Eiweiß in einer Schüssel steif schlagen

100 g Zucker

langsam einrieseln lassen

1 Tütchen Vanillezucker

2 EL warmes Wasser

abwechselnd mit dem Zucker zugeben, verrühren

3 Eigelb einrühren

80 g Kokosraspeln

100 g Mehl

mischen und unterheben

1 gestr. TL Backpulver

Den Teig sofort in eine mit Backpapier ausgelegte Springform (Größe 26-28 cm) füllen, glatt streichen und auf der mittleren Schiene im vorgeheizten Backofen bei 170°C (Ober-/ und Unterhitze) etwa 25 Min. backen. Den Kuchen vorsichtig aus der Form lösen und abkühlen lassen. Mit einem Faden in zwei gleiche Teile teilen.

Füllung:

4 EL Pfirsich-Maracuja-Marmelade auf den unteren Biskuitboden streichen

8 Kokoskonfekt halbieren und auf dem Kuchen verteilen

1 große Banane in 5 mm dicke Scheiben schneiden, gleichmäßig auf dem Rand verteilen

Orangenpudding:

2 - 3 Orangen

1 Zitrone auspressen. Es wird 1/4 l Saft gebraucht.

40 g Speisestärke mit dem Saft gut verrühren

1/4 l Milch

60 g Zucker

1 Tütchen "Orange back" (abgeriebene Orange)

diese Zutaten zum Kochen bringen

1 Pr. Salz

Die angerührte Speisestärke in die kochende Milch gießen, unter Rühren einmal aufkochen lassen. Den Pudding vom Herd nehmen und abkühlen lassen, dabei hin und wieder durchrühren, damit sich keine Haut bildet. Die Hälfte des Puddings auf den ersten Boden füllen, den zweiten Boden auflegen.

200 g Sahne schlagen

einige Tropfen Lebensmittelfarbe "gelb" zugeben

1 Tütchen "Sahne steif" kurz, bevor die Sahne fest ist, zugeben, weiter schlagen.

Den Rand der Torte damit bestreichen, restliche Sahne auf den oberen Boden streichen, die zweite Hälfte des Orangenpuddings aufstreichen.

Fruchtbelag:

2 Apfelsinen so dick schälen, dass die weiße Haut entfernt wird, filetieren, d.h. das Fruchtfleisch herauslösen

2 Scheiben Ananas in Stücke schneiden, Fruchtstücke auf dem Kuchen verteilen

1 Kiwi schälen, der Länge nach in Spalten schneiden, fächerartig wie das Blätterdach einer Palme auflegen.

Guss:

1/4 l klarer heller Fruchtsaft (z.B. Zitronensaft oder Ananassaft)

1 Tütchen heller Tortenguss - den Guss nach Packungsanweisung kochen, sofort die Kiwischeiben mit dem klaren Guss bestreichen, den Rest mit einigen Tropfen gelber und roter Lebensmittelfarbe färben, die Torte mit dem Guss überziehen. (Diese Arbeit muss sehr schnell gehen, da der Guss sonst zu fest wird.)

Dekoration:

Etwa 50 g Zartbitter-Kuvertüre in die untere Ecke eines hitzebeständigen Folienbeutels geben, im Mikrowellengerät bei 400 Watt etwa 3 Min. oder im Wasserbad schmelzen. Eine sehr kleine Spitze des Beutels abschneiden und einen "Palmenstamm" und die Buchstaben "TROPIC SUN" auf Backpapier spritzen, im Kühlschrank kalt werden lassen. Die Torte mit einem "Tortenretter" auf eine Kuchenplatte heben, erst dann die Schokoladenverzierungen anbringen. Schokoladenbuchstaben und Schokoblättchen sind auch im Handel fix und fertig erhältlich.

Kuchenbuffet - Die Rezepte von WDR aktuell 2000

Überarbeitet für Word + Cuecards & PDF
Nicht für gewerbliche Zwecke

Zusammen gestellt www.hans-joachim60.de 22.04.2005