

Eierlikör in Kuchen + Torten

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 Samstag, 1. April 2006

www.Hans-joachim60.de

Index

Diverses.....	6
Kuchen Diverses	13
Kuchen Obst	89
Torten Diverses	121
Torten Obst.....	153
Vollkorn	188

Inhaltsverzeichnis

Eierlikör in Kuchen + Torten.....	1
PS	1
Index	1
Inhaltsverzeichnis	1
Diverses	6

Biskuit - Muffins 12 Ei	6
Eierlikör selber gemacht 10 Eigelb M	7
Eierlikörmuffeins 3 Ei	8
Eierlikörpuffer 5 Ei	8
Gefüllte Mandelsterne 1 Ei	9
Muffins 4 Ei M.....	10
Plätzchen	10
Sandtorte + Muffeins 4 Ei	11
"Sandtorte mit Eierlikör"	11
Schoko - Muffins 2 Ei M.....	12
Kuchen Diverses	13
Ameisen Gugelhupf II 4 Ei M.....	13
Ameisenkuchen 4 Ei	13
Ameisenkuchen mit Eierlikör 4 Ei M.....	14
Ameisenkuchen vom Blech 4 Ei M.....	15
Baileyskuchen 5 Ei	16
Beschwipster Schachbrettkuchen 4 Ei M	16
Blechkuchen mit Eierlikör 5 Ei.....	17
Daimkuchen 4 Ei	18
Duplo Kuchen 6 Ei M	19
Eierlikör - Kuchen 5 Ei.....	19
Kuchen II 5 Ei	20
Feine Schnitten 4 Ei M.....	20
Geburtstags Gugelhupf 4 Ei M.....	21
Geburtstags Kuchen 3 Ei M.....	22
Giselakuchen 2 Ei M	23
Gugelhupf 4 Ei M.....	24
Gugelhupf 5 Ei	25
Gugelhupf 5 Ei M.....	25
Gugelhupf 5 Ei	26
Gugelhupf I 5 Ei.....	28
Gugelhupf II 5 Ei.....	28
Gugelhupf II 4 Ei + 1 Eiweiß M	29
Gugelhupf III 5 Ei.....	30
Gugelhupf mit 2 Ei + 2 Eiweiß M	31
Gugelhupf 2 Ei M.....	31
Gugelhupf mit Knusperfülle 4 Ei M.....	32
Gugelhupf XVII 5 Ei	33
Gugelhupf XX 5 Ei M.....	34
Kabakuchen, saftiger 6 Ei	35
Kaffee Kuchen 4 Ei M.....	36
Kleiner Napfkuchen 1 Ei.....	36
Knusper Gugelhupf 4 Ei M.....	37
Königskuchen mit Schwips 4 Ei	37
Kranz 5 Ei.....	38
Kuchen 4 Ei + 2 Eigelb	38
Kuchen 5 Ei	39
Kuchen 5 Ei M	40

Kuchen III 5 Ei	41
Kuchen in der Gugelhupfform 5 Ei.....	41
Kuchen IV 5 Ei	42
Kuchen V 5 Ei.....	42
Kuchen mit Schokoglasur 4 Ei.....	43
Kuchen mit Schokoglasur 5 Ei M.....	43
Kuchen mit Schokotöpfchen 5 Ei M.....	44
Kuchen nach Landfrauenart 7 Ei	45
Kuchen VI 5 Ei	45
Kuchen VII 5 Ei.....	46
Kuchen VIII 5 Ei	47
Kuchen X 5 Ei.....	47
Kuchen XI 5 Ei	48
Kuchen XII 5 Ei.....	48
Kuchen XIII 5 Ei	49
Kuchen XIV 5 Ei	49
Kuchen XIX 5 Ei	50
Kuchen XV 5 Ei.....	50
Kuchen XVI 5 Ei	51
Kuchen XVII 5 Ei.....	51
Kuchen XVIII 5 Ei	51
Kuchen XX 5 Ei.....	52
Kuchen XXI 5 Ei	52
Kuchen XXII 5 Ei.....	53
Kuchen XXIII 5 Ei	53
Kuchen XXIV 5 Ei M.....	54
Kuchen XXIX 4 Ei M.....	54
Kuchen XXV 5 Ei M.....	55
Kuchen XXVI 5 Ei M.....	55
Kuchen XXVII 5 Ei M.....	56
Kuchen XXVIII 4 Ei	56
Kuchen XXX 4 Ei M.....	57
Kuchen XXXI 4 Ei M.....	58
Kuchen XXXII 4 Ei M.....	58
Kuchen XXXIII 4 Ei M.....	58
Kuchen XXXIV 4 Ei M.....	59
Kuchen XXXIX 4 Ei M	60
Kuchen XXXV 5 Ei.....	61
Kuchen XXXVI 5 Ei	61
Kuchen XXXVII 5 Ei	62
Marmor Gugelhupf 5 Ei M.....	63
Marmor Kuchen M.....	64
Marmorkuchen 5 Ei	64
Marmorkuchen 5 Ei M.....	65
Napfkuchen 4 Ei.....	66
Nusskuchen 4 Ei M.....	66
Nutella - Kuchen 5 Ei M.....	68
Nutella Kuchen 5 Ei M	69

Quarkkuchen 6 Ei M	69
Rührkuchen 5 Ei	70
Saftige Apfel Schnitten 1 Ei M	71
Sandkuchen 5 Ei	72
Sandkuchen 5 Ei M	72
schneller, saftiger Kuchen 5 Ei	73
Schnitten 4 Ei M	74
Schnitten 5 Ei M	75
Schnitten M	76
Schoko Gugelhupf 5 Ei M	77
Schoko Gugelhupf 5 Ei M	78
Schoko Kuchen 5 Ei	79
Schokokuchen 4 Ei M	79
Schokokuchen 4 Ei M	80
Schokoladen Traum 4 Ei M	81
Schüttelkuchen 2 Ei	83
Streuselkuchen 4 Ei M	83
Streuselkuchen 4 Ei M	84
Stricknadel Kuchen 6 Eiweiß M	84
Topfkuchen 4 Ei	85
Topfkuchen 5 Ei	86
Tulpe 6 Ei M	87
Weihnachtlicher Kuchen 5 Ei	88
Zebrakuchen mit Nougat 5 Ei M	88
Kuchen Obst	89
Apfel Flocken Schnitten 6 Ei M	89
Apfel Kuchen mit Eierlikörsahne 1 Ei M	90
Aprikosen Eierlikör Schnitten 4 Ei M	91
Aprikosen Ostertorte 3 Ei M	93
Beschwipster Kirschkuchen 3 Ei M	94
Blechkuchen 8 Ei M	95
Creme Kuchen 2 Ei M	96
Eierlikör Kuchen 1 Ei M	97
Eierlikör Kuchen 5 Ei M	98
Eierlikör Kuchen 8 Ei M	99
Erdbeer Creme Gugelhupf M o	100
Erdbeer Kuchen 3 Ei M	100
Erdbeer Schnitten 8 Ei M	101
Heidelbeer Kuchen 4 Ei M	102
Heidelbeer Kuchen I 3 Ei M	104
Heidelbeer Kuchen II 3 Ei M	104
Heidelbeer Sahne Schnitten	105
Heidelbeer Schnitten 4 Ei M	106
Heidelbeerkuchen 4 Ei M	107
Himbeer Kuchen 4 Ei	107
Himbeer Sandkuchen 4 Ei	108
Himbeere Sandkuchen mit Eierlikörguss 4 Ei	109
Kirsch Blechkuchen 3 Ei	110

Kirsch Schoko Kuchen 8 Ei M.....	111
Kuchen mit Heidelbeeren 5 Ei M.....	112
Kuchen mit Kirschen 5 Ei M.....	113
Mandarin Zupfkuchen 2 Ei M.....	114
Oster Gugelhupf 4 Ei M.....	116
Pflaumen - Kuchen 3 Ei.....	117
Schichtkuchen M.....	118
Vom Konditor Obermeister 4 Ei M.....	118
Walnuss Kuchen 4 Ei + 3 Eigelb M.....	120
Zwetschken Kuchen 4 Ei.....	120
Torten Diverses	121
Biskuit Torte 5 Ei M.....	122
Cappuccino Torte 4 Ei M.....	122
Cremige Torte M o.....	123
Eis Mokka Torte 4 Eiweiß M.....	124
Eis Torte Schokoladentraum M o.....	126
Filzmoos Torte 10 Ei M.....	127
Kaffee Torte 3 Ei M.....	127
Krokant Torte 2 Ei M.....	128
Minitörtchen 5 Ei.....	129
Mocca Sahnetorte 4 Ei M.....	130
Mohntorte 4 Ei M.....	131
Nusstorte mit Eierlikörcreme 9 Ei + 1 Eigelb.....	132
Österliche Torte, 3 Ei M.....	133
Österliche Torte, 3 Ei M.....	134
Sahne Torte 6 Ei M.....	135
Schoko Rum Torte 2 Ei M.....	136
Schoko Torte 5 Ei M.....	137
Schoko Torte 6 Ei M.....	137
Schokoladen Torte 4 Ei M.....	139
Schokoladentorte 3 Ei + 3 Eigelb M.....	140
Stracciatella Torte 3 Ei M.....	141
Torte 3 Ei M.....	142
Torte 4 Ei M.....	142
Torte 5 Ei M.....	143
Torte 5 Ei M.....	144
Torte 7 Ei M.....	145
Torte M o.....	146
Torte I 3 Ei M.....	146
Torte II 6 Ei M.....	147
Torte III 4 Ei M.....	148
Torte Molotow 5 Ei M.....	150
Waffelröllchen Sahne Torte 9 Ei M.....	150
Wiener Mädel Torte 7 Ei + 2 Eigelb M.....	151
Zarah Leander Torte 6 Ei M.....	152
Torten Obst.....	153
Apfel Cidre Torte 1 Ei M.....	153
Apfel Torte 1 Ei M.....	154

Apfel Torte 1 Ei M.....	155
Apfel Torte 3 Ei M.....	156
Apfel Traum Torte 1 Ei M.....	158
Bienenstichtorte M.....	158
Birnentorte M.....	160
Erdbeer Torte 3 Ei + 1 Eigelb M.....	161
Erdbeer Torte 6 Ei M.....	162
Erdbeertorte mit Eierlikörcreme 4 Ei + 4 Eigelb M.....	164
Fächertorte 3 Ei M.....	165
Flora Torte M.....	165
Früchte Kuppeltorte 4 Ei M.....	166
Herrentorte 4 Ei M.....	167
Himbeer Sahne Torte 2 Ei M.....	167
Himbeer Torte 3 Ei M.....	169
Himbeer Torte 3 Ei + 4 Eiweiß M.....	170
Himbeer Torte II 3 Ei M.....	172
Kirsch Torte 2 Ei M.....	174
Kirsch Torte 2 Ei M.....	176
Kirsch Torte 3 Ei M.....	177
Kokos Torte 2 Ei M.....	178
Mandarinen Torte 4 Ei M.....	179
Pfirsich Torte 2 Ei M.....	181
Pfirsich Torte 4 Ei M.....	182
Preiselbeer Torte 3 Ei M.....	183
Quarksahne Kirschtorte 2 Ei M.....	184
Torte 4 Ei M (Preiselbeeren).....	185
Torte mit Erdbeeren 3 Ei M.....	186
Torte mit Pfirsichen 4 Ei M.....	187
Vollkorn.....	188
Amaretto Marmor Kuchen 2 Ei.....	188
Mandarin Zupfkuchen 2 Ei M.....	189
Mandelkuchen mit Eierlikör 3 Ei.....	191
Rieslings Torte 1 Ei M.....	192
Schokoladen Traum 4 Ei M.....	192
Vollkorn Eierlikörkuchen 4 Ei M.....	194
Walnuss Kuchen mit Eierlikör 3 Ei.....	194
Mandelkuchen mit Eierlikör 3 Ei.....	195
Hinweis für Word.....	196

Diverses

Biskuit - Muffins 12 Ei

Zutaten für 100 Portionen
 ½ Flasche Öl

1 Flasche Eierlikör

12 Ei(er)

750 g Mehl

750 g Zucker

3 Pck. Vanillezucker

3 Pck. Backpulver

250 g Butter / Margarine

Zubereitung

Zucker, Eier, Öl, Vanillinzucker, Butter und Eierlikör schaumig schlagen. Mehl und Backpulver mischen und in die schaumige Creme sieben. Gut unterschlagen, bis keine Mehlklümpchen mehr zu sehen sind. In Muffinförmchen füllen und bei 175°C 15 Minuten goldgelb backen. Nicht sofort essen, da der Biskuit beim Erkalten noch aushärtet.

Bitte beachten: Die Förmchen nur bis ca. zur Hälfte füllen, da die Masse ihr Volumen etwa verdoppelt und sonst ausläuft.

Aus den Zutaten werden ca. 100 Muffins.

Die Muffins können mit Puderzucker bestäubt werden oder mit Glasur und Schokostreuseln überzogen werden. Wie ich es schon versucht habe, schmecken sie auch mit der Zugabe von 2 El Kakao und 100 g kleingewürfelter Blockschokolade.

Zubereitungszeit: ca. 10 Minuten

21.1.05 Alina1st

CK

Eierlikör selber gemacht 10 Eigelb M

10 Eigelb

500 gr. Puderzucker

5 Btl. Vanillezucker (oder gar echte Vanille)

0,25 l. Weingeist 96 %

0,5 l. abgekochte Milch

Eigelb gut schaumig schlagen, Puderzucker und Vanillezucker bzw. Vanille darunter geben und gut durchrühren. Danach die Milch dazugeben und wieder gut durchrühren. Zuletzt wird der Weingeist schussweise darunter gemischt und alles noch mal durchrühren und ein paar Tage stehen lassen.

Eierlikörmuffeins 3 Ei

Zutaten für 3 Portionen

3 Ei(er)

125 g Zucker
½ Tüte. Vanillezucker
100 ml Öl, neutrales
125 g Mehl
4 El Speisestärke
½ Tüte. Backpulver
200 ml Eierlikör

Zubereitung

Muffinform fetten und kühl stellen. Backofen auf 200 Grad (O/U-Hitze)vorheizen. Eier schaumig schlagen, mit Zucker, Vanillin-Zucker, Öl und Eierlikör glatt rühren. Mehl, Backpulver und Speisestärke darauf sieben und schnell unterheben. Förmchen zu 2/3 füllen und ca. 15 - 20 Minuten backen.

Zubereitungszeit: ca. 15 Minuten

8.3.03 Simine CK

Eierlikörpuffer 5 Ei

Zutaten für 24 Portionen

250 ml Öl
300 ml Eierlikör
125 g Mehl
125 g Speisestärke
250 g Puderzucker

5 Ei(er)

2 Pck. Vanillezucker
1 Pck. Backpulver

Zubereitung

Alle Zutaten gut miteinander mit dem Handmixer verrühren, Teig in eine Napfkuchenform füllen und bei 170 ° C 50 Minuten (mittlere Schiene) backen. Super lecker und schmeckt auch noch nach mehreren Tagen frisch! Man kann diesen Kuchen auch gut einfrieren.

Zubereitungszeit: ca. 15 Minuten

29.3.03 Experimentiererin CK

Gefüllte Mandelsterne 1 Ei

Zutaten für 30 Portionen

125 g Butter / Margarine

100 g Puderzucker

180 g Mehl

1 Ei(er)

70 g Speisestärke

100 g Mandeln, gemahlene

1 TL Zimt

2 TL Vanillezucker

1 Prise Salz

1 Zitrone(n), die abgeriebene Schale davon

Für die Füllung:

150 g Puderzucker

3 EL Eierlikör

Zubereitung

Butter, Puderzucker, Vanillezucker, Zitronenschale, Salz und Ei verrühren. Das Mehl mit der Speisestärke mischen und mit Mandeln und Zimt unterkneten. Den Teig in Folie wickeln und ca. 30 min kühlen.

Den Teig ungefähr 5 mm stark ausrollen, geht am besten zwischen Frischhaltefolie. Sterne ausstechen. Aus der Hälfte der Sterne extra noch in der Mitte einen Kreis ausstechen. Die Sterne auf mit Backpapier ausgelegte Bleche legen und bei 180°C (Umluft 160°C) für 8 - 10 min backen. Auskühlen lassen.

Die Plätzchen mit dem Kreis mit etwas Puderzucker bestäuben. Aus dem übrigen Puderzucker und dem Eierlikör eine dickflüssige Glasur herstellen. Die ganzen Sterne damit bestreichen und jeweils einen ausgestochenen Keks darauf setzen. Fest werden lassen.

Wer keinen Eierlikör mag, kann die Plätzchen auch mit Nougat oder Gelee (z. B.: Johannisbeergelee) füllen.

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten

16.12.03 Naschkatze65 CK

Muffins 4 Ei M

Zutaten für 12 Portionen

125 g Zucker

125 g Butter, / Margarine weiche

4 Ei(er)

250 g Mehl

2 TI Backpulver

250 ml Eierlikör

100 g Schokoröllchen oder -tröpfchen

50 g Mandeln, gemahlene

Zubereitung

Butter und Zucker schaumig rühren, die Eier einzeln unterrühren. Abwechselnd das mit dem Backpulver gemischte Mehl und den Eierlikör dazugeben, gut verrühren, zum Schluss noch die Schokostreusel und die gemahlene Mandeln. In die gefettete Muffinform oder Papierförmchen füllen, bei 180 Grad etwa 45 Minuten goldbraun backen.

Zubereitungszeit: ca. 15 Minuten

5.6.03 Lissy CK

Plätzchen

Zutaten für 1 Portionen

150 g Butter / Margarine

200 g Puderzucker

½ Pck. Vanillezucker

½ Vanilleschote(n)

250 g Mehl

60 g Speisestärke

1/8 Liter Eierlikör

Zubereitung

Butter, Puderzucker und Vanillezucker cremig rühren und das Mark der Vanilleschote unterrühren. Mehl und Speisestärke mischen und im Wechsel mit dem Eierlikör unter den Teig kneten.

Den Teig mit einem Spritzbeutel (Sterntülle 10) auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech spritzen.

Bei 180° C 8 - 10 Minuten backen. Die Kekse nicht dunkel werden lassen, da sie sonst zu trocken werden. Auf dem Blech auskühlen lassen.

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten

30.3.05 Hippo62 CK

Sandtorte + Muffeins 4 Ei

4 Portionen

Zutaten

4 Eier (Kl. M)

200 g Puderzucker, gesiebt

1 Tasse(n) Sonnenblumenöl >< kaltgepresst (Rapsöl 250 ml)

(125 g Mehl

125 g Speisestärke) statt dessen

250 g Mondamin

1/2 P. Backpulver

1 1/2 Tasse(n) Eierlikör (ca 3/8 l = 375 ml)

1 Prise Salz

Zubereitung:

Eier und Puderzucker zu einer festen cremigen Masse rühren. Dann nacheinander Öl, Mehl, Speisestärke, Backpulver und Eierlikör unterrühren.

Eine Kastenform (25x11 cm) dünn ausfetten und mit Pergamentpapier auslegen. Den Teig einfüllen. Die Form auf dem Rost in den Backofen schieben und backen.

Mit Backpapier auslegen reicht auch.

Sandkuchen abkühlen lassen, dann auf ein Kuchengitter stürzen und das Papier abziehen.

Backen: Strom 180 °C, Gas Stufe 2 (170 °C), Umluft 160 °C ca. 60 Minuten

28.4.05

Veränderung, Donnerstag, 5. Mai 2005

"Sandtorte mit Eierlikör"

1 Muffeinsbackblech (12 Stück) +

1 Torteletteblech (6 Stück) gebacken.

Die Backzeit betrug knapp 20 min bei 160 C Umluft, muss dazu sagen, der Backofen war noch heiß, hatte gerade ein Brot gebacken.

Die Torteletts wurden aus Ermangelung, von frischen Beeren, aus dem Garten, mit einer frischen aufgeschnittenen Ananas, in Stücke, + 200 ml geschlagenen Schlagsahne, die natürlich mit 1 Tüte Bourbonne Vanille Zucker angereichert war, verspeist.

Schoko - Muffins 2 Ei M

Zutaten für 12 Portionen

2 Ei(er)

125 g Butter oder Margarine

125 g Zucker

125 g Mehl

½ Pck. Backpulver

125 ml Eierlikör

1 El Schokoladenraspel

75 g Kuvertüre, Zartbitter

25 g Kuvertüre, weiße

Zubereitung

Die Eier, den Zucker und die Margarine schaumig schlagen. Mehl und Backpulver vorsichtig unterheben. Dann noch den Eierlikör und die Schokoraspeln unterrühren. Ein Muffinbackblech mit Förmchen bestücken und zu 2/3 mit dem Teig befüllen. Bei 200 Grad oder mit 180 Grad (bei Umluft) ca. 15-20 min. backen. Die Kuvertüre getrennt voneinander schmelzen. Muffins dunkel überziehen, etwas antrocknen lassen, mit weißer Kuvertüre verzieren.

Zubereitungszeit: ca. 25 Minuten

17.3.03 Simonelang CK

Sie schmecken wirklich sehr lecker.

Ich nehme allerdings nur 100 g Fett und 100 g Zucker, geht genauso gut und werden trotzdem schön locker.

Da ich keinen Schokoguss nehme, sondern 2 El. Eierlikör mit Puderzucker vermische, nehme ich für den Teig 2 El. Schokoladenraspeln.

Etwas abgeändert, aber ich bedanke mich dennoch für das Rezept und kann es nur weiter empfehlen. Ich liebe Muffins.

Kleiner Tipp, der Eierlikör lässt sich auch gut durch Dooleys ersetzen.

Vielen Dank und Gruß, Mausi1985

Ich finde diese Muffins auch super lecker und schön saftig. Habe auch statt Glasur 3 El Schokostreusel unter den Teig gehoben. Und mit einem Puderzucker-Eierlikör-Guss bestrichen.

Sehr gut, hab ich schon weiter empfohlen :)

LG Cordi

Kuchen Diverses

Ameisen Gugelhupf II 4 Ei M

250 g Butter,
250 g Zucker,
1 Pkg. Vanillezucker,

4 Eier,

250 g Mehl,
1/2 Pkg. Backpulver,

1 Pkg. Schokostreusel,

1/8 l Eierlikör

Butter, Zucker, Vanillezucker und die Dotter schaumig rühren. Mehl mit Backpulver vermengen und unterrühren. Eierlikör, Schokostreusel und den Schnee der 4 Eiklar untermengen. Die Masse in einer gefetteten bemehlten Form bei 160 Grad ca. 90 Min. backen.

Ameisenkuchen 4 Ei

Zutaten für 8 Portionen
200 g Zucker

1 Pck. Vanillezucker
250 g Mehl
1 Pck. Backpulver
250 g Margarine

4 Eigelb

1 Tasse/n Eierlikör
1 Pck. Schokostreusel

4 Eiweiß

Zubereitung

Margarine auf dem Herd erwärmen und zerlaufen und abkühlen lassen. Zucker, Vanillezucker, Mehl und das Backpulver vermischen. Dazu die flüssige Margarine und das Eigelb geben und verrühren. Jetzt rührt man mit einem Mixer den Eierlikör und die Schokostreusel unter und zum Schluss das zu Schnee geschlagene Eiweiß. Das Ganze kommt in eine gefettete Gugelhupfform und wird bei 180°C Umluft eine halbe Stunde gebacken. Danach sticht man mit einer Holznaedel in den Kuchen. Wenn noch Teig an der Nadel hängen bleibt, kann man ihn 15 min weiterbacken lassen, bis nichts mehr an der Nadel hängen bleibt.

Zubereitungszeit: ca. 20 Minuten

9.2.05 Litschi CK

Ameisenkuchen mit Eierlikör 4 Ei M

Zutaten für 1 Portionen:

250 g Butter
160 g Zucker

4 Ei

1 Tasse/n Eierlikör
250 g Mehl
1 Tüte. Backpulver
1 Rum-Aroma

1 Tasse/n Schokoladenraspel

200 g Kuvertüre
25 g Palmfett

Butter mit Zucker schaumig rühren, die Eier einzeln unterrühren. Den

Eierlikör und Rumaroma zufügen und unterrühren. Mehl und Backpulver mischen und unterrühren. Schokostreusel unterheben. Den Teig in eine gefettete Napfkuchenform füllen und backen. E-Herd: **175°C ca. 50 min.** Kuchen aus der Form lösen und erkalten lassen. Kuvertüre mit Kokosfett schmelzen und den Kuchen damit bestreichen.
Hinweis: Tassengröße 150 ml

Zubereitungszeit: 20 Minuten
Schwierigkeitsgrad: simpel

Ameisenkuchen vom Blech **4 Ei** **M**
Feiner Eierlikörkuchen

Zutaten für 1 Portionen

Für den Teig:

300 g Butter / Margarine
300 g Zucker
2 Pck. Vanillinzucker

4 Ei(er)

300 g Mehl (Weizenmehl)
3 TL, gest. Backpulver
300 ml Eierlikör

150 g Schokostreusel (Zartbitter)

Für den Guss:

200 g Kuvertüre, weiß
10 g Kokosfett
Schokostreusel (Vollmilch und Zartbitter)

Zubereitung

Für den Rührteig Butter mit Handrührgerät auf höchster Stufe geschmeidig rühren. Nach und nach Zucker und Vanillinzucker unterrühren. So lange rühren, bis eine gebundene Masse entstanden ist. Eier nach und nach unterrühren (jedes Ei etwa 30 Sekunden). Mehl mit Backpulver mischen, sieben und portionsweise auf mittlerer Stufe unterrühren. Eierlikör und Schokostreusel unterrühren. Den Teig auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech (38 x 28 cm) streichen.

An der offenen Seite des Backblechs das Papier unmittelbar vor dem Teig zur Falte knicken, sodass ein Rand entsteht. Teig im vorgeheizten Backofen bei 180°C Ober-/Unterhitze (160°C Heißluft, Stufe 2-3 bei Gas) 15-20 Minuten backen. Kuchen erkalten lassen.

Für den Guss Kuvertüre grob zerkleinern und mit dem Kokosfett in einem kleinen Topf im Wasserbad bei schwacher Hitze zu einer geschmeidigen Masse verrühren. Den erkalteten Kuchen mit gut 2/3 von dem Guss bestreichen. Den restlichen Guss auf einer Platte ausgießen, fest werden lassen und zu Locken schaben. Den Kuchen mit Kuvertürelocken und Schokostreusel garnieren.

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten

Baileyskuchen 5 Ei
schmeckt auch mit Eierlikör

Zutaten für 20 Portionen

250 g Puderzucker

250 g Mehl

1 Pck. Backpulver

1 Becher Baileys Irish Cream

1 Becher Öl, z.B. Distel oder Sonnenblume

5 Ei(er), davon das Eigelb

5 Ei(er), davon das Eiweiß

Zucker - oder Schokoladenguss

Zubereitung

Den Puderzucker und das Mehl fein sieben und mit dem Backpulver, dem Baileys, dem Öl und dem Eigelb zu einem geschmeidigen Teig verrühren. Das Eiweiß steif schlagen und danach unter den Teig heben, dann gleich in die gefettete Form geben. Bei ca. 175°C (Umluft) für 40-45 Minuten backen.

Kann mit Zucker- oder Schokoladenguss bestrichen werden. Schmeckt auch mit Eierlikör statt Baileys lecker.

Zubereitungszeit: ca. 15 Minuten

4.2.04 TanHenKa CK

Beschwipster Schachbrettkuchen 4 Ei M

Zutaten für 10 Portionen

Für den Teig:

4 m.- große Ei(er)

125 g Zucker

1 Tüte. Vanillezucker
125 g Butter/ Margarine, zerlassen, abgekühlte
125 ml Eierlikör
225 g Mehl (Weizenmehl)
2 Tl, gestr. Backpulver
75 g Schokolade, geraspelt, zartbitter
10 g Kakaopulver

1 Ei Milch

Für die Glasur:

75 g Puderzucker
4 Ei Eierlikör

Zubereitung

Für den Teig Eier, Zucker und Vanillezucker mit Handrührgerät mit Rührbesen auf höchster Stufe in 4 Min. schaumig schlagen. Butter und Eierlikör unterrühren. Mehl mit Backpulver mischen, sieben und portionsweise auf mittlerer Stufe unterrühren. Die Hälfte des Teiges in eine Springform (26 cm, Boden gefettet) geben und glatt streichen. Schokolade, Kakao und Milch unter den restlichen Teig rühren. Den dunklen Teig in einen Spritzbeutel mit großer, glatter Tülle füllen und ein Schachbrettmuster, d.h. je 4 Längs - und Querstreifen auf den hellen Teig spritzen. Die Form auf den Rost in den Backofen schieben.

Ober-/ Unterhitze: etwa 180 Grad (vorgeheizt)

Heißluft: etwa 160 Grad (nicht vorgeheizt)

Gas: Stufe 3-4 (nicht vorgeheizt)

Backzeit: 35-40 Min.

Den Kuchen aus der Form lösen und auf ein Kuchenrost legen. Für die Glasur Puderzucker sieben, mit dem Eierlikör verrühren und auf den noch warmen Kuchen streichen. Den Kuchen vollständig erkalten lassen.

Brennwert p. P.: 4022

Zubereitungszeit: ca. 1 Std.

29.1.02 Gilla CK

Blechkuchen mit Eierlikör 5 Ei

Zutaten für 8 Portionen
200 g Margarine
150 g Zucker

5 m.- große Ei(er)

300 g Mehl
100 ml Eierlikör
½ Pck. Backpulver
2 Dose/n Aprikose(n)

Zubereitung

Zuerst die Aprikosen gut abtropfen lassen und beiseite stellen. Den Zucker, Margarine und eine Prise Salz schaumig rühren. Die Eier nach und nach zugeben und anschließend kurz auf höchster Stufe schlagen. Das Mehl mit dem Backpulver mischen und abwechselnd mit dem Eierlikör dazu geben.

Den Teig auf ein gut gefettetes, etwas höheres Blech geben (der Teig sollte nicht zu flüssig sondern leicht zäh sein). Dann den Ofen auf 150-160° Umluft anstellen. Nun die Aprikosen (mit der gewölbten Seite nach unten) nebeneinander auf den Teig geben und leicht! andrücken. Die Backzeit beträgt ca. 20-25 Minuten. Den Kuchen anschließend gut auskühlen lassen und mit Puderzucker bestäuben (nach Geschmack).

Zubereitungszeit: ca. 15 Minuten

29.10.04 Nessa666 CK

Daimkuchen 4 Ei

Eierlikörgugelhupf mit Knusperfülle

Zutaten für 12 Portionen

150 g Süßigkeiten (Daim, kann auch mehr als 150g sein) nach Belieben

250 g Butter, weiche

200 g Zucker

250 g Mehl

1 TI Vanillezucker

1 TI Backpulver

4 Ei(er)

1/8 Liter Eierlikör

Zubereitung

Eine Gugelhupfform (ca. 2,5 Liter Inhalt) einfetten und mit Paniermehl austreuen.

Daim grob hacken, Butter und Zucker schaumig rühren, Eier nach und nach unterrühren, Eierlikör begeben und die Daim-Stückchen unterheben.

Mehl, Backpulver und Vanillezucker vermischen und anschließend unterheben.

Den Rührteig in die Form füllen und im vorgeheizten Ofen bei 170°C ca. 1 Stunde backen.

Den Kuchen 10 min in der Form auskühlen lassen, dann stürzen, vollständig auskühlen lassen, mit Puderzucker bestreuen oder mit Schokoglasur überziehen.

Ich finde diesen Kuchen klasse, weil er schnell fertig und mal was anderes ist. Ich nehme besonders viel Daim-Riegel ! Je knuspriger/karamelliger, desto besser!!!

Zubereitungszeit: ca. 10 Minuten

15.10.03 Cookmouse CK

Duplo Kuchen 6 Ei M

375 g ungehärtete Margarine

200 g Puderzucker

Vanille Aroma

6 Eier

375 g Mehl

1 Päckchen Backpulver

1 ½ Tassen Eierlikör

Duplo Riegel

Aus den Teigzutaten einen Rührteig bereiten!

½ dieser Masse in eine Springform mit Einsatz geben!

Die Duplo in Stücken darauf geben!

Den restlichen Teig darübergießen!

Bei 180 Grad ca. 70 Minuten backen!

Eierlikör - Kuchen 5 Ei

Rührkuchen

Zutaten für 1 Portionen

250 g Puderzucker

5 Ei(er)

250 ml Öl, mild (z.B. Sonnenblumenöl)

250 ml Eierlikör

125 g Mehl
125 g Kartoffelmehl
2 Pck. Vanillezucker
1 Pck. Backpulver
Fett und Semmelbrösel/Mehl für die Form

Zubereitung

Alle Zutaten mit dem Handmixer gut durchrühren. Danach in eine befettete, mit Mehl oder Bröseln ausgeschwenkte Form geben. Die Form nicht zu klein wählen, der Kuchen wird relativ groß bzw. geht ordentlich auf. Es eignet sich auch eine große Gugelhupf-Form oder Springform. Ca. 90 Minuten Backzeit bei 175 Grad. Evt. einmal mit einem Metallspieß kontrollieren, ob der Kuchen innen schon fest ist.
Wird sehr saftig, bleibt auch für einige Tage so.

Zubereitungszeit: ca. 15 Minuten

19.4.05 Mietzekatz CK

Kuchen II 5 Ei

5 Eier,

125 g Mehl,
125 g Speisestärke (Mondamin),
1 P Puderzucker,
1/4 l Eierlikör,
1/4 l Öl

Alles vermischen und in eine gefettete Backform füllen und

bei ca. 180 Grad 60-90 min. backen

Feine Schnitten 4 Ei M

vom Blech

Zutaten für ca. 30 Stücke

4 Eier (Größe M)
1 Prise Salz
220 g Zucker
3 Päckchen Vanille Zucker
100 g Mehl
25 g Speisestärke
2 TI Backpulver
4 Dosen (a 425 ml) Aprikosen
3 Päckchen Puddingpulver " Vanille-Geschmack"

1100 ml Milch

250 g Schmand

1 kg Schlagsahne

3 Päckchen Sahnefestiger

100 ml Eierlikör

50 g Halbbitter-Kuvertüre

Eierlikör und Melisse

Zubereitung

1. Eier trennen. Eiweiß steif schlagen, Salz, 100 g Zucker und 1 P. Vanille Zucker einrieseln. Eigelb unterrühren. Mehl, Stärke und Backpulver mischen, unterheben. Fettpfanne fetten. Masse darauf streichen.

Im heißen Ofen bei 200 °C 12-15 Minuten backen.

Auskühlen.

2. Aprikosen abtropfen lassen. Pudding, übrigen Zucker und 200 ml Milch glatt rühren. Restliche Milch aufkochen lassen. Pulver einrühren, ca. 1 Minute köcheln lassen. Pudding etwas abkühlen lassen. Schmand unterrühren.

3. Aprikosen auf dem Boden verteilen. Pudding gleichmäßig darauf streichen und mindestens 1 Stunde kühl stellen

4. 750 g Sahne, übrigen Vanille Zucker und Sahnefestiger steif schlagen. Eierlikör unterrühren. Sahne auf dem Kuchen glatt streichen. 30 Minuten kühlen.

5. Kuvertüre schmelzen. Kuchen in Stücke schneiden. Kuvertüre streifenförmig damit verzieren. 250 g Sahne steif schlagen und in einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen. Je 1 Tuff auf die Schnitten spritzen, Tuffs mit Likör beträufeln und mit Melisse verzieren.

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

Pro Stück ca. 260 kcal E 4 g, F 15 g, KH 26 g

Mini Nr. 13/03

Geburtstags Gugelhupf 4 Ei M

200 g Butter

170 g Zucker

1 Pck. Vanillezucker
4 Ei(er)
125 ml Eierlikör, ersatzweise Milch
150 g Haselnüsse, gemahlen
90 g Schokolade -blättchen
250 g Mehl
1 Pck. Backpulver

Zubereitung:

Rührteig herstellen. Teig in vorbereitete Gugelhupf-Form füllen.

Backen: ca. 60 Min. bei 170-190°

Ausgekühlten Kuchen mit Schokoladenglasur überziehen oder mit Puderzucker bestäuben.

Zubereitungszeit: ca. 1 Std. 10 Minuten

10.01.02 Geris

Geburtstags Kuchen 3 Ei M

Für den Biskuitteig:

3 Eier
3 El Wasser
175 g Zucker
100 g Mehl
100 g Speisestärke
2 TI Backpulver
30 g Kakao

Für die Füllung:

1 Becher Sahne
4 El Preiselbeer Marmelade

Für die Verzierung:

2 Becher Sahne
2 Päckchen Sahnesteif
etwas Eierlikör

Schoko Raspeln

Aus den angegebenen Teigzutaten einen BISKUITTEIG herstellen!

Den Teig in eine (vorbereitete) Springform geben!

Bei 175 Grad ca. ½ Stunde backen!

Den erkalteten Kuchen 2 x durchschneiden!

1 Becher Sahne steif schlagen!
Mit der Preiselbeer Marmelade verrühren

Die Torten Böden jeweils mit der Sahne Masse bestreichen!
Die Torte zusammensetzen!

Sahne mit Sahnesteif fest verschlagen!
Die Torte damit rundherum einstreichen!
Etwas Sahne für die Verzierung zur Seite stellen!

Die Torte mit Eierlikör begießen!
Mit Sahne Tupfen verzieren!

Den Rand der Torte mit Schoko Raspeln bestreuen!
Die Torte ca. 2 Stunden in den Kühlschrank stellen!

Giselakuchen 2 Ei M

Zutaten für 12 Portionen

1 Tasse/n Zucker

2 Eigelb

½ Tasse/n Mehl

½ Tasse/n Öl

½ Tasse/n Limonade (Fanta)

½ Tüte. Backpulver

2 Eiweiß

3 Banane(n)

Zitronensaft

½ Liter Orangensaft

2 Tüte. Tortenguss, klar

3 Becher Sahne

Sahnesteif

Zucker
Eierlikör
Mandeln, geröstete

Zubereitung

Zucker, Eigelb, Mehl, Öl, Fanta und Backpulver verrühren. Die Eiweiße schlagen und vorsichtig unterheben.

In eine Form füllen (nur den Boden fetten und mit Backpapier auslegen) und bei 200°C ca. 20 Minuten backen.

Nach dem Erkalten um den Boden einen Tortenring spannen.

Die Bananen der Länge nach halbieren, mit Zitronensaft beträufeln und auf den erkalteten Boden legen. Aus Orangensaft, Tortenguss und Zucker einen Tortenguss herstellen und auf die Bananen verteilen.

Die Sahne mit Sahnesteif und Zucker schlagen und auf dem Tortenguss verteilen.

Nachdem alles fest ist, den Tortenring abnehmen, den Kuchen mit Sahne, Eierlikör und den gerösteten Mandeln verzieren.

Tipp: Für ein eckiges Backblech die doppelte Menge des Bodens rühren.

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten

28.2.04 Pedi CK

Gugelhupf 4 Ei M

Zutaten für 16 Portionen:

230 g Butter
135 g Zucker
1 Pkt. Vanillezucker

4 Ei

100 ml Eierlikör
225 g Mehl (Weizenmehl)
2 TI Backpulver
50 g Schokolade (Zartbitter), grob gerieben
30 g Zucker
3 El Wasser
50 g Konfitüre, Aprikosenkonfitüre

Für den Teig die Butter geschmeidig rühren. Nach und nach den Zucker, Vanillezucker, Eier und Eierlikör unterrühren. Das mit Backpulver vermischte Mehl esslöffelweise unterrühren. Zuletzt die Schokolade unterheben. Den Teig in eine gefettete Napfkuchenform (22 cm) füllen.

Backen bei 170 -200° C ca. 30 40 Minuten

Zum Aprikotieren : Zucker und Wasser unter Rühren erhitzen, bis der Zucker gelöst ist. Die Aprikosen-Konfitüre hinzufügen und so lange kochen, bis die Masse anfängt dicklich zu werden. Den gestürzten und abgekühlten Kuchen damit bestreichen.

Zum Glasieren : Den Puderzucker mit Eierlikör zu einer glatten Masse verrühren. Den Kuchen damit überziehen und nach Belieben mit abgezogenen, gehobelten Mandeln und/oder gehackten Pistazien garnieren.

Zubereitungszeit: 1 Std.

Schwierigkeitsgrad: normal

Gugelhupf 5 Ei

5 Eier,

220 g Puderzucker

1 Prise Salz

2 TL Vanillezucker

250 ml Sonnenblumenöl

250 ml Eierlikör

125 g Mehl

125 g Speisestärke

1 Pkt. Backpulver

Paniermehl,

Kokosraspel

Die Eier, Puderzucker, Salz, Vanillezucker und Öl nach und nach schaumig rühren. Das Mehl mit der Stärke und dem Backpulver mischen und abwechselnd mit dem Eierlikör zügig unter die Eiermasse rühren. Eine Gugelhupfform sehr dick mit ganz weicher Butter auspinseln und gut mit Kokosflocken oder Paniermehl einstreuen. Dann den Teig vorsichtig einfüllen. (Der Teig ist fast flüssig). In die Mitte des vorgeheizten Backofens schieben und bei ca. 200° C 20 Min. backen, dann die Temperatur auf ca.175°C reduzieren und weitere 20 Min. backen, mit einer Stricknadel die Garprobe machen und die Form aus dem Ofen nehmen. Kuchen ca.30 Min in der Form abkühlen lassen, dann auf ein Kuchenrost stürzen.

Gugelhupf 5 Ei M

Für ca. 18 Stücke:

250 g Puderzucker

5 Eier (M)

2 Päckchen Vanille Zucker

¼ Liter Öl

¼ Liter Eierlikör

125 g Mehl

125 g Speisestärke

1 Päckchen Backpulver

Fett und Paniermehl (f. d. Form)

200 g Halbbitter Kuvertüre

200 g (weiße) Kuvertüre

Puderzucker sieben!

Eier und Vanille Zucker mit Schneebesen des Handrührgerätes aufschlagen!

Dabei Puderzucker esstöffelweise zugeben, bis die Masse dickschaumig ist!

Öl und Eierlikör langsam zugießen, verrühren!

Mehl, Speisestärke und Backpulver mischen, darüber sieben und unterziehen, bis ein glatter Teig entstanden ist!

Eine Gugelhupfform (ca. 2 Liter Inhalt) fetten, danach mit Paniermehl austreuen!

Den Teig einfüllen!

Im vorgeh. Ofen bei 175 Grad ca. 1 ½ Stunden backen!

Den fertigen Kuchen ca. ¼ Stunde in der Form ruhen lassen!

Dann auf ein Kuchengitter stürzen!

Auskühlen lassen!

Kuvertüren getrennt im heißen Wasserbad schmelzen!

Abkühlen lassen!

Kurz vor dem Überziehen des Kuchens Kuvertüre noch 1 x erwärmen!

Den Kuchen streifenförmig mit heller und dunkler Kuvertüre überziehen!

Den Guss erstarren lassen!

Zubereitungszeit: ca. 2 Stunden

Pro Stück ca. 440 Kalorien

Gugelhupf 5 Ei

Für ca. 20 Scheiben:

5 Eier

1 Prise Jodsalz

1 Päckchen Vanillezucker

¼ Liter (dickflüssiger) Eierlikör

2 El Mandel - Likör

¼ Liter (geschmacksneutrales) Speiseöl

100 g (gemahlene) Mandeln

150 g Kartoffelmehl

50 g Mehl

1 Päckchen Backpulver

Die Eier mit Jodsalz in einer Schüssel mit dem elektrischen Handrührgerät schaumig schlagen!

Dabei nach und nach Puderzucker und Vanillezucker einstreuen!

So lange weiterarbeiten, bis die Masse weißschaumig und dickcremig ist!

Eierlikör und Mandel - Likör zufügen!

Ebenfalls sorgfältig darunterschlagen!

Nach und nach das Öl einfließen lassen!

Sobald sich alles sehr gut vermischt hat, noch weitere 5 Minuten schlagen!

Mandeln mit Kartoffelmehl, Mehl und Backpulver vermischen!

Mit dem Schneebesen locker, aber gründlich darunterheben!!

Den Teig in eine (mit Bröseln ausgestreute) Gugelhupfform (22 cm Durchmesser) füllen!

Im vorgeh. Ofen bei 180 Grad - untere Schiene - ca. 80 Minuten backen!

Gasherd: Stufe 2

Dann in der Form ausdampfen!

Auf einem Kuchendraht erkalten lassen!

Die Mandeln in einer trockenen Pfanne goldgelb rösten!

Abkühlen lassen!

Die Kuvertüre schmelzen lassen!

Den Kuchen damit überziehen!

Mit Mandeln bestreuen!

Den Guss (bis zum Anschneiden) fest werden lassen!

Pro Scheibe ca. 351 kcal/1472 kJ

Gugelhupf I 5 Ei

Zutaten für 8 Portionen

5 Ei(er), getrennt

2 Pck. Vanillezucker

125 g Mehl

125 g Kartoffelmehl

1 Pck. Backpulver

¼ Liter Öl

¼ Liter Eierlikör

Zubereitung

Dotter, Zucker, Vanillezucker, Eierlikör schaumig rühren, Öl dazulaufen lassen, dann mit Mehl - Backpulvermischung vermengen, steif geschlagenes Eiweiß unterrühren..

In befettete und bemehlten Gugelhupfform füllen und 1 Stunde bei ca. 170 C backen.

Achtung in Form vollständig auskühlen lassen, da der Gugelhupf sehr, sehr flaumig ist und sonst zerfällt.

Ist eines meiner besten Rezepte.

Zubereitungszeit: ca. 20 Minuten

8.9.04 Linda33 CK

Ich habe für den Kuchen ca. 160 g Zucker gegeben. Wenn man noch süßer möchte, kann ruhig mehr geben. Sonst ist der Kuchen ganz lecker und schön flaumig!

06.04.2005 23:38

Ja genau, Du hast die Zuckerangabe vergessen. Ich hab noch 250 g Puderzucker rein getan (mit den Eiern verrührt). 26.04.2005 13:51

Gugelhupf II 5 Ei

Zutaten für 12 Portionen

250 g Puderzucker

5 Ei

2 Tüte. Vanillezucker

¼ Liter Öl

¼ Liter Eierlikör

125 g Mehl

125 g Speisestärke
1 Tüte. Backpulver

Zubereitung

Puderzucker sieben. Eier und Vanillezucker schaumig schlagen, Puderzucker unter Rühren zugeben. Öl und Eierlikör langsam zugeben und verrühren. Mehl, Speisestärke und Backpulver mischen, darüber sieben und unterheben. In eine Gugelhupfform geben und bei 175°C ca. eineinhalb Stunden backen. Fertigen Kuchen nach dem Backen aus der Form stürzen, abkühlen lassen, mit Kuvertüre oder Puderzucker überziehen.

Zubereitungszeit: ca. 1 Std. 50 Minuten
07.05.01 Meike CK

Ein Superrezept! Der Kuchen wird unwahrscheinlich saftig und schmeckt wirklich lecker. Ich habe noch 100 Gramm Schokoraspel hinzugefügt. Bei diesem Rezept geht der Kuchen sehr stark auf! Ich hatte schon Bedenken, dass mein Backofen zu klein wird ;-)

Liebe Grüße Tina

Gugelhupf II 4 Ei + 1 Eiweiß M

250 g Mehl,
½ Pkg. Backpulver,
100 g dunkler Nougat,

4 Eier,

250 g Butter,
250 g Puderzucker,
½ Pkg Vanillezucker,
Schale von ½ Zitrone,
0,15 L Eierlikör,

Garnitur und Glasur:

100 g Marillenmarmelade

1 Eiweiß

40 g Puderzucker
1 El Eierlikör
1 Tl Zitronensaft

2 Ei Schokoladespäne

Gugelhupfform (Inhalt 1,3 Liter) mit Butter ausstreichen und mit Mehl ausstreuen. Mehl m. Backpulver. versieben, kalten Nougat in kleine Stücke schneiden und untermischen. **Eier trennen**. Weiche Butter mit 150 g vom Puderzucker, Vanillezucker, Zitronenschale und wenig Salz gut cremig rühren. Eigelb nach und nach einrühren. Eiweiß mit dem übrigen Zucker zu cremigem Schnee schlagen. Mehlmischung, dann Eierlikör in den Abtrieb rühren, den Schnee behutsam unterheben. - Masse in die Form einfüllen, und im vorgeheizten Rohr 45-50 Min backen. Gugelhupf aus dem Rohr nehmen, ca. 10 Minuten rasten lassen, dann aus der Form stürzen. Marmelade unter ständigem Rühren aufkochen, vom Feuer nehmen und den Gugelhupf damit bestreichen. Für die Glasur Eiklar mit Puderzucker, Eierlikör und Zitronensaft gut verrühren. Glasur in ein kleines Papierstanitzel füllen, die Spitze knapp abschneiden. Den Gugelhupf mit der Eierlikörglasur verzieren und mit Schokoladespänen bestreuen.

Gugelhupf III 5 Ei

5 Eier,

220 g Puderzucker

1 Prise Salz

2 TI Vanillezucker

250 ml Sonnenblumenöl

250 ml Eierlikör

125 g Mehl

125 g Speisestärke

1 Pkt. Backpulver

Paniermehl,

Kokosraspel

Die Eier, Puderzucker, Salz, Vanillezucker und Öl nach und nach schaumig rühren. Das Mehl mit der Stärke und dem Backpulver mischen und abwechselnd mit dem Eierlikör zügig unter die Eiermasse rühren. Eine Gugelhupfform sehr dick mit ganz weicher Butter auspinseln und gut mit Kokosflocken oder Paniermehl einstreuen. Dann den Teig vorsichtig einfüllen. (Der Teig ist fast flüssig). In die Mitte des vorgeheizten Backofens schieben und bei **ca. 200° C 20 Min. backen**, dann die Temperatur auf ca.175°C reduzieren und weitere 20 Min. backen, mit einer Stricknadel die Garprobe machen und die Form aus dem Ofen nehmen. Kuchen ca.30 Min in der Form abkühlen lassen, dann auf ein Kuchenrost stürzen.

Gugelhupf mit 2 Ei + 2 Eiweiß M

Eierlikör oder Baileys

LF30

Zutaten für 16 Portionen

2 Ei

200 g Zucker

2 Tüte. Vanillezucker

150 g Margarine (Halbfett)

100 g Joghurt, 1,5% Fett

¼ Liter Eierlikör oder Baileys

125 g Mehl

125 g Speisestärke

1 Tüte. Backpulver

½ TI Natron

2 Eiweiß

1 TI Öl (Sonnenblumenöl)

2 EI Puderzucker

Zubereitung

Den Backofen auf 175°C vorheizen. Eier, Margarine, Zucker und Vanillezucker schaumig rühren.

Mehl, Speisestärke, Backpulver und Natron mischen und abwechselnd mit dem Joghurt und dem Eierlikör unter die Eimasse rühren.

Das Eiweiß steif schlagen und unter den Teig heben.

Eine Gugelhupfform mit Öl einfetten, den Teig einfüllen und etwa 50 Minuten backen. Stäbchenprobe machen.

Den Kuchen 10 Minuten in der Form auskühlen lassen und stürzen. Den völlig ausgekühlten Gugelhupf kurz vor dem Servieren mit Puderzucker bestäuben.

Tipp: Bei Umluft langt auch die Temperatur von 160°C.

Ich nehme immer den Bourbon-Vanillezucker.

Brennwert p. P.: 215

Zubereitungszeit: ca. 20 Minuten

15.10.04 Traumfänger74 CK

Gugelhupf 2 Ei M

Zutaten für 16 Portionen

2 Ei(er)

200 g Zucker

2 Pck. Vanillezucker

150 g Margarine (Halbfettmargarine)

100 g Joghurt, (1,5% Fett

¼ Liter Eierlikör

125 g Mehl

125 g Speisestärke

1 Pck. Backpulver

½ TI Natron

2 Eiweiß

1 TI Öl

2 EI Puderzucker

Zubereitung

Backofen auf 175°C vorheizen, Eier, Margarine, Zucker und Vanillezucker schaumig rühren.

Mehl, Speisestärke, Backpulver und Natron mischen und abwechselnd mit den Joghurt und dem Eierlikör unter die Eiermasse rühren. Eiweiß steif schlagen und unter den Teig heben.

Eine Gugelhupfform mit den Öl einfetten, den Teig einfüllen und etwa 50 Minuten backen. Stäbchenprobe machen.

Den Kuchen 10 Minuten in der Form auskühlen lassen, dann aus der Form stürzen. Kurz vorm Servieren mit den Puderzucker bestäuben und genießen.

Brennwert p. P.: 215

Zubereitungszeit: ca. 15 Minuten

27.9.04 Hierich2

CK

Gugelhupf mit Knusperfülle 4 Ei M

200 g Daim-Riegel

250 g weiche Butter

200 g Zucker,

400 g Mehl

1 TI Vanillezucker

1 TI Backpulver

4 Eier,

1/8 L Eierlikör

Eine Gugelhupfform einfetten und mit Paniermehl ausstreuen, die Daim-Riegel grob hacken. Butter und Zucker cremig rühren, die Eier nach und nach unterrühren, Eierlikör hinzufügen. Mehl, Backpulver und Vanillezucker mischen und unterrühren, die gehackten Daim-Riegel unterrühren. Den Rührteig in die Form füllen, glattstreichen und

im vorgeheizten Ofen bei 170°C ca. 1 Stunde backen

Gugelhupf XVII 5 Ei

Für ca. 20 Scheiben:

5 Eier

1 Prise Jodsalz

1 Päckchen Vanillezucker

¼ Liter (dickflüssiger) Eierlikör

2 El Mandel - Likör

¼ Liter (geschmacksneutrales) Speiseöl

100 g (gemahlene) Mandeln

150 g Kartoffelmehl

50 g Mehl

1 Päckchen Backpulver

Die Eier mit Jodsalz in einer Schüssel mit dem elektrischen Handrührgerät schaumig schlagen!

Dabei nach und nach Puderzucker und Vanillezucker einstreuen!

So lange weiterarbeiten, bis die Masse weißschaumig und dickcremig ist.

Eierlikör und Mandel - Likör zufügen!

Ebenfalls sorgfältig darunterschlagen!

Nach und nach das Öl einfließen lassen!

Sobald sich alles sehr gut vermischt hat, noch weitere 5 Minuten schlagen!

Mandeln mit Kartoffelmehl, Mehl und Backpulver vermischen.

Mit dem Schneebesen locker, aber gründlich darunterheben!!

Den Teig in eine (mit Bröseln ausgestreute) Gugelhupfform (22 cm Durchmesser) füllen!

Im vorgeh. Ofen bei 180 Grad - untere Schiene - ca. 80 Minuten backen!

Gasherd: Stufe 2

Dann in der Form ausdampfen!

Auf einem Kuchendraht erkalten lassen!

Die Mandeln in einer trockenen Pfanne goldgelb rösten!
Abkühlen lassen!

Die Kuvertüre schmelzen lassen!

Den Kuchen damit überziehen!
Mit Mandeln bestreuen!
Den Guss (bis zum Anschneiden) fest werden lassen!

Pro Scheibe ca. 351 kcal/1472 kJ

Gugelhupf XX 5 Ei M
(Eierlikör)

Für ca. 18 Stücke:

250 g Puderzucker

5 Eier (M)

2 Päckchen Vanille Zucker

¼ Liter Öl

¼ Liter Eierlikör

125 g Mehl

125 g Speisestärke

1 Päckchen Backpulver

Fett und Paniermehl (f. d. Form)

200 g Halbbitter Kuvertüre

200 g (weiße) Kuvertüre

Puderzucker sieben!

Eier und Vanille Zucker mit Schneebesen des Handrührgerätes aufschlagen!

Dabei Puderzucker eslöffelweise zugeben, bis die Masse dickschaumig ist!
Öl und Eierlikör langsam zugießen, verrühren!

Mehl, Speisestärke und Backpulver mischen, darüber sieben und unterziehen, bis ein glatter Teig entstanden ist!

Eine Gugelhupfform (ca. 2 Liter Inhalt) fetten, danach mit Paniermehl ausstreuen!

Den Teig einfüllen!

Im vorgeh. Ofen bei 175 Grad ca. 1 ½ Stunden backen!

Den fertigen Kuchen ca. ¼ Stunde in der Form ruhen lassen!

Dann auf ein Kuchengitter stürzen!
Auskühlen lassen!

Kuvertüren getrennt im heißen Wasserbad schmelzen!
Abkühlen lassen!

Kurz vor dem Überziehen des Kuchens Kuvertüre noch 1 x erwärmen!
Den Kuchen streifenförmig mit heller und dunkler Kuvertüre überziehen!
Den Guss erstarren lassen!

Zubereitungszeit: ca. 2 Stunden
Pro Stück ca. 440 Kalorien

Kabakuchen, saftiger 6 Ei

Zutaten für 1 Portionen
200 g Butter / Margarine
200 g Zucker

6 Ei(er)
1 Tasse/n Eierlikör
1 TI Rum
125 g Mehl
1 Pck. Backpulver
100 g Kakaopulver (Kaba)
200 g Nüsse
1 TI Zimt

Für den Guss:

200 g Kuvertüre, zartbitter
120 g Butter/ Margarine

Zubereitung

Butter und Zucker schaumig schlagen, nach und nach die Eier dazu und zu einer cremigen Schaummasse aufschlagen. Eierlikör und Rum unterrühren. Gesiebtes Mehl mit Backpulver, Kaba, Nüssen und Zimt vermengen und unterheben. In eine Form (Springform) geben und bei 175°C 50- 60 Min. backen.

Glasur: Kuvertüre und Butter getrennt im Wasserbad (35°) auflösen. Beides lauwarm zusammen gießen und gut verrühren. Den ausgekühlten Kuchen damit überziehen.

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten

8.8.02 TanjaH CK

Kaffee Kuchen 4 Ei M

200 g Butter,
250 g Zucker,
1 Vanille Zucker,

4 Eier,

125 g Stärke,
125 g Mehl,
½ TI Backpulver
1 Tasse starken Kaffee mit
Rum vermischen zum Tränken des Bodens

3 Becher Sahne,
2 Vanille Zucker,
evtl. Sahnesteif,

Verzierung:

Eierlikör und Sahne

Rührteig herstellen, in eine gefettete Springform füllen. Bei 160 Grad
Heißluft 30-40 Min. backen. Boden Löcher einstechen und tränken. Sahne
darauf streichen und verzieren.

Kleiner Napfkuchen 1 Ei

16 cm Durchmesser

Zutaten für 1 Portionen

Fett, für die Form

50 g Eierlikör

50 g Öl (Sonnenblumenöl)

50 g Puderzucker

50 g Mehl

1 TI Backpulver

1 Ei(er)

Eine Napfkuchenform (16 cm Durchmesser) fetten. Alle Zutaten zum flüssigen Teig verquirlen und in der Form im 150 Grad heißen Ofen (Gas: Stufe 1) auf der mittleren Schiene 1 Stunde backen.

Zubereitungszeit: ca. 5 Minuten
10.06.05 ajnom

Knusper Gugelhupf 4 Ei M

Zutaten für ca. 20 Stücke

1 Packung (150 g) Karamell Schoko Bonbons
250 g Butter
250 g Zucker
1 Prise Salz
4 Eier (Größe M)
1/8 l Eierlikör
250 g Mehl
1 TI Backpulver
1 El Puderzucker

Zubereitung

1. Bonbons grob hacken. Butter, Zucker und Salz schaumig rühren. Eier einzeln unterrühren. Likör unterrühren. Mehl und Backpulver mischen, darauf sieben und unterrühren. Bonbons unterheben.

2. Teig in eine gefettete, mit Paniermehl ausgestreute Gugelhupfform (2,5 l Inhalt) füllen.

Im heißen Ofen bei 175 °C 60 -65 Minuten backen.

Auskühlen lassen. Mit Puderzucker bestäuben.

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

Pro Stück ca. 260 kcal / E 3 g, F 13 g, KH 29 g

Mini Nr. 8/03

Königskuchen mit Schwips 4 Ei

Zutaten für 1 Portionen

4 Ei(er)
250 g Zucker
200 ml Öl

200 ml Eierlikör

300 g Mehl

1 Pck. Backpulver

Puderzucker, zum Bestreuen

Zubereitung

Eier und Zucker dickschaumig schlagen. Öl und Eierlikör zugeben. Mehl und Backpulver rasch unterrühren. Den Teig in eine Kastenform füllen und im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad (Heißluft 160 Grad) ca. 50 Minuten backen. Den abgekühlten Königskuchen mit Puderzucker bestreuen. Kleiner Tipp: Anstelle von Eierlikör kann auch Apfelsaft oder ähnliches genommen werden.

Zubereitungszeit: ca. 20 Minuten

29.10.04 Molli771 CK

Kranz 5 Ei

250 g Margarine

250 g Zucker

250 g Mehl

5 Eier

200 g (gemahlene) Nüsse

2 Tassen Eierlikör

1 Päckchen Backpulver

Margarine, Zucker und Eier sehr schaumig rühren!

Gemahlene Nüsse und Eierlikör dazurühren!

Zuletzt das (mit Backpulver vermischte und gesiebte) Mehl unterheben!

Den Teig in eine (vorbereitete) Kranzform /Springform füllen!

Bei 180 Grad ca. 1 Stunde backen!

Den erkalteten Kuchen (nach Belieben) mit Schoko Guss, Zitronen Glasur/Vanille Glasur überziehen oder mit Puderzucker bestreuen!

Kuchen 4 Ei + 2 Eigelb

Teig:

200 g Margarine

200 g Zucker
4 Eier
200 g Mehl
½ Backpulver
2 Kakao, gehäufte, evtl. mehr
1 Spritzer Bittermandelöl
100 g Walnüsse, grob gehackte

Eierlikörcreme

150 ml Wasser
1 Zucker
½ Vanillepudding
150 g Butter
100 g Puderzucker

2 Eigelb

100 g Kokosfett
100 ml Eierlikör

Margarine und Zucker kräftig miteinander verrühren, die Eier hinzugeben und alles cremig schlagen. Mehl, Backpulver, Kakao und Bittermandelöl hinzufügen. Alles gut verrühren. Ein Backblech mit Backpapier auslegen, an der offenen Seite einen hohen Rand falten. Den Teig aufstreichen und mit den Walnüssen bestreuen, die während des Backens im Teig versinken. Bei kräftiger Mittelhitze backen. Die Teigplatte nach dem Backen stürzen und das Papier abziehen. Auskühlen lassen.

Auf die Teigunterseite folgende Creme streichen: Aus Wasser, Zucker und Puddingpulver Vanillegeschmack einen Pudding kochen und erkalten lassen. Inzwischen Butter, Puderzucker und Eigelb schaumig schlagen. Den kühlen Pudding (gleiche Temperatur wie die Creme!) löffelweise dazugeben. Zuletzt das durch Erhitzen flüssig gewordene, aber wieder abgekühlte Kokosfett und den Eierlikör darunter ziehen. Diese Eierlikörcreme auf den Teigboden streichen und mit dem Garnierkamm Wellenlinien ziehen.

Backzeit: 10 Minuten
Hitze: 200° -220° C

Kuchen 5 Ei

5 Eier,

250 g Zucker,
1 Tüte Vanillezucker
250 g Mehl,
1 Tas. Öl,
1 Tas. Eierlikör,
1 Tüte Backpulver,

Guss

200 g Staubzucker,
3 El heißes Wasser.

alle Zutaten zu einem Teig verarbeiten, auf ein Backblech bei mittlerer Hitze ca. 25 min backen

Auf den etwas abgekühlten Kuchen gibt man den Guss Den gesiebten Staubzucker in eine Schüssel geben und mit so viel heißem Wasser glatt rühren, dass eine dickflüssige Masse entsteht.

Kuchen 5 Ei M

5 Eier,
200 g Puderzucker,
2 Tüte Vanillezucker,
¼ L Öl,
¼ L Eierlikör,
125 g Mehl,
125 g Stärkemehl,
1 Tüte Backpulver,

Zutaten für den Belag

2 Gläser Heidelbeeren,
2 Tüte Vanillepudding,
¾ L Heidelbeersaft,

3 Becher Schlagsahne,

Schokoladenraspel,

Einem Teig arbeiten und

bei 175-190° C backen.

Heidelbeeren abtropfen lassen. Den Saft auffangen. Vanillepudding mit ¾ L Saft kochen und abkühlen lassen. Beeren auf dem gebackenen Boden

verteilen. Den Pudding auf den Beeren verteilen. Sahne schlagen und auf den Pudding streichen. Anschließend zum Schokoraspeln über die Sahne geben und dazu einige Spritze Eierlikör.

Kuchen III 5 Ei

Zutaten:

1/4 Liter Eierlikör,
1/4 Liter Öl,

5 Eier,

125 g Mehl,
2 Päckchen Vanillezucker,
250 g Puderzucker,
125 g Stärke,
1/2 Päckchen Backpulver,
Semmelbrösel

Zubereitung:

Eier, Puderzucker und Vanillezucker schaumig rühren. Öl und Eierlikör dazu geben. Mehl, Stärke und Backpulver mischen und unter den Teig heben.

Kranzform einfetten und mit Semmelbrösel bestäuben. Teig in die Form geben.

Bei 175° auf mittlerer Schiene 50 - 60 Minuten backen.

Kuchen in der Gugelhupfform 5 Ei

5 Eier

1 Tasse Eierlikör

1 Tasse Sonnenblumenöl
1 Päckchen Vanillezucker
250 g Puderzucker
125 g Mehl
125 g Speisestärke
1 Päckchen Backpulver

Eier, Puderzucker und Vanillezucker mit den Quirlen des Handrührers schaumig rühren. Öl und Eierlikör unter Rühren zugießen. Mehl,

Speisestärke und Backpulver mischen, darüber sieben und vorsichtig unterrühren. Eine Napfkuchenform ausfetten und mit Semmelbröseln austreuen. Teig einfüllen

und im vorgeheizten Backofen bei 175 Grad / Umluft 150 Grad / Gas Stufe 2 etwa 50-60 min. backen (ohne Wartezeit 10 min.).

Pro Stück ca. 335 Kal.,

1393 Joule. Zum Einfrieren geeignet. Haltbarkeit etwa drei Monate.

Kuchen IV 5 Ei

4-5-Eier

250 g Puderzucker

2 P. Vanille Zucker

schaumig schlagen

250 ml Eierlikör

200 ml Öl

zufügen und verrühren

300 g Mehl

1 Backpulver

mischen und unterrühren. (Teig ist recht flüssig)

In eine Springform oder in 2 Kastenformen füllen .

Backofen vorheizen, 2. Schiene

Bei ca 180 Grad -50-60 Minuten backen

Man kann auch 1/3 des Teiges mit 2 Ei Kakao verrühren. Erst den hellen Teig in die Form geben , den dunklen Teig spiralförmig darauf gießen.

Kuchen V 5 Ei

5 Eier

250 g Puderzucker

1 P. Backpulver

2 P. Vanille

1/4 l Öl

1/4 l Eierlikör

125 g Mehl

125 Speisestärke

1 P. Backpulver

Fett u. Paniermehl für die Form

Eier, Puderzucker, Vanille cremig schlagen. Öl und Eierlikör langsam zugeben und verrühren. Mehl, Speisestärke, Backpulver auf den Teig sieben und untermengen bis ein glatter Teig entstanden ist. Eine Kranzform gut einfetten und mit Paniermehl ausstreuen, den Teig einfüllen.

Ca. 90 Min. bei 180 ° C backen.

Kuchen mit Schokoglasur 4 Ei

Zutaten für 12 Portionen

250 g Zucker

250 g Margarine, weiche

400 g Mehl

1 Backpulver

4 Ei(er)

500 g Puderzucker

2 Ei Kakaopulver

250 ml Eierlikör

evt. Semmelbrösel

Zubereitung

Die weiche Margarine mit dem Zucker schön flockig schlagen, die Eier einzeln dazugeben. Mehl und Backpulver vermengen und langsam zu der Masse dazugeben (langsam dann staubt es nicht).

Anschließend den Teig gut verrühren und den Eierlikör dazugeben und verrühren. Alles in eine eingefettete Gugelhupfform (am besten mit Semmelbrösel vorher auskleiden) geben und glatt streichen.

Bei 200° ca. 60 Minuten backen.

Puderzucker und Kakaopulver verrühren und mit ein bisschen heißem Wasser zu einer Glasur verarbeiten. Die Glasur dann auf den noch heißen Kuchen geben und mit einem Pinsel verteilen. Den Kuchen auskühlen lassen.

Zubereitungszeit: ca. 20 Minuten

22.10.04 Charlie090 CK

Kuchen mit Schokoglasur 5 Ei M

(Rezept für eine Gugelhupfform)

125 g Mehl
125 g Stärkemehl
1 Päckchen Backpulver
250 g Puderzucker, gesiebt
2 Päckchen Vanillezucker

5 Eier

250 ml Speiseöl
250 ml Eierlikör
150 g Aprikosenkonfitüre

2 Tuben Lindt Schokoglasur

Zubereitung

Für den Teig Mehl mit Stärkemehl und Backpulver mischen, in eine Schüssel sieben, mit Puderzucker und Vanillezucker mischen. Eier, Öl und Eierlikör zufügen und verrühren, so dass alle Zutaten gut vermischt sind. Den Teig in eine ausgefettete und mit Mehl ausgestäubte Gugelhupfform füllen und im [vorgeheizten Backofen bei ca. 180°C etwa 60 Minuten](#) backen. Auf ein Kuchengitter stürzen und völlig erkalten lassen. Die Konfitüre einkochen lassen, durch ein Sieb passieren und den Kuchen heiß damit einpinseln. Zum Schluss den Eierlikörkuchen mit der flüssigen Schokoglasur überziehen.

[Kuchen mit Schokotröpfchen](#) 5 Ei M

Zutaten für 12 Portionen

5 Ei(er)
250 g Zucker
2 Pck. Vanillezucker
125 ml Öl
375 ml Eierlikör
250 g Mehl
1 Pck. Backpulver

1 Pck. Schokodekor (Schokotröpfchen)

Zubereitung

Eier, Zucker, Vanillezucker, 1 Öl verrühren. Eierlikör, Mehl (gesiebt), Backpulver und Schokoflocken dazugeben und den Teig in eine gefettete

Gugelhupf-Form schütten (ist relativ flüssig). Bei 170 Grad ca. 1 Stunde backen lassen.

Brennwert p. P.: 350

Zubereitungszeit: ca. 20 Minuten

19.6.03 Ameise2 CK

Kuchen nach Landfrauenart 7 Ei

Zutaten für 1 Portionen

7 Ei(er), getrennt

300 g Zucker

1 Pck. Vanillezucker

1 Tasse/n Öl

1 Tasse/n Eierlikör

300 g Mehl

1 Pck. Backpulver

Puderzucker

Zubereitung

Eigelb, Zucker und Vanillinzucker sehr gut schaumig rühren. Likör und Öl zugeben und nochmals sehr gründlich verrühren. Mehl und Backpulver unterziehen. Eiweiß zu Schnee schlagen, unterheben. Teig in eine Springform füllen. Bei 180 Grad ca. 60 Min. backen. Nach dem Erkalten mit Puderzucker bestäuben.

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten

2.8.04 Dragonfly-Lady CK

Kuchen VI 5 Ei

Zubereitungszeit: 25 Min.

Backzeit etwa 60 Min.

5 Eier

250 g gesiebter Puderzucker

2 Pck. Vanille Zucker

250 ml (1/4 l) Eierlikör

250 ml Speiseöl

125 g Weizenmehl
125 g Speisestärke
4 gestr. Tl Backpulver
40 g gesiebter Puderzucker

Eier, Puderzucker und Vanillezucker mit Handrührgerät mit Rührbesen auf höchster Stufe in 1 Minute schaumig rühren. Öl und Eierlikör unterrühren. Mehl mit Speisestärke und Backpulver mischen, sieben und portionsweise auf mittlerer Stufe unterrühren. Den Teig in eine gefettete, mit Mehl ausgestreute Napfkuchenform (24 cm) füllen. Die Form sofort auf dem Rost in den Backofen schieben. Ober-/Unterhitze: etwa 180°C vorgeheizt) Heißluft- Gas: Stufe 3-4 (nicht vorgeheizt)

Backzeit: etwa 60 Min.

Den Kuchen etwa 10 Minuten in der Form stehen lassen, auf einen Kuchenrost stürzen und erkalten lassen. Den erkalteten Kuchen mit Puderzucker bestäuben.

Kuchen VII 5 Ei

ist superschnell gemacht und erfordert so gut wie keinen Aufwand.
Rezept:

300 g Mehl
300 g Zucker
300 g Butter

5 .Eier

2 gestr. Teelöffel. Backpulver
1 P Vanillezucker
1/3 Tasse. Eierlikör

Zubereitung:

alle Zutaten mixen, Form mit Öl ausstreichen (Pinsel, Küchenkrepp),

Paniermehl rüberstreuen (Zwieback-, Brötchengebrössel), Teig in die Form füllen,

bei 200 Grad (Elektroherd) ca. 40 min. backen,

bis der Kuchen goldgelb aussieht, evtl. mit einem Messer reinstechen ob noch Teig kleben bleibt, dann muß der Kuchen noch.

Verfeinerung für Naschkatzen:

man nehme 1 Tafel Bitterschokolade, lege sie in eine feuerfeste Form (Topf, Pfanne), nutze dann die Resthitze vom Backofen und stelle die Schokolade hinein, wenn die Schokolade flüssig ist gießt man sie einfach über den schon fertiggebackenen Eierlikörkuchen.

Abkühlen lassen und genießen, ..

Die Originalzutaten können natürlich je nach Bedarf und Geschmack verändert werden. So kann man z. B. weniger Zucker und Butter nehmen. Bei Eierlikör habe ich mich einmal verschätzt und zu viel des Guten reingetan, das schmeckt dann doch nicht so gut.

Kuchen VIII 5 Ei

5 Eier

250 g Puderzucker
1 Vanillezucker
250 g Stärkemehl
2 Ei Mehl
1 Backpulver
200 g Eierlikör
200 g Öl

Die ganzen Eier, Puderzucker und Vanillezucker gut schaumig rühren. Stärkemehl, Mehl und Backpulver mischen, abwechselnd mit Eierlikör und Öl unterheben. In einer Kastenform
1 Std. bei 175° C backen.

Kuchen X 5 Ei

5 Eier

250 g Puderzucker
2 P. Vanillezucker
1/4 l Öl
1/4 l Eierlikör
125 g Mehl
125 g Kartoffelmehl
1 P. Backpulver

Eier, Puderzucker und Vanillezucker schaumig rühren.

Dann Öl und Eierlikör zugeben.

Mehl, Kartoffelmehl und Backpulver am Schluss in den Teig sieben.

Achtung: Der Teig ist sehr flüssig, nicht erstaunt sein !!!!

Eine Rodeform einfetten, Paniermehl hineingeben und den Teig einfüllen.

Bei 175°C ca. 90 Min. backen.

Kuchen XI 5 Ei

FÜR RUND 16 STÜCKE:

150 g Mehl,

100 g Speisestärke,

1 Päckchen Backpulver,

250 g Puderzucker,

2 Päckchen Vanille Zucker,

250 ml Öl

5 Eier (Größe M),

250 ml Eierlikör,

Fett und Paniermehl für die Form,

Puderzucker zum Bestäuben

1. Mehl mit Stärke, Backpulver, Puderzucker und Vanille Zucker mischen. Öl, Eier und Likör zufügen, alles verkneten.

2. Den Teig in einer gefetteten und mit Paniermehl ausgestreuten Gugelhupfform (21 cm Ø; 2 Liter Inhalt) glatt streichen. [im heißen Ofen](#) (E-Herd: 175°C; Umluft: 150°C; Gas: Stufe 2) ungefähr 50 Minuten backen. Kuchen mit Puderzucker bestäuben und servieren.

Arbeitszeit: ca. 10 Minuten

Backzeit: ca. 50 Minuten

Nährwert: pro Stück ca. 1420 kJ/340 kcal E 4 g, F 19 g, KH 33 g

Vida Nr. 3/04

Kuchen XII 5 Ei

Zutaten:

5 Eier,

250 gr. Puderzucker,

1 Pck. Backpulver,

125 gr. Mehl,

125 gr. Speisestärke(Mondamin),

je 1 große Kaffee-Tasse Eierlikör und Speiseöl.

Zubereitung:

Puderzucker durchsieben und mit den Eiern schaumig rühren, dann das Mehlgemisch (durchgeseibt) dazugeben und alles gut verrühren, dann gebt ihr zuerst den Eierlikör dazu und nach verrühren das Speiseöl. Anschließend kann man wenn man möchte gerne noch Schokostreusel drunter geben. Das ganze in eine gut eingefettete mit Semmelbrösel ausgestreute Backform geben und bei ca. 180 Grad backen. (Puderzucker und Mehlgemisch siebt man deshalb durch, damit der Kuchen lockerer wird)

Kuchen XIII 5 Ei

1 Tasse Eierlikör,
1 Tasse Öl,

5 Eier,

250 g Puderzucker schaumig rühren,
nach und nach 1/2 Pfund Mehl,
1 Backpulver und
1 Vanillezucker zugeben.

Mittelschiene ca. 1 Std. bei 180° C.

Superlocker und kein bisschen trocken!

Kuchen XIV 5 Ei

Zutaten:

1/4 Liter Eierlikör,
1/4 Liter Öl,

5 Eier,

125 g Mehl,
2 Päckchen Vanillezucker,
250 g Puderzucker,

125 g Stärke,
1/2 Päckchen Backpulver,
Semmelbrösel

Zubereitung:

Eier, Puderzucker und Vanillezucker schaumig rühren. Öl und Eierlikör dazu geben. Mehl, Stärke und Backpulver mischen und unter den Teig heben.

Kranzform einfetten und mit Semmelbrösel bestäuben. Teig in die Form geben.

Bei 175° auf mittlerer Schiene 50 - 60 Minuten backen.

Kuchen XIX 5 Ei

250 g Puderzucker
250 g Mehl

5 Eier

1 Backpulver
1 Vanillezucker
1/4l Öl
1/4 l Eierlikör

Eier schaumig schlagen, Zucker einrieseln lassen, Vanillezucker dazu, dann Öl und Eierlikör. Mehl und Backpulver mischen und zum Schluss unterrühren.

Bei Mittelhitze ca. 1 h backen.

Kuchen XV 5 Ei

Zutaten:

5 Eier,

250 g Puderzucker,
2 Päckchen Vanillezucker,
1/4 Liter Öl,
1/4 Liter Eierlikör,
125 g Mehl,
125 g Speisestärke,
1 Päckchen Backpulver,
Fett und Semmelbrösel

Zubereitung:

Eier, Puderzucker und Vanillezucker mit dem Handrührgerät schaumig rühren. Öl und Eierlikör unter Rühren zugießen. Mehl, Speisestärke und Backpulver mischen, darüber sieben und vorsichtig unterrühren. Eine Napfkuchenform ausfetten und mit Semmelbröseln austreuen. Teig einfüllen,

im vorgeheizten Backofen bei 175°C etwa 50-60 Minuten backen.

Kuchen XVI 5 Ei

5 Eier

0.25 l Öl

250 g Staubzucker

125 g Gustin

125 g Mehl

1 P Backpulver

0.25 l Eierlikör

Aus den Zutaten wird ein ganz normaler Rührteig bereitet, nach belieben Schokostreusel in die Masse geben und in einer runden Spring- oder Gugelhupfform bei 175°C eine Stunde in den Backofen.

Kuchen XVII 5 Ei

1 Päckchen Puderzucker,

1 Vanillezucker,

5 Eier,

250 Kartoffelmehl,

1 Tasse Öl,

1 Tasse Eierlikör,

2 Ei. Mehl,

1 Pck. Backpulver.

Eier mit Puderzucker aufschlagen, restliche Zutaten dazu und alles verrühren. In geschlossene Backform (Teig ist sehr flüssig) geben und

50 Minuten bei 190 Grad backen.

Mit Puderzucker bestäuben oder Guss herstellen.

Kuchen XVIII 5 Ei

250 g Puderzucker,

1 Pkg Vanillezucker,

5 Eier,

¼ Ltr. Öl,

¼ Ltr. Eierlikör,
300 g Mehl,
1 Pkg. Backpulver,

Eier, Vanillezucker und Puderzucker schaumig rühren, restliche Zutaten dazu geben, unterrühren Teig in Springform füllen,

1 Std. bei 175° C backen

Kuchen XX 5 Ei

5 Eier,
125 g Mehl,
125 g Speisestärke (Mondamin),
1 P Puderzucker,
¼ l Eierlikör,
¼ l Öl

Alles vermischen und in eine gefettete Backform füllen und bei ca. 180 Grad 60-90 min. backen

Kuchen XXI 5 Ei

Zubereitungszeit: 25 Min.

Backzeit etwa 60 Min.

5 Eier

250 g gesiebter Puderzucker
2 Pck. Vanille Zucker
250 ml (¼ l) Eierlikör
250 ml Speiseöl
125 g Weizenmehl
125 g Speisestärke
4 gestr. Tl Backpulver
40 g gesiebter Puderzucker

Eier, Puderzucker und Vanillezucker mit Handrührgerät mit Rührbesen auf höchster Stufe in 1 Minute schaumig rühren. Öl und Eierlikör unterrühren. Mehl mit Speisestärke und Backpulver mischen, sieben und Portionsweise auf mittlerer Stufe unterrühren. Den Teig in eine gefettete, mit Mehl ausgestreute

Napfkuchenform (24 cm) füllen. Die Form sofort auf dem Rost in den Backofen schieben. Ober-/Unterhitze: etwa 180°C vorgeheizt) Heißluft- Gas: Stufe 3-4 (nicht vorgeheizt)

Backzeit: etwa 60 Min.

Den Kuchen etwa 10 Minuten in der Form stehen lassen, auf einen Kuchenrost stürzen und erkalten lassen. Den erkalteten Kuchen mit Puderzuckerbestäuben.

Kuchen XXII 5 Ei

5 Eier

250 g Zucker

250 g Mehl

1 Backpulver

1 Vanillezucker

1 Tasse Öl

1 Tasse Eierlikör

Die ganzen Eier, Puderzucker und Vanillezucker gut schaumig rühren. Stärkemehl, Mehl und Backpulver mischen, abwechselnd mit Eierlikör und Öl unterheben. In einer Kastenform

1Std. bei 175° C backen.

Kuchen XXIII 5 Ei

Zutaten:

5 Eier

250 g Staubzucker

2 P. Vanillezucker

1/8 l Öl

1/4 l Eierlikör

250 g Mehl

1 P. Backpulver

Für die Glasur:

100 ml Eierlikör

180 g Staubzucker

Eier mit Staubzucker und Vanillezucker sehr cremig rühren. Öl mit Eierlikör vermischen und vorsichtig einrühren. Mehl und Backpulver mischen, darüber sieben und vorsichtig unterheben. Die Masse in eine befettete mit Mehl bestäubte Kranzkuchenform füllen und glattstreichen.

Bei 180°C 50 Minuten auf der untersten Schiene backen.

Fertig gebackenen Kuchen 5 Minuten in der Form abkühlen lassen und auf ein Kuchengitter stürzen.

Eierlikör mit Staubzucker glattrühren. Den noch warmen Kuchen mit der Hälfte der Glasur bestreichen und nach 10 Minuten mit dem Rest bestreichen.

Kuchen XXIV 5 Ei M

Zutaten

5 Eier,

1 P. Backpulver,

1 P. Puderzucker,

1 P. Vanillezucker,

1 Tasse Öl,

1 Tasse Eierlikör,

1 P. Speisestärke (250 g),

3 El. Mehl,

Die Eier, den Vanillezucker und den Puderzucker schaumig rühren, nach und nach die restlichen Zutaten zufügen. Bei 175°C in einer gut gefetteten Spring- oder Napfform ca. 50 Minuten backen (Garprobe). Evtl. mit Schokoladenguss verzieren.

Kuchen XXIX 4 Ei M

Zutaten:

350 g Butter,

150 g Zucker,

250 g Mehl,

4 Eier getrennt,

1 Backpulver,

1 Vanillezucker,

1 Topf (große Tasse) Eierlikör,

100 g Schokostreusel

Zuerst das Eiweiß steif schlagen. Butter schaumig schlagen dann den Zucker und den Vanillezucker einrieseln lassen und so lange rühren bis nichts mehr knirscht. Eierlikör dazugeben und verrühren. Mehl und Backpulver vermischen und auf einmal dazu geben und zu einem glatten Teig verrühren. Schokostreusel kurz mit unterrühren. Und zum Schluss das steifgeschlagene Eiweiß unterziehen. Kastenform oder Gugelhupfform fetten und mehlen und den Teig einfüllen

bei 180°C etwa 50-60 Min. backen.

Kuchen XXV 5 Ei M

5 Eier

250 g Puderzucker

1 P. Backpulver

2 P. Vanille

1/4 l Öl

1/4 l Eierlikör

125 g Mehl

125 Speisestärke

1 P. Backpulver

Fett u. Paniermehl für die Form

Eier, Puderzucker, Vanille cremig schlagen. Öl und Eierlikör langsam zugeben und verrühren. Mehl, Speisestärke, Backpulver auf den Teig sieben und untermengen bis ein glatter Teig entstanden ist. Eine Kranzform gut einfetten und mit Paniermehl ausstreuen, den Teig einfüllen.

Ca. 90 Min. bei 180 ° C backen.

Kuchen XXVI 5 Ei M

(Gugelhupf)

Portionen 16

Zutaten

5 Eier,

250 g Puderzucker,

2 Päckchen Vanillezucker,

1/4 l Sonnenblumenöl,

1/4 l Eierlikör,

125 g Mehl,

125 g Speisestärke,
1 Päckchen Backpulver,
Fett und Semmelbrösel für die Form.

Zubereitung

Eier, Puderzucker und Vanillezucker mit den Quirlen des Handrührers schaumig rühren. Öl und Eierlikör unter Rühren zugießen. Mehl, Speisestärke und Backpulver mischen, darüber sieben und vorsichtig unterrühren. Eine Napfkuchenform ausfetten und mit Semmelbröseln ausstreuen. Teig einfüllen und
[im vorgeheizten Backofen bei 175 Grad/Umluft 150 Grad/Gas Stufe 2 etwa 50-60 Minuten backen.](#)

[Kuchen XXVII](#) 5 Ei M

5 Eier

250 g Puderzucker
1 Vanillezucker
250 ml Speiseöl,
[250 ml Eierlikör](#)
125 g Mehl
125 g Speisestärke
3 TL Backpulver

Guss:

[200 g Kuvertüre](#)
40 g Kokosfett

Die ganzen Eier, Puderzucker und Vanillezucker gut schaumig rühren. Stärkemehl, Mehl und Backpulver mischen, abwechselnd mit Eierlikör und Öl unterheben.

[In einer Kastenform 1 Std. bei 175° C backen.](#)

Eierlikör-Kuchen eignen sich auch für Kinder, da der Alkohol beim Backen verdunstet!

[Kuchen XXVIII](#) 4 Ei

4 Eier

200 g Puderzucker

2 Päckchen Vanillezucker
125 ml neutrales Pflanzenöl
125 ml Eierlikör
125 g Mehl
125 g Speisestärke
1 Päckchen Backpulver

Eier mit Zucker schaumig rühren.
Eierlikör und Öl einrühren.
Mehl, Stärke + Backpulver mischen und unterrühren.

Im vorgeheiztem Ofen bei 180 Grad C ca. 1 Std. backen.

Mir schmeckt der Kuchen am Besten in einer Kastenform gebacken, da er eine gute Kruste hat.

Nicht erschrecken, der Teig ist sehr dünnflüssig, geht aber gut auf.
Lässt sich gut einfrieren. Rezept kann auch halbiert werden und in kleinen Formen gebacken werden.

Kuchen XXX 4 Ei M

Zutaten:
für den Boden:

250 g Fett

4 Eier

1 1/2 T. Zucker
1 P. Vanillezucker
3 T. Mehl
1 p. Backpulver
2 1/2 El Kakao

für die Creme:

250 g Butter
150 g Puderzucker
5 Gl. Eierlikör
150 g Kokosfett

außerdem:

ger. Schokolade

Zubereitung:

Die Zutaten für den Boden gut miteinander verarbeiten und auf ein gut gefettetes mit Mehl bestäubtes Backblech streichen.

Backzeit: Bei 175 C etwa 20 Min.

Für die Creme: Die Butter schön schaumig schlagen.
Nach und nach den Puderzucker unterrühren und den Likör einarbeiten.
Das Kokosfett zerlassen und etwa auf 40 Grad C abkühlen lassen,
Dann sehr langsam unter die Creme schlagen.
Nach Abkühlung des Bodens die Creme darauf streichen und mit
Schokoladenraspel bestreuen.

Kuchen XXXI 4 Ei M

4 Eiweiß steif schlagen
200 g Zucker

4 Eigelb
200 g gem. Nüsse

1 Ei Milch
1 Tl. Backin

Zutaten verrühren, steifgeschlagenes Eiweiß unterheben.

Bei 180 ° C ca. 30 Min. backen.

1/2 l Sahne mit Vanille steif schlagen, auf den abgekühlten Boden verteilen. Mit Eierlikör beträufeln.

Kuchen XXXII 4 Ei M

250 g Butter
250 g Mehl
170 g Zucker
1 P. Vanillezucker
1 P. Backpulver

4 Eier
1 Tasse Eierlikör
100 g Schokostreusel zum Schluss unterziehen

200 Grad, 45 - 60 Min.

Kuchen XXXIII 4 Ei M

Zutaten für 16 Stücke:

250 g Margarine,
250 g Zucker,

4 Eier,

250 g Mehl,
1 Päckchen Backpulver,
1/4 l. Eierlikör,

100 g Zartbitter - Schokolade, helle und dunkle Kuvertüre zum dekorieren.

Zubereitung:

Margarine und Zucker schaumig rühren. Nach und nach die Eier dazugeben.

Das Mehl sieben, mit dem Backpulver mischen und unterrühren.

Danach den Eierlikör unter den Teig rühren.

Zum Schluss die Schokolade raspeln und vorsichtig unterheben.

Die Masse in eine gut gefettete Springform (26 cm Durchmesser) geben und im

Vorgeheizten Ofen bei 175 Grad ca. 60 Minuten backen.

Gut auskühlen lassen und dann mit heller und dunkler Kuvertüre dekorieren.

Tipp:

Den Kuchen kann man auch fantastisch einfrieren.

Anschließend in der Verpackung auftauen lassen, damit der Teig nicht austrocknet.

Kuchen XXXIV 4 Ei M

Zutaten:

250 g Butter
180 g Zucker
250 g Mehl

4 ganze Eier

1 Tüte Backpulver
1 Tüte Vanillezucker

1 Tasse Schokostreusel

1 - 2 Tassen Eierlikör

Butter oder Margarine auf dem Herd weich werden lassen. Mehl, Backpulver, Vanillezucker und Zucker mischen, nacheinander Eier, Butter, Eierlikör und Schokostreusel zugeben. Alles noch mal gut durchmischen und in eine Springform (gefettet, paniert) oder eine Kranzform geben.

60 Min. auf 175 Grad backen,
abkühlen, Schokoguss darübergerben.

Kuchen XXXIX 4 Ei M

Zutaten für 1 Portionen

100 g Schokolade (Zartbitter)

250 g Butter oder Margarine

250 g Zucker

4 Ei(er)

250 g Mehl

1 Pck. Backpulver

250 ml Eierlikör

150 g Kuvertüre, dunkel

50 g Kuvertüre, hell

Fett und Paniermehl für die Form

Zubereitung

Schokolade in kleine Stücke hacken. Fett schaumig rühren. Zucker unterrühren. Eier nach und nach zufügen. Mehl und Backpulver mischen und kurz unterrühren. Eierlikör und Schokolade zum Schluss unterrühren.

Die Form (Napfkuchenform oder 26-er Springform) einfetten und mit Paniermehl ausstreuen. Teig einfüllen und im vorgeheizten Backofen (E-Herd 175 Grad, Gasherd Stufe 2) ca. 60 Minuten backen. Kurz ruhen lassen, dann auf ein Kuchengitter stürzen und vollständig auskühlen lassen.

Kuvertüresorten getrennt schmelzen. Kuchen mit der dunklen Kuvertüre überziehen, etwas fest werden lassen. Helle Kuvertüre in einen kleinen Plastikbeutel füllen und eine Spitze abschneiden. Den Kuchen mit Kuvertürestreifen verzieren.

Wer nicht soviel Kuvertüre auf dem Kuchen mag, kann sie selbstverständlich auch weglassen. Wir essen diesen Kuchen auch sehr gerne ohne Glasur.

Brennwert p. P.: 400

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten

15.2.05 Baerenkueche CK

Kuchen XXXV 5 Ei

125 g Mehl

125 g Speisestärke

4 gestr. TL Backpulver

2 P. Vanille Zucker

250 g gesiebter Puderzucker

250 ml Speiseöl

250 ml Eierlikör

5 Eier (Größe M)

in einer Schüssel zu einem Biskuitteig verarbeiten mindestens 1 Minute schaumig schlagen Den Teig in eine gefettete, gemehlte Napfkuchenform (ø 22 cm) füllen sofort backen.

Backzeit: Ober /Unterhitze: 170°C / Heißluft: 150°C / Gas: Stufe 2 3 / etwa 70 Minuten

Den Kuchen noch 10 Minuten in der Form stehen lassen, dann auf einen Backpapier belegten Kuchenrost stürzen, erkalten lassen Puderzucker bestäuben.

Kuchen XXXVI 5 Ei

5 Eier,

250 g Zucker,

1 Tüte Vanillezucker

250 g Mehl,

1 Tas. Öl,

1 Tas. Eierlikör,

1 Tüte Backpulver,

Guss

200 g Staubzucker,

3 Ei heißes Wasser.

alle Zutaten zu einem Teig verarbeiten, auf ein Backblech bei mittlerer Hitze ca. 25 min backen

Auf den etwas abgekühlten Kuchen gibt man den Guss Den gesiebten Staubzucker in eine Schüssel geben und mit so viel heißem Wasser glatt rühren, dass eine dickflüssige Masse entsteht.

Kuchen XXXVII 5 Ei

Zutaten für 1 Portionen

125 g Mehl (Weizenmehl)

125 g Speisestärke

4 Tl, gest. Backpulver

250 g Puderzucker, gesiebt

2 Pck. Vanillinzucker

5 Ei(er) (Größe M)

250 ml Öl

250 ml Eierlikör

Fett und Mehl für die Form

Zubereitung

Für den Teig Mehl mit Speisestärke und Backpulver mischen, in eine verschließbare Schüssel (3 Liter Inhalt) sieben, mit Puderzucker und Vanillinzucker mischen. Eier, Öl und Eierlikör hinzufügen, Schüssel mit dem Deckel fest verschließen. Mehrmals (insgesamt 15-30 Sekunden, je nach Menge der Zutaten) kräftig schütteln, sodass alle Zutaten gut vermischt sind. Alles mit einem Schneebesen nochmals sorgfältig durchrühren, damit vor allem trockene Zutaten vom Rand mit untergerührt werden.

Den Teig in eine Gugelhupfform (22 cm Ø, gefettet, bemehlt) füllen. Die Form auf dem Rost in den Backofen schieben. Bei Ober-/Unterhitze etwa 180°C (vorgeheizt), Heißluft etwa 160°C (nicht vorgeheizt) oder Gas etwa Stufe 2-3 (nicht vorgeheizt)

ca. 60 Minuten backen.

Kuchen etwa 10 Minuten in der Form stehen lassen, auf einen Kuchenrost stürzen und erkalten lassen. Nach Belieben den Eierlikörkuchen mit Puderzucker bestäuben.

Tipp: Gut verpackt bleibt der Eierlikörkuchen bis zu 1 Woche frisch und saftig. Der Kuchen ist gefriergeeignet. Sie können den Kuchen nach Belieben auch in einer Kastenform (30 x 11 cm) backen.

Zubereitungszeit: ca. 20 Minuten

15.2.05 Lauli CK

Kuchen, Mecklenburg 5 Ei

Zutatenliste für 1 Kuchen

200 g Zucker
125 g Mehl
125 g Stärke
1/4 L Öl
1/4 L Eierlikör

5 Eier

1 Pk Backpulver
1 Vanillezucker

Zubereitung

Alle Zutaten zu einer Masse verrühren. Diese in eine gefettete Springform füllen.

Backrohr

Im vorgeheizten Rohr bei 175 ° C für ca 45 - 50 Min (unbedingt Garprobe mit Holzstäbchen!) backen. Wenn er oben herum zu dunkel wird, mit Backpapier rechtzeitig abdecken.

Erkalteten Kuchen mit Puderzucker bestäuben. Er ist saftig und bleibt lange frisch.

Marmor Gugelhupf 5 Ei M

Zutaten:

5 Eier

200 g Zucker
1 Päckchen Vanille Zucker
1/4 l Eierlikör
1/4 l Öl
300 g Mehl
1 Päckchen Backpulver
3 gestr. el. (ca.20 g) Kakao ich nehme immer etwas mehr
1 Packung (75 g) Mokkabohnen kann auch Schokostreusel sein
1 el Puderzucker

Zubereitung:

1. Eier, Zucker und Vanille Zucker cremig schlagen. Likör und öl zufügen und unterrühren. Mehl und Backpulver mischen und ebenfalls unterrühren.

(der Teig ist recht flüssig)

2. hälfte Teig in eine gefettet, mit Mehl ausgestreute Gugelhupf- bzw. Napfkuchenform (22 cm, 2,5 Liter Inhalt) füllen. Den Kakao auf den restlichen Teig sieben und unterrühren. Mokkabohnen unterheben und auf den hellen Teig geben. Den dunklen Teig mit einer Gabel spiralförmig unter den hellen Teig ziehen.

3. **Kuchen im vorgeheizten Backofen** (e-herd: 175°C umluft: 150°C Gas: Stufe 2 ca. 1 stunde backen.

zunächst die form etwas abkühlen lassen. danach stürzen, wieder umdrehen und vollständig auskühlen lassen. mit Puderzucker bestäuben.

Marmor Kuchen M

Zutaten für 15 Portionen

250 g Butter

250 g Zucker

2 Pck. Vanillezucker

2 Tasse/n Eierlikör

300 g Mehl

1 Pck. Backpulver

2 El Kakaopulver, (entölt)

1 Prise Salz

Kuvertüre, Schoko, zum Verzieren

Zubereitung

Alle Zutaten bis auf das Kakaopulver zu einem Rührteig vermengen. Den Teig in zwei Teile teilen. In die eine Hälfte das Kakaopulver rühren. Die zwei Teige in eine Gugelhupf-Form füllen und zu einem Marmorkuchen vermengen.

Bei 200° C ca. 55-60 Minuten backen.

Nach dem Abkühlen mit Schokoguss verzieren.

Zubereitungszeit: ca. 10 Minuten

26.9.04 Leye30 CK

Marmorkuchen 5 Ei

Zutaten für 12 Portionen

5 Ei(er)

200 g Zucker
1 Prise Salz
1 Pck. Vanillezucker
¼ Liter Eierlikör
¼ Liter Öl
300 g Mehl
50 g Mandeln, (gehackt)
1 Pck. Backpulver
2 El Kakaopulver

Zubereitung

Eier mit dem Zucker schaumig schlagen, restliche Zutaten bis auf Kakao dazugeben. Die Hälfte des Teiges in eine gefettete Backform geben. Kakao sieben, unter den Rest des Teiges rühren. Auch in die Backform geben, mit einer Gabel das Marmormuster unterziehen. Ca. 1 Stunde bei 150-175 Grad backen.

Zubereitungszeit: ca. 15 Minuten

28.7.03 Annettevw CK

Marmorkuchen 5 Ei M

Zutaten für 20 Portionen

5 Ei(er)

1 Pck. Vanillezucker
200 ml Eierlikör
250 ml Öl
300 g Mehl
1 Pck. Backpulver
2 El Kakaopulver
75 g Konfekt (Mokkabohnen)
1 El Puderzucker

Zubereitung

Eier, Zucker und Vanillinzucker schaumig schlagen. Likör und Öl zufügen, unterrühren. Mehl und Backpulver mischen und ebenfalls unterrühren (der Teig ist sehr geschmeidig).

Hälfte in eine gefettete, mit Mehl ausgestreute Napfkuchenform (ca. 2,5l Inhalt: 22 cm Ø) füllen.

1 1/2 El Kakaopulver auf den restlichen Teig sieben und unterrühren. Mokkabohnen unterheben und auf den hellen Teig geben. Den dunklen Teig mit einer Gabel spiralförmig unter den hellen Teig ziehen.

Kuchen im vorgeheizten Backofen Umluft 150°C ca. 1 Stunde backen. Etwas abkühlen lassen. Aus der Form stürzen und vollständig auskühlen lassen. Mit Puderzucker und Rest Kakao bestäuben.

Brennwert p. P.: 290

Zubereitungszeit: ca. 15 Minuten

17.11.04 Rosi82269 CK

Napfkuchen 4 Ei

Zutaten für 16 Portionen

200 g Butter

175 g Zucker

1 Pck. Vanillezucker

1 Prise Salz

4 Ei(er)

175 ml Eierlikör

500 g Mehl

75 g Haselnüsse, davon Krokant

1 Pck. Backpulver

Zubereitung

Fett, Zucker, Vanille Zucker, Salz schaumig rühren. Eier unterrühren. Eierlikör hinzufügen. Mehl, Krokant und Backpulver mischen und unter die Eierlikörmasse rühren. In eine gefettete Napfkuchenform geben. Auf 175 Grad ca. 1 Std. backen.

Brennwert p. P.: 420

Zubereitungszeit: ca. 20 Minuten

16.11.02 Fabienne

Nusskuchen 4 Ei M

Zutaten für Portionen

Für den Teig:

4 Ei(er)

125 g Zucker

100 g Butter, zerlassen
250 g Mehl
1 Pck. Backpulver
100 ml Eierlikör

4 Ei Milch

100 g Nüsse, gemahlen

100 g Schokolade, geraspelt

Für die Garnitur:

100 g Kuvertüre

Konfekt, Kekse o.ä.

Eier mit Zucker cremig aufschlagen. Mehl und Backpulver mischen und abwechselnd mit der Butter unter den Teig rühren. Dann Milch und Eierlikör abwechselnd mit Nüssen und Schokolade unterrühren. Teig in eine Springform füllen, bei 180 °C etwa 40 Min backen. Den Kuchen aus der Form lösen und auf einem Kuchenrost erkalten lassen.

Für den Guss Schokolade in kleine Stücke hacken, mit dem Öl im Wasserbad bei schwacher Hitze geschmeidig rühren und den Kuchen mit dem Guss verzieren.

Nach Belieben noch einige Pralinen aufsetzen.

Brennwert p. P.: 260

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten

09.02.06 alina1st

Veränderung : Dienstag, 21. Februar 2006

Für den Teig

4 Ei(er)

140 g Zuckerrübensirup

100 g ungehärtete Margarine

250 g Dinkelvollkorn gem

0,5 Tüte Weinstein Backpulver

1 Prise Salz

1 Tüte Bourbon Vanillezucker

100 ml Eierlikör

4 Ei Milch

100 g Mandeln gemahlen

100 g Schokolade bittere 70 % Kakaoanteil geraspelt

habe erst Eier mit Rübensirup rühren lassen. Alle trockenen Zutaten vermischen, in die Maschine gegeben, dann die flüssigen dazu, + weitere 5 min rühren lassen.

In eine a 24 cm mit Backpapier ausgelegte Königskuchenbackform gießen. Bei 150°C Umluft ohne vorheizen ca 50-60 min backen. Nadelprobe.

Garnitur entfiel, kam nicht klar, plötzlich kommt noch Öl ins Rezept, wo kommt es her + wie viel ?

An für sich ist es Blödsinn, für solch einen „kleinen Kuchen“, solch einen großen Backofen 60 cm breit, anzumachen, Energieverschwendung.

Hans60

Fazit

Wäre nicht schlecht, wenn die Zutatenbeschreibung etwas genauer ist. Alleine die Angaben , Nüsse + oder Schokolade ist nicht sehr hilfreich, 1 Tüte Backpulver, ist für ein halbes Pfund Mehl, zuviel, die Hälfte macht es auch, es weiß doch nun schon jedes Kind, das 1 Prise Salz in den süßem Kuchen, + bei salzigem, 1 Prise Zucker, hinein gehört, dies fehlte auch hier.

Nun gut, die Garnitur habe ich mir geschenkt, weil da plötzlich Öl auftaucht, die nirgends erwähnt wurde.

An für sich, ist es Blödsinn, für solch einen „kleinen Kuchen“, solch einen großen Backofen, anzumachen, reine Energieverschwendung.

Mit freundlichen Grüßen

Hans

Nutella - Kuchen 5 Ei M

Zutaten für 15 Portionen

¼ Liter Eierlikör

¼ Liter Öl (Rapsöl)

5 Ei(er)

120 g Mehl

130 g Stärkemehl

1 P. Backpulver

250 g Puderzucker

1 P. Vanillezucker

1 Prise Salz

5 El Nutella

Zubereitung

Eier, Puderzucker, Vanillezucker und Salz dickschaumig rühren, Eierlikör und Öl unterrühren. Zum Schluss Mehl, Backpulver und Stärkemehl gleichmäßig unterheben. Zwei Drittel der Masse in eine befettete und mit Nüssen ausgestreute Form füllen. Restlichen Teig mit Nutella abrühren und ebenfalls einfüllen. Mit Heißluft bei 150 -1 70 Grad ca. 60 Min. backen

Zubereitungszeit: ca. 20 Minuten

25.11.04 Whiskas CK

Nutella Kuchen 5 Ei M

Zutaten:

1/4 l Eierlikör

1/4 l Öl

5 Eier

120 g Mehl

1 Pkg. Backpulver

130 g Kartoffelstärke

250 g Staubzucker

1 Pkg. Vanillezucker

1 Prise Salz

4 Ei Nutella

ger. Nüsse zum Ausstreuen der Form

Zubereitung:

Eier, Staubzucker, Vanillezucker und Salz dickschaumig rühren. Eierlikör und Öl unterrühren. Zum Schluss das Mehl, Backpulver und Kartoffelstärke gleichmäßig unterheben. Zwei Drittel der Masse in eine gefettete und mit geriebenen Nüssen ausgestreute Kranzform füllen. Den Rest des Teiges mit Nutella abrühren und ebenfalls einfüllen. Bei Heißluft ca. 60 Minuten backen.

Quarkkuchen 6 Ei M

Mürbeteig

4 Ei Zucker,

150 g Butter,
250 g Mehl,
80 g gem. Mandeln,

1 Ei,

Für den Belag

100 g weiße Kuvertüre,

5 Eier,

1 Vanilleschote,
750 g Quark (20% Fett), ausgedrückt,
60 g Butter, flüssig und abgekühlt,

100 ml Eierlikör,

150 ml Milch,

60 g Mehl,
½ El Speisestärke,
1 Tl Backpulver,
150 g Zucker,
etwas Zitronensaft

Zum Verzieren

1 El Pistazien, feingehackt
etwas Puderzucker

Für den Mürbteig alle Zutaten zu einem glatten Teig verkneten, in Folie gewickelt im Kühlschrank 30 min ruhen lassen. Den Teig auf einem gefetteten Backblech ausrollen. E-Herd 175°C vorgeheizt. Backzeit ca. 15 Min. Kuvertüre hacken und im Wasserbad schmelzen. Auf dem Mürbteigboden streichen. Abkühlen lassen. Backrahmen darum stellen. **Eier trennen.** Vanilleschote längs aufschlitzen und Mark herausschaben. Mark mit Eigelb, Quark, Butter, Eierlikör und Milch verrühren. Mehl, Stärke und Backpulver mischen und nach und nach unter den Quark rühren. Eiweiße steif schlagen. Zucker einrieseln lassen, dabei langsam weiterschlagen. Den Eischnee unter die Eierlikörmasse heben. Zitronensaft unterrühren und die Masse auf dem Teig verteilen. E-Herd 200° C vorgeheizt Backzeit 5 Min. Danach auf 175°C zurückschalten und in ca. **15 min fertig backen.** Mit Pistazien und Puderzucker bestreuen

Rührkuchen 5 Ei

Zutaten für 1 Portionen
250 ml Öl (Salatöl)

5 Ei(er)

250 ml Eierlikör

250 g Puderzucker

250 g Mehl

1 Pck. Backpulver

Puderzucker oder Schokoladenguss, zum Verzieren

Zubereitung

Öl, Eier und Eierlikör verrühren. Puderzucker nach und nach hinzugeben. Zum Schluss das mit Backpulver vermischte Mehl unterrühren. Backzeit 1 Stunde bei 170 Grad.

Nach dem Abkühlen entweder mit Puderzucker bestreuen oder mit Schokoladenguss versehen.

Zubereitungszeit: ca. 15 Minuten

8.12.04 M Lissy CK

Saftige Apfel Schnitten 1 Ei M

. 24 STÜCKE

2,5 kg Äpfel

265 g Zucker

1/4 l Apfelsaft

375 ml Eierlikör

60 g Speisestärke

250 g Mehl

1 gehäufter TL Backpulver

3 Päckchen Vanille Zucker

1 Prise Salz

1 Ei

100 g Butter oder Margarine

800 g Schlagsahne

3 Päckchen Sahnefestiger

25 g Vollmilch Kuvertüre

1. Äpfel waschen, schälen, vierteln, entkernen und in dicke Spalten schneiden. Mit 150 g Zucker und Apfelsaft 3 4 min köcheln. 300 ml Likör und Stärke glatt rühren, Kompott damit binden. Kompott abkühlen lassen.

2. Mehl und Backpulver mischen. Mit 100 g Zucker, 1 Päckchen Vanille Zucker, Zucker, Salz, Ei und weichem Fett zu einem glatten Teig verkneten. Eine Fettpfanne fetten und mit Mehl bestäuben. Teig darin ausrollen und mehrmals mit einer Gabel einstechen.

3. Lauwarmes Apfelkompott auf dem Teig verstreichen und

im vorgeheizten Backofen bei 200 °C ca. 40 min backen.

Eventuell vorher mit Pergamentpapier zudecken. Auskühlen lassen.

4. Die Sahne portionsweise steif schlagen und dabei Sahnefestiger, 2 Päckchen Vanille Zucker und 15 g Zucker einrieseln lassen. Sahne mit einem Esslöffel locker auf den Kuchen streichen. Kuvertüre grob hacken und im heißen Wasserbad schmelzen. Kuchen mit 75 ml Eierlikör und Schokoladenstreifen verzieren und in Stücke schneiden.

Zubereitung ca. 2 Stunden ohne Wartezeit

kcal/Stück ca. 350

Fett/Stück ca. 16 g

Avanti Nr. 39/03

Sandkuchen 5 Ei

Eierlikör Kuchen I

Zutaten:

250 g Puderzucker,

5 Eier,

125 g Mehl,

125 g Mondamin Speisestärke,

je 1 große Tasse Eierlikör und Speiseöl....

Zubereitung: Puderzucker sieben, Eier dazu.. alles gut verrühren, dann das Mehlgemisch (auch sieben) rein...weiter gut rühren, dann die Tasse Öl dazu...gut verrühren und zum Schluss die Tasse Eierlikör dazu....wenn du möchtest kannst du noch Schokostreusel unterheben(wie viel du willst)...

..das ganze bei 180 °C backen...ca. 45 Minuten.....(ich probier immer mit einem Holzspießchen, ob er durch ist)

Sandkuchen 5 Ei M

ZUTATEN:

5 Eier

250 Gramm Puderzucker

1 Packung Vanillezucker

1 Tasse Eierlikör

1 Tasse (250 ml) Öl

250 Gramm Kartoffelmehl

3 Esslöffel Mehl

1/2 Packung Backpulver

Schokoladenguss

Zubereitung:

Eier, Puderzucker und Vanillezucker sehr dickschaumig rühren. Eierlikör und Öl zugeben. Kartoffelmehl, Mehl und Backpulver kurz unterrühren. Den Teig in eine mit Pergament oder Backpapier ausgelegte Kastenform füllen und sofort

bei 175 C° 60 Min. backen.

Nach dem Erkalten mit Schokoladenguss überziehen.

schneller, saftiger Kuchen 5 Ei

Mausi`s

Zutaten für 1 Portionen

5 Ei(er)

180 g Puderzucker

2 Pck. Vanillezucker

1 Prise Salz

¼ Liter Eierlikör, (reicht ein ganz günstiger)

¼ Liter Öl

250 g Mehl

1 Pck. Backpulver

etwas Butter, für die Form

Puderzucker, zum Bestreuen

Zubereitung

Den Ofen auf 180 Grad vorheizen, die Form mit Butter ausstreichen. Eier schaumig schlagen und nach und nach den Puderzucker, Vanillezucker und die Prise Salz dazugeben. Gut durchschlagen. Immer weiter schlagen und dann langsam den Eierlikör zugeben und dann langsam das Öl dazu. Noch 3 Minuten weiterschlagen bis eine ganz schaumige Masse entstanden ist.

Mehl mit dem Backpulver vermischen und gesiebt mit dem Schneebesen unter die Masse geben. Den Teig in die Form füllen und auf mittlerer Schiene ca. 60-70 Minuten backen (Stäbchenprobe machen). Herausnehmen und ca. 10 Minuten abkühlen lassen, stürzen.

Wer mag, kann, wenn der Kuchen abgekühlt ist, Puderzucker darüber streuen.

Tipp: noch lockerer wird er, wenn man statt 250 g Mehl 100g Mehl und 150g Speisestärke nimmt.

Brennwert p. P.: 270

Zubereitungszeit: ca. 25 Minuten

14.11.04 Mocsmaus CK

Schnitten 4 Ei M

a la Sven Hannawald

Ihr braucht für den Teig:

4 Eier,

4 Essl. heißes Wasser,

200 g Zucker,

200 g Mehl,

1 TI Backpulver,

1 Päckchen Vanillezucker

für den Belag:

250 g Butter,

2 Päckchen Vanillepudding,

150 - 200 ml Eierlikör,

Butterkekse,

etwas Rum,

2 Tafeln Schokolade (je nach Geschmack Vollmilch, Zartbitter etc.)

So, Ärmel hochkrempeln und los geht's wieder. Aus Zucker, Mehl, Eiern, Vanillezucker, Backpulver und Wasser stellt ihr einen Teig her, den ihr auf ein Backblech streicht. Im Ofen muss der Kuchenboden dann

bei 200°C ca. 13 Minuten backen

(zusätzlich noch ein bis zwei Minuten in der Nachwärme stehen lassen). Die Creme ist in der Herstellung etwas komplizierter: Aus zwei Päckchen Vanillepudding und einem halben Liter Milch kocht ihr eine Puddingmasse. Unter ständigem Rühren lasst ihr die Masse dann erkalten. Anschließend muss die Butter schaumig geschlagen und die kalte Puddingmasse langsam untergerührt werden. Dann den Eierlikör dazu gießen. Diese Creme streicht ihr auf den fertigen Kuchenboden. Handelsübliche Butterkekse weicht ihr kurz in einer Rum-Wasser-Mischung ein (nicht so lange, dass sie matschig werden...) und legt sie als nächste Schicht auf die Creme. Zum Schluss streicht ihr die geschmolzene Schokolade auf den Kuchen. Und das war's auch schon. Noch erkalten lassen und in Stücke schneiden. Ihr könnt servieren und Euch es schmecken lassen!

Schnitten 5 Ei M

Zutaten:

5 Eier,

8 dag Thea,

8 dag Staubzucker,

20 dag Nüsse,

10 dag geriebene Schokolade,

1 Pkg. Vanillezucker,

½ Pkg. Backpulver,

1 EI Weinbrand,

1 EI Rum

2 Be. Schlagobers,

2 Pkg. Sahnesteif,

Eierlikör

Zubereitung:

Dotter, Thea und Staubzucker schaumig rühren. Nüsse, Schokolade, Vanillezucker, Backpulver, Weinbrand und Rum unterrühren. Eiklar zu steifem Schnee schlagen und vorsichtig unterheben. Backblech einfetten, Masse darauf geben und

bei 180°C ca. 30 Min. backen.

Schlagobers mit Sahnesteif aufschlagen, auf die erkaltete Masse streichen und reichlich mit Eierlikör übergießen. Schnitten schneiden und kaltstellen. Eierlikör-Schnitten

Creme:

1/2 l Milch

150 g Zucker

2 P. Vanillepuddingpulver

200 g Butter

5 EI Eierlikör

7 Ei trennen

7 EI Zucker

1 EI Öl

7 EI Mehl

Belag:

Butterkekse

Rum

Schokoglasur

Eiweiß zu Schnee schlagen. Eigelb und Zucker schaumig rühren. Öl dazugeben und Mehl untermengen. Eischnee unterheben. Teig auf ein mit Backpapier belegtes Backblech streichen.

Bei 180 ° ca. 10 Min. backen.

Auf ein Küchentuch stürzen und Papier abziehen.

Für die Creme aus Milch Zucker und Puddingpulver einen Pudding zubereiten und abkühlen lassen. Weiche Butter schaumig rühren, mit Pudding und Eierlikör vermischen und auf dem ausgekühlten Boden verteilen. Butterkekse in Rum tränken, auf die Creme legen und mit Schokoglasur überziehen.

Schnitten M

Zutaten für 14 Stück:

1 P. Blätterteig (tiefgefroren, 6 Platten 450 g),

250 g Magerquark,

250 g Schlagsahne,

1 P. Vanille Zucker,

1 P Sahnesteifiger,

180 g Puderzucker,

150 ml Eierlikör,

3 TI Zitronensaft,

150 g Preiselbeer-Konfitüre.

Zubereitung:

1. Blätterteig auftauen lassen. Auf bemehlter Arbeitsfläche zweimal zwei Platten übereinander legen, zu 10 x 35 cm ausrollen. Rest Teigplatten gleichermaßen einzeln ausrollen und jeden Streifen quer in 7 gleichgroße Stücke teilen. Alle Platten mehrmals einstechen. Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen.

Nacheinander

im heißen Backofen bei 200 °C ca. 15 Min. backen.

Auskühlen lassen. Quark abtropfen lassen. Sahne steif schlagen, dabei Vanille Zucker und Sahnesteif einrieseln lassen. Quark, 30 g Puderzucker und Likör glatt rühren. Sahne unterheben, zugedeckt kühlen.

2. 75 g Puderzucker mit 2 TI Zitronensaft verrühren. 1 TI Konfitüre durch ein Sieb streichen, mit 1 TI Zitronensaft in 75 g Puderzucker verrühren. Jeweils 7 dünne Teigstreifen mit rosa und 7 mit weißem Zuckerguss bestreichen. Mit Rest Guss verzieren. Konfitüre auf dicke Teilchen verteilen. Quarkmasse auf Preiselbeeren spritzen. Teigdeckel auf Quark setzen.

Zubereitungszeit ca. 1 ¼ Std. (ohne Wartezeit)

Pro Stück ca.

1300 kJ/310 kcal

E 5 g,

F 15 g,

KH 33 g

Neue Post Nr. 41/03

Schoko Gugelhupf 5 Ei M

Zutaten für 16 Portionen

300 g Mehl

250 g Eierlikör

250 g Öl

200 g Zucker

100 g Schokoladenraspel

5 Ei(er)

2 EI Kakaopulver

1 Pck. Backpulver

1 Pck. Vanillezucker

Zubereitung

Eier, Zucker, Vanillezucker schaumig schlagen. Eierlikör und Öl zufügen. Mehl mit Backpulver mischen und untersieben. Die Hälfte des Teiges in eine gefettete Napfkuchenform füllen. 2 EI Kakao, 100 g Schokoraspiel unter den restlichen Teig rühren. Den dunklen auf den hellen Teig geben und mit einer Gabel spiralförmig unterziehen. Im Backofen bei 175 Grad (Umluft) ca. 60 Min. backen. Nach dem Backen mit Puderzucker bestäuben.

Zubereitungszeit: ca. 15 Minuten

3.7.04 Keiner2810 CK

Veränderung 8.5.05 Hans60 M

Glutenfrei

300 g Mais gem
250 g Rapsöl
150 g Vollrohrzucker
1 Prise Salz
1 Tüte Weinsteinbackpulver
1 Tüte Bourbonne Vanillezucker

2 gut gehäufte Ei Kakaopulver
3 Ei Rum 54 %

100 g Schokostreusel,

alles andere wie oben

mit Backpapier in Napfkuchenspringform 24 cm

Schoko Gugelhupf 5 Ei M

Zutaten für 12 Portionen

250 g Butter
250 g Zucker
1 Tüte. Vanillezucker

5 Ei

200 ml Eierlikör

200 g Mehl

1 Tüte. Backpulver

50 g Schokolade, (gehackte Blockschokolade od. Schokoflocken)
etwas Zitrone(n) - Schale, geriebene

Zubereitung

Butter, Zucker, Vanillezucker, Dotter u. ger. Zitronenschale schaumig rühren. Eiklar zu Schnee schlagen.

Mehl mit Backpulver und gehackter Schokolade vermischen und abwechselnd mit dem Eierlikör unter die Dottermasse rühren. Eischnee unterheben.

In eine gefettete bemehlte Gugelhupfform füllen und im vorgeheizten Backrohr bei 175° Grad/ca.60 Minuten backen.

Kuchen auskühlen lassen und mit Puderzucker und Kakao bestreuen.

Zubereitungszeit: ca. 20 Minuten

06.09.04 genovefa56 CK

Schoko Kuchen 5 Ei

Zutaten für 1 Portionen

5 Ei(er)

200 g Zucker
1 Pck. Vanillezucker
250 ml Eierlikör
250 ml Öl
300 g Mehl
1 Pck. Backpulver
2 Ei Kakaopulver
75 g Kaffee (Mocca-Bohnen)
1 Ei Puderzucker
Fett, für die Form
Mehl

Zubereitung

Eier, Zucker und Vanillin-Zucker schaumig schlagen. Den Eierlikör und das Öl zufügen und unterrühren. Das Mehl mit dem Backpulver mischen, auf die Ei-Ölmasse sieben und verrühren. Die Hälfte des Teiges in eine gefettete und mit Mehl ausgestreute Napfkuchenform (2,5 Liter Inhalt) füllen. Auf den restlichen Teig 1,5 Ei Kakao sieben und unterrühren. Die Mocca Bohnen unterheben und den dunklen Teig auf den hellen Teig geben. Den dunklen Teig mit einer Gabel spiralförmig unter den hellen Teig ziehen. Den Kuchen im vorgeheizten Backofen (E-Herd 175°/ Gasherd Stufe 2) ca. 1 Stunde backen. Anschließend etwas abkühlen lassen, aus der Form stürzen und vollständig auskühlen lassen. Mit Puderzucker und dem restlichen Kakao bestäuben.

Brennwert p. P.: 290

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten

13.11.04 Marika55 CK

Schokokuchen 4 Ei M

Zutaten für 8 Portionen

250 g Butter
180 g Zucker
20 g Vanillezucker

4 Ei(er)

1 Prise Salz
300 g Mehl
1 Tüte. Backpulver
1 Tasse/n Eierlikör

125 g Schokoladenraspel

Paniermehl
Kokosraspel
Mandeln, gemahlen

Zubereitung

Die weiche Butter mit dem Zucker + Vanillezucker schaumig rühren und die Eier nach und nach zugeben, sowie das Salz. Das Mehl mit dem Backpulver mischen, sieben und unterrühren. Dann den Eierlikör zugeben und gut verrühren, anschließend die Schokostreusel.

Eine Gugelhupfform dick mit weicher Butter einpinseln und gut mit Kokosraspeln, gem. Mandeln oder Paniermehl ausstreuen, den Teig hineingeben und im vorgeheizten Backofen in der Mitte bei ca. 175° C ca. 50 - 60 Minuten backen. Den Backofen ausmachen und den Kuchen noch 15 - 30 Minuten stehen lassen, rausnehmen und auf einem Kuchenrost in der Form weitere 15 Minuten abkühlen lassen. Dann stürzen und völlig erkalten lassen. Mit Puderzucker bestreut servieren.

Tipp:

Alle Zutaten müssen Zimmertemperatur haben !!!

In Tupperdosen oder Folie verpackt hält sich der Kuchen gut eine Woche.

Zubereitungszeit: ca. 20 Minuten

27.5.02 Leilah CK

Schokokuchen 4 Ei M

250 g Butter
180 g Zucker
20 g Vanillezucker

4 Eier

1 Prise Salz
300 g Mehl
1 Pkt. Backpulver
1 Tasse/n Eierlikör

125 g Schokoladenraspel

Paniermehl (Semmelbrösel)

Kokosraspel

Mandeln, gemahlen

Die weiche Butter mit dem Zucker + Vanillezucker schaumig rühren und die Eier nach und nach zugeben, sowie das Salz. Das Mehl mit dem Backpulver mischen, sieben und unterrühren. Dann den Eierlikör zugeben und gut verrühren, anschließend die Schokostreusel.

Eine Gugelhupfform dick mit weicher Butter einpinseln und gut mit Kokosraspeln, gem. Mandeln oder Paniermehl ausstreuen, den Teig hineingeben und

im vorgeheizten Backofen in der Mitte bei ca. 175° C ca. 50 - 60 Min backen.

Den Backofen ausmachen und den Kuchen noch 15 - 30 Minuten stehen lassen, rausnehmen und auf einem Kuchenrost in der Form weitere 15 Minuten abkühlen lassen. Dann stürzen und völlig erkalten lassen. Mit Puderzucker bestreut servieren.

Tipp:

Alle Zutaten müssen Zimmertemperatur haben !!!

In Tupperdosen oder Folie verpackt hält sich der Kuchen gut eine Woche.

Schokoladen Traum 4 Ei M

glutenfrei

Zutaten für 4 Portionen

100 g Schokolade, feine dunkle (edelsüß)

16 El Mehl ODER

12 El Buchweizen, gemahlen

2 El Reis, gemahlen (NT - Reis)

1 El Amaranth, gemahlen

1 El Soja, gemahlen ODER

16 El Buchweizen, gemahlen

1 Ei(er)

1 TI Backpulver

¼ TI Meersalz

150 g Butter, weiche oder Deli- Reformmargarine

11 El Rohrzucker, gemahlen / Zucker

3 große Ei(er), Zimmertemperatur

200 ml Buttermilch mit

200 ml Likör, Eierlikör/ Rum 54 %, 50 ml fürs Backen+ 150 ml zum Tränken

Für die Creme:

200 g Butter, weiche oder Deli- Reformmargarine

16 El Puderzucker, gesiebt

8 El Kakaopulver, gesiebt

60 ml Likör, Eierlikör/ Rum 54 %

Butter /Margarine, für die Formen

Mehl, für die Formen

50 g Schokolade, feine dunkle (edelsüß), gerieben, zum Garnieren

Zubereitung

Backen: Ofen auf 180° vorheizen. 3 Springformen (26 cm) mit Butter bestreichen und mit Mehl bestäuben.

Die Schokolade schmelzen (Wasserbad oder Mikrowelle). Das Mehl mit dem Backpulver und Salz zusammenmischen. Die Butter cremig schlagen, Zucker zugeben und weiterschlagen, bis die Masse luftig und schaumig ist. Eier zugeben, nach jedem Ei die Masse wieder gut verarbeiten. Die geschmolzene Schokolade zugießen und gut durchmischen. Abwechselnd die Mehlmischung und die Buttermilch einführen und 50 ml Likör / Eierlikör/Rum 54%, zugießen, die Masse noch mal gut durchmischen, sie muss schön geschmeidig sein. Die Masse in vorbereitete Formen verteilen. Jeden Boden ca. 25 Minuten backen (Stichprobe). Habe alle drei auf einmal mit Umluft gebacken, mit ca. 170°C. Die Böden in der Form abkühlen lassen, dann aus der Form lösen und ganz auskühlen lassen (für 30 Minuten in das Gefrierfach stellen).

Buttercreme: Die Butter schlagen, bis sie weich ist, mit Zucker und Kakaopulver bestreuen, Likör/ Eierlikör/Rum 54% zugießen, weiter schlagen, bis die Masse schön geschmeidig ist. Jeden gut gekühlten Boden mit 50 ml Likör/ Eierlikör/Rum 54% bepinseln. Den ersten Boden mit 150 ml Buttercreme bestreichen, den zweiten Boden obendrauflegend, den Vorgang wiederholen, den dritten Boden mit der Rest der Creme bestreichen.

Da Eierlikör/Rum 54% nicht so gut einzieht, habe ich alle drei Böden eingepinselt + dann die Böden umgedreht.

Es ist besser, wenn man die Buttercreme in der Schüssel in etwa 4 gleich große Teile aufteilt, den 4. Teil dazu benutzt, um den Rand mit einzustreichen, sieht schöner aus. Entweder sofort mit Schokoladenspänen garniert servieren oder in den Kühlschrank stellen und eine Stunde vor der Schoko-Orgie aus dem Kühlschrank nehmen.

Zubereitungszeit: ca. 40 Minuten

22.11.03 Hans60 CK

Schüttelkuchen 2 Ei

Zutaten:

150 g Mehl
3 gestrichene Ei Backpulver
100 g Puderzucker
100 g gemahlene Haselnüsse

2 Eier

100 ml Speiseöl
125 g Eierlikör

Zubereitung:

Mehl und Backpulver mischen, mit den anderen Zutaten in einem Schüttelbecher oder Verschließbare Schüssel (1,2 Liter) geben und mehrmals kräftig schütteln, so dass alle Zutaten gut vermischt sind. Den Teig in eine Springform geben und

bei 180° ca. 35 min backen.

Den Kuchen dann mit Schokoglasur überziehen.

Streuselkuchen 4 Ei M

550 g Butter
580 g Mehl
20 g Kakaopulver
450 g Zucker
1 Pkt. Vanillezucker

4 Ei

500 g Quark

1 TI Orange(n) Schale
3 EI Orangensaft
300 ml Eierlikör
60 g Puddingpulver, Vanille

350 g Butter zerlassen. Mit dem Mehl, Kakao, 300 g Zucker mit den Händen zu Streuseln verarbeiten. 2/3 der Streusel als Boden auf ein gefettetes, tiefes Blech (40x32) drücken. Im vorgeheizten Ofen bei 190° auf der 2 Schiene von unten backen. (10 Min.)

Inzwischen 200 g weiches Fett, 150 g Zucker und Vanillezucker mit dem Quirl ca. 6 Min. cremig schlagen. Die Eier nacheinander gut unterrühren.

Quark, Orangensaft und -schale, 250 ml Eierlikör und Puddingpulver unterrühren.

Masse auf den vorgebackenen Boden streichen. Mit übrigen Streuseln bestreuen und [weitere 35 Min. backen](#). Abkühlen lassen und mit dem Rest Eierlikör beträufeln.

Streuselkuchen [4 Ei](#) [M](#)

Zutaten für 24 Portionen

[550 g Butter](#)

580 g Mehl

20 g Kakaopulver

450 g Zucker

1 P Vanillezucker

[4 Ei](#)

[500 g Quark](#)

1 TI Orange(n) - Schale

3 EI Orangensaft

[300 ml Eierlikör](#)

60 g Puddingpulver, Vanille

350 g Butter zerlassen. Mit dem Mehl, Kakao, 300 g Zucker mit den Händen zu Streuseln verarbeiten. 2/3 der Streusel als Boden auf ein gefettetes, tiefes Blech (40x32) drücken. Im vorgeheizten Ofen bei 190° auf der 2 Schiene von unten backen. (10 Min.)

Inzwischen 200 g weiches Fett, 150 g Zucker und Vanillezucker mit dem Quirl ca. 6 Min. cremig schlagen. Die Eier nacheinander gut unterrühren. Quark, Orangensaft und -schale, 250 ml Eierlikör und Puddingpulver unterrühren. Masse auf den vorgebackenen Boden streichen. Mit übrigen Streuseln bestreuen und weitere 35 Min. backen. Abkühlen lassen und mit dem Rest Eierlikör beträufeln.

[Brennwert p. P.: 408](#)

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten

13.04.04 Adriana

Stricknadel Kuchen [6 Eiweiß](#) [M](#)

Zutaten für 6 Portionen

250 g Butter

6 Eiweiß

250 g Zucker

250 g Mehl

½ Pck. Backpulver

½ Liter Kaffee

2 El Zucker

2 El Rum

2 El Kakaopulver

½ Becher Schlagsahne

½ Becher Eierlikör

Zubereitung

Butter, Zucker u. Dotter schaumig rühren, Mehl und Schnee unterziehen. Teig auf ein Blech streichen und bei 170° ca. 1/2 Std. backen. Noch heiß mit einer Stricknadel oder Gabel viel Löcher stechen, mit Kaffee-Rum-Gemisch übergießen. Sahne steif schlagen, leicht süßen, auf den Kuchen strichen, mit Eierlikör (oder Mandelsplitter, für Kinder Schokosoße) verzieren.

Zubereitungszeit: ca. 25 Minuten

27.3.03 mfahrngruber CK

Hi!

Der Kuchen ist wirklich superlecker und leicht gemacht. Ich verziere die Torte immer anders, sieht immer wieder aufs Neue super-toll aus :-).

Mit geschabter Schoko sieht das Ganze auch superlecker aus.

Anstatt einem halben Becher Sahne (stimmt die Angabe??) nehme ich immer 2 Becher, wenn ich die Torte ummanteln möchte auch mal 3. Leider ist die Torte so auch ziemlich üppig, sodass man nach einem Stückchen wirklich schon genug hat.

Liebe Grüße,

Lara 14.04.2005 19:02

Topfkuchen 4 Ei

Zutaten für 12 Portionen

250 g Margarine

180 g Zucker

4 Ei(er)

200 g Mehl

1 Pck. Vanillezucker

1 Pck. Backpulver

1 Tasse/n Eierlikör

Zubereitung

Die Margarine mit dem Zucker schaumig schlagen. Nacheinander die Eier hinzufügen. Mehl, Backpulver und Vanillezucker vermischen und zu der Masse geben. Den Eierlikör dazu geben und gut verrühren. Der Teig kommt in einen Gugelhupf. Bei 175°C ca. 1 Stunde backen.

Zubereitungszeit: ca. 10 Minuten

3.4.03 Martie CK

Echt super, hat uns toll geschmeckt, habe auch nur 120 g Zucker genommen und für ausreichend süß befunden.

Tinchen37

Topfkuchen 5 Ei

Zutaten für 12 Portionen

5 Ei(er)

250 g Puderzucker

¼ Liter Eierlikör

¼ Liter Öl

125 g Mehl

125 g Kartoffelmehl

1 Pck. Backpulver

1 Prise Salz

Zubereitung

Alle Zutaten in einer Rührschüssel miteinander vermischen. Danach den Teig in eine gefettete Kuchenform geben und bei ca. 160° etwa 1 Stunde backen!

Zubereitungszeit: ca. 10 Minuten

22.6.03 Engel72 CK

Tolles Rezept! Noch besser schmeckt dieser Kuchen, wenn man etwas mehr Eierlikör nimmt (ca. 400ml). Ansonsten ist dies mein Lieblings-Blitzkuchen - sehr beliebt!!!

Gruß, Katharina

Tulpe 6 Ei M

Zutaten für 1 Portionen

Für den Teig:

375 g Butter

6 Ei(er)

270 g Zucker

375 g Mehl

150 g Schokostreusel

1.5 P. Vanillezucker

1.5 P. Backpulver

1.5 Tasse/n Eierlikör (Alternativ: Buttermilch)

etwas Fett (Pflanzenfett), zum Einfetten

Puderzucker zum Bestreuen

Zubereitung

Die Butter schaumig rühren und nach und nach Zucker, Vanillinzucker, Eierlikör und Ei hinzugeben. Das mit Backpulver gemischte und gesiebte Mehl esslöffelweise unterrühren. Den Teig 2 Minuten rühren, die Schokostreusel darunter mischen und 1 Minute rühren. Die Tulpen-Backform ganz dünn mit Pflanzenöl einpinseln. Den Teig in die Form einfüllen. Alles gleichmäßig glatt streichen. Den Backofen auf 180 °C vorheizen und den Kuchen 45 - 60 Minuten auf unterster Schiene backen. Den fertigen Kuchen noch 15 Minuten in der Form abkühlen lassen, stürzen und vollständig erkalten lassen. Den Eierlikörkuchen vor dem Servieren mit Puderzucker bestreuen.

Tipp: Bei herkömmlichen Rezepten die Zutatenmenge um ca. 50 % erhöhen.

Zubereitungszeit: ca. 15 Minuten

Weihnachtlicher Kuchen 5 Ei

Zutaten für 1 Portionen

125 g Mehl (Weizenmehl)

4 Tl, gestr. Backpulver

125 g Speisestärke

250 g Puderzucker

2 Pck. Vanillezucker

250 ml Öl

250 ml Eierlikör

5 m.- große Ei

Zum Verzieren:

100 g Marzipan - Rohmasse

Lebensmittelfarbe*), (rot & grün) *)

Puderzucker

Zubereitung

Mehl mit Backpulver und Speisestärke mischen und in eine Rührschüssel sieben. Puderzucker sieben, mit den übrigen Zutaten hinzufügen und alles mit Handrührgerät (Rührbesen) auf höchster Stufe 2 Minuten schaumig schlagen.

Teig in eine Napfkuchenform (Ø 24 cm, gefettet und gemehlt) füllen und sofort backen. Ober-/Unterhitze: etwa 170°C (vorgeheizt) Heißluft: etwa 150 °C (nicht vorgeheizt) Gas: Stufe 3-4 (nicht vorgeheizt) Backzeit: etwa 65 Minuten. Kuchen 10 Minuten in der Form auskühlen lassen, dann auf einen mit Backpapier belegten Kuchenrost stürzen und erkalten lassen.

Zum Verzieren: $\frac{3}{4}$ der Marzipanrohmasse mit roter Speisefarbe verkneten, $\frac{1}{4}$ der Marzipanrohmasse mit grüner Speisefarbe einfärben. Das eingefärbte Marzipan jeweils zwischen einem aufgeschnittenen Gefrierbeutel dünn ausrollen. Aus dem roten Marzipan Sterne und aus dem grünen Marzipan Blätter (jeweils in verschiedenen Größen) ausstechen.

Den Gugelhupf und die Tortenplatte damit dekorativ garnieren und mit Puderzucker bestäuben.

*???!!!(muss das sein)

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten

02.08.04 Dragonfly-Lady

Zebrakuchen mit Nougat 5 Ei M

Zutaten für 1 Portionen

200 g Butter

200 g Nougat (Nussnougat)

5 Ei(er)

220 g Puderzucker

200 ml Eierlikör

125 g Mehl

125 g Speisestärke

1 Pck. Backpulver

1 El Kakaopulver

50 g Kuvertüre, weiß, nach Belieben, zum Dekorieren

Zubereitung

Eine Kastenform (30 cm) mit Backpapier auslegen. Butter und 100 g Nougat getrennt schmelzen. Eier und Puderzucker mit dem Handrührgerät ca. 8 Minuten schaumig schlagen, dann den Eierlikör und die Butter unterschlagen. Das gesiebte Mehl-Stärke-Backpulvergemisch kurz mit dem Schneebesen unterheben.

Teig halbieren. Unter die eine Hälfte das geschmolzene Nougat und den Kakao mischen. Den Teig eszlöffelweise in farblich abwechselnden Schichten in die Kastenform geben, dabei die Teigportionen nicht glatt streichen, sondern in die Mitte der Form geben, sodass sie von der nachfolgenden Schicht nach außen gedrückt werden. Bei 180 Grad ca. 60 Minuten backen (Stäbchenprobe). Auskühlen lassen.

Übriges Nougat schmelzen, Kuchen damit beziehen. Nach Belieben von einem weißen Kuvertüreblock mit einem Sparschäler Späne schaben und den Kuchen damit dekorieren.

Zubereitungszeit: ca. 45 Minuten

31.1.05 Angie17

CK

Kuchen Obst

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 TI 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

Apfel Kuchen mit Eierlikörsahne 1 Ei M

für ca. 24 Stücke

2,5 kg Äpfel

150 g + 100 g + 2 Ei Zucker
1/4 l Apfelsaft
300 ml + 75 ml Eierlikör
60 g Speisestärke
250 g Mehl
1 gehäufter TL Backpulver
3 Päckchen Vanille Zucker
1 Prise Salz

1 Ei

100 g Butter/Margarine

800 g Schlagsahne

3 Päckchen Sahnefestiger

25 g Vollmilch Kuvertüre

Zubereitung

1. Apfel schälen, vierteln und entkernen. Äpfel in dicke Spalten schneiden. Mit 150 g Zucker und Apfelsaft 3-4 min dünsten. 300 ml Eierlikör und Stärke glatt rühren, in das Kompott rühren und ca. 1 Minute köcheln lassen. Kompott abkühlen lassen.

2. Für den Knetteig Mehl und Backpulver mischen. 100 g Zucker, 1 Päckchen Vanille Zucker, Salz, Ei und Fett zufügen und mit den Knethaken des Handrührgerätes glatt verkneten. Eine Fettpfanne ca. 32 x 39 cm fetten und mit Mehl bestäuben. Teig darin ausrotten und mit einer Gabel mehrmals einstechen.

3. Kompott auf den Teig streichen und **im vorgeheizten Backofen** E-Herd 200 °C / Umluft 175 °C / Gas Stufe 3 **ca. 40 min backen**. Auskühlen lassen.

4. Sahne portionsweise steif schlagen, dabei Sahnefestiger, übrigen Vanille Zucker und 2 Ei Zucker einrieseln lassen. Sahne locker auf den Kuchen streichen. Kuvertüre grob hacken und im heißen Wasserbad schmelzen. Kuvertüre und übrigen Eierlikör getrennt in Gefrierbeutel füllen eine kleine Ecke abschneiden und den Kuchen damit verzieren. Ca. 10 min kalt stellen.

Zubereitungszeit

ca. 2 Std. ohne Wartezeit .

Pro Stück

ca. 350 kcal/1470 kJ.

Eiweiß 3 g,

Fett 16 g,

Kohlenhydrate 41 g

Bella Nr. 24/03

Aprikosen Eierlikör Schnitten 4 Ei M

Zutaten für ca. 30 Stücke

Fett für die Fettpfanne

4 Eier

1 Prise Salz

100 g + 125 g Zucker

3 Päckchen Vanille Zucker

100 g Mehl

25 g Speisestärke

2 gestr. TL Backpulver

2 Dosen Aprikosen à 850 ml

3 Päckchen Puddingpulver "Vanille" zum Kochen; für je 1/2 l Milch

1/2 l Milch

250 g Schmand oder Crème fraîche

750 g + 200 g Schlagsahne

3 Päckchen Sahnefestiger

100 ml Eierlikör

50 g Halbbitter-Kuvertüre

evtl. Eierlikör und Melisse zum Verzieren

1 kleiner Gefrierbeutel

Zubereitung

Fettpfanne ca. 32 x 39 cm; ca. 3,5 cm tief fetten. Eier trennen. Eiweiß und Salz steif schlagen, dabei 100 g Zucker und 1 Vanille Zucker einrieseln. Eigelb einzeln darunter schlagen. Mehl, Stärke und Backpulver darauf sieben, unterheben. Auf die Fettpfanne streichen. Im vorgeheizten Ofen E-Herd. 200 °C/Umluft. 175 °C/Gas. Stufe 3 12-15 Minuten backen. Auskühlen lassen.

Aprikosen abtropfen lassen. Puddingpulver, 125 g Zucker und 200 ml Milch verrühren. Rest Milch aufkochen, vom Herd ziehen. Puddingpulver einrühren. Nochmals aufkochen und mind. 1 Minute unter Rühren köcheln. Ca. 15 Minuten abkühlen lassen.

Aprikosen auf dem Biskuit verteilen. Schmand unter den Pudding rühren. Auf die Aprikosen streichen. Auskühlen lassen. Mind. 1 Stunde kühl stellen.

750 g Sahne steif schlagen, dabei Sahnefestiger und 2 Vanille Zucker einrieseln lassen. Likör unterheben. Auf den Kuchen streichen. Ca. 30 Minuten kühlen.

Den Kuchen in ca. 30 Stücke schneiden. Kuvertüre grob hacken, in einen Gefrierbeutel füllen und im heißen Wasserbad schmelzen. Eine kleine Ecke vom Beutel abschneiden. Schnitten mit Schokostreifen verzieren. 200 g Sahne steif schlagen. Schnitten mit Sahnetuffs, Likör und Melisse verzieren.

Zubereitungszeit. ca. 1¼ Stunden
Wartezeit. 3 Stunden

Aprikosen Ostertorte 3 Ei M

Zutaten für ca. 12 Stücke

100 g Vollmilch Schokolade

90 g Butter

3 Eier

275 g Zucker

1 Prise Salz

2 Päckchen Vanille Zucker

100 g gehackte Mandeln

125 g Mehl

1 TL Backpulver

1 Dose 425 ml Aprikosen

50 g Aprikosen-Konfitüre

7 Blatt Gelatine

275 ml Eierlikör

500 g Schmand

400 g Schlagsahne

10 g gemahlene Pistazien

Orange Jelly Belly Dragee ", Bonbons zum Verzieren

Zubereitung

1. Schokolade hacken. Butter und Schokolade schmelzen. Eier verquirlen. Geschmolzene Schokolade in eine Schüssel geben. 175 g Zucker, Salz, 1 Päckchen Vanille Zucker, Eier, Mandeln, Mehl und Backpulver zufügen und alles verrühren. Boden einer Springform 26 cm Ø mit Backpapier auslegen, Teig darin glatt streichen. Im vorgeheizten Backofen bei 175 °C 25-30 Minuten backen. Auskühlen lassen.

2. Aprikosen abtropfen lassen, Saft dabei auffangen. Boden auf eine Tortenplatte setzen, mit Konfitüre bestreichen und einen Tortenring darum schließen.

3. Gelatine einweichen. 1/4 l Likör, Schmand, 50 ml Aprikosensaft, 100 g Zucker und 1 Päckchen Vanille Zucker verrühren. Gelatine ausdrücken. Auflösen und 3/4 l der Schmandcreme unterrühren. In die übrige Creme rühren. 3-5 Minuten kühlen

4. 250 g Sahne steif schlagen. Sahne unter die gelierende Masse heben. Ca. ¼ Creme auf den Boden geben und Aprikosen darauf verteilen. Restliche Creme darauf glatt streichen und ca. 3 Stunden kühl stellen.

5. 150 g Sahne steif schlagen, in Tuffs auf die Torte spritzen. Mit Pistazien, 25 ml Eierlikör und Dragees verziert servieren.

Zubereitungszeit ca. 1 Stunde ohne Wartezeit

Pro Stück ca. 690 kcal E 9 g, F 36 g, KH 52 g

Mini Nr. 13/04

Beschwipster Kirschkuchen 3 Ei M

Zutaten für 1 Portionen

1 Glas Sauerkirschen

3 Ei(er)

180 g Puderzucker

1 Pck. Vanillezucker

180 g Öl (Sonnenblumenöl)

180 g Eierlikör

375 g Mehl

¾ Pck. Backpulver

2 EI Schokoladenraspel

Für die Füllung:

400 g Sahne

1 Pck. Sahnesteif

Eierlikör, nach Geschmack

Zubereitung

Die Kirschen abtropfen lassen. Eier und Puderzucker mit Vanillezucker schaumig schlagen. Das Sonnenblumenöl mit dem Eierlikör vorsichtig unter den Eischaum ziehen. Das Mehl mit dem Backpulver mischen und anschließend unterheben. Zum Schluss noch die Schokoraspiel unterheben. Die Teigmasse in eine Springform mit einem Durchmesser von 26 bis 28 cm füllen, die auf dem Boden mit Backpapier ausgelegt ist. Auf dem Teig die abgetropften Kirschen verteilen und bei 175°C (Umluft 150°C) 45 Minuten backen. Den Kuchen auskühlen lassen und einmal waagrecht durchschneiden.

Für die Füllung die Sahne mit dem Päckchen Sahnesteif schlagen, Eierlikör nach Geschmack zugeben. Die Füllung auf dem unteren Boden verteilen,

anschließend den oberen Boden in 12 Tortenstücke zerteilen und auf die Torte legen.

Zum Schluss mit Puderzucker bestreuen.

Zubereitungszeit: ca. 40 Minuten

14.12.04 Blondi 66 CK

Blechkuchen 8 Ei M

1 kg frische oder 2 Gläser (a 720 ml) Sauerkirschen

100 g Zartbitter-Schokolade

Fett und Paniermehl für die Fettpfanne

500 g weiche Butter/Margarine

500 g Zucker

1 Prise Salz

8 Eier (Gr. M)

500 g Mehl

2 TL Backpulver

¼ l + ca. 5 EI Eierlikör

200 g Schmand oder Creme fraiche

400 g Schlagsahne

2 Päckchen Vanille Zucker

evtl. frische Kirschen,

gehackte Schokolade und Minze zum Verzieren

Kirschen waschen, trockentupfen, entstielen und entsteinen (Kirschen aus dem Glas abtropfen lassen). Schokolade grob hacken.

Eine Fettpfanne (ca. 32 x 39 cm) fetten und mit Paniermehl ausstreuen.

Fett, Zucker und Salz cremig rühren. Eier einzeln unterrühren. Mehl und

Backpulver mischen und im Wechsel mit 1/4 Liter Eierlikör unterrühren.

Dann die Schokolade unterrühren. Herd: 175°C/Umluft: 150°C/ Gas: Stufe

2) 50-55 Minuten backen. Auskühlen lassen.

Schmand und Sahne cremig aufschlagen, dabei Vanille Zucker einrieseln

lassen. Schmand-Sahne auf den Kirschkuchen geben und wellenförmig

verstreichen. Mit ca. 5 EI Eierlikör und nach Belieben mit frischen Kir-

schen, gehackter Schokolade und Minze verzieren

Creme Kuchen 2 Ei M

(Kirsch Stachelbeer)

Für den Teig

100 g Butter/Margarine geschmeidig rühren!

Nach und nach 100 g Zucker und

2 Eier unterrühren!

100 g Weizenmehl mit

1 (gestrichenen) TL Backpulver mischen, sieben!

Esslöffelweise unterrühren!

Den Teig in eine (gefettete) Springform (ca. 28 cm Durchmesser) mit umgedrehtem Boden füllen, glattstreichen!

Ca. 500 g (gedünstete) Sauerkirschen oder Stachelbeeren abtropfen lassen!

Auf dem Teig verteilen!

Die Form auf dem Rost in den vorgeh. Ofen schieben!

Bei 175- 200 Grad ca. 25- 30 Minuten backen!

Gasherd: Stufe 3 -4

Den erkalteten Kuchen auf eine Tortenplatte setzen!

Einen Tortenring darum stellen!

Für den Belag 1 Päckchen (weiße, gemahlene) Gelatine mit 3 Ei (kaltem) Wasser anrühren!

10 Minuten zum Quellen stehen lassen!

1 Päckchen Puddingpulver „Vanille Geschmack“

½ Liter Milch

50 g Zucker

Aus allem (nach Vorschrift auf dem Päckchen) einen Pudding kochen!

Die (gequollene) Gelatine erwärmen, bis sie sich gelöst hat!

Dann unter den (heißen) Pudding rühren!

Unter gelegentlichem Umrühren abkühlen lassen!

¼ Liter Eierlikör unterrühren!

Wenn die Masse beginnt dicklich zu werden, ¼ Liter Schlagsahne steifschlagen und unterheben!

Die Creme auf dem Kuchen verteilen!

Glattstreichen!

Im Kühlschrank fest werden lassen!

Den Kuchen mit Krokant bestreuen!

Mit (grünen) Marzipan Blättern garnieren!

TIPP: Marzipan Blätter fertig kaufen oder selbst herstellen!

Dafür etwas 100 g Marzipan Rohmasse, 50 g (gesiebten) Puderzucker, mit grüner

Lebensmittelfarbe verkneten, ausrollen, Blätter ausstechen!

Eierlikör Kuchen 1 Ei M

Für den Knetteig:

225 g Weizenmehl
1 gestr. Tl Backpulver
75 g Zucker
1 Pck. Vanille Zucker
1 Prise Salz

1 Ei

75 g weiche Butter

Für die Füllung:

1 kg Äpfel (z.B. Boskop)
2 Pck. Pudding-Pulver Vanille-Geschmack
100 g Zucker
1 Pck. Vanille Zucker
750 ml (3/4 l) Apfelsaft

Für den Belag:

400 ml Schlagsahne
1 Pck. Sahnesteif
1 Pck. Vanille Zucker
125 ml (1/8 l) Eierlikör

Für den Teig das Mehl mit dem Backpulver mischen, in eine Rührschüssel sieben. Den Zucker, Vanille Zucker, Salz, Ei und Butter hinzufügen. Die Zutaten mit dem Handrührgerät mit Knethaken zunächst kurz auf niedrigerster, dann auf höchster Stufe gut durcharbeiten. Anschließend auf der Arbeitsfläche zu einem glatten Teig verkneten und 1 Stunde kalt stellen. 2/3 des Teiges auf dem gefetteten Boden einer Springform (26 cm) ausrollen. Den Springformrand darum legen. Den restlichen Teig zu einer Rolle formen, als Rand auf den Boden legen, so an die Form drücken, dass ein 3 cm hoher Rand entsteht.

Für die Füllung die Äpfel schälen, vierteln, entkernen und in dünne Scheiben schneiden. Aus dem Pudding-Pulver, Zucker, Vanille Zucker und dem Apfelsaft nach der Packungsanleitung einen Pudding zubereiten. Die Apfelscheiben unterheben und die Masse auf dem Teigboden verteilen, glatt streichen. Die Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

Ober-Unterhitze: etwa 170 °C (vorgeheizt)

Heißluft: etwa 150 C (nicht vorgeheizt)

Gas: etwa Stufe 3 (vorgeheizt)

Backzeit: 50-60 Minuten.

Das Gebäck in der Form auf einen Kuchenrost stellen, etwa 15 Minuten abkühlen lassen, den Springformrand lösen. Die Torte erkalten lassen.

Für den Belag die Sahne mit Sahnesteif und Vanille Zucker steif schlagen, auf die Füllung streichen und den Eierlikör darauf verteilen.

Eierlikör Kuchen 5 Ei M

5 Eier,

200 g Puderzucker,

2 Tüte Vanillezucker,

¼ L Öl,

¼ L Eierlikör,

125 g Mehl,

125 g Stärkemehl,

1 Tüte Backpulver,

Zutaten für den Belag

2 Gläser Heidelbeeren,

2 Tüte Vanillepudding,

¾ L Heidelbeersaft,

3 Becher Schlagsahne,

Schokoladenraspel,

Einem Teig arbeiten und

bei 175-190° C backen.

Heidelbeeren abtropfen lassen. Den Saft auffangen. Vanillepudding mit ¾ L Saft kochen und abkühlen lassen. Beeren auf dem gebackenen Boden

verteilen. Den Pudding auf den Beeren verteilen. Sahne schlagen und auf den Pudding streichen. Anschließend zum Schokoraseln über die Sahne geben und dazu einige Spritze Eierlikör.

Eierlikör Kuchen 8 Ei M

Zutaten:

1 kg frische oder 2 Gläser (á 720 ml) Sauerkirschen

1 Tafel (100 g) Zartbitter-Schokolade

500 g Butter

500 g Zucker

1 Prise Salz

8 Eier

300 ml Eierlikör

500 g Mehl

2 TL Backpulver

200 g Schmand

400 g Schlagsahne

2 Päckchen Vanille Zucker

evtl. Kirschen, gehackte Schokolade oder Minze zum verzieren

Die Kirschen entsteinen, bzw. gut abtropfen lassen. Die Schokolade grob hacken. Butter, Zucker und Salz schaumig schlagen. Die Eier nacheinander

unterrühren. 250 ml Eierlikör zufügen und weiterschlagen bis der Zucker aufgelöst ist. Mehl, Backpulver und Schokolade portionsweise unter die Eier-Fett-Masse rühren.

Die Fettpfanne des Backofens fetten oder mit Backpapier auslegen. Den Teig darauf streichen und die Kirschen anschließend darauf verteilen.

bei 175° C 50-55 Minuten backen

und dann gut auskühlen lassen.

Den Schmand, die Sahne und den Vanille Zucker steif schlagen und wellenförmig auf den Teig streichen. Den restlichen Eierlikör in einen Gefrierbeutel füllen, eine Ecke abschneiden und den Kuchen damit verzieren und in Stücke schneiden.

Mit Schokolade, Kirschen und der Minze verzieren.

Erdbeer Creme Gugelhupf M o

250 ml Eierlikör

Zutaten für 10 Portionen

20 Blatt Gelatine, weiße

800 g Erdbeeren

450 g Joghurt (Sahnejoghurt)

150 ml Sirup (Erdbeersirup)

6 El Zitronensaft

250 ml Eierlikör

75 g Puderzucker

1 Tüte. Vanillezucker

500 ml Sahne

30 g Pistazien, gehackt

Je 7 Blatt Gelatine kalt einweichen. Für die Erdbeercreme 400 g Erdbeeren pürieren. Mit 150 g Joghurt, 75 ml Sirup und 3 El. Zitronensaft verrühren. Für die Eierlikörcreme Eierlikör mit Puder- u. Vanillinzucker und 300 g Joghurt verrühren. Ausgedrückte Gelatine ausdrücken und auflösen, je 7 Blatt unter die Erdbeer- und die Eierlikörcreme rühren.

Sahne steif schlagen. Jeweils die Hälfte der Sahne unter die Erdbeer- und die Eierlikörcreme ziehen. Sobald die Cremes anfangen zu gelieren, abwechselnd in eine Porzellan-Gugelhupfform schichten. Mit einer Gabel marmorieren. Über Nacht kalt stellen.

Die restlichen 400 g Erdbeeren klein schneiden. Mit 75 ml Sirup und 3 El. Zitronensaft ca. 1 Stunde marinieren. Gugelhupfform in heißes Wasser tauchen, Creme stürzen. Mit Erdbeeren und Pistazien garnieren. (Anstatt der Erdbeeren kann man auch Himbeeren verwenden)

Von: kleinehexe21

Erdbeer Kuchen 3 Ei M

3 Eier,

1 Prise Salz,

140 g Zucker,

1 Vanille Zucker,

60 g Mehl,

30 g Speisestärke,

¼ Liter Eierlikör,

750 g Erdbeeren,

1/2 l Sahne,

6 Blatt. Gelatine

Eier, Salz, 90 g Zucker und Vanille Zucker verquirlen.

2 El kochendes Wasser einrühren, Eier zu feinem Schaum aufschlagen.

Mehl und Stärke einrühren. In eine ausgelegte Springform geben, backen bei 175 Grad in ca. 30 Min. Noch warm mit Likör tränken, kühlstellen.

Beeren halbieren, in Zucker und Zitronensaft schwenken, 30 Min. kühlen, auf dem Kuchen verteilen.

Gelatine auflösen und in den Eierlikör einrühren. Etwas andicken lassen, dann mit steifgeschlagener Sahne vermischen. Das Ganze auf die Torte verteilen und nochmals kühlen.

Erdbeer Schnitten 8 Ei M

Für 12 Stücke:

Für den Teig:

100 g Zucker

100 g Butter/Margarine

1 Prise Salz

4 Eier (M)

125 g Mehl

40 g Speisestärke

40 g (gemahlene) Mandeln

Abrieb von 1 (unbeh.) Zitrone

2 (gestr.) TI Backpulver

Für den Belag:

600 g Erdbeeren

100 g Zucker

8 Blatt weiße Gelatine

4 Eier (M)

125 ml Eierlikör

1 Becher (150 g) Magermilch Joghurt

2 Becher (je 200 g) Schlagsahne

Für den Teig Fett, Zucker und Salz schaumig rühren!

Die Eier nach und nach unterrühren!

Mehl, Speisestärke, Mandeln, Zitronenschale und Backpulver mischen, unterrühren!

Aus Alufolie zwei 8 cm breite und 36 cm lange Streifen falten!

Die Streifen im Abstand von 12 cm senkrecht auf ein (gefettetes) Backblech setzen!

Die offenen Enden ebenfalls quer mit einem Alustreifen verschließen, so dass ein ca. 12 x 36 cm großes Folien Rechteck entsteht!

Den Teig hineinfüllen, glattstreichen!

Im vorgeh. Ofen bei 175 Grad ca. 20 Minuten backen!

Gasherd: Stufe 2

Aus dem Ofen nehmen!

Mit den Alu Streifen erkalten lassen!

Für den Belag die Erdbeeren waschen, putzen und halbieren!

125 g mit 30 g Zucker pürieren!

Übrige Früchte mit der Schnittfläche auf den Teig legen!

Die Gelatine einweichen, die Eier trennen!

Eigelbe und restlichen Zucker dickschaumig aufschlagen!

Eierlikör und Joghurt zufügen!

Die Gelatine ausdrücken, auflösen!

Unter die Creme rühren!

Kalt stellen, bis die Creme zu gelieren beginnt!

Die Eiweiße steif schlagen!

Mit einem Schneebesen unter die (gelierende) Creme ziehen!

Die Eierlikör Creme auf die Früchte streichen!

Ca. 100 g Erdbeer Püree auf die Creme gießen!

Mit einer Gabel etwas untermischen, so dass eine Marmorierung entsteht!

Den Kuchen ca. 2 Stunden im Kühlschrank stehen lassen!

Die Schlagsahne steif schlagen!

In einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen!

Den Alu Streifen entfernen!

Den Kuchen schräg in Torten Stücke schneiden!

Auf jedes Tortenstück eine Sahne Locke spritzen!

Restliches Erdbeer Püree in Streifen über die Sahne gießen!

Zubereitungszeit/Arbeitszeit: ca. 1 ¼ Stunden (ohne Wartezeit)

Jedes Stück enthält ca. 440 Kalorien/1850 Joule

Heidelbeer Kuchen 4 Ei M

(Oberpfalz)

300 g Heidelbeeren (frisch oder TK Ware)
250 g Zucker
250 g Margarine/Butter

4 Eier

1 Prise Salz
2 Päckchen Vanille Zucker
Abrieb von 1 Zitrone
400 g Mehl
½ Päckchen Backpulver

1/8 Liter Milch

¼ Liter Eierlikör

400 g Sahne (2 Becher mit je 0,2 Liter)
Fett (f. d. Form)

Frische Heidelbeeren verlesen, waschen!
Gut abtropfen lassen!

Die TK Ware auftauen, dann abtropfen lassen!

Margarine und Zucker schaumig rühren!
Nach und nach die Eier zufügen!
Wenn eine helle schaumige Masse entstanden ist, das Salz, 1 Päckchen
Vanille Zucker und die Zitronenschale dazugeben!
Das Backpulver mit dem Mehl vermischen, sieben!
Abwechselnd mit der Milch dazurühren!
Dann die Heidelbeeren unterheben!

Das Backblech gut fetten, den Teig daraufstreichen!

Bei 175 Grad ca. 35 -40 Minuten backen!

Den Kuchen abkühlen lassen!

Dann mit ½ vom Eierlikör bestreichen!

Die Sahne mit dem restlichen Vanille Zucker steif schlagen!
Darauf verteilen!

Mit dem übrigen Eierlikör beträufeln!

Der besondere Tipp: Wer keine „blauen“ Zähne will, nimmt Zucht Heidel-
beeren!

Anmerkung: Es handelt sich hier wohl um einen der leckersten Kuchen überhaupt!

Heidelbeer Kuchen I 3 Ei M

Zutaten für 16 Portionen

3 Ei(er)

125 g Puderzucker

150 g Mehl

125 ml Öl

125 ml Eierlikör

1 Pck. Backpulver

2 Gläser Heidelbeeren

750 ml Saft (Heidelbeersaft)

2 Pck. Puddingpulver, Vanille

2 Becher Schlagsahne

1 Pck. Sahnesteif

Zubereitung

Die Eier trennen. Eigelb, Puderzucker, Mehl, Öl, Eierlikör (etwas Eierlikör aufheben!), ein halbes Päckchen Backpulver in eine Rührschüssel geben und zu einem Teig verkneten. Aus dem Eiweiß Eischnee zubereiten und unter den Teig heben. Den Teig auf ein Backblech geben, bei 180 bis 200 Grad ca. 25 Min. backen. Die Heidelbeeren abtropfen lassen, den Saft auffangen. Den Heidelbeersaft mit dem Vanillepudding aufkochen, die Heidelbeeren unterheben und auf dem fertig gebackenen Teig verstreichen. Die Sahne mit Sahnesteif schlagen, auf der Heidelbeermasse verstreichen und zum Schluss den restlichen Eierlikör darauf streichen.

Zubereitungszeit: ca. 45 Minuten

6.3.02 Heiki CK

Heidelbeer Kuchen II 3 Ei M

150 g Zucker,

3 Eier,

200 g Mehl,

125 ml Öl (ich nehme weniger!),

125 ml Eierlikör,

1 Tüte Backpulver.

Gut verrühren und auf ein gefettetes Backblech geben und

bei 150-160° C Backen,

dann kalt stellen. 3 Gläser Heidelbeeren gut abtropfen. Die Flüssigkeit zum kochen bringen, 4 El Zucker und 3 Tüte Vanillepudding hinzugeben (wie Pudding kochen nur nicht mit Milch sondern mit dem Sud der Heidelbeeren). Beeren in denn heißen Pudding rühren auf den Kuchen geben und wieder abkühlen lassen.

3 Becher süße Sahne steif schlagen,

½ Becher Schmand unterrühren und mit etwas Eierlikör abschmecken.

Diese Masse auf die gekühlte Vanillepudding-Heidelbeermasse geben. Am besten bereitet man den Kuchen einen Tag vorher zu, dann schmeckt er am besten.

Heidelbeer Sahne Schnitten

Für ca. 20 Stück:

250 g Margarine,

250 g Zucker,

2 Päckchen Vanillezucker,

1 Prise Jodsalz,

1 TI abgeriebene Zitronenschale,

4 Eier,

400 g Mehl,

½ Päckchen Backpulver,

1/8 Liter Milch,

300 g Heidelbeeren (frisch oder TK Ware),

¼ Liter Eierlikör,

1/8 Liter Schlagsahne

Margarine, Zucker, 1 Päckchen Vanille Zucker, Salz und Zitronenschale cremig rühren. Eier einzeln unterrühren. Mehl und Backpulver mischen und im Wechsel mit der Milch unter den Teig rühren. Heidelbeeren vorsichtig unterheben.

Den Teig auf ein gefettetes Backblech (ca. 30 x 40 cm) streichen.

Den Kuchen im vorgeh. Ofen bei 175 Grad ca. 35 bis 40 Minuten backen.

Gasherd: Stufe 2

Den ausgekühlten Kuchen mit 1/8 Liter Eierlikör bestreichen.
Schlagsahne mit übrigem Vanille Zucker steif schlagen und gleichmäßig über dem Kuchen verteilen.
Mit dem restlichen Eierlikör beträufeln und Kuchen in Schnitten schneiden.

Bei 20 Stücken pro Stück ca. 366 kcal/1406 kJ

Heidelbeer Schnitten 4 Ei M

Für den Boden:

250 g Butter

250 g Zucker

4 Eier

1 Prise Salz

1 Päckchen Vanillezucker

Abrieb von 1 Zitrone

400 g Mehl

½ Päckchen Backpulver

125 ml Milch

1 Päckchen Heidelbeeren (300 g)

Für den Belag:

¼ Liter Eierlikör

2 Becher Schlagsahne

2 Päckchen Vanillezucker

1 Päckchen Sahnesteif

Butter und Zucker schaumig rühren!

Die Eier nach und nach dazugeben!

Salz, Vanillezucker und Zitronenschale zufügen!

Mehl und Backpulver vermischen, dazugeben!

Nach und nach die Milch unterrühren!

Den Teig auf ein (gefettetes) Backblech streichen!

Die Heidelbeeren darauf verteilen, leicht in den Teig drücken!

Bei 175 Grad ca. ¾ Stunde backen!

Den Kuchen abkühlen lassen!

Den Kuchen mit 1/8 Liter Eierlikör bestreichen!

Sahne mit Sahnesteif und Vanillezucker steif schlagen!
Auf den Kuchen streichen!
Den restlichen Eierlikör vorsichtig über der Sahne verteilen!

In beliebig große Stücke schneiden!

Heidelbeerkuchen 4 Ei M

250 g Margarine
250 g Zucker

4 Eier

1 Prise Salz
2 Pck. Vanille Zucker
abgeriebene Schale von 1 Zitrone (unbehandelt)
400 g Mehl
1/2 Pck. Backpulver

125 ml Milch

300 g Heidelbeeren
1/4 Liter Eierlikör

2 Becher Sahne

Margarine und Zucker cremig rühren, nach und nach die Eier zufügen. Salz, 1 Pck. Vanille Zucker und Zitronenschale dazugeben. Mehl mit Backpulver vermischen und abwechselnd mit der Milch unterrühren. Die Heidelbeeren unterheben.

Den Teig auf ein gefettetes Backblech streichen,

im vorgeheizten Backofen bei E-Herd: 175° C 35-40 Minuten backen.

Den abgekühlten Kuchen mit 1/8 Liter Eierlikör bestreichen. Sahne mit 1 Pck. Vanille Zucker steif schlagen, auf dem Kuchen verteilen. Mit dem restlichen Eierlikör garnieren.

Himbeer Kuchen 4 Ei

Zutaten für 10 Portionen
230 g Mehl
½ Pck. Backpulver
230 g Butter / Margarine

230 g Puderzucker
1 Pck. Vanillezucker
1 Zitrone(n), den Saft und etwas geriebenes Zitronenschale

4 Ei(er)

300 g Himbeeren, (TK)
125 ml Eierlikör

Zubereitung

Butter, Zucker, Vanillezucker und Zitronensaft u. geriebenes schaumig rühren. Dotter nach und nach einrühren. Eierlikör untermengen. Mehl mit Backpulver mischen und mit dem Eischnee vorsichtig untermischen. Himbeeren unter den Teig heben. Eine Kastenform fetten und bemehlen, Teig einfüllen, und im vorgeheizten Backrohr bei 175° Grad/ca.50 Minuten backen.

Zubereitungszeit: ca. 25 Minuten

10.7.04 Genovefa56 CK

Himbeer Sandkuchen 4 Ei

Zutaten für 1 Portionen
250 g Butter, weiche oder Margarine
150 g Zucker
1 Pck. Vanillinzucker
1 Prise Salz

4 Ei(er)

200 g Mehl
100 g Speisestärke
1 TI Backpulver
125 ml Eierlikör oder Baileys
250 g Himbeeren, (frisch oder tiefgefroren)

Zubereitung

Butter geschmeidig rühren. Nach und nach Zucker, Vanillin-Zucker und Salz untermischen, bis eine gebundene Masse entsteht. Die Eier nach und nach untermischen (etwa 1/2 Min. pro Ei). Mehl mit Speisestärke und Backpulver mischen, sieben und untermischen. Den Likör zufügen und untermischen. Den Teig lagenweise mit den Himbeeren in eine gefettete und gemehlte oder mit Backpapier ausgelegte Kastenform (30 x 11 cm) füllen

und glatt streichen. Die Form auf dem Rost in den vorgeheizten Backofen schieben und bei 180°C (Ober- und Unterhitze) etwa 95 Minuten backen. Wenn der Kuchen zu stark bräunt, mit Backpapier bedecken. Den Kuchen etwa 10 Minuten in der Form abkühlen lassen, auf einen Kuchenrost geben und ganz erkalten lassen. Mit Puderzucker bestäuben oder mit einem Guss aus Puderzucker und Eierlikör bzw. Baileys übergießen.

Zubereitungszeit: ca. 20 Minuten

29.3.05 Heizung CK

Himbeere Sandkuchen mit Eierlikörguss 4 Ei

Nach Oma's Art

Zutaten für 8 Portionen

Für den Teig:

250 g Butter oder Margarine

200 g Zucker

1 Pck. Vanillinzucker

1 Prise Salz

4 m.- große Ei(er)

200 g Mehl

100 g Speisestärke

½ TI Backpulver

1/8 Liter Eierlikör

1 Pck. Himbeeren, tiefgefrorene (ca.250 g)

Fett, für die Form

Für den Guss:

150 g Puderzucker

4 EI Eierlikör

Zubereitung

Fett mit Zucker, Vanillin-Zucker und Salz schaumig schlagen. Eier nach und nach unterrühren. Mehl, Stärke und Backpulver mischen, unter den Teig rühren. Eierlikör unterrühren. Die Himbeeren unaufgetaut unterheben. Den Teig in einer gefetteten Kastenform (26 cm Länge) glatt streichen.

Den Kuchen im vorgeheizten Backofen bei 175 C/Grad ca. 1 Stunde 50 Minuten backen. Eventuell abdecken. Auf ein Kuchengitter stürzen und abkühlen lassen.

Für den Guss Puderzucker und Eierlikör glatt rühren. Den Kuchen damit gleichmäßig überziehen und trocknen lassen.

Ergibt ca. 20 Scheiben.

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten

12.2.05 Schwalbe CK

Hallo

das Rezept klingt super, aber kann es sein dass die Backzeit etwas lang ist oder soll es 50-60 min heißen.

Ig Luxsy 13.02.2005 21:17

Hallo, so ist das nu mit Omas Rezepten! Als ich den Kuchen gebacken habe , dauerte es längst nicht so lange! Ich mache ja die Probe mit dem Holzstäbchen und wenn da kein Teig mehr dran hängt und der Kuchen gut braun aussieht, bei mir im Ofen bei 175° so nach etwa 80-90 Min., dann nehme ich ihn raus.

Bitte bedenkt ,dass es ein altes Rezept ist und jede Kuchenform (Material!) sowie jeder Ofen anders backt! Die rechtzeitige Probe mit dem Stäbchen ist also WICHTIG!!! Sandkuchen braucht auch etwas länger als normaler Rührteig!

Der Kuchen ist sehr , sehr lecker!

Wünsche gutes Gelingen!

Gruß Schwalbe 14.02.2005 20:12

Kirsch Blechkuchen 3 Ei

125 g Zucker,

3 Eier,

1/8 l Öl,

1/8 l Eierlikör,

150 g Mehl,

½ Backpulver den Teig auf ein Blech geben

20-25 Min. 175 Grad backen, auskühlen lassen.

2 Gläser Sauerkirschen,

2 Vanillepuddingpulver

Saft von den Kirschen andicken = ½ l Saft mit Vanillepudding kochen (erkalten lassen). Kirschen untermengen. Die Masse auf den Boden geben. 2 Becher Sahne schlagen und auf die Kirschen streichen. Auf die Sahne den Eierlikör verteilen.

Kirsch Schoko Kuchen 8 Ei M

2 Gläser (je 720 ml) Sauerkirschen

100 g Zartbitter Schokolade

500 g Butter/Margarine

500 g Zucker

1 Prise Salz

8 Eier

300 ml Eierlikör

500 g Mehl

2 TL Backpulver

Fett + Paniermehl (f. d. Fettpfanne)

200 g Schmand

400 g Schlagsahne

2 Päckchen Vanille Zucker

2 Päckchen Vanillezucker

evtl. Kirschen (f. d. Verzierung)

gehackte Schokolade

Minze (f. d. Verzierung)

Kirschen abtropfen lassen!

Schokolade grob hacken!

Fett, Zucker und Salz schaumig schlagen!

Eier nacheinander gut unterrühren!

250 ml Eierlikör zufügen!

Unterrühren!

Mehl und Backpulver mischen, mit der Schokolade unterrühren!

Fettpfanne des Ofens einfetten!

Mit Paniermehl bestreuen!

Den Teig darauf glatt streichen!

Kirschen darauf verteilen!

Im vorgeh. Ofen bei 175 Grad ca. 50- 55 Minuten backen!

Anschließend auskühlen lassen!

Schmand, Sahne und Vanille Zucker steif schlagen!

Wellenförmig auf den Kuchen streichen!

Restlichen Eierlikör in einen Gefrierbeutel füllen!

Mit der Schere eine kleine Ecke abschneiden!

Kuchen damit verzieren!

Kuchen in Stücke schneiden!

Nach Belieben mit Kirschen, Schoko Stückchen und Minze verziert servieren!

Kuchen mit Heidelbeeren 5 Ei M

Für den Teig

250 g Puderzucker

2 Paket Vanillinzucker

5 Eier

250 ml Öl

250 ml Eierlikör

125 g Mehl

125 g Kartoffelmehl

1 Paket Backpulver

Für den Belag

3 Gläser Heidelbeeren (à 540 ml)

2 Paket Vanillepuddingpulver zum Aufkochen

3 Paket Sahne (à 250 ml)

200 ml Eierlikör (er sollte möglichst dickflüssig sein)

1 Paket Schokoladensauce (à 250 ml, davon die Hälfte oder nach Geschmack auch mehr verwenden),

nach Wunsch einige Blättchen Zitronenmelisse für die Dekoration

Für den Teig ein Backblech einfetten und den Backofen auf 180 Grad vorheizen. Die Eier mit dem Puderzucker und dem Vanillinzucker schaumig schlagen. Dann Öl und Eierlikör dazugießen und mit dem Mixer unterrühren, anschließend Mehl, Kartoffelmehl und Backpulver nach und nach unter Rühren dazugeben. Den Teig in die Mitte des Backblechs gießen. Weil er ziemlich flüssig ist, verteilt er sich fast von allein; evtl. noch freie Ecken des Backbleches mit Teig bedecken. Bei 180 Grad ca. 20 bis 25 Minuten backen. Er soll eine goldgelbe Farbe haben. Den Boden auf dem Backblech auskühlen lassen. Danach für den Belag das Puddingpulver mit acht Ei kaltem Heidelbeersaft anrühren; währenddessen die Heidelbeeren mit ihrem restlichen Saft in einem Topf zum Kochen bringen. Dann das angerührte Puddingpulver einrühren, noch einmal aufkochen lassen und die Masse sofort gleichmäßig auf dem Kuchenboden verteilen. Während die Heidelbeeren auskühlen und dabei stocken, die Sahne sehr steif schlagen. Streichen Sie sie aber erst dann auf die Heidelbeermasse, wenn diese ganz ausgekühlt ist (das dauert ungefähr 20 Minuten), sonst zerläuft die Sahne. Auf die

Sahneschicht nun den restlichen Eierlikör gießen und gleichmäßig dünn verteilen (je dickflüssiger der Eierlikör ist, desto besser hält er, wenn Sie den Kuchen in Stücke zerteilen). In einen unten geschlossenen Spritzbeutel die Hälfte der Schokoladensauce gießen. Dann vorsichtig ein kleines Stück von der Spitze abschneiden, so dass eine ganz dünne Öffnung entsteht. Mit der Schokoladensauce aus dünnen Streifen ein großflächiges Muster auf den Kuchen zeichnen. Den Kuchen in Stücke zerteilen und evtl. mit Zitronenmelisseblättchen verzieren.

Kuchen mit Kirschen 5 Ei M

1 Glas Sauerkirschen (720ml)
150 g Mehl

5 Eier

1 Pck. Vanillinzucker
250 g Puderzucker
250 ml Öl
250 ml Eierlikör
125 g Speisestärke
1 Pck. Backpulver
100 g Halbbitterkuvertüre

Zubereitung:

Kirschen in ein Sieb gießen und gut abtropfen lassen. Kirschen vorsichtig mit Küchenpapier trocken tupfen und mit 25g Mehl bestäuben. Eier, Vanillin- und Puderzucker zu einer hellen Creme aufschlagen. Öl und Eierlikör unterrühren. 125 g Mehl, Stärke und Backpulver mischen, auf die Eiercreme geben und unterrühren. Kirschen unterheben.

Teig in eine gut gefettete und mit Mehl ausgestreute Napfkuchenform (2,5 Liter Inhalt) füllen und im vorgeheizten Backofen (E-Herd 175°C/Umluft 150°C) 60-70 Min. backen. Kuchen evtl. nach ca. 45 Min. abdecken. Aus dem Ofen nehmen, 15-20 Min. in der Form abkühlen lassen. Dann aus der Form stürzen und auskühlen lassen.

Kuvertüre grob hacken und im heißen Wasserbad schmelzen lassen. Kuvertüre mit einem Löffel gleichmäßig über den Kuchen verstreichen und trocknen lassen.

vom 17.01.04 - 22:26 Shajioko CK

Mandarin Zupfkuchen 2 Ei M

Teig

7 Tafeln a 20 g Bitter Schokolade 70 % *)

200 g Dinkelvollkorn gem

2 TI Weinsteinbackpulver

50 g süße + 4 Stück bittere Mandeln gem

1 Prise Salz

0,5 TI Bourbon Vanille Pulver

2 Ei

2 EI Rum 54 %

Füllung

500 g Magerquark

400 ml Eierlikör

2 EI Mondamin, 40 g

1 Prise Salz

0,5 TI Bourbon Vanille Pulver

2 Dosen a 175 g Abtropfgewicht Mandarin

1 a 26 cm Ø Springform

Backpapier dafür

Teig Zubereitung

Bitter Schokolade im Wasserbad auflösen, + abkühlen lassen.

Dann alle Teigzutaten zusammen kneten, lassen.

Backpapier in die Springform drücken,

Teig teilen 2/3 +

1/3 kalt stellen

nehme das Backpapier wieder raus, lege den Springformboden, drunter, den Teig drauf, da wieder Backpapier rauf, + rolle jetzt den Teig, auf den Spring Boden + darüber weg.

Den Boden wieder in die Springform, Rand schließen, Backpapier mit den Teig in die Form geben, in Form drücken, Backpapier abziehen, Teig, was oben raus sehen sollte. Abschneiden.

Springform mit Teig auch noch 30 min kalt stellen.

Zubereitung Füllung

500 g Magerquark

400 ml Eierlikör

2 Ei Mondamin, 40 g

1 Prise Salz

0,5 TI Bourbon Vanille Pulver

zusammen vermischen.

Auf den Teig jetzt

Die Quarkfüllung geben, glatt streichen.

Die Abgetropften Mandarin drauf legen.

Rest des Teiges zerrupfen, +

Über das ganze verteilen .

In den auf ca 160°C Umluft vorgeheizten Backofen ca 60 min backen.

Ganz abkühlen lassen, vor dem anschneiden

PS *Noch ein Hinweis:

Bei der Schokolade darf man nicht sparen, der Kuchen schmeckt nachher so gut, wie die Schokolade war. Auf keinen Fall Blockschokolade verwenden, auch normale Kuvertüre reicht nicht aus. Gut ist eine 70 % Schokolade, die man in guten Supermärkten finden kann.

Zubereitungszeit ca 60 min

Ruhezeit ca 30 min

Fazit

Der Eierlikör + die Schokolade zusammen , ein Hochgenuss,

Der gezupfte Teig, ist eher wie Streusel, fest.

nehme an, weil der Teig ohne weitere Fettzugabe hergestellt wird.

PS

Eine Möglichkeit für den abgetropften Saft.

400 ml Saft
1 Ei Mondamin 20 g
1 Prise Salz
1 Msp Bourbon Vanille Pulver

in 100 ml Saft, Mondamin auflösen, zugießen in den restlichen Saft, diesen dann rührend aufkochen, 1 min kochen, in ausgespülte Tassen geben abkühlen , evtl mit Schlagsahne servieren.

Veränderung

Gleiche Zutaten wie oben, aber noch 1- 2 Ei Gries, egal welche Sorte, mit einrühren.

Eigenes Rezept, Freitag, 31. März 2006 Hans60

Oster Gugelhupf 4 Ei M

Zutaten für 12 Portionen

250 g Butter

250 g Zucker

1 Pck. Vanillezucker

250 g Mehl

1 Pck. Backpulver

150 g Schokolade, Zartbitter

4 Ei(er)

250 ml Eierlikör

½ Zitrone(n) - Saft und geriebene Schale

150 g Preiselbeerkompott

Kuchenglasur, Schokolade

Mandeln

Zubereitung

Butter, Zucker, Vanillezucker und Saft u. Schale einer 1/2 Zitrone schaumig rühren.

Mehl, Backpulver und gehackte Zartbitterschokolade vermengen und abwechselnd mit Eierlikör in die Dottermasse rühren. Eischnee unterheben.

Teigmasse in eine gefettete bemehlten Gugelhupfform füllen. Preiselbeer-
kompottfrüchte obenauf verteilen und mit einer Gabel durchziehen.
Im vorgeheizten Backrohr bei 175° Grad/ca. 60 Min. backen.
Auskühlen lassen, mit Schokoladeglasur überziehen und mit Mandelblätt-
chen bestreuen.

Zubereitungszeit: ca. 25 Minuten

24.9.04 Genovefa56 CK
Grete
04.04.04 16:46

Pflaumen - Kuchen 3 Ei

Zutaten für 10 Portionen

250 g Butter o. Margarine
150 g Zucker
1 Pck. Vanillezucker

3 Ei(er)

200 g Mehl (Weizenmehl)
100 g Speisestärke
½ Pck. Backpulver
100 ml Eierlikör
120 g Pflaumenmus
4 Ei Mandeln, gehackte, abgezogen
3 Ei Mandeln, gehobelte, abgezogen
2 Ei Puderzucker, zum Bestäuben

Zubereitung

Für den Teig Butter oder Margarine mit dem Handrührgerät auf höchster
Stufe geschmeidig rühren. Nach und nach Zucker und Vanille .-Zucker un-
terrühren. So lange rühren, bis eine gebundene Masse entstanden ist.
Eier nach und nach unterrühren (jedes Ei etwa ½ Min.). Mehl und Speise-
stärke mit Backpulver mischen, sieben und abwechselnd portionsweise mit
Eierlikör auf mittlerer Stufe unterrühren.

Pflaumenmus mit Mandeln verrühren. Ein Drittel des Teiges in eine Kas-
tenform (25x11 cm, gefettet, mit Mandeln ausgestreut) geben. Die Hälfte
der Pflaumenmus-Masse auf den Teig verteilen, jedoch nicht bis an den
Rand der Form, damit der Kuchen nicht in der Form haften bleibt. Wieder
ein Drittel des Teiges darauf geben. restliche Pflaumenmus-Masse darauf
verteilen und mit dem restlichen Teig bestreichen. Die Form auf dem Rost
in den Backofen schieben.

Bei etwa 180° (Heißluft 160°) etwa 65 Min. backen.

Den Kuchen in der Form auf einem Kuchenrost etwas abkühlen lassen. Dann aus der Form lösen und auf einen Kuchenrost geben. Den Kuchen erkalten lassen und mit Puderzucker bestäuben.

Zubereitungszeit: ca. 35 Minuten

12.11.02 Friesin CK

Schichtkuchen M

1 hoher Tortenboden (3geteilt)
1 Pck. Aranca-Dessert-Creme Aprikose-Maracuja

300 g Naturjoghurt

1 große Dose Pfirsiche

4 Becher süße Sahne

2 Pck. Sahnesteif und Vanillezucker

Eierlikör

Die Dessertcreme mit dem Joghurt und 200 ml Fruchtsaft aus der Dose zubereiten. Die Früchte pürieren, und unter die Dessertcreme heben.

Sahne mit Sahnesteif und Vanillezucker steif schlagen.

Den Boden einer großen Schüssel mit 1. Boden belegen. Mit Eierlikör be träufeln. Eine Schicht Dessertcreme draufgeben, darüber eine Schicht Sahne. 2. Boden auflegen und Vorgang wiederholen.

3. Boden auflegen, darauf nur Sahne verteilen, evtl. mit übrigen Früchten, Sahnetupfen und Eierlikör verzieren.

Ich habe den Eierlikör (leider), ganz weggelassen. Und die Kinder haben dies verschlungen.

Vom Konditor Obermeister 4 Ei M

Heidelbeer Kuchen

Für den Teig:

je 250 g Butter und Zucker,

4 Eier,

1 Prise Salz,

1 Päckchen Vanille Zucker,

Schale von 1 Zitrone,

400 g Mehl,

½ Päckchen Backpulver,

125 ml Milch,

300 g Heidelbeeren

Außerdem:

Butter (zum Fetten)

Für den Belag:

¼ Liter Eierlikör,

2 Becher Sahne (je 0, 2 Liter),

2 Päckchen Vanillezucker,

1 Päckchen Sahnesteif

Butter und Zucker schaumig rühren.

Eier nach und nach zugeben.

Salz, Vanillezucker und Zitronenschale zufügen.

Mehl und Backpulver vermischen und zugeben.

Nach und nach die Milch unterrühren.

Den Teig auf ein gefettetes Backblech streichen.

Die Heidelbeeren darauf verteilen, leicht in den Teig drücken.

Bei 175 Grad ca. ¾ Stunde backen.

Den Kuchen abkühlen lassen!

Den Heidelbeer Kuchen mit 1/8 Liter Eierlikör bestreichen.

Die Sahne mit Sahnesteif und Vanillezucker steifschlagen.

Auf den Kuchen streichen!

Den restlichen Eierlikör vorsichtig über die Sahne verteilen.

TIPP des Konditor Obermeisters:

Mit 1 Stück Zitrone werden die Zähne wieder weiß!

Walnuss Kuchen 4 Ei + 3 Eigelb M

Teig:

4 Eier,

100 g Zucker,

125 g Öl,

125 ml Eierlikör,

125 g Mehl,

125 g Speisestärke,

1 gehäufter TL Backpulver,

200 g grob gehackte Walnüsse,

172 Glas Preiselbeeren

Creme:

150 g Butter,

75 g Puderzucker,

2-3 Eigelb (nach Größe),

3 Gläser Eierlikör,

75 g Kokosfett

Guss:

150 g Bitterkuvertüre,

4-5 El. Milch,

3-4 El. Weinbrand,

25 g Kokosfett

Eier und Zucker dickcremig schlagen, Öl und nicht zu kalten Eierlikör unterschlagen. Mehl mit Speisestärke und Backpulver gesiebt zugeben. Auf ein gefettetes Blech streichen und mit den Walnüssen bestreuen. Backen und erkalten lassen. Dann die Preiselbeeren ganz dünn darüber streichen. Für die Creme die Butter, Puderzucker und Eigelb cremig rühren und den nicht zu kalten Eierlikör nach und nach unterschlagen, allmählich auch das Handwarme, zerlassene Kokosfett. Die Creme über den Kuchen verteilen. Bitterkuvertüre mit Milch und Kokosfett im Wasserbad auflösen und mit Weinbrand glatt rühren. Den Guss auf die erstarrte Creme streichen.

Backzeit: 10-15 Min.

Hitze: 180-200 ° C Ober-Unterhitze

160-180 ° C Umluft

Zwetschken Kuchen 4 Ei

Zutaten für 12 Portionen

500 g Pflaumen (Zwetschken)

250 g Mehl, glattes

½ TI Backpulver

250 g Butter/ Margarine, weiche

250 g Puderzucker

1 Pck. Vanillezucker

1 Zitrone(n), unbehandelt, die Schale

4 Ei(er)

250 ml Eierlikör

Für die Streusel:

120 g Butter/ Margarine, kalte

150 g Mehl, glattes

100 g Zucker

Zimt

Mehl, Butter/ Margarine, für die Backform

Zubereitung

Für die Streusel Butter in kleine Stücke schneiden, mit Mehl und Zucker vermischen und zu groben Krümeln verreiben. Streusel auf eine Platte geben und kalt stellen.

Eine Backform (ca. 30 x 20 x 6 cm) mit Butter ausstreichen und mit Mehl austreuen. Backrohr auf 180 °C vorheizen. Zwetschken halbieren und entkernen.

Mehl mit Backpulver versieben. Butter mit Zucker, Vanillezucker und abgeriebener Zitronenschale cremig rühren. Eier nach und nach zugeben und sehr schaumig rühren. Likör einrühren, Mehl unterheben.

Masse in die Form streichen und mit den Zwetschken belegen (Schnittfläche oben). Kuchen mit Streusel bedecken und im Rohr (mittlere Schiene) ca. 50 Minuten backen.

Tipp: Ein Großteil des Alkohols verdampft zwar beim Backen - für Kinder empfiehlt sich dennoch, den Eierlikör durch Vanillecreme zu ersetzen: 250 ml Milch mit 15 g Vanillepuddingpulver anrühren, 1 Minute köcheln und zugedeckt auskühlen lassen.

Brennwert p. P.: 840

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten

14.4.04 Hiesi1

CK

Torten Diverses

Biskuit Torte 5 Ei M

Zutaten:

5 Eier getrennt

250 g Zucker

250 g Mehl

Zutaten für die Füllung:

3 Becher Sahne

6 Blatt Gelatine

1/4 l Eierlikör

Zubereitung:

Eischnee schlagen, Zucker einrühren, Eigelb und Mehl unterheben. Teig in eine mit Backpapier ausgelegte Springform füllen und

ca. 45 Minuten bei ca. 200°C backen.

Den Biskuit auskühlen lassen.

(oder man kauft einen fertigen Biskuitboden!!!)

Mit dem Messer den Rand einschneiden, ca. 1 Fingerbreit Rand stehen lassen. Mit einem Löffel den Biskuit ausheben und in eine Schüssel bröseln.

Sahne steif schlagen. Eierlikör unter die aufgelöste Gelatine mischen, zur Sahne geben. Alles mit den Bröseln vermengen und auf den Biskuitboden füllen.

Wer mag, kann Kokosflöckchen darüberstreuen.

Kalt stellen.

Cappuccino Torte 4 Ei M

Zutaten für ca. 16 Stücke:

4 Eier (Gr. M)

100 g + 2 EI (40 g) Zucker

75 g Mehl

50 g Speisestärke

1 TI Backpulver

400 g + 400 g Schlagsahne

2 Päckchen Sahnefestiger

2 Päckchen Vanillin-Zucker

6 EI Eierlikör

6-8 EI Cappuccino-Pulver

evtl. Schoko-Dessert-Dekor

Backpapier

Zubereitung:

1. **Eier trennen.** Eiweiß und 4 El Wasser steif schlagen, dabei 100 g Zucker einrieseln lassen. Eigelb einzeln darunter schlagen. Mehl, Stärke und Backpulver sieben und unterheben. In eine am Boden mit Backpapier ausgelegte Springform (26 cm Durchmesser) füllen. Im vorgeheizten Ofen (E-Herd: 200 °C / Umluft: 175 °C/ Gas: Stufe 3) **ca. 20 Minuten backen.** Auskühlen lassen.
2. 400 g Sahne steif schlagen, dabei 1 Päckchen Sahnefestiger und Vanillin-Zucker einrieseln lassen. Likör unterziehen.
3. Cappuccino-Pulver in 6 El heißem Wasser auflösen. Auskühlen lassen. 400 g Sahne steif schlagen, dabei 1 Päckchen Sahnefestiger und 2 El Zucker einrieseln lassen. Cappuccino unterziehen.
4. Biskuit 1x waagrecht halbieren. Je die Hälfte Eierlikör- und Cappuccino-Sahne in je einen Spritzbeutel mit Lochtülle (oder nacheinander in einen Spritzbeutel) füllen. Auf den unteren Boden abwechselnd Eierlikör- und Cappuccino-Sahne Kreise spritzen. Oberen Boden darauf setzen. Mit übriger Sahne und Schoko-Dekor verzieren.

Pro Portion ca. kcal kJ Eiweiß Fett Kohlenhydrate
280 1170 4 g 21 g 18 g l

Cremige Torte M o

In 30 Minuten fertig

So wird's gemacht:

1. 150 g Löffelbiskuits im Gefrierbeutel mit dem Nudelholz vollständig zerbröckeln.
2. Brösel mit 125 g zerlassener Butter vermischen und in einer mit Backpapier ausgelegten Springform mit einem Löffel (Unterseite) festdrücken. 300 g Pfirsiche (Dose) in ein Sieb geben und den Saft auffangen. 150 g der Pfirsiche pürieren.

600 g Doppelrahmfrischkäse,

300 g Joghurt,

3 El Zitronensaft und

3 El Eierlikör mischen.

Den Pfirsichsaft mit Wasser auf

150 ml auffüllen, mit

75 g Zucker und

1 Packung klarem Tortenguss aufkochen. Mit den kalten pürierten Pfirsichen unter die Frischkäsecreme rühren.

3. Restliche Pfirsiche klein schneiden und auf den Tortenboden verteilen. Die Creme darauf geben und glatt streichen. Die Torte ca. 3 Stunden kalt stellen und vor dem Servieren mit Pfirsichspalten und Eierlikör garnieren.

Eis Mokka Torte 4 Eiweiß M

Für den Knetteig:

150 g Weizenmehl
1 Msp Backpulver
50 g Zucker
1 Päckchen Vanille Zucker
100 g Butter

Für die Baiser Masse:

4 Eiweiß (M)
200 g (feinkörniger) Zucker

Für das Eis:

1 Liter Schlagsahne
3 Päckchen Sahnesteif
2 Päckchen Vanille Zucker
4 El Eierlikör
2 Tl Instant Kaffeepulver
1 El (kaltes) Wasser

3 El Johannisbeer Gelee
Kakaopulver

Für den Knetteig Mehl mit Backpulver mischen!

In eine Rührschüssel sieben!

Zucker, Vanille Zucker und Butter hinzufügen!

Die Zutaten mit dem Handrührgerät mit Knethaken zunächst kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe gut durcharbeiten!

Anschließend auf der (bemehlten) Arbeitsfläche zu einem glatten Teig verkneten!

Den Teig auf dem Boden einer Springform (28 cm Durchmesser) ausrollen!

Mehrmals mit einer Gabel einstechen!

Den Springformrand darumlegen!

Die Form auf dem Rost in den Ofen schieben!

Im vorgeh. Ofen bei 200 -220 Grad ca. ¼ Stunde backen!

Heißlufttherd: 180 Grad, vorgeh.

Gasherd: Stufe 3- 4, vorgeh.

Den Tortenboden sofort nach dem Backen vom Springform Boden lösen,
aber darauf erkalten lassen!

Für die Baiser Masse Eiweiß mit dem Handrührgerät mit Rührbesen auf
höchster Stufe steif schlagen!

Nach und nach Zucker unterschlagen!

3 El der Masse in einen Spritzbeutel mit Lochtülle füllen!

Zurücklassen!

Backpapier auf Backbleche legen!

3 Kreise (28 cm Durchmesser) vorzeichnen!

Den inneren Kreis mit einem Ring der Baiser Masse ausspritzen!

Dann die ganze Fläche mit der Baiser Masse ausstreichen!

Aus der (zurückgelassenen) Baiser Masse kleine Motive mit auf das Back-
papier spritzen!

Im vorgeh. Ofen bei 100 110 Grad ca. 1 ¼ Stunden pro Boden trocknen
lassen!

Heißlufttherd: 100 110 Grad, nicht vorgeh.

Gasherd: Stufe 1, nicht vorgeh.

Nach ½ Stunde den Ofen ausschalten!

Die Böden noch etwa 20 Minuten im Backofen stehen lassen!

Die Baiser Böden und Motive nach dem Backen vom Backpapier lösen!
Erkalten lassen!

Bis zur Weiterverarbeitung in gut schließenden Blechdosen (oder in Alufo-
lie gewickelt) aufbewahren, damit sie nicht weich werden!

Für das Eis Sahne mit Sahnesteif und Vanille Zucker steif schlagen!

Unter ¼ der Sahne Eierlikör rühren!

Kaffeepulver in dem Wasser auflösen!

Unter 1/3 der übrigen Sahne rühren!

Den Knetteig Boden mit Johannisbeer Gelee bestreichen!

Mit einem der Baiser Böden bedecken!

Mit der Eierlikör Sahne bestreichen!

Mit dem 2. Baiser Boden bedecken!

Mit der Mokka Sahne bestreichen!

Mit dem 3. Boden bedecken!
Diesen mit ½ der restlichen Sahne bestreichen!

Die übrige Sahne in einen Spritzbeutel mit Lochtülle füllen!
Den Rand der Torte damit verzieren!
Die Torte in das Gefrierfach stellen (am besten über Nacht)!
Gefrieren lassen!

Die Torte etwa 1 ½ Stunden vor dem Verzehr aus dem Gefrierfach nehmen!
Die Torte kurz vor dem Verzehr mit den Baiser Motiven garnieren!

Mit Kakao bestäuben!

Zubereitungszeit: ca. 1 Stunde (ohne Kühlzeit)
Backzeit: für den Knetteig Boden ca. ¼ Stunde
Pro Baiser Boden ca. 1 ¼ Stunden

Eis Torte Schokoladentraum M o

1 l weißes Schokoladeneis,
250 g dunkle Trüffel,
1/4 l Schlagsahne,
1 dunkler Biskuitboden,
100 ml Eierlikör,
250 g Mousse au Chocolat,
100 g Borkenschokolade

Das Eis antauen lassen. Die Trüffel bis auf 10 Stück zum Garnieren, grob hacken. Die Sahne steifschlagen. Das Eis mit den Quirlen des Handrührgerätes kurz durchrühren, dann die Trüffel und die Sahne unterheben. Für 10 Min ins Gefrierfach stellen.

Den Biskuitboden in eine Springform legen. Den Rand mit Backpapier auslegen. Den Boden mit etwas Eierlikör beträufeln dann die Eismasse einfüllen.

Mindestens 3 Stunden durchfrieren lassen.

Die Torte mit 2/3 der Schokoladen Mousse einstreichen. Den Rest in einen Spritzbeutel füllen und Rosetten auf die Oberfläche spritzen. Dazwischen jeweils eine Trüffel legen, den Rand mit Borkenschokolade verzieren und die Torte mit dem restlichen Eierlikör beträufeln

Filzmoos Torte 10 Ei M

16 dag Butter

10 Eigelb

18 dag Staubzucker

10 Eiweiß

1 Pkg. Vanillezucker

40 dag geriebene Nüsse

20 dag geriebene Schokolade

1 Handvoll Rosinen

1 EI Rum

1 EI Backpulver

Butter für die Form

Zum Bestreichen

1/4 l Schlagsahne

Zum Übergießen

1/8 l Eierlikör

Zubereitung

Butter, Eigelb und Staubzucker abtreiben, den mit Vanillezucker steifgeschlagenen Schnee, geriebene Nüsse, geriebene Schokolade, Rosinen, Rum und Backpulver unterheben und diese Masse in einer mit Butter ausgestrichenen Tortenform bei 190°C **ca. 80 min backen**.

Nach dem Erkalten wird das Schlagsahne geschlagen und auf die Tortenoberfläche und die Ränder mit dem Dressiersack in einem hübschen Muster aufgespritzt.

Zuletzt gießen Sie den sehr kalten Eierlikör gleichmäßig auf das Schlagsahne.

Kaffee Torte 3 Ei M

125 g Margarine,

125 g Zucker,

3 Eier,

190 g Mehl,
2 TI Backpulver,

Belag:

1/2 Tasse Kaffee,

3 Becher Sahne,
Eierlikör

Margarine mit Zucker und Eier schaumig rühren. Mehl mit Backpulver mischen, sieben und unterrühren. Sehr gutes Rühren ist erforderlich !!!
Mind. 10 Min. Teig in eine Springform füllen, bei 175 Grad ca. 60 Min. backen. Stäbchenprobe. Nach dem Backen erkalten lassen. Dann mit einer Gabel den Boden mehrmals einstechen. Mit dem kalten Kaffee tränken. Die Sahne steif schlagen und auf dem Boden verteilen. Außen herum einen Ring spritzen und in die Mitte den Eierlikör (nach Bedarf) verstreichen.

Krokant Torte 2 Ei M

Zutaten für 12 Stücke.

2 Eier

100 g Zucker
1 Pck. Vanillezucker
100 g Mehl
1/2 TI Backpulver

700 ml Sahne

3 Pck. Sahnesteif
160 ml Eierlikör
50 g Schokoraspel
100 g Haselnusskrokant

So wird's gemacht:

1. Ofen auf 180 Grad vorheizen.

Eier trennen, Eiweiß, 2 El kaltes Wasser, Zucker und Vanillezucker r steif schlagen. Eigelbe einzeln unterziehen. Mehl und Backpulver unterheben. In einer mit Backpapier ausgelegten Springform ca. 20 Min. backen. Stürzen.

2. Tortenring um den Boden stellen. Sahne mit Sahnesteif steif schlagen. Ca. 1/3 in einen Spritzbeutel mit feiner Lochtülle füllen, 60 ml Eierlikör und Schokoraspel unter den Rest heben. in den Tortenring füllen, 2-3 Std kühlen.

3. Die restlichen 100 ml Eierlikör auf der Torte verteilen. Mit Sahne und Krokant garnieren.

Zubereitung. ca. 40 Min,

Backen. ca. 20 Min.

Kühlen: 2-3 Std.

Minitörtchen 5 Ei

Zutaten für 25 Portionen

5 Ei(er)

250 g Puderzucker

250 g Eierlikör

200 ml Öl

250 g Mehl

1 P. Backpulver

Für den Guss:

100 g Puderzucker

1 TI Zitronensaft

1 TI Rosenwasser

Zubereitung

Eier und Puderzucker mit dem Handrührer aufschlagen. Das Öl und den Eierlikör langsam dazu geben. Das Mehl mit dem Backpulver vermischen und nach und nach unterarbeiten.

Den Backofen auf 180° (Umluft 160°) vorheizen. Den Teig in die Papierförmchen verteilen. 12 bis 15 Minuten backen. Herausnehmen und abkühlen lassen.

Für den Guss den Puderzucker mit Zitronensaft und Rosenwasser verrühren. Die Törtchen gleichmäßig damit bestreichen, nach Belieben mit Zuckerperlen verzieren.

Für 25 Papierförmchen.

Zubereitungszeit: ca. 25 Minuten

21.2.02 Manu CK

Die Törtchen/Muffins sind sehr lecker und wirklich ganz schnell und einfach zu machen.

Ich kenn dieses Rezept auch noch etwas abgewandelt:

- Statt 250 g Mehl teilt man dies in 125 g Mehl und 125 g Speisestärke auf und anstatt 200 ml Öl nimmt man 250 ml Öl, dadurch wird es noch lockerer.

Da der Teig dann etwas flüssig ist (was hierbei normal ist), füllt man ihn am besten direkt in eine Muffinform. Wenn sie noch ein bis zwei Tage länger stehen und durchziehen, werden sie noch saftiger.

13.03.2002 14:44 Haianne

hab aus Deinem Rezept einen Kuchen gemacht, sehr locker und luftig!! Hab noch ein Päckchen Vanillepuddingpulver zugefügt, Mehl aber so gelassen, da es mir eine Spur zu flüssig war, für einen Kuchen.

Sehr gut!! Sandra 08.05.2005 00:45

Mocca Sahnetorte 4 Ei M

4 Eier (Größe M)

150 g Zucker

75 g Mehl

50 g Speisestärke

1 TI Backpulver

800 g Schlagsahne

2 P Vanillin Zucker

2 P. Sahnfestiger

6 EI Eierlikör

4 TI Kaffeepulver (Inst.)

ca. 10 Schoko-Dekorblätter

1. Eier trennen, Eiweiß und 4 Esslöffel Wasser steif schlagen. Dabei 100 g Zucker einrieseln lassen. Eigelbe zufügen und unterrühren. Mehl, Stärke und Backpulver mischen und unterheben. Den Teig in einer am Boden mit Backpapier ausgelegten Springform (26 cm) glatt streichen.

Im vorgeheizten Backofen bei 200 °C 20 25 Minuten backen.

Den Boden auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.

2. Für die Eierlikörsahne 400 g Sahne und Vanillin Zucker steil schlagen. Dabei 1 Päckchen Sahnfestiger einrieseln lassen. Eierlikör zufügen und unterrühren. Für die Kaffeesahne Kaffeepulver in 6 Esslöffel heißem Wasser auflösen und abkühlen lassen. Übrige Sahne und Zucker steif schla-

gen. Dabei restlichen Sahnefestiger einrieseln lassen. Kaffee zufügen und unterrühren.

3. Biskuit waagrecht halbieren. Jeweils die Hälfte der Eierlikör und Mocca-Sahne in zwei Spritzbeutel mit großer Lochtülle füllen und abwechselnd auf den unteren Boden spritzen, Zweiten Boden darauf setzen Restliche Eierlikör und Mocca-Sahne in Spritzbeutel mit kleiner Lochtülle füllen und Sahnetuffs dicht an dicht auf die Tortenoberfläche spritzen. Bis zum Servieren kühl stellen. Mit Schoko Dekorblättern verzieren.

Ergibt ca. 14 Stücke

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

Mohntorte 4 Ei M

Rührteig:

250 g Butter,
150 g Zucker,
1 Tüte Vanille -Zucker,

4 Eier,

250 g Weizenmehl,
2 gestrichenen TL Backpulver,
75 g gemahlener Mohn,

Füllung:

100 g Marzipan-Rohmasse,
3 Tüte Sahnesteif,
2 Tüte Vanille-Zucker,

600 g kalte Schlagsahne,

1 Tüte Galetta Vanille,
125 ml Eierlikör,

125 ml Milch,

Außerdem:

75 ml Eierlikör

Rührteig:

Weiche Margarine oder Butter in einer Rührschüssel mit einem Handrührgerät (Rührbesen) geschmeidig rühren. Nach und nach Zucker und Vanille Zucker unter Rühren hinzu fügen, bis eine gebundene Masse entsteht. Je-

des Ei etwa ½ Min auf höchster Stufe unterrühren. Mehl mit Backin mischen, sieben und in 2 Portionen kurz auf mittlerer Stufe unterrühren. Zuletzt den Mohn unterheben. Teig in die Springform füllen und glatt streichen. Form auf dem Rost in den Backofen schieben und backen. Ober-/Unterhitze:

etwa 180°C (vorgeheizt)Backzeit: etwa 30 Min.

Springformrand lösen und entfernen, Boden auf einen mit Backpapier belegten Kuchenrost stürzen und ohne Springformboden erkalten lassen. Boden einmal waagrecht durchschneiden. Füllung: Unteren Boden auf eine Platte legen. Marzipan zu einer runden Platte (Ø 26 cm) ausrollen, auf den Boden legen. Sahnesteif mit Vanille Zuckermischen, Sahne damit steif schlagen (2 Ei in einen Spritzbeutel mit Lochtülle füllen). 1/3 der Sahne auf die Marzipandecke streichen. Galetta nach Packungsanleitung, aber nur mit Eierlikör und Milch aufschlagen und auf der Sahne verteilen. Oberen Boden auflegen. Torte mit restlicher Sahne einstreichen. Mit Spritzbeutel ovale Sahneringe übereinander auf die Oberseite spritzen und mit Eierlikör füllen. Torte 2 Std in den Kühlschrank stellen.

Nusstorte mit Eierlikörcreme 9 Ei + 1 Eigelb

9 Eier,

280 g Zucker,

130 g Mehl,

130 g geriebene Nüsse,

ca. ½ Tüte. Backpulver,

1 Ei Rum

Creme:

250 g Butter,

150 g Puderzucker,

1 Eigelb,

1Pkg. Vanillezucker,

ca. 1/16 Liter Eierlikör,

3 Blatt Gelatine,

Schokoladenglasur Eier und Zucker schaumig rühren. Nüsse untermengen, zuletzt Mehl mit Backpulver vermischt und Rum unterheben. In einer ausgefetteten und bemehlten Tortenform bei **Mittelhitze backen**. Ausgekühlt einmal durchschneiden.

Creme:

Butter und 100 g Zucker schaumig rühren. Eigelb und Vanillezucker einrühren. Restlichen Zucker, Eierlikör und Gelatine etwas erwärmen, ausge-

kühlt in die Creme einrühren. Torte damit füllen, mit Schokoladeglasur überziehen und mit etwas Eierlikörcreme verzieren.

Österliche Torte, 3 Ei M

nicht zu üppig

Zutatenangaben ausgelegt für 1 Portionen:

100 g Butter, weich (oder Margarine)

100 g Zucker

1 Pck. Vanillezucker

3 Ei(er), getrennt

1 Prise Salz

200 g Mandeln, ungeschält, gemahlen (oder Haselnüsse)

100 g Schokolade (Zartbitter), gerieben

1 Pck. Backpulver

Für den Belag:

100 ml Schlagsahne

1 Pck. Sahnesteif

2 EI Vanillezucker

200 ml Schmand (24 % Fett)

2 EI Eierlikör

Für die Dekoration:

6 EI Eierlikör

Schokoladenraspel

Schokolade, Ostereier

Fett für die Form

Zubereitung:

Fett mit Zucker und Vanillezucker schaumig rühren, nach und nach die Eigelbe dazugeben. Gemahlene Mandeln/Nüsse, Backpulver und geriebene Schokolade untermischen. Eiweiß mit Salz steif schlagen, unterziehen. In einer gefetteten 26 cm-Springform bei 180 Grad auf der 2. Schiene von unten ca. 40 Minuten backen (Stäbchenprobe). Auskühlen lassen. Für den Belag Schlagsahne mit Sahnesteifer und Vanillezucker steif schlagen. Schmand und Eierlikör untermischen. Gleichmäßig auf dem Tortenboden verstreichen. Für die Dekoration in die Sahneschicht mit einem dicken Löffelstiel zwei Kreise (Rillen) drücken und diese mit Eierlikör füllen. Beliebig mit Schokoraspiel und Ostereiern verzieren.

Zubereitungszeit: 40 Minuten CK

Österliche Torte, 3 Ei M

nicht zu üppig

Zutaten für 1 Portionen

100 g Butter, weich (oder Margarine)

100 g Zucker

1 Pck. Vanillezucker

3 Ei(er), getrennt

1 Prise Salz

200 g Mandeln, ungeschält, gemahlen (oder Haselnüsse)

100 g Schokolade (Zartbitter), gerieben

1 Pck. Backpulver

Für den Belag:

100 ml Schlagsahne

1 Pck. Sahnesteif

2 EI Vanillezucker

200 ml Schmand (24 % Fett)

2 EI Eierlikör

Für die Dekoration:

6 EI Eierlikör

Schokoladenraspel

Schokolade, Ostereier

Fett für die Form

Zubereitung

Fett mit Zucker und Vanillezucker schaumig rühren, nach und nach die Eigelbe dazugeben. Gemahlene Mandeln/Nüsse, Backpulver und geriebene Schokolade untermischen. Eiweiß mit Salz steif schlagen, unterziehen.

In einer gefetteten 26 cm-Springform bei 180 Grad auf der 2. Schiene von unten ca. 40 Minuten backen (Stäbchenprobe).
Auskühlen lassen.

Für den Belag

Schlagsahne mit Sahnesteifiger und Vanillezucker steif schlagen. Schmand und Eierlikör untermischen. Gleichmäßig auf dem Tortenboden verstreichen.

Für die Dekoration in die Sahneschicht mit einem dicken Löffelstiel zwei Kreise (Rillen) drücken und diese mit Eierlikör füllen. Beliebig mit Schokoladenraspel und Ostereiern verzieren.

Zubereitungszeit: ca. 40 Minuten

17.1.05 Angie17

CK

Sahne Torte 6 Ei M

Zutaten für 16 Portionen:

6 Ei(er), (Gew. Klasse 3)

90 g Zucker

70 g Mehl

20 g Kakaopulver

9 Blatt Gelatine

100 g Butter, weiche

100 g Puderzucker

2 Tüte. Vanillezucker

0,5 Liter Eierlikör

500 g Schlagsahne

2 Tüte. Waffelröllchen mit Schokolade, a 100 g

2 Ei Schokoladenraspel

3 Eier und 3 El Wasser schaumig schlagen. Zucker 3-4 Minuten unterschlagen. Mehl und Kakao dazusieben, vorsichtig unterheben. Biskuitteig in eine mit Backpapier ausgelegte Springform (26 cm 8) streichen. Im vorgeheizten Backofen (E-Herd 200°C, Umluft 170° C, Gas Stufe 3) 15-20 Minuten backen. Auskühlen lassen.

Gelatine in kaltem Wasser einweichen.

Butter, Puderzucker und Vanillinzucker cremig rühren. Übrige 3 Eier trennen.

Eigelb und Eierlikör, bis auf 2 El, in die Buttermischung rühren. Gelatine ausdrücken, bei milder Hitze auflösen und langsam unter die Masse rühren.

Masse leicht gelieren lassen. Inzwischen Sahne steif schlagen, ca. 1/4 davon beiseite stellen. Eiweiß ebenfalls steif schlagen. Erst Sahne, dann Eiweiß unterheben.

Etwas Likör-Sahne am Bodenrand verteilen. Röllchen abwechselnd mit der Schokoseite nach oben und unten senkrecht darauf stellen.

Likör-Sahne einfüllen und glatt streichen. Rest geschlagene Sahne als Tuffs auf die Torte spritzen. Mit übrigem Eierlikör beträufeln, Schokorasipel darüber streuen.

Torte im Kühlschrank 4-5 Stunden fest werden lassen (am besten über Nacht)

Zubereitung ca. 1 1/4 Stunde

Wartezeit: 4-5 Stunden

Zubereitungszeit: 1 Std. 25 Minuten
Schwierigkeitsgrad: pfiffig
kJ/kcal p. Tüte.:390 /

Schoko Rum Torte 2 Ei M

es geht auch gut ohne Boden, ist mir lieber

Biskuitboden

2 Eier

2 EI Vollrohrzucker
1 Prise Salz
40 g Maismehl
40 g Reismehl

Eier + Zucker schaumig rühren, übrige Zutaten dazu, +
in 1 mit Backpapier ausgelegte 24 cm 8 Springform geben

bei ca 160° C Umluft ca 14 min backen.

Auskühlen lassen.

Füllung

500 g Magerquark mit
200 ml süße Sahne verrühren, dann dazu
100 g Vollrohrzucker
200 g beliebige Nüsse gem.
0,5 TI Bourbon Vanille gem. oder
1 Tüte Vanillezucker
1 Prise Meersalz
1.5 EI Kakaopulver
1 x Lebkuchengewürz oder
1 TI Zimt gem.
100 g bittere Kuvertüre in Mandelmühle gemahlen

gut 3 EI eingeweichte, Rumrosinen (12 h + mehr)

alles gut vermischen

9 große Blatt Gelatine, einweichen, ausdrücken, im Wasserbad auflösen,
abkühlen lassen.

150 ml Rum (54%) +
100 ml Eierlikör verrühren + zur abgekühlten Gelatine geben, +
dies unter den Teig mischen, gut verrühren.
Ca 10 15 min kalt stellen, bis es ein bisschen anzieht.
Umrühren +
Auf den abgekühlten Biskuitboden geben
Glatt streichen + mit ca
100 g Schokoladenstreusel bestreuen.
Ein paar Std kalt stellen, am besten über Nacht

Schoko Torte 5 Ei M

80 g Butter Biskuitteig herstellen bei
80 g Zucker
5 Eigelb Gut auskühlen lassen.
200 g gem. Mandeln

100 g ger. Kuvertüre
1 TI Backpulver
2 Ei. Rum
1 Gläschen Eierlikör

5 Eiweiß
20 g Zucker
1/4 l Sahne steif schlagen, auf die Torte
1 Sahnesteif häufen und glattstreichen.
1 Vanillezucker
Eierlikör über einen Löffel auf die Sahne gießen. Evt Mit Cocktailkirschen
verzieren.

180° ca. 60 Min. backen.

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 Einschubliste 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.

Schokoladen Torte 4 Ei M

Zubereitungszeit ca. 1 Stunde (o. W.).

Zutaten für ca. 16 Stücke:

4 Eier (Größe M)

150 g + 1 Esslöffel Zucker

3 Päckchen Vanille Zucker

100 g Mehl

100 g Speisestärke

2 Teelöffel Backpulver

20 g Kakaopulver

50 g Zartbitter-Schokolade

4 Blatt weiße Gelatine

1/4 l Eierlikör

650 g Schlagsahne

25 g gehackte Pistazien

6 Zuckerblümchen

16 Zuckereier

Zitronenmelisse zum Verzieren

Backpapier

Zubereitung:

1. **Eier trennen.** Eiweiß und 5 Esslöffel Wasser steif schlagen.

150 g Zucker und 1 Päckchen Vanille- Zucker dabei einrieseln

lassen. Eigelb nach und nach unterrühren. Mehl, Stärke, Backpulver und Kakao mischen, auf die Eimasse sieben. Schokolade fein reiben und zufügen. Alles unterheben.

2. Boden einer Springform (26 cm) mit Backpapier auslegen. Teig einfüllen und

im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 175 °C/Gas: Stufe

2) ca. 35 Minuten backen. Auskühlen lassen.

3. Gelatine einweichen, ausdrücken und auflösen. Mit dem Eierlikör verrühren und kalt stellen.
4. Sahne, 2 Päckchen Vanille Zucker und 1 Esslöffel Zucker steif schlagen. Portionsweise unter den leicht gelierenden Eierlikör rühren. Kurz kalt stellen.
5. Biskuit zweimal durchschneiden und mit der Hälfte der Sahne füllen. Torte rundherum mit einem Teil der restlichen Sahne einstreichen. Die übrige Sahne in einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen. Torte mit Pistazien und Sahne verzieren und ca. 2 Stunden kalt stellen. Mit Zuckerblümchen, -eiern und Melisse verzieren.

Schokoladentorte 3 Ei + 3 Eigelb M

Zutaten für ca. 16 Stücke

3 Eier (Größe M)

100 g Zucker

3 Päckchen Vanille Zucker

1 Prise Salz

75 g Mehl

50 g Speisestärke

1 1/2 TL Backpulver

5 Blatt weiße Gelatine

150 g Dessert-Schokolade zum Verfeinern von Desserts (61 % Kakao)

3 Eigelb (Größe M)

2 EL Puderzucker

875 g Schlagsahne

150 ml Eierlikör

75 g Mandelblättchen

ca. 16 Schoko-Dekor Figuren zum Verzieren

Zubereitung

Die Eier trennen. Eiweiß und 3 EL Wasser steif schlagen, dabei Zucker, 1 Päckchen Vanille Zucker und Salz einrieseln lassen. Eigelb unterschlagen. Mehl, Speisestärke und Backpulver mischen. auf den Eischaum sieben und vorsichtig unterheben.

Masse in eine am Boden mit Backpapier ausgelegte Springform geben.

Im vorgeheizten Ofen bei 175°C 25-30 Minuten backen.

Auskühlen lassen.

Biskuit waagrecht halbieren. Um unteren Boden einen Tortenring legen.

4. Gelatine einweichen. Schokolade im heißen Wasserbad schmelzen. Eigelb und Puderzucker cremig rühren. Schokolade unter Rühren zugießen.

375 g Sahne steif schlagen, unter die Schokoladencreme ziehen. Mousse ca. 30 Minuten kühl stellen.

Die Gelatine ausdrücken, auflösen und 40 Eierlikör unterrühren, Sahne und restlichen Vanille Zucker steif schlagen. Eierlikör zum Schluss unter Rühren zur Sahne gießen. Ebenfalls kurz kühl stellen.

3/4 der Eierlikörsahne und die Mousse jeweils in einen Spritzbeutel mit einer großen Lochtülle geben. Beide Cremes im Wechsel als Kreise auf den unteren Boden spritzen. Mit dem zweiten Boden bedecken und das Gleiche nochmals wiederholen.

Tortenrand mit der übrigen Eierlikörcreme einstreichen. Die restlichen Cremes in den Spritzbeuteln im Wechsel als Tuffs auf den Tortenrand spritzen. Ca. 30 Minuten kühl stellen.

Mandelblättchen rösten. Mandelblättchen an den Tortenrand drücken. Jeden zweiten Tuff mit Schoko-Dekor verzieren. Ca. 4 Stunden kühl stellen.

Zubereitungszeit

ca. 1 3/4 Stunden (ohne Wartezeit)

Pro Stück ca. 370 kcal, E6g, F26g, KH25 g

Mini Nr.51/02

Stracciatella Torte 3 Ei M

Zutaten für 16 Portionen

175 g Butter / Margarine

175 g Zucker

3 Pck. Vanillezucker

1 Prise Salz

3 Ei(er)

175 g Mehl

2 TL Backpulver

200 ml Eierlikör, (dickflüssig)

800 g Schlagsahne

2 Pck. Sahnesteif

100 g Schokoladenraspel

Fett, für die Form

evt. Pistazien, gehackt, zum Verzieren

Springform, 26 cm Durchmesser, fetten.

Fett, Zucker, 1 Päckchen Vanillinzucker und Salz cremig rühren. Eier einzeln unterrühren. Mehl und Backpulver mischen und im Wechsel mit 100 ml Eierlikör portionsweise unterrühren. Teig in die Springform streichen.

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

2) ca. 35 Minuten backen. Ca.10 Minuten in der Form abkühlen lassen. Dann aus der Form lösen und vollständig auskühlen lassen.
500 g Sahne steif schlagen, dabei Sahnefestiger und 2 Päckchen Vanillinzucker einrieseln lassen. Hälfte Schokoraspeln mit einem Teigschaber unterheben. Die Kuchenoberfläche dick und den Rand dünn damit einstreichen. Übrige Schokoraspeln an den Tortenrand drücken. Restliche Sahne steif schlagen und in einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen. Auf den Tortenrand einen dekorativen Sahnering spritzen. Rest Eierlikör in die Mitte der Torte gießen und glatt streichen. Ca. 3 Stunden kalt stellen. Mit gehackten Pistazien bestreuen.

Von: Elli K.

Torte 3 Ei M

3 Eier,
100 g Zucker,
150 g gem. Haselnüsse,

150 g Raspelschokolade

Eier und Zucker schaumig rühren, Nüsse und Schokolade unterheben. 30 Min. bei Mittelhitze backen.

400 g Sahne,
Sahnefestiger,
Vanillinzucker sehr steif schlagen

0,5 der Sahne in einen Spritzbeutel füllen. Mit der restlichen Sahne Tortendecke und Rand bestreichen. Torte mit Sahnetupfer verzieren. Raspelschokolade auf den Rand und die Sahnetupfer streuen. Zum Schluss Eierlikör in die Mitte der Torte gießen und vorsichtig verlaufen lassen. |

Torte 4 Ei M

Boden:

4 Eigelb,
200 g Zucker und
4 El heißes Wasser sehr schaumig rühren.
4 Eiweiß steif schlagen , auf die Eicreme geben.
200 g Mehl sieben und
0,5 Backpulver zusammen mit den Eischnee unterheben.

(evtl. noch Kakaopulver dazu geben)

In eine gefettete und mit Paniermehl ausgestreute Springform füllen.

Backen: 180 Grad ca. 20-25 Min.

Biskuitboden auskühlen lassen und 2 x durchschneiden. Jeden Boden mit 2 Ei Eierlikör beträufeln.

3 Becher Sahne sehr steif schlagen.

1/3 der Schlagsahne mit

50 g geraspelter Zartbitterschokolade verrühren. Schokosahne auf den unteren Boden streichen und mit dem mittleren Biskuitboden bedecken.

1/3 von der Schlagsahne mit ca. 1 Likörglas Eierlikör mischen. Diese Sahnemischung auf den mittleren Boden streichen und den letzten Boden darauf legen. Die Torte oben und an den Seiten mit Sahne bestreichen, an den Rand dicht an dicht kleine Sahnetupfen spritzen, so dass keine Lücken bleiben. Die innere freie Fläche auf der Torte vorsichtig mit Eierlikör begießen und mit Raspelschokolade bestreuen. |

Torte 5 Ei M

Zutaten für 16 Portionen

100 g Schokolade, zartbitter

5 Ei(er)

80 g Butter oder Margarine

100 g Zucker

1 Pck. Rum-Aroma

8 Ei Eierlikör, (oder auch etwas mehr)

200 g Mandeln, gemahlen

400 g Schlagsahne

2 Pck. Vanillezucker

1 Pck. Sahnesteif

75 g Schokoladenraspel

Zubereitung

Die Schokolade hacken und die Eier trennen.

Eigelb, Fett und Zucker mit den Schneebesen des Handrührgerätes cremig schlagen. Rum-Back, 2 Esslöffel Eierlikör, Mandeln und gehackte Schokolade zufügen und untermengen. Das Eiweiß steif schlagen und vorsichtig unter den Teig heben.

Eine Springform (Durchmesser 24 cm) mit Backpapier auslegen und den Teig einfüllen. Im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 200°C, Gasherd: Stufe 3) 25 bis 30 Minuten backen. Die Torte aus der Form nehmen und abkühlen lassen.

Für den Belag Sahne, Vanillinzucker und Sahnefestiger steif schlagen. Ein Viertel der Sahne in einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen. Mit der restlichen Sahne Tortendecke und -rand schön gleichmäßig bestreichen. Die Torte mit Sahnetupfen aus dem Spritzbeutel verzieren und die Raspel-Schokolade auf den Rand und die Sahnetupfen streuen. Zum Schluss restlichen Eierlikör in die Mitte der Torte gießen und vorsichtig verlaufen lassen.

30.5.04 Bashiba

CK

Hallo Hans,
hier das Rezept für

Torte 5 Ei M

5 Eier,

80 g Butter,

80 g Zucker,

1 Vanillinzucker,

1 Pck. Backpulver,

200 g Mandeln oder Nüsse,

100 g Raspelschokolade,

2 El. Eierlikör,

2 El. Rum,

2 El. Weinbrand, / Rum

¼ l Schlagsahne

Eier trennen, Eigelb, Zucker, Vanillinzucker und Butter schaumig rühren. Die anderen Zutaten unterrühren, Eiweiß zu Schnee schlagen und vorsichtig unterheben. Den Teig in eine 18 cm Springform füllen und knapp eine Stunde bei 180- 200° backen

Auskühlen lassen und nach Belieben füllen z. B. Sauerkirschen Preiselbeeren oder Marmelade.

Die Sahne steif schlagen und den Kuchen damit bestreichen. Zum Schluss Eierlikör oben drauf geben.

So Hans ich hoffe es ist nach Deinem Geschmack.

Von Hanni

Torte 7 Ei M

7 Eier

5 El warmes Wasser
300 g Zucker
2 El Rum
240 g Haselnüsse, gemahlen
150 g Mehl
½ P. Backpulver

Biskuitteig herstellen und

1 Stunde bei 175 Grad backen

Füllung

3 B. Sahne
8 Bl. Gelatine
½ l Eierlikör
4 El Zucker
2 B. Sahne für oben

Schokostreusel

Gelatine in 2 El Wasser auflösen und ¼ l Eierlikör und Zucker zugeben. Mit geschlagener Sahne vermengen.

Ring um Torte legen, Füllung daraufgießen und Boden auflegen. Nach Erstarren die Torte am Rand und oben mit Sahne bestreichen, seitlich mit Schokostreuseln verzieren.

Oben einen Kranz mit Sahnetupfen machen - innerhalb dieses Kranzes mit einem Löffel Eierlikör auftragen.

ACHTUNG:

Rezept ist für Springform - 28 cm - gerechnet!

Backzeit: etwa 60 Min.

Torte M o

1 dunkler Biskuit- 1 mal durchschneiden

1 G. Sauerkirschen abtropfen lassen. Saft mit Tortenguss andicken. Wenn er fast dick ist, auf den Tortenboden streichen. Dann die Kirschen darauf legen, damit es bindet.

1 B. Sahne steif schlagen, auf die Kirschen verteilen.

Dann den Tortendeckel darauf legen. 2 B. Sahne mit Zucker und Sahnesteif schlagen und Torte damit ausgarnieren.

Obenauf einen Rand spritzen und in die Mitte Eierlikör gießen

Torte I 3 Ei M

60 min Zubereitung

120 min Ruhezeit

25 min Backzeit

fett 8%

Zutaten für 1 Stück

60 g Mehl Type 405

60 g Speisestärke

120 g Puderzucker

100 g Zucker

500 g Topfen

2 TI Backpulver

50 ml Öl

100 ml Eierlikör

500 ml Milch 1,5% Fett

200 ml Sahne

3 Eier

1 Vanillepuddingpulver

8 Gelatineblätter

2 Vanillinzucker

6 El Eierlikör

Zubereitung:

Backofen auf 150°C Umluft vorheizen.

Eier mit Puderzucker und 1 Päck. Vanillezucker sehr schaumig schlagen. Mehl, Backpulver und Speisestärke mischen, mit Öl und Eierlikör unterheben. Teig in eine Springform (26cm)

füllen und **ca. 20-25 Min. backen.**

Auf dem Kuchengitter abkühlen lassen.

Gelatine in kaltem Wasser 10 Min. einweichen.

Für den Belag den Pudding nach Packungsanweisung zubereiten.

Gelatine gut ausdrücken und im warmen Pudding auflösen. Etwas

abkühlen lassen, Topfen, Ei Eierlikör und Zucker unterrühren.

Einen Tortenring um den Biskuit legen, Creme darauf verteilen,

glatt streichen und min. 2 Std. kühl stellen. Danach den

Tortenring ablösen.

Sahne mit Vanillezucker steif schlagen, in einen Spritzbeutel

mit Sterntülle füllen und die Torte mit Tupfen garnieren.

Mit einem Löffel Eierlikör über die Sahne laufen lassen und

mit Schokostreusel verzieren.

189 kcal / 100 g

3.329 kcal / Stück

1.760 g / Stück I

Torte II 6 Ei M

Zutaten: für den Boden

90 g Zucker

70 g Mehl

20 g Kakao

3 Eier

3 Eier und 3 El warmes Wasser schaumig rühren Zucker einrieseln lassen und weiter rühren, zum Schluss Mehl und Kakao unterheben.

In eine Springform mit 26 cm Durchmesser füllen.

Bei 200° C ca 15 20 Minuten backen.

Für die Creme:

8 Blatt Gelatine

100 g Butter

100 g Staubzucker

2 Tüte. Vanillezucker

3 Eier

1/4 l Eierlikör

2 Becher Schlagobers (Sahne)

2 Tüte. Waffelecken

2 Ei Schokoraspeln

Gelatine einweichen

Fett, Staubzucker und Vanillezucker verrühren, 3 Eier trennen, Eigelb und Likör (bis auf 2 Esslöffel) unter das Fett-Zuckergemisch rühren, Gelatine ausdrücken, auflösen, unter Creme rühren und kaltstellen. Eiweiß und Schlagobers getrennt schlagen und abwechselnd unter die Creme rühren. Zum Verzieren etwas von dem Obers aufheben.

Etwas Creme auf den Formrand des Bodens verteilen, Waffelecken aufstellen und restliche Creme verteilen. Kaltstellen! Mit restlichem Eierlikör beträufeln, mit Schlagobers und Schokoraspeln verzieren.

gutes Gelingen und Prost

Andrea I

Torte III 4 Ei M

Für den Rührteig:

80 g weiche Butter oder Margarine,
80 g Zucker,
1 Tüte Vanillezucker,

4 Eigelb,

200 g gem. Mandeln,
1 TI Backpulver,
100 g geraspelte Zartbitterschokolade,
2 Ei Eierlikör,

4 Eiweiß

Für den Belag:

500 ml Schlagsahne,
2 Tüte Sahnesteif,
1 Tüte Vanillezucker,
1/8 l Eierlikör,

geraspelte Schokolade

Für den Rührteig Butter oder Margarine auf höchster Stufe geschmeidig rühren. Nach und nach Zucker und Vanillezucker unterrühren und so lange

rühren, bis eine gebundene Masse entstanden ist. Eigelbe nach und nach unterrühren. Mandeln mit Backpulver und Schokolade mischen und abwechselnd portionsweise auf mittlerer Stufe mit Eierlikör unterrühren. Eiweiß steif schlagen und unterheben. Den Teig in eine Springform D26 cm, Boden gefettet, mit Backpapier belegt, füllen. Die Form im Backofen (Mitte) **bei 180 Grad ca. 60 min. backen.**

Den Boden aus der Form lösen und abkühlen lassen.

Für den Belag Sahne mit Sahnesteif und Vanillezucker steif schlagen. 2/3 davon auf den Boden geben und glattstreichen, die restliche Sahne in einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen und Sahnetuffs auf den Rand der Tortenoberfläche spritzen. Den Eierlikör auf die Tortenmitte geben und vorsichtig verteilen. Die Torte mit geraspelter Schokolade bestreuen.

Tip: Der Kuchen wird saftiger, wenn man 5-6 El Preiselbeeren (aus dem Glas) auf den Tortenboden streicht.

Torte III 6 Ei M

80 g Butter,
80 g Zucker,
1 Vanillinzucker,

6 Eigelb,

200 g gem. Mandeln,
1 TI Backpulver,

100 g ger. Zartbitterschokolade,

1 El Rum,
1 El Weinbrand,

6 Eiweiß,

½ l süße Sahne,
2 Sahnesteif,
100 g Eierlikör,

100 g Schokoraspel

Butter, Zucker, Vanillinzucker und Eigelb schaumig schlagen. Mandeln, Backpulver, ger. Schokolade unter die Masse ziehen. Rum und Weinbrand unterrühren. Eiweiß steif schlagen und unterheben. Teig in eine mit Papier ausgelegte Form geben. Im vorgeheizten Ofen bei 175 Grad ca. 60 Min. backen. Erkalten lassen. Sahne mit Sahnesteif schlagen, auf die Torte geben. Eierlikör darübergießen. Mit Sahnetupfen verzieren und mit Schokoraspeln bestreuen.

Isis

Torte Molotow 5 Ei M

Zutaten:

100 g Zartbitterschokolade

5 Eier

80 g Butter oder Margarine

100 g Zucker

Rum

Eierlikör

100 g gemahlene Mandeln

2 Becher Schlagsahne (a 200 g)

2 Päckchen Vanille Zucker

1 Päckchen Sahnefestiger

½ Päckchen Raspelschokolade

Backpapier

Zubereitung:

Eier trennen. Eigelb, Zucker und Butter cremig schlagen

2 Ei Rum, 2 Ei Likör, Mandeln, gehackte Schokolade zufügen und untermengen

Eiweiß steif schlagen, vorsichtig unterheben

Springform (24 cm Durchmesser) mit Backpapier auslegen. Teig einfüllen

Im vorgeheizten Ofen (200 Grad) 25 bis 30 Minuten backen

Für den Belag Sahne, Vanille Zucker und Sahne steif schlagen

Torte betreichen und an den Rand Sahne tupfen. Raspelschokolade an den Rand streuen

Eierlikör in die Mitte der Torte gießen und schwenken, so dass sie vollständig bedeckt ist

9. Kühl stellen.

Waffelröllchen Sahne Torte 9 Ei M

6 Eier

90 g Zucker

70 g Mehl

1 gehäufter. Ei Kakao

8 Blatt weiße Gelatine

100 g weiche Butter
100 g Puderzucker
2 Tüte Vanille Zucker
1/4 l Eierlikör

500 g Schlagsahne

200 g Waffelröllchen mit Schokolade
3 Eier und
3 El lauwarmes Wasser

5-7 Min schaumig schlagen. Zucker 3-4 Min darunterschlagen. Mehl und Kakao daraufsiebend, unterheben. In eine am Boden mit Backpapier ausgelegte Springform (26 cm Ø) streichen. Im vorgeheizten Backofen 170°C ca. 20 Min backen. Gelatine kalt einweichen. 3 Eier trennen. Butter, Puderzucker und Vanille Zucker cremig rühren. Eierlikör, bis auf 2 El, und Eiweiß unterrühren. Gelatine ausdrücken und bei milder Hitze auflösen. Mit etwas Likörmasse verrühren, dann unter die übrige Likör-Masse rühren. Kalt stellen, bis die Masse zu gelieren beginnt. Sahne steif schlagen, ca. ¼ davon beiseite stellen. Eiweiß steif schlagen. Sahne und Eiweiß unter die Likör-Masse ziehen. Springformrand um den Boden legen. Etwas Likör-Sahne am Bodenrand verteilen. Die Röllchen abwechselnd mit der Schokoseite nach oben und unten dicht an dicht draufstellen. Likör-Sahne einfüllen und glattstreichen. Rest Sahne als Tuffs auf die Torte spritzen. Mit übrigem Eierlikör beträufeln, Schokoraspel darüberstreuen. Torte im Kühlschrank 4-5 Stunden fest werden lassen. Vorm Servieren den Formrand entfernen.

Wiener Mädel Torte 7 Ei + 2 Eigelb M

7 Eiweiß,
180 g Zucker,

7 Eigelb,
130 g Mehl,
Salz,
Vanillezucker,
Zitronenabgeriebenes.

für die Creme

150 g Milch,
60 g Zucker,
20 g Cremepulver,

1 Eigelb,

Vanillezucker,

1/2 Liter Schlagsahne,

100 g Eierlikör,

Muskatblüte.

für die Glasur

200 g weiße Schokolade,

200 g Schlagsahne,

1 Eigelb,

Pistazienkerne zum Garnieren.

Eiweiß und Zucker zu Schnee schlagen. Eigelb und Geschmackszutaten schaumig rühren. Mehl und zerlassene Butter einmellieren. Auf gefettete, gestäubte

Bleche sechs 5 mm dünne Tortenböden streichen und bei 210 Grad 10 min goldbraun backen. Noch heiß mit einem dünnen Messer vom Blech lösen.

Zucker mit Cremepulver und wenig Milch, Vanillezucker und Eigelb verrühren.

Restliche Milch aufkochen, Cremepulver-Gemisch einrühren, aufwallen lassen und kalt rühren. Geschlagene Schlagsahne unterziehen mit Eierlikör und Muskatblüte abschmecken.

Je 3 Böden mit Creme zusammensetzen. Torten verstreichen und kühlen. Schlagsahne und Eigelb verrühren. Vor dem Erstarren Torte glasieren und garnieren. Vor dem Aufschneiden gut kühlen.

Zarah Leander Torte 6 Ei M

6 Eier

12 EI Eierlikör

300 g Zucker

2 Tüte Vanillin

200 g Mehl

1 Tüte Backpulver

2 Tüte Mandelpudding

Eigelb mit Eierlikör, Zucker und Vanillin schaumig rühren.

Eiweiß zu Schnee verquirlen und auf die Eigelbcreme geben.

Mehl, Backpulver und Puddingpulver mischen, unterheben.

In einer Springform ca 25 Min. bei 200° backen.

Den abgekühlten Boden 2x durchschneiden.

1 Boden mit Johannisbeermarmelade bestreichen.

1 Boden mit 2/3 folgender Creme bestreichen:

1 P Gelatine

1 Ei Pistazien

75 g Mandelsplitter

3/8 l Sahne

50 g Puderzucker

1 Vanilleschote

1 Döschen Safran

1/8 l Eierlikör

Gelatine auflösen, Sahne steif schlagen und das Mark der Vanilleschote unterrühren.

Zum Schluss Eierlikör und Safran mischen und unterheben.

Die Böden wieder zusammensetzen und mit restlicher Creme bestreichen..

(ich denke, die Pistazien und Mandelsplitter sollen zum Dekorieren sein....bin mir aber auch nicht sicher)

Torten Obst

Apfel Cidre Torte 1 Ei M

Zutatenangaben ausgelegt für 12 Portionen:

250 g Mehl

300 g Zucker

1 TI Backpulver

1 Prise Salz

3 Pck. Vanillezucker

100 g Butter

1 Ei(er)

1.500 kg Äpfel

1 Zitrone(n)

75 ml Cidre

2 Pck. Puddingpulver, Vanille

500 ml süße Sahne

150 ml Eierlikör

1 Pck. Saucenpulver, Vanille
6 El Wasser

Zubereitung:

Mehl, 100 g Zucker, Backpulver, Salz, 1 Pck. Vanillezucker, Butter in Stückchen und Ei verkneten. Ca. 30 Min. kalt stellen. Äpfel schälen, entkernen, grob raspeln und mit dem Saft der ausgepressten Zitrone beträufeln. Teig ausrollen und eine Springform damit auskleiden, einen Rand hochziehen. Cidre und 200 g Zucker aufkochen. Puddingpulver mit dem Wasser anrühren, in den Cidre einrühren und ca. 1 Min. kochen lassen. Apfelraspel ausdrücken und auf dem Teig verteilen. Cidremasse heiß darauf geben und bei 175 Grad (E) ca. 1 Std. backen. Über Nacht auskühlen lassen. Aus der Form nehmen. Sahne steif schlagen, 1 Pck. Vanillezucker dabei einrieseln lassen. Sahne gleichmäßig auf dem Kuchen verstreichen. Eierlikör mit Vanillesoßenpulver verrühren und über die Sahne verteilen. Zubereitungszeit: 30 Minuten CK

Apfel Torte 1 Ei M

100 g Zucker,
200 g Butter,
300 g Mehl,

1 Ei,

Einen Mürbteig kneten und eine Springform damit auslegen.

Für die Fülle

½ l Weißwein,
½ l Apfelsaft,
120 g Zucker,
2 Pkg Puddingpulver Vanille
Aus diesen einen Pudding kochen.

1 kg Äpfel klein schneiden und mit dem Pudding vermischen. Auf den Teig geben und bei 180° ca. 1 Stunde backen. Auskühlen lassen und über Nacht in den Kühlschrank stellen.

1 Becher Schlagsahne steif schlagen und auf der Torte verteilen. Darüber eine dicke Schicht Eierlikör verstreichen und noch mal für 2 Stunden in den Kühlschrank stellen

Apfel Torte 1 Ei M

Für 12 Stück

Für den Mürbeteig

250 g Mehl
100 g Butter
100 g Zucker

1 Ei

1 TI Backpulver

Für die Füllung

½ Liter Weißwein
½ Liter Apfelsaft
200 g Zucker
1 Päckchen Vanillezucker
2 Päckchen Vanillepuddingpulver
1 kg säuerliche Äpfel

Für die Dekoration

¼ Liter Sahne

Eierlikör zum Überziehen

Eine Springform ca. 26 cm Durchmesser fetten.

Die möglichst kühlen Teigzutaten mischen und zu einem MÜRBETEIG verarbeiten.

Den Mürbeteig auswellen und damit die Form auslegen Rand und Boden.

Die Äpfel fein schneiden und auf den Mürbeteig Boden geben.

Aus dem Wein, dem Apfelsaft, dem Zucker, dem Vanillezucker und den 2 Päckchen Vanillepudding einen Pudding zubereiten.

Diesen Pudding noch lauwarm über die Äpfel geben.

Bei 180- 200 Grad ca. 1 Stunde backen.

Vor dem Servieren die Sahne schlagen, auf die Apfel Torte streichen.
Mit Eierlikör überziehen.

Apfel Torte 3 Ei M

Für den Knetteig:

125 g Weizenmehl
30 g Zucker
1 Pck. Vanille Zucker
1 Prise Salz
75 g Butter
1 Ei Wasser

Für den Biskuitteig:

300 g Äpfel

3 Eier

125 g Zucker
1 Pck. Vanille Zucker
100 g Weizenmehl
1 TI Backpulver

Für die Füllung:

1 Pck. gemahlene Gelatine, weiß
3 Ei Wasser
200 ml Eierlikör

400 ml Schlagsahne

2 Ei Aprikosen-Konfitüre

Zum Garnieren und Verzieren:

200 ml Schlagsahne

1 TI Zucker
1/2 Pck. Sahnesteif
1 kleiner Apfel
etwa 50 ml Eierlikör

Für den Knetteig das Mehl in eine Rührschüssel sieben. Den Zucker, Vanille Zucker, Salz, Butter und Wasser hinzufügen. Die Zutaten mit dem Handrührgerät mit Knethaken zunächst kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe gut durcharbeiten. Anschließend auf der Arbeitsfläche zu einem glatten Teig verkneten. Den Teig auf dem gefetteten Springformboden (26 cm) ausrollen, mehrmals mit einer Gabel einstechen und mit dem Springformrand in den Backofen schieben.

Ober-/Unterhitze: etwa 200 °C (vorgeheizt)

Heißluft: etwa 180 °C (nicht vorgeheizt)

Gas: Stufe 3-4 (vorgeheizt)

Backzeit: etwa 15 Minuten.

Den Boden sofort nach dem Backen vom Springformboden lösen, aber darauf erkalten lassen.

Für den Biskuitteig die Äpfel waschen, schälen, entkernen, raspeln und abdecken. Die Eier mit dem Handrührgerät mit Rührbesen auf höchster Stufe in 1 Minute schaumig schlagen. Zucker und Vanille Zucker mischen, in 1 Minute einstreuen, dann noch etwa 2 Minuten schlagen. Das Mehl mit dem Backpulver mischen. Die Hälfte davon auf die Eiercreme sieben, kurz auf niedrigster Stufe unterrühren. Den Rest des Mehlgemisches auf die gleiche Weise unterarbeiten. Zuletzt die Äpfel unterheben. Den Teig in eine gefettete, mit Backpapier belegte Springform (26 cm) füllen. Die Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

Ober-/Unterhitze : 180-200 °C (vorgeheizt)

Heißluft: -

Gas: Stufe 3-4 (vorgeheizt)

Backzeit: etwa 25 Minuten.

Den Biskuitboden aus der Form lösen, auf einen mit Backpapier belegten Kuchenrost stürzen, erkalten lassen, einmal durchschneiden.

Für die Füllung die Gelatine mit dem Wasser verrühren und nach Packungsanleitung quellen lassen, im Wasserbad auflösen und unter den Eierlikör rühren. Wenn die Masse zu gelieren beginnt, die steifgeschlagene Sahne unterheben. Den Knetteigboden mit der Konfitüre bestreichen. Den unteren Biskuitboden darauf legen und einen Tortenring darum stellen. Die Hälfte der Eierlikör-Sahne einfüllen und glatt streichen, mit dem oberen Boden bedecken und die restliche Eierlikör-Sahne darauf streichen. Die Torte etwa 3 Stunden kalt stellen.

Zum Garnieren und Verzieren den Tortenring lösen. Die Sahne mit Sahnesteif und Zucker steif schlagen, mit der Hälfte davon den Tortenrand bestreichen. Die restliche ; Sahne in einen Spritzbeutel mit kleiner Lochtülle füllen und die Torte damit verzieren. Den Apfel waschen, schälen, vierteln, entkernen, fein würfeln und auf der Torte verteilen. Die Äpfel vorsichtig mit Eierlikör beträufeln.

Tipp:

Die Torte schmeckt besonders gut, wenn sie 1 Tag durchgezogen ist. Die Torte aber erst kurz vor dem Servieren mit den gewürfelten Äpfeln und Eierlikör garnieren.

Apfel Traum Torte 1 Ei M

Für den Mürbeteig

250 g Mehl
80 g Butter
80 g Zucker

1 Ei

1 TI Backpulver
etwas Essig

Für die Creme

$\frac{3}{4}$ Liter Wein und Apfelsaft gemischt
150 g Zucker
1 $\frac{1}{2}$ Päckchen Vanille Puddingpulver

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

Eierlikör/etwas Kakao

Aus den Teigzutaten einen MÜRBEITEIG herstellen.

In eine Form geben, den Rand hochdrücken.
Äpfel in kleinen Stücken darauf geben.

Aus dem Wein Gemisch, Zucker und Vanillezucker einen Pudding kochen.
Abkühlen lassen.

Dann den Pudding über die Äpfel geben.

Bei 180 Grad ca. 1 Stunde backen.

Abgekühlt?

Die steifgeschlagene Sahne auf den Kuchen streichen.
Dann etwas Eierlikör gleichmäßig darüber verteilen.

Anmerkung Man kann auch den Eierlikör spiralförmig darüber geben oder auch nur Kakao.

Bienenstichtorte M

Hefeteig:

½ Würfel Hefe

80 ml Milch

200 g Mehl

50 g Butter / Margarine oder Margarine

30 g Zucker

1 Prise Salz

Mandelkruste:

100 g Butter / Margarine oder Margarine

100 g Zucker

1 Päckchen Vanillinzucker

50 ml Schlagsahne

100 g Mandelblättchen

Buttercreme:

350 ml Milch

1 Päckchen Vanillepuddingpulver

1 Prise Salz

50 g Zucker

150 ml Eierlikör

1 Vanilleschote (Mark)

200 g Butter / Margarine

50 g Puderzucker

250 g Erdbeeren

Hefeteig bereiten und 30 Minuten gehen lassen. Nochmals gut durchkneten und in eine mit Backpapier ausgelegte Springform drücken. Erneut 30 Minuten gehen lassen. Zutaten für die Mandelkruste aufkochen und in 15 bis 20 Minuten dicklich einkochen. Etwas abgekühlt auf den Hefeteig streichen.

Im vorgeheizten Backofen bei 200° C 25 bis 30 Minuten backen. Rechtzeitig abdecken, damit die Oberfläche nicht zu dunkel wird.

Pudding mit 2 Esslöffel Milch verrühren. Restliche Milch mit Salz und Zucker aufkochen, Puddingpulver einrühren und nochmals aufkochen. Eierlikör und Vanillemark zugeben. Butter / Margarine und Puderzucker schaumig rühren und den abgekühlten Pudding löffelweise zugeben. Halbierte Erdbeeren unter die Creme heben.

Ausgekühlten Kuchen waagerecht durchschneiden und mit der Buttercreme füllen. Für etwa 2 Stunden in den Kühlschrank stellen.

Birnentorte M

Für den Teig

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

Für den Belag

2 Dose Birnen (à 850 ml)
1/4 l Birnensaft
1/4 l Wein
1 Paket Vanillepudding

2 Paket Sahne (à 250 ml)

1 Paket Sahnesteif
1 El Zucker
0.1 l zähflüssiger 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. 20 Min. mit Ober- und Unterhitze backen.

Anschließend auf ein Gitter zum Auskühlen geben. Für den Belag die Birnen abtropfen lassen, dabei den Saft auffangen. 1/4 l Birnensaft mit dem 1/4 l 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.

Erdbeer Torte 3 Ei + 1 Eigelb M

Für den Teig:

170 g Mehl

½ TI Backpulver

90 g Butter/Margarine

90 g Zucker

1 MSP Salz

30 g Kakao

fein abgeriebene Schale von 1 Zitrone (unbeh.)

1 Eigelb

3 Eier

70 ml Milch

Für die Eierlikör Creme:

200 g Erdbeermark

80 g Zucker

100 ml Eierlikör

7 Blatt Gelatine

300 ml Sahne

500 g (geputzte) Erdbeeren

Für die Dekoration:

200 ml Eierlikör

2 Blatt Gelatine

100 g Erdbeeren (geputzt)

Minzeblättchen

Mehl und Backpulver in eine Rührschüssel der Küchenmaschine hineinsieben!

Dann weiches Fett, Zucker, Salz, Kakao, Zitronen Abrieb, Eigelb, Eier und Milch hinzufügen!

Zutaten mit höchster Geschwindigkeit 1 Minute verrühren!

Den Teig in die vorbereitete, mit Butter ausgestrichene Springform (24 cm Durchmesser) füllen!

Im vorgeh. Ofen bei 200 Grad ca. 35- 40 Minuten nach Sicht backen!

Den Boden auskühlen lassen!

Aus der Form lösen!

Mit einem Tortenring umschließen!

Für die Creme Erdbeermark, Zucker und Eierlikör miteinander verrühren!
Eingeweichte Gelatine nach Vorschrift auflösen!
In das Erdbeermark Gemisch einrühren!

Sahne steif schlagen!
Unter das Erdbeermark heben!

Erdbeeren halbieren!
Mit der Schnittfläche nach unten den Schoko Boden auslegen!
Creme darauf füllen, glatt streichen!
Im Kühlschrank 2 3 Stunden kühlen!

Für die Dekoration eingeweichte Gelatine nach Vorschrift auflösen!
Unter den Eierlikör rühren!
Den Eierlikör Spiegel auf die Tortenoberfläche geben!
Fest werden lassen!

Erdbeeren in Scheiben schneiden!

Torte aus der Form lösen!
Mit Erdbeer Scheiben ein Herz auf den Likör Spiegel dekorieren!
Mit Minzeblättchen garnieren!

So wird's gemacht:
Erdbeeren halbieren und mit der Schnittfläche nach unten dicht auf den Schoko Boden setzen!
Die mit Sahne verrührte Erdbeer Creme auf die Früchte füllen, glattstreichen!
Ca. 3 Stunden kühlen!
Den mit Gelatine verrührten Eierlikör als Spiegel über die Creme gießen!
Fest werden lassen!

Erdbeer Torte 6 Ei M

Für ca. 16 Stücke:

Für den Teig:

6 Eier (M)

150 g Zucker
1 Prise Salz
100 g Haselnüsse (gemahlen)
100 g Schoko Raspel „Vollmilch Geschmack“
150 g Weizenmehl (Type 550)
1 (gestr.) TL Backpulver

Für den Belag:

250 g Erdbeeren
200 g Sahne
2 TL Zucker
100 ml Eierlikör
Butter (f. d. Form)

Die Springform (26 cm Durchmesser) einfetten, mit Mehl ausstreuen!

Die Eier trennen!
Die Eiweiß in einen hohen Becher geben!
Kalt stellen!

Eigelbe mit Zucker und 6 El Wasser in eine Rührschüssel geben!
Alles auf höchster Stufe schlagen, bis sich eine feste, helle Creme gebildet hat!
Eiweiße mit dem Salz zu sehr steifem Schnee schlagen!

Haselnüsse, Schoko Raspel und das Eiweiß auf die Eigelb Creme geben!
Mehl und Backpulver darüber sieben!
Alles sorgfältig unterheben!

Masse in die Springform füllen und glattstreichen.

Im heißen Ofen bei 175 Grad ca. $\frac{3}{4}$ Stunde backen!
Umluftherd: 160 Grad
Gasherd: Stufe 3

In den ersten 20 Minuten den Ofen nicht öffnen.
Den Boden aus dem Ofen nehmen!
Auf ein Kuchengitter stürzen!
Vollständig auskühlen lassen!

Die Erdbeeren waschen, putzen, halbieren!
Die Sahne mit den 2 TL Zucker schlagen!

Den Biskuit Boden halbieren!

½ der Sahne darauf geben!
Mit den Erdbeeren belegen!
Den Boden aufsetzen!
Die restliche Sahne darauf verteilen!

Mit dem Eierlikör übergießen!

Erdbeertorte mit Eierlikörcreme 4 Ei + 4 Eigelb M

Zutaten:

200 g Butter,
230 g Staubzucker,

4 Eier,

200 g Mehl,
1 Msp. Backpulver, 500 g Erdbeeren,
100 g Erdbeermarmelade,
25 g Vanillepuddingpulver,
0,5 Liter Milch,
1 TI Vanillezucker,

4 Dotter,

1/8 Liter Eierlikör,
4 Blatt Gelatine,
1 EI Pistazien.

Zubereitung:

Das Backrohr auf 180 Grad vorheizen. Eine Obstkuchenform mit Butter befetten und bemehlen. Weiche Butter und 200 g Staubzucker sehr schaumig rühren, nach und nach die Eier zufügen. Mehl und Backpulver versieben und vorsichtig unter den Butterabtrieb mischen. Masse in die Form füllen, glatt streichen und im Rohr **ca. 30 Minuten backen**. Torte leicht überkühlen lassen, danach auf ein Kuchengitter stürzen. Erdbeeren putzen, waschen und abtropfen lassen, Pistazien grob hacken. Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Vanillepuddingpulver mit 4 EI Milch glatt rühren, restliche Milch und 30 g Zucker mit Vanillezucker aufkochen. Dotter mit Eierlikör verrühren, das angerührte Vanillepuddingpulver zügig in die Vanillemilch einrühren und zum Kochen bringen. Dotter-Likörmischung einrühren und unter ständigem Rühren aufkochen, danach von der Kochstelle nehmen. Gelatine ausdrücken und bei geringer Hitze auflösen. Gelatine in die Dotter-Likörmischung einrühren, abkühlen lassen und mehrmals umrühren. Die Erdbeermarmelade leicht erwärmen und glatt rühren. Tortenboden mit Marmelade bestreichen. Creme auf dem Tortenboden verstreichen und die Erdbeeren mit der Spitze nach oben in die Creme setzen. Vor dem Aufschneiden die Tortenoberfläche mit Pistazien bestreuen und den Tortenrand leicht mit Staubzucker bestreuen.

Fächertorte 3 Ei M

3 Eier trennen

100 g + 2 Ei Zucker
1 Tüte Vanille Zucker
abger. Schale von 1 Zitrone
125 g Mehl
25 g Speisestärke
1 TI Backpulver Backpapier
4 Blatt weiße Gelatine
375 tiefgefrorene Himbeeren
150 ml Eierlikör

700 g Schlagsahne

2-3 Ei Puderzucker

1. Eier trennen. Eiweiß und 2 Ei Wasser steif schlagen. 100 g Zucker, Vanille Zucker und Zitronenschale einrieseln lassen. Eigelb nacheinander unterrühren. Mehl, Stärke und Backpulver mischen, auf die Eimasse sieben und unterheben. Boden einer Springform (26 cm) mit Backpapier auslegen. Teig darin glatt streichen. Im Backofen bei 175°C 30 Minuten backen, auskühlen lassen und waagrecht halbieren. Eine Hälfte in 12 Tortenstücke schneiden. Um die andere den Springformrand legen. Gelatine einweichen. Die Himbeeren, bis auf 12 Stück, antauen lassen. Gelatine auflösen, zum Likör geben. Kühl stellen. 2. 200 g Sahne und 1 Ei Zucker steif schlagen, unter den gelierenden Likör ziehen. 1/3 der Likörsahne auf den Boden streichen. Mit Himbeeren bestreuen und übriger Sahne bedecken. Glatt streichen und 4 Stunden kühl stellen. Eine Tannenbaum Schablone auf die Teigstücke legen und mit Puderzucker bestäuben. Übrige Sahne und Zucker steif schlagen. Torte aus der Form lösen, mit Sahne einstreichen. 12 Tupfen darauf spritzen. Mit Teigstücken und Himbeeren verzieren.

Flora Torte M

BODEN:

200 g Löffelbiskuits,
100 g weiche Butter,
100 ml Eierlikör

BELAG:

4 Bananen,
3 Ei Zitronensaft,
4 Kiwis,
1 Päckchen Joghurt-Tortenhilfe,

250 g Schlagsahne,
400 ml Wasser,

500 g Speisequark (statt Joghurt),
Schale und Saft einer Zitrone

ZUM Garnieren

Obst, Schlagsahne

Zubereitung:

Löffelbiskuits in einem Beutel mit der Nudelrolle fein zerdrücken. Weiche Butter unterrühren. Masse auf dem Springform Boden (26 cm Durchmesser) gleichmäßig verteilen, andrücken und für 30 Minuten kalt stellen. Boden mit Eierlikör bestreichen.

Bananen und Kiwis schälen, würfeln und auf dem Boden verteilen. Mit Zitronensaft beträufeln. Tortenhilfe mit Schlagsahne, Wasser und Quark zubereiten. Zuletzt geriebene Zitronenschale und den Saft unterrühren.

Masse auf dem Obst verteilen und die Torte kalt stellen.

Mit Schlagsahne verzieren und mit Eierlikör besprenkeln.

Mit Obst garnieren.

Früchte Kuppeltorte 4 Ei M

Zutaten für ca. 12 Stücke:

4 Eier (Gew.-KI. M)

200 g Puderzucker

200 ml Öl

200 ml Eierlikör

100 g Mehl

100 g Speisestärke

1/2 Päckchen Backpulver

1 Dose (850 ml) Frucht-Cocktail

3 Becher (a 200 g) Schlagsahne

2 Päckchen Sahnefestiger

2 Päckchen Vanillinzucker

2 El. gehackte Pistazienkerne

Zubereitung:

1. Eier und Puderzucker dickcremig aufschlagen. Öl und Eierlikör langsam zugießen und verrühren. Mehl, und Backpulver mischen, darüber sieben und untermengen, bis ein glatter Teig entstanden ist.

Eine Springform (24 cm) einfetten, mit Paniermehl ausstreuen, den Teig einfüllen, glattstreichen.

Im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 175 °C/ Umluft: 150 °C/Gas: Stufe 2) **ca. 90 min backen.**

2. Früchte in einem Sieb abtropfen lassen. 500 g Sahne mit Sahnefestiger und Vanillinzucker sehr steif schlagen. Gut ausgekühlten Tortenboden mit einem spitzen Messer zur Hälfte aushöhlen, dabei einen ca. 1 cm breiten Rand lassen. Herausgelösten Teig fein zerbröseln und mit den Früchten (einige zum Verzieren zurückbehalten) unter die Sahne heben. Masse in den ausgehöhlten Boden füllen, dabei eine Kuppel formen, glattstreichen.

3. Restliche Sahne steif schlagen und in einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen. Sahne spiralförmig um den Kuppelrand spritzen. Torte zum Schluss mit den restlichen Früchten und gehackten Pistazien verzieren.

Zubereitungszeit ca. 2 Stunden (ohne Wartezeit).

Arbeitszeit ca. 30 Minuten.

Herrentorte 4 Ei M

150 g Butter
150 g Zucker

4 Eigelb

2 Ei Kakao
2 Ei Mehl
knapp 1 1/2 Backin
200 g gem. Nüsse

1-2 Ei Milch

Daraus einen Rührteig herstellen.

4 Eiweiß steifschlagen, unterheben.

Bei 200° ca 30 Min. backen.

1 Glas Preiselbeeren darauf verteilen, 1/2 Sahne steif schlagen, darauf verteilen. Mit Eierlikör und Schokoraspeln verzieren.

Himbeer Sahne Torte 2 Ei M

Für 16 Stücke:

2 Eier (M)

75 g Zucker

100 g Mehl

1 Ei Kakaopulver

1 TI 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 Ei (gemahlene) Pistazien

Die Eier trennen!

Eigelb, 1 Ei (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

Himbeer Torte 3 Ei M

ZUTATEN FÜR CA. 16 Stücke

3 Eier (Gr. M)

100 g + 75 g + 1 TI Zucker

50 g gemahlene Mandeln

50 g Mehl

50 g Speisestärke

1 gehäufter TI Backpulver

1 El Lebkuchengewürz

500 g TK-Himbeeren

10 Blatt weiße Gelatine

1 El Zitronensaft

300 g + 250 g + 150 g Schlagsahne

100 ml Eierlikör

1 Päckchen Vanille Zucker

5 El Himbeersirup

25 g Halbbitter-Kuvertüre

Zubereitung

1. Eier trennen. Eiweiß und 3 E Wasser steif schlagen, dabei 100 g Zucker einrieseln lassen. Eigelb unterziehen. Mandeln Mehl, Stärke, Backpulver und Gewürz mischen, darauf sieben unterheben. In eine mit Backpapier ausgelegte Springform (26 cm) füllen.

Im heißen Backofen (E-Herd: 175 °C / Umluft: 150 °C / Gas: Stufe 2) ca. 25 Minuten backen. Auskühlen

2. Himbeeren, bis auf 50 g, auftauen. Gelatine kalt einweichen. 300 g Himbeeren, Zitronensaft und 75 g Zucker pürieren, durch ein Sieb streichen. 5 Blatt Gelatine ausdrücken, auflösen. Mit dem Püree verrühren. Ca. 10 Minuten kaltstellen. 300 g Sahne steif schlagen und unter das Himbeer-Püree ziehen.

3. 150 g Himbeeren trockentupfen. Biskuit 1 x durchschneiden. Um den unteren Boden einen Tortenring legen. Hälfte Himbeersahne darauf streichen. Beeren darauf geben. Rest Himbeersahne darauf streichen. 2. Biskuit darauf legen, kühlen.

4. 3 Blatt Gelatine auflösen, mit Likör verrühren. 250 g Sahne und Vanille Zucker steif schlagen. Likör langsam unterrühren. Eierlikör-Sahne auf den

2. Boden streichen, sodass in der Mitte eine Mulde entsteht. Ca. 2 Stunden kalt stellen.

5. Himbeersirup und 100 ml Wasser erhitzen. 2 Blatt Gelatine darin auflösen. 50 g Hirnbeeren unaufgetaut zufügen, abkühlen. Kurz vor dem Gelieren in die Tortenmitte geben. Etwa 2 Stunden kalt stellen.

6. Kuvertüre hacken, im heißen Wasserbad schmelzen. In einen Gefrierbeutel geben und eine kleine Ecke abschneiden. Auf ein Stück Backpapier kleine Tannenbäume spritzen. Trocknen lassen. 150 g Sahne steif schlagen, dabei 1 TL Zucker einrieseln lassen. Torte aus dem Ring lösen. Mit Sahnetuffs und Schokobäumen verzieren.

Zubereitungszeit ca. 1 3/4 Std. Wartezeit mind. 4-5 Std.

Himbeer Torte 3 Ei + 4 Eiweiß M

Eine Traumtorte:
Locker und luftig!
Biskuit mit Eischnee Creme!

Für ca. 12 Stück:

Für den Mürbeteig:

150 g Mehl
100 g (kalte) Butter
50 g Zucker

1 Eigelb

1 Prise Salz
Fett (f. d. Form)

Für den Biskuit:

2 Eier

60 g Zucker
1 (unbeh.) Zitrone
60 g Mehl

Für die Füllung:

250 g TK Himbeeren
3 El Puderzucker
9 Blatt weiße Gelatine

5 frische Eiweiße

500 g Schlagsahne

125 ml Eierlikör

Für die Dekoration:

300 g TK Himbeeren

2 El Puderzucker

5 Blatt rote Gelatine

100 g weiße Kuvertüre

10 g Kokosfett

Den Ofen auf 200 Grad vorheizen!

Die Zutaten für den Mürbeteig rasch verkneten!

Ca. ½ Stunde kalt stellen!

Für den Biskuit die Eier trennen!

Die Eiweiße sehr steif schlagen!

Eigelbe mit Zucker und 2 El (lauwarmem) Wasser schaumig schlagen!

Etwas Zitronen Abrieb und 1 El -saft zufügen!

Das Mehl fein gesiebt unterheben!

Den Eischnee unterziehen!

Den Biskuit in einer (mit Backpapier ausgelegten) Springform (26 cm

Durchmesser) bei 200 Grad ca. 20 Minuten backen!

Gasherd: Stufe 3

250 g Himbeeren mit 2 El Puderzucker pürieren!

Dann durchs Sieb streichen!

Die Gelatine Menge halbieren!

Getrennt einweichen!

Eiweiß mit 1 El Puderzucker steif schlagen!

Die Sahne steif schlagen, unter den Eischnee ziehen!

Die Masse halbieren!

Eine Hälfte mit Eierlikör, die andere mit Himbeermark verrühren!

Die Gelatine getrennt bei milder Hitze auflösen!

Jeweils unter die Cremes rühren!

Einen Tortenring um den Mürbeteig Boden legen!

Die Himbeer Creme einfüllen!

Den Biskuit darauf legen!

Die Eierlikör Creme einfüllen!
Die Torte ca. 4 Stunden kalt stellen!

Für die Dekoration die Himbeeren mit Puderzucker pürieren!
Durchs Sieb streichen!

Rote Gelatine einweichen, bei milder Hitze auflösen!
Dann unter das Fruchtmarmelade rühren!
Als dünne Schicht gleichmäßig auf die Torte auftragen!

50 g Kuvertüre mit Kokosfett im Wasserbad schmelzen!
Die Torte damit verzieren!
Von der übrigen Kuvertüre mit dem Sparschäler kleine Locken abziehen!
Den Tortenrand verzieren.

Linien aus Kuvertüre
Geschmolzene Kuvertüre in einen Gefrierbeutel füllen, verschließen!
Unten nur eine winzige Ecke abschneiden (sonst läuft zuviel Masse heraus).
Durch leichtes Drücken Linien nach Belieben (Zick Zack) über die Torte ziehen!

Pro Stück ca. 455 kcal/1910 kJ

Himbeer Torte II 3 Ei M

Mit leckerem Lebkuchen Biskuit!
Ein Stück vom Himmel können wir Ihnen leider nicht bieten aber diese Torte ist fast genauso gut!
Festlicher Torten Traum!

Für ca. 16 Stücke:

3 Eier (M)
200 g Zucker
50 g (gemahlene) Mandeln
Abrieb von 1 (unbeh.) Zitrone
50 g Mehl
50 g Speisestärke
1 (gehäufter) TL Backpulver
1 El Lebkuchen Gewürz
500 g TK Himbeeren
10 Blatt weiße Gelatine
1 El Zitronensaft

700 g Schlagsahne

100 ml Eierlikör

1 Päckchen Vanille Zucker

50 ml Himbeer Sirup

25- 30 g Halbbitter Kuvertüre

Backpapier

1 kleiner Gefrierbeutel

Die Eier trennen!

Eiweiß und 3 El Wasser steif schlagen!

100 g Zucker zum Schluss einrieseln lassen!

Die Eigelbe darunter rühren!

Mandeln und Zitronenschale zufügen!

Mehl, Stärke, Backpulver und Lebkuchen Gewürz mischen, auf die Eischaum Masse sieben und unterheben!

Den Teig in einer am Boden mit Backpapier ausgelegten Springform (26 cm Durchmesser) glattstreichen!

Im vorgeh. Ofen bei 175 Grad ca. 25 Minuten backen!

Den Biskuit auskühlen lassen!

Himbeeren, bis auf 50 g, auftauen lassen!

Die Gelatine einweichen!

300 g Himbeeren und Zitronensaft pürieren!

Durch ein Sieb streichen!

Das Himbeer Püree mit 95 g Zucker verrühren!

5 Blatt Gelatine ausdrücken!

Auflösen!

Mit dem Himbeer Püree verrühren!

Ca. 10 Minuten kühl stellen!

300 g Sahne steif schlagen!

Unter das Himbeer Püree ziehen!

150 g Himbeeren gut abtropfen lassen!

Den Biskuit 1 x durchschneiden!

Um den unteren Boden einen Tortenring legen!

½ der Himbeer Sahne darauf geben!

Mit den Himbeeren bestreuen!

Mit der restlichen Himbeer Sahne bestreichen!

Mit dem 2. Biskuit Boden bedecken!

Kühl stellen!

3 Blatt Gelatine auflösen!

Mit **Eierlikör** verrühren!

250 g Sahne und Vanille Zucker gut steif schlagen!

Den Eierlikör darunterschlagen!

Die Eierlikör Sahne so auf den 2. Boden streichen, dass in der Mitte eine Mulde entsteht!

Die Torte ca. 2 Stunden kühl stellen!

Den Himbeer Sirup mit Wasser auf 150 ml auffüllen!

Erhitzen!

Die restliche Gelatine darin auflösen, übrige tiefgefrorene Himbeeren zufügen!

Auskühlen lassen!

Kurz vor dem Gelieren auf die Tortenmitte geben!

Nochmals für ca. 2 Stunden kühl stellen!

Die Kuvertüre grob hacken!

Auf heißem Wasserbad schmelzen!

Etwas abkühlen lassen!

In einen Gefrierbeutel geben!

Eine kleine Ecke abschneiden!

Auf Backpapier kleine Tannenbäume spritzen!

Kühl stellen!

Übrige Sahne und Zucker steif schlagen!

In einen Spritzbeutel mit großer Lochtülle geben!

Die Torte aus dem Ring lösen!

Mit Sahne und Schoko Bäumchen verzieren!

Arbeitszeit: ca. 1 ¼ Stunden

Backzeit: ca. 25 Minuten

Wartezeit: ca. 5 ½ Stunden

Pro Stück ca. 300 kcal

E 5 g F 18 g KH 27 g

Kirsch Torte **2 Ei** **M**

Die Zutaten:

80 g weiche Butter

150 g Zucker

1 Päckchen Vanillezucker

1 Tropfen Backöl (Bittermandel)

2 Eier

250 ml frische Sahne

2 Päckchen Sahnefestiger

25 g Mandelblättchen

375 g Frischkäse

200 g Doppelrahm - Frischkäse

70 g Mehl

65 g Speisestärke

70 g gemahlene Mandeln

1 gehäufte Teelöffel Backpulver

1 Glas entsteinte Sauerkirschen

1 kleines Stück ungespritzte Zitronenschale

Zuerst werden die Butter, 80 g Zucker, ½ Päckchen des Vanillezuckers und das Backöl schaumig gerührt. Die Eier werden nun nacheinander zugeben.

Das Mehl, 30 g von der Speisestärke, die gemahlene Mandeln und das Backpulver in einer extra Schüssel vermischen. Anschließend beide Teile miteinander vermengen.

Den Teig in die gefettete Springform geben und

im vorgeheizten Backofen bei 200 C° 15 min backen.

Die Kirschen nun in einem Sieb abtropfen lassen. Den Saft bitte auffangen.

Etwas von dem Saft mit der restlichen Speisestärke glatt rühren. Den restlichen Kirschsafte mit 2 El. Zucker und der Zitronenschale aufkochen. Die Speisestärke einrühren und nochmals aufkochen. Die Zitronenschale kann nun entfernt werden. Unter diese Masse heben wir nun die Sauerkirschen und verteilen diese Masse auf den mittlerweile abgekühlten Kuchen.

Nun werden nur noch die Mandelblättchen mit dem Frischkäse und dem Doppelrahm ? Frischkäse, dem Vanillezucker und den restlichen Zucker vermischt.

Die Sahne mit dem Sahnefestiger steif schlagen und mit der Frischkäsemasse vermengen.

Das wäre fast geschafft!

Nun noch die Torte mit der Masse bestreichen und im Kühlschrank kühl aufbewahren. Kurz vor dem Servieren der Torte wird sie noch mit Eierlikör beträufelt.

Kirsch Torte 2 Ei M

Für ca. 16 Stücke:

80 g (weiche) Butter/Margarine
80 g + 2 Ei + 50 g Zucker
1 Päckchen Vanille Zucker
einige Tropfen Bittermandel Aroma

2 Eier (M)

70 g Mehl
30 g + 40 g Speisestärke
70 g (gemahlene) Mandeln
1 (gehäufter) TL Backpulver
Fett (f. d. Form)
500 g Sauerkirschen
¼ Liter Kirschsafte
Abrieb von 1 (unbeh.) Zitrone
2 Ei Mandelblättchen

200 g Doppelrahm Frischkäse

400 g Schlagsahne

2 Päckchen Sahnefestiger
4- 5 Ei Eierlikör

Fett, 80 g Zucker, ½ Päckchen Vanille Zucker und Aroma cremig rühren!
Die Eier einzeln unterrühren!
Mehl, 30 g Stärke, (gemahlene) Mandeln und Backpulver mischen, kurz unterrühren!

Den Teig in eine (gefettete) Springform (26 cm Durchmesser) streichen!

Im vorgeh. Ofen bei 200 Grad ca. 15 20 Minuten backen!

Gasherd: Stufe 3

In der Form auskühlen lassen!

Sauerkirschen waschen, entstielen und entsteinen!

40 g Stärke und

4 Ei Kirschsafte glatt rühren!

Übrigen Kirschsafte,

2 Ei Zucker und Zitronenschale aufkochen!

Stärke einrühren, nochmals aufkochen!

Die Zitronenschale entfernen!

Kirschen unterheben!

Kompott auf dem Boden verteilen!

Auskühlen lassen!

Mandelblättchen goldbraun rösten!
Herausnehmen!

Frischkäse,
50 g Zucker und
½ Päckchen Vanille Zucker verrühren!
Sahne und Sahnefestiger steif schlagen!
Vorsichtig unterheben!

Torte aus der Form lösen!
Mit der Frischkäse Creme bestreichen!
Mandelblättchen auf den Rand streuen!
Die Torte bis zum Servieren kalt stellen!

Eierlikör vor dem Servieren gleichmäßig auf der Torte verteilen!

Zubereitungszeit: ca. 1 ¼ Stunden (o. Wartezeit)
Pro Stück ca. 310 kcal/1300 kJ

Kirsch Torte 3 Ei M

Für den Teig:

125 g Butter,
150 g Zucker,
1 Prise Salz,
1 Päckchen Vanille Zucker,

3 Eier,

4 El Eierlikör,
50 g Stärke,
150 g Mehl,
½ TI Backpulver,
Fett (f. d. Form)

Zum Bestreichen:

1 Glas Sauerkirschen ohne Stein (370 g)

Für den Belag:

2 Becher Sahne (je 200 g),
2 Päckchen Vanille Zucker,
2 Päckchen Sahnefestiger,
4 El Eierlikör

Weiches Fett, Zucker, Salz und Vanille Zucker mit dem Mixer verrühren.
Eigelb nacheinander unterrühren. Eierlikör, Stärke, Mehl und Backpulver zugeben.

Steifgeschlagenes Eiweiß vorsichtig unterheben.

Den Teig in eine gefettete Springform (26 cm Durchmesser) füllen.
Abgetropfte Kirschen darauf verteilen.

Im Ofen bei 200 Grad ca. 30 Minuten backen.

Abkühlen lassen!

Sahne mit Vanille Zucker und Sahnefestiger steif schlagen.

Auf die Torte streichen.

Eierlikör in Schlieren über die Torte gießen.

Kokos Torte 2 Ei M

Für ca. 12 Stücke:

Für den Teig:

2 Eier

100 g Zucker

1 Ei Kakaopulver

50 g Speisestärke

75 g Mehl

1 gestr. Tl Backpulver

Für die Füllung:

15 Blatt weiße Gelatine

125 g Kokosraspel

500 g Sahnequark

375 ml Eierlikör

75 g Zucker

1 Pck. Vanillinzucker

Saft einer Zitrone

600 ml Sahne

100 g roter Johannisbeergelee

Für die Garnierung:

1 Kiwi

Außerdem:

1 Springform 26 cm
Backpapier
Tortenring

Zubereitung:

1. Boden der Springform mit Backpapier auslegen.

Ofen auf 180 Grad vorheizen.

Eier und 3 El Wasser verquirlen. Unter Rühren Zucker zugeben. Weiter-schlagen, bis sich die Kristalle aufgelöst haben.

2. Kakaopulver, Speisestärke, Mehl und Backpulver mischen, über die Eier-creme sieben. Mit einem Teigspatel locker unterziehen.

3. Masse in die Spring form füllen, etwa 25 Min. backen.

4. Zum Abkühlen den Rand der Form vorsichtig ablösen. Biskuit auf ein Kuchengitter stürzen, Bodenplatte anheben und Backpapier abziehen.

Füllung:

1. Gelatine in Wasser einweichen. Die Kokosraspeln einer Pfanne ohne Fett unter ständigem Wenden rösten.

2. Quark, Eierlikör; Zucker, Vanillinzucker und Zitronensaft cremig rühren. Drei Viertel der Kokosraspel unterziehen.

3. Gelatine ausdrücken und auflösen. Mit 2 El der Masse mischen, an-schließend unter den restlichen Quark rühren.

4. Die Sahne steif schlagen und unter die gelierende Creme heben.

Fertigstellung:

1. Den Biskuitboden einmal waagrecht halbieren. Das Johannisbeergelee erwärmen und die untere Hälfte damit bestreichen. Den Tortenring darum stellen.

2. Etwa zwei Drittel der Creme auf dem Boden verteilen 15 Min. kalt stel-len. Ring entfernen, den zweiten Boden auflegen. Torte rundum mit der restlichen Creme bestreichen.

3. Die Kiwis schälen und in 0,5 cm breite Scheiben schneiden. Die Torte mit den Fruchtscheiben und den übrigen Kokosraspeln garnieren.

Zubereitungszeit: ca. 80 Minuten

Backzeit: ca. 25 Minuten

Kühlzeit: ca. 15 Minuten

Mandarinen Torte 4 Ei M

16 Stücke

4 Eier (Gr. M)
60 g Butter oder Margarine, -weiche
60 g Zucker
2 Pckg. Vanillinzucker
Salz
160 g Mandeln, gemahlene
2 El Paniermehl (+ etwas)
1,5 TI Backpulver
8 Blatt Gelatine, weiße
2 Dose Mandarinen (à 314 ml)

250 g Schmant oder Crème fraîche

50 g Zucker
5 El Eierlikör
200 ml Eierlikör

200 g Schlagsahne

200 g Sahne, stichfeste saure

34 Waffelröllchen, ca. (ca. 2 -1/2 Packungen) mit Vollmilch- und/oder -Edelherb-Schokolade

150 g Schlagsahne

1 TI Pistazien, gehackte (evtl. -mehr)
2 El Eierlikör

1. Eier trennen. Fett, 60 g Zucker, 1 Päckchen Vanillinzucker und 1 Prise Salz schaumig schlagen. Eigelb einzeln unterrühren. Mandeln, 2 El Paniermehl und Backpulver mischen, unterrühren. Eiweiß steif schlagen, Portionsweise unterheben. In eine gerettete, mit Paniermehl ausgestreute Springform (26 cm Ø) füllen. Im vorgeheizten Ofen (E-Herd: 175 °C / Umluft: 150 °C / Gas: Stufe 2) ca. 30 Minuten backen. Auskühlen.

2. Gelatine kalt einweichen. Mandarinen abtropfen lassen. 8 Mandarinspalten zum Verzieren beiseite legen. Schmant cremig aufschlagen, dabei 50 g Zucker und 1 Päckchen Vanillinzucker einriegeln lassen. Gelatine ausdrücken, auflösen. 5 El Likör einrühren, dann unter 200 ml Likör rühren. Kalt stellen, bis er zu gelieren beginnt (ca. 15 Min.).

3. 200 g Sahne steif schlagen. Schmant, saure Sahne, Likörmasse und Mandarinen unterheben. Formrand um den Boden legen. Etwas Likör-Creme am Bodenrand verteilen. Waffelröllchen senkrecht daraufstellend. Rest Likör-Creme einfüllen und glatt streichen. Torte ca. 6 Stunden kalt stehen.

4. 150 g Sahne steif schlagen. Eierlikörtorte mit Sahne, Rest Mandarinen, 2 El Eierlikör und Pistazien verzieren.

Wartezeit

6-7 Std.

Zubereitungszeit

ca. 1 Std.

420 kcal

1760 kJoule

: Eiweiß : 8 Gramm

: Fett : 27 Gramm

: Kohlenhydrate : 28 Gramm

Pfirsich Torte 2 Ei M

175 g Butter,
100 g und 3 El Zucker,

2 Eier,

175 g Mehl,
30 g Speisestärke,
1 Tl Backpulver,
Fett für die Form,
6 Blatt. Gelatine,
1 Dose (425 ml) Pfirsiche,

600 g Schlagsahne,

100 ml Eierlikör,

2 El geh. Pistazien

Fett und 100 g Zucker cremig rühren. Eier einzeln unterrühren. Mehl, Stärke und Backpulver mischen, unterrühren. Teig in eine gefettete Springform (26) streichen.

Im heißen Ofen bei 175 Grad ca. 25 Min. backen.

In der Form auskühlen lassen. Gelatine einweichen. Pfirsiche abtropfen lassen. Saft dabei auffangen, Pfirsiche, bis auf 2 Hälften, kleinschneiden. 400 g Sahne und 3 El Zucker steif schlagen. Eierlikör, bis auf 2 El, unterrühren. Gelatine ausdrücken. In 100 ml warmem Pfirsichsaft auflösen. Sorgfältig unter die Sahne heben. Pfirsichstücke ebenfalls unterheben. Sahne auf den Boden streichen und mind. 3 Std. kalt stellen. Übrige Pfirsiche in Spalten schneiden. 200 g Sahne steif schlagen. Torte aus der Form lösen. Den Rand mit Sahnetuffs und Pfirsichspalten verzieren.

Torte mit Pistazien bestreuen und mit 2 El Eierlikör beträufeln.

Pfirsich Torte 4 Ei M

Für ca. 12 Stücke:

Für den Mürbeteig:

100 g Mehl
50 g Haselnusskrokant
75 g Butter
1 Ei Zucker
1 Prise Salz

1 Ei

Schale einer unbehandelten Zitrone

Für den Belag:

3 Eier

500 g Sahnequark

200 ml Eierlikör

110 g Zucker

1 Pck. Vanillezucker

Saft und Schale einer unbehandelten Zitrone

8 Blatt weiße Gelatine

500 g Pfirsichhälften (Dose)

250 ml Sahne

1 Pck. Sahnesteif

Mürbeteig:

1. Mehl in eine Schüssel sieben. Krokant, Butter in Flocken, den Zucker, Salz, das Ei und die abgeriebene Zitronenschale dazugeben. Alle Zutaten mit den Knethaken des Handrührgerätes zu einem glatten Teig verkneten.
2. Den Teig in Frischhaltefolie wickeln und für ca. 1 Std. im Kühlschrank ruhen lassen.
3. **Den Ofen auf 200 Grad vorheizen.** Eine Springform (24 cm) mit Backpapier auslegen.
4. Vom Teig 2/3 abnehmen und auf dem Springformboden ausrollen. Rest zu einer Rolle formen, an den Springformrand legen und zu einem 3 cm hohen Rand drücken. Den Boden mit einer Gabel mehrere Male einstechen. Auf der mittleren Einschubleiste **etwa 25 Min. backen.**

Belag:

1. Eier trennen. Die Eigelbe mit Quark, Eierlikör, 50 g Zucker, Vanillezucker sowie Zitronensaft und -schale verrühren.
2. Die Gelatine 10 Min. in kaltem Wasser einweichen, ausdrücken und in einem kleinen Topf bei geringer Hitze auflösen.
3. Gelatine in die Quarkcreme rühren und das Ganze im Kühlschrank halb fest werden lassen. Anschließend das Eiweiß mit 50 g Zucker steif schlagen und vorsichtig unter die Creme heben.
4. Etwa 2 El der Creme auf den Mürbeteigboden streichen. Die Pfirsiche abtropfen lassen und in Spalten schneiden. Einige zum Garnieren zurück behalten. Die übrigen Spalten auf den Boden legen, die restliche Creme darauf geben und glatt streichen. Im Kühlschrank fest werden lassen.
5. Die Sahne mit Sahnesteif und 1 El Zucker steif schlagen. In einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen und die Torte damit verzieren. Evtl. Krokannt darüber streuen. Die restlichen Pfirsichhälften dekorativ auf dem Kuchen verteilen.

Zubereitung: ca. 1 1/2 Stunden

Kühlzeit: ca. 3 Stunden

Backzeit: ca. 25 Minuten

Preiselbeer Torte 3 Ei M

3 Eier

2 El heißes Wasser

mit einem elektronischen Handrührgerät auf höchster Stufe in 1 Minute schaumig schlagen

100 g Zucker in 1 Minute einstreuen, dann noch 2 Minuten schlagen

100 g gem. Haselnusskerne mit

100 g geriebener Blockschokolade mischen, die Hälfte davon auf die Eiercreme geben, kurz auf niedrigster Stufe unterrühren, den Rest des Nuss-Schokoladen-Gemisches auf die gleiche Weise unterarbeiten.

Den Teig in eine gefettete, mit Pergamentpapier ausgelegte Backform geben.

Vorgeheizter Ofen 175 - 200 Grad 25 - 30 Minuten

sofort nach dem Backen aus der Form lösen, auf einen Kuchenrost stürzen, das Backpapier mit kaltem Wasser bestreichen, vorsichtig, aber schnell abziehen den Tortenboden erkalten lassen.

Für den Belag

den Tortenboden mit

225 g Preiselbeeren (aus dem Glas) bestreichen

375 ml Sahne

½ Päckchen Sahnesteif schlagen
2 TI Zucker

etwas Vanillezucker einstreuen, die Sahne steifschlagen 2/3 der Schlagsahne auf die Preiselbeeren streichen, die restliche Sahne in einem Spritzbeutel mit glatter Tülle füllen, Tortenrand- und Oberfläche damit verzieren, die Tortenmitte mit
4 - 5 EI Eierlikör ausfüllen.

Quarksahne Kirschtorte 2 Ei M

12 Stück

Teig

30 g Halbfettmargarine

70 g Joghurt, 1,5 % Fett

100 g Zucker

1 Tüte Vanillezucker

2 Ei

135 g Mehl

1 TI Backpulver

1/2 TI Natron

1 EI Rum

100 g Schokoladenraspeln

1 Glas Sauerkirschen, 350 g abgetropft

2 EI Speisestärke, gestrichen

Quarksahne

6 Blätter Weiße Gelatine

500 g Cremequark, 0,2 % Fett

2 EI Zucker

1 Tüte Vanillezucker

3 Tropfen Butter-Vanille-Aroma

100 g Sahne

5 EI Eierlikör

Backofen auf 180 Grad vorheizen. Fett, Joghurt, Zucker und Ei schaumig schlagen, Mehl, Stärke, Backpulver und Natron mischen und nach und nach unterheben. 2 EI von den Schokoraspeeln aufheben, den Rest mit dem Rum unterheben.

Springform mit Backpapier auslegen und den Teig einfüllen, glatt streichen und bei 180 Grad 30 min backen.

Kirschsafft auffangen. Stärke mit 5 Ei vom Kirschsafft glatt rühren. 150 ml des Saftes aufkochen und mit der Stärke abbinden, aufkochen lassen und die abgetropften Kirschen dazugeben, abkühlen lassen.

Einen Tortenring um den ausgekühlten Boden legen und die Kirschen darauf verteilen und warten bis alles abgekühlt ist.

Gelatine nach Anweisung auflösen. Quark mit Zucker, Vanillezucker und Aroma verrühren. Zuerst ein wenig Quarkmasse unter die Gelatine rühren, damit sich alles verbindet. Danach die Gelatinemischung unter den Quark rühren. Diese Masse in den Kühlschrank stellen bis alles zu gelieren anfängt.

Sahne steif schlagen und unter den Quark ziehen und dann auf den Kirschen verteilen. Mit dem Stiel eines Kochlöffels kreisförmige Rillen in die Quarksahne ziehen und den Eierlikör da hinein füllen. Alles gut kühl stellen. Vor dem Servieren den Ring entfernen und mit den übrigen Schokoraspeln bestreuen.

Kühlzeit mindestens 2 Stunden.

Pro Stück: 279 kcal, 8 g Fett= 27 %

Torte 4 Ei M (Preiselbeeren)

Für den Rührteig:

80 g weiche Butter oder Margarine,

80 g Zucker,

1 P Vanillezucker,

4 Eigelb,

200 g gem. Mandeln,

1 TI Backpulver,

100 g geraspelte Zartbitterschokolade,

2 Ei Eierlikör,

4 Eiweiß

Für den Belag:

500 ml Schlagsahne,

2 P Sahnesteif,

1 P Vanillezucker,
1/8 l Eierlikör,

geraspelte Schokolade

Für den Rührteig Butter oder Margarine auf höchster Stufe geschmeidig rühren. Nach und nach Zucker und Vanillezucker unterrühren und so lange rühren, bis eine gebundene Masse entstanden ist. Eigelbe nach und nach unterrühren. Mandeln mit Backpulver und Schokolade mischen und abwechselnd portionsweise auf mittlerer Stufe mit Eierlikör unterrühren. Eiweiß steif schlagen und unterheben. Den Teig in eine Springform D=26 cm, Boden gefettet, mit Backpapier belegt, füllen. Die Form im Backofen (Mitte)

bei 180 Grad ca. 60 min. backen.

Den Boden aus der Form lösen und abkühlen lassen.

Für den Belag Sahne mit Sahnesteif und Vanillezucker steif schlagen. 2/3 davon auf den Boden geben und glattstreichen, die restliche Sahne in einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen und Sahnetuffs auf den Rand der Tortenoberfläche spritzen. Den Eierlikör auf die Tortenmitte geben und vorsichtig verteilen. Die Torte mit geraspelter Schokolade bestreuen.

Tipp:

Der Kuchen wird saftiger, wenn man 5-6 El Preiselbeeren (aus dem Glas) auf den Tortenboden streicht.

Torte mit Erdbeeren 3 Ei M

Zutaten für 16 Portionen

3 Ei(er)

240 g Zucker

2 Pck. Vanillezucker

1 Prise Salz

75 g Mehl

75 g Speisestärke

1 Tl Backpulver

7 El Eierlikör

7 Blatt Gelatine

1000 g Erdbeeren

550 g Schlagsahne

1 Pck. Tortenguss, rot (für 1/4 l Flüssigkeit)

10 g Pistazien, gehackt

Eier trennen, Eiweiß steif schlagen, dabei 100 g Zucker, 1 Pkt. Vanillezucker und Salz einrieseln lassen. Eigelb unterschlagen, Mehl mit Stärke und Backpulver darüber sieben und mit 5 El Likör unterheben. Masse in eine mit Backpapier ausgelegte Springform (26 cm) geben. Im vorgeheizten Backrohr bei 175 Grad ca. **20-25 Min. backen**. Auskühlen lassen. Biskuit aus der Form lösen, einmal quer halbieren und um den unteren Boden einen Tortenring legen. Gelatine einweichen, 300 g Erdbeeren und 100 g Zucker pürieren. Die Gelatine ausdrücken, auflösen und mit dem Erdbeerpüree verrühren. Kühl stellen. 200 g Erdbeeren würfeln, 250 g Schlagobers steif schlagen. Wenn das Püree zu gelieren beginnt, erst die Sahne dann die Erdbeerwürfel unterheben. Creme auf Boden streichen und mit 2 Boden abdecken. Restliche Erdbeeren in Scheiben schneiden und schuppenförmig auf den Boden legen. Tortenguss und 2 El Zucker mischen. Nach und nach $\frac{1}{4}$ l Wasser einrühren, kurz aufkochen. Guss über Erdbeeren verteilen. Torte kühl stellen. Restliche Sahne, Zucker und Vanillezucker steif schlagen. Tortenring lösen. Tortenrand mit Sahne bestreichen. Torte mit restlicher Sahne, Pistazien und Likör verzieren.

Von: ChristineJohanna

Torte mit Pfirsichen 4 Ei M

100 g Mehl
75 g Butter

4 Eier

1 Dose Pfirsichhälften (mit ca. 820 ml)
50 g Haselnuss-Krokant
100 g Zucker

500 g Quark

200 ml Eierlikör

Zitronensaft
8 Blatt Gelatine

250 ml Schlagsahne

Salz

Die Torte müsst ihr folgendermaßen zubereiten:

1. Butter, 20 g Zucker, Mehl, Krokant, 1 Prise Salz und 1 Ei gut verkneten und ca. 1 Stunden in den Kühlschrank stellen.

2. **Den Backofen auf 200 Grad vorheizen.** Den Teig aus dem Kühlschrank in eine gefettete Springform geben, **20 Minuten backen** und dann auskühlen lassen.

3. Dann trennt man die restlichen 3 Eier. Die Eigelbe, Quark, 50 g Zucker, Eierlikör und den Saft der Zitrone verrühren. Die Gelatine auflösen und unter die Masse ziehen. Das Ganze wieder etwas kühlen stellen. Das Eiweiß und 30 g Zucker steif schlagen und dann vorsichtig unter die Masse ziehen.

4. Etwas von der Creme auf den Boden geben und mit den Pfirsichen belegen.

Dann wieder die Crememasse über die Früchte geben und kalt stellen. Die Sahne steif schlagen, auf die Torte geben und mit den restlichen Pfirsichen und Krokant verzieren.

Vollkorn

Amaretto Marmor Kuchen 2 Ei

250 g Dinkelvollkorn gem
100 g Walnüsse fein gehackt
1 Prise Salz
0,25 TI Bourbon Vanille Pulver
100 g Vollrohrrohrzucker
0,5 Tüte Weinsteinbackpulver
200 ml Eierlikör

250 g Roggenvollkorn +
5 bittere Mandeln gem
1 Prise Salz
0,25 TI Bourbon Vanille Pulver
100 g Vollrohrrohrzucker
2 Ei Kakao, schwach entölt
125 ml Amaretto

2 Ei

100 ml Wasser

1 a 30 cm Königs-kuchenbackform +
Backpapier dafür

Die Zutaten von Dinkel bis Eierlikör 5 min rühren lassen,

in eine mit Backpapier ausgelegte Backform geben.

Die Zutaten von Roggenvollkorn bis Wasser alle miteinander vermischen + 5 min rühren lassen, diese Teigmasse auf den Eierlikörteig geben, + mit einer Gabel spiralförmig beide Teige zusammen durch ziehen.

Im kalten Backofen bei ca 150°C Umluft ca 60 min backen, Nadelprobe

Eigenes Rezept ,Samstag, 18. März 2006 , Hans60

Mandarin Zupfkuchen 2 Ei M

Teig

7 Tafeln a 20 g Bitter Schokolade 70 % *)

200 g Dinkelvollkorn gem

2 TI Weinsteinbackpulver

50 g süße + 4 Stück bittere Mandeln gem

1 Prise Salz

0,5 TI Bourbon Vanille Pulver

2 Ei

2 EI Rum 54 %

Füllung

500 g Magerquark

400 ml Eierlikör

2 EI Mondamin, 40 g

1 Prise Salz

0,5 TI Bourbon Vanille Pulver

2 Dosen a 175 g Abtropfgewicht Mandarin

1 a 26 cm Ø Springform

Backpapier dafür

Teig Zubereitung

Bitter Schokolade im Wasserbad auflösen, + abkühlen lassen.
Dann alle Teigzutaten zusammen kneten lassen.

Backpapier in die Springform drücken,

Teig teilen $\frac{2}{3}$ +
 $\frac{1}{3}$ kalt stellen

nehme das Backpapier wieder raus, lege den Springformboden, drunter, den Teig drauf, da wieder Backpapier rauf, + rolle jetzt den Teig, auf den Spring Boden + darüber weg.

Den Boden wieder in die Springform, Rand schließen, Backpapier mit den Teig in die Form geben, in Form drücken, Backpapier abziehen, Teig, was oben raus sehen sollte. Abschneiden.

Springform mit Teig auch noch 30 min kalt stellen.

Zubereitung Füllung

500 g Magerquark

400 ml Eierlikör

2 El Mondamin, 40 g

1 Prise Salz

0,5 TI Bourbon Vanille Pulver

zusammen vermischen.

Auf den Teig jetzt

Die Quarkfüllung geben, glatt streichen.

Die Abgetropften Mandarin drauf legen.

Rest des Teiges zerrupfen, +

Über das ganze verteilen .

In den auf ca 160°C Umluft vorgeheizten Backofen ca 60 min backen.

Ganz abkühlen lassen, vor dem anschneiden

PS *Noch ein Hinweis:

Bei der Schokolade darf man nicht sparen, der Kuchen schmeckt nachher so gut, wie die Schokolade war. Auf keinen Fall Blockschokolade verwenden, auch normale Kuvertüre reicht nicht aus. Gut ist eine 70 % Schokolade, die man in guten Supermärkten finden kann.

Zubereitungszeit ca 60 min

Ruhezeit ca 30 min

PS

Eine Möglichkeit für den abgetropften Saft.

400 ml Saft
1 Ei Mondamin 20 g
1 Prise Salz
1 Msp Bourbon Vanille Pulver

in 100 ml Saft, Mondamin auflösen, zugießen in den restlichen Saft, diesen dann rührend aufkochen, 1 min kochen, in ausgespülte Tassen geben abkühlen , evtl mit Schlagsahne servieren.

Veränderung

Gleiche Zutaten wie oben, aber noch 1- 2 El Gries, egal welche Sorte, mit einrühren.

Eigenes Rezept, Freitag, 31. März 2006 Hans60

Mandelkuchen mit Eierlikör 3 Ei

Zutaten für 16 Portionen

100 g Butter

75 g Zucker

3 Ei

2 TI Backpulver

1 Prise Salz

1 Vanilleschote(n), das Mark davon

150 g Mandeln, gemahlene

100 g Weizen - Vollkornmehl

120 ml Eierlikör

50 g Mandeln, gehobelte

Zubereitung

Butter und Zucker schaumig rühren, Eier nacheinander zugeben. Mandeln und Eierlikör zufügen, Mehl mit Salz und Backpulver mischen und unterheben. Den Teig in eine gefettete Springform füllen und mit den gehobelten Mandeln bestreuen. Im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad ca. 30 Minuten backen. Vorsichtig aus der Form nehmen und abkühlen lassen.

Brennwert p. P.: 200

Zubereitungszeit: ca. 10 Minuten

30.08.03 Diandra CK

Rieslings Torte 1 Ei M

Boden:

200 g Weizenvollkornmehl

1 Ei

100 g Margarine

1 TI Backpulver

75 g Zucker

Füllung:

700 ml Weißwein

1200 g Äpfel

250 ml Sahne

2 Päckchen Vanille-Puddingpulver

5 EI Eierlikör

250 g Zucker

Backofen auf 200° vorheizen

und eine Springform (26 cm) einfetten. Ei, Margarine, Zucker, Mehl und Backpulver zu einem Knetteig verarbeiten. Wein mit Zucker aufkochen und den Vanillepudding damit kochen. Äpfel raspeln und unter die Weinmasse geben. Auf den Tortenboden streichen und 45 Minuten backen. Sahne steif schlagen und den Kuchen damit bestreichen. Mit Eierlikör verzieren.

Schokoladen Traum 4 Ei M

glutenfrei

Zutaten für Portionen

100 g Schokolade, feine dunkle (edelbitter)

16 EI Mehl ODER

12 EI Buchweizen, gemahlen

2 EI Reis, gemahlen (NT - Reis)

1 EI Amaranth, gemahlen

1 EI Soja, gemahlen ODER

16 EI Buchweizen, gemahlen

1 Ei(er)

1 TI Backpulver

¼ TI Meersalz

150 g Butter, weiche oder Deli- Reformmargarine

11 EI Rohrzucker, gemahlen / Zucker

3 große Ei(er), Zimmertemperatur

200 ml Buttermilch mit

200 ml Likör, Eierlikör/ Rum 54 %, 50 ml fürs Backen+ 150 ml zum Tränken

Für die Creme:

200 g Butter, weiche oder Deli- Reformmargarine

16 EI Puderzucker, gesiebt

8 EI Kakaopulver, gesiebt

60 ml Likör, Eierlikör/ Rum 54 %

Butter /Margarine, für die Formen

Mehl, für die Formen

50 g Schokolade, feine dunkle (edelbitter), gerieben, zum Garnieren

Zubereitung

Backen: Ofen auf 180° vorheizen. 3 Springformen (26 cm) mit Butter bestreichen und mit Mehl bestäuben.

Die Schokolade schmelzen (Wasserbad oder Mikrowelle). Das Mehl mit dem Backpulver und Salz zusammenmischen. Die Butter cremig schlagen, Zucker zugeben und weiterschlagen, bis die Masse luftig und schaumig ist. Eier zugeben, nach jedem Ei die Masse wieder gut verarbeiten. Die geschmolzene Schokolade zugießen und gut durchmischen. Abwechselnd die Mehlmischung und die Buttermilch einführen und 50 ml Likör / Eierlikör/Rum 54%, zugießen, die Masse noch mal gut durchmischen, sie muss schön geschmeidig sein. Die Masse in vorbereitete Formen verteilen. Jeden Boden ca. 25 Minuten backen (Stichprobe). Habe alle drei auf einmal mit Umluft gebacken, mit ca. 170°C. Die Böden in der Form abkühlen lassen, dann aus der Form lösen und ganz auskühlen lassen (für 30 Minuten in das Gefrierfach stellen).

Buttercreme: Die Butter schlagen, bis sie weich ist, mit Zucker und Kakaopulver bestreuen, Likör/ Eierlikör/Rum 54% zugießen, weiter schlagen, bis die Masse schön geschmeidig ist. Jeden gut gekühlten Boden mit 50 ml Likör/ Eierlikör/Rum 54% bepinseln. Den ersten Boden mit 150 ml Butter-

creme bestreichen, den zweiten Boden obendrauflegend, den Vorgang wiederholen, den dritten Boden mit der Rest der Creme bestreichen. Da Eierlikör/Rum 54% nicht so gut einzieht, habe ich alle drei Böden eingepinselt + dann die Böden umgedreht. Es ist besser, wenn man die Buttercreme in der Schüssel in etwa 4 gleich große Teile aufteilt, den 4. Teil dazu benutzt, um den Rand mit einzustreichen, sieht schöner aus. Entweder sofort mit Schokoladenspänen garniert servieren oder in den Kühlschrank stellen und eine Stunde vor der Schoko-Orgie aus dem Kühlschrank nehmen.

Zubereitungszeit: ca. 40 Minuten

22.11.03 Hans60 CK

Vollkorn Eierlikörkuchen 4 Ei M

Zutaten für 1 Portionen
200 g Butter / Margarine
150 g Zucker, (- 200g)

4 Ei(er)

1 Pck. Vanillezucker
300 g Weizen - Vollkornmehl
1 Pck. Backpulver
125 ml Eierlikör

100 g Schokoladenraspel

Zubereitung

Butter, Zucker, Eier und Vanillezucker schaumig rühren. Mehl und Backpulver sieben und unterheben, Eierlikör dazurühren und Schokorasfel unterheben. Den Teig in eine Gugelhupfform füllen.

Backzeit: Ober-/Unterhitze 190 °C vorgeheizt etwa 50 Minuten

Heißluft 170 °C nicht vorgeheizt etwa 1 Stunde backen.

Tipp: Am besten 2-3 Tage vor dem Verzehr backen.

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten

2.8.04 Dragonfly-Lady CK

Walnuss Kuchen mit Eierlikör 3 Ei

200 g ungehärtete Margarine

150 g Vollrohr Zucker

6 Ei

1 Tüte (17 g) Weinsteinbackpulver

1 gute Prise Salz

2 Tüten Bourbon Vanille Zucker

300 g Walnüsse fein gehackt

200 g Dinkelvollkorn gem

250 ml Eierlikör

50 g Mandeln, gehobelte

30 cm Königs-kuchenbackform

Backpapier dafür

Zubereitung

Margarine und Zucker schaumig rühren, Eier nacheinander zugeben. Nüsse und Eierlikör zufügen, Mehl mit Salz und Backpulver mischen und zugeben + ca 10 min auf Stufe I rühren lassen. Den Teig in eine mit Backpapier ausgelegte Backform gießen und mit den gehobelten Mandeln bestreuen.

In den kalten Backofen bei ca 150°C Umluft ca 40- 50 min backen.

Nadelprobe.

In der Form ca 30 min lassen, dann vorsichtig am Backpapier fassen, + den Kuchen auf ein Rost heben, auskühlen lassen,

Zubereitung ca 30 min

Sonntag, 1. Januar 2006 Hans60

Nun das Original

Mandelkuchen mit Eierlikör 3 Ei

Zutaten für 16 Portionen

100 g Butter

75 g Zucker

3 Ei

2 TI Backpulver

1 Prise Salz

1 Vanilleschote(n), das Mark davon

150 g Mandeln, gemahlene

100 g Weizen - Vollkornmehl

120 ml Eierlikör

50 g Mandeln, gehobelte

Zubereitung

Butter und Zucker schaumig rühren, Eier nacheinander zugeben. Mandeln und Eierlikör zufügen, Mehl mit Salz und Backpulver mischen und unterheben. Den Teig in eine gefettete Springform füllen und mit den gehobelten Mandeln bestreuen. Im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad ca. 30 Minuten backen. Vorsichtig aus der Form nehmen und abkühlen lassen.

Brennwert p. P.: 200

Zubereitungszeit: ca. 10 Minuten

30.08.03 Diandra CK

Hinweis für Word

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

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

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

Mit freundlichen Grüßen

Hans

Samstag, 1. April 2006